

I TRENDSETTER

Augen auf beim Fernseher-Kauf



FOTO: OSCAR-ALESSIO

Grösser ist bei Flachbildschirmen nicht immer auch besser.

Die Fussball-EM steht vor der Tür und liefert vielen einen guten Grund, den alten Röhrenfernseher durch einen modernen Flachbildschirm zu ersetzen. Worauf soll man aber beim Kauf achten, um nicht am Schluss «in die Röhre zu gucken»? Ein Thema sollte die Energieeffizienz sein: LCD-Fernseher gelten in diesem Bereich als führend, Plasma-Bildschirme hingegen sind wahre Stromfresser. Da die Fernsehwelt zunehmend digitalisiert wird, sollte ein neues Gerät mindestens auf «HD Ready» gerüstet sein. Bei Bildschirmen mit einer Diagonalen von über 37 Zoll sind jedoch höhere Auflösungen gefragt, zu erkennen am Siegel «HD Ready 1080p». Grösser bedeutet übrigens nicht immer auch besser: Die ideale Bildschirmdiagonale ergibt sich, wenn man den Sitzabstand durch 3 oder 4 teilt. In anderen Worten: Wer beispielsweise 3 Meter vom Fernseher entfernt sitzt, sollte einen 40-Zoll (102 cm Bildschirmdiagonale) oder 32-Zoll (82 cm) Bildschirm wählen. Lassen Sie sich auch durch unterschiedliche Farbdarstellungen von TV-Geräten nicht täuschen, die im Geschäft nebeneinander stehen. Die so genannte Farbtemperatur kann normalerweise vom Benutzer individuell eingestellt werden. Weitere Tipps erhalten Sie im «Ratgeber Fernseher» unter: www.topten.ch

ECOMAN TV – ein cleverer Stromsparer

Das TV-Gerät im Standby-Modus lassen und trotzdem Strom sparen.

Der Fernseher – des Menschen liebstes Freizeitgerät – verbraucht auch im Standby-Betrieb Strom. Viele Geräte stehen dabei über 20 Stunden im Standby-Modus, und das nur, damit der Fernseher per Fernbedienung sofort zur Verfügung steht. Der ECOMAN TV trennt das angeschlossene TV-Gerät, das im Standby-Modus ist, nach wenigen Sekunden vom Stromnetz. Mit der Fernbedienung wird der ECOMAN TV wieder aktiviert und der Fernseher steht sofort zur Verfügung. Der ECOMAN TV wird einfach



FOTO: ECOMAN

Der ECOMAN TV wird einfach zwischen Fernseher und Steckdose angeschlossen.



zwischen Steckdose und Fernseher eingesteckt. Mit der eingebauten Schmelzsicherung und dem integrierten Netzüberspannungsschutz sorgt das kleine Gerät auch für Sicherheit im eingeschalteten und ausgeschalteten Zustand.

www.ecoman.org

Vom Warmhalten bis zum Niedertemperaturgaren

Separate Wärmeschubladen unter dem Herd.



FOTO: V-ZUG

Warmhalten, Auftauen und Garen sind dank flexibler Temperaturregelung möglich.

Die Wärmeschubladen von V-ZUG lassen sich als Zusatzgerät mit den ZUGer Backöfen, Steamern oder dem Coffee-Center kombinieren. Die Schubladen können zwischen 35 °C und 80 °C eingestellt werden. Damit ist neben dem Warmhalten von Speisen oder dem Auftauen von Gefrorenem auch das Niedertemperaturgaren von Fleisch möglich. Ausgestattet mit einer Glasheizplatte und einem Querstromgebläse ist für eine optimale Wärmeverteilung in der ganzen Schublade gesorgt. Der Innenraum besteht aus Chromstahl und ist leicht zu reinigen. Die Wärmeschubladen gibt es in den Breiten 55 oder 60 cm und können in der Höhe variieren. Sie verfügen über einen Teleskopauszug, der bis zu 25 kg belastet werden kann. Menügeschirr für 10 bis 15 Personen bzw. 20 bis 30 Teller lässt sich somit schnell und gleichmässig vorwärmen.

www.vzug.ch