

**LA SICUREZZA IN OGNI CASA
È IL VALORE CHE UNISCE I CLIENTI A2A.**

Scopri 6 regole e 5 consigli
per l'utilizzo corretto del gas.



Clienti A2A: protagonisti della sicurezza.



“ IN CASA MIA LA SICUREZZA
È COMINCIATA CON UN BUON
ACQUISTO E PROSEGUE CON BUONI
CONTROLLI ”

Fissare appuntamento
con tecnico
della caldaia!

Caro Diario,
anche quest'anno
i fumi sono ok.

Gli impianti a gas in commercio sono realizzati a norma di Legge e quindi sicuri. Anche la loro manutenzione deve essere effettuata, per Legge, solo ed esclusivamente da personale qualificato ed abilitato che, dopo ogni intervento, deve rilasciare una “dichiarazione di conformità”.

La “vita” della caldaia è scandita dalla manutenzione annuale del costruttore e dalla verifica biennale del rendimento di combustione. Questi interventi devono essere annotati sul libretto dell'impianto, secondo la Legge 10/91.

Regola 1

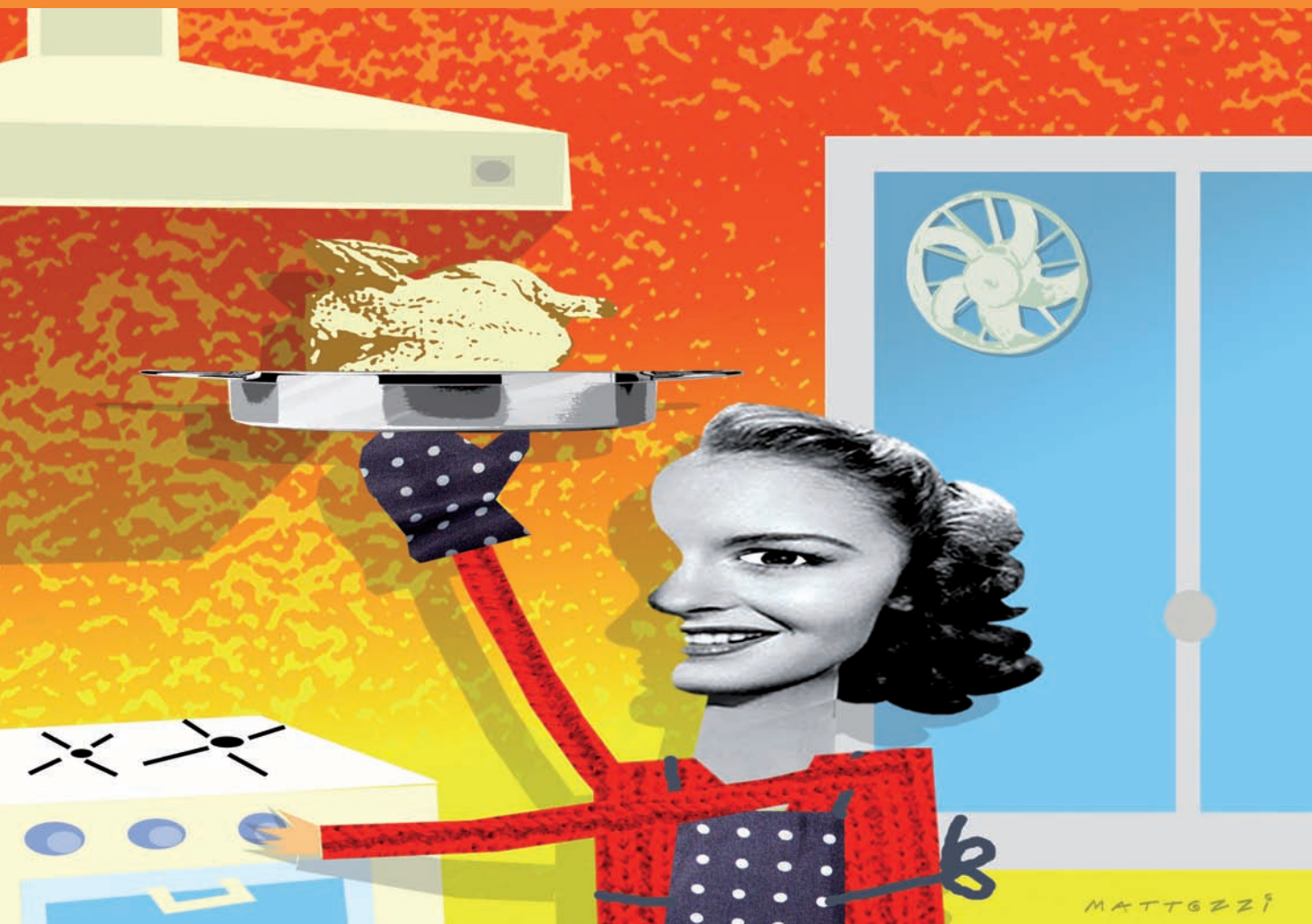
FUMI SEMPRE ALL'ESTERNO

“ Nella mia cucina, niente fumi, solo arrosto ”

Nella mia cucina tutto fila liscio: **i fumi prodotti dagli impianti a gas sfociano nelle canne fumarie che scaricano a loro volta sul tetto**. Questa è una buona regola, perché i fumi sono nocivi e la loro evacuazione dev'essere sempre efficiente!

E poi naturalmente **la cucina a gas ha un condotto di evacuazione separato da quello della caldaia!** Qui vale la regola, a ciascuno il suo.

E se la tua cucina a gas ha una cappa filtrante, ricorda che i fumi devono essere smaltiti **comunque all'esterno**, tramite un elettroventilatore da posizionare sulla finestra o su una parete esterna!



MATTEZZI

Regola 2

LO SCARICO DIRETTO
IN ATMOSFERA SOLO
IN CASI PARTICOLARI

“Ho la testa sulle spalle e lo scarico sul tetto”

Per la mia sicurezza ho scelto una soluzione a norma di Legge: **lo scarico dei fumi sul colmo del tetto, come prevedono i regolamenti regionali e locali.**

Lo scarico diretto nell'atmosfera, sulla facciata degli edifici, è consentito solo in casi particolari, nel rispetto delle norme tecniche e solo se ammesso dai regolamenti regionali (d'igiene tipo) e comunali (edilizio).

Fai appello, come me, al senso di responsabilità!



MATTGZZI

Regola 3

CAMINO O CANNA FUMARIA
SEMPRE PULITI
E CONTROLLATI

“Mi piace quando tutto scorre liscio”

Non voglio intoppi alla mia sicurezza! Per questo ho fatto **controllare la mia canna fumaria dopo un lungo periodo di inattività, accertandomi che non fosse ostruita**. Anche la forma, le dimensioni e i materiali sono ok, perché rispettano le norme tecniche di riferimento.

Se anche tu vuoi che i fumi scorrano lisci, **mantieni efficiente la canna fumaria**, anche se comunque è costruita a “regola d’arte”: **controlla periodicamente la sua funzionalità!**



MATTGZZI

Regola 4

IL RICAMBIO D'ARIA
È INDISPENSABILE

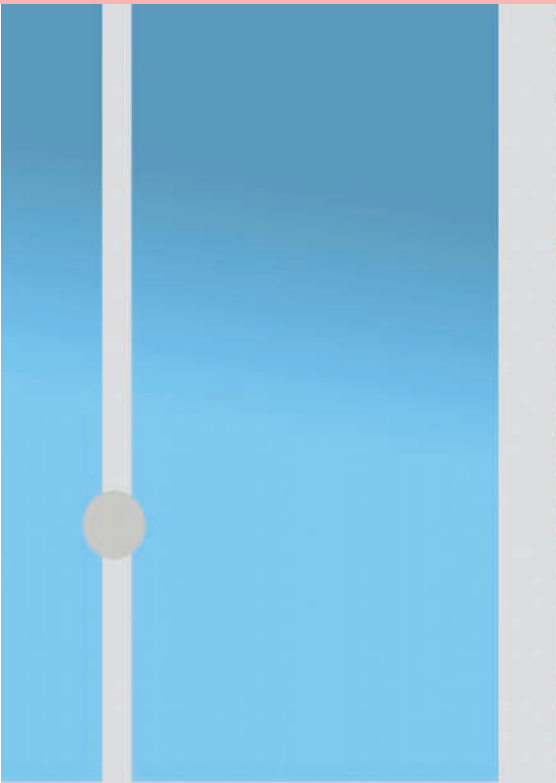
“ Con il ricambio d'aria, circola più sicurezza ”

A casa mia la sicurezza è nell'aria! Grazie **all'apertura fissa, c'è un apporto continuo di aria dall'esterno, assolutamente necessario quando un apparecchio a gas è in funzione.** Si sa che ogni fiamma consuma ossigeno!

L'apertura fissa deve essere **minimo di 100 cm²**, in proporzione alla potenzialità degli apparecchi installati. **E se la tua cucina a gas non è dotata dei dispositivi di sicurezza per lo spegnimento di fiamma, la superficie dell'apertura non può essere minore di 200 cm²!**

Se poi ci sono **elettroventilatori** montati sulle cappe o sulle finestre/pareti, **la superficie dell'apertura deve essere maggiore**, perché gli aspiratori sottraggono parte dell'aria necessaria alla combustione!

Allora **bando alla combustione incompleta e alla produzione di monossido di carbonio!** Ed aperture di ventilazione sempre pulite ed efficienti!



MATTORZI

Regola 5

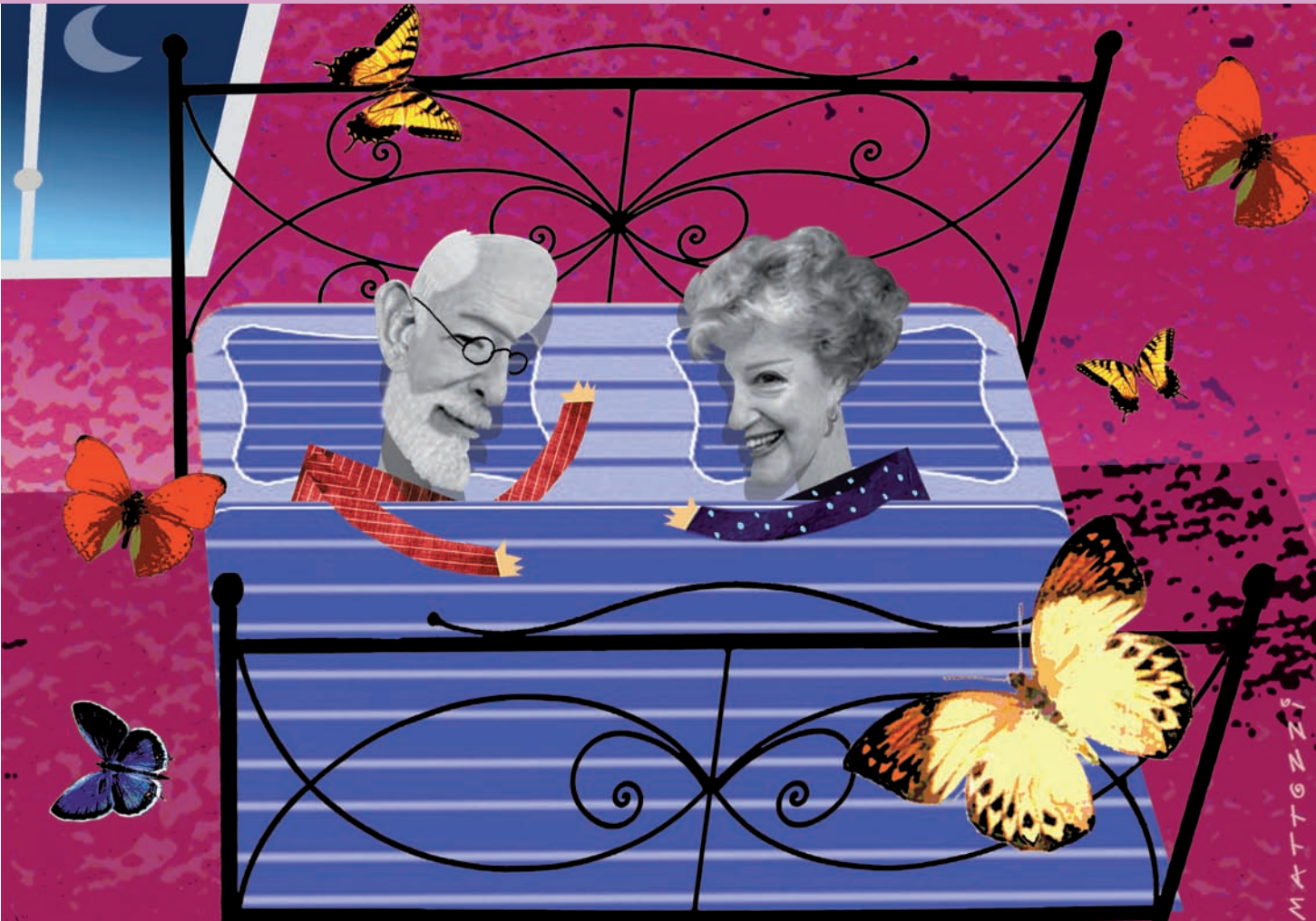
**NESSUN APPARECCHIO A GAS
IN BAGNO
O NELLE CAMERE DA LETTO**

“Nella nostra camera la sicurezza è stagna”

Nella nostra camera abbiamo installato un **apparecchio a “camera stagna”, ovvero con il bruciatore isolato dall’ambiente e che preleva l’aria direttamente dall’esterno. È l’unico consentito dalla Legge!**

L’installazione di apparecchi a gas tradizionali, a camera aperta, è vietata nelle camere da letto. In bagno, è consentita per la sola produzione di acqua calda, se la stanza ha i requisiti giusti e l’apertura fissa.

Se non trovi soluzioni alternative, fai anche tu come noi, attieniti alle norme regionali e comunali e scegli solo gli apparecchi consentiti dalla Legge: **sicurezza stagna, sogni d’oro!**



MATTEZZI

Regola 6
TUBO FLESSIBILE
IN GOMMA
SEMPRE CONTROLLATO

“Controllo la situazione, non rischio un tubo”

Il **tubo in gomma** della mia cucina a gas mobile è in condizioni perfette! **Controllo sempre la data di scadenza e che non sia né screpolato, né strozzato!** Non è adiacente alle parti riscaldate e copre un breve tratto: 1,5 metri! Riporta inoltre il marchio del costruttore e la norma UNI-CIG-7140.

Controllalo anche tu e **sostituiscilo entro la sua data di scadenza!**

Se invece la tua **cucina è a incasso oppure hai un piano cottura, il tuo tubo deve essere in acciaio inox:** resiste a temperature oltre i 50°C e copre al massimo una lunghezza di 2 metri.

Se tieni d'occhio il tubo, anche tu non rischi un tubo!



MATTOZZI

Consiglio 1 RUBINETTI CHIUSI



Consiglio 2 BRUCIATORI DELLA CUCINA PULITI

“ Per me vacanza vuol dire relax ”

Quando sono in vacanza non voglio avere pensieri. Per questo **prima di partire chiudo la valvola del contatore**. E se devo dirla tutta, mi piace anche dormire sonni tranquilli: così **prima di andare a letto chiudo il rubinetto della cucina**. Fallo anche tu, soprattutto quando ti assenti da casa!

“ Consumo bene, consumo meno ”

Per me efficienza vuol dire unire sicurezza e risparmio: infatti **tengo puliti i bruciatori della mia cucina, così consumano meno gas e sono più sicuri, perché in questo modo non producono gas nocivi!** Allora controlla che la tua fiamma sia bella blu: se invece è gialla annerisce le pentole ed è segno di cattiva combustione!

“ C'è una ricetta anche per la sicurezza ”

Quando cucino, tengo sempre d'occhio i miei manicaretti! I liquidi in ebollizione potrebbero traboccare, spegnere la fiamma e causare la dispersione di gas!

Per evitare questo pericolo non abbandonare mai i cibi che cuociono sui fornelli! E poi si sa: le cucine a gas con il dispositivo di sicurezza che blocca la fuoriuscita di gas sono le migliori! E adesso sono anche diventate (dal 1° novembre 2008) obbligatorie per legge.

“ Nuova cucina, vita nuova ”

Infatti con il nuovo anno ho cambiato in meglio! Ho acquistato **una nuova cucina a gas con il dispositivo di sicurezza che interrompe il gas se la fiamma si spegne per caso.** Fallo anche tu e accertati che il tuo nuovo apparecchio riporti le **sigle CE** (Comunità Europea) e **IMQ** (Istituto Marchi di Qualità): una **garanzia di sicurezza e un modo per ridurre i consumi!**

Consiglio 3 ATTENZIONE ALLA COTTURA



Consiglio 4 SOSTITUIRE LA VECCHIA CUCINA

Consiglio 5 COSA FARE IN CASO DI ODORE DI GAS



“ Per la sicurezza ho fiuto ”

Il gas naturale, metano, è inodore. Perciò per rilevarne la presenza viene odorizzato per legge: se c'è una fuga si sente!

Se senti odore di gas segui esattamente i 6 seguenti punti:

1. non manovrare interruttori della luce;
 2. non usare apparecchi elettrici;
 3. non usare fiammiferi ed accendini;
 4. chiudi il rubinetto generale del gas, se è in casa;
 5. fai areare l'ambiente aprendo le finestre;
 6. disattiva il contatore elettrico se è esterno all'ambiente.
- E poi esci di casa e aspetta che il gas si dilegui!

Se la fuga non dipende da un rubinetto lasciato aperto, chiama immediatamente il **Pronto Intervento Gas!** Ricordati che in tutte le aree in cui gestisce reti gas, A2A ti rende disponibile questo servizio 24 ore su 24.





Tu e A2A: insieme per la sicurezza.



a2a
Reti Gas

a2a Milano

www.a2a.eu
www.a2aretigas.eu