English Version & Deutsche Fassung

USER INSTRUCTIONS FOR RX-009(PLUS)

BY CWOVRS

Content

Part 1. SETUP RX-009 KNIFE SHARPENER

Part 2. START SHARPENING BY FOLLOWING STEPS BELOW

Part 3. TIPS ON OPERATING

Part 4. TIPS ON JUDGING WHETHER THE SHARPENING IS COMPLETED

Part 5. FAQ

Part 6. FUNCTION&USAGE OF VARIOUS SHARPENING STONES

Part 1. SETUP RX-009 KNIFE SHARPENER

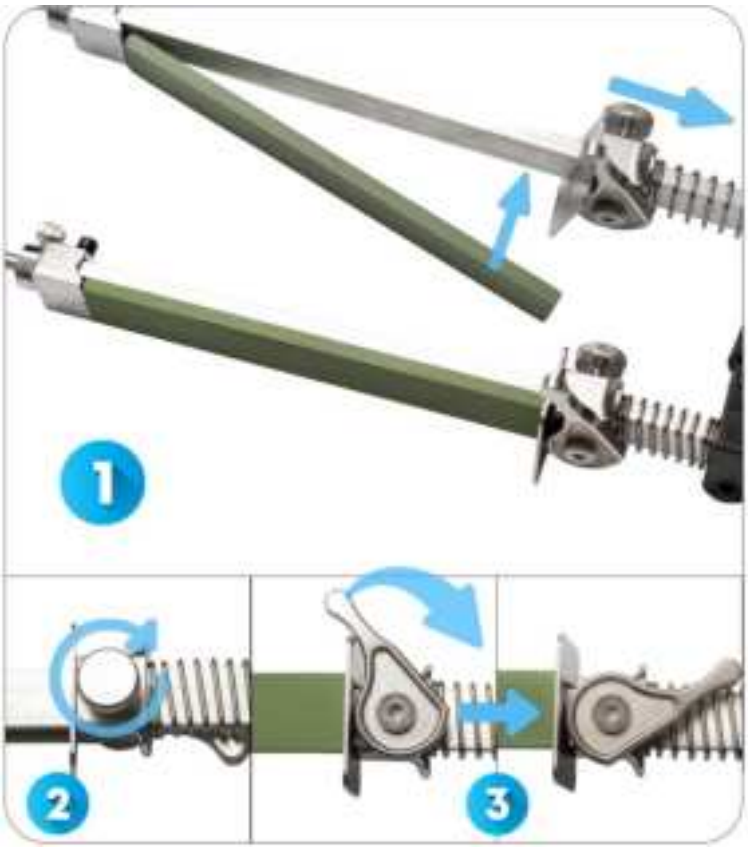
1. **Assemble the whetstone bracket and connect the rod (In order to prevent loosen while sharpening, you can use a screwdriver to tighten it) (Figure 1)**

2. **Fix the base on the table, then remove the screws on the base. (Figure 2)**

3. **Secure the Angle Adjustment Post to the Base,**
(Tighten the long rod first, then tighten the butterfly buckle firmly) (Figure 3)

4. **If sharpen the chef knife or other kitchen knife, you can put on the silicone non-slip pad (Figure 4)**
(Please Note: If sharpen the pocket knife, it is not necessary to put on the silicone pad. In order to prevent the surface of the knife from being worn out, you can also paste a protective tape on the knife clamp position too)

5. **Instructions on sharpening stones installation**



Step 1. Install the stone according to the figure 1.
Step 2. Slightly tighten the screws at the back.
Step 3. Turn the handle in the direction shown until the stone be well clamped

6. **Installation completed as below:**

Part 2. START SHARPENING BY FOLLOWING STEPS BELOW:

1. **CHECK:** Re-Check your setup of the knife sharpener.

2. Angle Adjustment:

a) Use a protractor app on a smart phone (if it's iPhone, APP: Measure-Level) to measure the angle of the FLAT surface of the knife blade. Add (or subtract, depending the measure) the desired bevel angle to this angle to get the angle the stone needs to be.

b) Insert the stone holder rod into the ball joint and adjust the thumb screw to move the stone to the proper angle.

c) Measure the stone angle and the knife angle again and re-calculate or adjust as necessary.

3. Choose the appropriate stone from the kit: **Coarse**(LOW Grit) **or Fine**(High Grit), **Difference Usage - The coarse grinding can be used to repair serious passivated blade, the fine grinding can be used to edge, consolidate the blade and daily sharpening;** Start with the coarsest (lowest Grit) stone, and then to higher ones.

Kindly note: The pivot of RX-009 has a whetstone thickness compensation function, you can use different thickness whetstones by SIMPLY adjusting the height of the pivot

4. Steps to use the stones before and during sharpening work:

a) Wet the stone with water. **soak it for 5-10 mins before use, lubricate with water or honing oil as needed**. You can soak all of them in one time to save time, and wipe off the extra water before use it.

b). Insert the stone into the holder.

c). Draw the stone diagonally along the blade tip to handle or handle to tip, towards the spine. Use LIGHT pressure, not much more than the weight of the stone. Slowly and smoothly.

5. Repeat 4.c) for about 10 strokes and WIPE THE BLADE with a clean, soft cloth.

6. Sharpen the other side of the blade by Flip the knife: Remember to re-measure and adjust the angle. Then Repeat 4.c) -5 on sides of the blade. (If the angle changes while flip, please refer to more details on FAQ part.)

7. If the edge is about to completed, repeat 4.c) with 5 strokes on each side this time.

8. Change Stones: pass to the next finer stone. (Higher Grit)

9. Repeat steps 4.c)-7 till you've done this all with your finest stone.

10. Leather strop use: (NOTE: If it is not included in the offer you've chosen, please skip Step 10).

a). Check and adjust the angle as needed.

b). Strop the edge from tip to handle or handle to tip but diagonally AWAY from the spine this time.

c). Strop for 3-5 strokes on each side. Remember to re-measure and adjust your angle whenever you flip the knife.

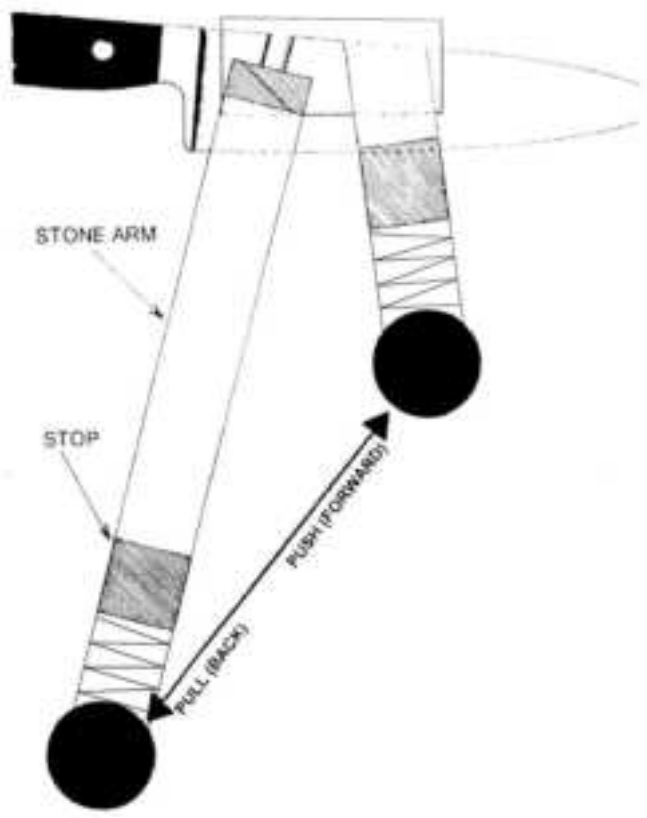
11. Wipe the knife clean.

12. Maintain and store stones after use: Rinse the stones. Rub the used side with finger or soft brush to loosen the metal filings. Dry the stones with a clean towel and let them air dry the rest of the way before storing them.

13. Disassemble the knife sharpener and store everything back to the carry bag.

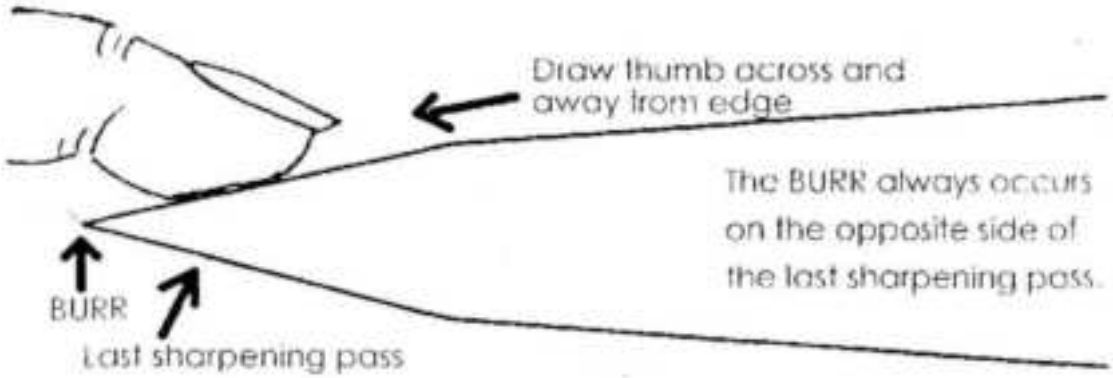
Part 3. TIPS ON OPERATING:

1. **Wipe off excess water** after wet the stones to prevent water fall off from STONE ARM to PIVOT.
2. **Place the blade** on the BLADE TABLE with the knife handle against the machine and the edge parallel to the front of the GUIDE
3. **Place the STONE** on the edge of the knife. Pull the knob all the way toward you, and slide the STONE over to the HEEL of the blade.
4. **The Stroke**: Push the STONE ARM forward and at the same time let it slide to the opposite side of the BLADE TABLE (diagonal motion). PULL the STONE ARM back to the starting position along the same path. Apply just enough pressure to get the stone to cut. Most of the sharpening is done on the push stroke. Don't pick the STONE up on the pull stroke, just let it slide on the edge. Make smooth, long, slow strokes so you just bump the stops gently. Hold the KNOB loose in your hand so it is free to follow the shape of the knife blade. Let the STONE slide from side to side in a straight line. Do not move in circles, as it will concentrate all the sharpening in only one area of the edge.
5. **Go slowly**. The STONES cut faster and are easier to control when they are moving slowly. If you go fast, they just slide over the blade and do not cut.
6. **Clean the STONE and wipe the knife blade off -** (move the STONE ARM to the side, so the water run away from the PIVOT) Put just enough water on the STONE to cover the surface. This will float the metal and grit away from the surface. Then wipe the STONE off with a damp terry cloth/rag.



Part 4. TIPS ON JUDGING WHETHER THE SHARPENING IS COMPLETED

1. Bring the edge to a BURR. Continue making equal passes down each side of the blade. When the two sharpening cuts come together at the edge, the metal breaks down and forms a BURR. which can be felt by drawing your thumb across and away from the edge on the opposite side of the last pass.



2. Check the edge for a BURR each time you switch sides. The BURR will begin to form in some areas and not others. Concentrate your sharpening in areas with no BURR and pass lightly over the areas that have started to BURR. When you have an even BURR down both sides of the edge, switch to a liner STONE, and make a few light passes on each side of the blade.
3. Remove the BURR. Wipe the stone and knife off. Make 2-3 passes down each side of the blade with NO PRESSURE on the STONE just the weight of the STONE ARM. DO NOT HIT THE STOP. Move the knife along quickly so the STONE only makes one light stroke in each section of the blade. Check to see that the BURR is gone. If you use too much pressure or make too many stone strokes, you will keep making new BURR

Part 5. FAQ

Q1: The stone cannot be clamped tightly

A: Firstly check whether the handle is in place or not (The screw on the handle can be loosened to adjust the handle position)

Secondly, check if you've installed the stone according to the above instructions.

Q2: Whetstone Guide Rod Falls Off

A: The guide rod may fall off due to not enough tight, please try to tighten it with a screwdriver

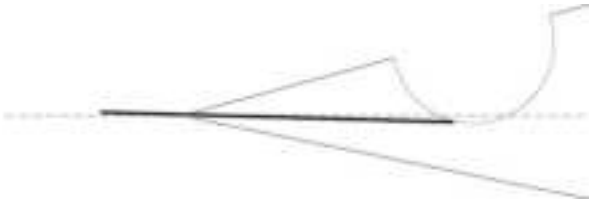
Q3: Angle adjustment pivot slides during sharpening

A: Firstly, please check if the stopper (circled in red) is under the pivot, to get fixed angles, the use of stoppers to prevent the pivot from slipping is required.

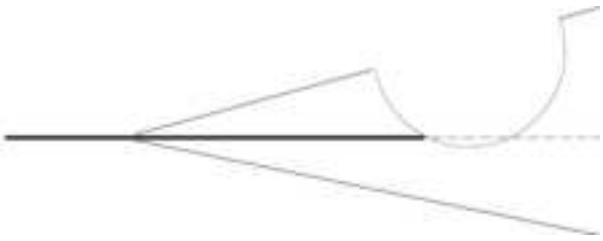
If pivot move up and down, you can use two stoppers together (other stopper on whetstone guide rod) to fix the position of the PIVOT

Q4: Angle difference while flipping the blade

A: Check whether if the knife is too deep into the fixture or not, then adjust the position of knife on clamp



TOO DEEP



NORMAL

Q5: Pivot sliding stuck

A: Slightly loosen the screw above the pivot, Apply some lubricating oil or graphite on the guide rod. Insert the guide rod and rub it back and forth to lubricate the pivot.

Part 6. FUNCTION&USAGE OF VARIOUS SHARPENING STONES

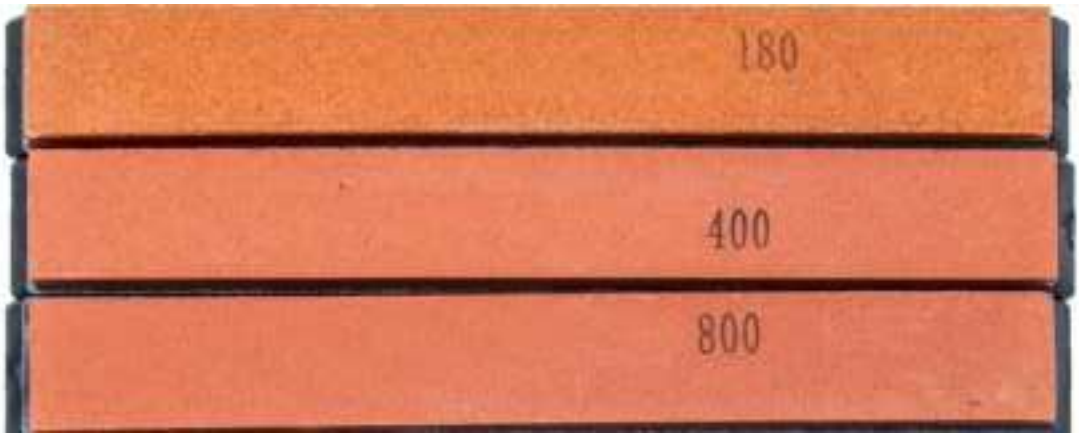
DIAMOND STONE

Diamond stone is generally used in cemented carbide knives. With high hardness and large grinding capacity, and no need to lubricate. Ceramic knives can also be sharpened with diamond stones

120-240#: Coarse grinding, Suitable for Removing chips from a damaged blade
600#: Medium grinding, Smoothing a rough edge into a medium edge
1000-3000#: Fine grinding, Smoothing a medium edge into a sharp edge for Daily use

SILICON CARBIDE WHETSTONE

Made by sintering with silicon carbide abrasive mixed with binder. With high hardness and grinding performance. Suitable for edge repair. **Before use, please soak them into water or lubricate with honing oil**



180#(60-70um): Suitable for Removing chips from a damaged blade
400#(35-25um): Roughly sharpening a blunt edge
800#(14-20um): Smoothing a rough edge into a medium edge

Alumina ceramic whetstone

The whetstone is sintered from alumina and binder, Alumina ceramics have high mesh and hardness, which is very suitable for fine grinding of knives. **Before use, please soak them into water or lubricate with honing oil**

1500-3000#(2.5-7um): Smoothing a medium edge into a sharp edge for Daily use

BORON CARBIDE WHETSTONE

The whetstone is sintered from boron carbide particles and binder, which has good stability and high hardness, and is very suitable for polishing the knife edge. More durable and better protection for knife. **Before use, please soak them into water or lubricate with honing oil**.

3000#fine (1.5-2um): Preliminary polishing of the blade
6000#(0.5-1.0um): Polished blade to mirror effect

NATURAL WHETSTONE/WATER STONE

Cut from natural emeralds, it has a high grain size ideal for edge polishing. Because it is a natural stone, there may be cracks in some places, which won't affect the use.

10000#(0.5-1.0um): Polished blade to mirror effect

LEATHER STROP

Made of cowhide paste, it is generally used at the end of sharpening knives. It can remove the burr on the blade and make the edge sharper. You can also apply polishing paste to further polish the blade.

Email: cruitech4u@hotmail.com
For any question on product, please email us at any time!

Deutsche Fassung

BENUTZERHINWEISE FÜR RX-009(PLUS)

VON CWOVRS

Inhalt

Teil 1. SETUP RX-009 MESSERSCHÄRFER

Teil 2. BEGINNEN SIE MIT DEM SCHÄRFEN, INDEM SIE DIE UNTENSTEHENDEN SCHRITTE BEFOLGEN

Teil 3. TIPPS ZUR BEDIENUNG

Teil 4. TIPPS ZUR BEURTEILUNG, OB ABGESCHLOSSEN

Teil 5. Häufig gestellte Fragen

Teil 6. FUNKTION & VERWENDUNG VERSCHIEDENER SCHLEIFSTEINE

Part 1. SETUP RX-009 MESSERSCHÄRFER

1. **Montieren Sie die Schleifsteinhalterung und schließen Sie die Stange an (um ein Lösen beim Schärfen zu verhindern, können Sie sie mit einem Schraubendreher festziehen) (Abbildung 1)**

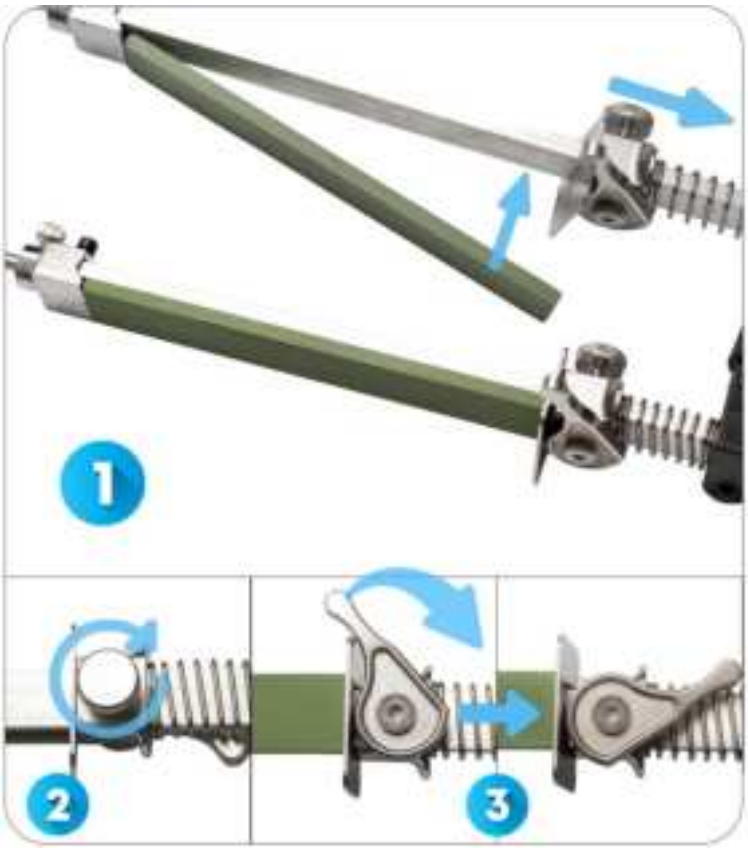
2. **Befestigen Sie die Basis auf dem Tisch und entfernen Sie dann die Schrauben an der Basis. (Figur 2)**

3. **Sichern Sie den Winkeleinstellpfosten an der Basis,**
   (Zuerst die lange Stange festziehen, dann die Schmetterlingsschnalle fest anziehen) (Abbildung 3)

4. **Wenn Sie das Kochmesser oder ein anderes Küchenmesser schärfen, können Sie die rutschfeste Silikonunterlage auflegen (Abbildung 4).**

(Bitte beachten Sie: Wenn Sie das Taschenmesser schärfen, ist es nicht notwendig, das Silikonpad anzubringen. Um zu verhindern, dass die Oberfläche des Messers abgenutzt wird, können Sie auch ein Schutzband auf die Position der Messerklemme kleben.)

5. **Anweisungen zur Installation der Schleifsteine**



Schritt 1. Installieren Sie den Stein gemäß Abbildung 1.
Schritt 2. Ziehen Sie die Schrauben auf der Rückseite leicht an.
Schritt 3. Drehen Sie den Griff in die gezeigte Richtung, bis der Stein gut geklemmt ist

6. **Installation wie folgt abgeschlossen:**

Teil 2. BEGINNEN SIE MIT DEM SCHÄRFEN, INDEM SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE BEFOLGEN:

1. PRÜFEN: Überprüfen Sie erneut Ihre Einrichtung des Messerschärfers.
2. Winkeleinstellung:
a) Verwenden Sie eine Winkelmesser-App auf einem Smartphone (wenn es ein iPhone ist, APP: Measure-Level), um den Winkel der FLACHEN Oberfläche der Messerklinge zu messen. Addieren (oder subtrahieren Sie, je nach Maß) den gewünschten Fasenwinkel zu diesem Winkel, um den Winkel zu erhalten, den der Stein haben muss.
b) Führen Sie die Steinhalterstange in das Kugelgelenk ein und stellen Sie die Rändelschraube ein, um den Stein in den richtigen Winkel zu bringen.
c) Den Steinwinkel und den Messerwinkel erneut messen und nach Bedarf neu berechnen oder einstellen.

3. Wählen Sie den geeigneten Stein aus dem Kit: Grob (niedrige Körnung) oder fein (hohe Körnung), unterschiedliche Verwendung – Der grobe Schliff kann verwendet werden, um stark passivierte Klingen zu reparieren, der feine Schliff kann verwendet werden, um die Klinge zu kanten, zu festigen und zu festigen tägliches Schärfen; Beginnen Sie mit dem gröbsten Stein (niedrigste Körnung) und dann mit höheren.

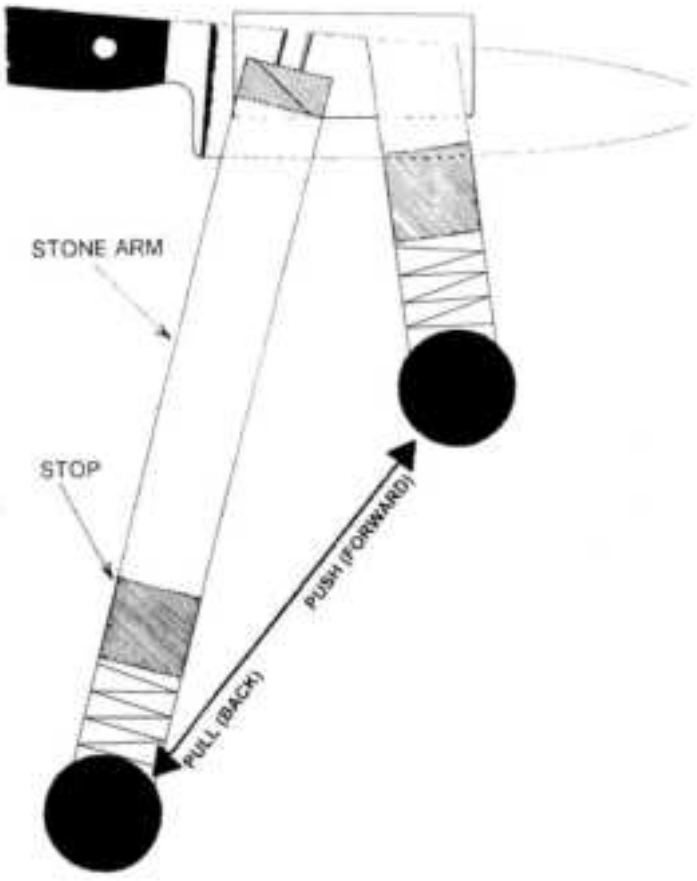
Bitte beachten Sie: Der Drehpunkt des RX-009 verfügt über eine Funktion zum Ausgleich der Schleifsteindicke. Sie können Schleifsteine mit unterschiedlicher Dicke verwenden, indem Sie EINFACH die Höhe des Drehpunkts anpassen

4. Schritte zur Verwendung der Steine vor und während der Schleifarbeiten:
a) Befeuchte den Stein mit Wasser. Vor Gebrauch 5-10 Minuten einweichen, nach Bedarf mit Wasser oder Honöl schmieren. Sie können sie alle auf einmal einweichen, um Zeit zu sparen, und das zusätzliche Wasser vor dem Gebrauch abwischen.
b). Setzen Sie den Stein in die Halterung ein.
c). Ziehen Sie den Stein diagonal entlang der Klingenspitze zum Griff oder Griff zur Spitze, in Richtung der Wirbelsäule. Verwenden Sie LEICHTEN Druck, nicht viel mehr als das Gewicht des Steins. Langsam und reibungslos.
5. Wiederholen Sie 4.c) etwa 10 Mal und WISCHEN SIE DIE KLINGE mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
6. Schärfen Sie die andere Seite der Klinge, indem Sie das Messer umdrehen: Denken Sie daran, den Winkel erneut zu messen und einzustellen. Wiederholen Sie dann 4.c) -5 an den Seiten der Klinge. (Wenn sich der Winkel während des Umdrehens ändert, lesen Sie bitte weitere Details im FAQ-Teil.)
7. Wenn die Kante fast fertig ist, wiederholen Sie 4.c) diesmal mit 5 Strichen auf jeder Seite.
8. Steine wechseln: zum nächst feineren Stein übergehen. (Höhere Körnung)
9. Wiederholen Sie die Schritte 4.c)-7, bis Sie dies alles mit Ihrem schönsten Stein getan haben.
10. Verwendung von Lederriemen: (HINWEIS: Wenn es nicht in dem von Ihnen gewählten Angebot enthalten ist, überspringen Sie bitte Schritt 10).
A). Prüfen und justieren Sie den Winkel nach Bedarf.
B). Ziehen Sie die Kante von der Spitze zum Griff oder von Griff zu Spitze, aber diesmal diagonal WEG von der Wirbelsäule.
C). Strop für 3-5 Schläge auf jeder Seite. Denken Sie daran, Ihren Winkel neu zu messen und anzupassen, wenn Sie das Messer umdrehen.
11. Wischen Sie das Messer sauber.

12. Pflegen und lagern Sie Steine nach Gebrauch: Spülen Sie die Steine ab. Reiben Sie die benutzte Seite mit dem Finger oder einer weichen Bürste, um die Metallspäne zu lösen. Trockne die Steine mit einem sauberen Handtuch ab und lasse sie den Rest an der Luft trocknen, bevor du sie verstaust.
13. Demontieren Sie den Messerschärfer und verstauen Sie alles wieder in der Tragetasche.

Teil 3. TIPPS ZUR BEDIENUNG:

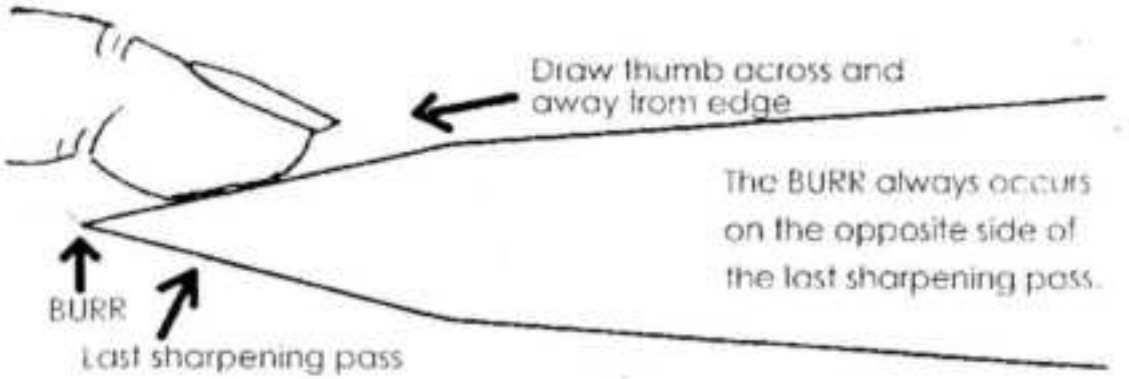
1. Wischen Sie überschüssiges Wasser ab, nachdem Sie die Steine nass gemacht haben, um zu verhindern, dass Wasser vom STONE ARM zum PIVOT fällt.
2. Legen Sie das Sägeblatt auf den MESSERTISCH, wobei der Messergriff an der Maschine anliegt und die Kante parallel zur Vorderseite der FÜHRUNG verläuft
3. Lege den STEIN auf die Schneide des Messers. Ziehe den Knauf ganz zu dir und schiebe den STEIN bis zum ABSATZ der Klinge.
4. Der Schlag: Schieben Sie den STEINARM nach vorne und lassen Sie ihn gleichzeitig auf die gegenüberliegende Seite des KLINGENTISCHES gleiten (diagonale Bewegung). ZIEHEN Sie den STEINARM auf dem gleichen Weg zurück in die Ausgangsposition. Üben Sie gerade genug Druck aus, um den Stein zum Schneiden zu bringen. Der größte Teil des Schärfens erfolgt auf Stoß. Heben Sie den STEIN nicht mit der Zugbewegung auf, sondern lassen Sie ihn einfach auf der Kante gleiten. Machen Sie sanfte, lange und langsame Züge, sodass Sie nur sanft gegen die Anschläge stoßen. Halten Sie den KNOPF locker in Ihrer Hand, damit er der Form der Messerklinge folgen kann. Lassen Sie den STEIN in einer geraden Linie von einer Seite zur anderen gleiten. Bewegen Sie sich nicht im Kreis, da sich sonst das gesamte Schärfen auf nur einen Bereich der Schneide konzentriert.
5. Gehen Sie langsam. Die STONES schneiden schneller und sind leichter zu kontrollieren, wenn sie sich langsam bewegen. Wenn Sie schnell gehen, gleiten sie einfach über die Klinge und schneiden nicht.
6. Reinigen Sie den STEIN und wischen Sie die Messerklinge ab - (bewegen Sie den STEINARM zur Seite, damit das Wasser vom PIVOT wegläuft) Geben Sie gerade genug Wasser auf den STEIN, um die Oberfläche zu bedecken. Dadurch werden das Metall und der Sand von der Oberfläche weggespült. Anschließend wischen Sie den STONE



mit einem feuchten Frotteetuch/Lappen ab.

Teil 4. TIPPS ZUR BEURTEILUNG, OB DAS SCHÄRFEN ABGESCHLOSSEN IST

1. Bringen Sie die Kante zu einem Grat. Fahre damit fort, auf jeder Seite der Klinge gleichmäßig nach unten zu gehen. Wenn die beiden Schärfschnitte an der Kante zusammentreffen, bricht das Metall zusammen und bildet einen Grat. Dies kann gefühlt werden, indem Sie Ihren Daumen auf der gegenüberliegenden Seite des letzten Durchgangs über die Kante und von ihr weg ziehen.



2. Überprüfen Sie die Kante bei jedem Seitenwechsel auf einen Grat. Der GRAT beginnt sich in einigen Bereichen zu bilden und in anderen nicht. Konzentrieren Sie Ihr Schärfen auf Bereiche ohne Grat und gehen Sie leicht über die Bereiche, die zu Graten begonnen haben. Wenn Sie auf beiden Seiten der Kante einen gleichmäßigen GRAT haben, wechseln Sie zu einem Liner STONE und führen Sie ein paar leichte Übergänge auf jeder Seite der Klinge durch.
3. Entfernen Sie den MATT. Wische den Stein und das Messer ab. Machen Sie 2-3 Durchgänge auf jeder Seite der Klinge ohne DRUCK auf den STEIN, nur das Gewicht des STEINARMS. NICHT AUF DEN STOPP FAHREN. Bewegen Sie das Messer schnell entlang, so dass der STONE nur einen leichten Schlag in jedem Abschnitt der Klinge macht. Überprüfen Sie, ob der GRAT verschwunden ist. Wenn Sie zu viel Druck ausüben oder zu viele Steinschläge machen, werden Sie immer wieder neue BURR machen

Teil 4. FAQ

Q1: Der Stein kann nicht fest eingespannt warden

A: Überprüfen Sie zuerst, ob der Griff richtig sitzt oder nicht (Die Schraube am Griff kann gelöst werden, um die Griffposition einzustellen).

Überprüfen Sie zweitens, ob Sie den Stein gemäß den obigen Anweisungen installiert haben.

Q2: Schleifstein-Führungsstange fällt ab

A: Die Führungsstange kann abfallen, weil sie nicht fest genug angezogen ist. Bitte versuchen Sie, sie mit einem Schraubendreher festzuziehen

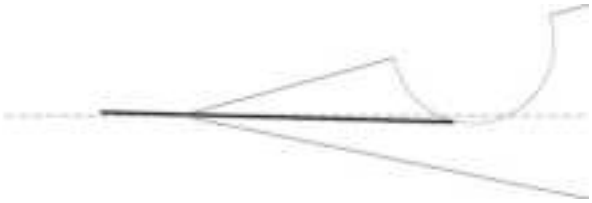
Q3: Drehgelenk der Winkeleinstellung gleitet während des Schärfens

A: Überprüfen Sie zunächst, ob sich der Stopper (rot eingekreist) unter dem Drehpunkt befindet. Um feste Winkel zu erhalten, ist die Verwendung von Stoppern erforderlich, um ein Verrutschen des Drehpunkts zu verhindern.

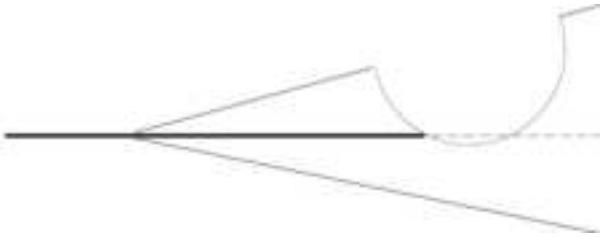
Wenn sich der Pivot nach oben und unten bewegt, können Sie zwei Stopper zusammen verwenden (anderer Stopper an der Führungsstange des Schleifsteins), um die Position des PIVOT zu fixieren

Q4: Winkelunterschied beim Wenden der Klinge

A: Überprüfen Sie, ob das Messer zu tief in der Vorrichtung ist oder nicht, und passen Sie dann die Position des Messers an der Klemme an



ZU TIEF



NORMAL

Q5: Schwenkgleiten klemmt

A: Lösen Sie leicht die Schraube über dem Drehpunkt. Tragen Sie etwas Schmieröl oder Graphit auf die Führungsstange auf.

Setzen Sie die Führungsstange ein und reiben Sie sie hin und her, um den Drehpunkt zu schmieren.

Teil 6. FUNKTION & VERWENDUNG VERSCHIEDENER SCHLEIFSTEINE

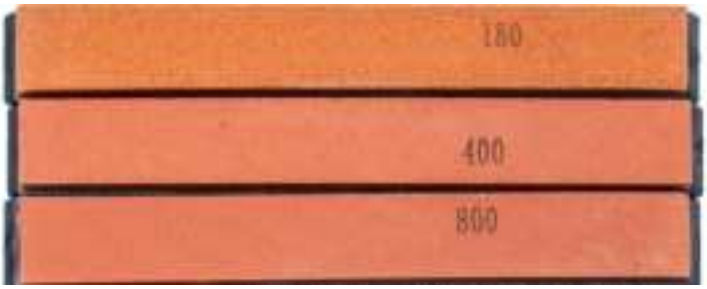
DIAMANTSTEIN

Diamantstein wird im Allgemeinen in Hartmetallmessern verwendet. Mit hoher Härte und großer Schleifkapazität und ohne Notwendigkeit zu schmieren. Keramikmesser können auch mit Diamantsteinen geschärft werden

120-240#: Grober Schliff, geeignet zum Entfernen von Spänen von einer beschädigten Klinge
600#: Mittleres Schleifen, Glätten einer rauen Kante in eine mittlere Kante
1000-3000 #: Feinschleifen, Glätten einer mittleren Kante in eine scharfe Kante für den täglichen Gebrauch

SCHLEIFSTEIN AUS SILIZIUMKARBID

Hergestellt durch Sintern mit Siliciumcarbid-Schleifmittel gemischt mit Bindemittel. Mit hoher Härte und Schleifleistung. Geeignet für die Kantenreparatur. Vor Gebrauch bitte in Wasser einweichen oder mit Öl schmieren



180# (60-70um): Geeignet zum Entfernen von Spänen von einer beschädigten Klinge
400# (35-25um): Grobes Schärfen einer stumpfen Schneide
800# (14-20um): Glätten einer rauen Kante in eine mittlere Kante

Schleifstein aus Aluminiumoxid-Keramik

Der Schleifstein ist aus Aluminiumoxid und Bindemittel gesintert, Aluminiumoxid-Keramik hat eine hohe Maschenweite und Härte, die sich sehr gut zum Feinschleifen von Messern eignet. Vor Gebrauch bitte in Wasser einweichen oder mit Honöl schmieren

1500-3000 # (2,5-7 um): Glätten einer mittleren Kante in eine scharfe Kante für den täglichen Gebrauch

BORCARBID-SCHLEIFSTEIN

Der Wetzstein ist aus Borcarbidpartikeln und Binder gesintert, der eine gute Stabilität und hohe Härte aufweist und sich sehr gut zum Polieren der Messerschneide eignet. Langlebiger und besserer Schutz für Messer. Vor Gebrauch bitte in Wasser einweichen oder mit Honöl schmieren.

3000#fein (1,5-2um): Vorpolieren der Klinge
6000 # (0,5-1,0 um): Polierte Klinge für Spiegeleffekt

NATÜRLICHER SCHLEIFSTEIN/WASSERSTEIN

Aus natürlichen Smaragden geschnitten, hat es eine hohe Korngröße, die sich ideal zum Polieren von Kanten eignet. Da es sich um einen Naturstein handelt, kann es an manchen Stellen zu Rissen kommen, die die Nutzung jedoch nicht beeinträchtigen.

10000 # (0,5-1,0 um): Polierte Klinge für Spiegeleffekt

LEDERSCHLAUFE

Aus Rindslederpaste hergestellt, wird es im Allgemeinen am Ende des Schärfens von Messern verwendet. Es kann den Grat auf der Klinge entfernen und die Kante schärfer machen. Sie können auch Polierpaste auftragen, um die Klinge weiter zu polieren.

Email: cruitech4u@hotmail.com
Bei Fragen zum Produkt können Sie uns jederzeit eine E-Mail senden!