

Руководство по эксплуатации

Вакуумный упаковщик
Eira EV02

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА **5**
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ **5**
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 6
СХЕМА УСТРОЙСТВА **7**
ЭКСПЛУАТАЦИЯ **8**
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАКЕТА ИЗ РУЛОНА 9
ВАКУУМНАЯ ЗАПАЙКА 9
РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 10
ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА 10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ 11
ЧИСТКА И УХОД **12**
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ **13**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **14**
КОМПЛЕКТАЦИЯ **14**
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ **15**
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ **16**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бренда Eigen.

Мы тщательно проверили устройство на работоспособность и безопасность, а после надежно упаковали его для отправки.

Перед первым включением устройства в сеть, пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация о правильной установке и использовании устройства, а также советы по уходу за ним. Рекомендуем следовать приведенным инструкциям, чтобы избежать возможных поломок или несчастных случаев.

Храните руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы Вы могли использовать его в качестве справочного материала при необходимости.

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Вакуумный упаковщик предназначен для продления срока хранения пищевых и непищевых продуктов путем откачки воздуха из упаковки продукта.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте данное устройство в непосредственной близости от источников воды. Никогда не подставляйте устройство под струю воды и не погружайте его в воду.
- Не прикасайтесь к устройству влажными руками. В случае попадания воды на устройство незамедлительно отключите его от сети.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение Вашей домашней электросети соответствует его техническим характеристикам. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы. Не используйте внешние таймеры и системы дистанционного управления.
- Соблюдайте осторожность при эксплуатации устройства: некоторые участки его поверхности нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов и объектов.
- Не размещайте устройство и шнур питания вблизи нагревательных элементов, газовых конфорок и т.д.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Используйте только оригинальные аксессуары.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур питания. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур перегибался через край столешницы или касался горячих поверхностей.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда отключайте устройство сразу после использования, а также перед началом очистки.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.

- Размещайте устройство на ровной и устойчивой поверхности. Ничем не накрывайте его.
- Перед тем как начать очистку устройства или убрать его на хранение, убедитесь, что оно полностью остыло.
- Оберегайте устройство от контакта с острыми предметами и абразивными составами, а также от прочих воздействий, которые могут его повредить.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- Не используйте устройство после падения, а также при наличии на нем видимых повреждений во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к получению травм, поломке устройства и потере права на гарантийное обслуживание.
- После непрерывного запаивания более 20 пакетов дайте устройству остыть в течение 25 минут, прежде чем возобновить работу.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Вакуумная запайка не является методом термической консервации. Любые скоропортящиеся продукты после вакуумной упаковки все равно необходимо хранить в холодильнике или в морозильной камере.
- Существует вероятность случайного попадания различных частиц и крошек в вакуумный канал во время процесса запайки. Очищайте вакуумный канал после каждого использования.
- Не переполняйте упаковочный пакет. Оставляйте 5–7 см от края упаковки на усадку во избежание непроизвольного извлечения упаковки во время процесса запайки. Оставляйте дополнительно 2–3 см в том случае, если Вы планируете использовать упаковку еще раз.
- Используйте упаковочную пленку только от надежных производителей. Не пытайтесь изготовить упаковочные пакеты самостоятельно: материал, предназначенный для вакуумного упаковщика, изготавливается по специальной технологии, обеспечивающей герметичность швов.
- Во избежание появления складок при запайке объемных предметов, аккуратно расправьте пакет и убедитесь, что в местах запайки нет складок.
- Заморозьте фрукты и очистите овощи перед вакуумной запайкой для достижения наилучшего результата хранения.
- Вакуумный пакет следует размещать рифленой стороной вниз, как показано на схеме ниже.

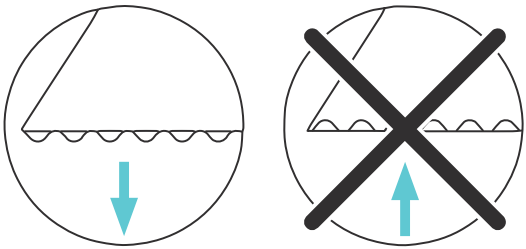
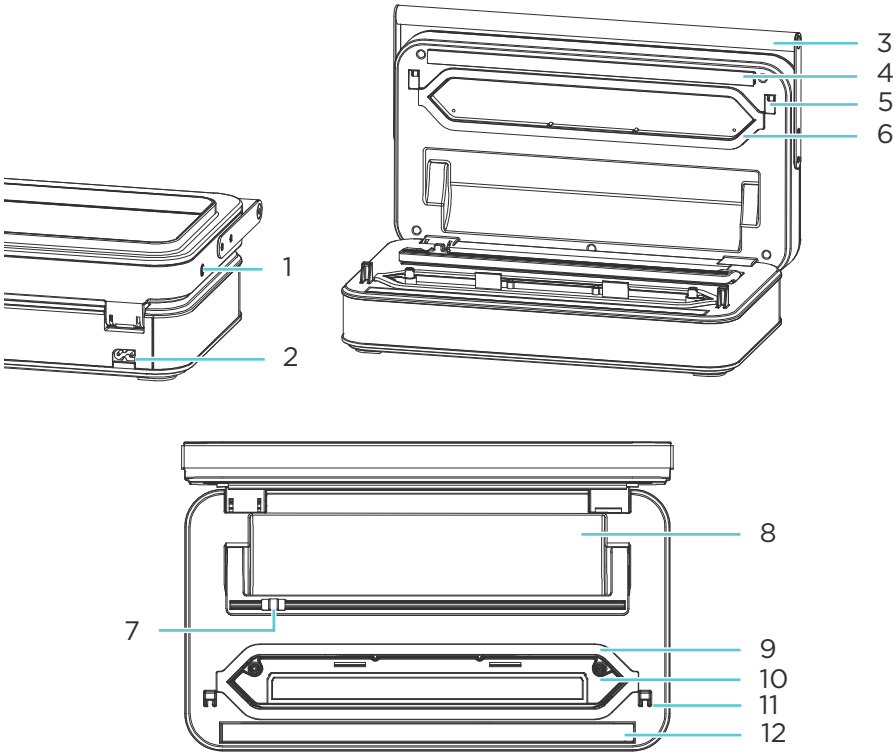


СХЕМА УСТРОЙСТВА



1. Разъем для вакуумации контейнеров.
2. Разъем питания.
3. Ручка.
4. Силиконовая уплотнительная лента.
5. Блокировочный крючок.
6. Верхняя уплотнительная прокладка.
7. Резак для пакетов/рулонов.
8. Встроенный отсек для рулона.
9. Нижняя уплотнительная прокладка.
10. Съемная вакуумная камера.
11. Фиксатор крышки.
12. Нагревательный элемент.

ВНИМАНИЕ!

Не блокируйте разъем для вакуумации контейнеров при работе с устройством, т.к. этот вход также является газоотводным отверстием. Устройство может перестать нормально работать при его блокировке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА

- При подключении устройства к питанию индикатор данной кнопки загорится.
- Нажмите кнопку, чтобы включить устройство. При включении загорятся все индикаторы на панели.
- Нажмите кнопку во время работы устройства, чтобы остановить текущую операцию.
- Удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы выключить устройство.

ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается обратный отсчет до завершения операции.

СУХИЕ ПРОДУКТЫ

Режим предназначен для вакуумирования и запайки сухих продуктов (орехи, крупа и т.п.).

ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ

Режим предназначен для вакуумирования и запайки продуктов с небольшим количеством влаги (свежая рыба, свежее мясо, замаринованное мясо и т.п.).

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- Данный режим предназначен для случая, когда пользователю требуется максимальный контроль над процессом вакуумирования мягких продуктов.
- Нажмите и удерживайте данную кнопку, чтобы начать процесс вакуумирования. По достижении желаемого уровня вакуумирования отпустите кнопку, а затем нажмите кнопку «ЗАПАЙКА», чтобы запечатать пакет.

ЗАПАЙКА

Нажмите для запайки пакета без вакуумирования.

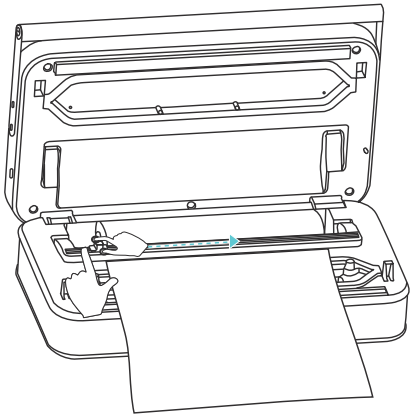
КОНТЕЙНЕР

Нажмите для вакуумирования контейнера. Перед этим следует подключить трубку для внешней вакуумации к устройству и контейнеру.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАКЕТА ИЗ РУЛОНА

Устройство оснащено встроенным резаком и отсеком для рулона вакуумных пакетов, длина которого не превышает 6 метров.

1. Подключите устройство к электросети и включите его.
2. Откройте крышку. Поместите рулон в специальный встроенный отсек и вытяните достаточное количество упаковки, оставляя при этом 5 см от верхнего края на усадку. С помощью встроенного резака отрежьте от рулона пакет нужной длины. Следите за тем, чтобы отрезать пакет по прямой линии.



3. Разместите верхний край пакета на нагревательном элементе. При этом пакет может касаться нижней уплотнительной прокладки.
4. Закройте крышку, надавив на нее с обеих сторон.
5. Нажмите кнопку «ЗАПАЙКА» для запуска процесса изготовления пакета. Когда отсчет на дисплее завершится, это значит, что пакет готов.
6. Поднимите крышку и достаньте пакет.

ВНИМАНИЕ!

Делайте перерывы не менее 20 секунд между запайками. При интенсивном использовании устройство автоматически отключится во избежание перегрева. Если это произойдет, подождите 25 минут, чтобы дать устройству остыть.

ВАКУУМНАЯ ЗАПАЙКА

1. Поместите продукт в пакет, оставляя при этом 5 см от верхнего края упаковки на усадку.
2. Откройте крышку устройства и поместите открытую часть пакета в вакуумную камеру.
3. Закройте крышку, надавив на нее с обеих сторон.
4. Выберите подходящий режим: «СУХИЕ ПРОДУКТЫ» или «ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ», и нажмите соответствующую кнопку — устройство начнет процесс откачки воздуха с последующей автоматической запайкой.
5. Как только на дисплее завершится обратный отсчет, можно открыть крышку и достать пакет.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Так как в автоматическом режиме устройство создает достаточно высокое давление, это может повредить некоторые продукты.

При вакуумировании продуктов, чувствительных к сжатию (например, выпечки), используйте функцию ручного управления, чтобы контролировать силу давления и время вакуумирования во избежание повреждения продукта. При упаковке сочных продуктов использование данной функции поможет предотвратить потерю жидкости.

1. Поместите продукт в пакет. Оставьте не менее 5 см от верхнего края упаковки на усадку.
2. Откройте крышку устройства и поместите открытую часть пакета в вакуумную камеру.
3. Закройте крышку, надавив на нее с обеих сторон.
4. Подключите устройство к электросети и включите его.
5. Зажмите кнопку «РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ» и следите за давлением вакуума в пакете во время откачки воздуха. Вы можете отпустить кнопку в любой момент для прекращения вакуумирования.
6. По достижении необходимого результата нажмите кнопку «ЗАПАЙКА».
7. Как только на дисплее завершится обратный отсчет, можно открыть крышку и достать пакет.

ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА

Примечание: специальный вакуумный контейнер не поставляется в комплекте с устройством. Поставляемый в комплекте шланг может не подходить к некоторым контейнерам.

1. Поместите продукт внутрь контейнера и оставьте около 2–3 см свободного пространства между продуктом и крышкой. Закройте контейнер и убедитесь, что крышка сидит плотно.
2. Соедините устройство и контейнер с помощью шланга: один конец вставьте в клапан на крышке контейнера, а другой — в разъем для подсоединения шланга на боковой стороне устройства.
3. Подключите устройство к электросети и включите его.
4. Нажмите кнопку «КОНТЕЙНЕР», чтобы начать вакуумирование.
5. Как только на дисплее завершится обратный отсчет, можно отсоединить шланг от устройства и контейнера.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ

ВНИМАНИЕ!

Вакуумная упаковка НЕ заменяет охлаждение или замораживание. Все скоропортящиеся продукты, требующие охлаждения, после вакуумирования нужно охладить или заморозить.

Для достижения наилучшего результата в продлении срока хранения продуктов важно упаковывать только свежие продукты. Если продукты начали портиться, то вакуумная упаковка может только замедлить процесс порчи. Вакуумирование не может предотвратить рост плесени. Микроорганизмы, вызывающие заболевания, все еще могут размножаться в среде с низким содержанием кислорода, и для их уничтожения могут потребоваться дополнительные меры.

МЯСО И РЫБА

Предварительно заморозьте мясо и рыбу на 1–2 часа перед вакуумированием, это поможет сохранить сок и форму продуктов, а также обеспечит лучшую герметичность. Если такой возможности нет, то положите сложенное бумажное полотенце между продуктами и верхней частью пакета ниже области запаивания. Оставьте бумажное полотенце в пакете, чтобы оно впитало излишки влаги и сока во время откачки воздуха.

СЫР

Сохраняйте свежесть продукта при помощи вакуумной запайки после каждого использования. Если пакет оказался больше по размеру, чем это необходимо, Вы можете запаять его повторно перед хранением.

Во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвергайте вакуумированию мягкие сыры.

СЫПУЧИЕ ПРОДУКТЫ

Вакуумировать сыпучие продукты (муку, молотый кофе, чай и т.д.) лучше всего в их оригинальной упаковке. В противном случае мелкий порошок может попасть в устройство, что может сократить срок его службы и привести к поломке.

ЖИДКОСТИ

Перед вакуумной упаковкой жидкостей (бульон, соус и т.д.) заморозьте их в морозильной камере, используя посуду или форму для льда. После вакуумирования храните их в морозильной камере. Перед использованием разморозьте жидкость, предварительно отрезав уголок вакуумной упаковки, при помощи микроволновой печи или погрузив в горячую воду с температурой ниже +75 °C.

ОВОЩИ

- Предварительно заморозьте овощи на 1–2 часа, а затем разделите их на порции. После вакуумирования верните их в морозильную камеру.
- При упаковке салата используйте контейнер. Салат необходимо предварительно вымыть и высушить.
- Во избежание появления анаэробных бактерий никогда не подвергайте вакуумной запайке лук и чеснок (а также грибы).

БЛАНШИРОВАНИЕ

- Чтобы предотвратить процесс ферментации, при котором овощи могут потерять свой вкус, цвет и структуру, бланшируйте овощи перед вакуумной запайкой. Для этого обдайте овощи кипятком или погрузите на несколько минут в кастрюлю с кипящей водой. Овощи должны остаться хрустящими, не успев свариться.
- Время бланширования:
    - от 1 до 2 минут для листовой зелени и гороха;
    - от 3 до 4 минут для стручкового гороха, нарезанного цукини, брокколи;
    - около 5 минут для моркови;
    - от 7 до 11 минут для кукурузы в початках.
- После бланширования погрузите овощи в холодную воду, затем тщательно высушите. Овощи готовы к запайке.

Примечание: все овощи (включая репу и различные виды капусты) при хранении естественным образом выделяют газы. Поэтому после бланширования лучше всего хранить их в морозильной камере.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой всегда отключайте устройство от сети.
- Не погружайте устройство в воду.
- Не используйте абразивные средства и материалы для очистки устройства.
- Протирайте внешнюю поверхность мягкой влажной тканью.
- Проверяйте уплотнительные прокладки на наличие крошек и других остатков продуктов. При необходимости удаляйте их, используя бумажное полотенце.
- Съемная вакуумная камера может задерживать жидкость, вытекающую из пакета с продуктом. Извлеките вакуумную камеру из устройства и удалите остатки жидкости с помощью мягкого моющего средства и влажной ткани.
- Тщательно высушите все детали перед следующим использованием.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Решение
Устройство не реагирует на нажатие кнопок «СУХИЕ ПРОДУКТЫ» и «ВЛАЖНЫЕ ПРОДУКТЫ»	• Проверьте подключение к сети питания • Убедитесь, что шнур питания не поврежден • Проверьте напряжение сети и попробуйте подключить устройство к другой розетке • Убедитесь, что пакет правильно расположен в вакуумной камере • Подождите 25 минут, чтобы дать устройству остыть, а затем попробуйте повторить процедуру
Воздух не полностью откачивается из упаковки / упаковка не запаивается должным образом	• Разгладьте любые складки, образовавшиеся на упаковке • Убедитесь, что на упаковке отсутствуют проколы • Убедитесь, что верхние и нижние уплотнительные прокладки не повреждены • Продукты с высоким содержанием жидкости могут создавать помехи при запайке. В этом случае разрежьте пакет, протрите его верхнюю часть изнутри и попробуйте запаять снова • Проверьте правильно ли пакет вставлен в вакуумную камеру • При самостоятельном изготовлении пакета убедитесь, что его край совмещен с нагревательным элементом
Пакет плавится	Температура нагревательного элемента значительно возрастает во время запайки, поэтому не забывайте делать 20-секундные перерывы. Если пакет продолжает плавиться, оставьте устройство на 25 минут, дав ему остыть
После запайки в упаковку начал проникать воздух	• Убедитесь, что в пакете нет продуктов с острыми краями, которые могли проколоть пакет. Если Вы обнаружили прокол, запечатайте продукт в новый пакет • Проверьте пакет на наличие жидкости. Насухо вытрите скопившуюся влагу и произведите повторную запайку. Также рекомендуется замораживать продукты с высоким количеством воды перед вакуумированием • Убедитесь, что на область нагревательного элемента не попала жидкость • Убедитесь, что верхние и нижние уплотнительные прокладки не повреждены

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: Eira EV02.
- Торговая марка: Eigen.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50 Гц.
- Мощность: 200 Вт.
- Давление сжатия: 0,85 бар.
- Ширина рабочей поверхности: до 30 см.
- Шов запайки: 5 мм.
- Время вакуумирования: 30 сек.
- Уровень шума: 75 дБ.
- Управление: сенсор, дисплей.
- Класс защиты от поражения эл. током: II.
- Тип крепления шнура питания: X.
- Степень защиты от влаги и пыли: IPX0.
- Дополнительные функции:
  - Встроенный резак.
  - Съемный лоток.
  - Отсек для рулона.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.
- Вакуумный пакет (10 шт).
- Вакуумный шланг.
- Шнур питания.
- Рулон пленки.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Manufacturer: Xiamen Yeasincere Industrial Corporation.
Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, China.
Изготовитель: Сямэнь Еасинсир Индастриал Корпорэйшн.
Зд. Еасинсир, шоссе Синци №2, р-н Тунъань, г. Сямынь, Китай.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Спецификации, информация о продукте и его внешний вид могут быть изменены без предварительного уведомления пользователя в целях улучшения качества нашей продукции.

Товар изготовлен (мм.гггг): _____V.1

Гарантийный талон

SN/IMEI:

Дата постановки на гарантию:

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии на устройство: 36 мес.

Срок эксплуатации: 48 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно законодательству Российской Федерации.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, CD, DVD диски, карты памяти, SIM карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.


eigen