

### Sharpening Instructions:

1. Place the sharpener on a flat surface and grip the handle with your left hand.
2. Select the appropriate sharpening slot.

**COARSE** – Aggressive removal of metal. Provides quick edge setting capability for very dull or damaged knives. For straight edge knives only.

**FINE** – Removes very little metal. Excellent for finishing/ polishing the edge. Can be used for straight or serrated edge knives.

3. Insert knife blade into sharpening slot (Fig. 1)
4. Pull the knife blade through the sharpening slot from heel to tip 6-8 times (Fig. 2)
5. Repeat this action until sharp.

**CAUTION: Keep fingers and thumb away from sharpening slots during use to avoid serious injury.**

### Care & Storage:

Clean with a damp cloth. Do not rinse with water.

**NOTE:**  
**Carbide blades** – When the carbide blades in the head of the sharpener stop sharpening, they can be reversed or replaced.

**Ceramic stones** – Replaceable only.

Go to [www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com) to order replacement carbide blades and ceramic stones.

### Instructions d'affûtage:

1. Placez l'affûteur sur une surface plane et saisissez la poignée avec la main gauche.
2. Sélectionnez la fente d'affûtage appropriée.
- GROS** – Élimination agressive du métal. Fournit une capacité de réglage rapide des bords pour les couteaux très émoussés ou endommagés. Pour les couteaux à lame droite uniquement.
- FIN** – Enlève très peu de métal. Excellent pour la finition / polissage du bord. Peut être utilisé pour les couteaux à lame droite ou dentelée.
3. Insérez la lame du couteau dans la fente d'affûtage (Fig. 1)
4. Tirez la lame du couteau à travers la fente d'affûtage du talon à la pointe 6-8 fois (Fig. 2)
5. Répétez cette action jusqu'à nette.

**ATTENTION: Gardez les doigts et le pouce éloignés des fentes d'affûtage pendant l'utilisation pour éviter des blessures graves.**

### Entretien et stockage:

Nettoyez avec un chiffon humide. Ne pas rincer à l'eau.

**REMARQUE:**  
**Lames en carbure** – Lorsque les lames en carbure dans la tête de l'affûteur arrêtent l'affûtage, elles peuvent être inversées ou remplacées.

**Pierres en céramique** – remplaçables uniquement.

Visitez [www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com) pour commander des lames de carbure et des pierres en céramique de rechange.

### Instrucciones de afilado:

1. Coloque el afilador en una superficie plana y sujete el mango con la mano izquierda.
2. Seleccione la ranura de afilado adecuada.
- GRUESO** – Eliminación agresiva de metal. Proporciona capacidad de ajuste de borde rápido para cuchillas muy desafiladas o dañadas. Solo para cuchillos de borde recto.
- FINA** – Elimina muy poco metal. Excelente para terminar / pulir el borde. Se puede usar para cuchillos de filo serrados o rectos.
3. Inserte la cuchilla en la ranura de afilado (Fig. 1)
4. Tire de la cuchilla a través de la ranura de afilado desde el talón hasta la punta 6-8 veces (Fig. 2)
5. Repita esta acción hasta que esté afilada

**PRECAUCIÓN: Mantenga los dedos y el pulgar lejos de las ranuras de afilado durante el uso para evitar lesiones graves.**

### Cuidado y almacenamiento:

Limpiar con un paño húmedo. No enjuagar con agua.

**NOTE:**  
**Cuchillas de carburo** – cuando las cuchillas de carburo en la cabeza del afilador dejan de afilarse, pueden invertirse o reemplazarse.

**Piedras de cerámica** - sólo reemplazables.

Visite [www.smithsproducts.com](http://www.smithsproducts.com) para pedir cuchillas de carburo de reemplazo y piedras cerámicas.

