Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Manual de Usuario



TS-2200

ENVASADORA PROFESIONAL
DE ALTO RENDIMIENTO

www.turbosaver.com

V N: 05-2021

Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.
Antes de usar su **Envasadora Profesional de Alto Rendimiento TS-2200**, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

CARACTERÍSTICAS

Doble Sellado: 2,5 mm. c/u
Tension Nominal: 220-240 V
Frecuencia Nominal: 50Hz
Potencia 220W
Grado Máximo de Vacío: - 0.90 Bar.
Ancho Máximo de sellado: 30 cm.
Medidas de la Máquina: 400 x 383 x 136 mm.

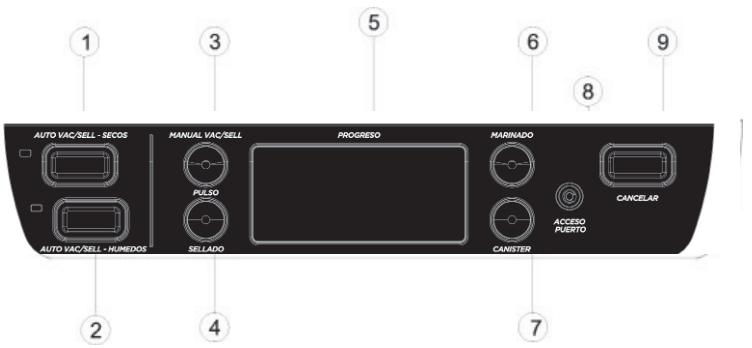
LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

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 Profesional TS-2200** 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 Profesional TS-2200** para otro propósito que no sea el uso previsto.
5. Deje de usar la **Envasadora Profesional TS-2200** 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 Profesional TS-2200**. 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 Profesional TS-2200** sobre el cable o si el cable / enchufe está mojado.
11. Mantener alejada la **Envasadora Profesional TS-2200** 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 Profesional TS-2200**.
13. Cuando se desconecte, para evitar cualquier lesión, desenchufe agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar o usar la **Envasadora Profesional TS-2200**, 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 Profesional TS-2200**, cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
18. No utilice la **Envasadora Profesional TS-2200** al aire libre o en una superficie mojada, se recomienda para uso doméstico, en interiores solamente.
19. La **Envasadora Profesional TS-2200** 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 Profesional TS-2200**.
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 Automático Secos:
En estado de espera, inicia la operación automática de aspirar la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa la aspiradora; esta función para bolsas secas y artículos sin humedad, con un tiempo de sellado térmico más corto.

2. Vacío Automático Humedos:
En estado de espera, inicia la operación automática de aspirar la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa la aspiradora; esta función para bolsas húmedas o alimentos con un poco de humedad, con un tiempo de sellado térmico húmedo.

3. Pulso:
Presione este botón, y el dispositivo comienza a pasar la aspiradora; deshacer, se detendrá. Este proceso puede repetirse. Luego presione "sello manual" cuando encuentre la presión deseada, gírelo para sellar. Diferente presión de acuerdo al tipo de alimento seleccionado.

4. Solo Vacío:
Este botón proporciona dos funciones:
• Para sellar el extremo abierto de una bolsa, utilizada para hacer una bolsa de un rollo de bolsa;
• Cuando la función automática "Vacuum & Seal" está en funcionamiento, este botón deja de aspirar la bolsa e inmediatamente comienza a sellar la bolsa para que el operador pueda controlar menos presión de vacío dentro de la bolsa para evitar el aplastamiento de artículos delicados.
• La bomba del motor funcionará unos segundos para esta función.

5. Progreso:
Esta pantalla es el aparato de visualización LED y muestra las funciones de progreso de la operación.
• Visualiza el Estado del Progreso del Sellado
• Visializa el Estado del Progreso del Vacío.
• Visualiza el Estado del Progreso del Marinado
• Cuando "CLOSE LID" está iluminado, la tapa de la demostración no tiene cerradura, baje el asa para bloquear la tapa, "READY" estará iluminado, luego puede iniciar la operación. Cuando "COMPLETE" es claro, la operación está completa.

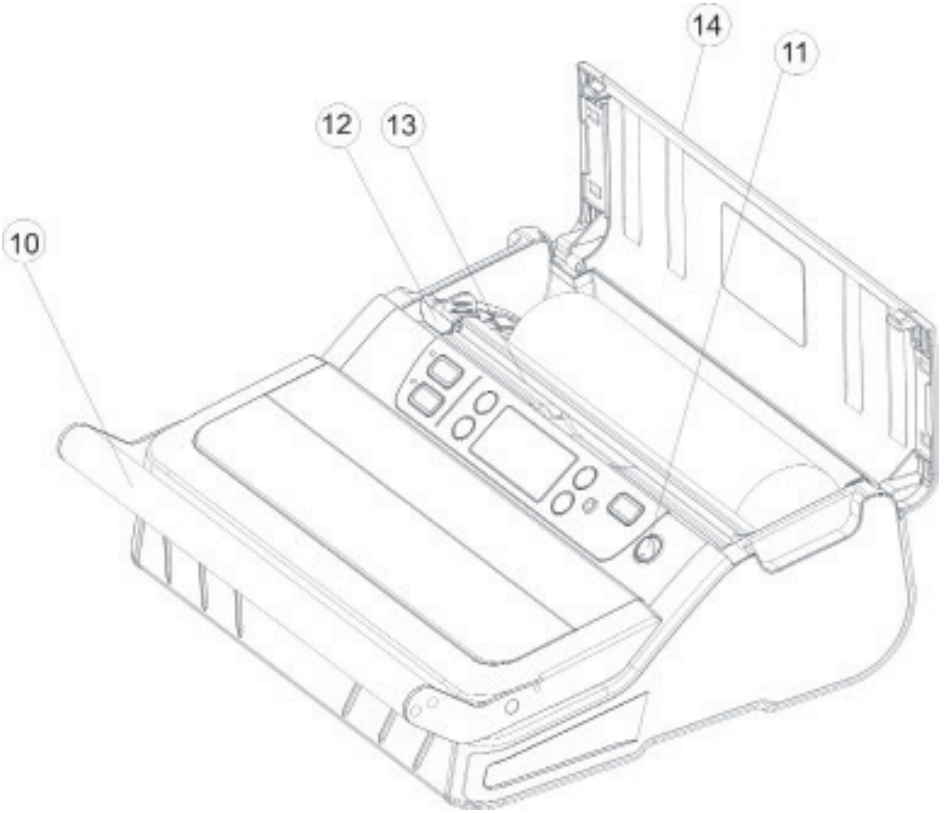
6.Marinado:
Presione para marinar los alimentos en un tazón de marinator. Presione este botón, el ciclo específico de marinado comienza. esta operación no es necesario bloquear la tapa.

7. Recipiente:

Para comenzar a pasar la aspiradora por recipientes, tapas de jarras, tapones de vino u otros accesorios a través de una manguera. Esta operación no necesita bloquear la tapa.

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

9. Cancelar:
En condiciones de trabajo, detiene la máquina.



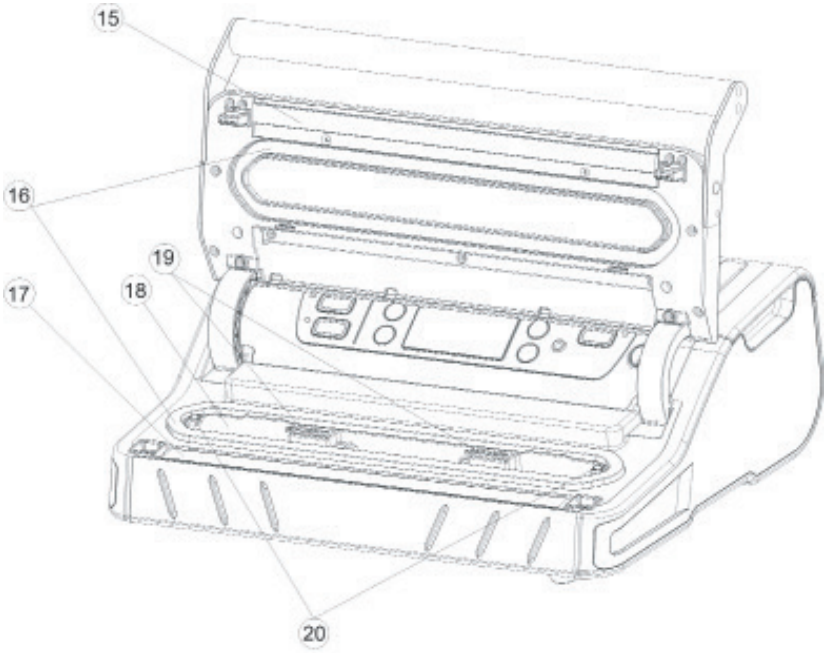
10. Asa Delantera:
Presione hacia abajo para bloquear la cubierta. Y levante para abrir la tapa.

11. Interruptor de Alimentació:
Encendido / apagado.

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

13. Cutter:
Apoye la cuchilla para deslizarse a lo largo.

14. Cubierta Trasera:
Cubierta de la sala de almacenamiento de bolsas.



15. Banda de Sellado:
Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira., Limpie y seque o reemplácela cuando esté distorsionada o rota.

16. Junta:
Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con una junta inferior. Límpielo y séquelo o sustitúyalo cuando esté distorsionado o roto.

17. Cinta Teflonada:
Elemento calefactor recubierto de teflón que está caliente y sella la bolsa.

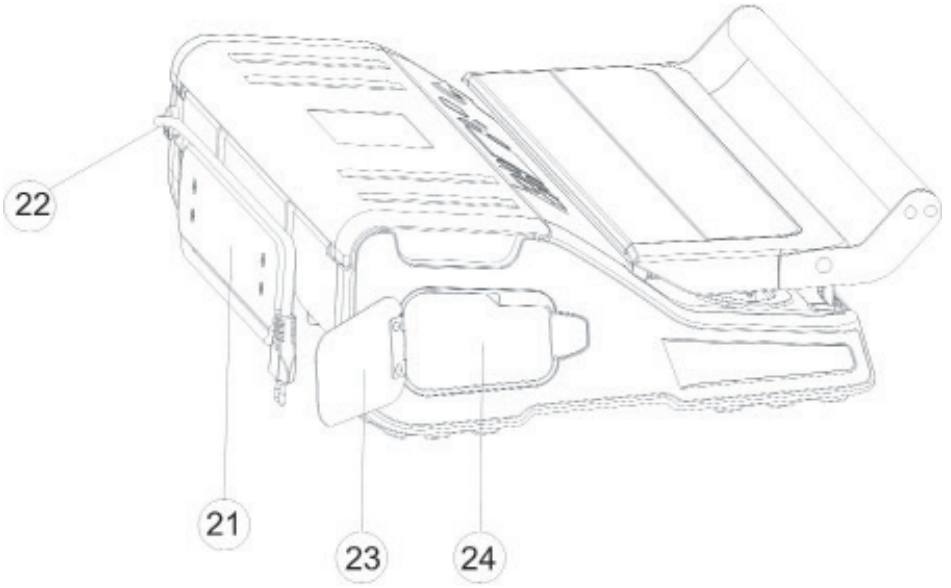
18. Cámara de Vacío:
Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara, extraiga el aire de la bolsa y atrape cualquier exceso de líquido de la bolsa.

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

20. Admisión 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.

21. Sujetador del Cable de Alimentación:
Almacena el cable de alimentación.

22. Cable de Alimentación:
Cable de alimentación.



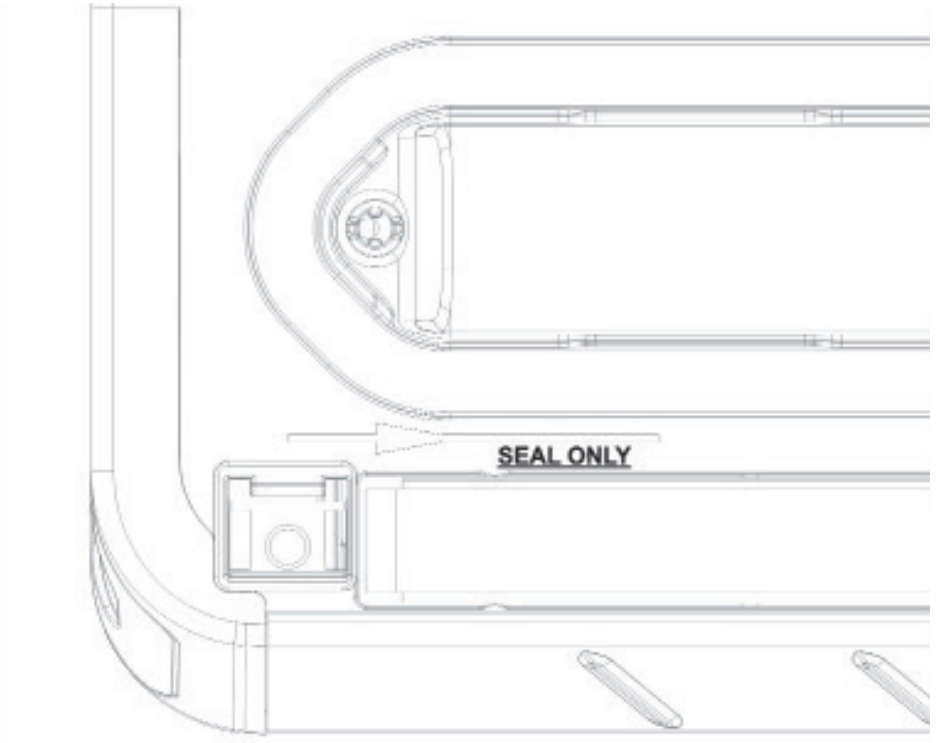
23. Puerta:
Puerta del gabinete contenedor del cable de alimentación.

24. Gabinete Contenedor:
Almacenamiento del Cable Contenedor.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Hacer una Bolsa con Rollo de Bolsa

1. Abra la cubierta posterior.
2. Asegúrese que el Cutter de bolsas esté en un extremo de la parrilla de corte, luego coloque la parrilla de corte en la parte posterior.
3. Saque la bolsa a la longitud adecuada que desee.
4. 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.
5. Coloque un extremo de la bolsa en la parte superior del elemento de sellado, no entre en la cámara de vacío.



6. Cierre la cubierta superior y presione la manija frontal para bloquear la cubierta superior, debe escuchar un tono de “abeja”, la pantalla LED mostrará “listo”.
7. Presione el botón “Solo sello” para comenzar a sellar las bolsas, la pantalla LED mostrará el progreso del sellado.
8. Cuando escuche un tono “abeja” y la pantalla LCD muestre “completa”, 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 cubierta superior hacia abajo y presione la manija delantera para bloquear la cubierta superior, debe escuchar un tono de “abeja”, la pantalla LED mostrará “listo”.
5. Elija el botón de sellado automático al vacío “seco” o “húmedo” de acuerdo con el tipo de alimento; la pantalla LED mostrará el progreso del 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.

6. Cuando escuche un tono “abeja” y la pantalla LCD muestre “completa”, levante el asa para abrir la tapa y saque las bolsas empacadas.

NOTA:
• Para obtener el mejor efecto de vacío y sellado, limpie cualquier exceso de líquido o residuo de comida en la cámara de vacío después de empacar cada bolsa.
• Su artefacto solo puede funcionar en las bolsas específicas que proporcionamos. intente utilizar otras bolsas que no estén destinadas al envasado al vacío.
• Corta la bolsa con tijeras para abrir una bolsa sellada.

Envasado al Vacío Manual: Pulso

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 húmedas 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 Pulso, la unidad comienza a aspirar la bolsa, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa. suelte el botón de Pulso inmediatamente cuando se logre la presión de vacío deseada.

3. Pulse el botón "solo sellar" cuando se haya completado la aspiración, la unidad comenzará a sellar la bolsa automáticamente.

Nota: Cuando suelta el botón de pulso, si no presiona el botón de solo sello en 15 segundos, entonces la bolsa perderá el vacío y se completará la operación.

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 la entrada de aire y otro extremo de la manguera en el orificio central de la tapa 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.

NOTA: Cuando los alimentos húmedos se aspiran, la humedad se almacenará en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si hay agua antes de vacunarse.

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.

Marinar la Carne con un Cuenco Marinado

1. Saque el accesorio de la manguera de la tapa interior, insértelo en el puerto del recipiente en la unidad y en el orificio central de la tapa del recipiente.
2. Presione el botón Marinar para comenzar a trabajar. El indicador LED estará iluminado y la pantalla mostrará el progreso. Liberará aire automáticamente después de que termine el vacío, esto es por 1 ciclo de trabajo, esta máquina funcionará por 5 ciclos. Se tarda unos 6 minutos en finalizar el proceso.
3. Cuando la luz indicadora se apaga, la pantalla muestra "Completo", el proceso de adobo se completa. Retire el accesorio de la manguera del puerto del recipiente y la tapa del recipiente.

NOTA: Al comienzo del envasado al vacío en un recipiente, presione ligeramente hacia abajo la tapa del recipiente o sobre 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 durante unos segundos.
• Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No se moverá;
• No presione ningún botón para interferir con todo el proceso.

Gabinete del Cable de Alimentación

Coloque el cable de alimentación en el gabinete de almacenamiento cuando no utilice la máquina que se encuentra en la parte posterior 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 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.

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 para Envasado

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:
• 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

Realiza Vacío pero No Sellá Automáticamente

• ¿Verifica si la junta inferior está deformada?
si está deformado, reemplácelo e intente de nuevo.

• Verifique si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión.
En caso afirmativo, por favor coloque las bolsas en la posición correcta.

• ¿Comprueba si los alimentos están demasiado en las bolsas para que la cubierta de la máquina bloquee las comidas?
Si es así, saque algunos alimentos y limpie las bolsas, intente de nuevo.

• ¿Comprueba si las bolsas están rotas para que se filtren?
En caso afirmativo, use una bolsa nueva y vuelva a intentarlo.

No realiza Vacío pero el Sellado es Bueno

1• Verifique si las bolsas están colocadas en la cámara de vacío.
Si no, ponga el borde de las bolsas en la cámara de vacío.

• Verifique si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión.
En caso afirmativo, por favor coloque las bolsas en la posición correcta.
• Compruebe si el borde de las bolsas tiene líquido, manchas de aceite o cualquier desmenuzado.
Si es así, limpie el borde de las bolsas e intente de nuevo.

• Verifique si el borde de las bolsas se arrugó.
En caso afirmativo, saque algunos alimentos para que las bolsas tengan suficiente espacio para sellar y alise la boca de la bolsa e intente de nuevo.

• Compruebe si los alimentos empacados con borde afilado?
Por favor, use el paquete de papel de seguridad para alimentos, primero los alimentos de borde afilado antes de ponerlos en las bolsas de la aspiradora.
Inflado de la bolsa después de pasar la aspiradora

• Compruebe si los alimentos envasados pertenecen a la comida de fácil corrosión.
Todos los alimentos fáciles a la 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 descompongan.

• Compruebe si empacó las verduras frescas o friut y la comida de semillas?
Todas las verduras frescas, frutas y semillas no son aptas para el almacenamiento a temperatura ambiente después de ser aspiradas. Tienen fotosíntesis y respiración. Sugerir almacenarlos en refrigeración.

El Recipiente No Realiza Vacío

1. Asegúrese de que el adaptador esté bien conectado tanto al aparato como al recipiente firmemente.
2. Compruebe si la perilla del recipiente estaba en la posición de “sello”.
3. Presione las tapas O en el adaptador de la manguera al inicio de la aspiración 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 sellador al vacío.
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.

LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE PRIMERO

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-2200

HIGH PERFORMANCE PROFESSIONAL VACUUM SEALER

www.turbosaver.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

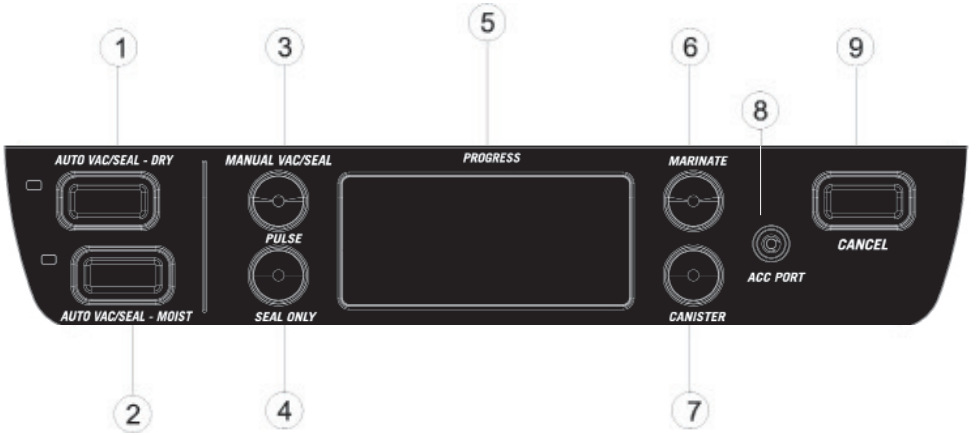
READ ALL INSTRUCTIONS

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 housing 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 can't be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
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. Auto VAC/SEAL-DRY:

At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; this function for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.

2. Auto VAC/SEAL-MOIST:

At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; this function for wet bags or foods with a little moisture, with an moist heat sealing time.

3. 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.

4. Seal Only:
This button provides two functions:
• To seal the open end of a bag, used to make a bag from a bag roll;
• When the automatic “Vacuum &seal” function is in operation, this button stops vacuuming the bag 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.
• The motor pump will operation a few second for this function.

5. Progress:
This screen is the LED display apparatus and show the operation progress functions.
• show that the progress of vacuuming.
• show that the progress of sealing.
• show that the progress of marinate.
• When “CLOSE LID” is light, show lid is no lock, put down the handle to lock the cover, “READY” will be light, then you can start the operation. When “COMPLETE” is light, the operation is complete.

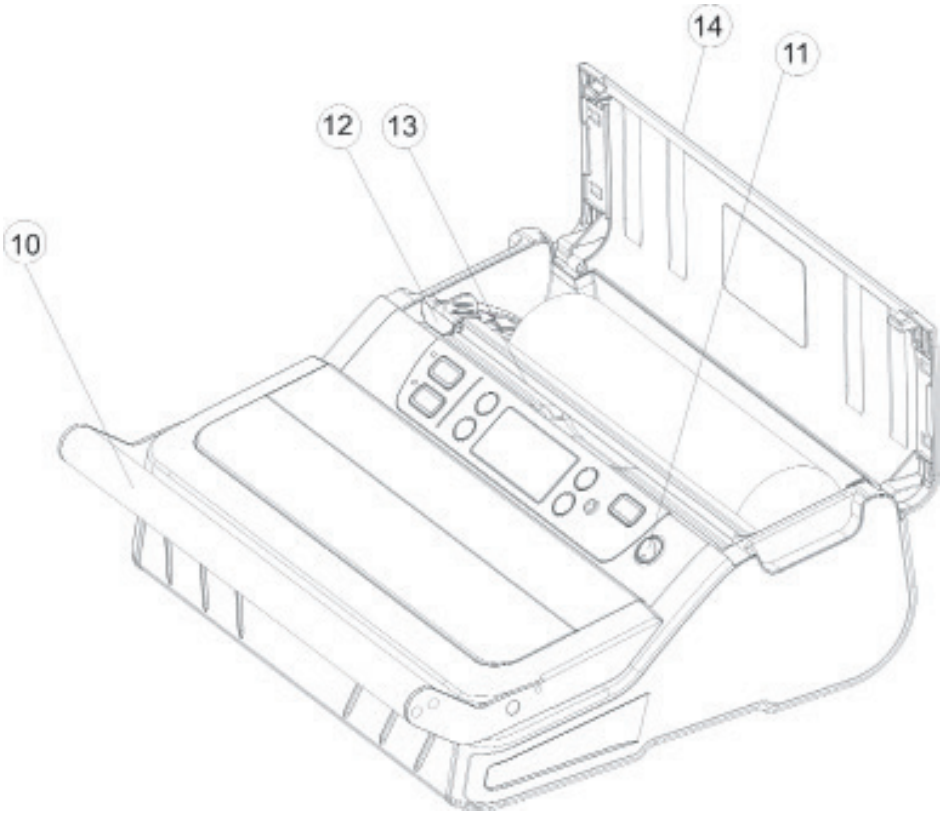
6.Marinate:
Press to marinate food in a marinator bowl. Press this button , the specific marinating cycle begins. this operation no need to lock the cover.

7.Canister:
To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.this operation no need to lock the cover.

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

9. Cancel:
At working condition, it stops the machine.

10. Front Handle:
Press down to lock the cover. And lift to open the cover.



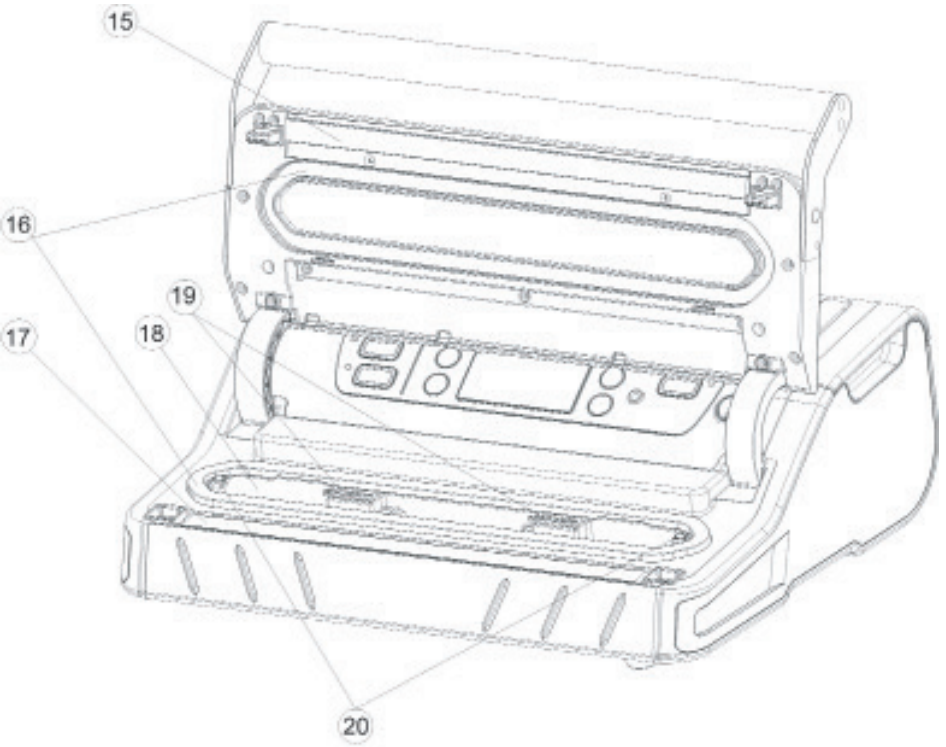
11. Power Switch:
Power ON/OFF.

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

13. Cutter Rach:
Support the cutter to slide along.

14. Back Cover:
Bag storage room cover.

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



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

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

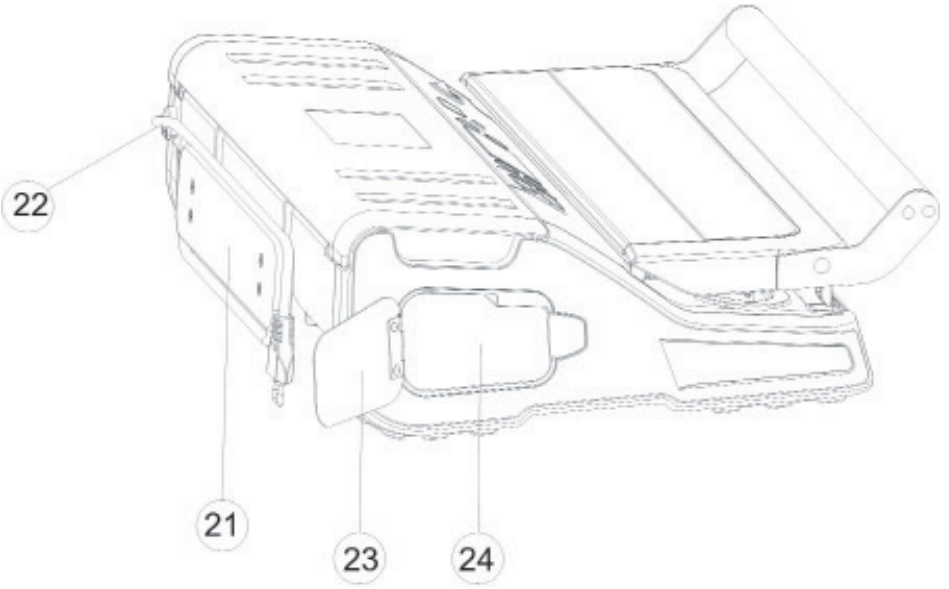
18. Vacuum Chamber:
Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag

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

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

21. Power Cord Fixer:
Storage the power cord.

22. Power Code:
Power cord.



23. Door ACC:
Pipe storage room door.

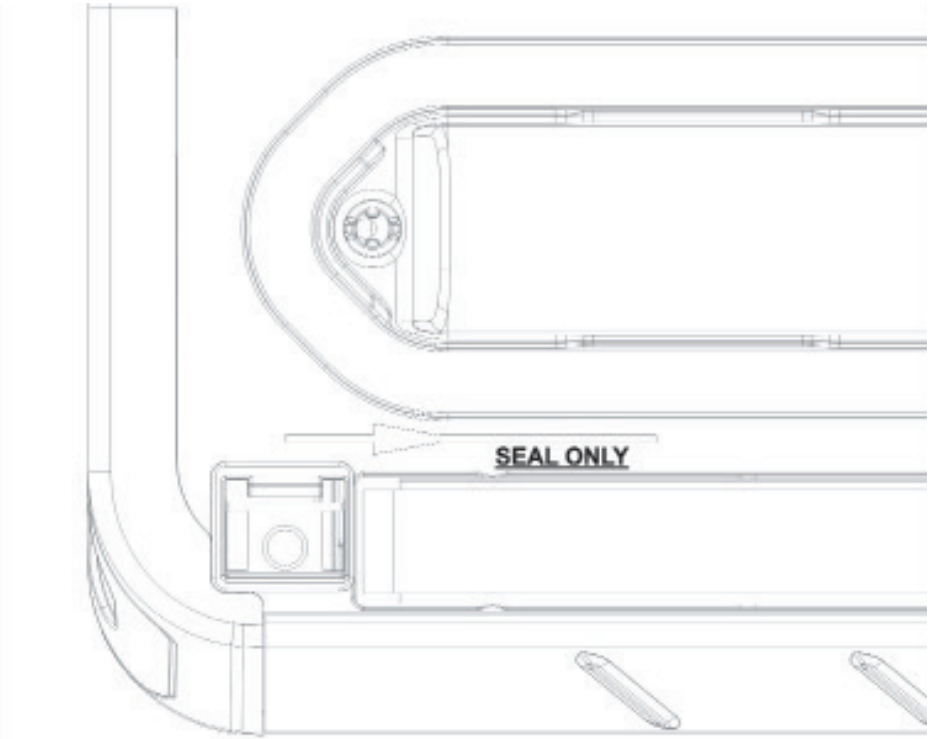
24. Room:
Storage the acc pipe.

OPERATING INSTRUCTIONS

Making a Bag with Bag Roll

1. Open the back cover .
2. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Then put the cutter rack to the back.
3. Pull out the bag to the suitable length you want.
4. 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.

5. Put one end of the bag on top of the sealing Element,do not into the vacuum chamber.



6. Close the top cover and press front handle to lock the top cover,you should hear a “bee” tone,LED screen will display “ready”.
7. Press “Seal only” button to start sealing the bags,LED screen will show the sealing progress.
8. When you hear a “bee” tone and LCD screen display “complete”,then lift 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 top cover down and press front handle to lock the top cover, you should hear a "bee" tone,LED screen will display "ready".
5. Choose the "dry" or "moist" auto vacuum seal button according to the type of food;LED screen will show the vacuum and 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.

6. When you hear a "bee" tone and LCD screen display "complete",then lift the handle to open the cover and take out the packed bags.

NOTE:
• For best vacuum and sealing effect, 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.

Vacuum Packaging with a Bag Using Pulse Vacuum

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 Pulse button, the unit start to vacuum the bag , observe the status of the vacuum pressure inside the bag . loose the Pulse button immediately when the desired vacuum pressure is achieved.
3. Press the "seal only" button when the Vacuuming have been completed, the unit start to seal the bag automatically.

NOTE: When you loose the pulse button, if you no press the seal only button in 15 second, then the bag will loose the vacuum and operation complete.

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 air intake 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.

NOTE: When moist food are under vacuuming, moisture will be stored in adaptor. Remember to clean up the adaptor if there is water before vacumming.

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.

Marinate Meat with a Marinate Bowl

1. Take out the hose accessory from inside cover, insert it to canister port on unit and the center hole of canister cover.
2. Press Marinate button to start working.The indicator led will be light and the screen will be show the progress. It will release air automatically after finished vacuum, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about 6 minutes to finish the process.
3. When the indicator light crush out, then the screen show the "complete",the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.

NOTE:
• 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;
• Do not press any button to interfere with the whole process

Cord Storage Box

1.Put the power cord into the storage fixer when not use the machine which is in the back 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.

TROUBLE SHOOTING

Vacuuming But not Turn to Seal Automatically

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

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

• Check if the foods is too much in the bags so that the machine cover locked the foods?
If yes, take out some foods and clean the bags edge, try again.

• Check if the bags is break so that it leaking ?
If yes, Use a new bag and try again.

• Cann't vacuuming but Seal function is good Check if the bags is placed into the vacuum chamber?
If no, please put the edge of bags into the vacuum chamber.

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

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

• Check if the edge of bags 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.

• Check if the packed foods with sharp edge?
Please use the food safety paper pack the sharp edge foods firstly before put into the vacuum bags.

Bag inflation after vacuuming

• Check if packed food is belong to easy corrosion food?
All the easy corrosion food 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 friut and seed food?

All fresh vegetables,fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, They have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

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.
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.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

TS-2200

ENVASADORA PROFESIONAL
DE ALTO RENDIMIENTO



Vacío Manual



Vacío Automático



Función de sellado

www.turbosaver.com