

Kitchen Energy Checklist

BROILERS

1. Preheat 10-15 minutes maximum.
2. Clean burners and adjust.
3. Clean cavity and air shutters.
4. Use only one burner during slack periods.
5. Turn off when through.

DEEP FAT FRYERS

1. Preheat 10-15 minutes maximum.
2. Use maximum 350° F frying temperature.
3. Filter fat regularly.
4. Turn off when through.

GRIDDLES AND GRILLS

1. Preheat 10-15 minutes maximum.
2. Turn on section if possible.
3. Do not overheat.
4. Turn off when through.

RANGES

1. Preheat solid top 10-15 minutes maximum.
2. Group pots together and use lids.
3. Clean and adjust burners.
4. Use pans larger than burner.
5. Turn off both types when through.

OVEN-CONVECTION AND CONVENTIONAL

1. Preheat 10-15 minutes maximum.
2. Do not set temperature higher than desired during preheat.
3. Cook while preheating-full loads.
4. Use timer-keep door shut.
5. Use convection oven when possible.
6. Turn off when through.

STEAM COOKING

1. Preheat 10 minutes maximum.
2. Use steam whenever practical (uses 30% less energy).
3. Precook chicken, fish, meat and potatoes.
4. Keep lids on.
5. Turn off when through.

HOT WATER

1. Turn off water when through.
2. Repair leaky faucets.
3. Do not defrost food with water.
4. Maintain 120° F maximum temperature at sinks if possible.

REMEMBER: Turning off unnecessary kitchen cooking equipment saves energy and improves kitchen comfort. It also improves safety.

REFRIGERATION

1. Keep doors closed and light off (post signs).
2. Avoid preparing food in cooler.
3. Do not block compressor air flow.
4. Defrost regularly-watch for ice buildup.
5. Thaw frozen food in cooler.
6. Watch temperatures-do no run too cold.
7. Repair door gaskets.
8. Install strip curtains.

DISHWASHER

1. Run full loads only and prescrape dirty dishes.
2. Turn off dishwasher and exhaust fan when through.
3. Utilize automatic controls and low temperature washing system if possible.
4. Insure that final rinse temperature does not exceed 180° F and complies with local code.

HEATING AND AIR-CONDITIONING

1. Keep space heating equipment off in kitchen unless necessary.
2. Add locking cover to thermostats.
3. Keep all doors closed.
4. Maintain proper temperature in all rooms (68° F when heating or 76° F when cooling).
5. Use portable fans in kitchen.

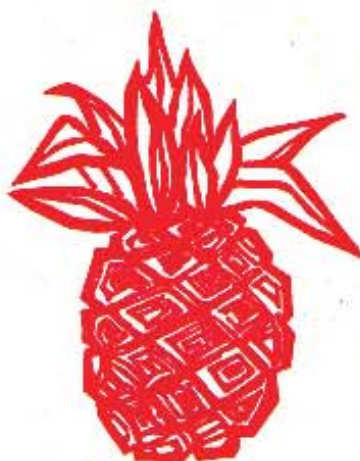
VENTILATION-EXHAUST HOODS

1. Keep filters clean.
2. Turn off at night or when cooking is through.
3. Add timers to system.

LIGHTING

1. Turn off lights not in use: storeroom, back corridors, meeting rooms.
2. Request light fixtures cleaning and use of energy efficient lamps.

PSA Energy Consultants
4931 Islandview Dr.
Mound MN 55364
952-472-6900



The Rooms Chronicle

P.O. Box 2036, Niagara University, NY 14109-2036
Toll free: 866-READ TRC (732-3872). Direct dial: 716-286-7375. Fax: 716-286-8277
URL: www.roomschronicle.com ~ E-mail: editor@roomschronicle.com

Lista de Conservar Energía en la Cocina

PARRILLAS

1. Precaliente 10-15 minutos máximo.
2. Limpie y regle los mecheros.
3. Limpie los cierres de aire y de la cavidad.
4. Use solamente un mechero durante temporadas lentas.
5. Apague al terminar.

SARTENES

1. Precaliente 10-15 minutos máximo.
2. Use temperatura máxima de enfriar a 350°F (177°C).
3. Purifique la grasa frecuentemente.
4. Apague al terminar.

PLANCHAS Y PARRILLAS

1. Precaliente 10-15 minutos máximo.
2. Prende solamente una sección si sea posible.
3. No calentar demasiado.
4. Apague al terminar.

COCINA ECONÓMICA

1. Precaliente toda la superficie 10-15 minutos máximo.
2. Agrupe las ollas y use tapas.
3. Limpie y ajuste los mecheros.
4. Use ollas más grandes que los mecheros.
5. Apague los dos tipos al terminar.

HORNOS DE CONVECCIÓN Y CONVENCIONALES

1. Precaliente 10-15 minutos máximo.
2. No ponga la temperatura más que necesario en precalentar.
3. Cocine mientras precalentar — cargos llenos.
4. Use contador de tiempo — mantenga puerta cerrada.
5. Use horno de convección cuando posible.
6. Apague al terminar.

COCINAR POR VAPOR

1. Precaliente 10 minutos máximo.
2. Use el vapor cuando sea práctico (emplea 30% menos energía).
3. Precocine el pollo, el pescado, la carne, y las papas.
4. Mantenga las tapas puestas.
5. Apague al terminar.

AGUA CALIENTE

1. Cierre la llave del agua al terminar.
2. Repare llaves goteas.
3. No deshele comida con agua.
4. Mantenga temperatura máxima a 120°F (49°C) en los fregaderos si sea posible.

REFRIGERACIÓN

1. Mantenga la puerta cerrada y la luz apagada (ponga anuncios).
2. No prepare comida adentro del refrigerador.
3. No obstruya el corriente de aire del compresor.
4. Quite la escarcha frecuentemente — compruebe si haya formación del hielo.
5. Deshele comida congelada en el refrigerador.
6. Vigile las temperaturas — no las mantenga demasiado frías.
7. Componga las empaquetaduras de las puertas.
8. Instale cortinas de banda.

LAVAPLATOS

1. Lave solamente lleno y rebane los platos sucios.
2. Apague el lavaplatos y el ventilador aspirante.
3. Utilice controles automáticos y sistema de lavar de temperatura tibia si sea posible.
4. Asegure que la temperatura de enjuagar final no excede 180°F (82°C) y satisfice los códigos locales.

CALEFACCIÓN/AIRE ACONDICIONADO

1. Mantenga el calentador del espacio apagado en la cocina si no es necesario.
2. Añade cubierto que cierre con llave al termostato.
3. Mantenga todas las puertas cerradas.
4. Mantenga temperatura adecuada en todos los cuartos (68°F/20°C en calentar o 76°F/24°C en enfriar).
5. Use ventiladores portátiles en la cocina.

VENTILACIÓN - VENTILADORES ASPIRANTES

1. Mantenga filtros limpios.
2. Apague al terminar por la noche.
3. Añada contadores de tiempo al sistema.

ILUMINACIÓN

1. Apague las luces no necesarias: almacén, pasillos de servicio, salones de fiesta.
2. Pida que limpie los aparatos de alumbrado y emplea lámparas de uso eficiente de energía.

PSA Energy Consultants
4931 Islandview Dr.
Mound MN 55364
952-472-6900



The Rooms Chronicle

P.O. Box 2036, Niagara University, NY 14109-2036
Toll free: 866-READ TRC (732-3872). Direct dial: 716-286-7375. Fax: 716-286-8277
URL: www.roomschronicle.com ~ E-mail: editor@roomschronicle.com