

# heidenfeld



## ORIGINAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

# SOUS-VIDE GARER

## HF-SV200

Artikelnummer PR0029325

### MIWEBA.DE

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

[f /miwebagmbh](#)

[y /miwebaTV](#)

[@ /miweba\\_gmbh](#)

# EINLEITUNG

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

wir möchten Sie zum Kauf Ihrer neuen **Sous-Vide Garer** der Marke **heidenfeld** beglückwünschen. Dieser elektrische Sous-Vide Garer entspricht den derzeit gültigen Normen und Verfügen somit über höchste Qualitätsstandards.

Damit Sie den Sous-Vide Garer 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.	Fehlerbehebung .....	7
5.	Reinigung .....	7
6.	Entsorgung .....	8



[miweba.de](https://miweba.de)



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



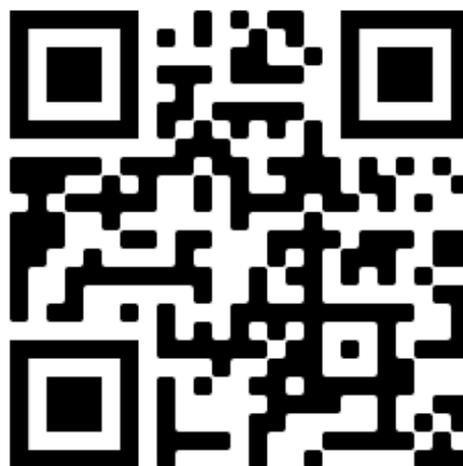
[@miweba\\_gmbh](https://www.instagram.com/miweba_gmbh)



[@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:	31 x 16 x 9 cm (Länge x Breite x Höhe)
Produktgewicht:	1.1 kg
Leistung:	1000 W mit Umwälzpumpe
Material:	Edelstahl
Volumen:	max. 19 Liter
Temperatur:	25.0°C - 90.0°C in 0,1°C Schritten einstellbar
Display:	Wasserdichtes LCD Touch Display
Kabellänge:	1,2 Meter
Pumpgeschwindigkeit:	7 - 8 Liter / Minute
Lautstärke:	45 dB
Spannung:	220 - 240V (AC)
Eintauchtiefe:	min. 6.35 cm, max. 14.5 cm
Timerbereich:	00h01min - 99h59min
Befestigung:	Halteklammer integriert
weitere Funktionen:	Timerfunktion, Trockenlaufschutz, Tuya Smart-Home App

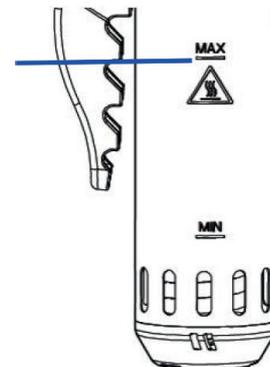
## 2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieser Abschnitt weist auf die möglichen Gefahren hin, die beim Betrieb des Sous-Vide-Garers auftreten können und weist auf viele wichtige Sicherheitsvorkehrungen hin.

1. Dieses Gerät ist insbesondere im Haushalt und ähnlichen Bereichen einsetzbar.

2. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern unter 12 Jahren verwendet werden und dann auch nur, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen worden sind.

3. Tauchen Sie den Sous-Vide Garer nicht unterhalb der Markierung ins Wasser. Nur die Edelstahlverkleidung und der Wasserpumpenverschluss können in die Spülmaschine gelegt werden.



4. Arbeitsplatten wie z. B. Marmor und Corian können der vom Zirkulator erzeugten Hitze nicht standhalten. Stellen Sie den Garbehälter auf eine andere Oberfläche, um Schäden zu vermeiden.

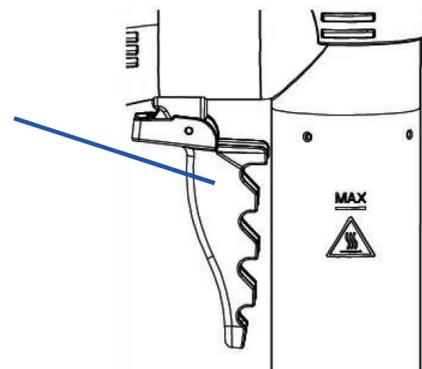
5. Verbrennungsgefahr - der Kochbehälter, die Edelstahlverkleidung und die Lebensmittelbeutel können sehr heiß werden. Verwenden Sie daher Ofenhandschuhe oder eine Kochzange. Lassen Sie den Sous-Vide Garer erst abkühlen, bevor Sie den Behälter / Kochtopf leeren.

6. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Wenn es beschädigt ist, kontaktieren Sie ihren Händler.

8. Beachten Sie alle Warnaufkleber und entfernen Sie diese nicht.

9. Das Netzkabel kann nicht ausgetauscht werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte das Gerät entsorgt werden.

10. Befestigen Sie das Produkt, indem Sie es an der Seite Ihres Behälters festklemmen. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche, um Verschütten oder Umkippen zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Herd oder in einen Ofen.

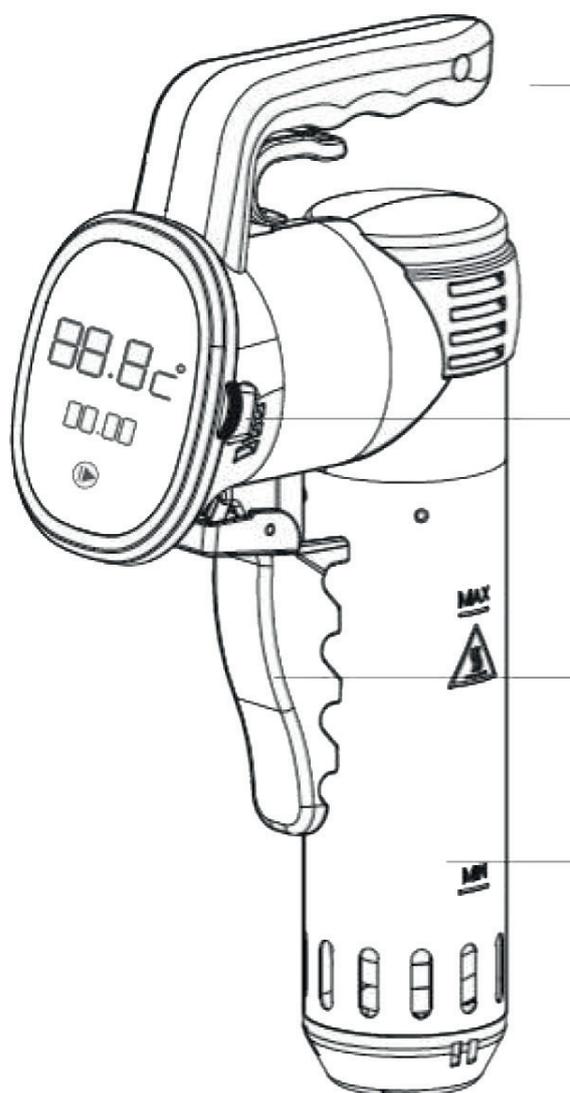


11. Verwenden Sie kein deionisiertes Wasser (DI-Wasser).

12. Wenn das Gerät komplett Nass werden sollte, ziehen Sie zuerst den Stecker vom Netz, nehmen Sie anschließend das Gerät und lassen es trocknen.

13. Dieses Gerät ist für den Innenbereich und kein Spielzeug.

# 3. BEDIENUNG

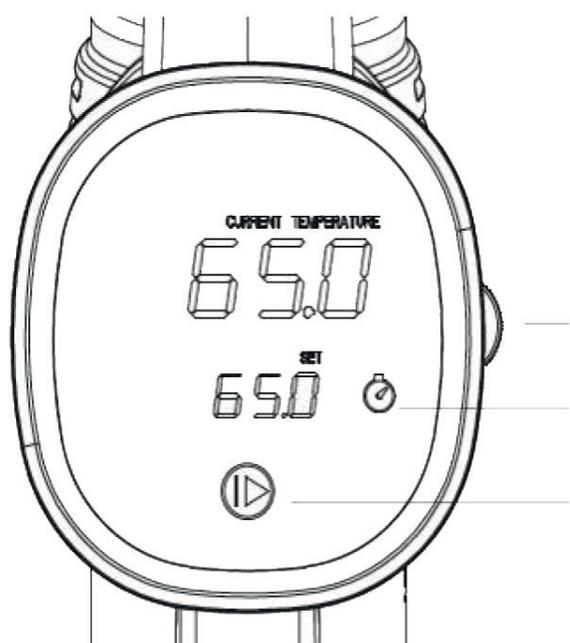


1. Griff

2. Leuchtanzeige

3. Klammerhalterung

4. Edelstahl Verkleidung



5. Scrollrad

6. Timer

7. Start/Stop

# 3. BEDIENUNG

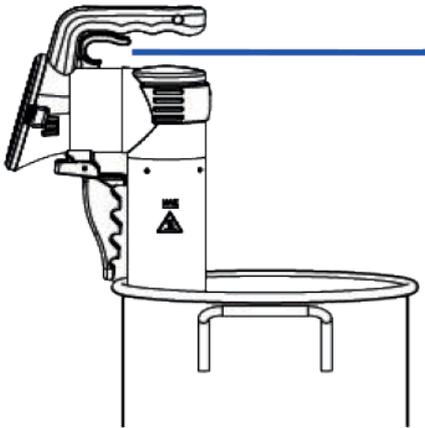
## (FORTSETZUNG)

Vor der Verwendung des Sous-Vide Garers müssen die Lebensmittel vakuumversiegelt, verschweißt oder in Reißverschlussbeutel gepackt werden. Säfte, Suppen oder Milchprodukte können z.B. in einem Glas erhitzt werden.

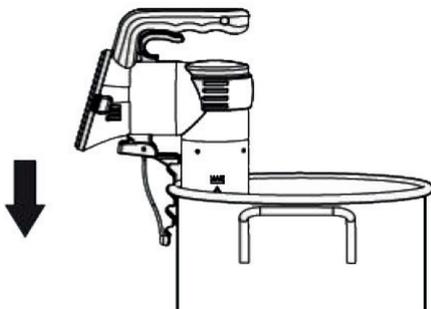
Die Edelstahl Verkleidung und der Wasserpumpendeckel sind für die Spülmaschine geeignet.

Der Sous-Vide Garer benötigt einen Behälter oder Topf mit einem Fassungsvermögen von ca. 6-15 Liter.

### BEFESTIGUNGSKLAMMER

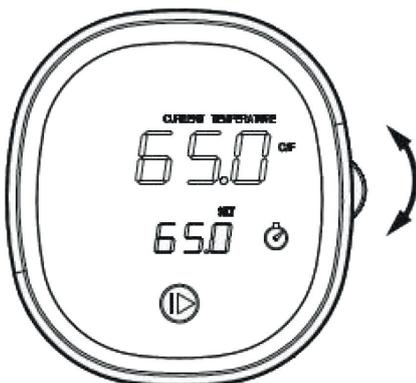


1. Befestigen Sie den Sous-Vide Garer am Behälter / Topf indem Sie den Griff für die Klammerhalterung betätigen.



2. Der Griff muss nicht dauerhaft betätigt werden. Wenn der Sous-Vide Garer entsprechend fixiert wurde, können Sie den Griff loslassen.

### TEMPERATUR EINSTELLEN



1. Drehen Sie im Standby Modus das Scrollrad nach oben / unten um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
2. Drehen Sie langsam um die Temperatur um 0,1 Grad zu verstellen.
3. Drehen Sie schneller um die Temperatur von bis zu 3 Grad anzupassen.
4. Es kann festgelegt werden, dass die Temperatur entsprechend des Timers eingestellt wird.

# 3. BEDIENUNG

(FORTSETZUNG)

## TIMER EINSTELLEN



1. Berühren Sie die Timer „Funktionstaste“.
2. Drehen Sie das Scrollrad nach oben oder unten um die Zeit zu erhöhen oder verringern.
3. Drehen Sie langsamer um die Zeit um 1 Minute anzupassen.
4. Drehen Sie schneller um die Zeit in 30 Minuten Schritten anzupassen.

## PLAY / PAUSE



1. Drücken Sie die Play um den Timer zu starten (Eine Zeit muss vorher eingestellt werden).
2. Drücken Sie Pause um den Timer anzuhalten. Halten Sie die Taste länger gedrückt um den Sous-Vide Garer auszuschalten.

## TEMPERATURANZEIGE C°/F°



Halten Sie die „Funktionstaste“ für 3 Sekunden gedrückt um zwischen Grad C° und Fahrenheit F° zu wechseln.

## 4. WARTUNG

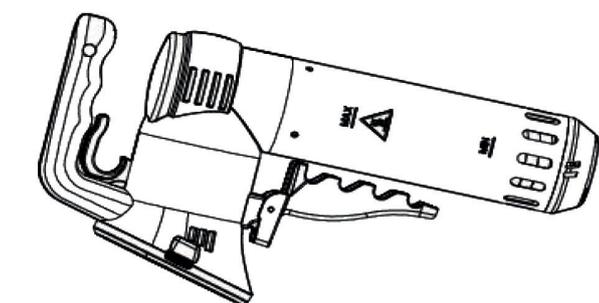
Schalten Sie das Gerät nach der Benutzung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Nutzung immer auf Schäden.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

### Reparaturen:

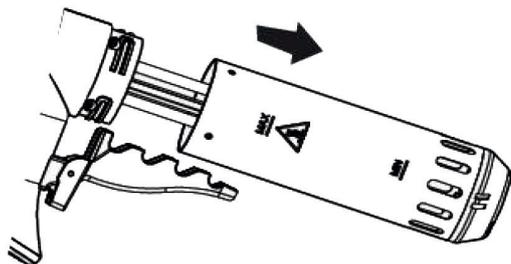
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

### Edelstahlverkleidung



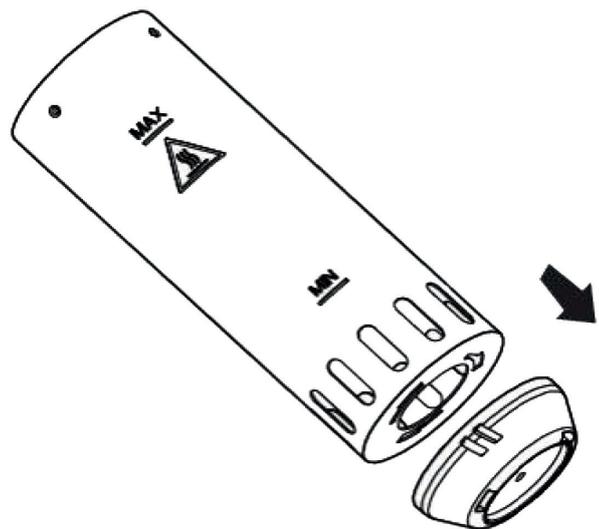
Halten Sie die Klammerhalterung fest und drehen die Edelstahl Verkleidung gegen den Uhrzeigersinn.

Es besteht die Möglichkeit, dass der Tauchsieder versehentlich verbogen wurde. Wenn dies der Fall ist, schrauben Sie die Edelstahlverkleidung ab und biegen diesen wieder gerade.



Drehen Sie die Pumpenabdeckung aus der Verriegelungsposition und ziehen diese ab.

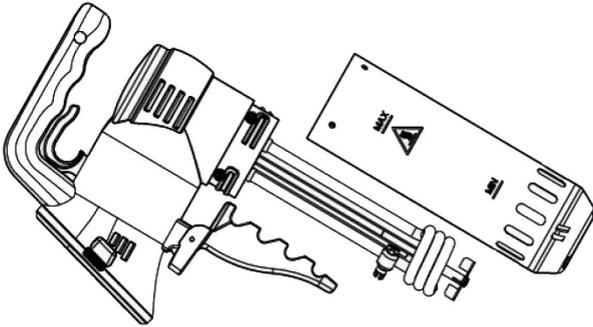
Die Edelstahl Verkleidung und der Wasserpumpenverschluss können in die Spülmaschine gelegt werden.



## 4. WARTUNG

(FORTSETZUNG)

### Reinigen der Edelstahlverkleidung:



### Reinigen der Edelstahlverkleidung:

Zum Reinigen der Edelstahlverkleidung abschrauben und in die Spülmaschine legen.

### Reinigen Pumpenwelle, Tauchsieder, Temperatursensoren :

Zum Reinigen der Pumpenwelle, des Tauchsieders und der Temperatursensoren verwenden Sie eine Zahnbürste und spülen diese unter fließendem Wasser ab.

**Wichtiger Hinweis:** Das obere und mittlere Bauteil des Sous-Vide Garer dürfen nicht mit Wasser in Verbindung kommen.

### Entfernung von Kalk- und Wasserflecken:

Mit der Zeit können sich durch die regelmäßige Verwendung Kalk- und Wasserflecken bilden. Für die Entfernung wird ein Kalklösungsmittel (Kalkentferner) empfohlen.

## 5. ENTSORGUNG



### Europäische Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU

Entsorgen Sie das Thermostat **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.



## 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:** Sous-Vide Garer  
Article Description:  
**Artikelnummer:** PR0029326-01, PR0029325-01, PR0029344-01  
Article Number:  
**Type:** SV3008, SV2058, DY-SV209  
**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)<br>Electromagnetic Compatibility (EMC)<br>2014/30/EU  | <input checked="" type="checkbox"/> 2. Niederspannungs-Richtlinie<br>Low-voltage directive<br>2014/35/EU                      |
| <input type="checkbox"/> 3. Sicherheit von Spielzeug<br>Safety of toys<br>2009/48/EC  | <input type="checkbox"/> 4. Maschinen-Richtlinie<br>Machinery directive<br>2006/42/EC   |
| <input type="checkbox"/> 5. Funkanlagen<br>Radio Equipment<br>2014/53/EU  | <input checked="" type="checkbox"/> 6. Ökodesign – Richtlinie<br>Energy – Related – Products – Directive (ErP)<br>2009/125/EC |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7. Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten<br>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: 01.06.2021  
Ausstellungsort / Place of issue: Breitengüßbach