

Разработано
Генеральным сервисным
партнером
ООО «Эквисервис»
Исполнительный директор
Попов В.В.



Согласовано
Эксклюзивный дистрибьютор
TM Dr.coffee Proxima
ООО «Артрейд»
Генеральный директор
Кувшинов К.В.



Approved by manufacturer
**«Suzhou Dr.Coffee System
Technology Co.» Ltd**
Managing Director
Evan Wang



Регламент обслуживания кофемашины DR.COFFEE PROXIMA Серии F22

Особенности модели:

- 2 модуля (кофемашина, модуль сухих ингредиентов P30).
- 2 бойлера, 2 термоблока.
- Группа клапанов, 4 насоса.
- Контейнер для зерна 2 шт., кофемолка 2шт.
- Контейнер для сухих ингредиентов 3 шт. Миксер 2шт.
- Производительность до 300 порций в смену.
- Максимальная мощность электропитания до 5,0 кВт.
- Источник воды: внутренняя емкость, внешняя емкость, водопровод.
- Жесткость воды: жесткость между 3 °dKH - 5 °fKH, содержание хлора должно быть менее 100 мг / л, PH уровень 6.5 - 7. Запрещено использование минерализованной воды.
- При подключении к водопроводу давление не должно превышать 0,6 Мра. Использование редуктора давления, обязательно, редуктор установить на 0,3 Мра.
- Гарантийный срок 1 год при условии проведения технического сервисного обслуживания (ТО) в авторизованном сервисном центре.
- Срок эксплуатации 5 лет.

Содержание:

	Общая информация о кофемашине	1
1.	Обслуживание пользователем в межсервисном интервале при эксплуатации кофемашины	2
2.1.	Техническое обслуживание (ТО) № 1	3
2.2.	Техническое обслуживание (ТО) № 2	4
2.3.	Техническое обслуживание (ТО) № 3	5
2.4.	Техническое обслуживание (ТО) № 4	6
2.5.	Техническое обслуживание (ТО) № 5	7
2.6.	Техническое обслуживание (ТО) № 6	8
2.7.	Техническое обслуживание (ТО) № 7	9
2.8.	Техническое обслуживание (ТО) № 8	10
2.9.	Техническое обслуживание (ТО) № 9	11
2.10.	Техническое обслуживание (ТО) № 10	12
3.	Последующая эксплуатация кофемашины	12
4.	Комплекты ЗИП для ТО	13

1. Обслуживание пользователем в межсервисном интервале при эксплуатации кофемашины.

Обслуживание пользователем в межсервисном интервале.

1.1. Ежедневно:

- Не рекомендуется отключать таймеры быстрых промывок системы заваривания и молочной системы.
- Перед выключением или каждые 24 часа полная очистка молочной системы, используя:
 - ✓ «Средство для молочной системы Proxima M11» - шесть дней подряд;
 - ✓ «Средство для молочной системы Proxima M14» - каждую седьмую очистку.Требуемый раствор: 100 мл раствора (не разбавляя водой). Очистку проводить через меню кофемашины и следовать инструкции на дисплее.
- Промывка миксера сухих ингредиентов, проводить через меню кофемашины и следовать инструкции на дисплее.
- Очистка устройства диспенсера напитков. Механическим способом согласно прилагаемой инструкции к кофемашине.

1.2. Еженедельно:

- Очистка заварочного блока. Механическим способом с извлечением из кофемашины, согласно прилагаемой инструкции.
- Полная очистка системы заваривания кофе, используя «Таблетки для очистки от кофейных масел PROXIMA G31». Расход – одна таблетка на очистку.
- Очистка смесителя сухих ингредиентов. Механическим способом согласно прилагаемой инструкции к кофемашине.
- Очистка контейнера для сухих ингредиентов. Механическим способом согласно прилагаемой инструкции к кофемашине.

1.3. Ежемесячно:

- Контроль качества воды, поступающей в кофемашину из водопровода (ресурса фильтров водопроводной воды).
- Проводить очистку от накипи (декальцинацию), используя «Жидкость для декальцинации, Proxima D11 (концентрат)» или «Жидкость для декальцинации Proxima D12 (концентрат)». Требуемый раствор: 200 мл. на 2 л. воды. Проводить работы, запуская операцию из меню кофемашины, следовать сообщениям на дисплее.
- Производить калибровку кофемолок.*

* Производить калибровку кофемолки каждый раз при смене сорта или производителя кофейных зерен.

Техническое обслуживание для сохранения гарантийных обязательств производителя и импортера должно осуществляться Авторизованным сервисным центром

2.1. Техническое обслуживание (ТО) № 1

Периодичность: через 10 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с начала эксплуатации.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.

2.2. Техническое обслуживание (ТО) № 2.

Периодичность: 20 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
2.	Комплект работ № 2.
2.1.	Контроль температуры бойлеров кофемашины.
2.2.	Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 2.</u>

2.3. Техническое обслуживание (ТО) № 3

Периодичность: 30 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.

2.4. Техническое обслуживание (ТО) № 4

Периодичность: 40 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
2.	Комплект работ № 2.
2.1.	Контроль температуры бойлеров кофемашины.
2.2.	Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 2.</u>
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3.</u>

2.5. Техническое обслуживание (ТО) № 5

Периодичность: 50 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3</u> .
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4</u> .

2.6. Техническое обслуживание (ТО) № 6

Периодичность: 60 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозирования кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
2.	Комплект работ № 2.
2.1.	Контроль температуры бойлеров кофемашины.
2.2.	Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 2</u> .
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3</u>.
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4</u>.

2.7. Техническое обслуживание (ТО) № 7

Периодичность: 70 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3</u> .
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4</u> .

2.8. Техническое обслуживание (ТО) № 8

Периодичность: 80 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
2.	Комплект работ № 2.
2.1.	Контроль температуры бойлеров кофемашины.
2.2.	Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 2.</u>
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3.</u>
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4.</u>

2.9. Техническое обслуживание (ТО) № 9

Периодичность: 90 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать Комплект ЗИП для ТО № 1)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3.</u>
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4.</u>

2.10. Техническое обслуживание (ТО) № 10

Периодичность: 100 000 приготовленных порций напитков, но не более 6 месяцев с даты последнего проведенного ТО.

Проводимые работы:

№ п/п	Наименование работ
1.	Комплект работ № 1. (Использовать <u>Комплект ЗИП для ТО № 1</u>)
1.1.	Диагностика работы основных узлов кофемашины: заварочного блока, клапанов, помпы, кофемолок.
1.2.	Декальцинация (удаление накипи) в автоматическом режиме с использованием профессиональных химических чистящих средств.
1.3.	Определение жёсткости используемой воды tds метром.
1.4.	Промывка, чистка капучинатора, проверка состояния молочного шланга.
1.5.	Калибровка кофемолок.
1.6.	Промывка бака воды, каплесборника.
1.7.	Чистка системы заваривания от кофейных масел.
1.8.	Проверка соответствия объемов дозировки кофе, степени помола.
1.9.	Консультация персонала по уходу за кофемашиной.
1.10.	Проверка температуры заваривания черного кофе, и кофейно-молочных напитков.
1.11.	Контрольное приготовление напитков, проверка их объемов заданным значениям.
1.12.	Проверка работы дренажной системы кофемашины.
1.13.	Снятие, промывка и контроль состояния заварочного блока.
2.	Комплект работ № 2.
2.1.	Контроль температуры бойлеров кофемашины.
2.2.	Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 2.</u>
3.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 3. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков, но не реже, чем каждые 24 месяца эксплуатации). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 3.</u>
4.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 4. (Проводятся каждые 50 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 4.</u>
5.	Контроль и при необходимости проведение Комплекта работ № 6. (Проводятся каждые 100 000 приготовленных порций напитков). Замена <u>Комплекта ЗИП для ТО № 6.</u>

3. При последующей эксплуатации кофемашины необходимо проведение Технического обслуживания (ТО) №№ 1 – 10. При каждом ТО контроль и при необходимость осуществления Комплектов работ №№ 3 – 6.

4. Комплекты ЗИП для ТО Кофемашин DR.COFFEE PROXIMA серии F22.

Периодичность замены	Артикул	Наименование	Ед. изм.	Кол-во
Комплект ЗИП для ТО № 1 (Каждые 10 тыс. порций или шесть месяцев эксплуатации)		Средство для молочной системы Proxima M11	Мл.	150
		Средство для молочной системы Proxima M14	Мл.	150
		Таблетки очистки от кофейных масел PROXIMA G31	Таб.	2
		Жидкость для декальцинации Proxima D11 концентрат или Жидкость для декальцинации Proxima D12 концентрат	Мл.	300
Комплект ЗИП для ТО № 2 (Каждые 20 тыс. порций или 1 год эксплуатации)	8.G.1.0001	Уплотнитель OR 5x3 F12	Ед.	1
	8.G.1.0004	Уплотнитель OR 37,69*3,53 силикон.	Ед.	2
	8.G.1.0005	Уплотнитель OR 8,5*1,8 силикон.	Ед.	1
	8.G.1.0008	Уплотнитель входного штуцера ЗУ (силикон)	Ед.	8
	8.G.1.0011	Уплотнитель OR 5x2 (силикон)	Ед.	3
	8.G.1.0012	Уплотнитель OR 4* 1,8 силикон.	Ед.	1
	8.G.2.0014	Уплотнитель основания клапана конт.	Ед.	2
	8.G.1.0013	Уплотнитель OR 5,6*1,8 силикон.	Ед.	1
	8.G.1.0014	Уплотнитель заварного блока	Ед.	2
	8.G.1.0018	Уплотнитель заварного блока	Ед.	2
	8.G.1.0024	Уплотнитель штуцера бойлера	Ед.	6
	8.G.3.0036	Силиконовая трубка	Ед.	1
	8.G.1.0026	Уплотнитель элементов подачи воды 37,77x2,62	Ед.	2
	8.G.2.0030	Уплотнитель смесителя 16 мм (резина)	Ед.	2
	87.05001	Прокладка - верхнего пресса	Ед.	1
	87.00176	Прокладка - нижнего пресса	Ед.	1
Комплект ЗИП для ТО № 3 (Каждые 100 тыс. порций или каждые два года эксплуатации)	8.S.1.0171	Трубка выхода кофе	Ед.	1
	7.NN.0294	Вспениватель	Ед.	1
	7.NN.0246	Бойлер пара	Ед.	2
	7.NN.0528	Термоблок	Ед.	2
	7.NN.0662	Бойлер	Ед.	1
	7.D.3.0064	Батарейка CR-2032/5BC	Ед.	1
Комплект ЗИП для ТО № 4 (Каждые 50 тыс. порций)	7.NN.0518	Кофемолка L (левая)	Ед.	1
	7.NN.0519	Кофемолка R (правая)	Ед.	1
	8.G.3.0012	Трубка тефлоновая (не армир) 0,46м	Ед.	1
	8.S.2.0032	Обратный клапан	Ед.	2
	8.S.1.0163	Стакан поршня ЦУ	Ед.	1
Комплект ЗИП для ТО № 5 (Каждые 100 тыс. порций)	7.NN.0538	Редуктор заварочного блока	Ед.	1
	7.NN.0252	Электромотор миксера	Ед.	2
	7.NN.0040	Заварочный блок	Ед.	1