

La eficiencia también pasa por la cocina



EFICIENCIA ENERGÉTICA
URUGUAY EFICIENTE



Introducción

Todos los días, muchas veces sin notarlo, desperdiciamos agua, alimentos, electricidad, gas, combustibles líquidos y muchos productos más que son necesarios para nuestro bienestar.

Uno de los factores es la falta de conciencia e información en el uso responsable y eficiente de la energía y otros recursos.

Con este folleto, buscamos informar a usted cómo economizar el gas que utiliza su cocina.

También encontrará consejos para elegir su cocina nueva, su instalación, mantenimiento y requisitos de seguridad.

El uso ineficiente del gas conlleva no sólo al desperdicio del mismo, sino también riesgos de seguridad.

Siguiendo las orientaciones y recomendaciones presentadas aquí, usted puede obtener un ahorro de gas de hasta 20% en su casa.

Sea eficiente eligiendo su nueva cocina



Cada vez que compre un gasodoméstico nuevo, preste mucha atención al nuevo etiquetado que informa sobre la eficiencia del mismo, en relación con las normas del Programa de Normalización y Etiquetado de Eficiencia Energética, que está implementando la Dirección Nacional de Energía.

A raíz de esto, todos los hornos y cocinas comercializados en el país tendrán una etiqueta que informa sobre el consumo y eficiencia del equipo.

Los calificados con la letra "A" son los que consumen menos gas y por los que tienen la letra "G" son productos de mayor consumo y menos eficientes.



Seamos eficientes

Comer todos juntos en familia, para reducir la necesidad de recalentar los alimentos es un hábito eficiente.

La llama del gas debe presentar un color azulado. La presencia de colores amarillos, que surjan de la base de la llama, es señal que las hornallas están mal reguladas y esto induce a un consumo de gas superior al necesario.



Las hornallas de su cocina deberán estar siempre limpias, lavándolas siempre con agua y detergente, y luego de secarlas y colocarlas, verifique que queden correctamente colocadas.



Procure usar el tamaño adecuado de sus sartenes para la cantidad de alimento que vaya a cocinar.

Cuanto mayor sea el tamaño de su sartén, mayor es el tiempo que tardará en calentarse, y también mayor consumo de gas.

Use la cantidad de agua adecuada en la cocción de sus alimentos. Alimentos más duros deberán ser colocados en remojo previamente para que logren antes la cocción.





Utilice hornallas de tamaño adecuadas según las ollas.

Para ollas grandes, use hornallas grandes y para pequeñas, medianas o pequeñas.



Durante la cocción, mantenga siempre las ollas bien tapadas para aprovechar al máximo el calor.

Siempre que pueda, use ollas a presión, éstas mantienen el vapor a presión, por lo tanto consumen menos gas.



No deje el alimento hirviendo más tiempo del necesario.

Mantener el hervor en fuego fuerte no cocina más rápido, simplemente provoca que el agua se evapore antes.

Para economizar gas, disminuya la intensidad después de entrado el hervor.



Evite el derrame de líquidos sobre las hornallas. Además de quedar tapados, estos se pueden apagar, creando así una situación de riesgo. Esto es común cuando se calienta leche o en la cocción de fideos.

De ocurrir un derrame, limpie la hornalla cuando se enfríe.



Para evitar accidentes no deje los mangos de las ollas mirando hacia la zona de circulación de las personas.

Nunca deje que los niños se aproximen al fuego.

Siempre al retirar una olla del fuego, apague inmediatamente la hornalla.

Para economizar gas al encender el horno, siga esta secuencia: abra la puerta, encienda un fósforo, gire la perilla del gas y encienda inmediatamente la hornalla. Los hornos con encendido automático también se deben encender con la puerta abierta.



Nunca abra el gas sin antes tener el fósforo en la mano. La demora para encender la hornalla puede provocar la acumulación de gas en el horno.

Si esto ocurre, cierre en seguida el pase de gas, ventile el ambiente y nuevamente vuelva a intentarlo.

Después de encendido el horno, verifique que la hornalla esté completamente encendida.



La eficiencia también pasa por la cocina



Evite abrir con frecuencia la puerta del horno cuando éste se encuentre en funcionamiento.



Procure usar el horno para cocinar varias cosas al mismo tiempo.

Optimice su uso.

Disminuya la llama cuando el horno llega a la temperatura deseada y apague inmediatamente antes de retirar el alimento.



No deje las hornallas o el horno prendido mientras hace otras cosas fuera de la cocina.

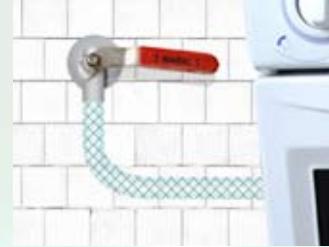
Por distracción usted corre el riesgo de quemar la comida o de provocar un grave accidente.



EFICIENCIA ENERGÉTICA
URUGUAY EFICIENTE



La eficiencia también pasa por la cocina



Cuando no esté usando la cocina, mantenga el pase de gas cerrado.

Trate de habituarse a verificarlo constantemente, antes de dormir o salir de su casa.

De esta manera, usted evita el riesgo de escape de gas.



En el uso de su cocina evite la cercanía a las corrientes de aire.

Existe un alto porcentaje de riesgo de apagado de las hornallas o de un posible escape del gas.



No coloque repasadores u otros objetos inflamables sobre las hornallas o sobre las garrafas.



EFICIENCIA ENERGÉTICA
URUGUAY EFICIENTE



La instalación de su horno.



Regule su cocina y su instalación una vez por año para reparar cualquier defecto que ponga en riesgo su seguridad y evite un eventual desperdicio de gas.

Nunca utilice piezas usadas. Sustituya siempre por piezas originales.

Solicite el servicio técnico de su confianza o también el servicio técnico de la compañía de gas.



Es importante verificar el lugar donde su horno fue instalado. Su cocina debería tener un área de ventilación permanente.

La ventana debe tener rendijas abiertas fijas, y en la puerta de la cocina instalar una rendija en la parte inferior por el pasaje de aire. Nunca obstruya esas áreas.



En la instalación del horno a gas por cañería use solamente manguera flexible, de material metálico, que tenga un refuerzo metálico trenzado en la goma.



En la instalación con garrafa, use solamente una manguera aprobada por norma y con fecha de vencimiento grabada.

La manguera no debe estar atrás o al costado del horno, por lo menos un mínimo de 1,25 m de distancia.

Cuidados en la compra de su garrafa.



Compre únicamente garrafas selladas, con garantía de peso y características del gas.

Certifique que el precinto no esté violado.

No acepte garrafas desconocidas.



Toda garrafa debe, preferentemente, estar del lado exterior de la casa, no expuesto a condiciones climáticas adversas.

De no ser posible, trate de mantener el lugar ventilado, nunca coloque la garrafa en un lugar cerrado, como por ejemplo, un armario.



En una garrafa de gas, parte del gas licuado del petróleo (GLP), no se encuentra en su estado líquido.

La vaporización de éste ocurre a medida en que el gas es consumido.

Use la garrafa en posición vertical para evitar accidentes, ocurriendo una eventual pérdida del líquido sobre los quemadores.

Nunca acueste la garrafa.

Antes de limpiar la garrafa, certifique que todas las hornallas estén apagadas o la zona esté ventilada o sin presencia de llama, brasa o chispa alguna. Para limpiar la garrafa use solamente las manos, evite usar alguna herramienta.



En cada cambio de garrafa, haga la prueba de espuma: aplique una esponja empapada en agua y jabón sobre la conexión entre el regulador y la garrafa.

Si hubo escape, aparecerán burbujas sobre la zona.

Cuidado: ¡El gas es explosivo!

¿Qué hacer en caso de escape?



El gas es aromatizado intencionalmente para que sea posible percibir si existe un escape.

Cuando sentimos el olor es porque algo no está bien.

Nunca use fósforos o encendedor para detectar un escape, pues el gas acumulado en lugares cerrados puede provocar una explosión.

Para detectar la zona exacta del escape haga lo siguiente:

- Apague inmediatamente cualquier llama.
- No encienda ningún aparato eléctrico (llaves de luz, interruptores, etc.)
- Cierre inmediatamente el pase interrumpiendo el flujo de gas.
- Al entrar en la zona, procure dejar una persona observando en la entrada.
- En seguida, abra todas las puertas y ventanas que dan acceso de la cocina al exterior de la casa para dar la mayor ventilación.
- Si el escape persiste, en caso de gas por cañería, cierre el pase general de gas de la casa. En caso de garrafa común, retírela si es posible, para la parte exterior de su casa, colocándola lejos de la casa en un lugar que no ofrezca peligro alguno, el gas que proviene de un escape se disipa a gran velocidad.

De localizarlo coloque un paño mojado sobre la zona en cuestión.



EFICIENCIA ENERGÉTICA
URUGUAY EFICIENTE

Mercedes 1041, piso 2
Tel.: (00598 2) 900 63 24 ext 3194
www.eficienciaenergetica.gub.uy

Apoyan:



INSTITUTO NACIONAL DE EFICIENCIA ENERGÉTICA



MIEMDNETN
CENTRO NACIONAL DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y ENERGÍA RENOVABLE



Banco Mundial



GEF