



Vertical Vac Elite

Benutzerhandbuch



Precision Appliance Technology, Inc.

Website: www.vestaprecision.com

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
RICHTLINIEN ZUM VAKUUMIEREN.....	3
AUFBAU DES GERÄTS.....	6
FUNKTIONSTASTEN UND OPTIONEN	8
GEBRAUCHSANLEITUNG	10
Bevor Sie loslegen	10
Sachgerechtes Vakuumieren und Versiegeln.....	10
Marinieren von Lebensmitteln	12
Hinweise zur Verwendung von Vakuumbeuteln.....	13
AUFSTELLUNG	14
Montageschablone für die Wandbefestigung (optional)	16
PFLEGE DES GERÄTS.....	17
FEHLERBEHEBUNG	18
TECHNISCHE DATEN	20
EINGESCHRÄNKTE GARANTIE UND KUNDENDIENST	21
Retouren	21
Umtausch wegen Nichtgefallens.....	21
Austausch im Rahmen der Garantie	22
Versandkosten.....	22
Beschädigte und defekte Artikel	23
Was deckt diese eingeschränkte Garantie nicht ab?.....	23

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. Beutelmateriale. 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.

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.

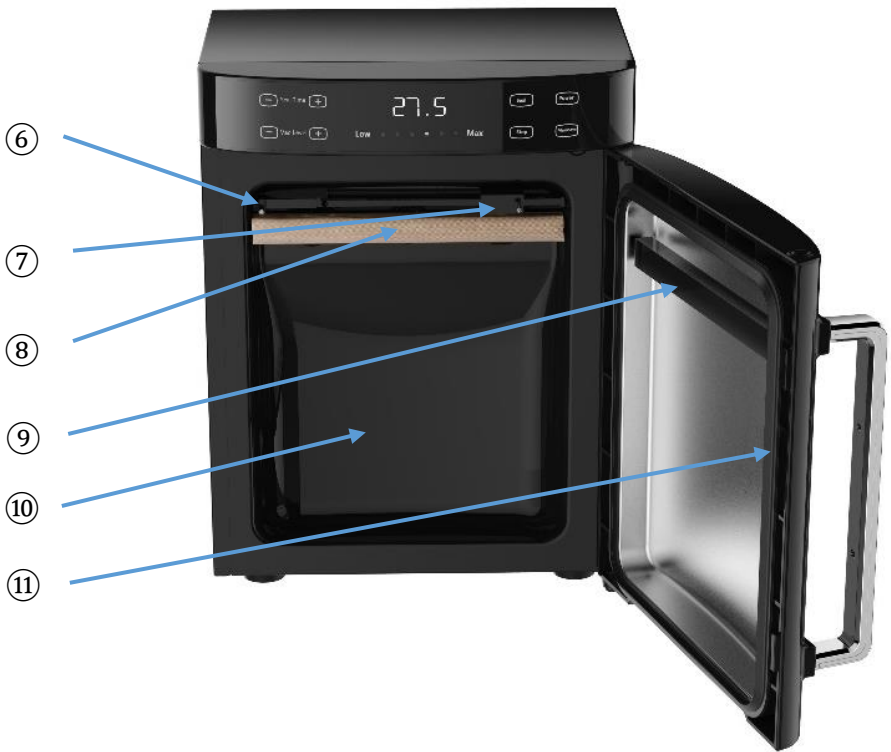
Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Lagerung	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. Kammertür
3. Griff
4. Netzanschluss und Schalter
5. Gummifuß



6. Fester Haken für Vakuumbbeutel 7. Verstellbarer Haken

8. Siegelleiste

9. Schaumstoffabdichtung 10. Vakuunkammer

11. Kammerdichtung

FUNKTIONSTASTEN UND OPTIONEN



1. Power (Betriebstaste)

Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts diese Taste, um in den Standby-Modus zu gelangen. Betätigen Sie die Taste ein zweites Mal, um in den Energiesparmodus zu wechseln.

2. Seal (Versiegeln)

Drücken Sie diese Taste, um sofort mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen, der sich gerade im Gerät befindet. Diese Funktion nützlich, wenn Sie empfindliche Objekte verpacken wollen, die durch ein übermäßiges Vakuumieren gequetscht oder verformt werden können.

3. Marinate (Marinieren)

Betätigen Sie diese Taste, um den Mariniermodus zu aktivieren. Dabei handelt es sich um einen 9 Minuten währenden Wechselzyklus aus Vakuumieren und Freigabe, der für eine intensive Aromadurchdringung der Speisen sorgt. Jede weitere Betätigung der Taste erhöht die Anzahl der auszuführenden Zyklen bis auf maximal 11 (entspricht 99 Minuten). Die Anzahl der Zyklen wird in der Digitalanzeige angegeben.

4. Stop

Mit dieser Taste können Sie den jeweils laufenden Vorgang anhalten.

5. Seal Time (Versiegelungszeit)

Stellen Sie die Versiegelungszeit mit Hilfe der Plus- und Minus-Tasten auf eine Dauer zwischen 0 und 6 Sekunden ein.

6. Vac Level (Vakuumstufe)

Mit Hilfe der Plus- und Minus-Tasten können Sie den Vakuumdruck innerhalb der Kammer auf eine von sechs Stufen 23.5 inHG(796 mbar), 24.5 inHG(830 mbar), 26.0 inHG(880 mbar), 27.5 inHG(930 mbar), 28.5 inHG(965 mbar) oder 29.0 inHG(982 mbar) einstellen.

7. „Low – Max“-Indikator und Digitalanzeige

Der „Low – Max“-Indikator zeigt die eingestellte Vakuumstufe und den Betriebsstatus an.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie loslegen ...

- Schließen Sie das Netzkabel an.
- Betätigen Sie die Betriebstaste, um in den Energiesparmodus zu wechseln, wenn das Gerät ans Netz angeschlossen ist. Nun blinkt die Digitalanzeige.
- Betätigen Sie die Betriebstaste, um in den Standby-Modus zu gelangen. Die Digitalanzeige leuchtet auf und der Lüfter startet.
- Jetzt ist das Gerät voll einsatzbereit.

HINWEIS: Um die Lebensdauer Ihres Vakuumiergeräts zu verlängern, empfehlen wir dringend eine Pause von mindestens 20 Sekunden zwischen den einzelnen Versiegelungsvorgängen einzulegen.

Sachgerechtes Vakuumieren und Versiegeln

1. Stellen Sie mit Hilfe der Plus- und Minus-Tasten neben der Aufschrift „Vac Level“ die gewünschte Vakuumstufe ein.
2. Stellen Sie mit Hilfe der Plus- und Minus-Tasten neben der Aufschrift „Seal Time“ die gewünschte Versiegelungszeit ein.
3. 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.
4. Falls Sie das Gerät im horizontalen Modus verwenden, öffnen Sie die Kammertür und legen Sie den gefüllten Beutel in die Vakuumkammer. Legen Sie dabei das offene Ende des Beutels über die Siegelleiste.
5. Falls Sie das Gerät im vertikalen Modus verwenden, öffnen Sie die Kammertür und schieben Sie eine der Öffnungen in den oberen Ecken des Beutels auf den festen (linken) Haken.

Verschieben Sie den verstellbaren Haken so, dass der Beutel in der Vakuumkammer hängt und die offene Oberseite des Beutels glatt ist und sich über der Siegelleiste befindet.

6. Schließen Sie die Kammertür und drücken Sie sie an, damit sie einrastet und der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang beginnen kann.
7. Während des Vakuumiervorgangs zählt die Anzeige von 9 auf 0 herunter. Falls der Vakuumdruck den Wert von -677mbar (-20inHg) nicht erreicht, bleibt der Zähler auf 2 stehen. Nachdem der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, setzt der Versiegelungsvorgang ein.
8. Während des Versiegelungsvorgangs zählt die Anzeige von der eingestellten Zeitdauer auf 0 herunter.
9. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
10. Öffnen Sie die Kammertür und entnehmen Sie den versiegelten Beutel. Überprüfen Sie die Versiegelung. Ist diese ordnungsgemäß erfolgt, können Sie den Beutel wie gewünscht lagern. Denken Sie daran, verderbliche Lebensmittel im Kühl- oder Gefrierschrank zu verwahren.

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.

Marinieren von Lebensmitteln

Dieses Gerät verfügt über eine besondere Funktion, den Mariniermodus. Dieser nutzt einen wechselnden Vakuum- und Freigabezyklus, um Marinaden in Lebensmittel einzuarbeiten. Mit Hilfe dieses 9 Minuten währenden Wechselzyklus werden Speisen intensiv aromatisiert. Sie können den Vakuumdruck und die Anzahl der Zyklen (bis zu 11 Zyklen von insgesamt 99 Minuten Dauer) bedarfsgerecht einstellen. Wenn die gewünschte Anzahl von Wechselzyklen absolviert wurde, ertönt ein Signalton.

1. Stellen Sie mit Hilfe der Plus- und Minus-Tasten neben der Aufschrift „Vac Level“ die gewünschte Vakuumstufe ein.
2. Betätigen Sie die „Marinate“-Taste, um den Mariniermodus zu aktivieren. Jede weitere Betätigung der Taste erhöht die Anzahl der 9-Minuten-Zyklen bis auf maximal 11 (entspricht 99 Minuten).
3. 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.
4. Falls Sie das Gerät im horizontalen Modus verwenden, öffnen Sie die Kammertür und legen Sie den gefüllten Beutel in die Vakuumkammer. Legen Sie dabei das offene Ende des Beutels über die Siegelleiste.
5. Falls Sie das Gerät im vertikalen Modus verwenden, öffnen Sie die Kammertür und schieben Sie eine der Öffnungen in den oberen Ecken des Beutels auf den festen (linken) Haken. Verschieben Sie den verstellbaren Haken so, dass der Beutel in der Vakuumkammer hängt und die offene Oberseite des Beutels glatt ist und sich über der Siegelleiste befindet.
6. Schließen Sie die Kammertür und drücken Sie sie an, damit sie einrastet und der Mariniervorgang beginnen kann.

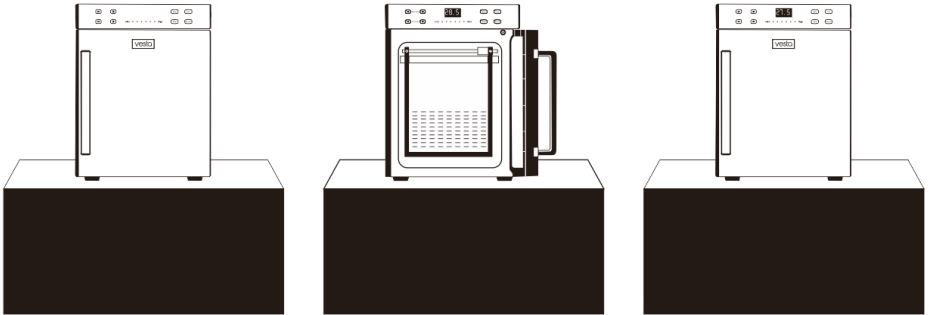
7. Sobald der Mariniervorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton.
8. Öffnen Sie die Kammertür und entnehmen Sie den Beutel. Nun können Sie mit den nächsten Schritten in Ihrem Rezept weitermachen.

Hinweise zur Verwendung von Vakuumbeuteln

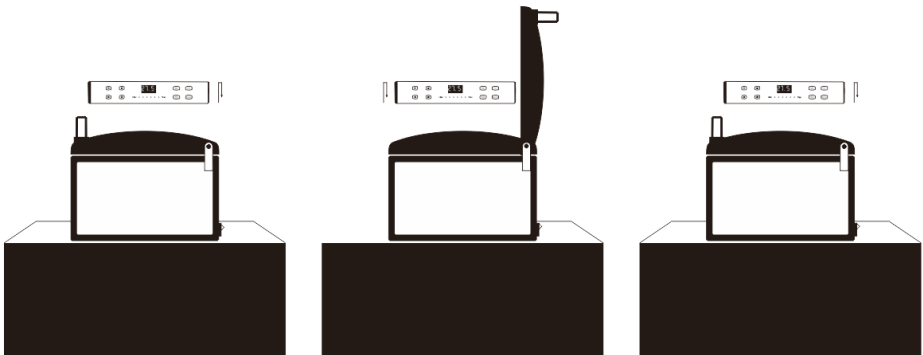
- In diesem Gerät können alle Arten von Vakuumbeuteln – sowohl goffrierte als auch transparente flache Beutel – verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät im vertikalen Modus benutzen, achten Sie unbedingt darauf, dass der von Ihnen verwendete Beutel über Öffnungen in den oberen Ecken verfügt. Diese Öffnungen dienen dazu, den Beutel an den Haken aufzuhängen und die Gefahr eines durch den Vakuumdruck verursachten Überlaufens in die Vakuumkammer zu verringern.
- Zarte oder saftige Lebensmittel sowie Lebensmittel, die ihre Form halten sollen, sollten 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.
- Um Flüssigkeiten wie Suppen, Eintöpfe und Aufläufe zu vakuumieren, sollten Sie die Maschine im vertikalen Modus und mit möglichst niedrigem Druck benutzen.
- 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.

AUFSTELLUNG

In aller Regel reicht es aus, den Vertical Vac Elite aus der Verpackung zu nehmen und auf eine stabile, ebene Oberfläche zu stellen.

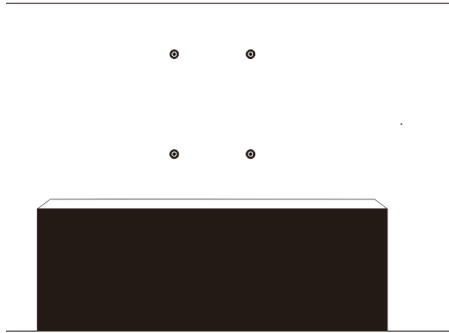


Eine Besonderheit des Geräts besteht darin, dass es sowohl im vertikalen als auch im horizontalen Modus genutzt werden kann und dazu lediglich auf den Rücken gelegt werden muss. Dadurch können sowohl Vakuumbbeutel mit Ecköffnungen (für das vertikale Vakuumieren) als auch Vakuumbbeutel ohne Ecköffnungen (für das horizontale Vakuumieren) genutzt werden. Siehe Abbildungen.

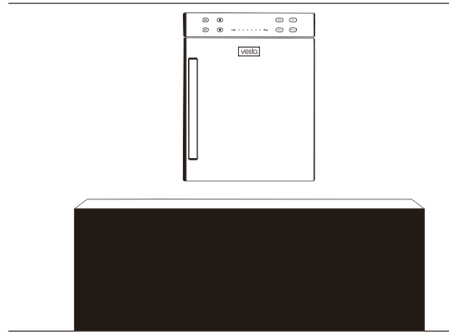


Falls das Gerät an einer Wand oder einer anderen vertikalen Oberfläche befestigt werden soll, befolgen Sie bitte die nachstehende Anleitung und benutzen Sie die Montageschablone.

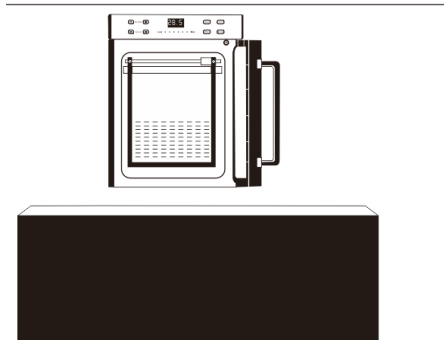
Gehen Sie wie folgt vor:



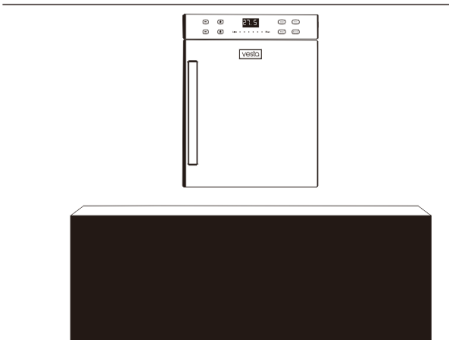
Bringen Sie mit Hilfe der Schablone mehrere Schrauben an der Wand an.



Richten Sie die Öffnungen an der Rückseite des Geräts auf die Schrauben aus.

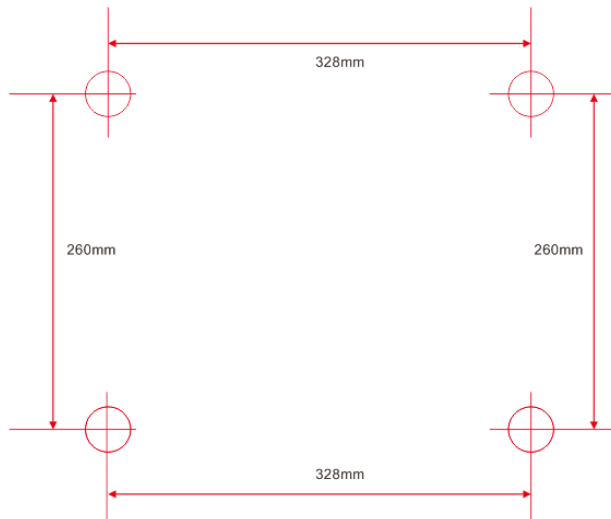


Sichern Sie die Schrauben und prüfen Sie die sichere Befestigung des Geräts. Ziehen Sie die Schrauben bei Bedarf fester an.



Überprüfen Sie die sichere Befestigung des Geräts in regelmäßigen Abständen.

Montageschablone für die Wandbefestigung (optional)



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 Lebensmittelpartikel in der Dichtung 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.
- Polstern Sie Objekte mit scharfen Kanten oder Spitzen (z. B. Knochen), um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.

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.

Fehlercode

* Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen, wurde es mit einem integrierten Schutzmechanismus ausgestattet. Dieser wird aktiviert, wenn das Gerät zu lange in Betrieb ist. Dann erscheint ein „E“ auf der Digitalanzeige. Schalten Sie in einem solchen Fall das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker. Nach einer Abkühlphase von ca. 20 Minuten können Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

*Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, heizt sich der Siegeldraht nicht auf, wenn die Kammertür offen ist und die „Seal“-Taste gedrückt wird. Auf der Anzeige blinkt der Fehlercode „E“. Schließen Sie die Kammertür, um den Fehler zu beheben.

TECHNISCHE DATEN

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

Nennfrequenz: 60 Hz / 50 Hz

Nennleistung: 400 W / 380 W

Pumpe: Doppelpumpe

Druck: -21inHg / -711 mbar

Siegeldrahtstärke: 3,5 mm

Siegelleistenlänge: 254 mm

Abmessungen: 350 x 290 x 456 mm

Gewicht: 14,8 kg

INGESCHRÄNKTE GARANTIE UND 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 erstatten 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 eingeschränkte Garantie. Dieser Zeitraum gilt ab dem ursprünglichen Kaufdatum. Um Anspruch auf einen Austausch im Rahmen unserer 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)