

Die beste Energiesparmaßnahme gegen Stromklau: Ausschalten!

Bei manchen Geräten hilft allerdings nur das Ausstecken oder die Verwendung einer Steckerleiste mit Schalter. Allerdings können bei Videorecordern durch das Betätigen des Netzschalters auch die Uhrzeit sowie die abgespeicherten Einstellungen verlorengehen. Ein Gerät verbraucht nach dem Ausschalten jedenfalls immer noch Strom, wenn

- eine "Bereitschaftsanzeige" (rote oder grüne Leuchtdiode) leuchtet oder
- die Uhrzeit angezeigt wird oder
- das Gerät (bzw. das Netzteil) spürbar warm bleibt (meist auf der Geräterückseite) oder
- ein Brummtönen des Transformators wahrnehmbar ist.

Überlegen Sie ganz konkret, wo Sie ohne Komfortverlust auf den Standby-Betrieb verzichten können und befolgen Sie folgende Stromspartipps:

- Computer samt Drucker und Bildschirm etc. über Steckerleiste mit Schalter vom Netz trennen
- Zumindest am Abend Fernseher mittels manuellem Hauptschalter ausschalten
- Vor Urlauben alle "Verdachtsgeräte" ausstecken
- Verzichten Sie auf Radiowecker mit Digitalanzeige und greifen Sie zum Batteriewecker mit Akkubatterien (auch gesundheitlich oft empfehlenswert)

Trennen Sie Ladegeräte immer vom Netz, wenn sie nicht benötigt werden (Handy, Rasierapparat, Bartrimmer, elektrische Zahnbürste, Handstaubsauger, Akkuladegerät)

Spülen mit Sparprogramm

Hat Ihre Geschirrspülmaschine ein Energiesparprogramm? Dann nutzen Sie es so oft wie möglich! Leicht verschmutztes Geschirr oder Gläser müssen nicht immer bei hohen Temperaturen gespült werden. Denn Wassererwärmen kostet viel Strom!

Nutzen Sie den IQ Ihrer Waschmaschine

Moderne Waschmittel und intelligente Gerätetechnik bewirken auch bei niedrigen Temperaturen einwandfreie Waschergebnisse. Waschen Sie daher Ihre Kochwäsche bei 60 Grad Celsius und die Buntwäsche bei 40 Grad Celsius. Auf die Vorwäsche können Sie in der Regel verzichten. So sparen Sie bis zu 40 Prozent Energie.

Gut geschleudert ist halb getrocknet

Wäsche trocknen Sie energiesparend auf der Leine. Wer auf einen Wäschetrockner angewiesen ist, schleudert die Wäsche vorher am besten mit einer hohen Umdrehungszahl. Wenn Sie Wäsche mit 1.200 Umdrehungen schleudern, verbrauchen Sie beim Trocknen ein Drittel weniger Energie, als wenn sie mit 800 Umdrehungen geschleudert wird.

Hitzefrei für Ihren Kühlschrank

Bringen Sie Ihren Kühlschrank ins Schwitzen, weil er neben dem Herd oder einem Heizkörper steht? Dann muss sich sein Kühlaggregat häufig einschalten und gegen die Wärme ankämpfen. Vermeiden Sie deshalb bei Kühl- und Gefriergeräten die Nachbarschaft von Geräten, die Wärme abstrahlen.

Eiskalte Energieverschwender

Eingedrungene Warmluft in Kühlschrank oder Gefriergerät erhöht die Eisbildung und damit den Stromverbrauch. Deshalb sollten Türen möglichst rasch wieder geschlossen werden; lassen Sie Gefriergut vor dem Einfrieren erst ganz abkühlen.

Helfen Sie fröstelnden Kühlgeräten

Wenn Ihre Kühlgeräte zu kalt eingestellt sind, verbrauchen sie unnötig viel Energie. Überprüfen Sie daher regelmäßig die Temperatur. In Kühlschränken sollte sie zwischen 6 und 8 Grad Celsius liegen. Für Tiefkühlgeräte reicht eine Temperatur von -18 Grad Celsius im Normalbetrieb. Jedes Grad zu viel erfordert bis zu 10 Prozent mehr Energie.

Tauwetter im Gefrierschrank vermeiden

Warme Speisen können einem Kühl- oder Tiefkühlschrank ganz schön zu schaffen machen. Der Innenraum erwärmt sich, das Kühlaggregat muss Wärme in Kälte umwandeln. Im Tiefkühlschrank können gefrorene Lebensmittel antauen und verderben. Lassen Sie deshalb warme Lebensmittel immer erst abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.

Für jeden Topf die passende Platte

Wer beim Kochen auf die falsche Platte setzt, heizt am Topf vorbei. Die Kochstelle sollte immer etwas kleiner oder höchstens genau so groß sein wie der Topf. Dicke Topfböden speichern die Hitze besonders gut und geben sie gleichmäßig an das Gargut ab.

Ausschalten und weiterkochen

Elektrokochstellen speichern noch eine ganze Zeit nach dem Abschalten die Wärme. Nutzen Sie diese und schalten Sie die Kochstelle schon einige Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs ab.

Machen Sie Ihrem Essen Dampf

Schnellkochtöpfe sind Druckbehälter, mit denen das Garen von Speisen bei über 100 Grad Celsius möglich ist. Die Garzeit verkürzt sich dabei wesentlich. So macht sich die Anschaffung eines Schnellkochtopfes in vielen Haushalten schnell bezahlt. Und noch ein Vorteil: Dampfgaren ist eine besonders nährstoffschonende Zubereitungsweise!

Der passende Deckel für Ihren Topf

Beim Verkochen von Wasser geht viel Energie verloren. Verschließen Sie deshalb den Kochtopf mit einem Deckel. Der Wasserdampf entweicht nur noch zu einem geringen Teil, die meiste Energie bleibt im Topf. Kochen Sie auf kleiner Stufe und sparen Sie dadurch Energie.

Bringen Sie gezielt Licht ins Dunkel

Wer Licht ins Dunkel bringen will, schießt mit einer Festtagsbeleuchtung in allen Räumen über sein Ziel hinaus. Licht ist nur da sinnvoll, wo es benötigt wird. Energiesparlampen lohnen sich in Zimmern, in denen täglich länger als zwei Stunden das Licht brennt.

Energiesparer zu Ihren Diensten

Wenn Sie ein neues Elektrogerät kaufen, dann achten Sie nicht nur auf die schöne Optik! Mindestens genauso wichtig ist der Strombedarf. Das Energielabel hilft Ihnen bei der Beurteilung. Denn was beim Auto selbstverständlich ist, sollte auch für den neuen Kühlschrank gelten. Oder verbraucht Ihr Auto etwa 25 Liter auf 100 Kilometer?

Zeit der Abkühlung für Untertischgeräte

Elektrische Warmwasser-Untertischgeräte werden selten abgeschaltet, wenn kein warmes Wasser benötigt wird. Sie heizen rund um die Uhr und verbrauchen unnötig Strom. Abschalten lohnt sich und geht ganz einfach mit leicht installierbaren Vorschaltgeräten oder Zeitschaltuhren. So lässt sich Wasser nach Bedarf erwärmen.

Quelle : <http://www.rheinenergie.de> und www.koeln-stadt.de