**如何正确使用燃气**

1、保持空气流通：管道气完全燃烧时，需消耗的空气量是该气体的数倍，应保持厨房、燃具周围良好的通风状态。

2、注意人走火熄：用气完毕，要关闭阀门。临睡前，外出前，应检查确认燃气管道、灶具阀门已经关闭。

3、使用燃气要照看：切勿在无人照看的情况下使用燃气具。汤、粥、牛奶等烹煮时容易溢出，要多加照看，以免汤水淋熄炉火，造成燃气泄漏。同时避免儿童接近燃气具。

4、打不着火应停顿：如果连续三次打不着火。应停顿一会儿，确定燃气消散后，再重新打火。燃气多次释放，遇到明火极易燃爆。

**燃气检漏方法**

1、当闻到一股臭鸡蛋味、汽油味、油漆味时就应当意识到可能是燃气泄漏。

2、查找燃气泄漏点。检查时，可用肥皂水、洗洁精等涂在可能产生漏气的地方，如管道的接头，表、灶的开关等处，若有漏气，则该处会连续冒泡。

3、严禁使用明火检查泄漏。

**燃气安全不容忽视，以下这“七大误区”千万不要“闯”**

❌误区一：打火时，连续多次打不着还继续尝试

真相：如果连续三次打不着火，应停顿一会，确定燃气消散后，再重新打火。这是因为，在操作过程中，燃气已多次释放，遇到明火极易爆燃。

❌误区二：燃气灶打不着，用打火机助燃

真相：打不着火时可能有多种原因，其中一种情况是点火器坏了。如果此时用打火机去点火，而燃气一直在向外排放，如果排放量过多，一旦遇到明火，就会瞬间燃爆。

❌误区三：火苗颜色不对仍继续使用

真相：正常情况下，燃气火焰为蓝色。如果火焰变成红色或黄色，表示气体燃烧不充分，这时，燃气有可能会泄漏。遇到这种情况，应调节燃气灶风门，使火焰的颜色正常，再继续使用。

❌误区四：燃气灶都是通用的

真相：同一个燃气灶不能乱换气源。液化石油气与天然气属于不同种类的气源。燃气灶根据使用燃气的热值不同，设计的参数也不同。如果燃气灶类型与气体不符，可能会造成燃气泄漏引发事故。

❌误区五：将有燃气设施的房间当做卧室使用

真相：不能将厨房等有燃气设施的房间当做卧室使用，因为一旦出现漏气，燃气浓度过高时，氧气不足会使人窒息，遇火星还会导致爆炸燃烧。

❌误区六：燃气灶有保护功能不再需要防护

真相：现在很多燃气灶都带有保护功能，在一定程度上避免了因灶具发生危险的可能。但不能片面地把这些保护功能理解为全面安全防护。

❌误区七：发现燃气泄漏，迅速开窗

真相：如果发现房间内燃气泄漏，应关闭燃气阀门，小心开窗。因为一些窗户材质为铝合金，迅速开窗时容易产生火花，引起爆炸。此外，在燃气泄漏区域，严禁使用明火，严禁拨打手机、操作电器开关等，待迅速撤离现场后再拨打求助电话。