



BATIDORA DE PIE PERSONALIZABLE

Manual de instrucciones
y libro de recetas



Voltaje nominal de EE. UU. ~120 V

Consumo de energía de EE. UU. 660 W

Voltaje nominal europeo ~220-240 V

Consumo de energía europeo 1500 W

Se requiere un tomacorriente con conexión a tierra

(de 3 clavijas, para la versión del Reino Unido y la UE)

*Alemania y los Países Bajos deben usar un adaptador de corriente
(no incluido)

SSX26P131

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea atentamente las instrucciones de seguridad y de “cómo usar” antes de operar la batidora de pie. Conserve el contenido, incluidas las instrucciones y, si es posible, la caja con el empaque interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, también proporcione las instrucciones de funcionamiento.

Instrucciones generales de seguridad



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones.

- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la batidora de pie en agua u otro líquido.
- Esta batidora de pie no está diseñada para ser utilizada por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia o conocimiento. Es necesaria una supervisión estrecha cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la batidora de pie.
- Apague la batidora de pie y luego desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desarmar las piezas y antes de su limpieza. Para desenchufarla, tome el enchufe y tire para retirarlo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evite el contacto con las piezas móviles. No intente anular ningún mecanismo de interbloqueo de seguridad. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de las paletas batidoras durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- No opere la batidora de pie con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento de la batidora de pie, una caída o cualquier tipo de daño. Comuníquese con el fabricante a (bespokepromotions@gozpartners.com). No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza dañada incluida en este producto. Hacerlo anulará cualquier garantía.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No usar al aire libre.

- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
- Peligro de descarga eléctrica
 - Enchufe únicamente en un tomacorriente conectado a tierra (con conexión a tierra).
 - No retire la clavija de conexión a tierra.
 - No use un alargador eléctrico.
 - El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.
- Solo para uso doméstico.
- Coloque la batidora de pie sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe principal de la máquina en el tomacorriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

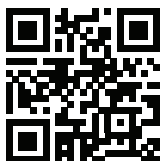
Representante autorizado de la UE

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
 Kolonnenstr. 8, 10827 Berlín, Alemania
contact@simajola.de

Persona responsable en el Reino Unido

EdgeComply Ltd
 2 Appleby Yard, Soames Walk, Londres SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Escanee el código QR a continuación para obtener información e instrucciones adicionales:



Aviso de calor y sonido del motor

Funcionamiento normal: calor del motor

La parte superior del alojamiento del mezclador puede elevar su temperatura o calentarse durante el uso prolongado o intenso. Esto es normal. El motor está diseñado para funcionar a temperaturas elevadas. Si nota un olor penetrante o ligeramente a quemado durante el primer uso, esto también es normal: se debe a que se están quemando los recubrimientos protectores de los devanados nuevos del motor. Esto disminuirá después de los primeros usos.

Si la batidora deja de funcionar durante el uso prolongado, es posible que el sistema de protección del motor se haya activado. Gire el control de velocidad a 0, desenchufe la unidad y deje que se **enfrie durante al menos 30 minutos antes de reanudar el uso.**

Importante: Esta es una máquina nueva. Los lubricantes del motor deben asentarse con los componentes. Con el uso, el motor hará un ruido/sonido diferente a la primera vez que se usa.

Componentes

N.º 1 - Eje de salida

N.º 2 - Botón de elevación

N.º 3 - Perilla de velocidad

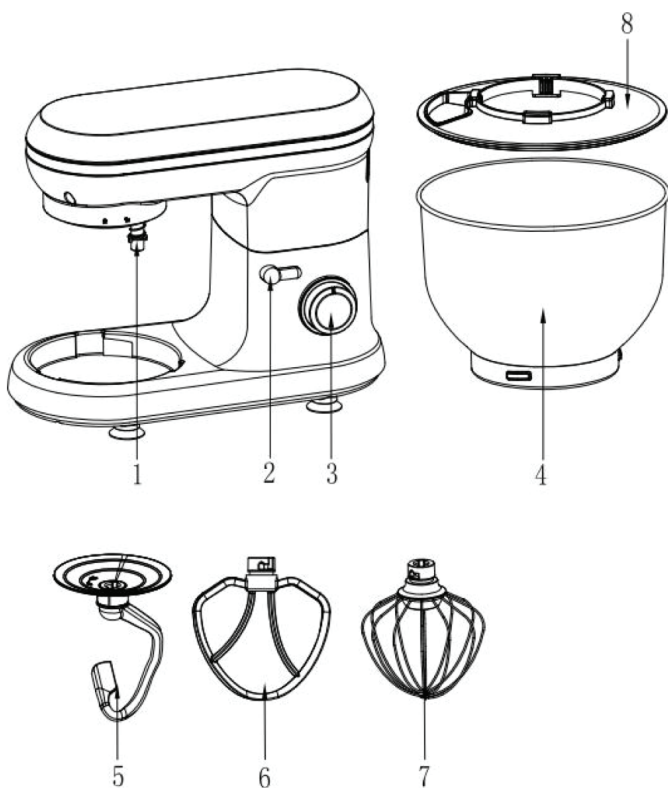
N.º 4 - Tazón para mezclar

N.º 5 - Gancho para masa

N.º 6 - Paleta batidora

N.º 7 - Batidor de varillas

N.º 8 - Cubierta del tazón



Cómo usar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua jabonosa limpia, enjuague y seque.
2. Coloque la batidora de pie sobre una superficie plana, limpia y seca.
3. Asegúrese de que la perilla de velocidad (N.º 3) esté ajustada en 0 y que la batidora de pie esté desenchufada. Presione ligeramente la cabeza de la máquina hacia abajo para liberar la tensión del resorte; manteniendo la mano en la parte superior de la máquina gire el botón de elevación (N.º 2) un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Guíe la cabeza de la máquina hacia arriba con la mano para evitar que salte hacia arriba rápidamente. Consulte el “Paso 1” en la imagen PG1 a continuación:



4. Instale la cubierta del tazón (N.º 8) en el extremo del eje de salida de la cabeza de la máquina como se muestra en el “Paso 2” en la imagen PG2 a continuación:



5. Coloque los ingredientes que desea mezclar en el tazón. Importante: No llene el tazón en exceso. El llenado excesivo puede hacer que los ingredientes se derramen durante la mezcla y puede dañar el motor o los accesorios.
6. Ensamble el tazón para mezclar (N.º 4) en la máquina. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla se enrosque y se bloquee. Consulte el “Paso 3” y “Paso 4” en la imagen PG3 a continuación:



7. Instale los accesorios necesarios (N.º 5, N.º 6 o N.º 7). Solo uno de los tres se puede usar cada vez. Una vez que se decida por un componente de agitación, insértelo en el eje de salida de mezcla de la cabeza (N.º 1). Empuje los accesorios hacia arriba y, a continuación, gírelos un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de bloqueo. Consulte el “Paso 5” en la imagen PG4 y el “Paso 6” en la imagen PG5 a continuación:



8. Presione la cabeza de la máquina hacia abajo mientras gira el botón de elevación (N.º 2) un cuarto de vuelta en sentido horario. La máquina bloqueará automáticamente el botón de elevación (N.º 2), una vez que el cabezal esté en la posición de bloqueo adecuada. Consulte el “Paso 7” en la imagen PG6 a continuación:



9. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente y encienda el interruptor de alimentación.
10. Ajuste la perilla de control de velocidad (n.º 3) a la velocidad deseada y comience a mezclar.
11. Una vez batido el contenido, presione el cabezal de la máquina con la mano hacia abajo y gire el botón de elevación (N.º 2) un cuarto de vuelta en sentido horario, guíe suavemente el cabezal hacia arriba, gire el tazón para mezclar (N.º 4) un cuarto de vuelta en sentido antihorario y retire el tazón de la batidora.
12. Apague la batidora de pie y desconéctela del suministro antes de cambiar los accesorios o aproximarse a las piezas que se mueven cuando está en funcionamiento.

Guía de accesorios

Cada accesorio está diseñado para un tipo específico de batido. Use la guía a continuación para seleccionar el accesorio adecuado para su receta.

Accesorio	N.º de componente	Imagen	Ideal para	Rango de velocidad	Consejos
Gancho para masa	N.º 5		Panes de levadura, masa para pizza, bagels, panecillos	1-3	Nunca exceda la velocidad 3 con masas de levadura. Las velocidades más altas pueden sobrecargar el motor.
Batidor	N.º 6		Masa de pastel, galletas, puré de papas, pan de carne, glaseados	2-4	Ideal para la mayoría de las tareas diarias de mezclado. Comience con poco; aumente gradualmente.
Batidor de alambre	N.º 7		Crema batida, claras de huevo, glaseado ligero	5-6	Use solo para mezclas ligeras y aireadas. No usar con masas pesadas. Lavar a mano únicamente; no apto para lavavajillas.

Consejos para obtener excelentes resultados

Consejos generales para el batido

- Siempre comience con la velocidad 1 y aumente gradualmente a su velocidad objetivo. Comenzar a alta velocidad puede hacer que los ingredientes salpiquen.
- No raspe el tazón mientras la batidora esté en funcionamiento. Gire la velocidad a 0 y detenga la máquina antes de raspar los lados.
- Para obtener mejores resultados, los ingredientes generalmente deben estar a temperatura ambiente, a menos que la receta especifique lo contrario.
- No exceda la velocidad máxima recomendada para cada accesorio (consulte la Guía de accesorios en la pág. 9). El funcionamiento a velocidades excesivas acorta la vida útil del aparato.

Masas de levadura (gancho para masa - N.º 5)

- Active la levadura en líquido caliente (100–110 °F) antes de agregarla a la harina.
- Amase en la velocidad 2 para la mayoría de las masas de levadura. No exceda la velocidad 3.
- La masa bien amasada será suave, ligeramente pegajosa y rebotará cuando se toque con el dedo.
- Máxima harina recomendada para un solo lote: 9 tazas de harina de pan.

Claras de huevo y crema batida (Batidor de alambre - N.º 7)

- Asegúrese de que el tazón y el batidor estén completamente limpios y secos. Incluso un rastro de grasa evitará que las claras de huevo se batan correctamente.
- Para la crema batida, enfríe el tazón y el batidor de alambre en el refrigerador durante 15 minutos antes de batir. Use crema espesa fría.
- Comience con la velocidad 4 y aumente a la velocidad 6. Tenga cuidado: la crema batida en exceso la convierte en mantequilla, y las claras de huevo batidas en exceso se vuelven secas y granuladas.

Pasteles y galletas (Paleta batidora - N.º 6)

- Bata bien la mantequilla y el azúcar antes de agregar otros ingredientes; este paso construye la estructura.
- Agregue los huevos uno a la vez para permitir que la mezcla se emulsione correctamente.
- Cuando agregue la harina, mezcle solo hasta que se incorpore. Batir en exceso desarrolla el gluten y produce una textura resistente.

Cuidado y limpieza

ADVERTENCIA

Antes de limpiar

Gire el control de velocidad a 0. Apague y desenchufe el aparato del tomacorrientes. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de manipularlo. De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas o lesiones.

Limpieza del cuerpo principal

- Limpie el exterior de la batidora con un paño suave y húmedo.
- No utilice limpiadores domésticos, lejía, almohadillas de limpieza ni materiales abrasivos en ninguna superficie.
- No sumerja el cuerpo principal del mezclador, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No rocíe agua ni productos de limpieza directamente sobre la batidora de pie.
- Limpie el eje de salida N.º 1 con frecuencia con un paño húmedo para evitar la acumulación de residuos. Seque bien después de limpiar.

Accesorios de limpieza

Accesorio	Método de limpieza	Notas
Tazón (N.º 4)	Apto para lavavajillas o lavar a mano con agua tibia y jabón	Seque bien antes de volver a colocar
Paleta batidora (N.º 6)	Apta para lavavajillas o lavado a mano	Retire del mezclador antes de lavar
Gancho para masa (N.º 5)	Apta para lavavajillas o lavado a mano	Retire del mezclador antes de lavar
Batidor de alambre (N.º 7)	Apta para lavavajillas o lavado a mano	Retire del mezclador antes de lavar
Cubierta del tazón (N.º 8)	Apta para lavavajillas o lavado a mano	Retire del mezclador antes de lavar

Mantenimiento

No abra el mezclador, no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Para obtener soporte de garantía o servicio, comuníquese con (bespokepromotions@g02partners.com).

Almacenamiento

- No almacene accesorios conectados al eje de salida.
- Almacene los accesorios en un lugar limpio y seco.
- Envuelva el cable de alimentación sin apretarlo; no lo doble con fuerza ni lo envuelva firmemente alrededor del cuerpo del electrodoméstico.
- Almacene en un lugar seco, lejos de fuentes de calor.

Resolución de problemas

Problema	Causa probable	Solución
El mezclador no arranca	No enchufado; perilla de velocidad en 0; el tazón no está bloqueado correctamente; disyuntor disparado	Compruebe la conexión de alimentación. Asegúrese de que la perilla de velocidad esté girada por encima de 0. Confirme que el tazón esté completamente bloqueado en sentido horario. Revise el disyuntor del hogar.
La batidora se detiene durante el uso	Protección contra sobrecalentamiento del motor activada	Gire la velocidad a 0. Desenchufe y deje enfriar durante al menos 30 minutos. Esto es normal durante el uso prolongado e intenso.
La carcasa del motor está caliente	Operación normal bajo carga	Esto es normal. El motor está diseñado para calentarse durante el funcionamiento. Si la unidad está demasiado caliente al tacto y se apaga, consulte "La batidora se detiene durante el uso" más arriba.
Olor punzante o a quemado (unidad nueva)	El recubrimiento protector de los devanados del motor se está quemando	Normal durante los primeros usos. Haga funcionar el mezclador brevemente sin carga. El olor disminuirá rápidamente.
Vibración o ruido excesivos	El accesorio no está completamente bloqueado; la batidora no está sobre una superficie plana; el tazón está sobrecargado	Detenga la batidora. Confirme que el accesorio esté bloqueado (cuarto de vuelta en sentido antihorario para bloquearlo). Asegúrese de que la máquina se encuentre sobre una superficie plana y estable. Disminuya el contenido del tazón si está excesivamente lleno.

Garantía

La batidora de pie personalizada SSX26P131 incluye una garantía del fabricante de hasta 12 meses de cobertura de garantía.

Cobertura

La garantía cubre los defectos de fabricación de materiales o mano de obra cuando se utiliza la batidora de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Esto se aplica solo al uso doméstico y no cubre el uso comercial o industrial.

Qué debe hacer

Conserve su comprobante de compra, la confirmación del pedido y los detalles del empaque. Si se produce un problema, comuníquese con el soporte de GO2 Partners directamente a bespokepromotions@go2partners.com. Siga todas las pautas de uso enumeradas en el manual del usuario para mantener la elegibilidad de la garantía.

Lo que está cubierto y Lo que no está cubierto

Cubierto

- Falla del motor bajo uso normal
- Defectos del mecanismo de control o engranaje
- Carcasa agrietada o defectuosa causada por problemas de fabricación
- Fallas eléctricas o de componentes internos relacionadas con la fábrica

Sin cobertura

- Daños causados por el uso indebido o funcionamiento incorrecto
- Uso comercial o uso continuo con mucha carga
- Piezas de desgaste, como accesorios afectados por la fricción a largo plazo
- Modificación, manipulación o uso de accesorios incompatibles
- Daños por exceder la capacidad del tazón o ignorar los límites del manual

Regulatorio

Por la presente, GO2 Partners declara que el tipo de equipo: El modelo SM-1519 cumple con la Directiva 2014/30/UE, la Directiva 2014/35/UE, la Directiva RoHS 2 (2011/65/UE) y la Directiva RoHS 3 (versión revisada) (UE) 2017/2102.

Representante autorizado de la UE

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
Kolonnenstr. 8, 10827 Berlín, Alemania
contact@simajola.de

Persona responsable en el Reino Unido

EdgeComply Ltd
2 Appleby Yard, Soames Walk, Londres SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Batidora de pie personalizada

Colección de recetas

Mantequilla casera

Rendimiento: ~1 taza de mantequilla

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Equipo

- Batidora de pie con accesorio de batidor
- Colador o tamiz de malla fina

Ingredientes

- 2 tazas de crema espesa
- 1/2 cucharadita de sal (opcional)

Método:

1. Vierta la crema espesa en el tazón de la batidora de pie equipado con el batidor de alambre.
2. Comience a mezclar a velocidad media, aumentando gradualmente a media-alta.
3. La crema pasará por etapas: crema batida, picos rígidos, separación.
4. Siga mezclando hasta que los sólidos (la mantequilla) se separen del líquido (el suero de la leche), lo que tomará entre 8 y 12 minutos en total.
5. Cuele la mezcla a través de un tamiz, y reserve el suero de leche si lo desea.
6. Enjuague la mantequilla con agua fría mientras la presiona para eliminar el exceso de líquido.
7. Agregue sal si lo desea y mezcle brevemente para combinar.

Pan de rollo de canela

Rendimiento: 1 hogaza

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de fermentación: 1,5 a 2 horas

Tiempo de horneado: 30 minutos

Equipo

- Batidora de pie con gancho para masa
- Molde para pan

Ingredientes

- 3 1/2 tazas de harina de pan
- 1 taza de agua tibia o leche
- 2 1/4 cucharaditas de levadura
- 1 cda. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de mantequilla

Relleno de canela

- 1/3 taza de azúcar morena
- 1 cda. de canela molida
- 2 cdas. de mantequilla, ablandada

Esmalte opcional

- 1/2 taza de azúcar en polvo
- 1 o 2 cucharadas de leche
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)

Método

1. Active la levadura en un líquido tibio con azúcar, hasta que se forme espuma (de 5 a 10 minutos).
2. Agregue la harina, la sal y la mantequilla.
3. Mezcle a velocidad baja y luego amase a velocidad media durante 8 a 10 minutos.
4. Deje que se levante hasta que se duplique, aproximadamente 1 hora.
5. Mezcle el azúcar moreno y la canela en un tazón pequeño.
6. Extienda la masa hasta formar un rectángulo que tenga, aproximadamente, el ancho de su molde para pan.
7. Esparza la mantequilla blanda sobre la masa, luego espolvoree de manera uniforme con azúcar de canela.

8. Enrolle firmemente desde el extremo corto, apriete la unión para cerrarla y coloque la masa en el molde para pan con la unión hacia abajo.
9. Cúbralo y déjelo reposar hasta que se hinche, aproximadamente entre 30 y 45 minutos.
10. Hornee a unos 190 °C (375 °F) durante 30 minutos.
11. Deje enfriar antes de glasear. Para el glaseado, bata el azúcar en polvo o azúcar glaseado con leche y vainilla hasta que se pueda verter, luego rocíe sobre el pan.

Pan para sándwich

Rendimiento: 1 hogaza

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de fermentación: 1,5 a 2 horas

Tiempo de horneado: 30 minutos

Equipo

- Batidora de pie con gancho para masa
- Molde para pan

Ingredientes

- 3 1/2 tazas de harina de pan
- 1 taza de agua tibia o leche
- 2 1/4 cucharaditas de levadura
- 1 cda. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de mantequilla

Método

1. Active la levadura en un líquido tibio con azúcar (de 5 a 10 minutos).
2. Agregue la harina, la sal y la mantequilla.
3. Mezcle a velocidad baja y luego amase a velocidad media durante 8 a 10 minutos.
4. Deje levar hasta que haya duplicado su tamaño.
5. Dé forma a la barra de pan, colóquela en el molde y deje que leve nuevamente.
6. Hornee a unos 190 °C (375 °F) durante 30 minutos.

Pan de banana

Rendimiento: 1 hogaza

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de horneado: 50 a 60 minutos

Equipo

- Batidora de pie con paleta batidora
- Molde para pan

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 3 bananas maduras y peladas
- 2 huevos
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Método

1. Batir la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta que estén livianos y esponjosos.
2. Agregue los huevos de a uno por vez.
3. Incorpore las bananas pisadas.
4. Agregue la harina y el bicarbonato de sodio; mezcle hasta que se incorporen.
5. Vierta en un molde engrasado.
6. Hornee a 350 °F durante 50 a 60 minutos.

Masa para pizza

Rendimiento: 2 pizzas medianas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de levado: 1–2 horas

Equipo

- Batidora de pie con gancho para masa
- Bandeja plana

Ingredientes

- 4 tazas de harina de pan
- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 cda. de sal

Método

1. Active la levadura en agua.
2. Agregue la harina y la sal.
3. Amase de 8 a 10 minutos.
4. Deje levar hasta que haya duplicado su tamaño.
5. Divida y dé forma.

Masa para tarta

Rendimiento: 1 masa doble

Tiempo de preparación: 15 minutos + enfriamiento

Equipo

- Batidora de pie con gancho para masa

Ingredientes

- 2 1/2 tazas de harina
- 1 taza de mantequilla fría
- 6–8 cucharadas de agua helada

Método

1. Incorpore la mantequilla a la harina hasta obtener una consistencia desmenuzada.
2. Agregue agua gradualmente hasta que se forme la masa.
3. Deje enfriar entre 30 y 60 minutos antes de extender la masa.

Glaseado de queso crema

Rendimiento: Glaseado para 1 pastel

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Equipo

- Batidora de pie con batidor de alambre

Ingredientes

- 8 onzas de queso crema
- 1/2 taza de mantequilla
- 3 a 4 tazas de azúcar glas

Método

1. Bata el queso crema y la mantequilla hasta obtener una consistencia suave.
2. Agregue azúcar gradualmente.
3. Mezcle hasta que esté esponjoso.

Crema de mantequilla

Rendimiento: Glaseado para pastel de 2 capas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Equipo

- Batidora de pie con batidor de alambre

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de mantequilla
- 4 1/2 tazas de azúcar glas
- 3–4 cdas. de crema espesa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Método

1. Bata la mantequilla de 5 a 7 minutos hasta que esté pálida.
2. Agregue azúcar gradualmente.
3. Agregue la crema y la vainilla.
4. Bata hasta que esté suave y liviana.

Crema batida

Rendimiento: ~2 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Equipo

- Batidora de pie con batidor de alambre

Ingredientes

- 1 taza de crema espesa

Método

1. Bata a fuego medio-alto hasta que se formen picos suaves.

Galletas con chispas de chocolate

Rendimiento: 24 galletas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Equipo

- Batidora de pie con paleta batidora
- Bandeja para hornear

Ingredientes

- 2 1/4 tazas de harina
- 3/4 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 3/4 taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 2 tazas de chispas de chocolate

Método

1. Bata la mantequilla y los azúcares.
2. Agregue los huevos.
3. Incorpore la harina.
4. Incorpore las chispas de chocolate.
5. Hornee a unos 175 °C (350 °F) durante 10 a 12 minutos.

Notas:

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notas:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Eliminación



No deseche el dispositivo con los residuos domésticos normales.

Deseche el dispositivo a través de una empresa autorizada para la gestión de residuos o en el centro municipal de gestión de residuos correspondiente. Observe las regulaciones actualmente válidas. En caso de duda, consulte al centro municipal de gestión de residuos correspondiente.



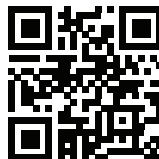
Fabricado en China.

Snap-on y Wrench "S" son marcas comerciales de Snap-on Incorporated y se utilizan conforme a una licencia.

Todas las otras marcas son marcas de sus respectivos titulares. 2026 Snap-on Incorporated. Impreso en China.
Snap-on, 2801 80th St., Kenosha, WI 53143
www.snapon.com



**Escanee para obtener
información adicional**



SSX26P131