Turboblender

El poder de lo que querés.

Manual de Usuario



Envasadora al vacío profesional

TS-3900

Máximo rendimiento | Tecnología avanzada

www.turboblender.com

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 funcionamiento 10
Limpieza y mantenimiento 13
Resolución de Problemas 15
Garantía 16
Tarjeta de garantía 17
Atención al cliente 18

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 Profesional TS-3900 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 Profesional TS-3900 para otro propósito que no sea el uso previsto.
5. Deje de usar la Envasadora al vacío Profesional TS-3900 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 Profesional TS-3900 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.

1. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
2. No sumerja ninguna parte de la Envasadora al vacío Profesional TS-3900, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. No utilice la Envasadora al vacío Profesional TS-3900 al aire libre o sobre una superficie mojada, se recomienda solo para uso doméstico en interiores.
4. La Envasadora al vacío Profesional TS-3900 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.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la Envasadora al vacío Profesional TS-3900.
6. 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.

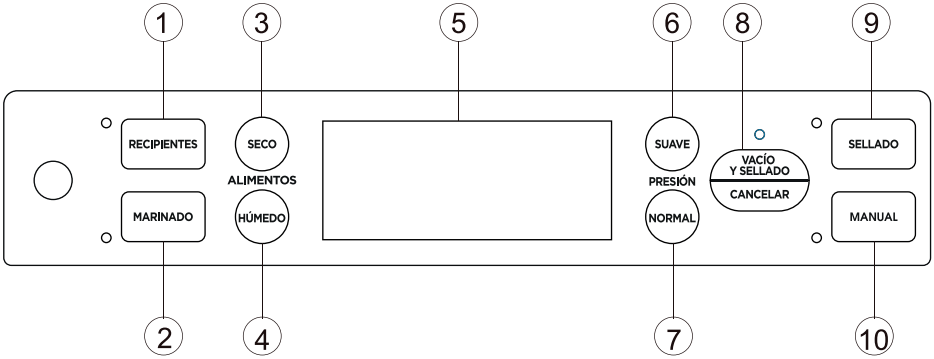
#Unite a la comunidad Turboblender Compartí tus recetas saludables y descubrí más sobre nuestro compromiso de triple impacto en:
@turboblender / www.turboblender.com

Manifiesto de Triple Impacto

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



CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



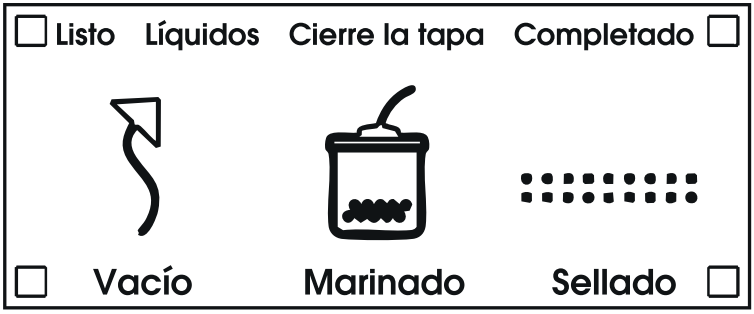
1. RECIPIENTES: Para empezar a aspirar botes, tapas de tarros, tapones de vino u otrosaccesorios a través de una manguera. Esta operación no hace falta cerrar la tapa

2. MARINADO: Presionar para marinar los alimentos en un cuenco marinator. Pulsa este botón, elcomienza un ciclo específico de marinado. Esta operación no hace falta cerrar la tapa.

3. SECO: Utilice esta función para bolsas secas y artículos sin humedad, con un tiempo de termosellado más breve.

4. HÚMEDO: Esta función es para bolsas húmedas o alimentos con algo de humedad, con un tiempo de termosellado más prolongado.

5. PROGRESO: Esta pantalla es el panel LED que muestra las funciones de progreso de la operación.



Vacío: Muestra el progreso del aspirador.

Marinado: Muestra que el progreso de la marinada.

Sellado: Muestra que el progreso del sellado.

Cuando se ilumine el indicador **"CLOSE LID" (Cerrar tapa)**, significa que la tapa no está bloqueada; baje el asa para bloquearla. Se encenderá el indicador **"READY" (Listo)** y podrá iniciar la operación. Cuando se ilumine el indicador **"COMPLETE" (Finalizado)**, la operación habrá finalizado.

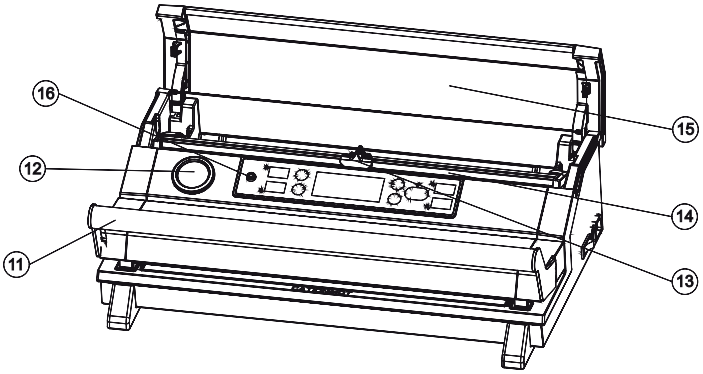
6. SUAVE: Para guardar objetos blandos y aplastables donde hay menos presión de vacíoes deseado.

7. NORMAL: Para objetos normales almacenados a presión de vacío normal.

8. VACÍO Y SELLADO/CANELAR: Este botón tiene dos funciones según el estado de la máquina:
• En modo de espera, inicia el proceso automático de vacío de la bolsa y, una vez finalizado el vacío, la sella automáticamente.
• En funcionamiento (durante el proceso de vacío o sellado), detiene el proceso.

9. SELLADO: Este botón tiene dos funciones:
• Sellar el extremo abierto de una bolsa (se utiliza para fabricar una bolsa a partir de un rollo);
• Cuando está en marcha la función automática "Vacuum & Seal" (Vacío y sellado), este botón detiene la extracción de aire e inicia inmediatamente el sellado; esto permite al usuario controlar la presión de vacío en el interior de la bolsa y evitar que se aplasten los alimentos delicados.
• El motor de la bomba funcionará durante unos segundos para realizar esta operación.

10. MANUAL: Pulse este botón y el dispositivo comenzará a extraer el aire; al soltarlo, se detendrá. Este proceso puede repetirse. Cuando se alcance la presión deseada, pulse "SEAL ONLY" (solo sellar) para realizar el sellado. Es posible seleccionar diferentes niveles de presión según el tipo de alimento.



11. ASA DELANTERA: Sujete la parte central del asa y presione hacia abajo para bloquear la tapa; levántela para abrirla.

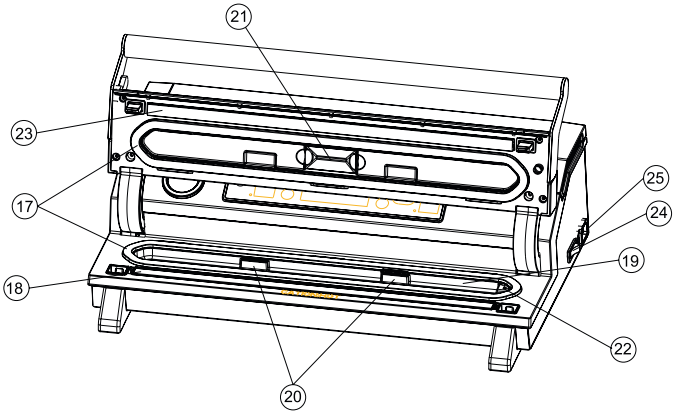
12. MANÓMETRO: Muestra la presión de vacío dentro de la cámara.

13. CORTADOR DE BOLSAS: Presione y deslice en una dirección u otra para cortar las bolsas al tamaño deseado.

14. SOPORTE DE LA CORTADORA: Sirve de apoyo para el deslizamiento de la cortadora.

15. CUBIERTA POSTERIOR: Cubierta del compartimento para bolsas.

16. PUERTO PARA MANGUERA: Para conectar la manguera del recipiente y del tapón para vino antes de realizar las operaciones de marinado o de vacío en recipiente.



17. JUNTA: Evite la entrada de aire formando una cámara de vacío con las juntas superior e inferior. Límpiela y séquela, o sustitúyala si está deformada o rota.

18. ELEMENTO SELLADOR: Elemento calefactor recubierto de teflón que se calienta y sella la bolsa.

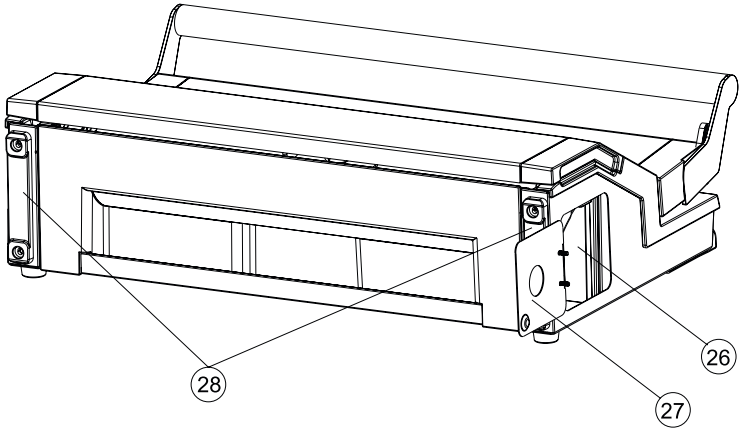
19. CÁMARA DE VACÍO: Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara; esta extrae el aire de la bolsa y recoge cualquier derrame de líquido proveniente de la misma.

20. SUJETADOR DE BOLSAS: para sostener el extremo abierto de una bolsa al colocarla.

21. ENTRADA DE AIRE: La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la bomba. No obstruya esta entrada al colocar la bolsa para las operaciones de vacío y sellado.

22. SENSOR DE LÍQUIDO: Detecta el líquido en la cámara de vacío; cuando la cámara está llena de líquido, se ilumina el indicador de "agua" en la pantalla LED y la máquina deja de funcionar. Por favor, vacíe el líquido de la cámara de vacío.

23. BANDA SELLADORA: Coloque la bolsa que desea sellar sobre esta banda. Límpiela y séquela, o sustitúyala si está deformada o rota.



24. INTERRUPTOR PRINCIPAL: Encendido/apagado.

25. TOMA DE CA: Toma de corriente alterna.

26. COMPARTIMENTO: Espacio para guardar el tubo accesorio.

27. PUERTA: Puerta del compartimento de almacenamiento del tubo accesorio.

28. SOPORTE TRASERO: Evita el deslizamiento cuando la máquina se almacena en posición vertical. I. Elaboración de una bolsa a partir de un rollo

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

I. Elaboración de una bolsa a partir de un rollo

1. Abra la cubierta posterior.
2. Asegúrese de que el cortador de bolsas esté en un extremo del soporte de corte y, a continuación, coloque dicho soporte hacia atrás.
3. Extraiga la cantidad de material necesaria para obtener la longitud de bolsa deseada.
4. Baje el soporte de corte asegurándose de que esté bien posicionado sobre el material; luego, deslice el cortador de un extremo a otro para cortar la bolsa.
5. Coloque un extremo de la bolsa sobre el elemento sellador, situando la abertura de la bolsa sobre la junta inferior.
6. Cierre la cubierta superior y presione la manija frontal para bloquearla; debería escuchar un pitido y la pantalla LED mostrará el mensaje "ready" (listo).
7. Pulse el botón "Seal" (Sellado) para comenzar a sellar la bolsa; la pantalla LED mostrará el progreso del proceso.
8. Cuando escuche un pitido y la pantalla LCD indique "complete" (completado), levante la manija para abrir la cubierta y retire la bolsa de la máquina. La bolsa estará entonces lista para el proceso de envasado al vacío.

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Introduzca los productos en la bolsa. Utilice únicamente las bolsas para envasado al vacío con canales de extracción que suministramos.
2. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa; asegúrese de que no haya polvo, arrugas ni pliegues.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío y asegúrese de que la bolsa no obstruya la entrada de aire.
4. Baje la tapa superior y presione el asa frontal para bloquearla; debería

escuchar un pitido y la pantalla LED mostrará el mensaje "ready" (listo).
5. Seleccione el botón de sellado al vacío automático para alimentos "seco" o "húmedo" según el tipo de alimento; la pantalla LED mostrará el progreso del proceso de vacío y sellado.

NOTA: Este producto genera una presión de vacío muy elevada durante el envasado con bolsa; para evitar que la alta presión aplaste los productos delicados, vigile el nivel de vacío en el interior de la bolsa y pulse inmediatamente el botón "MANUAL" una vez alcanzado el nivel deseado. La bomba se detendrá y pasará a sellar la bolsa mediante calor.

6. Cuando escuche un pitido y la pantalla LCD indique "complete" (completado), levante el asa para abrir la tapa y retire las bolsas envasadas.

NOTA:
• Para obtener los mejores resultados de vacío y sellado, elimine cualquier exceso de líquido o residuo de alimentos de la cámara de vacío después de envasar cada bolsa.
• El aparato solo funciona con las bolsas específicas que suministramos. No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el envasado al vacío.
• Para abrir una bolsa sellada, córtela en línea recta con unas tijeras.

III. Envasado al vacío en bolsa mediante la función de vacío por pulsos (Vacío Manual)
1. Esta función es ideal cuando se desea un vacío ligero, por ejemplo, para alimentos como tomates, patatas fritas o productos similares. También es adecuada para ingredientes húmedos o salsas, ya que permite extraer el aire de la bolsa y detener el aparato antes de que el líquido sea comprimido.
2. Pulse el botón "Manual"; la unidad comenzará a extraer el aire de la bolsa. Observe el nivel de vacío en el interior de la misma y suelte el botón inmediatamente cuando se alcance el grado de vacío deseado.
3. Pulse el botón "Sellado" una vez finalizada la extracción de aire; la unidad sellará la bolsa automáticamente.

Nota: Si, tras soltar el botón "Manual", no pulsa el botón de sellado en un plazo de 15 segundos, la bolsa perderá el vacío y la operación finalizará.

IV. Envasado al vacío en recipiente o bol
1. Limpie la tapa y la base del recipiente; asegúrese de que estén limpias y secas.
2. Introduzca los alimentos en el recipiente sin llenarlo en exceso, para permitir que la tapa haga buen contacto con el borde del recipiente. Limpie el borde de la tapa y la junta de sellado inferior de la misma.

3. Inserte un extremo de la manguera en el puerto ACC de la unidad y el otro extremo en el orificio central de la tapa del recipiente.
4. Pulse el botón del recipiente para iniciar el proceso de vacío. Para evitar fugas de aire entre la tapa y el recipiente, presione la tapa hacia abajo con la mano al comenzar el proceso. La máquina se detendrá automáticamente cuando se alcance la presión de vacío adecuada.
5. Retire la manguera del recipiente o bol inmediatamente después de finalizar el proceso.

Nota: Al envasar alimentos húmedos al vacío, la humedad puede acumularse en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si contiene agua antes de realizar el proceso.
Cómo abrir el recipiente tras el envasado al vacío
Para abrir el recipiente, debe pulsar el botón de liberación ("Release") situado en la tapa.

Notas:
• Al iniciar el envasado al vacío en un recipiente o bol, presione ligeramente la tapa o el adaptador de la manguera durante unos segundos para asegurar que la manguera esté bien ajustada y evitar fugas de aire por la abertura entre la tapa y el borde superior del recipiente.
• Para comprobar el vacío, tire suavemente de la tapa; esta no debería moverse.

V. Marinar carne utilizando el recipiente para marinar
1. Retire el accesorio de manguera de la cubierta lateral e insértelo en el puerto de conexión del aparato y en el orificio central de la tapa del recipiente.
2. Pulse el botón "Marinado" para iniciar el funcionamiento. El indicador LED se iluminará y la pantalla mostrará el progreso. El aparato liberará aire automáticamente tras finalizar el vacío; esto constituye un ciclo de trabajo, y la máquina realizará un total de 5 ciclos. El proceso tarda aproximadamente 6 minutos en completarse.
3. Cuando el indicador luminoso se apague y la pantalla muestre el mensaje "Complete" (Completado), el proceso de marinado habrá terminado. Retire el accesorio de manguera del puerto del aparato y de la tapa del recipiente.
Nota:
• Al iniciar el envasado al vacío en un recipiente, presione ligeramente la tapa del recipiente o el adaptador de la manguera durante unos segundos para asegurarse de que la manguera esté bien ajustada y evitar fugas de aire por la abertura entre la tapa y el borde superior del recipiente.

• Para comprobar el vacío, tire suavemente de la tapa; esta no debería moverse.
• No pulse ningún botón que pueda interferir con el proceso completo.

VI. Compartimento para guardar el cable
1. Cuando no utilice la máquina, coloque el cable de alimentación en el soporte de almacenamiento situado en la parte posterior del aparato. No enrolle el cable alrededor del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Selladora al vacío
1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
2. No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
3. Evite utilizar productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que podrían rayar la superficie.
4. Utilice un detergente lavavajillas suave y un paño húmedo y tibio para limpiar los restos de comida o la zona alrededor de los componentes.
5. Seque bien la unidad antes de volver a utilizarla.

Nota: Las juntas de espuma que rodean la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volver a colocarlas; al hacerlo, tenga cuidado de no dañarlas y asegúrese de situarlas en su posición original para evitar fugas de vacío.

Bolsas para envasado al vacío
1. Lave las bolsas con agua tibia y un detergente lavavajillas suave.
2. Si utiliza el lavavajillas, déles la vuelta y colóquelas en la rejilla superior para que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.
3. Séquelas completamente antes de volver a utilizarlas.

IMPORTANTE: Para evitar posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de haber almacenado en ellas carne cruda, pescado crudo o alimentos grasos. Tampoco reutilice bolsas que se hayan calentado en el microondas o hervido.

Accesorios
Lave todos los accesorios de la envasadora con agua tibia y un detergente lavavajillas suave; sin embargo, no sumerja la tapa en agua.
1. Las bases de los recipientes (no las tapas) son aptas para la rejilla superior del lavavajillas. La tapa del recipiente debe limpiarse con un paño húmedo.
2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de volver a utilizarlos.
3. Los recipientes y sus tapas no son aptos para su uso en microondas ni congelador.

Almacenamiento de la envasadora al vacío:
1. Guarde la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
2. Asegúrese de que la tapa del aparato esté desbloqueada cuando no esté en uso o se encuentre almacenada. Mantener la tapa bloqueada deformará las juntas de espuma, lo que provocará fugas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La máquina no funciona	**¿El cable de alimentación está conectado al tomacorriente?** Si no, conéctelo al tomacorriente.
	¿El interruptor principal está en OFF? Si es así, colóquelo en ON.
	¿En la pantalla LED está encendido el indicador "Cerrar tapa"? Si es así, presione la manija hacia abajo para cerrar la tapa.
	¿En la pantalla LED está encendido el indicador "Agua"? Si es así, vacíe el líquido acumulado en la cámara de vacío.
La máquina hace vacío, pero el sellado no es correcto	**¿El borde de la bolsa tiene líquido, aceite o restos de alimentos?** Si es así, limpie el borde de la bolsa e intente nuevamente.
	¿La resistencia de sellado está dañada o mal instalada? Si está dañada, reemplácela y asegúrese de que esté correctamente instalada.
	¿La banda de sellado está dañada o mal instalada? Si está dañada, reemplácela y asegúrese de que esté correctamente instalada.
	¿El borde de la bolsa está arrugado? Si es así, retire parte del contenido para dejar suficiente espacio para el sellado, alise la abertura de la bolsa e intente nuevamente.
El sellado es correcto, pero no realiza el vacío	**¿La bolsa está colocada dentro de la cámara de vacío?** Si no, coloque el borde de la bolsa dentro de la cámara de vacío.
	¿El alimento tiene bordes o puntas afiladas? Si es así, protéjalos con papel o un material adecuado antes de realizar el vacío.
	¿El borde de la bolsa está cubriendo el orificio de succión? Si es así, coloque la bolsa en la posición correcta.
	¿La junta de sellado está deformada? Si es así, reemplácela e intente nuevamente.
La bolsa se infla después del envasado al vacío	**¿El alimento es de fácil descomposición?** Todos los alimentos perecederos deben conservarse congelados o refrigerados después del envasado al vacío para prolongar su vida útil. El envasado al vacío no garantiza que los alimentos nunca se deterioren.
	¿Envasó verduras frescas, frutas o semillas? Las verduras frescas, las frutas y las 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.

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 profesional, 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.