

Decalogo

POSSIBILI INIZIATIVE PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1	Risparmia il gas per il riscaldamento	<p>Regola la temperatura ambiente a non più di 18-19 gradi</p> <p>Non coprire i termosifoni</p> <p>Quando è acceso il riscaldamento tieni le finestre chiuse. Se hai il camino, chiudi la serranda di tiraggio quando è spento.</p> <p>Usa i paraspifferi e quando è possibile abbassa le tapparelle per evitare la dispersione del calore</p> <p>Spegni il riscaldamento quando in casa non c'è nessuno</p> <p>Fai controllare la tua caldaia: è obbligatorio e tutela la tua sicurezza</p>
2	Risparmia gas in cucina	<p>Colloca pentole e padelle sulla piastra di dimensioni proporzionata al diametro</p> <p>Durante la cottura, copri pentole e padelle con il coperchio</p> <p>Spegnere la piastra un po' prima della fine cottura, al fine di sfruttare il calore residuo</p> <p>Utilizza il più possibile pentole a pressione</p>
3	Risparmia energia per scaldare l'acqua	<p>Preferisci la doccia al bagno e non prolungarla inutilmente</p> <p>Se ti è possibile, installa pannelli solari</p> <p>Se hai lo scaldino elettrico, accendilo solo poco prima di usare l'acqua e regola la temperatura a non più di 60 gradi</p>
4	Riduci i consumi per l'illuminazione	<p>Non tenere accese lampadine quando non servono</p> <p>Sostituisci le lampadine a incandescenza con quelle a basso consumo</p>

5	Usa razionalmente il frigorifero	<p>Non abbassare la temperatura del frigorifero sotto i 3 gradi</p> <p>Non aprirlo inutilmente</p> <p>Sbrinalo regolarmente e pulisci le serpentine</p> <p>Non metterci dentro cibi caldi</p> <p>Non riempirlo troppo</p>
6	Usa bene la lavatrice	<p>Avvia la lavatrice solo a pieno carico</p> <p>Non lavare a temperatura superiore a 60 gradi</p> <p>Pulisci regolarmente il filtro</p>
7	Usa bene la lavastoviglie	<p>Avvia la lavastoviglie solo a pieno carico</p> <p>Spegnila quando parte l'asciugatura delle stoviglie: basta aprire lo sportello</p> <p>Fai cicli di lavaggio a basse temperature</p> <p>Pulisci regolarmente il filtro</p>
8	Usa bene il forno	<p>Usalo alla giusta temperatura</p> <p>Effettua il preriscaldamento solo quando è necessario ed evita la funzione grill</p> <p>Non aprirlo frequentemente durante la cottura</p> <p>Spegnilo poco prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo</p>
9	Preferisci il forno a microonde	<p>I forni a microonde consumano circa la metà dei forni elettrici tradizionali, senza bisogno di preriscaldamento e conservando intatte le proprietà nutritive dei cibi</p>
10	Risparmia sui consumi di televisore, videoregistratore, lettori cd, computer	<p>Quando non li usi, spegnili usando il pulsante principale dell'apparecchio e non lasciare accesa la lucina rossa</p>