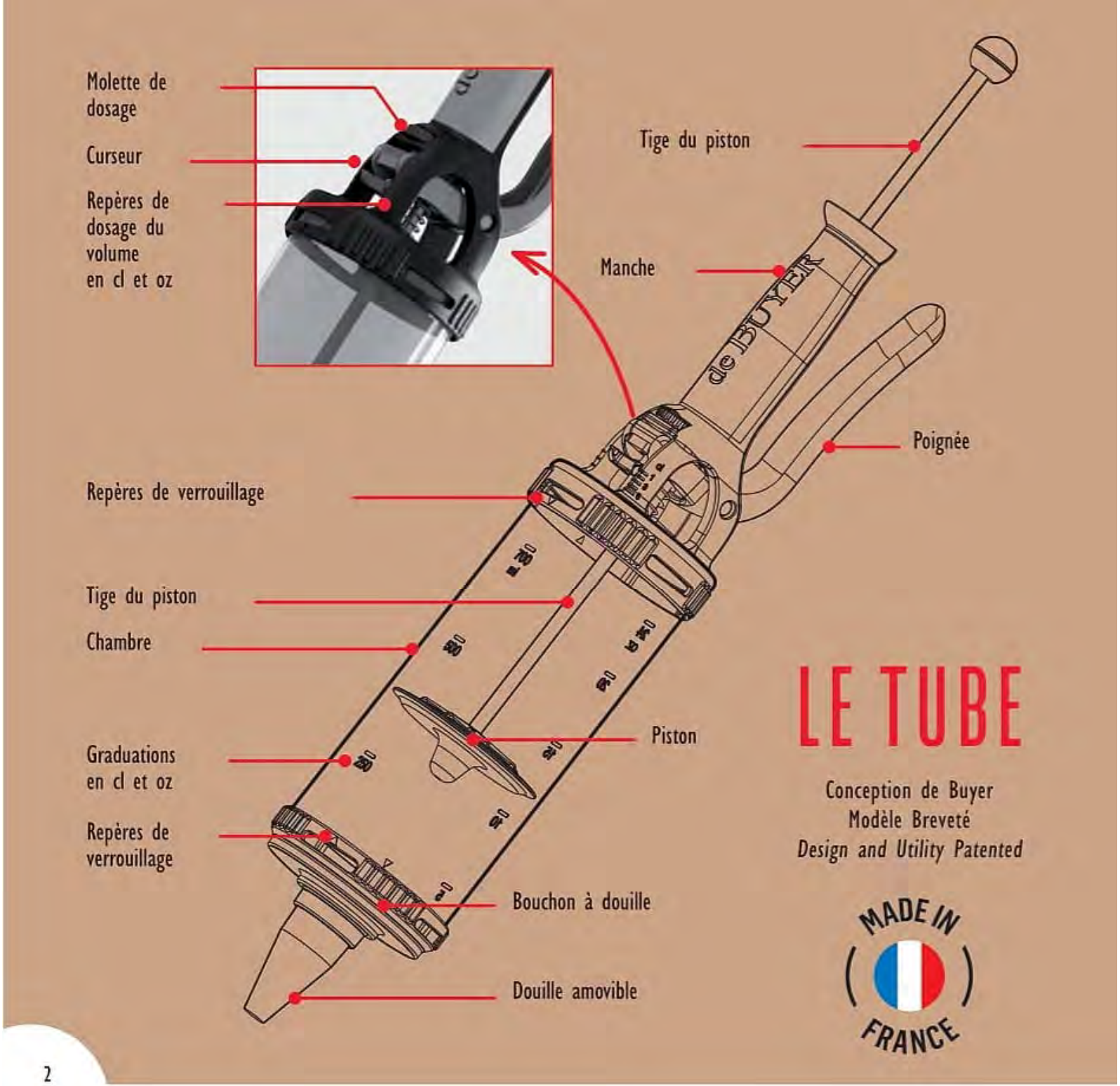
MANUEL D' UTILISATION
INSTRUCTIONS OF USE

LE TUBE

PISTON À PRESSION • PISTON SYRINGE

de Buyer
DEPUIS 1830

FRANÇAIS
ENGLISH
DEUTSCH
ESPAÑOL
ITALIANO
NEDERLANDS
РУССКИЙ
PORTUGUÊS



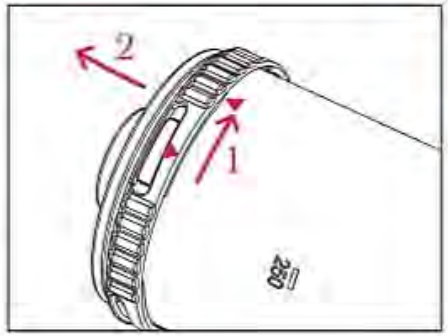
LE TUBE

Conception de Buyer
Modèle Breveté
Design and Utility Patented

MADE IN FRANCE

MONTAGE - DEMONTAGE

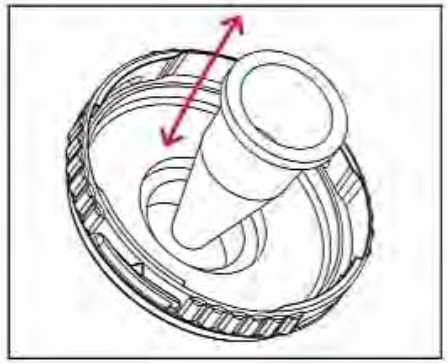
1 • Bouchon à douille



• Pour retirer le bouchon à douille, tourner le bouchon pour amener les repères triangulaires du bouchon et de la chambre l'un en face de l'autre (1). Dégager le bouchon (2).

• Faire l'opération en sens inverse pour replacer le bouchon: positionner les repères triangulaires l'un en face de l'autre, verrouiller le bouchon en le tournant dans l'encoche.

2 • Douille



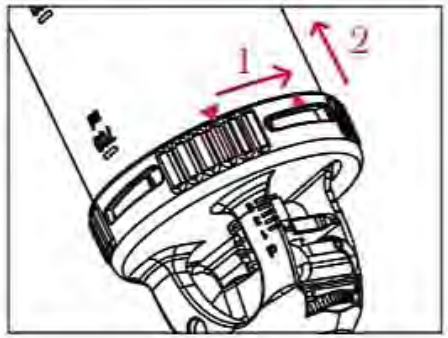
• La douille est amovible et interchangeable.

• Toutes les douilles de Buyer en Tritan sont compatibles.

• Pour mettre en place la douille : retirer le bouchon à douille puis enfiler la douille dans le trou du bouchon. Appuyer sur le rebord de la douille pour la bloquer et assurer l'étanchéité.

• Pour retirer la douille : la dégager du bouchon en appuyant sur sa partie conique.

3 • Chambre



Avant le remplissage il est nécessaire de tirer complètement le piston vers l'arrière :

• Débloquer la chambre en amenant les repères triangulaires du bouchon et de la chambre l'un en face de l'autre (1). Dégager la chambre (2).

• Tirer complètement la tige du piston vers l'arrière en la tenant totalement inclinée à l'intérieur de la chambre pour l'extraire facilement (3).

• Une fois la tige complètement tirée, remonter la chambre: amener les repères triangulaires du bouchon et de la chambre l'un en face de l'autre et bloquer en tournant vers la gauche.

• le MADE IN FRANCE marqué sur la chambre doit être placé côté douille.

UTILISATION

- Nettoyer LE TUBE avec de l'eau chaude savonneuse avant utilisation.

1• Remplir la chambre

- Retirer le bouchon à douille.
- Placer la douille choisie sur le bouchon à douille.
- S'assurer que le piston est en arrière (tige tirée complètement vers l'arrière).
- Remplir la chambre de votre préparation en tenant LE TUBE à l'envers par le manche (1).
- Remettre en place le bouchon à douille.
- Pousser la tige du piston pour chasser l'air restant dans la chambre et amener le préparation à l'intérieur de la douille (2).

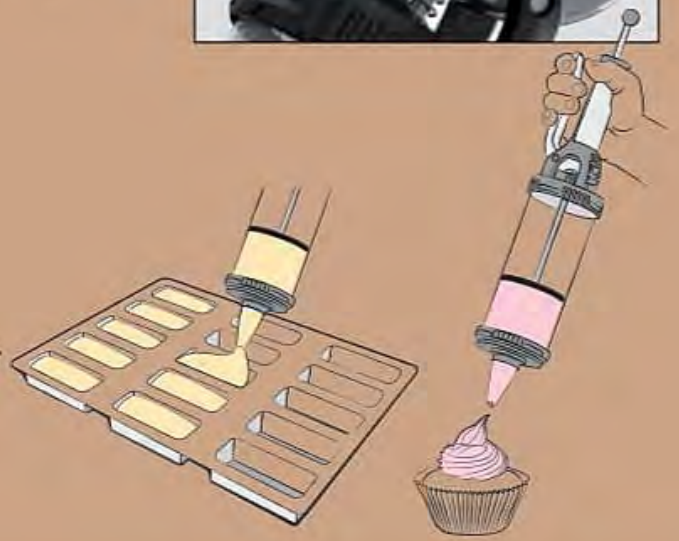
2 • Régler la quantité à doser

- Régler la quantité à doser à l'aide la molette (1). Le curseur se déplace et les repères de dosage vous indiquent le volume (2).
- Il est possible à tout moment de réajuster ou de modifier le dosage à l'aide de la mollette.

3 • Dresser

- Positionner l'extrémité de la douille sur le support de travail.
- Exercer une pression sur la poignée pour dresser.

Convient pour les mousses , crèmes, pâtes à gâteaux et appareils souples. Ne pas utiliser avec des appareils trop compacts ou des pâtes dures sous peine d'endommager le mécanisme. Ne pas forcer sur le mécanisme si le piston ne descend pas sous la pression de la poignée.



ENTRETIEN

- Démonter les différentes parties du piston : retirer le bouchon à douille, retirer la douille, démonter la chambre.
- Nettoyage à l'eau chaude et produit vaisselle.
- Eviter les éponges abrasives pour ne pas rayer et endommager la chambre.
- Stérilisable.

IMPORTANT

- Arrêter les pressions sur la poignée une fois la chambre vide. Ne pas forcer le mécanisme lorsque le piston entre en contact avec le bouchon à douille.
- Pour faciliter la mise en pace de la chambre ou des recharges, bien tirer le piston vers l'arrière à l'aide de la tige.
- Utiliser les repères triangulaires et les encoches pour la bonne mise en place du bouchon à douille et de la chambre et assurer une bonne étanchéité. Ne pas forcer pour verrouiller au risque d'endommager la chambre.

ACCESSOIRES

1• Recharge

- Recharge 0,75L avec couvercles hermétiques pour stocker une autre préparation.
- Voir catalogue DE BUYER ref. 3358.75

2 • Douilles

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 est livré avec 2 douilles standard (1douille lisse ø 11mm et 1douille cannelée D8 ø 11mm - 8 dents) qui permettent de nombreuses utilisations.
- Une gamme de douilles Tritan est disponible dans le catalogue de Buyer pour de multiples autres besoins : douilles lisses et cannelées tous diamètres, douilles à bûche, douille St Honoré, douilles petits fours etc...

3 • Kit presse à biscuits 3358.94 (vendu séparément)

kit inclus dans le coffret REF 3358.02

• LE TUBE devient presse à biscuit avec son couvercle perforé support disque et ses 13 disques décor en inox :

• Placer le disque choisi dans le couvercle support. (voir page 43).

• Régler la quantité à doser à l'aide la molette sur la position 2 cl maxi. Il est possible à tout moment d' ajuster le dosage avec la mollette.

• Remplir la chambre et fermer le Tube.

• Positionner le Tube à la verticale contre le tapis ou la feuille de cuisson.

• Exercer une pression sur la poignée pour dresser.

RECETTE DES SABLÉS VIENNOIS OU SPRITZ

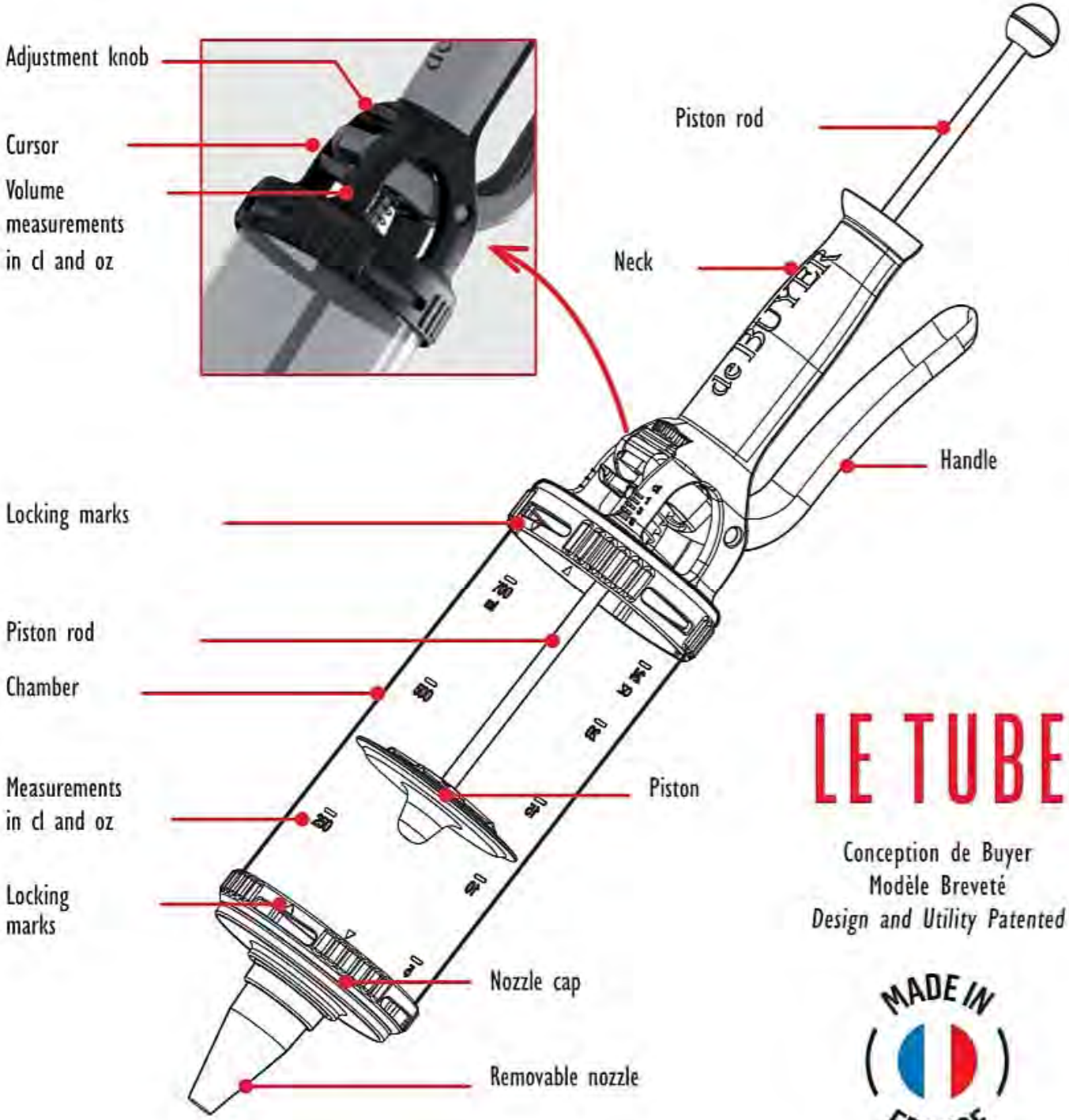
Ingrédients : 190 g de beurre mou - 75 g de sucre glace - 2 pincées de fleur de sel - 1/2 gousse de vanille ou 1/2 cuillère à café de poudre de vanille - 30 g blanc d'œuf (1) - 225 g de farine.

Mélanger tous les ingrédients. Remplir le réservoir du Tube et régler sur la position 2. Dresser les biscuits sur un tapis siliconé AIRMAT. Cuire à 220°C durant 15 minutes environ.

• Utilisation possible avec la pâte à choux.

4 • Couvercles

• 2 couvercles sont fournis selon les versions du Tube ou disponibles en accessoires.Ils permettent de stocker une preparation avant utilisation.



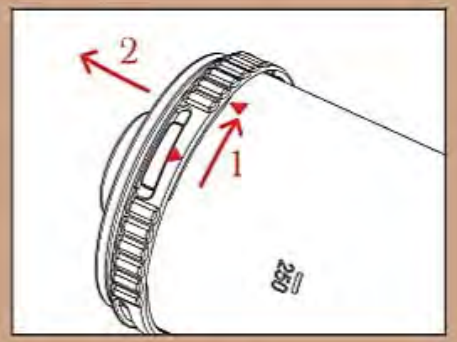
LE TUBE

Conception de Buyer
Modèle Breveté
Design and Utility Patented

MADE IN FRANCE

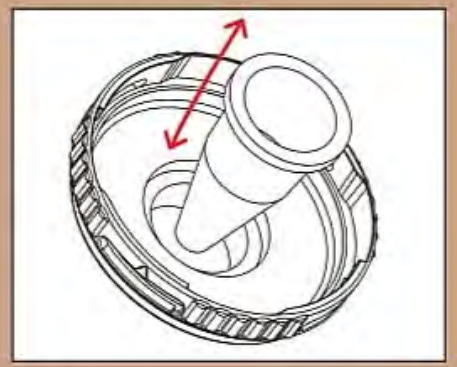
1 • Nozzle cap

• To remove the nozzle cap, turn the cap so that the triangular marks on the cap and the chamber are facing each other (1). Remove the cap (2).
• Do this operation the other way round to put the cap back: position the triangular marks so that they are facing each other, then lock the cap by turning it in the notch.



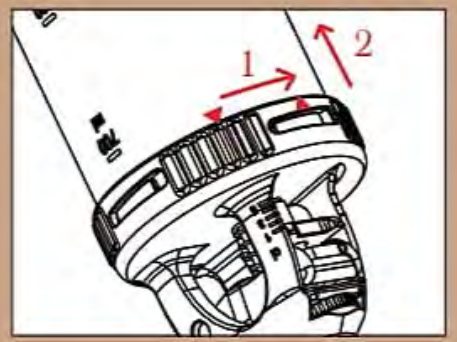
2 • Nozzle

• The nozzle is removable and interchangeable
• Suitable for all the conical plastic nozzles de Buyer made in TRITAN.
• To fit the nozzle : remove the nozzle cap then place the nozzle in the hole in the cap. Press on the rim of the nozzle to lock it and to ensure that it is sealed.
• To remove the nozzle: detach it from the cap by pressing it on the end.



3 • Chamber

• Before the filling of the chamber, it is necessary to pull the piston to the top with the piston rod :
• Remove the chamber turning the the chamber so that the triangular marks on the cap and on the chamber are facing each other (1). Remove the chamber (2).
• Pull completely the piston rod back by holding it totally tilted inside the chamber to extract it easily (3).
• Once the piston rop is pulled, re-fit the chamber.
• the MADE IN FRANCE marking on the chamber must be placed towards the nozzle side.



USE

- Before use, clean LE TUBE with hot soapy water.

1• Filling the chamber

- Remove the nozzle cap.
- Fit the chosen nozzle to the nozzle cap.
- Ensure that the piston is at the top (piston pulled completely to the top).
- Fill the chamber with your preparation holding LE TUBE upside down by the neck (1).
- Re-fit the nozzle cap.
- Push the piston rod to remove any remaining air in the chamber and to push the preparation into the nozzle (2).

2 • Adjusting the quantity to be measured

- Adjust the quantity to be measured using the knob. (1) The cursor moves and the measurement marks show you the volume (2).
- It is possible to readjust or change the measurement at any time using the knob.

3 • Garnishing

- Position the end of the nozzle on the item to be decorated or filled. Press the handle.

Suits for mousses, creams, soft pastes .
Do not use with too compact or hard pastes at the risk of damaging the mechanism. Do not force on the mechanism if the piston rod doesn't come down when you press the handle.

CLEANING

- Dismantle the various parts of the pressure piston: remove the nozzle cap, remove the nozzle, and dismantle the chamber.
- Clean using hot water and dishwashing product.
- Avoid the use of abrasive sponges that may scratch and damage the chamber.
- Can be sterilised.

IMPORTANT

- Stop pressing on the handle when the chamber is empty. Do not force the mechanism when the piston comes into contact with the nozzle cap.
- For easily fitting the chamber or refills, pull the piston right to the top using the piston rod.
- Use the triangular marks and the notches for ensuring that the nozzle cap and chamber are correctly fitted and sealed. Do not force it to lock it, or you may damage the chamber.

ACCESSORIES

1• Extra chamber

- Extra chamber 0.75L. with airtight lids for storing another preparation.
- See the de Buyer catalogue ref. 3358.75.

2 • Nozzles

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 is supplied with 2 standard nozzles (1x 11mm diameter smooth nozzle and 1x 13 mm eight-toothed fluted nozzle) which allows for a large number of uses.
- A range of nozzles TRITAN is available in the de Buyer catalogue for many other needs: smooth and fluted nozzles in all diameters, Yule log nozzles, St Honoré nozzles, petits fours nozzles, etc.

3 • Kit biscuit press kit 3358.94 (separately sold)

kit included in box 3358.02

- LE TUBE becomes a biscuit press, with its perforated disc-holder lid and its 13 stainless steel decoration discs :
- Place the desired disc into the disc-holder lid
- (p 43).
- Adjust the quantity to be measured using the knob, on a position of 2 cl max. At any moment it is possible to readjust the quantity by the means or the knob.
- Fill the chamber and close LE TUBE.
- Position LE TUBE vertically against the baking mat or the baking paper.
- Apply a pressure on the handle for garnishing.

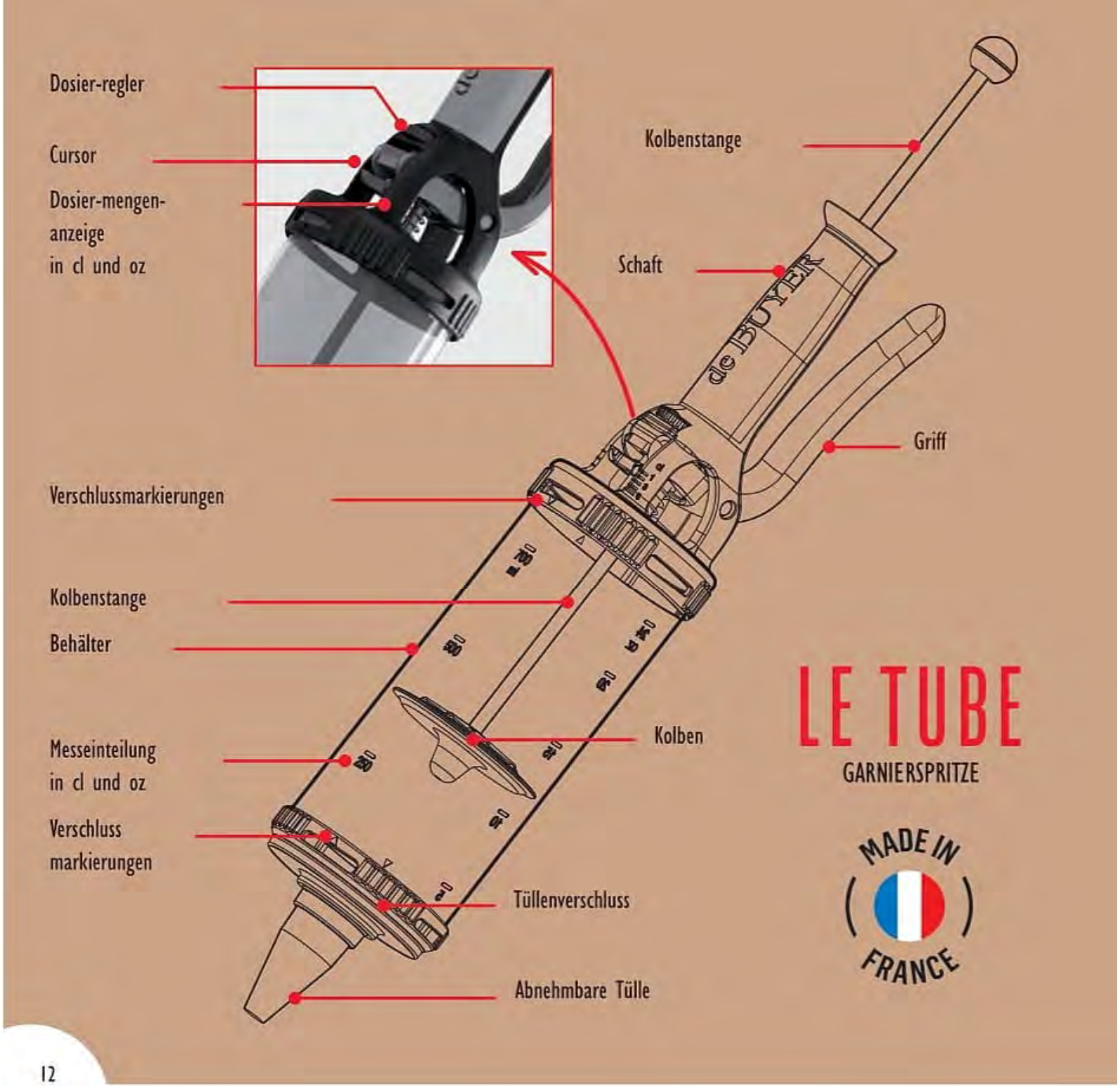
RECIPE FOR SPRITZ BISCUITS

Ingredients: 190 g soft butter, 75 g icing sugar, 2 pinches of salt flower, 1/2 vanilla pod or 1/2 teaspoon of vanilla powder, 30 g egg white (1), 225 g flour. Mix all ingredients. Fill the tank of LE TUBE and adjust it on position 2. Garnish the biscuits on an AIRMAT silicon mat. Bake at 220° C for about 15 minutes.

- Appropriate also for choux pastry.

4 • Lids

- 2 lids are supplied depending on the version of the Tube or are available as accessories. They can be used to store a preparation before use.



LE TUBE

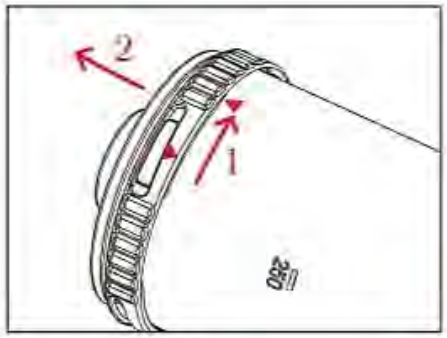
GARNIERSPRITZE

MADE IN FRANCE

1 • Tüllenverschluss

• Zum Abnehmen des Tüllenverschlusses, den Verschluss so drehen, dass sich die dreieckigen Markierungen des Verschlusses und des Behälters gegenüberstehen (1). Den Verschluss abnehmen (2).

• Zum Anbringen des Verschlusses umgekehrt vorgehen. Die dreieckigen Markierungen gegenüber stellen und den Verschluss in die Kerbe drehen.



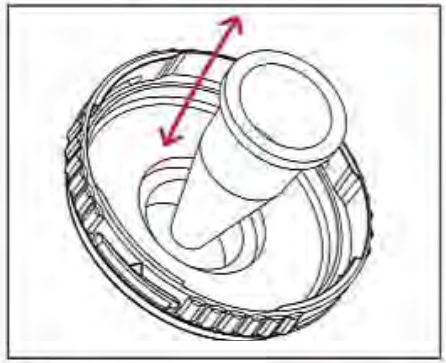
2 • Tülle

• Die Tülle ist abnehm- und austauschbar.

• Es eignen sich folgende de Buyer Kegeltüllen aus Plastik: Art.nr. 4128 / 4129 / 4130 / 4131 / 4132.

• Zum Einsetzen der Tülle : Den Tüllenverschluss abnehmen und die Tülle in das Verschlussloch einsetzen. Auf den Tüllenrand drücken, damit sie fest sitzt und dicht ist.

• Zum Entfernen der Tülle : Die Tülle von unten aus dem Verschluss herausschieben.



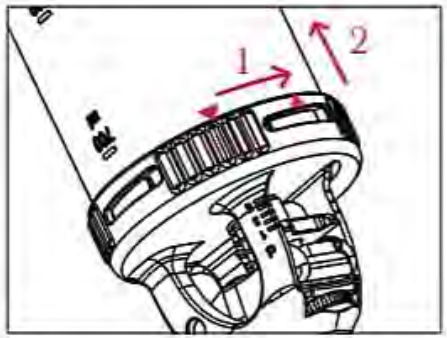
3 • Behälter

• Vor der Befüllung ist es notwendig, den Kolben vollständig nach hinten zu ziehen :

• So wird der Behälter ausgebaut : den Behälter so drehen, dass sich die dreieckigen Markierungen des Verschlusses und des Behälters gegenüberstehen (1). Den Behälter herausnehmen (2).

• Vollständig ziehen Sie die Kolbenstange nach hinten, indem Sie sie voll in der Kammer zurückgelehnt halten, um sie leicht zu entfernen (3).

• Den Behälter wieder einsetzen.



GEBRAUCH

- LE TUBE vor Gebrauch mit warmem Spülwasser reinigen.

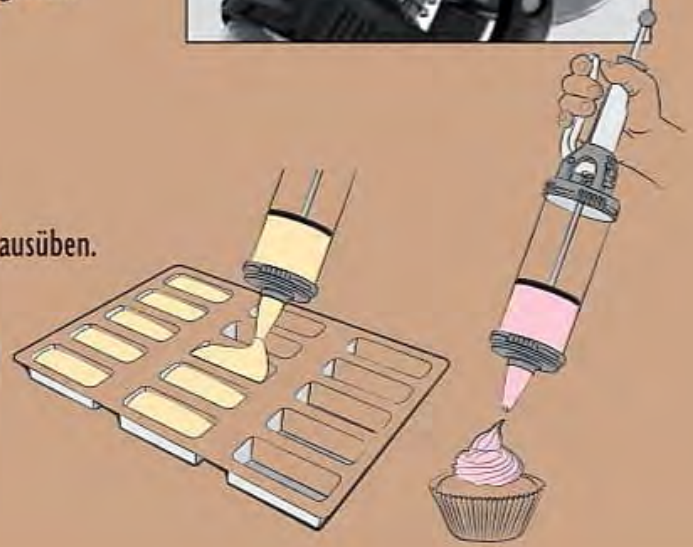
1• Den Behälter füllen

- Den Tüllenverschluss abnehmen.
- Die gewünschte Tülle in den Tüllenverschluss einsetzen.
- Sich vergewissern, dass der Kolben hochgezogen ist (Stange ganz nach hinten gezogen).
- Den Behälter mit Ihrer Zubereitung füllen und dabei LE TUBE umgedreht am Griff halten (1).
- Den Tüllenverschluss wieder festmachen.
- Die Kolbenstange nach vorne drücken, damit die Luft aus dem Behälter entweicht und die Zubreitung in die Tülle geschoben wird (2).

2 • Die Dosiermenge einstellen

- Die Dosiermenge am Dosierregler einstellen (1). Der Cursor verschiebt sich, und die Dosiermengenanzeige zeigt Ihnen die Menge an (2).
- Die Dosiermenge kann jederzeit über den Dosierregler nachgestellt oder verändert werden.

3 • Dressieren



- Das Tüllenende auf der Arbeitsfläche positionieren.
- Zum Dressieren der Zubereitung einen Druck auf den Griff ausüben.

Geeignet für Mousses, Cremes, weiche Kuchenteige. Verwenden Sie nicht zu kompakte od. harte Teige, weil dies den Mechanismus beschädigen kann.

PFLEGE

• Die verschiedenen Kolbenteile abnehmen : Den Tüllenverschluss abnehmen, die Tülle herausnehmen und den Behälter ausbauen.
• Mit warmem Spülwasser reinigen.
• Keine Kratzschwämme benutzen, damit der Behälter nicht zerkratzt und beschädigt wird.
• Sterilisierbar.

WICHTIG

• Wenn der Behälter leer ist, nicht mehr auf den Griff drücken. Wenn der Kolben den Tüllenverschluss berührt, darf kein Druck mehr auf den Mechanismus ausgeübt werden.
• Damit sich der Behälter oder Ersatzbehälter leichter einsetzen lässt, den Kolben an der Stange immer ganz nach hinten ziehen.
• Verwenden Sie die dreieckigen Markierungen und Kerben, damit der Tüllenverschluss und der Behälter gut sitzen und eine gute Dichtheit gewährleistet ist. Keine Kraft aufwenden, damit der Behälter nicht beschädigt wird.

ZUBEHÖR

1• Ersatzbehälter

• 0,75 L Ersatzbehälter mit dicht schließendem Deckel zur Aufbewahrung einer anderen Zubereitung.
• Siehe DE BUYER Katalog Art.nr. 3358.75

2 • Tüllen

• LE TUBE 3358.00 /3358.01 wird mit 2 Standardtüllen (1 glatte Tülle ø 11 mm und 1 gezackte Tülle E8 ø 13 mm - 8 Zacken) geliefert, die vielfältige Verwendungen ermöglichen.
• Im de Buyer Katalog werden verschiedene Tüllensortimente für zahlreiche andere Verwendungszwecke angeboten: Glatte und gezackte Tüllen mit allen Durchmessern, Tüllen zum Verzieren, Füllen und Dressieren usw.

3 • Kekspressenset 3358.94

enthalten in Art.-Nr. 3358.02

• LE TUBE wird zur Kekspresse, mit dem perforierten Deckel als Scheibenhalter und 13 Dekorscheiben aus Edelstahl :

• Die gewünschte Scheibe in den Haltedeckel einsetzen (p 43).

• Die Dosiermenge am Dosierregler maximal auf Position 2 cl einstellen. Die Dosierung kann jederzeit mit dem Regler geändert werden.

• Den Behälter füllen und LE TUBE schließen.

• LE TUBE vertikal auf die Backmatte oder das Backpapier stellen.

• Zum Dressieren einen leichten Druck auf den Griff ausüben.

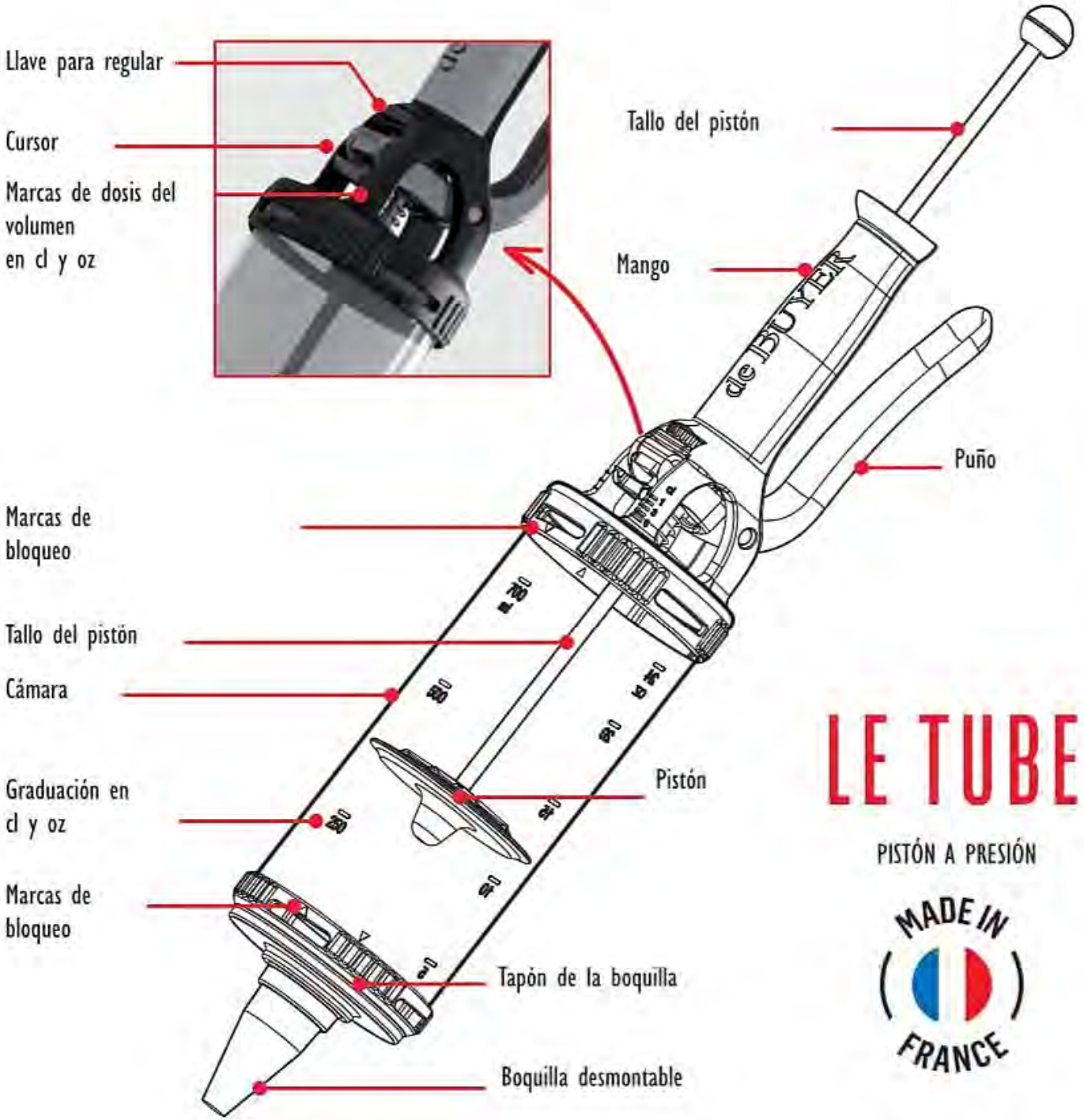
REZEPT FÜR SPRITZGEBÄCK

Zutaten: 190 g weiche Butter, 75 g Puderzucker, 2 Prisen Fleur de Sel, 1/2 Vanilleschote oder 1/2 Teelöffel Vanillepulver, 30 g Eiweiß (1), 225 g Mehl.
Alle Zutaten mischen. Den Behälter von LE TUBE füllen und auf Position 2 einstellen. Die Kekse auf einer AIRMAT Silikon-Backmatte verteilen. Etwa 15 Minuten bei 220°C backen.

• Verwendung auch mit Brandteig möglich.

4 • Deckel

• Je nach Version der Tube werden zwei Deckel mitgeliefert oder sind als Zubehör erhältlich. Um eine Zubereitung vor der Verwendung aufbewahren zu können.



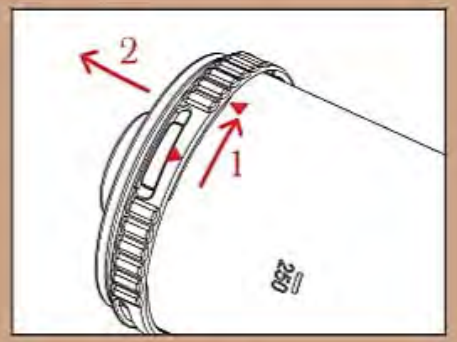
LE TUBE

PISTÓN A PRESIÓN

MADE IN FRANCE

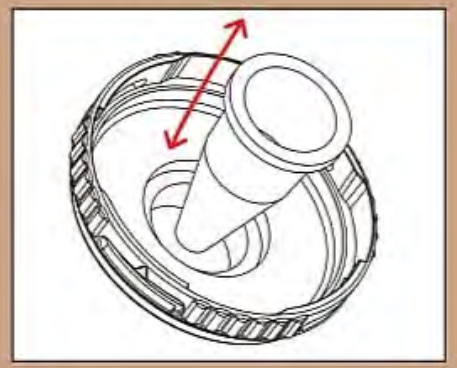
1 • Tapón de la boquilla

• Para el tapón de la boquilla, gire el tapón para llevar las marcas triangulares del tapón y de la cámara una encima de otra (1). Separar el tapón (2).
• Hacer la operación en sentido contrario para reemplazar el tapón: posicionar las marcas triangulares una encima de la otra, bloquear el tapón girándolo hacia la marca.



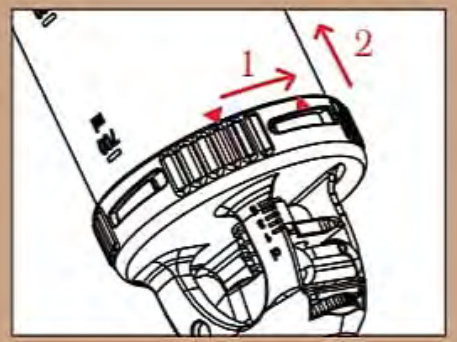
2 • Boquilla

• La boquilla es desmontable e intercambiable.
• Son compatibles las boquillas de Buyer cónicas en plástico TRITAN.
• Para colocar la boquilla : retirar el tapón de la boquilla después situarla en el agujero del tapón. Apoyar sobre el reborde de la boquilla para bloquear y asegurar la impermeabilidad.
• Para retirar la boquilla : Separarla del tapón apoyando sobre el extremo.



3 • Cámara

• Antes de rellenar es necesario tirar del émbolo totalmente hacia atrás.
• Desbloquee la cámara haciendo coincidir las marcas triangulares (1) Soltar la cámara (2).
• Tirar completamente del tallo del émbolo hacia atrás teniendo totalmente inclinada el interior de la cámara para extraerlo fácilmente (3).
• Una vez el tallo completamente estirado, volver a montar la cámara : Hacer coincidir las marcas triangulares de la tapa y de la cámara y bloquear girando hacia la izquierda.



UTILIZACIÓN

- Limpiar Le TUBE con agua caliente jabonosa antes de su utilización.

1• Rellenar la cámara

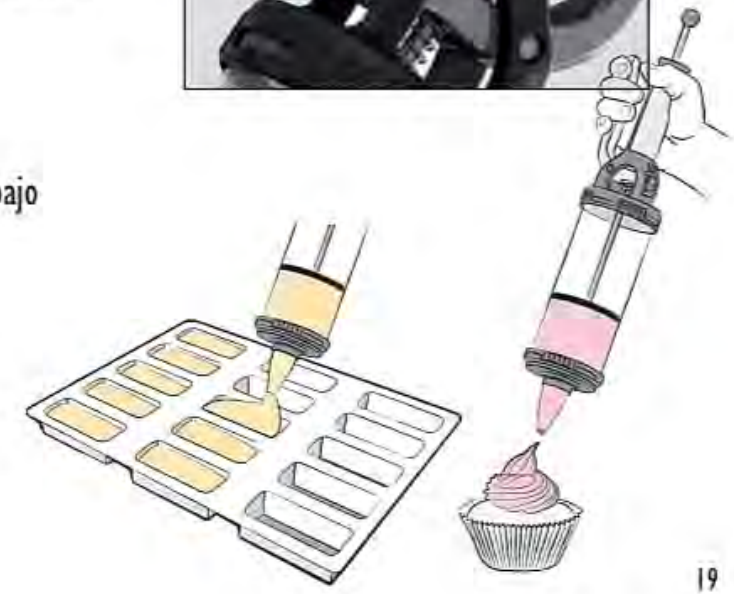
- Retirar el tapón de la boquilla.
- Situar la boquilla escogida en el tapón de la boquilla.
- Asegurarse que el pistón está hacia atrás (tallo tirado completamente hacia atrás)
- Rellenar la cámara con su preparación teniendo
- LE TUBE por el mango (1).
- Colocar el tapón de la boquilla
- Pulsar el tallo del pistón para tomar el aire restante en la cámara y llevar la preparación al interior de la boquilla (2).

2 • Regular la dosis

- Regular la dosis con ayuda de la llave (1). El cursor se desplaza y las marcas de dosificación le indican el volumen (2).
- Se puede reajustar en cualquier momento la dosis con ayuda de la llave.

3 • Direccionar

- Posicionar el extremo de la boquilla en el punto de trabajo
- Ejercer una presión el puño para empezar



Apto para mousses, cremas, pastas de pasteles y aparatos flexibles. No utilizar con aparatos demasiado compactos o pastas duras bajo pena de dañar el mecanismo. No hacer un esfuerzo sobre el mecanismo si el émbolo no desciende bajo la presión del puño.

MANTENIMIENTO

- Desmontar las diferentes partes del pistón : retirar el tapón de la boquilla, boquilla y cámara.
- Limpiar con agua caliente y producto jabonoso.
- Evitar esponjas abrasivas para no rayar ni dañar la cámara.
- Se puede esterilizar.

IMPORTANTE

- No presionar en el puño cuando la cámara esté vacía. No forzar el mecanismo del pistón y tapón de boquilla.
- Para facilitar la colocación de la cámara o recargas, tirar bien del pistón hacia atrás con la ayuda del tallo.
- Utilizar las marcas triangulares y muescas para una buena colocación del tapón de la boquilla y de la cámara, asegurando la impermeabilidad. No forzar para bloquear para no dañar la cámara.

ACCESORIOS

1• Recarga

- Recarga 0.75L con tapas herméticas para guardar otra preparación.
- Ver catálogo de Buyer ref. 3358.75.

2 • Boquillas

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 se entrega con 2 boquillas (1 boquilla lisa 11 mm y 1 boquilla acanalada D8 de 11mm – 8 dientes) que permiten numerosas utilizaciones.
- Una gama de cajas de boquillas TRITAN está disponible en el catálogo de Buyer para otras necesidades: Boquillas lisas y acanaladas todos los diámetros, boquilla St. Honoré, etc.

3 • Kit prensa galletas 3358.94

incluido en 3358.02

• LE TUBE sirve de prensa galletas con su tapa perforada soporte disco y sus 13 discos de decoración en acero inoxidable.
• Colocar el disco escogido en la tapa soporte (p 43).
• Ajustar la cantidad a dosificar con la ayuda de la ruleta en posición 2 cl máximo. Es posible en cualquier momento ajustar las dosis.
• Rellenar la cámara y cerrar. Situar LE TUBE verticalmente contra la alfombra o papel de cocción.
• Ejercer una presión sobre el puño para levantar.

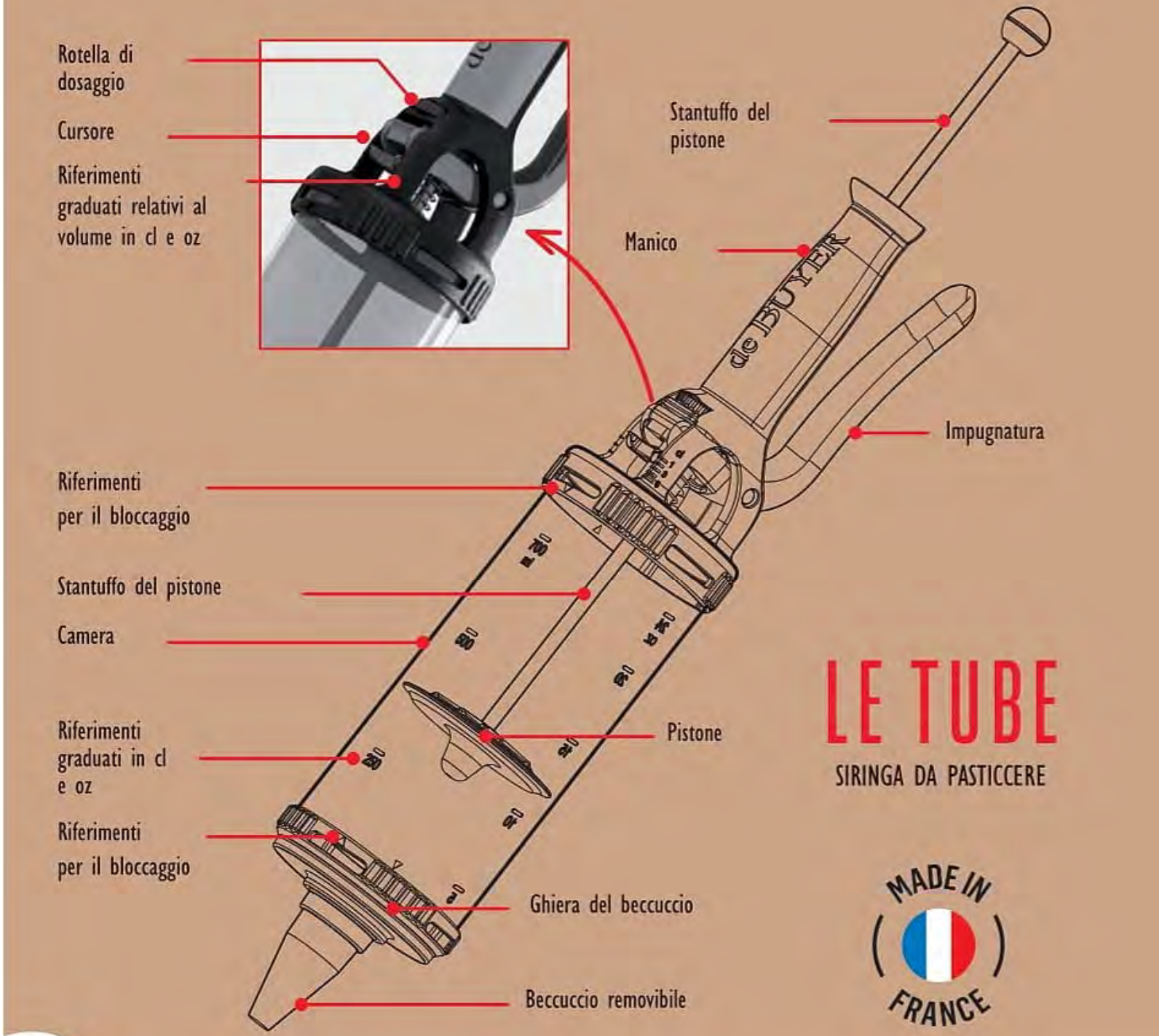
RECIPE FOR SPRITZ COOKIES

Ingredientes: 190 g de mantequilla blanda - 75 g de azúcar glass - 2 pizcas de flor de sal - 1/2 vaina de vainilla o 1/2 cucharilla de café de polvo de vainilla - 30 g clara de huevo (1) - 225 g de harina. Mezclar todos los ingredientes. Rellenar en la cámara de LE TUBE y ajustar sobre la posición 2. Levantar las galletas sobre una alfombra de silicona AIRMAT. Horno a 220 ° C durante aproximadamente 15 minutos.

• Sirve para pasta de buñuelos.

4 • Tapas

• Se suministran 2 tapas herméticas según la versión de LE TUBE o están disponibles como accesorios. Para poder almacenar una preparación antes de su utilización.

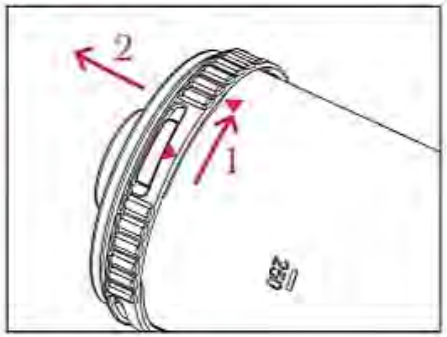


LE TUBE

SIRINGA DA PASTICCERE

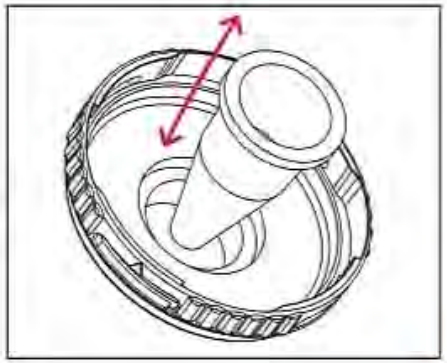
MADE IN FRANCE

1 • Ghiera del beccuccio



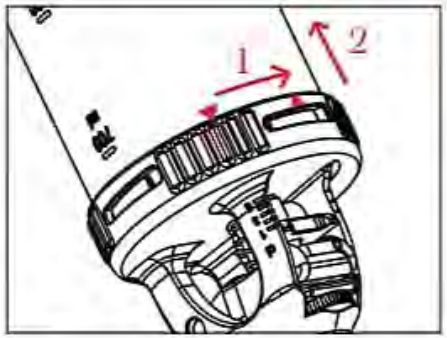
• Per rimuovere la ghiera del beccuccio, ruotarla, in modo tale da allineare i riferimenti a triangolo della ghiera con quelli del corpo (1), e rimuoverla (2).
• Ripetere l'operazione in senso inverso per riposizionare la ghiera: allineare i riferimenti a triangolo e bloccare la ghiera, ruotandola all'interno dell'alloggiamento.

2 • Beccuccio



• Il beccuccio è smontabile e intercambiabile.
• Sono compatibili i beccucci conici in plastica TRITAN di de Buyer.
• Per posizionare il beccuccio: rimuovere la ghiera del beccuccio, poi infilare il beccuccio nel foro della ghiera. Premere sul bordo del beccuccio per bloccarlo e assicurarne la tenuta.
• Per rimuovere il beccuccio: rimuoverlo dalla ghiera, premendo sull'estremità.

3 • Camera



• Prima di riempire la camera, è necessario tirare il pistone completamente all'indietro :
• Sbloccare la camera allineando le graduazioni triangolari con quelle del coperchio (1) liberare la camera (2).
• Tirare completamente la biella del pistone all'indietro tenendola inclinata all'interno della camera per estrarla più facilmente (3).
• Una volta tirata completamente la biella, rimontare la camera, riallineare le graduazoni della camera e del coperchio e bloccare ruotando verso sinistra.

UTILIZZO

- Pulire LE TUBE con acqua calda e sapone prima dell'utilizzo.

1• Riempire la camera

- Rimuovere la ghiera del beccuccio.
- Posizionare il beccuccio selezionato sulla ghiera.
- Assicurarsi che il pistone sia indietro (stantuffo portato completamente indietro).
- Riempire la camera con il preparato, tenendo LE TUBE al contrario, per il manico (1).
- Riposizionare la ghiera del beccuccio.
- Premere lo stantuffo del pistone per rimuovere l'aria residua nella camera e portare il preparato all'interno del beccuccio. (2).

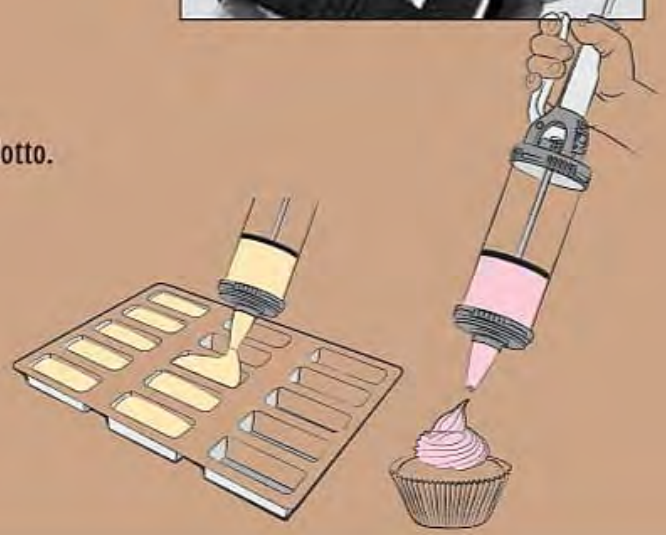
2 • Regolare la quantità da dosare

- Regolare la quantità da dosare con la rotella (1). Il cursore si sposta e i riferimenti graduati indicano il volume (2).
- In qualunque momento, è possibile aggiustare o modificare il dosaggio, tramite la rotella.

3 • Utilizzo

- Posizionare l'estremità del beccuccio sul supporto di lavoro.
- Esercitare una pressione sul manico per far fuoriuscire il prodotto.

E' ideale per Mousses, Creme, impasti per dolci e tutte la preparazioni morbide. Non utilizzare con preparazioni troppo compatte o dure, potreste danneggiare l'utensile. Non sforzareil meccanismo, se il pistone non spinge sotto la pressione dell'impugnatura.



MANUTENZIONE

- Smontare i vari pezzi del pistone: rimuovere la ghiera, il beccuccio, smontarela camera.
- Pulire con acqua calda e sapone per piatti.
- Evitare le spugne abrasive per non graffiare e non danneggiare la camera.
- Sterilizzabile.

IMPORTANTE

- Quando la camera è vuota, non premere sull'impugnatura. Non forzare il meccanismo quando il pistone entra in contatto con la ghiera del beccuccio.
- Per semplificare il posizionamento della camera o delle ricariche, tirare bene indietro il pistone con lo stantuffo.
- Utilizzare i riferimenti a triangolo e gli alloggiamenti per il corretto posizionamento della ghiera del beccuccio e della camera e assicurare una buona tenuta. Quando si blocca la ghiera, non forzare per non danneggiare la camera.

ACCESSORI

1• Ricarica

- Ricarica da 0,75 l con coperchio a chiusura ermetica, per conservare altri preparati.
- Vedere catalogo DE BUYER rif. 3358.75.

2 • Beccucci

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 è fornito con 2 beccucci standard (1 beccuccio liscio ø 11 mm e 1 beccuccio scanalato D8ø11 mm - 8 denti) che permettono vari utilizzi.
- Nel catalogo de Buyer è disponibile una vasta gamma di cofanetti contenenti diversi beccucci TRITAN, per varie altre necessità : beccucci lisci e scanalati di tutti i diametri, beccucci dentellati, beccuccio St Honoré, beccucci da pasticceria, ecc.

3 • Kit pressa per biscottis 3358.94

kit incluso in 3358.02

• LE TUBE diventa anche pressa per biscotti grazie al supporto del coperchio forato al disco ed ai 13 dischi in acciaio per decorare

• Posizionare il disco selezionato nel coperchio di supporto (p 43).

• Regolare la quantità da dosare con l'aiuto della molla calibro e posizionare su 2 cl. Massimo. E' possibile regolare la molla in qualsiai momento.

• Riempire il contenitore e chiudere LE TUBE. Posizionare Le Tube in verticale verso il tappeto di cottura. Esercitare pressione sul manico per far fuoriuscire l'impasto.

RICETTA PER FROLLINO VIENNESE O SPRITZ

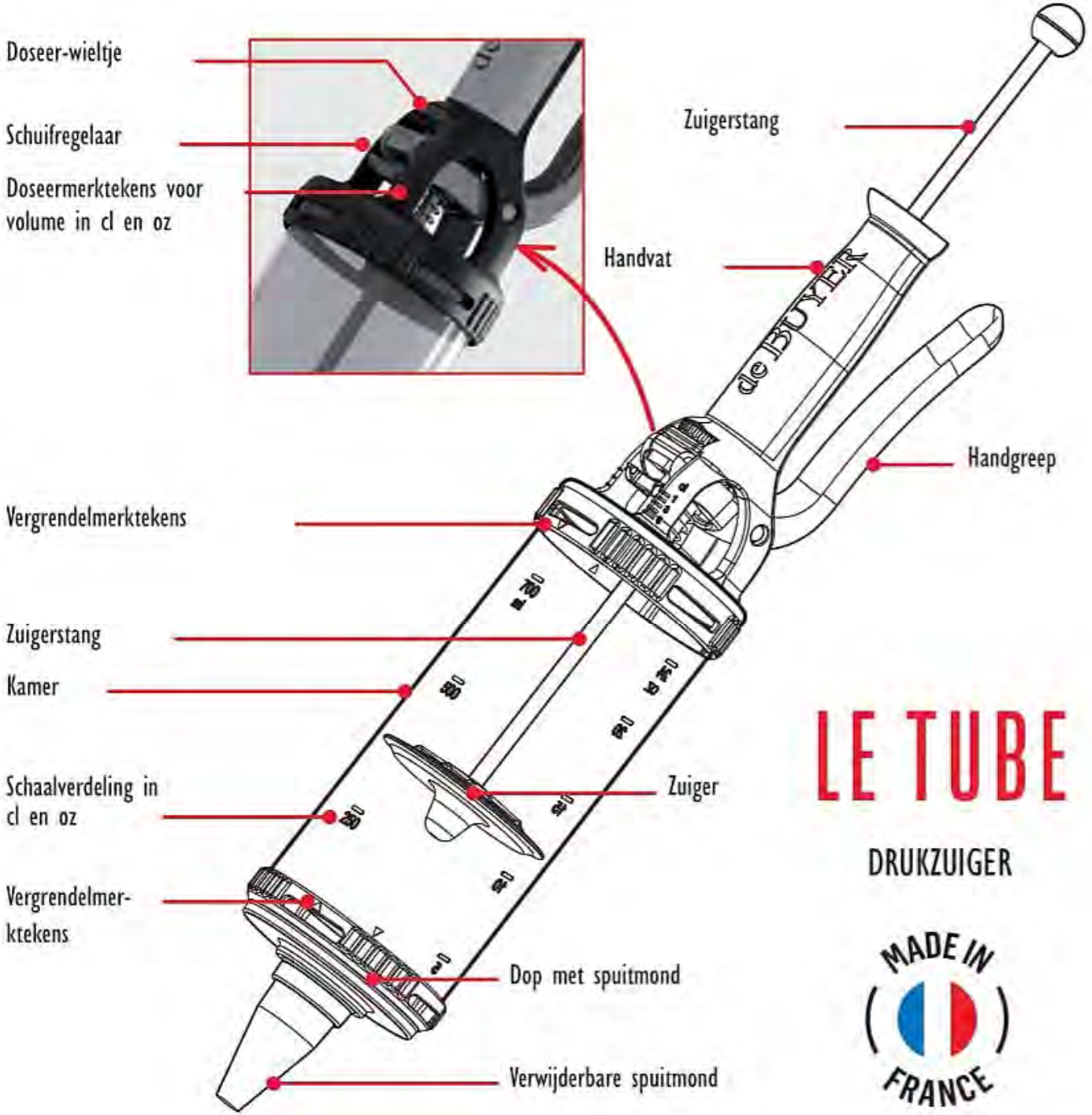
Ingredienti : 190 g di bi burro morbido – 75 g di zucchero a velo – 2 chicchi di fiore di sale – ½ baccello di vaniglia o ½ cucchiaino da caffè di polvere di vaniglia 30 g. di bianco d'uovo (1) – 225 g. di farina

Mescolare tutti gli ingredienti. . Riempire il contenitore de Le Tube ed impostare sulla posizione 2. Posizionar ei biscotti su un tappeto siliconato AIRMAT. Cuocere a 220° per circa 15 minuti.

• Utilizzabile anche con pate à choux.

4 • Coperchi

• A seconda della versione de LE TUBE vengono forniti 2 coperchi o sono disponibili come accessori. Possono essere utilizzati per conservare un preparato prima dell'uso.



LE TUBE

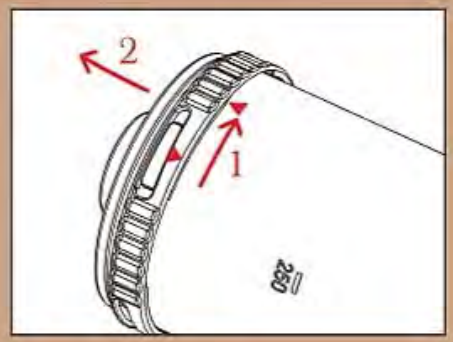
DRUKZUIGER

MADE IN FRANCE

1 • Dop met spuitmond

• Dop met spuitmond.De dop met spuitmond verwijderen : draai de dop tot de driehoekige merktekens van de dop en de kamer recht tegenover elkaar staan (1). Verwijder de dop (2).

• Herhaal in omgekeerde volgorde om de dop te monteren: plaats de driehoekige merktekens tegenover elkaar, draai de dop in de inkeping om te vergrendelen.



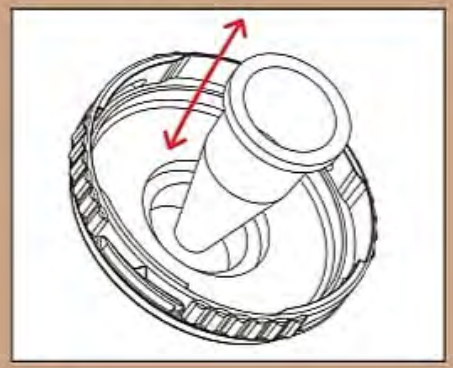
2 • Spuitmond

• De spuitmond kan worden verwijderd en is verwisselbaar.

• De plastic conische spuitmonden van Buyer TRITAN zijn compatibel.

• De spuitmond monteren: verwijder de dop met spuitmond en monteer de spuitmond in de opening in de dop. Druk op de rand van de spuitmond om deze te blokkeren en de dichtheid te garanderen.

• De spuitmond verwijderen: druk op de top van de spuitmond van de dop te verwijderen.



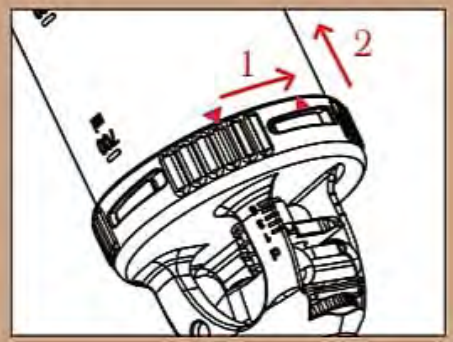
3 • Kamer

• Vooraleer de kamer te vullen is het noodzakelijk de zuiger helemaal naar achter te trekken.

• Maak de kamer vrij door de driehoekige markeringen op het deksel en de kamer recht tegenover elkaar te plaatsen. Maak de kamer los.

• Trek de stang van de zuiger helemaal naar achter door deze schuin te houden, in de kamer. Zo kunt u deze gemakkelijk verwijderen.

• Van zodra de stang helemaal naar achter getrokken is, herplaats de kamer en plaats de driehoekige markeringen recht tegenover elkaar en sluit door naar links te draaien.



- Vóór gebruik dient u LE TUBE schoon te maken met warm zeepwater.

1• De kamer vullen

- Verwijder de dop.
- Monteer de gewenste spuitmond in de dop.
- Controleer of de zuiger zich achteraan in de kamer bevindt (de stang is volledig naar achteren getrokken).
- Vul de kamer met uw bereiding en houdt LE TUBE bij het handvat ondersteboven gekeerd (1).
- Monteer de dop met spuitmond.
- Druk op de zuigerstand om de lucht uit de kamer te verwijderen en duw de bereiding in de spuitmond.(2).

2 • De doseerhoeveelheid regelen

- De doseerhoeveelheid wordt ingesteld met het kartelwieltje (1). De schuifregelaar wordt verplaatst en de doseermerktekens geven het volume aan (2).
- U kunt de dosering op elk moment met het kartelwieltje bijstellen of wijzigen.

3 • Dresseren

- Plaats de tip van de spuitmond op het werkblad.
- Om te dresseren dient u de vereiste druk uit te oefenen op de handgreep.

Is geschikt voor mousses, cremes, lopende deegwaren. Is niet aanbevolen deze te gebruiken voor compacte gerechten, harde(re) deegwagen. Deze kunnen het mechanisme beschadigen. Als de zuiger niet beweegt door een zachtjes op te duwen, niet forceren want ook dan kan u het mechanisme beschadigen.

ONDERHOUD

- De verschillende onderdelen van de zuiger demonteren: verwijder de dop met spuitmond, verwijder de spuitmond en demonteer de kamer.
- Maak schoon met warm water en een weinig afwasproduct.
- Gebruik geen schurende sponsjes: die maken krassen en zorgen voor beschadigingen op en in de kamer. Kan steriel worden gemaakt.

BELANGRIJK

- Niet op de handgreep drukken wanneer de kamer reeds leeg is. Oefen geen kracht meer uit op het mechanisme wanneer de zuiger in contact komt met de dop met spuitmond.
- Om de montage of het hervullen van de kamer te vergemakkelijken dient u de zuiger bij de stang naar achteraan in de kamer te brengen.
- Om de dop met spuitmond en de kamer correct te monteren en een goede hermetische sluiting te garanderen, dient u gebruik te maken van de driehoekige merktekens en de inkepingen. Zet niet te veel kracht bij het vergrendelen van de kamer: dit kan aanleiding geven tot beschadigingen.

TOEBEHOREN

1• Vulling

- Vulling van 0,75L. met hermetisch sluitende deksels om een andere bereiding in op te slaan.
- Zie catalogus DE BUYER ref. 3358.75.

2 • Spuitmonden

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 wordt geleverd met 2 standaardspuitmonden (1 gladde spuitmond ø 11 mm en 1 gekartelde spuitmond D8 ø11mm - 8 tanden) voor polyvalent gebruik.
- In de catalogus van de Buyer TRITAN vindt u een assortiment koffertjes met spuitmonden voor tal van andere toepassingen : gladde en gekartelde spuitmonden van alle diameters, spuitmonden voor versiering van kerststronken, spuitmond voor soezentaart (Sint-Honoré), spuitmonden voor petitfours, enz.

3 • Koekjespersset 3358.94

kit inbegrepen in 3358.02

• DE TUBE wordt een koekjespers met zijn geperforeerde deksel met vormpjeshouder en 13 leuke roestvrijstalen vormschijven :

• Plaats de gekozen vormschijf in de dekselhouder (p 43).

• Stel met behulp van de draaiknop de hoeveelheid maximaal in op 2 cl. De dosering kan op elk moment met de draaiknop worden bijgesteld.

• Vul de holte en sluit de Tube af.

• Plaats de Tube verticaal op de mat of het bakpapier

• Druk op het hendel om de koekjes eruit te drukken.

RECEPT WEENSE ZANDKOEKJES OF SPRITSEN

Ingrediënten: 190 g zachte boter - 75 g poedersuiker - 2 snufjes zoutbloem (fleur de sel) - 1/2 vanillestokje of 1/2 theelepel vanillesuiker - 30 g eiwit (1) - 225 g bloem. Alle ingrediënten mengen. De holte van de Tube vullen en hem op stand 2 zetten. De koekjes op een AIRMAT siliconen mat leggen. Ongeveer 15 minuten op 220°C bakken.

• Kan met soesjesdeeg gebruikt worden.

4 • Deksels

• Er worden 2 deksels meegeleverd, afhankelijk van de versie van de Tube, of ze zijn verkrijgbaar als accessoire.

Ze kunnen worden gebruikt om een preparaat te bewaren voor gebruik.

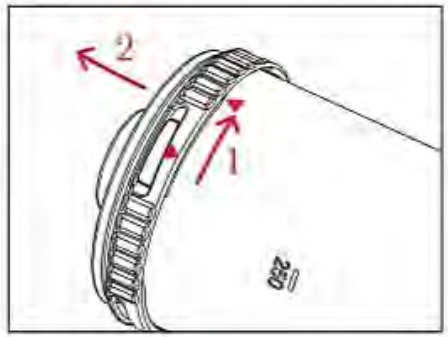
LE TUBE

КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ

MADE IN FRANCE

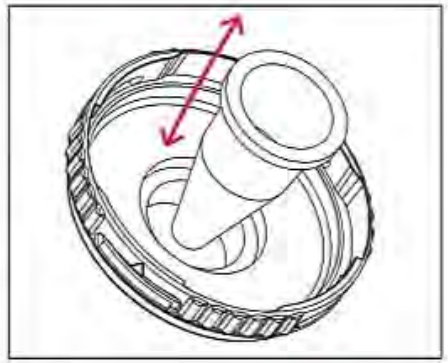
1 • Крепеж для насадки

• Для того чтобы снять крепеж для насадки, его следует повернуть таким образом, чтобы треугольные отметки крепежа и емкости находились друг напротив друга (1). В этом случае крепеж можно снять (2).
• Для того чтобы установить крепеж на место, повторите действия в противоположном порядке: установите треугольные отметки друг напротив друга, зафиксируйте крепеж, повернув его до засечки.



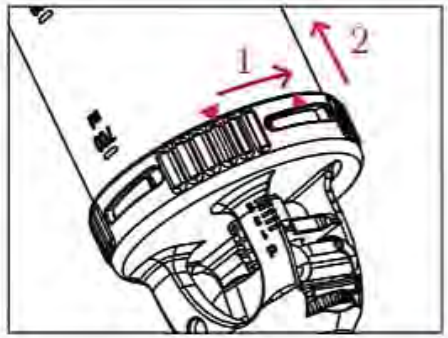
2 • Насадка

• Насадки шприца являются съемными.
• Совместимы так же пластиковые насадки de Buyer конической формы, артикулы TRITAN.
• Для установки насадки следует выполнить следующие действия: снять крепеж для насадки, засунуть насадку в отверстие крепежа. Для надлежащей установки и обеспечения герметичности следует прижать края насадки.
• Для снятия насадки с крепежа следует нажать на конец насадки.



3 • Емкость

• Перед заполнением необходимо полностью вытянуть поршень.
• Разблокируйте Емкость , установив треугольные риски на крышке и на Емкостье друг напротив друга(1). Откройте Емкость (2).
• Держите поршень под небольшим наклоном для легкого извлечения (3).
• Полностью вытянув поршень, соберите Емкость: установите треугольные риски на крышке и на Емкостье напротив друг друга и зафиксируйте Емкость поворотом крышки налево.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• Перед использованием «КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ» ‘LE TUBE’ следует промыть теплой мыльной водой.

1 • Наполнение емкости

• Следует снять крепеж для насадки.
• Установить необходимую насадку в крепеж насадки.
• Убедиться, что поршень находится наверху (стержень поршня следует поднять полностью вверх).
• Взявшись за ручку, заполните емкость необходимым содержимым при этом, «КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ» LE TUBE должен быть направлен отверстием вверх (1).
• Установите обратно крепеж для насадки.
• Нажмите на стержень поршня для того, чтобы выпустить из емкости оставшийся воздух, и чтобы содержимое емкости вышло в отверстие насадки (2).

2 • Установка величины дозировки

• Установить величину дозировки можно с помощью колесика дозатора (1). При этом подвижной указатель дозатора перемещается, указывая на выбранный объем (2). С помощью колесика дозатора можно переустановить или изменить величину дозировки в любой момент.

3 • Работа шприца

• Наведите конец насадки на рабочую зону.
• Нажмите на рукоятку для того, чтобы привести шприц в действие.

Подходит для муссов, кремов, жидкого теста. Не использовать слишком густое тесто, чтобы не повредить механизм. Не применять силу, если поршень не опускается при нажатии на рукоятку.

УХОД

• Следует снять различные части кондитерского шприца, а именно крепеж для насадок, насадку, емкость.
• Очистку шприца следует осуществлять теплой водой с использованием средства для мытья посуды.
• Следует избегать использования абразивных губок, чтобы не поцарапать или не повредить емкость. Можно стерилизовать.

ВНИМАНИЕ

• Не следует нажимать на рукоятку, когда емкость становится пустой. Не следует давить на рукоятку, когда поршень достигает крепежа насадки.
• Для того чтобы облегчить процесс установки емкости на место, или процесс заполнения емкости содержимым, поршень следует поднять наверх с помощью стрежня.
• Для надлежащей установки крепежа для насадки и емкости, а также для обеспечения герметичности, используйте треугольные отметки и засечки.

АКСЕССУАРЫ

1 • Дополнительная емкость

• Дополнительная емкость объемом 0,75 л с герметической крышкой для хранения содержимого для шприца.
• *Смотрите в каталоге компании DE BUYER, арт. 3358.75*

2 • Насадки

• В комплекте с КОНДИТЕРСКИМ ШПРИЦОМ идет 2 стандартные насадки (1 насадка гладкая ø 11 мм и одна насадка с бороздками ø 11 мм – с 8 зубчиками) для многоразового использования.
• Ассортимент насадок для различных целей использования представлен в каталоге компании de Buyer: гладкие насадки и насадки с бороздками различных диаметров, насадки для торта полено, насадки Сант-Оноре, насадки для печенья и т.д.
• *Смотрите в каталоге компании DE BUYER TRITAN.*

3 • Пресс-набор для печенья 3358.94

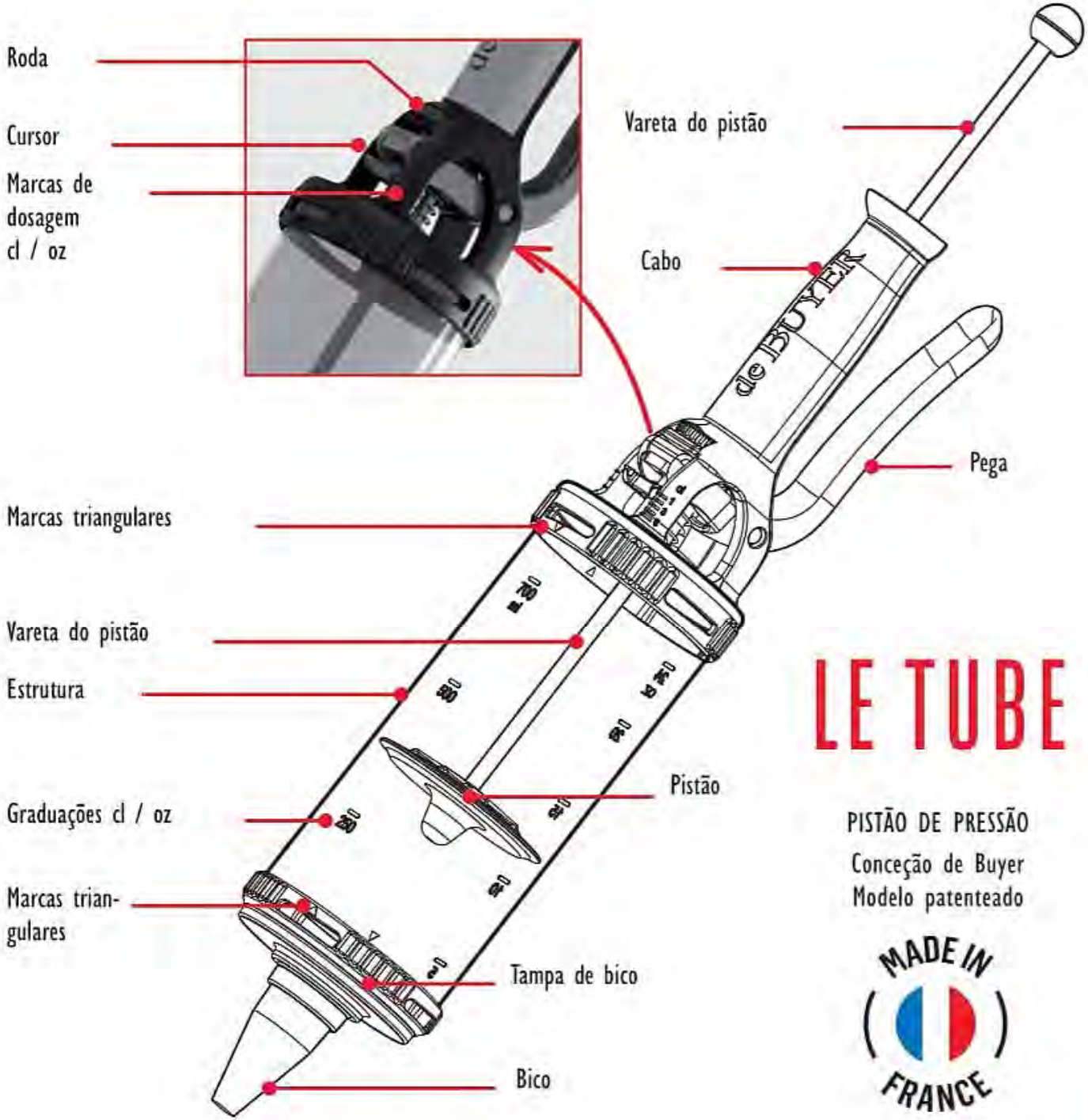
- Благодаря перфорированной крышке-держателю и 13 декоративным дискам из нержавеющей стали, LE TUBE становится прессом для изготовления печенья:
- Установите выбранный диск в держатель (p 43).
- С помощью колесика отрегулируйте дозировку теста, установив его на 2 cl максимум. В любой момент вы можете скорректировать дозировку с помощью колесика.
- Наполните резервуар тестом и закройте его.
- Держите пресс для печенья вертикально над ковриком для выпечки или листом пергаментной бумаги
- Надавите на ручку, чтобы выдавить тесто.

РЕЦЕПТ ВЕНСКОГО САБЛЕ ИЛИ ПЕЧЕНЬЯ-СПРИТЦ

Ингредиенты: 190 г мягкого масла - 75 г сахара для глазирования - 2 щепотки флёр-де-сель - 1/2 стручка ванили или 1/2 кофейной ложки ванильного порошка - 30 г яичного белка (1) - 225 г муки.
Смешать все ингредиенты. Наполнить резервуар Le Tube и установить колесико на отметку 2. Выдавить печенье на силиконовый коврик AIRMAT. Выпекать при температуре 220° C в течение примерно 15 минут.

- Подходит для заварного теста

4 • Крышки



LE TUBE

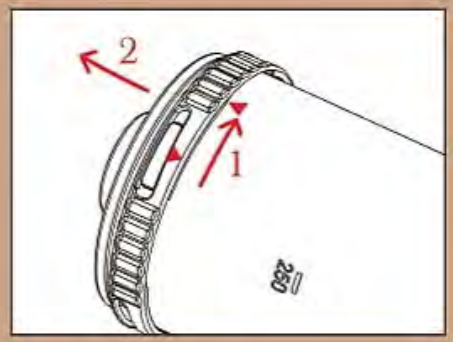
PISTÃO DE PRESSÃO

Conceção de Buyer
Modelo patenteado

MADE IN FRANCE

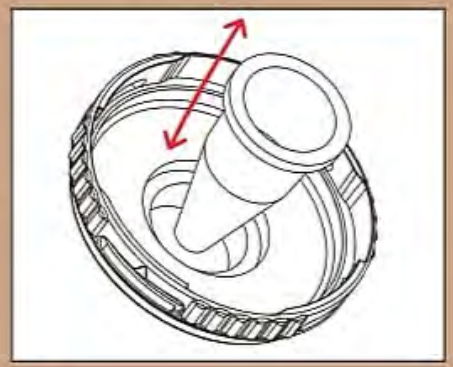
PORTUGUÊS

1 • Tampa de bico de pasteleiro



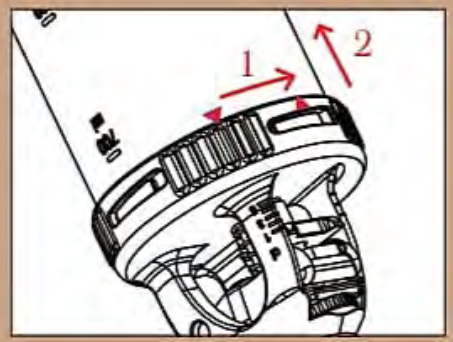
• Para retirar a tampa do bico, rode a tampa até as marcas triangulares da tampa e da estrutura estarem posicionadas frente a frente (1).
• Retire a tampa (2).
• Efetue a operação no sentido inverso para substituir a tampa: posicione as marcas triangulares frente a frente, bloqueie a tampa rodando-a até ao encaixe.

2 • Bico



• O bico é amovível e substituível.
• Os bicos cónicos em plástico de Buyer TRITAN são compatíveis.
• Para colocar o bico : retire a respetiva tampa e em seguida introduza o bico na cavidade da tampa. Carregue na extremidade do bico para o bloquear e garantir assim a estanquidade.
• Para retirar o bico : solte-o da tampa carregando na extremidade.

3 • Estrutura



• Antes de encher o pistão de pressão, é necessário puxar o pistão totalmente para trás:
• Desbloqueie a estrutura rodando até as marcas triangulares da tampa e da estrutura estarem posicionadas frente a frente (1). Solte a tampa (2).
• Puxe a vareta do pistão totalmente para trás mantendo-a completamente inclinada no interior da estrutura para uma extração fácil (3).
• Uma vez a vareta retirada na totalidade, volte a montar a estrutura: coloque as marcas triangulares da tampa e da estrutura posicionadas frente a frente e bloqueie rodando para a esquerda.

UTILIZAÇÃO

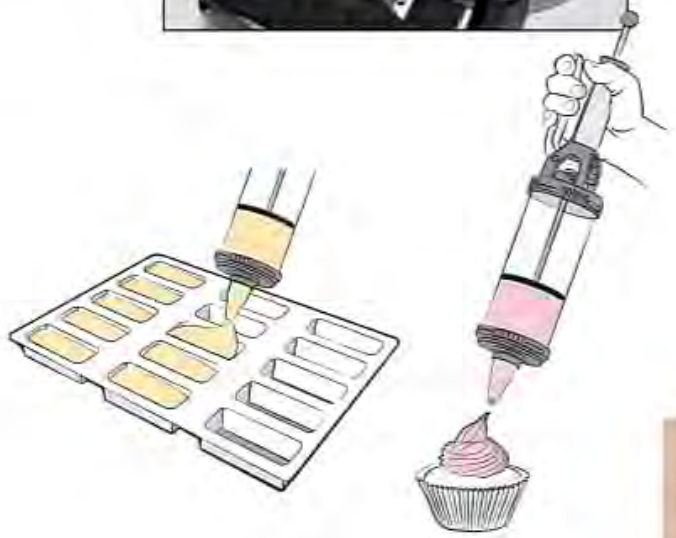
1• Encha a estrutura

- Retire a tampa do bico.
- Coloque o bico escolhido na respetiva tampa.
- Assegure-se de que o pistão está para trás (vareta totalmente puxada para trás).
- Encha a estrutura com o seu preparado, segurando no LE TUBE ao contrário pela pega (1).
- Volte a colocar a tampa do bico.
- Empurre a vareta do pistão para extrair o ar restante na estrutura e chegar ao preparado no interior do bico de pasteleiro (2).

2 • Ajustar a quantidade a dosear

- Ajuste a quantidade a dosear com a ajuda da roda (1). O cursor desloca-se e as marcas de dosagem indicam-lhe o volume (2).
- Pode a qualquer altura voltar a ajustar ou modificar a dosagem através da roda.

3 • Decorar / Guarnecer



- Posicione a extremidade do bico no suporte de trabalho.
- Exerça pressão na pega para começar a decorar.

Pode ser utilizado para mousses, cremes, massas para bolos e preparados. Não utilize com preparados demasiado compactos ou massas duras que possam danificar o mecanismo. Não force o mecanismo se o pistão não descer com a pressão da pega.

MANUTENÇÃO

- Desmonte as diferentes peças do pistão: retire a tampa do bico, retire o bico, desmonte a estrutura.
- Limpe com água quente e detergente de loiça.
- Evite as esponjas abrasivas para não riscar e danificar a estrutura.
- Esterilizável.

IMPORTANTE

- Pare de pressionar a pega quando a estrutura estiver vazia. Não force o mecanismo quando o pistão entrar em contacto com a tampa do bico.
- Para facilitar a colocação da estrutura ou das recargas, puxe o pistão totalmente para trás com a ajuda da vareta.
- Utilize as marcas triangulares e os pontos de encaixe para uma correta colocação da tampa do bico e da estrutura, de forma a garantir uma boa estanquidade. Não force ao bloquear, uma vez que pode danificar a estrutura.

ACESSÓRIOS

1• Recarga

- Recarga de 0,75 l com tampas herméticas para armazenar outro preparado.
- Ver catálogo DE BUYER ref. 3358.75.

2 • Bicos

- LE TUBE 3358.00 /3358.01 está disponível com 2 bicos standards (1 bico liso ø 11 mm e 1 bico estriado D8 ø11 mm-8 dentes) que permitem numerosas utilizações.
- Uma gama de conjuntos de bicos de pasteleiro TRITAN está disponível no catálogo de Buyer para outros tipos de utilizações: bicos lisos e estriados de todos os diâmetros, bicos para tortas, bico para St Honoré, bicos para petits fours, etc.

3 • Kit prensa para bolachas

kit incluído no 3358.02

• TUBE transforma-se numa prensa para bolachas, com a sua tampa perfurada com suporte para disco, e os seus 13 discos decorativos em aço inoxidável :

• Coloque o disco escolhido na tampa com suporte (p 43).

• Ajuste a quantidade a dosear com a ajuda do botão de regulação na posição 2 cl máximo. É possível, a qualquer momento, ajustar a dosagem com o botão de regulação.

• Preenche a câmara e feche a máquina Tube.

• Posicione a máquina Tube na vertical contra o tapete ou o papel vegetal

• Exerça uma pressão sobre a pega para dispor as bolachas.

RECEITA DOS SABLÉS VIENENSES OU SPRITZ

Ingredientes: 190 g de manteiga amolecida - 75 g de açúcar em pó - 2 pitadas de flor de sal - 1/2 vagem de baunilha ou 1/2 colher de café de baunilha em pó - 30 g de claras de ovo (1) - 225 g de farinha.
Misturar todos os ingredientes. Preencher a câmara da máquina Tube e regular a posição 2. Dispor as bolachas sobre um tapete de silicone AIRMAT. Coser a 220° C durante aproximadamente 15 minutos.

• Utilização possível com massa choux.

4 • Tampas

• São fornecidas 2 tampas consoante a versão do LE TUBE ou estão disponíveis como acessórios. Podem ser utilizadas para armazenar uma preparação antes da sua utilização.

«LE TUBE» est garanti sur une durée de 2 ans contre tout vice de fabrication et dans des conditions normales d'utilisation. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce manuel ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

«LE TUBE» is guaranteed for 2 years against manufacturing defect and when used under normal conditions. All documents, information, characteristics and photographs in this manual are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

«LE TUBE» verfügt unter normalen Verwendungsbedingungen während eines Zeitraums von 2 Jahren über eine Garantie für sämtliche Fabrikationsmängel. Sämtliche Texte, Hinweise, Produktdaten und Fotografien in dieser Anleitung haben ausschließlich informativen, jedoch keinen Garantiewert. Bei Abweichungen rechtfertigen sie keinerlei Haftungsansprüche gegen unser Unternehmen. Wir behalten uns das Recht auf jede Art von Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

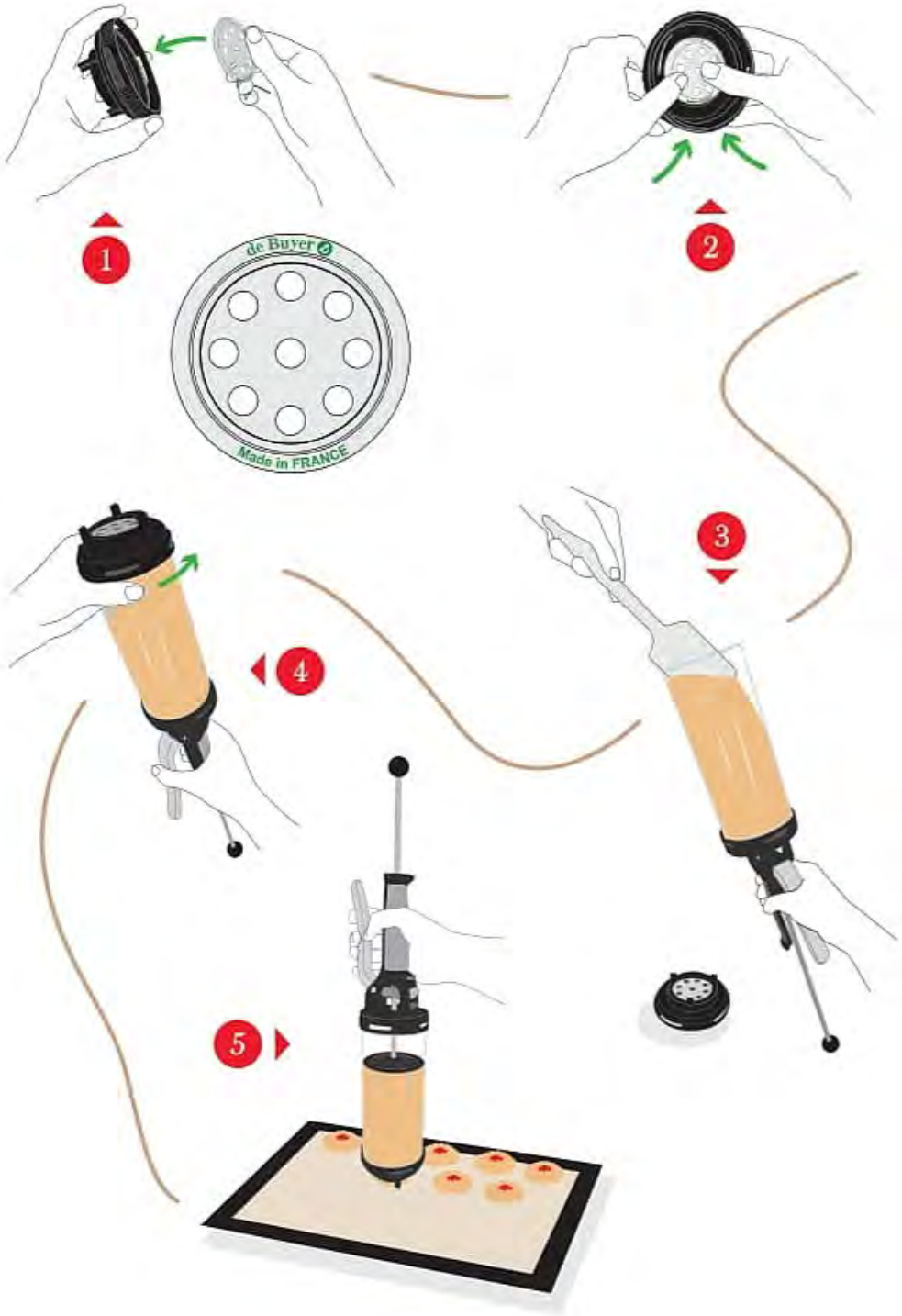
«LE TUBE» tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, caracteristicas o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en ningún caso comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de introducir cualquier modificación sin previo aviso.

«LE TUBE» è garantito due anni contro i vizi di fabbricazione e alle condizioni normali d'utilizzo. I testi, le informazioni, le caratteristiche o le riproduzioni fotografiche presenti in questo libretto sono unicamente indicativi, esenti da garanzia. Non possono, in nessun caso, impegnare la nostra responsabilità in caso di inesattezza. Ci riserviamo il diritto di modificarli senza previo avviso.

De garantie van «LE TUBE» bedraagt 2 jaaren voor fabrieksfouten, bij normale gebruiksvoorwaarden.
Alle teksten, inlichtingen, kenmerken of foto's in deze handleiding zijn louter informatief en niet bindend. We kunnen geenszins aansprakelijk gesteld worden voor eventuele fouten. We behouden ons het recht voor, wijzigingen aan te brengen, zonder voorafgaande kennisgeving.

КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ «LE TUBE» имеет 2-летнюю гарантию от любого производственного дефекта при условии его надлежащего использования. Весь текст, информация, технические данные и фотографические изображения данного руководства представлены исключительно для ознакомления и не дают никаких гарантий. Мы не несем никакой ответственности за неточность предоставленной информации. Мы оставляем за собой право вносить любые изменения в данные без предварительного уведомления.

«LE TUBE» tem uma garantia de 2 anos contra qualquer defeito de fabrico e em condições normais de utilização. Todos os textos, informações, caracteristicas ou reproduções fotográficas presentes neste manual têm um valor meramente indicativo, sem garantia. Não podem, de forma alguma, comprometer a nossa responsabilidade em caso de inexatidão. Reservamo-nos o direito de efetuar qualquer modificação, sem aviso prévio.


1
de Buyer
Made in FRANCE
2
3
4
5

VIDEO
DEMONSTRATION

de Buyer
DEPUIS 1830

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

QCM58.102