

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

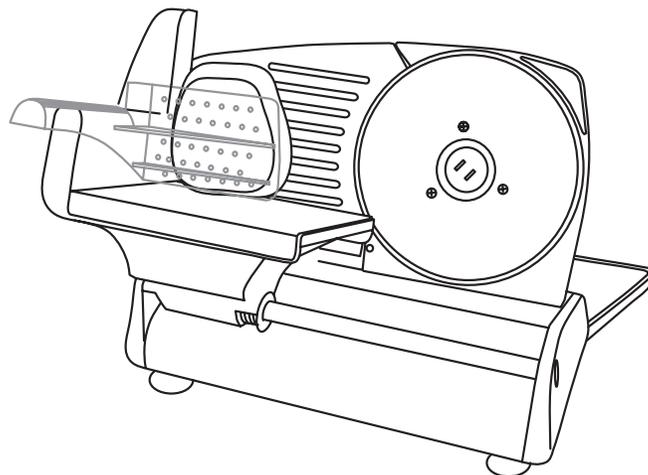
Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Hamilton Beach®

Meat Slicer Trancheuse à viande



English	2
Français	9

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put the meat slicer assembly in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Personal injury may occur. The blade continues to spin after the meat slicer has been turned off. Never try to stop the blade in any way whatsoever.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
9. Blade is sharp. Handle carefully, especially when assembling, disassembling, or cleaning. It is recommended that cut-proof Kevlar gloves be worn when handling the blade.
10. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with the food carriage and food pusher.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Check that the control is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. To disconnect cord, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. Do not leave meat slicer unattended while it is operating.
17. Keep hands, hair, clothing, and any loose items away from the moving blade.
18. Operate the meat slicer only when the blade-locking screw is properly engaged and tightened.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ CAUTION It is important to follow the food safety guidelines outlined in this manual. For the most up-to-date instruction, visit the USDA website at <http://www.usda.gov/>.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

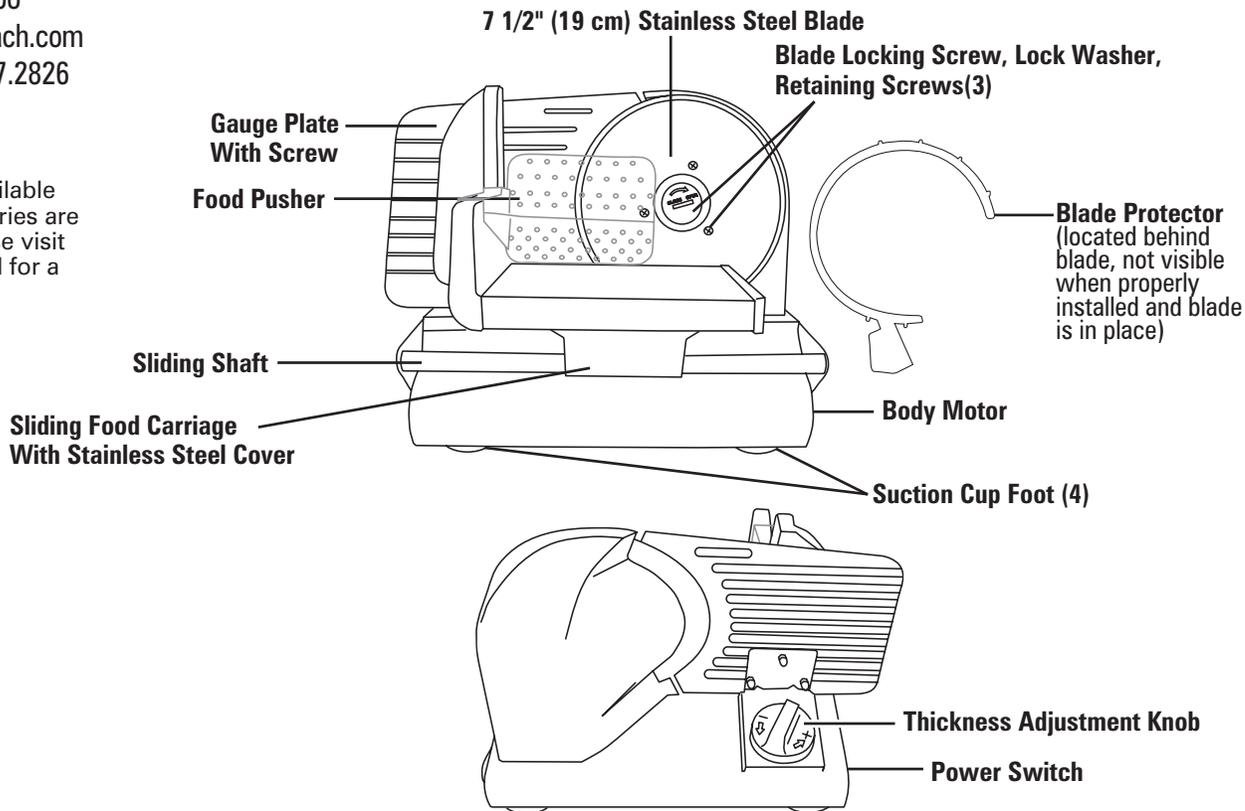
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

NOTE: Not all available parts and accessories are shown here. Please visit our website or call for a complete list.

BEFORE FIRST USE: Wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Dry all parts thoroughly before reassembling. See "Cleaning Instructions" for more information.

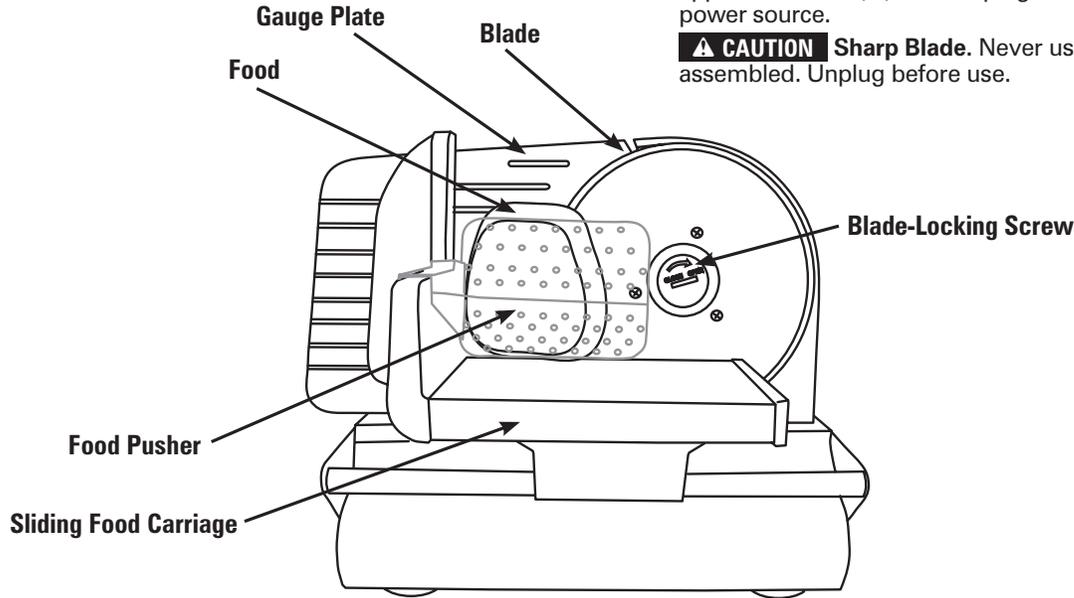
⚠ CAUTION Sharp Blade. Never use slicer unless completely assembled. Unplug before use.



How to Use

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/ power source.

⚠ CAUTION Sharp Blade. Never use slicer unless completely assembled. Unplug before use.

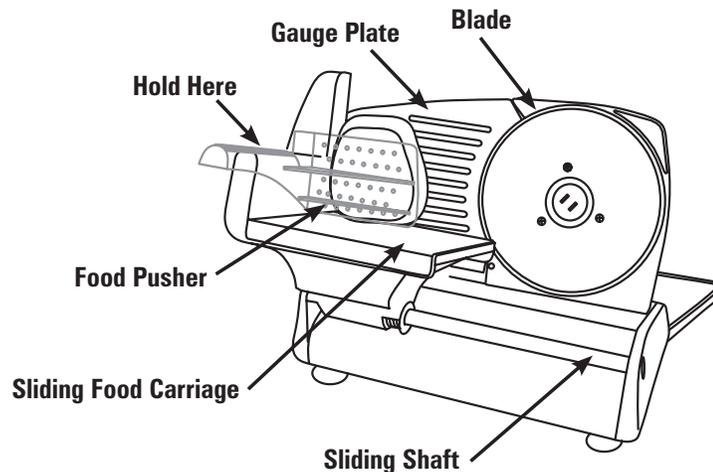
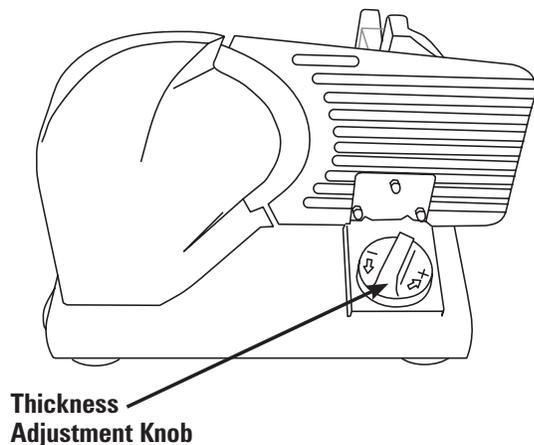


1. Make sure the blade protector is secure and in place to make sure the blades sits correctly as it spins. This part is necessary to ensure that the meat slicer works at 100% capacity. This part will not be visible when blade is in place.
2. Make sure the blade-locking screw is properly tightened. Rotate the blade-locking screw counterclockwise to tighten.
3. Place the meat slicer on a flat stable surface. Be sure the power switch is in the OFF (O) position. Plug in.
4. Place a tray or plate behind the meat slicer and below the blade to collect the sliced food as it exits the blade area.
5. Place food onto the sliding food carriage between the gauge plate and the food pusher. To avoid danger of injury, ALWAYS use the food carriage and food pusher while slicing.

NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Be sure to allow the appliance to cool down for 30–60 minutes before operating again. Failure to allow the slicer motor to cool down may result in damage to the motor.

How to Use (cont.)

⚠ CAUTION Sharp Blade. Never use slicer unless completely assembled. Unplug before use.



6. Rotate the thickness adjustment knob to set the gauge plate to the desired cutting thickness. Rotate towards the "-" for the thinnest slice, and rotate towards the "+" for the thickest slice.
7. Turn ON (I) the meat slicer.
8. Hold the food pusher/sliding food carriage handle; keep your hands protected behind the food pusher.
9. To begin slicing, push food in toward the gauge plate with the food pusher. Slide the food over past the blade with the sliding food carriage until it reaches the end of the sliding shaft.
10. Slide the sliding food carriage back and repeat until you have sliced the desired amount of food.
11. When finished, turn OFF (O) the meat slicer.
12. For safety, always rotate the thickness adjustment knob all the way to the "-" position after use to properly shield the sharp edge of the blade.
13. Unplug.

Care and Cleaning

NOTE: Never immerse the motor assembly of the meat slicer in water or other liquid.

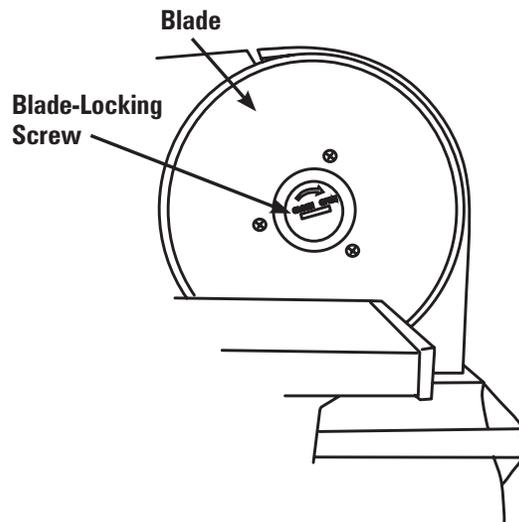
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/power source.

⚠ CAUTION Sharp Blade. Handle carefully. Keep fingers away from the blade.

Never feed food by hand. Always use the food pusher. Always use completely assembled meat slicer with food carriage and food pusher. Protective, cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the blade.

1. Unplug.
2. The blade, blade protector, food pusher, and food tray can be washed in hot, soapy water. Rinse; then dry. Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. Use extreme caution when handling or cleaning the blade, since it is extremely sharp. Do not leave blade underwater; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. It is highly recommended to wear cut-resistant Kevlar gloves when removing, cleaning, and reinstalling the blade.
3. Rotate the thickness adjustment knob all the way to the “-” position.
4. Remove the food pusher and rotate the sliding food carriage out of the way in order to allow for easy access to the blade.
5. To remove the blade, hold the blade with one hand and use a coin or small flathead screwdriver to unlock the blade-locking screw by gently turning it clockwise.
6. Carefully pull off the blade and hold it by using the hole in the center of the blade.
7. Gently remove the blade protector. If too much pressure is applied to either end, you may risk breaking the protector.
8. Clean the outer surface of the meat slicer body/motor with a damp cloth. Mild detergent or water can be used to dampen the cloth. Wipe away from the blade; NEVER wipe toward the blade. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or sharp utensils to clean.
9. After cleaning and drying, reinstall the blade protector, blade, and blade screw to the body/motor.



10. Make sure the blade-locking screw is properly tightened. Rotate the blade-locking screw counterclockwise to tighten.
11. Rotate the sliding food carriage back to its proper position and reinstall the food pusher.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour protéger contre risque de choc électrique, ne pas immerger l'assemblage de la trancheuse de viande dans l'eau ou autre liquid.
5. Débrancher la fiche de la prise quand vous n'utilisez pas votre appareil, avant d'y brancher ou d'en retirer une pièce et avant de le nettoyer.
6. Ne pas toucher aux pièces mobiles et à la lame pour éviter les blessures. La lame continue de tourner après avoir éteint la trancheuse à viande. Ne jamais tenter d'arrêter la lame d'aucune façon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer incendie, d'électrocution ou des blessures.
9. La lame est tranchante. Manipuler avec prudence surtout lors de l'assemblage et du démontage et du nettoyage. Il est recommandé de porter des gants résistants aux coupures en fibre aramide pour manipuler la lame.
10. Ne jamais pousser les aliments avec les mains. Toujours utiliser la trancheuse à viande avec le chariot alimentaire et le poussoir pour aliments complètement assemblés.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
14. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est à la position « **O** » (éteint) avant de débrancher le cordon de la prise de courant. Pour débrancher le cordon, tourner le bouton de mise en marche/arrêt à la position « **O** » (éteint) puis débrancher le cordon de la prise de courant.
15. Ne pas utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. Ne pas laisser la trancheuse de viande sans surveillance pendant le fonctionnement.
17. Garder les mains, cheveux, vêtements et articles pendants éloignés de la lame en mouvement.
18. Faire fonctionner la trancheuse à viande seulement lorsque la vis de blocage de lame est correctement enfoncée et serrée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

⚠ MISE EN GARDE Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php>.

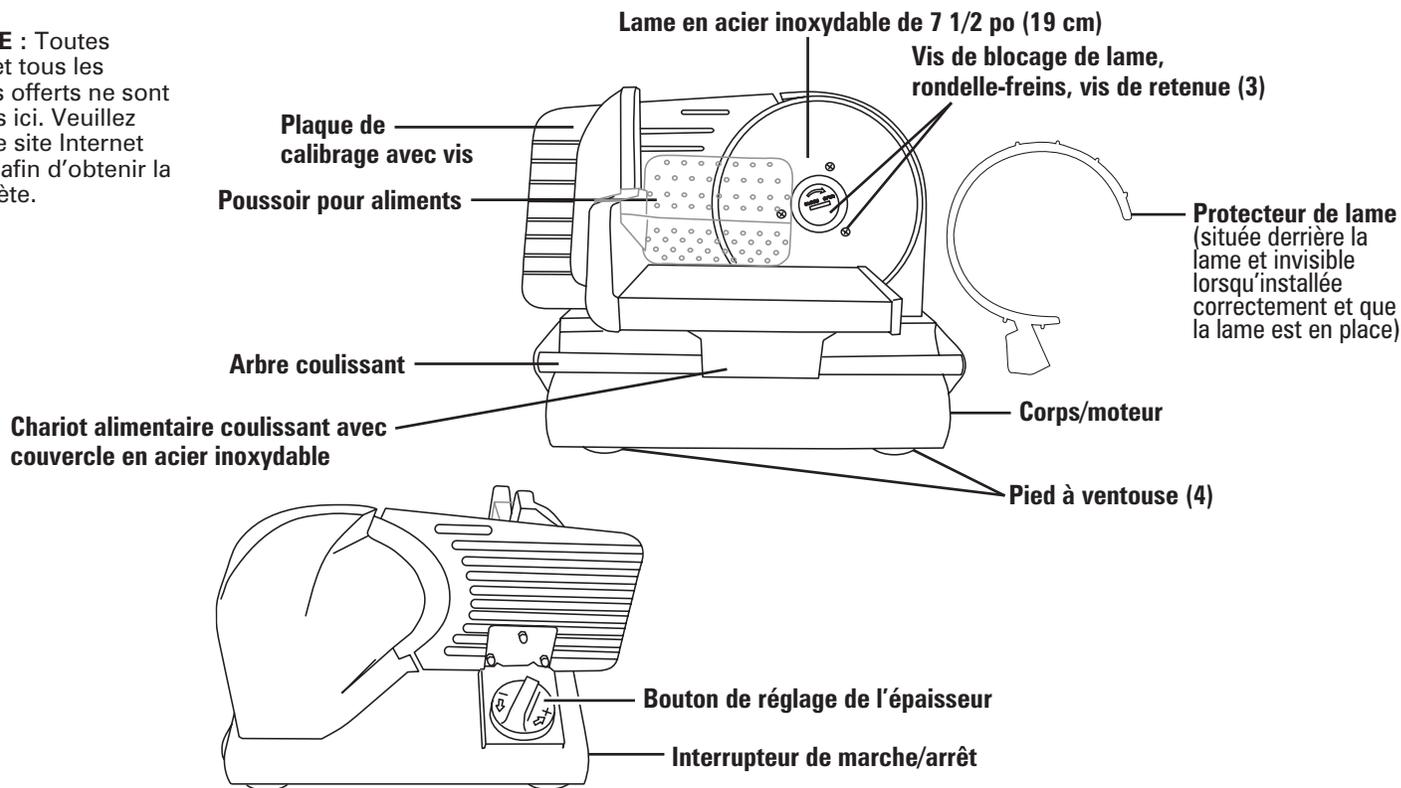
Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

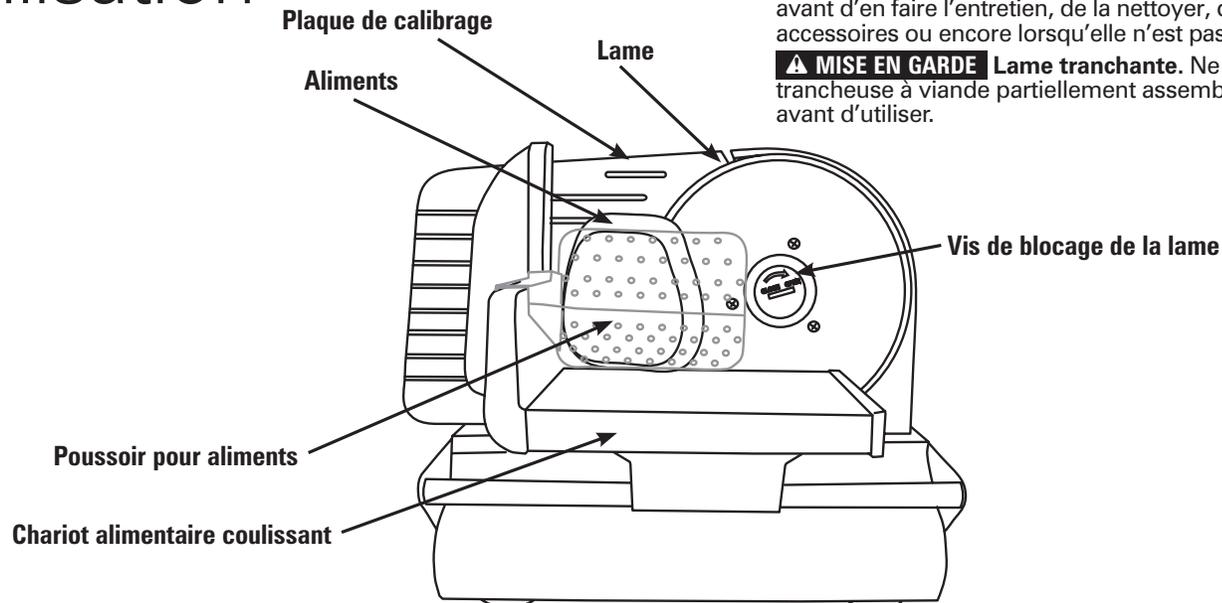
REMARQUE : Toutes les pièces et tous les accessoires offerts ne sont pas illustrés ici. Veuillez visiter notre site Internet ou appeler afin d'obtenir la liste complète.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Bien laver toutes les pièces, en prenant soin de nettoyer la graisse et l'huile des surfaces. Bien sécher les pièces avant de procéder au réassemblage. Voir « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Ne jamais utiliser une trancheuse à viande partiellement assemblée. Débrancher avant d'utiliser.



Utilisation



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Toujours débrancher la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Ne jamais utiliser une trancheuse à viande partiellement assemblée. Débrancher avant d'utiliser.

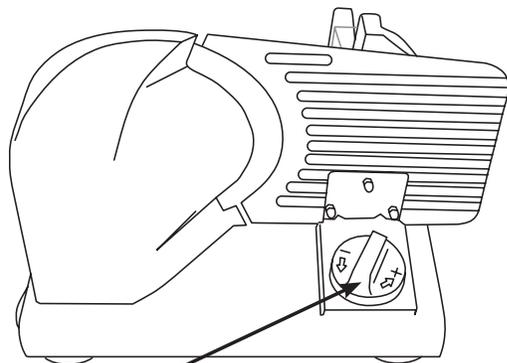
1. S'assurer que le protecteur de lame est sécurisé et en place et que les lames seront correctement logées quand elles seront en marche. Cette pièce est indispensable pour garantir que la trancheuse de viande fonctionne à 100% de sa capacité. Cette pièce est invisible lorsque la lame est en place.
2. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer.
3. Placer la trancheuse à viande sur une surface stable plate. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est en position « **O** ». Brancher.
4. Placer le plateau ou la plaque derrière la trancheuse à viande et sous la lame pour collecter les aliments coupés à mesure qu'ils sortent la zone de la lame.

5. Placer les aliments sur le plateau alimentaire coulissant entre la plaque de calibrage et le poussoir pour aliments. Pour éviter tout danger de blessure, **TOUJOURS** utiliser le plateau alimentaire coulissant et le poussoir pour aliments pendant l'opération.

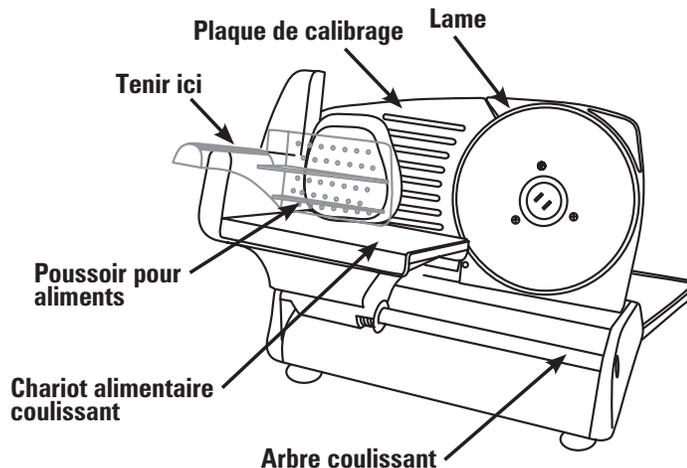
REMARQUE : Ne pas utiliser l'appareil en continu plus de dix (10) minutes. Toujours laisser l'appareil refroidir pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas respecter cette consigne concernant le refroidissement du moteur pourrait endommager le moteur.

Utilisation (suite)

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Ne jamais utiliser une trancheuse à viande partiellement assemblée. Débrancher avant d'utiliser.



Bouton de réglage de l'épaisseur



6. Faire tourner le bouton de réglage d'épaisseur pour régler la plaque de calibrage à l'épaisseur de coupe. Tourner vers « - » pour une coupe mince et vers « + » pour une coupe plus épaisse.
7. Mettre le bouton de mise en marche/arrêt à la position « I » pour la mettre en marche.
8. Tenir le poussoir pour aliments/poignée du chariot alimentaire coulissant; toujours avoir les mains protégées derrière le poussoir pour aliments.
9. Pour commencer à trancher, pousser les aliments vers la plaque de calibrage avec le poussoir pour aliments. Faire glisser les aliments au-delà de la lame en utilisant le chariot alimentaire coulissant jusqu'à ce que ce dernier atteigne l'extrémité de l'arbre coulissant.
10. Glisser le chariot alimentaire coulissant vers l'arrière et répéter jusqu'à ce que la quantité d'aliments souhaitée soit coupée.
11. Mettre le bouton de mise en marche/arrêt « O » pour éteindre la trancheuse à viande à la fin de l'utilisation.
12. Pour des raisons de sécurité, toujours tourner le bouton de réglage d'épaisseur à fond jusqu'à la position « - » après toute utilisation pour assurer une protection appropriée contre le bord tranchant de la lame.
13. Débrancher.

Entretien et nettoyage

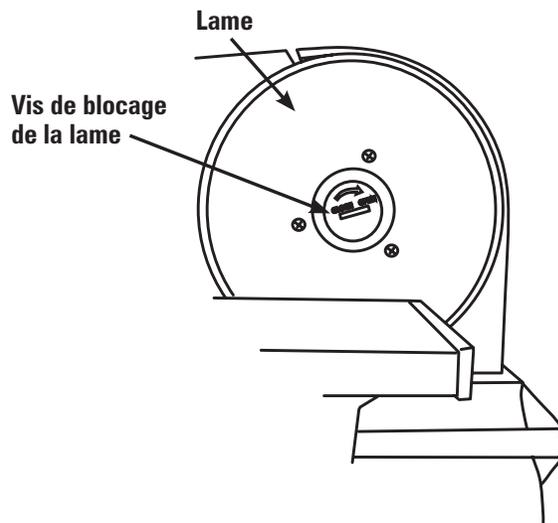
REMARQUE : Ne jamais immerger le moteur de la trancheuse à viande dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher.
2. La lame, le protège-lame, le poussoir pour aliments et le chariot alimentaire sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame qui est particulièrement tranchante! Ne pas laisser la lame dans l'eau; toute manipulation d'objets tranchants dans l'eau peut s'avérer dangereuse. Il est particulièrement recommandé de porter des gants Kevlar résistant aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.
3. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur jusqu'à la position « - ».
4. Retirer le poussoir à aliments et tourner le chariot alimentaire coulissant pour le mettre à l'écart et accéder facilement à la lame.
5. Pour retirer la lame, la tenir d'une main et utiliser une pièce ou un petit tournevis plant pour desserrer la vis de blocage de la lame en la tournant dans le sens horaire.
6. Retirer la lame et la tenir par le trou situé au centre.
7. Retirer soigneusement le protecteur de lame. Si une pression excessive est exercée aux extrémités, le protecteur de lame pourrait se briser.
8. Nettoyer la surface externe du corps/moteur de la trancheuse à viande avec un chiffon humide. Un détergent doux et de l'eau peuvent être utilisés pour humidifier le chiffon. Essuyer dans le sens inverse de la lame, NE JAMAIS nettoyer en direction de la lame. Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour le nettoyage.
9. Réinstaller le protège-lame, la lame et la vis de blocage de la lame sur le corps/moteur de la trancheuse à viande après les avoir lavés et séchés.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Toujours débrancher la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!



10. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer.
11. Remettre le chariot alimentaire coulissant à sa position appropriée en le tournant et réinstaller le poussoir pour aliments.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Modelo:
78401C

Tipo:
MS01

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 200 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".