

## Kako smanjiti režije za plin?



**Plin je najjeftiniji energent** u Hrvatskoj. Trošimo ga za **grijanje** naših kućanstava, **kuhanje** te **generiranje tople vode**. Kako biste ove zime svoje račune za plin držali pod kontrolom i omogućili njihovu optimalizaciju, posegnite za nekim od savjeta u nastavku.



## Koliko toplo je dovoljno toplo?

Ugodnost sobne temperature varira od osobe do osobe. Bez obzira na to, tijekom dana u stanu bi trebalo održavati **prosječnu temperaturu** od otprilike **20°C**, a **tijekom noći** dovoljno je sustav održavati na **15°C**.

***Svako pregrijavanje prostorija znači veće troškove grijanja, jer za svaki °C iznad preporučene temperature, troškovi grijanja rastu najmanje 5 %.***

## Željene temperature doma:

Postoje preporučene prosječne temperature za pojedine prostorije. One održavaju toplinsku ugodnost, a da pritom ne rasipaju energiju:

- hodnik 14-17°C,
- spavaća soba 17°C,
- kuhinja 17-21°C,
- radna soba 17-21°C,
- dnevni boravak 20-23°C,
- kupaonica 23°C,

- ostave i stubišta se ne griju,
- preko dana kad nikoga nema kod kuće 16°C ,
- za vrijeme zimskog godišnjeg odmora 10°C.

*Snizite li temperaturu u prostoru za samo 1°C, godišnje možete ostvariti uštedu od 5% energije za grijanje.*



## **Kako se pripremiti za sezonu grijanja?**

### **Pozovite ovlaštenu osobu**

Kod grijanja na plin ili loživa ulja (centralno), prije početka sezone grijanja, dobro je pozvati ovlaštenu osobu **kako bi provjerila bojlere, odnosno plamenike**. Zaprljan plamenik uzrokuje nedovoljno izgaranje goriva, ali i manje efikasan rad cijelog sustava. Također, serviser treba **pogledati je li u kotlovima i izmjenjivačima topline nataložen kamenac** jer on smanjuje protok topline kroz sustav.

## Odzračite radijatore

Odzračivanje radijatora je potrebno činiti **prije početka sezone grijanja**. Naime, radijatori se tijekom ljeta mogu napuniti zrakom, te se time onemogućava prikladno grijanje. Ovu situaciju **možete prepoznati ako čujete zvukove kloktanja vode** u radijatorskim cijevima, ili možete osjetiti kako je gornji dio radijatora mlak unatoč pojačanom termostatu.

Kako biste spriječili da se dogodi ovakav scenarij, potrebno je **provesti odzračivanje radijatora**. Radi se o jednostavnom postupku. **Potrebna su** Vam **kliješta** ili četverokutni ključ. Potom je potrebno **ventile za odzračivanje**, koji se nalaze na kraju radijatora, **okrenuti**. Znat ćete da ste radijator odzračili kada počne kapati voda. Ovim postupkom **omogućit ćete učinkovit rad grijaćim tijelima** u Vašem domu.

## Zračite prostorije

Zračenje prostorija vrši se **otvaranjem svih prozora prostorije**. Zračenje treba **trajati do 3 minute**, kako se zidovi prostorije ne bi ohladili, već samo zamijenio ustajao zrak.

Ako otvarate prozor na dulje vrijeme, isključite sustav grijanja ili hlađenja. Prilagodite garderobu godišnjem dobu kako prostor ne biste dodatno grijali radi postizanja osjećaja ugone.



### **Pomaknite pokućstvo i zavjese**

U zimskom razdoblju **noću spuštajte rolete i navlačite zavjese** kako biste smanjili gubitak topline. Na starim i lošim prozorima gubi se više od 50% topline, a rolete mogu smanjiti te gubitke i za 10%.

**Pazite da radijator ne bude zaklonjen zavjesom, ležajem ili nekim komadom namještaja.**

Ako postoje **pukotine između prozora i zida** kroz koje zimi prolazi hladan zrak, **zatvorite ih odgovarajućim materijalima** kao što je pur pjena. Na grijanju se time može uštedjeti i do 500 kuna godišnje.

### **Čistite radijatore**

Redovito čistite radijatore kako prijelaz topline ne bi bio otežan uslijed stvaranja nečistoća.



### **Savjeti za racionalizaciju plinskog kuhanja:**

- Nemojte držati plamenik štednjaka upaljenim ako se na njemu ništa ne kuha,
- Smanjite plamen nakon što jelo uzavre.
- Koristite posude promjera jednakog promjeru plamenika.
- Nemojte dozvoliti da plamen plamenika obavije posudu izvan dna posude.
- Jela za vrijeme kuhanja pokrijte poklopcem kako se ne bi gubila toplina, te kako dotok hladnog zraka ne bi uništavao vitamine i miris jela.
- Nemojte kuhati jela u prevelikoj količini vode od potrebne gustoće, jer isparavanje suvišne vode troši velike količine topline, a dulje kuhanje uništava vitamine i okus jela.