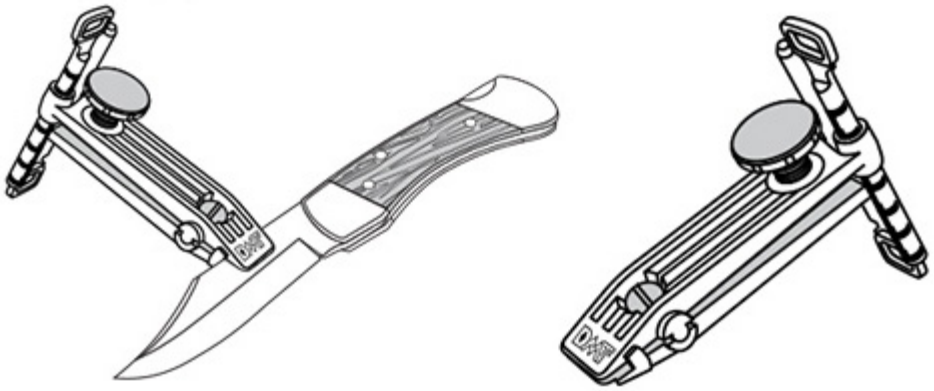
(70M11.01)

Le mode d'emploi suivant est fourni par le fabricant.

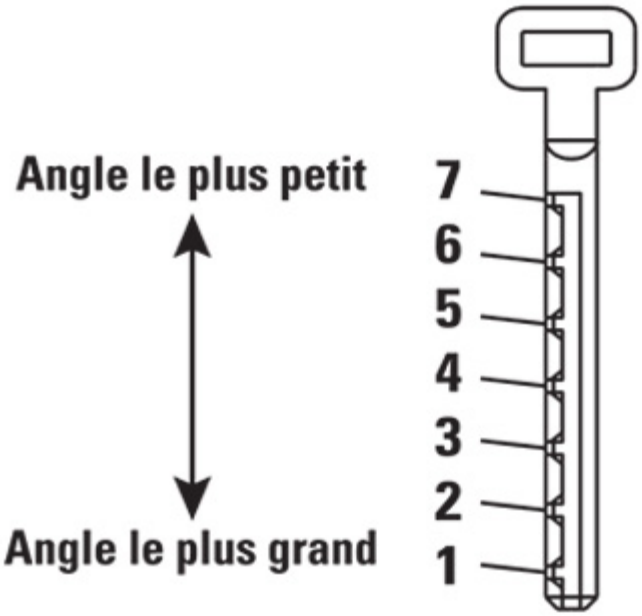
SERRE DE COUTEAU (ABG)



Composantes : deux tiges-guides ajustables, molette de serrage et pièces de la serre.

1. Effectuez une rotation de 1/4 de tour sur chaque tige ajustable pour la déverrouiller. Poussez (outirer) la tige jusqu'à l'enoche appropriée pour ajuster l'angle (voir le tableau ci-dessous pour informations sur les angles). Tournez la tige pour laverrouiller. Ajustez les deux tiges aux encoches correspondantes.

TIGE-GUIDE AJUSTABLE



Charte d'angle (degrés)

	Largeur de lame	.5 po	1 po ▼	2 po ▼	3 po	4 po
	Adjustement de lame					
7	Angle le plus petit	17	16	14	13	12
6		**21**	**20**	18	15	14
5		**26**	**24**	**21**	18	16
4		**30**	**28**	**24**	21	18
3		**35**	**32**	27	24	21
2		39	36	31	26	23
1	Angle le plus grand	44	40	34	29	25
	Angles Populaires	▼ = largeurs de lame les plus communes				

Recommendations d'ajustement d'angle de la serre de couteau Aligner™

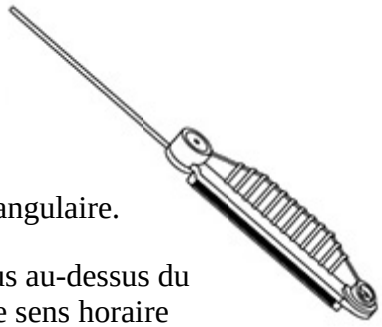
7	Angle le plus petit	Rasoirs, lames X-ACTO, couteaux d'artisanat
6		Couteaux à fileter, à viande ou à légumes
5		Couteaux de désossement, de sculpture, de cuisine et utilitaires, petits couteaux de poche pliants
4		Couteaux pliants de chasse et de sport, gros couteaux de poche
3		Couteaux de chasse à lame fixe
2		Couteaux militaires et de survie à lame fixe
1	Angle le plus grand	Couteaux de boucherie, machettes, couteaux de brousse

Attention : suggestions seulement; la sélection d'angle est sujette aux préférences personnelles et à l'utilisation du tranchant.

Attention : *L'affilage est en soi dangereux, font attention avec les bords pointus. Tenus toujours la bride de poignée de couteau pas.*

2. Desserez la molette et pressez les deux parties de la serre ensemble près de la molette pour ouvrir les mâchoires de la serre. Déposez le couteau sur une table avec le dos vers vous, puis en retenant le manche du couteau, placez les mâchoires de la serre au milieu du dos de la lame. Dévissez la molette de serrage cuivrée tel que nécessaire pour accomoder des couteaux dont la lame atteint près de 3/8 po d'épaisseur. A l'aide d'un petit tournevis, ajustez la mollette de serrage cuivrée jusqu'à ce que les mâchoires soient bien en place sur la lame du couteau, puis resserrez-la en effectuant un demi-tour.

Resserrez soigneusement la mollette à la main jusqu'à ce que les mâchoires de la serre retiennent fermement la lame du couteau.



SUPPORT DE PIERRE INTERCHANGEABLE (AHF)

Composantes : support de pierre et tige-guide angulaire.

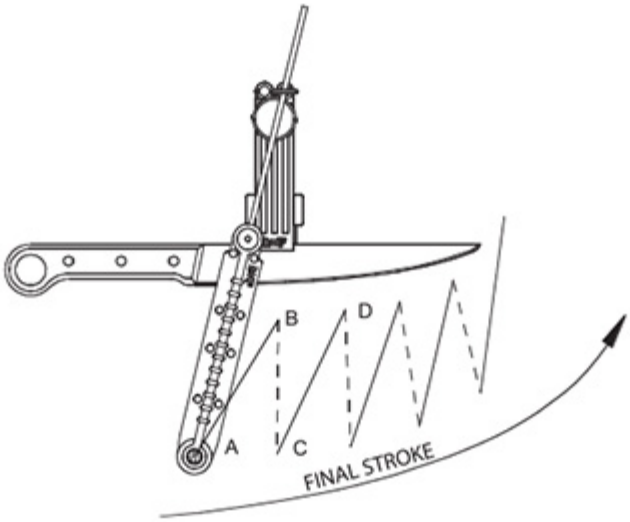
3. L'extrémité de la tige-guide pointant vers vous au-dessus du support de pierre, effectuez une rotation dans le sens horaire avec la tige jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.

4. Insérez la pierre de grain désiré dans le support de pierre et déplacez la came de verrouillage (à droit ou à gauche) pour emprissoner la pierre.

5. Insérez la tige-guide dans l'anneau de la tige d'ajustement et ajustez la pierre sur l'angle du tran-chant.

Procédure d'aiguisage: important - retenez toujours fermement le manche du couteau et effectuez les mouvements seulement avec le support retenant la pierre ou l'adaptateur pour lame dentelée. N'effectuez jamais l'aiguisage en retenant la serre de couteau.

6. En retenant le manche du couteau d'une main et le support de pierre de l'autre, utilisez les mouvements d'aiguisage suivants:



7. En commençant au point A, glissez doucement le support de pierre en utilisant une légère pression jusqu'au point B. Déplacez la pierre au point C et répétez le mouvement d'aiguisage jusqu'au point D. Répétez à plusieurs reprises. Pour aiguiser l'autre côté de la lame du couteau. retirez la tige-guide de l'anneau de la tige d'ajustement, retournez le couteau et la serre en sens inverse puis inseréz à nouveau la tige-guide dans l'anneau. Répétez les mouvements d'aiguisage au même nombre de reprises de ce côté de la lame.

CONSEIL : *si vous n'êtes pas certain d'aiguiser correctement le tranchant de la lame dans l'angle adéquat, utilisez simplement un crayon marqueur pour colorer le tranchant. Lors de l'aiguisage, la couleur sera enlevée par la surface de diamant de la pierre et vous pourrez voir quelle partie du tranchant a été aiguisée et la portion qui nécessite un aiguisage supplémentaire.*

CONSEIL : *le temps requis pour restaurer le tranchant de la lame d'un couteau dépend jusqu'à quel point ce tranchant est émoussé, ainsi que du grain de la pierre utilisée. Pour une lame de couteau régulièrement entretenue, une minute d'aiguisage de chaque côté à l'aide d'une pierre fine Diamond WhetstoneMD devraient suffire pour en restaurer le tranchant.*

8. Débutez l'aiguisage avec la pierre ayant le grain le plus grossier dans votre ensemble. Complétez progressivement l'aiguisage en changeant la pierre pour un grain de plus en plus fin dans le support de pierre. Pour cela, desserrez la came de verrouillage du support de pierre; avec la pierre faisant face vers le bas, tapez légèrement la came de verrouillage contre une table pour libérer la pierre. Insérez la nouvelle pierre dans le support et refermez la came de verrouillage pour l'emprisonner. Répétez les étapes 6 et 7.

INSTRUCTIONS POUR ACCESSOIRES

AIGUISEUR DE COUTEAU À LAME DENTELÉE (avec A-PROKIT, ADELUXE)

Composantes : tige-guide métallique et tige fine fuselée à diamant pour lame dentelée

1. Vissez la tige-guide dans la tige fuselée d'aiguisage de lame dentelée.

2. Sélectionnez l'angle d'ajustement approprié et emprisonnez la lame du couteau dans les mâchoires en centrant le tout sur les dentelures (voir les instructions pour la serre de couteau, étapes 1 et 2).

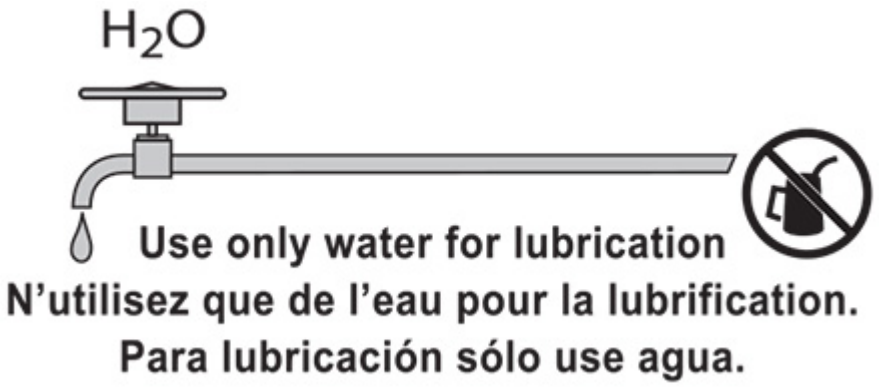
3. Accrochez l'extrémité recourbée de la tige-guide dans l'anneau à l'extrémité de la tige d'ajustement d'angle.

4. Retenez l’ensemble pour couteau à lame dentelée pas la base de la tige fuselée (là où la tige-guide fait intersection avec l’aiguiseur). Ajustez le diamètre et l’angle de la dentelure avec le diamètre de l’aiguiseur et effectuez un mouvement de va-et-vient de l’aiguiseur fuselé dans la dentelure.

5. Méthode rapide : aiguisez toutes les dentelures de même format, puis passez aux dentelures de format suivant, etc. Effectuez le même nombre de passages d’aiguisage dans chaque dentelure.

SOIN D’UTILISER

Utilisation – Effectuez des mouvements doux pour aiguiser; laissez les surfaces de diamant et/ou de céramique travailler pour vous. Une force excessive et/ou des entailles endommageront votre matériel et annuleront toute garantie de notre part. Il n’est pas nécessaire d’utiliser de lubrifiant avec nos pierres d’aiguisage. De l’eau peut être utilisée avec la pierre à diamant.

Rodage – Votre pierre à diamant s’affinera après votre premier aiguisage, sans affecter sa performance à long terme. Lorsque vous effectuerez vos premiers mouvements d’aiguisage à l’aide dela pierre de céramique incassable, vous observerez une certaine « fumée » – perte normale d’une couche extérieure de céramique – dévoilant un aiguiseur de céramique incassable très dur et résistant.

Entretien – Après l’utilisation, rinsez, séchez et remisez dans un endroit sec. Si un nettoyage est nécessaire, utilisez un récurant abrasif (non à base de pétrole) et une brosse de nylon pour la pierre à diamant; la céramique peut être nettoyée en frottant la surface à l’aide d’une gomme à effacer en polymère.