

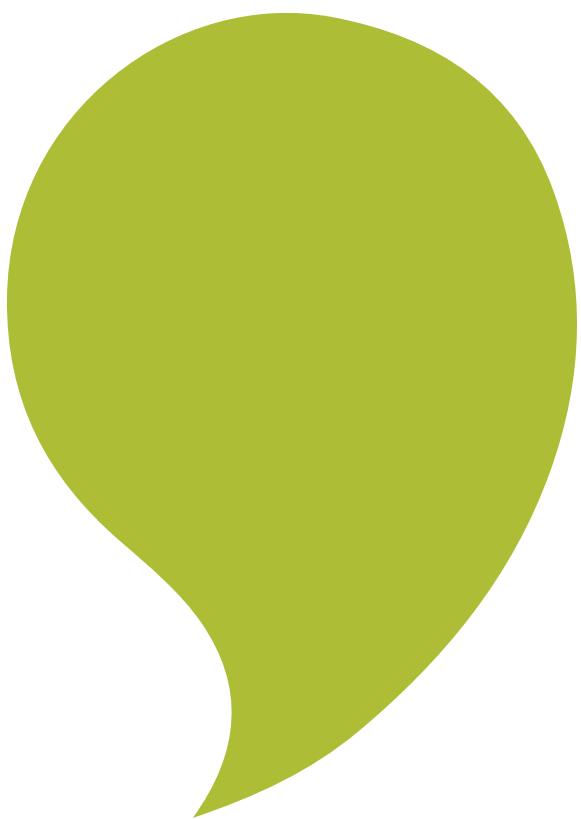
Be save

GUY DEMARLE



Guide d'utilisation

User guide - Manuale d'utilizzo - Gebruikersgids



Français - Guide d'utilisation

1. LA MACHINE À VIDE D'AIR ET SES ACCESSOIRES	4
1.1 LA MACHINE	4
1.2 LES ACCESSOIRES	4
2. CONSEILS AVANT UTILISATION	5
2.1 ENVIRONNEMENT D'UTILISATION	5
2.2 SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE	6
3. FONCTIONNEMENT	6
3.1 POINTS DE VIGILANCE	6
3.2 PROCÉDURE D'UTILISATION - MISE SOUS VIDE	6
3.3 PROCÉDURE D'UTILISATION - OUVERTURE DU RÉCIPIENT	8
3.4 À NOTER	8
4. UTILISATION	8
4.1 LES RÉCIPIENTS	8
4.2 LES COUVERCLES	8
4.3 LES JOINTS	9
4.4 LES BOUCHONS	10
4.5 LES VALVES	10
5. NETTOYAGE	10
5.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL	10
5.2 NETTOYAGE DES ACCESSOIRES	10
6. INFORMATIONS SPÉCIFIQUES	10
7. SPÉCIFICITÉS DU RÉGLAGE POUR UTILISATION EN ALTITUDE	11
8. GARANTIE	12
9. MATÉRIAUX ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	12
10. ECOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT	13

Cher client,

Vous venez d'acquérir votre machine à vide d'air « Be Save® » de Guy Demarle et nous vous en remercions. Nous espérons que vous en serez pleinement satisfait.

Be Save® est un système exclusif, fabriqué dans le Nord de la France. Il est le 1^{er} système de mise sous vide d'air automatique et permet d'augmenter la durée de conservation des aliments. Très simple d'utilisation, Be Save® est rapide et peu bruyant.

Son moteur puissant permet d'obtenir un niveau de vide d'air parmi les plus élevés du marché.

Nous vous recommandons de lire attentivement la notice avant la première utilisation de la machine afin d'assurer son parfait fonctionnement dans la durée et de garantir un fonctionnement optimal, 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. LA MACHINE À VIDE D'AIR ET SES ACCESSOIRES

1.1 LA MACHINE



- 1 Tête d'aspiration
- 2 Corps de la machine à vide d'air
- 3 Anse pour rangement des couvercles universels
- 4 Pieds

1.2 LES ACCESSOIRES

COUVERCLES



- 5 Valve
- 6 Joint d'étanchéité du couvercle



RÉCIPIENTS



BOUCHONS



7

5

5 Valve

7 Zone d'étanchéité du bouchon

2. CONSEILS AVANT UTILISATION

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(s) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Il est important de faire refroidir la préparation le plus rapidement possible (il est recommandé de ne pas dépasser les deux heures à température ambiante : par exemple, refroidir le récipient en le plongeant dans un bac avec des glaçons) afin de garantir des conditions de conservation optimale. La mise sous vide d'air doit se faire dans un second temps.

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 même sous vide.

2.1 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.
- S'assurer que les pieds en silicone situés sous l'appareil soient toujours en place lors de son fonctionnement afin d'éviter toute glisse de l'appareil et de laisser libre la grille d'aération basse.
- 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 Be Save®. La tête d'aspiration de l'appareil est prévue pour se poser uniquement sur les valves des accessoires Be Save®.

2.2 SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Débrancher l'appareil immédiatement si une des coques de l'appareil, si son câble électrique, sa prise, les spirales de la tête d'aspiration ou d'autres pièces sont endommagés.
- Avant de brancher la machine à vide d'air Be Save®, s'assurer que la tension délivrée par le réseau électrique est bien conforme à la tension d'utilisation de la machine.
- Ne pas mettre le câble électrique ou les spirales de l'appareil en contact avec une source de chaleur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé.
- Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser la machine à vide d'air 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.
- En cas de chauffe, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher.



- Ne jamais remplir vos récipients à ras-bord. (Voir photo A). Les remplir à 1 cm du bord maximum afin qu'aucun aliment ou liquide contenu à l'intérieur ne touche le couvercle et ne soit aspiré par la pompe lors de la mise sous vide d'air.
- La mise sous vide d'air d'éléments volatiles (type farine, chocolat en poudre, féculle de pomme de terre etc.) doit se faire avec grande précaution : ne jamais remplir vos récipients à ras-bord. Les remplir à 2cm du bord maximum pour ces aliments en particulier et attendre quelques minutes que les particules soient retombées avant de faire le vide d'air.

3. FONCTIONNEMENT

3.1 POINTS DE VIGILANCE

- Avant chaque utilisation, s'assurer que les récipients, bouteilles, couvercles, joints et valves sont bien propres.
- S'assurer de la parfaite propreté des bords des récipients, des joints d'étanchéité et des zones où s'insèrent les joints ou la valve des couvercles afin que le vide puisse se faire.

3.2 PROCÉDURE D'UTILISATION - MISE SOUS VIDE

Avant la 1^{ère} utilisation, nettoyer les couvercles, les joints, les bouchons et les récipients achetés avec l'appareil.

1 L'appareil doit être branché au moyen de la prise située à l'arrière de celui-ci (L'appareil ne consomme aucune énergie tant qu'il n'est pas en fonctionnement).

2 Mettre les aliments dans le récipient puis poser le couvercle adapté par-dessus.

3 Placer le récipient avec son couvercle tout contre l'avant de l'appareil (Voir photo B).

4 Saisir la tête d'aspiration et la tirer vers le haut (Voir photo C).

5 Poser la tête d'aspiration sur la valve du couvercle, la pompe s'enclenche alors automatiquement. Maintenir la tête **bien plaquée surface contre surface sur la valve du couvercle quelques secondes** (Voir photo D) jusqu'à ce que celle-ci s'y maintienne par elle-même (Voir photo E). Si la tête ne se maintient pas spécifiquement avec un des accessoires Be Save® ou récipient non Be Save®, faire toutes les vérifications décrites en chapitre 4.

6 Une fois la tête d'aspiration maintenue par elle-même (Voir photo E), le vide d'air continue de se faire seul pendant une durée qui dépend de la taille du récipient et de la quantité de nourriture à l'intérieur. Une fois le niveau optimum de vide d'air atteint, le mécanisme se coupe et la tête d'aspiration revient automatiquement en place.

NB. Pour les bouchons, la procédure reste identique. Assurez-vous que le liquide soit au moins à 4 cm du bord (Voir photo F) et veillez à placer la bouteille sur le côté de la machine à vide d'air (voir photo G).

Pour effectuer la mise sous vide de vos bouteilles, vérifiez que la bouteille soit bien stable avant de la lâcher, la maintenir si nécessaire.



3.3 PROCÉDURE D'UTILISATION - OUVERTURE DU RÉCIPIENT

- Exercer une pression latérale sur le centre de la valve ou soulever la valve du couvercle (voir photo H).



3.4 À NOTER :

- Lorsque le niveau de vide d'air optimum est atteint, le système de coupure automatique s'actionne : un ou plusieurs petits claquements se font alors entendre avant le retour automatique de la tête d'aspiration.
- Pour faire le vide d'air de récipients très légers, les maintenir afin qu'ils ne soient pas soulevés par la spirale lors de l'aspiration.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 10 minutes consécutives.

4. UTILISATION

4.1 LES RÉCIPIENTS



1 Les récipients rectangulaires : petit (0.5L), moyen (1.3L) et grand (2.5L)

2 Les récipients ronds : 0.6L/ ø 13cm, 1.3L/ ø 17.5cm

3 Le pichet verseur 1.2L

4 Les bocaux 1L et 1.3L

Sont en verre borosilicate. Ils conviennent donc pour un usage au four (excepté le pichet verseur et les bocaux 1L / 1.3L) sans leurs couvercles.

Veiller à ce que les écarts thermiques brusques n'excèdent pas les 120 °C .

Les autres récipients de la gamme ne conviennent pas pour une utilisation au four.

4.2 LES COUVERCLES

A - LES COUVERCLES UNIVERSEL



Les couvercles universels sont incompatibles avec une utilisation au four traditionnel et au four micro-ondes.

Les couvercles universels sont incompatibles avec un nettoyage au lave-vaisselle. Ces utilisations affecteraient la résistance des couvercles

Spécificité des couvercles ronds universels

Les 3 couvercles universels Be Save® permettent de mettre sous vide d'air des récipients ronds tels que décrits ci-après, de 7 à 20 cm de diamètre.

Bien choisir votre récipient :

○ S'assurer que le récipient choisi (casserole, saladiers, bols, tasses, pots...) puisse 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 et/ou il risquerait de se briser.

○ Ne pas utiliser de récipient avec un bord trop saillant, pointu ou tranchant ce qui abîmerait le joint des couvercles.

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.

NB : Si la mise sous vide d'air ne se fait pas : appuyer sur le couvercle pendant les quelques secondes de maintien de la tête d'aspiration sur la valve. Si cela ne fonctionne toujours pas :

- Vérifier que les joints et le bord des récipients soient exempts de tout résidu/miettes d'aliment.
- Il est également possible que le bord du récipient ne soit pas assez plat. 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 (Voir photo I). En cas de doute, refaire la même chose avec un récipient qui fonctionne pour comparer.



B - LE COUVERCLE MICRO-ONDES



Le couvercle micro-ondes (Voir photos J) est idéal pour réchauffer vos préparations dans les récipients rectangulaires de la gamme Be Save ainsi que dans le récipient Lunch Box Be Save.

Le couvercle microondes ne peut être soumis à une température de plus de 100 °C.

4.3 LES JOINTS

Les joints en silicone permettent d'assurer l'étanchéité entre le récipient et le couvercle. Ils sont amovibles, ce qui facilite leur nettoyage.

- Pour retirer le joint : Le saisir au niveau de l'encoche se situant par exemple sous la poignée des couvercles ronds (voir photo K).



- Pour le remettre en place :

- 1 Poser le couvercle face à vous à l'envers.
- 2 Poser le joint sur le couvercle en veillant à ce que la partie du joint en surbrillance (voir photos L et M), ou la partie qui inclut une lèvre (par exemple sur le récipient Lunch Box et sur le récipient 2,5L) soit face à vous.



- 3 Faites rentrer le joint dans l'emplacement prévu sur le couvercle. Avec les doigts, exercer une pression sur le joint sans l'étirer (Voir photos N et O).



4.4 LES BOUCHONS



Les bouchons sont adaptés pour des bouteilles de vin standard et pour toute bouteille en verre dont le goulot est similaire.



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.



Ne convient pas pour la mise sous vide d'aliments gras (type bouillon, huile, soupe grasse à base de lait de coco etc.)



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.

5.2 NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

○ **Les récipients en verre** se nettoient au lave-vaisselle.

○ **Les couvercles** et les **bouchons** doivent être nettoyés 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. Il est préférable pour une meilleure durabilité d'éviter leur nettoyage au lave-vaisselle. De même pour le couvercle microondes. Les repositionner sur les couvercles comme indiqué page 9.



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.

4.5 LES VALVES



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.

5. NETTOYAGE

5.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Préalablement, débrancher l'appareil.

Utiliser une éponge ou un chiffon humide. Le sécher ensuite avec un chiffon sec.

6. INFORMATIONS SPÉCIFIQUES

○ 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 minutes après s'être ré-oxygénée.

- Certains aliments tels que brocoli, chou-fleur, chou, carotte, émettent naturellement des gaz durant leur conservation, et ce d'autant plus s'ils sont coupés finement. Ces gaz viennent progressivement remplir le vide jusqu'à ce que le couvercle n'adhère plus au récipient. 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.

- D'une manière générale, quand vous constatez une perte de vide sur l'un de vos récipients, quel que soit l'aliment ou la préparation, il est conseillé de le consommer dans les plus brefs délais car les bénéfices de la mise sous vide auront été perdus.

- Certains aliments comme la tomate ou la carotte peuvent tâcher 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 ce phénomène, sans l'éviter complètement.



Une attention toute particulière doit être prise lors de l'utilisation de la machine à vide d'air Be Save® avec des **produits de type poissons crus et/ou crustacés** du fait de la présence d'histamine. Il est impératif d'être certain de la qualité et de la fraîcheur de ces produits avant toute utilisation, car, dans certains cas, la mise sous vide peut accélérer la prolifération de bactéries.

7. SPÉCIFICITÉS DU RÉGLAGE POUR UTILISATION EN ALTITUDE

La machine à vide d'air est réglée en usine pour fonctionner à une altitude proche du niveau de la mer.

En cas d'utilisation en Montagne, il est possible

que le vide d'air ne se fasse pas convenablement : le système d'arrêt automatique ne s'enclenche



pas, la pompe ne s'arrête pas. Dans ce cas, il est nécessaire de régler la machine selon la procédure ci-dessous.

Etape 1

- Retournez votre machine à vide d'air, afin de mettre devant vous le système de réglage (cf photo ci-dessus). Il est constitué d'une aiguille,



et d'une butée. La position de l'aiguille peut légèrement différer de la photo ci-dessus.

Etape 2

- Veillez à ce que l'aiguille reste constamment enfoncée dans son logement. Tournez doucement l'aiguille de 30 degrés* dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tester la machine sur un petit récipient partiellement rempli (plus rapide pour le test) pour vérifier si la coupure automatique se fait.

>> Si la coupure automatique se fait correctement, le réglage est fini.

>> Si la coupure automatique ne se fait pas correctement, tournez de nouveau l'aiguille de 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tester la machine. Si la coupure automatique ne se fait toujours pas : réitérez l'opération par tranche de 30° (toujours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à

ce que vous ayez tourné l'aiguille au maximum et qu'elle arrive en butée.



>> Si l'aiguille arrive en butée (cf photo ci-dessous) et que la coupure automatique ne se fait toujours pas, veuillez vous rapprocher du service SAV.

*30° correspond à une heure sur une montre

8. GARANTIE

- La garantie est liée au produit et non à l'acheteur.
- La machine Be Save® est garantie 2 ans contre tout défaut de fabrication dans le cadre de la garantie légale relative aux vices cachés et de la garantie légale de conformité

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.

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).
- Sécheresse externe, oxydation, présence de poussières ou excès de température externe.
- Câbles, accessoires, consommables, joints, filtres, flexibles, tuyaux de vidange, filtres.
- 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.
- Evénement catastrophique naturel (sauf état de « catastrophe naturelle » constaté par arrêté interministériel).
- Sinistre relevant de la période de panne au déballage. Sinistre relevant de la garantie légale relative aux défauts cachés au sens des Articles 1641 à 1649 et 2232 du Code civil.
- Sinistre relevant de la garantie relative aux défauts de conformité au sens des Articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation.
- Faute intentionnelle.

9. MATERIAUX ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

- **Les récipients** sont en verre.
- **Les couvercles universels transparents**

sont fabriqués en Tritan et garantis sans bisphénol A. Le Tritan est le plastique transparent le mieux adapté pour une utilisation alimentaire. Ce matériau offre une brillance, une transparence, et une résistance incomparables.

- Les **bouchons** sont en TPE et polypropylène.
- Le **couvercle micro-ondes** est en silicium.

○ **Les matériaux**

Joint de la tête d'aspiration en TPE

Joint d'étanchéité en silicium

Coque en ABS

Valve en silicium

Corps en Polypropylène

Pieds en silicium

Couvercle transparent en Tritan

Couvercle non transparent en Polypropylène

Valve en silicium

Récipient en verre

○ **Caractéristiques techniques**

Aspiration et coupure automatique

Valeur de coupure du niveau de vide : -0.71 bar

Poids du Be Save : 1.8 kg

Puissance du moteur : 65 Watts

Tension d'utilisation 220-240 V ~ 50Hz

10. ÉCOLOGIE 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).

English - User guide

1. THE BE SAVE® MACHINE AND ITS ACCESSORIES	16
1.1 THE MACHINE	16
1.2 THE ACCESSORIES	16
2. TIPS BEFORE USE	17
2.1 SETUP	17
2.2 ELECTRICAL SAFETY	18
3. GETTING STARTED	18
3.1 THINGS TO KEEP IN MIND	18
3.2 OPERATING INSTRUCTIONS - VACUUM SEALING	18
3.3 OPERATING INSTRUCTIONS - OPENING A CONTAINER	20
3.4 OBSERVATIONS	20
4. PRODUCT INSTRUCTIONS	20
4.1 CONTAINERS	20
4.2 LIDS	20
4.3 SEALS	21
4.4 STOPPERS	22
4.5 VALVES	22
5. CLEANING INSTRUCTIONS	22
5.1 CLEANING THE MACHINE	22
5.2 CLEANING THE ACCESSORIES	22
6. SPECIAL INFORMATION	22
7. DETAILS OF SETTINGS FOR USE AT ALTITUDE	23
8. WARRANTY	24
9. MATERIALS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS	24
10. RECYCLING AND ENVIRONMENTAL SAFETY	25

Dear customer,

Thank you for purchasing a Guy Demarle «Be Save®» food container vacuum sealing machine. We hope you will be fully satisfied with our product.

Be Save® is an exclusive machine that is manufactured in the north of France. The first of its kind, Be Save® is an automated food container sealing system that makes it possible to preserve foods for longer periods of time. Extremely easy to use, Be Save® is both quick and quiet. Its powerful

motor provides for some of the best and most efficient vacuum sealing on the market.

We recommend that you read the instructions carefully before using the machine for the first time to ensure that it works perfectly over time and to guarantee optimal operation. Please keep these instructions for future reference. It is important to follow these instructions to avoid any risk of damage to the appliance and its accessories.

1. THE BE SAVE® MACHINE AND ITS ACCESSORIES

1.1 THE MACHINE



- 1 Suction head
- 2 Machine casing
- 3 Peg for the universal lids
- 4 Machine feet

1.2 THE ACCESSORIES



- 5 Valve
- 6 Lid gasket



CONTAINERS



STOPPERS

- 5 Valve
- 7 Cap sealing zone

2. TIPS BEFORE USE

The Be Save® machine has been designed exclusively for household use. It is not suitable for professional or industrial use.

This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks involved. Children must not play with the unit. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by unsupervised children.

It is important to cool the food as quickly as possible (it is recommended the food be at room temperature for no longer than two hours: for example, cool the container by immersing it in a bucket with ice cubes) to ensure optimal storage conditions. The evacuation of air must occur after this stage.

You should always respect the cold chain and never leave food at room temperature for too long. It should be refrigerated (at 0 to 4°C) as soon as possible.

Despite being vacuum-sealed in containers, any foods that require refrigeration or freezing must still be placed in the refrigerator or freezer.

Always pay attention to the expiration dates

listed on the packaging of your vacuum-packed and prepared foods before vacuum-sealing these foods with the Be Save® machine.

Never refreeze food that has been defrosted.

2.1 SETUP

- Place the machine on a hard, flat, and stable surface.
- The machine should not be placed near heat sources or faucets, or in any other location where it may be splashed or sprayed.
- Make sure the silicone feet on the bottom of the machine are always firmly in place to keep the machine from sliding and allow the lower ventilation grill to function properly.
- The lower ventilation grill (under the machine) should never be obstructed.
- You should also ensure the machine only vacuums air, for other substances can damage it.
- Only use those accessories which have been specially designed for use with the Be Save® machine. The machine's suction head may only be applied to Be Save® valves and accessories.

2.2 ELECTRICAL SAFETY

- Unplug the machine immediately if you notice that the casing, power cord, plug, suction head coil, or any other part is damaged.
- Before plugging in your Be Save® vacuum sealing machine, make sure the electrical voltage of the outlet is suitable for use with the machine.
- Avoid placing the machine's power cord or suction head coil near a source of heat.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified personnel to avoid danger.
- The machine should not be used if it has been dropped.
- Never use the power cord to lift, carry, or unplug the machine.
- Do not use the Be Save® air vacuum machine with wet hands.



- Never use the machine outside.
- Always unplug the machine before cleaning it.
- If the machine overheats, immediately turn it off and unplug its power cord.



image A). Fill them to a maximum of 1 cm from the top so that no food or liquid contained inside touches the lid and is sucked by the pump during the evacuation of air.

- Evacuating air from volatile items (such as flour, chocolate powder, potato starch, etc.) must be done with great care: never fill your containers to the brim. Fill them to 2cm of the maximum for these particular foods and wait a few minutes until the particles have settled down before removing the air.
- Never move the machine while it is in operation.

3. GETTING STARTED

3.1 THINGS TO KEEP IN MIND

- Make sure containers, bottles, lids, seals, and valves are always clean before using the machine.
- In order for the sealing to work, the rims of containers, the gaskets, the seal slots, and the area around the lid valve must be perfectly clean.
- Never fill your containers to the brim (see

3.2 OPERATING INSTRUCTIONS - VACUUM SEALING

Before using for the first time, clean the covers, seals, plugs and containers purchased with the appliance.

1 The appliance must be plugged in using the socket located on the back of the appliance (The device only consumes energy when it is in operation).

2 Place some food in the container, then close the container with its corresponding lid.

3 The container should then be positioned directly in front of the machine (see image B).

4 Grab the suction head and pull it upwards (see image C).

5 Place the suction head onto the valve of the lid; the pump will click into place automatically. Keep the head **pressed against the lid's valve for a few seconds** (see image D) until the head remains in place by itself (see image E). If the head does not remain in place on a Be Save® accessory or a non-Be Save® container, then review all the points that are outlined in Section 4.

6 Once the suction head remains in place by itself (see image E), the vacuum sealing will continue for as long as required to remove the air from the respective container. This amount of time will vary in accordance with the size of the container and the amount of food contained therein. Once the optimum amount of air has been removed, the machine will switch off and the suction head will automatically return to its place of rest.

Please note : the procedure for stoppers is the same. Please make sure, however, that when using stoppers, there is at least 4 cm of space between the surface of the liquid and the bottle's rim. (see image F). What's more, the bottle should always be placed to the side of the Be Save® machine (see image G). When removing the air from a bottle, make sure the bottle is perfectly stable before letting it go (it may be necessary to hold the bottle during the entire sealing process).



3.3 OPERATING INSTRUCTIONS - OPENING A CONTAINER

- Press the side of the valve (in the middle), or lift the valve (see image H).



3.4 OBSERVATIONS :

- When the optimum vacuum level is reached, the automatic shut-off system is activated: one or more small clicks are heard before the suction head returns automatically.
- To remove the air from extremely lightweight containers, hold the containers firmly in place so they are not lifted into the air by the suction coil during the sealing.
- Never use the machine for more than 10 minutes in a row.

4. PRODUCT INSTRUCTIONS

4.1 CONTAINERS



1 Rectangular containers : Small (0.5 L), Medium (1.3 L), and Large (2.5 L)

2 Round containers : 0.6 L / ø 13cm, 1.3 L / ø 17.5cm

3 The pitcher 1.2 L

4 The 1L and 1.3L jars

Are made of borosilicate glass. These containers (except the pouring pitcher and the 1L / 1.3L jars) **can therefore be used in the oven without their lids.**

Ensure that sudden thermal differences do not exceed 120° C.

The other containers of the range are not suitable oven-use.

4.2 LIDS

A - UNIVERSAL LIDS



The universal lids are unsuitable for use in traditional ovens and microwave ovens. The universal lids are not dishwasher safe. These uses would affect the strength of the lids

Special characteristic of the universal round lids

With the Be Save® machine's three universal round lids, you can remove the air (as described below) from any round container with a diameter of 7 to 20 cm.

Choose the right container:

○ Make sure the container (saucepans, salad bowl, bowl, cup, jar, etc) can handle the suctioning process: do not use a container if it is too flexible or thin, or made from fragile materials such as crystal or porcelain. If you are unsure, then do not use the container.

○ Do not use the machine on containers with pouring spouts.

○ The containers must be round with a perfectly smooth and even rim : do not use chipped containers (even if they are only slightly chipped), for this will result in an air leak and/or possibly cause the container to break.

○ Never use a container with a sharp, jagged, or overly protruding rim, as these rims can damage the seals on the lids.

For universal lids: center the lid over the top of a round container. Make sure the green seal is touching the entire rim (of the container) before you start with the vacuum sealing.

Please Note: if the suctioning does not begin, press on the lid for the few seconds that you hold the suction head in place over the valve. If it still doesn't work, then :

- Make sure the lid's seal and the container's rim are free of food residue and crumbs.
- It is also possible that the container's rim is uneven. To check it, turn the container upside down onto a perfectly flat and smooth table and verify that the entire rim is touching the table. If there is too large a gap, then the sealing will not work (see image I). If you are unsure, do the same thing with a container that you know works well to, compare it with the container in question.



B - MICROWAVE LIDS



The microwave lid (see image J) is ideal for reheating food in the rectangular containers from the Be Save range as well as in the Be Save Lunch Box container.

The microwave lid must not be subjected to a temperature higher than 100° C

4.3 SEALS

The seals are done in silicone to ensure the space between the container and lid is airtight. The seals can be removed, which makes them easier to clean.

- To remove a seal:

Grab the seal near the gap in the lid (located under the grip on the round lids, for example) (see image K).



- To put the seal back into place:

1 Turn the lid upside down.
2 Place the seal on the lid, making sure the highlighted part of the seal (see images L and M), or the part of the seal that contains a ridge (such as on the Lunch Box and 2.5 L containers) is facing you.



3 Insert the seal into the slot on the lid, which has been specifically designed for this purpose. Use your fingers to press the seal into place around the lid, making sure not to stretch it (see images N and O).



4.4 STOPPERS



Stoppers are designed for standard wine bottles, or any other glass bottle with a similar spout.

! Never remove the air from bottles made of plastic or other types of flexible material. Using Be Save® on such bottles will deform their material and cause their liquid to be sucked up by the suction head, which in turn will damage the machine.

! If the spout is too small, do not force the stopper onto it. You might damage the stopper by doing so.

! Be Save® is not suitable for removing the air from bottles containing sparkling beverages, as the sealing will accelerate the loss of gas.

! Not suitable for vacuum-packing fatty foods (such as broth, oil, fatty coconut milk soup, etc.)



Never use solvents, acidic cleaning agents, or abrasive products.



Be careful that water or other liquids do not seep into the ventilation grill as this could damage the inside of the machine.



Never put the machine or its suction head into a sink full of water or any other liquid.



Do not rinse the machine under the faucet or wash it in the dishwasher.

4.5 VALVES



The valves of lids and stoppers (as well as their slots) must always be clean and dry to allow for optimal sealing and to ensure water does not enter the suction pump.



In order to ensure the best possible sealing of accessories, never, especially when cleaning, use objects which might scratch or damage the valve slots or the areas on the lids that are used for the seals.

5. CLEANING INSTRUCTIONS

5.1 CLEANING THE MACHINE

Always unplug the machine first.

Use a sponge or damp cloth.

When you are finished, wipe the machine with a dry cloth.

6. SPECIAL INFORMATION

o When vacuum sealing, fresh meats can quickly turn brown due to the lack of oxygen. This color will neither affect the quality nor the taste of the meat. Upon opening the container, the meat will turn back to its original color after approximately 10-15 minutes (the time it takes to become reoxygenated).

o Some foods (such as broccoli, cauliflower, cabbage, and carrots) emit gases when they

are preserved, especially if they are chopped finely. These gases will gradually fill the empty space until the lid is no longer able to stick to the container.

- In general, the best way to preserve these types of vegetables is to blanch, cool, dry, and then store them in vacuum-sealed containers.
- Generally speaking, if you notice a loss of vacuum in one of your containers, irrespective of the type of food or mixture, it is advisable to eat it as soon as possible because the benefits of vacuum packaging will have been lost.
- Some foods (such as tomatoes and carrots) can stain the lids if they are pushed up against them. If you notice this occurring, clean the lids as quickly as possible.

Other fruits and vegetable (such as apples, pears, bananas, potatoes, and avocados) oxidize as soon as they are peeled. This oxidization causes them to turn brown within a few minutes of being peeled. Sealing these foods can reduce the phenomenon, but not prevent it entirely.



Particular attention should be paid when using the «Be Save®» air vacuum machine with **raw fish or crustaceans** due to the presence of histamine. It is imperative to be certain of the quality and freshness of these products before use, as in some cases the air removal may accelerate the growth of bacteria.

7 DETAILS OF SETTINGS FOR USE AT ALTITUDE

The vacuum machine is factory-set to operate at an altitude close to sea level.

If used in mountainous areas, it is possible that the vacuum process will not work properly: the automatic shutdown system will not be triggered



and the pump will not stop. In such cases, it

is necessary to adjust the machine using the following procedure.

Step 1

- Turn your vacuum machine upside down, so that you can see the adjustment system (see photo above). It consists of a needle, and a stop.



The position of the needle may be slightly different from the photo above.

Step 2

- Make sure that the needle is constantly set in its housing.

Gently turn the needle through 30 degrees* counterclockwise and test the machine on a small partially filled container (faster for testing) to check that the automatic shutdown operates.

>> If the automatic shutdown works correctly, the adjustment is complete.

>> If the automatic shutdown does not operate correctly, turn the needle through 30° counterclockwise again and test the machine. If the automatic shutdown still does not operate: repeat the process in increments of 30° (always counterclockwise) until you have turned the needle all the way and it reaches the stop.



>> If the needle reaches the stop (see photo

below) and the automatic shutdown still does not operate, please contact the after-sales service.

*30° equals one hour on a watch

8. WARRANTY

○ The warranty covers the product but not the consumer.
○ Be Save® is guaranteed for 2 years against any manufacturing defect under the legal warranty for hidden defects and the legal guarantee of conformity. To benefit from the Be Save® warranty, customers must be in possession of their warranty card while contacting the Guy Demarle After-Sales Service Department, who will indicate the steps that are required for returning the product. No return will be accepted without the prior authorization of the Guy Demarle After-Sales Service Department, who, upon granting such an authorization, will send a prepaid Colissimo return label to the customer.

WARRANTY EXCLUSIONS

Indirect damage, financial or otherwise, suffered by the customer during or following an accident.

- Accidental damage to property.
- Electrical accident affecting the machine.
- Be Save® accessories: containers, stoppers, lids.
- Be Save® valves and silicone feet.
- Any use of the machine (or one or more of its parts) that is not in line with the user guide or the manufacturer's maintenance instructions.
- Any servicing, maintenance, or cleaning of the machine (or one or more of its parts) that is not in line with the user guide or the manufacturer's maintenance instructions.
- Any use of peripheral devices, accessories, or consumables that is not in line with the user guide or the manufacturer's maintenance instructions.
- Use of the guaranteed machine for professional purposes.
- Any modification to the guaranteed device, its original characteristics, or to one of its programs that is not authorized by the manufacturer.
- Outcomes of repairs that are not performed by a certified technician.
- Fine-tuning that can be done without taking the machine apart.
- Inspections, cleanings, settings, and tests

performed after an accident that is not covered by the warranty.

- Malfunctioning of the machine's minor functions which does not prevent the normal use of the machine.
- Electrical installation - used to run the machine - not complying with French Norm NF C 15-100 or later.
- Overly-dry outside conditions, oxidization, dust, or extremely high outside temperatures.
- Cables, accessories, consumable, seals, filters, hoses, and drain pipes.
- Foodstuffs, drinks, textiles, or ingredients placed on or inside the guaranteed device and damaged during or following an accident.
- Act of God (excluding a «natural disaster» determined by interministerial decree).
- Accident occurring during the DOA period. Damages falling under the legal warranty with regard to hidden defects, as per Articles 1641 to 1649 and 2232 of the French Civil Code.
- Damages falling under the warranty with regard to nonconformity, as per Articles L.211-4 to L.211-13 of the French Consumer Code.
- Gross negligence.

9. MATERIALS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

Be Save® materials and accessories have been carefully selected to provide for the highest level of performance.

- **The containers** are made of glass.
- The **universal transparent lids** are made of Tritan and guaranteed free of bisphenol A. Tritan is the clear plastic best suited for food use. Tritan provides for unmatched transparency, resistance, and shine.
- The **stoppers** are made of TPE and polypropylene.
- The **microwave lid** is made of silicone.

○ Materials

Suction head seal: TPE
Gasket: silicone
Casing: ABS
Valve: silicone
Casing: polypropylene
Feet: silicone
Transparent lid: Tritan
Non-transparent lid: polypropylene

Container: glass

Technical specifications

Automatic vacuum-sealing and stopping
Value at which the sealing stops: 0.71 bar
Weight of the Be Save® machine: 1.8 kg
Power of the Be Save® motor: 65 watts
Operating voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

10. RECYCLING AND ENVIRONMENTAL SAFETY



The Be Save® machine does not consume electricity while plugged in, unless it is switched on.

Be Save® materials are incorporated into a collection, classification, and recycling program.



This symbol means that if you wish to dispose of a product that no longer works, you must do so by way of a waste material management organization that is certified in the separate collection of electric and electronic equipment (WEEE).

Italiano - Manuale d'utilizzo

1. LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO E I SUOI ACCESSORI	28
1.1 LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO	28
1.2 GLI ACCESSORI	28
2. CONSIGLI PRIMA DELL'UTILIZZO	29
2.1 AMBIENTE DI IMPIEGO	29
2.2 SICUREZZA ELETTRICA	30
3. FUNZIONAMENTO	30
3.1 PUNTI DA SORVEGLIARE	30
3.2 MODALITÀ DI UTILIZZO - MESSA SOTTOVUOTO	30
3.3 MODALITÀ DI UTILIZZO - APERTURA DEL RECIPIENTE	32
3.4 DA NOTARE	32
4. UTILIZZO	32
4.1 I RECIPIENTI	32
4.2 I COPERCHI	32
4.3 LE GUARNIZIONI	33
4.4 I TAPPPI	34
4.5 LE VALVOLE	34
5. PULIZIA	34
5.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIO	34
5.2 PULIZIA DEGLI ACCESSORI	34
6. INFORMAZIONI SPECIFICHE	34
7. SPECIFICITÀ DELLA REGOLAZIONE PER UTILIZZO IN ALTITUDINE	35
8. GARANZIA	36
9. MATERIALI E CARATTERISTICHE TECNICHE	36
10. ECOLOGIA E RICICLAGGIO DEL PRODOTTO	37

Gentile cliente,

Lei ha appena acquistato la confezionatrice sottovuoto «Be Save®» di Guy Demarle e la ringraziamo. Ci auguriamo che il prodotto sia di suo gradimento.

Be Save® è un sistema esclusivo, fabbricato nel nord della Francia. Si tratta del primo sistema di confezionamento sottovuoto automatico e permette di aumentare la durata di conservazione degli alimenti. Molto semplice da utilizzare, Be Save® è rapido e poco rumoroso. Il suo potente

motore permette di ottenere un livello di sottovuoto tra i più alti tra quelli presenti sul mercato.

Si consiglia di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la macchina per la prima volta, al fine di garantirne il perfetto funzionamento nel tempo e di assicurare un funzionamento ottimale, e di conservarlo per riferimento futuro. È importante seguire le istruzioni seguenti per evitare qualsiasi rischio di danneggiare l'apparecchio e i suoi accessori.

1. LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO E I SUOI ACCESSORI

1.1 LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO



- 1 Testa aspirante
- 2 Corpo della confezionatrice sottovuoto
- 3 Ansa per riporre coperchi universali
- 4 Piedini

1.2 GLI ACCESSORI

COPERCHI



- 5 Valvola
- 6 Guarnizione di tenuta del coperchio



RECIPIENTI



TAPPI



7



5

5 Valvola

7 Zona di tenuta del tappo

2 CONSIGLI PRIMA DELL'UTILIZZO

Questo apparecchio è esclusivamente destinato a un utilizzo domestico e non professionale o industriale.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano adeguatamente sorvegliati o che siano state fornite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e che siano stati compresi i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

È importante far raffreddare la preparazione il più in fretta possibile (si consiglia di non superare le due ore a temperatura ambiente: ad esempio, raffreddare il contenitore immersendolo in un recipiente contenente del ghiaccio) per garantire condizioni di conservazione ottimale. Il procedimento di sottovuoto deve essere effettuato in un secondo tempo.

Occorre tuttavia rispettare sempre la catena del freddo e non lasciare per troppo tempo il cibo a temperatura ambiente. Mettere il cibo in frigorifero tra 0°C e 4°C appena possibile.

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

Rispettare imperativamente le date di scadenza indicate sulla confezione degli alimenti sottovuoto e dei piatti già preparati che si desidera rimettere sottovuoto.

Mai ricongelare del cibo che è già stato scongelato.

2.1 AMBIENTE DI IMPIEGO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, piana e stabile.
- Tenere l'apparecchio lontano da qualsiasi fonte di calore e da schizzi d'acqua o altro.
- Assicurarsi che i piedini in silicone situati sotto l'apparecchio siano sempre al loro posto durante il suo funzionamento per evitare che l'apparecchio scivoli e per lasciare libera la griglia inferiore di aerazione.
- Prestare attenzione a non ostruire mai la griglia di aerazione situata sotto l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio non aspiri nient'altro che l'aria per evitare di danneggiarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori diversi da quelli specialmente realizzati per Be Save®. La testa aspirante dell'apparecchio è prevista per essere posizionata unicamente sulle valvole degli accessori Be Save®.

2.2 SICUREZZA ELETTRICA

- Collegare l'apparecchio qualora una parte dell'involucro dell'apparecchio, il cavo elettrico, la presa, le spirali della testa aspirante o altre parti dovessero essere danneggiate.
- Prima di collegare la confezionatrice al sottovuoto Be Save®, assicurarsi che la tensione erogata dalla rete elettrica sia conforme alla tensione di utilizzo dell'apparecchio.
- Non mettere il cavo elettrico o le spirali dell'apparecchio in contatto con una fonte di calore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è precedentemente caduto.
- Non utilizzare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non esporre l'apparecchio alle intemperie, né utilizzarlo all'esterno.
- Non utilizzare l'apparecchio per sottovuoto Be Save® con le mani bagnate
- Collegare l'apparecchio prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia
- In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo.



o per la valvola dei coperchi affinché si possa effettuare il sottovuoto.

○ Non riempire mai i recipienti fino al bordo. (Vedi foto A). Riempirli a 1 cm massimo dal bordo affinché nessun alimento o liquido in esso contenuto tocchi il coperchio e venga aspirato dalla pompa mentre si mette sottovuoto.

○ La messa sottovuoto di elementi volatili (quali farina, cioccolato in polvere, fecola di patate, ecc.) deve essere effettuata con grande precauzione: non riempire mai i recipienti fino all'orlo. Riempire a 2 cm massimo dal bordo per questo tipo di alimenti in particolare e attendere qualche minuto che le particelle siano ricadute prima di procedere con il vuoto d'aria.

○ Non spostare l'apparecchio mentre funziona.

3.2 MODALITÀ DI UTILIZZO - MESSA SOTTOVUOTO

Prima del primo utilizzo, pulire i coperchi, le guarnizioni, i tappi e i recipienti acquistati con l'apparecchio.

3. FUNZIONAMENTO

3.1 PUNTI DA SORVEGLIARE

- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che recipienti, bottiglie, coperchi, guarnizioni e valvole siano perfettamente puliti.
- Assicurarsi della perfetta pulizia dei bordi dei recipienti, delle guarnizioni a tenuta stagna e delle zone dove si inseriscono le guarnizioni

1 L'apparecchio deve essere collegato per mezzo della presa situata sul retro di quest'ultimo (L'apparecchio non consuma nessuna energia se non funziona).

2 Mettere gli alimenti nel recipiente quindi ri-chiudere con l'apposito coperchio.

3 Posizionare il recipiente con il proprio co-perchio completamente contro la parte ante-riore dell'apparecchio (Vedi foto B).

4 Afferrare la testa aspirante e tirarla verso l'alto (Vedi foto C).

5 Posizionare la testa aspirante sulla valvola del coperchio, la pompa si attiverà automaticamente. Mantenere la testa **ben salda superficie contro superficie sulla valvola del coperchio per qualche secondo** (Vedi foto D) fino a che quest'ultima si sostenga da sola (Vedi foto E).

Se la testa non dovesse mantenersi in particolare con un accessorio Be Save® o recipiente non Be Save®, effettuare tutte le verifiche descritte al ca-pitolo 4.

6 Una volta che la testa aspirante si sostiene da sola (Vedi foto E), il processo di sottovuoto continua a effettuarsi solo per una durata che dipende dalla dimensione del recipiente e della quantità di cibo al suo interno. Una volta raggiunto il livello otti-male di sottovuoto, il meccanismo si interrompe e la testa aspirante ritorna automaticamente al suo posto.

NB. Per i tappi, il procedimento resta identico. Assicurarsi che il liquido si trovi a meno di 4 cm dal bordo. (Vedi foto F) e attenzione a posizionare la bottiglia sul lato della confezio-natrice sottovuoto (vedi foto G). Per mettere sot-tovuoto le bottiglie. Verificare che la bottiglia sia ben stabile prima di lasciarla, mantenerla se necessario.



3.3 MODALITÀ DI UTILIZZO - APERTURA DEL RECIPIENTE

- Esercitare una pressione laterale sul centro della valvola o sollevare la valvola del coperchio (vedi foto H).



3.4 DA NOTARE:

- Quando si raggiunge il corretto livello di sottovuoto, si attiva il sistema di interruzione automatica: si udiranno allora uno o due colpetti prima del ritorno automatico della testa di aspirazione.
- Per mettere sottovuoto recipienti molto leggeri, mantenerli affinché sono siano sollevati dalla spirale in fase di aspirazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi.

4. UTILIZZO

4.1 I RECIPIENTI



1 I recipienti Rettangolari : Piccolo (0,5 L), Medio (1,3 L) e Grande (2,5 L)

2 I recipienti Rotondi : 0.6 L / Ø 13cm, 1.3 L / Ø 17.5cm

3 La Caraffa 1.2 L

4 I barattoli 1 L e 1,3 L

Sono realizzati in vetro borosilicato. Sono quindi adatti per l'uso in forno (tranne la caraffa con beccuccio versatore e i barattoli da 1 L / 1,3 L) **senza coperchio**.

Fare attenzione che le differenze di temperatura brusche non superino i 120°C.

Gli altri recipienti della gamma non sono adatti ad un uso nel forno.

4.2 I COPERCHI

A - I COPERCHI UNIVERSALI



I coperchi universali non sono adatti per essere utilizzati nel forno tradizionale e nel forno a microonde.

I coperchi universali non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie. Tali utilizzi comprometterebbero la durata stessa dei coperchi

Specifiche dei coperchi universali rotondi

○ I 3 coperchi universali Be Save® permettono di mettere sottovuoto dei recipienti rotondi come descritti qui di seguito, da 7 a 20 cm di diametro.

Scegliere bene il proprio recipiente:

○ Assicurarsi che il recipiente scelto (pentola, insalatiera, ciotola, tazza, vasetto...) possa sostenere il processo di sottovuoto: non utilizzare recipienti morbidi, troppo sottili o fabbricati con materiali fragili (cristallo, porcellana...). In caso di dubbio, non utilizzare il recipiente.

○ I recipienti con un beccuccio non possono essere messi sottovuoto.

○ I recipienti utilizzati devono essere rotondi e avere un bordo perfettamente liscio e regolare: non utilizzare recipienti scheggiati, anche se leggermente, poiché ciò potrebbe provocare una fuoriuscita di aria e/o rischierebbero di rompersi.

○ Non utilizzare recipienti con un bordo troppo sporgente, appuntito o affilato poiché potrebbe rovinare la guarnizione dei coperchi.

Per utilizzare i coperchi universali, posizionare il coperchio centrando sopra al recipiente rotondo. Verificare che la guarnizione verde sia perfettamente a contatto con tutto il bordo del recipiente prima di effettuare l'operazione di sottovuoto.

NB : Se l'operazione di sottovuoto non avviene: premere sul coperchio per qualche secondo di sostegno della testa aspirante sulla valvola. Se ancora non funziona :

- Verificare che le guarnizioni e il bordo dei recipienti non presentino residui/briciole d'alimenti.
- Inoltre, è possibile che il bordo del recipiente non sia abbastanza piatto. Per verificarlo, rigirare e posizionare il recipiente su un tavolo perfettamente piano e liscio e osservare se è a contatto con il tavolo in modo regolare. Se lo spazio è troppo importante, non è possibile effettuare il sottovuoto (Vedi foto I). In caso di dubbi, rifare la stessa cosa con un recipiente che funziona per confrontare.



B - IL COPERCHIO MICROONDE



Il coperchio microonde è ideale per riscaldare le pietanze nei contenitori rettangolari della gamma Be Save e nel contenitore Lunch Box Be Save. **Il coperchio microonde non può essere sottoposto a una temperatura superiore ai 100 ° C** (vedi foto J).

4.3 LE GUARNIZIONI

Le guarnizioni in silicone permettono di garantire la tenuta stagna tra il recipiente e il coperchio. Sono rimovibili, per una più facile pulizia.

- Per togliere la guarnizione : Prenderla a livello della scanalatura (per esempio sotto il manico dei coperchi rotondi) (vedi foto K).



- Per rimetterla a posto :
 - 1 Posizionare il coperchio di fronte a voi tenendolo al contrario.
 - 2 Posizionare la guarnizione sul coperchio facendo attenzione che la parte della guarnizione evidenziata (vedi foto L e M) o la parte con la linguetta (ad esempio sul recipiente Lunch Box e sul recipiente da 2,5 L) sia di fronte a voi.



- Far entrare la guarnizione nell'apposito alloggio presente sul coperchio. Con le dita, esercitare una pressione sulla guarnizione senza estenderla (Vedi foto N e O).



4.4 I TAPPI



I tappi sono adatti alle bottiglie di vino standard e a qualsiasi bottiglia in vetro con il collo simile.

! Mai effettuare un'operazione di sottovuoto in bottiglie di plastica o altro materiale morbido. Il vuoto d'aria infatti deformerebbe la bottiglia e il liquido verrebbe aspirato dall'apparecchio che si guasterebbe.

! Non forzare il tacco su un collo di bottiglia troppo piccolo per non deteriorarlo.

! Non adatto per mettere sotto vuoto bibite gassate poiché il sottovuoto accelera la perdita di gas.

! Non è adatto al confezionamento sottovuoto di alimenti grassi (come brodo, olio, zuppa di latte di cocco, ecc.)



4.5 LE VALVOLE

Le valvole dei coperchi e dei tappi e i loro alloggi devono sempre essere puliti e asciutti affinché ci sia una buona tenuta stagna e che l'acqua non entri nella pompa.

5. PULIZIA

5.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Innanzitutto, scollegare l'apparecchio. Utilizzare una spugna o un panno umido. Asciugarlo poi con un panno asciutto.



Non utilizzare solventi, prodotti con PH acido o basico, né prodotti abrasivi.



Non lasciar penetrare acqua, né alcun altro liquido, nelle aperture di ventilazione per non danneggiare le parti interne dell'apparecchio.



Non immergere l'apparecchio ne la testa aspirante in acqua o qualsiasi altro liquido.



Non passare l'apparecchio sotto il rubinetto, né tantomeno metterlo in lavastoviglie.

5.2 PULIZIA DEGLI ACCESSORI

○ **I recipienti in vetro** si puliscono in lavastoviglie.

○ **I coperchi e i tappi** devono essere lavati a mano con una spugna e qualche goccia di detergente liquido per i piatti poiché un utilizzo ripetuto della lavastoviglie finirebbe per opacizzare la plastica nel corso dei lavaggi e ridurne le prestazioni.

○ **Le guarnizioni** possono essere ritirate dai coperchi per facilitarne la pulizia. Per una maggiore durata, sarebbe meglio non lavarle in lavastoviglie. Analogamente, per il coperchio microonde. Riposizionarle sui coperchi come indicato a pagina 33.



Non utilizzare mai, in particolare per la pulizia, oggetti che possono rigare o rovinare gli alloggi delle valvole o le zone attribuite alle guarnizioni dei coperchi per non compromettere la buona tenuta stagna degli accessori.

6. INFORMAZIONI SPECIFICHE

○ Durante la messa sottovuoto, le carni fresche possono rapidamente prendere un colore scuro per l'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 di origine dopo 10-15 minuti che si sarà riossigenata.

○ Certi alimenti come broccolo, cavolfiore, cavolo, carota emettono dei gas durante la loro conservazione e ancora di più se sono tagliati fini. Questi gas riempiono progressivamente il vuoto fintanto che il coperchio non aderirà più al recipiente. In linea generale, il miglior modo di conservare questo tipo di verdure è di ripulirle, raffreddarle, asciugarle quindi metterle sotto vuoto.

○ In genere, quando si nota una perdita del vuoto in uno dei contenitori, a prescindere dall'alimento o dal preparato, è preferibile consumarlo quanto prima perché i benefici della conservazione sottovuoto andranno persi.

○ Certi alimenti come il pomodoro o la carota possono macchiare i coperchi se sono a diretto contatto. Pulire immediatamente in caso contrario.

○ Alcuni frutti o certe verdure come mele, pere, banane, patate, avocado... si ossidano in pochi secondi non appena sono spelati. Questa ossidazione ne provoca l'imbrunitamento nei minuti che seguono la pelatura. Mettere sottovuoto questo tipo di alimenti riduce questo fenomeno, senza evitarlo completamente.



Una particolare attenzione deve essere prestata all'utilizzo dell'apparecchio sottovuoto «Be Save» con prodotti tipo **pesce crudo e/o crostacei** data la presenza d'istamina. Occorre imperativamente essere sicuri della qualità e della freschezza di questi prodotti prima di qualsiasi utilizzo poiché, in certi casi, la messa sottovuoto può accelerare la proliferazione di batteri.

7. SPECIFICITÀ DELLA REGOLAZIONE PER UTILIZZO IN ALTITUDINE

La macchina del sottovuoto è impostata in fabbrica per funzionare a un'altitudine presente a livello del mare.

Se utilizzata in montagna, è possibile che il sottovuoto non venga eseguito correttamente: il sis-

tema di spegnimento automatico non si attiva, la pompa non si arresta. In tal caso, è necessario regolare la macchina secondo la procedura seguente.

Fase 1

○ Capovolgi la macchina del sottovuoto per collocare il sistema di regolazione davanti



a te (vedi foto sopra). Consiste in un ago e un finecorsa. La posizione dell'ago potrebbe essere leggermente diversa dall'immagine qui sopra.

Fase 2

○ Accertarsi che l'ago sia costantemente alloggiato nella sua sede.

Ruotare delicatamente l'ago di 30 gradi* in senso antiorario e testare la macchina su un piccolo contenitore parzialmente colmo (più veloce per il test) per verificare lo spegnimento automatico.

>> Se lo spegnimento automatico viene eseguito correttamente, la regolazione è terminata.

>> Se lo spegnimento automatico non viene eseguito correttamente, ruotare nuovamente l'ago di 30 °* in senso antiorario e testare la macchina. Se l'arresto automatico non si verifica ancora: ripetere l'operazione con incrementi di 30 ° (sempre in senso antiorario) fino a quando



non si è ruotato completamente l'ago e non sia

arrivato al finecorsa.

>> Se l'ago si arresta (vedere la foto sotto) e lo spegnimento automatico non si verifica ancora, si prega di contattare il servizio post-vendita.

*30° corrisponde a un'ora in un orologio

8. GARANZIA

○ La garanzia è legata al prodotto e non all'acquirente.
○ Be Save® è garantito per 2 anni contro qualsiasi difetto di fabbricazione ai sensi della garanzia legale per difetti nascosti e della garanzia legale di conformità. Per poter beneficiare della garanzia di Be Save®, il Cliente deve imperamente essere in possesso del suo certificato di garanzia per contattare il Servizio Post-Vendita di Guy Demarle che indicherà la procedura da seguire per restituire il prodotto. Non sarà accettato alcun reso senza l'accordo preliminare del Servizio Post-Vendita di Guy Demarle, accordo che si concretizzerà con l'invio al Cliente di un questionario di resto con servizio postale prepagato.

ESCLUSIONI DALLE GARANZIE

I danni collaterali, finanziari o meno, subiti dal cliente durante o in seguito a un Sinistro.

- Danni materiali accidentali.
- Incidente di tipo elettrico sull'apparecchio.
- Gli accessori del Be Save®: recipienti, tappi, coperchi.
- I pezzi soggetti a usura del Be Save®: piedini in silicone e le valvole.
- Utilizzo dell'apparecchio (o di uno o più dei suoi elementi costitutivi) non conforme alle istruzioni presenti nel relativo manuale e alla manutenzione.
- Manutenzione, movimentazione e pulizia dell'apparecchio (o di uno o più dei suoi elementi costitutivi) non conformi alle istruzioni presenti nel relativo manuale e alla manutenzione prevista dal costruttore.
- Utilizzo di periferiche o di accessori o di materiali consumabili, non conformi alle istruzioni presenti nel relativo manuale e alla manutenzione prevista dal costruttore.
- Utilizzo dell'apparecchio assicurato nell'ambito di un'attività professionale.
- Modifica, non autorizzata dal costruttore dell'apparecchio assicurato, delle caratteristiche di origine dell'apparecchio assicurato o di un

programma.

- Conseguenze di riparazioni non realizzate da un centro tecnico autorizzato.
- Regolazioni accessibili senza smontaggio dell'apparecchio.
- Verifiche, pulizie, regolazioni e prove non successive a un sinistro garantito.
- Malfunzionamento delle funzionalità minori dell'apparecchio che non ne impediscono il normale utilizzo.
- Installazione elettrica - su cui è connesso l'apparecchio - che non rispetta la norma NF C 15-100 e successiva(e).
- Secchezza esterna, ossidazione, presenza di polveri o temperatura esterna eccessiva.
- Cavi, accessori, consumabili, guarnizioni, filtri, flessibili, tubi di scarico, filtri.
- Derrate alimentari, bevande, tessili, ingredienti, contenuti o posizionati dentro o sopra l'apparecchio assicurato e che sono stati danneggiati durante o in seguito a un sinistro.
- Evento catastrofico naturale (tranne stato d'«calamità naturale» constatato da decreto interministeriale).
- Sinistro di competenza del periodo del guasto all'apertura dello scatolone. Sinistri di competenza della garanzia legale relativa ai difetti nascosti ai sensi degli articoli da 1641 a 1649 e 2232 del codice civile.
- Sinistri di competenza della garanzia relativa ai difetti di conformità ai sensi degli articoli da L.211-4 a L.211-13 del codice dei consumatori.
- Dolo.

9. MATERIALI E CARATTERISTICHE TECNICHE

I materiali di Be Save® e dei suoi accessori sono tutti stati scelti per garantire una qualità di alto livello.

- **I recipienti** sono in vetro.
- **I coperchi** universali trasparenti sono realizzati in Tritan e sono garantiti senza bisfenolo-A. Il Tritan è la plastica trasparente più adatta all'uso alimentare. Questo materiale offre una brillantezza, una trasparenza e una resistenza senza precedenti.
- **I tappi** sono realizzati in TPE e polipropilene.
- **Il coperchio microonde** è in silicone.

○ I materiali

Guarnizione della testa aspirante in TPE
Guarnizione a tenuta stagna in silicone
Involucro in ABS
Valvola in silicone
Corpo in polipropilene
Piedini in silicone
Coperchio trasparente in Tritan
Coperchio non trasparente in polipropilene
Valvola in silicone
Recipiente in vetro

○ Caratteristiche tecniche

Aspirazione e interruzione automatica
Valore di interruzione del livello di vuoto: -0,71 bar
Peso dell'apparecchio Be Save: 1,8 kg
Potenza del motore: 65 Watt
Tensione di esercizio 220-240 V ~ 50Hz

10 ECOLOGIA E RICICLAGGIO DEL PRODOTTO



Anche collegato, l'apparecchio Be Save® consuma energia solo durante il funzionamento.



I materiali di Be Save® rientrano in un programma di raccolta, classificazione e riciclaggio.

Questo simbolo significa che desiderate liberarvi del prodotto se quest'ultimo non è più utilizzabile; occorre smaltirlo secondo il metodo appropriato, rivolgendosi a un responsabile della raccolta rifiuti abilitato alla raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (DEEE).

Nederlands - Gebruikersgids

1. DE VACUÜMMACHINE EN ZIJN ACCESSOIRES	40
1.1 DE MACHINE	40
1.2 DE ACCESSOIRES	40
2. TIPS VOOR GEBRUIK	41
2.1 GEBRUIKSOMGEVING	41
2.2 ELEKTRISCHE VEILIGHEID	42
3. WERKING	42
3.1 PUNTEN VAN WAAKZAAMHEID	42
3.2 HOE TE GEBRUIKEN - VACUÜM	42
3.3 HOE TE GEBRUIKEN - DE BAK OPENEN	44
3.4 TE NOTEREN	44
4. GEBRUIK	44
4.1 DE BAKKEN	44
4.2 DE DEKSELS	44
4.3 DE AFDICHTINGSBANDEN	45
4.4 DE DOPPEN	46
4.5 DE KLEPPEN	46
5. SCHOONMAAK	46
5.1 HET APPARAAT SCHOONMAKEN	46
5.2 DE ACCESSOIRES SCHOONMAKEN	46
6. SPECIFIEKE INFORMATIE	46
7. INSTELLINGEN VOOR GEBRUIK OP HOOGTÉ	47
8. GARANTIE	48
9. MATERIALEN EN TECHNISCHE KENMERKEN	48
10. MILIEU EN RECYCLING VAN HET PRODUCT	49

Beste klant,

U heeft zojuist uw «Be Save®» vacuümmachine van Guy Demarle gekocht en daarvoor danken we u. We hopen dat u er volledig tevreden mee zult zijn.

Be Save is een exclusief systeem, gemaakt in het noorden van Frankrijk. Het is het eerste automatische vacuümsysteem dat ervoor zorgt dat de houdbaarheid van voedsel verlengd wordt. Zeer eenvoudig te gebruiken, Be Save is snel en stil. De krachtige motor biedt een van de hoogste vacuüm niveaus op de markt.

We adviseren u om deze handleiding zorgvuldig te lezen voordat u de machine gaat gebruiken. Hiermee wordt de optimale werking op lange termijn gegarandeerd. We adviseren u bovendien om hem goed te bewaren om op een later moment te kunnen raadplegen. Het is belangrijk om de instructies te respecteren om elk risico op schade aan het apparaat en de accessoires te voorkomen.

1. DE VACUÜMMACHINE EN ZIJN ACCESSOIRES

1.1 DE MACHINE



- 1 Zuigkop
- 2 Hoofddeel van de vacuümmachine
- 3 Handvat voor opslag van de universele deksels
- 4 Voet

1.2 DE ACCESSOIRES

DEKSELS



- 5 Luchtklep
- 6 Afdichtingsband deskel



BAKKEN



DOPPEN



2. TIPS VOOR GEBRUIK

Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik en niet voor professioneel of industrieel gebruik..

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van ten minste 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, als ze onder goed toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen over hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en als ze de risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Het is belangrijk de bereiding zo snel mogelijk af te koelen (het is aanbevolen de twee uur op kamertemperatuur niet te overschrijden (koel de houder bijvoorbeeld af door deze onder te dompelen in een bak met ijs) om de optimale conserveringsomstandigheden te bewaren. Het vacuümzuigen dient in tweede instantie te gebeuren

Respecteer echter altijd de koudeketen en laat het voedsel niet te lang aan de kamertemperatuur blootstaan. Het zo snel mogelijk in de koelkast tussen 0°C en 4°C zetten.

Het is absoluut nodig om de consumptiedata die op de vacuümverpakking zijn aangegeven te respecteren en ook die van de al bereide

gerechten die u onder vacuüm wilt verpakken. Ontdooi voedsel nooit opnieuw invriezen.

2.1 GEBRUIKSOMGEVING

- Plaats het apparaat op een hard, vlak en stabiel oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en spattend water, e.d.
- Zorg ervoor dat de siliconen **pads** onder het apparaat altijd op hun plaats zitten tijdens het gebruik, om te voorkomen dat het apparaat wegglijdt, en dat het ventilatierooster onderaan vrij staat.
- Zorg ervoor dat het ventilatierooster onder het apparaat nooit wordt belemmerd.
- Let erop dat het apparaat niets anders dan lucht opzuigt om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met andere accessoires dan die speciaal voor de Be Save ® zijn ontworpen. De zuigkop van het apparaat is alleen bedoeld om op de kleppen van de Be Save-accessoires te plaatsen.

2.2 ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Koppel het apparaat onmiddellijk los als een van de behuizingen van het apparaat, het snoer, de stekker, de spiralen van de zuigkop of andere onderdelen zijn beschadigd.
- Controleer voordat u de Be Save® vacuümmachine aansluit of de spanning die door de elektrische voeding wordt geleverd, overeenkomt met de spanning voor het gebruik van de machine.
- Plaats de voedingskabel of de spiralen van het apparaat niet in contact met een warmtebron.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is.
- Gebruik het snoer nooit om het apparaat op te tillen, te dragen of los te koppelen.
- Gebruik de Be Save® vacuümmachine niet met natte handen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden, en gebruik het niet buitenhuis.
- Koppel het apparaat altijd los voordat u het schoonmaakt.
- Bij oververhitting, stop het apparaat onmiddellijk en koppel het los.



deksels perfect schoon zijn, zodat het vacuüm kan worden uitgevoerd.

- Vul uw bakken nooit tot de rand. (Zie foto A). Vul ze tot 1 cm van de maximum rand zodat er geen voedsel of vloeistof in aanraking komt met de deksel en in de pomp wordt gezogen tijdens het afvoeren van de lucht.
- Het vacuumzuigen van vluchtlige stoffen (zoals bloem, chocola in poedervorm, aardappelzetmeel enz.) dient zeer zorgvuldig te gebeuren: vul de houders nooit tot aan de rand. Vul ze voor dit soort stoffen tot maximaal 2 cm van de rand en wacht een paar minuten totdat alle deeltjes neergedaald zijn alvorens de lucht weg te zuigen.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

3.2 HOE TE GEBRUIKEN - VACUÜM

Reinig voor het eerstegebruik de deksels, afdichtingsbanden, doppen en de bak die samen met het apparaat zijn gekocht.

1 Het apparaat dient te worden aangesloten met de stekker die zich aan de achterkant bevindt. (Het apparaat verbruikt geen energie tot dat het in gebruik is.)

2 Plaats het voedsel in de container en doe de juiste deksel erop.

3 Plaats de bak met deksel tegen de voorkant van het apparaat (Zie foto B).

4 Pak de zuigkop vast en trek deze naar boven (Zie foto C).

5 Doe de zuigkop op de klep van het deksel, de pomp schakelt dan automatisch in. Houd de zuigkop **een paar seconden stevig tegen het oppervlak van de klep van het deksel** (Zie afbeelding D) totdat deze vanzelf wordt vastgehouden (Zie foto E). Als de zuigkop niet specifiek op een Be Save®-accessoire, of een niet-Be Save®-bak past, voer dan alle controles die in hoofdstuk 4 worden beschreven uit.

6 Zodra de zuigkop uit zichzelf wordt vastgehouden (Zie foto E), gaat het vacuüm zuigen door gedurende een periode die afhangt van de grootte van de bak en de hoeveelheid voedsel die erin zit. Zo gauw als het optimale niveau van vacuüm is bereikt, stopt het mechanisme en keert de zuigkop automatisch op zijn plaats terug.

NB. Voor de doppen blijft de procedure hetzelfde: zorg dat de vloeistof minder dan 4 cm van de rand is verwijderd (Zie foto F) en zorg ervoor dat de fles aan de zijkant van de vacuümmachine neer gezet is (Zie foto G).

Om uw flessen te vacuüm te zuigen. Controleer of de fles stabiel staat voordat u deze loslaat, blijf de fles anders vasthouden.



3.3 HOE TE GEBRUIKEN - DE BAK OPENEN

- Breng zijdelingse druk op het midden van de klep uit of til de klep van de deksel op (zie foto H).



3.4 TE NOTEREN:

- Wanneer het juiste vacuüm niveau is bereikt, wordt het automatische uitschakel systeem geactiveerd: Er zijn één of meerdere klikken hoorbaar voordat de zuigkop automatisch terugkomt.
- Als u de lucht uit zeer lichte bakjes wilt zuigen, houdt ze dan vast zodat ze tijdens het vacuüm zuigen niet door de spiraal worden opgetild.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten achter elkaar.

De andere borden in het assortiment zijn niet geschikt voor gebruik in de oven.

4.2 DE DEKSELS

A - DE UNIVERSELE DEKSELS



De universele deksels zijn niet geschikt voor gebruik in een traditionele oven of combi-magnetron.

De universele deksels zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Dit gebruik tast de weerstand van de deksels aan.

Specificiteit van de ronde Universele deksels

De 3 universele Be Save® deksels maken het mogelijk ronde bakjes , met een diameter van 7 tot 20 cm, onder vacuüm te plaatsen, zoals hieronder beschreven.

De goede bak kiezen :

○ Zorg ervoor dat de gekozen bak (pannen, saladekommen, kommen, kopjes, potten, enz.) het vacuüm zuigen aankan : gebruik geen flexibele bakken, niet te dun of gemaakt van breekbaar materiaal (kristal, porselein, enz.). Gebruik de bak niet wanneer u twijfelt.

○ Kannen met een tuit kunnen niet gebruikt worden.

○ De gebruikte bakken moeten rond zijn en een perfect gladde en gelijkmatige rand hebben. Gebruik geen afgebrokkelde bak, zelfs niet lichtelijk, omdat dit een lucht lek veroorzaakt en/ of kan breken.

○ Gebruik geen bak met een uitstekende, puntige of scherpe rand die de afdichtingsband van de deksels kan beschadigen.

Om de universele deksels te gebruiken, legt u het deksel in het midden op uw ronde bak. Controleer voor het vacuüm zuigen of de groene afdichtingsband tegen de hele rand van de bak ligt.

4. GEBRUIK

4.1 LES RÉCIPIENTS



1 De Rechthoekige bakjes Klein (0.5L), Middelmatig (1.3L) en Groot (2.5L)

2 De ronde bakjes : 0.6 L/ ø 13cm, 1.3 L/ ø 17.5cm

3 De Schenkpijchet 1.2L

4 Flessen van 1 l en 1,3 L

Ze zijn gemaakt van borosilicaatglas. Daarom zijn ze geschikt voor gebruik in de oven (behalve de schenkpijchet en de 1/1,3 L flessen) **zonder deksel**.

Zorg ervoor dat bruuske thermische afwijkingen niet groter zijn dan 120 °C .

NB : Als de lucht niet wordt geëvacueerd: druk gedurende enkele seconden op de deksel terwijl u de zuigkop op het klepje houdt. Als dit nog steeds niet werkt :

- Controleer of de afdichtingsbanden en de rand van bakjes vrij zijn van restjes/kruimels van voedsel.
- Het is ook mogelijk dat de rand van het bakje niet vlak genoeg is. Om dit te controleren, draai het om en plaats het bakje op een perfect vlakke en gladde tafel. Kijk of deze goed in contact met de tafel is. Als het verschil te groot is, kan het vacuüm zuigen niet worden uitgevoerd (Zie foto I). Bij twijfel doe hetzelfde met een container die werkt, om te vergelijken.



B - DE MAGNETRONDEKSEL



De magnetrondeksel (Zie foto J) is ideaal voor het opwarmen van uw gerecht in de rechthoekige bakken van het Be Save-assortiment, net als in de Lunch Box Be Save® bak.

Het magnetrondeksel mag niet worden blootgesteld aan een temperatuur die hoger is dan 100 °C

4.3 DE AFDICHTINGSBANDEN

De siliconen afdichtingsbanden zorgen voor een luchtdichtheid tussen de bak en het deksel. Ze zijn verwijderbaar, wat het schoonmaken vergemakkelijkt.

- Om de afdichtingsband te verwijderen : Pak het bij de inkeping bijvoorbeeld onder de hendel van de ronde deksels (zie foto K).



- Om het terug te plaatsen :
 - 1 Leg het deksel ondersteboven voor u.
 - 2 Leg de afdichtingsband op het deksel. Zorg ervoor dat het gedeelte van de band dat gemarkeerd is (zie foto L en M), of het gedeelte met een lipje (bijvoorbeeld het bakje van lunchbox en het bakje van 2,5 liter) naar u toe liggen.



- 3 Steek de afdichtingsband in de hiervoor bedoelde gleuf op de deksel. Druk met uw vingers op de afdichtingsband zonder deze uit te rekken (Zie foto N en O).



4.4 DE DOPPEN



De doppen zijn geschikt voor standaard wijnflessen en voor elke glazen fles waarvan de hals gelijk is.



Nooit lucht uit flessen van plastic of andere zachte materialen zuigen. Het vacuüm zuigen zal de fles vervormen en de vloeistof zal door het apparaat worden opgezogen, waardoor het zal beschadigen.



Forceer de dop niet op een te kleine flessenhals om beschadiging te voorkomen.



Niet geschikt voor het vacuüm zuigen van koolzuurhoudende dranken omdat dit het verlies van gas versnelt.



Niet geschikt voor het vacuüm verpakken van vet voedsel (zoals bouillon, olie, vette kokosmelk soep, enz.)

4.5 DE KLEPPEN



De kleppen op de deksels, de doppen en hun behuizingen moeten altijd schoon en droog zijn om voor een goede lichtdichtheid te zorgen en om te voorkomen dat er water in de pomp komt.

5. SCHOONMAAK

5.1 HET APPARAAT SCHOONMAKEN

Koppel het apparaat van tevoren los.
Gebruik een spons of een vochtige doek.
Droog het vervolgens met een droge doek af.



Gebruik geen oplosmiddelen, geen zure PH-producten, geen gewone PH-producten of schuurmiddelen.



Laat geen water of andere vloeistoffen in op de ventilatieopeningen komen om beschadiging van de binnende delen van het apparaat te voorkomen.



Dompel het apparaat of de zuigkop niet onder in water of in een andere vloeistof.



Niet onder de kraan houden, of in de vaatwasser plaatsen.

5.2 DE ACCESSOIRES SCHOONMAKEN

○ **De glazen bakken** kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

○ **De deksels en doppen** moeten met de hand worden gereinigd met een spons en een paar druppels vloeibaar afwasmiddel. Want herhaaldelijk gebruik van de vaatwasser zou uiteindelijk de prestaties van het plastic doen verminderen.

○ **De afdichtingsbanden** kunnen van de deksels worden verwijderd om het schoonmaken te vereenvoudigen. Het is afgeraden voor een langere duurzaamheid ze in de vaatwasser te reinigen. Dat geldt ook voor de magnetrondeksel. Plaats ze opnieuw op de deksels zoals weergegeven op pagina 45.



Gebruik nooit speciaal voor het reinigen, voorwerpen die de kleppen of de delen voor de afdichtingsbanden van de deksels kunnen krassen of beschadigen, om de goede luchtdichtheid van de accessoires niet te beïnvloeden.

6. SPECIFIEKE INFORMATIE

○ Tijdens het vacuüm zuigen kan vers vlees snel bruin worden door gebrek aan zuurstof. Deze kleur heeft geen invloed op de kwaliteit of de smaak van het vlees. Bij het openen van de bak zal het vlees

na 10-15 minuten, door het weer zuurstof krijgen, weer de oorspronkelijke kleur terugkrijgen.

○ Sommige voedingsmiddelen zoals broccoli, bloemkool, kool en wortel, stoten tijdens hun bewaring gassen uit, en nog meer als ze fijn worden gesneden. Deze gassen vullen geleidelijk het vacuüm op totdat het deksel niet langer op de bak hecht.

○ Over het algemeen is de beste manier om dit soort groenten te bewaren, om ze te blancheren, af te koelen, te drogen en vacuüm te zuigen.

○ In het algemeen geldt dat als u merkt dat één van uw verpakkingen niet meer vacuüm is, bij welk levensmiddel of gerecht dan ook, het raadzaam is om dit zo snel mogelijk te consumeren want de voordelen van het vacuüm trekken zijn dan verloren gegaan.

○ Bepaalde voedingsmiddelen zoals tomaten of wortels kunnen deksels bekleken als ze hiermee in direct contact komen. Reinig ze wanneer nodig zo snel mogelijk.

Sommige vruchten of groenten zoals appels, peren, bananen, aardappelen en avocado's, enz. oxideren in seconden zodra ze geschild zijn. Deze oxidatie veroorzaakt dat ze binnen enkele minuten na het schillen bruin worden. Het vacuüm zuigen van dit soort voedsel vermindert dit verschijnsel, zonder het volledig te vermijden.



Er dient in het bijzonder aandacht te worden besteed bij het gebruik van de « Be Save » vacuümmachine met producten als **rauwe vis en/of schaaldieren** vanwege de aanwezigheid van histamine. Het is van groot belang zeker te zijn van de versheid van deze producten vóór gebruik omdat, in sommige gevallen, het vacuümzuigen de verspreiding van bacteriën kan versnellen.

ZINSTELLINGEN VOOR GEBRUIK OP HOOGTE

○ Het vacuümapparaat is ingesteld in de fabriek voor een werking op ongeveer gelijke hoogte als zeeniveau.



○ Bij gebruik in de bergen is het mogelijk dat het vacuümapparaat niet goed werkt: het systeem voor automatische stopzetting wordt niet ingeschakeld, de pomp stopt niet. In dat geval is het nodig om de machine volgens de hieronder beschreven procedure in te stellen.

Stap 1



○ Draai uw vacuümapparaat om, zodat u het afstelsysteem voor u houdt (zie foto hierboven). Hij bestaat uit een wijzer en een stop. De positie van de wijzer kan licht afwijken van de foto hierboven.

Stap 2

○ Let erop dat de wijzer voortdurend in zijn behuizing blijft zitten.

Als het automatisch uitzetten nog steeds niet lukt: herhaal de handeling dan weer met 30° * (nog altijd tegen de klok in) tot u de wijzer maximaal gedraaid hebt en hij volledig tegen de stop komt.

>> Als automatisch afsluiten juist wordt gedaan, dan is de instelling voltooid.

>> Als het automatisch afsluiten niet juist gebeurt, draai de wijzer dan opnieuw 30° tegen de klok in en test opnieuw.



>> Als het automatisch afsluiten nog steeds niet

lukt: herhaal de handeling dan weer met 30° (nog altijd tegen de klok in) tot u de wijzer maximaal gedraaid hebt en hij volledig tegen de stop komt.

>> Als de wijzer tegen de stop komt (zie foto hierboven) en het automatisch afsluiten lukt nog niet, neem dan contact op met de aftersalesdienst.

*30° komt overeen met een uur op een horloge

8. GARANTIE

○ De garantie heeft betrekking op het product en niet op de koper.

○ Be Save® heeft een garantie van 2 jaar tegen elke productiefout in het kader van de wettelijke garantie met betrekking op verborgen gebreken en de wettelijke garantie op conformiteit.

Om van de Be Save® garantie te kunnen profiteren, moet de klant zijn garantiebewijs gebruiken om contact op te nemen met de klantenservice van Guy Demarle, die hem zal informeren welke werkwijze te volgen om het product terug te sturen. Geen enkele retourzending zal worden aanvaard zonder de voorafgaande goedkeuring van de Guy Demarle After-Sales Service, deze overeenkomst wordt geconcretiseerd door de klant een prepaid Colissimo retour etiket te sturen.

UITSLUITINGEN VAN GARANTIES

Indirecte schade, financieel of anders, geleden door de klant tijdens of na een sinistre.

○ Accidentele materiële schade.

○ Elektrisch ongeval met het apparaat.

○ De accessoires van de Be Save® : Bakken, doppen en deksels.

○ De aan slijtage onderhevige onderdelen van de Be Save® : Siliconen voetjes en kleppen.

○ Gebruik van het apparaat (of een of meer van zijn componenten) niet in overeenstemming met de instructies van de fabrikant voor gebruik en onderhoud.

○ Onderhoud, verzorging en reiniging van het apparaat (of een of meer van zijn componenten) niet in overeenstemming met de instructies in de instructies voor gebruik en onderhoud van de fabrikant.

○ Gebruik van randapparatuur of accessoires of verbruiksartikelen, niet in overeenstemming met de instructies van de fabrikant voor gebruik en

onderhoud.

○ Gebruik van het verzekerde Apparaat in de context van een professionele activiteit.

○ Wijzigingen, niet toegestaan door de fabrikant van het verzekerde Apparaat, van de oorspronkelijke kenmerken van het verzekerde Apparaat of een programma.

○ Gevolgen van reparaties die niet zijn uitgevoerd door een erkend technisch bedrijf.

○ Instellingen toegankelijk zonder demontage van het apparaat.

○ Controles, reinigingen, aanpassingen en tests die niet volgen op een gegarandeerd sinistre.

○ Storing in de minder belangrijke functies van het apparaat, waardoor het normaal gebruik ervan niet wordt belemmerd.

○ Elektrische installatie - waarop het apparaat is aangesloten - met inachtneming van de standaard NFC 15-100 en ouder(en).

○ Externe droogte, oxidatie, aanwezigheid van stof of overmatige externe temperatuur.

○ Kabels, accessoires, verbruiksgoederen, afdichtingsbanden, filters, soepele onderdelen, afvoerslangen, filters.

○ Levensmiddelen, dranken, textiel, ingrediënten, inhoud of geplaatst in of op het verzekerde Apparaat dat tijdens of na een sinistre is beschadigd.

○ Natuurlijk catastrofaal evenement (met uitzondering van «natuurrampen» bevestigd een door interministerieel besluit).

○ Schade vallend onder de storingsperiode bij het uitpakken. Schade die onder de wettelijke garantie vallen over verborgen gebreken zo de artikelen 1641 tot 1649 en 2232 van het burgerlijk wetboek.

○ Schade die onder de garantie vallen wegens gebrek aan overeenstemming zo de artikelen L.211-4 tot L.211-13 van de consumenten wet.

○ Opzettelijke fout.

9. MATERIALEN EN TECHNISCHE KENMERKEN

De materialen van de Be Save® en zijn accessoires zijn allemaal gekozen om een hoge kwaliteit te garanderen.

○ **De bakken** zijn van glas.

○ **De universele transparante deksels** zijn gemaakt van tritan, en bevatten geen

bisfenol A. Tritan is transparant plastic dat zeer geschikt is voor de voedselindustrie. Dit materiaal biedt glans, transparantie en een onvergelijkbare sterkte.

- De **doppen** zijn gemaakt van TPE en polypropyleen.
- De **deksel van de magnetron** is gemaakt van siliconen.

○ **De materialen**

De afdichtingsband van de zuigkop van TPE
Siliconen afdichtingsband

Romp van ABS

Siliconen klep

Hoofddeel van Polypropyleen

Siliconen voet

Doorzichtige deksel van Tritan

Niet-doorzichtbare deksel van Polypropyleen

Siliconen klep

Glazen bak

Technische kenmerken

Aanzuiging en automatische uitschakeling

Uitschakel-waarde van het vacuüm niveau: -0,71 bar

Gewicht van de Be Save: 1.8 kg

Motorvermogen: 65 Watt

Gebruiksspanning 220-240 V ~ 50Hz



10. MILIEU EN RECYCLING VAN HET PRODUCT



Zelfs wanneer deze is aangesloten, verbruikt de Be Save® alleen energie tijdens de werking.

Be Save® materialen bevatten een inzamelings-, classificatie- en recyclingprogramma.

Dit symbool betekent dat als u het product wilt weggooien als het niet langer bruikbaar is, het op de juiste manier moet worden teruggestuurd naar een erkende afvalbeheerder voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Be save

GUY DEMARLE




GUY DEMARLE
La cuisine nous réunit

VR 300 - version 6



Points de collecte disponibles sur www.quefairedemesdechets.fr
Priviliez la réparation ou le don de votre appareil !