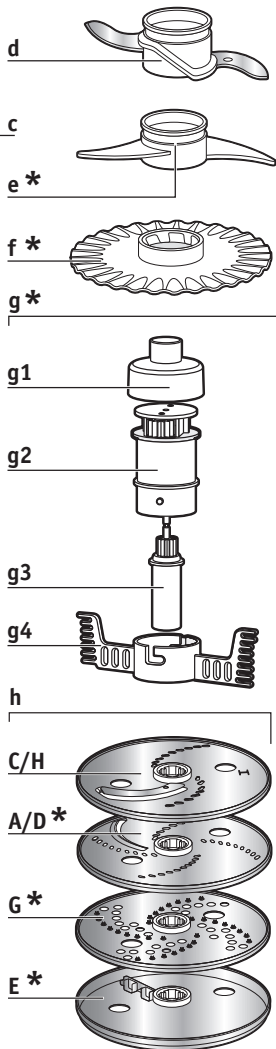
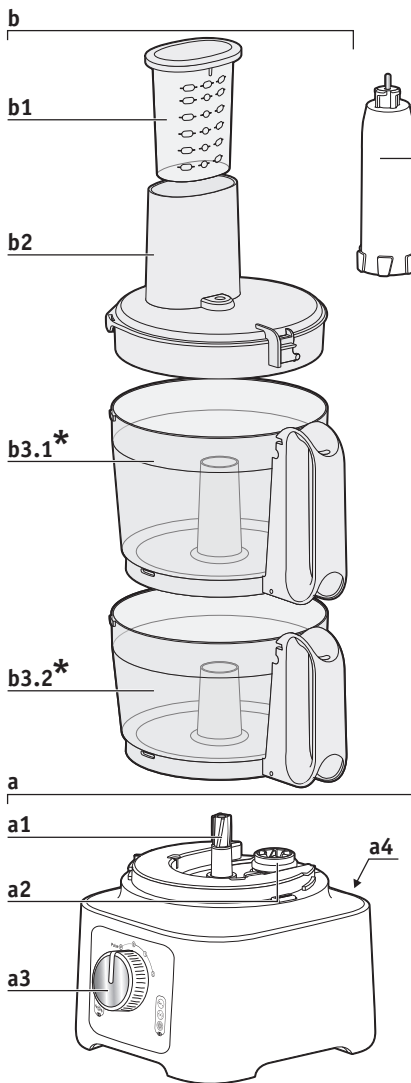


- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- PT
- IT
- EL
- RU
- UK
- KK
- AR
- FA



i \*

i1-1 \*

i2-1 \*

i1-2 \*

i2-2 \*

i3

m \*

m1

m2

m3

m7-1

m7-2

m8

m7

m6

m5

m4

i4 \*

i5 \*

j \*

j1

j2

j3

k \*

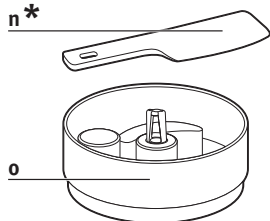
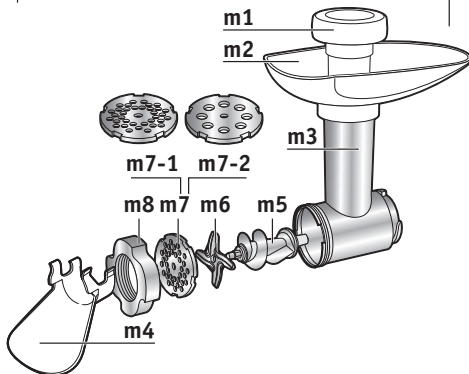
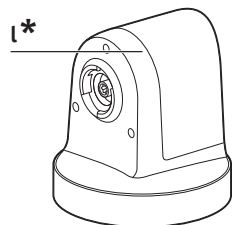
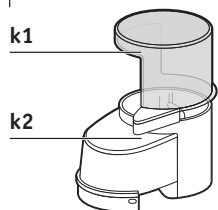
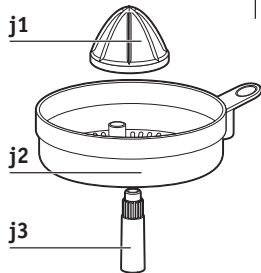
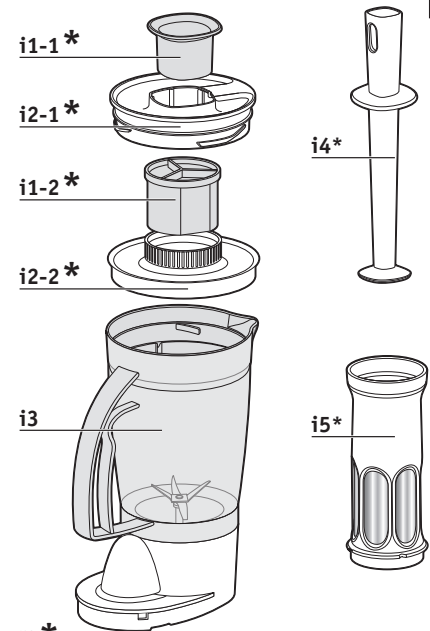
k1

k2

l \*

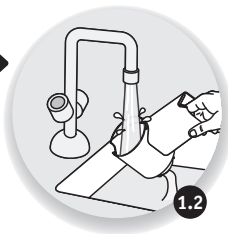
n \*

o



b,c,d,e,f,  
g,h,i,j,k,  
m,n,o

1.1



1.2

Pulse

Pulse (P)

2.1

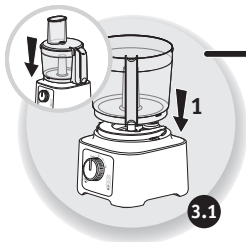
1 2

2.2

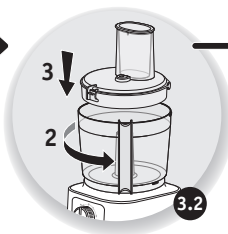
stop

0

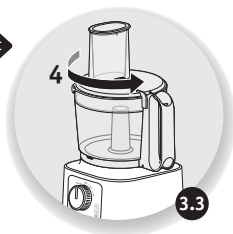
2.3



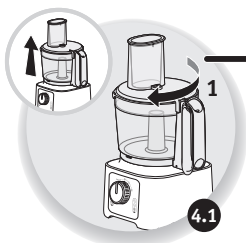
3.1



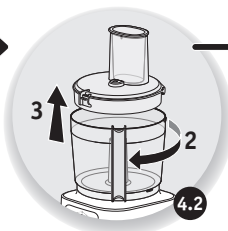
3.2



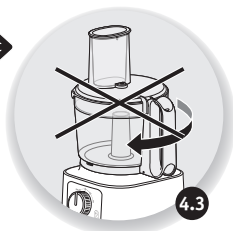
3.3



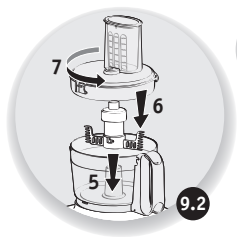
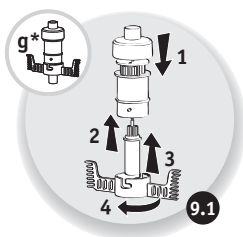
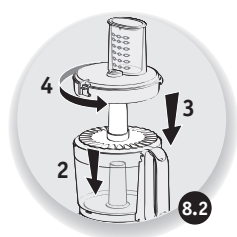
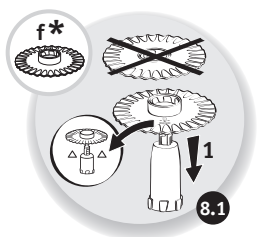
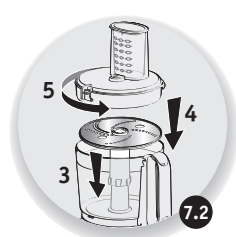
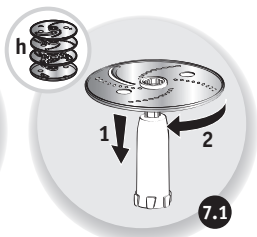
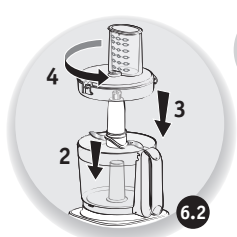
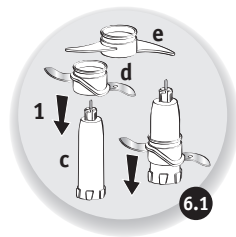
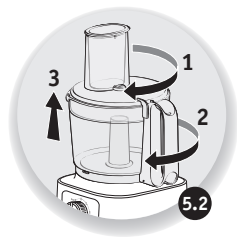
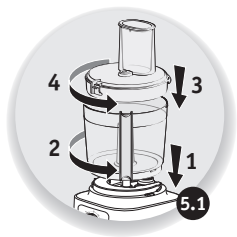
4.1

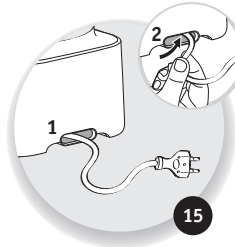
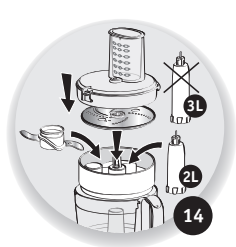
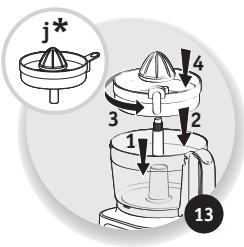
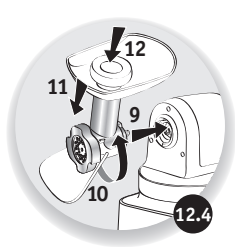
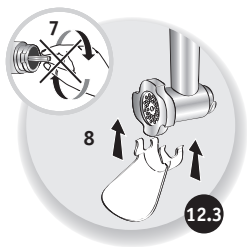
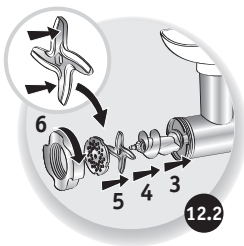
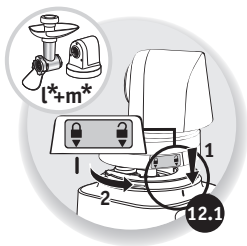
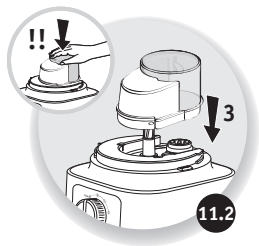
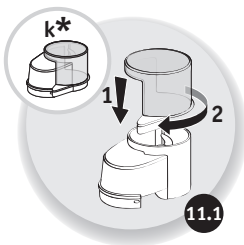
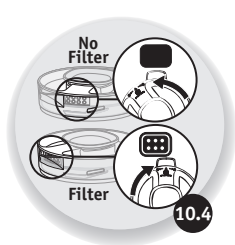
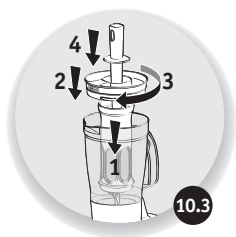


4.2



4.3





2,2L











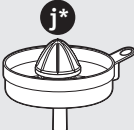

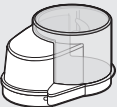


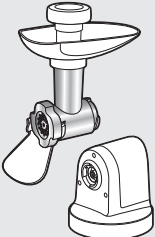





3L



<b>d</b> 		300g max	30s	600g max	1 min	<b>②</b> + <b>Pulse</b>
	0,5L	20s	1L	45s		
<b>e*</b> 		600g	30s	1Kg	60s	<b>②</b> + <b>Pulse</b>
		500g	30s	800g	60s	
<b>d</b> 		800g	1min 30 ▶2min	1,2Kg	1min 30 ▶3min	
		0,8L	1min ▶ 1min 30	1,4L	1min ▶ 1min 30	
<b>f*</b>  <b>g*</b>		1max	30 s ▶3min	1max	30 s ▶3min	<b>① ②</b>
		0,2L max	30 s ▶3min	0,2L max	30 s ▶3min	
		6max	30 s ▶3min	6max	30 s ▶3min	
<b>C A*</b>  <b>H D*</b>  <b>G*</b>  <b>E*</b> 		300g	30s	600g	1min	<b>②</b>
						<b>①</b>
						<b>②</b>
						<b>①</b>



				
 <b>i*</b>	 	0,8L max	2min	<b>① ②</b> <b>+</b> <b>Pulse</b>
	 	1L max		
	 	0,8L max	2min	
 <b>j*</b>		0,6L max	1min	<b>①</b>
 <b>k*</b>		50g max	10s	<b>②</b> <b>+</b> <b>Pulse</b>
		80g max	5s	
 <b>l*</b> <b>m*</b>	<b>①</b>  <b>②</b>  2x2cm 		15min	<b>① ②</b>



Les accessoires, contenus dans le modèle que vous venez d'acheter, sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

\*selon modèle

**AVERTISSEMENT** : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement. FR

- N'utilisez jamais le pilon (i4\*) sans le couvercle du bol mixeur (i2-1\*) sinon il risque de toucher les lames.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Presse-agrumes (j\*) : attention, vous devez rincer le panier filtre (j2\*) tous les 0,2 L.
- Tête hachoir (m\*) : assurez-vous que la viande soit bien décongelée.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation.
- Lavez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle, dans l'eau ou sous le robinet à l'exception de l'ensemble de la tête hachoir (l+m3+m6+m7+m8) et du bloc moteur (a). Essuyez ces derniers avec une éponge humide.
- Une fois essuyés, recouvrez d'huile alimentaire le couteau 4 branches (m6) et les grilles (m7) pour éviter tout risque d'oxydation.
- Versez de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixer (i3). Fermez le couvercle (i2), muni du bouchon doseur (i1). Donnez quelques impulsions. Débranchez l'appareil. Rincez le bol.
- **Les lames des accessoires sont très affûtées. Manipulez-les avec précaution.**

**Astuce** : En cas de coloration de vos accessoires par des aliments (carottes, oranges...), frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- le branchement de votre appareil.
- le verrouillage de chaque accessoire.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret Service).

## ACCESSOIRES

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre service agréé, les accessoires suivants :

- **d** : Couteau hachoir inox
- **e** : Couteau pétrin
- **f** : Disque émulsionneur
- **g** : batteur
- **h** : Disques coupe - légumes
  - C/H : Râpé gros / Tranché gros
  - A/D : Râpé fin / Tranché fin
  - G : Parmesan - Reibekuchen
  - E : Coupe-frites
- **i** : Bol mixer
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Filtre à jus + pilon + couvercle + doseur
- **j** : presse-agrume
- **k** : Moulin fines-herbes
- **l + m** : Adaptateur + hachoir
- **n** : spatule

**Attention, aucun accessoire ne pourra vous être vendu sans présentation de votre notice d'utilisation ou de votre appareil.**

The accessories contained in the model that you have just bought are represented on the label placed over the wrapping.

\*according to model

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

- Never use the pestle (i4\*) without the mixing bowl lid (i2-1\*), otherwise it could touch the blades.

## RECOMMENDATIONS FOR USE

- Citrus fruit presser (j\*): Attention, you must rinse the filter basket (j2\*) every 0.2 L.
- Meat grinder (m\*): make sure that the meat is completely defrozen.

## CLEANING

- Unplug the appliance.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use.
- Wash and dry the accessories: They can all go into the dishwasher, be immersed or be washed under running water, excepting the meat grinder block (l+m3+m6+m7+m8) and the motor unit (a). Dry the latter with a wet sponge.
- Once they are dry, cover the 4 branch blade (m6) and the grills with cooking oil in order to avoid rusting.
- Pour hot water with some drops of liquid soap into the mixing bowl (i3). Close the lid (i2) with its dose stop (il). Activate the appliance a few times, for 1 or 2 seconds. Unplug the appliance. Rinse the bowl.
- **The accessory blades are extremely sharp. Handle them with care.**

**Tip:** Should your accessories look stained by foods such as carrots or oranges, rub them with a cloth drenched in vegetable oil, then clean as usual.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work properly, check:

- that it is plugged in properly.
- that each accessory is properly screwed on.

Your appliance still doesn't work? Go to an authorized service centre (see list in the service booklet).

## ACCESSORIES

You can personalize your appliance by purchasing any of the following accessories at your usual reseller store or at one of our authorized service centres:

- **d:** Stainless steel meat grinder blade
- **e:** Kneading blade
- **f:** Emulsifying disk
- **g:** whisk
- **h:** Vegetable-cutting disk
  - C/H: Thick grater / cutter
  - A/D: Fine grater / cutter
  - G Parmesan - Reibekuchen
  - E French fry cutter
- **i:** Mixer bowl
- **i5, i4, i1-1 and i2-1:** Juice filter + pestle + lid + doser
- **j:** Citrus fruit presser
- **k:** Fine herbs mill
- **l + m :** Adapter + grinder
- **n:** spatula

**Attention: In order to purchase any accessory for this appliance, you must necessarily present the instructions manual provided with it or the appliance itself.**

Die zu dem von Ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

\*je nach Modell

**ACHTUNG:** Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie diese vor der Inbetriebnahme des Gerätes **aufmerksam** durch. Bewahren Sie sie sorgfältig auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

- Verwenden Sie den Stößel (i4\*) nie ohne den Deckel des Mixkrugs (i2-1\*), weil er in diesem Fall das Messer berühren könnte.

## GEBRAUCHSHINWEISE

- Zitruspresse (j\*): Achtung: Der Filterkorb (j2\*) muss alle 0,2 Liter geleert werden.
- Fleischwolf (m\*): Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch ganz aufgetaut ist.

## REINIGUNG

- Stecken Sie das Gerät ab.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die Zubehörteile gleich nach ihrer Benutzung kurz abspülen.
- Waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie sie ab: Die Teile sind mit Ausnahme des Fleischwolfs (l+m3+m6+m7+m8) und des Motorblocks (a) spülmaschinenfest und können im Wasserbad oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Wischen Sie den Motorblock und den Fleischwolf mit einem feuchten Schwamm ab.
- Nach dem Abtrocknen müssen das Messer mit 4 Flügeln (m6) sowie die Lochscheiben (m7) mit Speiseöl eingerieben werden, um jedwede Oxidation zu unterbinden.
- Gießen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixkrug (i3). Setzen Sie den Deckel (i2) mit dem Dosierverschluss (i1) auf. Drücken Sie mehrmals die Pulse-Taste. Stecken Sie das Gerät ab, Spülen Sie den Krug aus.

- **Die Schneiden der Zubehörteile sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

**Typ:** Wenn Ihre Zubehörteile durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden, reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.

## WAS TUN, WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- den Anschluss Ihres Geräts.
  - ob alle Zubehörteile richtig festgestellt sind.
- Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

## ZUBEHÖR

Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern sind folgende Zubehörteile erhältlich:

- **d**: Hackmesser aus Edelstahl
- **e**: Teigmesser
- **f**: Emulgierscheibe
- **g**: Emulgierbesen
- **h**: Scheiben des Gemüseschneiders
  - C/H: Grob reiben / Grob schneiden
  - A/D: Fein reiben / Fein schneiden
  - G: Parmesan - Reibekuchen
  - E: Pommesschneider
- **i**: Mixkrug
- **i5, i4, i1-1 und i2-1**: Saftfilter + Stößel + Deckel + Dosierer
- **j**: Zitruspresse
- **k**: Kräutermühle
- **l + m**: Getriebe + Fleischwolf
- **n**: Spatel

**Achtung: Ohne Vorlage Ihrer Gebrauchsanweisung oder Ihres Geräts kann kein Zubehör verkauft werden.**

De accessoires die worden meegeleverd bij het model dat u heeft gekocht, worden afgebeeld op het etiket aan de bovenkant van de verpakking.

\*afhankelijk van het model

**OPGELET:** De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

- Gebruik de stamper (i4\*) nooit zonder het deksel van de mengkom (i2-1\*). De stamper kan de messen raken.

## GEBRUIKSTIPS

- Citruspers (j\*) : opgelet, u moet de filtermand (j2\*) spoelen na het persen van 0,2 L sap.
- Hakkop (m\*) : zorg ervoor dat het vlees volledig is ontdooid.

## SCHOONMAKEN

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Spoel de accessoires na gebruik onmiddellijk af om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Maak de accessoires schoon en droog ze af: ze zijn vaatwasbestendig, mogen in water worden gedompeld en onder de kraan worden gehouden met uitzondering van het hakkopgeheel (l+m3+m6+m7+m8) en het motorblok (a). Maak deze laatste accessoires schoon met een vochtige spons.
- Na het afdrogen bestrijkt u het mes met 4 lemmetten (m6) en de roosters (m7) met eetbare olie om oxidatie te voorkomen.
- Giet warm water met enkele druppels vloeibare zeep in de mengkom (i3). Sluit het deksel (i2) en breng de doseerdop (i1) aan. Geef enkele pulsen. Trek de stekker uit het stopcontact. Spoel de kom.
- De messen van de accessoires zijn zeer scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- **The accessory blades are extremely sharp. Handle them with care.**

**Trucje :** De accessoires kunnen door de ingrediënten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren.

U kunt de verkleurde accessoires met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

## UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan of :

- de stekker in het stopcontact zit.
- de onderdelen goed vergrendeld zijn.

Uw apparaat werkt nog steeds niet? Breng het apparaat naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

## ACCESSOIRES

U kunt de volgende accessoires kopen bij uw verkoper of in een erkend service center :

- **d:** Inox hakmes
- **e:** Kneder
- **f:** Emulgeerschijf
- **g:** garde
- **h:** Groentesnijschijf
  - C/H: Grof raspen / Grof snijden
  - A/D: Fijn raspen / Fijn snijden
  - G: Parmezaanse kaas - Reibekuchen
  - E: Frieten snijden
- **i:** Mengkom
- **i5, i4, i1-1 en i2-1:** Sapfilter + stamper \*
- deksel + doseerdop
- **j:** Citruspers
- **k:** Kruidenmolen
- **l + m :** Adapter + hakmolen
- **n:** Spatel

**Opgelet, om accessoires aan te kopen moet u altijd de bijsluiter of het apparaat meebrengen.**



Los accesorios que incluye el modelo que ha adquirido aparecen reflejado en la etiqueta situada en la parte superior del embalaje.

\*en función del modelo

**PRECAUCIÓN:** las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

- Nunca utilice la mano de mortero (i4\*) sin la tapa del bol mezclador (i2-1\*), en caso contrario existe el riesgo de tocar las cuchillas.

## CONSEJOS DE USO

- Exprimidor de cítricos (j\*): atención, debe aclarar el filtro de la cesta (j2\*) cada 0,2 L.
- Cabeza picadora (m\*): asegúrese de que la carne esté bien descongelada.

## LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- Para que la limpieza resulte más sencilla, enjuague rápidamente el accesorio tras su uso.
- Lave y enjuague los accesorios: pueden lavarse en el lavavajillas o bien mediante agua del grifo exceptuando el conjunto de la cabeza picadora (l+m3+m6+m7+m8) y el bloque motor (a). Para enjuagar estos elementos utilice una esponja húmeda.
- Una vez enjuagados, cubra con aceite de alimentación el cuchillo de 4 brazos (m6) y las parrillas (m7) para evitar que se oxiden.
- Vierta agua caliente con unas gotas de jabón líquido en el bol mezclador (i3). Cierre la tapa (i2), provista del tapón dosificador (il). Dé algunos impulsos. Desconecte el aparato. Lave el bol.
- **Las cuchillas de los accesorios están muy afiladas. Manipúlelas con precaución.**

**Truco:** En caso de que los accesorios se decoloren por causa de los alimentos (zanahorias, naranjas, ...) frótelos con un paño embebido en aceite de alimentación y luego proceda a efectuar la limpieza habitual.

## SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

Si el aparato no funciona, verifique lo siguiente:

- la conexión del aparato.
- que cada accesorio esté correctamente bloqueado.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

## ACCESORIOS

Resulta posible personalizar el aparato y obtener en su revendedor habitual o en un centro de servicio autorizado los siguientes accesorios:

- **d:** Cuchillo de picadora inoxidable
- **e:** Cuchillo de amasadora
- **f:** Disco emulsionador
- **g:** Batidora
- **h:** Disco corta verduras
  - C/H: Rallado grueso / Cortado grueso
  - A/D: Rallado fino / Cortado fino
  - G: Parmesano - Reibekuchen
  - E: Corta patatas
- **i:** Bol mezclador
- **i5, i4, i1-1 y i2-1:** Filtro de zumo + mano de mortero + tapa + dosificador
- **j:** Exprimidor de cítricos
- **k:** Molino de finas hierbas
- **l + m :** Adaptador + picadora
- **n:** Spatel

**Atención, no podrá adquirirse ningún accesorio sin la presentación del manual de uso o del aparato.**

Os acessórios, incluídos no modelo que acabou de adquirir, estão representados na etiqueta situada na parte de cima da embalagem.

\*consoante o modelo

**ATENÇÃO:** As medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações. PT

- Nunca utilize o calcador (i4) sem a tampa do copo liquidificador (i2-1\*) dado que pode tocar nas lâminas.

## CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

- Espremedor de citrinos (j\*): atenção, deve enxaguar o cesto-filtro (j2\*) a cada 0,2 l.
- Cabeça picadora (m\*): certifique-se de que a carne está bem descongelada.

## LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Para uma limpeza mais fácil, passe os acessórios rapidamente por água após a sua utilização.
- Lave e enxagúe os acessórios: na máquina da loiça, em água ou debaixo da torneira, à excepção do conjunto da cabeça picadora (l+m3+m6+m7+m8) e do bloco do motor (a). Limpe estes últimos com uma esponja húmida.
- Depois de limpos, cubra a lâmina de 4 dentes (m6) e as grelhas (m7) com óleo alimentar para evitar qualquer risco de oxidação.
- Deite água quente com algumas gotas de detergente no copo liquidificador (i3). Feche a tampa (i2), equipada com a tampa doseadora (i1). Dê alguns impulsos. Desligue o aparelho. Enxagúe a taça.
- **As lâminas dos acessórios são muito afiadas. Manuseie-as com cuidado.**

**Dica:** caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas, etc.), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e proceda, então, à limpeza habitual.

## O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Se o aparelho não funciona, verifique:

- a ligação do aparelho.
- o bloqueio de cada acessório.

O seu aparelho continua a não funcionar? Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto sobre assistência técnica).

## ACESSÓRIOS

Pode personalizar o seu aparelho e adquirir os seguintes acessórios no revendedor ou num Serviço de Assistência Técnica autorizado:

- **d:** Cuchillo de picadora inoxidable
- **e:** Lâmina para amassar
- **f:** Disco emulsionador
- **g:** Batedeira
- **h:** Discos corta-legumes
  - C/H: Ralar grosso/cortar grosso
  - A/D: Ralar fino/Cortar fino
  - G: Parmesão - Reibekuchen
  - E: Corta batatas fritas
- **i:** Copo liquidificador
- **i5, i4, i1-1 et i2-1:** Filtro para sumos + calcador + tapa + doseador
- **j:** Espremedor de citrinos
- **k:** Moinho de ervas aromáticas
- **l + m :** Adaptador + picadora
- **n:** Espátula

**Atenção: nenhum acessório pode ser vendido sem a apresentação do folheto de instruções ou do aparelho em questão**

Gli accessori contenuti all'interno del modello acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore dell'imballaggio.

\*a seconda del modello

**ATTENZIONE:** le precauzioni di sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possano essere reperite e consultate in seguito.

- Non utilizzare mai il pestello (i4\*) senza coperchio del frullatore (i2-1\*), si potrebbe correre il rischio di toccare le lame.

## CONSIGLI PER L'USO

- Spremiagrumi (j\*): attenzione, è necessario sciacquare il cestello con filtro (j2\*) ogni 0.2 L.
- Set tritatutto (m\*): assicurarsi che la carne sia ben scongelata.

## PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio.
- Per pulire più facilmente l'apparecchio sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni loro utilizzo.
- Lavare e asciugare gli accessori: è possibile lavarli in lavastoviglie, nell'acqua o sotto il getto del rubinetto, ad eccezione del set tritatutto (l+m3+m6+m7+m8) e del blocco motore (a). Pulire questi ultimi accessori con una spugna umida.
- Una volta asciutti, coprire d'olio alimentare la lama a 4 bracci (m6) e le griglie (m7) per evitare il rischio di ossidazione.
- Versare dell'acqua calda saponata nel frullatore (i3). Chiudere il coperchio (i2) provvisto del tappo dosatore (il). Accendere l'apparecchio e dare qualche impulso. Scollegare l'apparecchio. Risciacquare la ciotola.

- **Le lame degli accessori sono estremamente affilate. Maneggiare con attenzione.**

**Suggerimenti:** Qualora le parti in plastica prendano il colore degli alimenti (carote, arance...), strofinatele con un panno imbevuto di olio da cucina e procedete poi alla normale pulizia.

## COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

Se l'apparecchio non funziona, verificare:

- che l'apparecchio sia correttamente collegato alla corrente elettrica.
- che ogni accessorio sia correttamente inserito.

L'apparecchio continua a non funzionare? Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

## ACCESSORI

È possibile personalizzare l'apparecchio e richiedere i seguenti accessori presso il proprio rivenditore abituale o un centro di assistenza autorizzato:

- **d**: Mezzaluna inox
- **e**: Lama impastatrice
- **f**: Disco emulsionatore
- **g**: Sbattitore
- **h**: : Dischi taglia - verdure
  - C/H: Grattugia grossa/affettatrice spessa
  - A/D: Grattugia fine/affettatrice sottile
  - G: Parmigiano - Reibekuchen
  - E: Affetta-patatine
- **i**: Frullatore
- **i5, i4, i1-1 e i2-1**: Filtro per spremute + pestello + coperchio + dosatore
- **j**: Spremiagrumi
- **k**: Ciotola macina-erbette
- **l + m**: Adattatore + tritatutto
- **n**: spatola

**Attenzione, per alcuni accessori è vietata la vendita salvo presentazione del proprio libretto istruzioni o del proprio apparecchio.**

Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται μαζί με τη συσκευή που μόλις αγοράσατε, απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται στο πάνω μέρος της συσκευασίας.

\*ανάλογα με το μοντέλο

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε σημείο όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη ράβδο (i4\*) χωρίς το καπάκι του μπολ ανάμειξης (i2-1\*), καθώς υπάρχει κίνδυνος να φθάσει στις λεπίδες.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Στίφτης για εσπεριδοειδή (j\*): Προσοχή! Μετά από την παρασκευή κάθε 0,2 L χυμού, θα πρέπει να ξεπλένετε το δοχείο με το φίλτρο (j2\*).

- Κεφαλή κόπτη (m\*): σιγουρευτείτε ότι το κρέας έχει ξεπαγώσει καλά.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

- Για ευκολότερο καθαρισμό, ξεπλύνετε βιαστικά τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

- Πλύνετε και σκουπίστε τα εξαρτήματα: μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, μέσα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό, με εξαίρεση το σετ κεφαλής του κόπτη (l+m3+m6+m7+m8) και τη βάση (μωτέρ) της συσκευής (a). Τα εξαρτήματα αυτά καθαρίστε τα με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.

- Αφού στεγνώσουν τα εξαρτήματα, αλείψτε με λίγο μαγειρικό λάδι το μαχαίρι με τις 4 λεπίδες (m6) και τις σχάρες (m7) ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος οξειδωσης.

- Ρίξτε ζεστό νερό και λίγες σταγόνες υγρό σαπουνί στο μπολ ανάμειξης (i3). Κλείστε το καπάκι (i2) που διαθέτει πώμα δοσομέτρησης (ii). Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και αφήστε να κάνει μερικές παλμικές κινήσεις. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Ξεβγάλετε το μπολ.

- Οι λάμες των εξαρτημάτων είναι πολύ κοφτερές. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν τις χειρίζεστε.

**Ιδέα:** Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια, κλπ.), τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και, στη συνέχεια πλύνετε τα όπως συνήθως.

## ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί, ελέγξτε τα ακόλουθα:

- τη σύνδεση της συσκευής σας στο ρεύμα.

- αν κάθε ένα από τα εξαρτήματα έχει ασφαλίσει.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Στην περίπτωση αυτή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (βλ. κατάλογο στο έντυπο σέρβις).

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη χρήση της συσκευής σας στις ανάγκες σας και να προμηθευθείτε από το συνηθισμένο σας κατάστημα ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- **d:** Ανοξείδωτο μαχαίρι κόπτη
- **e:** Μαχαίρια για ζύμωμα
- **f:** Δίσκος ανάμειξης
- **g:** μίξερ
- **h:** δίσκοι κοπής λαχανικών
  - C/H: Χονδρό ξύσμα / χονδρές φέτες
  - A/D: Λεπτό ξύσμα / λεπτές φέτες
  - G: Παρμεζάνα - χονδρό τρίψιμο για πατάτα
  - E: Κόφτης για τηγανιτές πατάτες
- **i:** Μπολ ανάμειξης
- **i5, i4, i1-1 και i2-1:** Ψήλιτρο για χυμό + ράβδος + καπάκι + δοσομετρητής
- **j:** στίφτης για εσπεριδοειδή
- **k:** Μύλος για αρωματικά βότανα
- **l + m:** Εξάρτημα προσαρμογής + κόπτης
- **n:** σπάτουλα

**Προσοχή!** Αν δεν προσκομίσετε το εγχειρίδιο χρήστη ή τη συσκευή σας, δεν θα είναι δυνατό να αγοράσετε κανένα εξάρτημα.



Наклейка на упаковке содержит перечень насадок для приобретенной вами модели.  
\* В зависимости от модели

**ВНИМАНИЕ:** данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

- Запрещается пользоваться пестиком (i4\*) без установленной крышки рабочей чаши (i2-1\*), в противном случае пестик может касаться лезвий ножа.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Соковыжималка для citrusовых фруктов (j\*): Внимание! Корзину фильтра (j2\*) необходимо промывать через каждые 0,2 литра выжатого сока.
- Мясорубка (m\*): убедитесь, что мясо полностью разморожено.

## ОЧИСТКА

- Отключите устройство.
  - Чтобы упростить очистку, промойте насадки сразу после использования.
  - Вымойте и просушите насадки: их разрешается мыть в посудомоечной машине, погружать в воду и промывать проточной водой (кроме блока мясорубки l+m3+m6+m7+m8) и моторного агрегата (a)). Высушите моторный агрегат влажной губкой.
  - Высушив насадки, покройте нож-звездочку (m6) и решетки слоем растительного масла во избежание образования ржавчины.
  - Налейте горячей воды с несколькими каплями жидкого мыла в рабочую чашу (i3). Закройте крышку рабочей чаши (i2) при помощи дозатора (il). Включите устройство несколько раз на 1-2 секунды. Отключите устройство. Промойте чашу водой.
  - **Ножи насадок очень острые. Обращайтесь с ними осторожно.**
- Совет:** если насадки покрылись пятнами от морковного или апельсинового сока, то протрите их тряпкой, смоченной в растительном масле, а затем очистите обычным способом.

## ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОТКАЗА УСТРОЙСТВА

Если устройство работает со сбоями, проверьте:

- правильность подключения устройства к электросети;
- правильность крепления каждой насадки.

Устройство все равно не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в буклете по техническому обслуживанию устройства).

## НАСАДКИ

Чтобы расширить функциональные возможности устройства, приобретите любую из следующих насадок в розничном магазине или в одном из наших авторизованных сервисных центров:

- **d** : Нож мясорубки (нержавеющая сталь)
- **e** : Замесочная лопатка
- **f** : Диск-эмульгатор
- **g** : Насадка для взбивания
- **h** : Дисковый нож для нарезки овощей
  - C/H : Грубая терка/нож
  - A/D : Мелкая терка/нож
  - G : Терка для сыра «Пармезан» и картофеля
- **E** : Нож для картофеля фри
- **i** : Чаша миксера
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Соковый фильтр + пестик + крышка + дозатор
- **j** : Соковыжималка для цитрусовых фруктов
- **k** : Мельница для приправ
- **l + m** : Переходник + мельница
- **n** : Кухонная лопатка

**Внимание! Для приобретения любой насадки к этому устройству необходимо предоставить продавцу входящее в комплект поставки руководство по эксплуатации или само устройство.**

Акcesуари, що належать до моделі, яку ви щойно придбали, зображені на етикетці зверху упакування.

\*відповідно до моделі

**УВАГА!** Інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. **Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.**

- Ніколи не використовуйте товкач (i4\*) без кришки для чаші міксера (i2-1\*), інакше відбудеться контакт товкача із ножами.

## ПОРАДИ з ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Прес для цитрусових (j\*): Увага, необхідно промивати ємність фільтру (j2\*) кожні 0, 2 л.
- М'ясорубка (m\*): переконайтесь, що м'ясо повністю розморожене.

## ЧИЩЕННЯ

- Від'єднайте прилад.
  - Для легшого чищення, промивайте акcesуари одразу після використання.
  - Промивка та сушіння акcesуарів: Їх можна мити у посудомийній машині, занурювати чи мити у проточній воді, окрім набору для м'ясорубки (l+m3+m6+m7+m8) та основи мотору (a). Останні зволожуються вогкою губкою.
  - Як тільки акcesуари висохли, змастіть ніж з 4-ма лезами (m6) та ножові решітки рослинною олією, щоб запобігти ржавінню.
  - Налийте гарячу воду з кількома краплями рідини для миття посуду в чашу міксера (i3). Закрийте кришку (i2) мірною чашечкою (il). Ввімкніть прилад декілька разів на 1 чи 2 секунди. Вимкніть прилад. Сполосніть чашу.
  - **Ножі акcesуарів надзвичайно гострі. Поводьтесь з ними обережно.**
- Порада:** Якщо акcesуари забруднені продуктами такими, як морква чи апельсини, протріть їх тканиною змоченою в рослинній олії, а потім помийте як зазвичай.

## ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

Якщо прилад не спрацював, перевірте:

- чи він належно приєднаний до мережі.
- чи кожен акcesуар належно прилаштований.

Якщо ваш прилад досі не працює, зверніться до авторизованого центру обслуговування (див. перелік у брошурі).

## АКСЕСУАРИ

Ви можете створити індивідуальний прилад, замовивши будь-які із нижчеперелічених аксесуарів, у торговельного посередника чи в одному із авторизованих центрів обслуговування:

- **d:** Ніж м'ясорубки із нержавіючої сталі
- **e:** Ніж для замішування тіста
- **f:** Збивальний диск
- **g:** віничок
- **h:** Диск для нарізання овочів
  - C/H: Товста тертка / нарізка
  - A/D: Дрібна тертка / нарізка
  - G Тертка для твердих сирів - дерунів
- E Диск для картоплі фрі
- **i:** Чаша міксера
- **i5, i4, i1-1 and i2-1:** Фільтр + товкач + кришка + мірна чашечка для соку
- **j:** Прес для цитрусових
- **k:** Дрібний подрібнювач для зелені
- **l + m:** Адаптер + м'ясорубка
- **n:** лопатка

**Увага:** Для того, щоб замовити будь-які аксесуари для даного приладу, необхідно пред'явити інструкцію з експлуатації до даного приладу, або сам прилад.

Сіз сатып алған үлгінің жабдықтары орамның сыртындағы жапсырмада көрсетілген.

\*үлгіге байланысты

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Осы қауіпсіздік бойынша нұсқаулық құрылғының бөлігі болып табылады. Құрылғыны алғаш қолданар алдында **КК** нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Кез келген уақытта нұсқаулықтан керекті ақпаратты алу үшін оны қолжетімді жерде сақтаңыз.

- Келсапты ( $i4^*$ ) шұңғыл аяқтың қақпағынсыз ( $i2-1^*$ ) қолданбаңыз, әйтпесе пышаққа тиіп кетуі мүмкін.

### Қолдану туралы Кеңестер

- Цитрусты жемістерді сыққыш ( $j^*$ ): назар аударыңыз, сүзгі себетін ( $j2^*$ ) әр 0,2 л сайын шайып отыру керек.
- Ет тартатын жүзі ( $m^*$ ): еттің әдбен еруін қадағалаңыз.

### ТАЗАЛАУ

- Құралды қуат көзінен суырыңыз.
- Жуу оңай болу үшін, әр қолданыстан кейін жабдықтарын шайып отырыңыз.
- Жабдықтарын жуып, құрғатыңыз: Ет тартатын блогы ( $l+m3+m6+m7+m8$ ) мен мотор блогынан (а) басқа жабдықтарының барлығын ыдыс жуатын мәшинеге салуға, суға матыруға және ағынды су астында жууға болады. Мотор блогын суланған спонжбен сүртіп алыңыз.
- Құрғатылған соң, 4 тармақты жүзі ( $m6$ ) мен грилдерін тат баспау үшін тамақ пісіретін маймен майлап қойыңыз.
- Араластыруға арналған аяғына ( $i3$ ) ыстық сумен аздап сабын тамшыларын құйыңыз. Қақпағының ( $i2$ ) дозасын ( $il$ ) өшіріп жабыңыз. Құралды бірнеше мәрте 1-2 секундқа қосыңыз. Құралды қуат көзінен суырыңыз. Аяқты шайыңыз.
- **Жүздері өте өткір. Оларды абайлап ұстаңыз.**

**Кеңес:** Жабдықтарына сәбіз немесе апельсин сияқты тағамдардың бояуы сіңіп қалса, өсімдік майымен майланған шүберекпен ысып, соңынан әдеттегідей жуыңыз.

### ҚҰРАЛ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ НЕ ІСТЕУ ҚАЖЕТ?

Егер құрал дұрыс жұмыс істемесе, келесі нәрселерді тексеріңіз:

- дұрыс қосылып тұрғанын.
- жабдықтарының дұрыс орнатылғанын.

Құрылғы әлі де жұмыс істемей ме? Рұқсаты бар қызмет көрсету орталығының көмегіне жүгініңіз.

## ЖАБДЫҚТАРЫ

Құралды жекелендіру үшін, осы өнімді сатқан дүкеннен немесе рұқсаты бар қызмет көрсету орталықтарынан келесі жабдықтарды сатып алуға болады:

- **d** : Тат баспайтын металдан жасалған ер тартатын жүзі
- **e** : Қамыр илейтін жүзі
- **f** : Қосынды жасайтын дискі
- **g** : Араластырғыш
- **h** : Көкөніс тұрайтын диск
  - C/H : Ірілеп үккіш / пышақ
  - A/D : Ұсақтап үккіш / пышақ
  - G : Пармезан – Рейбекухен
  - E : Фри картобын тұрағыш
- **i** : Араластыруға арналған аяқ
- **i5, i4, i1-1 et i2-1** : Шырын сүзгісі
  - + келсап + қақпақ + өлшегіш
- **j** : Цитрусты жемістерді сыққыш
- **k** : Шөп ұнтақтағыш
- **l + m** : Адаптер + ұнтақтағыш
- **n** : қалақша

Назар аударыңыз Құралдың жабдықтарын сатып алу үшін, құралмен берілген пайдаланушы нұсқаулығын немесе құралдың өзін көрсетуіңіз қажет.

يمكنك تعديل المنتج وإضافة بعض الملحقات الإضافية إليه، والتي يمكن الحصول عليها من بائع التجزئة العادي، أو من مركز خدمة معتمد:

- d شفرة مفرمة اللحم من الإستانلس ستيل
- e شفرة العجن **AR**
- f أسطوانة الاستحلاب
- g مخففة
- h أسطوانات تقطيع الخضار
- C/H: مرشحة خشنة/قطاعة
- A/D: مرشحة ناعمة/قطاعة
- G: بارميزان/رييوكشن
- E: قطاعة تشيس
- i: وعاء الخلاط
- 1-i5, i4, i1، و2-i2: فلتر العصير + المدقّة + الغطاء
- + كوب القياس
- j: عصارة حمضيات
- k: مطحنة أعشاب ناعمة
- m + l: مُهاين + مطحنة
- n: سباتولا

**هام:** لكي تتمكن من شراء أي ملحق من هذه الملحقات التابعة للمنتج، فإنه من الضروري إبراز دليل استخدام هذا المنتج، أو المنتج نفسه.

الملحقات المرفقة مع المنتج الذي اشتريته، مذكورة كتصاویر أو رسومات على الملصق الموجود في أعلى علبة التغليف.  
\* حسب الموديل.

**تحذیر:** إن الإرشادات من أجل السلامة هي جزء لا يتجزأ من المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. واحتفظ بهذه الإرشادات في مكان يمكن الرجوع إليها مستقبلاً.  
- لا تستعمل المدقّة (\*i4) دون غطاء وعاء الخلاط (\*i2-1)، وإلا فإنها سوف تصطدم بالشفرات.

### توصيات أثناء التشغيل

- عسارة الحمضيات (\*j): تنبيه: يجب غسل سلّة الفلتر (\*j2) بعد كل 0.2 لتر.  
- مفرمة اللحم (\*m): يُرجى التأكد بأن اللحم غير مُجمد مطلقاً.

### الصيانة

- افضل المنتج عن التيار الكهربائي.  
- للتنظيف بسهولة أكثر، تغسل الملحقات بسرعة بعد الاستعمال.  
- اغسل وجفف الملحقات: يمكنك تنظيفهم جميعاً في جلاية الصحون، أو في المغسلة تحت الماء الجارية، ما عدا مجموعة تركيبة رأس المفرمة (1+2+3+4+5+6+7+8)، ووحدة المحرك (a)، التي يمكن مسحها بإسفنج رطبة.  
- بعد تجفيف الملحقات، امسح القطّاعة ذات الشفرات الأربعة (m6) والشبكات بزيت نباتي لتجنّب الصدأ.  
- اسكب ماء ساخن مع بضع قطرات من سائل التنظيف في وعاء الخلاط (i3). أغلق الغطاء (i2) بواسطة غطاء القياس (ii). شغل المنتج لفترة قليلة، لمدة 1 أو 2 ثانية. افضل المنتج عن التيار واغسل الوعاء وجففه.  
- يرجى التعامل بحرص وحذر مع شفرات الملحقات، فإن أنصالتها حادة جداً.  
- نصيحة: في حال تلونت بعض الملحقات بألوان الطعام (جزر، برتقال، إلخ..)، تُمسح بقطعة قماش مُشبعة بقليل من زيت الطعام، ثم تُنظف بعد ذلك كالمعتاد.

### ماذا تفعل إذا لم تتمكن من تشغيل المنتج

إذا لم يُمكن تشغيل المنتج، يُرجى التأكد من:  
- أن المنتج موصول بشكل جيد بالتيار الكهربائي.  
- الملحقات مركبة بشكل صحيح.  
هل لا يزال المنتج لا يمكن تشغيله؟ يُرجى عرضه على مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كُتيب الخدمة).



شما می توانید دستگاه خود را با خرید هریک از لوازم جانبی ذیل در فروشگاه مطلوب یا در یکی از مراکز خدمات مجاز ما، اختصاصی کنید.

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| - i: کاسه مخلوط کن                              | - d فولاد ضد زنگ تیغه چرخ گوشت    |
| - i1, i4, i5 و i2-2: فیلتر آب + دسته هاون + درب | - e تیغه خمیر کردن <b>FA</b>      |
| + دوزر  | - f دیسک امولسیون                 |
| - j: فشرده کننده میوه مرکبات                    | - g همزن                          |
| - k: آسیاب ریز گیاهان                           | - h دیسک برش سبزیجات              |
| - l + m: آداپتور + خردکن                        | • C/H: رنده / برش دهنده ضخیم      |
| - n: کاردک                                      | • A/D: رنده / برش دهنده نازک      |
|   | • G: پارمیزان / ریپوکشن           |
|   | • E: برش دهنده سیب زمینی سرخ کرده |

توجه: به منظور خرید هرگونه لوازم جانبی برای این دستگاه، شما باید الزاماً کتابچه دستورالعمل ها را با آن یا دستگاه ارائه دهید.

لوازم جانبی موجود در مدل است که آنچه شما خریده اید بر روی برچسب قرار داده شده بر روی کاغذ بسته بندی نشان داده می شود.

\*برطبق مدل

**احتیاط:** اقدامات احتیاطی ایمنی بخشی از دستگاه می باشد. قبل از استفاده از دستگاه جدید برای اولین بار آنها را با دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که بتوانید آنها را پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.  
- از استفاده از دسته هاون ( $i4^*$ ) بدون درب کاسه مخلوط کن ( $1-i2^*$ ) اکیداً خودداری کنید، در غیر این صورت می تواند تیغه را لمسی کند.

### توصیه هایی برای استفاده

- فشرده کننده میوه مرکبات ( $j^*$ ): توجه، شما باید سبد فیلتر ( $j2^*$ ) را هر 0.2 لیتر بشوئید.  
- چرخ گوشت ( $m^*$ ): اطمینان حاصل که گوشت کاملاً منجمد شده است.

### تعمیر و نگهداری

- سیم برق دستگاه را بکشید.  
- پرای تمیز کردن آسان تر، لوازم جانبی را پس از استفاده فوراً بشوئید.  
- لوازم جانبی را بشوئید و خشک کنید: تمام آنها به استثناء قالب چرخ گوشت ( $l+m3+m6+m7+m8$ ) و واحد موتور (a) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی، فرو رفتن در آب یا شستشو در زیر آب روان می باشند. دومی را با اسفنج مرطوب خشک کنید.  
- زمانی که آنها خشک هستند، 4 تیغه ( $m6$ ) و کباب پز با روغن پخت و پز را به منظور جلوگیری از زنگ زدن بپوشانید.  
- آب داغ را با چند قطره صابون مایع در کاسه مخلوط کن ( $i3$ ) بریزید. درب ( $i2$ ) را با توقف دوز خود ( $il$ ) ببندید. دستگاه را چند بار فعال کنید. سیم برق دستگاه را بکشید. کاسه را شستشو دهید.  
- تیغه لوازم جانبی بسیار تیز هستند. به آنها با احتیاط دست بزنید.  
- نکته: در صورت رنگی شدن لوازم جانبی با غذاهائی مانند هویج یا پرتقال، آنها را با پارچه آغشته به روغن نباتی پاک کنید و سپس به طور معمول تمیز کنید.

### چه کاری باید انجام داد در صورتی که دستگاه شما کار نمی کند

اگر دستگاه شما به درستی کار نمی کند، بررسی کنید:  
- که دستگاه به درستی به برق وصل شده باشد.  
- هریک از لوازم جانبی به درستی پیچ شده باشد.  
اگر دستگاه شما هنوز کار نمی کند به مرکز خدمات مجاز مراجعه کنید (لیست موجود در کتابچه خدمات را رویت کنید).

- FR** P. 1 - 2
- EN** P. 3 - 4
- DE** P. 5 - 6
- NL** P. 7 - 8
- ES** P. 9 -10
- PT** P. 11 - 12
- IT** P. 13 - 14
- EL** P. 15 - 16
- RU** P. 17 - 18
- UK** P. 19 - 20
- KK** P. 21 - 22
- AR** P. 23 - 24
- FA** P. 25 - 26