

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ηλεκτρικές Συσκευές σε Εργαστήρια, Κουζίνες και Πλυντήρια

- Αντικαταστήστε τις παλιές ηλεκτρικές συσκευές με καινούργιες ψηλής ενεργειακής απόδοσης (κατηγορίας A+ ή A) και με σήμανση ελάχιστης ενεργειακής κατανάλωσης σε κατάσταση αναμονής (energy star).
- Αποφεύγετε την τοποθέτηση ψυγείου κοντά σε καλοριφέρ, εντοιχισμένους χώρους ή την έκθεσή του σε ηλιακή ακτινοβολία.
- Αποφεύγετε την τοποθέτηση ζεστών αντικειμένων στο χώρο του καταψύκτη.
- Διατηρείτε το χώρο συντήρησης του ψυγείου στους 4 - 5 βαθμούς Κελσίου και της κατάψυξης στους μείον 16 βαθμούς Κελσίου. Ελέγχετε το λάστιχο περιμετρικά της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει ερμητικά.
- Χρησιμοποιείτε το πλυντήριο ρούχων και το στεγνωτήριο όταν είναι γεμάτα χωρίς να τα υπερφορτώνετε.
- Ρυθμίστε το πρόγραμμα πλύσης του πλυντηρίου ρούχων σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία πλύσης από τους 50 τους 40 βαθμούς Κελσίου μειώνετε το κόστος πλύσης κατά 26%. Επιλέξτε τον οικονομικό κύκλο πλυσίματος.

- Τα στεγνωτήρια ρούχων είναι οι πλέον ενεργοβόρες συσκευές μετά τα ψυγεία. Τοποθετήστε τη συσκευή σε θερμαινόμενο χώρο και χρησιμοποιείτε τη για συνεχόμενες χρήσεις, εκμεταλλευόμενοι τη συσσώρευση θερμοκρασίας. Καθαρίζετε το φίλτρο του αέρα μετά από κάθε χρήση.
- Ρυθμίστε το πρόγραμμα πλύσης του πλυντηρίου πιάτων σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Χρησιμοποιείτε το πλυντήριο όταν είναι γεμάτο και επιλέξτε το οικονομικό πρόγραμμα πλύσης.
- Προθερμάνετε το φούρνο μόνο όταν είναι απαραίτητο και για μικρό χρονικό διάστημα.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν λειτουργεί. Ελέγχετε την καλή εφαρμογή της πόρτας στο θάλαμο του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε τον αυτόματο καθαρισμό του φούρνου μετά τη χρήση και όσο ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός.
- Στις κουζίνες, χρησιμοποιείτε σκεύη που έχουν επίπεδη βάση και ταιριάζουν στο μέγεθος της εστίας. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει την κατανάλωση ενέργειας κατά 50-75%.
- Βεβαιωθείτε ότι οι αποσμητήρες της κουζίνας κλείνουν όταν παύουν να λειτουργούν οι συσκευές μαγειρικής.

