

# Kikka

ELEKTRONISK MJUKGLASSMASKIN

**ACTOR AB**

Servicetelefon 026-13 13 30

ANVÄNDARMANUAL  
OCH  
UNDERHÅLL



Serie

Kikka 1G	05
Kikka 1P	06
Kikka 3G	06
Kikka 3P	06
Kikka 330P	05

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

Azienda Certificata  
ISO 9000-2000  
Numero Certificato T 27543



Member of CISQ Federation

**RINA**  
ISO 9001:2000  
Certified Quality System



**VIKTIGT**

Läs manualen noggrant innan ni använder er FRIGOMAT-maskin. För erät eget intresse var uppmärksam på följande varningar:



Nonchalans av denna typ av varningar kan äventyra brukarens hälsa samt skada maskinen allvarligt.



Var vaksam på dessa rekommendationer, för ett optimalt nyttjande av maskinen.

Maskinen omfattas av garantier enligt villkoren i garantisedeln som bifogas maskinen. Denna skall vara fullständigt ifylld och insänds till:

**FRIGOMAT S.r.l., via 1° Maggio 26862 GUARDAMIGLIO (LODI) – ITALIA**

Skriv upp Er maskins serienummer.

Serienummer

Distributör

**ACTOR AB**

Servicetelefon 026-13 30 30

Gratulerar till ert val av maskin från **FRIGOMAT**.

Denna manual bifogas maskinen och är en integrerad och väsentlig del av maskinen. Innan någon form av igångkörning görs, rekommenderas en noggrann genomgång av manualens instruktioner. En noggrann studie av dessa gör att man kan få ut den högsta verkningsgraden av maskinen. Följande sidor ger nödvändig information för en korrekt installation, lämpliga justeringar och service på maskinen. FRIGOMAT S.r.l. reserverar sig rätten att göra ändringar och genomföra dessa i produkten eller manualen för att förbättra denna utan förvarning.

## INDEX

<b>3. INSTALLATION</b>	.....	<b>3</b>
3.1 Användning	.....	3
3.2 Begränsningar	.....	3
3.3 Maskinutrustning	.....	3
3.4 Inkoppling	.....	3
<b>5. ANVÄNDNING</b>	.....	<b>5</b>
5.1 Kontroller	.....	5
5.2 Kontrollpanel	.....	6
5.3 Glassproduktion	.....	7
5.3.1 Modell med gravitymatning	.....	7
5.3.2 Modell med pump	.....	9
5.4 Konservering	.....	11
<b>6. UNDERHÅLL</b>	.....	<b>12</b>
6.1 Rutinunderhåll	.....	12
6.1.1 Rengöring och desinfektion	.....	12
<b>7. PROBLEM</b>	.....	<b>17</b>
7.1 Varningsmeddelande	.....	17
7.2 Problem/felsökning	.....	18
<b>8. BILAGA</b>	.....	<b>19</b>
8.3 Reservdelar	.....	19

### 3. INSTALLATION

#### 3.1 ANVÄNDNING

KIKKA-maskinen är speciellt designad för produktion av mjukglass och frusen yoghurt.

#### 3.2 BEGRÄNSNINGAR.

Använd inte maskinen när större spänningssvängningar än +/- 10% av värdet visas på dataskylten eller om anslutningskabeln är skadad.

Använd inte maskinen till andra ändamål än de som beskrivs i den här manualen.

Använd inte maskinen i explosiva utrymmen.

Rengör inte maskinen med högtryckstvätt eller giftiga kemikalier.

Utsätt inte maskinen för överdriven värme eller fuktighet.

Använd inte blandningar och /eller mängder av produkten som strider mot instruktionerna på paketen.



#### 3.3 MASKINENS UTRUSTNING:

- 2 st. Rengöringsborstar
- Spatel
- Beater tätningsspackning
- O-ringsverktyg
- O-ringssats
- Säkringssats
- Blandnings rör (endast gravitations modell)
- Vaseline
- Manual, användning och underhåll
- Maskindokumentation
- Garantisedel

#### 3.4 INKOPPLING.

- *Endast för trefas-modeller;* kontrollera rotationsriktningen på beatermotorn. Starta upp maskinen, tag bort glasshuvudet, och tryck med hjälp av en skruvmejsel in säkerhetsbrytaren. Tryck sedan på ROTATIONS-knappen och kontrollera att rotationen på beatern är motsols.
- Om rotationen skulle vara medsols, ändras två faser i kontakten.



 **Varning** 

En sådan åtgärd **måste** utföras av en auktoriserad tekniker i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter (om inte kontakten är av värdbar typ).

- Tryck på STOP-knappen för att stanna maskinen. Låt inte maskinen arbeta tom under för lång tid.
- Den ideala temperaturen skall vara mellan 15°C och 35°C.
- Den ideala fuktigheten skall vara mellan 30% och 60%.

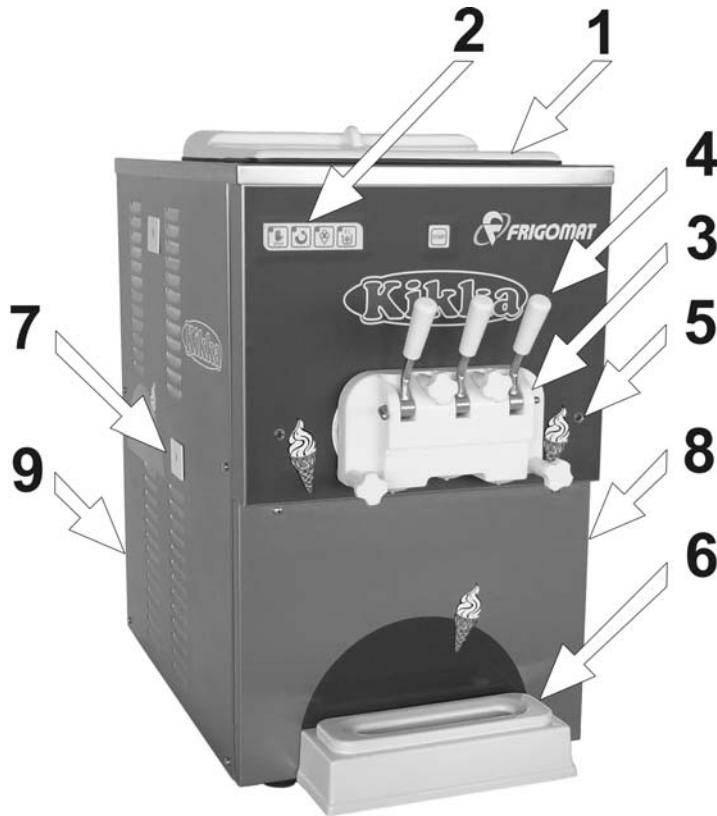
 **Varning** 

FRIGOMAT s.r.l. fransäger sig allt ansvar för skada på person och/ eller produkt som beror av felaktigt installation och eller nonchalerande av gällande säkerhetsföreskrifter. Ta **aldrig** i maskinen med händerna, vare sig när den användes, rengöres eller underhålls, utan att först trycka in STOP-knappen och slå av huvudströmbrytaren.

Rengör **aldrig** maskinen under högtryck. Stäng **aldrig** av vattenventilen medan maskinen är igång, eftersom detta kan leda till skador på densamma. Byt ut den om nödvändigt. Om vattenkyld maskin placeras i ett rum med temperatur lägre 0°C, **måste** kylslingan tömmas på vatten.

## 5. OPERATION

### 5.1 KONTROLLER



- 1. Tanklock**  
Förhindrar att smuts kommer i kontakt med mixen i tanken.
- 2. Tryckknappspanel**  
Tillåter val av funktionsprogram.
- 3. Glasshuvud**  
Hermetisk tillslutning av cylindern under arbetscyklen. Kan enkelt tas bort för rengöring.
- 4. Tapphandtag**  
Varifrån utmatning av mjukglassen görs.
- 5. Tank nivåindikator**  
Lampan tänds och visar operatören att mixen i tanken börjar ta slut.
- 6. Dropplåda**  
Samlar upp mjukglassspill från glasshuvudet som kan finnas kvar efter utmatning.
- 7. Spilllåda**  
Samlar upp eventuellt läckage från cylinderns tätning-packning.
- 8. Elektrisk box**
- 9. El/vatten ingång**

## 5.2 KONTROLLPANEL



### STOP

Oberoende vilket program som är i drift, stoppas maskinen och avslutar vald funktion.



### MIX/ ROTATION

Tryck på MIX/ROTATIONS-knappen för att starta beatermotorn; denna funktion startar även kontrollfunktionen "Säkerhetstimer".



### PRODUKTION

Tryck på PRODUKTION-knappen för att starta mjukglass-tillverkningen: PRODUKTIONS-knappen tänds, beatermotorn startar efter ett par sekunder, kompressorn, fläkten samt funktionen för konsistens kontroll, vilken tillåter att den ideala mjukglass-konsistensen nås. När denna funktion startar är följande säkerhetssystem aktiva: brytare till glasshuvud, säkerhetstimern samt ljudsignal för att signalera ifall alla funktioner stoppas vid överlast.



### KONSERVERING

Tryck på KONSERVERA-knappen för starta programmet för automatisk underhåll av temperaturen:

- *Mix i tanken:* Om temperaturmätaren upptäcker att temperaturen är högre än set-up startas automatiskt kompressorn tills det korrekta värdet är återställt.

- *Konservation av mjukglass i cylindrar:* Med regelbundna intervaller av 20 minuter, startar maskinen automatiskt beatermotorn och kompressorn för att återställa idealisk konsistens och temperatur värde.



### START

Med maskinen i PRODUKTION-läge, tryck på START-knappen för att möjliggöra mjukglassdistribution.

OBS! Med maskinen i KONSERVERA-läge, fungerar inte START-knappen.





### 5.3 PRODUKTION AV MJUKGLASS

När maskinen har installerats enligt instruktioner i kapitel 3 och är ordentligt rengjord och desinficerad enligt instruktioner i kapitel 6, fortsätt med uppstartningen för mjukglassproduktion efter följande instruktioner:

#### 5.3.1 Modell med gravitymatning.

- Kontrollera att huvudströmbrytaren är påslagen och STOPP-knappen lyser samt att vattnet är påslaget (för vatten-kondenserad version endast).
- Lyft på tanklocket och drag ut blandningsröret ur tankbotten.
- Fyll mix i tanken (max. 6 liter).
- Tryck på MIX-knappen och låt maskinen rotera några minuter.
- 

⚠ **Varning** ⚠

Denna operation syftar till att fylla mix i cylindern och förhindra frysning, vilket kan blockera beatern och orsaka ett larmtillstånd.

- Sätt tillbaka matningstöret i sitt säte.
- Välj den önskade volymen genom att ställa piggen på en av dom sju möjliga värdena; ett större värde medför större mängd mix i cylindern och vilket innebär mindre mängd luft i mjukglassen. Motsatsen är, ju närmare värdet 1, desto större är mängden luft i produkten.

⚠ **Varning** ⚠

Läge 0 motsvarar helt stängd öppning mot mixen. Av denna anledning skall detta läge aldrig användas för mjukglassproduktion.

Speciellt tjockare mixer kräver att väljaren står på ett högre värde (4, 5 eller 6); annars är det risk att maskinen fryser ihop på grund av otillräcklig mängd mix i cylindern.

- Lägg på tanklocket på tanken och tryck på PRODUKTION knappen för att starta mjukglass produktionen.





- Efter några minuter uppnås vald konsistens och maskinen stannar automatiskt. Mjukglassen är nu färdig för distribution.
- Tryck på START-knappen och drag i tapphandtaget för att låta mjukglassen komma ut.
- Var 10 minut, om inte någon mjukglass dras, startar maskinen automatiskt och kontrollerar konsistensen. Om det är nödvändigt startar kompressorn för att återställa ideal konsistens. Detta ger en mix ständigt förberedd för leverans.

 **Försiktig** 



Efter ett längre uppehåll rekommenderas att trycka på START och vänta några sekunder innan man börjar att distribuera. På detta sätt har maskinen tid på sig att ge mjukglassen ideal konsistens.





### 5.3.2 Modell med pump.

- Kontrollera att huvudströmbrytaren är påslagen, att STOPP-knappen lyser samt att vatten är tillkopplat (för vattenkyldversion endast).
- Fyll mix i tanken (max. 6 liter).
- För att nå önskad volym på glassen justeras luftskruven uppe på pumpen enligt följande: Skruva ned den översta skruven tills den är stängd sedan upp den lite i taget (1/4 varv, 1/2 varv, 3/4 varv, etc.) för att justera mängden luft att tillföra mjukglassen. Ju mindre du öppnar skruven ju mindre är ökningen av mjukglassvolymen; desto mera du öppnar skruven desto mera mängd luft tillförs mjukglassen.



 **Varning** 

Tänk på att justeringar av mjukglassens volym, inte visar resultatet förrän utbyte av mjukglassen i cylindern har skett. (Efter fyra-fem dragna glassar)



- Tryck på MIX-knappen för att tillåta pumpen att fylla upp cylinder med mix.
- Efter ca 1 minut, töm ut överskottsluft genom att placera ett kärl under glasshuvudet och försiktigt dra ned leveransspaken.

 **Varning** 



Denna operations syftar till att fylla mix i cylindern och förhindra frysning, vilket kan blockera beatern och orsaka ett larmtillstånd.



- Lägg på tanklocket på tanken och tryck på PRODUKTION-knappen för att starta mjukglassproduktionen.
- Efter några minuter uppnås vald konsistens och maskinen stannar automatiskt. Mjukglassen är färdig för distribution.
- Tryck på START-knappen och drag i tapphantaget för en glass.
- Var 10 minut, om inte någon mjukglass tas ut, startar maskinen automatiskt och kontrollerar konsistensen och vid behov startar kompressorn, för att återställa den ideala konditionen. Detta ger en mix ständigt förberedd för leverans.



 **Försiktig** 

Efter ett långt stopp rekommenderas att trycka på START och vänta några sekunder innan distribution, på detta sätt får maskinen tid på sig att ge mjukglassen en ideala konsistensen.



## 5.4 KONSERVERA



KIKKA modellen är försedd med en praktisk "konserverings" funktion, vilket tillåter användaren att ändra maskinen från produktion till stand-by läge om det blir en lång paus i mjukglassleveransen eller när det är dags att stänga för dagen etc.

Under denna fas håller maskinen produkten i tanken och mjukglassen i cylindern på lämpliga temperaturer. Hädanefter kommer maskinens stickprov att kontrollera konsistensen med längre intervaller än under produktionen. Detta gör att mjukglassens kvalite är konserverad även efter ett långt stopp.

För att komma till konserverings programmet, räcker det att trycka på "KONSERVERA" knappen på manöverpanelen.

 **Försiktig** 

Se till att hålla en lämplig mixnivå i tanken. För lite mix signaleras av mixnivåindikatorn. (Den lilla röda lampan på framsidan av maskinen.)

 **Varning** 

Med maskinen i "KONSERVERINGS"-läge, fungerar inte START-knappen.

För att åter leverera mjukglass, är det nödvändigt att trycka på PRODUKTIONS-knappen, vänta tills den ideala konsistensen uppnåtts och sedan trycka på START knappen.

## 6. UNDERHÅLL.

### 6.1 RUTIN UNDERHÅLL (ANVÄNDARE).

Vidrör aldrig maskinen med händer eller verktyg under produktionsfasen, ej heller vid underhåll och rengöring, utan att maskinen är ställd på STOP, huvudbrytaren är avstängd eller kontakten utdragen.

Vid problem, kontrollera att dessa inte orsakats av brist på service. Om så skulle vara fallet fråga efter en auktoriserad FRIGOMAT-service. Om det blir nödvändigt att ersätta delar, be distributören eller auktoriserad serviceperson om ORIGINAL- reservdelar. Det är lämpligt att låta maskinen servas var 6:e-8:emånad.

#### 6.1.1 RENGÖRING OCH DESINFEKTION.

Det nödvändigt att noggrant diska och rengöra alla delar som kommer i kontakt med produkten, såsom cylinder, beater/visp och dörren eftersom bakterier och mögel lätt förökar sig i fett av grädden.

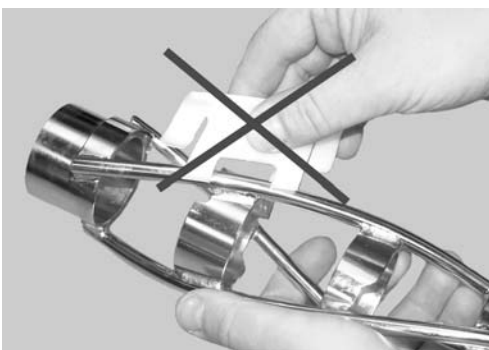
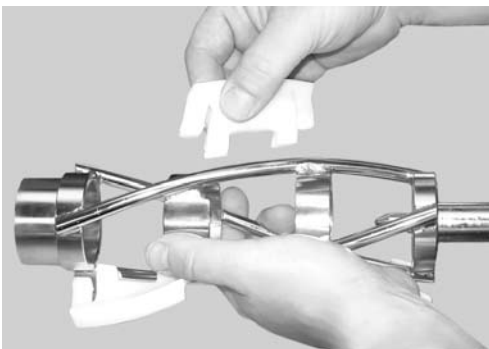
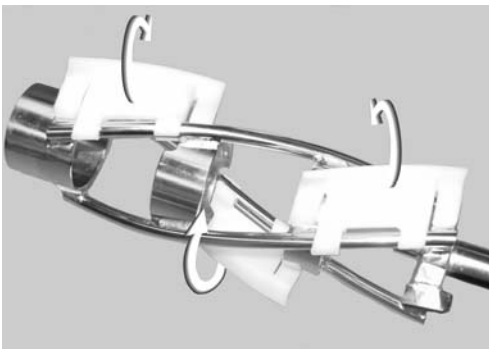
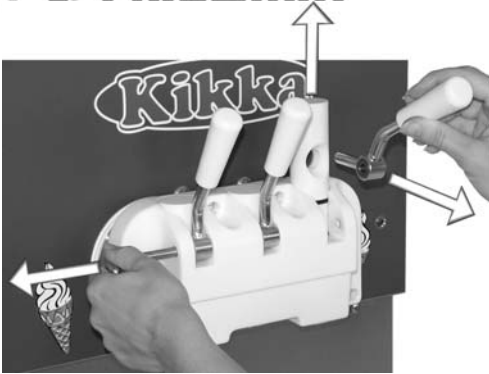
I enlighet med internationell standard används rostfritt material eller material av plast avsedd för livsmedelsindustrin, i vår maskin. Dessa material gör rengöringsprocessen enklare, men kan inte förhindra mögeltillväxt vid ofullständig rengöring. FRIGOMAT rekommenderar rengöring och desinficering av tanken och de delar som varit i kontakt med produkten, efter tillverkningen.

För fullständig rengöring av maskinen gör enligt följande:

1. Tryck på STOP-knappen och tag ut blandningsröret (endast gravity modell) eller pumpen (för modell med pump) ut ur tanken.
2. Tryck på MIX- knappen och låt maskinen gå under några minuter så att mjukglassen i cylindern blir mjuk; placera en behållare under tappstället och töm ut all mjukglass både från cylindern och från tanken. Skölj igenom ett par gånger.
3. Tryck på STOP och fyll i några liter varmt vatten med rengöringsmedel i tanken. Tryck på MIX-knappen, vänta några sekunder rengör maskinen och töm ut lösningen.
4. Tryck på STOP och fyll i några liter varmt vatten i tanken. Tryck på MIX, töm ut blandningen och upprepa operation tills vattnet som kommer ut är rent.







## 5. RENGÖRING AV GLASSHUVUD

- Efter allt rengöringsvattentömts: tryck STOP; lossa och tag bort skruvarna, lossa sedan glasshuvudet från maskinen.
- Lossa låssprinten för tapphantagen och tag bort denna.
- Tag bort tapphantagen och för upp tappkolven.
- Tag bort O-ringarna med det medföljande verktyget.
- Rengör och sterilisera alla komponenter ingående. Smörj O-ringarna med bifogad vaselin.

## 6. RENGÖRING AV BEATER/ VISP

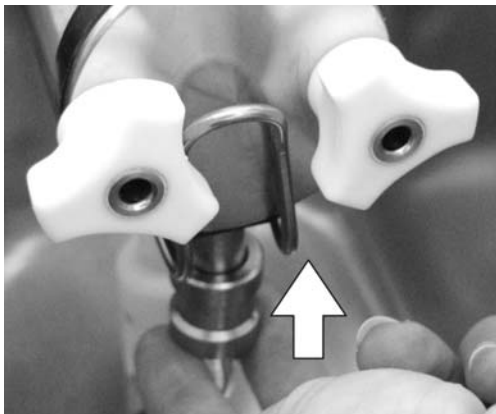
- Tag ut beatern från cylindern och tag bort tättningsboxen.
- Tag bort skraporna och propellern.
- Rengör och sterilisera alla komponenter noggrant.
- Följ proceduren i omvänd ordning för att montera ihop allt igen.

 **Varning** 

Montering av beater. Var uppmärksam på att skraporna placeras i sina uttag på centreringsringen och att riktningen är den som visas på bilderna.

## 7. RENGÖRING AV BLANDNINGSRÖR (gravity modell endast)

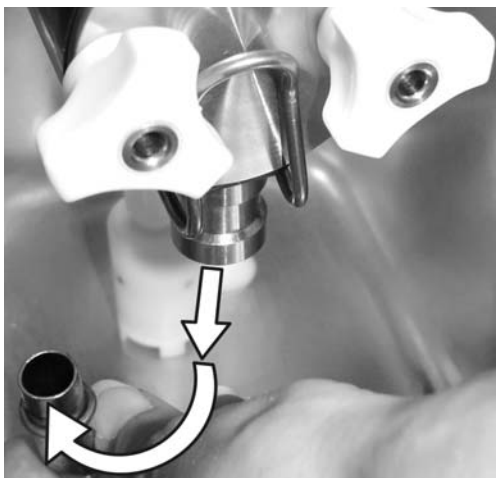
- Tag ut reglernålen från blandningsröret.
- För ordentlig rengöring använd även flaskborsten i detta moment. Desinficera med stor omsorg.



## 8. PUMP RENGÖRING (av modeller med pump)

### Isärtagning av Pump

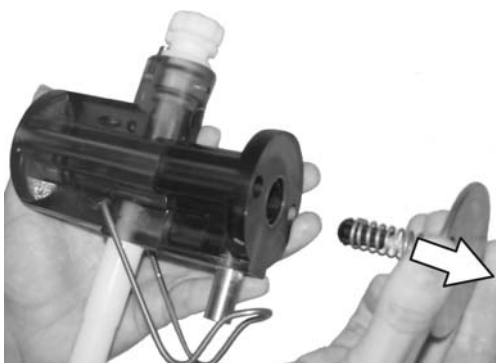
- För sammankopplingsmuffen uppåt.



- Vrid matarröret 90° och drag detta upp ur tanken.



- Lossa på fästskruvarna till pumpen och tag bort den.



- För ned sammankopplingsbygeln för att kunna ta isär pumpen. Tag bort metallfronten med tillhörande fjäder och backventil.

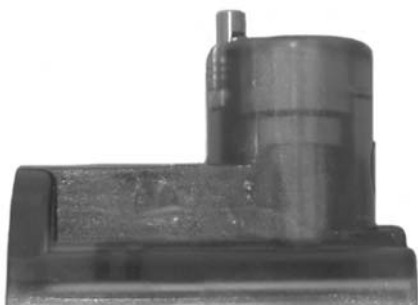




- Tag bort främre pumphalvan samt bypass-ventilens fjäder och backventil ut ur bakre pumphalvan.



- Tag bort luftskruven och plocka isär den.



- Tag bort skumningsdämparen och plocka isär den. Rengör backventilen/lufttutan noggrant.

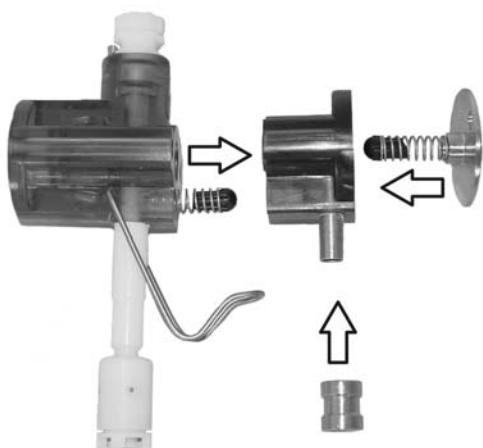
- Till löstagande av O-ringar, använd medföljande verktyg. Lägg alla delar i en balja med varmt vatten och diskmedel. Rengör håligheter O-ringarnas spår. Rengör och desinficera



 **Varning** 

- För att undvika skador på gummidelar och O-ringar, använd aldrig kemiska lösningsmedel för rengöring.

### Hopmontering av pumpen



- Montera ihop luftskruven och placera den på dess plats i pumphuset. Kontrollera att läppventilens öppning inte är skadad.
- Sätt in fjädern och backventilen för bypass i bakre pumphuset.
- Montera främre pumphalvan med O-ringar på pumphuset.
- Metall fronten med fjäder och backventil sätts på plats i främre pumphalvan och för upp sammankopplingsbygeln. Sätt muffen på plats på metallröret.
- Återmontera skumningsdämparen och sätt den på sin plats på sugröret av plast.
- Sätt pumpen på dess plats innuti tanken och skruva lätt fast med dess skruvar.
- Sätt ned matarröret i dess plats i tankbotten. Vrid sedan röret så att det kan kopplas samman pump och matarrör med muffen.
- Försäkra er om att pumpen är i rätt arbetsposition genom att trycka på MIX-knappen och låta maskinen arbeta några sekunder; skruva sedan åt pumpens fästsruvar.

### 9. DESINFICERING

Innan det är dags för produktion är det nödvändigt att desinficera maskinen. Fyll tanken med en blandning av vatten och ett desinfektionsmedel (för mjölkbakterier). Tryck på MIX-knappen. Låt maskinen rotera i minst 1 minut så att blandningen kommer åt överallt. Tryck på STOP-knappen och vänta till maskinen är helt steriliserad (se tillverkarens instruktioner). Töm ur desinfektionslösningen genom glasshuvudet.

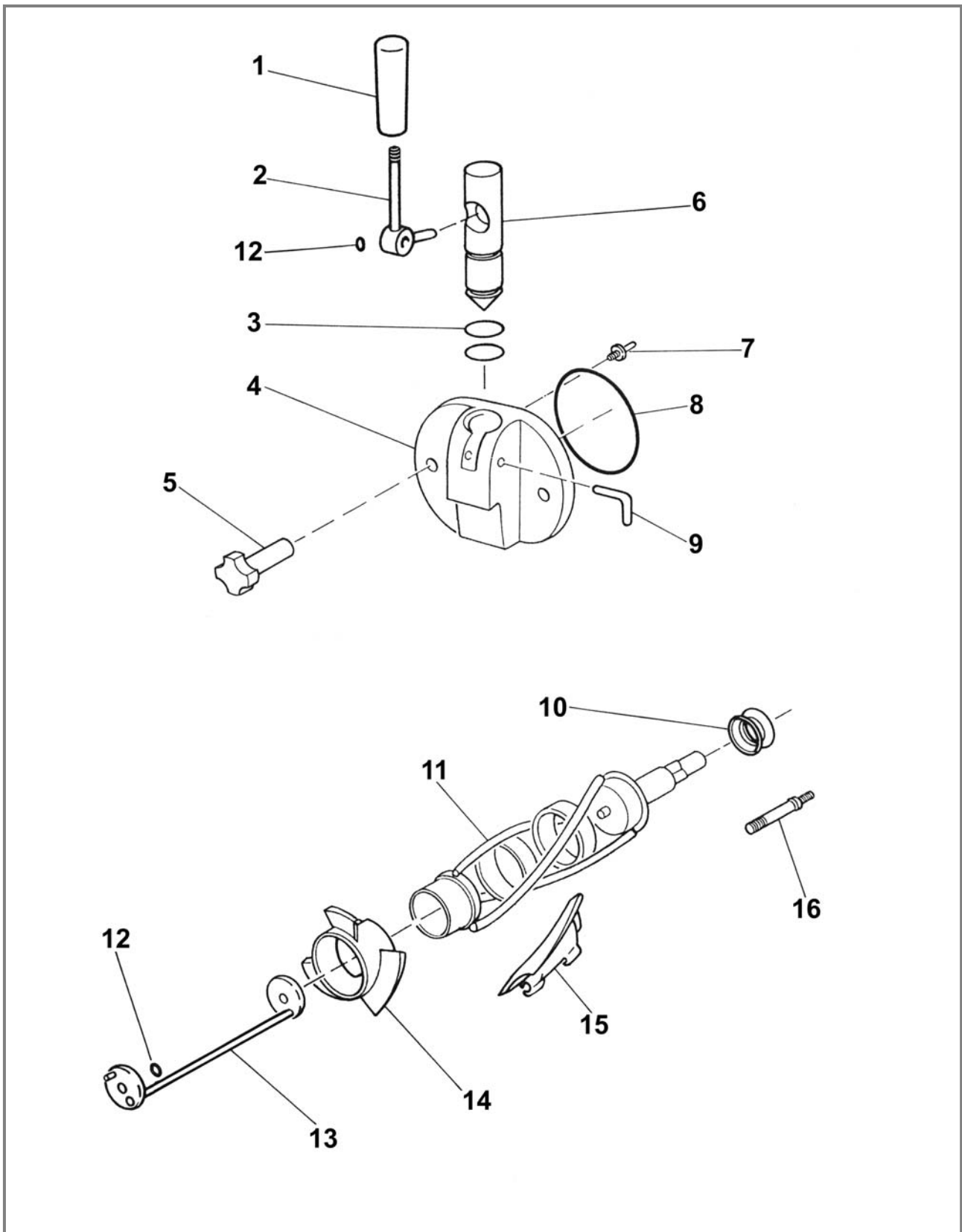
## 7 PROBLEM LÖSNINGAR.

### 7.1 LARM MEDELANDE.

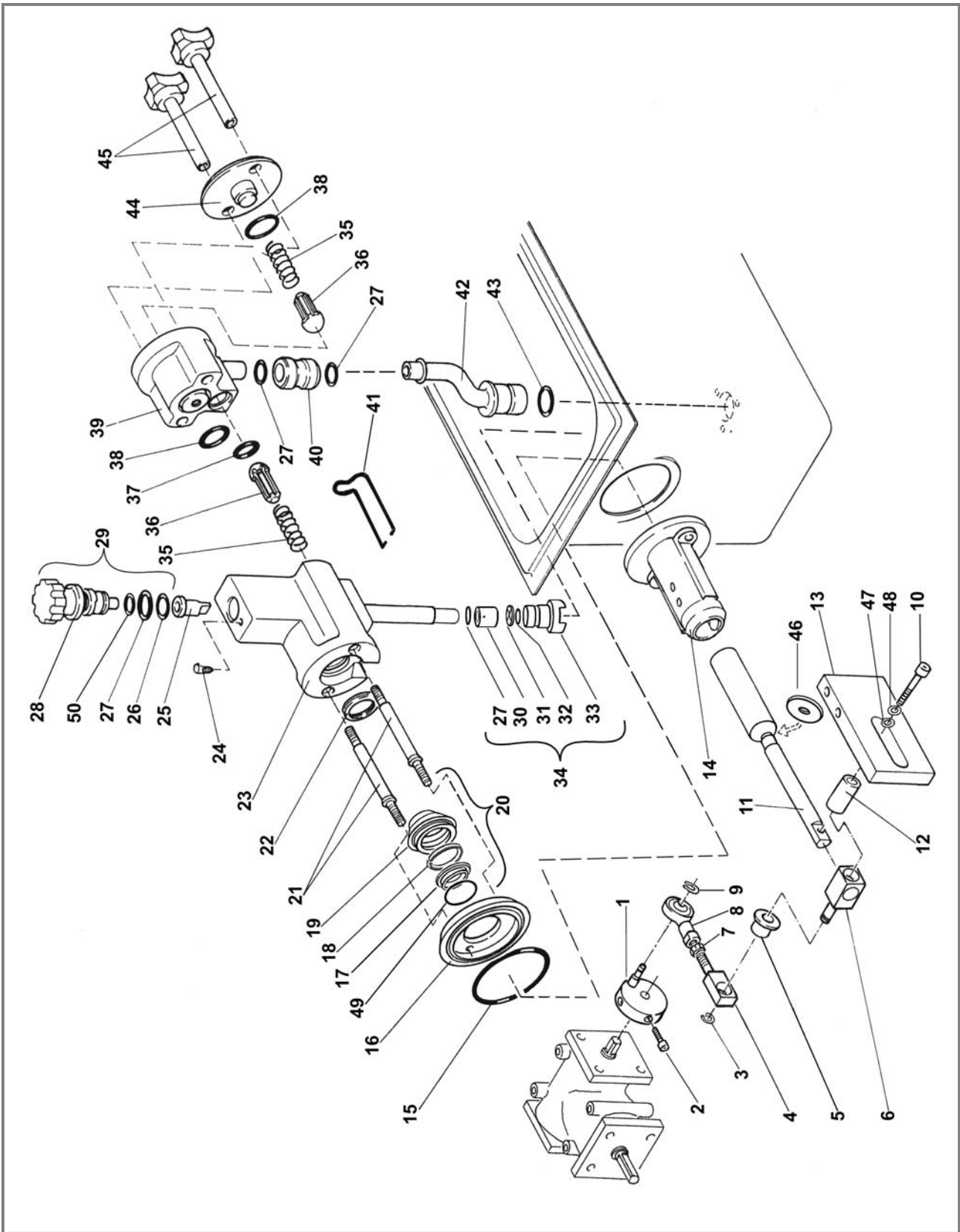
MEDDELANDE	BESKRIVNING	ÅTGÄRD
<b>STOP</b> lyser, MIX blinkar, beatermotor stoppad.	Överlastskyddet har brytit för att skydda beatermotorn (troligen överhettad).	Vänta några sekunder och tryck på STOP knappen för att återstarta maskinen. Om problemet är frekvent, tillkalla en tekniker.
<b>STOP</b> lyser, PRODUKTION blinkar och beater motorn stoppad.	Överlastskyddet (eller clixon) har brytit för att skydda kompressorn (troligen överhettad).	Vänta några sekunder och tryck på STOP knappen för att återstarta maskinen. Om problemet är frekvent, tillkalla en tekniker.
<b>MIX</b> blinkar och beater/vispmotorn stoppad.	Säkerhetstimer har brutit.	Tryck på STOP knappen för att återstarta produktionen. Kontrollera balansen i mixen och kontrollera att max, tillåten produktions kapacitet ej är överskriden.
<b>STOP</b> blinkar och beater/vispmotorn stoppad.	CT kortet har utlöst	Tryck på STOP knappen för att återstarta maskinen. Om signalen fortsätter att ljuda, tillkalla en tekniker.
<b>STOP</b> lyser, KONSERVERING blinkar och beater motorn stoppad.	Säkerhetsgivaren som skyddar tank temperatur mätaren har utlöst	Tryck på STOP knappen för att återstarta maskinen. Om signalen fortsätter att ljuda, tillkalla en tekniker.
<b>Alla tryckknapparna lyser</b> och beater/vispmotorn stoppad	Skyddet mot spänningsfall har löst ut.	Kontrollera att spänningen inte ligger skiljer sig 20% upp eller ner i från det värde som beskrivs på maskinens dataskylt.

## 7.2 PROBLEM LÖSNINGAR.

PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Maskinen startar inte (STOP-knappen ON utan aktiva larm).	El problem eller trasig säkerhets brytare.	Tillkalla en tekniker.
	Felaktig inkoppling.	Kontrollera att alla faser är med.
	Glasshuvudet felmonterat.	Kontrollera glasshuvudet.
Maskinen startar inte (STOP knappen OFF).	Huvudströmbrytare OFF eller felaktig inkoppling.y	Slut strömbrytaren och kontrollera faserna.
	Trasig säkring	Kontrollera och byt ut den, (tillkalla en tekniker).
	Elektronikkort eller tryckknapp trasig.	Tillkalla en auktoriserad tekniker.
Kompressorn jobbar fullt sedan början av frys cykeln	(Mod. Vatten) Stopp i tillförseln av vatten.	Kontrollera vattentillförseln. Kolla tapparna. Kolla så att urtömningen inte är avbruten.
	(Mod. Luft) Igensatt kondensor eller trasig fläkt.	Rengör kondensorn och kontrollera. Kolla så att motorns kylsystem fungerar korrekt.
Mjukglassmix i spillådan.	Sliten eller avsaknad av tätningspackning.	Kontrollera och ersätt vid behov.
Produktionstiden lång och mjukglassen ser våt ut.	Avsaknad av skrapblad.	Kontrollera och ersätt dem.
	Trasigt kylsystem.	Tillkalla en tekniker.
Under produktions fasen börjar maskinen att föra oväsen och beatern/vispen stannar.	Fel på mixen	Se till att mixen är fri från klumpar och dy.
	För många glass har dragits på för kort tid	Kontrollera (och respektera) maskinens kapacitet.
	Felmonterad pump eller matnings munstycke.	Montera delarna korrekt.
	Otillräcklig mix till cylindern	Kontrollera att rörliga (pump och matnings munstycke) och fasta delar (tank – cylinder) är rena och inte utslitna.
	Glasskraporna på beatern är felaktigt monterade.	Kontrollera att skraporna monteras korrekt.
	Fel på pumpen eller matnings munstycket.	Reducera mängden luft till mjukglassen.
Under rengöring med vatten: KONSERVERINGS knappen blinkar och ingen funktion är aktiverad.	För varmt rengörings vatten.	Vänta några minuter och rengör med kallt vatten.



P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	<b>P02.155</b>	Maniglia leva portello	Lever handle	Poignée levier	Hebel-Handgriff	Manija leva puerta
2	<b>B16.142</b>	Leva portello	Door handle	Poignée porte	Hebel	Leva puerta
3	<b>P10.117</b>	Guarnizione OR pistone	O-ring piston	O-ring piston	OR-Dichtung f. Kolben	Guarnición piston
4	<b>P02.216</b>	Portello	Door	Porte	Fronttür	Puerta
5	<b>P02.154</b>	Pomello fissaggio portello	Fixing knob	Pommeau fixage porte	Kugelgriff-Befestigung f- Fronttür	Pomo fijación puerta
6	<b>P02.183</b>	Pistone	Piston	Piston	Kolben	Piston
7	<b>B09.245</b>	Perno sicurezza portello	Door security stud	Goujon sécurité	Sicherheitsbolzen f. Fronttür	Perno seguridad puerta
8	<b>P10.114</b>	Guarnizione OR portello	O-ring door	O-ring porte	OR-Dichtung f: Fronttür	Guarnición puerta
9	<b>B16.123</b>	Perno portello	Door stud	Goujon porte	Fronttür-Bolzen	Perno puerta
10	<b>P18.36579</b>	Premistoppa	Stuffing nut	Presse-étoupe	Stopfbüchse	Prensaestopa
11	<b>B06.365</b>	Agitatore	Beater	Brasseur	Rührwerk	Agitador
12	<b>P10.122</b>	Guarnizione OR controagitatore e leva	O-ring	O-ring	OR-Dichtung f. Gegenrührwerk	Guarnición controagitador y leva
13	<b>Z68.36634</b>	Controagitatore	beater inner shaft	Contre-melangeur	Gegenrührwerk	Controagitador
14	<b>P14.026</b>	Coclea terminale	Beater head	Terminal agitateur	Rührwerk-Endteil	Terminal agitador
15	<b>P14.023</b>	Aletta agitatore	Scraper	Raclette	Abstreifer	Patines agitador
16	<b>B09.178</b>	Vite fissaggio portello	Door fixing screw	Vis fixage porte	Fronttür-Fixierschraube	Tornillo fijación puerta





P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	<b>B08.109</b>	Blocchetto eccentrico	Eccentric block	Bloque came	Nocken-Blockierung	Grupo bloque
2	<b>V04.030</b>	Vite TCEI 5X12	Screw	Vis	Schraube	Tornillo
3	<b>V14.010</b>	Anello elastico 8	Snpring	Anneau Ressort	elastischer Ring 8	Anillo elastico
4	<b>B08.095</b>	Blocchetto trasporto	Coveying block	Bloque de transport	Blockierung	Bloque traspuerto
5	<b>B10.396</b>	Boccola pistone	Piston bushing	Douille piston	Kolbenbuchse	Hebilla piston
6	<b>B09.300</b>	Perno pistone	Piston stud	Goujon piston	Kolbenbolzen	Perno piston
7	<b>V13.004</b>	Dado M6	Nut	Ecrou	Mutter M6	Dado M6
8	<b>B14.073</b>	Testa a snodo	Articulation head	tête à rotule	Gelenkkopf	Cabeza articulada
9	<b>V14.066</b>	Anello elastico 6	Snpring	Anneau Ressort	elastischer Ring 6	Anillo elastico
10	<b>V04.009</b>	Vite brugola M6 X 50	Socket head screw	Vis	Inbusschraube	Tornillo
11	<b>B09.262</b>	Pistone	Piston	Piston	Kolben	Piston
12	<b>B09.259</b>	Perno di guida	Guide stud	Goujon de guide	Führungsbolzen f.	Perno guia
13	<b>P02.228</b>	Piastrino guida	Guida plate	Plaquette de guide	Führungsplättchen f.	Plaqueta guia
14	<b>B09.261</b>	Supporto pompa	Pump support	Support pompe	Pumpenhalterug	Sosten Bomba
15	<b>P10.135</b>	Guarnizione OR	O-ring	O-ring	OR Dichtung	Guarnición
16	<b>B10.277</b>	Flangia interno vasca	Tank inner flange	Bride interieur cuve	Flansch-Beckeninnern	Arandela nterior tanque
17	<b>P11.061</b>	Raschiatore con OR	Scraper with o-ring	Raclette avec o-ring	Schaber	Rascador con OR
18	<b>P11.36699</b>	F G lubrifon	FG-gasket	joint FG	FG- Dichtung	Guarnición FG
19	<b>B10.445</b>	Bussola anello di tenuta	Bush sealing ring	Douille anneau d'étanchéite	Dichtungsring-Buchse	Arandela de cierre
20	<b>Z15.005</b>	Gruppo bussola	Buss assy	Douille compl.	Dichtungsring	Grupo arandela
21	<b>B09.260</b>	Prigioniero pompa	Pump stud	Prisonnier pompe	Stiftschraube f.	Perno bomba
22	<b>P11.056</b>	Anello di tenuta	Sealing ring	Anneau d'étanchéite	Dichtungsring	Guarnicin de cierre
23	<b>Z89.36644</b>	Corpo pompa	Pump body	Corps pompe	Pumpenkörper	Cuerpo bomba
24	<b>B17.168</b>	Bottone di fissaggio	Fixing knob	Button de fixage	Fixierknopf	Botòn de fijage
25	<b>A09.022</b>	Valvola di non ritorno	Non return valve	Soupape de non-retour	Rückschlagventil	Valvula de non-vuelta
26	<b>P10.018</b>	Guarnizione OR 114	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114
27	<b>P10.125</b>	Guarnizione OR 115	OR 115	OR 115	OR 115	OR 115
28	<b>P02.036</b>	Corpo regolatore aria	Air regulation body	Corps regulation aire	Luftregler-Körper	Cuerpo reg. aire
29	<b>Z87.36645</b>	Regolatore aria	air regulation	Regulation aire	Kompl. Luftregler	Regulador aire
30	<b>P22.35966</b>	Corpo valvola	Valve body	Corps soupape	Schaumventil-Körper	Cuerpo valvula
31	<b>P02.35969</b>	Otturatore valvola	Valve plugging	Obturateur soupape	Schaumventil	Obturador valvula
32	<b>P10.077</b>	Guarnizione OR 119	OR 119	OR 119	OR 119	OR 119
33	<b>P22.36963</b>	Boccaglio valvola antischiuma	Valve nozzle	Tuyau soupape anti-mousse	Schaumventil-Endteil	Canutillo valvula
34	<b>Z87.35970</b>	Valvola antischiuma	Antifoam-valve	Soupape anti-mousse	Schaumventil	Valvula anti-espuma
35	<b>B11.055</b>	Molla	Spring	Ressort	Feder	Muelle
36	<b>B17.149</b>	Valvola	Valve	Soupape	Ventil	Valvula
37	<b>P10.071</b>	Guarnizione OR 117	OR 117	OR 117	OR 117	OR 117
38	<b>P10.040</b>	Guarnizione OR 2081	OR 2081	OR 2081	OR 2081	OR 2081
39	<b>B17.206</b>	Coperchio valvole	Valve cover	Couvercle soupape	Abdeckung	Tapa valvulas
40	<b>B10.278</b>	Manicotto	Sleeve	Manchon	Muffe f. Ablaufrohr	Manguito
41	<b>B11.062</b>	Gancio a molla	Snap hook	Griffe à ressort	Federhaken f.	Gancho a muella
42	<b>B17.194</b>	Tubo compressione	Compression tube	Tuyau compression	Druckschlauch	Tubo compresión
43	<b>P10.058</b>	Guarnizione OR 3056	OR 3056	OR 3056	OR 3056	OR 3056
44	<b>B17.193</b>	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Tapa
45	<b>B17.200</b>	Vite di serraggio pompa	Pump tightening screw	Vis de serrage	Pumpenverschlusssc	Tornillo de cierre bomba
46	<b>P22.36722</b>	Guarnizione pistone	Piston gasket	Joint piston	Kolbendichtung	Guarnición piston
47	<b>V11.003</b>	Rosetta elastica 5	Spring washer	Rondelle élastique	Unterlegscheibe 5	Estornjia elastica
48	<b>V09.010</b>	Rosetta piana 5	Flat washer	Rondelle plaine	Flachscheibe 5	Estornjia plana
49	<b>P10.037</b>	Guarnizione OR 2106	OR 2106	OR 2106	OR 2106	OR 2106
50	<b>P10.017</b>	Guarnizione OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018

## RESERVDELAR:

Beställ reservdelar på följande sätt.

1. Identifiera artikelnummer för komponenten som skall bytas ut med hjälp av sprängskissen.
2. Identifiera maskinens typ och serienummer på märkplåten.
3. Ange följande vid beställning av reservdelar.

Maskinens namn:  
Serinummer:  
Reservdelens artikelnummer:  
Maskinens spänning:

4. Skicka beställningen till:

**ACTOR Kök & Butik AB**  
Vändkretsen 55  
802 75 GÄVLE  
Fax 026-14 77 71  
e-mail [storkok@actorab.se](mailto:storkok@actorab.se)

# **ACTOR AB**

Servicetelefon 026-13 13 30



Azienda Certificata  
ISO 9000-2000  
Numero Certificato T 27543

