Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

Manual de Usuario



TS-3500

ENVASADORA AL VACÍO
DE CAMPANA

www.turbosaver.com

V N: 05-2021

Muchas gracias por elegir un producto TurboSaver.

Antes de usar su Sistema de envasado ts-3500, lea este manual de operación para asegurar que obtienes el máximo beneficio.

CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES ---------- 3

CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES ---------- 5

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN ---------- 7

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- 11

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---------- 12

GUIA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS ---------- 13

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar esta Envasadora, siempre se deben observar precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar este aparato y guárdelo para futuras referencias.

2. Antes de enchufar el cable a la toma de corriente de la pared o desconectarlo, asegúrese de que la cubierta de la máquina esté desbloqueada y desenchúfela cuando no esté en uso o antes de limpiarla.

3. Esta Envasadora no es un juguete, cuando lo usan niños o cerca de ellos, es necesario prestar mucha atención y guardar este electrodoméstico en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

4. No use bolsas o accesorios no recomendados o designados, y no use este electrodoméstico para otro propósito que no sea su uso previsto.

5. Deje de usar la máquina inmediatamente si el cable está dañado y haga que lo reemplace un profesional.

6. Mantener alejado de las partes móviles.

7. No entre en contacto con el elemento de sellado en caliente ubicado en el borde de la cubierta superior de esta máquina. Hace calor 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: jalar o transportar por el cable, use el cable como manija, cierre la puerta del cable o tire del cable alrededor de bordes o esquinas afiladas. No opere el aparato sobre el cable o si el cable / enchufe está mojado.

11. Mantener alejado de gas caliente, horno caliente, quemador eléctrico o cualquier otra superficie caliente. No utilice este aparato en 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 usa uno, debe tener una clasificación igual o superior a la de este electrodoméstico.

13. Cuando lo desconecte, para evitar lesiones, desenchúfelo agarrando el enchufe, no el cable.

14. Antes de enchufar u operar el aparato, asegúrese de que sus manos estén secas y seguras para realizar las acciones.

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

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

17. No sumerja ninguna parte de este aparato, cable de alimentación o enchufe en agua o cualquier otro líquido.

18. No use este electrodoméstico al aire libre o sobre una superficie húmeda, se recomienda para uso doméstico, en interiores únicamente.

19. Este aparato no puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entender los peligros involucrados.

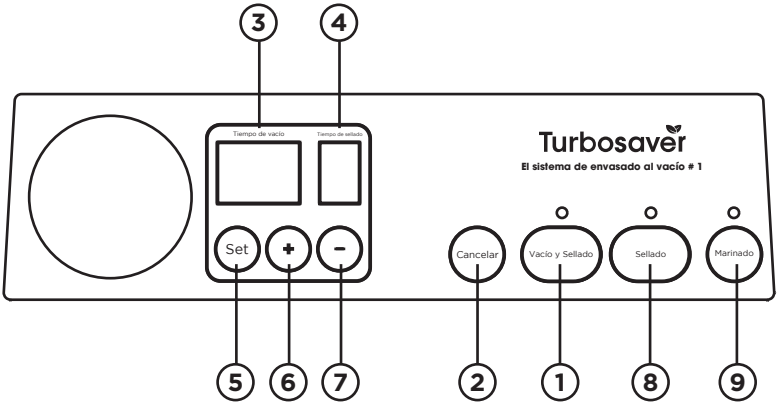
20. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

21. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar riesgos.

22. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

PRECAUCIÓN: GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONSTRUCCION Y FUNCIONES



1. Aspiración y sellado: en condición de espera, comienza la operación automática de aspirar la bolsa y luego sella automáticamente la bolsa cuando se completa el vacío.

2. Cancelar: En condiciones de trabajo (operaciones de aspiración o sellado), detiene la máquina.

3. Pantalla de tiempo de vacío: esta pantalla es de visualización numérica y proporciona dos funciones

- Mostrar el progreso de pasar la aspiradora;
- Mostrar el ajuste de tiempo de vacío.

4. Pantalla de tiempo de sellado: esta pantalla es de visualización numérica y proporciona dos funciones

- Mostrar el progreso del sellado;
- Mostrar la configuración del tiempo de sellado.

5. Configuración: para elegir la configuración de los tiempos de vacío o los tiempos de sellado. El rango de tiempos de vacío establecido: 30-99s; el tiempo de sellado establece el rango: 3-9s.

6. "+": para aumentar los tiempos de vacío o los tiempos de sellado.

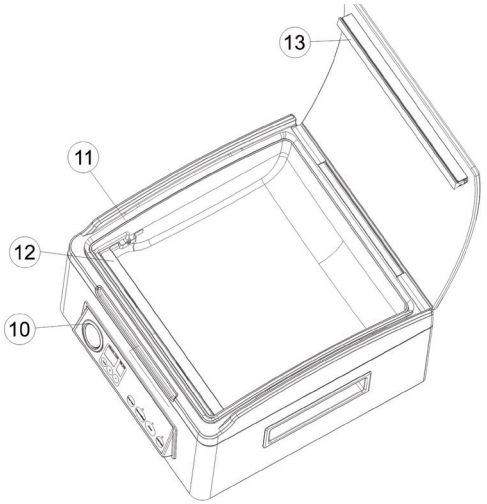
7. "-": para disminuir los tiempos de vacío o los tiempos de sellado.

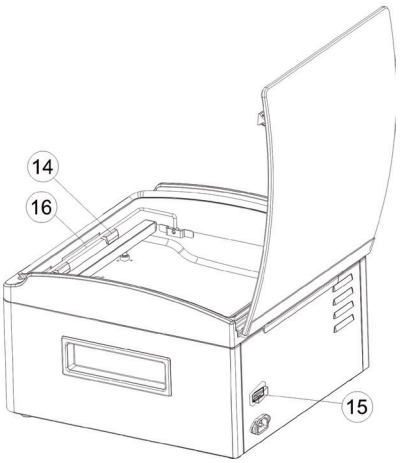
8. Sello: este botón proporciona también dos funciones:

- Para sellar el extremo abierto de una bolsa, se utiliza para hacer una bolsa con un rollo de bolsa; Al sellar las bolsas, la máquina comenzará a aspirar primero unos 20 segundos para mantener la tensión de la barra de sellado antes de sellar las bolsas.

- Cuando la función automática "Vacío y sellado" está en funcionamiento, este botón detiene la bomba del motor cuando la presión de vacío alcanzó aproximadamente -25inHg, lo que se indica en el manómetro, presione el botón "SELLO" para sellar las bolsas de inmediato y así reducir la presión de vacío. El operador puede lograr dentro de la bolsa para evitar aplastar objetos delicados.

9. Marinado: Trabaja en vacío 99s y sin sello.





10. Indicador de vacío: representa el nivel de vacío dentro de la cámara.

11. Junta: mantenga el aire alejado formando una cámara de vacío con junta. Limpie y seque o reemplácelo cuando esté distorsionado o roto.
12. Elemento de sellado: elemento de calentamiento recubierto de teflón que está caliente y sella la bolsa.

13. Tira de sellado: coloque la bolsa a sellar sobre esta tira, límpiela y séquela o reemplácela cuando esté distorsionada o rota.

14.Fijador de bolsas: fije la bolsa cuando aspire y selle.

15. Interruptor de encendido: encendido / apagado.

16. Placa divisoria de la bolsa: divida el mouse de la bolsa para evitar que el aire no pueda extraerse completo de la bolsa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

I. Establecer el tiempo de vacío

Toque el vacío "**+**" y "**-**" para aumentar o disminuir el tiempo de vacío. De acuerdo con los diferentes alimentos y tamaños de bolsa para elegir el tiempo de vacío adecuado, el tiempo de vacío puede referirse a la siguiente tabla de selección de tiempo de vacío.

Guía de configuración del tiempo de vacío

	Aplicaciones	Ejemplos	Tiempos de ajuste de vacío
1	Aplicaciones Generales	Configuración de fábrica, buena para el tamaño de bolsa regular y todo tipo de alimentos, carne.	60
2	Embalaje ligero de lo blando y lo triturable	Pan, papas fritas, frutas, etc. en paquetes sueltos;	20 ~ 40
3	Embalaje ligero de lo blando y lo triturable	Pan, papas fritas, frutas, etc. en paquetes sueltos;	40 ~ 60
4	Gran tamaño de bolsas en paquete voluminoso	Para bolsas grandes y voluminosas de 30 x 33 cm llenas de cosas	60 ~ 80
5	Empaquetado apretado; envasado de líquidos;	Sopas, Salsas	60 ~ 80
6	Envasado al vacío extra apretado	Marinado de alimentos, envasado al vacío extra apretado;	99

II Establecer tiempo de sellado

Toque el sello "+" y "-" para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Según el grosor y los materiales de la bolsa, la temperatura ambiente, el tipo de alimento para elegir el tiempo de sellado adecuado. El tiempo de sellado puede referirse a la siguiente tabla de selección de tiempo de sellado.

Guía de configuración del tiempo de sellado

	Aplicaciones	Ejemplos	Tiempo de sellado(S)
1	Bolsa de envasado al vacío de nylon tipo normal	Bolsas tipo nylon, que funcionan a temperatura ambiente y bolsas secas.	6 segundos
2	Bolsas blandas (no bolsas de tipo vacío)	Bolsas de PE o bolsas OPP	3 - 4 segundos
3	Bolsas de vacío muy delgadas, o bolsas suaves húmedas	Bolsas húmedas de PE; o bolsas finas de nylon	4 - 6 segundos
4	Bolsas de vacío pero en frío ya sea para uso en exteriores	En días ventosos, uso en exteriores, o en una habitación por debajo de 12° C	6 - 7 segundos
5	Bolsas húmedas / mojadas, o en condiciones de clima frío	Bolsas mojadas o con humedad dentro de las bolsas	7 - 8 segundos
6	Bolsas de papel de aluminio o bolsas de papel.	Bolsas de papel de aluminio o bolsas de papel.	8 - 9 segundos

Instrucciones generales

	Instrucciones Generales
1	Siempre expulse más aire de la bolsa antes de cerrar la tapa y encender la bomba de vacío.
2	Coloque siempre el extremo abierto de la bolsa plana y recta sobre la barra de sellado, no se superponga ni se arrugue
3	La bolsa grande y vacía necesita más tiempo de bombeo al vacío; Las aspiradoras de bolsa más pequeñas son más rápidas
4	Aumente el tiempo de bombeo de vacío para un paquete más ajustado
5	Las frutas y verduras frescas todavía están vivas y pueden respirar gases, por lo que no se recomienda empacarlas al vacío. La presión de vacío los apretará y dañará.
6	Para obtener los mejores efectos de marinado, repita el bombeo al vacío 2 o 3 veces
7	Siempre revise la línea de sellado del derretido para asegurarse de que esté transparente, plana y uniformemente fundida. Agrega uno o dos segundos más
8	Agregue uno o dos segundos más en invierno y días fríos para un mejor resultado de sellado
9	Mantenga el extremo abierto de la bolsa limpio y seco; agregue dos segundos más si el extremo abierto de la bolsa está mojado

III. Hacer una bolsa con rollo de bolsa

Enchufe al aparato a una toma de corriente de la pared, encienda el interruptor en “ON”, la pantalla de vacío y la pantalla de sellado mostrarán el tiempo de trabajo.

1. Tire el rollo de bolsa y el cortador a la longitud adecuada que desee.

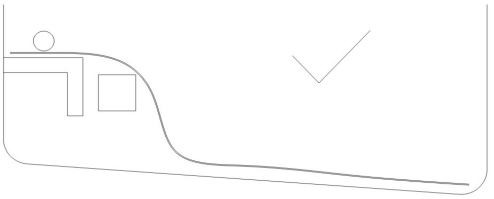
2. Abra la tapa, coloque un extremo de la bolsa en la parte superior del elemento de sellado y asegúrese de que todo el extremo corto esté debajo del fijador de la bolsa.
Imagen de sellado
3. Baje la tapa y toque el botón “Sellar” para comenzar a hacer la bolsa. La pantalla de vacío parpadea mostrando “0” y la bomba funcionará unos segundos, luego la pantalla de sellado cuenta regresivamente hasta “0”, luego el LED indicador de “sellado” parpadea unos segundos, el LED indicador se apaga si está terminado.
4. Levante la manija para abrir la tapa. Retire la bolsa terminada. La bolsa de vacío ahora está lista para usarse para el envasado al vacío.

II Envasado al vacío con una bolsa

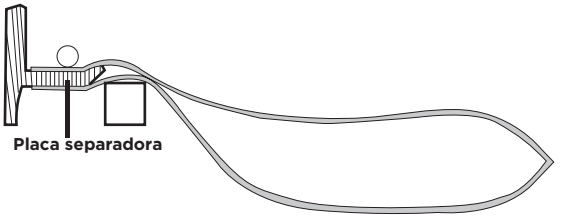
1. Ponga los artículos dentro de la bolsa. Limpie y enderece el extremo abierto de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, arrugas u ondulaciones.

Nota: Expulse el aire extra vacío de la bolsa después de colocar la bolsa en la barra de sellado dentro de la cámara, este es un punto muy importante para obtener una buena bolsa sellada al vacío.

2. Abra la tapa, coloque un extremo de la bolsa en la parte superior del elemento de sellado y asegúrese de que todo el extremo corto esté debajo del fijador de la bolsa.



Nota: cuando coloque la bolsa en la cámara de vacío, coloque el ratón de la bolsa rodeando la placa separadora para evitar que el aire no pueda extraerse completo de la bolsa



3. Compruebe la pantalla para confirmar el tiempo de vacío y sellado según el tipo de alimento y bolsa.

4. Baje la tapa y toque el botón "Vacío y sellado" para que la unidad comience a aspirar y sellará la bolsa automáticamente. La pantalla de vacío cuenta regresivamente a "0", luego la pantalla de sellado cuenta regresivamente a "0", luego el LED indicador de "vacío y sellado" y "sellado" parpadea unos segundos, el LED indicador se apaga si finaliza.

Nota: El aparato alcanza una presión de vacío muy alta durante el proceso de sellado al vacío. Para evitar que los contenidos sensibles estén influenciados por la alta presión, vigile también el medidor de vacío y presione el botón Manual sellar, si desea interrumpir el proceso antes de tiempo. En tal caso, el aparato apaga el bombeo y cambia al sellado de la bolsa de vacío.

5. Levante la manija para abrir la tapa y saque las bolsas empacadas-**Fig.3**

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 cada bolsa empaquetada.

La máquina se puede utilizar de forma continua.
Su electrodoméstico puede funcionar en bolsas específicas.
Corte la bolsa con tijeras para abrir una bolsa sellada.

Trabajando en marinar

1. Poner los artículos marinados en el recipiente.
2. Levante la manija para abrir la tapa y coloque el recipiente en la cámara.
3. Baje la cubierta y toque el botón "Marinar" para que la unidad comience a aspirar. La pantalla de vacío cuenta regresivamente hasta "0", luego el LED indicador "marinar" parpadea unos segundos, el LED indicador se apaga si finaliza una circulación.
4. Repita el paso 3 dos veces más.
5. Levante la manija para abrir la tapa y sacar los artículos.

Nota: Para asegurarse de que no haya fugas de aire de la tapa, mantenga presionada la tapa en la parte superior de la cámara durante unos segundos al encender la máquina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Sellador al vacío

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.

2. No lo sumerja en agua u 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 volver a usar.

Nota: Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío se deben secar completamente antes de volver a ensamblar, al volver a ensamblar, tenga cuidado para evitar daños y ensamble como las piezas en su posición original para garantizar que no haya fugas de vacío.

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 posibles enfermedades, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos. No reutilice las bolsas que hayan sido calentadas en microondas o hervidas.

Almacenamiento de su sellador al vacío:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Solución
Aspirar pero la función de sellado no es buena	Compruebe si el tiempo de sellado es suficiente? De lo contrario, restablezca el tiempo de sellado.
	¿Verifique si el elemento calefactor está dañado y tiene un buen ajuste o no? Si está dañado, cambie el elemento calefactor 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 tiene líquido? En caso afirmativo, limpie el borde de la bolsa e intente nuevamente
La función de sellado es buena pero no puede pasara aspiradora	Compruebe si el tiempo de aspiración es suficiente Si no, restablezca el tiempo de aspiración.
	Compruebe si la comida tiene algún ángulo agudo En caso afirmativo, empaque el ángulo con papel antes de pasar la aspiradora.
	¿Verifica si el borde de la bolsa tiene líquido? En caso afirmativo, limpie el borde de la bolsa e intente nuevamente.
	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.
Inflado de la bolsa después de pasar la aspiradora	¿Verifica si el bien pertenece a alimentos fáciles de corrosión? Todos los productos de corrosión fácil deben congelarse o refrigerarse. después de pasar la aspiradora para que pueda prolongar su vida útil. Pero aspirar no garantiza que los alimentos nunca se echen a perder.
	¿Verifica si empacó las verduras frescas o frutas y semillas? Todas las verduras frescas o frutas y semillas no son aptas para el almacenamiento bajo temperatura ambiente después de aspirar, tienen fotosíntesis y respiración. Sugiera almacenarlos en refrigerados.
La bolsa se derrite	¿Verifica si el tiempo de sellado es demasiado largo? En caso afirmativo, restablezca el tiempo de sellado.

Nota: El reemplazo de la barra de sellado / junta de la tapa / tira de goma no está cubierto por la garantía.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE PRIMERO

1. El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En cambio, debe ser entregado a la correspondiente. Punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

2. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto.

Guia de conservación de alimentos

Clasificación	Alimentos	Temp.	Preservacion NormalP	reservación al vacío
Refrigerado	Carne Cruda Fresca	5+3˚C	2 - 3 días	8 - 9 días
	Pescado Fresco-Mariscos	5+3˚C	1 - 3 días	4 - 5 días
	Carne cocinada	5+3˚C	4 - 6 días	10 - 14 días
	Vegetales	5+3˚C	3- 5 días	7 - 10 días
	Frutas	5+3˚C	5 - 7 días	14 - 20 días
	Huevos	5+3˚C	10 - 15 días	30 - 50 días
Congelado	Vegetales	-16- -20˚C	3 - 5 meses	1 año
	Frutas	-16- -20˚C	3 - 5 meses	1 año
	Huevos	-16- -20˚C	3 - 5 meses	1 año
Temperatura ambiente	Carne Cruda Fresca	25+2˚C	1 - 2 días	6 - 8 días
	Pescado Fresco-Mariscos	25+2˚C	4 - 6 meses	1 año
	Carne cocinada	25+2˚C	3 - 5 meses	1 año
	Vegetales	25+2˚C	3 - 6 meses	1 año
	Frutas	25+2˚C	3 - 6 meses	1 año
	Huevos	25+2˚C	5 - 6 meses	1 año

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

User Guide



TS-3500

Bell Vacuum Sealer

www.turbosaver.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

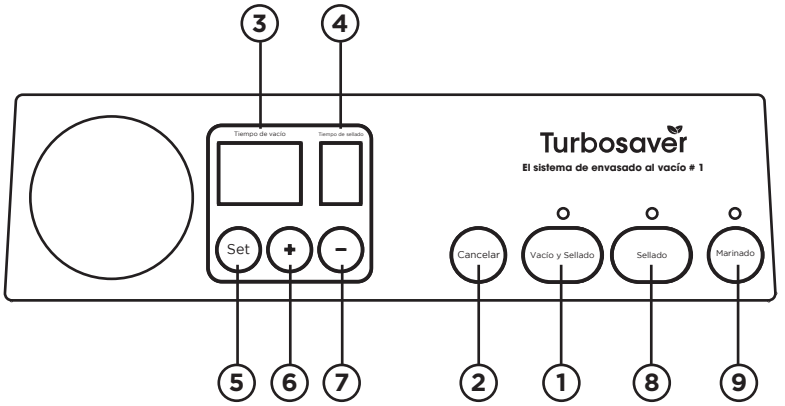
1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance 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 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 HOUSE HOLD USE ONLY

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS



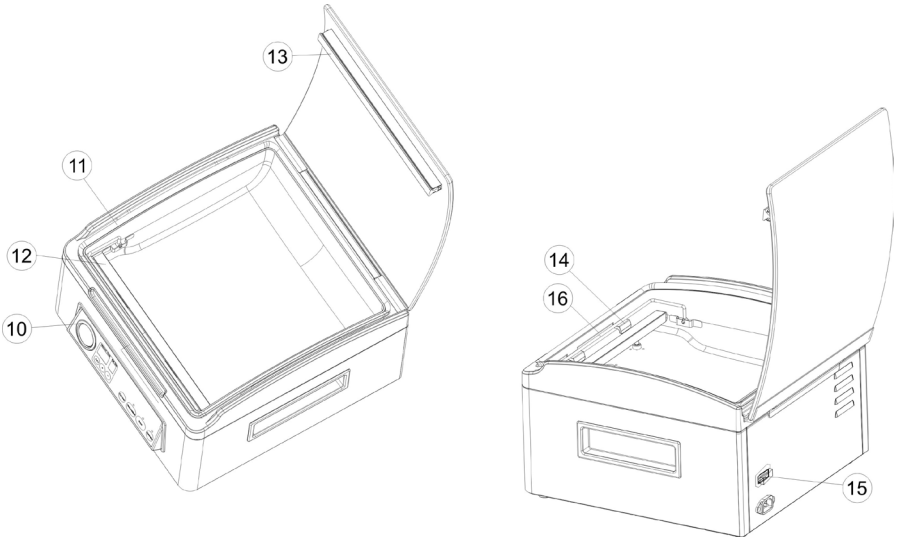
1. Vacuum&seal: At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
2. Cancel: At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.
3. Vacuum Time Screen: This screen is the numeric display apparatus and provides two functions
- show that the progress of vacuuming;
- show that setting vacuum time.

4. Seal Time Screen: This screen is the numeric display apparatus and provides two functions
- show that the progress of sealing;
- show that setting sealing time.

5. Set:To chose setting the vacuum times or sealing times.Vacuum times set range:30-99s;-sealing times set range:3-9s.
6. "+":To increase the vacuum times or sealing times.
7. "-":To decrease the vacuum times or sealing times.
8. Seal: This button provides also two functions:
- To seal the open end of a bag, used to make a bag from a bag roll;

When seal the bags, the machine will start the vacuuming firstly about 20 seconds to keep tightness of the sealing bar before it seal the bags.
- When the automatic "Vacuum &seal" function is in operation, this button stops the motor pump when the vacuum pressure reached about -25inHg which indicated on the pressure gauge, press the "SEAL" button to seal the bags immediately so that less vacuum pressure inside the bag can be achieved by the operator to avoid crushing for delicate items.

9. Marinate: Work on vacuum 99s and no seal.



10. Vacuum Gauge:Represents the vacuum level inside the chamber.

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

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

13. Sealing strip: Place the bag to be sealed over this strip, Clean and dry or replace it when distorted or broken.
14. Bag Fixer : Fix the bag when vacuum and sealing.
15. Power switch : ON/OFF power.

16. Bag splitter plate : Splitter the bag mouse toavoid the air cann't be draw out completed from the bag

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Set vacuum time

Touch the vacuum"**+**"and"**-**" to increase or decrease vacuum time. According to the different food and bag size to choose suitable vacuum time,Vacuum time may refer to the following vacuum time selection table.

Vacuum Time Set-up Guide

	Applications	Examples	Vacuum Set Time (S)
1	General applications	Ex-factory set-up, good for regular bag size, and all types of food, meat	60
2	Light packaging of the soft and the crushables	Bread, potato chips, Fruits, etc in loose package	20 ~ 40
3	Regular size of bags	All types with bags sized smaller than 22 cm x30cm	40 ~ 60
4	Large size of bags in bulky pack	For bulky, large bags 30 x 33 cm ull of things	60 ~ 80
5	Tight packaging; liquid packaging	Soups, sauces...	60 ~ 80
6	Extra tight vacuum packaging	Marinating of food, extra tight vacuum packing	99

II. Set sealing time

Touch the seal"+"and"-" to increase or decrease sealing time.According to the thickness and materials of the bag the environment temperature food type to choose suitable sealing time. Sealing time may refer to the following the sealing time selection table

Sealing time Set-up Guide

	Applications	Examples	Sealing Set Time(S)
1	Normal type Nylon vacuum packaging bag	Nylon type bags, working in room temperature and dry bags.	6 seconds
2	Soft bags (not vacuum type bags)	PE bags or OPP bags	3 - 4 seconds
3	Very thin vacuum bags, or wet soft bags	Wet PE bags; or thin Nylon bags	4 - 6 seconds
4	Vacuum bags but in cold whether or outdoor use	In windy day outdoor use, or in a room below 12 degree C	6 - 7 seconds
5	Moist/wet bags, or in cold weather condition	Wet bags or with moisture inside the bags	7 - 8 seconds
6	Aluminum foil bags, or paper bags	Aluminum foil bags, or paper bags	8 - 9 seconds

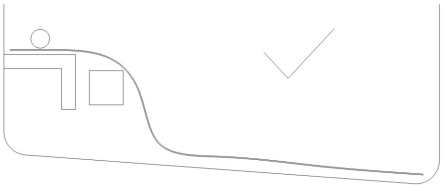
General Instruction:

	General Instruction
1	Always expel more air out of the bag before closing the lid and starting the vacuum pump
2	Always place the open end of the bag flat and streight on the sealing bar, do not ovelap or wrinkle
3	Large and empty bag needs longer vacuum pumping time; Smaller bag vacuums quicker
4	Increase the vacuum pumping time for a tighter package
5	Fresh Fruit and vegatables are still alive and can breath gas, thus are not recommended to pack under vacucum. Vacuum pressure willl squezze and harm them
6	For best marinating effects, repeat the vacuum pumping 2 o 3 times
7	Always checking the melt seal line to ensure it is clear, flat, evenly melted.Add one or two more seconds
8	Add one or two more seconds in winter time and cold days for better sealing result
9	Keep the open end of the bag clean and dry; add two more seconds if the open end of the bag is wet

III. Making a bag with bag roll

Put out the power cord and plug to the appliance and a wall outlet,Switch turn “ON”,Vacuum screen and seal screen will display working time.Set suitable vacuum and sealing time.

1. Pull out the bag roll and cutter to the suitable length you want.
2. Open the cover put one end of the bag on top of the sealing element and make sure that the entire short end is under bag fixer.



3. Pull down the cover and touch “Seal” button to start make the bag. The vacuum screen flashes display “0” and pump will work a few seconds,then the seal screen display counts down to “0”,then “sealing” indicator LED flashes a few seconds,indicator LED off if finish.

4. Lift the handle to open the cover. Remove the finished vacuum bag. The vacuum bag is now ready to be used for vacuum packing.

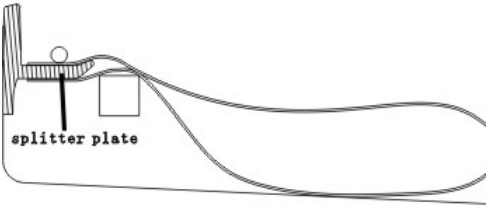
II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag.Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.

Note: Expel the extra empty air out of the bag after the bag is placed into the sealing bar inside the chamber, this is a very important point to get a good vacuum sealed bag.

2. Open the cover put one end of the bag on top of the sealing element and make sure that the entire short end is under bag fixer.

Note: When put the bag into the vacuum chamber, Please put the bag mouse encircle the splitter plate toavoid the air cann’t be draw out completed from the bag



3. Check the screen to confirm vacuum and sealing time according to the type of food and bag.

4. Pull down the cover and touch “Vacuum&Sealing” button to start the unit start to vacuum and will seal the bag automatically . The vacuum screen display counts down to “0” ,then the seal screen display counts down to “0”,then “vacuum&sealing” and “sealing” indicator LED flashes a few seconds,indicator LED off if finish.

Note: The appliance reaches a very high vacuum pressure during the vacuum sealing process. In order to avoid that sensible contents is influenced by the high pressure, keep an eye also on the vacuum gauge and press the Manual Seal button, if you want to interrupt the process before time. In such case, the appliance turns off the pumping and switches to sealing of the vacuum bag.

6. Lift 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.

-The machine can be used continuously.

-Your appliance can work all on the specific bags.

-Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.

Working on marinate

1. Put the marinate items on container.

2. Lift the handle to open the cover and put the container on chamber.

3. Pull down the cover and touch “Marinate” button to start the unit start to vacuum. The vacuum screen display counts down to “0” ,then “marinate” indicator LED flashes a few seconds,indicator LED off if finish one circulation.

4. Repeat step 3 two more.

5. Lift the handle to open the cover and take out the items.

Note: To ensure there is no air leaking from the lid,always hold down the lid tight on top of the chamber a few seconds when starting the machine.

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.

Storing Your Vacuum Sealer:
1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Vaccuming but seal function is not good	Check if the sealing time is sufficient? If not, please reset the sealing time.
	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 liquid? If yes, please clean the edge of the bag and try again
Seal function is good but can not vacuuming	Check if the vacuuming time is enough? If not, please reset the vacuuming time
	Check if the food with sharp angle? If yes, please packing the angle with safe paper before vacuuming the food
	Check if the edge of the bag has liquid? If yes, please clean the edge of the bag and try again.
	Check if the sealing strip damage or well installed? If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well install.
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.
Bag inflation after vacuuming	Check if the sealing time is too long? If yes, please reset the sealing time

Note: Sealing bar/Lid gasket/Rubber strip replacement is not covered under warranty.

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.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temp.	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat.	5+3˚C	2 - 3 days	8 - 9 days
	Fresh Fish/ Sea Food	5+3˚C	1 - 3 days	4 - 5 days
	Cooked Meat	5+3˚C	4 - 6 days	10 - 14 days
	Vegetables	5+3˚C	3- 5 days	7 - 10 days
	Fruit	5+3˚C	5 - 7 days	14 - 20 days
	Eggs	5+3˚C	10 - 15 days	30 - 50 days
Frozen	Vegetables	-16- -20˚C	3 - 5 months	1 year
	Fruit	-16- -20˚C	3 - 5 months	1 year
	Eggs	-16- -20˚C	3 - 5 months	1 year
Normal Condition	Fresh Raw Meat.	25+2˚C	1 - 2 days	6 - 8 days
	Fresh Fish/ Sea Food	25+2˚C	4 - 6 months	1 year
	Cooked Meat	25+2˚C	3 - 5 months	1 year
	Vegetables	25+2˚C	3 - 6 months	1 year
	Fruit	25+2˚C	3 - 6 months	1 year
	Eggs	25+2˚C	5 - 6 months	1 year

Turbosaver

El sistema de envasado al vacío # 1

TS-3500

ENVASADORA AL VACÍO
DE CAMPANA

TECNOLOGÍA DE AVANZADA
Manómetro indicador de niveles de vacío



Vacío Manual



Vacío Automático



Función de sellado!

www.turbosaver.com