

Baccalauréat Professionnel  
**SYSTEMES ÉLECTRONIQUES NUMÉRIQUES**

Champ professionnel : Electrodomestique

---

**EPREUVE E2**

**ANALYSE D'UN SYSTÈME ÉLECTRONIQUE**

**Durée 4 heures – coefficient 5**

**Notes à l'attention du candidat :**

- ce dossier ne sera pas à rendre à l'issue de l'épreuve
- aucune réponse ne devra figurer sur ce dossier

<b>Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES</b> Champ professionnel : Electrodomestique			
Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 1 / 43

## Sommaire

Extrait de la norme NFC15-100	Page DT 3
Documentation technique du Four Innovation 2005	Page DT 4
Manuel d'installation et d'utilisation Kit Domotique pour Fours NET Comp@tible	Page DT 13
Manuel d'installation et d'utilisation du Maior-Domo® ND-300 PRO	Page DT 22
Documentation technique du réfrigérateur Combinés statiques ACS	Page DT 29
Procédure de réparation avec gaz Isobutane	Page DT 35
Schéma électrique du réfrigérateur	Page DT 41
Caractéristiques du compresseur	Page DT 42
Fiche signalétique du réfrigérateur	Page DT 43

### Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 2 / 43

## Protection des circuits et choix des sections - Equipement minimum obligatoire

Une installation doit pouvoir présenter un nombre suffisant de points d'utilisation pour assurer les besoins normaux des usagers à savoir au minimum ceux indiqués dans le tableau ci-dessous.

Les sections des conducteurs de circuits doivent être déterminées en fonction des puissances installées avec les valeurs minimales indiquées dans le tableau ci-dessous, et protégées par un dispositif de protection dont le courant assigné est égal à la valeur indiquée dans ce même tableau.

Nature du circuit	Section mini des conducteurs en cuivre en mm <sup>2</sup>	Courant assigné maxi In en A		Equipement - Conditions d'installation
		disjoncteur	fusible	
Prise de courant 16 A	2,5	20	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 socles maxi par circuit</li> <li>- 5 socles maxi par circuit.</li> </ul> Le nombre minimal de socle de prises de courant 16 A doit être : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 par chambre</li> <li>- 1 par tranche de 4 m<sup>2</sup>, avec un minimum de 5 dans le séjour</li> <li>- 6 non spécialisés dans la cuisine dont 4 à répartir au-dessus des plans de travail. Ces socles ne sont pas installés au-dessus du bac de l'évier ou des plaques de cuisson.</li> <li>- 1 au moins dans les autres locaux &gt; 4 m<sup>2</sup> et les circulations, à l'exception des WC et annexes non attenantes (abris de jardin, garage...)</li> </ul>
	1,5	16	<b>interdit</b>	
Prise de courant commandée	1,5	16	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 interrupteur de commande pour 2 prises maxi (situées dans la même pièce)</li> <li>- 1 télérupteur, contacteur ou autre dispositif similaire peut commander plus de deux socles</li> </ul>
Prise de courant spécialisée 16 A ou circuits spécialisés	2,5	20	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 circuits (1) au moins destinés à alimenter des appareils du type lave-linge, lave-vaisselle, four, congélateur, sèche-linge</li> <li>- 1 circuit doit être prévu pour chaque gros appareil électroménager supplémentaire.</li> </ul>
VMC, circuit d'asservissement tarifaire, fil pilote, gestionnaire d'énergie	1,5	2	<b>interdit</b>	La protection associée à la VMC peut être augmentée jusqu'à 16 A (cas particuliers). Le circuit VMC doit comporter un dispositif d'arrêt Le disjoncteur dédié assure cette fonction.
Plaque de cuisson ou cuisinière	6 monophasé	32	32	circuit spécialisé (boîte de connexion ou socle de prise de courant)
	2,5 triphasé	20	16	
Four indépendant	2,5	20	16	circuit spécialisé (boîte de connexion ou socle de prise de courant)

(1) 2 circuits pour les logements < 35 m

### Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 3 / 43

SERVICE  
APRÈS  
VENTE

**FAGOR**



# ÉTUDE TECHNIQUE

Documentati  
on  
technique

**PRODUIT:** Fours

**GAMME:** Innovation 2005



**Date:** 14/02/2005

**Document N°:** 5558



**Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES**

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008

Epreuve : E2

**DOSSIER TECHNIQUE**

Durée : 4 heures

Coefficient : 5

Page

DT 4 / 43

## Prestations

Il existe 3 options :

### a) Fours avec émail standard (« AA ») :

Le nouvel émail « Slide » garantit une adhérence minimale des aliments sur les surfaces internes du four, ce qui facilite considérablement le nettoyage. Nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède avec un peu de savon ou une solution d'eau et de vinaigre ; passez ensuite un chiffon doux propre pour sécher les parois internes.

### b) Fours avec émail « Easy To Clean » (ETC) :

Le nouvel émail « Top Slide » garantit le bon nettoyage des surfaces du four. Ce nouveau revêtement intérieur empêche les aliments d'adhérer grâce à une surface extrêmement lisse, sans pores, et qui ne laisse pas la graisse se déposer.

Ses propriétés anti-adhésives vous permettent d'éliminer facilement et à température ambiante les résidus générés pendant la cuisson à l'aide d'un produit nettoyant courant. Cependant, à haute température, il se peut que ces résidus aient adhéré aux parois du four. Dans ce cas, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur quand il est encore tiède. Pour cela, utilisez de l'eau chaude avec un peu de savon, et séchez soigneusement l'intérieur avec un chiffon doux.

### c) Fours à catalyse, une partie du four est à catalyse et l'autre est en émail standard.

Dans les fours à catalyse, la plaque du fond et les parois latérales sont recouvertes d'un émail autonettoyant. Ces parois éliminent les graisses pendant que le four est en fonctionnement. Parfois, plusieurs utilisations du four sont nécessaires pour faire disparaître les taches les plus rebelles.

## Les accessoires

Le filtre à fumées, nous distinguons deux types de fours :

A) Les Fours où rien n'est à nettoyer : nous n'incluons pas cette section.

B) Les Fours qui disposent d'un filtre rond sur la paroi du haut

Situé dans la partie supérieure du four, le filtre à fumées est démontable pour faciliter son nettoyage.



## Pull system

Utilisable sur les 5 niveaux du four, le nouveau design « Pull System » garantit la bonne manipulation des aliments. Il est extractible jusqu'aux trois-quarts de son parcours et reste stable, réduisant ainsi le risque de brûlures. Vous pouvez retirer en toute sécurité les aliments du four.



### **Pour introduire les plateaux à l'intérieur du four :**

1. Introduisez le « Pull System » dans les espaces latéraux jusqu'au butoir en le levant légèrement pour sauver les butoirs.

2. Introduisez ensuite n'importe quel plateau dans la partie supérieure du « Pull System », en le coinçant entre ses quatre butoirs supérieurs. Vous pouvez également, si vous le souhaitez, placer sur l'ensemble « Pull System » et plateau, la grille avec butoir de sécurité antichute mais avec les butoirs vers le haut. Faites glisser l'ensemble dans le four.



## **Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES**

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 5 / 43

**Pour extraire les plateaux de l'intérieur du four :**

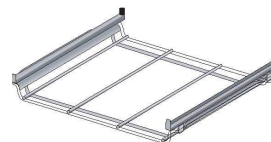
À la fin de la cuisson, tirez vers l'extérieur l'ensemble jusqu'au butoir, vous pourrez dès lors réaliser 2 opérations selon vos besoins :

- Retirer uniquement le plateau du four.
- Retirer l'ensemble du four. Pour cela, vous devrez lever légèrement le « Pull System » pour sauver les butoirs, qui l'empêchent de tomber.

N'oubliez pas que l'ensemble « Pull System », plateau et/ou grille avec butoir de sécurité antichute peut être utilisé sur les 5 niveaux du four.

**Pull System Plus**

Grâce au nouveau « Pull System Plus », la manipulation des aliments est beaucoup plus pratique et simple car les plateaux peuvent glisser doucement.

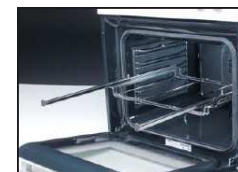


Les plateaux sont complètement extractibles, offrant une accessibilité totale. De plus, ils sont stables, ce qui vous permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, réduisant ainsi le risque de brûlures. Vous pouvez de cette façon retirer plus facilement les aliments du four.

Ce nouveau système d'extraction totale s'adapte aux 4 niveaux inférieurs du four, ce qui multiplie les possibilités de cuisson.

**Pour introduire les plateaux à l'intérieur du four :**

- Introduisez le « Pull System Plus » dans les espaces latéraux jusqu'au butoir en le levant légèrement pour sauver le premier butoir. Les pivots ronds seront situés au fond.
- Tirez au maximum les glissières télescopiques.



- Coincez n'importe quel plateau entre les 4 butoirs supérieurs des glissières télescopiques.



Vous pouvez également, si vous le souhaitez, placer la grille avec butoir antichute sur l'ensemble « Pull System Plus » et plateau, mais avec les butoirs vers le haut.

- Introduisez l'ensemble à l'intérieur du four en le levant légèrement pour sauver les butoirs.

**Pour extraire les plateaux de l'intérieur du four :**

À la fin de la cuisson, faites glisser doucement l'ensemble vers l'extérieur, vous pourrez dès lors réaliser 2 opérations selon vos besoins :

- Retirer uniquement le plateau du four.
- Retirer l'ensemble du four. Pour cela, vous devrez lever légèrement le « Pull System Plus » pour sauver les butoirs qui l'empêchent de tomber.

N'oubliez pas que l'ensemble « Pull System Plus », plateau et/ou grille avec butoir de sécurité antichute peut être utilisé sur les 4 niveaux inférieurs.

<b>Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES</b>			
Champ professionnel : Electrodomestique			
Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 6 / 43

La nouvelle gamme de fours dispose de différentes fonctions de cuisson :

#### Four conventionnel : 3F + 4F



#### Four multifonction : 6F



#### Four multifonction : 8F



#### Four multifonction : 8/9F (Pizza)



#### Four multifonction : 10F (Pizza/Eco)



#### Four multifonction : Électroniques (9F+Spéc.)



- Recettes programmées (15 recettes/35 recettes)
- Recettes automatiques (type aliment/poids)

### Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008

Epreuve : E2

### DOSSIER TECHNIQUE

Durée : 4 heures

Coefficient : 5

Page

DT 7 / 43

**Décongélation :**

Fonction de décongélation rapide pouvant être utilisée avec n'importe quel type de produit congelé : viandes, poissons ou légumes. Réduit la durée habituelle de décongélation.

Chauffe toutes les résistances à une température très basse, ce qui permet d'obtenir la décongélation rapide et uniforme des aliments. Sur les fours dotés de commutateurs.

Puissance nominale 420 W. Voûte 1,2 KW + Petit Gril 1,4 KW + Sole 1 KW **en série**.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

**Maintien :**

Le four utilise une chaleur très douce qui maintient les plats cuisinés au chaud.

Cette fonction est uniquement disponible sur les fours électroniques.

Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

**Celeris :**

Fonction indiquée pour les plats cuisinés qui nécessitent le préchauffage du four.

Le four atteint la bonne température en un minimum de temps sans accroître la consommation d'énergie. Sur les fours disposant de commutateur, une fois la température atteinte, le témoin du thermostat s'éteint, indiquant que le four est prêt à passer à n'importe quelle autre fonction de cuisson. Puissance nominale 3500 W. Fond 2,1 KW + Petit Gril 1,4 KW.

Sur les fours avec pictogramme, la résistance voûte de 1400 W se met en marche par simple pression du bouton CELERIS. Sur les fours électroniques, toutes les résistances (en cycles).

**Chaleur traditionnelle :**

Pour cuire le pain et les pâtisseries. Recommandé également pour cuisiner les viandes blanches. La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, offrant ainsi une cuisson traditionnelle.

Puissance nominale 2200 W. Voûte 1,2 KW + Sole 1 KW

**Chaleur traditionnelle ventilée :**

Ce programme permet de cuisiner n'importe quel type de plat : viande, poisson et pâtisserie. Il permet également de cuisiner différents plats en même temps sans que les saveurs ni les odeurs se mélangent.

La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four et le ventilateur distribue de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.

Puissance nominale 2200 W. Voûte 1,2 KW + Sole 1 KW

**Chaleur Sole :**

La chaleur émane de la partie inférieure du four. Cette fonction convient particulièrement pour cuisiner au bain-marie ou pour finaliser la cuisson de certains aliments. Sole 1 KW

**Chaleur Sole ventilée :**

Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four. Cette fonction convient pour la préparation de paellas.

Puissance nominale Sole 1 KW

**Chaleur Sole intense (Pizza) :**

La forte chaleur qui émane de la partie inférieure du four et le ventilateur qui distribue de manière uniforme la température rendent particulièrement croustillante la pâte à pizza. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Puissance nominale 1500 W. Sole 1 KW + Sole 500 W

**Gril doux :**

Hamburgers, pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment car seule la partie centrale du gril est activée.

Seule la partie centrale de la résistance du gril s'allume, ce qui permet de gratiner les plats de petite taille tout en économisant de l'énergie. Posez les aliments au centre de la grille. Puissance nominale 1400 W. Petit Gril 1,4 KW.

**Gril doux avec tournebroche :**

Seule la partie centrale de la résistance du gril s'allume. Le tournebroche grille les aliments comme par exemple les brochettes de viande et les saucisses en les dorant plus uniformément.

Puissance nominale 1400 W. Petit Gril 1,4 KW.


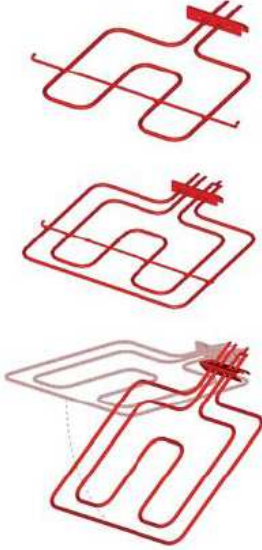
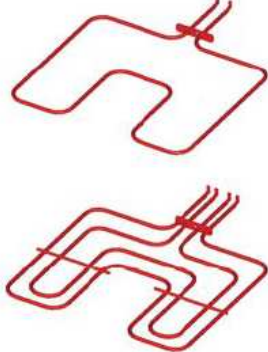
## Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 8 / 43




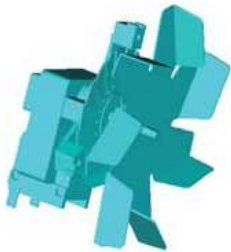

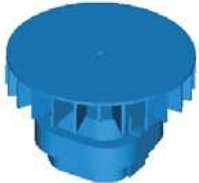

## Les différents composants

DÉNOMINATION	FONCTION	CARACTÉRISTIQUES
<p>Moufle</p> 	<p>Le four permet de cuire les aliments dans une atmosphère humide</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolation renforcée.</li> <li>• Soudures lisses et planes Moufle séparé de la façade du four minimisation des « ponts thermiques », ce qui permet de réduire la consommation d'énergie.</li> </ul>
<p>Gril simple, double et double amovible</p> 	<p>En fonction des modèles, le four peut être équipé d'un gril simple ou d'un ensemble gril+voûte. Il existe un modèle d'ensemble gril+voûte amovible, pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four.</p> <p>Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RG sur la plaque de puissance).</p> <p>Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220/240V~</li> <li>• Gril simple : 1400W, 37Ω</li> <li>• Gril double et double amovible : Gril : 1400W, 37Ω Voûte : 1200W, 43Ω</li> </ul>
<p>Élément sole simple ou double</p> 	<p>En fonction des modèles, le four peut être équipé d'une résistance sole simple ou double.</p> <p>Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RS sur la plaque de puissance).</p> <p>Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220/240V~</li> <li>• Sole simple : 1000W, 52Ω</li> <li>• Sole double : Intérieur : 500W, 105Ω Extérieur : 1000W, 52Ω</li> </ul>

### Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

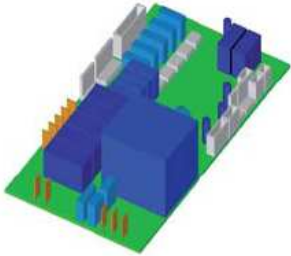
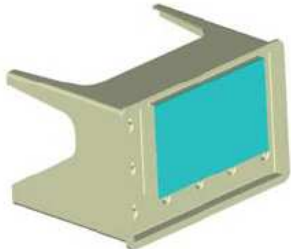
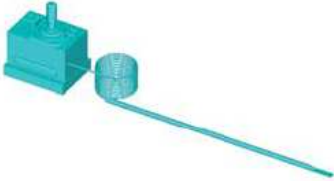
Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 9 / 43

<p>La résistance circulaire</p> 	<p>Tous les fours ne sont pas dotés de cette résistance. Elle peut être utilisée seule (chaleur tournante) ou bien avec les autres éléments chauffants (cuisson combinée). Sur les modèles électroniques, la résistance est activée par le biais d'un relais (marquage RC sur la plaque de puissance). Sur les modèles non électroniques, la résistance est activée par le biais de commutateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 220/240V~</li> <li>● 2100W</li> <li>● 25Ω</li> </ul>
<p>Motoventilateur</p> 	<p>Sur les modèles électroniques, le motoventilateur est dirigé par un triac (la patte 4 du connecteur J7). Sur les modèles non électroniques, le motoventilateur est dirigé par le commutateur. Il est chargé de distribuer la chaleur de manière homogène à l'intérieur du four. Une seule vitesse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 220/240V~</li> <li>● 30W</li> <li>● 88Ω</li> </ul>
<p>Moteur tournebroche</p> 	<p>Sur les modèles électroniques, le moteur tournebroche est dirigé par un triac (la patte 5 du connecteur J7). Sur les modèles non électroniques, le moteur tournebroche est dirigé par le commutateur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 220/240V~</li> <li>● 4W</li> <li>● 4.8KΩ</li> </ul>
<p>Moteur extracteur vapeurs Axial</p>  <p>Tangentiel</p> 	<p>Les modèles électroniques sont équipés du moteur extracteur vapeurs tangentiel et sont dirigés par un triac (la patte 3 du connecteur J7). Les modèles non électroniques disposent du moteur extracteur vapeurs axial et sont dirigés par le commutateur. Il s'occupe de refroidir le four et les composants électroniques, et réduit le réchauffement de la porte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 220/240V~</li> <li>● Moteur Axial : 15W 770Ω</li> <li>● Moteur Tangentiel : 18W 155Ω</li> </ul>

**Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES**

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 10 / 43

<p>Carte de contrôle</p> 	<p>La plaque de puissance permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diriger les éléments chauffants (par le biais de relais).</li> <li>• Diriger l'éclairage (par le biais de relais ou triac)</li> </ul> <p>Diriger les différents éléments (moteur tangentiel...) par le biais de triac.</p> <p>Cette carte commande la puissance des éléments chauffants et la gestion des fonctions de base. Elle est domotisable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220/240~</li> <li>• T maximale ambiante : 70°C</li> </ul>
<p>Timer</p> 	<p>Il existe 3 modèles : A, B et C</p> <p>A- Contrôle le temps. B- Contrôle le temps et la température. C- Contrôle le temps, la température, les recettes et certaines fonctions.</p> <p>Ils sont domotisables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 220/240~</li> <li>• Capacité de coupure : 16A, 250V~</li> <li>• T° maximale ambiante : 105°C</li> </ul>
<p>Thermostat</p> 	<p>Le thermostat est l'élément qui contrôle la température de la cavité du four.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de coupure : 16A, 250V~</li> <li>• T maximale ambiante : 150°C</li> <li>• Sensibilité : 7°C</li> <li>• T maximale du bulbe : 330°C</li> <li>• Définition du thermostat pour l'ouverture : À 85° angulaires : 75°C À 270° angulaires : 285°C</li> <li>• Le thermostat a une rotation de 50° angulaires et à une t ambiante inférieure à 25°C devra fermer les contacts.</li> </ul>

**Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES**

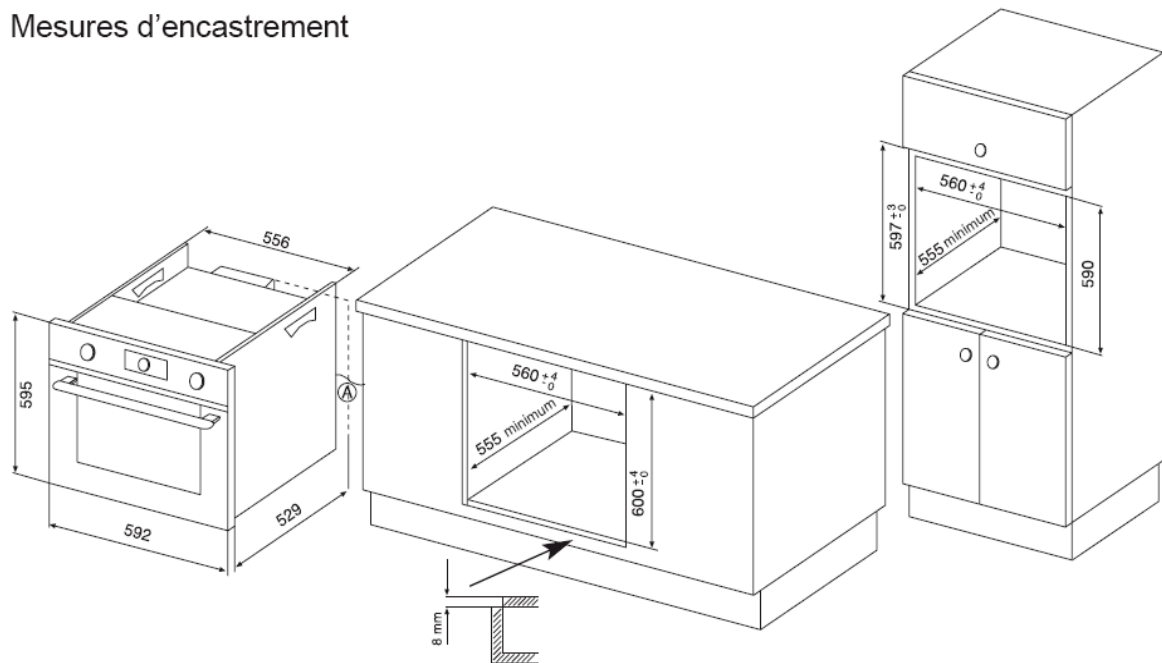
Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page
Epreuve : E2		Coefficient : 5	DT 11 / 43

## Installation / encastrement :

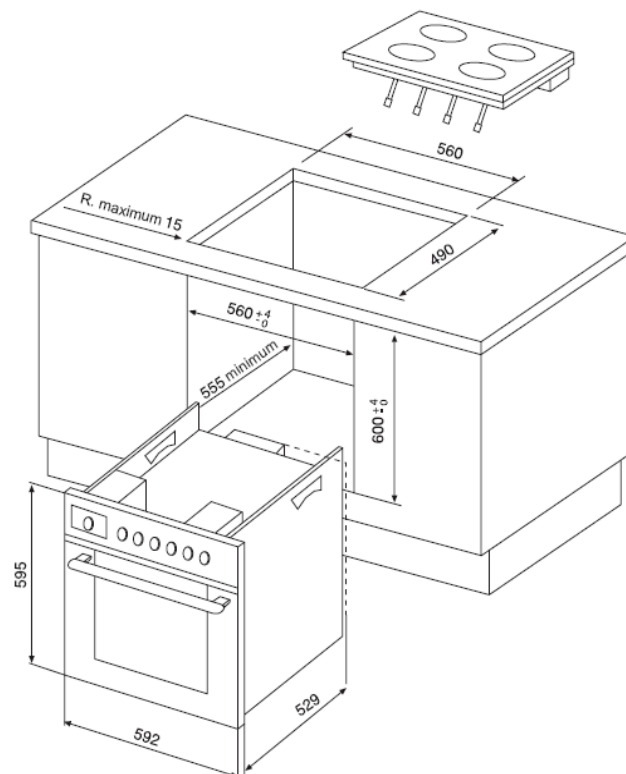
### a) Fours indépendants

Mesures d'encastrement



### b) Modèles polyvalents

Mesures d'encastrement



## Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008

Epreuve : E2

### DOSSIER TECHNIQUE

Durée : 4 heures

Coefficient : 5

Page

DT 12 / 43

---

---

## Manuel d'installation et d'utilisation

---

---

# KD-01

**Kit Domotique pour  
Fours NET Comp@tible**

**Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES**

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008

Epreuve : E2

**DOSSIER TECHNIQUE**

Durée : 4 heures

Coefficient : 5

Page

DT 13 / 43



## 1. INTRODUCTION

Les fours avec technologie *NET Comp@tible* de Fagor ont été conçus pour pouvoir s'intégrer et communiquer dans un réseau domotique. Cependant, pour pouvoir faire partie du réseau domotique et communiquer avec les autres éléments, il faut leur intégrer un *Kit Domotique*, véritable nœud domotique qui intègre la commande et le modem de communications via courants porteurs.

Le *Kit Domotique* est un accessoire optionnel pour les fours *NET Comp@tible* de Fagor dont la fonction principale est de doter le four d'un moyen physique de communication avec le Réseau domotique Fagor en utilisant le protocole *BDF (Bus Domotique Fagor)* sur courants porteurs.

L'installation du *Kit Domotique* sur un four *NET Comp@tible* de Fagor permet à ce dernier d'échanger des informations avec les autres composants du réseau et lui permet également d'être commandé à distance.

## 2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	Tension nominale:	230VAC/50 Hz.
	Puissance consommée en veille	≤ 0,5 VA.
	Sortie	10 V DC 300 mA.
Signal superposé à la tension secteur (selon EN 50065)	Fréquence	132,5 KHz.
	Amplitude	122 dB. $\mu$ V.
	Communication à	1.200 bps.
Dimensions	Largeur	52 mm.
	Hauteur	30 mm.
	Profondeur	50 mm.
Poids		150 gr.
Température	Fonctionnement	-5 a +70 ° C
	Stockage	-10 a +80 ° C
Normes		EN 50065
		EN 50090
Communication Power Line		Bus Domotique Fagor (BDF)
Communication série		Bus Multipoint Fagor (BMF)

### Baccalauréat Professionnel SYSTEMES ELECTRONIQUES NUMERIQUES

Champ professionnel : Electrodomestique

Session : 2008

Epreuve : E2

### DOSSIER TECHNIQUE

Durée : 4 heures

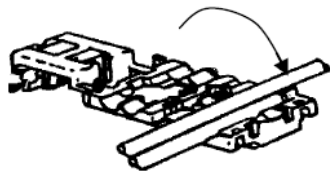
Coefficient : 5

Page

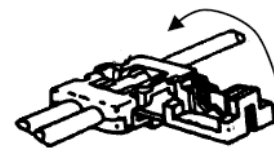
DT 14 / 43

### 3. INSTALLATION DU KIT DOMOTIQUE

- 1) Débrancher le four du réseau électrique et retirer son couvercle supérieur qui protège le circuit de commande.
- 2) Fixer le *Kit Domotique* aux deux orifices pratiqués à cet effet sur la tôle supérieure (partie avant gauche) en utilisant les pièces plastiques de fixation fournies avec le *Kit Domotique*.
- 3) Connecter les câbles du *Kit Domotique*:
  - Les câbles marron et bleu du *Kit Domotique* se raccorderont aux câbles de mêmes couleurs qui viennent du réseau et qui alimentent la carte de commande - puissance, par utilisation des raccords de dérivation auto dénudant (voir figure 1).



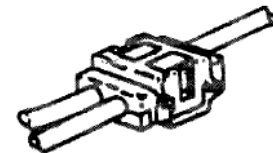
1) positionner les câbles à raccorder dans leurs emplacements respectifs



2) Fermer le premier couvercle sans bouger les câbles (voir note).



3) fermer le deuxième couvercle et serrer avec une pince jusqu'à entendre deux "clics"



4) Vérifier que les câbles sont bien serrés

**Figure 1: Utilisation des raccords de dérivation**

- Le câble du Kit Domotique (transmission de données BMF) peut se raccorder soit à la prise J2 de la carte de commande-puissance du Four soit à la prise J3 de la carte interface afficheur LCD (voir figure 4).



Note: le câble coupé peut aussi être introduit facilement par l'orifice, jusqu'au fond, après avoir refermé le premier couvercle (figure 2).