

Important note:

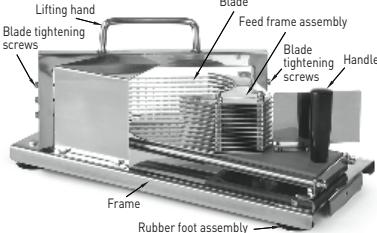
- Tomato slicer is for cutting tomato & soft vegetables only. It is not suitable for other food such as potato, onion, carrot, etc.
- Otherwise, it may damage this slicer.
- When the blades become loose, please tighten the screws at 2 sides.
- [Screws tightening tools such as Hex socket wrench not included].

Introduction

1. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Slicer, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions.
- Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
2. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of the slicer .Improper use of the slicer voids the warranty.
3. Operating the slicer to keep hands away from the blades.
4. NOT DISHWASHER SAFE! Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use, rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly. Cutting plates have sharp edges, handle with care!
5. BEWARE! Moving parts create pinch points when in use, keep fingers and loose clothing away! Injury may result.
6. KEEP CHILDREN AWAY.NEVER LEAVE THE SLICER UNATTENDED.

EN

Getting familiar with your heavy duty tomato cutter
The diagram below shows you the basic parts of your tomato slicer.

**Cleaning instructions- before & after****IMPORTANT: EXTREME****CAUTION: BLADES ARE VERY SHARP**

1. Completely disassemble the slicer and hand wash all parts that come in contact with food.
2. Clean with warm, soapy water after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely before re-assembly.

- Changes, printing and typesetting errors reserved.

Hendi b.v.
For technical information and Declarations of Conformity see
www.hendi.eu.

Wichtige Information

- Dieser Tomatenschneider ist zum Schneiden von Tomaten und anderem weichen Frucht- und Gemüsesorten geeignet. Harte Lebensmittel wie Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten können zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Sollten sich die Messer lockern, ziehen die die Schrauben an beiden Seiten wieder fest. (Schraubenzieher und Steckschlüssel sind nicht im Lieferumfang enthalten)

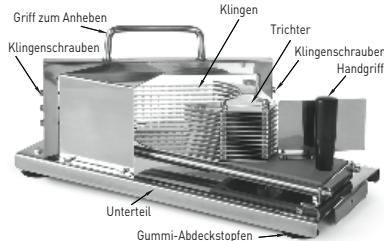
Einleitung

1. DAS GERÄT AUF UNVERSEHRTHEIT PRÜFEN. Kontrollieren Sie die Schneidemaschine auf Vollständigkeit. Vergewissern Sie sich, dass alle beweglichen Teile richtig und bestimmungsgemäß funktionieren. Prüfen Sie die beweglichen Teile auf richtige Regelung und kontrollieren Sie anschließend ihre Verbindungen und die anderen Faktoren, die das Funktionieren des Gerätes beeinflussen können.
2. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die unsachgemäße Nutzung der Schneidemaschine. Die unrichtige Nutzung des Geräts führt zum Verlust der Garantie.
3. Halten Sie Ihre Hände während des Schneidens von den Klingen fern.
4. DAS GERÄT IST ZUM WASCHEN IN DER SPÜLMASCHINE NICHT GEEIGNET! Vor und nach jedem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel manuell waschen; dann mit reinem Wasser abspülen. Vor der Wiedermontage des Geräts alle Teile vollständig trocken lassen. Achten Sie auf die scharfen Kanten der Schneidscheiben!
5. ACHTUNG! Während des Schneidens können lose Kleidung oder Finger von den beweglichen Teilen erfasst werden, was zu Körperverletzungen führen kann.
6. DIE SCHNEIDEMASCHINE VON KINDERN FERNHALTEN, LASSEN SIE DAS GERÄT IM BETRIEBSZUSTAND NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT!

DE

Grundangaben zur hocheffizienten Tomatenschneidemaschine

In der untenen Abbildung werden die Hauptteile der Tomatenschneidemaschine dargestellt.

**Empfehlungen für die Reinigung des Geräts – vor und nach dem Gebrauch****WICHTIG: SEIEN SIE ÄUSSERST****VORSICHTIG: DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF**

1. Demontieren Sie die Schneidemaschine und waschen Sie manuell alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Nach jedem Gebrauch das Gerät mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel waschen. Dann mit reinem Wasser abspülen. Vor der Wiedermontage des Geräts alle Teile vollständig trocken lassen.

- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Belangrijke informatie

- Deze tomatensnijder is enkel bedoeld voor het snijden van tomaten & zachte groenten/fruit. Het is niet geschikt voor hard fruit/groenten zoals aardappelen, uien, wortelen, etc. Deze zullen de tomatensnijder beschadigen.
- Wanneer de messen los beginnen te zitten, draai de schroeven aan beide kanten aan [gereedschappen worden niet meegeleverd].

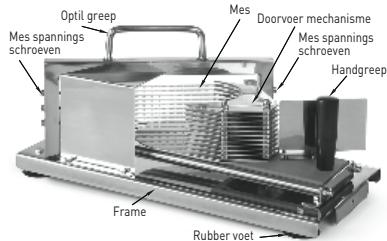
Inleiding

1. CONTROLEER OP BESCHADIGINGEN. Voordat u de snijder gebruikt, controleert eerst dat alle onderdelen in de verpakking aanwezig zijn en bewegende delen vrij genoeg kunnen bewegen om hun functie uit te voeren. Controleer de uitlijning en bevestiging van bewegende delen, en andere factoren die de werking van de snijder kunnen beïnvloeden.
2. De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van onjuist gebruik van de snijder. Onjuist gebruik doet de garantie vervallen. De snijder is alleen geschikt voor het in plakken snijden van tomaten.
3. Bedien de snijder zodanig dat handen niet in aanraking komen met de messen.
4. NIET GESCHIKT VOOR VAATWASMACHINES. Alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel dienen voor en na gebruik handmatig gewassen te worden in warm water met mild afwasmiddel, na het wassen afgooien met schoon zoet water. Onderdelen grondig afdrogen voor montage. De snijplaten hebben scherpe randen, voorzichtig behandelen!
5. LET OP! Bewegende delen kunnen knelpunten vormen tijdens gebruik, houd vingers en losse kleding hiervan verwijderd! Risico op verwonding.
6. HOUD KINDEREN UIT DE BUURT. LAAT DE SNIJDER NOoit ZONDER TOEZICHT STAAN.

NL

Kennismaking met uw tomatensnijder

De volgende afbeelding toont de belangrijkste onderdelen van uw tomatensnijder.

**Reiniging en onderhoud****BELANGRIJK: EXTREM****VOORZICHTIG: DE MESSEN ZIJN BIJZONDER SCHERP**

1. Demonteer de snijder volledig en reinig handmatig alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel.
2. Reinigen met warm water met afwasmiddel na elk gebruik. Afspoelen met schoon zoet water. Onderdelen grondig afdrogen en weer monteren.

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Ważna uwaga:

- Ta krajalnica jest przeznaczona wyłącznie do krojenia pomidorów i miękkich warzyw. Nie nadaje się do krojenia innych produktów spożywczych takich jak: ziemniaki, cebula, marchew itp. Stosowanie jej do krojenia tego typu produktów może spowodować uszkodzenie lub zniszczenie krajalnicy.
- W przypadku gdy ostrza polują się, należy dokręcić śruby po obu stronach (narzędzia do dokręcania tarcz jak klucz nasadowy, nie są dołączone do produktu).

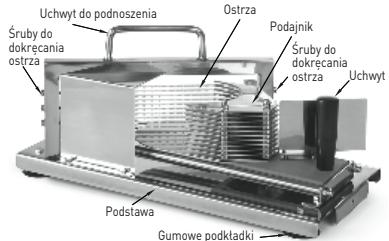
Wstęp

1. SRAWDZIĆ URZĄDZENIE POD KATEM USZKODZEŃ. Przed użyciem krajalnicy sprawdzić urządzenie pod kątem kompletności. Upewnić się, czy wszystkie części ruchome działają w sposób prawidłowy i realizują czynności zgodnie z przeznaczeniem. Sprawdzić ruchome części pod kątem właściwej regulacji, skontrolować położenie części ruchomych oraz pozostałe czynniki, które mogą mieć wpływ na działanie urządzenia.
2. Producent nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z krajalnicy. Niewłaściwa użytkowanie krajalnicy skutkuje utratą gwarancji.
3. Podczas użytkowania urządzenia trzymać ręce z dala od ostrzy.
4. URZĄDZENIE NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE! Przed i po każdym użyciu wszystkie części mające kontakt z żywnością myć ręcznie z użyciem wody z dodatkiem detergentu; następnie spłukać czystą wodą. Przed ponownym złożeniem urządzenia starannie wytrzeć do sucha wszystkie części. Uważać na ostre w krajelnicach tarcz.
5. UWAGA! W trakcie pracy urządzenia ruchome części mogą pochwyścić lżejsze części ubrania lub palce, co może skutkować obrażeniami ciała.
6. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU UŻYTKOWNIKA.

PL

Informacje podstawowe dotyczące wysokowydajnej krajalnicy do pomidorów

Na poniższym zdjściu przedstawiono podstawowe elementy krajalnicy do pomidorów.

**Zalecenia dotyczące czyszczenia przed i po użyciu urządzenia****WAŻNE: ZACHOWAĆ WYJĄTKOWA****OSTROŻNOŚĆ: OSTRZA SA BARDZO OSTRE**

1. Rozmontuj krajalnicę i umyć ręcznie wszystkie części mające kontakt z żywnością.
2. Po każdym użyciu umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Spłukać czystą wodą. Przed ponownym złożeniem urządzenia starannie wytrzeć do sucha wszystkie części.

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

Remarque importante:

- Ce coupe-tomates est conçu pour trancher des tomates ou des légumes mous uniquement. Il ne convient pas pour d'autres aliments comme les pommes de terre, oignons, carottes, etc. Cela pourrait endommager ce coupe-tomates.
- Quand les lames commencent à avoir un peu de jeu, veuillez serrer les vis des deux côtés. [Outils de serrage de la tige sont inclus].

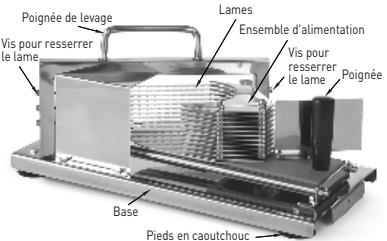
Avant-propos

1. VERIFIER L'APPAREIL POUR DÉTECTOR D'ÉVENTUELS DOMMAGES. Avant d'utiliser la trancheuse vérifier si l'appareil est complet. Assurer-vous que toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement et selon leur destination. Vérifier des pièces mobiles pour un réglage correct, vérifier la connexion des pièces mobiles et d'autres facteurs qui peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.
2. Le fabricant ne porte aucune responsabilité pour une utilisation inappropriée de la trancheuse. Une mauvaise utilisation de la trancheuse entraîne une perte de la garantie.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, garder vos mains loin des lames.
4. L'APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR LE LAVAGE EN LAVE-VAISSELLE! Avant et après chaque utilisation, laver à la main tous les éléments en contact avec les aliments en utilisant de l'eau et du détergent; puis rincer avec de l'eau propre. Avant de remonter l'appareil, essuyer toutes les pièces. Faire attention aux bords tranchants des disques de coupe!
5. ATTENTION! Pendant le fonctionnement de l'appareil les pièces mobiles peuvent attraper les vêtements amples ou les doigts ce qui peut causer des blessures.
6. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE LAISSER PAS LE DISPOSITIF SANS SURVEILLANCE.

FR

Informations de base sur la trancheuse de tomates de la haute performance

L'image ci-dessous montre les éléments de base de la trancheuse de tomates.

**Recommandations pour le nettoyage avant et après l'utilisation****IMPORTANT: FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME****PRUDENCE: LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.**

1. Démonter la trancheuse et laver à la main tous les éléments en contact avec les aliments.

2. Après chaque utilisation laver avec de l'eau chaude et du détergent. Rincer à l'eau propre. Avant de remonter l'appareil, bien essuyer tous les composants.

- Variations et fautes d'impression réservées.

Hendi b.v.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.eu.

- Changes, printing and typesetting errors reserved.

Hendi b.v.
For technical information and Declarations of Conformity see
www.hendi.eu.

Nota importante:

- Questo affetta pomodoro è per il solo taglio di pomodoro e verdure morbide. Non è adatto per altri alimenti: come patata, cipolla, carota, ecc. In caso contrario, lo si potrebbe danneggiare.
- Quando le lame si allentano, si prega di stringere le viti a 2 lati. (Strumenti come chiavi a brugola non inclusi).

L'Introduzione

1. CONTROLLARE IL DISPOSITIVO PER ACCERTARE LA MANCANZA DI EVENTUALI DANNI. Prima di procedere all'esercizio dell'affettatrice accertarsi della completezza della macchina.

Accertarsi inoltre che tutte le parti in movimento funzionino correttamente e secondo le funzionalità ad esse attribuite. Controllare corretta regolazione delle parti in movimento, i relativi collegamenti nonché altri fattori che possono avere l'impatto sul corretto funzionamento del dispositivo.

2. Il fabbricante declina ogni responsabilità per un uso improprio dell'affettatrice. Un uso improprio comporta la perdita dei diritti di garanzia.

3. Tenere le mani lontane dalle lame durante il ciclo operativo della macchina.

4. **IL DISPOSITIVO NON È ADATTO PER IL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE!** Prima e dopo ogni uso lavare a mano tutte le parti a contatto con gli alimenti con acqua ed aggiunta di un detergente, poi risciacquare con acqua pulita. Asciugare con cura tutte le parti della macchina prima di riassemblarla. Porre particolare attenzione ai bordi taglienti dei dischi da taglio!

5. ATTENZIONE! Durante il funzionamento della macchina esiste il pericolo di impigliamento e trascinamento della ditta o indumenti non attillati, che potrebbe causare lesioni personali.

6. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. NON LASCIARE IL DISPOSITIVO INCUSTODITO.

IT

RO

RU

GR

Affettatrice di pomodoro ad alto rendimento – informazioni di base

La foto che segue rappresenta gli elementi base dell'affettatrice di pomodoro.

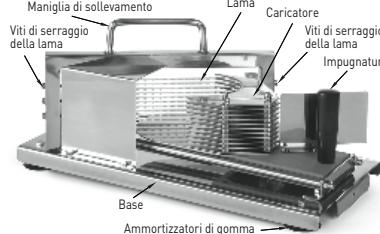
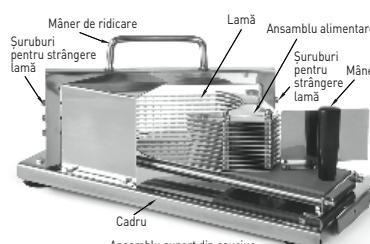
**Familiarizarea cu feliatorul de uz intens pentru roșii**

Diagrama de mai jos indică piesele principale ale feliatorului de roșii.

**Raccomandazioni per la pulizia prima e dopo l'uso del dispositivo**

IMPORTANTE: SI RACCOMANDA ESTREMA CAUTELA: LAME SONO PARTICOLARMENTE TAGLIANTI.

1. Somontare l'affettatrice e lavare a mano tutte le parti a contatto con i prodotti alimentari.

2. Ad ogni uso pulire con acqua calda con aggiunta di un detergente. Sciacquare con acqua pulita. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riavviare la macchina.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

Hendi b.v.
Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.pl.

Instrucțiuni de curățare - înainte și după**IMPORTANT: FITI FOARTE****ATENTI: LAMELE SUNT FOARTE ASCUȚITE**

1. Dezasamblati complet feliatorul și spălati manual toate piesele care intră în contact cu alimentele.

2. Curătați cu apă caldă cu detergent după fiecare utilizare. Clătiți cu apă curată. Uscați bine toate piesele înainte de reasamblare.

- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

Hendi b.v.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

Important de reținut:

- Acest feliator de roșii este potrivit doar pentru feliere roșii și alte fructe sau legume moi. Nu este potrivit pentru alte alimente, cum ar fi: cartofi, ceapă, pătrunjel, morcov, etc. În caz contrar feliatorul se poate deteriora.
- Când lamele slăbesc din sistemul de prindere este necesar să strângeti suruburile din ambele părți [instrumentul de strângere suruburi, cum ar fi cheia tubulară Hex, nu este inclus].

Introducere

1. VERIFICATE SĂ NU EXISTE PIESE DEFECTE. Înainte de a utiliza feliatorul, verificați prezenta tuturor pieselor în pachet și funcționarea pieselor mobile conform funcțiilor indicate. Verificați alinierarea pieselor mobile, îmbinările acestora și orice altă aspecte care ar putea afecta funcționarea feliatorului.

2. Producătorul nu își asumă răspunderea în caz de utilizare neconformă a feliatorului. Utilizarea neconformă a feliatorului duce la anularea garanției.

3. Utilizați feliatorul îninând mâinile departe de lame.

4. A NU SE SPĂLA LA MAȘINA DE SPĂLAT VASE! Spălați manual toate piesele care intră în contact cu alimentele folosind apă caldă cu detergent înainte și după fiecare utilizare; clătiți cu apă curată. Uscăți bine toate piesele înainte de reasamblare. Plăcile de tăiat au multă ascuțită, a se manipula cu grijă!

5. ATENȚIE! Piese mobile pot genera puncte de agățare, tinăți mâinile și îmbrăcămintea la distanță de acestea! Vă puteți răni.

6. A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNĂ COPILOR. NU LĂSAȚI NICIODATĂ FELIATORUL NESUPRAVEGHEAT.

Важная заметка:

- Слайсер предназначен для нарезки исключительно помидоров и мягких овощей. Не пригоден для нарезки других пищевых продуктов, таких как картофель, лук, морковь и т.п.
- Использование слайсера для нарезки таких продуктов может привести к повреждению устройства.
- В случае ослабления крепления лезвия прикрутить болты с обеих сторон (инструменты для сборки, такие как торцовый ключ, не входят в комплект)

Вступление

1. ПРОВЕРЬТЕ УСТРОЙСТВО НА НАЛИЧИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ. Перед использованием слайсера проверьте комплектность устройства. Убедитесь, что все подвижные части работают должным образом и применяются по назначению. Проверьте правильность регулировки подвижных частей, проверьте соединения подвижных частей и другие факторы, которые могут повлиять на работу устройства.

2. Производитель не несет никакой ответственности из-за неправильного использования слайсера. Неправильное использование слайсера приведет к потере гарантии.

3. Во время использования устройства, держите руки подальше от лезвий.

4. УСТРОЙСТВО НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ МОЙКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ! Для и после каждого использования все части, имеющие контакт с пищей, моются вручную с водой и моющим средством; затем промываются чистой водой. Перед повторной сборкой устройства, тщательно протрите насухо все части. Будьте осторожны, кромки режущих дисков очень острые.

5. ВНИМАНИЕ! Во время работы устройства подвижные части могут втянуть свободные детали одежды или пальцы, что может привести к травме тела.

6. ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ВАШЕГО ПРИСМОТРА.

Σημαντική οποίεσσων:

- Αυτός ο κόφτης ντομάτας προορίζεται μόνο για κοπή ντομάτας & μαλακών λαχανικών. Δεν είναι κατάλληλος για άλλα τρόφιμα όπως πατάτα, κρεμμύδι, καρότο κλπ. Μπορεί να καταστρέψουν τον κόφτη.
- Βάση σε λεπίδες χαλαρώνουσα, αφίξεται τις βίδες στις 2 πλευρές. [Εργαλεία σύσφιγξης, δημιουργούσαν περιλαμβάνονται].

Εισαγωγή

1. ΕΛΕΓΞΤΕ ΓΙΑ ΚΑΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ. Πριν χρησιμοποιούσατε τον Κόφτη βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανταλλακτικά περιλαμβάνονται στη συσκευασία και ότι όλα τα κινούμενα μέρη λειτουργούν σωστά για την εκτέλεση των προβλέπομενων λειτουργιών. Ελέγχετε την ευθυγράμμιση των κινούμενων μέρων, τη σύνδεση των κινούμενων μέρων και οποιοσδήποτε άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρέασουν τη λειτουργία.

2. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής χρήσης του κόφτη. Η ακατάλληλη χρήση του κόφτη ακυρώνει την εγγύηση.

3. Λειτουργήστε το κόφτη με τρόπο που τα χέρια σας να είμαι μονάχα από τις λεπίδες.

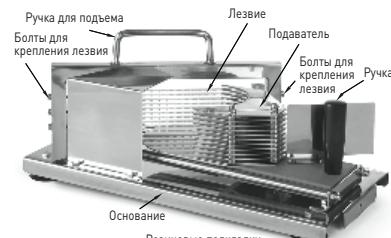
4. ΝΑ ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΕ ΠΑΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ! Πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα σε ζεστό σαπουνόνερο πριν και μετά από κάθε χρήση και ξεπλύνετε με καθόρα νερό. Πριν από την συναρμόλωση στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα. Οι λεπίδες κοπής έχουν αυξημένη άκρες, κεριστείτε τις με προσοχή!

5. ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα κινούμενα μέρη δημιουργούν σημεία συγκέντρωσης κατά τη χρήση, κρατήστε μονάχα τα δάκτυλα κατά την ημέρα πούρων! Μπορεί να προκληθεί τραυματομόρφωση.

6. ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟΝ ΚΟΦΤΗ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ.

Основная информация о высокоеффективном слайсере для томатов

На представленной ниже фотографии показаны основные элементы слайсера для томатов.

**Рекомендации для очистки до и после использования устройства****ВАЖНО: СОБЛЮДАЙТЕ БОЛЬШУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ: ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ**

1. Разберите слайсер и вымойте вручную все части, имеющие контакт с пищей.

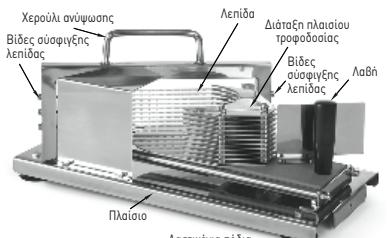
2. После каждого использования промойте устройство теплой водой с моющим средством. Сполосните чистой водой. Перед очередной сборкой устройства тщательно протрите насухо все части.

- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

Hendi Polska Sp.z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибутором.
Список дистрибуторов можно найти на сайте www.hendi.pl.

Εξοικειωθείτε με τον κόφτη ντομάτας Βαρύς χρήσης

Το παρακάτω διάγραμμα δείχνει τα βασικά εξαρτήματα του κόφτη ντομάτας.

**Οδηγίες καθαρισμού - πριν και μετά****ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΛΟΣΤΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑ ΚΟΦΤΕΡΕΣ**

1. Αποσυναρμόλυντε πλήρως τον κόφτη και πλύνετε στο χέρι όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα

2. Καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν ημέρα πούρων

- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

Hendi b.v.
Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.