Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Manual de Usuario



TS-1200

ENVASADORA PARA EL HOGAR

www.turbosaver.com

V N: 05-2021

Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.
Antes de usar su **Envasadora Para El Hogar TS-1200**, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

CARACTERÍSTICAS

Peso: 1,4 kg.
Tension Nominal: 220-240 V
Frecuencia Nominal: 50Hz
Potencia 120W
Grado Máximo de Vacío: - 0.80 Bar.
Ancho Máximo de sellado: 30 cm.
Medidas de la Máquina: 370 x 144 x 74 mm.

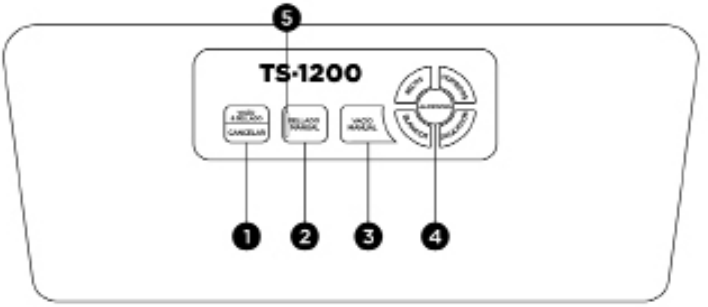
LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

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 TS-1200** 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 TS-1200** para otro propósito que no sea el uso previsto.
5. Deje de usar la **Envasadora TS-1200** inmediatamente si el cable está dañado y haga que un profesional lo reemplace.
6. Manténgalo alejado de las piezas móviles.
7. No toque barra de sellado ubicada en el borde de la cubierta superior de esta máquina. Poseé alta temperatura y puede quemarse.
8. No intente reparar este aparato usted mismo.
9. No golpee y evite que se caiga la **Envasadora TS-1200**. No la utilice si se ha caído o si parece estar dañada.
10. Evite hacer lo siguiente: tirar o cargar con el cable, usar el cable como asa, cerrar una puerta apretar el cable y tirar estando en contacto con los bordes / esquinas afiladas. No haga funcionar la **Envasadora TS-1200** sobre el cable o si el cable / enchufe está mojado.
11. Mantener alejada la **Envasadora TS-1200** de gas caliente, horno caliente, quemador

eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No use la utilice sobre una superficie húmeda o caliente o 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 calificación igual o superior a la de la **Envasadora TS-1200**.
13. Cuando se desconecte, para evitar cualquier lesión, desenchufe agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar o usar la **Envasadora TS-1200**, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.
15. Cuando está en "ON" o en la posición de trabajo, siempre debe estar en una superficie estable, como una mesa o un mostrador.
16. No es necesario usar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este electrodoméstico.
17. No sumerja ninguna parte de la **Envasadora TS-1200**, cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
18. No utilice la **Envasadora TS-1200** al aire libre o en una superficie mojada, se recomienda para uso doméstico, en interiores solamente.
19. La **Envasadora TS-1200** no debe ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato por una persona responsable de su la seguridad.
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la **Envasadora TS-1200**.
21. Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.

PRECAUCIÓN: 1 Minuto por Ciclo.

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



1. Vacío & Sellado / Cancelar

Se utiliza para envasar al vacío y sellar una bolsa de forma automática:
• Presione el botón la primera vez para operar la función de Aspiración.
• Presione la segunda vez para detener el trabajo.

2. Sellado Manual

Se utiliza para sellar sin aspirar la bolsa:
• Al presionar este botón, el usuario puede sellar una bolsa y detener el vacío inmediatamente durante una operación automática para evitar la presión en exceso de vacío.

3. Vacío Manual

Solo aspira la bolsa o recipiente cuando presione este botón, una vez que retire el dedo, la máquina se detiene inmediatamente.

4. Tipo de Vacío Diferenciado por Alimentos: Secos / Húmedos / Delicados / Blandos

Para elegir una presión de vacío preestablecida y el tiempo de sellado de la bolsa para diferentes tipos de alimentos.
La configuración predeterminada es “seca” y presión de alto vacío.

• **Secos:** para la mayoría de los objetos secos y los tipos de alimentos para obtener la presión de vacío más alta.

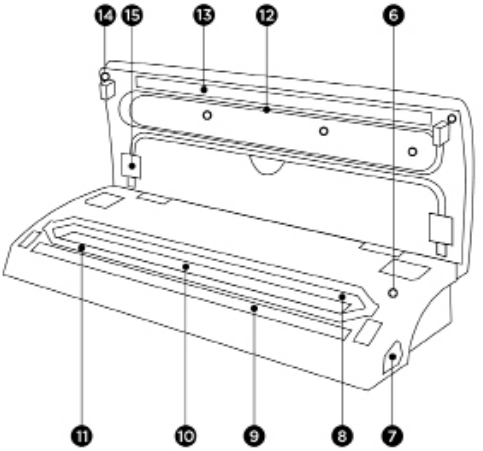
• **Húmedos:** Para alimentos con humedad o alimentos, contiene exprimidor y con alta presión de vacío y sellado en una bolsa húmeda (con humedad dentro de la bolsa). Sin embargo, esto es para sellado húmedo. Para alimentos líquidos, ya sea para usar “Sellado manual” o congelarlo primero antes de ponerlo en la bolsa.

• **Delicados:** para alimentos que son quebradizos o crujientes y se necesita menor presión de vacío para este empaque.

• **Blandos:** para tipos de alimentos como frutas, etc. donde se necesita la presión de vacío más baja.

5. Indicadores LED

Indica el estado del proceso de vacío o sellado, y el estado de la configuración de la máquina.



6. Interruptor del Recipiente
Para comenzar a pasar la aspiradora por recipientes, tapas de recipientes, tapones de vino u otros accesorios a través de una manguera.

7. Botón de Liberación: Dos Proporcionados
Presione ambos lados para abrir la tapa y libere la presión de vacío dentro de la máquina.

8. Entrada de Aire
Entrada de aire que conecta la cámara de vacío y la bomba. Para recipientes, tapones de vino, etc., coloque la manguera en esta toma de aire.

9. Tira de Sellado
Coloque la bolsa para sellar sobre esta tira.

10. Cámara de Vacío
Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara, extraiga el aire de la bolsa y atrape cualquier exceso de líquido de la bolsa.

11. Junta Inferior
Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con la junta superior en la cámara de vacío. Límpielo y séquelo o reemplácelo cuando esté distorsionado o roto.

12. Junta Superior
Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con una junta inferior. Límpielo y

séquelo o sustitúyalo cuando esté distorsionado o roto.

13. Elemento de Sellado
Elemento de calentamiento recubierto de teflón que está caliente y sella la bolsa.

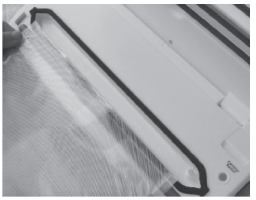
14. Traba de Cierre
Para bloquear la cubierta a la base.

15. Almacenamiento de la Manguera
Se usa para instalar la manguera de accesorios (siempre que sea opcional).

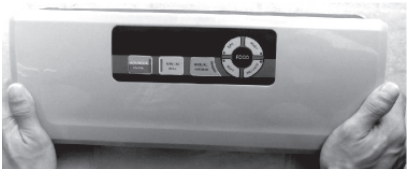


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

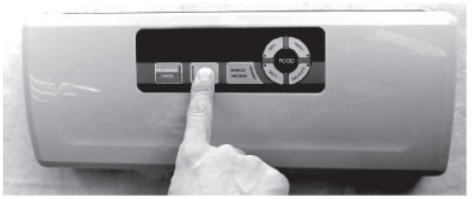
Hacer una Bolsa con Rollo de Bolsa



1. Conecte la **Envasadora Comercial TS-1200** a una fuente de alimentación.
2. Usa unas tijeras para cortar una bolsa de los rollos de la bolsa a la longitud que quieras



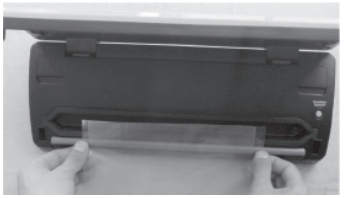
3. Coloque un extremo de la bolsa en la parte superior de la tira de sellado, pero no entre en la cámara de vacío.



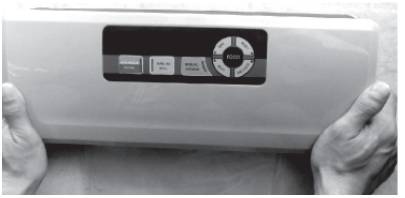
4. Cierre la tapa superior y presione firmemente hasta que escuche que hace clic en su lugar en ambos lados.



5. Presione el botón “Sellado Manual“ para comenzar a sellar las bolsas.



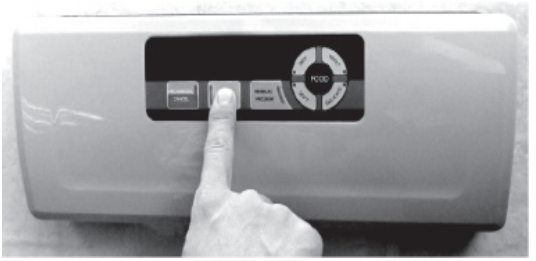
6. Presione el botón de liberación para abrir la tapa y sacar la bolsa de la máquina. La bolsa se hace y está lista para el sellado al vacío.



Envasado al Vacío con una Bolsa

1. Coloque los artículos dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas de vacío especialmente diseñadas que suministramos con canales de vacío.
2. Elija el tipo de alimento (secos / húmedos / delicados / blandos) que necesita almacenar.

3. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, arrugas ni ondas.
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del área de la cámara de vacío. Asegúrese de que la entrada de aire no esté cubierta por la bolsa.



5. Cierre el párpado superior, luego presione el botón Manual de vacío para iniciar el proceso de vacío. La máquina se detendrá automáticamente una vez finalizado el trabajo de aspiración.



6. El envasado al vacío está hecho. Presione los botones de liberación en ambos lados de la máquina simultáneamente para abrir la tapa y sacar las bolsas empacadas.

NOTA:
Para un mejor efecto de sellado, es mejor dejar que la Envasadora TS-1200 se enfríe durante 1 minuto antes de usarlo nuevamente. Limpie cualquier exceso de líquido o residuo de comida en la cámara de vacío después de empacar cada bolsa.

No selle uno tras otro continuamente para evitar el sobrecalentamiento del elemento de sellado. La máquina rechazará si este botón de “sello” se activa dentro de los 15 segundos de la última activación.

Su Envasadora TS-1200 solo puede funcionar con bolsas gofradas, proporcionadas por

TURBOSAVER. No intente utilizar otras bolsas que no sean las recomendadas por TURBOSAVER.

Realizar Vacío en un Recipiente



1. Lave la tapa del recipiente, la base del recipiente y asegúrese de que estén limpios y secos.
2. Coloque los artículos en el recipiente y deje al menos una pulgada de espacio entre el alimento y el borde de la cubierta. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta del sello inferior de la tapa del recipiente;
3. Inserte un extremo de la manguera en el puerto de la manguera en la cámara de vacío y otro extremo de la manguera en el orificio central de la cubierta del cartucho.
4. Presione el botón del recipiente para comenzar a pasar la aspiradora y dure aproximadamente 1 minuto hasta que el botón de presión ROJA en la tapa del recipiente se hunda. Para asegurarse de que no haya fugas de aire entre la tapa y el bote, use su mano para empujar hacia abajo la tapa al comienzo de la aspiración.
5. Registre la fecha de vacío en la tapa del recipiente.
6. Abrir el recipiente después del envasado al vacío
Para abrir el recipiente, debes liberar el aire en el recipiente.

NOTA:
Asegúrese de que la perilla de la tapa del recipiente esté en posición “Vacío“ antes de aspirar el recipiente.
Al comienzo del envasado al vacío en un recipiente, presione ligeramente hacia abajo la tapa del mismo o en el adaptador de la manguera para asegurar que no se suelte la manguera y evite que el aire se filtre por el espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente durante unos segundos.
Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No se moverá.

Compartimento para Guardar el Cable

Coloque el cable de alimentación en la caja de almacenamiento, que se encuentra en la parte posterior, cuando no use la **Envasadora TS-1200**. No enrolle el cable alrededor del aparato.

Consejos para el Mejor Rendimiento de Aspiración

1. No coloque demasiadas cosas dentro de la bolsa. Deje suficiente espacio vacío en el extremo abierto de la bolsa para pueda colocarse en el área de la cámara de vacío sin crear arrugas u ondulaciones.

2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Las bolsas mojadas causan dificultad para sellar herméticamente. Si la comida tiene humedad o la bolsa está mojada, puede elegir la función 'Húmedos' que está diseñada para un tiempo de sellado más prolongado y sella mejor para bolsas húmedas.

3. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa antes de sellar. Asegúrese de que no quede nada en el área abierta de la bolsa, no deben aparecer líneas arrugadas o arrugadas en el panel abierto, los objetos extraños o la bolsa arrugada pueden dificultar el cierre hermético.

4. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para permitir que salga más aire de la bolsa antes de pasar la aspiradora. Demasiado aire dentro de la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede causar que el motor tenga una potencia insuficiente para retirar todo el aire dentro de la bolsa.

5. No aspire objetos de embalaje con puntas filosas como huesos de pescado y conchas duras. Las puntas filosas pueden penetrar y romper la bolsa. Es posible que desee utilizar un contenedor en lugar de una bolsa para almacenar tales cosas.

6. Se sugiere realizar el proceso de envasado y sellado al vacío en intervalos de 1 minuto, para dejar descansar la **Envasadora TS-1200**.

7. Si no llega al vacío requerido por algún motivo incognoscible, el sistema de vacío se cerrará automáticamente después de 60 segundos, en esta situación, compruebe si la bolsa tiene fugas, si no se colocó correctamente o por cualquier otra razón.

8. Asegúrese de que no haya grietas ni deformaciones, o partículas pequeñas que descansen sobre las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío. Cuando esto suceda, sáquelo, lave y seque a fondo, o reemplácelo por uno nuevo.

9. Durante el proceso de envasado al vacío de la bolsa, pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos pueden entrar inadvertidamente en la cámara de vacío, obstruyendo la bomba y dañando su aparato. Para evitar esto, primero congele los alimentos húmedos y jugosos antes de sellar las bolsas o coloque una toalla de papel doblada cerca de la parte superior interior de la bolsa. Para alimentos en polvo o de grano fino, evite llenar demasiado las bolsas. También puede colocar un filtro de café dentro antes del envasado al vacío.

10. Precongele las frutas y blanquee las verduras antes de envasar al vacío para obtener los mejores resultados.

11. Los líquidos deben enfriarse antes del envasado al vacío. Los líquidos calientes burbujearán sobre el recipiente cuando se envasen al vacío.

NOTA: Se necesita tener los recipientes de envasado al vacío.

12. Guarde los alimentos perecederos en el congelador o en la heladera. El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos, pero no los conserva.
13. Llene una bolsa de aproximadamente 2/3 con agua, selle el extremo (no aspire). Congele la bolsa y úselo para enfriar el hielo, o bolsas de hielo para lesiones deportivas.
14. Muchos alimentos se venden preenvasados en bolsas de vacío comerciales, como quesos y fiambres. Ahora puede mantener el sabor y la frescura de estos alimentos, volviendo a envasarlos con las bolsas selladas al vacío después de abrir las bolsas comercialmente embaladas.
15. Los alimentos como la harina, el arroz, mezclados para pasteles y panqueques, todos permanecen más frescos por más tiempo cuando se envasan al vacío. Las nueces y los condimentos mantienen su sabor mientras se mantiene la ranciedad.
16. Para objetos con puntas y bordes afilados, como huesos o pasta seca, rellene los bordes con toallas de papel para evitar que pinchen la bolsa.
17. Hay muchos usos no alimentarios para el envasado al vacío. Mantenga los suministros para acampar como fósforos, botiquines de primeros auxilios y ropa, limpios y secos. Mantenga bengalas para emergencias automáticas listas. Mantenga la plata y los coleccionables sin tacha.
• La función principal de la **Envasadora TS-1200** es almacenar un amplio tipo de alimentos para mayor frescura, más tiempo, sabor y conveniencia. En general, el envasado al vacío mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más que otros métodos tradicionales de almacenamiento de alimentos. Una vez que la **Envasadora TS-1200** sea una parte indispensable de su vida, se perderá menos comida y ahorrará más dinero.
• Cocine por adelantado para sellar al vacío y almacenar porciones individuales o comidas completas. Esta bolsa de envasado no se recomienda para cocinar en microondas o hervir en bolsa, utilice el método general de cocción para recalentar los alimentos sellados al vacío.
• Prepare alimentos con anticipación para picnics y viajes de campamento o barbacoas.
• Eliminar la quemadura del congelador.
• Empaque los alimentos, como la carne, el pescado, las aves de corral, los mariscos y las verduras para congelarlos o refrigerarlos.
• Empaque alimentos secos, como frijoles, nueces y cereales para almacenar por más tiempo.
18. Es ideal para el preempaquetado de ingredientes y porciones individuales para personas preocupadas por su salud, como personas conscientes de su peso o personas que siguen dietas o regímenes nutricionales con requerimientos especiales.
19. Este sistema también se puede utilizar para almacenar y proteger otros artículos:
• Artículos Valiosos, como fotos, documentos importantes, colecciones de sellos, colecciones de libros, joyas, tarjetas, cómics, etc.

• Artículos de Hardware, como tornillos, clavos, pernos y pernos; medicamentos, tiritas y otros artículos de primeros auxilios, etc.
20. No coloque la bolsa sellada directamente en el horno microondas o en agua caliente para calentar y cocinar la comida. Corte la bolsa antes de hacerlo.

NOTA: Después de terminar el trabajo de vacío, siempre deje abierta la cubierta de la máquina, no ajuste la cubierta, deformará las juntas de forma y afectará el funcionamiento de la máquina.

INFORMACIÓN SOBRE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD

El sistema de envasado al vacío con la **Envasadora TS-1200** cambiará la forma en que compra y almacena los alimentos. Una vez que esté acostumbrado a envasar al vacío, se convertirá en una parte indispensable de su preparación de alimentos. Al preparar y envasar alimentos al vacío usando su **Envasadora TS-1200**, existen ciertos procedimientos que se deben seguir para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Revise esta sección cuidadosamente para su protección:
1. Las reacciones químicas en el alimento al aire, la temperatura, la humedad y la acción de las enzimas, el crecimiento de microorganismos o la contaminación de los insectos provocarán el deterioro de los alimentos.
2. El elemento principal para hacer que los alimentos pierdan valor nutritivo, textura, sabor y calidad general es el oxígeno en el aire. La mayor parte del crecimiento de microorganismos depende del aire, ya que llevará la humedad hacia y desde los alimentos a menos que estén protegidos con un embalaje a prueba de humedad. Los alimentos congelados que estén expuestos al aire del congelador provocarán quemaduras por congelación.
3. El envasado al vacío elimina hasta el 90% del aire del paquete. Es aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, por lo que el 90% de eliminación de aire deja un nivel de oxígeno residual de 2% a 3% en alimentos sellados al vacío. Cuando el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, como saben, la mayoría de los microorganismos se ven inhibidos del crecimiento.
4. En general, hay tres categorías de microorganismos: moho, levadura y bacterias, están presentes en todas partes, pero solo bajo ciertas condiciones pueden causar problemas.
5. En un ambiente con poco oxígeno o en ausencia de humedad, el moho no puede crecer; En humedad, azúcar y una temperatura moderada, la levadura puede crecer con o sin aire. La refrigeración ralentizará el crecimiento de la levadura y la congelación la detendrá por completo; Las bacterias pueden crecer con o sin aire.
6. Uno de los tipos de bacterias extremadamente peligrosas es el Clostridium botu-

linum, y pueden crecer en las condiciones adecuadas sin aire: en el rango de temperatura de 40˚F a 115˚F (4˚C a 46˚C). Las condiciones para el crecimiento son alimentos que carecen de ácido, ambientes con poco oxígeno y temperaturas superiores a 40˚F (4˚C) durante un tiempo prolongado.

7. Los alimentos congelados, secos, con alto contenido de ácido, sal o azúcar pueden ser resistentes a la botulina. Alimentos no ácidos que incluyen carnes, mariscos, aceitunas curadas con lejía, aves de corral, pescado, huevos y champiñones; alimentos poco ácidos que son principalmente vegetales; los alimentos de ácido medio incluyen los tomates demasiado maduros, las cebollas, los chiles, los higos y los pepinos pueden infectarse fácilmente con botulinum;

8. Se debe refrigerar a corto plazo y congelar para el almacenamiento a largo plazo, para los alimentos más susceptibles a la botulina, y consumir inmediatamente después del calentamiento.

9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos, si no se sellan al vacío, las larvas pueden eclosionar durante el almacenamiento y contaminar los alimentos. Para evitar que los gorgojos y otros insectos eclosionen, almacene estos alimentos en un paquete de sellado al vacío.

10. Evite el deterioro: los alimentos deben almacenarse a bajas temperaturas, ya que pocos de los microorganismos podrían crecer sin aire.

11. Si la temperatura en el refrigerador es superior a 40˚F (4˚C) (especialmente por períodos de tiempo prolongados), ayudará a que crezcan los microorganismos dañinos, por lo que debemos mantener la temperatura a 40˚F (4˚C) o por debajo.

12. Cuando la temperatura del congelador es de 0˚F (-17˚C) o menos, es adecuada para almacenar alimentos, aunque la congelación no mata los microorganismos, retrasa su crecimiento.

13. La temperatura de almacenamiento sellada al vacío afectará a los alimentos secos: por su vida útil se extiende de 3 a 4 veces por cada caída de temperatura de 18˚F (10˚C).

14. Al anvasar grandes volúmenes de carne, pescado o cualquier producto alimenticio, recomendamos lo siguiente:

• Asegúrese de limpiar adecuadamente sus manos, todos los utensilios y superficies que se utilizarán para cortar y envasar al vacío los alimentos.

• Una vez que haya envasado alimentos perecederos, refrigerelos o congélelos inmediatamente. No los deje sentados a temperatura ambiente.

• El envasado al vacío aumentará la vida útil de los alimentos secos. Los alimentos que tienen un alto contenido de grasa desarrollan ranciedad debido al oxígeno y la temperatura cálida. El envasado al vacío extiende la vida útil de alimentos como nueces, coco o cereales. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.

• El envasado al vacío no prolongará la vida útil de las frutas y verduras como las manzanas, los plátanos, las papas y los tubérculos, a menos que se pele antes de envasar al vacío.

• Los vegetales como el brócoli, la coliflor y la col emiten gases cuando se envasan al vacío frescos para la refrigeración. Para preparar estos alimentos para el envasado al vacío, blanquee y congele.

REGLAS GENERALES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las reglas de seguridad alimentaria se basan en el estudio científico y en el sentido común. Las siguientes reglas y la seguridad alimentaria importante y el almacenamiento óptimo de alimentos.

1. Una vez que haya calentado, descongelado o refrigerado alimentos perecederos, consuma inmediatamente.

2. Después de abrir la comida enlatada o los alimentos envasados al vacío comercialmente, pueden ser envasados nuevamente. Siga las instrucciones para refrigerar después de abrir y almacene los paquetes re-aspirados correctamente.

3. No descongele los alimentos en agua caliente ni a través de otras fuentes de calor. No importa si están empacados al vacío o no.

4. No consuma alimentos si son perecederos y se han dejado a temperatura ambiente durante más de unas pocas horas. Esto es especialmente importante si se han preparado con una salsa espesa, en un paquete envasado al vacío o en un ambiente con poco oxígeno.

5. Extienda los paquetes sellados al vacío uniformemente en todo el refrigerador o congelador para enfriar rápidamente la temperatura de los alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora al Vacío

1. Desenchufe siempre la **Envasadora TS-1200** antes de limpiarla.

2. No sumergir en agua o cualquier otro líquido.

3. Evite el uso de productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad, ya que rayarán la superficie.

4. Use un jabón suave para lavar platos y un paño tibio y húmedo para limpiar los residuos de alimentos o alrededor de los componentes.

5. Seque bien antes de usar nuevamente.

Bolsas de Vacío

1. Lave las bolsas en agua tibia con un jabón suave para lavar platos.

2. Cuando lave las bolsas en el lavavajillas, voltee las bolsas al revés y extiéndalas sobre la rejilla superior del lavavajillas, de modo que toda la superficie quede expuesta al agua de lavado.

3. Seque bien antes de volver a usar.

IMPORTANTE: Para evitar una posible enfermedad, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reutilice las bolsas que han sido calentadas o calentadas al microondas.

Accesorios

Lave todos los accesorios de aspiración en agua tibia con un jabón suave para lavar platos, pero no sumerja la tapa en agua.

1. Las bases del recipiente (no las tapas) son aptas para lavavajillas de estantes superiores. Pero la tapa del recipiente debe limpiarse con un paño húmedo.

2. Asegúrese de que los accesorios estén completamente secos antes de volver a usarlos.

3. El recipiente y la tapa no pueden usarse en el microondas o el congelador.

Almacenamiento de su **Envasadora TS-1200**:

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

• Recuerde asegurarse de que la tapa del electrodoméstico esté desbloqueada cuando no esté en uso y en almacenamiento. Mantener la tapa cerrada distorsionará las juntas de espuma causando fugas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No Pasa Nada Cuando Intento Aspirar

1. Verifique el cable de alimentación para ver si está firmemente enchufado a la toma de corriente.

2. Examine el cable de alimentación por cualquier daño.

3. Vea si la toma de corriente eléctrica está operativa enchufando otro aparato.

4. Si su dispositivo tiene un interruptor de modo, asegúrese de que esté configurado en el modo correcto. Consulte las instrucciones de funcionamiento anteriores

5. Asegúrese de que la bolsa esté colocada correctamente dentro de la cámara de vacío y debajo de la entrada de aire.

El Aire No Se Elimina de la Bolsa por Completo

1. Revise la tira de sellado y la junta de espuma debajo de la tapa para detectar suciedad y posición. Asegúrese de que no se rompa ni distorsione las juntas de sello de espuma tanto en la cubierta como en la base alrededor de la cámara de vacío. Límpielos y vuelva a colocarlos en su lugar.

2. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para probar, selle la bolsa con un poco de aire, sumérjala en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Vuelva a sellar o use otra bolsa.

3. Utiliza solo la bolsa de vacío específica con canales de vacío proporcionados por el fabricante.

4. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de migas, grasa

o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior dentro de la bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.

La Máquina No Gira para Sellar Después de Realizar el Vacío

1. Hay un sensor de presión de vacío incorporado en esta máquina. La máquina no girará para sellar automáticamente si la presión de vacío dentro de la bolsa no puede alcanzar la presión de vacío predeterminada. Revise la tira de sellado y la junta de espuma debajo de la tapa en busca de suciedad y posición correcta. Limpie y vuelva a colocarlos en su lugar, y vuelva a intentarlo.
2. Asegúrese de que no haya roturas ni distorsiones en las juntas de sello de espuma tanto en la cubierta como en la base alrededor de la cámara de vacío. Sáquelo de la ranura, lávelo y séquelo completamente; o reemplace con una nueva junta de espuma (recíbala desde el lugar donde la trajo o al centro de servicio más cercano).
3. La bolsa de vacío puede tener una fuga. Para probar, selle la bolsa con un poco de aire, sumérjala en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Vuelva a sellar o use otra bolsa.
4. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de migas, grasa o líquidos de la bolsa. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior dentro de la bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.

El Aire ha Vuelto a Entrar en la Bolsa Después de Ser Sellada

1. Fugas a lo largo del sello que pueden ser causadas por arrugas, restos de migas, grasa o líquidos. Vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior dentro de la bolsa y alísela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.
2. La liberación de gases naturales o la fermentación de alimentos (como frutas y verduras frescas) puede ocurrir. Abra la bolsa, si cree que la comida ha comenzado a dañarse, y deseche la comida. La falta de refrigerador o las fluctuaciones de temperatura en el refrigerador pueden ocasionar que los alimentos se echen a perder. Si la comida no se estropea consumir comida de inmediato.
3. Verifique si la bolsa tiene una perforación u orificio que puede haber liberado la aspiradora. No aspire los elementos duros de embalaje con puntas afiladas (como huesos o grietas de cáscara de nuez). Acolche los bordes filosos en el contenido de la bolsa con toallas de papel.

La Bolsa Se Derrite

Si la banda de sellado o el elemento de sellado se sobrecalientan y derriten la bolsa, puede ser necesario levantar la tapa y permitir que la banda de sellado o el elemento de calentamiento se enfríe durante unos minutos.

El Recipiente No Vaciará

1. Asegúrese de que el adaptador esté bien conectado tanto al aparato como al cartucho firmemente.
2. Compruebe si la perilla del recipiente estaba en la posición de “Sellar”.
3. Presione las tapas o en el adaptador de la manguera al inicio del aspirado para evitar fugas del sello de la cubierta.
4. Compruebe si hay daños significativos o roturas, si es así, cámbielo por uno nuevo.
5. Verifique la función del “Sellar al Vacío”.
6. Asegúrese de que el borde del recipiente esté lo suficientemente limpio. Si se excluyen todas las situaciones anteriores, comuníquese con la agencia de servicio designada.

ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO & PROTECCIÓN DEL AMBIENTE

Al final de la vida de su producto, debe ir a un centro de reciclaje de desechos especialmente adaptado.

1. El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica. En su lugar, debe ser entregado a la aplicable. Punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
2. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inadecuado de este producto. Para obtener más información detallada sobre el reciclaje de este producto comuníquese con el servicio de eliminación de desechos domésticos.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

User Guide



TS-1200

HOME VACUUM SEALER

www.turbosaver.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top cover of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't hit or fallen the machine,don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the fating of this appliance.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for house-

hold, indoor use only.

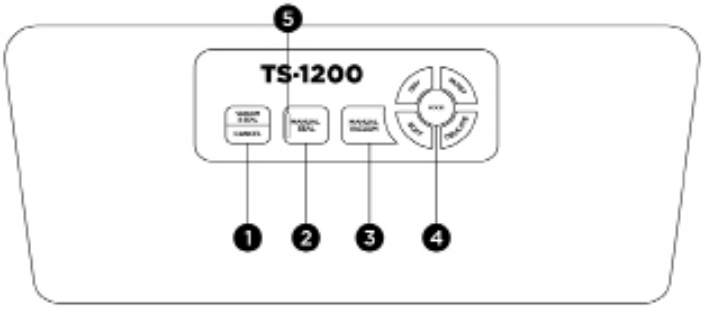
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION: 1 minute per cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY
CONSTRUCTION AND FUNCTIONS



1.Vacuum & Seal / Cancel:

For use to Vacuum & Seal a bag automatically;

Press the button at the first time to operate the Vacuuming function; Press second time to stop the work;

2. Manual Seal

For use to seal without vacuuming the bag;

And, by pressing this button, user can seal a bag and stop vacuum immediately during an automatic operation to avoid over-vacuum pressure;

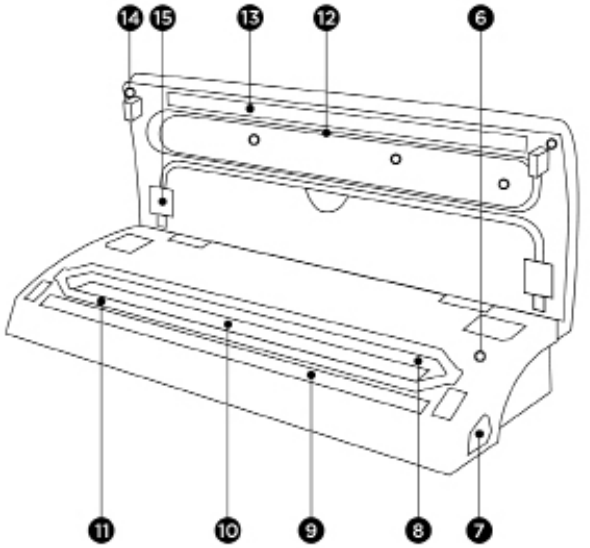
3.Manual Vacuum

Only vacuum the bag or canister when press this button, once remove finger the machine stops immediately.

4.FOOD TYPE: Dry/Moist/Delicate/Soft

To choose a preset vacuum pressure and bag sealing time for different types of food.

Default setting is “dry” and high vacuum pressure.
Dry: For most dry objects and food types to obtain highest vacuum pressure;
Moist: For food with moisture or food contains juicer, and with high vacuum pressure and sealing on a moist bag(with moist inside the bag). However, this is for moist sealing. For liquid foods, either to use “manual Seal” or get it frozen first before putting into the bag;
Delicate: For food item that is brittle or crisp and lower vacuum pressure is then needed for this packaging;
Soft: For food type like soft fruit etcA where lowest vacuum pressure is needed.



5.LED Indicators:
Indicates the status of vacuum or seal process, and the status of the machine setting.

6. Canister Switch:
To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

7. Release Button:
two provided. Press both sides to open the cover. And release the vacuum pressure inside the machine.

8. Air Intake:
Air intake connecting vacuum chamber and pump. For canisters, wine stoppers etc, place the hose into this air intake.

9. Sealing Strip:
Place the bag to be sealed over this strip.

10. Vacuum Chamber:
Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

11. Lower Gasket:
Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

12. Upper Gasket:
Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket. Clean and dry or replace it when distorted or broken.

13. Sealing Element:
Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

14. Hook:
To lock the cover to the base.

15. Hose Storage:
Used to install accessory hose (provided optional).

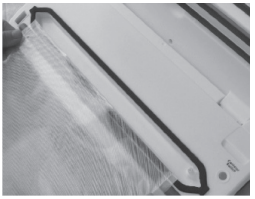
OPERATING INSTRUCTIONS

Making a Bag with Bag Roll

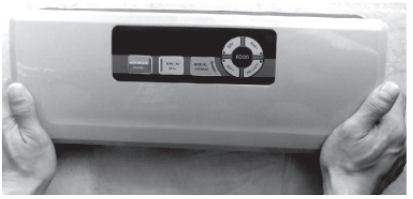


1. Plug the unit into a power source;

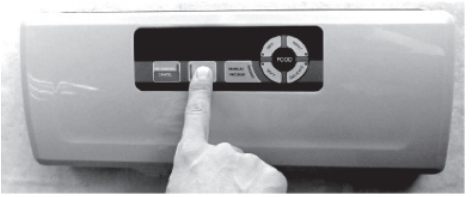
2. Use scissors to cut a bag from the bag rolls to the length which you want



3. Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber–



4. Close the upper lid and press tightly till you hear it click in place on both sides.

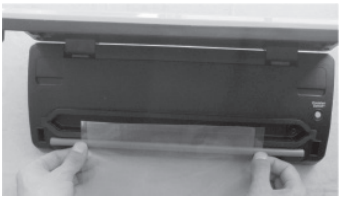


5. Press Seal button to start sealing bags.

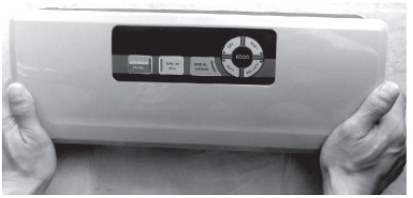


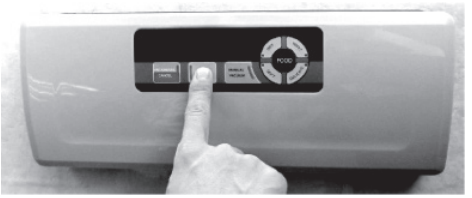
6. Press the release button to open the cover and take the bag out of the Machine. The bag is then done and is ready for vacuum sealing.

Vacuum Packaging with a Bag



1. Put the items inside the bag. Use only the specially designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Choose the food type (Dry/moist/delicate/soft) that you need to store.
3. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
4. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.





5. Close the upper lid, Then press the Vacuum Manual button to start the vacuum process. The machine will stop automatically after the vacuuming work is finished.



6. The vacuum packaging is done. Press the release buttons on the both side of the machine simultaneously to open the cover and take out the packed bags.

NOTE:
For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.
Do not seal one after another continuously to avoid overheat of the sealing element. The machine will reject if this "seal" button is activated within 15 seconds of the last activation.
Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging.
Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.

Vacuum Package in a Canister



1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2.Put the items into the canister and leave at least one inch of space between food and cover rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover;
3. Insert one end of the hose into the hose port in the vacuum chamber and another end of the hose into the center hole of the canister cover.
4. Press the canister button to start vacuuming, and last for about 1 minute until the RED pressure button on the canister cover sink. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work.
5. Record the date of vacuum on the canister cover.
Open Canister after vacuum packaging
In order to open the canister, you need to release the air into the canister.

Note:
Make sure the knob of canister cover is turned to SEAL position before vacuuming the canister.
At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking

through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds. To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;

Cord Storage Box

Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the back of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

Hints for best vacuuming performance

1. Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;

2. Do not wet the open end of the bag. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly. If the food has moisture, or the bag is wet, you can choose the 'Moist' function which is designed for a longer sealing time and seals better for wet bags.

3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.

4. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.

5. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container instead of a bag to store such stuff.

6. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.

7. If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.

8. Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.

9. During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You may also place a coffee filter inside before vacuum packaging.

10. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.

11. Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.

12. Store perishable foods in the freezer or refrigerator.Vacuum packing extend the shelf life of foods, but do not preserve them.
13. Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
14. Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats.Now,you can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with the vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.
15. Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
16. For objects with sharp points and edges, such as bones or dried pasta, pad the edges with paper towels to keep them from puncturing the bag.
17. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished. 1. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.
• Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
• Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
• Eliminate freezer burn.
• Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
• Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
18. It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
19. This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc..
20. Do not put the sealed bag directly into microwave oven or in hot water to heat-up and cook the food.Cut the bag open before doing so

Note:
After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your vacuum sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety. Review this section carefully for you protection:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.

2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most micro-organisms growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn.

3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth

4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.

5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, Sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.

6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum, and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40˚F to 115˚F(4˚to 46˚). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40˚F(4˚c) for extended time.

7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meats, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum;

8. It should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, for the foods most susceptible to botulinum, and consume immediately after heating.

9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.

10. Avoid spoilage: foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.

11. If Temperatures in the refrigerator greater than 40˚F (4˚C) (especially for extended

periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40˚F (4˚C) or below.

12. When the temperature for the freezer is 0˚F (-17˚C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.

13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18˚F (10˚C) drop in temperature.

14. When packaging large volumes of meat, fish, or any food products, we advise the following:

• Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.

• Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.

• Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Vacuum packaging extends the shelf life of foods such as nuts, coconut or cereals. Store in a cool, dark place.

• Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless peeled them before vacuum packing.

• Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important food safety and optimal food storage.

• Once you have heated, defrosted or un-refrigerated perishable foods, consume them immediately.

• After opening canned food or commercially vacuum packed foods, they can be re-vacuumed packed. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.

• Don't defrost foods in hot water or via other heat sources. It doesn't matter whether they are vacuum packed or not.

• Don't consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.

• Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Vacuum Sealer

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Vacuum Bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap.
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.
1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage. Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

TROUBLE SHOOTING

Nothing Happens When I Try to Vacuum 1

Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damages.
3. See if electrical outlet is operative by plugging in another appliance.
4. If your appliance has a mode switch, make sure it is set to the correct mode. Refer to

the above operating instructions
5. Make sure bag is placed correctly inside Vacuum chamber and beneath the air intake.

Air is Not Removed from the Bag Completely:

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and position. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.
4. Uses only the specific vacuum bag with vacuum channels provided by the manufacturer.
5. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

The Machine Does Not Turn to Seal After Vacuuming:

1. There is a vacuum pressure sensor built in this machine. The machine will not turn to seal automatically if the vacuum pressure inside the bag is not able to reach to the predetermined vacuum pressure. Check sealing strip and the foam gasket beneath the lid for debris and correct position. Wipe clean and smooth them back into place, and try again.
2. Make sure no breaking or distortion of the foam seal gaskets on both the cover and on the base around the vacuum chamber. Take it out from the groove, wash and dry it thoroughly; or replace with a new foam gasket (get it from where you brought or your nearest service center).
3. Vacuum bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. reseal or use another bag.
4. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids from the bag. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.

Air Has Re-Entered Into the Bag After Being Sealed

1. Leaks along the seal which can be caused by wrinkles, debris crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. The release of natural gases or fermentation form foods (such as fresh fruits and vegetables) may occur. Open bag, if you think food has begun to spoil, and discard food. Lack of refrigerator or fluctuating temperatures in the refrigerator can cause food to spoil. If food is not spoil. Consume food immediately.

3. Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Do not vacuum packaging hard items with sharp points
(like bones or cracks of nut shell). Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

The Bag Melts:
Should sealing strip or sealing element be overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow sealing strip or heating element to cool for a few minutes.
The canister will not vacuum:
1. Make sure the adaptor was well connected both to the appliance and the canister firmly.
2. Check if the knob of the canister was on the position of “Seal”.
3. Press the lids OR on the hose adaptor at the very beginning of vacuuming to avoid leaking from the cover seal...
4. Check if there are significant damages or smashes, if yes, change it for a new one.
5. Check the function of the vacuum sealer.
6. Make sure the rim of the canister is clean enough. If all the above situations are excluded, please contact with the appointed service agency.

DISPOSAL OF THE DEVICE

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT
At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST

1. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable. Collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product .For more detailed information about the recycling of this product, Please contact your local council office or your household waste disposal service.

WIRING INSTRUCTIONS – FOR U.K.ONLY.

SAFETY NOTES – FOR REWIREABLE OR MOULDED PLUG
The mains lead of this appliance may be already fitted with a BS 1363 13 A plug. Should

the fuse need to be replaced, a 13 A ASTA approved BS 1362 fuse must be used.
If your socket outlet is not suitable for the plug, then the plug must be removed (cut off if it is a molded on plug) and an appropriate one fitted. Warning: dispose of a plug that has been cut from the power supply cord, as such a plug is hazardous if inserted in a live 13 A socket outlet elsewhere in the house.
Always replace the fuse cover after fitting a fuse. The plug must NOT be used if the cover is omitted or lost until a replacement is obtained –make certain that only the correct fuse cover is used and fitted.
For plugs with a detachable fuse cover the replacement must be the same as the color insert in the base of the plug, or as directly by the embossed wording on the base of the plug.

U.K. ONLY – FITTING A PLUG

Important: the wires in this lead are colored in accordance with the following codes Blue, Neutral, Brown, live. Please read the instructions given below before connecting the cord to a plug. If in doubt, please consult a qualified electrician.
As the colors of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the colored marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

1. the wire wich is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter “N” or colored BLACK
2. which is marked with the letter “N” or colored BLACK
3. which is marked with the letter “L” or colored RED.
N•either core is to be connected to the earth terminal of a three-pin plug. This appliance requires a 3 fuse ASTA approved to BS 1362.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

TS-1200

ENVASADORA PARA EL HOGAR

DISEÑO COMPACTO DE ACERO INOXIDABLE Y LIVIANO

Fácil de usar – bajo ruido



Vacío Manual



Vacío Automático



Función de sellado

www.turbosaver.com