

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT ALIMENTE

imatrend SF8867



MANUAL DE UTILIZARE

CUPRINS



Notă de Siguranță	3
Descrierea Produsului	5
Specificații Tehnice	7
Caracteristici și Benefici	8
Performanța Produsului și Parametrii	9
Precauții și Recomandări	11
Metode de Ambalare	12
Metode de Conservare	16
Întreținere și Reparații	19
Garanție și service	24
Contact	25

NOTĂ DE SIGURANȚĂ



Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.

- Acest produs nu este potrivit pentru utilizarea de către copii sau persoane care nu cunosc modul de operare.
- 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/deconecta aparatul de la sursa de curent. Când scoateți ștecherul, prindeți-l de bază, nu trageți de cablu.
- Pentru siguranță, scoateți ștecherul din priză atunci când nu mai utilizați aparatul.
- Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de a-l curăța, pentru a evita șocurile electrice.
- Nu deteriorați, răsuciți, îndoiți excesiv, întindeți sau presați cablul de alimentare, deoarece acest lucru poate cauza șocuri electrice, scurtcircuite, incendii sau alte pericole.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de personal calificat pentru a evita pericolele.



NOTĂ DE SIGURANȚĂ



- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de personal calificat pentru a evita pericolele.
- Dacă aparatul funcționează anormal, deconectați-l imediat de la sursa de curent și contactați personalul de întreținere.
- Acest produs este destinat exclusiv utilizării în interior. Nu îl utilizați în aer liber sau în medii umede.
- Nu utilizați funcția de vid pentru alimente sau produse care conțin cantități mari de ulei, apă sau lichide care pot pătrunde în tubul de vid, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
- Deconectați aparatul de la sursa de curent dacă nu îl utilizați pentru o perioadă lungă de timp.
- Nu poziționați aparatul lângă aragaz sau alte surse de foc deschis pentru a preveni incendiile.



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: 80 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:

- 10 pungi (15x 20 cm)
- 1 rolă (25 cm x 500 cm)
- Furtun pentru vidare sticle
- Cablu de alimentare

SPECIFICAȚII TEHNICE

MODEL

IMA Trend SF8867

PUTERE NOMINALĂ

130W

DIMENSIUNI

370 x 150 x 85 mm

LUNGIME ETANȘARE

300 mm

LĂȚIME ETANȘARE

3 mm

TENSIUNE NOMINALĂ

220V / 50Hz

GREUTATE

1.7 kg

VACUUM

80 kPa - 6L/min

TIMP DE VIDARE

6 - 12 secunde

COD EAN

5949519140218

imatrend

CARACTERISTICI ȘI BENEFICII

De ce să alegi aparatul de vidat IMA Trend?

Specificații

IMA Trend



Altele



Putere de vidare

80 Kpa

50 Kpa

Timp 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

Afișaj ecran

Da

Nu

Fereastră vizibilă

Da

Nu

Protecție împotriva
supraîncălzirii

Da

Nu

Garanție

2 ani

Nu

imatrend

PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

1. **MODE**

MOD DE FUNCȚIONARE
SELECTAT/LUMINĂ DE
INDICATOR

2. **VAC**

VID (VACUUM)/
LUMINĂ DE INDICATOR

3. **SEALING**

BUTON DE ETANȘARE/
LUMINĂ DE INDICATOR

4. **CONTAINER**

VID PENTRU STICLĂ
SAU CASEROLĂ/
LUMINĂ DE INDICATOR

5. **STOP**

BUTON DE OPRIRE/
LUMINĂ DE INDICATOR

6. **PULSE**

BUTON PENTRU IMPULSURI/
LUMINĂ DE INDICATOR



PERFORMANȚA PRODUSULUI ȘI PARAMETRII

7. BANDĂ DE
ETANȘARE DIN
SILICON

8. BANDĂ
SUPERIOARĂ
DIN BURETE

9. CUTTER

10. SLOT PENTRU
ROLE DE PUNGI

11. RECIPIENT
DETAȘABIL

12. MATERIAL
ACOPERIT
CU TEFLON
(FIR DE ÎNCĂLZIRE)



PRECAUȚII ȘI RECOMANDĂRI

PAUZĂ PENTRU RĂCIRE:

În cazul utilizării continue a aparatului pentru mai mult de **5 cicluri**, se recomandă o pauză de **minim 30 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

AMBALARE ÎN 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" care confirmă sigilarea corectă.



✓ Selectați modul de vidat dorit, apoi apăsați butonul de **VAC**. După finalizarea programului, când indicatorul "STOP" se aprinde, apăsați butoanele negre laterale pentru a elibera capacul.

MODE

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

AMBALARE SIGILATĂ:



✓ 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" care confirmă sigilarea corectă.



✓ Selectați modul de vidat: SEALING. După finalizarea programului, când indicatorul "STOP" se aprinde, apăsați butoanele negre laterale pt a elibera capacul.



SEALING

BUTON DE ETANȘARE/LUMINĂ DE INDICATOR



METODE DE AMBALARE

VIDARE CASEROLĂ:



✓ Conectați furtunașul de aspirare aer din pachet la portul de vid al aparatului (canister), iar celălalt capăt la recipient (caserola dumneavoastră).



✓ Selectați butonul CANISTER.
După finalizarea programului, atunci când indicatorul "STOP" se aprinde, deconectați furtunașul.

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

CANISTER

VID PENTRU STICLĂ SAU
CASEROLĂ/LUMINĂ
DE INDICATOR



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



Categorii 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**



REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE

PĂSTRAREA APARATULUI:

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

CURĂȚAREA APARATULUI:

Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică. 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.

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. Plasați buretele într-un loc deschis sau în interiorul mașinii pentru uscare.

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



imatrend

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



PRODUSUL NU SIGILEAZĂ CORECT

Verificarea poziționării pungii

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

Aplicarea presiunii corecte

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

Verificarea semnalizării corecte

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

Verificarea benzii de încălzire

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

imatrend

REPARAȚII ȘI ÎNTREȚINERE



**POMPARE INSUFICIENTĂ
(NU POATE POMPA SĂ FIE VIDATĂ)**

Verificarea poziționării pungii

Punga trebuie să fie așezată între cele două clipsuri și să nu fie pliată, ci cât mai întinsă.

Utilizarea unei pungii dedicate

Folosiți o pungă special concepută pentru ambalarea în vid, adecvat pentru acest tip de aparat.

Verificarea integrității pungii

Verificați dacă punga nu are margini sau colțuri ascuțite sau dacă nu este deteriorată. Orice imperfecțiune poate compromite sigilarea.

Verificarea garniturii buretelui de vid

Asigurați-vă că garnitura buretelui de vid este bine fixată și nu este deteriorată. O garnitură slăbită poate afecta performanța aparatului.

Respectarea capacității pungii

Nu încărcați punga mai mult de 3/4 din volumul său total. O pungă prea plină poate duce la o sigilare incompletă.

imatrend

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.

imatrend

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 SF8867

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 SF8867



USER MANUAL

TABLE OF CONTENTS



Safety Notice	28
Product Description	30
Technical Specifications	32
Features and Benefits	33
Product Performance and Parameters	34
Precautions and Recommendations	36
Vacuum techniques	37
Food Preservation	41
Conservation for All Types of Food	43
Maintenance and Repairs	44
Warranty Certificate	49
Contact	50

SAFETY NOTICE



Please read all instructions before using the product.

- This product is not suitable for use by children or individuals unfamiliar with its operation.
- Do not touch the heated sealing strip during use 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, grasp the plug, not the cord.
- Unplug the appliance when not in use.
- Disconnect the appliance from the power source before cleaning to avoid electric shock.
- Do not damage, twist, excessively bend, stretch, or press the power cord, as this may result in electric shock, short circuits, fire, or other hazards.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel to avoid risks.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel to avoid potential hazards.





SAFETY NOTICE

- If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified personnel to avoid potential hazards.
- This product is intended for indoor use only. Do not use it outdoors or in damp environments.
- Do not use the vacuum function on foods or items containing large amounts of oil, water, or liquids that may enter the vacuum tube, as this may damage the appliance.
- Disconnect the appliance from the power source if not used for an extended period.
- Do not place the appliance near a stove or any open flame sources to prevent fire hazards.



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: 80 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:

- 10 bags (15 x 20 cm)
- 1 roll (25 cm x 500 cm)
- Hose for bottle vacuum sealing
- Power cord

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	IMA Trend ZK-8862
RATED POWER	130W
DIMENSIONS	370 x 150 x 85 mm
SEALING LENGTH	300 mm
SEALING WIDTH	3 mm
RATED VOLTAGE	220V / 50Hz
WEIGHT	1.7 kg
VACUUM PRESSURE	80 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



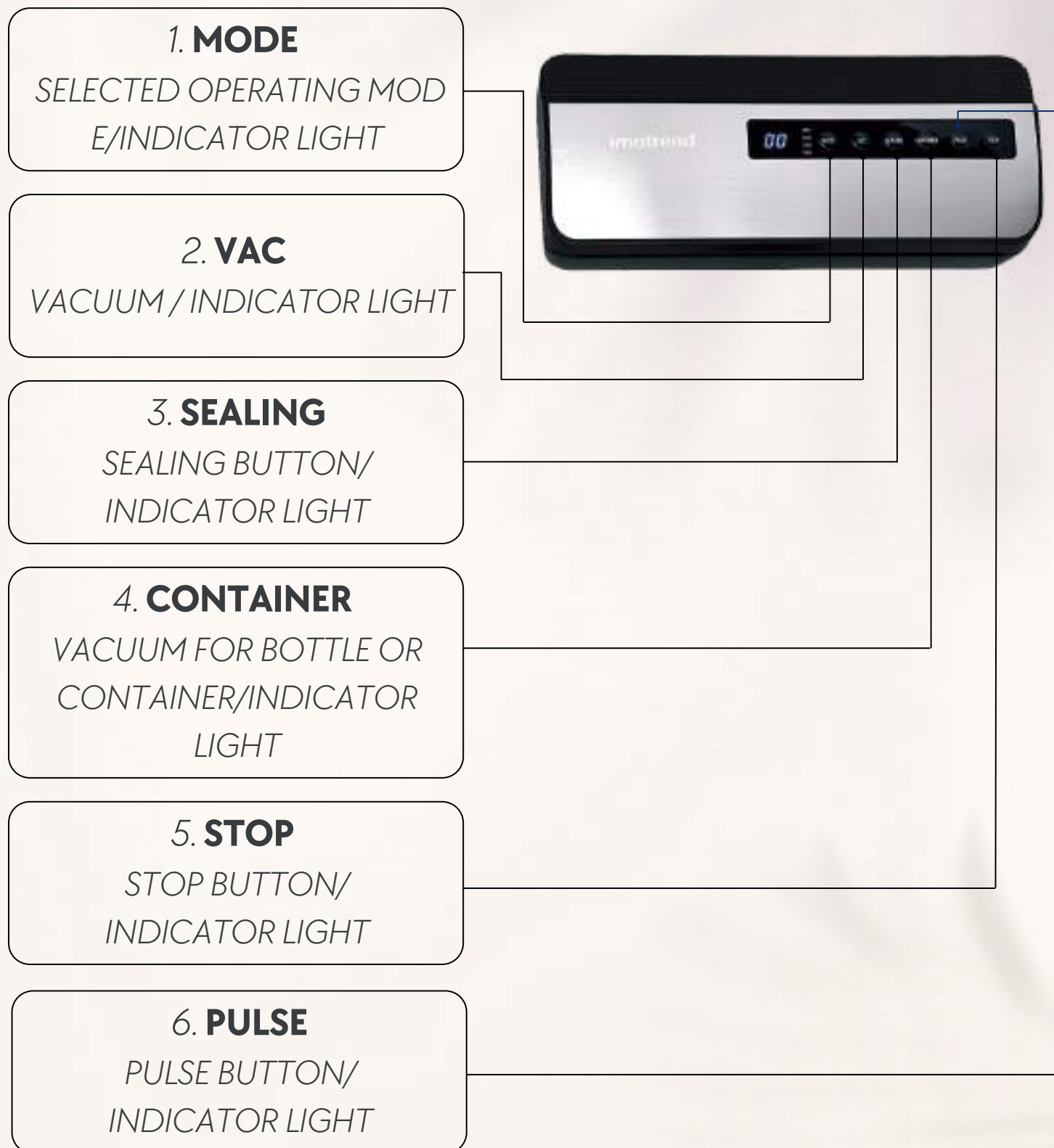
Other



Vacuum Power	80 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 30-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** (sponges) 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

VACUUM SEALING:



✓ The bag should be placed between the two clips. It does not matter whether the smooth side or the ribbed side of the bag is facing up or down.



✓ Close the lid and press firmly on the sides until you hear a "click" confirming proper sealing.



✓ Select the desired vacuuming mode and then press **VAC**. After the program is completed, when the "STOP" indicator lights up, press the black side buttons to release the lid.

MODE

SELECTED OPERATING
MODE/INDICATOR LIGHT



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

VACUUM SEALED PACKAGING



✓ The bag should be placed between the two clips. It does not matter whether the smooth side or the embossed side of the bag is facing up or down.



✓ Close the lid and press firmly on the sides until you hear a "click" confirming the correct sealing.



✓ Select the vacuum mode: **SEALING**. Once the program is complete and the STOP indicator lights up, press the black side buttons to release the lid.



SEALING
SEAL BUTTON/
INDICATOR LIGHT



VACUUM TECHNIQUES

VACUUM SEALING FOR CONTAINERS



✓ Connect the air suction hose from the package to the vacuum port of the device (canister), and the other end to your container (canister).



Select the **CANISTER** button.

After the program is complete, when the "STOP" indicator lights up, disconnect the hose.

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

CANISTER

VACUUM FOR GLASS OR
CANISTER / INDICATOR
LIGHT



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**



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 slightly open, and ensure that the latches on both the left and right sides are not engaged to allow proper ventilation.

CLEANING THE APPLIANCE:

Before cleaning, disconnect the appliance from the power source. Use a damp cloth or paper towel to gently wipe the exterior surfaces. After cleaning, allow the appliance to dry completely before using it again.

SEALING GASKET CARE:

After cleaning the appliance, allow the sealing gasket to cool and dry completely. Avoid applying excessive pressure to prevent deformation. Place the gasket in an open area or inside the machine for drying.

IN CASE OF MALFUNCTIONS:

If the appliance is not working properly, immediately disconnect it from the power supply. Check for the cause of the malfunction and attempt to fix it. If the issue persists, contact technical support.

MAINTENANCE AND REPAIRS



THE PRODUCT IS NOT WORKING

Checking the Power Supply

Ensure there is no power outage and that the power cord is correctly plugged into the power source.

Inspecting the Device's Condition

Examine the power cord, plug, and the body of the device for any visible signs of damage. If you notice any defects, do not use the device and contact a specialist for repairs.

Continuous Use

If you are using the device for extended periods, it is recommended to take a 30-second break after each vacuum sealing process to allow the device to cool down.



imatrend

MAINTENANCE AND REPAIRS



THE PRODUCT DOES NOT SEAL PROPERLY

Checking the Bag Position

The bag must be placed between the two clips and should not be folded, but as flat as possible.

Applying the Correct Pressure

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

Checking the Proper Indicator

After pressing the sealing button, check if the red light is on, indicating that the sealing process is active.

Checking the Heating Strip

Periodically check the heating strip for any damage. If it's defective, do not use the device until it is replaced.

imatrend

MAINTENANCE AND REPAIRS



INSUFFICIENT PUMPING (UNABLE TO ACHIEVE VACUUM)

Checking the Positioning of the Bag

Ensure that the opening of the vacuum bag is properly inserted into the vacuum chamber, located in the center of the lower sealing belt.

Using a Dedicated Bag

Use a bag specifically designed for vacuum packaging, suitable for this type of appliance.

Checking the Integrity of the Bag

Check that the bag does not have sharp edges or corners, and ensure it is not damaged. Any imperfections may compromise the sealing.

Checking the Vacuum Seal Gasket

Ensure that the vacuum seal gasket is securely in place and not damaged. A loose gasket may affect the performance of the appliance.

Respecting the Bag Capacity

Do not overfill the bag beyond 3/4 of its total capacity. An overly full bag may result in incomplete sealing.

imatrend

MAINTENANCE AND REPAIRS



AIR LEAK AFTER VACUUM PACKAGING

Sealing Items with Oil/Moisture Stains or Edges

Items with multiple edges or oil/moisture stains should be resealed. This involves performing two sealing operations to ensure a proper seal.

Using Appropriate Plastic Bags

Use plastic bags specifically designed for vacuum packaging. These ensure airtight sealing and can withstand the vacuum process.

Items That Produce Water Vapors

Wet foods or items with a high water content may release water vapor during the vacuum process, compromising the sealing efficiency.

imatrend

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 SF8867

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

