

# DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE OVEN GEBRUIKSAANWIJZING



**TT-AF5**

[www.zline-world.com](http://www.zline-world.com)



Dank u voor het kiezen van de **DIGITALE HETELUCHFRITEUSE OVEN** door **TurboTronic®**.

Geniet van eenvoudig thuis koken en produceer gezond voedsel op een handige en consistente manier. Met deze lucht friteuse kunt u uw favoriete gerechten bereiden met weinig tot geen olie, maar wel met dezelfde geweldige smaak. Dankzij de Rapid Air-technologie is het niet nodig olie toe te voegen om gefrituurd voedsel te bereiden. Deze techniek maakt gebruik van de hete 360° lucht die met snelheid en precisie circuleert om gezondere versies van uw favoriete gefrituurde etenswaren te maken. Met een temperatuurbereik van 50°C - 200°C kunt u in deze friteuse allerlei gerechten bereiden, van knapperige frietjes tot sappige vleugeltjes met weinig tot geen olie; tot 80% minder vet.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat, vooral wanneer er kinderen aanwezig zijn, moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen worden genomen, waaronder de volgende:

1. **Lees alle instructies.**
2. **TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WANNEER NIET IN GEBRUIK EN VOOR HET REINIGEN.** Laat het apparaat afkoelen alvorens het reinigen of behandelen en het aanbrengen of verwijderen van onderdelen.
3. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of handschoenen.
4. Plaats geen enkel onderdeel van de Digitale Air Fryer Oven in water of andere vloeistoffen, ter bescherming tegen elektrische schokken. Zie de instructies voor het schoonmaken.
5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door of in de nabijheid van kinderen of personen met bepaalde handicaps.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, beschadigde stekker, nadat het apparaat defect is geraakt of op enigerlei wijze is gevallen, beschadigd of in water is gevallen. Breng de Air Fryer Oven terug naar de winkel of verkoper van aankoop voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
7. Het gebruik van niet aanbevolen hulpstukken kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, waar kinderen of huisdieren er onbedoeld aan kunnen trekken, of in aanraking komen met hete oppervlakken, waardoor het snoer beschadigd zou kunnen raken.
10. Plaats de Air Fryer Oven niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
11. Gebruik deze Air Fryer Oven niet voor iets anders dan het beoogde doel.
12. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik van recipiënten van andere materialen dan metaal of glas in de oven.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van accessoires van de Air Fryer Oven of het weggooiën van heet vet, om brandwonden te voorkomen.
14. **Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.** Bewaar geen andere materialen in deze Air Fryer Oven dan de door de fabrikant aanbevolen ovenvaste accessoires.
15. Plaats geen van de volgende materialen in de Air Fryer Oven: papier, karton, plastic en soortgelijke producten.
16. Bedek de lekbak of een ander deel van de oven niet met metaalfolie. Dit zal leiden tot oververhitting van de oven. Te grote voedingsmiddelen, verpakkingen van metaalfolie en keukengerei mogen niet in de Air Fryer Oven worden geplaatst, aangezien dit gevaar voor brand of elektrische schokken kan opleveren.
17. Er kan brand ontstaan als de Air Fryer Oven wordt afgedekt of in aanraking komt met brandbare materialen zoals gordijnen, draperieën of muren wanneer hij in werking is. Bewaar geen voorwerpen bovenop het apparaat wanneer het in werking is. Gebruik het apparaat niet onder muurkasten.
18. Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen van het schuursponsje afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, met gevaar voor elektrische schokken.

19. Probeer geen voedsel los te maken als de Air Fryer Oven is aangesloten op het stopcontact.
20. Waarschuwing: Laat de Air Fryer Oven NOOIT onbeheerd achter tijdens gebruik, om de kans op brand te voorkomen.
21. Gebruik uw toestel niet in een toestelgarage of onder een muurkast. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat in een garage opbergt. Als u dit niet doet, bestaat er brandgevaar, vooral als het apparaat de wanden van de garage raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.
22. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een toestel dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Gelieve deze instructies te lezen en bij de hand te houden. Deze instructies zullen u helpen uw Digitale Air Fryer Oven ten volle te benutten, zodat u consistente, professionele resultaten zult bereiken.

### SPECIFICATIES VAN DIT APPARAAT

Model No.	Voeding	Vermogen	Capaciteit	Weergave
<b>TT-AF5</b>	220-240V, 50/60Hz	1500W	15L	LED Aanraakscherm





### SPECIALE INSTRUCTIES VOOR KABELSETS

Er is een kort netsnoer om de risico's te beperken die ontstaan wanneer men verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Verlengsnoeren zijn beschikbaar en kunnen worden gebruikt als men ze met zorg gebruikt.

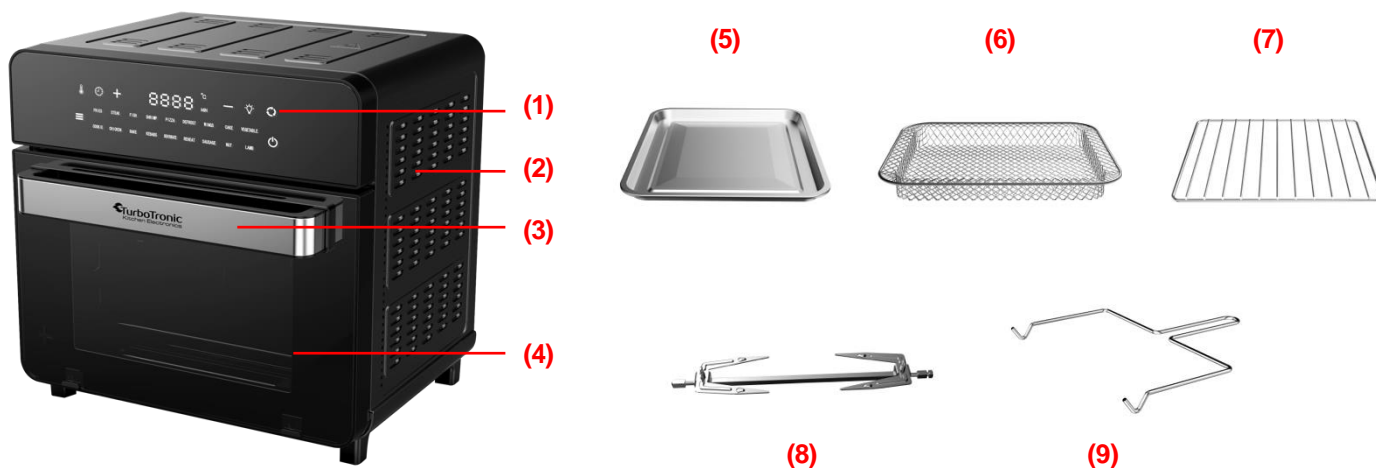
Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer ten minste even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat, en het langere snoer moet zo worden gelegd dat het niet over het aanrecht of tafelblad kan hangen, waar het onbedoeld over kan struikelen of waar kinderen aan kunnen trekken.

## ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

## NIET BESTEMD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK

	Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen en nagelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Duidt op de aanwezigheid van een gevaar dat persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke schade kan veroorzaken. materiële schade als de waarschuwing bij dit symbool wordt genegeerd.
	Voorkom contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Alleen voor gebruik binnenshuis en in het huishouden.

## BELANGRIJKSTE ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



### 1. Bedieningspaneel

Groot LED-paneel, aanraaktoetsen maken het toestel gebruiksvriendelijk.

### 2. Binnenlicht

Binnenlicht om gemakkelijk het voedsel te zien tijdens het koken. Gemakkelijk te vervangen als het stuk is.

### 3. Cool touch handgreep

Handvat ontworpen om koel te blijven tijdens het koken.

### 4. Micro-schakelaar

De machine zal stoppen met werken als de deur wordt geopend.

### 5. Olieplaat / Bakplaat

Wanneer u de plaat gebruikt als olieplaat, is deze vooral als opvanger van druppels en olie bedoeld voor wanneer u voedsel bereidt in de heteluchtfriteuse. Plaats de plaat op de bodem van de oven. Of gebruik als bakplaat om cake of pizza te bakken.

### 6. Air Fryer mand

Gebruik hem vooral in de luchtfriteuse, vooral voor frietjes, kippenvleugeltjes/pootjes, enz.

### 7. Rooster

Het is vooral voor toast, gebak, enz.

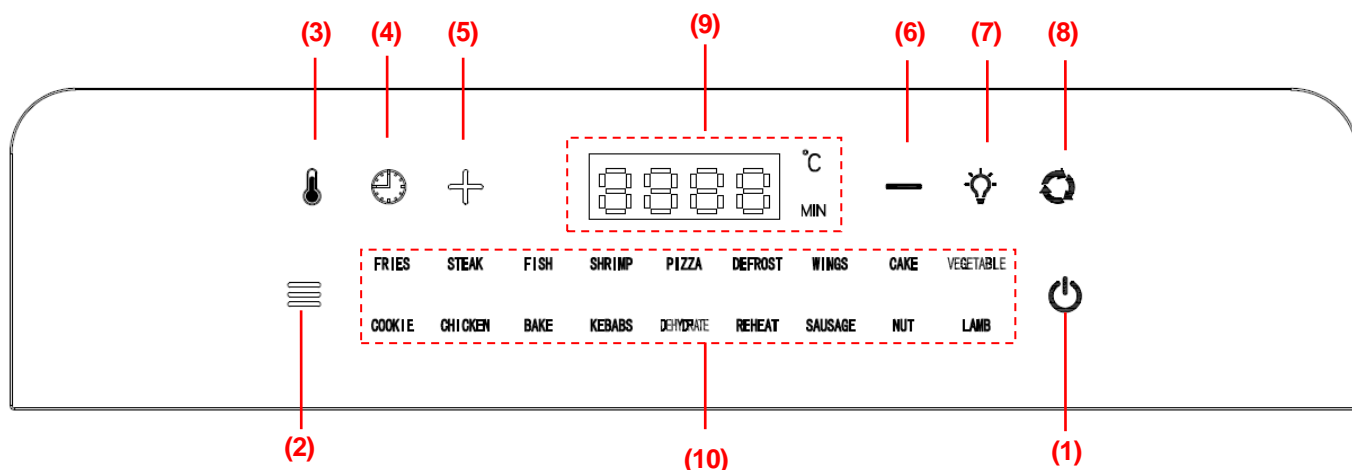
### 8. Draaispit

Gebruik het om kip of vleesrolletjes te bakken.

### 9. Accessoire handvat

Gebruik het handvat om de accessoires met voedsel er gemakkelijk uit te halen na het koken.

## UW BEDIENINGSPANEEL LEREN KENNEN



### (1) Start / stop knop

Druk op deze toets om het apparaat na het aansluiten op stand-by te zetten. Nadat u de functie heeft gekozen, drukt u opnieuw om het koken te starten. Druk tijdens het koken op de knop om te stoppen. Druk nogmaals om terug te keren naar de stand-bystand.

### (2) Menuknop

Wanneer u in stand-by staat, drukt u erop om een van de 18 luchtbakfuncties te kiezen in gebied (10).

### (3) Temperatuur knop

Nadat de functie is geselecteerd, drukt u op deze knop om naar de temperatuurmodus te gaan en drukt u op + of - om de temperatuur in te stellen. Stap in 5 graden om aan te passen.

### (4) Kooktijd Knop

Nadat de functie is geselecteerd, drukt u op om de kooktijdmodus te openen en drukt u vervolgens op + of - om de tijd in te stellen. Stap in 1 minuut om in te stellen, behalve de dehydratefunctie - die stap is 30 minuten.

### (5) + Knop

Wanneer in stand-by modus om functie te kiezen, druk erop om vooruit te gaan. Wanneer u de tijd of temperatuur aanpast, drukt u hierop om te verhogen.

### (6) - Knop

Wanneer u in stand-by staat om een functie te kiezen, drukt u op deze knop om terug te gaan. Wanneer u de tijd of temperatuur aanpast, drukt u hierop om te verlagen.

### (7) Lichtknop

Om de binnenverlichting van de oven aan/uit te zetten. Als de binnenverlichting aan is, gaat hij na 1 minuut automatisch uit. Knop licht zal twinkelen als het interieur ovenlicht is ingeschakeld.

### (8) Rotisserie knop

Alle functies kunnen met de rotisserie gebruikt worden, maar dan moeten accessoires zoals het draaispit gebruikt worden. Druk op de knop om de rotisserie te starten of te stoppen tijdens het koken. Als het werkt, zal het lampje van de knop gaan knipperen.

### (9) Weergave

Om afwisselend kooktijd en temperatuur weer te geven in 5 seconden. Wanneer de tijd wordt aangegeven, zal het MIN icoon oplichten. Wanneer de temperatuur wordt aangegeven, zal het °C icoon oplichten.

### (10) Functies

18 functies die standaard zijn ingesteld.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 . Plaats uw Digitale Air Fryer Oven op een vlakke, horizontale ondergrond.
- 2 . Plaats de oven op een afstand van 2 tot 4 inches van de muur of van voorwerpen op het aanrecht.  
Niet gebruiken op warmtegevoelige oppervlakken.

**LET OP: ER MOGEN GEEN VOORWERPEN OP DE BOVENKANT VAN DE OVEN WORDEN BEWAARD. ALS DIT TOCH HET GEVAL IS, VERWIJDER DAN ALLE VOORWERPEN VOORDAT U DE OVEN AANZET. DE BUITENWANDEN WORDEN ZEER HEET WANNEER DE OVEN IN GEBRUIK IS. BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**

- 3 . Controleer of de accessoires op hun plaats zitten en of er zich niets in de oven bevindt.
4. Steek de stekker in het stopcontact.

## ALGEMENE BEDIENING

Om de oven te bedienen, volgt u deze eenvoudige stappen:

1. Plaats het voedsel op de juiste accessoires en schuif het vervolgens in de oven.
2. Druk op de START/STOP toets om de machine in te schakelen, het display toont de standaardtijd en temperatuur van 1<sup>st</sup> functie.
3. Druk op de MENU toets om functies te kiezen.

\* Tips: U kunt ook op + drukken om vooruit te gaan of op - om achteruit te gaan.

4. Wanneer de geselecteerde functie knippert, toont het display de standaard kooktijd en temperatuur. Als u de tijd wilt wijzigen, drukt u op de TIJD-toets en vervolgens op + of - om deze aan te passen. Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op de TEMPEARTUUR toets en vervolgens op + of - om de temperatuur aan te passen. Druk vervolgens op de Start/Stop toets om het koken te starten.

\*Tips: Tijdens het koken kunt u nog steeds op TIJD of TEMPERATUUR drukken voor elke aanpassing.

5. Wanneer de aftelklok 0:00 bereikt, zal de oven driemaal piepen ter herinnering en zullen de verwarmingen uitschakelen. Tegelijkertijd gaat het apparaat in de "uit"-modus ("OFF" wordt getoond en knippert op het display, de ventilator werkt nog 3 minuten om de oven af te koelen, het ventilatorsymbool licht op, alle andere lampjes zijn uit behalve de START/STOP-knop).

- Tijdens het koken kan de gebruiker op de START/STOP toets drukken om het koken handmatig te stoppen en ook in de "off" mode te komen.
- Als u tijdens het koken de deur opent, stopt de oven met koken.
- Wanneer de machine in de "off" mode komt, kan de gebruiker op de START/STOP toets drukken om terug te keren naar de stand-by mode voor verdere bediening. Als de machine niet meer wordt gebruikt, zal deze na 3 minuten afkoelen terugkeren naar de "UIT" modus door middel van 1 waarschuwingston.

## OPMERKING:

- Op elk moment, behalve in de WERKINGSMODUS, zal de machine terugkeren naar de uit-modus als er binnen 2 minuten geen bediening plaatsvindt.
- De bediening is niet mogelijk wanneer de deur wordt geopend.

## TIPS EN HINTS HETELUCHFRITUREN:

- Veel voedsel dat kan worden gefrituurd kan luchtgebakken worden zonder gebruik te maken van overmatige hoeveelheden olie. Luchtgebakken voedsel zal lichter smaken en minder vettig zijn dan gefrituurd voedsel.
- Luchtfrituren vereist geen olie, maar een lichte spray kan het bruin en knapperig maken verbeteren. Gebruik een oliespuit of een antiaanbakmiddel op basis van olijfolie om het extra licht te houden, een bakkwastje om de olie gelijkmatig te verdelen, of giet een beetje olie in een kom, doe het voedsel erin en schep om.
- De meeste oliën kunnen worden gebruikt om in te bakken. Olijfolie verdient de voorkeur voor een rijkere smaak. Plantaardige olie, canola-olie of druivenpitolie wordt aanbevolen voor mildere smaken.
- Een assortiment van strooisels kan worden gebruikt op luchtgebakken voedsel. Enkele voorbeelden van verschillende kruimelmengsels zijn: broodkruimels, gekruide broodkruimels, panko broodkruimels, geplette cornflakes, aardappelchips, en graham crackers. Verschillende soorten meel, ook glutenvrij, en andere droge voedingsmiddelen zoals maïsmeel werken ook.
- De meeste voedingsmiddelen hoeven tijdens het koken niet te worden omgekeerd, maar grotere stukken voedsel, zoals kipkoteletten, moeten halverwege de kookcyclus worden gekeerd om een gelijkmatig gaar en bruin resultaat te krijgen.
- Wanneer u grote hoeveelheden voedsel frituurt en de pan vult, moet u het voedsel halverwege de kookcyclus omgooien om een gelijkmatig gaar resultaat en een gelijkmatige kleur te krijgen.
- Gebruik hogere temperaturen voor voedsel dat snel gaar is, zoals spek en friet, en lagere temperaturen voor voedsel dat langer nodig heeft om te garen, zoals gepaneerde kip.
- Voedsel wordt gelijkmatiger gaar als het in stukken van dezelfde grootte wordt gesneden.
- Houdt u er rekening mee dat veel voedingsmiddelen water afgeven wanneer ze koken. Wanneer u gedurende langere tijd grote hoeveelheden kookt, kan condensatie ontstaan, waardoor vocht op uw aanrecht kan achterblijven.

## KOOKTABEL:

NEE.	MENU	Standaard Temp.(°C)	Standaard Tijd (min)	Regelbare tijd (min)	Regelbare Temp. (°C)
1	Frietjes	200	15	1-90	60-200
2	Steak	180	15	1-90	60-200
3	vis	165	15	1-90	60-200
4	garnaal	160	12	1-90	60-200
5	pizza	180	15	1-90	60-200
6	Ontdooien	50	30	1-90	30-80
7	vleugels	180	15	1-90	60-200
8	cake	160	25	1-90	60-200
9	groente	160	10	1-90	60-200
10	cookie	160	25	1-90	60-200
11	kip	185	40	1-90	60-200
12	broil	160	30	1-90	60-200
13	Kebab	190	30	1-90	60-200
14	dehydrateren	30	2 uur	1-24 uur	30-80
15	opnieuw opwarmen	115	12	1-90	60-200
16	worst	200	15	1-90	60-200
17	moer	160	20	1-90	60-200
18	lam	180	25	1-90	60-200

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de oven volledig afkoelen alvorens hem schoon te maken.
- Gebruik geen schuurmiddelen, want die beschadigen de afwerking. Veeg de buitenkant gewoon af met een schone, vochtige doek en droog grondig. Breng het reinigingsmiddel aan op een doek, niet rechtstreeks op het apparaat.
- Om de binnenwanden schoon te maken, gebruikt u een vochtige doek en een milde vloeibare zeepoplossing of een sprayoplossing op een spons. Verwijder eventuele resten van schoonmaakmiddelen met een schone, vochtige doek. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of bijtende producten. Deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Gebruik nooit staalwol, enz. voor de binnenkant van de oven.
- Reinigen van de accessoires:

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen met de hand worden afgewassen in heet water met sop. Gebruik een nylon schuursponsje of nylon borstel, en spoel grondig af.

Na het koken van vettig voedsel en wanneer uw oven is afgekoeld, moet u altijd de bovenkant van de oven schoonmaken. Als u dit regelmatig doet, zal uw oven weer als nieuw zijn. Het verwijderen van het vet zal helpen om het roosteren consistent te houden, cyclus na cyclus.

Alle andere onderhoudsbeurten moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Operatie	Waarom gaat mijn toestel niet aan?	Zorg ervoor dat uw toestel is aangesloten op een functioneel stopcontact.
		Zorg ervoor dat de ovendeur dicht is.
		Bel Consumentenservice
	Waarom blijft de ventilator aan na het koken?	De ventilator blijft aan voor koelingsdoeleinden.
Waarom gaat het licht uit?	Het licht blijft slechts 1 minuut branden telkens als de lichtknop wordt ingedrukt om energie te besparen. Dit is normaal.	
Programmering	Kan ik mijn kookfunctie wijzigen als het toestel al aan het koken is?	U moet eerst de huidige kookfunctie onderbreken door op Start/Stop te drukken. Druk daarna nogmaals op Start/Stop om terug te keren naar Standby en de gewenste functie opnieuw te selecteren.
	Kan ik de tijd of temperatuur wijzigen als het toestel al aan het koken is?	Ja. Druk op de tijd- of temperatuurtoets en druk vervolgens op + of - om tijdens het koken bij te stellen.
Koken	Waarom is mijn eten niet knapperig of gelijkmatig gebakken?	Sommige gerechten hebben bij de bereiding meer olie nodig dan andere. Als het eten niet knapperig genoeg is, spuit of bestrijk het dan met wat olie.



		Het voedsel moet in de middelste gleuf worden gedaan, om de beste gelijkmatige prestaties te krijgen.
		Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig in de Air Fry mand is verdeeld en niet overlapt. Als het voedsel toch overlapt, moet u het halverwege de kookcyclus omgooien of omdraaien.
		Zet het voedsel erin voor extra kooktijd. Controleer regelmatig of het voedsel de gewenste bruinheid heeft. Laat de oven niet onbeheerd achter.
	Waarom is mijn eten niet gaar?	Als u te veel voedsel in de mand legt, probeer het dan met kleinere partijen voedsel en enkele lagen, in plaats van voedsel op elkaar te stapelen.
		Zorg ervoor dat het voedsel in de juiste gleuf wordt gelegd om te koken.
		De temperatuur is misschien te laag. Druk op om de temperatuur aan te passen.
	Waarom komt er condens en stoom uit mijn toestel?	Bij de bereiding van vette levensmiddelen kan olie in de pan lekken en stoom produceren. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Het kijkvenster aan de zijkanten of in de hoeken kan beslaan.
		Bij het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte verdampt het water uit het voedsel en veroorzaakt condensatie. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Het kijkvenster aan de zijkanten of in de hoeken kan beslaan.
		De pan, het mandje of de bodem van de oven kunnen vetresten bevatten van eerder gebruik. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik goed schoonmaakt.
Reiniging	Zijn de onderdelen vaatwasmachinebestendig?	Ja, alles kan in de vaatwasser.
	Hoe verwijder ik taaie etensresten van mijn accessoires?	Om aangebakken vet te verwijderen, dompelt u de accessoires in heet, sopig water of gebruikt u een niet-schurend reinigingsmiddel.

## VERWIJDERING VAN OUDE ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) schrijft voor dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet bij het gewone ongesorteerde huisvuil mogen. Oude apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu te beperken.

Het symbool van de doorkruiste "vuilnisbak op wieltjes" op het product herinnert u aan uw verplichting, het apparaat gescheiden op te halen wanneer u het weggooit.

Consumenten dienen contact op te nemen met hun lokale overheid of detailhandelaar voor informatie over de correcte verwijdering van hun oude toestel.

## BEPERKTE GARANTIE

Beperkte garantie is van toepassing op aankopen gedaan bij erkende dealers van **TurboTronic®**.

De TurboTronic-garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke eigenaar en voor het oorspronkelijke product en is niet overdraagbaar.

**TurboTronic®** garandeert dat de eenheid vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap. De beperkte garantie is alleen van toepassing wanneer het apparaat onder normale huishoudelijke omstandigheden wordt gebruikt en wordt onderhouden volgens de voorschriften in de gebruikershandleiding, met inachtneming van het volgende

voorwaarden en uitsluitingen:

### Wat wordt door deze garantie gedekt?

1. De originele eenheid en/of niet-slijtbare onderdelen die naar eigen goeddunken van **TurboTronic®** defect worden geacht, zullen worden gerepareerd of vervangen
2. **TurboTronic®** behoudt zich het recht voor om de eenheid te vervangen door een eenheid van gelijke of grotere waarde.

### Wat wordt niet gedekt door deze garantie?

1. Normale slijtage van slijtbare onderdelen (zoals blendervaten, deksels, bekertjes, messen, blenderbodem, uitneembare potten, rekken, pannen, enz.), die regelmatig onderhoud en/of vervanging vereisen om de goede werking van uw apparaat te garanderen, vallen niet onder deze garantie.
2. Elk toestel waarmee is geknoeid of dat voor commerciële doeleinden is gebruikt.
3. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid, het niet uitvoeren van vereist onderhoud (bijv. het niet vrijhouden van de motorbasis van gemorst eten en ander afval), of schade veroorzaakt door een verkeerde behandeling tijdens het transport.
4. Gevolgschade en incidentele schade.
5. Defecten veroorzaakt door niet door **TurboTronic®** erkende reparateurs. Deze defecten omvatten schade veroorzaakt tijdens het proces van verzending, wijziging of reparatie van het **TurboTronic®** product (of een van de onderdelen ervan) wanneer de reparatie is uitgevoerd door een reparateur die niet door **TurboTronic is geautoriseerd®**.
6. Producten die buiten Europa worden gekocht, gebruikt of geëxploiteerd.

Illustraties kunnen afwijken van het werkelijke product.

Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren, en daarom kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

**TurboTronic®** en **Z-Line®** zijn gedeponeerde handelsmerken van **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.

GEDRUKT IN VRC