Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Envasadora al vacío de campana

TS-3000

Calidad comercial | Compacta

www.turboblender.com

Envasadora al vacío de campana

Manual de instrucciones

Muchas gracias por comprar un producto Turboblender.
Para asegurar un uso adecuado, le recomendamos que lea este manual de instrucciones.

ÍNDICE

Introducción 3
Información sobre impacto de producto 5
Construcción y funciones 6
Instrucciones de Uso 9
Instrucciones Generales 10
Instrucciones de funcionamiento 11
Limpieza y Mantenimiento 15
Resolución de Problemas 16
Garantía 17
Tarjeta de garantía 18
Atención al cliente 19

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 de Campana Compacta TS-3000 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 de Campana Compacta TS-3000 para otro propósito que no sea el uso previsto.
5. Deje de usar la Envasadora al vacío de Campana Compacta TS-3000 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 de Campana Compacta TS-3000 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 de Campana Compacta TS-3000, 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 de Campana Compacta TS-3000, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
18. No utilice la Envasadora al vacío de Campana Compacta TS-3000 al aire libre o sobre una superficie mojada, se recomienda solo para uso doméstico en interiores.
19. La Envasadora al vacío de Campana Compacta TS-3000 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 de Campana Compacta TS-3000.
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.

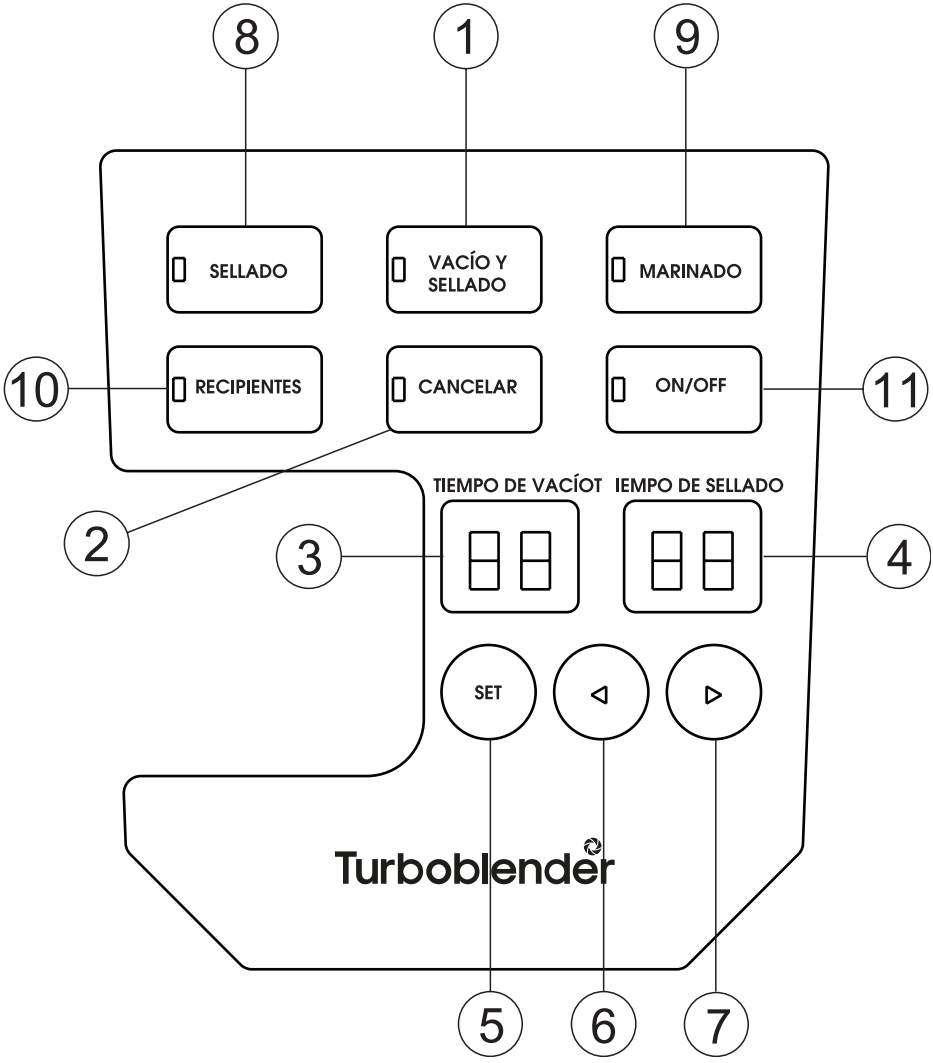
#Unite a la comunidad Turboblender Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de triple impacto en:
@turboblender / www.turboblender.com

Manifiesto de Triple Impacto

Tomamos decisiones sostenibles teniendo en cuenta las dimensiones social, ambiental y económica.



CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



1. Vacío y Sellado:
En condición de espera, inicia automáticamente el proceso de vacío de la bolsa y, una vez completado, realiza el sellado de forma automática.

2. Cancelar:
Durante el funcionamiento (vacío o sellado), detiene la máquina.

3. Pantalla de Tiempo de Vacío:
Pantalla numérica que cumple dos funciones:
- Muestra el progreso del ciclo de vacío.
- Muestra el tiempo de vacío configurado.

4. Pantalla de Tiempo de Sellado:
Pantalla numérica que cumple dos funciones:
- Muestra el progreso del ciclo de sellado.
- Muestra el tiempo de sellado configurado.

5. SET:
Permite seleccionar el ajuste del tiempo de vacío o del tiempo de sellado.
Rango de ajuste del tiempo de vacío: 15 a 60 segundos.
Rango de ajuste del tiempo de sellado: 3 a 10 segundos.

6. ◀ Aumentar (+):Incrementa el tiempo de vacío o el tiempo de sellado.

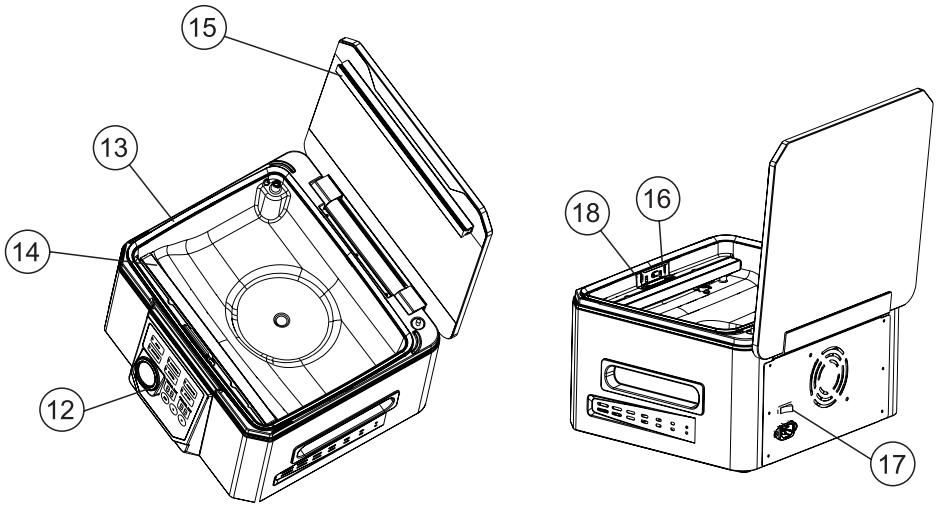
7. ▶ Disminuir (-):Reduce el tiempo de vacío o el tiempo de sellado.

8. Sellado:
Este botón ofrece dos funciones:
- Sella el extremo abierto de una bolsa, permitiendo fabricar bolsas a partir de un rollo.

Antes de realizar el sellado, la máquina efectúa un ciclo de vacío de aproximadamente 20 segundos para asegurar una correcta presión sobre la barra de sellado.

- Cuando la función automática Vacío y Sellado está en funcionamiento, este botón detiene la bomba cuando la presión alcanza aproximadamente -25 inHg, según indica el manómetro. Al presionar SELLADO, la bolsa se sella inmediatamente, permitiendo obtener un nivel de vacío menor para evitar daños o deformaciones en alimentos delicados.

9. Marinado:
Realiza un ciclo de vacío de 60 segundos sin efectuar el sellado.



10. Recipientes:
Permite iniciar el proceso de vacío en recipientes, tapas para frascos, tapones para vino u otros accesorios mediante una manguera.

11.Encendido/Apagado:
Interruptor de encendido y apagado del equipo.

12. Manómetro de Vacío:
Indica el nivel de vacío dentro de la cámara.

13. Junta de Sellado:
Mantiene la hermeticidad formando la cámara de vacío junto con la junta. Límpiela y séquela, o reemplácela cuando esté deformada o dañada.

14. Elemento de Sellado:
Resistencia calefactora recubierta de teflón que se calienta para sellar la bolsa.

15. Banda de Sellado:
Coloque la bolsa sobre esta banda para realizar el sellado. Límpiela y séquela, o reemplácela cuando esté deformada o dañada.

16. Sujeción de Bolsa:
Mantiene la bolsa fija durante los procesos de vacío y sellado.

17. Interruptor Principal:
Interruptor de encendido y apagado del equipo.

18. Placa Separadora de Bolsa:
Mantiene abierta la boca de la bolsa para facilitar la extracción completa del aire durante el proceso de vacío.

INSTRUCCIONES DE USO

I. Configuración del Tiempo de Vacío

Utilice los botones "+" y "-" de vacío para aumentar o disminuir el tiempo de vacío. Seleccione el tiempo adecuado según el tipo de alimento y el tamaño de la bolsa. Como referencia, puede consultar la siguiente tabla de selección de tiempos de vacío.

GUÍA DE CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE VACÍO

	Aplicaciones	**Ejemplos**	**Tiempo de Vacío (s)**
1	Aplicaciones generales	Configuración de fábrica; adecuada para bolsas de tamaño estándar y todo tipo de alimentos y carnes.	40
2	Envasado ligero de productos blandos o delicados	Pan, papas fritas, frutas y otros productos en envases poco compactos.	20 ~ 40
3	Bolsas de tamaño estándar	Todo tipo de alimentos en bolsas de tamaño inferior a 22x30 cm.	30 ~ 50
4	Bolsas de gran tamaño con contenido voluminoso	Bolsas grandes de 30x33 cm con gran volumen de producto.	40 ~ 60

II. Configuración del Tiempo de Sellado

Utilice los botones "+" y "-" de sellado para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Seleccione el tiempo adecuado según el espesor y material de la bolsa, la temperatura ambiente y el tipo de alimento. Como referencia, puede consultar la siguiente tabla deselección de tiempos de sellado.

GUÍA DE CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE SELLADO

	Aplicaciones	**Ejemplos**	**Tiempo de sellado (s)**
1	Bolsa gofrada	Bolsas Turboblender gofrada de 75 micrones utilizadas a temperatura ambiente y condiciones secas	6 segundos
2	Bolsas flexibles (no aptas para vacío)	Bolsas de PE o OPP	3 ~ 4 segundos
3	Bolsas para vacío muy delgadas o bolsas húmedas	Bolsas de PE húmedas o bolsas de nylon delgadas	4 ~ 6 segundos
4	Bolsas para vacío en ambientes fríos o uso exterior	Uso en exteriores con viento o en ambientes por debajo de 12 °C	6 ~ 7 segundos
5	Bolsas húmedas o con humedad, en condiciones de frío	Bolsas húmedas o con presencia de humedad en su interior	7 ~ 8 segundos
6	Bolsas de aluminio o bolsas de papel	Bolsas de papel aluminio o de papel	8 ~ 9 segundos

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Expulse la mayor cantidad de aire posible de la bolsa antes de cerrar la tapa e iniciar el proceso de vacío.

2. Coloque siempre el extremo abierto de la bolsa de forma recta y plana sobre la barra de sellado. Evite superposiciones o arrugas.

3. Las bolsas grandes y con poco contenido requieren un tiempo de vacío más prolongado. Las bolsas pequeñas se envasan más rápidamente.

4. Aumente el tiempo de vacío si desea obtener un envasado más compacto.

5. Las frutas y verduras frescas continúan respirando e intercambiando gases, por lo que no se recomienda envasarlas al vacío. La presión del vacío puede comprimirlas y dañarlas.

6. Para lograr un mejor marinado, repita el proceso de vacío dos o tres veces.

7. Verifique siempre la línea de sellado para asegurarse de que sea uniforme, plana y correctamente fundida. Si es necesario, aumente el tiempo de sellado entre 1 y 2 segundos.

8. Durante el invierno o en días fríos, agregue entre 1 y 2 segundos al tiempo de sellado para obtener mejores resultados.

9. Mantenga limpio y seco el extremo abierto de la bolsa. Si presenta humedad, agregue 2 segundos adicionales al tiempo de sellado

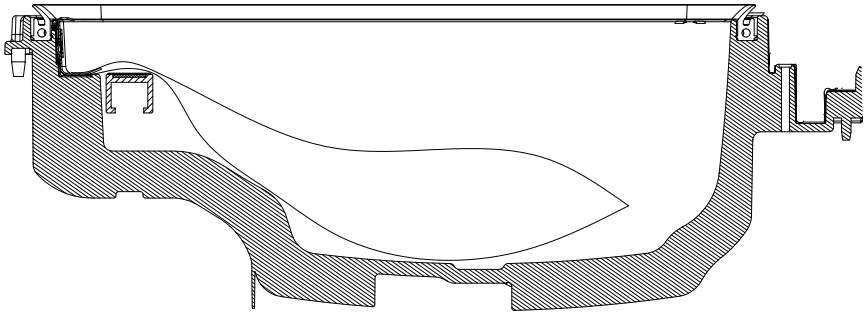
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

III. Elaboración de bolsas a partir de rollos

Extienda el cable de alimentación y conecte el equipo a una toma de corriente. Coloque el interruptor en posición "ON". En la pantalla se mostrarán los tiempos de vacío y sellado configurados. Ajuste los tiempos de vacío y sellado según sus necesidades.

1. Desenrolle el rollo de bolsa y utilice el cortador para obtener la longitud deseada.

2. Abra la tapa y coloque uno de los extremos de la bolsa sobre la barra de sellado, asegurándose de que todo el borde quede correctamente ubicado debajo del sujetador de la bolsa.



3. Baje la tapa y presione el botón "Sellado" para confeccionar la bolsa. La pantalla de vacío mostrará "0" de forma intermitente mientras la bomba funciona durante unos segundos. A continuación, la pantalla de sellado iniciará una cuenta regresiva hasta "0". El indicador luminoso de sellado parpadeará durante algunos segundos y se apagará una vez finalizado el proceso.

4. Levante la manija para abrir la tapa. Retire la bolsa terminada. La bolsa ya está lista para ser utilizada en el proceso de envasado al vacío.

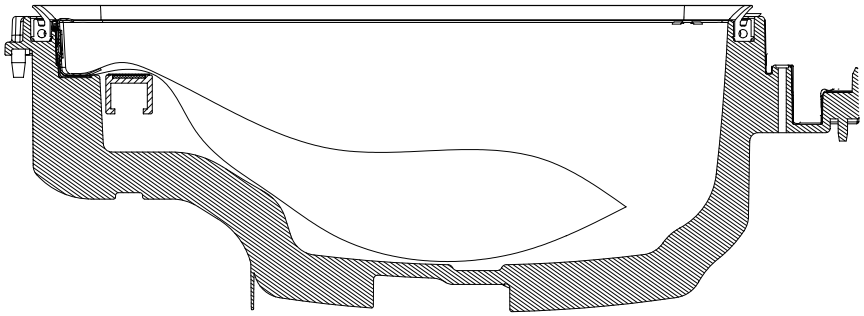
II. Envasado al vacío con bolsa

1. Coloque los alimentos o productos dentro de la bolsa. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa, asegurándose de que no presente suciedad, arrugas ni pliegues.

Nota: Una vez colocada la bolsa sobre la barra de sellado dentro de la cámara, expulse la mayor cantidad posible de aire del interior antes de iniciar el ciclo. Este paso es fundamental para obtener un sellado al vacío óptimo.

2. Abra la tapa y coloque el extremo abierto de la bolsa sobre la barra de sellado, verificando que toda la abertura quede correctamente sujetada por el retenedor de bolsas.

Nota: Al colocar la bolsa dentro de la cámara de vacío, asegúrese de que la abertura quede correctamente posicionada alrededor de la placa divisora o zona de aspiración, permitiendo que el aire sea extraído por completo del interior de la bolsa. De lo contrario, el nivel de vacío podría no ser satisfactorio.



3. Verifique en la pantalla los tiempos de vacío y sellado, ajustándolos según el tipo de alimento y de bolsa que vaya a utilizar.

4. Baje la tapa y presione el botón "Vacío y Sellado". El equipo iniciará automáticamente el proceso de vacío y posteriormente sellará la bolsa.

La pantalla de vacío realizará una cuenta regresiva hasta 0. Luego, la pantalla de sellado también realizará una cuenta regresiva hasta 0. Al finalizar, los indicadores luminosos de "Vacío y Sellado" y "Sellado" parpadearán durante algunos segundos y se apagarán cuando el ciclo haya concluido.

Nota: Durante el proceso, el equipo genera un nivel de vacío muy elevado. Para evitar daños en alimentos delicados o susceptibles a la compresión, supervise el indicador de vacío y, si desea interrumpir el proceso antes de que finalice el tiempo programado, presione el botón "Sellado Manual". En ese caso, la bomba se detendrá y el equipo pasará directamente a la etapa de sellado de la bolsa.

5. Levante la manija para abrir la tapa y retire la bolsa envasada.

Notas

- **Para obtener un mejor resultado de sellado, se recomienda esperar aproximadamente 1 minuto entre ciclos para permitir que el equipo se enfríe.**
- **Después de cada uso, limpie cualquier resto de líquido o alimento presente en la cámara de vacío.**
- **El equipo puede utilizarse de forma continua.**
- **Utilice únicamente bolsas aptas para envasado al vacío.**
- **Para abrir una bolsa sellada, córtela en línea recta con una tijera.**

Función de Marinado

1. Coloque los alimentos a marinar dentro de una bolsa o recipiente adecuado.

2. Levante la manija para abrir la tapa y coloque los alimentos dentro de la cámara.

3.Baje la tapa y presione el botón "Marinado" para iniciar el proceso. La pantalla de vacío realizará una cuenta regresiva hasta 0. Luego, el indicador luminoso de "Marinado" parpadeará durante algunos segundos y se apagará al finalizar un ciclo.

4.Levante la manija para abrir la tapa y retire los alimentos.

Nota: Para asegurar un sellado adecuado de la cámara y evitar pérdidas de aire, mantenga presionada la tapa firmemente durante los primeros segundos después de iniciar el ciclo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora al vacío

1. Desenchufe siempre el equipo antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
2. No sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido.
3. No utilice productos abrasivos ni materiales que puedan rayar la superficie.
4. Utilice un paño suave humedecido con agua tibia y detergente neutro para limpiar restos de alimentos y las superficies del equipo.
5. Seque completamente antes de volver a utilizarlo.

Nota: Las juntas de espuma ubicadas alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a colocarlas. Durante el montaje, evite dañarlas y asegúrese de reinstalarlas en su posición original para garantizar un correcto nivel de vacío.

Bolsas para vacío

1. Lave las bolsas con agua tibia y detergente suave.
2. Si utiliza lavavajillas, dé vuelta las bolsas y colóquelas en la bandeja superior para que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.
3. Séquelas completamente antes de reutilizarlas.

Importante: **Para evitar riesgos de contaminación alimentaria, no reutilice bolsas que hayan contenido carnes crudas, pescados crudos o alimentos grasos. Tampoco reutilice bolsas que hayan sido utilizadas en microondas o sometidas a ebullición.**

Almacenamiento de la Envasadora al Vacío

Guarde el equipo sobre una superficie plana y segura, fuera del alcance de los niños.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	**Solución**
Realiza vacío pero el sellado no es correcto	¿El tiempo de sellado es suficiente? Si no, ajuste nuevamente el tiempo de sellado.
	¿La resistencia de sellado está dañada o mal instalada? Si está dañada, reemplácela y asegúrese de que quede correctamente instalada.
	¿La cinta de sellado está dañada o mal instalada? Si está dañada, reemplácela y asegúrese de que quede correctamente instalada.
	¿Hay líquido en el borde de la bolsa? Si es así, limpie el borde de la bolsa e intente nuevamente.
La bolsa se infla después del envasado al vacío	¿El producto pertenece a alimentos de fácil descomposición? Todos los alimentos perecederos deben mantenerse congelados o refrigerados después del envasado al vacío para prolongar su vida útil. El envasado al vacío no garantiza que los alimentos no se deterioren.
La bolsa se infla después del envasado al vacío	¿Se envasaron verduras frescas, frutas o alimentos con semillas? Las verduras frescas, frutas y semillas no son aptas para almacenarse a temperatura ambiente después del envasado al vacío, ya que continúan realizando procesos de fotosíntesis y respiración. Se recomienda conservarlas refrigeradas.
La bolsa se derrite	¿El tiempo de sellado es demasiado largo? Si es así, vuelva a configurar el tiempo de sellado.
E1	1. Vuelva a cerrar la tapa. 2. Limpie la junta de la tapa y la cámara. 3. Durante el funcionamiento, presione la tapa manualmente.
E2	1. Vuelva a cerrar la tapa. 2. Durante el funcionamiento, presione la tapa manualmente.

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			
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
FECHA DE COMPRA			
FECHA 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 de campana, 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.