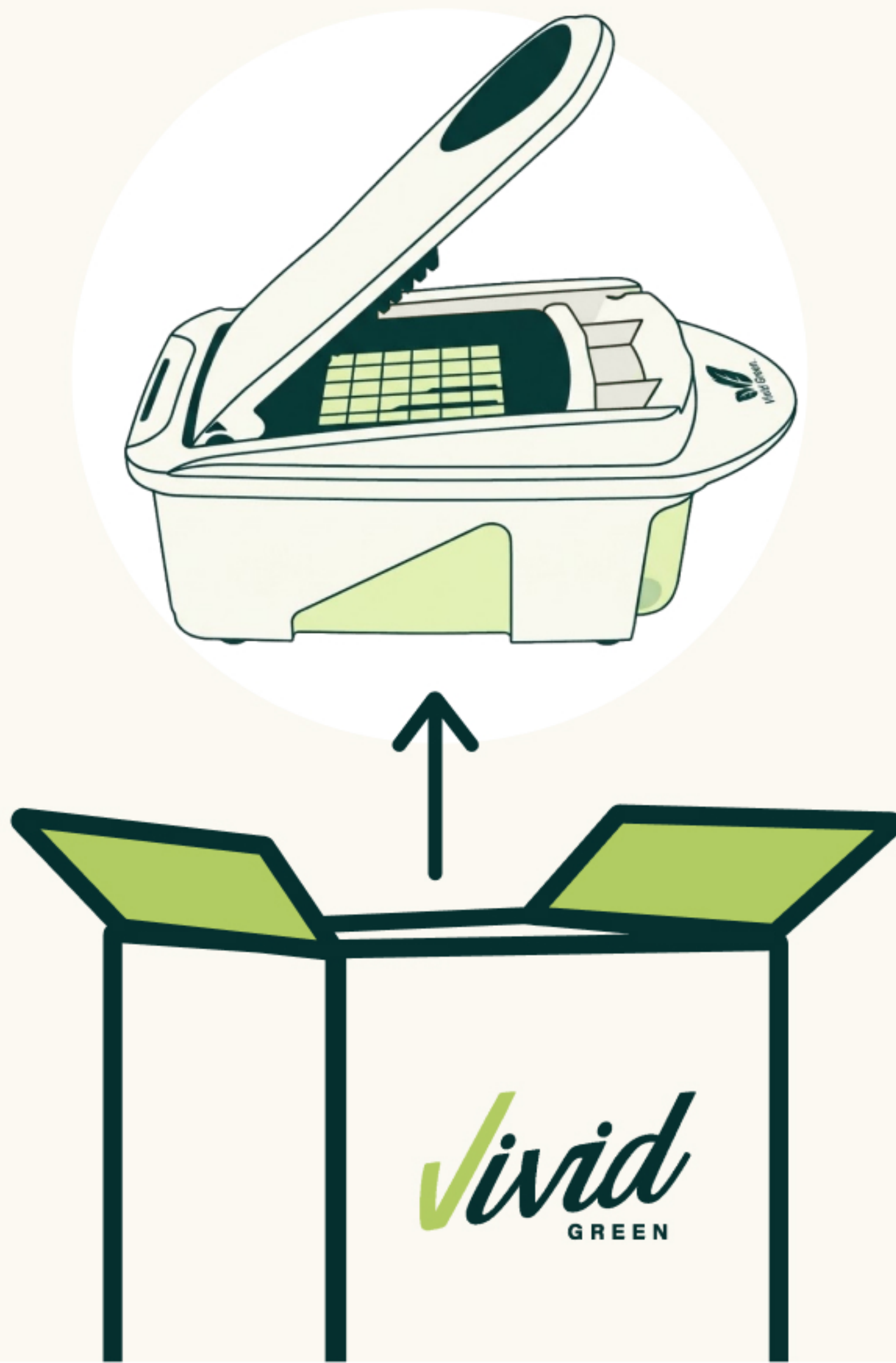


Gebruikers- handleiding

Multifunctionele
Groentesnijder



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

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

1	Voorwoord	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	Productinformatie	
2	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	Veiligheid	
	3.1 Algemeen	6
3	3.2 Personenveiligheid	6
	3.3 Gebruik & Bediening	7
	3.4 Onderhoud en Reiniging	8
	Opslag, Installatie, Einde levensduur	8
	Gebruiksaanwijzingen	
	4.1 Productoverzicht	9
	4.2 Inhoud verpakking	10
4	4.3 Eerste gebruik	11
	4.4 Basisbediening	12
	4.5 Opzetstukken mandoline	16
	4.6 Opzetstukken blokjesnijder	18
5	Probleemoplossing	19
6	Onderhoud en Reiniging	20
7	Opslag	22
	Weggoien & Recyclen	23

2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je nieuwe multifunctionele groentesnijder. Met dit product kun je verschillende groenten en fruit snel en gelijkmatig snijden, raspen of in blokjes verdelen met behulp van verwisselbare snijopzetstukken. De groentesnijder werkt volledig handmatig en gebruikt een drukmechanisme of mandolineplaat om ingrediënten te verwerken. Het product is ontworpen om voedselvoorbereiding in de keuken efficiënter te maken bij dagelijkse kooktaken.

Om een veilig en optimaal resultaat te garanderen, gelden de volgende gebruiksregels:

- Gebruik het product uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het product alleen voor het snijden, raspen en in blokjes snijden van groenten en fruit.
- Gebruik het product binnenshuis op een stabiel werkblad.
- Gebruik het product niet voor professioneel of commercieel gebruik.
- Gebruik alleen verse ingrediënten die in stukken op het snijraster passen.

2 Productinformatie

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde
Model	Multifunctionele Groentesnijder
Afmetingen (L x B x H)	273 × 145 × 126 mm
Gewicht	0.61 kg
Aantal snijbladen	6
Materiaal lade	PS
Materiaal behuizing	ABS
Aantal snijopzetstukken	9
Type snijopzetstukken	Blokjessnijders, julienne-snijders, plakjessnijder, raspen
Aantal blokjessnijders	3
Aantal mandoline-opzetstukken	6
Vaatwasser-bestendigheid	Alle onderdelen vaatwasserbestendig behalve opvangbak en opzetstukhouders



2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Voor veilig en comfortabel gebruik is het belangrijk dat je de groentesnijder op een geschikte plaats gebruikt. Een stabiele en goed bereikbare werkplek zorgt ervoor dat je gecontroleerd kunt snijden en voorkomt dat onderdelen verschuiven tijdens het gebruik. Kies daarom altijd een geschikte ondergrond voordat je begint met snijden.

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

- Plaats de groentesnijder op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg dat het werkblad voldoende ruimte biedt om ingrediënten veilig te kunnen plaatsen en verwerken.
- Gebruik het product uitsluitend in een droge ruimte.
- Zorg dat de opvangbak volledig op het werkblad staat zodat de antislipvoeten goed contact maken.
- Plaats het product niet vlak naast een rand van het werkblad om verschuiven of vallen te voorkomen.



3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Gebruik de groentesnijder uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Gebruik de groentesnijder uitsluitend voor het snijden, raspen en schaven van levensmiddelen.
- Gebruik de groentesnijder niet voor harde voorwerpen of bevroren levensmiddelen.
- Plaats de groentesnijder op een stabiele, vlakke en schone ondergrond.
- Houd de ondergrond droog om wegglijden te voorkomen. Gebruik de groentesnijder niet als onderdelen beschadigd, vervormd of losgeraakt zijn.
- Gebruik de groentesnijder niet als snijbladen verbogen, bot of beschadigd zijn.
- Gebruik uitsluitend onderdelen en opzetstukken die bij dit model horen.
- Pas de groentesnijder niet aan en voer geen reparaties uit.

Personenveiligheid

- Raak snijbladen niet aan aan de snijkant.
- Houd snijbladen uitsluitend vast aan niet-scherpe delen tijdens montage en reiniging.
- Gebruik de groentesnijder niet bij verminderde alertheid door vermoeidheid, medicatie, alcohol of drugs.
- Laat kinderen van 0 tot en met 8 jaar de groentesnijder niet gebruiken.
- Laat kinderen vanaf 8 jaar de groentesnijder uitsluitend gebruiken onder direct toezicht en na duidelijke instructie.
- Laat het apparaat uitsluitend gebruiken door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis onder toezicht of na instructie over veilig gebruik.
- Berg de groentesnijder buiten bereik van kinderen op.

3 Veiligheidsinstructies

Gebruik en Bediening

- Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik.
- Controleer vóór elk gebruik of alle onderdelen correct en stevig zijn gemonteerd.
- Plaats de container op een stabiele, vlakke ondergrond voordat het snijden begint.
- Plaats de mandolineplaat volledig en stabiel op de container voordat een opzetstuk wordt geplaatst.
- Plaats het gekozen opzetstuk volledig in de mandolineplaat.
- Plaats het opzetstuk uitsluitend in de juiste positie en forceer het opzetstuk niet.
- Snijd levensmiddelen vooraf in geschikte stukken om vastlopen te voorkomen.
- Verwijder harde uiteinden, pitten en andere harde delen vóór gebruik.
- Beweeg levensmiddelen met gelijkmatige druk langs het snijblad.
- Gebruik geen overmatige kracht tijdens het snijden.
- Gebruik altijd de veiligheidshouder bij het snijden en zodra het levensmiddel kleiner wordt.
- Houd handen en vingers uit de buurt van de snijbladen tijdens gebruik.
- Stop het gebruik direct bij vastlopen en houd handen uit de snijzone.
- Verwijder vastzittende resten uitsluitend met een borstel of schraper.
- Gebruik de groentesnijder niet voor langdurige opslag van levensmiddelen.
- Stel onderdelen niet bloot aan hittebronnen en gebruik de groentesnijder niet met kokend hete levensmiddelen.
- Gebruik onderdelen niet in magnetron, oven of op een kookplaat.
- Gebruik de groentesnijder niet opnieuw na een val, stoot of vervorming.

3 Veiligheidsinstructies

Opslag, schade en defecten

- Berg de groentesnijder op in een droge, schone en goed geventileerde ruimte.
- Berg snijbladen en opzetstukken op met afgeschermdde snijkanten.
- Voorkom contact van snijbladen met harde voorwerpen om bot worden te voorkomen.
- Gebruik de groentesnijder niet verder bij schade, loszittende onderdelen of onjuiste werking.
- Gebruik uitsluitend originele of gelijkwaardige vervangonderdelen die geschikt zijn voor dit model.

Food Contact Materials

- Gebruik uitsluitend onbeschadigde onderdelen voor contact met levensmiddelen.
- Gebruik geen onderdelen met diepe krassen, scheuren of afbrokkeling voor contact met levensmiddelen.

Onderhoud en reiniging

- Reinig de groentesnijder en onderdelen direct na elk gebruik.
- Reinig onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of borstel en gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Reinig snijbladen met extra voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Droog alle onderdelen volledig vóór opslag om roestvorming en schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig of opzetstukken en snijbladen correct vastzitten.
- Vervang snijbladen en onderdelen bij slijtage, scheuren, vervorming of roestvorming.

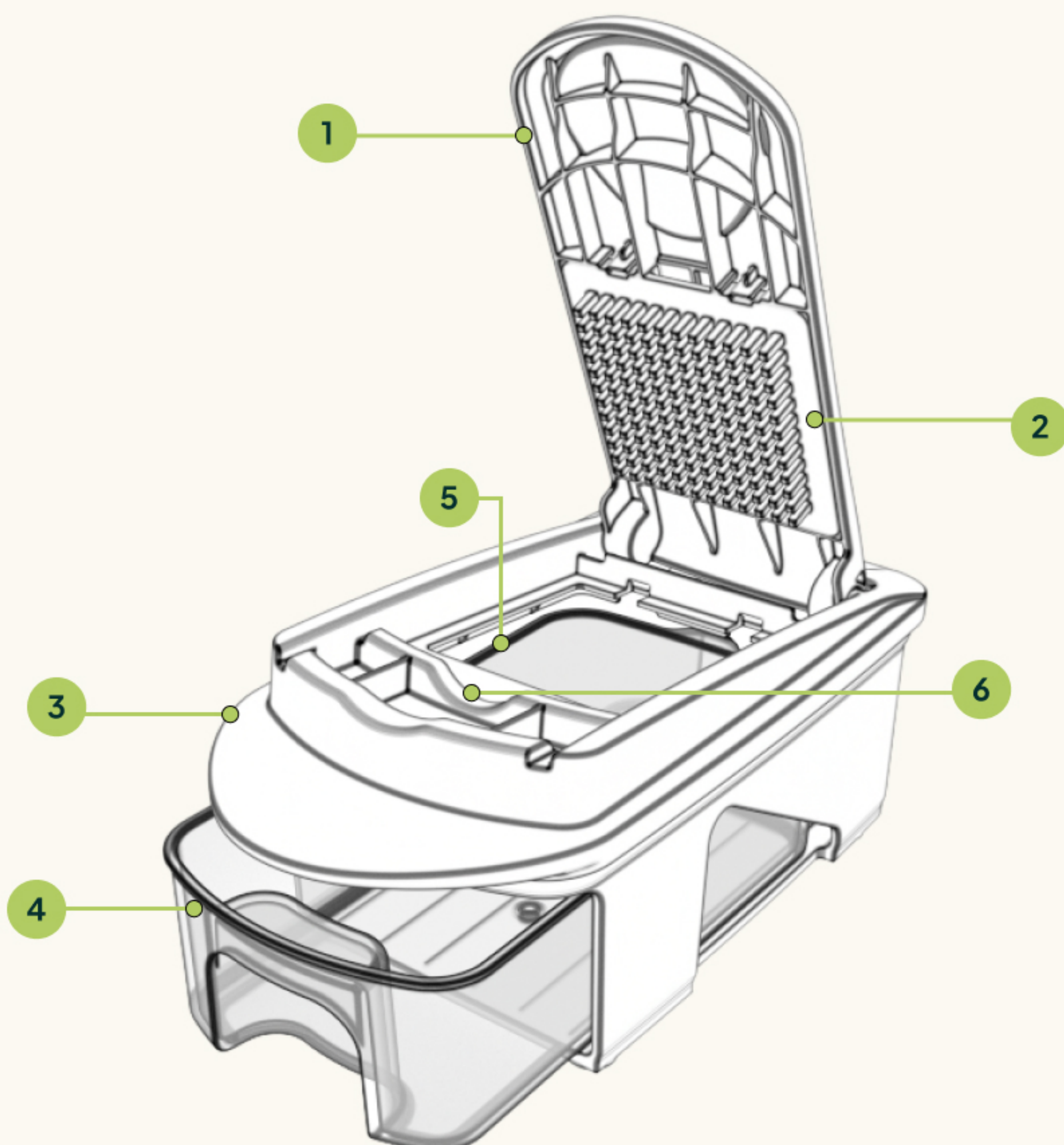
Einde levensduur

- Voer de groentesnijder en onderdelen af volgens de lokaal geldende afval- en recyclevoorschriften.
- Scheid kunststof en metaal voor recycling wanneer dit lokaal wordt gevraagd.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

1. Scharnierdeksel
2. Persrooster
3. Bovenframe
4. Opvanglade
5. Opzetstukopening
6. Verwijderopening



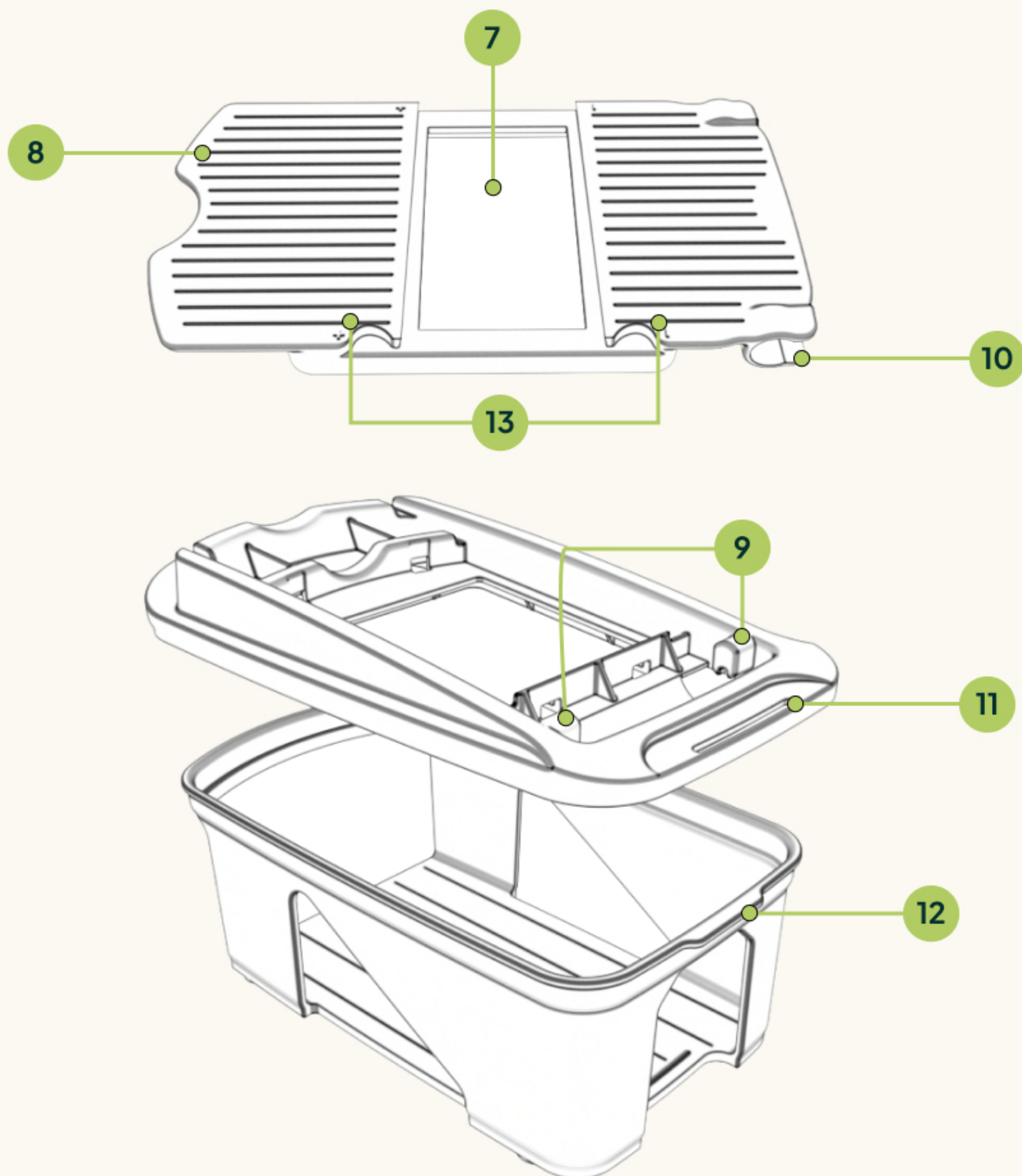
4

Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

- 7. Opzetstukopening
- 8. Mandolineplaat
- 9. Scharnierpunt
- 10. Scharnierverbinding

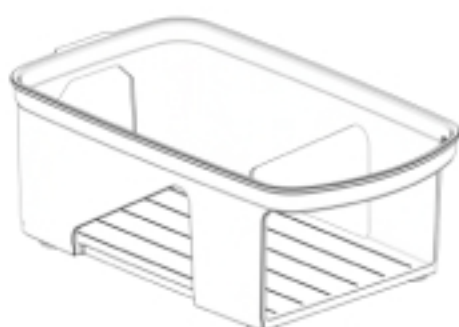
- 11. Bovenframesleuf
- 12. Vergrendellip
- 13. Oriëntatiemarkeringen



4 Gebruiksaanwijzingen

4.2 Inhoud verpakking

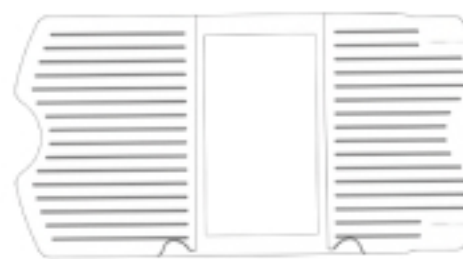
1 Basisframe



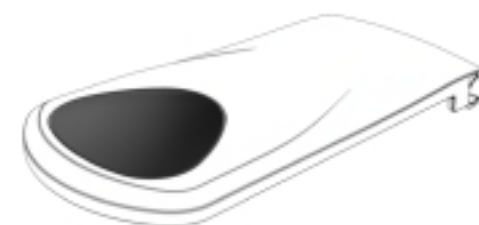
2 Opvanglade



3 Mandolineplaat



4 Scharnierdeksel



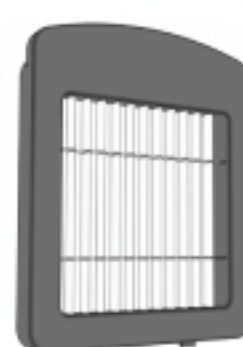
5 Blokjesnijder Klein



6 Blokjesnijder Groot



7 Blokjesnijder Rechthoekig



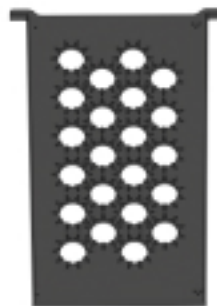
8 Plakjesnijder



9 Julienne snijder (zacht)



10 Knoflookrasp



11 Julienne snijder (hard)



12 Schraper



13 Veiligheids-houder



14 Container small



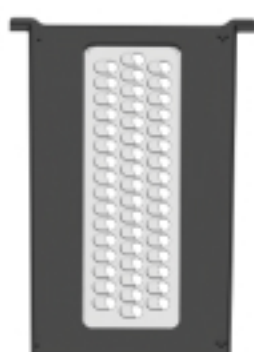
15 Container breed



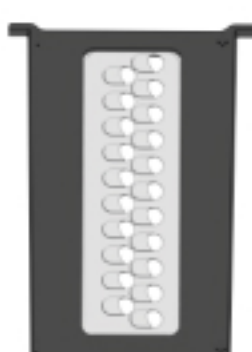
16 Reinigingsborstel



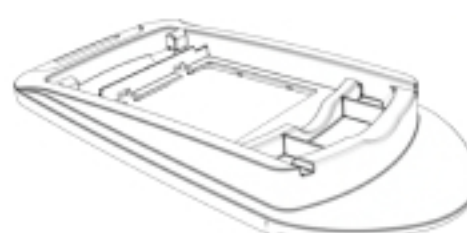
17 Fijne rasp



18 Groffe rasp



19 Bovenframe



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

4.3 Eerste gebruik

Voordat je de groentesnijder voor het eerst gebruikt, is het belangrijk om het product correct uit te pakken, te controleren en te reinigen. Tijdens transport kunnen onderdelen verpakt zijn met beschermmateriaal of stof bevatten van het productieproces. Door het product eerst goed te reinigen en te controleren, zorg je ervoor dat het veilig en hygiënisch gebruikt kan worden.

1. Haal de groentesnijder en alle onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder alle plastic zakjes en verpakkingsmateriaal van de onderdelen.
3. Verwijder eventuele beschermfolie, stickers of tape van de snijbladen en onderdelen.
4. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
5. Reinig de onderdelen die met voedsel in contact komen met warm water en een mild afwasmiddel.
6. Gebruik een zachte spons of doek tijdens het reinigen.
7. Spoel alle onderdelen af met schoon water.
8. Droog de onderdelen zorgvuldig af voordat je het product gebruikt.

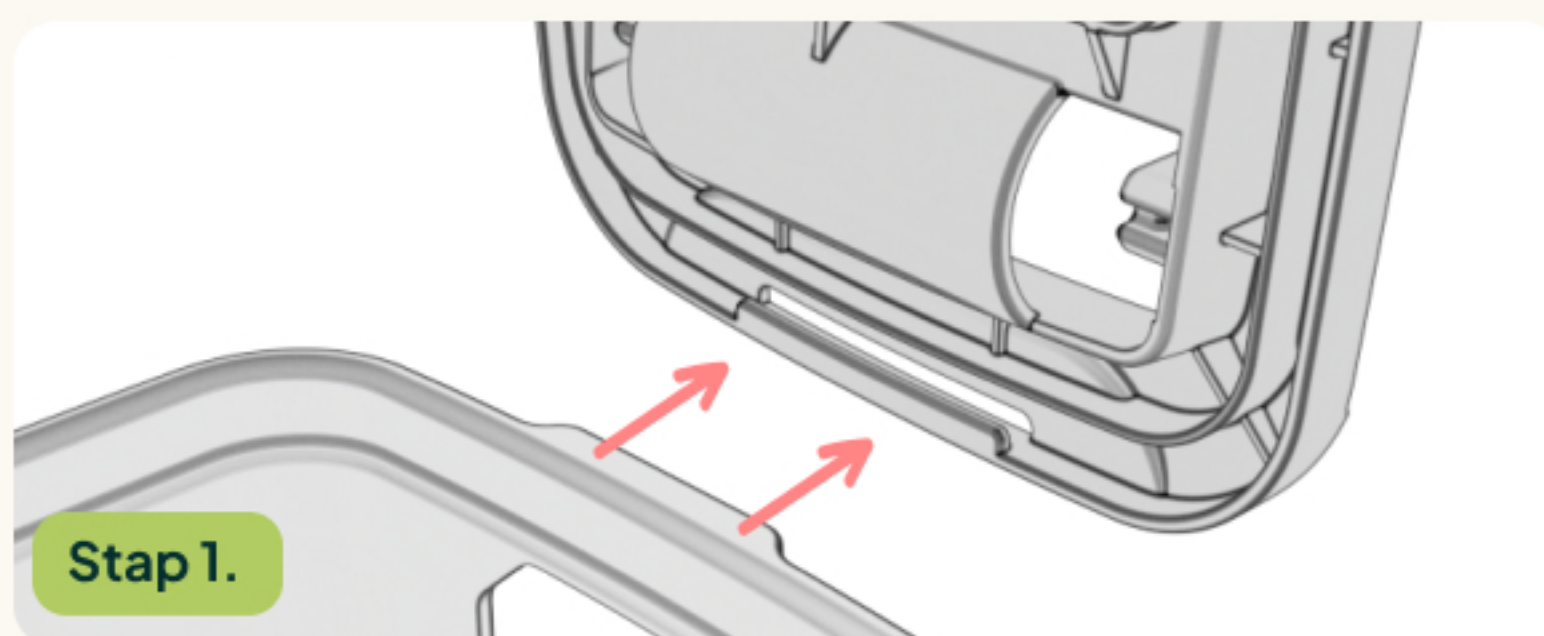
[WAARSCHUWING: De snijbladen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het verwijderen van beschermfolie of stickers van de messen.]

4 Gebruiksaanwijzingen

4.4 Basisbediening

In dit hoofdstuk lees je hoe je de groentesnijder gebruikt voor de basisfunctie: het snijden of raspen van ingrediënten met de verschillende opzetstukken. Afhankelijk van het gewenste resultaat gebruik je het scharnierdeksel met een drukmes of de mandolineplaat met een mandoline-opzetstuk. Zorg altijd dat het product stabiel op het werkblad staat voordat je begint.

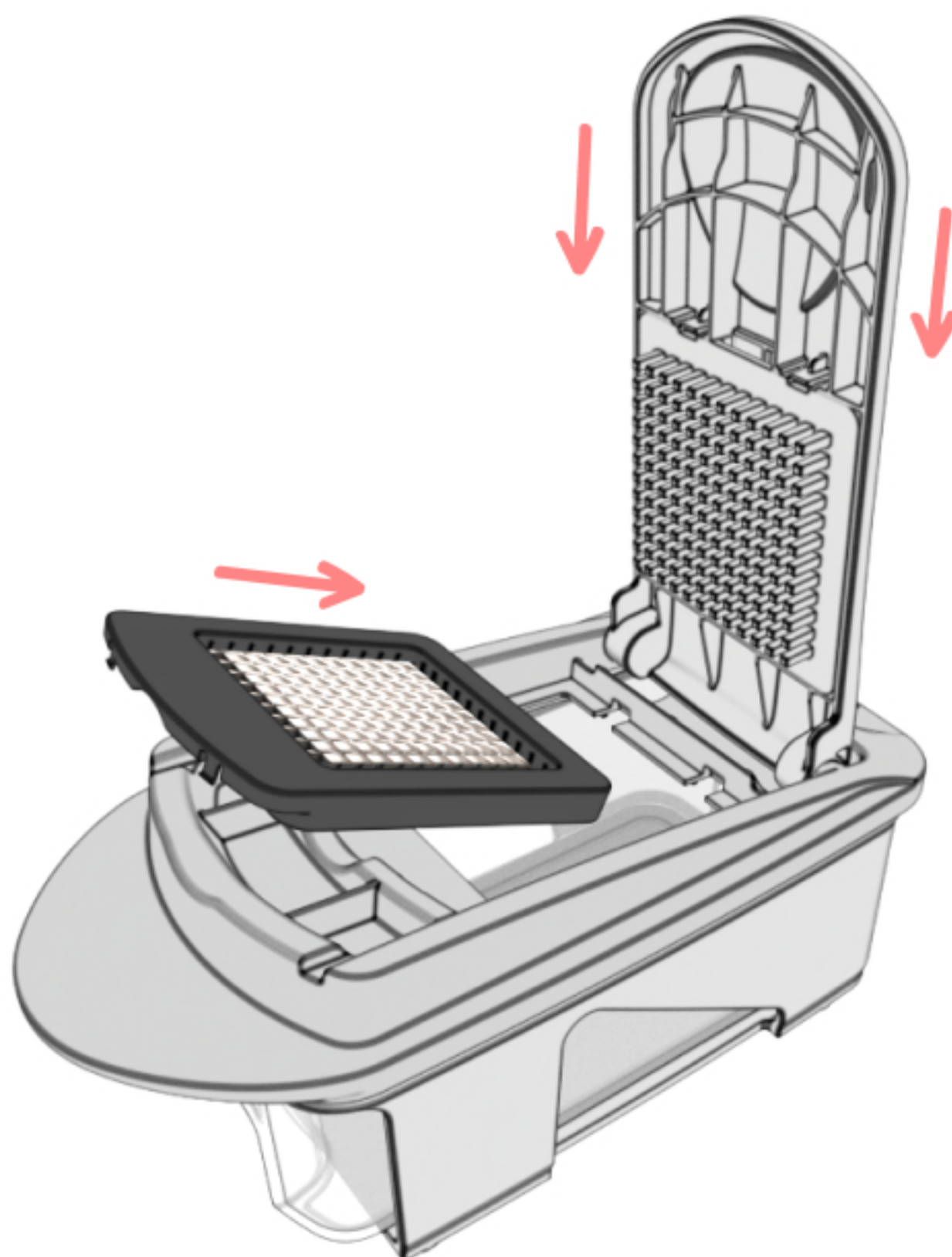
1. Plaats het bovenframe op de basis door de sleuf aan de onderzijde over de Montagelip aan de achterzijde van de basis te plaatsen.
2. Kantel het bovenframe naar voren totdat het volledig op de basis rust.
3. Kies of je het scharnierdeksel of de mandolineplaat wilt gebruiken.
4. Plaats deze verticaal op het scharnierpunt en laat het onderdeel zakken.



4 Gebruiksaanwijzingen

Gebruik met scharnierdeksel (blokjes of reepjes)

5. Open het scharnierdeksel.
6. Plaats de gewenste blokjesnijder in de opening van het scharnierdeksel.
7. Zorg dat de rechte zijde van de blokjesnijder aan de achterzijde zit en druk de voorkant naar beneden totdat het vastklikt.
8. Plaats het ingrediënt op de messen.
9. Druk het scharnierdeksel naar beneden om het ingrediënt door de blokjesnijder te drukken.
10. Herhaal dit totdat de gewenste hoeveelheid is gesneden.
11. Indien gewenst kun je na de eerste pers de ingrediënten uit de opvanglade halen en nogmaals persen voor perfecte blokjes.



4 Gebruiksaanwijzingen

Tijdens gebruik

6. Trek de opvanglade naar voren om de gesneden ingrediënten te verwijderen.
7. Schuif de opvanglade daarna weer volledig terug in de basis.

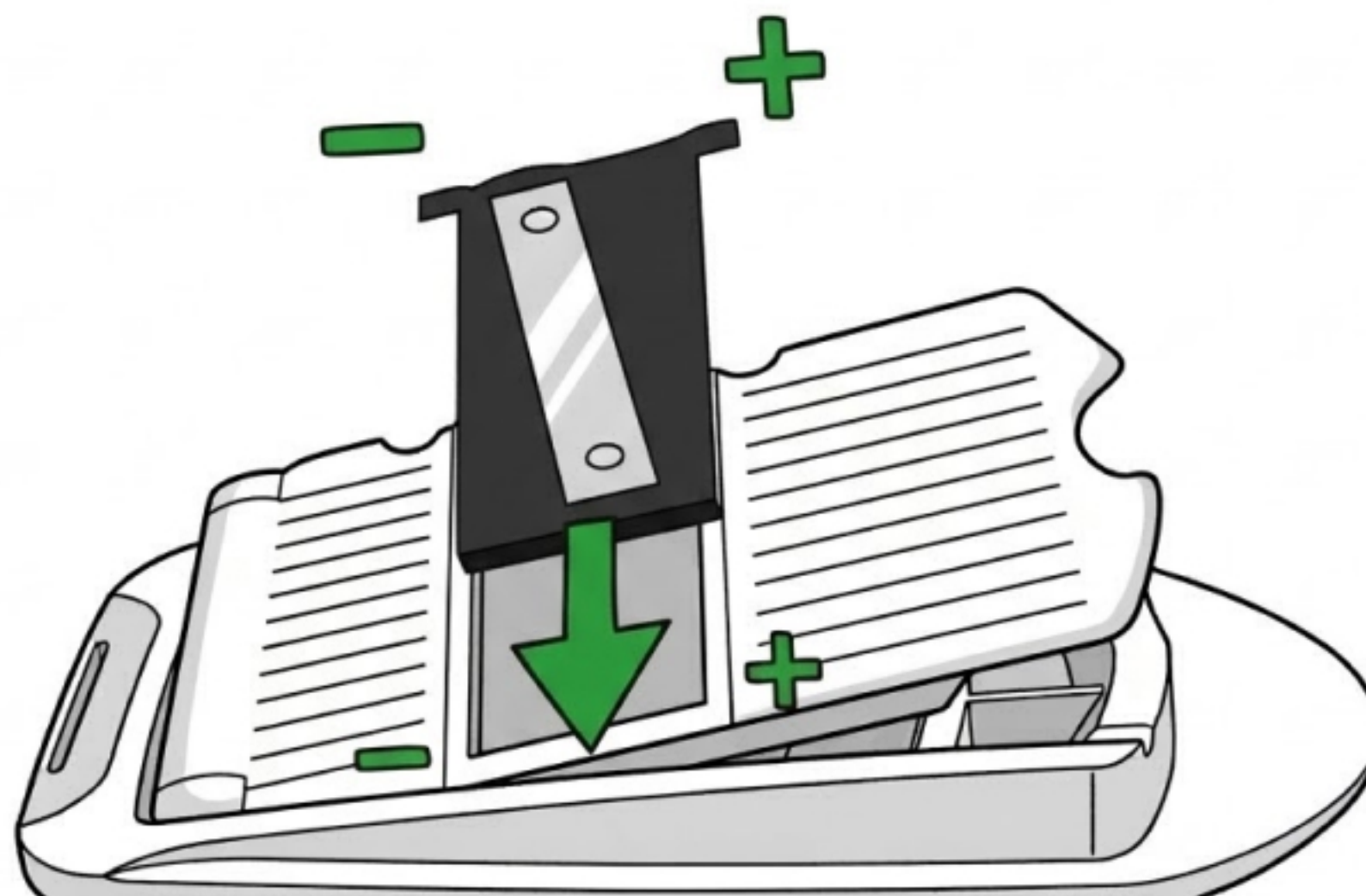
[WAARSCHUWING: De snijmessen zijn zeer scherp. Gebruik altijd de veiligheidshouder bij kleine ingrediënten.]

[TIP: Als blokjessnijder moeilijk te verwijderen is uit het bovenframe, steek de achterkant van een lepel of ander bestek in de verwijderopening en draai voorzichtig om het mes los te maken.]

4 Gebruiksaanwijzingen

Gebruik met mandolineplaat (plakjes, julienne of raspen)

5. Plaats de mandolineplaat in het bovenframe door deze verticaal op de scharnierpunten te steken.
6. Kantel de mandolineplaat naar beneden totdat deze in het frame rust.
7. Kies een mandoline-opzetstuk en schuif dit in de mandolineplaat.
8. Lijn de markeringen “+” en “-” op het opzetstuk uit met de markeringen op de mandolineplaat.
9. Schuif het ingrediënt over het mes of gebruik de veiligheidshouder voor kleine ingrediënten.



4 Gebruiksaanwijzingen

4.5 Opzetstukken mandoline

De groentesnijder wordt geleverd met meerdere verwisselbare snijbladen. De onderstaande opzetstukken worden gebruikt in combinatie met de mandolineplaat. Elk opzetstuk heeft een eigen toepassing voor het snijden, raspen of verwerken van ingrediënten.



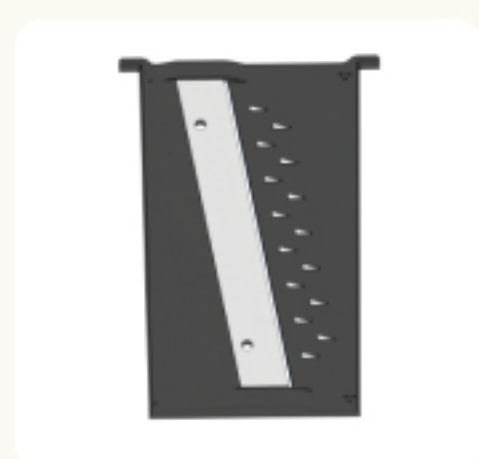
Plakjessnijder

Geschikt voor het snijden van dunne plakjes. Ideaal voor ingrediënten zoals komkommer, radijs, wortel of aardappel. Dit snijblad wordt vaak gebruikt voor salades of dun gesneden groenteplakjes.



Julienne-snijder (harde ingrediënten)

Snijdt ingrediënten in dunne reepjes. Geschikt voor groenten zoals wortel en courgette. Dit snijblad wordt vaak gebruikt voor roerbakgerechten.



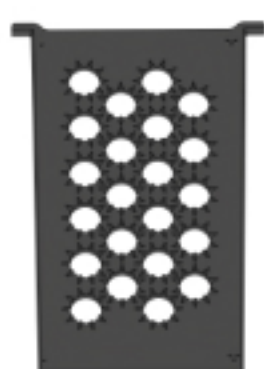
Julienne-snijder (Zachte ingrediënten)

Alleen geschikt voor zachtere ingrediënten zoals aardbei, kiwi, champignon of komkommer.

[LET OP: Dit opzetstuk is minder geschikt voor harde groenten. Gebruik hiervoor de julienne-snijder voor harde ingrediënten.]

4 Gebruiksaanwijzingen

4.5 Opzetstukken mandoline



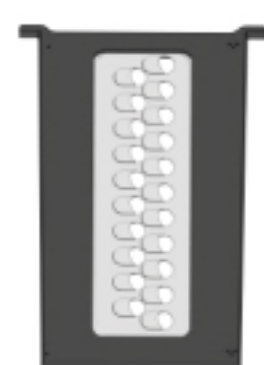
Knoflook/gemberrasp

Produceert een fijne rasp of pulpachtige structuur. Geschikt voor ingrediënten zoals knoflook en gember.



Fijne rasp

Geschikt voor het raspen van ingrediënten tot kleine stukjes. Ideaal voor ingrediënten zoals harde kaas, chocolade of stevige groenten. Dit raspblad wordt vaak gebruikt voor het raspen van ingrediënten die iets fijner moeten zijn, bijvoorbeeld voor salades of als topping in gerechten.



Groffe rasp

Geschikt voor het raspen van ingrediënten tot grovere stukjes. Ideaal voor ingrediënten zoals wortel, courgette, aardappel of kaas. Dit raspblad wordt vaak gebruikt voor het bereiden van salades, groentemixen of grof geraspte ingrediënten voor gerechten.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.6 Opzetstukken blokjesnijder

De groentesnijder wordt geleverd met verwisselbare snijrasters voor de blokjesnijder. De onderstaande opzetstukken worden gebruikt in combinatie met het scharnierdeksel. Elk opzetstuk heeft een eigen toepassing voor het snijden van ingrediënten in verschillende blokjesformaten.



Snijraster – kleine blokjes

Geschikt voor het snijden van ingrediënten in kleine blokjes. Ideaal voor ingrediënten zoals ui, paprika, komkommer of tomaat. Dit snijraster wordt vaak gebruikt voor fijn gesneden groenten in salades, sauzen of toppings.



Snijraster – grote blokjes

Geschikt voor het snijden van ingrediënten in grotere blokjes. Ideaal voor ingrediënten zoals aardappel, wortel, appel of paprika. Dit snijraster wordt vaak gebruikt voor grovere stukken groenten of fruit in salades, soepen of bijgerechten.

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
Het bovenframe zit los op de basis	Het frame is niet correct op de montagelip geplaatst	Plaats het frame verticaal over de montagelip aan de achterzijde van de basis en kantel het daarna naar voren totdat het volledig op de basis rust
Het snijden kost veel kracht	Het ingrediënt is te groot of te hard	Snijd grote ingrediënten eerst in kleinere stukken voordat je ze verwerkt
De groentesnijder verschuift tijdens gebruik	Het product staat niet stabiel op het werkblad	Plaats de opvangbak op een vlak en stabiel werkblad zodat de antislip voetjes goed contact maken
Mandoline-opzetstukken passen niet goed in de mandolineplaat	Opzetstuk is niet correct georiënteerd	Controleer of de markeringen “+” en “-” op het opzetstuk overeenkomen met de markeringen op de mandolineplaat
Ingrediënten glijden over het mes van de mandoline	Ingrediënt is te hard voor het gebruikte opzetstuk of wordt niet goed geleid	Gebruik de veiligheidshouder om het ingrediënt stabiel over het mes te bewegen. Kies indien nodig een ander opzetstuk dat beter geschikt is voor het ingrediënt

Regelmatig reinigen van de groentesnijder voorkomt ophoping van voedselresten en zorgt ervoor dat de messen goed blijven functioneren. Reinig het product na elk gebruik om hygiënisch te kunnen werken en om te voorkomen dat ingrediëntenresten opdrogen in de snijmessen of het drukrooster. Let tijdens het reinigen altijd op de scherpe snijranden van de opzetstukken.

Reiniging na gebruik

1. Haal de opvanglade uit de basis en leeg deze.
2. Verwijder het gebruikte opzetstuk uit het scharnierdeksel of uit de mandolineplaat.
3. Spoel voedselresten direct af onder lauw water.
4. Reinig de onderdelen met een mild afwasmiddel en een zachte spons of doek.
5. Spoel alle onderdelen goed af met schoon water.
6. Droog de onderdelen zorgvuldig af voordat je deze opbergt.

Reinigen van de snijmessen

Gebruik de meegeleverde hulpmiddelen om voedselresten veilig te verwijderen.

1. Gebruik de schraper om voedselresten uit het persrooster van het scharnierdeksel te verwijderen.
2. Gebruik de reinigingsborstel om kleine voedselresten uit de snijmessen of raspen te verwijderen.
3. Spoel de messen daarna schoon met water.

[LET OP: Gebruik geen harde borstels of metalen voorwerpen om de messen te reinigen. Dit kan de snijranden beschadigen.]

[WAARSCHUWING: De snijbladen zijn scherp. Reinig deze onderdelen voorzichtig en raak de messen alleen aan via de kunststof delen.]

Vaatwasserbestendigheid

De meeste onderdelen van de groentesnijder zijn vaatwasserbestendig.

Geschikt voor de vaatwasser

- bovenframe
- scharnierdeksel
- mandolineplaat
- snijopzetstukken
- veiligheidshouder
- reinigingskam
- reinigingsborstel

Niet geschikt voor de vaatwasser

- opvanglade
- opzetstukhouders

Gebruik bij voorkeur het bovenste rek van de vaatwasser en een programma met lage temperatuur.

[LET OP: Hoewel de roestvrijstalen messen van de opzetstukken vaatwasserbestendig zijn, wordt reiniging in de vaatwasser afgeraden. Dit kan op termijn de scherpte van de messen beïnvloeden. Voor het behoud van optimale snijprestaties wordt handmatige reiniging aanbevolen.]

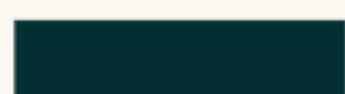
7 Opslag

Wanneer je de groentesnijder niet gebruikt, is het belangrijk om alle onderdelen schoon en droog op te bergen. Dit voorkomt dat voedselresten uitdrogen of dat vocht schade veroorzaakt aan de messen of kunststof onderdelen. Door de opzetstukken netjes op te bergen blijven ze bovendien beschermd tegen beschadiging.

- Zorg dat alle onderdelen volledig schoon en droog zijn voordat je deze opbergt.
- Bewaar de mandoline-opzetstukken in de daarvoor bestemde opzetstukhouder.
- Bewaar de blokjessnijders in de opzetstukhouder voor drukmessen.
- Plaats de opzetstukhouders bij voorkeur in of naast de groentesnijder zodat alle onderdelen bij elkaar blijven.
- Bewaar het product op een droge plaats, bijvoorbeeld in een keukenkast of lade.
- Plaats geen zware voorwerpen boven op de groentesnijder om beschadiging van onderdelen te voorkomen.

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.