

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT ALIMENTE

imatrend SF01



MANUAL DE UTILIZARE

CUPRINS



Notă de Siguranță	3	
Descrierea Produsului	6	
Specificații Tehnice	9	
Caracteristici și Benefici	10	
Performanța Produsului și Parametrii	11	
Indicatori și Funcții Inteligente.....	13	
Sugestii de Utilizare	14	
Precauții și Recomandări	16	
Metode de Ambalare	17	
Metode de Conservare	25	
Întreținere și Reparații	30	
Explicația Scurgerilor de Aer	35	
Garanție și service	37	
Contact	38	

NOTĂ DE SIGURANȚĂ



Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.

Utilizare generală

- Acest produs este destinat exclusiv utilizării în interior. Nu îl utilizați în aer liber sau în medii umede.
- Nu utilizați aparatul pe o suprafață umedă sau fierbinte și nu îl plasați în apropierea surselor de căldură.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu poziționați aparatul lângă aragaz sau alte surse de foc deschis, pentru a preveni riscul de incendiu.
- Nu utilizați funcția de vidare pentru alimente sau produse care conțin cantități mari de ulei, apă sau alte lichide, deoarece acestea pot pătrunde în tubul de vidare și pot deteriora aparatul.
- Dacă sigilați mai multe pungi consecutiv, așteptați câteva minute între utilizări pentru a permite răcirea aparatului.
- Păstrați capacul superior al aparatului deschis (deblocat) atunci când nu este utilizat.
- Acest aparat nu este destinat utilizării comerciale.



Acces și supraveghere

- Acest produs nu este potrivit pentru utilizarea de către copii sau persoane care nu cunosc modul de operare.
- Nu permiteți folosirea aparatului ca jucărie.
- Supravegherea atentă este necesară atunci când aparatul este utilizat în preajma copiilor.

NOTĂ DE SIGURANȚĂ



Siguranță electrică și manipulare

- În timpul utilizării, nu atingeți banda de etanșare încălzită cu mâinile pentru a evita arsurile.
- Asigurați-vă că aparatul este uscat înainte de utilizare.
- Verificați ca mâinile să fie uscate înainte de a conecta sau de a deconecta aparatul de la sursa de curent.
- Când scoateți ștecherul din priză, apucați-l de bază — nu trageți de cablu.
- Pentru siguranță, deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl folosiți.
- Scoateți aparatul din priză înainte de curățare, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu introduceți nicio parte a aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.



Cablul de alimentare

- Nu deteriorați, răsuciți, îndoiți excesiv, întindeți sau presați cablul de alimentare, deoarece poate duce la șocuri electrice, scurtcircuite, incendii sau alte pericole.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Dacă cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit doar de personal calificat, pentru a evita riscurile.
- Dacă aparatul funcționează anormal, deconectați-l imediat de la sursa de curent și contactați personalul de service autorizat.

NOTĂ DE SIGURANȚĂ



Întreținere și reparații

- Nu încercați să întrețineți sau să reparați acest aparat pe cont propriu.
- Service-ul trebuie efectuat doar de un reprezentant autorizat.

Utilizarea prelungitoarelor

- Este furnizat un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de împiedicare.
- Dacă folosiți un prelungitor, asigurați-vă că puterea sa electrică este cel puțin egală cu cea a aparatului.
- Prolungitorul mai lung trebuie așezat astfel încât să nu atârne peste marginea blatului sau mesei, unde poate fi agățat, tras sau unde cineva se poate împiedica de el — în special copiii.



Atenție

Acest aparat este DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

VĂ RUGĂM ATENȚIE:

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să îndepărtați bureții de protecție laterali (albi/gri), pentru a asigura funcționarea corectă a dispozitivului.

DESCRIERE PRODUS

CARACTERISTICI PRINCIPALE:

- Putere: 120W
- Presiune de vidare: 60 kPa
- Dimensiune bară de lipire: 30 cm
- Panou de comandă: Tactil, ușor de utilizat
- Cutter încorporat: Pentru tăierea ușoară a rozelor



✓ VIDARE ȘI SIGILARE AUTOMATĂ - UN PROCES RAPID ȘI EFICIENT

✓ PĂSTREAZĂ ALIMENTELE PROASPETE DE PÂNĂ LA 5 ORI MAI MULT



DESCRIERE PRODUS

5 FUNCȚII SPECIALE DE VIDARE ȘI SIGILARE:

VAC - VIDARE MANUALĂ SPARATĂ

(PENTRU ALIMENTE OBIȘNUITE CE POT FI VIDATE COMPLET: LEGUME, CARNE, BRÂNZETURI ETC)

SEAL - SIGILARE SEPARATĂ

(SIGILEAZĂ DOAR PUNGA, FĂRĂ VIDARE: SĂ ÎNCHIZI O PUNGĂ DEJA VIDATĂ SAU O PUNGĂ CU PRODUSE SENSIBILE LA PRESIUNE (EX. CHIPSURI).

RICE - VIDARE SOFT

(VIDARE+SIGILARE AUTOMAT PENTRU ALIMENTE DELICATE, USCATE ȘI FINE CE POT FI ASPIRATE ÎN APARAT DACĂ NU SE FOLOSEȘTE PRESIUNE CONTROLATĂ: OREZ, CEREALE FĂINĂ.)

WET - VIDARE UMEDĂ

(VIDARE+SIGILARE AUTOMAT PENTRU ALIMENTE UMEDE SAU CU LICHID: CARNE MARINATĂ, FRUCTE DE MARE, LEGUME CU UMIDITATE)



DRY - VIDARE USCATĂ

(VIDARE+SIGILARE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE SOLIDE: NUCI, BISCUIȚI, PÂINE, CEREALE ETC.)

STOP - OPRIRE FUNCȚII

(PENTRU A OPRI IMEDIAT ORIE FUNCȚIE ACTIVĂ DE VIDARE/ SIGILARE)

DESCRIERE PRODUS



ACCESORII INCLUSE:

10 pungi (20 x 30 cm)

Cablu de alimentare



DISPUNE DE:

- ✓ cutter
- ✓ bară de lipire de 30 cm
- ✓ panou de comandă tactil, ușor de folosit

SPECIFICAȚII TEHNICE

MODEL	IMA Trend SF01
PUTERE NOMINALĂ	120W
DIMENSIUNI	370 x 130 x 60 mm
LUNGIME ETANȘARE	300 mm
LĂȚIME ETANȘARE	3 mm
TENSIUNE NOMINALĂ	220V / 50Hz
GREUTATE	0.78 kg
VACUUM	60 kPa
TIMP DE VIDARE	6 - 12 secunde
COD EAN	5949519140317

imatrend

CARACTERISTICI ȘI BENEFICII

**PĂSTRAȚI MÂNCAREA PROASPĂȚĂ ȘI
ELIMINAȚI MIROSUL NEPLĂCUT**



Nuci



Pâine



Legume



Chipsuri

Indiferent dacă este vorba de alimente uscate, umede, uleioase, pudrate, moi sau crocante, poate fi sigilat.

Vacuum Sealer

Vac

Seal

Rice

Wet

Dry

Stop

Vacuum Sealer

Vac

Seal

Rice

Wet

Dry

Stop

imatrend

imatrend

PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

1. **VAC**

BUTON DE VIDARE MANUALĂ
(FĂRĂ SIGILARE)

2. **SEAL**

BUTON DOAR DE SIGILARE
SEPARAT (FĂRĂ VIDARE)

3. **RICE**

BUTON DE VIDARE PENTRU
ALIMENTE DELICATE

4. **WET**

VIDARE ȘI SIGILARE AUTOMATĂ
PENTRU ALIMENTE UMEDE SAU
UȘOR LICHIDE

5. **DRY**

VIDARE ȘI SIGILARE AUTOMATĂ
PENTRU ALIMENTE USCATE

6. **STOP**

OPREȘTE IMEDIAT ORICE
FUNCȚIE ACTIVĂ



PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

7. LAMPĂ UV

8. BANDA DE ÎNCĂLZIRE

9. BURETE DE SIGILARE

10. BANDĂ DE PRESARE A
PUNGII

11. BURETE DE SIGILARE



INDICATORI ȘI FUNCȚII INTELIGENTE

MOD DE AȘTEPTARE (STAND-BY:)

Semnal: Indicatorul de lucru este aprins continuu (lumină continuă).

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

Semnal: Indicatorul de lucru clipește, iar lumina violet este aprinsă.

CONTROL INTELIGENT AL TEMPERATURII

Funcție: Previne supraîncălzirea benzii de încălzire.

Cum funcționează: Când temperatura internă depășește limita de siguranță, aparatul intră automat în mod de protecție: LED-ul de stare începe să clipească rapid și toate tastele devin inactive.

După aproximativ 2 minute, când temperatura scade la un nivel sigur, LED-ul se oprește din clipit și aparatul revine automat la funcționare normală.



SUGESTII DE UTILIZARE

1. CUBURI DE GHEAȚĂ REUTILIZABILE:

Umpleți o pungă până la jumătate cu apă, sigilați-o fără a folosi funcția de vidare, apoi congelați-o. Punga astfel pregătită poate fi utilizată: într-o găleată cu gheață pentru răcirea băuturilor ori sub formă de „cub de gheață” mare pentru tratarea leziunilor sportive.

2. STOCARE ÎN VID PENTRU OBIECTE NON-ALIMENTARE:

Aparatul poate fi folosit și pentru vidarea altor articole, precum: obiecte de colecție, fotografii și documente importante, bijuterii, cărți de joc sau cărți. Acestea vor fi protejate de praf, umezeală și deteriorare

3. MURĂTURI RAPIDE ÎN BORCANE:

Folosind aparatul împreună cu borcane speciale pentru vidat, ingredientele își vor deschide porii mai rapid și vor absorbi aroma de murătură într-un timp mult mai scurt.

Atenție la supraîncălzire: Dacă observați că punga de conservare se topește, înseamnă că banda de încălzire este prea fierbinte.

 **Lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.**

SUGESTII DE UTILIZARE

4. AMBALAREA ALIMENTELOR CU COLȚURI SAU VÂRFURI ASCUȚITE:

Pentru alimente precum: carne cu os, pește cu oase mari.

👉 Înfășurați vârful cu un șervețel sau prosop de hârtie, pentru a evita perforarea pungii în timpul vidării.

5. VIDAREA ALIMENTELOR UMEDE:

Când ambalați alimente cu umezeală, cum ar fi fructe, legume sau carne: ștergeți-le în prealabil cu un prosop sau înfășurați-le într-o pungă înainte de vidare

👉 Astfel veți evita scurgerile și deteriorarea aparatului.

SFATURI UTILE:

✓ Pentru alimente cu lichid sau oase:

- Înveliți în șervețel vârful oaselor sau zonele ascuțite.
- Nu lăsați lichid vizibil – se poate folosi dublă pungă.

✓ Pentru alimente pufoase:

- Folosiți funcția VAC cu control manual.

✓ Pentru obiecte non-alimentare:

- Puteți vida documente, bijuterii, cărți, piese de schimb etc.

✓ Cub de gheață reutilizabil:

- Umpleți ½ pungă cu apă, sigilează (fără vidare), congelează → se poate folosi ca gheață pentru răcire sau sport.

PRECAUȚII ȘI RECOMANDĂRI

PAUZĂ PENTRU RĂCIRE:

În cazul utilizării continue a aparatului pentru mai mult de 5 cicluri, se recomandă o pauză de minim **20 de secunde** pentru a permite **răcirea corespunzătoare** a aparatului înainte de a începe un nou ciclu.

PUNGI DE VIDAT:

Utilizați **pungi de vidat cu textură specială** (pungi gofrate) pentru a asigura un vid eficient și pentru a **prelungi durata de valabilitate** a alimentelor.

SIGILAREA LEGUMELOR ȘI FRUCTELOR PROASPETE:

Pentru legume și fructe proaspete, este recomandat să utilizați **un singur sigiliu** pentru a evita formarea excesivă de gaze, care poate duce la **umflarea pungii** în timpul depozitării.

AȘEZAREA PUNGII ÎN APARAT:

Asigurați-vă că **bureții ovali** nu sunt scoși sau deteriorați.
Introduceți corect punga între **cele două clipsuri de fixare**.

După introducerea pungii, **închideți capacul ferm**, apăsând ușor pe capete până când auziți un **click**. Apoi selectați **butonul dorit** pentru a începe procesul de vidare.

METODE DE AMBALARE



✓ PAȘI PENTRU O VIDARE CORECTĂ

1. Conectați cablul de alimentare la aparat, apoi introduceți-l în priză și porniți aparatul.

1. Apăsăți pe cele două butoane laterale pentru a deschide capacul aparatului (**Figura 1**)

1. Verificați punga. Asigurați-vă că folosiți o pungă texturată specială pentru vidare și că deschiderea este curată, fără lichide sau cute.

2. Așezați capătul deschis al pungii sub clema aparatului, lăsând cel puțin 3 cm spațiu între conținut și marginea pungii, apoi închideți corect capacul, apăsând ambele laterale, până auziți un clic. (**Figura 2**)

3. Alegeți setarea în funcție de tipul alimentului: uscat, umed sau pungă groasă. (**Figura 3**)

4. După ce s-a stins indicatorul luminos, apăsăți ambele cleme laterale pentru a deschide capacul aparatului. (**Figura 4**)

5. Scoateți ambalajul sigilat și lăsați aparatul să se răcească 20 secunde. Este important pentru protejarea firului de încălzire și pentru o sigilare eficientă la utilizarea următoare.



⚠ Notă: Pentru vidare este necesară o pungă texturată sau unghiulară. Pungile simple pot fi doar sigilate, nu și vidate.

METODE DE AMBALARE

VAC (VIDARE MANUALĂ):



Control manual al gradului de vidare – potrivit pentru alimente fragile sau pufoase (chifle, bureți, frunze de salată)

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Puneți alimentele în pungă, introduceți capătul pungii de vidare în camera de vidare și închideți capacul (se aude un click la închidere).
2. Țineți apăsat **VAC** pentru a începe vidare.
3. Când ați ajuns la nivelul dorit, eliberați butonul.
4. Apăsăți **SEAL** pentru a sigila ulterior punga (urmăriți mai jos pașii pentru sigilare)

NOTĂ:

⚠ Acest mod de vidare folosește temperatură ridicată.

⚠ Ideal pentru pungi termo-rezistente sau cu straturi multiple.

⚠ Dacă observați că banda de încălzire este prea fierbinte, lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.

METODE DE AMBALARE

SEAL (SIGILARE SIMPLĂ):



Sigilează fără vidare (doar lipire termică) – utilă pentru închiderea pungilor deja vidate sau a pungilor cu alimente delicate (ex. chipsuri)

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Introduceți capătul pungii pe bara de sigilare și închideți capacul (se aude un click la închidere).
2. Apăsați **SEAL** pentru a începe sigilarea.
3. Așteptați 5-8 secunde până se stinge LED-ul.
4. Odată stins LED-ul, sigilarea este finalizată.

NOTĂ:

⚠ Nu puneți alimente în pungă la acest pas.

⚠ Așteptați minim 20 secunde între sigilări pentru a proteja banda de încălzire.

⚠ Dacă observați că banda de încălzire este prea fierbinte, lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.

METODE DE AMBALARE

RICE (VIDARE OREZ/PUNGI GROASE):



Mod dedicat pentru alimente uscate și fine, cum ar fi orez, cereale sau făină (alimente care pot fi aspirate în aparat dacă nu se folosește presiune controlată.)

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Introduceți alimentele în pungi mai groase și asigurați-vă că nu există lichid în pungă.
2. Introduceți capătul pungii de vid în camera de vid și închideți capacul (se aude un click la închidere).
3. Apăsați **RICE** pentru a începe vidarea și sigilarea automată.
4. Așteptați până se stinge LED-ul. Odată stins indicatorul, procesul este complet.

NOTĂ:

- ⚠ **Acest mod de vidare folosește temperatură ridicată.**
- ⚠ **Ideal pentru pungi termo-rezistente sau cu straturi multiple.**
- ⚠ **Dacă observați că banda de încălzire este prea fierbinte, lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.**

METODE DE AMBALARE

WET
(VIDARE UMEDĂ +
SIGILARE AUTOMATĂ):



Vidare automată și sigilare la temperatură medie – pentru alimente umede (carne crudă, fructe suculente). Nu trebuie să existe lichid vizibil în pungă.

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Introduceți alimentele în pungile de vidare. Ștergeți marginile pungii dacă sunt ude.
2. Introduceți capătul pungii de vid în camera de vid și închideți capacul (se aude un click la închidere).
3. Apăsați **WET** pentru a începe vidarea și sigilarea automată.
4. Așteptați până se stinge LED-ul. Odată stins indicatorul, procesul este complet.

NOTĂ:

⚠ **Nu umpleți pungile complet.**

⚠ **Folosiți pungile dedicate pentru vidare.**

⚠ **Dacă aparatul trage lichid în cameră, apăsați pe STOP pentru a opri imediat. Curățați și usucați interiorul.**

⚠ **Dacă observați că banda de încălzire este prea fierbinte, lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.**

METODE DE AMBALARE

DRY (VIDARE USCATĂ + SIGILARE AUTOMATĂ):



Vidare automată și sigilare la temperatură mai scăzută – potrivită pentru alimente uscate (nuci, biscuiți, orez, carne uscată).

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Introduceți alimentele în pungile de vidare.
2. Introduceți capătul pungii de vid în camera de vid și închideți capacul (se aude un click la închidere).
3. Apăsați **DRY** pentru a începe vidarea și sigilarea automată.
4. Așteptați până se stinge LED-ul. Odată stins indicatorul, procesul este complet.

NOTĂ:

⚠ Nu umpleți pungile complet.

⚠ Folosiți pungile dedicate pentru vidare.

⚠ Dacă observați că banda de încălzire este prea fierbinte, lăsați aparatul să se răcească timp de 90 de secunde înainte de a-l folosi din nou.

METODE DE AMBALARE

STOP (OPRIREA FUNCȚIEI ACTIVE)



Oprește imediat orice funcție în desfășurare – pentru siguranță și control.

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Introduceți alimentele în pungile de vidare.
2. Introduceți capătul pungii de vid în camera de vid și închideți capacul (se aude un click la închidere).
3. Apăsăți **STOP** în timpul oricărui proces dacă:
 - vreți să întrerupeți imediat operațiunea
 - dacă observați o scurgere de lichid în camera de vidare
 - dacă punga nu este poziționată corect sau dacă nu este capătul acesteia întins perfect.
4. Așteptați până se stinge LED-ul. Odată stins indicatorul, puteți deschide capacul.
5. După remedierea problemei, așteptați minimum 20 de secunde înainte de a relua procesul pe care l-ați oprit inițial.

METODE DE AMBALARE

ATENȚIE !!!

⚠ Alimentele nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea pungii, pentru a nu afecta eficiența procesului de vidare.

⚠ Alimentele lichide și cele care nu sunt complet uscate nu trebuie sigilate în vid.

⚠ Alimentele sub formă de pulbere trebuie ambalate într-o pungă de unică folosință înainte de a fi supuse procesului de vidare, pentru a preveni afectarea acestuia.

6în1 4 moduri de funcționare care îndeplinesc toate nevoile tale



Pâine uscată



Carne / Fructe



Chips-uri



Recipiente



METODE DE CONSERVARE

Categorie	Denumire Produse	Metoda	Depozitare	Termen de Păstrare
Carne crudă	Vită, porc, pui etc	Vacuum	La rece 5±3°C	8-9 zile
			Congelare	6-12 luni
Produse marine	Somn, calcan, știucă, calamar	Vacuum	La rece 5±3°C	4-5 zile
			Congelare	6-12 luni
Legume	Legume diverse	Vacuum	La rece 5±3°C	7-10 zile
	Spanac, ciuperci, salată verde, usturoi, ardei, ghimbir, legume verzi etc	Vacuum	Refrigerare	5-15 zile
	Varză, cartofi, morcovi, rădăcinoase, porumb, cartofi dulci etc	Vacuum	Congelare	20-35 zile
Fructe	Lămâie, mere	Vacuum	Refrigerare	1-3 luni
	Ananas			10-20 zile
	Fructe diverse	Vacuum	La rece 5±3°C	14-20 zile

METODE DE CONSERVARE

Categorie	Denumire Produse	Metoda	Depozitare	Termen de Păstrare
Carne gătită (procesată)	Carne de vită, porc, pui, friptură etc	Vacuum	Refrigerare	10-20 zile
			La rece 5±3°C	10-14 zile
Pește uscat	Pește	Vacuum	Temp. camerei	6-15 luni
Fast Food	Șuncă, cârnați etc	Vacuum	Refrigerare	6-12 luni
Condimente	Pudră de ardei iute, susan etc	Vacuum	Temp. camerei	6-12 luni
Necesități zilnice	Accesorii electronice, filme, monede, pietre, metale prețioase	Vacuum	Temp. camerei	Permanent

METODE DE CONSERVARE

Categorie	Denumire Produse	Metoda	Depozitare	Termen de Păstrare
Produse uscate	Ardei uscați, curmale uscate, ciuperci uscate, cartofi dulci uscați	Vacuum	Refrigerare	6-15 zile
	Arahide, migdale, nuci, semințe pepene galben, caju etc	Vacuum	Temp. camerei	6-12 zile
Produse de panificație	Biscuiți, tăiței, produse de patiserie	Vacuum	Temp. camerei	3-9 luni
	Pâine	Vacuum	Temp. camerei	6-8 zile
Alte produse	Orez, soia, porumb, fasole, fasole roșie, ceai	Vacuum	Temp. camerei	12-36 luni
	Prăjituri cu gelatină	Vacuum	Temp. camerei	3-6 luni
	cafea, tăiței instant	Vacuum	Temp. camerei	6-18 luni

CONSERVARE PENTRU TOATE TIPURILE DE ALIMENTE

RĂMÂNE PROASPĂT PÂNĂ LA **6X** MAI MULT



AL NOSTRU



ALTELE

7zile

Fructe de mare / carne



2-3zile

Fructe de mare / carne

3-5zile

Fructe / Legume



2-3zile

Fructe / Legume

25-30zile

Fructe uscate / Nuci



3-5zile

Fructe uscate / Nuci

BENEFICIILE VIDARE ȘI SIGILARE

NESIGILAT ÎN VID

Dezordonat & Termen de valabilitate scurt



Murdar



Miros urât



Timp scurt de depozitare



VS

SIGILAT ÎN VID

Ordonat & Inodor & 6X Proaspăt



Ordonat



Fără miros neplăcut



Proaspăt de 6 ori mai lung



Ideal pentru **Gătit După Vidare și sigilare**









Gătit în condiții de siguranță



Congelare în condiții de siguranță



Cuptor cu microunde în condiții de siguranță



Mașină de spălat vase în condiții de siguranță

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE

PĂSTRAREA APARATULUI:

Atunci când nu utilizați Aparatul de Vidat și Sigilat IMA Trend, lăsați capacul superior să rămână ușor deschis. Încuietorile din stânga și din dreapta trebuie să rămână nefixate pentru a permite o ventilare adecvată.

CURĂȚAREA APARATULUI:

Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Folosiți o lavetă textilă umedă sau un prosop de hârtie umed pentru a șterge ușor suprafețele exterioare. După curățare, lăsați aparatul să se usuce complet înainte de a-l refolosi.

Camera de vid poate capta lichide extrase din pungă.; Folosiți săpun lichid de vase ușor și o cârpă caldă și umedă pentru a curăța orice reziduuri rămase în urmă.

ÎNGRIJIREA BURETELUI DE ETANȘARE:

După curățarea aparatului, lăsați buretele de etanșare să se răcească și să se usuce complet. Evitați aplicarea unei presiuni excesive asupra acestuia pentru a preveni deformarea. Lăsați-l la uscat într-un loc aerisit sau chiar în aparat.

ÎN CAZ DE DEFECȚIUNI:

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, opriți imediat alimentarea cu energie electrică. Verificați cauza defecțiunii și încercați să o remediați. Dacă problema persistă, contactați serviciul de asistență tehnică.

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



PRODUSUL NU FUNCȚIONEAZĂ

Verificarea alimentării cu energie electrică

Asigurați-vă că nu există o pană de curent și că mufa de alimentare este conectată corect la priză. Verificați dacă priza este funcțională.

Verificarea stării aparatului

Inspectați cablul de alimentare, ștecherul și corpul aparatului pentru semne de deteriorare. Dacă observați defecte, NU utilizați aparatul și contactați un specialist pentru reparații.

Verificarea poziției pungii

Asigurați-vă că punga este așezată corect în camera de vid.

Utilizarea continuă

Dacă utilizați aparatul pentru perioade lungi de timp, este recomandat să faceți o pauză de 20 de secunde după fiecare proces de sigilare în vid pentru a permite aparatul să se răcească.

Dacă aparatul s-a supraîncălzit, așteptați chiar și până la 25 de minute pentru răcire înainte de a-l folosi din nou.

imatrend

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



PRODUSUL NU SIGILEAZĂ CORECT

Verificarea poziționării pungii

Asigurați-vă că partea de intrare a pungii nu este pliată sau neuniformă pe banda de încălzire. O poziționare greșită poate duce la o sigilare incompletă.

Alimentele cu conținut ridicat de lichid pot împiedica sigilarea corectă a pungii. Tăiați punga, ștergeți partea superioară din interiorul pungii și resigilați.

Aplicarea presiunii corecte

Apăsați ferm capacul superior cu ambele mâini pentru o sigilare completă. Presiunea insuficientă sau aplicată neuniform poate afecta sigilarea.

Verificați dacă garniturile de etanșare superioare și inferioare sunt slăbite, uzate sau crăpate.

Verificarea semnalizării corecte

După apăsarea butonului de sigilare, verificați dacă lumina se aprinde, semn că procesul de sigilare este în curs.

Verificarea benzii de încălzire

Inspectați periodic banda de încălzire pentru eventuale deteriorări. Dacă aceasta este defectă, NU utilizați aparatul până nu este înlocuită.

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



**POMPARE INSUFICIENTĂ
(NU POATE CREA SUFICIENT VID)**

Verificarea poziționării pungii

Punga trebuie plasată între cele două cleme, fără a fi pliată. Asigurați-vă că este întinsă uniform.

Utilizarea unei pungi dedicate

Folosiți doar pungi special concepute pentru vidat, compatibile cu acest aparat.

Verificarea integrității pungii

Asigurați-vă că punga nu are margini ascuțite, colțuri deteriorate sau găuri. Orice imperfecțiune poate afecta procesul de vidare.

Verificarea garniturii buretelui de vid

Verificați dacă garnitura buretelui de vid este bine fixată și în stare bună. O garnitură slăbită sau deteriorată poate reduce eficiența aparatului.

Respectarea capacității pungii

Nu umpleți punga mai mult de 3/4 din capacitate. O pungă prea plină poate împiedica o sigilare corectă.

Așteptați cel puțin 20 de secunde între procesele de sigilare pentru a permite aparatului să se răcească.

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



SCURGERI DE AER DUPĂ AMBALAREA ÎN VID

Sigilarea articolelor cu margini și pete de ulei/umiditate

Pentru articolele cu margini și muchii multiple sau cele care prezintă pete de ulei sau umiditate, este necesar să le sigilați din nou prin ambalare în vid. Aceasta implică efectuarea a două operațiuni de sigilare pentru o etanșare corectă.

Utilizarea pungilor de plastic adecvate

Folosiți doar pungi de plastic special concepute pentru ambalarea în vid. Acestea asigură etanșeitatea și rezistă procesului de vidare.

Articole care produc vapori de apă

Articolele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi alimentele umede, pot elibera vapori de apă în timpul procesului de vidare, compromițând vidul și eficiența sigilării. Acestea necesită o atenție deosebită pentru a preveni pierderea vidului.

Asigurați-vă că nu există umiditate sau lichid din alimentele prezente în sigiliul pungii. Poate fi necesar să tăiați punga și să o sigilați din nou sau să utilizați o pungă complet nouă. Congelați parțial alimentele cu exces de lichide, înainte de sigilarea în vid.

NU încercați să reparați sau să modificați niciuna dintre funcțiile electrice sau mecanice ale acestui aparat.

Dacă aveți întrebări privind funcționarea sa sau considerați că este necesară o reparație, vă rugăm să contactați departamentul nostru de service post-vânzare.

EXPLICATIA SCURGERILOR DE AER ÎN PUNGA VIDATĂ



DACĂ PUNGA NU SE VIDEAZĂ CORECT SAU SE OBSERVĂ SCURGERI DE AER, POT EXISTA MAI MULTE CAUZE:

Resturi pe linia de sigilare

Bucăți de alimente, firimituri sau lichid pot împiedica sigilarea completă.

☞ Soluție: Curățați marginile pungii și, dacă e prea plină, folosiți o pungă mai mare sau umpleți mai puțin. Bucăți de alimente, firimituri sau lichid pot împiedica sigilarea completă.

Cute pe linia de sigilare

Dacă deschiderea pungii nu este întinsă perfect, se formează goluri prin care intră aer.

☞ Soluție: Întindeți bine marginea pungii înainte de vidare.

Puncte de rupere sau sigilare incompletă

Apare frecvent la alimente uleioase sau lichide (ex: supe).

☞ Soluție: Reduceți temperatura firului de încălzire. După vidare, apăsați din nou butonul de Sigilare simplă pentru a întări sigiliul.

EXPLICATIA SCURGERILOR DE AER ÎN PUNGA VIDATĂ



DACĂ PUNGA NU SE VIDEAZĂ CORECT SAU SE OBSERVĂ SCURGERI DE AER, POT EXISTA MAI MULTE CAUZE:

Perforarea pungii de la alimente ascuțite

Oase, spini sau margini dure pot înțepa folia.

☞ Soluție: Înfășurați alimentele cu colțuri ascuțite într-un șervețel sau într-o folie suplimentară.

Respirația fructelor și legumelor proaspete

Oase, spini sau margini dure pot înțepa folia.

☞ Soluție: Înfășurați alimentele cu colțuri ascuțite într-un șervețel sau într-o folie suplimentară.



CERTIFICAT DE GARANȚIE

GARANȚIE COMERCIALĂ PERSOANE JURIDICE: 12 LUNI
GARANȚIE DE CONFORMITATE PERSOANE FIZICE: 24 LUNI

Fabricarea, asamblarea și performanța acestui produs au fost testate și îndeplinesc standardul de calitate de fabricație, iar produsul a fost aprobat pentru eliberare.

Nume

Adresa

.....

Produs: Aparat de vidat și sigilat IMA TREND V3540

Data achiziționării

Telefon

Următoarele cazuri nu sunt acoperite de garanție:
Daune cauzate de factori umani sau forțe inevitabile
(de exemplu, dezastre naturale).
Uzura normală a produsului.

imatrend

CONTACT

Dacă întâmpinați probleme sau aveți sugestii, vă rugăm să ne contactați direct telefonic la numărul dedicat informațiilor pentru clienți.

 **+4 0755. 622 .628**
(WhatsApp, Viber)

 Instagram: @imababy.ro

 Luni - Vineri: 09:00 - 18:00

 **office@imatrend.ro**

 **https://imatrend.ro**

imatrend



VACUUM FOOD SEALER

imatrend SF01



USER MANUAL

TABLE OF CONTENTS



Safety Notice	41	
Product Description	44	
Technical Specifications	47	
Features and Benefits	48	
Product Performance and Parameters	49	
Indicators and Smart Functions	51	
Tips For Use	52	
Precautions and Recommendations	54	
Vacuum techniques	55	
Food Preservation	63	
Conservation for All Types of Food	66	
Maintenance and Repairs	67	
Explanations for air leak	72	
Warranty Certificate	74	
Contact	75	



SAFETY NOTICE

Please read all instructions before using the product.

General Use

- This product is intended for indoor use only. Do not use it outdoors or in damp environments.
- Do not operate the appliance on wet or hot surfaces, and do not place it near heat sources.
- Always use the appliance on a flat and stable surface.
- Keep the appliance away from stovetops or open flames to prevent fire hazards.
- Do not use the vacuum function on foods or products containing large amounts of oil, water, or other liquids, as these may enter the vacuum tube and damage the unit.
- If sealing multiple bags consecutively, allow a few minutes of cooling time between uses to prevent overheating.
- Keep the top cover unlocked and open when the appliance is not in use.
- This device is not intended for commercial use.



Access and Supervision

- This product is not suitable for use by children or individuals unfamiliar with its operation.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- Close supervision is required when the appliance is used near children.



SAFETY NOTICE

Electrical Safety and Handling

- During use, do not touch the heated sealing strip with your hands to avoid burns.
- Ensure the appliance is dry before use.
- Make sure your hands are dry before plugging in or unplugging the device.
- When unplugging the appliance, always grasp the plug at the base—do not pull the power cord.
- For safety, unplug the appliance when it is not in use.
- Disconnect the appliance from the power source before cleaning to avoid electric shock.
- Do not immerse any part of the appliance, the power cord, or the plug in water or any other liquid.

Power Cord Safety

- Do not damage, twist, excessively bend, stretch, or crush the power cord, as this may lead to electric shock, short circuits, fire, or other hazards.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel to prevent danger.
- If the appliance operates abnormally, immediately unplug it and contact maintenance personnel.





SAFETY NOTICE

Maintenance and Repairs

- Do not attempt to service or repair this product yourself. Servicing should only be carried out by an authorized representative.

Use of Extension Cords

- A short power cord is provided to reduce the risk of tripping.
- If using an extension cord, ensure that its electrical rating is at least equal to that of the appliance.
- The longer cord should be arranged so that it does not hang over the edge of a countertop or table, where it can be pulled, tripped over, or caught, especially by children.



Important Notice

This appliance is FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PLEASE NOTE:

Before using the appliance, please remove the side protective sponges (white/grey) to ensure the proper functioning of the device.

PRODUCT DESCRIPTION

MAIN FEATURES:

- Rated Power: 120W
- Vacuum Pressure: 60 kPa
- Sealing Bar Length: 30 cm
- Control Panel: Touch-sensitive and user-friendly
- Built-in Cutter: For easy and precise cutting of vacuum roll bags



✓ **AUTOMATIC VACUUM AND SEALING**
A FAST AND EFFICIENT PROCESS

✓ **KEEPS FOOD FRESH UP TO 5 TIMES LONGER**



PRODUCT DESCRIPTION

SPECIAL VACUUM AND SEALING FUNCTIONS:

VAC - MANUAL VACUUM

(FOR REGULAR FOODS THAT CAN BE FULLY VACUUMED, SUCH AS VEGETABLES, MEAT, CHEESE, ETC.)

SEAL – SEPARATE SEALING

(SEALS THE BAG WITHOUT VACUUMING. USE TO CLOSE AN ALREADY VACUUMED BAG OR TO SEAL ITEMS SENSITIVE TO PRESSURE: CHIPS.

RICE – GENTLE VACUUM MODE

(AUTOMATIC VACUUM + SEALING FOR DELICATE, DRY, FINE FOODS THAT COULD BE DRAWN INTO THE MACHINE WITHOUT PRESSURE CONTROL, SUCH AS RICE, FLOUR, CEREALS.)

WET – MOIST FOOD VACUUM MODE

(AUTOMATIC VACUUM + SEALING FOR MOIST OR LIQUID-CONTAINING FOODS, SUCH AS MARINATED MEAT, SEAFOOD, OR VEGETABLES WITH HIGH MOISTURE CONTENT).



DRY – DRY FOOD VACUUM MODE

AUTOMATIC VACUUM + SEALING FOR DRY AND SOLID FOODS, SUCH AS NUTS, COOKIES, BREAD, CEREAL, ETC.)

STOP – STOP FUNCTION

(IMMEDIATELY STOPS ANY ACTIVE VACUUMING OR SEALING OPERATION.)

PRODUCT DESCRIPTION



 10 bags (20 x 30 cm)

INCLUDED ACCESSORIES:

 Power cord



IT IS EQUIPPED WITH:

- ✓ Built-in Cutter
- ✓ 30 cm Sealing Bar
- ✓ Easy-to-use Touch Control Panel

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	IMA Trend SF01
RATED POWER	130W
DIMENSIONS	370 x 130 x 60mm
SEALING LENGTH	300 mm
SEALING WIDTH	3 mm
RATED VOLTAGE	220V / 50Hz
WEIGHT	0.78 kg
VACUUM PRESSURE	60 kPa
VACUUM TIME	6 - 12 seconds
EAN CODE	5949519140317

imatrend

FEATURES AND BENEFITS



KEEP FOOD FRESH AND ELIMINATE UNPLEASANT ODORS



imatrend

PRODUCT PERFORMANCE AND PARAMETERS

1. **VAC**

MANUAL VACUUM BUTTON
(WITHOUT SEALING)

2. **SEAL**

BSEAL ONLY BUTTON (NO
VACUUM)

3. **RICE**

VACUUM BUTTON FOR
DELICATE FOODS

4. **WET**

AUTOMATIC VACUUM & SEAL
FOR MOIST OR SLIGHTLY
LIQUID FOODS

5. **DRY**

AUTOMATIC VACUUM & SEAL
FOR DRY FOODS

6. **STOP**

STOPS ANY ACTIVE
FUNCTION IMMEDIATELY



PRODUCT PERFORMANCE AND PARAMETERS

7. UV LAMP

8. HEATING STRIP

9. SEALING SPONGE

10. BAG PRESSING STRIP

11. SEALING SPONGE



INDICATORS AND SMART FUNCTIONS

STAND-BY MODE:

Signal: The work indicator is steadily lit (continuous light).

DURING OPERATION:

Signal: The work indicator flashes and the violet light turns on.

SMART TEMPERATURE CONTROL:

Function: Prevents overheating of the heating strip.

How it works:

When the internal temperature exceeds the safety limit, the device automatically enters protection mode:

- The status LED starts flashing rapidly
- All buttons become inactive

After approximately 2 minutes, when the temperature drops to a safe level, the LED stops flashing and the device automatically returns to normal operation.



SMART TIPS FOR USE

1. REUSABLE ICE CUBES:

Fill a bag halfway with water, seal it without using the vacuum function, then freeze it.

The prepared bag can be used in an ice bucket to chill beverages or as a large “ice cube” for treating sports injuries.

2. VACUUM STORAGE FOR NON-FOOD ITEMS:

The device can also be used to vacuum seal other items such as: collectibles, photographs and important documents, jewelry, playing cards, or books.

These will be protected from dust, moisture, and damage.

3. QUICK PICKLING IN JARS:

By using the device together with special vacuum jars, ingredients will open their pores faster and absorb the pickling flavor much more quickly.

Overheating Warning:

If you notice the storage bag melting, it means the heating strip is too hot.

 **Let the device cool down for 90 seconds before using it**

SMART TIPS FOR USE

4. PACKAGING FOODS WITH SHARP CORNERS OR EDGES:

For foods such as meat with bones or fish with large bones:

✎ Wrap the sharp edges with a napkin or paper towel to prevent the bag from being punctured during vacuuming.

5. VACUUM SEALING MOIST FOODS:

When packaging moist foods like fruits, vegetables, or meat:

✎ Wipe them with a towel beforehand or wrap them in a separate bag before vacuum sealing.

This helps prevent leaks and damage to the machine.

USEFUL SUGGESTIONS:

✓ **For foods with liquid or bones:**

Wrap bone tips or sharp areas with a paper towel.

Avoid visible liquid — you can use a double bag if necessary.

✓ **For fluffy or soft foods:**

Use the VAC function with manual control.

✓ **For non-food items:**

You can vacuum seal documents, jewelry, books, spare parts, etc.

✓ **Reusable ice cube:**

Fill a bag halfway with water, seal (without vacuuming), freeze → can be used for cooling drinks or treating injuries.

PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

COOLING BREAK:

If the appliance is used continuously for more than **5 cycles**, allow a **minimum 20-second** break to ensure proper cooling before starting a new cycle.

VACUUM BAGS:

Use **pecially textured vacuum bags** (embossed bags) to ensure effective vacuum sealing and **extend the shelf life** of food.

SEALING FRESH VEGETABLES AND FRUITS:

For fresh vegetables and fruits, it is recommended to use **a single seal** to prevent excessive gas buildup, which may cause the **bag to inflate** during storage.

PLACING THE BAG IN THE DEVICE:

Ensure that the **oval foam pads** are not removed or damaged. Insert the vacuum bag **between the two fixing clips** properly.

Once the bag is inserted, **close the lid firmly**, pressing gently at both ends until you hear a click. Then, select the **desired button** to begin the vacuum process.

VACUUM TECHNIQUES



✓ STEPS FOR PROPER VACUUM SEALING

- Connect the power cord to the device, plug it into the socket, and turn the unit on.
- Press the two side buttons to open the lid of the device (**Figure 1**).
- Check the bag. Make sure you are using a textured vacuum bag and that the opening is clean—free of liquids or wrinkles.
- Place the open end of the bag under the clamp, leaving at least 3 cm between the contents and the bag's edge. Then close the lid firmly by pressing both sides until you hear a click (**Figure 2**).
- Select the appropriate setting depending on the type of food: dry, moist, or thick bag (**Figure 3**).
- Once the indicator light turns off, press both side latches to open the lid (**Figure 4**).
- Remove the sealed package and let the machine cool down for 20 seconds.
- This is important to protect the heating wire and ensure a strong seal for the next use.



⚠ Note: A textured or embossed vacuum bag is required for vacuum sealing. Simple (smooth) bags can only be sealed, not vacuumed.

VACUUM TECHNIQUES

VAC (MANUAL VACUUM MODE):



Manual control of vacuum level – ideal for fragile or fluffy items (bread rolls, sponges, lettuce leaves)

Step-by-step instructions:

1. Place the food inside the bag, insert the open end of the bag into the vacuum chamber, and close the lid until you hear a click.
2. Press and hold the **VAC** button to start vacuuming.
3. When the desired vacuum level is reached, release the button.
4. Then, press **SEAL** to seal the bag. (Follow the sealing steps below.)

NOTE:

- ⚠ **This vacuum mode uses high temperature.**
- ⚠ **Ideal for heat-resistant or multi-layered bags.**
- ⚠ **If the heating strip becomes too hot, allow the device to cool down for 90 seconds before using it again.**

VACUUM TECHNIQUES

SEAL (SIMPLE SEALING):



Seals the bag without vacuuming (heat seal only) – useful for sealing already vacuumed bags or delicate food items (e.g., chips).

Step-by-step instructions:

1. Place the open end of the bag onto the sealing strip, and close the lid until you hear a click.
2. Press the **SEAL** button to start the sealing process.
3. **Wait 5–8 seconds** until the LED turns off.
4. Once the LED is off, the sealing is complete.

NOTE:

- ⚠ **Do not place food in the bag during this step.**
- ⚠ **Wait at least 20 seconds between seals to protect the heating strip.**
- ⚠ **If the heating strip becomes too hot, let the device cool for 90 seconds before using it again.**

VACUUM TECHNIQUES

RICE (VACUUMING RICE / THICK BAGS):



Dedicated mode for dry and fine foods such as rice, cereals, or flour (foods that can be sucked into the machine if pressure is not controlled).

Step-by-step instructions:

1. Place the food in thicker bags and make sure there is no liquid inside the bag.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber and close the lid until you hear a click.
3. Press the **RICE** button to start automatic vacuuming and sealing.
4. Wait until the LED **turns off**. Once the indicator is off, the process is complete.

NOTE:

- ⚠ **This vacuum mode uses high temperature.**
- ⚠ **Ideal for heat-resistant or multi-layer bags.**
- ⚠ **If the heating strip becomes too hot, let the device cool down for 90 seconds before using it again.**

VACUUM TECHNIQUES

WET (AUTOMATIC VACUUM + SEALING FOR WET FOODS):



Automatic vacuuming and sealing at medium temperature – for wet foods (raw meat, juicy fruits). There should be no visible liquid in the bag.

Step-by-step instructions:

1. Place the food in vacuum bags. Wipe the edges of the bag if wet.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber and close the lid until you hear a click.
3. Press the **WET** button to start automatic vacuuming and sealing.
4. Wait until the LED **turns off**. When the indicator goes off, the process is complete.

NOTE:

- ⚠ **Do not overfill the bags.**
- ⚠ **Use bags dedicated for vacuum sealing.**
- ⚠ **If the machine sucks liquid into the chamber, press STOP immediately to halt the process. Clean and dry the interior.**
- ⚠ **If the heating strip becomes too hot, let the device cool down for 90 seconds before using it again.**

VACUUM TECHNIQUES

DRY (AUTOMATIC VACUUM + SEALING FOR DRY FOODS):



Automatic vacuuming and sealing at a lower temperature – suitable for dry foods (nuts, biscuits, rice, dried meat).

Step-by-step instructions:

1. Place the food in vacuum bags.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber and close the lid until you hear a click.
3. Press the **DRY** button to start automatic vacuuming and sealing.
4. Wait until the LED **turns off**. When the indicator goes off, the process is complete.

NOTE:

⚠ **Do not overfill the bags.**

⚠ **Use bags dedicated for vacuum sealing.**

⚠ **If the heating strip becomes too hot, let the device cool down for 90 seconds before using it again.**

VACUUM TECHNIQUES

STOP (STOP ACTIVE FUNCTION IMMEDIATELY)



Stops any ongoing function immediately – for safety and control.

Step-by-step instructions:

1. Place the food in vacuum bags.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber and close the lid until you hear a click.
3. Press **STOP** at any time if:
 - you want to immediately interrupt the operation,
 - you notice liquid leaking inside the vacuum chamber,
 - the bag is not positioned correctly or the open end is not properly stretched out.
4. Wait until the LED turns off. Once the indicator is off, you may open the lid.
5. After fixing the issue, wait at least 20 seconds before resuming the process you initially stopped.

VACUUM TECHNIQUES

WARNING!!!

⚠ Foods should not exceed 2/3 of the bag's capacity to ensure the vacuum sealing process remains effective.

⚠ Liquid foods and those that are not completely dried should not be vacuum sealed.

⚠ Powdered foods must be packed in a single-use bag before being subjected to the vacuum process to prevent any disruption.

6in1

4 operating modes that meet all your needs!



Dry bread



Meat/Fruits



Chips



Containers



FOOD PRESERVATION

Category	Product Name	Method	Storage	Preserve Time
Raw Meat	Beef, pork, chicken, etc	Vacuum	Freezing	6-12 months
		Vacuum	Stored at $5\pm3^{\circ}\text{C}$	8-9 days
Seafood	Catfish, turbot, pike, squid	Vacuum	Freezing	6-12 months
		Vacuum	Stored at $5\pm3^{\circ}\text{C}$	4-5 days
Vegetables	Spinach, mushrooms, lettuce, garlic, peppers, ginger, green vegetables	Vacuum	Refriger.	5-15 days
	Cabbage, potatoes, carrots, root vegetables, corn, sweet potatoes, etc	Vacuum	Freezing	20-35 days
Fruits	Lemon, apples	Vacuum	Refriger.	1-3 months
	Pineapple			10-20 days

FOOD PRESERVATION

Category	Product Name	Method	Storage	Preserve Time
Cooked Meat (Processed)	Beef, pork, chicken, steak, etc.	Vacuum	Refriger.	10-20 days
Dried Fish	Fish	Vacuum	Room temp.	6-15 months
Fast Food	Ham, sausages	Vacuum	Refriger.	6-12 months
Spices	Chili powder, sesame, etc.	Vacuum	Room temp.	6-12 months
Daily Needs	Electronic accessories, movies, coins, stones, precious metals, etc.	Vacuum	Room temp.	Permanent

imatrend

FOOD PRESERVATION

Category	Product Name	Method	Storage	Preserve Time
Dried Products	Dried peppers, dried dates, dried mushrooms, dried sweet potatoes	Vacuum	Refrigeration	6-15 days
	Peanuts, almonds, walnuts, melon seeds, cashews, etc.	Vacuum	Room temp.	6-12 days
Bakery Products	Biscuits, noodles, pastries	Vacuum	Room temp.	3-9 months
	Bread	Vacuum	Room temp.	6-8 days
Other Products	Rice, soy, corn, beans, red beans, tea	Vacuum	Room temp.	12-36 months
	Gelatin cakes	Vacuum	Room temp.	3-6 months
	Coffee, instant noodles	Vacuum	Room temp.	6-18 months

CONSERVATION FOR ALL TYPES OF FOOD

Conservation for All Types of Food



Vacuum Sealing



Regular Storage

Food category	Vacuum preservation	Regular storage
 Meat	8-9 days	2-3 days
 Seafood	4-5 days	1-3 days
 Vegetables	7-10 days	3-5 days
 Steak	10-14 days	4-6 days
 Fruits	14-20 days	5-7 days

Ideal for **cooking after vacuum sealing** and packaging



Cooking in safe conditions



Freezing under safe conditions



Microwave cooking under safe conditions



Dishwasher use under safe conditions

MAINTENANCE AND REPAIRS

STORING THE APPLIANCE:

When not in use, leave the top lid of the IMA Trend Vacuum Sealer slightly open. The side locks (left and right) should remain unlatched to allow proper ventilation.

CLEANING THE VACUUM CHAMBER:

Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply. Use a damp cloth or paper towel to gently wipe the exterior surfaces.

After cleaning, let the unit dry completely before using it again.

SEALING SPONGE CARE:

After cleaning, allow the sealing sponge to cool and dry completely. Avoid excessive pressure to prevent deformation. Let it dry in an open space or inside the machine.

IN CASE OF MALFUNCTIONS:

If the device is not working properly, immediately cut off the power supply. Check the issue and try to resolve it. If the problem persists, contact the technical support service.

MAINTENANCE AND REPAIRS



THE PRODUCT IS NOT WORKING

Checking the Power Supply

Make sure there is no power outage and the plug is properly connected to the socket. Check if the outlet is functional.

Inspecting the Device's Condition

Inspect the power cord, plug, and appliance body for any signs of damage.

If you notice any defects, DO NOT use the appliance and contact a repair specialist.

Checking bag placement

Ensure the bag is correctly positioned in the vacuum chamber.

Continuous Use

If you are using the device for extended periods, it is recommended to take a 20-second break after each sealing cycle to allow the appliance to cool down.

If the appliance overheats, wait 25 minutes for it to cool before using it again.

imatrend

MAINTENANCE AND REPAIRS



THE PRODUCT DOES NOT SEAL PROPERLY

Checking the Bag Position

Ensure the opening of the bag is not folded or uneven on the heating strip. Incorrect positioning can cause incomplete sealing.

Foods with high liquid content can interfere with sealing. Cut the bag, wipe the inside top area, and try resealing.

Applying the Correct Pressure

Press the top lid firmly with both hands for a complete seal. Insufficient or uneven pressure can affect sealing.

Check if the sealing gaskets are loose, worn, or cracked.

Checking the Proper Indicator

After pressing the seal button, check that the red light turns on, indicating the sealing process is underway.

Checking the Heating Strip

Regularly inspect the heating strip for damage. If defective, do not use the appliance until it is replaced.

imatrend

MAINTENANCE AND REPAIRS



INSUFFICIENT PUMPING (UNABLE TO CREATE PROPER VACUUM)

Checking the Positioning of the Bag

Make sure the bag is placed between the two clips and is fully flat, not folded.

Using a Proper Vacuum Bag

Always use bags specifically designed for vacuum sealing and compatible with your device.

Checking the Integrity of the Bag

Ensure the bag has no sharp edges, corners, or visible damage. Any imperfection can compromise the vacuum seal.

Checking the Vacuum Seal Gasket

Ensure the vacuum foam gasket is securely in place and undamaged. A loose or damaged gasket can reduce suction performance.

Respecting the Bag Capacity

Fill the bag no more than 3/4 of its total volume. Overfilling may prevent proper sealing.

Cooling time between seals

Allow at least 20 seconds between vacuum cycles to let the device cool down.

MAINTENANCE AND REPAIRS



AIR LEAK AFTER VACUUM PACKAGING

Sealing Items with Oil/Moisture Stains or Sharp Edges

For items with multiple edges or those with oil or moisture on the surface, you should repeat the vacuum sealing process. This may require sealing the bag twice to ensure proper airtight closure.

Using Appropriate Plastic Bags

Only use plastic bags specifically designed for vacuum sealing. These are built to withstand the vacuum process and ensure a tight seal.

Items That Produce Water Vapors

Items with high moisture content, such as wet foods, can release water vapor during the vacuuming process. This may compromise the vacuum and weaken the seal. These require special attention to avoid air leakage.

Ensure that no food moisture or liquid is present in the sealing area of the bag. You may need to cut the bag and reseal it, or use a new bag entirely. For foods with excessive liquids, partially freezing them before vacuum sealing is recommended.

Warning: Do NOT attempt to repair or modify any electrical or mechanical functions of this unit. If you have any questions about its operation or believe a repair is necessary, please contact our after-sales support department.

EXPLANATION OF AIR LEAKS IN VACUUM BAGS



IF THE BAG DOES NOT VACUUM PROPERLY OR YOU NOTICE AIR LEAKS, THERE MAY BE SEVERAL CAUSES:

1. Residue on the sealing line

Pieces of food, crumbs, or liquid can prevent a complete seal.

☞ **Solution:** Clean the edges of the bag, and if the bag is overfilled, use a larger bag or fill it less.

2. Wrinkles on the sealing line

If the opening of the bag is not perfectly flat, gaps can form where air enters.

☞ **Solution:** Smooth out the edge of the bag thoroughly before vacuum sealing.

3. Seal breaks or incomplete sealing

This often happens with oily or liquid foods (e.g., soups).

☞ **Solution:** Lower the heating wire temperature. After vacuuming, press the Seal button again to reinforce the seal.

EXPLANATION OF AIR LEAKS IN VACUUM BAGS



IF THE BAG DOES NOT VACUUM PROPERLY OR YOU NOTICE AIR LEAKS, THERE MAY BE SEVERAL CAUSES:

4. Perforation of the Bag by Sharp Foods

Bones, spines, or hard edges can puncture the film.

👉 **Solution:** Wrap foods with sharp corners in a napkin or an additional layer of foil.

5. Respiration of Fresh Fruits and Vegetables

Fresh fruits and vegetables release gases that can cause air to enter the bag.

👉 **Solution:** Make sure to use appropriate packaging or wrap the produce properly to minimize gas buildup.



WARRANTY CERTIFICATE

COMMERCIAL WARRANTY FOR BUSINESS CUSTOMERS:

12 MONTHS

CONFORMITY WARRANTY FOR INDIVIDUAL CONSUMERS:

24 MONTHS

The manufacturing, assembly, and performance of this product have been tested and meet the required quality standards. The product has been approved for release.

Name

Address

.....

Product: Vacuum Food Sealer IMA TREND SF01

Purchase date

Phone

The following cases are not covered by the warranty:
Damages caused by human factors or unavoidable forces
(e.g., natural disasters).
Normal wear and tear of the product.

imatrend

CONTACT

If you encounter any issues or have suggestions, please feel free to contact us directly via our customer support phone line.

 **+4 0755. 622 .628**
(WhatsApp, Viber)

 Instagram: @imababy.ro

 Luni - Vineri: 09:00 - 18:00

 **office@imatrend.ro**

 **<https://imatrend.ro>**

imatrend

