Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Powered by Turboblender

Manual de Usuario



TS-2500

ENVASADORA PROFESIONAL
DE ALTO RENDIMIENTO

www.turboblender.com

Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.
Antes de usar su **Envasadora Profesional de Alto Rendimiento TS-2500**, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio de ello.

LEA 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-2500** 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-2500** para otro propósito que no sea el uso previsto.

5. Deje de usar la **Envasadora Profesional TS-2500** inmediatamente si el cable está dañado y haga que un profesional lo reemplace.

5. Deje de usar la **Envasadora Profesional TS-2500** inmediatamente si el cable está dañado y haga que un profesional lo reemplace.

6. Manténgalo alejado de las piezas móviles.

7. No entre en contacto con el elemento de sellado en caliente ubicado en el borde de la cubierta superior de esta máquina. Está caliente y puede quemarse.

8. No intente reparar este aparato usted mismo.

9. No utilice el aparato si se ha caído o parece estar dañado.

10. Evite hacer lo siguiente: tirar o transportar por el cordón, usar el cordón como manija, cerrar una puerta sobre el cordón o tirar del cordón alrededor de bordes afilados o esquinas.

11. Manténgalo alejado del gas caliente, horno caliente, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No utilice la **Envasadora Profesional TS-2500** sobre superficies mojadas o calientes ni cerca de una fuente de calor.

12. Es mejor no usar un cable de extensión con esta unidad. Sin embargo, si se utiliza uno, debe tener una clasificación igual o superior a la de este aparato.

13. Cuando desconecte, para evitar cualquier lesión, desconéctelo agarrando el enchufe, no el cable.

14. Antes de enchufar o operar la **Envasadora Profesional TS-2500**, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.

15. Cuando esté en "ON" o posición de trabajo, siempre esté sobre una superficie estable, como una mesa o un mostrador.

16. No es necesario utilizar ningún lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.

17. No sumerja ninguna parte de la **Envasadora Profesional TS-2500**, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.

18. No utilice la **Envasadora Profesional TS-2500** al aire libre o sobre una superficie mojada, se recomienda solo para uso doméstico en interiores.

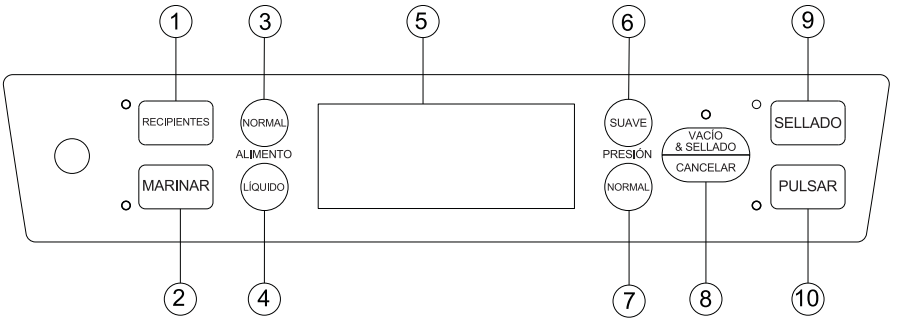
19. La **Envasadora Profesional TS-2500** no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidas niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la **Envasadora Profesional TS-2500.**

21. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

PRECAUCIÓN: 1 Minuto por Ciclo.

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



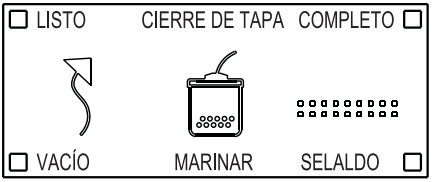
1. Recipientes: Para iniciar el aspirado de recipientes, tapas de frascos, tapones de vino u otros accesorios a través de una manguera.

2. Marinar: Pulse este botón para marinar los alimentos en un recipiente para marinar. Al pulsar este botón, se inicia el ciclo de marinado.

3. Normal: Esta función es para alimentos normales y artículos con un poco de humedad, con un tiempo de sellado térmico más corto.

4. Líquido: Esta función es para alimentos con líquido, con un tiempo de sellado térmico más largo.

5. Progreso: Esta pantalla es un dispositivo de visualización LED y muestra las funciones de progreso de la operación.



- **VACÍO:** Muestra el progreso del aspirado.
- **MARINAR:** Muestra el progreso del marinado.
- **SELLADO:** Muestra el progreso del sellado.
- Cuando se ilumine "**CERRAR TAPA**", significa que la tapa no está bloqueada. Presione la manija para bloquearla. Se iluminará "LISTO" y podrá comenzar la operación. Cuando se ilumine "COMPLETO", la operación estará completa.

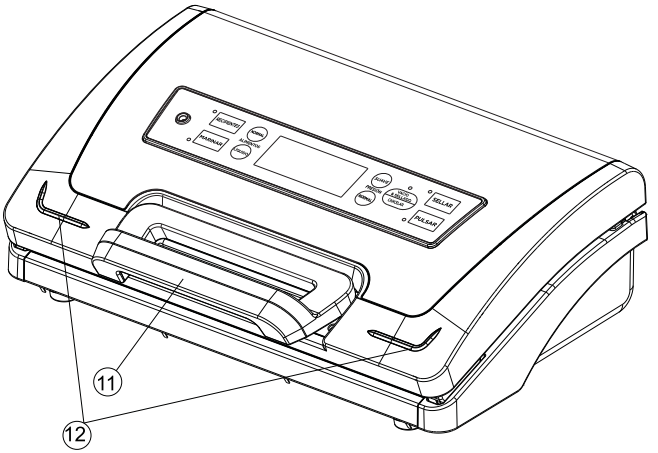
6. Suave: Para el almacenamiento de algunos artículos blandos y aplastables donde se desea menos presión de vacío

7. Normal: Para el almacenamiento regular de artículos en condiciones normales de presión de vacío.

8. Vacío y Sellado / Cancelar: Este botón tiene dos funciones según el estado de la máquina:
- En modo de espera, inicia el vacío automático de la bolsa y la sella automáticamente al finalizar el vacío.
- En modo de funcionamiento (vacío o sellado), detiene la máquina.

9. Sellado: Este botón tiene dos funciones:
- Sellar el extremo abierto de una bolsa, utilizado para fabricar una bolsa a partir de un rollo de bolsas;
- Cuando la función automática "Vacío y sellado" está activada, este botón detiene el vacío de la bolsa y comienza a sellarla inmediatamente para que el operador pueda controlar la menor presión de vacío dentro de la bolsa y así evitar el aplastamiento de artículos delicados.

10. Pulso: Presione este botón para que el dispositivo comience a aspirar; si lo deshabilita, se detendrá. Este proceso puede repetirse. Luego, presione "SOLO SELLADO" cuando alcance la presión deseada y gire para sellar. Se puede seleccionar una presión diferente según el tipo de alimento.



11. Manija frontal: Sujete la parte central del mango y presione hacia abajo para bloquear la tapa. Levante para abrirla.

12. Led listo: Se encienden dos leds para indicar que la máquina está lista.

13. Cortador de bolsas: Presione y deslice en una dirección u otra para cortar las bolsas a un tamaño deseado.

14. Rejilla de corte: Apoye el cortador para que se deslice.

15. Junta: Mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con las juntas superior e inferior. Límpielo y séquelo o reemplácelo si está deformado o roto.

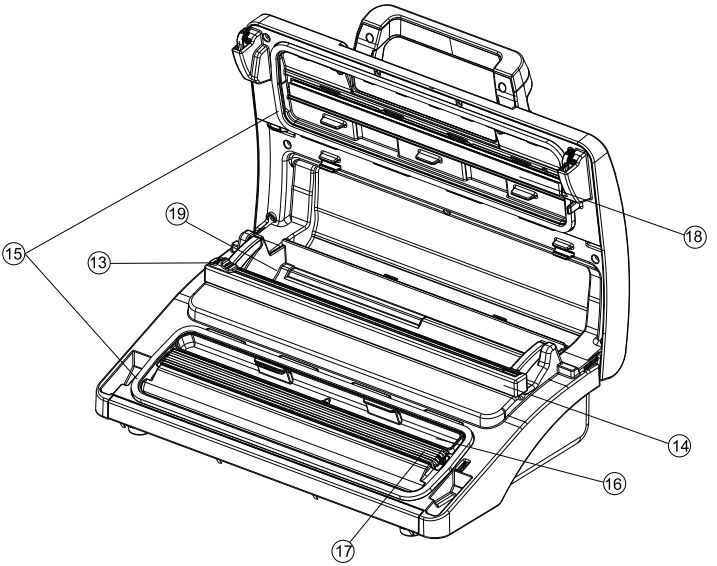
16. Canal de agua extraíble: Coloque el extremo abierto de la bolsa dentro del canal, extrae el aire de la bolsa y atrapa cualquier desbordamiento de líquido de la bolsa, luego se puede quitar para limpiar.

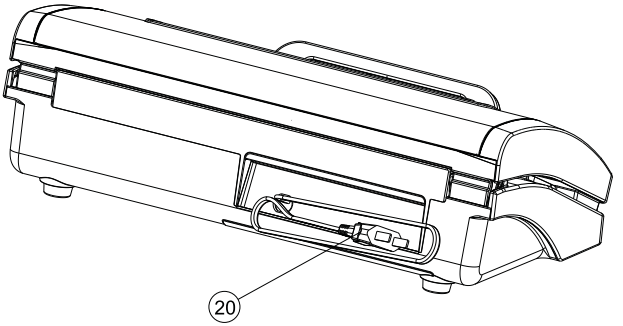
17. Elemento de sellado: Elemento calefactor recubierto de teflón que se calienta y sella.

18. Tira de sellado: Coloque la bolsa a sellar sobre esta tira. Limpio y seco o reemplazarlo cuando esté distorsionado o roto.

19. Sala de almacenamiento de bolsas: almacenamiento de bolsas enrollables.

20. Cable de alimentación: Cable de alimentación.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

I. Hacer una Bolsa con Rollo de Bolsa

1. Abra la cubierta trasera.

2. Asegúrese de que el cortador de bolsas esté en un extremo del soporte de corte. Luego, coloque el soporte de corte en la parte posterior.

3. Saque la bolsa a la longitud adecuada que desee.

4. Coloque la rejilla del cortador y asegúrese de que esté en el lugar correcto de las bolsas, luego deslice el cortador de un extremo al otro para cortar la bolsa.

5. Coloque un extremo de la bolsa sobre el elemento de sellado y el extremo abierto de la bolsa sobre la junta inferior.

6. Cierre la cubierta superior y presione la manija frontal para bloquear la cubierta superior, debería escuchar un tono de "abeja", la pantalla LED mostrará "listo".

7. Presione el botón "Sellar" para comenzar a sellar las bolsas, la pantalla LED mostrará el progreso del sellado.

8. Cuando escuche un tono de "abeja" y la pantalla LCD muestre "completo", levante la manija para abrir la tapa y saque la bolsa de la máquina. A continuación, la bolsa está lista para el sellado al vacío.

II. Envasado al vacío con bolsa

1. Coloque los artículos dentro de la bolsa. Utilice únicamente las bolsas de vacío de diseño especial suministradas por **TURBOSAVER**.

2. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, arrugas ni ondulaciones.

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 frontal para bloquear la cubierta superior, debería escuchar un tono de "abeja", la pantalla LED mostrará "listo".

5. Elija el botón de sellado al vacío automático "normal" o "líquido" según el tipo de alimento; La pantalla LED mostrará el progreso del vacío y el sellado. NOTA: Este producto proporciona una presión de vacío muy alta durante el envasado al vacío con una bolsa, para evitar el aplastamiento del artículo delicado por la alta presión de vacío, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa y cambie el botón "SELLO MANUAL" inmediatamente cuando se alcance la presión de vacío deseada. La bomba se detendrá y cambiará para sellar la bolsa con calor.

6. Cuando escuche un tono de "abeja" y la pantalla LCD muestre "completo", levante la manija para abrir la tapa y saque las bolsas empaquetadas.

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 cada bolsa empaquetada.
- Su electrodoméstico solo puede funcionar en las bolsas específicas proporcionadas por **TURBOSAVER**. No intente utilizar otras bolsas que no estén diseñadas para el envasado al vacío .Corta la bolsa en línea recta con unas tijeras para abrir una bolsa sellada.

III. Envasado al vacío con bolsa mediante Vacío Pulsado

1. Esta función es ideal para envasar al vacío, cuando se desea un ligero efecto de vacío, como en el caso de tomates, patatas fritas o similares. O bien, si se trata de materias primas húmedas, y simplemente se desea drenar el aire de la bolsa y detener el aparato antes de que se comprima el líquido.

2. Presione el botón Pulso, la unidad comienza a aspirar la bolsa, observe el estado de la presión de vacío dentro de la bolsa. Suelte el botón Pulso inmediatamente cuando se alcance la presión de vacío deseada.

3. Presione el botón "sellar" cuando se haya completado el aspirado, la unidad comenzará a sellar la bolsa automáticamente.

NOTA:

- Cuando suelte el botón de pulso, si no presiona el botón de solo sellado en 15 segundos, la bolsa perderá el vacío y la operación se completará.

IV. Envasado al vacío en recipiente y recipiente de vacío

1. Limpie la tapa y la base del recipiente y asegúrese de que estén limpios y secos.

2. Coloque los artículos en el recipiente y no lo llene demasiado para que la tapa esté en buen contacto con el borde del recipiente. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta de sellado inferior.

3. Inserte un extremo de la manguera en el puerto ACC de la unidad y el otro extremo de la manguera en el orificio central de la tapa del recipiente.

4. Presione el botón del depósito para comenzar a aspirar. Para evitar fugas de aire entre la tapa y el depósito, presione la tapa con la mano al comenzar a aspirar. La máquina se detendrá automáticamente cuando se alcance la presión de vacío suficiente.

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

NOTA:

- Al aspirar alimentos húmedos, la humedad se acumula en el adaptador. Recuerde limpiar el adaptador si hay agua antes de aspirar.

Abrir el envase después del envasado al vacío

Para abrir el envase, presione el botón "Liberar" en la tapa.

NOTA:

- Al comenzar a envasar al vacío en un recipiente o recipiente para envasado al vacío, presione ligeramente la tapa o el adaptador de la manguera durante unos segundos para asegurar que la manguera no se suelte y evitar fugas de aire por el espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente.
- Para comprobar el vacío, simplemente tire de la tapa. No debe moverse.
- Existen diferentes recipientes disponibles en el mercado, incluyendo los de Bigland. El procedimiento de funcionamiento puede variar ligeramente. Consulte el manual de cada recipiente.

Marinar la carne con un recipiente para marinar

1. Saque el accesorio de la manguera de la cubierta lateral, insértelo en el puerto del recipiente de la unidad y en el orificio central de la cubierta del recipiente.

2. Presione el botón de marinado para comenzar a trabajar. El indicador LED se encenderá y la pantalla mostrará el progreso. Liberará aire automáticamente al finalizar el vacío. Esto es para un ciclo de trabajo; esta máquina funciona para un total de 5 ciclos. El proceso tarda aproximadamente 6 minutos.

3. Cuando la luz indicadora se apague y la pantalla muestre "Completado", el proceso de marinado habrá finalizado. Retire la manguera del puerto y la tapa del recipiente.

NOTA:

- Al comenzar a envasar al vacío en un recipiente, presione ligeramente la tapa del recipiente o el adaptador de la manguera durante unos segundos para asegurar que la manguera no se suelte y evitar fugas de aire por el espacio entre la tapa y el borde superior del recipiente.
- Para probar el vacío, simplemente tire de la tapa. No debe moverse.
- No presione ningún botón que interfiera con el proceso.

IV. 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

Problema	Solución
Aspira pero la función de sellado no es buena	**Verifique si el borde de las bolsas tiene líquido, manchas de aceite o alguna viruta.** En caso afirmativo, limpie el borde de las bolsas e inténtelo de nuevo.
	Compruebe si el elemento calefactor está dañado y si está bien ajustado. Si está dañado, cámbielo y asegúrese de que esté bien instalado.
	Compruebe si la tira de sellado está dañada o bien instalada. Si está dañada, cámbiela y asegúrese de que esté bien instalada.
	¿Comprueba si el borde de la bolsa está arrugado? En caso afirmativo, retira algunos alimentos para que las bolsas tengan suficiente espacio para sellar, alisa la boca y vuelve a intentarlo.
La función de sellado es buena, pero no puede aspirar.	**¿Comprueba si las bolsas están colocadas en la cámara de vacío?** De no ser así, introduzca el borde de las bolsas en la cámara de vacío.
	¿Comprueba si el alimento tiene un ángel afilado? Si es así, envuélvalo con papel protector antes de envasarlo al vacío.
	¿Comprueba si el borde de la bolsa cubrió el orificio de succión? En caso afirmativo, coloque la bolsa en la posición correcta.
	¿Comprueba si la junta está deformada? Si está deformada, reemplázala y vuelve a intentarlo.
Inflado de la bolsa después de aspirar	**¿Comprueba si el producto es un alimento de fácil corrosión?** Todos los alimentos de fácil corrosión deben congelarse o refrigerarse después de envasarlos al vacío para prolongar su vida útil. Sin embargo, envasarlos al vacío no garantiza que no se echen a perder.
	¿Has envasado las verduras, frutas y semillas frescas? Las verduras, frutas y semillas frescas no se pueden almacenar a temperatura ambiente después de envasarlas al vacío, ya que realizan fotosíntesis y respiración. Se recomienda conservarlas refrigeradas.

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.

GARANTÍA:

1. Período de garantía: 24 meses.

2. Confirmación del período de garantía:

El período de garantía comienza a partir de la fecha indicada en el recibo de compra excluyendo el retraso debido a la reparación comprometida o la falta de repuestos.

3. En cualquiera de las siguientes circunstancias, la garantía será reemplazada por una reparación pagada:

A- Más allá del período de garantía.

B- Sin garantía ni recibo, exclusivo de aquellos que verifican el período de garantía.

C- El contenido de la garantía no está de acuerdo con el logotipo del producto o ha sido desarmado por profesionales no autorizados.

D- Daños causados por el uso, mantenimiento y cuidado sin seguir las instrucciones del manual.

E- Daños causados por fuerza mayor.

F- Todas las piezas, componentes y accesorios reemplazados durante la reparación pertenecen a nuestra fábrica.

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Powered by Turboblender

TS-2500

ENVASADORA PROFESIONAL
DE ALTO RENDIMIENTO



Envasa Alimentos con Líquido



Vacío Automático



Función de Sellado

www.turboblender.com