

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT ALIMENTE

imatrend V3540



MANUAL DE UTILIZARE

CUPRINS



Notă de Siguranță	3	
Descrierea Produsului	6	
Specificații Tehnice	8	
Caracteristici și Benefici	9	
Performanța Produsului și Parametrii	10	
Precauții și Recomandări	12	
Metode de Ambalare	13	
Metode de Conservare	21	
Întreținere și Reparații	24	
Garanție și service	29	
Contact	30	

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: 130W
- Presiune de vidare: 70 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

FUNCȚII SPECIALE DE VIDARE ȘI SIGILARE:

VIDARE UMEDĂ

(PENTRU ALIMENTE CU LICHID)

VIDARE USCATĂ

(PENTRU PRODUSE SOLIDE)

VIDARE SOFT

(PENTRU ALIMENTE DELICATE)

SIGILARE SEPARATĂ

(SIGILAREA FĂRĂ VIDARE)

VIDARE RECIPIENTE EXTERNE

(FURTUN SPECIAL PENTRU VIDAREA CASEROLELOR)



ACCESORII INCLUSE:

-  5 pungi (20 x 30 cm)
-  1 rolă (20 cm x 300 cm)
-  Furtun de aspirare aer
-  Cablu de alimentare

SPECIFICAȚII TEHNICE

MODEL	IMA Trend V3540
PUTERE NOMINALĂ	130W
DIMENSIUNI	390 x 150 x 84 mm
LUNGIME ETANȘARE	300 mm
LĂȚIME ETANȘARE	3 mm
TENSIUNE NOMINALĂ	220V / 50Hz
GREUTATE	1 kg
VACUUM	70 kPa - 6L/min
TIMP DE VIDARE	6 - 12 secunde
COD EAN	5949519140324

imatrend

CARACTERISTICI ȘI BENEFICII

De ce să alegi aparatul de vidat IMA Trend?

Specificații

IMA Trend



Altele



Putere de vidare

70 Kpa

50 Kpa

Timpe de vidare

6-12 s

>15 s

Accesorii

Pungi de vidare și rolă pentru pungi

Nu

Mod vidare

Uscat / Umed / Sigilare / Pulsație /
Vidare externă

Uscat

Tăietor incorporat

Da

Nu

Lungime bară
de lipire

30 cm

22 cm

Protecție împotriva
supraîncălzirii

Da

Nu

Garanție

2 ani

Nu

imatrend

PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

1. **DRY**

BUTON DE ASPIRARE PENTRU
ALIMENTE USCATE

2. **MOIST**

BUTON DE ASPIRARE PENTRU
ALIMENTE CU LICHID

3. **SEAL/CANCEL**

BUTON DE SIGILARE FĂRĂ
VID ȘI/SAU OPRIRE ORICE
PROCES

4. **PULSE**

BUTON PENTRU A CONTROLA
TIMPUL ȘI GRADUL DE
ASPIRARE PENTRU ALIMENTELE
DELICATE

5. **CANISTER**

VID PENTRU STICLĂ
SAU CASEROLĂ

6. **PORT PENTRU CUTIE DE ASPIRARE**



PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

7. LINIE DE ETANȘARE
SILICON (NU SE SCOATE)

8. INEL DE SPUMĂ DE
ETANȘARE (NU SE
SCOATE)

9. BUTON DE ELIBERARE
(APĂSAȚI ÎNCUIETORILE
LATERALE STÂNGA ȘI
DREAPTA PENTRU A
DESCHIDE CAPACUL

10. BARĂ DE ÎNCĂLZIRE
ACOPERITĂ CU BANDĂ
DE ÎNALTĂ
TEMPERATURĂ

11. TĂIETOR
ÎNCORPORAT



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

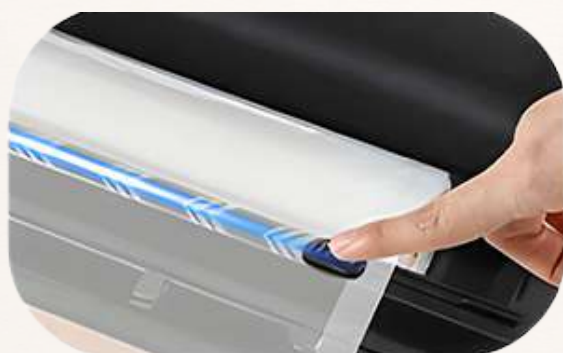
CREARE PUNGI DE DIMENSIUNI PERSONALIZATE:



Acest aparat este prevăzut cu un **compartiment special pentru role de pungă de vid**, compatibil cu role de până la **30 cm lungime**.

Instrucțiuni pas cu pas:

1. Deschideți capacul superior.
2. Așezați rola de pungă în compartimentul dedicat.
3. Trageți din rolă o lungime suficientă de material, astfel încât să încapă produsul dorit, plus aproximativ 2 cm pentru sigilare.
4. Tăiați punga la dimensiunea dorită.
5. Folosiți cutterul încorporat pentru o tăietură dreaptă și precisă.
6. Conectați cablul de alimentare, dacă nu este deja conectat.
7. Poziționați un capăt al pungii pe banda de etanșare.
8. Nu este o problemă dacă marginea atinge ușor garnitura.
9. Închideți capacul.



METODE DE AMBALARE

INSTRUCȚIUNI DE SIGILARE A PUNGII:



10. Apăsați ferm pe ambele părți ale capacului până când auziți două „clicuri”, semn că acesta este blocat corect.

11. Apăsați butonul „SEAL” – acest pas va sigila capătul pungii. Lampa de control se va aprinde în timpul procesului de etanșare.

◆ **Notă:** La prima utilizare, sigilarea poate fi incompletă – este normal, deoarece bara de încălzire are nevoie de timp pentru a ajunge la temperatura optimă. Repetați dacă este necesar.

✓ După finalizare, indicatorul luminos se va stinge. Apăsați butoanele laterale pentru eliberarea capacului și scoateți punga.

✓ Punga personalizată este gata pentru a fi utilizată în procesul de vidare.

⚠ **Atenție:** În caz de utilizare intensă, aparatul se poate opri automat pentru a preveni supraîncălzirea. În acest caz, lăsați-l să se răcească aproximativ 25 de minute înainte de a relua utilizarea.

METODE DE AMBALARE

AMBALARE ÎN VID:



- ✓ Puneți alimentele în punga de vid, lăsând cel puțin 2 cm liberi în partea de sus
- ✓ Deschideți capacul aparatului și introduceți capătul deschis al pungii în camera de vid. Punga trebuie așezată între cele două clipsuri. Nu contează dacă partea netedă sau partea gofrată a pungii este orientată în sus sau în jos.
- ✓ Închideți capacul și apăsați ferm pe laterale până când auziți un "click" – semn că este închis corect.
- ✓ Selectați modul de vidare dorit (uscat, umed etc). După finalizarea programului, când indicatorul "STOP" se aprinde, apăsați butoanele negre laterale pentru a elibera capacul.

MOD DE FUNCȚIONARE
SELECTAT/LUMINĂ DE
INDICATOR



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 AMBALARE

FUNCȚIA PULSE VAC: Vidare cu control manual

Presiunea standard din modul de vid este destul de ridicată, ceea ce poate duce la deteriorarea alimentelor delicate.

Pentru a preveni acest lucru, folosiți funcția „**PULSE**”, care vă permite să controlați manual durata și intensitatea procesului de vidare. Această funcție este utilă și pentru alimente succulente, deoarece reduce riscul ca lichidele să fie aspirate în aparat.



✓ Așezați alimentele delicate sau succulente în pungă și introduceți capătul deschis în aparat.



✓ Punga trebuie așezată între cele două clipsuri. Nu contează dacă partea netedă sau partea gofrată a pungii este orientată în sus sau în jos.

✓ Închideți capacul apăsând ferm pe laterale până când auziți un "click" semn că sigilarea este corectă.

METODE DE AMBALARE

AMBALARE SIGILATĂ:



PULSE

BUTON DE VIDARE CU
IMPULSURI/LUMINĂ
DE INDICATOR

- ✓ Apăsați și țineți apăsat butonul „**PULSE**” până când se atinge nivelul dorit de vid, apoi eliberați.
- ✓ Puteți urmări punga de vid pentru a decide presiunea. În timpul acestui proces, puteți opri vidul oprind apăsarea acestui buton; Pentru a relua aspirarea, apăsați din nou pe butonul PULSE.



SEAL

BUTON DE SIGILARE/LUMINĂ
DE INDICATOR

- ✓ Când presiunea atinge vidarea dorită, apăsați butonul „**SEAL**” pentru a începe etanșarea.
- ✓ După ce indicatorul luminos s-a stins, apăsați butoanele de blocare de pe ambele părți ale mașinii pentru a elibera punga.

METODE DE AMBALARE

VIDARE ÎN RECIPIENTE (CASEROLE):

- ✓ Conectați aparatul la priză și deschideți capacul.
- ✓ Puneți alimentele în caserolă, fixați capacul și setați supapa pe poziția „**Vacuum**”.



- ✓ Conectați furtunașul de aspirare aer din pachet la portul de vid al aparatului (**CANISTER**), iar celălalt capăt la recipient (caserola dvs.).



- ✓ Închideți capacul aparatului până auziți clic pe fiecare parte.
- ✓ Selectați butonul **CANISTER**.

- ✓ Acest model de sigilare în vid este conceput pentru a funcționa **în modul automat**. Aparatul este dotat cu un senzor de măsurare a vidului, care oprește procesul odată ce nivelul de vid este atins în recipient.

☞ Pentru oprire manuală, apăsați din nou butonul **CANISTER**.

METODE DE AMBALARE

VIDARE CASEROLĂ:

CANISTER

VID PENTRU STICLĂ SAU
CASEROLĂ/LUMINĂ
DE INDICATOR



- ✓ După finalizarea programului, atunci când indicatorul "STOP" se aprinde, deconectați furtunașul.
- ✓ Comutați supapa pe poziția „Închidere” și deconectați furtunul.

Cu Atașament pentru Recipiente

Acest mod de vidare pentru recipiente este potrivit pentru supă, salată, vin și așa mai departe. Conectați pur și simplu portul de vidare la recipient cu un furtun, apăsați pe modul de recipient, vidare rapidă și conservare a proșpețimii. Recipientul (caserola) nu este inclusă în pachet. În pachet este inclus doar racordul exterior (furtunașul), iar caserola se poate achiziționa separat.



NOTĂ:

Recipientul (caserola) nu este inclusă în pachet. Ea se poate achiziționa separat.

METODE DE CONSERVARE

Categorie	Denumire Produse	Metoda	Depozitare	Termen de Păstrare
Carne crudă	Vită, porc, pui etc	Vacuum	Congelare	6-12 luni
Produse marine	Somn, calcan, știucă, calamar	Vacuum	Congelare	6-12 luni
Fast Food	Șuncă, cârnați etc	Vacuum	Refrigerare	6-12 luni
Legume	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
Carne gătită (procesată)	Carne de vită, porc, pui, friptură etc	Vacuum	Refrigerare	10-20 zile
Fructe	Lămâie, mere	Vacuum	Refrigerare	1-3 luni
	Ananas			10-20 zile
Pește uscat	Pește	Vacuum	Temp. camerei	6-15 luni

METODE DE CONSERVARE

Categorie	Denumire Produse	Metoda	Depozitare	Termen de Păstrare
Condimente	Pudră de ardei iute, susan etc	Vacuum	Temp. camerei	6-12 luni
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
Necesități zilnice	Accesorii electronice, filme, monede, pietre, metale prețioase	Vacuum	Temp. camerei	Permanent
Alte produse	Orez, soia, porumb, fasole, fasole roșie, ceai	Vacuum	Temp. camerei	12-36 luni
	Prăjituri cu gelatină	Vacuum	Temp. camerei	3-6 luni
	Pâine, cafea, tăiței instant	Vacuum	Temp. camerei	6-18 luni

CONSERVARE PENTRU TOATE TIPURILE DE ALIMENTE

Păstrează Alimentele Proaspete de 5 Ori Mai Mult Timp



Categorie Alimente	Depozitare cu Vid	Depozitare Obişnuită
Carne	8-9 Zile	2-3 Zile
Fructe de mare	4-5 Zile	1-3 Zile
Legume	7-10 Zile	3-5 Zile
Friptură	10-14 Zile	4-6 Zile
Fructe	14-20 Zile	5-7 Zile

Ideal pentru Gătit După Vidare și sigilare



FDA



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 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 roșie 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.

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 V3540



USER MANUAL

TABLE OF CONTENTS



Safety Notice	33	
Product Description	36	
Technical Specifications	38	
Features and Benefits	39	
Product Performance and Parameters	40	
Precautions and Recommendations	42	
Vacuum techniques	43	
Food Preservation	51	
Conservation for All Types of Food	53	
Maintenance and Repairs	54	
Warranty Certificate	59	
Contact	60	



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 use the appliance on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Always operate the appliance on a flat and stable surface.
- Do not place the appliance near stoves or open flames to avoid the risk of fire.
- Do not use the vacuum function for foods or products containing large amounts of oil, water, or other liquids, as these may enter the vacuum tube and damage the appliance.
- If sealing multiple bags consecutively, allow a few minutes between uses for the appliance to cool down.
- Keep the top lid unlocked when the appliance is not in use.
- This appliance is not intended for commercial use.



Access and Supervision

- This product is not suitable for use by children or by persons 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 appliance.
- 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

- 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: 130W
- Vacuum Pressure: 70 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:

WET VACUUM

(FOR LIQUID-CONTAINING FOODS)

DRY VACUUM

(FOR SOLID ITEMS)

SOFT VACUUM

(FOR DELICATE FOODS)

SEPARATE SEALING

(SEALING WITHOUT
VACUUMING)

VACUUM SEALING FOR EXTERNAL CONTAINERS

(SPECIAL HOSE FOR VACUUM SEALING CONTAINERS)

Keeps food fresh 5 times longer

Healthier & Saves Money!



Vacuum-sealed
foods

VS

Regular
storage



INCLUDED ACCESSORIES:

-  5 bags (20 x 30 cm)
-  1 roll (20 cm x 300 cm)
-  Hose for bottle vacuum sealing
-  Power cord

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	IMA Trend V3540
RATED POWER	130W
DIMENSIONS	370 x 150 x 85 mm
SEALING LENGTH	300 mm
SEALING WIDTH	3 mm
RATED VOLTAGE	220V / 50Hz
WEIGHT	1 kg
VACUUM PRESSURE	70 kPa - 6L/min
VACUUM TIME	6 - 12 seconds
EAN CODE	5949519140218

imatrend

FEATURES AND BENEFITS

Why Choose the IMA Trend Vacuum Sealing Machine

Specifications:

IMA Trend



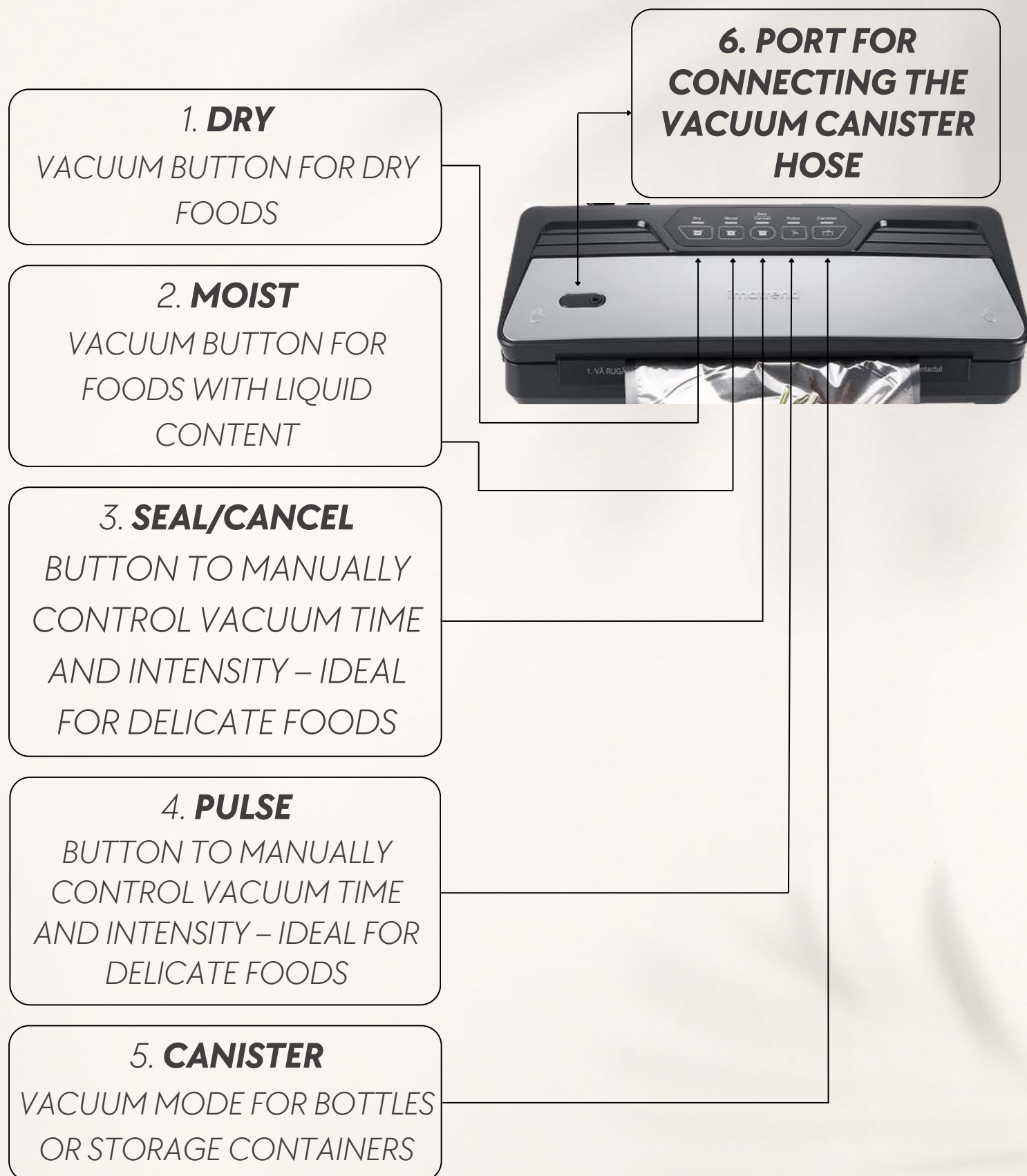
Other



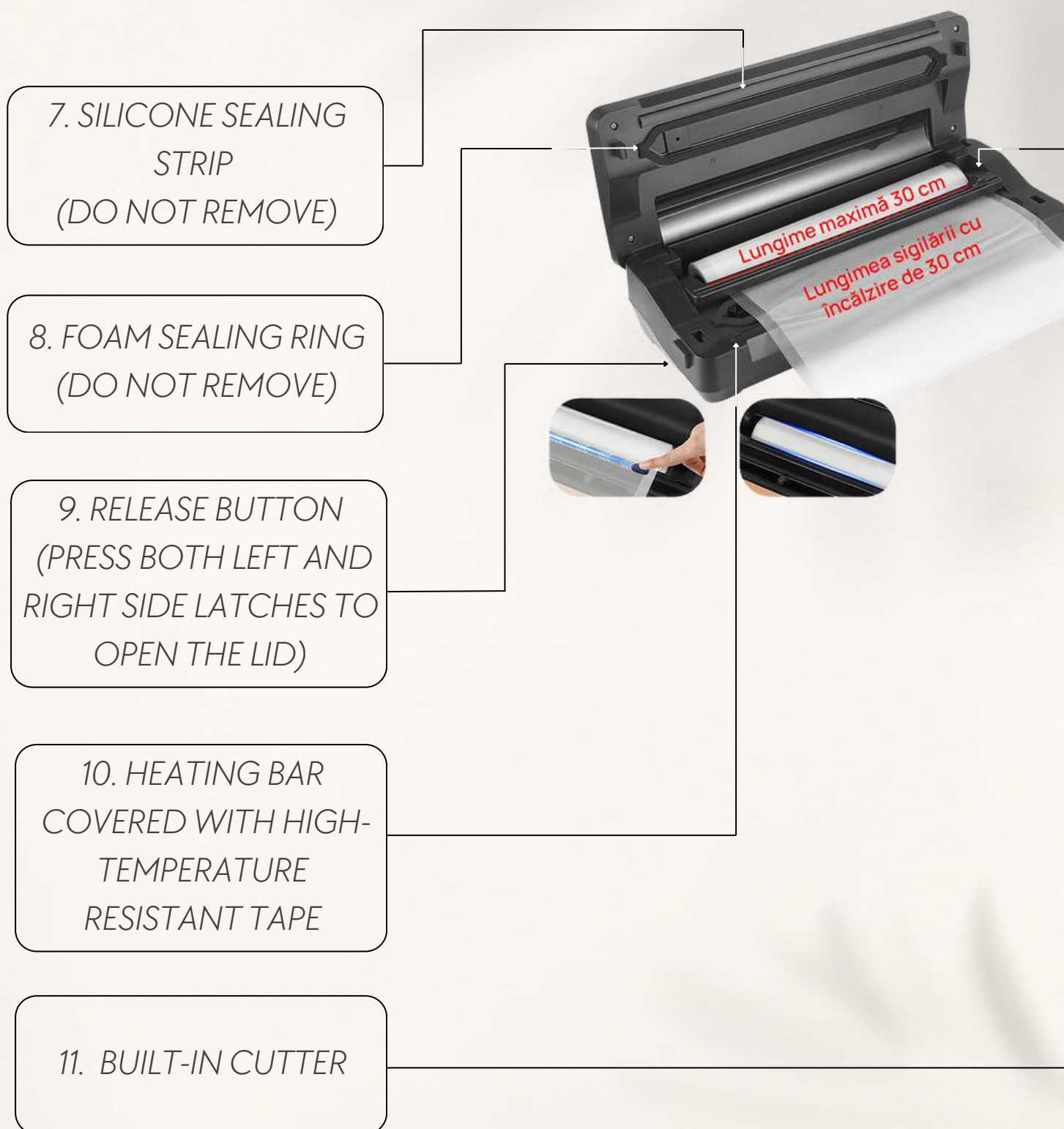
Vacuum Power	70 kPa	60kPa
Vacuum Time	6-12 sec	> 16 sec
Accessories	Vacuum Bags, Vacuum Bag Roll	No
Vacuum Mode	Wet/Dry/Sealing/Pulse/External Vacuum	Dry
Built-in Cutter	Yes	No
Display Screen	Yes	No
Visible Window	Yes	No
Overheat Protection	Yes	No
Warranty	2 years	No

imatrend

PRODUCT PERFORMANCE AND PARAMETERS



PRODUCT PERFORMANCE AND PARAMETERS



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 **specially 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

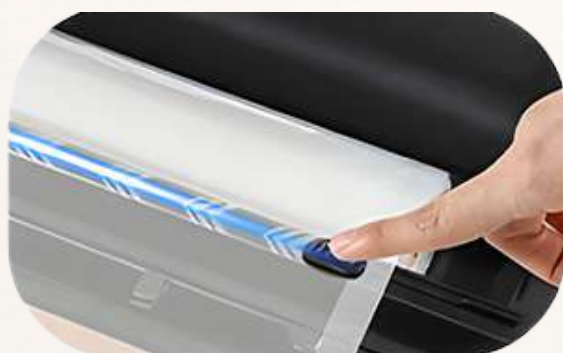
USING THE VACUUM BAG ROLL:



This appliance is equipped with a **special compartment for vacuum bag rolls**, compatible with rolls up to **30 cm in length**.

Step-by-step Instructions

1. Open the top lid.
2. Place the bag roll into the designated compartment.
3. Pull out enough bag material from the roll to fit the product, plus approximately 2 cm for sealing.
4. Cut the bag to the desired size.
5. Use the built-in cutter to make a straight and precise cut.
6. Connect the power cord, if it is not already connected.
7. Position one end of the bag on the sealing strip.
8. It's okay if the edge slightly touches the sealing gasket.
9. Close the lid firmly.



VACUUM TECHNIQUES

BAG SEALING INSTRUCTIONS:



10. Press firmly on both sides of the lid until you hear two “clicks,” indicating it is properly locked.

11. Press the “SEAL” button – this step will seal the end of the bag. The indicator light will turn on during the sealing process.

◆ Note: On first-time use, the sealing may be incomplete – this is normal, as the heating bar needs time to reach optimal temperature. Repeat the process if necessary.

✓ When finished, the indicator light will turn off. Press the release buttons on the sides to open the lid and remove the bag.

✓ Your custom-sized bag is now ready for the vacuum sealing process.

⚠ Warning: In case of intensive use, the appliance may shut off automatically to prevent overheating. If this happens, allow it to cool for approximately 25 minutes before resuming operation.

VACUUM TECHNIQUES

AMBALARE ÎN VID:



✓ Place the food in the vacuum bag, leaving at least 2 cm of space at the top.

✓ Open the lid and insert the open end of the bag into the vacuum chamber. The bag must be placed between the two clips. It does not matter if the smooth or textured side is facing up or down.



✓ Close the lid and press firmly on both sides until you hear a "click," confirming it's properly sealed.



✓ Select the desired vacuum mode (dry, moist, etc.). After the program finishes and the "STOP" indicator light turns on, press the black side buttons to release the lid.

SELECTED OPERATION MODE
/ INDICATOR LIGHT ON



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



VACUUM TECHNIQUES

FUNCȚIA PULSE VAC:

The standard pressure in vacuum mode is quite high, which may cause damage to delicate foods.

To prevent this, use the **"PULSE"** function, which allows you to manually control the duration and intensity of the vacuum process. This function is also useful for juicy foods, as it reduces the risk of liquid being sucked into the machine.



✓ Place the delicate or juicy food in the bag and insert the open end into the machine.

✓ Make sure the bag is positioned between the two clips. It does not matter if the smooth or textured side is facing up or down.



✓ Close the lid, pressing firmly on both sides until you hear a "click," confirming proper sealing.

VACUUM TECHNIQUES

AMBALARE SIGILATĂ:



PULSE

PULSE VACUUM BUTTON /
INDICATOR LIGHT

- ✓ Press and hold the **"PULSE"** button until the desired vacuum level is reached, then release.
- ✓ Watch the vacuum bag to determine the appropriate pressure. During this process, you can stop vacuuming by releasing the button; to resume, simply press the **"PULSE"** button again.



SEAL

SEALING BUTTON /
INDICATOR LIGHT

- ✓ When the desired vacuum level is reached, press the **"SEAL"** button to begin sealing.
- ✓ After the indicator light turns off, press the locking buttons on both sides of the device to release the bag.

VACUUM TECHNIQUES

VACUUM SEALING FOR CONTAINERS

- ✓ Plug the appliance into a power outlet and open the lid.
- ✓ Place the food into the container, secure the lid, and set the valve to the „**Vacuum**” position.
- ✓ Connect the air suction hose (included) to the **canister port** on the machine and the other end to the container.
- ✓ Close the machine lid until you hear a click on each side.
- ✓ Press the **CANISTER** button.
- ✓ This sealing mode operates in **automatic mode**. The machine has a built-in sensor that stops the vacuum process once the desired level is reached in the container.
- ☞ To stop manually, press the **CANISTER** button again.



VACUUM TECHNIQUES

VIDARE CASEROLĂ:

CANISTER

VACUUM FOR JARS OR
CONTAINERS / INDICATOR
LIGHT



✓ After the program is complete and the "STOP" indicator turns on, disconnect the hose.

✓ Turn the valve to the "**Close**" position and remove the hose.



NOTE:

The container is not included in the package. It can be purchased separately.

FOOD PRESERVATION

Category	Product Name	Method	Storage	Preserve Time
Raw Meat	Beef, pork, chicken, etc	Vacuum	Freezing	6-12 months
Seafood	Catfish, turbot, pike, squid	Vacuum	Freezing	6-12 months
Fast Food	Ham, sausages	Vacuum	Refriger.	6-12 months
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
Cooked Meat (Processed)	Beef, pork, chicken, steak, etc.	Vacuum	Refriger.	10-20 days
Fruits	Lemon, apples	Vacuum	Refriger.	1-3 months
	Pineapple			10-20 days
Dried Fish	Fish	Vacuum	Room temp.	6-15 months

FOOD PRESERVATION

Category	Product Name	Method	Storage	Preserve Time
Spices	Chili powder, sesame, etc.	Vacuum	Room temp.	6-12 months
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
Daily Needs	Electronic accessories, movies, coins, stones, precious metals, etc.	Vacuum	Room temp.	Permanent
Other Products	Rice, soy, corn, beans, red beans, tea	Vacuum	Room temp.	12-36 months
	Gelatin cakes	Vacuum	Room temp.	3-6 months
	Bread, 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



FDA



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.

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 V3540

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

