

eigen

Руководство по эксплуатации

Сушилка для овощей и фруктов
Suna ED03

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА.....	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
УСТАНОВКА ПОДДОНОВ	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	9
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ.....	10
ОЧИСТКА И УХОД.....	13
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	14
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ), РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	15

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

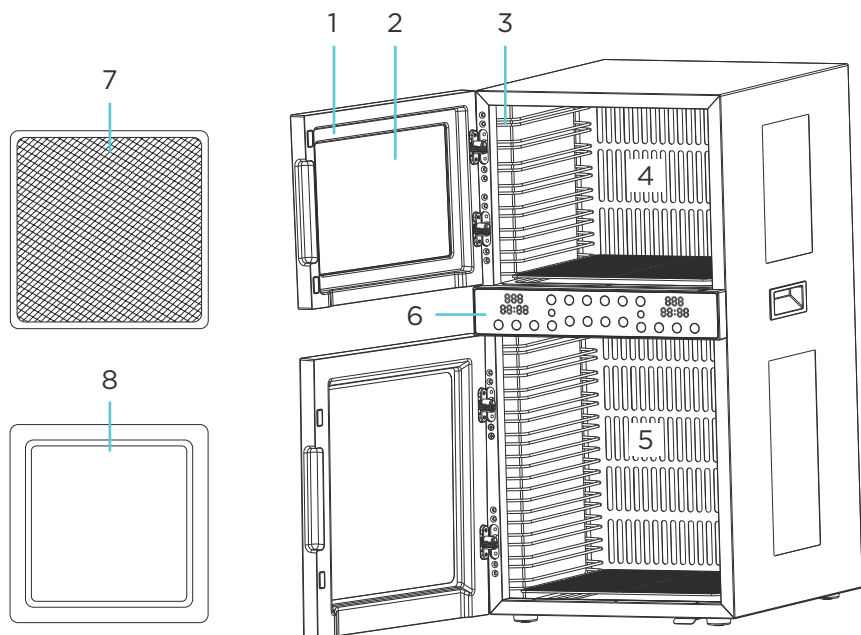
Устройство предназначено для сушки пищевых продуктов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что оно собрано должным образом. Перед каждым использованием устройства убедитесь, что все его части плотно зафиксированы.
- 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.
- Не используйте устройство в помещениях с повышенной влажностью. Не погружайте устройство, шнур питания, электрическую вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током и получения травм.
- Не используйте устройство в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т.п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.
- Устройство предназначено только для сушки пищевых продуктов.
- Оберегайте устройство, а также съемные поддоны от ударов, падений, вибраций и других механических воздействий во избежание их механических повреждений.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание. Используйте комплектные поддоны.
- Устанавливайте устройство только на ровных и устойчивых поверхностях, не размещайте его на краю стола. Не ставьте работающее устройство на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под устройством должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- Во избежание риска возникновения пожара не размещайте данное устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся жидкостей, материалов и объектов (например, занавесок).
- Не накрывайте работающее устройство тканью или другими предметами.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри устройства на длительное время, т.к. они могут испортиться.

- Не оставляйте устройство работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 часов выключите устройство, нажав кнопку выключения, отключите его от сети и дайте остыть в течение 2 часов.
- Осматривайте устройство перед каждым включением. При обнаружении видимых повреждений не используйте устройство. Незамедлительно отключите его от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра. Всегда отключайте устройство от сети, если оно не используется, перед очисткой, сборкой и разборкой.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы или касался острых углов.
- Всегда выключайте устройство перед отключением его от сети. Отключайте устройство от сети, держа за вилку, не тяните за сам шнур.
- Используйте только комплектующие, поставляемые вместе с устройством. Использование любых других комплектующих может представлять угрозу для жизни и здоровья, а также лишит Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Для ремонта устройства могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- Данное устройство предназначено для использования в бытовых и других похожих условиях, например: в кухнях для персонала, в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях; в жилых домах, на фермах, отелях, мотелях и в других жилых помещениях; в мини-гостиницах (типа «ночлег и завтрак»); в общественном питании.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

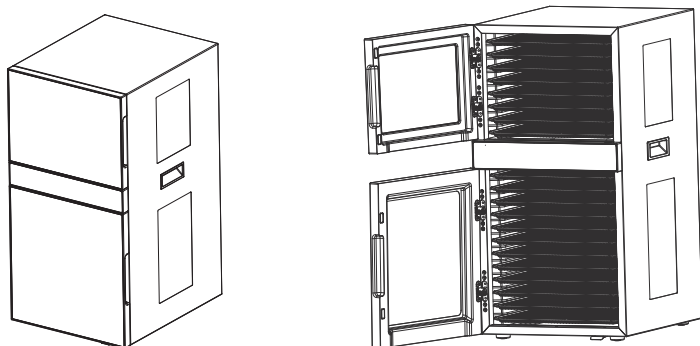


1. Дверца.
2. Смотровое окошко дверцы.
3. Направляющие для поддонов.
4. Верхняя сушильная камера.
5. Нижняя сушильная камера.
6. Панель управления.
7. Сетчатый поддон.
8. Поддон для пастилы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

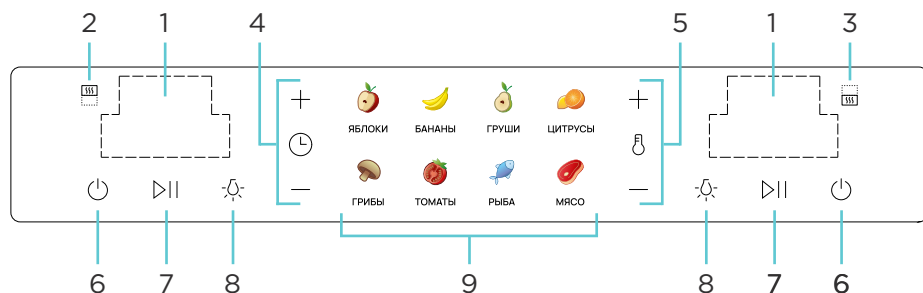
УСТАНОВКА ПОДДОНОВ

1. Разместите устройство на ровной устойчивой поверхности.
2. Откройте дверцу.
3. Извлеките все поддоны и промойте их, а затем тщательно высушите.
4. Разложите подготовленные продукты (см. раздел «Рекомендации по подготовке и обработке продуктов») по поддонам и установите их в камеру.



Примечание: крупные куски разложите на сетчатых поддонах. Для мелких, а также липких продуктов используйте сплошной поддон без сетки. Вы также можете расположить сплошной поддон прямо под сеткой с продуктами, чтобы в него стекали капли сока и жира.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей.
2. Индикатор работы верхней сушильной камеры.
3. Индикатор работы нижней сушильной камеры.
4. Кнопки регулировки времени.
5. Кнопки регулировки температуры.
6. Кнопка питания.
7. Кнопка «Старт/Пауза».
8. Кнопка управления освещением.
9. Кнопки выбора программ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Примечание: две сушильные камеры устройства настраиваются и работают независимо друг от друга. Кнопки управления, дисплей и индикатор работы верхней камеры находятся на панели управления слева, а нижней камеры — справа. Кнопки выбора программ и регулировки параметров являются общими для обеих камер.

1. Подключите устройство к сети питания.
2. Нажмите кнопку питания необходимой камеры.
3. Выберите желаемую программу сушки на панели управления, нажав соответствующую кнопку. Для отмены программы нажмите кнопку программы еще раз.
4. Для изменения температуры сушки (доступный диапазон: 35–75 °С) используйте соответствующие кнопки регулировки: «+» и «-». Каждое нажатие этих кнопок увеличивает/уменьшает температуру на 5 °С соответственно.
5. Для изменения времени сушки (доступный диапазон: 0:30–48:00) используйте кнопки увеличения/уменьшения времени. Каждое нажатие этих кнопок увеличивает/уменьшает время сушки на 30 минут соответственно.
6. Нажмите кнопку «▶▶» для запуска программы.
7. Для контроля за процессом сушки продуктов используйте встроенное освещение. Для включения/выключения подсветки нажимайте кнопку «☾».

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Вы можете как установить параметры сушки вручную, так и выбрать одну из автоматических программ с предустановленными параметрами.

Программа	Продолжительность сушки, часы	Температура сушки, °С
Яблоки	9	75
Бананы	12	75
Груши	8	70
Цитрусы	12	75
Грибы	10	75
Томаты	8	65
Рыба	12	75
Мясо	7	75

ВНИМАНИЕ!

Во избежание опасности, вызываемой случайным перезапуском термовыключателя, прибор не должен питаться через внешнее выключающее устройство, такое как таймер, или быть подключен к сети, которая, как правило, включается и выключается коммунальными службами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Время сушки зависит от величины кусочков, влажности воздуха и содержания влаги в самом продукте. Для достижения наилучшего результата выбирайте зрелые и твердые продукты. Фрукты и овощи следует нарезать и быстро помещать в сушильный шкаф, чтобы минимизировать потерю витаминов.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Примечание: чтобы избежать потемнения фруктов при сушке, Вы можете воспользоваться следующим методом:

1. Разведите сок с водой в соотношении 1/4 стакана сока на 2 стакана воды.
2. Погрузите ломтики фруктов на 2 минуты в разбавленный сок. Вы можете подбирать сок по типу фрукта (например, к яблокам — яблочный сок).

Продукт	Способ подготовки	Темп. сушки, °С	Время сушки, ч	Результат
Абрикос	Разрезать напополам и удалить косточки. Разложить на решетке кожурой вниз	70-75	15-17	Мягкий
Банан	Очистить, нарезать на ломтики 3 мм толщиной	70-75	12-13	Хрустящий
Инжир	Поделить на 4 части. Разложить на решетке кожурой вниз	70-75	16-18	Мягкий
Киви	Очистить от кожуры. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной	70-75	12-13	Мягкий
Персик/нектарин	Очистить от кожуры, удалить косточки. Разрезать напополам или тонкими ломтиками	70-75	12-13	Мягкий
Груша	Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать ломтиками вдоль или поперек	65-70	9-11	Мягкий
Ананас	Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать ломтики 3 мм толщиной	60-65	16-18	Мягкий
Ревень	Нарезать на кусочки длиной 25 мм	60-65	6-10	Мягкий
Клубника	Нарезать тонкими ломтиками	70-75	7-9	Мягкий
Питахайя	Очистить от кожуры и нарезать на ломтики 3 мм толщиной	60-65	8-10	Хрустящий
Яблоко	Очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной	65-70	12-14	Мягкий

ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

Перед сушкой бобовых, цветной капусты, брокколи, спаржи или картофеля необходимо обработать их на пару или в кипящей воде.

1. Погрузите подготовленные овощи в кипящую воду на 3–5 минут. После этого откиньте их на дуршлаг.
2. Для более долгого сохранения свежести Вы можете погрузить овощи в лимонный сок перед сушкой на 2 минуты.

Продукт	Способ подготовки	Темп. сушки, °С	Время сушки, ч	Результат
Артишок	Нарезать полосками 8 мм. Варить 10 минут	50–55	10–13	Ломкий
Стручковая фасоль	Нарезать и готовить на пару до полупрозрачности. Разложить равномерно на решетке	60–65	10–12	Твердый, ломкий
Брюссельская капуста	Удалить черенки и разложить на отдельные листья	50–55	8–10	Ломкий
Цветная капуста	Приготовить на пару до размягчения, поделить на соцветия	60–65	8–10	Твердый
Сельдерей	Нарезать на кусочки 4 мм толщиной	55–60	11–13	Ломкий
Лук-порей	Нарезать	50–55	8–10	Ломкий
Чеснок	Очистить, нарезать	60–65	11–12	Ломкий
Перец	Удалить косточки и черенок, нарезать полосками или кольцами	50–55	12–14	Мягкий
Лук	Очистить, нарезать на кусочки 5 мм шириной	60–65	11–13	Ломкий
Горошек	Готовить на пару 3–5 мин целыми стручками	65–70	12–14	Ломкий
Шпинат	Готовить на пару до размягчения	50–55	11–13	Ломкий
Спаржа	Нарезать на кусочки длиной 25 мм	50–55	4–6	Хрустящий
Свекла	Очистить от кожуры, удалить ботву, нарезать на тонкие ломтики	60–65	10–12	Мягкий
Брокколи	Отварить в кипящей воде до размягчения, поделить на соцветия	50–55	10–14	Хрустящий
Белокочанная капуста	Нашинковать	50–55	9–11	Хрустящий
Морковь	Обрезать сверху и снизу, очистить от кожицы. Готовить на пару до размягчения, затем нарезать на ломтики 3 мм толщиной	60–65	9–11	Мягкий
Кукуруза	Срезать зерна с початка, равномерно распределить на решетке	60–65	8–10	Хрустящий
Огурец	Нарезать на ломтики 3 мм толщиной	50–55	7–9	Мягкий

Продукт	Способ подготовки	Темп. сушки, °С	Время сушки, ч	Результат
Баклажан	Очистить от кожицы, нарезать на ломтики 6 мм толщиной	60–65	7–9	Мягкий
Грибы	Отрезать концы ножек, нарезать на тонкие ломтики	70–75	10–12	Мягкий
Редис	Очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками	60–65	9–11	Жесткий, гибкий
Перец чили	Сушить целиком	50–55	4–8	Хрупкий
Картофель	Очистить от кожуры, варить 4–6 мин до размягчения. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной	60–65	10–12	Хрустящий
Тыква	Нарезать на тонкие ломтики	60–65	11–13	Мягкий
Томат		65–70	8–10	Мягкий
Кабачок		50–55	9–11	Хрустящий
Сладкий картофель	Очистить от кожуры, варить 30 мин до размягчения. Нарезать на ломтики 3 мм толщиной	60–65	12–14	Хрустящий

ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

Постное мясо: рекомендуется замариновать перед сушкой, чтобы сохранить его вкус и нежность. Обязательно добавьте соль для лучшей дегидратации.

Птица: отварите перед сушкой.

Рыба: рекомендуется обработать на пару или запечь (200 °С, 20 минут).

Продукт	Способ подготовки	Темп. сушки, °С	Время сушки, ч	Результат
Мясо	Мясо должно быть постным, т.е. с наименьшим содержанием жира. Перед сушкой отварить в течение 30 минут и нарезать на ломтики 6 мм толщиной	70–75	8–9	Мягкий
Птица	Отварить, нарезать на ломтики 6 мм толщиной	70–75	8–9	Мягкий
Рыба	Мелкую рыбу можно сушить целиком. Большую нарезать на ломтики 6 мм длиной	70–75	9–11	Мягкий
Орехи	Равномерно распределить на решетке	65–75	12–14	Твердый, ломкий

ПОДГОТОВКА ЧАЯ И ТРАВ

Продукт	Способ подготовки	Темп. сушки, °С	Время сушки, ч	Результат
Пряные травы	Перед сушкой промойте и хорошо стряхните остатки воды. Удалите испорченные листья. Равномерно распределите на решетке	50–60	8–9	Мягкий, хрупкий
Чай		40–50	14–16	Мягкий

ОЧИСТКА И УХОД

1. Отключите устройство от сети питания и дайте ему полностью остыть.
2. Очищайте устройство и поддоны после каждого использования во избежание появления стойких загрязнений.
3. Протрите корпус мягкой влажной тканью. Не погружайте устройство в воду и не подставляйте под струю воды для очистки.
4. Промойте поддоны в теплой воде с нейтральным моющим средством. Предварительно замочите, чтобы удалить с них засохшие продукты и сок.
5. После очистки тщательно вытрите корпус устройства от остатков влаги и дайте поддонам полностью высохнуть, прежде чем снова помещать их в сушильные камеры.

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также жесткие губки для очистки.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Если в процессе работы устройства возникает проблема, проверьте, не связана ли она с возможной ошибкой использования. Если решение, указанное в таблице, не привело к устранению неисправности, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Решение
Сушилка не работает	Убедитесь, что розетка не обесточена
	Проверьте целостность шнура питания и плотность его подключения к розетке. Если шнур поврежден, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Не загорается панель управления	Проверьте подключение устройства к сети
Кнопки на панели управления не нажимаются	Жидкость, попавшая на панель управления, может нарушить работу сенсора. Очистите панель
	Сенсор не сработает, если нажимать на кнопки в перчатках
На дисплее отображается код ошибки «E1» или «E3»	Внутренняя неисправность. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: Suna ED03.
- Торговая марка: Eigen.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 1500 Вт.
- Материал корпуса: металл.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Степень защиты: IPX0.
- Класс защиты от поражения электрическим током: I.
- Область применения: бытовое.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Устройство.
- Сетчатые поддоны из нержавеющей стали (20 шт).
- Поддоны для пастилы (20 шт).
- Руководство по эксплуатации.

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 устройства 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: Supstrong Electric Appliances (Dongguan) Co., Ltd.
1st-2nd Floor, Building 5, No.198, Tangxia Huanshi West Road, Tangxia Town, Dongguan City, Guangdong Province, China.

Изготовитель: Сапстронг Электрик Эпплайенсис (Дунгуань) Ко., Лтд.
1-й – 2-й эт., зд. 5, №198, зап. шоссе Танся Хуаньши, Танся, г. Дунгуань, пров. Гуандун, 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: 24 мес.

Срок эксплуатации: 36 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), хранения 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