

AUFSTELLREGELN FÜR GASGERÄTE ART A



Von Herd, Wok & Co

Voraussetzung dafür, dass am Herd lecker gebrutzelt werden kann ist ausreichende Luftzufuhr und Abgasabführung

Wo Gas verbrannt wird, ist Luft nötig und die Abgase müssen weg. Im Gegensatz zu anderen Feuerstätten, haben Gasgeräte der Art A exakt dafür keine besonderen Ausstattungen. Hier müssen die räumlichen Bedingungen und manchmal auch technischen Einrichtungen sicherstellen, dass Abgase und Luftnot niemanden zwiebeln.

Um exakt das sicherzustellen muss der Anlagenmechaniker heute über die Brenneroberkante eines handelsüblichen Haushalts-Gasherdes hinausblicken. Denn zwischenzeitlich versammeln sich als A-Geräte nicht nur Herde, sondern auch Wok-Brenner und möglicherweise Durchflusswasserheizer im trauten Heim. Grund genug also, mal im Einzelfall zu betrachten, wie man mit Luft und Abgas dabei jonglieren muss.

DER KLASSIKER UNTER DEN A-GERÄTEN

Schon lange Zeit in Deutschland als Gasgerät der Art A am Start, ist der Haushalts-Gasherd mit einer Nennbelastung von bis zu 11 kW. Dabei handelt es sich in der Regel um einen zündgesicherten Herd mit vier Kochbrennern und einem

Backofen. Wird dieser in einer Küche aufgestellt, die einen Rauminhalt von mehr als 15 m³ sowie ein Fenster, das geöffnet werden kann besitzt, ist alles im Lack. Anstelle eines Fensters ist natürlich auch eine Balkon- oder Terrassentür O.K. Luft für die Verbrennung kommt dann genug an den Herd heran und die Abgase ziehen belästigungsfrei ab. Eng würde das allerdings werden, wenn das Küchenvolumen kleiner ist oder eben Fenster oder Tür fehlen. Das bedeutet aber nicht, dass die Aufstellung des Herdes dann einer mission impossible gleichkäme. Solange hier niemand durch Kohlenmonoxid vergiftet wird, darf gekocht und gebrutzelt werden. Dafür muss allerdings eine CO-Überwachungseinrichtung sorgen, die den Kochkünsten durch Abschaltung des Herdes ein Ende setzt, wenn der CO-Gehalt im Raum 30 ppm überschreitet.

Sinnvoller in Fällen kleiner und/oder fensterloser Küchen ist allerdings der Einsatz einer Lüftungsanlage, die während des Herdbetriebes mindestens 330 m³ pro Stunde an Luft aus der Küche abführt. So saugt man nicht nur Luft an, sondern wird auch Abgase und Kochdünste los.

FÜR MODERNE KÜCHEN ZU WENIG

Auch in modernen Küchen ist der Gasherd zu finden; dort sogar in erweiterten Ausführungen mit mehr als vier Kochstellen oder in der Kombination mit einem Wok-Brenner. Die 11-kW-Grenze wird da in Sachen Nennbelastung schnell überschritten. Liegt sie aber nicht höher als 18 kW, ist der Betrieb der Geräte unbedenklich, wenn die Küche eine Größe von mindestens 2 m³/kW zu bieten hat und über Fenster oder Tür ins Freie (wie im Fall des normalen Gas-Herdes) verfügt. Zusätzlich muss eine Dunstabzugshaube her, die mindestens 15 m³/h je kW Gesamtnennbelastung ins Freie pustet. Dass dabei auch entsprechende Zuluftöffnungen vorhanden sein müssen, um entsprechende Luftmengen nachzuliefern, versteht sich von selbst. Eine Sicherheitsverriegelung (Herd wird nur mit Gas versorgt, wenn Ablufthaube fördert) wird nicht verlangt. Die Hersteller der Gasgeräte müssen aber in den Bedienungsanleitungen darauf hinweisen, dass die Haube in Betrieb sein muss, wenn die Geräte benutzt werden. Da Bedienungsanleitungen von den Anwendern erfahrungsgemäß immer ‚gerne‘ gelesen werden, schadet es nicht, die Kunden auf diesen Umstand hinzuweisen. Handelt es sich um einen Haushalts-Gasherd ohne Flammenüberwachung, ist es mit dem bloßen Hinweis nicht getan. Hier darf der Herd nur dann betrieben werden, wenn die Abluft-Dunstabzugshaube einen Volumenstrom von



Bild: AEG Electrolux

Wachsender Beliebtheit erfreuen sich Gasherde mit zusätzlichem Wok-Brenner, die dann mehr als 11 kW Belastung haben

100 m³/h fördert. Schließlich geht es hier darum, die Bildung explosibler Gas-Luft-Gemische zu verhindern, wenn die Flammen unbemerkt erlöschen und dann Gas austritt.

FÜR GAS-WASSERHEIZER OBEN OHNE

Spricht jemand vom Durchflusswasserheizer (kurz DWH) ohne Abgasabführung, dann schwelgt dieser nicht in der Vergangenheit und hat den „Kleinwasserheizer“ vor Augen. Diese Geräte mussten auf Grund von Unfällen in den 80iger Jahren ohne Rücksichten auf Bestandsschutz demontiert oder mit einer Abgasabführung versehen werden. Nein, der DWH ohne Abgasanlage (also „oben ohne“) ist wieder da. Die EG-Gasgeräterichtlinie beschert uns diesen Kameraden jetzt sogar in wesentlich leistungsstärkerer Fassung ohne Leistungsbegrenzung. In Räumen, in denen solche Geräte betrieben werden, muss eine maschinelle Lüftungsanlage für Bewegung sorgen: Sie muss je kW Nennleistung stündlich mindestens 30 m³ Luft nach draußen pusten. Alternativ könnte auch eine CO-Überwachungseinrichtung die Feuerung ausschalten, wenn 30 ppm CO-Anteil im Raum erreicht sind. Wenn er Pech hat, macht der Benutzer des DWH bei jedem Duschbad gleich eine Kneipp-Kur mit. Er steht dann nicht nur im Wechselbad der Gefühle, sondern ständig auch unter kaltem Wasserstrahl.

Da das mit Sicherheit nicht der Wille des Kunden ist und schnell Ärger in der Luft liegen wird, sollte man von der Installation der DWH ohne Abgasanlage abraten. Die schlechten Erfahrungen wurden schon in der Vergangenheit gemacht. Sie könnten sich wiederholen – auch wenn wir noch so geschickt mit der Luft balancieren. ■



DICTIONARY

Backofen	=	baking oven
Dunstabzugshaube	=	range hood
Durchflusswasserheizer	=	instantaneous water heater
Gasgerät	=	gas burning appliance
Gasherd	=	gas stove
Haushalts-Kochgerät	=	domestic cooking appliance