

Chef'sChoice®

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

Model / Modèle / Modelo | SH6N1BKG14

INSTRUCTION MANUAL

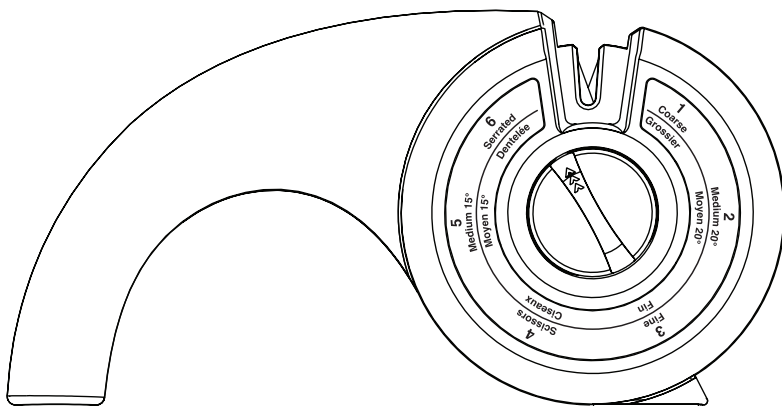
Read these instructions before use. It is essential that you follow these instructions to achieve optimum results.

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.

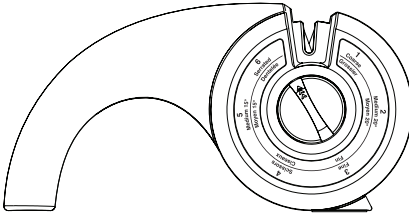


**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE
GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS**

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.

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.

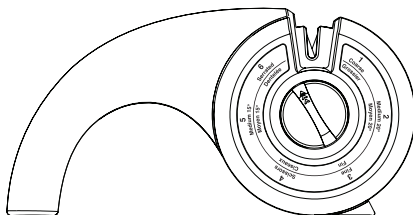


For Product Registration, please visit <https://chefschoice.com/pages/product-registration/> or scan the QR code.

FÉLICITATIONS !

En choisissant l'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 aiguiser.
- Ne pas mettre l'aiguiser au lave-vaisselle.

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.

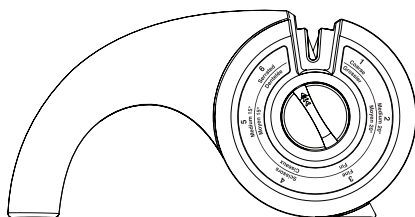


Pour l'enregistrement du produit, veuillez visiter <https://chefschoice.com/pages/productregistration/> ou scannez le code QR.

¡FELICIDADES!

Al 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

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.

Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

chefschoice.com

© The Legacy Companies 2025

A25 E/F/S