



**INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI POUR CUISINIÈRES A FIOUL**

**AUFSTELLUNG UND BEDIENUNGS - ANLEITUNG FÜR**

**OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE OIL**

**INSTALLAZIONE E ISTRUZIONI PER L'USO DELLE A KEROSENE**

**INSTALACION E INSTRUCCIONES DE EMPLEO DE LAS**

**INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE A QUEROSENE**

**INSTALLATIE - EN GEBRUIKSHANDLEIDING VOOR**

<b>FRANÇAIS</b> .....	<b>p 3</b>
<b>DEUTSCH</b> .....	<b>p 8</b>
<b>ENGLISH</b> .....	<b>p 13</b>
<b>ITALIANO</b> .....	<b>p 18</b>
<b>ESPAÑOL</b> .....	<b>p 23</b>
<b>PORTUGUÊS</b> .....	<b>p 28</b>
<b>NEDERLANDSE</b> .....	<b>p 33</b>



Pour clarifier les dessins, les proportions ne sont pas respectées dans cette notice.  
Zum besseren Verständnis der Zeichnungen entsprechen die Größenverhältnisse nicht der Wirklichkeit.  
Please note that, for the sake of simplicity, the diagrams are not to scale in this manual.  
Per maggior chiarezza le proporzioni dimensionali non sono state rispettate nei disegni di questo manuale.  
Para aclarar los dibujos, no se han respetado las proporciones en estas instrucciones.  
Para clareza dos desenhos, as proporções não são respeitadas nestas instruções.  
Duidelijkheidshalve zijn de tekeningen niet op schaal.

# SOMMAIRE

<b>1 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....</b>	<b>4</b>
<b>2 - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL.....</b>	<b>5</b>
<b>3 - ARRÊT DE L'APPAREIL.....</b>	<b>5</b>
<b>4 - RÉGLAGE DU DISTRIBUTEUR.....</b>	<b>5</b>
<b>5 - CUISSON .....</b>	<b>6</b>
<b>6 - NETTOYAGE.....</b>	<b>6</b>
<b>7 – RÈGLES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>6</b>
<b>8 – CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE .....</b>	<b>7</b>

# INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI POUR CUISINIÈRES A FIOUL DEVILLE (F)

Modèles	Puissance		Vol. corrigé chauffé	Ø de buse	Fumées		Dépression recommandée
					Température	Débit	
C09619	6 500 kcal/h	7,5 kW	200 m <sup>3</sup>	125 mm	350 °C	7,5 g/s	1,1 mm de colonne d'eau
C09639 C09640 C09641	7 000 kcal/h	8,1 kW	220 m <sup>3</sup>	125 mm	260 °C	9,5 g/s	1,8 mm de colonne d'eau
C09649	8 000 kcal/h	9,3 kW	260 m <sup>3</sup>	125 mm	267 °C	10 g/s	1,4 mm de colonne d'eau

## 1 - INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

**LORS DE L'INSTALLATION DE VOTRE CUISINIÈRE, FAITES TRES ATTENTION AUX DETAILS SUIVANTS.**

### 1.1 - Mise en place :

- La cuisinière doit être placée sur un sol de niveau. Elle est réglable en hauteur de 84,5 cm à 86 cm.
- **Aucun contact** avec des matériaux inflammables ou se dégradant sous l'effet de la chaleur ne doit avoir lieu.

### 1.2 - Raccordement à la cheminée

- Placer la cuisinière à une distance minimale de 300 mm des murs arrière et latéraux de l'habitation et de tous matériaux combustibles.
- Dans un rayon de 170 mm autour de l'axe du conduit de raccordement, à l'endroit où il traverse la cloison arrière pour pénétrer dans la cheminée, éliminer ou découper les éléments combustibles tels que papiers peints, lambris...
- L'appareil doit être raccordé à un conduit de fumée réalisé conformément aux règles en vigueur, DTU 24-1 notamment (norme P51-201).
- Dans le cas d'un conduit existant :
  - L'installateur prend à son compte la responsabilité des parties existantes : il doit vérifier l'état du conduit et y apporter les aménagements nécessaires pour son bon fonctionnement et la mise en conformité avec la réglementation.
  - Ramoner le conduit puis procéder à un examen sérieux pour vérifier :
    - . La compatibilité du conduit avec son utilisation.
    - . La stabilité.
    - . La vacuité et l'étanchéité (annexe II du DTU 24-1).

- Si le conduit n'est pas compatible, réaliser un tubage à l'aide d'un procédé titulaire d'un Avis Technique favorable, ou mettre en place un nouveau conduit.

- Un conduit de raccordement doit être installé entre l'appareil et le conduit de fumée :

- Dans le cas où le conduit de raccordement est horizontal, une pente ascendante de 5 cm par mètre doit exister.

- Ce conduit doit être visible sur tout son parcours et ramonable de façon mécanique. Sa dilatation ne doit pas nuire à l'étanchéité des jonctions amont et aval ainsi qu'à sa bonne tenue mécanique et à celle du conduit de fumée. Sa conception et, en particulier, le raccordement avec le conduit de fumée doit empêcher l'accumulation de suie, notamment au moment du ramonage.

- Les jonctions avec l'appareil d'une part et le conduit de fumée d'autre part doivent être réalisées dans le strict respect des spécifications du constructeur du tube, en utilisant tous les composants préconisés (embouts, raccords, etc...).

- Dans tous les cas, le raccordement du tuyau de la cuisinière à la cheminée doit être bien étanche. Evitez de placer plusieurs coudes qui nuisent au tirage.

- **Ventilation du local où l'appareil est installé :**

- Le fonctionnement de l'appareil nécessite un apport d'air supplémentaire à celui nécessaire au renouvellement d'air réglementaire. Si l'habitation est équipée d'une VMC, il peut être nécessaire de réaliser une amenée d'air de 50 cm<sup>2</sup> de section.

- Cette prise d'amenée d'air sera située soit directement à l'extérieur, soit dans un local ventilé sur l'extérieur, et être protégée par une grille.

- La sortie d'amenée d'air doit être située le plus près possible de l'appareil. Elle doit être obturable.

### 1.3 - Tirage

Après une heure de fonctionnement à l'allure maximale, la dépression de la cheminée doit être stabilisée. Si le tirage est trop fort, il faut agir sur le modérateur de tirage. S'il est trop faible, il faut améliorer la cheminée.

### 1.4 - Position et nature des murs et parois avoisinant l'appareil :

- Placer l'appareil à une distance minimale de 300 mm des murs arrière et latéraux de l'habitation et de tous matériaux combustibles ou susceptibles de se dégrader sous l'action de la chaleur.

### 1.5 - Brûleur (Fig. 1)

Utiliser uniquement du fioul domestique. Vérifiez avec soin l'étanchéité des canalisations entre le réservoir et le distributeur et entre le distributeur et le brûleur, au moyen d'un papier de soie. Au besoin, resserrer les raccords.

Enlever les ustensiles placés dans le brûleur pour le transport.

Retirer les cales en carton qui maintiennent l'anneau de ralenti. S'assurer que celui-ci repose parfaitement sur les supports faisant saillie dans le pot brûleur, sinon placer convenablement le demi-anneau marqué (1) et ensuite celui marqué (2). Les extrémités du second reposant sur les extrémités du premier, l'emboîtement doit être parfait et l'ensemble bien stable.

Vérifier que le tube inducteur (situé au centre du brûleur) est bien engagé dans la douille-support.

Vérifier que l'anneau diffuseur est monté sur le tube inducteur et positionné à la bonne hauteur.

## 2 - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

### IMPORTANT :

**Avant le premier allumage, retirer la cale en carton qui maintient les anneaux de ralenti à l'intérieur du brûleur.**

- Enclencher le distributeur en appuyant sur le levier faisant saillie, un déclic doit se produire (Fig. 6).
- Pour les cuisinières C09639 et C09649 : mettre l'index du volet de retour de flamme sur la position 0 (tirage direct). Après une demi-heure de fonctionnement, mettre l'index en position F (ainsi les gaz enveloppent complètement le four).
- Positionner l'index de réglage entre 1 et 2.
- Ouvrir la vanne du réservoir.
- Par l'ouverture du tampon du dessus ou du hublot, verser sur le fond du brûleur la valeur de quelques cuillerées à soupe d'alcool à brûler, en évitant d'en mettre dans le tube inducteur. Enflammer, refermer

le tampon ou hublot (ne jamais se servir d'essence ou de produit en contenant).

- En quelques minutes, la combustion doit se faire au niveau des anneaux de ralenti.
- L'allure peut être modifiée ½ heure après l'allumage.
- Régler la marche de votre appareil selon vos besoins.
- Si la flamme venait à s'éteindre après l'allumage (cheminée très froide ou sans tirage), positionner l'index sur 0 de façon à ce que le fioul ne s'accumule pas sur le fond du brûleur, et ne recommencer l'opération d'allumage qu'une fois le brûleur refroidi.
- Utiliser la "main froide" pour manipuler les couvercles du dessus.

## 3 - ARRET DE L'APPAREIL

Remettre l'index à 0. Pour les longues périodes de non utilisation, il est conseillé de déclencher le distributeur (Fig. 6) et de fermer la vanne du réservoir.

### IMPORTANT :

**La cuisinière ne doit pas être allumée lorsque celle-ci est encore chaude.** Avant l'allumage, vérifier le fond du brûleur. S'il y a un dépôt de fioul au fond du brûleur (suite à une fausse manoeuvre), il faut **absolument** éponger l'excès de fioul avant de procéder à l'allumage.

## 4 - REGLAGE DU DISTRIBUTEUR

A effectuer après stabilisation du tirage.

Le distributeur est un accessoire de haute précision. De son réglage précis dépend le bon fonctionnement du brûleur, donc de l'appareil.

Il est indispensable de procéder d'abord au réglage du niveau de travail, puis au réglage "minimum", et ensuite au réglage "maximum".

### 4.1 - Niveau de travail (Fig. 3 - 4 - 5)

Mettre l'appareil en allure maximum (grande flamme). Démonter le capot du distributeur (il est maintenu par 4 vis)- (Fig. 3).

**Le niveau de travail peut être aisément vérifié à l'aide des repères (Fig. 5) situés à l'intérieur du distributeur. Le repère situé le plus bas (repère a) indique le niveau normal de fonctionnement (tolérance  $\pm 1$  mm).**

**Pour le réglage, agir sur la vis (Fig. 4). La rotation vers la droite fait baisser le niveau alors que celle effectuée vers la gauche le fait s'élever.**

#### 4.2 - Minimum (Fig. 7)

Mettre la manette sur 0 jusqu'à ce que la flamme se forme directement sur le fond du brûleur. Positionner ensuite sur 1 et attendre quelques minutes. La flamme doit alors se trouver entre l'anneau de ralenti (situé dans la partie inférieure du brûleur) et la couronne supérieure.

#### 4.3 - Maximum (Fig. 8)

L'appareil fonctionnant au ralenti, placer la manette sur 6 et attendre quelques minutes. A cette allure maximum, la flamme doit être bleue à sa base et jaune doré à son sommet, elle ne doit pas fumer. Le verre du hublot qu'on aura essuyé soigneusement au préalable, doit rester exempt de tout dépôt. Si la flamme est jaune et fumeuse, réduire le débit. Si la flamme devient intégralement bleue, augmenter le débit.

#### VERIFICATION :

Placer la manette sur 0 jusqu'à ce que la flamme se forme dans le fond du brûleur, positionner sur 1 pendant 5 minutes, puis sur 6, et contrôler qu'à ces deux allures, la flamme est conforme aux descriptions données précédemment.

### 5 - CUISSON

#### 5.1 - Utilisation du dessus

- Le changement d'allure donné à la combustion ne se répercute pas instantanément. Tenez-en compte pour la préparation des cuissons.
- Le dessus est à chauffe dégressive en partant du point situé au-dessus du brûleur. Les lumières faites dans la fonte sont prévues pour éviter un échauffement anormal du réservoir à combustible ; **ne jamais les obturer.**

#### 5.2 - Utilisation du four

- Manipuler la porte du four en saisissant le centre de la poignée (zone la plus froide).
- Les régimes de fonctionnement au delà de la position 4 sont réservés à la fonction "chauffage" et n'autorisent que des cuissons de courtes durées : ne manipuler la poignée qu'après réduction de l'allure en régime inférieur à 4.
- Le four est utilisable une heure après la mise en fonctionnement de la cuisinière. Il faut cependant avoir pris la précaution de mettre une demi-heure au préalable, la manette de réglage sur la position préconisée pour la cuisson.

- L'état de fonctionnement de la cuisinière est indiqué par le thermomètre : montée en température puis stabilisation au régime de puissance choisi. Utilisez ces informations pour cuisiner.

### 6 - NETTOYAGE

En utilisation normale, l'entretien des cuisinières DEVILLE est très simple.

- Chaque mois, utiliser la tige de nettoyage (**Fig. 2**) ; la pousser progressivement à fond plusieurs fois par des mouvements de ½ rotation à droite et à gauche, la ramener ensuite vers l'extérieur.
- Le hublot devra être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec.
- Une fois par an, il faut sortir les anneaux et nettoyer le brûleur en utilisant la raclette prévue pour cela (ne pas se servir de chiffon). De plus, il faut veiller à ce que les trous percés sur les bords du pot brûleur soient bien débouchés, de façon à ce que le passage de l'air se fasse librement.
- Après avoir fermé l'arrivée, retirer le filtre du distributeur (**Fig. 6**), le tremper dans un fioul propre pour le nettoyer et surtout bien le brosser. Lorsqu'il est propre, remettre le filtre en place.

### 7 – REGLES DE SECURITE

- Toutes les surfaces extérieures de l'appareil sont chaudes car elles participent à la fonction chauffage, donc : **attention aux risques de brûlures.** Dans les locaux avec des enfants, des personnes âgées ou handicapées, mettre en place une barrière de protection empêchant le contact direct avec l'appareil.
- Ne jamais jeter d'eau pour éteindre le feu.
- Ne pas mettre en place des matériaux facilement inflammables au voisinage de l'appareil et dans le tiroir de rangement situé en partie basse de l'appareil.

## **8 - CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE**

### **1. MODALITES**

En dehors de la garantie légale, à raison des vices cachés, DEVILLE garantit le matériel en cas de vices apparents ou de non-conformité du matériel livré au matériel commandé.

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations lors de la réception du matériel sur les vices apparents ou la non-conformité, doivent être formulées auprès de DEVILLE par l'acheteur dans les cinq jours de la constatation du vice par voie de lettre recommandée avec demande d'avis de réception. Il appartient à l'acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou des anomalies constatées. L'acheteur doit, par ailleurs, laisser à DEVILLE toute facilité pour procéder à la constatation de ces vices ou anomalies et pour y porter remède. De même l'acheteur doit tenir les matériels non conformes à la disposition de DEVILLE, selon les instructions de cette dernière. Tout retour du matériel doit faire l'objet d'un accord préalable.

### **2. ETENDUE**

La garantie de DEVILLE couvre, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages-intérêts, le remplacement gratuit ou la réparation du matériel ou de l'élément reconnu défectueux (hors pièces d'usure) par ses services à l'exclusion des frais de main-d'œuvre, de déplacement et de transport.

Sur les appareils émaillés, les craquelures ne sont jamais considérées comme un défaut de fabrication. Elles sont la conséquence de différence de dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence. Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties six mois à partir de la date de facture ; toute garantie complémentaire consentie par un revendeur de DEVILLE n'engage pas DEVILLE. La présentation du certificat de garantie portant le cachet à date du revendeur DEVILLE est rigoureusement exigée lorsque la garantie est invoquée. Ce certificat doit être présenté lors de la demande de réparation de l'appareil sous garantie, ou bien un talon ou un volet détachable de ce certificat doit, selon l'organisation propre à DEVILLE, être retourné à celle-ci dans les délais impartis. A défaut, la date figurant sur la facture émise par DEVILLE ne peut être prise en considération. Les interventions au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger celle-ci.

### **3. DUREE**

La durée de la garantie contractuelle assurée par DEVILLE est d'une année à compter de la date d'achat de l'appareil par l'utilisateur, sous réserve que les réclamations prévues au titre des modalités ci-dessus aient été formulées dans les délais impartis. La réparation, le remplacement ou la modification de pièces pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci, ni de donner lieu en aucun cas à indemnité pour frais divers, retard de livraison, accidents ou préjudices quelconques.

### **4. EXCLUSION**

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants, sans que cette liste soit exhaustive :

Installation et montage des appareils dont la charge n'incombe pas à DEVILLE. En conséquence, DEVILLE ne peut être tenue pour responsable des dégâts matériels ou des accidents de personne consécutifs à une installation non conforme aux dispositions légales et réglementaires (par exemple l'absence de raccordement à une prise de terre ; mauvais tirage d'une installation) ;

Usure normale du matériel ou utilisation ou usage anormal du matériel, notamment en cas d'utilisation industrielle ou commerciale ou emploi du matériel dans des conditions différentes de celles pour lesquelles il a été construit. C'est le cas par exemple du non-respect des conditions prescrites dans la notice DEVILLE : exposition à des conditions extérieures affectant l'appareil telles qu'une humidité excessive ou variation anormale de la tension électrique ;

Anomalie, détérioration ou accident provenant de choc, chute, négligence, défaut de surveillance ou d'entretien de l'acheteur ;

Modification, transformation ou intervention effectuée par un personnel ou une entreprise non agréée par DEVILLE ou réalisée avec des pièces de rechange non d'origine ou non agréées par le constructeur.

### **5. CONDITIONS PARTICULIERES DE GARANTIE**

Ces conditions complètent et précisent les conditions générales de garanties ci-dessus et ont primauté sur celles-ci, se reporter au feuillet ci joint « Conditions particulières de vente DEVILLE – Garantie ».

## EN CAS D'ANOMALIES

EFFETS	CAUSES	REMEDES
<b>Allumage très long. Extinction du brûleur en cours d'allumage.</b>	Cheminée très froide ou tirage long à s'établir.	Vérifier si le starter est bien ouvert. Laisser entrouvert le hublot, le maintenir dans cette position à l'aide de la clé de manoeuvre pendant 10 minutes.
<b>Vous constatez qu'il y a trop de fioul et que le brûleur est noyé.</b>	Vous avez, par mégarde, omis d'allumer votre appareil, alors que vous aviez ouvert l'alimentation.	Sous risques de dégradations importantes sur l'appareil, il faut assécher le fond du brûleur avant d'allumer. Procéder ensuite normalement.
<b>Vous ne parvenez pas à allumer votre appareil. Sitôt l'alcool brûlé, la combustion cesse.</b>	Réservoir vide. Vanne fermée. Distributeur non enclenché.	Ouvrir la vanne. Appuyer sur le levier de réarmement (Fig. 6)
<b>A l'allure maxi, la flamme est très grande, rouge, fumeuse et salit le hublot.</b>	Sitôt l'allumage, vous avez augmenté trop rapidement l'alimentation.	Mettre la manette du distributeur sur 0 et attendre que la combustion redevienne normale. Positionner ensuite sur l'allure que vous souhaitez utiliser.
<b>L'appareil ronfle et même par moment s'éteint et se rallume bruyamment.</b>	Vous avez allumé votre appareil alors que le pot de combustion contenait une quantité importante de fioul.	Si l'anomalie se reproduit aussitôt, laisser l'appareil fonctionner à une allure plus basse et faire appel à votre installateur pour revoir les réglages.
<b>Au ralenti, la flamme est fumeuse et salit le hublot.</b>	Débit trop faible au ralenti.  Obstruction partielle de la fente de la tige doseuse.	Placer la manette de réglage à une position légèrement supérieure et faire appel à votre installateur.  Soulever plusieurs fois le bouton de réglage du distributeur ou après avoir positionné sur 6, actionner par des pressions courtes et répétées le bouton thermostatique, apparaissant sur le couvercle du distributeur, pour obtenir à nouveau une alimentation normale (Fig 6). Prévenir l'installateur en cas d'insuccès.
<b>L'appareil s'éteint en cours de fonctionnement ou la combustion diminue et vous ne parvenez plus à l'augmenter.</b>	Réservoir vide. Filtre du distributeur encrassé.  Eau dans le combustible.  Tube d'alimentation encrassé.	Faire le plein !  Rincer le filtre dans du fioul propre et le remonter (pour le démontage du filtre, Fig 6).  Rinçage complet du circuit emprunté par le fioul (réservoir, distributeur, canalisations). Faire appel à votre installateur pour cette opération.  Manoeuvrer la tige de nettoyage énergiquement et bien à fond par demi rotations (Fig 2).
<b>Par grand vent, l'appareil s'éteint et se rallume bruyamment.</b>	La cheminée refoule.	Rehausser la tête de cheminée afin qu'elle dépasse le faitage du toit. En cas d'impossibilité, il est nécessaire de munir l'extrémité d'un anti-refouleur efficace. Voir votre installateur à ce sujet.