



ENGLISH

Thank you for purchasing this practical the knife sharpener Insta Sharp®. You can sharpen and polish in seconds with Insta Sharp®. Insta Sharp® is fast and easy and ideal to sharpen a wide variety of blades (large, small, serrated, straight edge). Insta Sharp® has a double independent spring action arms for an efficient and effective sharpening. Hone, sharpen and polish with Insta Sharp®. Before using your Insta Sharp® for the first time, please read these instructions carefully, as well as all the safety indications. Keep this manual on hand for future use. General and safety indications

- Read these instructions carefully and completely.
- Do not use Insta Sharp® to sharpen ceramic blades.
- Place Insta Sharp® on a flat and stable surface.
- Insta Sharp® is not a toy. Keep out of reach of children.
- Be careful while working with knives as it may cause injury.
- Use the knife with care; keep fingers away from blades to avoid any injuries.
- Do not use Insta Sharp® if it is damaged.
- Never rub your hand against the edge of the blade.
- Do not use Insta Sharp® if their sharpening surfaces are broken.
- Do not sharpen if the knife blade is broken.
- Improper use of the product could cause damage.
- Always ensure the blade surface is clean and dry before storing Insta Sharp®.
- Always clean the knife blade before and after using it.
- Insta Sharp® is **Not Dishwasher Safe**.

- Description**
 A. Upper knobs
 B. Sharpening surface
 C. Lower knobs
 D. Base
 E. Sharpening arms
 F. Metal spring bar

Use
 - Place Insta Sharp® on a flat and stable surface.
 - For a proper use, the metal spring bars (F) have to be placed in front of you.
 - Place the knife blade between the sharpening arms (E). Start sharpening by pulling down and remove the knife so that its honing. (cf sharpening methods).
 - During the sharpening process, the metal spring bars will adjust to match the blade.
 - While sharpening, some metal shaving might accumulate on the knife and Insta Sharp®. Please remove it after each use.
 - Note: Do not sharp ceramic blades.
 - Do not over sharpen the blade.
 Indicar de nuevo, lavar después de afilar.
 Sharpening methods:
 Hone (fine sharpening): To realign the blade and restore the cutting edge.
 How to hone or fine sharpen?
 - Pull the knife through the opening making sure that its blade is upward while pulling through (Fig.1). Repeat the operation several times.

Coarse sharpening: To restore the correct bevel shape of very dull or damaged knives.
 How to coarse sharpening?
 - Place the knife through the opening making sure the handle is higher than the edge of the blade (Fig. 2).
 - Only apply a small pressure. Do not over pressure down.
Polishing: For a smooth and sharp edge.
 How to polish your knife's blade?
 - With one hand, place the knife horizontally through the opening of Insta Sharp®. Fig.3
 - With your other hand, separate the upper knobs (E) of Insta Sharp® spring bars (D).Fig.4.
 - Gently glide the knife back and forth.
 - Do not apply downward pressure on the knife.

Serrated knife. Fig.5.
 - Pull your serrated knife horizontally through Insta Sharp® opening.
 - Then apply a lateral pressure in direction of the serrated surface.
 - Note: If the serrations are on the right of the blade, please position the knife to the right. In case those serrations are on the left, the knife has to be turn to the left (approximately a 35° angle).
 - Repeat the operation several times.
 - Do not over push down.
Japanese style knife. Fig.6.
 - Place your Japanese style knife horizontally through the Insta Sharp® opening.
 - Then, angle it to the left approximately at a 40° angle.
 - Note: In case the bevel is on the right of the blade, you should place your Japanese style knife to the right instead.
 - Now, apply a downward pressure applying a small pressure.
 - Repeat the operation several times.

CAUTION: After its sharpening, the blade knife becomes very sharp. So an extreme care will be needed to avoid any injuries.
 Cleaning instructions
 - The sharpening surface (B) and the knife blade to sharpen have to be washed before and after

each use.
 - Clean the sharpening surface (B) with a soft cloth.
 - Always ensure the sharpening surface (B) is clean and dry before storing Insta Sharp®.
 Clean with a soft cloth the knife and the Insta Sharp® sharpening arms before and after each use.
 - Always ensure the sharpening arms are clean and dry before storing the Insta Sharp®.
 - Do not use corrosive substance to clean the product.

Quality Warranty
 - This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country.
 - This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand Only
 - This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & New Zealand Consumer Guarantees Act 1993, both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

ESPAÑOL

Gracias por la compra del práctico afilador de cuchillos Insta Sharp®. Con Insta Sharp® podrá afilar y pulir los cuchillos en pocos segundos. Insta Sharp® es rápido y fácil de usar, ideal para afilar una amplia variedad de hojas (grandes, pequeñas, de sierra o lisas). Insta Sharp® dispone de dos bandas independientes accionadas con muelle que garantizan un afilado eficiente y eficaz. Afile fino, afile grueso y pula sus cuchillos con Insta Sharp®. Antes de usar Insta Sharp® por primera vez, lea estas instrucciones con atención, así como todas las indicaciones de seguridad. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.

Indicaciones generales y de seguridad:
 - Lea atentamente estas instrucciones hasta el final.
 - No utilice Insta Sharp® para afilar hojas de cerámica.
 - Sitúe Insta Sharp® sobre una superficie plana y estable.
 - Insta Sharp® no es un juguete. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
 - Tenga cuidado al manipular cuchillos: podría lesionarse.
 - Utilice los cuchillos con cuidado. No acerque los dedos a la hoja para evitar cortes.
 - No utilice Insta Sharp® si está dañado.
 - No pase la mano por el filo de la hoja.
 - No utilice Insta Sharp® si las superficies de afilado están rotas.
 - No intente afilar una hoja de cuchillo rota.
 - Un uso inadecuado del producto podría causar daños.
 - Compruebe siempre que la superficie de la hoja esté limpia y seca antes de guardar su Insta Sharp®.
 - Limpie siempre la hoja del cuchillo antes y después de utilizarlo.
 - Insta Sharp® **no es apto para lavavajillas**.

- Descripción**
 A. Salientes superiores
 B. Superficie de afilado
 C. Salientes inferiores
 D. Base
 E. Bandas de afilado
 F. Barra metálica con resorte

Uso
 - Sitúe Insta Sharp® sobre una superficie plana y estable.
 - Para utilizar el producto correctamente, sitúe el aparato con las barras metálicas con resorte (F) frente a usted.
 - Coloque la hoja del cuchillo entre las bandas de afilado (E). Para proceder a un afilado fino, empuje el cuchillo hacia abajo y retírelo (ver el apartado «Métodos de afilado»)
 - Durante el proceso de afilado, las barras metálicas con resorte se adaptarán a la hoja.
 - Es posible que durante el afilado se acumulen restos de metal en el cuchillo y en Insta Sharp®. Limpielos después de cada uso.
 - Nota: No afile hojas de cerámica.
 - No afile la hoja en exceso.
 - Lavar después de afilar.

Métodos de afilado:
Afilado fino: para enderezar la hoja y recuperar el filo.
 ¿Cómo conseguir un afilado fino?
 - Introduzca el cuchillo por la apertura con la punta de la hoja hacia arriba y empujelo hacia abajo (fig. 1). Repita la operación varias veces.
Afilado grueso: para recuperar la forma de bisel de cuchillos romos o dañados.
 ¿Cómo conseguir un afilado grueso?
 - Introduzca el cuchillo por la apertura de modo que el mango esté en una posición más elevada que el filo de la hoja (fig. 2).
 - Ejercer una ligera presión. No ejerza demasiada presión hacia abajo.
Pulido: para un filo suave y afilado.
 ¿Cómo pulir la hoja del cuchillo?
 - Con una mano, coloque el cuchillo horizontalmente a través de la abertura de Insta Sharp®. Fig. 3

- Con la otra mano, separe los salientes superiores (A) de las barras con resorte de Insta Sharp® (F). Fig. 4
 - Deslice suavemente el cuchillo hacia adelante y hacia atrás.
 - No ejerza presión hacia abajo con el cuchillo.
Cuchillos de sierra fig.5
 - Coloque el cuchillo de sierra horizontalmente a través de la abertura de Insta Sharp®.
 - Ejercer presión lateral en dirección a la hoja de sierra.
 - Nota: Si los dientes se encuentran a la derecha de la hoja, incline el cuchillo hacia la derecha. Si los dientes se encuentran a la izquierda, el cuchillo tiene que inclinarse hacia la izquierda (ángulo de 35° aproximadamente).
 - Repita la operación varias veces.
 - No ejerza demasiada presión hacia abajo.
Cuchillos santoku fig.6
 - Coloque el cuchillo santoku horizontalmente a través de la abertura de Insta Sharp®.
 - Inclínelo hacia la izquierda con un ángulo de 40° aproximadamente.
 - Nota: Si el bisel se encuentra a la derecha de la hoja, incline el cuchillo hacia la derecha.
 - Ahora ejerza un poco de presión hacia abajo.
 - Repita la operación varias veces.

ATENCIÓN: Después de utilizar Insta Sharp®, la hoja del cuchillo estará muy afilada. Deberá usarlo con extrema precaución para evitar heridas.

Instrucciones de limpieza
 - La superficie de afilado (B) y la hoja del cuchillo que se desea afilar tienen que lavarse antes y después de cada uso.
 - Limpie la superficie de afilado (B) con un paño suave.
 - Asegúrese siempre de que la superficie de afilado (B) esté limpia y seca antes de guardar el afilador Insta Sharp®. Limpie el cuchillo y las bandas de afilado de Insta Sharp® antes y después de cada uso.
 - Compruebe siempre que las bandas de afilado estén limpias y secas antes de guardar Insta Sharp®.
 - No utilice sustancias corrosivas para limpiar el aparato.

Garantía de calidad
 - Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.
 - Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir acheté l'aiguiser pratique Insta Sharp®. Vous pouvez aiguiser et polir en quelques secondes avec Insta Sharp®. Insta Sharp® permet d'aiguiser une grande variété de lames (grande, petite, dentée, droite), de manière facile et rapide. Insta Sharp® possède deux bras indépendants équipés de ressort pour un aiguisage efficace et rapide. Affûtez, aiguiser et polissez avec Insta Sharp®. Avant d'utiliser votre Insta Sharp® pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité. Rangez ce manuel dans un endroit accessible pour une utilisation ultérieure.

Consignes générales et de sécurité
 - Veuillez lire ces consignes attentivement en entier.
 - N'utilisez pas Insta Sharp® pour aiguiser des lames en céramique.
 - Placez Insta Sharp® sur une surface plane et stable.
 - Insta Sharp® n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée des enfants.
 - Soyez vigilant lorsque vous manipulez des couteaux car ils peuvent causer des blessures.
 - Utilisez l'aiguiser avec prudence. Gardez vos doigts loin des lames pour éviter de vous blesser.
 - N'utilisez pas Insta Sharp® s'il est endommagé.
 - Ne frottez jamais votre main contre le bord tranchant de la lame.
 - N'utilisez pas Insta Sharp® si ses surfaces tranchantes sont cassées.
 - N'aiguiser pas un couteau dont la lame est cassée.
 - Une mauvaise utilisation de ce produit peut provoquer des dommages corporels.
 - Assurez-vous que la surface tranchante est toujours propre et sèche avant de ranger votre Insta Sharp®.
 - Nettoyez toujours la lame de l'aiguiser avant et après son utilisation.
 - Insta Sharp® **ne passe pas au lave-vaisselle**.

- Description :**
 A. Boutons supérieurs
 B. Surface tranchante
 C. Boutons inférieurs
 D. Base
 E. Bras tranchants
 F. Barre à ressort en métal

Mode d'emploi
 - Placez Insta Sharp® sur une surface plane et stable.
 - Pour une correcte utilisation, les barres à ressort en métal (F) doivent être placées en face de vous.
 - Placez la lame du couteau entre les bras tranchants (E). Commencez à aiguiser le couteau en le tirant vers le bas et en le retirant pour l'affûter. (Cf. méthodes d'aiguises).

- Pendant le processus d'aiguisage, les barres à ressort en métal s'ajusteront à la lame.
 - Lorsque vous aiguiser le couteau, des résidus de métal peuvent s'accumuler sur le couteau et sur Insta Sharp®. Veuillez les enlever après chaque utilisation.
 - Remarque : N'aiguiser pas des lames en céramique.
 - N'aiguiser pas trop les lames de couteaux.
 - Veuillez noter que les couteaux et l'aiguiser doivent être lavés après l'aiguillage.

Méthodes d'aiguisage :
Affûtage (aiguillage fin) : Pour réaligner le fil de la lame et restaurer son tranchant. Comment affûter ou aiguiser finement ?
 - Placez le couteau dans l'ouverture en vous assurant que sa lame est inclinée vers le haut au moment de tirer (fig.1). Répétez l'opération plusieurs fois.
Aiguillage grossier : Pour restaurer la forme correcte de couteaux très abîmés ou émoussés. Comment aiguiser grossièrement ?
 - Placez le couteau dans l'ouverture en vous assurant que son manche est placé plus haut que le bord de la lame (fig.2).
 - N'exercez qu'une pression légère. N'appuyez pas trop fortement.
Poissage : Pour une lame lisse et tranchante. Comment polir la lame de votre couteau ?
 - Avec une main, placez le couteau à travers l'ouverture d'Insta Sharp® et positionnez-le de manière horizontale. Fig.3
 - Avec votre autre main, écarter les boutons supérieurs (A) des barres à ressort (F) d'Insta Sharp®. Fig.4
 - Faites doucement glisser le couteau d'avant en arrière.
 - N'exercez pas de pression vers le bas sur le couteau.

Couteaux dentelés. Fig.5.
 - Placez votre couteau dentelé à travers l'ouverture d'Insta Sharp® en le positionnant de manière horizontale.
 - Puis exercez une pression latérale sur la surface dentelée.
 - Remarque : Si les dentelures se situent du côté droit de la lame, placez le couteau vers la droite. Si les dentelures se trouvent du côté gauche, le couteau doit être tourné vers la gauche (à un angle d'environ 35°).
 - Répétez l'opération plusieurs fois.
 - N'appuyez pas trop fortement.
Couteaux japonais. Fig.6.
 - Placez votre couteau japonais à travers l'ouverture d'Insta Sharp® en le positionnant de manière horizontale.
 - Puis tournez-le vers la gauche à un angle d'environ 40°.
 - Remarque : Si le biseau se situe du côté droit de la lame, placez votre couteau de style japonais vers la droite.
 - Exercez à présent une légère pression vers le bas.
 - Répétez l'opération plusieurs fois.

MISES EN GARDE : Après l'aiguillage, la lame du couteau est très tranchante. Une prudence extrême est nécessaire pour éviter toute blessure.

Instructions de nettoyage :
 - La surface tranchante (B) et la lame du couteau à aiguiser doivent être lavées avant et après chaque utilisation.
 - Nettoyez la surface tranchante (B) avec un chiffon doux.
 - Assurez-vous toujours que la surface tranchante (B) est propre et sèche avant de ranger Insta Sharp®. Nettoyez le couteau et les bras tranchants d'Insta Sharp® avec un chiffon doux avant et après chaque utilisation.
 - Assurez-vous toujours que les bras tranchants sont propres et secs avant de ranger votre Insta Sharp®.
 - N'utilisez pas de substance corrosive pour nettoyer le produit.
Garantie
 - Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.
 - Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

DEUTSCH

Vielen Dank für den Kauf des praktischen Messerschärfers Insta Sharp®. Mit Insta Sharp® können Sie binnen Sekunden Messer schärfen und polieren. Mit Insta Sharp® geht das schnell und einfach. Das Gerät ist ideal für das Schärfen verschiedenster Klingen (groß, klein, mit glatter Schneide oder mit Wellenschliff). Insta Sharp® hat zwei federnd gelagerte Schleifstäbe für schnelles und effektives Schärfen. Feinschliff, Grobschliff und Polieren mit Insta Sharp®. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und die Sicherheitshinweise vor dem ersten Gebrauch von Insta Sharp® gründlich durch, damit Sie das Produkt richtig verwenden. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise:
 - Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und vollständig durch.
 - Insta Sharp® nicht zum Schärfen von Keramikmessern verwenden.
 - Stellen Sie Insta Sharp® auf eine waagrechte, flache und stabile Fläche.
 - Insta Sharp® ist kein Spielzeug. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.
 - Gehen Sie wegen der Verletzungsgefahr vorsichtig mit Ihren Messern um.
 - Halten Sie die Finger von der Klinge fern, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Verwenden Sie Insta Sharp® nicht, wenn das Gerät beschädigt ist.

