



# y@nanas®



**USER MANUAL**

# TABLE OF CONTENTS

---

<b>PARTS</b> .....	<b>2</b>
<b>ASSEMBLY</b> .....	<b>3</b>
<b>DISASSEMBLY</b> .....	<b>4</b>
<b>CLEANING</b> .....	<b>4</b>
<b>FOOD PREPARATION</b> .....	<b>5</b>
<b>MAKING YONANAS</b> .....	<b>6</b>
<b>AFTER USE/WARRANTY/TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>7</b>
<b>DISPOSAL OF APPLIANCES AND BATTERIES</b> .....	<b>8</b>
<b>PIÈCES</b> .....	<b>10</b>
<b>MONTAGE</b> .....	<b>11</b>
<b>DÉSASSEMBLAGE</b> .....	<b>12</b>
<b>NETTOYAGE</b> .....	<b>12</b>
<b>PRÉPARATION DES ALIMENTS</b> .....	<b>13</b>
<b>FABRIQUER DES YONANAS</b> .....	<b>14</b>
<b>APRÈS L'UTILISATION/GARANTIE/DÉPANNAGE</b> .....	<b>15</b>
<b>ÉLIMINATION DES APPAREILS ET DES PILES</b> .....	<b>16</b>

## Machine Specifications

US/CA

120 V

60 Hz

200W

# 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 Healthy Foods LLC 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.

## 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 Healthy Foods LLC 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 2 (two) minutes. Allow unit to cool down for 1 (one) minute.
- Run unit for maximum of 2 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.

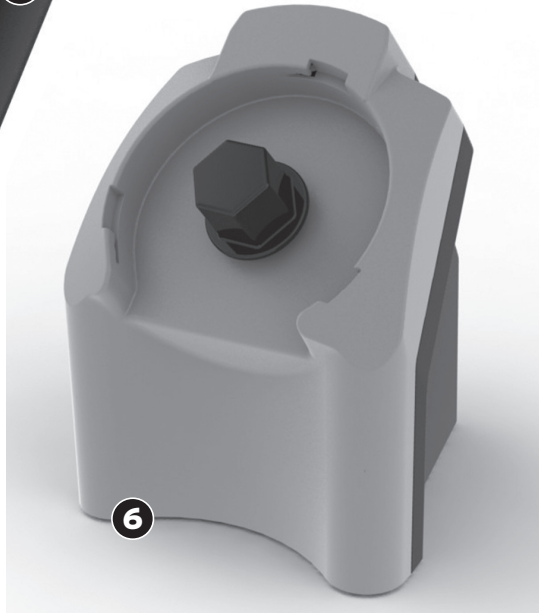
# PARTS

## 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.

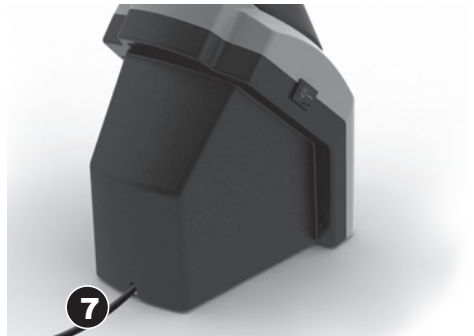
**NOTE:** There is a top and bottom to the gasket. The top measures 3-3/4 inches and the bottom measures 4-1/4 inches.

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



## BASE

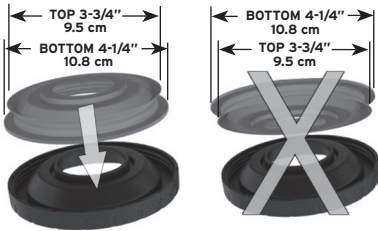
6. Base – Contains motor and electrical cord. The base provides the mounting surface for the chute assembly.
7. Electrical Cord



# 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.



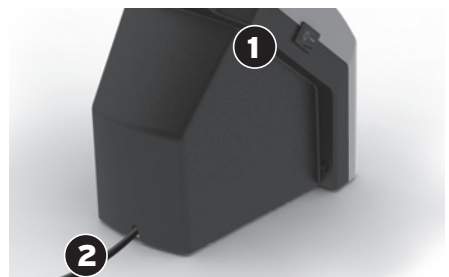
5. Rotate counterclockwise until chute assembly clicks into the locked position.



## 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](http://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

Healthy Foods LLC, maker of Yonanas machine, issues 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. Healthy Foods LLC, 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.

**For more information,  
recipes and tips,  
please visit  
[www.yonanas.com](http://www.yonanas.com)  
or call us at  
855-YONANAS**

# Félicitations!

Avant d'utiliser votre appareil yonanas pour la première fois, veuillez suivre les instructions suivantes :

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Nettoyer l'ensemble de goulotte (plongeur, goulotte et couvercle de lames, cône de lames, joint d'étanchéité et capuchon du bas) à l'eau tiède et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Nettoyer la base en l'essuyant avec un chiffon humide. Ne JAMAIS immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Lire et comprendre le manuel d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner l'appareil.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Avertissement!** L'utilisation d'appareils électriques demande de suivre certaines consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil yonanas.
- Ne pas utiliser la machine à yonanas si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été échappé o endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au prestataire de service agréé le plus proche pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement électrique ou mécanique.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger la base ou le cordon électrique dans l'eau ou autre liquide.
- Mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt) et débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le monter ou de le démonter, et avant de le nettoyer.
- Ne jamais le débrancher de la prise en tirant sur le cordon électrique.
- Utiliser l'appareil yonanas uniquement sur une surface plane.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un brûleur électrique ou de gaz chaud.
- Utiliser votre appareil yonanas à l'intérieur seulement.
- Ne jamais laisser le cordon électrique pendre du bord de la surface de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque des enfants utilisent ou se trouvent à proximité d'un appareil électrique.
- Éviter tout contact avec des pièces mobiles. Tenir les doigts, cheveux, vêtements, etc. loin des pièces mobiles lorsque l'appareil est en marche.
- L'usage d'accessoires ou de composants non recommandés par Healthy Foods LLC ou ses distributeurs peut causer des risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures.
- Ne pas mettre les doigts ou autres objets dans l'ouverture réservée à la nourriture pendant que l'appareil est en marche. Si la nourriture se

trouve coincée dans l'ouverture, utiliser un poussoir ou un morceau de fruit pour l'enfoncer. Lorsque cela ne fonctionne pas, éteindre le moteur et démonter l'appareil afin de retirer la nourriture coincée.

- Ne jamais insérer la nourriture avec les mains. Toujours utiliser un poussoir.

## CONSERVER CE MODE D'EMPLOI UTILISATION DE L'APPAREIL

- S'assurer qu'aucun objet étranger ne se trouve dans l'appareil yonanas.
- Veiller à ce que l'ensemble de goulotte soit solidement enclenché en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais tenter de déjouer le mécanisme d'enclenchement de l'ensemble de goulotte.
- Utiliser uniquement le plongeur (inclus) pour enfoncer les aliments dans l'appareil yonanas. Ne jamais enfoncer les aliments dans les lames avec les mains.
- Éviter de toucher les lames avec quelque partie de votre corps.
- Éviter tout contact avec les parties mobiles. Les doigts, les cheveux, les vêtements, etc., doivent être maintenus à distance des pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Maintenir les mains et les ustensiles à distance du cône de lames rotatif. Ne jamais insérer dans la goulotte quelque chose que ce manuel d'utilisation et d'entretien ne mentionne pas.
- Le fait d'utiliser des accessoires ou des composants non recommandés par Healthy Foods LLC ou ses distributeurs peut causer des dangers (incendies, décharges électriques et blessures corporelles). Ce genre d'utilisation annulera la garantie. Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage impropre, un abus, une installation inadéquate, un manque d'entretien raisonnable, une modification non autorisée, une perte de pièces, une altération ou une tentative de réparation par une personne non agréée par le distributeur.
- Ne pas lécher. Utiliser le doigt pour retirer l'excédent de yonanas sur le cône de lame.
- Ne pas faire fonctionner la machine à Yonanas constamment pendant plus de deux (2) minutes. Laisser l'appareil refroidir pendant une (1) minute.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 3 cycles de deux (2) minutes, avec un temps d'arrêt d'une (1) minute par cycle.

## LA SÉCURITÉ DES AUTRES

- Cet appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants ou des personnes ayant une capacité physique, mentale ou sensorielle réduite.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé par des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions nécessaires.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil yonanas sans la supervision d'un adulte.
- Toujours ranger le cône de lames hors de la portée des enfants.

# PIÈCES

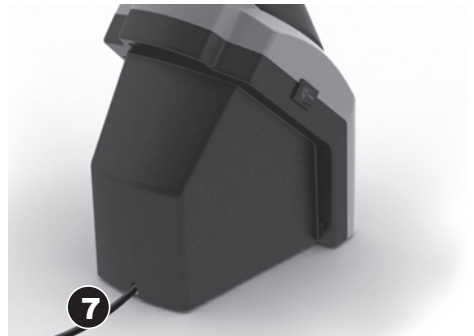
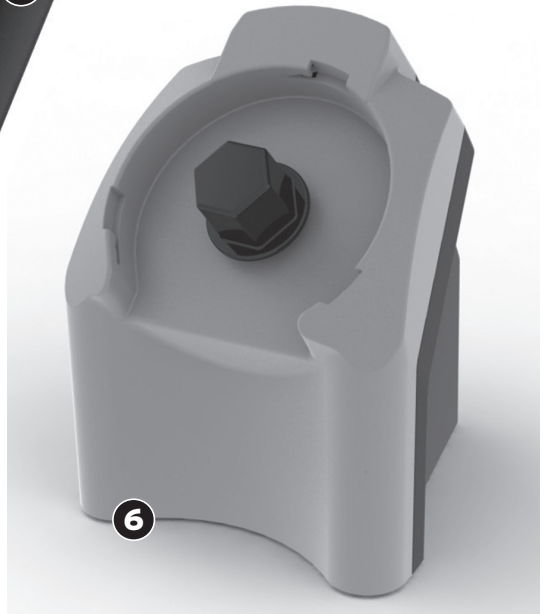
## PIÈCES DE L'ENSEMBLE DE GOULOTTE

1. Plongeur – Enfonce les aliments par la goulotte dans le cône de lames.
2. Goulotte et couvercle de lames – Permet d'introduire des aliments et recouvre le cône de lames tranchantes.
3. Cône de lames – Les lames tournent rapidement pour traiter les fruits congelés et les autres aliments.
4. Joint d'étanchéité – Empêche le contenu de s'écouler de l'appareil.



**REMARQUE:** Le joint d'étanchéité comporte un haut et un bas. La partie supérieure mesure 3,75 po (9,5 cm) et la partie inférieure mesure 4,25 po (10,8 cm).

5. Capuchon du bas – Se visse sur la goulotte et le couvercle de lames et retient toutes les pièces de l'ensemble de goulotte en place.



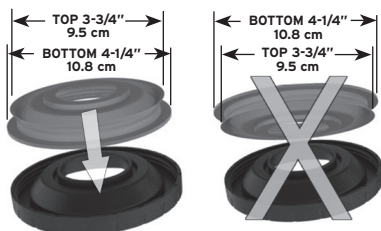
## BASE

6. Base – Renferme le moteur et le cordon électrique. La base sert de surface de montage pour l'ensemble de goulotte.
7. Le cordon électrique

# MONTAGE

## ASSEMBLAGE DE LA CHUTE

1. Placer la partie inférieure du joint d'étanchéité dans le capuchon du bas.

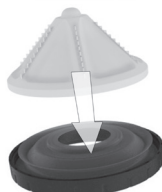


**REMARQUE:** Le joint d'étanchéité comporte un haut et un bas. La partie supérieure mesure 3,75 po (9,5 cm) et la partie inférieure mesure 4,25 po (10,8 cm). Le joint d'étanchéité s'insère très justement dans le capuchon du bas.

2. Placer le cône de lames avec précaution sur le joint d'étanchéité.



**TOUJOURS** insérer le joint d'étanchéité dans le capuchon AVANT de visser le capuchon dans le couvercle de lames.



3. Visser le capuchon du bas dans la goulotte et le couvercle de lames.



## MISE EN PLACE ET VERROUILLAGE DE LA CHUTE À LA BASE

4. Mettre la chute en place sur la base.

Le mécanisme de verrouillage de la base empêche le moteur de tourner lorsque la chute n'est pas en place.



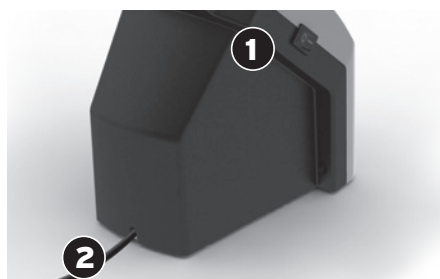
5. Faire tourner l'ensemble de goulotte dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche à la position verrouillée.



## BESOINS EN ÉLECTRICITÉ

1. Interrupteur
2. Cordon électrique

Ne jamais utiliser une rallonge électrique. Si le cordon fourni est trop court, déplacer l'appareil plus près de la prise. Placer un bol devant l'appareil et sous le bec.



# DÉSASSEMBLAGE

## RETIRER LA CHUTE DE LA BASE DE LA BASE

1. Faire tourner la goulotte dans le sens horaire.



2. Retirer la chute de la base.



## DÉMONTAGE DE LA CHUTE

3. Dévisser le capuchon du bas du couvercle de lames. (dans le sens antihoraire)



### MISE EN GARDE:

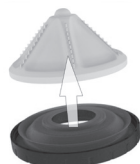
Les lames sont très coupantes. NE JAMAIS toucher les lames.



4. Retirer le cône de lames avec précaution.

### ATTENTION :

Les lames sont coupantes.



5. Retirer le joint d'étanchéité en le soulevant.



**ATTENTION :** Ne pas démonter, nettoyer ou réparer la machine à yonanas lorsque l'interrupteur d'alimentation est à la position « ON » (marche) et/ou le cordon électrique est branché dans une prise de courant!

## NETTOYAGE



**Les composants sont lavables au lave-vaisselle.** Laver les cinq (5) composants de l'ensemble de goulotte à l'eau tiède et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Nettoyer la base en l'essuyant avec un chiffon humide.



NE JAMAIS submerger la base, la fiche ou le cordon dans quelque liquide que ce soit ni laisser du liquide pénétrer dans le boîtier du moteur ou entrer en contact avec les composants électriques.

# PRÉPARATION DES ALIMENTS

- **Toujours** - Utiliser les bananes portant des « taches de guépard » avant de congeler. Les taches de guépard indiquent que la banane est mûre, et plus il y a de taches brunes, plus la banane est sucrée. Les bananes portant des taches de guépard font les meilleurs yonanas!
- **Toujours** - Peler les bananes mûres avant de les congeler.
- **Toujours** - Congeler les bananes mûres pelées et autres fruits surgelés pendant au 24 heures avant d'utiliser la machine à yonanas.
- **Toujours** - Veiller à ce que la chute soit verrouillée à la position midi à la base.
- **Toujours** - Brasser les yonanas pour obtenir la consistance de la crème glacée molle désirée.

Pour des résultats optimums, les Yonanas doivent avoir la consistance de la crème glacée molle. Chaque fruit et chaque congélateur sont différents, mais en général, votre fruit et vos autres ingrédients congelés doivent être dégelés pendant environ 7 à 10 minutes avant de faire les Yonanas. Vous découvrirez rapidement la durée idéale de décongélation de chaque fruit.

## Essayez les yonanas avec les fruits congelés DOLE :

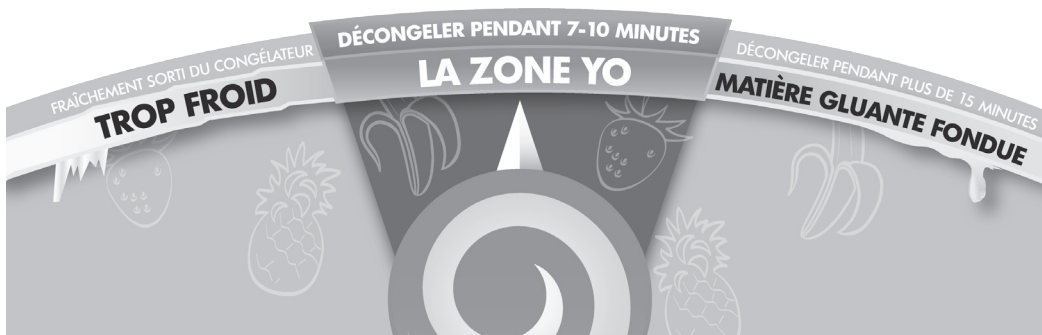
**DOLE**® fournit aux épicereries des assortiments de fruits congelés comprenant des mûres, bleuets, cerises noires, mangues, ananas, pêches, fraises et framboises. Pour fabriquer des yonanas remplis de saveur, essayez les mélanges de fruits congelés **DOLE**®, notamment les Baies mélangées, le Mélange de fruits et le Mélange tropical. Ajouter des morceaux de chocolat congelé si désiré.

Lorsque vous utilisez des baies ou autres fruits congelés, alternez entre des moitiés de banane et d'autres fruits pour obtenir un mélange équilibré.

**Remarque :** ne pas utiliser d'eau gelée/de glaçons. Veillez à retirer tous les pépins des fruits.

## Pénétrez dans la Zone Yo... Choisissez la bonne banane et décongelez-la à la perfection!

Pourquoi choisir des bananes portant des taches de guépard? Les taches de guépard indiquent que la banane est mûre, et plus il y a de taches de guépard, plus la banane est sucrée. Les bananes portant des taches de guépard font les meilleurs yonanas.



# FABRIQUER DES YONANAS

## PROCESSUS :

1. Laisser les bananes mûrir jusqu'à ce qu'elles portent des taches de guépard.
2. Peler et congeler les bananes.
3. Décongeler légèrement tous les fruits congelés.
4. Insérer 1/2 banane.
5. Insérer une poignée de fruits congelés (répéter les étapes 4 et 5).
6. Mélanger le tout dans un bol. Délectez-vous!



Pour obtenir d'autres recettes délicieuses, visitez le site [www.yonanas.com](http://www.yonanas.com)



**Retirer le plongeur, mettre l'interrupteur sur la position « ON » (Marche).**



**Insérer des fruits congelés par le haut de la goulotte.**



**Enfoncer le contenu lentement dans le cône de lames à l'aide du plongeur.**

**REMARQUE :** Les premiers fruits insérés dans l'appareil pourraient ne pas sortir par le bec immédiatement. Insérer davantage de fruits pour faire sortir le contenu au complet par le bec.

Appliquer une pression uniforme avec le plongeur pour obtenir la consistance appropriée.

# APRÈS L'UTILISATION/GARANTIE/DÉPANNAGE

## APRÈS L'UTILISATION

Pour nettoyer votre appareil yonanas, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt) et débrancher le cordon. Suivre les procédures de démontage et de nettoyage à la page 12. S'assurer que les pièces sont complètement sèches avant de remonter l'appareil. Ranger votre appareil yonanas hors de la portée des enfants.

## GARANTIE

Healthy Foods LLC, fabricant de la machine à yonanas, émet une garantie limitée de 1 an à partir de la date d'achat. Cette garantie indique que ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Healthy Foods LLC, à son entière discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit qui s'avère défectueux pendant la période de la garantie. Dans le cas d'un remplacement, le produit ou le composant sera remplacé par un produit neuf ou remis à neuf.

La garantie peut être annulée si l'appareil yonanas est mal utilisé, échappé ou endommagé par l'utilisateur. Le produit doit être retourné au détaillant dans son emballage original avec la preuve d'achat et la description du dysfonctionnement. Tout remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par le fabricant, son prestataire de service agréé ou une personne qualifiée.

Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage impropre, un abus, une installation inadéquate, un manque d'entretien raisonnable, une modification non autorisée, une perte de pièces, une altération ou une tentative de réparation par une personne non agréée par le distributeur.

## DÉPANNAGE

**L'appareil yonanas arrête en cours d'utilisation et ne se remet pas en marche.**

Notre dispositif de sécurité a probablement été déclenché. L'appareil ne fonctionnera pas si l'ensemble de goulotte n'est pas enclenché en position de 12 h (par rapport aux aiguilles d'une montre). Pour ce faire, faire tourner l'ensemble de goulotte dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche à la position d'enclenchement. Le dispositif de sécurité dans la base empêche le moteur de fonctionner lorsque la goulotte n'est pas en place.

**L'appareil yonanas ne se met pas en marche.**

Vérifier que l'appareil est branché et que la prise fonctionne. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, vérifier que l'ensemble de goulotte est bien enclenché en position de 12 h (par rapport aux aiguilles d'une montre).

**L'appareil yonanas émet une odeur de brûlé.**

Il peut y avoir un résidu sur le moteur provenant du processus de fabrication lors de la première utilisation du produit. Si l'odeur persiste ou que de la fumée apparaît, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt) et débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT.

**Rien ne sort de l'appareil après qu'une banane y ait été introduite.**

Toujours introduire deux (2) bananes congelées dans l'appareil. Si d'autres fruits sont utilisés, commencer par une banane congelée puis introduire les autres fruits congelés, et terminer par une banane congelée. Remuer brièvement le mélange dans le bol à l'aide d'un ustensile permet de bien mélanger tous les ingrédients.

# ÉLIMINATION DES APPAREILS ET DES PILES



Cet appareil ne doit jamais être jeté avec les déchets ménagers. Il doit être envoyé à un centre autorisé pour le recyclage des appareils

électriques et électroniques. En recueillant et en recyclant les déchets, vous aidez à conserver les ressources naturelles et vous veillerez à ce que ce produit soit éliminé d'une manière écologique et saine.

Seul le fabricant, son agent de réparation ou une personne détenant les qualifications semblables peut remplacer le cordon d'alimentation.

**Pour plus  
d'informations, des  
recettes et des  
conseils, visiter  
[www.yonanas.com](http://www.yonanas.com)  
ou nous appeler au  
855-YONANAS**



# yonanas®

© 2015 Healthy Foods, LLC  
A Winston Products Company  
Cleveland, OH 44139  
[www.yonanas.com](http://www.yonanas.com)  
[www.winstonproducts.us](http://www.winstonproducts.us)  
Patents: <http://www.yonanas.com/patents>



SCAN ME  
and find out  
more online!  
[yonanas.com](http://yonanas.com)



**NEVER THROW OUT FRUIT AGAIN!** Freeze fruit that has reached full ripeness and use it to make Yonanas healthy dessert.