

Seance 8:

Pendant la séance, j'ai commencé par tester notre bar dehors avec deux bouteilles pour pouvoir ajuster le temps durant lequel le servomoteur est en position 90 degrés. Le problème est que nos bouteilles étaient un peu larges donc il y avait des fuites. Je les ai scotchées le temps qu'on en achète des plus fines. Après avoir vérifié que le bar fonctionne, j'ai commencé à écrire les points principaux de notre projet en attendant que Hugo arrive. En écrivant la présentation, j'ai eu l'impression qu'une fois qu'un vers est servi, on ne peut pas en recommander un autre. J'ai alors essayé d'écrire un programme qui demande si l'on souhaite encore un vers. Cependant, je me suis rendu compte qu'on peut en recommander indéfiniment dans notre programme actuel. Une fois qu'Hugo est arrivé, on s'est rendu compte qu'il faut plusieurs doses pour remplir le vers, ainsi, j'ai ajusté notre code. Pour les doses de 25 ml, on mettra 4 doses (pour une dose le servomoteur devrait être en position 90 degré pendant 4 secondes). Pour les doses de 35 ml, le servomoteur sera à 90 degrés durant 5 secondes. Pour un mélange, on fera deux services d'une boisson et deux services pour l'autre. L'autre problème est que certaines pompes ne se remplissent pas une fois qu'elles ont été vides. On doit bouger un peu la bouteille pour que l'air puisse sortir de la pompe. On n'a pas encore trouvé de solutions, je vais essayer de chercher pendant la semaine comment faire. Ensuite, nous avons filmé une vidéo de notre bar pour notre présentation. Néanmoins, pendant qu'on la filma, on a remarqué que l'engrenage ne tournait pas très bien à certains endroits. On a huilé les roues, mais on pense que le problème vient soit du moteur ou bien de la distance entre le petit et le grand engrenage. Ça peut être aussi qu'à force de l'utiliser les pièces du bar se sont usées. Nous allons donc trouver la partie qui tourne le mieux pour pouvoir faire une démonstration lors de la présentation, car nous ne pouvons plus refaire l'engrenage.