

COCCIÓN: ESTUFAS Y HORNOS

Una guía para electrificar su cocina.

⚡ ¿Con qué cocina actualmente?

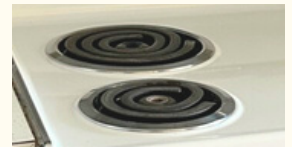
Cocina a gas:

- Cómo reconocerla: Llama azul debajo de la olla o sartén, clics rápidos al encenderla, un breve olor a "huevo podrido" durante el encendido o cuando el quemador está encendido sin llama.
- Es energéticamente ineficiente: Solo entre el 25 y el 40% del calor se transfiere a las ollas y sartenes.
- Puede tener fugas: Incluso cuando están apagadas, las cocinas a gas filtran carcinógenos y contaminantes nocivos.



Cocina eléctrica:

- Cómo reconocerla: Bobinas de metal o una placa plana de cerámica o vidrio, que brillan de color rojo cuando se encienden.
- Es energéticamente ineficiente: Se calienta despacio, solo entre el 50 y el 70% del calor se transfiere a las ollas y sartenes.
- Menos segura: Es caliente al tacto durante la cocción y mucho después de cocinar.



⚡ ¿Quiere mejorar o electrificar su cocina?

Elija una cocina o un horno de inducción.

- **Más seguros:** La cocina se enfría en cuestión de minutos. Los apagados automáticos evitan quemaduras y mantienen a su familia a salvo.
- **Aire más saludable:** Si no hay combustión de gases, usted y su familia tienen menos probabilidades de tener un cuadro empeorado de asma, enfermedades cardíacas o deterioro cognitivo.
- **Muy eficientes energéticamente:** Las cocinas de inducción utilizan energía electromagnética para calentar los utensilios de cocina directamente. El 90% del calor se transfiere a las ollas y sartenes.
- **Mejor experiencia:** Son más fáciles de limpiar y algunos modelos pueden hervir el agua en menos de 1 minuto.



*¿No está seguro de si sus ollas y sartenes funcionarán? ¡Haga la prueba del imán! Si un imán se pega al fondo, funcionará con una cocina de inducción.

⚡ ¿Cómo es cocinar con una cocina de inducción?

"Me encanta nuestra cocina de inducción. Es más precisa, fácil de limpiar y la calidad del aire (olor y ventilación) mejoró en nuestro hogar".

- Participante de un grupo focal del DC

"Mi cocina de inducción es ideal para freír porque mantiene el aceite a una temperatura constante".

- Participante de un grupo focal del DC



¿Cómo paso a una cocina de inducción?

¿Le gusta la idea de una cocina de inducción? Si es así, siga estos pasos:

1. **¿Ya tiene una cocina o un horno eléctricos?** Buenas noticias: es probable que no necesite actualizar su cableado.
2. **¿Está usando gas actualmente?** Es posible que deba actualizar su cableado o panel eléctrico. Necesitará un contratista (como un técnico certificado en gas) para cortar y tapar la línea de gas de forma segura.
3. **Revise sus utensilios de cocina.** Haga la prueba del imán: si un imán se pega al fondo de sus ollas y sartenes, se pueden usar para cocinar con inducción.
4. **Elija su electrodoméstico y consulte los descuentos del DCSEU.** Lea comentarios y compare modelos. Busque funciones como perillas frente a controles táctiles, ajustes de fritura al aire o convección y flexibilidad del quemador. Consulte los reembolsos del DCSEU para asegurarse de que el electrodoméstico que escogió sea elegible. <https://dcseu.com/residential-rebates/electrify>.
5. **Instálelo.** La mayoría de los grandes comercios minoristas ofrecen instalación con la compra. Una vez listo, siga usando la campana de ventilación. La cocina eléctrica sigue produciendo algunos contaminantes en interiores, pero muchos menos que cuando se cocina con gas.

¿Este es el único sistema de gas que le queda?

¡Deshágase de su factura de gas!

- **Verifique** que todos sus electrodomésticos y sistemas (unidad de calefacción, ventilación y aire acondicionado; calentador de agua; electrodomésticos de cocina; etc.) sean totalmente eléctricos.
- **Comuníquese con Washington Gas.** Llame al 844-WASHGAS (844-927-4427) o ingrese en washingtongas.com para solicitar una desconexión permanente del servicio.

¿Listo para renunciar definitivamente al gas?

- **Complete el Formulario de solicitud de desvinculación/destrucción del servicio.** Si su propiedad está conectada a la red de gas y necesita que se desconecte de forma permanente en el límite de la propiedad o cerca de este, complete el formulario de solicitud y envíelo por correo electrónico a svcabandonments@washgas.com.
- **Programe la remoción del medidor.** Washington Gas enviará un técnico para retirar el medidor de gas y tapar la línea de servicio. Es posible que deba estar presente, dependiendo de si se requiere acceso a la propiedad. Las solicitudes de desvinculación del servicio suelen tardar de 6 a 14 semanas en completarse.
- **Confirme el cierre de la cuenta.** Asegúrese de que su cuenta esté completamente cerrada y de que no se le cobren tarifas de servicio o infraestructura en el futuro. Pida la confirmación por escrito de la desconexión.

