

Benutzerhandbuch für Ihre Heißluftfritteuse

User's manual →
English language

Modell: **AF8500**



Seriennummer meines Geräts:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente
finden Sie auf unserer Website unter
"Fragen & Antworten".



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Heißluftfritteuse, Modell: AF8500

Version 0.1 (Vorversion)

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Vielen Dank für Ihr Vertrauen
und Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Heißluftfritteuse!**

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesem Handbuch um eine Vorversion handelt.

Sobald verfügbar, erhalten Sie die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs über den abgebildeten QR-Code, auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich „Fragen & Antworten“ unseres Onlineshops auf www.kolbe.de.

Hier finden Sie auch Hinweise zur Produktkonformität, sowie weitere Informationen.

Lesen Sie das Handbuch sorgfältig und aufmerksam, bevor Sie das Gerät auspacken!

Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Reinigung und Wartung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und/oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die Seriennummer Ihres Produkts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren. Bitte halten Sie für Anfragen außerdem Kundennummer, Datum der Rechnung oder des Lieferscheins und Gerätetyp (Modellnummer) bereit.



https://www.kolbe.de/mediafiles/handbuecher/Backofen/AF8500_IM_DE-EN.pdf

Ihr KKT KOLBE - Team

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

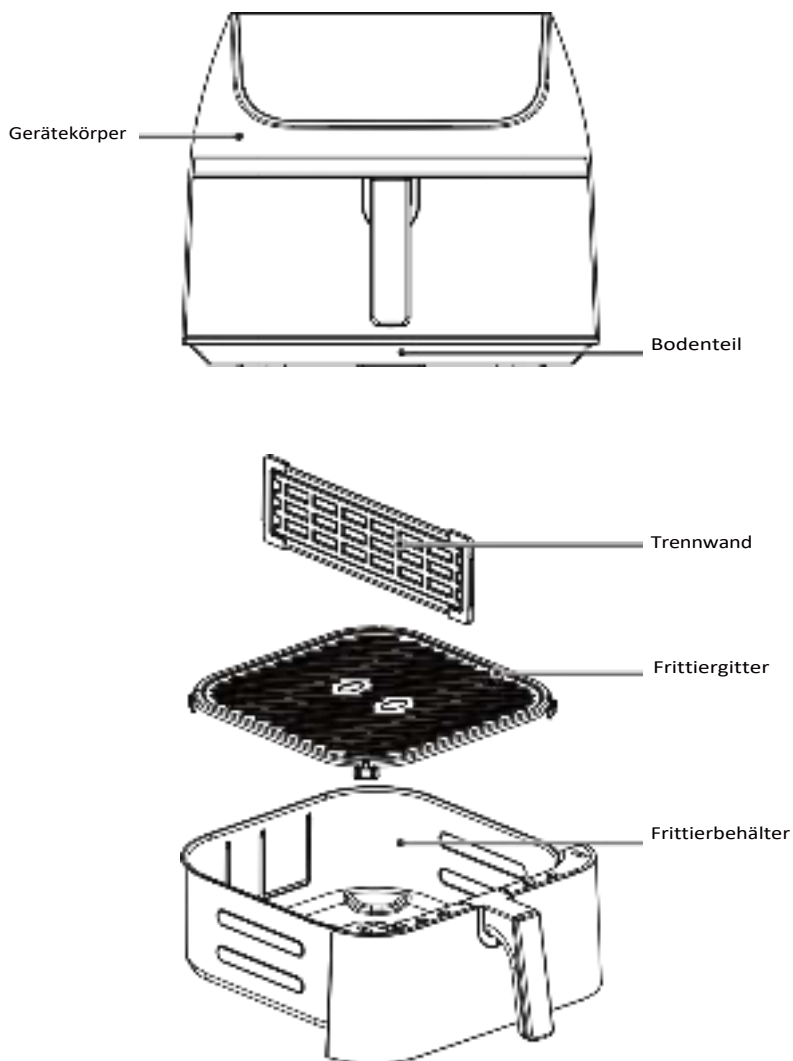
Sicherheitshinweise

1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
2. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Achtung! Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker.
4. Nicht im Freien verwenden.
5. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - in Küchenbereichen in Arbeitsumgebungen;
 - auf Höfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebungen vom Typ Bett und Frühstück.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
7. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
8. Warnung: Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
9. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

10. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
11. Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
12. Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
13. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
14. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
15. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
16. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
17. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
18.  Die Oberfläche kann bei der Benutzung heiß werden.

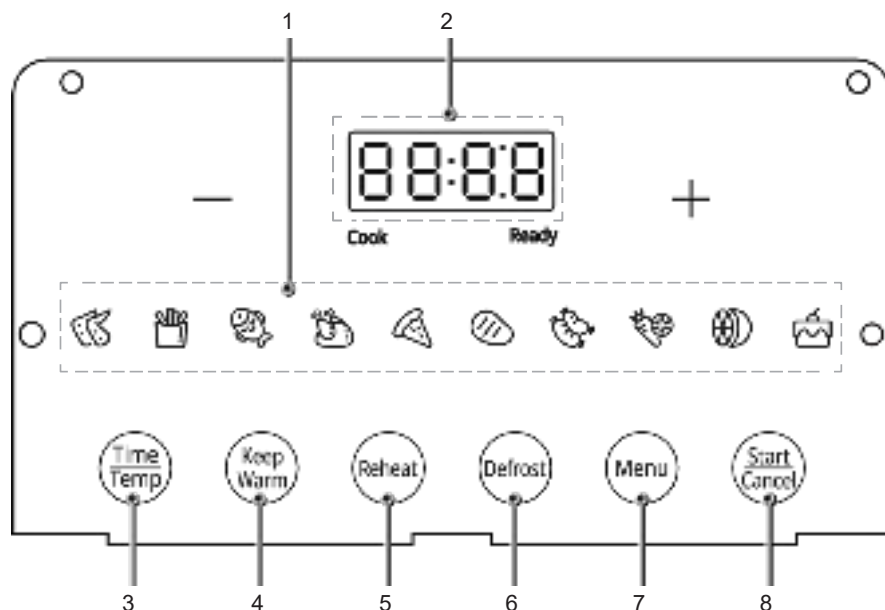
Produktkomponenten



Spezifikationen

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung
AF8500	220-240V~	50/60Hz	1900-2260W
AF8500	220V~	60Hz	1900W
AF8500	220V~	50Hz	1900W

Anweisungen für den Gebrauch



	Name	Beschreibung
1	Menü-Funktionen	• Jede der 10 Funktionen kann in der Fritteuse verwendet werden. Die Temperatur und die Zeit können für jede Funktion eingestellt werden.
2	Anzeige	• Hier werden die Garzeit, die eingestellte Temperatur, die Erinnerungs- und die Fehlermeldungen angezeigt.
3	Zeit/Temperatur	• Berühren Sie  und berühren Sie dann  oder  den Wert einzustellen oder anzupassen.
4	Warm halten	• Berühren Sie  um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.
5	Aufwärmen	• Berühren Sie  zum Aufwärmen.
6	Abtauen	• Berühren Sie  zum Auftauen.
7	Menü	• Berühren Sie  um das Menü auszuwählen.
8	Start/Abbruch	• Berühren Sie  um das Programm zu starten und abzubrechen.

Anweisungen für den Gebrauch

Vorbereitung

1. Das Gerät sollte stabil auf einem ebenen, waagerechten Tisch stehen (Abbildung 1), so dass das Netzkabel lang genug ist, um in die Steckdose gesteckt zu werden, und die Luft um das Gerät herum sollte zirkulieren und nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen sein.

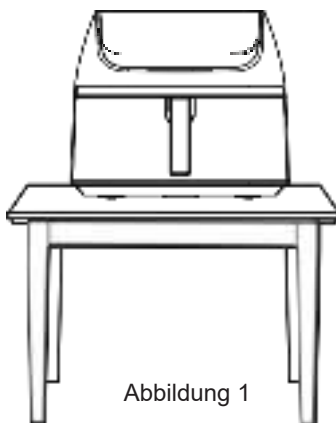


Abbildung 1

2. Setzen Sie entsprechend der Konfiguration den Fritterbehälter zusammen (Abbildung 2) und schieben Sie ihn dann in das Gerät ein (Abbildung 3).



Abbildung 2

Anweisungen für den Gebrauch

Hinweis:

Achten Sie beim Einschieben auf ein Klickgeräusch zur Bestätigung, dass der Behälter vollständig eingesetzt ist.

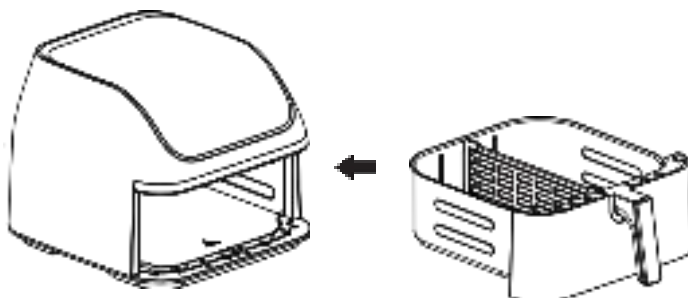


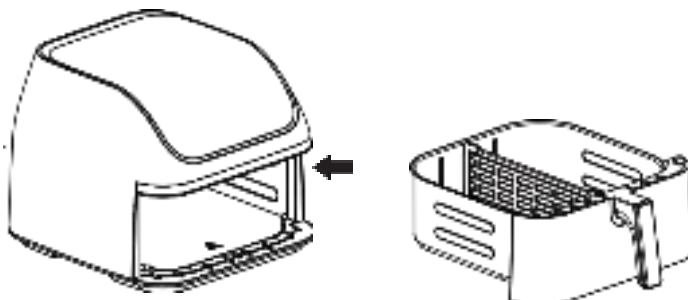
Abbildung 3

3. Bevor Sie die Zutaten einfüllen, heizen Sie das Gerät 3-5 Minuten lang vor, dann ist der Gareffekt besser.

Anweisungen

1. Nach dem Einschalten des Geräts stellen Sie den Temperaturregler auf 200 °C und den Zeitregler auf 3-5 Minuten, um den Aufwärmvorgang des Geräts abzuschließen.
2. Nach Beendigung des Vorheizvorgangs halten Sie das Gerät mit einer Hand oben fest und ziehen den Behälter heraus, indem Sie den Griff des Behälters mit der anderen Hand festhalten. Der Behälter muss auf einen stabilen Tisch gestellt werden.
3. Geben Sie die Zutaten auf das Frittiergitter im Frittierbehälter.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter in das Gerät, wählen Sie mit dem Drehregler die entsprechende Gartemperatur und -zeit, und erhitzen Sie die Zutaten.

Anweisungen für den Gebrauch

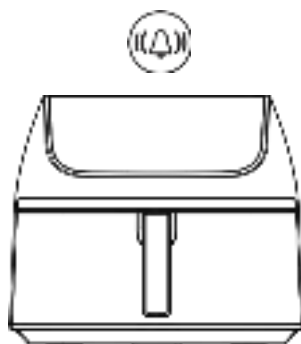


ANMERKUNG

Wenn der Frittierbehälter nicht vollständig eingeschoben ist, wird der Mikroschalter nicht ausgelöst, das Gerät befindet sich im Zustand der Abschaltung des Frittierbehälters und funktioniert nicht.

Schieben Sie in diesem Fall müssen Sie nur den Behälter vollständig ein.

5. Nachdem die Hälfte der eingestellten Heizleistung erreicht ist, piept das Gerät 15 Mal und zeigt "Add Food" an. Sie können dann bei Bedarf den Behälter entnehmen und das Frittiergut wenden.
6. Wenn das Gerät nach dem Kochen piept, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, legen Sie ihn auf den Tisch und nehmen Sie die gekochten Speisen mit dem Hilfswerkzeug (z. B. Grillzange) heraus.





Gehen Sie vorsichtig vor und achten Sie stets darauf, dass das Gerät waagerecht steht, um Verbrennungen durch Dampf oder Auslaufen der Fritteuse sowie Verbrennungen durch Öl oder heiße Speisen zu vermeiden! Es wird empfohlen, beim Entnehmen der Speisen Hilfsmittel (z. B. Grillzange) zu verwenden.

Wichtige Hinweise

- Die erste Verwendung erfordert einen 10-minütigen Heißluft-Frittiervorgang. Während des Frittiervorgangs kann es zu Dunst- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich.
- Bevor Sie das Produkt verwenden, überprüfen Sie, ob alles richtig eingesetzt ist, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Sollten Sie feststellen, dass das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, stellen Sie den Gebrauch ein und wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Verwenden Sie das Frittiergitter und den Frittierbehälter zusammen im Gerät und vermeiden Sie eine separate Verwendung.
- Nach Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie sie bewegen.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Speisen, die Sie zubereiten möchten.

Menüs	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Wendezeit (min.)
Chicken wings	180	19	8.5
Pommes frites	200	24	12
Fisch	180	15	7.5
Ganzes Huhn	170	36	18
Pizza	180	12	/
Steak	200	12	6
Bratwurst	170	13	6.5
Obst und Gemüse	170	11	5.5
Getrocknete Früchte	90	90	/
Torte	170	14	/
Abtauen	70	14	/

- Es wird nicht empfohlen, Trennwände zu installieren, um dieselbe Art von Speisen zu garen.
Wenn Trennwände zum Garen verschiedener Arten von Speisen installiert werden, können Sie die Gartemperatur und -dauer entsprechend der Art der hinzugefügten Speisen anpassen.

Reinigung und Instandhaltung

- Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Nach dem Gebrauch reinigen Sie rechtzeitig das Frittiergitter und Frittierbehälter, um Beschädigung der Beschichtung durch die Erosion von Speiseölrückständen zu vermeiden!
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, um Schäden am Gerät sowie gesundheitliche Risiken zu vermeiden!
- Verwenden Sie zur Außenreinigung ein weiches, sauberes Tuch. Verwenden Sie keine nassen Utensilien, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt, was zu einem Kurzschluss und Brand führen kann!
- Verwenden Sie keine anderen Reinigungsgeräte, wie z. B. einen Geschirrspüler, zur Reinigung der Fritteuse, da sie sonst beschädigt werden kann und der Gebrauch beeinträchtigt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Einsätze und des Frittierbehälters ein neutrales Reinigungsmittel oder sauberes Wasser.
- Verwenden Sie keine harten, scharfen oder spitzen Utensilien (wie Drahtkugeln, Klingen usw.) zur Reinigung, um Kratzer zu vermeiden.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für die Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Geräts:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU).

Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das gebrauchte Gerät muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU).

Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Informationen zum Paket

Die Verpackungsmaterialien des Produkts sind aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt

www.kolbe.de



User's manual

for your air fryer

Model: **AF8500**



Serial number of my appliance:

KKT KOLBE Customer Service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents
can be found on our website under
"Questions & Answers".



KKT KOLBE

User's manual

Air fryer, model: AF8500

Version 0.1 (Pre-version)

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

Thank you for your confidence and congratulations on the purchase of your new air fryer!

You have chosen a good appliance which, with proper operation and care, will serve you for many years.

Please note that this manual is a previous version.

As soon as it is available, you can obtain the latest version of your user manual via the following QR code, on the corresponding product page or in the „Questions & Answers“ section of our online shop at www.kolbe.de .

Here you will also find notes on product conformity, as well as further informations.

Read the manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance.

It contains important information about safe installation, cleaning and maintenance, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users.

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and/or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend noting the serial number of your product in the corresponding field on the inside cover.

Please also have the customer number, date of invoice or delivery note and appliance type (model number) ready for enquiries.



https://www.kolbe.de/mediafiles/handbuecher/Backofen/AF8500_IM_DE-EN.pdf

Your KKT KOLBE - Team

IMPORTANT SAFEGUARDS

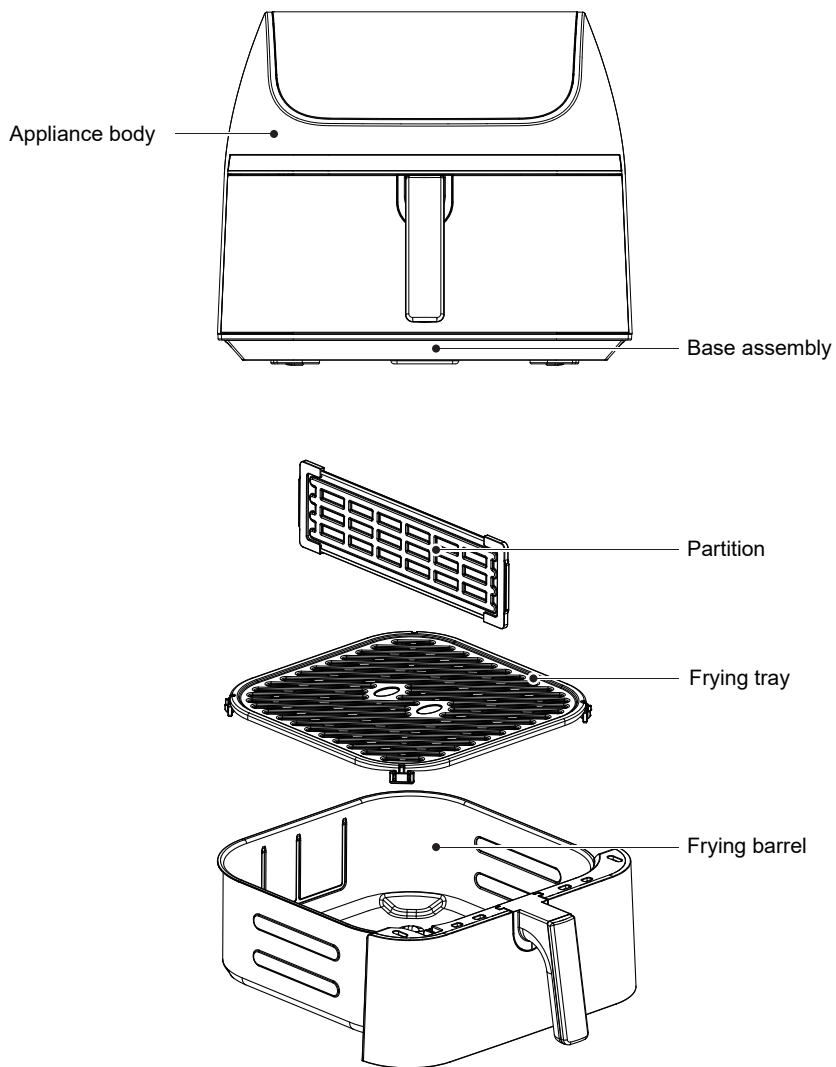
Safety Instructions

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
3. Warning: Avoid spillage on the connector.
4. Do not use outdoors.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - In bed and breakfast type environments.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Warning: Misuse may cause potential injury.
9. Appliances are not intended to be operated by means of

IMPORTANT SAFEGUARDS

- an external timer or separate remote-control system.
10. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 11. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
 12. Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
 13. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
 14. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
 15. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
 16. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
 17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 18.  The surface are liable to get hot during use.

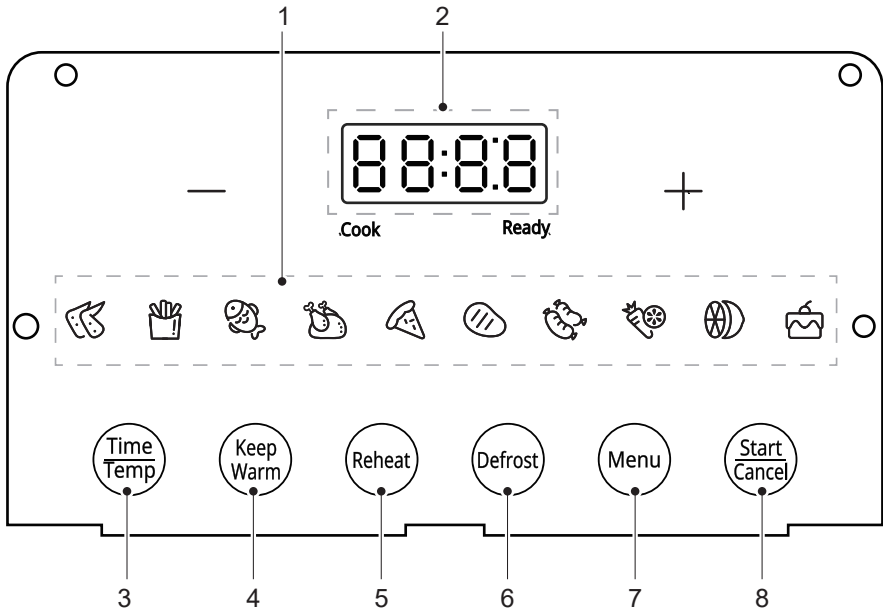
Product components



Specifications

Model	Voltage	Frequency	Power
AF8500	220-240V~	50/60Hz	1900-2260W
AF8500	220V~	60Hz	1900W
AF8500	220V~	50Hz	1900W

Instructions for use



	Name	Description
1	Menu functions	Any of the 10 functions can be used in the air fryer. The temperature and time can be adjusted for each function.
2	Display	The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
3	Time/Temp	Touch  and then touch — or + to adjust value.
4	Keep warm	Touch  to activate the keep warm function.
5	Reheat	Touch  to reheat.
6	Defrost	Touch  to defrost.
7	Menu	Touch  to select the menu.
8	Start/Cancel	Touch  to start and cancel the program.

Instructions for use

Preparation

1. The product should be stably placed on a flat table (Figure 1), so that the power cord has a sufficient length to be plugged into the socket, and the air around the product should be kept in circulation, and should not be close to flammable items.

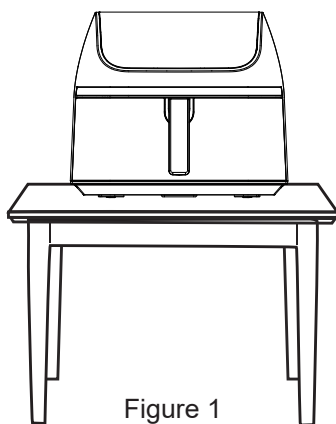


Figure 1

2. According to different configurations install the barrel assembly (Figure 2), then push it into the Main unit (Figure 3).

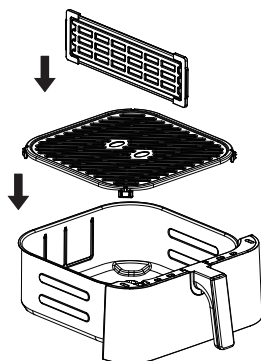


Figure 2

Instructions for use

Note:

When assembling, listen for a click to confirm that the barrel is fully inserted.

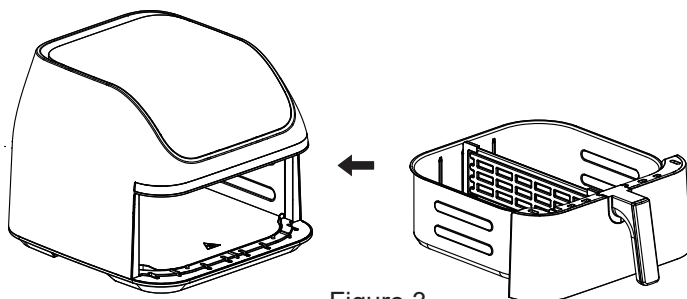


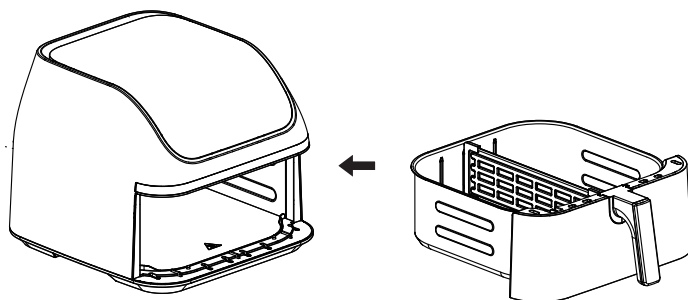
Figure 3

3. Before placing ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.

Instructions

1. After the machine is powered on, adjust the temperature knob to the 200 °C position and the time knob to 3-5 minutes to complete the warm-up operation of the machine.
2. After the preheating is completed, hold the top of the machine with one hand, and pull the barrel out by holding the handle of the barrel with the other hand. The barrel must be placed on a stable table.
3. Put the ingredients on the frying tray in the frying barrel.
4. Push the frying barrel into the machine, select the corresponding cooking temperature and time by the knob, and cook and heat the ingredients.

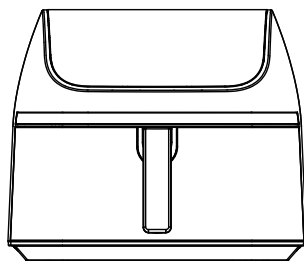
Instructions for use



● NOTE

When the barrel is not fully advanced, the micro-switch is not triggered, the machine is in the state of power off the barrel, and it will not work. At this time, you only need to fully push the drum.

5. After reaching half of the set heating, the machine beeps 15 times and displays "Add Food", you can put out the barrel, flip sides of the food.
6. The machine beeps after cooked, unplug the power plug.
Unplug the socket put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as barbecue tongs).





Handle with care and remember to lay it flat on the table to avoid being burned by steam or dumping the fryer, or burned by oil or hot food. In the process of removing food, it is recommended to use auxiliary tools (such as barbecue tongs) to assist.

Important Notes

- The first use requires 10 minutes of dry burning. A small amount of white smoke or odor may appear during the dry burning process, which is normal and harmless.
- Before the product works, please check whether the bakeware is in place to avoid malfunction.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact our service department immediately.
- Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.
- After using, unplug the power plug and allow the air fryer to cool completely before moving.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Menus	Temperature (°C)	Time(min.)	Flip time(min.)
Chicken wings	180	19	8.5
French fries	200	24	12
fish	180	15	7.5
Whole chicken	170	36	18
Pizza	180	12	/
Steak	200	12	6
Roast sausage	170	13	6.5
Fruits and vegetables	170	11	5.5
Dried fruit	90	90	/
Cake	170	14	/
Defrost	70	14	/

- It is not recommended to install partitions to cook the same type of food. If partitions are installed to cook different types of food, you can adjust the cooking temperature and duration appropriately according to the type of food added.

Cleaning and maintenance

- Please clean the air fryer to prevent it from being burned.
- After using, please clean the bakeware and fried barrel in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the bakeware and fried barrel to prevent scratching.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

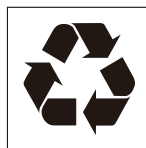


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.