

- 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

