



Vac `n Seal Pro I

Guide d'utilisation



Precision Appliance Technology, Inc.

Site Web : www.vestaprecision.com

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ	2
INSTRUCTION D'EMBALLAGE SOUS VIDE	3
COMPOSANTS DU PRODUIT.....	6
FONCTIONNALITÉS ET OPTIONS.....	8
MODE D'EMPLOI.....	11
Avant de commencer.....	11
Comment produire des sachets à partir d'un rouleau.....	11
Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller	13
Comment utiliser la fonction d'aspiration par pulsations.....	14
Consignes pour les sachets.....	14
Comment utiliser l'appareil avec un contenant.....	15
Consignes pour les contenants.....	16
Comment faire mariner les aliments.....	16
Comment sceller par impulsion.....	18
ENTRETIEN.....	20
DÉPANNAGE.....	21
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	23
GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE	24
Retours.....	24
Échanges	24
Remplacements sous garantie	25
Frais de livraison.....	25
Articles endommagés ou défectueux	26
Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée?...26	

LASÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez suivre en tout temps les consignes de sécurité de base, y compris :

1. Lire et comprendre toutes les instructions.
2. N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur, sur une surface sèche, stable et dure.
3. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur, sur une surface chaude ou dans des conditions humides.
4. Pour prévenir les décharges électriques, n'immerger aucune des pièces de l'appareil.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Toujours débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, et non sur le cordon.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou est endommagé.
9. N'utiliser cet appareil que pour son usage prévu.
10. Ne pas laisser un enfant utiliser cet appareil. Si des enfants sont à proximité lors de l'utilisation de l'appareil, celui-ci doit être maintenu hors de leur portée et une surveillance étroite par un adulte est nécessaire.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont peu d'expérience avec les appareils de cuisson.
12. Ne pas brancher ce produit à l'aide d'un cordon d'extension.

13. Toujours utiliser des sachets ou des produits pour la fabrication de sachets en plastique de qualité alimentaire et convenant à la cuisson selon les recommandations du fabricant. Utiliser uniquement des sachets de taille adéquate et ne pas les remplir à l'excès.

INSTRUCTION D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- Respectez toutes les règles de sécurité alimentaire de la FDA, telles qu'énoncées sur le www.FDA.gov.
- L'emballage sous vide ne remplace PAS la mise en conserve.
- L'emballage sous vide ne remplace PAS la réfrigération et la congélation.
- L'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz, un phénomène appelé le dégazement. L'emballage sous vide de tels fruits ou légumes peut se détériorer avec le temps à cause de cet effet de dégazement. Le blanchiment ou la congélation des fruits et légumes avant de les emballer sous vide peut aider à prévenir le dégazement.

REMARQUE : En raison des risques causés par les bactéries anaérobies, il ne faut jamais emballer sous vide les fromages mous, les champignons frais et les légumes du genre Allium (ail, oignons, échalotes, etc.).

- Il est impératif de suivre les procédures de manipulation et de conservation sécuritaires des aliments. Vous pouvez ralentir la croissance des microorganismes en conservant les aliments à des températures inférieures à 4 °C (40 °F) ou en les congelant à -18 °C (0 °F). La congélation ne tue pas les microorganismes, mais elle diminue leur risque de croissance. Pour une conservation à long terme, congelez toujours les aliments emballés sous vide.

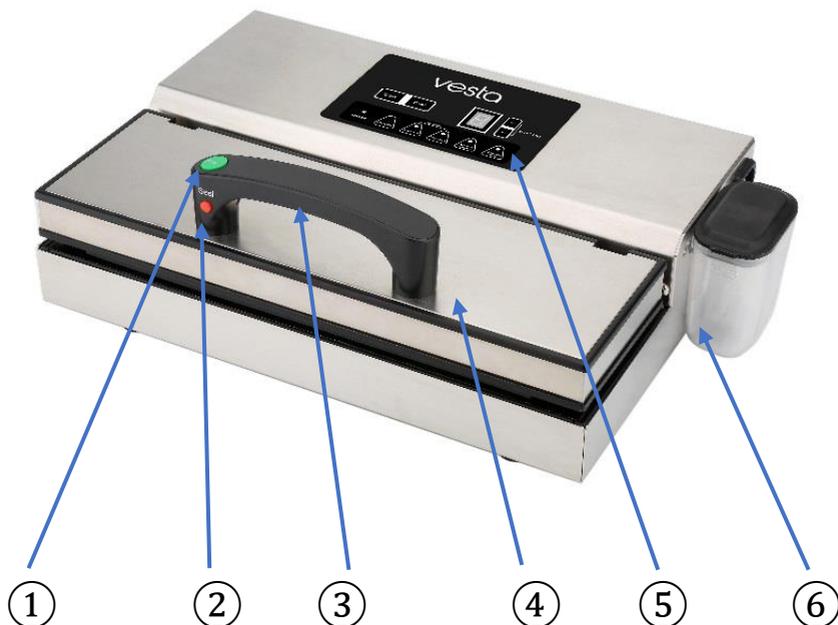
REMARQUE : Le bœuf et les autres protéines peuvent paraître plus foncés après l’emballage sous vide. Ce changement d’apparence est causé par le retrait de l’oxygène et n’indique aucunement une détérioration.

- Avant d’emballer sous vide des liquides comme des bouillons, des soupes ou des ragoûts, faites-les d’abord congeler dans un plat, un bol ou un moule à glaçons. Retirez le liquide congelé et emballez-le sous vide avant de l’entreposer dans votre congélateur, jusqu’à ce qu’il soit prêt à consommer.

Renseignements sur la conservation et la sécurité des aliments

Méthode de conservation	Aliments	Durée de conservation habituelle	Emballage sous vide
Congélation	Viande	6 mois	15 à 20 mois
	Poissons et fruits de mer	6 mois	10 à 12 mois
	Fruits séchés, grains de café	6 à 9 mois	18 à 24 mois
Réfrigération	Viande	2 à 3 jours	12 à 13 jours
	Poissons et fruits de mer	2 à 3 jours	6 à 8 jours
	Viande cuite	2 à 3 jours	10 à 14 jours
	Œufs	2 à 3 jours	30 à 50 jours
	Légumes	2 à 3 jours	7 à 10 jours
Nourriture sèche	Pain	1 à 2 jours	6 à 8 jours
	Biscuits	4 à 6 mois	12 mois
	Nouilles	5 à 6 mois	12 mois
	Riz	5 à 6 mois	12 mois
	Farine	4 à 5 mois	12 mois
	Craquelins	3 à 4 mois	12 mois
	Café	2 à 3 mois	12 mois
	Thé	5 à 6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1 à 2 mois	12 mois

COMPOSANTS DU PRODUIT



1. Démarrage rapide

2. Scellage rapide

3.

Poignée

4. Couvercle

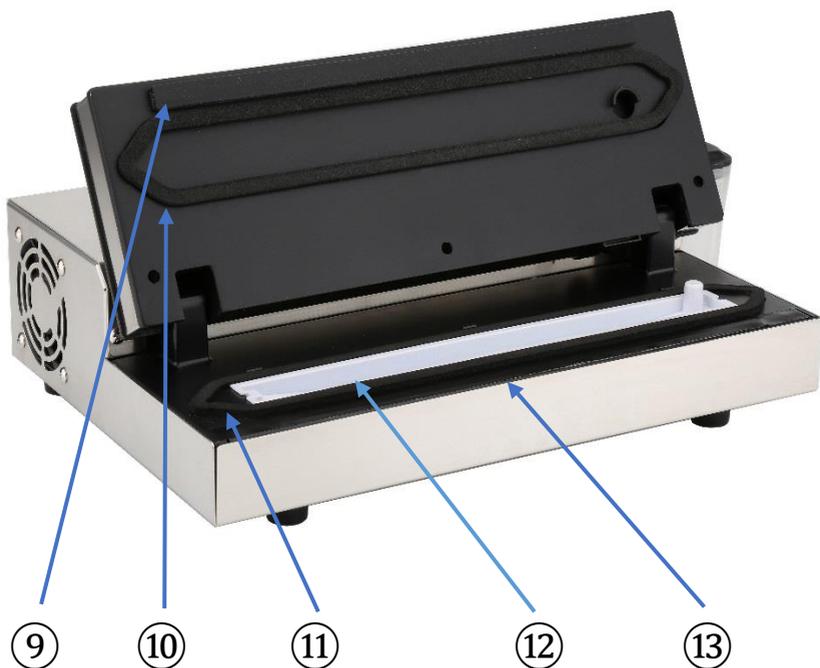
5. Panneau de commande

6.

Réservoir



7. Prise du cordon d'alimentation 8. Prise du tube



9. Mousse d'étanchéité 10. Joint supérieur
 11. Joint inférieur
 12. Chambre à vide 13. Fil de scellage

FONCTIONNALITÉS ET OPTIONS



1. Témoin d'alimentation (POWER)

Lorsque le témoin d'alimentation est allumé, l'appareil est branché et en mode d'économie d'énergie.

2. Bouton d'alimentation (ON/OFF)

Lorsque le témoin d'alimentation est allumé, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour activer l'appareil en mode veille. Quand l'appareil est en mode veille, la dernière durée de scellage est indiquée sur l'affichage numérique, le ventilateur démarre et l'appareil est prêt à emballer sous vide. S'il ne se passe rien pendant 10 minutes, l'affichage numérique et le ventilateur s'éteignent automatiquement et l'appareil entre en mode d'économie d'énergie. Appuyez de nouveau sur le bouton « ON/OFF » pour activer le mode d'économie d'énergie.

3. Bouton de démarrage (Start)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton « Start » pour utiliser l'option d'aspiration et de scellage automatiques. Pour des raisons pratiques, un bouton de démarrage rapide, « Quick Start », se trouve sur la poignée. Appuyez sur le couvercle lorsque vous utilisez le bouton « Quick Start » afin de bien aspirer l'air du sachet et le sceller.

4. Bouton de scellage (Seal)

Appuyez sur le bouton « Seal » pour arrêter le cycle d'aspiration et commencer tout de suite à sceller le sachet et ainsi éviter d'écraser les articles fragiles. Cette option sert également à préparer des sachets sur mesure à partir des rouleaux. Pour des raisons pratiques, un bouton de scellage rapide, « Quick Seal », se trouve sur la poignée. Appuyez sur le couvercle lorsque vous utilisez le bouton « Quick Seal », afin de bien sceller le sachet.

5. Affichage numérique

L'affichage numérique affiche la minuterie du cycle d'aspiration ou de scellage. Lors du cycle d'aspiration, la minuterie affichera un décompte de 9 à 0. Une fois le compteur à zéro, le cycle d'aspiration est terminé.

Lorsque l'appareil affiche la durée de scellage, la minuterie affiche un décompte à partir de la durée choisie. La durée de scellage peut être réglée de 0 à 6 secondes. La dernière durée de scellage est gardée en mémoire à des fins pratiques.

Si l'appareil affiche « E », cela signifie qu'il est en mode de protection (voir la section [Dépannage](#) pour de plus amples renseignements).

6. Boutons de réglage de la durée de scellage (« + » et « - »)

Augmentez ou diminuez la durée de scellage à l'aide des boutons « + » et « - ». Lorsque la durée de scellage est réglée à zéro, l'appareil ne scellera pas.

7. Bouton de marinage (Marinate), pour contenants seulement

Le mode de marinage alterne entre les cycles d'aspiration et de relâchement, ce qui accélère et maximise l'infusion des saveurs. Lorsque vous utilisez cette option, assurez-vous d'ouvrir le couvercle et de relier le contenant à l'appareil à l'aide du tube fourni.

8. Bouton d'accessoire (Accessory)

Appuyez sur le bouton « Accessory » pour démarrer le cycle d'aspiration lorsque vous créez un vide dans un contenant ou à l'aide d'un bouchon pour bouteille, par exemple. Après la fin du cycle d'aspiration, l'appareil s'arrêtera SANS avoir scellé. N'oubliez pas d'ouvrir le couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

9. Bouton d'aspiration manuelle (Manual Vacuum)

Ce bouton sert à activer la commande manuelle du cycle d'aspiration, qui sert à éviter d'écraser ou de déformer les articles délicats. Lorsque vous appuyez sur ce bouton, l'appareil aspirera jusqu'à ce que vous le relâchiez. N'oubliez pas de fermer le couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

10. Bouton de scellage par impulsions (Impulse Seal)

Appuyez sur le bouton « Impulse Seal » pour activer l'option de scellage par impulsions. Lorsque le témoin « Impulse Seal » est allumé, il vous suffit d'ouvrir et de fermer le couvercle pour sceller le sachet.

MODE D'EMPLOI

Avant de commencer...

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Lorsque l'appareil est branché à une prise électrique, le témoin « Power » sera allumé.
- Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour entrer en mode veille. L'affichage numérique s'allume et le ventilateur démarre.
- Toutes les fonctions de l'appareil sont maintenant prêtes à l'utilisation.

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre scelleuse sous vide, nous vous recommandons fortement de la laisser reposer au moins 20 secondes entre chaque procédure de scellage.

Comment produire des sachets à partir d'un rouleau

1. Choisissez un rouleau d'une largeur adéquate.
2. Ouvrez le couvercle et étendez le côté ouvert du rouleau sur le fil de scellage.
3. Refermez le couvercle et appuyez sur le bouton « Seal » du panneau de commande ou le bouton « Quick Seal » de la poignée.
4. Un décompte à partir de la valeur réglée apparaîtra sur l'affichage numérique pendant la procédure de scellage.

5. Une fois la procédure terminée, l'appareil émettra un « bip » et le couvercle se déverrouillera.
6. Vérifiez le joint du sachet et, s'il est correct, coupez la longueur de sachet désirée du rouleau et reportez-vous à la section [Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller.](#)

Comment retirer l'air d'un sachet et le sceller

1. Choisissez un sachet d'un format approprié et mettez-y l'article à emballer, de sorte qu'il reste un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre l'article et le haut du sachet.
2. Ouvrez le couvercle et étendez le côté ouvert du sachet sur le joint et dans la chambre à vide.
3. Refermez le couvercle et appuyez dessus pour le verrouiller.
4. Appuyez sur le bouton « Start » du panneau de commande ou sur le bouton « Quick Start » de la poignée pour commencer le processus d'aspiration et de scellage.
5. Durant le processus d'aspiration, il y aura un décompte de 9 à 0 sur l'affichage numérique. Si la pression de vide n'atteint pas -677 mbar/20 inHg, la valeur reste à 2. Une fois l'aspiration terminée, le scellage commence.
6. Durant le scellage, il y aura un décompte à partir de la durée de scellage réglée ou par défaut sur l'affichage numérique.
7. Une fois le scellage terminé, le couvercle se déverrouille.
8. Vérifiez si le joint du sachet est correct et rangez le sachet selon la méthode de votre choix. Réfrigérer ou congeler les aliments périssables prévient la détérioration.

REMARQUE : Un joint bien fait est transparent. Si on peut y voir des bulles ou des plis, ou s'il est incomplet, blanc ou voilé, enlevez la partie scellée et refaites le processus.

Comment utiliser la fonction d'aspiration par pulsations

Cette option permet d'emballer sous vide des articles délicats qui pourraient être écrasés ou déformés si on les soumettait à des pressions élevées ou à un processus d'aspiration et de scellage automatiques, de même que des articles humides qui pourraient expulser des liquides dans l'appareil.

1. Appuyez sur le bouton « Manual Vacuum » pour sélectionner la fonction d'aspiration par pulsations.
2. Mettez les articles dans un sachet et étendez le côté ouvert du sachet sur le joint et dans la chambre à vide.
3. Refermez le couvercle et appuyez dessus pour le verrouiller.
4. Pour commencer l'aspiration, appuyez et maintenez le bouton « Start », ou le bouton « Quick Start » de la poignée.
5. Relâchez le bouton pour arrêter l'aspiration et appuyez de nouveau pour continuer.
6. Une fois que le sachet a été suffisamment vidé de son air, appuyez sur le bouton « Seal » pour le sceller. Il y aura un décompte de la durée de scellage sur l'affichage numérique.
7. Une fois la procédure terminée, le couvercle se déverrouillera automatiquement et l'appareil émettra un « bip ».

Consignes pour les sachets

- Certains types de sachets ne sont pas compatibles avec cet appareil. Veuillez vous assurer que les sachets utilisés avec cet appareil sont gaufrés et dotés de canaux d'extraction d'air.
- Il est préférable de congeler les aliments délicats, juteux ou qui doivent conserver leur forme avant de les emballer sous vide. Les aliments comme les viandes, les petits fruits et le pain

peuvent être congelés pendant jusqu'à 24 heures sans se détériorer ni subir de brûlures de congélation. Une fois que l'aliment est ferme, il est prêt à être emballé sous vide.

- Pour emballer sous vide les liquides comme les soupes, les ragoûts et les bouillis, faites-les d'abord congeler dans un plat ou un moule à glaçons. Une fois qu'ils sont congelés, emballez-les sous vide et conservez-les au congélateur.
- Si vous emballez un objet pointu ou à rebords tranchants, utilisez des serviettes de papier pour en coussiner les extrémités, et ainsi l'empêcher de percer le sachet.
- Les sachets sous vide servant à la conservation peuvent être réutilisés, même après avoir été chauffés, notamment au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sachets qui ont servi à entreposer du poisson frais ou des aliments gras.

Comment utiliser l'appareil avec un contenant

N'employez que des contenants conçus pour la conservation sous vide, afin d'éviter les risques d'éclatement et de blessure. Les étapes suivantes fonctionnent avec les contenants Vesta.

1. Placez l'aliment dans le contenant. Assurez-vous que le couvercle du contenant est sec et que son joint d'étanchéité est propre et libre de particules d'aliments. Laissez de l'espace dans le haut du contenant; ne le remplissez pas au-delà de la ligne « Max ».
2. Refermez le couvercle de façon étanche, et tournez le bouton en position « Vacuum ».
3. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour mettre l'appareil en mode veille.
4. Connectez le tube à l'orifice d'accessoire de l'appareil et à celui du couvercle du contenant.

5. Appuyez sur le bouton « Accessory » sur le panneau de commande tout en gardant une légère pression sur le couvercle du contenant pendant 3 à 5 secondes, jusqu'à ce que la pression devienne négative à l'intérieur.
6. Après le cycle d'aspiration, l'appareil s'arrêtera de lui-même. Retirez le tube du contenant et tournez le bouton en position « Lock » avant de ranger le contenant.
7. Pour ouvrir un contenant scellé sous vide, tournez le bouton en position « Open ». L'intérieur se dépressurisera et vous pourrez retirer le couvercle. Il est possible de réutiliser un contenant de nombreuses fois, pourvu qu'il soit bien entretenu.

REMARQUE : Le processus ci-dessus fonctionne avec les contenants Vesta et pourrait fonctionner avec d'autres types de contenants. Reportez-vous toujours aux instructions propres à votre contenant.

Consignes pour les contenants

- N'utilisez que des contenants conçus pour la conservation sous vide.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre sous vide pour éviter les problèmes d'étanchéité.
- Ne chauffez pas le contenant au four à micro-ondes lorsque le couvercle est scellé, car cela pourrait l'endommager ou causer des blessures.

Comment faire mariner les aliments

Cet appareil propose une fonction spéciale de marinade, qui consiste en un cycle alternant entre l'aspiration et le relâchement, ce qui force la marinade à pénétrer les aliments à l'intérieur d'un

contenant. Cette fonction a deux modes, marinade rapide, dont le cycle dure environ 15 minutes, et marinade normale, qui dure environ 27 minutes. Pendant la phase d'aspiration, le vide est maintenu pendant environ 4 minutes si l'appareil est en mode marinade rapide, et 8 minutes s'il est en mode marinade normale, avant la phase de relâchement. Une fois tous les cycles terminés, l'appareil émettra un « bip ».

REMARQUE : Lorsque vous utilisez un contenant pour la marinade, assurez-vous que le bouton de son couvercle est en position ouverte.

1. Placez l'aliment dans le contenant. Assurez-vous que le couvercle du contenant est sec et que son joint d'étanchéité est propre et libre de particules d'aliments. Laissez de l'espace dans le haut du contenant; ne le remplissez pas au-delà de la ligne « Max ».
2. Tournez le bouton en position ouverte.
3. Connectez le tube à l'orifice d'accessoire de l'appareil et à celui du couvercle du contenant.
4. Appuyez sur le bouton « Marinate » pour choisir le mode marinade. Appuyez une fois pour choisir le mode marinade rapide, et le chiffre « 1 » apparaîtra sur l'affichage numérique. Appuyez deux fois pour choisir le mode marinade normale, et le chiffre « 2 » apparaîtra sur l'affichage numérique.
5. Appuyez sur le bouton « Start » ou le bouton « Quick Start » de la poignée, tout en appuyant légèrement sur le couvercle du contenant pendant 3 à 5 secondes, pour commencer la procédure.
6. Lorsque le contenant atteint la pression ciblée, l'appareil s'arrête et maintient le vide automatiquement, alors que

l'affichage fait un décompte de 5 à 1, qui se répétera jusqu'à la fin du cycle d'aspiration.

7. Après 4 minutes (en mode marinade rapide) ou 8 minutes (en mode marinade normale), le cycle d'aspiration se termine et le contenant commence à relâcher la pression. Un compte de 1 à 5 s'affiche et, après 30 secondes, le cycle de relâchement se termine.
8. Le processus décrit aux étapes 6 et 7 ci-dessus se répète deux autres fois.
9. Une fois la procédure de marinade terminée, l'affichage numérique indique « 0 » et l'appareil émet un « bip ».
10. Si vous rangez l'aliment, tournez le bouton du contenant en position verrouillée avant de retirer le tube.

Comment sceller par impulsion

La fonction de scellage par impulsion sert à emballer des articles qui doivent être scellés, mais pas emballés sous vide.

1. Réglez la durée de scellage désirée en appuyant sur les boutons « + » et « - ».
2. Ouvrez le couvercle et appuyez sur le bouton « Impulse Seal » pour activer cette fonction. Le témoin « Impulse Seal » s'allume et le temps de scellage clignote sur l'affichage numérique. Si un « C » apparaît sur l'affichage numérique, cela signifie que le couvercle est fermé et qu'il faut l'ouvrir.
3. Étendez le côté ouvert du sachet sur le fil de scellage et dans la chambre à vide.
4. Refermez le couvercle et appuyez dessus pour commencer le processus de scellage; l'affichage numérique commencera un décompte à partir de la durée de scellage réglée.

5. Une fois la procédure terminée, l'appareil libère le couvercle et émet un « bip ».
6. Ouvrez le couvercle et vérifiez si le joint du sachet est correct.
7. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour sceller les autres sachets, en laissant une pause d'au moins 20 secondes entre chaque scellage.

REMARQUE : Utilisez toujours la durée minimum de scellage requise pour prévenir les blessures et éviter que le joint fonde.

ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation.
3. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de nettoyeurs abrasifs ou d'un tampon à récurer, car cela pourrait le rayer.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge doux et humide ou d'une éponge, et si nécessaire, de savon à vaisselle doux et d'eau chaude.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez un essuie-tout ou un linge doux et propre et essuyez tout aliment ou liquide. Humidifiez le linge doux avec un mélange d'eau et de savon doux et essuyez doucement.
6. Essuyez doucement, mais complètement l'appareil à l'aide d'un linge doux et propre.

DÉPANNAGE

Bien utilisée, votre scelleuse sous vide fonctionnera sans problème pendant des années. Autrement, certains problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter les renseignements de dépannage et les codes d'erreur ci-dessous avant de communiquer avec le soutien technique.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise électrique.
- Vérifiez si le cordon d'alimentation est endommagé. En cas de dommage au cordon, n'utilisez pas l'appareil et communiquez avec le service à la clientèle de Vesta.

L'appareil n'aspire pas tout l'air ou ne scelle pas automatiquement.

- Assurez-vous que le sachet est correctement placé à l'intérieur de la chambre et que son côté ouvert est bien à plat et sans pli.
- Assurez-vous que le joint est bien fixé et n'est pas endommagé.
- Vérifiez et nettoyez la mousse d'étanchéité et le joint, au besoin. Les particules d'aliments peuvent nuire au processus d'aspiration.
- Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.
- Vérifiez si le sachet a des fuites et utilisez-en un nouveau, le cas échéant.

Le sachet ne reste pas sous vide après avoir été scellé.

- Tout pli, liquide ou particule d'aliment dans le joint du sachet causera ce problème. Retirez le joint, nettoyez l'ouverture du sachet et refaites la procédure d'aspiration et de scellage. Si le problème est causé par la présence de liquide dans le joint ou par l'emballage d'aliments juteux, congelez l'aliment avant de l'emballer sous vide.

L'appareil ne scelle pas.

- Laissez l'appareil refroidir 20 secondes entre les scellages.
- Assurez-vous que le côté ouvert du sachet ne comporte pas de pli, de particules d'aliments ou de liquide. Nettoyez l'ouverture du sachet avant de le sceller de nouveau.

Codes d'erreur

• E1 – Tentative de scellage avec le couvercle ouvert

Pour prévenir les éventuelles brûlures, le fil de scellage ne chauffe pas si l'utilisateur appuie sur le bouton alors que le couvercle est ouvert. Le code « E1 » clignote sur l'affichage numérique. Refermez le couvercle pour résoudre la cause de l'erreur.

• E2 – Surchauffe

En cas de surchauffe, le code « E2 » clignote sur l'affichage numérique. Dans ce cas, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour activer le mode d'économie d'énergie et débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir 20 secondes avant de le rebrancher dans la prise et de le redémarrer.

• E3 – Surchauffe

En cas de surchauffe, le code « E3 » clignote sur l'affichage numérique. Dans ce cas, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour activer le mode d'économie d'énergie et débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir 20 secondes avant de le rebrancher dans la prise et de le redémarrer.

• Autre

Dans de rares circonstances, certaines fonctions peuvent être défaillantes et produire des résultats inconstants. Dans ce cas, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour activer le mode d'économie d'énergie et débranchez l'appareil de la prise électrique. Attendez 30 secondes avant de rebrancher l'appareil dans la prise et de le redémarrer.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 110-120 VCA / 220-240 VCA

Fréquence nominale : 60 Hz / 50 Hz

Puissance nominale : 700 W / 720 W

Pompe : pompe double

Pression : -928 mbar / -29 inHg

Largeur du fil de scellage : 5 mm / 0,2 po

Largeur de la barre de scellage : 305 mm / 12 po

Dimensions : 436 x 275 x 151 mm / 17,2 x 10,8 x 5,9 po

Poids : 7,2 kg / 15,87 lb

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Retours

Si vous n'êtes pas entièrement satisfait, nos produits comportent une garantie de remboursement de 30 jours, sans questions. Pour être admissible à un remboursement complet, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- envoyer votre demande de retour ou de remboursement complet par courriel.

L'offre de remboursement complet n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les appareils achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un remboursement complet. Veuillez consulter la politique de retour du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons pas offrir de remboursement complet pour les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Échanges

Différentes options accompagnent nos produits. Il est possible de demander un échange dans les 30 jours suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un échange, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- nous envoyer une demande d'échange par courriel.

L'offre d'échange n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les produits achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un échange. Veuillez consulter la politique d'échange du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons échanger les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Remplacements sous garantie

Nos produits comportent une garantie limitée de deux ans. Il est possible de demander un remplacement sous garantie dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un remplacement sous garantie, vous devez :

- avoir acheté le produit au cours des deux dernières années;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat. Si vous avez acheté le produit auprès d'un revendeur ou détaillant partenaire, ou sur un autre site Web, vous devez fournir une copie de votre reçu original;
- nous envoyer une réclamation de garantie.

L'offre de remplacement sous garantie n'est en vigueur que dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Nous ne pouvons pas offrir de remplacement sous garantie pour les d'appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Frais de livraison

Les frais de livraison engagés relativement à un retour, un échange ou un remplacement sous garantie sont payés par Vesta par l'intermédiaire d'un bordereau prépayé émis par l'équipe de soutien.

Articles endommagés ou défectueux

Si vous avez reçu un produit endommagé ou défectueux, avisez-nous immédiatement par téléphone, par courriel ou sur notre site Web, pour obtenir de l'assistance. Veuillez noter que si nous ne disposons pas d'un article de remplacement identique au vôtre, nous le remplacerons par une unité semblable de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée?

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant directement ou indirectement :

- de l'utilisation non prévue du produit à des fins non décrites dans le manuel de l'utilisateur;
- de l'utilisation non prévue avec un autre produit ou de tout autre perte ou dommage subi à la suite d'une telle utilisation ou en combinaison avec tout autre article;
- d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, du vandalisme, de surtensions ou de catastrophes naturelles (y compris les phénomènes météorologiques, comme la foudre);
- d'un entretien inadéquat ou insuffisant;
- de toute modification non autorisée, y compris le démontage;
- de réparations effectuées par un technicien non autorisé.

NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU PUNITIFS RELATIFS À L'UNITÉ OU DÉCOULANT DE SON UTILISATION, ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À DE TELS DOMMAGES. Dans la mesure où certaines autorités interdisent la limitation ou l'exclusion de responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie limitée est exclusive à l'acheteur original et non transférable.



Precision Appliance Technology, Inc.

Des questions ou des problèmes?

Contactez le service à la clientèle :

Site Web : www.vestaprecision.com

Courriel : support@vestaprecision.com

Téléphone : +1-833-504-5101 (Amérique)

+442039363041 (Europe)