COMMERCIAL MIXERS
MIXEURS COMMERCIAUX / BATIDORAS COMERCIALES

MODEL / MODÈLE / MODELO: GEM130

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

THE LEGACY COMPANIES

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR MIXER
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MIXEUR
LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA

09-18-2023

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

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	
GEM130	30	1.5	180	91	166	282	700 x 620 x 1200

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. Safety guard
8. 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 staring, 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, poder, 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.

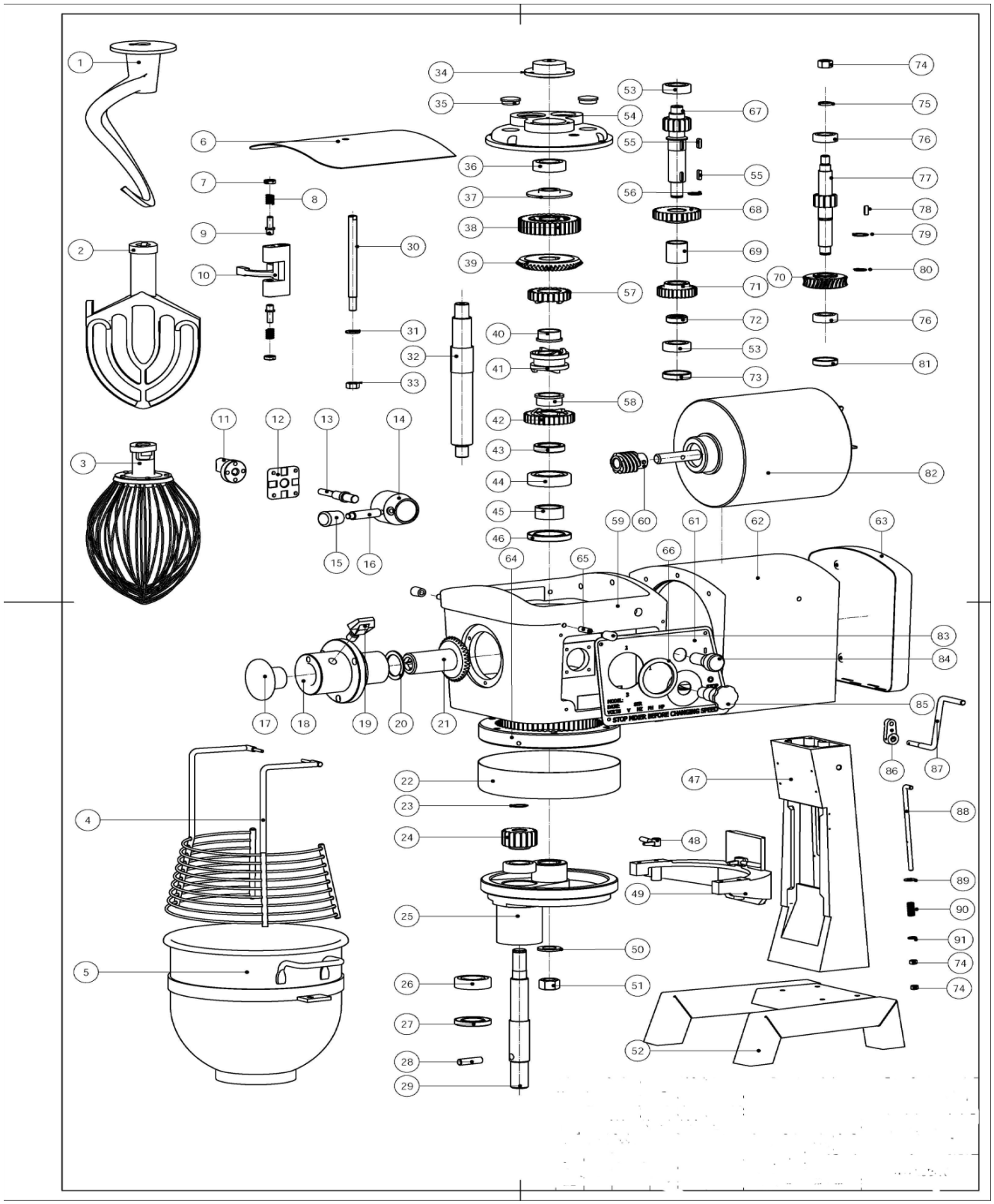
Maintenance

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



GEM130 Planetary Blender Spare Parts List

#	PART #	DESCRIPTION	#	PART #	DESCRIPTION
1	40705900	HOOK	47	40704000	BODY HOUSING
2	40705800	BEATER	48	40704200	BOWL HOLD KITS
3	40706000	WIRE WHIP	49	40705100	SUPPORT
4	40708200	SAFETY GUARD	50	50307009	CLAMP PLATE 18
5	50401008	BOWL	51	50304012	NUT M8*1.5
6	40707300	TOP COVER	52	50405038	BASE
7	50405064	SCREW	53	50301005	BEARING 6203
8	50406021	SPRING	54	40700500	TRANSMISSION SHAFT SUPPORT
9	50405029	PIN SHAFT	55	50313016	KEY 5*16
10	40703400	SHIFTING YOKE	56	50312005	CIRCLIPS FOR SHAFT 17
11	40502900	CAM-GEAR SHIFTER	57	40701700	GEAR
12	40503100	PLATE-SHIFTER INDEX	58	50405042	BUSHING
13	40700200	HANDLE-SHIFTER	59	40701400	GEAR BOX
14	40700300	HANDLE SET	60	50405025	WORM POLE
15	50405044	TURN SET M6	61	50402037	BRAND
16	40700100	SPEED HANDLE	62	40700400	MOTOR
17	50405015	PLUG ATTACHMENT HUB	63	50405037	BACK HOUSING
18	40701900	ATTACHMENT HUB	64	40702400	INTERNAL GEAR
19	50405065	SPRING	65	50305075	TIGHTEN YOKE M8x25
20	50405026	CIRCLIPS	66	50405049	CRANK LEVER
21	40701800	GEAR	67	40700900	HANDLE-SHIFTER
22	50405033	HOOD RING	68	40700800	GEAR
23	50312007	CIRCLIPS FOR SHAFT 19	69	40703200	CAM-GEAR SHIFTER
24	40702600	PLANET GEAR	70	40700700	WORM WHEEL
25	40702700	OPERATING SHELF	71	40702900	MID-GEAR WHEEL GEAR
26	50301007	BEARING 6205	72	40703100	WASHER
27	50310009	OIL SEAL	73	40703000	PLUG COVER 1
28	50306036	PIN 10*38	74	50304007	NUT M12
29	40702800	WORKING SHAFT	75	50308007	SPRING WASHER 12
30	40703600	DECLUTCH SHIFT SHAFT	76	50301004	BEARING 6202
31	50307006	PLATE 10	77	40700600	GEAR WHEEL
32	40701300	MAIN SHAFT	78	50313016	KEY 5x15
33	50304006	NUT M10	79	50312008	CIRCLIPS FOR SHAFT 20
34	40701100	TOP BATTER VALVE CAP	80	50312003	PLUG COVER 2
35	50405032	FLAT VALVE CAP	81	40703300	PLUG COVER 2
36	50301006	BEARING 6204	82	50501031	MOTOR
37	40701200	MAIN SHAFT PLUG COVER	83	50405050	RUBBER SET
38	40701500	SUPER MACHINE PARTS	84	50506026	GREEN BUTTON
39	40701000	GEAR	85	50506030	RED BUTTON
40	50405041	BUSHING	86	40705500	CRANK LEVER
41	40702000	SLEEVE	87	40705700	HANDLE-SHIFTER
42	40702100	GEAR	88	40705300	CONNECTING ROD
43	40702200	CLAMP PLATE	89	50307008	CLAMP PLATE 14
44	50301008	BEARING 6206	90	50406022	SPRING
45	40702300	BUSHING	91	50307007	CLAMP PLATE 12
46	50310015	OIL SEAL 40*62*8			

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	
GEM130	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. Tonneau en acier inoxydable
5. Interrupteur d'alimentation
6. Levier coudé
7. Dispositif de sécurité (vous pouvez choisir le raccord)
8. 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

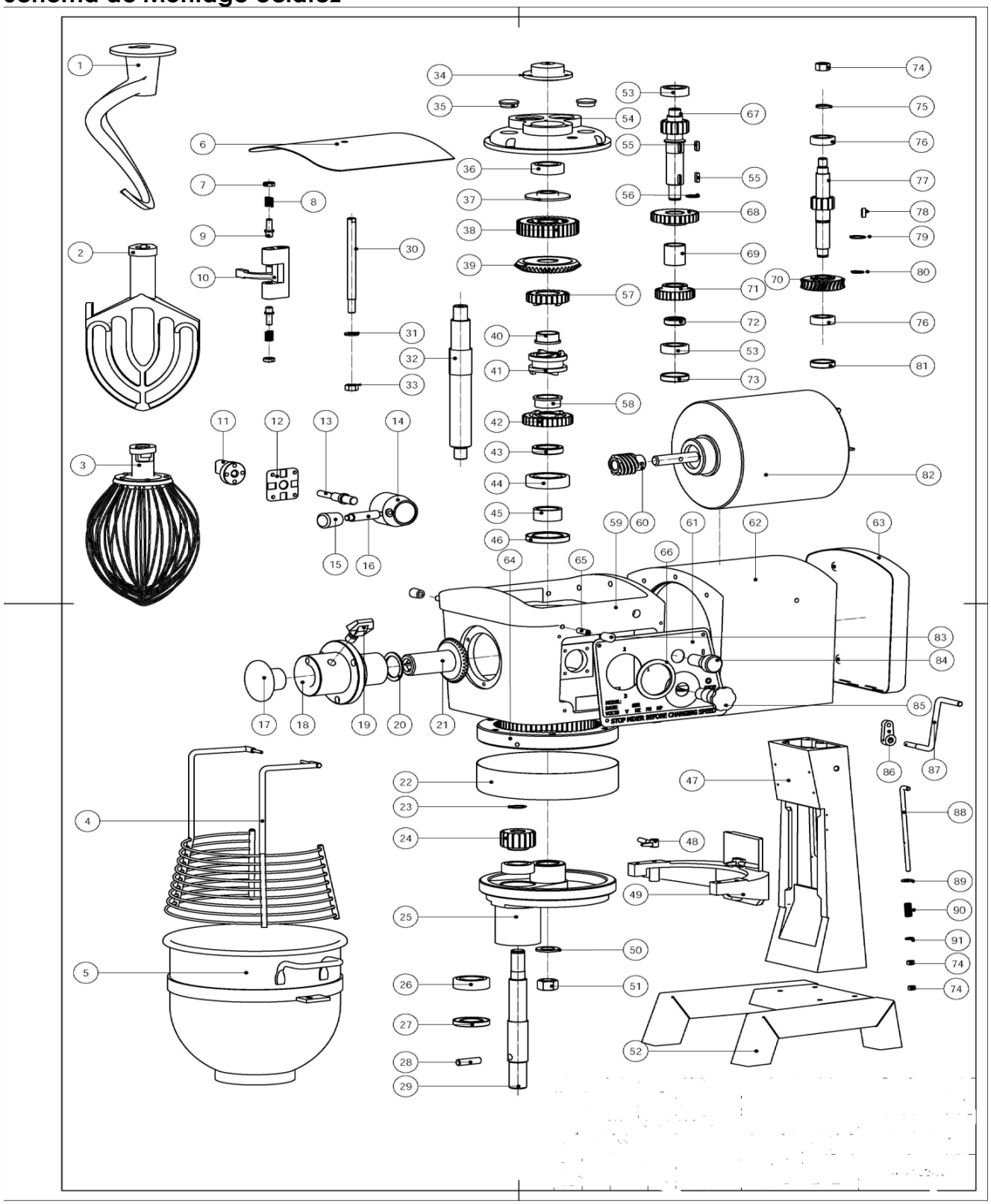
Entretiens

a. Après utilisation, vous devez nettoyer le bol et l'agitateur ; assurez-vous de garder la machine propre
b. 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 éclatéz



GEM130 Liste des pièces de rechange du mixeur planétaire

N° DE SÉRIE	N° DE RÉF.	NOM DE LA PIÈCE	N° DE SÉRIE	N° DE RÉF.	NOM DE LA PIÈCE
1	40705900	Crochet	47	40704000	Boîtier de corps
2	40705800	Batteur	48	40704200	Kits de support de bol
3	40706000	Fouet en métal	49	40705100	Support
4	40708200	Dispositif de sécurité	50	50307009	Plaque de serrage 18
5	50401008	Bol	51	50304012	Écrou M8 x 1,5
6	40707300	Capot supérieur	52	50405038	Base
7	50405064	Vis	53	50301005	Roulement 6203
8	50406021	Ressort	54	40700500	Support d'arbre de transmission
9	50405029	Arbre de broche	55	50313016	Clé 5 x 16
10	40703400	Culasse de changement de vitesse	56	50312005	Circlips pour arbre 17
11	40502900	Levier de vitesse à cames	57	40701700	Engrenage
12	40503100	Index de levier de vitesses-plaque	58	50405042	Bague
13	40700200	Levier de vitesse-poignée	59	40701400	Boîte de vitesses
14	40700300	Ensemble de poignée	60	50405025	Poteau à vis sans fin
15	50405044	Ensemble de tours M6	61	50402037	Marque
16	40700100	Poignée de vitesse	62	40700400	Moteur
17	50405015	Moyeu de fixation de fiche	63	50405037	Boîtier arrière
18	40701900	Moyeu de fixation	64	40702400	Engrenage intérieur
19	50405065	Ressort	65	50305075	Étrier de serrage M8 x 25
20	50405026	Circlips	66	50405049	Levier coudé
21	40701800	Engrenage	67	40700900	Levier de vitesse-poignée
22	50405033	Bague de capot	68	40700800	Engrenage
23	50312007	Circlips pour arbre 19	69	40703200	Bague
24	40702600	Engrenage planétaire	70	40700700	Roue à vis sans fin
25	40702700	Étagère en fonctionnement	71	40702900	Roue dentée intermédiaire
26	50301007	Roulement 6205	72	40703100	Rondelle
27	50310009	Joint d'huile	73	40703000	Couvercle de fiche 1
28	50306036	Broche 10 x 38	74	50304007	Écrou M12
29	40702800	Arbre de travail	75	50308007	Rondelle à ressort 12
30	40703600	Arbre de changement de vitesse de débrayage	76	50301004	Roulement 6202
31	50307006	Plaque 10	77	40700600	Roue dentée
32	40701300	Arbre principal	78	50313016	Clé 5 x 15
33	50304006	Écrou M10	79	50312008	Circlips pour arbre 20
34	40701100	Bouchon de valve de batteur supérieur	80	50312003	Circlips pour arbre 15
35	50405032	Bouchon de valve plat	81	40703300	Couvercle de fiche 2
36	50301006	Roulement 6204	82	50501031	Moteur
37	40701200	Couvercle de bouchon d'arbre principal	83	50405050	Ensemble en caoutchouc
38	40701500	Pièces de super machine	84	50506026	Bouton vert
39	40701000	Engrenage	85	50506030	Bouton rouge
40	50405041	Bague	86	40705500	Levier coudé
41	40702000	Manchon	87	40705700	Levier de vitesse-poignée
42	40702100	Engrenage	88	40705300	Bielle
43	40702200	Plaque de serrage	89	50307008	Plaque de serrage 14
44	50301008	Roulement 6206	90	50406022	Ressort
45	40702300	Bague	91	50307007	Plaque de serrage 12
46	50310015	Joint d'huile 40 x 62 x 8			

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	
GEM130	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. Cubeta de acero inoxidable
5. Interruptor de encendido
6. Palanca de elevación
7. Protección de seguridad (puede elegir el accesorio)
8. 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

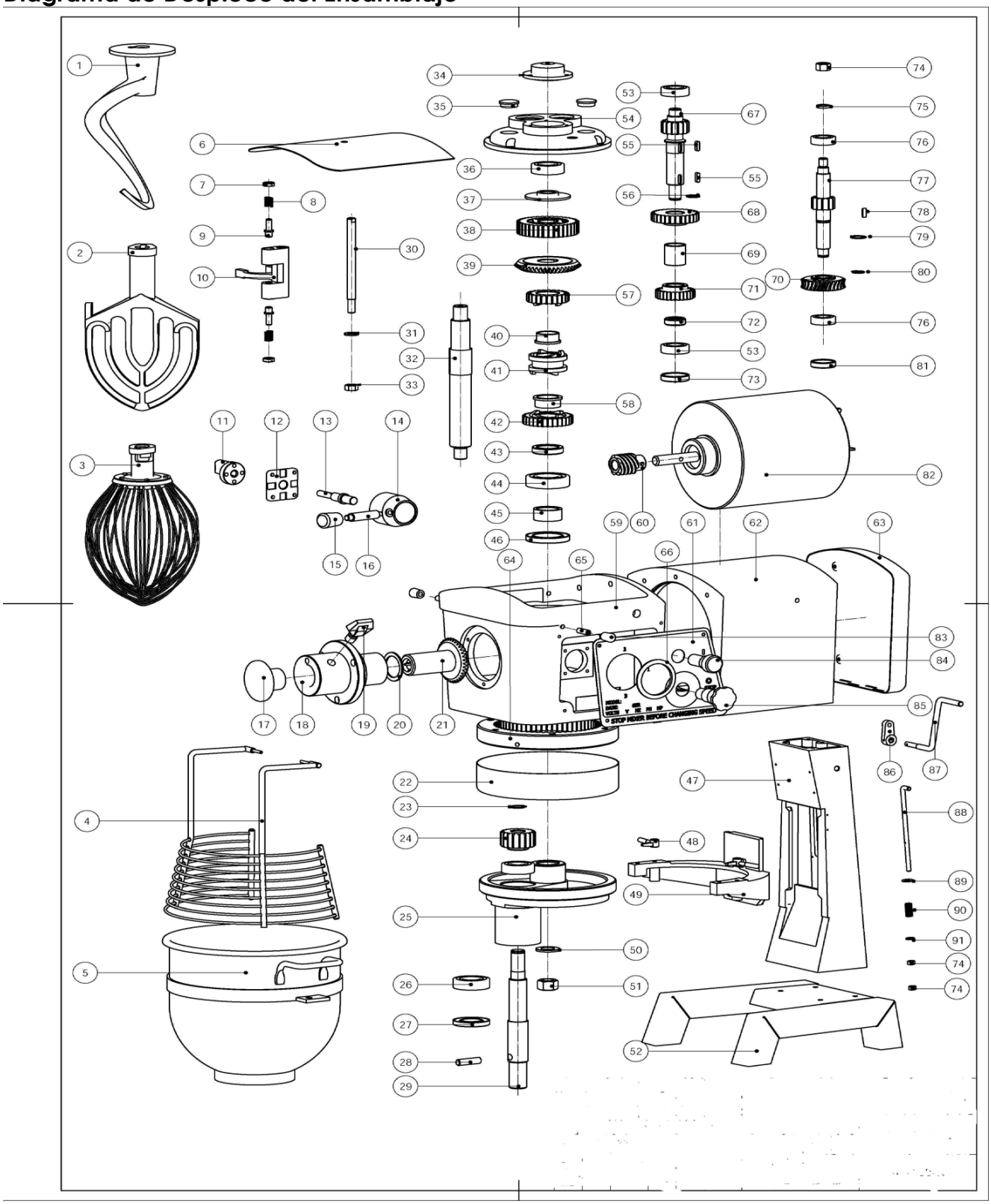
máquina limpia.

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



Listado con la numeración de las piezas

N° DE SERIE	N° DE LA PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	N° DE SERIE	N° DE LA PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA
1	40705900	Gancho	47	40704000	Carcasa del cuerpo
2	40705800	Batidor	48	40704200	Kits de sujeción de la cubeta
3	40706000	Latiguillo de alambre	49	40705100	Soporte
4	40708200	Protección de seguridad	50	50307009	Placa de sujeción 18
5	50401008	Cubeta	51	50304012	Tuerca M8 x 1,5
6	40707300	Cubierta superior	52	50405038	Base
7	50405064	Tornillo	53	50301005	Rodamiento 6203
8	50406021	Muelle	54	40700500	Soporte del eje de transmisión
9	50405029	Eje del pasador	55	50313016	Llave 5 x 16
10	40703400	Yugo del cambio	56	50312005	Arandelas de seguridad del eje 17
11	40502900	Cambio del engranaje de levas	57	40701700	Engranaje
12	40503100	Índice del cambio de placas	58	50405042	Casquillo
13	40700200	Palanca de cambios	59	40701400	Caja de engranajes
14	40700300	Conjunto del mango	60	50405025	Tornillo sin fin
15	50405044	Conjunto de giro M6	61	50402037	Marca
16	40700100	Mango de velocidad	62	40700400	Motor
17	50405015	Conector del accesorio del enchufe	63	50405037	Carcasa trasera
18	40701900	Conector del accesorio	64	40702400	Engranaje interno
19	50405065	Muelle	65	50305075	Yugo de apriete M8 x 25
20	50405026	Arandelas de seguridad	66	50405049	Palanca del cigüeñal
21	40701800	Engranaje	67	40700900	Palanca de cambios
22	50405033	Anillo de la campana	68	40700800	Engranaje
23	50312007	Arandelas de seguridad del eje 19	69	40703200	Casquillo
24	40702600	Engranaje planetario	70	40700700	Tornillo sin fin
25	40702700	Estante de funcionamiento	71	40702900	Engranaje de la rueda media
26	50301007	Rodamiento 6205	72	40703100	Arandela
27	50310009	Junta del aceite	73	40703000	Cubierta del enchufe 1
28	50306036	Perno 10 x 38	74	50304007	Tuerca M12
29	40702800	Eje de trabajo	75	50308007	Arandela del muelle 12
30	40703600	Eje de cambio del desembrague	76	50301004	Rodamiento 6202
31	50307006	Placa 10	77	40700600	Rueda de engranaje
32	40701300	Eje principal	78	50313016	Llave 5 x 15
33	50304006	Tuerca M10	79	50312008	Arandelas de seguridad del eje 20
34	40701100	Tapa de la válvula superior del batidor	80	50312003	Arandelas de seguridad del eje 15
35	50405032	Tapa de la válvula plana	81	40703300	Cubierta del enchufe 2
36	50301006	Rodamiento 6204	82	50501031	Motor
37	40701200	Conexión del eje principal cubierta	83	50405050	Juego de goma
38	40701500	Partes superiores de la máquina	84	50506026	Botón verde
39	40701000	Engranaje	85	50506030	Botón rojo
40	50405041	Casquillo	86	40705500	Palanca del cigüeñal
41	40702000	Manguito	87	40705700	Palanca de cambios
42	40702100	Engranaje	88	40705300	Biela de conexión
43	40702200	Placa de sujeción	89	50307008	Placa de sujeción 14
44	50301008	Rodamiento 6206	90	50406022	Muelle
45	40702300	Casquillo	91	50307007	Placa de sujeción 12
46	50310015	Junta del aceite 40 x 62 x 8			

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