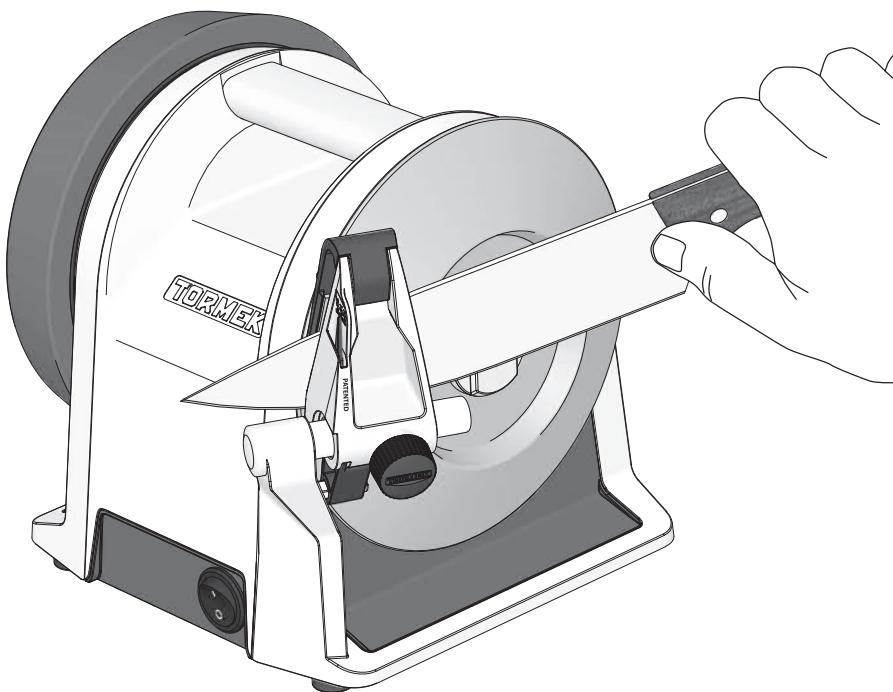


EN  
SV  
DE  
FR

# TORMEK T-1



FOR HOUSEHOLD USE



# Safety

## **Automatic overheat protection**

The Tormek T-1 has a recommended maximum operating time of 30 minutes per hour. The motor has an automatic overheat protection system that will shut off the motor if it reaches a certain temperature. **Note: If the motor shuts off, always turn off the machine by pressing the power button as the motor will resume operation once it cools down.**

## **General information**

- Read all instructions carefully before using the machine.
- To protect against risk of electrical shock do not expose the machine to rain and do not use in damp environments. Do not put the machine in water or other liquids.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use. Always unplug the appliance before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or after the appliance is dropped or damaged in any manner. Please contact your local dealer or Tormek's customer support ([support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)) for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by Tormek may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not let the cord contact hot surfaces, including a stove.
- Carefully route the power supply cord to avoid damage from the knife blade while sharpening.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **Sharpening and honing**

- The Tormek T-1 is only intended for sharpening and honing kitchen knives. Only use the machine for its intended purpose. Follow the instructions.
- Tormek's accessories are specially made for Tormek machines and must not be used on any other grinding machine.

- Do not force the machine. Gentle pressure not only works better, it is safer.
- Make sure your hands are dry and clean of grease and oil.
- Do not wear loose clothes, gloves, ties, rings, necklaces, etc. that can get trapped in the moving parts.
- Protect long hair with a hair net. Wear non-slip shoes.
- Stand or sit in a stable position and with a good balance while you work with the machine.
- Avoid body contact with grounded surfaces (ex. pipes, elements, refrigerator, stove, etc.).
- Keep your hands and fingers away from the area between the guide and grinding wheel.
- Keep a close eye on your work, use common sense, and do not use the machine when you are tired.

### Condition of the machine

- Check that the machine is undamaged and working properly before use. Do not use the machine if the power switch does not switch on and off.
- Check that the power cable is undamaged on a regular basis. If it is damaged, have it replaced by qualified personnel. This also applies to an extension cable if one is used.
- Unplug the plug from the electrical socket before cleaning or performing maintenance on the machine, and when replacing the grinding wheel or honing wheel.
- Use only genuine Tormek grinding wheels. Maximum diameter 150 mm and maximum width 18 mm. Hole diameter 12 mm.
- Never tug at the cable to unplug the plug. Make sure the cable is not close to any sharp edges, oil, or sources of heat.

### Workplace

- Connect the machine to a grounded socket with the voltage and period number (Hz) as indicated on the machine plate.
- Do not use the grinding machine in the vicinity of flammable gases or fluids, or in a dangerous environment, ex. Wet or damp premises, and do not expose it to rain.
- Make sure that any tools (ex. wrenches, adjustable wrenches) are removed from the machine before starting it.
- Position the machine on a flat and stable surface. Keep the working area clean. Untidy surfaces and benches cause accidents. Make sure you have good lighting.
- Children and unauthorised personnel should be kept at a safe distance from the working area.

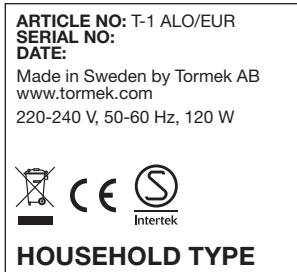
## Instructions on grounding

- In the event of faults or open circuits, grounding reduces the risk of electric shock by diverting the current. This machine is equipped with a grounded cable and plug. The plug must be connected to a matching electrical socket installed and grounded in accordance with applicable laws and regulations.
- Do not modify the original plug – if it does not plug into the electrical socket, contact an authorized electrician to install a suitable electrical socket.
- Incorrect connection of the grounded plug may result in electric shock. The insulated ground cable is green, with or without yellow stripes.
- Check with an authorized electrician or service personnel if you have not fully understood the instructions, or if you are doubtful that the machine is properly grounded.
- Only use an extension cable with a grounded plug and grounded electrical sockets that the machine's plug fits into.
- Repair or replace a damaged or worn cable immediately.

## After work

- Always turn the machine off and unplug the machine. Never unplug the machine when the machine is running/switched on.
- Store the machine in a locked area and out of reach of children and unauthorized personnel.

## Machine plate for Tormek T-1



## Spare parts and repairs

This machine meets applicable safety standards. Repairs must be performed by qualified personnel using genuine spare parts. Incorrectly performed repairs may cause serious injury to the user.

## Tormek warranty

The Tormek warranty is valid for 8 years, 5 years + 3 years after registering the machine at [tormek.com](http://tormek.com), from the date of purchase. This includes all parts for your Tormek T-1 in the event of material and manufacturing faults. The Tormek warranty guarantees the function of your machine but does not cover normal wear and tear, misuse, or mishandling. Valid together with purchase receipt.

**If your Tormek T-1 needs service – contact the place of original purchase.** Problems can often be solved by phone or by a spare part being sent. Do not return the machine without an agreement with, or return authorization from, the place of purchase.

Tormek AB  
Torphyttvägen 40  
711 34 Lindesberg  
SWEDEN

Tel.: +46 581 147 90  
Email: [support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)

# Knife sharpening for the kitchen

The Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener is a quick, easy, and clean way to sharpen knives in the convenience of your own kitchen. This advanced development of the traditional diamond bench stone, combined with the patented sharpening angle guide, makes it possible to sharpen kitchen knives at home with the same or better results than a professional sharpening service. The Tormek T-1 sharpening method consists of two steps: sharpening on the diamond grinding wheel, followed by honing on the composite honing wheel.

## SPECIFICATIONS, TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

### DIMENSIONS

Width	8" (204 mm)
Depth	7¾" (196 mm)
Height	7⅓" (181 mm)

### WEIGHT

Weight of machine: 11.9 lbs (5.4 kg)

### GRINDING WHEEL

DF-150 Conical Diamond Wheel Fine  
 $\varnothing$  5 7/8" x 5/8" (150 x 18 mm)  
 Max 200 rpm

### HONING WHEEL

$\varnothing$  6 1/4" x 1 3/16" (160 x 30 mm)

### MATERIAL

Fully cast in zinc, powder coated  
 Lower section in impact resistant ABS  
 plastic

### MOTOR

Single phase AC motor 120 W (input power)  
 220–240 V, 50–60 Hz  
 or 100–115 V 50–60 Hz  
 Maintenance-free  
 Runs at low noise, 45 dB  
 Min. 10,000 hours of operating time

### WARRANTY

8-year warranty. 5 years + 3 years when  
 registering the machine at [tormek.com](http://tormek.com)

### PATENT

See [tormek.com/patents](http://tormek.com/patents) for all patents

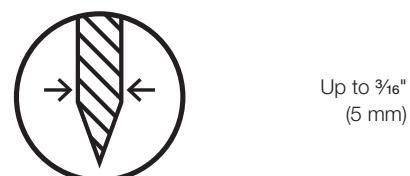
### KNIFE BLADE HEIGHT



### KNIFE BLADE LENGTH



### KNIFE BLADE WIDTH



**For indoor, home use only. Do not use in wet or damp places.**

## Important points to remember before you start

Always clean and dry the knife before sharpening. The grinding wheel's performance may be affected by food residue or other contaminants.

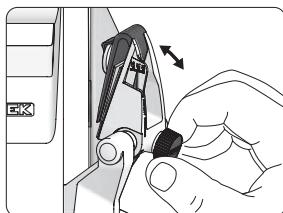
Upon first usage, the diamond wheel will seem aggressive and will give a rough surface. After a short break-in period, the diamond crystals on the wheel will stabilize to a uniform level and provide a finer surface. This normally takes between 2–5 grindings.

If necessary, clean the grinding wheel with a nylon brush. Always store the machine in a dry place.

The Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener is delivered fully assembled. The only thing you need to do is read the instructions and plug it in. Good luck with your sharpening!

## Instructions for sharpening and honing

### 1. Set the desired edge angle



15° setting results  
in 30° edge angle.

**Tip!** Save time by always sharpening the knife to the same edge angle. You will remove the least amount of steel during each grinding. Plus, your knives will last longer!



### SUGGESTIONS FOR EDGE ANGLES



20–30°



25–40°



25–30°

**Example of angle setting and result:** A common angle for kitchen knives is 30°. Set the indicator to 15° sharpening angle, which results in 30° total angle on the knife.

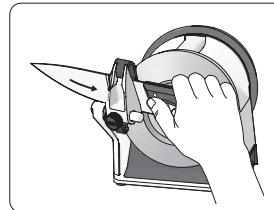
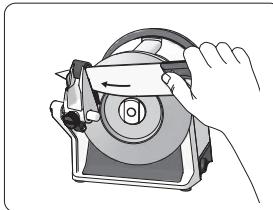
### Which edge angle should I use?

In general, a small edge angle is better at cutting, while a larger edge angle is stronger and lasts longer. For example, a knife that will be used for meat should have a larger edge angle than a thinner fillet knife or vegetable knife. The composition of the steel will also affect which angle is most suitable. A high-quality knife blade, even with a smaller edge angle, generally retains its sharpness better than a lower quality knife blade.

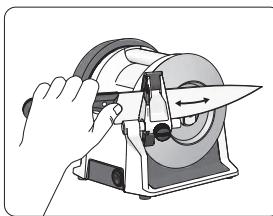
Japanese knives are sharpened with a slightly smaller angle compared to European knives. Some knives are only sharpened on one side. In which case, 20–25° is a suitable edge angle for that side.

You can typically get details about the recommended edge angle for your particular knife from the knife manufacturer.

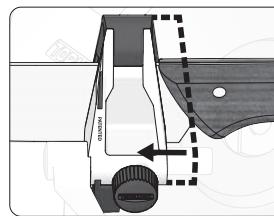
## 2. Position the knife and start sharpening



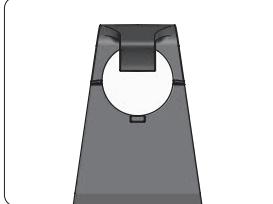
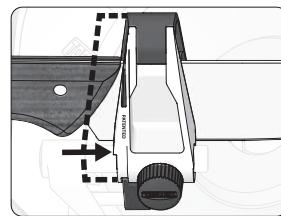
Make sure the knife is clean before you start sharpening. Press the power switch to start the machine. Insert the knife into the guide and lower it towards the grinding wheel. Slide the knife back and forth at a steady pace across the grinding wheel applying a light pressure. Guide the knife so that it is in contact against the whole width of the grinding wheel. Follow the shape of the edge right up to the tip. Allow the guide to control the angle. Moving the knife back and forth 2-3 times is enough if you have a) a normally worn knife, and b) you are sharpening at the same angle as before. Feel that a "burr" is formed along the entire edge. The burr forms on the opposite side of the blade that was just sharpened on the grinding wheel.



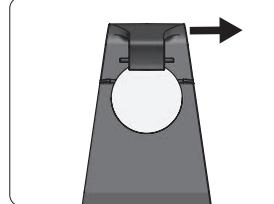
Turn the knife around and sharpen the opposite side in the same way.



On knives where the handle catches the guide – loosen and move the guide on the shaft so that the entire knife blade can move across the grinding wheel.



The guide has a magnet on the underside that collects steel particles while sharpening. It helps to keep the grinding wheel clean.



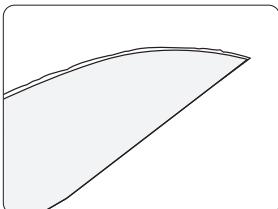
If you experience that the magnet interferes with the sharpening (some knives have a tendency to attach themselves to it) you can easily remove it.

**Tip!** Clean the magnet using a dry cloth or kitchen paper towel.

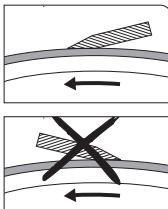
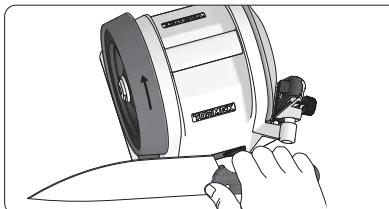
**Tip!** To repeat an existing edge angle, you can use the Marker Method. Color the bevel with a permanent marker. With the machine switched off, slide the knife through the guide as if you were sharpening it and see where the marker is rubbed away. Adjust the angle and repeat until the color is removed from the entire bevel.

**Note:** The plastic part of the guide that is closest to the diamond grinding wheel may get slightly worn during the first few sharpenings. This is completely normal and a part of the run-in process.

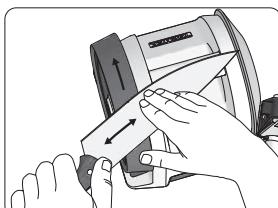
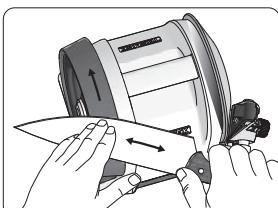
### 3. Hone the knife to a final finish



After sharpening, a “burr” is created. It needs to be honed off in order to obtain a sharp and durable edge.



**⚠** Before you start honing, make sure that the honing wheel rotates **away from** the edge. Otherwise the knife will cut into the honing wheel and you risk being injured.



Slide the knife back and forth across the honing wheel applying light pressure. Make sure you do not have too steep of an angle as you could round off your newly sharpened edge resulting in a blunt knife. A couple of times on each side is usually sufficient. The number of times may vary depending on steel grade. You now have a completely sharpened knife!

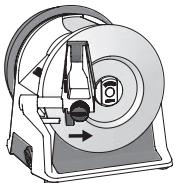
**Note:** If the “burr” is not honed off properly, the knife may be experienced as dull, even though it is newly sharpened.

**Tip!** Depending on steel grade, the “burr” may bend, flipping from one side of the knife to the other. Sometimes it is best to alternate from side to side when honing.

**Tip!** Moisten the composite honing wheel with water using a damp sponge or paper towel. This will reduce friction and can make the edge even finer.

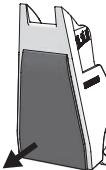
# Service and maintenance

## Replacing the Knife Protection Pads



**Tip!** With the Knife Protection Pads removed, clean out any sharpening particles between the clamp and the guide.

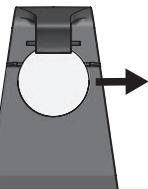
Slide the guide off the shaft and remove the clamp.



**Note:** The shapes of the Knife Protection Pads are different for the guide and clamp.

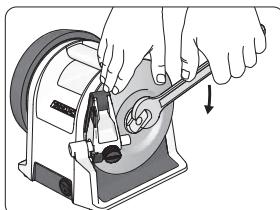
Remove the self-adhesive pads from both the clamp and the guide. Replace with new pads.

## Cleaning the magnet

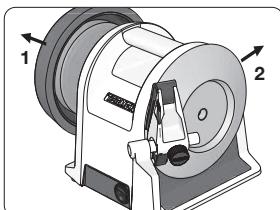


Unclip the magnet from the guide and wipe away the sharpening dust using a dry cloth or kitchen paper towel.

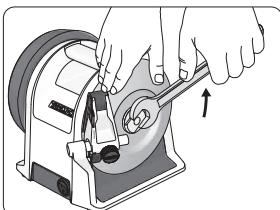
### Replacing the diamond grinding wheel



**DISASSEMBLY:** Hold the diamond grinding wheel with one hand and loosen the grinding wheel nut using a 19 mm wrench. **Note:** The nut is loosened clockwise because it has left-handed threads.

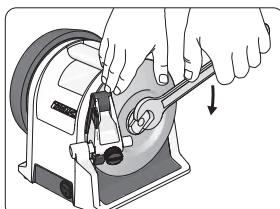


Pull the composite honing wheel and shaft out slightly so the diamond grinding wheel can be removed past the guide.

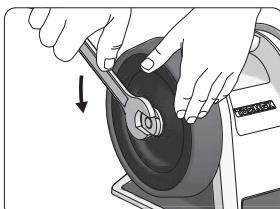


**ASSEMBLY:** Thread on the diamond grinding wheel nut counterclockwise. Hold the diamond grinding wheel with one hand and tighten the nut with a 19 mm wrench. **Note:** The nut is locked counterclockwise because it has left-handed threads.

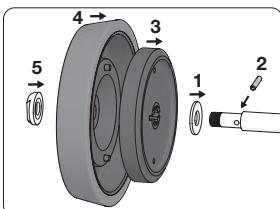
### Replacing the composite honing wheel



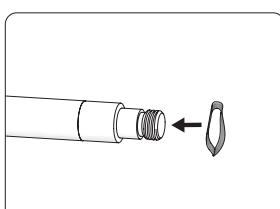
**DISASSEMBLY:** Hold the diamond grinding wheel with one hand and loosen the grinding wheel nut using a 19 mm wrench. **Note:** The nut is loosened clockwise because it has left-handed threads.



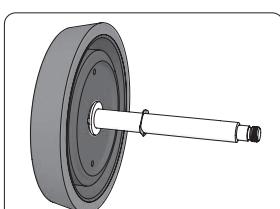
Loosen the honing wheel by holding the composite honing wheel with one hand and loosening the honing wheel nut using a 19 mm wrench. Remove the whole shaft from the machine housing.



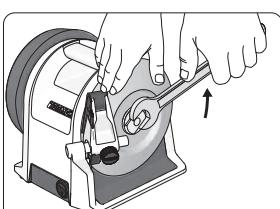
**ASSEMBLY:** Place the flat drive wheel washer onto the shaft. Insert the drive wheel lock pin into the hole in the shaft. Install the drive wheel followed by the honing wheel. Tighten the nut. Ensure that all parts are assembled in the order shown in the illustration.



Next, install the wave washer. The wave washer slides onto the shaft from the grinding wheel side.

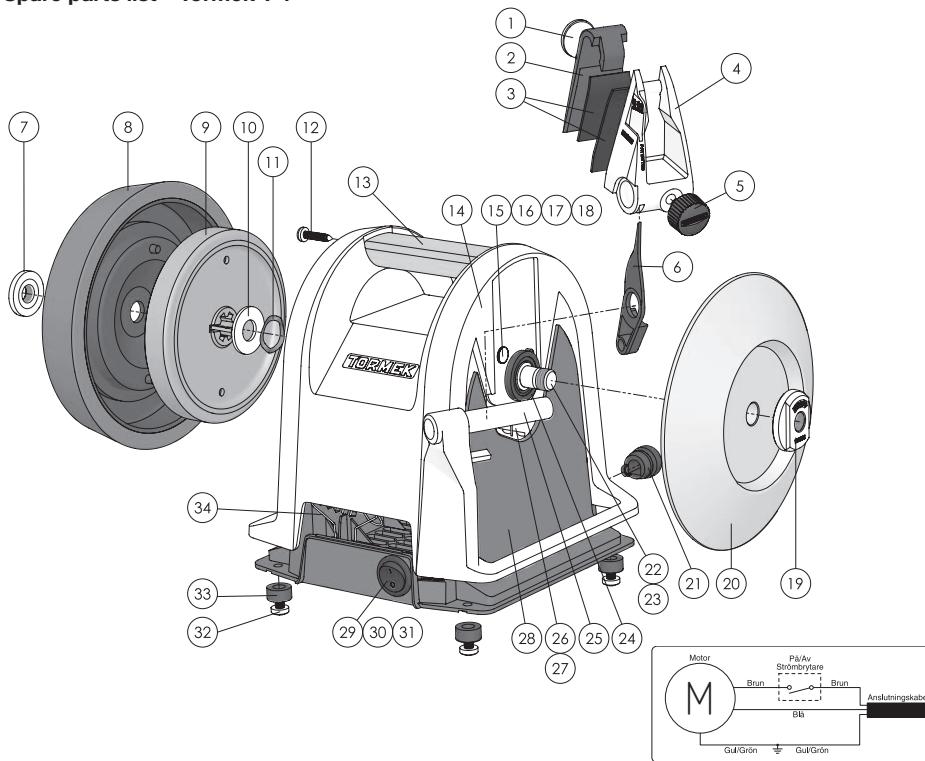


When everything has been assembled in the order shown in the illustration above and the wave washer is in place, it is time to slide the shaft through the machine housing.



Finish by reinstalling the grinding wheel. Remember that the nut on the grinding wheel side has left-handed threads and is locked counterclockwise.

## Spare parts list – Tormek T-1



Pos	Designation	Quantity	Part no.
1	Magnet	1	5370
2	Clamp for the guide	1	3115
3	Knife Protection Pads	1+1	6040+6015
4	Zinc part for the guide	1	2015
5	Knob screw	1	1185
6	Indicator for the guide	1	3075
7	Honing wheel nut M12	1	0100
8	PW-160 Composite honing wheel	1	3670-07
9	Drive wheel	1	3208-07
10	Washer for drive wheel	1	5081
11	Wave washer	1	5410
12	Screw for handle	1	5025
13	Handle	1	0820
14	Housing	1	2550
15	Swing shaft	1	1030
16	Bushing for swing shaft*	3	3121
17	Spacer spring for the motor*	1	0520
18	Motor 80 W*	1	6095 (230V) 6105 (115V)
19	Grinding wheel nut M12 with left-hand thread	1	0060
20	Grinding wheel	1	6090
21	Grommet	1	6085
22	Main shaft	1	1025

Pos	Designation	Quantity	Part no.
23	Lock pin for drive wheel*	1	5071
24	Main shaft bearing	2	3061
25	Shaft	1	1420
26	Screw M4x8*	2	5600
27	Toothed lock washer*	2	5021
28	Lower section	1	3085
29	Power switch	1	6110
30	Inner wiring*	1	6100
31	Insulation sleeve*	3	3105
32	Screw M5x10	4	5590
33	Rubber foot	4	3095
34	Counterhold spring for motor	1	0515
35	Power cable rack*	1	6031 (EUR) 6041 (CH) 6043 (US) 6050 (JP) 6053 (GB) 6055 (AU) 6057 (ZA)

\* Not shown in the drawing.

# Säkerhet

## Automatiskt överhettningsskydd

Tormek T-1 har en rekommenderad drifttid på max 30 min/h. Maskinen har ett automatiskt överhettningsskydd som gör att maskinen stannar när den uppnått en viss temperatur. Maskinen startar igen när den svalnat. **OBS! Stäng därför alltid av maskinen med strömbrytaren om det sker.**

## Generellt

- Läs alla instruktioner.
- För att undvika risken för elektriska stötar, skall maskinen inte utsättas för regn och inte användas i fuktiga omgivningar. Placerar inte maskinen i vatten eller i andra vätskor.
- Denna apparat är inte avsedd för att användas av barn eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskaper. Noggrann övervakning är nödvändig, när varje apparat används i närheten av barn. Barn bör övervakas för att säkerställa, att de inte leker med apparaten.
- Stäng AV apparaten, och dra sedan ur kontakten ur uttaget, när den inte används, innan delar sätts ihop eller tas isär och före rengöring. Ta tag i kontakten och dra ut den från uttaget, för att dra ut den. Dra aldrig direkt i sladden.
- Undvik att beröra rörliga delar.
- Använd ingen apparat om sladden eller kontakten är skadad eller efter att apparaten inte längre fungerar som den ska eller tappats eller skadats på något annat sätt. Vänligen ta kontakt med din lokala återförsäljare eller med Tormeks kundtjänst ([support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)) för upplysningar om undersökning, reparation eller inställning.
- Användning av fastdon, som inte rekommenderas eller säljs av Tormek kan orsaka brand, elektriska stötar eller kroppsskada.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över bordets eller bänkens kant.
- Låt inte sladden komma i beröring med en varm yta, inklusive spisen.
- Dra strömförsörjningssladden försiktigt för att undvika att den skadas av knivbladet medan det slipas.
- SPARA DESSA ANVISNINGAR

## Slipning och bryning

- Tormek T-1 är endast avsedd för slipning och bryning av knivar för köket. Använd bara maskinen till det den är avsedd för. Följ instruktionen.
- Tormeks tillbehör är speciellt gjorda för Tormek-maskiner och får inte användas på någon annan slipmaskin.

- Forcera inte maskinen. Den gör arbetet bättre och säkrare vid den hastighet den är konstruerad för.
- Se till att dina händer är torra och rena från fett och olja.
- Ha inte lösa kläder, handskar, slipsar, ringar, halsband etc. som kan fastna i de rörliga delarna.
- Skydda långt hår med hårnät. Använd halkfria skor.
- Stå eller sitt stadigt och med god balans när du jobbar med maskinen.
- Undvik kroppskontakt med jordade ytor (t.ex. rör, element, kylskåp, spis etc.).
- Håll dina händer och fingrar borta från området mellan styrningen och slipskivan.
- Håll god uppsikt på arbetet, använd sunt förfuft och använd inte maskinen när du är trött.

### **Maskinens kondition**

- Kontrollera att maskinen fungerar som den ska och att den inte är skadad innan du använder den. Använd inte maskinen om strömbrytaren inte slår av och på.
- Kontrollera sladden regelbundet så att den inte är skadad. Om den är skadad ska den bytas ut av kvalificerad person. Detta gäller även för skarvsladden om en sådan används.
- Dra ur stickkontakten från eluttaget innan du utför underhåll på maskinen och vid byte av slipskiva eller brynskiva.
- Använd endast Tormek originalsliptskivor. Max diameter 150 mm och max bredd 18 mm. Håldiameter 12 mm.
- Ryck aldrig i sladden för att ta ur stickkontakten. Se till att sladden inte är i närheten av vassa kanter, olja eller värmekällor.

### **Arbetsplatsen**

- Anslut maskinen till ett jordat uttag med den spänning och periodtal (Hz) som maskinskytten anger.
- Använd inte slipmaskinen i närheten av lättantändliga gaser eller vätskor eller i en farlig miljö, t.ex. våta lokaler och utsätt den inte för regn.
- Se till att ev. verktyg (t.ex. skruvnycklar, skiftnycklar) är borttagna från maskinen innan den startas.
- Placer maskinen på ett plant och stadigt underlag. Håll arbetsytan ren. Röriga ytor och bänkar framkallar olyckor. Se till att ha bra belysning.
- Barn och obehöriga bör hållas på ett säkert avstånd från arbetsytan.

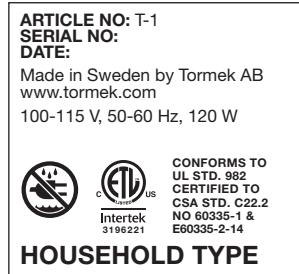
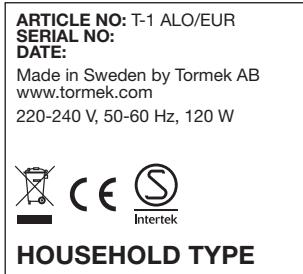
## Instruktioner om jordning

- I händelse av fel eller avbrott, reducerar jordning risken för elektrisk stöt genom att strömmen avleds. Den här maskinen är utrustad med en jordad kabel och stickkontakt. Kontakten måste anslutas till ett matchande eluttag som är installerat och jordat enligt gällande lagar och föreskrifter.
- Modifera inte originalstickkontakten – om den inte passar i eluttaget, låt en behörig elektriker installera ett passande eluttag.
- Felaktig anslutning av den jordade kontakten kan resultera i en elektrisk stöt. Den isolerade jordkablen har en grön färg, med eller utan gula ränder.
- Kontrollera med en behörig elektriker eller servicepersonal om ni inte helt förstått instruktionerna, eller om ni är tveksam till om maskinen är ordentligt jordad.
- Använd bara förlängningskabel med jordad stickkontakt och jordade eluttag där maskinens stickkontakt passar.
- Reparera eller byt en skadad eller sliten sladd omgående.

## Efter arbetet

- Lämna aldrig maskinen påslagen.
- Förvara maskinen i låst utrymme och utom räckhåll för barn och obehöriga.

## Maskinskylt för Tormek T-1



## Reservdelar och reparationer

Den här maskinen uppfyller gällande säkerhetsstandarder. Reparationer skall göras av kvalificerad personal och med originalreservdelar. Felaktigt utförd reparation kan medföra allvarlig skada för användaren.

## Tormek garanti

Tormekgarantin gäller 8 år, 5 år + 3 år när du registrerar maskinen på [tormek.com](http://tormek.com), från inköpsdatum och innefattar alla delar i din Tormek T-1 vad gäller material- och tillverkningsfel. Tormekgarantin garanterar din maskins funktion men täcker inte normalt slitage, felanvändning eller misskötsel. Giltigt tillsammans med inköpskvitto.

**Om din Tormek T-1 behöver service – kontakta i första hand inköpsstället.** Många gånger kan problemet lösas per telefon eller genom att skicka en reservdel. Skicka inte tillbaka maskinen utan överenskommelse med inköpsstället.

Tormek AB  
Torphyttevägen 40  
711 34 Lindesberg  
SWEDEN  
Tel: +46 581 147 90  
E-post: [support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)

# Knivslipning för köket

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener är skapad för enkel och ren användning i köksmiljö. Konceptet är en vidareutveckling av det traditionella diamantbrynet, som i kombination med en patenterad styrning av slipvinkeln gör det möjligt att enkelt slipa sina köksknivar, på en professionell nivå, i hemmet. Metoden är uppbyggd i två steg där slipning på diamantsslipsskivan är det första och bryning på kompositbrynskivan är det andra och avslutande steget.

## SPECIFIKATIONER TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

### MÄTT

Bredd	204 mm
Djup	196 mm
Höjd	181 mm

### VIKT

Vikt maskin 5,4 kg

### SLIPSKIVA

DF-150 Conical Diamond Wheel Fine  
 Ø 150×18 mm  
 Max 200 rpm

### BRYNSKIVA

Ø 160×30 mm

### MATERIAL

Helgjutet i zink, pulverlackerat  
 Underdel i slagtfälig ABS plast

### MOTOR

Enfas AC-motor 120 W (ineffekt)  
 220–240 V, 50–60 Hz  
 eller 100–115 V 50–60 Hz  
 Underhållsfri  
 Tystgående, 45 dB  
 Min. 10 000 timmars driftstid

### GARANTI

8 års garanti. 5 år + 3 år när du registrerar  
 maskinen på [tormek.com](http://tormek.com)

### PATENT

Se [tormek.com/patents](http://tormek.com/patents) för samtliga patent

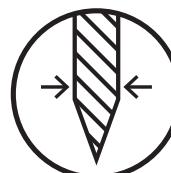
### KNIVBLADSHÖJD



### KNIVBLADSLÄNGD



### KNIVBLADSREDD



**Utsätt inte apparaten för regn och använd den inte på fuktiga platser.**

# Viktigt innan du börjar

Rengör alltid kniven innan du slipar den eftersom slipskvans egenskaper kan påverkas av till exempel matrester.

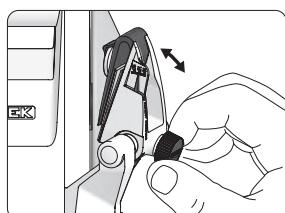
Vid första användningen har diamantskivan en hög avverkning och ger en grov yta. Efter en kort inkörningsperiod kommer skivans alla diamantkorn att jämnas av till samma nivå och skivans egenskaper kommer då att stabiliseras och ge en finare yta. Detta sker normalt efter 2–5 slipningar.

Vid behov, rengör slipskivan med en nylonborste. Förvara alltid maskinen i ett torrt utrymme.

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener kommer färdigmonterad. Det enda du behöver göra är att läsa den här instruktionen och stoppa i kontakten. Lycka till med din slipning!

# Instruktion för slipning och bryning

## 1. Ställ in önskad slipvinkel



15° inställning  
ger 30° eggvinkel.

**Tips!** Spara tid genom att alltid slipa kniven till samma eggvinkel.  
Du tar då bort minimalt med stål vid varje slipning. Dessutom håller dina knivar längre!



## FÖRSLAG PÅ EGGVINKLAR



20–30°



25–40°



25–30°

**Exempel på vinkelinställning och resultat:** En vanlig vinkel på köksknivar är 30°. Du ställer då in visaren på 15° slipvinkel vilket ger 30° totalvinkel på kniven.

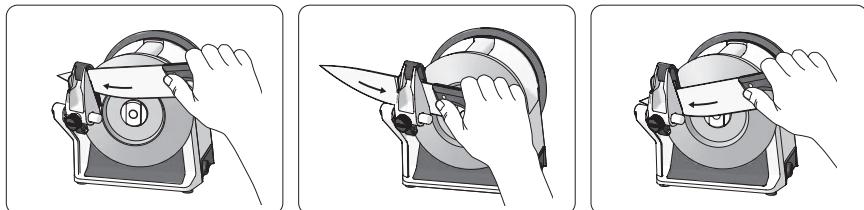
## Vilken eggvinkel ska jag ha?

Generellt gäller att en liten eggvinkel skär bättre, medan en större eggvinkel är starkare och håller längre. Till exempel bör en kniv som ska användas för kött ha en större eggvinkel än en tunnare filé- eller grönsakskniv. Stålets egenskaper påverkar också vilken vinkel som är lämplig. Ett knivblad av hög kvalitet klarar generellt att hålla skärpan bättre även vid en mindre eggvinkel, jämfört med ett knivblad av lägre kvalitet.

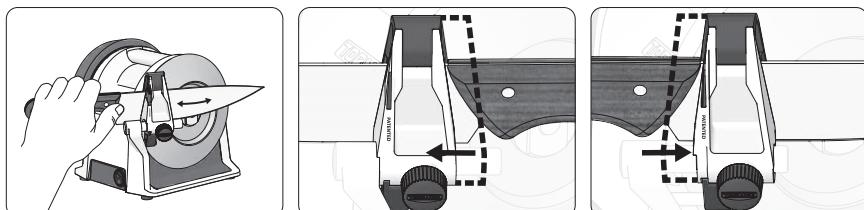
Japanska knivar slipas med någon grad mindre vinkel än europeiska knivar. Vissa knivar slipas endast på ena sidan. Då är 20–25° en lämplig inställning.

Hos knivtillverkaren kan du ofta läsa rekommendation om slipvinkel för just din kniv.

## 2. Positionera kniven och börja slipa

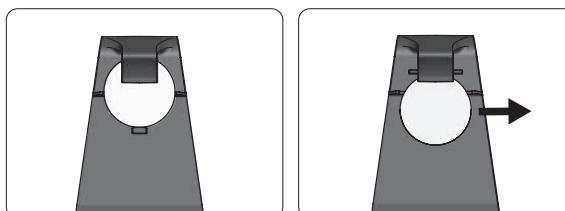


Se till att kniven är ren innan du börjar slipa. Starta maskinen med strömbrytaren på framsidan av maskinen. För in kniven i styrningen och ner mot slipskivan. För kniven fram och tillbaka i jämn takt över slipskivan med ett lätt tryck. Styr så att kniven ligger an mot hela slipskivans bredd. Följ eggens form ända fram till spetsen. Låt styrningen styra vinkeln. 2–3 drag är lagom om du har en normalt sliten kniv som slipes i samma vinkel som tidigare – känner efter så att en råegg bildats längs hela eggen. Råegg bildas på motsatt sida av eggens som du senast slipedade.



Vänd sedan kniven och slipa motsatt sida på samma sätt.

På knivar där handtaget tar i styrningen – lossa och flytta styrningen lite på axeln så att knivbladet kan gå ostört mot slipskivan.



Styrningen har en magnet på undersidan som samlar upp stålpartiklar under slipningen. Den hjälper till att hålla slipskivan ren.

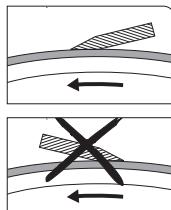
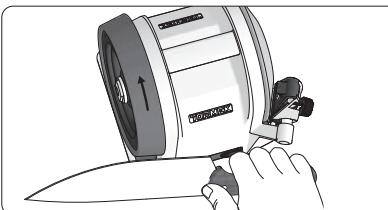
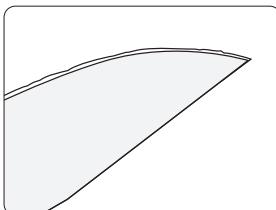
Om du upplever att magneten stör slipningen (vissa knivar tenderar att fästa sig mot den) så kan du enkelt ta bort den.

**Notera!** Plasten på styrningen kan komma att skavas av något närmast diamantslipskivan under de första slipningarna. Det är helt normalt och en del av inkörningsprocessen.

**Tips!** För att repetera befintlig eggvinkel kan du använda markermeten. Märk eggens med en tuschpenna. Med maskinen avstängd, för kniven genom styrningen som om du skulle slapat den för att se var märkningen gnuggas bort. Justera och repetera tills du träffar precis rätt på eggens.

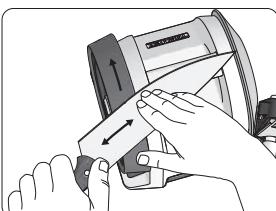
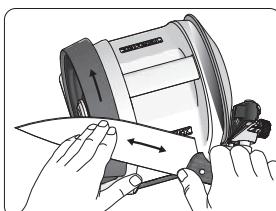
**Tips!** Rengör magneten med en torr trasa eller hushållspapper.

### 3. Bryn kniven till slutfinish



När man slipat en kniv bildas alltid en liten råegg eller "skägg". Den behöver brynas bort för att få en vass och hållbar egg.

**⚠️** Innan du börjar bryna, säkerställ att brynskivan roterar från eggens riktning. Kniven kommer annars att skära in i brynskivan och det finns risk att du skadar dig.



**Notera!** Om råeggen inte bryns bort ordentligt kan kniven upplevas som slös, även fast den är nyslipad.

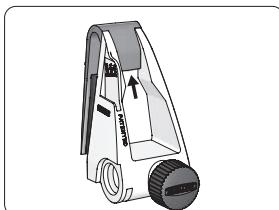
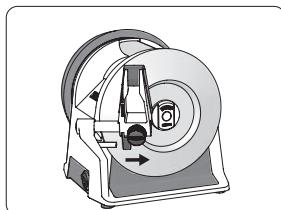
För kniven fram och tillbaka med ett lätt tryck. Vår nogga med att du inte har för brant vinkel då det finns risk att eggens görs trubbig. Ett par gånger på var sida brukar räcka, antalet gånger kan variera beroende på stålkvalitet. Du har nu en färdigslipad och vass kniv!

**Tips!** Råeggen kan ibland (beroende på stålkvalitet) böja sig åt ena och andra hållet. Därför kan det ibland vara bättre att bryna växelvis mellan de båda sidorna.

**Tips!** Fukta komposit-brynskivan med vatten, till exempel med hjälp av en svamp, så minskar friktionen och ytan på eggens blir ännu finare.

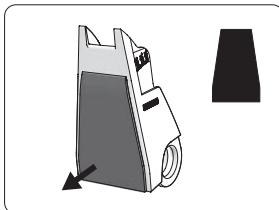
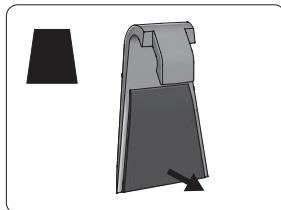
# Service och underhåll

## Byte av knivskyddsmaterial



**Tips!** Mellan byten av knivskyddsaterialet kan du med fördel dammsuga bort slippartiklarna.

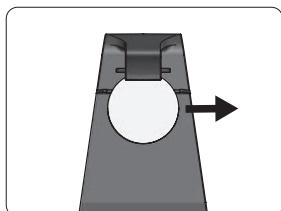
Ta av styrningen från axeln och lyft ur klämman.



**Notera!** Formen på knivskyddsaterialet skiljer sig mellan styrning och klämma.

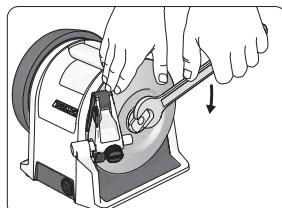
Montera loss det självhäftande materialet från både klämma och styrning och ersätt med nytt.

## Rengöring av magneten

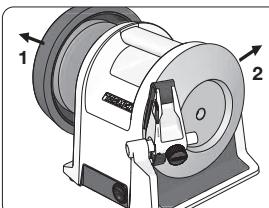


Knäpp loss magneten från styrningen och torka av slipdammet med en torr trasa eller hushållspapper.

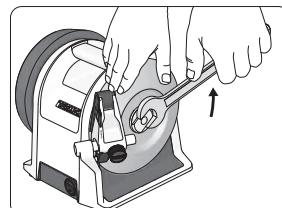
### Byte av diamantslipskiva



**DEMONTERING:** Håll fast diamantslipskivan med ena handen och lossa slipskivemuttern med en 19 mm nyckel. **OBS! Muttern lossas med sols eftersom den är vänstergängad.**

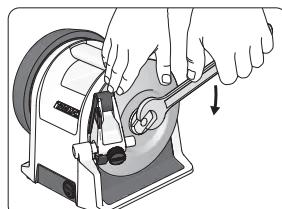


Dra ut kompositbrynskivan tillsammans med axeln en bit så att diamantslipskivan går att ta loss förbi styrningen.

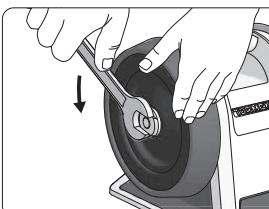


**MONTERING:** Gånga på slipskivemuttern moturs för hand och lås den med en 19 mm nyckel samtidigt som du håller fast diamantslipskivan med andra handen. **OBS! Muttern läses motsols eftersom den är vänstergängad.**

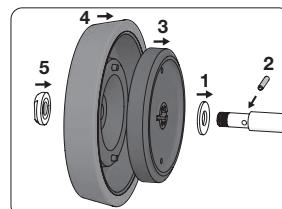
### Byte av kompositbrynskiva



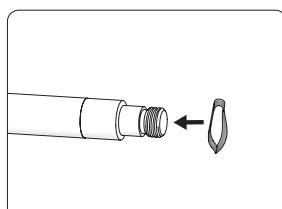
**DEMONTERING:** Lossa först diamantslipskivan genom att hålla fast den med en handen och lossa slipskivemuttern med en 19 mm nyckel. Ta bort slipskivan. **OBS! Muttern lossas med sols eftersom den är vänstergängad.**



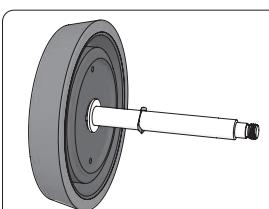
Lossa brynskivan genom att hålla fast kompositbrynskivan med ena handen och lossa brynskivemuttern med en 19 mm nyckel. Ta ut hela axeln.



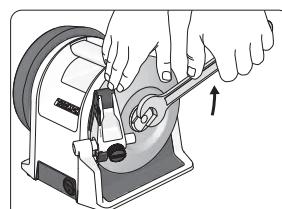
**MONTERING:** Montera den nya brynskivan. Börja med brickan för drivhjulet. Säkerställ att delarna sitter i den ordning som visas på bilden.



Montera sedan tillbaka vågbrickan. Denna träs på från motsatt sida på axeln.

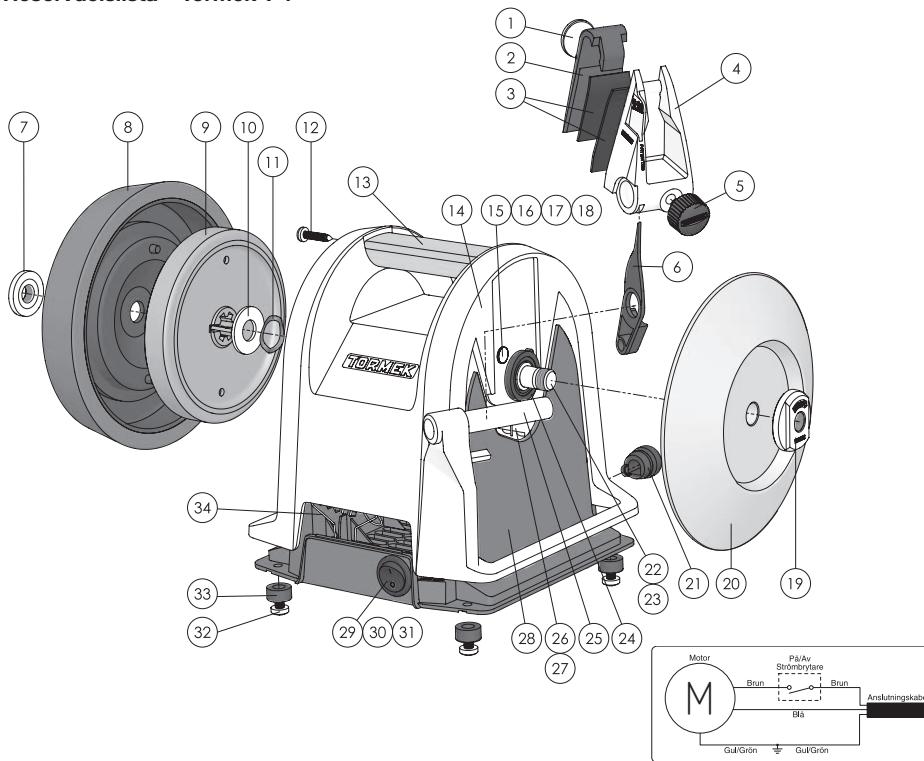


När allt monterats i ordningen som visas på bilden ovan är det dags att montera tillbaka axeln.



Avsluta med att montera tillbaka slipskivan. Tänk på att muttern på slipskivesidan är vänstergängad och läses motsols.

## Reservdelslista – Tormek T-1



Pos	Benämning	Antal	Art.nr.
1	Magnet	1	5370
2	Klämma till styrning	1	3115
3	Knivskyddsmaterial	1+1	6040+6015
4	Zinkdel till styrning	1	2015
5	Rattskruv	1	1185
6	Visare till styrning	1	3075
7	Brynskivemutter M12	1	0100
8	PW-160 Kompositbrynskiva	1	3670-07
9	Drivhjul	1	3208-07
10	Bricka för drivhjul	1	5081
11	Vägbricka	1	5410
12	Skrub för handtag	1	5025
13	Handtag	1	0820
14	Stativ	1	2550
15	Svängaxel	1	1030
16	Bussning för svängaxel*	3	3121
17	Distansfjäder för motorn*	1	0520
18	Motor 80 W*	1	6095 (230V) 6105 (115V)
19	Slipskivemutter M12 vänterstångad	1	0060
20	Slipskiva	1	6090
21	Kabelgenomföring	1	6085

Pos	Benämning	Antal	Art.nr.
22	Huvudaxel	1	1025
23	Låspinne för drivhjul*	1	5071
24	Huvudaxellager	2	3061
25	Axel	1	1420
26	Skrub M4×8*	2	5600
27	Tandad läsbricka*	2	5021
28	Underdel	1	3085
29	Strömbrytare	1	6110
30	Inre kablage*	1	6100
31	Isolerhylsa*	3	3105
32	Skrub M5×10	4	5590
33	Gummifot	4	3095
34	Mothällsfjäder för motor	1	0515
35	Sladdställ*	1	6031 (EUR) 6041 (CH) 6043 (US) 6050 (JP) 6053 (GB) 6055 (AU) 6057 (ZA)

\* Ej visad på ritningen.

# Sicherheit

## **Automatischer Überhitzungsschutz**

Tormek T-1 hat eine empfohlene Betriebszeit von max. 30 min/h. Die Maschine verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz, der die Maschine bei Erreichen einer bestimmten Temperatur abschaltet. Nach dem Abkühlen startet die Maschine wieder. **Achtung! Schalten Sie die Maschine in diesem Fall deshalb immer mit dem Schalter aus.**

## Allgemein

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen die Maschine keinem Regen aussetzen und nicht in feuchten Umgebungen benutzen. Die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen bestimmt. Genaue Überwachung ist notwendig, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät auf OFF schalten, dann den Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Benutzung ist, bevor Teile montiert oder abgebaut werden, und vor der Reinigung. Zum Trennen der Versorgungsspannung den Netzstecker greifen und aus der Steckdose ziehen. Niemals am Kabel ziehen.
- Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
- Kein Gerät benutzen, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist, bei dem eine Funktionsstörung aufgetreten ist, fallengelassen wurde oder irgendwie beschädigt ist. Für Informationen zu Untersuchung, Reparatur oder Anpassung wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Händler oder den Tormek Kundendienst ([support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)).
- Der Einsatz von Zubehör, das nicht von Tormek empfohlen oder verkauft wird, kann Brand, Stromschlag oder Verletzungen hervorrufen.
- Nicht im Freien benutzen.
- Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängenlassen.
- Kabelkontakt mit heißen Oberflächen einschließlich Herdplatten vermeiden.
- Das Netzkabel sorgfältig positionieren, um beim Schärfen Schäden durch die Messerklinge zu vermeiden.
- DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

## Schleifen und Abziehen

- Tormek T-1 ist nur zum Schärfen und Abziehen von Messern für die Küche bestimmt. Maschine nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung benutzen. Anweisungen befolgen.
- Tormek-Zubehör wurde speziell für Tormek-Maschinen entwickelt und darf nicht auf anderen Schleifmaschinen verwendet werden.

- Maschine nicht beschleunigen. Sie arbeitet besser und sicherer bei der Geschwindigkeit, für die sie ausgelegt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken und frei von Fett und Öl sind.
- Tragen Sie keine weite Kleidung, Handschuhe, Krawatten, Ringe, Halsketten und Dinge, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können.
- Lange Haare mit Haarnetz schützen. Rutschfeste Schuhe tragen.
- Stehen oder sitzen Sie stabil und mit guter Balance, wenn Sie mit der Maschine arbeiten.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen (z. B. Rohre, Heizkörper, Kühlchränke, Herde usw.).
- Halten Sie Ihre Hände und Finger vom Bereich zwischen Führung und Schleifscheibe fern.
- Behalten Sie die Arbeit im Auge, wenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand an und verwenden Sie die Maschine nicht, wenn Sie müde sind.

### Zustand der Maschine

- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert und keine Beschädigungen vorliegen. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sich der Netzschalter nicht ein- und ausschalten lässt.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Wenn es beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden. Dies gilt auch für eine Verlängerungsschnur, wenn eine solche verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Maschine durchführen oder beim Austausch von Schleif- oder Abziehscheibe.
- Verwenden Sie nur Original-Schleifscheiben von Tormek. Maximaler Durchmesser 150 mm und maximale Breite 18 mm. Lochdurchmesser 12 mm.
- Beim Herausziehen des Netzsteckers nie am Kabel ziehen. Sicherstellen, dass das Kabel nicht mit scharfen Kanten, Öl oder Heizquellen in Berührung kommt.

### Der Arbeitsplatz

- Schließen Sie die Maschine an eine geerdete Steckdose mit der auf dem Maschinenschild angegebenen Spannung und Frequenz (Hz) an.
- Verwenden Sie die Schleifmaschine nicht in der Nähe von brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten oder in einer gefährlichen Umgebung, z. B. feuchten Räumen. Die Maschine darf auch nicht Regen ausgesetzt werden.
- Darauf achten, dass eventuelle Werkzeuge (z. B. Schraubenschlüssel, Rollgabelschlüssel) vor dem Start der Maschine entfernt worden sind.
- Die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche stellen so wie den Arbeitsbereich sauber halten. Unordentliche Arbeitsflächen und -tische provozieren Unfälle. Auf gute Beleuchtung achten.
- Kinder und unbefugte Personen sollten einen Sicherheitsabstand zur Arbeitsfläche einhalten.

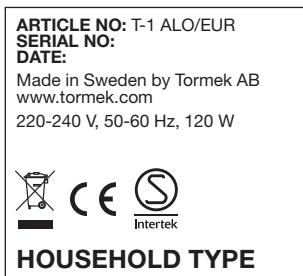
## Vorschriften bezüglich der Erdung

- Bei einem Fehler oder einer Unterbrechung verringert die Erdung die Gefahr eines Stromschlags, da der Strom weggeleitet wird. Diese Maschine ist mit einem geerdeten Kabel und einem geerdeten Stecker ausgerüstet. Der Stecker muss an eine entsprechende Steckdose angeschlossen werden, die gemäß geltenden Gesetzen und Vorschriften installiert und geerdet worden ist.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Originalstecker vor. Wenn er nicht in eine geeignete Steckdose passt, lassen Sie eine passende Steckdose von einem qualifizierten Elektriker installieren.
- Ein unsachgemäßer Anschluss des geerdeten Steckers kann zu einem elektrischen Schlag führen. Das isolierte Erdungskabel ist grün und mit oder ohne gelbe Streifen.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder das Servicepersonal, wenn Sie die Anweisungen nicht vollständig verstanden haben oder sich nicht sicher sind, ob die Maschine ordnungsgemäß geerdet ist.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel mit Schutzkontaktsteckern und Schutzkontaktsteckdosen, in die der Stecker des Maschinenkabels passt.
- Beschädigte oder abgenutzte Kabel unverzüglich reparieren oder austauschen.

## Nach der Arbeit

- Verlassen Sie die Maschine nicht, ohne den Motor abzuschalten.
- Die Maschine ist in geschlossenen Räumen und außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten aufzubewahren

## Maschinenschild für Tormek T-1



## Ersatzteile und Reparaturen

Diese Maschine entspricht den aktuellen Sicherheitsstandards. Reparaturen müssen von qualifiziertem Personal und mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Eine unsachgemäße Reparatur kann zu schweren Verletzungen des Benutzers führen.

## Tormek-Garantie

Die Tormek-Garantie gilt für 8 Jahre, 5 Jahre + 3 Jahre bei Registrierung der Maschine auf [tormek.com](http://tormek.com) ab Kaufdatum und umfasst alle Teile Ihres Tormek T-1 in Bezug auf Material- und Herstellungsfehler. Die Tormek-Garantie gewährleistet die Funktion Ihrer Maschine, gilt jedoch nicht für normale Abnutzung, Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung. Nur gültig in Verbindung mit dem Kaufbeleg.

**Wenn Ihr Tormek T-1 gewartet werden muss, wenden Sie sich zuerst an die Verkaufsstelle.** Oft kann das Problem telefonisch oder durch Zusendung eines Ersatzteils gelöst werden. Senden Sie die Maschine nicht ohne Vereinbarung mit der Verkaufsstelle zurück.

Tormek AB  
Torphyttvägen 40  
711 34 Lindesberg  
SCHWEDEN

Tel: +46 581 147 90  
E-Mail: [support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)

# Messerschleifen für die Küche

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener wurde für die einfache und saubere Verwendung in einer Küchenumgebung entwickelt. Das Konzept ist eine Weiterentwicklung des traditionellen Diamantabziehstahls in Kombination mit einer patentierten Schleifwinkel-Führung, die ein einfaches professionelles Schleifen Ihrer Küchenmesser im Haushalt ermöglicht. Das Verfahren besteht aus zwei Schritten. Dabei ist das Schleifen auf der Diamantschleifscheibe der erste Schritt und das Abziehen auf der Kompositsscheibe der zweite und letzte Schritt.

## TECHNISCHE DATEN TORMEK T-1 KITCHEN KNIFE SHARPENER

### ABMESSUNGEN

Breite	204 mm
Tiefe	196 mm
Höhe	181 mm

### GEWICHT

Gewicht der Maschine: 5,4 kg

### SCHLEIFSCHEIBE

DF-150 Conical Diamond Wheel Fine  
 Ø 150 × 18 mm  
 Max. 200/min

### ABZIEHSCHEIBE

Ø 160 × 30 mm

### MATERIAL

Massiv gegossenes Zink, pulverbeschichtet  
 Unterteil aus schlagfestem ABS-Kunststoff

### MOTOR

Einphasen-Wechselstrommotor 120 W  
 (Eingang)  
 220–240 V, 50–60 Hz  
 oder 100–115 V, 50–60 Hz  
 Wartungsfrei  
 Leise laufend, 45 dB  
 Min. 10 000 Stunden Betriebszeit

### GARANTIE

8 Jahre Garantie. 5 Jahre + 3 Jahre bei  
 Registrierung der Maschine auf [tormek.com](http://tormek.com)

### PATENT

Alle Patente finden Sie unter  
[tormek.com/patents](http://tormek.com/patents)

### MESSERKLINGENHÖHE



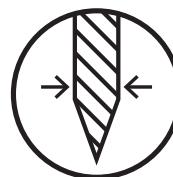
12–60 mm

### MESSERKLINGENLÄNGE



Unbegrenzt

### MESSERKLINGENBREITE



Bis zu 5 mm

**Die Maschine keinem Regen aussetzen und nicht in feuchten Umgebungen benutzen.**

# Wichtig vor Beginn des Schleifens

Reinigen Sie die Messer immer vor dem Schärfen, da sonst die Eigenschaften der Schleifscheibe z. B. durch Speisereste beeinträchtigt werden können.

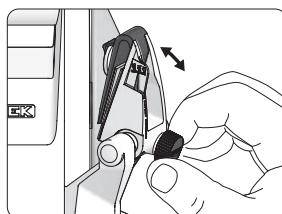
Beim ersten Einsatz hat die Diamantscheibe einen hohen Abtrag und erzeugt eine rauhe Oberfläche. Nach einer kurzen Einlaufzeit erreichen alle Diamantkörner auf der Scheibe dasselbe Niveau und die Eigenschaften der Scheibe stabilisieren sich und ergeben eine feinere Oberfläche. Das geschieht gewöhnlich nach 2–5 Schleifvorgängen.

Bei Bedarf reinigen Sie die Schleifscheibe mit einer Nylonbürste. Lagern Sie die Maschine immer an einem trockenen Standort.

Tormek T-1 Kitchen Knife Sharpener wird fertig montiert geliefert. Alles, was Sie tun müssen, ist diese Beschreibung zu lesen und den Stecker in die Steckdose zu stecken. Viel Erfolg beim Schleifen!

## Anweisung zum Schleifen und Abziehen

### 1. Gewünschten Schleifwinkel einstellen

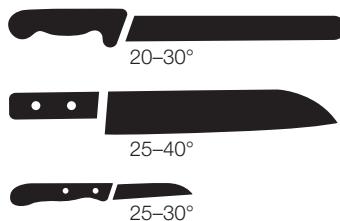


15° Einstellung ergibt 30° Schneidenwinkel.

**Hinweis!** Sparen Sie Zeit, indem Sie das Messer immer auf den gleichen Schneidenwinkel schleifen. Bei jedem Schleifen entfernen Sie dann nur ein Minimum an Stahl. Außerdem halten Ihre Messer länger!



### VORSCHLÄGE FÜR SCHNEIDENWINKEL



**Beispiele für Winkeleinstellung und Ergebnisse:** Ein üblicher Winkel bei Küchenmessern ist 30°. Man stellt dann den Zeiger auf einen Schleifwinkel von 15°, was einen Gesamtwinkel von 30° auf dem Messer entspricht.

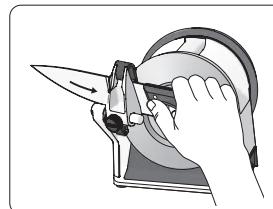
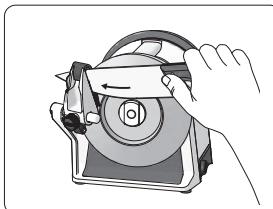
### Welchen Schneidenwinkel soll ich wählen?

Im Allgemeinen schneidet ein kleiner Schneidenwinkel besser, während ein größerer Schneidenwinkel stabiler ist und länger hält. Beispielsweise sollte ein Messer für Fleisch einen größeren Schneidenwinkel haben als ein dünneres Filet- oder Gemüsemesser. Auch die Eigenschaften des Stahls beeinflussen die Eignung: Eine hochwertige Messerklinge kann im Vergleich zu einer minderwertigen Messerklinge in der Regel auch bei einem kleineren Schneidenwinkel die Schärfe behalten.

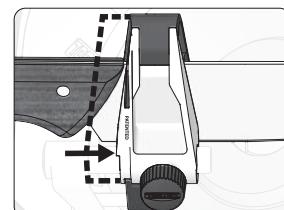
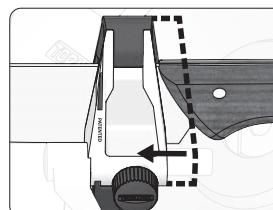
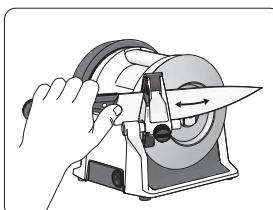
Japanische Messer schleift man mit einem etwas geringeren Winkel als die europäischen Messer. Manche Messer werden nur einseitig geschliffen. Dann ist 20–25° eine geeignete Einstellung.

Beim Messerhersteller können Sie oft die Empfehlung zum Schleifwinkel für Ihr spezielles Messer in Erfahrung bringen.

## 2. Messer positionieren und Schleifvorgang beginnen

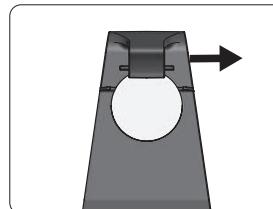
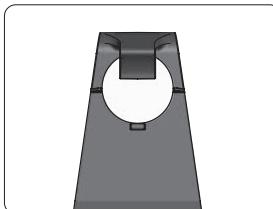


Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber ist, bevor Sie mit dem Schleifen beginnen. Starten Sie die Maschine mit dem Schalter auf der Vorderseite der Maschine. Führen Sie das Messer in die Führung und nach unten zur Schleifscheibe. Führen Sie das Messer mit leichtem Druck gleichmäßig über die Schleifscheibe hin und her. Führen Sie das Messer so, dass die Klinge auf der gesamten Breite der Schleifscheibe anliegt. Folgen Sie der Form der Schneide bis zur Spitze. Lassen Sie die Führung den Winkel kontrollieren. 2-3 Züge sind für ein normal abgenutztes Messer ausreichend, welches mit dem gleichen Winkel wie zuvor geschliffen wird. Prüfen Sie, dass sich entlang der gesamten Schneide ein Grat gebildet hat. Der Grat bildet sich auf der entgegengesetzten Seite der Schneide, die zuletzt geschliffen wurde.



Wenden Sie dann das Messer und schleifen Sie die andere Seite auf die selbe Weise.

Bei Messern, wo der Griff an die Führung stößt – lösen Sie die Führung und bewegen Sie sie ein wenig auf der Achse, so dass die Klinge unbehindert auf die Schleifscheibe passt.



Auf der Unterseite der Führung befindet sich ein Magnet, der während des Schleifens Stahlpartikel aufsammelt. Er hilft die Schleifscheibe sauber zu halten.

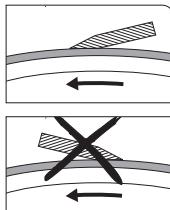
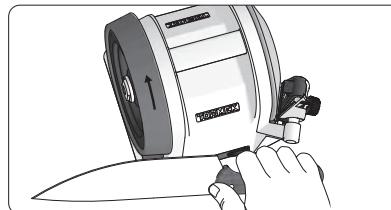
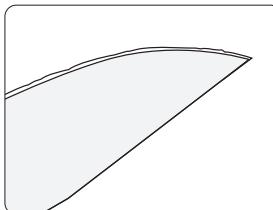
Wenn Sie das Gefühl haben, dass der Magnet Sie beim Schleifen stört (manche Messer neigen dazu, daran zu haften), können Sie ihn ganz einfach entfernen.

**Hinweis!** Reinigen Sie den Magneten mit einem trockenen Tuch oder Haushaltspapier.

**Hinweis!** Um den bestehenden Schneidenwinkel zu wiederholen, können Sie die Marker-Methode anwenden. Markieren Sie die Schneide mit einem Filzstift. Führen Sie das Messer bei ausgeschalteter Maschine durch die Führung, als ob Sie es schleifen würden, um zu sehen, die Markierungen abgerieben wird. Verändern Sie die Einstellung und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie genau die richtige Einstellung für die Schneide haben.

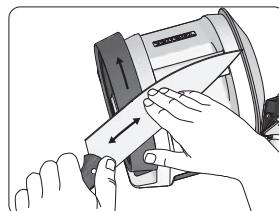
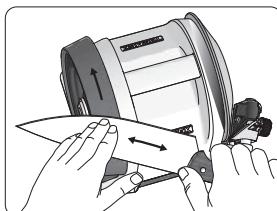
**Beachten!** Der Kunststoff in der Führung kann während dem ersten Schleifen nahe an der Diamantschleifscheibe abgerieben werden. Das ist völlig normal und gehört zum Einlaufprozess.

### 3. Abziehen des Messers für das Finish



Nach dem Schleifen eines Messers bildet sich immer ein kleiner Grat oder „Bart“. Dieser muss entfernt werden, um eine scharfe und dauerhafte Schneide zu erhalten.

**! Bevor Sie mit dem Abziehen beginnen, stellen Sie sicher, dass sich das Abziehrad **von der Schneide wegdreht**. Das Messer schneidet sonst in die Abziehscheibe und es besteht Verletzungsgefahr.**



**Beachten!** Wenn der Grat nicht abgezogen wird, kann das Messer als stumpf empfunden werden, obwohl es frisch geschliffen ist.

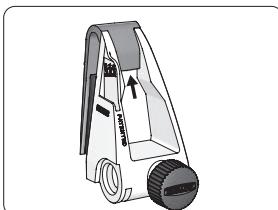
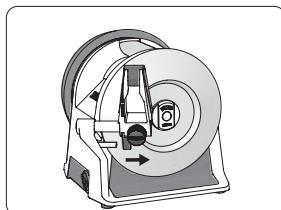
Führen Sie das Messer mit leichtem Druck auf der Schleiffase vor und zurück. Achten Sie darauf, dass Sie einen nicht zu steilen Winkel haben, da Sie sonst die Schneide abrunden. Einige Male auf jeder Seite sind in der Regel genug. Die Anzahl kann je nach Stahlqualität variieren. Sie haben jetzt ein fertig geschliffenes und scharfes Messer!

**Hinweis!** Der Grat kann sich manchmal (je nach Stahlqualität) auf die eine und die andere Seite biegen. Daher ist es manchmal besser abwechselnd die Seiten abzuziehen.

**Hinweis!** Befeuchten Sie die Komposit scheibe mit etwas Wasser, zum Beispiel mit Hilfe eines Schwamms, damit sich die Reibung vermindert und die Schneidenoberfläche noch feiner wird.

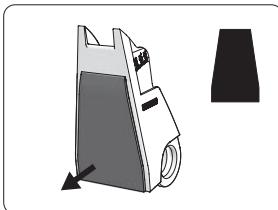
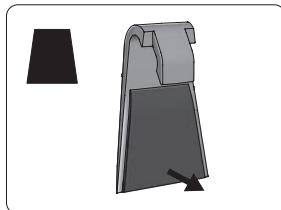
# Service und Wartung

## Austausch des Klingenschutzmaterials



**Hinweis!** Zwischen den Wechseln des Klingenschutzmaterials können die Schleifpartikel einfach abgesaugt werden.

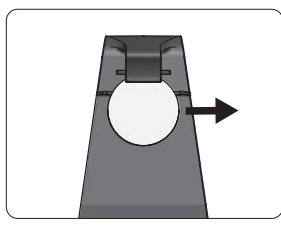
Führung von der Welle entfernen und die Klemme herausheben.



**Beachten!** Die Form des Klingenschutzmaterials unterscheidet sich zwischen Führung und Klemme.

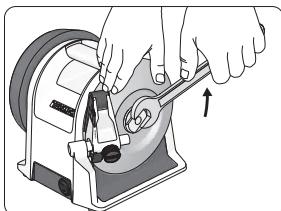
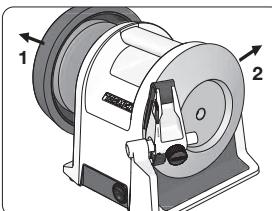
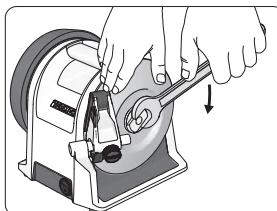
Das selbstklebende Material sowohl von der Klemme als auch von der Führung entfernen und durch neues Material ersetzen.

## Reinigung des Magneten



Den Magneten von der Führung lösen und den Schleifstaub mit einem trockenen Tuch oder Haushaltstuch abwischen.

## Austausch der Diamantschleifscheibe

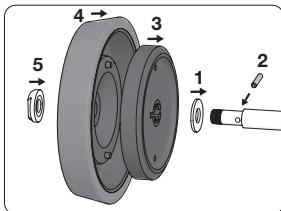
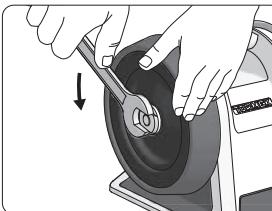
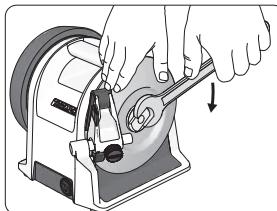


**DEMONTAGE:** Die Diamant-Schleifscheibe mit einer Hand festhalten und die Schleifscheibenmutter mit einem 19-mm-Schlüssel lösen. **Achtung!** Die Mutter wird im Uhrzeigersinn gelöst, da sie linksgängig ist.

Die Kompositescheibe zusammen mit der Achse etwas herausziehen, damit die Diamant-Schleifscheibe an der Führung vorbei entnommen werden kann.

**MONTAGE:** Schrauben Sie die Schleifscheibenmutter von Hand gegen den Uhrzeigersinn auf und ziehen Sie sie dann mit einem 19-mm-Schlüssel fest, während Sie die Diamantschleifscheibe mit der anderen Hand festhalten. **Achtung!** Die Mutter ist gegen den Uhrzeigersinn verriegelt, da sie linksgängig ist.

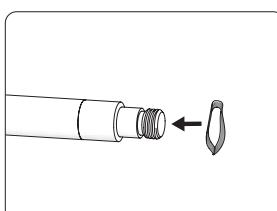
## Austausch der Komposit-Abziehscheibe



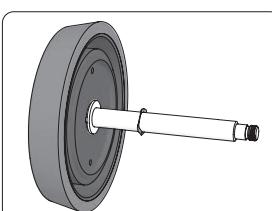
**AUSBAU:** Die Diamant-Schleifscheibe mit einer Hand festhalten und die Schleifscheibenmutter mit einem 19-mm-Schlüssel lösen. Die Schleifscheibe entfernen. **Achtung!** Die Mutter wird im Uhrzeigersinn gelöst, da sie linksgängig ist.

Abziehscheibe lösen, indem die Komposit-Abziehscheibe mit einer Hand festgehalten wird und die Mutter der Abziehscheibe mit einem 19-mm-Schlüssel gelöst wird. Die gesamte Achse herausnehmen.

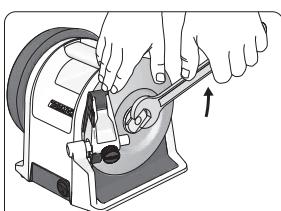
**EINBAU:** Neue Abziehscheibe einbauen. Mit der Scheibe für das Antriebsrad beginnen. Sicherstellen, dass die Teile in derselben Reihenfolge, wie in der Abbildung zu sehen, angeordnet sind.



Wellenscheibe wieder aufbringen. Diese wird von der gegenüberliegenden Seite der Achse aufgesetzt.

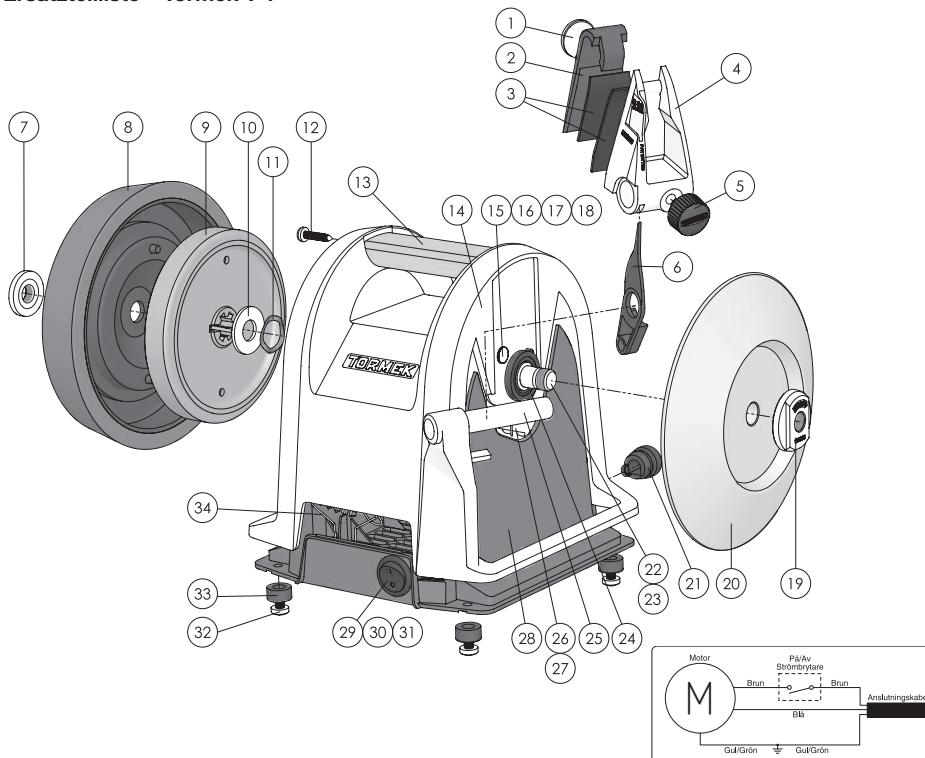


Wenn alles wie in der obigen Abbildung gezeigten Reihenfolge zusammengebaut wurde, kann die Welle wieder eingebaut werden.



Abschließend die Schleifscheibe wieder einbauen. Beachten, dass die Mutter auf der Schleifscheibenseite linksgängig und gegen den Uhrzeigersinn arretiert ist.

## Ersatzteilliste – Tormek T-1



Pos. Bezeichnung	Anzahl Art.-Nr.	Pos. Bezeichnung	Anzahl Art.-Nr.
1 Magnet	1 5370	22 Hauptachse	1 1025
2 Klemme der Führung	1 3115	23 Sicherungsstift für Antriebsrad*	1 5071
3 Klingenschutzmaterial	1+1 6040+6015	24 Hauptachsenlager	2 3061
4 Zinkteil der Führung	1 2015	25 Achse	1 1420
5 Stellschraube	1 1185	26 Schraube M4x8*	2 5600
6 Zeiger der Führung	1 3075	27 Gezahnte Sicherungsscheibe*	2 5021
7 Abziehscheibenmutter M12	1 0100	28 Unterteil	1 3085
8 PW-160 Komposit scheibe	1 3670-07	29 Schalter	1 6110
9 Antriebsrad	1 3208-07	30 Interne Verkabelung*	1 6100
10 Scheibe für Antriebsrad	1 5081	31 Isolierhülse*	3 3105
11 Wellenscheibe	1 5410	32 Schraube M5x10	4 5590
12 Schraube für Griff	1 5025	33 Gummifuß	4 3095
13 Griff	1 0820	34 Gegenhaltefeder für Motor	1 0515
14 Ständer	1 2550	35 Kabelständer*	1 6031 (EUR) 6041 (CH) 6043 (US) 6050 (JP) 6053 (GB) 6055 (AU) 6057 (ZA)
15 Schwenkachse	1 1030		
16 Buchse für Schwenkachse*	3 3121		
17 Abstands feder für den Motor*	1 0520		
18 Motor 80 W*	1 6095 (230V) 6105 (115V)		
19 Schleifscheibenmutter M12 links/gängig	1 0060		
20 Schleifscheibe	1 6090		
21 Kabeldurchführung	1 6085		

\* In der Zeichnung nicht dargestellt.

# Sécurité

## **Protection automatique contre la surchauffe**

Le Tormek T-1 a une durée de fonctionnement maximale recommandée de 30 min/h. La machine est équipée d'une protection automatique contre la surchauffe qui arrête la machine lorsqu'elle a atteint une certaine température. La machine redémarre lorsqu'elle a refroidi.

**Remarque : Par conséquent, toujours éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur d'alimentation si cela se produit.**

## **Informations générales**

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'exposez pas la machine à la pluie ou à des environnements humides. N'immergez pas la machine dans l'eau ou d'autres liquides.
- Cet appareil n'est pas prévu pour les enfants et les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Des précautions s'imposent avant d'utiliser l'appareil à proximité d'enfants. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise secteur s'il est inutilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour le débrancher, saisissez la prise du câble et tirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais le câble lui-même.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas l'appareil si son câble ou sa prise est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez votre revendeur local ou l'assistance client Tormek ([support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)) pour en savoir plus sur les contrôles, les réparations et les réglages.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou commercialisés par Tormek peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le câble pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le câble en contact avec une surface chaude ou un poêle.
- Placez le câble d'alimentation judicieusement pour éviter de l'endommager en affûtant la lame d'un couteau.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## **Affûtage et démorfilage**

- Le Tormek T-1 est uniquement destiné à l'affûtage et au démorfilage des couteaux de cuisine. N'utiliser la machine que pour l'usage auquel elle est destinée. Suivre les instructions.
- Les accessoires Tormek sont spécialement conçus pour les machines Tormek et ne doivent pas être utilisés sur une autre machine à affûter.

- Ne pas forcer la machine. Elle travaille mieux et plus sûrement à la vitesse pour laquelle elle est conçue.
- S'assurer que les mains sont sèches et exemptes de graisse et d'huile.
- Faire attention aux vêtements amples, gants, cravates, bagues, colliers, etc., qui peuvent se coincer dans les pièces mobiles.
- Protéger les cheveux longs avec un filet à cheveux. Utiliser des chaussures antidérapantes.
- Se tenir debout ou assis dans une position stable et avec un bon équilibre tout en travaillant avec la machine.
- Éviter le contact du corps avec les surfaces mises à la terre (par exemple, les tuyaux, les éléments, le réfrigérateur, la cuisinière, etc.).
- Garder les mains et les doigts éloignés de la zone située entre le guide et la meule d'affûtage.
- Surveiller attentivement le travail, faire preuve de bon sens et ne pas utiliser la machine en cas de fatigue.

### **État de la machine**

- Vérifier que la machine n'est pas endommagée et qu'elle fonctionne correctement avant de l'utiliser. Ne pas utiliser la machine si l'interrupteur d'alimentation ne s'allume pas et ne s'éteint pas.
- Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. S'il est endommagé, il faut la faire remplacer uniquement par du personnel qualifié. Ceci s'applique également à un câble d'extension s'il est utilisé.
- Débrancher la fiche de la prise électrique avant d'effectuer l'entretien de la machine et lors du remplacement de la meule d'affûtage ou de le disque de démorfilage.
- N'utiliser que des meules d'affûtage d'origine Tormek. Diamètre maximum de 150 mm et largeur maximum de 18 mm. Diamètre du trou de 12 mm.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher la fiche. Veiller à ce que le câble ne soit pas à proximité d'arêtes vives, d'huile ou de sources de chaleur.

### **Lieu de travail**

- Brancher la machine sur une prise de courant reliée à la terre avec la tension et le nombre de périodes (Hz) indiqués sur la plaquette de la machine.
- Ne pas utiliser la meuleuse à proximité de gaz ou de fluides inflammables ou dans un environnement dangereux, par ex. des locaux humides et ne pas l'exposer à la pluie.
- S'assurer que tous les outils (par ex. des clés, des clés à molette) sont retirés de la machine avant de la mettre en marche.
- Positionner la machine sur une surface plane et stable. Maintenir la zone de travail propre. Les surfaces et les bancs en désordre provoquent des accidents. S'assurer d'avoir un bon éclairage.
- Les enfants et le personnel non autorisé doivent être maintenus à une distance sûre de la zone de travail.

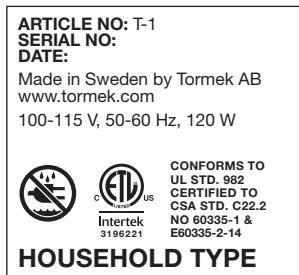
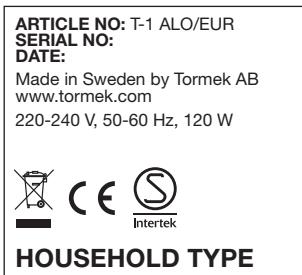
## Instructions sur la mise à la terre

- En cas de défaut ou de circuit ouvert, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant. Cette machine est équipée d'un câble et d'une fiche mis à la terre. La fiche doit être connectée à une prise électrique correspondante installée et mise à la terre conformément aux lois et réglementations en vigueur.
- Ne pas modifier la fiche d'origine – si elle ne se branche pas sur la prise électrique, faites appel à un électricien agréé pour installer une prise électrique adaptée.
- Une connexion incorrecte de la fiche mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Le câble de terre isolé est vert, avec ou sans bandes jaunes.
- Vérifiez auprès d'un électricien agréé ou du personnel de service si vous n'avez pas entièrement compris les instructions, ou si vous doutez que la machine est correctement mise à la terre.
- N'utilisez qu'un câble de rallonge avec une fiche mise à la terre et des prises électriques mises à la terre dans lesquelles la fiche de la machine s'adapte.
- Réparer ou remplacer immédiatement un câble endommagé ou usé.

## Après le travail

- Ne jamais laisser la machine sous tension.
- Ranger la machine dans un endroit fermé à clé et hors de portée des enfants et du personnel non autorisé.

## Plaquette de machine pour Tormek T-1



## Pièces de rechange et réparations

Cette machine est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Les réparations doivent être effectuées par un personnel qualifié utilisant des pièces de rechange d'origine. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent causer des blessures graves à l'utilisateur.

## Garantie Tormek

La garantie Tormek est valable pendant 8 ans, 5 ans + 3 ans en cas d'enregistrement de la machine sur [tormek.com](http://tormek.com), à partir de la date d'achat et comprend toutes les pièces de votre Tormek T-1 en cas de défauts de matériel et de fabrication. La garantie Tormek garantit le fonctionnement de votre machine, mais ne couvre pas l'usure normale, la mauvaise utilisation ou la mauvaise manipulation. Valable avec la facture d'achat.

**Si le Tormek T-1 nécessite un entretien, contacter en premier lieu le lieu d'achat.** Un problème peut souvent être résolu par téléphone ou par l'envoi d'une pièce de rechange. Ne pas retourner la machine sans accord avec le lieu d'achat.

Tormek AB  
Torphyttevägen 40  
711 34 Lindesberg  
SUÈDE

Tél. : +46 581 147 90  
E-mail : [support@tormek.se](mailto:support@tormek.se)

# Affûtage de couteaux pour la cuisine

L'affûteur de couteaux de cuisine Tormek T-1 a été créé pour une utilisation simple et propre dans un environnement de cuisine. Le concept est un perfectionnement de la machine à affûter traditionnelle à diamant qui, en combinaison avec le guide d'angle d'affûtage breveté, permet de affûter simplement les couteaux de cuisine à la maison selon un standard professionnel. La méthode se compose de deux étapes, la première étant l'affûtage sur la meule d'affûtage diamantée, et la seconde et dernière étape étant le démorfilage sur le disque de démorfilage composite.

## SPÉCIFICATIONS, AFFÛTEUSE DE COUTEAUX DE CUISINE TORMEK T-1

### DIMENSIONS

Largeur	204 mm
Profondeur	196 mm
Hauteur	181 mm

### POIDS

Poids de la machine : 5,4 kg

### MEULE D'AFFÛTAGE

Meule diamantée conique DF-150 fine  
 Ø 150 × 18 mm  
 Max 200 tr/min

### DISQUE DE DÉMORFILAGE

Ø 160 × 30 mm

### MATIÈRE

Entièrement moulé en zinc, revêtement en poudre  
 Section inférieure en plastique ABS résistant aux chocs.

### MOTEUR

Moteur AC monophasé 120 W (puissance d'entrée)  
 220–240 V, 50–60 Hz  
 ou 100–115 V, 50–60 Hz  
 Sans maintenance  
 Fonctionne à faible bruit, 45 dB  
 Min. 10 000 heures de fonctionnement

### GARANTIE

Garantie 8 ans 5 ans + 3 ans pour l'enregistrement de la machine sur [tormek.com](http://tormek.com).

### BREVET

Voir [tormek.com/patents](http://tormek.com/patents) pour tous les brevets

### HAUTEUR DE LA LAME DU COUTEAU



12–60 mm

### LONGUEUR DE LA LAME DU COUTEAU



Illimité

### LARGEUR DE LA LAME DU COUTEAU



Jusqu'à 5 mm

**N'exposez pas la machine à la pluie ou à des environnements humides.**

## Points importants à retenir avant de commencer

Toujours nettoyer le couteau avant de l'affûter, sinon les propriétés de la meule d'affûtage peuvent être affectées par des résidus alimentaires, par exemple.

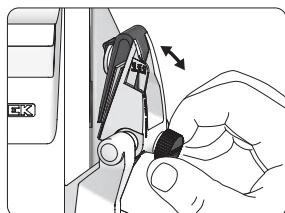
Lors de la première utilisation, la meule diamantée a un effet élevé et donne une surface rugueuse. Après une courte période d'affûtage, tous les grains de diamant de la meule seront lissés au même niveau et les propriétés de la meule seront alors stabilisées et fourniront une surface plus fine. Cela se produit normalement après 2 à 5 affûtages.

Si nécessaire, nettoyer la meule d'affûtage avec une brosse nylon. Toujours ranger la machine dans un endroit sec.

L'affûteur de couteaux de cuisine Tormek T-1 est livré entièrement assemblé. La seule chose à faire consiste à lire cette description et à brancher la fiche. Bonne chance avec votre affûtage !

## Instructions d'affûtage et de démorfilage

### 1. Réglez l'angle d'affûtage souhaité

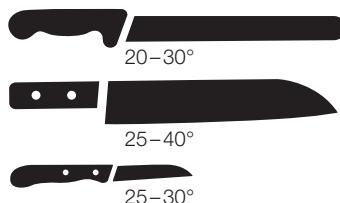


Le réglage de 15° donne un angle d'arête de 30°.

**Conseil !** Toujours affûter le couteau au même angle d'arête pour gagner du temps. On retire alors une quantité minimale d'acier lors de chaque affûtage. De plus, les couteaux durent plus longtemps !



### SUGGESTIONS POUR LES ANGLES D'ARÈTE



**Exemples de réglage d'angle et de résultats :** un angle courant pour les couteaux de cuisine est de 30°. Il suffit alors de régler l'indicateur sur un angle d'affûtage de 15°, ce qui donne un angle total de 30° sur le couteau.

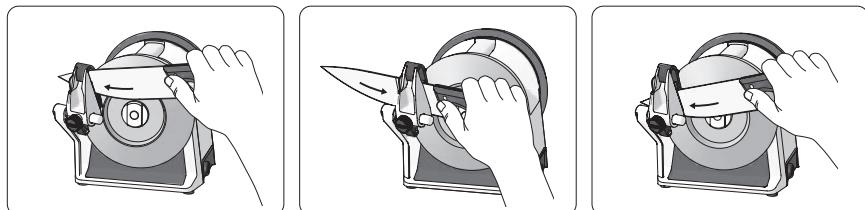
### Quel angle d'arête faut-il utiliser ?

En général, un petit angle d'arête est meilleur pour couper, tandis qu'un angle d'arête plus grand est plus solide et dure plus longtemps. Par exemple, un couteau destiné à la viande doit avoir un angle d'arête plus grand qu'un couteau à filet ou un couteau à légumes plus fin. Les propriétés de l'acier influent également sur ce qu'il convient d'utiliser. Une lame de couteau de haute qualité parvient généralement mieux à conserver son tranchant, même avec un angle d'arête plus petit, par rapport à une lame de couteau de qualité inférieure.

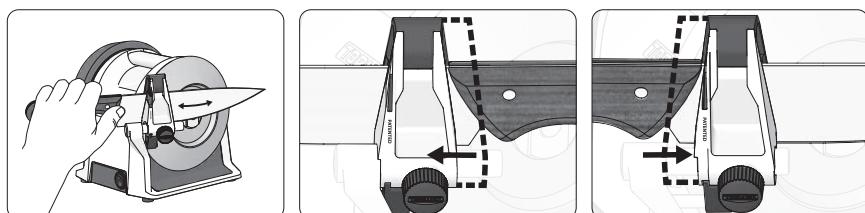
Les couteaux japonais sont affûtés selon un angle de quelques degrés inférieur à celui des couteaux européens. Certains couteaux ne sont affûtés que d'un seul côté. Dans ce cas, 20-25° est un réglage approprié.

Vous pouvez souvent vous renseigner sur l'angle d'affûtage recommandé pour votre couteau particulier auprès du fabricant du couteau.

## 2. Positionner le couteau et commencer l'affûtage

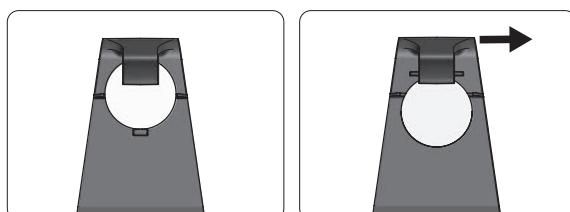


S'assurer que le couteau est propre avant de commencer l'affûtage. Démarrer la machine à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé à l'avant de la machine. Insérer le couteau dans le guide et vers le bas contre la meule d'affûtage. Déplacer le couteau d'avant en arrière à un rythme régulier sur la meule d'affûtage en appliquant une légère pression. Guider de façon à ce que le couteau soit en contact avec toute la largeur de la meule d'affûtage. Suivre la forme de l'arête jusqu'à la pointe. Laisser le guide contrôler l'angle. Bouger le couteau d'avant en arrière 2-3 fois est plus ou moins suffisant si le couteau qui est affûté au même angle qu'avant est normalement usé. Sentir qu'un morfil se forme sur toute la longueur du tranchant. Le morfil se forme sur le côté opposé du bord dernièrement affûté.



Ensuite, tourner le couteau et affûter le côté opposé de la même manière.

Sur les couteaux dont le manche bloque le guide, desserrer et déplacer un peu le guide sur l'arbre pour que la lame du couteau puisse se déplacer sans entrave contre la meule d'affûtage.



Le guide est doté d'un aimant sur sa face inférieure qui recueille les particules d'acier pendant l'affûtage. Il aide à garder la meule d'affûtage propre.

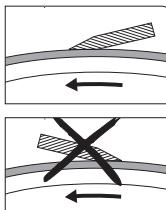
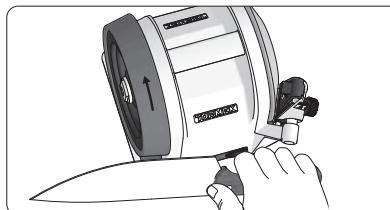
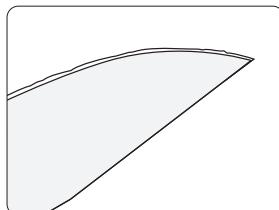
Si l'aimant interfère avec l'affûtage (certains couteaux ont tendance à s'y fixer), il est facile de le retirer.

**Conseil !** Nettoyer l'aimant à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout.

**Conseil !** Pour répéter un angle d'arête existant, on peut utiliser la méthode du marqueur de biseau. Marquer le bord à l'aide d'un feutre. La machine étant éteinte, déplacer le couteau dans le guide comme s'il fallait l'affûter afin de voir où le marquage est effacé par frottement. Ajuster et répéter jusqu'à ce que l'arête fasse contact juste au bon endroit.

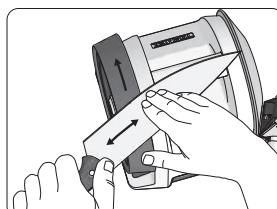
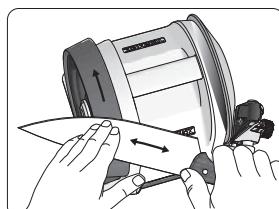
**Remarque :** Le plastique dans le guide peut être légèrement frotté plus près de la meule diamantée après les premiers affûtages. Ceci est tout à fait normal et fait partie du processus de rodage.

### 3. Affûter le couteau jusqu'à la finition finale



Lorsqu'un couteau est affûté, il se forme toujours un petit bord de morfile ou bavure. Il faut le démoriler afin d'obtenir un bord tranchant et durable.

**⚠️** Avant de commencer le démorphilage, s'assurer que le disque de démorphilage tourne à partir du bord. Sinon, le couteau va couper dans le disque de démorphilage et risque de blesser quelqu'un.



**Remarque :** Si le tranchant n'est pas démorphilé correctement, le couteau peut être ressenti comme émoussé, même s'il vient d'être affûté.

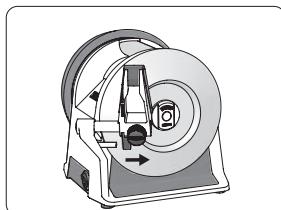
Déplacer le couteau d'avant en arrière en appliquant une légère pression. Veillez à ce que l'angle ne soit pas trop aigu, car il y a un risque d'émousser le tranchant. Deux ou trois fois de chaque côté sont généralement suffisantes, le nombre de fois peut varier en fonction de la qualité de l'acier. Le couteau est à présent complètement affûté et démorphilé !

**Conseil !** Selon la nuance de l'acier, le morfil peut parfois se plier dans un sens et dans l'autre. Il peut donc parfois être préférable de démorphiler alternativement les deux côtés.

**Conseil !** Humidifier le disque de démorphilage composite avec de l'eau en utilisant une éponge, par exemple. Cela réduira le frottement et la surface du tranchant deviendra encore plus fine.

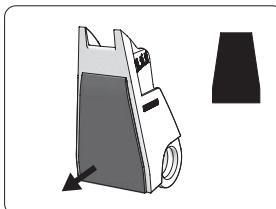
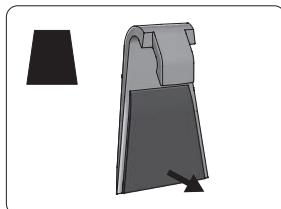
# Entretien et maintenance

## Remplacement du matériau de la protection du couteau



**Conseil !** Saisir cette opportunité pour enlever les particules d'affûtage entre les étapes de remplacement du matériau de protection des couteaux.

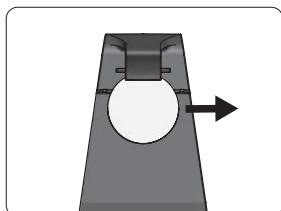
Retirer le guide de l'arbre et sortir le collier de serrage.



**Remarque :** La forme du matériau de protection du couteau diffère entre la commande et la pince.

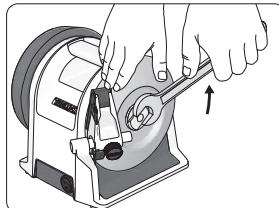
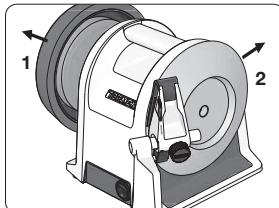
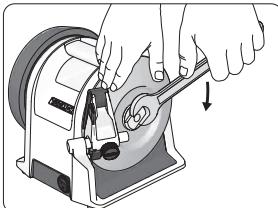
Démonter le matériau auto-adhésif de la pince et du guide et le remplacer par un nouveau matériau.

## Nettoyage de l'aimant



Déclipser l'aimant du guide et essuyer la poussière d'affûtage à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout.

### Remplacement de la meule d'affûtage diamantée

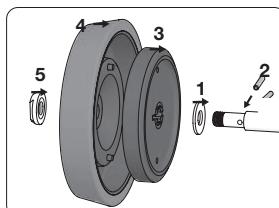
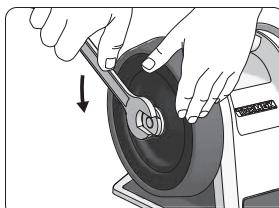
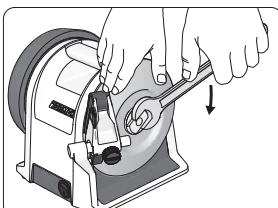


**DÉMONTAGE :** Tenir la meule d'affûtage diamantée d'une main et desserrer l'écrou de la meule à l'aide d'une clé de 19 mm. **Remarque : L'écrou est desserré dans le sens des aiguilles d'une montre car il a un filetage à gauche.**

Tirer légèrement sur le disque de démorfilage composite en même temps que l'arbre afin de pouvoir retirer le disque de démorfilage diamantée au-delà du guide.

**MONTAGE :** enfiler l'écrou de la meule d'affûtage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le bloquer avec une clé de 19 mm tout en tenant la meule d'affûtage diamantée de l'autre main. **Remarque : L'écrou est bloqué dans le sens inverse des aiguilles d'une montre car il a un filetage à gauche.**

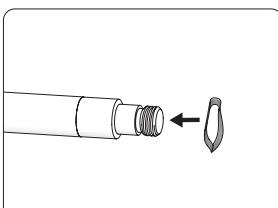
### Remplacement de le disque de démorfilage composite



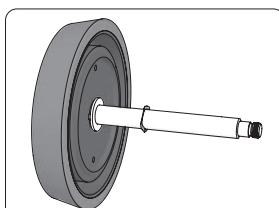
**DÉMONTAGE :** Tout d'abord, desserrer la meule d'affûtage diamantée en la tenant fermement d'une main et en desserrant l'écrou de la meule à l'aide d'une clé de 19 mm. Retirer la meule d'affûtage. **Remarque : L'écrou est desserré dans le sens des aiguilles d'une montre car il a un filetage à gauche.**

Desserrer le disque de démorfilage en tenant le disque de démorfilage composite d'une main et en desserrant l'écrou de le disque de démorfilage à l'aide d'une clé de 19 mm. Retirer l'arbre entier.

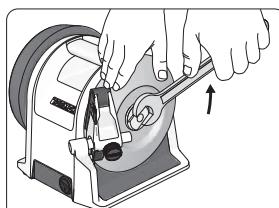
**MONTAGE :** Monter le nouveau disque de démorfilage. Commencer par la rondelle de la roue d'entraînement. S'assurer que les pièces sont montées dans l'ordre indiqué sur l'illustration.



Remonter ensuite la rondelle ondulée. Celle-ci est vissée sur le côté opposé de l'arbre.

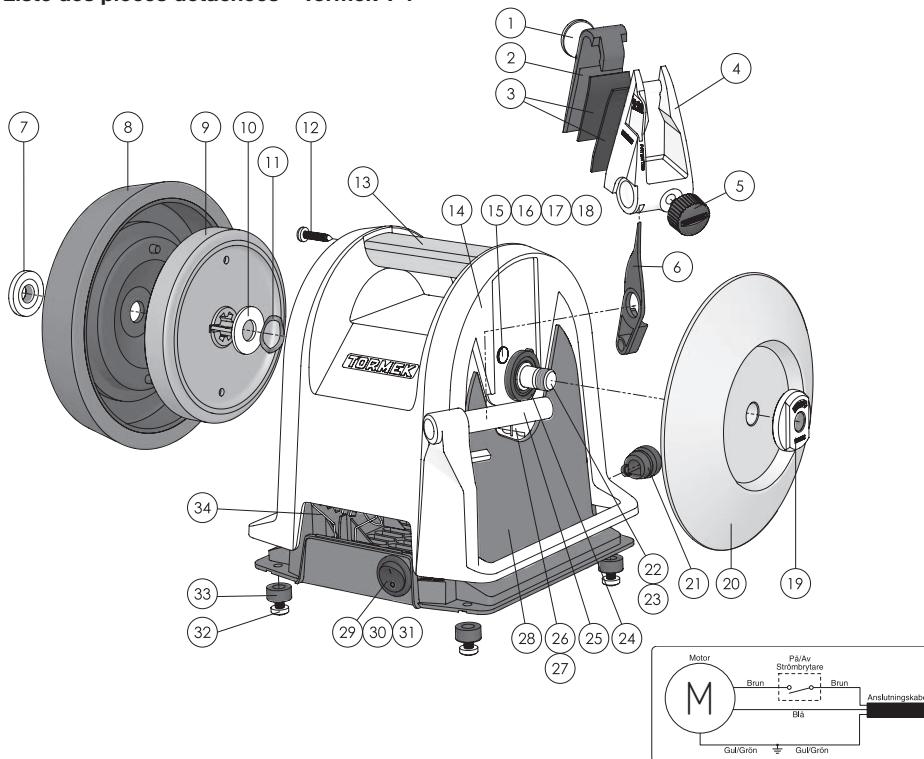


Lorsque tout a été monté dans l'ordre indiqué sur l'illustration ci-dessus, il est temps de remonter l'arbre.



Terminer en remettant la meule d'affûtage en place. Ne pas oublier que l'écrou du côté de la meule d'affûtage a un filet à gauche et est bloqué dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Liste des pièces détachées – Tormek T-1



Pos	Désignation	Quantité	N° de pièce
1	Aimant	1	5370
2	Pince pour le guide	1	3115
3	Matériau de protection du couteau	1+1	6040+6015
4	Pièce en zinc pour le guide	1	2015
5	Vis de bouton	1	1185
6	Indicateur pour le guide	1	3075
7	Ecrou de disque de démontage M12	1	0100
8	Disque de démontage composite PW-160	1	3670-07
9	Roue d' entraînement	1	3208-07
10	Rondelle pour roue d' entraînement	1	5081
11	Rondelle ondulée	1	5410
12	Vis pour poignée	1	5025
13	Poignée	1	0820
14	Bâti	1	2550
15	Arbre de pivotement	1	1030
16	Douille pour arbre de pivotement	3	3121
17	Ressort entretoise pour moteur*	1	0520
18	Moteur 80 W*	1	6095 (230V) 6105 (115V)
19	Ecrou de meule de meulage M12 avec filetage à gauche	1	0060
20	Meule d'affûtage	1	6090
21	Passe-câble	1	6085

Pos	Désignation	Quantité	N° de pièce
22	Arbre principal	1	1025
23	Goupille de blocage de la roue d' entraînement	1	5071
24	Pale de l' arbre principal	2	3061
25	Axe	1	1420
26	Vis M4×8*	2	5600
27	Rondelle d' arrêt dentée*	2	5021
28	Section inférieure	1	3085
29	Interrupteur d' alimentation	1	6110
30	Câblage intérieur*	1	6100
31	Manchon d' isolation*	3	3105
32	Vis M5×10	4	5590
33	Pied en caoutchouc	4	3095
34	Ressort de maintien du moteur	1	0515
35	Rack pour câbles d' alimentation*	1	6031 (EUR) 6041 (CH) 6043 (US) 6050 (JP) 6053 (GB) 6055 (AU) 6057 (ZA)

\* Non représenté dans le dessin.



