



Handleiding

VS 60 144

Vacuümlade

Hartelijk dank dat u voor een van onze producten hebt gekozen. Uw toestel voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neemt u niettemin de tijd om deze bedieningshandleiding te lezen. Op die manier raakt u vertrouwd met uw toestel en kunt u het optimaal en zonder storingen gebruiken.

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens komen overeen met de technische conditie van het toestel ten tijde van het ter perse gaan van deze bedieningshandleiding. Wijzigingen in de zin van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Geldigheidsbereik

Het modelnummer komt overeen met de eerste cijfers op het typeplaatje. Deze handleiding geldt voor:

Modelnaam	Modelnummer	Type	Maatsysteem
Vacuümlade 60 144	36001	VS60144, VS60144g, VS60144c	60-144
Vacuümlade 60 144 Vi	36003	VS60144Vi	60-144

Afwijkingen tussen verschillende uitvoeringen worden in de tekst vermeld.

Inhoudsopgave

	2	8.7	Ontvochtigen	22	
1	Veiligheidsvoorschriften	4	9	Storingen zelf verhelpen	23
1.1	Gebruikte symbolen	4	9.1	Wat te doen als.....	23
1.2	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	4	10	Toebehoren en reserveonderdelen	25
1.3	Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften.....	5	11	Technische gegevens	26
1.4	Vóór de eerste inbedrijfstelling	5	12	Tips en trucs	27
2	Algemene beschrijving van het toestel	8	13	Afvoer	27
2.1	Eerste inbedrijfstelling.....	8	14	Trefwoordenlijst	29
2.2	Opbouw	9	15	Notities	30
2.3	Bedienings- en display-elementen	10	16	Service & Support	31
2.4	Betekenis van het display	10			
3	Openen en sluiten van de lade	11			
4	Bediening	12			
5	Omgang met levensmiddelen	13			
5.1	Kwaliteit en hygiëne	13			
5.2	Vorbereiding van speciale levensmiddelen	14			
5.3	Bewaren	14			
5.4	Vacuisine ©	14			
6	Levensmiddelen vacumeren	15			
6.1	Levensmiddelen.....	15			
6.2	Aanbevolen vacuüm niveaus.....	15			
6.3	Niveau van de sealduur selecteren.....	17			
7	Overzicht van de toepassingen	17			
7.1	Vacumeren en sealen.....	17			
7.2	Alleen vacumeren.....	18			
7.3	Alleen sealen	18			
7.4	Extern vacumeren*	18			
8	Verzorging en onderhoud	20			
8.1	Algemene aanwijzingen.....	20			
8.2	Reiniging	20			
8.3	Sealbalk vervangen.....	21			
8.4	Pakking van het deksel van het toestel vervangen	21			
8.5	Sealkussen vervangen.....	22			
8.6	Systeemcontrole	22			

1 Veiligheidsvoorschriften

1.1 Gebruikte symbolen



Markeert alle voor de veiligheid belangrijke aanwijzingen.

Het negeren van deze aanwijzingen kan letsel, schade aan het toestel of aan de inrichting tot gevolg hebben!



Informatie en aanwijzingen die in acht genomen moeten worden.



Informatie over afvoer en verwerking aan het einde van de levensduur



Informatie over de bedieningshandleiding

- ▶ Markeert stappen die u achtereenvolgens moet uitvoeren.
 - Beschrijft de reactie van het toestel op uw stap.
- Markeert een opsomming.

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften



- Neem het toestel pas in gebruik na het lezen van de bedieningshandleiding.



- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, worden gebruikt als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel moeten ge-

bruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging of onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

- Als het toestel niet is voorzien van een aansluitkabel en een stekker of van andere middelen voor het ontkoppelen van het stroomnet, die aan elke pool een contactopening met een breedte overeenkomstig de voorwaarden van overspanning categorie III voor volledige scheiding heeft, moet een scheidingsstelsel volgens de installatievoorschriften in de vaste bedrading worden ingebouwd.
- Als de aansluitkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, diens klantendienst of een gelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

1.3 Toestelspecifieke veiligheidsvoorschriften



Tijdens het gebruik wordt de sealbalk heet. Wees voorzichtig. Raak de sealbalk niet aan. Risico op verbranding. Verdere toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kleine kinderen op afstand van het toestel.

- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsmiddelen of scherpe schraapijzers om het glas van het deksel van het toestel schoon te maken, er zouden namelijk krassen op het oppervlak kunnen ontstaan. Hierdoor kan het glas worden beschadigd of vernietigd.
- Gebruik voor de reiniging nooit een hogedruk- of stoomreiniger. Kans op kortsluiting!
- Gebruik de voor dit toestel aanbevolen vacuümzakken! De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd.
- Gebruik bij extern vacumeren van glazen flessen alleen flessen die geschikt zijn om te vacumeren. Ongeschikte of bijna defecte flessen kunnen bij extern vacumeren imploderen, waardoor risico op persoonlijk letsel ontstaat.

1.4 Vóór de eerste inbedrijfstelling

- Het toestel mag uitsluitend volgens de aparte installatiehandleiding ingebouwd en op de netstroom aangesloten worden. De vereiste werkzaamheden moeten door een geconcessioneerde installateur/elektricien worden uitgevoerd.

Reglementair gebruik

- Het toestel is bedoeld voor het voorbereiden van gerechten binnen het huishouden. Bij gebruik voor andere doeleinden of verkeerde bediening kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Het toestel mag slechts bij omgevingstemperaturen van 5 °C tot 35 °C worden ingebouwd en gebruikt.
- Reparaties, wijzigingen of manipulaties aan of in het toestel, in het bijzonder aan stroomgeleidende onderdelen, mogen uitsluitend door de fabrikant, diens klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen zware ongevallen, schade aan het toestel en de inrichting alsmede bedrijfsstoringen tot gevolg hebben. Neem bij een storing aan het toestel of in geval van een reparatieopdracht de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Service & Support' in acht. Neem indien nodig contact op met onze klantendienst.
- Er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.
- Bewaar de handleiding zorgvuldig, zodat deze te allen tijde kan worden geraadpleegd. Overhandig deze handleiding en de installatiehandleiding samen met het toestel, wanneer u het toestel verkoopt of aan derden overdraagt. De nieuwe eigenaar kan zich zo van de juiste bediening van het toestel en van de betreffende aanwijzingen op de hoogte stellen.

- Het toestel voldoet aan de erkende regels van de techniek en aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Om schade en ongelukken te vermijden, is de correcte omgang met het toestel een absolute voorwaarde. Neem daarom de aanwijzingen in deze handleiding in acht.
- Werk alleen met correct werkende siliconenslang en vacuümafsluiter voor flessen. Vervang beschadigde onderdelen.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Gevaar voor elektrische schokken! Alleen een technicus van de klantenservice mag reparaties uitvoeren.

Voorzichtig: risico op verbranding

- De sealbalk op het toestel wordt zeer heet. Ook de sealnaad van de vacuümzak wordt tijdens het sealproces heel heet.

Voorzichtig: risico op letsel

- Het toestel mag niet worden gebruikt om op te zitten of te leunen of als glazen legbord.
- Het glazen deksel van het toestel staat onder voorspanning. Door beschadigen aan het glazen oppervlak kan het glas barsten. In geval van breuken, barsten of scheuren in het deksel van het toestel mag het toestel niet meer worden gebruikt. Neem contact op met de klantenservice.

Bij kinderen in het huishouden

- Het toestel is bedoeld voor gebruik door volwassenen, die kennis hebben genomen van de inhoud van deze handleiding. Kinderen herkennen vaak de gevaren niet die door de omgang met elektrische apparaten ontstaan. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het toestel spelen. Het gevaar bestaat dat kinderen gewond raken.

Over het gebruik

- Vertoont het toestel zichtbare beschadigingen, dan mag het niet in gebruik worden genomen. Bel de klantendienst.
- Zodra er een functiestoring wordt ontdekt, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld.
- Zorg ervoor dat aansluitkabels van andere elektrische apparaten niet worden ingeklemd. De elektrische isolatie zou kunnen worden beschadigd.
- Als de stroomkabel van het toestel is beschadigd, moet deze door de klantenservice worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Controleer vóór het sluiten van de vacuümlade of zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de lade bevinden.
- Bewaar geen voorwerpen in de vacuümlade die in geval van abusievelijk inschakelen een risico zouden kunnen vormen. Dit betreft in het bijzonder voorwerpen met lucht- of gaskamers (bijv. spuitbussen).

Voorzichtig: levensgevaar

- Verstikkingsgevaar! Delen van de verpakking, bijv. folie en polystyreen, moeten uit de buurt van kinderen en dieren worden gehouden. Delen van de verpakking kunnen voor kinderen en dieren gevaarlijk zijn.

Schade aan het toestel voorkomen

- Het deksel van het toestel moet steeds langzaam worden geopend en gesloten.
- Plaats geen voorwerpen, in het bijzonder geen bronnen van warmte of kou op het toestel. Laat geen voorwerpen op het deksel van het toestel vallen.
- Gebruik uitsluitend gekoelde levensmiddelen om te vacumeren.
- Er kunnen maximaal 40 vacumeringen, resp. sealprocessen achter elkaar worden uitgevoerd.

- Let er tijdens het vacumeren en reinigen op dat er geen water in het toestel, in het bijzonder in de aanzuigopening van de vacuümpomp, terechtkomt. Gebruik voor het reinigen een niet al te vochtige doek. Spuit het toestel nooit van binnen of van buiten af met water. Binnendringend water veroorzaakt schade.
- Let erop dat de pakking van het deksel niet door spitse of scherpe voorwerpen wordt beschadigd. Reinig de pakking van het deksel met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel.

2 Algemene beschrijving van het toestel

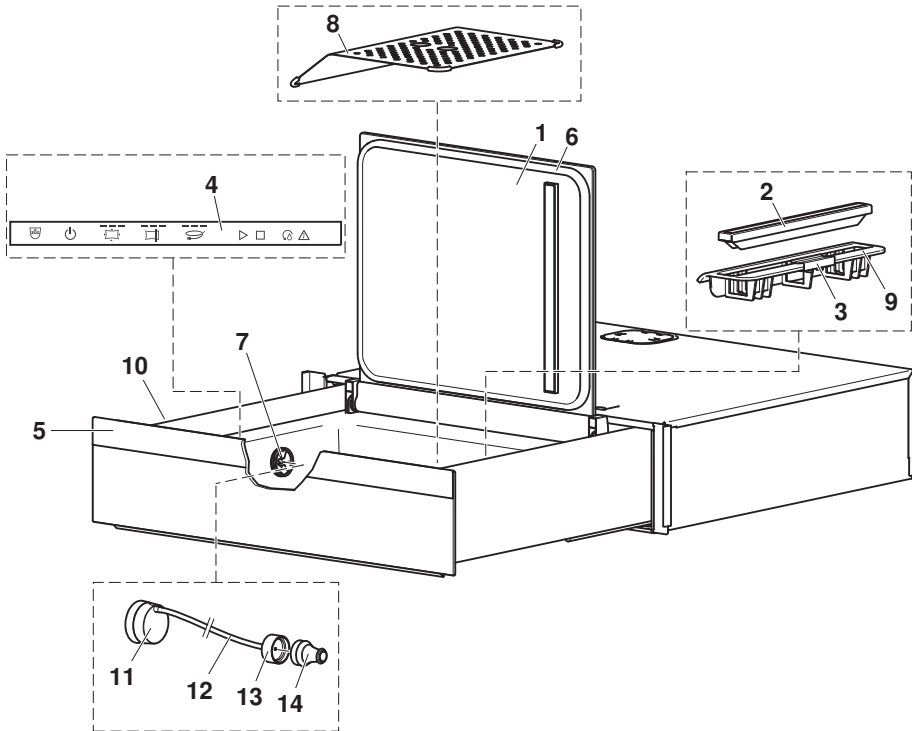
In de vacuümlade kunnen levensmiddelen in zakken gevacumeerd worden. De op deze manier verpakte levensmiddelen kunnen in de stoomoven (Vacuisine) of in het waterbad behoedzaam gaar worden. Door het vacumeren kan de houdbaarheid van bepaalde levensmiddelen worden verlengd.

2.1 Eerste inbedrijfstelling

Voordat het nieuw geïnstalleerde toestel de eerste keer wordt gebruikt, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

- Verwijder verpakkings- en transportmaterialen alsook de beschermende folie uit de vacuümkuij.
- Verwijder de handleiding, zakken en niet benodigd toebehoren.

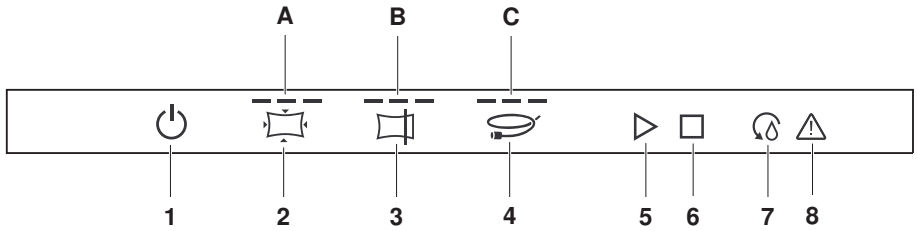
2.2 Opbouw



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------|
| 1 | Deksel van glas | 8 | Zakkensteun |
| 2 | Sealbalk | 9 | Sealbalkafdekking |
| 3 | Klem | 10 | Typeplaatje |
| 4 | Bedienings- en display-elementen | 11 | Adapter aanzuigopening* |
| 5 | Ladefront (open- en
sluitmechanisme Push & Pull) | 12 | Slang* |
| 6 | Pakking van het deksel van het
toestel | 13 | Adapter vacuümafsluiter* |
| 7 | Aanzuigopening | 14 | Vacuümafsluiter* |

* Afhankelijk van softwareversie

2.3 Bedienings- en display-elementen



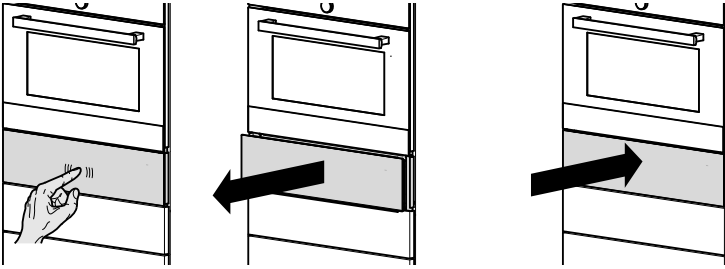
Weergaven		Toetsen	
A	Vacuümniveau	1	Aan/Uit
B	Sealduur	2	Vacuümniveau
C	Vacuümniveau Extern vacumeren*	3	Sealduur
		4	Extern vacumeren*
		5	Start
		6	Stop
		7	Ontvochtigen
		8	Onderhoud

* Afhankelijk van softwareversie

2.4 Betekenis van het display

	Inactief	(geen weergave, donker)
	Voorselectie	(aantal geselecteerde niveaus, brandend)
	Proces loopt	(aantal geselecteerde niveaus, knipperend)

3 Openen en sluiten van de lade



Openen

- ▶ Met een hand in het midden op het ladefront drukken.
- De lade gaat open.

Sluiten

- ▶ De lade met één hand in het midden van het ladefront dichtdrukken.
- De lade klikt vast en is gesloten.




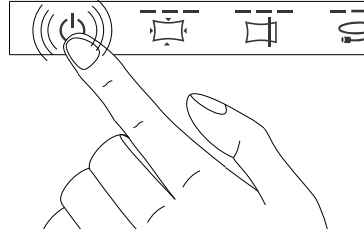
De lade nooit met kracht optrekken.

De sluitinrichting (Push & Pull-systeem) kan hierdoor worden beschadigd.

4 Bediening

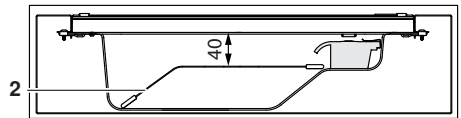
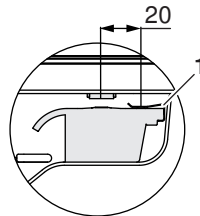
Inschakelen

- ▶ Raak de toets  aan.
 - Het toestel is bedrijfsklaar.
- ▶ Open het deksel van het toestel.



Zak aanbrengen

- ▶ Doe levensmiddelen in de vacuümzak.
- ▶ Schuif de opening van de zak onder de houder 1.
- ▶ Gebruik voor kleinere levensmiddelen de meegeleverde zakkensteun 2.



Instellingen

- ▶ Selecteer met de toets  het vacuümniveau en met de toets  de sealduur.

Proces starten

- ▶ Sluit het deksel van het toestel.



De zak met de levensmiddelen moet helemaal in de hiervoor bestemde vacuümkuip passen.

Het deksel van het toestel moet zonder weerstand kunnen worden gesloten.

De dichting en het steunvlak hiervan moeten schoon zijn en er mogen zich geen voorwerpen op bevinden.



De zak moet helemaal en glad op de sealbalk liggen.

- ▶ Druk het deksel van het toestel dicht en raak de toets  aan om het proces te starten.
 - Tijdens het vacuümproces knippert het display van het vacuümniveau respectievelijk van het niveau voor de sealduur.


Einde van het bedrijf

- Is het proces afgesloten, dan klinkt er een akoestisch signaal.
- ▶ Open het deksel van het toestel en haal het gevacumeerde product eruit.

Bedrijf annuleren, voortijdig uitschakelen

Moet het vacuümproces tijdens de looptijd ervan worden geannuleerd, raak dan de toets  of de toets  aan. De zak wordt niet geseald. Een onderbreking aan het einde van het vacuümproces (proces luchten) is niet meer mogelijk.

Toestel uitschakelen

- ▶ Raak de toets  aan.
 - Het toestel is uitgeschakeld.

Voortijdig sealen

Het vacuümproces kan worden geannuleerd en de zak kan voortijdig worden geseald.

- ▶ Raak de toets  sealduur aan.



Onder vacuüm beginnen vloeistoffen al bij lage temperaturen te koken. Hierbij ontstaat stoom, die functiestoringen bij het toestel kan veroorzaken. Bekijk het vacuümmeren aandachtig en sluit de zak voordat zich belletjes vormen (koken).

5 Omgang met levensmiddelen

Door het vacumeren van levensmiddelen, kan de houdbaarheid ervan over het algemeen worden verlengd.

5.1 Kwaliteit en hygiëne



Het kiemgehalte van de levensmiddelen is beslissend voor het feit hoe lang een product houdbaar kan worden gemaakt. Hoe hoger het kiemgehalte, des te korter de maximale houdbaarheid.

Om een zo lang mogelijke houdbaarheid te kunnen realiseren, mogen uitsluitend kwalitatief onberispelijke levensmiddelen gevacumeerd worden. Producten die reeds vóór het vacumeren ruime tijd zijn bewaard, vertonen een verhoogd kiemgehalte en zijn derhalve niet geschikt om lang te worden opgeslagen.

Om te voorkomen dat verse levensmiddelen door kiemen worden verontreinigd, moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Maak de handen grondig schoon voordat de levensmiddelen ermee worden aange-raakt.
- Gebruik een hygiënisch onberispelijk, glad werkblad. Maak het werkblad schoon, voordat er levensmiddelen mee in aanraking komen.
- Maak alle hulpmiddelen (mes, vork, lepel, enz.) vóór gebruik schoon.

5.2 Voorbereiding van speciale levensmiddelen

Sommige levensmiddelen moeten speciaal worden voorbereid voordat deze kunnen worden bewaard.

Kool, peulvruchten, aspergeplanten

Alle koolsoorten (bloemkool, broccoli, witte en rode kool enz.), peulvruchten (verse bonen, erwten enz.) en aspergeplanten geven gassen af als ze worden gevacumeerd. Hiervoor moeten deze levensmiddelen in de stoomoven resp. in ruim kokend water worden geblancheerd en vervolgens koud worden afgeschrikt. Het gevacumeerde levensmiddel kan vervolgens ruimtebesparend worden ingevroren.

Weinig groentesoorten kunnen ook rauw worden ingevroren, bijv. wortels, prei, peperoni, stengelui, Chinese kool, bleekselderij, tomaten (om te koken) of kruiden. De klaargemaakte en gesneden groente wordt in porties in diepvrieszakjes verpakt en ingevroren. Het is ook ideaal om groente in blokjes te snijden en deze dan voor de volgende krupnik of minestrone rauw te vacumeren en in de diepvries te bewaren.

5.3 Bewaren

De volgende punten moeten in acht worden genomen om levensmiddelen zonder risico's te bewaren:

- Bewaar alleen verse en kwalitatief onberispelijke levensmiddelen.
- Reeds voordat het gevacumeerd zal worden, moet het product de bewaartemperatuur hebben.
- Onderbreek het koelcircuit zo kort mogelijk.
- Droog de levensmiddelen, indien mogelijk, af voordat deze gevacumeerd worden.
- Vermijd mengsels van rauwe en gekookte levensmiddelen.
- Kies een zo hoog mogelijk vacuümniveau conform de gegevens in hoofdstuk: Aanbevolen vacuümniveaus (zie pagina 15).
- Levensmiddelen in grotere stukken zijn langer houdbaar dan in kleinere.
- Bewaar levensmiddelen op zo laag mogelijke temperaturen.
- Zodra de levensmiddelen luchtledig zijn gemaakt, moeten deze meteen in de koelkast resp. diepvries worden gelegd.
- Vlug bederfelijke levensmiddelen moeten altijd in de koelkast of in de diepvries worden bewaard, ook als ze zijn gevacumeerd. Vacumeren is niet hetzelfde als conserveren!

5.4 Vacuisine ©

Gevacumeerde levensmiddelen kunnen met het sous-vide-proces worden bereid. Bij V-ZUG wordt dit proces Vacuisine genoemd.



Gebruik voor het Vacuisine-proces uitsluitend de originele vacuümszakken van V-ZUG.

Kijk voor meer informatie en recepten m.b.t. Vacuisine onder vzug.com.

6 Levensmiddelen vacumeren

6.1 Levensmiddelen

Om levensmiddelen te vacumeren en voor het sous-vide-proces voor te bereiden, moeten enkele punten in acht worden genomen.

Soort zakken

Gebruik voor het sous-vide-proces uitsluitend de originele vacuümzakken van V-Zug. Deze vacuümzakken zijn geschikt voor het temperatuurbereik tussen -40 °C en +115 °C, en dus ook voor het sous-vide-proces. De vacuümzakken zijn geschikt voor de magnetron (bijv. ontdooien van ingevroren gerechten). De zak van de gevacumeerde levensmiddelen moet, voordat deze in de magnetron wordt geplaatst, eerst worden geperforeerd of geopend. Anders kan de vacuümzak door de ontstane overdruk openbarsten. Als voor het sous-vide-proces andere vacuümzakken worden gebruikt dan die van V-ZUG kunnen deze zakken zacht worden, de sealnaden niet houden of eventueel smelten. Gebruik andere zakken alleen voor het vacumeren en pas de sealduur aan het materiaal van de zak aan.



De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd. Het gebruik van dergelijke zakken gebeurt onder eigen verantwoordelijkheid.

Grootte van de zakken

Kies een grootte waarbij de te vacumeren levensmiddelen maximaal twee derde van het volume van de zak in beslag nemen.

Levensmiddelen

Voor een optimaal resultaat moeten de levensmiddelen vóór het vacumeren worden gekoeld.

Bewaar levensmiddelen vóór het vacumeren minimaal twee uur in de koelkast bij maximaal 5 °C. Vooral vloeibare levensmiddelen mogen niet warmer zijn dan 10 °C.



Gebruik nooit warme of hete levensmiddelen om te vacumeren.




Vacuümzak vullen

Let erop dat het stuk, waar de zak moet worden geseald, bij het vullen niet vies wordt. Hierdoor zou de zak namelijk onvoldoende kunnen worden afgedicht. Het is derhalve raadzaam om ca. 5 cm van de zak binnenstebuiten te keren voordat de zak wordt gevuld.

6.2 Aanbevolen vacuümniveaus

Vacuümniveau selecteren

U hebt de mogelijkheid om (na verdeling in porties) de volgende vacuümniveaus voor het verpakken, marineren, sous-vide garen (Vacuisine ©), voor het invriezen of voor verdere opslag te kiezen:

Vacuümniveau met display	Levensmiddelencategorieën met voorbeelden	Aanwijzingen en beoogd gebruik
0 (sealen) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zeer drukgevoelige levensmiddelen zoals bijv. chips of salade 	<p>Bij zeer drukgevoelige levensmiddelen die origineel worden verpakt met een isolerende luchtlaag, moet de originele zak resp. vacuümzak maximaal een derde worden gevuld. Plaats de gevulde zak zo los mogelijk met isolerende luchtlaag in de vacuümlade zodat de vorm en consistentie van de levensmiddelen goed behouden blijft.</p>
1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drukgevoelig fruit en vruchten zoals bijv. bessen, pruimen, abrikozen, bananen ▪ Vloeistoffen en levensmiddelen met veel vloeistof zoals soepen, sauzen en vlees met veel marinade ▪ Glazen potten en flessen zoals bijv. noten, pitten, zaden in glazen potten of geopende pestopotten 	<p>Bij vacuümniveau 1 blijft drukgevoelig fruit in vorm en consistentie goed behouden en wordt het niet gedefformeerd.</p> <p>Pure vloeistoffen of vlees met veel marinade zoals gemarineerd gebraden vlees/“Suure Mocke“ alleen op vacuümniveau 1 vacumeren, vacuüm is voldoende voor verminderde oxidatie van wijn, resp. azijn.</p> <p>Reeds geopende pestopotten met een passende hoogte kunnen bij vacuümniveau 1 weer dicht worden afgesloten. Op dezelfde wijze kunnen noten, zaden en pitten zodanig verpakt worden, dat deze ondoorlaatbaar voor schadelijke organismen zijn.</p> <p>Lucht, en daarmee ook zuurstof uit olie- of wijnflessen, kunnen het beste met het externe vacuümniveau 1 worden geëvacueerd.</p>
2 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In geringe mate kwetsbaar fruit en vruchten zoals bijv. peren, kweeperen ▪ Minder stevige groenten zoals peperoni/paprika's, tomaten, courgettes ▪ Vis, in zijn geheel met vel of als filet ▪ Levensmiddelen met weinig vloeistof zoals bijv. vlees met weinig marinade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drukbestendig fruit en vruchten, alsook levensmiddelen met weinig vloeistof, kunnen goed met vacuümniveau 2 worden gevacumeerd. ▪ Groenten en vis zijn zonder of met weinig vloeistof uitstekend met vacuümniveau 2 te vacumeren. ▪ Vlees met saus of vlees met weinig vloeibare marinade zijn ook nog goed geschikt voor vacuümniveau 2. Bij een hoger vloeistofgehalte vacuümniveau 1 gebruiken.

Vacuümniveau met display	Levensmiddelencategorieën met voorbeelden	Aanwijzingen en beoogd gebruik
<p>3</p> <p>■ ■ ■</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees, zoals bijv. medaillon, steak ▪ Stevige groenten zoals bijv. wortelen, rode bieten ▪ Levensmiddelen om in te vriezen ▪ Harde kaas voor opslag 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlees zonder andere vloeistoffen, bijv. alleen met kruiden en ook stevigere groenten, kunnen uitstekend met vacuümniveau 3 worden voorbereid om bijv. sous-vide te worden gekookt (Vacuisine ©). Gebruik vacuümniveau 3 voor in te vriezen levensmiddelen, omdat door uitsluiting van lucht vriesbrand wordt voorkomen.

6.3 Niveau van de sealduur selecteren

Worden de originele vacuümzakken van V-ZUG gebruikt, stel dan niveau 2 van de sealduur in.

Als er niet-originele zakken worden gebruikt, moet de sealduur worden aangepast aan het materiaal van de zak.



De sealbalk kan door het gebruik van niet-originele zakken worden beschadigd. Het gebruik van dergelijke zakken gebeurt onder eigen verantwoordelijkheid.

7 Overzicht van de toepassingen




Hierna worden alle mogelijke toepassingen beschreven.

Neem ook de aanwijzingen onder Tips en trucs (zie pagina 27) in acht.

7.1 Vacumeren en sealen

Dit is de standaardtoepassing van de vacuümlade. Nadat het proces gestart is, wordt in de binnenruimte van de vacuümkuip een onderdruk gegenereerd. Vervolgens wordt de opening van de aangebrachte zak geseald. Als laatste wordt de druk in het toestel weer gecompenseerd en het proces beëindigd.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ Raak de toets  een keer of meerdere keren aan om een geschikt vacuümniveau te selecteren.
- ▶ Raak de toets  een keer of meerdere keren aan om een geschikt niveau voor de sealduur te selecteren.
- ▶ Druk het deksel van het toestel omlaag en start het proces met de toets .



Precieze informatie omtrent het vacumeren en sealen vindt u in het hoofdstuk Bediening (zie pagina 12).

7.2 Alleen vacumeren

Met deze toepassing kunnen glazen met schroefdeksel bijv. met noten of pitjes vacuüm worden gemaakt en tevens luchtdicht worden afgesloten.






Gebruik alleen glazen met een onberispelijk schroefdeksel. Controleer, voordat u het deksel van het toestel sluit of de glazen niet te hoog zijn.

Gebruik geen zakkensteun.

De glazen mogen maximaal 8,5 cm hoog zijn om schade aan het toestel te voorkomen.

Deze toepassing is niet geschikt voor de productie van jam (heet vullen). Alleen gekoelde levensmiddelen mogen gevacumeerd worden.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ Draai het deksel van het glas iets dicht en plaats het glas in de vacuümkuip.
- ▶ Raak de toets  een keer of meerdere keren aan om een geschikt vacuümniveau te selecteren.
- ▶ Raak de toets  meerdere keren aan tot de weergave voor de sealduur helemaal uit gaat.
- ▶ Druk het deksel van het toestel omlaag en start het proces met de toets .




7.3 Alleen sealen

Met deze toepassing is het mogelijk om een zak luchtdicht af te sluiten, zonder daarbij een vacuüm in de zak te genereren.



Ondanks deze instelling wordt in de zak een lichte onderdruk gegenereerd. Deze is noodzakelijk om het geheel succesvol te sealen.

De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn.

- ▶ Raak de toets  meerdere keren aan tot de weergave voor het vacuümniveau helemaal uit gaat.
- ▶ Raak de toets  een keer of meerdere keren aan om een geschikt niveau voor de sealduur te selecteren.
- ▶ Druk het deksel van het toestel omlaag en start het proces met de toets .

7.4 Extern vacumeren*

* Afhankelijk van softwareversie

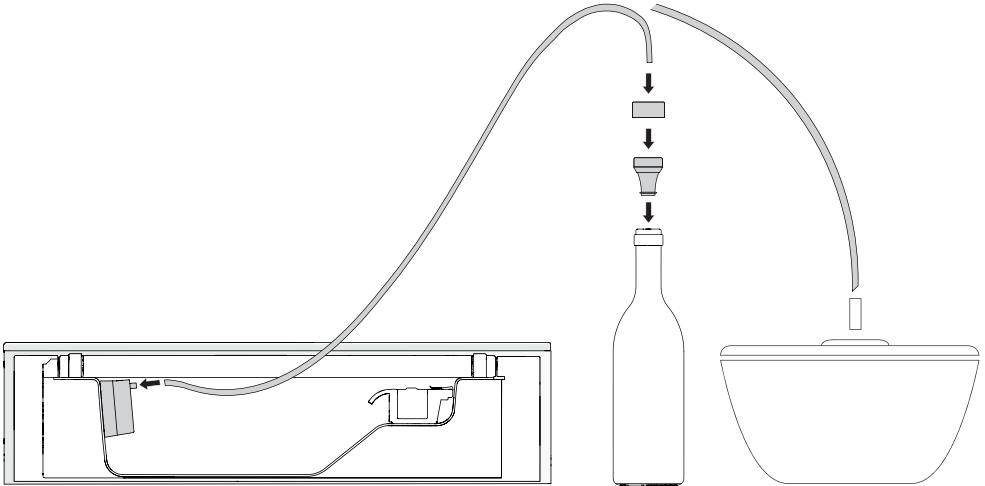
Met deze toepassing is het mogelijk lucht uit glazen flessen, bijv. met olie of wijn, te evacueren, zodat ongewenste reacties met zuurstof worden voorkomen. Bovendien kunnen met deze functie ook in de handel verkrijgbare vacumeerpotten worden gevacumeerd. Let hierbij op dat de vacumeerpotten geschikt zijn voor levensmiddelen en met een geschikte adapter op de slang van de vacuümlade met een binnendiameter van 3 mm kunnen worden aangesloten.




Gebruik bij extern vacumeren van glazen flessen alleen flessen die geschikt zijn om te vacumeren. Ongeschikte of beschadigde flessen kunnen bij extern vacumeren imploderen. Letselrisico.


De vacuümlade moet bedrijfsklaar zijn en de deksel moet geopend zijn.


- ▶ Schuif voor het luchtledig maken van flessen de beide slanguiteinden telkens op de bijbehorende aansluitingen van beide adapters.
- ▶ Steek de grotere adapter op de aanzuigopening in de vacuümkuij. Leg voor het luchtledig maken van flessen de kleinere adapter met het andere slanguiteinde op de in de fles gedrukte vacuümafsluiting. Sluit voor het vacumeren van vacumeerpotten het slanguiteinde evt. met een adapterstuk aan op de vacumeerpot in plaats van op de fles.



 Zet de fles voor het extern vacumeren op een stabiele, vlakke ondergrond in de directe nabijheid van de vacuümlade.

- ▶ Raak de toets een keer of meermaals aan  om een geschikt vacuümniveau te selecteren, «Aanbevolen vacuümniveaus (zie pagina 15)».

 Grote hoeveelheden vloeistof moeten in stevige bakken met geschikt volume worden gevacumeerd.

 Gebruik voor het luchtledig maken van wijnflessen alleen vacuümniveau 1 voor het extern vacumeren, omdat dit anders een nadelige invloed heeft op wijneigen gasen.

- ▶ Start het externe vacumeren met toets .

8 Verzorging en onderhoud

8.1 Algemene aanwijzingen



**Reinig de lade alleen in uitgeschakelde toestand.
Schade aan het toestel door verkeerde behandeling!**

- Gebruik voor het reinigen geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe of krassende schraapijzers, staalwol, schuursponsjes enz. Deze hulpmiddelen maken krassen op de oppervlakken. Bekraste glazen deksels kunnen barsten.
- Reinig het toestel nooit met een hogedruk- of stoomreiniger.
- Er mogen geen vloeistoffen of vaste stoffen in de aanzuigopening van de vacuüm-pomp terechtkomen. Hierdoor zou de pomp onherstelbaar kunnen worden beschadigd.

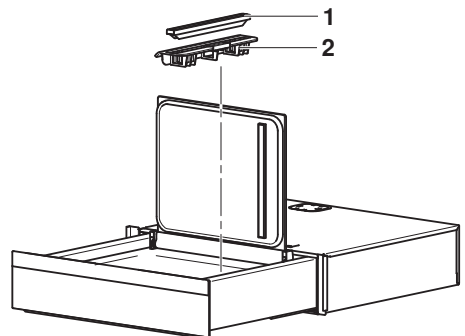
8.2 Reiniging

Buiten

- Verwijder verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap – bij metalen oppervlakken in slijprichting.
- Droog af met een zachte doek.

Binnen

- Verwijder sealbalk **1** incl. sealbalkafdekking **2** uit het toestel.
- Verwijder verontreinigingen of resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
- Reinig de oppervlakken met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap – bij metalen oppervlakken in slijprichting.
- Droog af met een zachte doek.
- Reinig sealbalk **1** met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap en droog af met een zachte doek. De afdekking van de sealbalk **2** kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Zet sealbalkafdichting **2** in het toestel.
- Zet sealbalk **1** aan de beide bevestigingsbouten in het toestel.



Pakking van het deksel van het toestel

- ▶ Reinig de pakking van het deksel van het toestel met een zachte, met spoelwater bevochtigde doek of lap.



Gebruik geen reinigingsmiddel!

- ▶ Droog af met een zachte doek.

Extern te vacumeren onderdelen

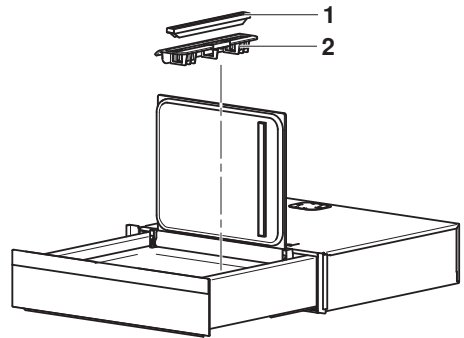
Reinig de onderdelen voor extern vacumeren (adapter voor aanzuigopening, slang, adapter voor sluiting en vacuümafsluiter) in warm water, evt. met wat afwasmiddel en een zachte doek of spons en droog alles vervolgens goed af.

Toebehoren

De zakkensteun kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

8.3 Sealbalk vervangen

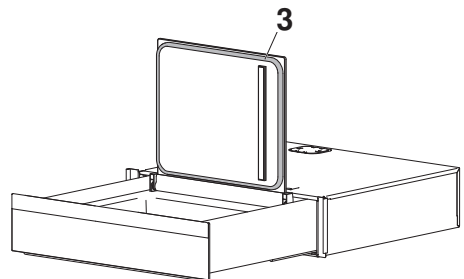
- ▶ Haal de beschadigde sealbalk **1** samen met de sealbalkafdekking **2** uit het toestel.
- ▶ Zet sealbalkafdichting **2** in het toestel.
- ▶ Plaats de nieuwe sealbalk **1** aan de beide bevestigingsbouten in het toestel.



Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.4 Pakking van het deksel van het toestel vervangen

- ▶ Haal de beschadigde pakking **3** eraf
- ▶ Breng een nieuwe pakking aan.

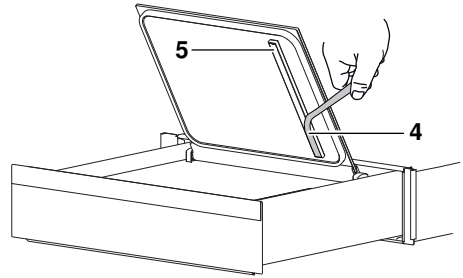


Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.5 Sealkussen vervangen

Het sealkussen 4 bevindt zich aan de onderkant van het deksel van het toestel.


- ▶ Haal het beschadigde sealkussen 4 uit de houder 5.
- ▶ Plaats het nieuwe sealkussen 4 in de houder 5.




Er is geen hulpmiddel of gereedschap nodig.

8.6 Systeemcontrole



Als de onderhoudstoets  brandt, kan de vacuümpomp de vereiste onderdruk binnen de vastgelegde tijdsduur niet bereiken. Het is mogelijk dat het deksel van het toestel niet correct gesloten is of dat de pakking van het deksel van het toestel vervuild of beschadigd is.

- ▶ Pakking van het deksel reinigen (zie pagina 20). Gebruik geen reinigingsmiddel!
- ▶ Sluit het deksel van het toestel en druk het omlaag.

Indien de onderhoudstoets  bij het volgende vacuümproces nog steeds brandt:

- ▶ selecteer een lager vacuümniveau.

Indien de onderhoudstoets  herhaaldelijk brandt:

- ▶ wacht tot het symbool  oplicht.
- ▶ Vacuümpomp ontvochtigen (zie pagina 22).


8.7 Ontvochtigen



Ontvochtigen is nodig als de olie van de vacuümpomp te veel water bevat (door veelvuldig vacumeren van vochtige levensmiddelen).


Indien de toetsen  en  branden ,...

... kan de olie van de vacuümpomp worden ontvochtigd.


- ▶ Sluit het deksel van het toestel en druk het omlaag.
- ▶ Raak de toets  aan.
 - De olie van de vacuümpomp wordt ontvochtigd.



Indien de toetsen  en  branden ,...

... moet de olie van de vacuümpomp worden ontvochtigd.

- ▶ Sluit het deksel van het toestel en druk het omlaag.
- ▶ Raak de toets  aan.
 - De olie van de vacuümpomp wordt ontvochtigd.



De procedure Ontvochtigen duurt maximaal 20 minuten. Indien de toets  nog steeds brandt, moet de procedure worden herhaald.



De olie van de vacuümpomp wordt warm, daarom moet tussen de ontvochtingsbehandelingen telkens een uur worden gewacht. In deze tijd branden de toetsen  en , maar deze kunnen niet worden bediend.

9 Storingen zelf verhelpen

9.1 Wat te doen als...

Hieronder worden storingen weergegeven die met behulp van de beschreven stappen eenvoudig zelf verholpen kunnen worden. Als een andere storing wordt weergegeven, of als de storing niet verholpen kan worden, bel dan de klantendienst.

... het toestel niet functioneert

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Zekering van de huisinstallatie heeft als gevolg van overbelasting gereageerd.	▶ Vervang de zekering of schakel deze weer in.
▪ Zekering reageert meerdere keren.	▶ Bel de service.
▪ Onderbreking van de stroomtoevoer.	▶ Controleer de stroomtoevoer.
▪ Toestel is defect.	▶ Bel de service.
▪ Het toestel is oververhit door te veelvuldig vacumeren.	▶ Laat het toestel afkoelen voor hernieuwd gebruik.
▪ Het toestel bevindt zich in de afkoelfase tussen twee ontvochtingsbehandelingen. In deze tijd branden de toetsen  en  , maar deze kunnen niet worden bediend.	▶ Wacht een uur tot het ontvochtigen kan worden herhaald.

... het vacuüm in de zak te gering is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Voor het betreffende levensmiddel is een te gering vacuümniveau gekozen.	▶ Kies het volgende hogere niveau.
▪ De aanzuigopening van de pomp is niet vrij.	▶ Controleer of de aanzuigopening niet wordt afgedekt door de zak.
▪ De zak is niet dicht.	▶ Gebruik een nieuwe zak om de levensmiddelen te vacumeren, selecteer eventueel een hoger niveau voor de sealduur.

... de vacuümzak onvoldoende geseald is

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Voor het geselecteerde vacuümniveau werd een ontoereikende sealduur ingesteld.	▶ Kies het volgende hogere niveau voor de sealduur.
▪ De vacuümzak is niet correct op de sealbalk geplaatst.	▶ Plaats de vacuümzak op de juiste manier.
▪ De vacuümzak is in het bereik van de sealnaad verontreinigd.	▶ Reinig vóór het proces het stuk dat moet worden geseald.
▪ Het sealkussen aan het deksel van het toestel is erg versleten.	▶ Vervang het sealkussen.
▪ Het toestel is oververhit door te veelvuldig vacumeren.	▶ Laat het toestel afkoelen voor hernieuwd gebruik.


... het deksel van het toestel niet kan worden geopend

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Het toestel is in gebruik.	▶ Wacht tot het toestel aan het einde van het proces wordt verlucht en er een geluidssignaal hoorbaar is.
▪ De stroomvoorziening werd onderbroken.	▶ Breng de stroomvoorziening weer tot stand. Het toestel wordt verlucht.

... er tijdens het gebruik geluiden hoorbaar zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Bedrijfsgeluiden kunnen tijdens het gebruik altijd optreden (schakel- en pompgeluiden).	▶ Dit is een normaal verschijnsel.

... de onderhoudstoets brandt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
▪ Het toestel kan de gewenste onderdruk niet bereiken.	▶ Houd het deksel van het toestel bij de start van het vacuümproces goed ingedrukt. ▶ Controleer de dichting van het toesteldeksel en het steunvlak hiervan en reinig deze zo nodig. Als de dichting deuken vertoont, strijk de dichting met de vinger glad. ▶ Selecteer een lager vacuümniveau, bijv. bij levensmiddelen met vloeistof. ▶ Plaats de vacuümzak op de juiste manier, als de zak tot onder de dichting van het toesteldeksel uitkomt.
▪ De pompcapaciteit is gereduceerd.	▶ Ontvochtig de olie van de pomp zodra de toets  brandt.

... de vloeistof in de vacuümzak tijdens het vacumeren aan de kook raakt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> Onder hoge vacuüm beginnen vloeistoffen al bij lage temperaturen te koken. 	<ul style="list-style-type: none"> Voortijdig sealen. Bij het vacumeren van vloeibare levensmiddelen vacuümstand 1 kiezen. Vloeistoffen of levensmiddelen met een hoog vloeistofaandeel mogen niet warmer dan 10 °C zijn.

... zeer gevoelige producten zoals chips of ontbijtgranen bij het vacumeren worden beschadigd

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> Het gekozen vacuümniveau is te hoog. 	<ul style="list-style-type: none"> Selecteer het vacuümniveau «0».
<ul style="list-style-type: none"> De isolerende luchtlaag in de zak is onvoldoende. 	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de zak losjes met voldoende isolerende luchtlaag in de vacuümlade.

... er bij extern vacumeren geen vacuüm in de fles wordt gevormd*

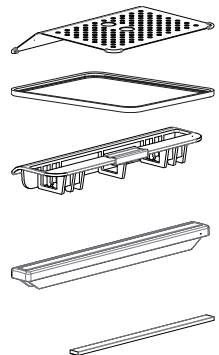
* Afhankelijk van softwareversie

Mogelijke oorzaak	Oplossing
<ul style="list-style-type: none"> Slang en vacuümafsluiter laten duidelijke gebruikssporen na en sluiten slechts onvoldoende af, waardoor niet voldoende vacuüm wordt bereikt. 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang slang en vacuümafsluiter door nieuwe.

10 Toebehoren en reserveonderdelen

Geef bij bestellingen het modelnummer van het toestel en een exacte aanduiding van het toebehoren of het onderdeel aan.

- Zakkensteun: voor het vacumeren van platte levensmiddelen
- Pakking van het deksel van het toestel
- Sealbalkafdekking
- Sealbalk compleet
- Sealkussen

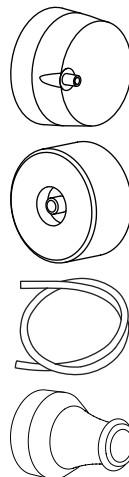


11 Technische gegevens

- Vacuümzak:
Afmetingen 180 × 280 mm en 240 × 350 mm,
toepasbaar bij: -40 tot +115 °C



- Adapter aanzuigopening*
- Adapter vacuümafsluiter*
- Slang*
- Vacuümafsluiter*



* Afhankelijk van softwareversie

11 Technische gegevens

Type	VS60144
Toestelafmetingen	
Buitenafmetingen (hoogte × breedte × diepte)	142 × 596 × 547 mm
Maximale inhoud vacuümkamer (hoogte × breedte × diepte)	95 × 350 × 285 mm
Volume vacuümkamer	7,83 dm ³
Ledig gewicht	25 kg
Elektrische aansluiting	
Aansluiting	220–240 V ~ 50/60 Hz
Aansluitwaarde	320 W
Zekering	10 A
Stand-byverbruik	0,5 W

12 Tips en trucs

Hier vindt u enkele tips die de omgang met de vacuümlade nog eenvoudiger maken.

- Hygiënisch werken: handen, benodigdheden en oppervlakken moeten schoon zijn!
- De opening van de zak moet compleet, over de gehele breedte zonder vouwen, op de sealbalk liggen.
- Doe alleen zo veel levensmiddelen in de zak dat het uiteinde van de zak glad en zonder vouwen aan elkaar kan worden geseald.
- In de buurt van de sealnaad mag zich geen vloeistof bevinden. Als een deel van de zak binnenstebuiten wordt gekeerd, kan worden voorkomen dat het te sealen stuk van de zak tijdens het vullen verontreinigd wordt. Bij het vullen kan ook gebruik worden gemaakt van een trechter. Plaats de zak om te vullen in een maatbeker en vouw de rand van de zak enkele centimeter naar buiten.
- De als laatst gebruikte instellingen voor de toepassing “Vacumeren en sealen” blijven ook opgeslagen nadat het toestel is uitgeschakeld.
- Draai het schroefdeksel lichtjes dicht en plaats het glas in de vacuümlade om glazen met schroefdeksel onder vacuüm af te sluiten. Met de toepassing “Alleen vacumeren” kunnen deze glazen vacuüm worden gemaakt en tegelijkertijd luchtdicht worden afgesloten.
- Om bij vloeistoffen een maximaal vacuüm te bereiken, moet de vloeistof vóór het vacumeren worden ingevroren.
- Vacumeer grote hoeveelheden vloeistof niet in een vacuümzak, maar in stevige bakken met geschikt volume. Dit vooral vanwege het gemak. Indien gewenst en als er geschikte bakken voorhanden zijn, kunnen deze met het toebehoren ook extern worden gevacumeerd.
- Vruchten moeten eerst worden ingevroren voordat ze kunnen worden gevacumeerd.
- Levensmiddelen die niet in de koelkast hoeven te worden bewaard, zoals graan, meel, bakmixen enz. blijven vacuüm verpakt langer houdbaar.
- Vacumeren is uitstekend geschikt voor noten, graan en kruiden/specerijen: Zij blijven vacuüm verpakt langer vers en worden niet ranzig.

13 Afvoer

13.1 Verpakking



Kinderen mogen in geen geval met verpakkingsmateriaal spelen omdat er letsel- of verstikkingsgevaar bestaat. Berg verpakkingsmateriaal veilig op en gooi het op een milieuvriendelijke manier weg.

13.2 Veiligheid

Maak het apparaat onbruikbaar, zodat ongelukken kunnen worden voorkomen door onjuist gebruik (bijvoorbeeld door spelende kinderen):

- ▶ Koppel het apparaat los van het stroomnet. Bij een vast gemonteerd apparaat moet dit door een erkend elektricien worden uitgevoerd! Snij vervolgens het netsnoer bij het apparaat los.

13.3 Afvoer



- Het symbool «doorgestreepte vuilnisbak» verplicht tot een gescheiden afvoer van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijk zijn en milieugevaarlijke stoffen bevatten.
- Deze apparaten moeten worden ingeleverd bij een inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur en kunnen niet worden weggegooid in ongesorteerd huishoudelijk afval. Daarmee draagt u bij aan de bescherming van hulpbronnen en het milieu.
- Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten.

14 Trefwoordenlijst

A	
Aanbevolen vacuümniveaus	15
Afvoer	27
Algemene aanwijzingen	20
B	
Bediening	12
Annuleren	13
Proces starten	12
Voortijdig uitschakelen	13
Zak aanbrengen	12
Bedieningselementen	10
Beschrijving van het toestel	8
Betekenis van het display	10
Bewaren	14
D	
Display-elementen	10
E	
Eerste inbedrijfstelling	8
Extern vacumeren	18
G	
Garantieverlenging	31
Geldigheidsbereik	2
K	
Kwaliteit en hygiëne	13
L	
Levensmiddelen	15
Vacumeren	15
M	
Modelnaam	2
Modelnummer	2
N	
Niveau van de sealduur selecteren	17
Notities	30
O	
Omgang met levensmiddelen	13
Ontvochtigen	22
Opbouw	9
P	
Pakking van het deksel van het toestel ver- vangen	21
R	
Reiniging	20
Binnen	20
Buiten	20
Pakking van het deksel van het toestel ..	21
Toebehoren	21
Reserveonderdelen	25
S	
Sealbalk	
Vervangen	21
Sealen	17, 18
Sealkussen vervangen	22
Service & Support	31
Sous-vide-proces	
Vacuisine	14
Symbolen	4
Systeemcontrole	22
T	
Technische gegevens	26
Technische vragen	31
Tips en trucs	27
Toebehoren	25
Toepassingen	17
Toestel afvoeren	28
Type	2
V	
Vacuisine	14
Vacumeren	17, 18
Vacuümniveau selecteren	15
Veiligheidsaanwijzingen	
Algemene	4
Veiligheidsvoorschriften	
Toestelspecifiek	5
Vóór de eerste inbedrijfstelling	5
Vorbereiding	
Van speciale levensmiddelen	14
Voortijdig sealen	13

15 Notices

16 Service & Support



In het hoofdstuk «Storingen oplossen» vindt u nuttige informatie met betrekking tot kleinere storingen. Zo hoeft u niet om een servicemonteur te vragen en vermijdt u mogelijke kosten.

De V-ZUG-garantie-informatie vindt u op www.vzug.com →Service →Garantie. Lees deze aandachtig door.

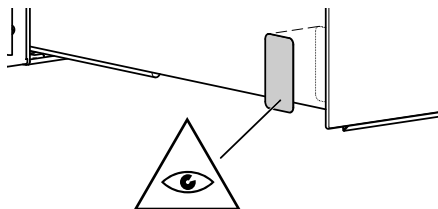
Registreer uw toestel per direct online via www.vzug.com →Service →Garantieregistratie. Zo profiteert u in geval van een mogelijke storing reeds tijdens de garantieperiode van het toestel van de beste ondersteuning. Voor de registratie hebt u het serienummer (SN) en de aanduiding van het toestel nodig. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje van uw toestel.

Mijn toestel-informatie:

SN: _____ **Toestel:** _____

Houd deze informatie altijd binnen handbereik als u met V-ZUG contact opneemt. Hartelijk dank.

- ▶ Vacuümlade openen.
 - Het typeplaatje bevindt zich aan de linker zijwand.



Uw reparatieopdracht

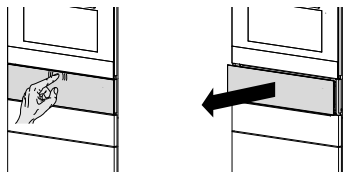
Onder www.vzug.com→Service→Service-Nummer vindt u het telefoonnummer van het dichtstbijzijnde V-ZUG-Service-center.

Technische vragen, toebehoren, garantieverlenging

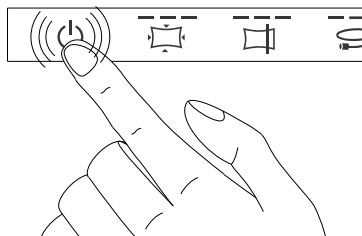
V-ZUG helpt u ook graag bij algemene administratieve en technische aanvragen, neemt uw bestellingen op voor toebehoren en vervangende onderdelen en informeert u over onze vooruitstrevende servicecontracten.

Korte handleiding

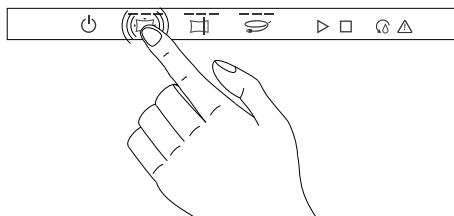
Toestel openen



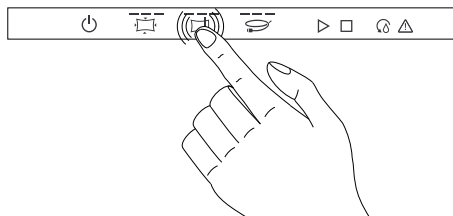
Toestel inschakelen



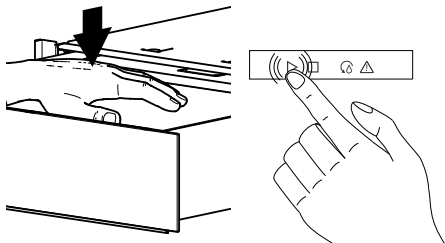
Bediening vacuümniveau



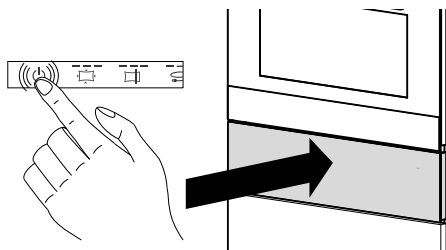
Bediening niveau voor de sealduur



Vacumeren



Toestel uitschakelen en sluiten



J36001356-R05

