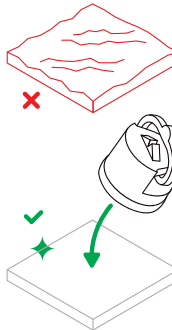
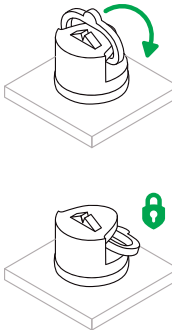


AS



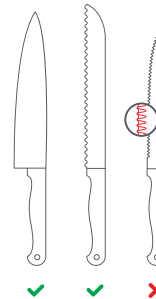
1

- Place sharpener on clean, smooth surface
- Posizionare l'affilacoltelli sulla superficie pulita e liscia
- Messerschärfer auf saubere Oberfläche aufsetzen
- Posez l'aiguiseur sur la surface lisse
- Coloque el afilador sobre la superficie lisa
- Coloque o afiador sobre a superfície plana
- Postaw ostrzałkę na czystej, gładkiej powierzchni

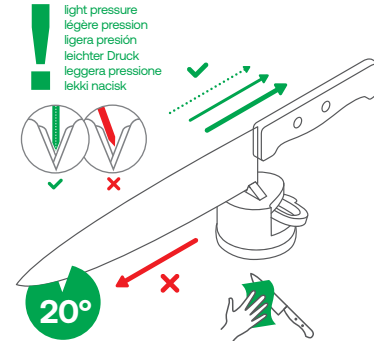


2

- Press lever down
- Abbassare la leva
- Hebel herunterdrücken
- Appuyez sur la poignée
- Empuje la palanca hacia abajo
- Pressione a alavanca para baixo para fazer a sucção
- Przyciśnij dźwignię w dół



- Only for steel knives (20°)
- Solo per coltelli in acciaio (20°)
- Nur für Stahlmesser (20°)
- Seulement pour les couteaux en acier (20°)
- Solo para cuchillos de acero (20°)
- Apenas para facas de aço (20°)
- Tylko do noży stalowych (20°)



3

Start at base of the handle. Gently draw knife back 3-4 times. ! Pull knife as indicated, upright, horizontal, and with light strokes.

Iniziare dalla parte del manico. Lentamente tirare il coltello all'indietro 3-4 volte. ! Tirare il coltello come indicato, verticale, orizzontale, solo una direzione.

Am Griffende beginnen. Das Messer 3-4 Mal langsam durchziehen. ! Ziehen Sie das Messer wie angegeben vertikal, horizontal, nur in einer Richtung.

Démarrez au niveau du manche du couteau. Tirez doucement le couteau, en répétant le mouvement 3 à 4 fois. ! Tirez le couteau comme indiqué, verticalement, horizontalement, une seule direction.

Comience por la base de la empuñadura. Tire suavemente del cuchillo 3 o 4 veces. ! Tire de la cuchilla como se indica, verticalmente, horizontalmente, solo una dirección.

Inicie a afiação na base da faca. Puxe a faca suavemente 3-4x até a ponta. ! Puxe a faca como mostrado, na vertical, horizontalmente, apenas uma direção.

Przeciągaj nóż od nasady do czubka, aż będzie ostry tak jak lubisz. Nie dociskaj zbyt mocno.



ATTENTION

- Keep out of reach of children.
- Only for steel knives
- Use light pressure only.
- Do not push forwards



UWAGA

- Chronić przed dziećmi
- Tylko do noży ze stali
- Używaj tylko lekkiego nacisku
- Nie popychaj do przodu



ATTENZIONE

- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Solo per coltelli in acciaio
- Applicare solo una leggera pressione.
- Non spingere in avanti



ACHTUNG

- Ausserhalb der reichweite von kindern aufbewahren.
- Nur für Stahlmesser
- Nur leichten druck ausüben.
- Nie vorwärts schieben



ATTENTION

- Tenir hors de portée des enfants.
- Seulement pour les couteaux en acier
- N'exercez qu'une pression légère
- Évitez de pousser le couteau vers l'avant



ADVERTENCIA

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Solo para cuchillos de acero
- Aplique una presión leve.
- No lo empuje hacia delante



CUIDADO!

- Mantenha longe do alcance das crianças.
- Apenas para facas de aço
- Não utilize força sobre a faca durante a afiação!
- Nunca empurre a faca da ponta para a base.

AnySharp Guarantee

The AnySharp Knife Sharpener is suited for all steel knives, straight and regular serrated.

(Not fine-toothed blades). AnySharp has a sharpening angle of 20° which is the optimum angle for a sharp knife. Your AnySharp guarantee covers domestic use only. Product failures due to a manufacturing defect will be replaced within warranty period. In all cases we reserve the right to inspect and verify any fault. If we cannot determine the fault by photos, we may require the product to be returned to us. Please note this guarantee does not cover misuse or general wear and tear.

You can contact us via our website :
<http://www.anysharp.com/warranty-claims>