

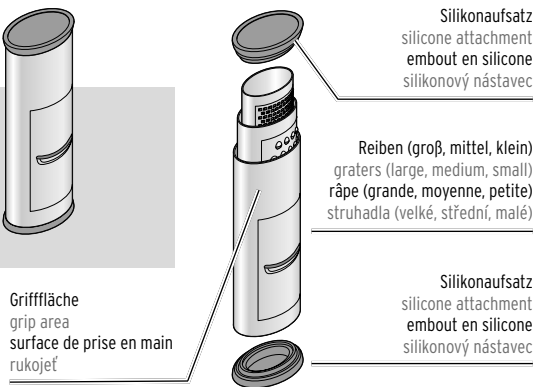


Reiben-Set Grater set Jeu de râpes Sada struhadel



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

Grifffläche
grip area
surface de prise en main
rukojeť

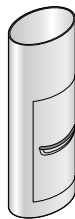


Silikonaufsatz
silicone attachment
embout en silicone
silikonový nástavec

Reiben (groß, mittel, klein)
graters (large, medium, small)
râpe (grande, moyenne, petite)
struhadla (velké, střední, malé)

Silikonaufsatz
silicone attachment
embout en silicone
silikonový nástavec

Große Reibe | Large grater Grande râpe | Velké struhadlo



Zum Schneiden von Scheiben, z.B. von Gurken, Rettich oder Apfel
For slicing foods such as cucumbers, radishes and apples
Pour couper des tranches de concombre, radis ou pomme p.ex.
Na krájení plátků např. okurek, ředkviček nebo jablek

Mittlere Reibe | Medium grater Râpe moyenne | Střední struhadlo



Zum Reiben und Raspeln von z.B. Karotte, Kartoffel, Apfel oder Käse
For grating foods such as carrots, potatoes, apples and cheese
Pour râper carottes, pommes de terre, pommes ou fromages p.ex.
Na strouhání a krouhání např. karotky, brambor, jablek nebo sýra

Kleine Reibe | Small grater Petite râpe | Malé struhadlo



Zum Raspeln von z.B. Zitronenschale, Schokolade, Ingwer oder Knoblauch
For finely grating or zesting foods such as lemons, chocolate, ginger and garlic
Pour râper zeste de citron, chocolat, gingembre ou ail, p.ex.
Na strouhání např. citrónové kůry, čokolády, zázvoru nebo česneku

de Produktinformation

- Die Reiben sind zum Reiben und Raspeln von Gemüse, Obst und Käse geeignet. Die kleine Reibe eignet sich auch für die Verarbeitung von Nüssen und ähnlich harten Lebensmitteln, die große und die mittlere Reibe sind dafür nicht geeignet. Die Silikonaufsätze sorgen für rutschsicheren Stand beim Reiben und ermöglichen das platzsparende Verstauen der Reiben. Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Verletzungsgefahr! Die Klingen in den Reiben sind scharf! Halten Sie Kinder von den Reiben fern und bewahren Sie die Reiben außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Gehen Sie vorsichtig mit den Reiben um, insbesondere beim Verarbeiten von kurzen Obst-, Gemüse- oder Käsestücken und beim Reinigen.
- Auf empfindlichen Oberflächen können die Metallkanten der Reiben Kratzer verursachen. Stellen Sie die Reiben daher nicht direkt auf die Arbeitsfläche. Verwenden Sie die Silikonaufsätze oder legen Sie eine geeignete rutschfeste Unterlage darunter.

Gebrauch

- Stecken Sie die gewünschte Reibe mit der Grifffläche nach oben (s.Abb.) auf einen der Silikonaufsätze und setzen Sie den zweiten Silikonaufsatz oben auf die Reibe.
- Führen Sie das entsprechende Lebensmittel von oben nach unten an den Klingen entlang.

Das Reibgut wird im Inneren der Reibe vom Silikonaufsatz aufgefangen.

Alternativ können Sie die Reiben auch ohne Silikonaufsätze verwenden, indem Sie ...

- ... die gewünschte Reibe an der Grifffläche direkt über ein Gefäß / eine Speise halten oder
- ... die Reibe auf eine geeignete rutschfeste Unterlage stellen, z.B. ein Schneidebrett aus Holz oder aus Kunststoff.

Reinigen und aufbewahren

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder harte Bürsten. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab. Alle Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Reiben möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Lebensmittelreste am besten lösen.
- Zum Verstauen stecken Sie zuerst die kleine Reibe auf einen der Silikonaufsätze. Stülpen Sie dann nacheinander die mittlere und die große Reibe darüber. Drücken Sie zum Schluss den zweiten Silikonaufsatz von oben auf die drei Reiben, so dass jede Reibe genau in der entsprechende Rille im Silikonaufsatz sitzt.

en Product information

- The graters are designed for slicing and grating fruit, vegetables and cheese. The small grater can also be used for grating nuts and other similarly hard foods, the medium and large grater are not suitable for this purpose. The silicone attachments prevent the product from slipping while being used for grating, and facilitate space-saving storage. The set is designed for everyday household quantities and is not suitable for commercial purposes.
- Keep the packaging materials away from children. They pose several risks, including the risk of suffocation!
- Risk of injury! The grater blades are sharp! Keep the graters out of the reach of children. Handle the graters with care, particularly when using them to cut short pieces of fruit, vegetable or cheese, and when cleaning them.
- The metal edges of the graters can cause damage to sensitive surfaces. Therefore, do not place the graters directly onto the work surface. Use the silicone attachments or place a suitable non-slip mat underneath.

Use

- With the grip area at the top, slot the required grater onto one of the silicone attachments (see illustration) and insert the other silicone attachment into the top end of the grater.
- Slide the food you want to grate up and down against the blades.

The silicone attachment will collect the grated food inside the grater.

Alternatively, you can use the graters without the silicone attachments by...

- ... holding the grater of your choice over a container / dish
- ... placing the grater onto a suitable, non-slip surface, e.g. a chopping board made of wood or plastic.

Cleaning and storage

- Clean all parts with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use. Do not use caustic cleaning products, pointed objects or hard brushes. Dry all parts thoroughly afterwards. All parts can also be cleaned in the dishwasher.
- If possible, clean the graters immediately after use while the leftover gratings are still easy to remove.
- To store the graters away, first place the small grater onto one of the silicone attachments. Then place the medium and the large grater over the small one in that order. Finally, place the second silicone attachment on top of the three graters so that each of the graters sits correctly between the ridges of the silicone attachment.

fr Fiche produit

- Les râpes sont conçues pour râper les légumes, les fruits et le fromage. La petite râpe peut également être utilisée pour râper des noix et autres aliments durs, alors que la grande râpe et la râpe moyenne ne sont pas adaptées à cet usage. Les embouts en silicone servent de support antidérapant lors du râpage et permettent de ranger les râpes de manière peu encombrante. L'article est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Risque de blessure! Les lames des râpes sont tranchantes! Tenez et rangez les râpes hors de portée des enfants. Manipulez les râpes avec précaution, en particulier lorsque vous manipulez des petits morceaux de fruits, de légumes ou de fromage et lors du nettoyage.
- Sur les surfaces fragiles, les bords métalliques des râpes peuvent provoquer des rayures. Par conséquent, ne posez pas les râpes directement sur le plan de travail. Utilisez les embouts en silicone ou placez un support antidérapant approprié en dessous.

Utilisation

- Placez la râpe souhaitée, surface de prise en main vers le haut, sur l'un des embouts en silicone (voir illustration) et placez le second embout en silicone sur la râpe.
- Dirigez les aliments appropriés le long des lames, de haut en bas.

Les aliments râpés sont recueillis à l'intérieur de la râpe dans l'embout en silicone.

Vous pouvez également utiliser les râpes sans les embouts en silicone...

- ... en tenant la râpe souhaitée par la surface de prise en main directement au-dessus d'un récipient / d'un aliment ou
- ... en plaçant la râpe sur un support antidérapant approprié, p. ex. une planche à découper en bois ou en plastique.

Nettoyage et rangement

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif, d'objet pointu ou de brosse dure. Ensuite, essuyez soigneusement toutes les pièces. Toutes les pièces sont également lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez les râpes de préférence juste après l'utilisation, les restes de pâte se détacheront mieux ainsi.
- Pour le rangement mettez d'abord la petite râpe sur l'un des embouts en silicone. Ensuite, placez la râpe moyenne et la grande râpe dessus, l'une après l'autre. Enfin, fixez le deuxième embout en silicone au dessus des trois râpes, de sorte que chaque râpe s'insère exactement dans la rainure correspondante de l'embout.

cs Informace o výrobku

- Struhadla jsou vhodná ke strouhání a krouhání ze zeleniny, ovoce a sýra. Struhadla nejsou vhodná pro ořechy a podobné tvrdé potraviny. Malé struhadlo se hodí také pro zpracovávání ořechů a podobné tvrdých potravin; střední a velké struhadlo na to vhodné nejsou. Silikonové nástavce zajišťují stabilní polohu při strouhání a umožňují prostorově úsporné uložení struhadel. Výrobek je koncipován pro množství běžná v domácnosti a není vhodný pro komerční využití.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Nebezpečí poranění! Čepel ve struhadlech jsou velmi ostré! Zabraňte dětem v přístupu ke struhadlům a uchovávejte struhadla mimo dosah dětí. Se struhadly zacházejte opatrně, zejména při zpracovávání krátkých kusů ovoce, zeleniny a sýra a při čištění.
- Na citlivých površích mohou kovové hrany struhadel způsobit poškrábání. Proto je nestavte přímo na pracovní plochu. Použijte silikonové nástavce nebo pod struhadla položte vhodnou neklouzavou podložku.

Použití

- Nasaďte požadované struhadlo rukojetí směrem nahoru (viz obr.) na jeden ze silikonových nástavců a druhý silikonový nástavec nasaďte na horní část struhadla.
- Přejíždějte příslušnou potravinou po čepelích směrem shora dolů.

Nastrouhaná potravina se díky silikonovému nástavci shromažďuje uvnitř struhadla.

Alternativně můžete struhadla použít také bez silikonových nástavců tak, že ...

- ... žadané struhadlo podržíte za rukojeť nad nějakou nádobou / jídelm
- ... struhadlo postavíte na vhodnou neklouzavou podložku, např. krájecí prkénko ze dřeva nebo plastu.

Čištění a uložení

- Před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte všechny části horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky, špičaté předměty nebo tvrdé kartáče. Poté všechny díly důkladně osušte. Všechny části lze také umýt v myčce.
- Struhadla umyjte pokud možno hned po použití, protože tehdy lze zbytky potravin nejlépe odstranit.
- Pro uložení nasaďte malé struhadlo na jeden ze silikonových nástavců. Potom přes něj převlečte jedno po druhém střední a velké struhadlo. Nakonec zeshora nasaďte druhý silikonový nástavec na všechna tři struhadla tak, aby každé struhadlo sedělo přesně v příslušném vybrání nástavce.



Zestaw tarek Súprava strúhadiel Reszelő készlet Rende seti



powierzchnia chwytna
płoch na uchopenie
markolat
kavrama yüzeyi

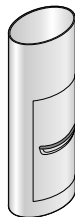


nakładka silikonowa
silikonový nášadec
szilikon rátét
silikon başlık

tarki (duża, średnia i mała)
strúhadlá (veľké, stredné, malé)
reszelők (nagy, közepes, kicsi)
rende (büyük, orta, küçük)

nakładka silikonowa
silikonový nášadec
szilikon rátét
silikon başlık

Duża tarka | Nagy reszelő Veľké strúhadlo | Büyük rende



Do krojenia w plasty, np.
ogórków, rzodkiewki czy jabłek
Na krájanie plátkov napr. uhorky,
red'kovky alebo jablka
Pl. uborka, retek vagy almas
szeleteléséhez
Dilimler halinde kesmek için, örn.
salatalık, turp veya elma

Średnia tarka | Közepes reszelő Stredné strúhadlo | Orta rende



Do ścierania i rozdrabniania np.
marchwi, ziemniaków, jabłek czy
sera
Na hrubé a jemné strúhanie napr.
mrkvky, zemiakov, jablk alebo syra
Pl. répa, burgonya, alma vagy sajt
reszeléséhez
Dilimler halinde kesmek için, örn.
salatalık, turp veya elma

Mała tarka | Kis reszelő Malé strúhadlo | Küçük rende



Do ścierania np. skórki z cytryny,
czekolady, imbiru albo czosnku.
Na jemné strúhanie napr. citrónovej
kôry, čokolády, zázvoru alebo cesnaku
Pl. citromhéj, csokoládé, gyömbér vagy
fokhagyma reszeléséhez
Örn. limon kabuğu, çikolata, zencefil
veya sarımsak rendelemek için

pl Informacje o produkcie

- Tarki przeznaczone są do ścierania i rozdrabniania warzyw, owoców oraz sera. Mała tarka nadaje się również do przetwarzania orzechów i podobnie twardej żywności, natomiast tarki średnia i duża nie nadają się do tego. Silikonowe nakładki zapewniają stabilne osadzenie tarki podczas ścierania i umożliwiają przechowywanie tarek w sposób oszczędzający miejsce. Produkt zaprojektowano do przygotowywania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się on do celów komercyjnych.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Niebezpieczeństwo obrażeń! Ostrza w tarkach są ostre! Dzieci nie mogą mieć dostępu do tarek. Przechowywać tarki poza zasięgiem dzieci. Z tarkami należy obchodzić się ostrożnie, szczególnie podczas przetwarzania krótkich kawałków owoców, warzyw lub sera oraz podczas czyszczenia.
- Metalowe krawędzie tarek mogą spowodować zarysowania na wrażliwych powierzchniach. Dlatego nie należy ustawiać tarek bezpośrednio na powierzchni roboczej. Zamiast tego należy używać silikonowych nakładek lub umieścić pod tarką odpowiednią, antypoślizgową podkładkę.

Użytkowanie

1. Nasadzić wybraną tarkę na jedną z silikonowych nakładek, tak aby powierzchnia chwytana znajdowała się u góry (patrz ilustracja), a następnie nałożyć drugą nakładkę silikonową u góry na tarkę.
2. Odpowiedni produkt spożywczy prowadzić od góry do dołu po ostrzach tarki.

Starty produkt spożywczy zbiera się wewnątrz tarki w silikonowej nakładce.

Alternatywnie można używać tarek również bez silikonowych nakładek, ...

- ▷ ... trzymając tarkę za powierzchnię chwytaną bezpośrednio nad naczyniem / daniem albo
- ▷ ... ustawiając tarkę na odpowiedniej, antypoślizgowej podkładce, np. na desce do krojenia z drewna lub tworzywa sztucznego.

Czyszczenie i przechowywanie

- ▷ Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować żadnych ostrych środków czyszczących, spiczastych przedmiotów ani twardych szczotek. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Wszystkie elementy można również myć w zmywarce do naczyń.
- ▷ W miarę możliwości należy myć tarki bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki produktów spożywczych.
- ▷ W celu schowania należy najpierw nałożyć jedną z silikonowych nakładek od dołu na małą tarkę. Następnie kolejno nałożyć na nią tarki średnią i dużą. Na koniec nałożyć drugą silikonową nakładkę od góry na trzy złożone tarki, tak aby każda tarka była osadzona dokładnie w odpowiednim rowku silikonowej nakładki.

sk Informácia o výrobku

- Strúhadlá sú vhodné na strúhanie zeleniny, ovocia a syra. Malé strúhadlo je vhodné aj na spracovanie orechov a podobne tvrdých potravín, stredné a veľké strúhadlo nie sú na to vhodné. Silikonové nášadce zabezpečujú pri strúhaní protišmykovú polohu a umožňujú priestorovo úsporné uskladnenie strúhadiel. Výrobok je určený na spracovanie množstiev bežných pre domácnosti a nie je vhodný na komerčné účely.
- Obalový materiál udržiajte mimo dosahu detí. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!
- Nebezpečenstvo poranenia! Čepele v strúhadlách sú ostré! Strúhadlá udržiajte mimo dosahu detí a uschovajte ich na mieste nedostupnom pre deti. So strúhadlami manipulujte opatrne, obzvlášť pri spracovaní krátkych kúskov ovocia, zeleniny alebo syra, a pri čistení.
- Na citlivých povrchových plochách môžu kovové okraje strúhadiel spôsobiť škrabance. Strúhadlá preto neukladajte priamo na pracovnú plochu. Používajte silikonové nášadce, alebo pod ne položte vhodnú protišmykovú podložku.

Používanie

1. Nastrčte požadované strúhadlo na jeden zo silikonových nášadcov plochou na uchopenie smerom nahor (pozri obrázok) a na strúhadlo nasadte druhý silikonový nášadec.
2. Veďte príslušnú potravinu pozdĺž čepeľí zhora nadol.

Silikonový nášadec zachytáva nastrúhaný materiál vo vnútri strúhadla.

Alternatívne môžete strúhadlá používať aj bez silikonových nášadcov tak, že ...

- ▷ ... želané strúhadlo podržíte za plochu na uchopenie priamo nad nádobou/pokrmom, alebo
- ▷ ... strúhadlo položíte na vhodnú protišmykovú podložku, napr. drevenú alebo plastovú dosku na krájanie.

Čistenie a uschovanie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite všetky diely horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte ostré čistiace prostriedky, špicaté predmety alebo tvrdé kefy. Všetky diely následne dobre osušte. Všetky diely sa môžu umývať aj v umývačke riadu.
- ▷ Strúhadlá vyčistite pokiaľ možno hneď po použití, vtedy sa z nich dajú zvyšky potravín najlepšie odstrániť.
- ▷ Na uschovanie najskôr zasuňte malé strúhadlo na jeden zo silikonových nášadcov. Potom naň postupne nasuňte stredné a veľké strúhadlo. Nakoniec na tri strúhadlá zhora zatlačte druhý silikonový nášadec, tak aby každé strúhadlo presne sedelo v zodpovedajúcej priehlinke silikonového nášadca.

hu Termékmertető

- A reszelők zöldség, gyümölcs és sajt reszelésére és szeletelésére alkalmasak. A kis reszelő diófélék és hasonlóan kemény élelmiszerrek feldolgozására is alkalmas, a nagy és közepes reszelők erre nem alkalmasak. A szilikon rátétek biztosítják, hogy a reszelő ne csússzon el reszelés közben, és a reszelők helytakarékos tárolására is szolgálnak. A termék magánháztartásokban előforduló mennyiségű feldolgozására alkalmas, ipari célokra nem használható.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- Sérülésveszély! A reszelők pengéi nagyon élesek! A gyermekeket tartsa távol a reszelőktől, és olyan helyen tárolja őket, ahol gyermek nem férnek hozzá. A reszelőkkel óvatosan bánjon, különösen rövidebb gyümölcs, zöldség és sajtdarabok esetében, valamint a tisztítás során.
- Az érzékeny felületeken a reszelők fém élei karcolásokat okozhatnak. Ezért ne helyezze a reszelőket közvetlenül a munkafelületre. Használja a szilikon rögzítőelemeket, vagy helyezzen alá megfelelő csúszásmentes felületet.

Használat

1. Dugja rá a kívánt reszelőt a markolattal felfelé (lásd az ábrát) és egyik szilikon rátétre, és helyezze a második szilikon rátétet felül a reszelőre.
2. Vezesse végig az arra alkalmas élelmiszer fentről lefelé a pengéken.

A lereszelt élelmiszer a reszelő belsejében a szilikon rátét fogja fel.

Alternatívaként a reszelőket szilikon rátétek nélkül is használhatja ...

- ▷ ... tartsa a kívánt reszelőt a fogantyú felületénél fogva közvetlenül egy edény/élelmiszer fölé, vagy
- ▷ ... helyezze a reszelőt egy megfelelő csúszásmentes felületre, pl. fa vagy műanyag vágódeszkára.

Tisztítás és tárolás

- ▷ Forró vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg a készlet valamennyi részét az első használat előtt és minden további használatot követően. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy kemény keféket. Végül alaposan törölje szárazra a részeket. A készlet minden darabja mosogatógépben is tisztítható.
- ▷ A reszelőket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert az élelmiszer maradékok ekkor még könnyebben leválnak.
- ▷ A reszelő tárolásához először helyezze a kis reszelőt az egyik szilikon rátétre. Ezután tegye rá egymás után a közepes és a nagy reszelőt. Végül nyomja a második szilikon rátétet felülről a három reszelőre úgy, hogy mindegyik reszelő pontosan beleüljön a szilikon rátét megfelelő hornyába.

tr Ürün bilgisi

- Rendeler sebze, meyve ve peynir rendelemek için uygundur. Küçük rende fındık ve benzeri sert gıdaların işlenmesi için de uygundur, büyük ve orta rendeler bunun için uygun değildir. Silikon başlıklar rendeleme esnasında kaydırmadan tutuş sağlar ve rendelerin yerden tasarruf ederek istiflenmesini mümkün kılar. Bu ürün, ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Yaranılma tehlikesi! Rendelerin bıçakları çok keskindir! Çocukları rendelerden uzak tutun ve rendeleri çocukların erişemeyeceği yerde muhafaza edin. Özellikle kısa meyve, sebze veya peynir parçalarını işlerken ve temizlerken rendelere dikkat edin.
- Rendelerin metal kenarları hassas yüzeyleri çizebilir. Bu nedenle rendeleri doğrudan çalışma yüzeyinin üzerine koymayın. Silikon başlıkları kullanın veya altına uygun bir kaymaz altlık yerleştirin.

Kullanım

1. İstenilen rendeyi, kavrama yüzeyi üstte olacak şekilde (bkz.Şek.) silikon başlıklardan birinin üzerine oturtun ve ikinci silikon başlığı rende üzerine oturtun.
2. İlgili gıda maddesini yukarıdan aşağıya doğru bıçaklardan geçirin.

Rendelenen parçalar rendenin iç kısmındaki silikon başlıkla toplanır.

Alternatif olarak rendeleri silikon başlıksız da kullanabilirsiniz ...

- ▷ ... istenilen rendeyi doğrudan kavrama yüzeyinden bir kap / yiyecek üzerine tutun veya
- ▷ ... rendeyi, örneğin tahta veya plastik bir kesme tahtası gibi uygun, kaymayan bir yüzeye yerleştirin.

Temizleme ve saklama

- ▷ Tüm parçaları, ilk kullanımdan sonra ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile yıkayın. Tahriş edici temizlik maddeleri, sivri cisimler veya sert fırçalar kullanmayın. Ardından tüm parçaları iyice kurulayın. Tüm parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir
- ▷ Rendeleri mümkün olduğunca kullanımın hemen ardından temizleyin, çünkü gıda maddesi artıkları en iyi bu şekilde çözülür.
- ▷ Saklamak için önce küçük rendeyi silikon başlıklardan birinin üzerine koyun. Ardından orta ve büyük rendeyi arka arkaya üzerine koyun. Son olarak, ikinci silikon başlığı yukarıdan üç rende üzerine bastırın, böylece her bir rende silikon başlıktaki karşılık gelen oluğa tam olarak oturur.