

Chef'sChoice®

PORTABLE KNIFE SHARPENER
AIGUISEUR DE COUTEAUX PORTABLE
AFILADOR DE CUCHILLOS PORTÁTIL

Model / Modèle / Modelo | SHPKTBKG14

INSTRUCTION MANUAL

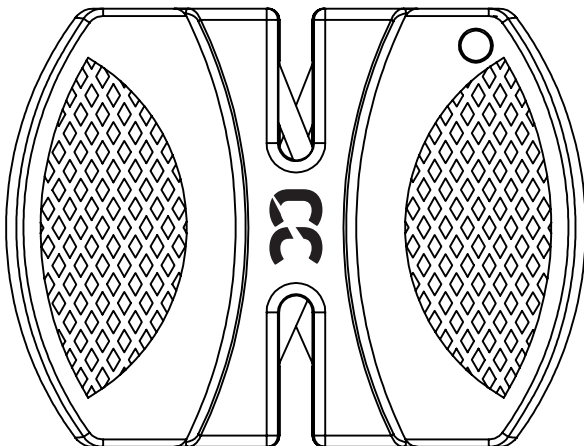
Read these instructions before use. It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

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.

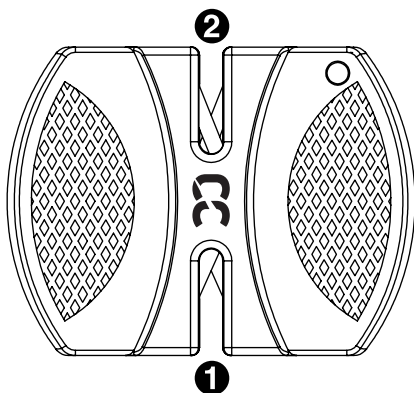
USING YOUR SHARPENER

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.

LIMITED WARRANTY

Limited Warranty: Used with normal care, this product, designed for hand use only, is guaranteed against defective material and workmanship for a period of 1 year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid, with dated proof of purchase, within the Warranty Period. This Limited Warranty does not cover replacement or abrasive pads necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE CRAFT® CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty applies only to normal household use of this sharpener and is void for industrial or commercial use.

If you think the product has failed or requires service within its warranty period, please visit

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/home>

or scan the QR Code.



For Product Registration, please visit

<https://chefschoice.com/pages/product-registration/>

or scan the QR code.



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.

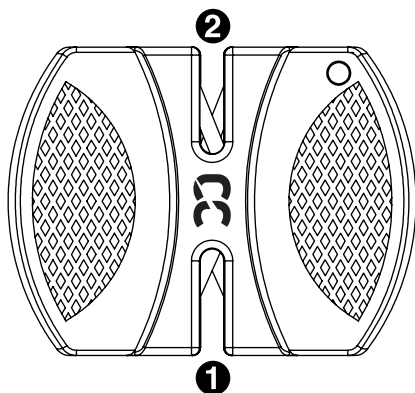
UTILISATION DE VOTRE AIGUISEUR

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

Garantie limitée : Utilisé avec un soin normal, ce produit, conçu pour un usage manuel uniquement, est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de la livraison au propriétaire initial, selon la date la plus tardive (« Période de garantie »). Nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, tout produit ou pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication sans frais si le produit nous est retourné port payé, avec une preuve d'achat datée, pendant la période de garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remplacement ou les tampons abrasifs rendus nécessaires par l'utilisation du produit ou les dommages au produit résultant d'une mauvaise utilisation. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE. EDGE CRAFT® CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite et certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre. Cette garantie s'applique uniquement à l'utilisation domestique normale de cet affûteur et est nulle pour un usage industriel ou commercial.

Si vous pensez que le produit est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, visitez <https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/home> ou scannez le code QR.



Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter <https://chefschoice.com/pages/productregistration/> ou scannez le code QR.



¡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.

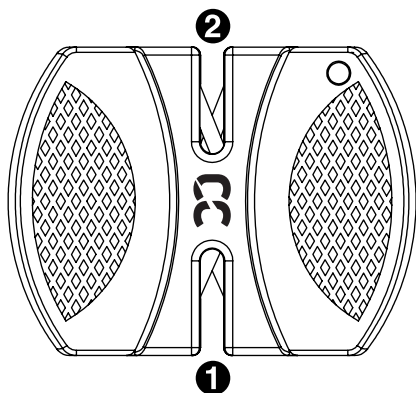
USO DE SU AFILADOR

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 reafileados 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

Garantía limitada: Utilizado con el cuidado normal, este producto, diseñado solo para uso manual, está garantizado contra defectos de material y mano de obra por un período de 1 año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original ("Período de garantía"). Repararemos o reemplazaremos, a nuestro criterio, cualquier producto o pieza que tenga defectos de material o mano de obra sin cargo si el producto se nos devuelve con franqueo pagado, con comprobante de compra fechado, dentro del Período de garantía. Esta Garantía limitada no cubre el reemplazo o las almohadillas abrasivas necesarias por el uso del producto o los daños al producto que resulten del mal uso. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE GARANTÍA. EDGE CRAFT® CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico normal de este afilador y no es válida para uso industrial o comercial.

Si considera que el producto ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, visite

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/home>

o escanee el código QR.



Para el registro de productos, visite

<https://chefschoice.com/pages/product-registration/>

o escanee el código QR.



