

Manuel de service et de l'administration de la 'Table du Café'.

(Janvier 2010)



Soins quotidiens.

Tuesday, January 26, 2010

10:17 AM

- Le matin.

- Faire couler de l'eau par les 2 groupes de pression pendant env. 5 minutes afin de 'mouiller' les douchettes des groupes après leur repos de nuit. Ceci évitera (peut-être?) la formation de moisissures à l'intérieur de celles-ci.
Ces moisissures, pratiquement invisibles au début, rendent le gout du café amère; ils sont donc à combattre avec véhémence!
- Verser 4 grandes tasses d'eau chaude de la sortie pour le thé dans le collecteur afin de rincer celui-ci (2 vers la gauche; 2 vers la droite) et ainsi éviter le colmatage du récepteur et le tuyau d'évacuation. Le remplissage du bouilloire avec une quantité d'eau fraîche sera également forcé de cette façon.
- Ouvrir l'armoire #3, les clefs sont dans l'armoire à clefs dans l'atelier d'Antoine Boucherie; crochet #10.
- Mettre la boîte de sucre et les feuilles 'sous-tasse' sur la table; vérifier s'il y a assez de sucre dans la boîte; mettre une nouvelle boîte si nécessaire. La réserve de sucre est dans l'armoire 'bio mask' dans le labo au fond du couloir C de notre bâtiment. Mettre les ustensiles pour faire le café (3 gobelets) sur la machine.
- Ouvrir le cadenas du frigidaire et vérifier s'il reste encore assez de crème à café. Demander à Frode d'en acheter s'il reste encore 2 emballages (minimum pour une / deux jours). Vérifier s'il reste au moins un paquet de café de réserve. Penser à commander le jour même si ce minimum est atteint.
- Enclencher l'interrupteur principal du moulin à café; appuyer sur le bouton rouge de démarrage.
- Vérifier s'il y a assez de serviettes dans les distributeurs à côté de l'évier; remplir si nécessaire.

- Le soir.

- Faire couler l'eau froide dans l'évier afin de forcer le rinçage de la canalisation d'évacuation. Le marc de café devient du 'béton' si on le laisse fixer à l'intérieur. Un bon rinçage (pendant le temps de faire tout l'autre travail journalier) garde la canalisation propre, évite qu'elle se bouche.
- Faire couler de l'eau par les 2 groupes de pression pendant env. 5 minutes afin de 'mouiller' les douchettes des groupes avant leur repos de nuit. Voir la remarque plus haut.
- Nettoyer le 2 groupes de pression avec du papier (rouleau) afin d'éviter la formation de moisissures dans les groupes. Ceci permet également d'ôter l'encrassement de la fermeture des gobelets dans les groupes (rainures); le marc de café qui s'y met se comporte comme le papier à verre! Voir le détail dans la photo dans la section 'Soins hebdomadaire' et 'Photos supplémentaires'.
- Essuyer la grille sous les groupes de pression ainsi que le paroi en inox de la machine à cet endroit. Ranger les tasses au dessus de la machine; nettoyer si nécessaire la grille de dessus.
- Nettoyer le moulin à café (récepteur en plastique uniquement) avec du papier. Arrêter l'alimentation en 230V par l'interrupteur principal pour la nuit.
- Ranger les ustensiles (nettoyer les gobelets le cas échéant), la boîte à sucre, les feuilles 'sous-tasse' dans l'armoire #3; fermer à clef l'armoire.
- Vérifier s'il y a encore assez de réserve de serviettes et de savon et demander aux dames de nettoyage (Fatiha) de nous en donner s'il en manque. Nous avons une excellente réputation auprès de ces dames et elles nous desservent généralement généreusement quand nous en avons besoin.
- Fermer à clef le cadenas du frigidaire.
- Nettoyer l'évier avec une éponge et du savon du distributeur qui est monté au paroi.
- Vider le bac à marc. Pour bien faire les coins prendre le 'grattoir' en laiton qui se trouve à l'emplacement des cuillères sur la machine à café.
- Vider la poubelle sous l'évier dans une des grandes poubelles métalliques dans l'atelier.
- Ranger un peu les chaises et magazines sur la table; éventuellement ramasser des bouts de papier par terre.
- Ranger les clefs dans son armoire au crochet #10.
- Éteindre, le cas échéant, la lumière de l'atelier en sortant.

Soins hebdomadaires.

Tuesday, January 26, 2010
11:22 AM

Aux soins quotidiens s'ajoutent les corvées suivantes, une fois par semaine, le vendredi de préférence, avant le repos du weekend:

- Lavage et nettoyage complète des grilles en dessous des groupes de pression de la machine. Nettoyage à fond du collecteur d'eau en dessous des grilles susmentionnées.
- Démontage des 'douchettes' des groupes de pression et brossage de celles-ci sous l'eau courante froide avec la brosse à dents dur, voir le détail sur la photo ci-dessous: à gauche -> avant nettoyage; à droite -> après nettoyage.

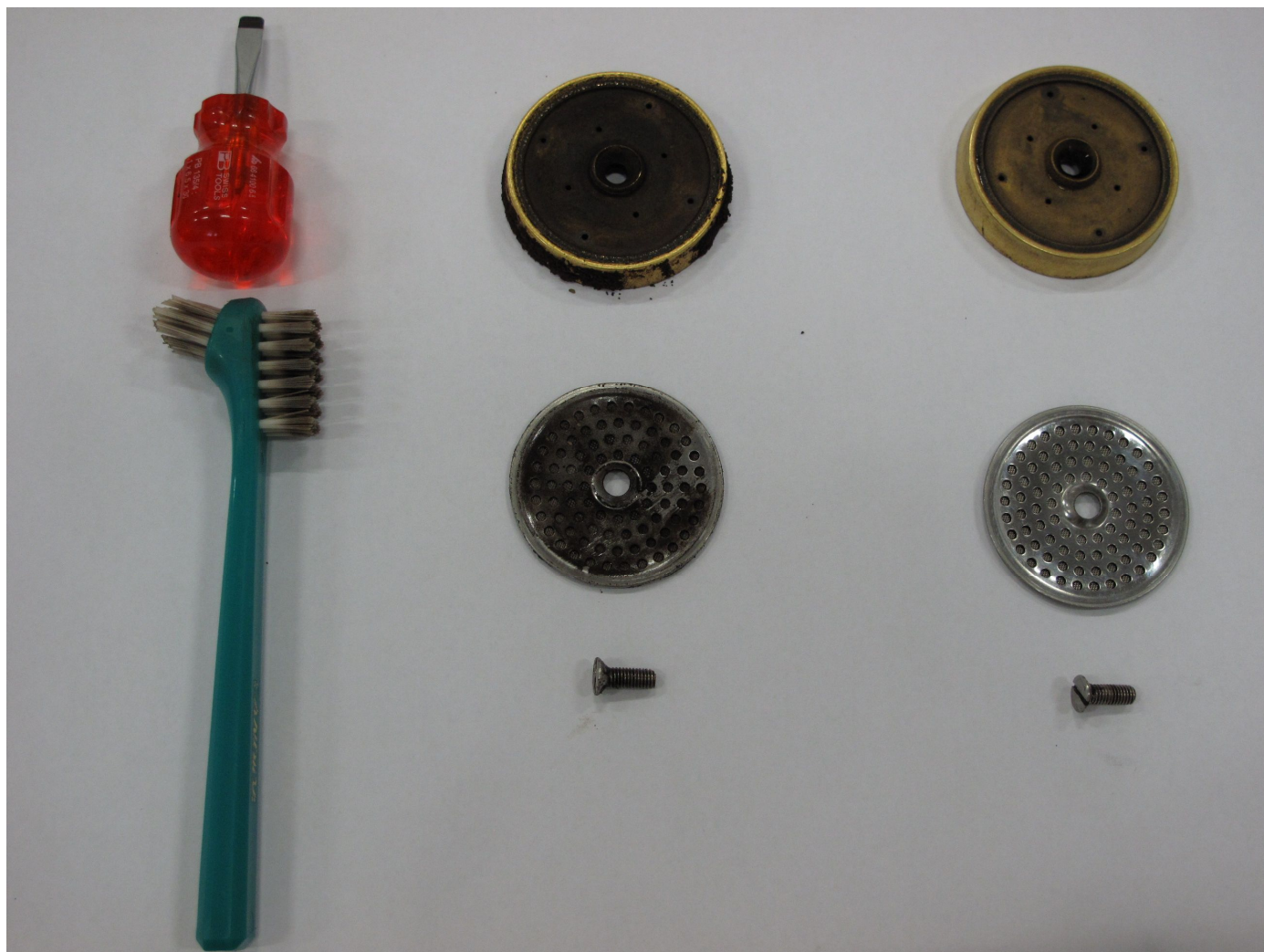
C'est l'intérieur des douchettes qu'on voit sur la photo. Sur celle qui n'est pas encore nettoyée on distingue clairement le dépôt, aspiré vers l'intérieur par le vide créé pendant la phase de décompression lors d'une pression de café, et qui se transforme en moisissure si on laisse le temps entre les nettoyages successifs devenir trop grand (>1 semaine).

Pour ce travail de démontage et de brossage on peut trouver dans l'armoire #1, sur le rayonnage supérieur, les outils nécessaires: tournevis et brosse à dents dur. Ce dernière est à vendre chez le Migros (brosse pour 3ème dentition... :-).

- Nettoyage par brossage sous l'eau froide des pièces en bronze des groupes de pression qui tiennent les douchettes.

J'insiste que le travail de brossage se fasse sous l'eau froide car l'eau chaude ramollisse les brins en nylon de la brosse très vite, ce qui rendra la brosse en suite inefficace et il faut en racheter neuf.

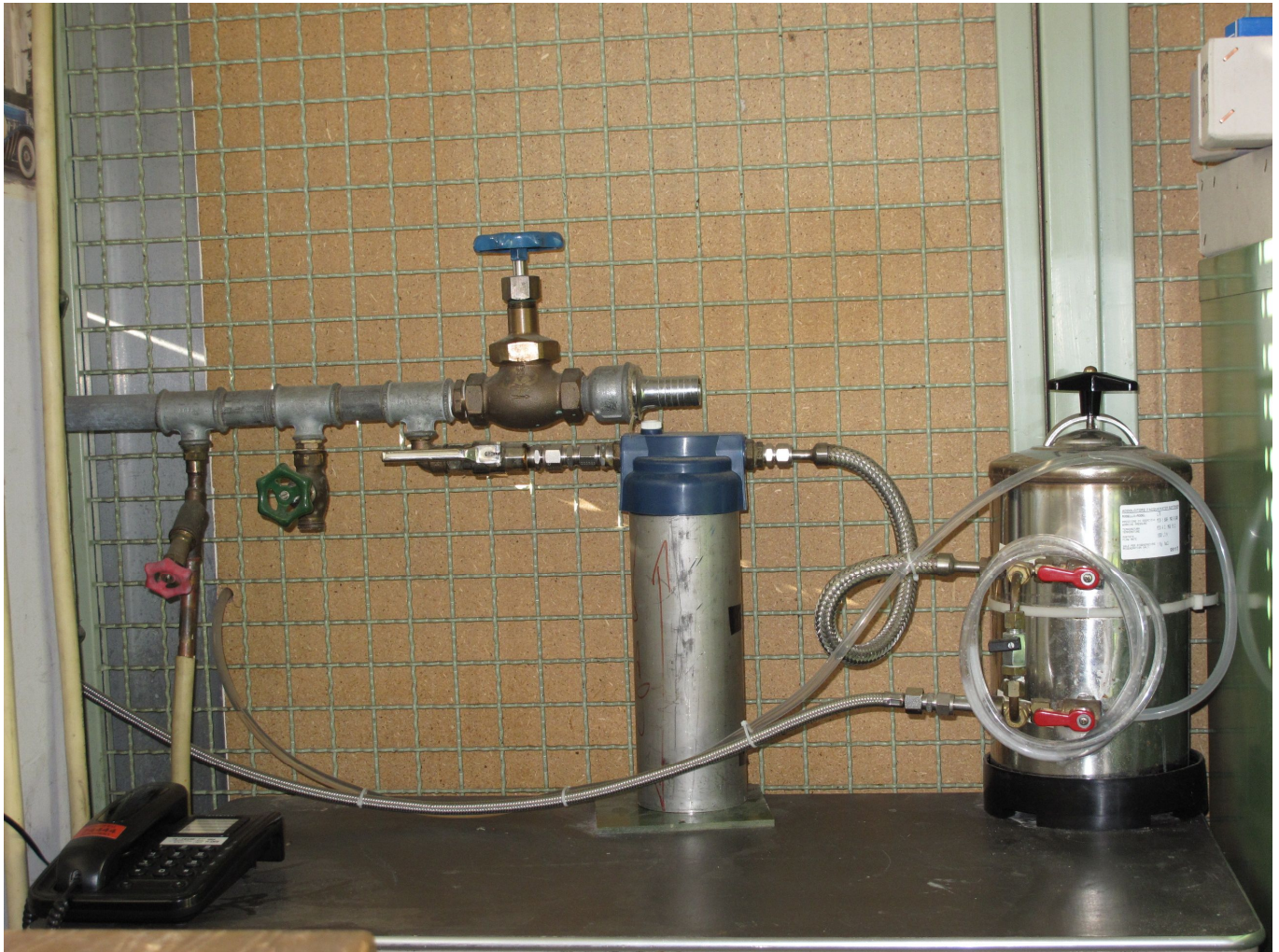
- Attention: pendant le remontage des douchettes il faut à peine serrer le vis central. En effet, le trop de serrage déformera les douchettes définitivement ce qui les rendent par la suite indémontable dans l'avenir et cela nous obligera de racheter de nouveaux exemplaires.



Soins tous les 2 mois.

Tuesday, January 26, 2010
11:23 AM

Tous les 2 mois il est nécessaire de régénérer l'échangeur d'ions de l'adoucisseur d'eau avec 1kg de sel. L'installation de traitement d'eau pour notre machine à café se trouve derrière le paroi à gauche de l'évier. L'installation proprement dite consiste d'un filtre d'entrée d'eau de 35micron, un système de vannes et tuyaux et l'adoucisseur susmentionné. Voir photo; l'installation est montré en état opérationnel.



En suivant le cours normal de l'eau depuis son conduite d'arrivée, on distingue:

- La vanne principale de notre installation.
- Le filtre d'entrée de 35micron avec son cache lumière. Cette dernière empêche la formation, due à la lumière, d'algues dans le filtre.
- L'arrivée de l'eau filtrée dans l'adoucisseur par l'inverseur 'haut'.
- La sortie de l'eau adoucie depuis l'inverseur 'bas' de l'adoucisseur.
- Le tuyau d'emmenée vers la machine à café.

Notes.

- On voit également le by-pass entre inverseur haut et inverseur bas de l'adoucisseur. Sa vanne est en position 'by-pass fermé'. Je préconise de ne pas s'en servir, de l'ignorer, de le laisser dans son état comme montré sur la photo. Je n'en parlerai pas dans cette notice.
- Note également les positions de la vanne et des inverseurs. Ce sont ici les positions 'opérationnelles', c.à.d.. quand la machine à café est en service.

Afin d'éviter de contaminer le bouilloire de la machine à café pendant l'entretien avec de l'eau contenant du sel (ou le produit de désinfection; voir plus loin) il est très important de commencer le travail de régénération par couper l'alimentation 230V de la machine. Il suffit pour cela de tourner l'interrupteur dans sa position '0'.



Avant de continuer il est bon de vérifier si le calibre de l'évacuation d'eau, qui est monté sur l'inverseur 'bas' de l'adoucisseur, n'est pas bouché à cause des restes de sel cristallisés lors de la dernière régénération. Ce calibre se trouve sur cet inverseur coté droite et le tuyau acrylique d'évacuation vers l'évier y est branché. Retire ce tuyau et tourne doucement l'inverseur dans la direction comme montré dans le photo ci-dessous afin que l'eau sorte. Si cela n'est pas le cas, le calibre est alors bouché. En grattant avec l'ongle on arrive habituellement à le déboucher. Branche le tuyau et vérifie que le débit dans l'évier est comme montré sur le photo un peu plus loin dans ce chapitre.



Fermeture de la vanne principale et dépressurisation de l'adoucisseur.

Ici on voit l'inverseur 'bas' dans la position qui dirige l'eau sortant dans le tuyau d'évacuation vers l'évier. L'inverseur 'haut' doit encore être tourné ici afin que l'adoucisseur se vide un peu avant son ouverture. (Voir le photo dans le chapitre 'Soins annuels'.)



Ouverture de l'adoucisseur après l'abaissement du niveau d'eau.

L'inverseur 'haut' débite par son tuyau acrylique dans la cuvette posé sur le sol (voir photo dans le chapitre 'Soins annuels')

Note la position de l'inverseur 'haut'. Note également les outils sur la table:

- bâton en matière synthétique pour 'tourner' le mélange résine / eau / sel (voir plus tard)
- cuillère
- paquet de 1kg sel

Ces outils sont rangés dans l'armoire #1 sur l'étagère supérieure. La réserve de sel se trouve avec la réserve de sucre dans l'armoire 'bio mask' dans le labo au fond du couloir C de notre bâtiment.



Verse le contenu du paquet de sel dans l'adoucisseur après avoir réglé le 2 inverseurs dans la position indiqué qui évite tout retour de l'eau saline dans les div. tuyaux.

A partir de ce moment la phase de régénération est entamé.



Fais monter l'eau dans la cuve d'adoucisseur jusqu'à env. 2cm en dessous de son ouverture.

Pour cela faire, il faut tourner l'inverseur 'haut' dans la position indiquée sur la photo et ouvrir très lentement la vanne principale; la fermer au moment que le niveau souhaité est atteint.



Remuer, avec le bâton, le contenu de la cuve (résine et eau saline) régulièrement tous les 5 minutes pendant env. 15 Sec. et ceci pendant env. une demie heure.



Phase de régénération du résine.

Lors de la phase de régénération du résine de l'adoucisseur avec le sel, on a remarqué parfois une légère mousse de couleur 'gris sale' se formant à la surface de l'eau dans la cuve. Cette mousse est à enlever au maximum à l'aide de la cuillère avant que nous pouvons procéder au rinçage dont l'objet est d'éliminer toute eau saline de l'adoucisseur.

Remonter complètement le niveau d'eau dans la cuve et la refermer; éviter l'inclusion d'air.

Remarque.

Cette mousse est vraisemblablement due aux ingrédients dans le sel (de cuisine) utilisé. Ce sel n'est pas idéal car il contient des éléments qui pourraient nuire un peu à la bonne régénération de l'échangeur d'ions. Je n'ai pas trouvé un sel 'pur NaCl' en poudre qui est rapidement soluble dans de l'eau. Le sel habituellement utilisé pour des adoucisseurs de ménage est en pastilles qui n'entrent que très lentement en solution dans l'eau: inutilisable pour notre cas de figure...

C'est peut-être une bonne idée de demander à ce sujet conseil à notre fournisseur de café ou le technicien des machines à café (Espresso Club; voir adresse dans le chapitre 'Administration').



Phase de rinçage.

Une fois la résine régénérée, il faut rincer l'adoucisseur avec de l'eau fraîche afin d'éliminer tout le sel qu'il contient.

Les positions des inverseurs 'haut' et 'bas' sont indiquées sur la photo.

Le débit d'eau de rinçage est limité par le calibre qui a été vérifié pour son fonctionnement avant le travail de régénération. (N'est-ce pas?)

La phase de rinçage prend 1 heure.

Remarque.

J'ai remarqué que parfois cela ne semble pas suffire. Aussi, après avoir vérifié la non-salinité de l'eau, il semble qu'un 'effet mémoire' peut se produire: le lendemain l'eau a de nouveau un goût de sel dans le thé.

La solution est de répéter pendant quelque temps le rinçage de l'adoucisseur et également de la cuve de la machine à café (plusieurs grandes tasses depuis la sortie 'eau chaude') et en suite de s'excuser auprès des collègues...



Le débit correct de rinçage observé depuis la sortie du tuyau acrylique de l'inverseur 'bas'.

C'est ici où on peut vérifier si l'eau contient encore du sel. Méthode de vérification? Eh, oui, laisse couler un peu dans une tasse et goûter...

A présent la régénération de l'adoucisseur est terminé. Il faut maintenant remettre notre installation en état 'opérationnel'.

- Mettre les inverseurs 'haut' et 'bas' dans la position correcte (voir photo au début de ce chapitre).
- Enclencher l'interrupteur principal de la machine à café dans la position '1' (voir photo en page 'Suite 1' de ce chapitre).

Note:

A cause de sa refroidissement pendant les travaux de régénération, la machine va certainement tout de suite réclamer de l'eau pour sa cuve. Espérons que le rinçage a été bien fait!

- Ranger les outils, cuvette dans leurs armoires respectives.

Soins semestriels.

Tuesday, January 26, 2010
11:24 AM

Deux fois par an il est nécessaire de procéder à une désinfection de l'adoucisseur d'eau afin d'éviter tout risque d'infection par microbe de légionellose. Cette désinfection peut se combiner avec une séance de régénération avec du sel de l'adoucisseur. Habituellement c'est fait autour du mois de février et celui de juillet.

Le produit de désinfection se trouve dans l'armoire #1, sur l'étagère supérieure. C'est une petite bouteille avec une liquide bleu-foncée. La dose dans cette bouteille est prévue pour un adoucisseur standard pour une ménage: donc un type beaucoup plus grand que le notre qui n'est prévu qu'uniquement pour une machine à café. Habituellement une demie bouteille par traitement suffit donc largement ici.

Le produit (Permo SertiClean) s'achète dans tous les magasins qui vendent / installent des adoucisseurs pour maison individuelle; John a acheté dernièrement un lot de 2 bouteilles pour la TdC.

La phase de désinfection ressemble beaucoup à la régénération de l'échangeur d'ions comme c'est décrit dans le chapitre 'Soins tous les 2 mois' de ce manuel. Il est donc très utile de se référer aux descriptions et photos de ce chapitre pour se conformer aux div. positions des inverseurs 'haut' et 'bas' pendant ce travail.

Les étapes à parcourir, à partir du moment que la cuve de l'adoucisseur est ouverte, sont les suivants:

- Mettre la dose de désinfection (demie bouteille) dans la cuve de l'adoucisseur au moment qu'on y met habituellement le sel.
- Remonter le niveau d'eau quelque peu dans la cuve.
- Il faut laisser agir le produit pendant 20 minutes en remuant le mélange, à la façon comme c'est décrit pour l'eau avec du sel.
- Ensuite remonter l'eau complètement dans la cuve et la refermer.
- Une phase de rinçage suivra qui durera autant de temps (env. demie heure, peut-être un peu plus) que l'eau sortant du tuyau acrylique d'évacuation redevient transparent, sans couleur.
- Une fois l'eau devenue claire, on peut dépressuriser la cuve, abaisser le niveau d'eau et rouvrir.
- Ensuite le chemin de la 'régénération' peut être pris en mettant du sel dans l'adoucisseur.

Soins annuels.

Tuesday, January 26, 2010
11:24 AM

Une fois par année il faut obligatoirement changer le filtre d'entrée de l'eau afin d'éviter une contamination bactérienne. Pour cela il suffit de couper l'arrivée d'eau avec la vanne principale, tirer la table un peu afin d'obtenir la place pour enlever la cache lumière et de pouvoir dévisser le conteneur du filtre.

Attention! Après la fermeture de la vanne principale et avant de procéder à la démontage du filtre, il faut dépressuriser le système. La dépressurisation se fait avec les inverseurs 'haut' et 'bas' de l'adoucisseur en position comme c'est montré sur la photo. Récolter l'eau dans un bac.



A gauche:

Vanne d'arrivée d'eau fermée et dépressurisation du système.

En bas:

Salissure du filtre après env. 9 mois de service.
Note l'absence d'algues vertes grâce à la cache lumière!



Supplément de photos.

Tuesday, January 26, 2010

10:52 PM



Vue sur les 'douchettes' des groupes de pression ainsi que sur l'engagement pour les gobelets.

Ne jamais serrer les vis centraux lors du nettoyage des douchettes afin de ne pas les déformer.

Note aussi l'engagement pour les gobelets à café qui est à nettoyer chaque jour.



Le moulin à café avec son réglage du mouture, actuellement au numéro '36' pour une finesse optimale.

Si une grande révision du moulin par démontage complet s'avère nécessaire, il ne sera probablement pas possible de retrouver la même combinaison 'numéro' et 'finesse de mouture souhaité' quand le moulin est remonté. Il faut dans ce cas trouver une nouvelle calibration. La clef du cadenas qui fixe le moulin à la table se trouve au trousseau des clefs pour les armoires et frigidaire.

La mouture se règle avec le bouton à gauche qui est doté avec une flèche + /- (Je ne me rappelle plus si '+' veut dire plus fin ou plus gros... Fait l'essai vous même en cas de besoin! E. B. ;-)
La dose de café fournie par le moulin est réglé à 7gr / tasse. Ce réglage se fait à l'intérieur de la réserve du mouture. Régler p.ex. 10 doses = 70gr. On peut voir l'interrupteur principal et le bouton rouge de démarrage du moulin.

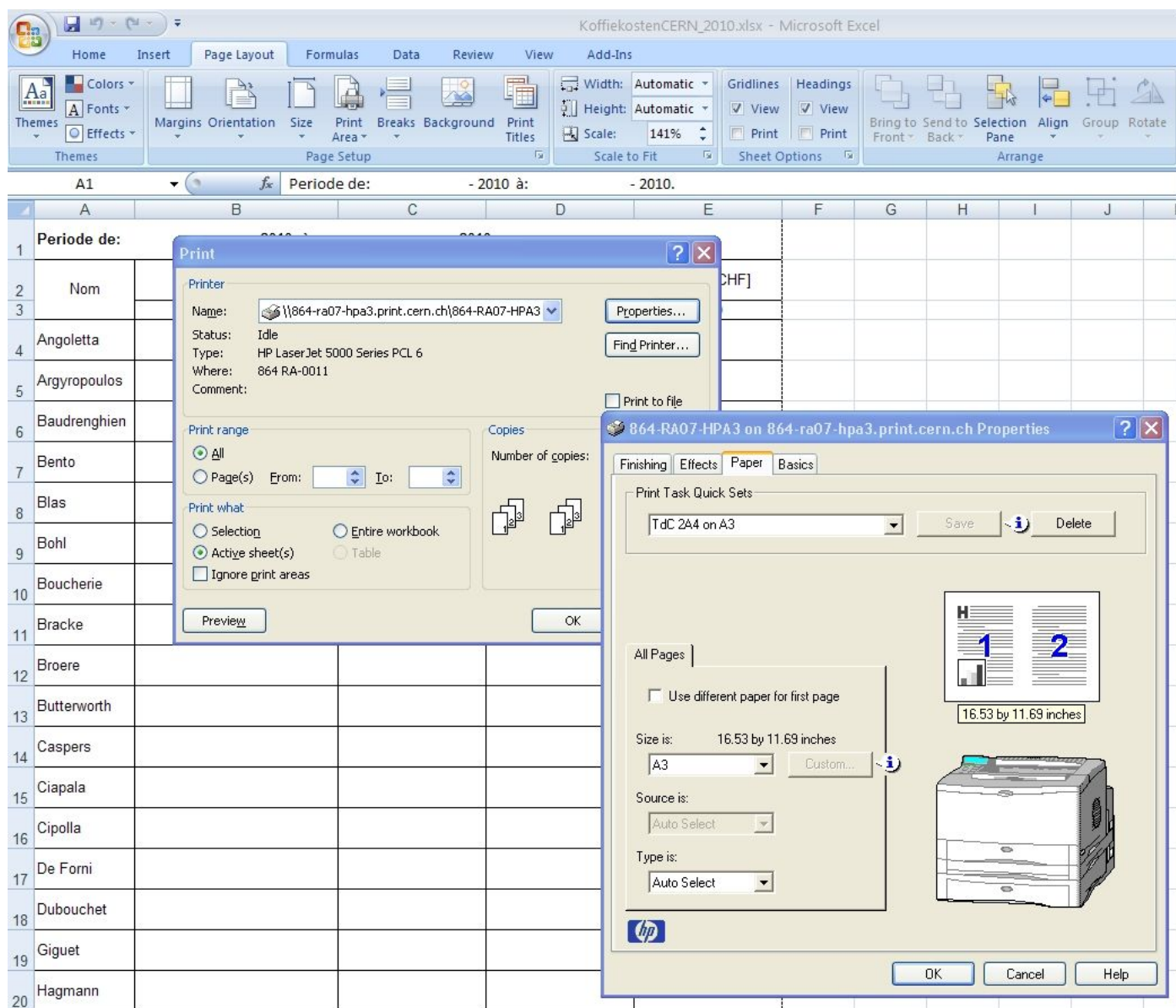
Administration.

Wednesday, January 27, 2010

8:38 AM

Imprimer une feuille mensuelle des consommations.

A partir de la feuille 'Consommation' dans l'Excel workbook 'KoffiekostenCERN_2010' il faut choisir l'imprimante '864-ra07-hpa3' car jusqu'à maintenant il est impossible de choisir le format A3 avec l'imprimante habituelle '864-ra07-hp' qui ne sait que faire A4. C'est le CERN printer server qui le nous impose ici.

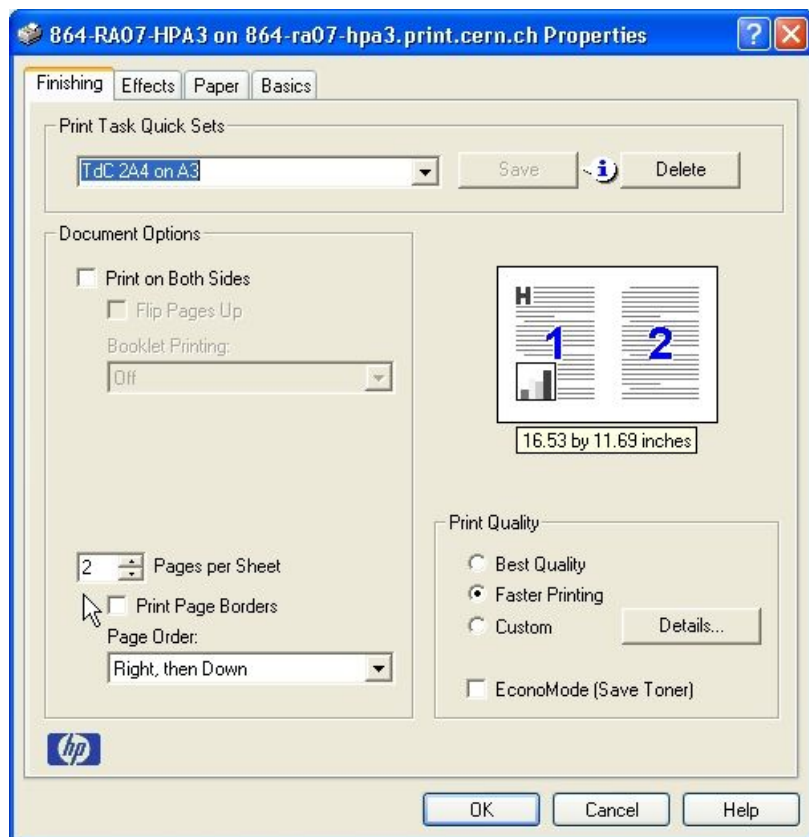


Note que la feuille 'Consommation' a, dans son 'Page Layout', le 'Scale' ajusté sur 141%. Le Print Task Quick Set 'TDC 2A4 on A3' est défini dans le page suivant de ce manuel. C'est très utile d'avoir défini un Print Task car trouver l'actuel setup pour ce travail d'imprimer une simple feuille A3 était assez pénible...

Configuration du Printer Quick Set 'TdC 2A4 on A3'.

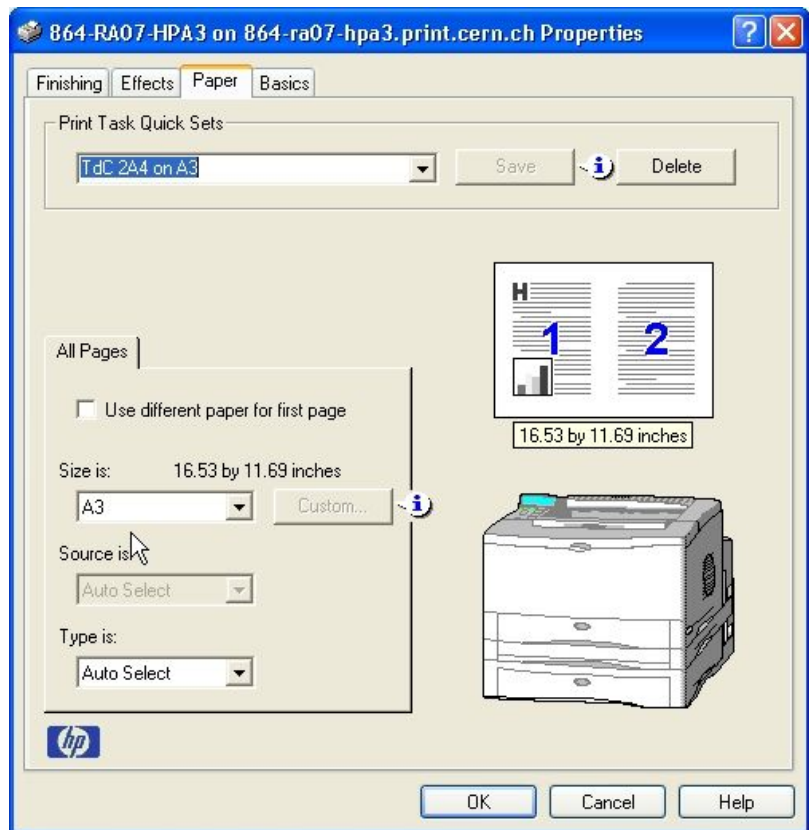
Friday, January 29, 2010
2:08 PM

Le setup d'un Printer Quick Set se fait à partir du bouton 'Properties' du printer driver. Les onglets non montrés dans ce chapitre ne sont pas à modifier par rapport au setting 'default'.



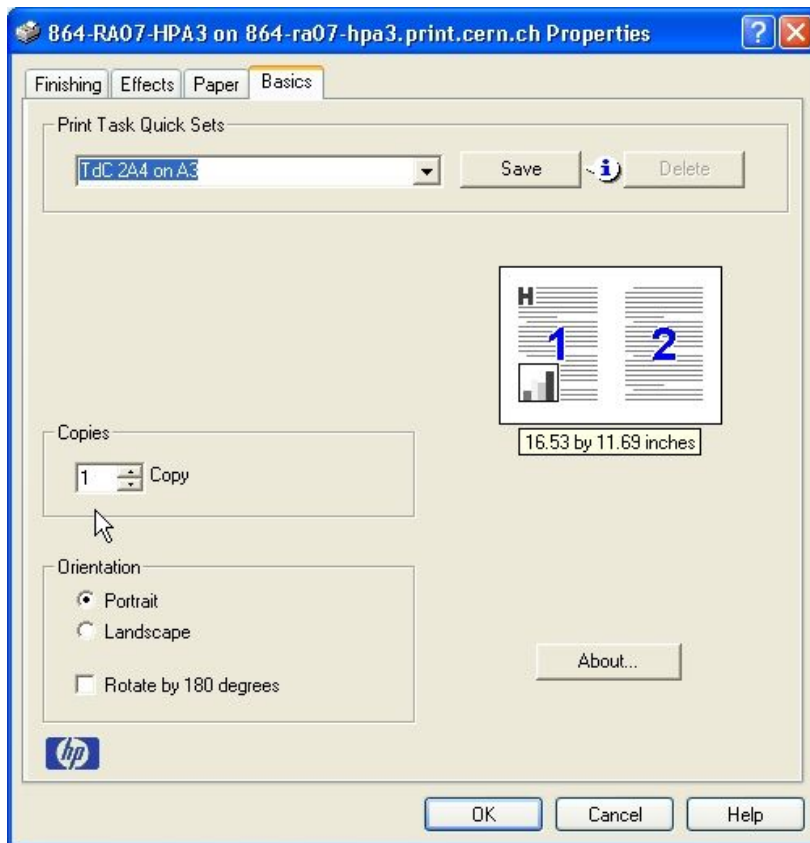
L'onglet 'Finishing'.

Remplie déjà le nom du 'Quick Set', mets le nombre des pages par feuille sur '2'.



L'onglet 'Paper'.

Choisis le 'Size' A3, si cela n'est déjà pas fait par default et, si on a le possibilité de choisir quelque chose a ce niveau. En général le CERN printer server ne nous laisse pas de choix du tout...



L'onglet 'Basics'.

Vérifie si le nom du Print Task Quick Set est bien 'TdC 2A4 on A3', mets le nombre de 'Copies' sur '1' et l'Orientation' sur 'Portrait'.

Click 'Save' pour sauver le printer 'Quick Set' ainsi definie.

Adresses utiles.

Friday, January 29, 2010
10:13 AM

Notre fournisseur de café:

Espresso Club
à l'attention de M René Frête
téléphone GSM: +41-(0)[79 606 20 21](tel:796062021)

Chemin de la Crétaux 2
P.O. Box 327
CH-1196 [Gland](#)

téléphone: [0848 35 35 35](tel:0848353535)

e-mail: info@espresso-club.ch

Note:

Le café que nous achetons s'appelle: 'Mélange Kapra'. Commande passé par GSM directement à M Frête. Nous commandons en général 5kg à la fois; cela suffit pour un mois environ.

Une fois commandé par téléphone, le paquet arrive normalement l'après lendemain au CERN. Parfois au Réception de marchandises (site Meyrin bât. 194); parfois au bureau de poste, distribution courrier interne (site Meyrin bât. 510). Parfois c'est livré dans le bureau de l'adressé directement par la distribution interne des matériaux.

Dans les 2 premier cas, nous sommes avertis, soit par e-mail, soit par un message distribué par courrier interne. Il faut donc aller chercher le paquet nous-mêmes.

J'ai l'habitude de payer la note le jour même de la collecte du paquet. Le prix est resté stable pendant plusieurs années (CHF 112.90).

Notre service d'entretien de la machine:

Espresso Club
à l'attention de M Pasquale di Biase
téléphone GSM: +41-(0)

Chemin de la Crétaux 2
P.O. Box 327
CH-1196 [Gland](#)

téléphone: [0848 35 35 35](tel:0848353535)

e-mail: info@espresso-club.ch

Note:

Pasquale ne peut pas venir avec sa camionnette atelier en France. Habituellement nous faisons donc rendez-vous sur le grand parking du Centre Commercial de Meyrin et je l'emmène au CERN en voiture privé en traversant la frontière. Cela implique, pour les travaux, que nous devons également lui fournir des outils pour travailler, une fois sur place. Pour cela il faut prévenir d'avance Antoine Boucherie, le responsable de l'atelier. Les pièces de la machine éventuellement à remplacer peuvent être emmené par Pasquale lui-même quand nous le cherchons à Meyrin. Un 2ème voyage aller-retour Meyrin s'impose parfois dans ce cas de figure.

Histoire des modifications.

Tuesday, January 26, 2010
5:35 PM

20100126173000	Mutad de création.	E. B.
----------------	--------------------	-------