



HENDI

HAM HOLDER

499948

GB: User manual	5	LV: Lietotāja rokasgrāmata	9
DE: Benutzerhandbuch	5	LT: Naudojimo instrukcija	9
NL: Gebruikershandleiding	5	PT: Manual do utilizador	10
PL: Instrukcja obsługi	6	ES: Manual del usuario	10
FR: Manuel de l'utilisateur	6	SK: Používateľská príručka	10
IT: Manuale utente	6	DK: Brugervejledning	11
RO: Manual de utilizare	7	FI: Käyttöopas	11
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	7	NO: Brukerhåndbok	11
HR: Korisnički priručnik	7	SI: Navodila za uporabo	12
CZ: Uživatelská příručka	8	SE: Användarhandbok	12
HU: Felhasználói kézikönyv	8	BG: Ръководство за потребителя	12
UA: Посібник користувача	8	RU: Руководство пользователя	13
EE: Kasutusjuhend	9		

HAM HOLDER	GB
SCHINKENHALTER	DE
HAMKLEM	NL
STOJAK NA SZYNKĘ	PL
SUPPORT À JAMBON	FR
PORTAPROSCIUTTO	IT
SUPORT PENTRU JAMBON	RO
ΒΑΣΗ ΖΑΜΠΟΝ	GR
STALAK ZA PRŠUT	HR
DRŽÁK NA ŠUNKU	CZ
HAM TARTÓ - SONKATARTÓ	HU
ПІДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНЫ	UA
SINGIHOIDJA	EE
HAM TURĒTĀJS	LV
KUMPIO LAIKIKLIS	LT
SUPORTE PARA PRESUNTO	PT
SOPORTE PARA JAMÓN	ES
DRŽIAK NA ŠUNKU	SK
HAM-HOLDER	DK
HAMIN PIDIKE	FI
HAMHOLDER	NO
DRŽALO ZA KLADIVO	SI
HÅLLARE FÖR SKINKA	SE
ДЪРЖАЧЪТ ЗА ШУНКА	BG
ПОДСТАВКА ДЛЯ ХАМОНА	RU



READ MANUAL



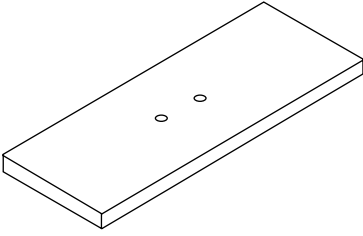
GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation et conservez-le avec l'appareil.
IT: Leggere il manuale dell'utente e conservarlo con l'apparecchiatura.
RO: Citiți manualul de utilizare și păstrați-l împreună cu aparatul.
GR: Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήστη και φυλάξτε το μαζί με τη συσκευή.
HR: Pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ovo uz uređaj.
CZ: Přečtěte si uživatelskou příručku a uschovejte ji u spotřebiče.
HU: Olvassa el a használati útmutatót, és tartsa azt a későbbiek közelében.
UA: Прочитайте посібник користувача та тримайте його разом із приладом.

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet to kopā ar ierīci.
LT: Perskaitykite naudojimo instrukciją ir palikite ją su prietaisu.
PT: Leia o manual do utilizador e guarde-o juntamente com o aparelho.
ES: Lea el manual del usuario y consérvelo con el aparato.
SK: Prečítajte si návod na použitie a uschovajte ho spolu so spotrebičom.
DK: Læs brugervejledningen, og opbevar den sammen med apparatet.
FI: Lue käyttöohje ja säilytä se laitteen mukana.
NO: Les bruksanvisningen og ta vare på den.
SI: Preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z napravo.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.

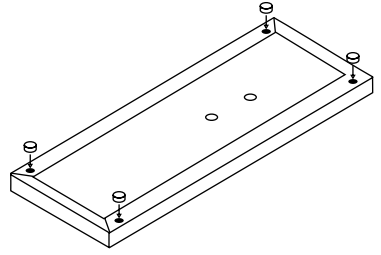
GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.
DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.
NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.
FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.
IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.
RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.
HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.
CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.
HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.
UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.
LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.
PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.
SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.
DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.
NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.
SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.
BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.
RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.



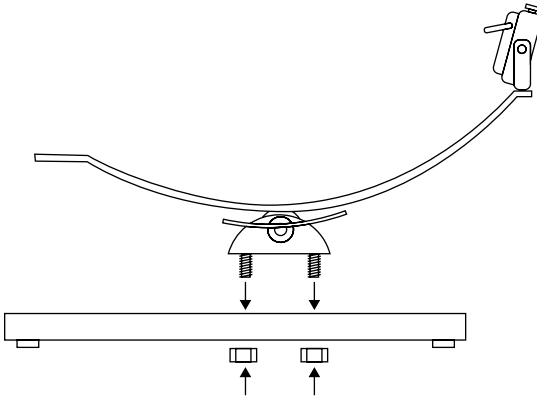
1.1



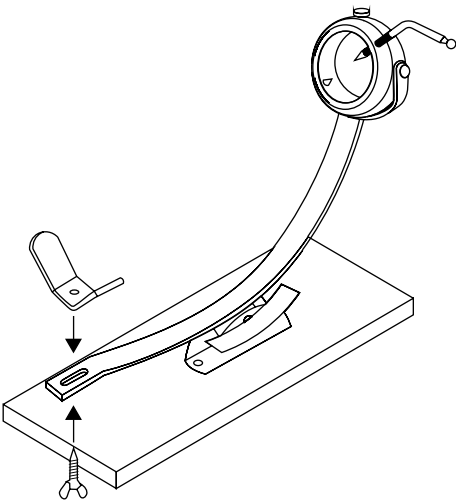
1.2



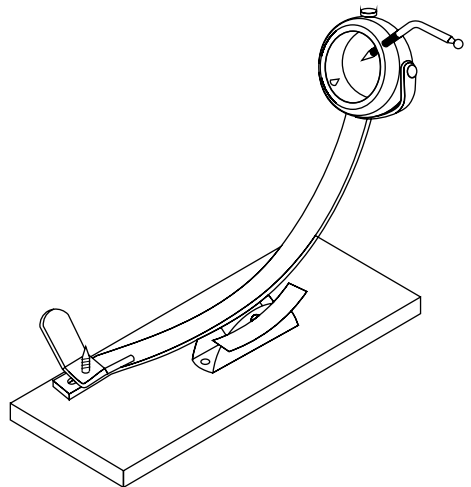
1.3



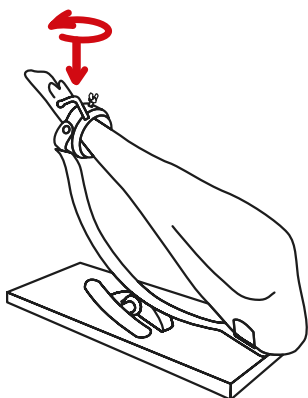
1.4



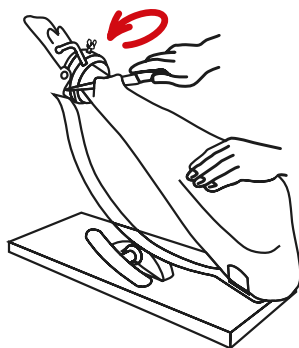
1.5



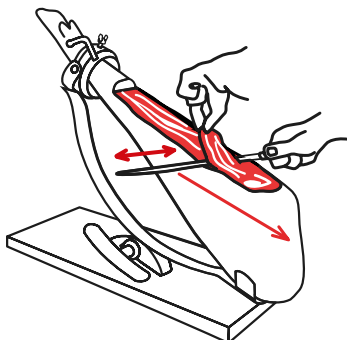
2.1



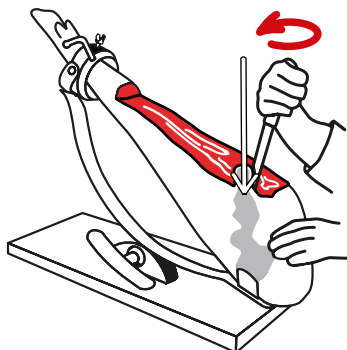
2.2



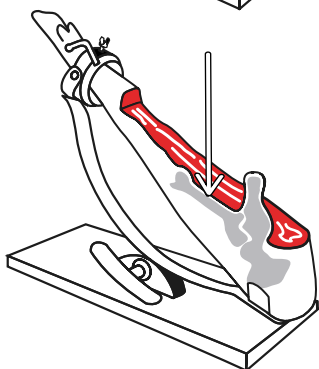
2.3



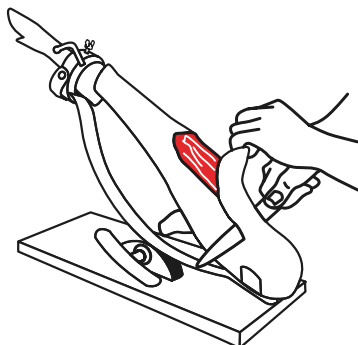
2.4



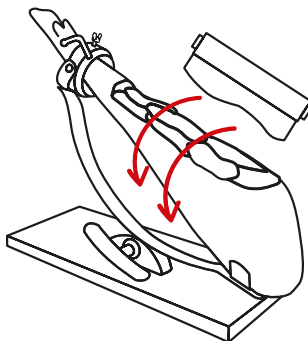
2.5



2.6



2.7



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI product. Read this user manual carefully before using the product for the first time.

Assembly instructions

- 1.1. Remove the protective plastic from the base.
- 1.2. Place the plastic plugs on the bottom of the ham holder base.
- 1.3. Insert the screws of the already assembled part of the ham holder through the central holes in the stainless steel base and secure them from below with the nuts provided.
- 1.4. Finally, attach the "V" piece to the slide with the supplied screw.
- 1.5. The product is ready to use.

Ham cutting instructions

- 2.1. Place the ham in the ham holder with the hoof pointing upwards. Make sure the ham is secured by rotating the upper fixing screw.
- 2.2. With a knife, make a deep cut down to the bone, at the top of the ham near the grip system. Remove the outer rind and fat from the cut area that will be consumed.
- 2.3. Cut thin slices moving the knife downwards and forward or using a rocking motion, as a wave. Avoid chopping aggressively in a downward motion.
- 2.4. When the hip bone is reached, insert a thin knife around the bone to separate the ham from the bone, as the ham is cut into thin slices.
- 2.5. When the femur bone is reached, it is the right time to rotate the ham and place it with the hoof pointing downwards.
- 2.6. The cut process is the same, but here less fat is found because this area is more cured.
- 2.7. Ham must be stored at room temperature (20-25°C). Protect the cut areas with thin layers of fat that are removed from previous cuts. Adhere them like a second skin and wrap the area with cling film.

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie dieses HENDI-Produkt gekauft haben. Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.

Montageanleitung

- 1.1. Entfernen Sie den Schutzkunststoff von der Basis.
- 1.2. Setzen Sie die Kunststoffstopfen auf die Unterseite des Schinkenhalters.
- 1.3. Führen Sie die Schrauben des bereits montierten Teils des Schinkenhalters durch die zentralen Löcher in der Edelstahlbasis ein und befestigen Sie sie von unten mit den mitgelieferten Muttern.
- 1.4. Zum Schluss das „V“-Stück mit der mitgelieferten Schraube am Objektträger befestigen.
- 1.5. Das Produkt ist gebrauchsfertig.

Anweisungen zum Schinkenschneiden

- 2.1. Legen Sie den Schinken in den Schinkenhalter, wobei der Huf nach oben zeigt. Stellen Sie sicher, dass der Schinken gesichert ist, indem Sie die obere Befestigungsschraube drehen.
- 2.2. Mit einem Messer bis zum Knochen am oberen Ende des Schinkens in der Nähe des Griffsystems tief schneiden. Entfernen Sie die äußere Schale und das Fett aus dem Schnittbereich, der verbraucht wird.
- 2.3. Schneiden Sie dünne Scheiben, indem Sie das Messer nach unten und vorwärts bewegen oder mit einer Schaukelbewegung als Welle. Vermeiden Sie es, aggressiv nach unten zu hacken.
- 2.4. Wenn der Hüftknochen erreicht ist, ein dünnes Messer um den Knochen einführen, um den Schinken vom Knochen zu trennen, da der Schinken in dünne Scheiben geschnitten wird.
- 2.5. Wenn der Oberschenkelknochen erreicht ist, ist es an der Zeit, den Schinken zu drehen und ihn mit dem Huf nach unten zu legen.
- 2.6. Der Schnittvorgang ist der gleiche, allerdings findet sich hier weniger Fett, da dieser Bereich stärker gepökelt ist.
- 2.7. Schinken muss bei Zimmertemperatur (20-25°C) gelagert werden. Schützen Sie die Schnittflächen mit dünnen Fettschichten, die von vorherigen Schnitten entfernt wurden. Kleben Sie diese wie eine zweite Haut auf und umwickeln Sie die Stelle mit Frischhaltefolie.

Geachte klant,

Bedankt voor de aankoop van dit HENDI-product. Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gebruikt.

Montage-instructies

- 1.1. Verwijder het beschermende plastic van de basis.
- 1.2. Plaats de plastic pluggen op de onderkant van de onderkant van de hamhouder.
- 1.3. Steek de schroeven van het reeds gemonteerde deel van de hamhouder door de centrale gaten in de roestvrijstalen basis en zet ze van onderaf vast met de meegeleverde moeren.
- 1.4. Bevestig ten slotte het V-stuk aan het objectglaasje met de meegeleverde schroef.
- 1.5. Het product is klaar voor gebruik.

Instructies voor het snijden van de ham

- 2.1. Plaats de ham in de hamhouder met de hoeven naar boven gericht. Zorg ervoor dat de ham goed vastzit door de bovenste bevestigingsschroef te draaien.
- 2.2. Maak met een mes een diepe snede tot aan het bot, aan de bovenkant van de ham in de buurt van het greepsysteem. Verwijder de buitenste schil en het vet van het snijgebied dat wordt geconsumeerd.
- 2.3. Snijd dunne plakjes die het mes omlaag en naar voren bewegen of met een schudbeweging, als een golf. Vermijd agressief hakken in een neerwaartse beweging.
- 2.4. Wanneer het heupbot is bereikt, brengt u een dun mes in rond het bot om de ham van het bot te scheiden, terwijl de



- ham in dunne plakjes wordt gesneden.
- 2.5. Wanneer het dijbeen is bereikt, is het het juiste moment om de ham te draaien en met de hoof naar beneden te leggen.
 - 2.6. Het snijproces is hetzelfde, maar hier is minder vet te vinden omdat dit gebied meer is uitgehard.
 - 2.7. Ham moet worden bewaard bij kamertemperatuur (20-25°C). Bescherm de snijgebieden met dunne lagen vet die zijn verwijderd van eerdere sneden. Plak ze vast als een tweede huid en wikkel het gebied in huishoudfolie.

POLSKI

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu HENDI. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed jego pierwszym użyciem.

Instrukcja montażu

- 1.1. Zdejmij plastikową osłonę z podstawy.
- 1.2. Umieść plastikowe zatyczki na spodzie podstawy produktu.
- 1.3. Umieść śruby złożonej fabrycznie części produktu w otworach na środku stalowej podstawy i dokręć dotychczasowymi nakrętkami.
- 1.4. Na koniec przykręć część "V" do stalowego ramienia przy pomocy dotychczasowej śruby.
- 1.5. Produkt jest gotowy do użycia

Instrukcja krojenia szynki

- 2.1. Umieść szynkę na stojaku z kopytem skierowanym ku górze. Upewnij się, że mięso jest zabezpieczone dokręcającą śrubą mocującą.
- 2.2. Używając noża wykonaj głębokie cięcia w kierunku kości, na górze szynki, w pobliżu uchwytu. Usuń zewnętrzną skórę i tłuszcz z miejsca, z którego będą wycinane plastry.
- 2.3. Krój cienkie plastry poruszając nożem w dół i naprzód, lub wykonując powtarzalny ruch prawo-lewo, podobny do fali. Nie zaleca się agresywnego cięcia z dużą siłą skierowaną w dół.
- 2.4. Po dotarciu do kości biodrowej, włóż cienki nóż obok kości, aby odseparować mięso od kości, ponieważ szynka jest krojona w cienkie plastry.
- 2.5. Po dotarciu do kości udowej nadejdzie właściwy moment, aby obrócić szynkę i położyć ją z kopytem skierowanym w dół.
- 2.6. Proces cięcia jest taki sam, ale po tej stronie znajduje się mniej tłuszczu, ponieważ ten obszar jest bardziej peklowany.
- 2.7. Szynka musi być przechowywana w temperaturze pokojowej (20-25°C). Zabezpiecz miejsca cięcia cienkimi warstwami tłuszczu, skrojonymi wcześniej. Przyklej je do mięsa jak drugą skórę, a następnie owiń ten obszar folią spożywczą.

FRANÇAIS

Cher client,
Merci d'avoir acheté ce produit HENDI. Lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit pour la première fois.

Instructions de montage

- 1.1. Retirez le plastique de protection de la base.
- 1.2. Placez les bouchons en plastique au bas de la base du support de jambon.
- 1.3. Insérez les vis de la partie déjà assemblée du support de jambon dans les trous centraux de la base en acier inoxydable et fixez-les par le dessous à l'aide des écrous fournis.
- 1.4. Enfin, fixez la pièce en « V » à la lame à l'aide de la vis fournie.
- 1.5. Le produit est prêt à l'emploi.

Instructions de coupe du jambon

- 2.1. Placez le jambon dans le support de jambon avec le sabot orienté vers le haut. Assurez-vous que le jambon est bien fixé en tournant la vis de fixation supérieure.
- 2.2. À l'aide d'un couteau, coupez profondément l'os, en haut du jambon, près du système de préhension. Retirez la croûte extérieure et la graisse de la zone de coupe qui sera consommée.
- 2.3. Coupez des tranches fines en déplaçant le couteau vers le bas et vers l'avant ou en effectuant un mouvement de balancement, comme une vague. Évitez de couper agressivement en effectuant un mouvement vers le bas.
- 2.4. Lorsque l'os de la hanche est atteint, insérez un couteau fin autour de l'os pour séparer le jambon de l'os, car le jambon est coupé en fines tranches.
- 2.5. Lorsque l'on atteint l'os du fémur, c'est le moment de faire tourner le jambon et de le placer avec le sabot vers le bas.
- 2.6. Le processus de découpe est le même, mais ici on trouve moins de gras car cette zone est plus affinée.
- 2.7. Le jambon doit être conservé à température ambiante (20-25°C). Protégez les zones coupées avec de fines couches de graisse provenant des coupes précédentes. Collez-les comme une seconde peau et enveloppez la zone avec du film alimentaire.

ITALIANO

Gentile cliente,
Grazie per aver acquistato questo prodotto HENDI. Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto per la prima volta.

Istruzioni di montaggio

- 1.1. Rimuovere la plastica protettiva dalla base.
- 1.2. Posizionare i tappi di plastica sul fondo della base del supporto prosciutto.
- 1.3. Inserire le viti della parte già assemblata del supporto per prosciutto attraverso i fori centrali nella base in acciaio inossidabile e fissarle dal basso con i dadi forniti.
- 1.4. Infine, collegare il pezzo a "V" al vetrino con la vite in dotazione.
- 1.5. Il prodotto è pronto per l'uso.

Istruzioni per il taglio del prosciutto

- 2.1. Posizionare il prosciutto nel supporto per prosciutto con il cappuccio rivolto verso l'alto. Assicurarsi che il prosciutto sia fissato ruotando la vite di fissaggio superiore.
- 2.2. Con un coltello, praticare un taglio profondo fino all'osso,



nella parte superiore del prosciutto vicino al sistema di presa. Rimuovere la scorza esterna e il grasso dall'area di taglio che verrà consumata.

- 2.3. Tagliare le fette sottili spostando il coltello verso il basso e in avanti o usando un movimento oscillante, come un'ondata. Evitare di tagliare aggressivamente con un movimento verso il basso.
- 2.4. Una volta raggiunto l'osso dell'anca, inserire un coltello sottile intorno all'osso per separare il prosciutto dall'osso, mentre il prosciutto viene tagliato a fette sottili.
- 2.5. Una volta raggiunto l'osso del femore, è il momento giusto per ruotare il prosciutto e posizionarlo con lo zoccolo rivolto verso il basso.
- 2.6. Il procedimento di taglio è lo stesso, ma qui si trova meno grasso perché questa zona è più stagionata.
- 2.7. Il prosciutto deve essere conservato a temperatura ambiente (20-25°C). Proteggere le zone di taglio con sottili strati di grasso che vengono rimossi dai tagli precedenti. Aderire come una seconda pelle e avvolgere la zona con pellicola trasparente.

ROMÂNĂ

Stimate client,

Vă mulțumim că ați achiziționat acest produs Hendi. Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza produsul pentru prima dată.

Instrucțiuni de asamblare

- 1.1. Îndepărtați plasticul de protecție de pe bază.
- 1.2. Puneți dopurile din plastic pe partea inferioară a bazei suportului pentru șuncă.
- 1.3. Introduceți șuruburile părții deja asamblate a suportului pentru șuncă prin orificiile centrale din baza din oțel inoxidabil și fixați-le de dedesubt cu piulițele furnizate.
- 1.4. La final, atașați piesa „V” pe lamelă cu șurubul furnizat.
- 1.5. Produsul este gata de utilizare.

Instrucțiuni de tăiere cu șuncă

- 2.1. Așezați șunca în suportul pentru șuncă, cu suportul orientat în sus. Asigurați-vă că șunca este fixată prin rotirea șurubului de fixare superior.
- 2.2. Cu ajutorul unui cuțit, efectuați o tăietură adâncă până la os, în partea superioară a șuncii, lângă sistemul de prindere. Îndepărtați coaja exterioară și grăsimea din zona tăiată care va fi consumată.
- 2.3. Tăiați felii subțiri deplasând cuțitul în jos și înainte sau utilizând o mișcare de balansare, ca un val. Evitați tăierea agresivă cu o mișcare în jos.
- 2.4. Când se ajunge la osul șoldului, introduceți un cuțit subțire în jurul osului pentru a separa șunca de os, pe măsură ce șunca este tăiată în felii subțiri.
- 2.5. Când se ajunge la osul femural, este momentul potrivit pentru a roti șunca și a o așeza cu copita îndreptată în jos.
- 2.6. Procesul de tăiere este același, dar aici se găsește mai puțină grăsime pentru că această zonă este mai vindecată.
- 2.7. Șunca trebuie păstrată la temperatura camerei (20-25°C). Protejați zonele tăiate cu straturi subțiri de grăsime care sunt îndepărtate de la tăieturile anterioare. Lipiți-le ca pe o doua piele și înfășurați zona cu folie alimentară.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν της Hendi. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.

Οδηγίες συναρμολόγησης

- 1.1. Αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τη βάση.
- 1.2. Τοποθετήστε τις πλαστικές ζάντες στο κάτω μέρος της βάσης της βάσης στήριξης για ζαμπόν.
- 1.3. Εισαγάγετε τις βίδες του ήδη συναρμολογημένου τμήματος της βάσης στήριξης ham μέσω των κεντρικών οπών στη βάση από ανοξείδωτο χάλυβα και ασφαλίστε τις από κάτω με τα παξιμάδια που παρέχονται.
- 1.4. Τέλος, προσαρτήστε το εξάρτημα "V" στην αντικειμενοφόρο πλάκα με την παρεχόμενη βίδα.
- 1.5. Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση.

Οδηγίες κοπής ζαμπόν

- 2.1. Τοποθετήστε το ζαμπόν στη βάση για ζαμπόν με τη στεφάνη στραμμένη προς τα επάνω. Βεβαιωθείτε ότι το χερούλι είναι ασφαλισμένο, περιστρέφοντας την επάνω βίδα στερέωσης.
- 2.2. Με ένα μαχαίρι, κάντε μια βαθιά τομή στο οστό, στο επάνω μέρος του ζαμπόν κοντά στο σύστημα λαβής. Αφαιρέστε την εξωτερική έκφυση και το λίπος από την περιοχή κοπής που θα καταναλωθεί.
- 2.3. Κόψτε λεπτές τομές μετακινώντας το μαχαίρι προς τα κάτω και προς τα εμπρός ή χρησιμοποιώντας μια κουπιστή κίνηση, ως κύμα. Αποφύγετε να τραυματίζετε επιθετικά με καθοδική κίνηση.
- 2.4. Όταν φτάσετε στο οστό του ιαχίου, εισαγάγετε ένα λεπτό μαχαίρι γύρω από το οστό για να διαχωρίσετε το ζαμπόν από το οστό, καθώς το ζαμπόν κόβεται σε λεπτές τομές.
- 2.5. Όταν φτάσετε στο μηριαίο οστό, είναι η κατάλληλη στιγμή να περιστρέψετε το ζαμπόν και να το τοποθετήσετε με την οπλή στραμμένη προς τα κάτω.
- 2.6. Η διαδικασία κοπής είναι η ίδια, αλλά εδώ εντοπίζεται λιγότερο λίπος γιατί αυτή η περιοχή θεραπεύεται περισσότερο.
- 2.7. Το ζαμπόν πρέπει να φυλάσσεται σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Προστατέψτε τις κομμένες περιοχές με λεπτές στρώσεις λίπους που έχουν αφαιρεθεί από προηγούμενες περικοπές. Κολλήστε τα σαν δεύτερη επιδερμίδα και τυλίξτε την περιοχή με μεμβράνη.

HRVATSKI

Dragi korisnici,

Hvala što ste kupili ovaj Hendi proizvod. Pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik prije prve uporabe proizvoda.

Upute za sastavljanje

- 1.1. Uklonite zaštitnu plastiku s postolja.
- 1.2. Stavite plastične čepove na dno držača šipke.
- 1.3. Umetnite vijke već sastavljenog dijela držača šipke kroz središnje otvore na bazi nehrđajućeg čelika i pričvrstite ih odozdo isporučenim maticama.
- 1.4. Konačno, pričvrstite dio „V” na stalcalce isporučenim vijkom.
- 1.5. Proizvod je spreman za uporabu.



Upute za rezanje Ham-a

1. Stavite šunku u držač za šunku s kolibom usmjerenom prema gore. Provjerite je li šunka učvršćena okretanjem gornjeg vijka za fiksiranje.
2. Nožem napravite duboki rez na kost, na vrhu šunke u blizini sustava hvata. Uklonite vanjsku koru i masnoću s područja reza koje će se konzumirati.
3. Izrežite tanke kriške koji pomiču nož prema dolje i naprijed ili pomoću ljuľjaćkog kretanja, kao val. Izbjegavajte agresivno gušenje prema dolje.
4. Kada se postigne kost kuka, umetnite tanki nož oko kosti kako biste odvojili šunku od kosti, jer se šunka izrezuje u tanke kriške.
5. Kada dođete do bedrene kosti, pravi je trenutak da šunku okrenete i stavite je s papkom prema dolje.
6. Proces rezanja je isti, ali ovdje se nalazi manje masnoće jer je ovo područje više očišćeno.
7. Šunka se mora čuvati na sobnoj temperaturi (20-25°C). Porezana mjesta zaštitite tankim slojevima masnoće koje ste skinuli s prethodnih rezova. Zalijepite ih kao drugu kožu i omotajte područje prozirnom folijom.

ČEŠTINA

Vážený zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení tohoto produktu Hendi. Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtete tuto uživatelskou příručku.

Pokyny k montáži

- 1.1. Odstraňte ochranný plast ze základny.
- 1.2. Umístěte plastové zátky na spodní část základny držáku šunky.
- 1.3. Prostrčte šrouby již sestavené části držáku šunky středovými otvory v nerezové základně a zajistěte je zespu do danými maticemi.
- 1.4. Nakonec připevněte díl „V“ k podložce pomocí dodaného šroubu.
- 1.5. Výrobek je připraven k použití.

Pokyny pro stříhání šunky

- 2.1. Vložte šunku do držáku šunky tak, aby rám směřoval nahoru. Ujistěte se, že je šunka zajištěna otáčením horního upevňovacího šroubu.
- 2.2. Nožem proveďte hluboký řez do kosti v horní části šunky v blízkosti úchopového systému. Odstraňte vnější kůru a tuk z místa řezu, které budete konzumovat.
- 2.3. Nakrájejte tenké plátky pohybem nože dolů a dopředu nebo houpavým pohybem, jako vlnu. Zabraňte agresivnímu sekání pohybem směrem dolů.
- 2.4. Po dosažení kyčelní kosti vložte kolem kosti tenký nůž, aby se šunka oddělila od kosti, protože šunka se rozřízne na tenké plátky.
- 2.5. Po dosažení stehenní kosti je správný čas šunku otočit a položit kopytem dolů.
- 2.6. Proces řezání je stejný, ale zde se nachází méně tuku, protože tato oblast je více vyléčena.
- 2.7. Šunka musí být skladována při pokojové teplotě (20-25°C). Řezné oblasti chraňte tenkými vrstvami tuku, které byly odstraněny z předchozích řezů. Přilepte je jako druhou kůži

a místo obalte potravinářskou fólií.

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Hendi terméket. A termék első használatá előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

Összeszerelési utasítások

- 1.1. Távolítsa el a műanyag védőleplemet az alapról.
- 1.2. Helyezze a műanyag dugókat a sonkartartó aljára.
- 1.3. Helyezze be a sonkartartó már összeszerelt részének csavarjait a rozsdamentes acél talp középső furatainak keresztül, és rögzítse azokat alulról a mellékelt anyákkal.
- 1.4. Végül csatlakoztassa a „V” darabot a tárgylemezhez a mellékelt csavarral.
- 1.5. A termék használatra kész.

Vágási utasítások

- 2.1. Helyezze a sonkát a sonkartartóba úgy, hogy a karmantyú felfelé nézzen. A felső rögzítőcsavar forgatásával ellenőrizze, hogy a sonka rögzítve van-e.
- 2.2. Egy késsel vágjon mélyen a csontra, a sonka tetején, a markolatrendszer közelében. Távolítsa el a külső héjat és a zsírt az elfogyasztandó vágási területről.
- 2.3. Vágja le a vékony szeleteket, a kést lefelé és előre mozgatva, vagy hintázva, hullámként. Kerülje az agresszív aprítást lefelé irányuló mozdulatokkal.
- 2.4. A csípőcsont elérésekig helyezzen egy vékony kést a csont köré, hogy elválassza a sonkát a csonttól, mivel a sonkát vékony szeletekre vágja.
- 2.5. Amikor elérte a combcsontot, itt az ideje megforgatni a sonkát, és patával lefelé helyezni.
- 2.6. A vágási folyamat ugyanaz, de itt kevesebb zsír található, mert ez a terület jobban megkeményedik.
- 2.7. A sonkát szobahőmérsékleten (20-25°C) kell tárolni. Védje meg a vágott területeket vékony zsíréteggel, amelyet a korábbi vágásokból eltávolítottak. Ragassa fel őket, mint egy második bőrt, és csavarja be a területet ragasztófoliával.

УКРАЇНСЬКИЙ

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цей продукт Hendi. Перед першим використанням виробу уважно прочитайте цей посібник користувача.

Інструкції зі збирання

- 1.1. Зніміть захисну пласмасу з основи.
- 1.2. Помістіть пластикові пробки на дно основи тримача для шинки.
- 1.3. Вставте гвинти вже зібраної частини тримача для шинки через центральні отвори в основі з нержавіючої сталі та закріпіть їх знизу гайками, що постачаються в комплекті.
- 1.4. Нарешті, прикріпіть шматок «V» до предметного скельця гвинтом, що постачається в комплекті.
- 1.5. Продукт готовий до використання.



Instrukcii z rizzannya kulachka

1. Pomistite shinku v trimach dlya shinki, napravivshi han-ker uguru. Perekonaitesya, sho shinka zakripelena obrertanniam verhnego gvinta dlya kripлення.
2. Vikoristovuyuchi nizh, zrobiti glybokiy poriz na kistku, u verhnii chastini shinki biya sistemi zchepлення. Vidaliti zovnishne vidsmoktuвання ta zhir iz zoni narizzannya, yaka bude spozhita.
3. Rozrihte tonki skibochki, ruhaючи nizh uniz i vpered, abo pogoiduyuchi ih u vidgladi khvili. Unikajte agresivnogo poddribnenня pid chas ruku vniz.
4. Koli kistka stegna bude dosyagnuta, vstavte tonkii nizh navkolo kistki, sho b vidokremiti shinku vid kistki, коли шинка bude rozrizana na tonki skibochki.
5. Koli dosyagnuto stegnovoi kistki, same chas perevernuti okist i poklasti yogo kopitom donizu.
6. Protses rozrizannya takiiy samiiy, ale tut viyavlyetsya menше zhuru, tomu sho cya dilyanka bilysh zatverdila.
7. Shinku neobidno zberigati pri kimatniiy temperaturi (20-25°C). Zakhistiti mitsya zriziv tonkimi sharami zhuru, vidalenenimi z poperednih nadriziv. Prikleйти ih yak drugu shkuru i obrernti цe mitsе харчовою плivкою.

EESTI KEEL

Lugupeetud klient!

Taname, et otsite selle Hendi toote. Enne toote esmakordset kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.

Kokkupanemise juhised

1. Eemaldage aluselt kaitsev plast.
2. Asetage plastkorgid ham-hoidiku aluse põhja.
3. Sisestage juba kokkupanud hamhoidiku osa kruvid läbi roostevabast terasest aluses olevate keskmete aukude ja kinnitage need altpoolt kaasasolevate mutritega.
4. Lõpuks kinnitage kaasasoleva kruviga slaidi külge V-tükk.
5. Toode on kasutamiseks valmis.

Ham-lõikejuhised

1. Asetage sink ham-hoidikusse nii, et võru oleks suunatud ülespoole. Veenduge, et sink on kinnitatud, keerates üllemist kinnituskruvi.
2. Nuga tehke luule sügav lõikamine, ham ülaosas haardesüsteemi lähedal. Eemaldage välimine koor ja rasv tarbitavast lõikepiirkonnast.
3. Lõigake õhukesed viilud, liigutades nuga allapoole ja edasi või kasutades lainena kippu. Vältige agressiivset koormust allapoole suunatud liigutustega.
4. Kui puusaluu on saavutatud, sisestage õhuke nuga ümber luu, et eraldada sink luust, kuna sink lõigatakse õhukeseks viiludeks.
5. Kui reieliuani jõutakse, on õige aeg sink ümber pöörata ja asetada kabjaga allapoole.
6. Lõikamisprotsess on sama, kuid siin leitakse vähem rasva, kuna see piirkond on rohkem kuivanud.
7. Sinki tuleb hoida toatemperatuuril (20-25°C). Kaitske lõikekohti õhukeste rasvakihtidega, mis on eelmistelt lõigelt eemaldatud. Kinnitage need nagu teine nahk ja massiige piirkond toidukilega.

LATVISKI

Cienijamais klient!

Paldies, ka iegādājāties šo Hendi produktu. Pirms produkta pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu.

Montāžas norādījumi

1. Noņemiet aizsargplēvi no pamatnes.
2. Ievietojiet plastmasas aizbāžņus šķiņķa turētāja pamatnes apakšā.
3. Ievietojiet jau samontētās šķiņķa turētāja daļas skrūvēs caur centrālajām atverēm nerūsējošā tērauda pamatnē un nostipriniet tās no apakšas ar komplektā iekļautajiem uzgriežņiem.
4. Visbeidzot, ar komplektācijā iekļauto skrūvi piestipriniet "V" gabalu pie slīdņa.
5. Produkts ir gatavs lietošanai.

Šķiņķa griešanas instrukcijas

1. Ievietojiet šķiņķi šķiņķa turētājā tā, lai kupsols būtu vērstš uz augšu. Pārliedcinieties, ka šķiņķis ir nostiprināts, pagriežot augšējo fiksācijas skrūvi.
2. Ar nazi veiciet dziļu griezumu līdz kaulam šķiņķa augšpusē pie satveršanas sistēmas. Noņemiet ārējo ādu un taukus no griezuma vietas, kas tiks patērēta.
3. Sagrieziet plānas šķēles, pārvietojot nazi uz leju un uz priekšu vai ar šūpojošu kustību kā vilni. Izvairieties no agresīvas smalcināšanas ar kustību uz leju.
4. Kad gūžas kauls ir sasniegts, ap kaulu ievietojiet plānu nazi, lai atdalītu šķiņķi no kaula, jo šķiņķis tiek sagriezts plānās šķēlēs.
5. Kad sasniegts augšstilba kauls, ir īstais brīdis pagriezt šķiņķi un novietot to ar naglu uz leju.
6. Griešanas process ir vienāds, taču šeit tiek atrasts mazāk tauku, jo šī vieta ir vairāk izstrēta.
7. Šķiņķis jāuzglabā istabas temperatūrā (20-25°C). Aizsargājiet griezuma vietas ar plāniem tauku slāņiem, kas noņemti no iepriekšējiem griezumiem. Piestipriniet tos kā otru ādu un aptiniet vietu ar pārtikas plēvi.

LIETUVIŲ

Gerbiamas kliente,

Dėkome, kad pirkote šį „Hendi“ produktą. Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudojimo vadovą.

Surinkimo instrukcijos

1. Nuimkite apsauginį plastiką nuo pagrindo.
2. Padėkite plastikinius kaiščius ant kumpio laikiklio pagrindo apačios.
3. Įkiškite jau surinktos kumpio laikiklio dalies varžtus per centrinės nerūdijančio plieno pagrindo skylės ir pritvirtinkite juos iš apačios pridėdamomis varžtelėmis.
4. Galiausiai prie plokštelės pridėtu varžtu pritvirtinkite „V“ gabalėlį.
5. Produktas yra paruoštas naudoti.

Kumpio pjovimo instrukcijos

- 2.1. Kumpį įdėkite į kumpio laikiklį, kad kanopa būtų nukreipta



- j viršų. Įsitinkite, kad kumpis yra pritvirtintas, sukdami viršutinį tvirtinimo varžtą.
- Peiliu giliai nukirpkite iki kaulo kumpio viršuje, šalia rankenos sistemos. Pašalinkite išorinį žievelę ir riebalus iš supjaustyto ploto, kuris bus suvartotas.
 - Supjaustykite plonus pjūvius, stumiančius peilį žemyn ir į priekį arba sukamaisiais judesiais, kaip bangą. Venkite agresyviai pjaustyti žemyn.
 - Pasiekus klubo kaulą, aplink kaulą įkiškite ploną peilį, kad kumpis būtų atskirtas nuo kaulo, nes kumpis supjaustomas plonais griežinėliais.
 - Pasiekus šlaunikaulio kaulą, pats laikas pasukti kumpį ir dėti jį kanopa nukreipta žemyn.
 - Pjovimo procesas yra toks pat, bet čia randama mažiau riebalų, nes ši vieta labiau išgydoma.
 - Kumpis turi būti laikomas kambario temperatūroje (20-25°C). Apsaugokite nupjautas vietas plonais riebalų sluoksniais, pašalintais iš ankstesnių pjūvių. Priklijuokite juos kaip antrą odą ir apyniokite vietą maistine plėvele.

PORTUGUÊS

Caro Cliente,

Obrigado por adquirir este produto Hendi. Leia atentamente este manual do utilizador antes de utilizar o produto pela primeira vez.

Instruções de montagem

- Remova o plástico protetor da base.
- Coloque os tampões de plástico no fundo da base do suporte do presunto.
- Insira os parafusos da parte já montada do suporte do presunto através dos orifícios centrais na base de aço inoxidável e fixe-os a partir de baixo com as porcas fornecidas.
- Por fim, fixe a peça em "V" à lâmina com o parafuso fornecido.
- O produto está pronto a ser utilizado.

Instruções de corte do presunto

- Coloque o presunto no suporte com o casco virado para cima. Certifique-se de que o presunto está fixo rodando o parafuso de fixação superior.
- Com uma faca, faça um corte profundo até ao osso, na parte superior do presunto, perto do sistema de prensão. Remova a casca externa e a gordura da área de corte que será consumida.
- Corte fatias finas movendo a faca para baixo e para a frente ou fazendo um movimento oscilante, como uma onda. Evite cortar agressivamente com movimentos descendentes.
- Quando o osso da anca for alcançado, insira uma faca fina em torno do osso para separar o presunto do osso, à medida que o presunto é cortado em fatias finas.
- Quando o osso do fêmur for alcançado, é o momento certo de girar o presunto e colocá-lo com o casco apontando para baixo.
- O processo de corte é o mesmo, mas aqui menos gordura é encontrada porque esta área é mais curada.
- O presunto deve ser armazenado em temperatura ambiente (20-25 °C). Proteja as áreas cortadas com finas camadas de gordura que são removidas de cortes ante-

riosos. Cole-as como uma segunda pele e envolva a área com filme plástico.

ESPAÑOL

Estimado cliente:

Gracias por comprar este producto Hendi. Lea atentamente este manual del usuario antes de utilizar el producto por primera vez.

Instrucciones de montaje

- Retire el plástico protector de la base.
- Coloque los tapones de plástico en la parte inferior de la base del soporte de jamón.
- Inserte los tornillos de la parte ya montada del soporte de jamón a través de los orificios centrales de la base de acero inoxidable y fíjelos desde abajo con las tuercas suministradas.
- Por último, acople la pieza en "V" al portaobjetos con el tornillo suministrado.
- El producto está listo para su uso.

Instrucciones para cortar jamón

- Coloque el jamón en el soporte de jamón con la pezuña apuntando hacia arriba. Asegúrese de que el jamón esté fijado girando el tornillo de fijación superior.
- Con un cuchillo, haga un corte profundo hasta el hueso, en la parte superior del jamón cerca del sistema de agarre. Retire la cáscara exterior y la grasa del área cortada que se consumirá.
- Corte rodajas finas moviendo el cuchillo hacia abajo y hacia adelante o con un movimiento oscilante, como una onda. Evite cortar agresivamente con un movimiento descendente.
- Cuando llegue al hueso de la cadera, inserte un cuchillo delgado alrededor del hueso para separar el jamón del hueso, a medida que el jamón se corta en cortes finos.
- Cuando se llega al hueso del fémur, es el momento adecuado para girar el jamón y colocarlo con la pezuña hacia abajo.
- El proceso de corte es el mismo, pero aquí se encuentra menos grasa porque esta zona está más curada.
- El jamón debe conservarse a temperatura ambiente (20-25°C). Proteger las zonas de corte con finas capas de grasa que se retiran de cortes anteriores. Adhiéralas como una segunda piel y envolver la zona con film transparente.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili tento produkt Hendi. Pred prvým použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie.

Pokyny na montáž

- Odstraňte ochranný plast zo základne.
- Umiestnite plastové zátky na spodnú časť základne držiaka šunky.
- Vložte skrutky už zostavenej časti držiaka šunky cez centrálné otvory v základni z nehrdzavejúcej ocele a zaisťte ich



zdola pomocou dodaných matíc.

- 1.4. Nakoniec pripevnite kus „V“ na sklíčko pomocou dodanej skrutky.
- 1.5. Produkt je pripravený na použitie.

Pokyny na rezanie šunky

- 2.1. Položte šunku do držiaka šunky tak, aby šunka smerovala nahor. Otáčaním hornej upevňovacej skrutky skontrolujte, či je šunka zaistená.
- 2.2. Nôžom urobte hlboký rez do kosti, v hornej časti šunky v blízkosti uchopovacieho systému. Odstráňte vonkajšiu kôru a tuk z miesta rezu, ktoré sa skonzumuje.
- 2.3. Odrežte tenké plátky pohybom noža smerom nadol a dopredu alebo hodiať pohybom ako vlnu. Vyhňte sa agresívnemu sekaniu pohybom smerom nadol.
- 2.4. Po dosiahnutí bedrovej kosti vložte tenký nôž okolo kosti, aby ste oddelili šunku od kosti, keď sa šunka nareže na tenké plátky.
- 2.5. Keď sa dosiahne stehenná kosť, je správny čas šunku otočiť a položiť ju kopytom nadol.
- 2.6. Proces rezu je rovnaký, ale tu sa nachádza menej tuku, pretože táto oblasť je viac vyliečená.
- 2.7. Šunka musí byť skladovaná pri izbovej teplote (20-25°C). Rezné miesta chráňte tenkými vrstvami tuku, ktoré boli odstránené z predchádzajúcich rezov. Prilepte ich ako druhú kožu a zabalte oblasť potravinovou fóliou.

DANSK

Kære kunde

Tak, fordi du købte dette Hendi-produkt. Læs denne brugervejledning omhyggeligt, før du bruger produktet første gang.

Vejledning til montering

- 1.1. Fjern den beskyttende plastik fra bunden.
- 1.2. Anbring plastikpropperne i bunden af hamholderbasen.
- 1.3. Isæt skruerne i den allerede samlede del af hamreholderen gennem de centrale huller i den rustfrie stålbase, og fastgør dem nedfra med de medfølgende møtrikker.
- 1.4. Fastgør til sidst "V"-stykket til objektglasset med den medfølgende skrue.
- 1.5. Produktet er klar til brug.

Vejledning til skæring af ham

- 2.1. Anbring skinken i hamreholderen med hovmet pegende opad. Sørg for, at skinken er fastgjort ved at dreje den øverste monteringskrue.
- 2.2. Lav med en kniv en dyb skæring ned til knoglen, øverst på skinken nær gribesystemet. Fjern den ydre skorpe og fedt fra skæreområdet, der vil blive forbrugt.
- 2.3. Skær tynde skiver, der bevæger kniven nedad og fremad eller ved hjælp af en vippebevægelse som en bølge. Undgå at hakke aggressivt i en nedadgående bevægelse.
- 2.4. Når hoftebenet er nået, indsættes en tynd kniv omkring knoglen for at adskille skinken fra knoglen, da skinken skæres i tynde skiver.
- 2.5. Når lårbensknoglen er nået, er det det rigtige tidspunkt at rotere skinken og placere den med hoven pegende nedad.
- 2.6. Skæringsprocessen er den samme, men her findes mindre fedt, fordi dette område er mere hærdet.

- 2.7. Skinke skal opbevares ved stuetemperatur (20-25°C). Beskyt de afskårne områder med tynde lag fedt, der er fjernet fra tidligere udskæringer. Sæt dem fast som en anden hud og pak området ind med husholdningsfilm.

SUOMALAINEN

Hyvä asiakas,

Kiitos, että ostit tämän Hendi-tuotteen. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa.

Kokoamisohjeet

- 1.1. Poista alustan suojamuovi.
- 1.2. Aseta muovitulpat kinkkupidikkeen pohjan päälle.
- 1.3. Työnnä kinkkupidikkeen valmiiksi kootun osan ruuvit ruostumattomasta teräksestä valmistetun alustan keskireikiin läpi ja kiinnitä ne alhaaltapäin mukana toimitetuilla muttereilla.
- 1.4. Kiinnitä lopuksi V-kappale objektilasiin mukana toimitettua ruuvilla.
- 1.5. Tuote on käyttövalmis.

Hamin leikkausohjeet

- 2.1. Aseta kinkku kinkkutelineeseen siten, että kinkku osoittaa ylöspäin. Varmista, että kinkku on kiinnitetty kiertämällä ylempää kiinnitysruuvia.
- 2.2. Leikkaa veitsellä syväälle luuhun kinkun yläosaan lähelle tartuntajärjestelmää. Poista ulompi ja rasva kuluttavalta leikkausalueelta.
- 2.3. Leikkaa ohuet viipaleet, jotka siirtävät veistä alaspäin ja eteenpäin tai heiluttaen sitä aaltona. Vältä silppuamista voimakkaasti alaspäin suuntautuvalla liikkeellä.
- 2.4. Kun lonkkaluu on saavutettu, aseta ohut veitsi luun ympärille kinkkujen erottamiseksi luusta, kun kinkku leikataan ohuiksi siivuiksi.
- 2.5. Kun reisiluun on saavutettu, on oikea aika kääntää kinkku ja asettaa se kaviu alaspäin.
- 2.6. Leikkausprosessi on sama, mutta tässä on vähemmän rasvaa, koska tämä alue on kovettunut paremmin.
- 2.7. Kinkku tulee säilyttää huoneenlämmössä (20-25°C). Suojaa leikkausalueet ohuilla rasvakerroksilla, jotka on poistettu aiemmista leikkauksista. Kiinnitä ne kuin toinen iho ja kääri alue kelmulla.

NORSK

Kjære kunde,

Takk for at du kjøpte dette Hendi-produktet. Les denne brukerhåndboken nøye før du bruker produktet for første gang.

Instruksjoner for montering

- 1.1. Fjern den beskyttende plasten fra basen.
- 1.2. Plasser plastpluggene på bunnen av skinkeholderbasen.
- 1.3. Sett inn skruene til den allerede monterte delen av skinkeholderen gjennom de sentrale hullene i basen i rustfritt stål og fest dem nedenfra med de medfølgende mutrene.
- 1.4. Fest til slutt "V"-stykket til objektglasset med den medfølgende skruen.
- 1.5. Produktet er klart til bruk.



Instruksjoner for kutting av hamme

- 2.1. Plasser skinken i skinkeholderen med hoven pekende oppover. Sørg for at skinken er sikret ved å rotere den øvre festeskruen.
- 2.2. Med en kniv, gjør et dypt kutt ned til beinet, på toppen av skinken nær gripesystemet. Fjern den ytre skall og fett fra kuttet området som vil bli konsumert.
- 2.3. Skjær tynne skiver som beveger kniven nedover og fremover eller med en gyngebevegelse, som en bølge. Unngå å hakke aggressivt i en nedadgående bevegelse.
- 2.4. Når hoftenebenet er nådd, setter du inn en tynn kniv rundt beinet for å skille skinken fra beinet, da skinken kuttes i tynne skiver.
- 2.5. Når lårbeinet er nådd, er det riktig tidspunkt å rotere skinken og legge den med hoven pekende nedover.
- 2.6. Kutteprosessen er den samme, men her finner man mindre fett fordi dette området er mer herdet.
- 2.7. Skinke skal oppbevares i romtemperatur (20-25°C). Beskyttet fra kuttene med tynne lag fett som er fjernet fra tidligere kutt. Fest dem som en ny hud og pakk inn området med matfilm.

SLOVENŠČINA

Spoštovani kupec,

Hvala za nakup tega Hendi izdelka. Pred prvo uporabo izdelka natančno preberite ta uporabniški priročnik.

Navodila za sestavljanje

- 1.1. Odstranite zaščitno plastiko s podstavka.
- 1.2. Plastične čepe namestite na dno podstavka držala za šunko.
- 1.3. Vstavite vijake že sestavljenega dela držala za šunko skozi osrednje luknje v podstavku iz nerjavnega jekla in jih pritrdite od spodaj s priloženimi maticami.
- 1.4. Na koncu s priloženim vijakom pritrdite kos »V«.
- 1.5. Izdelek je pripravljen za uporabo.

Navodila za rezanje Ham

- 2.1. Šunko položite v držalo za pršut, tako da je kopita obrnjena navzgor. Prepričajte se, da je pršut pritrdjen tako, da zavrtite zgornji pritrdilni vijak.
- 2.2. Z nožem globoko odrežite na kost, na vrhu pršut blizu sistema prijema. Odstranite zunanjo skorjo in maščobo iz območja reza, ki ga boste porabili.
- 2.3. Odrežite tanke rezine, ki premikajo nož navzdol in naprej ali z zibanjem kot val. Izogibajte se agresivnemu sekljanju v padajočem gibanju.
- 2.4. Ko dosežete kost kolka, vstavite tanek nož okoli kosti, da ločite šunko od kosti, saj se šunka razreže na tanke rezine.
- 2.5. Ko dosežemo stegenico, je pravi čas, da pršut zavrtimo in ga položimo s kopitom navzdol.
- 2.6. Postopek rezanja je enak, le da je tu manj maščobe, ker je ta predel bolj očiščen.
- 2.7. Šunka mora biti shranjena pri sobni temperaturi (20-25°C). Odrezana mesta zaščitite s tanko plastjo maščobe, ki jo odstranite iz prejšnjih kosov. Prilepite jih kot drugo kožo in predel ovijte s folijo za živila.

Bästa kund,

Tack för att du köpte denna Hendi-produkt. Läs denna användarhandbok noggrant innan du använder produkten för första gången.

Anvisningar för montering

- 1.1. Ta bort skyddsplasten från basen.
- 1.2. Placera plastpluggarna på botten av skinkhållarbasen.
- 1.3. Sätt i skruvarna på den redan monterade delen av skinkhållaren genom de centrala hålen i basen av rostfritt stål och fäst dem underifrån med de medföljande muttrar.
- 1.4. Fäst slutligen "V"-delen på objektglaset med den medföljande skruven.
- 1.5. Produkten är klar att användas.

Skärinstruktioner för skinka

- 2.1. Placera skinkan i skinkhållaren med hoven pekande uppåt. Se till att skinkan är säkrad genom att vrida den övre fästskruven.
- 2.2. Med en kniv, gör ett djupt snitt ner till benet, på toppen av skinkan nära greppsystemet. Ta bort den yttre skalet och fettlet från skårområdet som kommer att konsumeras.
- 2.3. Skär tunna skivor som flyttar kniven nedåt och framåt eller med en gungande rörelse, som en våg. Undvik att hacka aggressivt i en nedåtgående rörelse.
- 2.4. När höftbenet nås, för in en tunn kniv runt benet för att separera skinkan från benet, medan skinkan skärs i tunna skivor.
- 2.5. När lårbensbenet är nått är det rätt tidpunkt att rotera skinkan och lägga den med hoven nedåt.
- 2.6. Skärprocessen är densamma, men här finns mindre fett eftersom detta område är mer hårdat.
- 2.7. Skinka ska förvaras i rumstemperatur (20-25°C). Skydda de skurna områdena med tunna lager fett som tas bort från tidigare snitt. Fäst dem som en andra hud och linda in området med matfilm.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте този продукт на Hendi. Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, преди да използвате продукта за първи път.

Инструкции за сглобяване

- 1.1. Отстранете защитната пластмаса от основата.
- 1.2. Поставете пластмасовите тапи на дъното на основата на държача за шунка.
- 1.3. Поставете винтовете на вече сглобената част на държача на шунката през централните отвори в основата от нерждаема стомана и ги закрепете отдолу с предоставените гайки.
- 1.4. Накрая прикрепете парчето „V“ към предметното стъкло с предоставения винт.
- 1.5. Продуктът е готов за употреба.

Инструкции за рязане на шалка

- 2.1. Поставете шунката в държача за шунка, като копитата



- сочи нагоре. Уверете се, че шунката е закрепена чрез завъртане на горния фиксиращ винт.
- С нож направете дълбоко отрязване до костта, в горната част на шунката близо до системата за захващане. Отстранете външната кора и мазнините от зоната на рязане, която ще се консумира.
 - Нарежете тънките резени, като движите ножа надолу и напред или като използвате люлеещо се движение, като вълна. Избягвайте агресивно нарязване с движение надолу.
 - Когато се достигне бедрената кост, вкарайте тънък нож около костта, за да отделите шунката от костта, докато шунката се нарязва на тънки срезове.
 - При достигане на бедрената кост е подходящ момент да завъртите шунката и да я поставите с копитото надолу.
 - Процесът на рязане е същият, но тук се открива по-малко мазнина, защото тази област е по-лекувана.
 - Шунката трябва да се съхранява при стайна температура (20-25°C). Защитете разфасовките с тънки слоеве мазнина, които са отстранени от предишни разфасовки. Залепете ги като втора кожа и увийте мястото със стреч фолио.

- Окорок необходимо хранить при комнатной температуре (20-25°C). Защитите места разрезов тонкими слоями жира, которые удаляются с предыдущих разрезов. Приклейте их как вторую кожу и оберните область пищевой пленкой.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого продукта Hendi. Перед первым использованием изделия внимательно прочитайте данное руководство пользователя.

Инструкции по сборке

- Снимите защитный пластик с основания.
- Установите пластиковые заглушки на дно основания держателя ветчины.
- Вставьте винты уже собранной части держателя для ветчины через центральные отверстия в основании из нержавеющей стали и закрепите их снизу прилагаемыми гайками.
- Наконец, прикрепите V-образный элемент к предметному стеклу с помощью прилагаемого винта.
- Продукт готов к использованию.

Инструкции по резке ветчины

- Поместите ветчину в держатель ветчины так, чтобы крыша была направлена вверх. Убедитесь, что ветчина закреплена, повернув верхний крепежный винт.
- С помощью ножа сделайте глубокий разрез до кости в верхней части ветчины рядом с системой захвата. Удалите наружную корку и жир из области разреза, которая будет израсходована.
- Разрежьте тонкие ломтики, перемещая нож вниз и вперед или качающим движением в виде волны. Избегайте агрессивной резки движениями вниз.
- Когда тазобедренная кость будет достигнута, вставьте тонкий нож вокруг кости, чтобы отделить ветчину от кости, когда ветчина разрезается на тонкие ломтики.
- Когда будет достигнута бедренная кость, настанет время повернуть окорок и положить его копытом вниз.
- Процесс разделки тот же, но здесь меньше жира, потому что эта область более просоленная.



**HENDI B.V.**

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands

Tel: +31 317 681 040

Email: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 658 7000

Email: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10

Email: office.austria@hendi.eu

HENDI Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy

Tel: +39 800 727 438

Email: office.italy@hendi.eu

HENDI HK Ltd.

1201, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: +852 2154 2618

Email: info-hk@hendi.eu

Find HENDI on internet:

www.hendi.com

www.facebook.com/HendiToolsforChefs

<https://www.linkedin.com/company/hendi-tools-for-chefs/>

www.youtube.com/HendiEquipment

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakaitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuoti.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtiskanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.