

MANUEL D' UTILISATION
INSTRUCTIONS OF USE

LE TUBE

PISTON À PRESSION • PISTON SYRINGE



BV Cert. 6054661



de Buyer 
DEPUIS 1830

FRANÇAIS

ENGLISH

DEUTSCH

ESPAÑOL

ITALIANO

NEDERLANDS

РУССКИЙ

PORTUGUÉS

Molette de dosage

Curseur

Repères de dosage du volume en cl et oz

Tige du piston

Manche

Poignée

Repères de verrouillage

Tige du piston

Chambre

Graduations en cl et oz

Repères de verrouillage

Piston

Bouchon à douille

Douille amovible

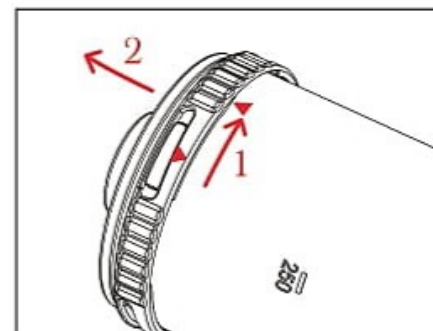
LE TUBE

Conception de Buyer
Modèle Breveté
Design and Utility Patented



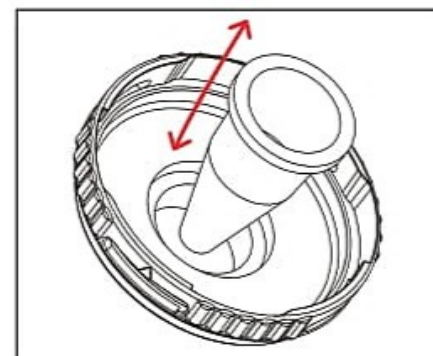
1 • Bouchon à douille

- 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

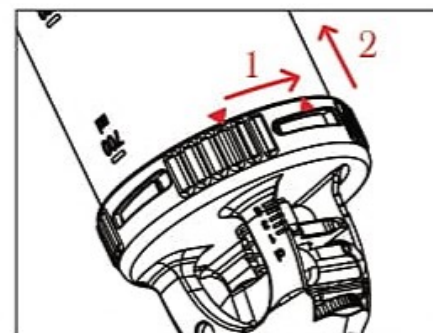
- La douille est amovible et interchangeable.
- Toutes les douilles de Buyer en Tritan sont compatibles.
- Pour mettre en place la douille : retirer le bouchon à douille puis enfilez la douille dans le trou du bouchon. Appuyer sur le rebord de la douille pour la bloquer et assurer l'étanchéité.
- Pour 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 la préparation à l'intérieur de la douille (2).



2 • Régler la quantité à doser

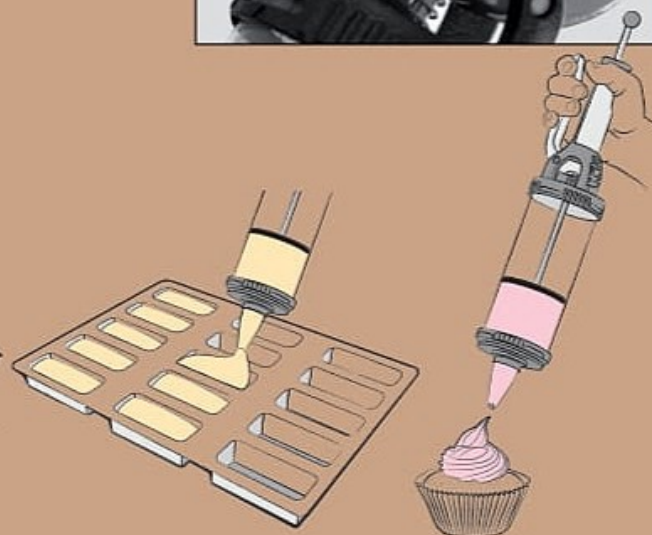
- Régler la quantité à doser à l'aide de la molette (1). Le curseur se déplace et les repères de dosage vous indiquent le volume (2).
- Il est possible à tout moment de réajuster ou de modifier le dosage à l'aide de la molette.



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

- Démontez les différentes parties du piston : retirez le bouchon à douille, retirez la douille, démontez la chambre.
- Nettoyage à l'eau chaude et produit vaisselle.
- Évitez 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 place 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 (1 douille lisse \varnothing 11mm et 1 douille cannelée D8 \varnothing 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.

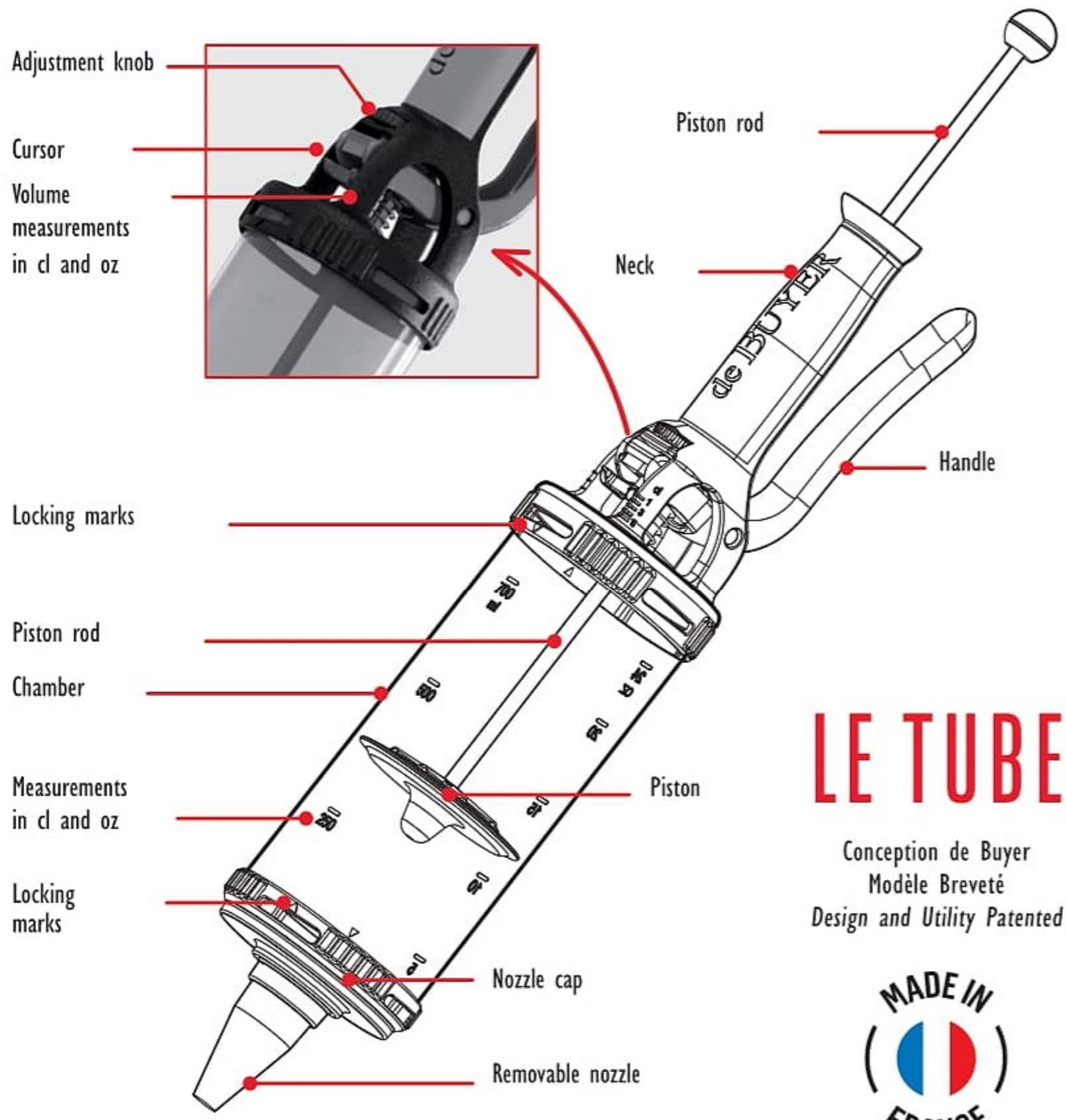


- Utilisation possible avec la pâte à choux.

4 • Couvercles

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





ENGLISH

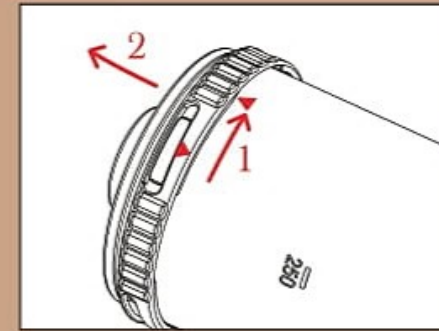
LE TUBE

Conception de Buyer
 Modèle Breveté
 Design and Utility Patented



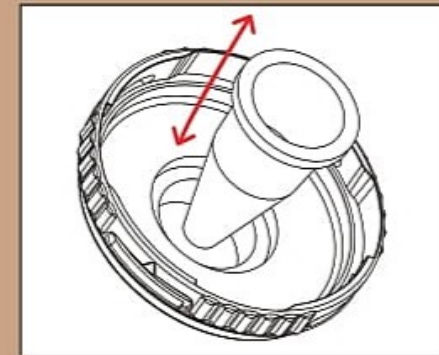
1 • Nozzle cap

- 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.



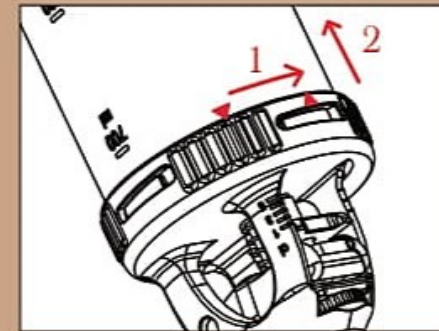
2 • Nozzle

- 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 rod is pulled, re-fit the chamber.
- the MADE IN FRANCE marking on the chamber must be placed towards the nozzle side.

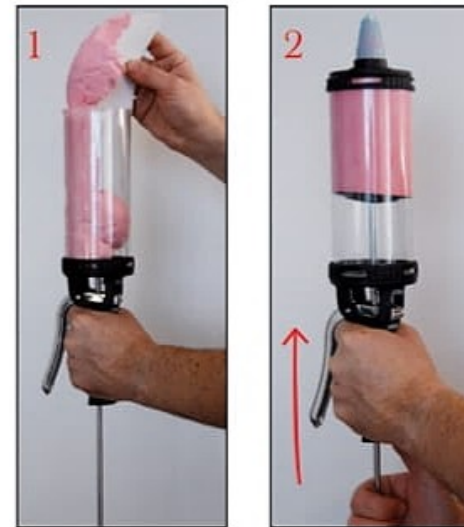


USE

- 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).



ENGLISH

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.

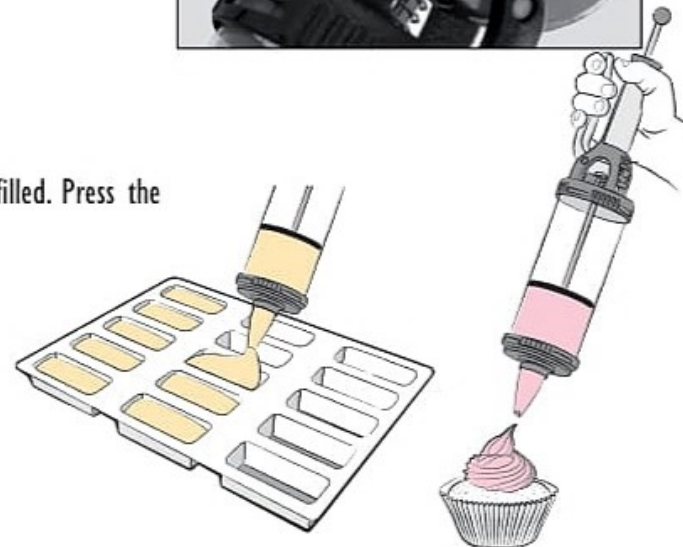


3 • Garnishing

- 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.



Dosier-regler

Cursor

Dosier-mengen-
anzeige
in cl und oz



Kolbenstange

Schaft

Griff

Verschlussmarkierungen

Kolbenstange

Behälter

Messeinteilung
in cl und oz

Verschluss
markierungen

Kolben

Tüllenverschluss

Abnehmbare Tülle

LE TUBE

GARNIERSPRITZE



«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, características 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.

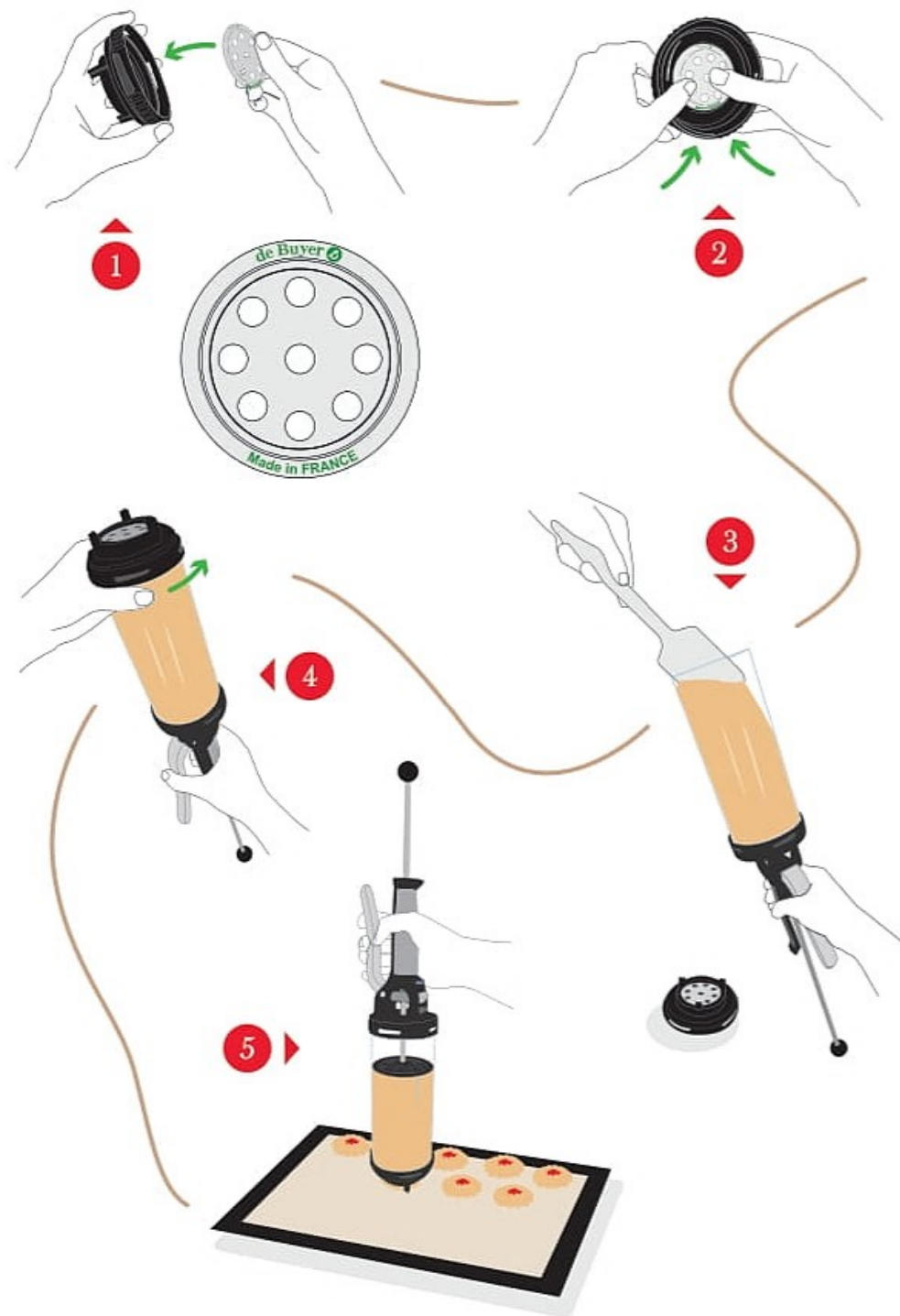
«LE TUBE» è garantito due anni contro i vizi di fabbricazione e alle condizioni normali d'utilizzo. I testi, le informazioni, le caratteristiche o le riproduzioni fotografiche presenti in questo libretto sono unicamente indicativi, esenti da garanzia. Non possono, in nessun caso, impegnare la nostra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





VIDEO
DEMONSTRATION

de Buyer 
D E P U I S 1 8 3 0

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

