

Chef'sChoice®

MULTI-FUNCTIONAL MANUAL KNIFE SHARPENER
AIGUISEUR MANUEL MULTIFONCTION
AFILADOR MANUAL MULTIFUNCIONAL

Model / Modèle / Modelo | SH6N1BKG14

INSTRUCTION MANUAL

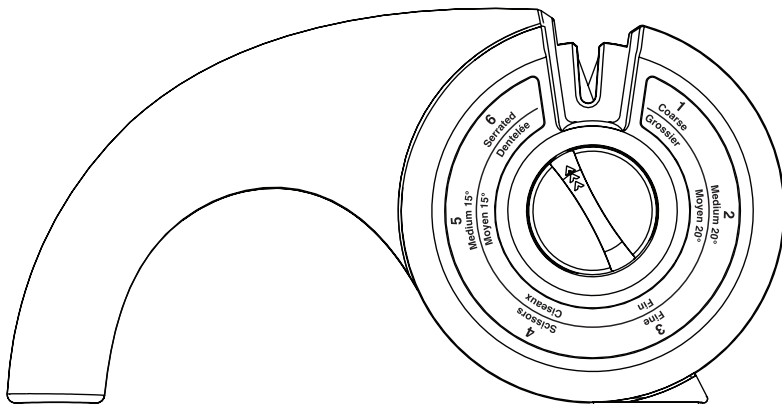
Read these instructions before use. It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

MANUEL D'INSTRUCTION

Veuillez lire ces instructions avant toute utilisation. Il est essentiel que vous respectiez ces instructions pour obtenir des résultats optimaux.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lee estas instrucciones antes de usarlo. Es esencial que sigas estas instrucciones para lograr óptimos resultados.

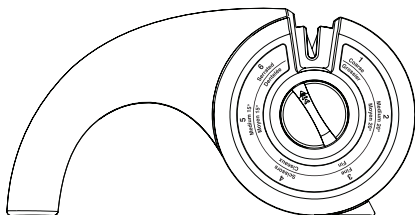


SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE
GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

CONGRATULATIONS!

By selecting the innovative Chef'sChoice® Multi-functional Manual Knife Sharpener, you will be able to enjoy the pleasure of knives that are sharper and stay sharp longer. Before you begin, the Chef'sChoice® Multi-functional Manual Knife Sharpener is ambidextrous, making it easy to use whether you are a right or left-handed person. Functions 1 through 6 are clearly marked for your convenience and outlined below. CAUTION! Keep all fingers clear of the knife blade at all times. Make certain the blade is clean, then proceed with instructions.

FUNCTIONS



1. Coarse
2. Medium 20°
3. Fine
4. Scissors
5. Medium 15°
6. Serrated

INSTRUCTIONS

1. Adjust the knob on the knife sharpener to the appropriate function for the type of knife you are sharpening.
2. Place the sharpener on a level surface about waist high. If right-handed, hold the handle with your left hand and the knife with your right hand. If left-handed, turn the sharpener around, hold the handle with your right hand and the knife with your left.
 - Straight-edged blades: Select function 1 – Coarse, if your knife has blunt or chipped edges. If your knife has regular wear, you can select function 2 or 5 – Medium, depending on the angle of your knife. Traditional knives are 20°, while most thinner blades or Asian-type blades are 15°. Place the knife into the slot and move the blade back and forth in the slot along the entire blade length. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Continue the back-and-forth action until the blade is sharp (see Testing for sharpness). Proceed to function 3 – Fine, following the same action. Apply little to no downward pressure. If you started in function 1, continue this action in function 2, and proceed to function 3 – Fine, following the same action.

NOTE:

*20° beveled edges are known for a longer lasting edge (you do not need to sharpen as often), while 15° beveled edges are known for their sharpness. Use the Medium 15° function (Function 5) to give your knife an extra sharpness, before polishing (Function 3).

- Scissors: Select function 4 – Scissors for sharpening. Open the scissors, place the cutting edge into the sharpening slot and move back and forth until sharp. It is unnecessary to lift the blade after every stroke. Continue the back-and-forth action until the blade is sharp (see Testing for sharpness).
 - Bread or serrated knives: Select function 6 – Serrated for sharpening. Put the knife into the slot and move the blade back and forth in the slot along the entire blade length.
3. After sharpening the knife, wipe it clean with a damp cloth or rinse under running water. Wipe dry before using.

TESTING FOR SHARPNESS

Try slicing a tomato or other food before you sharpen your knife. Then test the knife periodically during sharpening until you achieve the sharpness you desire. Ideally, a well sharpened knife should slice cleanly through food without excessive force and without crushing it. *To test periodically for sharpness, hold a sheet of paper by its edge and carefully slice through it, making sure you cut a short but safe distance from your fingers. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.

RESHARPENING

Knives can be resharpened by following the procedure described above, but, in general, fewer strokes will be required than for the initial sharpening, short but safe distance from your fingers. A sharp blade will cut smoothly without tearing the paper.

MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Do not immerse sharpener in water or put in the dishwasher.

APPLIANCE 1 YEAR LIMITED WARRANTY

EdgeCraft Corporation ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("Warranty Period") with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at **www.chefschoice.com**.

A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

VALID ONLY IN USA AND CANADA.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy"). Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

Chef'sChoice: 1-Year Limited Warranty

Model: SH6N1BKG14

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.chefschoice.com



Contact for warranty service:

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

Spare parts are not available for this model.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris KY 40361 U.S.A.

Assembled in the U.S. with U.S. and globally sourced materials.

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft Corporation. Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64 Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© 2026 The Legacy Companies, LLC

A26

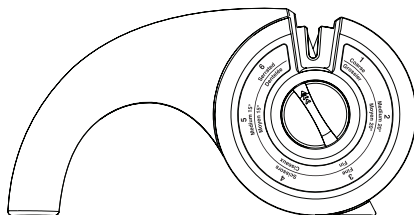
E/F/S

SH6N1BKG14

FÉLICITATIONS !

En choisissant l'aiguiser manuel multifonction Chef'sChoice® innovant, vous pourrez profiter de couteaux plus tranchants et qui restent affûtés plus longtemps. Avant de commencer, l'aiguiser manuel multifonction Chef'sChoice® est ambidextre, ce qui le rend facile à utiliser, que vous soyez droitier ou gaucher. Les fonctions 1 à 6 sont clairement indiquées pour votre commodité et détaillées ci-dessous. ATTENTION ! Gardez vos doigts éloignés de la lame du couteau en tout temps. Assurez-vous que la lame est propre avant de suivre les instructions.

FONCTIONS



1. Grossier
2. Moyen 20°
3. Fin
4. Ciseaux
5. Moyen 15°
6. Dentelée

INSTRUCTIONS

1. Ajustez le bouton de l'aiguiser de couteaux sur la fonction appropriée en fonction du type de couteau que vous souhaitez affûter.
2. Placez l'aiguiser sur une surface plane, à hauteur de taille. Si vous êtes droitier, tenez le manche avec votre main gauche et le couteau avec votre main droite. Si vous êtes gaucher, retournez l'aiguiser, tenez le manche avec votre main droite et le couteau avec votre main gauche.
 - Lames à tranchant droit : Sélectionnez la fonction 1 - Grossier, si votre couteau a des bords émoussés ou ébréchés. Si votre couteau présente une usure normale, vous pouvez sélectionner la fonction 2 ou 5 - Moyen, en fonction de l'angle de votre couteau. Les couteaux traditionnels ont un angle de 20°, tandis que la plupart des lames plus fines ou des couteaux de type asiatique ont un angle de 15°. Placez le couteau dans la fente et faites-le glisser en va-et-vient sur toute la longueur de la lame. Il n'est pas nécessaire de soulever la lame après chaque passage. Continuez ce mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que la lame soit tranchante (voir Tester la netteté). Passez ensuite à la fonction 3 - Fin, en suivant le même mouvement. Appliquez peu ou pas de pression vers le bas. Si vous avez commencé avec la fonction 1, continuez avec la fonction 2, puis passez à la fonction 3 - Fin, en suivant le même mouvement.

REMARQUE :

* Les bords biseautés à 20° sont connus pour leur longévité (vous n'avez pas besoin de les affûter aussi souvent), tandis que les bords biseautés à 15° sont appréciés pour leur tranchant. Utilisez la fonction Moyenne 15° (Fonction 5) pour donner à votre couteau un tranchant supplémentaire avant de le polir (Fonction 3).

- Ciseaux : Sélectionnez la fonction 4 - Ciseaux pour l'affûtage. Ouvrez les ciseaux, placez le tranchant dans la fente d'affûtage et déplacez-les en va-et-vient jusqu'à ce qu'ils soient tranchants. Il n'est pas nécessaire de soulever les ciseaux après chaque passage. Continuez l'action de va-et-vient jusqu'à ce qu'ils soient tranchants (voir Tester la netteté).
 - Couteaux à pain ou dentelés : Sélectionnez la fonction 6 - Dentelée pour l'affûtage. Placez le couteau dans la fente et déplacez la lame en va-et-vient sur toute la longueur de la lame.
3. Après l'affûtage, essuyez le couteau avec un chiffon humide ou rincez-le sous l'eau courante. Séchez-le avant de l'utiliser.

VÉRIFICATION DE L'AFFÛTAGE

Essayez de couper une tomate ou un autre aliment avant d'affûter votre couteau. Ensuite, testez le couteau périodiquement pendant l'affûtage jusqu'à obtenir la netteté désirée. Idéalement, un couteau bien affûté doit trancher proprement les aliments sans forcer et sans les écraser.

Pour tester la netteté, tenez une feuille de papier par le bord et tranchez-la soigneusement, en veillant à couper à une distance courte mais sécurisée de vos doigts. Une lame bien affûtée coupera nettement sans déchirer le papier.

RÉAFFÛTAGE

Les couteaux peuvent être réaffûtés en suivant la procédure décrite ci-dessus, mais en général, moins de passages seront nécessaires que pour l'affûtage initial, à une distance sûre mais courte de vos doigts. Une lame bien affûtée coupera proprement sans déchirer le papier.

ENTRETIEN

- L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide.
- Aucune huile ni autre liquide lubrifiant n'est nécessaire pour cet aiguiseur.
- Ne pas mettre l'aiguiseur au lave-vaisselle.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN DE L'APPAREIL

EdgeCraft Corporation (« la Société ») garantit cet appareil contre les défaillances du matériel et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie ») avec une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la société. La garantie est valable uniquement pour un usage domestique à l'intérieur.

La garantie ne couvre aucun dommage aux surfaces antiadhésives de l'appareil, y compris la décoloration. La garantie est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par la société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvais usage, sévices, négligence, rayage, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE L'APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client via notre site Web, à l'adresse **www.chefschoice.com**.

Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en cours de transport.

VALABLE UNIQUEMENT AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

SERVICES DE RÉPARATION

Les services de réparation ne sont pas proposés par The Legacy Companies, LLC ("the Company") or ("TLC").

Le remplacement est offert uniquement dans le cadre de la garantie limitée de TLC. La société Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie:

Chef'sChoice: Garantie limitée d'un an

Modèle: SH6NIBKG14

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période d'un an à compter de la date d'achat la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ni pièce de rechange ne sera proposé.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.chefschoice.com



Contact pour le service de garantie :

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES

Les pièces détachées ne sont pas disponibles pour ce modèle.

The Legacy Companies

149 Cleveland Drive, Paris KY 40361 U.S.A.

Assemblé aux États-Unis avec des matériaux d'origine américaine et mondiale.

chefschoice.com

Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets EdgeCraft ou des brevets en instance comme indiqué sur le produit.

Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® et la conception globale de ce produit sont des marques déposées de EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 982

Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© 2026 The Legacy Companies, LLC

A26

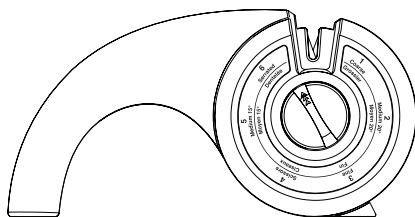
E/F/S

SH6NIBKG14

¡FELICIDADES!

Al seleccionar el innovador Afilador Manual Multifuncional Chef'sChoice®, podrá disfrutar de cuchillos más afilados que se mantienen así por más tiempo. Antes de empezar El Afilador Manual Multifuncional Chef'sChoice® es ambidiestro, lo que lo hace fácil de usar, ya seas diestro o zurdo. Las funciones del 1 al 6 están claramente indicadas para su conveniencia y se detallan a continuación. ¡CUIDADO! Mantenga siempre los dedos alejados de la hoja del cuchillo. Asegúrese de que la hoja esté limpia antes de seguir las instrucciones.

FUNCIONES



1. Grueso
2. Medio 20°
3. Fino
4. Tijeras
5. Medio 15°
6. Serrado

INSTRUCCIONES

1. Ajuste la perilla del afilador a la función adecuada según el tipo de cuchillo que esté afilando.
 2. Coloque el afilador sobre una superficie plana a la altura de la cintura. Si es diestro, sostenga el mango con la mano izquierda y el cuchillo con la mano derecha. Si es zurdo, gire el afilador, sostenga el mango con la mano derecha y el cuchillo con la mano izquierda.
 - Cuchillos de filo recto: Seleccione la función 1 - Grueso, si su cuchillo tiene bordes romos o mellados. Si su cuchillo muestra desgaste normal, puede seleccionar la función 2 o 5 - Medio, dependiendo del ángulo de la hoja. Los cuchillos tradicionales tienen un ángulo de 20°, mientras que los cuchillos más delgados o de tipo asiático suelen tener un ángulo de 15°. Coloque el cuchillo en la ranura y muévelo hacia adelante y hacia atrás a lo largo de toda la longitud de la hoja. No es necesario levantar la hoja después de cada pasada. Continúe el movimiento hacia adelante y hacia atrás hasta que el cuchillo esté afilado (Consulte la prueba de afilado). Luego, pase a la función 3 - Fino, manteniendo el mismo movimiento. Aplique poca o ninguna presión hacia abajo. Si comenzó con la función 1, continúe con la función 2, y luego pase a la función 3 - Fino, repitiendo el mismo movimiento.
- NOTA:**
- *Los bordes biselados a 20° son conocidos por su durabilidad (no es necesario afilarlos con tanta frecuencia), mientras que los bordes biselados a 15° se destacan por su agudeza. Use la función Media 15° (Función 5) para darle a su cuchillo un afilado extra, antes de pulirlo (Función 3).
 - Tijeras: Seleccione la función 4 - Tijeras para afilar. Abra las tijeras, coloque el filo en la ranura de afilado y muévelo hacia adelante y hacia atrás hasta que estén afiladas. No es necesario levantar la hoja después de cada pasada. Continúe el movimiento hacia adelante y hacia atrás hasta que las tijeras estén afiladas (Consulte la prueba de afilado).
 - Cuchillos de pan o con sierra: Seleccione la función 6 - Serrado para afilar. Coloque el cuchillo en la ranura y muévelo hacia adelante y hacia atrás a lo largo de toda la longitud de la hoja.
3. Después de afilar el cuchillo, límpielo con un paño húmedo o enjuáguelo bajo agua corriente. Séquelo bien antes de usarlo.

PRUEBA DE AFILADO

Intente cortar un tomate u otro alimento antes de afilar el cuchillo. Luego, pruebe el cuchillo periódicamente durante el afilado hasta alcanzar el nivel de filo deseado. Idealmente, un cuchillo bien afilado debe cortar los alimentos de manera limpia, sin aplicar demasiada fuerza ni aplastarlos. Para comprobar el filo periódicamente, sostenga una hoja de papel por el borde y córtela con cuidado, asegurándose de hacerlo a una distancia corta pero segura de sus dedos. Una hoja afilada cortará suavemente sin desgarrar el papel.

REAFILADO

Los cuchillos se pueden volver a afilar siguiendo el procedimiento descrito anteriormente, pero, en general, se necesitarán menos pasadas que en el afilado inicial, manteniendo siempre una distancia segura y corta de los dedos. Una hoja afilada cortará suavemente sin desgarrar el papel.

MANTENIMIENTO

- El exterior se puede limpiar con un paño suave y húmedo.
- No es necesario usar aceites ni otros líquidos lubricantes con este afilador.
- No coloque el afilador en el lavavajillas.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO DEL ELECTRODOMÉSTICO

EdgeCraft Corporation ("la Empresa") garantiza este electrodoméstico contra posibles deficiencias en los materiales y la mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original ("Período de garantía") con el comprobante de compra, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.chefschoice.com**.

Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

VÁLIDO SOLO EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

SERVICIOS DE REPARACIÓN

The Legacy Companies no ofrece reparaciones, LLC ("the Company") or ("TLC"). El reemplazo solo se ofrece bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC (la Compañía) garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

Chef'sChoice: Garantía limitada de 1 año

Modelo: SH6NIBKG14

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC por un período de 1 año a partir de la fecha de compra, la que sea posterior.

Una vez que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para obtener más detalles de la garantía y reclamos: www.chefschoice.com



Contact for warranty service:

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

No hay repuestos disponibles para este modelo.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris KY 40361 U.S.A.

Ensamblado en EE. UU. con material de origen estadounidense y mundial.

chefschoice.com

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft y/o otras patentes pendientes, tal como se indique en el producto mismo. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, Diamond Hone®, EdgeSelect® y el diseño integral de este producto son marcas comerciales registradas de EdgeCraft Corporation.

Conforms to UL Std. 982 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64

Certified to EN 60335-1, EN 60335-2, EN 55014-1+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

© 2026 The Legacy Companies, LLC

A26

E/F/S
Español - 7

SH6NIBKG14

Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

chefschoice.com

© 2026 The Legacy Companies, LLC

A26 E/F/S