

Blend-n-Grind™

Deni®

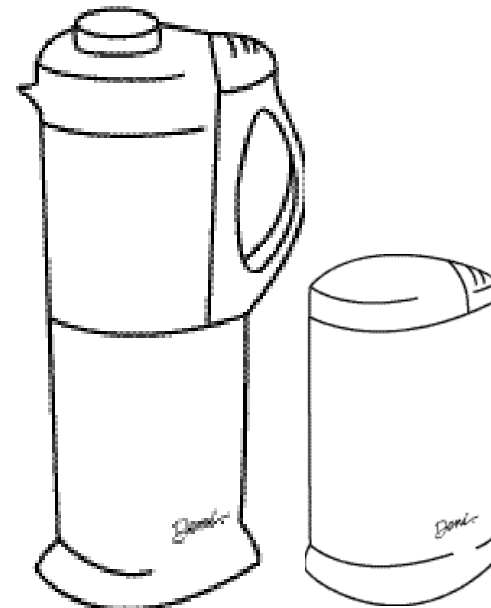


Model # 4200 (white)
Model #4201 (black)

IMPORTANT!

Please keep these instructions and
your original box packaging.

www.deni.com



**INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE**

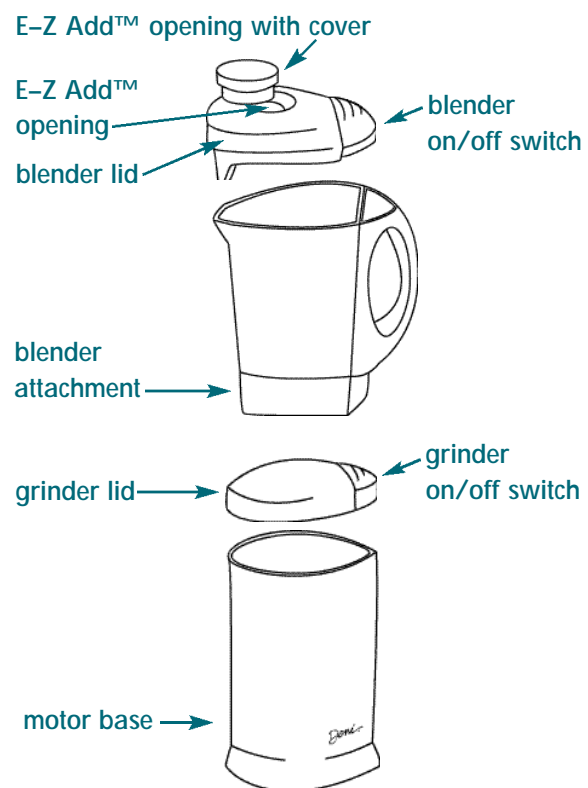
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions, then save for future reference.
 - DO NOT allow the cord to hang over the edge of the counter or touch hot surfaces.
 - Place the Deni Blend-n-Grind™ securely in the center of the counter or work space.
 - To disconnect, remove plug from wall outlet.
 - Always unplug the unit before attempting to move it.
 - DO NOT operate with a damaged cord. Return the appliance to our repair center or have it repaired by a licensed electrician.
 - **Always unplug before cleaning and removing parts.**
 - Always take off individual parts to clean.
 - Do not use outdoors.
 - Do not use the Deni Blend-n-Grind™ for other than intended use.
 - Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short the electrical parts, creating the possibility of an electrical shock.
 - To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord, or motor base in water or any other liquid.
- It is recommended that you do not use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
 - The use of accessory attachments not recommended by Deni may cause hazards.
 - DO NOT leave the appliance switched on and unattended.
 - Avoid spillage. Do not fill the jar higher than the highest mark.
 - This unit is for household use only.
 - To reduce the hazards of potential shock, the unit has a polarized plug (one blade is wider than the other), which will fit only one way in a polarized outlet. If the plug does not fit, contact a qualified electrician for assistance. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

When using the Deni Blend-n-Grind™ consult with your doctor before use if you have any special dietary needs.

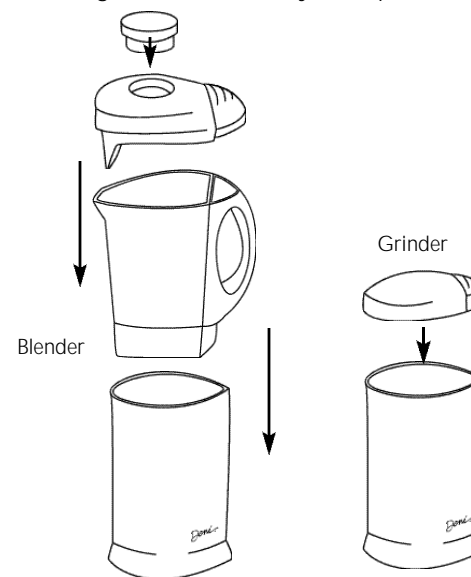


ASSEMBLING THE BLENDER

1. Place blender attachment on top of the motor base.
2. Place blender lid securely on the blender attachment. Make sure E-Z Add™ opening cover is in place.

ASSEMBLING THE GRINDER

1. Place grinder lid securely on top of the motor base.



— Blend-n-Grind™ —

OPERATING THE BLENDER

1. Be sure motor base is unplugged.
2. Place blender attachment on the motor base.
3. Fill the blender attachment with desired ingredients.
4. Place the lid on the blender with the EZ Add™ opening cover in place.
5. Plug in motor base.
6. Hold down the on/off switch to start blending.
7. Release the on/off switch to stop blending.
8. Unplug the motor base before emptying blender.

OPERATING THE GRINDER

1. Be sure motor base is unplugged.
2. Fill the motor base with items to grind (coffee beans, nuts, etc.). About $\frac{1}{4}$ cup.
3. Place grinder lid on motor base.
4. Plug in motor base.
5. Hold down the on/off switch to start grinding.
6. Release the on/off switch to stop grinding.
7. Unplug the motor base to empty grinder.

HOW TO CLEAN THE BLENDER

1. Remove the plug from the wall socket.
2. Remove the blender attachment, lid and opening cover from the motor base and wash with warm soapy water.
3. You can clean the motor base with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER!

HOW TO CLEAN THE GRINDER

1. Remove the plug from the wall socket.
2. Clean the motor base with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER!
3. Clean grinder lid with warm soapy water and rinse thoroughly.

BLENDER RECIPES

Basil Pesto (Fresh)

Serves: 4-6 when served with pasta

Ingredients:

- 1 cup finely chopped fresh basil leaves
- 1 cup olive oil
- 3 tbsp. minced fresh garlic
- 1/2 cup pine nuts
- 1 tsp. salt

Method:

1. Add basil and oil to blender. Blend for 15 seconds.
2. Add pine nuts and garlic. Mix for 20-30 seconds.
3. The pesto can be stored in the refrigerator or freezer for future use.

Bleu Cheese Dressing

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1/2 cup crumbled bleu cheese
- 1 cup vegetable oil 1/3 cup cider vinegar
- 1 tsp. salt 1/2 cup mayonnaise
- 1/2 tsp. white pepper
- 1 tbsp. chopped chives

Method:

1. Combine all ingredients in blender.
2. Blend for about 15 seconds or until well blended.

BBQ Sauce

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1 1/2 cup catsup
- 1/3 cup prepared mustard
- 1 tbsp. worcestershire sauce
- 3 tbsp. dark brown sugar
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. black pepper
- 2 tsp. onion powder
- 1/2 tsp. garlic powder

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for about 15 seconds or until well blended.

Use as a marinade as well as a basting sauce.

Calamata Olive Tapenade

Serves: 2-4

Ingredients:

- 2 tbsp. minced fresh garlic
- 1oz. anchovy fillets (about 6) cut up
- 2 tsp. anchovy oil
- 3 tbsp. olive oil
- 1/2 tsp. black pepper
- Dash of tabasco
- 1 cup well drained calamata olives-chopped

Method:

1. Combine all of the ingredients except the olives in the blender. Blend for about 15 seconds.
2. Add the olives and use an on/off pulsing motion to chop and incorporate the olives. The mix should have a coarse texture.

Serve with crackers or toasted slices of French bread.

— Blend-n-Grind™ —

Cappuccino Cooler

Serves: 1

Ingredients:

- 2 tbsp. instant espresso coffee powder
dissolved in 2 tbsp. hot water
- 3 tbsp. sugar
- 1 tbsp. cocoa powder
- 1/2 tsp. vanilla
- 1 cup cold milk
- 1 cup vanilla ice cream

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for 20-30 seconds until well mixed and creamy.
3. Pour into a tall glass and garnish with a dash of cocoa powder or a grating of fresh nutmeg.

Creamy French Salad Dressing

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1 1/3 cups salad dressing/mayonnaise
- 1/2 cup tomato catsup
- 2 tbsp. prepared mustard
- 1 tsp. worcestershire sauce
- 1/4 cup cider vinegar
- 1/4 cup salad oil
- 2 tbsp. sugar
- 2 tbsp. salt

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for about 15 seconds or until well blended.

Honey Dijon Salad Dressing

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1/2 cup cider vinegar
- 1/2 cup vegetable oil (not olive)
- 1/2 cup honey
- 3 tbsp. dijon mustard

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for 15 seconds or until well blended.

Italian Dressing

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1 1/2 cups olive oil
- 1/3 cup red wine vinegar
- 2 tbsp. minced fresh garlic
- 1 tbsp. finely chopped fresh basil
- 2 tsp. minced fresh oregano
- 2 tbsp. minced fresh parsley
- 2 tbsp. minced fresh onion
- 2 tbsp. finely chopped red bell pepper
- 2 tsp. salt
- 1 tsp. black pepper

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for 15 seconds until blended.

Orange-Pineapple Milk Shake

Serves: 1

Ingredients:

- 2/3 cup orange juice
- 2/3 cup crushed pineapple
- 1 cup vanilla ice cream
- 1/3 cup cold milk

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for about 20-30 seconds or until well mixed and creamy.

Old Fashioned Chocolate Milk Shake

Serves: 1

Ingredients:

- 1 cup vanilla ice cream
- 4 tbsp. chocolate syrup
- 1 cup cold milk

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for about 20-30 seconds or until well mixed and creamy.

Raspberry Vinaigrette

Serves: 2-4

Ingredients:

- 1½ cups vegetable oil
- ½ cup white vinegar
- ½ cup fresh raspberries
- 1 tbsp. sugar
- 1 tsp. salt

Method:

1. Combine all ingredients in the blender.
2. Blend for 15 seconds until well blended.

Sun Dried Tomato Pesto

Serves: 4-6 when served with pasta

Ingredients:

- 1 cup sun dried tomatoes packed in oil and finely chopped
- 6 oz. olive oil
- 2 tbsp. chopped roasted garlic
- ⅓ cup toasted pine nuts
- ¼ cup finely chopped fresh basil leaves

Method:

1. Add tomatoes and oil to blender. Mix for about 15 seconds.
2. Add remaining ingredients and blend for about 20 seconds.
3. The pesto can be stored in the refrigerator or freezer for future use.

GRINDER RECIPES

Tri-Color Pepper Mix

In Grinder Combine:

- 2 tsp. black peppercorns
- 2 tsp. white peppercorns
- 2 tsp. pink peppercorns

Method:

Combine and pulse (on-off) for 10 sec.

Dry-Rub for Spareribs

In Grinder combine:

- 2 tsp. black peppercorns
- 1 tsp. red pepper flakes
- 2 cloves
- ½ tsp. dried rosemary
- 3 coffee beans
- 2 juniper berries

Grind until fine. Pour into a bowl and

stir in: 1 tbsp. onion powder

1 tsp. garlic powder

2 tsp. salt

1 tsp. dried mustard

Rub over meat surface and marinate

2-3 hours before grilling.

— Blend-n-Grind™

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Blend-n-Grind, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-822
or email us
at custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Blend-n-Grind™ is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, send to Keystone Manufacturing Co., Inc., 151 Cushman Road, St. Catherines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

Blend-n-Grind™

Deni®

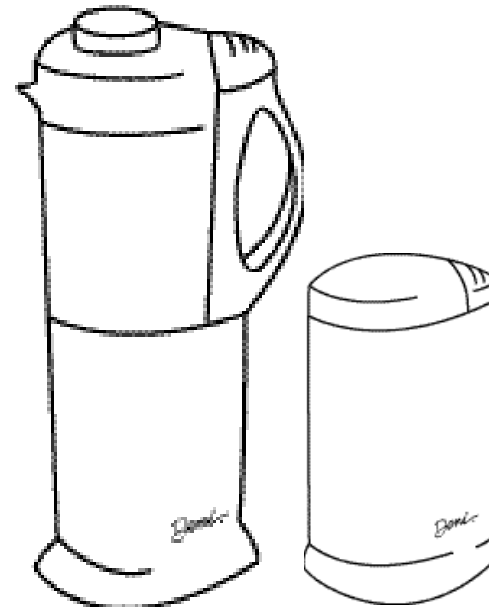
Avec
recettes

Modèle 4200 (Blanc)
Modèle 4201 (Noir)

IMPORTANT!

Prière de conserver ces instructions
et l'emballage original.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

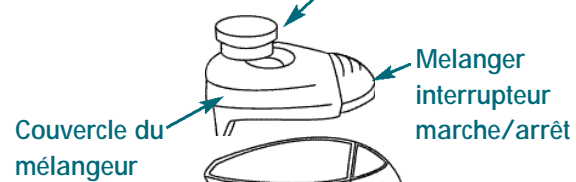
- Lire toutes les instructions, puis les conserver pour s'y référer plus tard.
- NE PAS laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Déposer le Blend-n-Grind^{MC} de Deni au milieu du comptoir ou de la surface de travail.
- Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le déplacer.
- NE PAS faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé. Retourner l'appareil à notre centre de réparation ou le faire réparer par un électricien agréé.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer des pièces.
- Toujours retirer les pièces avant de les nettoyer.
- Pour usage à l'intérieur seulement.
- Le Blend-n-Grind^{MC} de Deni ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas nettoyer avec des tampons de récurage métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et causer un court-circuit et, éventuellement, un choc électrique.

- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la fiche, le cordon ou le socle moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Toutefois, si c'est nécessaire, elle doit être du même calibre ou d'un calibre supérieur à l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par Deni peut être dangereuse.
- NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Pour éviter les débordements, ne pas remplir le pot plus haut que la marque de remplissage maximum.
- Cet appareil est réservé à l'usage domestique.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour obtenir de l'aide. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée.

CONSERVER CES
INSTRUCTIONS

CONTENU

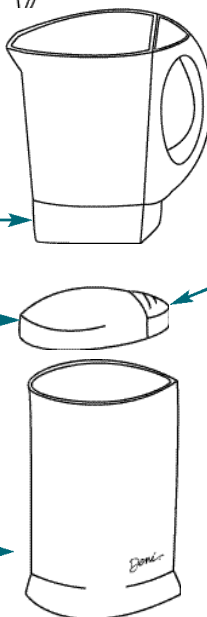
Couvercle de l'ouverture E-Z Add^{MC}



Accessoire du mélangeur



Socle moteur

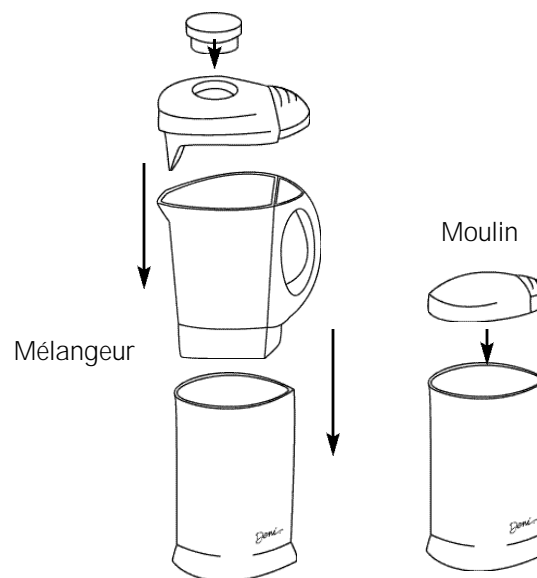


ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

1. Déposer l'accessoire du mélangeur sur le socle moteur.
2. Mettre le couvercle sur l'accessoire du mélangeur. Veiller à ce que le couvercle de l'ouverture E-Z Add^{MC} soit en place.

ASSEMBLAGE DU MOULIN

1. Mettre le couvercle du moulin en place sur le socle moteur.



— Blend-n-Grind™ —

FONCTIONNEMENT DU MÉLANGEUR

1. S'assurer que le socle moteur est débranché.
2. Mettre l'accessoire du mélangeur sur le socle moteur.
3. Remplir l'accessoire du mélangeur des ingrédients désirés.
4. Mettre le couvercle sur le mélangeur avec le couvercle de l'ouverture EZ Add^{MC} en place.
5. Brancher le socle moteur.
6. Maintenir enfoncé l'interrupteur marche-arrêt pour mettre l'appareil en service.
7. Relâcher l'interrupteur marche-arrêt pour mettre l'appareil hors service.
8. Débrancher le socle moteur avant de vider le mélangeur.

FONCTIONNEMENT DU MOULIN

1. S'assurer que le socle moteur est débranché.
2. Remplir le socle moteur avec les ingrédients à moulin (graines de café, noix, etc.). Environ / tasse.
3. Mettre le couvercle du moulin sur le socle moteur.
4. Brancher le socle moteur.

5. Maintenir enfoncé l'interrupteur marche-arrêt pour commencer à moulin.
6. Relâcher l'interrupteur marche-arrêt pour arrêter de moulin.
7. Débrancher le socle moteur pour vider le moulin.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

1. Débrancher de la prise murale.
2. Retirer l'accessoire du mélangeur, le couvercle et le couvercle de l'ouverture du socle moteur et laver à l'eau savonneuse tiède.
3. On peut nettoyer le socle moteur avec un chiffon mouillé. **NE PAS IMMERGER DANS L'EAU!**

NETTOYAGE DU MOULIN

1. Débrancher de la prise murale.
2. Nettoyer le socle moteur avec un chiffon mouillé. **NE PAS IMMERGER DANS L'EAU!**
3. Laver le couvercle du moulin à l'eau savonneuse tiède et bien rincer.

RECETTES AVEC LE MÉLANGEUR

Pesto au basilic (frais)

Quantité : 4 à 6 portions lorsque servi avec des pâtes

Ingrédients :

1 tasse de feuilles de basilic frais finement haché

1 tasse d'huile d'olive

3 c. à soupe d'ail frais émincé

1/2 tasse de pignons

1 c. à thé de sel

Méthode :

1. Verser le basilic et l'huile dans le mélangeur. Mélanger pendant 15 secondes.
2. Ajouter les pignons et l'ail. Mélanger pendant 20 à 30 secondes.
3. Le pesto peut être conservé au réfrigérateur ou au congélateur pour usage ultérieur.

Vinaigrette au fromage bleu

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

1/2 tasse de fromage bleu émietté

1 tasse d'huile végétale

1/3 tasse de vinaigre de cidre

1 c. à thé de sel

1/2 tasse de mayonnaise

1 c. à thé de poivre blanc

1 c. à soupe de ciboulette hachée

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur
2. Mélanger pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Sauce barbecue

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

1 fi tasse de ketchup de tomates

1/3 tasse de moutarde préparée

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

3 c. à soupe de sucre brun

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre noir

2 c. à thé de poudre d'oignon

1 c. à thé de poudre d'ail

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Utiliser comme marinade ou sauce de badiageonnage.

Tapenade d'olives Kalamata

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

2 c. à soupe d'ail frais émincé

1 oz de filets d'anchois (environ 6) coupés

2 c. à thé d'huile des anchois

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé de poivre noir

Une larme de tabasco

1 tasse d'olives kalamata bien égouttées et hachées

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur, à l'exception des olives. Mélanger pendant environ 15 secondes.
2. Ajouter les olives et utiliser le réglage par impulsion pour hacher et incorporer les olives. Le mélange devrait avoir une texture grossière.

Servir avec des craquelins ou des tranches de baguette rôties.

Blend-n-Grind™

Cappuccino rafraichissant

Quantité : 1 portion

Ingrédients :

- 2 c. à soupe de poudre de café express instantané
- dissoute dans 2 c. à soupe d'eau chaude
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de poudre de cacao
- fi c. à thé de vanille
- 1 tasse de lait froid
- 1 tasse de crème glacée à la vanille

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à consistance crémeuse.
3. Verser dans un grand verre et garnir de poudre de cacao ou de noix de muscade fraîchement râpée.

Vinaigrette française crémeuse

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

- 1 1/3 tasse de vinaigrette/mayonnaise
- fi tasse de ketchup de tomates
- 2 c. à soupe de moutarde préparée
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 tasse de vinaigre de cidre
- 1/4 tasse d'huile à salade
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de sel

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant environ 15 secondes ou jusqu'à consistance lisse.

Vinaigrette au miel et à la moutarde de Dijon

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

- fi tasse de vinaigre de cidre
- fi tasse d'huile végétale (ne pas utiliser d'huile d'olive)
- fi tasse de miel
- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant 15 secondes ou jusqu'à consistance lisse.

Vinaigrette italienne

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

- 1 fi tasse d'huile d'olive
- 1/3 tasse de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à soupe d'ail frais émincé
- 1 c. à soupe de basilic frais finement haché
- 2 c. à thé d'origan frais émincé
- 2 c. à soupe de persil frais émincé
- 2 c. à soupe d'oignon frais émincé
- 2 c. à soupe de poivron rouge finement haché
- 2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant 15 secondes, jusqu'à consistance lisse.

Frappé orange-ananas

Quantité : 1 portion

Ingrédients :

- 2/3 tasse de jus d'orange
- 2/3 tasse d'ananas broyés
- 1 tasse de crème glacée à la vanille
- 1/3 tasse de lait froid

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant environ 20 à 30 secondes ou jusqu'à consistance crémeuse.

Frappé chocolat à l'ancienne

Quantité : 1 portion

Ingrédients :

1 tasse de crème glacée à la vanille
4 c. à soupe de sirop de chocolat
1 tasse de lait froid

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant environ 20 à 30 secondes ou jusqu'à consistance crémeuse.

Vinaigrette aux framboises

Quantité : 2 à 4 portions

Ingrédients :

1 fi tasse d'huile végétale
fi tasse de vinaigre blanc
fi tasse de framboises fraîches
1 c. à soupe de sucre
1 c. à thé de sel

Méthode :

1. Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur.
2. Mélanger pendant 15 secondes, jusqu'à consistance crémeuse.

Pesto aux tomates séchées au soleil

Quantité : 4 à 6 portions lorsque servi avec des pâtes

Ingrédients :

1 tasse de tomates séchées au soleil dans l'huile, finement hachées
6 oz d'huile d'olive
2 c. à soupe d'ail rôti haché
1/3 tasse de pignons rôtis
1/4 tasse de feuilles de basilic frais haché

Méthode :

1. Verser les tomates et l'huile dans le mélangeur. Mélanger pendant environ 15 secondes.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger pendant environ 20 secondes.
3. Le pesto peut être conservé au réfrigérateur ou au congélateur pour usage ultérieur.

RECETTES AVEC LE MOULIN

Mélange de poivre tricolore

Dans le moulin, mélanger :

2 c. à thé de grains de poivre noir
2 c. à thé de grains de poivre blanc
2 c. à thé de grains de poivre rose

Méthode :

Mélanger au réglage Pulse (marche-arrêt) pendant 10 secondes.

Badigeon sec pour côtes

Dans le moulin, mélanger :

2 c. à thé de grains de poivre noir
1 c. à thé de flocons de piment rouge
2 clous de girofle
fi c. à thé de romarin sec
3 graines de café
2 baies de genièvre

Moudre jusqu'à consistance fine. Verser dans un bol et ajouter :

1 c. à soupe de poudre d'oignon
1 c. à thé de poudre d'ail
2 c. à thé de sel

1 c. à thé de moutarde sèche

Frotter sur la surface et laisser mariner pendant 2 à 3 heures avant de griller.

— Blend-n-Grind™

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes relativement au fonctionnement de votre Blend-n-Grind de Deni, composez le numéro sans frais de notre Service à la clientèle :

du lundi au vendredi,
de 8 h 30 à 17 h 00
(heure normale de l'Est) au
1-800-DENI-822
ou envoyez-nous un courriel à
custserv@deni.com

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

(WARRANTY)

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre Blend-n-Grind^{MC} de Deni est garanti pendant une période de un an à partir de la date d'achat ou de réception contre toute défectuosité de matériau ou de fabrication. Si l'appareil s'avère défectueux dans l'année qui suit la date d'achat ou de réception, le retourner, port payé, avec une explication, à : Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. Si acheté au Canada, retourner à : Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catharines, Ontario L2M 6T4. (Pour éviter tout dommage pendant le transport, prière d'emballer soigneusement l'appareil dans le papier d'emballage et dans son carton original. Keystone ne sera pas tenu responsable des dommages causés pendant le transport de l'appareil.) En vertu de cette garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toute pièce trouvée défectueuse.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé à des fins domestiques et conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est branché à une alimentation électrique non convenable, démonté ou altéré d'une façon ou une d'autre, ou endommagé en raison d'un usage abusif.

Prière de remplir soigneusement la carte de garantie et de la retourner dans la semaine qui suit la date d'achat ou de réception.

Cette garantie confère des droits légaux spécifiques, qui peuvent varier d'un État à un autre et d'une province à une autre.