

CONCENTRARSI *sui grandi apparecchi*

Un phon, un ferro da stiro oppure un aspirapolvere assorbono molta energia, ma non influiscono sui consumi in quanto vengono utilizzati con minore frequenza. L'attenzione deve essere rivolta ai grandi apparecchi. Spesso, se molto vecchi, risultano energivori per cui varrebbe la pena sostituirli per avere un risparmio.



IL BOILER

Per riscaldare l'acqua che arriva ai sanitari lo scaldabagno elettrico assorbe davvero molta energia. Il suo utilizzo può incidere fino al 40% del totale dei consumi.

La soluzione

La prima cosa da fare è verificare la possibilità di passare a una caldaia a gas o di installare un impianto a energia solare. Se non si può fare, non resta che intervenire sulla temperatura dell'acqua, impostando 60° in inverno e 40° in estate, e ricorrere all'utilizzo degli aeratori per ridurre il flusso. La manutenzione e la pulizia periodica, inoltre, assicurano la funzionalità ottimale dell'elettrodomestico.

LA LAVASTOVIGLIE E LA LAVATRICE

Anche questi elettrodomestici sono discretamente energivori. Inoltre, il loro utilizzo all'interno di una famiglia è molto frequente e per questo è fondamentale mettere in atto alcuni suggerimenti per contenere il consumo.

La soluzione

Entrambi gli apparecchi devono essere utilizzati a pieno carico e selezionando il programma a ciclo rapido senza prelavaggio (o eco).

* Abbassando la temperatura dell'acqua della lavatrice tra i 30° e i 40° non si rovinano le fibre dei tessuti e si potrà risparmiare fino al 60% di energia. Oggi i detersivi si attivano anche a basse temperature.

* Per la lavastoviglie si può evitare l'ammollo togliendo i residui di cibo dai piatti prima di inserirli. Inoltre, lasciando asciugare le stoviglie all'aria, aprendo lo sportello, si evita il programma dell'asciugatura.

→ GLI ELETTRODOMESTICI UTILIZZATI MALE CONSUMANO DI PIÙ

IL FORNO ELETTRICO

La funzione "ventilato" - che mette in circolazione aria calda creando una temperatura omogenea - permette di cuocere più rapidamente e più cibi simultaneamente. Tuttavia, non bisogna dimenticare che per raggiungere la temperatura impostata utilizza al massimo l'energia.

La soluzione

Innanzitutto, bisogna tenere il forno pulito; ciò aumenta la sua efficienza in quanto i residui di cibo incrostati rallentano il riscaldamento. Si può spegnere il forno un po' prima rispetto al tempo programmato e sfruttare il calore interno accumulato per continuare a cuocere. È sempre meglio evitare di aprire lo sportello se non è proprio necessario.

IL FRIGORIFERO

È uno degli elettrodomestici che incide maggiormente sulla bolletta anche fino al 20-25%. Questo è dovuto anche al fatto che funziona 24 ore su 24, tutto l'anno. Tuttavia, con qualche piccolo accorgimento è possibile cercare di contenere il consumo di energia elettrica.

La soluzione

Bisogna evitare di aprire la porta in continuazione, non inserire alimenti caldi e controllare la formazione di ghiaccio, che andrà sbrinato all'occorrenza. * Più è pieno e maggiore sarà la quantità di energia necessaria per mantenere la temperatura, che dovrà oscillare tra i 3° e i 5° per il frigo e tra i -18° e i -15° per il freezer; valori più bassi sono uno spreco.

IL CONDIZIONATORE

Il caldo delle ultime estati ha provocato la corsa all'acquisto di quest'elettrodomestico, tant'è che oggi è presente nel 40% delle abitazioni e in quasi tutti i luoghi di lavoro. L'utilizzo sbagliato, però, non comporta solo uno spreco di soldi, ma fa anche male alla salute.

La soluzione

L'appartamento deve essere ben coibentato per evitare

dispersioni e nelle ore più calde, soprattutto se batte il sole sui vetri, è bene tenere abbassate le tapparelle. Tra la temperatura esterna e quella interna non ci devono essere più di 6° di differenza.

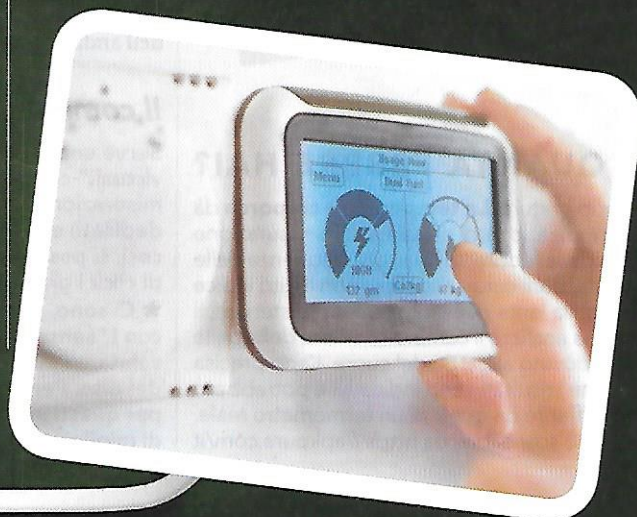
* Inoltre, è importante pulire il filtro almeno una volta all'anno, lavandolo sotto l'acqua corrente, e rimuovere la polvere, aspirandola, dall'unità esterna che rallenta e affatica il moto delle eliche.

IL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Il design accattivante lo rende un oggetto stiloso che piace sempre di più. Inoltre, è facile da pulire e non ha il rischio delle fiamme vive. Rispetto alle piastre elettriche del passato, poi, consente una migliore funzionalità sia per la rapidità di cottura sia per la possibilità di regolare le temperature.

La soluzione

Usare solo pentole pensate per l'induzione: i cibi cuociono prima e si risparmia. L'utilizzo del coperchio evita la dispersione.



*Servizio di Lorena Bassis.
Con la consulenza di Pierpaola Pietrantozzi,
segretario nazionale di Adiconsun.*