

Elite Gourmet

17PC PERSONAL DRINK BLENDER

MODEL: EPB-1800/EPB-1800A

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.



Questions? Elite's customer service team is ready to help.
Call us toll-free at 800-365-6133 ext. 120/105.
For more Elite products, visit us at shopelitegourmet.com.
Recipes are included in this manual.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
SHORT CORD PURPOSE	3
POLARIZED PLUG	3
PARTS IDENTIFICATION	4
HOW TO USE	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6
RECIPES	7
WARRANTY POLICY	10
RETURN INSTRUCTIONS	11
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	12
EL USO DE UN CORDÓN CORTO	13
ENCHÚFE POLARIZADO	13
DESCRIPCION DE PARTES	14
COMO USAR	15
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	16
PÓLIZA DE GARANTÍA	17
INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

The Elite Brand takes consumer safety very seriously. Products are designed and manufactured with our valued consumers' safety in mind. Additionally, we ask that you exercise a level of caution when using any electrical appliance by following all instructions and important safeguards.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed as below:

1. **WARNING:** To avoid the risk of electrical shock, always make sure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling, disassembling, relocating, servicing, or cleaning it.
2. This product is intended for use in processing foods for human consumption. Do not use the product for any other purpose.
3. Do not leave the product unattended while in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
4. Keep the Power Cord and product away from heated surfaces.
5. Do not submerge product base in or expose it to water or any other liquids.
6. Do not use this appliance outdoors.
7. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
8. Use extreme caution when handling the Blade assembly as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching or detaching the Blade assembly.
9. Do not touch moving parts (e.g., the Blades) while the product is in use. Keep hands and utensils away from the moving blade assembly while operating the product.
10. Before disassembling the product, unplug it from the electrical outlet and ensure the Blades have completely stopped.
11. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
12. To disconnect from an electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the Power Cord.
13. Unplug the product from the electrical outlet prior to putting on or removing parts.
14. Never operate this product if it has a damaged Power Cord or plug, is not working properly, has been dropped or damaged, or if the Base has been exposed to water or other liquids. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform servicing. Take the product to an appliance repair shop of your choice for inspection and repair.

CAUTION-- To reduce the risk of personal injury or product damage:

15. Do not allow the Power Cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) where it may be tripped over or pulled.
16. Always place the product on a flat, level, stable surface.
17. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children.
18. This product is intended for indoor, non-commercial, non-industrial, household use only.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

SPECIAL INSTRUCTIONS:

a) To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit. b) If an extension cord is used with this product, a 10-amp extension cord should be used. Extension cords rated for less amperage may overheat. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product.

SHORT CORD PURPOSE

Note: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.

Longer power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

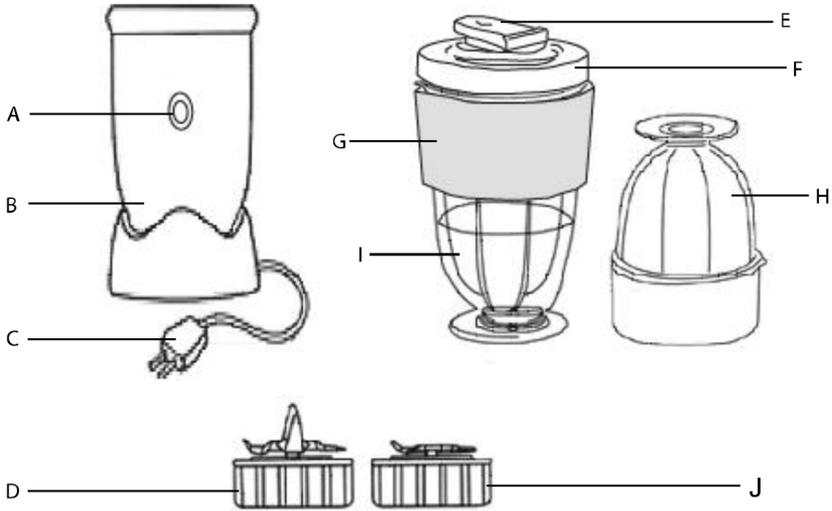
If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug.

If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
THIS PRODUCT IS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.**

PARTS IDENTIFICATION



- A. Power Switch
- B. Base (1)
- C. Power Cord
- D. Cross Blade Assembly (1)
- E. Drinking Cap
- F. Removable Spill-proof Lids (4)
- G. Foam Grips (4)
- H. Grinder Cup (1)
- I. Mixing Cup (4)
- J. Flat Blade Assembly (1)

NOTE: Before using the product for the first time, disassemble and thoroughly wash and dry all accessories (EXCEPT the main Base) such as the cups, blade assembly and spill-proof lids.

WARNING: Ensure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling it. Handle the Blade assembly with care as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching, detaching, cleaning, or storing the Blade assembly.

HOW TO USE

CHOPPING & BLENDING:

1. Ensure the product is unplugged from the electrical outlet.
2. Place the Base on a flat, level, stable surface.
3. Fill the Small Cup or the Large Cup with the food that you wish to chop/blend.
4. Screw the Flat Blade assembly or Cross Blade assembly clockwise onto the Small or Large Cup until secure.
5. Turn the Chopper Cup Assembly upside down so that the Blade assembly is on the bottom. Attach the assembled Chopper by aligning the three tabs on the outside of the Small or Large Cup with the three notches on the top inner edge of the Base.
6. Plug into a standard 120-volt AC electrical outlet.
7. Each Cup Assembly has three small tabs which fit into three grooves on the top lip of the Base. Press down on the Cup Assembly firmly and turn it counter-clockwise to lock into place. Press and hold the Power Pulse switch to operate. To prevent product overheating, limit continuous operation to five seconds at a time.
8. To stop processing, let go of the Power switch. Wait until the Blades stop completely before removing the Cup Assembly, then turn it clock-wise to unlock it from the Base.
9. Unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or is left unattended.

USING DRINKING CUPS:

1. Ensure the product is unplugged from the electrical outlet.
2. Place the Base on a flat, level, stable surface.
3. Add the ingredients that you wish to include in your drink into one of the Drinking Cups. If attached, remove the spill-proof lids before installing blade assembly.
4. Screw the Cross Blade assembly onto the Drinking cup.
5. Turn the Drinking cup so that the Blade assembly is on the bottom. Attach the assembled Drinking cup by aligning the 3 tabs on the sides of the Drinking cup with the 3 notches on the top inner edge of the Base.
6. Plug into a standard 120-volt AC electrical outlet.
7. Each Cup Assembly has 3 small tabs that fit into 3 grooves on the top lip of the Base. Press down on the Cup Assembly firmly and turn it counter-clockwise to lock into place. Press and hold the Power switch to operate. To prevent product overheating, limit operation to five seconds at a time.
8. To stop processing, let go of the Power Switch. Wait until the Blades stop completely before removing the Cup Assembly; turn it clock-wise to unlock from the Base. Turn the Drinking Cup so the Blade Assembly is on top. Unscrew the Blade Assembly from the Drinking Cup; screw a Spill-proof Lid onto the threads on the top of the Drinking Cup.
9. Unplug product from the electrical outlet when not in use.

Questions? We're here to help!
Visit: shopelitegourmet.com for support on this product.



NOTE:

- Ensure that the rubber gasket, located on the inside bottom edge of the blade assembly, is in place. This will prevent leaking.
- The Cup Assembly **MUST** be locked in order to operate.



CAUTION:

- The product is not intended for blending hot liquids or frozen solid ingredients. It is recommended to chop ingredients into smaller portions before freezing and then allowing the ingredients to defrost slightly before mixing. Large frozen solid ingredients may damage the cups. Use crushed ice instead of solid ice cubes.
- For liquid ingredients, do not fill the containers to their maximum capacity. Overfilling the Cups could result in spillage, causing burns and/or property/product damage. A maximum of $\frac{3}{4}$ of the capacity is recommended.



NOTE:

- The Cup Assembly must be locked in order to operate.

HOW TO USE (cont.)

IDEAS:

The personal drink blender is not exclusively meant for blending drinks. There are a number of uses for this appliance.

- Use the Flat Blade for chopping dry ingredients.
- Use the Cross Blade assembly to blend wet ingredients.
 - > Chop nuts
 - > Grate cheese
 - > Scramble eggs for omelets
 - > Blend fresh baby food
 - > Blend salad dressing
 - > Chop vegetables
 - > Make bread crumbs
 - > Blend dips
 - > Blend sauces
 - > And much more...

CLEANING & MAINTENANCE

- Always clean the product immediately after each use.
- Wash all parts except the Base in warm, soapy water; rinse, and dry thoroughly. **DO NOT** wash parts inside a dishwasher.
- Clean the Base by wiping it with a damp cloth. To avoid damage to the product, do not immerse the Base into water or any other liquids or place it in a dishwasher.
- To avoid damage to the product, do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product parts.
- Make sure product is thoroughly dry before storing in a cool, dry place.



CAUTION:

- To avoid the risk of electrical shock, always ensure the product is unplugged from the electrical outlet before cleaning, servicing, assembling, disassembling or relocating it.
- Handle the blade assembly with care as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching, detaching, cleaning, or storing blade assembly.

RECIPES - Drinks

BANANA STRAWBERRY SHAKE

½ lb. chopped semi-frozen strawberries
1 frozen chopped banana
1-2 cups fresh apple juice

- Blend all ingredients together until smooth.
-

KIWI & PAPAYA TROPICAL SHAKE

3 kiwis
½ seeded and sliced papaya

1 cup of mango yogurt
½ cup of orange juice

- Blend all ingredients together until smooth.
-

AVOCADO SHAKE

1 liter milk
2 - 3 halved and peeled avocados
½ cup sugar

- Blend all ingredients together until smooth.
-

MAGIC ISLAND

3 oz pineapple juice
1 oz grapefruit juice
1 oz coconut cream

½ oz whipping cream
1 tsp grenadine syrup

- Blend all ingredients together until smooth.
-

ORANGE JULIUS

6 oz frozen orange juice
½ cup milk
½ cup water

½ cup crushed ice
4 tbsp. sugar
½ tbsp. vanilla

- Blend all ingredients together until smooth.
-

TARZAN'S COOLER

3 oz orange juice
3 oz pineapple juice
¼ oz grenadine syrup

1 tbsp strawberry yogurt
½ oz lemon juice

2 tsp clear honey
½ cup crushed ice

- Blend all ingredients together until smooth.

RECIPES - Salad Dressings

APPLE VINAIGRETTE

½ cup chopped flat-leaf parsley	1 tsp honey
¼ cup cider vinegar	¾ tsp salt
¼ cup apple juice	¼ tsp dry mustard
3 whole fresh basil leaves	1/8 tsp ground black pepper

- Combine all ingredients in blender and process until smooth.
-

CITRUS POPPY SEED DRESSING

½ cup mayonnaise	1 tsp poppy seed
1 tbsp sugar	1 tsp grated lime or orange peel
3-4 tbsp half & half	

- Blend all ingredients together until smooth.
 - Cover and refrigerate before serving.
-

CREAMY ASIAN SALAD DRESSING

3 cups mayonnaise	¼ tsp freshly ground pepper
½ cup soy sauce	1½ tbsp sesame seeds
¾ cup sugar	1 tbsp sesame seed oil

- Blend all ingredients together until smooth.
 - Cover and refrigerate before serving.
-

HONEY DIJON MUSTARD VINAIGRETTE

2 tbsp white wine vinegar	¼ tsp salt or taste
2 tbsp honey	¼ tsp freshly ground black pepper or to taste
2 tbsp Dijon mustard	½ cup vegetable oil
1 garlic clove, minced	

- Blend all ingredients together until smooth.
 - Refrigerate before serving.
-

GREEN CHILI & CILANTRO DRESSING

1 (4-ounce) can diced green chiles	½ tsp honey
½ cup buttermilk	4 drops hot pepper sauce
½ cup mayonnaise	1/8 tsp coarsely ground black pepper
¼ cup fresh cilantro	

- Blend all ingredients together until smooth.
- Refrigerate before serving.

RECIPES - Sauces

PESTO SAUCE

3 tbsp pine nuts, toasted
3 cloves garlic, crushed
½ tsp salt
½ cup olive oil

4½ cups packed basil leaves, stems removed
1 cup packed fresh parsley leaves
3 tbsp freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
3 tbsp freshly grated Pecorino Romano cheese

- Blend all ingredients except the cheese together in a blender until smooth.
 - Fold in cheese afterwards.
-

HERBED MUSTARD SAUCE

¼ cup evaporated milk, chilled in freezer for 10 minutes
¼ cup tarragon vinegar
2 tbsp grainy Dijon mustard
½ cup vegetable or olive oil

2 tbsp chopped fresh tarragon
1 shallot, finely chopped
½ tsp salt
¼ tsp black pepper

- Blend all ingredients together until smooth.
-

MANGO SALSA

1 ripe mango, diced
¼ cup diced red onion
1 tbsp fresh lime juice or white wine vinegar

1 tbsp chopped fresh coriander or parsley
salt & pepper (to taste)
pinch hot pepper flakes

- Chop all ingredients together in blender until coarsely chopped.
 - Cover and refrigerate before serving.
-

CAROLINA'S HONEY BBQ SAUCE

1 cup ketchup
1 cup vinegar
½ cup molasses
½ cup honey
1 tsp liquid smoke

½ tsp salt
¼ tsp garlic powder
¼ tsp onion powder
¼ tsp Tabasco pepper sauce

- Blend all ingredients together in blender until smooth.
- Transfer mixture to saucepan and heat until sauce thickens. DO NOT transfer back to blender to mix.
- Refrigerate before serving.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

PLEASE DO NOT RETURN TO STORE OF PURCHASE.

If you have any problems with this unit, contact Customer Service for support.

1. Your small kitchen appliance is warranted to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
2. Retail stores/merchants selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.
3. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
4. At its sole discretion, Maxi-Matic USA will either repair or replace the product found to be defective during the warranty period.
5. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
6. Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.
7. This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 U.S. states plus the District of Columbia and does NOT cover normal wear of parts or:
 - Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
 - Damages caused in shipping.
 - Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
 - Defects other than manufacturing defects.
 - Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
 - Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
 - Damages of parts that are not electrical; i.e. cracked or broken plastic/glass, scratched/dented inner pots.
 - Damage from service or repair by unauthorized personnel.
 - Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
 - Acts of nature such as fire, floods, hurricanes, tornadoes, etc.
- 8. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.**

Maxi-Matic, USA shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty.

*One Year Limited Warranty valid only in the 50 U.S. states plus the District of Columbia, excluding Puerto Rico and the Virgin Islands.

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty. For international warranty, please contact the local distributor.

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary by state, province, and/or jurisdiction.

**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA

18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748

Customer Support Hours of Operation MON-FRI 8:30 AM - 5:00 PM PST

(800) 365-6133 Ext: 120/107/105; (626) 912-9877 Ext: 120/107/105

Visit: shopelitegourmet.com for Live Chat Support and Contact Us Form

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

- A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (support@maxi-matic.com) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.
- B. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic, USA:
1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box with sufficient cushioning to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
 - d) Any parts or accessories related to the problem.
 3. Maxi-Matic, USA recommends that you ship the package via UPS ground service for tracking purposes. **We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment.** For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
 4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
 5. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic, USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
 6. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

LEA CUIDADOSAMENTE LO SIGUIENTE:

1. Este producto está diseñado para procesar alimentos para consumo humano. **NO USE EL PRODUCTO PARA ALGUNA OTRA APLICACIÓN**
2. No deje el producto desatendido cuando este en uso. Siempre desconéctelo de la toma de corriente eléctrica cuando no este en uso.
3. Mantenga el cordón eléctrico del producto alejado de superficies calientes.
4. No introduzca la base del producto en ningún tipo de líquidos incluyendo agua.
5. No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.
6. Maneje las navajas cuidadosamente están extremadamente filosas y tenga mucha precaución cuando las coloque o remueva de la unidad.
7. No toque partes en movimiento principalmente las navajas. Mantenga las manos alejadas de las navajas cuando el aparato este en uso.
8. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y asegúrese de que las navajas del motor paren completamente antes de desensamblar la unidad.
9. No conecte o desconecte el aparato con las manos húmedas.
10. Para desconectar de la toma de corriente eléctrica, jale directamente de la ploga nunca del cordón eléctrico.
11. Desconecte la unidad de la corriente antes de poner o remover las partes.
12. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
13. No permita que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la meza de donde pueda tropezar o ser jalado.
14. Siempre coloque el aparato en una superficie plana y estable
15. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no es para uso de niños.
16. Este producto es de uso doméstico únicamente, no lo use en la intemperie.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

EL USO DE UN CORDÓN CORTO

1. Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
2. Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
3. Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - Las especificaciones eléctricas especialmente el (amperaje) del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
 - La extensión eléctrica deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

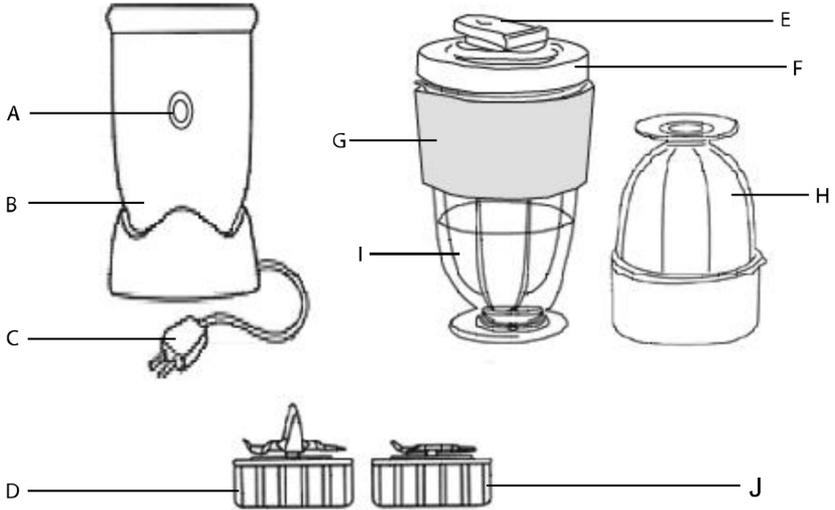
ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de **enchufe polarizado** (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.

NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

DESCRIPCION DE PARTES



- A. Interruptor de ON/OFF
- B. Base (1)
- C. Cables de Alimentación
- D. Navaja en cruz para licuar
- E. Tapa
- F. Tapadera anti derrame (4)
- G. Agarradera de espuma (4)
- H. Vaso picador chico (1)
- I. Vaso para licuar grande (4)
- J. Navaja picadora plana (1)

COMO USAR

COMO ENSAMBLAR LA UNIDAD:

1. Antes de usar la unidad por vez primera, desensamble, lave todas las partes y seque perfectamente. Excepto la base motora.
2. Asegurese de que la unidad este desconectada de la corriente eléctrica antes de ensamblar las partes. Maneje las navajas con mucho cuidado están demasiado filosas. Tenga cuidado cuando ensamble, desensamble, para limpiar y guardar las navajas cortadoras

COMO PICAR:

1. Asegurese de que la unidad este desconectada del toma corriente.
2. Coloque la base motora en una superficie plana y estable.
3. Coloque los alimentos que le gustaria procesar en el vaso pequeño o el grande.
4. Coloque cualquiera de las dos navajas en el vaso chico o grande y asegurelo perfectamente.
5. Coloque el vaso para picar boca abajo, coloque el ensamble de navajas en el vaso de manera que quede boca arriba y el engrane abajo. Coloque el vaso con la navaja en la base motora y alinie las 3 lenguetas plasticas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
6. Conecte la unidad al toma corriente de 120-vatios ~
7. Enpuje el exterior del vaso moedor o licuador hacia abajo para empezar a procesar los alimentos.
8. Para pausar o parar completamente el procesador, simplemente deje de empujar el vaso procesador. Espere que las navajas dejen de jirar completamente para quitar el vaso procesador de la base motora o para remover los alimentos ya procesados.
9. Desconecte de la toma eléctrica cuando no este en uso.

COMO LICUAR:

1. Asegurese de que la unidad este desconectada del toma corriente.
2. Coloque la vase motora en una superficie estable y plana.
3. Coloque los ingredientes que guste incluir en su bebida en uno de los vasos para beber. Remueva el anillo de color para instalar el ensamble de navajas de cualquier vaso para beber si asi lo deca.
4. Coloque el ensamble de navajas para licuar en cualquier vaso que guste y asegurelo.
5. Coloque las navajas en el vaso y luego coloquelo en la base motora alineando las 3 lenguetas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
6. Conecte la unidad al toma corriente de 120- vatios ~



NOTA:

- Asegurese que el enpaque de hule localizado dentro de la parte baja de el ensamble de la navaja este en su lugar. Esto prevendra que por el vaso escape líquido.
- Para prevenir que la base motora se sobrecaliente, limite su uso a intervalos de cinco segundos.
- Este producto viene con dos tapaderas de plástico para tapar los vasos y para guardar cualquier residuo de alimentos tambien incluye dos tapaderas con orificios para rociar particulas de alimentos como queso, especias y pan molido.



PRECAUCIÓN:

- Este producto no está diceñado para procesar líquidos calientes

COMO USAR (cont.)

COMO LICUAR:

7. Coloque las navajas en el vaso y luego coloquelo en la base motora alineando las 3 lenguetas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
8. Conecte la unidad al toma corriente de 120- vatios ~
9. Empuje el exterior del vaso moedor o licuador hacia abajo para empezar a procesar los alimentos. Nota: Para prevenir que la base motora se sobrecaliente, limite su uso a intervalos de cinco segundos.
10. Para pausar o parar completamente el procesador, simplemente deje de empujar el vaso procesador. Espere que las navajas dejen de jirar completamente para quitar el vaso procesador de la base motora o para remover los alimentos ya procesados.
11. Desconecte de la toma eléctrica cuando no este en uso.

IDEAS DE COMO PROCESAR:

Su licuadora/picadora no es exclusivamente para licuar bebidas o picar alimentos. Ay una multitud de de usos para este aparato.

- Picar nueces
- Picar vegetales
- Rallar queso
- Hacer pan molido
- Mezclar salsas
- Mezclar alimento para niños
- Hacer dips
- Batir huevos para omeletes
- Hacer adereso
- y mucho más

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Siempre limpie el aparato inmediatamente despues de cada uso.
- Lave todas las partes con exepción de la base motora. Con agua caliente y jabón, enjuague y seque perfectamente
- Limpie la base motora con un trapo húmedo. Para prevenir daños a la base motora no lo sumerja en agua o en otros líquidos o evite colocarlo en el lava trastes.
- Para evitar daños al producto, nunca use limpiadores abracivos, o estropajos de metal para limpiar las partes.
- Reensamble el producto antes de guardarlo.
- Guarde el producto en un lugar seco y fresco.



PRECAUCIÓN:

- Este producto no está diceñado para procesar alimentos congelados. Es muy recomendado picar los alimentos antes de congelarlos y permita que se descongele lentamente antes de procesarlos.
- Ingredientes solidos y grandes podran dañar los vasos de plástico.
- Hielo raspado es recomendado en vez de hielo sólido en cubo.
- Nunca llene los vasos al maximo de su capacidad, Si lo sobrellena el resultado sera salpicaduras que causaran quemaduras y daños personales. Se recomienda el llenado de un maximo de ¾ de capacidad.
- Para prevenir el riezgo de una descarga eléctrica, siempre asegurese de que EL APARATO este desconectado de la toma eléctrica antes de moverlo, ensamblar, desensamblar, darle servicio o limpiarlo.



PRECAUCIÓN:

- Maneje las navajas con cuidado están extremadamente filosas tenga cuidado cuando coloque, remueva, limpie o guarde las navajas.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
3. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
4. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
5. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
6. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
 - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
 - Los daños causados durante el envío.
 - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
 - Defectos que no sean defectos de fabricación.
 - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
 - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
 - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
 - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
 - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
 - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.

18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748

Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107/105

Lunes a viernes 8:30am-5pm PST

Sitio web: shopelitegourmet.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

- A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.
- B. **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO.** Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:
1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
 2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
 - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
 3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
 4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
 5. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
 6. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**



Elite Customer Service Center

Mail: Maxi-Matic, USA
18401 E. Arenth Ave
City of Industry, CA
91748-1227

Phone: 800-365-6133 ext. 120/105

Website: shopelitegourmet.com
Visit our website for Live Chat Support
& Contact Us Form
Register your product online



[elitebymaximatic](https://www.facebook.com/elitebymaximatic)



[@elite_by_maximatic](https://www.instagram.com/@elite_by_maximatic)

Elite is a registered trademark of Maxi-Matic, USA.
Copyright Elite by Maxi-Matic.

Actual product may vary from the images/illustrations in this manual due to continual product improvement.

MODEL: EPB-1800/EPB-1800A