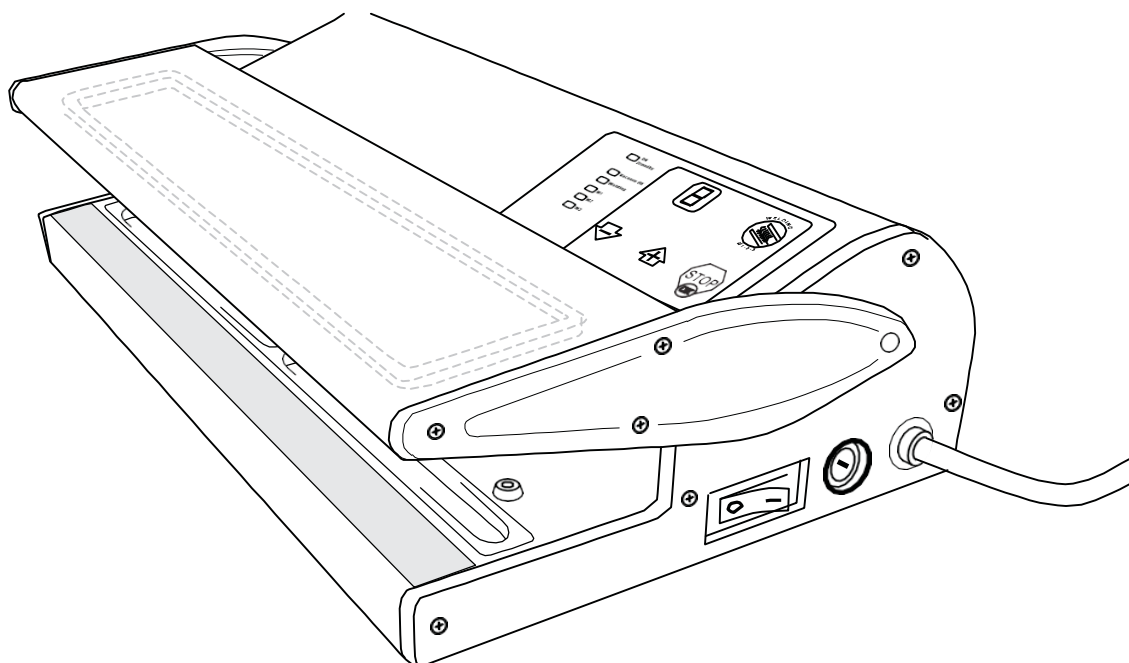




CC770 / CC771
Vacuum Pack Machine
Instruction Manual

PLEASE READ BEFORE USE



QUICK NOTES

- 'E' flashes at the End of cycles
or when first turned on with the lid down
- CC770/CC771 have 4/5 operating modes
which can all be customised (Sealing Time & Extra Suction Time)
- You can press 'STOP/OK' at any time to stop a cycle
- You can press 'WELDING M1-M2-M3' at any time to start sealing

TABLE OF CONTENTS

- 3** – Safety Tips
- 3** – Introduction
- 3** – Pack Contents

- 4** – Controls
- 4** – Operating Modes
 - 4** – CC770 Operating Modes
 - 5** – CC771 Operating Modes

- 5** – Turning the Machine on / Setting the Sealing Time
- 5** – Reset to Default Settings

- 6** – Setting Extra Suction Time
- 6** – Vacuum Packing Food
- 6** – Safety Features
 - 6** – Safety Cut-out
 - 6** – Anti-stress Safety
- 6** – Auto-standby

- 7** – Vacuum Packed Shelf Life
- 7** – Cleaning & Maintenance

- 8** – Troubleshooting

- 9** – Technical Specifications
- 9** – Electrical Wiring
- 9** – Compliance

SAFETY TIPS

- 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
- 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/Start button or On/Off switch
- 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
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so
- This appliance is not suitable for use by children
- 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 an BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard

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.

PACK CONTENTS

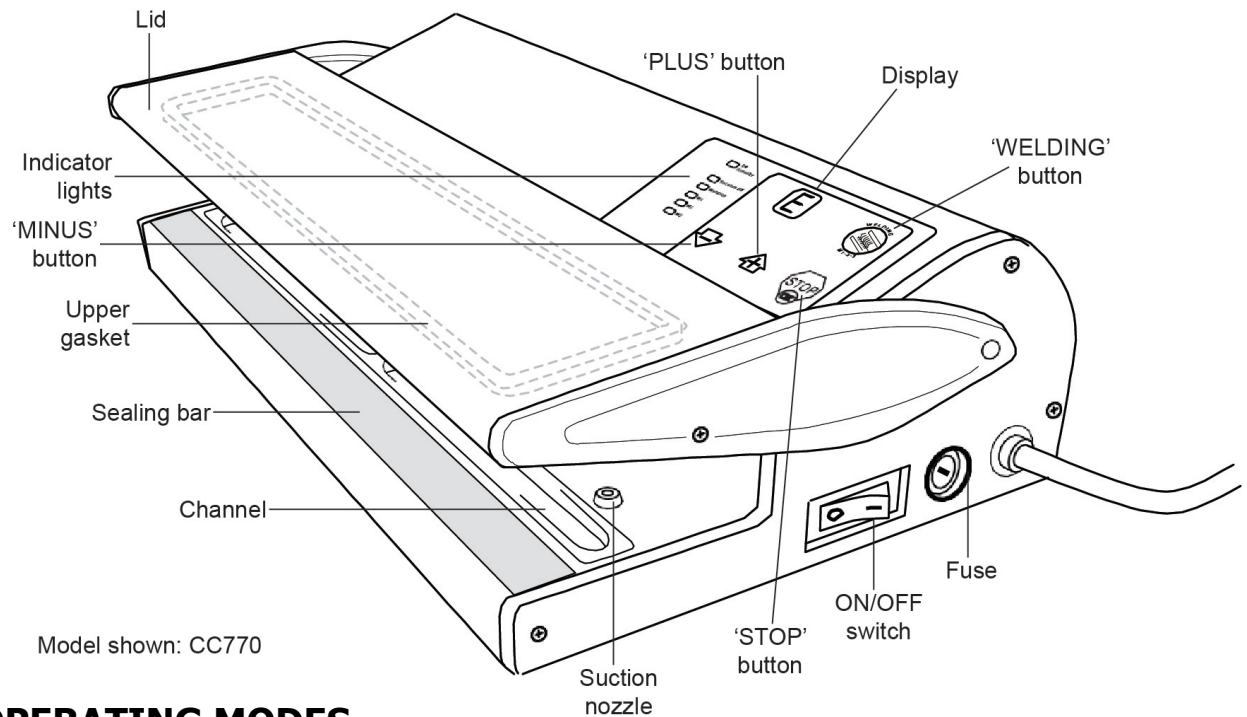
The following is included:

- BUFFALO Vacuum Pack Machine
- Instruction Manual
- A couple of FREE embossed Vacuum Bags

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that when packaged appliances are fully functional and free of damage.

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

Controls

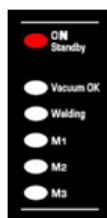


OPERATING MODES

Note: 1. Designed for **EMBOSSED BAGS ONLY** 2. Designed for **DRY PRODUCTS** and therefore **NOT SUITABLE FOR LIQUIDS** where a Chamber Vacuum Pack Machine is required instead. >>> Please contact your Vacuum Pack Machine Supplier for more info.

CC770 OPERATING MODES:

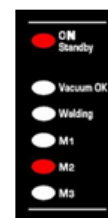
- **Standard Mode** (M1, M2 & M3 off)
- **Mode 1** (M1 lit): **Extreme Mode** for very small amount of liquid like blood residue (10/15cc max.) **only to be used 5 times consecutively** after which the unit locks down for 10 minutes to cool down (showing the letters 'EA' on the display)
- **Mode 2** (M2 lit): **Extreme Mode** + Soft Suction and Manual Anti-crush (press the 'Welding M1-M2-M3' button a few moments before reaching the desired vacuum)
- **Mode 3** (M3 lit): Standard Mode + Soft Suction and Manual Anti-crush (press the 'Welding M1-M2-M2' button a few moments before reaching the desired vacuum)
- **Mode 4** (M1-M2-M3 flashing): Dome Function to be used with Dome Accessory (sold separately)



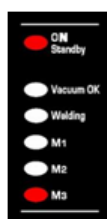
Standard Mode



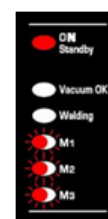
Mode 1



Mode 2



Mode 3



Mode 4
(Flashing)


CC771 OPERATING MODES:

- **Standard Mode** (M1, M2 & M3 turned off)
- **Mode 1** (M1 lit): **Extreme mode** for very small amount of liquid like blood residue (10/15cc max.) **only to be used 5 times consecutively** after which the unit locks down for 10 minutes to cool down (showing the letters 'EA' on the display)
- **Mode 2** (M2 lit): **Extreme Mode** + Soft Suction and Manual Anti-crush (press the 'Welding M1-M2-M3' button a few moments before reaching the desired vacuum)
- **Mode 3** (M3 lit): Standard Mode + Soft Suction and Manual Anti-crush (press the 'Welding M1-M2-M2' button a few moments before reaching the desired vacuum)
- **Mode 4** (M1-M2-M3 flashing): Dome Function to be used with Dome Accessory (sold separately)
- **Mode 5** (M1-M2-M3 lit): Marinade function to be used with external containers (sold separately)



TURNING THE MACHINE ON / SETTING THE SEALING TIME

1. Connect the appliance to the mains power supply and switch the machine On [I]
2. Raise the lid until it locks in place – machine is now ready for use in Standard Mode (M1, M2 & M3 off)
3. Display now shows the default Sealing Time for the Standard Mode


Note: Sealing Time is expressed in units rather than seconds, from 0.5 to 9.5 with dots representing half a unit. E.g. on CC770 the default is '2.' ideal for the free bags supplied
4. If you want to adjust the Sealing Time, simply use the \oplus or \ominus buttons until the required units are shown on the display
5. To save any changes made, press and hold the 'STOP/OK' button  for 2 seconds – the new value will then flash once




Note: If you want to adjust the Sealing Time for another mode, first select that mode using the 'Welding M1-M2-M3' button and then follow steps 4 and 5 above



RESET TO DEFAULT SETTINGS

1. Switch the machine Off [O]
2. Simultaneously press and hold the 'WELDING M1-M2-M3' and \ominus buttons and switch machine On [I] whilst holding the 'WELDING M1-M2-M3' and \ominus buttons
3. The letter 'D' will be shown on the Display

SETTING EXTRA SUCTION TIME

1. Again, make sure machine is switched On [I] and the lid is raised
2. Simultaneously press the  and 'Welding M1-M2-M3' buttons for 3 seconds

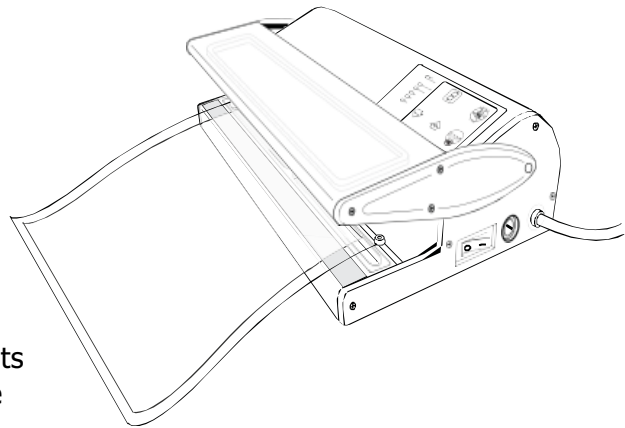
 **Note: if not pressed at the same time you may accidentally select a different mode – check that you are still in the mode you want to customize**
3. To adjust the Extra Suction time, press and hold the  or  buttons


 **Note: expressed in seconds as 1 to 9 then A to F on CC770 (A for 10, B for 11, C for 12, D for 13, E for 14 and F for 15) and as 1 to 15 on CC771**
4. Press and hold the 'STOP/OK'  button to save the suction time and exit
5. You are now back to the operating mode selected with its default Sealing Time being displayed


-  **Note: the default Suction Time is 95 seconds and cannot be reduced**
Note: constant use of extended Suction Time will shorten the life of the appliance

VACUUM PACKING FOOD

1. Place the food in the bag
Note: never fill bag over 70% capacity
2. Remove any excess liquid or food residue
3. Lift the into locked position
4. Place the open end of the bag over the Channel
5. Lower the lid and press down to start the suction process
6. Maintain pressure on the lid for best results
7. CC771 only – pressure is displayed before sealing countdown begins
8. Once the suction time is reached, the sealing process begins



-  **Note: the process can be stopped at any time by pressing the STOP/OK button**
Note: the sealing can be started as early as you want by pressing 'WELDING M1-M2-M3'
9. CC770 – 'E' for End is displayed once process is completed, remove bag
 CC771 – 'END' is displayed once process is completed, remove bag

-  **WARNING: Never lift the lid from underneath as the sealing bar remains hot. Make sure to ALWAYS lift it from the side to avoid injuries**

-  **Note: the lid may be hard to open for a few seconds after operation due to vacuum pressure and you may need to allow a few seconds for the pressure to dissipate before lifting the lid**

SAFETY FEATURES

Safety Cut-out: this appliance is fitted with an automatic safety system to help prevent any damage from misuse – if during the suction process the pressure gets too great (no air left in the bag) the appliance automatically switches to the sealing process.

Anti-stress Safety: this appliance is also fitted with an automatic anti-stress safety system to help prevent any damage from overuse – if machine alternatively displays 'E' followed by 'A', leave the machine on for 10 minutes as it will then automatically turn off the machine and reset the counter. *E.g. the Anti-stress Safety kicks in after M1 or M2 (extreme modes) have been used 5 times consecutively*

AUTO-STANDBY

This appliance will automatically go into Standby Mode if unused for 4½ minutes. In order to switch the unit back on, simply press any button for 1 second and wait 10 seconds for the machine to turn itself back on.

VACUUM PACKED SHELF LIFE

The following table shows APPROXIMATE shelf life of produce once vacuum packed – these values depend on produce quality, freshness, vacuum bag quality, storage conditions...etc...

PRODUCE	STORAGE TEMPERATURE	APPROXIMATE SHELF LIFE	
Bread	-2°C to 25°C	6-8 days	
Pasta		12 months	
Rice		12 months	
Flour		12 months	
Ground Coffee/Tea		12 months	
Red Meat (raw)		-2°C to 5°C	8-9 days
White Meat (raw)	6-9 days		
Fish (raw)	4-5 days		
Game (raw)	5-7 days		
Soft Cheese	14-20 days		
Hard Cheese	25-60 days		
Vegetables	7-10 days		
Fruits	14-20 days		
Pasta/Rice (cooked)	6-8 days		
Meats (cooked)	10-15 days		
Meats	Frozen (-18°C)		15-20 months
Fish			10-12 months
Vegetables			18-24 months

CLEANING & MAINTAINANCE

- Always allow to cool before cleaning
- Remove Channel and empty if it contains any fluid
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance
- Dry thoroughly after cleaning
- Repairs are only to be carried out by a BUFFALO dealer or qualified technician

TROUBLESHOOTING

FAULT	POTENTIAL CAUSE	ACTION	
Unit is not working	Unit is not switched on	Check unit is plugged and switch is in On [I] position	
	Plug and/or lead are damaged	Call Buffalo agent or qualified technician	
	In-plug fuse has blown	Replace in-plug fuse	
	Power supply	Check power supply	
	Internal Wiring Fault	Call Buffalo agent or qualified technician	
Unit is not working – 'E' flashes on Display	Safety cut-out activated	Allow appliance to rest for indicated time	
Unit is not working – '0' flashes on Display	'Lid closed' switch faulty	Call Buffalo agent or qualified technician	
Unit does not remove (all the) air from the bag	Open end of bag not over the Channel	Open and position bag over the Channel	
	Gaskets dirty	Clean gaskets	
	Open end of bag is dirty	Clean open end of bag	
	Bag is punctured	Replace Bag	
	Incorrect bag used	Call your supplier for embossed bags	
	Suction nozzle blocked	Clean suction nozzle	
	No pressure applied on lid	Push down on lid during suction process	
Bags are not sealing correctly	Sealing bar is overheated	Open lid and allow sealing bar to cool down	
	Liquid in bad under the sealing bag	Remove any excess liquid	
	Incorrect Sealing Time set	Adjust Sealing Time	
	Bag too thick	Use thinner bag	
	Incorrect bags used	Call your supplier for correct bags	
	Open end of bag not over the Channel	Open and position bag over the Channel	
	Indicator light comes on but there is no weld	Check heating element for damage and replace if necessary	
	Imperfect weld		Check rubber pressure pad for damage and replace if necessary
			Open lid and allow sealing bar to cool down
			Check parts like heater element and Teflon fabric heater cover for wear and tear and replace if necessary

Note: to replace the Teflon Fabric Heater Cover, disconnect the machine from the mains supply, remove the screws, lift Teflon Fabric and replace before screwing back into place.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Power	Current	Vacuum Pressure (approx.)	Max. Bag Length	Dimensions h x w x d mm	Weight (kg)
CC770	230V	300W	1.3A	0.8bar	300mm	95 x 348 x 190	3.9
CC771	230V	400W	1.7A	0.8bar	400mm	95 x 458 x 190	5.2

ELECTRICAL WIRING

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 13 amp fuse as standard.

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

The 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

The appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

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 this CE 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.

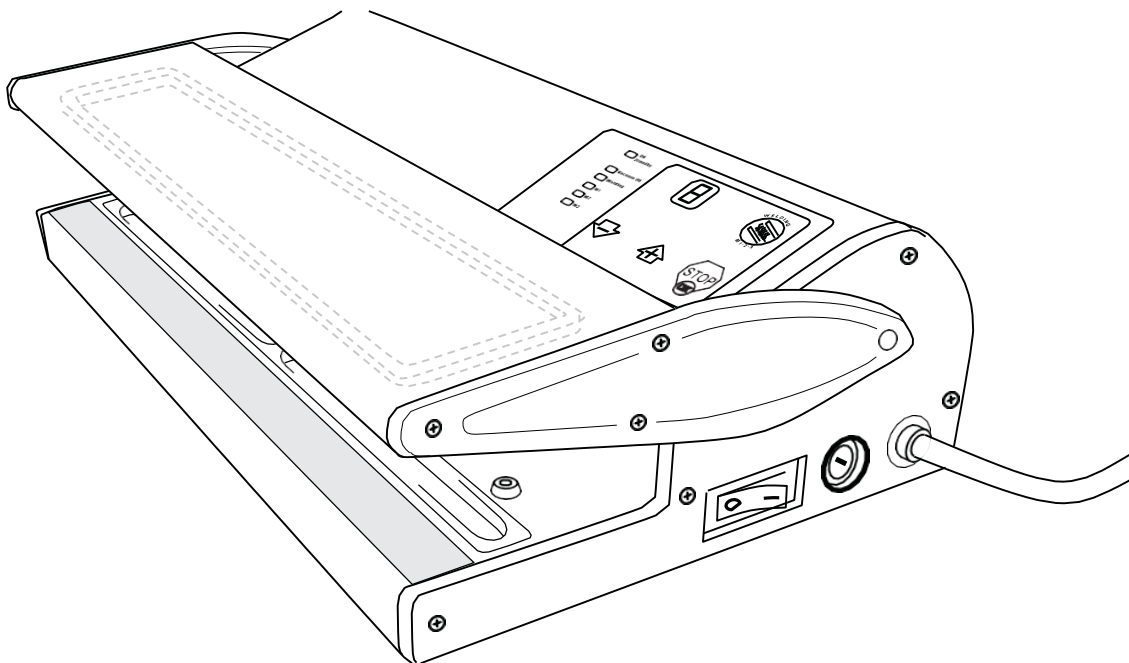


CC770 / CC771

Vacuümverpakker

Gebraiksaanwijzing

LEZEN VÓÓR GEBRUIK



ALLES KORT SAMENGEVAT

- 'E' knippert aan het eind van een cyclus of als deze voor het eerst wordt ingeschakeld met het deksel naar beneden
 - CC770/CC771 heeft 4/5 gebruiksmodi
Die allemaal kunnen worden aangepast (sealtijd en extra zuigtijd)
- U kunt op elk gewenst moment op 'STOP/OK' drukken om een cyclus te stoppen
- U kunt op elk gewenst moment op 'M1-M2-M3 lassen' drukken om te beginnen met sealen

INHOUDSOPGAVE

- 3** – Veiligheidstips
- 3** – Inleiding
- 3** – Inhoud van de verpakking

- 4** – Bediening
- 4** – Bedrijfsmodi
 - 4** – CC770 bedrijfsmodi
 - 5** – CC771 bedrijfsmodi

- 5** – HET APPARAAT AANZETTEN/DE SEALTIJD INSTELLEN
- 5** – Resetten naar standaardinstellingen

- 6** – Extra zuigtijd instellen
- 6** – Vacuümverpakt voedsel
- 6** – Veiligheidsfuncties
 - 6** – Veiligheidsonderbreker
 - 6** – Anti-stressbeveiliging
- 6** – Automatische stand-by

- 7** – Houdbaarheid van vacuümverpakt voedsel
- 7** – reiniging en onderhoud

- 8** – Problemen oplossen

- 9** – Technische specificaties
- 9** – Elektrische bedrading
- 9** – Conformiteit

VEILIGHEIDSTIPS

- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak
- Indien vereist moet een servicemonteur/gekwalificeerde monteur de installatie en eventuele reparaties uitvoeren. Verwijder geen componenten van dit product.
- Raadpleeg plaatselijke en landelijke normen om aan het volgende te voldoen:
 - De wetgeving betreffende de veiligheid en gezondheid op het werk
 - De BS EN geldende regels
 - Voorzorgsmaatregelen voor brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwvoorschriften
- Het apparaat NIET ONDERDOMPELEN in water
- De sealbalk wordt heet tijdens het gebruik. Raak de sealbalk NIET tijdens of onmiddellijk na gebruik aan
- Schakel het apparaat NIET uit door de stekker uit het stopcontact te halen om het gebruik te stoppen; gebruik altijd de Stop-/Startknop of de Aan/Uit-schakelaar
- Gebruik het apparaat NIET voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
- Gebruik alleen zakken die door de leverancier/fabrikant met het apparaat worden aanbevolen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact, als u het niet gebruikt
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis
- Dit apparaat mag alleen in overeenstemming met deze handleiding worden gebruikt en door bevoegde personen
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen. Verwijder de verpakking volgens de regels van de plaatselijke autoriteiten
- Als het netsnoer beschadigd is, dan moet deze vervangen worden door een servicemonteur van BUFFALO of een aanbevolen gekwalificeerde monteur, dit om gevaar te voorkomen

INLEIDING

Neem een paar seconden de tijd om deze gebruiksaanwijzing grondig door te lezen. U krijgt de best mogelijke prestaties van uw BUFFALO-product met het juiste onderhoud en gebruik.

INHOUD VAN DE VERPAKKING

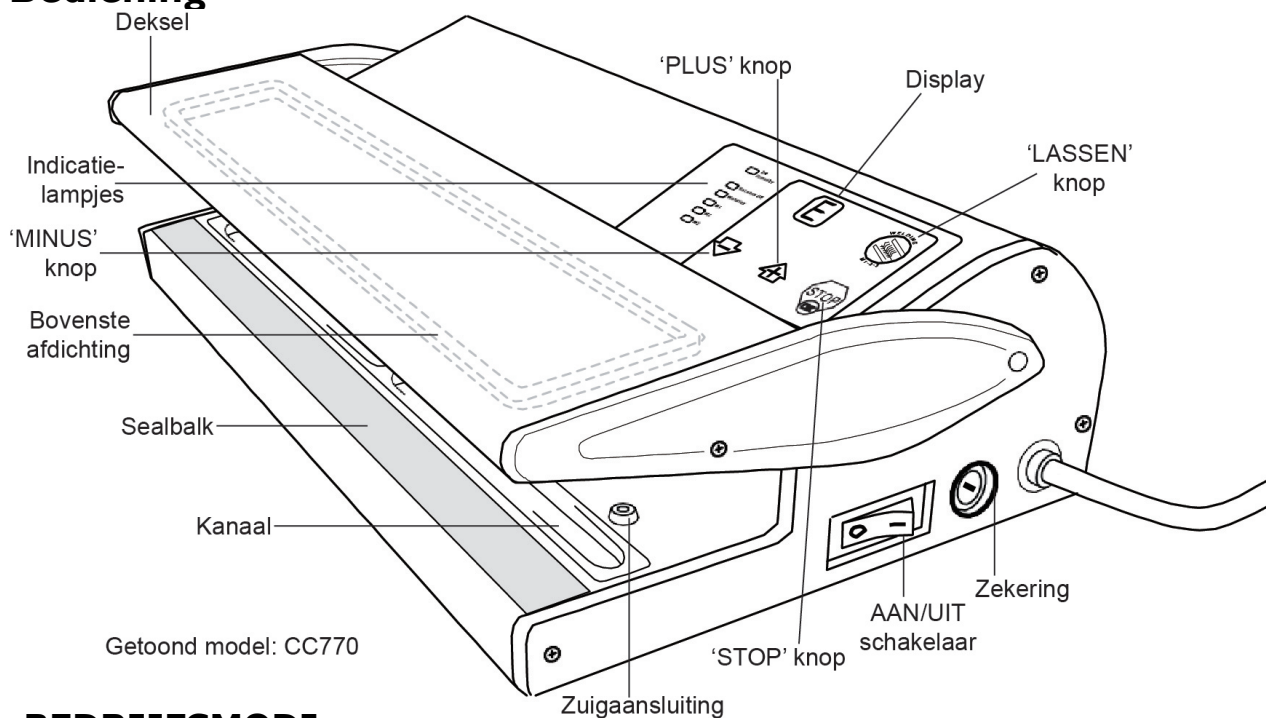
Het volgende wordt geleverd:

- BUFFALO vacuümverpakker
- Gebruiksaanwijzing
- Een aantal GRATIS gebosseleerde vacuümzakken

BUFFALO is er trots op kwaliteit en service te leveren en zorgt ervoor dat verpakte apparaten volledig functioneel en vrij van schade zijn.

Mocht u een schade aantreffen als gevolg van het transport, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Bediening

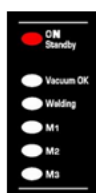


BEDRIJFSMODI

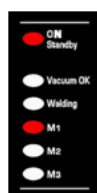
⚠ Let op: 1. Alleen ontworpen voor **GEBOSSELEERDE ZAKKEN 2. Ontworpen voor **DROGE PRODUCTEN** en daarom **NIET GESCHIKT VOOR VLOEISTOFFEN**. Hiervoor is een kamer vacuümverpakker vereist. >>> Neem contact op met uw leveranciers van vacuümverpakkers voor meer info.**

CC770 BEDRIJFSMODI:

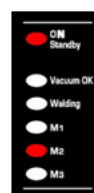
- **Standaardmodus** (M1, M2 en M3 uit)
- **Modus 1** (M1 brandt): **Extreme modus** voor een hele kleine hoeveelheid vloeistof, zoals bloedresidu (maximaal 10/15 cc), **kan slechts 5 keer na elkaar worden gebruikt**, waarna de eenheid 10 minuten uitschakelt om af te koelen (toont de letters 'EA' op het display)
- **Modus 2** (M2 brandt): **Extreme modus** + zacht zuigen en handmatig anti-platdrukken (druk een paar ogenblikken vóórdat het gewenste vacuüm wordt bereikt op de 'M1-M2-M3 lassen' knop)
- **Modus 3** (M3 brandt): Standaard modus + zacht zuigen en handmatig anti-platdrukken (druk een paar ogenblikken vóórdat het gewenste vacuüm wordt bereikt op de 'M1-M2-M2 lassen' knop)
- **Modus 4** (M1-M2-M3 knippert): Koepelfunctie om te gebruiken met de koepel-toebehoren (apart verkrijgbaar)



Standard Mode



Mode 1



Mode 2



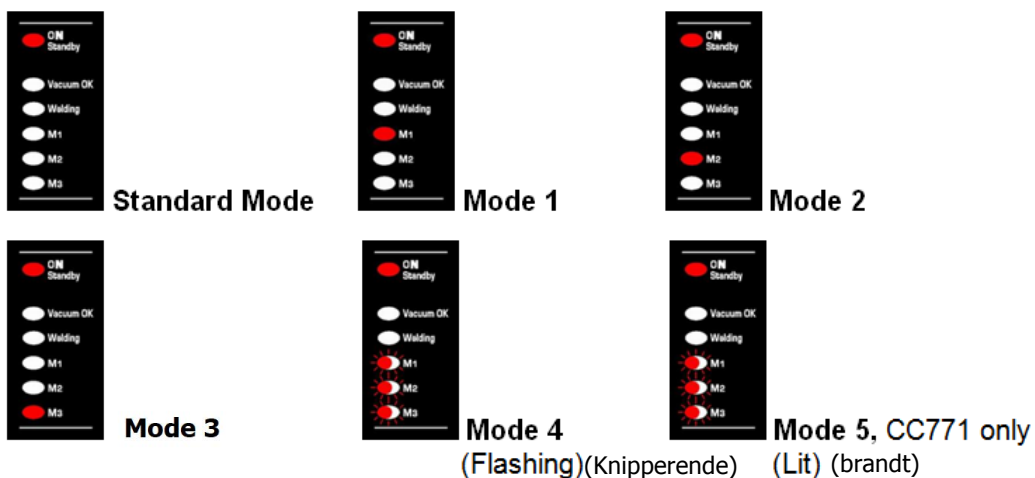
Mode 3



Mode 4
(Flashing) (Knipperende)

CC771 BEDRIJFSMODI:

- **Standaard modus** (M1, M2 en M3 uitgeschakeld)
- **Modus 1** (M1 brandt): **Extreme modus** voor een hele kleine hoeveelheid vloeistof, zoals bloedresidu (maximaal 10/15 cc), **kan slechts 5 keer na elkaar worden gebruikt**, waarna de eenheid 10 minuten uitschakelt om af te koelen (toont de letters 'EA' op het display)
- **Modus 2** (M2 brandt): **Extreme modus** + zacht zuigen en handmatig anti-platdrukken (druk een paar ogenblikken vóórdat het gewenste vacuüm wordt bereikt op de 'M1-M2-M3 lassen' knop)
- **Modus 3** (M3 brandt): Standaard modus + zacht zuigen en handmatig anti-platdrukken (druk een paar ogenblikken vóórdat het gewenste vacuüm wordt bereikt op de 'M1-M2-M3 lassen' knop)
- **Modus 4** (M1-M2-M3 knippert): Koepelfunctie om te gebruiken met de koepel-toebehoren (apart verkrijgbaar)
- **Modus 5** (M1-M2-M3 brandt): Marinadefunctie om te gebruiken met externe houders (apart verkrijgbaar)




HET APPARAAT AANZETTEN/DE SEALTIJD INSTELLEN

1. Verbind het apparaat met het stroomnet en schakel het in [I]
2. Til het deksel op, totdat het vastklikt – het apparaat is nu klaar voor gebruik in de Standaardmodus (M1, M2 en M3 uit)
3. Het display toont nu de standaard sealtijd voor de Standaardmodus



Let op: de sealtijd wordt weergegeven in eenheden, in plaats van seconden, van 0,5 tot 9,5 met punten die een halve eenheid vertegenwoordigen. Op CC770 is bij voorbeeld '2.' ideaal voor de meegeleverde gratis zakken

4. Als u de sealtijd wilt aanpassen, dan gebruikt u gewoon de \oplus of \ominus knoppen, tot de vereiste eenheden op de display getoond worden
5. Om eventueel gemaakte wijzigingen op te slaan, houdt u de 'STOP/OK' knop  gedurende 2 seconden ingedrukt – de nieuwe waarde zal vervolgens één keer knipperen





Let op: als u de sealtijd van een andere modus wilt aanpassen, dan moet u eerst die modus selecteren met behulp van de 'M1-M2-M3 lassen' knop en dan de bovenstaande stappen 4 en 5 volgen



RESETTEN NAAR STANDAARDINSTELLINGEN


1. Schakel het apparaat uit [O]
2. Houd gelijktijdig de 'M1-M2-M3 LASSEN' en \ominus knoppen ingedrukt en schakel het apparaat in [I] terwijl u de 'M1-M2-M3 LASSEN' en \ominus knoppen ingedrukt houdt
3. De letter 'D' zal op het display getoond worden


EXTRA ZUIGTIJD INSTELLEN

1. Zorg er opnieuw voor dat het apparaat is ingeschakeld [I] en dat het deksel omhoog staat
2. Houd de  en 'M1-M2-M3 lassen' knoppen gedurende 3 seconden gelijktijdig ingedrukt

 **Let op: als de knoppen niet tegelijkertijd worden ingedrukt, dan kunt u per ongeluk een andere modus kiezen – controleer of u nog steeds in de modus bent die u wilt aanpassen**

3. Om de Extra zuigtijd aan te passen, houdt u de  of  knoppen ingedrukt

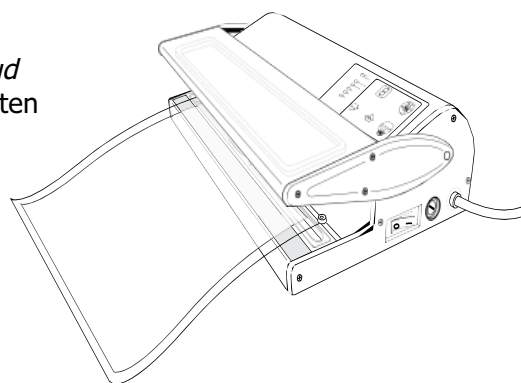
 **Let op: weergegeven in seconden als 1 tot 9 en vervolgens A tot F op CC770 (A voor 10, B voor 11, C voor 12, D voor 13, E voor 14 en F voor 15) en als 1 tot 15 op CC771**

4. Houd de 'STOP/OK'  knop ingedrukt om de zuigtijd op te slaan en af te sluiten
5. U bent nu weer terug in de gekozen bedrijfsmodus en de standaard sealtijd wordt weergegeven

 **Let op: de standard zuigtijd bedraagt 95 seconden en kan niet worden verminderd**
Let op: een voortdurend gebruik van een verlengde zuigtijd zal de levensduur van het apparaat verkorten


VACUÛMVERPAKT VOEDSEL

1. Plaats het voedsel in de zak
Let op: vul een zak nooit meer dan 70% van de inhoud
2. Verwijder eventuele overtollige vloeistof of voedselresten
3. Til het deksel op, totdat deze vastklikt
4. Plaats het open uiteinde van de zak boven het kanaal
5. Laat het deksel zakken en druk deze naar beneden om het zuigproces te starten
6. Houd druk op het deksel voor de beste resultaten
7. Alleen voor CC771 – druk wordt weergegeven, vóórdat het aftellen voor het sealen begint
8. Zodra de zuigtijd bereikt is, begint het sealproces



 **Let op: het proces kan op elk gewenst moment gestopt worden door op de STOP/OK knop te drukken**
Let op: u kunt zo vroeg als u wilt beginnen met sealen door op 'M1-M2-M3 LASSEN' te drukken

9. CC770 – 'E' voor Einde wordt weergegeven zodra het proces voltooid is, verwijder de zak
 CC771 – 'END' wordt weergegeven zodra het proces voltooid is, verwijder de zak

 **WAARSCHUWING: Til het deksel nooit van onderen op, omdat de sealbalk heet blijft. Zorg ervoor dat u het ALTIJD vanaf de zijkant optilt, om letsel te voorkomen**

 **Let op: de eerste paar seconden na gebruik is het deksel mogelijk lastig te openen, vanwege vacuümdruk en moet u mogelijk een paar seconden wachten tot de druk is afgenomen, voordat u het deksel kunt optillen**

VEILIGHEIDSFUNCTIES

Veiligheidsonderbreker: dit apparaat is uitgerust met een automatisch veiligheidssysteem om beschadiging als gevolg van verkeerd gebruik te voorkomen – als tijdens het zuigproces de druk te groot wordt (en er geen lucht meer in de zak is), dan zal het apparaat automatisch naar het sealproces overschakelen.

Anti-stressbeveiliging: dit apparaat is ook uitgerust met een automatisch anti-stress veiligheidssysteem om schade als gevolg van overmatig gebruik te helpen voorkomen – als het apparaat afwisselend 'E' toont, gevolgd door 'A', dan moet u het apparaat 10 minuten aanlaten, omdat vervolgens het apparaat automatisch zal worden uitgeschakeld en de teller zal worden gereset. *De anti-stressbeveiliging wordt bij voorbeeld ingeschakeld als M1 of M2 (extreme modi) 5 keer na elkaar zijn gebruikt*

AUTOMATISCHE STAND-BY

Dit apparaat gaat automatisch in de stand-bymodus als het 4½ minuut niet gebruikt wordt. Om de eenheid weer in te schakelen, drukt u gewoon gedurende 1 seconde op een knop en wacht u 10 seconden tot het apparaat zichzelf weer inschakelt.

HOUDBAARHEID VAN VACUÛMVERPAKT VOEDSEL

De volgende tabel toont de GESCHATTE houdbaarheid van vacuümverpakte producten – deze waarden zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten, de versheid, de kwaliteit van de vacuümzak, de bewaaromstandigheden...etc....

PRODUCT	BEWAARTEMPERATUUR	GESCHATTE HOUDBAARHEID
Brood	-2°C tot 25°C	6-8 dagen
Pasta		12 maanden
Rijst		12 maanden
Meel		12 maanden
Gemalen koffie/thee		12 maanden
Rood vlees (rauw)	-2°C tot 5°C	8-9 dagen
Wit vlees (rauw)		6-9 dagen
Vis (rauw)		4-5 dagen
Wild (rauw)		5-7 dagen
Zachte kaas		14-20 dagen
Harde kaas		25-60 dagen
Groente		7-10 dagen
Fruit		14-20 dagen
Pasta/Rijst (gekookt)		6-8 dagen
Vlees (gekookt)		10-15 dagen
Vlees		Bevroren (-18°C)
Vis	10-12 maanden	
Groente	18-24 maanden	

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat altijd afkoelen, vóórdat u het schoonmaakt
- Verwijder het kanaal en maak het leeg als het vloeistof bevat
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen
- Grondig drogen na reiniging
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een BUFFALO-dealer of een gekwalificeerde monteur

PROBLEMEN OPLOSSEN

STORING	MOGELIJKE OORZAAK	ACTIE	
Eenheid werkt niet	Eenheid is niet ingeschakeld	Controleer of de eenheid is aangesloten en of de schakelaar in de Aan [I] stand staat	
	Stekker en/of leiding zijn beschadigd	Bel een Buffalo-dealer of een gekwalificeerde monteur	
	Zekering in stekker is gesprongen	Vervang de zekering in de stekker	
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening	
	Storing in de interne bedrading	Bel een Buffalo-dealer of een gekwalificeerde monteur	
Eenheid werkt niet – 'E' knippert op display	Veiligheidsonderbreker is geactiveerd	Laat het apparaat de aangegeven tijd rusten	
Eenheid werkt niet – '0' knippert op display	'Deksel gesloten' schakelaar defect	Bel een Buffalo-dealer of een gekwalificeerde monteur	
Eenheid verwijdert niet (alle) lucht uit de zak	Open uiteinde van zak niet boven het kanaal	Open en plaats de zak boven het kanaal	
	Pakkingen vuil	Reinig de pakkingen	
	Open uiteinde van zak is vuil	Reinig het open uiteinde van de zak	
	Zak is lek	Vervang de zak	
	Onjuiste zak gebruikt	Bel uw leverancier voor gebosseleerde zakken	
	Zuigmond geblokkeerd	Reinig de zuigmond	
Zakken worden niet juist geseald	Geen druk toegepast op het deksel	Druk het deksel naar beneden tijdens het zuigen	
	Sealbalk is oververhit	Open het deksel en laat de sealbalk afkoelen	
	Vloeistof onder de sealbalk	Verwijder de overtollige vloeistof	
	Onjuiste sealtijd ingesteld	Pas de sealtijd aan	
	Zak is te dik	Gebruik een dunnere zak	
	Onjuiste zakken gebruikt	Bel uw leverancier voor de juiste zakken	
	Open uiteinde van zak niet boven het kanaal	Open en plaats de zak boven het kanaal	
	Indicatielampje brandt, maar er is geen las	Controleer of het verwarmingselement beschadigd is en vervang dit indien nodig	
	Onvolmaakte las		Controleer het rubberen drukkussen op schade en vervang het indien nodig
			Open het deksel en laat de sealbalk afkoelen
		Controleer onderdelen als het verwarmingselement en de afdichting met Teflonlaag op slijtage en vervang deze indien nodig	

Let op: om de afdichting met Teflonlaag te vervangen, moet u het apparaat ontkoppelen van het stroomnet, de schroeven verwijderen, de Teflonlaag optillen en vervangen, vóóordat u de schroeven weer terugplaatst.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modus	Voltage	Vermogen	Stroomsterkte	Vacuümdruk (geschat)	Max. lengte van zak	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
CC770	230V	300W	1,3A	0,8 bar	300 mm	95 x 348 x 190	3,9
CC771	230V	400W	1,7A	0,8 bar	400 mm	95 x 458 x 190	5,2

ELECTRISCHE BEDRADING

Deze stekker moet verbonden worden met een geschikt stopcontact.

Het apparaat is als volgt bedraad:

- Stroomdraad (bruine draad) naar klem met de letter L
- Neutrale draad (blauwe draad) naar klem met de letter N
- Aarddraad (groengele draad) naar klem met de letter E

Het apparaat moet geaard zijn door middel van een speciale aardkring.

Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Elektrische isolatiepunten moeten vrij worden gehouden van obstructies. Deze punten moeten gemakkelijk toegankelijk zijn, als bij een noodgeval de stroom moet worden afgesloten.

CONFORMITEIT

Het WEEE logo op dit product of zijn documentatie geeft aan dat het product niet met het huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om mogelijke schade voor de menselijke gezondheid en/of het milieu te helpen voorkomen, moet het product worden verwijderd in een goedgekeurd en milieuvriendelijk recyclingproces. Voor meer informatie over hoe u dit product op de juiste manier kunt verwijderen, moet u contact opnemen met de leverancier van het product of met de plaatselijke overheid die verantwoordelijk is voor afvalverwerking bij u in de buurt.



BUFFALO-onderdelen hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan regelstandaarden en specificaties die door internationale, onafhankelijke en federale autoriteiten zijn ingesteld – BUFFALO-producten zijn goedgekeurd om dit CE-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.

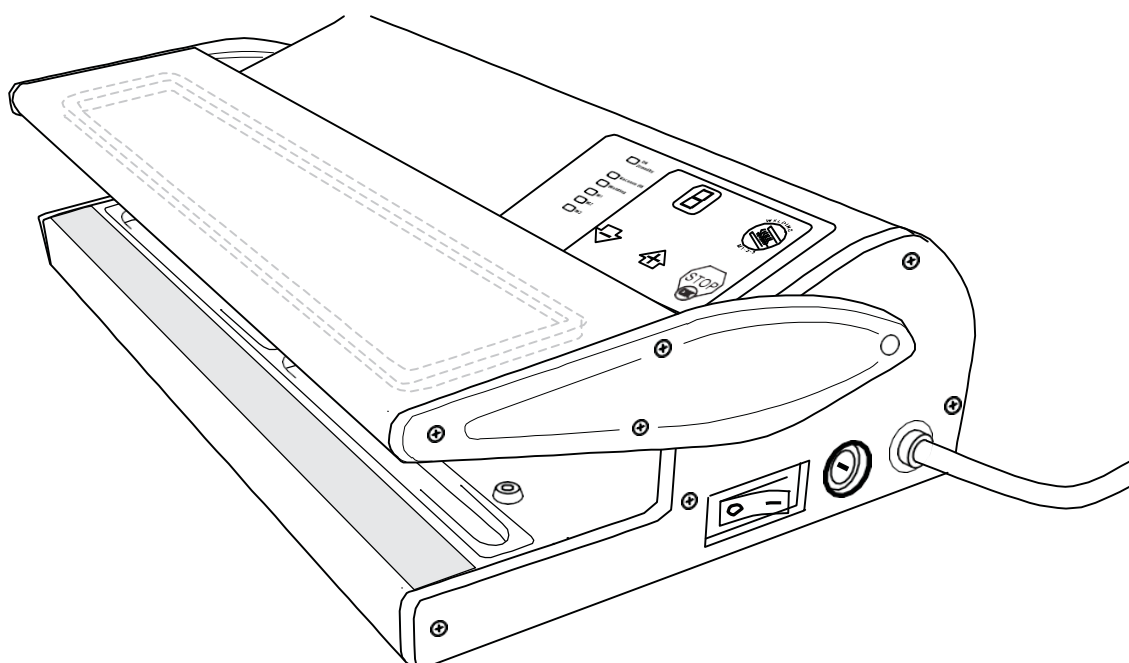


CC770 / CC771

Machine d'emballage sous vide

Notice

VEUILLEZ LIRE AVANT UTILISATION



BRÈVES REMARQUES

- « E » clignote à la fin du cycle ou si elle est mise en marche avec le couvercle rabaisé
- CC770/CC771 possède 4/5 modes de fonctionnement qui peuvent tous être personnalisés (temps de thermofixation (soudure) & Temps supplémentaire d'aspiration)
- À tout moment, vous pouvez appuyer sur « STOP/OK » pour stopper un cycle
- À tout moment, vous pouvez appuyer sur « WELDING M1-M2-M3 » pour démarrer le processus de scellement

TABLE DES MATIÈRES

- 3** – Conseils de sécurité
- 3** – Introduction
- 3** – Contenu du colis

- 4** – Commandes
- 4** – Modes de fonctionnement
 - 4** – CC770 Modes de fonctionnement

 - 5** – CC771 Modes de fonctionnement

- 5** – METTRE LA MACHINE SOUS TENSION / RÉGLAGE DU TEMPS DE THERMOFIXATION (SOUDURE)
 - 5** – Restaurer les paramètres par défaut

 - 6** – Réglage du temps supplémentaire d'aspiration
 - 6** – Aliments conditionnés sous vide
 - 6** – Dispositifs de sécurité
 - 6** – Coupe-circuit de sécurité
 - 6** – Sécurité anti écrasement
 - 6** – Mise en veille automatique

- 7** – Durée de conservation des aliments emballés sous vide
- 7** – Nettoyage & Entretien

- 8** – Dépannage

- 9** – Spécifications techniques
- 9** – Câblage électrique
- 9** – Conformité

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Positionnez sur une surface plate et stable
- L'installation et les réparations (le cas échéant) doivent être effectuées par un agent de service/technicien qualifié. Ne retirez aucun composant à ce produit.
- Consultez les standards locaux et nationaux afin de vous conformer aux éléments suivants :
 - Législation santé et sécurité au travail
 - Code de bonnes pratiques BS EN
 - Mesures anti-incendie
 - Réglementations de câblage IEE
 - Normes de construction
- NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.
- La barre de soudure chauffe pendant l'utilisation. NE PAS toucher la barre de soudure pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- NE PAS mettre hors-tension à la prise pour cesser l'opération ; toujours utiliser le bouton marche/arrêt.
- NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Seulement utiliser les sachets recommandés par le fournisseur/fabricant pour l'appareil.
- Toujours mettre hors-tension et déconnecter l'alimentation électrique à l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas.
- Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Cet appareil doit seulement être utilisé avec les instructions présentes et par des personnes compétentes pour le faire
- Cet appareil ne convient pas à un usage par des enfants.
- Gardez tout emballage hors de la portée des enfants. Éliminez l'emballage selon les réglementations des autorités locales.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé afin d'éviter tout danger.

INTRODUCTION

Veillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et un fonctionnement adaptés vous permettront d'obtenir la meilleure performance de votre produit BUFFALO.

CONTENU DU COLIS

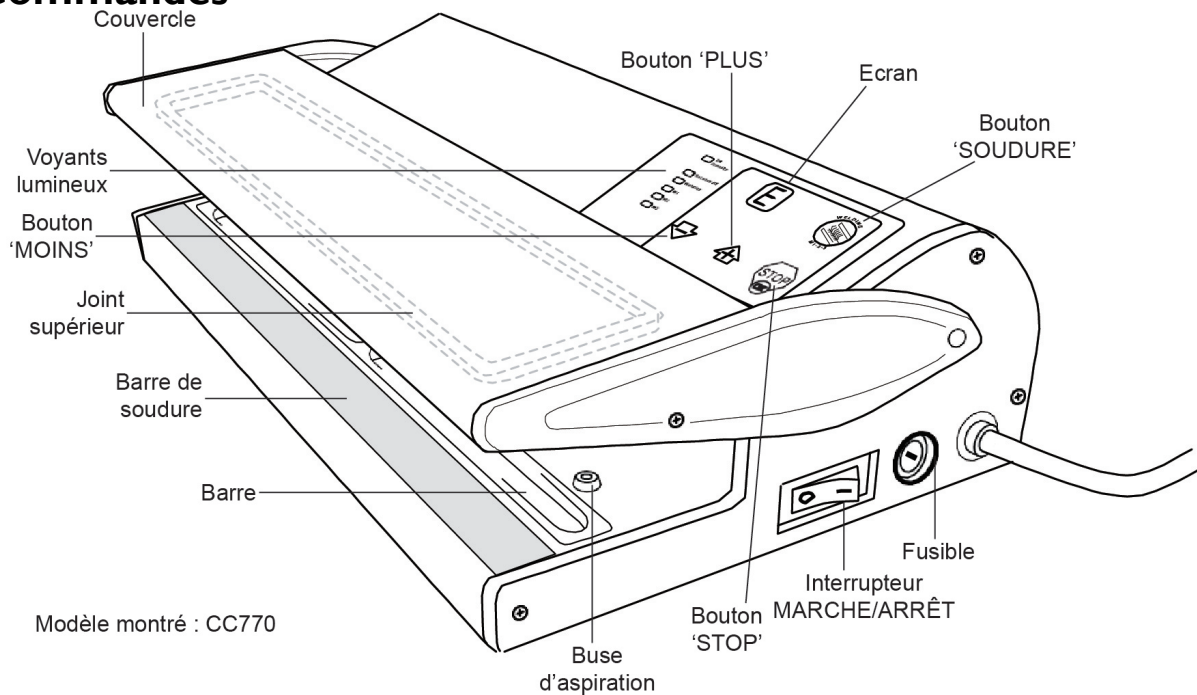
Sont inclus les éléments suivants :

- Machine d'emballage sous-vide BUFFALO
- Manuel d'utilisation
- Quelques sacs sous-vide gaufrés GRATUITS

BUFFALO considère la qualité et le service comme fondamental en s'assurant que les appareils emballés sont entièrement fonctionnels et exempts de dommages.

Si vous trouviez un quelconque dommage du fait du transport, veuillez contacter immédiatement votre distributeur BUFFALO.

Commandes



MODES DE FONCTIONNEMENT

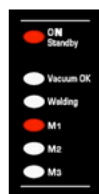
Remarque : 1. Conçu pour des **SACS GAUFFRÉS SEULEMENT** 2. Conçu pour des **PRODUITS SECS** et ainsi **NON ADAPTÉ POUR LES LIQUIDES**, où une emballuse sous vide à chambre est requise à la place. >>> Veuillez contacter votre fournisseur d'emballuse sous vide pour de plus amples informations.

CC770 MODES DE FONCTIONNEMENT :

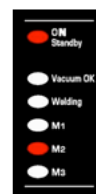
- **Mode standard** (M1, M2 & M3 éteint)
- **Mode 1** (M1 allumé) : **Mode extrême** pour une très petite quantité de liquide comme des résidus de sang (10/15 cc max.) **Ne peut être utilisé que 5 fois de manière consécutive** avant que l'unité ne se verrouille pendant 10 minutes afin de refroidir (les lettres « EA » s'affichent sur l'écran)
- **Mode 2** (M2 allumé) : **Mode extrême** + Aspiration douce et anti-écrasement manuel (appuyez sur le bouton « WELDING M1-M2-M3 » pendant quelques instants avant d'atteindre le vide désiré)
- **Mode 3** (M3 allumé) : Mode standard + Aspiration douce et anti-écrasement manuel (appuyez sur le bouton « WELDING M1-M2-M3 » pendant quelques instants avant d'atteindre le vide désiré)
- **Mode 4** (M1-M2-M3 clignotant) : Fonction cloche à utiliser avec l'accessoire cloche (vendu séparément)



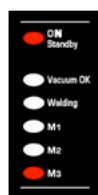
Standard Mode



Mode 1



Mode 2



Mode 3

Mode 4
(Flashing) (clignote)

CC771 MODES DE FONCTIONNEMENT :


- **Mode standard** (M1, M2 & M3 éteint)
- **Mode 1** (M1 allumé) : **Mode extrême** pour une très petite quantité de liquide comme des résidus de sang (10/15 cc max.) **Ne peut être utilisé que 5 fois de manière consécutive** avant que l'unité ne se verrouille pendant 10 minutes afin de refroidir (les lettres « EA » s'affichent sur l'écran)
- **Mode 2** (M2 allumé) : **Mode extrême** + Aspiration douce et anti-écrasement manuel (appuyez sur le bouton « WELDING M1-M2-M3 » pendant quelques instants avant d'atteindre le vide désiré)
- **Mode 3** (M3 allumé) : Mode standard + Aspiration douce et anti-écrasement manuel (appuyez sur le bouton « WELDING M1-M2-M3 » pendant quelques instants avant d'atteindre le vide désiré)
- **Mode 4** (M1-M2-M3 clignotant) : Fonction cloche à utiliser avec l'accessoire cloche (vendu séparément)
- **Mode 5** (M1-M2-M3 allumé) : Fonction Marinade à utiliser avec des conteneurs externes (vendu séparément)



METTRE LA MACHINE SOUS TENSION / RÉGLAGE DU TEMPS DE THERMOFIXATION (SOUDURE)

1. Connectez l'appareil au réseau d'alimentation et mettez la machine sous tension [I]
2. Soulevez le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille – la machine est maintenant prête à être utilisée en mode standard (M1, M2 & M3 éteint)
3. L'écran montre maintenant le temps de thermofixation (soudure) par défaut pour le mode standard

Remarque : Le temps de soudure est exprimé en unités plutôt qu'en secondes, de 0,5 à 9,5 avec des points représentant une demi-unité. Par ex. sur la CC770, la valeur par défaut est « 2 » idéale pour les sacs gratuits fournis.





4. Si vous voulez ajuster le temps de thermofixation (soudure), veuillez simplement utiliser les boutons \oplus ou \ominus jusqu'à ce que les unités désirées apparaissent sur l'écran
5. Pour sauvegarder tous les changements effectués, veuillez appuyer et tenir appuyé le bouton « STOP/OK »  pendant 2 secondes – la nouvelle valeur clignotera alors une fois

Remarque : Si vous souhaitez ajuster le temps de thermofixation (soudure) pour un autre mode, veuillez d'abord choisir le mode en utilisant le bouton « Welding M1-M2-M3 » et alors suivre les étapes 4 et 5 ci-dessus.

RESTAURER LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

1. Mettez la machine hors-tension [O]
2. Appuyez simultanément et tenez appuyés les boutons « WELDING M1-M2-M3 » et \ominus et mettez la machine sous tension [I] tout en tenant appuyés les boutons « WELDING M1-M2-M3 » et \ominus
3. La lettre « D » sera affichée sur l'écran

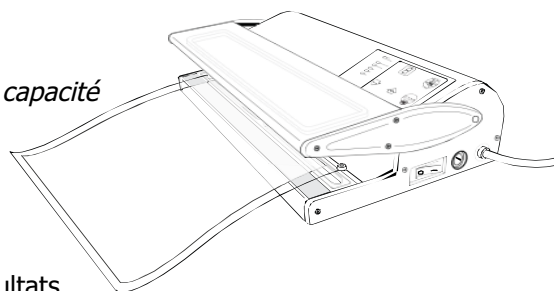
RÉGLAGE DU TEMPS SUPPLÉMENTAIRE D'ASPIRATION

1. Une fois encore, assurez-vous que la machine est sous tension [I] et que le couvercle est soulevé
 2. Appuyez simultanément sur les boutons  et « WELDING M1-M2-M3 » pendant 3 secondes
- Remarque :** S'ils ne sont pas appuyés en même temps, vous pouvez accidentellement choisir un mode différent – vérifiez que vous vous trouvez encore dans le mode que vous souhaitez personnaliser
3. Pour ajuster le temps supplémentaire d'aspiration, appuyez et tenez appuyés les boutons  ou 
- Remarque :** Exprimé en secondes de 1 à 9 puis de A à F sur la CC770 (A pour 10, B pour 11, C pour 12, D pour 13, E pour 14 et F pour 15) et de 1 à 15 sur la CC771
4. Appuyez et tenez appuyé le bouton « STOP/OK »  pour sauvegarder le temps d'aspiration et quittez
 5. Vous êtes maintenant de retour au mode de fonctionnement choisi et le temps de thermofixation (soudure) par défaut est affiché

Remarque : Le temps d'aspiration par défaut est de 95 secondes et ne peut pas être réduit
Remarque : Une utilisation constante du temps supplémentaire d'aspiration diminuera le temps de vie de l'appareil

ALIMENTS CONDITIONNÉS SOUS VIDE

1. Placez les aliments dans le sac
Remarque : Ne remplacez jamais le sac plus de 70 % de sa capacité
2. Retirez tout excès de liquide ou de reste d'aliments
3. Relevez en position de verrouillage
4. Placez le côté ouvert du sac sur la barre de soudure
5. Rabaissez le couvercle et appuyez pour commencer le processus d'aspiration
6. Maintenez la pression sur le couvercle pour de meilleurs résultats
7. Seulement pour la CC771 – la pression est affichée avant que le compte à rebours de scellement ne commence



Remarque : À tout moment, il est possible de stopper le processus en appuyant sur le bouton STOP/OK
Remarque : Vous pouvez commencer le scellement plus tôt si vous le souhaitez en appuyant sur le bouton « WELDING M1-M2-M3 »

8. Une fois que le temps d'aspiration est atteint, le processus de scellement commence
9. CC770 - « E » pour End (fin) est affiché une fois que le processus est terminé, retirez le sac
 CC771 – « END » est affiché une fois que le processus est terminé, retirez le sac

ATTENTION : Ne relevez jamais le couvercle par-dessus car la barre de soudure reste chaude.
 Assurez-vous de TOUJOURS le soulever par les côtés pour éviter les blessures

Remarque : Il est possible que le couvercle soit dur à ouvrir pendant quelques secondes après l'opération à cause de la pression du vide et il est possible que vous deviez attendre quelques secondes pour que la pression diminue avant de soulever le couvercle

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Coupe-circuit de sécurité : Cet appareil est doté d'un système de sécurité automatique pour aider à empêcher tout dommage provenant d'une mauvaise utilisation – si, pendant le processus d'aspiration, la pression devient trop importante (plus d'air dans le sac), l'appareil interrompt automatiquement le processus de scellement.

Sécurité anti écrasement : Cet appareil est également équipé d'un système de sécurité anti écrasement pour aider à empêcher tout dommage provenant d'une mauvaise utilisation – si la machine affiche alternativement la lettre « E » suivie de la lettre « A », laissez la machine en fonction pendant 10 minutes pour qu'elle se mette automatiquement hors tension et réinitialise le compteur. Par ex. la sécurité anti écrasement se met en place après que M1 ou M2 (Mode extrêmes) ont été utilisés 5 fois de manière consécutive.

MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

Cet appareil se mettra automatiquement en veille s'il reste inutilisé pendant 4 ½ minutes. Afin de remettre l'unité sous tension, appuyez tout simplement sur n'importe quel bouton pendant 1 seconde et attendez pendant 10 secondes pour que la machine se remette elle-même sous tension.

DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS SOUS VIDE

Le tableau suivant montre la durée de conservation APPROXIMATIVE des produits une fois qu'ils sont emballés sous vide – ces valeurs dépendent de la qualité, de la fraîcheur des produits, de la qualité des sacs sous vide, des conditions de stockage...

PRODUIT	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	DURÉE DE CONSERVATION APPROXIMATIVE
Pain	-2° C à 25° C	6 à 8 jours
Pâtes		12 mois
Riz		12 mois
Farine		12 mois
Café moulu / thé		12 mois
Viande rouge (cru)	-2° C à 5° C	8 à 9 jours
Viande blanche (cru)		6 à 9 jours
Poisson (cru)		4 à 5 jours
Gibier (cru)		5 à 7 jours
Fromage mou		14 à 20 jours
Fromage dur		25 à 60 jours
Légumes		7 à 10 jours
Fruits		14 à 20 jours
Pâtes/riz (cuit)		6 à 8 jours
Viandes (cuites)		10 à 15 jours
Viandes	Congelé (- 18° C)	15 à 20 mois
Poisson		10 à 12 mois
Légumes		18 à 24 mois

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Toujours attendre que l'appareil refroidisse avant le nettoyage
- Retirez la barre et videz-la si elle contient du liquide
- Utilisez de l'eau tiède savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil
- Séchez soigneusement après le nettoyage
- Seul un fournisseur BUFFALO ou un technicien qualifié est habilité à effectuer des réparations

DÉPANNAGE

ERREUR	CAUSE POTENTIELLE	ACTION	
L'unité ne fonctionne pas	L'unité n'est pas sous tension	Vérifiez que l'unité est bien branchée et allumée en position [I]	
	Prise/et ou cordon endommagé.e.s	Contactez un agent Buffalo ou un technicien qualifié	
	Un fusible a sauté	Remplacez le fusible	
	Alimentation	Vérifiez l'alimentation	
	Problème de branchement interne	Contactez un agent Buffalo ou un technicien qualifié	
L'unité ne fonctionne pas – « E » clignote sur l'écran	Mise hors-circuit de sécurité activée	Laissez reposer l'appareil le temps indiqué	
L'unité ne fonctionne pas – « 0 » clignote sur l'écran	L'interrupteur 'Lid closed' (couvercle fermé) est défectueux	Contactez un agent Buffalo ou un technicien qualifié	
L'unité n'élimine pas (tout) l'air du sac	Le côté ouvert du sac n'est pas sur la barre	Ouvrez et positionnez le sac sur la barre de soudure	
	Joint sales	Nettoyez les joints	
	Le côté ouvert du sac est sale	Nettoyez le côté ouvert du sac	
	Le sac est perforé	Remplacez le sac	
	Sac incorrect utilisé	Contactez votre fournisseur et demandez des sacs gaufrés	
	Buse d'aspiration bouchée	Nettoyez la buse d'aspiration	
	Aucune pression appliquée sur le couvercle	Abaissez le couvercle pendant le processus d'aspiration	
Les sacs ne sont pas correctement scellés	La barre de soudure est surchauffée	Ouvrez le couvercle et laissez la barre de soudure refroidir	
	Présence d'humidité dans le sac à sceller	Enlevez tout liquide excédent	
	Incorrect temps de thermofixation (soudure) fixé	Ajustez le temps de thermofixation (soudure)	
	Sac trop épais	Utilisez un sac plus fin	
	Sacs incorrects utilisés	Contactez votre fournisseur et demandez des sacs corrects	
	Le côté ouvert du sac ne se trouve pas sur la barre de soudure	Ouvrez et positionnez le sac sur la barre de soudure	
	Le voyant est allumé mais aucune soudure n'a lieu	Vérifiez si l'élément de chauffe est endommagé et remplacez-le si nécessaire	
	Soudure imparfaite		Vérifiez le tampon en caoutchouc et remplacez-le si nécessaire
			Ouvrez le couvercle et laissez la barre de soudure refroidir
			Vérifiez les éléments tels l'élément de chauffage et le couvercle de chauffage en Teflon pour voir s'ils sont usés et remplacez-les si nécessaire

Remarque : Pour remplacer le couvercle de chauffage en Teflon, déconnectez la machine de l'alimentation, retirez les vis, soulevez la structure en Teflon, remplacez et revissez.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Pression de vide (approx.)	Longueur max. du sac	Dimensions h x l x p en mm	Poids (Kg)
CC770	230 V	300 W	1,3 A	0,8 bar	300 mm	95 x 348 x 190	3,9
CC771	230 V	400 W	1,7 A	0,8 bar	400 mm	95 x 458 x 190	5,2

CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Cette fiche doit être connectée à une prise de courant adaptée.

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 WEEE 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 écologique, 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 CE suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, 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.

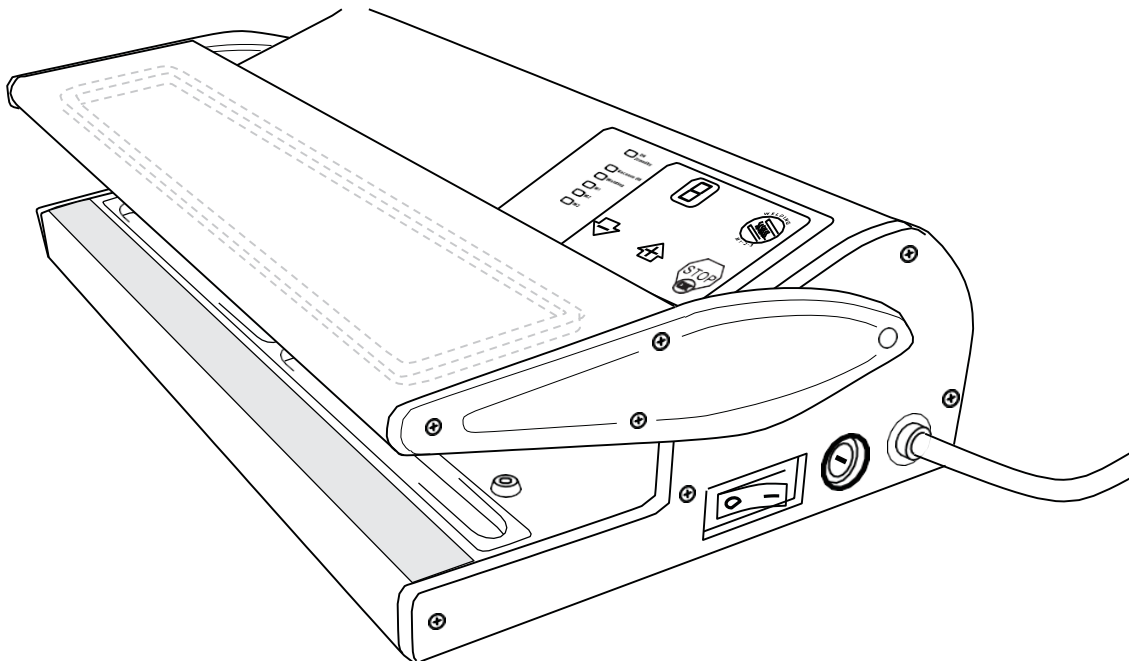
Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.



CC770 / CC771

Vakuuiergerät
Gebrauchsanleitung

BITTE VOR GEBRAUCH LESEN



KURZBESCHREIBUNG

- Ein „E“ erscheint am Zyklusende oder beim Einschalten falls zugeklappt
- Die CC770/CC771 haben 4/5 Betriebsarten, die personalisiert werden können (Verschweißdauer & Sonderabsaugzeit)
 - Sie können jederzeit „STOP/OK“ drücken, um einen Zyklus zu beenden
- Sie können jederzeit „SCHWEISSEN M1-M2-M3“ drücken, um mit dem Versiegeln zu beginnen

INHALT

- 3** – Sicherheitshinweise
- 3** – Einführung
- 3** – Packungsinhalt

- 4** – Bedienelemente
- 4** – Betriebsarten
 - 4** – CC770 Betriebsarten
 - 5** – CC771 Betriebsarten

- 5** – EINSCHALTEN DER MASCHINE / EINSTELLEN DER SCHWEISSZEIT
- 5** – Zurücksetzen der Fabrikeinstellungen

- 6** – Einstellen der Sonderabsaugzeit
- 6** – Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- 6** – Sicherheitsfunktionen
 - 6** – Sicherheitsabschaltung
 - 6** – Schutz vor Überanspruch
- 6** – Automatischer Standby

- 7** – Haltbarkeitsdauer vakuumverpackter Lebensmittel

- 7** – Reinigung und Wartung

- 8** – Fehlerbehebung

- 9** – Technische Daten
- 9** – Elektroanschlüsse
- 9** – Konformität

SICHERHEITSHINWEISE

- Auf eine flache, stabile Unterlage stellen
- Alle erforderlichen Installations- und Reparaturarbeiten müssen von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden. Entfernen Sie keine Bauteile dieses Produkts.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Gerät NICHT ins Wasser eintauchen.
- Die Schweißstange erhitzt sich beim Gebrauch. Fassen Sie die Schweißstange während des Gebrauchs oder kurz danach NICHT an.
- Ziehen Sie NICHT am Netzstecker, um das Gerät auszuschalten; verwenden Sie stets die Start-/Stopptaste oder den Ein-/Ausschalter.
- Das Gerät NUR zum vorgesehenen Verwendungszweck benutzen.
- Verwenden Sie ausschließlich Beutel, die vom Lieferanten/Hersteller für dieses Gerät empfohlen werden.
- Bei Nichtbenutzung immer ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Dieses Gerät darf nur gemäß dieser Bedienungsanleitung und von dazu kompetenten Personen benutzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern geeignet.
- Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ersetzt werden.

EINFÜHRUNG

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, um diese Anleitung durchzulesen. Durch korrekte Wartung und ordnungsgemäßen Einsatz dieses Gerätes erhalten Sie die optimale Leistung Ihres BUFFALO-Produkts.

PACKUNGSINHALT

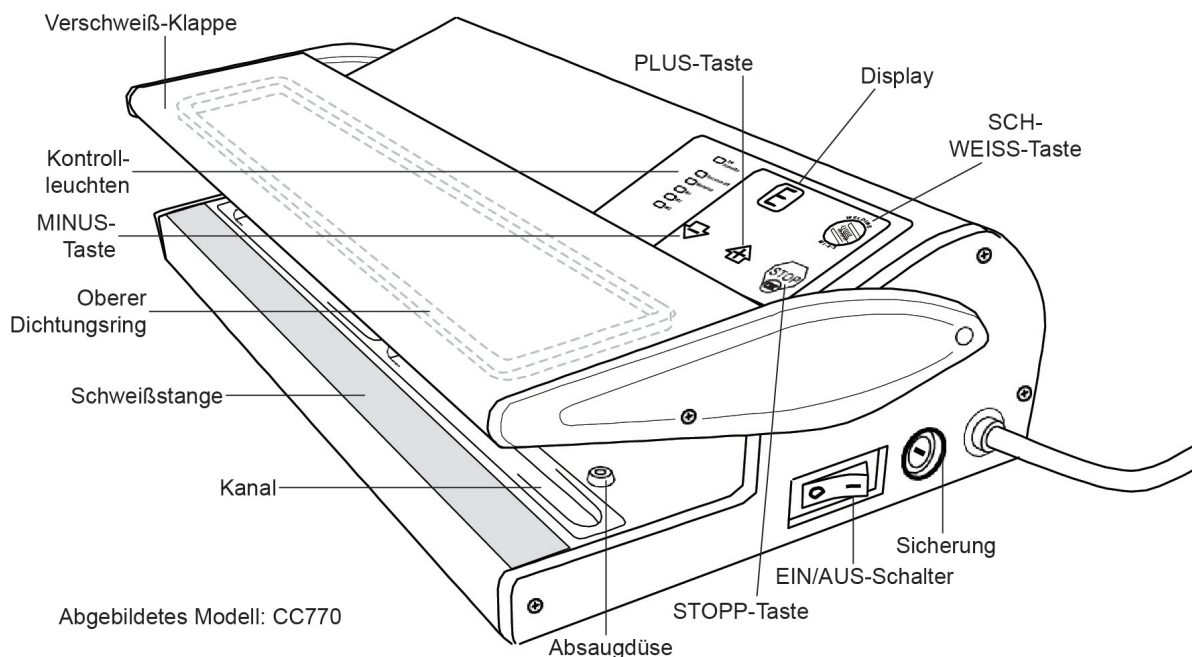
Die Verpackung enthält folgendes:

- BUFFALO Vakuumierer
- Bedienungsanleitung
- Mehrere KOSTENLOSE geprägte Vakuumbbeutel

BUFFALO ist sehr stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service und stellt vor dem Verpacken sicher, dass die Geräte einwandfrei funktionieren und fehlerfrei sind.

Sollten Sie Transportschäden entdecken, kontaktieren Sie bitte sofort Ihren BUFFALO-Händler.

Bedienelemente – Controls

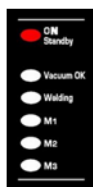


BETRIEBSARTEN OPERATING MODES

Hinweis: 1. Nur für geprägte Beutel entwickelt. 2. Entwickelt für trockene Produkte und deshalb nicht für Flüssigkeiten geeignet, für die stattdessen ein Kammer-Vakuumierer benötigt wird. >>> Bitte kontaktieren Sie Ihren Vakuumierer-Lieferanten für weitere Informationen

CC770 BETRIEBSARTEN:

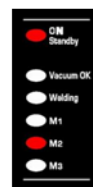
- **Standardbetrieb** (M1, M2 & M3 ausgeschaltet)
- **Betriebsart 1** (M1 leuchtet): **Sondermodus** für sehr kleine Flüssigkeitsmengen wie Blutreste (max. 10/15 cc) **darf nur 5-Mal hintereinander verwendet werden**, woraufhin die Einheit sich für 10 Minuten abschaltet, um abzukühlen (und die Buchstaben „EA“ auf dem Display anzeigt)
- **Betriebsart 2** (M2 leuchtet): **Sondermodus** + sanftes Absaugen und manueller Quetschungsschutz (drücken Sie die „SCHWEISS M1-M2-M3“-Taste kurz vor Erreichen des gewünschten Vakuums)
- **Betriebsart 3** (M3 leuchtet): Standardbetrieb + sanftes Absaugen und manueller Quetschungsschutz (drücken Sie die „SCHWEISS M1-M2-M3“-Taste kurz vor Erreichen des gewünschten Vakuums)
- **Betriebsart 4** (M1-M2-M3 blinken): Kuppelfunktion zur Verwendung mit dem Kuppelzubehör (separat erhältlich)



Standard Mode



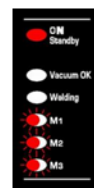
Mode 1



Mode 2

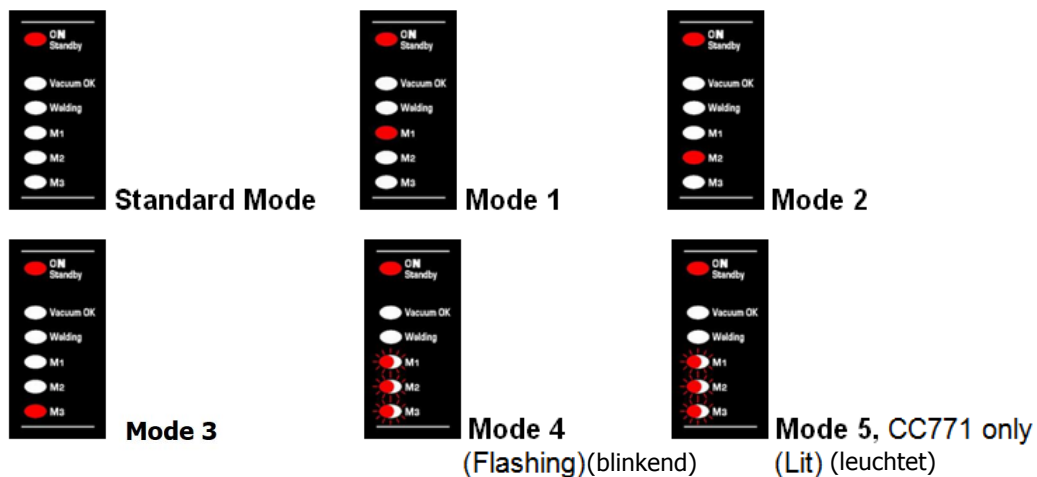


Mode 3


Mode 4
(Flashing) (blinkend)

CC771 BETRIEBSARTEN:

- **Standardbetrieb** (M1, M2 & M3 ausgeschaltet)
- **Betriebsart 1** (M1 leuchtet): **Sondermodus** für sehr kleine Flüssigkeitsmengen wie Blutreste (max. 10/15 cc) **darf nur 5-Mal hintereinander verwendet werden**, woraufhin die Einheit sich für 10 Minuten abschaltet, um abzukühlen (und die Buchstaben „EA“ auf dem Display anzeigt)
- **Betriebsart 2** (M2 leuchtet): **Sondermodus** + sanftes Absaugen und manueller Quetschungsschutz (drücken Sie die „SCHWEISS M1-M2-M3“-Taste kurz vor Erreichen des gewünschten Vakuums)
- **Betriebsart 3** (M3 leuchtet): Standardbetrieb + sanftes Absaugen und manueller Quetschungsschutz (drücken Sie die „SCHWEISS M1-M2-M3“-Taste kurz vor Erreichen des gewünschten Vakuums)
- **Betriebsart 4** (M1-M2-M3 blinken): Kuppelfunktion zur Verwendung mit dem Kuppelzubehör (separat erhältlich)
- **Betriebsart 5** (M1-M2-M3 leuchten): Marinaden-Funktion zur Verwendung mit externen Behältern (separat erhältlich)



EINSCHALTEN DER MASCHINE / EINSTELLEN DER SCHWEISSZEIT


1. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie auf Ein [I]
2. Heben Sie die Verschweiß-Klappe hoch, bis sie einrastet – das Gerät ist jetzt im Standardbetrieb funktionsfähig (M1, M2 & M3 aus)
3. Das Display zeigt jetzt die Standard-Schweißzeit des Standardbetriebs an
Hinweis: Die Schweißzeit wird in Einheiten von 0.5 bis 9.5 statt in Sekunden angezeigt, wobei die Punkte halbe Einheiten angeben. Auf der CC770 ist der Standardwert z. B. „2“, ideal für die beigelegten kostenlosen Beutel.
4. Wenn Sie die Schweißzeit einstellen wollen, drücken Sie einfach die Taste \oplus oder \ominus , bis die gewünschten Einheiten auf dem Display angezeigt werden
5. Damit die Änderungen gespeichert werden, drücken und halten Sie die „STOP/OK“-Taste  2 Sekunden lang.

Hinweis: Wenn Sie die Schweißzeit für eine andere Betriebsart einstellen wollen, stellen Sie diese Betriebsart zunächst mit der „SCHWEISS M1-M2-M3“-Taste ein und befolgen Sie die vorigen Schritte 4 und 5.

ZURÜCKSETZEN DER FABRIKEINSTELLUNGEN

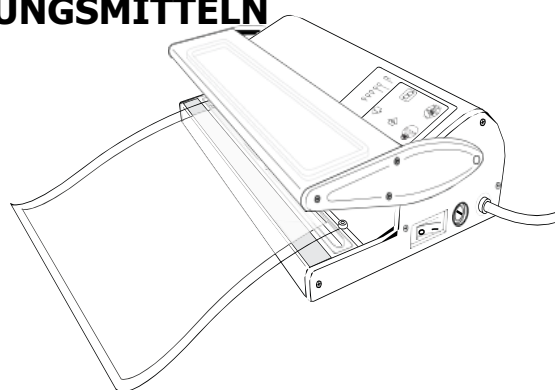
1. Schalten Sie das Gerät auf Aus [O]
2. Drücken und halten Sie gleichzeitig die Tasten „SCHWEISSEN M1-M2-M3“ und \ominus und schalten Sie das Gerät auf Ein [I], während Sie die Tasten „SCHWEISSEN M1-M2-M3“ und \ominus gedrückt halten.
3. Der Buchstabe „D“ wird auf dem Display angezeigt

SONDERABSAUGZEIT EINSTELLEN

1. Stellen Sie wie zuvor sicher, dass das Gerät auf Ein [I] geschaltet ist und heben Sie die Verschweiß-Klappe hoch
2. Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten \ominus und „SCHWEISSEN M1-M2-M3“
Hinweis: Wenn die Tasten nicht gleichzeitig gedrückt werden, können Sie versehentlich eine andere Betriebsart wählen – überprüfen Sie, dass Sie immer noch in der Betriebsart sind, die Sie einstellen wollen.
3. Zum Einstellen der Sonderabsaugzeit, drücken und halten Sie bitte die Tasten \oplus oder \ominus
Hinweis: Die Zeit wird auf der CC770 in Sekunden von 1 bis 9 und anschließend von A bis F angezeigt (A für 10, B für 11, C für 13, D für 14, E für 14 und F für 15) und auf der CC771 von 1 bis 15 Sekunden.
4. Drücken und halten Sie die Taste „STOP/OK“ , um die Absaugzeit zu speichern und die Einstellung zu beenden
5. Sie kehren zur gewählten Betriebsart zurück, die die Standardabsaugzeit anzeigt.
Hinweis: Die Standardabsaugzeit beträgt 95 Sekunden und kann nicht verringert werden
Hinweis: Ständiger Gebrauch der Sonderabsaugzeit verringert die Lebensdauer des Gerätes

VAKUUMVERPACKUNG VON NAHRUNGSMITTELN

1. Füllen Sie die Nahrungsmittel in den Beutel
Hinweis: Füllen Sie den Beutel niemals über 70% seiner Kapazität.
2. Entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste
3. Heben Sie die Verschweiß-Klappe hoch, bis sie einrastet
4. Legen Sie das offene Ende des Beutels über den Kanal
5. Senken Sie die Verschweiß-Klappe und drücken Sie sie herunter, um den Absaugprozess zu starten.
6. Halten Sie die Verschweiß-Klappe niedergedrückt, um eine perfekte Versiegelung zu garantieren
7. Nur für CC771 – Der Druck wird angezeigt, bevor der Countdown der Versiegelung beginnt
8. Sobald die Absaugzeit abgelaufen ist, beginnt der Schweißprozess
Hinweis: Sie können den Prozess jederzeit durch Drücken der Taste „STOP/OK“ unterbrechen
Hinweis: Sie können das Scheißen so früh wie Sie wollen beginnen, indem Sie die Taste „SCHWEISSEN M1-M2-M3“ (SCHWEISSEN) drücken.
9. CC770 - „E“ für Ende wird angezeigt, sobald der Prozesse beendet ist; Beutel entfernen
CC771 - „END“ für Ende wird angezeigt, sobald der Prozesse beendet ist; Beutel entfernen
WARNUNG: Fassen Sie die Klappe nie von unten an, da die Schweißkante heiß bleibt.
Hinweis: Es kann passieren, dass die Klappe kann nach Betrieb wegen des Vakuumdrucks schwer zu öffnen ist. Warten Sie einfach ein paar Sekunden, bis der Druck abnimmt. Danach können Sie die Klappe problemlos hochheben.



SICHERHEITSFUNKTIONEN

Sicherheitsunterbrechung: Das Gerät hat ein automatisches Sicherheitssystem, um Schäden durch Fehlgebrauch zu verhindern – wenn der Druck beim Absaugprozess zu groß wird (keine Luft mehr im Beutel), beginnt automatisch der Schweißprozess.

Schutz gegen Überanspruch: Das Gerät ist mit einem automatischen Überanspruchsschutzsystem versehen, um Schäden durch Fehlgebrauch zu vermeiden – wenn das Gerät wechselweise „E“ gefolgt von „A“ anzeigt, lassen Sie das Gerät bitte weitere 10 Minuten eingeschaltet, bis es sich automatisch abschaltet und den Zähler zurücksetzt. Der Überanspruchsschutz schaltet sich z. B. bei M1 oder M2 (Sonderbetrieb) nach 5 Minuten durchgehenden Gebrauchs ein.

AUTOMATISCHER STANDBY

Dieses Gerät geht nach 4½ Minuten ohne Gebrauch automatisch in den Standby-Zustand über. Zum Wiedereinschalten genügt es, einen beliebigen Knopf 1 Sekunde lang zu drücken und 10 Sekunden zu warten, bis sich das Gerät wieder einschaltet.

HALTBARKEITSDAUER VON VAKUUMVERPACKTEN LEBENSMITTELN

Die folgende Tabelle zeigt UNGEFÄHRE Haltbarkeitsdauern von vakuumverpackten Produkten an – diese Werte hängen von Produktqualität, Frische, Qualität der Vakuumbbeutel, Lagerbedingungen usw. ab.

PRODUKT	LAGER- TEMPERATUR	UNGEFÄHRE HALTBARKEITSDAUER
Brot	-2°C bis 25°C	6-8 Tage
Nudeln		12 Monate
Reis		12 Monate
Mehl		12 Monate
Gemahlener Kaffee / Tee		12 Monate
Rotfleisch (roh)	-2°C bis 5°C	8-9 Tage
Weißfleisch (roh)		6-9 Tage
Fisch (roh)		4-5 Tage
Wild (roh)		5-7 Tage
Weichkäse		14-20 Tage
Hartkäse		25-60 Tage
Gemüse		7-10 Tage
Obst		14-20 Tage
Nudeln / Reis (gar)		6-8 Tage
Fleischwaren (gar)		10-15 Tage
Fleischwaren		Tiefgefroren (-18°C)
Fisch	10-12 Monate	
Gemüse	18-24 Monate	

REINIGUNG & WARTUNG

- Vor dem Reinigen immer vorerst abkühlen lassen
- Kanal entfernen und leeren, falls er Flüssigkeit enthält
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes warmes Seifenwasser und ein feuchtes Tuch
- Nach der Reinigung gründlich trocknen
- Reparaturen dürfen nur von BUFFALO-Händlern oder qualifizierten Technikern ausgeführt werden

FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	KORREKTUR	
Einheit funktioniert nicht	Einheit ist nicht eingeschaltet	Überprüfen Sie, dass die Einheit an die Steckdose angeschlossen und auf Ein [I] geschaltet ist	
	Schalter und/oder Kabel sind beschädigt	Rufen Sie Buffalo oder einen qualifizierten Techniker an	
	Stecksicherung ist durchgebrannt	Ersetzen Sie die Stecksicherung	
	Stromversorgung	Überprüfen Sie die Stromversorgung	
	Interner Kabelanschlussfehler	Rufen Sie Buffalo oder einen qualifizierten Techniker an	
Einheit funktioniert nicht – „E“ blinkt auf dem Display	Sicherheitsunterbrechung aktiviert	Warten Sie die angegebene Ruhezeit des Gerätes ab	
Einheit funktioniert nicht – „0“ blinkt auf dem Display	„Klappe geschlossen“-Schalter fehlerhaft	Rufen Sie Buffalo oder einen qualifizierten Techniker an	
Einheit entfernt nicht die (gesamte) Luft aus dem Beutel	Offenes Ende des Beutels liegt nicht über dem Kanal	Öffnen Sie die Klappe und legen Sie das offene Ende des Beutels über den Kanal	
	Dichtungsringe sind schmutzig	Reinigen Sie die Dichtungsringe	
	Offenes Ende des Beutels ist schmutzig	Reinigen Sie das offene Ende	
	Beutel ist perforiert	Ersetzen Sie den Beutel	
	Untaugliche Beutel verwendet	Bestellen Sie geprägte Beutel bei Ihrem Händler	
	Absaugdüse verstopft	Reinigen Sie die Absaugdüse	
	Kein Druck auf die Klappe ausgeübt	Drücken Sie die Klappe während des Luftabsaugprozesses herunter	
Beutel werden nicht richtig versiegelt	Schweißstange ist überhitzt	Öffnen Sie die Klappe und lassen Sie die Schweißstange abkühlen	
	Flüssigkeit unter dem zu verschweißenden Beutel	Entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit	
	Unzulässige Schweißzeit eingestellt	Regeln Sie die Schweißzeit	
	Beutel zu dick	Verwenden Sie dünnere Beutel	
	Unpassende Beutel verwendet	Bestellen Sie passende Beutel bei Ihrem Händler	
	Offenes Ende des Beutels liegt nicht über dem Kanal	Öffnen Sie die Klappe und legen Sie den Beutel über den Kanal	
	Kontrolllampe leuchtet, aber kein Schweißvorgang	Überprüfen Sie das Heizelement auf Schäden und ersetzen Sie es ggf.	
	Fehlerhafte Verschweißung		Überprüfen Sie das Gummidruckkissen auf Schäden und ersetzen Sie es ggf.
			Öffnen Sie die Klappe und lassen Sie die Schweißstange abkühlen
			Überprüfen Sie Teile wie das Heizelement und das Teflongewebe der Heizabdeckung auf Verschleiß und ersetzen Sie sie ggf.

Hinweis: Um das Teflontgewebe der Heizabdeckung zu ersetzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker heraus, entfernen Sie die Schrauben, heben Sie das Teflontgewebe ab und ersetzen Sie es, bevor Sie es wieder anschrauben.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Vakuumdruck (ungefähr)	Max. Beutellänge	Abmessungen H x B x T mm	Gewicht (kg)
CC770	230V 50Hz	300W	1,3A	0,8bar	300mm	95 x 348 x 190	3,9
CC771	230V 50Hz	400W	1,7A	0,8bar	400mm	95 x 458 x 190	5,2

ELEKTROANSCHLÜSSE

Dieser Stecker muss an eine passende Netzsteckdose angeschlossen werden.

Dieses Gerät ist folgendermaßen verkabelt:

- Stromführender Leiter (braunfarben) an Klemme L
- Nullleiter (blaufarben) an Klemme N
- Erdleiter (grün- und gelbfarben) an Klemme E

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Der Zugang zu den elektrischen Sicherungen darf nicht verstellt werden. Bei einem erforderlichen Notstopp müssen sie sofort frei zugänglich sein.

KONFORMITÄT

Das WEEE-Logo auf diesem Produkt oder in dessen Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Personen- und/oder Umweltschäden zu vermeiden, muss das Produkt in einem zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkt kontaktieren Sie bitte den Produktlieferanten oder die für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



BUFFALO-Teile werden strengen Produkttests unterzogen, um die Einhaltung der Normen und Spezifikationen internationaler, unabhängiger und landesweiter Behörden zu gewähren – BUFFALO-Produkte dürfen dieses CE-Symbol tragen:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.

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

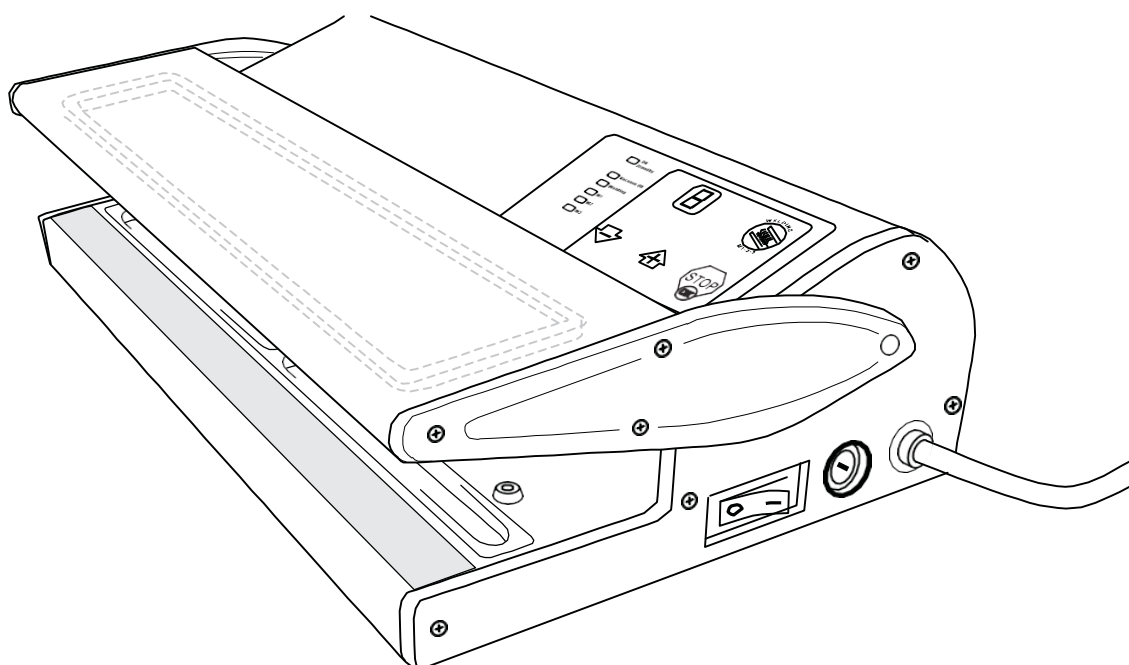


CC770 / CC771

Envasadora al vacío

Manual de instrucciones

LEER ANTES DE USAR



BREVES OBSERVACIONES

- 'E' parpadea al final de los ciclos o al encender por primera vez con la tapa bajada
- CC770/CC771 tiene 4/5 modos de funcionamiento que se pueden personalizar (Tiempo de sellado y Tiempo de succión adicional)
 - Puede pulsar 'STOP/OK' en cualquier momento para detener un ciclo
- Puede pulsar 'SELLADO M1-M2-M3' en cualquier momento para comenzar el sellado

ÍNDICE

- 3** – Consejos de seguridad
- 3** – Introducción
- 3** – Contenido del paquete

- 4** – Controles
- 4** – Modos de funcionamiento
 - 4** – Modos de funcionamiento CC770

 - 5** – Modos de funcionamiento CC771

- 5** – ENCENDER EL APARATO / AJUSTAR EL TIEMPO DE SELLADO
- 5** – Restablecer a configuración predeterminada

- 6** – Ajuste del tiempo de succión adicional
- 6** – Envasado al vacío de alimentos
- 6** – Características de seguridad
 - 6** – Desconexión de seguridad
 - 6** – Seguridad antiestrés
- 6** – Auto-Standby

- 7** – Duración del envasado al vacío
- 7** – Limpieza y mantenimiento

- 8** – Solución de problemas

- 9** – Especificaciones técnicas
- 9** – Cableado eléctrico
- 9** – Cumplimiento

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Colocar sobre una superficie plana y estable
- Un agente de servicio o un técnico cualificado deben realizar la instalación y cualquier reparación, si fuera necesario. No retire ninguna pieza de este producto.
- Consulte las normas locales y nacionales para cumplir con lo siguiente:
 - Legislación de salud y seguridad en el trabajo
 - Códigos de prácticas BS EN
 - Precauciones contra incendios
 - Regulación de los cableados IEE
 - Normas de construcción
- NO sumerja el aparato en agua
- La barra de sellado se calienta durante el uso. NO toque la barra de sellado durante o inmediatamente después de su funcionamiento
- NO desconecte el enchufe para detener el funcionamiento; utilice siempre el botón Stop/Start o el interruptor On/Off
- NO utilice el aparato para un uso diferente al que está destinado
- Utilice solamente bolsas recomendadas por el proveedor/fabricante para el aparato
- Apague o desconecte siempre la fuente de alimentación del aparato cuando no se use
- No es apto para el uso en el exterior
- Este aparato solo se debe utilizar siguiendo estas instrucciones y por personas competentes para hacerlo
- Este aparato no es apto para niños
- Mantenga todo el embalaje lejos de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado con el fin de evitar cualquier peligro

INTRODUCCIÓN

Por favor, tómese unos minutos para leer atentamente este manual. El correcto mantenimiento y funcionamiento de este aparato le proporcionarán el mejor rendimiento posible de su producto BUFFALO

CONTENIDO DEL PAQUETE

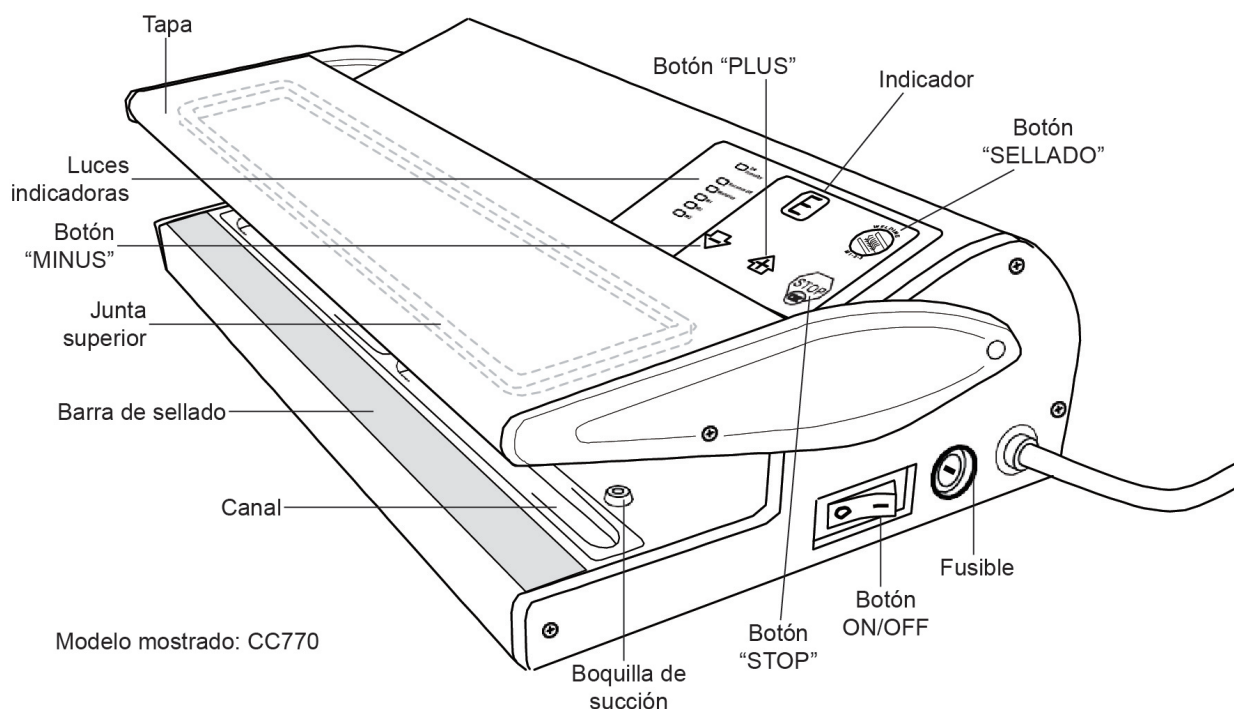
Se incluye lo siguiente:

- Máquina de envasado al vacío BUFFALO
- Manual de instrucciones
- Dos bolsas gofradas de envasado al vacío GRATIS

BUFFALO se enorgullece de la calidad y el servicio, garantizando que los aparatos embalados son plenamente operativos y no presentan daños.

Si encuentra daños debido al transporte, por favor, póngase en contacto con su distribuidor BUFFALO inmediatamente.

Controles



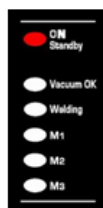
MODOS DE FUNCIONAMIENTO



Nota: 1. Diseñada para **BOLSAS GOFRADAS SOLAMENTE** 2. Diseñada para **PRODUCTOS SECOS** y, por lo tanto, **NO APTA PARA LÍQUIDOS**, en cuyo caso se requiere una máquina de envasado al vacío con cámara. >>> Por favor, póngase en contacto con su proveedor de la máquina de envasado al vacío para obtener más información.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO CC770:

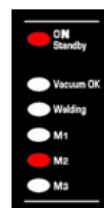
- **Modo Estándar** (M1, M2 y M3 desactivados)
- **Modo 1** (M1 encendido): **Modo extremo** para una cantidad muy pequeña de líquido, como residuos de sangre (10/15 cc máx.) **para utilizar solamente 5 veces seguidas**, tras las cuales la unidad se bloquea durante 10 minutos para enfriarse (mostrando las letras 'EA' en la pantalla)
- **Modo 2** (M2 encendido): **Modo extremo** + succión suave y antiplastamiento manual (pulsar el botón 'Sellado M1-M2-M3' durante unos instantes antes de lograr el vacío deseado)
- **Modo 3** (M3 encendido): Modo estándar + succión suave y antiplastamiento manual (pulsar el botón 'Sellado M1-M2-M2' durante unos instantes antes de lograr el vacío deseado)
- **Modo 4** (M1-M2-M3 parpadeando): la función Domo se debe utilizar con el accesorio Domo (se vende por separado)



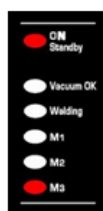
Standard Mode



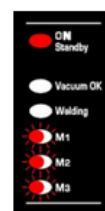
Mode 1



Mode 2



Mode 3

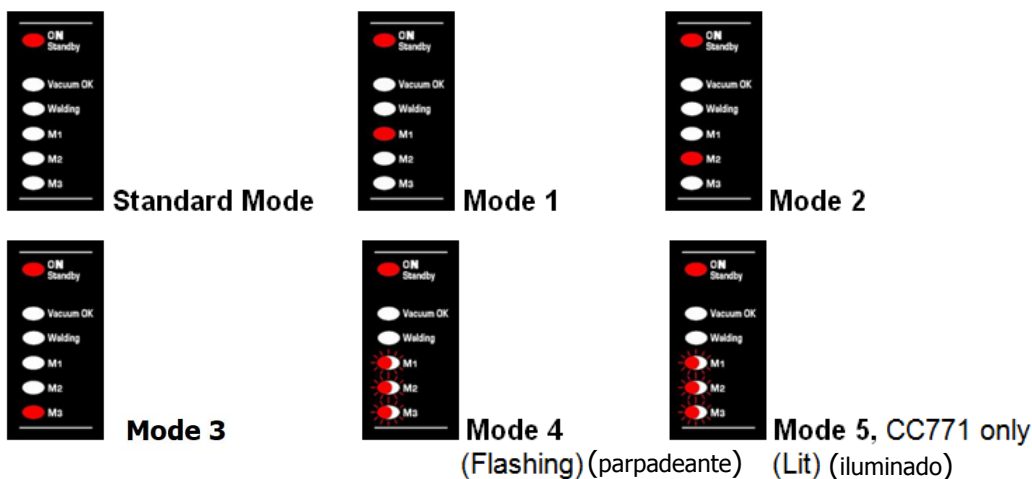


Mode 4

(Flashing) (parpadeante)

MODOS DE FUNCIONAMIENTO CC771:

- **Modo Estándar** (M1, M2 y M3 desactivados)
- **Modo 1** (M1 encendido): **Modo extremo** para una cantidad muy pequeña de líquido, como residuos de sangre (10/15 cc máx.) **para utilizar solamente 5 veces seguidas**, tras las cuales la unidad se bloquea durante 10 minutos para enfriarse (mostrando las letras 'EA' en la pantalla)
- **Modo 2** (M2 encendido): **Modo extremo** + succión suave y antiplastamiento manual (pulsar el botón 'Sellado M1-M2-M3' durante unos instantes antes de lograr el vacío deseado)
- **Modo 3** (M3 encendido): Modo estándar + succión suave y antiplastamiento manual (pulsar el botón 'Sellado M1-M2-M2' durante unos instantes antes de lograr el vacío deseado)
- **Modo 4** (M1-M2-M3 parpadeando): la función Dome se debe utilizar con el accesorio Dome (se vende por separado)
- **Modo 5** (M1-M2-M3 encendido): la función Macerar se debe utilizar con contenedores externos (se vende por separado)



ENCENDER EL APARATO / AJUSTAR EL TIEMPO DE SELLADO

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación principal y enciéndalo [I]
2. Levante la tapa hasta que quede fija, ahora la máquina está lista para utilizar en Modo estándar (M1, M2 y M3 desactivados)
3. Ahora la pantalla muestra el tiempo de sellado predeterminado para el Modo estándar

Nota: el tiempo de sellado se expresa en unidades en lugar de segundos, desde 0.5 a 9.5 con puntos que representan media unidad. P. ej., en CC770 el valor predeterminado es '2.' Ideal para las bolsas suministradas gratis


4. Si desea ajustar el Tiempo de sellado, utilice los botones \oplus o \ominus hasta que las unidades solicitadas se muestren en la pantalla
5. Para guardar los cambios, pulse y mantenga pulsado el botón 'STOP/OK' durante 2 segundos, el nuevo valor parpadeará una vez



Nota: si desea ajustar el Tiempo de sellado a otro modo, primero seleccione ese modo utilizando el botón 'Sellado M1-M2-M3' y, a continuación, siga los pasos anteriores 4 y 5


RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA

1. Apague la máquina [O]
2. Pulse simultáneamente y mantenga pulsados los botones 'SELLADO M1-M2-M3' y \ominus y encienda la máquina [I] mientras mantiene pulsados los botones 'SELLADO M1-M2-M3' y \ominus
3. Se mostrará la letra 'D' en la pantalla

AJUSTAR EL TIEMPO DE SUCCIÓN ADICIONAL

1. De nuevo, asegúrese de que la máquina esté encendida [I] y la tapa levantada
2. Pulse al mismo tiempo los botones  y 'Sellado M1-M2-M3' durante 3 segundos

Nota: si no se pulsan al mismo tiempo, podría seleccionar accidentalmente un modo diferente. Verifique que todavía está en el modo que desea personalizar
3. Para ajustar el tiempo de succión adicional, pulse y mantenga pulsados los botones  o 

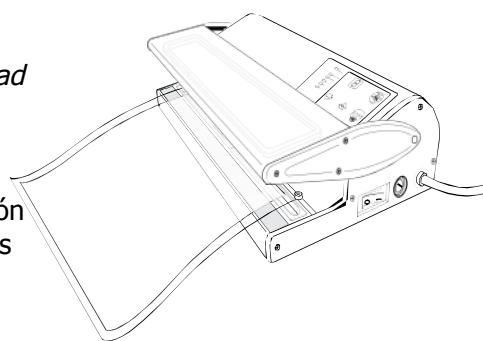
Nota: expresado en segundos, como 1 a 9, después A a F en CC770 (A para 10, B para 11, C para 12, D para 13, E para 14 y F para 15) y como 1 a 15 en CC771
4. Pulse y mantenga pulsado el botón 'STOP/OK'  para guardar el tiempo de succión y salir
5. Ahora está de nuevo en el modo operativo seleccionado con el tiempo de sellado predeterminado mostrado

- Nota:** el tiempo de succión predeterminado es 95 segundos y no se puede reducir
Nota: el uso constante del tiempo de succión extendido reducirá la vida útil del aparato

ENVASADO AL VACÍO DE ALIMENTOS

1. Coloque los alimentos en la bolsa

Nota: nunca llene la bolsa más del 70 % de su capacidad
2. Retire el exceso de líquido o los residuos de comida
3. Levante la tapa a la posición bloqueada
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre el canal
5. Baje la tapa y pulse para comenzar el proceso de succión
6. Mantenga la presión sobre la tapa para obtener mejores resultados
7. CC771 solamente: la presión se muestra antes de que comience la cuenta atrás del sellado
8. Una vez que se ha alcanzado el tiempo de succión, comienza el proceso de sellado



- Nota:** el proceso se puede detener en cualquier momento pulsando el botón STOP/OK
Nota: el sellado se puede comenzar tan pronto como lo desee pulsando 'SELLADO M1-M2-M3'

9. CC770 – 'E' para End se muestra una vez que se completa el proceso, retire la bolsa
 CC771 – 'END' se muestra una vez que se completa el proceso, retire la bolsa

- ADVERTENCIA:** no levante nunca la tapa desde abajo, ya que la barra de sellado sigue estando caliente. Asegúrese SIEMPRE de levantarlo lateralmente para evitar lesiones

- Nota:** puede resultar difícil abrir la tapa durante unos segundos después de la operación debido a la presión del vacío, por lo que debe esperar unos segundos para que la presión se disipe antes de levantar la tapa.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Desconexión de seguridad: este aparato está equipado con un sistema de seguridad para evitar cualquier daño por un uso indebido. Si durante el proceso de succión la presión es demasiado alta (no queda aire en la bolsa) el aparato pasa automáticamente al proceso de sellado.

Seguridad antiestrés: este aparato también está equipado con un sistema de seguridad antiestrés para evitar cualquier daño por un uso indebido. Si la máquina muestra alternativamente 'E' seguido de 'A', deje la máquina encendida durante 10 minutos, ya que se apagará automáticamente y se restablecerá el contador. P. ej., el sistema de seguridad antiestrés se activa después de que M1 o M2 (modos extremos) se hayan utilizado 5 veces seguidas.

AUTO-STANDBY

Este aparato pasará automáticamente al modo Standby si no se usa durante 4,5 minutos. Para volver a encender la unidad, pulse cualquier botón durante 1 segundo y espere 10 segundos para que la máquina se vuelva a encender.

DURACIÓN DEL ENVASADO AL VACÍO

La siguiente tabla muestra la duración APROXIMADA de los productos una vez que están envasados al vacío. Estos valores dependen de la calidad del producto, la frescura, la calidad de la bolsa de vacío, las condiciones de almacenamiento, etc...

PRODUCTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	DURACIÓN APROXIMADA
Pan	-2 °C a 25 °C	6-8 días
Pasta		12 meses
Arroz		12 meses
Harina		12 meses
Café molido/Té		12 meses
Carne roja (cruda)	-2 °C a 5 °C	8-9 días
Carne blanca (cruda)		6-9 días
Pescado (crudo)		4-5 días
Caza (crudo)		5-7 días
Queso blando		14-20 días
Queso duro		25-60 días
Verduras		7-10 días
Frutas		14-20 días
Pasta/arroz (cocido)		6-8 días
Carnes (cocinadas)		10-15 días
Carnes	Congelado (-18 °C)	15-20 meses
Pescado		10-12 meses
Hortalizas		18-24 meses

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje siempre enfriar antes de limpiar
- Retire el canal y vacíelo si contiene algún fluido
- Utilice agua tibia jabonosa y un paño húmedo para limpiar el aparato
- Seque bien después de limpiar
- Las reparaciones solo las debe realizar un distribuidor de BUFFALO o un técnico cualificado

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN	
La unidad no funciona	La unidad no está encendida	Verifique que la unidad está enchufada y el interruptor está en la posición On [I]	
	El enchufe y/o el cable están dañados	Llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado	
	El fusible interno se ha quemado	Reemplace el fusible interno	
	Fuente de alimentación	Verifique la fuente de alimentación	
	Fallo en el cableado interno	Llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado	
La unidad no funciona – 'E' parpadea en la pantalla	Desconexión de seguridad activado	Deje reposar el aparato durante un tiempo indicado	
La unidad no funciona – '0' parpadea en la pantalla	Interruptor de 'Tapa cerrada' defectuoso	Llame a un agente de Buffalo o a un técnico cualificado	
La unidad no elimina (todo el) aire de la bolsa	El extremo abierto de la bolsa no está sobre el canal	Abra la bolsa y colóquela sobre el canal	
	Las juntas están sucias	Limpie las juntas	
	El extremo abierto de la bolsa está sucio	Limpie el extremo abierto de la bolsa	
	La bolsa está perforada	Cambie la bolsa	
	Uso incorrecto de la bolsa	Llame a su proveedor de bolsas gofradas	
	Boquilla de succión bloqueada	Limpie la boquilla de succión	
	No se ha aplicado presión en la tapa	Empuje la tapa hacia abajo durante el proceso de succión	
Las bolsas no se sellan correctamente	La barra de sellado está sobrecalentada	Abra la tapa y deje que la barra de sellado se enfríe	
	Hay líquido debajo de la bolsa de sellado	Retire el exceso de líquido	
	Ajuste incorrecto del tiempo de sellado	Ajuste el tiempo de sellado	
	Bolsa demasiado gruesa	Utilice una bolsa más fina	
	Uso incorrecto de las bolsas	Llame a su proveedor para pedir las bolsas adecuadas	
	El extremo abierto de la bolsa no está sobre el canal	Abra la bolsa y colóquela sobre el canal	
	La luz indicadora se enciende, pero no hay sellado	Verifique que el elemento calefactor no esté dañado y reemplácelo si es necesario	
	Sellado deficiente		Verifique que la almohadilla de presión de goma no esté dañada y cámbiela si es necesario
			Abra la tapa y deje que la barra de sellado se enfríe
			Verifique que las piezas, como el elemento calefactor y la tapa del calentador de teflón no estén desgastadas y cámbielas si es necesario

Nota: para cambiar la tapa del calentador de teflón, desconecte la máquina de la fuente de alimentación, retire los tornillos, levante la tela de teflón y cámbiela antes de volver a atornillar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Presión de vacío (aprox.)	Longitud máx. de la bolsa	Dimensiones h x w x d mm	Peso (kg)
CC770	230V	300W	1,3A	0,8 bares	300 mm	95 x 348 x 190	3,9
CC771	230V	400W	1,7A	0,8 bares	400 mm	95 x 458 x 190	5,2

CABLEADO ELÉCTRICO

Este enchufe se debe conectar a una toma de corriente adecuada.

El aparato está conectado de la manera siguiente:

- Cable con corriente (color marrón) a la terminal marcada con L
- Cable neutro (color azul) a la terminal marcada con N
- Cable a tierra (color verde/Amarillo) a la terminal marcada con E

El aparato debe conectarse a tierra, utilizando un circuito de toma de tierra específico.

En caso de duda, consulte con un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico no deben estar obstruidos. En caso de que sea necesaria una desconexión de emergencia, deben ser fácilmente accesibles.

CUMPLIMIENTO

El logotipo WEEE de este producto o su documentación indica que el producto no se debe eliminar como los residuos domésticos. Para evitar posibles daños a la salud humana y/o al medio ambiente, el producto se debe eliminar mediante un proceso de reciclaje autorizado y no contaminante. Para obtener más información sobre la manera de deshacerse de este producto correctamente, póngase en contacto con el proveedor del producto o con la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su área.

Las piezas de BUFFALO han sido sometidas a estrictas pruebas para cumplir con las normas y especificaciones reglamentarias establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales. Los productos BUFFALO han sido autorizados para llevar el símbolo CE.



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.

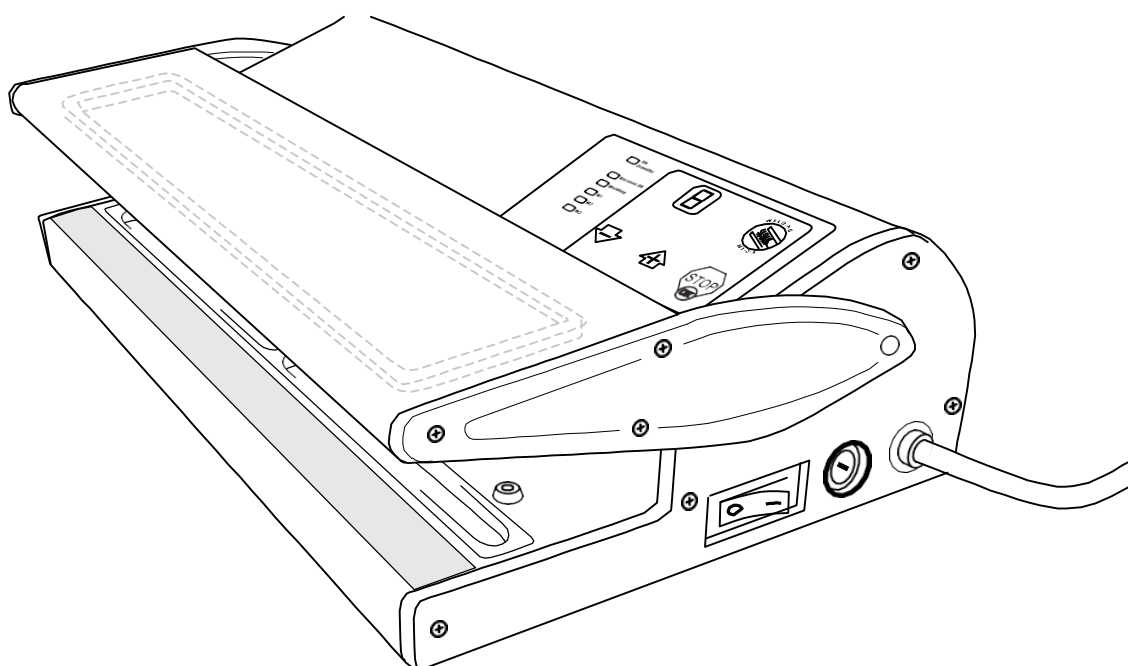


CC770 / CC771

Máquina Embaladora a Vácuo

Manual de Instruções

POR FAVOR, LEIA ANTES DE UTILIZAR



NOTAS RÁPIDAS

- 'E' pisca no Final dos ciclos ou quando ligado pela primeira vez com a tampa para baixo
- CC770/CC771 tem 4/5 modos de operação que podem ser todos personalizados (Tempo de Selagem e Tempo de Sucção Extra)
 - Pode pressionar 'STOP/OK' em qualquer momento para parar um ciclo
 - Pode pressionar 'WELDING M1-M2-M3' em qualquer momento para começar a selar

ÍNDICE

- 3** – Dicas de Segurança
- 3** – Introdução
- 3** – Conteúdos da Embalagem

- 4** – Controlos
- 4** – Modos de Operação
 - 4** – CC770 Modos de Operação
 - 5** – CC771 Modos de Operação

- 5** – LIGAR A MÁQUINA / DEFINIR O TEMPO DE SELAGEM
- 5** – Reiniciar as Opções Padrão

- 6** – Definir Tempo Extra de Sucção
- 6** – Embalar Comida a Vácuo
- 6** – Funcionalidades de Segurança
 - 6** – Corte de Segurança
 - 6** – Segurança Antistress
- 6** – Modo de Espera Automático

- 7** – Validade dos Produtos Embalados a Vácuo

- 7** – Limpeza e Manutenção

- 8** – Resolução de Problemas

- 9** – Especificações Técnicas
- 9** – Ligação Elétrica
- 9** – Conformidade

DICAS DE SEGURANÇA

- Coloque numa superfície plana e estável
- Um técnico de serviço agente/qualificado deverá levar a cabo a instalação e quaisquer reparações se necessário. Não remova quaisquer componentes deste produto.
- Consulte os Padrões Locais e Nacionais quanto ao cumprimento do seguinte:
 - Legislação de Higiene e Segurança no Trabalho
 - Códigos de Conduta BS EN
 - Precauções de Incêndios
 - Regulamentos de Fios IEE
 - Regulamentos de Construção
- NÃO submersa o equipamento em água
- A barra de selagem fica muito quente durante a utilização. NÃO toque na barra de selagem durante ou imediatamente após operação
- NÃO desligue a tomada para interromper a operação; utilize sempre o botão Stop/Start ou o interruptor On/Off
- NÃO utilize o equipamento para outro efeito que não o seu propósito.
- Utilize apenas sacos recomendados pelo fornecedor/fabricante do equipamento.
- Desligue sempre no interruptor e remova alimentação de energia do equipamento quando este não estiver em uso
- Não adequado para utilização no exterior
- Este equipamento só deverá ser utilizado de acordo com estas instruções e pelas pessoas competentes para fazê-lo
- Este equipamento não é adequado para ser utilizado por crianças
- Mantenha todos os componentes afastados das crianças. A eliminação dos componentes deverá ser efetuada de acordo com os regulamentos das autoridades locais
- Se o cabo de energia ficar danificado, este deverá ser substituído por um agente BUFFALO ou um técnico qualificado recomendado, por forma a evitar perigos

INTRODUÇÃO

Por favor, despenda alguns momentos para ler cuidadosamente este manual. A manutenção e operação correta desta máquina irá fornecer o melhor desempenho possível do seu produto BUFFALO.

CONTEÚDOS DA EMBALAGEM

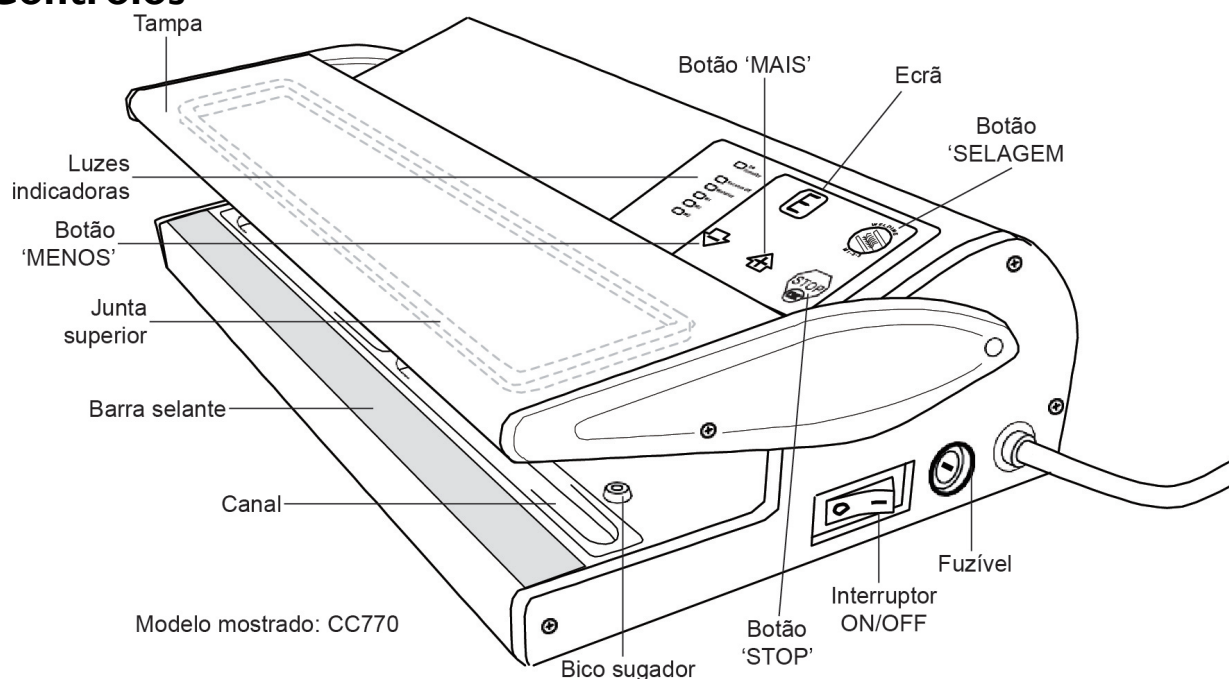
Está incluído o seguinte:

- Máquina Embaladora a Vácuo BUFFALO
- Manual de Instruções
- Alguns Sacos de Vácuo estampados GRÁTIS

A BUFFALO orgulha-se da qualidade e do serviço, garantindo que os equipamentos embalados estão totalmente funcionais e sem danos.

Se encontrar algum dano como resultado do transporte, por favor, contacte o seu comerciante BUFFALO imediatamente.

Controlos

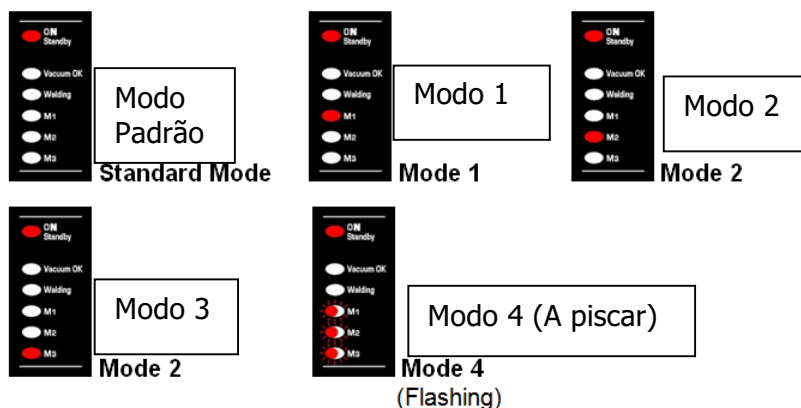


MODOS DE OPERAÇÃO

⚠ Nota: 1. Desenhado para **APENAS SACOS ESTAMPADOS** 2. Desenhado para **PRODUTOS SECOS E, POR ISSO, NÃO ADEQUADO PARA LÍQUIDOS** onde, em vez disso, é necessária uma Máquina de Embaladora a Vácuo com Câmara. >>> Por favor, contacte o seu Fornecedor de Máquina Embaladora a Vácuo para mais informações.

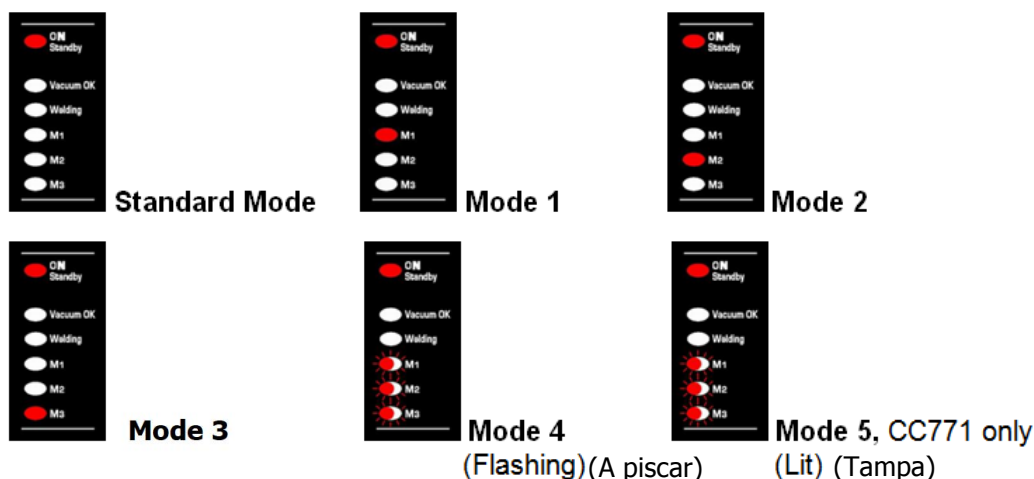
CC770 MODOS DE OPERAÇÃO:

- **Modo Padrão** (M1, M2 e M3 desligado)
- **Modo 1** (Tampa M1): **Modo Extremo** para uma quantidade muito pequena de líquido como resíduo sanguíneo (10/15 cc máx.) **apenas para ser utilizado 5 vezes consecutivas** após as quais a unidade bloqueia durante 10 minutos para arrefecer (mostrando as letras 'EA' no ecrã)
- **Modo 2** (Tampa M2): **Modo Extremo** + Sucção Suave e Antiesmagamento Manual (pressione o botão 'Welding M1-M2-M3' alguns momentos antes de chegar ao vácuo desejado)
- **Modo 3** (Tampa M3): Modo Padrão + Sucção Suave e Antiesmagamento Manual (pressione o botão 'Welding M1-M2-M2' alguns momentos antes de alcançar o vácuo desejado)
- **Modo 4** (Piscar M1-M2-M3): Função de Cúpula a ser utilizada com o Acessório de Cúpula (vendido separadamente)



CC771 MODOS DE OPERAÇÃO:

- **Modo Padrão** (M1, M2 e M3 desligado)
- **Modo 1** (Tampa M1): **Modo Extremo** para uma quantidade muito pequena de líquido como resíduo sanguíneo (10/15 cc máx.) **apenas para ser utilizado 5 vezes consecutivas** após as quais a unidade bloqueia durante 10 minutos para arrefecer (mostrando as letras 'EA' no ecrã)
- **Modo 2** (Tampa M2): **Modo Extremo** + Sucção Suave e Antiesmagamento Manual (pressione o botão 'Welding M1-M2-M3' alguns momentos antes de chegar ao vácuo desejado)
- **Modo 3** (Tampa M3): Modo Padrão + Sucção Suave e Antiesmagamento Manual (pressione o botão 'Welding M1-M2-M3' alguns momentos antes de alcançar o vácuo desejado)
- **Modo 4** (Piscar M1-M2-M3): Função de Cúpula a ser utilizada com o Acessório de Cúpula (vendido separadamente)
- **Modo 5** (Tampa M1-M2-M3): Função de marinada a ser utilizada com contentores externos (vendidos separadamente)



LIGAR A MÁQUINA / DEFINIR O TEMPO DE SELAGEM

1. Ligue o equipamento à tomada e ligue a máquina no interruptor [I]
2. Levante a tampa até que bloqueie no lugar – a máquina está agora pronta para utilização no Modo Padrão (M1, M2 e M3 desligado)
3. O ecrã agora mostra o Tempo de Selagem padrão para o Modo Padrão

Nota: O Tempo de Selagem é expresso em unidades em vez de segundos, de 0.5 a 9.5 com pontos a representarem metade de uma unidade. E.g. na CC770 o padrão é '2.' Ideal para os sacos grátis fornecidos


4. Se quiser ajustar o Tempo de Selagem, simplesmente utilize os botões \oplus ou \ominus até que as unidades necessárias sejam mostradas no ecrã
5. Para guardar quaisquer alterações feitas, pressione e mantenha o botão 'STOP/OK' durante 2 segundos – o novo valor irá então piscar uma vez




Nota: Se quiser ajustar o Tempo de Selagem para outro modo, primeiro selecione esse modo utilizando o botão 'Welding M1-M2-M3' e depois siga os passos 4 e 5 acima



REINICIAR PARA AS OPÇÕES PADRÃO

1. Desligue a máquina no interruptor [O]
2. Simultaneamente pressione e mantenha os botões 'WELDING M1-M2-M3' e \ominus e ligue a máquina no interruptor [I] enquanto mantém os botões 'WELDING M1-M2-M3' e \ominus
3. A letra 'D' será mostrada no Ecrã

DEFINIR TEMPO EXTRA DE SUCCÃO

1. Mais uma vez, certifique-se de que a máquina está ligada no interruptor [I] e que a tampa está levantada
2. Simultaneamente pressione os botões  e 'Welding M1-M2-M3' durante 3 segundos

 **Nota: se não for pressionado ao mesmo tempo, poderá selecionar acidentalmente um modo diferente – verifique que ainda está no modo que quer personalizar**
3. Para ajustar o tempo Extra de Sucção, pressione e mantenha os botões  ou  **11, C**



 **Nota: expresso em segundos de 1 a 9 e depois de A a F na CC770 (A para 10, B para 12, D para 13, E para 14 e F para 15) e de 1 a 15 na CC771**
4. Pressione e mantenha o botão 'STOP/OK'  para guardar o tempo de sucção e sair
5. Está agora novamente no modo de operação selecionado com o seu Tempo de Selagem padrão a ser mostrado

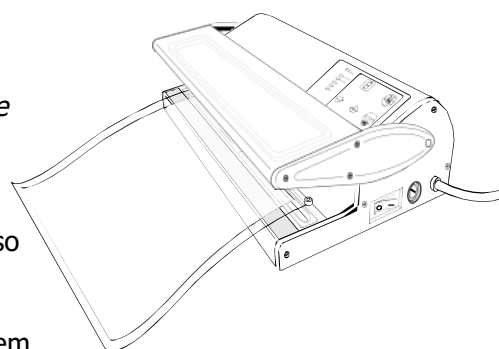
 **Nota: o Tempo de Sucção padrão é de 95 segundos e não pode ser reduzido**
Nota: a utilização de um Tempo de Sucção extenso constante irá encurtar a vida do equipamento


EMBALAR COMIDA A VÁCUO


1. Coloque a comida no saco

Nota: nunca encha o saco com mais de 70% de capacidade
2. Remova qualquer excesso de líquido ou resíduo de comida
3. Levante a tampa para a posição de bloqueado
4. Coloque a ponta aberta no final do saco por cima do Canal
5. Baixe a tampa e pressione para baixo para iniciar o processo de sucção
6. Mantenha a tampa pressionada para melhores resultados
7. Apenas na CC771 – a pressão é mostrada antes da contagem decrescente da selagem começar
8. Quando o tempo de sucção é atingido, o processo de selagem começa

 **Nota: o processo pode ser parado a qualquer momento ao pressionar o botão de STOP/OK **
Nota: a selagem pode ser iniciada tão cedo como deseja ao pressionar 'WELDING M1-M2-M3'
9. CC770 – 'E' para Terminado é mostrado assim que o processo estiver completo, remova o saco
 CC771 – 'TERMINADO' é mostrado assim que o processo estiver completo, remova o saco



 **AVISO: Nunca levante a tampa por baixo enquanto a barra de vedação permanecer quente.**
Certifique-se sempre de levantar de lado para evitar lesões

 **Nota: a tampa pode ser difícil de abrir por alguns segundos após a operação devido à pressão de vácuo e pode precisar de alguns segundos para a pressão se dissipar antes de levantar a tampa**

FUNCIONALIDADES DE SEGURANÇA

Corte de Segurança: este equipamento tem um sistema de segurança automático para ajudar a prevenir contra quaisquer danos provenientes de má utilização - se durante o processo de sucção a pressão for demasiado grande (nenhum ar restante no saco) o equipamento automaticamente liga o processo de selagem.

Segurança Antistresse: este equipamento também está equipado com um sistema de segurança antistresse automático para ajudar a prevenir contra quaisquer danos provenientes de má utilização - se em alternativa o equipamento mostrar 'E' seguido de 'A', deixe o equipamento ligado durante 10 minutos dado que então irá automaticamente desligar a máquina e reinicializar o contador. *E.g. a Segurança Antistresse liga após os modos M1 ou M2 (modos extremos) terem sido utilizados 5 vezes consecutivas*

MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO

Este aparelho entrará automaticamente no modo de espera se não for usado por 4½ minutos. Para ligar novamente a unidade, basta pressionar qualquer botão por 1 segundo e esperar 10 segundos para que a máquina ligue novamente.

VALIDADE DOS PRODUTOS EMBALADOS A VÁCUO

A tabela seguinte mostra APROXIMADAMENTE a validade dos produtos uma vez que forem embalados a vácuo – estes valores dependem da qualidade dos produtos, frescura, qualidade do saco de vácuo, condições de armazenamento, etc...

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	VALIDADE APROXIMADA
Pão	-2 °C a 25 °C	6-8 dias
Massa		12 meses
Arroz		12 meses
Farinha		12 meses
Café Moído/Chá		12 meses
Carne Vermelha (crua)	-2 °C a 5 °C	8-9 dias
Carne Branca (crua)		6-9 dias
Peixe (cru)		4-5 dias
Caça (crua)		5-7 dias
Queijo Macio		14-20 dias
Queijo Duro		25-60 dias
Vegetais		7-10 dias
Frutas		14-20 dias
Massa/Arroz (cozinhados)		6-8 dias
Carnes (cozinhadas)		10-15 dias
Carnes	Congelados (-18 °C)	15-20 meses
Peixe		10-12 meses
Vegetais		18-24 meses

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Deixar sempre arrefecer antes de limpar
- Remover o Canal e esvaziar caso contenha quaisquer fluídos
- Usar água morna com sabão e um pano húmido para limpar o aparelho
- Secar completamente depois da limpeza
- As reparações devem ser realizadas apenas por um revendedor da BUFFALO ou por um técnico qualificado

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHA	POSSÍVEL CAUSA	AÇÃO	
A unidade não está a funcionar	A unidade não está ligada	Verificar se a unidade está ligada e o interruptor está na posição [I]	
	Tomada e/ou ficha danificados	Telefonar a um agente Buffalo ou técnico qualificado	
	O fusível da tomada explodiu	Substituir o fusível da tomada	
	Fornecimento de energia	Verificar o fornecimento de energia	
	Falha de Fios Interna	Telefonar a um agente Buffalo ou técnico qualificado	
A unidade não está a funcionar – 'E' pisca no Ecrã	Corte de segurança ativado	Permitir que o equipamento descanse durante o tempo indicado	
A unidade não está a funcionar – 'O' pisca no Ecrã	Interruptor 'Tampa fechada' danificado	Telefonar a um agente Buffalo ou técnico qualificado	
A unidade não remove (todo) o ar do saco	A ponta aberta do saco não está por cima do Canal	Abrir e posicionar o saco no Canal	
	Juntas sujas	Limpar juntas	
	A ponta aberta do saco está suja	Limpar a ponta aberta do saco	
	O saco está furado	Substituir o Saco	
	Saco incorreto utilizado	Telefonar ao seu fornecedor para obter sacos estampados	
	Agulha de sucção bloqueada	Limpar a agulha de sucção	
	Nenhuma pressão aplicada na tampa	Baixar a tampa durante o processo de sucção	
Os sacos não estão a selar corretamente	A barra de selagem sobreaqueceu	Abrir a tampa e permitir que a barra de selagem arrefeça	
	Líquido presente por debaixo do saco de selagem	Remover qualquer líquido em excesso	
	Tempo de Selagem incorreto definido	Ajustar o Tempo de Selagem	
	O saco é demasiado grosso	Utilizar um saco mais fino	
	Sacos incorretos utilizados	Telefonar ao seu fornecedor para obter os sacos corretos	
	A ponta final do saco não está sob o canal	Abrir e posicionar o saco sob o Canal	
	O indicador de luz liga, mas não existe solda	Verificar o elemento de aquecimento quanto a danos e substituir se necessário	
	Solda imperfeita		Verificar a almofada de pressão em borracha quanto a danos e substituir se necessário
			Abrir a tampa e permitir que a barra de selagem arrefeça
			Verificar partes tais como o elemento de aquecimento e a cobertura de aquecimento em tecido Teflon quanto a desgaste e substituir se necessário

Nota: para substituir a Capa Aquecedora de Tecido Teflon, desligue a máquina da energia, remova os parafusos, levante o Tecido Teflon e substitua antes de voltar a apertar no sítio.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Voltage m	Energia	Corrente	Pressão de Vácuo (aprox.)	Comp. Max. Do Saco	Dimensões A x C x L mm	Peso (kg)
CC770	230 V	300 W	1,3 A	0,8 bar	300 mm	95 x 348 x 190	3,9
CC771	230 V	400 W	1,7 A	0,8 bar	400 mm	95 x 458 x 190	5,2

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Esta tomada deverá ser ligada a uma tomada adequada.

O equipamento está ligado da seguinte forma:

- Fio sob tensão (castanho) ao terminado com marca L
- Fio neutro (azul) ao terminal com marca N
- Fio castanho (verde/amarelo) com marca E

O equipamento tem de estar ligado utilizando circuito à terra dedicado.

Se estiver em dúvida, consulte um electricista qualificado.

Os pontos de isolamento elétricos têm de ser desimpedidos de quaisquer obstruções. No evento de uma desconexão de emergência ser pedido, tem de ser facilmente acessível.

CONFORMIDADE

O logótipo WEEE neste produto ou a sua documentação indica que o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico. Para ajudar a evitar possíveis danos para a saúde humana e/ou para o meio ambiente, o produto deve ser descartado num processo de reciclagem segura aprovado e ambientável. Para mais informações sobre como descartar este produto corretamente, entre em contato com o fornecedor do produto, ou com a autoridade local responsável pela eliminação de resíduos na sua área.



As peças BUFFALO foram submetidas a rigorosos testes de produtos, a fim de cumprirem com as normas e especificações reguladoras, estabelecidas por organismos internacionais, independentes e Autoridades federais - os produtos BUFFALO foram aprovados para transportarem este Símbolo CE.



Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de BUFFALO.

Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a BUFFALO tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.



UK	0845 146 2887
NL	0800 – 29 1 29
	040 – 2628080
FR	0800 - 29 2 29
	01 60 34 28 80
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133
PT	vendas@nisbets.pt



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

CC770-CC771_ML_v2_20180810