

---

# VIKING 60 & 75 -

---

Installations och skötsel  
anvisningar



Miljögodkända enligt  
standarden EN-12815



Godkännandebevis  
Nr: 0934

---

[www.vedspis.se](http://www.vedspis.se)



GRUNDAT 1882

**JOSEF DAVIDSSONS EFTR.**

VEDSPISAR, KAMINER & TILLBEHÖR

[info@vedspis.se](mailto:info@vedspis.se)

---

Rev.1 – 2010

## Bäste Vikingkund

Vi vill börja med att gratulera er för att ni har blivit lycklig ägare till en Viking vedspis, tillverkad i Österrike av allra högsta kvalitet.



Er nya vedspis är både en tidlös och effektiv värmekälla med mer än 100 års utveckling och historia bakom sig. Er nya Vikingspis är försedd med den allra senaste förbränningstekniken för att ge maximal värmeeffekt samt minsta möjliga miljöpåverkan.

Vi hoppas ni får många varma dagar och mycket nytta framöver med er nya spis.

Men kom ihåg att läsa igenom installations och skötselanvisningen noga innan

Du påbörjar monteringen och innan Du börjar elda.

## Innehållsförteckning

Förberedelser, Allmänt	3
Tekniska data	4
Måttskisser & spisens uppbyggnad	5
Installationsavstånd till väggar och tak	6
Tillförsel av förbränningsluft	7
Startspjäll	8
Anslutning till skorsten	9
Bruksanvisning och eldningsråd	10
Baka & Steka	11
Sotning & Uraskning	12
Underhåll & Skötselråd	13
"Bra att veta", Demontera ugnsluckan	14
Monteringsanvisning, höjning av spis	15
Monteringsanvisning, konvektionsskåp	16-18
Sprängskiss – Ytterdetaljer	19
Sprängskiss – Framstycksdetaljer	20
Sprängskiss – Eldstadslucka	21
Sprängskiss – Ugnsdetaljer & Rökdetaljer	22
Sprängskiss – Eldstadsdetaljer	23
Swedcert Godkännandebevis, Nr. 0934	24
Tips & råd vid problem med förbränningen	25
Garantibevis	26
Kontakt information	27

För att få ut det mesta möjliga av din köksspis ska den vara:

1. Rätt monterad
2. Rätt eldad
3. Rätt skött

## Förberedelse

### Tillverkarförsäkran

Tillverkan av denna produkt har skett i enlighet med produktens typgodkännande handling där monterings- och skötselanvisning ingår som en tillhörande handling.

### Allmänt

Viking 60 & 75 är tillverkade i Österrike med en tradition ända tillbaka till 1930-talet. Spisarna består till mestadels av hög kvalitativt stål och med luckor i gjutjärn, brännkammare klädd med chamotte-sten samt ett skakroster av gjutjärn som utgör eldstadsbotten.

Vedspisarna är utrustade med en bakugn och en överdel av stål eller glaskeramik(tillval) som fungerar som en enda stor kok/värmeplatta. Bakugnens tak är klädd med täljsten för jämnare ugnstemperatur och längre livslängd.

Spisarnas grundkonstruktion är hopsvetsade plåtar med maskin precision där utvändiga plåtar är fastskruvade.

Eldstadsluckan är försedd med ett dubbelt, luftspolat, keramiskt härdat glas som ger härlig och sotfri insyn till elden.

Maximal värmeeffekt och låg vedförbrukning erhålles tack vare att eldstaden och luckorna har försetts med en brandfast tätningslist och genom att veden förbränns under automatisk tillförsel av förvärmad sekundär- och primärluft genom hål i eldstadens chamotte-sten.

Även primärluften tillförs genom att automatiskt spjäll inuti eldstaden. Bra drag direkt får du även genom att öppna spisens startspjäll som förkortar rökgasvägen till skorstenen.

Före nyinstallation av en köksspis och skorsten måste en bygganmälan göras. Vänd dig till din kommun för närmare anvisning.

*Ta gärna kontakt med din lokala skorstensfejarmästare redan vid planering av installation av din köksspis.*

Efter installationen ska alltid skorstensfejarmästaren besiktiga installationen så att den är korrekt utförd enligt monteringsanvisningen och att anslutningen är tät till skorstenen.

Detta görs före spisen eldas och oavsett om det gäller anslutning till befintlig eller ny skorsten.

*Tänk på att Köksfläkt eller dylikt inte bör användas i samma rum när man eldar i spisen.*

#### Varning!

*I drift blir vissa delar av spisen varmare än 90° och kan förorsaka brännskador vid beröring.*

*Tänk på att eldstadsluckan alltid skall hållas stängd, vid undantag för upptändning samt ved påfyllning. Modifiering av spisen får ej ske.*

### Skorsten

Rökkanalens diameter ska vara minst 125mm, ha ett skorstensdrag på minst 0,12mbar och en rekommenderad lägsta höjd om 3,5m på rökkanalen (räknat från spisens anslutning). Viking spisarna finns i 2 olika utföranden gällande vedinkastets placering, vänster- och höger-eldade.

Rökanslutningen sitter på motsatt sida om eldstadsluckan(vedinkastet) och möjligheter att ansluta uppåt, bakåt och åt sidan finns. OBS Anslutning uppåt är ej möjligt med keramikhällen.

När spisarna ska kopplas in mot murstock följer ett rökrör, en murstos och pannkitt med vid leverans. Hur man skiftar anslutning ser du på sidan 9.

### Bärande underlag

En köksspis och (lätt)skorsten kan normalt placeras på vanligt träbjälklag i enfamiljshus. Spisarna kräver ett eldstadsplan framför kaminen som ska vara minst 0,3m och minst 0,1m på vardera sidor. Golvplåtar och Golvglas finns som tillbehör. Se sid. 6.

## VIKING 60 & 75

### Tekniska data

		Viking 60	Viking 75
Verkningsgrad enl. SS-EN 12815	Procent, ca	80 %	80 %
Effekt område	Kw	4-7	6-9
Effekt, nominell	Kw	6	7,5
Rökgastemperatur (medel)	°C	260	260
Erforderligt rökgasttryck i skorsten	Pa	0,12	0,12
Rökgasflödesmängd	g/s	5,8	5,8
Uppvärmningsyta	Ca m <sup>2</sup>	40-90	60-110
Vikt	Kg	110	145
Storlek	Höjd mm	850-900	850-900
	Bredd mm	600	750
	Djup mm	600	600
Bakugn	Höjd mm	270	270
	Bredd mm	260	330
	Djup mm	410	410
Spishäll	Bredd mm	520	670
	Djup mm	490	490
Eldstadsmått	Höjd mm	260	260
	Bredd mm	140	210
	Djup mm	455	455
Eldstadsöppning	Höjd	185	185
	Bredd mm	140	200
Anslutningsalternativ	Bak, sida & topp*	ø120	
Färgkod	Ralnr:9003/Vit	Ralnr:7016/Antracit	

*Godkänd för att anslutas till skorsten med ½ stens omslutning (350°).  
Flerfaldigt utnyttjande (anslutning till gemensam skorsten) är tillåtet med beaktade av  
respektive lokala föreskrifter.*

\*= ej med keramikhäll.

### Konstruktion

Brännkammare	Gjutjärn, Chamotte-sten
Färg	Vit- & Antracitemalj

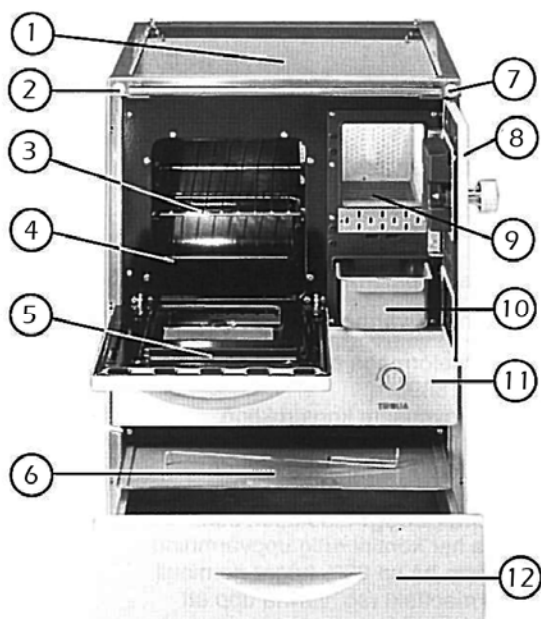
### Tillval

<b>Keramikhäll</b> , keramiskhärdat glas för insyn till elden över eldstaden.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Förhöjningssockel</b> , täckplåt vid höjning av spisen till 88cm.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Konvektionssida</b> , luftat plåtskåp för montering mot brännbart i sidled.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Täljstensmagasin 80kg</b> , placeras i ugn för upp till 12 h eftervärme.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Bakplåt i svart emalj</b> , extra bakplåt för ugnen.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Rökrör</b> , svarta rör i cortenstål för montage mot murstock.	<i>Eftermonterbart.</i>
<b>Golvglas/plåt</b> , skydd mot glöd & gnistor framför & åt sidan på spisen.	<i>Eftermonterbart.</i>

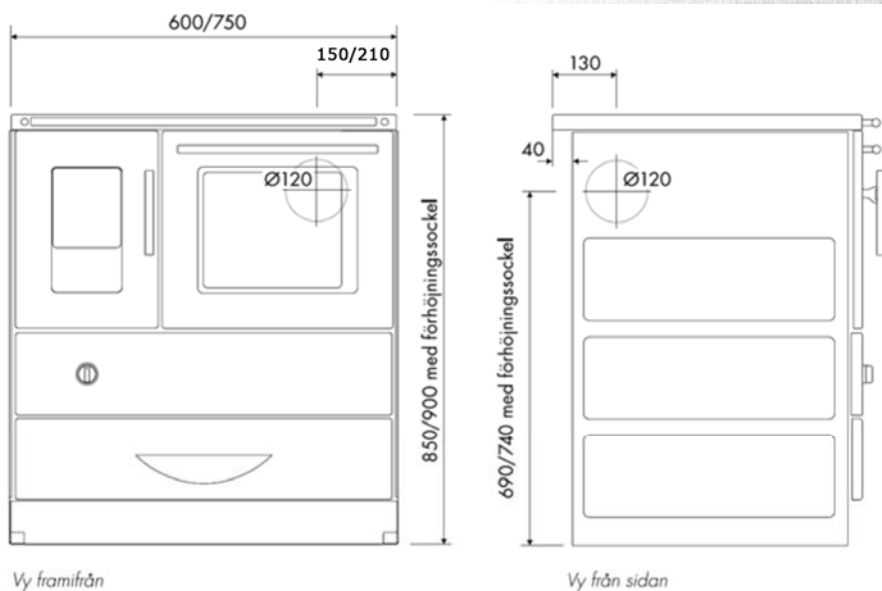
*Se alla tillbehör på [www.vedspis.se](http://www.vedspis.se)*

# VIKING 60 & 75

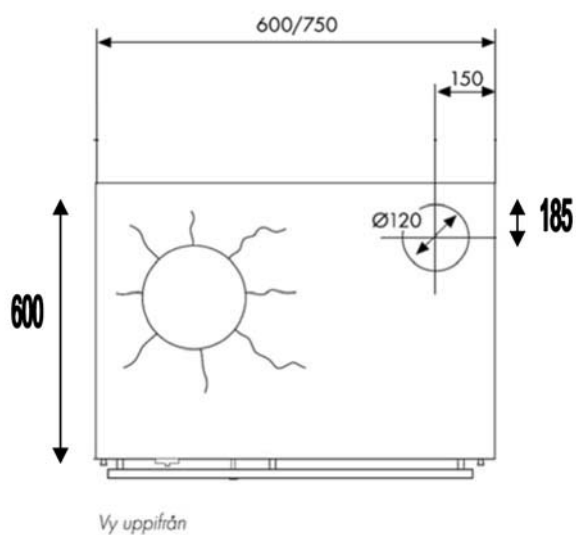
1. Glaskeramikhäll(tillval) eller lackerad stålhäll(standard).
2. Startspjäll.
3. Ugnsgaller.
4. Emailjerad bakplåt.
5. Bakugnslucka.
6. Ask/sotuppfångsplåtar.
7. Skakroster reglage.
8. Eldstadslucka
9. Eldstadsroster.
10. Asklåda (lock under).
11. Sekundärluftsspjäll.
12. Vedlåda.



(mm)



För högereldad spis gäller spegelvända måttskisser.

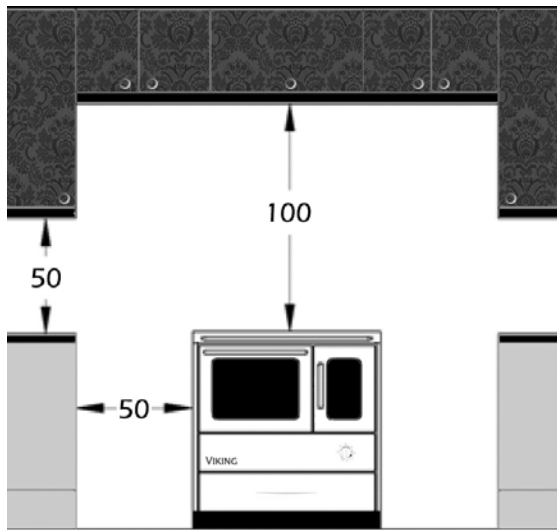


# VIKING 60 & 75

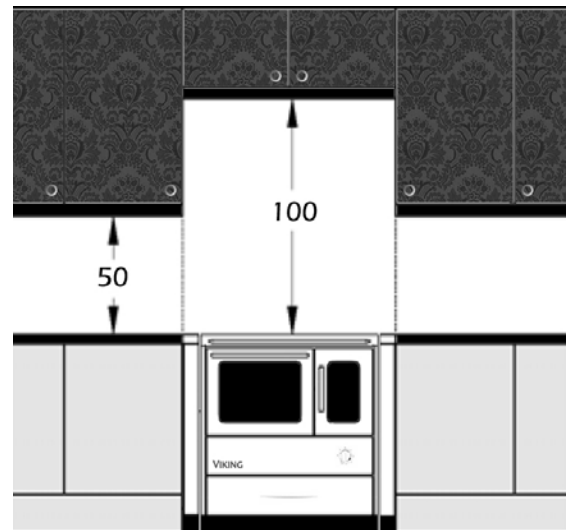
## Avstånd till brännbart

Installations avstånd till brännbar köksinredning (gäller även spis, kylskåp och tekniska apparaturer). Rådgör med sotaren innan installation för ytterligare lokala bestämmelser och vägledning.

### *Vy framifrån (cm)*



1. Spis fritt monterad utan brandväggar åt sidan.



2. Spis monterad mot brännbar köksinredning i sidled tillsammans med något av vikings konvektionsskåp, 55mm eller 100mm.



Brandvägg av tex tegel, lättbetong, minerit och stålregel(ventilerad brandvägg). etc.



Eldstadsplan/gnistskydd av obrännbart material. T.ex. Glas, plåt, klinker, betong etc.

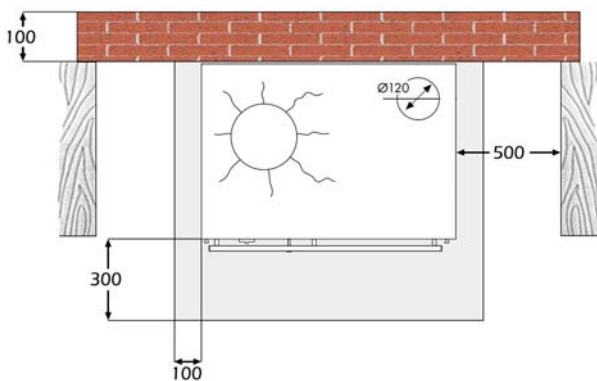


Brännbartmaterial som tex trä, möbler, gardiner etc.

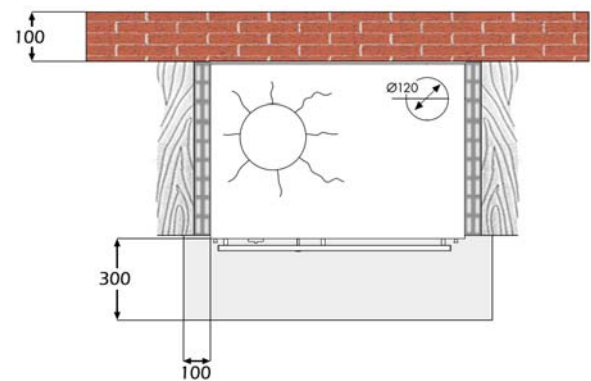


Vikings konvektionsskåp av 55mm eller 100mm bredd. (ventilerar och sprider värme uppåt.)

### *Vy uppiifrån (mm)*



3. Spis fritt monterad utan brandväggar åt sidorna.



4. Spis monterad mot brännbarköksinredning som slutar i nivå med spisen. Står spisen emot en brännbarvägg krävs ytterligare 100mm utrymme över spisen i sidled. Alt. muras en brandvägg upp om 100mm ifrån golv till tak.

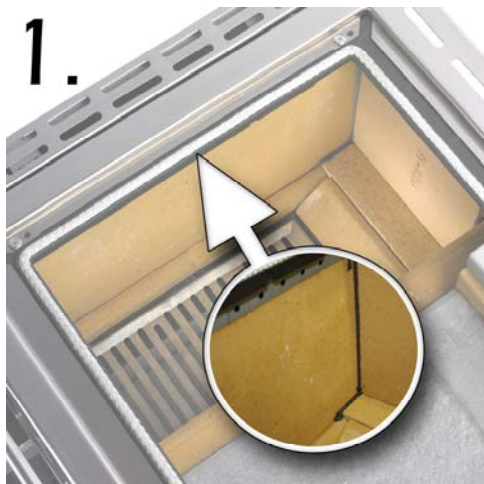
*Om en brandvägg av tegel önskas muras det med fullstenstegel(tegel utan håll) i halvstensformat, normalt 12cm brett.*

**Viktigt!** Köksfläkt får ej installeras ovan spis och alla lokala bestämmelser, inklusive de som hänvisar till nationella eller europeiska standarder skall uppfyllas då denna anordning installeras.

## Förbränningsluft

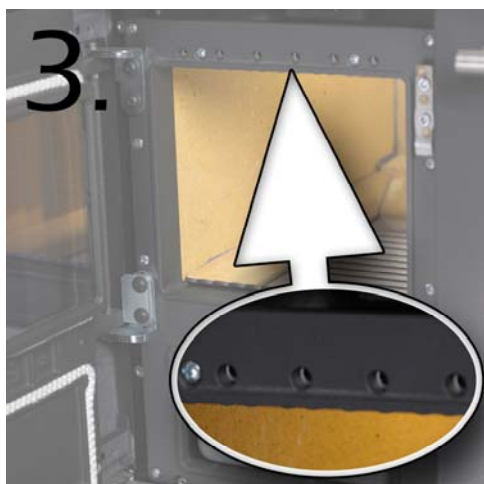
Den luft som förbrukas vid förbränningen, ca.10-20 m<sup>3</sup> per timme, ses i regel som försumbar. I hus med mekanisk ventilation samt välisolerade hus bör spisen placeras nära en ytterväggsventil  
*Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar din spis i bruk och glöm inte att installationen skall godkännas av skorstensfejaren först.*

Spisarna är utrustade med 2 spjäll som reglerar förbränningsluften(sekundärluft) automatiskt. Spisarnas luft tillfördelas till elden på följande, 3 olika sätt:



1. Sekundärluftsspjället(sköts helt automatiskt) sitter placerat i eldstadens övre kant mot utsidan. Där tar spisen in luft under Upptändningsfasen när spisen är kall och behöver extra syre.

2. Tillförsel av sekundärluft (där luften stryps automatiskt). Luften sugas in bakom plåten där reglaget sitter monterat, förvärmas och leds in i spisen där uppvärmd luft sedan strömmar ner uppifrån över bränslet.



3. Sekundärluftstillförsel sker också genom luftintag i fronten precis över eldstadsöppningen. Denna luft spolar sedan glaset rent och motverkar sotbildning. Denna luft tillförs sedan vidare till veden.

### Startspjäll

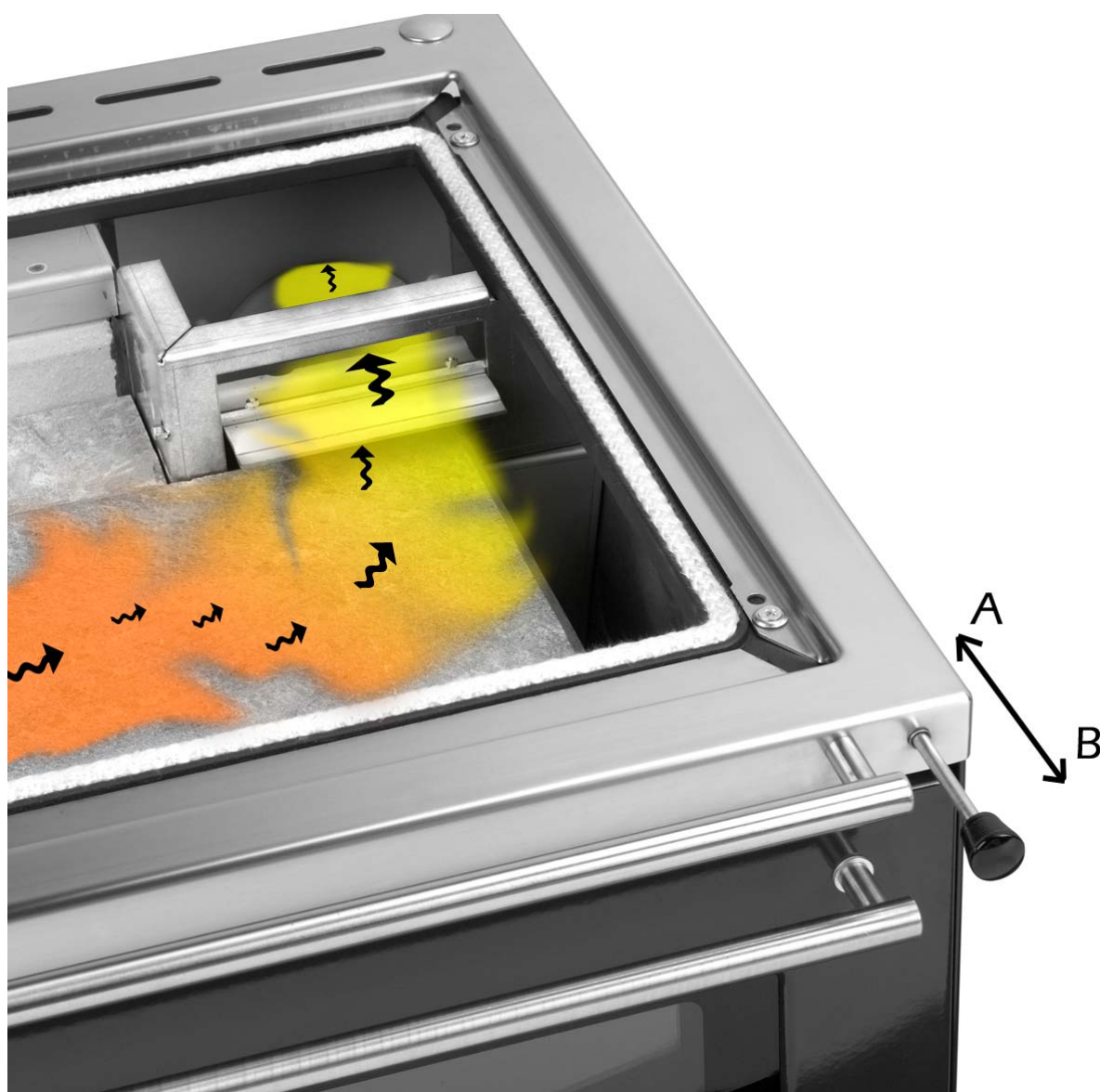
Det sitter som standard i alla Vikingspisar ett startspjäll som förkortar rökgasvägen i spisen för att snabbt få upp draget i skorstenen och temperaturen i eldstaden.

Startspjället bör endast vara öppet i max 5-15min och detta vid upptändningsfasen i spisen.

*OBS! Är startspjället öppet en längre tid så kan detta allvarligt skada din spis och skorsten.*

Startspjällets reglage sitter placerat i spisens övre hörn, på motsatt sida om eldstaden. Reglaget går att skjuta inåt och utåt. Du använder startspjället på följande sätt:

- Dra reglaget mot dig (riktning **B**) och du öppnar startspjället och ökar draget i spis/skorsten.
- Skjut reglaget ifrån dig (riktning **A**) och du stänger startspjället och röken vandrar en längre väg, runt bakugnen, och sedan ut genom spisen.

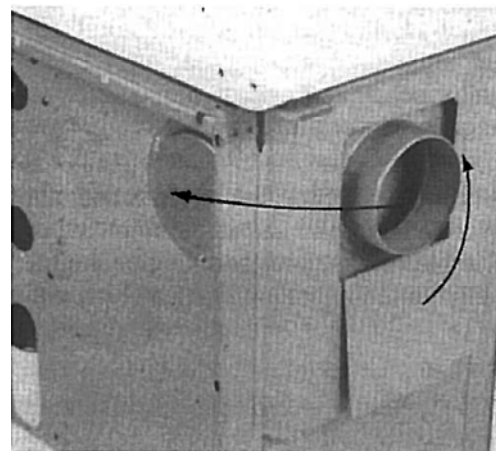


## Anslutningsmöjligheter

Spisarna kan anslutas bakåt, åt sidan eller uppåt (endast med stålhall). Detta görs smidigt på plats vid installation av din spis.

För att bak/sido-ansluta spisarna:

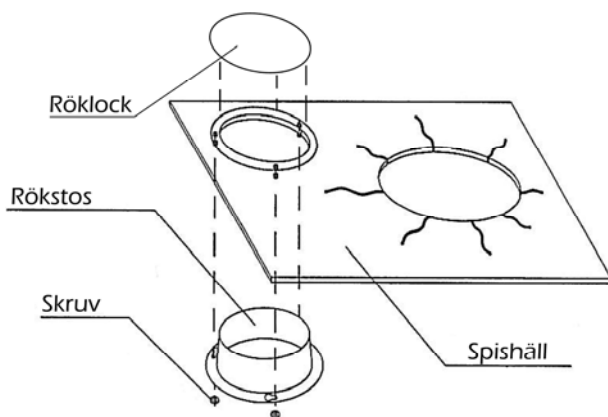
- Tag bort den emaljerade sidoväggen genom att lossa de 2 fästskruvarna som sitter i varsitt hörn och skruva av det emaljerade röklocket i sidoplåten. Skruva sedan bort de 2 röklocken som sitter baktill och på sidan av spisen.
- Tag fram rökstosen som ligger i asklådan och skruva fast den på baksidan eller sidan. Skruva sedan fast röklocket för det hål där rökgaserna inte ska ut.
- *OBS! Glöm ej att täta med det medföljande pannkittet emellan rökstos/röklock och spisens yta.*



För att topp-ansluta spisarna:

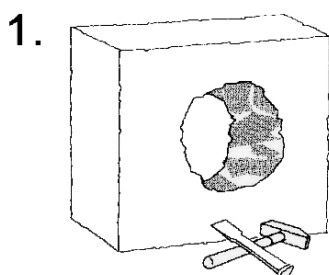
- Tag först bort kokplattan och röklocket ur spishällen, vänd den sedan uppochner och skruva fast rökstosen, som ligger i asklådan, i spishällen.
- *OBS! Glöm ej att täta med det medföljande pannkittet emellan rökstos/röklock och spisens yta.*

- \* Skorstenen får ej vila på spishällen. Vid sotning måste hällen kunna tas bort.

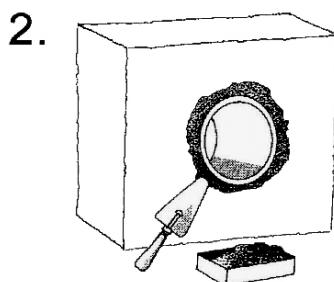


## Anslutning till befintlig murstock.

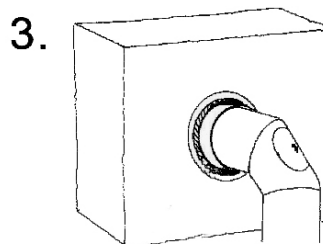
Murstos och ett anslutningsrör, samt pannkitt följer alltid med spisarna. Följ dessa steg för korrekt installation till murad skorsten:



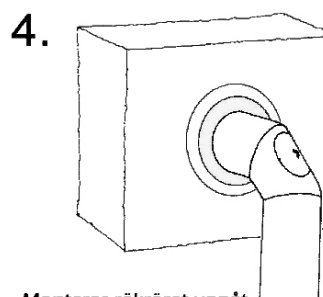
1. **Bila försiktigt upp ett hål där du skall ansluta din spis in i skorstensstocken.**



2. **Mura dit inmurningsstosen.**



3. **Lägg pannkitt på spisens rökstos och tryck därefter fast rökröret på spisen. Lägg sedan pannkitt på rökrörets ände som ska in i murstocken och skjut sedan in spisen.**



4. **Monteras rökröret uppåt, avsluta med en rökrörsrossett för att dölja drevgarn och pannkitt.**

## Bruksanvisning och eldningsråd

En ny Vikingspis bör de första gångerna eldas försiktigt. Den värmebeständiga färgen på hällen blir då mer hållbar och även täljstensskivan på ugnstaket, som då torkar.

Fronten av gjutjärn som eldstadsluckan tätar mot är även den målad med en värmebeständig färg och första gångerna man eldar kan eldstadsluckan fastna genom att färgen smält och fastnat i eldstadsluckans tätsnöre. Dra då försiktigt i luckan tills den släpper.

Spisens rostfria ram blir normalt något missfärgad av den väldiga värme som utvecklas. Detta är fullt normalt och är oundvikligt.

När spisen är ny kan det uppstå en speciell lukt som sammanhänger med att en viss oljebeläggning och överflödig färg kan finnas kvar på plåtarna. Efter några eldningstillfällen försvinner lukten.

**OBS! Spisen skall ej brukas som en förbränningsugn och annan bränsletyp än rekommenderad får ej användas!**

## Bränsle

Bästa värmevärde får du från kluven björkved (generellt lövträd) som brinner lugnare än barrved. Om du eldar med ek, bok eller annat träslag med högt värmevärde skall du alltid blanda med andra träslag, annars riskerar du att skada din eldstad. Du kan även använda dig av torvbriketter.

Veden måste vara torr, ca 15-20% fukthalt, och av rätt storlek ca 30 – 40 cm lång och 6 – 8 cm i diameter. Vid normal eldning är ca 2 kg/ved per timme en lämplig vedmängd. Max vedinlägg bör inte överstiga 1,7kg.

Tändningsved: Finkluven ved  
Längd: 30 - 35 cm  
Diameter: 2 – 5 cm  
Mängd per tändning: 2,1 kg  
(ca. 8 - 10 finkluvna bitar)

Påfyllningsved: Kluven ved

Längd: 30 – 43 cm  
Diameter: 6 – 8 cm  
Normalmängd: 2 kg/timme  
Maxmängd: 2,5 kg/timme  
(max 3 bitar per ilägg)

## Upptändning

Om skorstenen är kall och det är dåligt drag kan man åtgärda detta genom att tända på papper/tändbriketter i skorstens sotlucka eller i spisens sotlucka under ugnen bakom den emaljerade plåten med luftreglaget.

Vid upptändning.

Inlägg nr. 1 (upptändning):

1. Placera ca. 3-4st mindre vedträn i botten på eldstaden, lägg in tändningspapper eller helst ett par tändbriketter (sotar inte) ovanpå vedträden. Lägg sedan på 6-7 vedträn till men se till att du inte lägger in totalt mer än 2,1 kg.
2. Öppna startspjället genom att dra det mot dig (*se sid. 8*) och ställ in luftreglaget för sekundärlufttillförseln på 6:an (*se sid. 7, bild 2*).
3. Efter ca. 10-15 när elden har tagit sig bra och vedträden har förkolnat så stänger du startspjället genom att skjuta det ifrån dig (mot spisen).
4. Sekundärlufttillförseln stryper sig sedan självt när rätt temperatur har uppnåtts i eldstaden.

## Ved påfyllning

När du ska lägga in mer ved ska du öppna påfyllningsluckan långsamt så undviks rökinslag. Luckan kan stå på glänt en minut tills ved sedan har tagit sig.

Fyll aldrig på ved så länge det brinner bra i vedspisen!

*OBS! Det är viktigt att det snabbt börjar brinna i vedträden.*

*Pyrelidning, dvs. kraftigt reducerad lufttillförsel, ger dålig förbränning med höga utsläpp av emissioner samt en låg verkningsgrad och kan i värsta fall orsaka hastig gasantändning med skador på spisen som följd.*

### Baka & Steka

Att tänka på vid användning av kok/stekhällen:

- Kärlden bör ha en massiv och plan botten och vara försedda med ett passande lock. Locket bör ej tas av under kokning.
- När du lagar mat är det lämpligt att använda mindre vedträn och lägga på bränslet oftare.
- Uppkokningen bör ske i området över eldningen. För vidare kokning och varmhållning kan du skjuta kastrullerna åt sidan, bort från eldstaden.
- Genom den stora värmealstrande ytan är kokkärl med plastgrepp inte lämpliga.

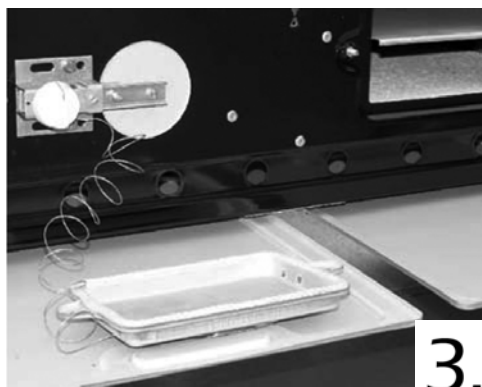
Att tänka på vid användning av ugnen:

- Startspjället bör aldrig vara öppet då ugnen skall användas.
- Lägg aldrig aluminiumsfolie och ställ aldrig några pannor, kastruller etc. på botten i spisens ugn. Emaljen kan då skadas.
- Saft som droppar från bakplåten ska genast torkas bort då de kan ge fläckar på emaljen.
- Elda alltid upp spisen så att ugnen är varm och erhåller den temperatur ni önskar använda den i.
- På termometern i ugnsluckan (skala 0 - 300 °C) ser du med enkelhet den aktuella temperaturen i ugnen. Glaset i luckan gör även det enkelt att se maten när man bakar eller steker. Detta utan att behöva öppna luckan!
- För bakning i ugnen vid ca 180 - 200°C ska man försöka hålla en liten eld. Justera ner sekundärspjället (reglaget under eldstaden) om det brinner för fort och lägg endast in en liten mängd bränsle.
- För stekning är en kraftigare eldning nödvändig för att kunna hålla bakugnstemperaturen över 250. Använd under stekningen gärna lite ved som har högre bränslevärde (bok etc.).



## Sotning

Vid sotning av spisen sker det enklast genom att lyfta bort spishällen för direkt åtkomst in i rökkanalen. Lossa plåten med namnskylden "Viking" (bild 1). Bakom plåten sitter en tätslutande sotlucka (bild 2) som enkelt öppnas genom att skruva bort på vingmuttrar. Glöm inte att dra ut ask/sotuppfångsplåtarna (bild 3) som förhindrar att sot ramlar ner på golvet eller i vedlådan.



3.

## Uraskning

Spisarna är utrustade med ett skak system där ett reglage för att skaka rostret sitter på samma sida som eldstaden, i det övre hörnet (likt startpsjällets reglage).

Genom att dra den mot dig (riktning B) och ifrån dig (riktning A) "ramlar" askan ner i asklådan när eldstadens lucka är stängd och utan att damm kommer ut i rummet.

Asklådan med lock tas sedan enkelt ut ur spisen och töms.

Tänk på att aldrig tömma askan mindre än ett dygn efter avslutad eldning!



## Underhåll & skötselråd

### Stålhällen

Stålhällen är en mycket tålig och slitstark del. Den är förlackerad med en specialfärg som står mycket hög värme. Denna färg kan osa och lukta i början och genom försiktig eldning de första gångerna håller färgen längre.

Att tänka på vid användning och rengörning av stålhällen:

- Rengör inte den lackerade stålhällen före första driftsstarten!
- Tag försiktigt bort överkok och spill med en skrapa.
- Se till att alla skarvar är fria från stelnade matrester.
- Rengör med jämna mellanrum även undersidan.
- Under inga villkor får skurmedel eller skrapande medel eller föremål användas.

### Keramikhällen

Den keramiska hällen är mekaniskt mycket stabil och tål utan vidare lätta till mellanstarka stötar. Om sprickor eller rispor skulle uppstå genom mekanisk inverkan måste spisen genast tas ur drift. Den keramiska hällen måste sedan ersättas med en ny.

Skulle den glaskeramiska hällen däremot spricka sönder genom felaktig behandling under eldning, ska brottstället täckas över med ask/sotuppfångarna tills spisen har svalnat.

Att tänka på vid användning och rengörning av glaskeramikhällen:

- Rengör hällen när den är lätt smutsig – helst efter varje användning.
- Använd en fuktig, ren lapp och lite rengöringsmedel. Därefter torkar man hällen med en ren och torr lapp. Det får inte vara några rengöringsrester kvar på ytan!
- Fastbränt socker eller smält plast avlägsnar man genast när hällen är varm med en glasskrapare.
- Använd uteslutande lättare kokkärl med plan botten.
- Gnid kärlets botten torrt innan det sätts på spisen.
- Stekytan är mycket motståndskraftig, men inte oförstörbar!
- Under inga villkor får skurmedel eller skrapande medel eller föremål användas.

### Bakugnen

Att tänka på vid rengörning av bakugnen:

- Bakugnen ska kylas av före rengörning
- Rengörning ska ske efter varje användning för att matrester inte ska brännas in.
- Fettstänk går lättast att avlägsna med varmt vatten, när bakugnen fortfarande är handvarm.
- Tillbehör som bakplåt och ugnsgaller bör endast rengöras med hett vatten, utan rengöringsmedel.
- Under inga villkor får skurmedel eller skrapande medel eller föremål användas.

### Eldstaden

Att tänka på vid användning och rengörning av eldstaden:

- Rostret bör skakas och rengöras ifrån aska regelbundet.
- Sidoväggarna skrapas försiktigt rent med en sotningsborste.
- När Chamotte-stenen i eldstaden börjat spricka ska de bytas ut mot originalreservdelar.
- Täljstensskivan som ligger ovan på ugnens tak bör också bytas ut när den så småningom pulveriseras.

### Spisens utsida

De emailjerade ytorna rengörs med ljummet vatten när spisen är kall. Under inga villkor får skurmedel eller skrapande medel eller föremål användas.

För rengörning och vård av ädelståldelar (rostfritt etc.) bör endast de specialprodukter, som kan köpas i handeln användas. Under inga villkor får skurmedel eller skrapande medel eller föremål användas.

## Bra att veta

- När du eldar första gången kan det uppstå en lätt obehaglig lukt som beror på att en viss oljebeläggning eller överflödigt färg kan finns kvar på gjutgodset/ädelstålet. Lukten försvinner med tiden då det "osar" bort.
- Kontrollera med jämna mellanrum att inte packningen i eldstadsluckan är skadad och byt ut den vid behov.
- Håll eldstad, samtliga luftintag och rökrör rena. Eldar du mycket bör du sota skorstenen någon extra gång mellan besöken av sotaren.
- Om en skorstensbrand uppstår eller befaras, skall förbränningsluftspjället och luckorna stängas. Kontakta om nödvändigt brandkåren för släckning. Efter en skorstensbrand skall **alltid** skorstenen besiktigas av skorstensfejarmästaren.

## Demontera & montera ugnsluckan

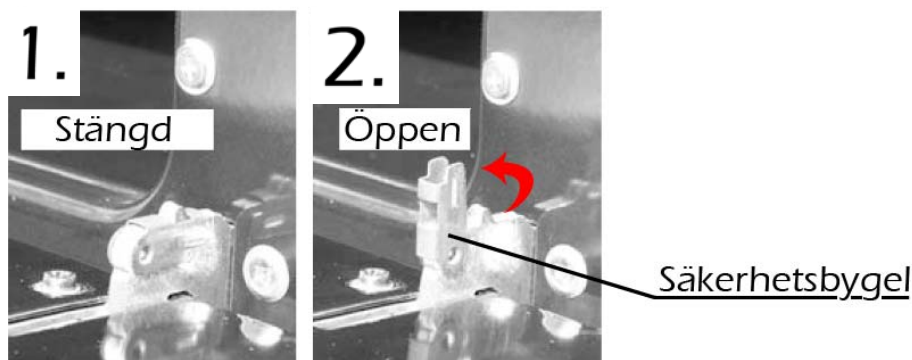


### Demontera ugnsluckan:

- Öppna ugnsluckan helt.
- Fäll upp säkerhetsbygeln (*bild 2*).
- Stäng ugnsluckan långsamt och sedan släpper haken i luckan (lyft försiktigt).
- Tag därefter bort ugnsluckan.

### Montera ugnsluckan:

- Haka i luckan igen.
- Öppna ugnsluckan helt, långsamt.
- Fäll ner säkerhetsbygel (*bild 1*).
- Stäng ugnsluckan.

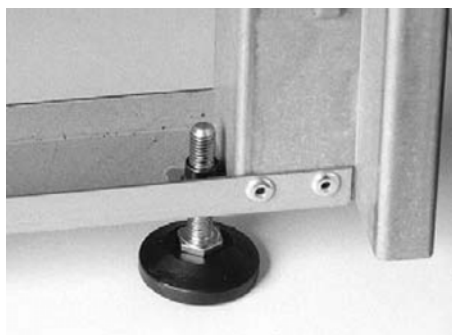


### Monteringsanvisning – Förhöjningssockel (tillval)

Spisen kan anpassas till 850-880 mm höjden i standard utförandet men med detta tillval så kan man med enkelhet få upp spisen i 900 mm höjd. Börja med att dra ur och lyfta bort vedlådan.

Genom att man sedan skruvar på 4st inställningsskruvar (1 i varje hörn) höjer du, alternativt sänker du spisen. Använd en skiftnyckel Nr 17 till inställningen (medföljer inte förpackningen).

Glöm inte att ta hänsyn vid inställningen höjden av rökrör!



När man höjer spisen blir det som följd ett tomrum mellan sidopanelen och golvet. Detta kan döljas med den medföljande emaljerade förlängningsplåten. Lossa sidoväggen och sätt i förlängningspanelen i önskad position. Montera sedan tillbaka sidväggen.

Genom att lossa skruvarna på framsidan vid sockel faller frontplåten ner och döljer ev. tom rum även där.



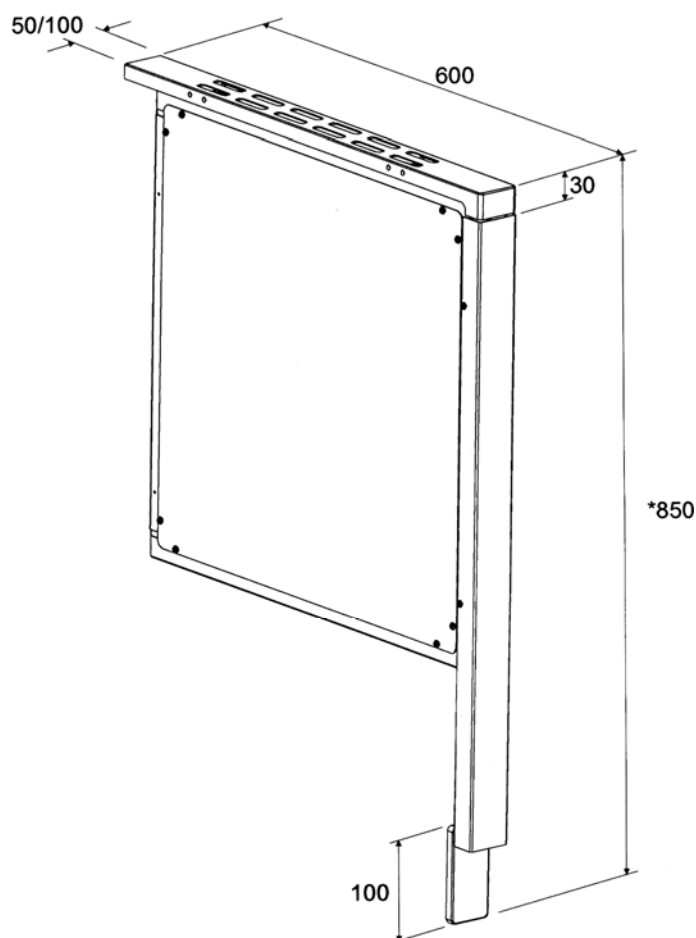
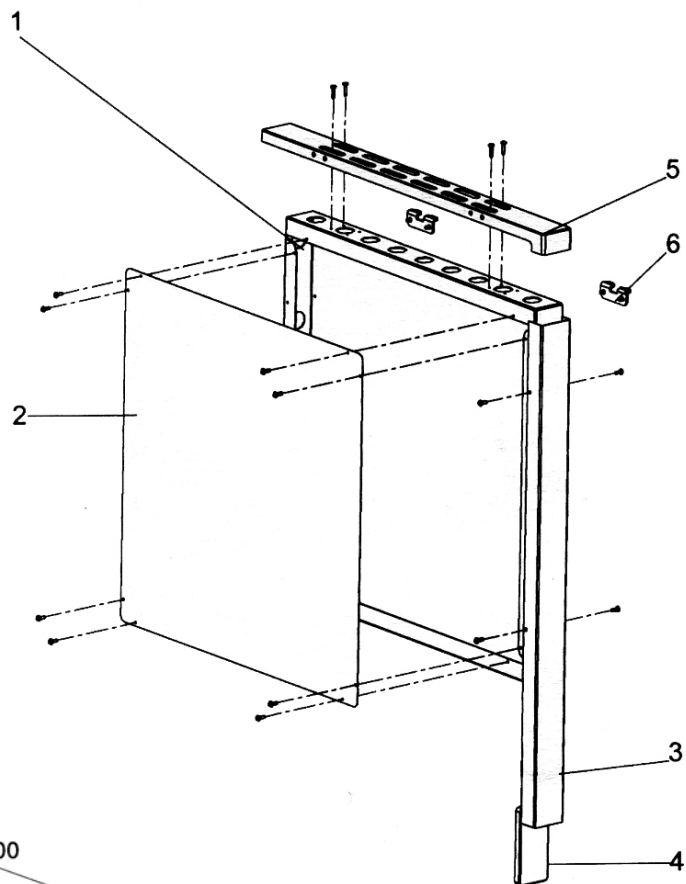
# VIKING 60 & 75

## Monteringsanvisning – Konvektionsskåp (tillval)

Med konvektionssidor kan Viking integreras direkt mot köksinredningen. Finns 5,5 och 10 cm breda.

Detta följer med i förpackningen:

1. Låda / skåp.
2. Sidoplåt.
3. Vertikal frontpanel.
4. Sockelpanel.
5. Överliggande panel.
6. Upphångningsbygel (2 st.).
7. Upphångningsprofil.
8. Gängstift (2 st.).
9. Brickor (2 st.).
10. Skruv för spånplattor 4,5x9,5 (4 st.).
11. Skruv 4,2x9,5 (4 st.).
12. Försänkt skruv 4,2x9,5 (4 st.).
13. Skruv med platt huvud (4 st.).
14. Skruv 3,9x22 (6 st.).



### Inbyggnadsmått i sidled

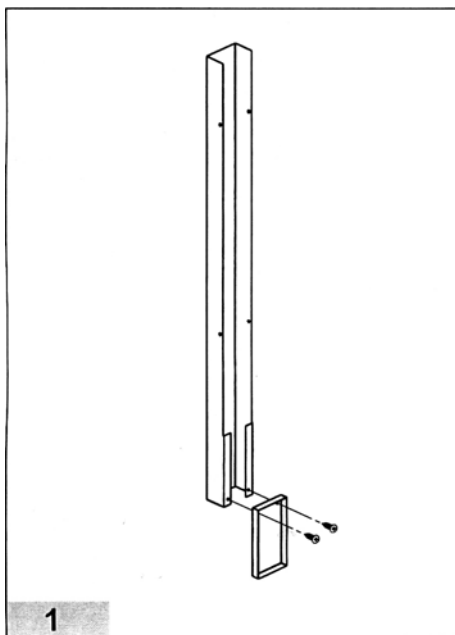
Inbyggnadsmått = 55 mm

Inbyggnadsmått = 110 mm

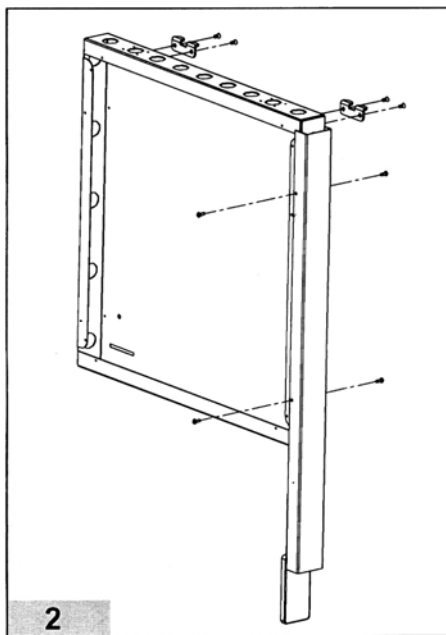
Höjdanpassning sker genom att justera sockelpanelen alternativt byta ut den mot den medföljande som är något högre

## VIKING 60 & 75

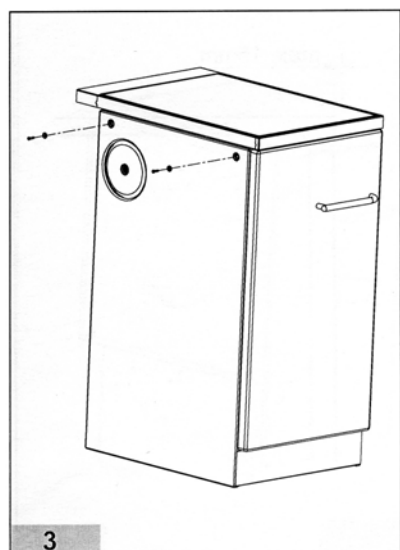
Innan ni börjar så lossa de två skruvarna 4,2x9,5 som förbinder sidoplåten med lådan och ta bort sidoplåten.



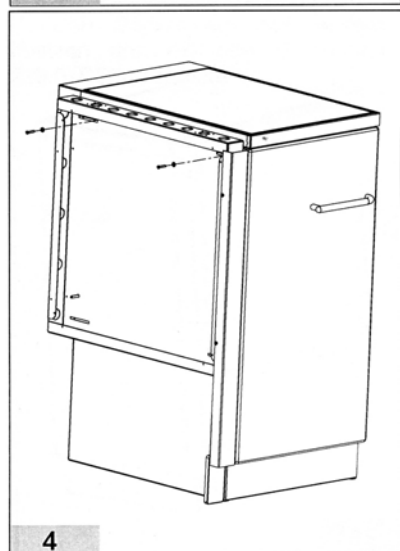
1. Fäst sockeln med skruv, 4,2x9,5 (2 st.) på den vertikala frontpanelen.



2. Fäst de båda upphängningsbyglarna vid konvektionsskåpet med de försänkta skruvarna, 4,3x9,5 (4 st.).  
Skruva fast gängstiften, m5x25, i muttern med huvud till konvektionsskåpet.  
Skruva sedan fast den vertikala frontpanelen på konvektionsskåpet, 3,9x9,5 (4 st.).

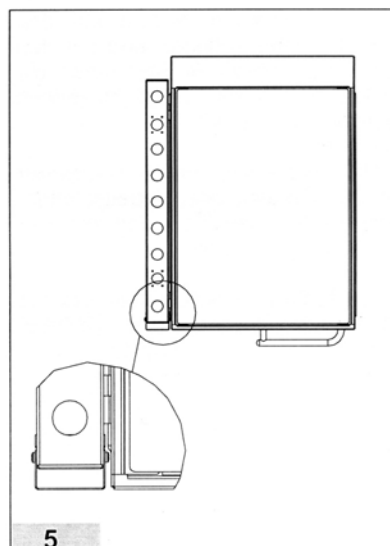


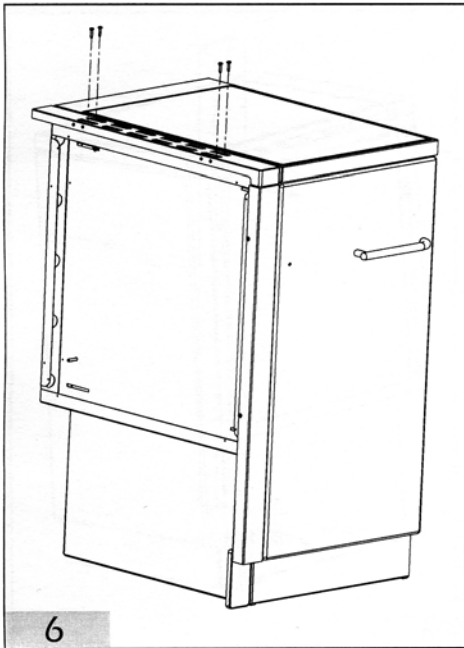
3. Skruva av sidoväggen på spisen (2 st. skruvar) på den sida du ska montera konvektionsskåpet.



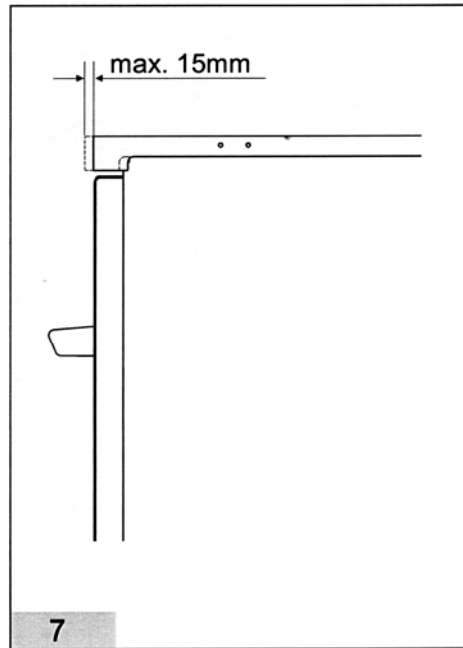
4. Fäst skåpet i sidoväggen på spisen och skruva dit med 2 st. skruv, 3,9x22. Vänta med att dra fast dem.

5. Justera så att den vertikala frontpanelen är i linje med spisen. Skruva sedan åt skruvarna.





6



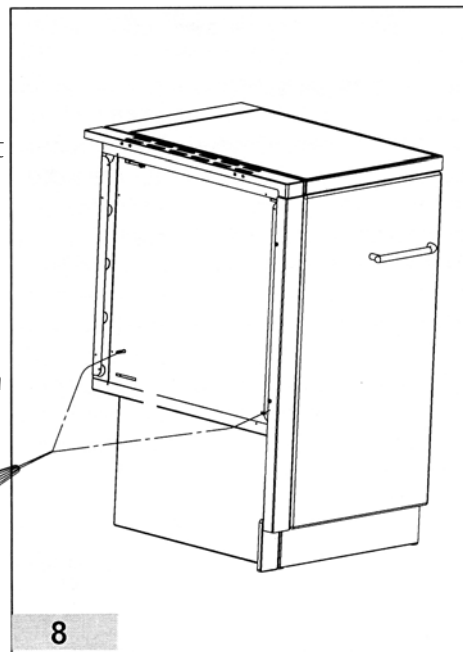
7

6. Lagg på den överliggande panelen. Sätt fast panelen med skruv 3,9x22 (4 st.) och bricka men dra inte fast.

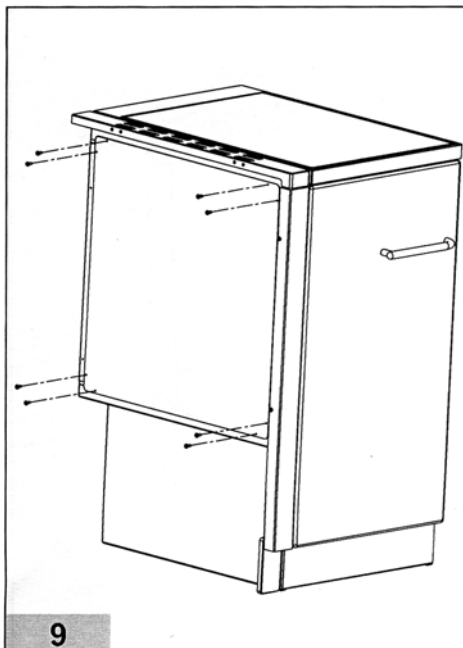
7. Kontrollera passningen av panelen mot framstycket och dra de 4 st. åt skruvarna.

8. Justera gängstiften så att konvektions-skåpet löper parallellt med spiskroppen hela vägen.

9. Sätt på sidoplåten på skåpet och skruva fast den med 8 st. skruvar, 4,2x9x5.



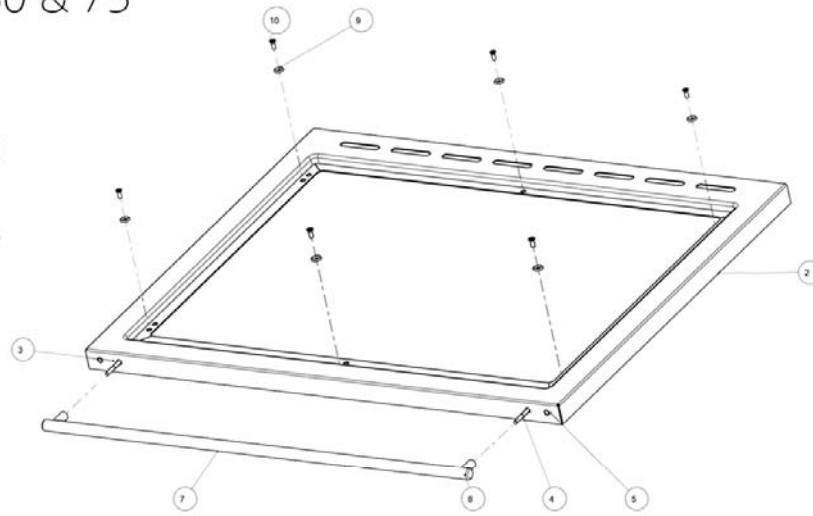
8



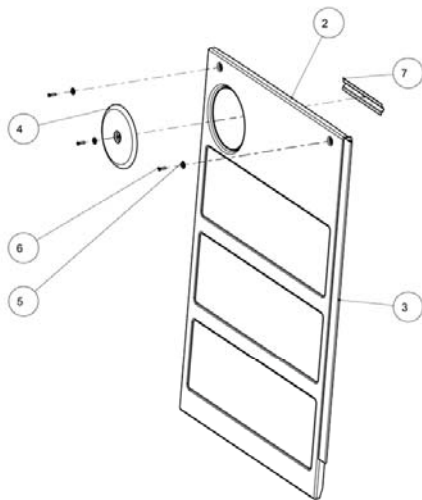
9

Sprängskiss - Ytterdetaljer  
Viking 60 & 75

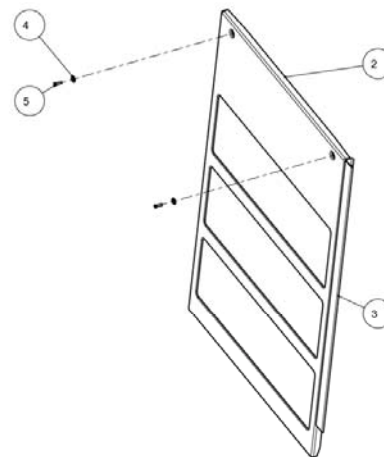
Spishällsram



Yttersida 1 (rökuttagssidan)



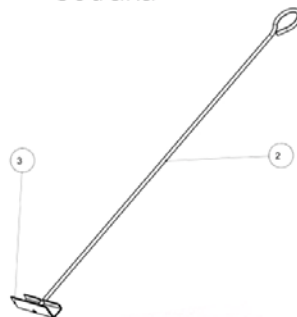
Yttersida 2



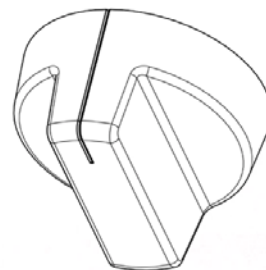
Spiskrok



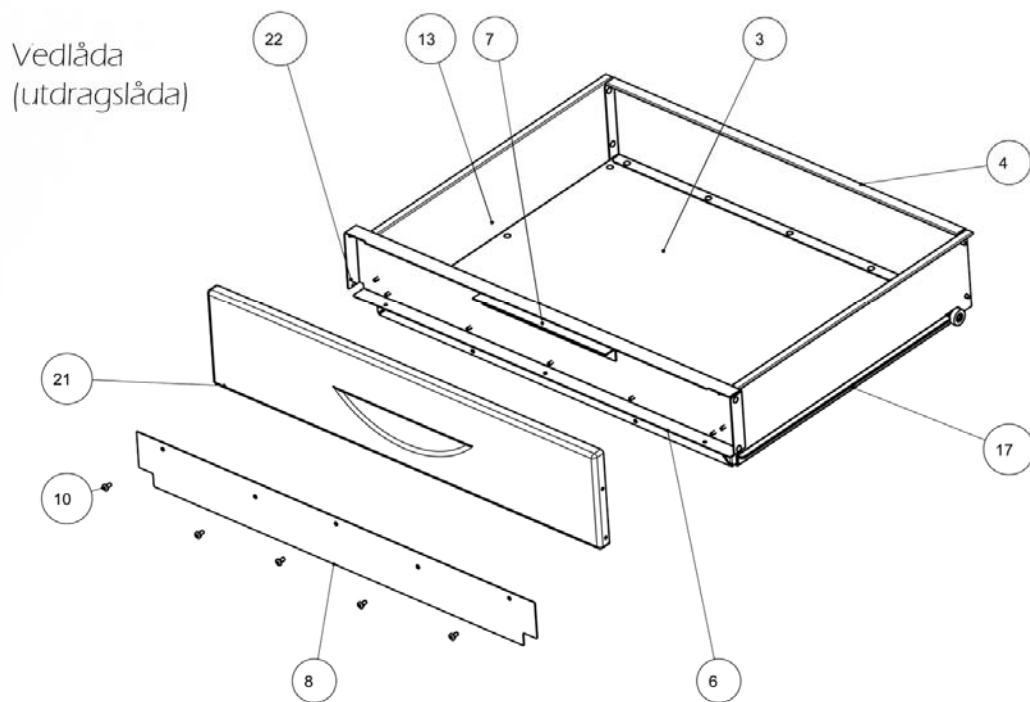
Sotraka



Regulatorvred

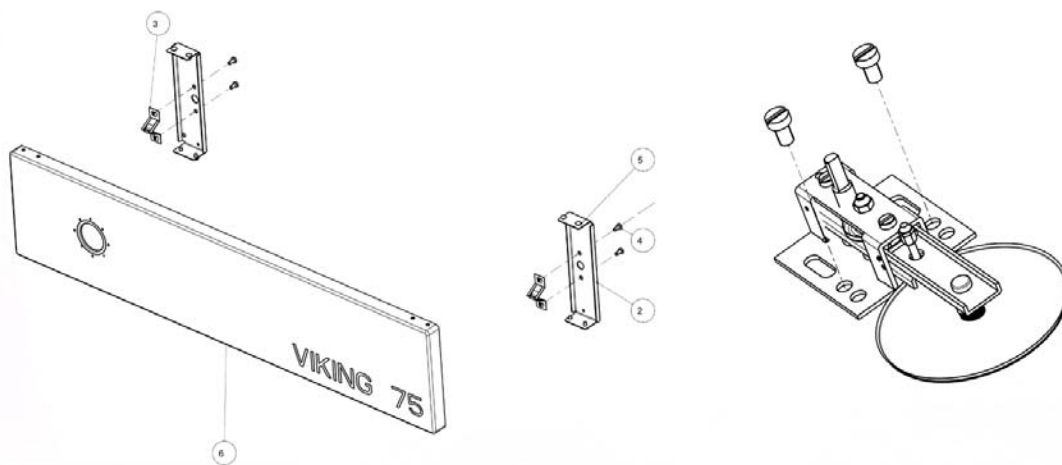


## Sprängskiss - Framstycksdetaljer Viking 60 & 75



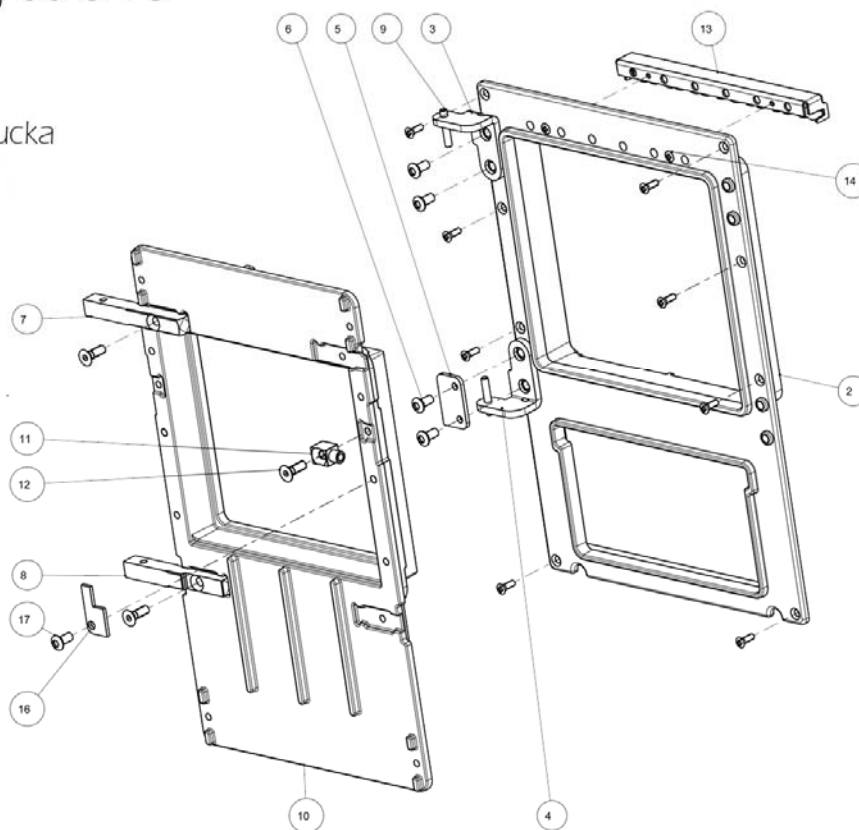
Sotnings front

Spjällregulator

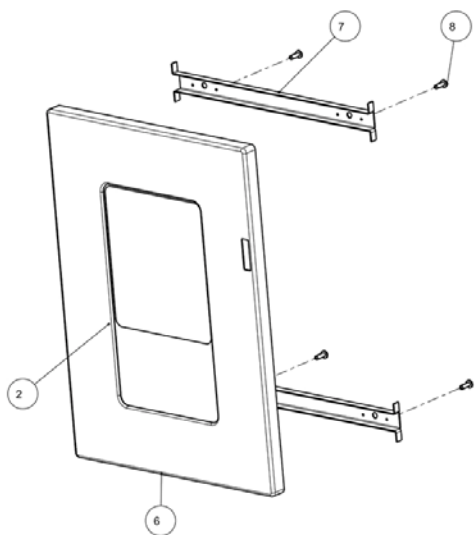


Sprängskiss - Eldstadsluckan  
Viking 60 & 75

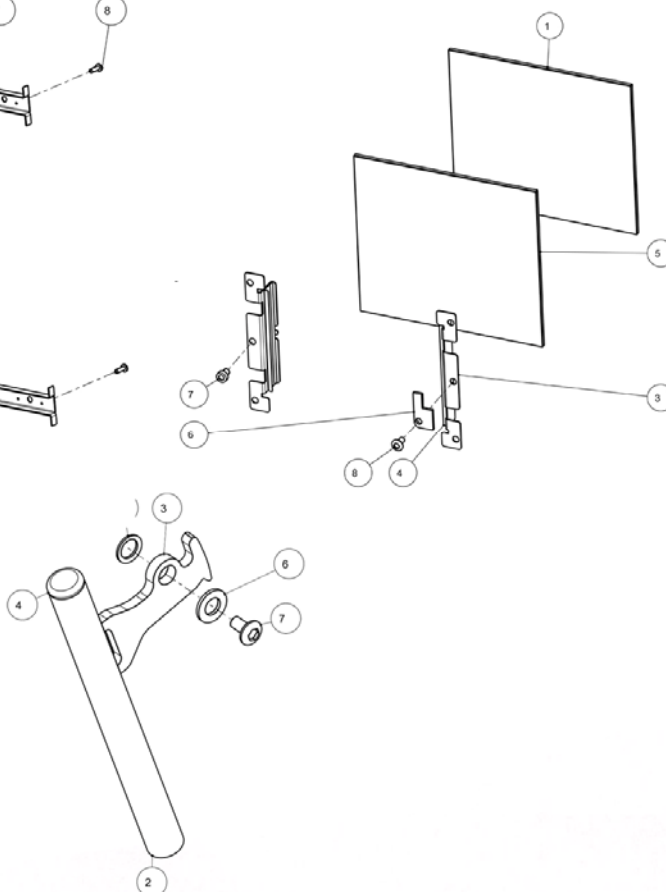
Eldstadslucka



Eldstadslucka (ytterdetaljer)

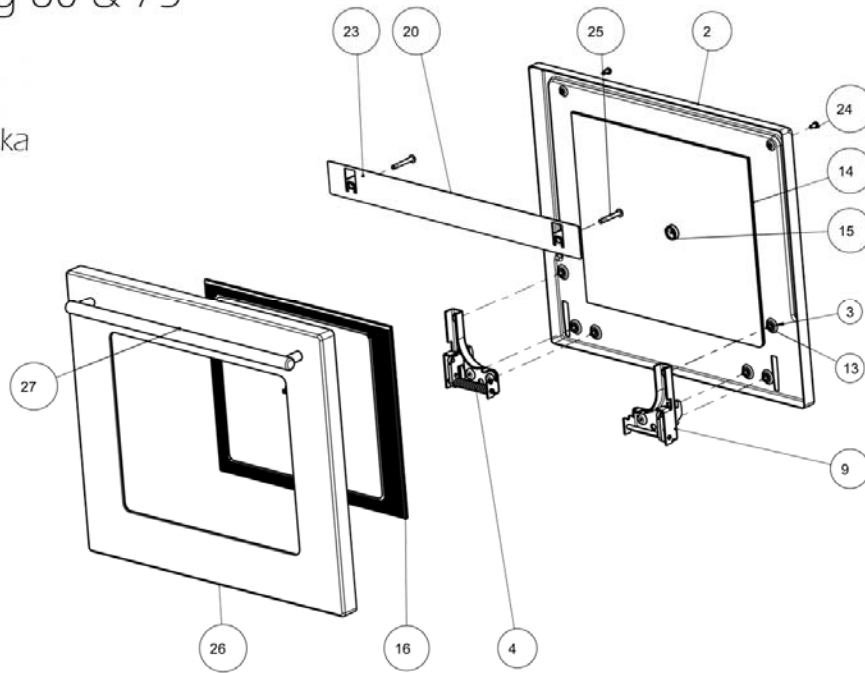


Eldstadslucka (glasdetaljer)



Sprängskiss - Ugnsdetaljer  
Viking 60 & 75

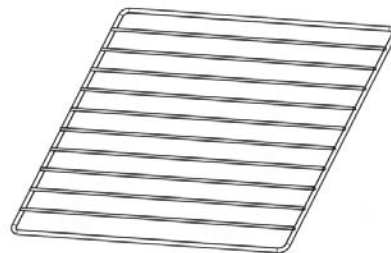
Ugnslucka



Bakplåt



Ugnsaller

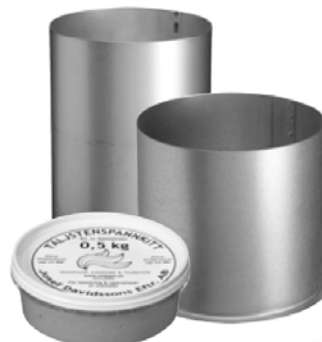


Sprängskiss - Rökdetaljer  
Viking 60 & 75

Rökstos

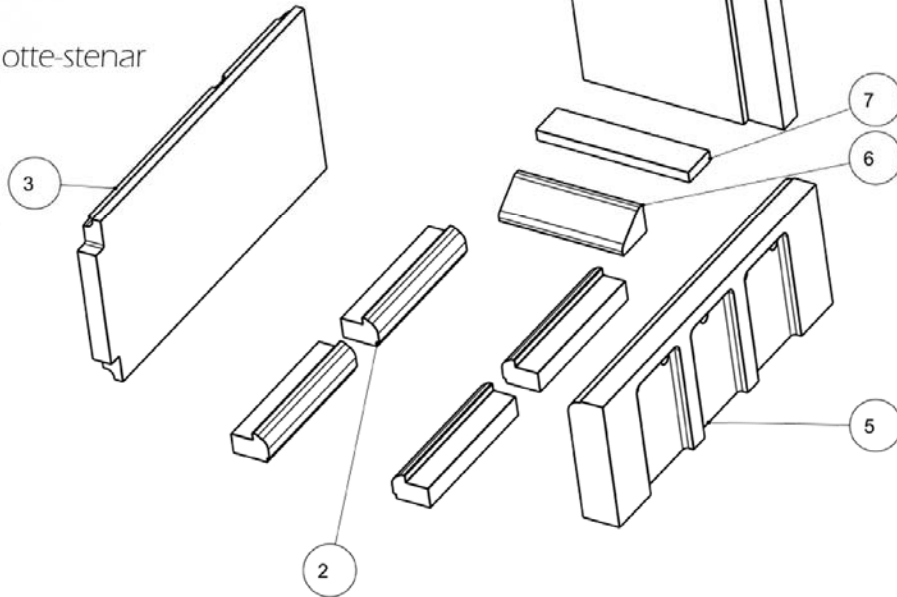


Rökrör, murstos & pannkitt

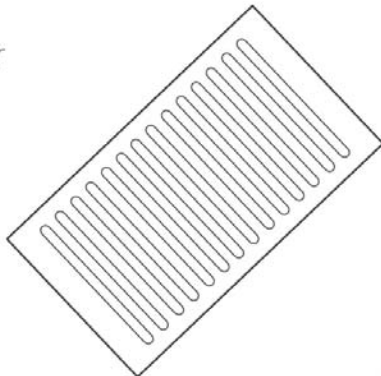


Sprängskiss - Eldstadsdetaljer  
Viking 60 & 75

Chamotte-stenar



Roster



Asklåda med lock





Rhein-Ruhr Feuerstätten Prüfstelle

Rhein-Ruhr Feuerstätten Prüfstelle • Am Technologiepark 1 • 45307 Essen

Anerkannte Prüfstelle nach den Landesbauordnungen, Kennziffer: NRW 15

Anerkannte Prüfstelle im bauaufsichtlichen Zulassungsverfahren

Anerkannte DIN CERTCO Prüfstelle, Kennziffer: PL139

Anerkannte Prüfstelle nach dem Bauproduktengesetz, notified body number: 1625

**Prüfgutachten Nr. RRF – 15 08 1779**

**Art der Prüfung:** Prüfung nach DIN EN 12815 und den Anforderungen der BSIV der Städte München und Regensburg, der Ergänzung nach Art. 15a B-VG, der Luftreinhalte-Verordnung der Schweiz sowie den geplanten zukünftigen Anforderungen der 1. Stufe der BImSchV

**Gegenstand der Prüfung:** Pellet-Brandherd HKS 0813 / HSD 75.3/ Viking 75/ HKS 0990/ HSD 90.3/ Viking 90

**Auftraggeber:** Kaiser-Zierratel, Gas-Brenner-GmbH, Obere Marz 3, A-6272 Stumm

**Nennwärmeleistung:** 7,5 kW

**Kurzbeschreibung des Prüfgegenstandes:** Handgebläster Dauerbrandherd mit Backstein-Feuerraum mit Schamottesteinen ausgekleidet, Flammheizung mit Rührrost und einschiebbarem Brennstoffvorratsbehälter. Die Mehrfachbelegung ist zulässig.

**Prüfergebnis:** Der CO-Gehalt der Abgase o.g. Feuerstätte beträgt bei Nennwärmeleistung unter den Prüfbedingungen der DIN EN 12815 mit dem Prüfbrennstoff Scheitholz 0,09 Vol.-% bezogen auf 13 % O<sub>2</sub>entspricht 1125 mg/m<sup>3</sup>.

Die staubförmigen Emissionen im Abgas betragen unter o. g. Bedingungen 66 mg/m<sup>3</sup>, der NO<sub>x</sub>-Gehalt 115 mg/m<sup>3</sup>, der mg-H<sub>2</sub>-Gehalt 93 mg/m<sup>3</sup> bei Scheitholz auf 13 % O<sub>2</sub> bezogen.

Der Wirkungsgrad beträgt unter o. g. Bedingungen 79,1 %.

Der Leiter der Prüfstelle

Dr. Lücker  
Essen, 26.06.2009

Byggproduktcertifierat vid RRF - 15 08 1779  
 Dokumentet är utfärdat under redigering hos Swedcert.  
 Vid oklarheter är utfärdar och kontakt Swedcert på Tel: 0455 330900  
 www.swedcert.se

## Problemlösningar

Dåligt drag.	Anslutningen till murstocken har inte tätats ordentligt.	Be sotaren kontrollera att anslutningen mellan spis och skorsten är helt tät.
	Rökröret är igensotat, eller så har det samlats sot under ugnen.	Rengör rökrör och brännkammare och ta bort sotluckan på spisen och raka ut Sotet med den medföljande sotrakan.
	Skorstenen igensatt av fågelbo eller liknande Skorstenen är för kort eller har för stor tvärsnittsarea	Kontakta sotare eller återförsäljare för ytterligare vägledning.
	Spisen har inte eldats i under längre tid och luckorna har varit stängda.	Vid längre eldningsuppehåll lämna spisens eldstadslucka på glänt
	Undertryck i bostaden.	Öppna ett fönster, eller skaffa en ytterväggsventil vid spisen. Kontrollera att ventilationen är rätt inställd.
	Veden har för hög fukthalt, eller är för kall.	Endast torr ved med en maximal fukthalt på 20 % bör användas, ta in veden 1 dygn, för att få den rumstempererad innan eldning.
För kraftigt drag.	Om du använder ugnstorkad ved kräver detta mindre lufttillförsel än normalt vedbränsle.	Minska lufttillförseln genom att justera ner reglaget i spisen och kontrollera tätningslisterna i spisen.
	Skorstenen är för lång.	Kontakta sotare eller återförsäljare för ytterligare vägledning.
	Om du har en rökgasfläkt som suger för kraftigt.	Ställ in rökgasfläkten på lägre varvtal alternativt stäng av den.
Glaskeramikhällens Sot brinner inte bort.	Veden har för hög fukthalt.	Endast torr ved med en maximal fukthalt på 20 % bör användas.
Vitt glas.	Dålig förbränning (för låg temperatur i Ugnen).	Följ instruktionerna för rätt eldning som beskrivs i denna handbok.
	Felaktig eldning (eldning med avfallsved, malt trä, impregnerat trä, plastlaminat, plywood eller liknande).	Använd alltid rent och torrt bränsle.
Ryker ut i rummet när dörren öppnas.	Det uppstår en tryckutjämning i brännkammaren.	Öppna startspjället innan dörren öppnas – försök undvika att öppna dörren hastigt.
	Dåligt drag i skorstenen.	Undersök skorstenshöjden, som kan vara för låg i förhållande till det minimidrag som spisen kräver.
	Dörren öppnas när det är eld i brännkammaren.	Öppna bara dörren vid glödbädd.
Vit rök.	Förbränningstemperaturen är för låg.	Öka lufttillförseln - genom att öka draget med regulatorvredet på spisen.
	Veden är för fuktig och innehåller vattenånga.	Använd alltid rent och torrt bränsle.
Svart eller gråsvart rök.	Ofullständig förbränning.	Öka lufttillförseln - genom att öka draget med regulatorvredet på spisen.

***Tändproblem beror oftast på fuktigt bränsle, för dåligt drag eller otät anslutning till skorstenen.***

# Garantiberis

## Garantivillkor

*J Davidssons Eftr. AB* ansvarar för att produkterna inte har fel som kan hänföras till tillverkning eller lagring vid fabriken. Garantin gäller från leveransdatum till kund.

*J Davidssons Eftr. AB* tar inget ansvar för Demontering och Monteringskostnader för utbyte av spis.

*J Davidssons Eftr. AB* tar inget ansvar för kostnader på grund av stillestånd eller andra direkta eller indirekta kostnader och skador.

Garantivillkoren gäller ej glas eller de utbytbara eldstadsdetaljerna.

Garantitiden på rooster, brännjärn etc. är 1 år.

3 år	5 år	10 år
Viking 60, 75	Oden 110	Smålandsspisen 28, Smålandsspisen 1896, Idun Nr. 1, Viking 30, Royal Viking, Barnspis Oden 6318.

**Markus & Mikael Andersson, delägare**

*Markus Andersson* *Mikael Andersson*

### Varning!

I drift blir vissa ytor på vedspisen/kaminen blir varmare än 90° och kan förorsaka brännskador vid beröring.

### Krav på rökkanal

Både vid anslutning rakt bakåt och vid toppanslutning rakt uppåt skall skorstenen vara dimensionerad för minst 350° C.

### OBS!

Installation av eldstad skall anmälas till den lokala byggnadsmyndigheten. Husägaren står själv ansvarig för att föreskrivna säkerhetskrav är uppfyllda och för att installationen blir inspekterad av en kvalificerad kontrollant.

*Skorstensfejarmästaren skall informeras om installationen eftersom den medför ändrat sotningsbehov.*



GRUNDAT 1882

**JOSEF DAVIDSSONS EFTR.**

VEDSPISAR, KAMINER & TILLBEHÖR

## Kontakta oss på:

Telefon: 0371-200 01

Fax: 0371-210 01

[www.vedspis.se](http://www.vedspis.se)

[info@vedspis.se](mailto:info@vedspis.se)



J Davidssons Eftr. AB	Phone	E-mail	Org.nr	Bankgiro
Box 42	+46 (0)371 -200 01	<a href="mailto:info@j-davidssons.se">info@j-davidssons.se</a>	SE556194 -085801	142-7905
330 21 Reftele	Fax	Homepage	Bank	Plusgiro
Sweden	+46 (0)371 -210 01	<a href="http://www.j-davidssons.se">www.j-davidssons.se</a>	Nordea	22562-3