

Eldning i kakelugnar och öppna spisar.

Att elda på rätt sätt kräver kunskaper. Det är skillnad på att elda i kakelugn och att elda i öppna spis. Här följer några råd som kanske kan vara till nytta för Dig.

Kakelugn

Innan vi fick centralvärme i våra hus var kakelugnen oftast enda värmekällan i rummet.

På hösten när inomhustemperaturen blev lägre började eldningen och kakelugnen hölls varm kanske ända fram till våren.

Kakelugnen inre del utgöres av murtegel och den yttre omslutande delen av kakelplattor. Kakelplattorna tätas i kakelfogarna med gipsmassa för att utgöra ett yttre tät skikt.

Kakelugnen är en eldstad som skall eldas med försiktighet så att ugnen på grund av för hög värme ej uppvärms/utvidgas för snabbt.

Ett vanligt fel, som vi brukare gör, är att elda ugnen som om det vore en öppen spis.

Om eldning sker med öppna eldstadsluckor och mycket ved finns risk att ugnen går sönder invändigt mellan tegelstenar och i kakelfogar.

I kakelugnens eldstadsrum kan ca 1 kg ved placeras. Rökspjället som regleras med snöre ställs i öppet läge d.v.s spjällarmen skall vara utdragen. Spjället sitter upptill på kakelugnen.

Efter tändning med exv papper och när fyren fått fart kan de inre luckorna stängas och de små runda ventilerna ställas i öppet läge så att förbränningsluft tillföres. Kakelugnen behöver ett lufttillskott på 15-30 m³/timma för att fungera bra.

Efter hand och när fyren avtar kan ventilerna stängas liksom de ytter mässingluckorna.

Rökspjället skjuts efter hand mot stängt läge. När fyren brunnit ut och glöden slocknat kan rökspjället ställas i stängt läge. Den värme som ackumulerats i kakelugnen stannar kvar och värmer rummet.

Att stänga spjället när det finns glöd kvar i eldstadsrummet innebär risk för att koloxidgas bildas. Gasen är luktlös men giftig varför försiktighet med spjället bör iaktas och skorstensdraget måste fungera.

Öppen spis

Öppna spisen är en eldstad som ej tillför någon värme till rummet vid eldning utan är mer en trivselfaktor.

Den värme som kommer från öppna spisen är strålningsvärme, du blir varm om du sitter vänd mot elden men kall på ryggen.

Öppna spisen skall eldas med öppet rökspjäll för att fungera.

Rökspjället sitter vanligtvis där kåpan på spisen slutar och där rökkanalen börjar. Spjället regleras med spjällarm och vred placerad på fronten av kåpan eller på sidan av spisen. Ibland är spjällarmen monterad inne i eldstaden och med ögla fäst i spjället.

Innan man tändar fyren bör du kontrollera att spjället är ställt i öppet läge. Tänd sedan lite tidningspapper och håll upp det inne i kåpan mot rökkanalen så att den värme som alstras kan stiga upp i rökkanalen och därmed skapa drag i rökkanal och skorsten.

När draget är säkerställt kan du tända veden i eldstaden.

Det är av yttersta vikt att uteluft tillföres rummet där öppna spisen finns. Öppna spisen behöver ett lufttillskott på 200-300 m³/timma för att fungera.

Våra täta hus ställer ofta till problem vid eldning eftersom det inte kommer in tillräckligt med luft. Bor du i ett hus med mekanisk ventilation, d.v.s fläkt som suger ut luft från din bostad är risken stor att öppna spisen ryker in p.g.a för lite utluftstillförel.

Tillse att dina friskluftsintag är ställda i öppet läge. Ofta är detta inte tillräckligt utan ett fönster kanske måste öppnas så att undertrycket utjämnas (se även våra anvisningar under ventilation).

När eldningen är avslutad var noga med att stänga spjället i öppna spisen så att bakdrag ej uppstår och därmed besvärande luktspridning.

Bor du i ett hus med mekanisk frånluftsventilation skall alltid spjället vara stängt när du inte eldar.

I hus byggda under ”funkisperioden” –30 – 40 –talet är röckanalerna anslutna till samma fläkt som övrig ventilationen i huset. Om du har spjället öppet sjunker trycket i kanalsystemet och dina grannar får in besvärande röklukt. En regel som bör följas är att alltid stänga spjället efter eldning.