



AANGEPASTE KEUKENMACHINE

Instructiehandleiding en receptenboek



Nominale spanning VS 120V~

Stroomverbruik VS 660W

Europese nominale spanning 220-240V~

Europees stroomverbruik 1500W

Geaarde (3-pins voor VK/EU-versie) uitlaat vereist

*Duitsland en Nederland moeten een stroomadapter gebruiken (niet inbegrepen)

SSX26P131

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Lees de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de keukenmachine gebruikt. Bewaar de inhoud inclusief de instructies en indien mogelijk de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan anderen geeft, geef dan a.u.b. ook de bedieningsinstructies door.

Algemene veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING

Lees alle instructies.

- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u de keukenmachine niet in water of een andere vloeistof zetten.
- Deze keukenmachine is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring of kennis. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de keukenmachine spelen.
- Zet de keukenmachine UIT (OFF) en haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u deze reinigt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze voorzichtig uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- Vermijd contact met bewegende delen. Probeer geen veiligheidsvergrendelingsmechanismen te omzeilen. Houd handen, haar, kleding, evenals spatels en ander keukengerei uit de buurt van kloppers tijdens het gebruik, om het risico op letsel aan personen of schade aan de mixer te verminderen.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine in werking is.
- Gebruik de keukenmachine niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of nadat de keukenmachine defect is geraakt, of op enigerlei wijze is gevallen of beschadigd. Neem contact op met de fabrikant via (bespokepromotions@gozpartners.com). Probeer geen beschadigde onderdelen in dit product te repareren of te vervangen. Als u dit toch doet, vervalt de garantie.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

- Gevaar voor elektrische schokken
 - Sluit alleen aan op een geaard stopcontact.
 - Verwijder de aardingspen niet.
 - Gebruik geen verlengsnoer.
 - Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, brand of elektrische schokken.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik
- Plaats de keukenmachine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van de machine niet in het stopcontact zonder dat u alle benodigde accessoires hebt geïnstalleerd.
- **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

Bevoegde vertegenwoordiger in de EU

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)

Kolonnenstr. 8, 10827 Berlijn, Duitsland

contact@simajola.de

Verantwoordelijke persoon VK

EdgeComply Ltd

2 Appleby Yard, Soames Walk, Londen SE10 0BJ

Ar@edgecomply.com

Scan de onderstaande QR-code voor aanvullende informatie en instructies:



Kennisgeving motorwarmte en geluid

Normale werking — Motorverwarming

De bovenkant van de mixerbehuizing kan warm of heet worden tijdens langdurig of zwaar gebruik. Dit is normaal. De motor is ontworpen om te werken bij hoge temperaturen. Als u een scherpe of licht brandende geur opmerkt tijdens het eerste gebruik, is dit ook normaal. Dit wordt veroorzaakt door beschermende coatings op nieuwe motorwikkelingen die afbranden. Dit zal afnemen na de eerste paar keer gebruik.

Als de mixer tijdens langdurig gebruik stopt met werken, kan het motorbeveiligingssysteem geactiveerd zijn. Zet de snelheidsregeling op 0 en haal de stekker uit het stopcontact. Laat deze vervolgens **ten minste 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.**

Belangrijk: Dit is een nieuwe machine. De smeermiddelen in de motor moeten door de componenten heen slijten. Bij gebruik maakt de motor een ander geluid/toon dan tijdens de eerste keer dat hij wordt gebruikt.

Componenten

nr. 1 - Uitgangsas

nr. 2 - Opvoerknop

nr. 3 - Snelheidsknop

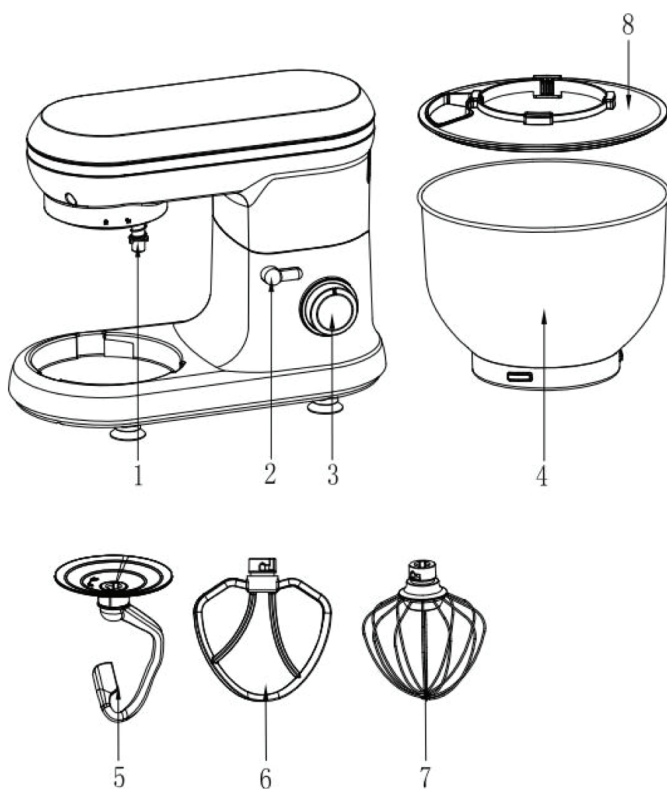
nr. 4 - Mengkom

nr. 5 - Deeghaak

nr. 6 - Kloppe

nr. 7 - Garde

nr. 8 - Komdeksel



De machine gebruiken

1. Was de accessoires vóór gebruik met schoon zeepsop, spoel ze af en droog ze af.
2. Plaats de keukenmachine op een vlak, schoon en droog oppervlak.
3. Zorg ervoor dat de snelheidsknop (nr. 3) is ingesteld op 0 en de stekker van de keukenmachine uit het stopcontact is gehaald. Druk de kop van de machine iets omlaag om de veerspanning te ontlasten, terwijl u uw hand op de bovenkant van de machine houdt en draai de opvoerknop (nr. 2) een kwartslag rechtsom. Leid de machinekop met uw hand omhoog om te voorkomen dat deze snel omhoog klikt. Zie “Stap 1” in de onderstaande PG1-afbeelding:



4. Installeer de komafdekking (nr. 8) op het uiteinde van de uitgangsas van de machinekop zoals getoond in “Stap 2” in de onderstaande afbeelding van PG2:



5. Plaats de te mengen inhoud in de mengkom. Belangrijk: Vul de kom niet overdadig. Te veel vullen kan ertoe leiden dat ingrediënten tijdens het mengen worden gemorst en kan de motor of accessoires beschadigen.
6. Plaats de mengkom (nr. 4) op de machine. Draai rechtsom totdat de gesp is vastgeschroefd en vergrendeld. Zie “Stap 3” en “Stap 4” in de onderstaande PG3-afbeelding:



7. Installeer de benodigde accessoires (nr. 5, nr. 6 of nr. 7). Er kan slechts één van de drie tegelijk worden gebruikt. Zodra u besloten heeft welk roerende onderdeel u wilt gebruiken, steekt u het op de kop van de uitgangsas voor het mixen (nr. 1). Duw de accessoires naar boven en draai ze vervolgens een kwartslag linksom naar de vergrendelstand. Zie “Stap 5” in de PG4-afbeelding en “Stap 6” in de PG5-afbeelding hieronder:



8. Druk de kop van de machine naar beneden terwijl u de opvoerknop (nr. 2) een kwartslag rechtsom draait. De machine vergrendelt automatisch de opvoerknop (nr. 2) zodra de kop in de juiste vergrendelstand staat. Zie “Stap 7” in de onderstaande PG6-afbeelding:



9. Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar aan.
10. Stel de snelheidsknop (nr. 3) in op de gewenste snelheid – begin met mixen.
11. Zodra de inhoud gemengd is, drukt u de kop van de machine met de hand omlaag en draait u de opvoerknop (nr. 2) een kwartslag rechtsom, leidt u de kop voorzichtig omhoog, draait u de mengkom (nr. 4) een kwartslag linksom en verwijdt u de mengkom van de mixer.
12. Schakel de keukenmachine uit en koppel hem los van de voeding voordat u accessoires vervangt of onderdelen nadert die in gebruik zijn.

Gids voor accessoires

Elk accessoire is ontworpen voor een specifiek type menging. Gebruik de onderstaande handleiding om het juiste accessoire voor uw recept te selecteren.

Accessoire	Onderdeelnr	Afbeelding	Het best te gebruiken voor	Snelheidsbereik	Tips
Deeghaak	nr. 5		Gistbrood, pizzadeeg, bagels, broodjes	1-3	Overschrijd nooit snelheid 3 met gistdeeg. Hogere snelheden kunnen de motor belasten.
Klopper	nr. 6		Cakebeslag, koekjes, aardappelpuree, gehaktbrood, glazuur	2-4	Ideaal voor de meeste dagelijkse mengtaken. Start laag; geleidelijk opvoeren.
Garde	nr. 7		Geklopte room, eiwit, licht glazuur	5-6	Alleen gebruiken voor lichte, luchtige mengsels. Niet gebruiken met zware deegsoorten. Alleen met de hand afwassen; niet geschikt voor de vaatwasser.

Tips voor geweldige resultaten

Algemene mengtips

- Begin altijd met snelheid 1 en verhoog geleidelijk tot uw doelsnelheid. Beginnen op hoge snelheid kan ertoe leiden dat ingrediënten gaan spatten.
- Schraap de kom niet af terwijl de mixer draait. Draai de snelheid naar 0 en stop de machine voordat u langs de zijanten schraapt.
- Voor de beste resultaten moeten ingrediënten over het algemeen op kamertemperatuur zijn, tenzij het recept anders aangeeft.
- Overschrijd de maximale aanbevolen snelheid voor elk hulpstuk niet (zie Accessoireshandleiding blz. 9). Bij te hoge snelheden wordt de levensduur van het apparaat verkort.

Gistdeeg (deeghaak - nr. 5)

- Activeer de gist in een warme vloeistof (38–43°C / 100–110°F) voordat u deze toevoegt aan bloem.
- Kneed op snelheid 2 voor de meeste gistdeegsoorten. Overschrijd snelheid 3 niet.
- Goed geknead deeg zal glad en licht kleverig zijn en terugspringen wanneer u erin prikt.
- Aanbevolen maximale hoeveelheid bloem voor één enkele batch: 9 kopjes broodmeel.

Eiwit en slagroom (garde - nr. 7)

- Zorg ervoor dat de kom en de garde volledig schoon en droog zijn. Zelfs een spoor vet voorkomt dat eiwit goed klopt.
- Voor slagroom koelt u de kom en garde 15 minuten in de koelkast voordat u gaat kloppen. Gebruik koude slagroom.
- Start op snelheid 4 en verhoog naar snelheid 6. Kijk goed — wanneer slagroom te lang wordt geklopt verandert het in boter en teveel geklopt eiwit wordt droog en korrelig.

Cakes en koekjes (klopper - nr. 6)

- Klopt de boter en suiker goed romig voordat u andere ingrediënten toevoegt - deze stap bouwt structuur op.
- Voeg één voor één eieren toe om het beslag goed te laten emulgeren.
- Meng bij het toevoegen van bloem alleen totdat het net is gecombineerd. Overmengen ontwikkelt gluten en produceert een te stevige textuur.

Verzorging en reiniging



WAARSCHUWING

Vóór reiniging

Zet de snelheidsregeling op 0. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het hanteert. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of letsel.

Het hoofdgedeelte reinigen

- Veeg de buitenkant van de mixer af met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik op geen enkel oppervlak huishoudelijke reinigingsmiddelen, bleekmiddel, schuursponsjes of schurende materialen.
- Dompel het hoofdgedeelte van de mixer, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Spuit geen water of reinigingsproducten rechtstreeks op de keukenmachine.
- Veeg de uitgangsas, nr. 1 regelmatig af met een vochtige doek om ophoping van resten te voorkomen. Na het afvegen grondig drogen.

Reinigingsaccessoires

Accessoire	Reinigingsmethode	Opmerkingen
Kom (nr. 4)	Vaatwasmachinebestendig of met de hand wassen met warm zeepwater	Grondig drogen voordat u het opnieuw bevestigt
Klopper (nr. 6)	Vaatwasmachinebestendig of met de hand wassen	Verwijder uit de mixer voor het afwassen
Deeghaak (nr. 5)	Vaatwasmachinebestendig of met de hand wassen	Verwijder uit de mixer voor het afwassen
Garde (nr. 7)	Vaatwasmachinebestendig of met de hand wassen	Verwijder uit de mixer voor het afwassen
Komdeksel (nr. 8)	Vaatwasmachinebestendig of met de hand wassen	Verwijder uit de mixer voor het afwassen

Onderhoud

Open de mixer niet, er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Neem voor garantie of serviceondersteuning contact op met (bespokepromotions@go2partners.com).

Bewaren

- Bewaar geen accessoires die aan de uitgangsas zijn bevestigd.
- Bewaar accessoires op een schone, droge plaats.
- Rol het netsnoer losjes op – buig het niet scherp en wikkel het niet strak om de behuizing van het apparaat heen.
- Bewaren op een droge plaats uit de buurt van warmtebronnen.

Problemen oplossen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
Mixer start niet	Niet aangesloten; snelheidsknop op 0; kom niet goed vergrendeld; stroomonderbreker geactiveerd	Controleer de stroomaansluiting. Zorg ervoor dat de snelheidsknop boven 0 is gedraaid. Controleer of de kom volledig met de klok mee is vergrendeld. Controleer de stroomonderbreker van het huishouden.
Mixer stopt tijdens gebruik	Oververhittingsbeveiliging motor geactiveerd	Draai de snelheid naar 0. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het ten minste 30 minuten afkoelen. Dit is normaal tijdens langdurig zwaar gebruik.
Motorbehuizing is heet	Normale werking onder belasting	Dit is normaal. De motor is ontworpen om warm te draaien. Als het apparaat te heet is om aan te raken en wordt uitgeschakeld, zie "Mixer stopt tijdens gebruik" hierboven.
Doordringende of brandende geur (nieuw apparaat)	Beschermende coating op motorwikkelingen die afbranden	Normaal tijdens de eerste paar keer gebruik. Laat de mixer kort draaien zonder belasting. De geur zal snel afnemen.
Overmatige trilling of lawaai	Accessoire niet volledig vergrendeld; mixer niet op een vlak oppervlak; overbelaste kom	Stop de mixer. Controleer of het accessoire is vergrendeld (kwartslag linksom om te vergrendelen). Zorg ervoor dat de machine op een vlak, stabiel oppervlak staat. Verminder de inhoud van de kom als deze te vol is.

Garantie

De SSX26P131 aangepaste keukenmixer wordt geleverd inclusief fabrieksgarantie, met een garantie van maximaal 12 maanden.

Dekking

De garantie dekt fabricagefouten in materiaal of vakmanschap wanneer de mixer wordt gebruikt volgens de meegeleverde instructies. Dit geldt alleen voor thuisgebruik en geldt niet voor commercieel of industrieel gebruik.

Wat u moet doen

Bewaar uw aankoopbewijs, orderbevestiging en verpakkingsgegevens. Als er zich een probleem voordoet, neem dan rechtstreeks contact op met de ondersteuning van GO2 Partners via bespokepromotions@go2partners.com. Volg alle gebruiksrichtlijnen in de gebruikershandleiding om de garantie te behouden.

Wat is gedekt / niet gedekt

Gedekt

- Motorstoring bij normaal gebruik
- Gebreken aan het regel- of tandwielmechanisme
- Gebarsten of defecte behuizing veroorzaakt door productieproblemen
- Fabrieksgerelateerde storingen in elektrische of interne onderdelen

Niet gedekt

- Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik of onjuiste bediening
- Commercieel gebruik of continu gebruik bij hoge belasting
- Slijtageonderdelen zoals hulpstukken die worden beïnvloed door langdurige wrijving
- Aanpassing, manipulatie of gebruik van incompatibele accessoires
- Schade die wordt veroorzaakt door overschrijding van de capaciteit van de kom of door het negeren van handmatige limieten

Regelgeving

Hierbij verklaart GO2 Partners dat het apparaattype: **SM-1519** voldoet aan Richtlijn 2014/30/EU, Richtlijn 2014/35/EU, RoHS 2-richtlijn 2011/65/EU en RoHS 3 herschikte richtlijn (EU) 2017/2102.

Bevoegde vertegenwoordiger in de EU

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
Kolonnenstr. 8, 10827 Berlijn, Duitsland
contact@simajola.de

Verantwoordelijke persoon VK

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

Receptenverzameling voor de aangepaste keukenmixer

Zelfgemaakte boter

Resultaat: ~1 kopje boter

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten

Totale tijd: 15 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met gardebevestiging
- Fijnmazige zeef of zeef

Ingrediënten

- 2 kopjes slagroom
- 1/2 theelepel zout (optioneel)

Methode:

1. Giet slagroom in de mengkom van de keukenmachine die is voorzien van het gardehulpstuk.
2. Begin met mengen op middelhoge snelheid, geleidelijk oplopend tot middelhoog.
3. De room doorloopt fasen: slagroom, stijve pieken, scheiding.
4. Blijf mengen totdat de vaste stoffen (boter) gescheiden zijn van de vloeistof (buttermilk), ongeveer 8-12 minuten in totaal.
5. Zeef het mengsel door een zeef en reserveer, indien gewenst, karnemelk.
6. Spoel de boter onder koud water terwijl u erop drukt om overtollige vloeistof te verwijderen.
7. Voeg indien gewenst zout toe en meng kort door elkaar.

Kaneelrollenbrood

Resultaat: 1 brood

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Rijstijd: 1,5–2 uur

Baktijd: 30 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met deeghaak
- Broodpan

Ingrediënten

- 3 1/2 kopjes broodmeel
- 1 kopje warm water of melk
- 2 1/4 theelepel gist
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepel boter

Kaneelvulling

- 1/3 kopje bruine suiker
- 1 eetlepel gemalen kaneel
- 2 eetlepel boter, zacht

Optionele glans

- 1/2 kopje poedersuiker
- 1-2 eetlepel melk
- 1/4 theelepel vanille-extract (optioneel)

Methode

1. Activeer de gist in een warme vloeistof met suiker, totdat deze schuimt (5-10 minuten).
2. Voeg bloem, zout en boter toe.
3. Meng op een lage stand en kneed vervolgens gedurende 8-10 minuten op medium.
4. Laat het rijzen totdat het verdubbeld is, ongeveer 1 uur lang.
5. Meng de bruine suiker en kaneel in een kleine kom.
6. Rol het deeg in een rechthoek, ongeveer over de breedte van uw broodpan.
7. Verspreid de zachte boter over het deeg en bestrooi gelijkmatig met kaneelsuiker.
8. Rol strak op vanaf het korte uiteinde, knijp de naad dicht en leg het brood met de naad naar beneden in de broodpan.
9. Dek af en laat weer rijzen totdat het uitgezet is, ongeveer 30-45 minuten.

10. Bak gedurende 30 minuten op 190°C (375°F).
11. Koelen voordat u het bestrijkt met glazuur. Klop voor het glazuur poedersuiker/glazuursuiker met melk en vanille totdat het gietbaar is en besprenkel het vervolgens over het brood.

Sandwichbrood

Resultaat: 1 brood

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Rijstijd: 1,5–2 uur

Baktijd: 30 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met deeghaak
- Broodpan

Ingrediënten

- 3 1/2 kopjes broodmeel
- 1 kopje warm water of melk
- 2 1/4 theelepel gist
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepel boter

Methode

1. Activeer de gist in een warme vloeistof met suiker (5-10 minuten).
2. Voeg bloem, zout en boter toe.
3. Meng op een lage stand en kneed vervolgens gedurende 8-10 minuten op medium.
4. Laat het rijzen totdat het in hoeveelheid verdubbeld is.
5. Vorm tot brood, plaats in de pan en laat het opnieuw rijzen.
6. Bak gedurende 30 minuten op 190°C (375°F).

Bananenbrood

Resultaat: 1 brood

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Baktijd: 50-60 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met klopper
- Broodpan

Ingrediënten

- 2 kopjes bloem
- 1/2 kopje boter
- 1 kopje suiker
- 3 rijpe, gepelde bananen
- 2 eieren
- 1 theelepel zuiveringszout

Methode

1. Mix boter en suiker op middelmatige snelheid romig totdat ze licht en pluizig zijn.
2. Voeg één voor één de eieren toe.
3. Meng met de geprakte bananen.
4. Voeg bloem en zuiveringszout toe; meng totdat het net goed gemengd is.
5. Giet in een ingevette pan.
6. Bak gedurende 50-60 minuten op 180°C (350°F).

Pizzadeeg

Resultaat: 2 middelgrote pizza's

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Rijstijd: 1-2 uur

Apparatuur

- Keukenmachine met deeghaak
- Bakplaat

Ingrediënten

- 4 kopjes broodmeel
- 1 1/2 kopje warm water
- 2 theelepels gist
- 1 theelepel zout

Methode

1. Activeer gist in water.
2. Voeg bloem en zout toe.
3. Knead 8-10 minuten.
4. Laat het rijzen totdat het in hoeveelheid verdubbeld is.
5. Verdeel en kneed in vorm.

Pie-korst (korst voor hartige taart)

Resultaat: 1 dubbele korst

Vorbereidingstijd: 15 minuten + koelen

Apparatuur

- Keukenmachine met deeghaak

Ingrediënten

- 2 1/2 kopjes bloem
- 1 kopje koude boter
- 6-8 eetlepels ijswater

Methode

1. Snijd de boter in bloem totdat deze kruimelt.
2. Voeg geleidelijk water toe totdat er deeg ontstaat.
3. Koel 30-60 minuten voordat u het deeg gaat rollen.

Roomkaasglazuur

Resultaat: Glazuur voor 1 taart

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Totale tijd: 10 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met garde

Ingrediënten

- 225 g (8 oz) roomkaas
- 1/2 kopje boter
- 3-4 kopjes poedersuiker

Methode

1. Klop de roomkaas en boter glad.
2. Voeg geleidelijk suiker toe.
3. Meng totdat het wolkachtig is.

Botercrèmeglazuur

Resultaat: Glazuur voor een 2-laags taart

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Totale tijd: 10 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met garde

Ingrediënten

- 1 1/2 kopje boter
- 4 1/2 kopjes poedersuiker
- 3-4 eetlepels slagroom
- 1 theelepel vanille-extract

Methode

1. Klop de boter 5-7 minuten totdat deze licht van kleur is.
2. Voeg geleidelijk suiker toe.
3. Voeg room en vanille toe.
4. Klop totdat het licht en glad is.

Opgeklopte slagroom

Resultaat: ~2 kopjes

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Totale tijd: 15 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met garde

Ingrediënten

- 1 kopje slagroom

Methode

1. Klop op middelhoge stand totdat er zachte pieken ontstaan.

Koekjes met stukjes chocolade

Resultaat: 24 koekjes

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Totale tijd: 25 minuten

Apparatuur

- Keukenmachine met klopper
- Bakplaat

Ingrediënten

- 2 1/4 kopje bloem
- 3/4 kopje boter
- 3/4 kopje suiker
- 3/4 kopje bruine suiker
- 2 eieren
- 2 kopjes stukjes chocolade

Methode

1. Roomboter en suikers.
2. Voeg de eieren toe.
3. Meng de bloem.
4. Vouw de chocoladestukjes in het deeg.
5. Bak gedurende 10-12 minuten op 180°C (350°F).

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.

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.

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.

Verwijdering



Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudelijk afval.

Gooi het apparaat weg bij een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeenschappelijk afvalverwerkingsbedrijf. Houd u aan de geldende voorschriften. Raadpleeg bij twijfel uw afvalverwerkingsinstallatie.



Gemaakt in China.

Snap-on en Wrench "S" zijn handelsmerken van Snap-on Incorporated en worden onder licentie gebruikt.

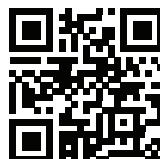
Alle andere merken zijn handelsmerken van hun respectievelijke houders. 2026 Snap-on Geïntegreerd. Gedrukt in China.

Snap-on, 2801 80th St., Kenosha, WI 53143

www.snapon.com



Scan voor aanvullende informatie



SSX26P131