

CONSEJO 8: ¿A MANO O LAVAVAJILLAS?

Aunque pienses que es más barato y gastas menos energía y agua al lavar los platos a mano con agua caliente, puede ser hasta un **60%** más caro en agua y electricidad que hacerlo con el lavavajillas a plena carga. Sin embargo, un uso inadecuado del mismo puede anular todo este ahorro.

- ♦ No pongas en marcha el lavavajillas hasta que no esté **totalmente lleno**. Sin embargo, tampoco conviene cargarlo en exceso ni superponer piezas. La limpieza no será completa y tendrás que repetir el ciclo o lavarlo a mano.
- ♦ Elimina todos los **restos** de la vajilla antes de meterlos en el lavavajillas. Si necesitas aclarar, hazlo con agua fría.
- ♦ Para lograr un lavado correcto, es importante mantener suficientemente llenos los depósitos de abrillantador y sal, además de reducir el consumo eléctrico.
- ♦ También se debe **limpiar regularmente** el filtro para evitar obstrucciones de restos de comida o de cal.

- ♦ Es necesario elegir el **programa adecuado** al tipo, cantidad y suciedad de la vajilla, para así realizar un lavado eficaz, pero siempre con el mínimo consumo, como los programas ECO o en frío. Al igual que la lavadora, el **90%** de su consumo proviene de calentar el agua.
- ♦ Dejar que la vajilla se **seque al aire**. Si el aparato no tiene un programador automático para detenerlo, después del último aclarado abrir la puerta y dejar que se seque sola la vajilla.