

READ BEFORE USE
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com.mx for other products or to contact us.

¡Visite 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.



Drink Mixer

Fuente de Sodas

English	2
Español	9

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 base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils out of container to prevent personal injury or damage to the mixer.
7. 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 service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Never add ingredients to container while appliance is operating.
12. Container must be properly in place before operating appliance.
13. To wash mixing shaft, unplug mixer and follow the cleaning instructions provided on page 5.
14. Do not use this 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 product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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 and should be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

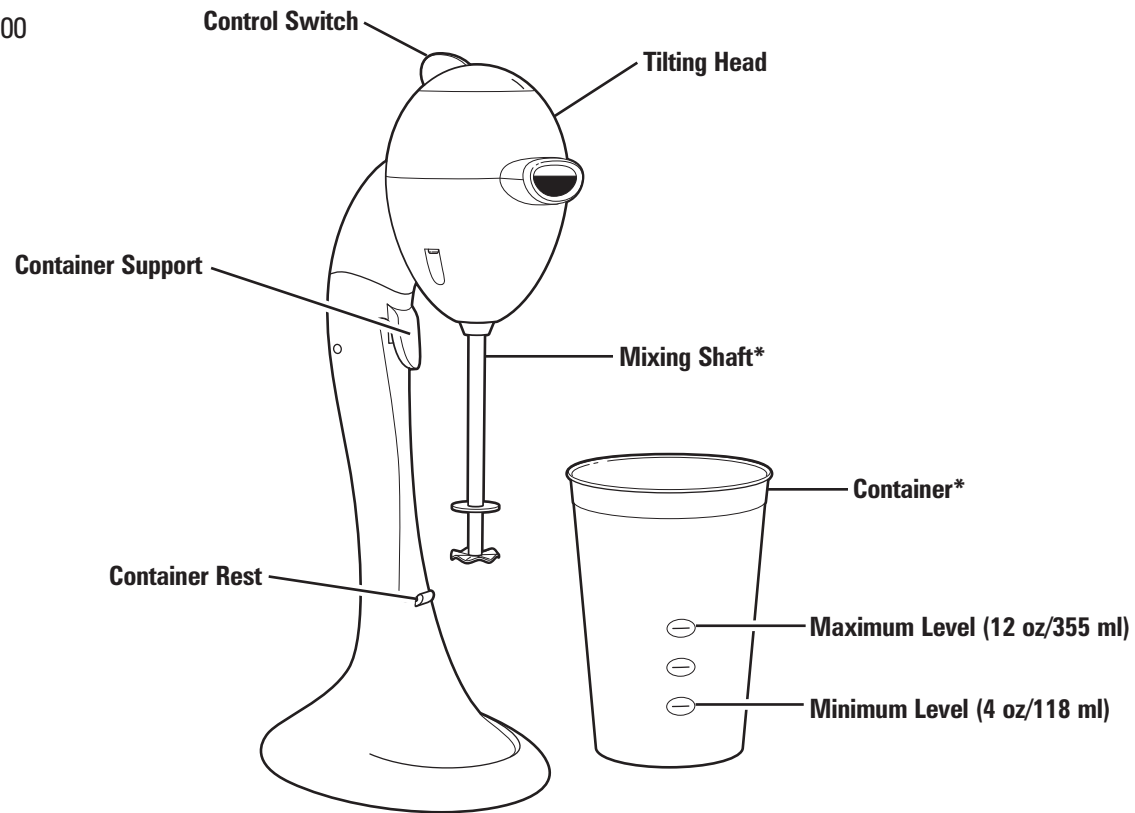
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

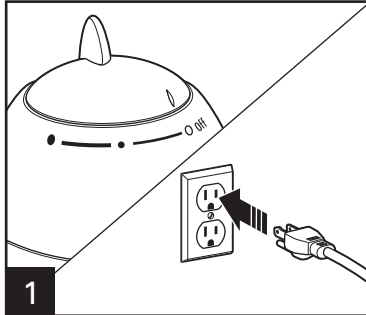
BEFORE FIRST USE: Wash container and mixing shaft before using. See Cleaning instructions.

*To order parts:

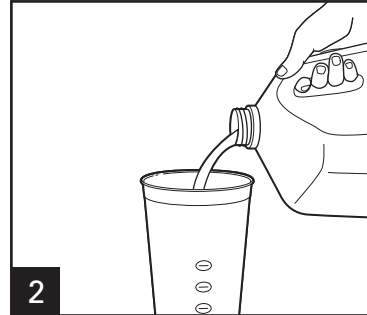
Mexico: 01 800 71 16 100



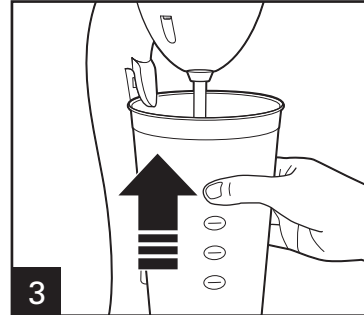
Using Your Drink Mixer



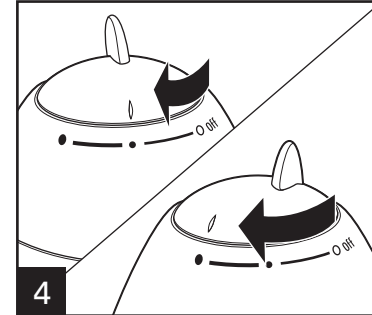
1 Set control switch to **O** (OFF). Plug into electrical outlet.



2 Place ingredients to be mixed in container.

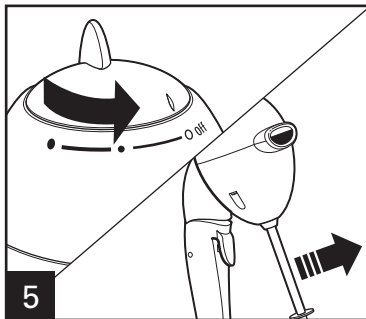


3 Place container onto drink mixer, making certain the container's top edge is behind container support and container bottom is on container rest.

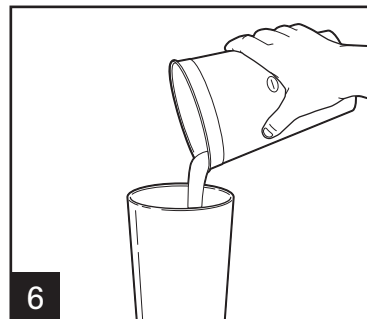


4 Move control switch to desired speed to process. Start with LOW (●) speed; then increase to HIGH (●) speed if desired.

For hard ice cream or very thick shakes, remove the container from the rest and support. With mixing shaft still submerged in mixture, move the container around for more thorough mixing.



5 When finished, turn unit to **O** (OFF) and tilt head up.



6 Pour contents from container and serve.

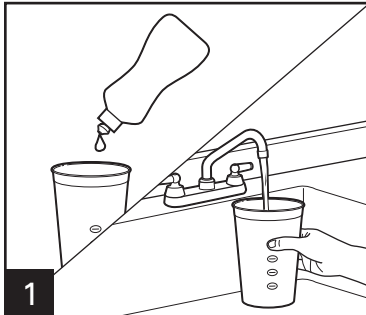
Drink Mixer Tips

- Most drinks can be mixed in less than 2 minutes.
- Whole fruit should not be used when making fruit drinks. Mash or puree fruit; add to drink, and mix.
- The container must always be filled to at least the minimum level mark or the liquid will not reach mixing shaft. Do not fill above maximum level mark (12 ounces/355 ml) or liquid may overflow while mixing.
- For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste best if milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
- All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the container.
- The drink mixer does not crush ice. For best results, use crushed ice if the recipe calls for ice.

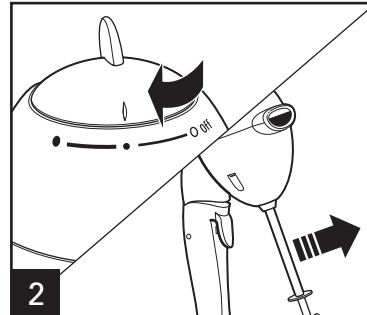
Cleaning Your Drink Mixer

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

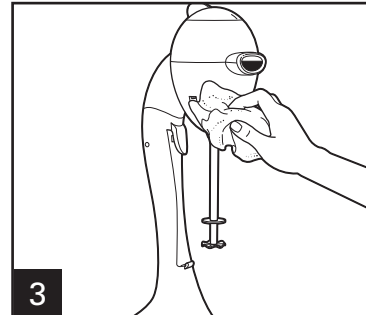
Do not immerse drink mixer, cord, or plug in water or any other liquid.



To clean the mixing shaft, place 8 oz. (237 ml) warm, soapy water in container. Place container onto drink mixer.



Set control switch to LOW (•) for 30 seconds. When finished, turn unit to O (OFF) and tilt head up. Repeat with warm water only to rinse mixer shaft.



To clean drink mixer, wipe with damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers of any kind.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Recipes

Orange Banana Smoothie

1/2 cup (118 ml) orange juice
1/2 cup (118 ml) vanilla yogurt
1/4 cup (59 ml) banana, mashed

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached.

Yield: 1 serving

Nutritious Shake

1/2 cup (118 ml) soymilk
1/4 ripe organic banana, mashed
1/4 cup (59 ml) of frozen organic strawberries, thawed
2 teaspoons (10 ml) protein powder

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached. Serve cold.

Yield: 1 serving

Chocolate Milk Shake

1/4 cup (59 ml) cold milk
2 Tablespoons (30 ml) chocolate syrup
2 scoops vanilla ice cream

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached. Additional ice cream or milk may be added to achieve desired consistency.

Yield: 1 serving

Banana Milk Shake

1 scoop vanilla ice cream
1/2 cup (118 ml) milk
1/2 banana, mashed

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached.

Yield: 1 serving

Adult Mocha Shake

1/2 cup (118 ml) coffee flavored liqueur
1/2 cup (118 ml) milk
2 scoops chocolate ice cream

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix for 45 seconds or until desired consistency is reached.

Yield: 1 serving

Raspberry Margarita

2 ounces (59 ml) tequila
1 cup (237 ml) sweet and sour mix
2 ounces (59 ml) raspberry flavored liqueur

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached.

Yield: 1 serving

Recipes (cont.)

Mexican Cheese Omelet

3 eggs
2 ounces (57 g) Manchego or Oaxaca cheese, shredded
1 Tablespoon (15 ml) water or milk
Salt and pepper to taste
1 teaspoon (5 ml) margarine or butter

Directions:

Place eggs, cheese, water or milk, salt and pepper in stainless steel container. Mix on low speed about 10 seconds. Heat 1 teaspoon (5 ml) margarine or butter in skillet over medium heat. Pour omelet in skillet. Cook until set; then flip over and cook until done. Fold and serve.

Yield: 1 omelet

Chilled Strawberry Soup

1 cup (237 ml) frozen strawberries, thawed
1 cup (237 ml) milk
1/2 cup (118 ml) heavy cream
1/4 cup (59 ml) sour cream
12 Tablespoons (178 ml) white sugar or to taste

Directions:

Combine strawberries, milk, cream, and sour cream in stainless steel container and mix until desired consistency is reached. Mix in sugar to taste. Chill 8 hours overnight in refrigerator before serving.

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 in the U.S. or 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 ponga la base, motor, cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
5. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
6. Evite el contacto con partes móviles.
7. Mantenga las manos, el pelo, la vestimenta así como las espátulas y otros utensilios fuera del vaso con el fin de prevenir lesiones personales o daños a la batidora.
8. 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 servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No use el aparato al aire libre.
11. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. Nunca añada ingredientes al vaso mientras el aparato está funcionando.
13. El vaso debe estar colocado correctamente en su lugar antes de operar el aparato.
14. Para lavar el mezclador, desenchufe la fuente de sodas y siga las instrucciones de limpieza suministradas en la página 12.
15. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.

¡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 producto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

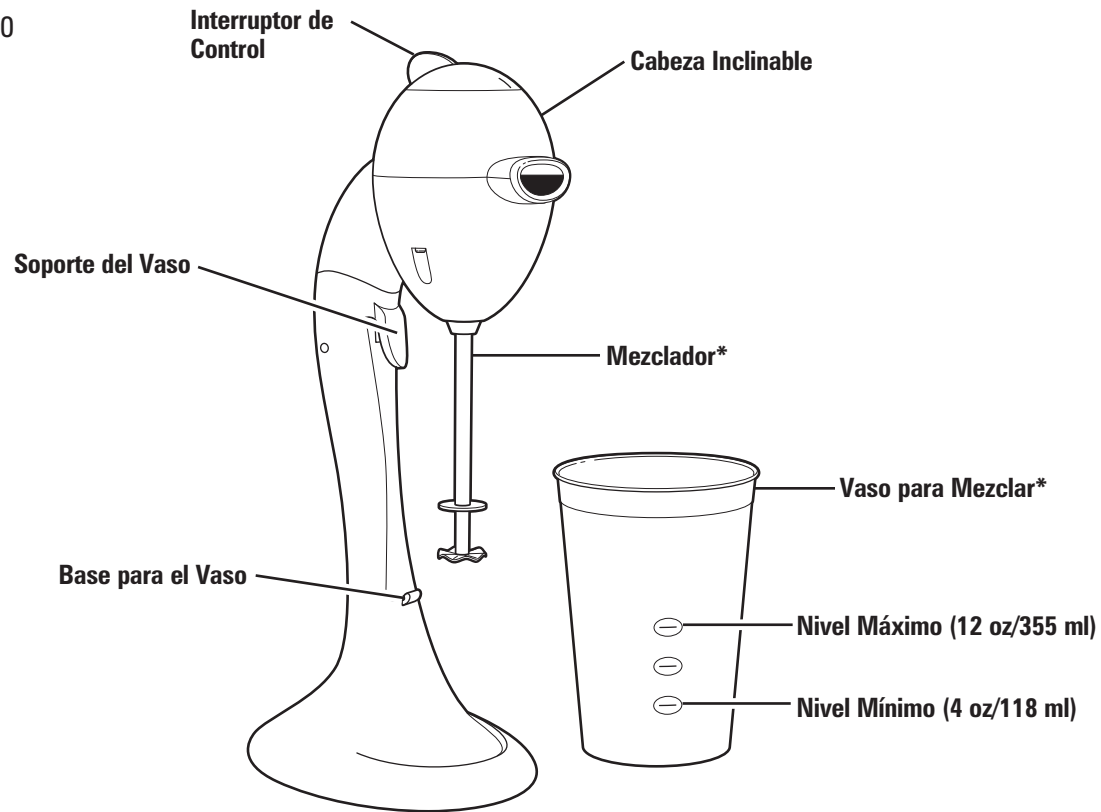
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

9

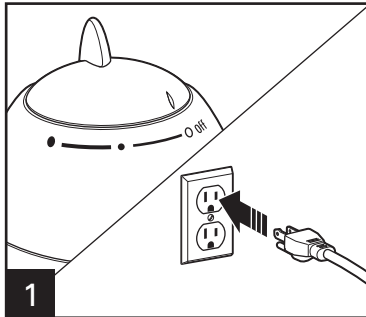
Partes y Características

ANTES DEL PRIMER USO: Lave el vaso y la flecha mezcladora antes del primer uso. Vea la sección Limpieza.

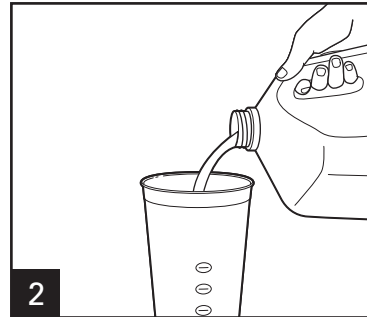
*Para ordenar partes:
Mexico: 01 800 71 16 100



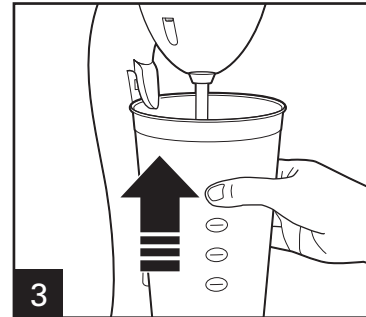
Cómo Usar su Fuente de Sodas



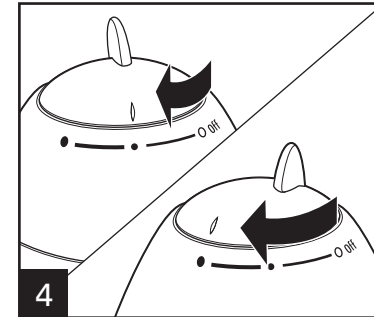
1 Fije el interruptor de control en **O** (APAGADO). Enchufe en el tomacorriente.



2 Coloque los ingredientes que desea mezclar en el vaso.

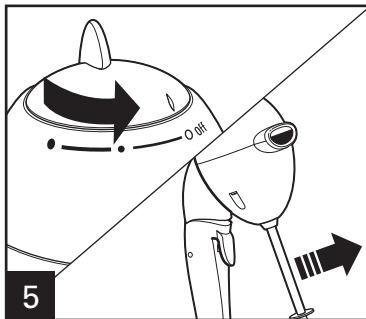


3 Acomode el vaso en la fuente de sodas, cerciorándose de que el borde superior del vaso esté detrás del soporte del mismo, y el asiento del vaso descanse sobre su base.

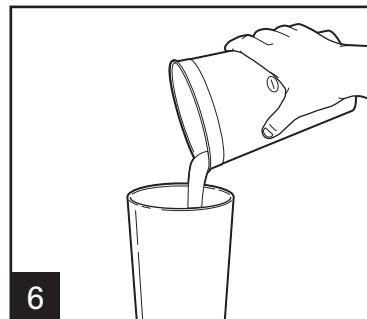


4 Mueva el interruptor de control hacia la velocidad deseada para procesar. Comience con la velocidad BAJA (●) luego aumente a la velocidad ALTA (●), si lo desea.

Para helados duros o batidos muy espesos retire el vaso del soporte y de la base. Con el mezclador aún sumergido en la mezcla, haga girar el vaso alrededor del mezclador para mezclar más vigorosamente.



5 Al terminar, gire la unidad a **O** (APAGADO) y voltee hacia arriba la cabeza inclinable del aparato.



6 Vierta el contenido del vaso y sirva.

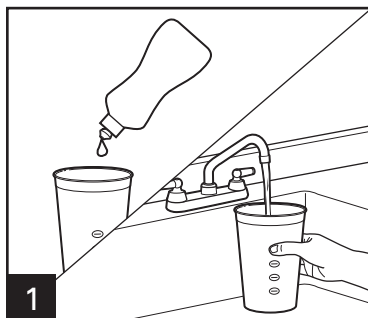
Consejos para la Fuente de Sodas

- La mayoría de las bebidas se pueden mezclar en menos de 2 minutos.
- No se deben utilizar las frutas enteras al preparar bebidas de fruta. Primero triture la fruta o hágala puré; agréguela a la bebida y mézclela.
- Siempre se debe llenar el vaso por lo menos hasta la marca del nivel mínimo o el líquido no alcanzará el mezclador. No sobrepase la marca del nivel máximo 12 onzas (355 ml) o el líquido se derramará al mezclar.
- Para lograr mejores resultados, todos los ingredientes líquidos deben estar lo más fríos que sea posible. Las bebidas con leche sabrán mejor si la leche está muy fría. En cuanto más fría la leche, más espesa y espumosa resultará la bebida.
- Todo jarabe y mezclas en polvo se deben agregar justo antes de mezclar para evitar que se vayan al fondo del vaso.
- La fuente de sodas no tritura hielo. Para obtener mejores resultados, utilice hielo triturado cuando la receta pida hielo.

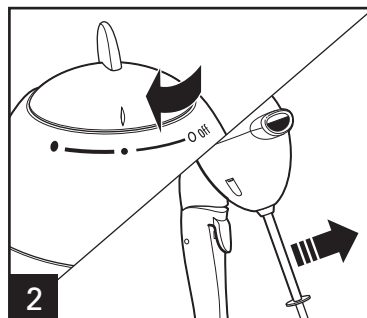
Limpieza de su Fuente de Sodas

⚠ ADVERTENCIA

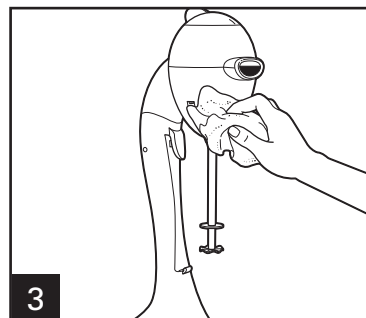
Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.



1 Para limpiar el mezclador, coloque 8 onzas (237 ml) de agua tibia y jabonosa en el vaso de acero inoxidable. Coloque el vaso en la fuente de sodas.



2 Fije el interruptor de control en la velocidad (•) por 30 segundos. Cuando haya terminado, gire la unidad a **O** (APAGADO) e incline la cabeza hacia arriba. Repita con agua tibia solamente para enjuagar el mezclador.



3 Limpie la fuente de sodas con un paño húmedo o esponja. No use productos de limpieza abrasivos de ningún tipo.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Recetas

Batido de Naranja y Banana

1/2 taza (118 ml) de jugo de naranja
1/2 taza (118 ml) de yogurt de vainilla
1/4 taza (59 ml) de jugo de banana, pisada

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta que se logre la consistencia deseada.

Producción: 1 porción

Batido Nutritivo

1/2 taza (118 ml) de leche de soja
1/4 de banana orgánica madura, pisada
1/4 taza (59 ml) de frutillas orgánicas para congelar, descongeladas
2 cucharaditas (10 ml) de suplemento de proteínas

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta que se logre la consistencia deseada. Sirva el frío.

Producción: 1 porción

Batido de Leche Chocolateada

1/4 taza (59 ml) de leche fría
2 cucharadas (30 ml) de jarabe de chocolate
2 cucharadas de helado de vainilla

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta que se logre la consistencia deseada. Se podrá agregar helado o leche adicionales para lograr la consistencia deseada.

Producción: 1 porción

Batido de Banana con Leche

1 cucharada de helado de vainilla
1/2 taza (118 ml) de leche
1/2 de banana, pisada

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta que se logre la consistencia deseada.

Producción: 1 porción

Batido de Moca para Adultos

1/2 taza (118 ml) de licor saborizado con café
1/2 taza (118 ml) de leche
2 cucharadas de helado de chocolate

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezclar durante 45 segundos o hasta lograr la consistencia deseada.

Producción: 1 porción

Margarita de Frambuesa

2 onzas (59 ml) de tequila
1 taza (237 ml) de mezcla de dulce y agrio
2 onzas (59 ml) de licor saborizado de frambuesa

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en un vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta que se logre la consistencia deseada.

Producción: 1 porción

Recetas (cont.)

Omelet de Queso a la Mexicana

3 huevos
2 onzas (57 g) de queso Manchego u Oaxaca, rallado
1 cucharada (15 ml) de agua o leche
Sal y pimienta a gusto
1 cucharaditas (5 ml) de margarina o manteca

Instrucciones:

Coloque los huevos, queso, agua o leche, sal y pimienta en un vaso de acero inoxidable. Mezcle en velocidad baja durante aproximadamente 10 segundos. Caliente 1 cucharadita (5 ml) de margarina o manteca en una sartén a fuego medio. Vierta el omelet en la sartén: cocine el mismo hasta que esté preparado, luego dé vuelta y cocine el mismo hasta que esté listo. Pliegue y sirva.

Producción: 1 omelet

Sopa de Frutilla Helada

1 taza (237 ml) de frutillas para congelar, descongeladas
1 taza (237 ml) de leche
1/2 taza (118 ml) de crema espesa
1/4 taza (59 ml) de crema agria
12 cucharadas (178 ml) de azúcar blanca o a gusto

Instrucciones:

Combine las frutillas, leche, crema y crema agria en un vaso de acero inoxidable, y mezcle hasta lograr la consistencia deseada. Mezcla con azúcar a gusto. Deje enfriar 8 horas durante la noche en el refrigerador antes de servir.



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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• 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.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.• 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.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.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. 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

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco 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:
65132-MX

Tipo:
DM03

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 100W

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".

840232600

7/13