



COMMERCIAL MIXERS



MODEL: GEM120

INSTRUCTION MANUAL



3355 Enterprise Avenue, Suite 160
Fort Lauderdale, Florida 33331
Tel: 954.202.7419 Fax: 954.202.7337
www.thelegacycompanies.com

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR MIXER



Index

Overview	1
Technical parameters	2
Main external parts of the mixer	3
Operating instructions	3
Accessories & Features	4
Notes	4
Maintenance	5
Troubleshooting	5
Exploded assembly diagram	5
Electrical diagram	7
List with the numbering of the pieces	8
French (Français)	9
Spanish (Español).....	18

Overview

This mixer consists of three-speed planetary gears. It has a compact structure and high efficiency with significant energy savings and easy operation. You will have in it an ideal assistant for the preparation of breads and cakes.

Technical Parameters

Model	Barrel Volume (L)	Power (kW)	Weight (kg)	Speed of Stirring Shaft 110V (r/min)			Overall Dimensions (mm)
				1st Speed	2nd Speed	3rd Speed	
GEM120	20	1.1	85	120	282	404	555 x 505 x 764

Main external parts of the mixer

1. Gear shift lever
2. Axis of rotation
3. Mixer
4. Stainless steel bowl
5. Power button
6. Lifting lever
7. Support

**Operating Instructions**

1. Standard power supply 110 V/60 Hz AC (use a plug with 3 wide contacts and a suitable ground)
2. Mixer installation: Place spin axis 2 on mixer 3 and turn it clockwise.
3. Starting procedure: Pull the gear change hand lever 1 to position 1 before starting, Safe hood is in closed state. Then turn on the power switch 5, after the mixer is in normal operation, set the speed required.
4. Speed change: If you want to change the speed, pull the bent lever 6 to the lowest point, after pull the gear change hand lever 1 to the position required, then pull the bent lever 6 to the highest point and lift the support 7 to the highest position. The machine can be in normal operation at this time.
5. Installation procedures for meat Mincer head: stop operation first, loose stud bolt and lift the top cover of its head. Put on the mincer and tighten the stud bolt. 1st speed should be used for mincing meat.
6. Shutting down: When the operation is completed, turn off the power switch 5 first, then pull the gear change hand lever 1 to position 1, and pull back the hand lever 6 to the lowest point and finally disconnect power supply.

Accessories and Functions

1. Spherical Mixer: Used for stirring of liquid materials, such as cream and eggs.
2. Plate Mixer: Used for stirring of paste, powder, and fragmented materials such as stuffing
3. Hook Mixer: Used for stirring of more sticky materials, such as dough.

Notes

1. The power socket must be provided with a good ground wire to guarantee the mixer's good grounding through it. There will be a electric shock if no ground wire or an improper grounding mounted. The ground wire can never be connected with gas pipe, water pipe, lightning rod or telephone line. Electric leakage should be checked after installation.
2. Don't put your hand into the stirring barrel during operation. Power supply should be disconnected before the mixer is going to be installed.
3. Don't operate the mixer beyond the time limit to prevent reduction of its service life.
4. The mixer should be mounted on a stable and clean place. Keep it away from overheated or over wet places and away from equipment which has strong electromagnet or can produce strong electromagnet.
5. Keep the machine clean constantly. Disconnect power supply before maintenance. Clean it with a piece of soft and a bit wet cloth. Don't clean it with liquid or spraying detergent.

*** Warning: Do not use medium or high speed for kneading dough.

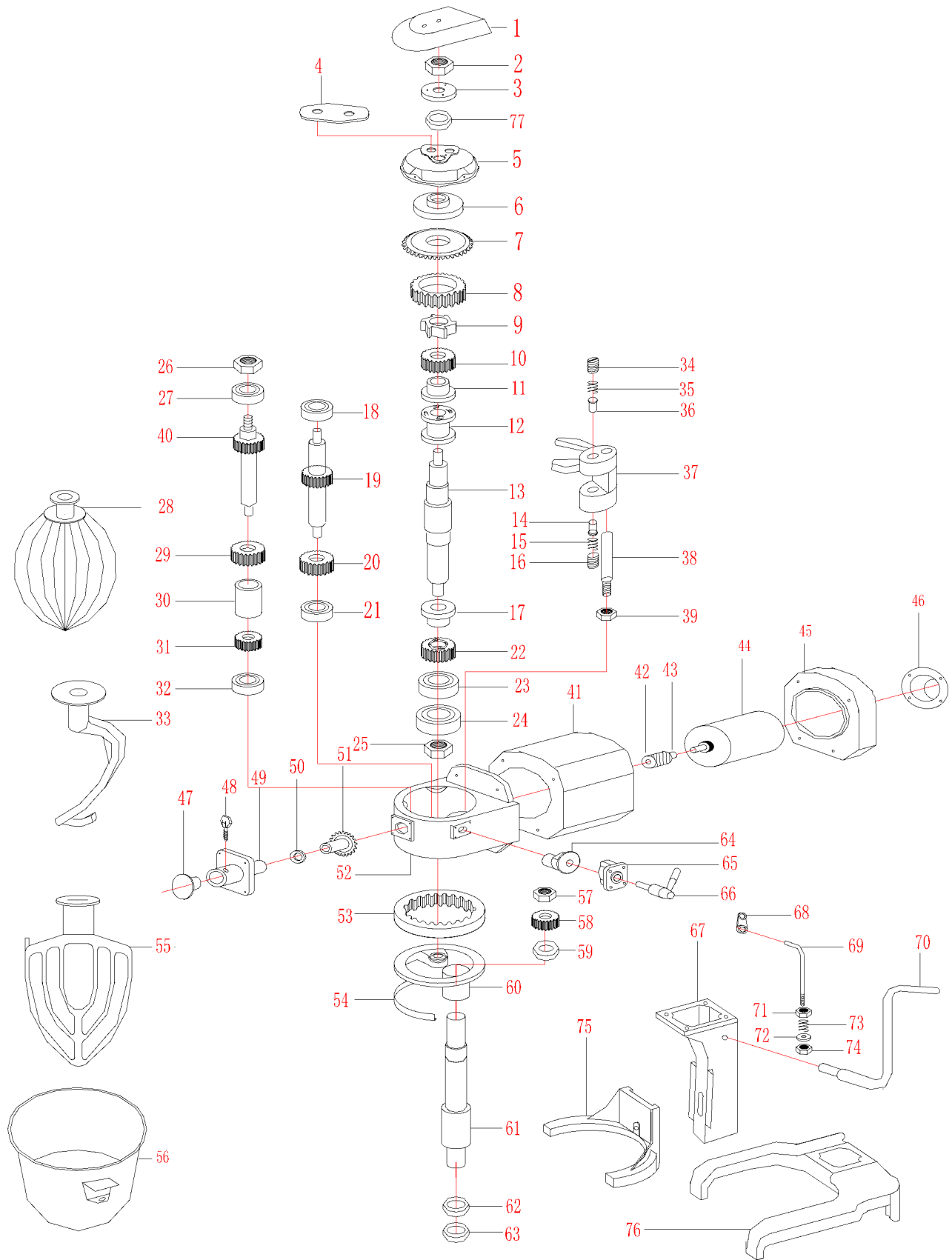
Maintenance

- a. After using, you should clean the bowl and agitator ect, make sure to keep the machine clean.
- b. The transmission gear box is packed with special grease, it could be used for six mouths in normal condition. If it need to add or replace the grease, please open the top cover , then pour the grease from aperture or replace the grease directly.

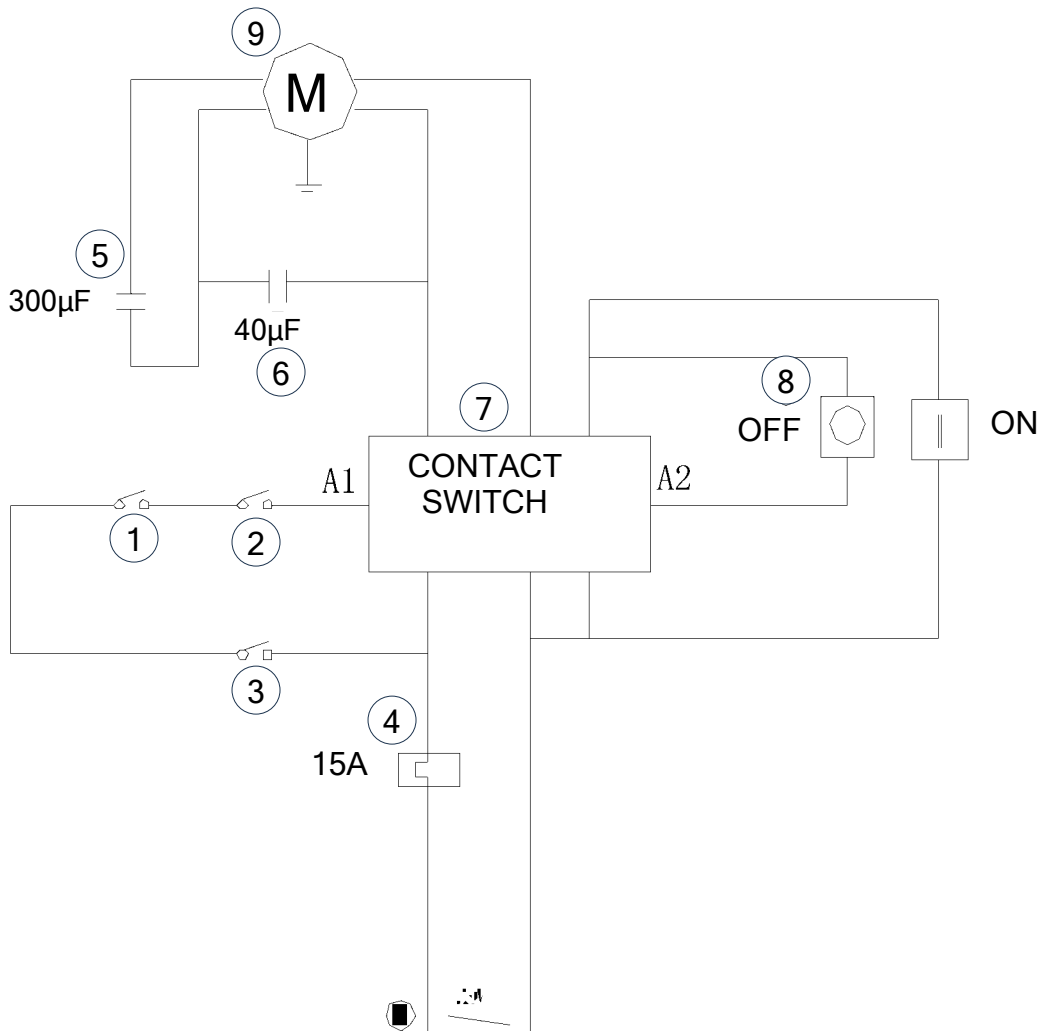
Problems and Solutions

Problems	Causes	Solutions
The mixing shaft does not rotate after starting the machine	Electrical connectors are loose	Check the electrical circuit, tighten the loose connections
Oil leakage	Oil gaskets are worn	Replace oil gaskets
Motor temperature increases and rotational speed decreases	Voltage too low	Check the power supply
	Overload	Decrease the amount of the mixture
	The mixing speed is too high or the mixing is not suitable	Select a suitable speed and mix
The mixture hits the bucket	The mixture or bucket is deformed	Repair or replace the mixture or bucket
The noise of the gearbox is very loud, its temperature is too high	Lubrication is insufficient	Add or replace oil

Assembly Exploded Diagram



Electrical diagram



1. DISTANCE SWITCH
2. DISTANCE SWITCH
3. DISTANCE SWITCH
4. OVERLOAD SWITCH
5. CAPACITANCE
6. CAPACITANCE
7. CONTACT SWITCH
8. RED AND GREEN SWITCH
9. MOTOR
10. PLUG LINE

GEM120 Planetary Blender Spare Parts List

#	PART #	DESCRIPTION	REMARK	#	PART #	DESCRIPTION	REMARK
1	SM20-01-19	COVER		42	SM20-01-06	WORM WHEEL	
2	GB54	NUT		43	GB119	SPRING	
3	GB97.1	CLAMP PLATE		44	SM20-DQ-09	MOTOR	
4	SM20-01-15	PRESSING PLATE		45	SM20-01-02	BACK CASING	
5	SM20-01-07	TRANSMISSION SUPPORT		46	SM20-01-01	BACK COVER	
6	SM20-01-14	SPACER-LOWER		47	SM20-01-25	PLUG ATTACHMENT HUB	
7	SM20-01-13	TAPER GEAR WHEEL 1		48	SM20-01-38	PLUG	
8	SM20-01-18-01	TOOTH GEAR		49	SM20-01-24	ATTACHMENT HUB	
9	SM20-01-18-02	GEAR		50	SM20-01-26	RING	
10	SM20-01-20	GEAR		51	SM20-01-23	PINION	
11	SM20-01-21	BUSHING		52	SM20-01-30	GEAR BOX	
12	SM20-01-22	SLEEVE		53	SM20-01-32	INTERNAL GEAR	
13	SM20-01-16	MAIN SHAFT		54	SM20-01-34	DRIP RING	
14	SM20-01-44	PLUNGER-SHIFTER YOKE		55	SM20-06-01	BEATER	
15	SM20-01-43	SPRING		56	SM20-04-00	BOWL	
16	SM20-01-42	RETAINER SPRING		57	GB591.1	WASHER	
17	SM20-01-21	BUSHING		58	SM20-01-33	GEAR	
18	201	BEARING		59	203	BEARING	
19	SM20-01-09	SHAFT WORM GEAR		60	SM20-01-35	PLANETARY	
20	SM20-01-08	GEAR		61	SM20-01-36	WORKING SHAFT	
21	201	BEARING		62	204	BUSHING	
22	SM20-01-27	CLAW TYPE GEAR WHEEL		63	HG4-692	OIL SEAL	
23	205	BEARING		64	SM20-01-39- 01	CAM-GEAR SHIFTER	
24	HG-692	OIL SEAL		65	SM20-01-39- 02	PLATE-SHIFTER INDEX	
25	GB54	NUT		66	SM20-01-39- 04	HANDLE SHIFTER	
26	GB54	NUT		67	SM20-05-01	PEDESTAL	
27	201	BEARING		68	SM20-05-12	ARM-BOWL LIFT	
28	SM20-06-02	WIRE WHIP		69	SM20-05-11	ROD-BOWL LIFT	
29	SM20-01-11	GEAR		70	SM20-05-13	LIFT HANDLE	
30	SM20-01-05	BUSHING		71	GB97.1	SPRING	
31	SM20-01-04	GEAR		72	GB97.1	WASHER	
32	201	BEARING		73	SM20-05-10	WASHER	

33	SM20-06-03	HOOK		74	GB6171	RING	
34	SM20-01-44	PLUNGER-SHIFTER YOKE		75	SM20-05-05	BOWL SUPPORT	
35	SM20-01-43	SPRING		76	SM20-05-06	BASE	
36	SM20-01-42	RETAINER SPRING		77	203	BEARING	
37	SM20-01-41	SHIFTING YOKE		78	SM20-03-00	SAFETY GUARD	
38	SM20-01-40	DECLUTCH SHIFT SHAFT		79	SM20-3-05-07ZZ	BOWL LOCK, LEFT	
39	GB6171	NUT		80	SM20-3-05-07ZY	BOWL LOCK, RIGHT	
40	SM20-01-12	GEAR SHAFT		81		BACK COVER, ELECTRICAL	
41	SM20-01-03	CASE					
			ELECTRICAL		SM20-DQ-01	DISTANCE SWITCH	
					SM20-DQ-02	POWER CORD	
					SM20-DQ-03	CONTACT SWITCH	
					SM20-DQ-04	GREEN BUTTON	
					SM20-DQ-05	RED BUTTON	
					SM20-DQ-06	OVERLOAD SWITCH	
					SM20-DQ-07	CAPACITOR 300 μ F	
					SM20-DQ-08	CAPACITOR 40 μ F	



MIXEURS COMMERCIAUX



MODÈLE: GEM120

MANUEL D'INSTRUCTIONS



3355 Enterprise Avenue, Suite 160
Fort Lauderdale, Florida 33331
Tél : 954.202.7419 Fax : 954.202.7337
www.thelegacycompanies.com

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MIXEUR



Sommaire

Description générale	10
Paramètres techniques	11
Principales parties externes du mixeur	11
Instructions d'utilisation	11
Accessoires et fonctions	12
Notes	12
Entretiens	12
Problèmes et solutions	13
Schéma de montage éclaté	14
Schéma électrique	15
Liste des numéros de référence	16
Espagnol (Español)	18

Description Générale

C'est une sorte de mixeur à trois vitesses. Avec sa conception d'agitation planétaire, il a une structure compacte, un rendement élevé, une économie d'énergie et une utilisation facile. Il vous sera fourni comme un assistant idéal pour la fabrication

Paramètres Techniques

Modele	Volume de Baril (L)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Vitesse de l'arbre agitateur 110V (tr/min)			Dimensions globales (mm)
				1st Vitesse	2nd Vitesse	3rd Vitesse	
GEM120	20	1.1	85	120	282	404	555 x 505 x 764

Principales Parties Externes du Mixeur

1. Levier manuel de changement de vitesse
2. Arbre agitateur
3. Mixeur
4. Bol en acier inoxydable
5. Interrupteur d'alimentation
6. Levier coudé
7. Support

**Instructions d'utilisation**

1. Alimentation standard 110 V/60 Hz CA (veuillez utiliser une fiche avec 3 contacts larges et une bonne mise à la terre)
2. Installation du mixeur : placez l'arbre agitateur 2 dans le mixeur 3 et faites-le tourner dans le sens horaire.
3. Procédure de démarrage : tirez le levier manuel de changement de vitesse 1 sur la position 1 avant d'agiter. Le capot de sécurité est à l'état fermé. Ensuite, allumez l'interrupteur d'alimentation 5, et une fois que le mixeur est en fonctionnement normal, réglez la vitesse requise.
4. Transformation de vitesse : si vous souhaitez modifier la vitesse, tirez le levier coudé 6 sur le point le plus bas, puis tirez le levier manuel de changement de vitesse 1 sur la position requise, puis tirez le levier coudé 6 sur le point le plus haut et soulevez le support 7 sur la position la plus haute. À ce moment-là, la machine peut être en fonctionnement normal.
5. Procédures d'installation de la tête de hachoir à viande : arrêtez d'abord l'opération, puis desserrez le goujon et soulevez le couvercle supérieur de sa tête. Ensuite, mettez le hachoir et serrez le goujon. La 1ère vitesse doit être utilisée pour hacher la viande.
6. Arrêt : lorsque l'opération est terminée, éteignez d'abord l'interrupteur d'alimentation 5, puis tirez le levier manuel de changement de vitesse 1 sur la position 1, puis tirez le levier manuel 6 sur le point le plus bas et enfin, coupez l'alimentation.

Accessoires et Fonctions

1. Mixeur sphérique : utilisé pour agiter les matières liquides, telles que la crème et les œufs
2. Mixeur à plaque : utilisé pour agiter la purée, la poudre et les matières fragmentaires telles que la farce
3. Mixeur à crochet : utilisé pour agiter les matières plus collantes, telles que la pâte..

Notes

1. La prise de courant doit être munie d'un bon fil de terre pour garantir la bonne mise à la terre du mixeur à travers elle. Il y aura un choc électrique s'il n'y a pas de fil de terre ou si la mise à la terre est mal installée. Le fil de terre ne peut jamais être connecté à un tuyau de gaz, à un tuyau d'eau, à un paratonnerre ou à une ligne téléphonique. Les fuites électriques doivent être vérifiées après l'installation.
2. Ne mettez pas votre main dans le tonneau d'agitation pendant le fonctionnement. L'alimentation électrique doit être déconnectée avant l'installation du mixeur.
3. Ne faites pas fonctionner le mixeur au-delà de la limite de temps pour éviter de réduire sa durée de vie.
4. Le mixeur doit être monté sur un endroit stable et propre. Gardez-le à l'écart des endroits surchauffés ou trop humides et à l'écart des équipements dotés d'un électroaimant puissant ou pouvant produire un électroaimant puissant.
5. Gardez la machine propre en permanence. Coupez l'alimentation avant l'entretien. Nettoyez-la avec un morceau de chiffon doux et un peu humide. Ne la nettoyez pas avec un liquide ou un détergent de pulvérisation.

*** Avertissement : n'utilisez pas une vitesse moyenne ou élevée pour pétrir la pâte

Entretiens

- a. Après utilisation, vous devez nettoyer le bol et l'agitateur ; assurez-vous de garder la machine propre
- b. La boîte de transmission est remplie de graisse spéciale ; elle peut être utilisée pour six bouches dans des conditions normales. S'il faut ajouter ou remplacer la graisse, veuillez ouvrir le couvercle supérieur, puis verser la graisse par l'ouverture ou remplacer la graisse directement

Problèmes et Solutions

Problèmes	Causes	Solutions
L'arbre de mélange ne tourne pas après le démarrage de la	Les connecteurs électriques sont desserrés.	Vérifiez le circuit électrique et serrez les connexions desserrées.
Fuite d'huile	Les joints d'huile sont usés.	Remplacez ces joints d'huile.
La température du moteur devient plus élevée et la vitesse de rotation plus faible.	Tension trop basse	Vérifiez l'alimentation électrique.
	Surcharge	Réduisez la quantité du mélange.
	La vitesse de mélange est trop élevée ou le mélange ne convient pas.	Sélectionnez une vitesse et un mélange appropriés.
Le mélange frappe contre le bol.	Le mélange ou le bol est déformé.	Réparez ou remplacez le mélange ou le bol.
Le bruit de la boîte de vitesses est grave ; sa température est trop élevée.	La lubrification est insuffisante.	Ajoutez ou remplacez la graisse.

Schéma de Montage éclaté

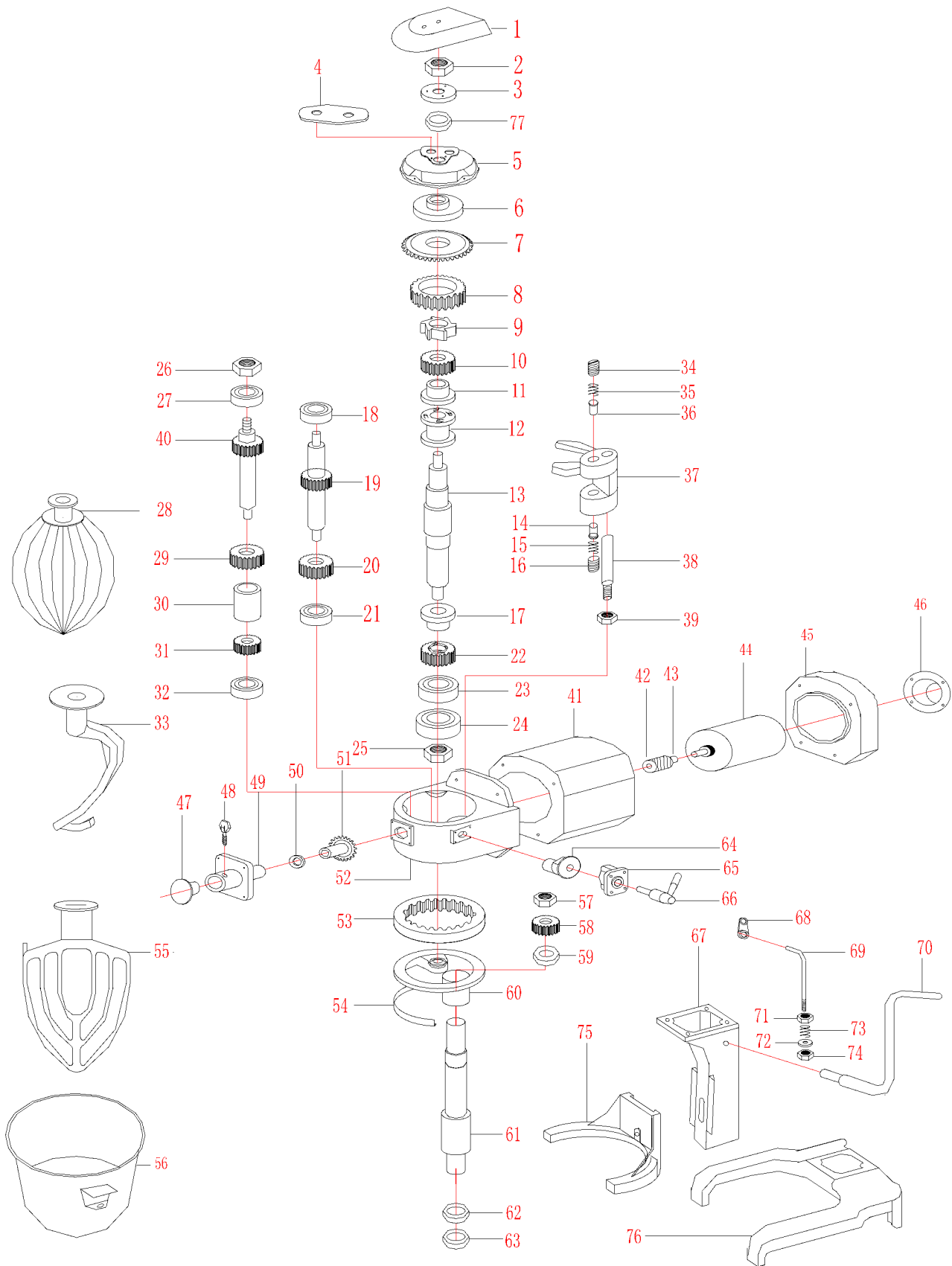
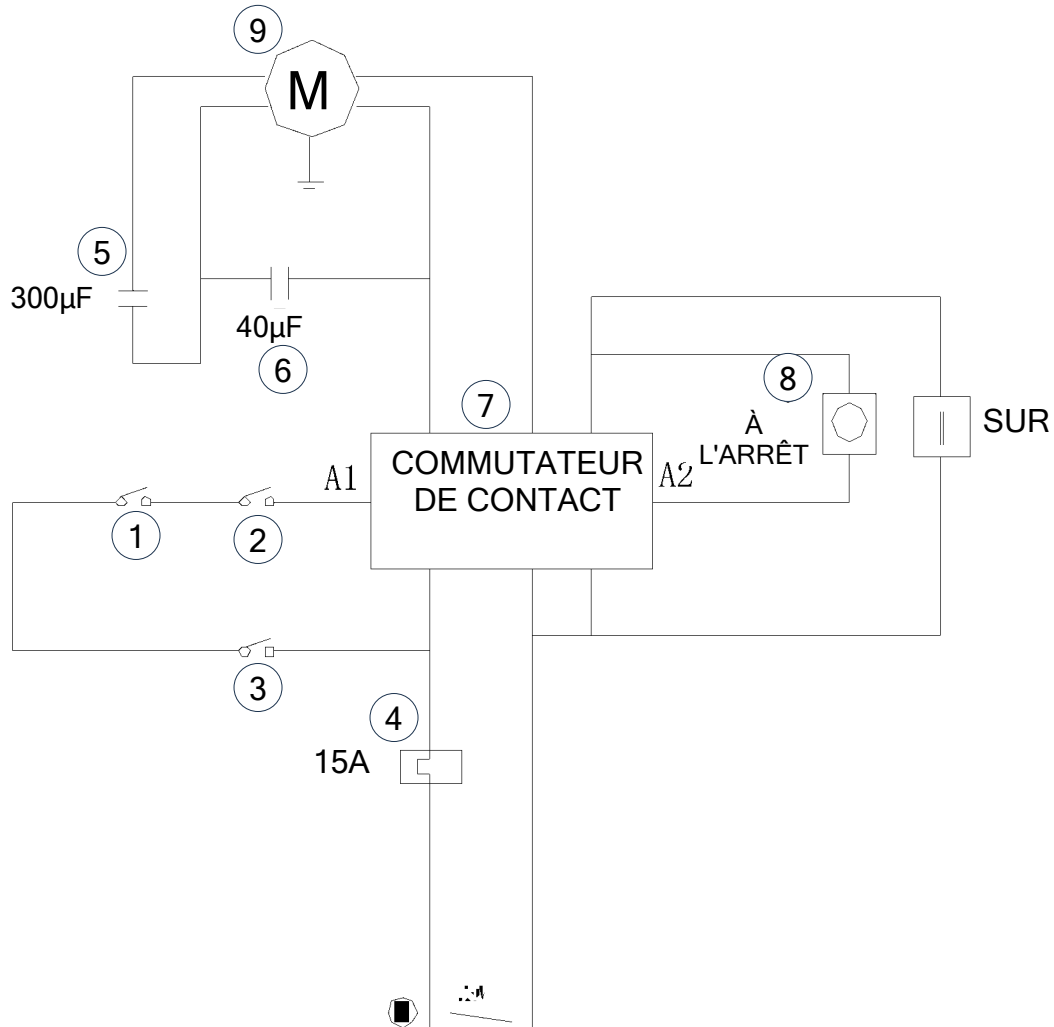


Schéma électrique



1. INTERRUPTEUR DE DISTANCE
2. INTERRUPTEUR DE DISTANCE
3. INTERRUPTEUR DE DISTANCE
4. INTERRUPTEUR DE SURCHARGE
5. CAPACITANCE
6. CAPACITANCE
7. INTERRUPTEUR DE CONTACT
8. INTERRUPTEUR ROUGE ET VERT
9. MOTEUR
10. LIGNE DE PRISE

GEM120 Liste des pièces de rechange du mixeur planétaire

#	N° DE RÉF.	DESCRIPTION	REM ARQ UE	#	N° de réf.	DESCRIPTION	REMA RQUE
1	SM20-01-19	CAPOT		42	SM20-01-06	ROUE À VIS SANS FIN	
2	GB54	ÉCROU		43	GB119	RESSORT	
3	GB97.1	PLAQUE DE		44	SM20-DQ-09	MOTEUR	
4	SM20-01-15	Plaque de		45	SM20-01-02	BOÎTIER ARRIÈRE	
5	SM20-01-07	TRANSMISSION SUPPORT		46	SM20-01-01	CAPOT ARRIÈRE	
6	SM20-01-14	ENTRETOISE- INFÉRIEURE		47	SM20-01-25	MOYEU DE FIXATION DE FICHE	
7	SM20-01-13	Roue dentée		48	SM20-01-38	FICHE	
8	SM20-01-18-01	ROUE DENTÉE		49	SM20-01-24	MOYEU DE FIXATION	
9	SM20-01-18-02	ENGRENAGE		50	SM20-01-26	BAGUE	
10	SM20-01-20	ENGRENAGE		51	SM20-01-23	PIGNON	
11	SM20-01-21	BAGUE		52	SM20-01-30	BOÎTE DE VITESSES	
12	SM20-01-22	MANCHON		53	SM20-01-32	ENGRENAGE INTÉRIEUR	
13	SM20-01-16	ARBRE PRINCIPAL		54	SM20-01-34	BAGUE D'ÉGOUTTEMENT	
14	SM20-01-44	CULASSE DE LEVIER DE VITESSE-PISTON		55	SM20-06-01	BATTEUR	
15	SM20-01-43	RESSORT		56	SM20-04-00	BOL	
16	SM20-01-42	RESSORT DE		57	GB591.1	RONDELLE	
17	SM20-01-21	BAGUE		58	SM20-01-33	ENGRENAGE	
18	201	ROULEMENT		59	203	ROULEMENT	
19	SM20-01-09	ROUE À VIS SANS FIN D'ARBRE		60	SM20-01-35	PLANÉTAIRE	
20	SM20-01-08	ENGRENAGE		61	SM20-01-36	ARBRE DE TRAVAIL	
21	201	ROULEMENT		62	204	BAGUE	
22	SM20-01-27	Roue dentée de type à griffes		63	HG4-692	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ	
23	205	ROULEMENT		64	SM20-01-39- 01	LEVIER DE VITESSE À CAMES	
24	HG-692	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ		65	SM20-01-39- 02	INDEX DE LEVIER DE VITESSE-PLAQUE	
25	GB54	ÉCROU		66	SM20-01-39- 04	LEVIER DE VITESSE- POIGNÉE	
26	GB54	ÉCROU		67	SM20-05-01	SOCLE	
27	201	ROULEMENT		68	SM20-05-12	LEVAGE BRAS-BOL	
28	SM20-06-02	Fouet en métal		69	SM20-05-11	LEVAGE TIGE-BOL	
29	SM20-01-11	ENGRENAGE		70	SM20-05-13	POIGNÉE DE LEVAGE	
30	SM20-01-05	BAGUE		71	GB97.1	RESSORT	
31	SM20-01-04	ENGRENAGE		72	GB97.1	RONDELLE	
32	201	ROULEMENT		73	SM20-05-10	RONDELLE	

33	SM20-06-03	CROCHET		74	GB6171	BAGUE	
34	SM20-01-44	CULASSE DE LEVIER DE VITESSE-PISTON		75	SM20-05-05	SUPPORT DE BOL	
35	SM20-01-43	RESSORT		76	SM20-05-06	BASE	
36	SM20-01-42	RESSORT DE RETENUE		77	203	ROULEMENT	
37	SM20-01-41	CULASSE DE CHANGEMENT DE VITESSE		78	SM20-03-00	DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	
38	SM20-01-40	CHANGEMENT DE VITESSE		79	SM20-3-05-07ZZ	Casier à bol, gauche	
39	GB6171	ÉCROU		80	SM20-3-05-07ZY	Casier à bol, droit	
40	SM20-01-12	ARBRE DE TRANSMISSION		81		Capot arrière, électrique	
41	SM20-01-03	BOÎTIER					
			électrique		SM20-DQ-01	Interrupteur de distance	
					SM20-DQ-02	Cordon d'alimentation	
					SM20-DQ-03	Interrupteur de contact	
					SM20-DQ-04	Bouton vert	
					SM20-DQ-05	Bouton rouge	
					SM20-DQ-06	Interrupteur de surcharge	
					SM20-DQ-07	Condensateur 300 uf	
					SM20-DQ-08	Condensateur 40 uf	



BATIDORAS COMERCIALES



MODELO: GEM120

MANUAL DE INSTRUCCIONES



3355 Enterprise Avenue, Suite 160
Fort Lauderdale, Florida 33331
Tel : 954.202.7419 Fax : 954.202.7337
www.thelegacycompanies.com

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA



Índice

Descripción general	19
Parámetros técnicos	20
Partes externas principales de la batidora	20
Instrucciones de funcionamiento	20
Accesorios y funciones	21
Notas	21
Mantenimiento	21
Problemas y soluciones	22
Diagrama de despiece del ensamblaje	23
Diagrama eléctrico	24
Listado con la numeración de las piezas	25

Descripción General

Esta batidora consta de engranajes de tres velocidades. Gracias a su diseño de giro planetario, tiene una estructura compacta y una alta eficiencia con un importante ahorro de energía y un fácil funcionamiento. Tendrá en ella un ayudante ideal para la elaboración de panes y pasteles.

Parámetros Técnicos

Nombre	Cubeta Volumen (L)	Potencia (kW)	Peso (kg)	Velocidad del eje de giro -110 V (r/min)			Dimensiones totales (mm)
				1ª	2ª	3ª	
GEM120	20	1.1	85	120	282	404	555 x 505 x 764

Partes Externas Principales de la Batidora

1. Palanca de cambio del engranaje
2. Eje de giro
3. Mezclador
4. Cuenco de acero inoxidable
5. Botón de encendido
6. Palanca de elevación
7. Soporte



Instrucciones de funcionamiento

1. Fuente de alimentación estándar 110 V/60 Hz CA (utilice un enchufe con 3 contactos anchos y una adecuada toma de tierra).
2. Instalación de la batidora: coloque el eje de giro 2 en el mezclador 3 y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Procedimiento de arranque: tire de la palanca de cambio de los engranajes 1 hasta la posición 1 antes de arrancar la máquina; la campana de seguridad debe estar cerrada. A continuación, accione el interruptor de encendido 5; una vez que la batidora esté funcionando con normalidad, establezca la velocidad necesaria.
4. Modificación de la velocidad: si desea cambiar la velocidad, tire de la palanca de elevación 6 hasta el punto más bajo; después de tirar de la palanca de cambio de los engranajes 1 hasta la posición requerida, tire de la palanca de elevación 6 hasta el punto más alto y levante el soporte 7 hasta la posición más elevada. Mientras tanto, la máquina puede estar funcionando con normalidad.
5. Procedimiento de instalación del cabezal para la picadora de carne: detenga la máquina, suelte el perno prisionero y levante la cubierta superior del cabezal. A continuación, coloque la picadora y apriete el perno prisionero. Se debe utilizar la velocidad 1 para picar carne.
6. Apagado: cuando finalice el trabajo, apague el interruptor de alimentación 5, tire de la palanca de cambio de los engranajes 1 hasta la posición 1, tire de la palanca de elevación 6 hasta el punto más bajo y, finalmente, desconecte la fuente de alimentación.

Accesorios y Funciones

1. Batidora esférica: se utiliza para remover materiales líquidos, como nata y huevo.
2. Batidora de placa: se utiliza para agitar la pasta, el polvo y los materiales fragmentados como los rellenos.
3. Batidora de gancho: se utiliza para remover materiales más pegajosos, como las masas.

Notas

1. La toma de corriente debe estar provista de un cable de toma de tierra adecuado para garantizar una correcta conexión a tierra de la batidora. Si no se cuenta con un cable de toma de tierra o si se monta una conexión a tierra incorrecta existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica. El cable de toma de tierra no se puede conectar en ningún caso a una tubería de gas, una tubería de agua, un pararrayos o una línea telefónica. Se deberán comprobar las fugas eléctricas después de la instalación.
2. No introduzca la mano en la cubeta de la batidora mientras esta esté en funcionamiento. La fuente de alimentación deberá desconectarse antes de instalar la batidora.
3. No utilice la batidora durante más tiempo del estipulado para evitar la reducción de su vida útil.
4. La batidora deberá montarse en un lugar estable y limpio. Manténgala alejada de lugares con exceso de calor o humedad y lejos de equipos que tengan electroimanes de gran potencia o que puedan producir un fuerte electromagnetismo.
5. Mantenga la máquina siempre limpia. Desconecte la fuente de alimentación antes de realizar las tareas de mantenimiento. Límpiela con un trozo de paño suave y un poco húmedo. No la limpie con detergente líquido o pulverizado.

***** Advertencia: No utilice las velocidades media o alta para amasar.**

Mantenimiento

- a. Después de cada uso, deberá limpiar la cubeta y el agitador, y asegúrese de mantener la

máquina limpia.

- b. La caja de engranajes de la transmisión contiene una grasa especial, que podría usarse durante seis meses en condiciones normales. Si necesita añadir o reemplazar esta grasa, abra la cubierta superior y luego vierta la grasa por la abertura o reemplace la grasa directamente.

Problemas y Soluciones

Problemas	Causas	Soluciones
El eje de mezcla no gira después de poner en marcha la máquina	Los conectores eléctricos están sueltos	Compruebe el circuito eléctrico, apriete las conexiones sueltas
Fuga de aceite	Las juntas del aceite están desgastadas	Reemplace las juntas del aceite
La temperatura del motor aumenta y la velocidad de rotación disminuye	Tensión demasiado baja	Compruebe la fuente de alimentación
	Sobrecarga	Disminuya la cantidad de la mezcla
	La velocidad de mezclado es demasiado alta o la mezcla no es adecuada	Seleccione una velocidad y una mezcla adecuadas
La mezcla golpea contra la cubeta	La mezcla o la cubeta están deformadas	Repare o reemplace la mezcla o la cubeta
El ruido de la caja de engranajes es muy fuerte, su temperatura es demasiado alta	La lubricaciones insuficiente	Añada o reemplace la grasa

Diagrama de Despiece del Ensamblaje

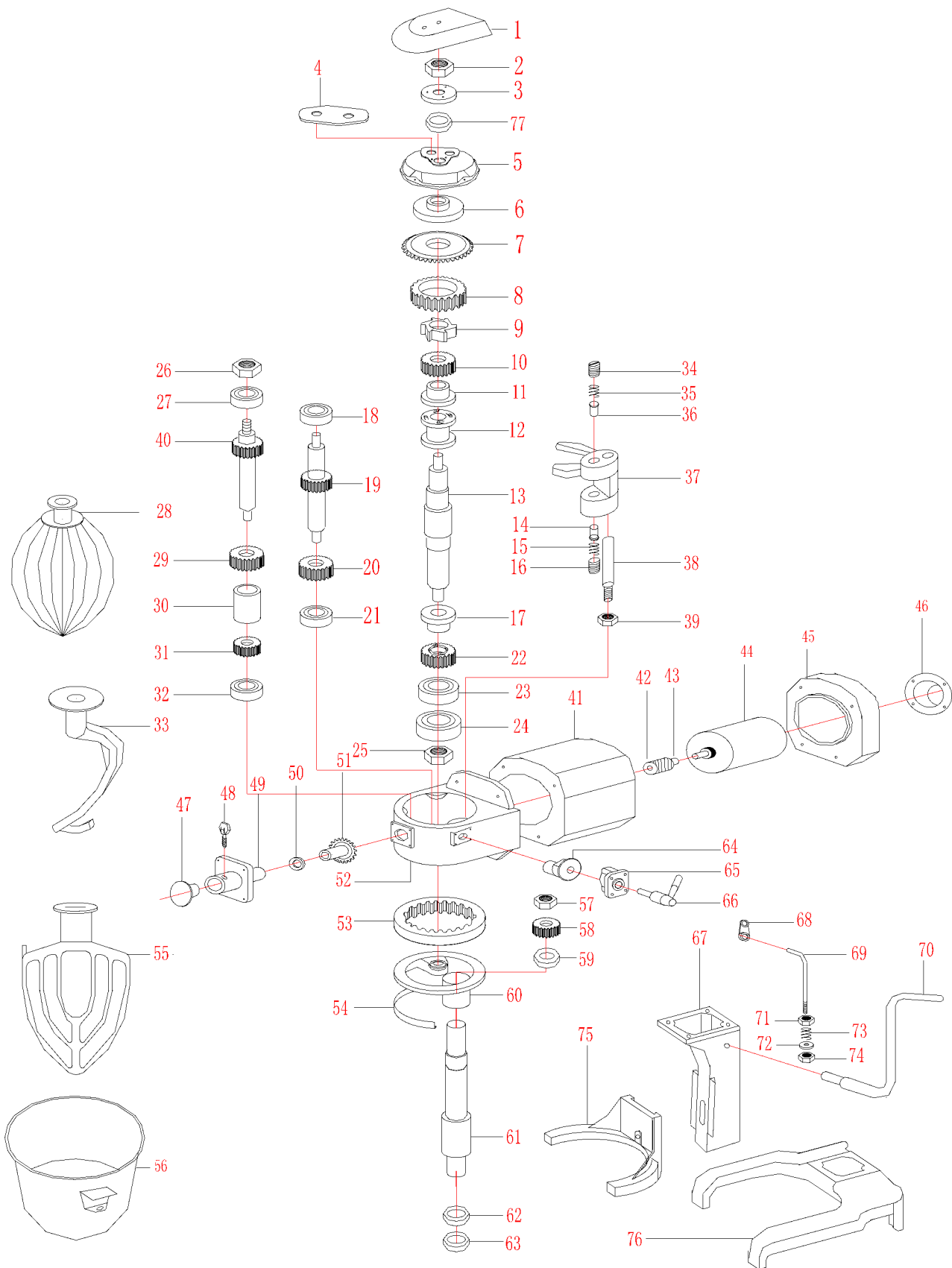
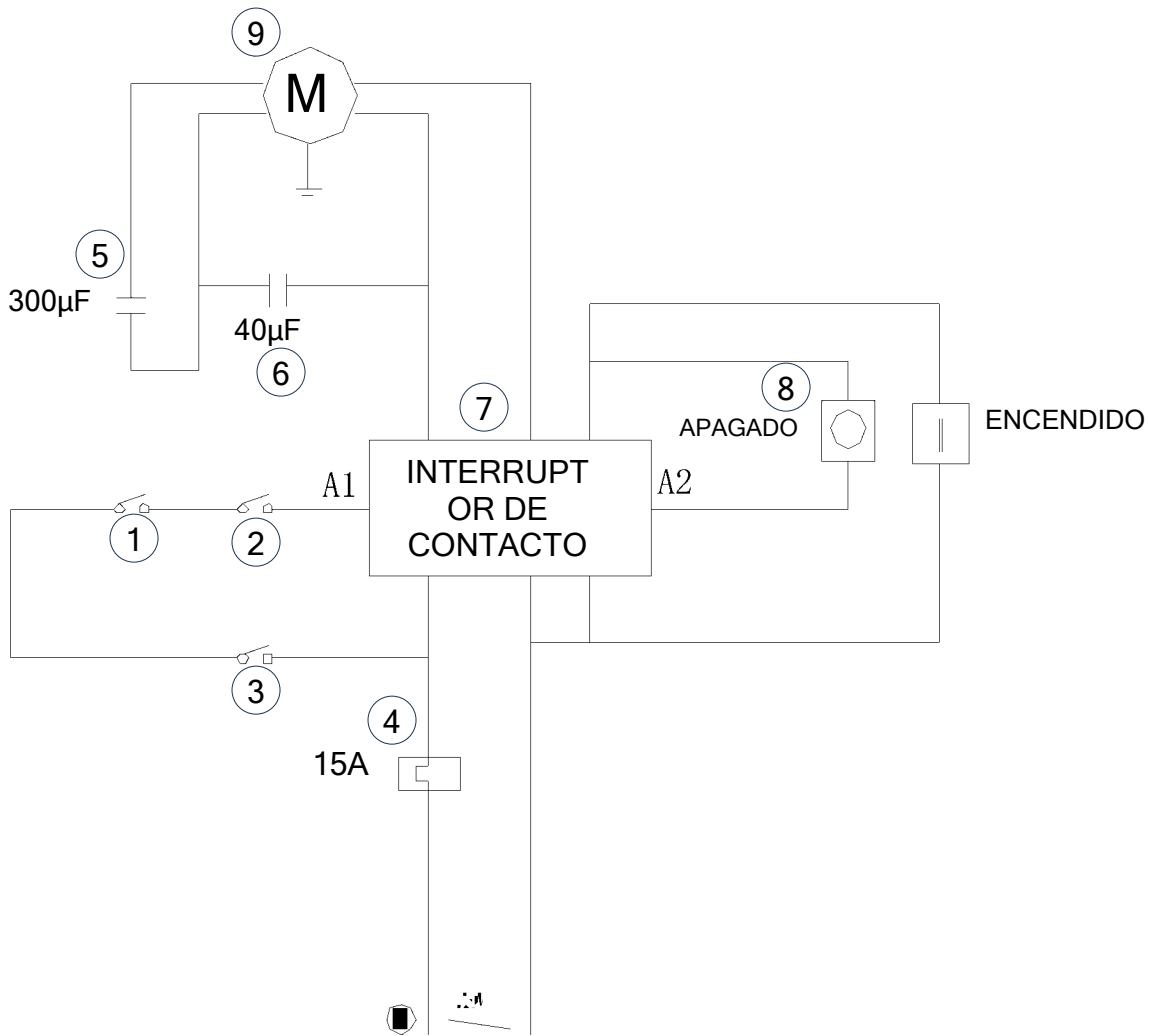


Diagrama Eléctrico



1. INTERRUPTOR DE DISTANCIA
2. INTERRUPTOR DE DISTANCIA
3. INTERRUPTOR DE DISTANCIA
4. INTERRUPTOR DE SOBRECARGA
5. CAPACITANCIA
6. CAPACITANCIA
7. INTERRUPTOR DE CONTACTO
8. INTERRUPTOR ROJO Y VERDE
9. MOTOR
10. LÍNEA DE ENCHUFE

Listado con la numeración de las piezas

#	PARTE N.º	DESCRIPCIÓN	COMENTARIO	#	Parte n.º	DESCRIPCIÓN	COMENTARIO
1	SM20-01-19	CUBIERTA		42	SM20-01-06	TORNILLO SIN FIN	
2	GB54	TUERCA		43	GB119	MUELLE	
3	GB97.1	PLACA DE SUJECIÓN		44	SM20-DQ-09	MOTOR	
4	SM20-01-15	Placa de presión		45	SM20-01-02	CARCASA TRASERA	
5	SM20-01-07	TRANSMISIÓN SOPORTE		46	SM20-01-01	CUBIERTA TRASERA	
6	SM20-01-14	ESPACIADOR INFERIOR		47	SM20-01-25	CONECTOR DEL ACCESORIO DEL ENCHUFE	
7	SM20-01-13	Rueda dentada		48	SM20-01-38	ENCHUFE	
8	SM20-01-18-01	Engranaje dentado		49	SM20-01-24	CONECTOR DEL ACCESORIO	
9	SM20-01-18-02	ENGRANAJE		50	SM20-01-26	ANILLO	
10	SM20-01-20	ENGRANAJE		51	SM20-01-23	PIÑÓN	
11	SM20-01-21	CASQUILLO		52	SM20-01-30	CAJA DE ENGRANAJES	
12	SM20-01-22	MANGUITO		53	SM20-01-32	ENGRANAJE INTERNO	
13	SM20-01-16	EJE PRICIPAL		54	SM20-01-34	ANILLO DE GOTEO	
14	SM20-01-44	CAMBIADOR DE ÉMBOLOS YUGO		55	SM20-06-01	BATIDOR	
15	SM20-01-43	MUELLE		56	SM20-04-00	CUBETA	
16	SM20-01-42	MUELLE DE RETENCIÓN		57	GB591.1	ARANDELA	
17	SM20-01-21	CASQUILLO		58	SM20-01-33	ENGRANAJE	
18	201	RODAMIENTO		59	203	RODAMIENTO	
19	SM20-01-09	ENGRANAJE DEL TORNILLO SIN FIN		60	SM20-01-35	PLANETARIO	
20	SM20-01-08	ENGRANAJE		61	SM20-01-36	EJE DE TRABAJO	
21	201	RODAMIENTO		62	204	CASQUILLO	
22	SM20-01-27	Rueda dentada		63	HG4-692	JUNTA DEL ACEITE	
23	205	RODAMIENTO		64	SM20-01-39-01	CAMBIO DEL ENGRANAJE DE LEVAS	
24	HG-692	JUNTA DEL ACEITE		65	SM20-01-39-02	ÍNDICE DEL CAMBIO DE PLACAS	
25	GB54	TUERCA		66	SM20-01-39-04	PALANCA DE CAMBIOS	
26	GB54	TUERCA		67	SM20-05-01	PEDESTAL	
27	201	RODAMIENTO		68	SM20-05-12	ELEVACIÓN DE LA CUBETA Y EL BRAZO	
28	SM20-06-02	Latiguillo de alambre		69	SM20-05-11	ELEVACIÓN DE LA CUBETA Y LA VARILLA	
29	SM20-01-11	ENGRANAJE		70	SM20-05-13	MANGO DE ELEVACIÓN	
30	SM20-01-05	CASQUILLO		71	GB97.1	MUELLE	
31	SM20-01-04	ENGRANAJE		72	GB97.1	ARANDELA	
32	201	RODAMIENTO		73	SM20-05-10	ARANDELA	

33	SM20-06-03	GANCHO		74	GB6171	ANILLO	
34	SM20-01-44	CAMBIADOR DE ÉMBOLOS YUGO		75	SM20-05-05	SOPORTE DE LA CUBETA	
35	SM20-01-43	MUELLE		76	SM20-05-06	BASE	
36	SM20-01-42	MUELLE DE RETENCIÓN		77	203	RODAMIENTO	
37	SM20-01-41	YUGO DEL CAMBIO		78	SM20-03-00	GUARDA DE SEGURIDAD	
38	SM20-01-40	CAMBIO DEL DESEMBRAGUE EJE		79	SM20-3-05-07ZZ	Bloqueo de la cubeta, izquierda	
39	GB6171	TUERCA		80	SM20-3-05-07ZY	Bloqueo de la cubeta, derecha	
40	SM20-01-12	EJE DEL		81		Cubierta	
41	SM20-01-03	CARCASA					
			eléctrica.		SM20-DQ-01	Interruptor de distancia	
					SM20-DQ-02	Cable de alimentación	
					SM20-DQ-03	Interruptor de contacto	
					SM20-DQ-04	Botón verde	
					SM20-DQ-05	Botón rojo	
					SM20-DQ-06	Interruptor de sobrecarga	
					SM20-DQ-07	Condensador de 300 μ F	
					SM20-DQ-08	Condensador de 40 μ F	



**TO CONTACT THE CUSTOMER SERVICE CALL
POUR LE SERVICE, APPELEZ LE
PARA CONTACTAR CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN LLAME AL
1-877-368-2797**

24 HOURS A DAY, 7 DAYS A WEEK. U.S. AND CANADA

24 HEURES/24, 7 JOURS/7 ÉTATS-UNIS ET CANADA

24 HORAS AL DÍA, 7 DÍAS A LA SEMANA EE. UU. Y CANADÁ