



Möchten Sie im Restaurant das Licht dimmen? Dimmen ist bei LEDs heute kein Problem mehr, auch bei den schönen LED-Fadenlampen sind bereits dimmbare Modelle verfügbar.

Haben Sie Probleme beim Dimmen von LEDs, die Ihnen als „dimmbar“ verkauft wurden?? Das liegt vermutlich nicht an den LEDs, sondern am Dimmer. Er muss mit der LED-Technik zurechtkommen.

Geeignete Dimmer für dimmfähige LEDs:

- sind mit „C“, „R, C“ oder „R, L, C“ gekennzeichnet. Fehlt das „C“, brauchen Sie einen neuen Dimmer. Die Kennzeichnung finden Sie unter der Plastikblende.



- haben eine niedrige Mindestlast. Alte Dimmer kommen ggf. mit der niedrigen Stromaufnahme der LEDs nicht zurecht. Fragen Sie bei Problemen beim Hersteller des Dimmers nach.

Überblick über alle Dimmerbauarten:

- **Standarddimmer**

Mit „R“ oder Glühlampensymbol gekennzeichnet. Nur für Glühlampen und Halogenlampen geeignet.

- **Phasenabschnittdimmer**

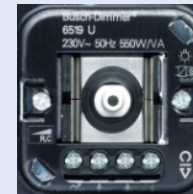
Mit „R“ und „C“ gekennzeichnet. Für Glühlampen, LEDs und Leuchtstofflampen an elektronischem Vorschaltgerät (EVG) geeignet.

- **Phasenanschnittdimmer**

Mit „R“ und „L“ gekennzeichnet. Nur für Glühlampen und Leuchtstofflampen an magnetischem Vorschaltgerät (KVG/VVG) geeignet.

- **Universaldimmer**

Mit „R“, „L“ und „C“ gekennzeichnet. Für alle Varianten geeignet.



Weitere Tipps und detaillierte Infos zum Energiesparen:

www.energiekampagne-gastgewerbe