

GB

RU

Chef'sChoice®

eXact-V® 415

Diamond Hone® Sharpener



Chef'sChoice® eXact-V® 415

Diamond Hone® Sharpener

As an owner of the Chef'sChoice® eXact-V® Diamond Hone® Sharpener you have the world's most advanced V-type knife sharpener.

You will find that the accurate dual angle control technology and precision diamond plating of ultrafine diamonds incorporated in the eXact-V® creates sharper and more durable edges than conventional V-sharpeners. The novel use of two sharpening angles the first with coarse grit followed by a slightly larger angle with ultrafine diamonds can quickly create double-bevel facets along the edge for unmatched sharpness of your favorite sporting, camping or home knives.

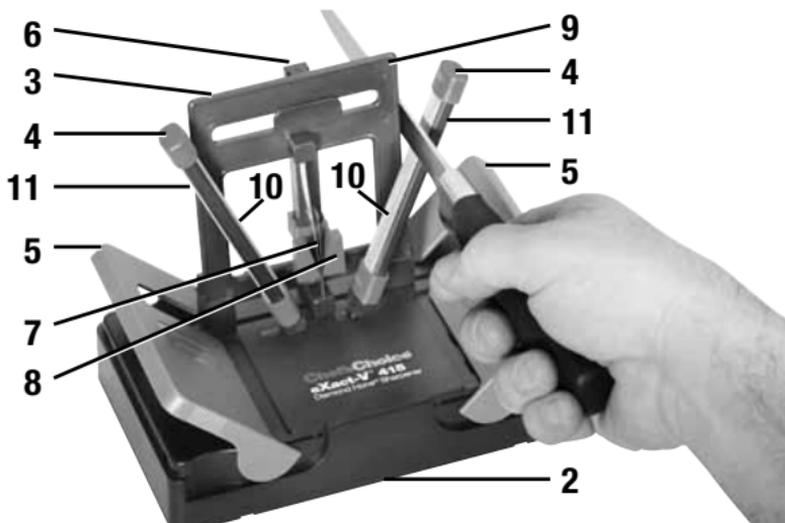


Figure 1.

Description of the eXact-V®

The **eXact-V Diamond Hone Sharpener** shown fully assembled (page 2) consists of a support base (2) which doubles as a storage case for the knife guiding assembly (3) and the two sharpening rods (4). Raised hand-guards (5) are provided in order to protect the hand that steadies an end of the base while the other hand is sharpening the knife. For your safety the use of these guards is highly recommended and they can be conveniently folded down flat against the base when not in use.

The knife guiding frame (3) mounted slidingly on its support post (6) can be readily deflected sideways to the left or right by the sharpening action of the knife blade, but normally it is restrained by a leaf spring mechanism (7) in a center position. A red spring tensioner (8) mounted on the support post (6) can be raised up to increase the spring tension which in turn increases the sharpening force and the force needed to slide the guiding frame from its center rest position.

In order to sharpen the knife edge the face of the knife blade is alternately placed in intimate contact with the left or the right vertical frame guiding surfaces (9) and moved down that surface while the knife edge contacts and slides down the inclined abrasive surface (10).

Each of the two abrasive rods (4) has a coarser grit diamond abrasive coated pad (Coarse) on one side and an ultra fine diamond abrasive (Fine) coated pad on the other. These rods can be readily pulled out of the supporting base and reversed which exchanges the diamond grit size from Coarse to Fine and simultaneously changes the sharpening angle on each rod by 4 degrees. The change in angle allows you to create a strong double bevel facet (resembling a Gothic Arch design) on each side of the edge and hence a more durable edge.

The knife is sharpened by first making a number of alternating guided pulls across and down the two Coarse diamond pads. The blade face must be aligned with the vertical guide surface (9) on the right side as shown and then on the left side. The abrasive rods are then rotated in order to sharpen the edge further on the Fine abrasives to develop a razor sharp edge.

See following section “How to Sharpen” for detailed instructions.

Assembly of Sharpener

The sharpening components of the eXact-V® are conveniently stored within the supporting base which acts as their carrying case (Figure 2) which is sized to fit easily into a drawer, in your glove compartment, camping gear, or with your fishing tackle. The bottom cover (Figure 2) of the supporting base is easily removed by inserting a finger under the opening (2) at the end of the bottom cover (1) and removing it as shown. Then the knife guiding assembly (3) can be removed from the carrying case by pulling it upward carefully until it is released from its retaining clips. Then the two sharpening rods (4) can be removed similarly by pulling upward by their small ends (socket ends) until they release from their retaining clips. Figure 3 shows the supporting base (2), the two sharpening rods (4), the knife guiding mechanism (3), and the bottom cover (1) after removal of these components.

Refer to Figure 1 which shows the fully assembled sharpener with the knife guiding assembly (3) and the two sharpening rods (4) mounted on the supporting base.



Figure 2.

The knife guiding assembly (3) can be mounted on the supporting base (2) simply by inserting the bottom end of its post (6) into the single larger rectangular hole near the rear of the base. Insert the post into that hole until it is fully seated and snaps fully into a retaining clip at the bottom of that hole. The post will fit into that opening only if the knife guiding frame (3) is on the front side of the post.

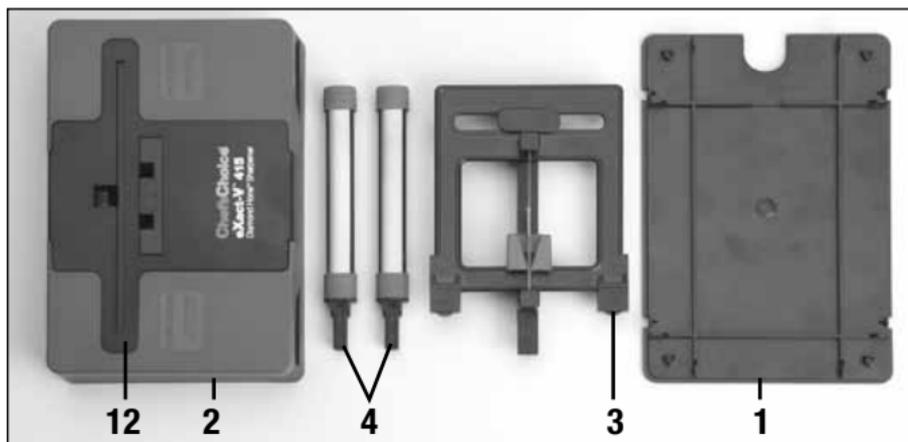


Figure 3.

The spring assembly will then be on the same side of the post adjacent to the two abrasive rods. As the post is inserted the wheels along the bottom of the sliding guide frame (3) must be aligned with and be inserted into the “grooved track” (12) across the top of the supporting base (Fig.3). Check to make certain that after assembly the sliding frame moves freely left or right and returns to center by pressing a finger against either vertical guide surface.

Note that the designations “Coarse” and “Fine” molded into the top and bottom caps of each sharpening rod. These notations designate the coarseness or fineness of the diamond abrasive on that same side of each rod. Insert the rods at an angle into the two small square holes located immediately in front of the knife guiding frame assembly, with the Coarse diamond abrasive sides facing each other. Always orient the abrasive rods so that the same type diamond abrasives face each other. After initially sharpening with the Coarse diamonds you will want to reverse each rod and finish sharpening with the Fine diamonds as described later.

Each hand guard can be raised by first lightly pulling the guard in the direction of the arrow on the guard, lifting it slightly and then pushing it to engage a slot that will hold it in the raised position. You will want to replace the bottom cover (1) which has small rubber feet that resist movement of the sharpener as you sharpen the knife.

For instruction on storing the sharpening components see page 7.

How to Sharpen Your Knife

The **eXact-V® Diamond Hone Sharpener** is designed to put a razor sharp edge on your favorite hunting and household knives. It is important to follow the instructions carefully for best results.

Start by confirming that the “Coarse” sides of the abrasive rods face each other. You will want to sharpen first with the “Coarse” abrasive. Raise one of the hand guides to protect your hand that steadies the sharpener. Holding the knife as shown in Figure 1 place the face of the blade flat against and in intimate contact with the right guide surface (9) of the guide frame (3). Move the blade forward as far as practical (toward the abrasive rod) in order to sharpen the full blade length. Then slowly push the blade downward into contact with the abrasive rod and simultaneously pull the blade toward you while retaining the blade face in good alignment with the guide surface (9). As you move the knife downward in contact with the abrasive rod the guide surface will move to the left. Keep the face of the blade in good contact with the guide surface. Move the knife slowly and deliberately until you gain experience and confidence with this

motion. Always insure intimate contact of the blade face with the guide through each sharpening stroke.

Pull the blade alternately along and down the right guide face and then the left guide face in order to sharpen alternately the right and left facets along the blade edge. For knives with relatively small facets on the edge, make a total of about 20 pulls along the abrasive rods alternating pulls on the left and right abrasive rods, always using the guiding surface to retain accurate alignment of the blade. The edge must be sharp enough to cut paper well before taking the next step. If the edge does not cut paper well make another 20 total pulls and test the edge again. If the knife still is not sharp increase the sharpening pressure by raising the spring tensioner (8) and continue the sharpening process until the edge will cut paper well.

The sharpener is not designed to produce knives or to sharpen blades that do not already have established facets along the edge. If that is the case or if the knife is excessively dull, it will save time to first sharpen it with a power sharpener at an angle of 20° or less on each side of the edge. Then proceed in accordance with the procedure described above.

After sharpening with the “Coarse” abrasive side of the abrasive rods, lower the spring tensioner. Remove both rods, rotate and reinsert them so that the “Fine” abrasives face each other. Use the knife guiding surfaces to align the blade faces precisely, and make 20 total pulls of the blade with the knife edge in sliding contact with the ultra fine abrasives, always alternating left and right sides of the blade edge and holding the face of the blade in intimate contact with the guiding surface. Only light downward pressure is needed against the abrasive surface. Test the edge by cutting paper and as necessary make additional pulls along the “Fine” abrasives until you can cut the paper smoothly and with ease.

Do not attempt to sharpen very large blades such as machetes, hedge clippers, or scissors of any kind. Such blades will, if too heavy, damage the eXact-V and because the sharpening angles for scissors and shears are commonly very different from knife edges, their cutting edges will be seriously damaged.



Figure 4.



Figure 4a.



Figure 5.

If you wish to produce a knife edge that's better for cutting fibrous material such as meat, cardboard, etc. you may prefer to use only the coarse grit which will leave the edge a little rougher for that extra "bite".

While we do not recommend using this sharpener like a conventional V sharpener without the angle control, that is an option (see Fig. 5). Obtaining a very sharp edge is difficult without a guide. If you have a collector's knife and do not wish to lay the blade face against a guiding surface this option may be of interest. Another alter-native to avoid contacting a knife's face is to cover the blade face with Scotch tape but leaving the edge facets exposed. That will eliminate any mild burnishing that may otherwise occur. If you use the abrasive rods without the guide, hold the blade face as vertical as possible as you pull the blades and slide the edge down the abrasive rods. First use the "Coarse" grit for alternating pulls followed by the "Fine" grit. Generally use relatively light pressure. Use of the hand guards is highly recommended.

Sharpening of very thick blades such as hunting knives may take a little longer if their facets adjacent the edge are very large. With extra large faceted edges it is a good idea to make certain the facets on the blade are each initially at 20° or less. If not you will save time if you presharpener the blade with a power sharpener at 20° or less. Subsequently you will find the eXact-V sharpener will give you an excellent edge.

Storage of Sharpener Components

To store the sharpening components, remove the bottom cover 1 and clip the two sharpening rods lengthwise into position as shown in Figure 6. Insert the top ends of these rods under the two retainers as you lower and press the socket end of each rod between the retaining clips.

You can remove the blade guide assembly from the support base by pushing with one finger to move the retaining lock tab (12) under the sharpener adjacent the post mounting hole, as in Figure 7. Move this locking tab as shown as you pull up steadily on the mounting post and the post will release. Lower the spring

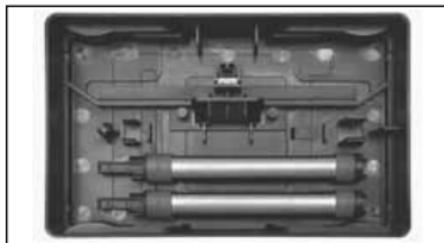


Figure 6.

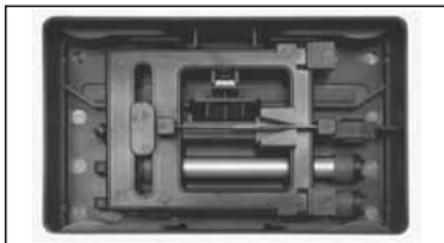


Figure 7.

tensioner (8) on the knife guiding assembly to its bottom position. Note that the right side of the knife guiding assembly must fit between the lock tab (12) and the two standing ribs on the right. Insert the guiding assembly on top of the rods with the spring assembly facing up. Insert the bottom end of the assembly's post between the two large snaps (adjacent the top end of the sharpening rods), then lower and press the top end of the assembly down and into position as shown in Figure 7. When this is completed the bottom cover will fit and snap securely in place onto the bottom. You can lower the opened hand guards by pulling them slightly upward, laying them flat and then sliding forward to a locked position.



Figure 8.

When this is completed the bottom cover will fit and snap securely in place onto the bottom. You can lower the opened hand guards by pulling them slightly upward, laying them flat and then sliding forward to a locked position.

Care of Sharpener

The abrasive elements should always be used totally dry. Always wash and dry knives before sharpening if they contain any food, oil or other material that can be transferred onto the diamond abrasive surfaces.

If, however the abrasive surfaces become loaded with any foreign material, the rods can be removed and their surfaces cleaned with a tooth brush and a mild detergent/water solution. Clean the surfaces well and allow to dry completely.

Periodically clean the exterior surfaces of the sharpener with a soft damp cloth to remove dust and any filings created by sharpening.

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

© EdgeCraft Corporation 2012

A12

F602960

Limited Warranty: Used with normal care, this EdgeCraft product is guaranteed against defective material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase ("Warranty Period"). We will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us postage prepaid with dated proof of purchase within the Warranty Period. This warranty does not apply to commercial use or any product abuse. ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE WARRANTY PERIOD. EDGE-CRAFT CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and some states do not allow exclusions or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

RU

Chef'sChoice®

Точилка Модели 415 eXact-V Diamond Hone®



Chef'sChoice®

Точилка Модели

415 eXact-V® Diamond Hone®

Поздравляем, вы стали обладателем точилки Chef'sChoice® eXact-V® Diamond Hone® - самой передовой точилки ножей V-типа в мире.

Вы убедитесь, что прецизионная выдержка двойного угла заточки и микронное алмазное покрытие абразивных брусков, которыми оснащена точилка eXact-V®, создает более острые и долгоживущие лезвия, чем обычные V-образные точилки. Использование устройств с двумя углами заточки: первое с крупным зерном, второе с углом чуть большим с микронным алмазным абразивом быстро создаёт на ваших ножах грани заточки с двойным углом, обладающие чрезвычайной остротой.

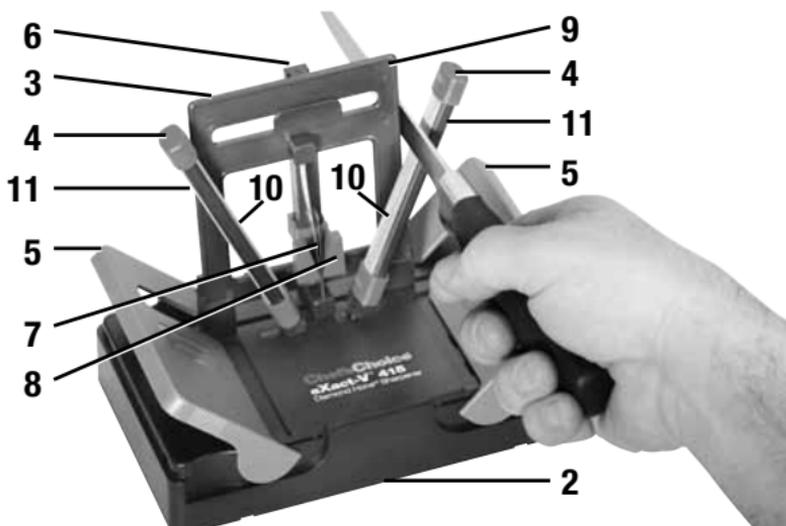


Рисунок 1.

Описание eXact-V®

Точилка eXact-V Diamond Hone, показанная в сборе (стр. 2), состоит из основания (2), которое также служит хранилищем для направляющего устройства (3) и двух абразивных брусков (4). Защитная панель (5) необходима для безопасности работы рукой, которая находится на конце основания точилки, в то время как вторая рука затачивает нож. В целях безопасности использование этой защиты настоятельно рекомендуется, к тому же, она может быть удобно свернута к основанию, когда не используется.

Направляющая рамка ножа (3) смонтирована таким образом, что может скользить на точке монтажа (6). Во время заточки, рамка отклоняется ножом вправо и влево, но удерживается в центральном положении пружинным механизмом (7). Красный пружинный натяжитель (8), смонтированный на точке монтажа (6), может быть поднят для увеличения натяжения пружины, которое, в свою очередь, увеличивает силу заточки и силу, необходимую для смещения направляющей рамки из ее нормальной центральной позиции.

Чтобы заточить лезвие ножа, плоскость лезвия попеременно приводится в тесный контакт с левой или правой плоскостью направляющей рамки (9) и опускается вдоль этой направляющей до контакта и скольжения по наклонной абразивной поверхности (10).

Каждый из двух абразивных брусков (4) имеет с одной стороны крупнозернистый алмазный абразив (грубая заточка), а с другой стороны – ультратонкий алмазный абразив (тонкая заточка). Абразивные бруски легко извлекаются из основания точилки и переворачиваются, изменяя таким образом размер абразивного зерна от грубого до тонкого и одновременно меняя угол заточки на каждом бруске на 4 градуса. Изменение угла позволяет создать сильное двугранное лезвие (напоминающее в разрезе конструкцию готической арки) на каждой стороне лезвия, делая его тем самым более долговечным.

Заточка ножа производится с помощью нескольких поступательных проходов в контакте с направляющей пластиной и абразивными брусками. Плоскость лезвия должна находиться в контакте с правой стороной направляющей рамки (9), а потом с левой стороной, как показано на рисунке. После этого абразивные бруски переворачиваются, чтобы произвести дальнейшую тонкую заточку вторичной грани на самой кромке лезвия под более тупым углом и создать бритвенно-острое лезвие.

Смотрите раздел “Как производить заточку” с детальным руководством.

Сборка точилки

Точильные элементы точилки eXact-V® удобно хранятся внутри основания, которое выполняет роль контейнера (Рисунок 2). Размер

точилки таков, что она удобно помещается в выдвижной ящик, бардачок, в рюкзак или рыболовные принадлежности. Нижняя крышка (Рисунок 2) основания легко снимается, если вставить палец в отверстие (2) в конце крышки (1) и сдвинуть ее, как показано на картинке. Направляющая ножа (3) вынимается из контейнера, если ее осторожно потянуть вверх пока она не освободится от удерживающих защелок. После этого, можно подобным образом вытащить два абразивных бруска (4), дернув их вверх за тонкие концы (те которые устанавливаются в основание), пока они не освободятся от защелок. На Рисунке 3 показаны: основание (2), два абразивных бруска (4), направляющий механизм (3), и нижняя крышка (1) после снятия этих компонентов.

Сравните его с Рисунком 1, где показана точилка в сборе с направляющей ножа (3) и двумя абразивными брусками (4), смонтированными на основании.

Направляющая ножа (3) монтируется на базе (2), для этого просто нужно вставить ножки направляющей в одиночные большие прямоугольные отверстия рядов с задней частью базы (6). Вставьте ножки в отверстия до полного вхождения и защелкивания замка на дне отверстия. Ножка

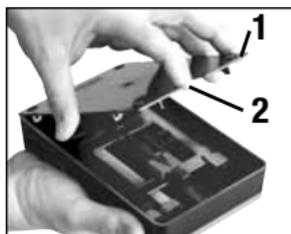


Рисунок 2.

подойдет по размеру к отверстию, только если направляющая рамка ножа (3) находится на фронтальной части ножки. В этом случае, пружина будет с той же стороны, где находятся два абразивных бруска. Когда ножки вставлены в отверстия, колесики внизу скользящей рамки (3) должны быть совмещены и вставлены в канавку (12), которая проходит по верхней части основания точилки (Рис.3). Проверьте, что после

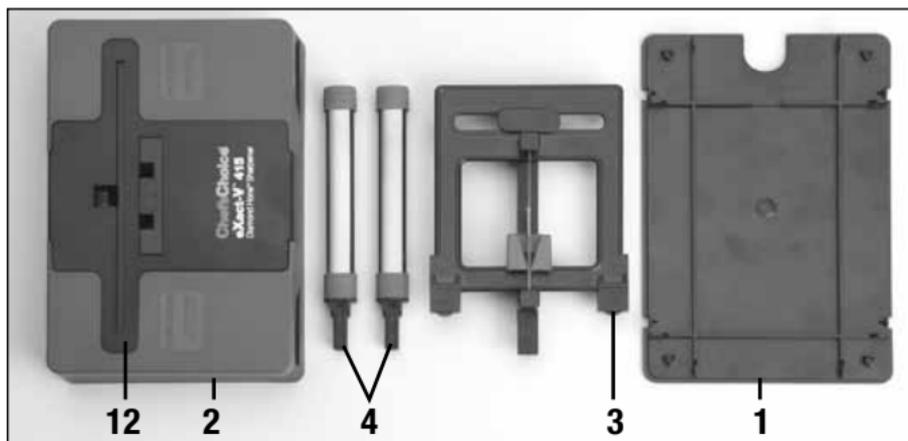


Рисунок 3.

сборки направляющая рамка движется свободно налево и направо при нажатии пальцем и возвращается к центру.

Обратите внимание, что указатели “Coarse” (грубая заточка) и “Fine” (тонкая заточка) находятся на верхней и нижней крышечках каждого точильного бруска. Эти указатели отражают степень абразивности на данной стороне бруска. Вставьте бруски под углом в два маленьких квадратных отверстия, которые находятся непосредственно перед направляющей рамкой. Вставьте их так, чтобы стороны брусков с меткой Coarse были направлены друг на друга. Всегда устанавливайте бруски таким образом, чтобы алмазные абразивы одного типа всегда «смотрели» друг на друга. После первоначальной грубой заточки (сторона Coarse) нужно будет перевернуть каждый брусок и закончить заточку на сторонах с тонким абразивом (Fine).

Каждая панель для защиты руки может быть поднята, если потянуть ее в направлении стрелки, поднять, а затем нажать, зафиксировав ее в поднятом состоянии. Крышку основания перед работой нужно установить на место (1), на ней есть маленькие резиновые ножки, которые предотвращают скольжение при заточке ножа.

Инструкции по хранению деталей точилки приведены на странице 7.

Как заточить нож?

Точилка eXact-V® Diamond Hone предназначена для создания бритвенно-острых лезвий при заточке бытовых, охотничьих и других ножей. Для получения лучшего результата необходимо четко следовать инструкциям.

Прежде всего нужно убедиться, что стороны абразивных брусков с надписью “Coarse” «смотрят» друг на друга. Сначала нужно произвести заточку грубым абразивом. Поднимите одну из защит для руки, которая держит точилку. Держа нож, как показано на Рисунке 1, разместите плоскость лезвия в плотном контакте с правой поверхностью (9) направляющей рамки (3). Нужно совершать поступательные движения лезвием, так чтобы край лезвия по всей своей длине соприкасался с абразивным бруском, в результате чего лезвие заточится по всей его длине. Медленно нажмите на лезвие, чтобы оно вошло в контакт с абразивным бруском, и одновременно потяните лезвие на себя, при этом плоскость лезвия должна быть в плотном контакте с направляющей рамкой (9) для сохранения правильного угла заточки. Когда вы будете давлением смещать лезвие ножа вниз, плоскость рамки будет двигаться влево. Держите лезвие ножа в хорошем контакте с направляющей рамкой. Двигайте нож медленно и без чрезмерного давления, пока это движение не отложится в вашей мышечной памяти. Всегда следите за плотным контактом плоскости лезвия с направляющей рамкой при каждом проходе.

Во время заточки попеременно совершайте проходы лезвием у правого и левого точильного бруска для того, чтобы равномерно заточить лезвие с обеих сторон. При этом совершайте движения в направлении на себя. Для ножей с относительно небольшими гранями заточки на краю лезвия будет достаточно 20 проходов с каждой стороны. Всегда следите за тем, чтобы лезвие плотно прилегало к направляющим, это обеспечит правильный угол заточки. Лезвие должно быть достаточно острым, чтобы разрезать бумагу, прежде чем приступить ко второй стадии заточки. Если лезвие все еще не разрезает бумагу, сделайте в общей сложности еще 20 проходов заточки. Если нож все еще не может разрезать бумагу, увеличьте давление, подняв натяжитель пружины (8), и продолжайте процесс заточки, пока бумага не начнет легко разрезаться.

Точилка не предназначена для производства или заточки ножей, которые еще не имеют граней вдоль кромки лезвия. В последнем случае, или же если нож слишком тупой, его предварительно нужно заточить электрической точилкой с углом грани 20° или меньше с каждой стороны лезвия. Далее действуйте, как описано выше.

После заточки на грубом абразиве, помеченном словом "Coarse", ослабьте натяжитель пружины. Выньте оба бруска, переверните их и вставьте повторно, так чтобы тонкие абразивные стороны брусков, помеченные словом "Fine" смотрели друг на друга. С помощью направляющей, которая должна плотно прилегать к лезвию, точно задайте угол заточки и сделайте в общей сложности 20 проходов попеременно по ультра тонкому абразиву бруска. При этом следите, чтобы край лезвия всегда находился в контакте с бруском и направляющей. Необходимо применять только самое легкое давление на абразивную поверхность. Проверьте лезвие, разрезав бумагу, и при необходимости сделайте дополнительные проходы лезвием в точилке, пока бумага не начнет разрезаться легко и мягко.

Не пытайтесь затачивать очень широкие лезвия, такие как мачете, садовые или другие ножницы любого типа. Такие тяжелые лезвия могут повредить точилку eXact-V, к тому же углы заточки для ножниц сильно отличаются от ножей, и их режущие кромки будут сильно повреждены.



Рисунок 4.



Рисунок 4а.



Рисунок 5.

Если вам нужен нож, который хорошо бы резал волокнистые материалы, такие как мясо, картон и т.п. возможно вам потребуется использовать только грубую заточку, которая оставляет кромку лезвия чуть более грубой для создания дополнительных зубцов.

Хотя мы не рекомендуем использовать эту точилку как обычную точилку V-образного лезвия без точной выдержки угла, тем не менее, такой вариант использования существует. (см. Рис. 5). Очень трудно получить острую кромку лезвия без использования направляющих. Но если вы хотите заточить коллекционный нож и боитесь оставить царапины на плоскости лезвия, то возможно вам подойдет именно такой способ заточки. Еще один альтернативный способ избежать контакта плоскости лезвия с направляющей – это покрыть лезвие клейкой лентой, оставив при этом край лезвия открытым. При этом оно будет защищено от мелких царапин и помутнения. Если вы используете абразивные бруски без направляющих, держите лезвие настолько вертикально, насколько возможно при заточке. Сначала используйте грубый абразив “Coarse”, чередуя проходы справа и слева, затем тонкий абразив “Fine”. Давление на лезвие должно быть легким. Настоятельно рекомендуется использовать защиту для рук.

Заточка очень толстых лезвий, таких как охотничьи ножи, может занять чуть большее время, если их грани, прилегающие к кромке, очень широки. При столь широких гранях заточки, сначала было бы нелишним убедиться, что грани заточены под углом 20° или меньше. Если нет, то лучше всего предварительно заточить такой нож электрической точилкой под углом 20° или менее. После этого точилка eXact-V создаст отличную кромку вашему лезвию.

Хранение деталей точилки

Для хранения деталей точилки, снимите крышку основания 1 и защелкните два абразивных бруска, как показано на Рисунке 6. Вставьте концы брусков под скобы, нажимая на брусок и помещая его в защелку.

Направляющая рамка снимается с основания нажатием на фиксатор (12) под точилкой, который находится рядом с монтажным отверстием (рис.7). Сдвиньте этот фиксатор, как показано, вытягивая брусок из отверстия,

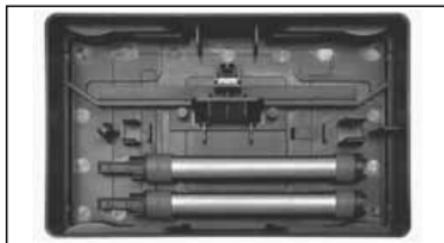


Рисунок 6.

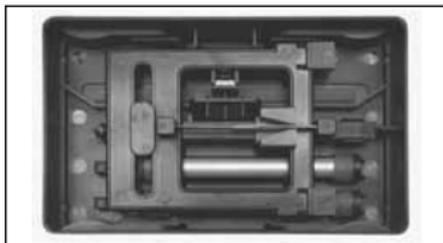


Рисунок 7.

и фиксатор отпустит брусок. Отпустите натяжитель пружины (8) на направляющей рамке до его нижнего положения. Обратите внимание, что правая сторона направляющей рамки должна помещаться между фиксатором (12) и двумя стоящими ребрами правой стороны. Вставьте направляющую рамку поверх абразивных брусков пружиной вверх. Вставьте нижнюю часть направляющей рамки между двух больших защелок (прилегающих к верхним окончаниям абразивных брусков), после этого опустите и нажмите на верхнюю часть рамки, приведя ее в положение, показанное на Рисунке 7. По завершении этой операции, крышка основания войдет в пазы и надежно зафиксируется. Защиты рук можно сложить, потянув их на себя и немного вверх, положить их горизонтально, а затем сдвинуть вперед до срабатывания фиксаторов.



Рисунок 8.

Уход за точилкой

Во время использования абразивные элементы всегда должны быть сухими. Перед заточкой всегда мойте и вытирайте ножи, если на них есть остатки пищи, масла или других субстанций, которые могут остаться на алмазном абразиве.

Однако если абразивные поверхности загрязнятся, то абразивные бруски можно очистить зубной щеткой и слабым раствором моющего средства. Хорошо очистите абразивные поверхности и дайте им просохнуть перед использованием.

Периодически очищайте внешние поверхности точилки мягкой впитывающей тканью для снятия пыли и другой грязи, образовавшейся при заточке ножей.

This product may be covered by one or more EdgeCraft patents and/or patents pending as marked on the product.

© EdgeCraft Corporation 2012 A12

F602960

Условия гарантии: При нормальном уходе, продукты Chef'sChoice® гарантированы от брака по материалу и сборке на срок 1 год с даты покупки ("Гарантийный период"). Мы обязуемся починить или заменить (по нашему выбору) любой продукт или деталь с дефектами в материале или с браком при изготовлении бесплатно, если продукт возвращен к нам оплаченной почтовой посылкой с подтверждением даты покупки в течение гарантийного периода. Гарантия не распространяется на коммерческое использование данного продукта и на какие-либо проблемы, вызванные таковым использованием. ВСЕ ГАРАНТИИ СОХРАНЕНИЯ ТОВАРНОГО ВИДА И СООТВЕТСТВИЯ ОПРЕДЕЛЕННЫМ УСЛОВИЯМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОГРАНИЧЕНЫ ГАРАНТИЙНЫМ ПЕРИОДОМ. КОРПОРАЦИЯ EDGECRAFT НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПРОДУКТЫ, ПОВРЕЖДЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСЧАСТНОГО СЛУЧАЯ ИЛИ ЗА КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ДАННЫМИ ПРОДУКТАМИ.