

be  
SAVE

Guy  
Demarle



GUIDE D'UTILISATION / INSTRUCTIONS FOR USE  
MANUALE D'USO / GEBRUIKSAANWIJZING

Cher client,  
vous venez d'acquérir le Be Save® de Guy Demarle et nous vous en remercions.  
Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait.

Be Save® est le premier système de mise sous vide d'air automatique qui permet de conserver les aliments 2 à 5 fois plus longtemps.

Ce système est exclusif et breveté. Spécialement conçu pour Guy Demarle, il est fabriqué dans le Nord de la France.

Très simple d'utilisation, Be Save® est peu bruyant. Son moteur puissant vous permet d'obtenir l'un des vides d'air les plus élevés du marché pour une conservation optimisée.

Nous vous recommandons de lire attentivement la notice avant la première utilisation du Be Save afin d'assurer son parfait fonctionnement dans la durée et de la conserver pour toute consultation ultérieure. Il est important de respecter ces instructions afin d'éviter tout risque d'endommager l'appareil et ses accessoires.

## 1 - Le Be Save et ses accessoires

### Le kit Be Save : l'essentiel pour bien commencer !

Contrairement à la plupart des appareils vendus sur le marché, pas besoin d'acheter des sacs plastiques pour l'utiliser ! En effet, Be Save® est fourni avec 2 bouchons, un récipient en verre et son couvercle ainsi que 3 couvercles universels qui peuvent convenir à une multitude de récipients. Ces couvercles s'adapteront ainsi à l'équipement que vous avez déjà dans votre cuisine.

### Composition du Kit Be Save®



**A** L'appareil Be Save® (et une valve de remplacement située sous l'appareil)

**B** 2 bouchons de bouteille

**C** 1 récipient en verre de 1,5 l et son couvercle

**D** 1 couvercle de 21 cm de diamètre

**E** 1 couvercle de 17 cm de diamètre

**F** 1 couvercle de 10 cm de diamètre

## 2 - Les avantages du Be Save®

L'air est l'ennemi de la fraîcheur ! Il oxyde les aliments et accélère leur détérioration. Be Save® permet de ralentir ce processus d'oxydation en retirant en grande partie l'air des récipients. Il accroît ainsi de manière très significative (2 à 5 fois) la durée de conservation des aliments.

Les durées de conservation dépendent bien sûr du type d'aliments, de leur fraîcheur initiale au moment de leur mise sous vide et de leurs conditions de préparation et d'hygiène.

*(Nous ne pouvons en aucun cas estimer à votre place l'état de conservation des produits utilisés et laissons libre-cours au bon sens de chacun pour ce faire)*

### Be Save® est pratique, économique et écologique

#### Préservez... :

- les aliments beaucoup plus longtemps, de manière saine et naturelle,
- les vitamines et les nutriments,
- le goût, les arômes et la couleur des aliments.

#### Gagnez du temps :

- Simplifiez votre quotidien et planifiez les repas pour votre famille. Préparez-les à l'avance pour toute la semaine et mangez frais tous les jours.
- Cuisinez moins souvent grâce à de plus grandes quantités préparées en une fois.
- Ayez toujours des plats préparés sous la main. Pratique lorsque vous n'avez pas envie ou pas le temps de cuisiner.
- Faites moins souvent les courses, en achetant de plus grandes quantités et en profitant ainsi de meilleurs prix.
- Gardez votre réfrigérateur plus propre et sans odeur.

### Economisez de l'argent :

- Gaspiller de la nourriture, c'est aussi gaspiller de l'argent ! Saviez-vous que chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an dont 7 kg d'aliments encore emballés. Par an et par personne cela représente environ 400 € !

*(source : JT de 13h/ France 2 du 28/01/2014)*

- Près de 50 % de la nourriture produite est gaspillée, perdue ou jetée et n'atteint pas nos assiettes.

*(source : site du ministère de l'écologie du développement durable et de l'énergie)*

- A l'échelle mondiale, c'est 41 200 kg de nourriture qui sont jetés chaque seconde ! Soit 1,3 milliard de tonnes et 750 milliards d'euros par an...

*(source : JT de 13h/ France 2 du 28/01/2014)*

### Adoptez la Be Save® Attitude : Save Money, Save Food, Save the planet !

- Participez à la lutte contre le gaspillage et préservez les ressources de notre planète.
- Avec Be Save®, Guy Demarle s'engage dans la démarche anti-gaspillage et pour le respect de l'environnement : conservation des aliments, pas de sacs plastiques jetables, faible consommation d'énergie...
- Vous aussi, devenez acteur de cette démarche en réduisant le gaspillage et en adoptant une consommation responsable.



### 3 - Conseils avant utilisation

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et non pas à une utilisation professionnelle ou industrielle.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser de jeunes enfants l'utiliser.

#### Environnement d'utilisation

- Poser l'appareil sur une surface dure, plane et stable.
- Tenir l'appareil éloigné de toute source de chaleur et des éclaboussures d'eau ou autre.
- Ne pas poser l'appareil trop près du bord de votre plan de travail afin d'éviter les chutes qui l'endommageraient.
- S'assurer que les patins en silicone situés sous l'appareil soient toujours en place lors de son fonctionnement afin d'éviter toute surchauffe et glisse de l'appareil.
- Veiller à ce que la grille d'aération située sous l'appareil ne soit jamais obstruée.
- Veiller à ce que l'appareil n'aspire rien d'autre que de l'air afin d'éviter de le détériorer.
- Ne pas utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux spécialement conçus pour le Be Save®. La tête d'aspiration de l'appareil est prévue pour se poser uniquement sur les valves des accessoires Be Save.

#### Sécurité électrique

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique, sa prise, les spirales de la tête d'aspiration ou d'autres pièces sont endommagés.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage de l'appareil correspond à celui du secteur.

- Si une des coques de l'appareil est endommagée, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas mettre le câble électrique ou les spirales de l'appareil en contact avec une source de chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser Be Save® avec les mains mouillées
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries, ni l'utiliser à l'extérieur.
- Débrancher l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage (voir les recommandations page 9).
- En cas de chauffe, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher.

### 4 - Utilisation

#### Les joints

Les joints en silicone permettent d'assurer l'étanchéité entre le récipient et le couvercle.

Ils sont amovibles et peuvent donc se retirer des couvercles, ce qui facilite leur nettoyage.

Avant d'effectuer la mise sous vide d'air, mettre le joint sur le couvercle. S'assurer que la partie du joint en sur-brillance soit face à vous (voir photo G et H).

**G** joints ronds



**H** joints rectangulaires



Positionner le joint dans l'emplacement prévu sur le couvercle et avec les doigts, exercer une pression sur le joint sans l'étirer (voir photo I et J).

Pour retirer le joint, le saisir au niveau de l'encoche se situant sous la poignée du couvercle (voir photo K).



## Les couvercles



Les 3 couvercles universels du Be Save® permettent de mettre sous vide d'air des récipients ronds de 7 à 20 cm de diamètre.

Les couvercles peuvent s'utiliser pour réchauffer vos préparations au micro-ondes. **Attention toutefois, ne jamais placer un récipient encore sous vide d'air au micro-ondes.** Retirer impérativement la valve au préalable afin que votre récipient ne soit plus sous vide.

Les couvercles ne peuvent en aucun cas être utilisés dans un four traditionnel.



Pour utiliser les couvercles universels, poser le couvercle en le centrant sur votre récipient rond. Vérifier que le joint vert est bien en contact avec tout le bord du récipient avant d'effectuer la mise sous vide d'air.

S'assurer que les récipients utilisés (casseroles, saladiers, bols, tasses, pots...) puissent supporter la mise sous vide. Ne pas utiliser de récipients souples, trop fins ou fabriqués avec des matériaux fragiles (cristal, porcelaine ...). En cas de doute ne pas utiliser le récipient.

- Les récipients avec un bec verseur ne peuvent pas être mis sous vide.
- Les récipients utilisés doivent être ronds et présenter un bord parfaitement lisse et régulier. Ne pas utiliser de récipient ébréché, même légèrement car cela entraînerait une fuite d'air.
- Ne pas utiliser de récipient avec un bord trop saillant, pointu ou tranchant ce qui abîmerait le joint des couvercles.
- En effectuant la mise sous vide d'air avec des récipients dont les bords sont fins, il est possible que le joint sorte partiellement de son logement. Ceci n'affecte en rien l'étanchéité.
- Il est recommandé de nettoyer les couvercles à la main avec une éponge et quelques gouttes de liquide vaisselle car une utilisation répétée du lave-vaisselle finirait par ternir le plastique au fur et à mesure des lavages, et par dégrader leur performance.

NB : Si la mise sous vide d'air ne se fait pas : appuyer sur le couvercle pour que le vide puisse se faire. Si cela ne fonctionne toujours pas, il est possible que le récipient soit trop voilé. Pour le vérifier, retourner et poser le récipient sur une table parfaitement plane et lisse et observer s'il est bien en contact avec la table de manière régulière. Si le jour est trop important, le vide ne peut s'effectuer. En cas de doute, refaire la même chose avec un récipient qui fonctionne pour comparer (voir photo L).



## Le récipient et son couvercle



- Le récipient fourni avec le Kit Be Save® est en verre borosilicate et résiste jusqu'à 500°C. Il convient pour un usage au four sans son couvercle.
- Veiller à ce que les écarts thermiques n'excèdent pas les 120°C (ex : ne pas le placer au four préchauffé juste après sa sortie du congélateur.)
- Le récipient en verre se nettoie au lave-vaisselle.

## Pour tous les couvercles

- Ne jamais remplir vos récipients à ras-bord. (voir photo M). Les remplir à 1 cm du bord maximum (soit l'épaisseur d'un doigt environ) afin qu'aucun aliment ou liquide contenu à l'intérieur ne soit aspiré par la pompe lors de la mise sous vide d'air.



- Toujours remplir vos récipients de telle sorte que les aliments ou liquide qui y sont contenus ne soient pas aspirés par la pompe lors de la mise sous vide d'air.
- S'assurer de la parfaite propreté des bords des récipients, des joints d'étanchéité et des zones où s'insèrent les joints ou pour la valve des couvercles afin que le vide puisse se faire.

- Ne convient pas pour faire la mise sous vide d'air d'éléments volatiles (type farine, chocolat en poudre, féculé de pomme de terre...)

## Les bouchons



- Les bouchons sont adaptés pour des bouteilles de vin standard et pour toute bouteille dont le goulot est similaire.
- Pour effectuer la mise sous vide de vos bouteilles, assurez-vous que la boisson soit à moins de 4 cm du bord. (voir photo N)
- Placez ensuite la bouteille sur le côté de l'appareil (voir photo O) afin que la mise sous vide puisse s'effectuer automatiquement sans que celle-ci ne se renverse. Vérifier que la bouteille est bien stable avant de la lâcher, la maintenir si nécessaire.



- Ne jamais faire le vide d'air dans des bouteilles en plastique ou tout autre matériau souple. En effet, le vide d'air déformerait la bouteille et le liquide serait aspiré par l'appareil, ce qui l'endommagerait.
- Ne pas forcer le bouchon sur un goulot trop petit afin de ne pas le détériorer.
- Ne convient pas pour faire la mise sous vide d'air de boissons gazeuses car le vide d'air accélère la perte de gaz.

- Les valves des couvercles et des bouchons ainsi que leurs logements doivent toujours être propres et secs pour qu'il y ait une bonne étanchéité et pour que l'eau ne rentre pas dans la pompe.
- Ne jamais utiliser notamment pour le nettoyage, d'objets pouvant rayer ou détériorer les logements des valves ou les zones pour les joints des couvercles, afin de ne pas affecter la bonne étanchéité des accessoires.

## A savoir

Lors de la mise sous vide, les viandes fraîches peuvent prendre rapidement une couleur brune due à l'absence d'oxygène. Cette couleur n'altère ni la qualité ni le goût de la viande. A l'ouverture du récipient, la viande reprendra sa couleur d'origine au bout de 10-15 mn après s'être ré-oxygénée.

Certains aliments tels que brocoli, chou-fleur, chou, carotte, émettent des gaz durant leur conservation. Ces gaz viennent progressivement remplir le vide jusqu'à ce que le couvercle n'adhère plus au récipient.

Pour conserver ce type d'aliments sous vide, il est donc recommandé de vérifier régulièrement le récipient et de remettre sous vide si le couvercle s'est soulevé, ou de l'ouvrir toutes les 24-48h afin de laisser s'échapper les gaz si le couvercle s'est bombé. Refaire ensuite le vide d'air et replacer le récipient au réfrigérateur.

De manière générale, la meilleure façon de conserver ce type de légumes est de les blanchir, de les refroidir, de les assécher puis de les mettre sous vide.

Certains aliments comme la tomate ou la carotte peuvent tacher les couvercles s'ils sont en contact direct. Nettoyer dès que possible le cas échéant.

Certains fruits ou légumes comme les pommes, poires, bananes, pommes de terre, avocats... s'oxydent en quelques secondes dès qu'ils sont épluchés. Cette oxydation provoque leur brunissement dans les minutes suivant leur épluchage. La mise sous vide d'air de ce type d'aliments réduit le bruniment, sans l'éviter complètement.

## ATTENTION !

Toujours laisser refroidir vos préparations avant d'effectuer la mise sous vide d'air.

Toujours respecter la chaîne du froid et ne pas laisser trop longtemps la nourriture à température ambiante. La mettre au réfrigérateur entre 0°C et 4°C dès que possible.

La conservation sous vide ne dispense pas de mettre au réfrigérateur ou au congélateur les aliments qui le nécessitent.

Respecter impérativement les dates de consommation indiquées sur l'emballage des aliments sous vide et des plats déjà préparés que l'on souhaiterait remettre sous vide.

Ne jamais recongeler de la nourriture déjà décongelée.

## 5 - Fonctionnement

Ne pas déplacer l'appareil durant son fonctionnement.

Avant chaque utilisation, s'assurer que les récipients, bouteilles, couvercles, joints et valves sont bien propres.

Brancher la prise située à l'arrière de l'appareil afin de le mettre sous tension. (L'appareil ne consomme aucune énergie tant qu'il n'est pas en fonctionnement)

Mettre les aliments dans le récipient puis poser le couvercle adapté par-dessus. Placer le récipient avec son couvercle tout contre l'avant de l'appareil (voir photo P).



Saisir la tête d'aspiration en veillant à bien l'étirer vers le haut (voir photo Q)



puis la poser sur la valve du couvercle ou du bouchon (voir photo R) en s'assurant que la spirale ne se coince pas sur le rebord du logement de la tête d'aspiration du Be Save.



La pompe s'endèche alors automatiquement. Maintenir la tête bien plaquée contre la valve du couvercle quelques secondes jusqu'à ce que celle-ci adhère parfaitement. Si la valve n'adhère pas, c'est que le vide ne se fait pas.

Après s'être assuré que la tête d'aspiration adhère bien à la valve, il n'est plus nécessaire de la maintenir. Le vide d'air continue à se faire seul.

Pour faire le vide d'air de récipients très légers, les maintenir afin qu'ils ne soient pas soulevés lors de l'aspiration.

Une fois le niveau optimum de vide d'air atteint, le mécanisme se coupe et la tête d'aspiration revient automatiquement en place.

Placer ensuite le récipient dans le réfrigérateur ou congélateur si besoin.

Ne pas utiliser l'appareil plus de 10 minutes consécutives.

Pour ouvrir le récipient, exercer une pression latérale sur le centre de la valve ou soulever la valve du couvercle (voir photo S).



**A noter :** plusieurs petits cliquetis se font parfois entendre lors de la coupure automatique : ils assurent que le bon niveau de vide est atteint.



## 6 - Nettoyage

### Nettoyage de l'appareil

- Pour nettoyer l'appareil, le débrancher au préalable puis le frotter avec une éponge ou un chiffon humide. Le sécher ensuite avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de dissolvant, de produits à PH acide ou PH basique ni de produits abrasifs.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin de ne pas endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil ni sa tête d'aspiration dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas le passer sous le robinet, ni le mettre au lave-vaisselle.

### Nettoyage des accessoires

- Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, nettoyer les couvercles, les joints, les bouchons et le récipient fournis avec l'appareil.
- Les récipients en verre du Be Save® se nettoient au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de nettoyer les couvercles à la main avec une éponge et quelques gouttes de liquide vaisselle car une utilisation répétée du lave-vaisselle finirait par ternir le plastique au fur et à mesure des lavages et par dégrader leur performance.
- Les joints peuvent être retirés des couvercles afin de faciliter leur nettoyage. Tout comme les couvercles, il est préférable de les nettoyer à la main avec une éponge et quelques gouttes de liquide vaisselle. Les essuyer ensuite avec un chiffon sec et les repositionner sur les couvercles comme indiqué page 4.
- Les bouchons ne se mettent pas au lave-vaisselle.

## 7 - Garantie

La garantie est liée au produit et non à l'acheteur.

Be Save® est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication et bénéficie en outre de la garantie légale relative aux vices cachés et de conformité. La garantie prévoit le remplacement de l'appareil défectueux. L'échange ou le remplacement ne modifient pas la date initiale de garantie.

Pour pouvoir bénéficier de la garantie de Be Save®, le Client doit impérativement se munir de son bon de garantie pour contacter le Service Après-Vente de Guy Demarle, qui lui indiquera la marche à suivre pour retourner le produit. Aucun retour ne sera accepté sans l'accord préalable du Service Après-Vente de Guy Demarle, cet accord étant matérialisé, par l'envoi au Client d'une étiquette de retour Colissimo prépayée. Le Client doit impérativement renvoyer le Be Save® dans son emballage d'origine, composé du carton extérieur et des cales en carton dans lesquels le Be Save® a été livré.

Les frais de port en retour sont pris en charge par Guy Demarle. Aucun prêt de matériel ne s'effectue pour le remplacement d'un matériel défectueux.

### Exclusions des garanties

- Les préjudices indirects, financiers ou non, subis par le client pendant ou suite à un Sinistre.
- Dommages matériels accidentels.
- Accident d'ordre électrique sur l'appareil.
- Les accessoires du Be Save® : récipients, bouchons, couvercles.
- Les pièces d'usure du Be Save® : pieds en silicone et les valves.

- Utilisation de l'Appareil (ou de l'un ou plusieurs de ses éléments constitutifs) non conforme aux instructions de la notice d'utilisation et d'entretien du constructeur.
- Maintenance, entretien et nettoyage de l'Appareil (ou de l'un ou plusieurs de ses éléments constitutifs) non conformes aux instructions de la notice d'utilisation et d'entretien du constructeur.
- Utilisation de périphériques ou d'accessoires ou de consommables, non conformes aux instructions de la notice d'utilisation et d'entretien du constructeur.
- Usage de l'Appareil assuré dans le cadre d'une activité professionnelle.
- Modification, non autorisée par le constructeur de l'Appareil assuré, des caractéristiques d'origine de l'Appareil assuré ou d'un programme.
- Conséquences des réparations non réalisées par une station technique agréée.
- Réglages accessibles sans démontage de l'Appareil.
- Vérifications, nettoyages, réglages et essais non consécutifs à un Sinistre garanti.
- Dysfonctionnement des fonctionnalités mineures de l'Appareil, n'empêchant pas l'usage normal de celui-ci.
- Installation électrique - sur laquelle est connecté l'Appareil - ne respectant pas la norme NF C 15-100 et ultérieure(s).
- Sècheresse externe, oxydation, présence de poussières ou excès de température externe.
- Câbles, accessoires, consommables, joints, courroies, filtres, flexibles, tuyaux de vidange, ampoules, lampes, filtres, fusibles.
- Denrées alimentaires, boissons, textiles, ingrédients, contenus ou posés dans ou sur l'Appareil assuré et qui ont été endommagés pendant ou suite à un sinistre.
- Événement catastrophique naturel (sauf état de «catastrophe naturelle» constaté par arrêté interministériel).
- Sinistre relevant la Période de panne au déballage. Sinistres relevant de la garantie légale relative aux défauts cachés au sens des Articles 1641 à 1649 et 2232 du Code civil.
- Sinistres relevant de la garantie relative aux défauts de conformité au sens des Articles L.211-4 à L.211-13 du Code de la consommation.
- Faute intentionnelle.

## 8 - Matériaux et caractéristiques techniques

Les matériaux du Be Save et de ses accessoires ont tous été choisis afin de garantir un haut niveau de qualité.

**Les couvercles** par exemple sont fabriqués en Tritan et garantis sans bisphénol A. Le Tritan est le plastique le mieux adapté pour une utilisation alimentaire. Ce matériau offre une brillance et une transparence incomparables.

**Le récipient** est en verre borosilicate, le verre le plus performant et adapté pour une utilisation au four. Il peut supporter des températures jusqu'à 500°C et peut endurer des écarts thermiques jusqu'à 120°C.

### Les matériaux



\*Elastomère thermoplastique

**Les matériaux en contact avec les aliments**, ou susceptibles de l'être, sont conformes à toutes les normes alimentaires en vigueur et garantis sans bisphénol A.

### Caractéristiques techniques

Aspiration automatique  
Valeur nominale du vide : -0.78 bar

Poids du Be Save : 1.8 kg  
Puissance du moteur : 65 Watts

## 9 - Ecologie et recyclage du produit

Même branché, le Be Save® ne consomme de l'énergie que pendant son fonctionnement.

Les matériaux du Be Save® intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit si celui-ci n'était plus utilisable, il faut le remettre selon la méthode appropriée, à un gestionnaire des déchets habilité pour la collecte sélective de déchets d'équipement électriques et électroniques (DEEE)

## 10 - Certifications

Cet appareil est conforme à la directive de 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Service Après-Vente :

**0 810 822 800\*** ou **03 20 12 11 26** pour la France

**078 150 172\*** pour la Belgique

(\* prix d'un appel local)

N° de garantie : \_\_\_\_\_

Code client : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

**Guy  
Demarle**

Guy Demarle Grand Public S.A.S  
157 bis, avenue de la Marne  
59700 Marcq-en-Barœul  
[www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com)

Be Save® is the first ever automatic vacuum food preservation system, allowing food to be kept for 2-5 times longer.

This exclusive, patented system was specially designed by Guy Demarle and is manufactured in Northern France.

Be Save® is an extremely easy-to-use, low-noise system. Its powerful motor achieves one of the highest levels of vacuumization on the market, resulting in highly effective food preservation.

We advise you to read these instructions carefully before using your Be Save® for the first time in order to ensure that it remains in perfect working order, and then keep these instructions for future reference. It is important to follow these instructions in order to avoid any risk of damage to the appliance and its accessories.

## 1 - Be Save® and its accessories

**The Be Save® kit: all the basics you need to get you started!**

Unlike most appliances on the market, with the Be Save®, there is no need to buy plastic bags! Instead, the Be Save® is supplied with 2 stoppers, a glass container and lid, along with 3 universal lids to fit a variety of containers. These lids will therefore fit the equipment you already have in your kitchen.

### Be Save® kit contents



- A** The Be Save® appliance (plus one replacement valve located underneath the appliance)
- B** 2 bottle stoppers
- C** 1 x 1.5l glass container and lid
- D** 1 lid, 21cm diameter
- E** 1 lid, 17cm diameter
- F** 1 lid, 14cm diameter

## 2 - The benefits of Be Save®

Air is the enemy of freshness! It oxidizes food and speeds up its deterioration. Be Save® allows you to slow down this oxidation process by removing almost all of the air from your containers. It therefore significantly improves the storage life of your food.

The exact storage life of course depends on the type of food, how fresh it is initially at the time of vacuumization and its conditions of preparation and hygiene.  
*(In no case can we estimate the state of preservation of the ingredients used and we leave you to exercise your own common sense in doing so.)*

### Be Save® is practical, environmentally-friendly and cost-effective

#### Preserve...:

- food for much longer, both safely and naturally;
- vitamins and nutrients;
- the taste, colour and aromas of your food.

#### Save time:

- Simplify your day-to-day life and plan your family meals. Prepare a whole week's meals in advance and still enjoy a fresh meal every day.
- Cook less often and in larger quantities.
- Ensure you always have meals that are ready to eat. Handy when you don't fancy cooking.
- Shop less often, buy in larger quantities and take advantage of more economical prices.
- Keep your fridge cleaner and smell-free.

#### Save money:

- Wasting food is a waste of money too! Did you know that every French citizen throws away an average of 20kg of food per year, including 7kg of food still in its packaging. Per year per person, this comes to around 400 euros!  
*(Source: 1pm news report/France 2, 28/01/2014)*

- Almost 50% of food produced is wasted, spoiled or thrown away and never makes it on to our plates.  
*(Source: web site of the Ministry for Ecology, Sustainable Development and Energy.)*
- Globally, that's 41,200kg of food thrown away every second! Or 1.3 billion tonnes and 750 billion euros per year...  
*(Source: 1pm news report/France 2, 28/01/2014)*

### Adopt the Be Save Attitude: Save Money, Save Food, Save the Planet!

- Be a part of the fight against waste and preserve our planet's resources.
- With BeSave®, Guy Demarle is committed to respecting the environment and tackling wastage: preserving food, avoiding disposable plastic bags, lowering energy consumption...
- You too can become part of this campaign by minimizing wastage and becoming a responsible consumer.



### 3 - Recommendations before use

This appliance is designed for domestic use only and not for professional or industrial use.

#### Setting up the appliance

- Place the appliance on a hard, flat, sturdy surface.
- Keep the appliance away from any heat sources, splashing water and similar.
- Do not place the appliance near to the edge of your work surface in order to prevent it from falling off and becoming damaged.
- Ensure that the rubber feet on the bottom of the appliance are always in place during use to prevent the appliance from overheating or slipping.
- Ensure that the air vent located beneath the appliance is never obstructed.
- Ensure that the appliance does not suck anything in other than air in order to ensure that it remains in working order.
- Do not use the appliance with accessories other than those specifically designed for the Be Save®. The appliance's vacuum head is designed to be placed on to the valves of the Be Save lids or stoppers only.

#### Electrical safety

- Do not use the appliance if the power cord, plug, vacuum head spirals or other parts are damaged.
- Before plugging the appliance in, ensure that the voltage of the appliance matches that of your mains supply.
- Plug the appliance into a wall socket.
- If any of the appliance's protective casing is damaged, immediately unplug the appliance from the mains socket to

avoid electric shock.

- Do not place the power cord or spirals of the appliance in contact with any heat source.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Never use the power cord to lift, transport or unplug the device.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance in or expose it to bad weather.
- Unplug the appliance before cleaning (see recommendations, page 20).
- In the event of overheating, immediately switch off the appliance and unplug it.

### 4 - Use

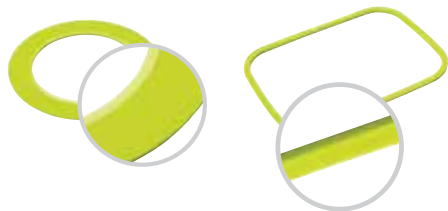
#### Seals

The silicone seals ensure an airtight fit between the container and lid.

They are detachable and can therefore be removed from the lids for easier cleaning. Before starting the vacuum process, fit the silicone seals in place on to the lid. Ensure that the brighter parts are facing you (see pictures G and H).

**G** 'O' seals

**H** Rectangular seals



Place the seal in the designated space on the lid and using your fingers, press the seal into place without stretching it (see pictures I and J).

To remove the seal, grasp it at the point of the groove located beneath the lid handle (see picture K).



## Lids



○ The 3 universal Be Save® lids allow you to vacuum-seal containers from 7 to 20cm in diameter.

○ The lids may be used to re-heat your food in the microwave. However, be careful to NEVER microwave a container while it is still vacuumized. You MUST remove the valve beforehand to ensure that the container is no longer vacuumized.

○ The lids must NEVER be used in a conventional oven.



○ To use the universal lids, place the lid on to your container, keeping it centred. Check that the green seal is properly in contact with the lip of the container before starting the vacuum process.

○ Ensure that the containers used (pans, salad dishes, bowls, mugs, jars, etc) can withstand the vacuum process. Never use containers that are flexible, too thin or made from fragile materials (glass, porcelain, etc). If you are unsure, do not use the container.

○ Containers with spouts are not suitable for vacuumization.

○ Any containers used must be round

and have a lip that is perfectly smooth and as even as possible. Do not use a container that is chipped, even if only slightly, as this will result in air leakage.

○ Do not use containers with a lip that protrudes excessively or that is too pointed or sharp, as this could damage the lid seals.

○ When vacuumizing containers with very thin lips, the seal may come away from its groove. This does not affect airtightness in any way.

○ It is recommended that you clean the lids with a sponge and a few drops of washing-up liquid, as repeated washing in the dishwasher may eventually tarnish the plastic and affect the efficiency of the lids.

**N.B.** If a vacuum does not form, press down on the lid so that the vacuum can be created. If this still does not work, it may be that container is too buckled. To check this, turn the container over and place it on to a perfectly flat, smooth table and check that it makes completely even contact with the table. If the gap is too large, a vacuum will not form. In case of uncertainty, do likewise with a container that does work, in order to compare (see picture L).





## Container and lid



- The container supplied with the Be Save® Kit is manufactured from borosilicate glass and will withstand up to 500°C. It is suitable for oven use, either with or without the lid.
- Check that temperature differences do not exceed 120°C (e.g. do not place in a pre-heated oven immediately after taking out of the freezer).
- Never fill your containers right up to the brim. (See picture M.) Fill them up to 1cm maximum (approximately the thickness of a finger) below the lip so that no food or liquid inside is sucked up by the pump during vacuumization.

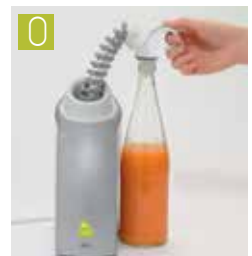


- Always fill your containers so that food or liquid inside is not sucked up by the pump during vacuumization.
- The glass container is dishwasher-proof.
- Ensure that the lips of containers, airtight seals and lids are clean in order for the vacuum to be formed correctly.

## Stoppers



- The stoppers are suitable for standard wine bottles and any other bottle with a similar neck.
- To vacuumize bottles, ensure that they are not full to the top and that the liquid is at least 4cm from the lip (see picture N).
- Next, place the bottle against the side of the appliance (see picture O) so that vacuumization can automatically take place without the bottle falling over. Check that the bottle is completely stable before letting go of it, and hold it in place if necessary.



- Never attempt to vacuumize plastic bottles or bottles made from any other flexible material, as the process would bend the bottle out of shape and the liquid would be sucked up into the appliance, thereby damaging it.
- Do not force the stopper into a neck that is too narrow, in order to prevent damage to the seal.
- Not suitable for use with fizzy drinks as the vacuum will make the drink lose its fizziness more quickly.
- Not suitable for vacuum-packing volatile ingredients (such as flour, powdered chocolate, potato flour, etc.)

- The valves on the lids and stoppers must always be kept completely clean in order to ensure a perfectly airtight seal between the container and lid and ensure that the vacuum can form.
- Also ensure that the valves on the lids and stoppers are completely dry prior to using the appliance in order to avoid any water leaking into the pump and vacuum mechanism.

## WARNING!

Always allow your cooked dishes to cool down prior to vacuumization.

Always respect the cold chain and avoid leaving food at room temperature for too long. Refrigerate at between 0°C and 4°C as soon as possible.

Never re-freeze food once it has thawed.

Vacuumization does not remove the need for refrigerating or freezing foods that require it.

ALWAYS heed the use-by dates indicated on the packaging of vacuum-packed foods and pre-prepared dishes that you intend re-vacuumize.

## Things to know

During the vacuum process, fresh meat may quickly turn brown due to the absence of oxygen. This colour does not affect either the quality or taste of the meat. On opening the container, the meat will return to its original colour within 10-15 minutes of being re-oxygenated.

Certain foods such as broccoli, cauliflower, cabbage and carrot give off gases during preservation. These gases may sometimes cause the lid to bulge or even become slightly raised, thus running the risk that the vegetables will spoil.

To vacuum-preserve these types of foods, you should therefore check the container regularly and repeat the vacuum process if the lid has become raised, or open it to let the gasses escape if the lid has bulged. Then repeat the vacuum process and place the container back in the refrigerator.

In general, the best way to preserve these types of vegetables is to blanch and then cool them, dry them and then vacuum-pack them.

Some foods such as tomatoes or carrots may stain the lids if they come into direct contact with them.

Some fruit and vegetables such as apples, pears, bananas, potatoes, avocados etc oxidise within a few seconds once they are peeled. This oxidation process causes them to turn brown within a few minutes of peeling. Vacuum-packing these types of foods will not prevent them from turning brown.

## 5 - Operation

Do not move the appliance during operation.

Before every use, ensure that the containers, bottles, lids, seals and valves are completely clean.

Connect the plug located at the rear of the appliance to turn it on. The appliance does not use any power while it is not in operation.

Place the food in the container then cover with the appropriate lid. Place the container with its lid right up against the appliance (see picture P).



Take the vacuum head, being careful to extend it fully upwards (see photo Q)



then place it on to the valve in the lid or stopper (see photo R).



The vacuum mechanism is then triggered automatically.

Hold the vacuum head against the valve in the lid for a few seconds until the head fixes to it completely. If the valve does not remain held in place, this means that a vacuum will not be formed.

After making sure the vacuum head has properly adhered to the valve, it is no longer necessary to hold it in place. Vacuumization will continue of its own accord.

To vacuumize extremely light containers, hold them in place to prevent them from being lifted up by sucking action.

Once the optimum level of vacuum has been reached, the mechanism will cut out and the vacuum head will automatically retract.

Next, place the container in the refrigerator or freezer if necessary.

Do not use the appliance for more than 10 minutes in a row.

To open the container, apply sideways pressure on the middle of the valve or lift the valve from the container (see picture S).



While using the appliance, you may hear a few clicks when the vacuum process is almost complete. This is completely normal.

## 6 - Cleaning

### Cleaning the appliance

- To clean the appliance, first unplug it then rub it with a damp sponge or cloth. Then dry with a dry cloth.
- Do not use solvents or acidic, alkaline or abrasive products or chemicals.
- Do not allow water or any other liquid to get into the air vents to prevent damage to the inside of the appliance.
- Do not immerse the appliance or vacuum head in water or any other liquid.
- Do not run under the tap or put in the dishwasher.

### Cleaning the accessories

- Before using for the first time, clean the lids, seals, stoppers and container supplied with the appliance.
- The containers should be cleaned in the dishwasher.
- It is recommended that you clean the lids with a sponge and a few drops of washing-up liquid, as repeated washing in the dishwasher will eventually tarnish the plastic after a number of washes, thereby degrading their efficiency.
- The seals may be removed from the lids for easier cleaning. As with the lids, they may be cleaned with a sponge and a few drops of washing-up liquid. Wipe them afterwards with a dry cloth and put them in place in the lids as indicated on Page 15.
- The stoppers are NOT dishwasher-proof.

## 7 - Garantie

This warranty is bound to the product and not to the purchaser.

Be Save® is guaranteed for 2 years against any manufacturing defects and is covered by a further statutory warranty covering hidden defects and non-compliance. The warranty covers the replacement of any faulty appliance. Any exchange or replacement does not affect the initial warranty date.

In order to make a claim on the Be Save® warranty, the Customer must be in possession of their warranty certificate and contact the Guy Demarle Customer Care Service, who will indicate the procedure for returning the product. No return will be accepted without prior agreement from the Guy Demarle Customer Care Service, such agreement taking the form of a prepaid Colissimo postage sticker being sent to the Customer for them to return the product. The Customer MUST return the Be Save® in its original packaging, consisting of the outer box and cardboard wedges in which the Be Save® was delivered.

Postage charges for the return are covered by Guy Demarle. No equipment loans are made for the replacement of faulty appliances.

### Warranty exclusions

- Indirect losses, financial or otherwise, suffered by the customer during or as a result of any Incident claimed for.
- Accidental material damage.
- Any accident of an electrical nature suffered by the appliance.
- Be Save accessories: containers, stoppers, lids.
- Wearing parts of the Be Save: silicone feet and valves.

- Use of the appliance (or one or more of its constituent parts) in a way that does not comply with the instructions given in the manufacturer's usage and maintenance guide.
- Care, maintenance and cleaning of the Appliance (or one or more of its constituent parts) in a way that does not comply with the instructions given in the manufacturer's usage and maintenance guide.
- Use of peripherals or accessories or consumables in a way that does not comply with the manufacturer's usage and maintenance guide.
- Use of the Appliance under warranty as part of any professional activity.
- Any modification, not authorised by the manufacturer of the Appliance under warranty, to the original specification of the Appliance under warranty or to any programme.
- Losses arising from repairs not performed by an approved service centre.
- Any adjustments that may be made without disassembling the Appliance.
- Checks, cleaning, adjustments and tests that are inconsequential to any Incident claimed for.
- Malfunction of minor features of the Appliance that do not prevent normal use of the Appliance.
- Any electrical installation, to which the Appliance is connected, that does not comply with the NF C 15-100 standard and later.
- External dryness, oxidation, presence of dust or extreme outdoor temperatures.
- Cables, accessories, consumables, seals, belts, filters, flexible parts, drainage tubes, bulbs, lamps, filters, fuses.
- Any food, drink, textiles or ingredients either contained in or placed on the Appliance under warranty and that may be damaged during or as a result of any Incident claimed for.
- Events constituting natural disasters (except for states of "Natural Disaster" declared by interministerial decree).
- Any claim coming under the period when the article is deemed "Defective on Arrival". Claims covered by the statutory guarantee covering hidden defects set out in Articles 1641-1649 and 2232 of the Civil Code.
- Claims covered by the warranty against non-compliance set out in Articles L.211-4 to L.211-13 of the Consumer Code.
- Intentional error.

## 8 - Materials and technical specifications

The Be Save® equipment and corresponding accessories have all been selected so as to guarantee a high level of quality.

**The Lids**, or example, are manufactured from Tritan and guaranteed to be bisphenol A free. Tritan is the most suitable plastic for use in food preparation. This material offers unparalleled shine and transparency.

**The Container** is made from borosilicate glass, the most resilient glass currently available in the world. It can withstand temperatures of up to 500°C and endure temperature differences of 120°C.

### Materials



\*Thermoplastic rubber

**Materials that can come into contact with food** are in conformity with all applicable food standards and guaranteed without bisphenol A.

### Technical details

Automatic suction

Nominal vacuum: -0.78 bar

Weight of the Be Save: 1.8 kg

Motor strength: 65 Watt

## 9 - Thermoplastic rubber

Even when plugged in, Be Save® only consumes power when it is in operation.

The materials used in the Be Save® are part of a collection, classification and recycling programme.



This symbol means that if you wish to dispose of your appliance once it is no longer usable, you should, in accordance with appropriate procedure, take it to a waste management facility that is approved for selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

## 10 - Certifications

This appliance complies with Low Voltage directive 2006/95/EC and Electromagnetic Compatibility directive 2004/108/EC.

This appliance complies with regulation 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 governing materials and items intended to come into contact with foodstuffs.

Gentile Cliente,

grazie per aver acquistato il Be Save® di Guy Demarle. Ci auguriamo che quest'apparecchio soddisferà pienamente le sue aspettative.

Be Save® è il primo sistema di messa sottovuoto automatica che consente di conservare i cibi da 2 a 5 volte più a lungo.

Questo sistema è esclusivo e brevettato. Appositamente progettato per Guy Demarle, è fabbricato in Francia.

Be Save® è molto semplice da usare e poco rumoroso. Il suo potente motore ti consente di ottenere uno dei più elevati vuoti d'aria del mercato per una conservazione ottimizzata.

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo del Be Save® per accertarsi del suo perfetto funzionamento nel tempo, e conservare le istruzioni per future consultazioni. Rispettare le presenti istruzioni per evitare di danneggiare l'apparecchio e i suoi accessori.

## 1 - Il Be Save e i suoi accessori

### Il kit Be Save: l'essenziale per cominciare bene!

Contrariamente alla maggior parte degli apparecchi venduti sul mercato, questo prodotto non richiede l'acquisto di sacchetti di plastica per il suo impiego! Be Save® è fornito infatti con 2 tappi, un recipiente in vetro e il relativo coperchio nonché 3 coperchi universali adatti a moltissimi recipienti. Questi coperchi si adatteranno perciò, all'attrezzatura presente in cucina.

### Composizione del Kit Be Save®



- A** L'apparecchio Be Save® e una valvola sostitutiva ubicata sotto l'apparecchio
- B** 2 tappi di bottiglia
- C** 1 recipiente in vetro da 1,5 l e il relativo coperchio
- D** 1 coperchio di diametro 21 cm
- E** 1 coperchio di diametro 17 cm
- F** 1 coperchio di diametro 10 cm



## 2 - I vantaggi del Be Save®

L'aria è nemica della freschezza! Ossida i cibi e accelera il loro deterioramento. Be Save® consente di rallentare questo processo di ossidazione rimuovendo la maggior parte dell'aria dai recipienti. Aumenta perciò, significativamente la durata di conservazione dei cibi.

La durata di conservazione dipende naturalmente dal tipo di cibo, dalla sua freschezza iniziale al momento della messa sottovuoto e dalle sue condizioni di preparazione e d'igiene.

*(Non possiamo stimare, in alcun caso, al posto dell'utente, lo stato di conservazione dei prodotti utilizzati e lasciamo libero corso al buon senso di ciascuno per farlo).*

### Be Save® è pratico, economico ed ecologico

#### Conserva:

- i cibi molto più a lungo, in modo sano e naturale,
- le vitamine e i nutrimenti,
- il gusto, gli aromi e il colore dei cibi.

#### Risparmia tempo:

- Semplificati la vita e pianifica i pasti per la tua famiglia. Preparali in anticipo per tutta la settimana e mangiali freschi tutti i giorni.
- Cucina meno spesso e maggiori quantità.
- Disponi sempre di piatti preparati sotto mano. Pratico quando non hai voglia di cucinare.
- Fai meno spesso la spesa, acquista maggiori quantità di cibo e usufruisci così, di migliori prezzi.
- Mantieni il frigo più pulito e senza odori.

#### Risparmia soldi:

- Sprecare cibo, vuol dire anche sprecare soldi! Lo sapevi che in Italia buttiamo in media 1,19 milioni di tonnellate di alimenti per anno. Questo rappresenta un valore di 7,65 miliardi di Euro. All'anno e a famiglia ciò corrisponde a circa 316 € ! *(fonte: GFK Eurisko 2014)*

#### Usa Be Save: Risparmia soldi, risparmia cibo e salva il pianeta!

- Partecipa alla lotta contro lo spreco e preserva le risorse del nostro pianeta.
- Con Be Save, Guy Demarle s'impegna nel processo anti-spreco e a favore della tutela dell'ambiente: conservazione dei cibi, niente sacchetti di plastica usa e getta, basso consumo di energia...
- Diventa anche tu attore di questo processo riducendo gli sprechi e adottando un consumo responsabile.



### 3 - Consigli prima dell'uso

Quest'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico. Non è destinato ad uso professionale o industriale.

Quest'apparecchio è stato progettato per essere utilizzato da persone adulte. Non lasciare utilizzarlo ai bambini.

#### Ambiente d'uso

- Posare l'apparecchio su una superficie dura, piana e stabile.
- Tenere l'apparecchio lontano da qualsiasi fonte di calore, dagli schizzi d'acqua o altro.
- Non posare l'apparecchio troppo vicino al bordo del piano di lavoro al fine di evitare possibili cadute che lo danneggerebbero.
- Controllare che i pattini in silicone, ubicati sotto l'apparecchio, siano sempre al loro posto quando quest'ultimo è in funzione al fine di evitare possibili surriscaldamenti e slittamenti.
- Controllare che la griglia di aerazione, ubicata sotto l'apparecchio, non sia ostruita.
- Controllare che l'apparecchio non aspiri nient'altro fuorché l'aria al fine di accertarsi del suo corretto funzionamento.
- Non usare l'apparecchio con altri accessori salvo quelli appositamente progettati per il Be Save®. La testa di aspirazione dell'apparecchio è prevista per essere fissata esclusivamente sulle valvole dei coperchi o dei tappi del Be Save®.

#### Sicurezza elettrica

- Se uno dei rivestimenti protettivi dell'apparecchio è danneggiato, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete

per evitare qualsiasi scossa elettrica.

- Non mettere il cavo elettrico o le spirali dell'apparecchio a contatto con una fonte di calore.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se presenta segni visibili di danneggiamento.
- Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non toccare la presa di collegamento con le mani bagnate.
- Non usare né esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Scollegare l'apparecchio prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia (vedere le raccomandazioni a pagina 31).
- In caso di riscaldamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo.

### 4 - Utilizzo

#### Le guarnizioni

Le guarnizioni in silicone garantiscono l'impermeabilità tra il recipiente e il coperchio.

Sono amovibili e possono essere rimosse dai coperchi, ciò semplifica la loro pulizia.

Prima di effettuare la messa sottovuoto, mettere la guarnizione sul coperchio. Controllare che la parte della guarnizione messa in evidenza sia di fronte a sé (vedere foto G e H).

**G** Guarnizioni rotonde **H** Guarnizioni rettangolari



Posizionare la guarnizione nell'apposito alloggiamento sul coperchio ed esercitare, con le dita, una pressione sulla guarnizione senza stirla (vedere foto I e J).

Per rimuovere la guarnizione, afferrarla a livello della tacca ubicata sull'impugnatura del coperchio (vedere foto K).



## I coperchi



○ I 3 coperchi universali del Be Save® consentono di mettere sottovuoto recipienti da 7 a 20 cm di diametro.

○ I coperchi possono essere usati per riscaldare le preparazioni nel forno a microonde. **Fare attenzione tuttavia, a non lasciare mai un recipiente ancora sottovuoto nel forno a microonde.** Rimuovere tassativamente la valvola prima di mettere il recipiente nel forno a microonde affinché quest'ultimo non sia più sottovuoto.

○ **I coperchi non possono essere utilizzati, in alcun caso, in un forno tradizionale.**



○ Per utilizzare i coperchi universali, posare il coperchio centrandolo sul recipiente. Verificare che la guarnizione sia a contatto con tutto il bordo del recipiente prima di effettuare la messa sottovuoto.

○ Controllare che i recipienti utilizzati (pentole, insalatiere, scodelle, tazze, barattoli...) possano sopportare la messa sottovuoto. Non usare recipienti

morbidi, troppo sottili o fabbricati con materiali fragili (cristallo, porcellana...). In caso di dubbi, non usare il recipiente.

- I recipienti con un beccuccio non sono adatti per la messa sottovuoto.
- I recipienti utilizzati devono essere rotondi e presentare un bordo perfettamente liscio e il più regolare possibile. Non usare recipienti sbeccati, anche se solo leggermente, poiché ciò comporterebbe una fuga d'aria.
- Non usare recipienti con bordo troppo sporgente, appuntito o tagliente poiché ciò rovinerebbe la guarnizione dei coperchi.
- Effettuando la messa sottovuoto con recipienti i cui bordi sono molto sottili, è possibile che la guarnizione esca parzialmente dal suo alloggiamento. Ciò non compromette assolutamente l'impermeabilità.
- Si raccomanda di pulire i coperchi con

**NB:** Se la messa sottovuoto non viene realizzata: premere sul coperchio affinché possa crearsi il vuoto. Se ciò non funziona, il recipiente potrebbe essere troppo deformato. Per verificarlo, girare e posare il recipiente su un tavolo perfettamente piano e liscio e osservare se è a contatto con il tavolo in maniera regolare. Se lo spazio tra il tavolo e il recipiente è troppo grande, non è possibile effettuare la messa sottovuoto. In caso di dubbi, ripetere l'operazione con un recipiente che funziona per paragonare (vedere foto L).



una spugna e qualche goccia di detersivo per piatti poiché un uso ripetuto della lavastoviglie renderebbe, a mano a mano dei lavaggi, la plastica opaca e deteriorerebbe le loro prestazioni.

## Il recipiente e il suo coperchio



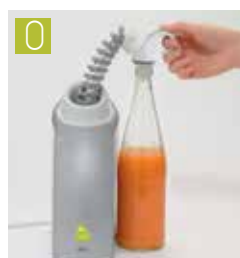
- Il recipiente in dotazione con il Kit Be Save® è in vetro borosilicato e resiste fino a 500°C. È adatto per uso nel forno senza coperchio.
- Controllare che gli sbalzi termici non superino i 120°C (per es.: non metterlo nel forno preriscaldato subito dopo che sia uscito dal congelatore.)
- Non riempire mai i recipienti fino all'orlo (vedere foto M). Riempirli fino a max. 1 cm dal bordo (ossia lo spessore di un dito circa) affinché non venga aspirato dalla pompa nessun cibo solido o liquido contenuto all'interno



## I tappi



- I tappi sono adatti per bottiglie di vino standard e qualsiasi altra bottiglia con collo simile.
- Per effettuare la messa sottovuoto delle bottiglie, controllare che queste ultime non siano riempite al massimo e che la distanza tra il liquido e il bordo sia di almeno 4 cm (vedere foto N).
- Porre in seguito la bottiglia sul lato dell'apparecchio (vedere foto O) affinché la messa sottovuoto possa essere effettuata automaticamente senza che quest'ultima si rovesci. Verificare che la bottiglia sia stabile prima di lasciarla, tenerla se necessario al momento della messa sottovuoto.



- Riempire sempre i recipienti in maniera tale che i cibi solidi o liquidi che vi sono contenuti non vengano aspirati dalla pompa al momento della messa sottovuoto.
- Il recipiente in vetro è compatibile con la lavastoviglie.
- Controllare che i bordi dei recipienti, i giunti di tenuta e i coperchi siano puliti affinché il vuoto possa essere creato correttamente.

- Non effettuare mai il vuoto d'aria in bottiglie di plastica o qualsiasi altro materiale morbido. Il vuoto d'aria deformerebbe infatti la bottiglia e il liquido verrebbe aspirato dall'apparecchio, ciò lo rovinerebbe.
- Non forzare il tappo su un collo troppo piccolo per non rovinare la guarnizione.
- Quest'apparecchio non è adatto per effettuare la messa sottovuoto di bevande gassate poiché il vuoto d'aria accelera la perdita di gas.
- Quest'apparecchio non è adatto per effettuare la messa sottovuoto di elementi volatili (tipo farina, cacao in polvere, fecola di patate...)
- Le valvole dei coperchi e dei tappi devono essere puliti per consentire una perfetta impermeabilità tra il recipiente e il suo coperchio, e la corretta messa sottovuoto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio controllare inoltre, che le valvole dei coperchi e dei tappi siano asciutte in modo da evitare che l'acqua si infiltri nella pompa e nel meccanismo di vuoto d'aria.

## ATTENZIONE!

Lasciare sempre raffreddare le preparazioni prima di effettuare la messa sottovuoto.

Rispettare sempre la catena del freddo e non lasciare troppo a lungo il cibo a temperatura ambiente. Metterlo in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C non appena possibile.

Non ricongelare mai il cibo già scongelato.

La conservazione sottovuoto non dispensa dal mettere in frigorifero o in congelatore i cibi che lo richiedono.

Rispettare tassativamente le date di scadenza indicate sulla confezione dei cibi sottovuoto e dei piatti già pronti che si desidera rimettere sottovuoto.

## Cose da sapere

Al momento della messa sottovuoto le carni fresche possono assumere rapidamente un colore bruno dovuto all'assenza di ossigeno. Questo colore non altera né la qualità né il gusto della carne. All'apertura del recipiente, la carne riprenderà il suo colore originale dopo essere stata 10-15 min. a contatto con l'ossigeno.

Alcuni cibi come i broccoli, il cavolfiore, il cavolo, la carota, emettono gas durante la conservazione. Questi gas possono talvolta gonfiare leggermente il coperchio o addirittura sollevarlo rischiando di rovinare le verdure.

Per conservare questo tipo di cibi sottovuoto, si raccomanda perciò di verificare regolarmente il recipiente e di rimettere sottovuoto se il coperchio si è sollevato, o di aprirlo in modo da lasciar fuoriuscire i gas se il coperchio si è gonfiato. In seguito, effettuare nuovamente messa sottovuoto e rimettere il recipiente in frigorifero.

In generale, il miglior modo per conservare questo tipo di verdure è di scottarle, lasciarle raffreddare, asciugarle e poi metterle sottovuoto.

Alcuni cibi come il pomodoro o la carota possono macchiare i coperchi se sono a contatto diretto con essi.

Alcuni frutti e alcune verdure come le mele, le pere, le banane, le patate, gli avocado... si ossidano in pochi secondi non appena vengono sbucciati. In seguito all'ossidazione, questi cibi si scuriscono nei minuti che seguono la sbucciatura. La messa sottovuoto di questo tipo di cibi non impedisce la loro ossidazione.

## 5 - Funzionamento

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Prima di ogni utilizzo, controllare che i recipienti, le bottiglie, i coperchi, le guarnizioni e le valvole siano puliti.

Collegare la presa ubicata sul retro dell'apparecchio in modo da metterlo sotto tensione. Se non è in funzione l'apparecchio non consuma energia.

Disporre i cibi nel recipiente e mettere in seguito il coperchio appropriato. Porre il recipiente con il suo coperchio davanti al BeSave® (vedere foto P).



Afferrare la testa di aspirazione facendo attenzione a tirarla verso l'alto (vedere foto Q)



quindi fissarla sulla valvola del coperchio o del tappo (vedere foto R)



Il meccanismo di messa sottovuoto si avvia automaticamente. Tenere la testa di aspirazione contro la valvola del coperchio per qualche secondo fino a che quest'ultima non aderisca perfettamente. Se la valvola non aderisce, significa che la messa sottovuoto non è stata effettuata.

Dopo essersi accertati che la testa di aspirazione aderisce correttamente alla valvola, non è più necessario tenerla. Il vuoto d'aria continua ad effettuarsi da solo.

Per effettuare il vuoto d'aria di recipienti molto leggeri, tenerli fino a che non siano sollevati dall'aspirazione della macchina.

Una volta raggiunto il livello ottimale di vuoto d'aria, il meccanismo si interrompe e la testa di aspirazione ritorna automaticamente al proprio posto.

Porre in seguito il recipiente in frigorifero o in congelatore se necessario.

Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi.

Per aprire il recipiente, esercitare una pressione laterale sul centro della valvola o sollevare la valvola del coperchio (vedere foto S).



Mentre l'apparecchio è in funzione, si potrebbe udire qualche tintinnio quando ha quasi finito di effettuare il vuoto d'aria. Non si tratta di un'anomalia.

## 6 - Pulizia

### Pulizia dell'apparecchio

- Per pulire l'apparecchio, scollegarlo quindi strofinarlo con una spugna o un panno umido. Asciugarlo in seguito con un panno asciutto.
- Non usare dissolventi, prodotti con PH acido, prodotti con PH basico o prodotti abrasivi.
- Non lasciare penetrare né acqua né alcun altro liquido dalle aperture di ventilazione al fine di evitare di danneggiare le parti interne dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio né la testa di aspirazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non metterlo sotto il rubinetto né in lavastoviglie.

### Pulizia degli accessori

- Prima del 1° utilizzo, pulire i coperchi, le guarnizioni, i tappi e il recipiente in dotazione con l'apparecchio.
- I recipienti sono compatibili con la lavastoviglie.
- Si raccomanda di pulire i coperchi con una spugna e qualche goccia di detersivo per piatti poiché un lavaggio ripetitivo in lavastoviglie renderebbe, la plastica opaca e deteriorerebbe le loro prestazioni.
- Le guarnizioni possono essere rimosse dai coperchi per facilitare la loro pulizia. Come per i coperchi, queste ultime possono essere pulite con una spugna e qualche goccia di detersivo per piatti. Asciugarle in seguito con un panno asciutto e riposizionarle sui coperchi come indicato a pagina 26.
- I tappi non si mettono in lavastoviglie.

## 7 - Garanzia

La garanzia è legata al prodotto e non all'acquirente.

Be Save® è garantito 2 anni contro qualsiasi difetto di fabbricazione ed usufruisce inoltre della garanzia legale relativa ai vizi nascosti e di conformità. La garanzia prevede la sostituzione dell'apparecchio difettoso. Lo scambio o la sostituzione non modificano la data di garanzia iniziale.

Per poter usufruire della garanzia di Be Save®, il Cliente deve tassativamente munirsi del buono di garanzia per contattare il Servizio post-vendita di Guy Demarle, che gli indicherà le procedure da seguire per restituire il prodotto. Non verrà accettata nessuna restituzione senza l'accordo preliminare del Servizio post-vendita di Guy Demarle, quest'accordo viene concretizzato con l'invio al Cliente di un'etichetta di restituzione prepagata del corriere. Il Cliente deve tassativamente restituire il Be Save® nella sua confezione originale, composta dal cartone esterno e dagli spessori in cartone in cui il Be Save® è stato consegnato.

Le spese di spedizione per la restituzione del prodotto sono a carico di Guy Demarle. Per la sostituzione di un materiale difettoso non viene effettuato nessun tipo di prestito di materiale..

### Esclusioni dalla garanzia

- I danni indiretti, finanziari o meno, subiti dal Cliente durante o in seguito ad un Sinistro.
- Danni materiali accidentali. Incidente di tipo elettrico sull'apparecchio. Gli accessori del Be Save: recipienti, tappi, coperchi.
- I pezzi di usura del Be Save: piedi in silicone e valvole.
- Utilizzo dell'apparecchio (o di uno o diversi elementi costitutivi)

- Manutenzione, cura e pulizia dell'apparecchio (o di uno o diversi elementi costitutivi) non conforme alle istruzioni del manuale d'uso e manutenzione del costruttore.
- non conformi alle istruzioni del manuale d'uso e manutenzione del costruttore.
- Utilizzo di periferiche, accessori o consumabili, non conformi alle istruzioni del manuale d'uso e manutenzione del costruttore.
- Uso dell'apparecchio nell'ambito di un'attività professionale.
- Modifica, non autorizzata dal costruttore dell'apparecchio assicurato, delle caratteristiche originali dell'apparecchio assicurato o di un programma.
- Conseguenze delle riparazioni non realizzate da un centro tecnico autorizzato.
- Regolazioni accessibili senza smontaggio dell'apparecchio.
- Verifiche, pulizia, e prove non consecutive ad un Sinistro garantito.
- Malfunzionamento delle funzionalità minori dell'apparecchio, che non impedisce il normale utilizzo di quest'ultimo.
- Impianto elettrico - su cui è collegato l'apparecchio - non conforme alle norme in vigore.
- Secchezza esterna, ossidazione, presenza di polvere o temperatura esterna troppo elevata.
- Cavi, accessori, consumabili, guarnizioni, cinghie, filtri, flessibili, tubi di scarico, lampadine, lampade, filtri, fusibili.
- Derrate alimentari, bevande, tessuti, ingredienti, contenuti o posati dentro o sopra l'apparecchio assicurato e che sono stati danneggiati durante o in seguito ad un sinistro.
- Evento naturale catastrofico (salvo stato di «catastrofe naturale» constatato da decreto ministeriale).
- Sinistro che fa risalire il periodo di guasto al momento del disimballaggio. Sinistri.
- Errore intenzionale.



## 8 - Materiali e caratteristiche tecniche

I materiali del Be Save e dei suoi accessori sono stati scelti al fine di garantire un elevato livello di qualità.

**I coperchi ad esempio**, sono fabbricati in Tritan e sono garantiti senza bisfenolo A. Il Tritan è il materiale più adatto per un uso alimentare. Questo materiale offre brillantezza e trasparenza senza paragoni.

**Il recipiente** è in vetro borosilicato, che attualmente è il vetro più resistente al mondo. Può sopportare temperature fino a 500°C e può resistere a sbalzi termici di 120°C.

### I materiali



\*Elastomero termoplastico

**I materiali a contatto con i cibi**, o che potrebbero esserlo, sono conformi a tutte le norme alimentari vigenti e garantiti senza bisfenolo A.

### Caratteristiche tecniche

Aspirazione automatica  
Valore nominale del vuoto: -0,78 bar

Peso del Be Save: 1,8 kg  
Potenza del motore 65 Watt

## 9 - Ecologia e riciclaggio del prodotto

Anche collegato, il Be Save® consuma energia solo quando è in funzione. I materiali del Be Save fanno parte di un programma di raccolta, classificazione e riciclaggio.



Questo simbolo significa che, se ci si vuole disfare del prodotto, una volta che quest'ultimo non può più essere utilizzato, è necessario consegnarlo secondo il metodo appropriato, ad un centro abilitato per la raccolta selettiva delle apparecchiature elettrice ed elettroniche.

## 10 - Certificazioni

Quest'apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC di bassa tensione nonché alla direttiva 2004/108/EC di compatibilità elettromagnetica.

Quest'apparecchio è conforme alla normativa 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 sui materiali e oggetti destinati ad entrare a contatto con le derrate alimentari.

### Servizio post-vendita:

**800 082 292\***

**+39 06 42 27 20 43\*\***

(\* accessibile solo dal telefono fisso. Telefonata Gratuita - \*\* accessibile da mobile al costo previsto da ogni singolo operatore)

N° di garanzia: \_\_\_\_\_

Codice cliente: \_\_\_\_\_

N° di serie: \_\_\_\_\_

Data d'acquisto: \_\_\_\_\_

**Guy  
Demarle**

Guy Demarle Italia Srl  
c/o Regus Business Center  
Via Salandra, 18  
00187 Roma  
ITALIA

## 11- Garanzie – Esclusioni – Decadenza

Impregiudicati i diritti di cui agli artt. 128 e segg. del D. LGS. 206/2005 ogni prodotto commercializzato dalla GUY DEMARLE ITALIA S.R.L. con sede in Milano, Foro Buonaparte, 67 viene da questa garantito sull'intero territorio europeo, nei paesi dove il Gruppo Guy Demarle Grand Public è presente e per un periodo di due anni e 10 giorni, con decorrenza dalla data di spedizione, per tutti i possibili difetti di fabbricazione o dei materiali utilizzati, ai sensi dell'art. 128 del D. LGS. 206/2005. Al fine di ottenere la riparazione o la sostituzione del prodotto difettoso a termini di garanzia, il Cliente deve conservare l'imballaggio originale (box e materiale in polistirolo interno) GUY DEMARLE ITALIA S.R.L..

GUY DEMARLE ITALIA S.R.L. provvederà alla riparazione in garanzia nel rispetto della normativa o alla sostituzione del prodotto difettoso. La sopra citata garanzia non copre i costi relativi a trasporto, spostamenti o installazione del prodotto commercializzato dalla GUY DEMARLE ITALIA S.R.L..

Qualora risulti che il compratore sia moroso nel pagamento del prezzo, l'apparecchio riparato in garanzia verrà restituito al compratore solo previa esibizione della documentazione comprovante l'avvenuto saldo dello stesso.

In caso di vendita a Cliente detentore di numero di Partita IVA che abbia acquistato nell'ambito della propria attività commerciale, la garanzia ha durata di 12 mesi e, ferme restando le limitazioni di cui sopra ed in appresso, resta disciplinata dagli articoli 1487 e seguenti del Codice Civile.

Sono esclusi dalla garanzia la normale usura degli accessori, per esempio coperchi, ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché, più in generale, i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio e non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutenzione.

L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati dalla GUY DEMARLE ITALIA S.R.L. o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali Guy Demarle Cook'in.

Inoltre l'acquirente decade dalla garanzia per tutti i danni causati da incendio, acqua, fenomeni naturali, guerra, moti pubblici, ventilazione insufficiente ed ogni altra causa non dipendente dalla GUY DEMARLE ITALIA S.R.L..

In caso di reclami o per qualunque informazione riguardante il prodotto commercializzato, l'acquirente potrà contattare il servizio clienti della GUY DEMARLE ITALIA S.R.L. al numero verde indicato nella presente Proposta di Ordine.

E' responsabilità del Cliente prendere tutte le precauzioni riguardo la spedizione e ricezione del prodotto commercializzato.

Inoltre è responsabilità del Cliente verificare prima di accettare la consegna dell'unità le perfette condizioni della stessa. Nel caso di prenotazioni con specifici vettori è responsabilità del Cliente controllare con attenzione la lettera di vettura e eseguire la corretta conferma con lettera raccomandata ed avviso di ricevimento entro le 48 ore.

Il Cliente è responsabile delle condizioni di trasporto del prodotto commercializzato.

Geachte klant,

U heeft zojuist de Be Save® van Guy Demarle aangeschaft. Wij zijn u hier dankbaar voor en we hopen dat het product aan uw verwachtingen zal voldoen.

Be Save® is het eerste automatische vacuümsysteem dat het mogelijk maakt om levensmiddelen 2 tot 5 keer langer te bewaren. Dit is een exclusief en gepatenteerd systeem dat in het noorden van Frankrijk gemaakt wordt en speciaal ontworpen werd door Guy Demarle.

Be Save® is zeer eenvoudig te gebruiken en geluidsarm. De krachtige motor geeft u de mogelijkheid om één van de hoogst, op de markt beschikbare, vacuüm gehalten te verkrijgen voor een optimale conservering.

Wij raden u aan om de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik van de Be Save® zorgvuldig te lezen zodat u verzekerd bent van een goede werking en een lange levensduur en om deze te bewaren om op een later tijdstip te kunnen raadplegen. Het is belangrijk om deze instructies op te volgen om schade aan het apparaat en de accessoires te voorkomen.

## 1 - De Be Save® en de accessoires

### De Be Save® kit: essentieel om goed te beginnen!

In tegenstelling tot de meeste verkrijgbare apparaten op de markt is het niet nodig om plastic zakken aan te schaffen! Be save wordt namelijk geleverd met 2 doppen, een glazen container met deksel en drie universele deksels die op vele schaaltes en potjes gebruikt kunnen worden. Deze deksels passen zich dus aan uw keukenuitrusting aan.

### Samenstelling van de Be Save® Kit



**A** Het Be Save® apparaat (inclusief reserve ventiel onder het apparaat)

**B** 2 flesdoppen

**C** 1 glazen container van 1,5 l met deksel

**D** 1 deksel van 21 cm doorsnee

**E** 1 deksel van 17 cm doorsnee

**F** 1 deksel van 10 cm doorsnee

## 2 - De voordelen van de Be Save®

Lucht is de vijand van versheid! Het oxideert levensmiddelen en versnelt het rottingsproces. Be Save® maakt het mogelijk dit oxidatieproces te vertragen door een groot deel van de lucht uit de container, schaal of fles te verwijderen. Op deze manier wordt de houdbaarheid van de levensmiddelen significant verlengd.

De houdbaarheid hangt natuurlijk af van het soort levensmiddel, de oorspronkelijke versheid op het moment van vacuüm zuigen en van de voorbereidings- en hygiënische omstandigheden.

*(Wij kunnen in geen geval in uw plaats de houdbaarheidsstaat van gebruikte producten inschatten en laten het aan uw gezond verstand over om deze inschatting te maken)*

### Be Save® is praktisch, economisch en milieuvriendelijk

#### Bewaar... :

- levensmiddelen langer, op een gezonde en natuurlijke manier,
- vitamines en voedingsstoffen,
- smaak, aroma's en kleuren van de levensmiddelen.

#### Win tijd :

- maak uw dagelijks leven eenvoudiger en plan het menu voor uw gezin. Bereid gerechten van tevoren voor de hele week en eet iedere dag vers.
- kook minder vaak en in grotere hoeveelheden.
- heb altijd een kant en klaar maaltijd bij de hand. Handig als u geen zin heeft om te koken.
- doe minder vaak boodschappen, koop grotere hoeveelheden en profiteer zo van de beste prijzen.
- houd uw koelkast schoner en zonder geurtjes.

#### Bespaar geld :

- Voedsel verspillen is ook geld verspillen! Wist u dat wij gemiddeld 20 kg voedsel per persoon per jaar weggooien waarvan 7 kilo nog in de verpakking zit? Per persoon, per jaar is dat ongeveer €400!

*(bron: Televisiejournaal van 13 uur / France 2 op 28/01/2014)*

- Bijna 50% van het geproduceerde voedsel gaat verloren, wordt verspild of weggegooid en haalt onze tafel niet.

*(bron: website van het ministerie van milieu, duurzame ontwikkeling en energie)*

- Op wereldschaal is dat 41 200 kg voedsel dat iedere seconde wordt weggegooid! Ofte 1,3 miljard ton per jaar en 750 miljard euro per jaar...

*(bron: Televisiejournaal van 13h/ France 2 op 28/01/2014)*

### Doe mee met de Be Save attitude: Save Money, Save Food, Save the planet!

- Doe mee aan de strijd tegen verspilling en bescherm de grondstoffen van onze planeet.
- Met Be Save® zet Guy Demarle zich in tegen verspilling en vóór het milieu: conservering van levensmiddelen, geen plastic zakjes om weg te gooien, weinig energieverbruik...
- Doe ook mee aan deze attitude door verspilling terug te dringen en door op een verantwoorde manier te verbruiken.



### 3 - Lezen vóór gebruik

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel of industrieel gebruik.

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Het is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen.

#### Gebruiksomgeving

- Zet het apparaat op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.
- Houd het apparaat verwijderd van warmtebronnen en water- of andere vocht spatten.
- Zet het apparaat niet te dicht bij de rand van uw werkblad om schade door vallen te voorkomen.
- Verzeker u ervan dat de siliconen dopjes onder het apparaat goed op hun plaats zitten om oververhitting of glijden te voorkomen.
- Verzeker u ervan dat het luchtrooster aan de onderkant van het apparaat nooit wordt geblokkeerd.
- Verzeker u ervan dat het apparaat niets anders dan lucht zuigt om de goede werking te kunnen blijven garanderen.
- Gebruik het apparaat alleen met de speciaal voor de Be Save® ontworpen accessoires. De zuigmond van het apparaat is alleen ontworpen voor de klepventielen op de deksels of doppen van de Be Save®.

#### Elektrische veiligheid

- Gebruik het apparaat niet indien het elektrische snoer, de stekker, de spiralen, de zuigmond of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Controleer, alvorens het apparaat op het netwerk aan te sluiten, of het voltage van het apparaat overeenkomt met die van het elektriciteitsnetwerk.

- Sluit het apparaat aan op een vast muur stopcontact.
- Indien één van de beschermlagen van het apparaat is beschadigd, dient men het apparaat onmiddellijk los te koppelen van het elektriciteitsnetwerk om elektrische schokken te voorkomen.
- De elektrische kabel of de spiralen van het apparaat niet in aanraking laten komen met een warmtebron.
- Het apparaat niet gebruiken indien het is gevallen of indien het zichtbare schade heeft opgelopen.
- Niet aan het elektriciteits snoer trekken om het apparaat los te koppelen, op te tillen of te vervoeren.
- De stekker nooit met natte handen aanraken.
- Het apparaat niet blootstellen aan weersomstandigheden.
- Het apparaat loskoppelen vóór reiniging (zie aanbevelingen pagina 9).
- In geval van oververhitting het apparaat onmiddellijk stopzetten en loskoppelen

### 4 - Gebruik

#### De pakkingen

De siliconen pakkingen maken het mogelijk om zich te verzekeren van een luchtdichte afsluiting tussen de houder en het deksel.

Ze zijn afneembaar en kunnen dus van het deksel worden verwijderd wat het reinigen vergemakkelijkt.

Plaats de pakking vóór het vacuüm zuigen op het deksel, met het gemarkeerde deel naar u toe (zie afbeeldingen G en H).

**G** O - ringen

**H** rechthoekige afdichtingen



Plaats de pakking in de hiervoor voorziene aansluiting op het deksel en druk met de vingers op de pakking zonder deze uit te rekken (zie afbeeldingen I en J).

Om de pakking te verwijderen pakt men deze vast bij de inkeping onder het handvat van het deksel (zie afbeelding K).



## De deksels



- De 3 universele deksels van Be Save® maken het mogelijk om containers met een doorsnee van 7 tot 20 cm vacuüm te zuigen.
- De deksels kunnen gebruikt worden om voeding in de magnetron op te warmen. Let op: plaats nooit een nog vacuüm getrokken container in de magnetron. Verwijder eerst de pakking zodat de container niet meer vacuüm is.
- De deksels mogen in geen geval in een traditionele oven worden gebruikt. 
- Om de universele deksels te gebruiken plaatst u het deksel centraal op de container. Verzekert u ervan dat de groene pakking contact maakt met de gehele rand alvorens het vacuüm zuigen te beginnen.
- Verzekert u ervan dat de gebruikte containers, pannen, kommen, schalen of potten geschikt zijn om vacuüm te worden getrokken. Gebruik geen zachte, dunne of kwetsbare materialen

(kristal, porselein,...). In geval van twijfel de bak of schaal niet gebruiken.

- Schalen met een schenktuit zijn niet geschikt om vacuüm te worden getrokken.
- Het gebruikte voorwerp moet rond zijn en een zo glad en regelmatig mogelijke rand hebben. Gebruik geen gekartelde rand omdat deze, hoe licht gekarteld ook, lekkages veroorzaakt.
- Gebruik geen voorwerp met een vooruitstekende, puntige of snijdende rand omdat dit de pakkingen zal beschadigen.
- Door voorwerpen met een zeer dunne rand vacuüm te trekken kan de pakking gedeeltelijk uit zijn behuizing komen. Dit heeft geen invloed op de afdichting.
- Het wordt aangeraden de deksels te reinigen met een sponsje en wat vaatwasmiddel omdat een herhaald gebruik van de vaatwasser de kunststof op den duur dof maakt en de prestaties vermindert.

NB : indien er geen vacuüm ontstaat: druk op het deksel zodat er een vacuüm kan ontstaan. Indien dit niet werkt kan het zijn dat er een slag in de rand van het gebruikte voorwerp zit. Om dit te controleren plaatst u het voorwerp ondersteboven op een vlakke en gladde ondergrond om te kijken of de rand overal op een gelijke manier contact maakt. Als er te veel speling in zit, is het niet mogelijk een vacuüm te creëren. In geval van twijfel hetzelfde herhalen met een werkend voorwerp om te vergelijken (zie foto L).



## De container met deksel



- De bij de Be Save® Kit geleverde glazen container is gemaakt van borisilicaatglas en is geschikt voor gebruik tot 500°C. Hij is geschikt voor gebruik in de oven zonder deksel.
- Let op dat de temperatuurverschillen niet groter zijn dan 120°C (bv: niet rechtstreeks vanuit de vriezer in een voorverwarmde oven plaatsen).
- Vul de gebruikte bak of schaal nooit tot aan de rand (zie foto M). Laat minstens 1 cm ruimte onder de rand (ongeveer één vingerdikte) zodat de inhoud niet door de pomp opgezogen wordt tijdens het vacuüm zuigen.



- Vul de container of schaal altijd zó dat de inhoud ervan niet door de pomp kan worden opgezogen tijdens het vacuüm trekken.
- De glazen container kan in de vaatwasser worden gereinigd.
- Verzekert u ervan dat het gebruikte voorwerp, de pakkingen en de deksels schoon zijn zodat het vacuüm zuigen op de juiste manier kan worden uitgevoerd.

## De doppen



- De doppen zijn aangepast aan de standaard wijnfles en iedere vergelijkbare flessenhals.
- Verzekert u ervan dat, vóórdat u een fles vacuüm zuigt, deze niet tot de rand gevuld is en dat er tenminste 4 cm ruimte zit onder de rand (zie foto N).
- Plaats de fles vervolgens naast het apparaat (zie foto O) zodat het vacuüm zuigen automatisch kan gebeuren zonder dat de fles omvalt. Controleer of de fles goed stabiel staat alvorens deze los te laten of hou deze, indien nodig, vast.
- Probeer nooit een plastic fles, of een fles van een ander zacht materiaal, vacuüm te zuigen. Dit zou de fles vervormen en de vloeistof zou worden opgezogen door het apparaat waardoor deze beschadigd zou raken.
- Forceer de dop niet in een te kleine opening om de pakking niet te beschadigen.
- Het systeem is niet geschikt voor het vacuüm zuigen van koolzuurhoudende dranken omdat dit het koolzuurverlies versnelt.
- Het systeem is niet geschikt voor het vacuüm zuigen van vluchtige elementen (zoals bloem, chocoladepoeder, aardappelvlokken,...)
- De pakkingen van de deksels en de doppen moeten altijd goed schoon zijn om voor een perfecte luchtdichtheid te kunnen zorgen tussen het deksel en het gebruikte voorwerp zodat een vacuüm mogelijk is.



- Verzeker u ervan dat de pakkingen van de deksels en de doppen goed droog zijn vóór gebruik van het apparaat om te voorkomen dat er vocht in de pomp en het vacuümsysteem komt.



## Handig om te weten

Bij het vacuüm verpakken kan vers vlees snel een bruine kleur krijgen door het gebrek aan zuurstof. Deze kleur heeft geen invloed op de kwaliteit of de smaak van het vlees. Bij het opheffen van het vacuüm zal het vlees door zuurstofopname zijn oorspronkelijke kleur na 10-15 min terugkrijgen.

Bepaalde levensmiddelen zoals broccoli, bloemkool, kool, wortel, stoten gassen af tijdens het bewaren. Deze gassen kunnen soms het deksel licht doen opbollen of zelfs optillen met het risico de houdbaarheid van de groenten te schaden. Om dit soort levensmiddelen vacuüm te bewaren wordt aangeraden het vacuüm regelmatig te controleren en indien het deksel omhoog gekomen is, het opnieuw vacuüm te zuigen. U kunt het ook openen om het gas te laten ontsnappen, het product opnieuw vacuüm te zuigen en het daarna weer in de koelkast te plaatsen.

In het algemeen kan men dit soort groenten het beste bewaren door ze eerst te blancheren, ze af te laten koelen, ze te drogen en vervolgens vacuüm te bewaren.

Sommige levensmiddelen zoals tomaat of wortel kunnen het deksel bij rechtstreeks contact doen verkleuren.

Sommige fruitsoorten of groenten zoals appels, peren, bananen, aardappels, avocado's... oxideren binnen enkele seconden nadat ze zijn geschild. Het vacuüm bewaren van dit soort levensmiddelen weerhoudt ze er niet van te verkleuren.

## LET OP!

Laat uw bereidingen altijd afkoelen alvorens het vacuümzuigen.

Laat voedsel niet te lang op kamertemperatuur staan en plaats het zo snel mogelijk in de koelkast met een temperatuur tussen 0°C en 4°C.

Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in.

Ook bij het vacuüm bewaren van voedsel is het noodzakelijk levensmiddelen in de koelkast of vriezer te bewaren.

Respecteer de uiterste houdbaarheidsdatum op de verpakking van vacuüm verpakte levensmiddelen en van reeds bereide gerechten die men opnieuw vacuüm wil verpakken.

## 5 - Werking

Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

Controleer vóór elk gebruik of de containers, flessen, deksels, pakkingen en ventielen goed schoon zijn.

Sluit de stekker aan de achterzijde van het apparaat aan om het onder spanning te zetten. Het apparaat gebruikt geen stroom zolang het niet in gebruik is.

Doe de levensmiddelen in een container of schaal en plaats vervolgens het aangepaste deksel erop. Plaats de container of schaal met het deksel tegen het apparaat (zie foto P).



Neem de zuigmond van het apparaat door deze omhoog te trekken (zie foto Q)



En plaats deze vervolgens op het deksel of dop (zie foto R).



Het vacuümmechanisme treedt automatisch in werking.

Houd de zuigmond gedurende enkele seconden tegen het ventiel van het deksel totdat dit perfect vastzit. Als het ventiel zich niet hecht, wordt er geen vacuüm gecreëerd.

Na zich ervan te hebben verzekerd dat de zuigmond goed op het ventiel zit, is het niet meer nodig deze vast te houden. Het vacuüm wordt vanzelf gecreëerd.

Indien u een vacuüm creëert met een zeer lichte container of schaal, gelieve deze vast te houden om te voorkomen dat deze door de zuigkracht wordt opgetild.

Als het optimale vacuümniveau is bereikt, stopt het mechanisme automatisch en gaat de zuigmond vanzelf terug naar de oorspronkelijke positie.

Plaats hierna bak of schaal in de koelkast of vriezer indien nodig.

Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten aaneen.

U kunt het vacuüm opheffen door zijwaartse druk uit te oefenen op het ventiel of door het deksel op te tillen (zie foto S).



Tijdens het gebruik van het apparaat kan het zijn dat u een paar klikgeluidjes hoort als het vacuüm zuigen bijna voltooid is. Dit is geen afwijking.

## 6 - Reinigen

### Het apparaat reinigen

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnetwerk en maak het schoon met een spons of een vochtige doek. Vervolgens afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen oplos-, bijtende- of schuurmiddelen.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in de ventilatieopening komen om schade in het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat of de zuigmond niet onder water of enige andere vloeistof.
- Niet onder de kraan houden of in de vaatwasser plaatsen.

### Accessoires reinigen

- Reinig vóór het eerste gebruik de bijgeleverde deksels, pakkingen, doppen en glazen container.
- Containers en schalen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- Het wordt aangeraden de deksels te reinigen met een sponsje en wat vaatwasmiddel omdat een herhaald gebruik van de vaatwasser de kunststof op den duur dof maakt en de prestaties vermindert.
- De pakkingen van de deksels kunnen worden verwijderd om het reinigen te vergemakkelijken. Net als de deksels kunnen ze worden gereinigd met een sponsje en wat vaatwasmiddel. Daarna met een droge doek afdrogen en ze terugplaatsen op de deksels zoals uitgelegd op pagina 39.
- De doppen kunnen niet in de vaatwasser.

## 7 - Garantie

De garantie is gebonden aan het product en niet aan de koper.

Be Save® heeft een garantie van 2 jaar op fabricagefouten en valt onder de wettelijke garantie betreffende verborgen gebreken en evenredigheid. De garantie geeft recht op vervanging van het defecte apparaat. Inruiling of vervanging verandert de oorspronkelijke garantiedatum niet.

Om van de Be Save® garantie gebruik te kunnen maken, moet de klant in het bezit van de garantie bon zijn en contact opnemen met de klantenservice van Guy Demarle waar hem de te volgen procedure om het product op te sturen, zal worden uitgelegd. Een teruggestuurd apparaat wordt alléén geaccepteerd met uitdrukkelijke toestemming vooraf van de klantenservice van Guy Demarle die, bij goedkeuring, een retouretiket inclusief vooraf betaalde verzendkosten naar de klant zal sturen. De klant dient de Be Save® in de oorspronkelijke verpakking, bestaande uit de doos en de kartonnen knelstukken waarin de Be Save® geleverd is, op te sturen.

De verzendkosten zijn voor rekening van Guy Demarle. Er wordt geen leen-toestel geleverd om een defect apparaat te vervangen..

### Buitengesloten van garantie

- Indirecte schade, financieel of anders, geleden door de klant gedurende of als gevolg van een schadegeval.
- Per ongeluk geleden materiele schade.
- Schade van elektrische aard aan het apparaat.
- De accessoires van de Be Save®: containers, doppen, deksels.

- Slijtbare onderdelen van de Be Save®: siliconen dopjes en ventielen.
- Gebruik van het apparaat anders dan beschreven in de gebruiks- en onderhoudshandleiding van de fabrikant.
- Opslag, onderhoud en reiniging van het apparaat (of van één of meerdere van de onderdelen) anders dan aangegeven in de gebruiks- en onderhoudshandleiding van de fabrikant.
- Gebruik van het apparaat voor professionele doeleinden.
- Door de fabrikant ongeoorloofde wijzigingen aanbrengen aan de originele staat of programma van het apparaat onder garantie.
- Gevolgen van reparatiewerkzaamheden die niet zijn uitgevoerd door een erkend technisch bedrijf.
- Toegankelijke afstellingen zonder het apparaat te demonteren.
- Nakijken, reinigen, afstellen en tests niet als gevolg van een gegarandeerd schadegeval.
- Kleine mankementen aan het apparaat die een juiste werking niet verhinderen.
- Het aansluiten op een elektriciteitsnetwerk dat niet voldoet aan de NF C 15-100, en daaropvolgende, norm.
- Externe droogte, oxidatie, aanwezigheid van stof of te hoge externe temperatuur.
- Kabels, accessoires, eetbare producten, pakkingen, drijfriemen, filters, soepele onderdelen, afvoerpijpen, lampjes, lampen, filters, stoppen.
- Voedingsmiddelen, dranken, textiel, ingrediënten, inhoud dat in of op het gegarandeerde apparaat is gelegd en die zijn beschadigd gedurende of als gevolg van een schadegeval.
- Natuurrampen (behalve een door een ministerieel besluit afgeroepen "natuurramp").
- Schade inzake schade bij uitpakken. Schade inzake de wettelijke garantie met betrekking tot verborgen gebreken in de zin van Artikel 1641 tot 1649 en 2232 van het burgerlijk wetboek.
- Schade inzake de relatieve garantie betreffende conformiteitsfouten in de zin van Art L.211-4 tot L.211-13 van de Consumptiewetgeving.
- Opzettelijke fout.

## 8 - Materialen en technische informatie

Alle materialen van de Be Save zijn geselecteerd om een hoge kwaliteit te garanderen. **De deksels** zijn bijvoorbeeld van Tritan gemaakt en gegarandeerd zonder bisfenol A. Tritan is de meest geschikte kunststof voor alimentair gebruik. Dit materiaal geeft een onvergelijkbare glans en transparantie.

**De glazen bak** is van borisilicaatglas, het meest resistente glas ter wereld op dit moment. Het kan temperaturen verdragen tot 500°C en kan temperatuurverschillen van 120°C aan.

### De Materialen



\*Thermoplastisch elastomeer

**Materialen die in contact komen of kunnen komen met levensmiddelen** zijn conform alle geldende levensmiddelennormen en gegarandeerd zonder bisfenol A.

### Technische gegevens

Automatische zuiging  
 Nominale vacuümwaarde : -0.78 bar  
 (hoe dichter de waarde bij -1 ligt, hoe groter de vacuümwaarde)

Gewicht van de Be Save® : 1.8 kg  
 Kracht van de motor : 65 Watt

## 9 - Kracht van de motor

Zelfs aangesloten verbruikt de Be Save alléén energie tijdens het gebruik.

De materialen van de Be Save® vallen binnen een verzamel-, classificatie- en recycleerprogramma.



Dit teken betekent dat, indien u zich van het product wilt ontdoen nadat het onbruikbaar is geworden, u het op de juiste manier en bij het juiste verwerkingsbedrijf (milieupark) voor elektrische apparaten kunt aanbieden.

## 10 - Certificaten

Dit apparaat is conform richtlijn 2006/95/EC betreffende lage spanning en de richtlijn 2004/108/EC betreffende elektromagnetische compatibiliteit.

Dit apparaat is conform verordening 1935 / 2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en objecten die in contact komen met levensmiddelen.

Klantenservice:

**078 153 004\***

(\* lokaal tarief)

Garantienummer : \_\_\_\_\_

Klantnummer : \_\_\_\_\_

Serienummer : \_\_\_\_\_

Aankoopdatum : \_\_\_\_\_

**Guy  
Demarle**

Demarle BVBA  
11, Rond Point Schumann  
1040 Brussel  
[www.guydemarle.com](http://www.guydemarle.com)



**be**  
SAVE



**Guy  
Demarle**