Académie :	Session: Modèle E.N.
	Série :
	Repère de l'épreuve :
NOM:	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	n° du candidat :
Prénoms :	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appe
n° du candidat :	
Il est conseillé de pr à répondre au questi ire.  Vous rép  La calcula est risée. Le many compris à condition que et onnement se	DEP LEN ÉQUIPEME TÉLECTROMÉNAGER  Onseil Candidats:  e l'intégralité du dossier technique avant de commencer accements prévus à cet effet.  tériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche rammables, alphanumériques ou à écran graphique oit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.  A RAMASSÉ EN FIN D'ÉPREUVE
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms: Né(e) le :  INSTALLATEUR CONSEL.  ANAI  Il est conseillé de pr à répondre au questi ire.  Vous rép  La calcul, est prisée. Le ma y compris à condition que est programment s

·			CODE	DURÉE	COEF.
BEP: INSTALLATEUR CONSEIL EN ÉQU	IPEMENT		51 25 507	4 H 00	7
		SE	SSION 2007	Page	1/9

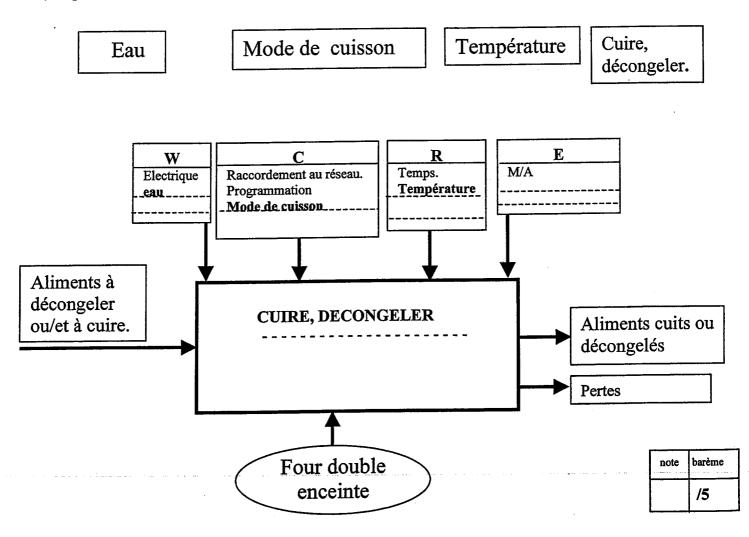
#### MISE EN SITUATION

Technicien en électroménager vous livrez un four électrique de dénomination commerciale «Duo four», en échange d'un «four 2000», chez un client habitant un appartement neuf. Vous devez l'installer, le raccorder et faire la mise en service. Le Duo four est un combiné d'un four 2000 (four classique) et d'un four vapeur.

### Première partie : Approche fonctionnelle.

Fonction d'usage: Cuire les aliments en respectant les saveurs.

1.1) Replacer les données encadrées ci-dessous sur le schéma fonctionnel suivant:



BEP : ICEE	51 25 507	CORRIGE	SESSION 2007	EP2 / Analyse des matériels	2/9	
------------	-----------	---------	--------------	-----------------------------	-----	--

	note	barème
Deuxième partie : Installation		
Dossier technique à consulter pages : 2, 3, 13, 14, 15, 16.		
Vous devez installer le Duo four dans le meuble de la cuisine à l'emplacement du four 2000 et réaliser les connexions . L'installation électrique existante a été prévue pour un four classique.		
En vous aidant des documents techniques constructeur, répondre aux demandes suivantes :		,
2.1 <sub>1</sub> ) Indiquer si l'emplacement du four 2000 est adapté aux dimensions du Duo four. (Cocher votre réponse.)		/2
OUI		
2.1 <sub>2</sub> ) Signaler la disposition que vous devez prendre.  Modifier ou changer le meuble de cuisine		/ 1
2.2) Choisir le raccordement électrique pour le branchement du Duo four.  (Cocher votre réponse.)  Monophase 230 v. 3.  Triphasé 400 v		/ 1
2.3) Compléter la désignation du câble H05VVF et donner sa signification :		
H: <u>série harmonisée</u>		
05: tension nominale		
V: enveloppe isolante PVC		/4
V: gaine de protection PVC		
F: souplesse et nature de l'âme classe 5 (cuivre)		
3 : Nombre de conducteurs		/7
G: Conducteur de terre	<u> </u>	
4 : Section des conducteurs (mm²)		

SESSION 2007

CORRIGE

51 25 507

BEP: ICEE

EP2 / Analyse des matériels

3/9

	note	barème	
2.4) Donner la désignation du circuit d'alimentation électrique du four :			ĺ
Circuit protégé Circuit spécialisé Circuit réservé		/1	
2.5) Faire le choix du circuit normalisé d'alimentation électrique du Duo four.			
		/2	
La connexion murale est une prise 2P+T:  2.6) Donner la référence de la prise. 55812		/1	
Vous devez adapter la connexion du prolongateur.  2.7) Donner la référence de la fiche du prolongateur. 55802		/ 1	
2.8) Donner le type et le calibre de l'appareil assurant la protection du circuit		/1	
Type: DISJONCTEUR DIVISIONNAIRE Calibre: 32 A			
Pour le contrôle de la conformité du circuit électrique on utilise le contrôleur décrit en Annexe du dossier technique.  Indiquer si il permet de :  a) contrôler le fonctionnement du DDR b) vérifier le raccordement à la terre c) contrôler la présence de tension d) localiser la position de la phase		/1	
2.9) Indiquer le calibre sélectionné pour le contrôle du DDR du circuit d'alimentation du four.  300mA  10mA  500 mA  Compte rendu du contrôle: - raccordement à la terre - présence de tension  Conforme		/1	
- position de la phase -Pas de déclenchement du DDR. 2.10) Donner les hypothèse possibles.  Dysfonctionnement du DDR  Valeur de la résistance de terre trop élevée		/2	
		/10	

BEP: ICEE

51 25 507

CORRIGE

SESSION 2007

4/9

EP2 / Analyse des matériels

#### Troisième partie : Mise en service

Dossier technique à consulter pages : 4, 5, 6, 7, 8, 9, 17.	note	barème
Le client vous interroge sur les caractéristiques et les fonctions du Duo four .		
3.1) Indiquer si l'enceinte vapeur est- autonettoyante.  Cocher votre réponse.  OUI		/ 1
3.2) Lister les recommandations de nettoyage.		
Passer une éponge humide, sur le protecteur et la partie chauffante		
Essuyer l'ensemble avec un chiffon sec . N'utiliser aucun produit ménagers ou		/3
Sanitaire. Détartrage au vinaigre blanc chauffé.		
3.3) Indiquer la matière utilisée par le constructeur pour l'enceinte vapeur.  Cocher la ou les cases correctes  Plastique  Métallique émaillée  céramique		/1
3.4) Donner l'avantage du choix de cette matière.		
Pas d'oxydation		/ 1
3.5) Expliquer le procédé de nettoyage du four par pyrolyse.		
Elimination à haute température des salissures, les fumées et les odeurs sont détruites par leur passage dans le catalyseur .		
3.6) Enumérer les recommandations prescrites pour le nettoyage par pyrolyse.		/1
Retirer les accessoires du four		
Enlever-les-débordements-importants	ŀ	
		/ 3
		/10
		, 10

3.7) Expliquer au client la différence avec le nettoyage par catalyse :	note	barème
La catalyse ne détruit que les graisses, son efficacité s'amoindrie dans le temps		/3
Le client désire connaître le coût de l'auto nettoyage du four 3.8) Calculer le coût HT de cette consommation.		
W consommée = 2,8kWh Coût du kWh = 0,0765 €  Coût du nettoyage = 0,0765 x 2.8 =0.21 €		/3
3.9) Informer le client sur l'intérêt d'effectuer une pyrolyse après une cuisson .  pour économiser de l'énergie électrique		/ 1
3.10) Le client veut connaître le programme de cuisson à utiliser pour le départ différé Répondre en cochant la ou les cases		
Programme B Programme C		/ 1
3.11) Quelle est la température de cuisson dans l'enceinte vapeur ?  Cocher la case de votre réponse  130°C  145°C		/1
3.12) Quel est le ou les réglages nécessaires pour une cuisson vapeur?  Répondre en cochant la ou les cases  Puissance  Température  Temps de cuisson		/1
		/10

BEP: ICEE	51 25 507	CORRIGE	SESSION 2007	EP2 / Analyse des matériels	6/9

	es conséquences lorsque l'on ouvre l	a porte du four vapeur	pendant la	note	barème
cuisson? Enumérer ces consé	Sauanoes				
					,,
Provoque l'ar	ffée de vapeur rêt du décompte de la minuterie				/1
	Quatrième partie : Etude de	Pobjet technique.			
				1	
Dossier technique	à consulter pages : 8, 10, 11, 12.				
	ervice, vous avez constaté de la cond	densation sur les paro	is		
externes					
Etude du four vape	<b>eur:</b> ven technique utilisé par le constructe	eur nour éviter cette c	ondensation sur		
es parois externes d		cui pour eviter como o	JIII OHISAU OH SAL		/1
Nappe chauffa					
* . TE Bucauses		<b></b>			
4.2) Entourer cet en	semble sur le schéma de principe (A	NNEXE 1)			/2
4 2) Compléter le te	bleau ci-dessous afin de lister les élé	sments suscentibles d'	empêcher le		
fonctionnement de c		amonto sascobarcies -	Citibootio: 10		1
lononomomom as a	tel ensemble.			1	
-	et ensemble.				
Désignation	Rôle	Caractéristiques	Elément permettant la réalisation de la		
Désignation		Caractéristiques	Elément permettant		
		Caractéristiques VERIN A CIRE	Elément permettant la réalisation de la fonction		
Activateur	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.	VERIN A CIRE	Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse		
Activateur hermoélectrique	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.  Autorise le fonctionnement de		Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse		/6
Activateur thermoélectrique Contact de porte	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.  Autorise le fonctionnement de l'appareil	VERIN A CIRE  Contact électrique	Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse NON OUI		/6
Activateur chermoélectrique Contact de porte Thermostat de	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.  Autorise le fonctionnement de l'appareil  Protéger l'appareil contre les	VERIN A CIRE  Contact électrique  THERMOSTAT	Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse		/6
Activateur thermoélectrique Contact de porte Thermostat de sécurité	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.  Autorise le fonctionnement de l'appareil  Protéger l'appareil contre les surchauffes	VERIN A CIRE  Contact électrique  THERMOSTAT 170 °C	Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse NON OUI		/6
Activateur thermoélectrique Contact de porte Thermostat de	Rôle  Permet de manœuvrer le clapet afin d'évacuer la vapeur.  Autorise le fonctionnement de l'appareil  Protéger l'appareil contre les	VERIN A CIRE  Contact électrique  THERMOSTAT	Elément permettant la réalisation de la fonction défectueuse  NON  OUI		/6

**CORRIGE** 

51 25 507

BEP: ICEE

SESSION 2007

EP2 / Analyse des matériels

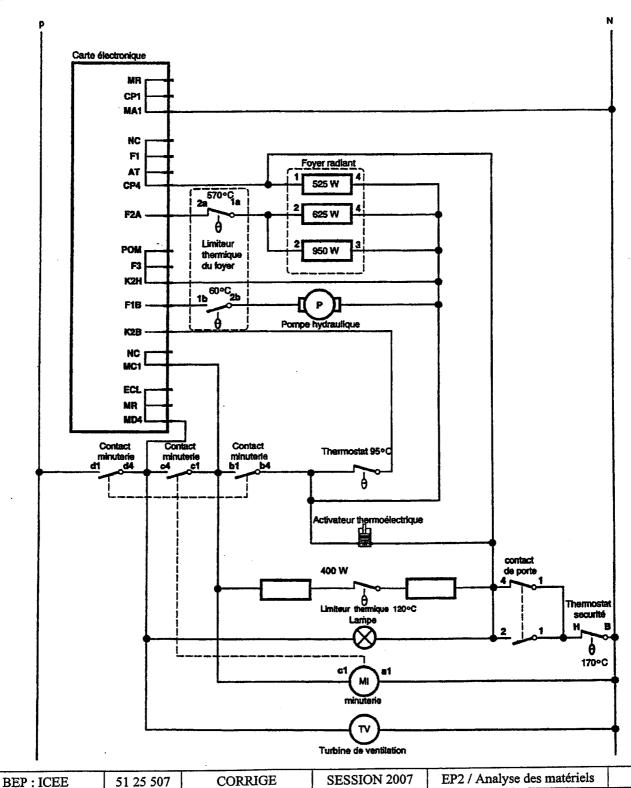
7/9

4.4) Calculer la valeur théorique de la résistance de la nappe chauffante.  $R = U^2/P$ /6  $R = 230^2/400 = 132,25\Omega$ Vous effectuez la mesure de la résistance de cette nappe chauffante.  $R=100M\Omega$ 4.5) Comparer ces deux valeurs. Que pouvez vous en conclure ? la valeur relevé correspond à une coupure du circuit anti buée 12 **/8** 

BEP: ICEE 51 25 507 CORRIGE SESSION 2007 EP2 / Analyse des matériels 8/9

## Annexe 1

### Schéma de principe du four vapeur



9/9