Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Envasadora al vacío doméstica

TS-1200B

Con batería integrada.
Frescura que dura, envasado que protege.

www.turboblender.com

Manual de instrucciones

Muchas gracias por elegir un producto Turboblender.
Antes de usar su Envasadora al vacío doméstica TS-1200B, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

Contenido

Introducción 3
Información sobre impacto de producto 5
Construcción y funciones 6
Instrucciones de uso 9
Limpieza y mantenimiento 11
Accesorios 12
Guía de conservación de alimentos 13
Resolución de Problemas 14
Garantía 15
Tarjeta de garantía 16
Atención al cliente 17

Introducción

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar este dispositivo y guárdelas para futuras consultas.
2. Antes de enchufar el cable a la toma de corriente o desconectarlo, asegúrese de que la cubierta de la máquina esté desbloqueada y desenchúfela de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarla.
3. La Envasadora al vacío doméstica TS-1200B no es un juguete, cuando lo usan niños o cerca de ellos es necesario prestar mucha atención. Debe guardarla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
4. No use ninguna bolsa o accesorio no recomendado o designado, y no use la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B para otro propósito que no sea el uso previsto.
5. Deje de usar la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B inmediatamente si el cable está dañado y haga que un profesional lo reemplace.
6. Manténgalo alejado de las piezas móviles.
7. No entre en contacto con el elemento de sellado en caliente ubicado en el borde de la cubierta superior de esta máquina. Está caliente y puede quemarse.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No utilice el aparato si se ha caído o parece estar dañado.
   Evite hacer lo siguiente: tirar o transportar por el cordón, usar el cordón como manija, cerrar una puerta sobre el cordón o tirar del cordón alrededor de bordes afilados o esquinas.
10. Manténgalo alejado del gas caliente, horno caliente, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente.
11. No utilice la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B sobre superficies mojadas o calientes ni cerca de una fuente de calor.
12. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza uno, debe tener una clasificación igual o superior a la de este aparato.
13. Cuando desconecte, para evitar cualquier lesión, desconéctelo agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar o operar la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.
15. Cuando esté en “ON” o posición de trabajo, siempre esté sobre una superficie estable, como una mesa o un mostrador.
16. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.

17. No sumerja ninguna parte de la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
18. No utilice la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B al aire libre o sobre una superficie mojada, se recomienda solo para uso doméstico en interiores.
19. La Envasadora al vacío doméstica TS-1200B no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la Envasadora al vacío doméstica TS-1200B.
21. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

Información sobre impacto de producto

Nos encantaría que este manual no fuera de papel, pero por razones legales y para garantizar tu seguridad, debemos entregártelo. Hacé que valga la pena: tómate unos minutos para leerlo y descubrí cómo cuidar este equipo para que te acompañe siempre.

Cuidado de tu equipo y el ambiente:

- **Durabilidad:** Diseñado como una herramienta de por vida. El mantenimiento y uso de repuestos originales evitan el descarte innecesario.
- **Sustancias Seguras:** Materiales en contacto con alimentos libres de tóxicos cumpliendo con los certificados correspondientes.
- **Limpieza:** Diseño de fácil higiene que permite prescindir de químicos agresivos.
-

Uso Responsable y Eficiencia:

- **Consumo:** Equipo de alta eficiencia energética. Utilízalo solo el tiempo necesario.
- • **Seguridad:** Mantener fuera del alcance de niños y respetar el voltaje indicado para proteger la red eléctrica, cumpliendo con los certificados de seguridad eléctrica correspondientes.

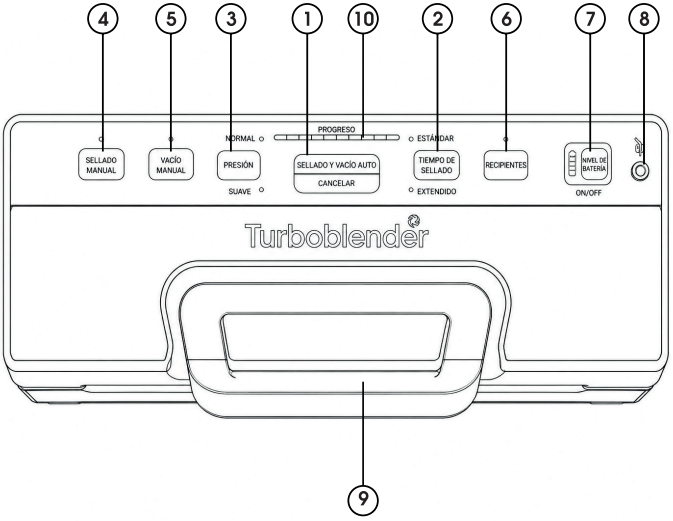
No dejes huella. Si este equipo cumple su ciclo, llévalo a un centro de reciclaje de **RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos)** de tu ciudad para reintegrar sus materiales a la cadena productiva.

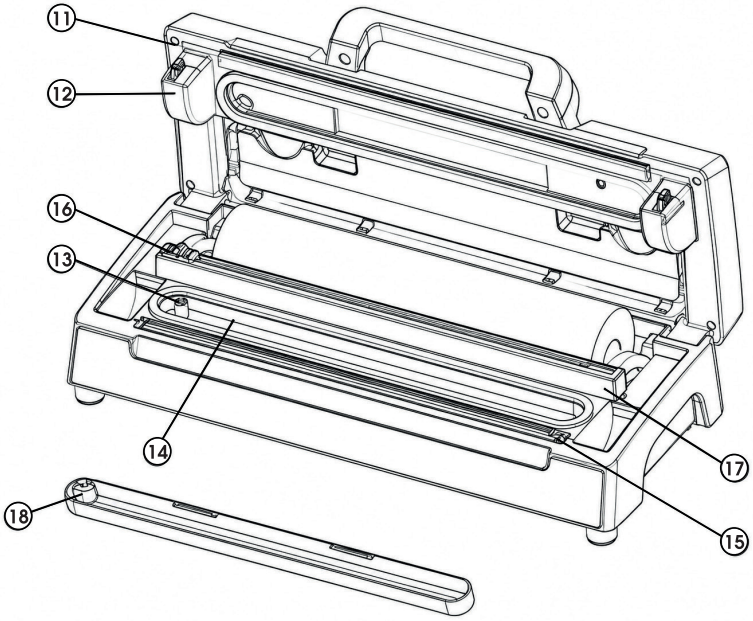
#Unite a la comunidad Turboblender Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de triple impacto en:
@turboblender / www.turboblender.com

Manifiesto de Triple Impacto
Tomamos decisiones sostenibles teniendo en cuenta las dimensiones social, ambiental y económica.



Construcción y funciones





1) Botón Sellado y Vacío Auto / Cancelar

Este botón tiene dos funciones según el estado de la máquina:
En estado de espera: inicia la operación automática de vacío en la bolsa y luego la sella automáticamente cuando el vacío está completo. En estado de funcionamiento (operaciones de vacío o sellado): detiene la máquina.

2) Tiempo de Sellado

Dos configuraciones para elegir el mejor tiempo de sellado de la bolsa:
ESTÁNDAR: para bolsas y artículos secos sin humedad, con un tiempo de sellado térmico más corto.
EXTENDIDO: para bolsas húmedas o alimentos con algo de humedad, con un tiempo de sellado térmico más largo.

3) Presión

Dos botones para elegir diferentes niveles de presión de vacío:
Botón Normal: para el almacenamiento de artículos regulares con presión de vacío normal.

Botón Suave: para el almacenamiento de artículos blandos y frágiles donde se desea menor presión de vacío.

4) Sellado Manual

Este botón ofrece dos funciones: Sellar el extremo abierto de una bolsa sin extracción de aire, para fabricar una bolsa a partir de un rollo.

Cuando la función automática “Sellado y Vacío Auto” está en operación, este botón detiene la bomba motora e inicia el sellado de inmediato, de modo que el operador puede controlar la presión de vacío dentro de la bolsa para evitar aplastar artículos delicados.

5) Vacío Manual

Mantenga presionado este botón para iniciar la extracción de aire. Al soltarlo, la operación se detendrá.

Este proceso puede repetirse varias veces hasta alcanzar el nivel de vacío deseado.

Luego, presione el botón Sellado Manual para sellar la bolsa.

Permite ajustar el vacío según el tipo de alimento.

6) Contenedor (Recipiente al Vacío)

Inicia el vacío para Contenedor, tapas de frascos, tapones para vino u otros accesorios a través de una manguera.

7) ON /OFF - Nivel de Batería

Mantener pulsado 2 seg para encender o para apagar. Nivel de Batería: Indica la cantidad de electricidad cargada y utilizada.

8) Puerto para Manguera
Insertá la manguera para contenedores y tapones de vino antes de las operaciones de 'marinado' o 'contenedor'.

9) Manija
Permite bloquear, abrir o almacenar la tapa mediante su giro.

10) Indicador de Progreso
Indicador LED que muestra el estado y avance de la operación.

11) Barra de Sellado
Coloque la bolsa sobre esta barra para realizar el sellado.
Manténgala limpia y seca. Reemplácela si se encuentra deformada o dañada.

12) Junta de Sellado
Garantiza la hermeticidad de la cámara de vacío.
Manténgala limpia y seca. Reemplácela si se encuentra deformada o dañada.

13) Toma de Aire
Conducto que conecta la cámara de vacío con la bomba.
No obstruya esta entrada durante las operaciones de vacío.

14) Cámara de Vacío
Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de esta cámara.
Su función es extraer el aire de la bolsa y recoger cualquier exceso de líquido que pudiera derramarse.

15) Elemento de Sellado
Resistencia calefactora recubierta de teflón que genera el calor necesario para sellar la bolsa.
Precaución: esta superficie alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento.

16) Cortador de Bolsas
Presione y deslice el cortador hacia cualquiera de los lados para cortar las bolsas al tamaño deseado.

17) Soporte del Cortador
Sostiene el cortador para que deslice a lo largo del mismo.

18) Canaleta o Canal de Recolección
Canal diseñado para evitar que el agua o los líquidos ingresen a la bomba de vacío.

Instrucciones de uso

I. Fabricar una bolsa con el rollo de bolsas

1. Abrí la tapa y asegurate de que el cortador de bolsas esté en un extremo del soporte. Luego empujá el soporte hacia atrás.
2. Estirá la bolsa hasta la longitud deseada, bajá el soporte del cortador y asegurate de que esté bien posicionado sobre la bolsa. Luego deslizá el cortador de un extremo al otro para cortar la bolsa.
3. Colocá uno de los extremos de la bolsa sobre el elemento de sellado, sin que entre en la cámara de vacío.
4. Cerrá la tapa y presioná la manija para bloquearla.
5. Presioná el botón 'SELLADO MANUAL' para iniciar el sellado. El indicador luminoso señalará la operación de sellado y el LED de progreso mostrará el avance.
6. Cuando el indicador se apague, el sellado estará listo. Levantá la manija para abrir la tapa y retirá la bolsa. La bolsa está lista para el envasado al vacío.

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Colocá los artículos dentro de la bolsa. Usá únicamente las bolsas de vacío especiales con canales de vacío provistas por nosotros.
2. Limpiá y alisá el extremo abierto de la bolsa; asegurate de que no haya polvo, arrugas ni pliegues.
3. Colocá el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío. Asegurate de que la toma de aire no quede cubierta por la bolsa.
4. Bajá la tapa y presioná la manija para bloquearla.
5. Verificá el estado del LED de 'TIEMPO DE SELLADO' para confirmar el tiempo de sellado según la humedad del contenido (ESTÁNDAR/EXTENDIDO) de acuerdo al tipo de alimento.
6. Luego presioná el botón 'Sellado y Vacío Auto/ Cancelar'. La unidad comenzará a hacer vacío y sellará la bolsa automáticamente. El indicador luminoso señalará las operaciones de vacío y sellado.

NOTA: Este producto genera una presión de vacío muy alta durante el envasado. Para evitar que los artículos delicados sean aplastados, observá el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y presioná el botón 'SELLADO MANUAL' en cuanto se alcance la presión deseada. La bomba se detendrá y pasará al sellado térmico.

7. Cuando el indicador se apague, el envasado al vacío estará listo. Levantá la manija para abrir la tapa y retirá las bolsas envasadas.

NOTA: Para un mejor resultado de sellado, es conveniente dejar enfriar el electrodoméstico 1 minuto antes de volver a usarlo. Limpiá cualquier exceso de líquido o residuo de alimentos en la cámara de vacío después de cada bolsa envasada. El electrodoméstico solo funciona con las bolsas específicas provistas por nosotros. No intentes usar otras bolsas no destinadas al envasado al vacío. Para abrir una bolsa sellada, cortala de forma recta con tijeras.

III. Función de Vacío Manual

1. Esta función es ideal para el envasado al vacío cuando querés un efecto de vacío leve, como por ejemplo para tomates, papas fritas o similares. También resulta útil si tenés materiales crudos húmedos o una salsa, cuando solo querés extraer el aire de la bolsa y detener el electrodoméstico antes de que el líquido se comprima
2. Presioná el botón 'TIEMPO DE SELLADO' para seleccionar el tipo de sellado según el producto a envasar: elegí 'ESTÁNDAR' para materiales crudos secos y 'EXTENDIDO' para contenidos húmedos.
3. Presioná el botón 'Vacío Manual' varias veces hasta obtener el resultado deseado, luego presioná el botón 'TIEMPO DE SELLADO' para sellar la bolsa.

IV. Envasado al vacío en Contenedor y Bowl al Vacío

1. Limpiá la tapa y la base del contenedor y asegurate de que estén limpios y secos.
2. Colocá los artículos dentro del contenedor sin llenarlo demasiado, para que la tapa pueda hacer buen contacto con el borde del recipiente. Limpiá el borde de la tapa del contenedor y la junta inferior de la tapa.
3. Insertá un extremo de la manguera en el 'Puerto para Manguera' de la unidad y el otro extremo en el orificio central de la tapa del contenedor .
4. Presioná el botón 'Contenedor' para iniciar el vacío. Para asegurarte de que no haya pérdida de aire entre la tapa y el contenedor, presioná la tapa hacia abajo con la mano al comienzo de la operación. La máquina se detendrá automáticamente cuando se alcance la presión de vacío suficiente.
5. Retirá la manguera del contenedor o bowl inmediatamente después de finalizada la operación.

Cómo abrir el Contenedor después del envasado al vacío

Para abrir el contenedor, presioná el botón 'Liberar' en la tapa del contenedor.

Caja de almacenamiento del cable

Guardá el cable de alimentación en la caja de almacenamiento ubicada en la parte inferior de la máquina cuando no la estés usando. No enrolles el cable alrededor del electrodoméstico.

Limpieza y mantenimiento

Envasadora al vacío doméstica con batería integrada

1. Siempre desenchufá la unidad antes de limpiarla.
2. No la sumerjas en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evitá usar productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que rayarán la superficie.
4. Usá un jabón suave para vajilla y un paño húmedo y tibio para limpiar los residuos de alimentos o los componentes. Secá completamente antes de volver a usar.

NOTA: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a ensamblarlas.
Al ensamblar, tené cuidado de no dañarlas y montarlas en su posición original para asegurarte de que no haya pérdida de vacío.

Bolsas de vacío

1. Lavá las bolsas en agua tibia con un jabón suave para vajilla.
2. Al lavarlas en lavavajillas, dales vuelta y extendalas en la rejilla superior del lavavajillas para que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.
3. Secalas completamente antes de reutilizarlas.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no reutilices las bolsas después de haber almacenado carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reutilices bolsas que hayan sido usadas en microondas o hervidas.

Accesorios

1. Lavá todos los accesorios de vacío en agua tibia con un jabón suave para vajilla, pero no sumerjas las tapas en agua.
2. Las bases de los contenedores (no las tapas) son aptas para la rejilla superior del lavavajillas. Las tapas de los contenedores deben limpiarse con un paño húmedo.
3. Asegurate de que los accesorios estén completamente secos antes de reutilizar-los.
4. Los contenedores y sus tapas no deben usarse en microondas ni en freezer.

Almacenamiento de la Envasadora al Vacío

a. Guardá la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

b. Recordá asegurarte de que la tapa del electrodoméstico esté desbloqueada cuando no esté en uso ni en almacenamiento. Mantener la tapa bloqueada deformará las juntas de espuma y causará pérdidas de vacío.

Guía de conservación de alimentos

Clasificación	Alimentos	Temperatura	Conservación Normal	Conservación al Vacío
Refrigerados	Carne cruda fresca	533°C	2~3 días	8~9 días
	Pescado fresco / Mariscos	533°C	1~3 días	4~5 días
	Carne cocida	533°C	4~6 días	10~14 días
	Verduras	533°C	3~5 días	7~10 días
	Frutas	533°C	5~7 días	14~20 días
	Huevos	533°C	10~15 días	30~50 días
Congelados	Carne	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Pescado	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Mariscos	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
Temperatura ambiente	Pan	2532°C	1~2 días	6~8 días
	Galletitas	2532°C	4~6 meses	>1 año
	Arroz / Harina	2532°C	3~5 meses	>1 año
	Maní / Legumbres	2532°C	3~6 meses	>1 año
	Materiales medicinales	2532°C	3~6 meses	>1 año
	Té	2532°C	5~6 meses	>1 año

Resolución de Problemas

Problema	Solución
Hace vacío pero la función de sellado no es buena	Verificá si el borde de las bolsas tiene líquido, manchas de aceite o fragmentos. Si es así, limpiá el borde de las bolsas y volvé a intentarlo.
	Verificá si el elemento de sellado está dañado o bien instalado. Si está dañado, reemplazá el elemento de sellado y asegurate de que esté bien instalado.
	Verificá si la tira de sellado está dañada o bien instalada. Si está dañada, reemplazá la tira de sellado y asegurate de que esté bien instalada.
	Verificá si el borde de la bolsa está arrugado. Si es así, retirá un poco de contenido para que la bolsa tenga suficiente espacio para el sellado, alisá la boca de la bolsa y volvé a intentarlo.
La función de sellado es buena pero no hace vacío	Verificá si la bolsa está colocada dentro de la cámara de vacío. Si no es así, colocá el borde de la bolsa dentro de la cámara de vacío.
	Verificá si el alimento tiene bordes filosos.Si es así, envolvé los bordes con papel seguro antes de realizar el vacío.
	Verificá si el borde de la bolsa cubre el orificio de succión. Si es así, colocá la bolsa en la posición correcta.
	Verificá si la junta está deformada. Si está deformada, reemplazala y volvé a intentarlo.
La bolsa se infla después del vacío	Verificá si el alimento es de fácil corrosión. Todos los alimentos de fácil corrosión deben congelarse o refrigerarse después del envasado al vacío para prolongar su vida útil. El vacío no garantiza que los alimentos no se deterioren.
	Verificá si envasaste verduras frescas, frutas o alimentos con semillas. Las verduras frescas, frutas y alimentos con semillas no son aptos para almacenarse a temperatura ambiente luego del envasado al vacío, ya que realizan fotosíntesis y respiración. Se recomienda conservarlos en refrigeración.

Garantía

- Tu producto Turboblender cuenta con 2 años de Garantía
- Garantía válida solo con la factura de compra.
- Devuelva el producto a su distribuidor local en caso de que requiera mantenimiento.
- Se garantiza el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se haya utilizado adecuadamente.
- No se incluyen en la garantía las piezas que se desgasten por el uso regular del producto.
- No se proveerá servicio técnico si se utiliza algún componente no autorizado expresamente por el fabricante.
- Los cargos del servicio técnico durante el período de garantía estarán a cargo del cliente en las siguientes situaciones:

1. Problemas o daños causados por operaciones o usos inadecuados, distintos a los especificados en el manual de usuario.
2. Problemas o daños causados por el desarmado y la reparación efectuados por personal no autorizado.
3. Problemas o daños causados por desastres naturales.
4. Problemas o daños causados por líquidos en piezas internas.

Tarjeta de garantía

Le agradecemos que haya adquirido y utilice nuestro producto tal y como se especifica en los términos de garantía. Si el producto presentara algún defecto de material o de mano de obra dentro del período de garantía, devuélvalo a su distribuidor local para su reparación. La garantía no incluye el transporte del producto (traslado y devolución).

REGISTRO DE MANTENIMIENTO / SERVICIO TÉCNICO

NOMBRE DEL PRODUCTO			
LUGAR DE COMPRA			
NFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
CHA DE REPARACIÓN	PROBLEMA O DAÑO	CENTRO DE MANTENIMIENTO O SERVICIO TÉCNICO	RESULTADO

Consulta nuestros servicios técnicos en www.turboblender.com

Extendé tu Garantía hasta por 5 años más!!
Más información en: www.turboblender.com

Atención al cliente

Valora tu verdadera experiencia. Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre su envasadora al vacío domésticas, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.



El poder de lo que querés.

www.turboblender.com

Gestión Calidad Certificada

GESTIÓN DE CALIDAD
RI 9000-10447
IRAM-ISO 9001:2015

DF MEGAFRÍO S.R.L. - TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Comercialización y servicio post-venta de maquinaria y equipamiento gastronómico de uso doméstico y profesional.

Gestión de Compliance Certificada

GESTIÓN DE COMPLIANCE
RI 37300-15
IRAM-ISO 37301:2021

DF MEGAFRÍO S.R.L. - DE FRANCESCO - DF FOOD -TURBOBLENDER - TURBOSAVER
Importación de bienes, equipamientos comerciales, gabinetes de heladeras y electrodomésticos. Compra de pescado y exportación.