Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

# Manual de Usuario




TS-1400B

ENVASADORA COMERCIAL

www.turbosaver.com

V N: 05-2021

**Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.**
Antes de usar su **Envasadora Comercial TS-1400B**, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

## CARACTERÍSTICAS

Tension Nominal: 220-240 V
Frecuencia Nominal: 50Hz
Potencia 140W
Grado Máximo de Vacío: - 0.80 a -0.90 Bar.
Ancho Máximo de sellado: 30 cm.
Medidas de la Máquina: 440 x 245 x 115 mm.

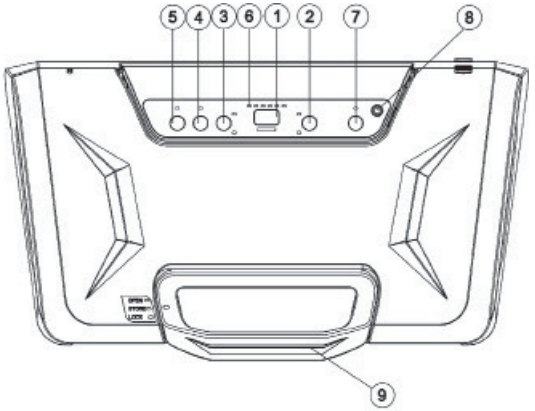
## LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

**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 Comercial TS-1400B** 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 Comercial TS-1400B** para otro propósito que no sea el uso previsto.
**5.** Deje de usar la **Envasadora Comercial TS-1400B** 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 Comercial TS-1400B**. 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 Comercial TS-1400B** sobre el cable o si el cable / enchufe está mojado.
**11.** Mantener alejada la **Envasadora Comercial TS-1400B** 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 Comercial TS-1400B**.
**13.** Cuando se desconecte, para evitar cualquier lesión, desenchufe agarrando el enchufe, no el cable.
**14.** Antes de enchufar o usar la **Envasadora Comercial TS-1400B**, 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 Comercial TS-1400B**, cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
**18.** No utilice la **Envasadora Comercial TS-1400B** al aire libre o en una superficie mojada, se recomienda para uso doméstico, en interiores solamente.
**19.** La **Envasadora Comercial TS-1400B** no debe ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por 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 Comercial TS-1400B**.
**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 / Cancel:**
Este botón tiene dos funciones dependiendo del estado de la máquina:
En estado de espera, comienza la operación automática de aspirar la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa la aspiradora;
En las condiciones de trabajo (operaciones de aspirado o sellado), detiene la máquina.

**2. Alimento:**
Dos ajustes para elegir el mejor tiempo de sellado de bolsas
• Estándar: para alimentos secos y artículos sin humedad, con un tiempo de sellado térmico más corto;
• Extendido: para alimentos húmedos o alimentos con un poco de humedad, con un tiempo de sellado térmico más prolongado.

**3. Presión:**
Dos ajustes para la elección de diferentes presiones de vacío:
• Normal: para el almacenamiento regular de elementos en la presión de vacío normal;
• Suave: para algunos artículos blandos y aplastables donde se desea menos presión de vacío.
La configuración predeterminada es normal y la presión de alto vacío.

**4. Vacío Manual:**
Presione este botón, y el dispositivo comienza a pasar la aspiradora; deshacer, se detendrá. Este proceso puede repetirse. Luego presione “Sellado Manual” cuando encuentre la presión deseada, presionelo para sellar. Se puede elegir una presión diferente de acuerdo con diferentes tipos de alimentos.

**5. Sellado Manual:**
Este botón proporciona dos funciones:
• Para sellar el extremo abierto de una bolsa sin aspirar la succión de aire, se utiliza para hacer una bolsa de un rollo de bolsa;
• Cuando la función automática “Vacío y Sellado” está en funcionamiento, este botón detiene la bomba del motor e inmediatamente comienza a sellar la bolsa para que el operador pueda controlar menos presión de vacío dentro de la bolsa para evitar que se aplasten los artículos delicados.

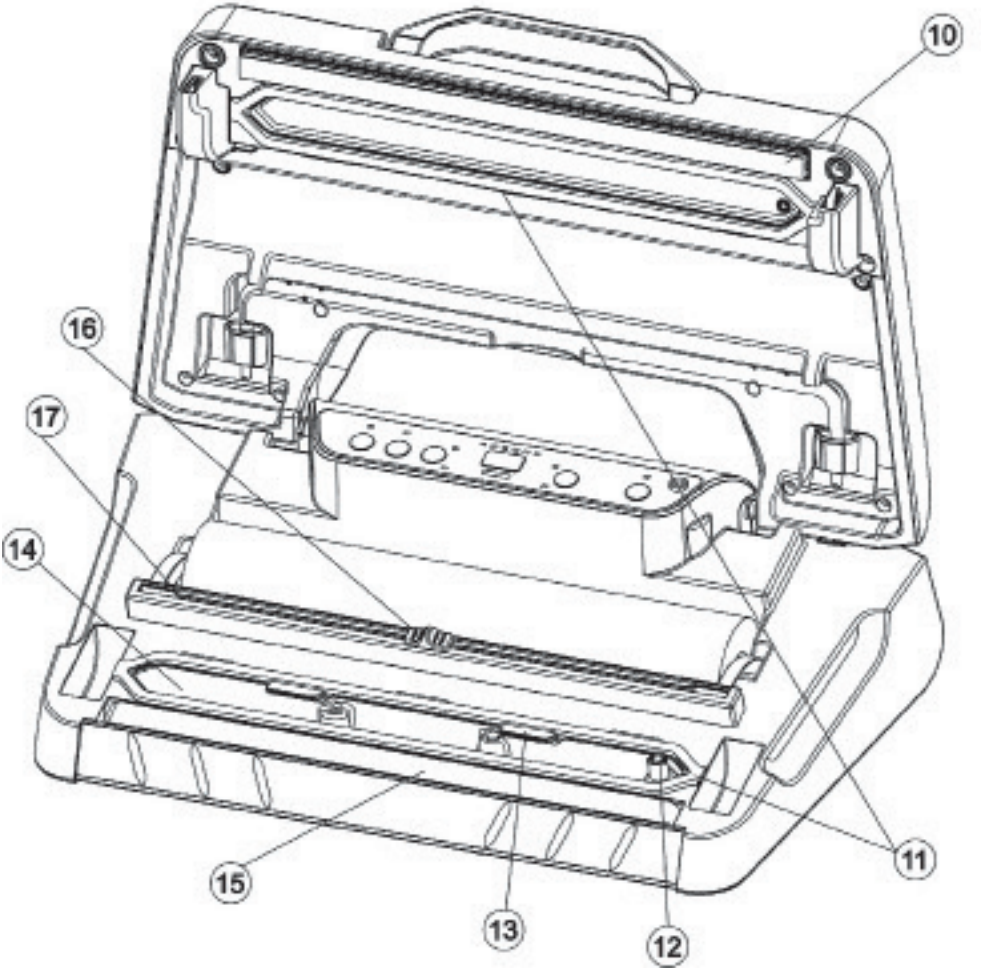
**6. Progreso:**
LED para mostrar el progreso de la operación.

**7. Recipiente:**
Para comenzar a pasar la aspiradora por recipientes, tapas de jarras, tapones de vino u

otros accesorios a través de una manguera.

**8. Puerto de la Manguera:**
Para insertar la manguera para el recipiente y el tapón de vino antes de las operaciones de "marinado" o "recipiente".

**9. Maniobrar:**
Gire la manija para operar la tapa para bloquear y abrir o almacenar.



**10. Tira de Sellado:**
Coloque la bolsa que se sellará sobre esta tira. Limpie y seque o reemplácela si está distorsionada o rota.

**11. Junta:**
Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío. Límpielo y séquelo o reemplácelo cuando esté distorsionado o roto.

**12. Entrada de Aire:**
La entrada de aire se conecta con la cámara de vacío y la bomba. No cubra esta entrada cuando coloque la bolsa para operaciones de vacío y sellado.

**13. Fijador de Bolsas:**
Para sostener el extremo abierto de una bolsa para la colocación de la bolsa.

**14. 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.

**15. Elemento de Sellado:**
Elemento de calentamiento recubierto de teflón que está caliente y sella la bolsa.

**16. Cortador de Bolsas:**
Presione y deslice en una dirección u otra para cortar las bolsas al tamaño deseado.

**17. Bastidor de la Cortadora:**
Apoye la cuchilla para deslizarse a lo largo

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### Hacer una Bolsa con Rollo de Bolsa

**1.** Abra la tapa y asegúrese de que la cortadora de bolsas esté en un extremo de la parrilla de corte, luego coloque la parrilla de corte en la parte posterior.
**2.** Saque la bolsa a la longitud adecuada que desee, luego coloque la parrilla de corte y asegúrese de que esté en el lugar correcto de las bolsas, luego deslice la cortadora de un extremo al otro para cortar la bolsa.
**3.** Coloque un extremo de la bolsa en la parte superior del elemento de sellado, pero no entre en la cámara de vacío.
**4.** Cierre la tapa y presione la manija para bloquear la cubierta.
**5.** Presione el botón “Sello de Maunal” para comenzar a sellar las bolsas. La luz indicadora

para indicar el funcionamiento del sellado, el LED de progreso mostrará el progreso del sellado.

**6.** Cuando el indicador se apaga, el sellado está hecho, levante la manija para abrir la tapa y saque 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. Use solo las bolsas gofradas con diseño especial suministradas por **TURBOSAVER**.

**2.** Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, arrugas u ondas.

**3.** 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.

**4.** Coloque la tapa hacia abajo y presione la manija para bloquear la cubierta.

**5.** Verifique el estado del LED de "Presión" y "Alimentos" para confirmar el tiempo de sellado según el estado de humedad de los artículos empacados (Extendido / Estándar) y la presión de vacío deseada (Normal / Suave) de acuerdo con el tipo de alimento;

**6.** Luego presione el botón AUTO / VAC, la unidad comenzará a pasar la aspiradora y sellará la bolsa automáticamente. La luz indicadora para indicar el vacío y el sellado operan, el LED de progreso mostrará el progreso de vacío y sellado.

NOTA: Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el envasado al vacío con una bolsa, para evitar aplastar el artículo delicado por la alta presión de vacío, observar el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y cambiar el botón "SELLO MANUAL" inmediatamente cuando se logra la presión de vacío deseada. La bomba se detendrá y cambiará para sellar térmicamente la bolsa.

**7.** Cuando el indicador se apaga, el envasado al vacío está hecho. levante la manija para abrir la tapa y sacar las bolsas envasadas.

NOTA:

• Para obtener el mejor efecto de sellado, es mejor dejar que el aparato se enfríe durante 1 minuto antes de volver a usarlo. Limpie cualquier exceso de líquido o residuo de comida en la cámara de vacío después de empacar cada bolsa.

• Su envasadora solo puede funcionar en las bolsas específicas que proporcionamos. No intente utilizar otras bolsas que no estén destinadas al envasado al vacío.

• Corta la bolsa con tijeras para abrir una bolsa sellada.

### Pulse / Función de Vacío

**1.** Esta función es preferible para el envasado al vacío, cuando desea un ligero efecto de vacío, como p. Ej. tomates, papas fritas o similares. O bien, si tiene materias primas húme-

das o una salsa, donde solo desea drenar el aire de la bolsa y luego detenga el aparato antes de comprimir el líquido.

**2.** Presione el botón de alimentos para seleccionar el tipo de sellado en el producto que va a envasar al vacío: elija “seco” para las materias primas secas, “húmedo” para los contenidos húmedos.

**3.** Presione el botón de Pulso de vacío varias veces hasta que obtenga el resultado deseado, luego presione el botón Sello manual para sellar la bolsa.

### 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 no los llene demasiado llenos para que la cubierta pueda estar en buen contacto con el borde del recipiente. 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 ACC de la unidad 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. 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. La máquina se detendrá automáticamente cuando se logre suficiente presión de vacío.

**5.** Saque el tubo de la manguera del recipiente o recipiente inmediatamente después de completar el trabajo.

Abrir el recipiente después del envasado al vacío

Para abrir el recipiente, debe presionar el botón “Liberar” en la tapa del recipiente.

NOTA:

• Al comienzo del envasado al vacío en un bote o una taza de vacío, presione ligeramente hacia abajo la tapa o el adaptador de la manguera para asegurar que no se suelte la manguera y evite fugas de aire a través del espacio entre la tapa y el borde superior del bote unos pocos segundos.

Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No se moverá;

• Diferentes recipientes están disponibles en el mercado y también de Bigland. El procedimiento de operación será un poco diferente. Consulte el manual individual para el recipiente específico.

• Para obtener el mejor efecto, es mejor dejar que el aparato se enfríe durante 1 minuto antes de usarlo nuevamente.

### Caja de Almacenamiento de Cable

Coloque el cable de alimentación en la caja de almacenamiento cuando no utilice la máquina que se encuentra en la parte inferior de la máquina. No enrolle el cable alrededor del aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Envasadora al Vacío

**1.** Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
**2.** No sumergir en agua o cualquier otro líquido.
**3.** Evite el uso de productos abrasivos o material 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.

Nota: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse completamente antes de volverlas a ensamblar; al volver a armarlas, tenga cuidado de evitar cualquier daño y ensamble la posición original para asegurarse de que no haya fugas.

### 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 al Vacío:

**1.** Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
**2.** 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

### Se Realiza el Vacío pero la Función Sellado No Es Buena

• ¿Verificque si el borde de las bolsas tiene líquido, manchas de aceite o alguna viruta?
Si es así, limpie el borde de las bolsas e intente de nuevo.

Compruebe si el elemento de calentamiento está dañado y el ajuste es bueno o no.
Si está dañado, cambie el elemento de calentamiento y asegúrese de que esté bien instalado.
Compruebe si la tira de sellado está dañada o bien instalada.
Si está dañado, cambie la tira de sellado y asegúrese de que esté bien instalada.

• ¿Verifica si el borde de la bolsa se arrugó?
En caso afirmativo, saque algunos alimentos para que las bolsas tengan espacio suficiente para sellar y alisar la boca de la bolsa y vuelva a intentarlo.

### El Sellado es Bueno pero No Puede Hacer Vacío

• Verifique si las bolsas están colocadas en la cámara de vacío.
De lo contrario, coloque el borde de las bolsas en la cámara de vacío.

• Compruebe si la comida con sharp angel?
Si es así, por favor empaca al ángel con papel seguro antes de pasar la aspiradora

• Verifique si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión.
Si es así, por favor coloque la bolsa en la posición correcta.

• Verifique si la junta está deformada.
Si está deformado, reemplácelo e intente de nuevo.

### Inflado de la Bolsa Después de Pasar la Aspiradora

• Compruebe si el producto pertenece a alimentos fáciles contra la corrosión.
Todos los artículos de fácil corrosión deben congelarse o refrigerarse después de pasar la aspiradora para que pueda prolongar su vida útil. Pero pasar la aspiradora no garantiza que los alimentos nunca se estropearán.

• ¿Comprueba si empacó las verduras frescas o la fruta y la semilla?
Todas las verduras frescas o frutas y semillas no son aptas para el almacenamiento a temperatura ambiente después de ser aspiradas, tienen fotosíntesis y respiración. Sugerir almacenarlos en refrigeración.

## LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

**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, por favor comuníquese con la oficina de su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de desechos domésticos.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

# User Guide



TS-1400B

**COMERCIAL VACUUM SEALER**

www.turbosaver.com

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

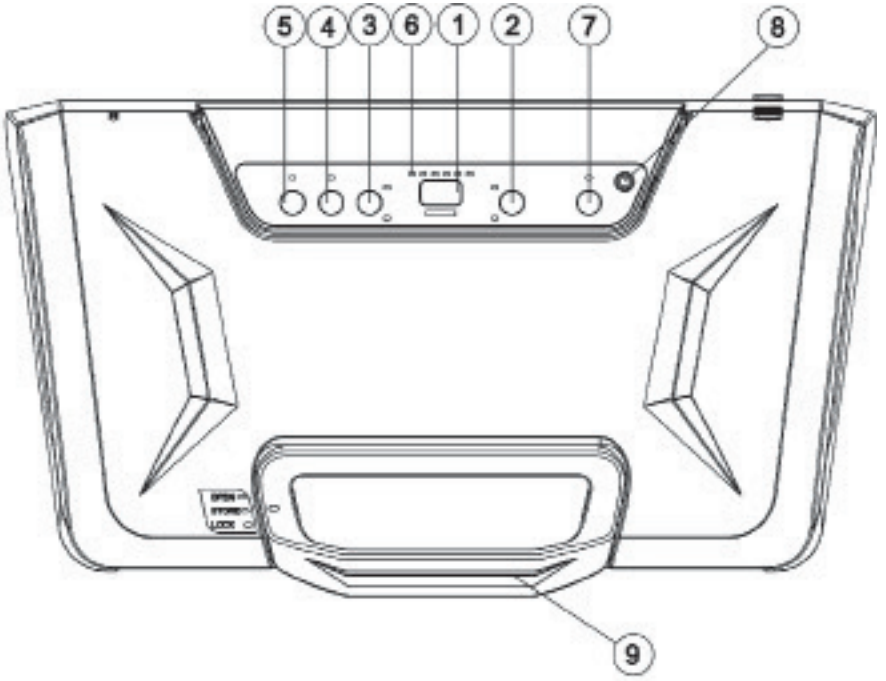
### READ ALL INSTRUCTIONS

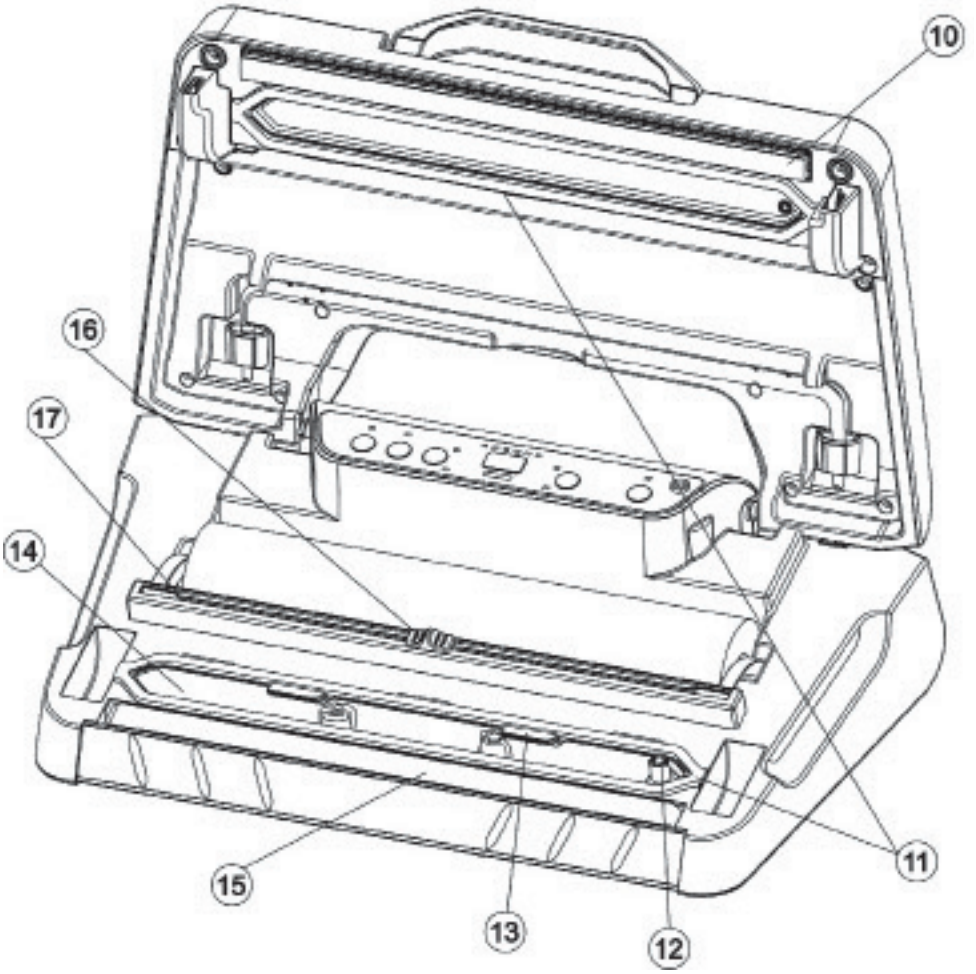
**1.** Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
**2.** Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
**3.** 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 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 household, 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.
**22.** Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION:
• SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD
• USE ONLY AB: 1MIN. PER CYCLE

## CONSTRUCTION AND FUNCTIONS






**1. Vacuum & Seal/ Cancel :**

This button has two functions depending on the machine status:

At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;

At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

**2. Food :**

Two setting for choosing the best bag sealing time

Standard : for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;

Extended: for wet bags or foods with a little moisture, with a longer heat sealing time.

**3. Pressure:**
Two setting for choice of different vacuum pressure:
• Normal: for regular items storage in normal vacuum pressure ;
• Gentle: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
Default setting is normal and high vacuum pressure.

**4. Pulse:**
Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

**5. Manual Seal:**
This button provides two functions:
• To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll;
• When the automatic “Vacuum &seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

**6. Progress:**
LED to show the operation progress.

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

**8. Hose Port:**
To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

**9. Handle:**
Turn the handle for operating the cover to lock and open or store .

**10. Sealing Strip:**
Place the bag to be sealed over this strip, Clean and dry or replace it when distorted or broken.

**11. Gasket:**
Keep air away by forming vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

**12. Air Intake:**
Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum &Seal operations.

**13. Bag Fixer:**
To hold the open end of a bag for the placement of the bag.

**14. 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.

**15. Sealing element:**
Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

**16. Bag Cutter:**
Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

**17. Cutter Rack:**
Support the cutter to slide along

## OPERATING INSTRUCTIONS

**Making a Bag with Bag Roll**

**1.** Open the cover and make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back.
**2.** Pull out the bag to the suitable length you want, then put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag .
**3.** Put one end of the bag on top of the sealing element, but not enter the vacuum chamber.
**4.** Close the cover and press handle to lock the cover.
**5.** Press “Maunal Seal” button to start sealing the bags. The indicator light to indicate sealing operate, progress LED will show the sealing progress.
**6.** When the indicator turn off, the sealing is done, rise the handle 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 special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
**2.** Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
**3.** Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
**4.** Put the cover down and press handle to lock the cover.
**5.** Check the LED status of "Pressure" and the "food" to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (extended/standard) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food;
**6.** Then press AUTO/VAC button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically. The indicator light to indicate vacuum and sealing operate, progress LED will show the vacuum&sealing progress.

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the " MANUAL SEAL" button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. When the indicator turn off ,the vacuum packaging is done. rise the handle 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.
• 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.

### Pulse / Vacuum Function

**1.** This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
**2.** Press the food button to select sealing type on the product to be vacuum packed: Choose "dry" for dry raw materials, "Moist" for moist contents.
**3.** Press the Pulse Vacuum button several times until you get the wanted result, then press

the Manual Seal button to seal the bag.

### Vacuum Package in a Canister & Vacuum Bowl

**1.** Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
**2.** Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl 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 ACC PORT on the unit and another end of the hose into the center hole of the canister cover
**4.** Press the canister button to start vacuuming. 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. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
**5.** Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

### Open Canister After Vacuum Packaging

In order to open the canister, you need to press the "Release "button on the canister cover.

NOTE:
• At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the 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;
• Different canisters are available in the market and also from Bigland. The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.
• For best effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.

### Cord Storage Box

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

## 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.

NOTE: The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

### 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.

## PROBLEM SOLUTION

### Vacuuming but seal function is not good

• Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any chippings?
If yes, please clean the edge of bags and try again.

• Check if the heating element damage and good setting or not?
If damaged, please exchange the heating element and make sure it is well installed.

• Check if the sealing strip damage or well installed?

If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well installed.

• Check if the edge of the bag has wrinkled?
If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing and smooth the bag mouth and try again.

**Seal function is good but can not vacuuming**
• Check if the bags is placed into the vacuum chamber?
If not, please put the edge of bags into the vacuum chamber.

• Check if the food with sharp angel?
If yes, please packing the angel with safe paper before vacuuming the food

• Check if the edge of bag covered the suction hole?
If yes, please put the bag into the correct position.

• Check if the gasket is deformed?
If deformed, replace it and try again.

**Bag inflation after vacuuming**
• Check if the good is belong to easy corrosion foods?
All the easy corrosion goods are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.

• Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food?
All fresh vegetables or fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

## 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.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

# TS-1400B

## ENVASADORA COMERCIAL

MODELO COMERCIAL PARA EMPRENDEDORES

Incluye Porta rollo y Cutter



Vacío Manual




Vacío Automático



Función de sellado!

www.turbosaver.com