

# bremer VIVA KM

## Gebrauchsanleitung



Automatische Kaffee-, Cappuccino-, Espresso-Maschine

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie die Kaffeemaschine in Betrieb nehmen. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Die Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und gibt Ihnen die notwendige Sicherheit im Umgang mit der Kaffeemaschine.

Bewahren sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit auf.

### **Verwendung der Kaffeemaschine**

- Zubereitung von Filterkaffee, Kaffeespezialitäten ohne Milch
- VIVA KM/au lait, VIVA 24: Maschine mit Milchaufschäumer als Zusatzausstattung, für Kaffeeprodukte mit Milch
- Sonderkaffee durch Zugabe des Kaffeemehls in den Einwurfschacht
- Die Heißwasser- und/oder Dampfausgabe ist abhängig vom Gerätetyp

Verwenden Sie die Kaffeemaschine nur für die Kaffeezubereitung. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden an Personen und Sachen führen.

### **Gerätekurzbeschreibung**

Nach Tastendruck brüht die Kaffeemaschine Tasse für Tasse vollautomatisch. Die Kaffeebohnen werden für jede Brühung frisch gemahlen.

Nach jeder Brühung wird der trockene Kaffeesatz in den Satzbehälter oder Containerabwurf abgestreift.

### **Zeichenerklärung**

-  Auszuführende Tätigkeiten
- Hinweise, Funktionsabläufe
- Verweis auf weitere Hinweise

<b>1.</b>	<b>Hinweise zur Betriebssicherheit</b>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<b>Lernen Sie die bremer VIVA Kaffeemaschine kennen</b>	<b>6</b>
2.1	Landessprache einstellen	7
<b>3.</b>	<b>Einschalten</b>	<b>8</b>
3.1	Kaffeebohnen nachfüllen	8
3.2	Milch bereitstellen (VIVA mit Milchaufschäumer)	10
3.3	Kaffee zubereiten und entnehmen	12
3.3.1	Portionen einzeln brühen (Grundeinstellung)	12
3.3.2	Portionen mehrfach brühen - Mehrfachwahl	13
3.4	Manuelles Dosieren von Kaffeemehl	14
3.5	Nachdosieren von Milch oder Milchschaum	15
3.6	Satzbehälter leeren	16
<b>4.</b>	<b>Heisswasser entnehmen (Zusatzausstattung)</b>	<b>17</b>
<b>5.</b>	<b>Dampf entnehmen (Zusatzausstattung)</b>	<b>18</b>
<b>6.</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>19</b>
6.1	Milchsystem reinigen (nur bei VIVA mit Milchaufschäumer)	20
6.2	Brüheinheit reinigen	22
6.3	Kaffeeauslauf / Auslaufblock reinigen	24
6.4	Heisswasser-/Dampfausgabe entkalken, reinigen (Zusatzausstattung)	27
6.5	Gehäuse reinigen	28
<b>7.</b>	<b>Ausschalten, Betriebspausen, Betriebsschluss</b>	<b>29</b>
<b>8.</b>	<b>Einstellen, Programmieren</b>	<b>30</b>
8.1	Übersicht über Einstellmöglichkeiten	30
8.2	Anzeigen oder Löschen von Summenzählern	31
8.3	Zuordnen Bohnenbehälter zur Artikel taste	32

8.4	Einstellen Dosiermengen für Artikel .....	33
8.5	Einstellen Dosiermenge für Heißwasserausgabe .....	34
8.6	Zuordnen Artikelnamen zur Artikeltaste / Taste sperren .....	35
8.7	Einstellen Artikelsteuerung .....	36
8.8	Einstellen auf "Turbobetrieb" .....	37
8.9	Eingeben einer Geheimzahl .....	38
8.10	Einstellen der Dosierfolge .....	39
<b>9.</b>	<b>Störungen und Abhilfe .....</b>	<b>40</b>
<b>10.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>43</b>
<b>11.</b>	<b>Aufstellen, Anschließen (Kundendienst) .....</b>	<b>44</b>
11.1	Aufstellen .....	44
11.2	Transportsicherung entfernen .....	46
11.3	Wasserzulauf anschließen .....	47
11.4	Wasserablauf anschließen .....	47
11.5	Elektrischer Anschluß .....	48
<b>12.</b>	<b>Typenschilddaten, Wartung .....</b>	<b>49</b>
12.1	Wartungsvermerke .....	50
<b>13.</b>	<b>Demontage, Entsorgung .....</b>	<b>54</b>
	<b>EWG-Konformitätserklärung .....</b>	<b>55</b>

# 1. Hinweise zur Betriebssicherheit

## Betrieb

- Das Gerät stellt ein Arbeitsmittel im Sinne der Betriebssicherheitsverordnung dar. Die Verantwortung für den Betrieb, die Gefährdungsbeurteilung sowie der wiederkehrenden Prüfungen durch befähigte Personen trägt der Betreiber.



### **Gefahr ! Lebensgefahr durch Stromschlag !**

- Das Gerät niemals mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Keine Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze oder Öffnungen laufen lassen.
- Bei Betriebsstörungen niemals das Gerät öffnen. Beachten Sie die Hinweise in Kapitel 9. "Störungen und Abhilfe" .



### **Vorsicht ! Bei Nichtbeachten der nachfolgenden Hinweise können leichte Körperverletzung oder Sachschaden eintreten.**

- Das Gerät darf nur betrieben werden
  - durch eingewiesenes Personal,
  - wenn es beaufsichtigt wird,
  - für den nach Gebrauchsanweisung vorgesehenen Zweck.
- Lüftungsschlitze nicht abdecken oder verschließen.
- Das Gerät darf im Freien nur betrieben werden, mit Überdachung und ausreichendem Windschutz! Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen!
- Die Umgebungstemperatur am Aufstellort darf nicht unter den Gefrierpunkt absinken. Das Wasser in den Bauteilen würde gefrieren und diese beschädigen.

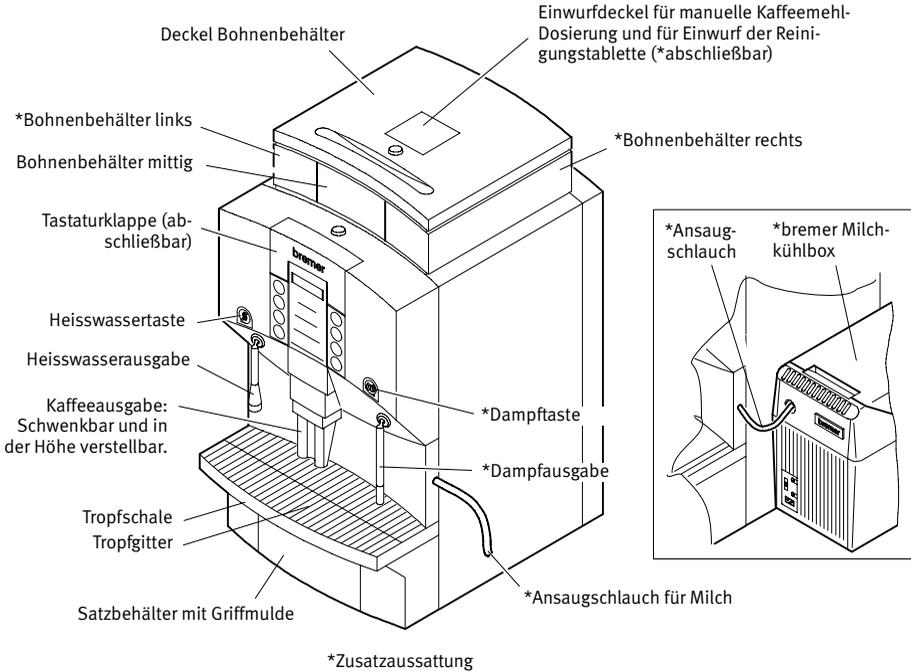
## Regelmäßige Prüfung der Sicherheitseinrichtungen

- Nach der Druckgeräte-Richtlinie 97/23/EG und Betriebssicherheitsverordnung ist der Betreiber für die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Sachkundigen verantwortlich.
- Lassen Sie deshalb an dem Gerät mindestens einmal jährlich eine Inspektion und Wartung vom autorisierten Franke bremer Kundendienst durchführen.

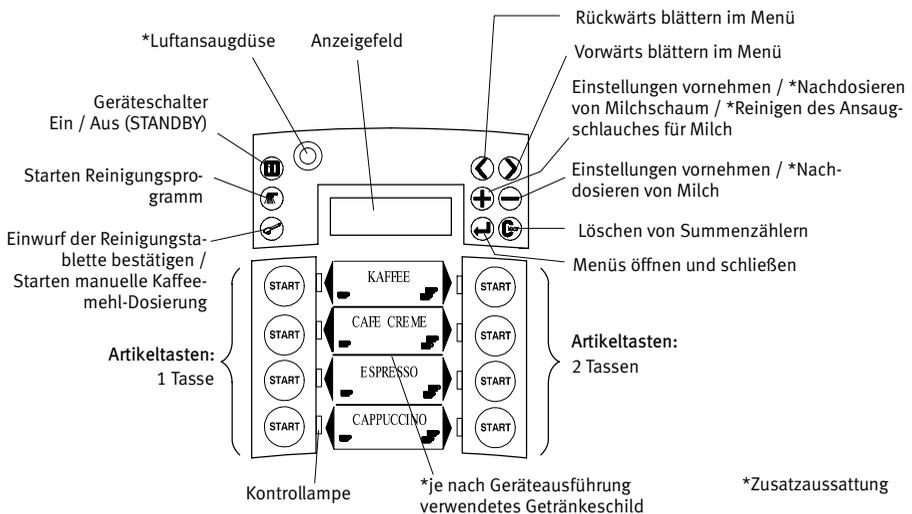
## Längere Betriebspausen oder Stilllegen

- Vor längerem Stilllegen ist das Gerät zu reinigen.
- Zur Vermeidung von Frostschäden oder bei Gefahr des Einfrierens ist das Gerät vom Franke bremer Kundendienst zu entleeren.

## 2. Lernen Sie die bremer VIVA Kaffeemaschine kennen



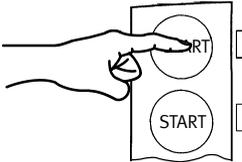
### Tastatur und Anzeigefeld



## 2.1 Landessprache einstellen

!!! STANDBY !!!

- vor dem Einschalten
- im Standby-Betrieb
- an der Maschine



Ländercode  
044 STANDBY

### Beispiel : Menütext in Englisch einstellen

- ☞ Artikeltaste (oben links) drücken und gedrückt halten, dabei mit Taste  oder  blättern, bis der gewünschte Ländercode oben links im Anzeigefeld erscheint:

Ländercode	Landessprache
031	Niederländisch
033	Französisch
044	Englisch
049	Deutsch
*081	Japanisch (Option)
*095	Russisch (Option)

Summing counter

- ☞ Den eingestellten Ländercode mit Taste  bestätigen.
- Anschließend erscheint der Menütext (z.B. Summenzähler) in der eingestellten Landessprache.

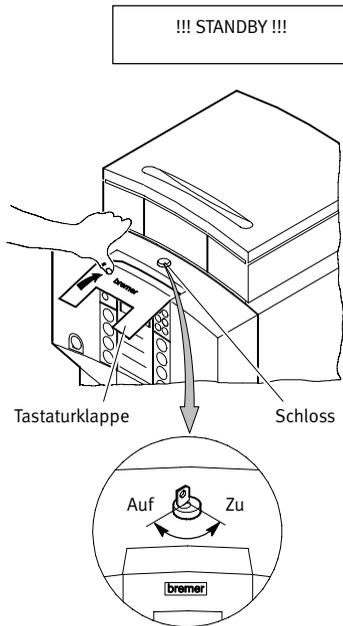
Exit menu

- ☞ Per Taste  zu "Exit menu" (Menü verlassen).

!!! STANDBY !!!

- ☞ Einstellung mit Taste  bestätigen.
- Die gewünschte Sprache ist eingestellt.
- Die Maschine geht in den Standby-Betrieb.
- Bei abweichender Vorgehensweise kann die Einstellung nach Netztrennung verlorengehen.

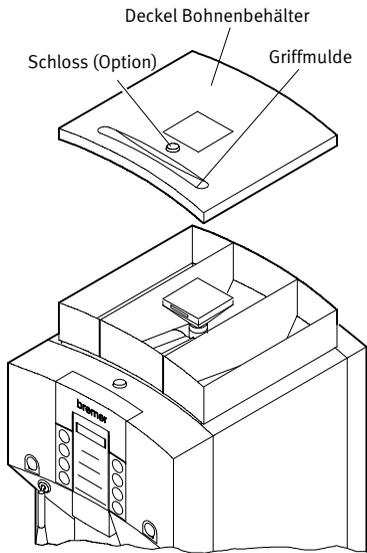
## 3. Einschalten



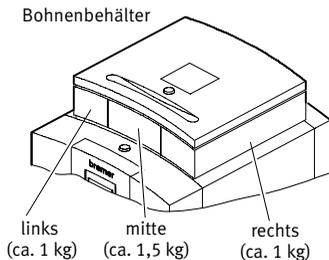
- ☞ Wasserhahn öffnen.
- ☞ Elektrischen Schalter vor der Kaffeemaschine einschalten.
- Das Gerät ist im Standby-Betrieb.
- ☞ Tastaturklappe mit Schlüssel entriegeln und öffnen.
- ☞ Die Kaffeemaschine durch Drücken des Geräteschalters  einschalten.
- Ein "Spülvorgang" läuft und der "Boiler wird aufgeheizt" (Dauer ca. 5 Minuten).
- Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die grünen Kontrollampen an den Tasten leuchten und im Anzeigefeld "Bereit" angezeigt wird.
- ☞ Tastaturklappe schließen und Schlüssel abziehen.

### 3.1 Kaffeebohnen nachfüllen

- Nur den Tagesbedarf nachfüllen, da die Kaffeebohnen bei längerem Verbleiben im Bohnenbehälter an Aroma verlieren.
- Achten Sie darauf, daß keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.



Kaffeebehälter  
mitte auffüllen



## Kaffeebohnen nachfüllen

- ☞ Deckel des Bohnenbehälters an der Griffmulde abnehmen.
- ☞ Leeren Bohnenbehälter mit der gewünschten Kaffeebohnen-Sorte füllen.
  - Bei Geräteausstattung mit beispielsweise 2 Mühlen können Sie zwei unterschiedliche Kaffeebohnen Sorten verwenden.
  - Achten Sie darauf, daß keine Fremdkörper in den Behälter gelangen. Diese können eine Störung verursachen.
- ☞ Bohnenbehälter nach dem Befüllen schließen, damit das Aroma länger erhalten bleibt.

## Anzeige bei leerem Bohnenbehälter

- Wird der Bohnenbehälter während des Betriebes leer, wird dies im Anzeigefeld angezeigt.
- Die entsprechenden Artikelstasten **START** werden gesperrt.
- Wenn die Auffüll-Meldung während einer Brühung erscheint, ist möglicherweise die Brühung nicht mit ausreichender Menge Kaffeemehl erfolgt. Füllen Sie Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter und wiederholen Sie die Brühung.
- VIVA Barista: Mit der Taste "LÖSCHEN" können Sie den Brühauftrag löschen.

## Befüllung bestätigen

- ☞ Gesperrte Artikelstaste **START** ca. 5 Sekunden lang drücken.
- Wenn die grünen Kontrolllampen wieder leuchten, ist die Kaffeemaschine brühbereit.
- VIVA Barista: Falls keine Nachbrühung gewünscht wird, Taste "LÖSCHEN" drücken.

## 3.2 Milch bereitstellen (VIVA mit Milchaufschäumer)



### Vorsicht

#### Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Milch !

Bei Verwendung von verdorbener Milch besteht die Gefahr der Lebensmittelvergiftung. Aus Hygienegründen, die Milch rechtzeitig austauschen. Verdorbene Milch riecht faulig und darf nicht verwendet werden.

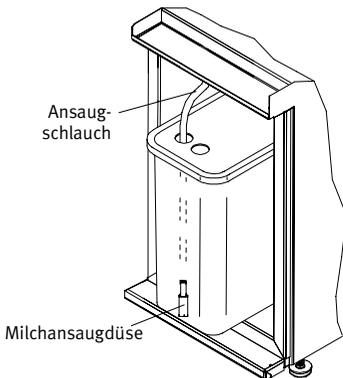
Hygiene einhalten und nur vorgekühlte H-Milch verwenden.

### Hinweis

Frischmilch ist lichtgeschützt, gekühlt bei 4 bis 8°C und verschlossen aufzubewahren. Die Haltbarkeit von Milch wird durch die Angabe des Verbrauchsdatums auf der Verpackung garantiert.

Beachten Sie, daß beim Befüllen keine Fremdkörper in den Milchbehälter gelangen.

Ungekühlte Milch wird bei Dosierung sehr heiss, kann zu Dosierschwankungen führen und Milchhaut bilden (Verstopfung). Außerdem können Sie sich beim Verkosten verbrennen.



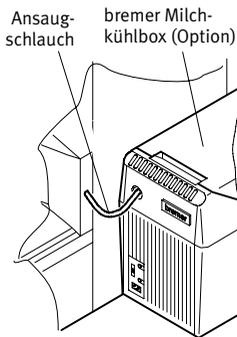
#### VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlschrank (Zusatzausstattung)

- ☞ Milchansaugschlauch in den Milchbehälter einsetzen.
- Achten Sie darauf, daß der Milchschauch auf dem Boden des Milchbehälters steht und der Ansaugschlauch nicht abgeknickt ist.
- ☞ Türe des Milchkühlschranks schließen.
- Den Milchansaugschlauch mindestens zweimal täglich reinigen, Seite 20.

### Anzeige bei VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlschrank und Füllstandserkennung (Zusatzausstattung)



- Die Sensoren leiten ein Signal weiter, nachdem der Mindestfüllstand im Milchbehälter unterschritten ist. Im Anzeigefeld erscheint die Meldung.
- Bei Anzeige: "... leer 00" dosiert die Kaffeemaschine keine Milch mehr. Die Kaffeeprodukte mit Milchdosierung sind gesperrt bzw. nicht anwählbar.



### VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlbox / Tetra-Pack (Zusatzausstattung)

- ☞ Milchansaugschlauch in den Milchbehälter einsetzen.
- Achten Sie darauf, daß der Milchschauch auf dem Boden des Milchbehälters steht und der Ansaugschlauch nicht abgeknickt ist.
- Den Milchansaugschlauch mindestens zweimal täglich reinigen, Seite 20.

Bei Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee erfolgt die Dosierung von Milch oder Milchschaum automatisch.

- Milchbehälter füllen, siehe Gebrauchsanweisung VIVA Milchkühlschrank.
- Einstellen der Milchmenge Kap. "Einstellen Dosiermengen für Artikel".

## 3.3 Kaffee zubereiten und entnehmen



### Vorsicht

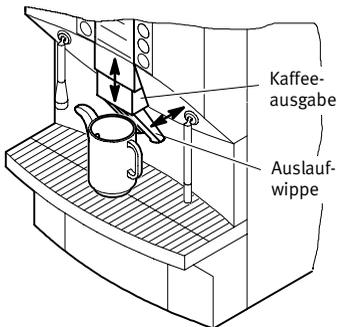
#### Verbrühungsgefahr durch heißen Kaffee !

Die Maschine dosiert nach Beendigung des Brühvorgangs automatisch heißen Kaffee.

Während der Entnahme Gefäß abstellen und loslassen. Nicht unterhalb der Kaffeeausgabe hantieren.

### Wichtig

Während der Produktausgabe den Satzbehälter und die Kaffeeausgabe (Ausgabekopf) nicht herausziehen, da es sonst zu Fehlfunktionen kommen kann.



#### Auslaufhöhe der Kaffeeausgabe einstellen

Zum Anpassen an verschiedene Gefäße-Größen:



- ☞ Zur Höhenverstellung die Kaffeeausgabe nach oben oder unten schieben.
- Bei Verwendung von Kannen die Auslaufwippe bis Anschlag zurückklappen (rastet ein).

### 3.3.1 Portionen einzeln brühen (Grundeinstellung)

☞ Gefäß unter die Kaffeeausgabe stellen.

- Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die grünen Kontrolllampen leuchten.

☞ Brühvorgang starten, durch Drücken der entsprechenden Artikeltaste

- Im Anzeigefeld wird der Brühvorgang angezeigt, z. B.:

Zubereitung  
Kaffee Tasse 1x

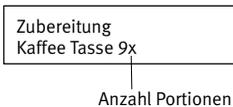
- Die VIVA Kaffeemaschine spült automatisch die Kaffeeausgabe nach jeder Entnahme eines Kaffee-Produktes mit Milch/Milchschaum.

→ Änderung der Kaffeesorte und Einstellungen, siehe Seite 30, Kapitel 8.

## 3.3.2 Portionen mehrfach brühen - Mehrfachwahl

- Werkseitig ist die Kaffeemaschine auf Brühen von Einzelportionen eingestellt, Seite 12.
- Der Franke bremer Kundendienst kann die bremer VIVA einstellen,
  - bei Erstinbetriebnahme oder Bedarf
  - dass Sie ein Produkt mehrfach vorwählen und hintereinander beziehen können, siehe nachfolgendes Beispiel.

### Beispiel: Kanne Kaffee brühen zu 9 Tassen



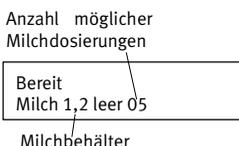
☞ Leere Tassen oder Becher rechtzeitig wechseln bzw. unter die Kaffeeausgabe stellen.

☞ Artikeltaste Tasse Kaffee  9x drücken, bis die gewünschte Anzahl des vorgewählten Produkts im Anzeigefeld erscheint.

- Die Maschine
  - brüht nacheinander die voreingestellte Anzahl von Tassen oder Portionen
  - zählt die Portionen während des Abarbeitens zurück.

### Hinweise zur Mehrfachwahl

- Eine Produktergänzung ist auch während eines Brühvorgangs möglich.
- Nach Auswahl von über "9" Portionen springt die Anzeige wieder auf "1" zurück.
- Die Maschine führt eine bereits gestartete Brühung durch.
- Sie können die "Mehrfachwahl" im Menü "Artikelsteuerung" auch selbst einstellen, Seite 36, sofern der Zugang zu den Einstellmenüs durch PIN nicht gesperrt ist, Seite 38.

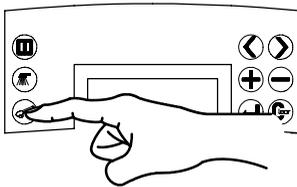
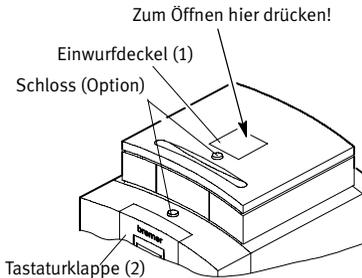


- VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlschrank: Die Anzahl der Mehrfachbezüge sollte beim Einstellen die Anzahl der möglichen Milchdosierungen nicht überschreiten.

## 3.4 Manuelles Dosieren von Kaffeemehl

- Dies ist nur bei Einzelbrühungen möglich.

- ☞ Gefäß unter die Kaffeeausgabe stellen.
- ☞ Einwurfdeckel (1) von hinten nach unten drücken und Tastaturklappe (2) öffnen.



- ☞ Taste  manuelle Kaffeemehldosierung drücken.

- Im Anzeigefeld erscheint die Aufforderung:

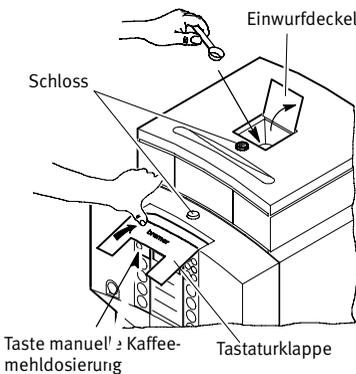
Kaff.mehl einw.  
-> Prd.taste dr.

- ☞ Gemahlene Kaffeebohnen in den Einwurfschacht dosieren (maximal 20 gr.):
  - für Brühkaffee ca. 10 gr./Tasse,
  - für Espresso ca. 7,5 gr./Tasse.

- ☞ Brühvorgang starten, durch Drücken der entsprechenden Artikeltaste .

- Im Anzeigefeld wird der Brühvorgang angezeigt, z. B.:

Zubereitung  
Kaffee Tasse 1x



- ☞ Einwurfdeckel und Tastaturklappe schließen, Schlüssel abziehen.

→ Eine "manuelle Kaffeemehldosierung" kann auch auf die Artikeltasten programmiert werden, siehe Kapitel "Zuordnen Bohnenbehälter zur Artikeltaste" Seite 32.

## 3.5 Nachdosieren von Milch oder Milchschaum

☞ Tastaturklappe öffnen.

- Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die grünen Kontrolllampen leuchten.

Manuelle Dosierung:

- Taste  für Milchschaum
- Taste  für Milch

☞ Taste  oder  solange gedrückt halten, bis die gewünschte Menge Milch oder Milchschaum dosiert wurde.

- Nachdosierzeit nach dem Loslassen der Taste: ca. 5 Sekunden.
- Die bremer VIVA spült automatisch die Kaffeeausgabe nach jeder manuellen Nachdosierung von Milch oder Milchschaum.
  - Einstellen der Milchmenge, wie unter Kapitel 7 "Einstellen Dosiermengen für Artikel" beschrieben, Seite 33.

## 3.6 Satzbehälter leeren

Die bremer VIVA Kaffeemaschine zählt die Anzahl ausgeworfener Portionen Kaffeemehl und meldet nach Erreichen der eingestellten Anzahl Portionen, daß der Satzbehälter entleert werden muß.

Die Anzahl Portionen kann vom Franke bremer Kundendienst verändert werden (werkseitige Einstellung 100 Portionen).

### Nach Meldung im Anzeigefeld "Satzbehälter entleeren"

- ist Kaffee herstellen nicht mehr möglich.

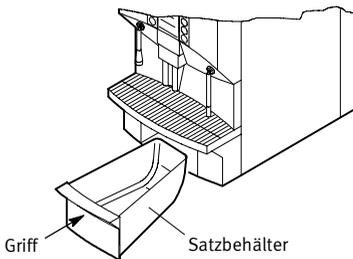
☞ Satzbehälter entnehmen, entleeren, auswaschen und trocknen.

**WICHTIG :** Der Satzbehälter muß für mindestens 10 Sekunden entfernt worden sein, damit eine Freischaltung erfolgen kann.

☞ Satzbehälter einsetzen.

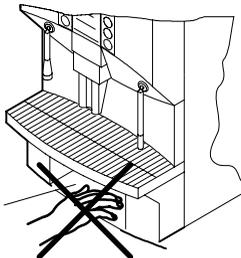
- Die Meldung "Satzbehälter einschieben" erlischt.

→ Auf Wunsch kann der Auswurf des Kaffeesatzes auch in einen Container (Zusatzausstattung) erfolgen.



**Vorsicht**

Aufnahmeschacht für Satzbehälter



### Quetschgefahr durch Brühgruppe !

- Nach Entnehmen des Satzbehälters niemals in den offenen Aufnahmeschacht greifen.
- Zum Reinigen das Gerät stets mit dem Geräteschalter  ausschalten.
- Aufnahmeschacht nur mit feuchtem Schwamm auswischen (kein Tuch oder Lappen verwenden).
- Nach der Reinigung den Satzbehälter einsetzen.

## 4. Heisswasser entnehmen (Zusatzausstattung)



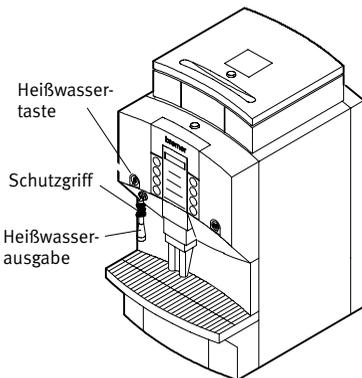
**Vorsicht**

### **Verbrühungsgefahr durch Heisswasser !**

Die Maschine dosiert nach Drücken der Heisswassertaste automatisch heisses Wasser.

Gehen Sie vorsichtig vor. Während der Entnahme Gefäß abstellen und loslassen. Nicht unterhalb der Heisswasserausgabe hantieren.

Heißwasserausgaberohr immer am Schutzgriff (Zusatzausstattung) anfassen.



### **Dosierte Heißwasserentnahme**

- Werksseitig ist die "dosierte Heißwasserentnahme" eingestellt. Möchten Sie diese Einstellung auf "undosierte Heißwasserentnahme" umstellen, benachrichtigen Sie den Frankfurter Kundendienst.
  - ☞ Gefäß unterhalb der Heißwasserausgabe auf das Tropfgitter abstellen.
  - ☞ Heißwassertaste  drücken.
  - Heißwasser wird dosiert ausgegeben und stoppt automatisch.
- Einstellen der Dosiermenge für dosierte Heißwasserentnahme, siehe Seite 34, Kapitel 8.5.

### **Undosierte Heißwasserentnahme**

- ☞ Heißwassertaste  drücken, die Ausgabe startet - Heißwassertaste  wiederholt drücken, die Ausgabe stoppt.

## 5. Dampf entnehmen (Zusatzausstattung)



### Vorsicht

#### Verbrühungsgefahr durch Dampf !

Die Maschine dosiert nach Drücken der Dampftaste automatisch Dampf. Verbrennungsgefahr bei unvorsichtiger Vorgehensweise.

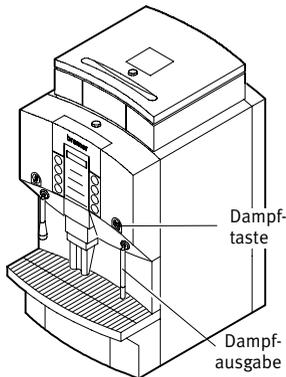
Nicht unterhalb des Dampfausgaberohrs hantieren. Das Dampfausgaberohr wird während der Entnahme heiß. Berührung vermeiden.

### Wichtig

Dampf wird ausgegeben, solange Sie die Dampftaste drücken (werksseitige Einstellung) oder Sie können nach Einstellung im \*Service-Menü die Dampfentnahme durch erneutes Drücken der Dampftaste beenden. (\*durch den Franke bremer Kundendienst einstellbar)

Kondenswasser in der Dampfausgabe jeweils vor dem Entnehmen von Dampf ablassen :

- Dampfausgaberohr zum Tropfgitter schwenken.
- Dampftaste solange drücken, bis nur noch Dampf kommt.



#### Erwärmung von Getränken

- ☞ Dampfausgaberohr tief in das zu erhitzende Getränk tauchen.
- ☞ Gefäß möglichst auf Tropfgitter abstellen und Dampfausgabe loslassen.
- ☞ Dampftaste  drücken und solange gedrückt halten, bis das Getränk heiss ist.

#### Nach der Erwärmung von Getränken

- ☞ Gefäß entnehmen.
- ☞ Dampfausgaberohr zum Tropfgitter zurückklappen.
- ☞ Dampftaste  drücken, um die Dampfausgabe frei und sauber zu blasen.
- ☞ Dampfausgabe mit einem feuchtem Tuch abwischen.

### Hinweis

Nach dem Erwärmen von Getränken die Dampfausgabe unbedingt freiblasen, um ein Ausfall durch Verstopfung der Dampfausgabe zu verhindern !

## 6. Reinigung und Pflege



**Gefahr**

### **Lebensgefahr beim Abspritzen des Gerätes mit Wasser !**

Die Maschine ist an elektrischer Spannung angeschlossen. Gerät deshalb niemals mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen. Wasser könnte in das Geräteinnere eindringen, einen Stromschlag bewirken und das Gerät schädigen.



**Vorsicht**

### **Verbrühungsgefahr während der maschinellen Reinigung durch heisses Wasser !**

Maschine spült zur Reinigung die Kaffeeausgabe mit heissem Wasser. Während der automatischen Reinigung nicht unterhalb der Kaffeeausgabe hantieren.

Vor Starten des Reinigungsprogramms die Kaffeeausgabe nach unten zum Tropfgitter ziehen. Der Auslaufblock ist nach Reinigungsablauf heiss. Berührung vermeiden. Erst abkühlen lassen.

### **Hinweis**

Den Satzbehälter / Kaffeeauslauf nicht herausziehen, da es sonst zu Fehlfunktionen kommen kann.

Reinigen Sie die bremer VIVA Kaffeemaschine

- täglich nach Betriebsschluss
- je nach Verschmutzungsgrad
- nach längeren Unterbrechungen oder Betriebsurlaub
- durch Starten des Reinigungsprogramms.

Keine scheuernde und ätzende Reinigungsmittel verwenden. Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten.

Für das "pausenlose" Brühen empfehlen wir Ihnen, eine zweite gereinigte Kaffeeausgabe in Gerätenähe aufzubewahren.

### **Reinigungs- und Pflegemittel**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Verwendung</b>
BREMALUX	Pflege der Gehäuseteile aus Edelstahl
BREMAUT	Entfernen von Kaffeerückständen am Auslaufblock und an den Steckanschlüssen an der Aufnahmeführung
BREMEX	Entfernung von Kalkrückständen an der Heisswasser-/Dampfausgabe
Reinigungstabletten für Kaffeemaschinen	Reinigungstabletten zur automatischen Reinigung der Brüheinheit
Spezialreiniger	VIVA KM mit Milchaufschäumer, zur Reinigung des Milchsystems

Reinigungsmittel erhalten Sie bei Ihrem Franke bremer Kundendienst.

## 6.1 Milchsysteem reinigen (nur bei VIVA mit Milchaufschäumer)

**Hinweis** Milchsysteem reinigen, durchspülen

- aus Hygienegründen
- mindestens zweimal am Tag
- mit Spezialreiniger und heissem Wasser
- vor größeren Pausen zwischen der Milchentnahme
- um Störungen und Verstopfungen zu vermeiden.

Ansaugschlauch mit einem feuchten fusselfreien Tuch reinigen

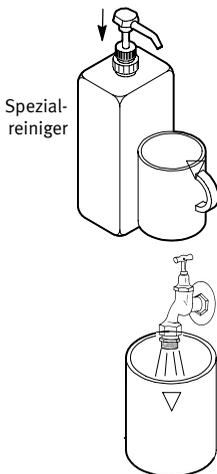


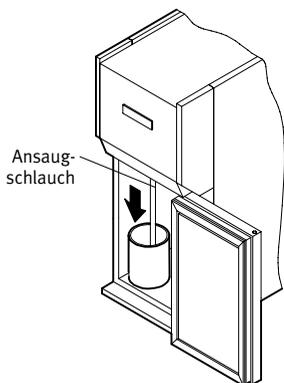
### Restmilch aus Milchsysteem ausspülen

- ☞ Ein Gefäß mit ca. 100 ml warmem Wasser füllen und Ansaugschlauch eintauchen.
- ☞ Tastaturklappe mit Schlüssel entriegeln und öffnen.
- ☞ Taste  drücken und halten, bis das Gefäß vollständig leer ist.

### Bereitstellen der Reinigungslösung für die automatische Reinigung

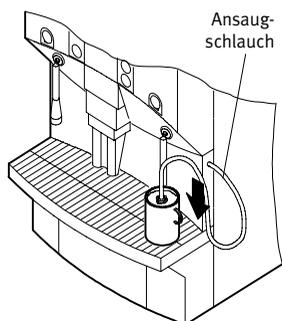
- ☞ Spezialreiniger mit dem Druckspender in ein Liter-Gefäß dosieren oder pumpen
  - bei VIVA KM: 5 mal
  - bei VIVA KM au lait und -McD: 7 mal
  - 4 ml Spezialreiniger pro 100 ml Wasser, max. 28 ml.
- ☞ In das Gefäß warmes Wasser einfüllen
  - bei VIVA KM: 500 ml
  - bei VIVA KM au lait und -McD: 700 ml.
- Das Reinigungsmittel aufrühren.





### **bremer VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlschrank (Zusatzausstattung)**

- ☞ Gefäß mit der Reinigungslösung in den Milchkühlschrank stellen.
- ☞ Ansaugschlauch in das Gefäß eintauchen.
- ☞ Den Milchkühlschrank schließen.
  - Weiter geht es mit "Brüheinheit reinigen", Seite 22.



### **bremer VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlbox / Tetrapack (Zusatzausstattung)**

- ☞ Gefäß mit der Reinigungslösung auf das Tropfgitter abstellen.
- ☞ Ansaugschlauch in das Gefäß eintauchen.
  - Vergewissern Sie sich, daß der Ansaugschlauch nicht herausrutschen kann.
- Weiter geht es mit "Brüheinheit reinigen", Seite 22.

## 6.2 Brüheinheit reinigen

- Das automatische Reinigungsprogramm
  - reinigt die Brüheinheit (mit Michsystem Dauer ca. 10 Minuten)
  - gewährleistet bei Durchführung gleichbleibend gute Kaffeequalität.
- Bei bremer VIVA mit Milchaufschäumer erscheint zusätzlich die Aufforderung, die Reinigung der Milchleitung "Milchreinigung" mit Spezialreiniger durchzuführen (Dauer ca. 15 Minuten).

### Starten des Reinigungsprogramms

☞ Einwurfdeckel und Tastaturklappe öffnen.

☞ Taste Reinigungsprogramm  drücken.

→ bremer VIVA ohne Milchaufschäumer weiter mit "Reinigung der Brüheinheit, Seite 23."

- Im Anzeigefeld erscheint die Aufforderung, sofern Dosierung für Milch eingestellt.

+ für Milchrein.  
sonst fortsetz.

#### Reinigung wählen:

 = nur Brüheinheit (weiter auf Seite 23)

 = zusätzlich Milchleitungen (Option)

### Spülung der Milchleitung / Ansaugschlauch mit Spezialreiniger starten

☞ Taste  drücken.

- Die Intervallspülung beginnt und dauert ca. 3 Minuten.

☞ Nach dem Intervallspülen das leere Gefäß entnehmen und klarspülen. Anschließend Milchleitung klarspülen, wie nachfolgend beschrieben.

Zeigt an, daß der erste Reinigungsabschnitt erfolgt.

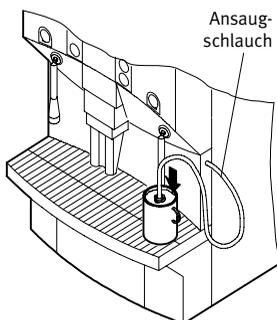
Reinigung läuft  
1 13 verbl. Zeit

Zeigt an, wieviel Ansaugvorgänge noch durchgeführt werden!

### Milchleitung klarspülen

☞ Das Gefäß mit ca. 0,6 Liter klarem kaltem Wasser füllen und auf das Tropfgitter oder in den Milchkühlschrank (Option) stellen.

☞ Ansaugschlauch in das Gefäß eintauchen.



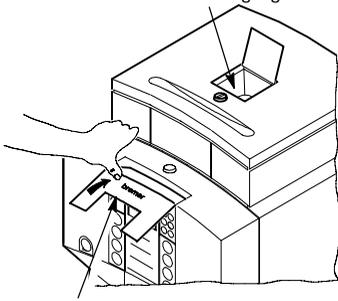
+ für Milchrein.  
2 Schlauch

Hinweis auf zweiten Reini-  
gungsabschnitt (Klarspülung)

Schlauch spülen  
Bitte warten

Reinigungstabl.  
bitte einwerfen

Einwurfschacht für Reinigungstablette



 Taste zum Bestätigen des Ein-  
wurfs der Reinigungstablette

!!! STANDBY !!!

Neutralization

☞ Bei dieser Anzeige Taste  erneut drücken,  
um den Ansaugschlauch klarzuspülen.

- Der Spülvorgang läuft ca. 1 Minute.  
Ein Hinweis erscheint im Anzeigefeld.  
Danach ist das Milchsystem sauber.

- Nach Ablauf der Klarspülung erscheint im  
Anzeigefeld zum Abschluss die Aufforde-  
rung, die Brüheinheit zu reinigen.

### Reinigung der Brüheinheit

- Im Anzeigefeld erscheint die Aufforderung  
(siehe oben):

Reinigungstabl.  
bitte einwerfen

☞ Eine Reinigungstablette für Kaffeemaschinen  
in den Einwurfschacht einwerfen.

☞ Einwurf der Reinigungstablette bestätigen -  
Taste  drücken.

- Das automatische Reinigungsprogramm läuft  
ab (Dauer ca. 3 Min.).

- Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes  
schaltet sich die bremer VIVA selbsttätig aus.  
“STANDBY” erscheint.

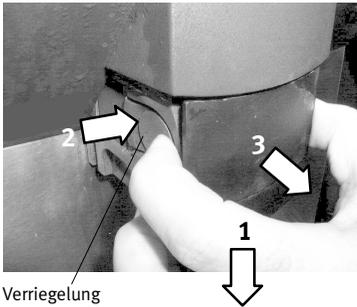
- Reinigen Sie anschließend den Auslaufblock,  
um Störungen und Verstopfungen zu vermei-  
den, Seite 24.

- Beim nächsten Wiedereinschalten   
brüht die Maschine eine kleine Kaffeemenge  
zur Neutralisation der Brüheinheit, Seite 8.

## 6.3 Kaffeeauslauf / Auslaufblock reinigen

- aus Hygienegründen
- mit Reinigungsbürste
- bremer VIVA mit Milchaufschäumer: Auslaufblock mehrmals täglich reinigen, mit Spezialreiniger für Milchsysteme.

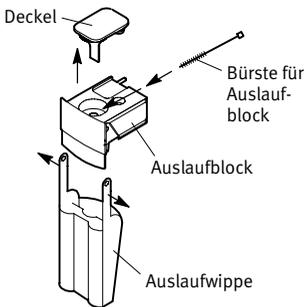
☞ Zum Reinigen die Maschine mit dem Geräteschalter  ausschalten.



### Entnehmen des Kaffeeauslaufs

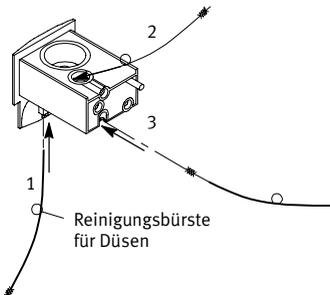
 **Verbrennungsgefahr!** Der Auslaufblock ist nach der Produktentnahme heiss.

- ☞ **(1)** Auslaufblock nach unten ziehen, bis Anschlag.
- ☞ **(2)** Verriegelung für Auslaufblock drücken und festhalten.
- ☞ **(3)** Auslaufblock nach vorne herausziehen.



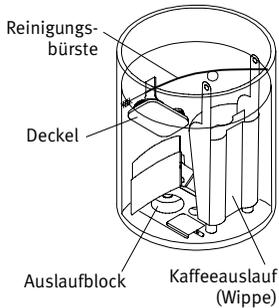
### Demontieren des Kaffeeauslaufs

- ☞ Deckel vom Auslaufblock abziehen (nur bei bremer VIVA mit Milchaufschäumer).
- ☞ Auslaufwippe vom Auslaufblock abnehmen, beidseitig aushängen.



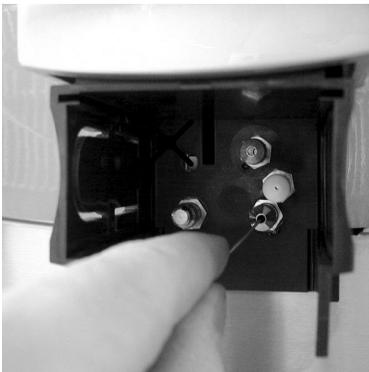
### Reinigen des Auslaufblocks

- ☞ Verschmutzte Teile des demontierten Auslaufblocks einzeln unter fließendem warmen Wasser mit der mitgelieferten Bürste vorreinigen.
- ☞ Mit der Reinigungsbürste für Düsen reinigen
  - alle Bohrungen am Auslaufblock
  - die Auslauföffnungen in der Auslaufwippe.



## Auslaufblock in Reinigungsbad einlegen

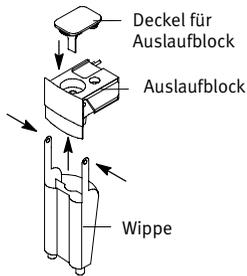
- bei VIVA mit Milchaufschäumer
  - mehrmals täglich
  - ca. 20 Minuten
- ☞ In einem Behälter Reinigungsmittel Spezialreiniger dosieren, 5 mal pumpen und ca. 1 Liter heisses Wasser hinzugeben.
  - ☞ Auslaufblock, Deckel, Wippe in das Reinigungsbad einlegen
    - abhängig von der Verschmutzung.
  - Alle Teile und Reinigungsbürste müssen vollständig mit Reinigerlösung bedeckt sein. Am besten über Nacht einwirken lassen.
  - ☞ Auslaufblock, Deckel, Wippe nach dem Reinigungsbad stets mit klarem Wasser gründlich abspülen und trockenreiben.



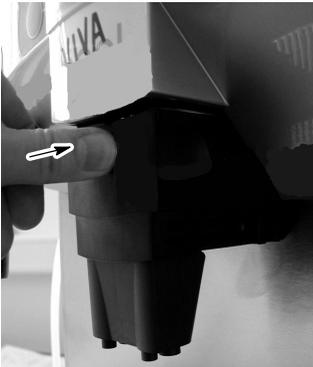
## Reinigen der Düsenöffnungen an der Aufnahmeführung

- ☞ Alle Steckanschlüsse
  - mit etwas Bremsöl und einem feuchten Tuch gründlich reinigen, um Kaffeefette zu entfernen
  - abtrocknen.
- ☞ Die Düsenöffnungen vorsichtig reinigen
  - nur mit dem sauberen Drahtende der Bürste für Düsen.
- **WICHTIG:**  
 Beim Reinigen der Bohrungen in den Steckanschlüssen, die Reinigungsbürste oder andere Gegenstände nicht mit Krafteinwirkung hineindrücken, ansonsten kann ein Kundendienst-Einsatz erforderlich werden.

## Auslaufblock montieren, einsetzen



- ☞ Deckel bis Anschlag in den Auslaufblock eindrücken (nur bei VIVA mit Milchaufschäumer).
- Wenn der Deckel nicht vollständig eingedrückt ist, wird die Milch zu stark erhitzt.
- ☞ Auslaufwippe am Auslaufblock beidseitig aufstecken, einhängen.



- ☞ Gereinigten Auslaufblock in die Aufnahmeführung / Maschine einsetzen - bis Anschlag nach hinten drücken.

## 6.4 Heisswasser-/Dampfausgabe entkalken, reinigen (Zusatzausstattung)

- nur bei Kalkansatz oder Verkalkung

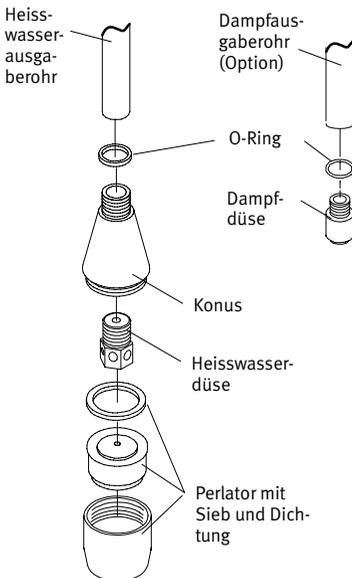


**Vorsicht**

### **Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigte Heisswasser- oder Dampfentnahme !**

Konus, Perlator oder Dampfdüse nur bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine losschrauben.

Schalten Sie vor Entkalkung der Heisswasser- oder Dampfausgabe die VIVA Kaffeemaschine mit dem Geräteschalter  aus.



- ☞ Im Uhrzeigersinn von Hand losdrehen
  - links: der Konus mit Heisswasserdüse und Perlator
  - rechts: die Dampfdüse.
- ☞ Teile von Hand zerlegen / losschrauben.
  - Heisswasserdüse ggf. mit einer Spitzzange losschrauben, entnehmen.
- ☞ Teile
  - ohne Dichtung/O-Ringe für ca. 10 Minuten in eine Bremex- Wasser-Lauge einlegen
  - anschließend gut klarspülen
  - wieder montieren, festschrauben.
- ☞ Heisswasser- und Dampfausgabe
  - mit einem feuchten Tuch abwischen
  - betätigen, um Reinigungsmittelreste zu beseitigen.

## 6.5 Gehäuse reinigen

- ☞ Die VIVA Kaffeemaschine mit dem Geräteschalter  ausschalten.
- ☞ Kunststoffteile, lackierte Verkleidungen, Edelstahlflächen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- ☞ Edelstahlflächen mit Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Satzbehälter entleeren, reinigen.
- ☞ Tropfgitter herausnehmen und Tropfschale reinigen.
- ☞ Kaffeerückstände mit fettlösendem Reinigungsmittel und weichem Tuch entfernen.
- ☞ Alle gereinigten Flächen abtrocknen.
- ☞ Nach der Reinigung Tropfgitter und Satzbehälter einsetzen.

## 7. Ausschalten, Betriebspausen, Betriebsschluss

☞ Reinigen Sie den Kaffeeautomaten täglich, bevor Sie ihn ausschalten.

☞ Das Gerät mit dem Geräteschalter  ausschalten.

- In der Anzeige erscheint: !!! STANDBY !!!

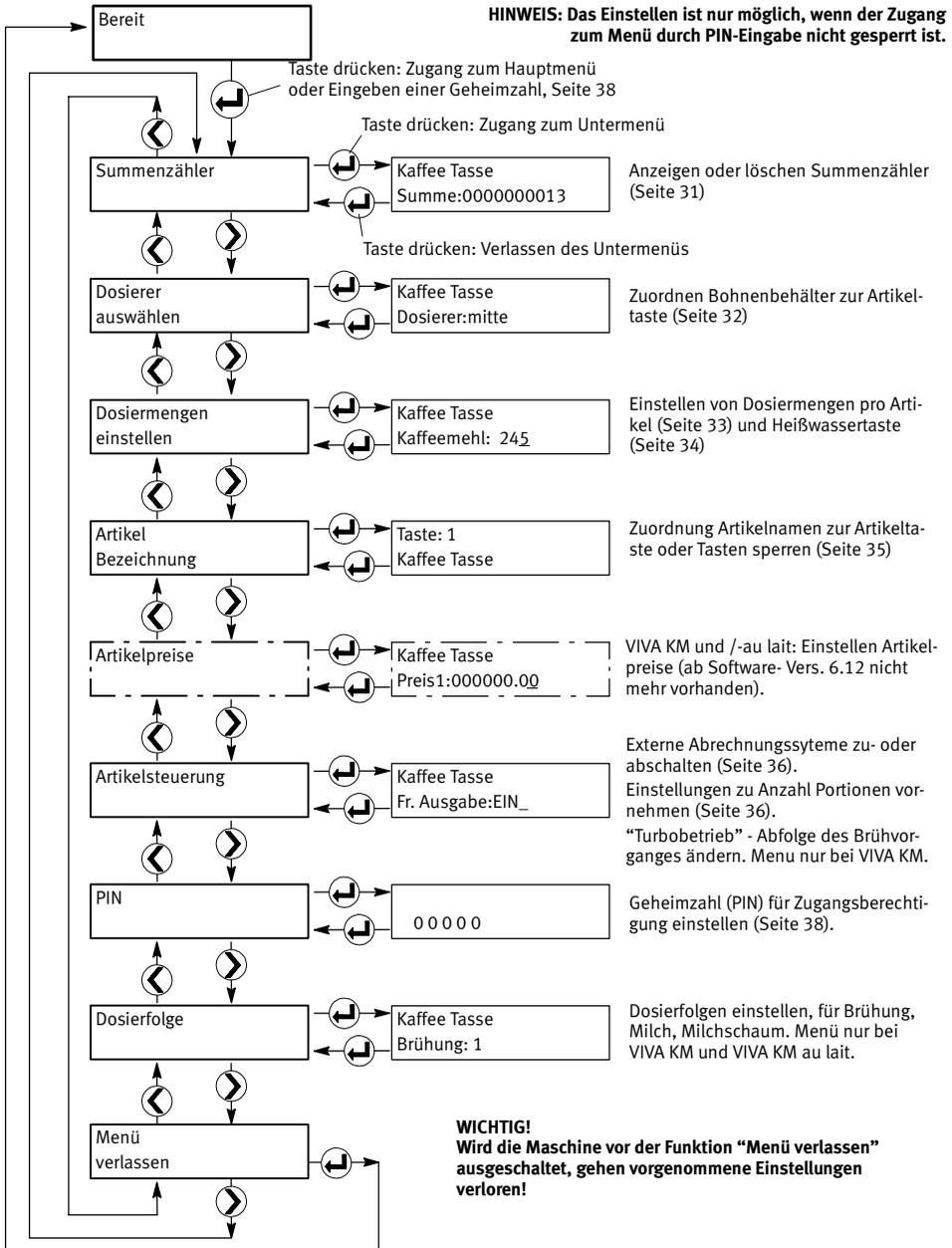
### Hinweis

Der Kaffeeautomat oder eine Sache kann beschädigt werden, wenn Sie die entsprechenden Hinweise nicht einhalten:

- ☞ Wasserhahn schließen, wenn kein elektronischer Wasserwächter eingebaut ist.
- ☞ Den Kaffeeautomaten mit dem elektrischen Hauptschalter allpolig vom Netz trennen, bei längeren Betriebspausen oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist.
- ☞ Prüfen Sie den Wasserenthärter nach Betriebsschluss auf seinen Zustand. Lesen Sie den Zählerstand ab.
- Der Wasserenthärter
  - vermindert Kalkablagerungen im Gerät und
  - hat großen Einfluss auf die Wasser-, Kaffeequalität.
- Lassen Sie den Wasserenthärter austauschen
  - bei Erschöpfung / rechtzeitig
  - durch den Franke bremer Kundendienst
  - um die Gerätefunktion und Betriebssicherheit zu gewährleisten.

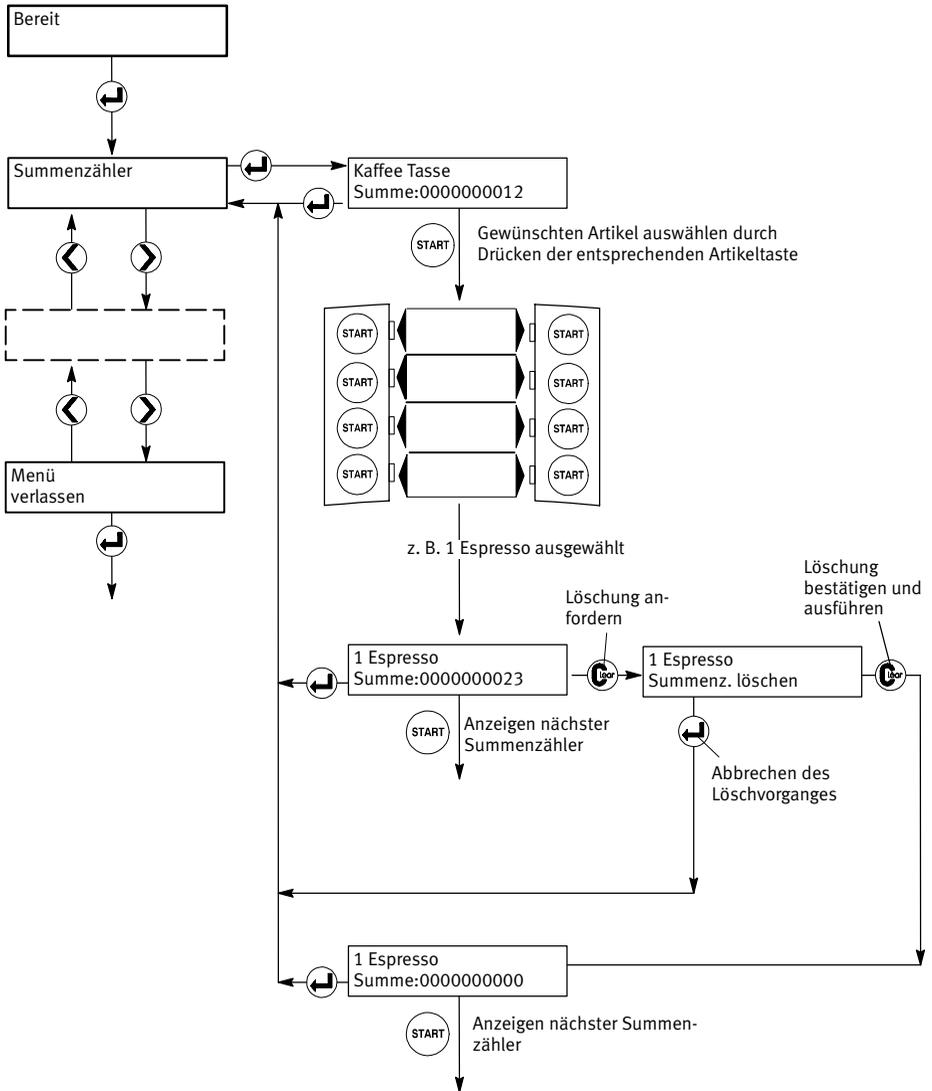
# 8. Einstellen, Programmieren

## 8.1 Übersicht über Einstellmöglichkeiten

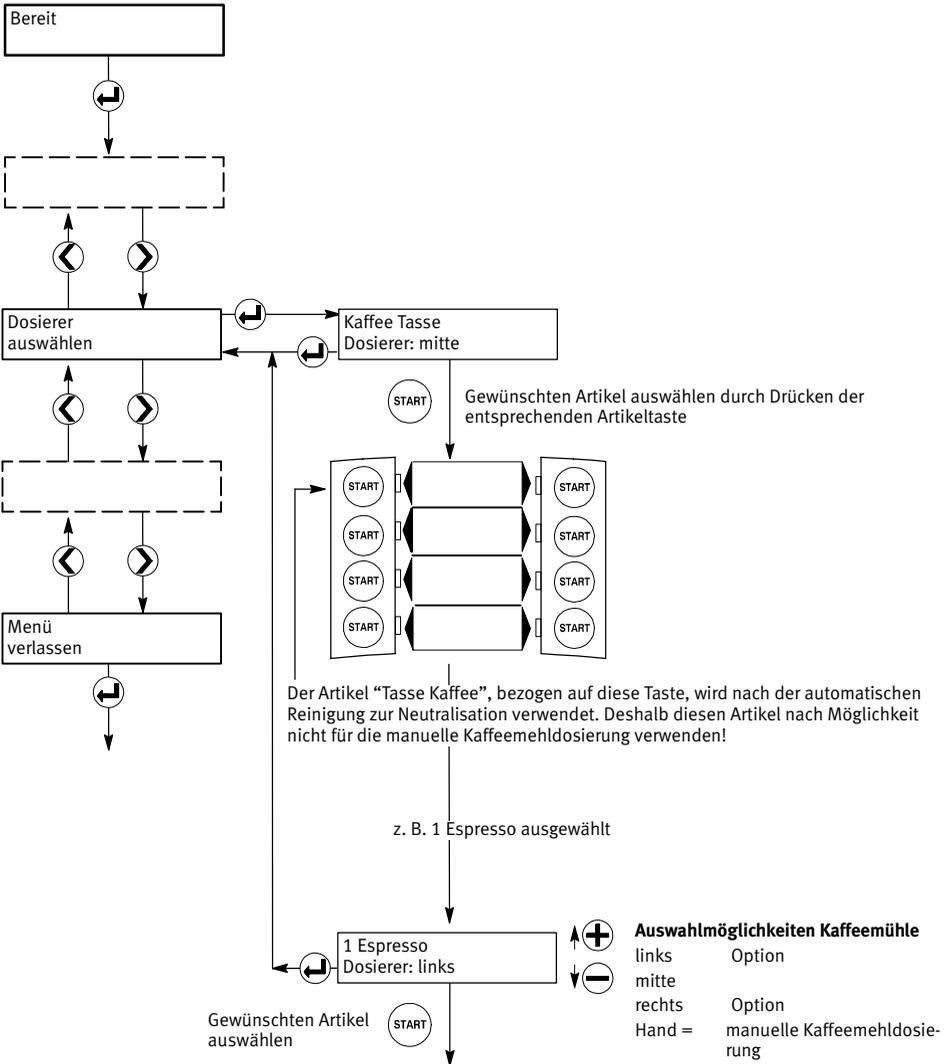


## 8.2 Anzeigen oder Löschen von Summenzählern

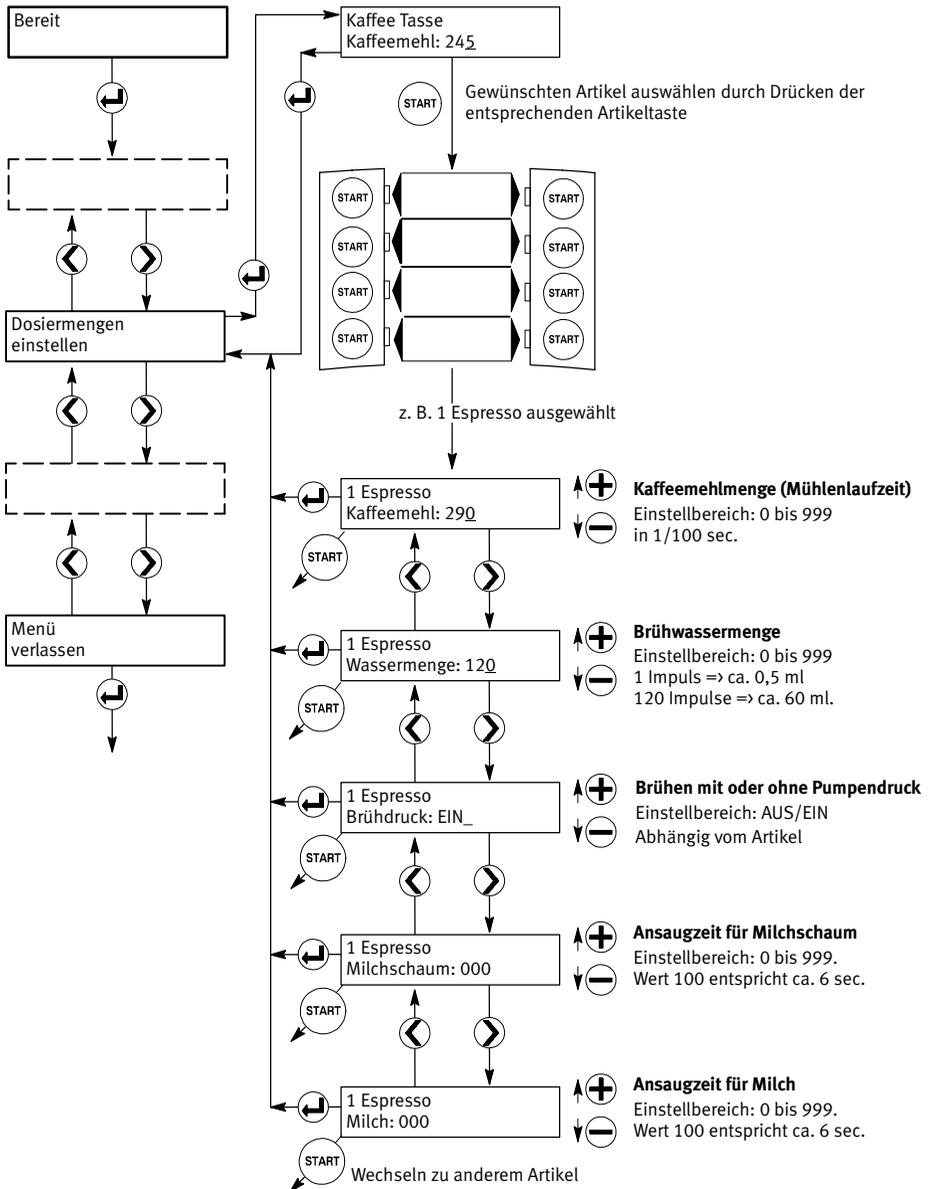
Im Summenzähler werden alle ausgegebenen Artikel gezählt. Diese Summen können Sie sich anzeigen lassen oder löschen.



# 8.3 Zuordnen Bohnenbehälter zur Artikeltaste



## 8.4 Einstellen Dosiermengen für Artikel

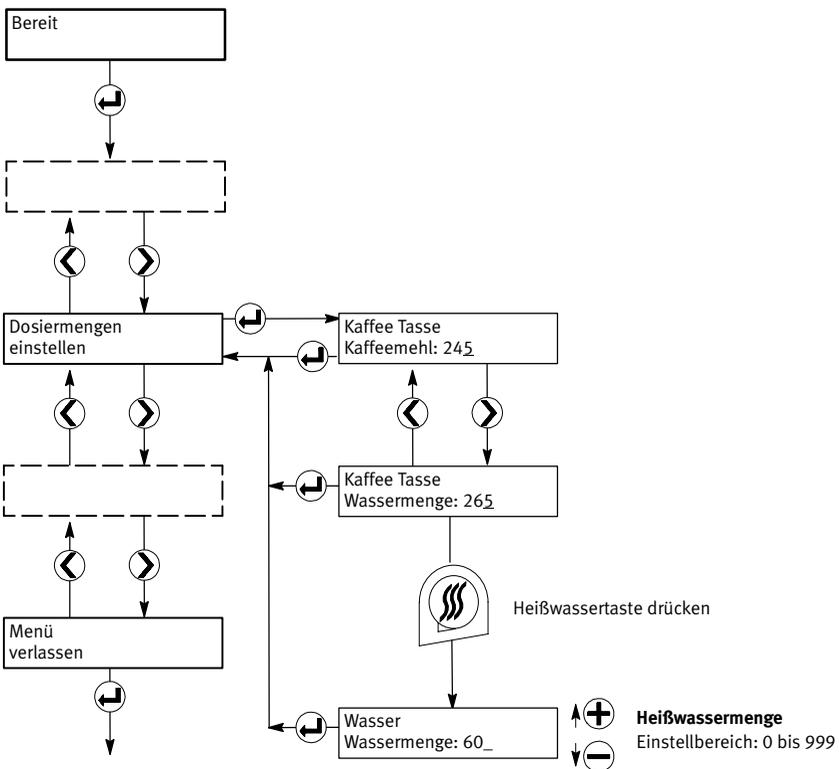


## 8.5 Einstellen Dosiermenge für Heißwasserausgabe

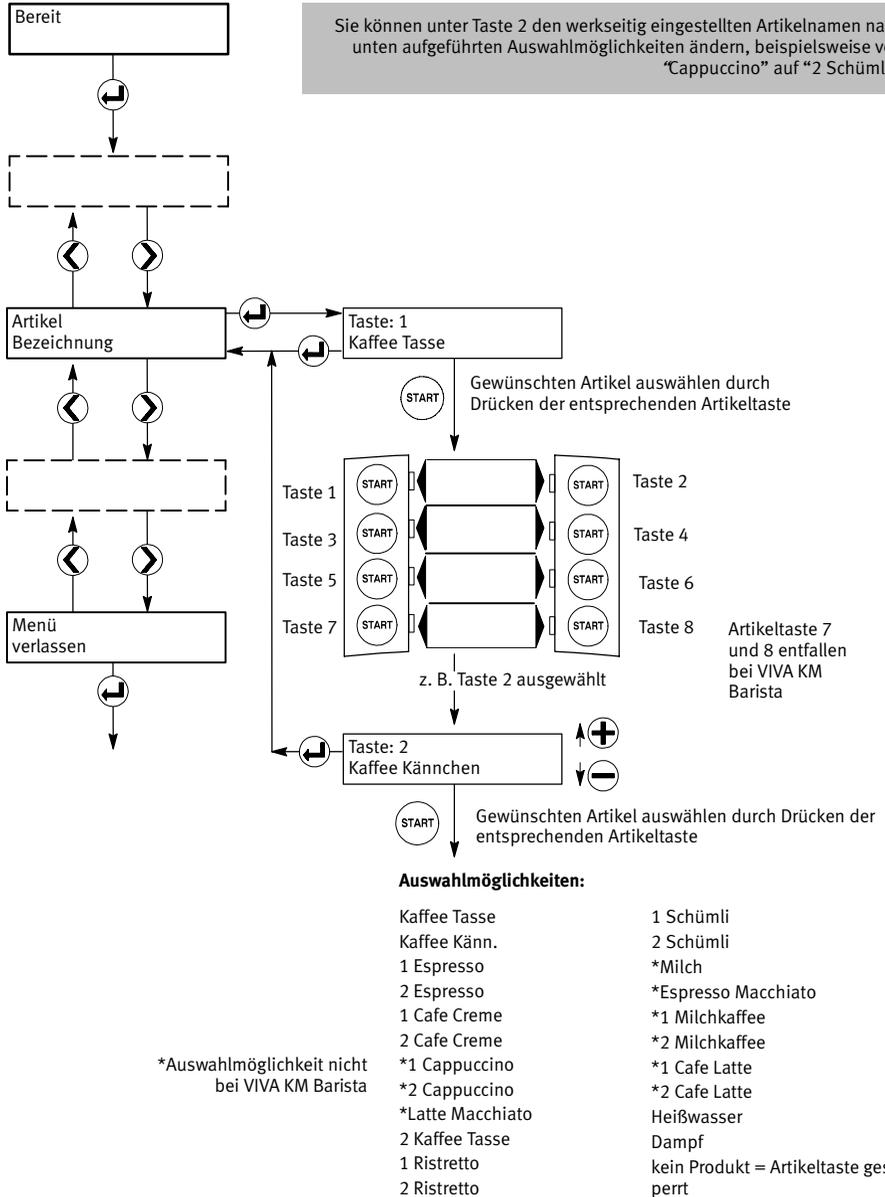
Diese Einstellung ist nur wirksam, wenn die "dosierte Heißwasserausgabe" aktiviert ist.

Die Einstellung zur "dosierten/undosierten Heißwasserentnahme" kann vom Franke bremer Kundendienst vorgenommen werden.

Werksseitig ist die "dosierte Heißwasserausgabe" aktiviert.

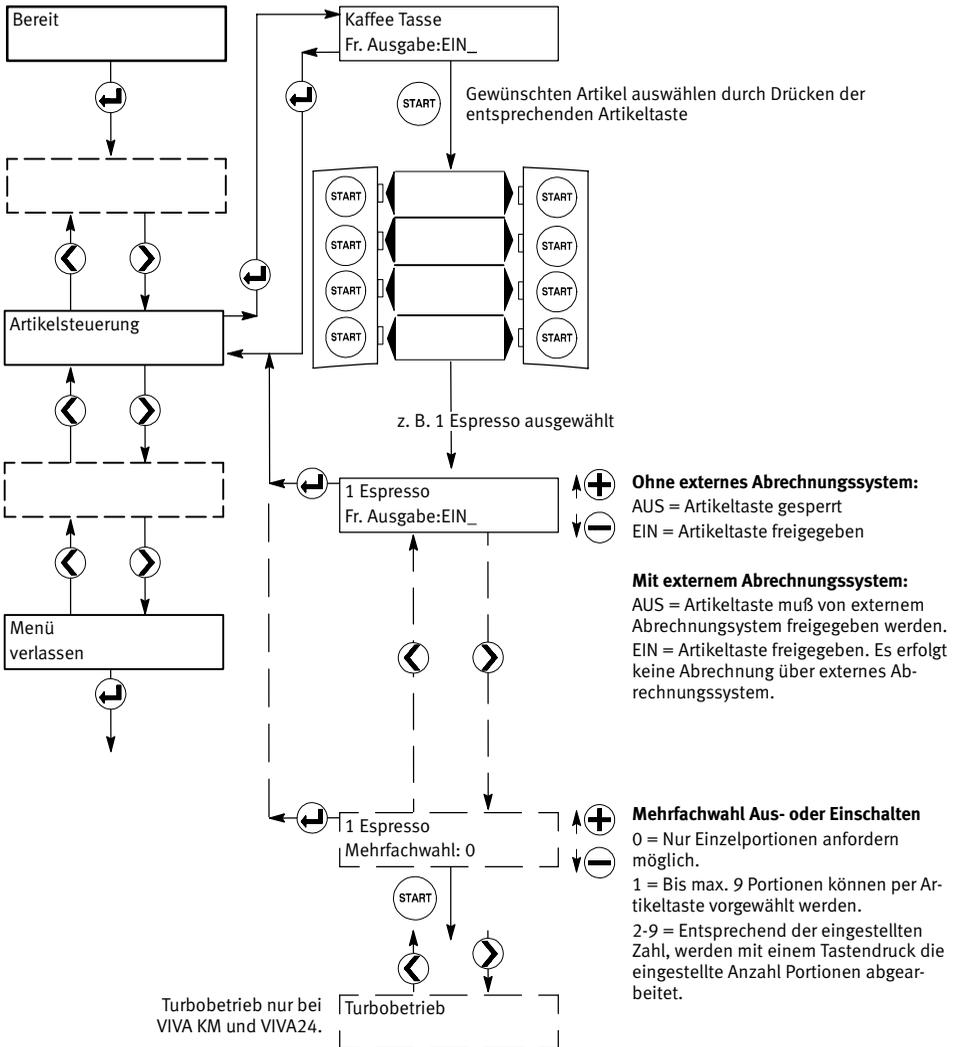


## 8.6 Zuordnen Artikelnamen zur Artikeltaste / Taste sperren



# 8.7 Einstellen Artikelsteuerung

VIVA KM/au lait, VIVA24: Die Mehrfachwahl kann aus- und eingeschaltet werden. Haben Sie diese eingeschaltet, können Sie während eines Brühvorganges bis zu 9 Portionen vorwählen, z. B. für Kannenbrüfung. Die Artikelkisten können einem externen Abrechnungssystem zugeordnet werden. Wird z.B. im Münzprüfer ein Artikel bezahlt, wird die entsprechende Artikelkiste freigegeben (Einstellung Mehrfachwahl = 0).

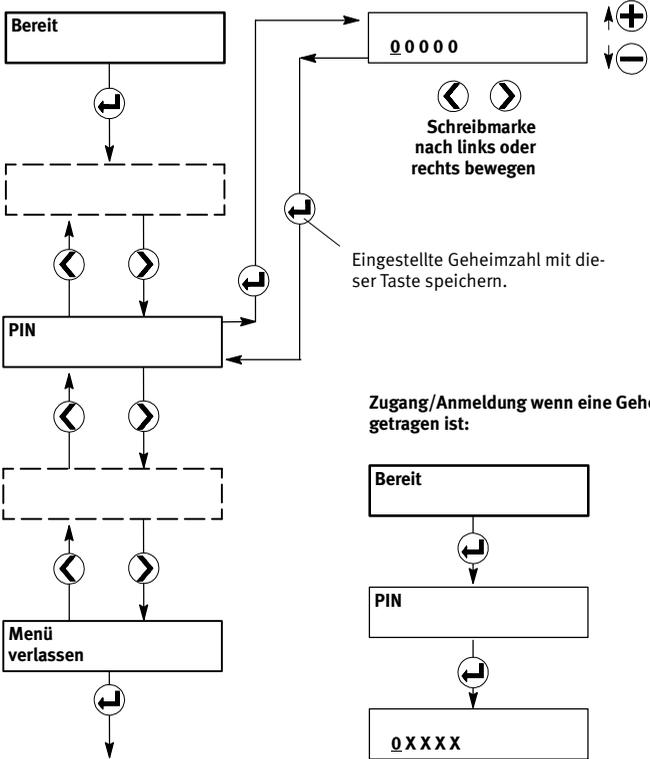




# 8.9 Eingeben einer Geheimzahl

Mit dem Eingeben einer Geheimzahl (= PIN) können Sie die Tastatur und das Anzeigefeld gegen unerwünschten Zugriff sperren.

Werkseitig sind 5 Nullen eingetragen. Mit diesem Eintrag (5 Nullen) erfolgt keine Sperrung der Tastatur und des Anzeigefeldes.



Einstellungen für Zahlen 0-9 vornehmen.  
 Die Geheimzahl wird in diesem Menüpunkt vollständig angezeigt.  
 Prägen Sie sich die Zahlen gut ein. Ein Zugang zum Hauptmenü ist nach dem Eintragen einer Geheimzahl ohne deren richtigen Eingabe nicht mehr möglich!  
 Ist die Geheimzahl nicht mehr bekannt, kann diese nur durch den Franke bremer Kundendienst gelöscht werden!

Eingestellte Geheimzahl mit dieser Taste speichern.

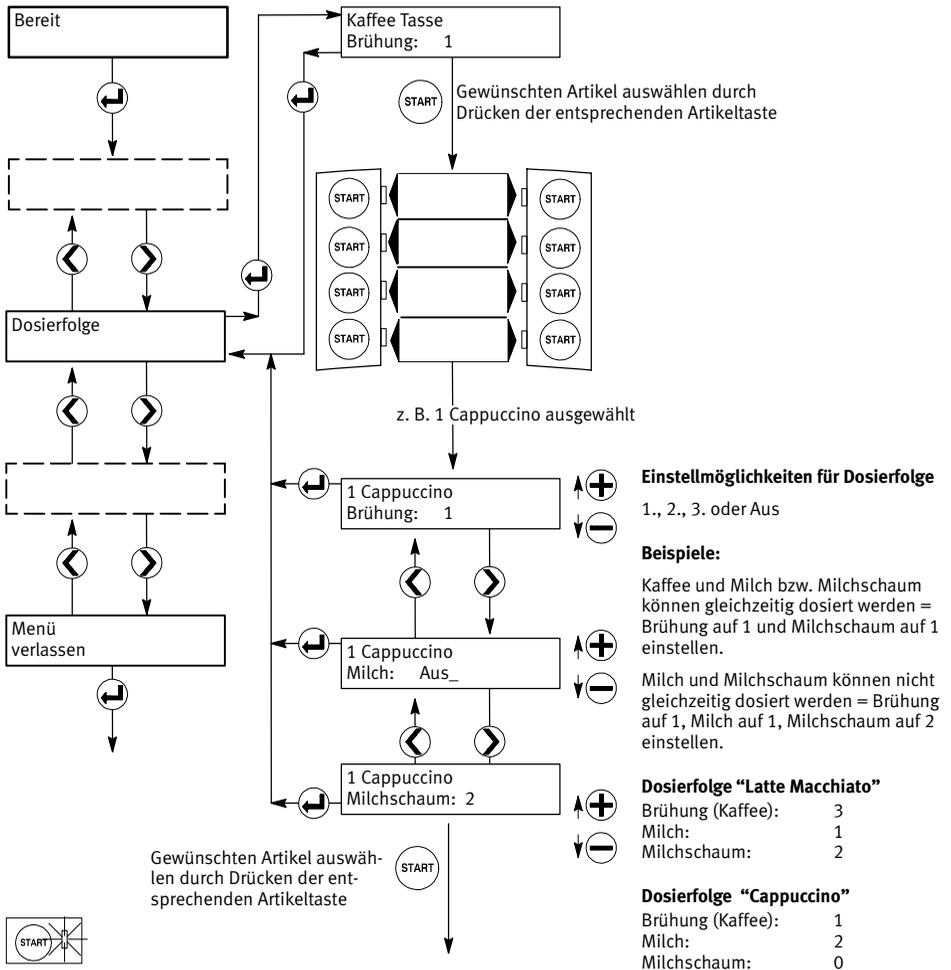
### Zugang/Anmeldung wenn eine Geheimzahl eingetragen ist:



Einstellungen für Zahlen 0-9 vornehmen  
 Es wird nur die Zahl an der Schreibmarke angezeigt.  
 Schreibmarke nach links oder rechts bewegen  
 Eingetragene Geheimzahl mit dieser Taste bestätigen  
 Blättern im Hauptmenü ist jetzt möglich

# 8.10 Einstellen der Dosierfolge

VIVA KM/-au lait und VIVA 24: Durch die Einstellungen der Dosierfolge können Sie vorgeben, ob z. B. zuerst Milchschaum oder der Brühvorgang erfolgen soll. Es kann auch beides gleichzeitig erfolgen.



### Sicherstellen der Funktion für die Kontrollampen der Produktetasten mit Milch / Milchschaum (Cappuccino)

Bei Einstellung der Dosiermenge Milch oder Milchschaum auf "0" (Kap. 8.4) stellen Sie beim entsprechenden Produkt unter Menü Dosierfolge "Milch oder Milchschaum "0 / AUS" ein.

# 9. Störungen und Abhilfe

Sollten an der VIVA Kaffeemaschine Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand nachfolgender Tabelle:

## Störungen mit Anzeige des Fehlercodes

Beispiel:

Fehlercode	Störung / Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe
01	Die Maschine brüht nicht. Die Kontrolllampen an den Artikeltasten leuchten nicht.	Defekte Gabellichtschränke (Encoder oder Referenzschalter). Schwergängige Brühgruppe, Defekte Motoransteuerung, Defekter Motor	VIVA KM aus- und einschalten. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, den Franke bremer Kundendienst benachrichtigen.
*02	Es ist keine Entnahme von Milch oder Milchschaum möglich. Füllstand im Dampfkessel wegen Kaltdruck nicht erreicht. Die Kontrolllampe an der Dampftaste leuchtet nicht.	Fehlender Wasserdruck, Defektes Zulaufventil, Fehlerhafte Füllstandselektrode. Bei größeren Druckschwankungen im Wasserleitungssystem kann es aus Sicherheitsgründen zum Abschalten der Kesselheizung kommen.	Wasserzulauf öffnen. VIVA KM ausschalten. Im Standby-Modus den Kaltdruck im Dampfkessel mit Taste „-“ ablassen. VIVA KM einschalten.
*03	Keine Heißwasser-, Dampfenahme, Milch oder Milchschaum möglich. Der Dampfkessel hat abgeschaltet. Die Kontrolllampe an der Heißwasser- oder Dampftaste leuchtet nicht.	Kesselheizung defekt: Der Kessel wird abgeschaltet, wenn die Freigabetemperatur innerhalb 7 Minuten nicht erreicht wird. Wasserzulauf geschlossen, Zulaufventil oder Niveauelektrode defekt.	Wasserzulauf öffnen. VIVA KM aus- und einschalten. Ist die Störung weiterhin vorhanden können Sie noch Kaffee ohne Milch oder Milchschaum brühen.
04	Brühvorgang nicht möglich. Keine Impulse Wasserzulauf. Die Kontrolllampen an den Artikeltasten leuchten nicht.	Kein Wasserdruck, Durchflußmesser verschmutzt oder defekt. Turbinen defekt.	Wasserzulauf öffnen. VIVA KM aus- und einschalten.
05	Brühvorgang nicht möglich.	Der Fühler für Brühwasser-Kessel meldet Störung - Unterbrechung (05) oder Kurzschluss	VIVA KM aus- und einschalten.
06	Die Kontrolllampen an den Artikeltasten leuchten nicht.	Unterbrechung (06) oder Kurzschluss	
*07	Keine Entnahme von Heisswasser, Dampf, Milch, Milchschaum möglich. Die Kontrolllampe an der Heißwasser- oder Dampftaste leuchtet nicht.	Temperaturfühler für Heißwasser-/Dampfkessel meldet Störung - Unterbrechung (07) oder Kurzschluss (08).	VIVA KM aus- und einschalten. Ist die Störung weiterhin vorhanden, können Sie noch Kaffee ohne Milch oder Milchschaum brühen.
*08			
37	Temperatur im HW-/Dampfkessel ist höher als 135°C. Der Kessel hat sicherheits halber abgeschaltet.	Der Temperaturfühler oder Druckschalter ist defekt.	VIVA KM ausschalten. Benachrichtigen Sie den Franke bremer Kundendienst.
41	LON Kommunikation gestört	Anzeige “no apb” nur bei VIVA KM mit Abrechnung.	Der Franke bremer Kundendienst lädt die Applikation des Neuron (apb-File).

\* Diese Fehlercodes erscheinen nur im Standby-Betrieb. Erscheint der Fehlercode nach dem Aus- und Wiedereinschalten weiterhin, dann benachrichtigenden Sie den Franke bremer Kundendienst .

## Störungen mit Hinweismeldung

Beispiel:

Hinweismeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe
<b>Satzbehälter einschieben</b>	Der Satzbehälter ist nicht in die Maschine eingesetzt.	Satzbehälter reinigen und einsetzen.
<b>Ausgabekopf fehlt</b>	Ausgabekopf ist nicht in die Maschine eingesetzt.	Sauberen Ausgabekopf einsetzen.
<b>Kaffeebehälter links (mitte oder rechts) auffüllen.</b>	Der entsprechende Bohnenbehälter ist leer.	Kaffeebohnen nachfüllen.
Anzeige nur VIVA KM au lait: Milch A oder B leer	Der entsprechende Milchbehälter ist leer.	Milchbehälter im Kühlschrank mit frischer H-Milch auffüllen.
<b>Filter wechseln!</b>	Der Wasserfilter (Enthärter) ist erschöpft.	Die Patrone für den Wasserfilter (z.B. Brita) muss ausgetauscht werden.

## Störungen ohne Hinweismeldung

Beispiel:

Störungen	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine Anzeige im Anzeigefeld (Display)	Elektrischer Schalter vor der VIVA KM nicht eingeschaltet. Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Elektrischen Schalter vor der VIVA KM einschalten. Eventuelle Fehler im Leitungsnetz von einem zugelassenen Elektro-Fachbetrieb überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Die VIVA KM bereitet keine Milchprodukte / Produkte mit Milch oder Milchschaum zu.	Die gesamte Stromversorgung fehlt. Betriebstemperatur im Dampfkessel ist nicht erreicht oder unterschritten. Milchbehälter ist leer.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen. Warten, bis Betriebstemperatur erreicht ist. Milchbehälter füllen.



**Warnung**

### Lebensgefahr durch Stromschlag bei Berühren stromführender Bauteile !

Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse, um Reparaturen selbst durchzuführen. Die Maschine ist an elektrischer Spannung angeschlossen.

Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

## Hinweis

Falls Sie die Störung nach Tabelle nicht beseitigen konnten und die Störung weiterhin angezeigt wird

- ☞ Gerät mit dem Geräteschalter  ausschalten.
- ☞ Gerät mit dem Hauptschalter allpolig vom Elektronetz trennen.
- ☞ Wasserhahn schließen.
- ☞ Benachrichtigen Sie den Franke bremer Kundendienst. Teilen Sie ihm die Fehlermeldung, den Gerätetyp, die Maschinen-Nr. und das Baujahr mit.

# 10. Technische Daten

	<b>bremer</b>	<b>VIVA KM</b>	<b>VIVA KM</b>
	<b>Professionelle Kaffeemaschine</b>	<b>230</b> (Wechselstrom)	<b>400</b> (Drehstrom)
Fassungsvermögen Bohnenbehälter		Bohnenbehälter links und rechts ca. 1 kg, mitte ca. 1,5 kg, gesamt ca. 3,5 kg	Bohnenbehälter links und rechts ca. 1 kg, mitte ca. 1,5 kg, gesamt ca. 3,5 kg
Dosiermühlen		je nach Ausstattung 1 bis 3 Dosiermühlen	je nach Ausstattung 1 bis 3 Dosiermühlen
Fassungsvermögen Satzbehälter		ca. 100 Portionen, werksseitig eingestellt	ca. 100 Portionen, werksseitig eingestellt
Die Getränkeleistung ist abhängig vom Wasser-, Kaffee- und Maschinenzustand		ca. 270 Tassen	ca. 410 Tassen
Kaffeemehleinwaage		0 bis 20 Gramm	0 bis 20 Gramm
Dosiermenge für Brühungen		0 bis 500 ml	0 bis 500 ml
Netzspannung		230VAC 1N 50/60Hz	400VAC 3N 50/60Hz
Absicherung		1 x 16 A	3 x 16 A
Gesamt-Anschlußwert		3.5 kW	6.8 kW oder 9.5 kW bei erhöhter Ausgabeleistung Heisswasser/Dampf
Maße in mm (BxHxT)		360 x 690 x 560	360 x 690 x 560
Leergewicht netto		mit 1 Mühle ca. 45 kg, mit 2 Mühlen ca. 52 kg mit 3 Mühlen ca. 60 kg	mit 1 Mühle ca. 45 kg, mit 2 Mühlen ca. 52 kg mit 3 Mühlen ca. 60 kg
Geräuschpegel in dB (A)		kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)
Umgebungstemperatur während des Betriebes		5 bis 35 °C	5 bis 35 °C
Zulauf		R 3/4" Armaturenschlauch Innendurchmesser ca. 6 mm	R 3/4" Armaturenschlauch Innendurchmesser ca. 6 mm
Ablauf		DN20 Schlauch Innendurchmesser ca. 22 mm	DN20 Schlauch Innendurchmesser ca. 22 mm

Technische Änderungen vorbehalten.

## 11. Aufstellen, Anschließen (Kundendienst)

- Die Aufstellung, Installation, Erstinbetriebnahme und Einweisung erfolgt durch den Franke bremer Kundendienst.
- Die Anschlüsse müssen bauseits bis 1 Meter an den Aufstellort herangeführt werden.
- Bei einem Transport von Hand: Gewicht beachten! Handschuhe benutzen.

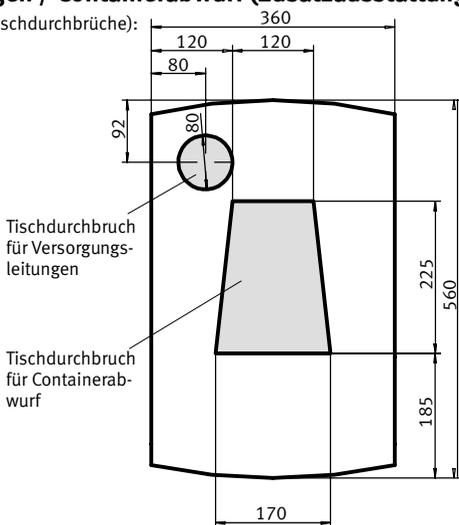
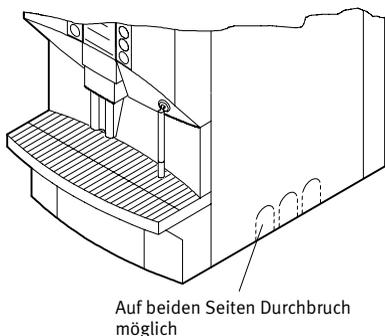
### 11.1 Aufstellen

- Die bremer VIVA Kaffeemaschine nicht in Räumen aufstellen, in denen mit Wasserschlauch oder Hochdruckreinigern gearbeitet wird!
- Der Geräte-Abstand zur Wand muß mindestens 4 cm betragen (für Luftzirkulation). Nach oben ausreichend Platz lassen, um Kaffeebohnen einfüllen zu können.
- Nicht an Wärmequellen aufstellen, ausreichenden Sicherheitsabstand einhalten (Wärmeverzug von Geräte-Verkleidungen).
- Das Gerät auf stabiler Aufstellfläche waagrecht aufstellen. Unebenheiten mit den Schraubfüßen ausgleichen.
- VIVA Barista: Das nach vorn geschwenkte Dampfrohr darf über die Vorderkante der Aufstellfläche nicht hinausragen. Der Abstand zur Vorderkante muß 10 cm betragen.

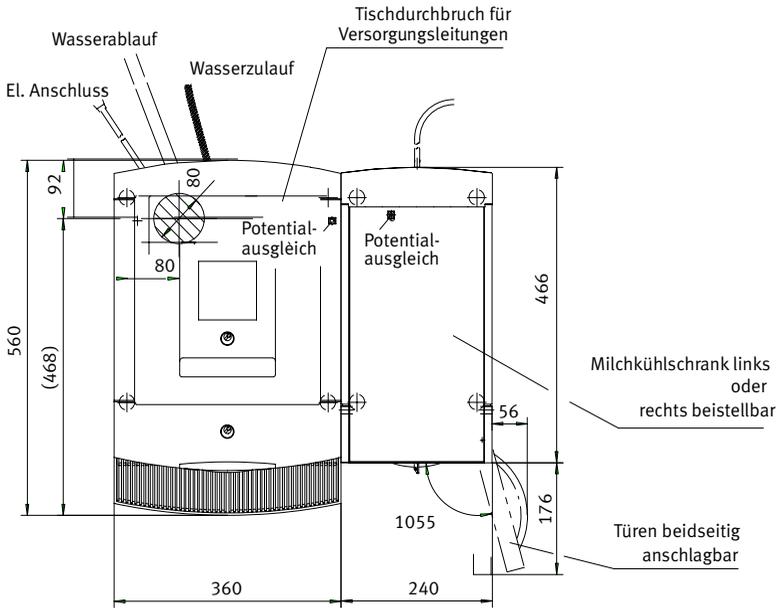
### Herausführen von Versorgungsleitungen / Containerabwurf (Zusatzausstattung)

Seitlich:

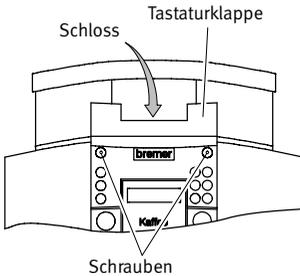
Nach unten (Tischdurchbrüche):



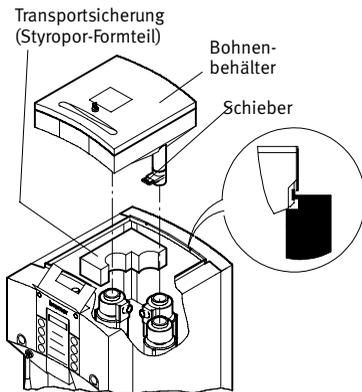
# Aufstellung VIVA Kaffeemaschine mit Milchkühlschrank (Zusatzausstattung)



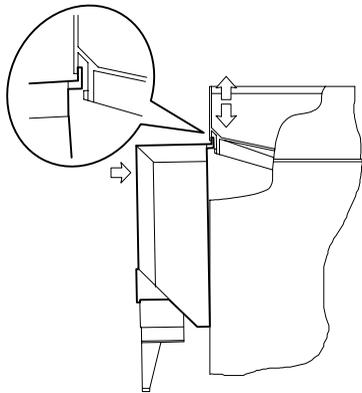
## 11.2 Transportsicherung entfernen



- Der Bohnenbehälter darf nur durch den autorisierten Kundendienst eingesetzt werden!
- ☞ Tastaturklappe mit Schlüssel entriegeln und öffnen.
- ☞ 2 Schrauben entfernen.
- ☞ Frontblende bis Anschlag nach vorne ziehen (ca. 5 mm).



- ☞ Bohnenbehälter etwas nach vorne ziehen und nach oben abnehmen.
- ☞ Transportsicherung (2 Styropor-Formteile) entfernen.
- ☞ Schieber öffnen.



- ☞ Bohnenbehälter in die Gummiringe der Kaffeemühlen einsetzen und von hinten nach unten drücken.
- ☞ Bohnenbehälter nach hinten schieben.
- ☞ Frontblende schließen.
- ☞ Während des Schließens der Frontblende, den Bohnenbehälter etwas Auf- und Abbewegen, damit die Arretierung einrasten kann.
- ☞ Frontblende mit 2 Schrauben befestigen.

## 11.3 Wasserzulauf anschließen

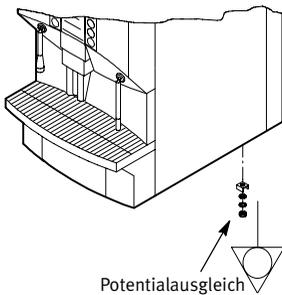
- Beachten Sie die nationalen Richtlinien zum Wasseranschluss.
- Bei einer Wasserhärte über 5° dKH Wasserhärte (Karbonathärte) muß ein Wasserenthärter im Wasserzulauf installiert werden. Beachten Sie die Installations- und Gebrauchshinweise für den Wasserenthärter.
- Mit dem Kunden vorher abklären: Zur Vermeidung vor Wasserschaden einen elektronischen Wasserwächter zwischen Wasserhahn und Kaffeemaschine einbauen.
- Vor dem Wasserzulaufschlauch muß ein Wasserhahn und Wasserfilter gut zugänglich eingebaut sein.
- Vor dem Anschließen die Wasserleitung und den Gewebedruckschlauch durchspülen, damit keine Schmutzteilchen in die Maschine gelangen.
- Bei Verlängerung des Zulaufschlauches einen geschmacksneutralen Gewebedruckschlauch verwenden. Durchmesser nicht kleiner wählen als der werksseitig angebrachte Zulaufschlauch.
- Alle Anschlüsse auf Dichtheit prüfen.
- Maximaler Wasserleitungsdruck: 1.0 MPa (10 bar).
- Minimaler Fließdruck: 0,3 MPa (3 bar).
- Wassertemperatur: Max. 40° C.

## 11.4 Wasserablauf anschließen

- Am Ablaufschlauch einen Geruchsverschluss installieren (Siphon).
- Ablaufschlauch mit Gefälle zum Abfluß verlegen.
- Ablaufschlauch am Abflussrohr abdichten und befestigen.
- Die Zu- und Ablaufschläuche dürfen nicht abgeknickt oder gequetscht werden.

## 11.5 Elektrischer Anschluß

- Der Elektroanschluß ist von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorzunehmen, nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen.
- Die bewegliche Netzanschlußleitung muß mindestens ausgeführt sein als normale PVC-Gummischlauchleitung H05 RN-F (227 IEC 53).
- Ein elektrischer Schalter oder normgerechter Hauptschalter
  - muß leicht zugänglich, installationsseitig vorgeschaltet werden.
  - Der Schalter muß das Gerät wirksam und allpolig vom Elektronetz trennen.
  - Die Kontaktöffnung muß dabei mindestens 3 mm betragen.

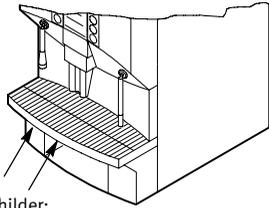


- Die bremer VIVA Kaffeemaschine in das Potentialausgleichsystem einbeziehen und dessen Wirksamkeit prüfen.
- Für den elektrischen Anschluß die Daten auf dem Typenschild beachten, Seite 49.

### bremer VIVA KM - 230 Volt Ausführung

- ☞ Netzstecker an eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose (230V) anschließen.
- Der Netzstecker muß leicht zugänglich sein.

## 12. Typenschilddaten, Wartung



Typenschilder:  
1. unterhalb der Tropfschale  
2. rechts im Aufnahmeschacht für Satzbehälter

### Eintragen der Typenschilddaten

- ☞ Übertragen Sie die Daten vom Geräte-Typenschild in diese Gebrauchsanweisung.

Typ-Nr.: \_\_\_\_\_

Geräte-Nr.: \_\_\_\_\_

Baujahr: \_\_\_\_\_

Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für die bremer VIVA benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung bei.



**Gefahr**

### Lebensgefahr durch elektrischen Schock !

Maschine stets vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten mit dem Hauptschalter allpolig vom Elektronetz trennen!

### Hinweise zur Wartung

- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Franke bremer Kundendienst durchgeführt werden.
- Lassen Sie an der bremer VIVA Kaffeemaschine eine Wartung durchführen
  - jeweils nach 60.000 Produkten
  - mindestens einmal jährlich
  - durch den autorisierten Franke bremer Kundendienst.
- Nach der Druckgeräte-Richtlinie 97/23/EG und Betriebssicherheitsverordnung muß der Betreiber für die sorgfältige Wartung und regelmäßige Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.
- Regelmäßige Wartungen sind Voraussetzung für einen störungsfreien Betrieb.
- Bei Wartungsarbeiten werden abgenutzte Verschleißteile erneuert und Baugruppen und Sicherheitseinrichtungen auf ordnungsgemäße Funktion überprüft.
- Wartungsarbeiten beinhalten z. B. Prüfungen der Druckbehälter und deren Sicherheitseinrichtungen, Funktions-, Dichtigkeitsprüfungen.
- Schließen Sie einen Wartungsvertrag mit dem Franke bremer Kundendienst ab.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden.









# 13. Demontage, Entsorgung

## Demontage

☞ Vor dem Demontieren

- restliche Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter entfernen
- Kaffeesatz aus der Satzschublade entfernen, Schublade reinigen.
- Lassen Sie vor dem Entsorgen des Altgerätes folgende Arbeiten aus Sicherheitsgründen vom Franke bremer Kundendienst durchführen:
  - die Boiler entleeren
  - die Anschlusschläuche demontieren
  - das Gerät vom Netz zu trennen (nur bei 400V-Geräten mit Festanschluss)

 **WARNUNG !** Gefahr durch Stromschlag !)

## Elektroaltgeräteentsorgung

Gerätekenzeichnung auf dem Typenschild:



Mit der Umsetzung der EU - Richtlinie 2002/96 zum 13.08.2006 bietet die Franke bremer GmbH seinen gewerblichen Kunden ein Entsorgungssystem an, welches es unseren Kunden ermöglicht, nach Nutzungsbeendigung die Franke bremer Altgeräte kostenfrei an diesen Sammelstellen abzugeben oder diese auch gegen Entgelt durch ein Fachentsorgungs- und Verwertungsunternehmen vor Ort abholen zu lassen.

Der Kunde übernimmt die Pflicht die Ware nach Nutzungsbeendigung nach den gesetzlichen Vorschriften ordnungsgemäß zu entsorgen. Der Anspruch der Franke bremer GmbH auf Übernahme / Freistellung durch den Kunden verjährt nicht und wird nach der Nutzung mit der ordnungsgemäßen Entsorgung durch den Kunden beendet. Bei Weitergabe der gelieferten Ware an Dritte ist der Kunde verpflichtet, die Entsorgungspflicht nach Nutzungsbeendigung sicherzustellen.

Weitere Information erhalten Sie von der Franke bremer GmbH.



Franke Coffee Systems

Telefon +49 7931 992 0  
Telefax +49 7931 517 00  
www.franke-cs.com

Franke bremer GmbH  
Lindenweg 36-42  
D-97999 Igersheim



## EWG-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, daß die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EWG-Richtlinien entsprechen. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Maschinen verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

### Maschinentypen

**Gewerblicher Kaffeebereiter  
bremer**  
Type VIVA KM,  
Type VIVA XXL,  
Type VIVA 24

### EWG-Richtlinien

EWG-Niederspannungsrichtlinie  
73/23/EWG, 93/68/EWG

EWG-Richtlinien Elektromagnetische  
Verträglichkeit  
89/336/EWG, 92/31/EWG,  
93/68/EWG

### Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN60335-1: 2001-08  
EN60335-1: 94 +A1+A2+A11  
-A16:2001  
EN60335-2-75: 2003-04  
EN60335-2-75: 2002

## EU Conformity declaration

We hereby declare that the design of the machines stated below and the actual models sold by us meet the relevant safety and health requirements as outlined in EU guidelines. This declaration shall cease to be valid if modifications not authorised by us are made to the machines.

### Machine types

**Fully automatic coffee machine  
bremer**  
Type VIVA KM,  
Type VIVA XXL,  
Type VIVA 24

### EU guidelines

EU low voltage guideline  
73/23/EU, 93/68/EU

EU electromagnetic compatibility  
guidelines  
89/336/EU, 92/31/EU,  
93/68/EU

### Harmonised EU standards applied

EN60335-1: 2001-08  
EN60335-1: 94 +A1+A2+A11  
-A16:2001  
EN60335-2-75: 2003-04  
EN 60335-2-75: 2002

## Déclaration de confor- mité européenne

Nous déclarons, par la présente, que la conception et le type, de même que les versions mises en circulation, des machines décrites ci-après sont conformes aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité et de santé. Cette déclaration perd toute validité en cas de modification des machines effectuée sans notre accord.

### Types de machines

**Automate intégral à café  
bremer**  
Type VIVA KM,  
Type VIVA XXL,  
Type VIVA 24

### Directives européennes

Directives européennes sur les bases tensions 73/23/CEE,  
93/68/CEE

Directives européennes sur la compatibilité électromagnétique  
89/336/CEE, 92/31/CEE,  
93/68/CEE

### Normes européennes harmonisées appliquées

EN60335-1: 2001-08  
EN60335-1: 94 +A1+A2+A11  
-A16:2001  
EN60335-2-75: 2003-04  
EN 60335-2-75: 2002

Igersheim, den 2003-11-20

ppa. Hansdieter Greiwe  
Entwicklung / Konstruktion

i. A. Herbert Sann  
Qualitätswesen

Gebrauchsanleitung  
bremer VIVA KM  
Rev. : 09.05-B  
Art.Nr. 652067

Franke bremer GmbH  
Lindenweg 36-42  
D-97999 Igersheim

Telefon +49 7931 992-0  
Telefax +49 7931 51 700  
[www.franke-cs.com](http://www.franke-cs.com)



**bremer**