Consejos para una correcta utilización del gas



EN LA COCINA

- Encienda sólo el fuego que va a usar.
- Evite que la llama sobrepase el fondo del recipiente.
- Tape las cacerolas. Ahorrará energía.



EN EL AGUA CALIENTE

- Ajuste correctamente el termostato de su calentador o caldera para evitar mezclar el agua caliente con la fría.
- No tenga abierto el grifo del agua caliente inútilmente.
 Ábralo sólo cuando vaya a utilizarlo.



EN LA CALEFACCIÓN

- Ajuste correctamente el termostato o programador. Mayor temperatura no significa mayor confort. Una temperatura entre 20º y 22º es lo ideal.
- Mantenga apagada la calefacción mientras ventila su vivienda y recuerde que con 15 minutos al día es suficiente.
- No tape los radiadores con muebles o cortinas y no los utilice para secar la ropa.
- Deje que el sol caliente su casa, descorra las cortinas y suba las persianas; la energía solar es gratuita.
- Si su calefacción es comunitaria no abra las ventanas. Si tiene calor, cierre la llave de los radiadores.

Normas básicas de uso y seguridad del gas



CUANDO HUELE A GAS

- Cerrar la llave de paso del gas del domicilio.
- Ventilar
- No encender llamas y no fumar.
- No maniobrar (ni encender, ni apagar) interruptores o enchufes eléctricos.
- No manipular electrodomésticos (neveras, TV).
- No hablar por teléfono fijo o móvil dentro del domicilio.
- A continuación llame a un instalador de gas o al servicio de urgencias de gas. No vuelva a abrir la llave de paso hasta haber reparado la instalación o el aparato averiado.
- Recuerde que el gas propano y el aire propanado pesan más que el aire, por lo que tienden a acumularse sobre el suelo y las zonas más bajas de la vivienda.



RECOMENDACIONES

- Cierre la llave de paso y la llave general de la vivienda en ausencias prolongadas.
- No tape las rejillas de ventilación que son obligatorias, así como las aberturas que permiten la salida de los gases quemados.
 Instale también rejillas en la terraza si la acristala.
- Evite que se apague la llama de los fogones mientras cocina.
 El buen estado de la llama (estable y azul), asegura que se está produciendo una buena combustión. Si el humo de la llama tizna las cacerolas, avise al servicio técnico del fabricante del aparato, pues es señal de una combustión deficiente.
- Compruebe el estado de caducidad y la colocación del tubo flexible y abrazaderas de su cocina. Es recomendable utilizar un flexible metálico con enchufe de seguridad.
- Si detecta anomalías en la instalación o en algún aparato, no dude en avisar al servicio técnico del fabricante o a una empresa instaladora autorizada lo antes posible.
- Recuerde que las empresas instaladoras autorizadas son las únicas capacitadas para la ejecución o modificación de las instalaciones,