

GÁS COM **SEGURANÇA**

DICAS PARA **ECONOMIZAR**



LCGAS
TERGEIRIZAÇÃO E COBRANÇA DE GÁS

:: Introdução ::

No dia-a-dia, em muitas ocasiões, sem perceber, desperdiçamos água, alimentos, luz, gás, gasolina e outros produtos necessários para o nosso bem-estar por simples falta de consciência de usar os produtos de maneira eficiente.

Precisamos refletir sobre nosso comportamento para eliminar o desperdício e praticarmos um consumo consciente. Nosso bolso e o meio ambiente agradecem.

Neste informativo, a LC Gás passa algumas dicas para você economizar gás doméstico no fogão. O uso inadequado deste combustível acarreta não só o desperdício como também alguns riscos para a sua segurança.

Aqui você também encontra dicas para escolher o seu fogão novo, dicas de instalação, manutenção e segurança. Leia com atenção e adote-as na sua rotina. Através da incorporação de alguns hábitos, podemos gastar menos e tornar o nosso cotidiano mais saudável e seguro.

:: Escolhendo seu fogão novo ::

Quando for comprar um fogão novo, preste atenção na etiqueta do CONPET / INMETRO afixada no aparelho. Esta etiqueta indica a eficiência do equipamento em relação ao consumo de gás e faz parte do Programa Brasileiro de Etiquetagem. De acordo com as normas do Programa, atualmente todos os fogões comercializados no País devem exibir esta etiqueta. Os modelos classificados como “A” nos queimadores de mesa e no forno são os mais eficientes, ou seja, são os que consomem menos gás.



&



A parceria que deu certo.

Energia (Gás)	
Fabricante Marca	FGDÃO A GÁS MIDWEST XY234567
Modelo Tipo de Gás	IPDS ALP
QUEIMADORES DA MESA Mais eficiente (melhor)	A
Menos eficiente (pior)	
RENDIMENTO MÉDIO - %	61,5
FORNO	
VOLUME INTERNO - litros	43,0
CONSUMO DE MANUTENÇÃO - lgh	0,128
Classificação quanto ao consumo A - mais eficiente ... G - menos eficiente	ABCDEF
PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM	
IMPORTANTE: A REMOÇÃO DESTA ETIQUETA ANTES DA VENDA ESTÁ EM DESACORDO COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.	



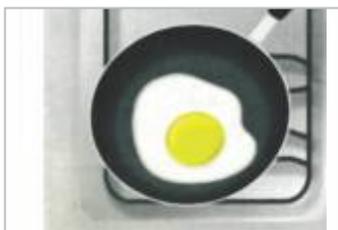
:: Economize gás no seu dia-a-dia ::

Procure programar o horário de refeição da sua família para reduzir a necessidade de reaquecer os alimentos.



A chama do gás deve apresentar a coloração azulada. A presença de tonalidades amarelas, que sujam o fundo da panela, é sinal de que os queimadores estão sujos ou desregulados. Aparelhos com queimadores sujos ou desregulados consomem mais gás.

Mantenha os queimadores sempre limpos, lavando-os sempre com água e detergente. Coloque-os no lugar quando estiverem completamente secos e verifique se estão corretamente acoplados.



Use panelas de tamanho adequado para a quantidade de alimento que você vai cozinhar. Quanto maior o tamanho da panela, maior será o tempo necessário para o seu aquecimento e, com isso, mais consumo de gás.



Use a quantidade de água adequada ao cozimento do alimento. Alimentos duros ou muito consistentes devem ser colocados de molho previamente. Assim, cozinha mais rápido.

Use o queimador do fogão com tamanho adequado à panela. Para panelas grandes, use o queimador maior; para pequenas e médias, use os queimadores menores.



Durante o cozimento, mantenha sempre as panelas bem tampadas para aproveitar melhor o calor. Sempre que possível, use panelas de pressão que cozinha os alimentos em temperatura mais elevada e, portanto, consomem menor quantidade de gás.

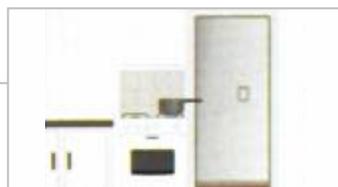
Não deixe o alimento na fervura mais tempo do que o necessário. Manter a fervura em fogo alto não apressa o cozimento, apenas fará com que mais água se evapore. Para economizar gás, diminua a chama após a fervura.



Evite o transbordamento de líquidos sobre os queimadores. Além de ficar entupidos, eles podem se apagar, criando uma situação de risco. Isto é comum durante a fervura de leite e o cozimento de macarrão. Se ocorrer derramamento, limpe o queimador assim que ele esfriar.



Para evitar acidentes não deixe o cabo da panela voltado para a área de circulação das pessoas. Nunca deixe crianças se aproximarem do fogão. Ao retirar a panela do fogão, apague o fogo imediatamente.



Para economizar gás no acendimento do forno, siga esta sequência: abra a porta, risque o fósforo, gire o botão e acenda imediatamente o queimador. Os fornos com acendimento automático também só devem ser acesos com a porta aberta.



Nunca abra o gás sem ter à mão os fósforos. A demora para acender o queimador pode provocar acúmulo de gás no forno. Se isto acontecer, feche a saída de gás girando o botão, ventile o ambiente e somente então, acenda novamente. Após o acendimento do forno, verifique se o queimador está completamente aceso. Evite abrir com frequência a porta do forno quando ele estiver funcionando.



Procure usar o forno para assar várias coisas ao mesmo tempo. Otimize seu uso. Diminua a chama quando o forno chegar à temperatura desejada e desligue imediatamente após retirar o alimento.





Não deixe panela no fogo ou forno ligado para fazer outras coisas fora da cozinha. Por esquecimento, você corre o risco de queimar a comida ou de provocar um grave acidente.



Quando não estiver usando o fogão, mantenha o registro de gás fechado. Habitue-se a verificá-lo rotineiramente, antes de dormir ou ao sair de casa.

:: A segurança no uso do gás depende de você ::



Quando usar o fogão evite a incidência de correntes de ar. Assim, você evita o risco de apagamento dos queimadores e o escapamento de gás.

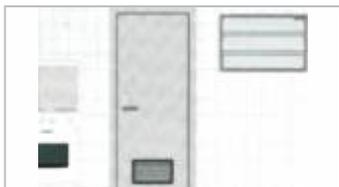


Não coloque panos ou outros objetos inflamáveis sobre o fogão ou sobre o botijão.



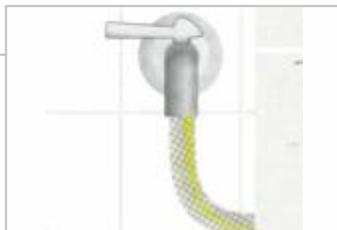
Regule seu fogão e sua instalação uma vez por ano para sanar qualquer defeito que ponha em risco a sua segurança e evitar eventual desperdício de gás. Nunca use peças reconcondionadas. Substitua-as sempre por peças originais. Solicite o serviço de assistência técnica de sua confiança ou, quando disponível, o serviço de assistência técnica oferecido pela companhia distribuidora de gás.

:: A instalação do seu fogão ::



É importante verificar o local em que o seu fogão será instalado. A cozinha deve ter uma área de ventilação permanente. A janela deve possuir bsculas fixas na posição aberta e, na parte inferior da porta, deve ser instalada uma veneziana para passagem de ar. Nunca obstrua estas áreas.

Na instalação do fogão a gás canalizado, use somente mangote flexível com reforço externo em malha metálica trançada.



Na instalação de gás com mangueiras de plástico transparente com tarja amarela contendo a gravação NBR, deverá ser observado seu prazo de validade. A mangueira não deve passar por trás ou encostar no fogão e deve ter, no máximo, 1,25m de comprimento. O regulador também deverá possuir a gravação NBR e estar dentro do prazo de validade que é de 5 anos após sua fabricação.



:: Cuidados ao comprar e usar o botijão de gás ::

Só compre botijões com lacre de garantia de peso e características do gás. Certifique-se que o lacre não esteja violado. Nunca aceite botijões danificados.



Todo botijão deve, preferencialmente, ficar do lado de fora da casa, não exposto ao tempo. Se não for possível, deve ficar em local aberto e ventilado, nunca coloque o botijão em compartimento fechado, como por exemplo, o armário da pia.



Num botijão de gás, parte do GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se no estado líquido. A vaporização ocorre na medida em que o gás é consumido. Use o botijão sempre na posição vertical para evitar a ocorrência de graves acidentes, decorrentes de um eventual deslocamento do líquido até os queimadores. Nunca deite o botijão.



Antes de trocar o botijão, certifique-se que todos os queimadores estão desligados, o local está ventilado e sem presença de chamas, brasas ou faíscas. Para trocar o botijão use somente às mãos. Nunca use ferramentas.



A cada troca de botijão, faça o teste da espuma: aplique uma esponja embebida em água e sabão na conexão entre o regulador e o botijão. Havendo vazamento, aparecerão bolhas no local.

:: O que fazer em caso de vazamento? ::

O gás é odorizado intencionalmente para que seja possível perceber a ocorrência de vazamentos. Quando sentimos cheiro de gás significa que algo não está normal. Use espuma de sabão. Se detectar o local do vazamento faça o seguinte:

- Apague imediatamente qualquer chama; Não ligue nem desligue nenhum aparelho elétrico (chaves, interruptores, etc.);
- Feche imediatamente o registro de segurança do fogão interrompendo o fluxo de gás;
- Ao entrar no local, procure deixar uma pessoa na entrada, observando-o. Em seguida, abra todas as portas e janelas que dão acesso da cozinha à parte externa da residência, para permitir o máximo de ventilação;
- Se o vazamento persistir, em caso de gás canalizado, feche o registro geral de gás da residência, colocando-o em local que não ofereça perigo e onde o gás proveniente do vazamento possa se dissipar com facilidade. Pegue um pano encharcado de água e coloque-o sobre o ponto de vazamento;
- Entre em contato, imediatamente, com a companhia distribuidora de gás.



:: Cuidado, o gás é inflamável ::

Seguindo as orientações e dicas aqui apresentadas, você poderá obter uma economia de gás de até 20% em sua residência.



62 3259.1472 / 62 3259.6244

Rua C-181 nº 892, Jd. América - CEP 74275-200, Goiânia/GO
atendimento@lccgas.com.br / www.lccgas.com.br