



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Apuro HX585-A Chamber Vacuum Pack Machine – 6.8L, 380W

Model / SKU: HX585-A

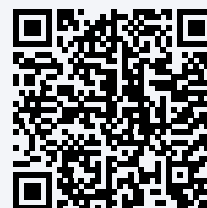
KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.caterkwik.co.uk/shop/downloads/HX585_Buffalo%20HX585%20User%20Manual.pdf



Vacuum Pack Machine

Instruction manual



(EN) **Vacuum Pack machine** 2
Instruction manual

(NL) **Vacuümverpakkings-
machine** 13
Gebruikershandleiding

(FR) **Machine à emballer
sous vide** 24
Mode d'emploi

(DE) **Vakuumpackungs-
maschine** 35
Bedienungsanleitung

(IT) **Confezionatrice
sottovuoto** 46
Manuale di istruzioni

(ES) **Máquina de envasado
al vacío** 57
Manual de instrucciones

**Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
HX585**

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
- Suction hose

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

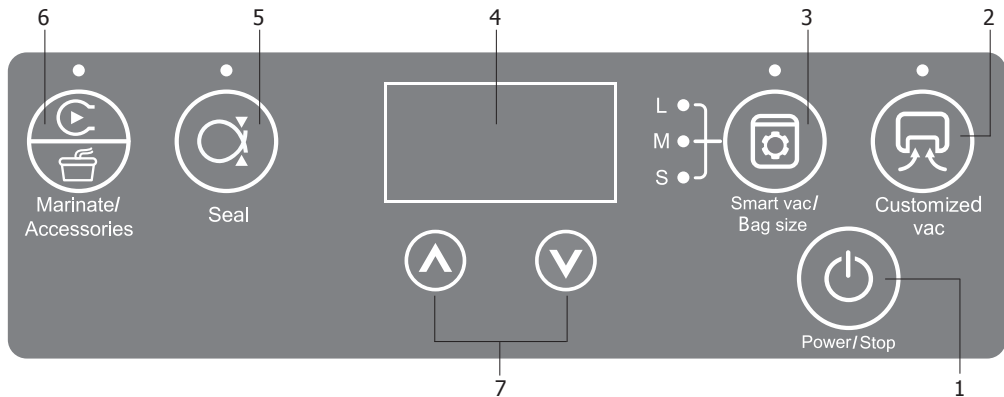
Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Location of Controls



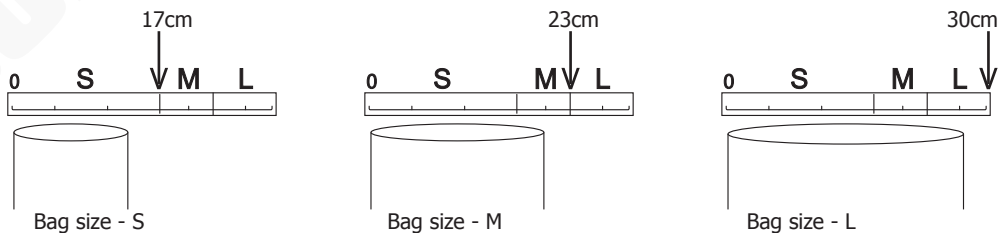
1. Sealing strip: Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken.
2. Suction hole
3. Gasket: Keep air away by forming vacuum chamber with gasket. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken.
4. Sealing bar: Coated heating element which heats and seals the bag
5. Bag size gauge
6. Control panel
7. Lid lock: Raise/lower to lock/release the lid.
8. Power port
9. Power switch (I/O)
10. Suction hose

Control panel



1. Power/Stop:
 - After turned on, the appliance enters Standby and shows "OFF".
 - Press "Power/Stop" to enter Readiness mode and "ON" is shown. When in Readiness, press the Power/Stop button to return to standby mode.
 - When in operation, press "Power/Stop" to stop work and return to readiness.
2. Customized vac: When in Readiness, press "Customized vac" to enter the manual vacuum sealing mode. In this mode, choose different vacuum time from 5~80s using buttons ▲ and ▼.
3. Smart vac/Bag size:
 - When in Readiness, press "Smart vac/Bag size" once and "Au" is shown.
 - Press "Smart vac/Bag size" repeatedly to select the bag size. The corresponding bag size indicator light will be lit (L/M/S represents the bag size Large/Medium/Small). Press down the lid to start vacuum and seal automatically without the need to set the vacuum time.

Tip: You can use the bag size gauge to measure the bag.



4. Display:

- When turned on and in standby, it shows "OFF".
- When in Readiness, it shows "ON".
- When in protected mode, it shows "CLO".
- When in smart vacuum mode, it shows "Au".

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 pressure level and remaining marinate time.
- When using the accessory vacuuming function, it shows "ACC".

5. Seal: When in Readiness, press "Seal" and the indicator light will flash. Then press buttons **▲** and **▼** to choose sealing time from 0-9 seconds. This button works for both smart vacuum mode and customized vacuum mode. Press "Seal" during vacuuming to seal directly.

6. Marinate:

- When in Readiness, press "Marinate/Accessories" to enter marinate mode. In this mode, set the marinate time from 6-60 minutes using arrow buttons **▲** and **▼** (Every 6 minutes is a vacuum cycle, which consists of three stages: vacuum > keep vacuum > release).
- When in Readiness, connect the suction hose to the appliance's suction hole and to the external item's exhaust nozzle first; Then press and hold the "Marinate/Accessories" button for about 2 seconds. The machine will start to work and the display will show "ACC".

7. **▲** / **▼**: To increase/decrease the vacuum time or sealing time

Operation

- 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.

Starting the appliance

- Connect the power cord to the power port then plug in the appliance. Set the Power switch to "I" position to turn on. The appliance will enter Standby and show "OFF".
- 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.

Factory Reset

After turned on and in Standby, press and hold "Marinate" and "Seal" buttons for about 3 seconds. The display will show "rS" and beep to restore factory settings.

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 buttons **▲** 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 **▲** and **▼** buttons.
 - When in "Smart vac" mode, press the "Smart vac/Bag size" button repeatedly to select the bag size. The bag size indicator light will be lit. When in this mode, vacuum will start automatically according to the bag size and without the need to set the vacuum time.
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 2 clips. 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 clips 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. "000" will be shown.
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 **▲** and **▼** 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/Accessories" to enter marinate mode, then adjust marinate time with **▲** and **▼** 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 and the display will show the vacuum pressure level. When the programmed vacuum pressure is reached, the pump stops and appliance starts to count down.
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.

Using the Accessory Vacuuming function

Featured with an external accessory vacuuming function, this appliance can be used to work with external accessories such as vacuum canister, universal lid, zipper valve bag, wine stoppers, etc. It can also be used to preserve and organize household items like keepsakes, small toys and easy-to-lose items.

When using this function, please keep the lid open.

1. Installation of the suction hose:

The direction of the nozzle when vacuuming canisters and bottle stoppers



The direction of the nozzle when vacuuming zipper bags with valves



2. Connect one end of the suction hose to the suction hole in the chamber, then the other end to the external item's exhaust nozzle.

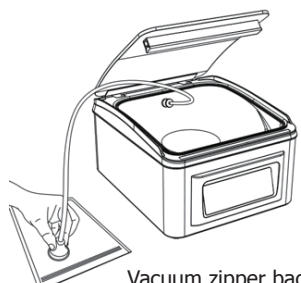
- Note: If using a vacuum canister, please turn the knob of the canister lid to the "Vacuum" position.
- If using a zipper bag with a valve, ensure the zipper is completely closed.



Exhaust Vacuum canister



Vacuum bottle stopper



Vacuum zipper bag with a valve

3. Press the "Marinate/ Accessories" button for about 2 seconds to start vacuuming.
4. When completed, the appliance will beep 3 times to remind the operation is done.

Note:

- During the vacuuming process, press the Power/Stop button to stop working if desired.
- If using a vacuum canister, please turn the knob of the canister lid to the "Lock" position after vacuuming.

5. Remove the suction hose and store the item.

Note: When to take out the item, you can

- Turn the knob of the vacuum canister to the "OPEN" position to release the vacuum and open the lid.
- Pull out the bottle stopper directly.
- Open the bag zipper.

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 breathe, 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 operation 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, Fruits, etc., in loose package	20-40
Regular size of bags	Bulky, large bags sized 30 x 33cm, fully filled	40- 60
Large size of bags in bulky pack	All types of bags sized smaller than 22 x 30cm	60-80
Tight packaging, liquid packaging	Soups, sauces...	60-80

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.

Food type	Typical Storage	Vacuum Fridge Storage	Vacuum Freezer Storage
Fresh Beef & Veal	1-2 weeks	1 month	1-3 years
Ground Meat	1-2 weeks	1 month	1 year
Fresh Pork	1 week	2-4 weeks	2-3 years
Fresh Fish	3-4 days	2 weeks	2 years
Fresh Poultry	1 week	2-4 weeks	2-3 years
Smoked Meats	2-4 weeks	6-12 weeks	3 years
Fresh Produce, Blanched	1-2 weeks	2-4 weeks	2-3 years
Fresh Fruits	3-4 days	2 weeks	2-3 years
Hard Cheeses	2-4 days	6-12 weeks	6 months
Sliced Deli Meat	1-2 weeks	6-12 weeks	Not recommended
Fresh Pasta	1 week	2-3 weeks	6 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.
- Sealing bar: Press either end to take it out for cleaning or maintenance.
- Dry thoroughly after cleaning.
- Store the unit in a dry and well-ventilated place, out of the reach of children.

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	Use of Vogue vacuum bags is recommended
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	Use of Vogue vacuum bags is recommended
	End of bag not placed above sealing bar	Move end of bag over sealing bar
	Sealing Bar requires replacement	Consult a qualified technician
	Sealing time insufficient	Increase Sealing time
	Dirt, food debris or oxide film on the sealing bar thus affecting sealing performance	Remove items and always keep the sealing bar free from any debris
Bag is melted	Sealing time too long	Reduce 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 Sealing strip/chamber/gasket and remove food debris if any 3. Press lid before operation
	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
Error code 'E02'	Overheating due to excessive use	Allow to rest for 25 seconds then try again. If problem persists, consult a qualified technician
Lid cannot open	Press the "Power/Stop" button for 2 seconds. The lid will release after exhausting.	
NOTE: Sealing bar / 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)
HX585	220-240V~ 50Hz	380W	6.8L	305mm	269 x 371 x 449	12.96

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
- Zuigslang

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.

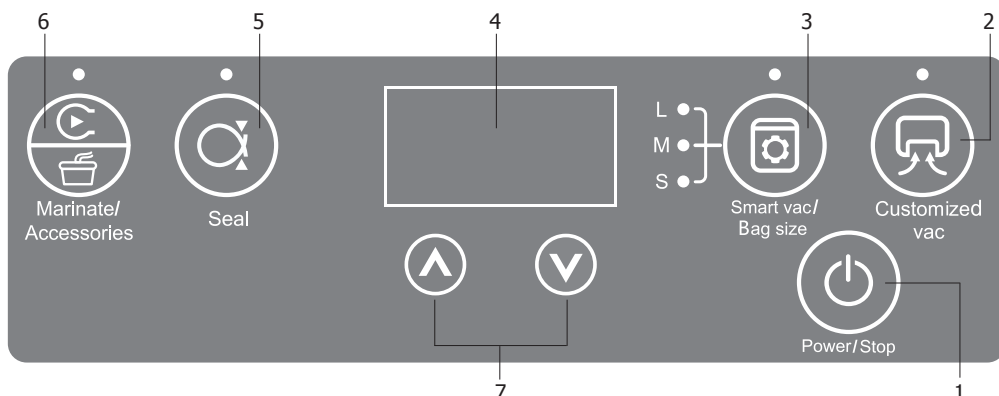
Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Locatie van bedieningselementen



1. Sluitstrip: Plaats de zak die moet worden afgedicht via deze strip. Reinigen en drogen of vervangen indien vuil, vervormd of gebroken.
2. Zuiggat
3. Pakking: Houdt lucht weg door een vacuümkamer met pakking te vormen. Reinigen en drogen of vervangen indien vuil, vervormd of gebroken.
4. Sealingbalk: Verwarmingselement met coating die de zak verwarmt en verzegelt
5. Maataanduiding zak
6. Bedieningspaneel
7. Dekselvergrendeling: Omhoog/omlaag brengen om deksel te vergrendelen/vrij te geven.
8. Voedingspoort
9. Aan/uit-schakelaar (I/O)
10. Zuigslang

Bedieningspaneel



1. Power/Stop (Aan-uit/Stop):

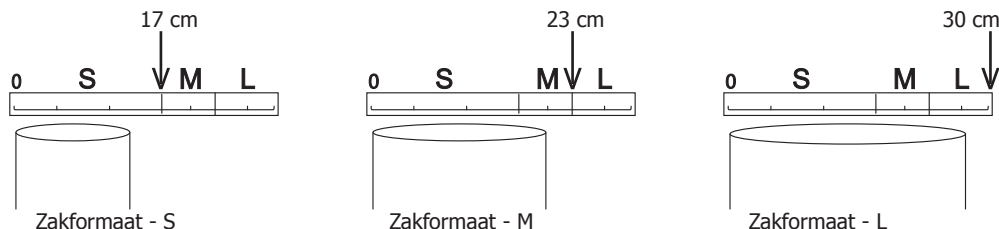
- Na het inschakelen gaat het apparaat in stand-by en wordt "OFF" (Uit) weergegeven.
- Druk op "Power/Stop" (Aan-uit/Stop) om naar de modus Gebruiksklaar te gaan en "ON" (Aan) wordt weergegeven. Druk in Gebruiksklaar op de knop Power/Stop (Aan-uit/Stop) om terug te keren naar de stand-bystand.
- Druk tijdens gebruik op "Power/Stop" (Aan-uit/Stop) om de werking te stoppen en terug te keren naar Gebruiksklaar.

2. Customized vac (Aangepaste vac): Druk in de modus Gebruiksklaar op "Customized vac" (Aangepaste vac) om de modus Handmatige vacuümsealing te activeren. Kies in deze modus verschillende tijden om te vacuümsealen van 5 - 80 seconden met de knoppen **▲** en **▼**.

3. Smart vac/Bag size (Slimme vac/Zakformaat):

- Druk in de stand Gebruiksklaar eenmaal op "Smart vac/Bag size" (Slimme vac/Zakformaat) en "Au" wordt weergegeven.
- Druk herhaaldelijk op "Smart vac/Bag size" (Slimme vac/Zakformaat) om het zakformaat te selecteren. Het indicatorlampje voor het betreffende zakformaat gaat branden (L/M/S staat voor het zakformaat Large/Medium/Small). Druk op het deksel om het vacuümsealen automatisch te starten zonder dat u de tijd hoeft in te stellen.

Tip: U kunt de maataanduiding voor de zak gebruiken om de zak op te meten.



4. Display:

- Als het apparaat is ingeschakeld en in stand-by staat, wordt "OFF" (Uit) weergegeven.
- In Gebruiksklaar staat er "ON" (Aan).
- In de beschermde modus wordt "CLO" weergegeven.
- In de slimme vacuümmodus wordt "Au" 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 marinerstand wordt het vacuümdrukniveau en de resterende marineertijd weergegeven.
- Wanneer de zuigfunctie voor accessoires wordt gebruikt, wordt "ACC" weergegeven.

5. Seal (Sealen): Druk in Gebruiksklaar op "Seal" (Sealen) en het indicatielampje gaat knipperen. Druk vervolgens op de knoppen **▲** en **▼** om een sealtijd van 0 - 9 seconden te kiezen. 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.

6. Marinate (Marineren):

- Druk in Gebruiksklaar op "Marinate/Accessories" (Marineren/Accessoires) om de marineermodus te activeren. Stel in deze modus de marineertijd in van 6 - 60 minuten met de pijltjestoetsen **▲** en **▼** (Elke 6 minuten is een vacuümcyclus, die uit drie fasen bestaat: vacuüm trekken > vacuüm houden > vrijgeven).
- Sluit in Gebruiksklaar eerst de zuigslang aan op de zuigopening van het apparaat en op het uitlaatpijpje van het externe voorwerp. Houd vervolgens de toets "Marinate/Accessories" (Marineren/Accessoires) ongeveer 2 seconden ingedrukt. De machine begint te werken en op het scherm verschijnt "ACC".

7. **▲** / **▼**: De vacuümtijd of sealtijd vermeerderen/verminderen

Bediening

- 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.

Het apparaat starten

- Sluit de voedingskabel aan op de voedingspoort en sluit dan het apparaat aan. Zet de Aan/uitschakelaar in de stand "I" om in te schakelen. Het apparaat gaat naar stand-by en toont "OFF" (Uit).
- 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.

Terugzetten in fabrieksinstellingen

Nadat het apparaat is ingeschakeld en in stand-by staat, houdt u de knoppen "Marinate" (Marineren) en "Seal" (Sealen) ongeveer 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt "rS" en de pieptoon weerklinkt om de fabrieksinstellingen te herstellen.

Vacuüm trekken en sealen

1. Kies een vacuümszak 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 de knoppen **▲** 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.
 - In de modus "Customized Vac" (Aangepaste vac) kunt u de tijd aanpassen met de knoppen **▲** en **▼**.
 - Druk in de modus "Smart vac" (Slimme vac) herhaaldelijk op de knop "Smart vac/Bag size" (Slimme vac/Zakformaat) om het zakformaat te selecteren. Het indicatielampje voor het zakformaat gaat branden. In deze modus start het vacuüm trekken automatisch op basis van het zakformaat en zonder dat u de tijd hoeft in te stellen.
4. Plaats de gevulde zak in de vacuümkamer met het open uiteinde over de sealbalk. Zorg ervoor dat u de onderkant van de zak vastklikt in de 2 klemmetjes. 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. "000" wordt weergegeven.
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 voet 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 **▲** en **▼**. (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/Accessories" (Marineren/Accessoires) om naar de marineermodus te gaan en pas de marineertijd aan met de knoppen **▲** en **▼**.
2. Plaats het voedsel en de marinade in een vacuümszak of een onafgedekte container in de vacuümkamer.
3. Sluit het deksel en druk het een beetje in. Het apparaat begint te werken en het display geeft het vacuümdrukkniveau weer. Wanneer de geprogrammeerde vacuümdruk is bereikt, stopt de pomp en begint het apparaat af te tellen.
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.

De zuigfunctie voor accessoires gebruiken

Dit apparaat is uitgerust met een zuigfunctie voor externe accessoires en kan worden gebruikt met externe accessoires, zoals een vacuümbus, universeel deksel, ritszak met ventiel, wijnstopper, enz. Ook kan het gebruikt worden voor het bewaren en organiseren van huishoudelijke voorwerpen, zoals aandenkens, klein speelgoed en makkelijk kwijt te raken voorwerpen.

Houd het deksel open wanneer u deze functie gebruikt.

1. Installatie van de zuigslang:

De richting van het pijpje bij het vacuüm trekken van bussen en flessenstoppen



De richting van het pijpje bij het vacuüm trekken van ritszakken met ventielen



2. Sluit het ene uiteinde van de zuigslang aan op de zuigopening in de kamer en het andere uiteinde op het uitlaatpijpje van het externe voorwerp.

- Opmerking: Als u een vacuümbus gebruikt, zet u de knop van het deksel van de bus in de stand "Vacuum" (Vacuüm trekken).
- Als u een ritszak met een ventiel gebruikt, zorg er dan voor dat de rits volledig gesloten is.



Een bus vacuüm trekken



Een flessenstop vacuüm trekken



Een ritszak met ventiel vacuüm trekken

3. Houd de knop "Marinate/Accessories" (Marineren/Accessoires) ongeveer 2 seconden ingedrukt om te beginnen met het vacuüm trekken.
4. Zodra het apparaat klaar is, geeft het 3 piepjes om aan te geven dat de procedure is voltooid.

Opmerking:

- Druk tijdens het vacuümproces op de Power/Stop (Aan-uit/Stop)-knop om het proces te stoppen.
- Draai bij gebruik van een vacuümbus de knop van het deksel van de bus na het vacuüm trekken in de stand "Lock" (Vergrendelen).

5. Verwijder de zuigslang en berg het voorwerp op.

Opmerking: Wanneer u het voorwerp eruit haalt, kunt u

- de knop van de vacuümbus in de stand "OPEN" draaien om het vacuüm vrij te geven en het deksel te openen.
- de flessenstop er direct uit trekken.
- de rits van de zak openen.

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 daarom is het 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 moet 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 op basis van het voedseltype, het zaktype, de omgevingstemperatuur, enz. Alle bedieningstijden hieronder zijn bij benadering en dienen alleen ter 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, fruit, enz. in losse verpakking	20-40
Normale grootte van zaken	Volumineuze, grote zakken van 30 x 33 cm, volledig gevuld	40-60
Grote zakken in volumineuze verpakking	Alle types zakken die kleiner zijn dan 22 x 30 cm	60-80
Dichte verpakking, vloeistofverpakking	Soepen, sauzen...	60-80

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.

Voedseltype	Standaard opslag	Vacuüm verpakt in de koelkast	Vacuüm verpakt in de vriezer
Vers rund- en kalbsvlees	1 - 2 weken	1 maand	1 - 3 jaar
Gehakt	1 - 2 weken	1 maand	1 jaar
Vers varkensvlees	1 week	2 - 4 weken	2 - 3 jaar
Verse vis	3 - 4 dagen	2 weken	2 jaar
Vers gevogelte	1 week	2 - 4 weken	2 - 3 jaar
Gerookt vlees	2 - 4 weken	6 - 12 weken	3 jaar
Verse, geblancheerde producten	1 - 2 weken	2 - 4 weken	2 - 3 jaar
Vers fruit	3 - 4 dagen	2 weken	2 - 3 jaar
Harde kazen	2 - 4 dagen	6 - 12 weken	6 maanden
In plakjes gesneden vleeswaren	1 - 2 weken	6 - 12 weken	Niet aanbevolen
Verse pasta	1 week	2 - 3 weken	6 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.
- Sealingbalk: Druk op een van beide uiteinden om het te verwijderen voor reiniging of onderhoud.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.
- Bewaar de eenheid in een droge en goed geventileerde plaat, buiten het bereik van kinderen.

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 verwijdt 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	Gebruik van Vogue-vacuümkzakken wordt aanbevolen
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	Gebruik van Vogue-vacuümkzakken wordt aanbevolen
	Einde van zak is niet boven de sealingbalk geplaatst	Plaats het uiteinde van de zak over de sealingbalk
	Sealingbalk moet worden vervangen	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Sealtijd is onvoldoende	Verhoog de sealtijd
	Vuil, voedselresten of oxidelaag op de sealbalk, waardoor de sealprestaties worden beïnvloed	Verwijder voorwerpen en zorg dat de sealbalk altijd schoon is.
Zak is gesmolten	Sealingtijd is te lang	Verminder de sealtijd
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 sealstrip/kamer/pakking en verwijder eventueel voedselresten 3. Druk op het deksel vóór gebruik
	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
Foutcode 'E02'	Oververhitting door overmatig gebruik	Wacht 25 seconden en probeer het dan opnieuw. Raadpleeg een bevoegde technicus als het probleem zich blijft voordoen
Deksel kan niet openen	Houd de "Power/Stop" (Aan-uit/Stop)-knop 2 seconden ingedrukt. Het deksel komt los na uitlekken.	
OPMERKING: Vervanging van sealbalk/pakking/afdichtstrip valt niet 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)
HX585	220-240 V~ 50 Hz	380 W	6,8 liter	305 mm	269 x 371 x 449	12,96

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 milieuvriendelijke 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
- Tuyau d'aspiration

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.

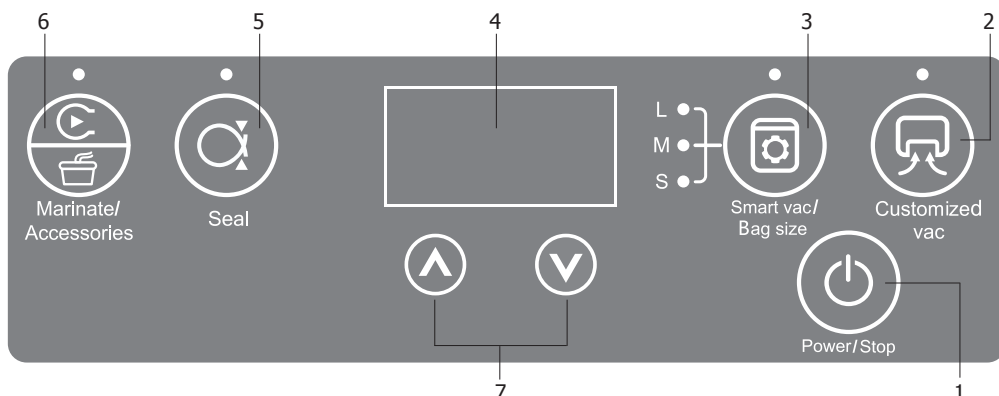
Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Emplacement des commandes



1. 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.
2. Orifice d'aspiration
3. 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.
4. Barre de scellement : Élément chauffant enrobé qui chauffe et scelle le sac
5. Jauge de taille de sac
6. Panneau de contrôle
7. Verrouillage du couvercle : Permet de soulever ou d'abaisser le couvercle pour le verrouiller ou le déverrouiller.
8. Port d'alimentation
9. Interrupteur d'alimentation (E/S)
10. Tuyau d'aspiration

Panneau de contrôle



1. Power/Stop (Alimentation/Stop) :

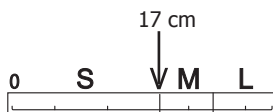
- Une fois allumé, l'appareil entre en mode Veille et affiche « OFF » (Arrêt).
- Appuyez sur la touche « Power/Stop » (Alimentation/Stop) pour passer en état de préparation et le message « ON » (Marche) s'affiche. Lorsque l'appareil est en état de préparation, appuyez sur la touche Power/Stop (Alimentation/Stop) pour revenir en mode Veille.
- Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur la touche « Power/Stop » (Alimentation/Stop) pour arrêter son fonctionnement et revenir en état de préparation.

2. Customized vac (Vide personnalisé) : Lorsque l'appareil est en état de préparation, appuyez sur « Customized vac » (Vide personnalisé) pour entrer dans le mode de scellage manuel sous vide. Dans ce mode, choisissez un temps de vide différent de 5 à 80 secondes à l'aide des touches **▲** et **▼**.

3. Smart vac/Bag size (Vide intelligent/taille du sac) :

- Lorsque l'appareil est en état de préparation, appuyez une fois sur « Smart vac/Bag size » (Vide intelligent/taille du sac) et le message « Au » s'affiche.
- Appuyez plusieurs fois sur « Smart vac/Bag size » (Vide intelligent/taille du sac) pour sélectionner la taille du sac. Le voyant correspondant à la taille du sac s'allume (L/M/S représente la taille du sac Grande/Moyenne/Petite). Appuyez sur le couvercle pour démarrer la mise sous vide et le scellement automatique sans qu'il soit nécessaire de régler le temps de mise sous vide.

Conseil : Vous pouvez utiliser la jauge de taille du sac pour mesurer le sac.



Taille de sac - S



Taille de sac - M



Taille de sac - L

4. Affichage :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'appareil est allumé et en veille, il affiche « OFF » (Arrêt). • Lorsqu'il est en état de préparation, il affiche « ON » (Marche). • Lorsqu'il est en mode protégé, il affiche « CLO ». • Lorsqu'il est en mode vide intelligent, il affiche « Au ». | Pendant le fonctionnement : <ul style="list-style-type: none"> • 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 niveau de pression du vide et le temps de marinade restant. • Lors de l'utilisation de la fonction de mise sous vide des accessoires, il affiche « ACC ». |
|--|---|

5. Seal (Sceller) : Lorsque l'appareil est en état de préparation, appuyez sur « Seal » (Sceller) et le voyant lumineux clignote. Appuyez ensuite sur les boutons **▲** et **▼** pour choisir le temps de scellement entre 0 et 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.

6. Marinade (Mariner) :

- Lorsque l'appareil est en état de préparation, appuyez sur « Marinade/Accessories » (Mariner/Accessoires) pour passer en mode Mariner. Dans ce mode, réglez le temps de marinade de 6 à 60 minutes à l'aide des touches fléchées **▲** et **▼** (toutes les 6 minutes, il s'agit d'un cycle de mise sous vide, qui se déroule en trois étapes : mise sous vide > maintien du vide > dégagement).
- Lorsque l'appareil est en état de préparation, raccordez d'abord le tuyau d'aspiration à l'orifice d'aspiration de l'appareil et à la buse d'évacuation de l'article extérieur ; appuyez ensuite sur la touche « Marinade/Accessories » (Mariner/Accessoires) et maintenez-la enfoncée pendant environ 2 secondes. L'appareil se met en marche et l'écran affiche « ACC ».

7. **▲ / ▼** : Pour augmenter/diminuer le temps de vide ou le temps de scellement

Fonctionnement

- 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.

Démarrage de l'appareil

- Raccordez le cordon d'alimentation au port d'alimentation, puis branchez l'appareil. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation en position « **I** » pour mettre l'appareil en marche. L'appareil se met en veille et affiche « OFF » (Arrêt).
- 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.

Réinitialisation d'usine

Une fois l'appareil allumé et en veille, appuyez sur les touches « Marinade » (Mariner) et « Seal » (Sceller) et maintenez-les enfoncées pendant environ 3 secondes. L'écran affiche « rS » et émet un signal sonore pour rétablir les paramètres d'usine.

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 la touche « Seal » (Sceller) et sur les touches **▲** et **▼** 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 le temps à l'aide des touches **▲** et **▼**.
 - En mode « Smart vac » (Vide intelligent), appuyez plusieurs fois sur la touche « Smart vac/Bag size » (Vide intelligent/Taille du sac) pour sélectionner la taille du sac. Le voyant de la taille du sac s'allume. Dans ce mode, le processus d'aspiration démarre automatiquement en fonction de la taille du sac, sans qu'il soit nécessaire de régler le temps du vide.
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/du bas du sac dans les 2 clips. 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. Le message « 000 » s'affichera.
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 la touche « Seal » (Sceller) et réglez le temps de scellement à l'aide des touches **▲** et **▼**. (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/Accessories » (Mariner/Accessoires) pour accéder au mode Mariner, puis réglez le temps de marinade à l'aide des touches **▲** et **▼**.
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. L'appareil se met en marche et l'écran affiche le niveau de pression du vide. Lorsque la pression de vide programmée est atteinte, la pompe s'arrête et l'appareil commence à décompter.
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.

Utilisation de la fonction Mise sous vide des accessoires

Doté d'une fonction de mise sous vide des accessoires externes, cet appareil peut fonctionner avec des accessoires externes tels qu'une boîte à vide, un couvercle universel, un sac à fermeture à glissière avec valve, un bouchon à vin, etc. Il peut également être utilisé pour conserver et ranger des objets ménagers tels que des souvenirs, des petits jouets et des objets faciles à perdre.

Lors de l'utilisation de cette fonction, le couvercle doit rester ouvert.

1. Installation du tuyau d'aspiration :

Sens de l'embout lors de la mise sous vide des boîtes et des bouchons de bouteille



Sens de l'embout lors de la mise sous vide de sacs à fermeture à glissière avec valve



2. Raccordez une extrémité du tuyau d'aspiration à l'orifice d'aspiration de la chambre, puis l'autre extrémité à la buse d'évacuation de l'élément externe.

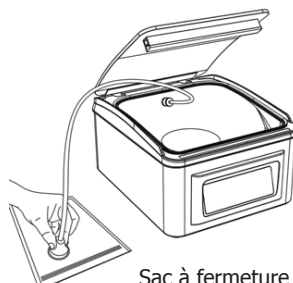
- Remarque : Si vous utilisez une boîte à vide, réglez le bouton du couvercle de la boîte à vide sur la position « Vacuum » (Sous vide).
- Si vous utilisez un sac à fermeture à glissière avec valve, assurez-vous que la fermeture à glissière est complètement fermée.



Boîte à vide d'évacuation



Bouchon de bouteille sous vide



Sac à fermeture à glissière avec valve

3. Appuyez sur le bouton « Marinate/ Accessoires » (Mariner/Accessoires) pendant environ 2 secondes pour commencer la mise sous vide.
4. Une fois l'opération terminée, l'appareil émet 3 bips pour rappeler que l'opération est terminée.

Remarque :

- Pendant le processus de mise sous vide, appuyez sur la touche Power/Stop (Alimentation/Stop) pour arrêter le fonctionnement de l'appareil si vous le souhaitez.
- Si vous utilisez une boîte à vide, réglez le bouton du couvercle de la boîte sur la position « Lock » (Verrouiller) après la mise sous vide.

5. Retirez le tuyau d'aspiration et rangez l'élément.

Remarque : Pour sortir l'élément, vous pouvez :

- Régler le bouton de la boîte à vide sur la position « OPEN » (Ouvert) pour libérer le vide et ouvrir le couvercle.
- Retirer directement le bouchon de la bouteille.
- Ouvrir la fermeture à glissière du sac.

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 comprimerait et les abîmerait.
- 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, fruits, etc., dans un emballage en vrac	20-40
Sacs de taille normale	Grands sacs encombrants de 30 x 33 cm, entièrement remplis	40-60
Des sacs de grande taille dans un paquet volumineux	Tous les types de sacs d'une taille inférieure à 22 x 30 cm	60-80
Emballage étanche, emballage de liquides	Soupes, sauces...	60-80

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.

Type d'aliment	Stockage typique	Stockage sous vide dans le réfrigérateur	Stockage sous vide dans les congélateurs
Bœuf et veau frais	1 à 2 semaines	1 mois	1 à 3 ans
Viande hachée	1 à 2 semaines	1 mois	1 an
Porc frais	1 semaine	2 à 4 semaines	2 à 3 ans
Poisson frais	3 à 4 jours	2 semaines	2 ans
Volaille fraîche	1 semaine	2 à 4 semaines	2 à 3 ans
Viandes fumées	2 à 4 semaines	6 à 12 semaines	3 ans
Produits frais blanchis	1 à 2 semaines	2 à 4 semaines	2 à 3 ans
Fruits frais	3 à 4 jours	2 semaines	2 à 3 ans
Fromages à pâte dure	2 à 4 jours	6 à 12 semaines	6 mois
Tranches de charcuterie	1 à 2 semaines	6 à 12 semaines	Non recommandé
Pâtes fraîches	1 semaine	2 à 3 semaines	6 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.
- Barre de scellement : Appuyez sur l'une des extrémités pour le retirer afin de le nettoyer ou de l'entretenir.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé, hors de portée des enfants.

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	Il est recommandé d'utiliser les sacs sous vide Vogue
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	Il est recommandé d'utiliser les sacs sous vide Vogue
	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	Consultez un technicien qualifié
	Temps de scellement insuffisant	Augmenter le temps de scellement
	Présence de saletés, de débris alimentaires ou d'un film d'oxyde sur la barre de scellement, ce qui affecte les performances de scellement	Retirer les éléments et veiller à ce que la barre de soudure soit toujours exempte de débris
Le sac est fondu	Temps de scellement trop long	Réduire 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 la bande de scellement/ chambre/joint d'étanchéité et retirer les éventuels débris alimentaires 3. Appuyer sur le couvercle avant l'opération
	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
Code d'erreur « E02 »	Surchauffe due à une utilisation excessive	Laisser reposer pendant 25 secondes, puis réessayer. Si le problème persiste, consultez un technicien qualifié
Le couvercle ne s'ouvre pas	Appuyer sur la touche « Power/Stop » (Alimentation/Stop) pendant 2 secondes. Le couvercle s'ouvre après évacuation.	
REMARQUE : Le remplacement de la barre de scellement/du joint/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)
HX585	220-240 V~ 50 Hz	380 W	6,8 litres	305 mm	269 x 371 x 449	12,96

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
- Abnehmbares Netzkabel
- Bedienungsanleitung
- Saugschlauch

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.

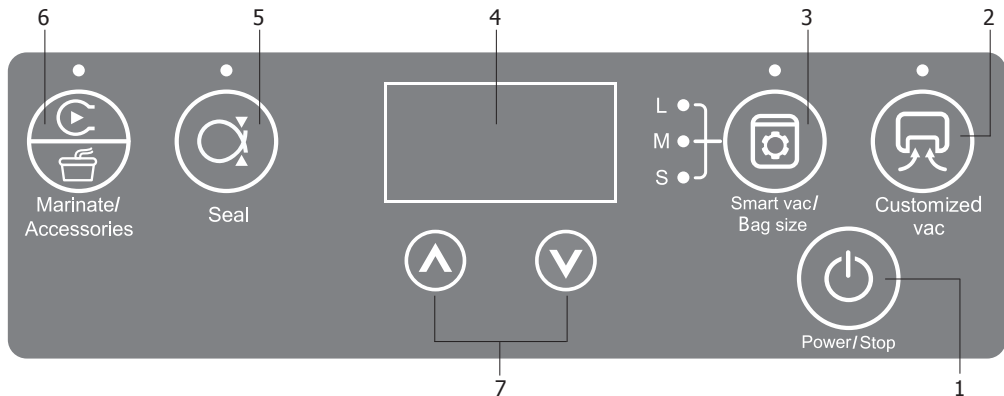
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Lage der Bedienelemente



1. Versiegelungstreifen: Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diesen Streifen. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie bei Verschmutzung, Verformung oder Beschädigung.
2. Saugöffnung
3. Dichtung: Vermeidet das Eindringen der Luft durch Bildung einer Vakuumkammer mit Dichtung. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie bei Verschmutzung, Verformung oder Beschädigung.
4. Versiegelungsschiene: Beschichtetes Heizelement zum Erhitzen und Versiegeln des Beutels
5. Beutelgrößen-Messgerät
6. Bedienfeld
7. Deckelverriegelung: Anheben/Absenken zum Verriegeln/Lösen des Deckels.
8. Stromanschluss
9. Ein-/Ausschalter (I/O)
10. Saugschlauch

Bedienfeld



1. Power/Stop (Ein/Aus / Stopp):

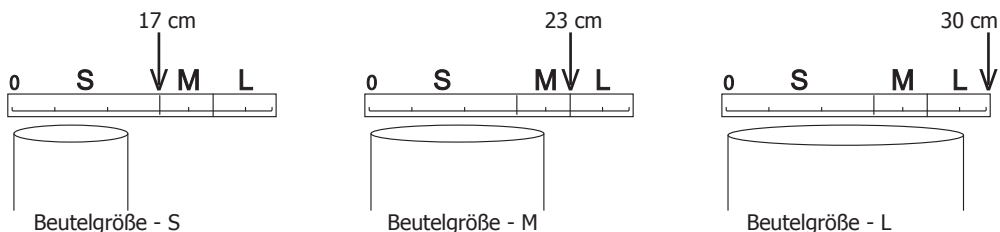
- Nach dem Einschalten ruft das Gerät den Bereitschaftsmodus auf und zeigt „OFF“ (Aus).
- Drücken Sie zum Aufrufen des Betriebsmodus die Taste „Power/Stop“ (Ein/Aus / Stopp) und das Gerät zeigt „ON“ (Ein). Im Betriebsmodus können Sie durch Drücken der Taste Power/Stop (Ein/Aus / Stopp) wieder in den Bereitschaftsmodus zurückkehren.
- Wenn Sie im laufenden Betrieb die Taste „Power/Stop“ (Ein/Aus / Stopp) drücken, wird der Vorgang gestoppt und das Gerät kehrt in den Betriebsmodus zurück.

2. Customized vac (Benutzerdefiniertes Vakuumieren): Drücken Sie im Betriebsmodus die Taste „Customized vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuumieren), um den manuellen Vakuumversiegelungsmodus aufzurufen. Wählen Sie in diesem Modus mit den Tasten **▲** und **▼** eine Vakuumierzeit zwischen 5 und 80 Sekunden.

3. Smart vac/Bag size (Intelligentes Vakuumieren/Beutelgröße):

- Drücken Sie im Betriebsmodus die Taste „Smart vac/Bag size“ (Intelligentes Vakuumieren/ Beutelgröße) einmal und „Au“ wird angezeigt.
- Drücken Sie zur Auswahl der Beutelgröße wiederholt die Taste „Smart vac/Bag size“ (Intelligentes Vakuumieren/Beutelgröße). Die entsprechende Beutelgrößen-Anzeigeleuchte leuchtet auf (L/M/S steht für die Beutegröße groß/mittel/klein). Drücken Sie den Deckel herunter, um das Vakuumieren und Versiegeln automatisch zu starten, ohne die Vakuumierzeit einstellen zu müssen.

Tip: Sie können den Beutel mit dem Beutelgrößen-Messgerät messen.



4. Anzeige:

- Wenn das Gerät eingeschaltet und im Bereitschaftsmodus ist, zeigt sie „OFF“ (Aus).
- Im Betriebsmodus zeigt sie „ON“ (Ein).
- Im geschützten Modus wird „CLO“ angezeigt.
- Im intelligenten Vakuumiermodus wird „Au“ 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 das Vakuumdruckniveau und die verbleibende Marinierzeit angezeigt.
- Bei Verwendung der Zubehörvakuumierfunktion wird „ACC“ (Zubehör) angezeigt.

5. Seal (Versiegeln): Drücken Sie im Betriebsmodus „Seal“ (Versiegeln) und die Anzeigeleuchte blinkt. Drücken Sie dann die Tasten **A** und **V**, um eine Versiegelungszeit von 0 bis 9 Sekunden zu wählen. Diese Taste funktioniert sowohl im intelligenten als auch im benutzerdefinierten Vakuumiermodus. Drücken Sie „Seal“ (Versiegeln) während des Vakuumierens, um direkt zu versiegeln.

6. Marinade (Marinieren):

- Drücken Sie im Betriebsmodus die Taste „Marinate/Accessories“ (Marinieren/Zubehör), um den Mariniermodus aufzurufen. Stellen Sie in diesem Modus mit den Pfeiltasten **A** und **V** eine Marinierzeit von 6 bis 60 Minuten ein (alle 6 Minuten ist ein Vakuumierzyklus, der aus drei Phasen besteht: Vakuumieren > Vakuum halten > lösen).
- Schließen Sie im Betriebsmodus zunächst den Saugschlauch an die Saugöffnung des Gerätes und an die Auslassdüse des externen Gegenstands an. Halten Sie dann die Taste „Marinate/Accessories“ (Marinieren/Zubehör) etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät fängt an, zu arbeiten, und die Anzeige zeigt „ACC“ (Zubehör).

7. **A** / **V**: Vakuumierzeit oder Versiegelungszeit erhöhen/verringern

Bedienung

- 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.

Gerät starten

- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzanschluss und schließen Sie es an die Steckdose an. Bringen Sie den Ein-/Ausschalter zum Einstellen in die Position „I“. Das Gerät ruft den Bereitschaftsmodus auf und zeigt „OFF“ (Aus).
- 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.

Werksrücksetzung

Wenn das Gerät eingeschaltet und im Bereitschaftsmodus ist, halten Sie die Tasten „Marinate“ (Marinieren) und „Seal“ (Versiegeln) etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Nachdem auf dem Display „rS“ angezeigt wird und ein Signalton ertönt, werden die Werkseinstellungen wiederhergestellt.

Vakuuieren und versiegeln

1. Wählen Sie einen Vakuumbbeutel 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 die Tasten **▲** und **▼**, um die Versiegelungszeit anzupassen. (Die Zeit wird für den nächsten Vorgang gespeichert.)
3. Drücken Sie die Taste Smart vac (Intelligentes Vakuuieren) oder „Customized vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuuieren), um den Vakuuiermodus zu wählen.
 - Im Modus „Customized vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuuieren) können Sie die Zeit mit den Tasten **▲** und **▼** anpassen.
 - Drücken Sie im Modus „Smart vac“ (Intelligentes Vakuuieren) wiederholt die Taste „Smart vac/Bag size“ (Intelligentes Vakuuieren/Beutelgröße), um die Beutelgröße zu wählen. Die Beutelgröße-Anzeigeleuchte leuchtet auf. In diesem Modus startet das Vakuuieren automatisch entsprechend der Beutelgröße. Die Vakuuierzeit muss nicht eingestellt werden.
4. Legen Sie den gefüllten Beutel mit dem offenen Ende über die Versiegelungsschiene in die Vakuukammer. Achten Sie darauf, die untere Seite des Beutels in die 2 Klammern 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. „000“ wird angezeigt.
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 Vakuuier- 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 passen Sie die Versiegelungszeit mit den Tasten **▲** und **▼** an. (Die Zeit wird für den nächsten Vorgang gespeichert.)
2. Drücken Sie „Smart vac“ (Intelligentes Vakuuieren) oder „Customized vac“ (Benutzerdefiniertes Vakuuieren).
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 die Taste „Marinate/Accessories“ (Marinieren/Zubehör), um den Mariniermodus aufzurufen. Passen Sie dann die Marinierzeit mit den Tasten **▲** und **▼** an.
2. Legen Sie die Lebensmittel und die Marinade in einem Vakuumbbeutel oder einem nicht abgedeckten Behälter in die Vakuukammer.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn leicht. Das Gerät fängt an, zu arbeiten, und die Anzeige zeigt das Vakuumdruckniveau. Sobald der programmierte Vakuumdruck erreicht ist, stoppt die Pumpe und das Gerät startet einen Countdown.
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.

Zubehörvakuumierfunktion verwenden

Dank einer Vakuumierfunktion für externes Zubehör kann das Gerät mit externem Zubehör, wie Vakuum-Behälter, Universaldeckel, Zipp-Beutel mit Ventil, Weinflaschenverschluss usw., verwendet werden. Es kann auch zum Schützen und Organisieren von Haushaltsgegenständen, wie Andenken, kleinen Spielzeugen und leicht verlierbaren Gegenständen, eingesetzt werden.

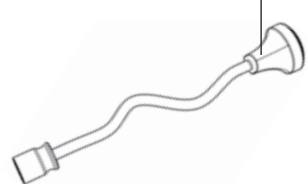
Halten Sie bei Verwendung dieser Funktion den Deckel geöffnet.

1. Installation des Saugschlauchs:

Ausrichtung der Düse beim Vakuumieren von Behältern und Flaschenverschlüssen



Ausrichtung der Düse beim Vakuumieren von Zipp-Beuteln mit Ventilen



2. Schließen Sie ein Ende des Saugschlauchs an die Saugöffnung in der Kammer an, verbinden Sie dann das andere Ende mit der Auslassdüse des externen Gegenstands.

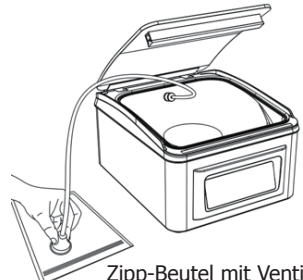
- Hinweis: Drehen Sie bei Verwendung eines Vakuum-Behälters den Knopf des Behälterdeckels bitte in die Vakuumierposition.
- Achten Sie bei Verwendung eines Zipp-Beutels mit einem Ventil darauf, den Zipp-Verschluss vollständig zu schließen.



Vakuum-Behälter leeren



Flaschenverschluss vakuumieren



Zipp-Beutel mit Ventil vakuumieren

3. Drücken sie die Taste „Marinate/ Accessories“ (Marinieren/Zubehör) etwa 2 Sekunden lang, um das Vakuumieren zu starten.
4. Bei Abschluss ertönt ein 3-maliger Signalton als Hinweis, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

Hinweis:

- Drücken Sie während des Vakuumierens die Taste Power/Stop (Ein/Aus / Stopp), um den Vorgang bei Bedarf zu stoppen.
- Drehen Sie bei Verwendung eines Vakuum-Behälters den Knopf des Behälterdeckels nach dem Vakuumieren in die Verriegelungsposition.

5. Entfernen Sie den Saugschlauch und bewahren Sie ihn auf.

Hinweis: Zum Herausnehmen des Gegenstands können Sie

- den Knopf des Vakuum-Behälters in die Öffnungsposition drehen, um das Vakuum zu lösen und den Deckel zu öffnen.
- den Flaschenverschluss direkt herausziehen.
- den Zipp-Verschluss des Beutels öffnen.

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 Schmelzsiegellinie 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 Vakuumieren)-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 Betriebszeiten 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, Obst usw., in loser Verpackung	20–40
Normale Beutelgröße	Sperrige, große Beutel mit einer Größe von 30 x 33 cm, vollständig gefüllt	40–60
Große Beutel in sperrigen Packungen	Alle Arten von Beuteln mit einer Größe von weniger als 22 x 30 cm	60–80
Dichte Verpackungen, Flüssigkeitsverpackungen	Suppen, Saucen ...	60–80

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.

Art des Garguts	Typische Lagerung	Vakuumierte Lagerung im Kühlbereich	Vakuumierte Lagerung im Tiefkühlbereich
Frisches Rind- und Kalbfleisch	1 bis 2 Wochen	1 Monat	1 bis 3 Jahre
Hackfleisch	1 bis 2 Wochen	1 Monat	1 Jahr
Frisches Schweinefleisch	1 Woche	2 bis 4 Wochen	2 bis 3 Jahre
Frischer Fisch	3 bis 4 Tage	2 Wochen	2 Jahre
Frisches Geflügel	1 Woche	2 bis 4 Wochen	2 bis 3 Jahre
Räucherfleisch	2 bis 4 Wochen	6 bis 12 Wochen	3 Jahre
Frischwaren, blanchiert	1 bis 2 Wochen	2 bis 4 Wochen	2 bis 3 Jahre
Frisches Obst	3 bis 4 Tage	2 Wochen	2 bis 3 Jahre
Hartkäse	2 bis 4 Tage	6 bis 12 Wochen	6 Monate
Aufschnitt	1 bis 2 Wochen	6 bis 12 Wochen	Nicht empfohlen
FrISChe Nudeln	1 Woche	2 bis 3 Wochen	6 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.
- Versiegelungsschiene: Drücken Sie ein Ende, um sie zur Reinigung oder Wartung herauszunehmen.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

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	Es wird die Verwendung von Vogue-Vakuumbeteln empfohlen
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	Es wird die Verwendung von Vogue-Vakuumbeteln empfohlen
	Das Ende des Beutels liegt nicht über der Versiegelungsschiene	Ende des Beutels über die Versiegelungsschiene schieben
	Versiegelungsschiene muss ausgetauscht werden	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Unzureichende Versiegelungszeit	Versiegelungszeit erhöhen
	Schmutz, Lebensmittelreste oder Oxidschicht an der Versiegelungsschiene, was die Versiegelungsleistung beeinträchtigt	Gegenstände entfernen und Versiegelungsschiene stets von jeglichen Rückständen sauber halten
Beutel ist geschmolzen	Versiegelungszeit zu lang	Versiegelungszeit reduzieren
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. Versiegelungstreifen/Kammer/Dichtung reinigen und mögliche Lebensmittelreste entfernen 3. Deckel vor dem Betrieb zudrücken
	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 austauschen
	Luftaustritt aus dem internen System	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Fehlercode „E02“	Überhitzung aufgrund von übermäßigem Gebrauch	Lassen Sie das Gerät 25 Sekunden ruhen und versuchen Sie es dann erneut. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn das Problem weiterhin auftritt
Deckel kann nicht geöffnet werden	Halten Sie die Taste „Power/Stop“ (Ein/Aus / Stopp) 2 Sekunden lang gedrückt. Der Deckel löst sich nach dem Ablassen.	
HINWEIS: Eine Auswechslung von Versiegelungsschiene / Dichtung / Versiegelungstreifen wird 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)
HX585	220-240 V~ 50 Hz	380 W	6,8 L	305 mm	269 x 371 x 449	12,96

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
- Tubo flessibile del vuoto

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.

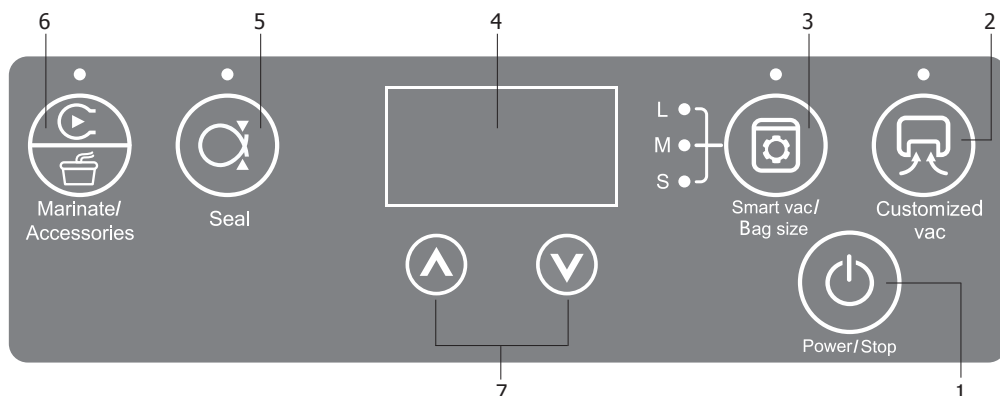
Se si rilevano danni causati durante il trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Posizione dei comandi



1. Striscia saldante: posizionare il sacchetto da sigillare su questa striscia. Pulire e asciugare o sostituire se sporca, deformata o rotta.
2. Foro del vuoto
3. Guarnizione: impedisce all'aria di entrare formando una camera a vuoto con guarnizione. Pulire e asciugare o sostituire se sporca, deformata o rotta.
4. Barra saldante: elemento riscaldante rivestito che riscalda e sigilla il sacchetto
5. Misuratore del formato del sacchetto
6. Pannello di controllo
7. Blocco del coperchio: consente di sollevare/abbassare il coperchio per bloccarlo/sbloccarlo.
8. Porta di alimentazione
9. Interruttore di alimentazione (I/O)
10. Tubo flessibile del vuoto

Pannello di controllo



1. Power/Stop (Accensione/Arresto):

- Dopo l'accensione, l'apparecchio entra in standby e mostra "OFF" (Spegnimento).
- Premere "Power/Stop" (Accensione/Arresto) per passare alla modalità di preparazione, sul display verrà visualizzato "ON" (Acceso). Quando si è in modalità di preparazione, premere il pulsante di Power/Stop (Accensione/Arresto) per tornare alla modalità standby.
- Quando l'apparecchio è in funzione, premere "Power/Stop" (Accensione/Arresto) per interrompere il funzionamento e tornare alla modalità di preparazione.

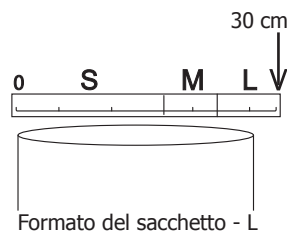
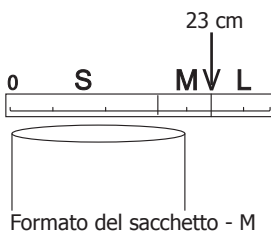
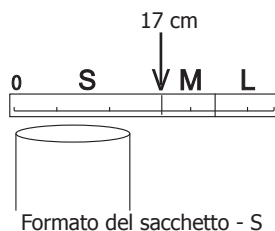
2. Customized vac (Vuoto personalizzato):

Quando ci si trova in modalità di preparazione, premere Customized vac (Vuoto personalizzato) per passare alla modalità di sigillatura a vuoto manuale. In questa modalità è possibile scegliere diversi tempi di vuoto da 5 a 80 secondi tramite i pulsanti **▲** e **▼**.

3. Smart vac/Bag size (Vuoto intelligente/Formato del sacchetto):

- Quando ci si trova in modalità di preparazione, premere una volta "Smart vac/Bag size" (Vuoto intelligente/Formato del sacchetto), sul display verrà visualizzato "Au".
- Premere più volte "Smart vac/Bag size" (Vuoto intelligente/Formato del sacchetto) per selezionare il formato del sacchetto. A questo punto si accende la spia del formato del sacchetto corrispondente (L/M/S rappresentano le misure di sacchetto Grande/Medio/Piccolo). Premere il coperchio per avviare il vuoto e sigillare automaticamente senza dover impostare il tempo di vuoto.

Suggerimento: è possibile utilizzare il misuratore del formato del sacchetto per misurarlo.



4. Display:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Quando l'apparecchio è acceso o in standby, visualizza "OFF" (Spegnimento). Quando si trova in modalità di preparazione, visualizza "ON" (Acceso). Quando si trova in modalità protetta, mostra "CLO". Quando si trova in modalità di vuoto intelligente, mostra "Au". | <p>Durante il funzionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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, visualizza il livello di pressione del vuoto e il tempo di marinatura rimanente. Quando si utilizza la funzione di vuoto accessorio, viene visualizzato "ACC". |
|---|--|

5. Seal (Sigillare): Quando ci si trova in modalità di preparazione, premere "Seal" (Sigillare) e la spia si accenderà. Quindi premere i pulsanti **▲** e **▼** per scegliere il tempo di sigillatura tra 0 e 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.

6. Marinate (Marinare):

- Quando ci si trova in modalità di preparazione, premere "Marinate/Accessories" (Marinare/Accessori) per passare alla modalità di marinatura. In questa modalità è possibile impostare il tempo di marinatura da 6 a 60 secondi mediante i pulsanti a freccia **▲** e **▼** (ogni 6 minuti avviene un ciclo di vuoto, il quale è costituito da tre fasi: vuoto > mantenimento del vuoto > rilascio).
- Quando ci si trova in modalità di preparazione, collegare prima il tubo flessibile del vuoto al foro corrispondente dell'apparecchio e all'ugello di scarico dell'elemento esterno; quindi tenere premuto il pulsante "Marinate/Accessories" (Marinare/Accessori) per circa 2 secondi. A questo punto la macchina inizia a funzionare e sul display viene visualizzato "ACC".

7. **▲ / ▼**: per aumentare/diminuire il tempo di vuoto o il tempo di sigillatura

Funzionamento

- 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.

Avvio dell'apparecchio

- Collegare il cavo di alimentazione all'apposita porta, quindi inserire la spina dell'apparecchio. Portare l'interruttore di alimentazione in posizione "I" per l'accensione. L'apparecchio entra in modalità standby e sul display viene visualizzato "OFF" (Spegnimento).
- 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.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Dopo l'accensione e il passaggio in standby, premere e tenere premuto i pulsanti "Marinate" (Marinare) e "Seal" (Sigillare) per circa 3 secondi. Sul display verrà visualizzato "rS" e verrà emesso un segnale acustico per ripristinare le impostazioni di fabbrica.

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 i pulsanti **▲** 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.
 - Quando ci si trova in modalità "Customized vac" (Vuoto personalizzato), è possibile regolare il tempo con i pulsanti **▲** e **▼**.
 - Quando ci si trova in modalità "Smart vac" (Vuoto intelligente), premere più volte il pulsante "Smart vac/Bag size" (Vuoto intelligente/Formato del sacchetto) per selezionare il formato del sacchetto. A questo punto si accende la spia del formato del sacchetto. In questa modalità, il vuoto viene avviato automaticamente in base al formato del sacchetto e senza la necessità di impostare il tempo di vuoto.
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 alle 2 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. Verrà visualizzato "000".
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 di sigillatura con i pulsanti **▲** e **▼**. (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/Accessories" (Marinare/Accessori) per passare alla modalità di marinatura, dopodiché regolare il tempo di marinatura con i pulsanti **▲** e **▼**.
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 e sul display verrà visualizzato il livello di pressione del vuoto. Una volta raggiunta la pressione di vuoto programmata, la pompa si arresta e l'apparecchio inizia il conto alla rovescia.
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.

Utilizzo della funzione di vuoto accessorio

Dotato di una funzione di vuoto per accessori esterni, questo apparecchio può essere utilizzato per lavorare con accessori esterni come taniche per il vuoto, coperchi universali, sacchetti a cerniera con valvola, tappi per il vino, ecc. Può anche essere utilizzato per conservare e sistemare oggetti domestici come ricordi, piccoli giocattoli e oggetti facili da conservare.

Quando si utilizza questa funzione, lasciare il coperchio aperto.

1. Installazione del tubo flessibile del vuoto:

La direzione dell'ugello durante la messa sottovuoto di taniche e tappi per bottiglie



La direzione dell'ugello durante la messa sottovuoto di sacchetti a cerniera con valvola



2. Collegare un'estremità del tubo flessibile del vuoto al foro corrispondente della camera, dopodiché collegare l'altra estremità all'ugello di scarico dell'elemento esterno.

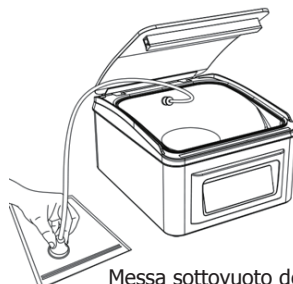
- Nota: in caso di utilizzo di una tanica per il vuoto, ruotare la manopola del coperchio della tanica sulla posizione "Vacuum" (Vuoto).
- Se si utilizza un sacchetto con cerniera e valvola, assicurarsi che la cerniera sia completamente chiusa.



Scarico della tanica per il vuoto



Messa sottovuoto del tappo per bottiglie



Messa sottovuoto del sacchetto a cerniera con valvola

3. Premere il pulsante "Marinate/ Accessories" (Marinare/Accessori) per circa 2 secondi per avviare la messa sottovuoto.
4. Una volta terminato, l'apparecchio emette 3 segnali acustici a indicare che l'operazione è completata.

Nota:

- Durante il processo di vuoto, premere il pulsante Power/Stop (Accensione/Arresto) per interrompere il funzionamento, se necessario.
- In caso di utilizzo di una tanica per il vuoto, ruotare la manopola del coperchio della tanica sulla posizione "Lock" (Blocco) dopo la messa sottovuoto.

5. Rimuovere il tubo flessibile del vuoto e riporre il componente.

Nota: per la rimozione del componente, è possibile

- Ruotare la manopola della tanica per il vuoto sulla posizione "OPEN" (Aperto) per rilasciare il vuoto e aprire il coperchio.
- Estrarre direttamente il tappo per bottiglie.
- Aprire la cerniera del sacchetto.

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 sgualcire 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 funzionamento 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, frutta, etc., in confezioni sfuse	20-40
Dimensioni del sacchetto normali	Sacchetti grandi e voluminosi di 30 x 33 cm, completamente riempiti	40-60
Sacchetti di grandi dimensioni in confezioni voluminose	Tutti i tipi di sacchetti di dimensioni inferiori a 22 x 30 cm	60-80
Confezionamento a tenuta, confezionamento di liquidi	Zuppe, salse...	60-80

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.

Tipo di cibo	Conservazione tipica	Conservazione sottovuoto nel frigorifero	Conservazione sottovuoto nel congelatore
Carne di manzo e vitello fresca	1-2 settimane	1 mese	1-3 anni
Carne macinata	1-2 settimane	1 mese	1 anno
Carne di maiale fresca	1 settimana	2-4 settimane	2-3 anni
Pesce fresco	3-4 giorni	2 settimane	2 anni
Pollame fresco	1 settimana	2-4 settimane	2-3 anni
Carni affumicate	2-4 settimane	6-12 settimane	3 anni
Prodotti freschi, sbollentati	1-2 settimane	2-4 settimane	2-3 anni
Frutta fresca	3-4 giorni	2 settimane	2-3 anni
Formaggi stagionati	2-4 giorni	6-12 settimane	6 mesi
Affettati	1-2 settimane	6-12 settimane	Sconsigliato
Pasta fresca	1 settimana	2-3 settimane	6 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.
- Barra saldante: premere una delle due estremità per estrarla per la pulizia o la manutenzione.
- Dopo la pulizia, lasciar asciugare completamente.
- Riporre l'unità in un luogo ben ventilato e asciutti, fuori dalla portata dei bambini.

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
I sacchetti non vengono sigillati correttamente	Utilizzo di sacchetti non adatti	Si consiglia l'uso di sacchetti per il vuoto Vogue
	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	Si consiglia l'uso di sacchetti per il vuoto Vogue
	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	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Tempo di sigillatura insufficiente	Aumentare il tempo di sigillatura
	Sporcizia, residui di alimenti o pellicole di ossido sulla barra di sigillatura, con conseguente compromissione delle prestazioni di sigillatura	Rimuovere gli oggetti e mantenere sempre la barra di sigillatura libera da eventuali ostacoli.
Il sacchetto si è fuso	Tempo di sigillatura troppo lungo	Ridurre 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 striscia saldante/la camera/la guarnizione e rimuovere gli eventuali residui di alimenti.
	L'unità ha funzionato per 5-10 secondi ma non è riuscita a raggiungere la pressione di vuoto.	3. Premere il coperchio prima del funzionamento
		1. Premere "Stop" (Fermare) per eliminare il codice
Codice di errore 'E02'	La guarnizione del coperchio si è deformata o rotta	2. Verificare il posizionamento corretto della guarnizione
	Perdite d'aria dal sistema interno	3. Chiudere saldamente il coperchio e riprovare
	Surriscaldamento dovuto all'uso eccessivo	Sostituire la guarnizione del coperchio
Impossibile aprire il coperchio	Premere il pulsante "Power/Stop" (Accensione/Arresto) per 2 secondi. Il coperchio si sgancia dopo lo scarico.	Rivolgersi a un tecnico qualificato
NOTA: la sostituzione della barra di sigillatura/ della guarnizione / 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)
HX585	220-240 V ~ 50 Hz	380 W	6,8 l	305 mm	269 x 371 x 449	12,96

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
- Manguera de succión

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.

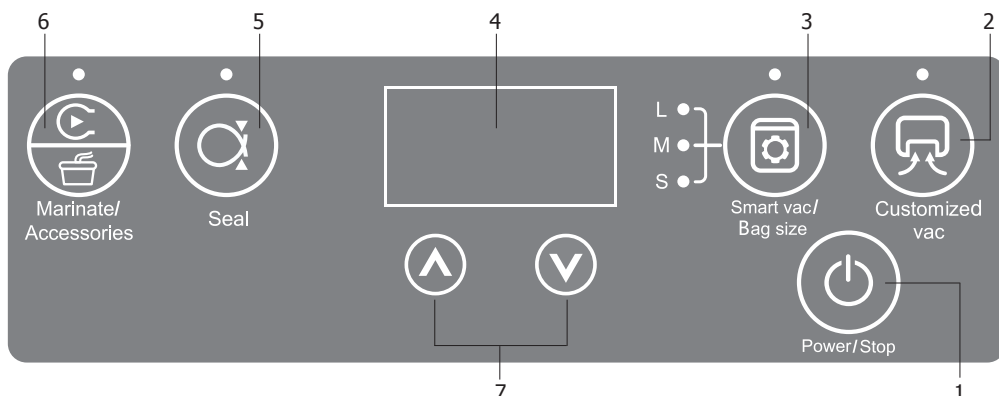
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

Ubicación de los controles



1. Tira de sellado: Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira. Limpie y seque o sustituya cuando esté sucia, distorsionada o rota.
2. Orificio de succión
3. Junta: Mantiene el aire alejado formando una cámara de vacío con la junta. Limpie y seque o sustituya cuando esté sucia, distorsionada o rota.
4. Barra de sellado: Elemento térmico recubierto que calienta y sella las bolsas
5. Indicador de tamaño de bolsa
6. Panel de Control
7. Bloqueo de la tapa: Sube/baja para bloquear/liberar la tapa.
8. Puerto de alimentación
9. Interruptor de encendido (E/S)
10. Manguera de succión

Panel de Control



1. Power/Stop (Encendido/Parada):

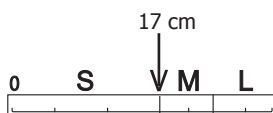
- Después de encender, el aparato entra en el modo de espera y muestra "OFF" (Desactivado).
- Pulse "Power/Stop" (Encendido/Parada) para acceder al modo Preparación; se mostrará "ON" (Activado). En el modo Preparación, pulse el botón Power/Stop (Encendido/Parada) para regresar al modo de espera.
- Durante el funcionamiento, pulse "Power/Stop" (Encendido/Parada) para detener el trabajo y regresar al modo Preparación.

2. Customized vac (Vacío personalizado): En el modo Preparado, pulse "Customized vac" (Vacío personalizado) para acceder al modo de sellado de vacío manual. En este modo, seleccione un tiempo de vacío distinto de 5 a 80 s usando los botones **▲** y **▼**.

3. Smart vac/Bag size (Vacío inteligente/Tamaño de bolsa):

- En el modo Preparación, pulse una vez "Smart vac/Bag size" (Vacío inteligente/Tamaño de bolsa); se mostrará "Au".
- Pulse "Smart vac/Bag size" (Vacío inteligente/Tamaño de bolsa) repetidamente para seleccionar el tamaño de la bolsa. La luz indicadora del tamaño de la bolsa correspondiente se encenderá (L/M/S representan los tamaños Grande/Mediano/Pequeño). Presione la tapa para iniciar el vacío y sellar automáticamente sin necesidad de ajustar un tiempo de vacío.

Sugerencia: Puede usar el indicador de tamaño de bolsa para medir la bolsa.



Tamaño de la bolsa - S



Tamaño de la bolsa - M



Tamaño de la bolsa - L

4. Pantalla:

• Al encenderse y entrar en el modo de espera, muestra "OFF" (Desactivado). • Al acceder al modo Preparación, muestra "ON" (Activado). • En el modo protegido, muestra "CLO". • En el modo de vacío inteligente, muestra "Au".	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 marinar, muestra el nivel de la presión de vacío y el tiempo de marinado restante. • Al usar la función de vaciado accesorio, muestra "ACC".
--	--

5. Seal (Sellar): En el modo Preparación, pulse "Seal" (Sellar) y la luz indicadora parpadeará. A continuación, pulse los botones **▲** y **▼** para elegir 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.

6. Marinate (Marinar):

- En el modo Preparación, Pulse "Marinate/Accessories" (Marinar/Accesorios) para acceder al modo marinar. En este modo, ajuste el tiempo de marinar de 6 a 60 minutos usando los botones de flecha **▲** y **▼** (cada 6 minutos es un ciclo de vacío, que consta de tres fases: vacío > mantener vacío > liberación).
- En el modo Preparación, conecte primero la manguera de succión al orificio de succión del aparato y a la boquilla de escape del elemento externo; a continuación, mantenga pulsado el botón "Marinate/Accessories" (Marinar/Accesorios) durante aproximadamente 2 segundos. La máquina comenzará funcionar y la pantalla mostrará "ACC".

7. **▲** / **▼**: Aumentar/Disminuir el tiempo de vacío o el tiempo de sellado

Funcionamiento

- 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.

Inicio del aparato

- Conecte el cable de alimentación al puerto de corriente y, a continuación, enchufe el aparato. Para encender, ajuste el interruptor de encendido en la posición "I". El aparato entrará en el modo de espera y mostrará "OFF" (Desactivado).
- 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.

Restablecimiento de fábrica

Después de encender y en el modo de espera, mantenga pulsados los botones "Marinate" (Marinar) y "Seal" (Sellar) durante aproximadamente 3 segundos. La pantalla mostrará "rS" y sonará un pitido para restaurar los ajustes de fábrica.

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 los botones **▲** 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), podrá ajustar el tiempo con los botones **▲** y **▼**.
 - En el modo "Smart vac" (Vacío inteligente), pulse repetidamente el botón "Smart vac/Bag size" (Vacío inteligente/Tamaño de bolsa) para seleccionar el tamaño de la bolsa. La luz indicadora de tamaño de la bolsa se encenderá. En este modo, el vacío comenzará automáticamente en conformidad con el tamaño de la bolsa y sin necesidad de ajustar el tiempo de vacío.
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/fondo de la bolsa en los 2 clips. 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. Se mostrará "000".
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 **▲** y **▼**. (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/Accessories" (Marinar/Accesorios) para acceder al modo Marinar y, a continuación, ajuste el tiempo de marinado con los botones **▲** y **▼**.
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 trabajar y la pantalla mostrará el nivel de presión de vacío. Al alcanzar la presión de vacío programada, la bomba se detiene y el aparato comienza una cuenta regresiva.
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.

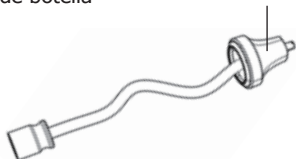
Uso de la función de vacío para accesorio

Con una función de vacío para accesorio externo, este aparato puede usarse para trabajar con accesorios externos tales como envases de vacío, tapas universales, bolsas de cremallera con válvula, topes para vino, etc. También puede usarse para preservar y organizar los artículos domésticos, tales como los recuerdos, los juguetes pequeños y artículos que pueden perderse con facilidad.

Al usar esta función, mantenga la tapa abierta.

1. Instalación de la manguera de succión:

La dirección de la boquilla al vaciar envases y topes de botella



La dirección de la boquilla al vaciar bolsas de cremallera con válvula



2. Conecte un extremo de la manguera de succión al orificio de succión de la cámara y, a continuación, conecte el otro extremo a la boquilla de escape del elemento externo.

- Nota: Si usa un envase de vacío, gire el mando de la tapa del envase hacia la posición "Vacuum" (Vacío).
- Si usa una bolsa de cremallera con válvula, asegúrese de que la cremallera esté completamente cerrada.



Escape del envase de vacío



Vacío del tope de botella



Vacío de la bolsa de cremallera con tope

3. Pulse el botón "Marinate/ Accessories" (Marinar/Accesorios) durante aproximadamente 2 segundos para comenzar el vacío.
4. Una vez finalice, el aparato pitará 3 veces para recordarle el fin de la operación.

Nota:

- Durante el proceso de vacío, pulse el botón Power/Stop (Encendido/Parada) para detener el trabajo, si así lo desea.
- Si usa un envase de vacío, gire el mando de la tapa del envase hacia la posición "Lock" (Bloque) después del vacío.

5. Retire la manguera de succión y guarde el artículo.

Nota: Al extraer el artículo, puede

- Girar el mando del envase de vacío hacia la posición "OPEN" (Abrir) para liberar el vacío y abrir la tapa.
- Extraer directamente el tope de la botella.
- Abrir la cremallera de la bolsa.

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 un tiempo de trabajo adecuado en conformidad con el tipo de alimento, el tipo de bolsa, la temperatura ambiente, etc. Todos los tiempos de operación siguientes son aproximados y se muestran 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, frutas, etc., en envase suelto	20-40
Tamaño de bolsas estándar	Bolsas grandes de tamaño de 30 x 33 cm, completamente llenas	40-60
Tamaño de bolsas en paquete voluminoso	Todos los tipos de bolsa de tamaño inferior a 22 x 30 cm	60-80
Envasado hermético, paquete líquido	Sopas, salsas...	60-80

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.

Tipo de comida	Almacenamiento típico	Vacío del almacenamiento de la nevera	Vacío del almacenamiento del congelador
Ternera y venado fresco	1-2 semanas	1 mes	1-3 años
Carne picada	1-2 semanas	1 mes	1 año
Cerdo fresco	1 semana	2-4 semanas	2-3 años
Pescado fresco	3-4 días	2 semanas	2 años
Aves de corral frescas	1 semana	2-4 semanas	2-3 años
Carnes ahumadas	2-4 semanas	6-12 semanas	3 años
Productos frescos, escaldados	1-2 semanas	2-4 semanas	2-3 años
Fruta fresca	3-4 días	2 semanas	2-3 años
Quesos duros	2-4 días	6-12 semanas	6 meses
Charcutería	1-2 semanas	6-12 semanas	No se recomienda
Pasta fresca	1 semana	2-3 semanas	6 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.
- Barra de sellado: Presione cualquier extremo para extraerlo para la limpieza o el mantenimiento.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Guarde la unidad en un lugar seco y bien ventilado, fuera del alcance de los niños.

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	Se recomienda el uso de bolsas de vacío Vogue
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	Se recomienda el uso de bolsas de vacío Vogue
	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	Consulte con un técnico cualificado
	Tiempo de sellado insuficiente	Aumente el tiempo de sellado
	Suciedad, restos de alimentos o película de óxido en la barra de sellado que afecta al rendimiento del sellado	Retire los artículos y mantenga siempre la barra de sellado libre de suciedad
Lo bolsa se ha derretido	El tiempo de sellado es excesivo	Reduzca 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 tira de sellado/cámara/junta y retire los restos de alimentos, si los hubiere 3. Presione la tapa antes del uso
	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
Código de error 'E02'	Sobrecalentamiento debido al uso excesivo	Permita que el aparato repose 25 segundos y vuelva a intentarlo. Si el problema persiste, consulte con un técnico.
La tapa no se abre	Pulse el botón "Power/Stop" (Encendido/Parada) durante 2 segundos. La tapa se liberará después del escape.	
NOTA: La sustitución de la barra de sellado/junta/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)
HX585	220-240 V~ 50 Hz	380 W	6,8 L	305 mm	269 x 371 x 449	12,96

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
Chamber Vacuum Pack Machine – 6.8Ltr		HX585 (-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 Directive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Machinery Directive 2006/42/EC Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 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 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 EC implementing regulation (EC) NO 1275/2008 + (EU) NO 801/2013 +(EU) 2016/2282 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.

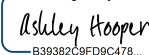
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

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

28 th Jun 2024	
DocuSigned by:  B39382C9FD9C478... Ashley Hooper	DocuSigned by:  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/> 

HX585_ML_A5_v1_2024/08/26