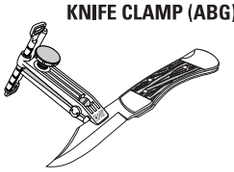
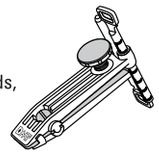
ALIGNER™
EASY EDGE-GUIDED SHARPENING SYSTEM
INSTRUCTIONS FOR USE

KNIFE CLAMP (ABG)

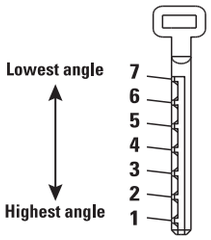




Parts: Two Adjustable guide rods, Thumb screw, brass screw and knife clamp body

1. Rotate each adjustment rod 1/4 turn to unlock the rod. Push (or pull) rod to appropriate notch to set angle. (See angle setting chart for angle information) Turn rod to lock. Set both rods at the same setting.

ADJUSTABLE GUIDE ROD(S)



Angle Chart (degrees)

Blade setting	Blade width	.5"	1" ▼	2" ▼	3"	4"
7	Lowest	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	Highest	44	40	34	29	25

Popular Angles ▼ = most common blade width

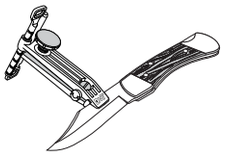
Aligner™ Knife Clamp Angle Setting Recommendations

7	Lowest Angle:	Razors, X-ACTO Blades, Craft Knives
6		Fillet, Paring, Trimming & Tomato Knives
5		Boning, Carving, Chef, Kitchen Utility and Small Folding Pocket Knives
4		Folding Hunt / Sport Knives and Large Pocket Knives
3		Fixed Blade Hunting Knives
2		Fixed Blade Military and Survival Knives
1	Highest Angle:	Meat Cleavers, Machetes, Brush Knives

NOTE: Recommendations only. Angle selection is subject to personal preference and edge use.

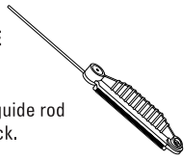
Caution: *Sharpening is inherently dangerous, use caution with sharp edges.*
Always hold knife handle not clamp.

2. Loosen thumbscrew and press clamp together near thumbscrew to open knife clamp jaw. Rest back side of knife clamp on table and while holding knife handle, place knife clamp on the middle of the back of the blade. Unscrew the brass screw as needed to accommodate knives up to 3/8" in thickness. With a small screwdriver, adjust the brass screw until jaws are snug against knife blade and then back off brass screw ½ turn.



Carefully, hand-tighten thumb screw until the knife clamp jaw firmly grips the knife blade.

INTERCHANGEABLE STONE HOLDER (AHF)



Parts: Swiveling metal angle guide rod and stone holder with cam-lock.

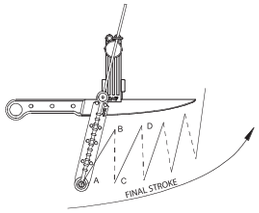
3. With the end of the angle guide rod pointing toward you over the stone holder, rotate rod clockwise until it snaps in place.

4. Insert desired grit stone into the stone holder and move cam-lock (right or left) to secure stone.

5. Place guide rod through loop on adjustment rod of knife clamp and match stone with bevel.

Sharpening procedure: Important - Always hold knife handle securely and move only the stone holder with stone or serrated knife attachment. Never sharpen holding knife clamp.

6. Holding the knife handle in one hand and the stone holder in the other, use the following stroking motion:



7. Starting at point A, gently slide stone holder using light pressure to point B. Move stone to point C and repeat stroke to point D. Repeat several times. To sharpen the other side of the knife blade, remove stone holder rod from loop, turn knife and clamp over, re-insert stone holder rod in loop. Repeat stroking motion the same number of times on this side of the knife blade.

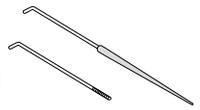
TIP: *If you are unsure as to whether or not you are sharpening the knife edge (bevel) correctly, simply take a marker and color the knife edge. When sharpening, the marker will be removed by the diamond so you can see what area of the blade has been sharpened and what areas still need sharpening.*

TIP: *The amount of time required to restore the edge of the knife is dependent upon the dullness of the blade and the grit of diamond you start with. For a knife blade that is regularly maintained, 1 minute on each side with a fine grit Diamond Whetstone™ should restore the knife edge.*

8. Start with the coarsest stone in your kit. Step through the grits by changing the stone in the stone holder. Release cam-lock on stone holder. With stone facing down, lightly tap cam-lock against table to release stone from stone holder. Load new stone in stone holder and turn cam lock to secure. Repeat steps 6 and 7.

ACCESSORIES INSTRUCTIONS

SERRATED KNIFE SHARPENER
(Comes with A-PROKIT, ADELUXE)



Parts: Metal guide rod and fine diamond tapered serrated rod

1. Screw the guide rod into the tapered serrated knife sharpener rod.

2. Select appropriate angle setting and secure knife in clamp, centered on the serrations (see Knife Clamp instructions steps 1, 2).

3. Hook bent end of guide rod through loop at the end of adjustable guide rod.

4. Hold the serrated knife attachment at the base of the tapered rod (where guide rod meets sharpener). Match the serration bevel (gullet) diameter with the sharpener diameter and move the tapered sharpener up and down the gullet.

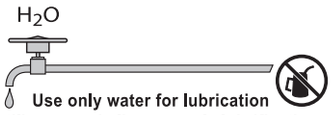
5. Fast method: Sharpen all like-sized serrations, and then move to the next size gullet and taper, etc. Sharpen an equal amount of strokes on each serration.

USE AND CARE

Use - Apply gentle strokes to sharpen; let the diamond surface work for you. Excessive force and hacking will result in damage and void any warranty. No lubricant necessary; water may be used if desired.

Break In - The diamond surface will smooth after initial sharpening, with no impact to long term performance.

Care - After use rinse, dry and store dry. When cleaning is needed, use an abrasive cleanser (non-petroleum based) and a nylon scrub brush on the diamond surface.



Use only water for lubrication
N'utilisez que de l'eau pour la lubrification.
Para lubricación sólo use agua.

See the DMT Video Library for Video Instructions at:

www.dmtsharp.com

The DMT® Commitment: For more than thirty years, DMT has been committed to one thing to innovate and produce the world's finest diamond knife and tool sharpeners. All DMT products are made using the highest quality materials and workmanship and are guaranteed to be free of defects. Any product found to be defective, will be replaced free of charge - it's that simple!

DIAMOND MACHINING TECHNOLOGY

85 Hayes Memorial Drive
Marlborough, MA 01752

1-800-666-4DMT or 1-508-481-5944
www.dmtsharp.com

© 2006-2011 DMT® IC0069

DMT DIAMOND SHARPENER GRITS
GRAINS DE L'AIGUISEUR DIAMANT DMT
LIMADURAS PARA AFILADORES DE DIAMANTE DMT

SILVER (XX) • ***Extra Extra Coarse*** • 120 mesh, 120 micron
ARGENT (XX) • ***Extra Extra Gros*** • maille 120, 120 microns
PLATA (XX) • ***Extra Extra Grueso*** • 120 malla, 120 micrones

BLACK (X) • ***Extra Coarse*** • 220 mesh, 60 micron
NOIR (X) • ***Extra Gros*** • maille 220, 60 microns
NEGRO (X) • ***Extra Grueso*** • 220 malla, 60 micrones

BLUE (C) • ***Coarse*** • 325 mesh, 45 micron
BLEU (C) • ***Gros*** • maille 325, 45 microns
AZUL (C) • ***Grueso*** • 325 malla, 45 micrones

RED (F) • ***Fine*** • 600 mesh, 25 micron
ROUGE (F) • ***Fin*** • maille 600, 25 microns
ROJO (F) • ***Fina*** • 600 malla, 25 micrones

GREEN (E) • ***Extra Fine*** • 1200 mesh, 9 micron
VERT (E) • ***Extra Fin*** • maille 1200, 9 microns
VERDE (E) • ***Extra Fino*** • 1200 malla, 9 micrones

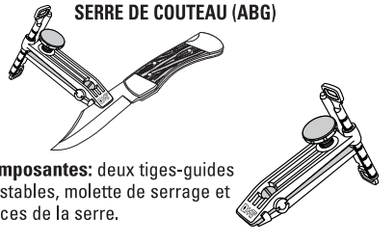
WHITE (CER) • ***Ceramic*** • 2200 mesh, 7 micron
BLANC (CER) • ***Céramique*** • maille 2200, 7 microns
BLANCO (CER) • ***Cerámica*** • 2200 malla, 7 micrones

TAN (EE) • ***Extra Extra Fine*** • 8000 mesh, 3 micron
BRUN CLAIR (EE) • ***Extra Extra Fin*** • maille 8000, 3 microns
MARRÓN LIGERO (EE) • ***Extra Extra Fino*** • 8000 malla, 3 micrones

Need Help?
1-800-666-4DMT • www.dmtsharp.com

ALIGNER™
SYSTÈME D'AIGUISAGE À GUIDAGE FACILE DE TRANCHANT
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

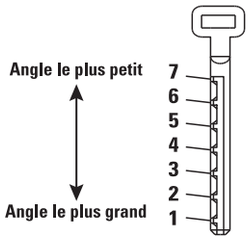
SERRE DE COUTEAU (ABG)



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

1. Effectuez une rotation de 1/4 de tour sur chaquetige ajustable pour la déverrouiller. Poussez (outirer) la tige jusqu'à l'encoche appropriée pourajuster l'angle (voir le tableau ci-dessous pourinformations sur les angles). Tournez la tige pour laverrouiller. Ajustez les deux tiges aux encochescorrespondantes.

TIGE-GUIDE AJUSTABLE



Charte d'angle (degrés)

Largeur de lame / Adjustement de lame		.5"	1" ▼	2" ▼	3"	4"
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

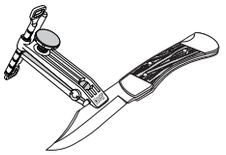
Recommandations d'ajustement d'angle de la serre de couteau Aligner[MD]

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

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

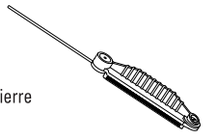
Attention : *L'affilage est en soi dangereux, font attention avec les bords pointus.*
Tenez toujours la bride de poignée de couteau pas.

3. Desserrez 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? d'épaisseur. A l'aide d'un petit tournevis, ajustez la molette de serrage cuivrée jusqu'à ce que les machoires soient bien en d'épaisseur. A l'aide d'un petit tournevis, ajustez la molette de serrage cuivrée jusqu'à ce que les machoires soient bien en place sur la lame du couteau, puis resserrez- la en effectuant un demi- tour.



Resserrez soigneusement la molette 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.

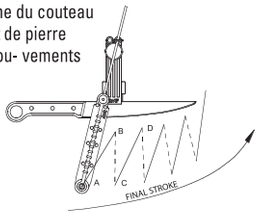
3. L'extrémité de la tige- guide pointant vers vous au-dessus du support de pierre, effectuez une rotation dans le sens horaire avec la tige jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.

4. Insérez la pierre de grain désiré dans le support de pierre et déplacez la came de verrouillage (à droite ou à gauche) pour emprisonner 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 mou- vements 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 insérez 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 cor- rectement 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 sup- plémentaire.*

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 Whetstone[MD] devraient suffire pour en restaurer le tranchant.*

8. Débutez l'aiguisage avec la pierre ayant le grain le plus grossier dans votre ensemble. Complétez pro- gressivement 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 verrouil- lage du support de pierre; avec la pierre faisant face vers le bas, tapez légèrement la came de ver- rouillage contre une table pour libérer la pierre. Insérez la nouvelle pierre dans le support et refer- mez la came de verrouillage pour l'emprisonner. Répétez les étapes 6 et 7.

INSTRUCTIONS POUR ACCESSORIES

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

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

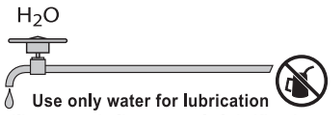
1. Vissez la tige-guide dans la tige fuselée d'aiguisagede lame dentelée.
2. Sélectionnez l'angle d'ajustement approprié etemprisonnez la lame du couteau dans lesmâchoires en centrant le tout sur les dentelures (voir les instructions pour la serre de couteau, étapes 1 et 2).
3. Accrochez l'extrémité recourbée de la tige-guidedans l'anneau à l'extrémité de la tige d'ajustementd'angle.
4. Retenez l'ensemble pour couteau à lame dentelée par 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 for-mat suivant, etc. Effectuez le même nombre de passages d'aiguisage dans chaque dentelure.

SOIN D'UTILISER-ET

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 de la 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 dia- mant ; la céramique peut être nettoyée en frottant la surfaceàl'aide d' une gomme à effaceren polymère.



Use only water for lubrication
N'utilisez que de l'eau pour la lubrification.
Para lubricación sólo use agua.

Voyez la bibliothèque visuelle de DMT pour les instructions visuelles à :

www.dmtsharp.com

L'engagement de DMT® : Pendant plus de trente années, le DMT a été commis à une chose pour innover et pour produire les affûteuses de couteau et d'outil du diamant les plus fines du monde. Tous les produits de DMT sont faits utilisant les matériaux et l'exécution les plus de haute qualité et sont garantis pour être exempts de défauts. N'importe quel produit avéré défectueux, sera remplacé gratuitement - il est celui simple !

DIAMOND MACHINING TECHNOLOGY

85 Hayes Memorial Drive
Marlborough, MA 01752

1-508-481-5944 www.dmtsharp.com

© 2006-2011 DMT®

IC0069

DMT DIAMOND SHARPENER GRITS
GRAINS DE L'AIGUISEUR DIAMANT DMT
LIMADURAS PARA AFILADORES DE DIAMANTE DMT

SILVER (XX) • ***Extra Extra Coarse*** • 120 mesh, 120 micron
ARGENT (XX) • ***Extra Extra Gros*** • maille 120, 120 microns
PLATA (XX) • ***Extra Extra Grueso*** • 120 malla, 120 micrones

BLACK (X) • ***Extra Coarse*** • 220 mesh, 60 micron
NOIR (X) • ***Extra Gros*** • maille 220, 60 microns
NEGRO (X) • ***Extra Grueso*** • 220 malla, 60 micrones

BLUE (C) • ***Coarse*** • 325 mesh, 45 micron
BLEU (C) • ***Gros*** • maille 325, 45 microns
AZUL (C) • ***Grueso*** • 325 malla, 45 micrones

RED (F) • ***Fine*** • 600 mesh, 25 micron
ROUGE (F) • ***Fin*** • maille 600, 25 microns
ROJO (F) • ***Fina*** • 600 malla, 25 micrones

GREEN (E) • ***Extra Fine*** • 1200 mesh, 9 micron
VERT (E) • ***Extra Fin*** • maille 1200, 9 microns
VERDE (E) • ***Extra Fino*** • 1200 malla, 9 micrones

WHITE (CER) • ***Ceramic*** • 2200 mesh, 7 micron
BLANC (CER) • ***Céramique*** • maille 2200, 7 microns
BLANCO (CER) • ***Cerámica*** • 2200 malla, 7 micrones

TAN (EE) • ***Extra Extra Fine*** • 8000 mesh, 3 micron
BRUN CLAIR (EE) • ***Extra Extra Fin*** • maille 8000, 3 microns
MARRÓN LIGERO (EE) • ***Extra Extra Fino*** • 8000 malla, 3 micrones

Aide du besoin ?
1-508-481-5944 • www.dmtsharp.com