

Highland™

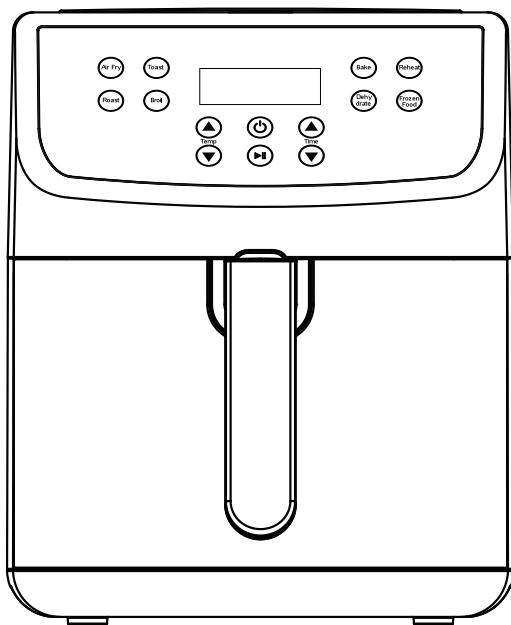
HIGHLAND™ and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #3846380

5.8 QT Air Fryer

MODEL #MF-CN55A1

Español p. 15



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 or visit www.lowespartsplus.com.

SM21472

TABLE OF CONTENTS

Package Contents 3

Safety Information 4

Assembly Instructions 6

Operating Instructions 8

Ingredients Setting 11

Cleaning and Maintenance 12

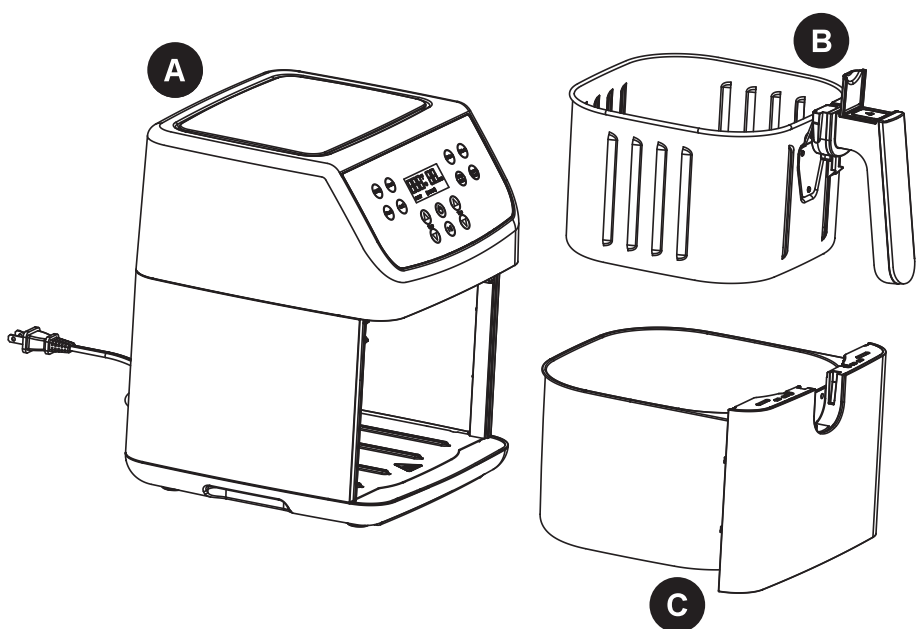
Anomaly Self-checking 13

Warranty 14

PRODUCT SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	
Rated Voltage	120V~
Rated Frequency	60Hz
Rated Power	1700W
Warranty	1 Year

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Fryer Body	1
B	Basket	1
C	Pan	1

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

Read Rules for Safe Operation and Instructions carefully.

WARNING

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
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 attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Do not use for deep frying.
17. Avoid contacting moving parts.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- a) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an 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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CAUTION

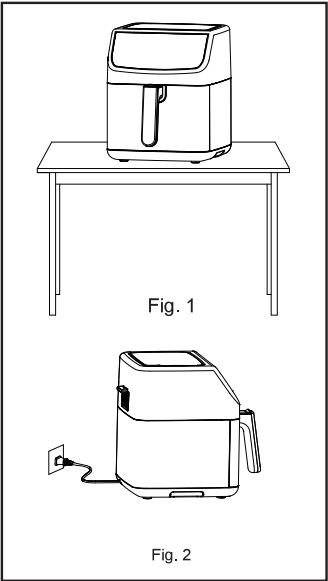
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- The appliance with the micro switch inside, when pull out the pan during cooking, the appliance will be shut-off power automatically.

**HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

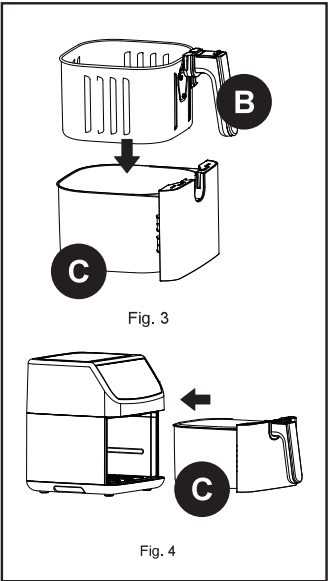
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Preparing for use

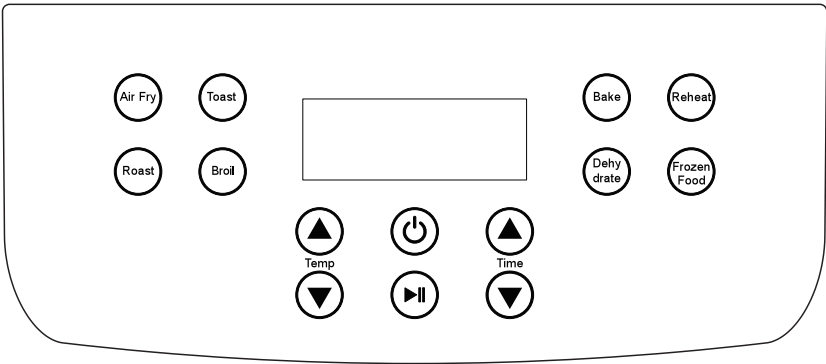
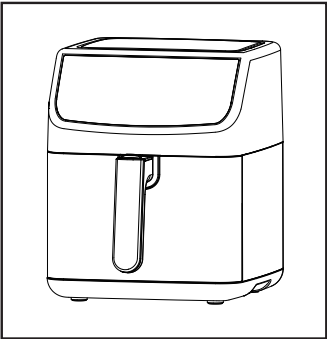
1.The product should be steadily put on the flat desk (Fig. 1), so that the power line is long enough to plug in the socket (Fig. 2); the surrounding air of the product should be ventilated and it cannot get close to the flammable substance.



2.Put the basket (B) into the pan(C) and fasten it in place (Fig. 3), and then push it into the main machine (Fig. 4).



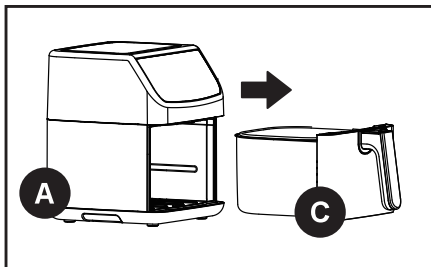
3.Before putting the food materials, pre-heat the machine for 3-6 minutes and the cooking effect will be better.



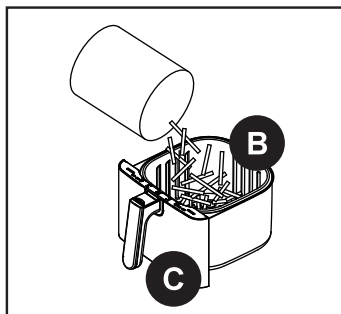
Operation process of the panel: The machine is powered on → touch the power switch (the machine enters the state of function selection) → select the default menu or DIY setting of temperature/time (the machine enters the default menu or the DIY setting state of temperature/-time) → touch the key of start/stop (the machine enters the cooking work state) → re-touch the key of start/stop (the machine enters the state of work suspension)
Note: Under the state of function selection, the selected state of default function, the working state and the state of work suspension, the machine may adjust temperature and time through the DIY setting function of temperature/time. For the temperature adjustment, briefly press 10°F for run-out and long press it to rapidly adjust the temperature; For the time adjustment, briefly press 1 min for run-out and long press it to rapidly adjust time.

OPERATING INSTRUCTIONS

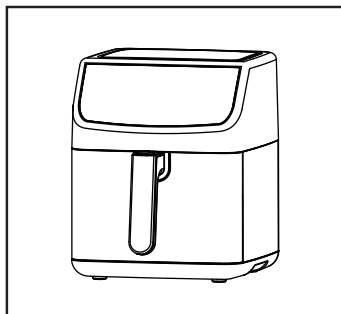
1. Press the top of the fryer body (A) with one hand and pull the frying barrel out with the other hand. The pan (C) needs to be put on the stable desk.



-
2. Put the food materials inside the basket (B) of the pan (C).

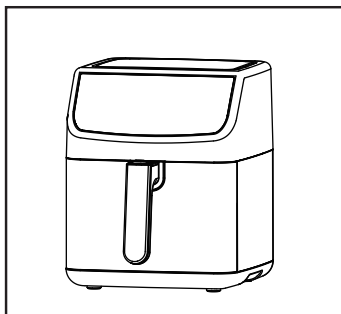


-
3. Push the pan (C) into the machine, after the machine is powered on, the machine beeps and touch the "⏻" key. Then the machine enters the working state and the interface shows the set temperature and time.



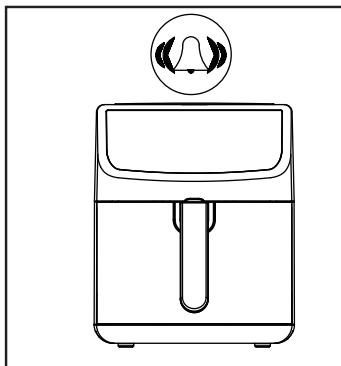
4. Select function through the control panel, the interface shows the set temperature and time or DIY through the control panel to set the according temperature and time, and then touch the start key. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.

Note: When the frying barrel is not totally pushed in, the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of two-hour power off memory. After taking out the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state before the frying barrel is taken out and continues to cook and heat the food materials.



5. After reaching half of the set heating time, the machine beeps five times, "shake" light shows and pull out the barrel, flip sides of the food.

Notes: "shake" reminder only use for the pre-setting function



6. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket, put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).

Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise, so as to avoid being scalded by steam or toppling over the frying barrel, which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

Tips

1. Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
2. The altitude scope for the appliance to properly function is 0~2000 m.
3. For the first use, it should be heated dryly for ten minutes, during which process there may be a small amount of white smoke or unpleasant odor. It is a normal phenomenon and don't be panic-stricken.
4. Before the product works, please check whether the frying basket and the frying barrel are put in place, so as to avoid failure.
5. If the product is found to have any breakdown, please immediately stop using it and contact the service department of the company.
6. Please put both the frying basket and the frying barrel inside the complete machine for use, and avoid independent use.
7. Please well keep the instruction manual for future use.

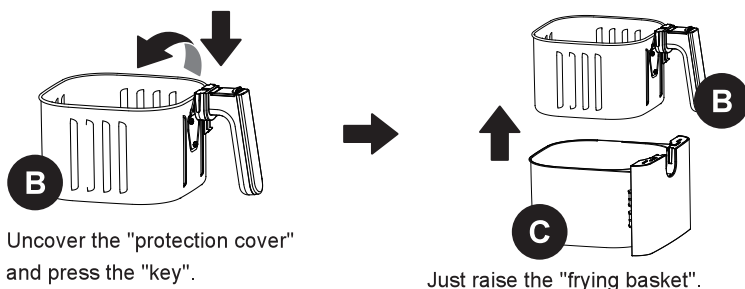
INGREDIENTS SETTING

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.
Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Menu function	Temperature (°C (°F))		Time (MIN)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Airfry	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60
Roast	200 (400)	80-200 (170-400)	40	1-60
Toast	200 (400)	80-200 (170-400)	25	1-60
Broil	200 (400)	80-200 (170-400)	10	1-60
Dehydrate	52 (120)	30-90 (90-200)	10:00	1:00-24:00
Reheat	115 (240)	80-200 (170-400)	12	1-60
Bake	180 (360)	80-200 (170-400)	15	1-60
Frozen Food	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please clean it when the air fryer is cooled down, so as to avoid scalding.
2. After using it, please timely clean the frying basket and the frying barrel, so as to avoid the coating damage caused by the erosion of food residue and oil stain.
3. Please do not clean it with highly corrosive cleaning agent, so as to prevent the machine and your health from damage.
4. Please wipe the air fryer with the soft and clean cloth. Please do not clean the air fryer with too wet cloth, so as to prevent water from entering inside the air fryer, which may easily lead to short circuit and fire.
5. Please do not clean the air fryer with other cleaning equipment like the dishwasher. Otherwise, it may lead to damage and influence the use.
6. Please clean the frying basket and the frying barrel with the neutral cleaning agent or clean water.



7. Do not clean the frying basket and the frying barrel with hard and sharp objects (such as the steel wool and blade), and avoid scratching the frying basket and the frying barrel.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

ANOMALY SELF-CHECKING

SN	Fault Symptom	Cause	Troubleshooting Method
1	Not power on	Check whether the plug is plugged in place	Insert again or to another socket
2		The frying barrel is not assembled properly	Pull the frying barrel out and into the machine again to assemble properly
3		Thermostat (the protection device) is disconnected	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
4		The display lamp burns out	After the power is on, if the motor works and heats up regularly, you can send the product to a designated maintenance service point
5	The motor doesn't work or has abnormal sound	There is foreign matter blocking the fan blade or steam inlet is blocked	After the power is off, check if there is foreign matter at the air inlet and inside the chamber; if there is still a fault, send the product to a designated maintenance service point
6	E01 alarm	NTC abnormal open circuit	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
7	E02 alarm	NTC abnormal short circuit	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department

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.

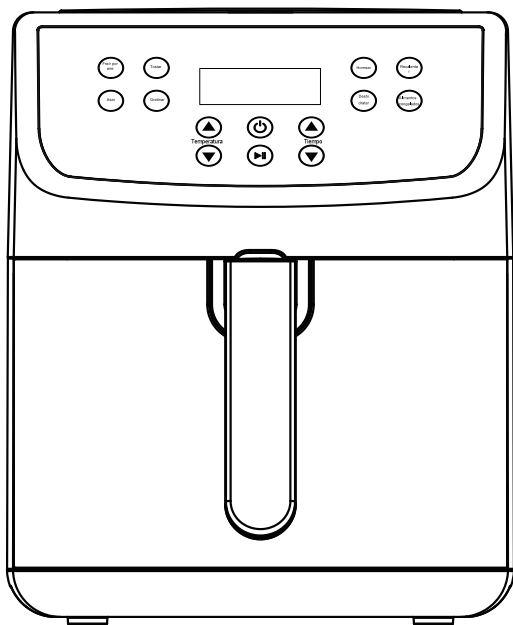
Highland™

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

ARTÍCULO #3846380

5.8 sartén de aire Qt

MODELO #MF-CN55A1



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 o visitar www.lowespartsplus.com.

SM21472

ÍNDICE

Contenido del paquete 17

Información de seguridad 18

Instrucciones de ensamblaje 20

Instrucciones de funcionamiento 22

Ajustes para los ingredientes 25

Limpieza y mantenimiento 26

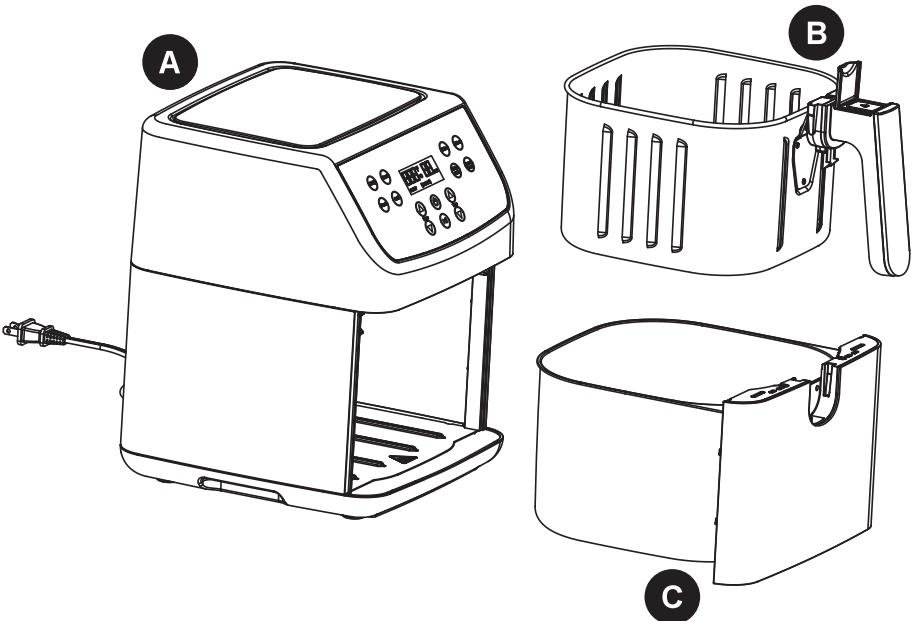
Autocomprobación de anomalías 27

Garantía 28

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES	
Rango de voltaje	120 V~
Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Garantía	1 año

CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Cuerpo de la freidora	1
B	Cesta	1
C	Bandeja	1

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Lea cuidadosamente las normas para un funcionamiento seguro y las instrucciones.

ADVERTENCIA

Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o cuando estén cerca de él.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
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. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico caliente ni cerca de él, ni dentro de un horno con calor.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, gire todos los controles a la posición de apagado y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
14. Tenga mucho cuidado cuando retire la bandeja o deseche la grasa caliente.
15. No limpie con almohadillas metálicas abrasivas. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
16. No utilice para freír con abundante aceite.
17. Evite tocar las piezas en movimiento.
18. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, invértalo. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

- a) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an 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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PRECAUCIÓN

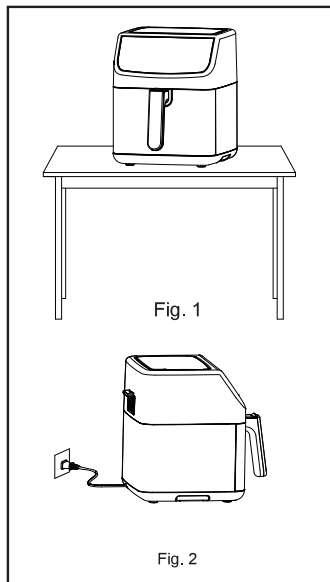
- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico normal. No está diseñado para uso en entornos como cocinas para el personal o tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado para uso por parte de clientes en hoteles, moteles, posadas y otros entornos residenciales.
- Si el electrodoméstico se usa incorrectamente o con fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anula y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el electrodoméstico después de su uso.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este electrodoméstico tengan un tono amarillo dorado en lugar de oscuro o marrón. Elimine los restos quemados.
- El electrodoméstico cuenta con un microinterruptor en el interior, cuando retire la bandeja durante la cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

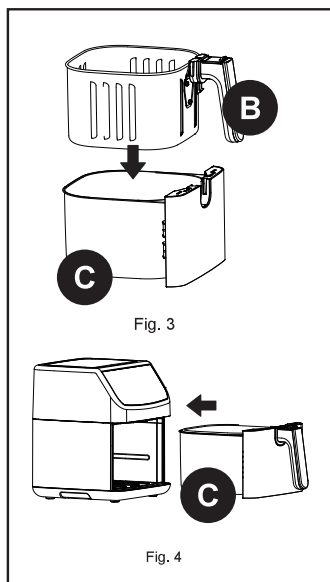
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Preparación para el uso

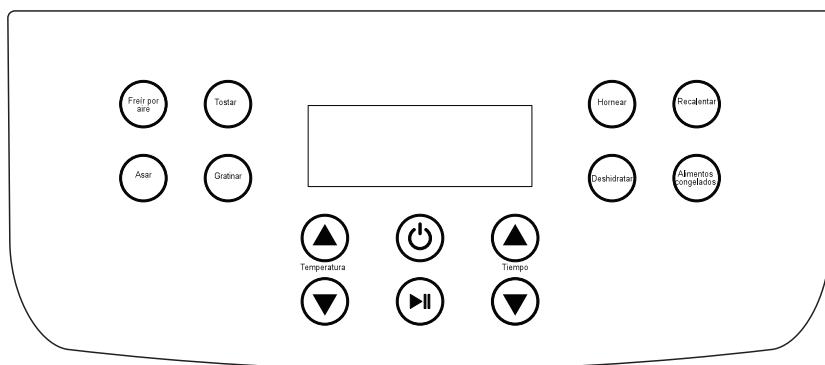
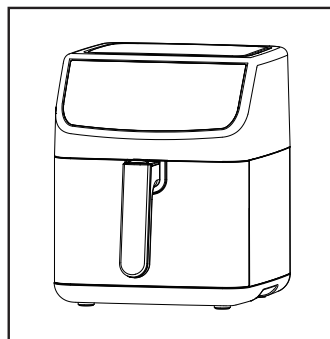
1. El producto debe colocarse de manera firme sobre un mostrador plano (Fig. 1), de modo que la línea de alimentación sea lo suficientemente larga como para enchufarlo en el tomacorriente (Fig. 2); el aire circundante del producto debe estar ventilado y no puede acercarse a la sustancia inflamable.



2. Coloque la cesta para freír en el barril para freír y fijela en su lugar (Fig. 3), y luego presiónela en la máquina principal (Fig. 4).



3. Antes de colocar los alimentos, precaliente la máquina durante 3 a 6 minutos y el efecto de cocción será mejor.

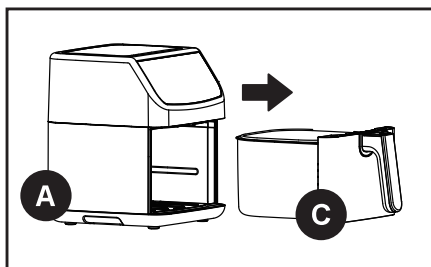


Proceso de operación del panel: la máquina está encendida → toque el interruptor de encendido (la máquina ingresa al estado de selección de función) → seleccione el menú predeterminado o la configuración "hágalo usted mismo" de temperatura/tiempo (la máquina ingresa al menú predeterminado o al estado de configuración "hágalo usted mismo" de temperatura/tiempo) → toque la tecla de inicio/parada (la máquina ingresa al estado de funcionamiento de cocción) → vuelva a tocar la tecla de inicio/parada (la máquina ingresa al estado de suspensión del funcionamiento)

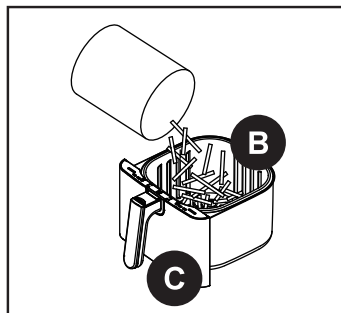
Nota: en el estado de selección de función, el estado seleccionado de la función predeterminada, el estado de funcionamiento y el estado de suspensión de funcionamiento, la máquina puede ajustar la temperatura y el tiempo mediante la función de configuración "hágalo usted mismo" de temperatura/tiempo. Para el ajuste de temperatura, presione brevemente 10°F para configurar y manténgalo presionado para ajustar con rapidez la temperatura; para el ajuste de tiempo, presione brevemente 1 minuto para configurar y manténgalo presionado para ajustar con rapidez el tiempo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

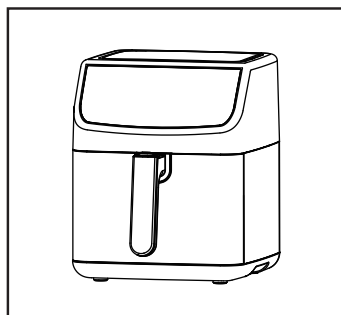
1. Presione la parte superior de la máquina con una mano y extraiga el barril para freír con la otra mano. El barril para freír debe colocarse sobre un mostrador estable.



-
2. Ponga los alimentos dentro de la cesta para freír del barril para freír.

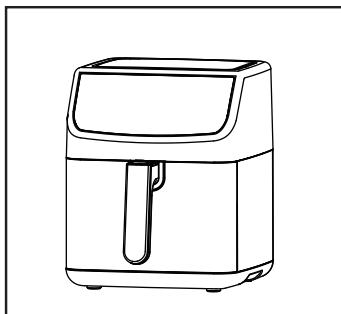


-
3. Presione el barril para freír dentro de la máquina, después de encenderla, la máquina emite un pitido y toque la tecla "⏻". Luego, la máquina entra en el estado de funcionamiento y la interfaz muestra la temperatura y el tiempo establecidos.



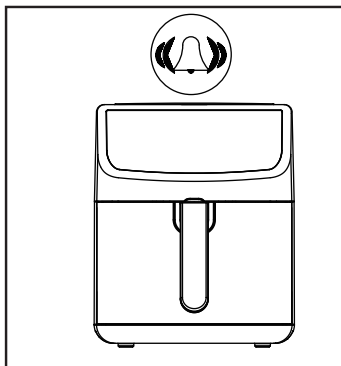
4. Seleccione la función con el panel de control, la interfaz muestra la temperatura y el tiempo establecidos o la función "hágalo usted mismo" a través del panel de control para configurar la temperatura y el tiempo en consecuencia, y luego toque la tecla de inicio. La máquina a continuación entra en el estado de trabajo de calentamiento, cocción y calienta los alimentos.

Nota: cuando el barril para freír no está totalmente presionado, el microinterruptor no se activa; la máquina está en el estado apagado del barril y no funcionará. En ese momento, solo necesita presionar por completo el barril para freír dentro de la máquina. La máquina tiene la función de memoria de apagado de dos horas. Después de sacar el barril para freír y revolver los alimentos en el proceso de cocción, presione por completo el barril para freír dentro de la máquina y la máquina restaurará el estado de trabajo antes de sacar el barril para freír y continuará cocinando y calentando los alimentos.



5. Después de alcanzar la mitad del tiempo de calentamiento establecido, la máquina emite un pitido cinco veces, aparece la luz "agitar", así que saque el barril y dé vuelta los alimentos.

Nota: el recordatorio de "vibración" sólo se utiliza para funciones predeterminadas.



6. La máquina emite un pitido después de cocinar, desenchufe el cable de alimentación. Desenchufe el tomacorriente, colóquelo sobre el mostrador de manera plana y saque los alimentos cocinados con la herramienta auxiliar (como palillos y pinzas).

Saque con cuidado. Póngalo sobre el mostrador de manera plana, para evitar que el vapor queme o caiga sobre el barril para freír, lo que puede provocar quemaduras por aceite o alimentos a alta temperatura. Además, se sugiere que las herramientas auxiliares (como los palillos) se utilicen en el proceso de extracción de alimentos.

Sugerencias

1. Cualquier discrepancia entre la imagen y el producto está sujeta al objeto real.
2. El alcance según la altitud para que el electrodoméstico funcione correctamente es de 0 a 2000 m.
3. Para el primer uso, debe calentarse en seco durante diez minutos, durante los cuales puede haber una pequeña cantidad de humo blanco o un olor desagradable. Es un fenómeno normal, así que no se asuste.
4. Antes de poner el producto en funcionamiento y para evitar fallas, verifique si la cesta para freír y el barril para freír están colocados en su lugar.
5. Si se detecta que el producto tiene algún desperfecto, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el Departamento de Servicio de la empresa.
6. Coloque la cesta para freír y el barril para freír dentro de la máquina completa para su uso, y evite el uso independiente.
7. Guarde bien el manual de instrucciones para uso futuro.

CONFIGURACIÓN PARA LOS INGREDIENTES

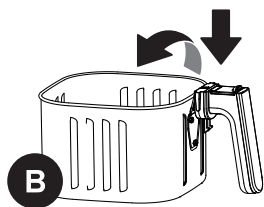
La siguiente tabla lo ayuda a seleccionar la configuración básica para los ingredientes que desea preparar. **Nota: tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.**

Debido a que la tecnología rápida de aire caliente recalienta el aire dentro del electrodoméstico al instante, sacar la bandeja brevemente del electrodoméstico durante la fritura por aire caliente apenas perturba el proceso.

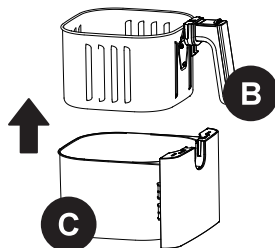
Función de menú	Temperatura (°C (°F))		Tiempo (MIN)	
	Configuración preestablecida	Rango de ajuste	Configuración preestablecida	Rango de ajuste
Freír por aire	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60
Asar	200 (400)	80-200 (170-400)	40	1-60
Tostar	200 (400)	80-200 (170-400)	25	1-60
Gratinar	200 (400)	80-200 (170-400)	10	1-60
Deshidratar	52 (120)	30-90 (90-200)	10:00	1:00-24:00
Recalentar	115 (240)	80-200 (170-400)	12	1-60
Hornear	180 (360)	80-200 (170-400)	15	1-60
Alimentos congelados	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para evitar quemaduras, límpiela cuando la freidora por aire se enfríe.
2. Después de usarla, limpie oportunamente la cesta para freír y el barril para freír, a fin de evitar daños en el recubrimiento causados por la erosión de los residuos de alimentos y las manchas de aceite.
3. No lo limpie con un agente de limpieza altamente corrosivo, para evitar daños a la máquina y su salud.
4. Limpie la freidora por aire con un paño suave y limpio. No limpie la freidora por aire con un paño demasiado húmedo, para evitar que entre agua dentro de la freidora por aire, lo que puede provocar un cortocircuito y un incendio.
5. No limpie la freidora por aire con otros equipos de limpieza como el lavavajillas. De lo contrario, puede provocar daños e influir en el uso.
6. Limpie la cesta para freír y el barril para freír con el agente de limpieza neutro o agua limpia.



Destape la "cubierta de protección"
y presione la "tecla".



Simplemente levante la "cesta para freír".

7. No limpie la cesta para freír y el barril para freír con objetos duros y afilados (como la lana de acero y la cuchilla), y evite rayar la cesta para freír y el barril para freír.
- Cualquier otro mantenimiento debe realizarlo un representante de servicio autorizado.

AUTOCOMPROBACIÓN DE ANOMALÍAS

SN	Síntoma de falla	Causa	Método de solución de problemas
1	El producto no enciende	Compruebe si el enchufe está conectado en su lugar	Inserte nuevamente o en otro tomacorriente
2		El barril para freír no está ensamblado correctamente.	Saque el barril para freír e insértelo otra vez en la máquina para ensamblarlo correctamente
3		El termostato (el dispositivo de protección) está desconectado	Entregue el electrodoméstico al Departamento de Mantenimiento autorizado
4		La lámpara de la pantalla se quemó	Después de encender el equipo, si el motor funciona y se calienta normalmente, puede enviar el producto a un punto de servicio de mantenimiento designado
5	El motor no funciona o tiene un sonido anormal	Hay materiales extraños que bloquean el aspa del ventilador o la entrada de vapor está bloqueada	Después de apagar la alimentación eléctrica, verifique si hay algún material extraño en la entrada de aire y dentro de la cámara; si todavía hay una falla, envíe el producto a un punto de servicio de mantenimiento designado
6	Alarma E01	Circuito abierto anormal NTC	Entregue el electrodoméstico al Departamento de Mantenimiento autorizado
7	Alarma E02	Cortocircuito anormal NTC	Entregue el electrodoméstico al Departamento de Mantenimiento 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 parte del producto. El mantenimiento realizado por personas no autorizadas anulará la garantía. Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con el 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 exclusión o limitación 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.