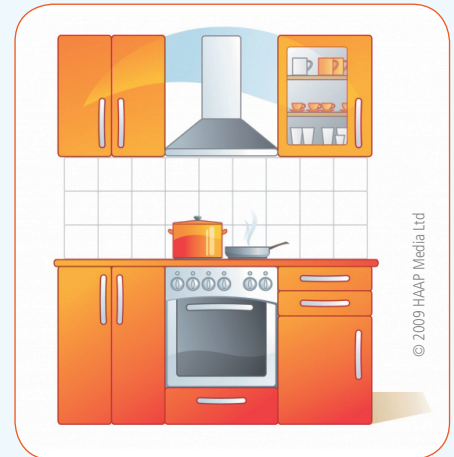


Gasto energético en el hogar

PIENSA...

En la actualidad, muchas familias desayunan en la cocina donde se concentra la mayor cantidad de electrodomésticos de la casa. Son los llamados «de línea blanca» o «gama blanca». La electricidad hace posible que todos ellos funcionen. ¿Sabías que el consumo de energía en el hogar representa el 17 % del consumo total de energía?

A medida que una sociedad se hace más desarrollada consume más energía, pero no siempre lo hace de manera eficiente. Para conocer la eficiencia de los electrodomésticos, existe un etiquetado especial.



Hacer un uso eficiente de la energía significa hacer un uso racional de la misma, y conocer cómo funciona un electrodoméstico, la cantidad de energía que consume y cómo obtener el máximo aprovechamiento del mismo. Esto nos permitirá elegir el más adecuado a nuestras necesidades y conseguir así no sólo reducir nuestra factura eléctrica, sino también colaborar en la lucha contra el cambio climático reduciendo las emisiones de CO₂.

SABIAS QUE...

El etiquetado energético de los electrodomésticos pretende mostrar al consumidor la diferencia entre los consumos de dos aparatos electrodomésticos de similares prestaciones.

Para cada tipo de electrodoméstico existe una etiqueta base con flechas de distintos colores y tamaños. Estas etiquetas, para mostrar toda la información energética de los electrodomésticos, deben estar acompañadas de una tira en la que se encuentren los valores específicos, tales como la flecha con la letra, consumos, capacidad, nivel de ruido en funcionamiento...El etiquetado energético contiene los datos técnicos más importantes del aparato eléctrico y las instrucciones de utilización de agua y energía.

Clasifica el consumo de los aparatos por medio de siete escalafones de eficiencia energética, siendo la letra A indicativa de un electrodoméstico de máxima eficiencia y la G la de menor eficiencia. En otras fichas podrás encontrar la información que necesitas sobre el etiquetado energético y los aparatos que deben llevar este etiquetado.

INFORMACIONES DE INTERÉS

El etiquetado energético está regulado por la Directiva 92/75/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1992 relativa a la indicación del consumo de energía y de otros recursos de los aparatos domésticos, por medio del etiquetado y de una información uniforme sobre los productos.

Existe un Plan Renove de electrodomésticos que ofrece un incentivo de entre 85 y 185 euros para todo aquel que esté interesado en sustituir su viejo electrodoméstico por uno nuevo de clase energética A.

¿QUÉ PUEDO HACER YO...?

Hay que pensar que la mayor parte de la energía que se produce en el mundo aún depende de fuentes energéticas agotables (carbón, petróleo, gas, etc.). Por esto debemos tener conciencia de la necesidad de ahorrar energía cuando utilizamos nuestros electrodomésticos, y una buena manera de hacerlo es siguiendo las recomendaciones indicadas por los fabricantes en los folletos de instrucciones de uso, y algunos sencillos consejos:

La nevera

- ✓ Regula la temperatura de la nevera.
- ✓ Para descongelar los alimentos, sácalos el día anterior y déjalos en la nevera. Evita hacerlo bajo el grifo de agua.
- ✓ No introduces alimentos calientes en la nevera. Necesitará más tiempo para enfriarse y consumirá más energía.
- ✓ No abras el frigorífico más veces de las necesarias.
- ✓ Descongela la nevera o el congelador cuando se forme una capa de hielo en sus paredes.

El horno

- ✓ No abras el horno sin necesidad cuando esté funcionando.
- ✓ Apágalo antes de que termine la cocción y aprovecharás el calor residual.
- ✓ No uses el horno para descongelar los alimentos.

El lavavajillas

- ✓ Procura llenar siempre el lavavajillas.
- ✓ Elige bien el programa de lavado.
- ✓ No te olvides de enjuagar los platos antes de introducirlos en el lavavajillas.

La lavadora

- ✓ Usa la lavadora cuando tengas suficiente ropa para lavar.
- ✓ Elige el programa más adecuado para la ropa: económico, con prelavado.

El microondas

- ✓ El gasto de energía es menor que el del horno.
- ✓ No introduzcas objetos de metal ni un recipiente de vidrio sin líquido, etc.

La cocina

- ✓ Usa sartenes y cacerolas que se ajusten a la cantidad de comida y al diámetro de la placa. Procura que el fondo de los recipientes sea ligeramente superior al fuego o zona de cocción.
- ✓ Tapa las cacerolas durante la cocción: consume menos energía.
- ✓ Apaga el fuego antes de terminar de cocinar. El calor residual puede ayudarte a terminar de cocinar.

La plancha

- ✓ Plancha primero las prendas que exijan una temperatura más baja y deja en último lugar las que requieran más calor.

La luz

- ✓ Apaga siempre la luz al salir de cocina. Salvo en el caso de las fluorescentes, dónde los arranques son más caros y reducen la vida de las bombillas.
- ✓ Usa lámparas de bajo consumo, halógenas o fluorescentes.
- ✓ Aprovecha, siempre que se pueda, la iluminación natural.

CONSUMO DE AGUA

Las tres cuartas partes del planeta en que vivimos son agua. El cuerpo humano contiene un 90 % de agua. Lo mismo sucede con gran cantidad de alimentos que ingerimos. Cuando no hay agua en la tierra, ésta se agrieta, las plantas enferman y mueren. Las personas y los animales pueden llegar a morir de sed. Sin agua la vida no es posible.