

- Toujours remplir les récipients de telle sorte que les aliments ou liquides qui y sont contenus ne soient pas aspirés par la pompe lors de la mise sous vide d'air.
- Le récipient en verre se nettoie au lave-vaisselle.
- S'assurer que les bords des récipients, les joints d'étanchéité et les couvercles soient propres pour que le vide d'air puisse se faire correctement.

Les bouchons :



- Pour effectuer la mise sous vide de vos bouteilles, s'assurer qu'elles ne soient pas remplies au maximum et que le liquide soit au moins à 4 cm du bord (voir photo H).
- Placer ensuite la bouteille sur le côté de l'appareil (voir photo I) 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 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 :

- Les valves des couvercles et des bouchons doivent toujours être bien propres afin qu'il y ait une parfaite étanchéité entre le récipient et son couvercle et que le vide puisse se faire. S'assurer également que les valves des couvercles et des bouchons soient bien sèches avant utilisation de l'appareil afin d'éviter que de l'eau ne s'infilte dans la pompe et le mécanisme de vide d'air.

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. Mettez-la au réfrigérateur dès que possible.**
- **Ne jamais recongeler de la nourriture déjà décongelée.**
- **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 tout préparés que vous souhaiteriez remettre sous vide.**

be
SAVE

Guy
Demarle

BE
SAVE

LE FONCTIONNEMENT

- Ne pas déplacer l'appareil durant son fonctionnement.
- 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.)
- Disposer les aliments dans le récipient puis poser le couvercle adapté par-dessus.
- Placer le récipient avec son couvercle tout contre l'appareil (voir photo J).
- Saisir la tête d'aspiration en veillant à bien l'étirer vers le haut (voir photo K), puis la poser sur la valve du couvercle ou du bouchon (voir photo L).
- Le mécanisme de mise sous vide d'air s'enclenche alors automatiquement.



- Maintenir la tête d'aspiration sur 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 pas 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 par l'aspiration de la machine.
- 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 au congélateur si besoin.
- Pour ouvrir le récipient, exercer une pression latérale sur le centre de la valve ou soulever la valve (voir photo M).



LES 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.

be
SAVE

Guy
Demarle

BE
SAVE



CONSERVEZ PLUS LONGTEMPS LES ALIMENTS, GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT.

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 également rapide et peu bruyant. Son moteur puissant vous permet d'obtenir un vide d'air parmi les plus élevés du marché, pour une conservation optimisée.

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

be
SAVE

Guy
Demarle

BE
SAVE

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 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, ainsi que de leurs conditions de préparation et d'hygiène.¹

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 et en plus grandes quantités.
- Ayez toujours des plats préparés sous la main. Pratique lorsque vous n'avez pas envie de cuisiner !
- Faites moins souvent les courses, achetez de plus grandes quantités et profitez ainsi de meilleurs prix.
- Accélérez les marinades : badigeonnez vos viandes, volailles ou poissons de marinade. Placez-les dans un récipient et faites le vide d'air. Laissez infuser 30 min au réfrigérateur, c'est prêt !
- 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 € !²
- Près de 50 % de la nourriture produite est gaspillée, perdue ou jetée et n'atteint pas nos assiettes.³
- A l'échelle mondiale c'est 41 200 kg de nourriture qui sont jetées chaque seconde ! Soit 1,3 milliard de tonnes et 750 milliards d'euros par an...⁴

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.

¹(Nous ne pouvons en aucun cas estimer à la place du client l'état de conservation des produits utilisés et laissons libre cours au bon sens de chacun pour ce faire)

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

³(source : site du ministère de l'écologie du développement durable et de l'énergie)

⁴(source : JT de 13h/ France 2 du 28/01/2014)

be
SAVE

Guy
Demarle

BE SAVE

LES MATÉRIAUX ET LES 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, la meilleure qualité de verre au monde. Il peut résister jusqu'à 500°C et peut endurer des écarts thermiques de 120°C.

Les matériaux



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 Poids du Be Save® : 1,8 kg
Valeur nominale du vide d'air : -0.78 bar Puissance du moteur : 65 watts

*élastomère thermoplastique

be
SAVE

Guy
Demarle

BE SAVE

L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Les couvercles :



- 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 le récipient. 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 (casserolles, 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...).
- Les récipients avec un bec verseur ne sont pas adaptés pour la mise sous vide.
- Les récipients utilisés doivent présenter un bord parfaitement lisse et régulier. Ne pas utiliser de récipient ébréché.
- Ne pas utiliser de récipient avec un bord trop saillant, pointu ou tranchant ce qui abîmerait le joint des couvercles.
- Il est recommandé de nettoyer les couvercles 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.

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 toujours 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).
- Ne jamais remplir les récipients à ras-bord. (voir photo G). Les remplir à 1 cm du bord maximum (soit 1 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.



be
SAVE

Guy
Demarle

BE SAVE