

**Baccalauréat Professionnel**  
**SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES NUMÉRIQUES**

Champ professionnel : Électrodomestique

---

<p style="font-size: 24px; margin: 0;"><b>ÉPREUVE E2</b></p> <p style="font-size: 24px; margin: 0;"><b>ANALYSE D'UN SYSTÈME ÉLECTRONIQUE</b></p>
--

**Durée 4 heures – coefficient 5**

**Notes à l'attention du candidat :**

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• ce dossier ne sera pas à rendre à l'issue de l'épreuve</li><li>• aucune réponse ne devra figurer sur ce dossier</li></ul> |
|--|---|

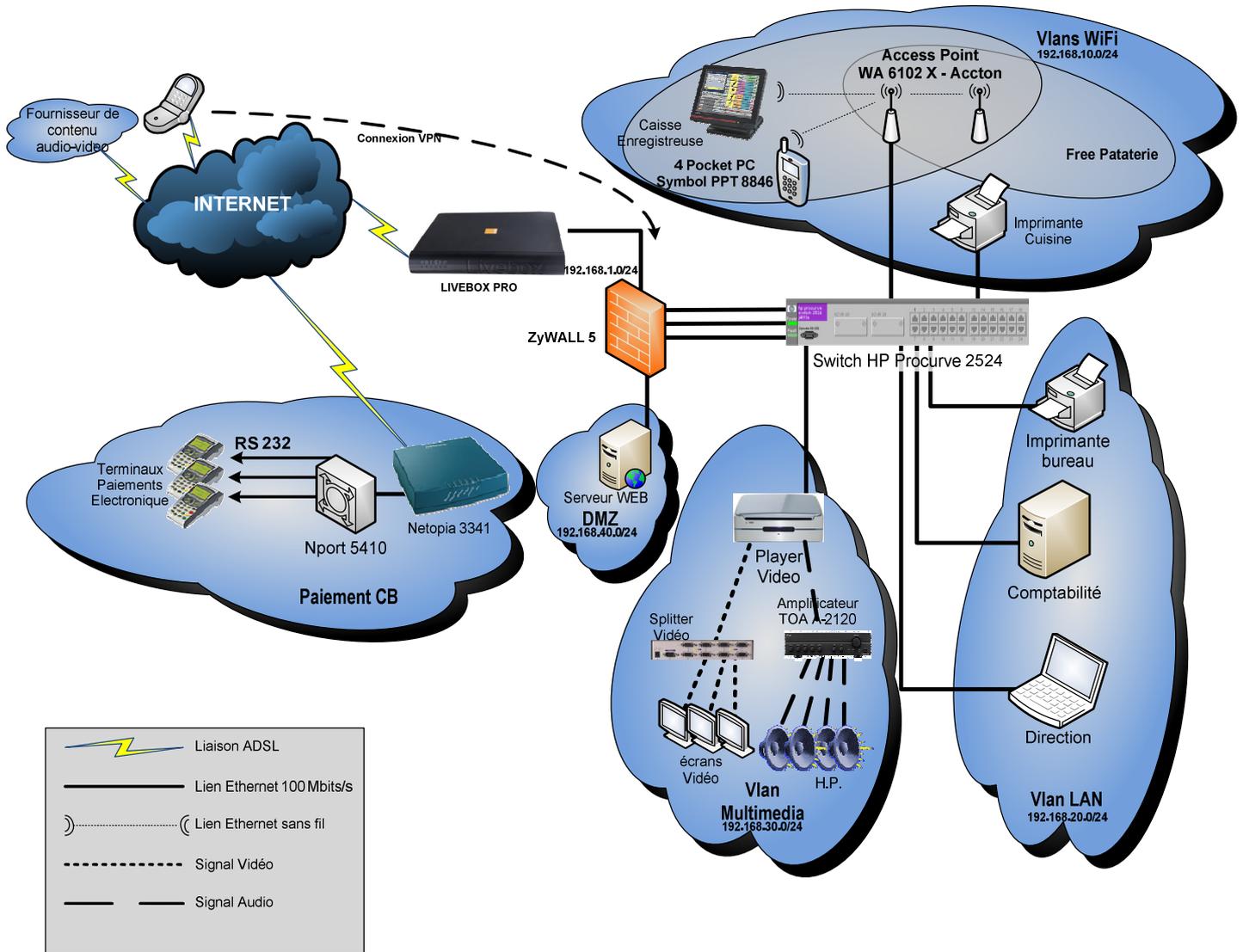
<b>Baccalauréat Professionnel SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES NUMÉRIQUES</b> Champ professionnel : Électrodomestique			
Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	1206-SEN T
Épreuve : E2		Coefficient : 5	Page DT 1/39

**SOMMAIRE**

ANNEXE 1	Schéma du réseau	Page 3
ANNEXE 2	Plan de la cuisine	Page 4
ANNEXE 3	Point d'accès Accton WA6102X	Page 5
ANNEXE 4	Carte spectrum	Page 7
ANNEXE 5	Filtrage ADSL	Page 8
ANNEXE 6	Live Box Pro	Page 9
ANNEXE 7	BAES COOPER	Page 10
ANNEXE 8	États des BAES	Page 11
ANNEXE 9	NF C15-100	Page 12
ANNEXE 10	Plaque à induction ACM 743 LX	Page 13
ANNEXE 11	Schéma électrique de l'appartement	Page 15
ANNEXE 12	Player AOPEN MP945	Page 16
ANNEXE 13	Amplificateur	Page 17
ANNEXE 14	GPS et NMEA	Page 21
ANNEXE 15	Extrait de la notice d'utilisation du module e-sam	Page 22
ANNEXE 16	Extrait de la notice du four AKZM 753IX	Page 23
ANNEXE 17	Extrait de la notice de la cave à vin WW 1600	Page 25
ANNEXE 18	Extrait des caractéristiques du four à micro-ondes FT 338	Page 27
ANNEXE 19	Détecteur de fuites micro-ondes –DVMEMF	Page 28
ANNEXE 20	Service information PLAQUE ACM 743/LX 8576 743 01010	Page 30
ANNEXE 21	Service information CAVE A VIN WW1600 8501 207 96000	Page 34
ANNEXE 22	Service information FOUR AKZM 753/IX 8525 753 29000	Page 35

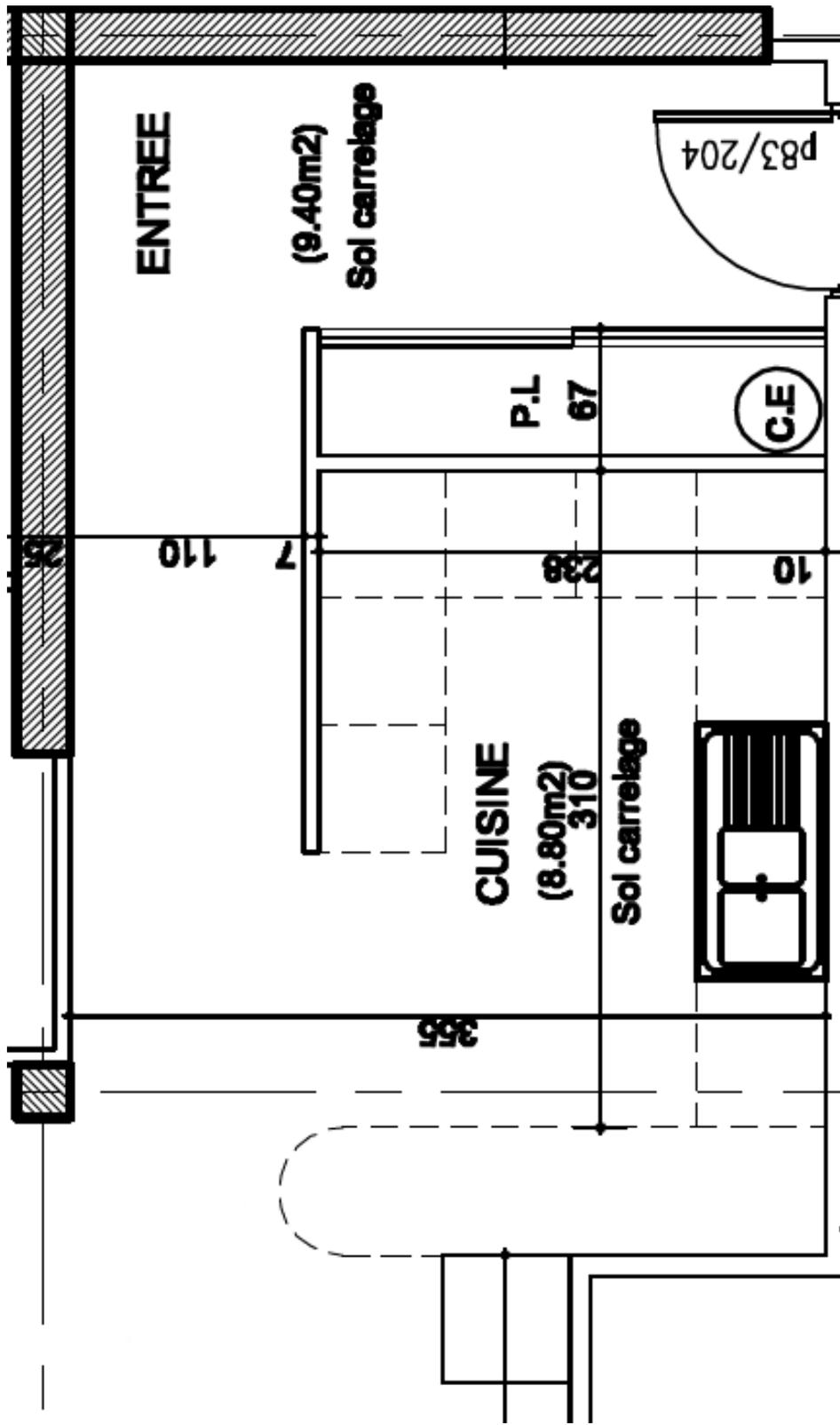
# ANNEXE 1

## Schéma du Réseau



**ANNEXE 2**

Plan de la cuisine



# ANNEXE 3

## Point d'accès Accton WA6102X

**Accton**  
Making Partnership Work

### Safeguarded

WA6102X supports up-to-date WLAN security with 40/64/128 and 152-bit WEP encryption. WPA (Wi-Fi protected Access) TKIP and AES are also available for AP functions with enhanced, interoperable, and forward-compatible Wi-Fi security. Includes MAC address authentication.

### Uncomplicated

WA6102X is easy on your budget, simple to install and use. Dynamic rate shifting automatically matches the best connection speed, and Auto Network Connect keeps users connected to the network, even while roaming. Equipped with two fixed/detachable 2dBi/4.5dBi antennas of 2.4GHz/5GHz system. Smart Antennas and accessories available, sold separately.

### Intelligent

WA6102X supports Simple Network Management Protocol (SNMP v1) MIB I and MIB II support. Power over Ethernet is supported with stuffing option PoE circuit. 802.1x port-based authentication protocol support with Extensible Authentication Protocol (EAP) MD5, Transport Layer Security (TLS), Protected EAP (PEAP) and Tunneled TLS (TTLS) for AP security.



## WA6102X Midsize Enterprise Level Dual-Band Access Point



The Accton WA6102X is the Small to Medium Enterprise class Access Point. This IEEE 802.11 dual band Access Point provides flexible configuration for Enterprise needs.

WA6102X is packed with features to give your wireless mobile workforce the best in continuous industry-standard access to corporate network resources, email and the Internet. Fully compatible with IEEE 802.11g (2.4GHz) & IEEE 802.11a (5 GHz) and backward compatible with 802.11b, this is the future-proof way to quickly set up a new wireless network or extend an existing Ethernet network.

### Features and Benefits

<h4>Ethernet Interface Features</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports 1 10/100BASE-T/TX compatible with IEEE802.3</li> <li>• Minimum of four encryption keys</li> <li>• Accepts power from POE (Power Over Ethernet) and power adapter</li> <li>• Supports half and full duplex mode 10/100M bps speed for Ethernet port</li> <li>• DHCP Client</li> </ul>	<h4>Security</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 802.1x Authentication Access Control with Key Rotation</li> <li>• WEP security - 64/128/152 bit</li> <li>• Local MAC address filtering</li> <li>• Radius Client support</li> <li>• ACL</li> <li>• WPA and AES</li> <li>• Close System</li> </ul>
<h4>Wireless</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interoperable with IEEE 802.11a compliant equipments</li> <li>• Auto data rate switching with 6, 9, 12, 18, 24, 36, 48, 54 and turbo mode provided by Chipset allows auto fallback data rate for optimized reliability, throughput and transmission range.</li> <li>• Fixed data rate is set through management interface</li> <li>• Supports detachable antenna or fixed antenna</li> <li>• Auto-Channel Selection</li> <li>• Advanced Setting:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmitting power                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Five Levels: Full, -3dB(50%), -6dB(25%), -9dB(12.5%), MIN</li> </ul> </li> <li>• Threshold                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• RTS/CTS, Fragmentation</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Selectable long or short preamble</li> <li>• Selectable Beacon Interval</li> <li>• Selectable DTIM Interval</li> <li>• Roaming support IAPP 802.11f</li> </ul>	<h4>Management</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• QoS</li> <li>• VLAN support up to 16 group</li> <li>• Web Interface</li> <li>• Telnet, CLI</li> <li>• SNMP v1 Management</li> <li>• Event Logging</li> <li>• Syslog RFC 3164</li> <li>• Supports DHCP client for IP address assignment</li> <li>• Configuration file upload/download</li> <li>• System Watchdog</li> </ul>
	<h4>MIB Support</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RFC1213 MIB-2</li> <li>• Accton Private MIB</li> </ul>
	<h4>Hot Spot</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevent communication between Wireless Client &amp; Wireless Client</li> <li>• Ethernet Type Filtering</li> <li>• Local Management Filtering</li> <li>• PPPoE</li> <li>• RADIUS Attributes</li> </ul>

## Specifications

### Electrical Specifications

- Radio : Complies with IEEE 802.11a/b/g
- Frequency Band :
 

IEEE 802.11a	IEEE 802.11b/g
5.15 ~ 5.25GHz (lower band) for US/Canada, Japan	2400 ~ 2483.5 MHz for US, Canada, and ETSI
5.25 ~ 5.35GHz (middle band) for US/Canada	2400 ~ 2497MHz for Japan
5.725~5.825GHz (upper band) for US/Canada	
5.50~5.70GHz for Europe	
- Modulation TYPE :
 

IEEE 802.11a	IEEE 802.11b/g
BPSK, QPSK, 16-QAM, 64-QAM	CCK, BPSK, QPSK, OFDM
- Data Rate :
 

IEEE 802.11a	IEEE 802.11b/g
6/9/12/18/24/36/48/54 Mbps Up to 108Mbps (turbo mode)	1/2/5.5/11 (11b) Mbps 6/9/12/18/24/36/48/54 Mbps (11g)
- Power Adapter : Input 5V DC, 3A
- Power over Ethernet : Standard IEEE 802.3af, Input voltage 48V
- Ethernet : Ethernet IEEE 802.3/ 802.3u 10/100 Mbps
- Transmit Power: 15~20dBm
- Antenna : Fixable/Detachable Antenna

### Operating Channels

- | IEEE 802.11a                            | IEEE 802.11b/g                          |
|---|---|
| · 12 channels in base mode (US, Canada) | · 11 channels in base mode (US, Canada) |
| · 5 channels in turbo mode (US, Canada) | · 13 channels (ETSI)                    |
| · 4 channels (Japan)                    | · 14 channels (Japan)                   |
| · 11 channels in base mode (Europe)     |   |
| · 4 channels in turbo mode (Europe)     |   |

### Regulatory Compliance

- Safety : CSA/NRTL (UL 1950, CSA 22.2.950), TUV/GS (EN60950)
- Electromagnetic Compatibility : CE mark, FCC Class B, CISPR Class B

### Environmental Specifications

- Operating Temperature : ETS 300 019-2-4 Class 4.1E modified 0°C to 55°C. Vibration class 4M3
- Transportation Environment : ETS 300 019-2-2 Class 2.3 Public Transportation
- Storage Temperature : 0 ~ 70 °C ambient
- Humidity : Max. 95%



#### Accton Technology Corporation

International Headquarters :No. 1 Creation Rd. III,  
Science-based Industrial Park, Hsinchu 300,  
Taiwan, R.O.C.  
Tel: 886-3-5770270  
<http://www.accton.com>

3.2004 v.01

## **ANNEXE 4**

### **Extrait de la documentation de la Carte Spectrum24® 802.11b pour PC Pocket PT8800 Series Symbol**



The *Spectrum24® High Rate Wireless Networker (WN)* from Symbol Technologies is a CompactFlash™ card allowing Pocket PC (Windows CE 3.0) devices to connect to a Wi-Fi™ IEEE 802.11b wireless local area network (LAN), or communicate directly with other mobile devices enabled for wireless LAN connectivity.

#### Features Include:

- CompactFlash form factor fits devices with CF Type I and Type II extended card slots
- Functions with Pocket PC (Windows CE 3.0) devices with CF Type I and Type II extended card slot
- Operates with Windows notebook PCs with PC Card slot (using CF-to-PC Card adapter)
- Wi-Fi certified for multi-vendor compatibility
- Data rate up to 11 Mbps
- Automatic rate scaling at 11, 5.5, 2 and 1 Mbps for maximum range
- Range up to 300 ft / 91 m in standard office environments
- Support for 40 and 128-bit WEP (wired equivalent privacy) Encryption
- User-friendly client tools and installation
- Advanced power consumption management capabilities
- Suspend on wireless LAN feature prevents accidental battery drain

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 7/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

## ANNEXE 5

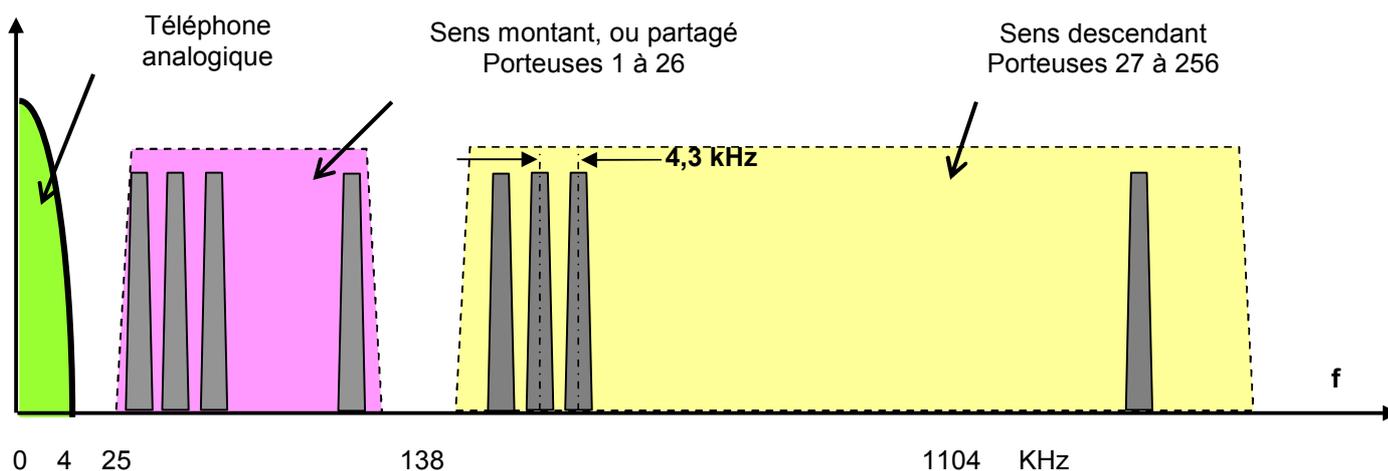
### Le filtrage pour ADSL

Le terme ADSL signifie *Asymmetric Digital Subscriber Line* (dans les pays francophones, ce terme est parfois remplacé par *LNPA* qui signifie *Ligne Numérique à Paire Asymétrique*).

Sur la ligne classique analogique avec technologie ADSL, il est transmis la voix et les données numériques chacune dans des bandes fréquences différentes.

Utilisation	Gamme de fréquences	Particularités
Voix	0 à 4 kHz	
Données numériques	25 à 138 kHz	Trafic montant (sortant)
	138 kHz à 2,2MHz	Trafic descendant (entrant)

### SPECTRE ADSL



Dans le cas d'utilisation de terminaux analogiques (téléphone), les gammes de fréquences utilisées pour les données numériques sont incompatibles avec la voix. C'est pourquoi un filtre ADSL est utilisé pour séparer les signaux vocaux avec les signaux ADSL.

Par conséquent, le filtre ADSL est un filtre passe-bas. Il laisse passer les fréquences de la voix et atténue toutes les fréquences des données numériques.

Dans le cas où l'utilisateur désire brancher plusieurs téléphones analogiques sur la même architecture à différents emplacements, un filtre devra être installé sur chaque prise téléphonique de l'architecture.

## ANNEXE 6

### Extrait Document Livebox Pro



#### Les ports Ethernet

Les 4 ports Ethernet se situent sur la tranche de la Livebox.



port Ethernet		usages
	port rouge ou port 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naviguer sur internet</li> <li>- regarder des vidéos ou écouter de la musique en streaming</li> <li>- télécharger des vidéos et de la musique</li> <li>- profiter de la vidéo à la demande</li> <li>- faire du peer to peer</li> </ul>
	port jaune ou port 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naviguer sur internet</li> <li>- regarder des vidéos ou écouter de la musique en streaming</li> <li>- profiter de la vidéo à la demande</li> <li>- télécharger des vidéos et de la musique</li> <li>- faire du peer to peer</li> </ul>
	port vert ou port 3*	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naviguer sur internet</li> <li>- regarder des vidéos ou écouter de la musique en streaming</li> <li>- profiter de la vidéo à la demande</li> <li>- télécharger des vidéos et de la musique</li> <li>- faire du peer to peer</li> <li>- brancher un terminal de paiement électronique (TPE)</li> </ul>
	port blanc ou port 4*	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naviguer sur internet</li> <li>- regarder des vidéos et écouter de la musique en streaming</li> <li>- profiter de la vidéo à la demande</li> <li>- télécharger des vidéos et de la musique</li> <li>- brancher un terminal de paiement électronique (TPE)</li> </ul>

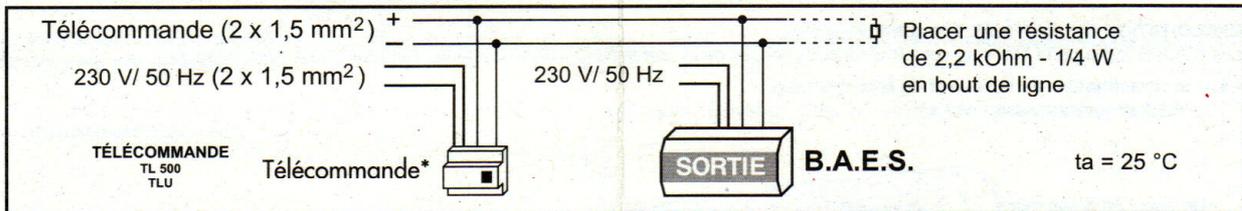
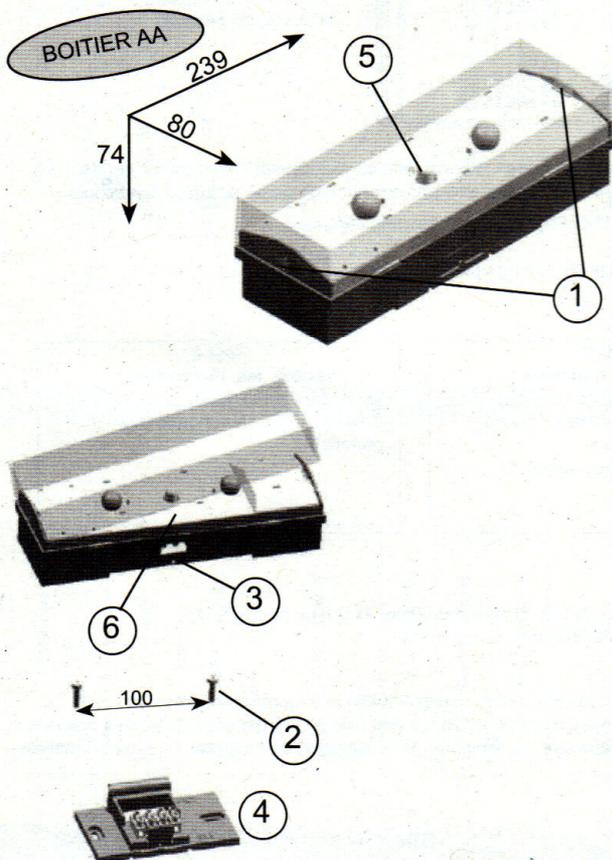
\* Si vous avez souscrit à La Fibre pro, vous devez connecter le boîtier optique sur ce port.

**ANNEXE 7****COOPER** Safety

ZNO2023500B

## NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

### Blocs Autonomes d'Éclairage de Sécurité (B.A.E.S.) UNILED 45 (10679)

**1 SCHEMA DE BRANCHEMENT****2 FIXATION ET RACCORDEMENT**

- Fixer le socle (4) à l'aide des vis (2) Ø 4 mm appropriées et raccorder le domino, suivant les indications gravées sur le socle (sans tenir compte de la polarité de télécommande).

- Embrocher l'appareil (3) en le faisant pivoter sur le socle.

- Pour changer les lampes, retirer le capot en faisant levier à l'aide d'un tournevis sur les encoches (1).

**Attention :** En cas d'utilisation des entrées de câbles défonçables et afin de permettre un embochage correct, veiller à installer le socle à 3 cm minimum de toute arrête.

**3 MISE SOUS TENSION**

Lors de la mise sous tension du B.A.E.S., vérifier l'allumage de la lampe de veille (5) et du voyant de test (6) (vert ou jaune).

COOPER SECURITE SAS  
Parc européen d'entreprises II  
Rue Beethoven - BP 10184 63204 RIOM Cedex

Assistance technique téléphonique  
0825 826 212 N° indigo 0,15 € / mn

LUMINOX

En raison de l'évolution des normes et du matériel, toutes les caractéristiques et présentations figurant sur cette notice sont données à titre indicatif, elles ne constituent pas un engagement de notre part, et nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

## ANNEXE 8

**- 4.2-Déroulement des tests automatiques.**

<b>Test 1</b>
<b>Toutes les 10 secondes :</b>
- Vérification du bon fonctionnement de la lampe de veille.
- Vérification du maintien en charge des accumulateurs
- Vérification du bon fonctionnement d'au moins une des lampes de secours

<b>Test 2</b>
<b>Toutes les semaines :</b>
- Vérifications identiques au test 1.
- Vérification de l'aptitude du bloc à commuter en secours
- Vérification de chaque lampe de secours

<b>Test 3</b>
<b>Toutes les 10 semaines :</b>
- Vérifications identiques au test 2.
- Vérification de l'autonomie des batteries

**- 4.4- Résultats des tests.**

**Etat de la led**

Vert fixe  
Jaune fixe  
Jaune clignotant  
Vert clignotant  
Vert/jaune alternatif

**Etat du B.A.E.S.**

Conforme  
En défaut  
En défaut  
Test en cours  
Réception ordre de télécommande

**Nature du défaut**

Batteries ou lampe de veille défectueuse  
Lampe(s) de secours défectueuse(s)

### 6 CARACTÉRISTIQUES

Références	Code article	Numéro Homolog.	Tension assignée	classe électrique	flux à 5' (lumens)	flux à 1h (lumens)	IP	IK	Type (P/NP/Incan)	Normes de référence						Accus NiCd autorisés		lampe de veille	lampe de secours
										NFEN60598.1	NFEN60598.2.22	NFC71800	NFC71801	NFC71820	NFC71805	Pack 5 x 1.2 V -1,7 Ah Saft. 5 VTCs HC Réf. 800092	Pack 5 x 1.2 V -1,7 Ah Saft. 5 VNTCs U Réf. 800092N	1 Led verte 1 x 3,6V/20 mA	2 x ES 6 V - 0,45 A Ref. 00109
UNILED 45	10679	T01130	230 V / 50-60 Hz	2	60	45	42	07	Incan	x	x	x			x	x	x	x	

**ANNEXE 9****Extrait de la norme NF C15-100****771.533 Dispositifs de protection contre les surintensités**

Tout circuit doit être protégé par un dispositif de protection qui est soit un fusible soit un disjoncteur et dont le courant assigné maximal est égal à la valeur indiquée dans le tableau suivant :

**Tableau 771F – Courant assigné des dispositifs de protection en fonction de la section des conducteurs**

Nature du circuit	Section minimale des conducteurs (mm <sup>2</sup> )	Courant assigné maximal du dispositif de protection (A)	
	Cuivre	Disjoncteur	Fusible
Eclairage, volets roulants, prises commandées	1,5	16	10
VMC	1,5	2 <sup>(1)</sup>	- <sup>(3)</sup>
Circuit d'asservissement tarifaire, fil pilote, gestionnaire d'énergie, etc.	1,5	2	- <sup>(3)</sup>
Prises de courant 16 A :			
- circuit avec 5 socles maxi :	1,5	16	- <sup>(3)</sup>
- circuit avec 8 socles maxi :	2,5	20	16
Circuits spécialisés avec prise de courant 16 A (machine à laver, sèche-linge, four etc.)	2,5	20	16
Chauffe-eau électrique non instantané	2,5	20	16
Cuisinière, plaque de cuisson			
- en monophasé	6	32	32
- en triphasé	2,5	20	16
Autres circuits y compris le tableau divisionnaire : <sup>(2)</sup>			
	1,5	16	10
	2,5	20	16
	4	25	20
	6	32	32

## ANNEXE 10

### Extrait de la notice de la Plaque induction ACM 743 LX

#### AVANT UTILISATION



**IMPORTANT :** si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

#### ANCIENS RÉCIPIENTS



Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car vous pourriez rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.

#### CONNEXION SUR SECTEUR



#### AVERTISSEMENT

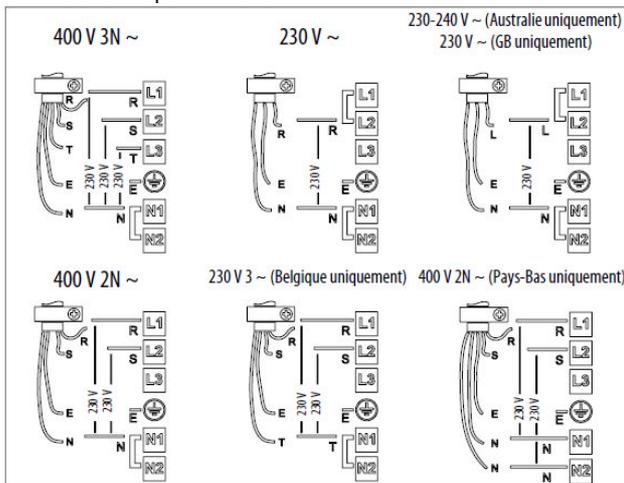
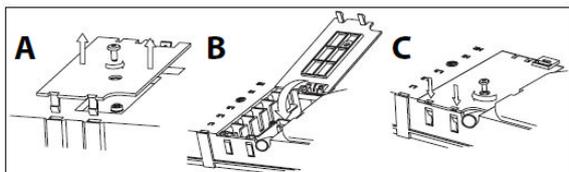
- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- N'utilisez pas de rallonges.

#### Connexions au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australie uniquement)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénudez la gaine des conducteurs sur approx. 70mm.
3. Dénudez la gaine des conducteurs sur approx. 10mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications données sur le schéma à côté du bornier.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

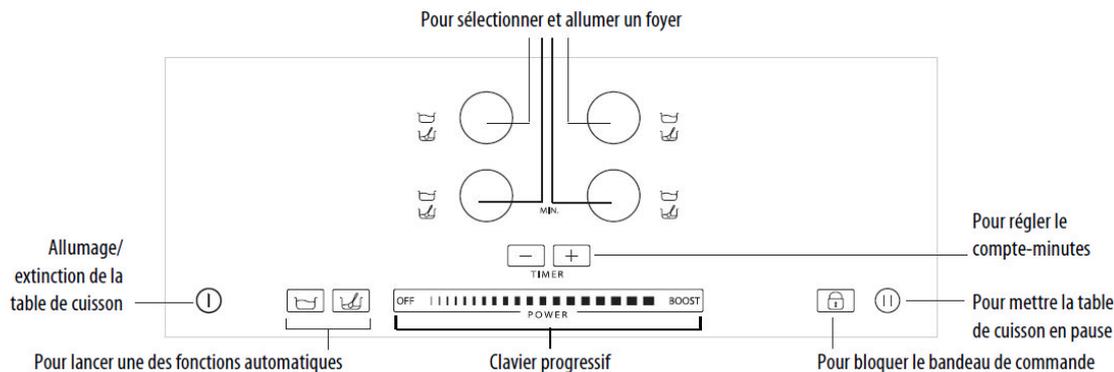
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de l'étiquette fixée au cordon. Effectuez le branchement au secteur par l'intermédiaire d'un sectionneur multipolaire ayant une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3mm.

## MODE D'EMPLOI

### Description du bandeau de commande

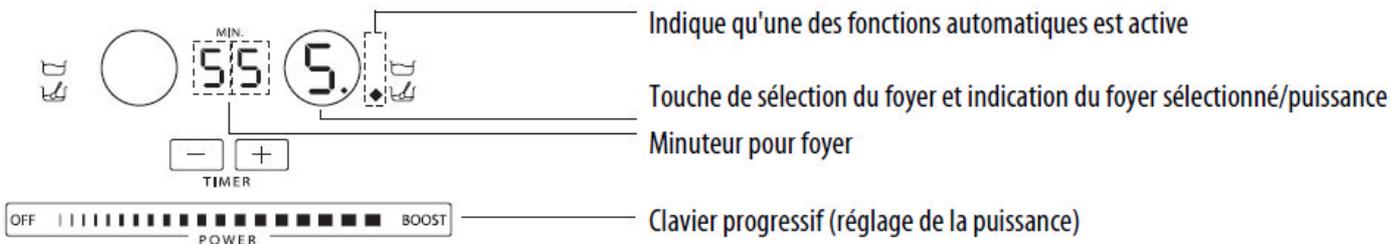
Le bandeau présente des touches à effleurement : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).



### Première utilisation / après une coupure de courant

Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé). Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez pendant 3 secondes sur la touche . Le témoin lumineux s'éteint et il est possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

### Description Des afficheurs



## Le saviez-vous ?



### Pourquoi l'induction est le mode de cuisson le plus efficace ?

Grâce à son rendement exceptionnel, 90% de l'énergie est exploitée soit une déperdition d'énergie 5 fois inférieure à une table gaz.  
**Résultat : une cuisson plus rapide et plus économique.**



### Un temps de cuisson optimisé et deux fois plus rapide

Avec l'induction, 1 min. 30 suffit pour porter un demi-litre d'eau à ébullition soit deux fois plus rapidement qu'avec une table gaz.



### Une consommation d'énergie réduite : 2 à 3 fois moins gourmande en énergie !

Avec l'induction, vous ne consommez que 58 watts/heure pour porter un demi-litre d'eau à ébullition contre 150 watts/heure avec une table électrique classique.



### Plus de sécurité et moins de contraintes de nettoyage

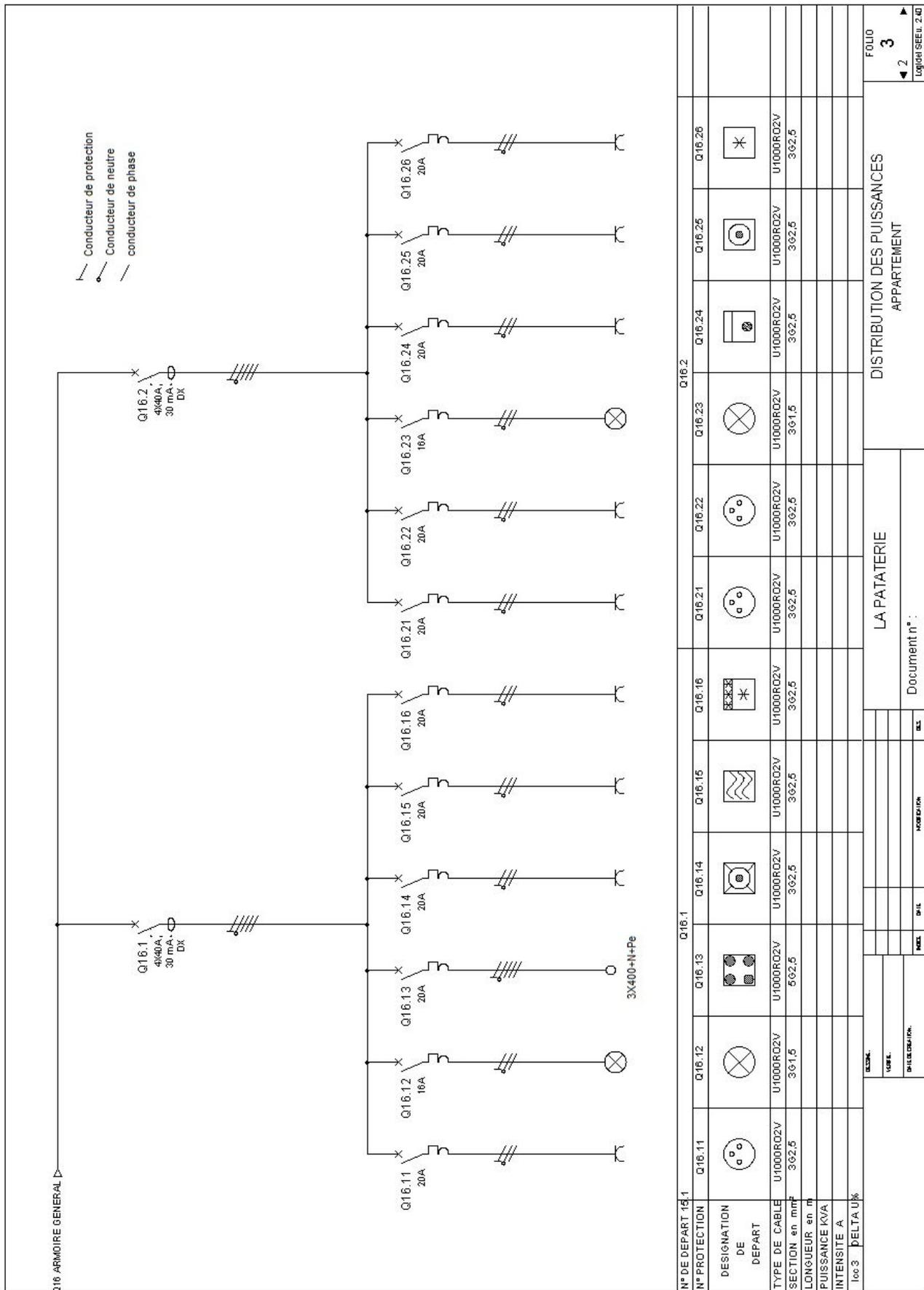
La chaleur résiduelle est 5 fois moins élevée, ce qui permet :

- Un refroidissement de la surface de cuisson 5 fois plus rapide.
- Aucun risque après la cuisson de brûler la surface. Une éponge humide suffit pour nettoyer votre table !

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 14/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

# ANNEXE 11

## Schéma électrique de l'appartement



## ANNEXE 12

### PLAYER AOPEN MP945

Le player AOPEN MP945 rentre dans la gamme des mini-PC, principalement utilisé comme Média Center prenant place dans le salon à côté d'un téléviseur. Il peut servir à la fois de lecteur multi format (DVD, DIVX, ...), de jukebox ou encore de magnétoscope numérique étant donné qu'il peut être livré avec un tuner TV sous forme de clés USB.



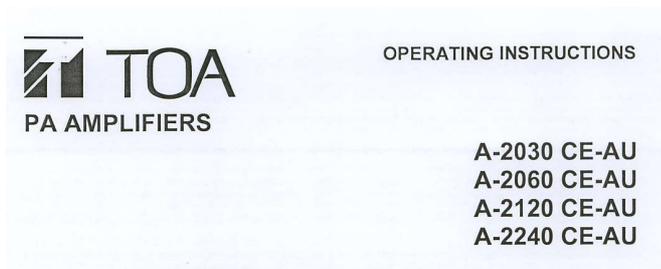
gotba

#### Caractéristiques techniques :

- ❖ Dimensions : 165(l) x 50(h) x 165(L) millimètres Poids : 1.36 kg (sans alimentation)
- ❖ Carte mère : Socket 479 ; Chipset 945GM (moteur graphique GMA950 intégré) ; Contrôleur réseau 10/100/1000 Mbps ; Codec Audio 5.1 High definition Audio Realtek ; 1 slot DDR2 400/533/667 SO-DIMM (2 Go maximum) ; 1 port mini-PCI ; 1 port Serial ATA
- ❖ Processeur Intel Core Duo T2300E cadencé à 1.66 GHz
- ❖ Mémoire vive de 1 Go DDR2
- ❖ Disque dur de 80 Go, SATA, format 2,5"
- ❖ Graveur de DVD double couche, format slim
- ❖ Nuisance sonore inférieure à 27 dB(A).
- ❖ Windows XP Media Center
- ❖ Accessoires : Télécommande et clavier sans fil Microsoft Media Center
- ❖ En option : Module Wi-Fi à intégrer sur la carte mère + antenne Wi-Fi extérieure  
Tuner TNT Leadtek USB DTV Dongle, format clés USB

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 16/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

## ANNEXE 13



### 3. GENERAL DESCRIPTION

TOA's Basic Amplifiers A-2030, A-2060, A-2120 and A-2240 are high cost-performance mixer power amplifiers suited for broadcasting paging or background music in schools, offices, shops, factories, mosques, churches and large rooms.

### 4. FEATURES

- High durability, high reliability, and high cost performance.
- Three microphone inputs, two AUX inputs, and one recording output.
- Speaker output of constant voltage distribution system (70V or 100V) and low impedance ( $4\Omega$ ).
- Operates on both AC and DC power.
- Muting function.
- Independent input volume controls and master volume control.
- Independent tone controls of boost and cut type for both high and low frequencies.
- MIC 1, MIC 2, MIC 3 inputs are equipped with XLR connectors and mute switch control.
- MIC 1 with phantom power for condenser microphones.
- Current limiter circuitry protects transistors, and the thermal protection circuitry prevents a failure due to overheat.
- All MIC inputs are electronically-balanced input.

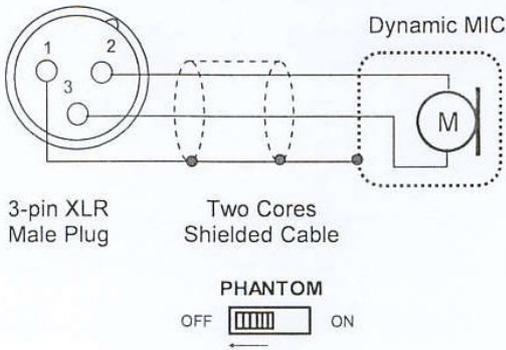
Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 17/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

## 6. CONNECTIONS

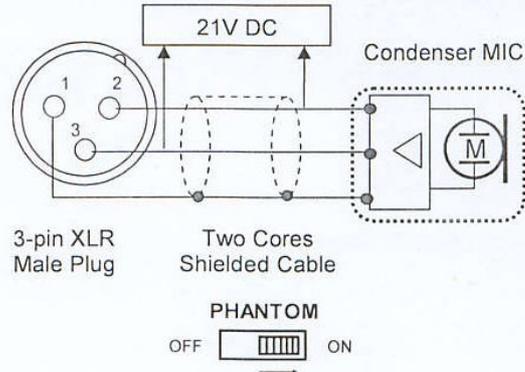
### 6.1. Input Connections

- Mic 1 Connection (3-pin XLR Male Plug).  
XLR Jack connection, Pin-1: Earth, Pin-2: Hot, Pin-3: Cold.

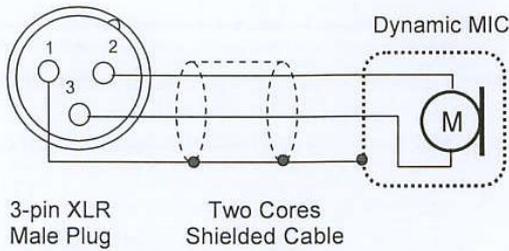
- In the case of Dynamic Microphone



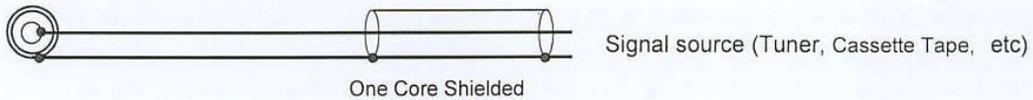
- In the case of Phantom Power Microphone



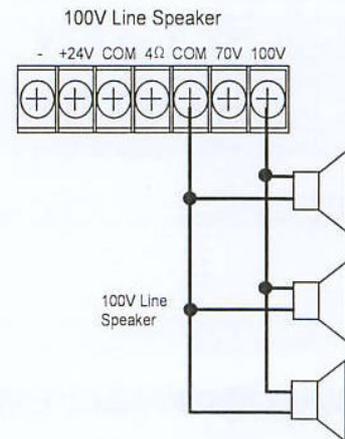
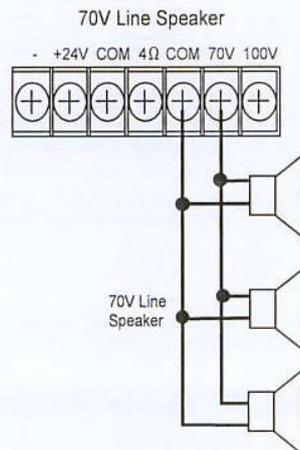
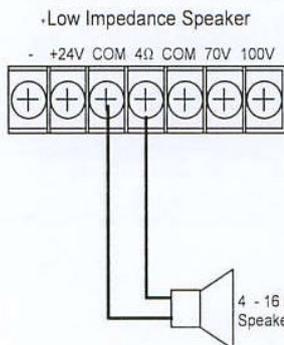
- Mic 1 and Mic 2 Connection (3-pin XLR Male Plug)  
XLR Jack connection, Pin-1: Earth, Pin-2: Hot, Pin-3: Cold.



- AUX input Connections (RCA pin jack)



### 6.2. Output Connections



**CAUTION!**

- Tripartite the 4Ω, 70V and 100V terminals cannot be used at the same time.
- Impedances indicated at the terminal represent the total speaker system (load) impedances.

Total impedances of 100V line:

- 330 Ω (A-2030)
- 170 Ω (A-2060)
- 83 Ω (A-2120)
- 42 Ω (A-2240)

Total impedances of 70V line:

- 170 Ω (A-2030)
- 83 Ω (A-2060)
- 42 Ω (A-2120)
- 21 Ω (A-2240)

**12. SPECIFICATIONS**

Model No.		A-2030 CE-AU	A-2060 CE-AU	A-2120 CE-AU	A-2240 CE-AU
Power Source		220 - 240V AC or 24V DC			
Rated Output		30 W	60 W	120 W	240 W
Power Consumption (IEC60065)		34 W	72 W	124 W	238 W
DC Current Consumption (at rated output)		2 A	4 A	8 A	15 A
Frequency Response		50 - 20,000 Hz, ±3dB			
Distortion		Less Than 1% at 1kHz, 1/3 Rated Power			
Inputs	MIC 1	-60 dBV (1.0 mV), 600 Ω, Balanced, Equivalent to XLR 3-31 Type			
	MIC 2	-60 dBV (1.0 mV), 600 Ω, Balanced, Equivalent to XLR 3-31 Type			
	MIC 3	-60 dBV (1.0 mV), 600 Ω, Balanced, Equivalent to XLR 3-31 Type			
	AUX 1	-20 dBV (100 mV), 10 kΩ, Unbalanced, RCA Pin Jack			
	AUX 2	-20 dBV (100 mV), 10 kΩ, Unbalanced, RCA Pin Jack			
	Mute	Mute terminal: Contact Screw Terminal (for MIC1)			
Outputs	Speaker Out	All Speaker Outputs are Floating Balanced			
	100 V	330 Ω	170 Ω	83 Ω	42 Ω
	70 V	170 Ω	83 Ω	42 Ω	21 Ω
	4Ω	11 V	15.5 V	22 V	31 V
Rec Out	0dBV (1.0V), 600Ω, Unbalanced, RCA Pin Jack				
Phantom Power		DC +21V (MIC1)			
S/N Ratio		Over 60 dB			
Tone Controls		Bass: ±10 dB at 100 Hz Treble: ±10 dB at 10 kHz			
Muting		MIC1 overrides other input signals with 0 - 30 dB attenuation by either mute terminal contact.			
Ventilation		-----			Cooling Fan
Indicators		Power LED, Signal LED, Peak LED			
Finish		Panel: ABS Resin, Black Case: Steel Plate, Black			
Dimensions		420(W) x 101(H) x 280(D) mm 16.54(W) x 3.97(H) x 11.02(D) inches		420(W) x 101(H) x 360(D) mm 16.54(W) x 3.97(H) x 14.17(D) inches	
Weight		5.0 kg 11.05 lb	7.0 kg 15.43 lb	10.8 kg 23.81 lb	13.2 kg 29.10 lb

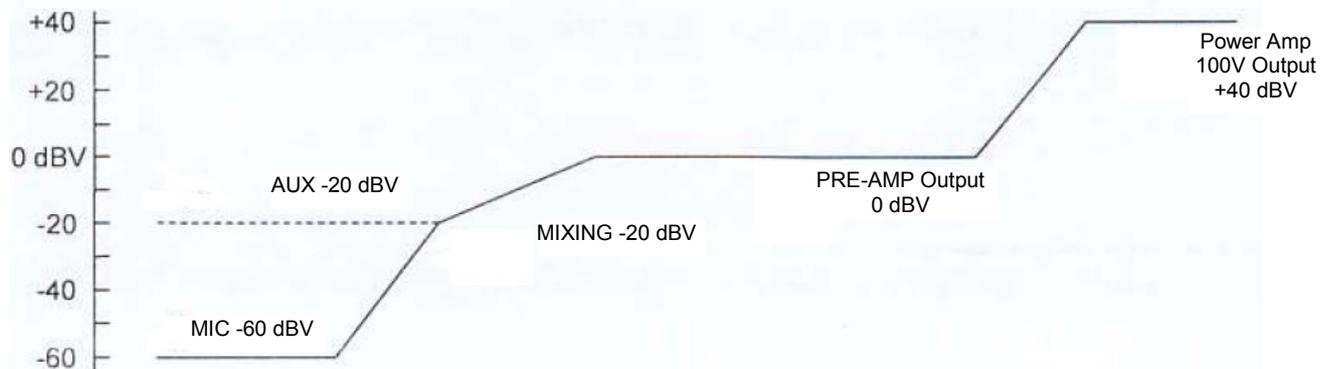
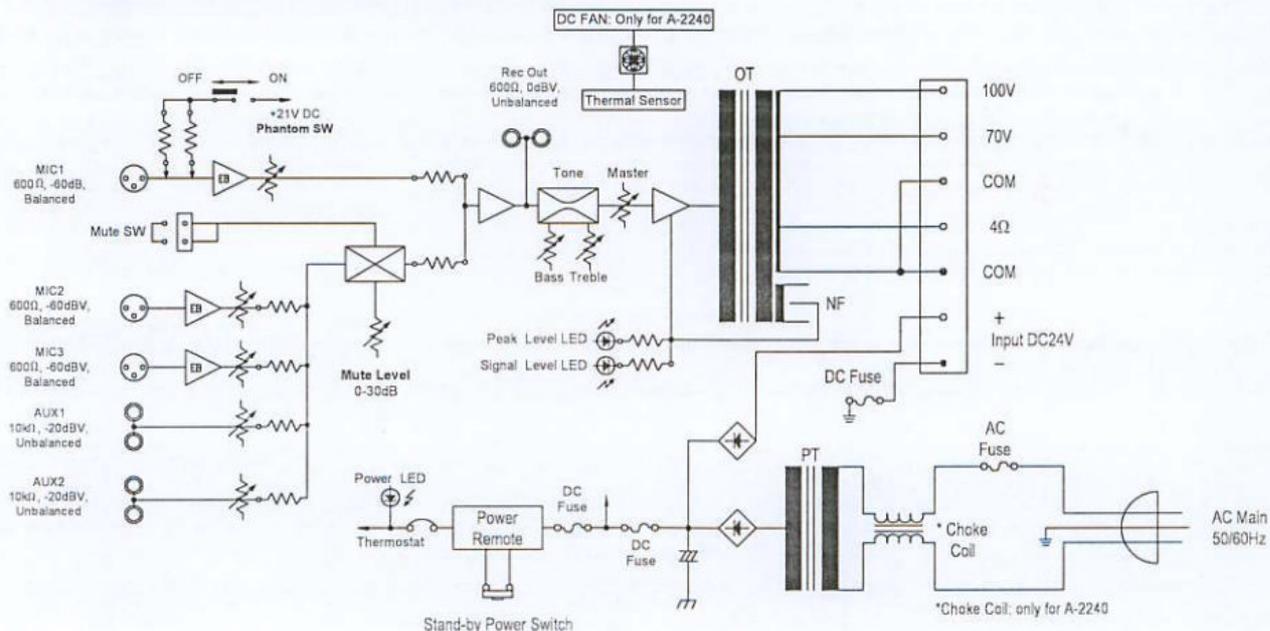
\*) 0dBV = 1.0V

\*\*) Specifications are measured on 240V AC for all models.

**Note:** The design and specifications are subject to change without notice for improvement.

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 19/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

# 10. BLOCK & LEVEL DIAGRAM



## ANNEXE 14

### Géolocalisation par GPS et Trames NMEA0183

Géolocalisation par système GPS

Un navigateur GPS s'appuie sur le système de satellites du même nom pour déterminer les coordonnées Latitude et Longitude de la position où se trouve ce navigateur.

Le résultat peut être lu en direct sur écran graphique ou envoyé via une trame de données de type NMEA0183 vers un terminal, pour y être exploitée.

La norme **NMEA 0183** est une spécification pour la communication entre équipements marins dont les équipements GPS. Elle est définie et contrôlée par la **National Marine Electronics Association** (NMEA), association américaine de fabricants d'appareils électroniques maritimes.

Il existe une trentaine de type différentes de trames dans cette norme.

Une trame commence par « \$GP » suivi d'un groupe de 3 lettres comme identifiant de la trame.

Nous nous limiterons aux deux seuls identifiants GGA et RMC:

**GGA** : pour GPS Fix et Date.

La trame GGA est assez courante. C' est la trame la plus complète.

**RMC**: Pour données minimales exploitables spécifiques.

La trame RMC est courante aussi, elle ne donne pas l'altitude.

Exemple de trame **GGA**

**\$GPGGA,064036.289,4836.5375,N,00740.9373,E,1,04,3.2,200.2,M,,,,0000,\*0E**

Détail du contenu de cette trame.

\$GPGGA : Type de trame  
 064036.289 : heure UTC exprimée en hhmmss.sss soit : 06h 40m 36,289s  
 4836.5375,N : Latitude 48,608958° Nord = 48°36'32.25" Nord  
 00740.9373,E : Longitude 7,682288° Est = 7°40'56.238" Est  
 1 : Type de positionnement (le 1 est un positionnement GPS)  
 04 : Nombre de satellites utilisés pour calculer les coordonnées  
 3.2 : Précision horizontale ou HDOP (*Horizontal dilution of precision*)  
 200.2,M : Altitude 200,2 , en mètres  
 ,,,,0000 : D'autres informations peuvent être inscrites dans ces champs  
 \*0E : Somme de contrôle de parité, un simple XOR sur les caractères précédents

Exemple de trame **RMC**

**\$GPRMC,053740.000,A,2503.6319,N,12136.0099,E,2.69,79.65,100106,,,,A,\*53**

Détail du contenu de cette trame.

\$GPRMC : type de trame  
 053740.000 : heure UTC exprimée en hhmmss.sss soit : 05h 37m 40s  
 A : état A=données valides, V=données invalides  
 2503.6319 : Latitude exprimée en ddm.mmmmm 25°03.6319'  
 N : indicateur de latitude N=nord, S=sud  
 12136.0099 : Longitude exprimée en dddmm.mmmmm 121°36.0099'  
 E : indicateur de longitude E=est, W=ouest  
 2.69 : vitesse sur le fond en noeuds  
 79.65 : route sur le fond en degrés  
 100106 : date exprimée en ddmmyy  
 , : déviation magnétique en degrés (souvent vide pour un GPS)  
 , : sens de la déviation E=est, W=ouest (souvent vide pour un GPS)  
 A : mode de positionnement A=autonome, D=DGPS, E=DR  
 \*53 : somme de contrôle de parité

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 21/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

# ANNEXE 15

## Extrait de la notice d'utilisation du module e-sam

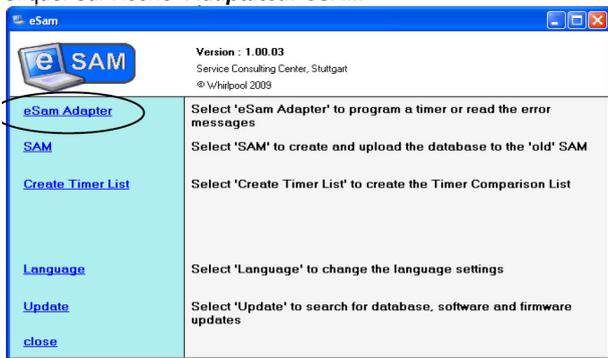
### 1. Contenu

L'ensemble du kit eSAM est (480183100001):

- adaptateur eSAM
- Câble USB (2 mètres) – 480183100014
- Câble de connexion Incored (Blanc) – 480183100003
- Câble de connexion Domino (Rouge) – 480183100002
- Câble de connexion Antares (Noir) – 480183100006
- Câble de connexion SxS (Vert) – 480183100004
- Câble de connexion (Bleu) – Pas utilisé - 480183100005

### 2. Programmer ou reprogrammer un module

Cliquer sur l'icone "Adaptateur eSAM"

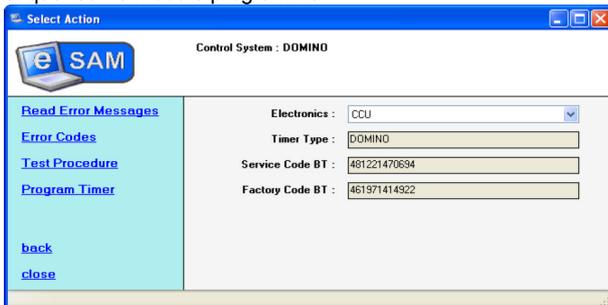


Saisir le 12NC produit et cliquer sur "Recherche". Vous pouvez saisir le 12nc complet ou en partie. Les informations suivantes sont affichées:

- 12NC produit
- Modèle
- System de Control
- Nombre de modules
- Nombre de ligne répondant à la requête



Cliquer sur le module programmé



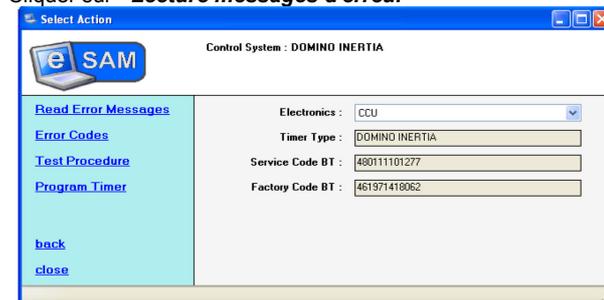
### 3. Couleurs des câbles de connexion de l'adaptateur eSAM vers le module vierge.

- Rouge → lavage et lave vaisselle
- Blanc → Lave vaisselle Incored
- Noir → Cuisson
- Vert → Froid Side by Side
- Bleu → Libre (pas utilisé)

### 4. Lecture de messages d'erreur

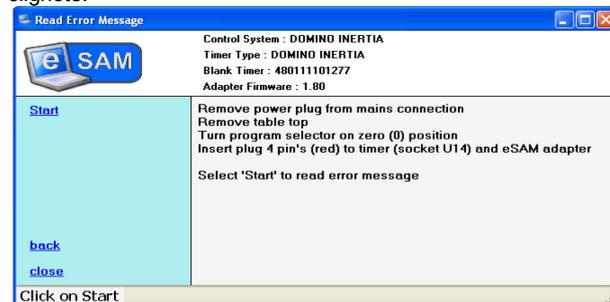
L'adaptateur eSAM doit être connecté au PC et un module doit être connecté à l'adaptateur eSAM

Cliquer sur " Lecture messages d'erreur "

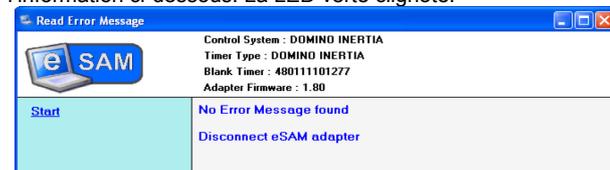


L'adaptateur eSAM et le module doivent être connectés. Cliquer sur "Démarrer".

Pendant la lecture de l'erreur sur le module la LED jaune clignote.



Si l'eSAM ne trouve aucun message d'erreur, vous aurez l'information ci-dessous. La LED verte clignote.



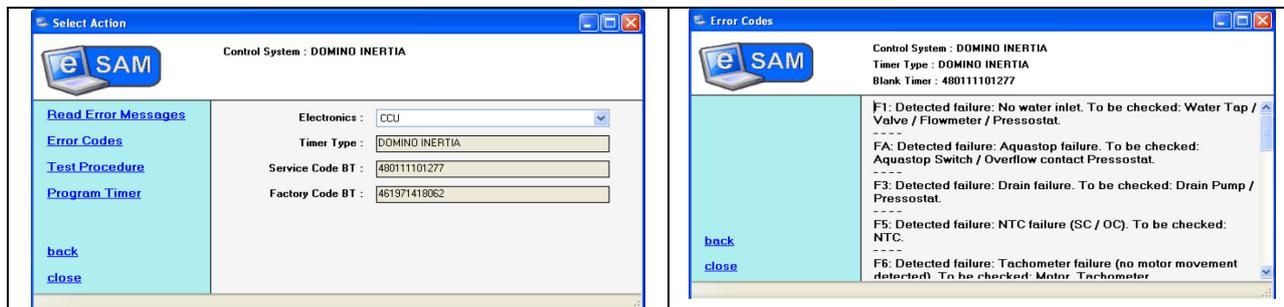
Selon le message d'erreur cette dernière est affichée comme ci-dessous.



### 5. Codes Erreurs

Cliquer sur « Codes Erreurs »

Pour lire tous les messages d'erreur vous pouvez soit utiliser la barre de défilement soit agrandir la fenêtre.



## ANNEXE 16

### Extrait de la notice du four AKZM 753IX

#### SERVICE APRÈS-VENTE

##### Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

**Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.**

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr), rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par le service consommateur en cas de conseil ou de panne.

**SERVICE 0000 000 00000**



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous,

Connectez-vous au site [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr) ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 23/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

## TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

BOUTON FONCTIONS		
<b>0</b>	<b>OFF</b>	Pour interrompre la cuisson.
	<b>PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b>	Pour réchauffer le four rapidement.
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utiliser le 3 <sup>ème</sup> gradin. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec garniture liquide, utiliser au contraire le 1 <sup>er</sup> ou le 2 <sup>ème</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>GRIL</b>	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4 <sup>ème</sup> ou le 5 <sup>ème</sup> gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3 <sup>ème</sup> / 4 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant environ un demi litre d'eau.
	<b>TURBO-GRIL</b>	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 1 <sup>er</sup> /2 <sup>ème</sup> gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
	<b>CHALEUR PULSÉE</b>	Pour cuire simultanément sur plusieurs gradins (trois maximum) des aliments, même différents, nécessitant la même température de cuisson (ex. : poisson, légumes, gâteau). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utiliser le 3 <sup>ème</sup> gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1 <sup>er</sup> et 4 <sup>ème</sup> pour les cuissons sur 2
	<b>NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR</b>	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (500°). Il est possible de sélectionner parmi 2 cycles de nettoyage automatique : un cycle réduit (pyro express) ou complet (pyro). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale.
	<b>CONVECTION FORCÉE</b>	Pour cuire les viandes et les gâteaux avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un gradin unique. Utiliser le 3 <sup>ème</sup> gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>SPÉCIALES</b>	Voir FONCTIONS SPECIALES.
	<b>RÉGLAGES</b>	Pour régler l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	<b>RECETTES</b>	Pour sélectionner 30 recettes différentes pré-introduites (voir livre de recettes annexé). Le four programme automatiquement la température, la fonction et la durée de cuisson optimales.
	<b>PRÉFÉRÉS</b>	Pour accéder aux 10 fonctions les plus utilisées. Pour modifier les paramètres de la fonction sélectionnée, consulter le paragraphe <<SELECTION DES FONCTIONS DE CUISSON>> .

# ANNEXE 17

## Extrait de la notice de la cave à vin WW 1600

### CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

#### 1. Emballage

L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.

#### 2. Mise au rebut

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles, de façon à ce que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de celui-ci. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur et remettez l'appareil à un centre de collecte spécialisé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, ne fut-ce que quelques jours, car il représente une source de danger pour les enfants. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société locale de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

#### Information:

Cet appareil ne contient pas de CFC. Le circuit de refroidissement contient du R134a (HFC) ou R600a (HC), voir la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil. Pour les appareils avec Isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel qui est sans danger pour l'environnement, mais il est inflammable. Il est donc indispensable de s'assurer que les tuyaux du circuit de réfrigération sont en parfait état. Cet appareil pourrait contenir du gaz à effet de serre fluoré réglementé par le Protocole de Kyoto. Le gaz réfrigérant est hermétiquement scellé. Gaz réfrigérant: le R134 a une puissance de refroidissement (GWP) de 1300.

#### Déclaration de conformité

- Cet appareil est destiné à la conservation de denrées alimentaires et est fabriqué conformément au règlement (CE) N° 1935/2004.



- Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément aux:
  - objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications);
  - conditions requises en matière de protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE.

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la Loi.



### PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Utilisez la cave à vin exclusivement pour la conservation des vins et ne placez aucun type d'aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Faites attention à ne pas couvrir ni obstruer les orifices d'aération de l'appareil.
- Pour éviter le risque de suffocation et d'encastrement, ne laissez pas les enfants jouer ou se cacher à l'intérieur de l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par une personne habilitée.
- Ne conservez pas de substances explosives dans l'appareil.
- Faites attention durant les déplacements à ne pas endommager le revêtement au sol (par exemple, parquet).
- N'utilisez aucune rallonge ou prise multiple.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'endommagez pas le circuit du fluide frigorigère.
- N'utilisez pas d'autres appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments congelés de l'appareil que ceux du type recommandé par le constructeur.
- Placez le produit dans un lieu sec et bien aéré. L'appareil est prévu pour un fonctionnement conforme dans des lieux où la température est comprise dans les intervalles suivants, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique. Le produit pourrait ne pas fonctionner correctement si vous le laissez pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage de températures prévue.

Classe climatique	T. amb. (°C)	T. amb. (°F)
SN	de 10 à 32	de 50 à 90
N	de 16 à 32	de 61 à 90
ST	de 16 à 38	de 61 à 100
T	de 16 à 43	de 61 à 110

#### Important:

- En cas d'introduction de grandes quantités de vin, plusieurs jours peuvent être nécessaires pour atteindre une température constante.
- Attention! La température de conservation ne doit jamais descendre au-dessous de +6°C.
- Pendant le fonctionnement du produit, des gouttes de condensation ou du givre peuvent se former sur les parois de l'appareil. Cela dépend du fonctionnement. Il n'est pas nécessaire de racler le givre ou de sécher la condensation. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage est conduite directement dans un trou d'évacuation, puis récoltée dans un récipient où elle s'évapore.
- Les grilles en bois permettent une conservation ordonnée des bouteilles. Le poids maximum que peut supporter chaque clayette est de 40 kg.

#### Tenez compte des points suivant pour le remplissage

- Déposez les bouteilles en position centrale sur la grille.
- Lorsque vous fermez la porte, faites attention à ce que les bouteilles ne touchent pas la porte de verre.
- Attention: les liquides fortement alcoolisés doivent être uniquement conservés dans des bouteilles hermétiquement closes et en position verticale.
- En raison de la circulation de l'air dans le réfrigérateur, des zones de différentes températures se forment: les zones les plus froides se trouvent proches de la paroi arrière et celles plus chaudes se trouvent proches de la porte.
- Conservez toujours les vins embouteillés hors de leur emballage et non dans des caisses ou des cartons.
- La quantité conseillée de bouteilles de 0,75 l de type bordelaise est la suivante :
  - h 1400 : le nombre de bouteilles est de 88 ;
  - h 1600 : le nombre de bouteilles est de 101 ;
  - h 1800 : le nombre de bouteilles est de 119.
- La structure du produit est cependant capable d'accepter les charges suivantes :
  - h 1400 : le nombre MAX de bouteilles est de 101 ;
  - h 1600 : le nombre MAX de bouteilles est de 121 ;
  - h 1800 : le nombre MAX de bouteilles est de 137.

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 25/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

## COMMENT UTILISER LE PRODUIT

### Mise en service de l'appareil

- Pour le démarrage et le réglage de la température, consultez la fiche du produit jointe.
- Pour un fonctionnement correct de l'appareil, nous conseillons de régler la température selon les indications du paragraphe « Introduction sur le vin ».

### Remarque:

La température ambiante, la fréquence d'ouverture de la porte et la position de l'appareil peuvent influencer sur la température intérieure du réfrigérateur. La température doit être réglée en fonction de ces facteurs.

### Automatic winter function (fonction hiver automatique)

La classe climatique SN garantit le fonctionnement de votre Cave à vin pour des températures comprises entre 10 et 32 °C. La nouvelle fonction Automatic winter function assure une conservation correcte de votre vin dans des lieux ayant une température ambiante supérieure ou égale à 6 °C. Cette fonction est activée automatiquement par un capteur externe pour des températures inférieures à 10 °C. Entre 6 et 10 °C, il est prévu une température interne en moyenne supérieure de 4 °C à celle externe.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant ou débranchez l'appareil.

Le dégivrage de la cave à vin est entièrement automatique.

- La présence périodique de petites gouttes d'eau sur la paroi arrière, à l'intérieur de l'appareil, indique qu'un dégivrage automatique est en cours. L'eau de dégivrage est amenée automatiquement à travers un orifice d'évacuation puis recueillie dans un récipient où elle s'évapore.
- Nettoyez régulièrement l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage en utilisant l'outil fourni avec l'appareil, pour garantir une évacuation constante et correcte de l'eau de dégivrage.
- Nettoyez régulièrement le condenseur qui se trouve à l'arrière de l'appareil, avec un aspirateur ou une brosse.

### Si nécessaire...

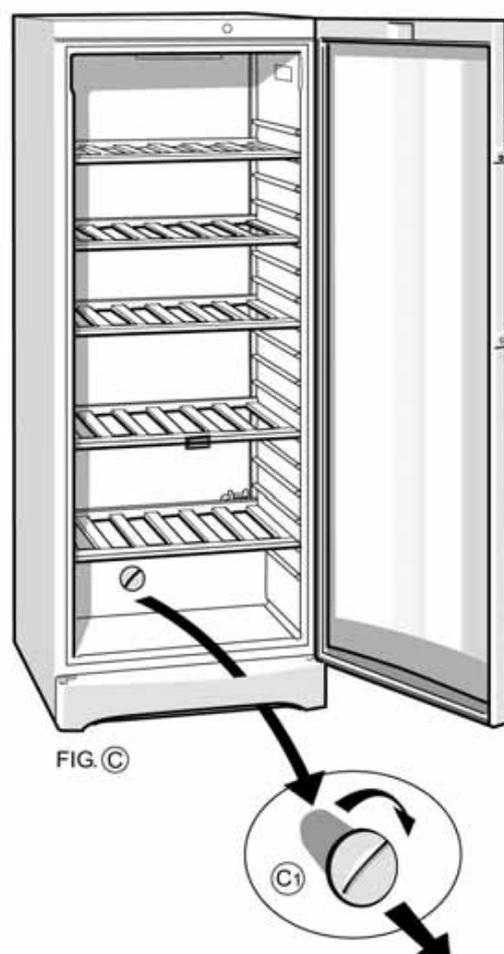
1. Videz complètement la cave à vin.
2. Débranchez l'appareil.
3. Pour éviter la formation de moisissures, de mauvaises odeurs ou d'oxydation, la porte de l'appareil doit rester entrouverte (3-4 mm environ).
4. Nettoyez l'appareil.
  - Nettoyez l'intérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède et/ou de détergent neutre. Rincez et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de substances abrasives.
  - Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux imbibé d'eau. N'utilisez ni détergents abrasifs ni éponges métalliques, ni détachants (ex. acétone, trichloréthylène) ni vinaigre.
  - Nettoyez la vitre extérieure avec un produit spécifique et la partie intérieure exclusivement avec un chiffon légèrement humide; éviter d'utiliser des détergents afin de ne pas compromettre la conservation des vins.

### Charbons actifs

Après la température, la qualité de l'air est elle aussi déterminante pour bien conserver le vin. Pour filtrer l'air extérieur correctement, le filtre au charbon actif est fondamental car il garantit un bon échange de l'air et le prive des poussières et des odeurs éventuelles (Figure C1). Il est possible de remplacer le filtre ; celui-ci est disponible auprès des Services Après-vente.

### Nettoyage de la grille

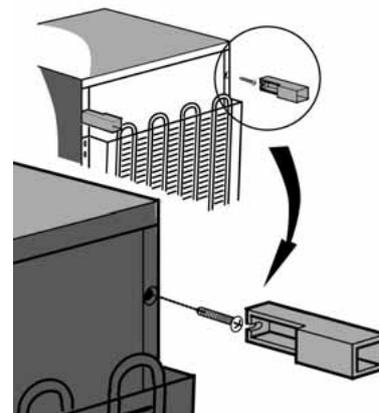
Pour nettoyer correctement les grilles en chêne, utiliser un chiffon humide. Veillez à ne pas abîmer le joint en dégageant la grille. Pour cela, il est conseillé d'ouvrir complètement la porte.



Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 26/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

**INSTALLATION**

- N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur. Les appareils installés dans un endroit chaud, exposés aux rayons directs du soleil ou près d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière) consomment plus d'énergie, ce qui doit être évité.
- Si ce n'est pas possible, il convient de respecter les distances minimales suivantes :
  - 30 cm des cuisinières à charbon ou à mazout;
  - 3 cm des cuisinières électriques et/ou à gaz.
- Montez les entretoises fournies à l'arrière du condenseur qui se trouve derrière l'appareil (voir figure).
- Pour un fonctionnement optimal, laissez un espace d'au moins 5cm au-dessus de l'appareil et positionnez les autres meubles à côté à une distance suffisante pour permettre une circulation minimum de l'air.
- Positionnez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, à plat en réglant les pieds avant si nécessaire.
- Nettoyez l'intérieur.
- Montez les accessoires fournis.



**Branchement électrique**

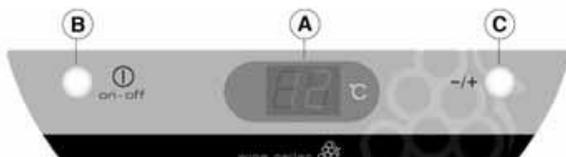
- Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales en vigueur.
- La tension et la puissance sont indiquées sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes, des animaux ou des biens, par suite de la non-observation des consignes mentionnées ci-dessus.
- Si la prise et la fiche ne sont pas du même type, faites-les remplacer par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.

**Mise hors tension de l'appareil**

Pour mettre l'appareil hors tension, débranchez son câble d'alimentation ou actionnez l'interrupteur bipolaire installé en amont de la prise.

**COMMANDES DE RÉGLAGE DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR (en fonction des modèles)**

- A. Indicateur de la température programmée. Si l'indicateur de la température programmée clignote, contactez le Service Après-vente.
- B. Touche Stand-by/On-Off
- C. Touche de réglage de la température souhaitée.
- D. Touche de l'éclairage



**ANNEXE 18**

**Extrait des caractéristiques du micro-ondes FT 338**

**CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES**

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (950 W)	RECHAUFFAGE DE boissons , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	CUISSON de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	CUISSON attentive , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	DECONGELATION.
90 W	RAMOLLISSEMENT DU beurre, des fromages et de la glace.

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2200 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	950 W
GRIL	1000 W
CHALEUR PULSÉE	1300 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	333 x 548 x 533
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	225 x 345 x 340
Fréquence d'émission	2450 MHz

## ANNEXE 19

### DÉTECTEUR DE FUITES MICRO-ONDES - DVMEMF.

#### 1. Introduction

Selon une étude 56 % des fours à micro-ondes vieux de 2 ans ou soumis à une mauvaise utilisation présentent un niveau de radiation qui est 10 % supérieur au niveau de sécurité établi à 5 mW/cm<sup>2</sup>. Des recherches indépendantes ont démontrées que l'exposition à des niveaux excédant le niveau de sécurité peut engendrer des maladies comme le cancer de la peau, des maux de têtes, des étourdissements, des cataractes, un stress accru, une stérilité temporaire chez l'homme... Cette radiation étant sans odeurs et invisible à l'œil nu et, par conséquent, difficilement repérable, ce détecteur s'avère être un outil très pratique pour le relevé du taux de radiation. Si le détecteur affiche une valeur dangereuse, il est préférable de ne plus utiliser le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit réparé.

#### 2. Spécifications techniques

Plage de mesure	0 ~ 9,99 mW/cm <sup>2</sup>
Valeur d'avertissement normalisée	5,0 mW/cm <sup>2</sup>
Précision	± 1 dB
Alimentation	1 pile alcaline 9V type E (référence <b>6LR61</b> , incl.)
Température de service	0°C ~ 40°C
Humidité relative ambiante	0 % ~ 85 %
Dimensions	160 x 60 x 42 mm
Poids	150 g
Contenu	détecteur, notice, pile, pochette

#### Procédure de la mesure de la puissance restituée d'un four à micro-onde

Verser de l'eau dans un récipient (1l)

Mesurer la température initiale de l'eau

Placer le récipient dans le four et mettre ce dernier en fonctionnement à sa puissance maximale.

Lorsque le magnétron a fonctionné pendant la durée prévue, agiter l'eau pour égaliser la température à l'intérieur du récipient.

La mesure de la température finale de l'eau peut alors être effectuée.

La valeur de la puissance restituée est alors calculée à partir de la formule suivante :

$$\text{Puissance restituée} \Rightarrow P = \frac{W}{t} = \frac{C_{EAU} \cdot m \cdot (\theta_F - \theta_I)}{t}$$

P : puissance transmise aux aliments (W)

W : quantité d'énergie (J)

t : temps d'émission des ondes (s)

m : masse de l'eau chauffée (kg)

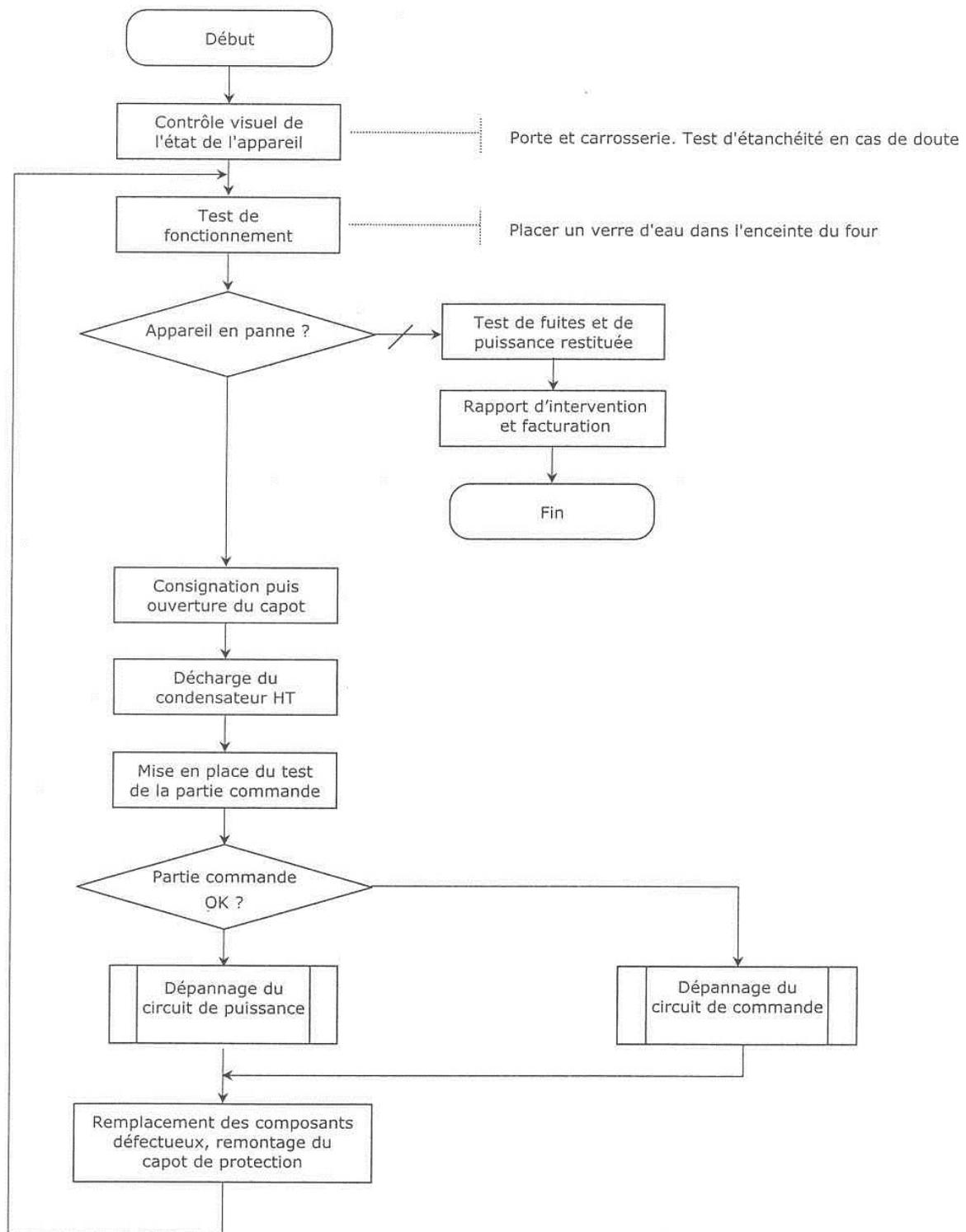
C<sub>eau</sub> : chaleur massique de l'eau (J.kg<sup>-1</sup>.°C<sup>-1</sup>)

on prendra C<sub>eau</sub> = 4186 J.kg<sup>-1</sup>K.°C<sup>-1</sup>

θ<sub>f</sub> : température finale de l'eau (°C)

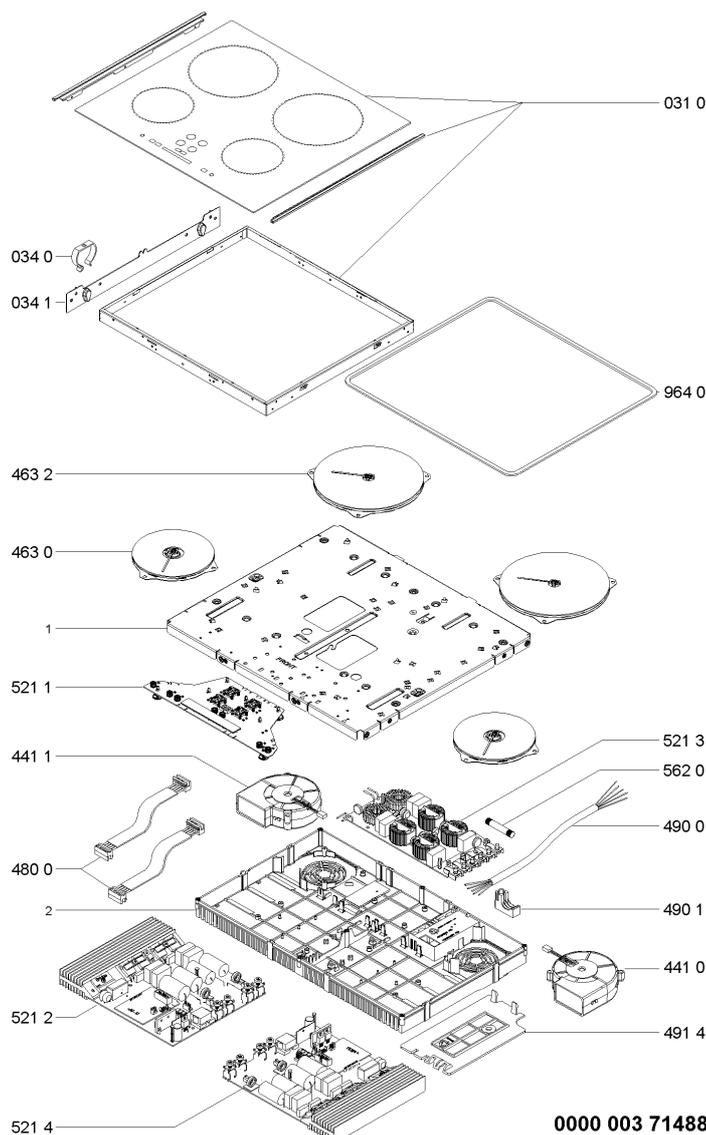
θ<sub>i</sub> : température initiale de l'eau (°C)

**Algorithme de dépannage des fours à micro-ondes**

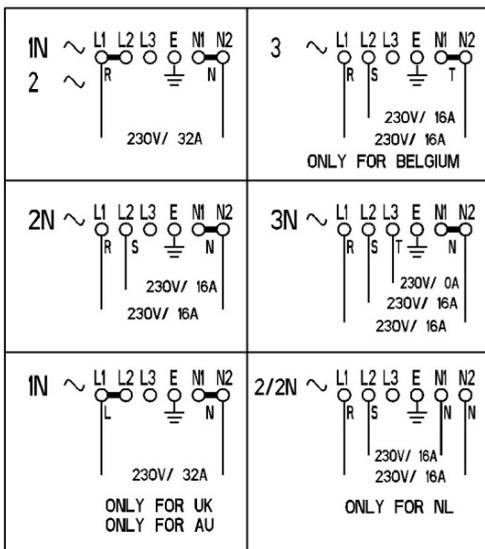
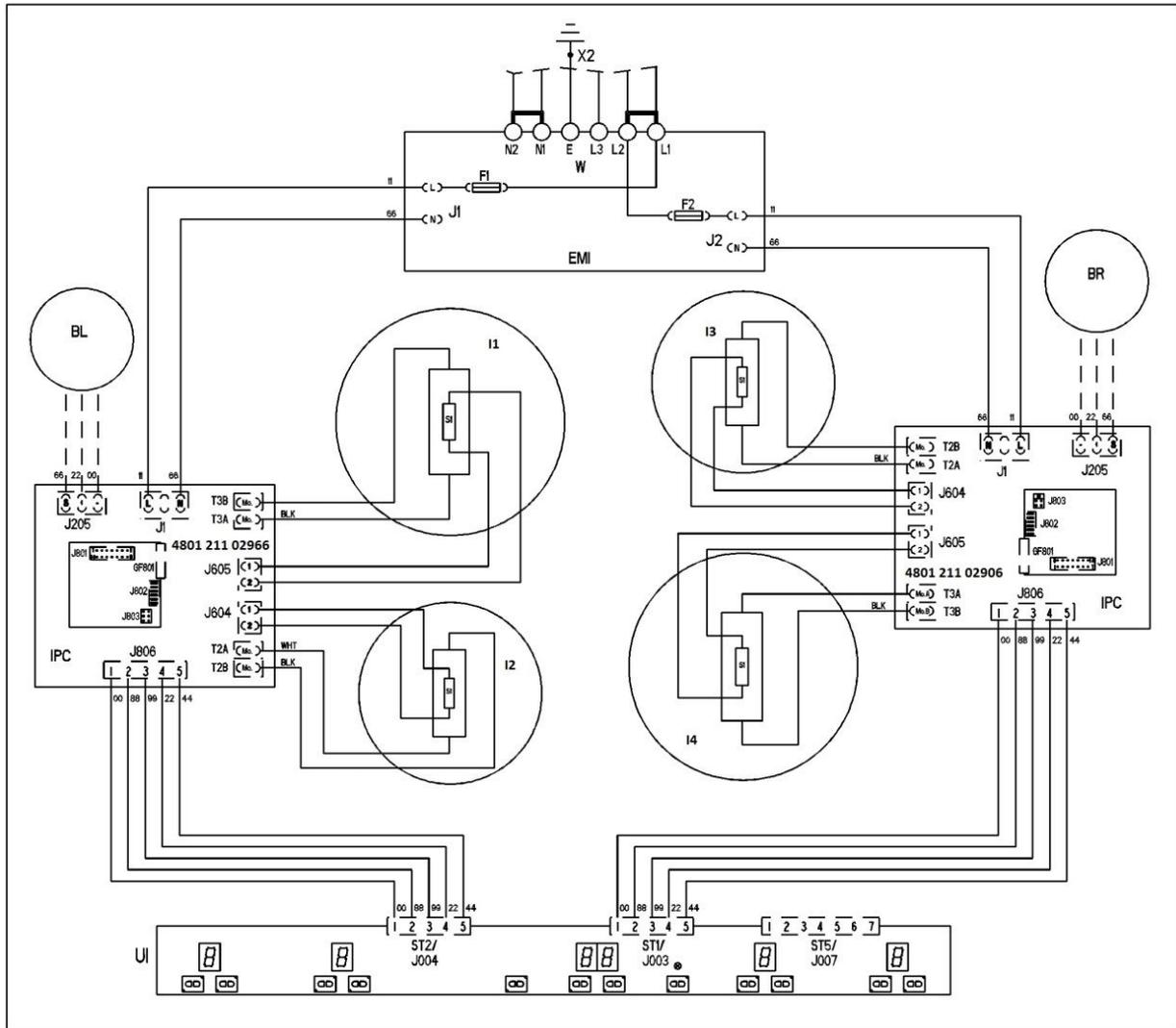


**ANNEXE 20****Service information PLAQUE ACM 743/LX 8576 743 01010****Liste de pièces**

Pos	12NC	Description
031 0	4801 211 03749	TAQUE
034 0	4812 404 49698	RESSORT DE FIXATION
034 1	4812 404 49699	BARRE FIXATION PLAQUE/MEUBLE
441 0	4801 211 00062	VENTILATEUR RE.
441 1	4801 211 00063	VENTILATEUR RE.
463 0	4801 211 02902	ELEM. CHAUFFANT 145 mm
463 2	4801 211 02903	ELEM. CHAUFFANT 210 mm
480 0	4801 211 00067	CABLE PLATINES IPC/CDES G.
490 0	4801 211 03721	CORDON SECTEUR
490 1	4801 211 00057	FIXATION CORDON ALIMENTATION
491 4	4801 211 00056	CACHE BORNIER SECTEUR
521 1	4801 211 02986	MODULE CONTROLE G8
521 2	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8 LS
521 3	4801 211 03729	Filter,mains G8
521 4	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7 SL
562 0	4801 211 02363	FUSIBLE
900 1	4801 211 03229	SACHET DE MONT. (NON REPRESENTE)
964 0	4812 466 88967	JOINT
994 0	4819 395 88003	GABARIT (NON REPRESENTE)

**Vue éclatée**

**Schéma de câblage**



- |              |                                       |           |             |
|--------------|---------------------------------------|-----------|-------------|
| <b>IPC</b>   | PLATINE PUISSANCE INDUCTION           | <b>00</b> | noir        |
| <b>EMI</b>   | Filtre secteur                        | <b>11</b> | marron      |
| <b>BL</b>    | Ventilateur gauche                    | <b>22</b> | rouge       |
| <b>BR</b>    | Ventilateur droit                     | <b>33</b> | orange      |
| <b>I1</b>    | Plaque induction zone gauche Ø 210 mm | <b>44</b> | jaune       |
| <b>I2</b>    | Plaque induction zone gauche Ø 145 mm | <b>55</b> | vert        |
| <b>I3</b>    | Plaque induction zone droite Ø 145 mm | <b>66</b> | bleu        |
| <b>I4</b>    | Plaque induction zone droite Ø 210 mm | <b>77</b> | violet      |
| <b>IZ</b>    | Zone intérieure                       | <b>88</b> | bleu ciel   |
| <b>OZ</b>    | Zone extérieure                       | <b>92</b> | rose        |
| <b>S1</b>    | Sonde                                 | <b>99</b> | blanc       |
| <b>UI</b>    | Platine de contrôle (Touch control)   | <b>09</b> | blanc-noir  |
| <b>W</b>     | Bornier d'alimentation                | <b>29</b> | blanc-rouge |
| <b>X2</b>    | Terre plan de cuisson                 | <b>49</b> | blanc-jaune |
| <b>F1/F2</b> | Fusible                               | <b>69</b> | blanc-bleu  |
|              |                                       | <b>90</b> | gris        |
|              |                                       | <b>45</b> | jaune-vert  |

## Code erreur G8

IPC: Platine de puissance, sortie de l'unité aux zones

Coil: Zone d'induction

TC: contrôle des touches (platine de commande)

WIDE: Bus system, Whirlpool inter-module data exchange

IU: interface utilisateur

Code erreur Montré par l'afficheur	Description de l'erreur	Type d'erreur	Suggestions de réparation: Points à vérifier jusqu'à ce que l'appareil fonctionne correctement.
Aucun	Signal sonore	Type 3	Une touche est activée pendant plus de 10 sec. (du côté de l'IU). Cela peut être causé par du liquide, de la saleté, ou des objets situés sur la vitre, près ou sur les touches. Dans le cas où l'IU éteint la plaque de cuisson, les réglages de tous les niveaux sont mis à zéro. Cependant aucune erreur ne va être affichée.
F-12	Bobine sous tension	Type 1	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que les connexions T2A - T2B ou T3A - T3B de l'IPC sont alimentés en 240 volts (selon si le foyer est branché) en suivant les étapes suivantes:</li> <li>Couper l'alimentation</li> <li>Connectez l'appareil de mesure de tension</li> <li>Rebranchez l'alimentation et confirmez qu'elle est de 240 volts. Si la tension n'est pas correcte, débrancher et remplacer l'IPC. Si la tension est de 240 volts, débrancher l'alimentation et remplacer la bobine du foyer.</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> </ol>
F- 21	Mauvaise fréquence	Type 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Couper l'alimentation</li> <li>Remplacer l'IPC</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> <li>Si le problème n'est pas trouvé, contactez un électricien qualifié pour vérifier la fréquence de l'alimentation électrique du domicile.</li> </ol>
F-25	Probleme de ventilateur sur platine de puissance	Type 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'alimentation</li> <li>Vérifiez que le connecteur du ventilateur de refroidissement est bien branché,</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation,</li> <li>Si le problème n'est pas trouvé, coupez l'alimentation</li> <li>Remplacer le ventilateur de refroidissement.</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Si le problème n'est pas trouvé, coupez l'alimentation,</li> <li>Remplacer l'IPC</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation,</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> </ol>
F-36, F-37	La sonde de température ne fonctionne pas	Type 1	<ol style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'alimentation</li> <li>Vérifiez que la sonde de température est bien branché,</li> <li>Rebranchez l'alimentation et vérifiez si cela fonctionne. Si ce n'est pas le cas, débranchez l'alim et remplacer la bobine qui ne fonctionne pas et l'IPC.</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation,</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> </ol>
F-40	La platine de puissance ne fonctionne pas	Type 1 ou type 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'alimentation</li> <li>Vérifiez que le câble entre l'IU et l'IPC est bien connecté.</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner.</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Vérifiez si l'erreur est toujours présente. Si oui, coupez le courant.</li> <li>Remplacer l'IPC</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> </ol>
F-42	Surtension sur l'alimentation	Type 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vérifier qu'il y a bien 240 volts en AC sur la connexion principale, à l'aide des étapes suivantes:</li> <li>Débranchez l'alimentation</li> <li>Connectez l'appareil de mesure de tension</li> <li>Rebranchez l'alimentation et vérifiez que la tension est correcte. Si la tension est correcte, débranchez l'alim, remplacer l'IPC et vous référer à l'étape 5.</li> <li>Remplacer toutes les pièces avant de faire fonctionner</li> <li>Rebranchez l'alimentation</li> <li>Reconfigurer la table de cuisson en suivant la directive en mode "configuration manuelle".</li> </ol>

## Configuration platine IPC

**MODÈLE :** Tous les modèles de Plaques induction G8 et G7 (avec clavier regroupé)



**SUJET :** Procédure de Configuration de Platine de puissance (IPC)

Modele	12NC Technique	Code de config	Platine puissance gauche		Platine puissance droite	
ACM 742/NE	8576 742 01000	0	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8	4801 211 02909	PLATINE PUISS. G8
ACM 742/BA	8576 742 01010	0	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8	4801 211 02909	PLATINE PUISS. G8
ACM 742/LX	8576 742 01020	0	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8	4801 211 02909	PLATINE PUISS. G8
ACM 743/BA	8576 743 01000	1	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8
ACM 743/LX	8576 743 01010	1	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8
ACM 743/NE	8576 743 01020	1	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8
ACM 744/BA	8576 744 01000	2	4801 211 02906	PLATINE PUISS. G8	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7
ACM 749/NE	8576 749 01000	3	4801 211 03032	PLATINE PUISS. G8	4801 211 03032	PLATINE PUISS. G8
ACM 750/BA	8576 750 01000	3	4801 211 03032	PLATINE PUISS. G8	4801 211 03032	PLATINE PUISS. G8
ACM 751/BA	8576 751 01000	4	4801 211 02909	PLATINE PUISS. G8	4801 211 02966	PLATINE PUISS. G7

### ACTION À EFFECTUER :

En cas de remplacement d'une des platines de puissance (IPC) gauche ou droite, vous devrez saisir un code de configuration à la remise en route, spécifique à chaque modèle commercial

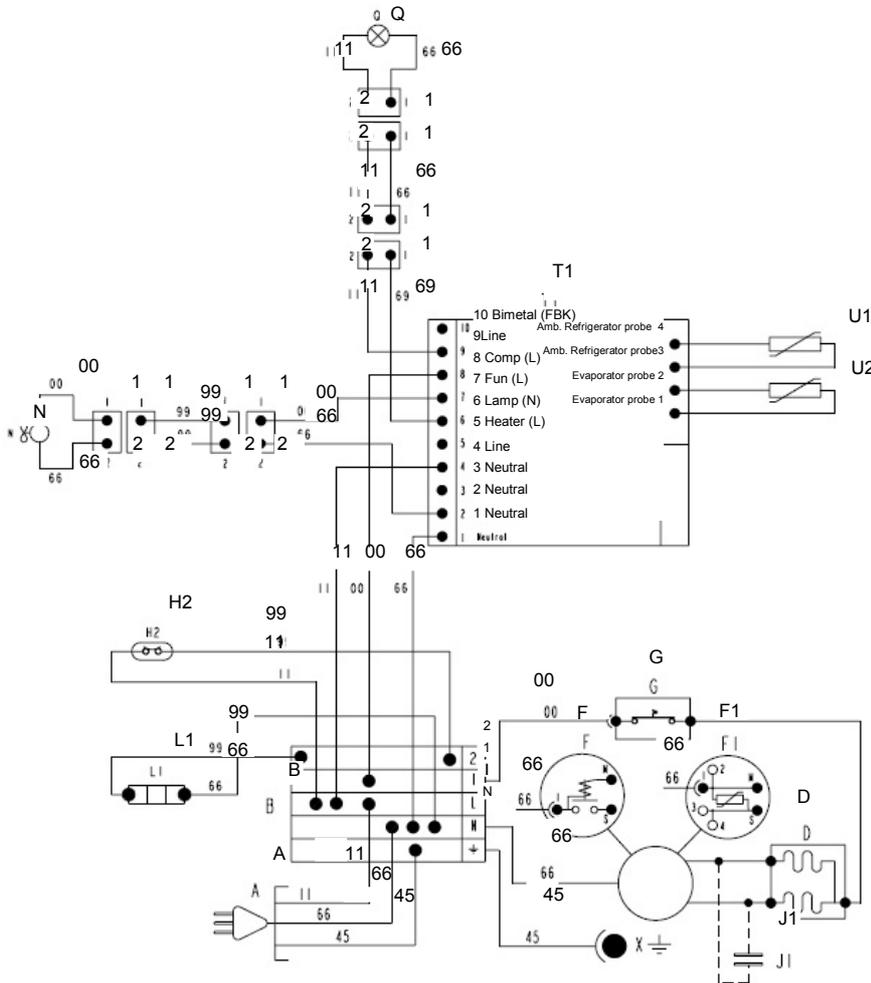
**Ce menu est accessible uniquement dans la première minute après alimentation secteur**

- 1) Brancher la plaque à induction sur le secteur
- 2) Retirer le verrouillage clavier (noter que cette touche de verrouillage clavier sera utilisée comme touche de validation pour la suite de la procédure)
- 3) Effectuer la combinaison suivante :
  - a) Timer -
  - b) Timer +
  - c) Timer -
  - d) Timer +
  - e) Verrouillage clavier (pour valider)
- 4) Le code « CO » s'affiche sur le display. Appuyer une seconde fois sur la touche validation (verrouillage enfants) pour faire apparaître le code de configuration
- 5) A l'aide des touches « - » & « + », sélectionner le code correspondant au modèle de la plaque induction (ce code est disponible sur la plaque firme et dans la documentation technique)
- 6) Confirmer le code choisi en appuyant sur la touche de validation (verrouillage enfants). Ce code sera mémorisé
- 7) Contrôler le bon fonctionnement de tous les foyers une fois la procédure effectuée

# ANNEXE 21

## Service information CAVE A VIN WW1600 8501 207 96000

### Schéma de câblage



- A** Fiche
  - B** Principal borne
  - D** Compresseur réfrigérateur
  - F** Relais démarrage
  - F1** P.T.C.
  - G** Protecteur thermique
  - H2** Thermostat bimétallique externe
  - J1** Condenseur
  - L1** Résistance (fonction hiver)
  - N** Moteur de ventilateur
  - T1** Module électronique
  - U1** Sonde réfrigérateur
  - U2** Sonde évaporateur
  - Q** Lampe
  - X** Terre compresseur
- 
- 00** Noir
  - 11** Marron
  - 22** Rouge
  - 33** Orange
  - 44** Jaune
  - 45** Jaune-vert
  - 55** Vert
  - 66** Bleu
  - 69** Bleu-blanc
  - 77** Violet
  - 88** Bleu-claire
  - 99** blanc

### Données techniques

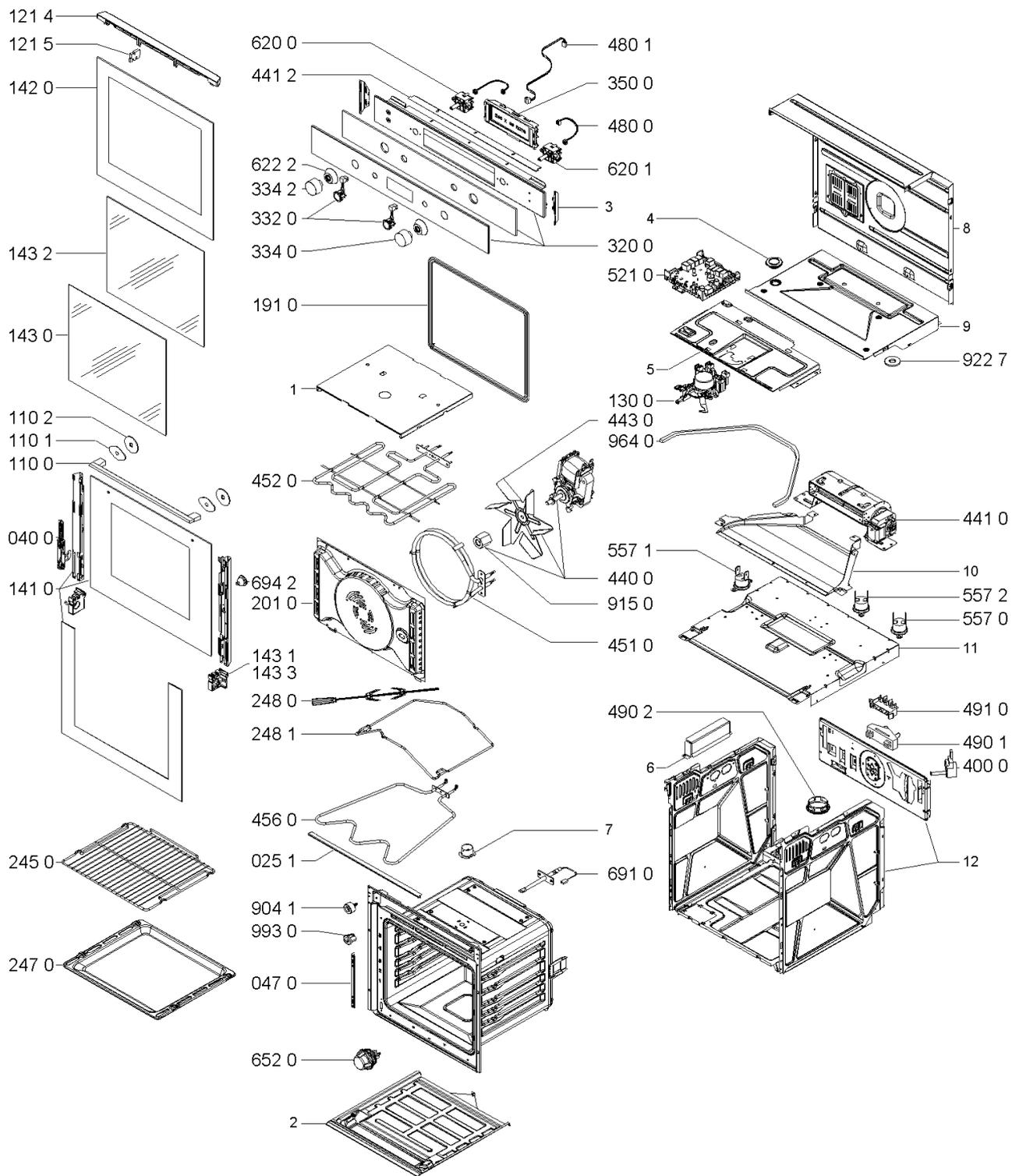
<b>N° DE FABRICATION</b>		WI 131 A
<b>DIMENSIONS APPAREIL</b>		
HAUTEUR .....		159.0 cm
LARGEUR .....		59.6 cm
PROFONDEUR .....		61.2 cm
<b>CAPACITE</b>		
<b>TOTALE</b>		
BRUT .....		335 l
NET .....		330 l
<b>ALIMENTATION</b>		
TENSION .....		220 V - 240 V
FREQUENCE .....		50 Hz
<b>PUISS. CONSOMMEE</b>		
EN 24 HEURES .....		0.54 kWh
<b>COMPRESSEUR</b>		
TYPE .....		EMU 40 CLC
PUISSANCE(CECOMAF) .....		.91 W
<b>REFRIGERANT</b>		
TYPE .....		R 600 a
QUANTITE .....		40 g
<b>THERMOSTAT</b>		
ELECTRONIQUE		
<b>CLASSE CLIMATIQUE</b>		
SN .....		+10 à 32°c

Session : 2012	<b>DOSSIER TECHNIQUE</b>	Durée : 4 heures	Page DT 34/39
Épreuve : E2		Coefficient : 5	

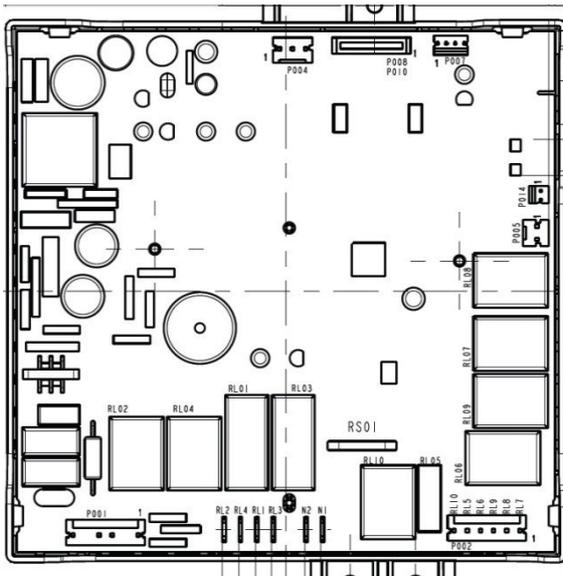
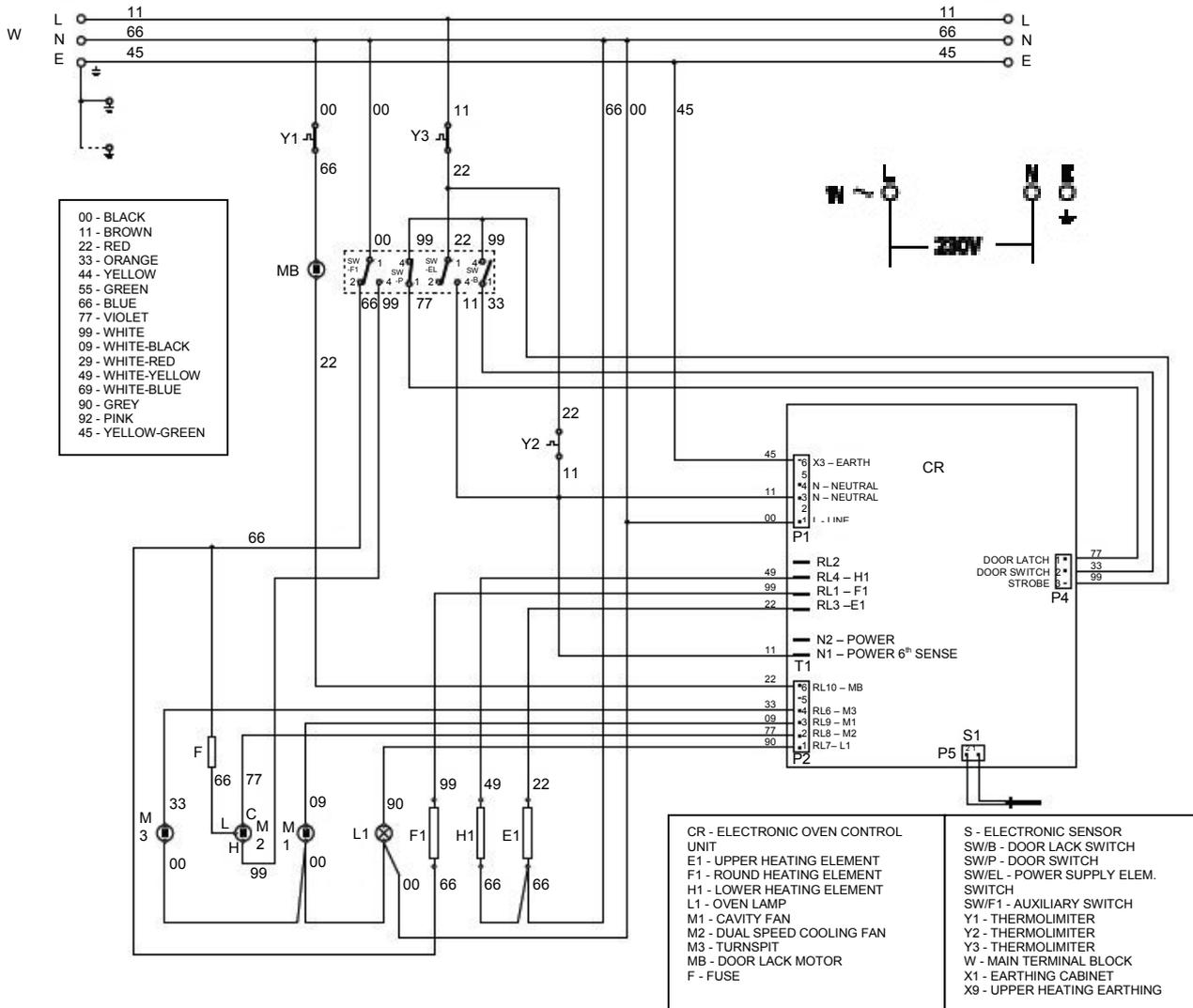
**ANNEXE 22****Service information FOUR AKZM 753/IX 8525 753 29000****Liste des pièces**

<b>Pos</b>	<b>12NC</b>	<b>Description</b>	<b>Pos</b>	<b>12NC</b>	<b>Description</b>
025 1	<b>4801 211 01152</b>	PROFILE	451 0	<b>4801 211 01159</b>	ELEM. CHAUFFANT
040 0	<b>4801 211 01596</b>	CHARNIERE			CIRCULAIRE 2450 W
047 0	<b>4801 211 01154</b>	GUIDE CHARNIERE	452 0	<b>4801 211 01585</b>	ELEM. CHAUFFANT
110 0	<b>4801 211 01595</b>	POIGNEE PORTE	456 0	<b>4801 211 01147</b>	ELEM. CHAUFFANT DE SOLE
110 1	<b>4812 466 68928</b>	CAOUTCHOUC			1150 W
110 2	<b>4812 462 48451</b>	CAOUTCHOUC POIGNEE	480 0	<b>4801 211 01172</b>	FAISC.DE CABLES SELEC. DE
121 4	<b>4801 211 02666</b>	DEFLECTEUR			PROGR-DISPLAY
121 5	<b>4801 211 01615</b>	ENTRETOISE	480 1	<b>4801 211 01171</b>	FAISC.DE CABLES
130 0	<b>4801 211 01623</b>	CROCHET PORTE			NAVIGATOR-ANTARES
141 0	<b>4801 211 01617</b>	PORTE FOUR	490 1	<b>4812 290 68255</b>	ATTACHE CABLE
142 0	<b>4801 211 01609</b>	VITRE INT.	490 2	<b>4812 321 48026</b>	C.DE TRAVERSRE
143 0	<b>4801 211 01611</b>	HUBLLOT EN VERRE	491 0	<b>4812 290 68329</b>	BORNIER
143 1	<b>4801 211 01613</b>	SUPPORT	521 0	<b>4801 211 01113</b>	PLATINE PUISS.
143 2	<b>4801 211 01612</b>	HUBLLOT EN VERRE			CONFIGURABLE
143 3	<b>4801 211 02664</b>	SUPPORT	557 0	<b>4801 211 01598</b>	THERMOSTAT
191 0	<b>4801 211 01583</b>	JOINT DE PORTE	557 1	<b>4812 282 28302</b>	CUT OUT FOUR
201 0	<b>4801 211 01601</b>	PANNEAU ARRIERE	557 2	<b>4812 282 28346</b>	LIMIT.TEMPERAT. 115°C
245 0	<b>4801 211 01183</b>	GRILLE DE FOUR	620 0	<b>4801 211 01145</b>	COMMUT. FOUR 11 POS.
247 0	<b>4801 211 01184</b>	LECHEFRITE MINERVA	620 1	<b>4801 211 01146</b>	SELEC. DE PROGR +/-
248 0	<b>4812 535 78072</b>	TOURNEBROCHE			INCREMENTIEL
248 1	<b>4801 211 01582</b>	HATIER	622 2	<b>4812 530 58192</b>	BAQUE
320 0	<b>4801 211 02731</b>	BANDEAU	652 0	<b>4801 211 01148</b>	LAMPE HALOGENE 40 W
332 0	<b>4801 211 01591</b>	TOUCHE RONDE BANDEAU	691 0	<b>4801 211 01597</b>	SONDE TEMPER.
334 0	<b>4801 211 01587</b>	BOUTON	694 2	<b>4801 211 01594</b>	ENTRETOISE
334 2	<b>4801 211 02669</b>	BOUTON	904 1	<b>4801 211 01149</b>	CAPSULE TELEPH. PORTE DE
350 0	<b>4801 211 01168</b>	AFFICHEUR NAVIGATOR			FOUR
400 0	<b>4812 361 68002</b>	MOTEUR TOURNEBROCHE	915 0	<b>4819 505 18145</b>	ECROU HELICE MOTEUR
440 0	<b>4812 361 18492</b>	MOTEUR VENTIL.	922 7	<b>4819 532 28281</b>	RONDELLE DE BOUGIE
441 0	<b>4801 211 01584</b>	VENTILATEUR RE.	964 0	<b>4801 211 02934</b>	JOINT
441 2	<b>4801 211 01151</b>	JOINT FUITE	993 0	<b>4801 211 01185</b>	ENTRETOISE
443 0	<b>4819 515 48065</b>	HELICE MOTEUR AIR PULSE			

**Vue éclatée**



### Schéma de câblage



- CONNECTORS LEGEND**  
 P001 - ELECTRONIC MODULE SUPPLY  
 P002 - LAMP, COOLING FAN, FAN CAVITY, DOOR LATCH MOTOR, TURNSPIT SUPPLY  
 P004 - DOOR/DOOR LATCH FEED BACK  
 P005 - OVEN SENSOR  
 P014 - MEAT PROBE SENSOR  
 P007 - SERVICE OR NAVIGATOR DISPLAY CONNECTION  
 P008 - G2/EVO DISPLAY (LUMBERG CONNECTOR)  
 P010 - G2/EVO DISPLAY (TYCO CONNECTOR)

- TERMINAL LEGEND**  
 N2 - POWER SUPPLY  
 N1 - 6TH SENSE POWER SUPPLY  
 RL3 - UPPER/GRILL HEATING ELEMENT  
 RL1 - ROUND HEATING ELEMENT  
 RL4 - BOTTOM HEATING ELEMENT  
 RL2 - DUAL SPEED OR DUAL GRILL OR DUAL RING  
 RL7 - LAMP (P002-1)  
 RL8 - COOLING FAN (P002-2)  
 RL9 - CAVITY FAN (P002-3)  
 RL6 - TURNSPIT (P002-4)  
 RL5 - xxx (P002-5)  
 RL10 - LATCH (P002-6)  
 RS01 - 6th SENSE DEVICE

## Code erreur

Type de produit	Défaut	Dysfonctionnement	Maintenance
Tous	F01	Sonde de température défectueuse	Vérifier les connexions, si test OK, débrancher la sonde et mesurer sa valeur ( $1000 \text{ OHM} + 3.75 * \text{Temp ambiante}$ ). Si la valeur est correcte, changer la platine Antares/Capricorn.
Tous	F02	Défaut de température	Vérifier l'isolation de la résistance (débrancher la résistance, vérifier sa continuité et sa masse). Si il n'y a pas de continuité, changer la platine Antares/Capricorn.
Tous	F03	Erreur EEPROM	Reprogrammer l' EEPROM en utilisant SAM. Si le problème persiste, changer la platine Antares.
Uniquement Capricorn	F04	Echange des données entre platine incorrecte	Remplacer le module Capricorn.
Pyro	F05	Sécurité de porte défectueuse	Débrancher l'appareil, attendre au moins 10sec puis reconnecter l'appareil. Vérifier que le système de repositionnement du verrou fonctionne correctement (la porte doit être fermée, le moteur doit fonctionner). Si l'action est réalisée, vérifier la connexion entre la platine Antares et le système de verrouillage de porte. Si test OK, vérifier le fonctionnement du micro interrupteur (inter. ouvert si la porte est ouverte / inter. de verrouillage de porte ouvert si porte est déverrouillée). Si tous les interrupteurs sont corrects alors, changer la platine Antares.
Pyro	F06	Erreur sur Porte	Vérifier connexion entre platine Antares et système de verrouillage de porte. Si test OK, vérifier le fonctionnement de l'inter. de porte (inter. ouvert si la porte est ouverte, inter. fermé si la porte est fermée). Si l'inter. est correct alors changer la platine Antares.
Tous	F07	Platine d'affichage défectueuse	Vérifier connexion entre platine Antares/Capricorn et platine d'affichage. Si connexion correcte, connecter une nouvelle platine d'affichage à la platine Antares/Capricorn et vérifier si l'appareil fonctionne correctement. Si test OK, changer la platine d'affichage. Sinon changer la platine Antares/Capricorn.
TAD	F08	Platine d'affichage défectueuse	Changer G2SMART.
TAD	F09	Défaut de connexion	Vérifier connexion entre platine Antares et platine d'affichage. Si connexion correcte, brancher une nouvelle G2SMART à la platine Antares et vérifier le fonctionnement de l'appareil. Si test OK, changer la platine G2SMART. Sinon changer la platine Antares.
Pyro	F10	Résistance supérieure défectueuse	Vérifier la connexion. Si test OK, débrancher la résistance et vérifier sa valeur (22 Ohms). Si valeur correcte, changer la platine Antares.
TAD	F11	Connexion G2SMART/TEX défectueuse	Vérifier la connexion entre G2 et Tex. Si la connexion est correcte, brancher une nouvelle platine Tex à G2SMART et vérifier le bon fonctionnement de l'appareil. Sinon changer G2SMART.

## Reprogrammation de la platine Antares

### MODELE : Chassis Minerva

Merci de vous référer au Tableau ci-dessous pour connaître le type de reprogrammation à effectuer :

REFERENCE FOUR	12NC	TYPE DE PROGRAMMATION	REFERENCE PLATINE	CODE DE CONFIGURATIONUI/AM
AKZM751IX	852575129000	G2EVO	480121101113	00/07
AKZM751WH	852575129010	G2EVO	480121101113	00/07
AKZM751NB	852575129020	G2EVO	480121101113	00/07
AKZM752IX	852575229000	G2EVO	480121101114	00/08
AKZM752IX	852575229001	G2EVO	480121103539	00/08
AKZM752WH	852575229010	G2EVO	480121101114	00/08
AKZM752NB	852575229020	G2EVO	480121101114	00/08
AKZM752MR	852575229030	G2EVO	480121101114	00/08
AKZM753IX	852575329000	NAVIGATOR	480121101113	04/05
AKZM753WH	852575329010	NAVIGATOR	480121101113	04/05
AKZM753NB	852575329020	NAVIGATOR	480121101113	04/05
AKZM753MR	852575329030	NAVIGATOR	480121101113	04/05
AKZM754IX	852575401000	NAVIGATOR	480121101114	03/06
AKZLM754IX	852575438000	NAVIGATOR	480121101114	03/06
AKZM754IX	852575438001	NAVIGATOR	480121101114	03/06
AKZM754IX	852575438002	NAVIGATOR	480121101114	03/06

### Programmation four G2 EVO

Les fours avec N° de série jusqu'à **140931xxxxxx** n'ont pas la possibilité d'être reprogrammés, pour les fours dont le N° est supérieur ou égal à 140932xxxxxx on peut accéder au menu de configuration.

- 1/ mettre le sélecteur de fonction sur la position **0**. Débranchez le four et attendez environ une minute pour décharger les courants de fuite. Rebranchez le four.
- 2/ Immédiatement après avoir rebranché le four appuyez sur la touche de validation et restez appuyé environ 5 secondes. Un signal sonore long retentit
- 3/ Appuyez 4 fois successivement sur la touche de validation (OK). Un bip retentit à chaque fois. L'afficheur doit indiquer « CONF »
- 4/ Appuyez sur la touche de validation (OK) pendant 5 secondes environ. Un bip doit retentir et le code de configuration doit clignoter.
- 5/Tournez le bouton de droite jusqu'à afficher le code de configuration désiré. Confirmez le code en appuyant longtemps sur la touche de validation (OK). Un bip doit retentir et le code ne doit plus clignoter.
- 6/ Tournez le sélecteur de fonction dans le sens horaire jusqu'à la position « Test OFF ». Appuyez sur la touche de validation 5 secondes. Un Bip doit retentir.
- 7/ tournez le bouton rotatif de droite jusqu'à voir apparaitre « Test ON ».
- Appuyez sur la touche de validation 5 secondes. Un Bip doit retentir.
- 8/ Pour sortir du menu de configuration, ramenez le sélecteur de fonction sur la position 0. L'appareil va s'initialiser pendant environ 10 secondes. L'heure (12 :00) doit apparaitre.

### Programmation NAVIGATOR

La procédure décrite ci-dessous permet de configurer la carte d'affichage (UI) et la carte de puissance(AM)

Les fours dont le N° de série est inférieur ou égal à **141004xxxxxx** n'ont pas la possibilité d'être reprogrammés. Dans ce cas il convient de changer les deux platines. Pour les appareils dont le N° de série est supérieur ou égal à **141005xxxxxx**, il est possible d'entrer dans le menu de configuration.

- 1/ mettre le sélecteur de fonction sur la position **0**. Débranchez le four et attendez environ une minute pour décharger les courants de fuite. Rebranchez le four.
- 2/ Immédiatement après avoir rebranché le four appuyez sur la touche de validation(OK) et sur la touche retour (<<) et restez appuyé environ 5 secondes. Un signal sonore long retentit
- 3/ Appuyez 5 fois successivement sur la touche de validation (OK). Un bip retentit à chaque fois. L'afficheur doit indiquer « CONF »
- 4/ Appuyez sur la touche de validation (OK) pendant 5 secondes environ. Un bip doit retentir et le premier code de configuration doit clignoter (UI)
- 5/ Appuyez sur la touche de validation (OK) 5 secondes environ. Un bip retentit et le code clignote. Sélectionnez le code souhaité avec le bouton rotatif de droite ou avec la flèche de défilement pour les claviers à touches sensibles. Confirmez le code en appuyant sur la touche de validation (OK). Un bip retentit.
- 6/ Le code (AM) de la platine de puissance apparait dans l'angle de l'afficheur
- 7/ Appuyez sur la touche de validation (OK) pendant environ 5 secondes. Un bip retentit et le code de configuration doit clignoter. Sélectionnez le code souhaité avec le bouton rotatif de droite ou avec la flèche de défilement pour les claviers à touches sensibles. Confirmez le code en appuyant sur la touche de validation (OK). Un bip retentit
- 8/ Appuyez sur la touche retour (<<) pour sortir du sous-menu « CONF ». Un bip retentit.
- 9/ A l'aide du sélecteur de fonction rotatif (à gauche du bandeau) ou de la touche défilement de gauche, allez sur la position « TEST BIT OFF ». Appuyez environ 5 secondes sur la touche de validation. Un bip retentit et l'affichage clignote.
- 10/ A l'aide du bouton rotatif de droite ou de la flèche de défilement, il faut afficher « TEST ON ». Appuyez sur la touche de validation (OK) 5 secondes. Un bip retentit.
- 11/ Pour sortir du menu de configuration, il faut aller à la position « END » et confirmer à l'aide de la touche de validation (OK). L'appareil va s'initialiser pendant environ 10 secondes. L'heure doit apparaitre.