



yonanasTM elite



THE HEALTHY
dessert maker

USER
manual

LE préparateur
de dessert SAIN

GUIDE
de l'utilisateur

LA maquina de
hacer postres SALUDABLES

MANUAL
del usuario

IMPORTANT SAFE GUARDS	1
PARTS	2
ASSEMBLY	3
DISASSEMBLY	4
CLEANING	4
FOOD PREPARATION	5
MAKING YONANAS	6
AFTER USE/WARRANTY/TROUBLESHOOTING	7
DISPOSAL OF APPLIANCE AND BATTERIES	8
NOTES.....	9
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	11
PIÈCES	12
ASSEMBLAGE	13
DÉMONTAGE	14
NETTOYAGE	14
PRÉPARATION DES ALIMENTS	15
PRÉPARATION DES « YONANAS »	16
APRÈS L'UTILISATION/GARANTIE/DÉPANNAGE.....	17
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DES PILES	18
REMARQUES	19
DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	21
PIEZAS	22
ENSAMBLAJE	23
DESMONTAJE	24
LIMPIEZA.....	24
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	25
CÓMO PROCEDER CON YONANAS	26
DESPUÉS DE USAR/GARANTÍA/SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO Y LAS BATERÍAS.....	28
NOTAS	29

Machine Specifications

Caractéristiques de l'appareil / Especificaciones de la máquina

Yonanas Elite	220V-240V	60 Hz	250W
---------------	-----------	-------	------

Congratulations!

Before using your Yonanas for the first time please follow these instructions:

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash chute assembly (plunger, chute and blade cover, blade cone, gasket and bottom cap) with warm, soapy water or in the top rack of a dishwasher. Wipe base clean with a damp cloth. NEVER immerse base in water or any other liquid.
3. Read and understand the User Manual before commencing any operations.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using your Yonanas maker.
- Do not use Yonanas maker with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the unit to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- To prevent against risk of electrical shock, do not submerge the base or the electrical cord in water or any liquid.
- Turn power off and unplug the unit from the power outlet when not in use, before assembling/ disassembling parts and before cleaning.
- Never unplug from the socket by pulling the electrical cord.
- Only use your Yonanas maker on a flat surface.
- Do not place unit near electric burner or hot gas.
- Only use your Yonanas maker indoors.
- Do not let electrical cord hang over the edge of work surface or touch any hot surfaces.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Avoid contact with moving parts. Fingers, hair, clothes etc, must be kept away from moving parts during use.
- Using attachments or components not recommended by The Legacy Companies or its distributors may cause hazards such as fire, electrical shock, and/or personal injury.
- Do not put your fingers or other objects into the food opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble the unit to remove the remaining food.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

USE OF MACHINE

- Ensure there are no foreign objects in the Yonanas maker.
- Be certain chute assembly is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the chute assembly interlock mechanism.
- Use only the plunger (included) to force food into the Yonanas maker. Never force food into the blades with hands.
- Avoid bodily contact with blades.
- Avoid contact with moving parts. Fingers, hair, clothes etc. must be kept away from moving parts during use.
- Keep hands and utensils away from the spinning blade cone. Do not insert anything not mentioned in this User Manual into the chute.
- Using attachments or components not recommended by The Legacy Companies or its distributors may cause hazards such as fire, electrical shock, and/or personal injury. Any such use will void warranty. This warranty does not cover any defect caused by an accident, misuse, abuse, improper installation or operation, lack of reasonable care, unauthorized modification, loss of parts, tampering or attempted repair by a person not authorized by the distributor.
- Do not lick or use your finger to remove excess Yonanas from blade cone.
- Do not operate Yonanas maker continuously for more than 10 (ten) minutes. Allow unit to cool down for 1 (one) minute.
- Run unit for maximum of 10 minutes on/ 1 minute off for a maximum of 3 cycles.

SAFETY OF OTHERS

- The unit is not to be used by children or persons with reduced physical, mental or sensory capabilities.
- The unit is not to be used by people with a lack of experience or knowledge unless they have been given supervision or instruction.
- Do not let children use Yonanas maker without adult supervision.
- Always store the blade cone out of reach of children.

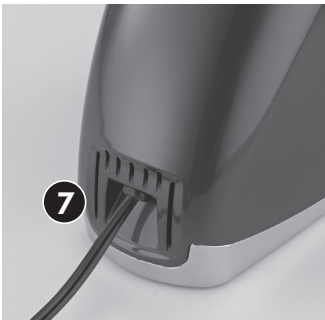
PARTS

CHUTE ASSEMBLY PARTS

1. Plunger — Presses food through the chute into the blade cone.
2. Chute and Blade Cover — Provides access for food and covers sharp blade cone.
3. Blade Cone — Blades rotate rapidly to process frozen fruits and other foods.
4. Gasket — Prevents contents from leaking out of unit.

NOTE: There is a top and bottom to the gasket. The top measures 3-3/4 inches and the bottom measures 4-1/4 inches.

5. Bottom Cap — Screws onto the chute and blade cover and holds all parts of the chute assembly in place.



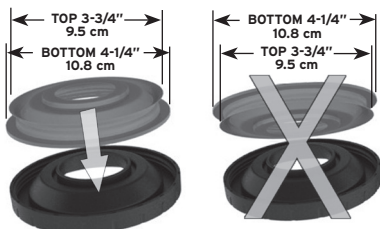
BASE

6. Base — Contains motor and electrical cord. The base provides the mounting surface for the chute assembly.
7. Electrical Cord

ASSEMBLY

ASSEMBLE CHUTE

1. Place bottom of gasket into the bottom cap.

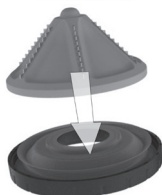


NOTE: There is a top and bottom to the gasket. The top measures 3-3/4 inches and the bottom measures 4-1/4 inches. The gasket fits snugly in the bottom cap.

2. Carefully set the blade cone on the gasket.



Always insert gasket into cap before screwing cap into the blade cover.



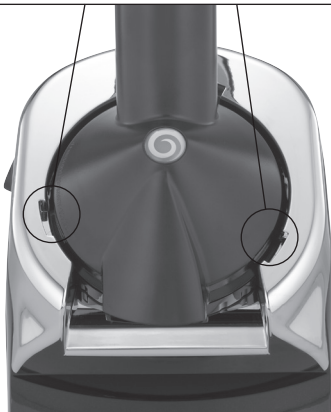
3. Screw bottom cap into the chute and blade cover.



PLACE & LOCK CHUTE TO BASE

4. Place chute assembly on base.

Interlocking mechanism in base prevents motor from running when chute assembly is not in place.



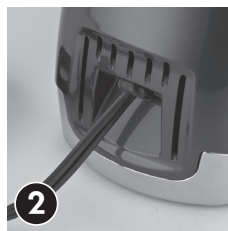
5. Rotate counterclockwise until chute assembly clicks into the locked position.



ELECTRICAL REQUIREMENTS

1. Power Switch
2. Electrical Cord

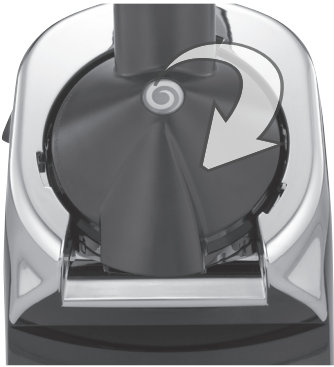
Do not use an extension cord. If the cord provided is too short, move the appliance closer to an outlet. Place bowl in front of unit underneath spout.



DISASSEMBLY

REMOVE CHUTE FROM BASE

1. Rotate chute clockwise.



2. Remove chute assembly from base.



DISASSEMBLE CHUTE

3. Unscrew bottom cap from blade cover (counter-clockwise).

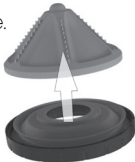


WARNING:
Blades are
very sharp!
Do not touch blades.

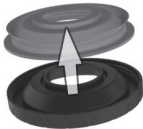


4. Carefully remove blade cone.

CAUTION:
Blades are sharp.



5. Remove gasket by lifting.





CAUTION: DO NOT attempt to
disassemble, clean or service
your Yonanas maker while power
switch is on and/or electrical cord is
plugged into power source!

CLEANING



Dishwasher-safe Components

Wash all five (5) components of chute assembly with soap and warm water or in the top rack of a dishwasher. Wipe base with damp cloth.



DO NOT submerge base, plug or cord in any liquid or allow liquid to enter motor housing or electrical components.



FOOD PREPARATION

- **Always** – Use bananas that are “cheetah spotted” before freezing. “Cheetah spots are a sign that the banana is over-ripe, and the more brown spots, the sweeter the banana. Cheetah spotted bananas make the best Yonanas!”
- **Always** – Peel over-ripe bananas before freezing.
- **Always** – Freeze peeled over-ripe bananas and other frozen fruits for at least 24 hours before using the Yonanas maker.
- **Always** – Make sure the chute is locked in place in the 12 o’clock position on the base.
- **Always** – Stir Yonanas for desired soft serve ice cream consistency.

For best results, Yonanas should have the consistency of soft serve ice cream. Each fruit and each freezer is different, but typically your fruit and other frozen ingredients should slightly thaw for 7-10 minutes prior to making Yonanas. You’ll quickly find the right thawing time for every fruit.

Try Yonanas with DOLE® Frozen Fruits:

DOLE® supplies grocery stores with an assortment of frozen fruit packages featuring blackberries, blueberries, dark cherries, mangoes, pineapples, peaches, strawberries and raspberries. For especially tasty Yonanas try **DOLE®** frozen fruit combinations including their Mixed Berries, Fruit Medley and the Tropical Fruit mix.

Pieces of frozen chocolate may be added.

When using berries or other frozen fruit, alternate between banana halves and additional contents to ensure an even mixture.

Note: Do not use Frozen Water/Ice Cubes. Ensure all pits are removed from fruit.

Get Into the YoZone... Pick the right banana and thaw it perfectly!

Why cheetah spotted bananas? Cheetah spots are a sign that a banana is over-ripe, and the more brown spots, the sweeter the banana. Cheetah spotted bananas make the best Yonanas.



MAKING YONANAS

THE PROCESS

1. Let bananas ripen until cheetah spotted
2. Peel and freeze bananas
3. Slightly thaw all frozen fruit
4. Insert 1/2 banana
5. Insert handful of frozen fruit (repeat steps 4 and 5)
6. Stir in bowl to combine. Enjoy!



For more easy and
delicious recipes
please visit
www.yonanas.com



Remove plunger, turn power switch to "ON" position.



Insert frozen fruit through top of chute.



Slowly press contents into blade cone using plunger.

NOTE: The first fruits inserted into the unit might not be immediately dispensed. Insert more fruit for contents to be fully dispensed.

Apply steady pressure on plunger to obtain proper consistency.

AFTER USE/WARRANTY/TROUBLESHOOTING

AFTER USE

To clean your Yonanas maker, turn off the power and unplug the cord. Follow the disassembly and cleaning procedures found on page 4. Make sure the parts are completely dried before reassembly. Store your Yonanas maker out of the reach of children.

WARRANTY

Yonanas machine, has a 1-year limited warranty from the date of purchase. The warranty says this product will be free from manufacturer's defects in material and workmanship. The Legacy Companies, at its sole discretion, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or refurbished product or component. If the Yonanas maker is misused, dropped or damaged at fault of user, the warranty can be declared void. The product should be returned in original packaging along with proof of purchase and description of malfunction to the retailer.

Any replacement of the electrical cord should only be made by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person. This warranty does not cover any defect caused by an accident, misuse, abuse, improper installation or operation, lack of reasonable care, unauthorized modification, loss of parts, tampering or attempted repair by a person not authorized by the distributor.

TROUBLESHOOTING

The Yonanas maker stops during use and will not turn back on.

The most likely reason this is happening is that the safety feature has kicked in. The machine won't work unless the chute assembly is locked in at the 12 o'clock position. To do this, rotate the chute assembly counter-clockwise until chute clicks into the locked position. The interlock mechanism in the base prevents motor from turning on when chute is not in place.

The Yonanas maker will not turn on.

Check to see if the unit is plugged in and/or the outlet is working. If the machine still doesn't start, confirm that the chute assembly is locked in at the 12 o'clock position.

The Yonanas maker emits a burning smell.

There might be some residue on the motor from the manufacturing process during the products first uses. If odor continues and/or smoke appears, turn off and unplug IMMEDIATELY.

Nothing comes out of the machine when you put a banana in it.

Make sure to use 2 frozen bananas to push through the machine. If using fruit, use one frozen banana then frozen fruit, alternating and finish with a frozen banana. A quick stir in the bowl will insure that all the ingredients are mixed together.

DISPOSAL OF APPLIANCES AND BATTERIES



This appliance must not be disposed of together with the domestic waste. This appliance has to be disposed at an

authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources and make sure that the product is disposed in an environmentally friendly and healthy way.

Any replacement of the electrical cord should only be made by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person.

STOP

We would love to help you enjoy your healthy dessert maker.

Please email the service department before returning product to the store.
Please contact us at info@yonanas.com

**For more information, recipes and tips,
please visit
www.yonanas.com**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Félicitations!

Avant d'utiliser votre préparateur de « yonanas » pour la première fois, veuillez suivre ces instructions :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
2. Lavez l'assemblage de goulotte (piston, goulotte et couvre-lame, cône à lames, joint d'étanchéité et capuchon inférieur) à l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure d'un lave-vaisselle. Essuyez la base avec un linge humide pour la nettoyer. N'immergez JAMAIS la base dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Lisez et comprenez ce guide de l'utilisateur avant de commencer toute utilisation.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

AVERTISSEMENT! Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre préparateur de « yonanas ».
- N'utilisez pas un préparateur de « yonanas » dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour une vérification, une réparation ou un réglage mécanique.
- Afin d'éviter le risque de choc électrique, n'immergez pas la base ou le cordon électrique dans l'eau ou un liquide quelconque.
- Coupez le courant et débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez jamais de la prise en tirant sur le cordon électrique.
- Utilisez votre préparateur de « yonanas » uniquement sur une surface plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur électrique ou d'un gaz chaud.
- Utilisez votre préparateur de « yonanas » uniquement à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord de la surface de travail ou toucher des surfaces chaudes.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Les doigts, cheveux, vêtements, etc. doivent être maintenus éloignés des pièces en mouvement pendant l'utilisation.
- L'utilisation d'accessoires ou composants non recommandés par The Legacy Companies ou ses distributeurs peut provoquer des dangers tels qu'un incendie, un choc électrique et/ou une blessure corporelle.
- Ne placez pas vos doigts ou autres objets dans l'ouverture pour aliments pendant le fonctionnement. Si des aliments sont coincés dans l'ouverture, utilisez le poussoir à aliments ou un autre morceau de fruit ou

légume pour les enfoncer. S'il n'est pas possible d'utiliser cette méthode, coupez le moteur et démontez l'appareil pour réparer les aliments qui restent.

- N'enfonchez jamais les aliments à la main. Servez-vous toujours d'un poussoir à aliments.
- Cet appareil électroménager est destiné à être utilisé dans des applications ménagères ou similaires telles que :
 - coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - maisons de ferme;
 - clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements du type chambre et petit déjeuner.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. UTILISATION DE L'APPAREIL

- Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans le préparateur de « yonanas ».
- Veillez à ce que la goulotte soit bien verrouillée en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage de la goulotte.
- Utilisez uniquement le piston (foumi) pour forcer les aliments dans le préparateur de « yonanas ». Ne forcez jamais les aliments dans les lames avec les mains.
- Évitez tout contact corporel avec les lames.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Les doigts, cheveux, vêtements, etc. doivent être maintenus éloignés des pièces en mouvement pendant l'utilisation.
- Gardez les mains et ustensiles éloignés du cône à lames en rotation. N'insérez aucun article non mentionné dans ce manuel dans la goulotte.
- L'utilisation d'accessoires ou composants non recommandés par The Legacy Companies ou ses distributeurs peut provoquer des dangers tels qu'un incendie, un choc électrique et/ou une blessure corporelle. Une telle utilisation pourrait annuler la garantie. Cette garantie ne couvre aucune défaillance résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une mauvaise installation ou utilisation, d'un manque de soin raisonnable, d'une modification non autorisée, de pièces perdues, d'une altération ou d'une tentative de réparation par une personne non autorisée par le distributeur.
- Ne léchez pas ou n'utilisez pas les doigts pour retirer l'excès de « yonanas » du cône à lames.
- N'utilisez pas le préparateur de « yonanas » pendant plus de 10 (dix) minutes de suite. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 (une) minute.
- Laissez fonctionner l'appareil pendant un maximum de 10 minutes, puis 1 minute d'arrêt, pour un maximum de 3 cycles.

LA SÉCURITÉ DES AUTRES

- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants ou des personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont diminuées.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes manquant d'expérience ou de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le préparateur de « yonanas » sans surveillance par un adulte.
- Rangez toujours le cône à lames hors de la portée des enfants.

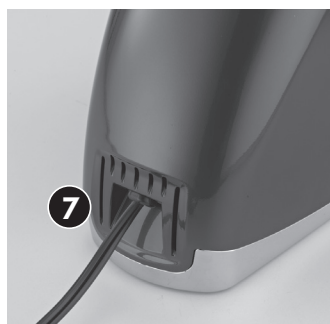
PIÈCES

PIÈCES DE L'ENSEMBLE GOULOTTE

1. Piston—Enfonce les aliments par la goulotte dans le cône à lames.
2. Goulotte et couvre-lames—Fournit l'accès aux aliments et couvre le cône à lames aiguisées.
3. Cône à lames—Les lames tournent rapidement pour traiter les fruits surgelés et autres aliments.
4. Joint d'étanchéité—Empêche le contenu de fuir hors de l'appareil.

REMARQUE : Le joint d'étanchéité présente un haut et un bas. Le haut mesure 9,5 cm (3-3/4 po) et le bas mesure 10,8 cm (4-1/4 po)

5. Capuchon inférieur—Se visse sur la goulotte et le couvre-lames et maintient toutes les pièces de l'ensemble goulotte en place.



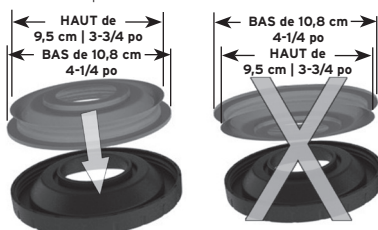
BASE

6. Base—Contient le moteur et cordon électrique. La base procure une surface de montage pour l'ensemble goulotte.
7. Cordon électrique

ASSEMBLAGE

ASSEMBLER LA GOULOTTE

1. Placez le bas du joint d'étanchéité sur le capuchon inférieur.

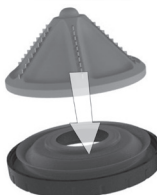


REMARQUE : Le joint d'étanchéité présente un haut et un bas. Le haut mesure 9,5 cm (3-3/4 po) et le bas mesure 10,8 cm (4-1/4 po). Le joint d'étanchéité s'ajuste solidement sur le capuchon inférieur.

2. Installez le cône à lames avec précaution sur le joint d'étanchéité.



Insérez toujours le joint d'étanchéité dans le capuchon avant de visser le capuchon sur le couvre-lames.



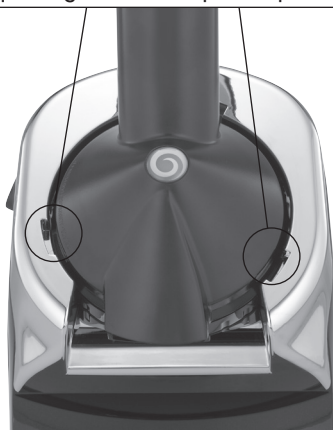
3. Vissez le capuchon inférieur sur la goulotte et le couvre-lames.



PLACER ET VERROUILLER LA GOULOTTE SUR LA BASE

4. Placez l'assemblage de goulotte sur la base.

Le mécanisme de verrouillage de la base empêche le moteur de se mettre en marche lorsque la goulotte n'est pas en place.

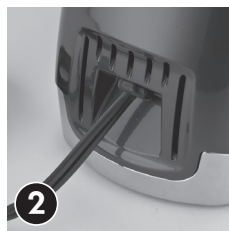


5. Tournez la goulotte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position verrouillée.



EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

1. Interrupteur
2. Cordon électrique
N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon fourni est trop court, veuillez déplacer l'appareil plus près d'une prise. Placez le bol devant l'appareil et sous le bec.



DÉMONTAGE

RETIRER LA GOULOTTE DE LA BASE

1. Tournez la goulotte dans le sens des aiguilles d'une montre.



2. Retirez la goulotte de la base.



DÉMONTER LA GOULOTTE

3. Dévissez le capuchon inférieur du couvre-lames (sens inverse des aiguilles d'une montre).



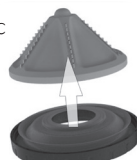
AVERTISSEMENT :
Les lames sont très
aiguës!
Ne touchez pas les lames.



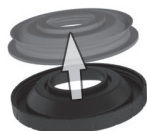
4. Retirez le cône à lames avec précautions.

ATTENTION :

Les lames sont aiguës.



5. Soulevez le joint d'étanchéité pour le retirer.



ATTENTION : NE tentez PAS de démonter, nettoyer ou réparer votre préparateur de « yonanas » pendant que l'interrupteur est en marche ou que le cordon électrique est branché dans une source d'alimentation électrique!

NETTOYAGE



Composants pouvant aller au lave-vaisselle

lavez les cinq (5) composants de l'ensemble goulotte à l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure d'un lave-vaisselle. Essuyez la base avec un chiffon humide.



NE submergez PAS la base, la fiche ou le cordon électrique dans un liquide quelconque et ne laissez pas un liquide pénétrer dans le boîtier du moteur ou les composants électriques.

yonanas

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- **Il faut toujours** – utiliser des bananes aux « taches de guépard » avant de les congeler. « Les taches de guépard » indiquent que les bananes sont super mûres et plus les taches brunes sont nombreuses, plus la banane est sucrée. Les bananes aux taches de guépard produisent les meilleurs « yonanas »! »
- **Il faut toujours** – peler les bananes super mûres avant de les congeler.
- **Il faut toujours** – congeler les bananes super mûres pelées et les autres fruits surgelés pendant au moins 24 heures avant d'utiliser le préparateur de « yonanas ».
- **Il faut toujours** – s'assurer que la goulotte est verrouillée en place en position 12h00 sur la base.
- **Il faut toujours** – remuer les « yonanas » pour obtenir la consistance de crème glacée molle souhaitée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, la consistance des « yonanas » doit être celle de la crème glacée molle. Chaque fruit et chaque congélateur est différent, mais en général, il faut laisser les fruits et autres ingrédients surgelés décongeler légèrement pendant 7 à 10 minutes avant de préparer les « yonanas ». Vous découvrirez rapidement la durée de décongélation correcte pour chaque fruit.

Expérimentez les « yonanas » avec les fruits surgelés DOLE® :

DOLE® fournit aux épiceries un assortiment de paquets de fruits surgelés comprenant des mûres, bleuets, cerises noires, mangues, ananas, pêches, fraises et framboises. Pour des « yonanas » particulièrement délicieux, essayez les combinaisons de fruits surgelés de **DOLE®**, y compris leur mélange de petits fruits (Mixed Berries), mélange de fruits (Fruit Medley) et mélange tropical (Tropical Fruit mix).

Vous pouvez ajouter des morceaux de chocolat surgelé.

Lorsque vous utilisez des baies ou autres fruits surgelés, alternez entre les moitiés de bananes et les autres fruits pour assurer un mélange uniforme.

Remarque : N'utilisez pas d'eau glacée ou de glaçons. Assurez-vous de retirer tous les noyaux des fruits.

Pénétrez dans la YoZone...

Choisissez la bonne banane et décongelez-la parfaitement!

Pourquoi les bananes aux taches de guépard? Les taches de guépard indiquent que les bananes sont super mûres et plus les taches sont nombreuses, plus la banane est sucrée. Les bananes aux taches de guépard produisent les meilleurs « yonanas ».



PRÉPARATION DES « YONANAS »

LA MÉTHODE

1. Laissez les bananes mûrir jusqu'à ce qu'elles soient tachetées comme un guépard
2. Pelez et congelez les bananes
3. Décongelez légèrement tous les fruits surgelés
4. Insérez 1/2 banane
5. Insérez une poignée de fruits surgelés (répétez les étapes 4 et 5)
6. Remuez dans le bol pour mélanger. Savourez!



Pour d'autres recettes
simples et délicieuses,
veuillez visiter
www.yonanas.com



Retirez le piston, mettez l'interrupteur d'alimentation électrique en position « ON (MARCHE) ».



Insérez les fruits surgelés par le haut de la goulotte.



Enfoncez lentement le contenu dans le cône à lames à l'aide du piston.

Exercez une pression continue sur le piston pour obtenir une bonne consistance.

REMARQUE : Il se peut que les premiers fruits insérés dans l'appareil ne soient pas distribués immédiatement. Insérez davantage de fruits pour permettre au contenu d'être entièrement distribué.

APRÈS L'UTILISATION/GARANTIE/DÉPANNAGE

APRÈS L'UTILISATION

Pour nettoyer votre préparateur de « yonanas », coupez le courant et débranchez le cordon électrique. Suivez les étapes de démontage et de nettoyage à la page 4. Veillez à ce que toutes les pièces soient complètement sèches avant de les ré-assembler. Entrez votre préparateur de « yonanas » hors de la portée des enfants.

GARANTIE

La machine à « yonanas » est accompagnée d'une garantie limitée d'un an, à compter de la date d'achat. La garantie établit que ce produit est exempt de vices de matériau et de fabrication. The Legacy Companies, à sa seule discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit s'avérant défectueux pendant la période de garantie. En cas de remplacement, il s'agira d'un produit ou composant neuf ou remis à neuf.

Si le préparateur de « yonanas » fait l'objet d'un mauvais usage, est laissé tomber ou est endommagé par la faute de l'utilisateur, la garantie peut être déclarée nulle. Le produit doit être retourné dans son emballage original, accompagné d'une preuve d'achat et de la description de la défaillance au détaillant. Tout remplacement du cordon d'alimentation ne doit être effectué que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de cette manière. Cette garantie ne couvre aucune défaillance résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une mauvaise installation ou utilisation, d'un manque de soin raisonnable, d'une modification non autorisée, de pièces perdues, d'une altération ou d'une tentative de réparation par une personne non autorisée par le distributeur.

DÉPANNAGE

Le préparateur de « yonanas » s'arrête pendant l'utilisation et ne se remet pas en marche.

La raison la plus probable est que votre dispositif de sécurité s'est déclenché. L'appareil ne fonctionnera pas à moins que la goulotte soit verrouillée en position 12h00. Pour le faire, tournez la goulotte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position verrouillée. Le mécanisme de verrouillage de la base empêche le moteur de se mettre en marche lorsque la goulotte n'est pas en place.

Le préparateur de « yonanas » ne se met pas en marche.

Vérifiez que l'appareil est branché et/ou que la prise fonctionne. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, confirmez que la goulotte est verrouillée en position 12h00.

Le préparateur de « yonanas » émet une odeur de brûlé.

Il se peut que des résidus de fabrication soient restés dans le moteur pendant les premières utilisations du produit. Si l'odeur persiste et/ou une fumée apparaît, éteignez et débranchez IMMÉDIATEMENT l'appareil.

Rien ne sort de l'appareil lorsque vous y placez une banane.

Veillez à pousser deux bananes surgelées dans l'appareil. Si vous utilisez des fruits, utilisez une banane surgelée puis des fruits surgelés en passant de l'un à l'autre et en terminant avec une banane surgelée. Remuez rapidement dans le bol pour vous assurer que tous les ingrédients sont mélangés ensemble.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DES PILES



Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Cet appareil doit être mis au rebut dans

un emplacement autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En recueillant et recyclant les ordures, vous aidez à préserver les ressources naturelles et vous vous assurez que le produit est mis au rebut d'une façon écologique et saine.

Tout remplacement du cordon d'alimentation ne doit être effectué que par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de cette manière.

ARRÊTEZ

Nous souhaiterions vous aider à profiter de votre préparateur de dessert sain.

Veuillez envoyer un courriel au service des réparations avant de retourner le produit au magasin. Veuillez communiquer avec nous à info@yonanas.com

Pour obtenir des renseignements, des recettes ou conseils pratiques supplémentaires, veuillez visiter www.yonanas.com

[illegible]

iFelicitaciones!

Antes de usar tu máquina Yonanas por primera vez, sigue estas instrucciones:

1. Retira todo el material de empaque y lectura.
2. Lava el ensamblaje del conducto (desatascador, cubierta de cuchillas y conducto, cono de cuchillas, junta y tapa inferior) con agua tibia y jabonosa o en la repisa superior del lavavajillas. Limpia la base con un paño húmedo. NUNCA sumerjas la base en agua u otro líquido.
3. Lee y comprende el Manual del Usuario antes de comenzar a usar la unidad.

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡ADVERTENCIA! Al usar equipos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lee todas las instrucciones antes de usar tu máquina Yonanas.
- No uses la máquina Yonanas si algún cable o enchufe está dañado, ni después de que el equipo funcione mal, se caiga o dañe de cualquier manera. Devuelve la unidad al establecimiento de servicios autorizado más cercano para examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
- Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no sumerjas la base ni el cable eléctrico en agua ni en otro líquido.
- Corta el suministro de electricidad y desenchufa la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas, y antes de limpiarla.
- Nunca la desenchufes tirando del cable eléctrico.
- Usa tu máquina Yonanas sólo sobre una superficie plana.
- No coloques la unidad cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente.
- Usa tu máquina Yonanas sólo en interiores.
- No dejes que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo ni entre en contacto con superficies calientes.
- Se requiere estricta supervisión cuando cualquier equipo eléctrico sea usado por o cerca de niños.
- Evitar contacto con piezas en movimiento. Los dedos, el cabello, la ropa, etc., tienen que permanecer alejados de las piezas en movimiento al usar la unidad.
- El uso de accesorios o componentes no recomendados por The Legacy Companies o sus distribuidores puede provocar riesgos de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales.
- No pongas los dedos ni otros objetos dentro de la abertura para alimentos mientras la máquina esté funcionando. Si el alimento se atasca en la abertura, usa el empujador u otra porción de fruta para empujarlo hacia abajo. De no ser posible este método, apaga el motor y desmonta la unidad para retirar el alimento restante.

- Nunca coloques los alimentos con la mano. Usa siempre el empujador correspondiente.
- Este equipo eléctrico es para uso doméstico y aplicaciones similares tales como:
 - áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - casas rurales;
 - uso por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - establecimientos del tipo bed and breakfast (cama y desayuno).

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES. USO DE LA MÁQUINA

- Asegúrate de que no haya objetos extraños en la máquina Yonanas.
- Asegúrate de que el ensamblaje del conducto esté bien seguro en su lugar antes de usar el equipo eléctrico.
- No intentes forzar el mecanismo de enganche del ensamblaje del conducto.
- Usa sólo el desatascador (incluido) para empujar alimentos hacia el interior de la máquina Yonanas. Nunca empujes con las manos los alimentos hacia las cuchillas.
- Evita cualquier contacto de tu cuerpo con las cuchillas.
- Evita el contacto con piezas en movimiento. Los dedos, el cabello, la ropa, etc., tienen que permanecer alejados de las piezas en movimiento al usar la unidad.
- Mantén las manos y utensilios alejados del cono de cuchillas giratorio. No insertes en el conducto nada que no se mencione en este Manual del Usuario.
- El uso de accesorios o componentes no recomendados por The Legacy Companies o sus distribuidores puede provocar riesgos de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales. Tal uso anulará la garantía. Esta garantía no cubre defectos causados por accidente, uso indebido, abuso, instalación u operación incorrectas, falta de cuidado razonable, modificaciones no autorizadas, pérdida de piezas, manipulación inadecuada o intentos de reparación por persona no autorizada por el distribuidor.
- No trates de quitar el exceso de Yonanas del cono de cuchillas con la lengua ni con los dedos.
- No uses la máquina Yonanas por más de 10 (diez) minutos consecutivos. Deja que la unidad se enfríe durante 1 (un) minuto.
- Usa la unidad por 3 ciclos de 10 minutos de uso continuo como máximo y 1 minuto de descanso.

LA SEGURIDAD DE OTROS

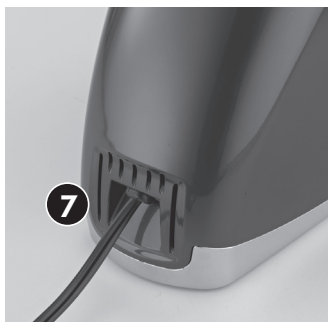
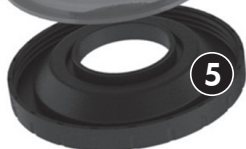
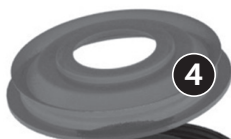
- Esta unidad no debe usarse por niños o personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales disminuidas.
- Esta unidad no debe usarse por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas.
- No permitas que los niños usen la máquina Yonanas sin la supervisión de adulto.
- Guarda siempre el cono de cuchillas fuera del alcance de los niños.

PIEZAS DEL ENSAMBLAJE DEL CONDUCTO

1. Desatascador - Empuja los alimentos a través del conducto hacia el interior del cono de cuchillas.
2. Cubierta de cuchillas y conducto - Ofrece acceso a los alimentos y cubre el cono de cuchillas filosas.
3. Cono de cuchillas - Las cuchillas giran rápidamente para procesar frutas congeladas y otros alimentos.
4. Junta - Evita que el contenido de la unidad se filtre.

NOTA: La junta tiene una parte superior y otra inferior. La superior mide 3-3/4 plg (9.5 cm) y la inferior mide 4-1/4 plg (10.8 cm).

5. Tapa inferior - Se enrosca en el conducto y la cubierta de cuchillas para sujetar todas las piezas del ensamblaje del conducto en su lugar.



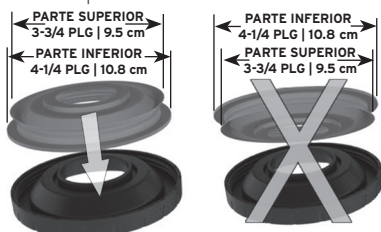
BASE

6. Base - Contiene el motor y el cable eléctrico. La base proporciona la superficie de montaje para el ensamblaje del conducto.
7. Cable eléctrico

ENSAMBLAJE

ENSAMBLA EL CONDUCTO

1. Coloca la parte inferior de la junta dentro de la tapa inferior.

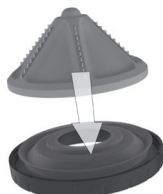


NOTA: La junta tiene una parte superior y otra inferior. La superior mide 3-3/4 pulgadas (9.5 cm) y la inferior mide 4-1/4 pulgadas (10.8 cm). La junta queda bien ajustada en la tapa inferior.

2. Coloca con cuidado el cono de cuchillas sobre la junta.



Inserta siempre la junta dentro de la tapa antes de enroscar esta dentro de la cubierta de cuchillas.



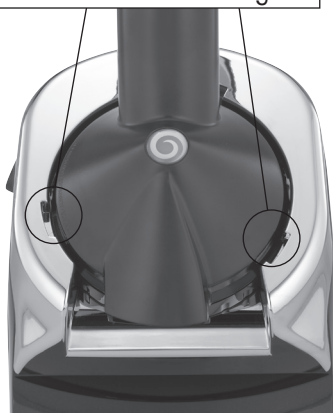
3. Enrosca la tapa inferior dentro de la cubierta de cuchillas y conducto.



COLOCA Y ASEGURA EL CONDUCTO EN LA BASE

4. Coloca el ensamblaje del conducto en la base.

El mecanismo de enganche de la base evita que el motor funcione cuando el ensamblaje del conducto no está en su lugar.



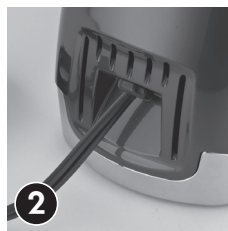
5. Gira hacia la izquierda hasta que el ensamblaje del conducto haga clic en la posición de bloqueo.



REQUISITOS ELÉCTRICOS

1. Interruptor
2. Cable eléctrico

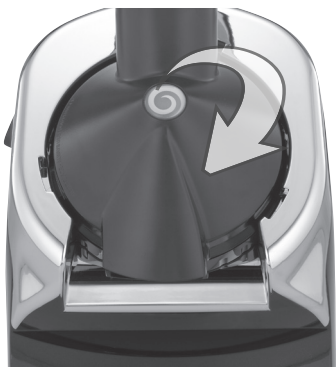
No uses un cable de extensión. Si el cable incluido es muy corto, acerca el equipo eléctrico al tomacorriente. Coloca el tazón frente a la unidad debajo del pico.



DESMONTAJE

RETIRA EL CONDUCTO DE LA BASE

1. Gira el conducto hacia la derecha.



2. Retira de la base el ensamblaje del conducto.



DESMONTA EL CONDUCTO

3. Desenrosca la tapa inferior de la cubierta de cuchillas (hacia la izquierda).



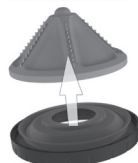
ADVERTENCIA:
Las cuchillas son muy filosas!
No toques las cuchillas.



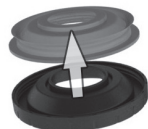
4. Retira el cono de cuchillas con cuidado.

PRECAUCIÓN:

Las cuchillas son filosas.



5. Retira la junta levantándola.



PRECAUCIÓN: ¡NO trates de desmontar, limpiar o dar mantenimiento a tu máquina Yonanas si está encendida (interruptor en ON) y/o si el cable eléctrico está enchufado a una fuente de electricidad!

LIMPIEZA



Componentes aptos para el lavavajillas

lava los cinco (5) componentes del ensamblaje del conducto con agua tibia y jabonosa o en la repisa superior del lavavajillas. Limpia la base con un paño húmedo.



NO sumerjas la base, el enchufe o el cable en ningún líquido ni permitas que penetre líquido en la carcasa del motor o en los componentes eléctricos.

yonanas

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- **Siempre** - Usa bananas con puntos negros antes de congelar. "Los puntos negros son una señal de que la banana está bien madura y, mientras más puntos negros tenga, más dulce estará. ¡lo mejor en Yonanas se hace con bananas con puntos negros!"
- **Siempre** - Pela las bananas bien maduras antes de congelarlas.
- **Siempre** - Congela las bananas bien maduras y otras frutas durante 24 horas como mínimo antes de usar la máquina Yonanas.
- **Siempre** - Asegúrate de que el conducto está seguro en su lugar y en la posición 12 en punto.
- **Siempre** - Mezcla lo que haces con la máquina Yonanas hasta lograr la consistencia deseada del helado de crema.

Para mejores resultados con Yonanas, la consistencia debe ser del helado de crema. Cada fruta y cada congelador es diferente, pero por lo general las frutas y otros ingredientes congelados deben descongelarse ligeramente entre 7 y 10 minutos antes de pasarlos por Yonanas. Aprenderás rápidamente los tiempos de descongelación para cada fruta.

Prueba Yonanas con frutas congeladas DOLE®:

DOLE® suministra a los supermercados una variedad de paquetes de frutas congeladas como moras, arándanos, cerezas negras, mangos, piñas, melocotones, fresas y frambuesas. Para postres en Yonanas especialmente sabrosos, prueba las combinaciones de frutas congeladas **DOLE®**, incluyendo Mixed Berries, Fruit Medley y Tropical Fruit Mix.

Se pueden añadir pedazos de chocolate congelado.

Al usar cerezas u otras frutas congeladas, altérnalas entre los trozos de bananas y demás componentes para garantizar una mezcla uniforme.

Nota: No uses agua helada/cubitos de hielo. Asegúrate de quitar las semillas de las frutas.

Entra en la YoZone...

¡Elige la banana adecuada y descongélala a la perfección!

¿Por qué usar bananas con puntos negros? Los puntos negros son una señal de que la banana está bien madura. Mientras más puntos negros tenga, más dulce estará. Lo mejor en Yonanas se hace con bananas con puntos negros.



CÓMO HACER YONANAS

EL PROCESO

1. Deja que las bananas maduren hasta que tengan puntos negros
2. Pela y congela las bananas
3. Descongela ligeramente todas las frutas congeladas
4. Inserta la mitad de una banana
5. Inserta un puñado de fruta congelada (repite los pasos 4 y 5)
6. Revuelve en el tazón para mezclar. ¡Disfruta!



Para más recetas
fáciles y deliciosas,
visita
www.yonanas.com



Retira el desatascador y coloca el interruptor de electricidad en la posición de ENCENDIDO (ON).



Inserta la fruta congelada a través de la parte superior del conducto.



Empuja lentamente el contenido hacia el cono de cuchillas usando el desatascador.

NOTA: Puede que las primeras frutas insertadas en la unidad no salgan inmediatamente. Inserta más frutas para que salga todo el contenido.

Aplica una presión constante sobre el desatascador para obtener la consistencia adecuada.

DESPUÉS DE USAR/GARANTÍA/SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

DESPUÉS DE USAR

Para limpiar la máquina Yonanas, corta el suministro de electricidad y desenchufa el cable. Sigue las indicaciones de desmontaje y limpieza en la página 4. Asegúrate de que todas las piezas estén completamente secas antes de ensamblar nuevamente. Guarda la máquina Yonanas fuera del alcance de los niños.

GARANTÍA

La máquina Yonanas tiene 1 año de garantía limitada a partir de la fecha de compra. La garantía asegura que el producto no presentará defectos de materiales ni de fabricación. The Legacy Companies, a su entera discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquiera de sus componentes si presenta algún defecto durante el período cubierto por la garantía. Se reemplazará con productos o piezas nuevas o reparadas.

En caso de que el usuario sea responsable por uso indebido, caída o daño de la máquina Yonanas, la garantía quedará anulada. El producto debe devolverse en su empaque original al minorista junto con la prueba de compra y una descripción del defecto.

El reemplazo del cable eléctrico debe hacerse sólo por el fabricante, su proveedor de servicios o persona con calificación similar. Esta garantía no cubre defectos causados por accidente, uso indebido, abuso, instalación u operación incorrectas, falta de cuidado razonable, modificaciones no autorizadas, pérdida de piezas, manipulación inadecuada o intentos de reparación por persona no autorizada por el distribuidor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La máquina Yonanas se detiene cuando está siendo usada y no vuelve a encenderse.

La razón más probable es que el dispositivo de seguridad se haya disparado. La máquina no funcionará a menos que el ensamblaje del conducto esté seguro en su lugar y en posición 12 en punto. Para lograr esto, gira el ensamblaje del conducto hacia la izquierda hasta que el conducto haga clic en la posición de bloqueo. El mecanismo de enganche de la base evita que el motor se encienda cuando el conducto no está en su lugar.

La máquina Yonanas no se enciende.

Verifica que la unidad está enchufada y/o que llega electricidad al tomacorriente. Si la máquina todavía no enciende, verifica que el ensamblaje del conducto esté seguro en su lugar y en la posición 12 en punto.

La máquina Yonanas emite un olor a quemado.

Al usarse las primeras veces, puede que quede algún residuo en el motor como resultado del proceso de elaboración. Si el olor persiste y/o aparece humo, apaga la máquina y desenchúfala INMEDIATAMENTE.

No sale nada de la máquina al introducir una banana.

Asegúrate de insertar 2 bananas congeladas y empujarlas hacia el interior de la máquina. Al usar frutas, usa una banana congelada y después la fruta congelada, alternando y terminando con banana congelada. Revolver rápidamente en el tazón asegurará que todos los ingredientes se mezclen bien.

ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO Y LAS BATERÍAS



Este electrodoméstico no puede desecharse junto con la basura del hogar. Este equipo tiene que desecharse en un lugar

autorizado para reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al recoger y reciclar desechos, ayudas al ahorro de los recursos naturales y aseguras que el producto se deseché de manera ecológica y saludable.

El reemplazo del cable eléctrico debe hacerse sólo por el fabricante, su proveedor de servicios o persona con calificación similar.

ALTO

Nos encantaría ayudarte a que disfrutes tu máquina de hacer postres saludables.

Envía un correo electrónico al departamento de servicios antes de devolver el producto a la tienda.

Contáctanos escribiendo a info@yonanas.com

**Para más información, recetas y consejos,
visita
www.yonanas.com**

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.



© 2017 The Legacy Companies
3355 Enterprise Avenue, Suite 160
Fort Lauderdale, Florida 33331
www.yonanas.com

Patents / Brevets / Patentes: yonanas.com/patents

SCAN ME
and find out
more online!

SCANNEZ MOI
et apprenez-en
plus en ligne!

ESCANÉAME
¡Y encuentra más
en internet!
yonanas.com

