

# LE TUBE

PISTON À PRESSION  
PISTON SYRINGE



de Buyer   
DEPUIS 1830

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

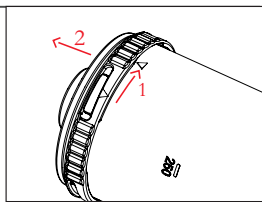
Conception de Buyer  
Modèle Breveté  
Design and Utility Patented



## MONTAGE - DEMONTAGE

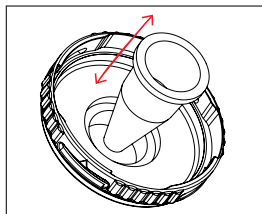
### 1- Bouchon à douille

- 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

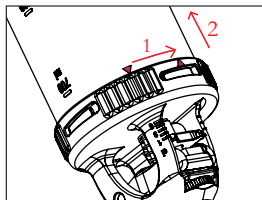
- La douille est amovible et interchangeable.
- Toutes les douilles de Buyer en Tritan sont compatibles.
- Pour mettre en place la douille : retirer le bouchon à douille puis enfiler la douille dans le trou du bouchon. Appuyer sur le rebord de la douille pour la bloquer et assurer l'étanchéité.
- Pour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

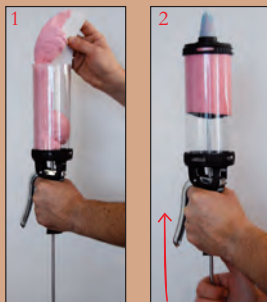


## UTILISATION

- Nettoyer «LETUBE» 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 LETUBE 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

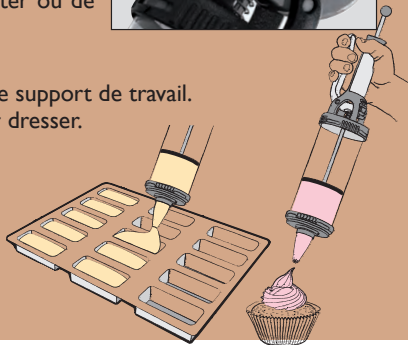
- Régler la quantité à doser à l'aide de la molette (1). Le curseur se déplace et les repères de dosage vous indiquent le volume (2).
- Il est possible à tout moment de réajuster ou de modifier le dosage à l'aide de la molette.



### 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.
- Nettoyez à l'eau chaude et produit vaisselle.
- Évitez les éponges abrasives pour ne pas rayer et endommager la chambre.
- Stérilisable.

## IMPORTANT

---

- Arrêtez 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.
- Utilisez les repères triangulaires et les encoches pour la bonne mise en place du bouchon à douille et de la chambre et assurez 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 est livré avec 2 douilles standard (1 douille lisse  $\varnothing 11\text{mm}$  et 1 douille cannelée D8  $\varnothing 11\text{mm}$ -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

- 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. Pour une utilisation optimale, mettre le côté coupant vers l'extérieur.
- 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.*

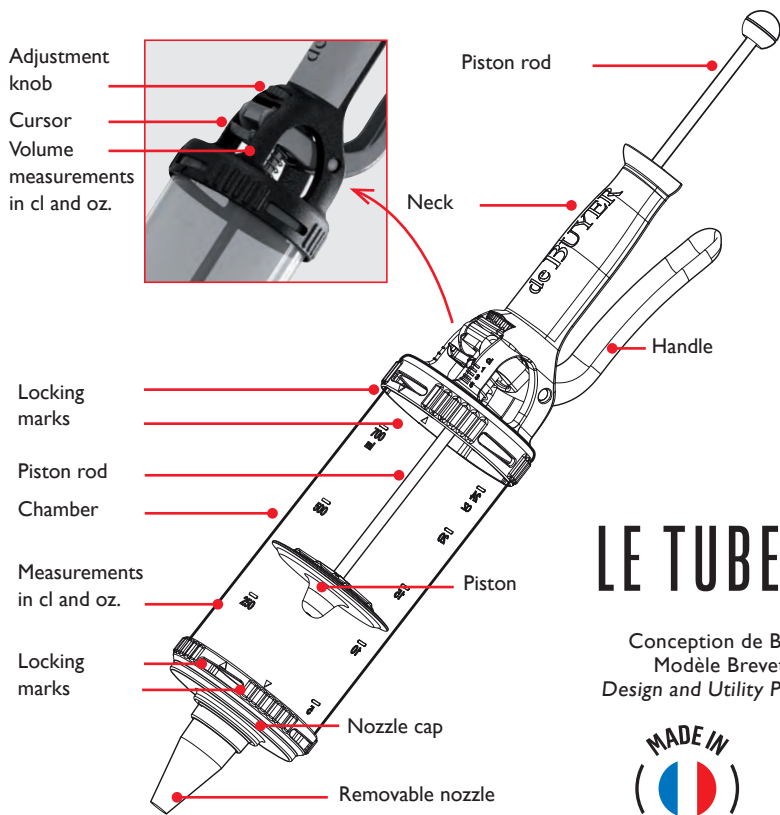
Mélanger tous les ingrédients. Remplir la chambre du Tube et régler sur la position 2. Dresser les biscuits sur un tapis siliconé AIRMAT. Cuire à 220° C durant 15 minutes environ.

- Utilisation possible avec la pâte à chou

#### 4-Couvercles

- LE TUBE est livré avec 2 couvercles hermétiques pour pouvoir stocker une préparation avant utilisation.





# LE TUBE

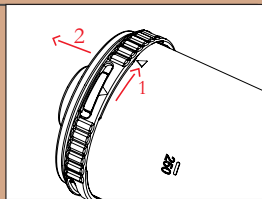
Conception de Buyer  
 Modèle Breveté  
 Design and Utility Patented



## ASSEMBLING - DISMANTLING

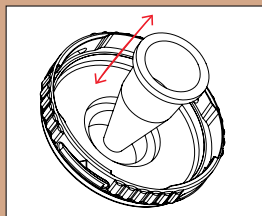
### 1- Nozzle cap

- 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.



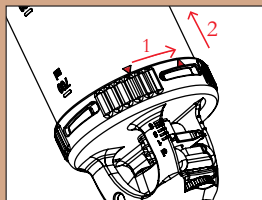
### 2- Nozzle

- 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. 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 it 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.



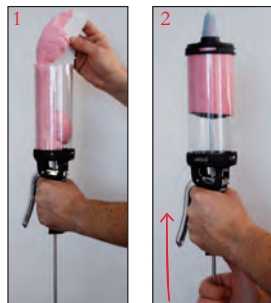


## USE

- Before use, clean “LETUBE” 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

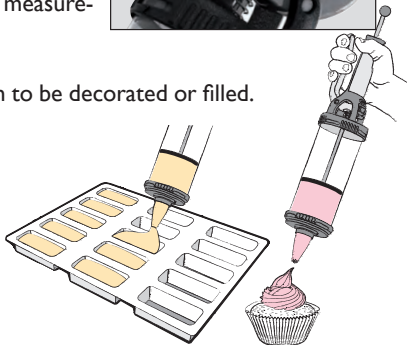
- Adjust the quantity to be measured using the knob.
- (1) The cursor moves and the measurement marks show you the volume (2).
- It is possible to readjust or change the measurement at any time using the knob.



### 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 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

- «LE TUBE» becomes a biscuit press, with its perforated disk-holder lid and its 13 stainless steel decoration disks:
- Place the desired disk into the disk-holder lid. For an optimized use, put the cutting side outside.
- 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 of 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 COOKIES

*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 chamber of LE TUBE and adjust it on position 2. Garnish the cookies on an AIRMAT silicon mat. Bake at 220° C for about 15 minutes.

- Appropriate also for choux pastry.

#### 4-Lids

- LE TUBE is delivered with 2 airtight lids, with the possibility to keep a preparation before use.



Dosier-  
regler  
Cursor  
Dosier-  
mengen-  
anzeige  
in cl und oz.



Kolbenstange

Schaft

Griff

Verschluss-  
markierungen

Kolbenstange

Behälter

Messeinteilung  
in cl und oz.

Verschluss  
markierungen

Kolben

Tüllenverschluss

Abnehmbare Tülle

**LE TUBE**  
GARNIERSPRITZE



## MONTAGE - DEMONTAGE

### 1- Tüllenverschluss

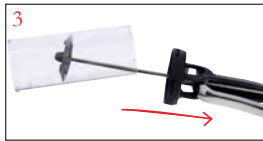
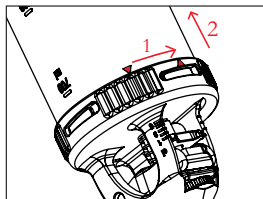
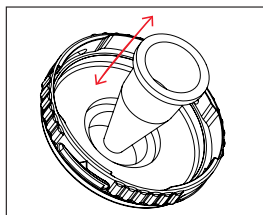
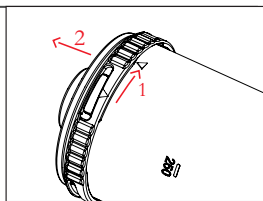
- Zum Abnehmen des Tüllenverschlusses, den Verschluss so drehen, dass sich die dreieckigen Markierungen des Verschlusses und des Behälters gegenüberstehen (1). Den Verschluss abnehmen (2).
- Zum Anbringen des Verschlusses umgekehrt vorgehen. Die dreieckigen Markierungen gegenüber stellen und den Verschluss 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 herauschieben.

### 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.

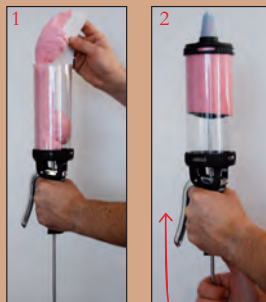


## GEBRAUCH

- „LETUBE“ 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 Zubereitung in die Tülle geschoben wird (2).



### 2-Die Dosiermenge einstellen

- Die Dosiermenge am Dosierregler einstellen (1). Der Cursor verschiebt sich, und die Dosiermengeanzeige 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 Kuchen-teige. 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“ wird mit 2 Standardtüllen (1 glatte Tülle  $\varnothing$  11 mm und 1 gezackte Tülle E8  $\varnothing$  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

- «LETUBE» wird zur Kekspresse, mit dem perforierten Deckel als Scheibenhalter und 13 Dekorscheiben aus Edelstahl:
- Die gewünschte Scheibe in den Halte- deckel einsetzen. Für optimale Funktion die schneidende Seite nach außen positionieren.
- 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 AIR-MAT Silikon-Backmatte verteilen. Etwa 15 Minuten bei 220°C backen.

- Verwendung auch mit Brandteig möglich.

#### 4-Deckel

- LE TUBE wird mit 2 dicht schließenden Deckeln geliefert, um eine Zubereitung vor der Verwendung aufbewahren zu können.





Llave para regular  
Cursor  
Marcas de dosis del volumen en cl y oz



Tallo del pistón

Mango

Puño

Marcas de bloqueo

Tallo del pistón

Cámara

Graduación en cl y oz

Marcas de bloqueo

Tapon de la boquilla

Boquilla desmontable

Pistón

# LE TUBE

PISTÓN A PRESIÓN



## MONTAJE- DESMONTAJE

### 1 -Tapón de la boquilla

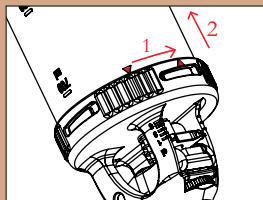
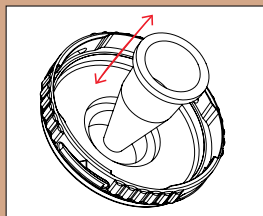
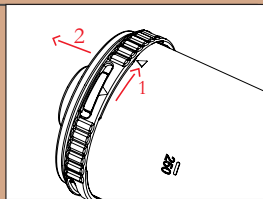
- Para el tapón de la boquilla, gire el tapón para llevar las marcas triangulares del tapón y de la cámara una encima de otra (1). Separar el tapón (2).
- Hacer la operación en sentido contrario para reemplazar el tapón: posicionar las marcas triangulares una encima de la otra, bloquear el tapón girándolo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

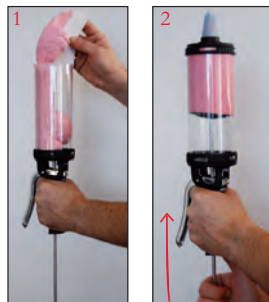


## UTILIZACIÓN

- 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 se entrega con 2 boquillas (1 boquilla lisa 11 mm y 1 boquilla acanalada D8 de 11 mm – 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. Honore, etc.



### 3-Kit prensa galletas

- « 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. Para una utilización óptima, poner el lado que corta hacia el exterior. 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.



#### RECIPES 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

- LETUBE se entrega con 2 tapas herméticas para poder almacenar una preparación antes de su utilización.



Rotella di dosaggio  
Cursore  
Riferimenti graduati relativi al volume in cl e oz.



Stantuffo del pistone

Manico

Impugnatura

Riferimenti per il bloccaggio  
Stantuffo del pistone  
Camera

Riferimenti graduati in cl e oz.

Riferimenti per il bloccaggio

pistone

Ghiera del beccuccio

Beccuccio removibile

# LE TUBE

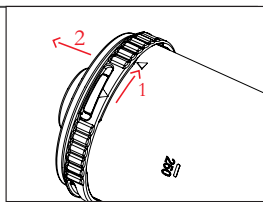
SIRINGA DA PASTICCERE



## MONTAGGIO / SMONTAGGIO

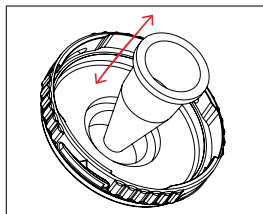
### 1 - Ghiera del beccuccio

- 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.



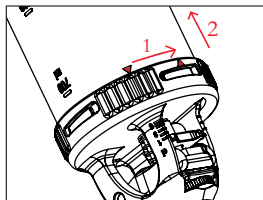
### 2 - Beccuccio

- Il beccuccio è smontabile e intercambiabile.
- Sono compatibili i beccucci conici in plastica TRI-TAN 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 graduazioni della camera e del coperchio e bloccare ruotando verso sinistra.

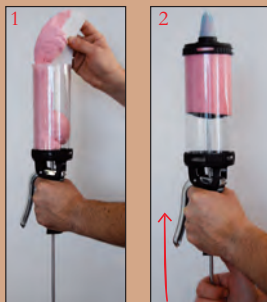


## UTILIZZO

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





## MANUTENZIONE

---

- Smontare i vari pezzi del pistone: rimuovere la ghiera, il beccuccio, smontare la 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 è fornito con 2 beccucci standard (1 beccuccio liscio  $\varnothing$  11 mm e 1 beccuccio scanalato D8 $\varnothing$ 11 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.



## Kit pressa per biscotti

- 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. Per una riuscita ottimale, posizionare la parte tagliente verso l'esterno
- Regolare la quantità da dosare con l'aiuto della molla calibro e posizionare su 2 cl. Massimo. E' possibile regolare la molla in qualsiasi 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

- Le Tube viene spedito con 2 coperchi ermetici per poter conservare una preparazione prima dell'uso.



Doseer-  
wielkje

Schuifregelaar

Doseer-  
mer-  
ktekens voor  
volume in cl  
en oz



Zuigerstang

Handvat

Handgreep

Vergrendel-  
merktekens

Zuigerstang

Kamer

Schaalver-  
deling in cl  
en oz

Vergrendel-  
merktekens

Dop met spuitmond

Verwijderbare spuitmond

Zuiger

# LE TUBE

## DRUKZUIGER

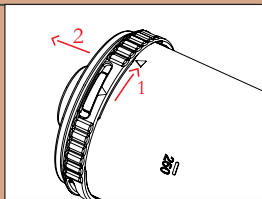


NEDERLANDS

## MONTAGE - DEMONTAGE

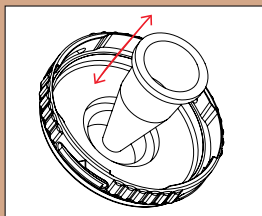
### 1 - Dop met spuitmond

- 1 - 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.



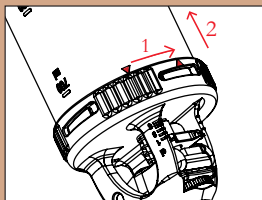
### 2- Spuitmond

- De spuitmond kan worden verwijderd en is verwisselbaar.
- De plastic conische spuitmond van Buyer TRI-TAN 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.

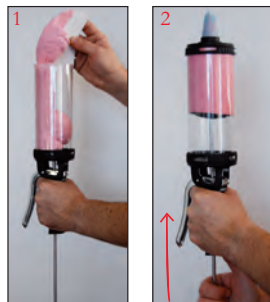


## GEBRUIK

- 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 kartelwiel (1). De schuifregelaar wordt verplaatst en de doseermerktekens geven het volume aan (2).
- U kunt de dosering op elk moment met het kartelwiel 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) deegwaren. 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 wordt geleverd met 2 standaardspuitmonden (1 gladde spuitmond  $\varnothing$  11 mm en 1 gekartelde spuitmond D8  $\varnothing$  11 mm - 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

- “DE TUBE” wordt een koekjespers met zijn geperforeerde deksel met vormpjeshouder en 13 leuke roestvrijstalen vormschijven:
- Plaats de gekozen vormschijf in de dekselhouder. Houd voor optimaal gebruik de snijkant naar buiten gekeerd.
- 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

- DE TUBE wordt geleverd met 2 hermetische deksels om bereidingen vóór gebruik te kunnen bewaren.



Колесико  
дозатора  
Подвижной  
указатель  
Отметки  
дозировки объема  
всантитрах  
и жидких унциях.



Стержень  
поршня

Ручка

Ручка

Отметки  
блокировки

Стержень поршня

Емкость

Шкала в сантитрах  
и жидких унциях

Отметки  
блокировки

Поршень

Крепеж для  
насадки

Съемная насадка

# LE TUBE

## КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ

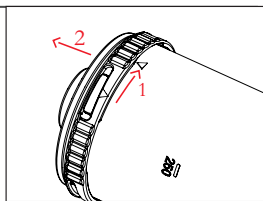




## СБОРКА – РАЗБОРКА

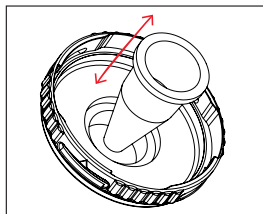
### 1- Крепеж для насадки

- 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.



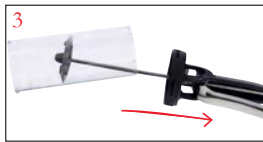
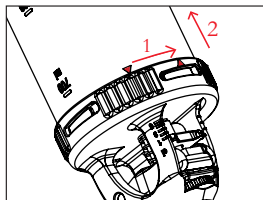
### 2- Насадка

- 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 емкости 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 Емкость напротив друг друга и зафиксируйте Емкость поворотом крышки налево.

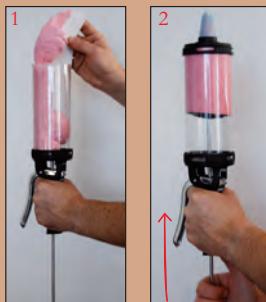


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

• 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 обратный 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

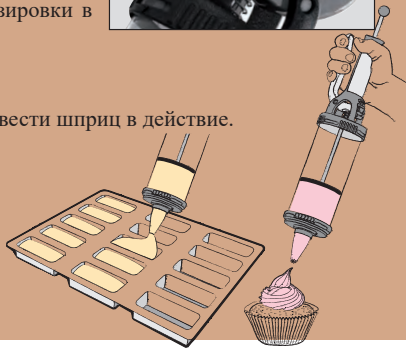
- Установить величину дозировки можно с помощью колесика дозатора (1). При этом подвижной указатель дозатора перемещается, указывая на выбранный объем (2). С помощью колесика дозатора можно переустановить или изменить величину дозировки в любой момент.



### 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 вверх с помощью стрелки.
- 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  $\varnothing$  11 мм и одна насадка с бороздками  $\varnothing$  11 мм – с 8 зубчиками) для многоазового 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

- Благодаря перфорированной крышке-держателю и 13 декоративным дискам из нержавеющей стали, «LE TUBE» становится прессом для изготовления печенья:
- Установите выбранный диск в держатель. Для оптимального использования режущий край должен быть с внешней стороны.
- 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-СПРИЦ

*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 поставляется с 2 герметичными крышками, позволяющими хранить тесто, пока оно не понадобится.



roda

marcas de  
dosagem  
cl / oz.

vareta do pistão

marcas  
triangulares

vareta do pistão

estrutura

gradações  
cl / oz.

marcas  
triangulares

tampa de bico

bico

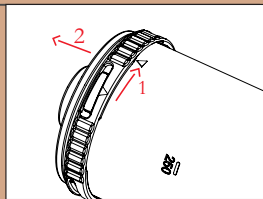
## PISTÃO DE PRESSÃO

Conceção de Buyer  
Modelo patenteado

## MONTAGEM - DESMONTAGEM

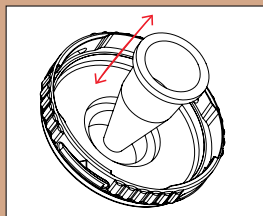
### 1- Tampa de bico de pasteleiro

- 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.



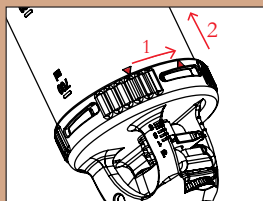
### 2- Bico

- 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

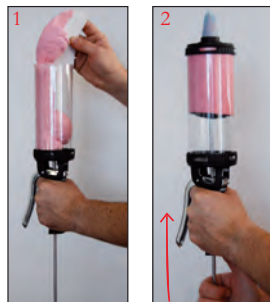
- Antes de encher o pistão de pressão, é necessário puxar o pistão totalmente para trás:
- Desbloqueie a estrutura rodando até as marcas triangulares da tampa e da estrutura estarem posicionadas frente a frente (1). Solte a tampa (2).
- Puxe a vareta do pistão totalmente para trás mantendo-a completamente 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 LETUBE 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

- LETUBE está disponível com 2 bicos standards (1 bico liso  $\varnothing$  11 mm e 1 bico estriado D8  $\varnothing$  11 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

- «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. Para uma utilização perfeita, coloque o lado para cortar para fora.
- 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

- A máquina TUBE é entregue com 2 tampas herméticas para poder armazenar uma preparação antes de utilização.



«LETUBE» 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.

«LETUBE» 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.

«LETUBE» 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.

«LETUBE» 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.

«LETUBE» 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 «LETUBE» 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 «LETUBE» 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.

«LETUBE» 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 inexactidão. Reservamo-nos o direito de efetuar qualquer modificação, sem aviso prévio.



VIDEO



BV Cert. 6054661

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  
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574