



Le 10 regole per un corretto utilizzo degli impianti a gas

il "fai da te" sull'impianto del gas combustibile è vietato.



No fai da te

Tutte le operazioni di manutenzione, ordinaria e straordinaria secondo il D.Lgs. 192/05 e ss.mm.ii., devono essere eseguite da tecnici competenti ed abilitati, ai sensi della Legge nr. 37 del 2008. Ricorda che un'installazione errata o realizzata con materiali non conformi potrebbe causare situazioni di potenziale pericolo, sia per te sia per gli altri! Anche a distanza di molto tempo! Oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, osserva sempre le indicazioni del fabbricante che potrai trovare nel libretto di uso e manutenzione dell'apparecchio. Non rischiare di mettere gli apparecchi a gas "in fuori gioco", rispetta sempre le regole.



Acquista solo apparecchi a marchio CE

Controlla, quando acquisti apparecchi a gas, che abbiano il marchio "CE". Questo marchio, obbligatorio per legge, rappresenta una garanzia concreta di sicurezza per i consumatori. La simbologia grafica corretta è quella visibile a fianco originata da due cerchi affiancati.



Non lasciare oggetti infiammabili vicino ai fornelli

Questo è un suggerimento solo apparentemente banale: devi sapere che un elevato numero di incidenti domestici scaturiscono da piccoli incendi causati dal riscaldamento dovuto al calore irradiato dai fornelli di cottura dei cibi. Ad esempio un flacone di alcool, smacchiatore a benzina oppure una comune bomboletta spray, lasciati nelle adiacenze del piano di cottura o di altro apparecchio a gas, potrebbero scoppiare al raggiungimento di una temperatura di circa 80° C.



Ricordati di chiudere il rubinetto del gas

È buona abitudine chiudere il rubinetto del contatore, o quello di ingresso di alimentazione della tubazione del gas nei locali di abitazione, quando non si utilizzano gli apparecchi a gas. Questa operazione va sempre eseguita in caso di assenze da casa, anche se di breve durata.



Acquista piani cottura con dispositivi sicurezza

Riteniamo la presenza dei dispositivi di sicurezza nel piano cottura un elemento imprescindibile e determinante ai fini della sicurezza domestica. Tale dispositivo ha lo scopo di bloccare l'emissione del gas nel momento in cui si dovesse verificare uno spegnimento accidentale della fiamma, grazie ad un sensore posto sul bruciatore fiamma.



Attenzione ai liquidi in ebollizione

Non riempire troppo le pentole e non lasciarle sul fuoco quando ti devi allontanare dal locale: i liquidi, infatti, possono traboccare e causare lo spegnimento della fiamma, mentre il gas, continuando a uscire, può causare gravi inconvenienti. Questi inconvenienti possono essere evitati con piani di cottura provvisti di dispositivo di sicurezza. Inoltre, utilizza preferibilmente i fornelli posteriori del piano di cottura; la curiosità dei bambini e l'incertezza degli anziani potrebbero cagionare accidentali e gravi ustioni. Non hai né bambini né anziani in casa? Adotta egualmente una buona abitudine, ti tornerà utile in futuro!



Tubo di collegamento: in regola

È importante sapere che, mentre le cucine a incasso sono allacciate all'impianto del gas per mezzo di un tubo rigido di rame o di un apposito tubo flessibile di acciaio, le cucine non a incasso possono essere allacciate anche con uno speciale tubo flessibile di gomma. Quest'ultimo articolo rappresenta un componente molto importante per la sicurezza dell'impianto del gas combustibile: non deve essere più lungo di 1,5 m e deve essere fissato con fascette stringitubo che impediscano l'accidentale sfilamento. Il tubo di gomma è più facilmente soggetto a lesioni (bruciature, tagli, screpolature), è quindi fondamentale controllarne l'integrità periodicamente e sostituirlo comunque, anche se ancora intatto, almeno ogni 5 anni, e comunque prima della data di scadenza stampigliata sul tubo stesso.



Ventilazione: il ricambio dell'aria

Gli apparecchi di cottura e gli apparecchi per produzione di acqua calda (scaldabagni) o per riscaldamento (caldaie o stufe) che utilizzano l'aria presente nel locale, definiti apparecchi di tipo A e B, richiedono sempre un'apertura di ventilazione al fine di garantire un apporto continuo dell'aria necessaria alla combustione nel locale nel quale sono installati. Se così non fosse verrebbe lentamente consumato l'ossigeno presente nell'ambiente, con il conseguente rischio per la vita delle persone e degli animali. Inoltre, la combustione del gas sarebbe incompleta, generando il pericolosissimo monossido di carbonio. Potremmo definire quest'apertura permanente un'entrata di sicurezza!



Odore di gas: cosa fare

Forse non lo sai, ma il gas naturale estratto dal sottosuolo è, in origine, pressoché privo di odore. Obbligatoriamente per legge, tutte le aziende di distribuzione devono provvedere ad immettere nel gas distribuito un definito quantitativo di una sostanza chimica denominata "odorizzante", la quale conferisce il caratteristico odore sgradevole, immediatamente riconducibile, dal nostro cervello, all'odore del gas combustibile. L'odorizzante deve essere costantemente immesso nel flusso del gas, in modo da risultare nettamente avvertibile, in maniera inequivocabile all'olfatto medio delle persone, in concentrazioni molto al di sotto della soglia di pericolo; ricordiamo che per il gas naturale la soglia di pericolo è circa del 4 % di gas miscelato in aria, al di sopra di questo valore la miscela, in presenza di un innesco, può accendersi, mentre al di sotto di questo valore l'accensione non può mai avvenire per difetto di combustibile. Quando avverti odore di gas contatta subito il Pronto Intervento dell'impresa di distribuzione oppure i Vigili del Fuoco (115).



I Fumi sempre all'esterno

L'impianto gas del cliente finale comprende anche i canali da fumo, ed i camini per l'evacuazione dei prodotti della combustione; occorre pertanto prestare lo stesso livello di attenzione anche nei confronti di questa importante parte dell'impianto che talvolta viene purtroppo trascurata. Oltre a risultare in buone condizioni generali, correttamente installati, adeguatamente dimensionati e conformi alle norme tecniche di riferimento, occorre periodicamente verificare che non risultino ostruiti od intasati, mediante l'intervento di un tecnico competente e abilitato. La grande maggioranza degli incidenti da gas, registrati ogni anno in Italia, hanno origine da malfunzionamenti riconducibili a questa parte dell'impianto; anche i condotti di evacuazione dei fumi degli apparecchi alimentati a gas hanno bisogno, ogni tanto, dello spazzacamino!