



AB

Kikka Soft ice

ELEKTRONISK MJUKGLASSMASKIN

ACTOR AB

ANVÄNDARMANUAL
OCH
UNDERHÅLL



Serie

Kikka 1G 07 - 1P 07 - 3G 07 - 3P 07 - 330P 06

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Certificato
50 100 5650

VIKTIGT

Läs manualen noggrant innan ni använder Er FRIGOMAT-maskin. För Erat 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 villkor i garantisedel 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

3. INSTALLATION	4
3.1 Användning	4
3.2 Begränsningar	4
3.3 Maskinutrustning	4
3.4 Inkoppling	4
5. ANVÄNDNING	5
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
6. UNDERHÅLL	12
6.1 Rutinunderhåll	12
6.1.1 Rengöring och desinfektion	12
7. PROBLEM	16
7.1 Varningsmeddelande	16
7.2 Problem/felsökning	17
8. BILAGA	18
8.3 Reservdelar	18

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
- Blandningsrör (endast gravitations modell)
- Vaselin
- 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.

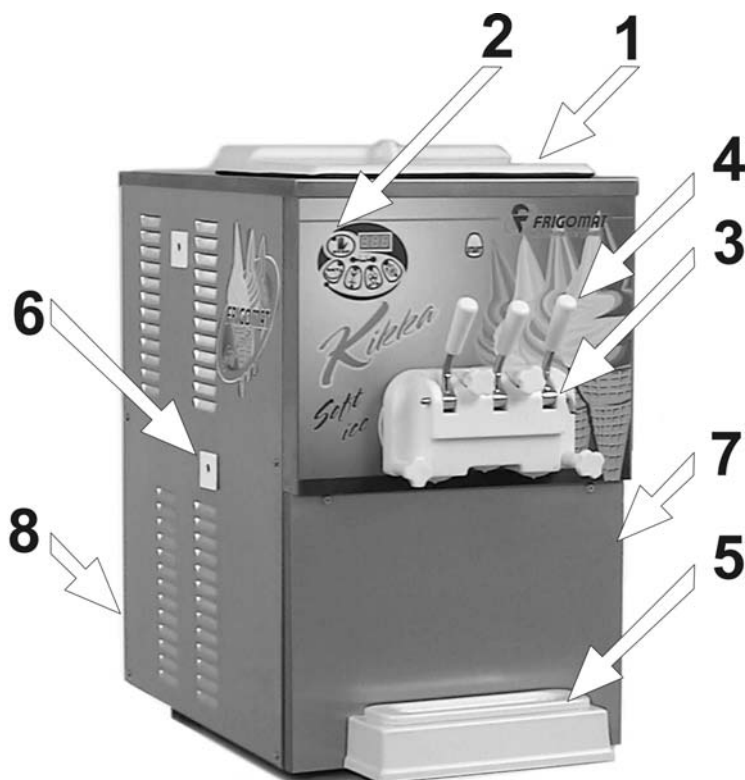


 **Varning** 

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

5. OPERATION

5.1 KONTROLLER



- 1. Tanklock**
Förhindrar att smuts kommer i kontakt med mixen i tanken.
- 2. Tryckknappspanel**
Tillåter val av funktions program.
- 3. Glasshuvud**
Hermetisk tillslutning av cylindern under arbetscyklen. Kan enkelt tas bort för rengöring.
- 4. Tapphandtag**
Varifrån utmatning av mjukglassen görs.
- 5. Dropplåda**
Samlar upp mjukglassspill från glasshuvudet som kan finnas kvar efter utmatning.
- 6. Spilllåda**
Samlar upp eventuellt läckage från cylinderns tätningspackning.
- 7. Elektrisk box**
- 8. El/vatten ingång**



5.2 KONTROLLPANEL

START

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

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



STOP

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



MIX/ ROTATION/SET

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



KREATIV FUNKTION

Denna funktion möjliggör en produkt såsom sorbet, grädde, mousse, fruit semifreddo osv.

Oavsett vilket arbetsläge som är aktivt, lyser knappen upp när den trycks in och maskinen börjar producera. Konsistensen kommer att vara den förinställda för just den funktionen. När kompressorn arbetar visas aktuell konsistens i displayen. När kompressorn stannar visas istället mixens temperatur inuti tanken.



PRODUKTION

PRODUKTION-knappen används för produktion av mjuk- och youhurtglass.

Oavsett vilket arbetsläge som är aktivt, lyser knappen upp när de trycks in och maskinen börjar producera glass. Konsistensen kommer att vara den förinställda för just den funktionen. När kompressorn arbetar visas aktuell konsistens i displayen. När kompressorn stannar visas istället mixens temperatur inuti tanken.



KONSERVERA

Konserveringsfunktionen bibehåller den rätta temperaturen i tank och fryscylinder även i längre perioder.

Oavsett vilket arbetsläge som är aktivt, när knappen trycks in, lyser den upp och maskinen börjar konservera produkten i tanken. Temperaturen kommer att vara den förinställda för funktionen som använts just innan. När kompressorn arbetar visas konsistensvärdet i displayen. När kompressorn stannar visar displayen istället temperaturen på mixen i tanken.



REGLERING AV KONSISTENS VID ANVÄNDNING AV DEN KREATIVA FUNKTIONEN.

Tryck samtidigt på knapparna för KREATIV FUNKTION & MIX/ROTATION: Lampan på den senare lyser då upp samtidigt som Upp, Enter och Ner knapparna börjar blinka. Displayen visar den senaste inställningen. Tryck upp eller ned för att ändra konsistensen och bekräfta önskad konsistens med att trycka Enter.



REGLERING AV KONSISTENS VID GLASSPRODUKTION.

Tryck samtidigt på knapparna för PRODUKTIONS- och MIX/ROTATION: Lampan på den senare lyser då upp samtidigt som Upp, Enter och Ner knapparna börjar blinka. Displayen visar den senaste inställningen. Tryck upp eller ned för att ändra konsistensen och bekräfta önskad konsistens med att trycka Enter.



REGLERING AV TEMPERATUREN PÅ KONSERVERING

Tryck samtidigt på knapparna för KONSERVERING OCH MIX/ROTATION: Lampan på den senare lyser då upp samtidigt som Upp, Enter och Ner knapparna börjar blinka. Displayen visar senaste inställd temperatur för produkten i tanken.

Tryck upp eller ned för att ändra värde och bekräfta önskat värde med att trycka Enter.



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:

5.3.2 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.



- 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.



5.4 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.

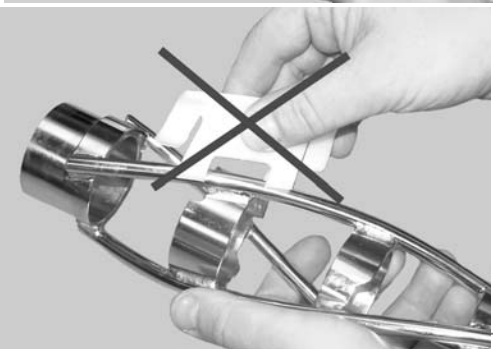
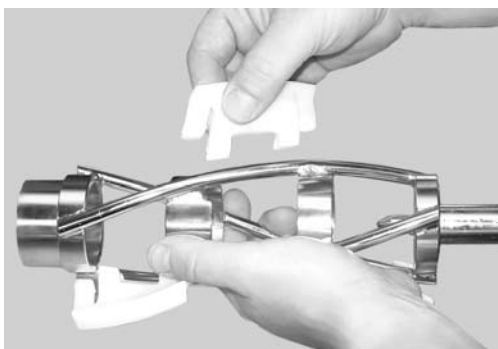
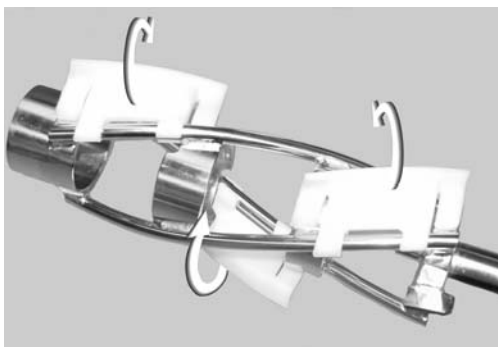


I enlighet med internationell standard används rostfritt material eller material av plast avsedd för livsmedelsindustrin, i vår maskin. Dessa material gör rengöringsprocessen enklare, men kan inte förhindra mögeltillväxt vid ofullständig rengöring. FRIGOMAT rekommenderar rengöring och desinficering av 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 tätningsboxen.
- 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.

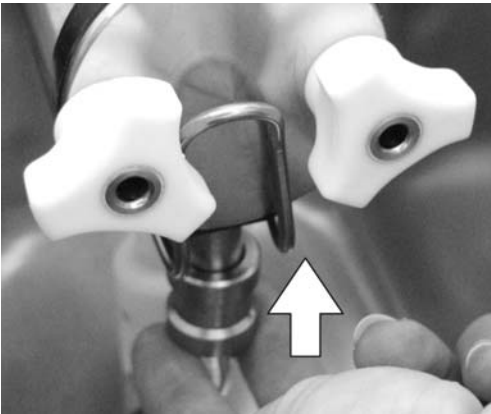
7. RENGÖRING AV BLANDNINGSRÖR (endast gravitationsmodell)

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

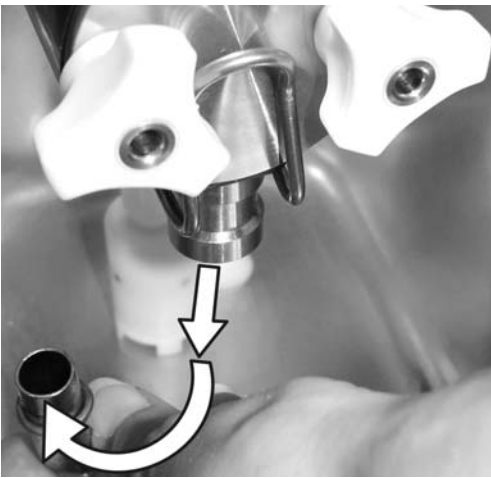
8. PUMP RENGÖRING (av modeller med pump)

Isärtagning av Pump

- För sammankopplingsmuffen uppåt.



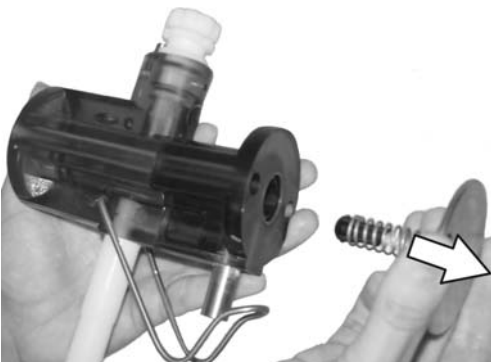
- Vrid matarröret 90° och drag detta upp ur tanken.



- 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.

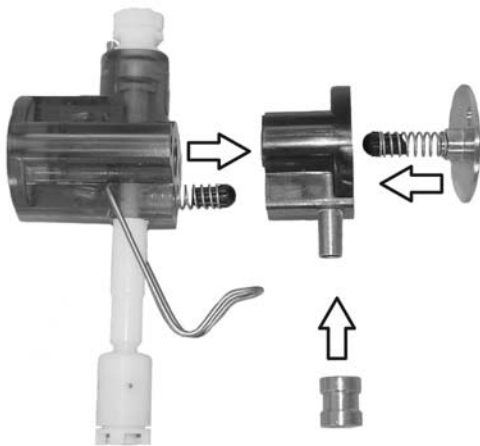
- Till löstagande av O-ringar, använd medföljande verktyg. Lägg alla delar i en balja med varmt vatten och diskmedel. Rengör håligheter O-ringarnas spår. Rengör och desinficera



 **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 FELSÖKNING

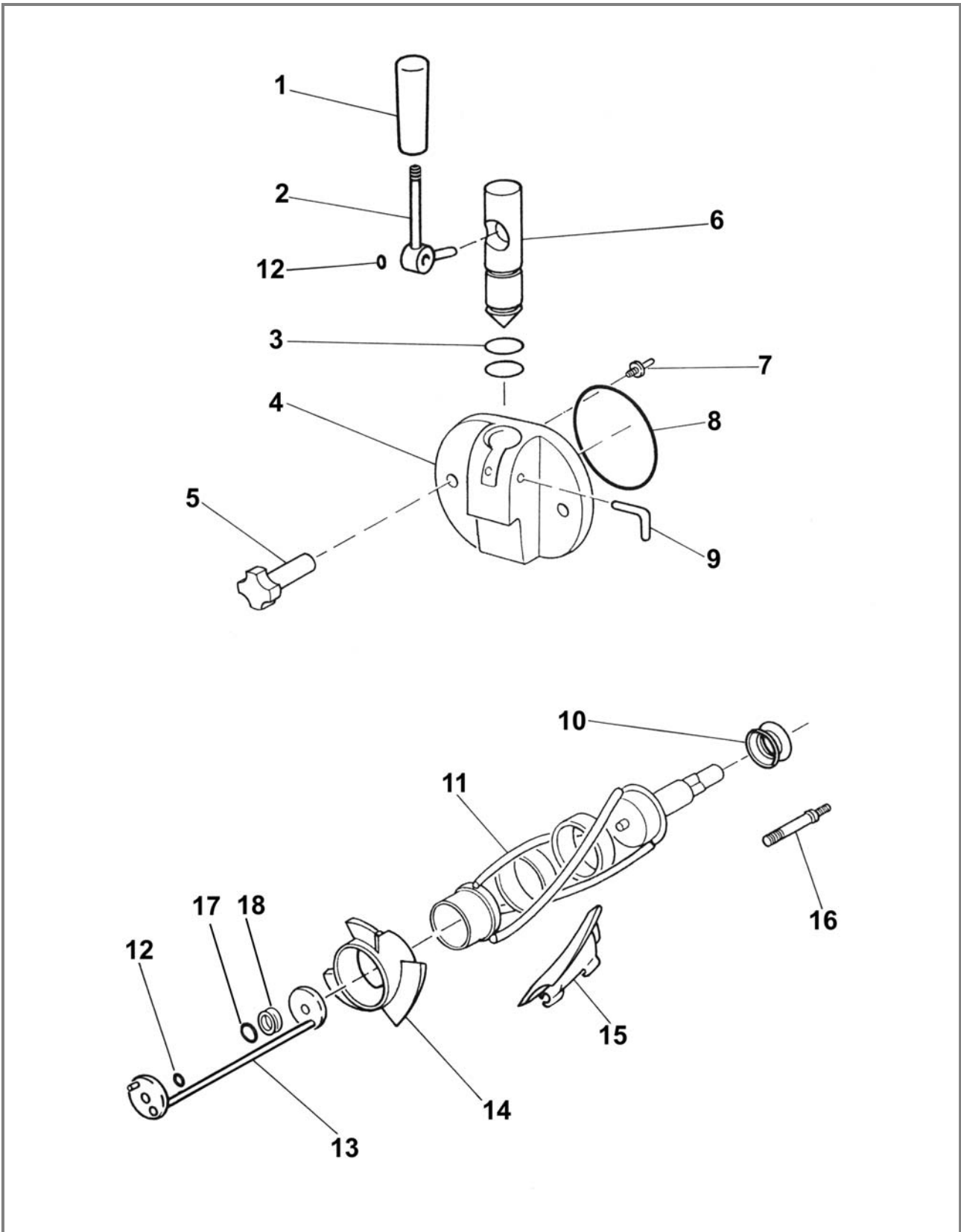
7.1 LARMFUNKTIONEN

“MEB-NEW” elektronikkort är en kraftfull logisk enhet som signalerar maskinproblem genom att visa bokstavskombinationer i displayen. Detta gör det lättare att snabbt och smidigt utröna var felet ligger.

MEDELANDE	BESKRIVNING	ÅTGÄRD
TER	Överbelastningsskyddet har utlösts för att skydda beatermotor (möjlig överhettning) eller kompressor.	Avvakta några sekunder. Tryck sedan på STOP-knappen för att återställa maskinen. Om detta förekommer ofta kontakta kvalificerad servicetekniker.
T-A	Säkerhets timern för ampere transformatorn har utlöst	Tryck sedan på STOP-knappen för att återställa maskinen. Om detta förekommer ofta kontakta kvalificerad servicetekniker.
DIS	Displayens säkerhets system har utlöst	Tryck på STOP-knappen och and disconnect the wire connection to reset the machine. Om problemet kvarstår kontakta kvalificerad servicetekniker.
P1C	Tankens temperaturmätare är kortsluten	Om problemet kvarstår, kontakta kvalificerad servicetekniker.
P1O	Tankens temperatur mätare är öppen	Om problemet kvarstår, kontakta kvalificerad servicetekniker.
M-C	Ingen växt alarm	Se till att produkten och dess blandning är anpassad för maskinen. Om problemet kvarstår, kontakta kvalificerad servicetekniker.

7.2 TROUBLESHOOTING

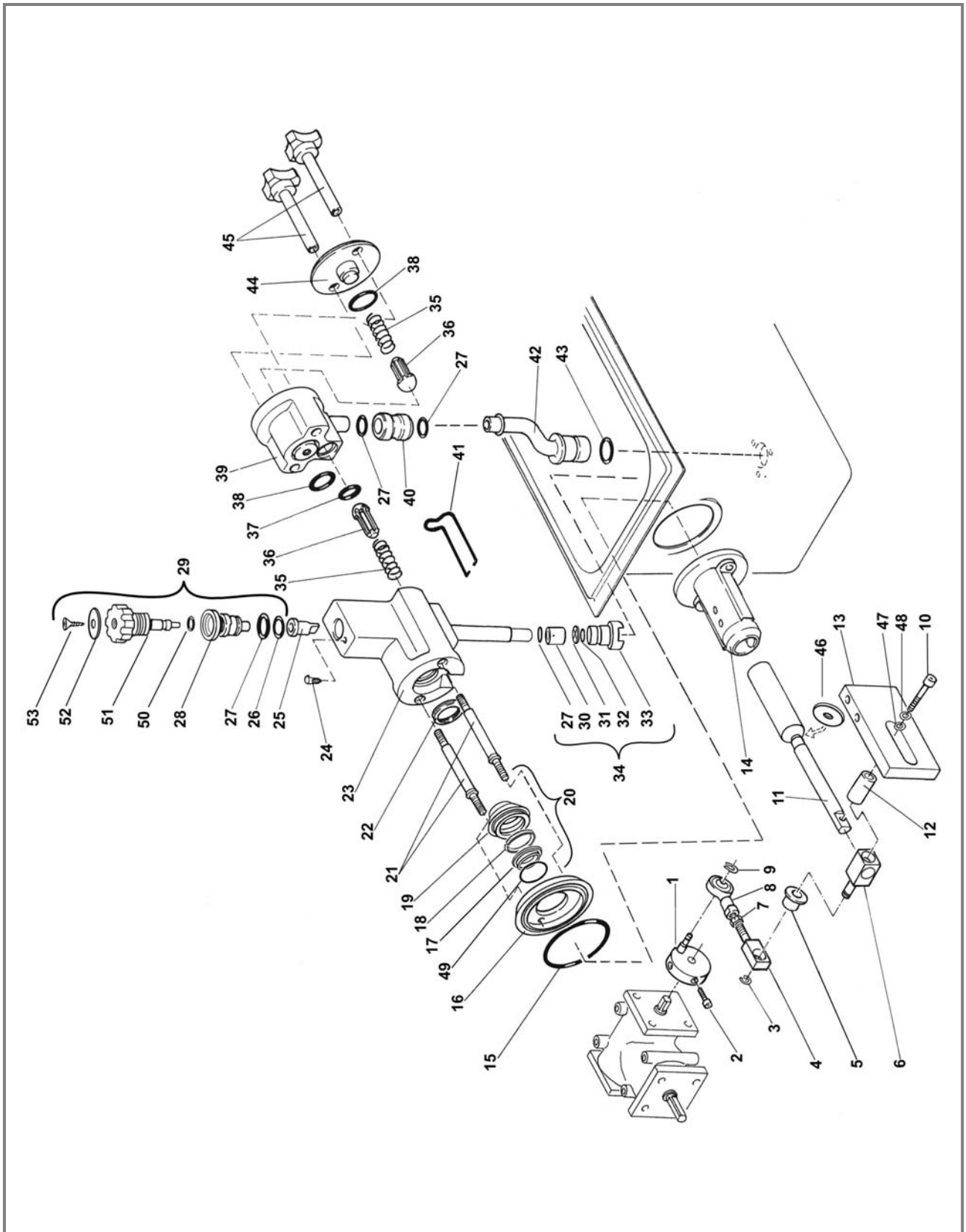
PROBLEM	TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Maskinen startar inte (STOP knapp ON utan några aktiva alarm)	Fel på elektroniken eller en microswitch	Kontakta tekniker
	Fel på strömkällan	Kolla säkringarna
	Fel montering av dörren	Kolla dörren
Maskinen startar inte (STOP knappen OFF)	Huvudströmbrytare OFF eller fel på strömkällan	Slå av strömmen och kolla säkringarna
	En säkring har gått	Kolla och byt ut (Kontakta tekniker)
	Felaktig elektronikkrets eller knapp	Kontakta en tekniker
Kompressorn går ständigt sen början av frys cyklen	(vattenkyld) För lite kondenserande vatten	Kolla så att vatten till och från maskinen fungerar som det ska
	(luftkyld) Smutsig luftkondenserare eller felaktig fläkt	Gör ren kondensorn med en borste och se till att motorns ventilation är korrekt
Det finns flytande glass i dropplådan	Utsliten låda	Kolla och byt ut om nödvändigt
Produktionstiden växer och glassen är blöt	Slitna glass skrapor	Kolla och byt ut skraporna om nödvändigt
	Felaktigt kylsystem	Ring en tekniker
Under frysningen låter mskinen högt och beatern stannar	Fel mix i tanken	Använd korrekt mix och se till att den är fri från klumpar
	För mycket produkt i tanken	Var noga med att inte fylla i för mycket mix i tanken
	Pumpen eller matnings nålen är felaktigt monterade	Assemblera maskinen korrekt
	För lite matning till cylindern	Kolla så att de rörliga delarna (pumpen och matnings nålen) även cylindern och tanken är rena och inte utslitna
	Fel montering av beatern eller skraporna	Montera delarna rätt
	Felaktigt inställd pump eller matnings nål	Reducera mängden luft i glassen
Under diskning med vatten KONSERVATIONS knappen blinkar och ingen funktion är aktiv	För varmt diskvatten	Vänta några minuter och använd sedan kallt vatten



KIKKA 1/s07 - KIKKA 1P/s07

Tav.6/9

P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	P02.155	Maniglia leva portello	Lever handle	Poignée levier	Hebel-Handgriff	Manija leva puerta
2	B16.142	Leva portello	Door handle	Poignée porte	Hebel	Leva puerta
3	P10.117	Guarnizione OR pistone	O-ring piston	O-ring piston	OR-Dichtung f. Kolben	Guarnición piston
4	P02.216	Portello	Door	Porte	Fronttür	Puerta
5	P02.154	Pomello fissaggio portello	Fixing knob	Pommeau fixage porte	Kugelgriff-Befestigung f- Fronttür	Pomo fijación puerta
6	P02.183	Pistone	Piston	Piston	Kolben	Piston
7	B09.245	Perno sicurezza portello	Door security stud	Goujon sécurité	Sicherheitsbolzen f. Fronttür	Perno seguridad puerta
8	P10.114	Guarnizione OR portello	O-ring door	O-ring porte	OR-Dichtung f: Fronttür	Guarnición puerta
9	B16.123	Perno portello	Door stud	Goujon porte	Fronttür-Bolzen	Perno puerta
10	P18.36579	Premistoppa	Stuffing nut	Presse-étoupe	Stopfbüchse	Prensaestopa
11	B06.365	Agitatore	Beater	Brasseur	Rührwerk	Agitador
12	P10.122	Guarnizione OR controagitatore e leva	O-ring	O-ring	OR-Dichtung f. Gegenrührwerk	Guarnición controagitador y leva
13	Z68.36634	Controagitatore	beater inner shaft	Contre-melangeur	Gegenrührwerk	Controagitador
14	P14.026	Coclea terminale	Beater head	Terminal agitateur	Rührwerk-Endteil	Terminal agitador
15	P14.023	Aletta agitatore	Scraper	Raclette	Abstreifer	Patines agitador
16	B09.178	Vite fissaggio portello	Door fixing screw	Vis fixage porte	Fronttür-Fixierschraube	Tornillo fijación puerta
17	P10.071	Guarnizione OR 117	O-ring 117	O-ring 117	OR-Dichtung 117	Guarnición OR 117
18	P02.299	Boccola controagitatore	Bushing counter-beater	Douille Contre-melangeur	Buchse Gegenrührwerk	Anillo Controagitador



P.	COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	B08.109	Blocchetto eccentrico	Eccentric block	Bloque came	Nocken-Blockierung	Grupo bloque excen.
2	V04.030	Vite TCEI 5X12	Screw	Vis	Schraube	Tornillo
3	V14.010	Anello elastico 8	Snapping	Anneau Ressort	elastischer Ring 8	Anillo elastico
4	B08.095	Blocchetto trasporto	Coveying block	Bloque de transport	Blockierung	Bloque traspuerto
5	B10.396	Boccola pistone	Piston bushing	Douille piston	Kolbenbuchse	Hebilla piston
6	B09.300	Perno pistone	Piston stud	Goujon piston	Kolbenbolzen	Perno piston
7	V13.004	Dado M6	Nut	Ecrou	Mutter M6	Dado M6
8	B14.073	Testa a snodo	Articulation head	tête à rotule	Gelenkkopf	Cabeza articulada
9	V14.066	Anello elastico 6	Snapping	Anneau Ressort	elastischer Ring 6	Anillo elastico
10	V04.009	Vite brugola M6 X 50	Socket head screw	Vis	Inbusschraube	Tornillo
11	B09.262	Pistone	Piston	Piston	Kolben	Piston
12	B09.259	Perno di guida	Guide stud	Goujon de guide	Führungsbolzen f.	Perno guia
13	P02.228	Piastrino guida	Guida plate	Plaquette de guide	Führungsplättchen f.	Plaqueta guia
14	B09.261	Supporto pompa	Pump support	Support pompe	Pumpenhalterug	Sosten Bomba
15	P10.135	Guarnizione OR	O-ring	O-ring	OR Dichtung	Guarnición
16	B10.277	Flangia interno vasca	Tank inner flange	Bride interieur cuve	Flansch-	Arandela nterior
17	P11.061	Raschiatore con OR	Scraper with o-ring	Raclette avec o-ring	Schaber	Rascador con OR
18	P11.37945	F G lubrifon	FG-gasket	Joint FG	FG- Dichtung	Guarnición FG
19	B10.445	Bussola anello tenuta	Bush sealing ring	Douille anneau d'étanchéite	Dichtungsring-Buchse	Arandela de cierre
20	Z15.005	Gruppo bussola	Buss assy	Douille compl.	Dichtungsring	Grupo arandela
21	B09.260	Prigioniero pompa	Pump stud	Prisonnier pompe	Stiftschraube f.	Perno bomba
22	P11.056	Anello di tenuta	Sealing ring	Anneau d'étanchéite	Dichtungsring	Guarnicin de cierre
23	Z89.36644	Corpo pompa	Pump body	Corps pompe	Pumpenkörper	Cuerpo bomba
24	B17.168	Bottone di fissaggio	Fixing knob	Button de fixation	Fixierknopf	Botòn de fijage
25	A09.022	Valvola di non ritorno	Non return valve	Soupape non-retour	Rückschlagventil	Valvula de non-vuelta
26	P10.018	Guarnizione OR 114	OR 114	OR 114	OR 114	OR 114
27	P10.125	Guarnizione OR 115	OR 115	OR 115	OR 115	OR 115
28	P02.306	Corpo regolatore aria	Air regulation body	Corps regulation aire	Luftregler-Körper	Cuerpo reg. aire
29	Z87.36645	Regolatore aria	air regulation	Regulation aire	Kompl. Luftregler	Regulador aire
30	P22.35966	Corpo valvola	Valve body	Corps soupape	Schaumventil-Körper	Cuerpo valvula
31	P02.35969	Otturatore valvola	valve plugging	Obturateur soupape	Schaumventil	Obturador valvula
32	P10.077	Guarnizione OR 119	OR 119	OR 119	OR 119	OR 119
33	P22.35963	Boccaglio valvola	Valve nozzle	Tuyau soupape anti-	Schaumventil-Endteil	Canutillo valvula
34	Z87.35970	Valvola antischiuma	Antifoamvalve	Soupape anti-mousse	kompl. Schaumventil	Valvula anti-espuma
35	B11.055	Molla	Spring	Ressort	Ressort	Muelle
36	B17.149	Valvola	Valve	Soupape	Ventil	Valvula
37	P10.071	Guarnizione OR 117	OR 117	OR 117	OR 117	OR 117
38	P10.040	Guarnizione OR 2081	OR 2081	OR 2081	OR 2081	OR 2081
39	B17.206	Coperchio valvole	Valve cover	Couvercle soupape	Abdeckung	Tapa valvulas
40	B10.278	Manicotto	Sleeve	Manchon	Muffe f. Ablaufrohr	Manguito
41	B11.062	Gancio a molla	Snap hook	Griffe à ressort	Federhaken f.	Gancho a muella
42	B17.194	Tubo compressione	Compression tube	Tuyau compression	Druckschlauch	Tubo compresión
43	P10.058	Guarnizione OR 3056	OR 3056	OR 3056	OR 3056	OR 3056
44	B17.193	Coperchio	Cover	Couvercle	Deckel	Tapa
45	B17.200	Vite di serraggio	Pump tightening	Vis de serrage	Pumpenverschluss	Tornillo de cierre
46	P22.36722	Guarnizione pistone	Piston gasket	Joint piston	Kolbendichtung	Guarnición piston
47	V11.003	Rosetta elastica 5	Spring washer	Rondelle élastique	Unterlegscheibe 5	Arandella
48	V09.010	Rosetta piana 5	Flat washer	Rondelle plaine	Flachscheibe 5	Estornija plana
49	P10.037	Guarnizione OR 2106	OR 2106	OR 2106	OR 2106	OR 2106
50	P10.017	Guarnizione OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018	OR 2018
51	P02.307	Spillo regolatore	Regulator	Regulat	Regler	Regulador
52	A04.37089	Rondella	Washer	Rondelle	Unterlegscheibe	Arandela
53	V01.0042	Vite inox 3x8	Screw inox 3x8	Vis inox 3x8	Schraube inox 3x8	Tornillo inox 3x8

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:

Serienummer:

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

ACTOR AB

Servicetelefon 026-13 13 30

