

Elite Gourmet

ELECTRIC INDOOR GRILL WITH GLASS LID

MODEL: EMG1100

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.
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
BEFORE FIRST USE	4
HOW TO USE	5
COOKING REFERENCE CHART	6
CLEANING AND MAINTENANCE	7
RECIPES	7
WARRANTY POLICY	9
RETURN INSTRUCTIONS	10
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	11
EL USO DE UN CORDÓN CORTO	12
ENCHÚFE POLARIZADO	12
DESCRIPCION DE PARTES	13
COMO ENSAMBLAR	13
COMO USAR	14
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	14
PÓLIZA DE GARANTÍA	15
INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN	16

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical shock, do not immerse the thermostat control, power cord, or plug in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or product damage.
7. Do not use outdoors.
8. Do not use the appliance for other than its intended use.
9. Do not move the grill while it is in operation.
10. Do not leave the product unattended while it is in use.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn all controls to the OFF position, then remove the power cord from the electrical outlet.
14. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
18. Do not store any materials other than manufacturers recommended accessories in this unit when not in use.
19. Do not place any of the following materials on the grill: Paper, cardboard, plastic and the like.
20. Some countertop and table surfaces, such as Corian®, wood and/or laminates, are not designed to withstand prolonged heat generated by certain appliances. It is recommended by countertop manufacturers that a hot pad or trivet be placed under your appliance to prevent possible damage to the surface.

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. Lid Knob
- B. Tempered Glass Lid
- C. Removable Non-stick Plate
- D. Base with Handles
- E. Drip Tray
- F. Thermostat Control

BEFORE FIRST USE

- Read instructions carefully.
- Remove all packaging materials; make sure all parts are included and are in good condition.
- Wash all parts and accessories with warm soapy water, rinse and dry thoroughly before reassembling for use or for storage. (See “CLEANING AND MAINTENANCE” section for further instructions.)

HOW TO USE

HOW TO ASSEMBLE:

1. Assemble knob on lid
 - Position the knob and knob ring over the hole on the lid.
 - Push the screw and washers through the hole on the bottom side of the lid.
 - Screw firmly into knob being careful not to over-tighten.
 - Periodically tighten screw if necessary.
2. Insert grilling pan
 - Place grilling pan onto the base assuring the power receptacle fits into the corresponding opening on the base.
 - Push down on the grilling pan, locking it securely to the base.
3. Connecting the temperature selector
 - Insert the thermostat plug on the thermostat control into the corresponding socket on the grill; at the same time ensure that the pins in the thermostat socket are inserted into their corresponding sockets on the thermostat control switch.
 - Ensure that the Thermostat Control is not loose or falling off of the grill

HOW TO USE:

1. Assemble the grill.
2. Place the grill and grill base on top of a stable, flat, heat resistant surface.
3. Spray or brush the grilling surface with your cooking oil of choice.
4. Plug the power cord on the Thermostat Control into the electrical outlet. Turn the knob to the desired temperature. The red indicator light will illuminate. The light will go off when the grill has reached the selected temperature indicating that the grill is ready to use.
5. Place your food onto the grill to cook.
6. When you are finished cooking, turn the knob to "OFF" to shut off. Unplug the power cord from the electrical outlet.
7. After the grill has cooled down, disassemble the grill, wash and thoroughly dry all parts before storing or using again.



CAUTION:

Always attach the thermostat control to the grill first and then plug it into the electrical outlet. Make sure the thermostat control switch is in the "off" position before attaching it to the grill.



NOTE:

-The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing.

-As the temperature of the grill is being maintained, the indicator light on the thermostat control will turn on and off.



CAUTION:

Never touch the grilling surface when the appliance is in operation as it is very hot and doing so will lead to personal injury. To protect the premium quality non-stick surface, use only heat resistant plastic, silicone, nylon or wooden utensils.

COOKING REFERENCE CHART

Cooking time may vary due to differences in sizing and thickness of food and may also need adjustment based on how well you prefer your food to be cooked. Please use the table below for suggested internal temperatures for meats, fish, and poultry. Cook accordingly. (Source: www.fda.gov)

NOTE: The use of a food thermometer when grilling is recommended.

MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE & REST TIME:

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from the heat source. For reasons of personal preference, consumers may choose to cook food to higher temperatures.

FOOD	INTERNAL TEMPERATURE (°F)
Chicken Breasts	165°
Steaks	145° (allow to rest for at least 3 minutes)
Fish Fillets	145° (or until opaque/milky white)
Hamburgers	160°
Shrimp	145° (or until opaque/milky white)
Pork	145° (allow to rest for at least 3 minutes)

GRILLING TIME CHART:

FOOD	TEMPERATURE (°F)	GRILLING TIME (min.)
Steaks, ¾-inch thick (medium rare)	400	10-14
Steaks, ¾-inch thick (medium)	400	14-18
Hamburger	400	14-16
Chicken breast, boneless/skinless (pound to even thickness)	400	12-18
Fish fillet or steak, 1-inch thick	400	8-12
Shrimp	400	4-6
Beef kabobs (medium)	400	8-10
Vegetable kabobs	400	8-12
Lamb chops, ¾-inch thick (medium)	400	14-18
Pork chops, ¾-inch thick, (boneless)	400	12-15
Pork chops, ¾-inch thick, (with bone)	400	14-16
Sausage, precooked	325-350	8-10
Sausage, uncooked	400	12-15
Veal, ¾-inch thick (medium), boneless	400	8-10

CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not use any abrasive soaps, detergents, or cleaning materials to clean any part of this appliance.
 - NEVER IMMERSE THE THERMOSTAT CONTROL AND ELECTRICAL CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
 - ALWAYS make sure that the grill is OFF, unplugged from the electrical outlet, and that all parts have thoroughly cooled before cleaning.
 - DO NOT PUT THE LID THROUGH RAPID CHANGES IN TEMPERATURE: i.e. putting a hot lid immediately into cold water. doing so could cause damage.
1. First, disconnect the plug from electrical outlet.
 2. Allow the unit to cool down completely then disassemble the grill.
 3. Wash the grill, the base, and the lid with warm soapy water by hand or using a soft sponge or washcloth. You may also place parts in the dishwasher with exception of Thermostat/Temperature Control and Power Cord.
 4. Remove the Drip Tray and discard the grease drippings accordingly. Wash the Drip Tray with soap and warm water.
 5. The grill, lid, and grease collector may be cleaned in a dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed.
 6. Dry all parts thoroughly before reassembling for use or storage.

RECIPES

GARLIC DIJON GRILLED STEAKS

2 whole garlic bulbs 1 tbsp. olive oil
1 tbsp. dijon mustard 4 (5oz.) boneless beef sirloin steaks

- Cut a 12" square of heavy-duty foil; spray with non-stick cooking spray.
- Cut ½ inch from top of each garlic bulb and remove outer layers.
- In small bowl, combine olive oil with mustard and mix well. Set aside.
- Place garlic bulbs in microwave and heat on High for 1-½ minutes or until tender. Let cool for 1 minute.
- Squeeze garlic bulb to release garlic cloves onto sprayed foil. Top with mustard mixture. Wrap securely in foil using double-fold seals.
- When ready to grill, pour the contents of the garlic foil packet onto the steaks and then set the steaks on the grill. Cook for 10 minutes or until steaks are of desired doneness.

OLD FASHIONED BURGERS

1 lb. ground beef 1 tsp. vegetable oil 1/2 tsp. of salt & pepper combined
1 tsp. red wine 1 tsp. fresh ginger root, minced 2 tbsp. cornstarch
1 egg, beaten 1/4 minced onions

- Combine ground beef, salt & pepper, red wine, ginger, egg, and cornstarch into a large bowl and mix well.
- Flatten meat into 4 individual patties. Brush each patty with vegetable oil on both sides.
- Place patties onto grill. Grill for 10-12 minutes or to desired doneness.

RECIPES (cont.)

SAVORY GRILLED FISH

1/3 cup fat-free mayonnaise	2 tbsp. bottled sun-dried tomato
1 1/2 tbsp. of finely chopped fresh basil	1 1/2 lb. swordfish, halibut, shark, tuna, or salmon steaks
1 tbsp. lemon juice	

- Combine the first four ingredients in a small bowl; mix well. Set aside 4 tbsp. of the mixture for later use.
 - Brush remaining mixture onto both sides of fish steaks.
 - Let stand for 10 minutes to marinate.
 - Place fish steaks onto grill. Grill for 5-10 minutes or until fish flakes easily.
 - To serve, transfer fish steaks onto plate and top each with the remaining mayonnaise mixture.
-

SOUTHERN GRILLED SHRIMP

1 lb. large shrimp	3 tsp. lime juice
1/2 medium onion	1/4 c hot sauce
4 cloves garlic	1 tsp. of chopped ginger

- Peel and de-vein shrimp.
 - Place remaining ingredients in blender or food processor and puree until smooth.
 - Pour contents of blender over shrimp in a non-metal container and marinate at least one hour, or as long as eight hours.
 - Place each individual shrimp onto the grill and grill for 3-5 minutes or until desired doneness. If desired, baste with remaining sauce.
-

SPICY GRILLED LAMB CHOPS

3 tbsp. chili powder	1 1/2 tsp salt
1 tbsp. ground cumin	3/4 tsp. ground allspice
2 tsp dried thyme – crumbled	1 tsp freshly ground black pepper
2 tsp. sugar	4 lamb chops each about 1 1/2" thick
2 cups hot pepper jelly	

- Combine chili powder, cumin, thyme, sugar, salt, allspice, and black pepper into small bowl.
- Sprinkle the mixture over the chops and rub it evenly all over the meat.
- Chill the chops, covered, overnight.
- Place chops onto grill. Grill for 10-12 minutes or until desired doneness.
- Serve chops with pepper jelly.

**LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE FROM AN
AUTHORIZED RETAILER**

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

Visit: shopelitegourmet.com to contact us for support

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

- A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service 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:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente, antes de usar el aparato.
2. No toque las superficies calientes, use el mango o las agarraderas.
3. Lave todas las partes o accesorios removibles, antes de usar por vez primera.
4. Para protegerse de una descarga eléctrica, nunca sumerja el control de temperatura, cordón eléctrico, o la parilla en agua o ningún otro líquido.
5. Cercana supervisión es necesaria cuando el aparato sea usado por o cerca de niños.
6. Desconecte el aparato, cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que las partes se enfríen, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Nunca use ningún aparato con el enchufe dañado. Si el cordón de alimentación es dañado este debe ser reemplazado por el fabricante, personal capacitado o su agente de servicio, para evitar riesgos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, pueden causar daños personales o al aparato.
9. No lo use a la intemperie o en lugares húmedos.
10. No deje que el cordón cuelgue de la orilla de la mesa, mostrador o toque cualquier superficie caliente.
11. Solo use el aparato para lo que fue diseñado.
12. No deje el aparato desatendido cuando este en uso.
13. No intente de mover o transportar el aparato cuando este en uso.
14. No ponga el aparato dentro de o cerca de superficies calientes como estufas y hornos.
15. Siempre deberá conectar el cordón eléctrico al aparato primero y después al tomacorriente.
16. Siempre deberá de apagar el aparato antes de desconectar el cordón eléctrico del tomacorriente.
17. Nunca introduzca utensilios de metal o alimentos demasiado grandes sobre el aparato, podría causar fuego, descarga eléctrica o daños personales.
18. No limpie ninguna parte de este aparato con materiales o estropajos metálicos. Partículas de estos podrían tocar partes eléctricas del aparato y esto causa un riesgo de una descarga eléctrica.
19. Fuego podría ocurrir, si el aparato es cubierto o toca material inflamable como cortinas, alfombras y paredes cuando esté en uso.
20. No guarde ni ponga ningún material dentro del aparato, únicamente los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
21. No ponga dentro o en la superficie exterior del aparato los siguientes materiales, papel, cartón, plásticos o algún otro material inflamable.
22. Algunas superficies de mesas y mostradores hechos o recubiertos de laminados de CORIAN, MADERA FINA O FORMICA no están diseñados para soportar calores prolongados generados por ciertos aparatos eléctricos de cocina. **SE RECOMIENDA COLOCAR MANOPLAS DE COCINA O MANTELES RESISTENTES AL CALOR BAJO SU APARATO.**

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.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES PARA USO
DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

COMO ENSAMBLAR

HOW TO ASSEMBLE:

1. Ensamblando la tapadera:

- Coloque la perilla junto con el anillo sobre el agujero de la tapadera.
- Coloque el tornillo junto con el empaque de plástico y el de metal a través del agujero que está en la tapadera.
- Atornille la perilla sobre el tornillo.
- Es recomendable de revisar constantemente el botón y tornillo para asegurarse de que estén bien ajustados.

2. Ensamblando la parrilla:

- Coloque la parrilla metálica sobre su base, asegúrese que el cordón eléctrico entre libremente en la base plástica.
- Presione la parrilla metálica hacia abajo para trabarla en la base plástica.

3. Selector de temperatura:

PRECAUCIÓN: SIEMPRE CONECTE EL CONTROL TERMOSTATO A LA PARRILLA PRIMERO Y DESPUES AL TOMACORRIENTE.

- Asegúrese que el selector de temperatura este en apagado (posición de OFF).
- Inserte el sensor de temperatura en el receptáculo al lado de la parrilla; a la misma vez, inserte los contactos en el receptáculo de la parrilla en los agujeros del Control de Temperatura.
- *ADVERTENCIA: Asegúrese que el Control de Temperatura este firmemente trabado en la parrilla.*

COMO USAR

1. Ensamble la parilla. Coloque la parilla sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Aplique aceite a su parilla.
3. Gire el botón a la temperatura deseada. La Luz Indicadora se iluminara. Cuando la parilla haga alcanzado la temperatura seleccionada la luz indicadora se apagara. Su parilla esta lista para usar.
4. Coloque sus alimentos sobre la parilla.
5. Cuando haga terminado de cocinar, regrese la perilla del Control de Temperatura a la posición de "OFF" para apagar el aparato. Después de apagar el aparato, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.
6. Después de que se hagan enfriado todas las partes de la parilla, lávelas y séquelas completamente antes de almacenar a este o antes de usarlo de nuevo.



NOTA:

- Nunca toque la parilla cuando este en operación dado a que esta sumamente caliente y podría causar lesiones graves. Para proteger la superficie antiadherente de la parilla, solo use utensilios hechos de madera, plástico o nylon.
- La Luz Indicadora parpadea indicando que se está manteniendo la temperatura seleccionada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- No use jabones, detergentes, o materiales abrasivos para limpiar este aparato.
 - NUNCA SUMERJA EL CONTROL DE TEMPERATURA, EL CORDON ELECTRICO, NI LA PARILLA EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.
 - SIEMPRE asegúrese que el aparato este apagado, que el cordón eléctrico este desconectado del tomacorriente y que todas las partes se hagan enfriado antes de limpiar.
 - O LAVE NINGUNA PARTE USANDO UN LAVAJILLAS.
 - NUNCA SUMETA LA TAPADERA A CAMBIOS RAPIDOS DE TEMPERATURA: PONIENDO UNA TAPADERA CALIENTE DENTRO DE AGUA FRIA. ESTO SIRVE PARA PREVENIR QUE SE DAÑE SEVERAMENTE ESTA.
1. Primero, apague y desconecte el aparato del tomacorriente.
 2. Deje que todas las partes se enfríen completamente.
 3. Desarme todas las partes de la parilla.
 4. Lave la base, parilla y tapadera a mano con agua tibia y jabón.
 5. Remueva el Colector de Grasa y lávelo usando agua tibia y jabón.
 6. Seque todas las partes completamente antes de almacenar o usar el aparato de nuevo.

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

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 Gourmet

Elite Customer Service Center

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

Website: shopelitegourmet.com
Visit our website to contact us for support
Register your product online



To better serve our customers, we've included this QR code to scan with your mobile device and easily download helpful product tools. The link will direct you to the item page on the Elite Gourmet website so you can download the Instruction Manual, view product videos, tasty recipes, and other great Elite Gourmet products. It's simple, just access your camera, point at the QR code & your mobile device will do the rest.



[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: EMG1100