**燃气设施使用常识**

1.使用燃气设备时勤通风：因为天然气的燃烧需要空气中的氧气助燃，如通风不好会造成天然气燃烧不充分产生CO,易导致中毒。所以我们在使用燃气设备时一定要定时通风，保持室内空气畅通。

2.使用灶具时切勿远离：使用灶具时，人不要远离，以免沸汤溢出扑灭或被风吹灭火焰，同时还应告知儿童不要随意触碰燃器具开关，使用完毕，注意关好开关。

3.燃气设备选购及更换：请从正规渠道选购燃气产品，避免贪图便宜购买假冒或劣质的燃气设备。劣质燃气设备多存在设计结构不合理、配置不合格等严重安全隐患。

根据GB17905-2008《家用燃气燃烧器具安全管理规则》中规定，从售出当日起， 燃气灶具、热水器的判废年限应为8 年。如果您家中的燃气设备使用时间已经很长，为了您和家人的安全请及时更换。

4.不得擅自拆、改、迁、装燃气设施和用具：使用燃气管道设施的单位和个人，不得擅自拆、改、迁、装燃气设施和用具，需要新装及拆、改、迁燃气管道的，必须由中天燃气公司的专业施工人员实施，否则，因属于违章隐患不能送气，用户可以通过拨打燃气公司电话进行业务申请。

5.使用燃气时做到“人走火熄”：在使用燃气时，应该不要离开，随时注意燃烧情况，调节火焰。因为汤水沸溢出来，可能会浇灭火焰，或者使用小火时，火焰被风吹熄，燃气继续冒出，造成爆炸、火灾等事故。

三、燃气安全风险及隐患信息

1.改装的燃气具不予置换通气：加/改装的燃具将不能通过安全审查，并可依法不予以置换通气。燃具不得混用与铭牌标示不一致的燃气类别，液化气器具不能作为天然气器具进行使用，包括燃气灶和热水器。因为天然气和液化气的气源压力不同，成分和燃烧特征不同，喷气嘴口径也有区别，擅自进行改造，不但会干扰燃气具的正常出气秩序，还会对用气安全构成威胁。在日常使用中，应购买依规配备有安全装置的合法正规的燃气具产品，当发生火焰因风吹或汤水泼洒等意外原因熄灭时，熄火保护装置会自动关闭气源，避免燃气泄漏事故的发生。

2.停用老式燃气胶管：软管的使用年限不应低于燃具的判废年限，即≥8年的使用年限，因此老式燃气胶管不再符合法规要求。寿命更长、耐高温耐腐蚀、抗老化的不锈钢金属波纹软管将成为新的选择。

3.需加装燃气自闭阀和燃气报警器：燃气自闭阀将成为家庭用气使用中的新要求。安装在低压燃气系统管道上的燃气自闭阀，可实现当管道供气压力出现欠压、超压时自动关闭，关闭后需手动才能开启的安全装置，能够敏锐地捕捉燃气泄漏；燃气报警器可安装在厨房、燃气管道旁。当燃气在空气中的浓度超过设定值时，报警器会立即发出声、光报警信号，同时可联动电磁阀、机械手等切断气源，提醒现场人员采取紧急措施，避免火灾、爆炸、中毒、窒息等事故的发生，保障用户生命和财产安全。

4.直排式燃气热水器不得设在室内：装在室内的直排式燃气热水器使用时所需的空气取自室内，燃烧产生的废气排在室内，封闭的环境下会导致燃烧不充分，产生大量的无色无味有毒的一氧化碳，引发中毒事故。这也是多年相关法规修订中都明令禁止的原因所在。

5.开放式厨房不予通气：开放式厨房就如同燃气设备安装在与人员起居室同一空间内，不符合规范中关于符合燃气安全使用条件的“专用空间”的概念。这样一旦发生气体泄漏或者燃气爆炸，没有任何阻挡之下会迅速危及整个居住空间，产生的破坏力及影响范围远大于有门隔断的情况。因此这会被认定为不符合安全的用气条件。

6.商业方面商业燃具或用气设备应设置在通风良好、符合安全使用条件且便于维护操作的场所，并应设置燃气泄漏报警和切断等安全装置，商业燃具本身也应设置有熄火保护装置。公共用餐区域、大中型商店建筑内的厨房不应设置液化天然气气瓶、压缩天然气气瓶及液化石油气气瓶。

商业建筑内的燃气管道阀门设置也有相应的规范要求 :（1）燃气表前应设置阀门;(2)用气场所燃气进口和燃具前的管道上应单独设置阀门，并应有明显的启闭标记;（3）当使用鼓风机进行预混燃烧时，应采取在用气设备前的燃气管道上加装止回阀等防止混合气体或火焰进入燃气管道的措施。

四、安全用气知识

 燃气安全事关重大，一旦发生安全事故，后果将不堪设想，不仅会造成巨大的财产损失，甚至可能威胁生命安全。燃气安全关乎你的安全、我的安全、大家共同的安全，正确规范使用燃气，才能有效预防燃气事故的发生。

 使用燃气要注意以下事项：

烹饪时，莫远离，开开窗，通通风。

有臭味，莫开灯，到室外，打电话。

橡胶管，要淘汰，金属管，都说好。

燃气灶，会超期，要换新，才安心。

报警器，可物联，及时断，保平安。

装新房，有规范，莫随意，做改动。

安检员，若登门，请配合，消隐患。

出远门，要关阀，关好阀，家宅安。

 五、节约用气知识

 天然气作为一种清洁能源，可减少煤和石油的用量，因而大大改善环境污染问题。天然气无色无味、无毒，具有绿色环保、经济实惠、安全性高等特点，随着我市城乡居民用户、商业用户及工业用户使用天然气的增加，居民家居环境、生活质量和城乡大气环境得到有效改善。但是，天然气是不可再生能源，奥德燃气提醒您注意节约用气：

 1.避免烧“空灶”。做饭时，应先把要做的食物准备好再点火，避免烧“空灶”。

 2.盖好锅盖保持热量。盖上锅盖可使热量保持在锅内，饭菜可以熟得更快，减少了做饭的时间，必然减少了用气量。

 3.适当运用大小火。烧汤或炖菜，先用大火烧开，再转小火。炒菜、蒸馒头，用大火。熬汤烙饼用文火，食物熟或沸腾后，把火关小，保持微沸即可。烧水时，先用小火，等水温升高后，再用大火烧。

 4.做饭时，火的大小可根据锅的大小来决定，火焰分布的面积与锅底相平为最佳。

 5.做饭时最好不要用蒸的方法，蒸饭时间是焖饭时间的3倍。

 6.保持锅底清洁、干爽，以便热尽快传到锅内，达到节气的目的。

 7.若有风把火焰吹得摇摆不定，可用薄铁皮做一个“挡风置”，这样能保证火力集中。

 8.经常清洗炉具，天然气燃烧充分热值最高，您需要经常清洗炉具、清理炉头和喷嘴，避免火孔堵塞浪费燃气。