

# Highland™

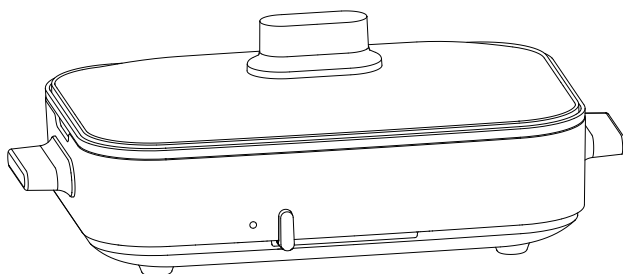
HIGHLAND™ and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #3846377

## 1300W Electric Griddle

MODEL #MC-DY3020Power101

Español p. 11



Serial Number \_\_\_\_\_ Purchase Date \_\_\_\_\_



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at 888-251-1024, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday.

You could also contact us at [partsplus@lowes.com](mailto:partsplus@lowes.com) or visit [www.lowespartsplus.com](http://www.lowespartsplus.com).

SM21473

TABLE OF CONTENTS

Package Contents ..... 3

Safety Information ..... 4

Operating Instructions ..... 6

Technical data of the product ..... 8

Ingredients Cook Menu ..... 6

Troubleshooting ..... 9

Cleaning and Maintenance ..... 9

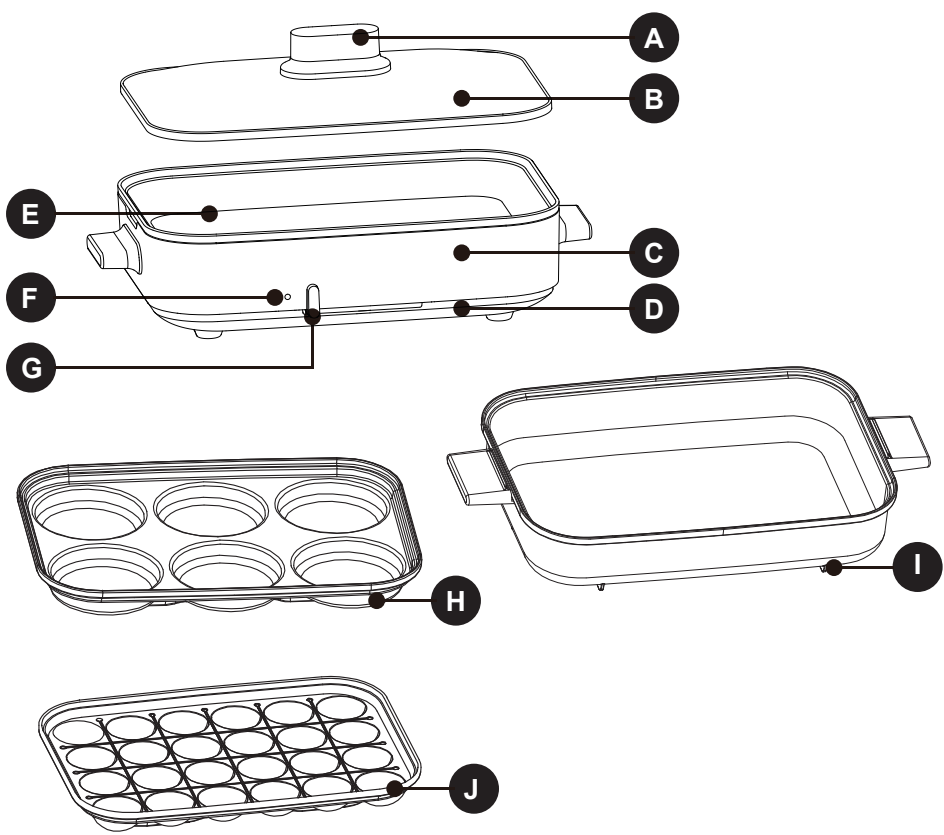
Warranty ..... 9

PRODUCT SPECIFICATIONS

---

| SPECIFICATIONS  |        |
|-----------------|--------|
| Rated Voltage   | 120V   |
| Rated Frequency | 60Hz   |
| Rated Power     | 1300W  |
| Warranty        | 1 Year |

PACKAGE CONTENTS



| PART | DESCRIPTION             | QUANTITY |
|------|-------------------------|----------|
| A    | Handle                  | 1        |
| B    | Glass Cover             | 1        |
| C    | Base                    | 1        |
| D    | Bottom Plate            | 1        |
| E    | Baking Tray             | 1        |
| F    | Working Indicator Light | 1        |
| G    | Adjusting Knob          | 1        |
| H    | Pancake Pan             | 1        |
| I    | Casserole Pan           | 1        |
| J    | Tokoyaki Pan            | 1        |

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

---

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or buttons of control panel. The unit body will become very hot during long-time using, handle it carefully.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooker body in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not being used and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Intended for countertop use only.
9. Do not use the appliance for other than intended use.
10. Do not use outdoors.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.
13. Prior to first use, please make sure that the electric rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
14. To disconnect, the any control to "off", then remove plug from wall outlet.
15. DO NOT place unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Only carry the electric griddle from the side handles on the cooking base.
17. a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.  
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.  
c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
  - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
18. HOUSEHOLD USE ONLY.
19. This appliance is not intended for deep frying foods

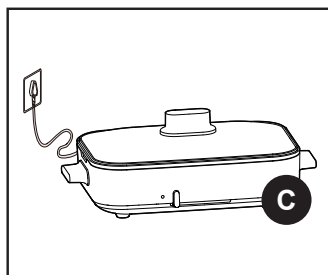
20. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been provided with supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

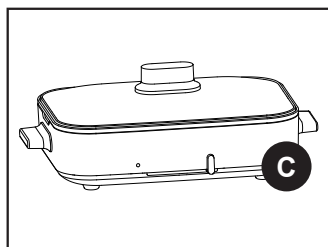
## OPERATING INSTRUCTIONS

---

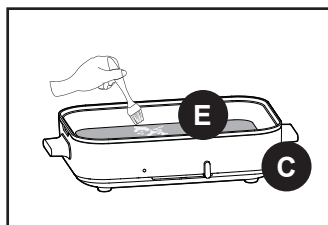
1. Insert the power plug and make sure it is plugged in.



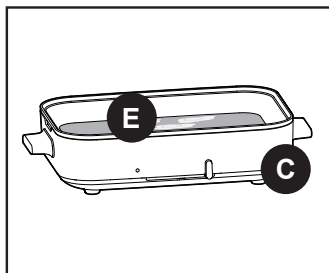
2. Turn the adjusting knob in the front to the high temperature position.



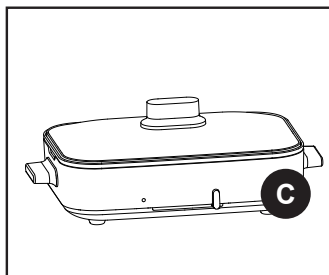
3. Apply cooking oil on the surface of the baking tray(E).



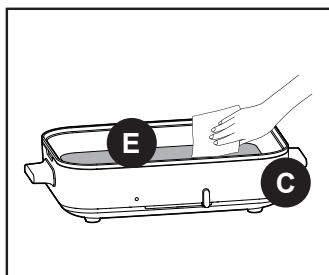
4. Put the food into the baking tray (E) after the oil is hot.



5. Put on the glass cover, start cooking, open the glass cover and stir the food at the right time to ensure uniform heating.



6. After cooking, unplug the power cord and wipe the baking tray (E) with a wet towel after cooling down.



## TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

HIGH: 200-230 °C (392- 446 °F)  
 MED: 150-180 °C (302- 356 °F)  
 LOW: 100-130 °C (212-266 °F)  
 WARM: 50-80 °C (122-176 °F)  
 (Just for reference)



## INGREDIENTS COOK MENU

| Accessories   | Menu                | Ingredients                                           | Steps                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Takoyaki Pan  | Takoyaki Balls      | Octopus<br>Low-gluten flour<br>Eggs<br>Salt<br>Water  | 1、 Chop up the cooked octopus. Most recipes call for 1/2 inch (1.3 cm) cubes of octopus.<br>2、 Combine and whisk the dry ingredients of the recipe. These include: 2 eggs, 1 cup of Low gluten powder and 1 tsp baking powder. Add some salt or sugar as you like.<br>3、 If the batter appears too thin, add a small amount of flour and whisk thoroughly. If the batter appears too thick, add a small amount of water and mix.<br>4、 Turn on the machine, Pre-heat for 3 mins and then heat the takoyaki on high level for 3 mins or more. Add the octopus to the takoyaki.<br>5、 Turn each piece 180 degrees so that the cooked portion on the bottom of the each ball faces upwards until cooked. |
| Pancake Pan   | Beef hamburger      | Beef                                                  | 1、 Chop up the beef, add some salt or whatever you like.<br>2、 Turn on the machine, Pre-heat for 3 mins and then heat the hamburger on high level for 3 mins or more.<br>3、 Turn each piece 180 degrees so that the cooked portion on the bottom of the each hamburger faces upwards until cooked.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Casserole Pan | Fried Chicken Wings | Chicken wings<br>Salt<br>Ginger<br>Onion<br>Soy sauce | 1、 Brine the wings. Stir chicken wings with ginger, green onion and soy sauce for half an hour.<br>2、 Turn on the machine. Pre-heat for 3 mins and then heat the chicken wings on high level for 3 mins or more.<br>3、 Turn each piece 180 degrees so that the cooked portion on the bottom of the each wings faces upwards until cooked.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



## TROUBLESHOOTING

---

| PROBLEM                                      |                                      | POSSIBLE CAUSE                                                                                                                               | CORRECTIVE ACTION                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Working light is always off                  | The heating plate stops functioning  | 1. The power supply is not connected<br>2. Internal wire is disconnected<br>3. Fuse is burnt out<br>4. The temperature controller is damaged | 1. Check whether the switches, plugs, sockets, power leads are intact or not, and ensure that the plugs and sockets are in right place.<br>2, 3, 4 send to the designated maintenance department for maintenance |
|                                              | The heating plate starts functioning | Indicator light is damaged                                                                                                                   | Send to the designated maintenance department for maintenance                                                                                                                                                    |
| The working light is always on and never off | The heating plate stops functioning  | 1. The electric heating pipe is damaged<br>2. Internal wire is disconnected                                                                  | Send to the designated maintenance department for maintenance                                                                                                                                                    |
|                                              | The heating plate starts functioning | The temperature controller is damaged                                                                                                        | Send to the designated maintenance department for maintenance                                                                                                                                                    |

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

- Please be sure to unplug the power cord plug after each use, wait for a few minutes after power has been turned off, and then wipe it with a damp cloth. If it is stored for a long time, it should be cleaned with detergent.
- Do not use abrasive cleaning products or solvents for cleaning.
- After use, the oil in the product baking tray should be poured out, and it should be replaced with clean oil when cooking each time.
- Do not put the product in water for cleaning in case of electric shock and malfunction.
- Dry all components before storage and put the product in a safe and dry place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## **WARRANTY**

---

**ONE YEAR LIMITED WARRANTY.** The manufacturer warrants this product to be free from manufacturing defects in material and workmanship. This one year warranty does not cover transit damages.

This warranty does not apply to the finish on any portion of the product. Serving performed by unauthorized persons shall render the warranty invalid. For warranty service, contact Customer Service at 888-251-1024, 8 a.m.-8 p.m., EST, Monday – Sunday. Some states do not allow the limitation or exclusion of certain damages. Therefore, these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives the consumer specific legal rights. You may have other rights that vary from state to state.

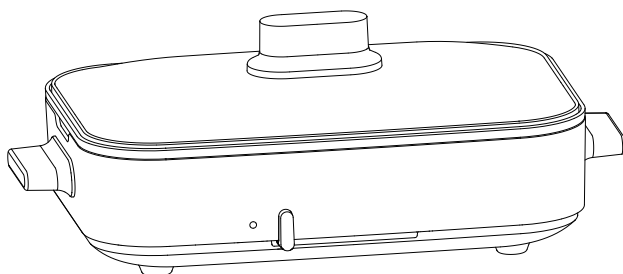
# Highland™

HIGHLAND™ y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC.  
Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #3846377

## Plancha eléctrica de 1300 vatios

MODELO #MC-DY3020Power101



Número de serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_



**¿Preguntas, problemas, piezas faltantes?** Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 888-251-1024, de lunes a domingo, de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede comunicarse con nosotros a través de [partsplus@lowes.com](mailto:partsplus@lowes.com) o visitar [www.lowespartsplus.com](http://www.lowespartsplus.com).

SM21473

ÍNDICE

Contenido del paquete .....13

Información de seguridad .....14

Instrucciones de funcionamiento .....16

Datos técnicos del producto .....18

Menú de cocción de ingredientes .....18

Solución de problemas .....19

Limpieza y mantenimiento .....19

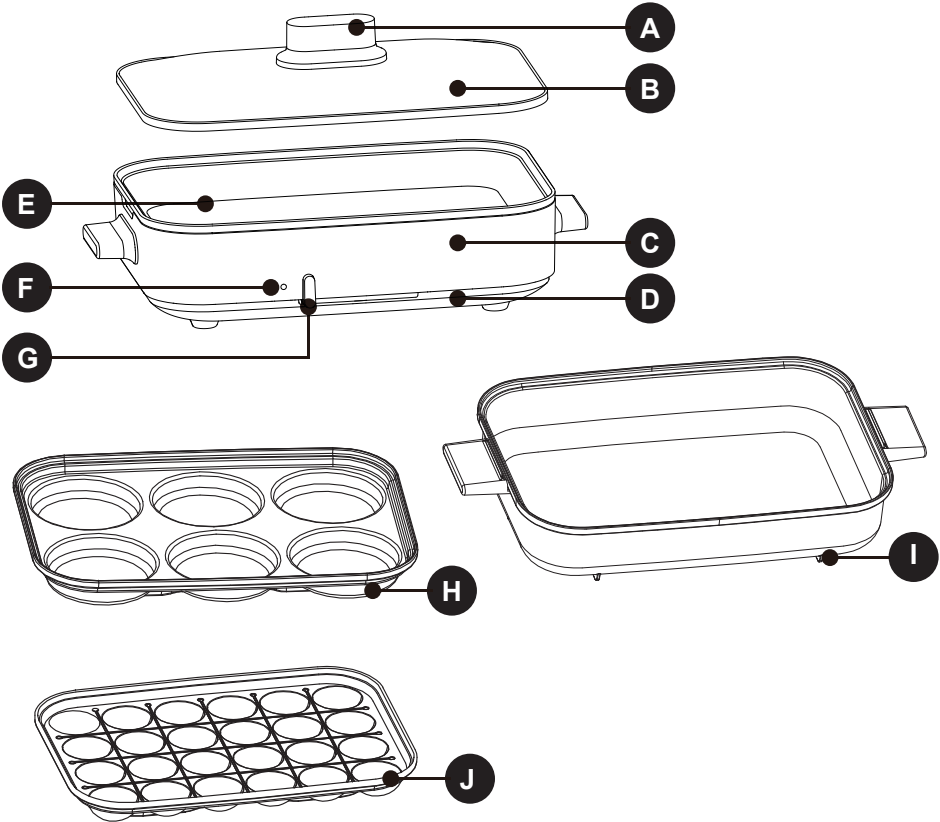
Garantía .....19

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

---

| ESPECIFICACIONES   |        |
|--------------------|--------|
| Rango de voltaje   | 120 V  |
| Frecuencia nominal | 60 Hz  |
| Potencia nominal   | 1300 W |
| Garantía           | 1 año  |

CONTENIDO DEL PAQUETE



| PIEZA | DESCRIPCIÓN                      | CANTIDAD |
|-------|----------------------------------|----------|
| A     | Manija                           | 1        |
| B     | Tapa de vidrio                   | 1        |
| C     | Base                             | 1        |
| D     | Placa inferior                   | 1        |
| E     | Bandeja para hornear             | 1        |
| F     | Luz indicadora de funcionamiento | 1        |
| G     | Perilla de ajuste                | 1        |
| H     | Bandeja para panqueques          | 1        |
| I     | Bandeja para caserolas           | 1        |
| J     | Bandeja takoyaki                 | 1        |

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome las medidas de seguridad básicas para evitar incendios, peligros eléctricos y lesiones personales, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente. Use los mangos o botones del panel de control. El cuerpo de la unidad se calentará mucho durante un uso prolongado; manipúlelo con cuidado.
3. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o cuando estén cerca de uno.
4. Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de la olla en agua u otro líquido.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de añadir o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
6. No utilice ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al establecimiento de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
8. El producto está diseñado solo para usarse sobre cubiertas prefabricadas.
9. No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
10. No lo use en exteriores.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la cubierta prefabricada, ni que toque superficies calientes.
13. Antes del primer uso, asegúrese de que la clasificación eléctrica del electrodoméstico esté en conformidad con la clasificación eléctrica actual.
14. Para desconectarlo, establezca todos los controles a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. NO coloque la unidad sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en sus cercanías, ni tampoco dentro de un horno con calor.
16. Transporte la plancha eléctrica únicamente por los mangos laterales de la base de cocción.
17. a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.  
b) Hay disponibles cables de alimentación extraíbles o extensiones eléctricas más largos, y se pueden usar si se tiene cuidado.  
c) Si se utiliza un cable de alimentación extraíble o una extensión eléctrica más larga:
  - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión eléctrica debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del electrodoméstico;
  - 2) El cable debe colocarse de manera que no caiga sobre la cubierta prefabricada o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar sin querer;
  - 3) Si el electrodoméstico es del tipo con puesta a tierra, el juego de cables o la extensión eléctrica debe ser un cable de 3 conductores con puesta a tierra.
18. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
19. Este electrodoméstico no está diseñado para freír alimentos

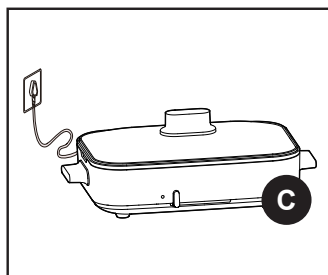
20. Este electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les brinde supervisión o capacitación respecto al uso del electrodoméstico.
21. Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
22. El electrodoméstico se debe instalar de acuerdo con las regulaciones nacionales de cableado.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

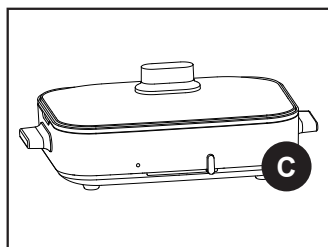
## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

---

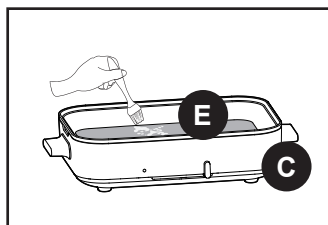
1. Inserte el enchufe de alimentación y asegúrese de que esté bien enchufado.



2. Gire la perilla de ajuste de la parte delantera a la posición de alta temperatura.

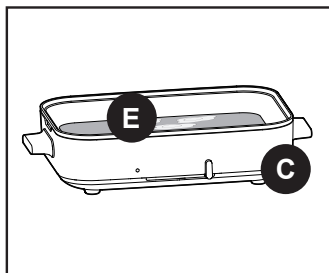


3. Aplique aceite de cocina en la superficie de la bandeja para hornear (E).

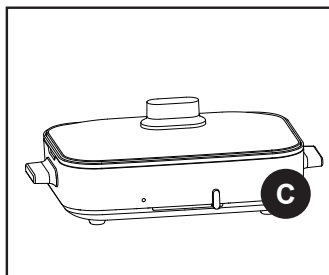




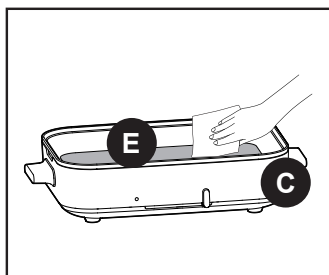
4. Coloque la comida en la bandeja para hornear (E) después de que el aceite esté caliente.



5. Coloque la tapa de vidrio, comience a cocinar, abra la tapa de vidrio y revuelva los alimentos en el momento adecuado para garantizar un calentamiento uniforme.



6. Después de cocinar, desenchufe el cable de alimentación y limpie la bandeja para hornear (E) con una toalla húmeda después de que se enfríe.



## DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

ALTO: 200 °C a 230 °C (392 °F a 446 °F)  
 MEDIO: 150 °C a 180 °C (302 °F a 356 °F)  
 BAJO: 100 °C a 130 °C (212 °F a 266 °F)  
 CALENTAR: 50 °C a 80 °C (122 °F a 176 °F)  
 (Solo para referencia)

APAGADO CALENTAR BAJO MEDIO ALTO



## MENÚ DE COCCIÓN DE INGREDIENTES

| Accesorios              | Menú                 | Ingredientes                                                   | Pasos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandeja takoyaki        | Bolas takoyaki       | Pulpo<br>Harina baja en gluten<br>Huevos<br>Sal<br>Agua        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pique el pulpo cocido. La mayoría de las recetas requieren cubos de pulpo de 12,7 mm (1/2 pulg.).</li> <li>2. Combine y bata los ingredientes secos de la receta. Estos incluyen: 2 huevos, 1 taza de polvo bajo en gluten y 1 cucharadita de polvos de hornear. Agregue un poco de sal o azúcar a gusto.</li> <li>3. Si la masa parece demasiado fina, agregue una pequeña cantidad de harina y bata bien. Si la masa parece demasiado espesa, agregue una pequeña cantidad de agua y mezcle.</li> <li>4. Encienda la máquina, precaliente durante 3 minutos y luego caliente el takoyaki a un nivel alto durante 3 minutos o más. Agregue el pulpo al takoyaki.</li> <li>5. Gire cada pieza 180 grados para que la sección cocida en la parte inferior de cada bola mire hacia arriba hasta que esté cocida.</li> </ol> |
| Bandeja para panqueques | Hamburguesa de res   | Carne de res                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pique la carne de res, agregue un poco de sal o lo que desee.</li> <li>2. Encienda la máquina, precaliente durante 3 minutos y luego caliente la hamburguesa a un nivel alto durante 3 minutos o más.</li> <li>3. Gire cada pieza 180 grados para que la sección cocida en la parte inferior de cada hamburguesa mire hacia arriba hasta que esté cocida.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bandeja para caserolas  | Alas de pollo fritas | Alitas de pollo<br>Sal<br>Jengibre<br>Cebolla<br>Salsa de soja | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque en salmuera las alas. Revuelva las alas de pollo con jengibre, cebolla verde y salsa de soja durante media hora.</li> <li>2. Encienda la máquina. Precaliente durante 3 minutos y luego caliente las alas de pollo a un nivel alto durante 3 minutos o más.</li> <li>3. Gire cada pieza 180 grados para que la sección cocida en la parte inferior de cada ala mire hacia arriba hasta que esté cocida.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                                  | CAUSA POSIBLE                             | ACCIÓN CORRECTIVA                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La luz de trabajo siempre está apagada                    | La placa calefactora deja de funcionar    | 1. La fuente de alimentación no está conectada<br>2. El cable interno está desconectado<br>3. El fusible está quemado.<br>4. El controlador de temperatura está dañado                                                          |
|                                                           | La placa calefactora comienza a funcionar | 1. Compruebe si los interruptores, enchufes y cables de alimentación están intactos, y asegúrese de que los enchufes estén en el lugar correcto.<br>2, 3, 4 envíe al departamento de mantenimiento designado para mantenimiento |
| La luz de trabajo está siempre encendida y nunca se apaga | La placa calefactora deja de funcionar    | El indicador de luz está dañado                                                                                                                                                                                                 |
|                                                           | La placa calefactora comienza a funcionar | 1. La tubería de calefacción eléctrica está dañada<br>2. El cable interno está desconectado                                                                                                                                     |
|                                                           |                                           | Envíe al departamento de mantenimiento designado para mantenimiento                                                                                                                                                             |
|                                                           |                                           | Envíe al departamento de mantenimiento designado para mantenimiento                                                                                                                                                             |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación después de cada uso, espere unos minutos después de que se apague y luego límpielo con un paño húmedo. Si se almacena durante mucho tiempo, debe limpiarse con detergente.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni solventes para limpiar.
- Después de su uso, se debe verter el aceite de la bandeja para hornear del producto y se debe reemplazar con aceite limpio cada vez que se cocine.
- No ponga el producto en agua para limpiarlo en caso de descarga eléctrica o mal funcionamiento.
- Seque todos los componentes antes del almacenamiento y coloque el producto en un lugar seguro y seco.
- Cualquier otro servicio debe llevarlo a cabo un representante de servicio autorizado.

## **GARANTÍA**

---

**UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA.** El fabricante garantiza que este producto no presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra. Esta garantía de un año no cubre los daños durante el transporte.

Esta garantía no se aplica al acabado de ninguna pieza del producto. El mantenimiento realizado por personas no autorizadas anulará la garantía. Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente al 888-251-1024 de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. Algunos estados no permiten la limitación o exclusión de ciertos daños, por lo que es posible que estas exclusiones o limitaciones no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos al consumidor. Usted podría tener otros derechos que varían según el estado.