

Consejos prácticos para ahorrar con tus electrodomésticos



Organiza:



Subvencionado por:



- **Consejos prácticos para ahorrar con tus electrodomésticos**

- ✚ No introduzcas nunca alimentos calientes en el frigorífico: si los deja enfriar fuera ahorrará energía.
- ✚ Ajusta el termostato para mantener una temperatura de 5°C en el compartimento de refrigeración y de -18°C en el de congelación.
- ✚ Abre la puerta lo menos posible y cierra con rapidez: evitarás un gasto inútil de energía. Se desperdicia un 7% de la energía que consume el frigorífico con aperturas de puerta prolongadas.
- ✚ Al instalar un nuevo frigorífico, asegúrate de colocarlo de manera que permita un flujo de aire correcto, sin obstruir las aberturas o rejillas de ventilación. Sin una correcta ventilación, un frigorífico no puede funcionar o enfriar su interior correctamente. La mala ventilación perjudicará el rendimiento y la eficiencia del frigorífico y puede ocasionar un mayor consumo de energía.
- ✚ Usa la lavadora, el lavavajillas y la secadora a su máxima capacidad: ponlos solo cuando estén llenos y, preferiblemente, en los programas económicos.
- ✚ Lava la ropa a baja temperatura: el 90% de la electricidad que consume la lavadora es para calentar el agua.
- ✚ Secar la ropa al sol o centrifugarla, ya que consume mucho menos que utilizar la secadora.
- ✚ Evita aclarar los platos antes de ponerlos en el lavavajillas. Para aprovechar al máximo el ciclo de lavado, retira los restos de comida de los cubiertos y de la vajilla, y tíralos al cubo de la basura antes de colocar éstos en el lavavajillas.
- ✚ Usa el lavavajillas mejor que lavar a mano: usar un lavavajillas consume 10 veces menos agua que lavar la vajilla a mano.
- ✚ Al cocinar, gestiona con eficiencia los recursos. Por orden de menor a mayor gasto: microondas, olla a presión, cocina y en último lugar, el horno eléctrico.
- ✚ No uses el horno para cocinar pequeñas cantidades de alimentos, ni para recalentar o descongelar. Es uno de los electrodomésticos que más consume.
- ✚ En el horno, utiliza la opción de cocción con ventilador. Así podrás ajustar el horno a una temperatura inferior, en comparación con la opción de cocción estática (sin funcionamiento del ventilador).
- ✚ Haz del precalentamiento del horno una excepción, no una regla. Para tiempos de cocción largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del final de cocción y utilizar el calor residual para que se termine de cocinar.

- ✚ En la zona de vitrocerámica, fugo de gas o placa de inducción: cubra las cacerolas con tapas adecuadas y levántelas lo menos posible; cocine con poca agua; elija recipientes adaptados a la cantidad de comida, así como la zona de cocción que se adapte mejor al recipiente elegido.
- ✚ Aprovecha el calor residual: si apagas la placa 5 minutos antes de retirar el recipiente, se acabará de cocinar con el calor que sigue desprendiendo.
- ✚ Las placas de inducción consumen menos electricidad que las vitrocerámicas convencionales.
- ✚ Evita el consumo fantasma provocado por el modo stand-by en televisores ordenadores, consolas, equipos de música, etc. Enchúfalos a una regleta con interruptor y apágalo cuando no los uses.
- ✚ Cuando adquieras un electrodoméstico nuevo, ¡elige la mejor clase de eficiencia!

Además de información relativa al consumo la etiqueta energética incluye otros datos relevantes del equipo a tener en cuenta. Por ejemplo, la etiqueta energética de una lavadora incluye además el consumo anual (kWh), el consumo anual de agua, los kg de ropa que puede lavar, la eficiencia del centrifugado y su nivel sonoro.

Al igual que ocurre con la iluminación, en el mercado existen electrodomésticos que a igualdad de prestaciones pueden presentar oscilaciones en el consumo energético superiores al 80%. Estas diferencias de consumo, a lo largo de su vida útil, suponen un coste tan alto como innecesario.

Para que los consumidores conozcan la eficiencia de los productos, la Unión Europea creó en 2021 una nueva normativa específica y única sobre Etiquetado Energético. En ella han desaparecido las clases A+, A++ y A+++, que generaban cierta confusión, y se identifican únicamente con una letra, desde la A para los más eficientes hasta la G para los que más consumen.

Antes de adquirir un electrodoméstico, es fundamental comprobar detalladamente toda la información de su etiqueta energética y compararla con otros aparatos similares, para saber cuál es la compra más eficiente.