Vacuum Pack Machine

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

EN **Vacuum Pack machine** 2
Instruction manual

NL **Vacuümverpakkings-machine** 10
Handleiding

FR **Machine d'emballage sous vide** 18
Mode d'emploi

DE **Vakuumiergerät** 26
Bedienungsanleitung

IT **Confezionatrice sottovuoto** 34
Manuale di istruzioni

ES **Máquina de envasado al vacío** 42
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CT014

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - IEE Wiring Regulations
  - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- 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 **Cancel** button.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Only use bags recommended by the supplier/manufacturer with the appliance.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 2 2026/9/3 09:43

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- BUFFALO recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

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

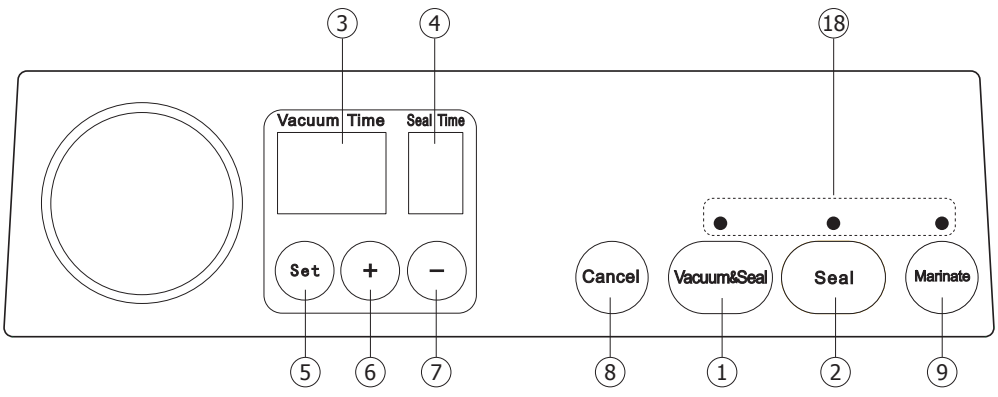
Pack Contents

The following is included:

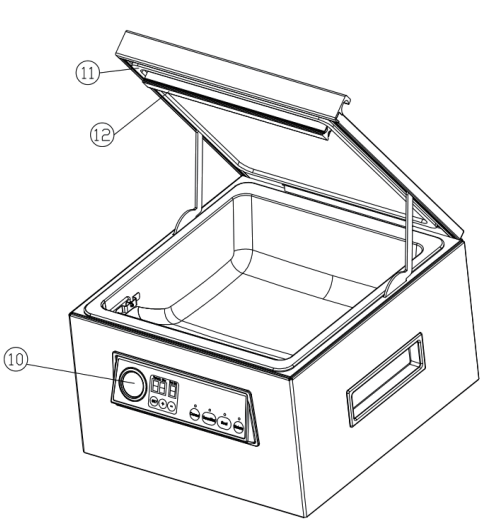
- BUFFALO Chamber Vacuum Pack Machine
- Instruction manual

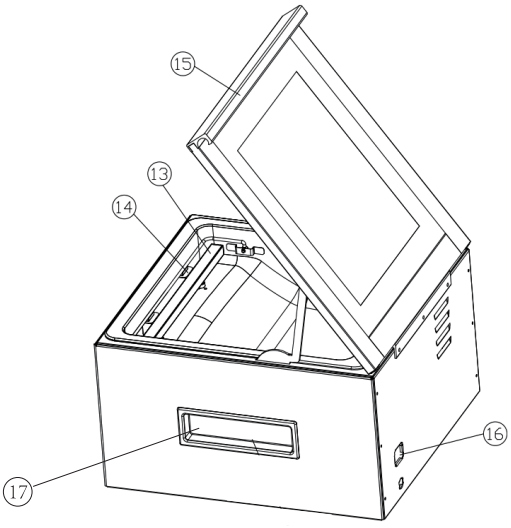
BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage. Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

Location of Controls



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 3 2026/9/3 09:43





1. **Vacuum & Seal**
   Starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is completed.
2. **Seal**
   This button provides two functions:
   - To seal the open end of a bag without vacuuming, i.e. to make a bag from a bag roll. **Note:** The appliance will start vacuuming first for about 20 seconds to keep tightness of the sealing bar before it actually seals the bags.
   - During automatic "Vacuum and Seal" function press the "**Seal**" key to immediately start the bag sealing process (to avoid crushing delicate items)
3. **Vacuum Time Display**
   Shows the working time and progress of vacuuming
4. **Seal Time Display**
   Shows the working time and progress of sealing
5. **Set**
   To choose setting the vacuum time or sealing time
   - Vacuum time range: 20-99 seconds
   - Sealing time range: 3-9 seconds
6. **+**
   To increase the vacuum time or sealing time
7. **-**
   To decrease the vacuum time or sealing time
8. **Cancel**
   Stops the machine when in working mode
9. **Marinate**
   Work with vacuum function only for 99s and no seal
10. **Pressure gauge**
    Displays vacuum pressure
11. **Lid gasket**
    Keeps air away by forming vacuum chamber with gasket. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken
12. **Sealing strip**
    Place the bag to be sealed over this strip. Clean and dry or replace when dirty, distorted or broken
13. **Sealing bar**
    Teflon-coated heating element which heats and seals the bag
14. **Bag Fixer**
    Fix the bag when vacuum and sealing
15. **Lid handle**
    Press down to lock the lid. Pull up to open the lid.
16. **Power switch (I/O)**
    Turn on/off the appliance
17. **Carrying handle**
18. **LED Indicator lights**
    Indicates the status of vacuum, seal, or marinate process

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 4 2026/9/3 09:43

Operation

- Plug in the appliance and turn on Power Switch (**I**).
- The machine is now ready for use.



Note: Use care when vacuuming hot liquids.

Tips for vacuuming/sealing

- Always expel extra air out of bags before closing the lid and starting the vacuum pump.
- Always place the open end of the bag flat and straight on the sealing bar. Do not overlap or wrinkle.
- Large and empty bag needs longer vacuum pumping time.
- Increase the vacuum pumping time for a tighter package.
- Fresh Fruit and vegetables are still alive and can breath, thus are not recommended to pack under vacuum. Vacuum pressure will squeeze and harm them.
- For best marinating effects, repeat the vacuum pumping 2 or 3 times.
- Always check the melt sealing line to ensure it is clear, flat and evenly melted. Add one or two more seconds if needed.
- Add one or two more seconds in winter time and cold days for better sealing result.
- Keep the open end of the bag clean and dry. Add two more seconds if the open end of the bag is wet.
- The appliance reaches a very high vacuum pressure during automatic "Vacuum and Seal" process. To avoid delicate contents are crushed by the high pressure, keep an eye on the vacuum gauge and if needed press the "**Seal**" key to interrupt the process before the set time expires. In such case, the appliance turns off the pumping and switches to sealing of the vacuum bag.

Set vacuum/seal time

- Use the "**Set"** key to choose setting the vacuum time or sealing time. Use "+" or "-" to increase or decrease the time setting. Choose suitable working time according to the food type, bag type, ambient temperature, etc.
- All cooking times below are approximate and provided for reference only.

Applications	Food/bag type	Vacuum time (S)
General applications	Regular bag size, and all types of food and meat	60
Light packaging of soft and crushable food	Bread, potato chips, Fruits, etc., in loose package	20-40
Regular size of bags	All types of bags sized smaller than 22 x 30cm	40- 60
Large size of bags in bulky pack	Bulky, large bags sized 30 x 33cm, fully filled	60-80
Tight packaging, liquid packaging	Soups, sauces...	60-80
Extra tight vacuum packaging	Marinating of food, extra tight vacuum packing	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 5 2026/9/3 09:43

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

Making a bag from bag roll (Using the "Seal" Function)

1. Open the lid until it rests stably.
2. Pull out the bag roll and cut to the suitable length.
3. Place one end of the bag on the sealing bar, making sure to fix this end with the bag fixer.
4. Close the lid. Then set the sealing time.
5. Press the "**Seal**" key. The pump will work a few seconds. Then the seal time starts to count down on the display until "0" is shown. Upon sealing completion, the "**Seal**" indicator light flashes a few seconds then goes out.
6. Open the lid to remove the finished bag. The bag is now ready for vacuum packing.

Vacuum Packing Food (Automatic Vacuum and Seal)

1. Open the lid.
2. Place the food inside the bag. Clean and straighten the open end of the bag, making sure of no dust, wrinkle or ripples present. Allow minimum of 25-50mm of space at the top of bag to ensure a good seal.
3. Place the open end of the bag on the sealing bar, making sure to fix this end with the bag fixer.
4. Close the lid. Then set the vacuum/seal time.
5. Press the "**Vacuum&Seal**" key. The appliance goes to vacuum cycle. When vacuuming, vacuum time counts down on the display until "0" is shown.

- At anytime during vacuuming, pressing the "**Seal**" key will override timer and complete the vacuum cycle.

6. After the vacuum cycle the machine automatically goes to sealing cycle. When sealing, seal time counts down on the display until "0" is shown.
7. Upon sealing completion, "**Vacuum&Seal**" indicator light and "**Seal**" indicator light flash a few seconds then go out.
8. Open the lid to remove the bag.
9. Check the vacuum and seal.

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

10. Press "**Cancel**" key to stop the machine at any time.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 6 2026/9/3 09:43

For best sealing result, let the appliance cool down for 1 minute before reuse. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each use.

Please store the vacuumed items properly. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

Using the "Marinate" function

1. Put the marinated items into a suitable container.
2. Open the lid and place the container inside the vacuum chamber. Then close the lid.
3. Press the "**Marinate**" key. The appliance starts to work with vacuum function only. Meanwhile, vacuum time counts down on the display from 99s to 0. Upon the "**Marinate**" function completion, the "**Marinate**" indicator light flashes a few seconds then goes out.
4. Repeat step 3 two more times.
5. Open the lid to remove the marinated items.

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

Cleaning, Care & Maintenance

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

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

Cleaning the filter

1. Pull to remove the sealing bar.



2. Remove the filter.



3. Rinse the filter thoroughly and wipe dry.
4. Ensure there is no debris around the filter inlet. Install back the filter and sealing bar afterwards.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 7 2026/9/3 09:44

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The appliance is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Appliance does not remove all the air from the bag	Bag not correctly positioned	Open lid and reposition bag
	Open end of bag is dirty	Clean bag
	Bag may be punctured	Replace bag
	Incorrect bags used	Call Vacuum Pack machine supplier
Bags are not sealing correctly	Moisture in bag under the sealing bar	Ensure inside of the bag is dry and free from moisture where it is to be sealed
	Incorrect bags used	Call Vacuum Pack machine supplier
	End of bag not placed above sealing bar	Move end of bag over sealing bar
	Sealing Bar requires replacement	Consult a qualified Technician
Bag is melted	Sealing time too long	Reset the sealing time
Error code 'E1' (ERR1) shown	Poor lid contact thus air leakage occurs	• Close the lid in place • Clean lid gasket/chamber and remove food debris if any • Press lid before operation
	Lid gasket distorted or broken	Replace lid gasket
	Air leakage from internal system	Consult a qualified technician
NOTE: Sealing bar / Lid gasket / sealing strip replacement is not covered under warranty.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 8 2026/9/3 09:44

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Current	Vacuum Pressure (Max.)	Dimensions h x w x d mm	Weight (kg)
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1.52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14.5

Electrical Wiring

The appliance is supplied with a plug as per the below table (the correct current to be selected depending on the appliance).

Region	Plug standard	Current rating(s)
UK	BS 1363	3A
Europe	CEE 7/7	16A

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

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

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

Compliance

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



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

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 9 2026/9/3 09:44

Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur/vakman uitgevoerd te worden. Verwijder geen componenten van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. het volgende:
  - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
  - Werkregels BS EN
  - Brandpreventie
  - IEE-bedradingsvoorschriften
  - Bouwvoorschriften
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- De sealbalk wordt tijdens gebruik warm. Tijdens of direct na gebruik sealbalk NIET aanraken.
- Gebruik niet de stekker om de machine uit te schakelen, gebruik altijd de knop Cancel (annuleren).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het bestemde gebruik.
- Gebruik uitsluitend de zakken die door de leverancier/fabrikant voor het apparaat worden aanbevolen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen komen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO-monteur of aanbevolen vakman te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 10 2026/9/3 09:44

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Men dient er toezicht op te houden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit, isolatie continuïteit en functionele test.
- BUFFALO raadt aan dit product aan te sluiten op een stroomkring die beveiligd is met een geschikte aardlekschakelaar (RCD).

Inleiding

Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen. Correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

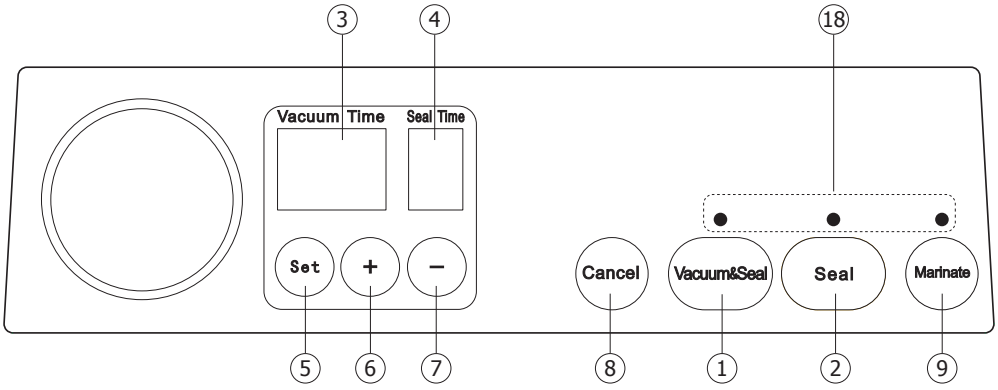
Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

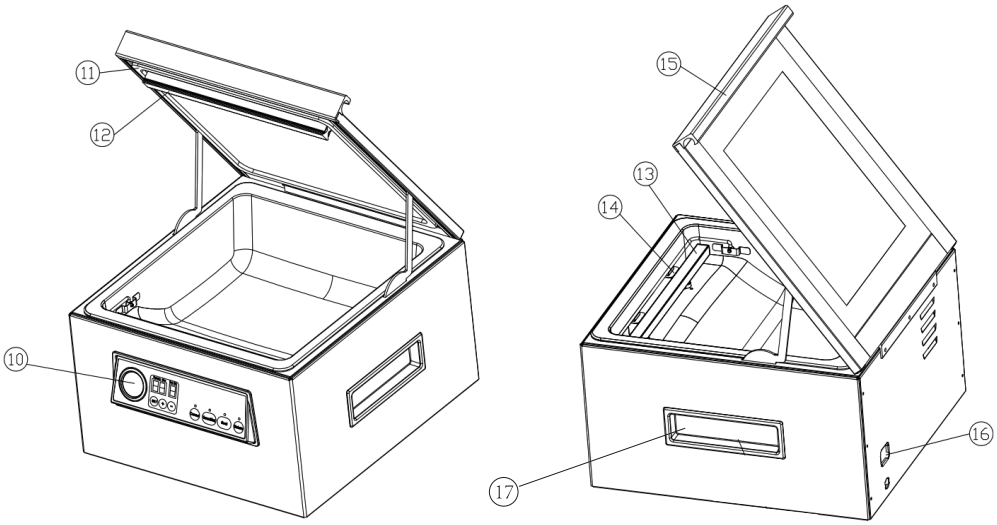
- BUFFALO Vacuümverpakkingsmachine
- Handleiding

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleert de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade. Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Locatie van bedieningselementen



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 11 2026/9/3 09:44



1. **Vacuüm & Zegel**
   Start de automatische werking van het stofzuigen van de zak en dicht vervolgens de zak automatisch af als het zuigen is voltooid.
2. **Zegel**
   Deze knop biedt twee functies:
   - Om het open einde van een zak af te dichten zonder stofzuigen, d.w.z. om een zak te maken van een zakrol
     Opmerking: Het apparaat begint eerst ongeveer 20 seconden met stofzuigen om de afdichtstang strak te houden voordat deze de zakken daadwerkelijk afdicht.
   - Tijdens de automatische "Vacuüm en Zegel" -functie drukt u op de "Seal" -toets om onmiddellijk het zaklasproces te starten (om te voorkomen dat delicate items worden verpletterd)
3. **Vacuüm Tijdweergave:** Toont de werktijd en de voortgang van het stofzuigen
4. **Zegel Tijdweergave:** Toont de werktijd en de voortgang van de verzegeling
5. **Instellen**
   Om de vacuümtijd of verzegelingstijd in te stellen
   - Vacuümtijdbereik: 20-99 seconden
   - Verzegelingtijdbereik: 20-99 seconden
6. **+**
   Om de vacuümtijd of verzegelingstijd te verlengen
7. **-**
   Om de vacuümtijd of verzegelingstijd te verminderen
8. **Annuleren:** Stopt het apparaat in de werkmodus
9. **Marineren**
   Werkt al een met vacuümfunctie voor de 99s en geen afdichting
10. **Druk meter**
    Vacuümdruk weergeven
11. **Dekselpakking**
    Houdt lucht weg door vacuümkamer met pakking te vormen. Reinig en droog of vervang hem wanneer hij vies, vervormd of kapot is
12. **Sluitzegel**
    Plaats de te verzegelen zak over deze strip. Reinig en droog of vervang hem wanneer hij vies, vervormd of kapot is
13. **Sealbalk**
    Met Teflon bekleed verwarminselement dat de zak verwarmt en afdicht
14. **Bevestiger voor de zak**
    Maak de zak vast tijdens het stofzuigen en afdichten
15. **Dekselhandvat**
    Druk naar beneden om her deksel te vergrendelen. Trek omhoog om het deksel te openen
16. **Stroomschakelaar (I/O)**
    Zet het apparaat aan / uit
17. **Draagbeugel**
18. **LED-indicatielichten**
    Geeft de status van het vacuüm-, seal- of marinaatproces aan

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 12 2026/9/3 09:44

Operatie

- Sluit het apparaat aan en zet de aan / uit-schakelaar aan (I).
- De machine is nu klaar voor gebruik.



Opmerking: Wees voorzichtig bij het opzuigen van hete vloeistoffen.

Tips voor stofzuigen / afdichten

- Verwijder altijd extra lucht uit de zakken voordat u het deksel sluit en de vacuümpomp start.
- Plaats het open uiteinde van de zak altijd plat en recht op de sealbalk. Niet overlappen of kreuken.
- Grote en lege zak heeft langere vacuümpomptijd nodig.
- Verhoog de vacuümpomptijd voor een strakker pakket.
- Verse groenten en fruit zijn nog steeds in leven en kunnen ademen. Het is daarom niet aan te raden ze in vacuüm te verpakken. De vacuümdruk zal ze samendrukken en beschadigen.
- Voor de beste marinatie-effecten herhaalt u het vacuümpompen 2 of 3 keer.
- Controleer altijd de smeltlaslijn om er zeker van te zijn dat deze helder, vlak en gelijkmatig gesmolten is. Voeg zo nodig nog een of twee seconden toe.
- Voeg een of twee seconden langer toe in de winter en koude dagen voor een beter resultaat.
- Houd het open uiteinde van de zak schoon en droog. Voeg nog twee seconden toe als het open uiteinde van de zak nat is.
- Het apparaat bereikt een zeer hoge vacuümdruk tijdens het automatische proces "Vacuüm und Zegel". Om te voorkomen dat gevoelige inhoud wordt verpletterd door de hoge druk, houd de vacuümmeter in de gaten en druk zo nodig op de "Seal" -toets om het proces te onderbreken voordat de ingestelde tijd is verstreken.

Stel de vacuüm- / sealtijd in

- Gebruik de "Set" -toets om de vacuümtijd of verzegelingstijd in te stellen.
- Alle onderstaande kooktijden zijn bij benadering en worden alleen ter referentie aangeboden.

Toepassingen	Type voedsel / zak	Vacuümtijd (en)
Algemene toepassingen	Normale zakmaat en alle soorten voedsel en vlees	60
Lichte verpakking van zacht en samendrukbaar voedsel	Brood, chips, fruit, enz., in een losse verpakking	20-40
Normale grootte van zakken	Alle soorten zakken kleiner dan 22 x 30 cm	40- 60
Groot formaat zakken in grootverpakking	Volumineuze, grote zakken van 30 x 33 cm, volledig gevuld	60-80
Strakke verpakking, vloeibare verpakking	Soepen, sauzen	60-80
Extra strakke vacuümverpakking	Marineren van voedsel, extra strakke vacuümverpakking	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 13 2026/9/3 09:44

Toepassingen	Soort zak/omgevingsconditie	Sealtijd (en)
Nylon vacuümzak van normaal type	Nylon type zakken, werken op kamertemperatuur met zakken droog	6
Zachte zakken (geen zakken van het vacuümtype)	PE-zakken of OPP-zakken	3-4
Zeer dunne vacuümzakken of natte zachte zakken	Natte PE-zakken of dunne nylon zakken	4-6
Stofzuigzakken, maar bij koud weer of buitengebruik	In winderige buitenomstandigheden, of in een kamer met een temperatuur lager dan 12°C	6-7
Vochtige / natte zakken, of in koude weersomstandigheden	Natte zakken of zakken met vocht erin	7-8
Aluminiumfoliezakken of papieren zakken	Aluminiumfoliezakken of papieren zakken	8-9

Een zak maken van zakrol (met behulp van de "Seal" -functie)

1. Open het deksel totdat het stabiel staat.
2. Trek de zakrol eruit en snijd op de juiste lengte.
3. Plaats het ene uiteinde van de zak op de sealbalk en zorg ervoor dat dit uiteinde met de bevestiger voor de zak wordt bevestigd.
4. Sluit het deksel. Stel vervolgens de verzegelingstijd in.
5. Druk of de toets "Seal". De pomp zal een paar seconden werken. Daarna begint de sealtijd op het display te tellen totdat "0" wordt getoond. Nadat het sealen is voltooid, knippert het controlelampje "Seal" een paar seconden en gaat dan uit.

VacuümVerpakkingsvoedsel (Automatisch Vacuüm en Afdichting)

1. Open het deksel.
2. Plaats het voedsel in de zak. Reinig en maak het open uiteinde van de zak recht en zorg ervoor dat er geen stof, rimpel of rimpelingen aanwezig zijn. Laat aan de bovenzijde van de zak minimaal 25-50 mm ruimte vrij voor een goede afdichting.
3. Plaats het open uiteinde van de zak op de sealbalk en zorg ervoor dat dit uiteinde met de bevestiger voor de zak wordt bevestigd.
4. Sluit het deksel. Stel vervolgens de vacuüm- / sealtijd in.
5. Druk op de toets "Vacuüm & Zegel". Het apparaat gaat naar de vacuümcyclus. Tijdens het zuigen telt de vacuümtijd af op het display totdat "0" wordt weergegeven.

- Op elk moment tijdens het stofzuigen, zal het indrukken van de "Seal" -toets de timer onderdrukken en de vacuümcyclus voltooien.

6. Na de vacuümcyclus gaat de machine automatisch naar de sealcyclus. Tijdens het afdichten telt de sealtijd af op het display totdat "0" wordt getoond.
7. Na het voltooien van de afdichting knipperen het indicatielampje "Vacuüm & Zegel" en het controlelampje "Seal" een paar seconden en gaan dan uit.
8. Open het deksel om de zak te verwijderen.
9. Controleer het vacuüm en verzegel.

- **Opmerking:** Een goede afdichting zal duidelijk zijn na inspectie. Als de verzegeling vlekkerig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, verwijder dan het verzegelde gedeelte en voer het vacuüm- en verzegelproces opnieuw uit.

10. Druk op de "Annuleren" -toets om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 14 2026/9/3 09:44

Laat het apparaat voor het beste resultaat afkoelen gedurende 1 minuut voordat u het opnieuw gebruikt. Verwijder overtollige vloeistof of voedselresten in de vacuümkamer na elk gebruik.

Bewaar de gestofzuigde items goed. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.

Gebruik de "Marineren" -functie

1. Doe de gemarineerde items in een geschikte container.
2. Open het deksel en plaats de container in de vacuümkamer. Sluit vervolgens het deksel.
3. Druk op de toets "Marineren". Het apparaat begint alleen met de vacuümfunctie te werken. Ondertussen telt de vacuümtijd af op de verplaatsing van 99s naar 0. Nadat de functie "Marineren" is voltooid, knippert het controlelampje "Marineren" een paar seconden en gaat dan uit.
4. Herhaal stap 3 nog twee keer.
5. Open het deksel om de gemarineerde items te verwijderen.

Opmerking: om ervoor te zorgen dat er geen lucht uit het deksel lekt, houdt u het deksel altijd een paar seconden op de bovenkant van de kamer wanneer u de machine start.

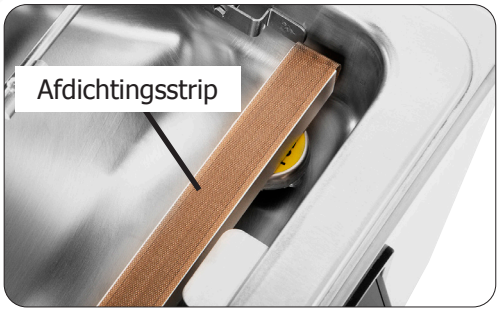
Reiniging, Verzorging & Onderhoud

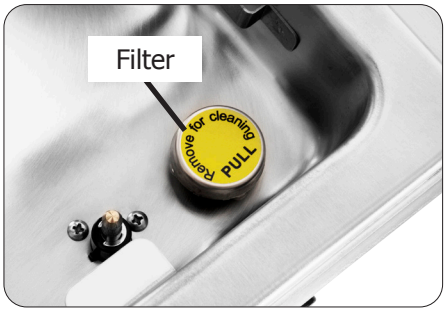
- **Koppel het apparaat los en laat het afkoelen voordat u het reinigt en onderhoudt.**
- **WAARSCHUWING: Laat tijdens het schoonmaken geen water in het apparaat lopen.**
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen
- Droog grondig na het reinigen.
- Bewaar het apparaat op een droge en goed geventileerde plaats, buiten het bereik van kinderen.

Gebruik geen zakken met rauw vlees, rauwe vis of vettig voedsel om ziekte te voorkomen. Gebruik geen zakken die zijn opgewarmd in de magnetron of gekookt.

Het filter reinigen

1. Trek aan de afdichtingsstrip om deze te verwijderen.
2. Verwijder het filter.





3. Spoel het filter grondig af en veeg het droog.
4. Zorg ervoor dat er geen vuil rond de filterinlaat zit. Plaats daarna het filter en de afdichtingsstrip terug.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 15 2026/9/3 09:44

Oplossen van problemen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet ingeschakeld	Controleer of de stroomkabel van het product is aangesloten en of het product is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Vervang stekker of snoer
	Storing netvoeding	Controleer de stroomvoorziening
De lucht in de zak wordt niet volledig weggezogen	De zak is niet correct geplaatst	Open het deksel en plaats de zak op de juiste wijze
	Open uiteinde van de zak is vuil	Zak reinigen
	Het kan zijn dat de zak een gaatje heeft	Vervang de zak
	Er worden zakken gebruikt die niet geschikt zijn	Neem contact op met uw leverancier van de vacuümverpakkingsmachine
Zakken worden niet correct gedicht	Vochtigheid in de zak onder de sealbalk	Controleer of de binnenkant van de zak droog is en of het te dichten uiteinde niet vochtig is
	Er worden zakken gebruikt die niet geschikt zijn	Neem contact op met de leverancier van de vacumeermachine
	Het uiteinde van de zak ligt niet op de sealbalk	Leg het uiteinde van de zak over de sealbalk
	De sealbalk is aan vervangen toe	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Zak is gesmolten	Verzegelingstijd te lang	Reset de verzegelingstijd
Foutcode 'E1' (ERR1) weergegeven	Slecht dekselcontact waardoor luchtlekkage optreedt	• Sluit het deksel op zijn plaats • Reinig de pakking van het deksel/de kamer en verwijder eventueel voedselresten • Druk op het deksel voor gebruik
	Dekselafdichting vervormd of gebroken	Dekselpakking vervangen
	Luchtlekkage van intern systeem	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
OPMERKING: Afdichtstang / Dichtingafdichting / Afdichtstripvervanging valt niet onder de garantie.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 16 2026/9/3 09:44

Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Vacuümdruk (ca.)	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1,52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14,5

Elektrische bedrading

Het apparaat is geleverd met een stekker zoals in de onderstaande tabel (de correcte stroom die moet worden geselecteerd, is afhankelijk van het apparaat).

Regio	Standaardstekker	Huidige stroomsterkte(n)
UK	BS 1363	3 A
Europa	CEE 7/7	16 A

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

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

Productconformiteit

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



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



BUFFALO-producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

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. BUFFALO behoudt zich echter het recht om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 17 2026/9/3 09:44

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- NE PAS immerger l'appareil dans l'eau.
- La barre de soudure peut chauffer au cours de l'utilisation. NE PAS toucher la barre de soudure pendant, ou dans les minutes suivant l'utilisation.
- Ne pas débrancher l'appareil pour interrompre le fonctionnement ; veiller à toujours utiliser le bouton Annuler.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il a été conçu.
- Utiliser exclusivement les sacs/sachets recommandés par le fournisseur/le fabricant de l'appareil.
- Veiller à toujours bien éteindre l'appareil et à couper l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- Non adapté à l'usage en extérieur.
- Conserver tous les emballages hors de portée des enfants. Recycler les emballages d'une manière qui soit compatible avec la réglementation des autorités locales.
- Si le cordon d'alimentation est abimé, faites-le changer par un représentant BUFFALO ou par un technicien qualifié agréé afin d'éviter tout risque.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 18 2026/9/3 09:44

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- BUFFALO recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse, test d'isolation et test de fonctionnement.
- BUFFALO recommande de brancher ce produit sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (RCD) adapté.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO.

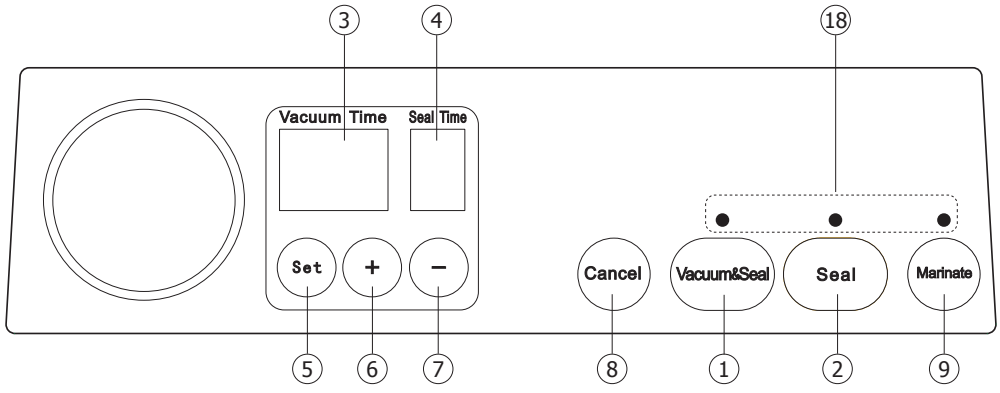
Contenu

L'emballage contient les éléments suivants :

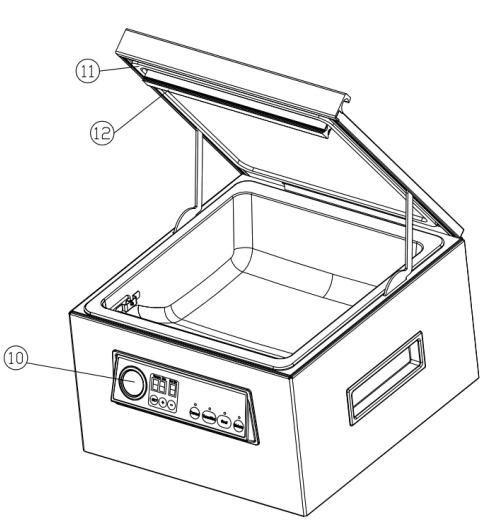
- Machine d'emballage sous vide BUFFALO
- Notice d'utilisation

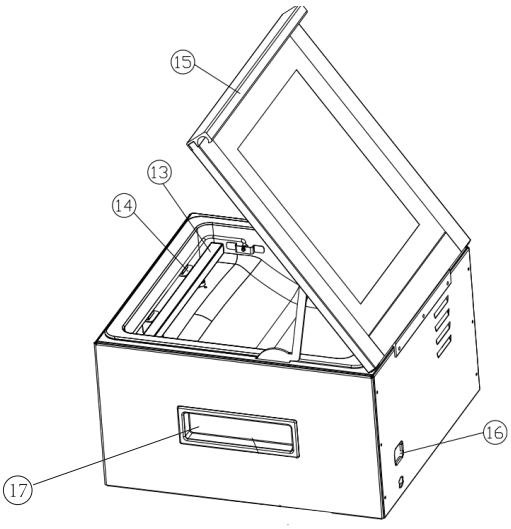
BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.
Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Emplacement des commandes



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 19 2026/9/3 09:44





1. **Mise sous vide & soudure**
   Lancez l'opération automatique de mise sous vide du sachet puis scellez automatiquement le sachet une fois la mise sous vide terminée.
2. **Soudure :** Ce bouton donne accès à deux fonctions :
   - Soudure du côté ouvert d'un sachet sans mise sous vide, c'est-à-dire pour former un sachet à partir d'un rouleau de sachets.
     Remarque : L'appareil commence tout d'abord par mettre sous vide pendant environ 20 secondes pour assurer l'étanchéité de la barre de soudure avant de commencer à sceller les sachets.
   - En mode fonction automatique « Mise sous vide & soudure », appuyez sur le bouton « Sceller » pour lancer immédiatement la soudure du sachet (pour éviter d'écraser les aliments fragiles).
3. **Affichage du temps de mise sous vide :** Indique la durée et le niveau d'avancement de la mise sous vide
4. **Affichage du temps de soudure :** Indique la durée et le niveau d'avancement de la soudure.
5. **Réglages:** Pour définir les paramètres du temps de mise sous vide ou du temps de soudure
   - Mise sous vide : entre 20 et 99 secondes
   - Soudure : entre 3 et 9 secondes
6. **+** Pour augmenter le temps de mise sous vide ou le temps de soudure
7. **-** Pour diminuer le temps de mise sous vide ou le temps de soudure
8. **Annuler :** Stoppe la machine quand elle est en mode de fonctionnement.
9. **Mariner**
   Fait fonctionner la mise sous vide uniquement pendant 99 s, sans soudure
10. **Indicateur de pression**
    Affiche la pression de mise sous vide
11. **Joint du couvercle**
    Maintient l'air à l'extérieur en formant une chambre sous vide avec le couvercle. Nettoyez et séchez ou remplacez le joint quand il est sale, déformé ou cassé.
12. **Bande de soudure**
    Placez le sachet à sceller sur cette bande. Nettoyez et séchez ou remplacez le joint quand il est sale, déformé ou cassé.
13. **Barre de soudure**
    Élément chauffant en revêtement Teflon qui chauffe et scelle le sachet.
14. **Fixation du sac**
    Fixe le sac au cours de la mise sous vide et de la soudure.
15. **Poignée du couvercle**
    Abaissez pour verrouiller le couvercle. Soulever pour ouvrir le couvercle.
16. **Bouton d'alimentation (I/O)**
    Allumer/éteindre l'appareil
17. **Poignée de transport**
18. **Voyants LED**
    Indiquent l'état des procédures de mise sous vide, de soudure ou de marinade.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 20 2026/9/3 09:44

Utilisation

- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation (**I**).
- La machine est prête à fonctionner.



Remarque : soyez prudent lorsque vous aspirez des liquides chauds.

Astuces pour la mise sous vide/la soudure

- Faites toujours sortir l'air des sachets avant de refermer le couvercle et de lancer la pompe de mise sous vide.
- Placez toujours le côté ouvert du sachet à plat et bien droit sur la barre de soudure. Ne faites pas de superpositions ni de plis.
- Les sacs grands et vides nécessitent un temps de pompage de vide plus long.
- Augmentez le temps de pompage de vide pour un emballage plus serré.
- Les fruits et légumes frais sont toujours vivants et peuvent respirer, il n'est donc pas recommandé de les emballer sous vide. La pression de mise sous vide les écraserait et les endommagerait.
- Pour de meilleurs résultats de marinade, répétez le pompage de vide 2 ou 3 fois.
- Contrôlez toujours la ligne de soudure fondue pour vous assurer qu'elle soit propre, plate, et régulière. Ajoutez une ou deux secondes si nécessaire.
- Ajoutez une ou deux secondes en hiver et pendant les jours froids pour un meilleur résultat de soudure.
- Gardez le côté ouvert du sac propre et sec. Ajoutez deux secondes si le côté ouvert du sac est mouillé.
- L'appareil atteint un très haut niveau de pression de vide au cours du processus automatique « Mise sous vide & soudure ». Pour éviter aux aliments fragiles d'être écrasés par la pression, gardez un oeil sur l'indicateur de pression, et si besoin appuyez sur le bouton « Sceller » pour interrompre l'opération avant la fin du temps prévu. La machine va alors arrêter le pompage et commencer la soudure du sachet mis sous vide.

Paramétrer le temps de mise sous vide/de soudure

- Utilisez le bouton « Réglages » pour programmer le temps de mise sous vide ou le temps de soudure. Utilisez « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la durée. Choisissez des durées de fonctionnement adaptées en fonction du type d'aliment, du type de sac, de la température ambiante, etc.
- Tous les temps de chauffe ci-dessous sont approximatifs et fournis à titre indicatif uniquement.

Utilisation	Type d'aliment/type de sac	Temps de vide (s)
Utilisation générale	Sac de taille normale, et tous types d'aliments et de viandes	60
Emballage léger pour des aliments mous et susceptibles d'être écrasés	Pain, chips, fruits, etc., en emballage lâche	20-40
Sacs de taille normale	Tous les types de sacs de dimensions inférieures à 22 x 30 cm	40- 60
Sacs de grande taille en emballage volumineux	Grands sacs volumineux de dimensions 30 x 33 cm, complètement remplis	60-80
Emballage serré, emballage de liquides	Soupes, sauces...	60-80
Emballage sous vide très serré	Marinade d'aliments, emballage sous vide très serré	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 21 2026/9/3 09:44

Utilisation	Type d'aliment/type de sac	Temps de vide (s)
Sac type emballage sous vide normal en nylon	Sacs de type nylon, fonctionnement à température ambiante avec des sacs secs	6
Sacs mous (hors sac type emballage sous vide)	Sacs PE ou OPP	3-4
Sacs sous vide très fins, ou sacs mous mouillés	Sacs PE mouillés, ou sacs fins en nylon	4-6
Sacs sous vide mais en condition d'utilisation dans le froid ou en extérieur	En condition de vent ou en extérieur, ou dans une pièce dont la température est inférieure à 12°C	6-7
Sacs humides/mouillés, ou par temps froid	Sacs mouillés ou sacs contenant de l'humidité	7-8
Sacs en feuille d'aluminium ou sacs en papier	Sacs en feuille d'aluminium ou sacs en papier	8-9

Fabriquer un sac à partir du rouleau de sacs (avec la function « Sceller »)

1. Ouvrez le couvercle jusqu'à ce qu'il reste en position.
2. Déroulez le rouleau de sacs pour couper la longueur souhaitée.
3. Placez une extrémité du sac sur la barre de soudure, en vous assurant de fixer ce côté avec la fixation de sac.
4. Fermez le couvercle. Programmez le temps de soudure.
5. Appuyez sur le bouton « Sceller ». La pompe va fonctionner pendant quelques secondes, puis le décompte du temps de soudure va s'afficher et commencer. Une fois à « 0 », quand la soudure est terminée, le voyant « Sceller » va clignoter quelques secondes avant de s'éteindre.
6. Ouvrez le couvercle pour retirer le sac terminé. Il est maintenant prêt pour l'emballage sous vide.

Emballage sous vide des aliments (fonction automatique de mise sous vide et de soudure)

1. Ouvrez le couvercle.
2. Placez les aliments dans le sac. Nettoyez et tendez le côté ouvert du sac, en vous assurant qu'il ne présente pas de poussières, de plis ou d'ondulations. Laissez un minimum de 25 à 50 mm sur le haut du sac pour assurer une bonne étanchéité.
3. Placez le côté ouvert du sac sur la barre de soudure, en vous assurant de fixer ce côté à l'aide de la fixation du sac.
4. Fermez le couvercle. Programmez la durée de mise sous vide/de soudure.
5. Appuyez sur la touche « Mise sous vide & soudure ». L'appareil met en marche le cycle de mise sous vide. Pendant le cycle, le compte à rebours s'affiche sur l'écran, jusqu'à « 0 ».

- Appuyez à tout moment sur la touche « Sceller » pour arrêter le minuteur et mettre fin au cycle de mise sous vide.

6. Après le cycle de mise sous vide, la machine passe automatiquement en cycle soudure. Pendant la soudure, le compte à rebours du temps de soudure s'affiche jusqu'à « 0 ».
7. Quand la soudure est terminée, le voyant « Mise sous vide & soudure » et le voyant « Sceller » clignotent quelques secondes avant de s'éteindre.
8. Ouvrez le couvercle pour retirer le sac.
9. Contrôlez la mise sous vide et la soudure.

- **Remarque :** Pendant le contrôle, une bonne soudure paraîtra transparente. Si la soudure est irrégulière, incomplète, plissée, blanche ou laiteuse, il faut défaire la partie soudée et recommencer l'opération de mise sous vide et de soudure.

10. Pour arrêter la machine à tout moment, appuyez sur le bouton « Annuler » (**Cancel**).

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 22 2026/9/3 09:44

Pour un meilleur résultat de soudure, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de la réutiliser. Essuyez tout excès de liquide ou de résidu alimentaire dans la chambre de mise sous vide après chaque utilisation.

Veuillez stocker correctement les articles mis sous vide. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour ne pas se détériorer.

Utilisation de la fonction « Marinade »

1. Déposez les produits marinés dans un récipient adapté.
2. Ouvrez le couvercle et placez le récipient dans la chambre de mise sous vide. Refermez le couvercle.
3. Appuyez sur la touche « Marinade ». L'appareil commence à fonctionner, en mode mise sous vide uniquement. Entretemps, le compte à rebours du temps de mise sous vide s'affiche, de 99 s à 0 s. Quand la fonction « Marinade » est terminée, le voyant « Marinade » clignote quelques secondes avant de s'éteindre.
4. Répétez l'étape 3 encore deux fois.
5. Ouvrez le couvercle pour retirer les produits marinés.

Remarque : Pour vous assurer qu'il n'y ait pas de fuite d'air au niveau du couvercle, maintenez toujours le couvercle bien serré contre la chambre pendant quelques secondes avant de mettre la machine en marche.

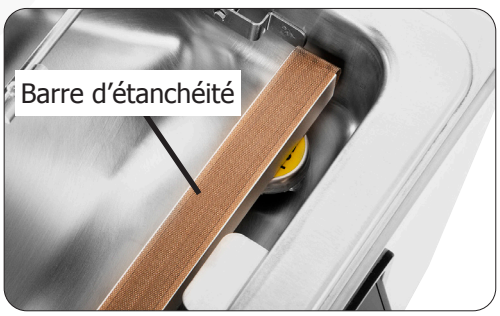
Nettoyage, entretien et maintenance

- **Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant tout nettoyage ou entretien.**
- **ATTENTION : Ne laissez pas de l'eau pénétrer dans l'appareil pendant le nettoyage.**
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour le laver.
- Une fois le nettoyage terminé, séchez-le soigneusement.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé, hors de portée des enfants.

Pour éviter les maladies, ne réutilisez pas les sacs ayant servi à stocker de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sacs qui sont passés au micro-onde ou qui ont été bouillis.

Nettoyage du filtre

1. Tirez pour retirer la barre d'étanchéité.



2. Retirez le filtre.



3. Rincez soigneusement le filtre et essuyez-le.
4. Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris autour de l'entrée du filtre. Remettez ensuite le filtre et la barre d'étanchéité en place.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 23 2026/9/3 09:44

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Remplacez la fiche ou le câblé
	Défaut d'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil n'élimine pas la totalité de l'air à l'intérieur du sachet	Le sachet est mal positionné	Ouvrez le couvercle et repositionnez-le
	L'extrémité ouverte du sachet est sale	Nettoyez le sachet
	Le sachet peut être transpercé	Remplacez le sachet
	Utilisation de sachets inadaptés	Contactez le fournisseur de la machine d'emballage sous vide
Les sachets ne sont pas scellés correctement	Présence d'humidité dans le sachet, sous la barre de soudure	Vérifiez que l'intérieur du sachet est sec et ne présente aucune trace d'humidité là où il doit être scellé
	Utilisation de sachets inadaptés	Contactez le fournisseur de la machine d'emballage sous vide.
	L'extrémité du sachet n'est pas placée par-dessus de la barre de soudure	Déplacez l'extrémité du sachet de façon qu'il soit positionné sur la barre de soudure
	La barre de soudure doit être changée	Consulter un technicien qualifié
Le sac a fondu	Temps de soudure trop long	Reprogrammez le temps de soudure
Code d'erreur 'E1' (ERR1) affiché	Mauvais contact du couvercle, d'où des fuites d'air	• Fermer le couvercle en place • Nettoyer le joint du couvercle/chambre et retirer les éventuels débris alimentaires. • Appuyer sur le couvercle avant l'opération
	Le joint du couvercle est déformé ou cassé	Remplacer le joint du couvercle
	Fuite d'air du système interne	Consulter un technicien qualifié
REMARQUE : Le remplacement de la barre de soudure/du joint du couvercle/de la bande de soudure n'est pas couvert pas la garantie.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 24 2026/9/3 09:44

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications du produit sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Pression sous vide (approx.)	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1,52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14,5

Raccordement électrique

Cet appareil est fourni avec une prise conforme au tableau ci-dessous (le courant approprié doit être sélectionné en fonction de l'appareil).

Région	Norme de prise	Intensité(s) nominale(s)
UK	BS 1363	3 A
Europe	CEE 7/7	16 A

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



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 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.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 25 2026/9/3 09:44

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS-EN-Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Die Versiegelungsleiste wird während des Gebrauchs heiß. Die Versiegelungsleiste während des Gebrauchs oder unmittelbar danach NICHT berühren.
- Nicht den Netzstecker ziehen, um das Gerät auszuschalten. Stets die Stopp-/Starttaste benutzen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nur die vom Anbieter/Hersteller für das Gerät empfohlenen Beutel verwenden.
- Das Gerät stets ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Nur zum Gebrauch im Innenbereich.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 26 2026/9/3 09:44

- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität, Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.
- BUFFALO empfiehlt, dieses Produkt an einen Stromkreis anzuschließen, der durch einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter (RCD) geschützt ist.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, um diese Anleitung gründlich zu lesen. Durch die korrekte Wartung und den ordnungsgemäßen Einsatz dieses Geräts erhalten Sie optimale Leistung von Ihrem BUFFALO-Produkt.

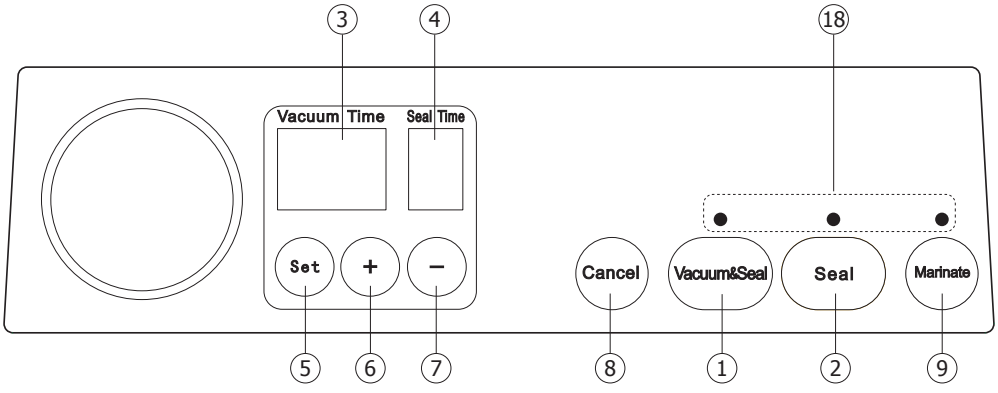
Lieferumfang

Die Verpackung enthält folgende Teile:

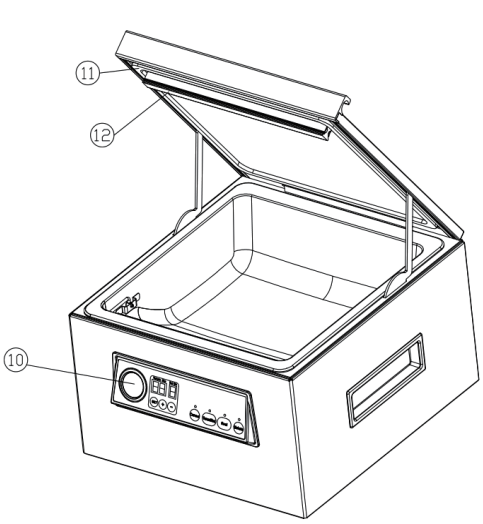
- BUFFALO Vakuumiergerät
- Bedienungsanleitung

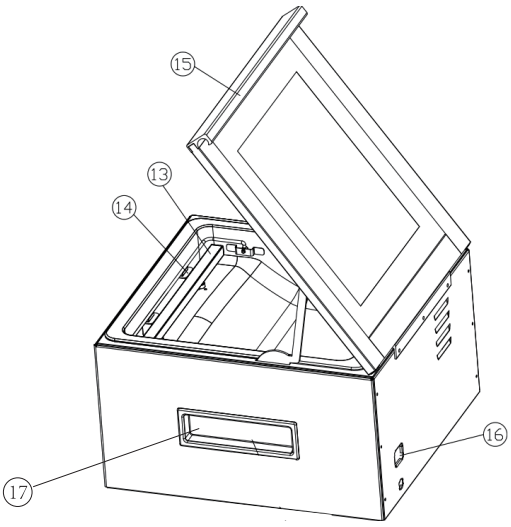
BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

Bedienelemente



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 27 2026/9/3 09:44





1. **Vacuum & Seal (Vakuumieren & Verschweißen):** Startet das automatische Vakuumieren des Beutels und verschweißt ihn dann automatisch, wenn das Vakuumieren beendet ist.
2. **Seal (Verschweißen)**
   Diese Taste bietet zwei Funktionen:
   - Zum Verschweißen des offenen Endes eines Beutels ohne Vakuumieren, d.h. zum Herstellen eines Beutels aus einer Beutelrolle.
     Hinweis: Das Gerät beginnt zunächst für ca. 20 Sekunden mit dem Vakuumieren, um zu gewährleisten dass die Schweißleiste dicht ist, bevor das Gerät die Beutel tatsächlich verschweißt.
   - Während der automatischen Funktion „Vakuumieren & Verschweißen" drücken Sie die Taste „Seal (Verschweißen)", um das Verschweißen des Beutel sofort zu starten (um das Zerquetschen empfindlicher Gegenstände zu vermeiden).
3. **Anzeige der Vakuumzeit:** Zeigt die Verarbeitungszeit und den Fortschritt des Vakuumierens an
4. **Anzeige der Schweißzeit:** Zeigt die Arbeitszeit und den Fortschritt des Verschweißens an
5. **Set (Einstellung)**
   Einstellung der Vakuumzeit oder der Schweißzeit
   - Vakuumzeitbereich: 20-99 Sekunden
   - - Schweißzeitbereich: 3-9 Sekunden
6. **+**
   Zur Erhöhung der Vakuumzeit oder der Schweißzeit
7. **-**
   Zur Verringerung der Vakuumzeit oder der Schweißzeit
8. **Cancel (Abbrechen)**
   Stoppt die Maschine im Arbeitsmodus
9. **Marinate (Marinieren)**
   Arbeitet nur für 99s mit Vakuumfunktion und ohne Verschweißen.
10. **Manometer:** Anzeige des Vakuumdrucks
11. **Deckeldichtung:** Hält die Luft fern, indem er eine Vakuumkammer mit Dichtung bildet. Reinigen und trocknen oder austauschen, wenn sie schmutzig, verzerrt oder gebrochen ist
12. **Schweißband**
    Teflonbeschichtetes Heizelement, das den Beutel erwärmt und verschweißt
13. **Schweißleiste**
    Legen Sie den zu verschweißenden Beutel über diese Leiste. Reinigen und trocknen oder austauschen, wenn sie schmutzig, verzerrt oder gebrochen ist
14. **Beutelfixierer**
    Fixiert den Beutel beim Vakuumieren und Verschweißen
15. **Deckelgriff**
    Nach unten drücken, um den Deckel zu verriegeln. Zum Öffnen des Deckels nach oben ziehen
16. **Netzschalter (I/O)**
    Ein- und Ausschalten des Gerätes
17. **Tragegriff**
18. **LED-Anzeige leuchtet**
    Zeigt den Status des Vakuum-, Schweiß- oder Marinierprozesses an

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 28 2026/9/3 09:44

Betrieb

- Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie den Netzschalter (I) ein.
- Die Maschine ist nun einsatzbereit.



Hinweis: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten aufsaugen.

Tipps zum Vakuumieren/Dichten

- Drücken Sie immer zusätzliche Luft aus den Beuteln, bevor Sie den Deckel schließen und die Vakuumpumpe starten.
- Legen Sie das offene Ende des Beutels immer flach und gerade auf die Schweißleiste. Nicht überlappen oder knittern.
- Großer und leerer Beutel benötigt eine längere Vakuumpumpzeit.
- Erhöhen Sie die Vakuumpumpzeit, wenn Sie eine engere Verpackung wünschen.
- Frisches Obst und Gemüse ist noch am Leben und kann atmen, daher ist es nicht empfehlenswert, diese unter Vakuum zu verpacken. Der Unterdruck zerdrückt und beschädigt sie.
- Um die besten Marinierеffekte zu erzielen, verwenden Sie die Vakuumpumpe 2 oder 3 mal.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Verschweißlinie klar, gerade und gleichmäßig geschmolzen wird. Erhöhen Sie die Schweißzeit bei Bedarf um ein oder zwei Sekunden.
- Erhöhen Sie die Zeit im Winter und an kalten Tagen um ein oder zwei Sekunden, um ein besseres Schweißergebnis zu erzielen.
- Halten Sie das offene Ende des Beutels sauber und trocken. Erhöhen Sie die Zeit um ein oder zwei Sekunden, wenn das offene Ende des Beutels nass ist.
- Das Gerät erreicht während des automatischen „Vakuumieren und Verschweißen"-Prozesses einen sehr hohen Vakuumdruck. Um zu vermeiden, dass empfindliche Inhalte durch den hohen Druck zerquetscht werden, behalten Sie das Vakuummessgerät im Auge und drücken Sie bei Bedarf die Taste „Seal", um den Prozess vor Ablauf der eingestellten Zeit zu unterbrechen. In diesem Fall wird die Pumpe ausgeschaltet und die Verschweißung des Vakuumbeutels wird gestoppt.

Vakuum/Schweißdauer einstellen

- Wählen Sie mit der Taste „Set" die Einstellung der Vakuum- oder der Schweißzeit. Mit „+" oder „-" können Sie die Zeiteinstellung erhöhen oder verringern. Wählen Sie die geeignete Verarbeitungszeit je nach Lebensmittelart, Beuteltyp, Umgebungstemperatur usw. aus.
- Alle untenstehenden Schweißzeiten sind ungefähre Angaben und dienen nur als Referenz.

Anwendung	Lebensmittel-/Beutelart	Schweiß-zeit (S)
Allgemeine Anwendungen	Normale Beutelgröße und alle Arten von Lebensmitteln und Fleisch	60
Leichte Verpackung von weichen und zerkleinerbaren Lebensmitteln	Brot, Kartoffelchips, Obst, etc., in loser Verpackung	20-40
Reguläre Beutelgröße	Alle Arten von Beuteln mit einer Größe von weniger als 22 x 30cm	40- 60
Großformatige Beutel in sperrigen Verpackungen	Sperrige, große Beutel im Format 30 x 33 cm, voll gefüllt	60-80
Dichte Verpackung, Flüssigkeitsverpackung	Suppen, Saucen …	60-80
Extra dichte Vakuumverpackung	Marinieren von Lebensmitteln, extra dichte Vakuumverpackung	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 29 2026/9/3 09:44

Anwendung	Beutelart/Umgebungsbedingungen	Schweiß-zeit (S)
Normale Nylon-Vakuumverpackungsbeutel	Nylonbeutel, bei Raumtemperatur mit trockenen Beuteln arbeiten	6
Weicher Beutel (keine Vakuumbeutel)	PE-Beutel oder OPP-Beutel	3-4
Sehr dünne Vakuumbeutel oder nasse weiche Beutel	Nasse PE-Beutel oder dünne Nylonbeutel	4-6
Vakuumbeutel, bei kaltem Wetter oder im Freien	Bei Wind, im Freien oder in einem Raum mit einer Temperatur unter 12°C	6-7
Feuchte/nasse Beutel, kaltes Wetter	Nasser Beutel oder Beutel mit Feuchtigkeit im Inneren	7-8
Aluminiumfolienbeutel oder Papierbeutel	Aluminiumfolienbeutel oder Papierbeutel	8-9

Herstellung eines Beutels aus der Beutelrolle (mit der Funktion „Seal")

1. Öffnen Sie den Deckel, bis er stabil aufliegt.
2. Ziehen Sie die Beutelrolle heraus und schneiden Sie sie auf die passende Länge zu.
3. Legen Sie ein Ende des Beutels auf die Schweißleiste und fixieren Sie dieses Ende mit dem Beutelfixierer.
4. Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie dann die Schweißzeit ein.
5. Drücken Sie die Taste „Seal". Die Pumpe arbeitet einige Sekunden lang. Dann beginnt die Schweißzeit auf der Anzeige nach unten zu zählen, bis „0" angezeigt wird. Ist der Beutel verschweißt, blinkt die Kontrollleuchte „Seal" einige Sekunden lang und erlischt dann.
6. Öffnen Sie den Deckel, um den fertigen Beutel zu entfernen. Der Beutel ist nun bereit für die Vakuumverpackung.

Vakuumverpackung von Lebensmitteln (Automatisches Vakuum und Verschweißen)

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Reinigen und begradigen Sie das offene Ende des Beutels und stellen Sie sicher, dass der Beutel staub-, falten- oder wellenfrei ist. Lassen Sie mindestens 25-50mm Platz an der Oberseite des Beutels zu, um ein gutes Schweißergebnis zu erzielen.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels auf die Schweißleiste und fixieren Sie dieses Ende mit dem Beutelfixierer.
4. Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie dann die Vakuum-/Schweißdauer ein.
5. Drücken Sie die Taste „Vacuum&Seal". Das Gerät startet den Vakuumprozess. Während des Vakuumieren zählt die Vakuumzeit auf der Anzeige nach unten, bis „0" angezeigt wird.

- Während des Vakuumierens kann durch Drücken der Taste „**Seal**" der Timer außer Kraft gesetzt und der Vakuumzyklus beendet werden.

6. Nach dem Vakuumieren beginnt die Maschine automatisch mit dem Verschweißen. Beim Verschweißen zählt die Schweißzeit auf der Anzeige nach unten, bis „0" angezeigt wird.
7. Nach Abschluss des Verschweißen blinken die Kontrollleuchte „Vacuum&Seal" und die Kontrollleuchte „Seal" einige Sekunden lang und erlöschen dann.
8. Öffnen Sie den Deckel, um den Beutel zu entfernen.
9. Überprüfen Sie das Vakuum und die Schweißnaht.

- **Hinweis:** Eine gute Schweißnaht wird bei der Inspektion klar aussehen. Wenn die Schweißnaht fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, entfernen Sie den verschweißten Teil und wiederholen Sie den Vakuumier- und den Schweißprozess.

10. Drücken Sie die Taste „Cancel", um die Maschine jederzeit zu stoppen.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 30 2026/9/3 09:44

Für ein optimales Schweißergebnis lassen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung 1 Minute abkühlen. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste in der Vakuumkammer nach jeder Anwendung aus.

Bitte lagern Sie die vakuumierten Artikel ordnungsgemäß. Alle verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder gefroren sein, um zu verhindern, dass sie verderben.

Verwendung der Funktion „Marinieren"

1. Die marinierten Lebensmittel in einen geeigneten Behälter geben.
2. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Behälter in die Vakuumkammer. Schließen Sie dann den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste „Marinate". Das Gerät beginnt nur mit der Vakuumfunktion zu arbeiten. In der Zwischenzeit zählt die Vakuumzeit auf dem Anzeige von 99s auf 0 herunter. Ist das „Marinieren" beendet, blinkt die Kontrollleuchte „Marinate" einige Sekunden und erlischt dann.
4. Wiederholen Sie Schritt 3 noch zweimal.
5. Öffnen Sie den Deckel, um die marinierten Lebensmittel zu entnehmen.

Hinweis: Um sicherzustellen, dass keine Luft aus dem Deckel entweicht, halten Sie den Deckel beim Starten der Maschine immer einige Sekunden lang auf der Oberseite der Kammer fest.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Wartung abkühlen.**
- **WARNUNG: Lassen Sie beim Reinigen kein Wasser in das Gerät laufen.**
- Das Gerät mit einer warmen Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Um Krankheiten zu vermeiden, verwenden Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmittel aufbewahrt wurden, nicht wieder. Verwenden Sie keine Beutel, die gekocht oder in der Mikrowelle verwendet wurden.

Reinigen des Filters

1. Ziehen Sie die Dichtungsleiste heraus, um sie zu entfernen.



2. Entfernen Sie den Filter.



3. Spülen Sie den Filter gründlich aus und wischen Sie ihn trocken.
4. Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände um den Filtereinlass befinden. Setzen Sie anschließend den Filter und die Dichtungsleiste wieder ein.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 31 2026/9/3 09:44

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Netzstromversorgung prüfen
Gerät entfernt nicht die gesamte Luft aus dem Beutel	Beutel nicht korrekt positioniert	Deckel öffnen und Beutel neu positionieren
	Offenes Beutelende ist verschmutzt	Beutel reinigen
	Beutel könnte Löcher haben	Beutel auswechseln
	Falsche Beutel verwendet	Hersteller/Anbieter der Vakuumverpackungsmaschine anrufen
Beutel sind nicht korrekt versiegelt	Feuchtigkeit im Beutel unter der Versiegelungsleiste	Darauf achten, dass der Beutel beim Versiegeln trocken und frei von Feuchtigkeit ist
	Falsche Beutel verwendet	Hersteller/Anbieter des Vakuumiergeräts anrufen
	Beutelende liegt nicht über der Versiegelungsleiste	Beutelende über die Versiegelungsleiste schieben
	Versiegelungsleiste muss ausgewechselt werden	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Der Beutel ist geschmolzen	Schweißzeit zu lang	Schweißzeit zurücksetzen
Fehlercode ‚E1' (ERR1) wird angezeigt	Schlechter Kontakt des Deckels, daher Luftaustritt	• Schließen Sie den Deckel wieder. • Deckeldichtung/Kammer reinigen und eventuelle Lebensmittelreste entfernen • Deckel vor dem Betrieb drücken
	Deckeldichtung verzogen oder gebrochen	Deckeldichtung austauschen
	Luftaustritt aus dem internen System	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
HINWEIS: Der Austausch von Schweißleiste / Deckeldichtung / Schweißstreifen ist nicht von der Garantie abgedeckt.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 32 2026/9/3 09:44

Technische Daten

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Strom-stärke	Vakuumdruck (ca.)	Abmessungen (H x B x T) mm	Gewicht (kg)
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1,52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14,5

Elektroanschlüsse

Dem Gerät liegt ein Stecker gemäß der nachfolgenden Tabelle bei (die richtige Stromstärke muss je nach Gerät ausgewählt werden).

Region	Steckerstandard	Strombelastung(en)
UK	BS 1363	3 A
Europa	CEE 7/7	16 A

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

Konformität

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



Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



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.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 33 2026/9/3 09:44

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Normativa IEE sui circuiti elettrici
  - Norme di installazione
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- La barra sigillante raggiunge temperature elevate durante l'uso. NON toccare la barra sigillante durante o immediatamente dopo il funzionamento.
- Non scollegare il cavo di alimentazione per interrompere il funzionamento dell'apparecchio; utilizzare sempre il pulsante **Cancel** (Annulla).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati.
- Utilizzare solo buste consigliate dal fornitore/produttore con l'apparecchio.
- Spegnere e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 34 2026/9/3 09:44

- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili dello loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- BUFFALO raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.
- BUFFALO raccomanda di collegare questo prodotto a un circuito protetto da un interruttore differenziale (RCD) adeguato.

Introduzione

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

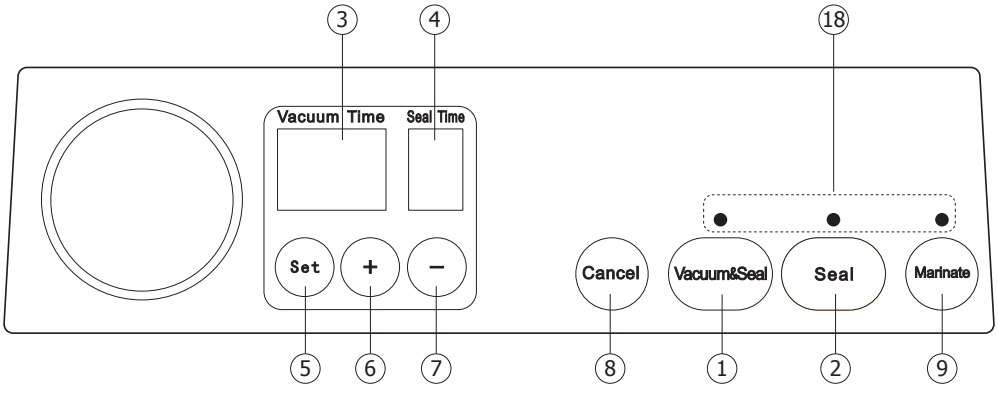
Contenuto della confezione

La confezione contiene:

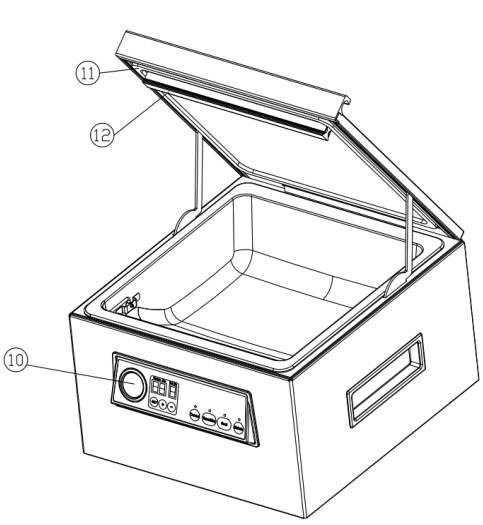
- Confezionatrice sottovuoto BUFFALO
- Manuale di istruzioni

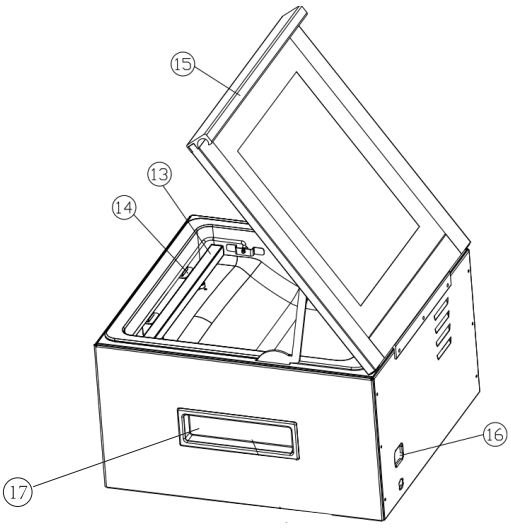
BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti. Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Posizione dei comandi



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 35 2026/9/3 09:44





1. **Vacuum & Seal (Aspira & Sigilla)**
   Avvia l'operazione automatica di aspirare il sacchetto e quindi sigilla automaticamente il sacchetto quando l'aspirazione è completato
2. **Seal (Sigilla):** Questo pulsante offre due funzioni:
   - Per sigillare l'estremità aperta di un sacchetto senza aspirare, ad esempio per fare un sacchetto da un rotolo di sacchetti.
     Nota: l'elettrodomestico inizierà ad aspirare per circa 20 secondi per mantenere la tenuta del barra di sigillatura prima che effettivamente sigilli i sacchetti
   - Durante la funzione automatica "Aspira e Sigilla" premere il tasto "Sigilla" per avviare immediatamente il processo di sigillatura del sacchetto (per evitare di schiacciare oggetti delicati)
3. **Display del tempo di aspirazione**
   Mostra il tempo di lavoro e il progresso dell'aspirazione
4. **Visualizzazione del tempo di tenuta**
   Mostra il tempo di lavoro e il progresso della sigillatura
5. **Set (Imposta):** Per scegliere l'impostazione del tempo di aspirazione o del tempo di sigillatura
   - Intervallo tempo di aspirazione: 20-99 secondi
   - Intervallo di tempo di sigillatura: 3-9 secondi
6. **+**
   Per aumentare il tempo di aspirazione o il tempo di sigillatura
7. **-**
   Per diminuire il tempo di aspirazione o il tempo di sigillatura
8. **Cancel (Annulla)**
   Arresta la macchina quando è in modalità di lavoro
9. **Marinate (Marinare)**
   Lavora con la funzione di aspirazione solo per 99 secondi e nessuna sigillatura
10. **Manometro**
    Visualizza la pressione di aspirazione
11. **Guarnizione del coperchio**
    Mantiene lontana l'aria formando una camera a vuoto con guarnizione. Pulire e asciugare o sostituire se sporco, difettoso o rotto
12. **Striscia di sigillatura**
    Metti il sacchetto da sigillare sopra questa striscia. Pulire e asciugare o sostituire se sporco, difettoso o rotto
13. **Barra sigillant**
    Elemento riscaldante rivestito in teflon che riscalda e sigilla la borsa
14. **Fissatore dei sacchetti**
    Fissare il sacchetto quando vuoto e sigillare
15. **Maniglia del coperchio**
    Premere verso il basso per bloccare il coperchio. Sollevare per aprire il coperchio.
16. **Interruttore di alimentazione (I/O)**
    Accendi / spegni l'apparecchio
17. **Maniglia per il trasporto**
18. **Indicatori a LED**
    Indica lo stato di aspirazione, della tenuta o del processo di marinatura

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 36 2026/9/3 09:44

Operazione

- Collegare l'apparecchio e accendere l'interruttore di alimentazione (I).
- La macchina è ora pronta per l'uso.



Nota: prestare attenzione quando si aspirano liquidi caldi.

Suggerimenti per l'aspirazione / sigillatura

- Estrarre sempre l'aria in eccesso dai sacchetti prima di chiudere il coperchio e avviare la pompa del vuoto.
- Posizionare sempre l'estremità aperta del sacchetto piatta e diritta sulla barra saldante. Non sovrapporre o piegare.
- La sacca grande e vuota richiede un tempo di pompaggio del vuoto più lungo.
- Aumentare il tempo di pompaggio del vuoto per un pacchetto più stretto.
- Frutta e verdura fresche sono ancora vive e possono respirare, quindi non è raccomandato il confezionamento a vuoto. La pressione del vuoto li comprimerà e li danneggerà.
- Per i migliori effetti di marinatura, ripetere il pompaggio del vuoto 2 o 3 volte.
- Controllare sempre la linea di tenuta della fusione per assicurarsi che sia pulita, piatta e uniformemente sciolta. Aggiungi uno o due secondi in più, se necessario.
- Aggiungere uno o due secondi in più in inverno e giorni freddi per ottenere risultati di tenuta migliori.
- Tenere l'estremità aperta del sacchetto pulita e asciutta. Aggiungi altri due secondi se l'estremità aperta della borsa è bagnata.
- L'apparecchio raggiunge una pressione di vuoto molto elevata durante il processo automatico "Aspira e Sigilla". Per evitare che il contenuto delicato venga schiacciato dall'alta pressione, tenere d'occhio il vacuometro e se necessario premere il tasto "Sigilla" per interrompere il processo prima che scada il tempo impostato. In tal caso, il l'apparecchio spegne il pompaggio e passa alla chiusura del sacco a vuoto.

Impostare il tempo di aspirazione / sigilla

- Utilizzare il tasto "Imposta" per scegliere l'impostazione del tempo di aspirazione o del tempo di sigillatura. Usa "+" o "-" per aumentare o diminuire l'impostazione del tempo. Scegli l'orario di lavoro adatto in base al tipo di cibo, tipo di sacchetto, temperatura ambiente, ecc.
- Tutti i tempi di cottura di seguito sono approssimativi e forniti solo come riferimento.

Applicazioni	Tipo di cibo / sacchetto	Tempo aspirazione (S)
Applicazioni generali	Dimensione normale del sacchetto e tutti i tipi di alimenti e carne	60
Imballo leggero, morbido e cibo friabile	Pane, patatine, frutta, ecc., In confezione sciolta	20-40
Dimensioni regolari dei sacchetti	Tutti i tipi di sacchetti di dimensioni inferiori a 22 x 30 cm	40- 60
Sacchetti di grandi dimensioni in confezioni ingombranti	Ingombranti, sacchetti di grandi dimensioni 30 x 33 cm, completamente riempiti	60-80
Imballaggio stretto, imballaggio liquido	Zuppe, salse ...	60-80
Confezionamento sottovuoto extra stretto	Cibi marinati, confezionamento sottovuoto extra stretto	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 37 2026/9/3 09:44

Applicazioni	Tipo di sacchetto / condizioni ambientali	Tempo sigillatura (S)
Tipo normale, sacchetto da imballaggio di nylon da sottovuoto	Sacchetti di nylon, funzionanti a temperatura ambiente con sacchetti asciutti	6
Borse morbide (non di tipo sottovuoto)	Borse in PE o buste OPP	3-4
Sacchi sottovuoto sottilissimi o sacchetti morbidi e umidi	Sacchetti in PE umido o sacchetti di nylon sottili	4-6
Sacchi sottovuoto ma con condizioni di freddo o condizioni di utilizzo in ambiente esterno	In condizioni ventose, all'aperto o in una stanza con a temperatura inferiore a 12°C	6-7
Borse umide / bagnate o con condizioni ambientali fredde	Sacchi bagnati o sacchi con umidità all'interno	7-8
Sacchetti di alluminio o di carta	Sacchetti di alluminio o di carta	8-9

Fare una sacchetto dal rotolo dei sacchetti (Usando la funzione "Sigillo")

1. Aprire il coperchio finché non si stabilizza.
2. Estrarre il rotolo del sacchetto e tagliare alla lunghezza adatta.
3. Mettere un'estremità del sacchetto sulla barra saldante, assicurandosi di fissare questa estremità con il fissatore del sacchetto.
4. Chiudere il coperchio. Quindi impostare il tempo di sigillatura.
5. Premere il tasto "Sigilla". La pompa funzionerà per alcuni secondi. Quindi il tempo di sigillatura partirà sul display fino a quando viene visualizzato "0". Al completamento della sigillatura, la spia "Sigillal" lampeggia leggermente per pochi secondi e poi si spegne.
6. Aprire il coperchio per rimuovere il sacchetto completato. Il sacchetto è ora pronto per il confezionamento sottovuoto.

Confezionamento sottovuoto (vuoto automatico e guarnizione)

1. Aprire il coperchio.
2. Metti il cibo nella busta. Pulisci e raddrizza l'estremità aperta della borsa, assicurandoti che non ci sia polvere, presenza di pieghe o increspature. Lasciare almeno 25-50 mm di spazio nella parte superiore della borsa per garantire un buona sigillatura.
3. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto sulla barra saldante, assicurandosi di fissare questa estremità con il dispositivo di fissaggio del sacchetto.
4. Chiudere il coperchio. Quindi impostare il tempo di vuoto / sigillatura.
5. Premere il tasto "Aspira & Sigilla". L'apparecchio passa al ciclo di vuoto. Quando si aspira, l'aspirazione esegue il conto alla rovescia sul display finché non viene visualizzato "0".

- In qualsiasi momento durante l'aspirazione, premendo il tasto "Sigilla" si annullerà il timer e si completa l'aspirazione.

6. Dopo il ciclo di vuoto, la macchina passa automaticamente al ciclo di sigillatura. Quando si sigilla, si segue il conto alla rovescia sul display finché non viene visualizzato "0".
7. Al completamento della sigillatura, la spia "Aspira & Sigilla" e la spia "Sigilla" lampeggiano alcuni secondi poi si fermano.
8. Aprire il coperchio per rimuovere il sacchetto
9. Controllare l'aspirazione e sigillare.

- **Nota:** un buon sigillo apparirà chiaro dopo l'ispezione. Se il sigillo è macchiato, incompleto, piegato, bianco o lattiginoso, rimuovere la parte sigillata ed eseguire nuovamente l'aspirazione e sigillare

10. Premere il tasto "Annulla (**Cancel**)" per fermare la macchina in qualsiasi momento.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 38 2026/9/3 09:44

Per un risultato ottimale, lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto prima di riutilizzarlo. Eliminare eventuali residui di liquidi o residui di cibo nella camera del vuoto dopo ciascuno uso.

Conservare correttamente gli alimenti sottovuoto. Tutti gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati per evitare che si deteriorino.

Utilizzando la funzione "Marinare"

1. Metti gli articoli marinati in un contenitore adatto.
2. Aprire il coperchio e posizionare il contenitore all'interno della camera a vuoto. Quindi chiudi il coperchio.
3. Premere il tasto "Marinare". L'apparecchio inizia a funzionare solo con la funzione vuoto. Nel frattempo, il tempo di vuoto conta sul display da 99s a 0. Dopo il completamento della funzione "Marinare", l'indicatore luminoso "Marinare" lampeggia per alcuni secondi, quindi si spegne.
4. Ripetere il passaggio 3 altre due volte.
5. Aprire il coperchio per rimuovere gli elementi marinati.

Nota: per garantire che non vi siano perdite d'aria dal coperchio, tenere sempre premuto il coperchio stretto sulla parte superiore della camera alcuni secondi quando si avvia la macchina.

Pulizia e manutenzione

- **Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.**
- **AVVERTENZA: non permettere all'acqua di versarsi nell'apparecchio durante la pulizia.**
- Per pulire l'apparecchio utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.
- Conservare l'unità in un luogo asciutto e ben ventilato, tenere fuori dalla portata dei bambini.

Per evitare malesseri, non riutilizzare i sacchetti che hanno conservato carni crude, pesce crudo o grasso. Non riutilizzare sacchetti che sono state scaldati al microonde o bollite.

Pulizia del filtro

1. Tirare per rimuovere la barra di tenuta.



2. Rimuovere il filtro.



3. Sciacquare accuratamente il filtro e asciugarlo.
4. Assicurarsi che non vi siano detriti intorno all'ingresso del filtro. Reinstallare il filtro e la barra di tenuta.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 39 2026/9/3 09:44

Risoluzione dei problemi

Se necessario, un tecnico qualificato deve eseguire le riparazioni.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
L'apparecchio non rimuove tutta l'aria dal sacchetto.	Le buste non sono posizionate correttamente	Aprire il coperchio e riposizionare la busta
	L'estremità aperta della busta è sporca	Pulire la busta
	La busta può essere bucata	Sostituire la busta
	Tipo di busta non corretto	Rivolgersi al fornitore della confezionatrice sottovuoto
I sacchetti non sono sigillati correttamente	Presenza di umidità nel sacchetto o sotto la barra sigillante	Assicurarsi che l'interno del sacchetto sia asciutto e privo di umidità nel punto in cui deve avvenire la sigillatura.
	Tipo di sacchetto non corretto	Rivolgersi al fornitore della confezionatrice sottovuoto
	L'estremità della sacchetto non è posizionata sopra la barra sigillante	Spostare l'estremità del sacchetto sopra la barra sigillante
	La barra sigillante richiede la sostituzione	Consultare un tecnico qualificato
Il sacchetto è fuso	Tempo di sigillatura troppo lungo	Resettare il tempo di sigillatura
Viene visualizzato il codice di errore "E1 (ERR1)	Scarso contatto con il coperchio, con conseguente perdita d'aria	• Chiudere il coperchio in posizione • Pulire la guarnizione del coperchio e la camera e rimuovere eventuali residui di cibo. • Premere il coperchio prima dell'uso
	Guarnizione del coperchio distorta o rotta	Sostituire la guarnizione del coperchio
	Perdita d'aria dal sistema interno	Consultare un tecnico qualificato
NOTA: la barra di tenuta / la guarnizione del coperchio / la sostituzione della striscia di tenuta non sono coperte da garanzia.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 40 2026/9/3 09:44

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro processo di miglioramento continuo, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Alimentazione	Corrente	Pressione del sottovuoto (appross.)	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso (kg)
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1,52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14,5

Cablaggio elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina conforme alla tabella sottostante (la corrente corretta deve essere selezionata in base all'apparecchio).

Regione	Standard spina	Valore nominale della corrente
UK	BS 1363	3 A
Europa	CEE 7/7	16 A

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

Questo dispositivo deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.
Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 41 2026/9/3 09:44

Consejos de Seguridad

- Colóquelo sobre una superficie plana y estable.
- Un agente de servicio técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- La barra de sellado se calienta durante el uso. NO toque la barra de sellado con el aparato en funcionamiento o inmediatamente después del uso.
- No desenchufe la clavija para detener el funcionamiento; utilice siempre el botón de inicio/parada.
- No utilice el dispositivo para cualquier uso distinto al previsto.
- Utilice solo las bolsas recomendadas por el distribuidor/ fabricante con el dispositivo.
- Apague y desconecte siempre la alimentación del aparato cuando no lo esté utilizando.
- El aparato no es apto para el uso al aire libre.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 42 2026/9/3 09:44

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe vigilar los niños para que no jueguen con el eléctrodomestico.
- BUFFALO recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra, continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
- BUFFALO recomienda conectar este producto a un circuito protegido por un dispositivo de corriente residual (RCD) adecuado.

Introducción

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

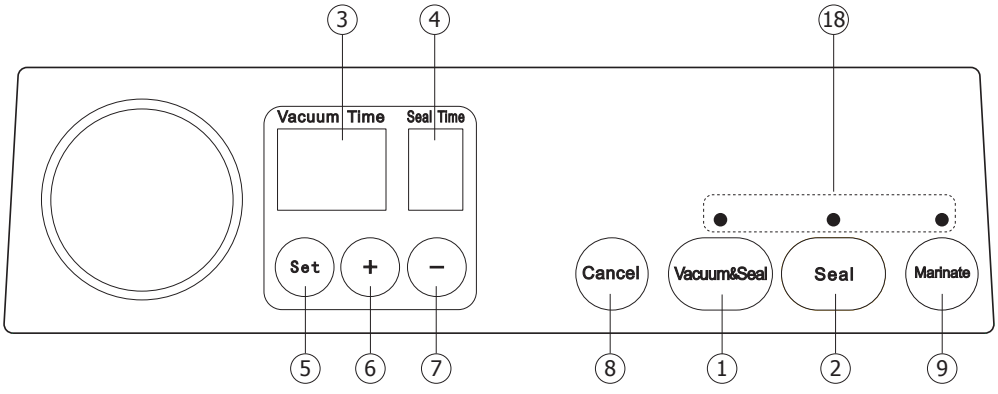
Contenido del Conjunto

Se incluyen los siguientes elementos:

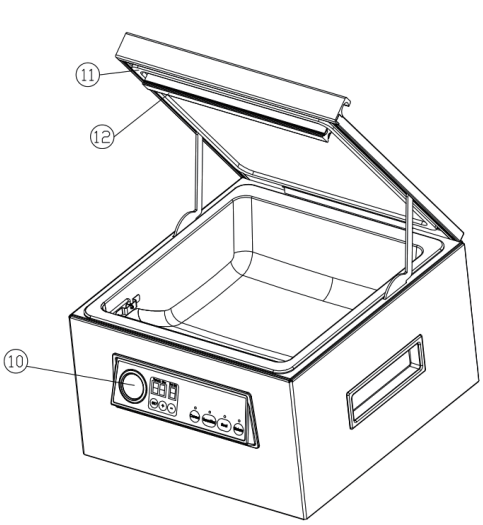
- Máquina de envasado al vacío BUFFALO
- Manual de instrucciones

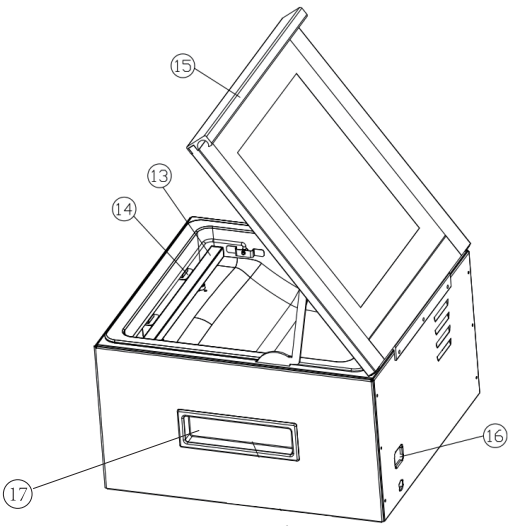
BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto. Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

Posición de los controles



CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 43 2026/9/3 09:44





1. **Vacuum & Seal (Vacío y sellado)**
   Comienza la función automática del vacío de la bolsa y las sella automáticamente y una vez finalizado al vacío.
2. **Seal (Sello):** Este botón ofrece dos funciones
   - Sellar la apertura de la bolsa sin vacío, por ejemplo, crear una bolsa de un rollo de plástico. **Nota:** El electrodoméstico comenzará a utilizar la función al vacío primero durante 20 segundos para mantener la barra de la bolsa antes de sellar realmente la bolsa.
   - Durante la función automática de "Vacío y sellado" presione la tecla de "Sellado" para comenzar inmediatamente el proceso de sellado de la bolsa (para evitar aplastar elementos delicados).
3. **Pantalla del tiempo de vacío**
   Muestra el tiempo de funcionamiento y el progreso del vacío
4. **Pantalla del tiempo de sellado**
   Muestra el tiempo y el progreso de sellado
5. **Set (Configuración):** Seleccione la configuración del tiempo de vacío o de sellado
   - Rango del tiempo de vacío: 20-99 segundos
   - Rango del tiempo de sellado: 3-9 segundos
6. **+**
   Aumenta el tiempo de vacío o de sellado
7. **-**
   Para disminuir el tiempo de vacío o de sellado
8. **Cancel (Cancelar):** Detiene la máquina cuando se encuentra en modo funcionamiento
9. **Marinate (Marinado)**
   Trabaja con funciones al vacío solo durante 99s y sin sellado
10. **Válvula de presión**
    Muestra la presión de vacío
11. **Junta de la tapa**
    Evita el flujo de aire gracias al vacío de la cámara con una junta. Límpiela y reemplácela cuando esté sucia, deformada o rota.
12. **Cinta de sellado**
    Coloque la bolsa para ser sellado sobre su cinta. Límpiela y reemplácela cuando esté sucia, deformada o rota.
13. **Barra de sellado**
    El elemento de calefacción de teflón calienta y sella la bolsa
14. **Fijado de la bolsa**
    Fija la bolsa durante la función de vacío y de sellado
15. **Asa de la tapa**
    Presiona la tapa de la junta. Tire para abrir la tapa.
16. **Interruptor de encendido (I/O)**
    Enciende/apaga el electrodoméstico.
17. **Asa de mano**
18. **Luces indicadoras LED**
    Indican el estado del proceso de vacío, sello o de marinado.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 44 2026/9/3 09:44

Funcionamiento

- Conecte el electrodoméstico a una toma de corriente y enciéndalo con el Interruptor de encendido (I).
- La máquina estará ahora lista para funcionar.



Nota: Tenga cuidado al aspirar líquidos calientes.

Consejos para vaciado / sellado

- Vacíe siempre el aire residual de la bolsa antes de cerrar la tapa y comenzar el proceso de vacío.
- Coloque siempre la apertura de la bosa de manera estable y recta en la barra de sellado. No lo machaque ni arrugue.
- Las bolsas grandes y vacías necesitarán más tiempo de vaciado.
- Incremente el tiempo de vacío para una mayor fijación.
- Las frutas y vegetales frescos están vivos y pueden transpirar, por lo que no se recomienda confinarlas al vacío. Cerrarlas al vacío podrían aplastarlas y causarles desperfectos.
- Para una mejor calidad de marinado, repita el bombeo de vacío 2 ó 3 veces.
- Compruebe siempre la línea de sellado para asegurar que se ha fundido de manera eficaz y en liso de manera apropiado. Añada un par de segundos más si fuera necesario.
- Añada uno o dos segundos más en horario de invierno para un mejor resultado de sellado.
- Mantenga la apertura de la bolsa limpia y seca. Añada dos segundos más si la apertura de la bolsa estuviese húmeda.
- El electrodoméstico alcanza temperaturas muy altas durante la presión de vacío automático una vez seleccionado el modo "Vacío y sellado". Evite introducir elementos delicados que puedan ser aplastado por la alta presión, y mantenga un ojo en la válvula de vacío y si fuera necesario presione la tecla de "Sellado" para interrumpir el proceso antes de que el tiempo configurado llegue a su fin. En tal caso, el electrodoméstico apagará el bombeo y cambia el sellado de la bolsa de vacío.

Configurar tiempo de vacío / sellado

- Utilice la tecla de "Configuración" para seleccionar el tiempo de vacío o de sellado. Utilice "+" ó "-" para incrementar o disminuir el tiempo configurado. Seleccione un tiempo de funcionamiento adecuado de acuerdo al tipo de alimento, de bolsa, temperatura ambiente, etc.
- Los tiempos para los alimentos expresados a continuación son únicamente referencias informativas.

Aplicaciones	Tipo de alimento / bolsa	Tiempo al vacío (S)
Aplicaciones generales	Tamaño de bolsa regular, y todos los tipos de carne y alimentos	60
Paquetes ligeros para alimentos suaves y frágiles	Pan, patatas fritas, frutas, etc., en paquetes sueltos	20-40
Bolsas de tamaño regular	Bolsas de todos los tipos, inferiores a 22 x 30 cm	40- 60
Paquetes abultados en bolsas grandes	Bolsas grandes 30 x 33 cm, abultadas, llenadas en su totalidad	60-80
Paquetes contingentes de líquidos, paquetes ajustados	Sopas, salsa, etc.	60-80
Paquete extra ajustados al vacío	Alimentos marinados, paquetes extra ajustados al vacío	99

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 45 2026/9/3 09:44

Aplicaciones	Tipo de alimento / bolsa	Tiempo al vacío (S)
Tipo de bolsa de empaquetado al vacío de Nilón	Bolsas de tipo nilón, ideal para temperaturas secas	6
Bolsas suaves (sin ser al vacío)	Bolsas PE o del tipo OPP	3-4
Bolsas al vacío muy finas, o bolsas húmedas suaves	Bolsas húmedas PE, o bolsas de nilón fino	4-6
Bolsas al vacío para temperaturas frías, o para uso en exteriores	En condiciones de viento, o exteriores, o en una habitación con temperaturas inferiores a 12ºC	6-7
Bolsas húmedas o humedecidas, o para temperaturas frías	Bolsas húmedas o humedecidas en su interior	7-8
Bolsas de papel de aluminio, o bolsas de papel	Bolsas de papel de aluminio, o bolsas de papel	8-9

Haciendo una bolsa de un rollo de bolsas (utilizando la función de "Sellado")

1. Abra la tapa hasta que el resto esté estabilizado.
2. Tire del rollo de la bolsa y corte la longitud adecuada.
3. Coloque la apertura de la bolsa en la barra de sellado, asegúrese de que se ajuste adecuadamente con el fijador para bolsas.
4. Cierre la tapa. Entonces configure el tiempo de sellado.
5. Presione la tecla de "Sellado". La bomba funcionará durante varios segundos. Entonces el tiempo de sellado comenzará la cuenta atrás en la pantalla, hasta "0". Una vez finalizado el sellado, la luz indicadora de "Sellado" parpadearán unos segundos hasta apagarse.
6. Abra a tapa y retire la bolsa. La bolsa estará ahora preparada para ser empacada al vacío.

Envasado al vacío de alimentos (envasado y sellado automático al vacío)

1. Abra la tapa.
2. Coloque los alimentos en el interior de la bolsa. Limpie y enderece la apertura de la bolsa y asegúrese de que no esté aplastada ni arrugada. Permita un espacio prudencial de 25-50mm entre la parte superior de la bolsa para asegurar un buen sellado.
3. Coloque la apertura de la bolsa en la barra de sellado, asegúrese de sujetarla con el fijador para bolsas.
4. Cierre la tapa. Entonces configure el tiempo de vacío / sellado.
5. Presione la tecla de "Sellado/Vacío". El electrodoméstico entrará en su ciclo de vacío. Cuando lo haga, el tiempo de vacío comenzará su cuenta atrás hasta que en la pantalla se muestre "0".

- Durante el tiempo de vacío, si presiona la tecla de "Sellado" mostrará el temporizador y con esto se completará el ciclo de vaciado

6. Después del ciclo de vacío la máquina entrará automáticamente en el ciclo de sellado. Cuando se produzca el sellado, la cuenta atrás comenzará en la pantalla hasta llegar a "0".
7. Una vez completado el sellado, la luz indicadora de "Vacío y sellado" y de "Sellado" parpadearán durante unos segundos, después se apagarán.
8. Abra la trapa para retirar la bolsa.
9. Compruebe que el vacío y el sellado se haya llevado a cabo con éxito.

- **Nota:** Un buen sellado es fácil de comprobar por su aspecto. Si el sello estuviera desnivelado, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, entonces quite la porción del sello y vuelva a realizar el proceso de vacío y sellado.

10. Presione la tecla de "Cancelar (**Cancel**)" para detener la máquina en cualquier momento.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 46 2026/9/3 09:44

Para un resultado de sellado óptimo, deje que el electrodoméstico se enfríe durante 1 minuto antes de su uso. Seque el exceso de líquido o de residuos de alimentos en la cámara de vacío después de cada uso.

Guarde los artículos aspirados correctamente. Todos los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse para evitar su deterioro.

Uso de la función "Marinado (Marinate)"

1. Coloque el alimento marinado en su contenedor correspondiente.
2. Abra la tapa y coloque el contenedor en el interior de la cámara de vacío. Cierre la tapa.
3. Presione la tecla "**Marinado (Marinate)**". El electrodoméstico comenzará a funcionar con la función al vacío únicamente. Mientras tanto, la cuenta al vacío que se mostrará en la pantalla será de 99s a 0. Una vez que haya finalizado la función de "**Marinado (Marinate)**", la luz del indicador de "**Marinado (Marinate)**" parpadeará durante unos segundos y se apagará.
4. Repita el paso 3 dos veces más.
5. Abra la tapa para retirar los alimentos marinados.

Nota: Para prevenir la entrada de aire una vez abierta la tapa, colóquela y ajústela siempre hacia abajo en la cámara durante unos segundos cuando ponga la máquina en funcionamiento.

Limpieza, cuidados y mantenimiento

- **Desconecte el electrodoméstico y permita que se enfríe antes de realizar labores de limpieza y mantenimiento.**
- **ADVERTENCIA: No permita que se derrame agua dentro del electrodoméstico durante su limpieza.**
- Utilice agua caliente con jabón y un trapo húmedo para limpiar el aparato.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Guarde la unidad en un lugar seco y bien ventilado, lejos del alcance de los niños.

Para evitar enfermedades, absténgase de reutilizar las bolsas en las que haya almacenado anteriormente carnes crudas o pescados, o comidas grasas. No reutilice las bolsas que hayan sido calentadas en el microondas o hervidas.

Limpieza del filtro

1. Tire para retirar la barra de sellado.



2. Retire el filtro.



3. Enjuague bien el filtro y séquelo con un paño.
4. Asegúrese de que no haya residuos alrededor de la entrada del filtro. Vuelva a instalar el filtro y la barra de sellado.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 47 2026/9/3 09:44

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la fuente de alimentación de red
El dispositivo no extrae todo el aire de la bolsa	La bolsa no está posicionada correctamente	Abra la tapa y vuelva a colocar la bolsa
	El extremo de abertura de la bolsa está sucio	Limpie la bolsa
	La bolsa puede estar perforada	Vuelva a colocar la bolsa
	Se utilizan bolsas inadecuadas	Llame al proveedor de la máquina de envasado al vacío
Las bolsas no están selladas correctamente	Queda humedad en la bolsa bajo la barra de sellado	Asegúrese de que la bolsa está seca y no hay humedad donde se debe realizar el sellado
	Se utilizan bolsas inadecuadas	Llame al proveedor de la máquina de envasado al vacío
	El extremo de la bolsa no está colocado por encima de la barra de sellado	Desplace el extremo de la bolsa por encima de la barra de sellado
	Es necesario sustituir la barra de sellado	Consulte a un técnico cualificado
La bolsa está derretida	El tiempo de sellado ha sido demasiado largo	Reinicie el tiempo de sellado
Aparece el código de error "E1 (ERR1)	Mal contacto de la tapa, por lo que se producen fugas de aire	• Cerrar la tapa en su sitio • Limpie la junta de la tapa/cámara y elimine los restos de comida si los hubiera • Presione la tapa antes de la operación
	Junta de la tapa deformada o rota	Sustituir la junta de la tapa
	Fuga de aire del sistema interno	Consulte a un técnico cualificado
NOTA: El reemplazo para la barra de sellado / la junta de la tapa / la tapa de sellado no está cubierto por la garantía.		

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 48 2026/9/3 09:44

Especificaciones técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Presión de vacío (aprox.)	Dimensiones (a x a x p) mm	Peso
CT014	220-240V~ 50Hz	350W	1,52A	-0.95Bar	271 x 372 x 423	14,5kg

Cableado Eléctrico

El aparato se suministra con un enchufe tal y como se indica en la tabla siguiente (la corriente correcta que debe seleccionarse varía en función del aparato).

Región	Enchufe estándar	Capacidad(es) de corriente
UK	BS 1363	3 A
Europa	CEE 7/7	16 A

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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



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

Los productos BUFFALO han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:



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.

CT014_ML_A5_v8_20260903.indb 49 2026/9/3 09:44

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità • • Declaración de conformidad • Erklæring om samsvar

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Utstyrstype	**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Modell
Chamber Vacuum Pack Machine	CT014 (&-E)

Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Anvendelse av territoriell lovgivning og rådsdirektiv(er)	**Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU** Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 EN 60335-2-45:2002 +A1:2008 +A2:2012 +A11:2023 EN62233:2008 **Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC** Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1: 2017+ A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2: 2019 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019 **Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU** Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032) **Regulation (EC) No 1935/2004- Food Contact Materials (FCM)** Regulation (EC) No 1935/2004 on Materials and Articles intended to Come into Contact with Food
Manufacturer Name • Fabrikant naam • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante • Produsentens navn	**Buffalo**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).
Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).
Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus.
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.
Undertegnede erklærer herved at utstyret som er spesifisert ovenfor, er i samsvar med ovennevnte territoriell lovgivning, direktiv(er) og standard(er).

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Dato	**27th Aug 2026**
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma • Signatur	Signed by: Ashley Hooper AB6DB7656FFB441...
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Fullt navn	**Ashley Hooper**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Posisjon	**Group Head of Product Quality & Compliance**
Manufacturer Address • Fabrikant Adres • Adresse du fabricant • Adresse des Herstellers • Indirizzo del fabbricante • Dirección del fabricante• Produsentens adresse	**Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom** **Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland**



UK	**0117 3075655**	**service@technical-sales.co.uk**
Eire	**021 4946777**	**Sales@nisbets.ie**
NL	**040 2628080**	**service@nisbets.nl**
FR	**01 60342880**	**sav@nisbets.fr**
BE-NL	**0800 29129**	**service@nisbets.be**
BE-FR	**0800 29229**	**service@nisbets.be**
DE	**0800 1860806**	**service@nisbets.de**
ES	**901 100133**	
AU	**1300 225 960**	
NZ	**0800 222 700**	

Please click on the URL below or scan the QR code for more information on the product:

CT014:

https://catering-brands-directory.com/product-passport/CT014/

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

CT014_ML_A5_v8_2026/09/03