



Vac `n Seal Pro I

Manual del usuario



Precision Appliance Technology, Inc.

Sitio web: www.vestaprecision.com

ÍNDICE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	2
GUÍA PARA ENVASAR AL VACÍO.....	3
COMPONENTES DEL PRODUCTO	6
CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES.....	8
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	11
Antes de comenzar.....	11
Cómo hacer bolsas usando rollos	11
Cómo hacer vacío en una bolsa y sellarla	12
Cómo utilizar el vacío del pulso	13
Guía para usar las bolsas	13
Cómo se utiliza con el recipiente	14
Guía para usar el recipiente.....	15
Cómo marinar alimentos	15
Cómo sellar por impulso ("Impulse Seal").....	17
MANTENIMIENTO	18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	19
PARÁMETROS TÉCNICOS.....	22
GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA	23
Devoluciones.....	23
Cambios.....	23
Reemplazos por garantía	24
Gastos de envío	24
Artículos dañados y defectuosos	25
¿Qué no cubre esta garantía limitada?	25

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Cuando se use este aparato eléctrico, se deben tomar precauciones básicas, incluyendo:

1. Leer y comprender todas las instrucciones.
2. Utilizar el aparato solamente en interiores y sobre una superficie seca, estable y dura.
3. No utilizar el aparato cerca de una fuente de calor, ni sobre una superficie caliente ni en condiciones húmedas.
4. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumergir ninguna parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. Desenchufarlo del tomacorriente cuando no se esté usando y antes de limpiarlo.
6. Desenchufar siempre el dispositivo sujetando el enchufe y sin tirar nunca del cable.
7. No hacer funcionar el aparato si el cable o el enchufe está dañado.
8. No hacer funcionar el aparato si tiene un mal funcionamiento o está dañado.
9. Utilizar este aparato sólo para los fines para los que fue diseñado.
10. Los niños no deben usar este aparato. Cuando se use cerca de los niños, es necesaria la supervisión de un adulto, y el aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con capacidades reducidas físicas, sensoriales o mentales, ni aquellas que no tengan experiencia con aparatos para cocinar.
12. No utilizar ningún cable de extensión con este producto.

13. Siempre utilizar solamente material de bolsas o bolsas de plástico de grado alimenticio, recomendado por el fabricante como adecuado para cocinar. Utilizar sólo bolsas de tamaño adecuado y no llenar demasiado la bolsa.

GUÍA PARA ENVASAR AL VACÍO

- Siga todas las normas de seguridad de los alimentos que describe la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) en www.FDA.gov.
- El envasado al vacío NO es un sustituto para hacer conservas de alimentos.
- El envasado al vacío NO es un sustituto de refrigeración ni congelamiento.
- El envasado al vacío no puede revertir el deterioro de los alimentos.
- Algunas frutas y verduras pueden emanar gases, acción conocida como emisión de gases. Cuando se envasan al vacío estas frutas y verduras, la emisión de gases puede causar que el vacío se pierda gradualmente con el tiempo. Al hervir o congelar los alimentos antes de envasarlos al vacío se puede ayudar a evitar que ocurra la emisión de gases.

NOTA: Debido al riesgo de que haya bacterias anaerobias, los quesos blandos, los champiñones frescos y los alliums (ajo, cebollas, puerros, etc.) nunca se deben envasar al vacío.

- Es fundamental que se sigan los procedimientos de manejo y almacenamiento seguros de los alimentos. Puede reducir el crecimiento de microorganismos guardando los alimentos a

temperaturas por debajo de los 4 °C (40 °F) ó congelándolos a -32 °C (0 °F). La congelación no mata a los microorganismos pero reduce la probabilidad de que se desarrollen. Para almacenar alimentos a largo plazo, siempre congele alimentos que hayan sido envasados al vacío.

NOTA: La carne de res y otras proteínas pueden parecer más oscuras después de ser envasadas al vacío. Esto se debe a la eliminación de oxígeno y no es una indicación de deterioro.

- Antes de envasar al vacío líquidos como caldos, sopas o guisos, congele previamente el alimento en un plato, un tazón o una bandeja para hielo hasta que se solidifique. Retire el líquido congelado y envase al vacío antes de dejarlo guardado en el congelador hasta que esté listo para consumirse.

Información de seguridad y almacenamiento de los alimentos

Almacenamiento	Alimentos	Almacenamiento típico	Envasado al vacío
Congelado	Carne	6 meses	15-20 meses
	Pescados, mariscos	6 meses	10-12 meses
	Frutos secos, granos de café	6-9 meses	18-24 meses
Refrigerado	Carne	2-3 días	12-13 días
	Pescados, mariscos	2-3 días	6-8 días
	Carne cocida	2-3 días	10-14 días
	Huevos	2-3 días	30-50 días
	Vegetales	2-3 días	7-10 días
Seco	Pan	1-2 días	6-8 días
	Galletas dulces	4-6 meses	12 meses
	Fideos	5-6 meses	12 meses
	Arroz	5-6 meses	12 meses
	Harina	4-5 meses	12 meses
	Galletas saladas	3-4 meses	12 meses
	Café	2-3 meses	12 meses
	Té	5-6 meses	12 meses
	Leche en polvo	1-2 meses	12 meses

COMPONENTES DEL PRODUCTO



1. Inicio rápido

4. Tapa

2. Sellado rápido

5. Panel de control

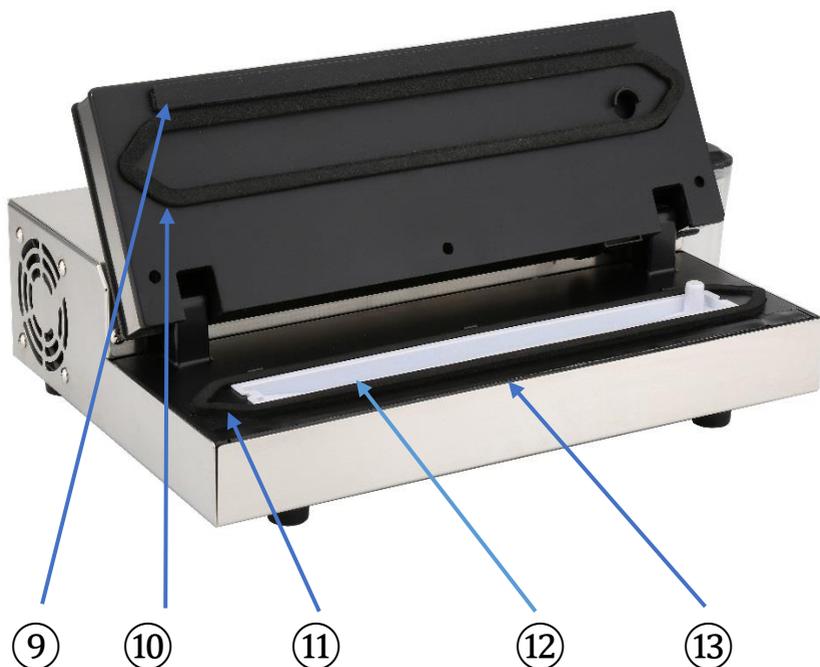
3. Asa

6. Depósito



7. Conexión del cable de energía

8. Conexión de la manguera



9. Gomaespuma para sellar 10. Junta superior

11. Junta inferior

12. Cámara de vacío 13. Alambre para sellar

CARACTERÍSTICAS Y OPCIONES



1. Luz indicadora de energía ("Power")

Cuando la luz indicadora de energía está encendida, eso indica que la máquina está enchufada y en modo de ahorro de energía.

2. Encendido/apagado ("On/Off")

Cuando la luz indicadora está encendida, presione el botón "ON/OFF" para encender el dispositivo y hacer que entre en modo de espera. Cuando el dispositivo esté en modo de espera, la pantalla digital mostrará el tiempo del último sellado, el ventilador arrancará y el dispositivo estará listo para hacer vacío. Si no se realiza ninguna acción dentro de 10 minutos, la pantalla digital y el ventilador se apagarán automáticamente y se activará el modo de ahorro de energía. Al presionar el botón "ON/OFF" se activará el modo de ahorro de energía.

3. Inicio ("Start")

Cuando esté en modo de espera, presione este botón de Inicio ("Start") para la opción de vacío y sellado automático. Para mayor comodidad, hay un botón de "inicio rápido" en el asa. Presione la tapa hacia abajo cuando utilice el botón de "inicio rápido" para hacer el vacío y sellar efectivamente la bolsa.

4. Sellar ("Seal")

Presione el botón para sellar "Seal" para detener el ciclo de vacío y comenzar instantáneamente a sellar la bolsa con el fin de evitar que se aplasten los artículos frágiles. También, utilice esta opción para crear bolsas de tamaño personalizado usando rollos. Para mayor comodidad, hay un botón de "sellado rápido" en el asa. Presione la tapa hacia abajo cuando utilice el botón de "sellado rápido" para sellar efectivamente la bolsa.

5. Pantalla digital

La pantalla digital muestra el ciclo de vacío o el tiempo de sellado. Cuando muestra el ciclo de vacío, se mostrará el valor de la cuenta regresiva, que va de 9 a 0. Cuando muestra 0, esto indica que se ha completado el ciclo de vacío.

Al mostrar el tiempo de sellado, el valor de la cuenta regresiva irá desde el tiempo indicado de sellado a 0. El tiempo de sellado puede ajustarse de 0 a 6 segundos. Para mayor comodidad, el último tiempo de sellado se queda guardado en la memoria.

Si se muestra la letra "E", eso indica que el dispositivo está en un estado de protección (ver [Solución de problemas](#) para más información).

6. Botón de ajuste del tiempo de sellado ("Seal Time" "+" o "-")
Ajuste el tiempo de sellado hacia arriba o hacia abajo pulsando los botones "+" o "-". Si se ajusta el tiempo de sellado a 0, el dispositivo no sellará.

7. Marinado ("Marinate") (solo con recipiente)

El modo de Marinado ("Marinate") alterna el ciclo de vacío y liberación, haciendo que los alimentos tengan un máximo de penetración de sabor en un corto periodo. Cuando se utiliza esta opción, asegúrese de abrir la tapa y conectar el recipiente usando la manguera que se incluye.

8. Accesorio ("Accessory")

Presione el botón de Accesorio ("Accessory") para empezar el ciclo de vacío con recipientes, tapones de botellas u otros accesorios. Después de completar el ciclo de vacío, el dispositivo se detendrá automáticamente SIN sellar. Asegúrese de abrir la tapa cuando se utilice esta función.

9. Vacío manual ("Manual Vacuum")

Utilice este botón para controlar manualmente el ciclo de vacío, específicamente para evitar que los artículos delicados se aplasten o se deformen. Cuando se presiona, el dispositivo hará vacío hasta que se suelte. No olvide abrir la tapa cuando utilice esta función.

10. Sellado por impulso ("Impulse Seal")

Presione el botón de sellado por impulso ("Impulse Seal") para activar esta opción. Cuando "Impulse Seal" está encendido, selle la bolsa abriendo y cerrando la tapa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de comenzar...

- Enchufe el cable de electricidad.
- Al conectarlo a un tomacorriente, se encenderá la luz de energía.
- Para que el dispositivo entre en el modo de espera, presione el botón de encendido "On/Off". La pantalla digital se encenderá y el ventilador arrancará.
- La máquina está ahora lista para todas las funciones.

NOTA: Para prolongar la vida de su sellador al vacío, se recomienda una pausa de al menos 20 segundos entre cada sellado.

Cómo hacer bolsas usando rollos

1. Elija un rollo con un ancho adecuado.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto del rollo a través del alambre para sellar.
3. Cierre la tapa y presione el botón de sellado "Seal" del panel de control o el botón en el sellado rápido del asa.
4. La pantalla digital hará una cuenta regresiva desde el valor que indique hasta el cero mientras se hace el sellado.
5. Cuando termine, el dispositivo emitirá un sonido y la tapa se desbloqueará.
6. Revise el sello, y si es positivo, corte el tamaño deseado de la bolsa y prosiga con [Cómo hacer vacío en una bolsa y sellarla](#).

Cómo hacer vacío en una bolsa y sellarla

1. Escoja una bolsa para vacío de tamaño apropiado y ponga el artículo en la bolsa, dejando un mínimo de 5 cm (2 pulgadas) entre el artículo y la parte superior de la bolsa.
2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa sobre el empaque inferior y dentro de la cámara de vacío.
3. Cierre y presione la tapa para fijarla en su lugar.
4. Presione el botón de inicio "Start" del panel de control o el botón de inicio rápido del asa para empezar con el proceso de vacío y sellado.
5. Durante el proceso de vacío, la pantalla digital mostrará una cuenta regresiva de 9 a 0. Si la presión de vacío no alcanza -20inHg /-677mbar, el valor permanecerá en 2. Después de que termine el proceso de vaciado, se iniciará el proceso de sellado.
6. Durante el proceso de sellado, la pantalla digital mostrará una cuenta regresiva desde el tiempo de sellado predeterminado o escogido hasta el 0.
7. Cuando haya finalizado el proceso de sellado, la tapa se desbloqueará.
8. Verifique que el sellado sea positivo y guarde el alimento como lo desee, refrigerando o congelando los alimentos perecederos para impedir que se pudran.

NOTA: Un buen sellado se verá claro en la inspección. Si el sellado es irregular o está incompleto, arrugado, blanco o nebuloso, quite la porción sellada y repita el proceso.

Cómo utilizar el vacío del pulso

Con esta opción puede envasar al vacío artículos delicados que podrían aplastarse o deformarse si se utilizan las presiones más altas del proceso automático de vacío y sellado, o bien objetos mojados que podrían expulsar líquidos al aparato.

1. Presione el botón de vacío manual vacío "Manual Vacuum" para seleccionar la función de vacío de pulso.
2. Coloque los artículos en una bolsa y ponga el extremo abierto de la bolsa a través de la junta para sellado de la cámara y la cámara de vacío.
3. Cierre y presione la tapa para fijarla.
4. Presione y mantenga presionado el botón de Inicio "Start" o el botón de "inicio rápido" del asa para iniciar el proceso de vacío.
5. Suelte el botón para detener el proceso de vacío y presiónelo nuevamente para reanudar el proceso de vacío.
6. Cuando la bolsa alcance el vacío deseado, presione el botón "Seal" para comenzar con el sellado. La pantalla digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de sellado hasta que llegue a 0.
7. Cuando termine, la tapa se liberará automáticamente y emitirá un sonido.

Guía para usar las bolsas

- No todos los tipos de bolsas se pueden utilizar con esta máquina. Por favor verifique que las bolsas que usará en esta máquina tengan relieves de canales de aire.
- Los alimentos delicados, jugosos y que necesiten mantener su forma se envasan mejor al vacío cuando están congelados. Alimentos como carne, bayas y pan se pueden congelar hasta por 24 horas sin daños ni quemaduras por

congelamiento. Una vez que el alimento esté firme, estará listo para ser envasado al vacío.

- Para sellar líquidos como sopas, guisos y platillos a la cacerola, precongélelos en un plato o una bandeja para cubos de hielo. Una vez que estén congelados, enváselos al vacío y guárdelos en el congelador.
- Para los objetos con puntas o bordes filosos, acojine los bordes con toallas de papel para evitar que la bolsa se perforo.
- Las bolsas para vacío utilizadas para el almacenamiento se pueden reutilizar y se pueden usar una vez cuando ya hayan sido calentadas o usadas en el microondas. No vuelva a usar bolsas que se han utilizado para almacenar pescado fresco o alimentos grasos.

Cómo se utiliza con el recipiente

Utilice solo recipientes diseñados para el sellado al vacío con el fin de evitar el riesgo de una explosión y de lesiones. Los siguientes pasos indican cómo usar los recipientes de Vesta.

1. Coloque los alimentos en el recipiente. Verifique que la tapa del recipiente esté seca y la junta de la tapa esté limpia y sin partículas de alimentos. Deje un espacio en la parte superior del recipiente; no lo llene por arriba de la línea "Max".
2. Cierre la tapa firmemente y gire la perilla a la posición de vacío ("Vacuum").
3. Presione el botón "ON/OFF" para poner la máquina en modo de espera.
4. Conecte la manguera en la entrada de accesorio de la máquina y en la entrada de la tapa del recipiente.
5. Presione el botón de accesorio "Accessory" del panel de control mientras presiona ligeramente la tapa del recipiente de 3 a 5 segundos hasta que no haya presión negativa dentro del recipiente.

-
6. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del recipiente y gire la perilla a la posición de aseguramiento ("Lock") antes de guardarlo.
 7. Para abrir los recipientes sellados vacío, gire la perilla a la posición abierta ("Open") para liberar la presión y abrir la tapa. Si se les da el cuidado apropiado, los recipientes pueden reutilizarse muchas veces.

NOTA: Este proceso que se indicó funciona con recipientes de Vesta y puede funcionar con otros tipos de recipientes. Consulte siempre las instrucciones de su envase específico.

Guía para usar el recipiente

- Utilice sólo recipientes diseñados para envasar al vacío.
- Enfríe los alimentos calientes antes de envasarlos al vacío para evitar problemas en el sellado al vacío.
- Para evitar posibles lesiones o daños, no coloque el recipiente con la tapa cerrada en el horno microondas.

Cómo marinar alimentos

Una característica especial disponible de esta máquina - el modo de marinado "Marinate" - utiliza un ciclo alterno de vacío y liberación para forzar el marinado de los alimentos dentro del recipiente. Esta función tiene dos modos - Marinado rápido que es un ciclo de 15 minutos de duración y Marinado normal, que dura aproximadamente 27 minutos. Durante el ciclo de vacío, se hace un vacío durante aproximadamente 4 minutos en el Modo de marinado rápido y en 8 minutos en el Modo de marinado normal antes de terminar. Cuando todos los ciclos de alternancia se hayan completado, la máquina emitirá un sonido.

NOTA: Cuando use un recipiente para marinar, verifique que

la

perilla de la tapa del recipiente esté en la posición abierta ("Open").

1. Coloque los alimentos en el recipiente. Verifique que la tapa del recipiente esté seca y la junta de la tapa esté limpia y sin partículas de alimentos. Deje un espacio en la parte superior del recipiente; no lo llene por arriba de la línea "Max".
2. Gire la perilla a la posición abierta ("Open").
3. Conecte la manguera en la entrada de accesorio de la máquina y en la entrada de la tapa del recipiente.
4. Presione el botón de "Marinate" para seleccionar la opción de marinado. Presione una vez para elegir el Modo de marinado rápido y un "1" aparecerá en la pantalla digital. Presione dos veces para elegir el Modo de marinado normal y un "2" aparecerá en la pantalla digital.
5. Presione el botón de inicio "Start" o el botón de "inicio rápido" del asa mientras presiona ligeramente la tapa del recipiente durante 3 a 5 segundos para iniciar el proceso.
6. Cuando el recipiente alcance la presión, la máquina se detendrá y suspenderá el vacío automáticamente mientras la pantalla digital muestra la cuenta regresiva de 5 al 1, repitiendo hasta completar el ciclo de vacío.
7. Después de 4 minutos (Modo de marinado rápido) u 8 minutos (Modo de marinado normal), el ciclo de vacío habrá terminado y el recipiente comenzará a liberar la presión. La pantalla digital contará de 1 a 5, y después de 30 segundos, el ciclo de presión de liberación se habrá completado.
8. El proceso de los pasos 6 y 7 se repite dos veces más.
9. Una vez finalizado el proceso de marinado, la pantalla mostrará 0 y la máquina emitirá un sonido.
10. Si almacena el alimento, gire la perilla a la posición de cierre "Lock" antes de retirar la manguera del recipiente.

Cómo sellar por impulso ("Impulse Seal")

La función de sellado por impulso ("Impulse Seal") es para artículos que sólo necesitan ser sellados, pero no envasados al vacío.

1. Ajuste el tiempo de sellado deseado presionando el botón "+" o "-".
2. Abra la tapa y presione el botón "Impulse Seal" para activar esta función. Se encenderá la luz del sellado por impulso y el tiempo de sellado brillará intermitentemente en la pantalla digital. Si la pantalla digital muestra una "C", eso indica que la tapa está cerrada y debe abrirse.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa a través del alambre para sellar y en la cámara de vacío.
4. Cierre y presione la tapa para iniciar el proceso de sellado y la pantalla digital hará una cuenta regresiva desde el tiempo predeterminado de sellado hasta el 0.
5. Cuando termine, la máquina liberará la tapa y emitirá un sonido.
6. Abra la tapa y verifique que el sellado sea positivo.
7. Repita los pasos 3 y 4 mencionados anteriormente para sellar otras bolsas, pero espere al menos 20 segundos entre cada bolsa.

NOTA: Siempre use el tiempo mínimo de sellado para evitar lesiones o que se derrita el sellado.

MANTENIMIENTO

1. Siempre desenchufe la máquina antes de limpiarla.
2. No sumerja la máquina ni el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Para no rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para limpiarla.
4. Limpie el exterior de la máquina con una esponja o un paño suave y húmedo, un plato de jabón suave y agua tibia cuando sea necesario.
5. Para limpiar el interior de la unidad, utilice una toalla de papel o un paño limpio y suave para quitar cualquier alimento o líquido. Humedezca un paño suave con agua tibia jabonosa y limpie suavemente.
6. Seque suavemente la máquina, pero muy bien, con un paño limpio y suave.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Bajo las circunstancias adecuadas, el sellador al vacío le dará años de uso sin problemas. Bajo ciertas circunstancias, sin embargo, pueden surgir problemas. Consulte la información de Solución de problemas y los códigos de error que se muestran a continuación antes de ponerse en contacto con el departamento de Soporte técnico.

No funciona

- Verifique que la máquina esté enchufada en un tomacorriente eléctrico.
- Revise el cable de alimentación para ver si está dañado. Si el cable está dañado o raído, no haga funcionar la máquina y póngase en contacto con el departamento de Atención al Cliente de Vesta.

No hace un vacío total o no sella automáticamente

- Verifique que la bolsa esté bien colocada dentro de la cámara y que el extremo abierto de la bolsa esté liso y sin arrugas.
- Revise que la junta no esté suelta ni dañada.
- Revise la junta y la gomaespuma para sellar y límpielas según sea necesario. Las partículas de alimento interfieren en el proceso para hacer vacío.
- Verifique que la tapa esté bien cerrada.
- Revise la bolsa para detectar goteos, y si los hay, utilice una nueva bolsa.

La bolsa para vacío pierde vacío después de ser sellada.

- Las arrugas, el líquido o las partículas de alimentos en el sello causan este problema. Retire el sello, limpie la apertura de la bolsa y haga el vacío y selle otra vez. En caso de que haya líquido o alimentos jugosos en el sello, congele el artículo antes de envasarlo al vacío.

No sella

- Deje que la máquina descanse 20 segundos entre un sellado y otro.
- Verifique que el extremo abierto de la bolsa no tenga arrugas, partículas de alimentos ni líquidos. Limpie el extremo abierto de la bolsa antes de volver a sellar.

Códigos de error

- **E1 – Se intentó sellar con la tapa abierta**

Para evitar posibles quemaduras, el alambre para sellar no se calentará si la tapa está abierta y se presiona el botón para sellar. "E1" brillará intermitentemente en la pantalla digital. Cierre la tapa para resolver el error.

- **E2 – Sobrecalentamiento**

Si ocurre un sobrecalentamiento, "E2" brillará intermitentemente en la pantalla digital. En este caso, presione el botón "ON/OFF" para activar el modo del ahorro de energía y desconecte el dispositivo del tomacorriente. Deje que la máquina se enfríe durante 20 minutos antes de volver a conectarla al tomacorriente y hacerla funcionar.

- **E3 – Sobrecalentamiento**

Si ocurre un sobrecalentamiento, "E3" brillará intermitentemente en la pantalla digital. En este caso, presione el botón "ON/OFF" para activar el modo del ahorro de energía y desconecte el dispositivo del tomacorriente. Deje que la máquina se enfríe durante 20 minutos antes de volver a conectarla al tomacorriente y hacerla funcionar.

- **Otros**

Muy rara vez, algunas funciones pueden activar mensajes de error y llevar a resultados inconsistentes. Si esto ocurre, presione el botón "ON/OFF" para activar el modo del ahorro de energía y desconecte el dispositivo del tomacorriente. Espere 30 segundos antes de volver a conectarlo al tomacorriente y hacerlo

funcionar.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Clasificación de voltaje: 110-120 V~ / 220-240 V~

Clasificación de frecuencia: 60HZ / 50HZ

Clasificación de energía eléctrica: 700 W / 720 W

Bomba: Doble bomba

Presión: -29"Hg-982mbar

Ancho del alambre para sellar: 5 mm/0.2 pulg.

Ancho de la barra para sellar: 305 mm/12 pulg.

Tamaño: 436 x 275 x 151 mm/17.2 x 10.8 x 5.9 pulg.

Peso: 7.2 kg/15.87 lb

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO DE POSTVENTA

Devoluciones

Si no está completamente satisfecho, nuestros productos tienen una garantía de 30 días de devolución de dinero, sin preguntas. Para ser elegible para un reembolso completo, usted debe:

- haber comprado su producto en los 30 días previos directamente en Vesta Precision;
- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra;
- enviar por correo electrónico su solicitud de devolución y reembolso total.

Los reembolsos totales solo se pueden realizar dentro de los 30 días a partir de la compra hecha directamente en Vesta Precision. Los dispositivos que se hayan comprado a través de distribuidores de reventa, socios minoristas u otros sitios web no son elegibles para una devolución ni un reembolso total. Para más información, consulte las políticas de devolución de esos proveedores. No podemos dar un reembolso total por los dispositivos dañados que no estén cubiertos por nuestra garantía limitada.

Cambios

Ofrecemos productos con algunas opciones diferentes. Los cambios en puntos de venta minoristas son elegibles dentro de los 30 días de la fecha de compra original. Para ser elegible para un cambio, usted debe:

- haber comprado su producto en los 30 días previos directamente en Vesta Precision;
- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra;
- enviarnos un mensaje por correo electrónico para solicitar un cambio.

Los cambios minoristas solo se pueden realizar dentro de los 30 días a partir de la compra hecha directamente en Vesta Precision. Los productos que se hayan comprado a través de distribuidores de reventa, socios minoristas u otros sitios web no son elegibles para un cambio minorista. Para más información, consulte las políticas de cambios de esos proveedores. No podemos hacer cambios minoristas de dispositivos dañados que no estén cubiertos por nuestra garantía limitada.

Reemplazos por garantía

Nuestros productos tienen una garantía limitada de 2 años. Reemplazos por garantía son elegibles dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra original. Para ser elegible para un reemplazo por garantía, usted debe:

- haber comprado el producto en los últimos 2 años;
- tener el número de pedido original o correo electrónico que se utilizó al hacer su compra. Si lo compró a través de un distribuidor de reventa, socio comercial u otro sitio web, debe proporcionar una copia de su recibo original;
- enviarnos un mensaje por correo electrónico para solicitar el servicio de garantía.

Los reemplazos de garantía solo pueden realizarse dentro de 2 años anteriores a la fecha de compra original. No podemos hacer reemplazos por garantía de dispositivos dañados no cubiertos bajo nuestra garantía limitada .

Gastos de envío

Los gastos de envío relacionados con la devolución, el cambio o el reemplazo por garantía son pagados por Vesta mediante una guía prepagada emitida por el equipo de apoyo.

Artículos dañados y defectuosos

Si usted recibe un producto dañado o defectuoso, notifíquenos inmediatamente para que pueda obtener ayuda por teléfono, correo electrónico o soporte vía web. Tenga en cuenta que si no tenemos un reemplazo exacto de su unidad, se lo sustituiremos con una unidad similar de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía limitada?

Esta garantía limitada no cubre daños que surjan de manera directa o indirecta, durante o como resultado de:

- el uso no idóneo del producto para cualquier fin no descrito en el manual del usuario, y
- el uso no previsto con otro producto, o algún otro daño o pérdida que se haya ocasionado por tal uso o en combinación con cualquier otro producto,
- accidente, mal uso, abuso, vandalismo, subidas de tensión o causas de fuerza mayor (incluyendo relámpagos y otras condiciones climáticas)
- mantenimiento inadecuado o mal realizado
- desmontaje o modificación que no se haya autorizado
- reparaciones por un técnico de servicio no autorizado

NO SOMOS RESPONSABLES DE, Y ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE DAÑOS CONSECUENTES, INDIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES O PUNITIVOS QUE SURJAN DE, O SE RELACIONEN CON LA UNIDAD. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada no es transferible y está limitada al comprador original.



Precision Appliance Technology, Inc.

¿Preguntas o problemas?

Póngase en contacto con el servicio de Soporte a través
de:

Sitio web: www.vestaprecision.com

Correo electrónico: support@vestaprecision.com

Teléfono: +18335045101 (Estados Unidos)

+442039363041 (UE)