

**READ BEFORE USE**  
**LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) for other products or to contact us.

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**¿Preguntas?**

**Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.**

**MEX: 01 800 71 16 100**

*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*

# Hamilton Beach®



## Electric Molcajete Molcajete Eléctrico

English ..... 2  
Español ..... 11

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blades while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
16. Do not use appliance for other than intended use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **Other Consumer Safety Information**

**This appliance is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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.

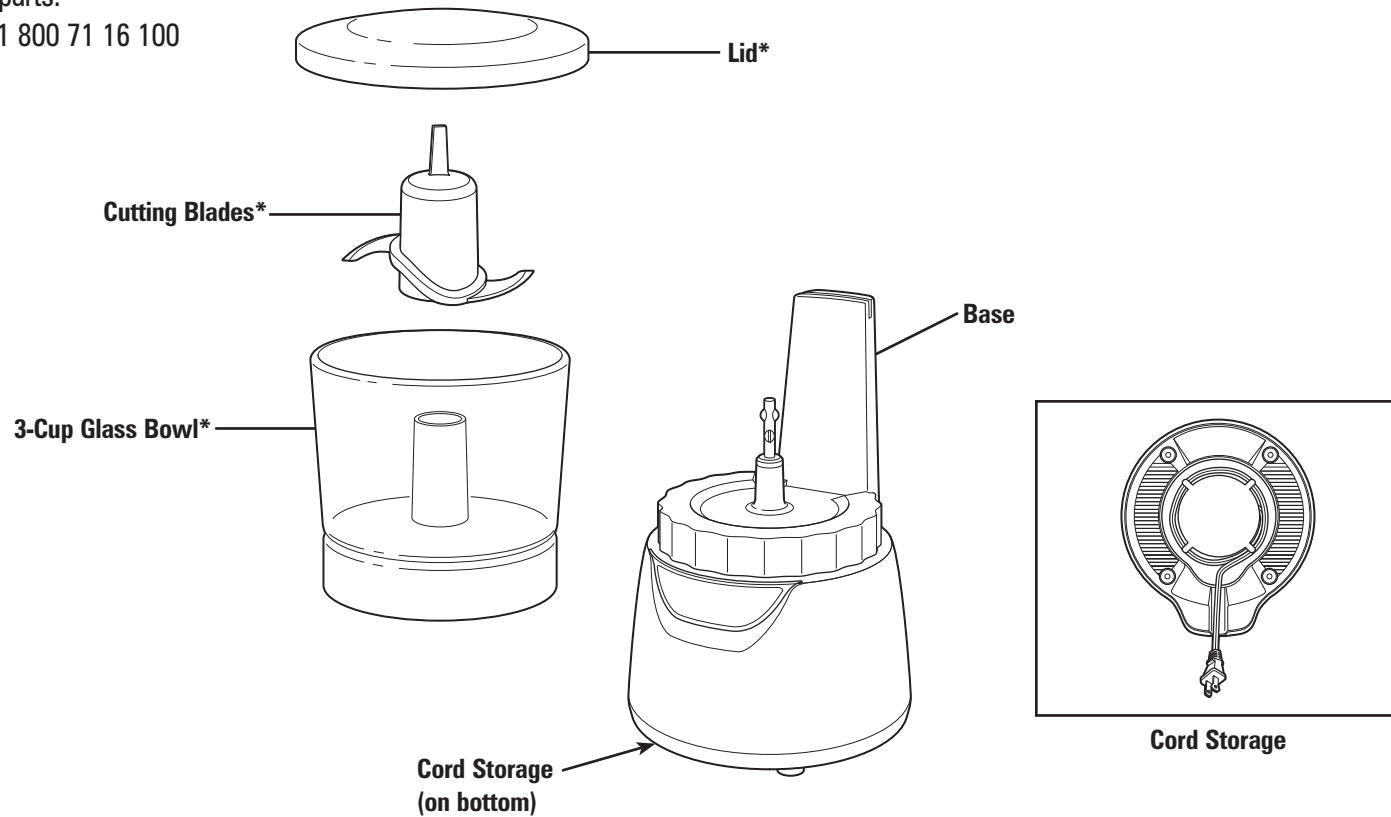
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

# Parts and Features

**BEFORE FIRST USE:** Wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry.

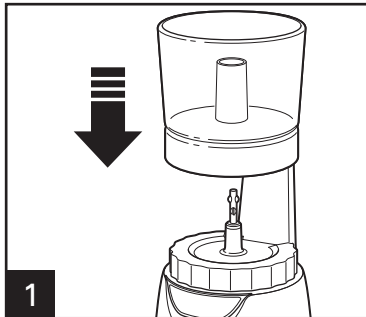
\*To order parts:

México: 01 800 71 16 100

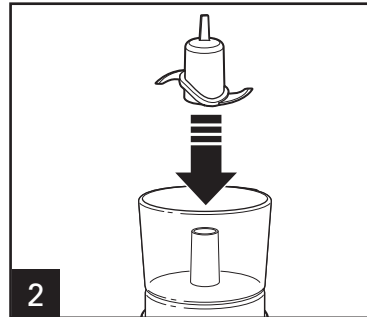


# How to Use the Molcajete

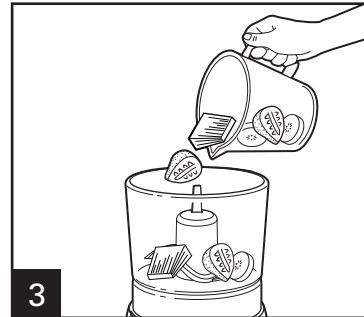
**⚠ WARNING Laceration Hazard.**  
Handle blade carefully; it is very sharp.  
Make sure unit is turned OFF and is unplugged.



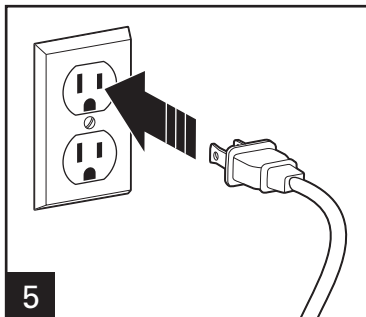
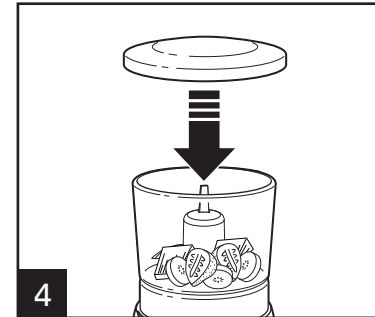
**1** Make sure molcajete is unplugged. Place bowl onto base.



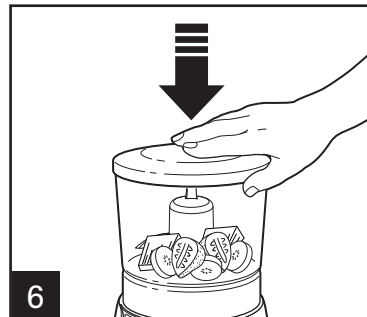
**2** Carefully place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl.



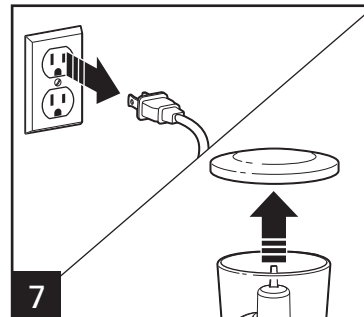
**3** Place food in bowl.



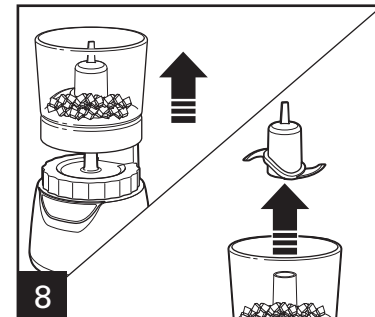
**5**



**6** Press lid to chop. To turn off, release lid. Do not remove lid until blade has stopped turning.



**7**



**8** Remove bowl from base. Carefully remove blade.

5

# Chopping Tips

- The bowl has a capacity of 3 cups (710 ml). For liquid ingredients, do not exceed 1 1/2 cups (355 ml) (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing lid briefly, then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear bread into pieces; then process to make bread crumbs. Break crackers or cookies into pieces; then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch (2.54-cm) chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Chop nuts; mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Do not process raw meat, coffee beans, or whole, hard spices in the molcajete. This could damage the electric molcajete.

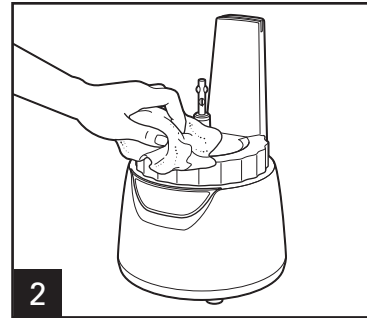
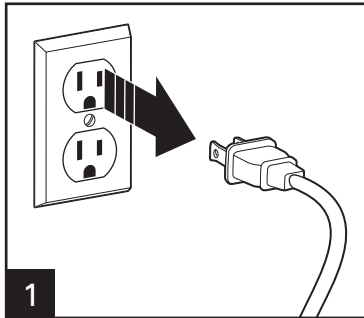
# Processing Chart

TO MAKE	INSTRUCTIONS
Bread Crumbs	Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces.
Cheese, Parmesan	Cut in 1/2-inch (1.3 cm) cubes. Process 1/2 cup (118 ml) of cubes at a time.
Cookie Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups (473 ml) of pieces.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (473 ml) of pieces into electric molcajete.
Garlic, Minced	Peel; then process 1 or more cloves at a time.
Graham Cracker Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in electric molcajete at a time.
Herbs, Chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in electric molcajete.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in electric molcajete.
Parsley	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables	Cut vegetables into 1-inch (2.54-cm) chunks. Place up to 2 cups (473 ml) in electric molcajete at a time.

# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electric Shock Hazard.**

Do not immerse base, cord, or plug in water or any other liquid.



Wipe molcajete base with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blades as they are very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

# Recipes

**IDEAS:** This electric molcajete is great to make guacamole, prepare salsas, or to chop herbs and mix ingredients. Things you've done in a traditional molcajete can now be made quickly and easily in the electric molcajete, including mixing ingredients.

## Guacamole

1 large (200 g) red tomato, quartered  
1 small onion, quartered  
1 to 3 jalapeno peppers  
6 to 8 sprigs cilantro  
2 large ripe avocados, halved, peeled, quartered  
1 small lime, juiced  
Salt

### Directions:

1. In molcajete bowl, add tomato, onion, peppers, and cilantro. Process until chunky; place in serving bowl.
2. Add avocado and juice to molcajete bowl; process until chunky. Remove and add to serving bowl. Salt to taste.

**Serves: 6–8**

## Salsa Borracha — also known as Drunken Salsa

1 pasilla chile  
40 g oil  
3 (270 g) tomatillos  
1 small onion, finely chopped  
1 garlic clove  
100 ml beer  
½ orange, juiced  
30 g crumbled feta cheese  
Salt

### Directions:

1. Remove stem and seeds of peppers and cut in medium-size pieces.
2. In a skillet, heat oil and cook peppers about 5 minutes.
3. Add tomatillos, half the onion, and garlic; cook until lightly browned.
4. Stir in beer and cook 5 minutes.
5. Place cooked ingredients in molcajete bowl; process until smooth.
6. Stir in orange juice, and salt to taste.
7. To serve, top with remaining onion and cheese.

**Serves: 6–8**



# Recipes (cont.)

## **Salsa Albañil**

2 (200 g) tomatillos  
1 small onion, halved  
2 Serrano chiles  
1 garlic clove  
10 sprigs cilantro  
1 avocado, peeled, halved, and pitted  
50 g queso fresco, cut into medium cubes  
Salt

### Directions:

1. In medium saucepan, bring 2 quarts of water to boil. Add tomatoes, onion half, peppers, and garlic. Cook about 8 to 10 minutes.
2. Drain and discard water.
3. Place boiled ingredients in molcajete bowl; process until mixture has large chunks.
4. Add avocado, cilantro, cheese, and salt to taste to chopper bowl. Process until chunky.
5. Serve with roasted meat, tacos, or as a dip with tortillas.

**Serves: 4–6**

## **Salsa Molcajete (Salsa Martajada)**

100 g red tomato  
2 dried arbol chiles  
1 small onion, quartered  
1 garlic clove  
45 ml oil  
8 sprigs cilantro  
Salt

### Directions:

1. In a large skillet, cook tomato, chiles, onion, and garlic in oil over medium-high heat until tomato is cooked through.
2. Place cooked ingredients, cilantro, and salt to taste in molcajete bowl; process until mixture is smooth.

**Serves: 4**

# 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 one (1) year from the date of original purchase. 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
5. Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
6. Evite entrar en contacto partes móviles.
7. Nunca opere cualquier aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas de corte mientras pique alimento para reducir el riesgo de lesiones severas a personas o daños a la picadora de alimentos. Se puede usar un raspador pero debe ser usado sólo cuando la unidad no esta funcionando.
12. Las cuchillas están filosas. Manéjelo con cuidado.
13. El aparato tiene el propósito el procesar pequeñas cantidades de alimento para consumo inmediato. Este aparato no tiene el propósito de preparar grandes cantidades de alimento a la vez.
14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
15. Asegúrese de que la tapa esté fijada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
16. No intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.
17. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### **Otra Información de Seguridad para el Cliente**

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

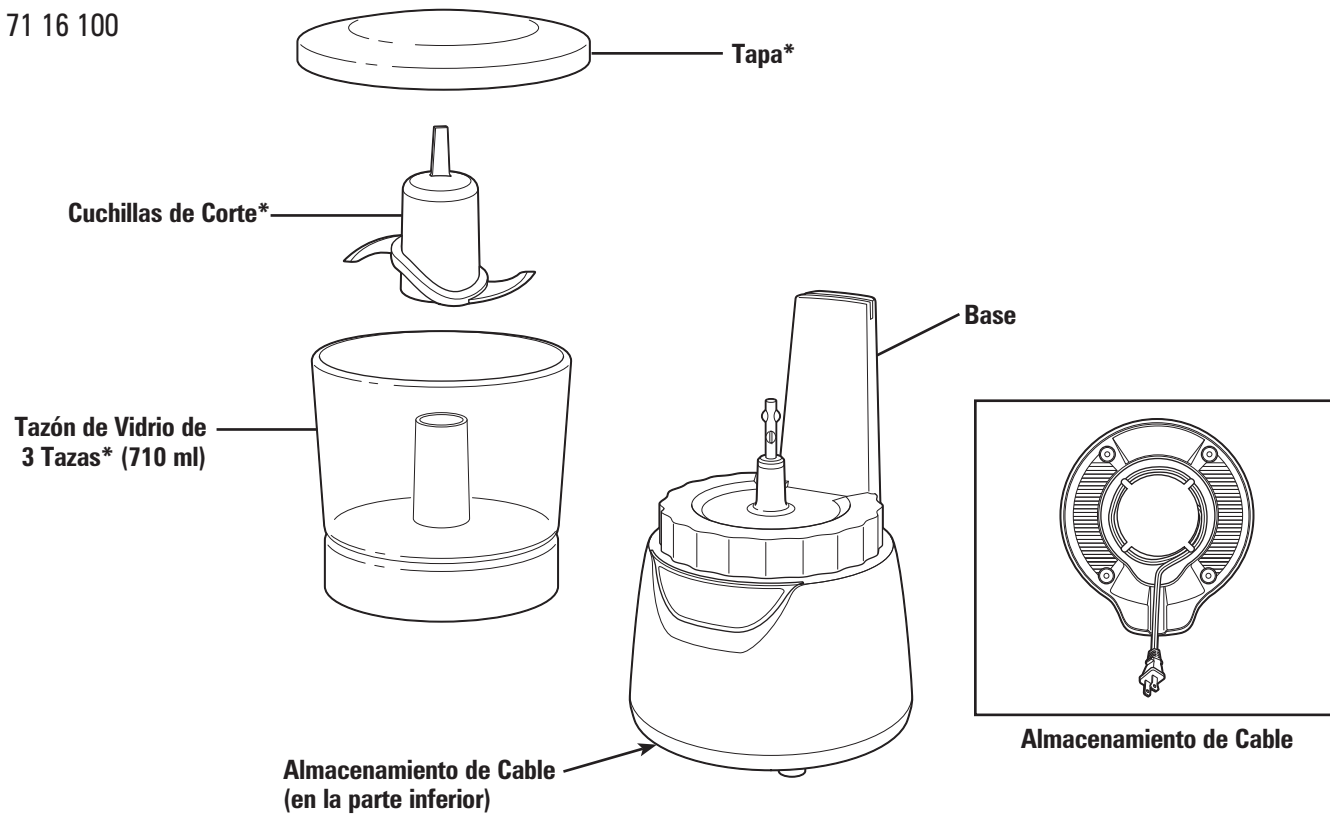
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Partes y Características

\*Para ordenar partes:  
México: 01 800 71 16 100

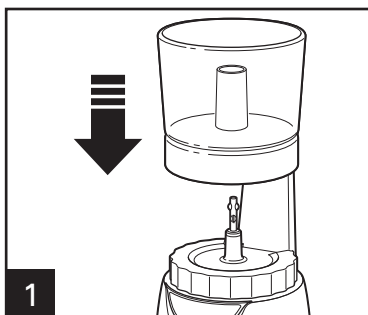
**ANTES DE SU PRIMER USO:** Lave la tapa, tazón y cuchillas de corte en agua caliente jabonosa. La cuchilla de corte está filosa; manéjela con cuidado. Enjuague, luego seque.



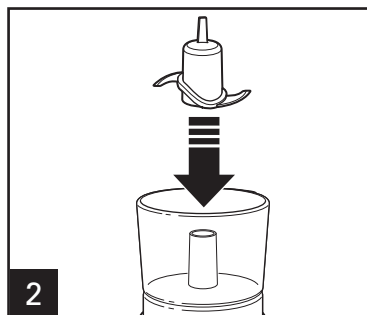
# Cómo Usar el Molcajete Eléctrico

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

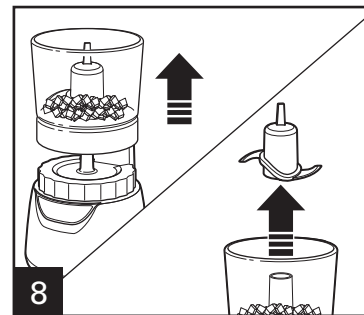
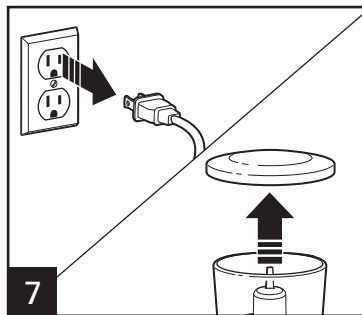
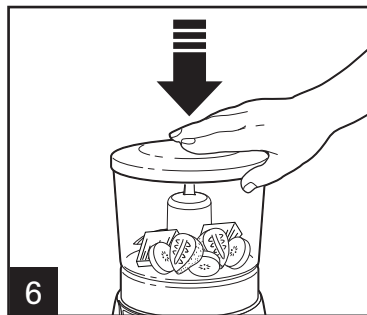
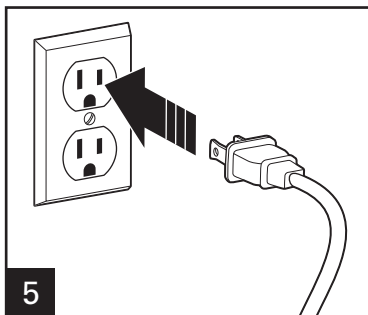
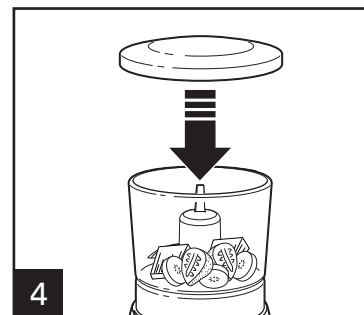
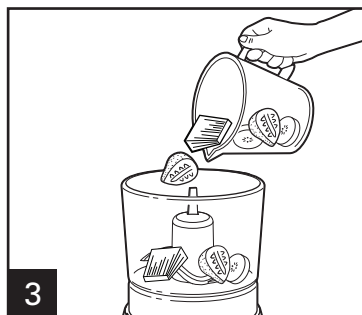
Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF) y desenchufada.



**1** Asegúrese que el molcajete esté desconectado. Coloque el tazón en la base.



**2** Coloque cuidadosamente la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hacia abajo a la parte inferior del tazón. Coloque el alimento en el tazón.



**5** Presione la tapa para picar. Para apagar, libere la tapa. No remueva la tapa hasta que la cuchilla deje de girar.

**6** Remueva el tazón de la base. Remueva cuidadosamente la cuchilla.

# Consejos para un Mejor Uso

- El tazón tiene una capacidad de 3 tazas (710 ml). Para ingredientes líquidos, no exceda de 1 1/2 taza (355 ml) (línea de LLENADO MÁXIMO DE LÍQUIDO en el tazón).
- Para más control, procese presionando la tapa brevemente, luego liberándolo. Revise la consistencia y continúe si así lo desea.
- Corte el pan en pedazos; luego procese para hacer migajas de pan. Quiebre galletas en pedazos; luego procese en migajas para usar como ingredientes de receta o cortezas de tartas.
- Pique zanahorias, apios, champiñones, pimientos verdes, o cebollas, corte en pedazos de 1 pulgada (2.54 cm) y coloque en el tazón. Esto resultará en una consistencia más uniforme.
- Pique nueces, perejil, albahaca, cebollino, o ajo.
- No procese carne cruda, granos de café, o especies duras enteras en el molcajete. Esto podría dañar el molcajete eléctrico.

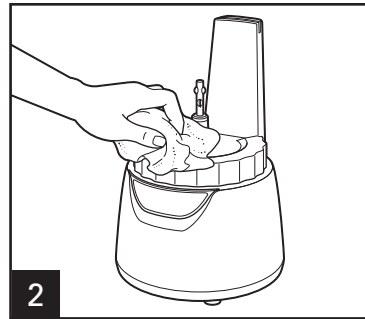
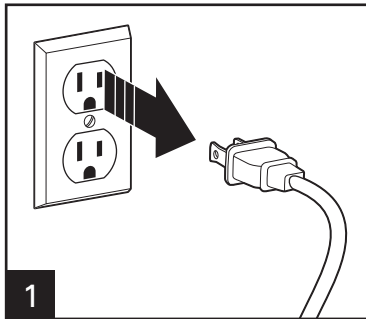
# Tablas de Procesamiento

PARA HACER	INSTRUCCIONES
Migajas de Pan	Corte el pan en rebanadas (hasta 3) en 6 pedazos.
Queso, Parmesano	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese 1/2 taza (118 ml) de cubos a la vez.
Migajas de Galletas	Rompa en pedazos. Use hasta 2 tazas (473 ml) de pedazos.
Fruta, Picada	Corte la fruta en pedazos grandes. Coloque hasta 2 tazas (473 ml) de pedazos en el molcajete eléctrico.
Ajo, Picado	Pele, luego procese 1 o más dientes a la vez.
Galletas Graham Migajas	Rompa en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en el molcajete eléctrico a la vez.
Hierbas, Picadas	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en el molcajete eléctrico.
Nueces, Picadas	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en el molcajete eléctrico.
Perejil	Arranque ramitos del manojo.
Vegetales	Corte los vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.54 cm). Coloque hasta 2 tazas (473 ml) en el molcajete eléctrico a la vez.

# Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

No sumerja la base, cable o enchufe en agua u otros líquidos.



Limpie la base con un trapo o esponja húmeda. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.



No utilice la configuración "SANI" cuando lo lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla de corte ya que está muy afilada. Enjuague y seque completamente. No empape.



# Recetas

**IDEAS:** Este molcajete eléctrico resulta excelente para preparar guacamole, salsas o para picar hierbas y mezclar ingredientes. Las comidas que usted ha preparado en un molcajete tradicional ahora pueden realizarse rápida y fácilmente en el molcajete eléctrico, incluida la mezcla de ingredientes.

## Guacamole

1 tomate rojo grande (200 g) cortado en cuartos  
1 cebolla pequeña cortada en cuartos  
1 a 3 chiles jalapeños  
6 a 8 ramitas de cilantro  
2 aguacates grandes y maduros, pelados y en cuartos  
Jugo de 1 lima pequeña  
Sal

### Instrucciones:

1. En el tazón del molcajete, coloque el tomate, la cebolla, los chiles y el cilantro. Procese hasta que quede con trozos; colóquelos en un tazón para servir.
2. Agregue el aguacate y el jugo al tazón del molcajete; procese hasta que quede con trozos. Quite y agregue al tazón para servir. Agregue sal a gusto.

**Rendimiento: 6-8**

## Salsa Borracha

1 pieza chile pasilla  
1/3 taza de aceite  
3 tomatillos (270 g)  
1 cebolla pequeña (125 g) picada fina  
1 diente de ajo  
100 ml de cerveza  
Jugo de 1/2 naranja  
30 g de feta desmenuzado  
Sal

### Instrucciones:

1. Quite el tallo y las semillas del chile y córtelos en trozos medianos.
2. En una sartén, agregue el aceite y tueste los pimientos por 5 minutos.
3. Agregue los tomatillos, la media cebolla y el ajo hasta que queden ligeramente dorados.
4. Coloque la cerveza y cocine 5 minutos.
5. En el tazón del molcajete eléctrico, mezcle estos ingredientes hasta que queden homogéneos.
6. Coloque el jugo de naranja y condimente con sal.
7. Adorne con la cebolla restante y el queso.

**Rendimiento: 6-8**

# Recetas (cont.)

## Salsa Albañil

2 (200 g) de tomatillos  
1 cebolla pequeña cortada al medio  
2 chiles serranos  
1 diente de ajo  
10 ramitas de cilantro  
1 aguacate pelado sin carozo y cortado al medio  
50 g de queso fresco cortado en cubos medianos  
Sal

### Instrucciones:

1. En una sartén mediana, lleve a hervor 1.75 litros de agua. Agregue los tomatillos, la media cebolla, los chiles y el ajo. Cocine de 8 a 10 minutos.
2. Escorra y descarte el agua.
3. Coloque los ingredientes hervidos en el tazón del molcajete; procese hasta que la mezcla tenga trozos grandes.
4. Agregue el aguacate, el cilantro, el queso y sal a gusto en el tazón del molcajete. Procese hasta que quede con trozos.
5. Sirva con carne asada, tacos o como dip con tortillas.

**Rendimiento: 4-6**

## Salsa Molcajete (Salsa martajada)

100 g de tomates rojos  
2 chiles de árbol secos  
1 cebolla pequeña cortada en cuartos  
1 diente de ajo  
45 ml de aceite  
8 ramitas de cilantro  
Sal

### Instrucciones:

1. En una sartén grande, cocine los tomates, los chiles, la cebolla y el ajo en aceite a fuego medio-alto hasta que los tomates estén bien cocidos.
2. Coloque los ingredientes cocidos, el cilantro y la sal a gusto en el tazón del molcajete; procese hasta que la mezcla quede homogénea.

**Rendimiento: 4**



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li></ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li></ul> El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA\_\_ MES\_\_ AÑO\_\_

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

**Modelo:**  
**72860-MX**

**Tipo:**  
**FC11**

**Características Eléctricas:**  
**120V~ 60Hz 175W**

**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".**

840227801

7/13