

Chef'sChoice®

PORTABLE KNIFE SHARPENER
AIGUISEUR DE COUTEAUX PORTABLE
AFILADOR DE CUCHILLOS PORTÁTIL

Model / Modèle / Modelo | SHPKTBKG14

INSTRUCTION MANUAL

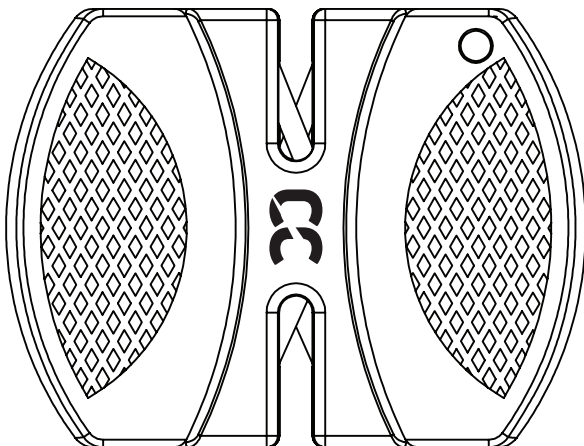
Read these instructions before use. It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

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 Chef'sChoice® Portable 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® Portable Knife Sharpener is ambidextrous, making it easy to use whether you are a right or left-handed person. Stages 1 and 2 are outlined below. CAUTION! Keep all fingers clear of the knife blade at all times. Make certain the blade is clean, then proceed with instructions.

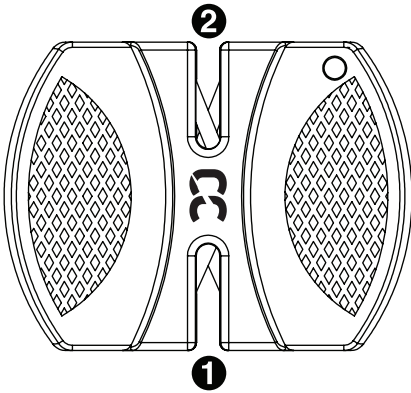
USING YOUR SHARPENER

STAGES

1. Coarse, tungsten carbide sharpening rods for very blunt or chipped edges.
2. Fine, ceramic sharpening rods for regular sharpening.

DIRECTIONS

1. Place the knife sharpener on a level surface about waist high.
2. If right-handed, hold the sharpener with your left hand and the knife with your right hand. If left-handed, hold the sharpener with your right hand and the knife with your left.
3. Place the knife blade into the stage 1 or 2 depending on the bluntness of the knife and move the blade from the end closest to handle to the tip, ensuring the entire length of the blade is sharpened. Repeat until you are satisfied with the sharpness of the blade. Use the "Coarse" slot for really dull knives. For a regular maintenance of a blade, a few strokes in the polishing stage are often enough to give its sharpness back to your blade.
4. If you started with Stage 1 - Coarse, you can proceed with the same action in stage 2 - Fine.
5. After sharpening, wipe the knife blade clean with a damp cloth or wash with dish soap and water. Wipe knife 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 re-sharpened by following the procedure described above, but, in general, fewer strokes will be required than for the initial sharpening.

MAINTENANCE

- The exterior can be cleaned with a damp, soft cloth.
- No oils or other lubricating liquids are necessary with this sharpener.
- Do not put the sharpener in the dishwasher.
- Not recommended for serrated knives and scissors.

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: SHPKTBKG14

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

SHPKTBKG14

FÉLICITATIONS !

En choisissant l'aiguiseur de couteaux portable Chef'sChoice®, vous pourrez profiter de couteaux plus tranchants qui restent affûtés plus longtemps. Avant de commencer, l'aiguiseur de couteaux portable Chef'sChoice® est ambidextre, ce qui le rend facile à utiliser, que vous soyez droitier ou gaucher. Les étapes 1 et 2 sont détaillées ci-dessous. ATTENTION ! Gardez toujours vos doigts éloignés de la lame du couteau. Assurez-vous que la lame est propre, puis suivez les instructions.

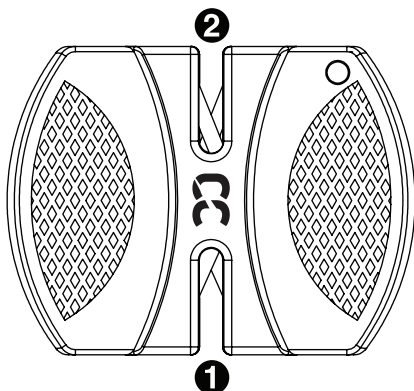
UTILISATION DE VOTRE AIGUISEUR

ÉTAPES

1. Barres de carbure de tungstène grossières pour les bords très émoussés ou endommagés.
2. Barres de céramique fines pour un affûtage régulier.

INSTRUCTIONS

1. Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface plane, à hauteur de taille.
2. Si vous êtes droitier, tenez l'aiguiseur avec votre main gauche et le couteau avec votre main droite. Si vous êtes gaucher, tenez l'aiguiseur avec votre main droite et le couteau avec votre main gauche.
3. Insérez la lame du couteau dans la fente de l'étape 1 ou 2, selon le niveau d'émoussage, et faites-la glisser de l'extrémité proche du manche jusqu'à la pointe, en vous assurant que toute la longueur de la lame soit affûtée. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la netteté de la lame. Utilisez la fente "Grossier" pour les couteaux très émoussés. Pour un entretien régulier, quelques passages dans la fente de polissage suffisent souvent à redonner du tranchant à la lame.
4. Si vous avez commencé avec l'étape 1 – Grossier, vous pouvez ensuite passer à l'étape 2 – Fin, en répétant la même action.
5. Après l'affûtage, essuyez la lame avec un chiffon humide ou lavez-la avec de l'eau et du savon à vaisselle. Séchez le couteau 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, il faudra moins de passes qu'au moment de l'affûtage initial.

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.
- Il n'est pas recommandé pour les couteaux dentelés ni les ciseaux.

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'ADÉQUATION 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: SHPKTBKG14

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

SHPKTBKG14

¡FELICIDADES!

Al elegir el Afilador de Cuchillos Portátil Chef'sChoice®, podrá disfrutar del placer de cuchillos más afilados y que mantienen su filo por más tiempo. Antes de empezar, el afilador de cuchillos portátil Chef'sChoice® es ambidiestro, lo que lo hace fácil de usar, ya seas diestro o zurdo. A continuación se detallan las etapas 1 y 2. ¡PRECAUCIÓN! Mantenga los dedos alejados de la hoja del cuchillo en todo momento. Asegúrese de que la hoja esté limpia antes de continuar con las instrucciones.

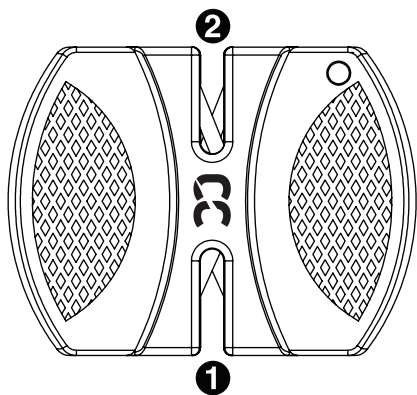
USO DE SU AFILADOR

ETAPAS

1. Barras de afilado gruesas de carburo de tungsteno para bordes muy desafilados o con muescas.
2. Barras de afilado finas de cerámica para un afilado regular.

INSTRUCCIONES

1. Coloque el afilador de cuchillos sobre una superficie plana, a la altura de la cintura.
2. Si es diestro, sostenga el afilador con la mano izquierda y el cuchillo con la mano derecha. Si es zurdo, sostenga el afilador con la mano derecha y el cuchillo con la mano izquierda.
3. Introduzca la hoja del cuchillo en la etapa 1 o 2, según el grado de desafilado, y deslícela desde el extremo cercano al mango hasta la punta, asegurándose de afilar toda la longitud de la hoja. Repita el proceso hasta que esté satisfecho con el filo. Use la ranura "Grueso" para cuchillos muy desafilados. Para un mantenimiento regular, unos pocos movimientos en la etapa de pulido suelen ser suficientes para devolverle el filo al cuchillo.
4. Si comenzó con la Etapa 1 - Grueso, puede continuar con la misma acción en la Etapa 2 - Fino.
5. Después de afilar, limpie la hoja con un paño húmedo o lávela con agua y jabón. Seque bien el cuchillo 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 pueden ser reafilados siguiendo el procedimiento descrito anteriormente, aunque generalmente se necesitarán menos pasadas que en el afilado inicial.

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.
- No se recomienda para cuchillos dentados ni tijeras.

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 CANADA

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: SHPKTBKG14

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

SHPKTBKG14

A26

E/F/S

Español - 7

