



Vac `n Seal

Benutzerhandbuch



Precision Appliance Technology, Inc.

www.vestaprecision.com

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
RICHTLINIEN ZUM VAKUUMIEREN	3
AUFBAU DES GERÄTS	6
FUNKTIONSTASTEN UND OPTIONEN	8
GEBRAUCHSANLEITUNG	11
Sachgerechtes Vakuumieren und Versiegeln.....	11
Beutel aus Rollen herstellen	12
Hinweise zur Verwendung von Vakuumbeuteln	12
Verwendung mit einem Vakuumkanister	13
Wichtige Hinweise zum Gebrauch von Kanistern	15
PFLEGE DES GERÄTS.....	16
FEHLERBEHEBUNG	17
TECHNISCHE DATEN	19
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE UND KUNDENDIENST	20
Retouren	20
Umtausch wegen Nichtgefallens.....	20
Austausch im Rahmen der Garantie.....	21
Versandkosten	21
Beschädigte und defekte Artikel	22
Was deckt diese eingeschränkte Garantie nicht ab?	22

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung dieses elektrischen Geräts sind grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Dazu gehören die folgenden:

1. Lesen Sie sich diese Anleitung gründlich durch.
2. Betreiben Sie das Gerät nur im Innenbereich auf einer trockenen und stabilen festen Oberfläche.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle, auf einer heißen Oberfläche oder bei Nässe.
4. Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr!
5. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.
6. Greifen Sie immer den Stecker selbst (und nicht das Kabel), wenn Sie Gerät vom Netz trennen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
8. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es einen Defekt aufweist oder beschädigt ist.
9. Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch.
10. Das Gerät gehört nicht in Kinderhände. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist eine ständige Überwachung durch einen Erwachsenen nötig. Das Gerät sollte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
11. Das Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung mit Küchengeräten benutzt werden.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.

13. Verwenden Sie grundsätzlich nur lebensmittelechte Kunststoffbeutel bzw. Beutelmaterialien. Achten Sie darauf, dass diese vom Hersteller als zum Kochen geeignet ausgewiesen wurden. Verwenden Sie nur ausreichend große Beutel und füllen Sie diese nicht zu voll.
14. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

RICHTLINIEN ZUM VAKUUMIEREN

- Befolgen Sie die Hinweise zur Lebensmittelsicherheit des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die Sie unter https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/InformationenFuerVerbraucher.html abrufen können.
- Vakuumieren ist KEIN Ersatz für das Abfüllen von Konserven.
- Vakuumieren ist KEIN Ersatz für die Aufbewahrung im Kühlschrank oder das Einfrieren.
- Vakuumieren kann den Verfall von Lebensmitteln nicht rückgängig machen.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen. Dieser Vorgang wird als Ausgasung bezeichnet. Beim Vakuumverpacken von Obst und Gemüse dieser Art kann das Ausgasen dazu führen, dass das Vakuum im Laufe der Zeit allmählich verloren geht. Ein Blanchieren oder Einfrieren vor dem Vakuumieren hilft, Ausgasung zu vermeiden.

HINWEIS: Aufgrund der Gesundheitsgefahr durch anaerobe Bakterien sollten Weichkäse, frische Pilze und Lauchgewächse (Knoblauch, Zwiebeln, Lauch usw.) niemals vakuumverpackt werden.

- Es ist von entscheidender Bedeutung, dass beim Vakuumieren sichere Verfahren zur Handhabung und Lagerung von Lebensmitteln eingehalten werden. Sie können die Vermehrung von Mikroorganismen hemmen, indem Sie Lebensmittel bei Temperaturen unter 4 °C lagern oder bei -32 °C einfrieren. Dadurch werden die Mikroorganismen zwar nicht abgetötet, aber ihre Vermehrungschancen verringert. Frieren Sie vakuumverpackte Lebensmittel immer ein, wenn Sie sie für längere Zeit lagern wollen.

HINWEIS: Rindfleisch und andere proteinhaltige Lebensmittel können nach der Vakuumverpackung dunkler aussehen. Dieses Phänomen ist auf die Entfernung von Sauerstoff zurückzuführen und kein Anzeichen dafür, dass das Lebensmittel verdorben ist.

- Frieren Sie Flüssigkeiten wie Brühen, Suppen oder Eintöpfe in einer Schüssel, Schale oder einem Eiswürfelbehälter vor, bis sie fest sind, ehe Sie sie vakuumieren. Lagern Sie das vakuumverpackte Lebensmittel anschließend im Gefrierschrank, bis Sie es benötigen.

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Aufbewahrungsart	Lebensmittel	Typische Haltbarkeit	Vakuumverpackt
eingefroren	Fleisch	6 Monate	15 bis 20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10 bis 12 Monate
	Trockenobst, Kaffeebohnen	6 bis 9 Monate	18 bis 24 Monate
im Kühlschrank	Fleisch	2 bis 3 Tage	12 bis 13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2 bis 3 Tage	6 bis 8 Tage
	gekochtes Fleisch	2 bis 3 Tage	10 bis 14 Tage
	Eier	2 bis 3 Tage	30 bis 50 Tage
	Gemüse	2 bis 3 Tage	7 bis 10 Tage
trocken	Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
	Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
	Nudeln	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
	Cracker	3 bis 4 Monate	12 Monate
	Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
	Tee	5 bis 6 Monate	12 Monate
	Milchpulver	1 bis 2 Monate	12 Monate

AUFBAU DES GERÄTS



1. Bedienfeld 2. Deckel 3. Gehäuse

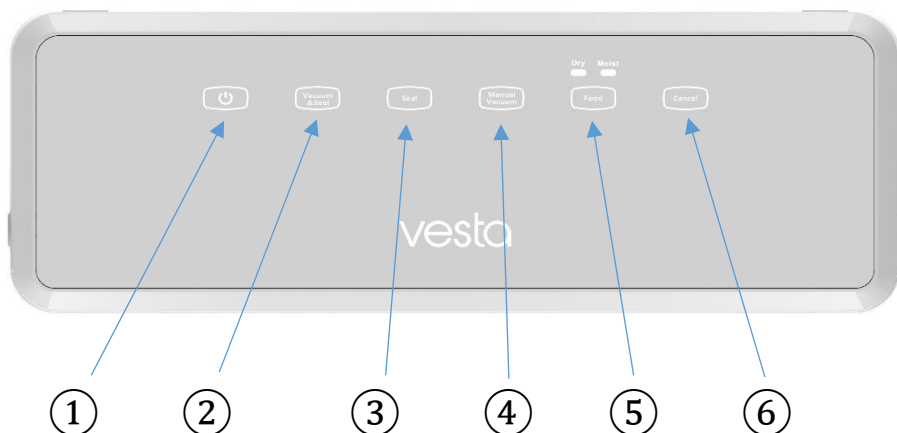
4. Entriegelungstaste 5. untere Gehäusehälfte

6. GummifüÙe



7. Schaumstoffabdichtung 8. Verriegelung 9. Dichtung
10. Innendeckel 11. Zubehörknopf 12. Vakuumport
13. Vakuumkammer 14. Flüssigkeitsrinne
15. Siegeldraht und-band

FUNKTIONSTASTEN UND OPTIONEN



1. Betriebstaste
2. Vakuumieren und Versiegeln
3. Versiegeln
4. Manuelles Vakuum
5. Lebensmittel (trocken/feucht)
6. Abbrechen

1. Betriebstaste

Nach dem Anschluss ans Netz befindet sich das Gerät im Energiesparmodus, und nur diese Taste leuchtet. Drücken Sie die Taste, um den Standby-Modus zu aktivieren. Drücken Sie diese Taste ebenfalls, um aus dem Standby-Modus (alle Tasten und Anzeigen leuchten) wieder in den Energiesparmodus zu wechseln.

2. Vacuum & Seal (Vakuumieren und Versiegeln)

Wenn Sie sich im Standby-Modus befinden, drücken Sie diese Taste, um die automatische Vakuum- und Versiegelungsfunktion zu aktivieren. Diese Taste leuchtet daraufhin blau. Nach Abschluss des Vorgangs ertönen mehrere Signaltöne.

3. Seal (Versiegeln)

Wenn Sie sich im Standby-Modus befinden, drücken Sie diese Taste, um die Versiegelungsfunktion (ohne Vakuumieren) zu nutzen. Diese Option eignet sich ideal, um Vakuumbutel von einer Rolle zu erzeugen, um den Vakuumiervorgang an empfindlichen Objekten zu stoppen und den Versiegelungsvorgang zu starten, oder um Gegenstände ohne Vakuum zu versiegeln (Dokumente, Sammlerstücke usw.).

4. Manual Vacuum (Manuelles Vakuum)

Wenn Sie sich im Standby-Modus befinden, drücken Sie diese Taste, um die Vakuumfunktion (ohne Versiegeln) zu nutzen. Bei dieser Option wird die Luft aus dem Beutel abgesaugt, dieser aber nicht versiegelt.

5. Food – Dry/Moist (Lebensmittel –Dry/Moist)

Für verschiedene Arten von Lebensmitteln gibt es eine Trocken- („Dry“) sowie eine Feucht-Versiegelungsoption („Moist“). Im Trockenmodus beträgt die Versiegelungsdauer 3 Sekunden; im Feuchtmodus 6 Sekunden. Nach dem Einschalten befindet sich das Gerät standardmäßig im Trockenmodus. Drücken Sie diese Taste, um den Modus zu wechseln.

6. Cancel (Abbrechen)

Durch Betätigung dieser Taste wird der jeweils laufende Vorgang abgebrochen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Sachgerechtes Vakuumieren und Versiegeln

1. Wählen Sie einen Vakuumbbeutel in geeigneter Größe und legen Sie das Objekt so in den Beutel, so dass mindestens noch 5 cm bis zum oberen Beutelrand frei bleiben.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Flüssigkeitsrinne der Vakuumkammer.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Ecken, damit er einrastet.
4. Drücken Sie nun die Betriebstaste, um das Display zu aktivieren und wählen Sie je nach Bedarf die Option „Dry“ (Trocken) oder „Moist“ (Feucht).
5. Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“, um den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang zu starten. Während der Vorgang läuft, leuchtet die Taste blau.
6. Nach Abschluss des Vorgangs leuchtet die Taste weiß und es ertönen mehrere Signaltöne.
7. Öffnen Sie nun den Deckel, indem Sie auf die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts drücken.
8. Prüfen Sie, ob der Beutel richtig versiegelt wurde.

HINWEIS: Bei korrekter Versiegelung erscheint das Siegel durchsichtig. Ist es hingegen, fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder trübe, entfernen Sie den versiegelten Teil des Beutels und wiederholen Sie den Vorgang.

Beutel aus Rollen herstellen

1. Schneiden Sie die benötigte Beutellänge von der Rolle ab.
2. Öffnen Sie den Deckel des Geräts, um eines der offenen Enden in die Kammer zu legen.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Ecken, damit er einrastet.
4. Betätigen Sie die Betriebstaste, um das Display zu aktivieren, und drücken Sie dann die Taste „Seal“, um das offene Ende des Beutels zu verschließen.
5. Machen Sie dann weiter, wie unter [Sachgerechtes Vakuumieren und Versiegeln](#) beschrieben.

Hinweise zur Verwendung von Vakuumbeuteln

- Nicht alle Arten von Beuteln können mit diesem Gerät verwendet werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Vakuumbbeutel, die Sie mit diesem Gerät verwenden, goffriert sind, d. h. die Bildung von Entlüftungskanälen ermöglichen.
- Zarte oder saftige Lebensmittel sowie Lebensmittel, die ihre Form halten sollen, müssen vorgefroren werden. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können bis zu 24 Stunden lang eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand entsteht. Sobald die Lebensmittel fest sind, können sie vakuumverpackt werden.
- Frieren Sie Flüssigkeiten wie Suppen, Eintöpfe und Aufläufe in einer Schale oder einem Eiswürfelbehälter vor, ehe Sie sie vakuumieren. Anschließend können sie im Gefrierschrank gelagert werden.
- Vor dem Vakuumieren von Objekten mit scharfen Spitzen oder Kanten sollten die Kanten mit Küchenpapier gepolstert werden, um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.

- Vakuumbbeutel, die für die Lagerung verwendet werden, können wiederverwendet werden. Nach dem Erhitzen (z. B. in der Mikrowelle) sollten sie allerdings nicht erneut verwendet werden. Beutel, die zur Aufbewahrung von frischem Fisch oder fetthaltigen Lebensmitteln genutzt wurden, sollten nicht erneut verwendet werden.

Verwendung mit einem Vakuumkanister

Verwenden Sie nur Kanister, die für Vakuumversiegelung vorgesehen sind. Andere Behälter können bersten und Verletzungen verursachen. Die folgende Anleitung gilt für Vakuumkanister von Vesta.

1. Platzieren Sie das Lebensmittel im Kanister. Sorgen Sie dafür, dass der Kanisterdeckel trocken und die Deckeldichtung sauber und frei von Speiseresten ist. Füllen Sie den Kanister nur bis zur MAX-Linie – lassen Sie oben im Kanister etwas Platz.
2. Schließen Sie den Kanisterdeckel und drehen Sie den Knopf in die Position „Vacuum“.
3. Drücken Sie die Betriebstaste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
4. Öffnen Sie den Deckel des Geräts und entnehmen Sie die Flüssigkeitsrinne aus der Kammer.
5. Schließen Sie den Schlauch an den Zubehöranschluss am Gerät und die Öffnung am Kanisterdeckel an.



6. Drücken Sie die Taste „Canister“ im Inneren des Geräts, während Sie gleichzeitig den Kanisterdeckel leicht an drücken, bis im Kanister ein Unterdruck entsteht.
7. Nach dem Vakuumzyklus stoppt das Gerät automatisch. Lösen Sie nun den Schlauch aus dem Kanister und drehen Sie den Knopf auf dem Kanisterdeckel in die Position „Lock“, bevor Sie den Kanister verstauen.
8. Um den vakuumverschlossenen Kanister später zu öffnen, drehen Sie den Knopf in die Position „Open“, um den Druck zu verringern, damit sich der Deckel abnehmen lässt. Bei richtiger Pflege können Sie den Kanister viele Male wiederverwenden.

Das oben beschriebene Verfahren gilt für Vesta-Kanister und kann auch mit anderen Modellen funktionieren. Beachten Sie immer die Gebrauchsanleitung für Ihren spezifischen Kanister.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch von Kanistern

- Verwenden Sie nur Kanister, die zum Vakuumieren vorgesehen sind.
- Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Vakuumieren abkühlen, um Probleme bei der Versiegelung zu vermeiden.
- Stellen Sie Kanister nicht mit verriegelten Deckel in die Mikrowelle! Dies kann Schäden und Verletzungen zur Folge haben.

PFLEGE DES GERÄTS

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker.
2. Tauchen sie das Gerät und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
4. Säubern Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und benutzen Sie bei Bedarf warmes Wasser und ein mildes Geschirrspülmittel.
5. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteinneren ein Papierhandtuch oder einen weichen, sauberen Lappen, um alle Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten zu entfernen. Feuchten Sie dann einen weichen Lappen mit milder Seifenlauge an und wischen Sie das Gerät vorsichtig aus.
6. Reiben Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Lappen vorsichtig gründlich trocken.

FEHLERBEHEBUNG

Gerät geht nicht an.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Untersuchen Sie das Netzkabel auf Brüche und Beschädigungen. Falls das Kabel beschädigt ist oder Brüche aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht weiter, sondern wenden Sie sich an den Vesta-Kundendienst.

Saugt nicht vollständig ab oder versiegelt nicht automatisch.

- Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Kammer platziert und das offene Ende des Beutels glatt und faltenfrei ist.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung lose oder beschädigt ist.
- Überprüfen und reinigen Sie bei Bedarf die Schaumstoffabdichtung und die Dichtung. Speisereste behindern den Vakuumiervorgang.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist.
- Überprüfen Sie den Beutel auf Undichtigkeit und verwenden Sie ggf. einen neuen Beutel.

Vakuumbbeutel verliert Vakuum nach dem Verschließen.

- Dieses Problem kann durch Falten, Flüssigkeit oder Speisereste in der Beutelversiegelung verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie die Öffnung und versuchen Sie es erneut. Frieren Sie Flüssigkeiten und saftige Lebensmittel vor dem Vakuumverpacken vor, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Beutelversiegelung zu verhindern.

Gerät versiegelt nicht.

- Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Versiegelungsvorgängen 20 Sekunden lang ruhen.
- Achten Sie darauf, dass das offene Beutelende frei von Falten, Speiseresten und Flüssigkeiten ist. Reinigen Sie das offene Ende des Beutels vor einem erneuten Versiegelungsversuch.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 110-120 V~ / 220-240 V~

Nennfrequenz: 60 Hz / 50 Hz

Nennleistung: 110 W

Pumpe: Einzelpumpe

Druck: -711 mbar

Siegeldrahtstärke: 2 mm

Max. Beutelbreite: 305 mm

Abmessungen: 363 x 130 x 76 mm

Gewicht: 1,5 kg

KUNDENDIENST

Retouren

Falls Sie mit dem Gerät nicht komplett zufrieden sind, können Sie es innerhalb von 30 Tagen ohne Angabe von Gründen zurückgeben und sich den Kaufpreis erstattet lassen. Um Anspruch auf die Erstattung zu haben, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 30 Tage direkt von Vesta Precision erworben haben,
- über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen und
- uns Ihren Antrag auf Rückgabe und Erstattung per E-Mail zusenden.

Bitte beachten Sie, dass Erstattungen nur innerhalb von 30 Tagen nach einem Kauf direkt von Vesta Precision erfolgen können. Geräte, die über Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben wurden, können nicht durch uns zurückgenommen werden. Wenden Sie sich stattdessen bitte an den Anbieter, von dem Sie das Gerät erworben haben. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keine Erstattung gewähren.

Umtausch wegen Nichtgefallens

Wir bieten Produkte mit einigen unterschiedlichen Optionen an. Als Verbraucher können Sie das erworbene Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem ursprünglichen Kaufdatum umtauschen. Um dieses Umtauschangebot nutzen zu können, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 30 Tage direkt von Vesta Precision erworben haben,

- über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen und
- uns Ihren Antrag auf Umtausch per E-Mail zusenden.

Bitte beachten Sie, dass ein Umtausch nur innerhalb von 30 Tagen nach einem Kauf direkt von Vesta Precision erfolgen kann. Produkte, die über Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben wurden, können nicht durch uns umgetauscht werden. Wenden Sie sich stattdessen bitte an den Anbieter, von dem Sie das Gerät erworben haben. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keinen Umtausch gewähren.

Austausch im Rahmen der Garantie

Auf unsere Produkte gewähren wir 2 Jahre Garantie. Dieser Zeitraum gilt ab dem ursprünglichen Kaufdatum. Um Anspruch auf einen Austausch im Rahmen unserer eingeschränkte Garantie zu haben, müssen Sie:

- das Produkt innerhalb der letzten 2 Jahre erworben haben
- und über die ursprüngliche Bestellnummer oder E-Mail-Adresse, die beim Kauf verwendet wurde, verfügen. Falls Sie das Produkt über einen Wiederverkäufer, im Einzelhandel oder über andere Websites erworben haben, benötigen wir eine Kopie des Kaufbelegs.
- Bitte schicken Sie uns Ihren Antrag auf einen Austausch im Rahmen der Garantie per E-Mail.

Ein Austausch im Rahmen der Garantie ist nur innerhalb von 2 Jahren ab dem ursprünglichen Kaufdatum möglich. Für beschädigte Geräte, die nicht unter unsere eingeschränkte Garantie fallen, können wir keinen Austausch gewähren.

Versandkosten

Versandkosten, die im Zusammenhang mit der Rücksendung, dem Umtausch oder dem Austausch im Rahmen der Garantie

anfallen, werden von Vesta übernommen und mittels eines vom Support-Team ausgestellten vorausbezahlten Frachtbriefs bezahlt.

Beschädigte und defekte Artikel

Falls Sie ein beschädigtes oder defektes Produkt erhalten haben, benachrichtigen Sie uns bitte umgehend per Telefon, E-Mail oder über unsere Website. Bitte beachten Sie, dass wir, wenn wir keinen exakten Ersatz für Ihr Gerät verfügbar haben, es durch ein ähnliches Gerät mit gleichem oder höherem Wert ersetzen.

Was deckt diese eingeschränkte Garantie nicht ab?

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine direkten oder indirekten Schäden ab, die zurückzuführen sind auf:

- eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts oder die Verwendung des Produkts für einen nicht in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck;
- eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung mit einem anderen Produkt oder andere Schäden oder Einbußen, die durch eine solche Verwendung oder in Verbindung mit einem anderen Gegenstand entstanden sind;
- Unfälle, unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, Vandalismus, Stromstöße oder höhere Gewalt (einschließlich Blitzeinschlag und andere Witterungseinflüsse);
- unsachgemäße oder mangelhafte Wartung;
- unbefugte Demontage oder unbefugt vorgenommene Anpassungen;
- durch einen nicht autorisierten Servicetechniker vorgenommene Reparaturen.

WIR ÜBERNEHMEN KEINE HAFTUNG FÜR FOLGE-, SONDER-, BEGLEIT- ODER INDIREKTE SCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, DIE SICH AUS DER BENUTZUNG DES GERÄTS ODER IM ZUSAMMENHANG DAMIT ERGEBEN, UND DERARTIGE SCHÄDEN SIND NICHT DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE ABGEDECKT. In einigen Gerichtsbarkeiten ist der Haftungsausschluss oder die Beschränkung von Schadensersatz für Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig. Die obige Einschränkung gilt daher möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie ist nicht übertragbar und auf den ursprünglichen Käufer begrenzt.



Precision Appliance Technology, Inc.

Fragen oder Probleme?

Bitte kontaktieren Sie unseren Support.

Website: www.vestaprecision.com

E-Mail: support@vestaprecision.com

Tel.: +18335045101 (US)

+442039363041 (EU)