



REDUCE, REUTILIZA, RECICLA

- Cos residuos dun ano, poderíanse encher 500 campos de fútbol de 12 m de altura.
- Composición dos residuos:
 - 50% Materia orgánica.
 - 30% papel/cartón e plásticos. Cada tonelada de papel reciclado evita o consumo de:
 - 14 árbores.
 - 50.000 litros de auga.
 - Enerxía equivalente a 300Kg de petróleo.
- Ao finalizar a vida dun electrodoméstico, este deberá levarse a un Punto Limpo.

Redución do consumo de AUGA



- Instalación de limitadores da presión, difusores, temporizadores...
- Lavar os pratos enchendo a pila, **NON BAIXO A BILLA.**
- Limpar as verduras e hortalizas nun barreño en vez de deixar correr a auga.
- Empregar o lavalouzas só cando esté cheo.
- Manter as instalacións en bo estado para evitar perdas.
- Asegurarse de pechar a billa.
 - Unha gota por segundo supón 30 litros/día.
 - Deixar a billa aberta un minuto supón máis de 15 litros perdidos e se é auga quente se malgasten 6 euros cada hora.
- Non tirar residuos nin aceites polo desaugadoiro xa que destrúen os canos, producen tapóns na rede de sumidoiros e, sobre todo, poden chegar a contaminar as augas.

ENERXÍA



- Pódese aforrar entre un 5 e un 8% na factura do combustible se baixa un grao a temperatura dunha vivenda.
- Apagar as luces e os electrodomésticos cando non se estean utilizando.
- Non deben deixarse os electrodomésticos en stand-by porque seguen consumindo, se isto se fixera en Europa aforrariábase enerxía para ver o televisor durante 25 anos en España.



- Ademais de consumir enerxía deixar o televisor ou pc en stand-by emite dióxido de carbono.

COCIÑA



- Tapar as cazarolas para non desperdiciar calor e enerxía.
- A pota rápida aforra tempo, enerxía e diñeiro.
- Durante a utilización do forno, manter a porta ben pechada (cada vez que se abre arrefriase entre 25-50 graos centígrados).
- Utilizar recipientes do tamaño adecuado aos fogóns, e controlar que a chama non sexa maior que o fondo da cazola.
- Baixar o lume cando os alimentos empecen a ferver.
- Limpar a miúdo os fornos, pranchas e fogóns, xa que as graxas limitan a transmisión da calor.
- Utilizar cociñas de gas, máis limpo e eficiente que a electricidade á hora de cocinar.
- Se se utiliza unha cociña eléctrica, apágaa 10 minutos antes de que finalice a cocción para aproveitar ben a calor residual.

FRIGORÍFICO



- Deixar arrefriar os alimentos quentes antes de introducilos no frigorífico.
- Non abrir a porta máis do necesario.
- Non colocalo preto dunha fonte de calor, o motor funcionaría en continuo.
- Evitar a formación dunha capa de xeo sobre o conxelador.
- Non encheos en exceso.
- Telos termóstato á temperatura adecuada, 5° C por enriba implica ata un 25% máis de consumo.
- Manter os alimentos cubertos, conservarase mellor e acumularase menos humidades no interior do frigorífico.

○ Atencións:

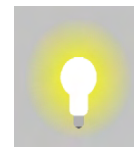
- Limpar o po do serpentín do condensador 2 veces ao ano.
- Comprobar o peche hermético da porta colocando unha tira de papel entre a porta e o marco. Se ao pechar a porta o papel sácase facilmente, hai que cambiar o peche hermético.
- Revisar que o frigorífico estea nivelado.
- Desconectar o frigorífico ao saír de vacacións máis de 15 días.
- Adquirir frigoríficos con tecnoloxía Greenfreeze, sen gases contaminantes.
- Un frigorífico en boas condicións pode reducir o consumo nun 25%.

LAVALOUZAS



- Lavar a louza no lavalouza.
Lavar os pratos a man en auga quente, pode resultar hasta un 60% máis caro.
- Utilizar programas de menor temperatura.
- Poñelo en funcionamento soamente cando está completamente cheo.
- Ao adquirir un novo, escoller un modelo que permita aforrar enerxía, lavar a media carga, lavado rápido...
- Adquirir lavalouzas que se poidan conectar á auga quente e non teñan que quentar a auga cunha resistencia eléctrica.
- Enxaugar os pratos con auga fría antes de metelos no lavalouzas.
- Deixar que a louza se seque ao ar.

ILUMINACIÓN



- Aproveitar a luz e tela en conta ao planificar a distribución da casa.
- A cor branca axuda a aforrar enerxía en iluminación.
- Utilizar lámpadas de baixo consumo; as fluorescentes gastan 25% menos que unha lámpada común e duran hasta 10 veces máis.
- Limpar as lámpadas pode supoñer un aforro de hasta un 10%.