



User Manual

6 Piece Knife Set with Block

MODEL: CHFC6L

1. READ these instructions carefully before installing and operating the appliance. Keep them for further reference.
2. Record in the space below the "SERIAL/MODEL NUMBER" found on the back or bottom of your appliance and retain this information for future reference.

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

Save and staple your sales receipt to your manual for warranty coverage.

SAFETY INFORMATION

DANGER

DANGER - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death

WARNING

WARNING - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death

CAUTION

CAUTION - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

When using Knife Set, basic safety precautions should be followed, including the following.

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Store knives safely and out of reach of children. Handle with care as knives are sharp and dangerous.
3. Handle with care and attention. Point cutting edge away from self and away from others when using or cleaning.
4. Do not use the kitchen knives for purposes other than meal preparation.
5. In case of damage or deformation, do not use knife. Have knife repaired by professional servicemen or repair facility.
6. Do not put it over a fire, and do not place knives and shears beside the fire or in water for a long period, which may lead to structural changes, blunting, rust and damage.
7. Please do not put wood and bamboo products close to the fire or in water for a long period, which will result in deformation, cracking, and mildew to these products.
8. After each use, knives should be properly rinsed and wiped. When dry, knives should be kept in a ventilated place free from moisture.
9. Knives shall be used according to the intended uses in a proper and professional way, otherwise it will lead to blade dent, breakage, rupture or tip bending. When cutting hard food items such as fish, chicken, crab, and pumpkin, please use a thicker knife designed for the right purpose; for frozen foods, please use a dedicated frozen-food knife; Please do not turn the knife around when engaged in food, otherwise it will cause blade dent, breakage, rupture or tip bending.
10. After long term use, it is normal for wood/bamboo kitchen block to crack or lose form.
11. Do not bend knives. Knives can break or deform under strong force.
12. Knives shall always be placed and stored in their appropriate slot in the kitchen block to prevent spotting or deformities.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SET UP & USE

PRODUCT MAINTENANCE

1. Although the blade is made of high-quality stainless steel, if the blade has been exposed to salts or acid stains for extended periods without cleaning, when stored in a humid environment, the blades are susceptible to rusting.
2. After using, please clean with a soft sponge and kitchen detergent, then wipe off water and place knife back in block when dry.
3. Hand wash only.
4. It is recommended to sharpen the knife 1-2 times per month to maintain its sharpness.
5. When knives show signs of rusting, please use a soft sponge with detergent to clean, and rinse thoroughly; wipe off water and put back in the knife block after it is dried.

SHARPENING METHOD

1. Sharpening with a rod knife sharpener

- A rod knife sharpener is a professional tool for blunt knives. For best cutting results, blunt knives should be sharpened in a timely manner. Sharpening angle is more important than sharpening speed.



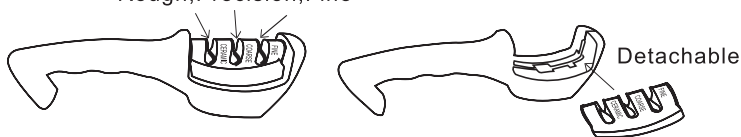
- Please always keep the blade around 20° against rod knife sharpener.
- Hold the rod knife sharpener with one hand and the knife with the other hand. Set the knife against the sharpener, pull the knife upward from the tail part of the blade to the tip part.
- Set the knife on the other side of the sharpener and pull it in order to sharpen the other side of the blade. Repeat steps in the 2nd and 3rd bullets five to ten times.

SET UP & USE

2. Sharpening method with a pull-through sharpener

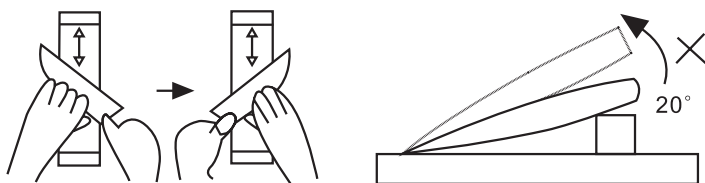
- Hold the sharpener with one hand to fix it on the table, hold the knife with the other hand; put the blade into the sharpener and pull it quickly in an inward direction several times.
- Use it while it is oil-free; wet the sharpening area of the sharpener before using, and rinse to clean it after using.
- This appliance can be used with all knives, except for serrated blades with teeth.

Rough; Precision; Fine

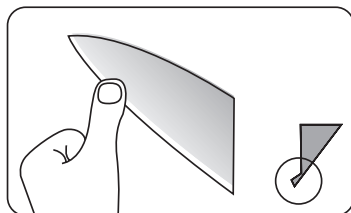


3. Sharpening method with a whetstone

- Please soak the whetstone in water before grinding until no bubbles come out of the whetstone.
- Grind the knife on the whetstone as shown in the figure below, reciprocating motion is used for both sides of the blade.



- After grinding several times, carefully touch the other side of the edge being ground with a finger; if rolled edge is found, stop grinding that edge immediately. Turn the blade over to grind the other side, continue grinding until rolled edge from other side of blade disappears.
- Please always keep the knife at an angle of 15°-20° with the whetstone; 20° angle for chopping, 20°-25° for bone knife.
- During sharpening, be careful not to touch the raised part of the whetstone surface. If the whetstone surface is not smooth, the knife will not get sharp. When the whetstone surface becomes uneven, please press the surface against a flat rock to grind till it becomes flat and smooth.



SET UP & USE

KNIFE USES

- **6.5" Cleaver**

For cutting, chopping and slicing of fish, meat and chicken (with or without bones), vegetables, and fruits.



- **8" Bread Knife**

Use it to make clean cuts through most types of bread and baked goods. It also works well when slicing tomatoes.



- **7" Santoku Knife**

Ideal for mincing, dicing, chopping and slicing, as they feature a straight edge with a narrow sheep's foot blade.



- **3.5" Paring Knife**

It is suitable for halving small foods, used especially for fruits and vegetables halving, and decorative carving.



- **Poultry Shears**

For cutting chicken and poultry.



CUSTOMER SERVICE

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS Appliance TO THE STORE

If you have a problem with this appliance, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294.

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND DATE CODE
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this appliance should be directed to W Appliance Co. at **1 (855) 855-0294** from the USA or Puerto Rico.

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the appliance will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this appliance. The warranty commences the day the appliance is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only)/carry in service.** W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective appliance with either a new or remanufactured appliance equivalent to your original purchase during the warranty period.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the appliance has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the appliance original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damage due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On appliances that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To appliances used in a commercial or rental setting.
9. To appliances used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To glass parts and other accessory items that are included with the unit.
12. Transportation and shipping costs associated with the replacement of the unit.
13. Food loss for loss due to appliance failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your slow cooker.
15. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS Appliance, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS Appliance IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or limitations on how long the warranty lasts. In these cases the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Obtaining Service: To obtain service, appliance literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact you or send detailed return instructions.

W Appliance Co. does not warrant that the appliance will work properly in all environmental conditions, and makes no warranty and representation, either implied or expressed, with respect to the quality, performance, merchantability, or fitness for a particular purpose other than the purpose identified within this user's manual. W Appliance Co. has made every effort to ensure that this user's manual is accurate and disclaims liability for any inaccuracies or omissions that may have occurred. Information in this user's manual is subject to change without notice and does not represent a commitment on the part of W Appliance Co.. W Appliance Co. reserves the right to make improvements to this user's manual and/or to the appliances described in this user's manual at any time without notice. If you find information in this manual that is incorrect, misleading, or incomplete, please contact us at **1-855-855-0294**.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



© 2022 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.



Manuel de l'Utilisateur Ensemble de 6 Couteaux De Cuisine

MODÈLE: CHFC6L

1. LISEZ attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser le produit. Gardez-les pour référence ultérieure.
2. Enregistrez dans l'espace ci-dessous le "NUMÉRO DE SÉRIE/MODÈLE" qui se trouve au dos ou au bas de votre produit et gardez ces informations pour référence future.

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Gardez et agrafez votre reçu de vente à votre manuel pour bénéficier de la garantie.

INFORMATION DE SÉCURITÉ

DANGER

DANGER - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures graves ou la mort

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves ou la mort

ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures légères

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Al usar el juego de cuchillos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION
2. Rangez les couteaux en toute sécurité et hors de portée des enfants. Manipulez avec soin parce que les couteaux sont tranchants et dangereux.
3. Manipulez avec soin et attention. Dirigez le tranchant loin de vous-même et loin des autres lors de l'utilisation ou du nettoyage.
4. N'utilisez pas les couteaux de cuisine à d'autres fins que la préparation des repas.
5. En cas de dommage ou de déformation, ne pas utiliser le couteau. Faites réparer le couteau par des réparateurs professionnels ou un centre de réparation.
6. Ne le mettez pas au-dessus d'un feu et ne placez pas de couteaux et de cisailles à côté du feu ou dans l'eau pendant une longue période, ce qui pourrait entraîner des modifications structurelles, un émoussement, de la rouille et des dommages.
7. Veuillez ne pas placer de produits en bois près du feu ou dans l'eau pendant une longue période, ce qui entraînerait une déformation, des fissures et de la moisissure sur ces produits.
8. Après chaque utilisation, les couteaux doivent être correctement rincés et essuyés.
9. Les couteaux doivent être utilisés conformément aux utilisations prévues de manière appropriée et professionnelle, sinon cela entraînera une bosselure, un bris, une rupture ou une flexion de la pointe de la lame. Quand vous coupez des aliments durs comme du poisson, du poulet, du crabe et de la citrouille, veuillez utiliser un couteau plus épais conçu à cet effet; pour les aliments surgelés, veuillez utiliser un couteau dédié aux aliments surgelés; Veuillez ne pas retourner le couteau lorsqu'il est engagé dans des aliments, sinon cela entraînerait une bosselure, un bris, une rupture ou une flexion de la pointe de la lame.
10. Après une utilisation à long terme, il est normal que le bloc de cuisine en bois se fissure ou se déforme.
11. Ne pliez pas les couteaux. Les couteaux peuvent casser ou se déformer sous l'effet d'une force importante.
12. Les couteaux doivent toujours être placés et rangés dans leur emplacement approprié dans le bloc cuisine pour éviter les taches ou les déformations.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONFIGURATION ET UTILISATION

ENTRETIEN DU PRODUIT

1. Bien que la lame soit en acier inoxydable de haute qualité, si la lame a été exposée à des sels ou des taches d'acide pendant de longues périodes sans nettoyage, lorsqu'elle est rangée dans un environnement humide, les lames sont susceptibles de rouiller.
2. Après utilisation, veuillez nettoyer avec une éponge douce et un détergent de cuisine, puis essuyez l'eau et remettez le couteau dans le bloc lorsqu'il est sec.
3. Lavage à la main seulement.
4. Il est recommandé d'affûter le couteau 1 à 2 fois par mois pour conserver son tranchant.
5. Quand les couteaux montrent des signes de rouille, veuillez utiliser une éponge douce avec un détergent pour nettoyer et rincer abondamment; essuyez l'eau et remettez-le dans le bloc de couteaux après séchage.

MÉTHODE D'AFFÛTAGE

1. Affûtage avec un affûteur de couteaux à tige

- Un affûteur de couteaux à tige est un outil professionnel pour les couteaux émoussés. Pour de meilleurs résultats de coupe, les couteaux émoussés doivent être affûtés en temps opportun. L'angle d'affûtage est plus important que la vitesse d'affûtage.



- Veuillez toujours garder la lame à environ 20° contre l'affûteur de couteaux à tige.
- Tenez l'affûteur de couteaux à tige d'une main et le couteau de l'autre main. Placez le couteau contre l'affûteur, tirez le couteau vers le haut de la partie arrière de la lame à la partie pointe.
- Placez le couteau de l'autre côté de l'affûteur et tirez-le afin d'aiguiser l'autre côté de la lame. Répétez les étapes des 2e et 3e puces cinq à dix fois.

CONFIGURATION ET UTILISATION

2. Méthode d'affûtage avec un affûteur manuel

- Tenez l'affûteur d'une main pour le fixer sur la table, tenez le couteau de l'autre main ; placez la lame dans l'affûteur et tirez-la plusieurs fois rapidement vers l'intérieur.
- Utilisez-le pendant qu'il est sans huile ; mouillez la zone d'affûtage de l'affûteur avant utilisation et rincez-la pour la nettoyer après utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé avec tous les couteaux, à l'exception des lames dentelées à dents.

Rough; Precision; Fine

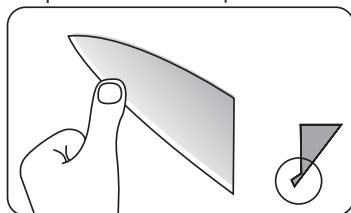


3. Méthode d'affûtage avec une pierre à aiguiser

- Veuillez faire tremper la pierre à aiguiser dans l'eau avant de broyer jusqu'à ce qu'aucune bulle ne sorte de la pierre à aiguiser.
- Meuler le couteau sur la pierre à aiguiser comme indiqué sur la figure ci-dessous, un mouvement alternatif est utilisé pour les deux côtés de la lame.



- Après avoir meulé plusieurs fois, touchez délicatement l'autre côté du bord à meuler avec un doigt; si un bord roulé est trouvé, arrêtez de meuler ce bord immédiatement. Retournez la lame pour meuler l'autre côté, continuez à meuler jusqu'à ce que le bord roulé de l'autre côté de la lame disparaisse.
- Veuillez toujours garder le couteau à un angle de 15° à 20° avec la pierre à aiguiser; Angle de 20° pour hacher, 20° à 25° pour couteau à os.
- Lors de l'affûtage, veillez à ne pas toucher la partie surélevée de la surface de la pierre à aiguiser. Si la surface de la pierre à aiguiser n'est pas lisse, le couteau ne deviendra pas tranchant. Quand la surface de la pierre à aiguiser devient inégale, veuillez appuyer la surface contre une pierre plate pour la meuler jusqu'à ce qu'elle devienne plate et lisse.



CONFIGURATION ET UTILISATION

UTILISATIONS DU COUPEAU

- **Couperet de 6.5"**

Pour couper, hacher et trancher du poisson, de la viande et du poulet (avec ou sans os), des légumes et des fruits.



- **Couteau À Pain de 8"**

Utilisez-le pour faire des coupes nettes dans la plupart des types de pain et de produits de boulangerie. Il fonctionne également bien pour trancher des tomates.



- **Couteau Santoku de 7"**

Idéal pour hacher, couper en dés, couper et trancher, car ils disposent d'un bord droit avec une lame étroite en pied de mouton.



- **Couteau À Éplucher de 3.5"**

Il convient à la réduction de moitié des petits aliments, notamment pour la réduction de moitié des fruits et légumes et à la sculpture décorative.



- **Cisailles À Volaille**

Pour couper le poulet et la volaille.



SERVICE CLIENTS

SERVICE CLIENT

IMPORTANT

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec ce produit, veuillez contacter le Centre de Satisfaction Client W Appliance Co. au 1-855-855-0294.

PREUVE D'ACHAT DATEE, NUMÉRO DE MODELE ET CODE DE DATE REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Tout service de réparation, de remplacement ou de garantie et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressés à W Appliance Co. au 1 (855) 855-0294 des États-Unis ou de Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur d'origine que l'appareil sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour cet appareil. La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil et couvre jusqu'à une période de **1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre/1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement)**.

W Appliance Co. accepte de remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou réusiné équivalent à votre achat initial pendant la période de garantie.

Exclusions: Cette garantie ne s'applique pas aux items ci-dessous:

1. Si l'apparence ou l'extérieur de l'appareil a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine de l'appareil a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être déterminé facilement.
3. Si l'y a des dommages dus à une surtension de la ligne électrique, à des dommages par l'utilisateur au cordon d'alimentation secteur ou à une connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, à des accidents ou à des catastrophes naturelles.
5. Si les tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service agréées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les appareils qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neufs, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux appareils utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux appareils utilisés dans des environnements autres que l'usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Pour les dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
11. Pour les pièces en verre et autres accessoires fournis avec l'appareil.
12. Frais de transport et d'expédition associés au remplacement de l'unité.
13. Perte alimentaire pour perte due à une panne de l'appareil ou à un retard de service, de réparation ou de remplacement.
14. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre appareil.
15. Les appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage dans la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE FOURNI DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT; W Appliance Co. NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS EN CAS DE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CET APPAREIL, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, ou les limitations sur la durée de la garantie. Dans ces cas, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Obtention Du Service: Pour obtenir le service, la documentation de l'appareil, les fournitures ou les accessoires, veuillez appeler au 1 (855) 855-0294 pour créer un ticket d'échange/réparation. Veuillez vous assurer de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie ni représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, les performances, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifié dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour garantir l'exactitude de ce manuel d'utilisation et décline toute responsabilité en cas d'inexactitude ou d'omission qui auraient pu se produire. Les informations contenues dans ce manuel de l'utilisateur sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent aucun engagement de la part de W Appliance Co. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel de l'utilisateur et/ou aux appareils décrits dans ce manuel de l'utilisateur à tout moment et sans préavis. Si vous trouvez dans ce manuel des informations incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au 1-855-855-0294.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



© 2022 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous les droits sont réservés.



Manual de usuario

Juego de cuchillos de cocina de 6 piezas

MODELO: CHFC6L

1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y operar el aparato. Consérvelas para consultarlas más adelante.
2. Escriba, en el espacio debajo, el NÚMERO DE SERIE/MODELO que se encuentra en la parte trasera o inferior de su aparato y guarde esta información para consultarla más adelante.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y grape su recibo de compra a este manual para la cobertura de la garantía.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



PELIGRO

PELIGRO - Amenazas inmediatas que resultarán en lesiones personales graves o la muerte



ADVERTENCIA

WARNING - Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones personales graves o la muerte



PRECAUCIÓN

CAUTION - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Al usar el juego de cuchillos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZARLO
2. Guarde los cuchillos de forma segura y fuera del alcance de los niños. Manipule con cuidado, ya que los cuchillos están afilados y son peligrosos.
3. Manipule con cuidado y atención. Apunte el borde cortante lejos de sí mismo y de los demás cuando lo utilice o lo limpie.
4. No utilice los cuchillos de cocina para fines distintos a la preparación de comidas.
5. En caso de daños o deformaciones, no utilice el cuchillo. Encargue la reparación del cuchillo a un técnico profesional o a un taller de reparación.
6. No lo ponga sobre el fuego, y no coloque los cuchillos y las cizallas junto al fuego o en el agua durante un período prolongado, lo que puede provocar cambios estructurales, embotamiento, oxidación y daños.
7. Por favor, no ponga los productos de madera cerca del fuego o en el agua durante un largo período, lo que provocará la deformación, el agrietamiento y el moho de estos productos.
8. Después de cada uso, los cuchillos deben enjuagarse y limpiarse adecuadamente.
9. Los cuchillos deben utilizarse de acuerdo con los usos previstos de forma adecuada y profesional, ya que de lo contrario se producirá la abolladura de la hoja, la rotura o el doblado de la punta. Para cortar alimentos duros como pescado, pollo, cangrejo y calabaza, utilice un cuchillo más grueso diseñado para el propósito correcto; para los alimentos congelados, utilice un cuchillo especial para alimentos congelados; no gire el cuchillo cuando lo utilice para cortar alimentos, ya que de lo contrario se abollará la hoja, se romperá o se doblará la punta.
10. Tras un uso prolongado, es normal que el bloque de cocina de madera se agriete o pierda su forma.
11. No doble los cuchillos. Los cuchillos pueden romperse o deformarse bajo una fuerte fuerza.
12. Los cuchillos deberán colocarse y guardarse siempre en su ranura correspondiente en el bloque de cocina para evitar que se manchen o se deformen.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

CONFIGURACIÓN Y USO

MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

1. Aunque la hoja está fabricada con acero inoxidable de alta calidad, si la hoja ha estado expuesta a sales o manchas de ácido durante largos periodos de tiempo sin limpiar, cuando se almacena en un ambiente húmedo, las hojas son susceptibles de oxidarse.
2. Después de usarlo, límpielo con una esponja suave y detergente de cocina, luego limpie el agua y vuelva a colocar el cuchillo en el bloque cuando esté seco.
3. Lávelo sólo a mano.
4. Se recomienda afilar el cuchillo 1 o 2 veces al mes para mantener su afilado.
5. Cuando los cuchillos muestren signos de oxidación, utilice una esponja suave con detergente para limpiarlos y aclárelos bien; elimine el agua y vuelva a colocarlos en el bloque de cuchillos una vez secos.

MÉTODO DE AFILADO

1. Afilado con un afilador de cuchillos de varilla

- Un afilador de cuchillos de varilla es una herramienta profesional para cuchillos sin filo. Para obtener los mejores resultados de corte, los cuchillos sin filo deben afilarse a tiempo. El ángulo de afilado es más importante que la velocidad de afilado.

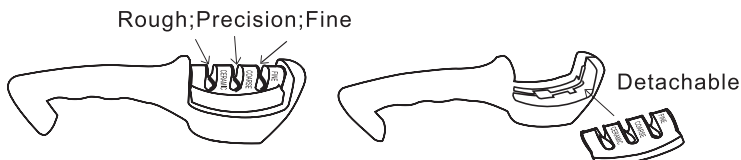


- Por favor, mantenga siempre la hoja alrededor de 20° contra el afilador de cuchillos de varilla.
- Sujete el afilador de varilla con una mano y el cuchillo con la otra. Coloque el cuchillo contra el afilador, tire del cuchillo hacia arriba desde la parte de atrás de la hoja hasta la parte de la punta.
- Coloque el cuchillo en el otro lado del afilador y tire de él para afilar el otro lado de la hoja. Repita los pasos de la 2ª y 3ª viñetas de cinco a diez veces.

CONFIGURACIÓN Y USO

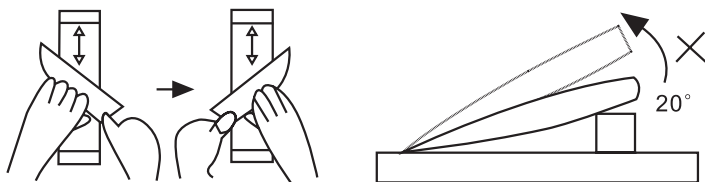
2. Método de afilado con un afilador de arrastre

- Sujete el afilador con una mano para fijarlo en la mesa, sujete el cuchillo con la otra mano; introduzca la hoja en el afilador y tire de ella rápidamente en dirección hacia dentro varias veces.
- Utilícelo mientras esté libre de aceite; humedezca la zona de afilado del afilador antes de utilizarlo, y aclárelo para limpiarlo después de usarlo.
- Este aparato puede utilizarse con todos los cuchillos, excepto con las hojas con dientes.

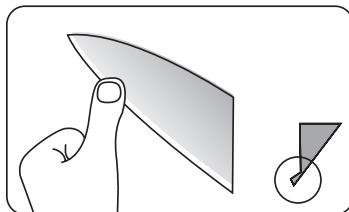


3. Método de afilado con piedra de afilar

- Por favor, sumerja la piedra de afilar en agua antes de afilar hasta que no salgan burbujas de la piedra de afilar.
- Afile el cuchillo sobre la piedra de afilar como se muestra en la figura siguiente, Se utiliza un movimiento recíproco para ambos lados de la hoja.



- Después de afilar varias veces, toque cuidadosamente con un dedo el otro lado del filo que se está afilando; si se encuentra un filo enrollado, deje de afilar ese filo inmediatamente. Gire la cuchilla para afilar el otro lado, continúe afilando hasta que el borde enrollado del otro lado de la cuchilla desaparezca.
- Por favor, mantenga siempre el cuchillo en un ángulo de 15°-20° con la piedra de afilar; 20° de ángulo para cortar, 20°-25° para el cuchillo para huesos.
- Durante el afilado, tenga cuidado de no tocar la parte elevada de la superficie de la piedra de afilar. Si la superficie de la piedra de afilar no es lisa, el cuchillo no quedará afilado. Si la superficie de la piedra de afilar se vuelve irregular, presione la superficie contra una roca plana para afilarla hasta que quede plana y lisa.



CONFIGURACIÓN Y USO

USOS DEL CUCHILLO

- **Cuchillo de 6,5"**

Para cortar, picar y rebanar pescado, carne y pollo (con o sin hueso), verduras y frutas.



- **Cuchillo para pan de 8"**

Utilícelo para hacer cortes limpios en la mayoría de los tipos de pan y productos horneados. También funciona bien para cortar tomates.



- **Cuchillo Santoku de 7"**

Ideal para picar, cortar en rodajas y en cuadritos, ya que tiene un filo recto con una hoja estrecha de pata de cordero.



- **Cuchillo para pelar de 3,5"**

Es adecuado para cortar por la mitad alimentos pequeños, se utiliza especialmente para cortar por la mitad frutas y verduras, y para el tallado decorativo.



- **Cuchillo para aves de corral**

Para cortar pollo y aves de corral.



SERVICIO AL CLIENTE

SERVICIO AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si presenta algún problema con este producto, póngase en contacto con W Appliance Co. al 1-855-855-0294.

SE REQUIERE UNA PRUEBA DE COMPRA CON FECHA, EL NÚMERO DE MODELO Y EL CÓDIGO DE FECHA PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

La marca Commercial Chef se utiliza bajo licencia. Cualquier reparación, recambio, o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este producto deben ser dirigidas a W Appliance Co. al 1 (855) 855-0294 desde EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos de materiales, partes y mano de obra por el período designado para este producto. La garantía comienza el día en el que el producto es comprado y cubre un período de hasta **1 año (12 meses) por la mano de obra/1 año (12 meses) por las partes (solamente defectos de manufacturación)**.

W Appliance Co. acepta que, de acuerdo con su criterio, reemplazará el producto defectuoso por uno nuevo o uno remanufacturado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

Exclusiones: Esta garantía no aplica a lo siguiente:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sido dañados o desfigurados, alterados o modificados en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o removido o no puede ser determinado fácilmente.
3. Si hay daños debido a sobretensión en la línea eléctrica, daño por parte del usuario al cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de voltaje no adecuada.
4. Si el daño se debe a mal uso general, accidentes o actos de Dios.
5. Si existen intentos de reparación por parte de agentes de servicio no autorizados, uso de partes que no sean originales u obtenidas de personas que no sean las compañías de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas desde el propietario original.
7. A productos que hayan sido comprados como renovados, como nuevos, de segunda mano, en términos de venta final o "como se ve".
8. A productos usados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos usados en entornos que no sean el doméstico ordinario o usados de otra manera que no sea de acuerdo con las instrucciones brindadas.
10. A los daños por servicios e instalaciones incorrectas.
11. Piezas de vidrio y otros artículos accesorios que se incluyen con la unidad.
12. Costos de transporte y envío asociados con el reemplazo de la unidad.
13. Pérdida de alimentos o pérdidas debidas a la falla del producto o una demora en el servicio, reparación o reemplazo.
14. Visitas técnicas para darle instrucciones de cómo usar su producto.
15. Visitas técnicas para reparar o cambiar el fusible de la casa, reiniciar el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LO DISPUESTO BAJO ESTA GARANTÍA ES EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA, O IMPLÍCITA SOBRE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR DE ESTE PRODUCTO SE LIMITA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones en la duración de la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Obteniendo servicio: Para obtener servicio, literatura del producto, suministros y accesorios, por favor llame al 1 (855) 855-0294 para crear un ticket de cambio o reparación. Asegúrese de proporcionar la fecha de compra, el número de modelo y una breve descripción del problema. Un representante de nuestro servicio de atención al cliente lo contactará o le enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga garantía alguna ni defensa, ya sea implícita o expresada, con respecto a la calidad, desempeño, comerciabilidad, o aptitud para un propósito particular más allá del propósito identificado en este manual de usuario. W Appliance Co. ha hecho todos los esfuerzos posibles para garantizar que este manual del usuario sea preciso y se exime de toda responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual del usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa un compromiso por parte de W Appliance Co. W Appliance Co. se reserva el derecho de hacer mejoras a este manual de usuario y/o al producto descrito en este manual de usuario en cualquier momento sin aviso previo. Si encuentra en este manual información que sea incorrecta, engañosa, o esté incompleta, por favor contáctenos al 1-855-855-0294.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



© 2022 Commercial Chef es una W Appliance Empresa.
Reservados todos los derechos.