



# SOTNINGSFRISTER

Typ av eldstad	Rengöring (sotning)	Brandskyddskontroll intervaller
<b>Värme-, vatten-, varmlufts- och ångpannor</b>		
Eldning sker i panna, oavsett bränsletyp, som ingår i en värmecentral som står under kontinuerlig övervakning av personal, med driftingenjörsutbildning eller av annan kvalificerad driftledare.	4 år	6 år
Konventionella pannor avsedda för fast bränsle.	3 gånger/år	3 år
Pannor avsedda för fast bränsle med keramisk inklädnad i förbränningskammaren eller motsvarande konstruktion för effektiv förbränning av bränslet och där pannan är ansluten till ackumulatortank eller motsvarande anordning.	2 gånger/år	3 år
Pannor med pellets i helautomatisk, standardiserad anläggning som är speciellt konstruerad för eldning med pellets.	1 år	6 år
Pannor där eldning sker med träpellets eller annat från sotningssynpunkt motsvarande bränsle (t.ex. spannmål) och där eldningsapparaten är speciellt konstruerad för effektiv förbränning av bränslet.	1 år	3 år
Pannor där eldning sker med tung eldningsolja eller annat från sotbildningssynpunkt motsvarande bränsle.	3 gånger/år	3 år
Pannor där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotbildningssynpunkt, motsvarande bränsle och pannans märkeffekt överstiger 60 kW.	1 år	6 år
Pannor där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotbildningssynpunkt, motsvarande bränsle och pannans märkeffekt uppgår till högst 60 kW.	2 år	6 år



### Köksspisar, ugnar och andra jämförbara eldstäder för matlagning

Eldstäder där eldning sker med fasta bränslen, tung eldningsolja eller annat, från sotningssynpunkt, motsvarande bränsle. Exempel är Vedeldad pizzaugn, kolgrill och liknande eldstäder som eldas i större omfattning än för enskilt hushållsbehov. 6 gånger/år 3 år

Eldstäder där eldning sker med lätt eldningsolja eller annat, från sotningssynpunkt, motsvarande bränsle. 1 år 6 år

Eldning, med bränsle enligt ovan, sker för enskilt hushållsbehov. Enligt lokaleldstad 6 år

### Lokaleldstäder (T.ex. kökspis, braskamin, öppen spis med eller utan insats, kakelugn, kamin, mm)

Eldstäder som utgör den huvudsakliga källan för uppvärmning av det rum där eldstaden är uppställd eller för matlagning. (vedåtgång > 1 m<sup>3</sup> ved/år). 1 år 3 år

Eldstäder som eldas i mindre omfattning och som inte är den huvudsakliga källan för uppvärmning av det rum där eldstaden är uppställd eller för matlagning. 3 år 6 år

Eldstäder som finns i fritidshus. 3 år 6 år

### Imkanaler (i restauranger eller andra större kök)

Imkanal i restauranger, storkök och därmed jämförbara utrymmen. 3 gånger/år 2 år

Imkanal som endast används för uppvärmning av mat eller liknande. 1 gång/år 2 år

### Gas

Fasta förbränningsanordningar avsedda för eldning uteslutande med gas ska endast genomgå brandskyddskontroll om de är anslutna till avgaskanal. Rengörs ej 6 år