



Vacuum Pack Machine

Instruction manual



(EN) **Vacuum Pack Machine** 2
[Instruction manual](#)

(NL) **Vacuümverpakkings-
machine** 12
[Gebruikershandleiding](#)

(FR) **Machine à emballer
sous vide** 22
[Mode d'emploi](#)

(DE) **Vakuumverpackungs-
maschine** 32
[Bedienungsanleitung](#)

(IT) **Confezionatrice
sottovuoto** 42
[Manuale di istruzioni](#)

(ES) **Máquina de envasado
al vacío** 52
[Manual de instrucciones](#)

**Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
HT497**

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT use jet/pressure washers to clean the appliance.
- The sealing bar becomes hot during use. DO NOT touch the sealing bar during or immediately after operation.
- Do not turn Off at the plug to halt operation; always use the **Stop** button.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Only use bags recommended by the supplier/manufacturer with the appliance.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

- The appliance must only be used by trained personnel in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Leave at least 10mm clearance around the appliance for ventilation during use.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- BUFFALO recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

The appliance is designed for use for a maximum of 8 hours per day. Excessive use may result in damage to the machine and will void any warranty or damages claim.

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Chamber Vacuum Pack Machine
- Instruction manual
- Detachable power cord
- Pump oil, empty bottle for easy filling
- Wrench, screwdriver

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Location of Controls



1. Gasket: Keeps air away by forming vacuum chamber with gasket. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken.
2. Sealing strip: Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken.
3. Bag clip: Fix the bag when vacuum and sealing
4. Sealing bar: Coated heating element which heats and seals the bag
5. Lid lock: Raise/lower to lock/release the lid.
6. Control panel
7. Pressure gauge: To display vacuum pressure
8. Smart Vac: In standby mode, press "Smart Vac" button to enter smart vacuum mode. The appliance will smartly vacuum according to the size of bag and stuff.
- If desired, you can adjust the programmed "Smart Vac" time. In standby mode, press and hold the "Smart Vac" button for about 2 seconds, the indicator light will flash. Press ▲ and ▼ to adjust the vacuum time in the range of -10s~+10s. Close the lid and the machine will vacuum with the set time. To exit, just press "Stop" button to return to the normal "Smart Vac" mode.
9. Marinate: In standby mode, press "Marinate" to enter marinate mode. In this mode, set the marinate time from 9-99 minutes using arrow buttons ▲ and ▼ (Every 9 minutes is a vacuum cycle, which consists of three stages: vacuum > keep vacuum > release.)

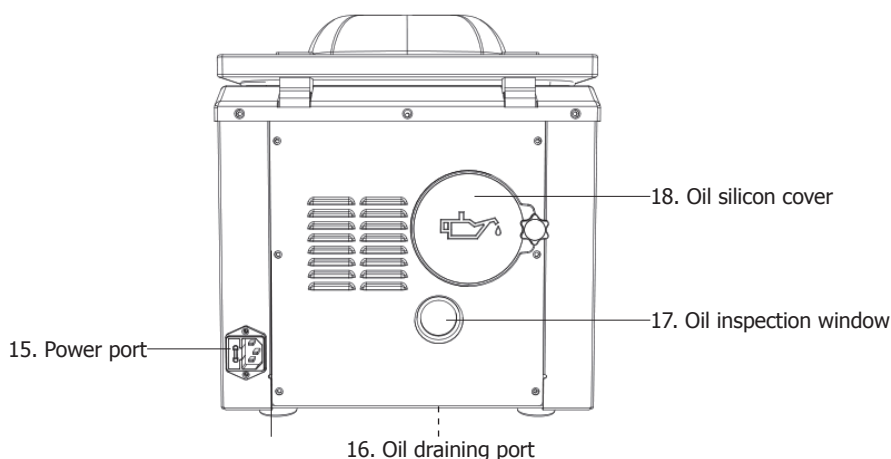
10. Seal: In standby mode, press "Seal" button (indicator flashes) and then press ▲ and ▼ to adjust the seal time from 0-9 seconds. This button works for both smart vacuum mode and customized vacuum mode. Press "Seal" during vacuuming to seal directly.
11. Stop: During operation, press "Stop" button to stop operation and return to standby.
12. Customized Vac: In standby mode, press "Customized Vac" button to enter customized vacuum mode. In this mode, you can adjust the vacuum time from 5-80 seconds by pressing ▲ and ▼.
13. ▲ / ▼: To increase/decrease the vacuum time or sealing time
14. Display:

In standby mode:

- When powered on, it shows "On".
- When in protected mode, it shows "CLO".
- When in smart vacuum mode, it shows "Au".
- When pressing "Seal", it shows the seal time.

During operation:

- In smart vacuum mode, it shows the vacuum time and remaining seal time.
- In customized vacuum mode, it shows the remaining vacuum time and seal time.
- In marinate mode, it shows the vacuum time and remaining marinate time.



Before first time use

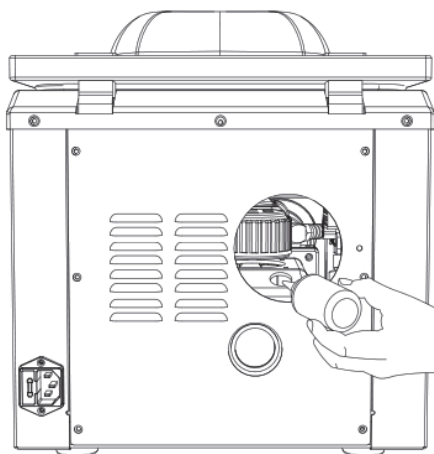
Attention:

When using the appliance for the first time, it is necessary to add the oil as supplied. Periodically check and maintain suitable oil levels and oil quality within the appliance. Failure to keep oil levels maintained will result in damage to the machine and will void any warranty or damages claim.

- Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.
- Wipe the chamber interior with a dry soft cloth.

Adding the pump oil

- Open the oil silicone cover on the rear.
- Remove the screw cap of the oil filling port.
- Adding oil until the oil level is between $1/2 \sim 3/4$ of the full capacity, which can be seen from the oil inspection window.
- Tighten the screw cap and reinstall the silicone cover.



Oil maintenance

The below is a guide on how to regularly check and maintain oil levels and quality. This is to prolong the lifetime of the machine and ensure optimum performance.

To add oil when:

- Using for the first time.
- Using the unit for 25 hours or 3000 times from the first time.
- Oil level below the $1/2$ capacity.

To change oil when:

- Performance declines, for example insufficient vacuum;
- Oil becomes cloudy.
- Using the unit for 60 hours or 6000 times; In this case, the display will show a flashing "P".
- When using the "Smart Vac" function, the display normally shows "AU". If showing "PAU" with a flashing "P", it indicates that the pump has surpassed 6000 times of use and requires a pump oil change. After oil changed, you can perform a "Factory Reset" to clear oil-filling reminder.

Factory Reset

Power the machine off then power it on. When the display shows "On", press and hold buttons "Stop" and "Marinate" for about 3 seconds. The display will show "rS" and beep to restore factory settings.

Operation

- Connect the power cord to the power port then plug in the appliance. The appliance will enter Standby mode. Close the lid and the appliance will start to work for the selected mode.
- When the lid is open, the display shows "ON".
- When the lid is closed, the display shows "CLO" indicating the appliance is in protection mode. In this mode, no matter which button is pressed, the appliance will not work. Open the lid to resume normal operation.
- For an extended period of use, we recommend a minimum interval of 20 seconds between operation cycles.

Checking the pump operation counts

- Before checking, ensure the lid is open and no items are placed inside the vacuum chamber. The digital display will show "On".
- Press and hold the "Customized Vac" and "STOP" buttons for 2 seconds. The display will flash and show the pump operation count, alternating between "PX" and "XXX", where "X" represents the numeric value. For example, if the pump has operated 1100 times, the display will alternate between "P1" and "100". "P" stands for "PUMP". "P1" means the pump has operated 1000 times, and "100" means an extra 100 times.
- Press the "Stop" button to exit this mode.

Vacuum and seal

1. Choose a suitable-sized vacuum bag and place the item inside, leaving a minimum of 2 inches (5 cm) between the item and the open end of the bag.
2. Press "Seal" button and  /  to adjust the seal time. (The time will be saved for the next operation.)
3. Press "Smart Vac" button or "Customized Vac" button to select the vacuum mode. When in "Customized Vac" mode, you can adjust the time with  /  buttons.
4. Place the filled bag into the vacuum chamber with the open end over the seal bar. Ensure to clip the lower/bottom side of the bag into the clip. The open end of the bag should be clean, free of liquid and debris.

Note: Tuck only the bottom side of the bag so that the clip can support the upper side of the bag.

5. Close the lid and the machine will start automatically. During operation, you can press "Seal" button to switch to sealing immediately.
6. Upon sealing completion, the appliance will "beep" 3 times to remind the operation is done.
7. Open the lid and take out the bag. Check the vacuum and seal.

Note: A good seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.

Seal only

The appliance does not have a program for sealing bags only, but when required, it can be achieved in the following way:

1. Press "Seal" button, and adjust seal time with ▲ / ▼ buttons. (The time will be saved for the next operation.)
2. Press "Smart Vac" or "Customized Vac".
3. Place the bag in the chamber and put one end over the Sealing bar. Keep the bag end clean and free of liquid and debris.
4. Close the lid and press it slightly, and the appliance will start to work.
5. When you hear a beep, press "Seal" to seal the bag.

Using the "Marinate" function

1. Press "Marinate" to enter marinate mode, then adjust marinate time with ▲ / ▼ buttons.
2. Place the food and marinade in a vacuum bag or an uncovered container into the vacuum chamber.
3. Close the lid and press it slightly, and the machine will start to work.
4. When the marinate time counts down to 0, the machine will beep 3 times to remind the operation is done.
5. Open the lid to remove the marinated items.

Note: To ensure there is no air leaking from the lid, always hold down the lid tight on top of the chamber a few seconds when starting the machine.

Tips on vacuuming/sealing

- Always expel extra air out of bags before closing the lid and starting the vacuum pump.
- Always place the open end of the bag flat and straight on the sealing bar. Do not overlap or wrinkle.
- Large and empty bag needs longer vacuum pumping time.
- Increase the vacuum pumping time for a tighter package.
- Fresh Fruit and vegetables are still alive and can breath, thus are not recommended to pack under vacuum. Vacuum pressure will squeeze and harm them.
- NOT ALL foods are suitable for vacuum sealing. Avoid vacuum-sealing garlic or fungi like mushrooms, as these foods can undergo dangerous chemical reactions when air is removed, posing health risks if consumed.
- For best marinating effects, repeat the vacuum pumping 2 or 3 times.
- Always check the melt sealing line to ensure it is clear, flat and evenly melted. Add one or two more seconds if needed.
- Add one or two more seconds in winter time and cold days for better sealing result.
- Keep the open end of the bag clean and dry. Add two more seconds if the open end of the bag is wet.
- The appliance reaches a very high vacuum pressure during automatic "Smart Vac" process. To avoid delicate contents are crushed by the high pressure, keep an eye on the vacuum gauge and if needed press the "Seal" key to interrupt the process before the set time expires. In such case, the appliance turns off pumping and switches to sealing directly.
- Before vacuum-sealing vegetables, blanching is necessary to halt enzymatic activity. Blanch vegetables by briefly boiling them in water or microwaving them until cooked. Next, cool the vegetables in cold water and pat dry with kitchen paper towels before vacuum sealing. Cruciferous vegetables (such as broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, and radishes) naturally release gases during storage, so after vacuum packaged they must be stored in the refrigerator.

Attention: To avoid illness, do not reuse bags having stored raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Tips on setting working time

Choose suitable working time according to the food type, bag type, ambient temperature, etc. All cooking times below are approximate and provided for reference only.

Applications	Food/bag type	Vacuum time (S)
General applications	Regular bag size, and all types of food and meat	60
Light packaging of soft and crushable food	Bread, potato chips, Fruits, etc., in loose package	20-40
Regular size of bags	All types of bags sized smaller than 22 x 30cm	40- 60
Large size of bags in bulky pack	Bulky, large bags sized 30 x 33cm, fully filled	60-80
Tight packaging, liquid packaging	Soups, sauces...	60-80

Applications	Bag type / ambient condition	Sealing time (S)
Normal type Nylon vacuum packaging bag	Nylon type bags, working in room temperature with bags dry	6
Soft bags (not vacuum type bags)	PE bags or OPP bags	3-4
Very thin vacuum bags, or wet soft bags	Wet PE bags, or thin Nylon bags	4-6
Vacuum bags but in cold weather or outdoor use condition	In windy, outdoor condition, or in a room with a temperature below 12°C	6-7
Moist/wet bags, or in cold weather condition	Wet bags or bags with moisture inside	7-8
Aluminium foil bags, or paper bags	Aluminium foil bags, or paper bags	8-9

Tips on storage



Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Please store the vacuumed items properly. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

It is important to know that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance, or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

The storage table below is provided for reference only.

Storage	Food type	Typical Storage	Vacuum Packaging
Frozen	Meat	6 months	15-20 months
	Fish, Seafood	6 months	10-12 months
	Dried fruit, Coffee beans	6-9 months	18-24 months
Refrigerated	Meat	2-3 days	12-13 days
	Fish, Seafood	2-3 days	6-8 days
	Cooked meat	2-3 days	10-14 days
	Eggs	2-3 days	30-50 days
	Vegetables	2-3 days	7-10 days
Dry	Bread	1-2 days	6-8 days
	Cookies	4-6 months	12 months
	Noodles	5-6 months	12 months
	Rice	5-6 months	12 months
	Flour	4-5 months	12 months
	Crackers	3-4 months	12 months
	Coffee	2-3 months	12 months
	Tea	5-6 months	12 months
	Powdered Milk	1-2 months	12 months

Cleaning, Care & Maintenance

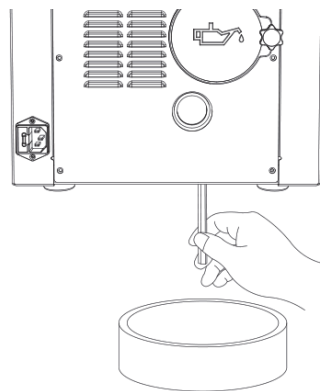
- **WARNING: Unplug the appliance and allow to cool before cleaning and maintenance.**
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance. Do not allow any water to spill into the appliance when cleaning.
- Dry thoroughly after cleaning.
- Store the unit in a dry and well-ventilated place, out of the reach of children.

Draining the oil pump

1. Place a container under the oil draining port.
2. Use the wrench (included) to twist off the screw cap counter-clockwise, until the oil starts to flow out.
3. Once completely drained, tighten the screw cap.

Note:

- Ensure a good ventilation to avoid long-term effects of inhaling gas (that might contain residual oil).
- Dispose of drained oil according to environmental regulations.
- Restore machine to the upright position after draining.



Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The appliance is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Appliance does not remove all the air from the bag	Bag not correctly positioned	Open lid and reposition bag
	Open end of bag is dirty	Clean bag
	Bag may be punctured	Replace bag
	Incorrect bags used	Consult a qualified technician
Bags are not sealing correctly	Moisture in bag under the sealing bar	Ensure inside of the bag is dry and free from moisture where it is to be sealed
	Incorrect bags used	Call Vacuum Pack machine supplier
	End of bag not placed above sealing bar	Move end of bag over sealing bar
	Sealing Bar requires replacement	Call BUFFALO agent or qualified technician
Bag is melted	Sealing time too long	Reset the sealing time
Error code 'E01'	Poor lid contact thus air leakage occurs	1. Press "Stop" to clear the code. Close the lid tightly and try again 2. Clean lid gasket/chamber and remove food debris if any 3. Press lid before operation
Error code 'E02'	Unit has run for 5-10 seconds but cannot reach the vacuum pressure	1. Press "Stop" to clear the code 2. Check if the gasket is in right position 3. Close the lid tightly and try again
	Lid gasket distorted or broken	Replace lid gasket
	Air leakage from internal system	Consult a qualified technician
NOTE: Sealing bar / Lid gasket / sealing strip replacement is not covered under warranty		

Technical Specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Capacity	Seal width	Dimensions h x w x d mm	Weight (kg)
HT497	220-240V~ 50Hz	800W	9L	300mm	366 x 359 x 425	22.1

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragcodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bekabelingsvoorschriften
 - Bouwvoorschriften
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- GEEN straal-/hogedrukreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- De sealbalk wordt warm tijdens het gebruik. Raak de sealbalk NIET aan tijdens of onmiddellijk na gebruik.
- Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit te trekken. Gebruik altijd de **Stop**-knop.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doeleinde.
- Gebruik alleen zakken die aanbevolen zijn door de leverancier/fabrikant met het apparaat.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, moet deze door een BUFFALO-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt door opgeleid personeel in overeenstemming met deze instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis.
- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
- Zorg tijdens gebruik voor ten minste 10mm vrije ruimte rondom het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Gebruik nooit accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant. Ze kunnen een veiligheidsrisico betekenen voor de gebruiker en het apparaat schade berokkenen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw BUFFALO-product.

Het apparaat is ontworpen voor maximaal 8 uur gebruik per dag. Overmatig gebruik kan resulteren in schade aan de machine en zal elke garantie of schadeclaim ongeldig maken.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO vacuümverpakkingsmachine met kamer
- Gebruikershandleiding
- Afneembaar netsnoer
- Pompolie, lege fles voor gemakkelijk vullen
- Moersleutel, schroevendraaier

BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Locatie van bedieningselementen



1. Pakking: Houdt lucht weg door een vacuümkamer met pakking te vormen. Reinigen en drogen of vervangen indien vuil, vervormd of gebroken.
2. Sluitstrip: Plaats de zak die moet worden afgedicht via deze strip. Reinigen en drogen of vervangen indien vuil, vervormd of gebroken.
3. Zakclip: Maak de zak vast bij het vacuüm trekken en sealen
4. Sealingbalk: Verwarmingselement met coating die de zak verwarmt en verzegelt
5. Dekselvergrendeling: Omhoog/omlaag brengen om deksel te vergrendelen/vrij te geven.
6. Bedieningspaneel
7. Drukmeter: Voor het weergeven van de vacuümdruk
8. Smart Vac (Slimme Vac): Druk in de stand-bymodus op de knop "Smart Vac" (Slimme Vac) om naar de slimme vacuümmodus te gaan. Het apparaat zal slim vacuüm trekken volgens de grootte van de zak en de inhoud.
- Indien gewenst kunt u de geprogrammeerde "Smart Vac" (Slimme Vac)-tijd aanpassen. Houd de knop "Smart Vac" (Slimme Vac) in de stand-bymodus ongeveer 2 seconden ingedrukt. Het indicatorlampje zal knipperen. Druk op ▲ en ▼ om de vacuümtijd aan te passen binnen het bereik van -10s~+10s. Sluit het deksel en de machine zal vacuüm trekken volgens de ingestelde tijd. Om af te sluiten, drukt u gewoon op de knop "Stop" om terug te keren naar de normale "Smart Vac" (Slimme Vac)-modus.
9. Marinate (Marineren): Druk in de stand-bymodus op "Marinate" (Marineren) om naar de marineermodus te gaan. Stel in deze modus de marineertijd in van 9-99 minuten met de pijlknoppen ▲ en ▼ (elke 9 minuten is een vacuümcyclus die bestaat uit drie fasen: vacuüm > vacuüm houden > vrijgeven.)

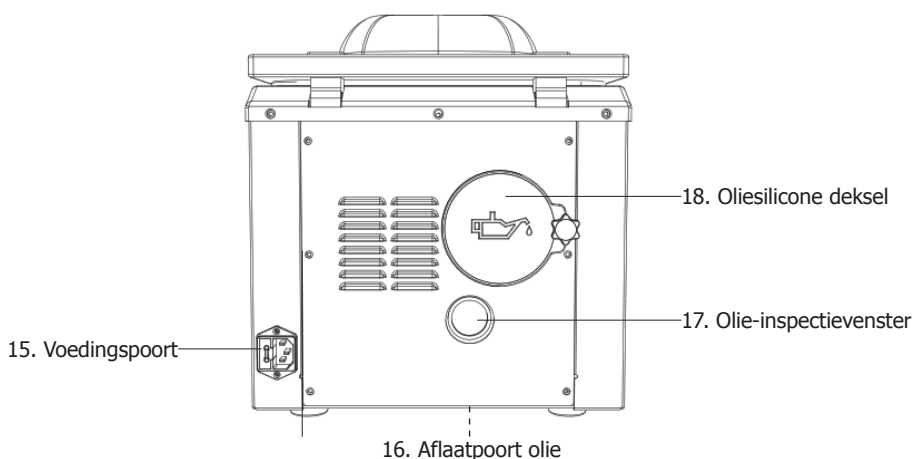
10. Seal (Sealen): Druk in de stand-bymodus op de knop "Seal" (Sealen) (indicator knippert) en druk vervolgens op ▲ en ▼ om de sealtijd aan te passen van 0-9 seconden. Deze knop werkt voor zowel voor de slimme vacuümmodus als de aangepaste vacuümmodus. Druk op "Seal" (Sealen) tijdens het vacuüm trekken om onmiddellijk te sealen.
11. Stop: Druk tijdens het gebruik op de knop "Stop" om het gebruik te stoppen en terug te keren naar de stand-bymodus.
12. Customized Vac (Aangepaste Vac): Druk in de stand-bymodus op de knop "Customized Vac" (Aangepaste Vac) om naar de aangepaste vacuümmodus te gaan. In deze modus kunt u de vacuümtijd aanpassen van 5-80 seconden door op ▲ en ▼ te drukken.
13. ▲ / ▼: De vacuümtijd of sealtijd vermeerderen/verminderen
14. Display:

In standby-modus:

- Indien ingeschakeld, wordt "On" (Aan) weergegeven.
- In de beschermde modus wordt "CLO" weergegeven.
- In de slimme vacuümmodus wordt "Au" weergegeven.
- Wanneer u op "Seal" (Sealen) drukt, wordt de sealtijd weergegeven.

Tijdens het gebruik:

- In de slimme vacuümmodus wordt de vacuümtijd en de resterende sealtijd weergegeven.
- In de aangepaste vacuümmodus wordt de resterende vacuümtijd en sealtijd weergegeven.
- In de marineermodus wordt de vacuümtijd en de resterende tijd voor het marineren weergegeven.



Vóór het eerste gebruik

Opgelet:

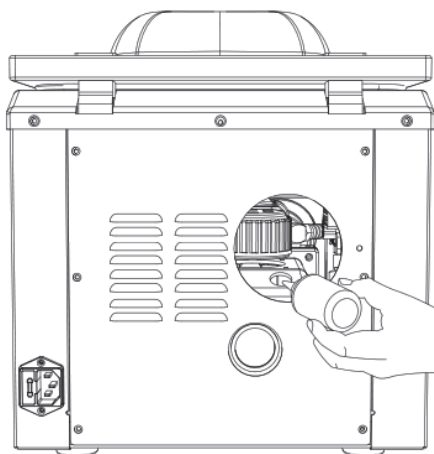
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u de olie toevoegen zoals geleverd.

Controleer periodiek en behoud geschikte oliepeilen en oliekwaliteit binnen de toepassing. Als de olieniveaus niet worden behouden, zal dit resulteren in schade aan de machine en worden alle garanties of schadeclaims ongeldig.

- Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg ervoor dat alle plastic bescherm laagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
- Veeg de binnenkant van de kamer af met een droge zachte doek.

Pompolie toevoegen

- Open het deksel van de oliesilicone op de achterkant.
- Verwijder de schroefdop van de port voor het vullen van de olie.
- Vul olie bij tot het oliepeil tussen 1/2~3/4 van de volle capaciteit is wat zichtbaar is via het inspectievenster van de olie.
- Haal de schroefdop aan en installeer het silicone deksel opnieuw.



Olie-onderhoud

Het onderstaande is een handleiding over de manier waarop u de oliepeilen en kwaliteit regelmatig kunt controleren en onderhouden. Hiermee kunt u de levensduur van de machine verlengen en optimale prestaties garanderen.

Om olie toe te voegen:

- Bij het eerste gebruik.
- Als u de eenheid vanaf de eerste keer 25 uur of 3000 keer gebruikt.
- Oliepeil is lager dan de 1/2 capaciteit.

Olie vervangen wanneer:

- Prestaties afnemen, bijvoorbeeld onvoldoende vacuüm;
- Olie wordt troebel.
- Als u de eenheid 60 uur of 6000 keer gebruikt; in dit geval zal het display een knipperende "P" tonen.
- Wanneer u de functie "Smart Vac" (Slimme Vac) gebruikt, toont het display normaal "AU". Als "PAU" verschijnt met een knipperende "P", geeft dit aan dat de pomp meer dan 6000 keer is gebruikt en dat de pompolie moet worden ververs. Nadat de olie is ververs, kunt u een "Factory Reset" (Terugzetten in fabrieksinstellingen) uitvoeren om de herinnering aan het bijvullen van olie te wissen.

Terugzetten in fabrieksinstellingen

Schakel de machine uit en opnieuw in. Wanneer het display "On" (Aan) toont, houdt u de knoppen "Stop" en "Marinate" (Marineren) ongeveer 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt "rS" en de pieptoon weerklinkt om de fabrieksinstellingen te herstellen.

Bediening

- Sluit de voedingskabel aan op de voedingspoort en sluit dan het apparaat aan. Het apparaat gaat naar de Stand-bymodus. Sluit het deksel en het apparaat zal beginnen werken voor de geselecteerde modus.
- Wanneer het deksel open is, verschijnt "ON" (Aan) op het display.
- Wanneer het deksel gesloten is, toont het display "CLO" wat aangeeft dat het apparaat in de beschermingsmodus is. In deze modus zal het apparaat niet werken, ongeacht de knop waarop wordt gedrukt. Open het deksel om de normale werking te hervatten.
- Als het apparaat langere tijd wordt gebruikt, raden wij u een minimuminterval van 20 seconden tussen de gebruikscycli aan.

Het aantal keer dat de pomp wordt gebruikt, controleren

- Voordat u dit controleert, moet u kijken of het deksel open is en of er geen items binnenin de vacuümkamer zijn geplaatst. Het digitale display zal "On" (Aan) tonen.
- Houd de knoppen "Customized Vac" (Aangepaste Vac) en "STOP" 2 seconden ingedrukt. Het display zal knipperen en het aantal keer dat de pomp werd gebruikt, weergeven. Hier wordt afgewisseld tussen "PX" en "XXX", waar "X" de numerieke waarde voorstelt. Als de pomp bijvoorbeeld 1100 keer werd gebruikt, zal het display wisselen tussen "P1" en "100". "P" staat voor "PUMP" (Pomp). "P1" betekent dat de pomp 1.000 keer is gebruikt en "100" betekent 100 keer extra.
- Druk op de knop "Stop" om deze modus af te sluiten.

Vacuüm trekken en sealen

1. Kies een vacuümzak van een geschikte grootte en plaats het item in de zak. Laat hierbij minstens 5 cm tussen het item en het open einde van de zak.
2. Druk op de knop "Seal" (Sealen) en  /  om de sealtijd aan te passen. (De tijd wordt opgeslagen voor de volgende bewerking.)
3. Druk op de knop "Smart Vac" (Slimme Vac) of "Customized Vac" (Aangepaste Vac) om de vacuümmodus te selecteren. Wanneer u in de modus "Customized Vac" (Aangepaste Vac) bent, kunt u de tijd aanpassen met de knoppen  / .
4. Plaats de gevulde zak in de vacuümkamer met het open uiteinde over de sealbalk. Zorg dat u de onderste zijde van de zak in de clip klemt. Het open einde van de zak moet schoon zijn, vrij van vloeistof en afval.

Opmerking: Stop alleen de onderzijde van de zak naar binnen, zodat de klem de bovenste zijde van de zak kan ondersteunen.

5. Sluit het deksel en de machine zal automatisch starten. Tijdens het gebruik kunt u op de knop "Seal" (Sealen) drukken om onmiddellijk te schakelen naar de sealing.
6. Bij het voltooiën van het sealen, zal het apparaat 3 keer piepen om u eraan te herinneren dat de bewerking klaar is.
7. Open het deksel en verwijder de zak. Controleer het vacuüm trekken en sealen.

Opmerking: Een goede seal zal er helder uitzien bij de inspectie. Als de seal vlekkelig, onvolledig, gekreukt, wit of melkachtig is, verwijdt u het gedeelte met de seal en voert u het proces voor vacuüm trekken en sealen opnieuw uit.

Alleen sealen

Het apparaat heeft geen programma voor sealingzakken alleen, maar wanneer dat nodig is, kan dit op de volgende manier worden bereikt:

1. Druk op de knop "Seal" (Sealen) en pas de sealtijd aan met de knoppen ▲ / ▼. (De tijd wordt opgeslagen voor de volgende bewerking.)
2. Druk op "Smart Vac" (Slimme Vac) of "Customized Vac" (Aangepaste Vac).
3. Plaats de zak in de kamer en plaats één uiteinde over de sealingbalk. Houd het uiteinde van de zak schoon en vrij van vloeistof en afval.
4. Sluit het deksel en druk het iets aan. Het apparaat zal beginnen werken.
5. Wanneer u een pieptoon hoort, drukt u op "Seal" (Sealen) om de zak te sealen.

De functie "Marinate" (Marineren) gebruiken

1. Druk op "Marinate" (Marineren) om naar de marineermodus te gaan en pas dan de marineertijd aan met de knoppen ▲ / ▼.
2. Plaats het voedsel en de marinade in een vacuümzak of een onafgedekte container in de vacuümkamer.
3. Sluit het deksel en druk het iets aan. De machine zal beginnen werken.
4. Wanneer de marineertijd aftelt naar 0, zal de machine 3 keer piepen om eraan te herinneren dat de bewerking klaar is.
5. Open het deksel om de gemarineerde items te verwijderen.

Opmerking: Om zeker te zijn dat er geen lucht lekt via het deksel, moet u het deksel altijd enkele seconden stevig bovenop de kamer houden wanneer u de machine start.

Tips voor vacuüm trekken/verzegelen

- Zuig altijd extra lucht uit de zakken voordat u het deksel sluit en de vacuümpomp start.
- Leg het open uiteinde van de zak altijd effen en recht op de sealingbalk. Niet overlappen of kreuken.
- Grote en lege zakken hebben meer vacuümpomptijd nodig.
- Verleng de tijd voor het vacuüm pompen voor een meer luchtdichte verpakking.
- Vers fruit en groenten leven nog en kunnen ademen. Het is daarom niet aan te raden om ze vacuüm te verpakken. Vacuümdruk zal ze samenpersen en beschadigen.
- NIET ALLE voedingsmiddelen zijn geschikt voor vacuüm trekken. Vermijd het vacuüm trekken van look of schimmels, zoals paddenstoelen, omdat deze voedingsmiddelen gevaarlijke chemische reacties ondergaan wanneer de lucht wordt verwijderd, wat risico's voor de gezondheid kan veroorzaken.
- Voor de beste marinade-effecten, herhaalt u het vacuüm pompen 2 of 3 keer.
- Controleer altijd de smeltsealinglijn om te controleren of deze zuiver, vlak en gelijkmatig is gesmolten. Voeg indien nodig één of twee extra seconden toe.
- Voeg één of twee extra seconden toe in de winter en op koude dagen voor een beter verzegelingsresultaat.
- Houd het open uiteinde van de zak schoon en droog. Voeg twee extra seconden toe als het open uiteinde van de zak nat is.
- Het apparaat bereikt een zeer hoge vacuümdruk tijdens het automatische "Smart Vac" (Slimme Vac)-proces. Om te verhinderen dat delicate inhoud geplet wordt door de hoge druk, moet u de vacuümmeter in het oog houden en, indien nodig, op de toets "Seal" (Sealen) drukken om het proces te onderbreken voordat de ingestelde tijd verloopt. In dat geval stopt het apparaat met pompen en wordt direct naar sealing geschakeld.
- Voordat u de groenten vacuüm verzegelt, is blancheren nodig om de enzymatische activiteit te stoppen. Blancheer groenten door ze kort te koken in water of door ze in de magnetron te laten koken. Koel dan de groenten af in koud water en klop er zacht op met keukenpapier om ze te drogen voordat u ze vacuüm gaat trekken. Kruisbloemige groenten (zoals broccoli, spruiten, kool, bloemkool, boerenkool en radijzen) geven op natuurlijke wijze gassen af tijdens de opslag, dus nadat ze vacuüm zijn verpakt, moet ze worden opgeslagen in de koelkast.

Opgelet: Om ziekten te voorkomen mag u geen zakken hergebruiken waarin rauw vlees, rauwe vis of vethoudende voedingsmiddelen waren opgeslagen. Hergebruik geen zakken die in de magnetron werden gebruikt of die werden gekookt.

Tips over het instellen van de werktijd

Kies een geschikte werktijd in overeenstemming met het voedseltype, zaktype, omgevingstemperatuur enz. Alle onderstaande kooktijden zijn bij benadering en worden alleen gegeven als referentie.

Toepassingen	Voeding/zaktype	Vacuümtijd (s)
Algemene toepassingen	Normale zakgrootte en alle types voedsel en vlees	60
Lichte verpakking van zacht en pletbare voeding	Brood, chips, fruit enz. in losse verpakking	20-40
Normale grootte van zakken	Alle types zakken die kleiner zijn dan 22 x 30 cm	40-60
Grote zakken in volumineuze verpakking	Volumineuze, grote zakken van 30 x 33 cm, volledig gevuld	60-80
Dichte verpakking, vloeistofverpakking	Soepen, sauzen...	60-80

Toepassingen	Zaktype / omgevingsomstandigheden	Sealingtijd (s)
Normaal type nylon vacuümverpakkingzak	Nylon type zakken, werken bij kamertemperatuur met zakken droog	6
Zachte zakken (niet vacuümtype zakken)	PE-zakken of OPP-zakken	3-4
Zeer dunne vacuüm zakken of natte zachte zakken	Natte PE-zakken of dunne nylon zakken	4-6
Vacuüm zakken maar bij koud weer of gebruik buitenshuis	In winderige omstandigheden buitenshuis, of in een ruimte met een temperatuur van minder dan 12°C	6-7
Vochtige/natte zakken, of bij koude weersomstandigheden	Natte zakken of zakken met vocht binnenin	7-8
Aluminiumfolie zakken of papieren zakken	Aluminiumfolie zakken of papieren zakken	8-9

Tips voor de opslag



Vacuüm verpakking is geen vervanging voor koelen of invriezen. Berg de vacuüm getrokken items correct op. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.

Het is belangrijk om weten dat vacuümverpakking het bederf van voedingsmiddelen niet kan omkeren. Het kan alleen veranderingen in de kwaliteit vertragen. Het is moeilijk om te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun smaak, uiterlijk of textuur van topkwaliteit zullen behouden omdat dit afhangt van de ouderdom en toestand van het voedsel op de dag dat het vacuüm werd verpakt.

De onderstaande opslagtabel is uitsluitend bedoeld als referentie.

Opslag	Voedseltype	Standaard opslag	Vacuüm verpakking
Bevroren	Vlees	6 maanden	15-20 maanden
	Vis, zeevruchten	6 maanden	10-12 maanden
	Gedroogd fruit, koffiebonen	6-9 maanden	18-24 maanden
In de koelkast	Vlees	2-3 dagen	12-13 dagen
	Vis, zeevruchten	2-3 dagen	6-8 dagen
	Gekookt vlees	2-3 dagen	10-14 dagen
	Eieren	2-3 dagen	30-50 dagen
	Groenten	2-3 dagen	7-10 dagen
Ontvochtigen	Brood	1-2 dagen	6-8 dagen
	Koekjes	4-6 maanden	12 maanden
	Noedels	5-6 maanden	12 maanden
	Rijst	5-6 maanden	12 maanden
	Meel	4-5 maanden	12 maanden
	Crackers	3-4 maanden	12 maanden
	Koffie	2-3 maanden	12 maanden
	Thee	5-6 maanden	12 maanden
	Poedermelk	1-2 maanden	12 maanden

Reiniging, zorg & onderhoud

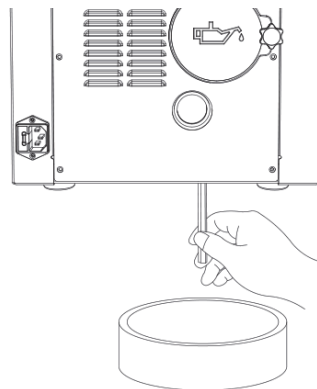
- **WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u de reiniging en het onderhoud uitvoert.**
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen. Zorg dat er geen water in het apparaat wordt gemorst tijdens de reiniging.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.
- Bewaar de eenheid in een droge en goed geventileerde plaat, buiten het bereik van kinderen.

De oliepompe aftappen

1. Plaats een container onder de olieaflaatpoort.
2. Gebruik de moersleutel (inbegrepen) om de schroefdoop linksom te draaien tot de olie begint uit te stromen.
3. Zodra de olie volledig is afgelaten, haalt u de schroefdoop aan.

Opmerking:

- Zorg voor een goede ventilatie om langetermijneffecten van het inhaleren van gas (dat restolie kan bevatten) te voorkomen.
- Verwijder afgelaten olie in overeenstemming met de milieuvoorschriften.
- Zet de machine terug in rechtopstaande positie na het afvoeren.



Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Het apparaat verwijdert niet alle lucht uit de zak	Zak is niet correct geplaatst	Open deksel en verplaats zak
	Open uiteinde van de zak is vuil	Schone zak
	Zak kan doorprikt zijn	Vervang zak
	Onjuiste zakken gebruikt	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Zakken zijn niet correct afgedicht	Vocht in zak onder de sealingbalk	Controleer of de binnenkant van de zak droog is en vrij is van vocht waar het moet worden afgedicht
	Onjuiste zakken gebruikt	Leverancier vacuümverpakkingsmachine bellen
	Einde van zak is niet boven de sealingbalk geplaatst	Plaats het uiteinde van de zak over de sealingbalk
	Sealingbalk moet worden vervangen	Neem contact op met een BUFFALO-vertegenwoordiger of bevoegde technicus
Zak is gesmolten	Sealingtijd is te lang	De sealingtijd resetten
Foutcode 'E01'	Slecht contact deksel waardoor luchtlekkage optreedt	1. Druk op "Stop" om de code te wissen. Sluit het deksel stevig en probeer het opnieuw 2. Reinig de dekselpakking/kamer en verwijder eventueel voedingsafval 3. Druk op het deksel vóór gebruik
Foutcode 'E02'	Eenheid heeft 5-10 seconden gedraaid, maar kan de vacuümdruk niet bereiken	1. Druk op "Stop" om de code te wissen 2. Controleer of de pakking op de juiste positie staat 3. Sluit het deksel stevig en probeer het opnieuw
	Deksel pakking is vervormd of gebroken	Vervang dekselpakking
	Luchtlekkage van intern systeem	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
OPMERKING: Vervanging sealingbalk / Dekselpakking / sluitstrip wordt niet gedekt onder de garantie		

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Capaciteit	Sealbreedte	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
HT497	220-240 V~ 50 Hz	800 W	9 l	300 mm	366 x 359 x 425	22,1

Elektrische bedrading

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.



De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van BUFFALO-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Producten van BUFFALO zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez PAS de nettoyeur à jet ou à pression pour nettoyer l'appareil.
- La barre de scellement devient chaude pendant l'utilisation. NE touchez PAS la barre de scellement pendant ou immédiatement après l'utilisation de l'appareil.
- N'éteignez pas la prise pour arrêter l'appareil lorsqu'il fonctionne ; utilisez toujours le bouton **Stop**.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Utilisez uniquement les sacs recommandés par le fournisseur/fabricant de l'appareil.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié, conformément à ces instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Laissez un espace d'au moins 10 mm autour de l'appareil pour permettre la ventilation pendant l'utilisation.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.
- BUFFALO recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO.

La durée d'utilisation de l'appareil est limitée à 8 heures par jour. Une utilisation excessive peut endommager l'appareil et annuler toute garantie ou demande de dommages et intérêts.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Machine à emballer sous vide à chambre BUFFALO
- Mode d'emploi
- Cordon d'alimentation amovible
- Huile de pompe, bouteille vide pour faciliter le remplissage
- Clé à molette, tournevis

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Emplacement des commandes



1. Joint d'étanchéité : Empêche l'air de pénétrer en formant une chambre à vide avec le joint. Nettoyez-la et séchez-la ou remplacez-la si elle est sale, déformée ou cassée.
2. Bande d'étanchéité : Placez le sac à sceller sur cette bande. Nettoyez-la et séchez-la ou remplacez-la si elle est sale, déformée ou cassée.
3. Clip pour sac : Permet de fixer le sac lors de la mise sous vide et du scellage
4. Barre de scellement : Élément chauffant enrobé qui chauffe et scelle le sac
5. Verrouillage du couvercle : Permet de soulever ou d'abaisser le couvercle pour le verrouiller ou le déverrouiller.
6. Panneau de contrôle
7. Manomètre : Pour afficher la pression sous vide
8. Smart Vac (Vide intelligent) : En mode veille, appuyez sur le bouton « Smart Vac » (Vide intelligent) pour passer en mode vide intelligent. L'appareil effectuera une mise sous vide intelligente en fonction de la taille du sac et de la matière. - Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la durée programmée de « Smart Vac » (Vide intelligent). En mode veille, appuyez sur le bouton « Smart Vac » (Vide intelligent) et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 secondes, le témoin lumineux clignote. Appuyez sur ▲ et sur ▼ pour régler le temps de vide entre -10 s et +10 s. Fermez le couvercle et l'appareil effectuera la mise sous vide selon la durée réglée. Pour quitter l'appareil, il suffit d'appuyer sur le bouton « Stop » pour revenir au mode « Smart Vac » (Vide intelligent) normal.
9. Marinade (Mariner) : En mode veille, appuyez sur « Marinade » (Mariner) pour passer en mode marinade. Ce mode permet de régler le temps de marinade de 9 à 99 minutes à l'aide des touches fléchées ▲ et ▼ (toutes les 9 minutes, un cycle de mise sous vide est effectué en trois étapes : mise sous vide > maintien du vide > libération).

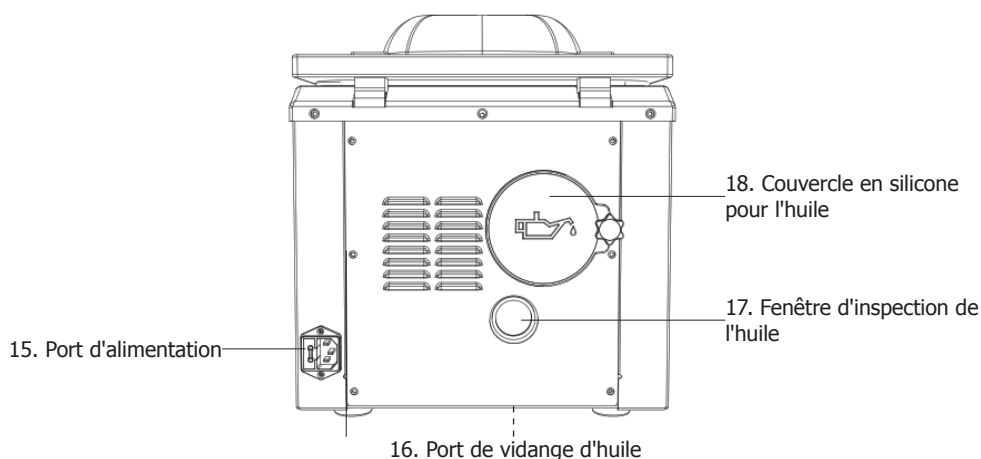
10. Seal (Sceller) : En mode veille, appuyez sur le bouton « Seal » (Sceller) (l'indicateur clignote), puis appuyez sur ▲ et sur ▼ pour régler le temps de scellage de 0 à 9 secondes. Ce bouton fonctionne aussi bien en mode de mise sous vide intelligente qu'en mode de mise sous vide personnalisée. Appuyez sur le bouton « Seal » (Sceller) pendant la mise sous vide pour sceller directement.
11. Stop : Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur le bouton « Stop » pour l'arrêter et revenir en mode veille.
12. Customized Vac (Vide personnalisé) : En mode veille, appuyez sur le bouton « Customized Vac » (Vide personnalisé) pour passer en mode de vide personnalisé. Ce mode permet de régler le temps de vide entre 5 et 80 secondes en appuyant sur ▲ et sur ▼.
13. ▲ / ▼ : Pour augmenter/diminuer le temps de vide ou le temps de scellement
14. Affichage :

En mode veille :

- Lorsque l'appareil est sous tension, il affiche « On » (Marche).
- Lorsqu'il est en mode protégé, il affiche « CLO ».
- Lorsqu'il est en mode vide intelligent, il affiche « Au ».
- En appuyant sur « Seal » (Sceller), il affiche le temps de scellage.

Pendant le fonctionnement :

- Lorsque l'appareil est en mode vide intelligent, il affiche le temps de vide et le temps de scellement restant.
- Lorsqu'il est en mode vide personnalisé, il indique le temps de vide et le temps de scellement restants.
- En mode marinade, il indique le temps de vide et le temps de marinade restant.



Avant la première utilisation

Attention :

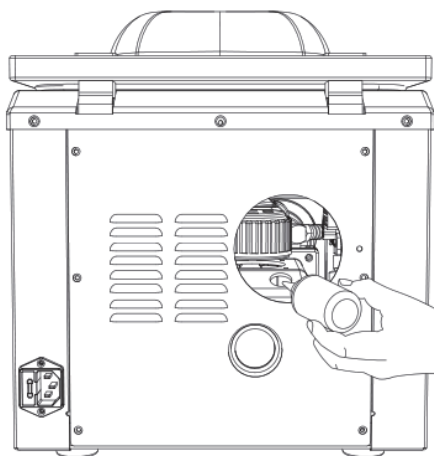
Lors de la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire d'ajouter l'huile telle qu'elle est fournie.

Vérifiez et maintenez régulièrement les niveaux d'huile appropriés ainsi que la qualité de l'huile à l'intérieur de l'appareil. Si les niveaux d'huile ne sont pas maintenus, la machine sera endommagée et toute garantie ou demande de dommages-intérêts sera annulée.

- Retirez l'appareil de son emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement retirés de toutes les surfaces.
- Essuyez l'intérieur de la chambre à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Ajout de l'huile de la pompe

- Ouvrez le couvercle en silicone d'huile situé à l'arrière.
- Retirez le bouchon à vis du port de remplissage d'huile.
- L'huile doit être ajoutée jusqu'à ce que le niveau d'huile se situe entre $1/2 \sim 3/4$ de la capacité totale, ce qui est visible par la fenêtre d'inspection de l'huile.
- Serrez le bouchon à vis et réinstallez le couvercle en silicone.



Entretien de l'huile

Vous trouverez ci-dessous un guide sur la manière de vérifier et d'entretenir régulièrement les niveaux et la qualité de l'huile. Cela permet de prolonger la durée de vie de la machine et de garantir des performances optimales.

Il convient d'ajouter de l'huile dans les cas suivants :

- Lors de la première utilisation de l'appareil.
- Lorsque l'appareil a été utilisé pendant 25 heures ou 3 000 fois à partir de la première fois.
- Niveau d'huile inférieur à la moitié de la capacité.

Vidanger l'huile lorsque :

- Les performances diminuent, par exemple en cas de vide insuffisant ;
- L'huile devient trouble.
- Lorsque l'appareil a été utilisé pendant 60 heures ou 6 000 fois ; dans ce cas, l'écran affiche un « P » clignotant.
- Lors de l'utilisation de la fonction « Smart Vac » (Vide intelligent), l'écran affiche normalement « AU ». Si l'écran affiche « PAU » avec un « P » clignotant, cela signifie que la pompe a été utilisée plus de 6 000 fois et qu'elle doit être vidangée. Après la vidange d'huile, vous pouvez effectuer une « réinitialisation d'usine » pour effacer le rappel de remplissage d'huile.

Réinitialisation d'usine

Éteignez l'appareil, puis rallumez-le. Lorsque l'écran affiche « On » (Marche), appuyez sur les boutons « Stop » et « Marinare » (Mariner) et maintenez-les enfoncés pendant environ 3 secondes. L'écran affiche « rS » et émet un signal sonore pour rétablir les paramètres d'usine.

Fonctionnement

- Raccordez le cordon d'alimentation au port d'alimentation, puis branchez l'appareil. L'appareil se met en mode veille. Fermez le couvercle et l'appareil commence à fonctionner selon le mode sélectionné.
- Lorsque le couvercle est ouvert, l'écran affiche « ON » (Marche).
- Lorsque le couvercle est fermé, l'écran affiche « CLO », indiquant que l'appareil est en mode de protection. Ce mode ne permet pas à l'appareil de fonctionner, quel que soit le bouton sur lequel on appuie. Ouvrez le couvercle pour reprendre le fonctionnement normal.
- Pour une utilisation prolongée, nous recommandons un intervalle minimum de 20 secondes entre les cycles de fonctionnement.

Vérification des comptes de fonctionnement de la pompe

- Avant de procéder au contrôle, assurez-vous que le couvercle est ouvert et qu'aucun objet n'est placé à l'intérieur de la chambre à vide. L'affichage numérique indique « On » (Marche).
- Appuyez sur les boutons « Customized Vac » (Vide personnalisé) et « STOP » et maintenez-les enfoncés pendant 2 secondes. L'écran clignote et affiche le décompte de fonctionnement de la pompe, alternant entre « PX » et « XXX », où « X » représente la valeur numérique. Par exemple, si la pompe a fonctionné 1 100 fois, l'affichage alternera entre « P1 » et « 100 ». « P » signifie « PUMP » (Pompe). « P1 » signifie que la pompe a fonctionné 1 000 fois, et « 100 » signifie 100 fois de plus.
- Appuyez sur le bouton « Stop » pour quitter ce mode.

Mettre sous vide et sceller

1. Choisissez un sac de mise sous vide de taille appropriée et placez l'article à l'intérieur, en laissant un minimum de 5 cm entre l'article et l'extrémité ouverte du sac.
2. Appuyez sur le bouton « Seal » (Sceller) et sur ▲ / ▼ pour régler le temps de scellement. (La durée est enregistrée pour l'opération suivante).
3. Appuyez sur le bouton « Smart Vac » (Vide intelligent) ou « Customized Vac » (Vide personnalisé) pour sélectionner le mode de vide. Lorsque l'appareil est en mode « Customized Vac » (Vide personnalisé), vous pouvez régler la durée à l'aide des boutons ▲ / ▼.
4. Placez le sac rempli dans la chambre à vide, l'extrémité ouverte au-dessus de la barre de scellement. Assurez-vous de clipser le côté inférieur/bas du sac dans le clip. L'extrémité ouverte du sac doit être propre, sans liquide ni débris.

Remarque : Faites rentrer uniquement la partie inférieure du sac de sorte que le clip puisse soutenir la partie supérieure du sac.

5. Fermez le couvercle et la machine démarre automatiquement. Lorsque l'appareil est en marche, vous pouvez appuyer sur le bouton « Seal » (Sceller) pour passer immédiatement au processus de scellement.
6. Une fois le scellement terminé, l'appareil émet 3 bips pour rappeler que l'opération est terminée.
7. Ouvrez le couvercle et sortez le sac. Vérifiez le vide et scellez.

Remarque : Un bon scellement apparaît clairement au moment de l'inspection. Si le scellement est tacheté, incomplet, plissé, blanc ou laiteux, retirez la partie scellée et recommencez le processus de mise sous vide et de scellement.

Sceller uniquement

L'appareil ne dispose pas d'un programme permettant de sceller uniquement les sacs, mais en cas de besoin, il est possible de le faire de la manière suivante :

1. Appuyez sur le bouton « Seal » (Sceller) et réglez le temps de scellement à l'aide des boutons ▲ / ▼. (La durée est enregistrée pour l'opération suivante).
2. Appuyez sur « Smart Vac » (Vide intelligent) ou « Customized Vac » (Vide personnalisé).
3. Placez le sac dans la chambre et placez l'une de ses extrémités sur la barre de scellement. Assurez-vous que l'extrémité du sac est propre et exempte de liquide et de débris.
4. Fermez le couvercle et appuyez légèrement dessus pour que l'appareil commence à fonctionner.
5. Lorsque vous entendez un bip, appuyez sur « Seal » (Sceller) pour sceller le sac.

Utilisation de la fonction « Marinade » (Mariner)

1. Appuyez sur « Marinade » (Mariner) pour passer en mode marinade, puis réglez le temps de marinade à l'aide des boutons ▲ / ▼.
2. Placez les aliments et la marinade dans un sac sous vide ou un récipient non couvert dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle et appuyez légèrement dessus pour que l'appareil commence à fonctionner.
4. Lorsque le décompte du temps de marinade arrive à 0, l'appareil émet 3 bips pour rappeler que l'opération est terminée.
5. Ouvrez le couvercle pour retirer les produits marinés.

Remarque : Pour éviter que de l'air ne s'échappe du couvercle, maintenez toujours ce dernier fermement sur le dessus de la chambre pendant quelques secondes lorsque vous démarrez l'appareil.

Conseils pour la mise sous vide et le scellement

- Expulsez toujours l'air des sacs avant de fermer le couvercle et de démarrer la pompe à vide.
- Placez toujours l'extrémité ouverte du sac à plat et droit sur la barre de scellement. Le sac ne doit pas se chevaucher ni se plisser.
- Un sac de grande taille et vide nécessite un temps de pompage sous vide plus long.
- Augmentez le temps de pompage sous vide si vous souhaitez que l'emballage soit plus étanche.
- Si les fruits et légumes frais sont encore frais et peuvent respirer, il n'est donc pas recommandé de les emballer sous vide. La pression du vide les comprimera et les abîmera.
- TOUS les aliments NE SONT PAS aptes à être emballés sous vide. Évitez de mettre sous vide de l'ail ou des champignons, car ces aliments peuvent subir des réactions chimiques dangereuses lorsque l'air est supprimé, ce qui présente des risques pour la santé s'ils sont consommés.
- Pour une meilleure marinade, répétez le pompage sous vide 2 ou 3 fois.
- Vérifiez toujours la ligne de scellement par fonte pour vous assurer qu'elle est claire, plate et uniformément fondue. Ajoutez une ou deux secondes supplémentaires si nécessaire.
- Ajoutez une ou deux secondes supplémentaires en hiver et par temps froid pour obtenir un meilleur résultat de scellement.
- Maintenez l'extrémité ouverte du sac propre et sèche. Ajoutez deux secondes supplémentaires si l'extrémité ouverte du sac est humide.
- L'appareil atteint une pression de vide très élevée pendant le processus automatique « Smart Vac » (Vide intelligent). Pour éviter que le contenu délicat ne soit écrasé par la haute pression, surveillez la jauge de vide et, si nécessaire, appuyez sur la touche « Seal » (Sceller) pour interrompre le processus avant la fin du temps programmé. Dans ce cas, l'appareil arrête le pompage et passe directement au scellement.
- Avant de sceller des légumes sous vide, il est nécessaire de les blanchir pour stopper l'activité enzymatique. Pour blanchir les légumes, il suffit de les faire brièvement bouillir dans de l'eau ou de les passer au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Ensuite, refroidissez les légumes dans de l'eau froide et épongez-les avec des essuie-tout avant de les sceller sous vide. Les légumes crucifères (tels que le brocoli, les germes, le chou, le chou-fleur, le chou frisé et les radis) dégagent naturellement des gaz pendant le stockage, c'est pourquoi ils doivent être conservés au réfrigérateur après avoir été emballés sous vide.

Attention : Pour éviter les maladies, ne réutilisez pas les sacs dans lesquels ont été conservés de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou bouillis ne doivent pas être réutilisés.

Conseils sur le réglage du temps de fonctionnement

Choisissez le temps de fonctionnement approprié en fonction du type d'aliment, du type de sac, de la température ambiante, etc. Tous les temps de fonctionnement ci-dessous sont approximatifs et fournis à titre indicatif.

Applications	Type d'aliment/de sac	Temps de vide (S)
Applications générales	Sacs de taille normale, tous types d'aliments et de viandes	60
Emballage léger d'aliments mous et susceptibles d'être écrasés	Pain, chips, fruits, etc., en vrac	20-40
Sacs de taille normale	Tous les types de sacs d'une taille inférieure à 22 x 30 cm	40-60
Des sacs de grande taille dans un paquet volumineux	Grands sacs encombrants de 30 x 33 cm, entièrement remplis	60-80
Emballage étanche, emballage de liquides	Soupes, sauces...	60-80

Applications	Type de sac/onditions ambiantes	Temps de scellement (S)
Sac d'emballage sous vide en nylon de type normal	Sacs de type nylon, fonctionnant à température ambiante avec des sacs secs	6
Sacs souples (pas de sacs sous vide)	Sacs en PE ou en OPP	3-4
Sacs sous vide très fins ou sacs souples humides	Sacs en PE humides ou sacs en nylon minces	4-6
Sacs sous vide, mais par temps froid ou à l'extérieur	Par temps venteux, à l'extérieur, ou dans une pièce dont la température est inférieure à 12 °C	6-7
Sacs humides/mouillés, ou par temps froid	Sacs humides ou avec de l'humidité à l'intérieur	7-8
Sacs en aluminium ou en papier	Sacs en aluminium ou en papier	8-9

Conseils de conservation



L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Veuillez conserver les articles mis sous vide de manière appropriée. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter leur détérioration.

Il est important de savoir que l'emballage sous vide ne peut pas empêcher la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir la baisse de qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur aspect ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état de l'aliment le jour où il a été emballé sous vide.

Le tableau de conservation ci-dessous est fourni à titre indicatif.

Stockage	Type d'aliment	Stockage typique	Emballage sous vide
Congelés	Viande	6 mois	15 à 20 mois
	Poissons, fruits de mer	6 mois	10 à 12 mois
	Fruits secs, grains de café	6 à 9 mois	18 à 24 mois
Réfrigérés	Viande	2 à 3 jours	12 à 13 jours
	Poissons, 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
Sec	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

Nettoyage, entretien et maintenance

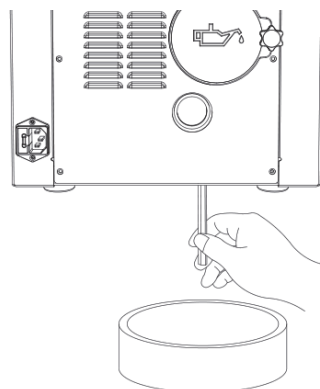
- **AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de l'entretenir.**
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil. Lors du nettoyage, évitez que de l'eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé, hors de portée des enfants.

Vidange de la pompe à huile

1. Placez un récipient sous le port de vidange d'huile.
2. Utilisez la clé à molette (fournie) pour dévisser le bouchon à vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'huile commence à s'écouler.
3. Une fois la vidange terminée, resserrez le bouchon à vis.

Remarque :

- Assurez-vous que la ventilation est suffisante pour éviter les effets à long terme de l'inhalation de gaz (pouvant contenir de l'huile résiduelle).
- Éliminez l'huile vidangée conformément aux réglementations environnementales.
- Après la vidange, remettez la machine en position verticale.



Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil n'évacue pas tout l'air du sac	Le sac n'est pas correctement positionné	Ouvrir le couvercle et repositionner le sac
	L'extrémité ouverte du sac est sale	Nettoyer le sac
	Le sac est peut-être troué	Remplacer le sac
	Utilisation de sacs inappropriés	Consultez un technicien qualifié
Les sacs ne se scellent pas correctement	Humidité dans le sac sous la barre de scellement	S'assurer que l'intérieur du sac est sec et ne contient pas d'humidité à l'endroit où il doit être scellé
	Utilisation de sacs inappropriés	Appeler le fournisseur de la machine à emballer sous vide
	L'extrémité du sac n'est pas placée au-dessus de la barre de scellement	Déplacer l'extrémité du sac sur la barre de scellement
	La barre de scellement doit être remplacée	Appelez l'agent BUFFALO ou un technicien qualifié
Le sac est fondu	Temps de scellement trop long	Réinitialiser le temps de scellement
Code d'erreur « E01 »	Mauvais contact du couvercle, d'où une fuite d'air	1. Appuyer sur « Stop » pour effacer le code. Fermer hermétiquement le couvercle et réessayer 2. Nettoyer le joint du couvercle/ la chambre et retirer les éventuels débris alimentaires. 3. Appuyer sur le couvercle avant l'opération
Code d'erreur « E02 »	L'appareil a fonctionné pendant 5 à 10 secondes mais ne peut pas atteindre la pression du vide.	1. Appuyer sur « Stop » pour effacer le code 2. Vérifier si le joint est bien positionné 3. Fermer hermétiquement le couvercle et réessayer
	Le joint du couvercle est déformé ou cassé	Remplacer le joint du couvercle
	Fuite d'air du système interne	Consultez un technicien qualifié
REMARQUE : Le remplacement de la barre de scellement/du joint du couvercle/de la bande de scellement n'est pas couvert par la garantie		

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Capacité	Largeur du joint	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)
HT497	220-240 V~ 50 Hz	800 W	9 L	300 mm	366 x 359 x 425	22,1

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Reinigen Sie das Gerät NICHT mit einem Strahl- oder Hochdruckreiniger.
- Die Versiegelungsschiene wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie die Versiegelungsschiene NICHT während oder unmittelbar nach dem Betrieb.
- Schalten Sie das Gerät nicht am Stecker aus, um den Betrieb anzuhalten; verwenden Sie immer die Taste **Stop** (Stopp).
- Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
- Verwenden Sie nur die vom Lieferanten/Hersteller für das Gerät empfohlenen Beutel.
- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem BUFFALO-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal in Übereinstimmung mit dieser Anleitung verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelhafter Erfahrung oder mangelhaftem Wissen benutzt zu werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 mm um das Gerät herum, um die Belüftung während des Gebrauchs zu gewährleisten.
- Verwenden Sie niemals anderes als vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Diese könnten die Sicherheit des Benutzers gefährden und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Eine korrekte Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres BUFFALO-Produkts.

Das Gerät ist für einen Gebrauch von maximal 8 Stunden pro Tag ausgelegt. Ein übermäßiger Gebrauch Schäden am Gerät verursachen und führt zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Schadensersatzansprüche.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- BUFFALO Kammer-Vakuumverpackungsmaschine
- Bedienungsanleitung
- Abnehmbares Netzkabel
- Pumpenöl, leere Flasche zum einfachen Befüllen
- Schraubenschlüssel, Schraubendreher

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Lage der Bedienelemente



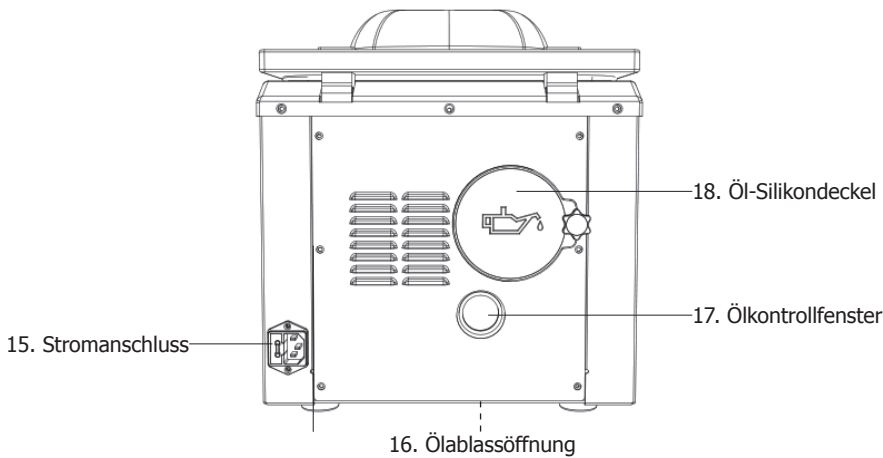
1. Dichtung: Vermeidet das Eindringen der Luft durch Bildung einer Vakuumkammer mit Dichtung. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie bei Verschmutzung, Verformung oder Beschädigung.
2. Versiegelungstreifen: Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie bei Verschmutzung, Verformung oder Beschädigung.
3. Beutelklammer: Zum Fixieren des Beutels beim Vakuumieren und Versiegeln
4. Versiegelungsschiene: Beschichtetes Heizelement zum Erhitzen und Versiegeln des Beutels
5. Deckelverriegelung: Anheben/Absenken zum Verriegeln/Lösen des Deckels.
6. Bedienfeld
7. Manometer: Zur Anzeige des Vakuumdrucks
8. Smart Vac (Intelligentes Vakuum): Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum), um den intelligenten Vakuumiermodus zu aktivieren. Das Gerät vakuumiert intelligent entsprechend der Größe des Beutels und der Füllung.
- Falls gewünscht, können Sie die programmierte „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum)-Zeit einstellen. Halten Sie im Standby-Modus die Taste „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum) etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Anschließend blinkt die Anzeigeleuchte blinkt. Drücken Sie ▲ und ▼, um die Vakuumzeit im Bereich von -10 s bis +10 s einzustellen. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät vakuumiert mit der eingestellten Zeit. Drücken Sie zum Beenden einfach die Taste „Stop“ (Stopp), um in den normalen „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum)-Modus zurückzukehren.
9. Marinate (Marinieren): Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Marinate“ (Marinieren), um den Mariniermodus zu aktivieren. Stellen Sie in diesem Modus mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ die Marinierzeit von 9–99 Minuten ein (Alle 9 Minuten erfolgt ein Vakuumierzyklus, der aus drei Stufen besteht: Vakuumieren > Vakuum halten > Ablassen).
10. Seal (Versiegeln): Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Seal“ (Versiegeln) (die Anzeige blinkt) und dann die Tasten ▲ und ▼, um die Versiegelungszeit von 0–9 Sekunden einzustellen. Diese Taste funktioniert sowohl im intelligenten als auch im benutzerdefinierten Vakuumiermodus. Drücken Sie „Seal“ (Versiegeln) während des Vakuumierens, um direkt zu versiegeln.
11. Stop (Stopp): Drücken Sie während des Betriebs die Taste „Stop“ (Stopp), um den Betrieb zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.
12. Customized Vac (Benutzerdefiniertes Vakuumieren): Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Customized Vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren), um den benutzerdefinierten Vakuumiermodus zu aktivieren. In diesem Modus können Sie die Vakuumierzeit von 5–80 Sekunden durch Drücken von ▲ und ▼ einstellen.
13. ▲ / ▼: Vakuumierzeit oder Versiegelungszeit erhöhen/verringern
14. Anzeige:

Im Standby-Modus:

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wird „On“ (Ein) angezeigt.
- Im geschützten Modus wird „CLO“ angezeigt.
- Im intelligenten Vakuumiermodus wird „Au“ angezeigt.
- Wenn Sie „Seal“ (Versiegeln) drücken, wird die Versiegelungszeit angezeigt.

Während des Betriebs:

- Im intelligenten Vakuumiermodus werden die Vakuumierzeit und die verbleibende Versiegelungszeit angezeigt.
- Im benutzerdefinierten Vakuumiermodus werden die verbleibende Vakuumierzeit und die Versiegelungszeit angezeigt.
- Im Mariniermodus werden die Vakuumierzeit und die verbleibende Marinierzeit angezeigt.



Vor der ersten Benutzung

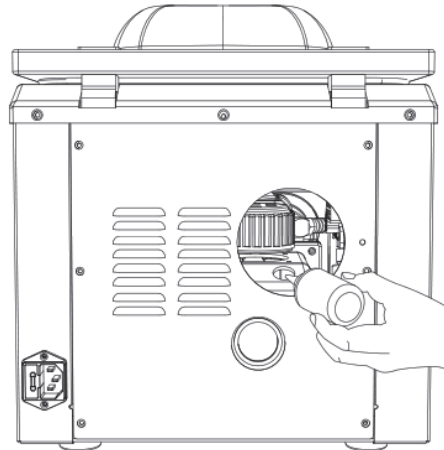
Achtung:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, muss das mitgelieferte Öl eingefüllt werden. Überprüfen Sie regelmäßig den Ölstand und die Ölqualität im Gerät und halten Sie sie aufrecht. Wenn der Ölstand nicht aufrechterhalten wird, führt dies zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Schadensersatzansprüche.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt wurden.
- Wischen Sie das Innere der Kammer mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

Nachfüllen des Pumpenöls

- Öffnen Sie den Öl-Silikondeckel auf der Rückseite.
- Entfernen Sie die Schraubkappe der Öleinfüllöffnung.
- Füllen Sie Öl ein, bis der Ölstand zwischen 1/2 und 3/4 des vollen Fassungsvermögens liegt. Der Ölstand ist im Ölkontrollfenster sichtbar.
- Ziehen Sie die Schraubkappe fest und bringen Sie den Silikondeckel wieder an.



Ölpflege

Im Folgenden finden Sie eine Anleitung zur regelmäßigen Überprüfung und Aufrechterhaltung des Ölstands und der Ölqualität. So verlängern Sie die Lebensdauer des Geräts und stellen eine optimale Leistung sicher.

Das Öl muss nachgefüllt werden, wenn:

- Das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird.
- Das Gerät 25 Stunden lang oder 3000 Mal ab dem ersten Mal benutzt wird.
- Der Ölstand unter 1/2 des Fassungsvermögens liegt.

Das Öl muss gewechselt werden, wenn:

- Die Leistung nachlässt, z. B. bei unzureichendem Vakuum;
- Das Öl trübe wird.
- Das Gerät 60 Stunden oder 6000 Mal benutzt wurde; in diesem Fall blinkt auf dem Display ein „P“.
- Bei Verwendung der Funktion „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum) zeigt das Display normalerweise „AU“ an. Wenn „PAU“ mit einem blinkenden „P“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Pumpe bereits mehr als 6000 Mal benutzt wurde und ein Ölwechsel erforderlich ist. Nach dem Ölwechsel können Sie einen „Factory Reset“ (Werksrücksetzung) durchführen, um die Erinnerung zum Nachfüllen des Öls zu löschen.

Werksrücksetzung

Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Wenn das Display „On“ (Ein) anzeigt, halten Sie die Tasten „Stop“ (Stopp) und „Marinate“ (Marinieren) etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Nachdem auf dem Display „rS“ angezeigt wird und ein Signalton ertönt, werden die Werkseinstellungen wiederhergestellt.

Bedienung

- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzanschluss und schließen Sie es an die Steckdose an. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät startet den Betrieb im ausgewählten Modus.
- Wenn der Deckel geöffnet ist, zeigt das Display „ON“ (Ein) an.
- Wenn der Deckel geschlossen ist, zeigt das Display „CLO“ an. Dies zeigt an, dass sich das Gerät im Schutzmodus befindet. In diesem Modus funktioniert das Gerät nicht, egal welche Taste gedrückt wird. Öffnen Sie den Deckel, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.
- Bei längerem Gebrauch wird ein Mindestabstand von 20 Sekunden zwischen den Betriebszyklen empfohlen.

Überprüfen des Pumpenbetriebszählers

- Vergewissern Sie sich vor der Überprüfung, dass der Deckel geöffnet ist und sich keine Gegenstände in der Vakuumkammer befinden. Auf dem Digitaldisplay wird „On“ (Ein) angezeigt.
- Halten Sie die Tasten „Customized Vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren) und „STOP“ (Stopp) 2 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige blinkt und zeigt den Pumpenbetriebszähler abwechselnd mit „PX“ und „XXX“ an, wobei „X“ für einen numerischen Wert steht. Wenn die Pumpe zum Beispiel 1100 Mal in Betrieb war, wechselt die Anzeige zwischen „P1“ und „100“. P steht für „PUMP“ (Pumpe). P1 bedeutet, dass die Pumpe 1000 Mal gelaufen ist, und „100“ bedeutet 100 weitere Male.
- Drücken Sie die Taste „Stop“ (Stopp), um diesen Modus zu verlassen.

Vakuumieren und versiegeln

1. Wählen Sie einen Vakuumbeutel geeigneter Größe und legen Sie den Gegenstand hinein. Achten Sie dabei auf einen Mindestabstand von 5 cm zwischen dem Gegenstand und dem offenen Ende des Beutels.
2. Drücken Sie die Taste „Seal“ (Versiegeln) und  / , um die Versiegelungszeit einzustellen. (Die Zeit wird für den nächsten Vorgang gespeichert.)
3. Drücken Sie die Taste Smart Vac (Intelligentes Vakuum) oder „Customized Vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren), um den Vakuumiermodus zu wählen. Im Modus „Customized Vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren) können Sie die Zeit mit den Tasten  /  einstellen.
4. Legen Sie den gefüllten Beutel mit dem offenen Ende über die Versiegelungsschiene in die Vakuumkammer. Achten Sie darauf, die untere Seite des Beutels in die Klammer einzuhängen. Das offene Ende des Beutels sollte sauber, frei von Flüssigkeit und Verunreinigungen sein.

Hinweis: Klemmen Sie nur die Unterseite des Beutels ein, sodass die Klammer die Oberseite des Beutels hält.

5. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät startet automatisch. Drücken Sie während des Betriebs die Taste „Seal“ (Versiegeln), um sofort mit dem Versiegeln zu beginnen.
6. Nach Beendigung des Versiegelns ertönt ein 3-maliger Signalton als Hinweis, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Beutel heraus. Überprüfen Sie das Vakuum und die Versiegelung.

Hinweis: Eine gute Versiegelung sollte bei der Überprüfung klar aussehen. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, entfernen Sie den versiegelten Teil und führen Sie den Vakuumier- und Versiegelungsvorgang erneut durch.

Nur versiegeln

Das Gerät verfügt nicht über ein Programm allein zum Versiegeln von Beuteln, bei Bedarf kann dies jedoch auf folgende Weise erreicht werden:

1. Drücken Sie die Taste „Seal“ (Versiegeln) und stellen Sie die Versiegelungszeit mit den Tasten ▲ / ▼ ein. (Die Zeit wird für den nächsten Vorgang gespeichert.)
2. Drücken Sie „Smart Vac“ (Intelligentes Vakuum) oder „Customized Vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren).
3. Platzieren Sie den Beutel in die Kammer und legen Sie ein Ende über die Versiegelungsschiene. Halten Sie das Ende des Beutels sauber und frei von Flüssigkeit und Ablagerungen.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn leicht an. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
5. Wenn Sie einen Signalton hören, drücken Sie auf „Seal“ (Versiegeln), um den Beutel zu versiegeln.

Verwendung der Funktion „Marinate“ (Marinieren)

1. Drücken Sie „Marinate“ (Marinieren), um den Mariniermodus zu aktivieren, und stellen Sie die Marinierzeit mit den Tasten ▲ / ▼ ein.
2. Legen Sie die Lebensmittel und die Marinade in einem Vakuumbeutel oder einem nicht abgedeckten Behälter in die Vakuumkammer.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn leicht an. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
4. Wenn die Marinierzeit bis auf 0 heruntergezählt wird, gibt das Gerät 3 Signaltöne ab. Dies zeigt an, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
5. Öffnen Sie den Deckel, um das Mariniergut zu entnehmen.

Hinweis: Um sicherzustellen, dass keine Luft aus dem Deckel entweicht, drücken Sie den Deckel beim Einschalten des Geräts immer einige Sekunden lang fest auf die Kammer.

Tipps zum Vakuumieren/Versiegeln

- Entfernen Sie immer die überschüssige Luft aus den Beuteln, bevor Sie den Deckel schließen und die Vakuumpumpe einschalten.
- Legen Sie das offene Ende des Beutels immer flach und gerade auf die Versiegelungsschiene. Nicht überlappen oder zerknittern.
- Große und leere Beutel erfordern eine längere Vakuumpumpdauer.
- Erhöhen Sie die Vakuumpumpdauer, um eine dichtere Verpackung zu erhalten.
- Da frisches Obst und Gemüse noch lebendig ist und atmet, wird die Verpackung unter Vakuum nicht empfohlen. Durch den Vakuumdruck wird Obst und Gemüse zerquetscht und beschädigt.
- NICHT ALLE Lebensmittel sind für das Vakuumieren geeignet. Vakuumieren Sie kein Knoblauch und keine Pilze wie Champignons, da bei diesen Lebensmitteln unter Luftabschluss gefährliche chemische Reaktionen stattfinden können, die beim Verzehr zur Gesundheitsgefährdung führen.
- Um die beste Marinierwirkung zu erzielen, wiederholen Sie den Vakuumiervorgang 2 oder 3 Mal.
- Überprüfen Sie immer, ob die Schmelzsiegelinie klar, flach und gleichmäßig geschmolzen ist. Verlängern Sie den Vorgang bei Bedarf um ein oder zwei Sekunden.
- Verlängern Sie den Vorgang im Winter und an kalten Tagen um ein oder zwei Sekunden, um ein besseres Versiegelungsergebnis zu erzielen.
- Halten Sie das offene Ende des Beutels sauber und trocken. Verlängern Sie den Vorgang um zwei Sekunden, wenn das offene Ende des Beutels nass ist.
- Das Gerät entwickelt während des automatischen Smart Vac (Intelligentes Vakuum)-Vorgangs einen sehr hohen Vakuumdruck. Um das Zerquetschen des empfindlichen Inhalts durch den hohen Druck zu vermeiden, beobachten Sie das Vakuummeter und drücken Sie bei Bedarf die Taste „Seal“ (Versiegeln), um den Vorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit zu unterbrechen. In diesem Fall bricht das Gerät den Pumpvorgang ab und geht direkt zum Versiegeln über.
- Bevor Sie Gemüse vakuumverpacken, müssen Sie es blanchieren, um die Enzymaktivität zu stoppen. Blanchieren Sie das Gemüse, indem Sie es kurz in Wasser kochen oder in der Mikrowelle garen. Kühlen Sie das Gemüse anschließend in kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken, bevor Sie es vakuumverpacken. Da Kreuzblütler (wie Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Radieschen) während der Lagerung auf natürliche Weise Gase freisetzen, müssen sie nach dem Vakuumieren im Kühlschrank gelagert werden.

Achtung: Um Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel gelagert wurden, nicht wiederverwenden. Verwenden Sie keine Beutel, die in der Mikrowelle erhitzt oder gekocht wurden.

Tipps zur Einstellung der Vorgangsdauer

Wählen Sie die Vorgangsdauer je nach Art von Lebensmitteln, Beuteltyp, Umgebungstemperatur usw. Alle nachstehenden Garzeiten sind Richtwerte und dienen nur als Anhaltspunkt.

Anwendungen	Art von Lebensmittels/Beuteltyp	Vakuumierzeit (s)
Allgemeine Anwendungen	Normale Beutelgröße und alle Arten von Lebensmitteln und Fleisch	60
Leichtverpackung von weichen und brechbaren Lebensmitteln	Brot, Kartoffelchips, Obst usw. in loser Verpackung	20–40
Normale Beutelgröße	Alle Arten von Beuteln mit einer Größe von weniger als 22 x 30 cm	40–60
Große Beutel in sperrigen Packungen	Sperrige, große Beutel mit einer Größe von 30 x 33 cm, vollständig gefüllt	60–80
Dichte Verpackungen, Flüssigkeitsverpackungen	Suppen, Saucen ...	60–80

Anwendungen	Beuteltyp/ Umgebungsbedingungen	Versiegelungszeit (s)
Normaler Nylon-Vakuumverpackungsbeutel	Nylonbeutel, Arbeit bei Raumtemperatur mit trockenen Beuteln	6
Weiche Beutel (keine Vakuumbeutel)	PE-Beutel oder OPP-Beutel	3–4
Sehr dünne Vakuumbeutel oder nasse weiche Beutel	Nasse PE-Beutel oder dünne Nylonbeutel	4–6
Vakuumbeutel, aber bei kaltem Wetter oder im Freien	Bei Wind, im Freien oder in einem Raum mit einer Temperatur unter 12 °C	6–7
Feuchte/nasse Beutel oder bei kaltem Wetter	Nasse Beutel oder Beutel mit Feuchtigkeit im Inneren	7–8
Alufolienbeutel oder Papierbeutel	Alufolienbeutel oder Papierbeutel	8–9

Tipps zur Lagerung



Die Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Kühlen oder Einfrieren. Bitte lagern Sie das Vakuumiergut richtig. Alle leicht verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, um den Verderb zu vermeiden.

Beachten Sie unbedingt, dass Vakuumverpackungen den Verderb von Lebensmitteln nicht aufhalten können. Dadurch wird lediglich die Qualitätsveränderung verlangsamt. Es lässt sich nur schwer vorhersagen, wie lange Lebensmittel ihren hochwertigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Textur behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumverpackung abhängt.

Die nachstehende Tabelle dient nur als Referenz.

Lagerung	Art des Garguts	Typische Lagerung	Vakuumverpackung
Gefroren	Fleisch	6 Monate	15–20 Monate
	Fisch, Meeresfrüchte	6 Monate	10–12 Monate
	Getrocknete Früchte, Kaffeebohnen	6–9 Monate	18–24 Monate
Gekühlt	Fleisch	2–3 Tage	12–13 Tage
	Fisch, Meeresfrüchte	2–3 Tage	6–8 Tage
	Gekochtes Fleisch	2–3 Tage	10–14 Tage
	Eier	2–3 Tage	30–50 Tage
	Gemüse	2–3 Tage	7–10 Tage
Trocken	Brot	1–2 Tage	6–8 Tage
	Plätzchen	4–6 Monate	12 Monate
	Nudeln	5–6 Monate	12 Monate
	Reis	5–6 Monate	12 Monate
	Mehl	4–5 Monate	12 Monate
	Kekse	3–4 Monate	12 Monate
	Kaffee	2–3 Monate	12 Monate
	Tee	5–6 Monate	12 Monate
	Milchpulver	1–2 Monate	12 Monate

Reinigung, Pflege und Wartung

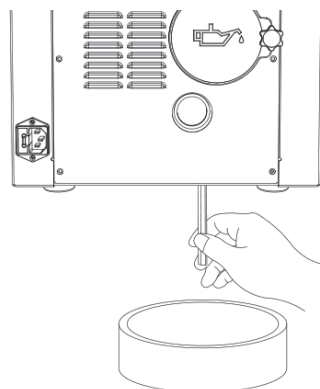
- **WARNUNG: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung abkühlen.**
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen. Achten Sie darauf, dass beim Reinigen kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Ablassen der Ölpumpe

1. Stellen Sie einen Behälter unter die Ölablassöffnung.
2. Drehen Sie die Schraubkappe mit dem (mitgelieferten) Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn ab, bis das Öl herauszufließen beginnt.
3. Sobald das Öl vollständig abgelassen ist, ziehen Sie die Schraubkappe wieder an.

Hinweis:

- Sorgen Sie für eine gute Belüftung, um langfristige Auswirkungen durch das Einatmen von Gas (das Restöl enthalten könnte) zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das abgelassene Öl entsprechend den Umweltvorschriften.
- Stellen Sie das Gerät nach dem Ablassen wieder aufrecht hin.



Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Das Gerät entfernt nicht die gesamte Luft aus dem Beutel	Beutel nicht richtig positioniert	Deckel öffnen und Beutel neu positionieren
	Das offene Ende des Beutels ist verschmutzt	Beutel reinigen
	Beutel wurde möglicherweise durchgestochen	Beutel austauschen
	Falsche Beutel verwendet	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Beutel werden nicht richtig versiegelt	Feuchtigkeit im Beutel unter der Versiegelungsschiene	Stellen Sie sicher, dass das Innere des Beutels an der Versiegelungsstelle trocken und frei von Feuchtigkeit ist
	Falsche Beutel verwendet	Wenden Sie sich an den Lieferanten der Vakuumverpackungsmaschine
	Das Ende des Beutels liegt nicht über der Versiegelungsschiene	Ende des Beutels über die Versiegelungsschiene schieben
	Versiegelungsschiene muss ausgetauscht werden	Einen BUFFALO-Vertreter oder qualifizierten Techniker anrufen
Beutel ist geschmolzen	Versiegelungszeit zu lang	Versiegelungszeit zurücksetzen
Fehlercode „E01“	Schlechter Deckelkontakt, der zum Luftaustritt führt	1. Drücken Sie „Stop“ (Stopp), um den Code zu löschen. Schließen Sie den Deckel fest und versuchen Sie es erneut 2. Reinigen Sie die Deckeldichtung/Kammer und entfernen Sie eventuelle Lebensmittelreste 3. Deckel vor dem Betrieb zudrücken
Fehlercode „E02“	Das Gerät läuft seit 5–10 Sekunden, kann aber den Vakuumdruck nicht erreichen	1. Drücken Sie „Stop“ (Stopp), um den Code zu löschen 2. Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig sitzt 3. Schließen Sie den Deckel fest und versuchen Sie es erneut
	Deckeldichtung verformt oder gebrochen	Deckeldichtung auswechseln
	Luftaustritt aus dem internen System	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
HINWEIS: Der Austausch von Dichtungsleiste/Deckeldichtung/Dichtungstreifen ist nicht durch die Garantie abgedeckt		

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Fassungsvermögen	Dichtungsbreite	Abmessungen H x B x T mm	Gewicht (kg)
HT497	220-240 V~ 50 Hz	800 W	9L	300 mm	366 x 359 x 425	22,1

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E



Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



BUFFALO-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

BUFFALO-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme sugli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme IEE sui circuiti elettrici
 - Norme sugli edifici
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON utilizzare idropulitrici a getto o a pressione per pulire l'apparecchio.
- La barra saldante raggiunge temperature elevate durante l'uso. NON toccare la barra saldante durante o immediatamente dopo il funzionamento.
- Per arrestare il funzionamento, evitare di scollegare la spina; utilizzare sempre il pulsante **Stop** (Fermare).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Utilizzare esclusivamente sacchetti raccomandati dal fornitore/ produttore dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente di BUFFALO o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo da persone competenti, rispettando le presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Lasciare almeno 10 mm di spazio intorno all'apparecchio per garantire la circolazione dell'aria durante l'uso.
- Non utilizzare mai accessori non approvati dal produttore. Potrebbero costituire un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo componenti e accessori originali.
- BUFFALO consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

L'apparecchio è stato progettato per essere utilizzato massimo 8 ore al giorno. L'uso eccessivo può danneggiare la macchina e annullare eventuali richieste di garanzia o di risarcimento danni.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Confezionatrice sottovuoto a camera BUFFALO
- Manuale di istruzioni
- Cavo di alimentazione rimovibile
- Olio per pompa, flacone vuoto per facilitare il riempimento
- Chiave, cacciavite

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

Se si rilevano danni causati durante il trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Posizione dei comandi



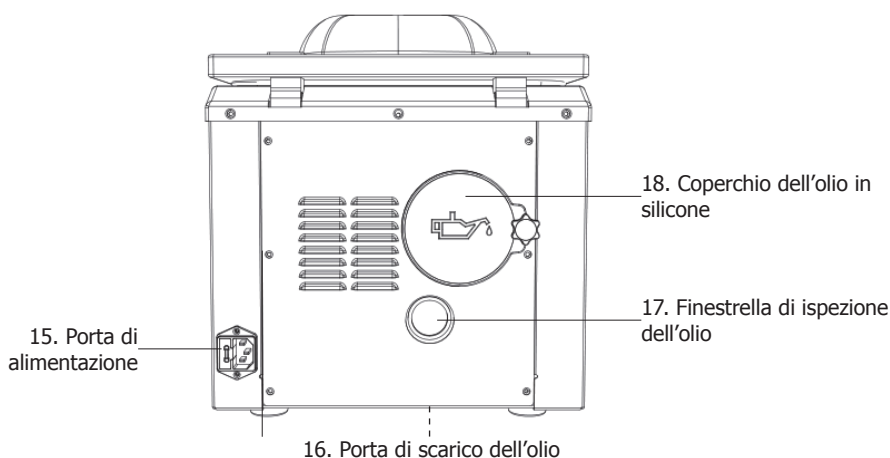
- Guarnizione: impedisce all'aria di entrare formando una camera a vuoto con guarnizione. Pulire e asciugare o sostituire se sporca, deformata o rotta.
- Striscia saldante: posizionare il sacchetto da sigillare su questa striscia. Pulire e asciugare o sostituire se sporca, deformata o rotta.
- Clip per sacchetti: consente di fissare il sacchetto durante il vuoto e la sigillatura
- Barra saldante: elemento riscaldante rivestito che riscalda e sigilla il sacchetto
- Blocco del coperchio: consente di sollevare/abbassare il coperchio per bloccarlo/sbloccarlo.
- Pannello di controllo
- Manometro: consente di visualizzare la pressione di vuoto
- Smart Vac (Vuoto intelligente): in modalità standby, premere il pulsante "Smart Vac" (Vuoto intelligente) per passare alla modalità di aspirazione intelligente. L'apparecchio effettuerà il vuoto in modo intelligente, in base alle dimensioni del sacchetto e del contenuto.
- Se necessario, è possibile regolare il tempo di "Smart Vac" (Vuoto intelligente) programmato. In modalità standby, premere e tenere premuto il pulsante "Smart Vac" (Vuoto intelligente) per circa 2 secondi affinché la spia lampeggi. Premere ▲ e ▼ per regolare il tempo di vuoto nell'intervallo -10s~+10s. Chiudere il coperchio affinché la macchina effettui il vuoto in base al tempo impostato. Per uscire, è sufficiente premere il pulsante "Stop" (Fermare) per tornare alla modalità "Smart Vac" (Vuoto intelligente) normale.
- Marinate (Marinare): in modalità standby, premere "Marinate" (Marinare) per passare alla modalità marinata. In questa modalità, impostare il tempo di marinatura da 9 a 99 minuti utilizzando i pulsanti a freccia ▲ e ▼ (ogni 9 minuti è previsto un ciclo di vuoto che consiste in tre fasi: vuoto > mantenimento del vuoto > rilascio).
- Seal (Sigillare): in modalità standby, premere il pulsante "Seal" (Sigillare) (l'indicatore lampeggia) e poi premere ▲ e ▼ per regolare il tempo di sigillatura da 0 a 9 secondi. Questo pulsante funziona sia per la modalità di vuoto intelligente che per la modalità di vuoto personalizzato. Premere "Seal" (Sigillare) durante il vuoto per la sigillatura diretta.
- Stop (Fermare): durante il funzionamento, premere il pulsante "Stop" (Fermare) per arrestare l'apparecchio e farlo tornare in standby.
- Customized Vac (Vuoto personalizzato): in modalità standby, premere il pulsante "Customized Vac" (Vuoto personalizzato) per passare alla modalità di vuoto personalizzata. In questa modalità, è possibile regolare il tempo di vuoto da 5 a 80 secondi premendo ▲ e ▼.
- ▲ / ▼: per aumentare/diminuire il tempo di vuoto o il tempo di sigillatura
- Display:

In modalità standby:

- Quando è acceso, mostra "On" (Acceso).
- Quando si trova in modalità protetta, mostra "CLO".
- Quando si trova in modalità di vuoto intelligente, mostra "Au".
- Alla pressione del pulsante "Seal" (Sigillare), mostra il tempo di sigillatura.

Durante il funzionamento:

- In modalità di vuoto intelligente, mostra il tempo di vuoto e il tempo di sigillatura rimanente.
- In modalità di vuoto personalizzato, mostra il tempo di vuoto residuo e il tempo di sigillatura.
- In modalità marinatura, mostra il tempo di vuoto e il tempo di marinatura residuo.



Prima del primo utilizzo

Attenzione:

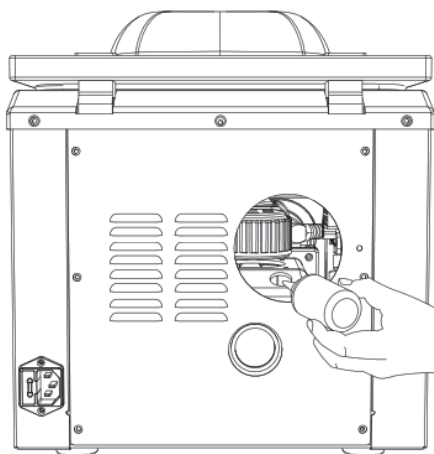
Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è necessario aggiungere l'olio in dotazione.

Eseguire periodicamente il controllo e la manutenzione dei livelli di olio e della qualità dell'olio all'interno dell'apparecchio. Il mancato mantenimento dei livelli dell'olio comporta il danneggiamento della macchina e l'annullamento di eventuali richieste di garanzia o di risarcimento danni.

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere accuratamente tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
- Pulire l'interno della camera con un panno morbido e asciutto.

Aggiunta dell'olio della pompa

- Aprire il coperchio in silicone dell'olio sul retro.
- Rimuovere il tappo a vite dell'apertura di riempimento dell'olio.
- Aggiungere olio fino a quando il suo livello è compreso tra $1/2 \sim 3/4$ della capacità massima, visibile dalla finestrella di ispezione dell'olio.
- Stringere il tappo a vite e riposizionare il coperchio in silicone.



Manutenzione dell'olio

Di seguito è riportata una guida su come controllare e mantenere regolarmente i livelli e la qualità dell'olio. La stessa ha lo scopo di prolungare la vita utile della macchina e di garantirne prestazioni ottimali.

Aggiungere olio nei seguenti casi:

- Al primo utilizzo.
- Se si utilizza l'unità per 25 ore o 3000 volte a partire dalla prima volta.
- Quando il livello dell'olio è inferiore a $1/2$ della capacità.

Cambiare l'olio nei seguenti casi:

- Quando le prestazioni diminuiscono, ad esempio in caso di vuoto insufficiente;
- Quando l'olio diventa torbido.
- Se si utilizza l'unità per 60 ore o 6000 volte; in tal caso il display visualizza una "P" lampeggiante.
- Quando si utilizza la funzione "Smart Vac" (Vuoto intelligente), sul display normalmente viene visualizzato "AU". Se viene mostrato "PAU" con una "P" lampeggiante, indica che la pompa ha superato le 6000 volte di utilizzo e che è necessario cambiare l'olio della pompa. Dopo il cambio dell'olio, sarà possibile eseguire un "Ripristino delle impostazioni di fabbrica" per cancellare il promemoria di rifornimento dell'olio.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Spegnere e riaccendere la macchina. Quando sul display viene visualizzato "On" (Acceso), premere e tenere premuti i pulsanti "Stop" (Fermare) e "Marinate" (Marinare) per circa 3 secondi. Sul display verrà visualizzato "rS" e verrà emesso un segnale acustico per ripristinare le impostazioni di fabbrica.

Funzionamento

- Collegare il cavo di alimentazione all'apposita porta, quindi inserire la spina dell'apparecchio. L'apparecchio entrerà in modalità standby. Chiudere il coperchio e l'apparecchio inizierà a funzionare in base alla modalità selezionata.
- Quando il coperchio è aperto, sul display viene visualizzato "ON" (Acceso).
- Quando il coperchio è chiuso, sul display compare la scritta "CLO" a indicare che l'apparecchio è in modalità di protezione. In questa modalità, indipendentemente dal pulsante premuto, l'apparecchio non funzionerà. Aprire il coperchio per riprendere il funzionamento normale.
- Per un uso prolungato, si consiglia un intervallo minimo di 20 secondi tra i cicli di funzionamento.

Controllo dei conteggi di funzionamento della pompa

- Prima di effettuare il controllo, assicurarsi che il coperchio sia aperto e che non vi siano oggetti all'interno della camera del vuoto. Sul display digitale verrà visualizzato "On" (Acceso).
- Premere e tenere premuti i pulsanti "Customized Vac" (Vuoto personalizzato) e "STOP" (Fermare) per 2 secondi. Il display lampeggia e visualizza il conteggio del funzionamento della pompa, alternando "PX" e "XXX", dove "X" rappresenta il valore numerico. A titolo di esempio, se la pompa è stata azionata 1100 volte, il display alternerà la visualizzazione di "P1" e "100". "P" sta per "PUMP" (Pompa). "P1" indica che la pompa è stata azionata 1000 volte, mentre "100" indica altre 100 volte.
- Premere il pulsante "Stop" (Fermare) per uscire da questa modalità.

Vuoto e sigillatura

1. Scegliere un sacchetto per il vuoto di dimensioni adeguate e inserire il contenuto al suo interno, lasciando uno spazio minimo di 5 cm tra il contenuto e l'estremità aperta del sacchetto.
2. Premere il pulsante "Seal" (Sigillare) e  /  per regolare il tempo di sigillatura. (Il tempo verrà salvato per gli utilizzi futuri).
3. Premere il pulsante "Smart Vac" (Vuoto intelligente) o il pulsante "Customized Vac" (Vuoto personalizzato) per selezionare la modalità di vuoto. In caso di selezione della modalità "Customized Vac" (Vuoto personalizzato), il tempo può essere regolato tramite i pulsanti  / .
4. Posizionare il sacchetto riempito nella camera del vuoto con l'estremità aperta sopra la barra saldante. Assicurarsi di agganciare il lato inferiore del sacchetto alla clip. L'estremità aperta del sacchetto deve essere pulita, priva di liquidi e corpi estranei.

Nota: inserire soltanto il lato inferiore del sacchetto, in modo che la clip possa sostenere il lato superiore dello stesso.

5. Chiudere il coperchio e la macchina si avvia automaticamente. Durante il funzionamento, è possibile premere il pulsante "Seal" (Sigillare) per passare immediatamente alla sigillatura.
6. Al termine della sigillatura, l'apparecchio emette 3 segnali acustici per ricordare che l'operazione è stata eseguita.
7. Aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto. Controllare il vuoto e la sigillatura.

Nota: una buona sigillatura deve essere priva di imperfezioni all'ispezione. Se la sigillatura presenta irregolarità, incompletezza, grinze, macchie bianche o lattiginose, rimuovere la porzione sigillata ed eseguire nuovamente il processo di vuoto e sigillatura.

Solo sigillatura

L'apparecchio non dispone di un programma per la sola sigillatura dei sacchetti, tuttavia, se necessario, è possibile realizzarla nel modo seguente:

1. Premere il pulsante "Seal" (Sigillare) e regolare il tempo mediante i pulsanti ▲ / ▼. (Il tempo verrà salvato per gli utilizzi futuri).
2. Premere "Smart Vac" (Vuoto intelligente) o "Customized Vac" (Vuoto personalizzato).
3. Posizionare il sacchetto nella camera e mettere un'estremità sopra la barra saldante. Mantenere l'estremità del sacchetto pulita e priva di liquidi e corpi estranei.
4. Chiudere il coperchio e spingerlo leggermente: l'apparecchio inizierà a funzionare.
5. Quando viene udito un segnale acustico, premere "Seal" (Sigillare) per sigillare il sacchetto.

Utilizzo della funzione "Marinate" (Marinare)

1. Premere "Marinate" (Marinare) per passare alla modalità marinata, dopodiché regolare il tempo di marinatura mediante i pulsanti ▲ / ▼.
2. Inserire gli alimenti e la marinata in un sacchetto per il vuoto o in un contenitore scoperto nella camera del vuoto.
3. Chiudere il coperchio e spingerlo leggermente: la macchina inizierà a funzionare.
4. Quando il tempo di marinatura scende a 0, l'apparecchio emette 3 segnali acustici per ricordare che l'operazione è terminata.
5. Aprire il coperchio per rimuovere gli alimenti marinati.

Nota: Per garantire che non si verifichino perdite d'aria dal coperchio, all'avvio della macchina tenere sempre premuto il coperchio per alcuni secondi sulla parte superiore della camera.

Suggerimenti per il vuoto/la sigillatura

- Espellere sempre l'aria in eccesso dai sacchetti prima di chiudere il coperchio e avviare la pompa del vuoto.
- Posizionare sempre l'estremità aperta del sacchetto in piano e dritta sulla barra saldante. Non sovrapporre o sguaiare il sacchetto.
- I sacchetti grandi e vuoti richiedono un tempo di pompaggio a vuoto maggiore.
- Aumentare il tempo di pompaggio a vuoto per ottenere confezioni più sigillate.
- La frutta e la verdura fresche sono ancora vive e hanno bisogno di ossigeno, pertanto si sconsiglia di confezionarle sottovuoto. La pressione del vuoto potrebbe comprimerle e danneggiarle.
- NON TUTTI gli alimenti sono adatti alla sigillatura sottovuoto. Evitare di mettere sottovuoto l'aglio o i funghi, in quanto questi alimenti possono subire reazioni chimiche pericolose quando viene tolta l'aria, con conseguenti rischi per la salute se consumati.
- Per ottenere i migliori risultati di marinatura, ripetere il pompaggio sottovuoto per 2 o 3 volte.
- Controllare sempre la linea di sigillatura fusa per verificare che sia priva di sbavature, liscia e uniforme. Se necessario, attendere ancora uno o due secondi in più.
- Attendere uno o due secondi in più in inverno e nelle giornate fredde per ottenere risultati migliori di sigillatura.
- Mantenere l'estremità aperta del sacchetto pulita e asciutta. Attendere due secondi in più se l'estremità aperta del sacchetto è bagnata.
- L'apparecchio raggiunge una pressione di vuoto molto elevata durante il processo automatico "Smart Vac" (Vuoto intelligente). Per evitare che i contenuti delicati vengano compressi dall'alta pressione, tenere d'occhio il vacuometro e, se necessario, premere il tasto "Seal" (Sigillare) per interrompere il processo prima dello scadere del tempo impostato. In tal caso, l'apparecchio interrompe il pompaggio e passa direttamente alla sigillatura.
- Prima di sigillare le verdure sottovuoto, è necessario sbollentarle per bloccare l'attività enzimatica. Sbollentare le verdure facendole bollire brevemente in acqua o cuocendole al microonde. Successivamente, raffreddare le verdure in acqua fredda e asciugarle con carta assorbente da cucina prima di sigillarle sottovuoto. Le verdure crucifere (come broccoli, germogli, cavoli, cavolfiori, verza e ravanelli) rilasciano gas per loro natura durante la conservazione, pertanto dopo il confezionamento sottovuoto devono essere conservate in frigorifero.

Attenzione: Per evitare malattie, non riutilizzare i sacchetti in cui sono state conservate carni crude, pesce crudo o alimenti grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati sottoposti a cottura al microonde o a bollitura.

Suggerimenti per l'impostazione del tempo di funzionamento

Scegliere il tempo di funzionamento adatto in base al tipo di alimento, al tipo di sacchetto, alla temperatura ambiente, ecc. Tutti i tempi di cottura indicati di seguito sono approssimativi e forniti solo a titolo di riferimento.

Applicazioni	Tipo di alimento/sacchetto	Tempo di vuoto (S)
Applicazioni generali	Dimensioni del sacchetto normali e tutti i tipi di alimenti e carni	60
Confezionamento leggero di alimenti morbidi e frantumabili	Pane, patatine, frutta, ecc. in confezioni sfuse	20-40
Dimensioni del sacchetto normali	Tutti i tipi di sacchetti di dimensioni inferiori a 22 x 30 cm	40-60
Sacchetti di grandi dimensioni in confezioni voluminose	Sacchetti grandi e voluminosi di 30 x 33 cm, completamente riempiti	60-80
Confezionamento a tenuta, confezionamento di liquidi	Zuppe, salse...	60-80

Applicazioni	Tipo di sacchetto/condizioni ambientali	Tempo di sigillatura (S)
Sacchetto di confezionamento sottovuoto in nylon di tipo normale	Sacchetti di nylon, funzionamento a temperatura ambiente con sacchetti asciutti	6
Sacchetti morbidi (non per il sottovuoto)	Sacchetti in PE o OPP	3-4
Sacchetti sottovuoto molto sottili o sacchetti morbidi bagnati	Sacchetti bagnati in PE o sacchetti sottili in nylon	4-6
Sacchetti per il sottovuoto ma in condizioni di freddo o di utilizzo all'aperto	In condizioni di forte vento, all'aperto, o in un ambiente con una temperatura inferiore a 12°C	6-7
Sacchetti umidi/ bagnati o in condizioni climatiche fredde	Sacchetti bagnati o sacchetti con umidità all'interno	7-8
Sacchetti in pellicola di alluminio o sacchetti di carta	Sacchetti in pellicola di alluminio o sacchetti di carta	8-9

Suggerimenti per la conservazione



Il confezionamento sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o il congelamento. Conservare gli alimenti sottovuoto in modo appropriato. Tutti gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati per evitare il deterioramento.

Va tenuto presente che il confezionamento sottovuoto non può arrestare il processo di deterioramento degli alimenti. Può soltanto rallentare le variazioni della qualità. È difficile prevedere quanto a lungo gli alimenti manterranno il loro sapore, il loro aspetto o la loro consistenza di alta qualità, poiché ciò dipende dall'età e dalle condizioni dell'alimento nel giorno in cui è stato confezionato sottovuoto.

La tabella di conservazione sotto riportata è fornita solo a titolo di riferimento.

Conservazione	Tipo di cibo	Conservazione tipica	Confezionamento sottovuoto
Congelato	Carne	6 mesi	15-20 mesi
	Pesce, prodotti ittici	6 mesi	10-12 mesi
	Frutta secca, chicchi di caffè	6-9 mesi	18-24 mesi
Refrigerato	Carne	2-3 giorni	12-13 giorni
	Pesce, prodotti ittici	2-3 giorni	6-8 giorni
	Carne cotta	2-3 giorni	10-14 giorni
	Uova	2-3 giorni	30-50 giorni
	Verdure	2-3 giorni	7-10 giorni
Secco	Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
	Biscotti	4-6 mesi	12 mesi
	Fettuccine	5-6 mesi	12 mesi
	Riso	5-6 mesi	12 mesi
	Farina	4-5 mesi	12 mesi
	Cracker	3-4 mesi	12 mesi
	Caffè	2-3 mesi	12 mesi
	Tè	5-6 mesi	12 mesi
	Latte in polvere	1-2 mesi	12 mesi

Pulizia, cura e manutenzione

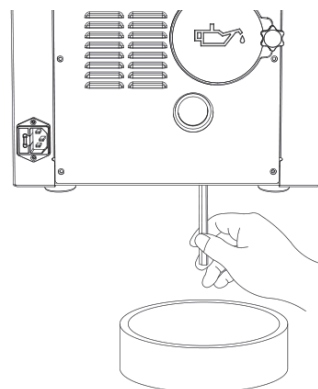
- **AVVERTENZA: Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima della pulizia e della manutenzione.**
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare acqua calda e sapone e un panno umido. Evitare riversamenti d'acqua all'interno dell'apparecchio durante la pulizia.
- Dopo la pulizia, lasciar asciugare completamente.
- Riporre l'unità in un luogo ben ventilato e asciutti, fuori dalla portata dei bambini.

Scarico della pompa d'olio

1. Collocare un contenitore sotto la porta di scarico dell'olio.
2. Utilizzare la chiave (in dotazione) per svitare il tappo a vite in senso antiorario, finché l'olio non inizia a fuoriuscire.
3. Una volta scaricato completamente, stringere il tappo a vite.

Nota:

- Garantire una buona circolazione per evitare gli effetti a lungo termine dell'inalazione di gas (che potrebbero contenere olio residuo).
- Smaltire l'olio scaricato secondo le norme ambientali.
- Riportare la macchina in posizione verticale dopo lo scarico.



Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
L'apparecchio non rimuove tutta l'aria dal sacchetto	Sacchetto non posizionato correttamente	Aprire il coperchio e riposizionare il sacchetto
	L'estremità aperta del sacchetto è sporca	Pulire il sacchetto
	Il sacchetto potrebbe essere bucato	Sostituire il sacchetto
	Utilizzo di sacchetti non adatti	Rivolgersi a un tecnico qualificato
I sacchetti non vengono sigillati correttamente	Presenza di umidità nel sacchetto sotto la barra saldante	Assicurarsi che l'interno del sacchetto sia asciutto e privo di umidità nel punto in cui deve essere sigillato.
	Utilizzo di sacchetti non adatti	Contattare il rivenditore della confezionatrice sottovuoto
	L'estremità del sacchetto non si trova sopra la barra saldante	Spostare l'estremità del sacchetto sopra la barra saldante
	La barra saldante deve essere sostituita	Contattare un operatore di BUFFALO o un tecnico qualificato
Il sacchetto si è fuso	Tempo di sigillatura troppo lungo	Reimpostare il tempo di sigillatura
Codice di errore 'E01'	Il coperchio non è ben aderente e pertanto si verificano perdite d'aria	1. Premere "Stop" (Fermare) per eliminare il codice. Chiudere saldamente il coperchio e riprovare 2. Pulire la guarnizione del coperchio e la camera e rimuovere eventuali residui di alimenti 3. Premere il coperchio prima del funzionamento
Codice di errore 'E02'	L'unità ha funzionato per 5-10 secondi ma non è riuscita a raggiungere la pressione di vuoto.	1. Premere "Stop" (Fermare) per eliminare il codice 2. Verificare il posizionamento corretto della guarnizione 3. Chiudere saldamente il coperchio e riprovare
	La guarnizione del coperchio si è deformata o rotta	Sostituire la guarnizione del coperchio
	Perdite d'aria dal sistema interno	Rivolgersi a un tecnico qualificato
NOTA: la sostituzione della barra saldante / della guarnizione del coperchio / della striscia saldante non è coperta dalla garanzia.		

Specifiche tecniche

Nota: a seguito delle continue attività di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza	Capacità	Ampiezza di sigillatura	Dimensioni A x L x P mm	Peso (kg)
HT497	220-240 V ~ 50 Hz	800 W	9 l	300 mm	366 x 359 x 425	22,1

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) al terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questo apparecchio deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



I componenti BUFFALO sono sottoposti a un rigoroso collaudo per verificarne la conformità alle condizioni e alle specifiche di legge previste dalle autorità internazionali, indipendenti e locali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza previa autorizzazione scritta di BUFFALO.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice lavadoras a chorro/a presión para limpiar el aparato.
- La barra de sellado estará caliente durante el uso. No toque la barra de sellado durante o inmediatamente después del uso.
- No desenchufe a modo de detener la operación; use siempre el botón **Stop** (Parar).
- No utilice el aparato de forma inadecuada.
- Use únicamente las bolsas recomendadas por el proveedor/fabricante del aparato.
- Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
- No es adecuado para el uso en exteriores.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.

- El aparato solamente debe ser utilizado por personal formado en conformidad con estas instrucciones.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o si no tienen la experiencia o los conocimientos necesarios.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Deje al menos un espacio de 10 mm alrededor del aparato para la ventilación durante el uso.
- Nunca use accesorios no recomendados por el fabricante. Pueden poner en peligro la seguridad del usuario y causar daños en el aparato. Use únicamente piezas y accesorios originales.
- BUFFALO recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto BUFFALO.

El aparato ha sido diseñado para usarse durante un máximo de 8 horas al día. El uso excesivo podría dañar la máquina y anulará la garantía o cualquier queja por daños.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Máquina de envasado al vacío con cámara BUFFALO
- Manual de instrucciones
- Cable de alimentación desmontable
- Aceite para la bomba, botella vacía para facilitar el llenado
- Llave, destornillador

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del desembalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

Ubicación de los controles



1. Junta: Mantiene el aire alejado formando una cámara de vacío con la junta. Limpie y seque o sustituya cuando esté sucia, distorsionada o rota.
2. Tira de sellado: Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira. Limpie y seque o sustituya cuando esté sucia, distorsionada o rota.
3. Clip para bolsa: Fije la bolsa al realizar el vacío y sellar
4. Barra de sellado: Elemento térmico recubierto que calienta y sella las bolsas
5. Bloqueo de la tapa: Sube/baja para bloquear/ liberar la tapa.
6. Panel de Control
7. Manómetro: Muestra la presión del vacío
8. Smart Vac (Vacío inteligente): En el modo de espera, pulse el botón "Smart Vac" (Vacío inteligente) para acceder al modo de vacío inteligente. El aparato comenzará el vacío inteligente en función del tamaño de la bolsa y el contenido.
- Si así lo desea, puede ajustar el tiempo programado de "Smart Vac" (Vacío inteligente). En el modo de espera, mantenga pulsado el botón "Smart Vac" (Vacío inteligente) durante aproximadamente 2 segundos hasta que la luz indicadora empiece a parpadear. Pulse ▲ y ▼ para ajustar el tiempo de vacío de -10 s a +10 s. Cierre la tapa y la máquina comenzará el vacío con el tiempo establecido. Para salir, simplemente pulse el botón "Stop" (Parar) para regresar al modo normal "Smart Vac" (Vacío inteligente).
9. Marinate (Marinar): En el modo de espera, pulse "Marinate" (Marinar) para acceder al modo de marinado. En este modo, ajuste el tiempo de marinado de 9 a 99 minutos usando los botones de flecha ▲ y ▼ (un ciclo de vacío durante 9 minutos, y está compuesto de tres fases: vacío > mantener vacío > liberar).

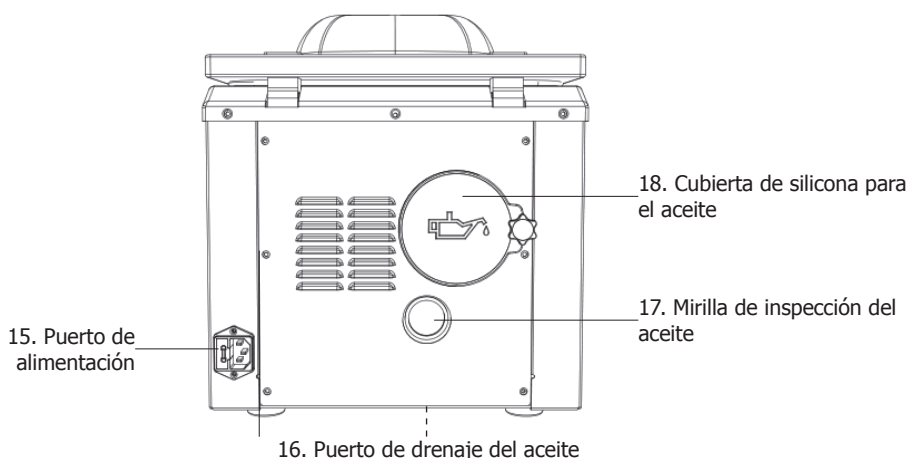
10. Seal (Sellar): En el modo de espera, pulse el botón "Seal" (Sellar) (el indicador parpadea) y, a continuación, pulse ▲ y ▼ para ajustar el tiempo de sellado de 0 a 9 segundos. Este botón funciona para el modo de vacío inteligente y para el modo de vacío personalizado. Pulse "Seal" (Sellar) durante el vacío para sellar directamente.
11. Stop (Parar): Durante la operación, pulse el botón "Stop" (Parar) para detener la operación y regresar al modo de espera.
12. Customized Vac (Vacío personalizado): En el modo de espera, pulse el botón "Customized Vac" (Vacío personalizado) para acceder al modo de vacío personalizado. En este modo, puede ajustar el tiempo de vacío de 5 a 80 segundos pulsando ▲ y ▼.
13. ▲ / ▼: Aumentar/Disminuir el tiempo de vacío o el tiempo de sellado
14. Pantalla:

En el modo de espera:

- Al encender, muestra "On" (Activado).
- En el modo protegido, muestra "CLO".
- En el modo de vacío inteligente, muestra "Au".
- Al pulsar "Seal" (Sellar), muestra el tiempo de sellado.

Durante la operación:

- En el modo de vacío inteligente, muestra el tiempo de vacío y el tiempo de sellado restante.
- En el modo de vacío personalizado, muestra el tiempo de vacío restante y el tiempo de sellado.
- En el modo de marinado, muestra el tiempo de vacío y el tiempo de marinado restante.



Antes del primer uso

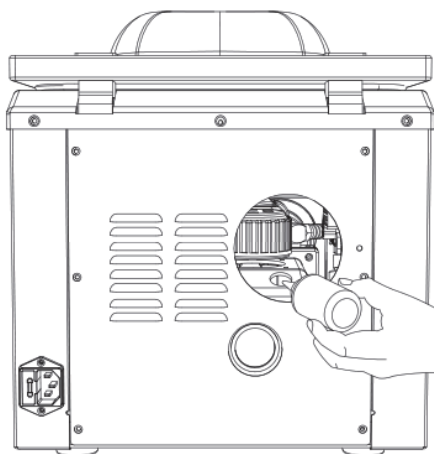
Atención:

Al usar el aparato por primera vez, es necesario añadir el aceite suministrado. Compruebe periódicamente el aceite y manténgalo en los niveles y con la calidad adecuados dentro del aparato. No mantener los niveles de aceite causará daños en la máquina, y anulará la garantía o cualquier reclamación por daños.

- Extraiga el aparato del embalaje. Asegúrese de eliminar todos los plásticos protectores y los revestimientos de todas las superficies.
- Limpie el interior de la cámara con un paño suave y seco.

Adición del aceite de la bomba

- Abra la cubierta de silicona del aceite ubicada en la parte trasera.
- Retire la tapa enroscable del puerto de llenado de aceite.
- Añade aceite hasta que el nivel se encuentre entre $1/2 \sim 3/4$ de la capacidad máxima, que podrá comprobar desde la mirilla de inspección del aceite.
- Apriete la tapa enroscable y vuelva a colocar la cubierta de silicona.



Mantenimiento del aceite

A continuación se proporciona una guía para comprobar y mantener los niveles y calidad del aceite. De este modo prolongará la vida útil de la máquina y asegurará su rendimiento óptimo.

Añada aceite en los casos siguientes:

- Durante el primer uso.
- Al usar la unidad durante 25 horas o 3000 veces desde el primer uso.
- Si el nivel de aceite es inferior a la mitad de su capacidad.

Cambie el aceite en los casos siguientes:

- Reducción del rendimiento, por ejemplo, vacío insuficiente.
- El aceite está turbio.
- Al usar la unidad durante 60 horas o 6000 veces; en este caso, la pantalla mostrará una "P" parpadeando.
- Al usar la función "Smart Vac" (Vacío inteligente), la pantalla mostrará "AU" por norma general. Si muestra "PAU" y una "P" parpadeante, quiere decir que la bomba ha superado las 6000 veces de uso y debe cambiar el aceite de la bomba. Después de cambiar el aceite, puede realizar un "Factory Reset" (Restablecimiento de fábrica) para eliminar el recordatorio de llenado de aceite.

Restablecimiento de fábrica

Apague y vuelva a encender la máquina. Cuando la pantalla muestre "On" (Activado), mantenga pulsados los botones "Stop" (Parar) y "Marinate" (Marinar) durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla mostrará "rS" y sonará un pitido para restaurar los ajustes de fábrica.

Funcionamiento

- Conecte el cable de alimentación al puerto de corriente y, a continuación, enchufe el aparato. El aparato entrará en el modo de espera. Cierre la tapa y abra el aparato para comenzar el trabajo en el modo seleccionado.
- Cuando la tapa esté abierta, la pantalla mostrará "ON" (Activado).
- Cuando la tapa esté cerrada, la pantalla mostrará "CLO" indicando que el aparato está en el modo de protección. En este modo, sin importar el botón que pulse, el aparato no funcionará. Abra la tapa para reanudar el funcionamiento normal.
- Durante períodos prolongados de uso, recomendamos un intervalo mínimo de 20 segundos entre ciclos de operación.

Comprobación del recuento de las operaciones de la bomba

- Antes de comprobar, asegúrese de que la tapa esté abierta y de que no hay artículos en el interior de la cámara de vacío. La pantalla digital mostrará "On" (Activado).
- Mantenga pulsados los botones "Customized Vac" (Vacío personalizado) y "STOP" (Parar) durante aproximadamente 2 segundos. La pantalla parpadeará y mostrará el recuento de las operaciones de la bomba, alternando entre "PX" y "XXX", donde "X" representa el valor numérico. Por ejemplo, si la bomba ha operado 1100 veces, la pantalla alternará entre "P1" y "100". "P" representa "PUMP" (Bomba). "P1" quiere decir que la bomba ha operado 1000 veces, y "100" equivale a otras 100 veces adicionales.
- Pulse el botón "Stop" (Parar) para salir de este modo.

Vacío y sello

1. Seleccione una bolsa de vacío del tamaño adecuado y coloque un producto en su interior, dejando un mínimo de 2 pulgadas (5 cm) entre el artículo y el extremo abierto de la bolsa.
2. Pulse el botón "Seal" (Sellar) y ▲ / ▼ para ajustar el tiempo de sellado. (El tiempo se guardará para la próxima operación).
3. Pulse el botón "Smart Vac" (Vacío inteligente) o "Customized Vac" (Vacío personalizado) para seleccionar el modo de vacío. En el modo "Customized Vac" (Vacío personalizado), puede ajustar el tiempo con los botones ▲ / ▼.
4. Coloque la bolsa llena en la cámara de vacío con el extremo abierto sobre la barra de sellado. Asegúrese de fijar el lado inferior/superior de la bolsa en el clip. El extremo abierto de la bolsa debe estar limpio y libre de líquido y desechos.

Nota: Pliegue solamente el lado inferior de la bolsa de modo que el clip pueda sostener el lado superior de la bolsa.

5. Cierre la tapa y la máquina comenzará automáticamente. Durante la operación, puede pulsar el botón "Seal" (Sellar) para acceder inmediatamente al sellado.
6. Una vez finalizado el sellado, el aparato pitará 3 veces para recordarle de que la operación ha finalizado.
7. Abra la tapa y saque la bolsa. Compruebe el vacío y selle.

Nota: Un buen sello tendrá un aspecto nítido durante la inspección. Si el sello es irregular, incompleto, tiene arrugas, es blanco o lechoso, elimine la parte sellada y vuelva a realizar los procesos de vacío y sellado.

Sellar solamente

El aparato no tiene un programa para sellar solamente bolsas, sin embargo, cuando sea necesario puede lograrse del modo siguiente:

1. Pulse el botón "Seal" (Sellar) y ajuste el tiempo de sellado con los botones ▲ / ▼. (El tiempo se guardará para la próxima operación).
2. Pulse "Smart Vac" (Vacío inteligente) o "Customized Vac" (Vacío personalizado).
3. Coloque la bolsa en la cámara e introduzca un extremo sobre la barra de sellado. Mantenga la bolsa limpia y libre de líquido y desechos.
4. Cierre la tapa y presiónela ligeramente; el aparato empezará a funcionar.
5. Cuando escuche un pitido, presione "Seal" (Sellar) para sellar la bolsa.

Uso de la función "Marinate" (Marinar)

1. Pulse "Marinate" (Marinar) para acceder al modo de marinado, a continuación, ajuste el tiempo de marinado con los botones ▲ / ▼.
2. Coloque los productos y el marinado en una bolsa de vacío o en un contenedor sin tapar en la cámara de vacío.
3. Cierre la tapa y presiónela ligeramente; la máquina comenzará a funcionar.
4. Una vez que el contador del tiempo de marinado alcance 0, la máquina pitará 3 veces para recordarle que el tiempo de funcionamiento ha concluido.
5. Abra la tapa para retirar los productos marinados.

Nota: Para asegurarse de que no se fugue aire de la tapa, sostenga siempre la tapa firmemente en la parte superior de la cámara durante unos segundos al poner en marcha la máquina.

Sugerencias sobre el vacío/sellado

- Extraiga siempre el aire de las bolsas antes de cerrar la tapa y comenzar la bomba de vacío.
- Coloque siempre el extremo abierto de la bolsa liso y recto en la barra de sellado. No permita superposiciones ni arrugas.
- Las bolsas grandes y vacías necesitan más tiempo de bombeo de vacío.
- Aumente el tiempo de bombeo de vacío para lograr mayor hermeticidad.
- La fruta fresca y las verduras están todavía vivas y puede respirar, por ello, no se recomienda su uso al vacío. La presión al vacío las exprimirá y dañará.
- NO TODOS los alimentos son aptos para el sellado al vacío. Evite sellar al vacío ajo o setas, como champiñones, puesto que estos alimentos pueden sufrir reacciones químicas peligrosas al extraer el aire, suponiendo riesgos para la salud en caso de consumo.
- Para obtener los mejores efectos de marinado, repita el bombeo al vacío 2 o 3 veces.
- Compruebe siempre la línea de sellado derretida para asegurarse de que es fluida, lisa y está equitativamente derretida. Añada uno o dos segundos más de ser necesario.
- Añada uno o dos segundos más en invierno y en los días fríos para asegurar el mejor resultado de sellado posible.
- Mantenga el extremo de la bolsa abierto limpio y seco. Añada dos segundos más si el extremo de la bolsa está mojado.
- El aparato alcanza una presión de vacío muy alta durante el proceso de "Smart Vac" (Vacío inteligente). Para evitar que los contenidos delicados se aplasten por la gran presión, esté atento al manómetro y si es necesario pulse la tecla "Seal" (Sellar) para interrumpir el proceso antes de que transcurra el tiempo establecido. En dicho caso, el aparato deja de bombear y accede al sellado.
- Antes de sellar al vacío verduras, es necesario escaldarlas para detener la actividad enzimática. Blanquee las verduras brevemente hirviéndolas en agua o cocinándolas en el microondas. A continuación, enfríe las verduras en agua fría y séquelas con papel de cocina antes de sellarlas al vacío. Las verduras crucíferas (como el brócoli, los brotes, las coles, la coliflor, la berza y los rábanos) liberan de modo natural gases durante el almacenamiento, por lo que después del envasado al vacío deben guardarse en la nevera.

Atención: Para evitar enfermedades, no reutilice bolsas que haya usado para almacenar carne cruda, pescado crudo o alimentos grasientos. No reutilice bolsas que haya usado en el microondas o para hervir.

Sugerencias sobre el ajuste del tiempo de trabajo

Seleccione el tiempo de trabajo adecuado en conformidad con el tipo de alimento, el tipo de bolsa, la temperatura ambiente, etc. Todos los tiempos de cocción son aproximados y se suministran a modo de referencia.

Aplicaciones	Alimento/tipo de bolsa	Tiempo de vacío (S)
Aplicaciones generales	Tamaño de bolsa estándar y todos los tipos de alimentos y carne	60
Envase ligero de alimentos suaves y delicados	Pan, patatas fritas, frutas, etc., en envase suelto	20-40
Tamaño de bolsas estándar	Todos los tipos de bolsa de tamaño inferior a 22 x 30 cm	40-60
Tamaño de bolsas en paquete voluminoso	Bolsas grandes de tamaño de 30 x 33 cm, completamente llenas	60-80
Envasado hermético, paquete líquido	Sopas, salsas...	60-80

Aplicaciones	Tipo de bolsa/condición del ambiente	Tiempo de sellado (S)
Bolsa de envase al vacío de nylon de tipo normal	Bolsas de tipo nylon, a temperatura ambiente con bolsas secas	6
Bolsas suaves (bolsas no de tipo al vacío)	Bolsas de PE u OPP	3-4
Bolsas al vacío muy finas, o bolsas suaves húmedas	Bolsas de PE húmedas o bolsas de nylon finas	4-6
Bolsas al vacío en clima frío o en exteriores	En días de viento al exterior o en una habitación con una temperatura inferior a 12°C	6-7
Bolsas húmedas/mojadas o en clima frío	Bolsas húmedas o bolsas con humedad en el interior	7-8
Bolsas de papel de aluminio o bolsas de papel	Bolsas de papel de aluminio o bolsas de papel	8-9

Sugerencias sobre el almacenamiento



El envase al vacío no es sustituto de refrigeración o congelación. Guarde los elementos al vacío correctamente. Todos los alimentos perecederos deben ser refrigerados o congelados para evitar su descomposición.

Es importante saber que el envasado al vacío no invierte el deterioro de los alimentos. Solamente puede ralentizar el cambio en la calidad. Resulta difícil predecir durante cuánto tiempo los alimentos conservarán el sabor de calidad superior, su aspecto o la textura, puesto que depende de su antigüedad y del estado de los alimentos el día que se envasaron al vacío.

La siguiente tabla de almacenamiento se proporciona únicamente a modo de referencia.

Almacenamiento	Tipo de comida	Almacenamiento típico	Envase al vacío
Congelado	Carne	6 meses	15-20 meses
	Pescado, marisco	6 meses	10-12 meses
	Fruta seca, granos de café	6-9 meses	18-24 meses
Refrigerado	Carne	2-3 días	12-13 días
	Pescado, marisco	2-3 días	6-8 días
	Carne cocinada	2-3 días	10-14 días
	Huevos	2-3 días	30-50 días
	Verduras	2-3 días	7-10 días
Seco	Pan	1-2 días	6-8 días
	Galletas	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

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

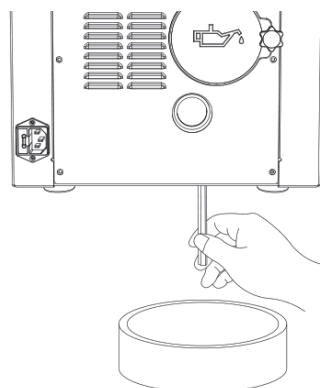
- **ADVERTENCIA:** Desenchufe el aparato y permita que se enfríe antes de limpiarlo y de realizar tareas de mantenimiento.
- Utilice agua templada con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato. No permita que se derrame agua en el aparato durante la limpieza.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Guarde la unidad en un lugar seco y bien ventilado, fuera del alcance de los niños.

Drenaje de la bomba de aceite

1. Coloque un contenedor debajo del puerto de drenaje de aceite.
2. Use la llave (incluida) para girar la tapa roscada en sentido antihorario, hasta que el aceite comience a fluir.
3. Una vez completamente drenada, apriete la tapa roscada.

Nota:

- Asegure una buena ventilación par evitar los efectos a largo plazo de la inhalación del gas (que puede contener aceite residual).
- Deseche el aceite usado en conformidad con las normativas medioambientales.
- Después del drenaje, vuelva a colocar la máquina en posición vertical.



Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
El aparato no extrae todo el aire de la bolsa	La bolsa no está colocada correctamente	Abra la tapa y vuelva a colocar la bolsa
	El extremo de la bolsa está sucio	Limpie la bolsa
	Es posible que la bolsa esté perforada	Sustituya la bolsa
	Está usando una bolsa incorrecta	Consulte con un técnico cualificado
Las bolsas no se sellan correctamente	Hay humedad en la bolsa debajo de la barra de sellado	Asegúrese de que el interior de la bolsa esté seco y libre de humedad donde vaya a sellarse
	Está usando una bolsa incorrecta	Contacte con el proveedor de la máquina de embolsado al vacío
	El extremo de la bolsa no está colocado por encima de la barra de sellado	Mueva el extremo de la bolsa sobre la barra de sellado
	La barra de sellado requiere sustitución	Póngase en contacto con un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
Lo bolsa se ha derretido	El tiempo de sellado es excesivo	Restablezca el tiempo de sellado
Código de error 'E01'	Mal contacto de la tapa que causa fugas de aire	1. Pulse "Stop" (Parar) para borra el código. Cierre la tapa firmemente y vuelva a intentarlo 2. Limpie la junta de la tapa/cámara y retire cualquier resto de alimento 3. Presione la tapa antes del uso
Código de error 'E02'	La unidad ha estado en marcha durante 5-10 segundos, sin embargo, no puede alcanzar la presión de vacío	1. Pulse "Stop" (Parar) para borra el código 2. Compruebe si la junta está en la posición correcta 3. Cierre la tapa firmemente y vuelva a intentarlo
	La junta de la tapa está distorsionada o rota	Sustituya la junta de la tapa
	Fuga de aire en el sistema interno	Consulte con un técnico cualificado
NOTA: La sustitución de la barra de sellado/junta de la tapa/tira de sellado no está cubierta por la garantía		

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Capacidad	Anchura de sellado	Dimensiones al. x al. x p. mm	Peso (kg)
HT497	220-240 V~ 50 Hz	800 W	9 L	300 mm	366 x 359 x 425	22,1

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.



Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas BUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido aprobados para exhibir el siguiente símbolo:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Oil Pump Chamber Vac Pack Machine 9Ltr		HT497 (-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 EN 60335-2-45:2002 +A1:2008 +A2:2012 +A11:2023 EN62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021 EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Buffalo

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •

Fecha

Signature • Handtekening •

Signature • Unterschrift Firma •
Firma

Full Name • Volledige naam • Nom

et prénom • Vollständiger Name •

Nome completo • Nombre completo

Position • Functie • Fonction •

Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address • Adres

fabrikant • Adresse du fabricant •

Adresse des Herstellers • Indirizzo

del fabbricante • Dirección del
fabricante

16th Jul 2024

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C8FD8C478...

Ashley Hooper

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Eoghan Donnellan

Group Head of Product Quality &
Compliance

Commercial Manager/ Importer

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

HT497_ML_A5_v1_2024/08/07