

**B.E.P.INSTALLATEUR CONSEIL EN  
EQUIPEMENT ELECTROMENAGER**

**DOSSIER TECHNIQUE**

- Epreuve: EP2 Analyse des matériels

*Durée : 4 h*

*Coefficient : 7*

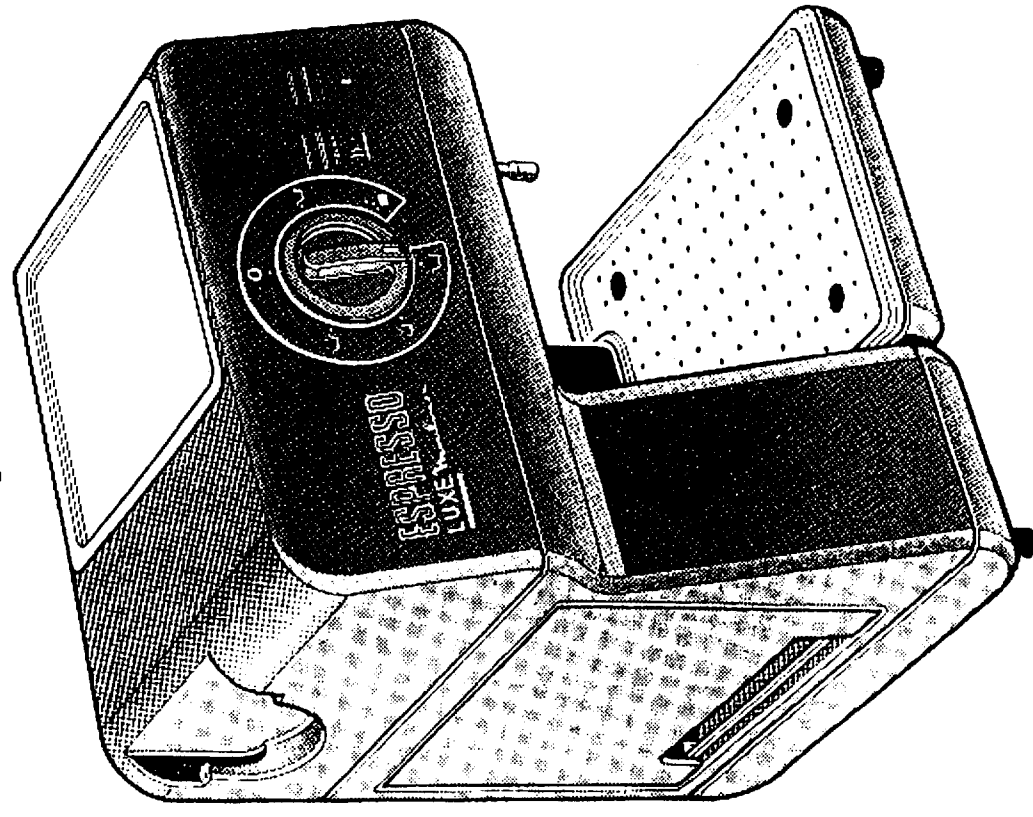
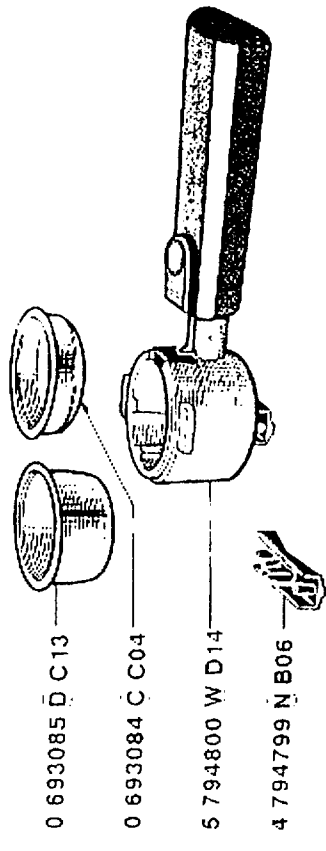
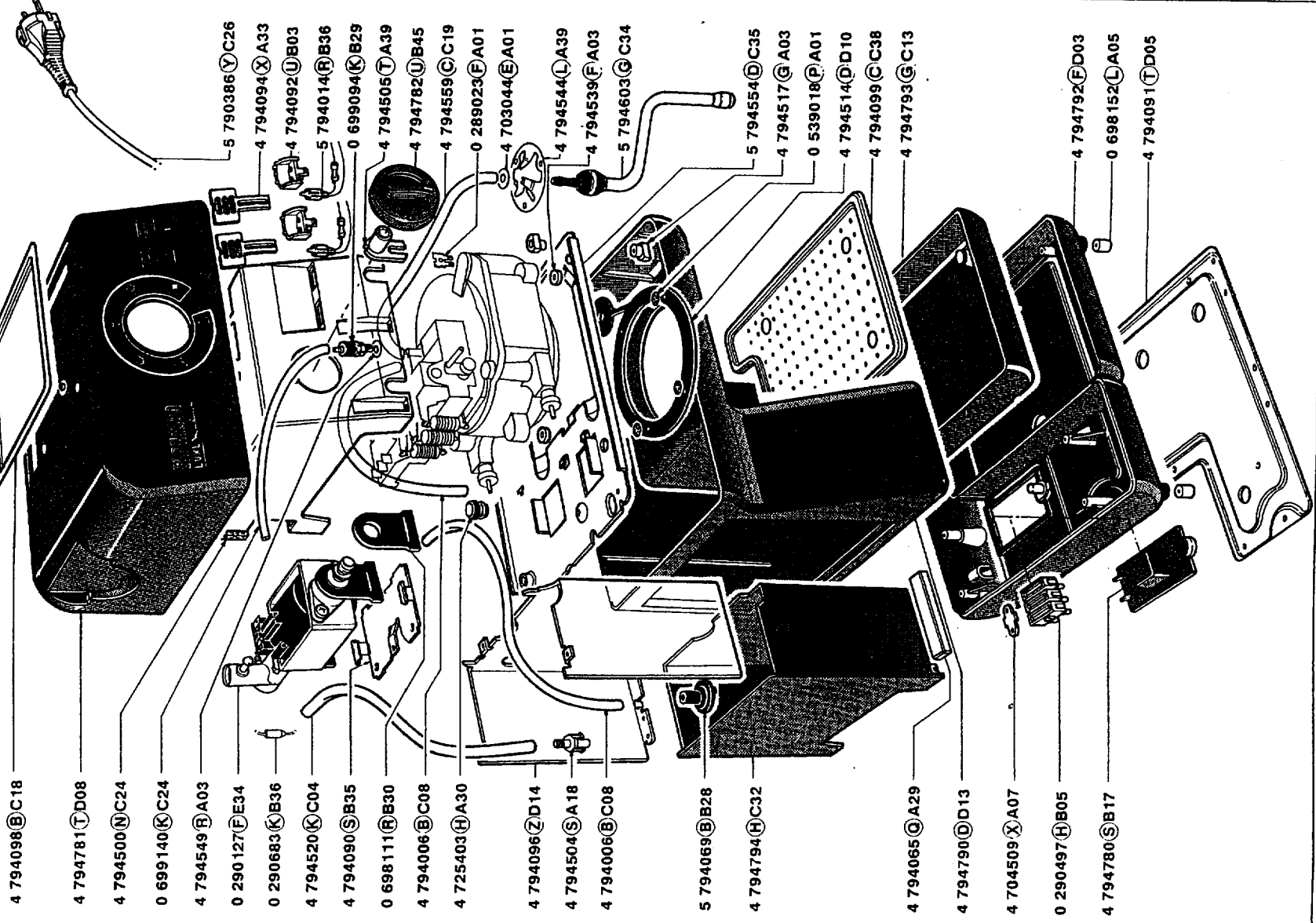
*Epreuve écrite*

Le dossier comporte : - 6 pages de documentation numérotées  
DT1/6 à DT6/6.

Groupement académique "Est"	Session 2000	Dossier technique	TIRAGES
<b>B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN EQUIPEMENT ELECTROMENAGER</b>	code examen :		
Epreuve : EP2 – Analyse des Matériels	Durée : 4 heures	Coef : 7	page : EP2DT

**Moulinex**

734 2 41 CAFETIERE ESPRESSO LUXE

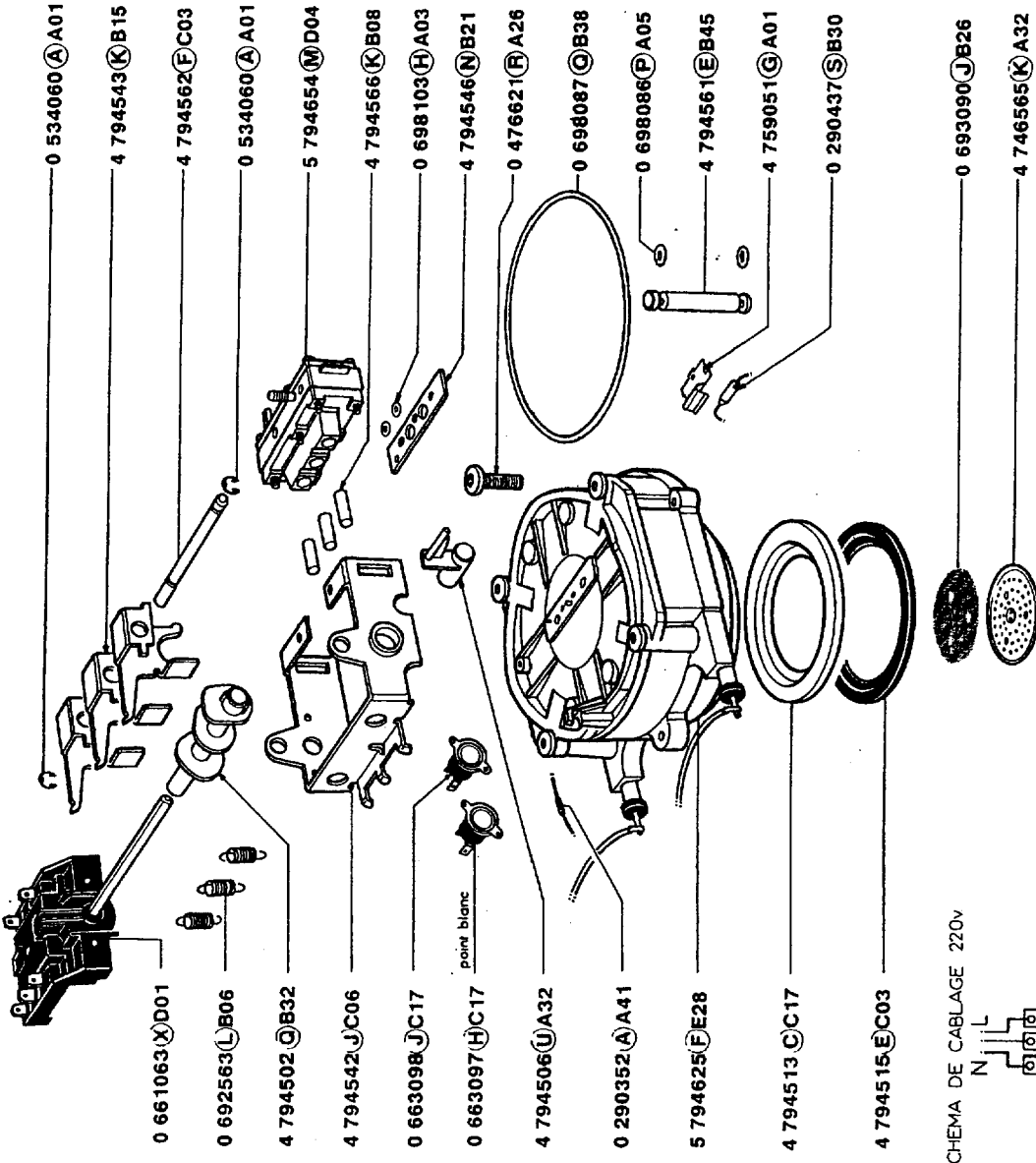


Groupement académique " Est "	Session 2000	SUJET	TIRAGES
B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN EQUIPEMENT ELECTROMENAGER		code examen :	
Epreuve : EP2 - Analyse des Matériels	Durée : 4 heures	Coef : 7	page : DT1/6

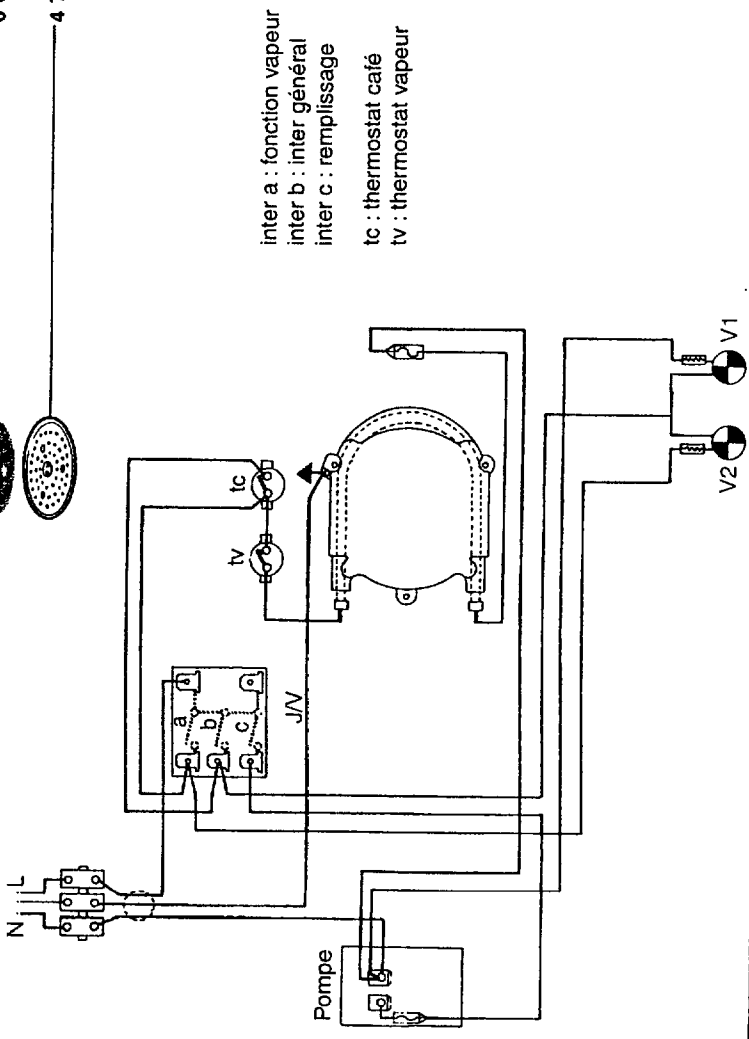
**Moulinex**

734 2 41

CAFETIERE ESPRESSO LUXE



SCHEMA DE CABLAGE 220V



page vierge

Groupement académique " Est "	Session 2000	Dossier technique	TIRAGES
B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN EQUIPEMENT ELECTROMENAGER		code examen :	
Epreuve : EP2 - Analyse des Matériels	Durée : 4 heures	Coef : 7	page : DT2/6

# Utilisation du four

## Grilloir simple ou double

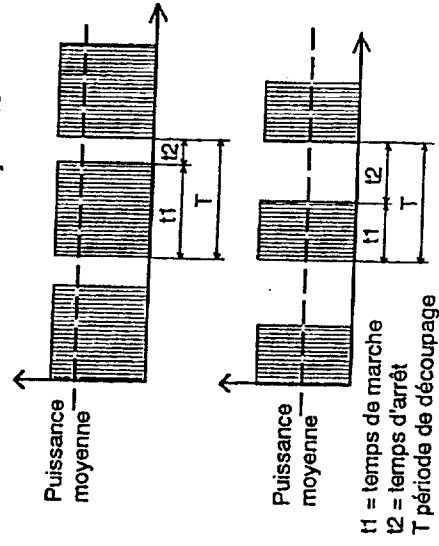
La cuisson par grilloir utilise le rayonnement infrarouge IR de l'élément chauffant. Plus l'élément est chaud, plus le rayonnement est important.

### \* Grilloir traditionnel = fonctionnement avec rayonnement maximum

Sur un four traditionnel, l'élément grill est réglé par le thermostat. Le rayonnement est maximum tant que l'élément est alimenté. En raison d'une isolation renforcée sur les appareils pyrolytiques et de la faible déperdition, les coupures du thermostat génèrent des temps d'arrêt longs et des temps de chauffe courts. L'élément chauffant refroidit et le rayonnement est alors pratiquement inexistant. La cuisson par rayonnement infrarouge n'est possible qu'en gardant la porte ouverte, afin que la température de consigne ne soit jamais atteinte.

### \* Biogrill = rayonnement infrarouge variable

La variation du rayonnement est obtenue en séquencant l'alimentation de l'élément de chauffe. Ces séquences de chauffe et d'arrêt sur une période de découpage courte (environ 1 minute) se visualisent par une modification du rougeoiement plus ou moins prononcé en fonction de l'allure "biogrill" choisie. La puissance du rayonnement est réduite, limitant ainsi les projections de graisses sur l'élément chauffant et par conséquent les dégagements de fumées. La montée en température est très nettement ralentie. Tout en gardant la porte fermée, le biogrill permet ainsi la cuisson aux infrarouges.



En sélectionnant grilloir simple ou grilloir double, l'allure (-9-) s'affiche dans l'afficheur (3) à la place de la température.

Le changement d'allure s'effectue :

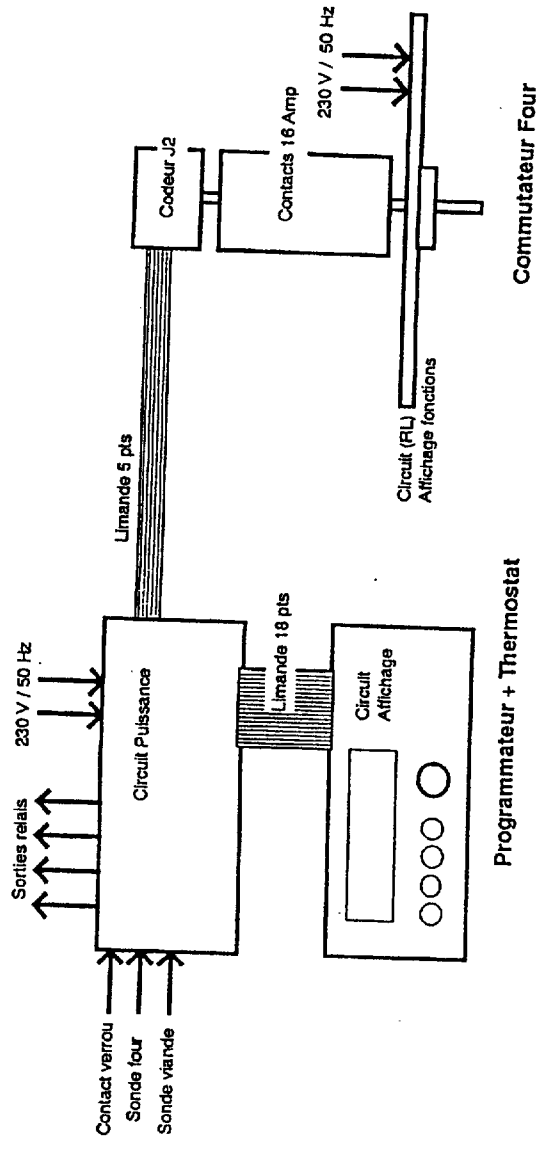
- en appuyant sur la touche 7 (°C) (les 2 tirets de l'allure proposée clignotent)
- puis en modifiant l'allure par le bouton 8(+/-)

Tableau des puissances en fonction des allures

Grilloir simple 1 650W		Grilloir double 2 650W	
Position	Puissance	Position	Puissance
9	1 650 W	9	2 650 W
8	1 550 W	8	2 480 W
7	1 440 W	7	2 320 W
6	1 340 W	6	2 150 W
5	1 240 W	5	1 990 W
4	1 130 W	4	1 820 W
3	1 030 W	3	1 660 W
2	930 W	2	1 490 W
1	825 W	1	1 325 W

# Fonctionnement électronique

## Raccordement



## Fonctionnement "Multistart"

En sélectionnant un mode de cuisson par le commutateur four, la position est détectée par le codeur J2 qui transmet l'information au microprocesseur au travers des limandes 5 points et 18 points.

Le programme du microprocesseur reconnaît la position choisie et :

- affiche sur l'afficheur LCD en cuisson et en pyrolyse :
  - \* la température présélectionnée
  - \* la température à atteindre sur l'échelle de température
  - \* les éléments de chauffe utilisés (suivant la fonction sélectionnée)
  - \* le fonctionnement de la turbine (suivant la fonction sélectionnée)
  - \* la flamme nettoyage (en pyrolyse)
  - \* le cadenas en position ouvert (en pyrolyse)
- assure la commande du relais ventilateur REL 3
- assure la régulation en température par le relais REL 2
- assure les sécurités en cuisson et pyrolyse

Un circuit électronique (RL), monté à l'avant du sélecteur de fonctions, visualise la fonction sélectionnée.

Groupement académique " Est "	Session 2000	Dossier technique	TIRAGES
B.E.P. INSTALLATEUR CONSEIL EN EQUIPEMENT ELECTROMENAGER		code examen :	
Epreuve : EP2 - Analyse des Matériels		Durée : 4 heures	Coef : 7
		page : DT3/6	