

LE TUBE

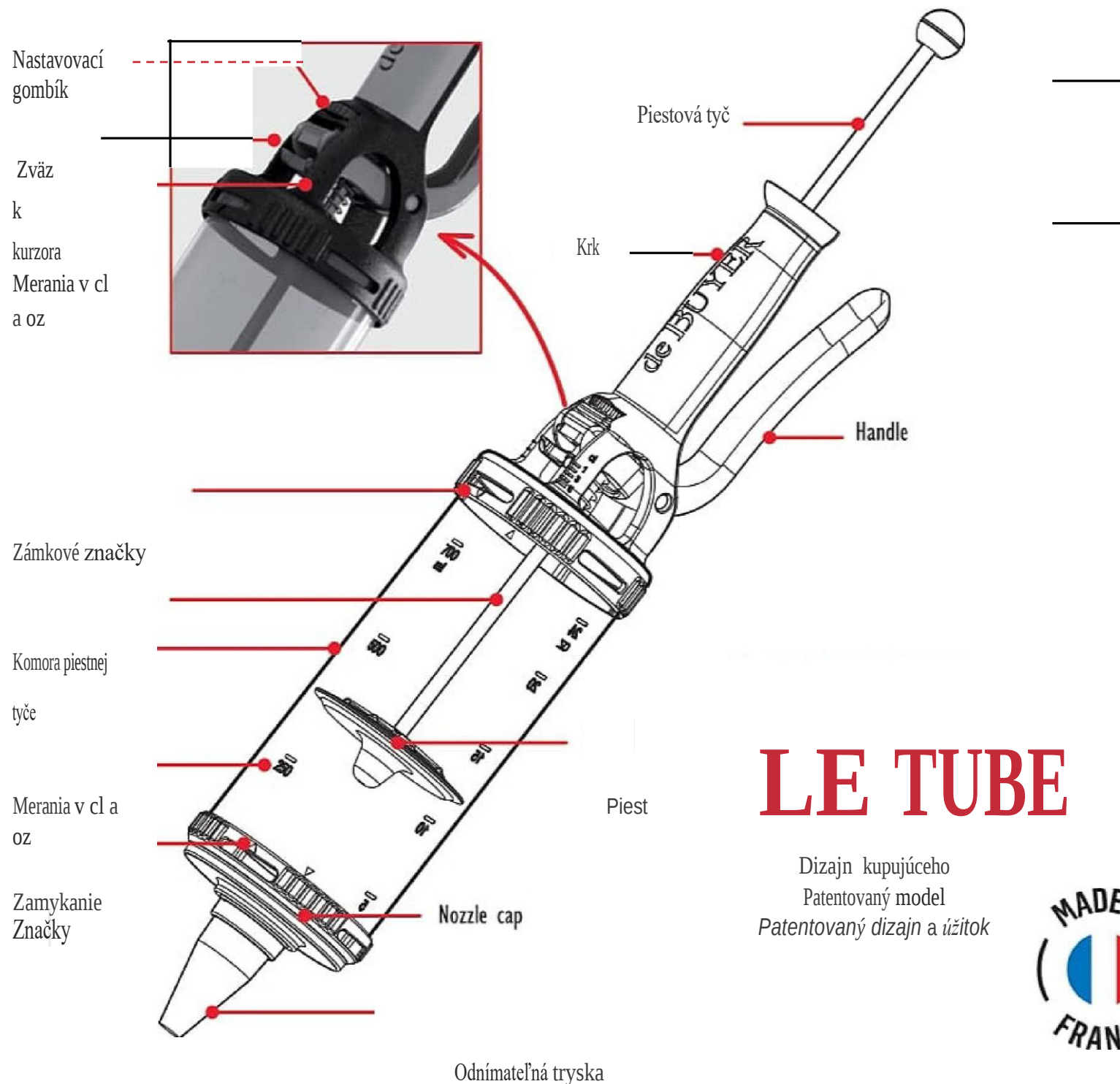
TLAKOVÝ PIEST • PIEST STRIEKAČKY



BVCert. 6054661



de Buyer



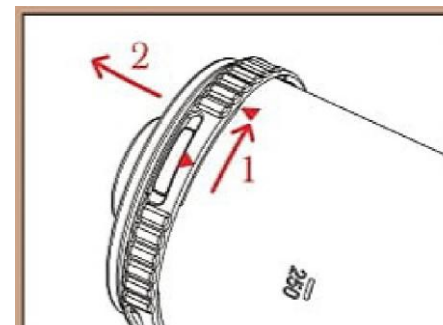
LE TUBE

Dizajn kupujúceho
Patentovaný model
Patentovaný dizajn a úžitok



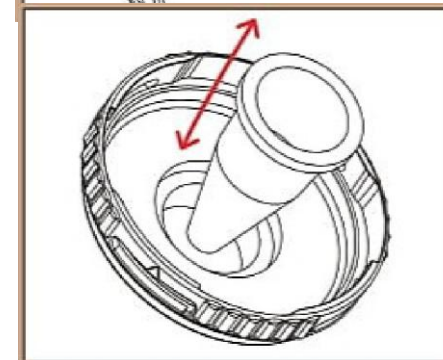
1 • Uzáver trysky

- Na odstránenie uzáveru trysky otočte uzáver tak, aby trojuholníkové značky na uzávere a komore smerovali k sebe (1). Odstráňte uzáver (2).
- Otočte tútoroceduru, aby ste nasadili krytku späť: zarovnajte trojuholníkové značky a potom krytku zablokujte otočením do zárezu.



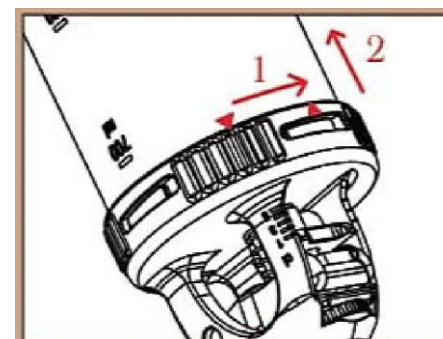
2 • Tryska

- Tryska je odnímateľná a vymeniteľná.
- Vhodné pre všetky kužeľové plastové trysky de Buyer vyrobené z TRITANu.
- Na nasadenie trysky: odstráňte kryt trysky a vložte trysku do otvoru v uzávere. Stlačte okraj trysky, aby ste ju zablokovali a uistili, že je utesnená.
- Na odstránenie trysky: odpojte ju od uzáveru stlačením na jej koniec.



3 • Komora

- Pred naplnením komory stlačte piest na vrch
- Použitie piestnej tyče:
- Odstráňte komoru otočením tak, aby trojuholníkové značky na uzávere a komore boli oproti sebe (1). Odstráňte komoru (2).
 - Potiahni piestovú ojnicu úplne dozadu, drž ju úplne naklonenú vo vnútri komora tak, aby sa ľahko vysunula (3).
 - Keď je piestová tyč stiahnutá späť, znovu namontujte komoru.
 - The VYROBENÉ VO FRANCÚZSKU Označovanie Na komore musí face ton Strana trysky.



- Pred použitím vyčistite LE TUBE horúcou mydlovou vodou.

1 • Naplnenie komory

- Odstráňte uzáver trysky.
- Pripevnite vybranú trysku na vrchnák trysky.
- Uistite sa, že piest je vytiahnutý až na vrchol.
- Naplňte komoru svojou prípravou, držte LE TUBE hore nohami tak, aby krk (1).
- Znovu nasadiť uzáver trysky.
- Stlačte piestnu ojnici, aby ste odstránili zvyšný vzduch v komore a na zatlačte prípravu do nosule (2).



ENGLISH

2 • Úprava meraného množstva

- Nastavte meranú hodnotu pomocou gombíka (1). Kurzor sa pohybuje a meracie značky ukazujú objem (2).
- Meranie môžete kedykoľvek upraviť alebo zmeniť pomocou To gombík .

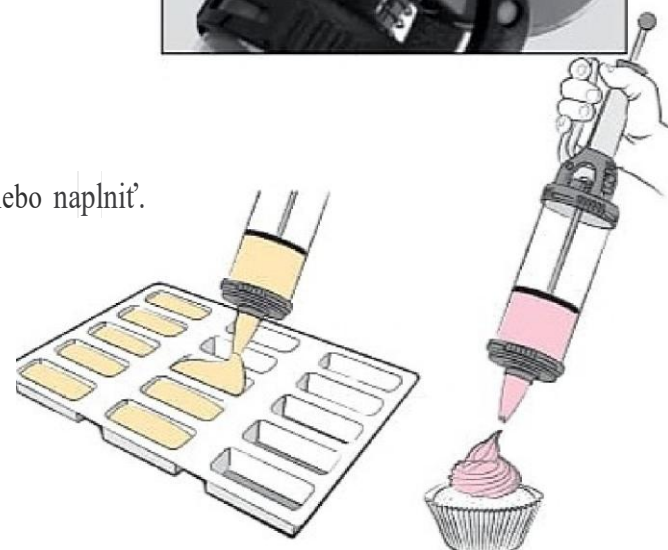


3 • Ozdoba

- Umiestnite koniec trysky na predmet, ktorý sa má ozdobiť alebo naplniť. Stlačte rukoväť.

Vhodné na peny, krémy a mäkké pasty.

Nepoužívajte príliš kompaktné alebo tvrdé pasty, pretože by to mohlo poškodiť mechanizmus. Nenúťte mechanizmus, ak sa tyč piestu pri stlačení rukoväte neposúva nadol.



ČISTENIE

- Rozoberte rôzne časti piestovej striekačky: odstráňte vrchnák trysky, odstráňte trysku a rozoberte komoru .
- Čistíte horúcou vodou a **prostriedkom** na umývanie riadu.
- Vyhnite sa abrazívnym hubkám, ktoré môžu komoru poškriabať a poškodiť.
- Dá sa sterilizovať.

DÔLEŽITÉ

- Prestaňte stláčať rukoväť, keď je komora prázdna. Netlačte na mechanizmus, keď piest príde do kontaktu s uzáverom trysky.
- Aby sa komora alebo náplň ľahko zmestila, potiahnite piest až na vrch pomocou piestnej tyče.
- Použite trojuholníkové značky a zárezy, aby ste sa uistili, že uzáver a komora trysky sú správne nasadené a utesnené. Nenúťte ich do uzamknutej polohy, pretože by to mohlo poškodiť komoru.

PRÍSLUŠENSTVO

1 • Extra komora

- Extra komora s **objemom 0,75 l** s vzduchotesnými viečkami na uskladnenie ďalšej prípravy.
- Pozri katalóg de Buyer – ref. 3358.75.



2 • Trysky

- LE TUBE 3358.00 / 3358.01 je dodávaný s 2 štandardnými dýzami (1 × hladká tryska s priemerom 11 mm a 1 × 13 mm osemzubá ryhovaná tryska), čo umožňuje široké spektrum použitia.
- V katalógu de Buyer je k dispozícii rad trysiek TRITAN pre ďalšie potreby: hladké a drážkované trysky vo všetkých priemeroch, yule log trysky, St Honoré trysky, petits fours trysky a podobne.



3 • Lisová sada na sušienky 3358.94 (predávaná samostatne) Stavebnica súčasťou krabice 3358.02

- LE TUBE sa mení na lis na sušienky s perforovaným krytom d iac-držiaka a Jeho 13 nerezových dekoračných diskov:
- Vložte požadovaný disk do veka držiaka na disk
- (s. 43).
- Nastavte množstvo pomocou gombíka na usadenieg aspoň 2 cl.
- Množstvo môžete kedykoľvek upraviť pomocou gombíka.
- Naplňte komoru a zatvorte LE TUBE.
- LE TUBE umiestnite vertikálne na podložku na pečenie alebo papier na pečenie.
- Stlačte rukoväť na vydanie PR eparácie.

RECEPT NA SPRITZ SUŠIENKY

Ingrediencie: 190 g mäkkého masla, 75 g práškového cukru, 2 štipky fleur de sel, 1/2 vanilkového struku alebo polovicu čajová lyžička vanilkového prášku, 30 g bielka (1 bielok), 225 g múky. Zmiešajte všetky ingrediencie. Naplňte komoru LE TUBE a nastavte ju na pozíciu 2. Sušienky nastriekajte na silikónovú podložku AIRMAT. Pečte pri 220°C približne 15 minút.

- Tiež vhodné na choux pečivo.

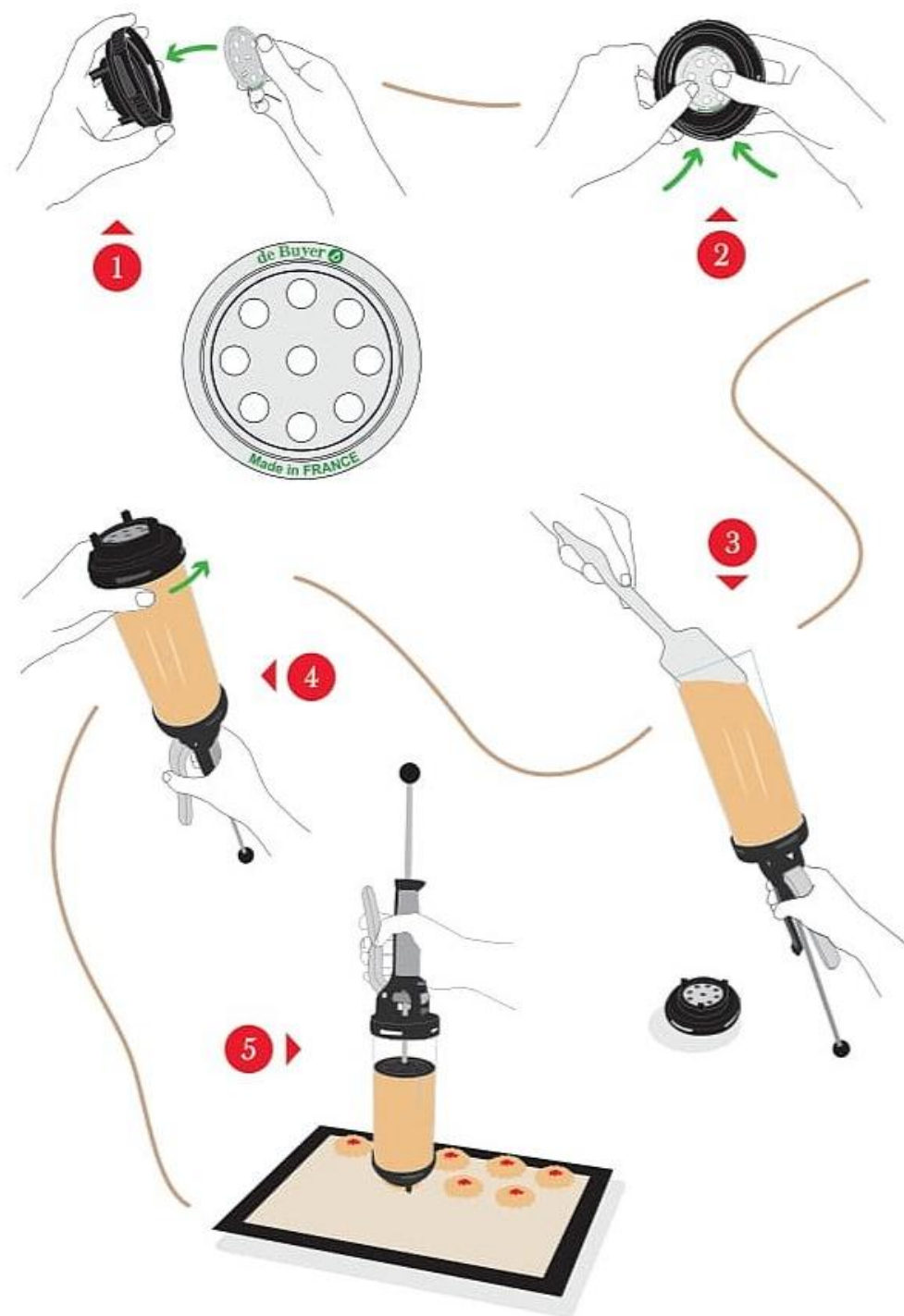
4 • Viečka

- V závislosti od verzie LE TUBE, 2 Viečka sú dodávané alebo dostupné Akodoplnkové series. Môžu sa použiť na uskladnenie prípravku pred použitím.



LE TUBE je zaručený na 2 roky proti výrobnýmchybám pri použití za bežných podmienok. Všetky dokumenty, informácie, špecifikácie a fotografie v tomto manuáli slúžia len na informačné účely a nie sú zaručené. Zriekame sa zodpovednosti za nepresnosti. Vyhradzuje si právo vykonať zmeny bez predchádzajúceho oznámenia.







VIDEO
DEMONŠTRÁCIA



de Buyer Industries
25 Faymont - 88340 Le Val d'Ajol -
FRANCÚZSKO TEL: +33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com

