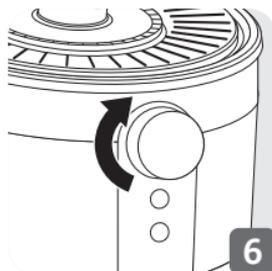


# T-fal®



Freidora sin Aceite

[www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx)



- \* 1. Inserte la clavija en la toma correspondiente a la tensión indicada en la placa de características. Tenga cuidado al utilizar el aparato.
2. Retire la canasta de la Freidora sin Aceite.
  3. Añada el alimento a la canasta.
  4. Reincorpore la canasta a la Freidora sin Aceite.
  5. Gire el temporizador al tiempo requerido. Consulte la sección Configuración para determinar el tiempo correcto.
  6. Gire la perilla de control de temperatura para ajustar a la temperatura requerida. Consulte la sección 'Configuración' para determinar la temperatura correcta.
  7. Cuando oiga el silbido del temporizador, el tiempo de preparación definido se ha agotado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor.
  8. No gire la canasta para retirar el alimento, ya que cualquier exceso de aceite recogido en la parte inferior de la canasta puede vaciarse a la comida y la rejilla puede caerse.
  9. Utilice un par de pinzas para retirar los alimentos de la canasta.

## INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato solo está previsto para uso doméstico. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
  - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos del tipo hospedería.
- Por tanto, no está hecho para usos comerciales y/o profesionales que conlleven una sobrecarga continua de trabajo y pueden causar daños y lesiones personales.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, su adquisición o sustitución deben efectuarse en un centro de servicio autorizado. De lo contrario existe la posibilidad de pérdida de la garantía.
- Es importante asegurarse de que tanto los niños como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, no jueguen con el aparato, no realicen tareas de limpieza y mantenimiento, no tengan acceso al respectivo cable de energía, bajo el riesgo de causar accidentes graves que puedan comprometer la seguridad de quien está manejando la Freidora sin Aceite y los otros que están cerca. Las personas con falta de experiencia y conocimiento sólo deben utilizar el producto si han recibido instrucciones sobre el uso del producto o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años y de personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimiento, que no estén bajo supervisión.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y jabón líquido o en un lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 2000 m
- Ubique el artefacto a 20 cm de distancia de la pared como mínimo.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja total ni parcialmente el cable, la clavija o el aparato en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier aparato o cuando está cerca a un niño.
- Desconecte la clavija del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el artefacto.
- No opere ningún aparato con un cable o clavija dañada, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No usar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o cerca de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, apague el producto, luego retire la clavija del tomacorrientes de la pared.
- No use el aparato para un uso que no sea el indicado.

## Qué debe hacer

- Antes de usarlo por primera vez, lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble.
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio autorizado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Coloque el aparato a un mínimo de 20 cm de una pared.

- Siempre desconecte su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.
- En caso de incendio, desconecte el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en **www.t-fal.com.mx**; asegúrese de usar las cantidades correctas de los alimentos.

## Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio autorizado.
- No se recomienda el uso de extensiones eléctricas. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use una extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca ponga a funcionar su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, limpiador a base de bicarbonato), lana de acero ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la espalda y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no esté descrito en este manual.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**ESTE ARTEFACTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN

Este aparato tiene una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorrientes, inviértala. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

## INSTRUCCIONES PARA CABLES ESPECIALES

- a) Se debe usar un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredos o tropiezos por encima de un cable largo.
- b) Los cables de alimentación desmontables más largos pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si se usa un cable de alimentación desmontable o cable de extensión más largo:
  - 1) La calificación eléctrica marcada del cable principal o cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el aparato; y
  - 2) El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezos accidentales. Si el artefacto es del tipo que hay que conectarse a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de puesta a tierra con 3 alambres.

## Consejo o información

- Al usar el producto por primera vez podría liberar un olor a plástico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
- Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente es liberado por las aberturas de salida de aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la bandeja del aparato.
- Apague inmediatamente si sale humo oscuro del aparato. Espere a que salga el humo antes de retirar la bandeja.
- Cualquier superficie accesible se puede calentar durante el uso.

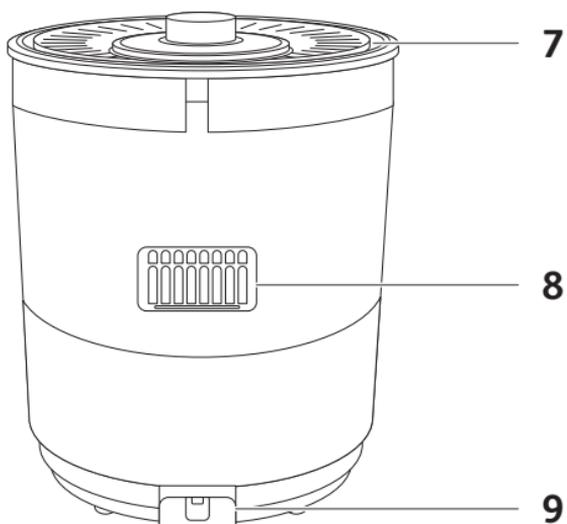
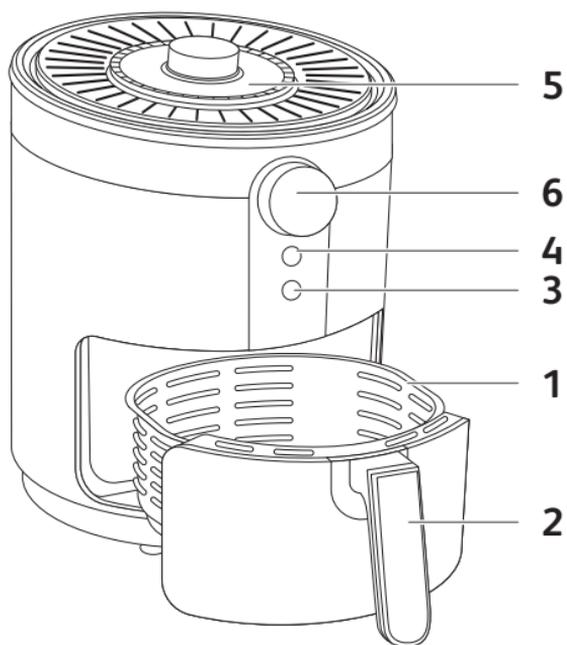
## Medio ambiente



### ¡Primero la protección del ambiente!

- 1) Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- 2) Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.

## Presentación del producto



## DESCRIPCIÓN

1. Canasta
2. Asa de la canasta
3. Indicador luminoso– Quick Fry calentada (lista para usar)
4. Indicador luminoso- Conectado
5. Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido
6. Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C)
7. Cobertura Superior
8. Salida de aire
9. Cable de alimentación principal

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Recetas online en [www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx) que le ayudarán a conocer su aparato.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

**Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El aparato funciona produciendo aire caliente, no llene la canasta con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**  
**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

La Freidora sin Aceite puede cocer una gran variedad de alimentos. Los tiempos de cocción para los principales alimentos se proporcionan en la sección «Configuración».

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Se iluminará una luz indicadora roja que indica que el aparato está encendido
3. Retire cuidadosamente la canasta de la Freidora sin Aceite.
4. Coloque los alimentos en la canasta.

**Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Configuración»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**

5. Vuelva a deslizar la canasta dentro de la Freidora sin Aceite.

**Precaución: No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa.**

6. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida. Vea la sección «Configuración» para determinar la temperatura correcta
7. Determine el tiempo de preparación requerido para el alimento (**vea la sección «Configuración»**).
8. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

**Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

**Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.**

**Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin alimentos en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la canasta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.**

- La luz verde se encenderá indicando que el aparato está caliente.
  - El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.
9. El exceso de aceite de los alimentos se recolecta en la parte inferior de la canasta.
  10. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (**vea la sección «Configuración»**). Para agitar los alimentos, retire la canasta del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la canasta dentro de la freidora de aire  
Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.
  11. **Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.**

**Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.**

**Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.**

12. **Verifique que la comida este lista.**

Si la comida aún no está lista simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

13. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.

Para retirar los alimentos, use un par de pinzas para levantar los alimentos y retirarlos de la canasta.

Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.

No voltee la canasta porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la canasta se derramará sobre los alimentos.

Después de freír con aire caliente, la canasta y los alimentos están calientes. Según el tipo de alimentos que haya en la Freidora sin Aceite podría salir vapor de la canasta.

14. Cuando haya una tanda de alimentos listos, la Freidora sin Aceite está lista al instante para preparar otra tanda.
15. **Nota: también puede apagar la unidad manualmente girando la perilla del temporizador a cero en sentido antihorario.**

## CONFIGURACIÓN

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los alimentos que desea preparar.

**Nota:** Recuerde que estos guía de cocción son indicaciones. Dado que los alimentos difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus alimentos.

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar*	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas finas congeladas	300-580	15-20 min	200°C	Si	
Rodajas de papa congeladas	300 - 680	22-32 min	180°C	Si	Agregar 1 cucharada de aceite
<b>Carne de res y carne de ave</b>					
Bistec	100-350	9-17 min	180°C		
Albóndigas	350	8-12 min	180°C		
Pechuga de pollo	100-430	12-19 min	180°C		
<b>Pescado</b>					
Filete de salmón	300	15-17 min	140°C		Use la canasta sin la rejilla.
<b>Bocadillos</b>					
Trocitos de pollo empanizados congelados	100-500	7-12 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	250	16-20 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (4 piezas)	8-15 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (8 piezas)	8-10 min	200°C	Si	
<b>Baking</b>					
Panqués	3 x 100	18-27 min	180°C		Use molde para horno**

\* Agitar a mitad de camino.

\*\* Coloque el molde para horno en la canasta.

Visite [www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx) para consultar las recetas online.

## CONSEJOS

- Una cantidad grande de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de alimentos solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar alimentos fritos de forma dispareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la Freidora sin Aceite pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare alimentos extremadamente grasosos como salchichas en la Freidora sin Aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la Freidora sin Aceite.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta de la Freidora sin Aceite si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír alimentos frágiles o alimentos rellenos.
- Para recalentar alimentos puede usar la Freidora sin Aceite ajustando la temperatura a 160 C por hasta 10 minutos.
- Nota: Cuando use alimentos que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (**por ej., congeladas**) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón con agua durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la canasta.  
**Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.**
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Configuración».

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**La canasta y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.  
**Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.  
Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste  
**Nota: La canasta y la rejilla extraíble son aptas para lavavajillas.**  
**Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la canasta, llene la canasta con agua caliente y algo de jabón líquido. Coloque la rejilla extraíble en la canasta y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.**
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de T-fal, **[www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx)**, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de T-fal en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de T-fal.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite **[www.t-fal.com.mx](http://www.t-fal.com.mx)** para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

Problema	Causa Posible	Solución
La Freidora sin Aceite no funciona	El aparato no está conectado	Coloque el enchufe principal en un enchufe de pared.
	No ha configurado el temporizador	Gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los alimentos fritos con la Freidora sin Aceite no están bien cocidos.	La cantidad de alimentos en la canasta es demasiado grande.	Coloque porciones pequeñas de ingredientes en la canasta. Las porciones pequeñas se fríen uniformemente.
	La temperatura configurada es baja.	Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura requerida (ver sección de "Configuración" en el capítulo "Usando el aparato").
Los ingredientes no están fritos uniformemente en la Freidora sin Aceite.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que quedan uno encima de otro o a través de otro (ej. papas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Ver la sección de "Configuración" en el capítulo "Usando el aparato".
Las botanas fritas no están crujientes cuando salen de la Freidora sin Aceite.	Se cocinaron alimentos de una freidora tradicional	Cocine botanas para horno o aplique un poco de aceite en las botanas para obtener un resultado crujiente.
No puedo deslizar correctamente la canasta dentro del aparato	Hay muchos ingredientes en la canasta.	No llene la canasta más allá de la indicación máxima.
Sale humo blanco de la canasta	Estás cocinando indredientes grasosos.	Cuando frías alimentos grasosos en la Freidora sin Aceite, una gran cantidad de aceite se filtrará a la canasta. El aceite produce humo blanco y la canasta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato o al resultado final.
	La canasta todavía tiene residuos de grasa de usos previos.	El humo blanco es causado por la grasa caliente dentro de la canasta. Asegúrese de limpiar propiamente la canasta antes de cada uso.

Problema	Causa Posible	Solución
Las papas fritas no se fríen uniformemente en la Freidora sin Aceite.	No se uso el tipo correcto de papa.	Use papas frescas y asegúrese que permanezcan firmes durante la cocción
	No se enjuagaron propiamente las papas cortadas antes de freirlas.	Enjuagar las papas cortadas para remover el exceso de almidón.
Las papas fritas no estan crujientes cuando salen de la Freidora sin Aceite.	Lo crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegurarse de secar propiamente las papas cortadas antes de añadir el aceite.
		Cortar las papas en un tamaño más pequeño para obtener un resultado más crujiente.
		Añadir un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente

#### INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en él encontrará las características e instrucciones para el mejor aprovechamiento del mismo.

Verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.



FREIDORA SIN ACEITE  
Modelo: EY1205MX  
CMMF: 1510001925

Características  
eléctricas:  
127 V- 60 Hz 1200 W

Importador  
Groupe SEB México S.A. de C.V.  
Calle Boulevard Miguel de  
Cervantes Saavedra No. 169 Piso  
9, Col. Ampliación Granada C.P.  
11520, Alcaldía Miguel Hidalgo,  
Ciudad de México, México  
Home & Cook y Centro de Servicio  
Av. San Fernando 649, local 27 A  
Col. Peña Pobre, C.P. 14060  
Alcaldía Tlalpan, Ciudad de  
México. México  
Servicio al Consumidor:  
55 52 83 93 54