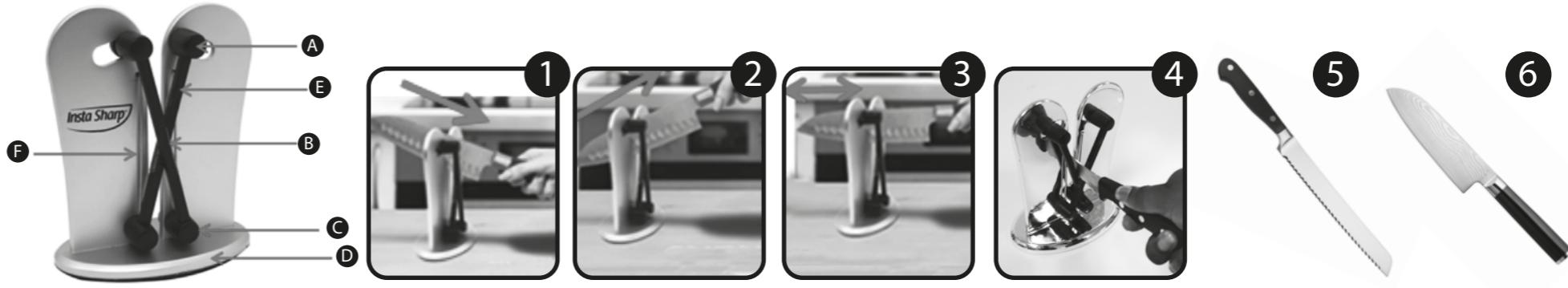




Insta Sharp® is a registered EU/CTM trade mark. International patents pending. All imitations will be prosecuted.



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. 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 us, 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 pulá 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 bandas 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 retirelo (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®. Límpielos 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 empújelo 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).

- Ejera una ligera presión. No ejera 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 ejera presión hacia abajo con el cuchillo.

Cuchillos de sierra

- Coloque el cuchillo de sierra horizontalmente a través de la abertura de Insta Sharp®.
- Ejera 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 ejera demasiada presión hacia abajo.

Cuchillos santoku

- Coloque el cuchillo santoku horizontalmente a través de la abertura de Insta Sharp®.
- Inclínalo 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 ejera un poco de presión hacia abajo.
- Repita la operación varias veces.

ATENCIÓN: Despues 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 sujetos 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 félicitons d'avoir acheté l'ajusteur 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.

Afûtez, aiguisez 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.

Rangé 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'ajusteur 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'aiguisez 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'ajusteur avant et après son utilisation.
- Insta Sharp® **ne passe pas au lave-vaiselle.**

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 tirant vers le bas et en le retirant pour l'affûter. (Cf. méthodes d'aiguisages).

- Pendant le processus d'aiguisage, les barres à ressort en métal s'ajusteront à la lame.
- Lorsque vous aiguisez le couteau, des résidus de métal peuvent s'accumuler sur le couteau et sur Insta Sharp®. Veuillez les enlever après chaque utilisation.

- Remarque : N'aiguisez pas des lames en céramique.

- N'aiguisez pas trop les lames de couteaux.

- Veuillez noter que les couteaux et l'ajusteur doivent être lavés après l'aiguisage.

Méthodes d'aiguisage :

Affûtage (aiguisage fin) : Pour réaligner le fil de la lame et restaurer son tranchant.

- Auf keinen Fall mit der Hand die Klinge berühren.
- Insta Sharp® darf nicht verwendet werden, wenn die Schleifstäbe kaputt sind.
- Messer mit abgebrochener Klinge dürfen nicht geschärt werden.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Produkts könnte Schnittverletzungen verursachen.
- Achten Sie vor dem Verstauen von Insta Sharp® immer darauf, dass die Schleiffläche sauber und trocken ist.
- Die Messerklinge muss vor und nach dem Schärfen gereinigt werden.
- Insta Sharp® kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Beschreibung

A. Obere Knöpfe
B. Schleiffläche
C. Untere Knöpfe
D. Sockel
E. Schleifstäbe
F. Metallfeder

Nutzung

- Stellen Sie Insta Sharp® auf eine waagrechte, flache und stabile Fläche.
- Die Metallfedern (F) müssen beim Schleifen zu Ihrem Körper zeigen.
- Messerklinge zwischen die Schleifstäbe setzen (E). Den Schärfvorgang durch Herunterziehen beginnen und für den Feinschliff herausziehen. (siehe Schärfmethoden).
- Während des Schärfvorgangs passen sich die Metallfedern an die Messerklinge an.
- Während des Schärfvorgangs können sich kleine Metallspäne auf dem Messer und auf dem Insta Sharp® Gerät ansammeln. Sie müssen nach jeder Anwendung entfernt werden.
- Hinweis: Keramikklingen dürfen nicht geschärt werden.
- Die Messerklinge darf nicht zu lange geschärt werden.
- Nach dem Schärfvorgang muss das Messer gewaschen werden.

Schärfmethoden.

Feinschliff: Klinge begradigen und Schneide wieder in den Ursprungszustand versetzen.

Wie geht der Feinschliff?

- Das Messer durch die Öffnung ziehen. Die Messerspitze muss dabei nach oben zeigen (Abb. 1). Vorgang mehrmals wiederholen.
- Grobschliff: Zur Wiederherstellung der richtigen Schneidenform von sehr stumpfen oder beschädigten Messern.

Wie geht der Grobschliff?

- Das Messer durch die Öffnung ziehen. Der Griff muss dabei höher als Messerspitze sein (Abb. 2).
- Nur geringen Druck ausüben. Nicht mit großen Druck nach unten ziehen.

Polieren: Für eine glatte und scharfe Klinge.

Wie geht das Polieren der Klinge?

- Das Messer mit einer Hand horizontal durch die Öffnung des Insta Sharp® ziehen. Abb. 3
- Mit der anderen Hand die oberen Knöpfe (A) der Insta Sharp® Metallfedern auseinander drücken (F). Abb. 4

- Das Messer sanft nach vorn und hinten ziehen.

- Keinen Druck nach unten auf das Messer ausüben.

Wellenschliffmesser Abb. 5

- Wellenschliffmesser werden horizontal durch die Insta Sharp® Öffnung gezogen.
- Dann seitlichen Druck auf die gewellte Seite ausüben.
- Hinweis: Wenn sich die Wellen auf der rechten Messerseite befinden, das Messer leicht nach rechts neigen. Befinden sich die Wellen auf der linken Seite, muss das Messer nach links geneigt werden (ungefähr in einem 35° Winkel).
- Vorgang mehrmals wiederholen.
- Nicht übertrieben.

Japanische Messer Abb. 6

- Japanische Messer werden horizontal durch die Insta Sharp® Öffnung gezogen.
- Dann ungefähr in einem 40°-Winkel nach links neigen.
- Hinweis: Befindet sich die Schrägfäche auf der rechten Klingenseite, muss das Japanische Messer nach rechts geneigt werden.
- Jetzt leichten Druck nach unten ausüben.
- Vorgang mehrmals wiederholen.

WARNUNG: Nach den Schleifen ist die Klinge sehr scharf. Daher muss äußerste Vorsicht gewahrt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Reinigungsanleitung

- Die Schleiffläche (B) und das zu schleifende Messer müssen vor und nach jedem Schleifeinsatz gereinigt werden.
- Die Schleiffläche (B) wird mit einem weichen Tuch gereinigt.
- Achten Sie stets darauf, dass die Schleiffläche (B) vor dem Verstauen des Gerätes sauber und trocken ist. Reinigen Sie sowohl das Messer als auch die Insta Sharp® Schleifstäbe vor und nach jedem Einsatz.
- Achten Sie vor dem Verstauen von Insta Sharp® immer darauf, dass die Schleifstäbe sauber und trocken sind.
- Zum Reinigen des Produkts keine ätzenden Substanzen verwenden.

ITALIANO

Grazie per aver acquistato il pratico affilacoltelli Insta Sharp®.

Grazie a Insta Sharp®, potrai affilare e lucidare i tuoi coltelli in pochi secondi.

Insta Sharp® è veloce e facile da usare ed è ideale per affilare un'ampia varietà di lame di coltello (grandi, piccole, seggettate, dritte).

Insta Sharp® è dotato di un doppio braccio a molla indipendente per un'affilatura efficiente ed efficace.

Con Insta Sharp® potrai effettuare le seguenti operazioni: affilatura fine, affilatura grossolana e lucidatura.

Prima di utilizzare Insta Sharp® per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni e tutte le indicazioni di sicurezza.

Riporre il manuale in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Indicazioni generali e di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non utilizzare Insta Sharp® per affilare lame in ceramica.
- Posizionare Insta Sharp® su una superficie piana e stabile.
- Insta Sharp® non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Fare attenzione quando si lavora con i coltelli poiché potrebbero causare lesioni da taglio.
- Maneggiare il coltello con cura. Tenere le dita lontane dalle lame per evitare lesioni da taglio.

taglio.

- Non usare Insta Sharp® se danneggiato.
- Non sfregare mai la mano contro il bordo della lama.
- Non usare Insta Sharp® se le sue superfici di affilatura sono rotte.
- Non affilare il coltello se la sua lama è rotta.
- L'uso improprio del prodotto potrebbe causare lesioni.
- Assicurarsi sempre che la superficie di affilatura sia pulita e asciutta prima di riporre Insta Sharp®.
- Pulire sempre la lama del coltello prima e dopo l'uso.
- Insta Sharp® non è lavabile in lavastoviglie.

Descrizione

- Manopole superiori
- Superficie di affilatura
- Manopole inferiori
- Base
- Bracci di affilatura
- Barra metallica a molla

Uso

- Posizionare Insta Sharp® su una superficie piana e stabile.
- Per un uso corretto, posizionarsi davanti alle barre metalliche a molla (F).
- Posizionare la lama del coltello tra i bracci di affilatura (E). Iniziare ad affilare tirando verso il basso il coltello e sfilarlo in modo che si affili. (vedi metodi di affilatura).
- Durante il processo di affilatura, le barre metalliche a molla si regolano per adattarsi alla lama.
- Durante l'affilatura, si potrebbero accumulare residui di metallo sul coltello e sull'Insta Sharp®. Rimuovere dopo ogni uso.
- Nota: Non affilare lame in ceramica.
- Non affilare eccessivamente la lama.
- Lavare dopo l'uso.

Metodi di affilatura:

- Affilatura fine: Per riallineare la lama e ripristinare l'angolo di taglio.
Come affilare finemente la lama?
- Tirare il coltello attraverso l'apertura assicurandosi che la lama sia rivolta verso l'alto mentre la si fa scorrere (Fig.1). Ripetere l'operazione più volte.

Affilatura grossolana: Per ripristinare la corretta forma smussata di coltelli molto usurati o danneggiati.
Come affilare grossolanamente la lama?

- Posizionare il coltello all'interno dell'apertura assicurandosi che il pomello sia in posizione più alta rispetto all'angolo della lama (Fig. 2).
- Applicare solo una piccola pressione. Non esercitare pressioni eccessive.

Lucidatura: Per un angolo affilato e liscio.

Come lucidare la lama del coltello?

- Con una mano, posizionare il coltello orizzontalmente all'interno dell'apertura di Insta Sharp®. Fig.3
- Con l'altra mano, separare le manopole superiori (A) delle barre a molla di Insta Sharp® (F). Fig.4.
- Far scivolare delicatamente il coltello avanti e indietro.
- Non applicare pressione verso il basso sul coltello.

Coltello segghettato Fig.5

- Tirare il coltello segghettato orizzontalmente lungo l'apertura di Insta Sharp®.
- Quindi applicare una pressione laterale in direzione della superficie segghettata.
- Nota: Se la dentellatura si trova a destra della lama, posizionare il coltello a destra. Se invece la dentellatura si trova a sinistra, il coltello deve essere girato a sinistra (angolo di circa 35°).
- Ripetere l'operazione più volte.
- Non premere eccessivamente verso il basso.

Coltello giapponese Fig.6

- Posizionare il coltello giapponese orizzontalmente lungo l'apertura di Insta Sharp®.
- Quindi, inclinare il coltello verso sinistra con un angolo di circa 40°.
- Nota: Nel caso in cui la smussatura si trovi a destra della lama, posizionare il coltello giapponese a destra.
- Quindi, applicare una piccola pressione verso il basso.
- Ripetere l'operazione più volte.

ATTENZIONE: Dopo l'affilatura, la lama del coltello diventa molto affilata. Quindi prestare estrema cura per evitare lesioni.

Istruzioni per la pulizia
- La superficie di affilatura (B) e la lama del coltello da affilare devono essere lavate prima e dopo ogni utilizzo.

- Pulire la superficie di affilatura (B) con un panno morbido.
- Assicurarsi sempre che la superficie di affilatura (B) sia pulita e asciutta prima di riporre Insta Sharp®. Pulire con un panno morbido il coltello e i bracci di affilatura di Insta Sharp® prima e dopo ogni utilizzo.

- Assicurarsi sempre che i bracci di affilatura siano puliti e asciutti prima di riporre Insta Sharp®.

- Non usare sostanze corrosive per pulire il prodotto.

Garanzia di qualità

- Il prodotto è coperto da garanzia contro i difetti di fabbricazione, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore in ciascun paese.
- La garanzia non copre danni arrecati da uso improprio, uso commerciale negligente, usura eccessiva, incidenti o manutenzione inadeguata.

Con Insta Sharp® potrai effettuare le seguenti operazioni: affilatura fine, affilatura grossolana e lucidatura.

Prima di utilizzare Insta Sharp® per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni e tutte le indicazioni di sicurezza.

Riporre il manuale in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

PORTUGUÊS

- Obrigado por comprar o prático afiador de facas Insta Sharp®. Pode afiar e polir em poucos segundos com Insta Sharp®. É rápido e simples, sendo ideal para uma ampla variedade de lâminas (grandes, pequenas, serrilhada, gume direito). Insta Sharp® integra dois braços de ação retrátil independentes para um afiamento rápido e eficaz. Com Insta Sharp® é possível o afiamento fino, afiamento grosseiro e polimento. Antes da primeira utilização, leia atentamente estas instruções e as indicações de segurança. Guarde o manual num local acessível para consulta futura. Indicações de segurança e gerais

- Leia cuidadosa e integralmente estas instruções.

- Não utilize o Insta Sharp® para afiar lâminas de cerâmica.
- Coloque o afiador sobre uma superfície estável e plana.
- Insta Sharp® não é um brinquedo. Mantenha o afiador fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado ao trabalhar com facas, pois podem causar lesões.
- Utilize a faca com cuidado; mantenha os dedos fora do alcance das lâminas para evitar quaisquer lesões.
- Não utilize o Insta Sharp® se estiver danificado.
- Não fricione a mão contra o gume da lâmina
- Não utilize o Insta Sharp® se as superfícies de afiamento estiverem danificadas.
- Uma utilização incorreta pode causar danos.
- Certifique-se de que a superfície de afiamento está limpa e seca antes de guardar o Insta Sharp®.
- Limpe sempre a lâmina da faca antes e depois de utilizar o afiador.
- O Insta Sharp® não é apto para a máquina de lavar louça.

Descrição

- Saliências superiores
- Superfície de afiamento
- Saliências inferiores
- Base
- Braços de afiamento
- Barra metálica retrátil

Utilização

- Coloque o afiador sobre uma superfície estável e plana.
- Para uma utilização adequada, as barras metálicas retráteis (F) têm de ser posicionadas viradas para si.
- Posicione a lâmina da faca entre os braços de afiamento (E). Comece a afiar puxando para baixo e remova a faca, de modo a ficar afiada. (Consultar métodos de afiamento).
- Durante o processo de afiamento, as barras metálicas retráteis vão ajustar-se à lâmina.
- O afiamento pode causar a acumulação de apertos metálicos na faca e no Insta Sharp®. Deve removê-las após cada utilização.
- Nota: Não afiar lâminas de cerâmica.
- Não afiar a lâmina demasiado.
- Lavar depois de afiar.

Métodos de afiamento:

- Afiamento fino:** Para endireitar a lâmina e repor o gume.
Como afiar finamente?
- Puxe a lâmina através da abertura, certificando-se de que a lâmina está para cima ao puxar (Fig. 1). Repita esta operação várias vezes.

Afiamento grosso: Para repor o bisel adequado de facas muito rombas ou danificadas.
Como afiar grosseiramente?
- Posicione a faca através da abertura, certificando-se de que o cabo está acima do gume da lâmina (Fig. 2).

- Puxe a lâmina através da abertura, certificando-se de que o cabo está acima da lâmina (Fig. 2).
- Aplique apenas uma pequena pressão. Não exerce demasiada pressão.

Polimento: Para um gume macio e afiado.

Como polir a lâmina da faca?
- Com uma mão, posicione a faca horizontalmente através da abertura do Insta Sharp®. Fig. 3

- Com a outra mão, separe as saliências superiores (A) das barras retráteis (F) do Insta Sharp®. Fig. 4.
- Deslize devagar a faca para a frente e para trás.
- Não aplique pressão na faca.

Faca serrilhada: Fig. 5.

- Puxe a faca serrilhada horizontalmente através da abertura do Insta Sharp®.
- Aplique uma pressão lateral na direção da superfície serrilhada.

Poliden: Para um gume macio e afiado.

- Com uma mão, posicione a faca horizontalmente através da abertura do Insta Sharp®. Fig. 3
- Com a outra mão, separe as saliências superiores (A) das barras retráteis (F) do Insta Sharp®. Fig. 4.
- Deslize devagar a faca para a frente e para trás.
- Não aplique pressão na faca.

Faca estilo japonês: Fig. 6.

- Posicione a sua faca japonesa horizontalmente através da abertura do Insta Sharp®.
- Depois incline para a esquerda aproximadamente a 40°.

ATENÇÃO: A lâmina fica muito afiada após este processo. É necessário um cuidado extremo para evitar quaisquer lesões.

Instruções de limpeza

- A superfície de afiamento (B) e a lâmina da faca a afiar devem ser lavadas antes e depois de cada utilização.
- Limpe a superfície de afiamento (B) com um pano macio.

- Certifique-se sempre de que a superfície de afiamento (B) está limpa e seca antes de guardar o aparelho. Limpe a faca e os braços de afiamento do Insta Sharp® com um pano macio antes e depois de cada utilização.

- Certifique-se de que os braços de afiamento estão limpos e secos antes de guardar o Insta Sharp®.
- Não utilize uma substância corrosiva para limpar o produto.

Garantia de Qualidade

- Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.
- Esta garantia