

ЭЛЕКТРОСБЕРЕЖЕНИЕ

1. Используйте энергосберегающие лампы.

Энергосберегающие лампы потребляют энергии примерно на 80% меньше, чем традиционные лампы накаливания, а служат в 8-10 раз дольше:

- использование лампы всегда должно соответствовать фактической потребности в освещении;
- используйте лучше одну мощную лампу, чем несколько слабомощных;
- избегайте отраженного освещения;
- оборудуйте рабочие места, всегда ориентируясь на дневной свет и используя его;
- выбирайте место расположения светильника в соответствии с его функцией (лампа для чтения там, где действительно читают, и т.д.).

Замена ламп накаливания на современные энергосберегающие лампы в среднем может значительно снизить потребление электроэнергии в квартире. Затраты окупаются менее чем за год. Современная энергосберегающая лампа служит до 10 тысяч часов, в то время как лампа накаливания – в среднем 1,5 тысячи часов, то есть в 6-7 раз меньше. Но при этом ее стоимость примерно в 2-3 раза больше. Компактная люминисцентная лампа мощностью 11 Вт заменяет лампу накаливания мощностью в 60 Вт. Затраты окупаются менее чем за год, а служит она 3-4 года.

Не надо пренебрегать естественным освещением. Светлые шторы, светлые обои и потолок, чистые окна, умеренное количество цветов на подоконниках увеличат освещенность квартиры и офиса и сократят использование светильников. Следует учитывать, что запыленные окна снижают естественную освещенность на 30 %.

2. Используйте наиболее экономичные бытовые приборы.

Современные бытовые приборы часто обходятся меньшей энергией, чем их предшественники. Не оставляйте оборудование в режиме «stand by» (режим ожидания) – используйте кнопки «включить/выключить» на самом оборудовании или выключайте приборы из розетки. Выключение неиспользуемых приборов из сети (например, телевизор, видеомаягнитофон, музыкальный центр) позволит снизить потребление электроэнергии в среднем до 300 кВт/ч в год.

Телевизор с экраном среднего размера – с диагональю 20-21 дюйм – в режиме ожидания потребляет ток 75 мА (миллиампер), напряжение в сети 220 В (вольт) и, значит, потребляемая мощность $P=I \cdot U$ (мощность в ваттах, ток в амперах и напряжение в вольтах), для нашего «спящего» телевизора равна: $P = 0,075 \times 220 = 16,5$ Вт. Если вы смотрите телевизор 6 часов в день, то его потребление в режиме ожидания составляет в сутки 297 Вт·ч, а за месяц – 8910, то есть почти 9 кВт/ч. Аналогичные расчеты в отношении музыкального центра дают почти 8 кВт/ч в месяц, видеомаягнитофона – почти 4 кВт/ч в месяц. Итого, только по 3 приборам – почти 21 кВт/ч в месяц.

При использовании пылесоса, в котором мешок для сбора пыли заполнен на треть, всасывание пыли ухудшается на 40%, соответственно на 40%, возрастает расход электроэнергии. Систематическое очищение мешка или контейнера для сбора пыли в пылесосе перед уборкой помещения может существенно сократить электропотребление.

Главное условие рациональной эксплуатации стиральных машин – не превышать нормы максимальной загрузки белья. Следует избегать и неполной загрузки стиральной машины: перерасход электроэнергии в этом случае может составить 10-15 %. Рекомендуется каждый раз сортировать белье перед стиркой и в случае слабой или средней степени загрязнения отказаться от предварительной стирки. При неправильной программе стирки перерасход электроэнергии – до 30%.

Чтобы немного сэкономить при глажении, не надо гладить пересушенное белье. При выборе посуды, которая не соответствует размерам электроплиты, теряется 5-10 % энергии. Для экономии электроэнергии на электроплитах надо применять посуду с дном, которое равно диаметру конфорки или чуть его превосходит. Посуда с искривленным дном может привести к перерасходу электроэнергии до 40-60%.

Важно своевременно удалять из электрочайника накипь. Накипь образуется в результате многократного нагревания и кипячения воды и обладает малой теплопроводностью, поэтому вода в посуде с накипью нагревается медленнее.

Холодильник надо ставить в самое прохладное место кухни, желательно возле наружной стены, но ни в коем случае не рядом с плитой. Если вы поставите холодильник в комнате, где температура достигает 30°C, то потребление энергии удвоится. Открывать холодильник нужно как можно реже, чтобы не было утечек холода. Перед тем как положить теплые продукты в холодильник, им следует дать остыть до комнатной температуры. Обязательно следует размораживать морозильную камеру при образовании в ней льда. Толстый слой льда ухудшает охлаждение замороженных продуктов и увеличивает потребление электроэнергии.

Зарядное устройство для мобильного телефона, оставленное включенным в розетку, нагревается, даже если там нет телефона. Это происходит потому, что устройство все равно потребляет электричество. 95% энергии используется впустую, когда зарядное устройство подключено к розетке постоянно.

3. Следуйте советам по экономии энергии при приготовлении пищи.

- следите за тем, чтобы кастрюля и конфорка были одинакового диаметра, чтобы тепло использовалось оптимально;
- предотвращайте излишний расход тепла с помощью ровных и толстых днищ кастрюль и плотно прилегающих крышек;
- используйте остаточное тепло конфорки и духовки в электроплитах. Выключайте их, по меньшей мере, за 10 мин. до готовности блюда;
- готовьте в небольшом количестве жидкости и в закрытой кастрюле, поскольку быстрое испарение воды удлиняет время готовки на 20-30 % – это экономит энергию, воду, время, это полезнее и вкуснее. После закипания пищи желательно перейти на низкотемпературный режим готовки;
- при приготовлении блюд, требующих много времени, пользуйтесь скороваркой;
- своевременно переключайте с наибольшей степени нагрева при доведении до кипения на умеренную степень, необходимую лишь для поддержания температуры кипения. Если у вас газовая плита – уменьшайте интенсивность пламени;
- откажитесь от предварительного прогрева духовки – для большинства блюд этого не требуется;
- пользуйтесь режимом принудительной циркуляции воздуха в духовке, т.к. это позволяет одновременно варить и печь на разных уровнях, при этом теплота

распределяется лучше. Благодаря этому можно работать и при более низких температурах и даже приготовить полное меню в духовке. При одновременном приготовлении в духовке овощей, гарниров и мяса энергия расходуется оптимально;

- открывайте дверцу духовки только в тех случаях, когда это действительно необходимо;
- запекайте в духовке только большие куски мяса – весом более 1 кг. При меньших количествах готовить на конфорке экономнее;
- варите кофе по возможности в кофейной машине (с кофейником-термосом) – это экономнее, чем нагревать воду в кастрюле. Другие специальные приборы, как, например, яйцеварка или тостер, также сберегают энергию.