

To Sharpen Knives:

1. Place on edge of counter or table top (Fig.1)
2. Insert knife blade into the COARSE slot at a 90° angle to the sharpener.
3. Apply moderate downward pressure on the blade and pull the knife blade through the sharpening slot from heel to tip.
4. Repeat this action until sharp, always pulling the blade down through the sharpening slot (never back and forth).
5. Insert the knife into the FINE slot and repeat steps 2-5. If your knife is already sharp, repeat steps 2-5 using the FINE slot only. (Fig. 2)

To Sharpen Serrated Knives:

1. Insert the knife into the FINE slot and repeat steps 2-5. (Fig. 2)

To Sharpen Scissors:

1. Left-handed scissors; hold the handle of the sharpener in your right hand with the words "Left-Handed Scissors" facing you. Opposite for Right-handed scissors; hold the handle in left hand and with the words "Right-Handed Scissors" facing you.
2. Open your scissor blades and insert the blades as far as possible through the slots. (Fig. 3)
3. Close scissors firmly on the sharpening rod as if you were trying to cut the rod. Pull the scissor blades through the slots while trying to keep the blades closed. Repeat this process 3 or 4 times (more for dull scissors). If preferred, push scissor blades through the unit instead of pulling.

Care and Storage:

Always clean your sharpener after use.

Clean with a damp cloth or mild brush.

Do not rinse with water. Store in kitchen drawer or cabinet.



Fig. 1

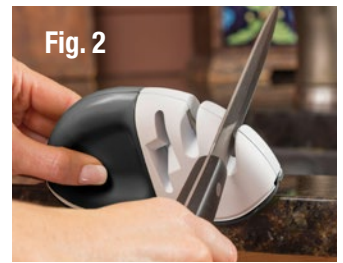


Fig. 2



Fig. 3

Pour aiguiser les couteaux:

1. Placer sur le bord du comptoir ou de la table (Fig.1)
2. Insérez la lame du couteau dans la fente COARSE à un angle de 90° par rapport à l'affûteur.
3. Appliquez une pression modérée vers le bas sur la lame et tirez la lame du couteau à travers la fente d'affûtage du talon au pourboire.
4. Répétez cette action jusqu'à ce qu'elle soit nette, en tirant toujours la lame dans la fente d'aiguisage (jamais en arrière et-vient).
5. Insérez le couteau dans la fente FINE et répétez les étapes 2 à 5. Si votre couteau est déjà pointu, répétez les étapes 2 à 5 en utilisant le slot FINE seulement. (Fig. 2)

Pour aiguiser les couteaux dentelés:

1. Insérez le couteau dans la fente FINE et répétez les étapes 2 à 5. (Fig. 2)

Pour aiguiser les ciseaux:

1. Ciseaux gauchers; tenez le manche de l'aiguisoir dans votre main droite avec les mots "Left-Handed Scissors" face à vous. Opposé pour les ciseaux droitiers; tenir la poignée dans la main gauche et avec les mots "ciseaux à droite" face à vous.
2. Ouvrez vos lames de ciseaux et insérez les lames le plus loin possible dans les fentes. (Fig. 3)
3. Fermez les ciseaux fermement sur la tige d'affûtage comme si vous essayiez de couper la tige. Tirez les ciseaux lames à travers les fentes tout en essayant de garder les lames fermées. Répétez ce processus 3 ou 4 fois (plus pour les ciseaux émoussés). Si vous préférez, pousser les lames de ciseaux à travers l'unité au lieu de tirer.

Entretien et stockage:

Nettoyez toujours votre taille-crayon après utilisation. Nettoyer avec un chiffon humide ou une brosse douce. Ne pas rincer avec de l'eau. Entreposer dans un tiroir de cuisine ou une armoire.

Para afilar cuchillos:

1. Coloque en el borde del mostrador o en la parte superior de la mesa (Fig.1)
2. Inserte la hoja de la cuchilla en la ranura COARSE en un ángulo de 90° con respecto al sacapuntas.
3. Aplique una presión moderada hacia abajo sobre la cuchilla y tire de la cuchilla a través de la ranura de afilado desde el talón hasta la punta.
4. Repita esta acción hasta que esté afilado, siempre tirando de la hoja hacia abajo a través de la ranura de afilado (nunca más hacia atrás) y adelante).
5. Inserte la cuchilla en la ranura FINE y repita los pasos 2-5. Si su cuchillo ya está afilado, repita los pasos 2-5 usando el tragamonedas FINE solamente. (Fig. 2)

Para afilar cuchillos serrados:

1. Inserte la cuchilla en la ranura FINE y repita los pasos 2-5. (Fig. 2)

Afilar tijeras:

1. Tijeras zurdos; sostenga el mango del afilador con la mano derecha con las palabras "Left-Handed Scissors" de cara a usted. Enfrente de mano tijeras derecha; sujete el mango con la mano izquierda y con las palabras "mano tijeras derecha" de cara a usted.
2. Abra sus hojas de tijera e insertar las cuchillas en la medida de lo posible a través de las ranuras. (Fig. 3)
3. Cierre tijeras firmemente sobre la barra de afilado como si estaban tratando de cortar la varilla. Tire de las hojas de las tijeras a través de las ranuras mientras trata de mantener las cuchillas cerradas. Repita este proceso 3 o 4 veces (más de tijeras apagados). Si se prefiere, empujar cuchillas de la tijera a través de la unidad en lugar de tirar.

Cuidados y almacenamiento:

Siempre limpie su afilador después de su uso. Limpiar con un paño húmedo o un cepillo suave. No enjuagar con agua. Tienda en el cajón de la cocina o gabinete.