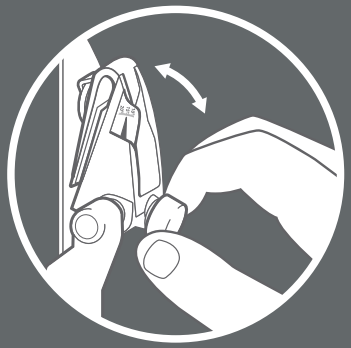
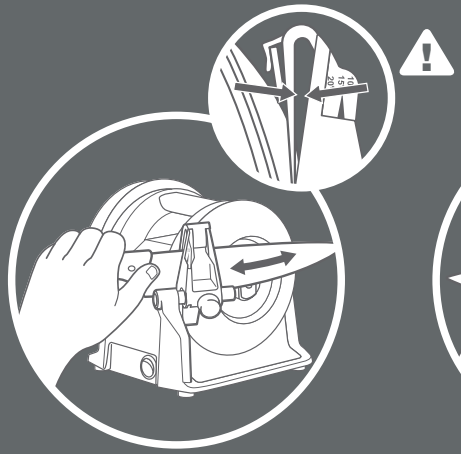


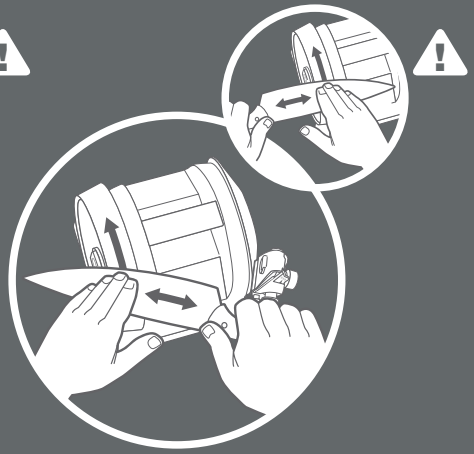
## SET

**SET PREFERRED BEVEL ANGLE**
17° is a good angle to start with if you are unsure of what angle to choose. A small angle will cut more easily, while a large angle will give a stronger edge.



## SHARPEN

**SHARPEN ON BOTH SIDES**
Insert the knife into the guide. Follow the shape of the knife and apply only a gentle pressure, ⚠ make sure you put the knife **into** the clamp.



## HONE

**HONE TO A FINAL FINISH**
Remove the burr and polish both bevels of the knife on the honing wheel. This gives you a razor sharp and durable edge. ⚠ Always hone **AWAY** from the edge.

Please read the manual for more detailed instructions, tips and tricks, safety, and maintenance.

Don't forget to register your machine at tormek.com to get the full eight year warranty.

Get social with us – say hi on Facebook, Instagram and YouTube. Search for **Tormek Culinary**!

TORMEK®

Svenska – Deutsch – Français

# SV

1. **STÄLL IN ÖNSKAD SLIPVINKEL**
   17° är en bra vinkel att utgå från om du är osäker på vilken vinkel du ska välja. En liten vinkel kommer att skära lättare, medan en stor vinkel ger en mer hållbar egg.
2. **SLIPA KNIVEN PÅ BÅDA SIDOR**
   För in kniven i styrningen. Följ knivens form och applicera endast ett lätt tryck. ⚠ Se till att föra kniven **in i** klämman.
3. **BRYN TILL SLUTLIG SKÄRPA**
   Ta bort råeggen och polera knivens båda slipfaser på brynskivan. Det ger dig en rakbladsvass och hållbar egg. ⚠ Bryn alltid **med** rotationsriktningen.

Läs manualen – där hittar du detaljerade instruktioner, säkerhetsföreskrifter och underhållsrekommendationer, tips och trix.

Missa inte att registrera din maskin på tormek.com för åtta års garanti.

Vi ses på Facebook, Instagram och YouTube. Sök efter **Tormek Culinary**!

Check out our videos to get your sharpening started

# DE

1. **GEWÜNSCHTEN SCHLEIFWINKEL EINSTELLEN**
   17-Grad ist ein guter Winkel, wenn man unsicher ist, welchen Winkel man wählen sollte. Ein kleiner Schneidenwinkel schneidet besser, während eine Schneide mit einem großen Schneidenwinkel länger hält.
2. **DAS MESSER AUF BEIDEN SEITEN SCHLEIFEN**
   Das Messer in die Führung einführen. ⚠ Darauf achten, dass das Messer **in der** Klemme ist. Der Form des Messers folgen und dabei nur wenig Druck ausüben.
3. **ABZIEHEN, UM DAS MESSER WIRKLICH SCHARF ZU BEKOMMEN**
   Den Grat entfernen und beide Seiten des Messer auf der Abziehscheibe polieren. So wird die Klinge scharf und bleibt länger scharf. ⚠ Immer **in Drehrichtung** abziehen.

Bitte das Handbuch lesen – dort findest du detaillierte Anweisungen, Sicherheitsvorschriften und Wartungsempfehlungen sowie Tipps und Tricks.

Vergiss nicht, deine Maschine auf tormek.com zu registrieren, um acht Jahre Garantie zu erhalten.

Wir sehen uns bei Facebook, Instagram und YouTube. Suche nach **Tormek Culinary**!

# FR

1. **RÉGLEZ L'ANGLE D'AFFÛTAGE SOUHAITÉ**
   17° est un bon angle de départ si vous n'êtes pas sûr de l'angle à choisir. Un petit angle coupera plus facilement, tandis qu'un grand angle permettra d'obtenir un bord plus durable.
2. **AFFÛTER LE COUTEAU DES DEUX CÔTÉS**
   Insérez le couteau dans le guide. Suivez la forme du couteau et n'exercez qu'une légère pression. ⚠ Assurez-vous d'insérer le couteau **dans la** pince.
3. **DÉMORFILER POUR OBTENIR LA NETTETÉ FINALE**
   Enlevez le morfil et polissez les deux côtés de la lame sur le disque de démorfilage. Vous obtiendrez ainsi un bord tranchant comme un rasoir et durable. ⚠ Toujours démorfiler **dans** le sens de rotation.

Lire le manuel – il contient des instructions détaillées, des règles de sécurité et des recommandations d'entretien, des conseils et des astuces.

Ne pas oublier d'enregistrer votre machine sur tormek.com pour bénéficier d'une garantie de huit ans.

Retrouvez-nous sur Facebook, Instagram et YouTube. Rechercher **Tormek Culinary**!

TORMEK®

9185-2505