

<sup>TM</sup>  
**KitchenIQ**

# diamond edge 2 electric knife sharpener

affûteur électrique pour couteaux

afilador de cuchillos eléctrico

affilacoltelli elettrico regolabile

einstellbarer elektrischer messerschärfer

elétrica afiador de facas

электрическая точилка для ножей



owner's manual • il manuale guide de l'utilisateur • manual del propietario  
manuale utente • benutzerhandbuch • инструкция для пользователя

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**ACHTUNG! Vor Verwendung dieses Messerschärfers muss das Benutzerhandbuch gelesen werden.**

Dieses Gerät hat folgende Zulassungen:    Es ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollen stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden.

1. Das Gerät nicht zweckfremd verwenden.
2. Zum Schutz vor Stromschlag das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Wenn dieses Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Beaufsichtigung erforderlich.
4. Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung ausstecken.
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Vor der Verwendung des Messerschärfers das Kabel abwickeln und gerade legen, um Knicke zu vermeiden.
7. Das Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, nach einer Fehlfunktion des Geräts, wenn dieses fallen gelassen wurde oder auf irgendeine Weise beschädigt ist. In diesen Fällen muss das Gerät zur Überprüfung und Reparatur zu KitchenIQ zurückgesandt werden.
8. Kein Zubehör verwenden, das vom Hersteller nicht empfohlen oder angeboten wird. Dies könnte Brände, elektrische Schläge oder Verletzungen zur Folge haben.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Lassen Sie das Stromkabel während des Schleifens nicht über die Schrank- oder Tischkante hängen oder mit dem zu schleifenden Messer, einer heißen Fläche oder Herdplatte in Berührung kommen.
11. Dieses Gerät ist nur für das Schärfen von Messerklingen bestimmt. Versuchen Sie nicht, irgendwelche andere Klingen auf diesem Gerät zu schleifen.
12. Versuchen Sie nicht, Messer oder Schneiden zu schleifen, die nicht in die Klingenführungsschlitze passen.
13. Kein Gleitmittel, Wasser oder Abziehöl verwenden.
14. Dieses Gerät ist mit einem polarisierten Elektrostecker (ein Steckstift ist breiter als der andere) ausgestattet. Es kann nur in eine Richtung in die Steckdose gesteckt werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, versuchen Sie nicht, diese Schutzfunktion zu modifizieren oder zu umgehen. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

## BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

**WARNUNG!** Dieser elektrische Messerschärfer produziert einen extrem scharfen Schliff. Daher sollte das Messer nach dem Schleifen vorsichtig gehandhabt werden. Zum Testen der Messerschärfe nicht mit der Klinge über Finger oder andere Körperteile fahren. Zur Vermeidung von Verletzungen sollten geschliffene Messer stets mit äußerster Vorsicht gehandhabt werden.

## KitchenIQ elektrischer Messerschärfer

KitchenIQ ist stolz darauf, einen elektrischen Messerschärfer anzubieten, der sich einfach und effektiv bedienen lässt und sowohl manuelle als auch mechanische Schärfelemente in einem kompakten Gerät vereint. Diese einzigartige Kombination bietet umfassende Fähigkeiten zum einfachen Schärfen von stumpfen Klingen und zur Aufrechterhaltung von rasiermesserscharfen Klingen.

Der mechanisch betriebene Schärfschlitz ist mit einer diamantbeschichteten Schleifscheibe und Klingenführungen ausgestattet, die Ihr Messer während des mechanischen Schleifens im richtigen Winkel halten. Die zur Beschichtung der Schleifscheibe verwendeten mikrometergroßen monokristallinen Diamanten werden wegen ihrer einzigartigen Schleifleistung gewählt. Sie werden in einem hochtechnischen Verfahren auf der Schleifscheibe angebracht, wodurch eine längere Lebenszeit der Scheibe, ein gleichmäßiger Schliff und minimale Hitzeentwicklung gewährleistet und jegliche Beschädigung oder Beeinträchtigung der Klinge verhindert werden.

KitchenIQ empfiehlt, nach dem Schärfen beider Klingenseiten mit der Diamantschleifscheibe die überkreuzten Keramiksteine im manuell betriebenen Schlitz für den letzten Feinschliff zu verwenden. Die überkreuzten Keramiksteine erzeugen einen voreingestellten Schleifwinkel, der beide Seiten der Klinge gleichzeitig leicht schleift. Die Keramiksteine entfernen jegliche Grate, die nach dem mechanischen Schärfen an der Klinge verblieben sind, und ermöglichen einen rasiermesserscharfen Schliff der Klinge. Außerdem können sie für ein schnelles Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge oder zum Schärfen von gewellten Klingen verwendet werden.

Mit dem elektrischen Messerschärfer von KitchenIQ können Messer aus Legierungen, Kohlenstoffstahl oder Edelstahl geschärft werden. Er ist für das Schärfen von Küchen- und Sportmessern konzipiert. Versuchen Sie nicht, Scheren oder andere Klingen zu schleifen, die nicht in die Klingenführungen passen.

Mechanisch betriebener Schlitz mit einer groben  
Diamantschleifscheibe für ein schnelles und  
präzises Schleifergebnis.

Manuell betriebener Schlitz mit überkreuzten  
Keramiksteinen für den letzten Feinschliff, das Schleifen  
von gewellten Klingen oder ein schnelles Nachschleifen

Weicher Griff für  
ausgezeichnete  
Griffbarkeit und  
Kontrolle

Die Klingenführungen halten das  
Messer im richtigen Schleifwinkel

Stabile, rutschfeste Gummifüße

Reinigungsschlitz  
unter dem Gerät



# ANWENDUNG

## Elektrisches Schärfen – nur Schärfen von glatten Klingen

**Step 1.** Entfernen Sie Lebensmittelreste und Schmutz von der Klinge. Schärfen Sie niemals eine schmutzige Messerklinge. Dadurch könnte der Messerschärfer versagen oder die Schleifscheibe beschädigt werden.

**Step 2.** Stecken Sie den Kabelstecker in eine Standardsteckdose.

**Step 3.** Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Fläche und schalten Sie es ein. Dazu den EIN-/AUS-Schalter drücken. Sie sehen zwei Schlitze für elektrisches Schleifen, einen für jede Seite der Klinge. Wählen Sie den Schlitz, den Sie zuerst verwenden möchten.

**Step 4.** Halten Sie das Messer sicher am Griff und positionieren Sie den Schaft über dem gewählten Schlitz. Stecken Sie die Klinge in den oberen Teil des Schlitzes und drehen Sie den Messergriff nach unten (dabei die Spitze der Klinge leicht anheben), bis der Klingenschaft die Schleifscheibe berührt (Abb. 1).



Sobald der Kontakt hergestellt und das charakteristische Schleifgeräusch zu hören ist, ziehen Sie die Klinge mit gleichmäßiger Schnelligkeit und leichtem Druck durch den Schärfschlitz.



Um die Klingenspitze zu schärfen, den Griff beim Durchziehen des gekrümmten Teils der Klinge durch die Klingenföhrungen leicht anheben. (Abb. 2)

**HINWEIS:** Bei bestimmten Messern kann aufgrund des Griffdesigns eventuell nicht die gesamte Länge der Klinge mit der mechanischen Schleifscheibe geschärft werden. In solchen seltenen Fällen empfiehlt KitchenIQ die Verwendung des manuellen Schlitzes.

**ACHTUNG:** Ziehen Sie die Klinge immer vom Schaft zur Spitze durch. Niemals die Messerspitze zuerst in die Klingenföhrung stecken oder mit der Spitze voran durch den Schlitz schieben. Dadurch könnte der Messerschärfer und/oder das Messer beschädigt werden.

Die Schnelligkeit, mit der Sie die Klinge durch die Schärfschlitze ziehen, bestimmt, wie viel Metall von der Schneide abgetragen wird. Bei einem langsamen Abzug wird mehr Metall abgetragen als bei einem schnellen Abzug. Das Durchziehen der Klinge durch die Schlitze sollte ca. eine Sekunde pro 25 mm Klingenslänge dauern. Beispiel: Zum Schärfen einer 152 mm langen Klinge müsste jeder Durchzug ca. sechs Sekunden dauern.

**Step 5.** Wechseln Sie zum anderen Schlitz und wiederholen Sie diesen Vorgang, um die andere Seite der Klinge zu schleifen.

**Step 6.** Die Klinge weiterhin abwechselnd mit der empfohlenen Geschwindigkeit durch die zwei Schlitz ziehen, bis die Klinge scharf ist. Für optimale Ergebnisse und Reduzierung des Verschleißes der Scheibe, beide Seiten der Klinge gleich oft abziehen. Normalerweise sind 10 Abzüge an jeder Messerseite zum Schärfen einer stumpfen Klinge ausreichend. Klingen aus besonders hartem Stahl müssen jedoch evtl. häufiger auf jeder Seite durchgezogen werden, um die entsprechende Schärfe zu erzielen.

**Step 7.** Ziehen Sie die Klinge 10-mal bzw. bis sie scharf ist durch den manuell betriebenen Schlitz. (Siehe Anweisungen zum manuellen Feinschliff unten.)

**Step 8.** Überprüfen Sie die Schärfe des Messers, indem Sie ein Stück Papier, Obst oder Gemüse schneiden.

Das Verfahren ggf. so lange wiederholen, bis das Messer scharf ist. Vergewissern Sie sich, dass das Messer zuvor gereinigt wurde. Wenn das Messer scharf genug ist, schalten Sie das Gerät aus.

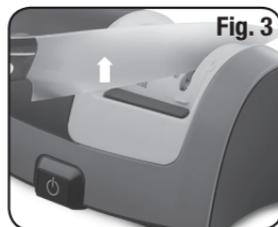
### **Manueller Feinschliff von glatten oder gewellten Klingen**

Der elektrische Messerschärfer von KitchenIQ ist mit einem manuell betriebenen Schlitz für den Feinschliff ausgestattet, der die Flexibilität des mechanischen Systems verbessert. Dieses Schärfelement kann unabhängig von der mechanischen Schleifscheibe für nochmaliges Schleifen der Klinge verwendet werden. Es kann aber auch in Verbindung mit dem mechanischen Messerschärfer verwendet werden, um schnellere und feinere Schleifergebnisse zu erzielen. So kann beispielsweise eine bereits scharfe Klinge ein paar kurze Abzüge durch den manuell betriebenen Schlitz für den Feinschliff nachgeschärft werden.

KitchenIQ empfiehlt die Verwendung des manuell betriebenen Schlitzes für den Feinschliff zum Nachschärfen einer bereits scharfen Klinge, zum Polieren der Klinge nach dem Schärfen mit der Diamantscheibe oder zum Schärfen von gewellten Klingen. Der manuell betriebene Schlitz für den Feinschliff ist mit zwei dreieckigen Keramiksteinen ausgestattet, die speziell für den leichten Feinschliff beider Seiten von geraden Klingen oder zum Schleifen von gewellten Klingen konzipiert wurden, ohne dabei die Wellung zu beschädigen. Die Keramiksteine passen sich beim Durchziehen des Messers durch den Schlitz der Form der Wellung an. Die für eine gewellte Klinge charakteristischen muschelförmigen Ausbuchtungen werden meistens nur auf einer Seite geschliffen. Aus diesem Grund wird davon abgeraten, beide Seiten einer gewellten Klinge mit der mechanischen Schleifscheibe zu schärfen. Dadurch wird die originale Klingengeometrie wesentlich verändert.

Bei der Verwendung des manuell betriebenen Schlitzes für den Feinschliff zum Nachschärfen von bereits scharfen Klingen oder zum Polieren einer Klinge

nach dem Schärfen mit der Diamantscheibe richten die überkreuzten Keramiksteine die Klinge aus, wodurch bei jedem Durchziehen durch den Schlitz beide Seiten feingeschliffen werden. Es wird empfohlen nach dem Schleifen einer geraden Klinge mit der Diamantscheibe zum Abschluss des Schleifens den manuell betriebenen Schlitz für den Feinschliff zu verwenden.



**Step 1.** Halten Sie das Messer vollkommen gerade und nach unten und setzen Sie den Klingenschaft in die Mitte zwischen die überkreuzten Keramiksteine.

**Step 2.** Ziehen Sie die Klinge mit leichtem Druck vom Schaft zur Spitze durch die überkreuzten Keramiksteine (nicht vor- und zurückziehen). Heben Sie am Ende des Abzugs das Messer leicht an, um die Spitze der Klinge zu schärfen (Abb. 3).

**Step 3.** Wiederholen Sie diesen Vorgang 10-mal bzw. so lange, bis Ihre Klinge scharf ist.

## Wartung und Pflege

Für den elektrischen Messerschärfer von KitchenIQ ist nur ein minimale Wartungsaufwand erforderlich. Zum Reinigen der Außenflächen des Gehäuses das Gerät ausstecken und mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Den Messerschärfer nicht mit Scheuerpulver reinigen.
- Keine Gleitmittel oder Wasser auf die Schleifscheibe gelangen lassen.
- Kein Gleitmittel auf die anderen Komponenten gelangen lassen.

Die Tür an der Unterseite des Messerschärfers sollte regelmäßig geöffnet und ausgeräumt werden. Vor dem Wiedereinsetzen der Tür sollten auch alle zurückgebliebenen Teilchen aus dem Auffangbereich im Gehäuse entfernt werden.

## Reinigen oder Auswechseln der Keramiksteine

Die Keramiksteine sollten regelmäßig mit einer Scheuerbürste und einem normalen Küchenreinigungspulver gereinigt werden, um ihre Schleifqualität aufzufrischen. Wenn die Keramiksteine nach dem Reinigen immer noch keine optimale Schärfeleistung aufweisen, müssen sie ersetzt werden. Zum Bestellen von Ersatzsteinen und für Installationsanweisungen rufen Sie die Kundendienstabteilung von KitchenIQ unter (+1) 501-321-2244 an oder besuchen Sie die Website [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com)

## Kundendienstinformationen

IFalls Sie Fragen zum Betrieb Ihres elektrischen Messerschärfers von KitchenIQ haben oder der Schärfer gewartet werden muss, wenden Sie sich bitte an

unsere Kundendienstabteilung unter (+1) 501-321-2244 oder besuchen Sie unsere Website unter [www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com) für weitere Kontaktinformationen.

Allen Rücksendungen ohne Rücksendegenehmigung muss eine kurze Beschreibung des Problems oder Schadens mit Angabe der aktuellen Versandanschrift, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse beiliegen. Senden Sie den Messerschärfer an:

### **KitchenIQ**

CS Dept. 50387

747 Mid-America Boulevard

Hot Springs, AR 71913-8414 USA

## **FEHLERSUCHE**

**Anzeichen:** Der Messerschärfer schaltet sich nach dem Einstecken nicht ein.

**Ursache:** Messerschärfer oder Stromkabel ist beschädigt oder funktioniert nicht.

**Lösung:** Bringen Sie das Gerät mit dem Kaufbeleg in das Geschäft zurück und lassen Sie sich ein Ersatzgerät geben.

**Anzeichen:** Das Gerät schaltet sich während des Schärfens aus.

**Ursache:** Der Motor des Gerätes ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgestattet. Dieser schützt den Messerschärfer im Fall einer Überhitzung, wenn dieser versehentlich lange Zeit eingeschaltet bleibt oder falsch verwendet wird.

**Lösung:** Wenn der Überhitzungsschutzschalter den Motor ausschaltet, den Messerschärfer ausstecken und eine Stunde warten, bis sich der Motor abgekühlt hat. Dann kann der Messerschärfer wieder in Betrieb genommen werden. Wenn sich der Motor nicht erneut starten lässt, bringen Sie den Messerschärfer in das Geschäft zurück, in dem Sie ihn gekauft haben.

**Anzeichen:** Die Diamantscheibe entfernt keine Metallteilchen mehr.

**Lösung:** Einfahrzeit der Diamantscheiben – Die anfänglich aggressive Schleifgeschwindigkeit der Diamantscheiben wird mit der Zeit etwas langsamer. Gleichzeitig wird jedoch die Schleifoberfläche optimiert. Dieser Einfahrprozess ist normal und kein Anlass zur Besorgnis. Die Diamantscheiben werden NICHT abgenutzt, sondern lediglich für die optimale Leistung eingefahren.

**Anzeichen:** Keramiksteine schärfen nicht mehr.

**Ursache:** Die Keramiksteine verlieren mit der Zeit ihre Schärfähigkeit, wodurch auch die Leistung nachlässt.

**Lösung:** Die Keramiksteine müssen gereinigt oder ersetzt werden. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Reinigen oder Auswechseln der Keramiksteine“ in diesem Handbuch.

## **HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN**

**F:** Wie häufig sollte ich meine Messer schärfen?

**A:** Um einen rasiermesserscharfen Schliff der Klinge aufrechtzuerhalten, sollten

Sie das Messer vor jeder Verwendung schärfen. Wenn das Messer nach längerer Verwendung und manuellem Schleifen der Klinge Lebensmittel nicht mehr problemlos schneidet, verwenden Sie die elektrische Schleifscheibe und den manuell betriebenen Schlitz für den Feinschliff, um die Klinge wieder rasiermesserscharf zu schleifen.

**F:** Woher weiß ich, ob mein Messer scharf ist?

**A:** Schneiden Sie Lebensmittel. Wenn diese mit dem Messer nicht mehr problemlos geschnitten werden können, muss das Messer geschärft werden.

**F:** Obwohl ich das Schärfverfahren genau befolgt habe, ist mein Messer immer noch nicht scharf. Was mache ich falsch?

**A:** In seltenen Fällen kann es notwendig sein, beide Schärfstufen mehrmals zu wiederholen oder das Messer öfter durch die mechanisch betriebenen Schärfeschlitze zu ziehen. Das kann beim erstmaligen Schärfen eines Messers passieren, oder wenn ein Messer durch ein anderes Verfahren falsch geschliffen wurde. Außerdem kann das beim Schärfen von besonders harten Klingen aus gehärtetem Stahl, wie z. B. bei einigen Jagdmessern, auftreten.

Sie können diese Art von Messern mit dem elektrischen Schärfen von KitchenIQ schärfen, wobei das Verfahren mehrmals wiederholt werden oder die Klinge wiederholt durch die mechanisch betriebenen Schärfeschlitze gezogen werden muss (mindestens 20-mal oder in extremen Fällen sogar noch öfter). Das längere Verfahren ist allerdings nur beim erstmaligen Schleifen dieser Klinge erforderlich. Danach können Sie die Klinge gemäß dem normalen Schärfverfahren schleifen.

**F:** Manchmal blockiert die Schleifscheibe beim Durchziehen des Messers durch die Klingenföhrungen. Wodurch wird das verursacht?

**A:** Der Messerschärfer ist so ausgeführt, dass sich die Klinge mit leichtem Druck durch die Schärfeschlitze ziehen lässt. Wird dagegen beim Durchziehen durch die Schärfeschlitze übermäßiger Druck auf das Messer ausgeübt, blockiert die Schleifscheibe.

**F:** Wie erreiche ich, dass meine Klinge gleichmäßig geschliffen wird?

**A:** Für optimale Ergebnisse sollten beide Seiten der Klinge gleich häufig abgezogen werden. Ziehen Sie dabei die Klinge immer vom Schaft zur Spitze durch – nicht vor- und zurückziehen. Denken Sie auch daran, den Griff beim Durchziehen des gekrümmten Teils der Klinge durch die Schärfeschlitze leicht anzuheben.

**F:** Manchmal sehe ich beim Schärfen meiner Messer Funken fliegen. Wodurch wird das verursacht?

**A:** Bei einem professionellen Messerschleifdienst werden bei Klingen mit hohem Kohlenstoffanteil (normalerweise hochwertigere Messer) Funken oder ein Funkenstrahl erzeugt, wenn diese mit der Schleifscheibe in Berührung kommen. Da Ihr elektrischer KitchenIQ Messerschärfer mit einer Profi-Schleifscheibe

ausgestattet ist, können beim Schärfen von Klingen mit hohem Kohlenstoffanteil Funken erzeugt werden. Das ist normal.

**F:** Kann ich mit meinem elektrischen Schärfen von KitchenIQ gewellte Klingen, Scheren oder andere Klingen schärfen?

**A:** Mit dem elektrischen Messerschärfen von KitchenIQ können gerade Klingen aus Legierungen, Kohlenstoffstahl oder Edelstahl in den mechanischen oder manuellen Schlitzen geschärft werden. Gewellte Klingen können ebenfalls geschärft werden, jedoch nur im manuellen Schlitz. Versuchen Sie nicht, Scheren oder andere Klingen zu schleifen, die nicht in die Schlitz passen.

**F:** Mein Schärfen macht ein lautes vibrierendes Geräusch. Warum passiert das?

**A:** Ihr elektrischer Messerschärfen von KitchenIQ ist mit einer schnell drehenden Diamantschleifscheibe ausgestattet. Aufgrund der Umdrehungsgeschwindigkeit kann ein vibrierendes Geräusch zu hören sein. Das ist normal und kein Anlass zur Besorgnis.

### Über Smith's®

Die Smith's® Marke bietet Verbrauchern leistungsstarke Messerschärfer, die selbst anspruchsvollste Kunden zufriedenstellen werden. Die Smith's Marke steht für höchste Qualität und ist speziell auf den Einzelhandel ausgerichtet. Smith's® wurde 1886 in Hot Springs, Arkansas, gegründet und ist weltweit führend in der Entwicklung und Herstellung von Schärfprodukten und bietet das umfassendste Sortiment von Messer- und Scherenschärfen, das derzeit auf dem Markt erhältlich ist. Das Unternehmen verfügt über 125 Jahre Erfahrung in der Bereitstellung von innovativen Schärfprodukten und Zubehör für die Haushaltswaren-, Sportartikel- und Eisenwarenmärkte. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website [www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com) und

[www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com).



# DREI JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE MODELL 50387 GEWÄHRLEISTUNG

Dieser KitchenIQ Messerschärfer ist durch eine dreijährige (3) Garantie auf Material- und Verarbeitungsfehler gedeckt. Diese Garantie gilt ab dem Kaufdatum und nur, wenn das Produkt für nicht-industrielle bzw. nicht-kommerzielle Zwecke verwendet wird. KitchenIQ oder die Vertriebsstellen der Firma werden Produkte, die Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen, kostenlos nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder ersetzen, vorausgesetzt das Produkt wird innerhalb der dreijährigen (3) Garantiezeit an uns zurückgesandt. Aus der beschränkten Garantie **AUSGESCHLOSSEN** ist der Ersatz von Diamantschleifscheiben oder Keramiksteinen, die aufgrund des Gebrauchs abgenutzt sind oder Produkte, die aufgrund eines Missbrauchs beschädigt wurden. Für Garantieleistungen muss das komplette Produkt portofrei direkt an die unten aufgeführte Adresse gesandt werden. Zum Nachweis des berechtigten Garantieanspruchs muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

ALLE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH STILLSCHWEIGENDE ZUSAGEN IN BEZUG AUF DIE MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK SIND AUSDRÜCKLICH AUF DREI (3) JAHRE AB DEM KAUFDATUM BESCHRÄNKT. SMITH'S UND DIE VERTRIEBSSTELLEN DES UNTERNEHMENS HAFTEN NICHT FÜR NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN. In bestimmten Ländern ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden verboten. In solchen Fällen haben die obigen Beschränkungen oder Ausschlüsse eventuell für Sie keine Gültigkeit. Neben den in dieser Garantie gewährten Rechten können Ihnen auch weitere Rechte zustehen, die jedoch von Land zu Land unterschiedlich sind.

**DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN NICHT-INDUSTRIELLEN ODER NICHT-KOMMERZIELLEN GEBRAUCH DES PRODUKTES. BEWAHREN SIE DEN ORIGINALKAUFBELEG ALS KAUFNACHWEIS FÜR DEN FALL EINES GARANTIEANSPRUCHS SORGFÄLTIG AUF.**

Für die Registrierung der Garantie füllen Sie bitte die Registrierungskarte auf der nächsten Seite aus, trennen Sie sie heraus und senden Sie diese an:

KitchenIQ™

747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA



**REGISTRIERUNGSKARTE      MODELL 50387**

**Produktregistrierung:**

Name: \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_ Land \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ FKaufdatum \_\_\_\_\_ Bezahlter Betrag € \_\_\_\_\_

Name des Geschäftes \_\_\_\_\_

Adresse des Geschäftes \_\_\_\_\_

PLZ \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_ Land \_\_\_\_\_

# KitchenIQ™

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA

Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

[www.kitcheniq.com](http://www.kitcheniq.com)

Follow us on



## Item #50387

Voltage: 240V/50HZ • Watt: 22W • Current: 0.190A  
Tension: 240V/50HZ • Watt: 22W • Courant: 0.190A  
Voltaje: 240V/50HZ • Vatio 22W • Corriente: 0.190A  
Tensione: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A  
Volt: 240V/50HZ • Watt: 22W • Strom: 0.190A  
Tensão: 240V/50HZ • Watt: 22W • Corrente: 0.190A  
вольт: 240V/50HZ • ватт: 22W • ток: 0.190A

Designed in the USA • Made In China  
Conçu aux Etats-Unis • Fabriqué en Chine  
Diseñado en EE.UU • Hecho en China  
Progettato in USA • Prodotto in Cina  
Entwickelt in den USA • Hergestellt in China  
Projetado н.у.к. EUA • Feita KИтае

KitchenIQ™ and The Edge Experts® are registrations and trademarks of Smith's Consumer Products, Inc.  
KitchenIQ™ et The Edge Experts® sans des marques commerciales enregistrées de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ y The Edge Experts® son marcas comerciales y registradas de KitchenIQ Abrasives, Inc.

KitchenIQ™ e gli esperti di Edge® sono registations e marchi di prodotti di consumo di Smith, Inc.

KitchenIQ™ und The Edge Experts® sind registations und Warenzeichen von Smith Consumer Products, Inc.

KitchenIQ™ e os peritos do Edge® são registations e marcas de produtos de consumo de Smith, Inc.

KitchenIQ™ и The Edge Эксперты® являются registations и торговые марки потребительских товаров Смит, Inc