

heidenfeld



ORIGINAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERER & FOLIENSCHWEIßGERÄT

HF-VK100

Artikelnummer PR0029327

MIWEBA.DE

Miweba GmbH - Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach
Tel.: 0 95 44 987 908 0 - Mail: kundenservice@miweba.de

[f /miwebagmbh](#)

[y /miwebaTV](#)

[i /miweba_gmbh](#)

EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Sie zum Kauf Ihrer neuen **VAKUUMIERER & FOLIENSCHWEIßGERÄT** der Marke **heidenfeld** beglückwünschen. Dieser elektrische **VAKUUMIERER & FOLIENSCHWEIßGERÄT** entspricht den derzeit gültigen Normen und Verfügungen somit über höchste Qualitätsstandards.

Damit Sie den **VAKUUMIERER & FOLIENSCHWEIßGERÄT** mit voller Funktionsfähigkeit nutzen können und noch lange Freude daran haben, lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Lesen Sie dieses gesamte Dokument vor der Inbetriebnahme und der ersten Benutzung aufmerksam durch. Es liegt in Ihrer Verantwortung, jeden Nutzer dieses Gerätes in allen Sicherheitsvorkehrungen und Hinweisen sorgfältig und ordnungsgemäß zu unterweisen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sicher und sorgfältig auf! 

Wir lassen Sie nicht alleine!

Sollten Sie Hilfe, bei der Inbetriebnahme oder bei der Instandhaltung Ihres Geräts haben, können Sie uns gerne unter der unten angegebenen Telefonnummer erreichen. In den meisten Fällen lassen sich auch Probleme mit umfangreichen technischen Geräten schnell und unkompliziert in einem Telefonat klären. Für alle anderen Fälle können Sie uns auch eine Mail zuschicken. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Fragen rund um die Reparatur und den Austausch von Teilen zur Verfügung.

Miweba GmbH - Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach
Tel.: 0 95 44 987 908 0 - Mail: kundenservice@miweba.de

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Technische Daten.....	3
2.	Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
3.	Bedienung	5
4.	Wartung und Pflege	12
5.	Fehlerbehebung.....	13
6.	Entsorgung.....	13
7.	Richtlinien zur Lebensmittelkonservierung	14



miweba.de



[@miwebatv](https://www.youtube.com/@miwebatv)



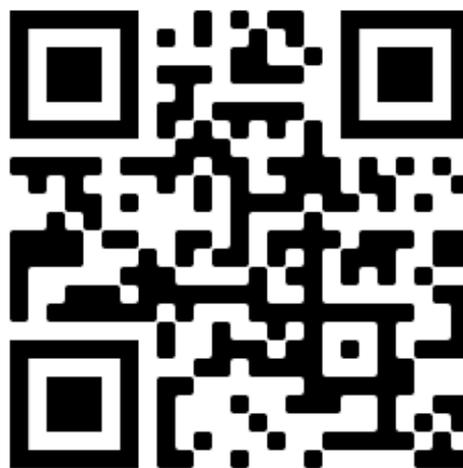
[@miweba_gmbh](https://www.instagram.com/miweba_gmbh)



[@miwebagmbh](https://www.facebook.com/miwebagmbh)

HILFE ZUM PRODUKT

Weitere Informationen wie YouTube-Aufbauvideos, FAQs zum Produkt sowie technische Daten findest Du unter diesem Link. Scanne hierfür einfach den QR-Code.



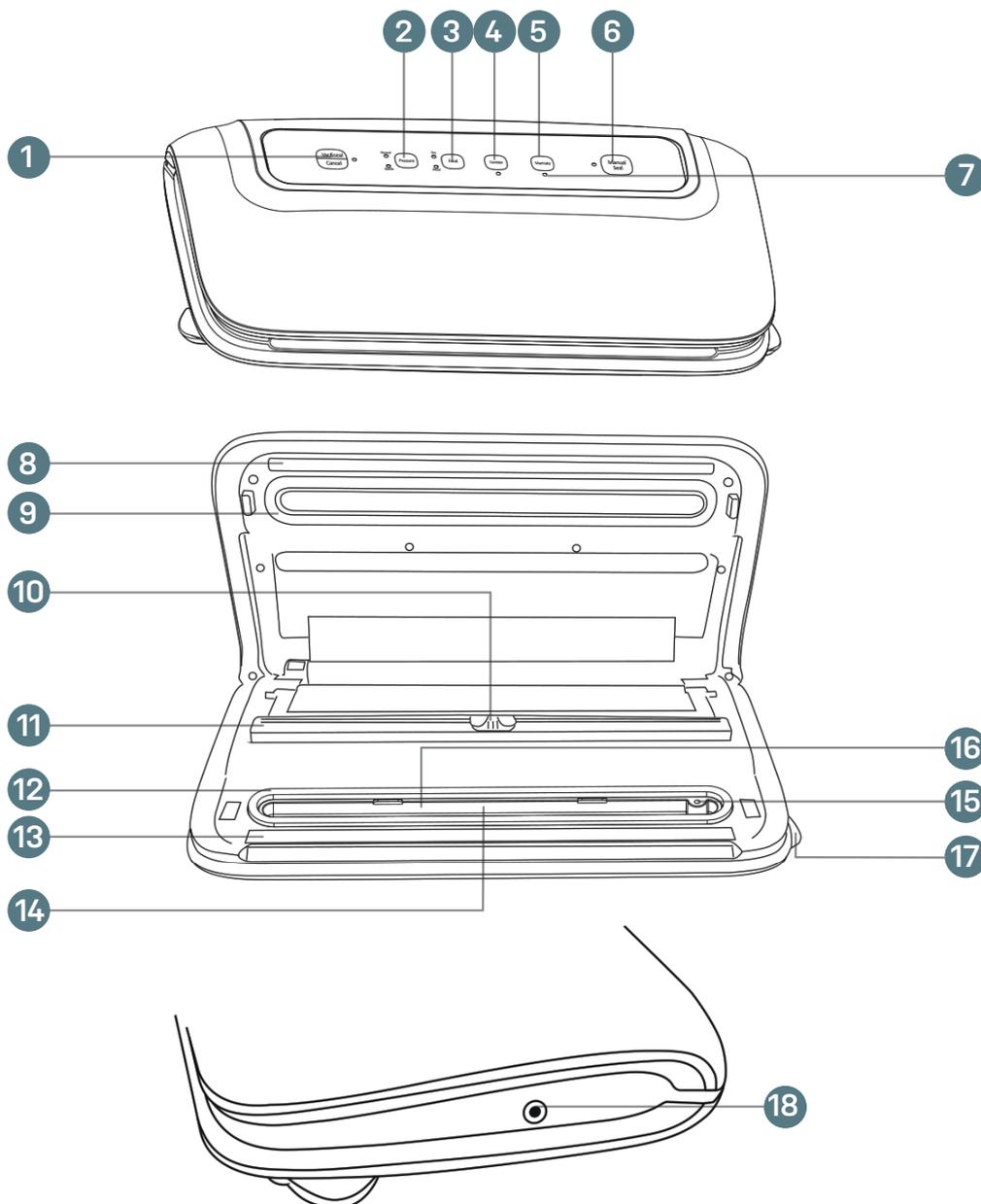
1. TECHNISCHE DATEN

Produktmaße:	42.2 x 22.4 x 9.2 cm (Länge x Breite x Höhe)
Produktgewicht:	2.3 kg
Leistung:	125 Watt
Sicherheit:	Temperaturschutz und Temperaturüberwachung
Betriebsspannung:	100-240V (AC) 50/60Hz
Funktionen:	Auto-Vakuumierung, Auto-Versiegelung, Dosen-Vakuumierung
Unterdruck:	-80kPa - 0,8bar
Max. Rollenbreite:	Schweißnaht bis 30cm breite
Auswahlmöglichkeiten:	Unterdruckintensität, Flüssig/Fest, Dosen-Vakkumierung, Marinieren
Lieferumfang:	Vakuumierer, 5x Folienbeutel 25x30cm, Folienrolle 20x500cm, Unterdruckschlauch

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 1) Lesen Sie das Benutzerhandbuch bevor Sie das Gerät verwenden.
- 2) Dieses Produkt ist ausschließlich für den Heimgebrauch bestimmt.
- 3) Verriegeln Sie den Vakuumierer nicht, wenn dieser nicht in Gebrauch ist um ein Verformen der Schaumstoffdichtungen zu vermeiden.
- 4) Der Vakuumierer ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die die Funktionsweise des Gerätes nicht verstehen. Stellen Sie sicher, dass jeder Bediener eine entsprechende Einweisung erhalten hat.
- 5) Bewahren Sie den Artikel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 6) Stellen Sie das Produkt immer auf eine flache, stabile, hitzebeständige Arbeitsfläche, um es zu verwenden.
- 7) Das Gerät darf unter keinen Umständen nass werden.
- 8) Ziehen Sie den Stecker wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- 9) Wenn Stecker, Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden. Kontaktieren Sie ihren Händler für die weitere Vorgehensweise.
- 10) Beutel in denen Sie bereits Fleisch, Fisch oder andere fettige Lebensmittel verpackt haben, dürfen nicht wiederverwendet werden.

3. BEDIENUNG



- 1.Vakuum & Versiegeln
- 2.Druckstufe
- 3.Art der Lebensmittelwahl
- 4.Canister Button
- 5.Marinate Button
- 6.Manuelle Versiegelung
- 7.LED-Anzeige
- 8.Gummidichtlippe
- 9.Schaumstoffring

- 10.Cutter
- 11.Gestell für Klinge
- 12.untere Schaumstoffring
- 13.Schweißband
- 14.Tropfwanne
- 15.Lufteinlass
- 16.Vakuumkammer
- 17.Verriegelung
- 18.Schlauchanschluss

3. BEDIENUNG

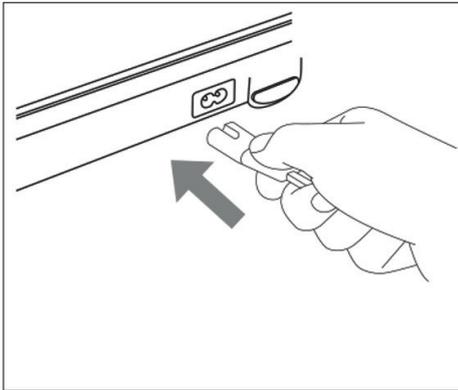
(FORTSETZUNG)

	<p>Drücken Sie die Vacuum Seal Taste um einen Beutel automatisch zu vakuumieren und zu versiegeln. Drücken Sie Cancel um den Vorgang abubrechen.</p>
	<p>Hier kann zwischen 2 Druckstufen gewählt werden. Normal: Gut für Lebensmittel und Gegenstände geeignet wie z.B. Reis, Kartoffeln, Tiefkühlkost, saisonale Kleidung. Gentle: - für weichere Lebensmittel und Gegenstände, die mit weniger Vakuumdruck verpackt werden müssen (z. B. Tomaten, Erdbeeren, Nudeln).</p>
	<p>Hier kann zwischen 2 Einstellungen gewählt werden. Dry: für trockene Lebensmittel und Gegenstände, die keine Feuchtigkeit enthalten. Moist: für Lebensmittel die Flüssigkeiten beinhalten, diese Einstellung hat eine längere Heißsiegelzeit, daher auf die korrekte Einstellung achten, da die Beutel sonst schmelzen können.</p>
	<p>Funktion zum Vakuumieren von Tupperbehälter, Einmachgläsern, Dosen u.ä. Prüfen Sie vorher ob der Schlauch an beiden Enden korrekt angeschlossen ist.</p>
	<p>Funktion zum Vakuumieren von marinierten Lebensmitteln. Achten Sie darauf dass die Verschlussstelle nicht nass o.ä. ist.</p>
	<p>Drücken Sie Manual Seal um einen hergestellten Beutel zu versiegeln. Nach Abschluss der Vakuum- & Siegelfunktion kann mit „ Manual Seal“ der verbleibende Vakuumdruck kontrolliert werden, damit empfindlichen Gegenstände vor dem Versiegeln nicht gequetscht werden.</p>

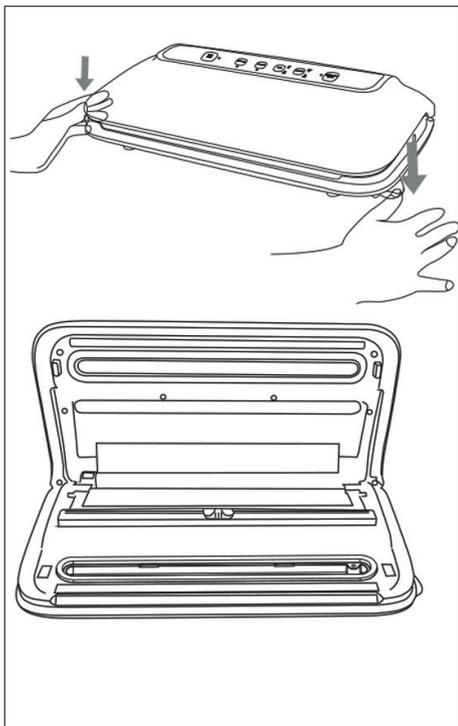
3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)

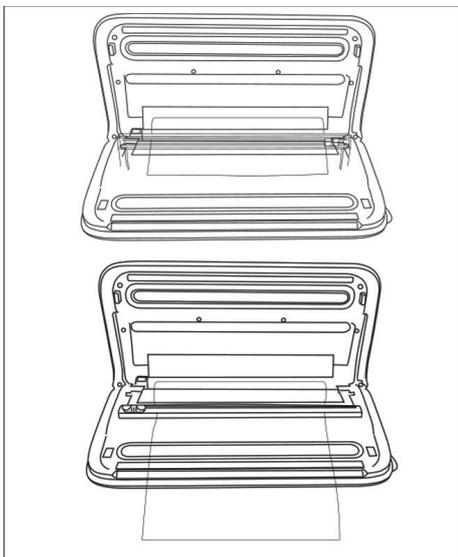
Vakuumbbeutel herstellen



1. Schließen Sie das Netzkabel an den Vakuumierer an und verbinden Sie den Stecker mit einer Steckdose.



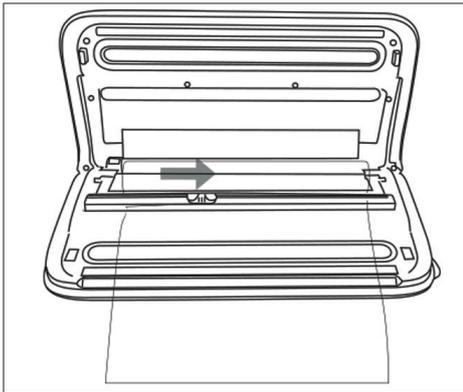
2. Drücken Sie Entriegelungstasten auf beiden Seiten um den Deckel zu öffnen. Legen Sie die Beutelrolle in den Vakuumierer ein.



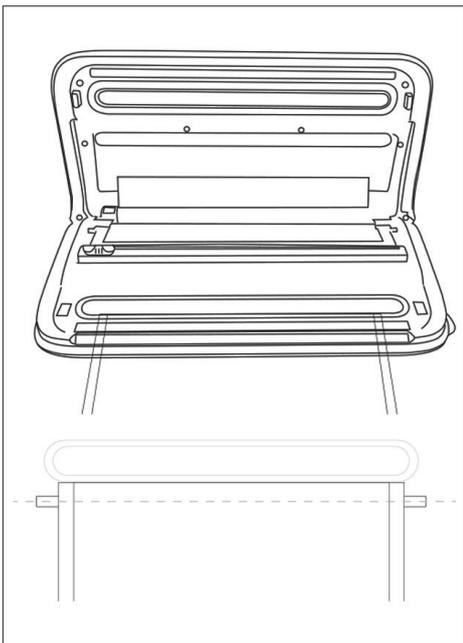
3. Heben Sie das Gestell des Cutters an und ziehen Sie das Ende der Rolle durch. Anschließend das Gestell wieder über die Rolle legen.

3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)



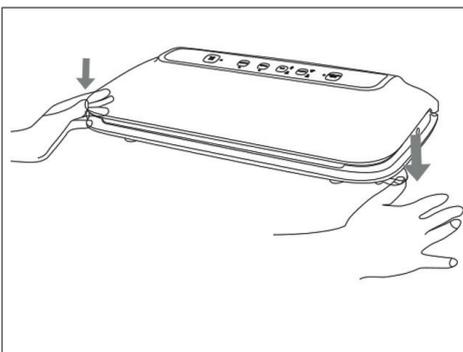
4. Legen Sie gewünschte Länge des Beutels aus und verwenden den Cutter um den Beutel zuzuschneiden.



5. Legen Sie das offene Ende des Beutels auf das Schweißband und schließen den Deckel, es kommen 2 Klicks um zu signalisieren, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.



6. Drücken Sie Manual Seal um den Beutel zu Versiegeln. Die LED-Anzeige leuchtet auf, während der Beutel versiegelt wird, und schaltet sich aus, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.



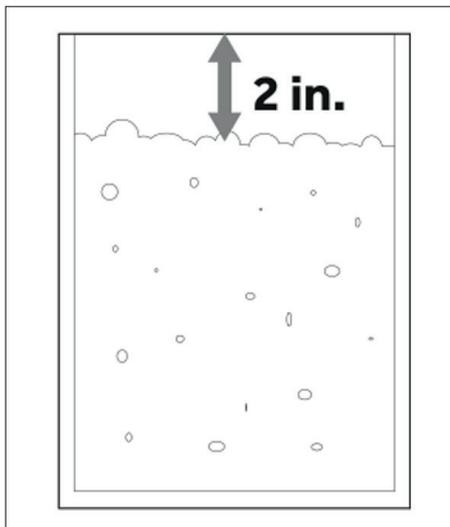
7. Drücken Sie die Verriegelung an beiden Seiten herunter, um den Deckel zu entriegeln. Nehmen Sie Ihren versiegelten Beutel von der Siegelschiene.

3. BEDIENUNG

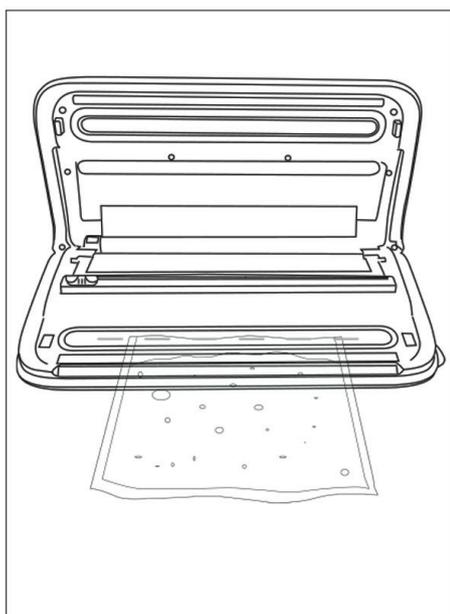
(FORTSETZUNG)

Vakuumverpacken und -versiegeln

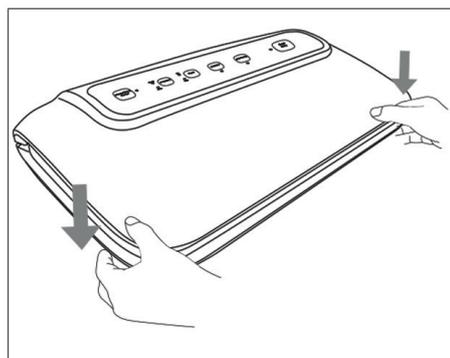
1. Netzstecker einstecken und Verriegelungen an beiden Seiten lösen um den Deckel zu öffnen.



2. Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in die Beutel. Achten Sie darauf, dass zwischen Beutelinhalt und der Öffnung ein Abstand von mind 5 cm besteht.



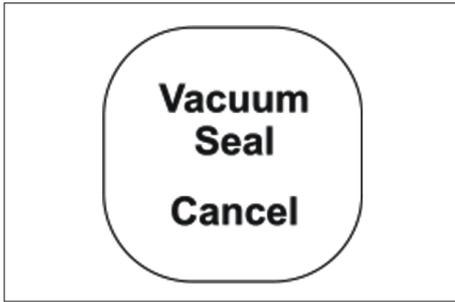
3. Führen Sie die Öffnung des Beutels in die Vakuumkammer ein und achten Sie darauf, dass die Öffnung innerhalb der Kammer liegt, da sonst nicht die gesamte Luft aus dem Beutel gesaugt wird.



4. Schließen Sie den Deckel. Sie hören zwei Klicks um anzuzeigen, dass der Deckel eingerastet ist.

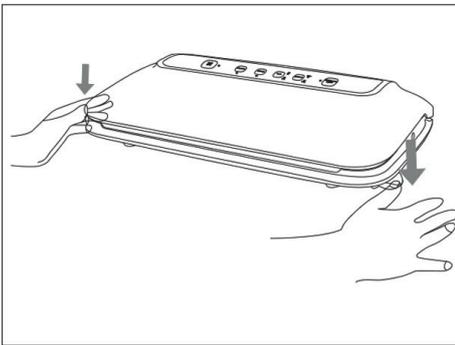
3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)



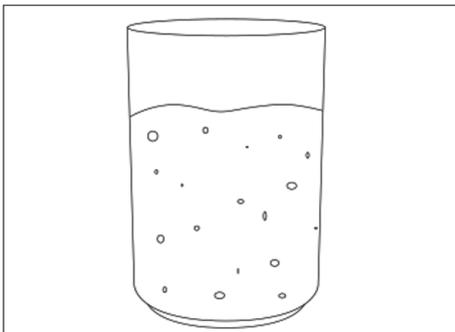
5. Drücken Sie „Vakuum Seal“ um den Vorgang zu starten.

Hinweis: Mit „Pressure“ und „Food“ können die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden.



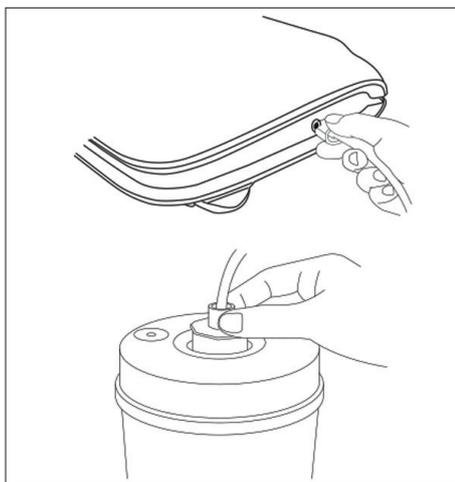
6. Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Vakuumierers, um den Deckel zu entriegeln. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den versiegelten Beutel.

Verwendung des Vakuumschlauchs



1. Öffnen Sie den Behälter und legen den Gegenstand hinein, welchen Sie versiegeln wollen.

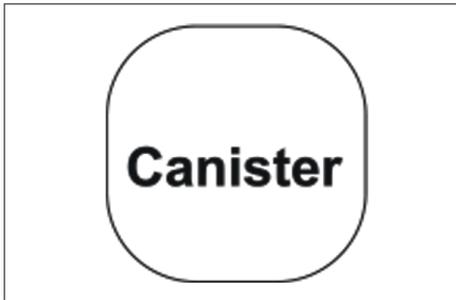
2. Schließen den Vakuumierer an und schalten Sie das Gerät ein.



3. Schließen Sie den Schlauch am Anschluss an und verbinden diesen mit dem Behälter.

3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)



4. Drücken Sie zum Starten die „Canister“-Taste. Die LED Anzeige leuchtet während des Vorgangs und schaltet sich aus, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

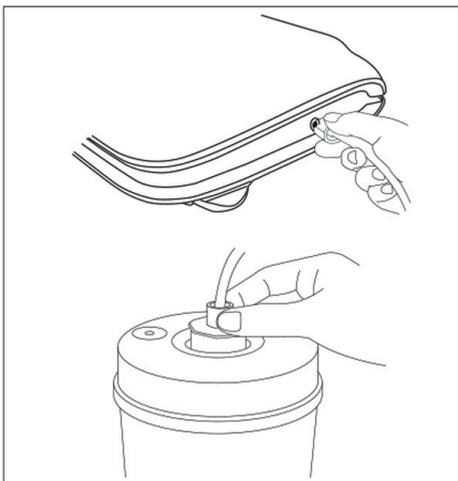
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor jeder Benutzung trocken ist. Für beste Ergebnisse nur zu 3/4 füllen.

Marinieren von Lebensmitteln



1. Lebensmittel und Marinade in den Behälter geben.

2. Stecken Sie das Netzteil in die Steckdose.



3. Schließen Sie den Schlauch am Anschluss an und verbinden diesen mit dem Behälter.

4. Drücken Sie die Taste „Marinieren“, der Vakuumierer saugt die Luft aus dem Behälter um den Druck zu senken, lässt dann den Druck ab und um wieder Luft einströmen zu lassen, sodass die Marinade schön in das Fleisch einwirken kann. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt und dauert mehrere Minuten.

5. Die LED-Anzeige schaltet sich automatisch, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)

Achten Sie darauf, dass zwischen Beutelinhalt und der Öffnung ein Abstand von mind 5 cm besteht.

1. Beutel in denen Sie bereits Fleisch, Fisch oder andere fettige Lebensmittel verpackt haben, dürfen nicht wiederverwendet werden.
2. Wiederverwenden Sie keine Beutel die bereits in der Mikrowelle erhitzt wurden.
3. Vakuumieren Sie keine kohlenensäurehaltigen Getränke, da diese sonst schal werden.
4. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Beutels nicht nass ist. Nasse Beutel lassen sich möglicherweise nur schwer richtig verschließen.
5. Das Vakuumieren von Lebensmitteln kann das Kühlen oder Einfrieren nicht voll ständig ersetzen. Verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden.
6. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper oder Falten auf dem Beutel befinden, da der Beutel sonst reißt oder beim Versiegeln undicht wird.
7. Frisches Gemüse und Obst kann nicht vakuumiert werden.
8. Beutel zur Aufbewahrung von getrockneten Früchten, Nüssen, Körnern und Gemüse können gewaschen und wiederverwendet werden.
9. Wenn Sie mehrere Beutel hintereinander vakuumverpacken, warten Sie ca. 15 Sekunden zwischen jedem Beutel.

4. WARTUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker
2. Achten Sie darauf dass der Vakuumierer nicht nass wird oder mit sonstigen Flüssigkeiten in Berührung kommt.
3. Verwenden Sie keine Scheurmittel für den Vakuumierer.
4. Wischen Sie das Vakuumversiegelungsgerät bei gezogenem Netzstecker außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie ggf. einen Schwamm mit milder Seife. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab.
5. Reinigen Sie die Vakuumkammer, indem Sie einfach die Tropfwanne verschieben und sie dann waschen.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie wieder verwenden oder lagern.

Überhitzungsschutz

Wenn das Vakuumversiegelungsgerät überhitzt, blinken alle Kontrollleuchten und das Vakuumversiegelungsgerät schaltet sich aus. 20 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es wiederverwenden.

5. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Vakuierer reagiert auf keine Tastenbefehle	Stellen Sie sicher, dass der Netzerstecker angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktionstüchtig ist
Der Beutel kann nicht eingesetzt werden	Stellen Sie sicher dass die Beutelrolle lang genug ist um die Mitte der Vakuunkammer zu erreichen. Lassen Sie immer 5 cm zusätzlichen Platz im Beutel, damit dieser richtig abgesaugt werden kann. Dehnen Sie den Beutel vorsichtig beim Einsetzen flach aus.
Luft ist in den Beutel eingedrungen	Um Falten bei der Versiegelung zu vermeiden, dehnen Sie den Beutel beim Einlegen in die Vakuunkammer vorsichtig flach aus oder versiegeln Sie ihn zweimal. Manchmal verhindert Feuchtigkeit oder Lebensmittel (wie Säfte, Fett, Krümel, Pulver usw.) entlang der Dichtung, dass der Beutel richtig versiegelt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie die oberen Innenseiten des Beutels ab und verschließen Sie ihn dann erneut. Scharfkantige Lebensmittel oder Gegenstände können den Beutel beschädigen. Bedecken Sie scharfe Lebensmittel mit z. B. einem Papiertuch, und verschließen Sie den Beutel erneut. Die Lebensmittel haben möglicherweise zu gären begonnen und es können Gase im Beutel freigesetzt worden sein. Entsorgen Sie die Lebensmittel und den Beutel sofort.
Beutel schmilzt beim Versiegeln	Das Schweißband hat sich möglicherweise überhitzt. Bitte warten Sie mindestens 10 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist,
Das Gerät vakuumiert, ohne zu versiegeln	Stellen Sie sicher, Beutel nicht beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig in der Vakuunkammer platziert ist. Entfernen Sie die obere und untere Schaumstoffdichtung und setzen sie wieder ein. HINWEIS: Die Vakuunkammer kann undicht werden, wenn die Schaumstoffdichtungen beschädigt oder verformt sind.

6. ENTSORGUNG



Europäische Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU

Entsorgen Sie das **VAKUUIERER & FOLIENSCHWEIßGERÄT** IN KEINEM FALL über den normalen Hausmüll. Entsorgen Sie das Gerät ausschließlich über einen kommunalen oder zugelassenen Entsorgungsbetrieb. Beachten Sie hierbei die aktuell geltenden Vorschriften. Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung nach einer Sach- und umweltgerechten Entsorgungsmöglichkeit.

7. RICHTLINIEN ZUR LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

nicht vakuumiert Aufbewahrungszeit vakuumiert konservierung Gekochte Lebensmittel (5±3°C)

Gekochte Lebensmittel (5±3°C)

Fleisch	2-3 Tage	12-13 Tage
Meeresfrüchte	1-3 Tage	6-8 Tage
Deli	3-5 Tage	8-10 Tage
Gemüse	3-5 Tage	7-10 Tage
Früchte	4-6 Tage	14-20 Tage
Eier	10-15 Tage	30-50 Tage

Tiefgekühlte Lebensmittel (-16~20°C)

Fleisch	2-3 Monate	1 Jahr
Meeresfrüchte	1-3 Monate	1 Jahr

Raumtemperatur (25+/-2°C)

Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Reis	2-4 Monate	Über 1 Jahr
Trockene Bohnen	2-3 Monate	Über 1 Jahr



EU-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit bestätigen wir, dass das nachfolgend bezeichnete Gerät den angegebenen Richtlinien entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. We herewith confirm that the following appliance complies with the mentioned directives. This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Artikelbezeichnung: Vakuuierer
Article Description:

Artikelnummer: PR0029327-01, PR0029327-02
Article Number:

Type: GN-1108

Firmenanschrift: Miweba GmbH Michael & Manfred Weichert
Company Address
Gewerbepark 20, D-96149 Breitengüßbach

Einschlägige Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union / relevant Union harmonisation legislation:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1. Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
Electromagnetic Compatibility (EMC)
2014/30/EU | <input checked="" type="checkbox"/> 2. Niederspannungs-Richtlinie
Low-voltage directive
2014/35/EU |
| <input type="checkbox"/> 3. Sicherheit von Spielzeug
Safety of toys
2009/48/EC | <input type="checkbox"/> 4. Maschinen-Richtlinie
Machinery directive
2006/42/EC |
| <input type="checkbox"/> 5. Funkanlagen
Radio Equipment
2014/53/EU | <input checked="" type="checkbox"/> 6. Ökodesign – Richtlinie
Energy – Related – Products – Directive (ErP)
2009/125/EC |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7. Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
Restriction of the use of certain hazardous substances (RoHS) 2011/65/EC | |

Harmonisierte EN-Normen / Harmonised EN-Standards

Der Artikel entspricht folgenden, zur Erlangung des CE-Zeichens erforderlichen Normen:
The article complies with the standards as mentioned below which are necessary to obtain the CE-symbol:

EN 55014-1:2017
EN55014-2:2015
EN61000-3-2:2014
EN61000-3-3:2013
EN 60335-1:2012+A11:2014
EN 60335-2-30:2009+AC:2014
EN62233:2008
EN 50581:2012
(EG) 278/2009

AfPS GS 2014:01 PAK

Miweba GmbH
Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach
Tel. 09544/987908-0 Fax 09544/987908-19
HRB 5438 Bamberg Ust. Id.Nr.: DE246367640
info@miweba.de www.miweba.de

Unterschrift / Signature: Manfred Weichert

Stellung im Betrieb / Position: Geschäftsführer / CEO

Ausstellungsdatum / Date of issue: 18.06.2021
Ausstellungsort / Place of issue: Breitengüßbach