

3-in-1 Sharpening System Instructions

750 Grit Diamond Stone (Fine)

SHARPENING LUBRICANT

- Use water or Smith's non-petroleum based honing solution as your sharpening lubricant.

CLEANING YOUR STONE

- Dry the Diamond Stone surface after each use and before storing. Occasionally clean your stone with soapy water and mild brush.

BREAK IN PERIOD INFORMATION

The initial aggressive cutting speed of all Diamond Sharpening Stones will slow with use. At the same time the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process; it is normal and should be expected. Your diamond stone is breaking in, NOT wearing out.

- Place your blade on the end of the stone at the desired sharpening angle and push the blade away from you like you are trying to carve a thin layer off the top of the stone. (See Fig. 2) Repeat this pushing stroke 3 or 4 times.

NOTE: Use moderate to light pressure when pushing (let the diamonds do the work) and try to keep the same angle with each stroke.

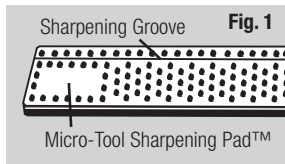
- Now, sharpen the other side of the blade by placing your blade on the opposite end of the Diamond Stone and pulling the blade towards you. (See Fig. 3) Repeat this pulling stroke 3 or 4 times.
- Continue steps 1 and 2 until you feel your blade is truly sharp.

Carbides (Coarse)

- Place the sharpener on a flat surface and hold knife and sharpener as shown. (See Fig. 4)
- Pull blade through slot from heel to tip. Follow contour of the blade.
- Repeat this process 3 or 4 times until your knife blade is sharp.

NOTE: When the carbides stop removing metal, they can be rotated to the other side or replaced. To rotate the heads, remove the two screws and the plastic cover piece. Remove the carbides and rotate them 1/2

SPECIAL FEATURES



turn and then place the top carbide into the bottom slot and the bottom carbide into the top slot. For replacements, contact Smith's Consumer Products Inc.

Ceramic Rods (Extra Fine)

- Remove rods from storage area in bottom of base.
- Select rod surface to be used: Half Round, Flat, or Triangular. Insert the rods firmly into the holes in base with the same sharpening surface facing each other. (See Fig. 5)
- Put hand guard in place by removing storage lid that covers the diamond stone and insert it into the slot in the base, which is located between the end of the diamond stone and carbide slot. (See Fig. 6)

Caution: Never use the ceramic rods without the hand guard in place and always keep hands and fingers behind and below the guard or serious injury could occur. Always place the sharpener on a solid, flat surface when sharpening. (See Fig. 6)

STRAIGHT EDGED KNIVES

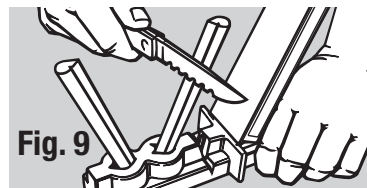
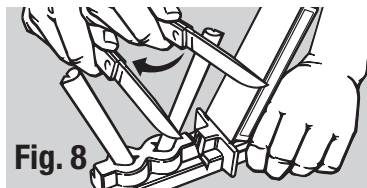
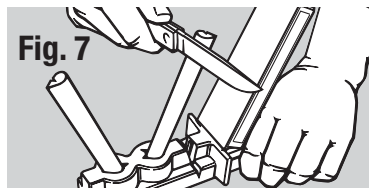
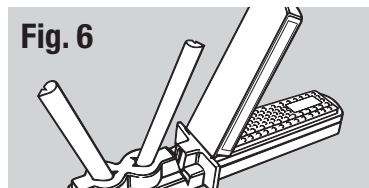
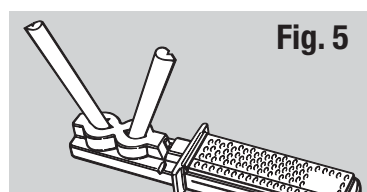
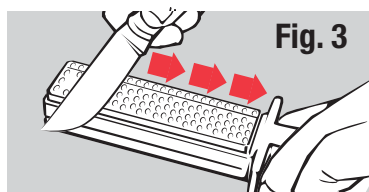
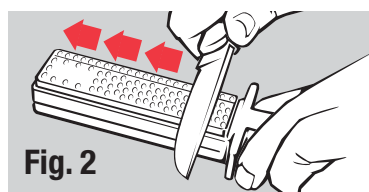
- Use the half-round or flat surface of the ceramic rod for best results.
- Place your knife blade on the inside of the left rod about 1/2" from the top of the rod. Hold the knife at a 90-degree angle to the base. (See Fig. 7.)
- Pull the blade down and across the ceramic rod starting from the back of the knife blade to the tip of the blade. Repeat this action for about 8 to 10 strokes. (See Fig. 8.)
- Repeat this stroke on the inside of the opposite rod to sharpen the other side of your knife.
- Repeat steps 2, 3, and 4 until your knife is sharp.

SERRATED EDGED KNIVES

Follow same sharpening process as STRAIGHT EDGED KNIVES but use the triangular-shaped edge of the ceramic rod and only sharpen the serrated portion of your blade. (See Fig. 9.)

HOOKS

Place the hook in the groove and rub the point back and forth until sharp. Use diamond groove for reshaping the edge, and the groove in the ceramic stone to finish the edge.



Instructions d'Affûtage du Système d'Affûtage 3-en-1 CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Pierre de diamant 750 grains (fine)

LUBRIFIANT D'AFFÛTAGE

- Utilisez de l'eau ou une solution de pierrage à base sans pétrole comme lubrifiant d'affûtage.

NETTOYER VOTRE PIERRE

- Asséchez la surface de la pierre de diamant après chaque utilisation et avant le rangement. Nettoyez votre pierre à l'occasion avec de l'eau savonneuse et une brosse douce.

INFORMATION SUR LA PÉRIODE DE RODAGE

La vitesse de coupe agressive initiale de toutes les pierres d'affûtage de diamant sera réduite avec l'usage. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne vous inquiétez pas de ce processus de rodage, il est normal et vous devriez vous y attendre. Votre pierre de diamant se rode, NE s'use PAS.

- Placez la feuille à la fin de la première pierre de l'angle désiré d'affûtage et de pousser en avant comme s'il cherchait à se tailler une fine couche de la surface de la pierre. (Voir figure 2) Répétez ces trois ou quatre dernières fois.

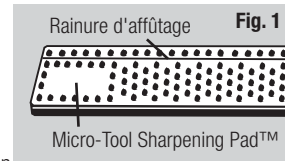
REMARQUE: Assurez une pression légère à modérée tout en poussant (laisser les diamants font le travail) et essayer de maintenir le même angle à chaque passage.

- Puis affiner l'autre côté de la feuille en la plaçant sur le côté opposé du diamant et en le tirant vers soi. (Voir figure 3). Répétez ces trois ou quatre dernières fois.
- Continuer avec les étapes un et deux jusqu'à ce que vous sentez vraiment la lame est aiguisée.

Carbures (grosier)

- Placez l'affûteur sur une surface plane et de tenir le couteau et l'affûteur comme indiqué. (Voir Fig. 4)
- Tirez la lame à travers la fente du talon à la pointe. Suivre le contour de la pale.
- Répétez ce processus 3 à 4 fois jusqu'à ce que le couteau soit tranchant.

REMARQUE: Lorsque les carbures arrêtent enlèvement de métal, ils peuvent être mis en rotation vers l'autre côté ou remplacés. Pour faire tourner les têtes, enlever les deux vis et la pièce de couvercle en plastique. Retirez les carbures et les faire pivoter 1/2 tour et puis placez le carbure de haut en bas dans la fente et le carbure de fond dans la fente supérieure. Pour les remplacements, contactez Smith's Consumer Products Inc.



Fusils de céramique (extra fins)

- Retirez les fusils de l'espace de rangement dans la partie inférieure de la base.
- Choisissez la surface de fusil à utiliser : demi-ronde, plate ou triangulaire. Insérez les fusils fermement dans les trous de la base avec la même surface d'affûtage face à face. (Voir la fig. 5)
- Mettez le protège-main en place en retirant le couvercle de rangement couvrant la pierre de diamant et insérez-le dans la fente dans la base qui se trouve entre l'extrémité de la pierre de diamant et la fente de carbure. (See Fig. 6)

Mise en garde : N'utilisez jamais les fusils de céramique sans protège-main en place et gardez toujours les mains et les doigts derrière et sous le protecteur sinon il pourrait y avoir des blessures graves. Placez toujours l'affûteur 3-en-1 sur une surface solide et à plat en affûtant sinon il pourrait y avoir des blessures graves. (Voir la fig. 6)

COUTEAUX À BORD DROIT

- Utilisez la surface demi-ronde ou à plat de la pierre de céramique pour les meilleurs résultats.
- Placez la lame de votre couteau à l'intérieur du fusil gauche à environ 1,27 cm (1/2 po) du dessus de la pierre. Tenez le couteau à un angle de 90 degrés de la base. (Voir la fig. 7)
- Tirez la lame vers le bas et à travers le fusil de céramique en commençant de l'arrière de la lame du couteau jusqu'au bout de la lame. Répétez cette action pendant environ 8 à 10 passages. (Voir la fig. 8)
- Répétez ce passage à l'intérieur du fusil droit pour affûter l'autre côté de votre couteau.
- Répétez les étapes 2, 3 et 4 jusqu'à ce que le couteau soit affûté.

COUTEAUX À BORD DENTELÉ

Suivez le même processus d'affûtage des couteaux à bord droit, mais utiliser le bord de forme triangulaire de la tige en céramique et seulement aiguiser la partie dentelée de votre lame. (Voir la fig. 9)

CROCHETS

Placez le crochet dans la rainure et frottez la pointe du crochet d'avant en arrière jusqu'à ce qu'elle soit tranchante. Utilisez la rainure de diamant pour reformer le bord et la rainure dans la pierre de céramique pour finir le bord.

Instrucciones Del Sistema De Afilado 3 En 1

Piedra de diamante de grano 750 (fino)

LUBRICANTE PARA AFILAR

- Use agua o aceite sin petróleo para afilar Smith's como su lubricante para afilar.

LIMPIANDO SU PIEDRA

- Seque la superficie de la piedra de diamante después de cada uso y antes de almacenarla. Limpie su piedra ocasionalmente con agua jabonosa y un cepillo suave.

INFORMACIÓN DEL PERÍODO DE ASENTAMIENTO

La velocidad agresiva inicial de cortado de todas las piedras de diamante para afilar disminuirá con el uso. Al mismo tiempo el acabado abrasivo mejorará. No se sienta confundido por este período de asentamiento; es normal y de esperarse. Su piedra de diamante se está asentando, NO se está gastando.

- Coloque la hoja al final de la piedra al ángulo de afilado deseado y empujela hacia adelante como si estuviera tratando de tallar una delgada capa de la superficie de la piedra. (Vea la Fig. 2) Repita estas pasadas de tres a cuatro veces.

NOTA: haga una presión de moderada a leve mientras la empuja (deje que los diamantes hagan el trabajo) y trate de mantener el mismo ángulo en cada pasada.

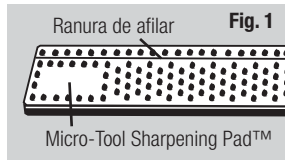
- Después afile el otro lado de la hoja colocándola en el extremo opuesto de la piedra de diamante y jalándola hacia usted. (Vea la Fig. 3) Repita estas pasadas de tres a cuatro veces.
- Continúe con los pasos uno y dos hasta que sienta que la hoja realmente tiene filo.

Carburo (grosos)

- Coloque el afilador sobre una superficie plana y mantenga el cuchillo y el afilador como se muestra. (Ver Fig. 4)
- Tire de la hoja a través de la ranura desde el talón hasta la punta. Seguir el contorno de la hoja.
- Repita este proceso 3 ó 4 veces hasta que su cuchillo esté filoso.

NOTA: Cuando los carburos dejan de arranque de metal, que se pueden girar hacia el otro lado o reemplazados. Para girar las cabezas, retire los dos tornillos y la pieza de cubierta de plástico. Retire los carburos y rotar los 1/2 de vuelta y luego colocar el carburo de la parte superior en la ranura inferior y el carburo de fondo en la ranura superior. Para reemplazos, póngase en contacto de Smith's Consumer Products Inc.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES



Varillas de cerámica (extra fino)

- Quite las varillas del área de almacenamiento en la parte inferior de la base.
- Seleccione la superficie de la varilla a usar: Semicircular, plana o triangular. Inserte las varillas firmemente dentro de los agujeros en la base con la misma superficie de afilado cara a cara. (Vea Fig. 5)
- Ponga el protector para las manos en su lugar removiendo la tapa de almacenamiento que cubre la piedra de diamante e insertándola dentro de la ranura en la base, que está localizada entre el extremo de la piedra de diamante y la ranura de carburo.

Precaución: Nunca use las varillas de cerámica sin el protector para las manos en su lugar y mantenga siempre las manos y dedos detrás y debajo del protector o podrían ocurrir lesiones graves. Al momento de afilar la navaja, colocar el afilador sobre una superficie plana y sólida. (Vea Fig 6)

CUCHILLOS CON FILO RECTO

- Use la superficie plana o semicircular de la piedra de cerámica para obtener mejores resultados.
- Coloque la hoja de su cuchillo en el interior de la varilla izquierda alrededor de 1/2" desde la parte superior de la piedra. Sujete el cuchillo a un ángulo de 90 grados de la base. (Vea Fig. 7)
- Tire de la hoja hacia abajo y a través de la varilla cerámica empezando desde la parte trasera del cuchillo hasta la punta de la hoja. Repita esta acción de deslizar de 8 a 10 veces aproximadamente. (Vea Fig. 8)
- Repita este movimiento en el interior de la varilla derecha para afilar el otro lado de su cuchillo.
- Repita los pasos 2,3 y 4 hasta que su cuchillo esté filoso.

CUCHILLOS CON FILO SERRADO

Siga el mismo proceso de afilado como cuchillos de borde recto, pero utilizar el borde con forma triangular de la barra de cerámica y sólo afilar la parte dentada de la cuchilla. (Vea Fig. 9)

GANCHOS

Coloque el gancho en la ranura y frote la punta del gancho de atrás hacia adelante hasta que esté filoso. Use la ranura de diamante para darle forma nuevamente al borde y la ranura en la piedra cerámica para darle acabado al borde.