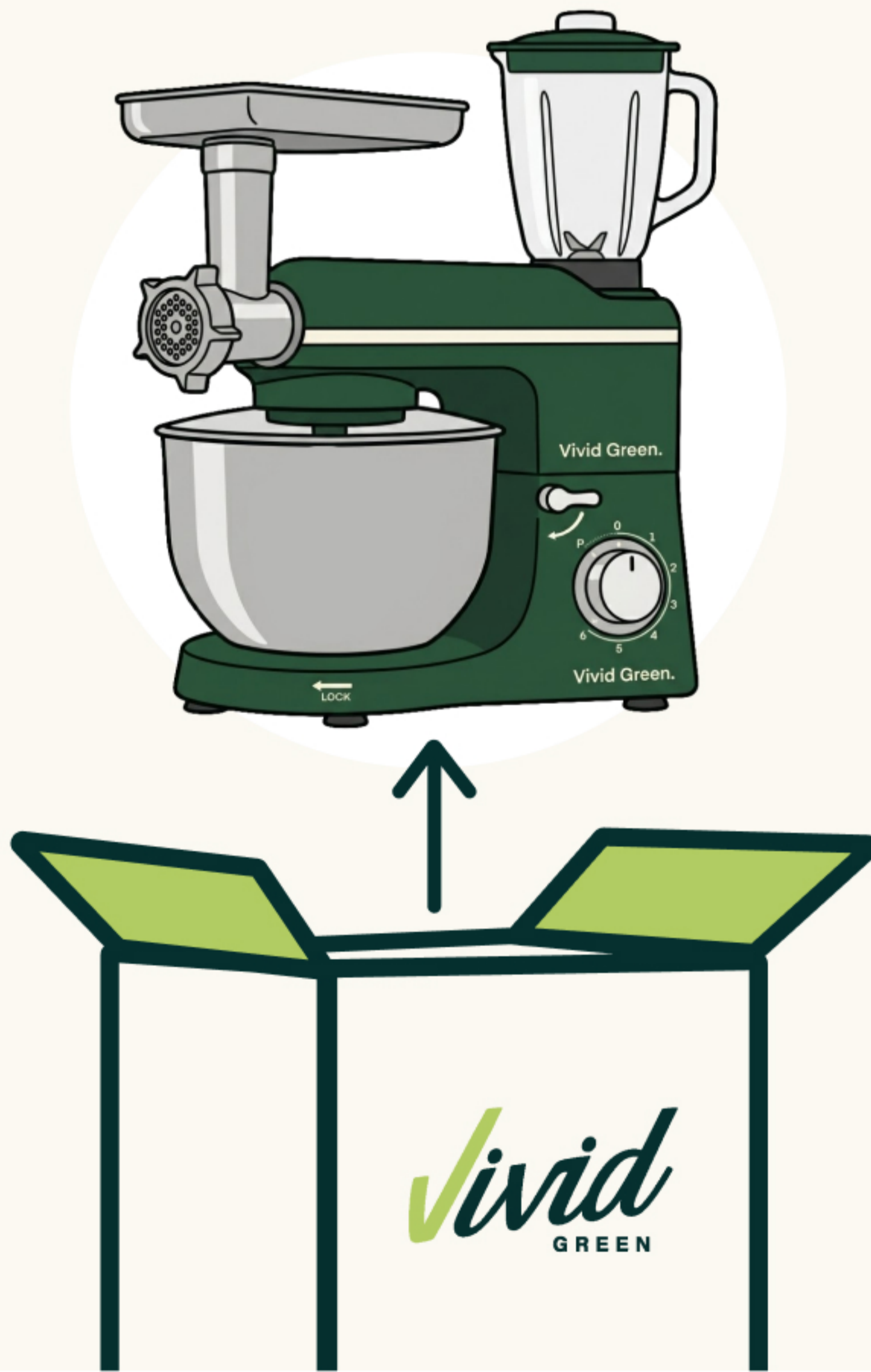


# Gebbruikers- handleiding

Multi Keukenmachine  
2000W



- 8720989000625
- 8720989000632
- 8720989000649
- 8720989002308



# Voorwoord & garantie

## Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

## Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

## Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

[klantenservice@vivid-green.com](mailto:klantenservice@vivid-green.com)

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt standaard één (1) jaar garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

## Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

## Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

### Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

# Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Voorwoord</b>	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	<b>Productinformatie</b>	
<b>2</b>	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	<b>Veiligheid</b>	
	3.1 Algemeen	6
	3.2 Elektrische veiligheid	7
<b>3</b>	3.3 Gebruik & Bediening, Installatie & Omgeving	8
	3.4 Personenveiligheid	9
	3.5 Onderhoud en Reiniging	9
	3.6 Opslag, Specifieke Veiligheidswaarschuwingen, Einde levensduur	10
	<b>Gebruiksaanwijzingen</b>	
<b>4</b>	4.1 Productoverzicht	11
	4.2 Inhoud verpakking	12
	4.3 Eerste Gebruik	13
	4.4 Bediening	15
	4.5 Standen & Opzetstukken	16
<b>5</b>	<b>Probleemoplossing</b>	17
<b>6</b>	<b>Onderhoud en Reiniging</b>	19
<b>7</b>	<b>Opslag</b>	21
	Weggoien & Recyclen	22

## 2 Productinformatie

### 2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je multifunctionele keukenmachine. In dit hoofdstuk lees je waarvoor je het apparaat veilig en correct gebruikt. Door het apparaat alleen te gebruiken voor de bedoelde toepassingen, voorkom je overbelasting en onveilige situaties.

Gebruik het apparaat uitsluitend zoals hieronder beschreven. Deze keukenmachine is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is geschikt voor het verwerken van voedingsmiddelen met de meegeleverde accessoires.

#### **Je gebruikt het apparaat voor:**

- Het mengen en kneden van deeg en beslag
- Het kloppen van room en eiwit
- Het malen van vlees zonder botten
- Het vullen en vormen van worst
- Het extruderen van deeg voor pasta in verschillende vormen
- Het vormen van koekdeeg met verwisselbare patronen
- Het snijden en raspen van groenten
- Het mengen en pureren van ingrediënten met de blender

Gebruik het apparaat uitsluitend met correct gemonteerde onderdelen en accessoires. Het apparaat is niet bedoeld voor professioneel of industrieel gebruik of voor het verwerken van niet-eetbare materialen.

## 2 Productinformatie

### 2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde
Model	VGKMG-DM
Afmetingen (L x B x H)	387 × 238 × 314 mm
Gewicht	4,8 kg
Netspanning	220–240V ~
Frequentie	50 – 60 Hz
Vermogen	2000W
Beschermingsklasse	II
Snoerlengte	1 m
Materiaal mengkom	RVS (roestvrij staal)
Inhoud mengkom	6.2 L
Materiaal deeghaak	Aluminium
Materiaal menghaak / platte klopper	Aluminium
Materiaal garde	RVS
Aantal snelheidsstanden	6
Geluidsniveau	78 dB
Maximale belasting	1,5 kg (1000 g droog / 500 g vloeistof)
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Thermische beveiliging	Ja
Mechanische kopvergrendeling	Ja

## 2 Productinformatie

### 2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Een geschikte gebruikslocatie is belangrijk voor een stabiele werking en een consistent mengresultaat. De keukenmachine ontwikkelt kracht tijdens het kneden en mengen, waardoor een stabiele plaatsing essentieel is. Door het apparaat correct te positioneren voorkom je verschuiven of onnodige belasting van de motor.

**Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:**

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en horizontale ondergrond.
- Zorg dat het werkblad stevig genoeg is om trillingen tijdens gebruik op te vangen.
- Houd voldoende vrije ruimte rondom het apparaat voor ventilatie en montage van accessoires.
- Zorg dat de bovenzijde vrij is zodat de kantelkop volledig geopend kan worden.
- Houd de voorzijde vrij voor montage van de vleesmolen, groentesnijder, pastamaker of koekmaker.
- Houd de achterzijde vrij voor montage en verwijdering van de blender.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen of in de directe nabijheid van water.
- Plaats het apparaat niet naast warmtebronnen zoals een oven, kookplaat of radiator.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat overeenkomt met de opgegeven netspanning.
- Leg het snoer zo dat het niet bekneld raakt en niet over scherpe randen loopt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik en niet wanneer een accessoire gemonteerd is.

# 3 Veiligheidsinstructies

## Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen in een droge binnenomgeving. Houd het uit de buurt van hittebronnen, open vlammen, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen.
- Raak het apparaat, de stekker of de voedingskabel nooit aan met natte of vochtige handen.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, wanneer het onbeheerd wordt achtergelaten, voor het monteren of demonteren van onderdelen, voor het verwisselen van accessoires en voor het reinigen of opbergen van het apparaat.
- Controleer het apparaat, de voedingskabel en de stekker voor zichtbare schade voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is, als het gevallen is of als er tekenen van een defect zijn.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn serviceagent of door gekwalificeerde personen.
- **WAARSCHUWING:** Als de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen.
- Gebruik alleen originele en goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires die voor dit apparaat zijn bedoeld.

## 3 Veiligheidsinstructies

### Elektrische Veiligheid

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje van het apparaat (220–240 V~ 50/60 Hz).
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact (klasse I: aarding verplicht).
- Gebruik het apparaat niet met een extern schakelsysteem, zoals een timer of afstandsbediening, dat het apparaat onbedoeld kan inschakelen.
- Dompel het apparaat niet onder in water en voorkom dat er vloeistof op de kabelinvoer/connector komt.
- Indien onderdelen (gedeeltelijk) onderdompelbaar zijn, verwijder een eventuele afneembare connector/stekker vóór onderdompeling en laat de connector volledig drogen vóór opnieuw aansluiten.
- Houd het apparaat altijd uit de buurt van vuur of hete oppervlakken.
- Trek de stekker direct uit het stopcontact als er water op elektronische onderdelen terechtkomt.

# 3 Veiligheidsinstructies

## Gebruik en Bediening

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, beschermfolies en stickers vóór het eerste gebruik.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn vóór gebruik.
- Zorg vóór ingebruikname dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en stevig vastzitten.
- Schakel het apparaat alleen in wanneer de mengkom (binnenkom/binnenpot) correct is geplaatst; gebruik het apparaat nooit zonder geplaatste mengkom.
- Wees voorzichtig met de bewegende onderdelen, vooral bij het wisselen van accessoires en tijdens het schoonmaken.
- Houd lange haren, losse kleding en sieraden uit de buurt van roterende onderdelen.
- Reinig het apparaat na gebruik.

## Installatie en omgeving

- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis en plaats het op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat voor ventilatie en veilige werking.
- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend binnen de opgegeven gebruiks- en opslagtemperaturen (indien van toepassing).

## 3 Veiligheidsinstructies

### Personenveiligheid

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht en wanneer de gevaren worden begrepen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of intellectuele capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, tenzij onder toezicht en na instructie over veilig gebruik en wanneer de gevaren worden begrepen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat verpakkingsmateriaal niet in handen van kinderen komt. Dit kan leiden tot verstikkingsgevaar.

### Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat het wordt schoongemaakt of onderhouden.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Het apparaat nooit onderdompelen.
- Reinig de binnenkom/mengkom en accessoires (bijv. kloppers) met voedselveilige schoonmaakmiddelen. Gebruik geen scherpe of schurende middelen.
- Gebruik uitsluitend originele vervangonderdelen; vervanging van de voedingskabel mag alleen door bevoegd/ gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

## 3 Veiligheidsinstructies

### Opslag, schade en defecten

- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig is afgekoeld, schoon en droog.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet bij rook, vreemde geur, ongebruikelijke geluiden of storingen en trek direct de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen bij activering van de thermische beveiliging.
- Druk de rode resetknop onderaan het verwarmingselement uitsluitend in wanneer het apparaat is afgekoeld en alleen met een pen.
- Laat inspectie en reparatie uitsluitend uitvoeren door een erkende servicedienst.

### Specifieke Veiligheids-waarschuwingen

- **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig bij het toevoegen of gieten van hete vloeistoffen in de mengkom (binnenkom); door plotselinge stoomvorming kan vloeistof terugspatten.
- **WAARSCHUWING:** Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het aansluiten, verwijderen of reinigen van onderdelen en accessoires.
- **WAARSCHUWING:** Houd vingers, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende/roterende delen tijdens gebruik.

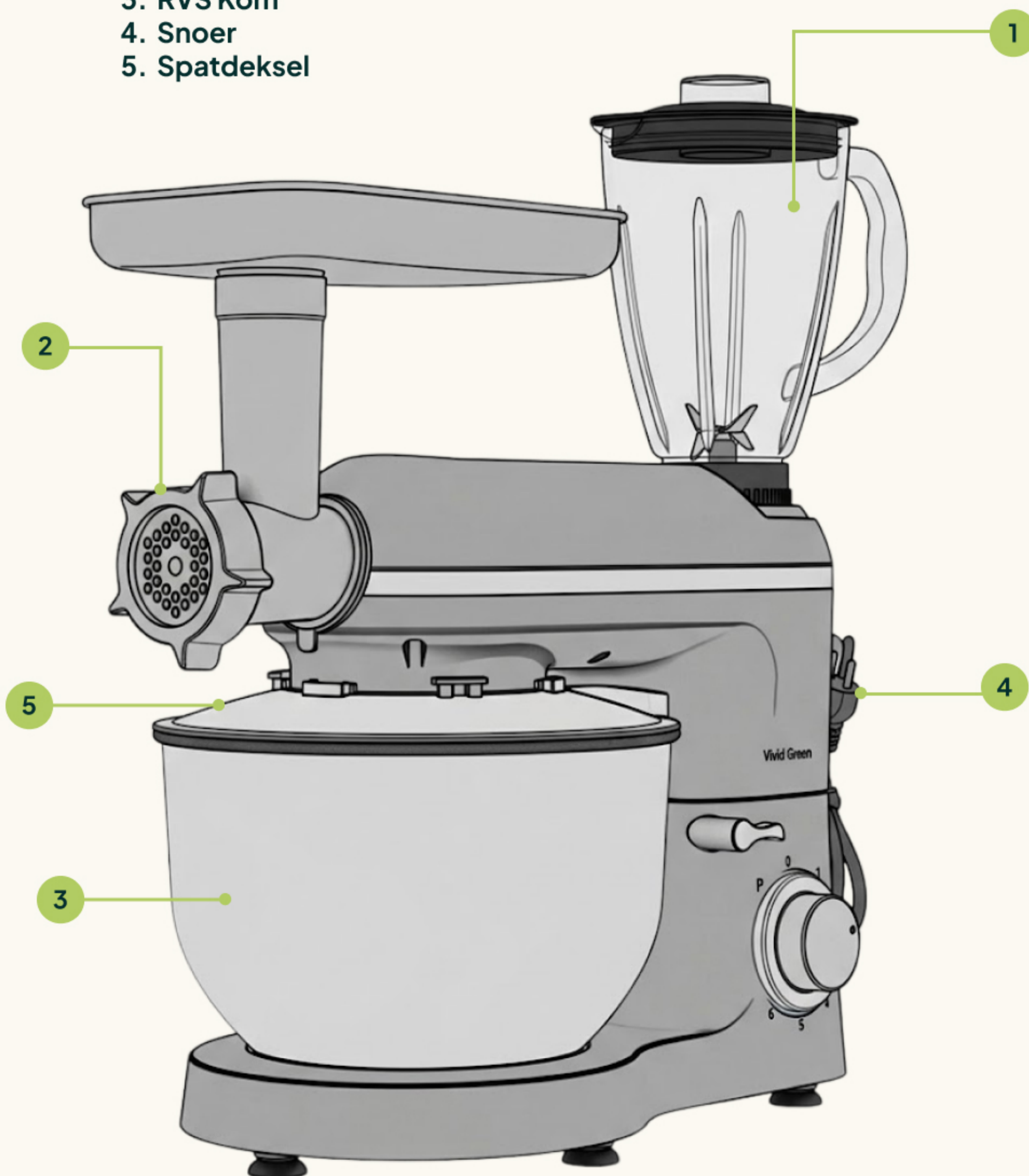
### Einde levensduur

- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur en voer het niet af met het huisvuil.

# 4 Gebruiksaanwijzingen

## 4.1 Productoverzicht

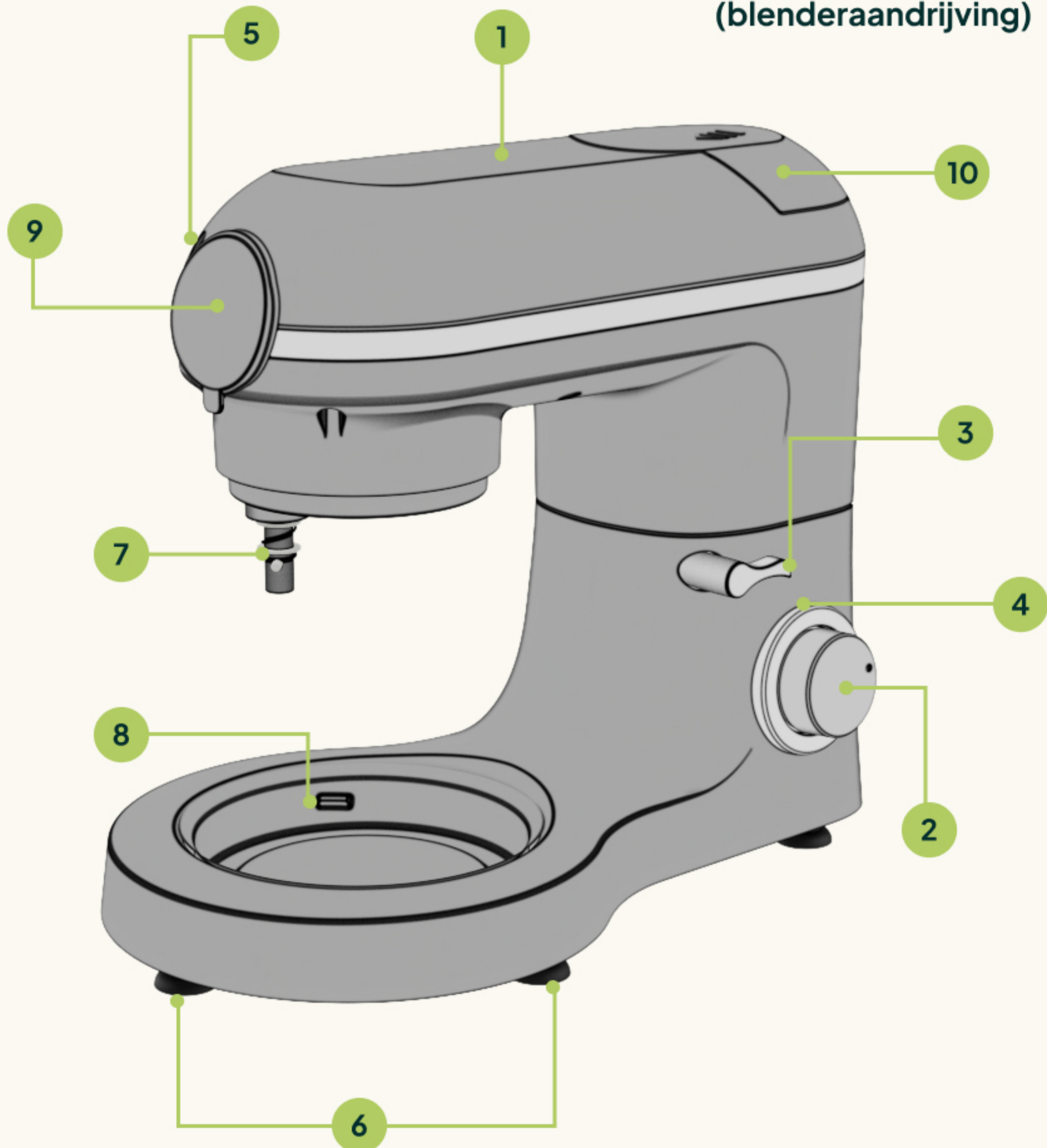
1. Glazen blenderbeker
2. (Gehakt)molen
3. RVS Kom
4. Snoer
5. Spatdeksel



## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Productoverzicht

1. Kantelkop
2. Snelheidsknop
3. Kantelhendel
4. LED Ring
5. Ontgrendelknop voorzijde-module
6. Anti-slip voeten
7. Mixer-as
8. Mengkomvergrendeling
9. Voorzijde-aansluiting voor:
  - a. gehaktmolen
  - b. groentesnijder
  - c. koekjesmaker
  - d. worstmaker
  - e. pastamaker
10. Achterzijde-aansluiting (blenderaandrijving)



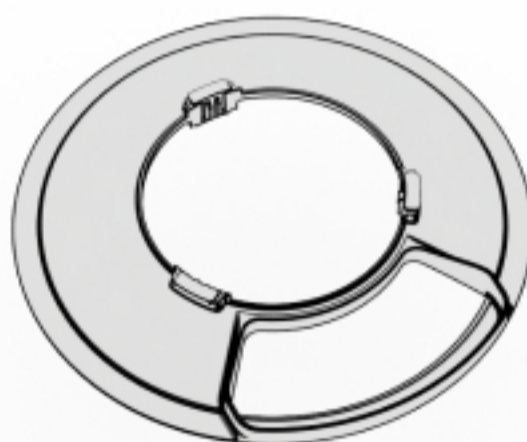
## 4 Inhoud Verpakking

### Onderdelen Mixer

1 RVS Kom



2 Spatdeksel



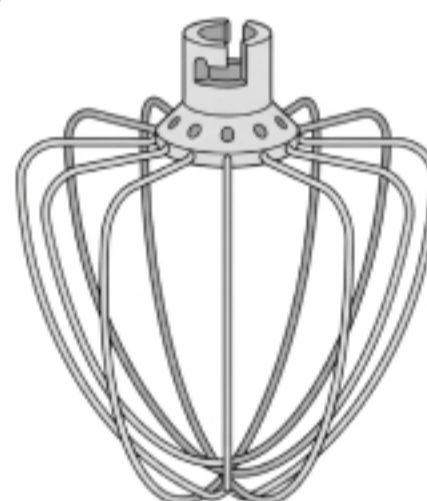
3 Deeghaak



4 Menghaak

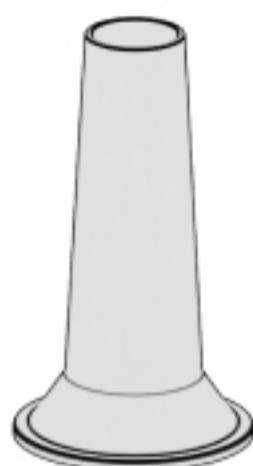


5 Garde



### Onderdelen Worstmaker

7 Worsttuit



8 Geleider Worst/  
Koekjes/Pasta



9 Holle tuit



10 Holle geleider



### Algemeen

A Blender



B Spatel



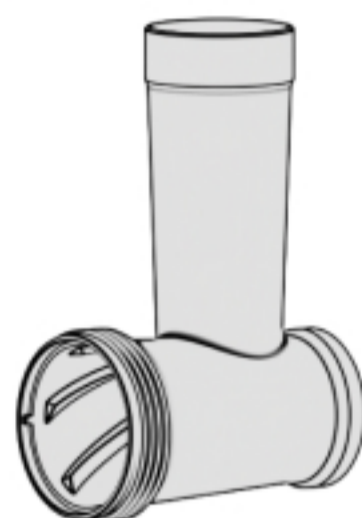
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Onderdelen (Gehakt) Molen

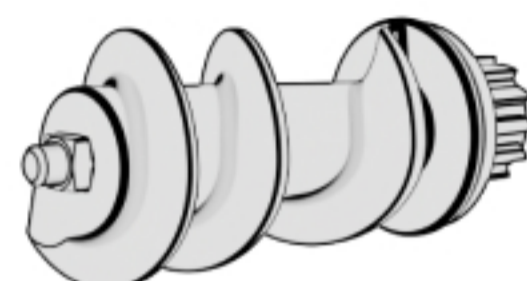
1 RVS Tray



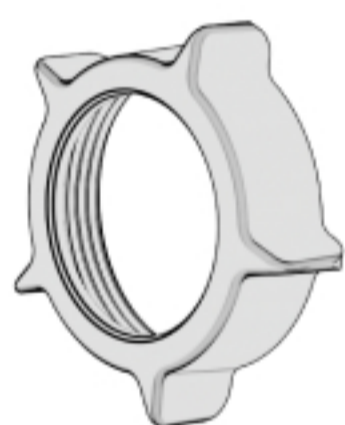
2 Molenbehuizing



3 Spiraalas



4 Borgsluiting



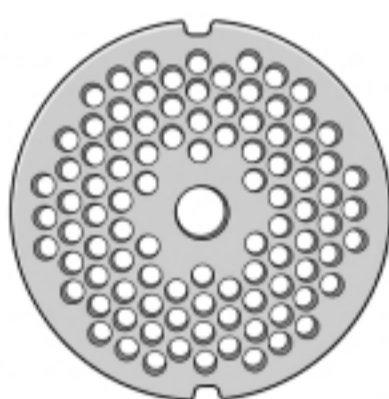
5 4-bladig mes



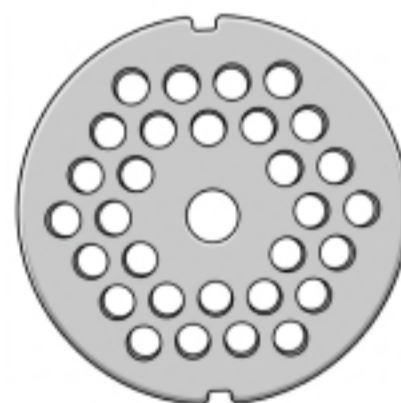
6 Stamper



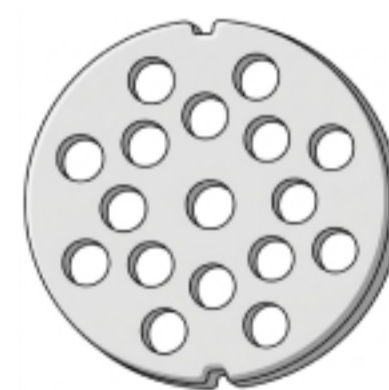
7 Fijne maalschijf



8 Middel maalschijf



9 Groffe maalschijf



#### Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

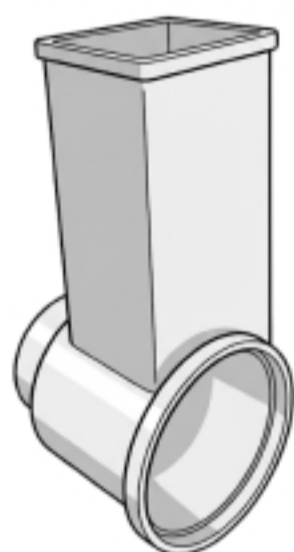
Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

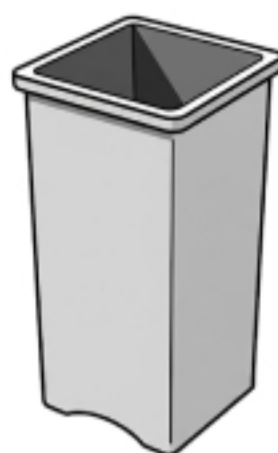
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Onderdelen Groentesnijder

1 Groentesnijder



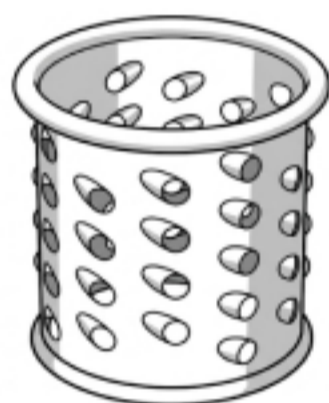
2 Groentestamper



3 Plakjessnijder



4 Groffe rasp



5 Fijne rasp



#### Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

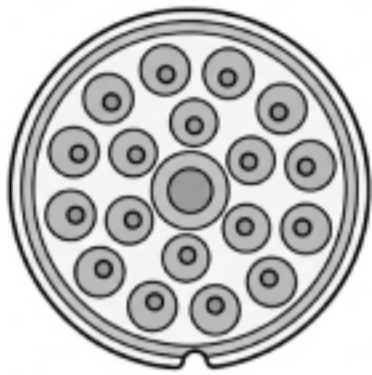
Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

# 4 Gebruiksaanwijzingen

## Onderdelen Pastamaker & Koekjesmaker

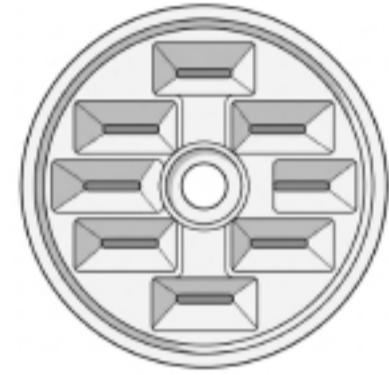
1 Spaghetti-vorm



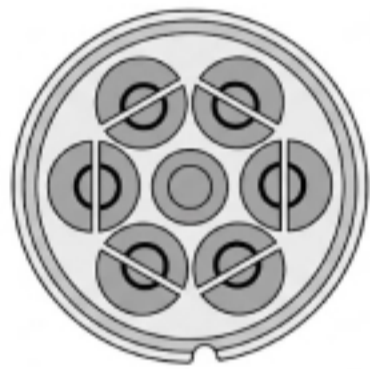
2 Tagliatelle-vorm



3 Linguine-vorm



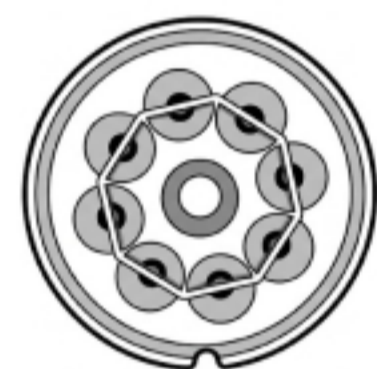
4 Candele-vorm



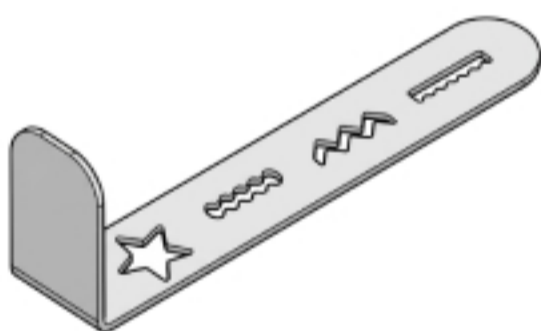
5 Ziti-vorm



6 Bucatini-vorm



7 Koekjesvorm



8 Koekjesvorm-  
houder



### Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

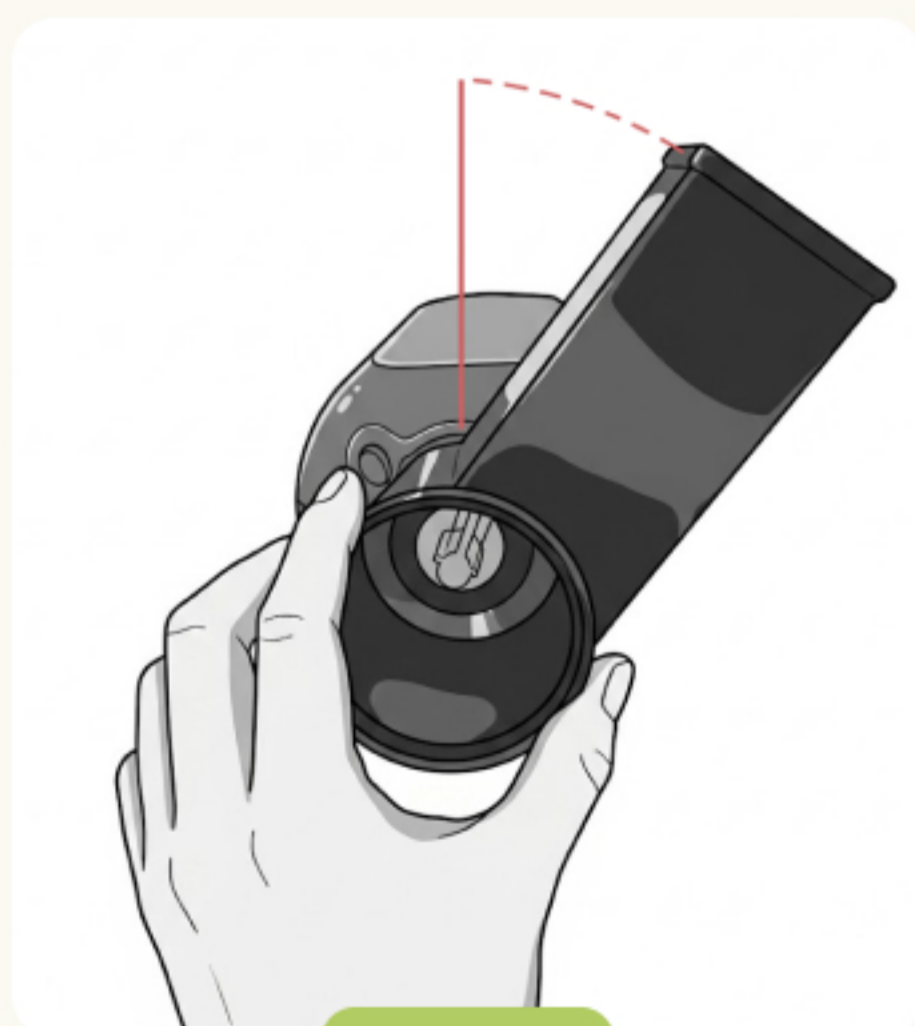
### 4.2 Montage Richtlijnen Onderdelen

In dit hoofdstuk lees je de algemene montagestappen die voor meerdere accessoires gelden. Deze handelingen komen terug bij de groentesnijder, gehaktmolen, worstmaker, pastamaker en koekjesmaker.

#### Montage op de voorzijde-aansluiting

De groentesnijderbehuizing en de molenbehuizing worden op dezelfde manier gemonteerd.

1. Houd de behuizing ongeveer 30° naar rechts gedraaid (schuin naar rechts).
2. Plaats de behuizing in de opening van de voorzijde-aansluiting.
3. Duw deze volledig in de aansluiting.
4. Draai de behuizing naar links (tegen de klok in) tot deze vastklikt.
5. Om het onderdeel te demonteren, druk je op de knop links van de voorzijde-aansluiting.



Stap 1.



Stap 5.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Uitlijnen van onderdelen op de spiraal-as

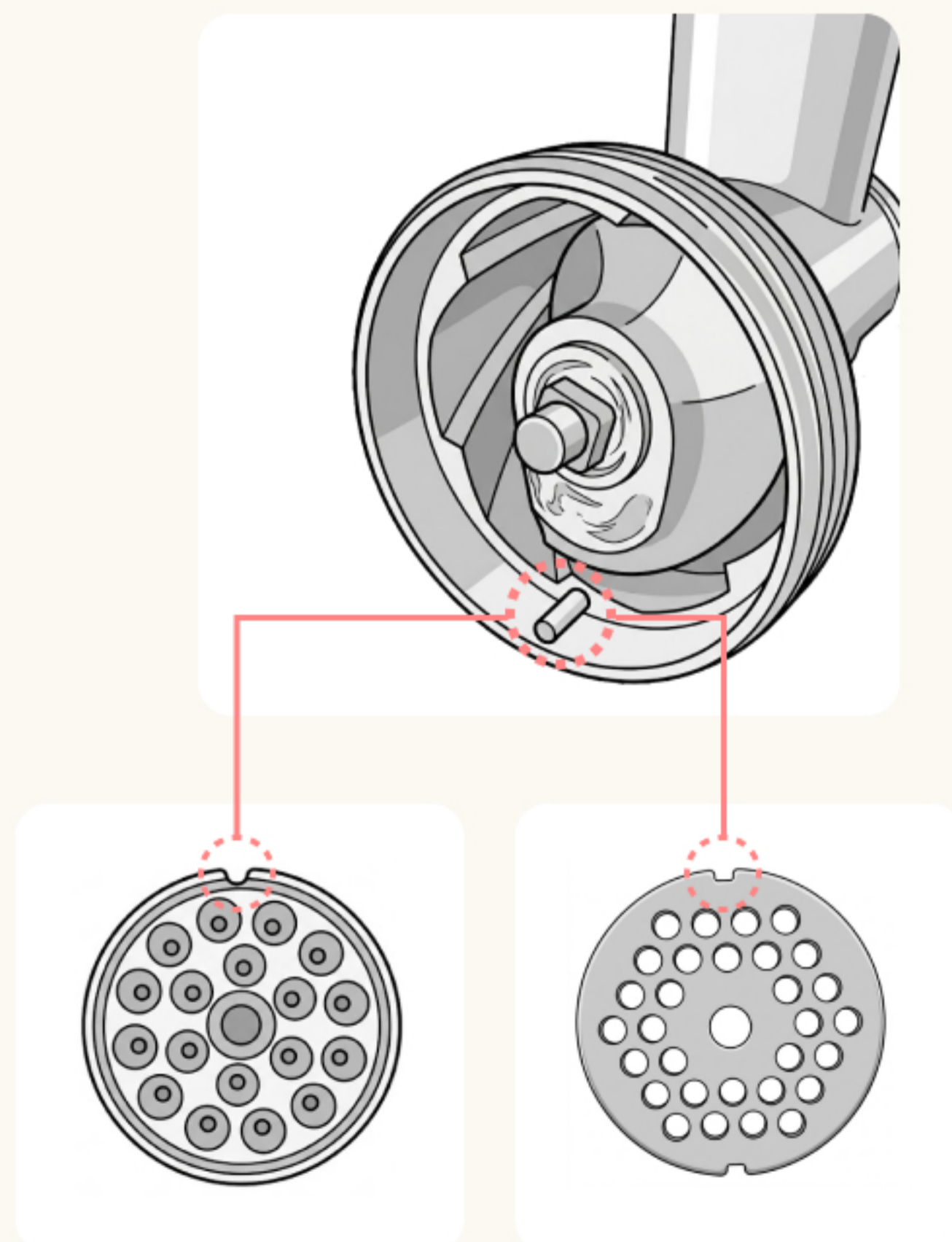
De molenbehuizing wordt gebruikt voor meerdere functies. Na het plaatsen van de wormas moeten verschillende onderdelen correct worden uitgelijnd.

Dit geldt onder andere voor:

- Maalschijven
- Pastavormen
- Worstmaker-onderdelen
- Deeg-onderdelen (koekjesmaker)

Bij het plaatsen van een onderdeel op de spiraal-as geldt:

1. Controleer of het onderdeel een uitsparing of inkeping heeft.
2. De zijde met de inkeping/uitsparing moet op de spiraal-as zodat deze in de borgpin kan vallen in de molenbehuizing.

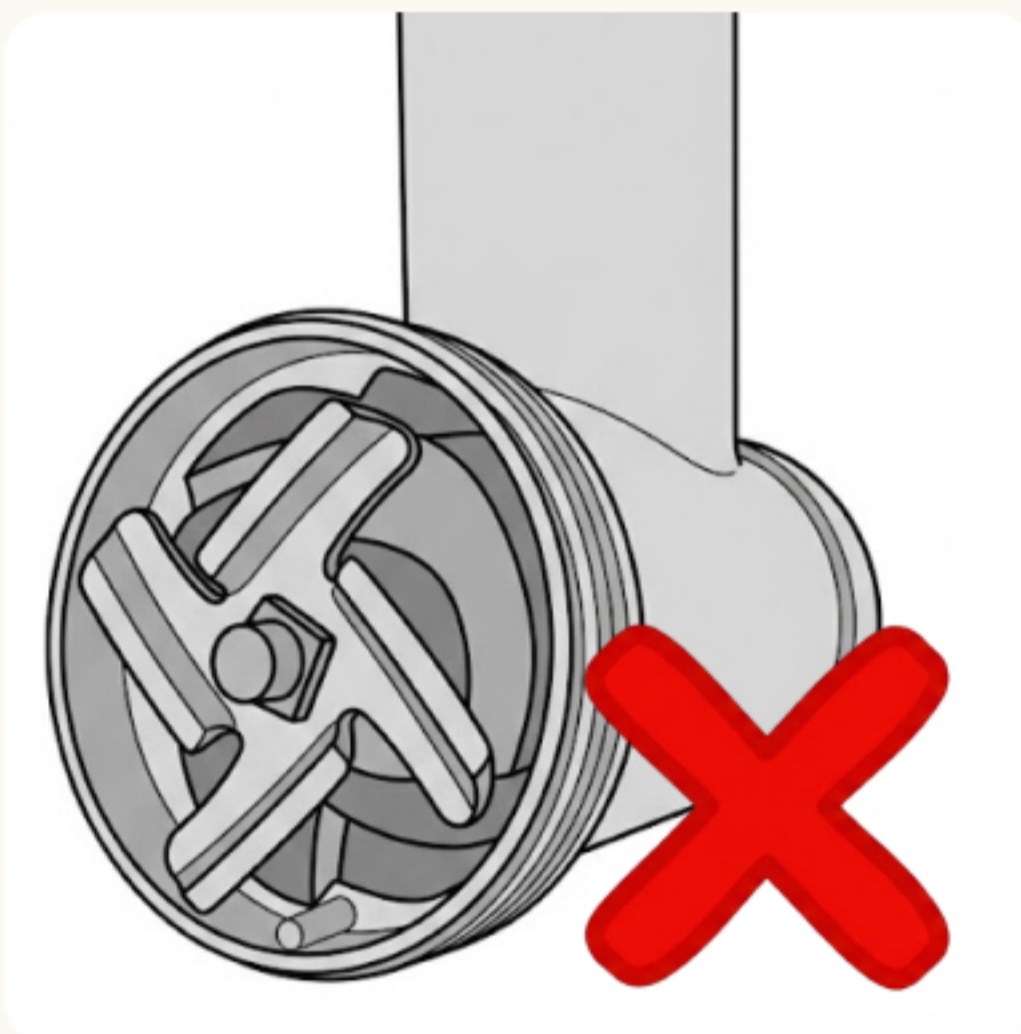


## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Plaatsen van het mes voor de gehaktmolen

Ook het mes moet zorgvuldig op de spiraal-as worden geplaatst om schade aan de maalschijven en het mes te voorkomen.

Controleer bij het plaatsen van het mes op de spiraal-as, dat de vlakke zijde tegen de spiraal-as is geplaatst en de lichtgebolde zijde naar buiten is gericht.

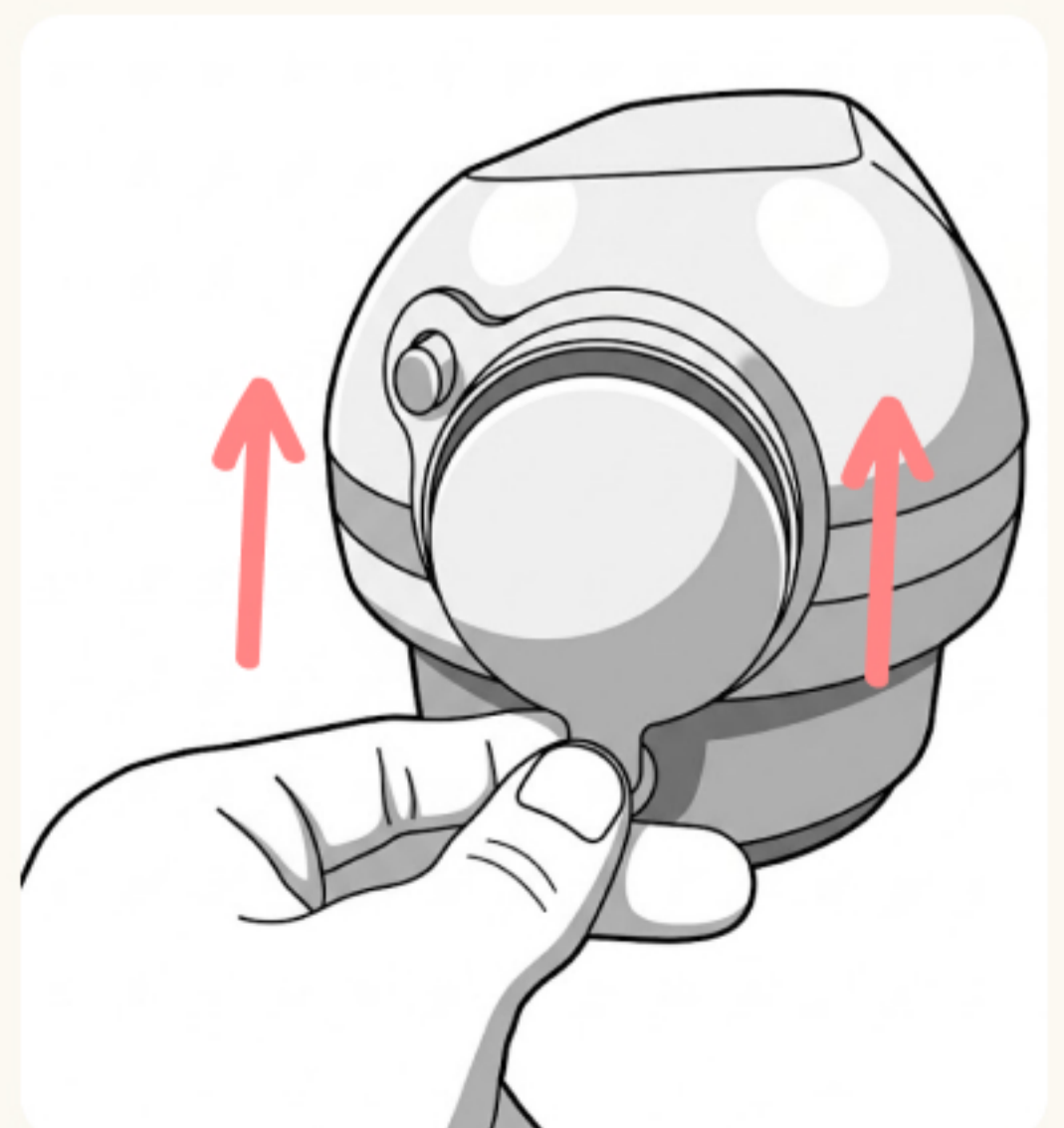


### Afsluitklep voorzijde

Het verwijderen van het klepje is vrij simpel, het terugplaatsen wordt soms als lastig ervaren.

Houdt de klep vlak tegen de opening zo dat je een kleine spleet hebt aan de bovenzijde.

Schuif nu met enige kracht het klepje (schuin)omhoog om deze vast te zetten.



## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.3 Eerste gebruik

Voordat je de keukenmachine voor de eerste keer gebruikt, is het belangrijk om alle onderdelen te controleren, reinigen en correct te monteren. Tijdens transport kunnen onderdelen afzonderlijk zijn verpakt of in andere onderdelen zijn opgeborgen. Door dit hoofdstuk zorgvuldig te doorlopen, voorkom je dat onderdelen ontbreken, verkeerd gemonteerd worden of vervuild zijn bij eerste gebruik.

#### 1. Uitpakken en controleren

- Verwijder alle beschermingsmaterialen uit de doos.
- Controleer beide piepschuimbeschermers op losse onderdelen.
- Controleer of er onderdelen in de stamper zijn opgeborgen.
- Controleer of alle onderdelen uit hoofdstuk 4.1 aanwezig zijn.

#### Onderdelen kunnen zich bevinden:

- In de mengkom
- In de blenderbeker
- In de stamper
- In piepschuimbescherming

#### 2. Onderdelen uit de stamper verwijderen

De stamper die zich bevindt in de glazen blenderbeker zijn enkele onderdelen opgeborgen. Haal de deksel van de stamper er af en je vindt de volgende onderdelen:

- 2 geperforeerde schijven voor de vleesmolen
- 4 onderdelen voor de worstmaker/pastamaker

Verwijder deze onderdelen volledig uit de stamper voordat je het apparaat gebruikt.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 3. Reinigen vóór eerste gebruik

Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen:

- Mengkom
- Spatdeksel
- Blenderbeker
- Blenderdeksel en dop
- Spiraal-as
- Snijmes
- Maalschijven
- Pastavormen
- Snijcilinders
- Worst- en deegvormonderdelen
- Koekvormplaat

> Gebruik warm water en een mild reinigingsmiddel.

> Droog alle onderdelen volledig af vóór montage.

**[LET OP: Op metalen onderdelen kan een dunne beschermlaag aanwezig zijn. Dit is onder andere het geval bij de geperforeerde schijven en de wormas. Reinig deze volledig vóór gebruik.]**

### 4. Controle van montagepunten

Controleer vóór inschakelen:

- Of de achterzijde correct is afgesloten met de blender of achterkap.
- Of de voorzijde correct is afgesloten met de afdekkap of een gemonteerde module.
- Of de mengkom en het spatdeksel correct zijn geplaatst wanneer de bovenste aandrijving niet actief wordt gebruikt.

**[LET OP: Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, draaien alle aandrijfassen gelijktijdig.]**

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 5. Proefinschakeling zonder belasting

- Plaats de mengkom en het spatdeksel.
- Zet de snelheidsregelaar op stand 0.
- Sluit het apparaat aan op het stopcontact.
  - *Wanneer de blender correct is gemonteerd of de achterkap correct geplaatst is, brandt de LED-indicatie zodra het apparaat is aangesloten op netspanning.*
  - *Wanneer de blender niet correct is gemonteerd of de achterkap ontbreekt, blijft de LED uit. Het apparaat kan in dat geval niet worden ingeschakeld.*
  - *De voorzijde-aansluiting (wormaandrijving) heeft géén beveiliging.*
    - *Wanneer de voorzijde-afdekkap ontbreekt, heeft dit geen invloed op de LED-indicatie en kan het apparaat nog steeds worden ingeschakeld.*
- Schakel kort in op lage stand.
- Controleer of het apparaat soepel draait.
- Zet terug naar stand 0 en trek de stekker uit het stopcontact.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.4 Bediening

In dit hoofdstuk lees je hoe je de keukenmachine inschakelt en gebruikt via de snelheidsregelaar. Deze stappen gelden voor alle functies van het apparaat. Zorg dat het gewenste accessoire correct gemonteerd is voordat je begint.

**[LET OP]:** De mixer zal niet helemaal op de bodem komen om schade aan de kom te voorkomen, schep daarom altijd zelf met een spatel goed rond.

1. Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
2. Monteer het gewenste accessoire correct.
3. Zet de snelheidsregelaar op stand 0.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
  - a. Controleer of de LED-indicatie brandt.
5. Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste stand.
6. Begin op de laagste geschikte stand.
  - a. Verhoog de snelheid indien nodig.
7. Draai de snelheidsregelaar terug naar stand 0 om te stoppen.
8. Wacht tot het apparaat en/of accessoires volledig stil staan.
9. Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.
10. Verwijder opzetstukken of accessoires van het apparaat.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.5 Menggen, kneden & kloppen

In dit hoofdstuk lees je hoe je de mengfunctie gebruikt voor mengen, kneden en kloppen. Gebruik altijd het juiste opzetstuk voor het type bereiding.

#### Montage van de mengkom & spatdeksel

1. Kantel de kop omhoog met de ontgrendelingshendel.
2. Schuif het spatdeksel op het apparaat. Deze blijft op zijn plek door frictierubbers.
3. Plaats de mengkom op de komvergrendeling en draai deze met de klok mee tot deze vergrendelt.



fig. 1

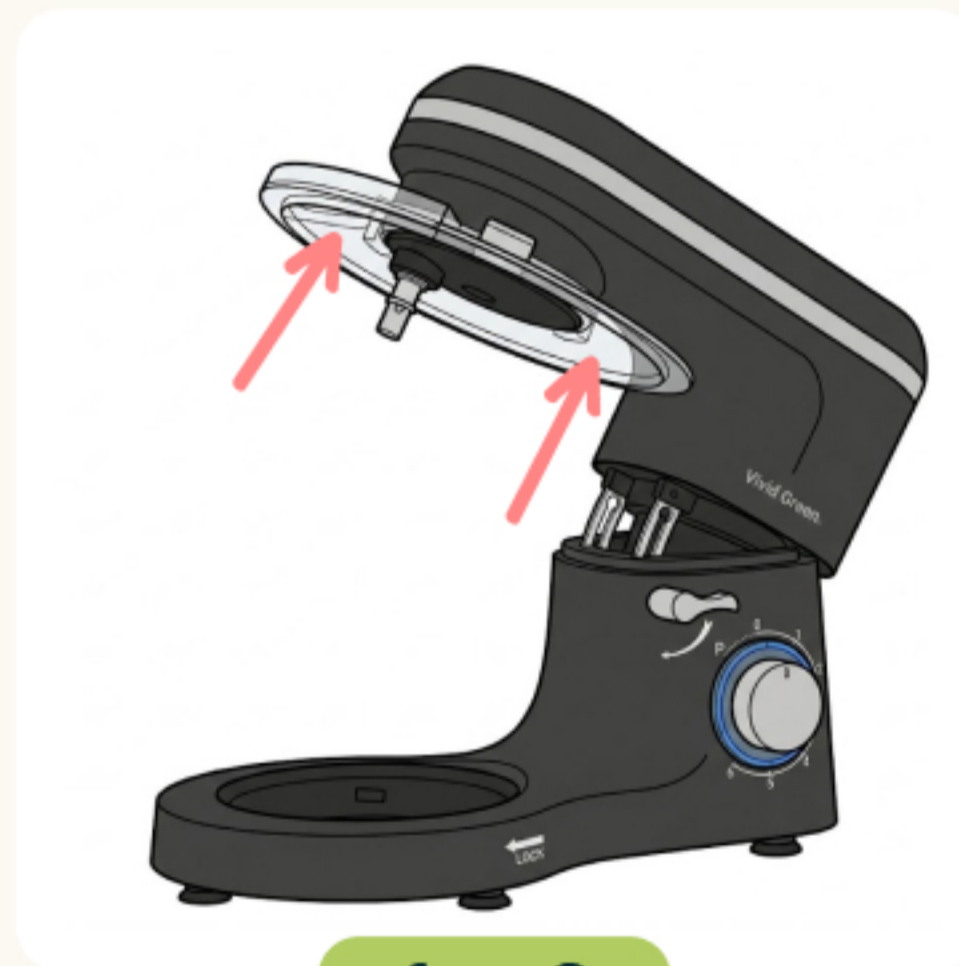


fig. 2



fig. 3

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Montage van het opzetstuk (bajonetsluiting)

1. Plaats het opzetstuk op de mengas.
2. Duw het opzetstuk omhoog tegen de as.
3. Draai het opzetstuk linksom tot het vergrendelt.
4. Controleer of het opzetstuk niet loskomt bij lichte trekkracht.



fig. 4

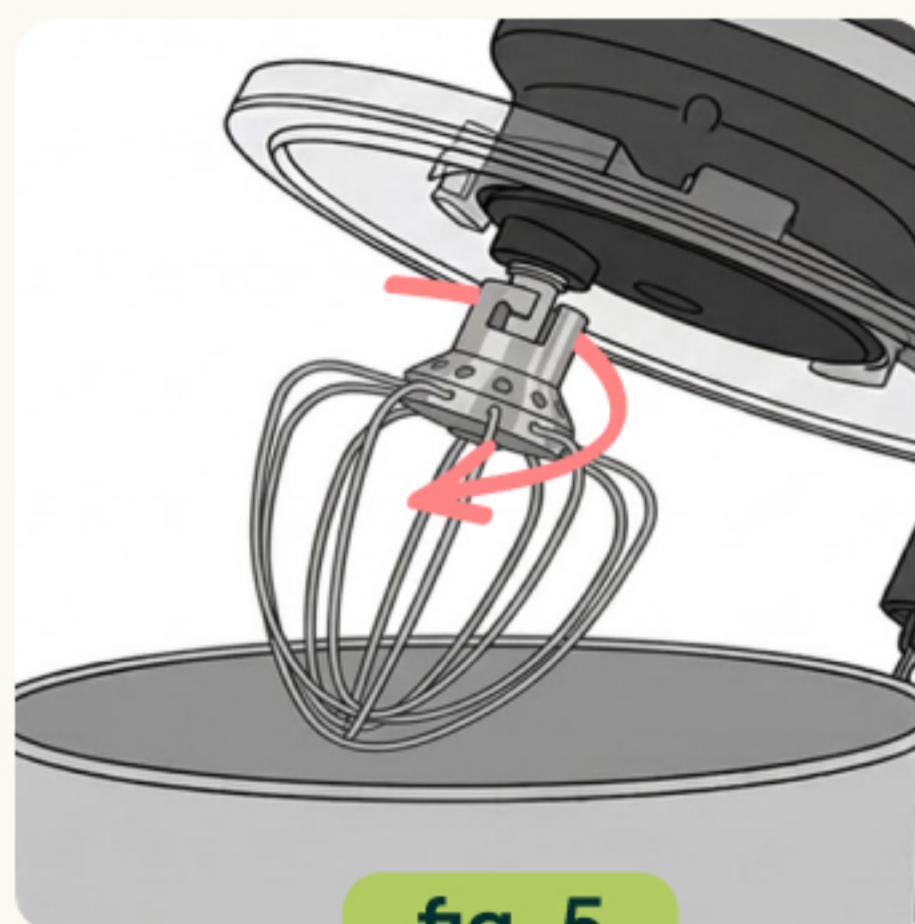


fig. 5

### Gebruik

1. Voeg de ingrediënten toe aan de mengkom.
2. Overschrijd de maximale capaciteit niet.
3. Kantel de kop omlaag tot deze volledig vergrendelt.
4. Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste stand.

### Maximale hoeveelheden

Droge ingrediënten (bijvoorbeeld bloem)

- Maximaal ± 1,5 kg totaal deeggewicht

Vloeibare ingrediënten

- Maximaal ± 1 liter

Zwaar brooddeeg

- Maximaal ± 1 kg bloem

Overschrijd deze hoeveelheden niet om overbelasting van de motor te voorkomen.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Standen & Opzetstukken

De keukenmachine werkt met zes snelheidsstanden en een Pulse-functie. De juiste stand kies je in combinatie met het gebruikte opzetstuk en het type bereiding. Hieronder lees je per opzetstuk welke standen geschikt zijn en waarvoor je ze gebruikt.

Opzetstuk	Functie	Stand	Toepassing
	<b>Deeghaak</b> Voor het kneden van zwaar deeg	1-3	Brooddeeg, pizzadeeg, pastadeeg, gistdegen.  Niet gebruiken op stand 4-6. Max. 1,5 kg totaal.
	<b>Menghaak</b> Mengen van middelzware mengsels	2-4	Cakebeslag, koekjesdeeg, soezenbeslag, puree  Niet geschikt voor zwaar gistdeeg. Geen maximale belasting op hoge snelheid.
	<b>Garde</b> Opkloppen van lichte mengsels	5-6	Eiwitten, slagroom, sauzen, dressings.  Niet geschikt voor zwaar of compact deeg. Alleen voor lichtere hoeveelheden.
	<b>Pulse-functie</b> Korte, krachtige mengstoten	PULSE	Kort mengen of snel samenvoegen van ingrediënten.  Knop moet ingedrukt blijven. Springt automatisch terug naar "0".

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.6 Blender

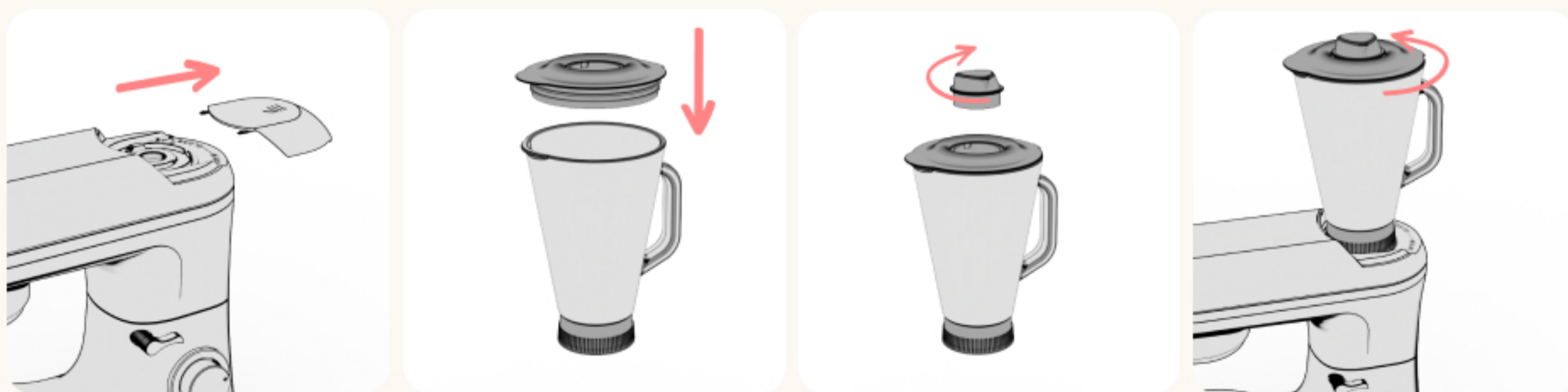
In dit hoofdstuk lees je hoe je de blender monteert en gebruikt voor het mengen, pureren en vloeibaar maken van ingrediënten. De blender wordt aangesloten op de achterzijde van het apparaat en is voorzien van een beveiliging die voorkomt dat het apparaat werkt wanneer de blender niet correct is geplaatst.

#### Montage

1. Verwijder de achterkap van de achterzijde-aansluiting.
2. Plaats de blender op de aansluiting.
3. Lijn de blender zo uit dat de handgreep in een praktische positie staat.
4. Draai de blender rechtsom tot deze vastklikt.
5. Controleer of de blender stabiel is bevestigd.

- Wanneer de blender correct is gemonteerd, brandt de LED-indicatie zodra het apparaat onder spanning staat.
- Wanneer de blender niet correct is geplaatst of de achterkap ontbreekt, blijft de LED uit en start het apparaat niet.

**Tip: Controleer vóór het vastdraaien of de handgreep niet in een ongunstige positie komt te staan. In dat geval, orienteer de blenderbeker anders zodat het handvat wel in een gunstige positie blijft.**



## 4 Gebruiksaanwijzingen

[LET OP: Let op: Het messenonderdeel van de blender is niet demonteerbaar. Dit deel is fabrieksmatig bevestigd en niet bedoeld om los te draaien.]

### Gebruik

1. Plaats de mengkom en het spatdeksel op het apparaat.
2. Voeg ingrediënten toe aan de blenderbeker.
3. Overschrijd de **maximale inhoud van 1,5 liter niet**.
4. Voeg **geen** ingrediënten toe **warmer dan 80°C**.
5. Plaats het deksel en de uitneembare dop.
6. Draai de snelheidsregelaar naar stand 4 om te starten.
7. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.

### Maximale gebruiksduur:

- Maximaal 3 minuten aaneengesloten
- Maximaal 15 minuten totaal, met afkoelperiode tussendoor

Gebruik de meegeleverde stamper uitsluitend via de opening in het deksel. De stamper is geschikt voor gebruik bij de blender en bij de molenbehuizing aan de voorzijde.

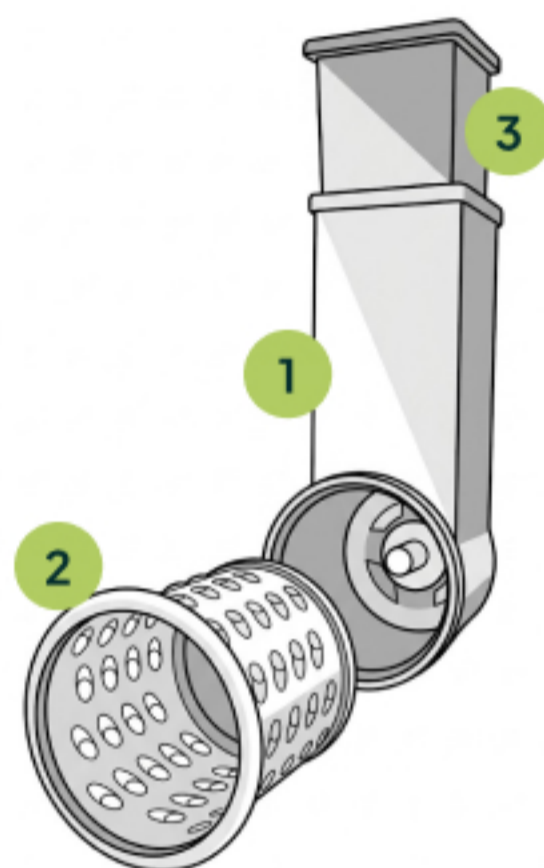
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.7 Groentesnijder

In dit hoofdstuk lees je hoe je de groentesnijder gebruikt voor het snijden en raspen van groenten. De groentesnijder wordt aangesloten op de voorzijde van het apparaat en maakt gebruik van verwisselbare snijcilinders.

#### Onderdelen

1. Groentesnijder behuizing
2. Snijcilinder (één van de drie varianten)
3. Groente stamper



#### Montage op het apparaat

1. Houd de groentesnijderbehuizing ongeveer 30° schuin naar rechts.
2. Plaats de behuizing in de voorzijde-aansluiting.
3. Draai de behuizing tegen de klok in tot deze vastklikt.

#### Plaatsen van de snijcilinder

1. Schuif de gewenste snijcilinder in de groentesnijderbehuizing.
2. Controleer of de cilinder correct op de as is geplaatst.

**De snijcilinder wordt niet vergrendeld. Houd het apparaat rechtop om te voorkomen dat de cilinder uit de behuizing valt.**

#### Gebruik

1. Snijd grote groenten in stukken die in de invoeropening passen.
2. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
3. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 5.
4. Plaats de groenten in de invoeropening.
5. Duw de groenten aan met de aanstamper.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

De groentesnijder wordt geleverd met drie opzetstukken:

**Plakjessnijder** – Snijdt groenten en fruit in ronde plakjes.

**Geschikt voor onder andere:**

- komkommer
- courgette
- wortel
- aardappel
- ui

**Toepassing:** salades, gratins, roerbakgerechten.



**Grove rasp** – Maakt grove groente-reepjes.

**Geschikt voor onder andere:**

- wortel
- courgette
- aardappel
- kool

**Toepassing:** rauwkost, rösti, wokgerechten.

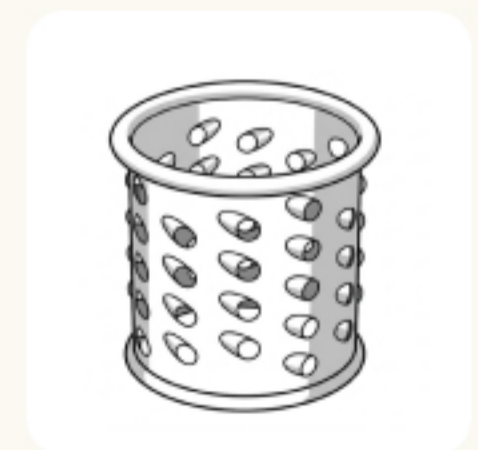


**Fijne rasp** – Maakt dunne groente-reepjes.

**Geschikt voor onder andere:**

- wortel
- courgette
- komkommer
- radijs

**Toepassing:** salades, groentegarnituur, roerbakgerechten.



[ Let op: De groentesnijder is bedoeld voor groenten en fruit. Gebruik het apparaat niet voor zeer harde ingrediënten zoals noten, harde kazen of bevroren producten. ]

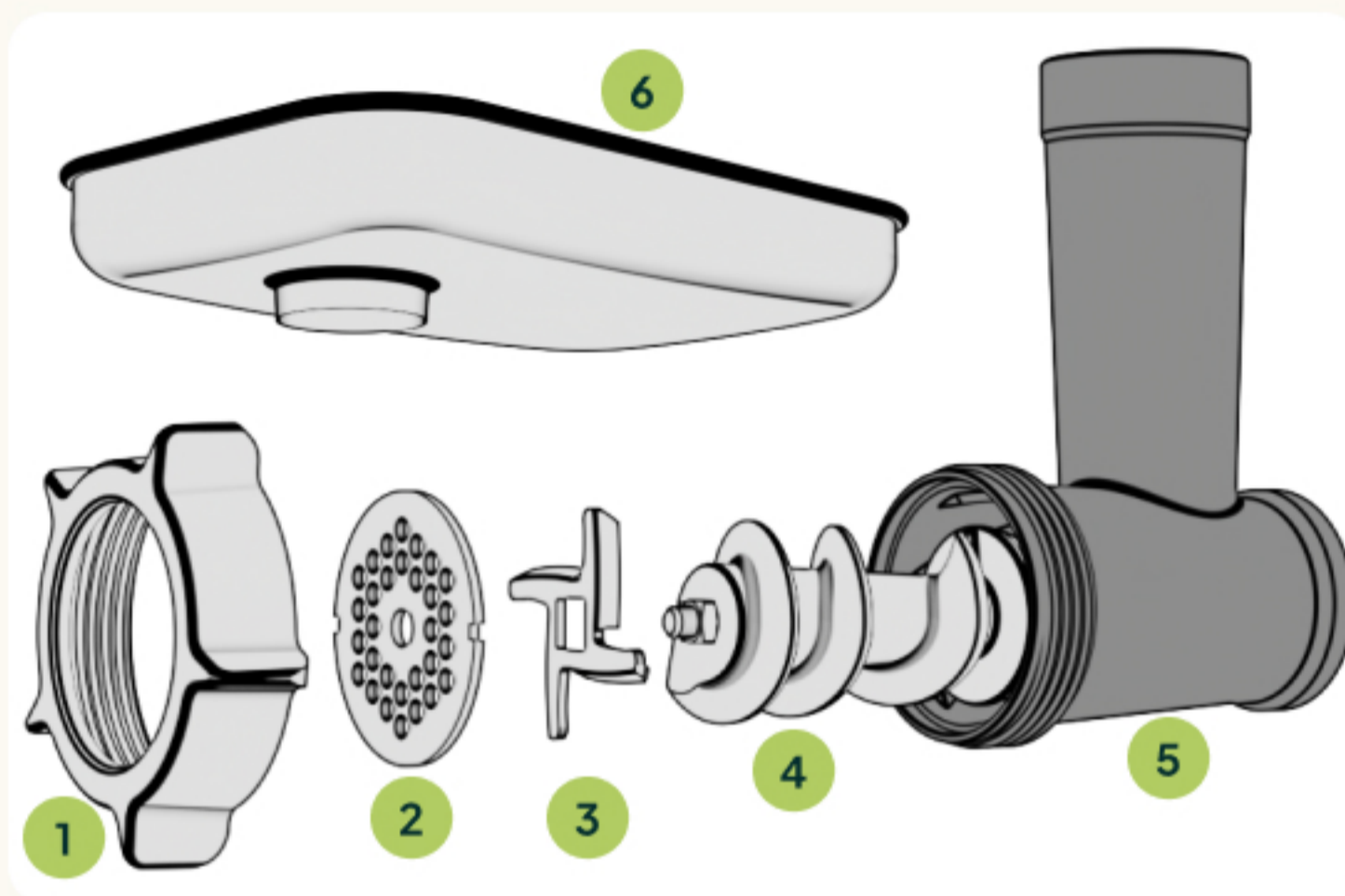
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.8 Gehaktmolen

In dit hoofdstuk lees je hoe je de gehaktmolen gebruikt voor het malen van vlees. De gehaktmolen wordt aangesloten op de voorzijde van het apparaat en maakt gebruik van de spiraal-as en verwisselbare maalschijven.

#### Onderdelen

1. Borgsluiting
2. Maalschijf
3. Mes
4. Spiraal-as
5. Molenbehuizing
6. RVS Tray



#### Montage van de gehaktmolen

1. Plaats de spiraal-as in de molenbehuizing met het tandwiel naar de achterzijde.
2. Plaats het snijmes op de wormas met de scherpe, vlakke zijde naar de spiraal-as gericht.
3. Zorg dat de bolle zijde van het mes tegen de maalschijf komt te liggen (richting uitloop). En de vlakke zijde op de spiraal-as.
4. Plaats de gewenste maalschijf op de spiraal-as.
5. Lijn de uitsparing van de maalschijf uit met de borglip in de molenbehuizing.
6. Controleer of de schijf volledig vlak ligt.
7. Draai de borgmoer handvast vast.

**[LET OP: Een verkeerd gemonteerd mes of niet-vlakke schijf veroorzaakt slechte snijprestaties en overmatige wrijving.]**  
(zie afbeelding – mesoriëntatie en uitlijning)

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Montage op het apparaat

1. Verwijder de afdekkap van de voorzijde-aansluiting.
2. Houd de molenbehuizing ongeveer 30° schuin naar rechts.
3. Plaats de behuizing in de aansluiting.
4. Draai de molen tegen de klok in tot deze vastklikt.
5. Plaats de RVS tray bovenop de molenbehuizing.
6. Zorg dat de lange zijde van de tray naar achteren is gericht.

### Gebruik

1. Snijd het vlees vooraf in stukken die gemakkelijk in de invoeropening passen.
2. Gebruik stukken van maximaal circa 2-3 cm dik.
3. Verwijder botten, kraakbeen en harde delen.
4. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
5. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.
6. Voeg het vlees geleidelijk toe via de tray.
7. Duw het vlees uitsluitend aan met de stamper.

Forceer het vlees niet. Wanneer het vlees niet soepel wordt meegenomen, controleer de montage of verlaag de snelheid.

### Maximale gebruiksduur:

- 5 minuten continu
- 15 minuten totaal met pauzes

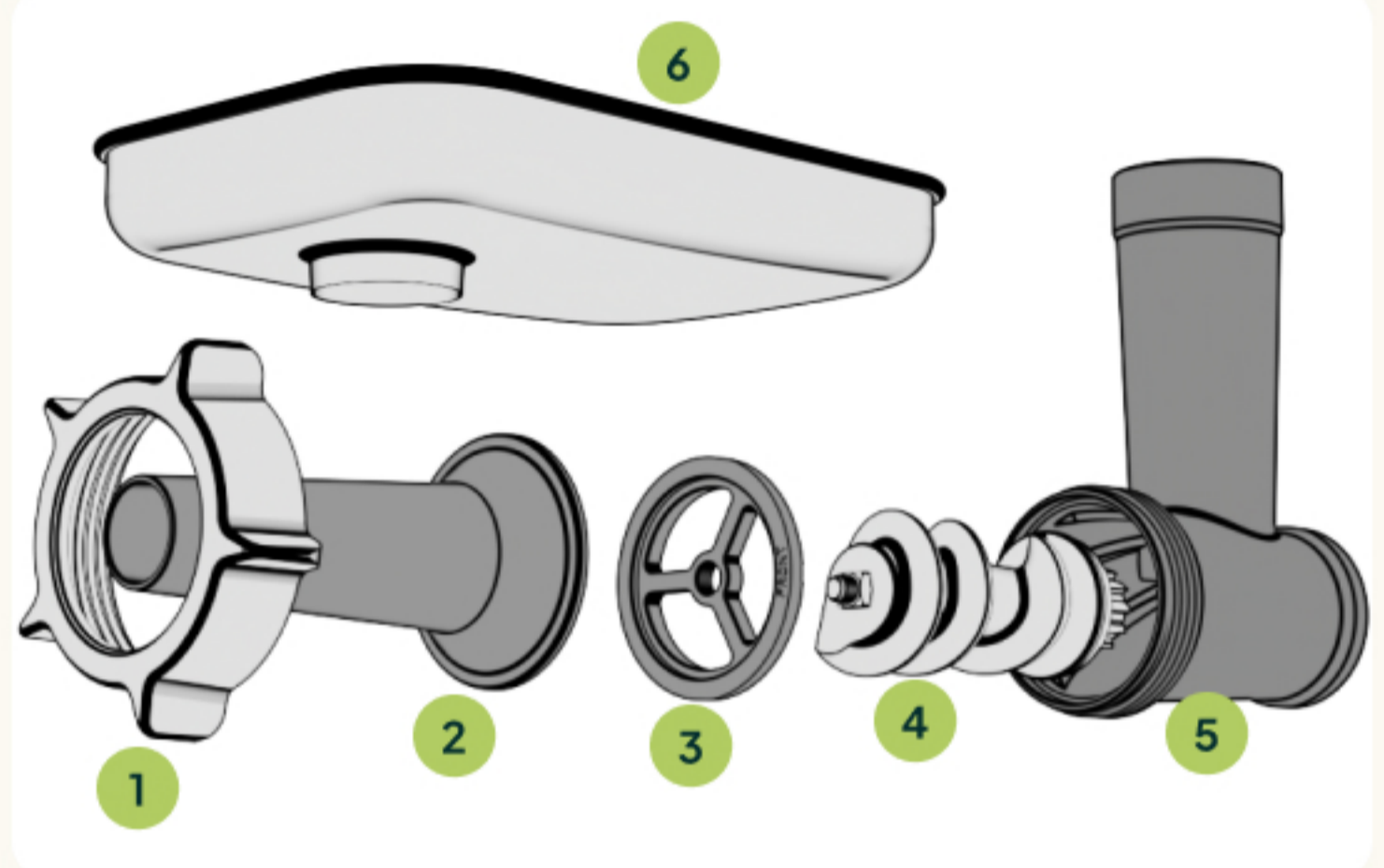
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.9 Worstmaker (volle worst)

In dit hoofdstuk lees je hoe je de worstmaker gebruikt voor het vullen van worsten. De worstmaker maakt gebruik van de molenbehuizing en de spiraal-as van de vleesmolen. Gebruik uitsluitend ontbeend en fijn gemalen vlees.

#### Onderdelen

1. Borgsluiting
2. Worsttuit
3. Geleider
4. Spiraal-as
5. Molenbehuizing
6. RVS Tray



#### Montage van de worstmaker

1. Plaats de spiraal-as in de molenbehuizing.
2. Plaats de geleider op de spiraal-as.
3. Lijn de uitsparingen van de geleider uit met de borglip in de molenbehuizing.
4. Plaats de worsttuit op de geleider en plaats de borgsluiting.
5. Draai de borgsluiting handvast vast.

Gebruik geen geperforeerde schijf of snijmes bij de worstmaker.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Montage op het apparaat

1. Verwijder de afdekkap van de voorzijde-aansluiting.
2. Houd de molenbehuizing ongeveer 30° schuin naar rechts.
3. Plaats de behuizing in de aansluiting.
4. Draai de molen tegen de klok in tot deze vastklikt.
5. Plaats de RVS vleestray bovenop de molenbehuizing.
6. Zorg dat de lange zijde van de tray naar achteren is gericht.

### Gebruik

1. Schuif de worstdarm volledig over de worsttuit.
2. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
3. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.
4. Voeg het gehaktmengsel toe via de tray.
5. Duw het mengsel voorzichtig aan met de stamper.
6. Begeleid de worst met de hand zodat deze gelijkmatig wordt gevuld.

Werk met constante, gelijkmatige druk om scheuren van de darm te voorkomen.

### Maximale gebruiksduur:

- 5 minuten continu
- 15 minuten totaal met pauzes

### Belangrijke aandachtspunten

- Gebruik uitsluitend vooraf gemalen vlees.
- Vul de darm niet te strak om barsten te voorkomen.
- Wanneer het apparaat is ingeschakeld, draaien alle aandrijvingen gelijktijdig mee.

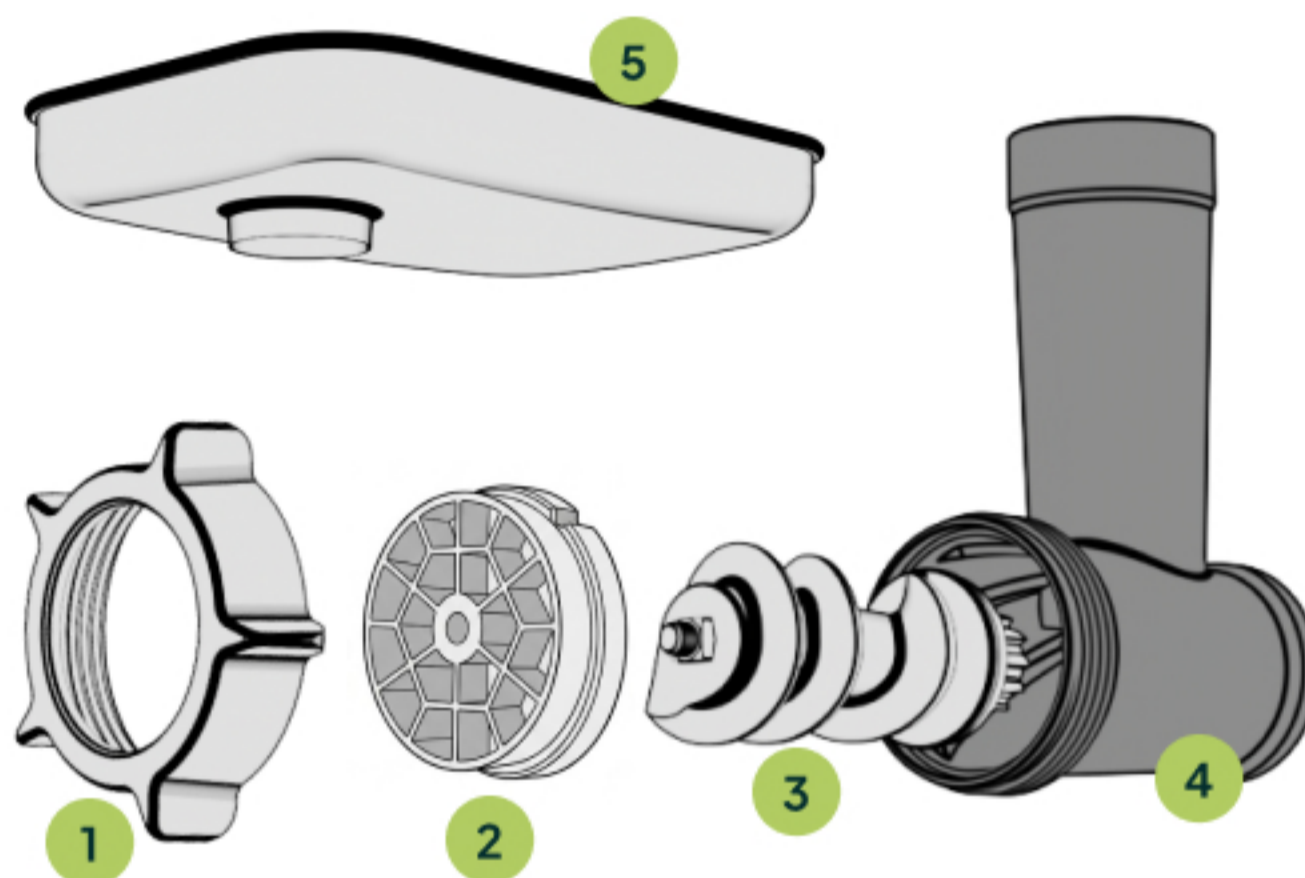
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.10 Pastamaker

In dit hoofdstuk lees je hoe je verse pasta vormt met de pastamaker. De pastamaker wordt aangesloten op de voorzijde van het apparaat en perst jouw deeg door de gekozen vorm.

#### Onderdelen

1. Borgsluiting
2. Pastavorm
3. Spiraal-as
4. Molenbehuizing
5. RVS Tray



#### Montage van de pastavorm

1. Plaats de spiraal-as in de molenbehuizing.
2. Plaats de gewenste pastavorm op de spiraal-as.
3. Zorg dat de zijde met de kegelvormige openingen tegen de spiraal-as wordt geplaatst.
4. Lijn de uitsparing van de pastavorm uit met de borglip in de behuizing.
5. Plaats de borgsluiting en draai deze handvast vast.

#### Montage op het apparaat

1. Houd de molenbehuizing ongeveer 30° schuin naar rechts.
2. Plaats de behuizing in de voorzijde-aansluiting.
3. Draai de molen tegen de klok in tot deze vastklikt.
4. Plaats de RVS tray bovenop de molenbehuizing.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Gebruik

1. Bereid een stevig, niet-kleverig pastadeeg.
2. Snijd het deeg in stukken die in de invoeropening passen.
3. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
4. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.
5. Voeg het deeg geleidelijk toe via de tray.
6. Duw het deeg voorzichtig aan met de stamper.
7. Snijd de pasta op de gewenste lengte af zodra deze uit de matrijs komt.

### Maximale gebruiksduur:

- 10 minuten aaneengesloten
- 30 minuten totaal met afkoelperiode

### Pastavormen

- Brede sleuf → tagliatelle / fettuccine
- Smalle sleuven → linguine
- Kleine ronde openingen → spaghetti
- Grote buisvorm → kleine ziti / bucatini-achtige pasta
- Middelhoge buisvorm → fijne buisvormige pasta
- Kleine buisvorm → dunne holle pasta

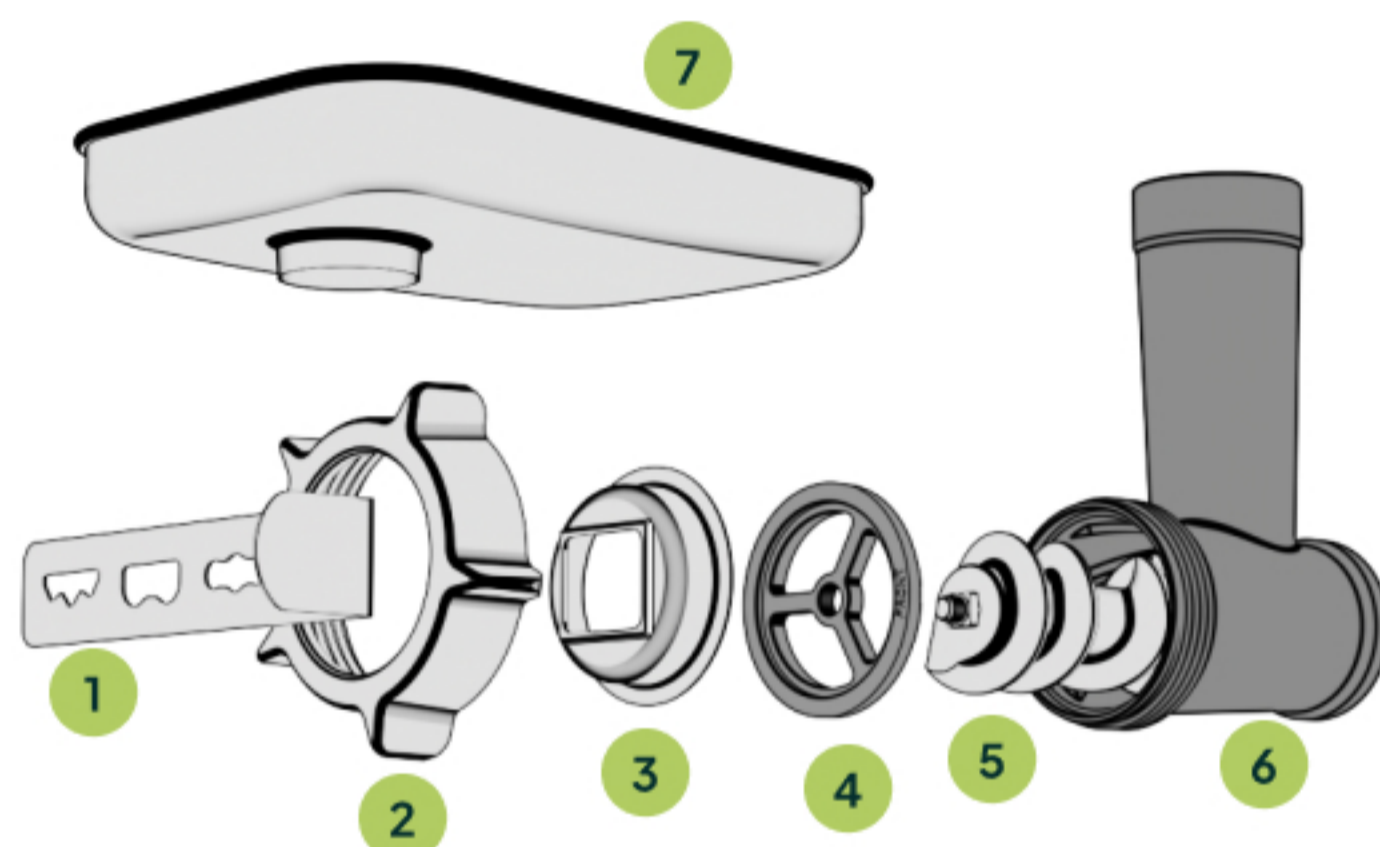
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.11 Koekjesmaker

In dit hoofdstuk lees je hoe je de koekjesmaker gebruikt voor het vormen van deeg in verschillende patronen. De koekjesmaker wordt gemonteerd op de voorzijde van het apparaat en maakt gebruik van de spiraal-as.

#### Onderdelen

1. Koekjesvorm
2. Borgsluiting
3. Koekjesvormhouder
4. Geleider
5. Spiraal-as
6. Molenbehuizing
7. RVS Tray



#### Montage van de koekjesmaker

1. Plaats de spiraal-as in de molenbehuizing.
2. Plaats de geleider op de spiraal-as.
3. Lijn de uitsparing van de geleider uit met de borglip in de molenbehuizing.
4. Plaats de koekjesvormhouder op de geleider.
5. Draai de borgsluiting handvast vast.
6. Schuif de koekjesvorm in de sleuf van de koekjesvormhouder.
7. Zorg dat de vormplaat horizontaal is geplaatst.
  - a. De vormplaat wordt niet vastgeklikt. Controleer daarom of deze correct horizontaal gepositioneerd is.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Gebruik

1. Bereid een stevig koekjesdeeg.
2. Snijd het deeg in stukken die in de invoeropening passen.
3. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
4. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.
5. Voeg het deeg geleidelijk toe via de tray.
6. Duw het deeg aan met de stamper.
7. Snijd de gevormde koekjes op de gewenste lengte af.

### Maximale gebruiksduur:

- 5 minuten continu
- 15 minuten totaal met pauzes

### Vormplaten

Er worden 1 vormplaat meegeleverd met de volgende vormen:

- Stervorm
- Meervoudige ronde vorm
- Dubbele golfvorm
- Geribbelde / vlakke combinatievorm

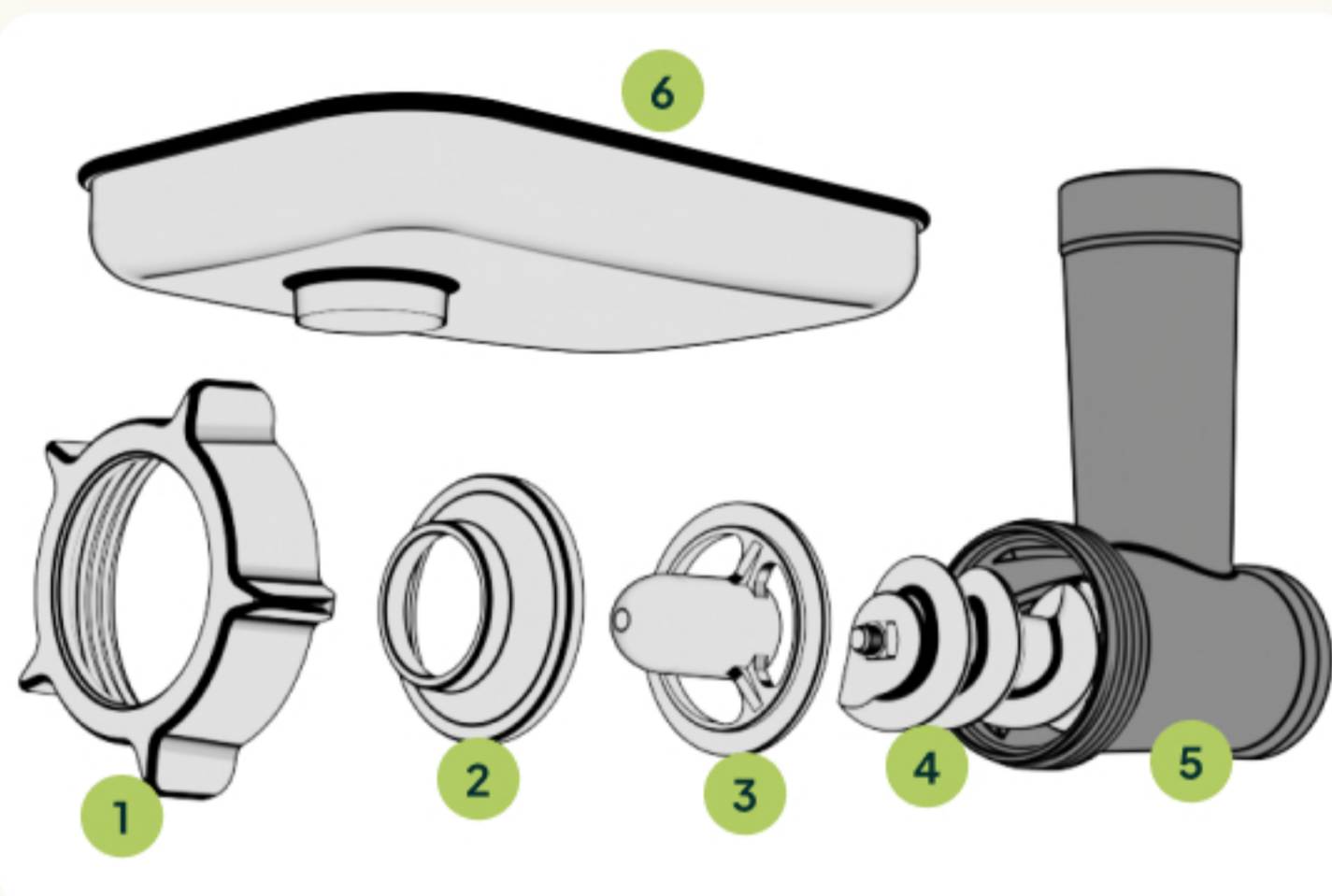
## 4 Gebruiksaanwijzingen

### 4.12 Holle vormmaker (voor gevulde bereidingen)

In dit hoofdstuk lees je hoe je de holle vormmaker gebruikt voor het maken van holle deeg- of vleesbereidingen die later gevuld kunnen worden. Deze functie maakt gebruik van de molenbehuizing en de spiraal-as.

#### Onderdelen

1. Borgsluiting
2. Holle Tuit
3. Holle Geleider
4. Spiraal-as
5. Molenbehuizing
6. RVS Tray



#### Montage van de holle vormmaker

1. Plaats de spiraal-as in de molenbehuizing.
2. Plaats de holle geleider op de spiraal-as.
3. Lijn de uitsparingen van de holle geleider uit met de borglip in de behuizing.
4. Plaats de bijbehorende holle tuit over de holle geleider.
5. Plaats de borgsluiting en draai deze handvast vast.

Gebruik geen snijmes en geen geperforeerde schijf bij deze functie.

## 4 Gebruiksaanwijzingen

### Montage op het apparaat

1. Verwijder de afdekkap van de voorzijde-aansluiting.
2. Houd de molenbehuizing ongeveer 30° schuin naar rechts.
3. Plaats de behuizing in de aansluiting.
4. Draai de molen tegen de klok in tot deze vastklikt.
5. Plaats de RVS vlee-stray bovenop de molenbehuizing.
6. Zorg dat de lange zijde van de tray naar achteren is gericht.

### Gebruik

1. Draai de snelheidsregelaar naar stand 3 om te starten.
2. Verhoog indien nodig tot maximaal stand 6.
3. Voeg het mengsel toe via de tray.
4. Begeleid het gevormde product met de hand aan de uitloopzijde.
5. Vul het gevormde product na het vormen met de gewenste vulling.

Deze vormmaker is geschikt voor het maken van holle cilindervormen van vlees- of deegmengsels. De exacte toepassing (bijvoorbeeld gevulde worst of vergelijkbare bereiding) hangt af van recept en consistentie van het mengsel.

### Maximale gebruiksduur:

- 5 minuten continu
- 15 minuten totaal met pauzes

### Belangrijke aandachtspunten

- Gebruik een soepel en homogeen mengsel voor een gelijkmatige wanddikte.
- Forceer het mengsel niet in de aanvoer.
- Ondersteun het gevormde product tijdens het uitkomen.

## 5 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen. Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine stopt plotseling tijdens gebruik	Oververhittingsbeveiliging geactiveerd door te lange werking of hoge belasting	Zet de snelheidsknop op "0", trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15–30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur
De machine start niet wanneer je aan de knop draait	Stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker correct is aangesloten
	Geen stroom op het stopcontact	Controleer de stroomvoorziening of gebruik een ander stopcontact
	Kop niet correct vergrendeld	Kantel de kop omlaag tot deze hoorbaar vastklikt
De machine maakt overmatig lawaai	Te hoge snelheidsstand gekozen	Kies een lagere stand passend bij het opzetstuk
	Te grote hoeveelheid ingrediënten	Verminder de hoeveelheid tot maximaal 1,5 kg
	Te lange ononderbroken werking	Schakel uit en laat het apparaat afkoelen

## 5 Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De snelheid is instabiel of neemt af	Mengsel is te zwaar	Verminder de hoeveelheid of gebruik een lagere stand
	Lage omgevingstemperatuur waardoor smeermiddel is verstijfd	Laat de machine 5 minuten zonder belasting draaien om op temperatuur te komen
De machine verschuift of wiebelt	Ondergrond is niet vlak of schoon	Plaats het apparaat op een vlakke, droge en gladde ondergrond
	Zuignappen maken geen goed contact	Reinig de ondergrond en controleer of de zuignappen schoon zijn
De kop vergrendelt niet goed	Spatdeksel of mengkom niet correct geplaatst	Controleer de plaatsing en monteer opnieuw correct

## 6 Onderhoud & Reiniging

Regelmatig onderhoud zorgt voor een veilige werking en verlengt de levensduur van je keukenmachine. Reinig het apparaat direct na gebruik om aankoeken van ingrediënten te voorkomen. Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen om beschadiging van materialen te vermijden.

### Vorbereiding

Schakel de keukenmachine uit en draai de snelheidsknop naar stand "0". Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je begint met reinigen of onderhoudswerkzaamheden.

---

### Reiniging van de mengkom en accessoires

#### RVS mengkom

De RVS mengkom reinig je met warm water en een mild afwasmiddel. De kom is vaatwasserbestendig. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol om krassen te voorkomen.

#### Garde (RVS)

De garde kan met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd. Droog de garde na reiniging goed af om watervlekken te voorkomen.

#### Deeghaak en menghaak (aluminium)

Deze onderdelen reinig je uitsluitend met de hand in warm sopje. Plaats ze niet in de vaatwasser. Aluminium kan verkleuren of oxideren bij contact met agressieve reinigingsmiddelen of langdurige blootstelling aan vocht.

Laat deze onderdelen niet weken in zoutwater, azijnoplossingen of andere corrosieve vloeistoffen. Droog ze na het reinigen direct en volledig af.

## 6 Onderhoud & Reiniging

### (Gehakt)molen onderdelen

De molenbehuizing, spiraal as en borgsluiting zijn gemaakt van aluminium. Ook deze onderdelen reinig je uitsluitend met de hand in een warm sopje. Plaats ze niet in de vaatwasser. Aluminium kan verkleuren of oxideren bij contact met agressieve reinigingsmiddelen of langdurige blootstelling aan vocht.

### Reiniging van de accessoire as

Tijdens gebruik kan door wrijving lichte zwarte aanslag ontstaan op de uitgaande as. Deze aanslag kan, indien niet verwijderd, in contact komen met ingrediënten. Reinig de uitgaande as daarom na elk gebruik met een licht vochtige doek.

### Blender

De blender dient met de hand te worden schoongemaakt. Het messenonderdeel is **niet verwijderbaar** en mag niet worden losgedraaid. Reinig dit deel voorzichtig met warm water en een mild reinigingsmiddel.

### Reiniging van de behuizing

Reinig de motorunit uitsluitend met een zachte, licht vochtige doek. Gebruik geen agressieve, sterk zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen. Spuit geen water direct op het apparaat en dompel de motorunit nooit onder in water. Gebruik geen schuursponsjes of staalwol op de behuizing.

### Verboden handelingen

- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.
- Gebruik geen corrosieve, sterk zure of sterk alkalische reinigingsmiddelen.
- Laat onderdelen niet langdurig weken in zoutwater of azijnoplossingen.

## 7 Opslag

Een correcte opslag verlengt de levensduur van de motor en de accessoires. Door het apparaat schoon en droog op te bergen voorkom je corrosie, stofophoping en onnodige slijtage. Berg de keukenmachine altijd veilig en stabiel op.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je het opbergt.
- Reinig en droog alle onderdelen vóór opslag.
- Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije plaats uit direct zonlicht.
- Plaats het apparaat stabiel en buiten bereik van kinderen of huisdieren.
- Rol het snoer losjes op en knik of buig het niet scherp.

# Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



## Hoe neem je afscheid van je product?

Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.



## De verpakking

De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

## Accessoires

Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

### Disclaimer:

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen



 **Bedankt**  
**voor**   **je**   
**vertrouwen**

Ons Vivid team wenst je veel plezier  
met je aankoop.