



Escanea el QR
para visitarnos

JANÉ, S.A.
Poi. Industrial Riera de Caldes
C/. Mercaders, 34
08184 Palau Solita i Plegamans - (Barcelona) - SPAIN
Tel. +34 93 703 18 00 Fax. +34 93 703 18 04
(www.janeworld.com)



30703 - CHEFKISS



Merci d'avoir choisi les produits Jané !

Pour bien utiliser le produit, veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur et le conserver en bon état. Les images présentées ici ne sont que de référence. Toute différence future devra être résolue en fonction du produit réel.

Catalogue

Manuel de l'utilisateur

- [01](#) Avertissement
- [01](#) Précaution
- [03](#) Introduction du produit
 - [03](#) ♦ Spécification
 - [03](#) ♦ Caractéristiques
 - [04](#) ♦ Parties du produit
- [05](#) Préparation
- [05](#) Fonctions et opération
- [08](#) Ingrédients et temps de cuisson à la vapeur
- [08](#) Nettoyage et entretien
- [10](#) Nettoyer et détartrer l'eau
- [10](#) Analyse des pannes et diagnostic
- [12](#) Autres

- [12](#) ♦ Système de sécurité
- [12](#) ♦ Champs électromagnétiques (CEM)
- [12](#) ♦ Protection environnementale
- [12](#) ♦ Stockage
- [12](#) ♦ Option d'accessoires
- [13](#) ♦ Carte de garantie

Guide des aliments pour bébés

- [15](#) Aliments aux différentes étapes de croissance du bébé
 - [15](#) ♦ La phase de déglutition pour les bébés de 4 à 6 mois
 - [17](#) ♦ La phase de mastication avec la langue pour les bébés de 7 à 9 mois
 - [19](#) ♦ La phase de mastication pour les bébés de plus de 10 mois
- [21](#) Le rôle des nutriments
- [21](#) Aliment nutritif

1 Avertissement

1. Vérifiez que la tension indiquée sur la partie inférieure de l'appareil correspond à la tension locale avant de le brancher.
2. N'utilisez pas l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Jané, un centre de service autorisé par Jané ou par des personnes qualifiées de manière similaire pour éviter tout danger.
4. Si la lame se bloque, nettoyez les ingrédients après avoir débranché l'appareil.
5. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le réservoir d'eau ni le couvercle du réservoir ou le bol de mélange, car ils peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson à la vapeur. Utilisez toujours la poignée pour manipuler le bol de mélange.
6. Soyez prudent avec l'eau chaude provenant du bol de mélange lors de la cuisson ou après avoir ouvert le bol.
7. Assurez-vous que le couvercle du bol de mélange est correctement positionné. Sinon, il ne fonctionnera pas.
8. Faites attention en ajoutant de l'eau pour le nettoyage. N'ajoutez pas trop d'eau, car cela pourrait provoquer des débordements de l'appareil ou causer un court-circuit ou d'autres problèmes.
9. Rappelez-vous de vérifier la température des aliments pour bébé avec la main avant de les nourrir.
10. Après la cuisson à la vapeur, remuez les aliments pour bien mélanger. Assurez-vous que le bol de mélange soit refroidi avant de l'ouvrir et que la nourriture ne dépasse pas la capacité maximale de 300 ml du bol de mélange.
11. Videz le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau purifiée avant de cuisiner à la vapeur.
12. Après la cuisson à la vapeur, maintenez la quantité adéquate de bouillon dans les aliments en fonction de leur consistance.

2 Précaution

1. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces fabriqués par d'autres fabricants et non recommandés par Jané. Si vous le faites, la garantie sera annulée.
2. Ne plongez pas la partie principale dans l'eau. Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière ou d'un four en cours de chauffage.
3. N'utilisez pas de stérilisateur ni de micro-ondes pour désinfecter le bol de mélange ou toute autre partie de l'appareil, car cette méthode n'est pas adaptée pour les poignées ou les lames.
4. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. S'il est utilisé incorrectement (à des fins commerciales ou semi-commerciales ou non conforme au Manuel de l'utilisateur), la garantie sera annulée. Toute perte ou dommage causé par une mauvaise utilisation ne sera pas la responsabilité de Jané.
5. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, et assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace pour éviter des dommages aux meubles et autres objets causés par la vapeur de l'appareil.
6. Ne cuisinez pas à la vapeur sans eau.
7. S'il y a des signes de dommage ou de rupture, ne l'utilisez pas. Envoyez-le à un centre de service autorisé par Jané pour réparation.

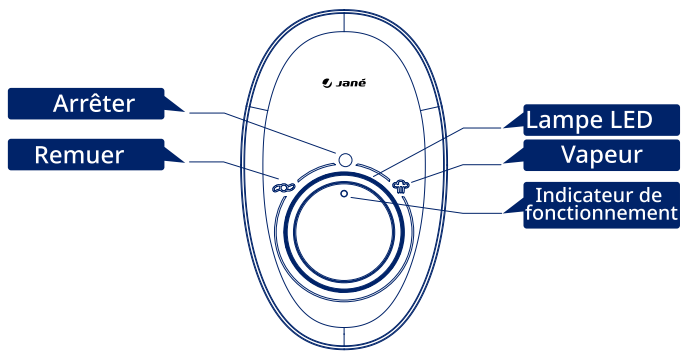
8. Ne versez pas de purée ou de jus dans le réservoir d'eau pour éviter que la plaque de chauffage ne se corrode en raison de l'acidité ou de la basicité des aliments.
9. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
10. N'insérez pas d'objets dans l'entrée ou la sortie de vapeur.
11. N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir pendant qu'il est en vapeur. Sinon, de l'eau chaude ou de la vapeur pourrait être expulsée.
12. Vérifiez l'uniformité des aliments pour vous assurer qu'il n'y a pas de grumeaux ou de caillots dans la nourriture cuite.
13. La cuisson à la vapeur prend environ 15 minutes pour se terminer. Si l'intervalle est de 3 minutes, elle recommencera la cuisson à la vapeur.
14. Il est interdit de mélanger des os, des noix (comme les noix, les noix de macadamia) avec les aliments.
15. N'utilisez pas le bol de mélange vide, et ne mélangez pas les aliments pendant plus de 15 secondes à la fois. Attendez 10 secondes avant de reprendre le mélange après chaque pause. La cuisson à la vapeur peut être effectuée deux fois ou plus, mais pas plus de 15 minutes chaque fois.
16. Le bol de mélange peut changer de couleur en raison des aliments, alors nettoyez-le après usage pour éviter qu'il ne se décolore. Assurez-vous qu'il soit propre pour son utilisation sécurisée. Le bol de mélange doit être nettoyé régulièrement.
17. Soyez prudent lors de la manipulation des lames tranchantes, en vidant le récipient et en le nettoyant.
18. Faites attention si un liquide chaud se déplace dans le processeur d'aliments, car cela pourrait être expulsé de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.
19. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou de manipuler les parties en mouvement pendant l'utilisation.
20. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des applications similaires, telles que :
 - Zones de cuisine pour le personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - Campings
 - Clients dans des hôtels, motels et autres types de résidences
 - Environnements de type chambre et petit déjeunés
21. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il reste sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
22. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de leur portée.
23. Les appareils électroménagers peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
24. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
25. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service ou des personnes qualifiées de manière similaire pour éviter tout danger.
26. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas les parties principales de l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
27. Symbole DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques).

3 Introduction du produit

Spécifications

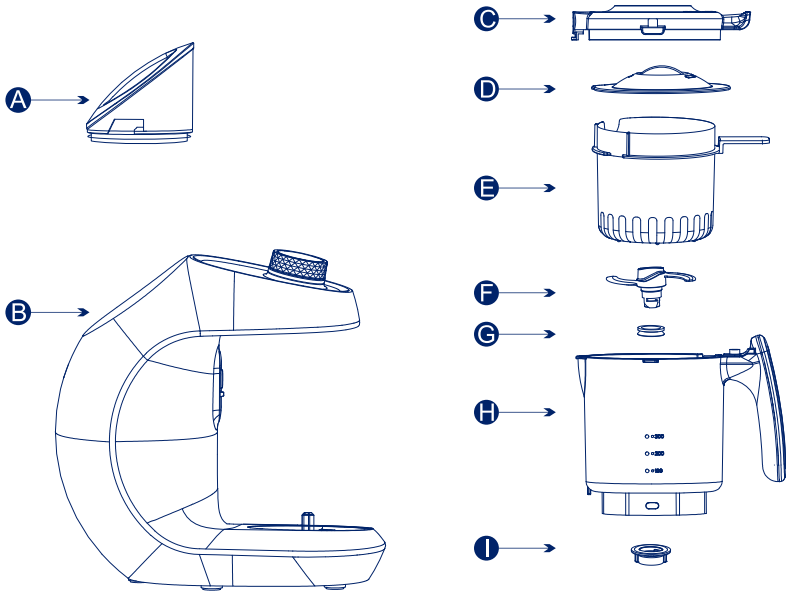
- Nom du produit : Robot culinaire mécanique pour aliments pour bébés
- Modèle : 30703 Chefkiss
- Couleur/Surface : Rose/Bleu clair
- Puissance de chauffage : 300W
- Puissance de mélange : 130W
- Tension nominale : 220V-240V~ 50/60Hz
- Capacité du réservoir d'eau : 200 ml
- Capacité de mélange : 300 ml
- Poids net : 1,85 kg
- Poids brut : 2,7 kg
- Dimensions du produit : 295 mm * 140 mm * 261 mm

Caractéristiques



Branchez l'appareil à la prise de courant et l'appareil passera en mode veille. Tournez le bouton vers la droite pour activer la vapeur (le voyant de vapeur s'allumera). Tournez le bouton vers la gauche pour activer le mélange (le voyant de mélange s'allumera également). Si le bouton est tourné sur "O", toutes les fonctions seront en mode veille.

Parties du produit



Article	Nom	Matériau	Temperatura resistente al calor	Temperatura resistente al frío	Quantité
A	Couvercle rotatif du réservoir d'eau	PP de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1
B	Corps principal	ABS	120°C	-20°C	1
C	Couvercle du bol mélangeur	PP de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1
D	Couvercle anti-débordement	PP de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1
E	Panier vapeur	PP de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1
F	Porte-lame	PA de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1
G	Zone imperméable	Silicone de qualité alimentaire	200°C	-20°C	1
H	Bol mélangeur	Tritan	120°C	-20°C	1
I	Porte-lame	PA de qualité alimentaire	120°C	-20°C	1

4 Préparation

Ajoutez de l'eau dans le réservoir : Versez de l'eau purifiée ou de l'eau distillée dans le réservoir jusqu'à atteindre le niveau maximal, indiqué par le marquage en silicone rouge. Ensuite, placez le couvercle rotatif sur le réservoir.

Précaution :

1. N'utilisez pas d'eau du robinet ni d'eau minérale, car il est facile que du calcaire se forme dans le réservoir d'eau.
2. Assurez-vous de ne pas ajouter trop d'eau dans le réservoir. L'eau ne doit pas dépasser le niveau MAX.
3. Seule de l'eau purifiée doit être versée dans le réservoir

5 Fonctions & opération



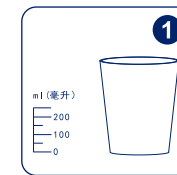
Vapeur



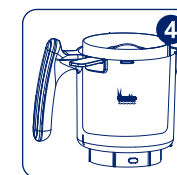
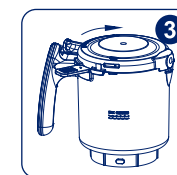
Mélange

L'appareil dispose de deux puissants modules fonctionnels (Vapeur et Mélange). Il est conçu pour préparer des aliments frais pour nourrir les bébés. Utiliser ces deux modules fonctionnels est facile, comme décrit dans la section "Fonction et Opération" du manuel de l'utilisateur.

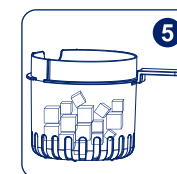
1. Ajoutez de l'eau (environ 200 ml d'eau purifiée est suggéré) dans le réservoir avant de cuire à la vapeur. La capacité d'eau dépend de la dureté et de la consistance des aliments. Plus vous ajoutez d'eau, plus le temps de cuisson à la vapeur sera long. Vous pouvez ajouter la quantité appropriée d'eau dans le réservoir à nouveau (voir images 1 et 2).



2. Tenez le bol de mélange, puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (voir images 3 et 4).

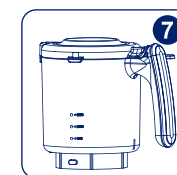
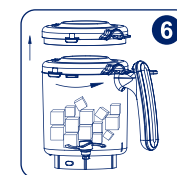


3. Placez les aliments dans le panier de cuisson à la vapeur. Coupez les aliments solides en petits morceaux (pas plus grands que 1,5 cm) (voir image 5).

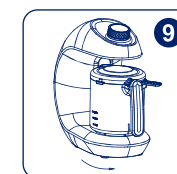
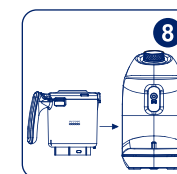


Précaution : Ne faites pas cuire une grande quantité d'aliments solides à la vapeur en une seule fois ; les grandes quantités d'aliments solides doivent être cuites à la vapeur en plusieurs portions.

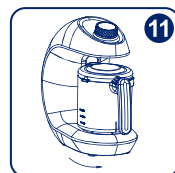
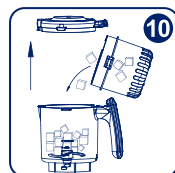
4. Placez le panier de cuisson à l'intérieur du bol de mélange et couvrez avec le couvercle. Vous pouvez ensuite tourner le bol dans le sens antihoraire jusqu'à la position correcte (le logo "▶" sur le couvercle doit s'aligner avec le logo "▶" sur la poignée) (voir images 6 et 7).



5. Placez le bol de mélange sur la base et tournez le bouton sur la position de cuisson à la vapeur (sur la base du bol, le logo "↓" du couvercle doit être aligné avec le logo "fermé" sur la base). Il est suggéré d'utiliser un minuteur ou l'horloge de votre téléphone pour régler le temps de cuisson. Ensuite, commencez à cuire à la vapeur (voir images 8 et 9).



6. Retirez le bol de mélange et dévissez le couvercle après la cuisson à la vapeur. Sortez les aliments cuits à la vapeur du panier de cuisson et placez-les dans le bol de mélange, puis couvrez avec le couvercle. Placez le bol de mélange sur la base et tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à la position correcte. Le panier de cuisson doit être placé près de l'appareil ou nettoyé immédiatement. (Ajoutez les autres ingrédients pour le mélange, comme de l'eau purifiée, du lait et du sucre) voir les images 10 et 11.



7. Tournez le bouton vers la gauche pour mélanger. Relâchez le bouton (le temps continu pour mélanger ne doit pas dépasser 30 secondes à chaque fois) jusqu'à ce que les aliments atteignent l'épaisseur souhaitée. Enfin, terminez le processus de mélange.

Note : 1) S'il y a de petits morceaux qui se collent aux parois du bol, retirez le bol de mélange du corps principal et ouvrez le couvercle. Ensuite, retirez les petits morceaux avec une cuillère. 2) Si certains morceaux plus gros nécessitent encore d'être mélangés, tournez le bouton vers la gauche jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

8. Lorsque la purée est prête, vérifiez-la avec une cuillère pour vous assurer qu'il n'y a pas d'autres morceaux ou grumeaux. Versez toute la purée dans une tasse ou un bol. Ne goûtez pas avant qu'elle n'ait refroidi (voir l'image 12).



6 Ingrédients et temps de cuisson

Aliment	Temps de cuisson	Type d'aliment	Aliment	Temps de cuisson
Pomme	15min	Végétal	Haricots verts	15min
Orange	15min		Poireau	15min
Pêche	15min		Oignon	15min
Poire	15min		Petits pois	15min
Ananas	15min		Feuille de moutarde	15min
Prune	15min		Pomme de terre	20min
Asperge	15min		Potiron	15min
Brocoli	15min		Épinard	15min
Carotte	20min		Chou	15min
Chou-fleur	15min		Patate douce	15min
Céleri	15min	Viande	Tomate	15min
Pastèque	15min		Poulet/viande/agneau	20min
Fenouil	15min	Poisson	Saumon/morue	15min

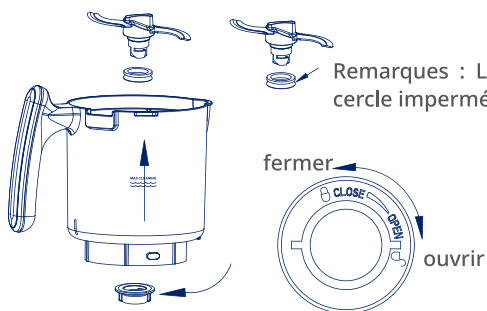
7 Nettoyage et entretien

Précaution

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Ne plongez pas le corps principal dans l'eau.
- N'utilisez pas de solutions blanchissantes ou de comprimés chimiques sur l'appareil.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de liquides corrosifs (comme de l'essence, de l'acétone ou de l'alcool) pour nettoyer l'appareil.

Méthode de nettoyage

1. Éteignez l'appareil puis retirez le bol de mélange de la base.
2. Retirez le couvercle du bol de mélange.
3. Retirez la lame du bol de mélange. (Démontez la lame, voir l'image à droite).
4. Lavez-les complètement à l'eau du robinet immédiatement après usage. Veuillez nettoyer l'intérieur de la lame.
5. Lavez les autres parties immédiatement avec de l'eau tiède et du détergent après usage.
6. Nettoyez l'appareil avec un chiffon sec si nécessaire.
7. Vérifiez s'il y a des particules de nourriture dans le réservoir. Si c'est le cas, nettoyez le réservoir (consultez le chapitre "Nettoyage et détartrage du réservoir d'eau").
8. Gardez le réservoir aussi sec que possible pour prévenir la croissance bactérienne.
9. Retirez le bol de mélange et ouvrez le couvercle. Ensuite, versez de l'eau dans le bol de mélange jusqu'à atteindre le niveau de nettoyage maximal. Placez le couvercle anti-débordement sur le bol de mélange et fermez le couvercle. Ensuite, placez le bol de mélange sur la base et tournez-le à la position correcte. Tournez le bouton de contrôle vers la gauche et commencez à nettoyer. Il est nécessaire de vider l'eau du réservoir avant le nettoyage. Nettoyez-le 2 à 3 fois en suivant le même processus.



Remarques : Le bord en forme de cloche du cercle imperméable doit être orienté vers le bas

- Le support de la lame se tourne vers la gauche pour installer l'assemblage de la lame.
- Le support de la lame se tourne vers la droite pour retirer l'assemblage de la lame.



Précaution :

1. Soyez prudent lors de la manipulation de l'assemblage de la lame pour éviter de vous couper, car elle est extrêmement tranchante.
2. Si vous nettoyez complètement l'assemblage de la lame, lavez-le au lave-vaisselle après l'avoir nettoyé (toutes les parties peuvent être lavées au lave-vaisselle sauf le corps principal).

8 Nettoyage et détartrage du réservoir d'eau

L'accumulation de calcaire doit être éliminée chaque semaine pour assurer une efficacité de 100 %. Utiliser de l'eau purifiée ou filtrée peut aider à réduire l'accumulation de calcaire.
Pour éliminer les particules d'aliments et le calcaire du réservoir d'eau, suivez les instructions suivantes :

1. Mélangez un petit sachet d'acide citrique (environ 10 grammes) avec de l'eau purifiée (environ 200 ml) dans le réservoir d'eau.

Remarques : Utilisez un mélange de 150 ml d'eau purifiée et 50 ml de vinaigre (concentration d'acide acétique à 8 %) pour éliminer le calcaire du réservoir d'eau.

2. Activez la fonction de "Vapeur" (Steam), puis l'indicateur s'allumera. Cela commencera à générer de la vapeur.
3. Après avoir fait cuire à la vapeur pendant 5 à 6 minutes, éteignez l'appareil.
4. Videz la solution d'acide acétique (ou de vinaigre) du réservoir d'eau.
5. Rincez le réservoir d'eau et le bol de mélange complètement avec de l'eau.
6. Avant d'utiliser l'appareil, ajoutez 100 ml - 200 ml d'eau dans le réservoir et commencez à cuire à la vapeur avec le bol vide pendant 10 minutes pour éliminer toute odeur résiduelle.
7. Gardez le réservoir aussi sec que possible pour prévenir la croissance bactérienne.

9 Analyse et diagnostic des pannes

- Ce chapitre résume les problèmes que nous pourrions rencontrer. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus avec les informations suivantes, veuillez contacter le centre de service client le plus proche.

Panne initiale

Problème	Analyse de la cause	Méthodes de résolution
Pas de vapeur	① Y a-t-il de l'eau dans le réservoir ? ② Le bol de mélange est-il correctement placé et tourné dans la position correcte ?	① Veuillez ajouter de l'eau dans le réservoir ② Attendez 1-2 minutes et lancez la fonction vapeur ③ Le logo "►" du couvercle du bol doit être aligné avec le logo "►" de la poignée. ④ Lorsque le bol de mélange est sur la base, le logo "↓" du couvercle du bol doit être aligné avec le logo de "fermé 0" sur la base.
La lame ne peut pas tourner	Le bol de mélange est-il correctement placé et tourné dans la position correcte ?	① Le logo "►" du couvercle du bol doit être aligné avec le logo "►" de la poignée ② Lorsque le bol de mélange est sur la base, le logo "↓" du couvercle du bol doit être aligné avec le logo de "fermé 0" sur la base.

Pannes courantes

Problème	Analyse de la cause	Méthodes pour résoudre le problème
L'appareil ne fonctionne pas	Le couvercle du bol de mélange est-il bien placé ? Le bol est-il bien positionné sur la base ? Les ingrédients sont-ils trop nombreux ou trop durs, bloquant la lame.	La tension est-elle de 220V standard ?
Problème avec la fonction de mélange.	La tension est-elle basse ? Les aliments sont-ils trop durs ou épais ? Y a-t-il trop de nourriture dans le bol ?	Placez correctement le couvercle du bol de mélange. Tournez le bol de mélange en place sur la base. Réduisez la quantité d'ingrédients.
Lors du mélange, le moteur est faible.	La sortie de vapeur est bloquée ou le volume de nourriture est trop grand.	La tension utilisée est-elle correcte ? Avez-vous ajouté de l'eau en quantités adéquates ? Lors du mélange, le volume maximal d'ingrédients ne doit pas dépasser 300 ml dans le bol.
La vapeur n'est pas assez puissante, donc les aliments ne sont pas complètement cuits.	La sortie de vapeur est bloquée ou le volume de nourriture est trop grand.	Nettoyez la sortie de vapeur. Augmentez le temps de cuisson à la vapeur, coupez les aliments en cubes de 1,5 cm ou moins.
Lors de la cuisson à la vapeur, l'eau est expulsée par l'orifice de ventilation du réservoir d'eau.	Le niveau d'eau dans le réservoir est trop élevé.	En ajoutant de l'eau, le niveau ne doit pas dépasser la position maximale.
Panne de l'interrupteur de cuisson à la vapeur.	La fonction de protection contre la surchauffe est activée.	Après la cuisson à la vapeur, attendez 2 à 3 minutes pour redémarrer ou ajoutez de l'eau et attendez 1 à 2 minutes avant de relancer.

10 Autres

Système de sécurité

- L'appareil dispose d'un verrouillage de sécurité intégré. Tant que le bol de mélange n'est pas tourné à la position correcte ou que le couvercle ne peut pas être correctement installé, le moteur ne fonctionnera pas. Une fois que toutes les pièces sont correctement assemblées, le verrouillage de sécurité intégré se déverrouillera et le moteur pourra fonctionner normalement.
- L'appareil dispose également d'une fonction de protection contre la surchauffe. Si l'intervalle entre les processus de cuisson à la vapeur est trop court ou si le temps de mélange est trop long, ou si trop de nourriture est dans le bol de mélange, cela peut entraîner une surchauffe.

Champs électromagnétiques (EMF)

- Cet appareil Jané est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). S'il est utilisé correctement et conformément aux instructions de ce manuel, l'appareil est sûr à utiliser selon les preuves scientifiques disponibles actuellement.

Protection environnementale

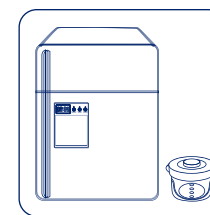
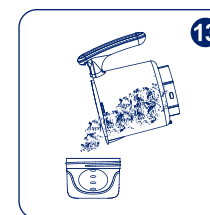
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Il serait plus écologique de le déposer dans un centre de recyclage officiel.
- Il est normal que des odeurs provenant de la peinture isolante se dégagent du moteur lors des premières utilisations de l'appareil. Ces odeurs disparaîtront progressivement après plusieurs utilisations.

Stockage

- Videz l'eau du réservoir avant de stocker l'appareil.
- Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches avant de ranger l'appareil (voir la section "Nettoyage et entretien").
- Placez l'assemblage de la lame dans le bol de mélange lorsque vous rangez l'appareil pour éviter tout dommage.

Option d'accessoires

Méthode d'utilisation pour le récipient de stockage des aliments pour bébés



- Versez la nourriture cuite dans le récipient de stockage des aliments pour bébés (le récipient de stockage peut être placé dans le réfrigérateur pour garder les aliments frais). Voir image 13.

Carte de garantie

Chers clients :

Merci d'avoir acheté l'appareil électroménager de Jané. Si vous rencontrez un problème de qualité dans des conditions normales d'utilisation, veuillez contacter le distributeur agréé par Jané. Pour faire valoir vos droits, conservez soigneusement votre carte de garantie et présentez-la au distributeur lorsque vous avez besoin de réparer le produit.

Carte de garantie			
Nom du client :		Téléphone :	
Nom du produit :		Modèle :	
Date d'achat :		Date de réparation :	
Condition de la panne :			
Adresse du client :			

* La carte de garantie sera valable avec le cachet du distributeur.

Garantie

- ▶ Le service de maintenance ou de remplacement est offert gratuitement pendant un an à compter de la date d'achat, en cas de problèmes de qualité ou de défaillances sous des conditions normales d'utilisation (évaluées par le personnel technique de Jané).
 - ▶ Les accessoires ou consommables ne sont pas couverts par la garantie.
- Lors de la demande de maintenance, présentez la carte de garantie (le reçu ou la facture est également valable).

La garantie ne sera pas valable dans les circonstances suivantes :

- ▶ Pendant la période de garantie, si la réparation est effectuée par un personnel technique autre que Jané, si l'appareil est mal installé ou utilisé incorrectement, ou s'il a subi un transport inapproprié.
- ▶ Dommages causés par une installation, un démontage ou une utilisation inappropriés par le client.
- ▶ Carte de garantie perdue ou endommagée.
- ▶ Jané se réserve le droit de l'interprétation finale.

* Remarque : Ce produit est en amélioration continue et est sujet à des modifications sans préavis.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

- Cet article est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, conformément aux Directives et/ou réglementations légales en vigueur sur les garanties des biens de consommation applicables dans l'Union européenne et dans le pays de commercialisation.
- Il est indispensable de présenter la facture ou le ticket d'achat pour pouvoir traiter la garantie auprès du vendeur de l'article ou, le cas échéant, auprès du fabricant.
- La garantie exclut les anomalies ou pannes causées par une utilisation inappropriée, le non-respect des règles de sécurité et des instructions d'utilisation et d'entretien fournies, ou par l'usure due à l'utilisation et à la manipulation normales et périodiques de l'article.
- L'étiquette contenant le numéro de série de votre modèle ne doit en aucun cas être retirée, car elle contient des informations importantes pour la garantie.

CERTIFICAT DE GARANTIE	
Titulaire _____	 Cachet du commerce
Date d'achat _____	
Établissement _____	
Ref 30703	

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

JANE, S.A. certifie que le robot de cuisine CHEFKISS, fabriqué en Chine et distribué par JANÉ sous le code 30703 CHEFKISS, est conforme aux réglementations applicables suivantes :

**UNE-EN 55014-1:2008 y UNE-EN 55014-2:1998/A2:2009
 UNE-EN 61000-3-3:1997/A2:2006 y UNE-EN 61000-3-2:2006
 UNE-EN 60335-2-14 y UNE-EN 60335-2-15**



**Palau Solità i Plegamans
 Mars 2012**

JANÉ, S.A.
 Pol. Industrial Riera de Caldes
 C/. Mercaders, 34

08184 Palau Solità i Plegamans - (Barcelona) - SPAIN

Tel. +34 93 703 18 00 Fax. +34 93 703 18 04

www.janeworld.com



Escanea el QR
para visitarnos

JANÉ, S.A.
Poi. Industrial Riera de Caldes
C/. Mercaders, 34
08184 Palau Solita i Plegamans - (Barcelona) - SPAIN
Tel. +34 93 703 18 00 Fax. +34 93 703 18 04
(www.janeworld.com)



30703 - CHEFKISS



Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Jané entschieden haben!

Lesen Sie bitte das Benutzerhandbuch aufmerksam durch und bewahren Sie es in gutem Zustand auf, um das Produkt korrekt zu nutzen. Die hier gezeigten Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Zukünftige Abweichungen sind in Übereinstimmung mit dem tatsächlichen Produkt zu lösen.

Verzeichnis

Benutzerhandbuch

[01](#) Warnungen

[01](#) Vorsichtsmaßnahmen

[03](#) Produkteinführung

[03](#) ♦ Spezifikationen

[03](#) ♦ Eigenschaften

[04](#) ♦ Produktteile

[05](#) Vorbereitung

[05](#) Funktionen und Bedienung

[08](#) Zutaten und
Dampfgaren-Zeiten

[08](#) Reinigung und Wartung

[10](#) Reinigung und Entkalkung
des Wassertanks

[10](#) Fehleranalyse und Diagnose

[12](#) Sonstige Informationen

[12](#) ♦ Sicherheitssystem

[12](#) ♦ Elektromagnetische Felder (EMF)

[12](#) ♦ Umweltschutz

[12](#) ♦ Lagerung

[12](#) ♦ Zubehöroptionen

[13](#) ♦ Garantiekarte

Leitfaden zur Babynahrung

[15](#) Lebensmittel für die verschiedenen
Wachstumsphasen des Babys

[15](#) ♦ Schluckphase für Babys
von 4 bis 6 Monaten

[17](#) ♦ Kauphase mit Zunge für Babys
von 7 bis 9 Monaten

[19](#) ♦ Kauphase für Babys
über 10 Monate

[21](#) Die Rolle der Nährstoffe

[21](#) Nährreiche Lebensmittel

1 Warnungen

1. Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der lokalen Spannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Jané, einem autorisierten Servicezentrum von Jané oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Wenn sich die Klinge blockiert, reinigen Sie die Zutaten, nachdem Sie das Gerät vom Strom getrennt haben.
5. Vermeiden Sie Verbrennungen, indem Sie den Wassertank, den Wassertankdeckel oder die Mixschüssel nicht berühren, da diese beim Dampfgaren hohe Temperaturen erreichen können. Verwenden Sie immer den Griff, um die Mixschüssel zu handhaben.
6. Seien Sie vorsichtig mit heißem Wasser, das aus der Mixschüssel austritt, während des Kochens oder nachdem Sie die Schüssel geöffnet haben.
7. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Mixschüssel richtig sitzt. Andernfalls funktioniert das Gerät nicht.
8. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Wasser zum Reinigen hinzufügen. Geben Sie nicht zu viel Wasser hinzu, da dies zu Überlaufen oder einem Kurzschluss führen kann.
9. Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung mit der Hand, bevor Sie sie dem Kind füttern.
10. Nach dem Dampfgaren rühren Sie die Speisen gut um, um eine gleichmäßige Mischung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass die Mixschüssel abgekühlt ist, bevor Sie sie öffnen und dass die Nahrung nicht die maximale Kapazität von 300 ml überschreitet.
11. Entleeren Sie den Wassertank und füllen Sie gereinigtes Wasser hinzu, bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen.
12. Nach dem Dampfgaren halten Sie die richtige Menge an Brühe entsprechend der Konsistenz der Speisen.

2 Vorsichtsmaßnahmen

1. Verwenden Sie keine von anderen Herstellern hergestellten oder nicht von Jané empfohlenen Zubehörteile oder Teile. Andernfalls erlischt die Garantie.
2. Tauchen Sie das Hauptteil nicht ins Wasser und stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Herd oder Ofen auf.
3. Verwenden Sie keinen Sterilisator oder Mikrowelle, um die Mixschüssel oder andere Teile des Geräts zu desinfizieren, da diese Methode für die Griffe oder Klingen ungeeignet ist.
4. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Wenn es nicht ordnungsgemäß verwendet wird (für gewerbliche oder halbgewerbliche Zwecke oder nicht gemäß Benutzerhandbuch), erlischt die Garantie. Jané übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz vorhanden ist, um Schäden an Möbeln und anderen Gegenständen durch den Dampf des Geräts zu vermeiden.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Wasser im Tank.
7. Wenn Anzeichen von Schäden oder Brüchen erkennbar sind, verwenden Sie das Gerät nicht. Schicken Sie es zu einer von Jané autorisierten Servicestelle zur Reparatur.

8. Gießen Sie kein Püree oder Saft in den Wassertank, um zu verhindern, dass die Heizplatte durch die Säure oder Alkalität der Lebensmittel korrodiert.
9. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
10. Stecken Sie keine Gegenstände in die Dampfein- oder -auslässe.
11. Fügen Sie während des Dampfens kein Wasser in den Tank. Andernfalls könnten heißes Wasser oder Dampf austreten.
12. Prüfen Sie die Konsistenz der Lebensmittel, um sicherzustellen, dass keine Klumpen oder Verklumpungen in den gegarten Speisen vorhanden sind.
13. Das Dampfgaren dauert etwa 15 Minuten. Wenn das Intervall 3 Minuten beträgt, beginnt der Dampfzyklus erneut.
14. Es ist verboten, Knochen, Nüsse (wie Walnüsse, Macadamianüsse) mit den Lebensmitteln zu mischen.
15. Verwenden Sie die Mixschüssel nicht leer und mischen Sie Lebensmittel nicht länger als 15 Sekunden am Stück. Warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie den Mischvorgang nach jeder Pause fortsetzen. Das Dampfgaren kann zweimal oder öfter durchgeführt werden, jedoch nicht länger als 15 Minuten pro Durchgang.
16. Die Mixschüssel kann sich aufgrund der Lebensmittel verfärben. Reinigen Sie sie daher nach jedem Gebrauch, um Verfärbungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass sie sauber ist, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Die Mixschüssel muss regelmäßig gereinigt werden.
17. Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen vorsichtig, beim Entleeren und Reinigen des Behälters.
18. Seien Sie vorsichtig, wenn sich heißes Wasser im Gerät bewegt, da es durch plötzliches Verdampfen austreten könnte.
19. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile während des Betriebs handhaben.
20. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, z. B.:

- Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Campingplätze;
- Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Umgebungen.

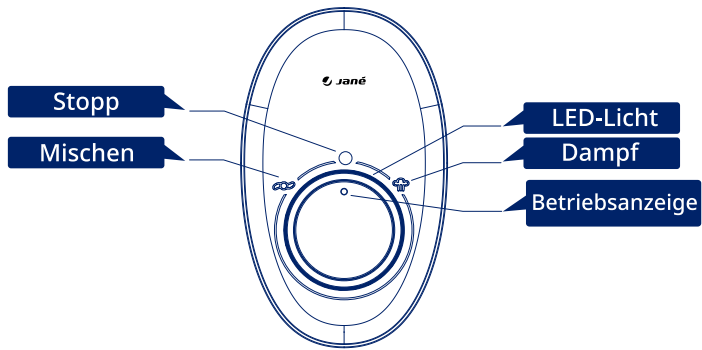
21. Trennen Sie das Gerät immer vom Strom, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbauen, Demontieren oder Reinigen.
22. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb ihrer Reichweite.
23. Haushaltsgeräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät sicher zu bedienen und die Risiken verstanden haben.
24. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
25. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einer Servicestelle oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
26. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie keine Teile des Geräts, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
27. WEEE-Symbol (Elektro- und Elektronik-Altgeräte).

3 Produkteinführung

Spezifikationen

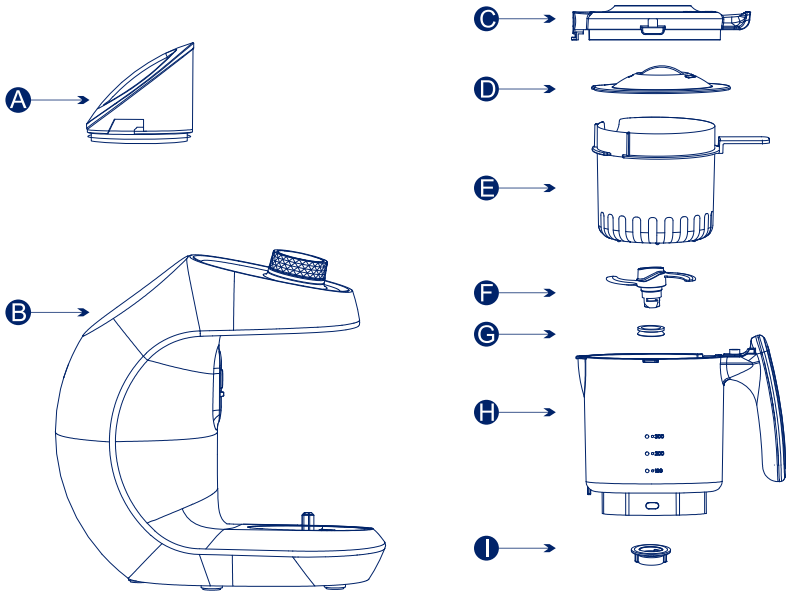
- Produktname: Mechanischer Küchenroboter für Babynahrung
- Modell: 30703 Chefkiss
- Farbe/Oberfläche: Rosa/Hellblau
- Heizleistung: 300W
- Mischleistung: 130W
- Nennspannung: 220V-240V~ 50/60Hz
- Wassertankkapazität: 200 ml
- Mischkapazität: 300 ml
- Nettogewicht: 1,85 kg
- Bruttogewicht: 2,7 kg
- Produktmaße: 295 mm * 140 mm * 261 mm

Eigenschaften



Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Drehen Sie den Knopf nach rechts, um den Dampf zu aktivieren (die Dampfanzeige leuchtet auf). Drehen Sie den Knopf nach links, um das Mischen zu aktivieren (auch die Mischanzeige leuchtet auf). Wenn der Knopf auf "O" gedreht wird, werden alle Funktionen in den Standby-Modus versetzt.

Produktteile



Artikel	Name	Material	Hitzebeständigkeit	Kältebeständigkeit	Menge
A	Drehbarer Wassertankdeckel	Lebensmittelgeeigneter PP	120°C	-20°C	1
B	Hauptkörper	ABS	120°C	-20°C	1
C	Mixschüssel-Deckel	Lebensmittelgeeigneter PP	120°C	-20°C	1
D	Überlaufdeckel	Lebensmittelgeeigneter PP	120°C	-20°C	1
E	Dampfgar-Korb	Lebensmittelgeeigneter PP	120°C	-20°C	1
F	Klingenhalter	Lebensmittelgeeigneter PA	120°C	-20°C	1
G	Wasserfester Bereich	Lebensmittelgeeignetes Silikon	200°C	-20°C	1
H	Mixschüssel	Tritan	120°C	-20°C	1
I	Klingenhalter	Lebensmittelgeeigneter PA	120°C	-20°C	1

4 Vorbereitung

Wasser in den Tank füllen: Füllen Sie gereinigtes oder destilliertes Wasser in den Tank bis zur maximalen Füllhöhe, die durch die rote Silikonmarkierung angezeigt wird. Setzen Sie dann den drehbaren Deckel auf den Tank.

Vorsicht:

1. Verwenden Sie kein Leitungswasser oder Mineralwasser, da sich leicht Kalk im Wassertank bilden kann.
2. Achten Sie darauf, nicht zu viel Wasser in den Tank zu füllen. Der Wasserstand sollte nicht über die MAX-Markierung hinausgehen.
3. Nur gereinigtes Wasser sollte in den Tank gefüllt werden.

5 Funktionen & Bedienung



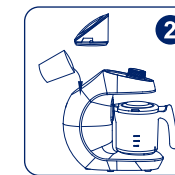
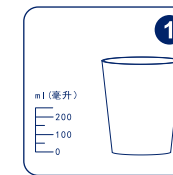
Dampf



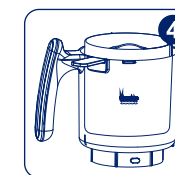
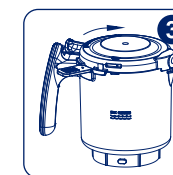
Mischen

Das Gerät verfügt über zwei leistungsstarke Funktionsmodule (Dampf und Mischen). Es ist so konzipiert, dass es frische Nahrung zur Ernährung von Babys zubereitet. Die Nutzung dieser beiden Funktionsmodule ist einfach, wie in der Rubrik "Funktionen & Bedienung" des Benutzerhandbuchs beschrieben.

1. Fügen Sie Wasser (ca. 200 ml gereinigtes Wasser werden empfohlen) in den Tank hinzu, bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen. Die benötigte Wassermenge hängt von der Festigkeit und Konsistenz der Zutaten ab. Je mehr Wasser hinzugefügt wird, desto länger dauert das Dampfgaren. Es ist möglich, bei Bedarf erneut die angemessene Menge Wasser hinzuzufügen.



2. Halten Sie die Mixschüssel fest und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn.

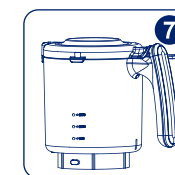
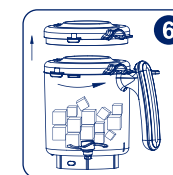


3. Legen Sie die Zutaten in den Dampfgar-Korb. Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke (nicht größer als 1,5 cm).

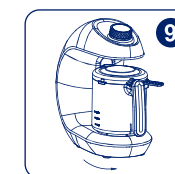
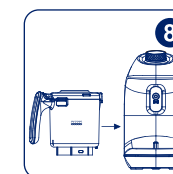


Vorsicht: Garen Sie nicht zu viele feste Zutaten auf einmal; größere Mengen sollten in mehreren Portionen gedämpft werden.

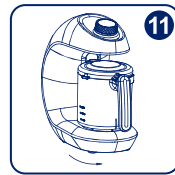
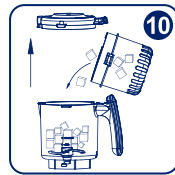
4. Setzen Sie den Dampfgar-Korb in die Mixschüssel und setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie dann die Mixschüssel gegen den Uhrzeigersinn, bis sie korrekt positioniert ist (das "▶"-Symbol auf dem Deckel muss mit dem "▶"-Symbol auf dem Griff übereinstimmen).



5. Setzen Sie die Mixschüssel auf die Basis und drehen Sie den Knopf in die Dampfgaren-Position (auf der Basis muss das "↓"-Symbol des Deckels mit dem "geschlossen"-Symbol auf der Basis übereinstimmen). Es wird empfohlen, eine Stoppuhr oder das Handy zu verwenden, um die Garzeit einzustellen. Starten Sie dann das Dampfgaren.



6. Nehmen Sie die Mixschüssel ab und drehen Sie den Deckel nach dem Dampfgaren auf. Entnehmen Sie die gegarten Zutaten aus dem Dampfgar-Korb und legen Sie sie in die Mixschüssel, dann setzen Sie den Deckel auf. Platzieren Sie die Mixschüssel auf der Basis und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn in die korrekte Position. Der Dampfgar-Korb sollte in der Nähe des Geräts aufbewahrt oder sofort gereinigt werden. (Weitere Zutaten für das Mischen können hinzugefügt werden, wie gereinigtes Wasser, Milch und Zucker.)



7. Drehen Sie den Knopf nach links zum Mischen. Lassen Sie den Knopf los (die Mischdauer sollte 30 Sekunden pro Vorgang nicht überschreiten), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Hinweis:

- 1) Wenn sich kleine Stücke an den Wänden der Schüssel festsetzen, nehmen Sie die Rührschüssel vom Hauptgehäuse ab und öffnen Sie den Deckel. Entfernen Sie dann die kleinen Stücke mit einem Löffel.
- 2) Falls größere Stücke noch gemischt werden müssen, drehen Sie den Knopf nach links, bis sie gut vermengt sind.

8. Wenn das Püree fertig ist, überprüfen Sie es mit einem Löffel, um sicherzustellen, dass keine weiteren Klumpen vorhanden sind. Gießen Sie das Püree in eine Tasse oder Schüssel und probieren Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.



6 Zutaten und Garzeit

Zutat	Garzeit	Lebensmitteltyp	Zutat	Garzeit
Apfel	15min	Gemüse	Grüne Bohnen	15min
Orange	15min		Lauch	15min
Pfirsich	15min		Zwiebel	15min
Birne	15min		Erbsen	15min
Ananas	15min		Senf	15min
Pflaume	15min		Kartoffel	20min
Spargel	15min		Kürbis	15min
Brokkoli	15min		Spinat	15min
Karotte	20min		Kohl	15min
Blumenkohl	15min		Süßkartoffel	15min
Sellerie	15min	Fleisch	Tomate	15min
Sellerie	15min		Huhn, Lamm	20min
Fenchel	15min	Fisch	Lachs, Kabeljau	15min

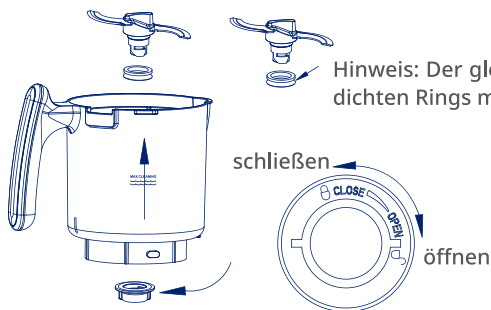
7 Reinigung und Wartung

Vorsicht

- Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Hauptgerät nicht ins Wasser.
- Verwenden Sie keine Bleichlösungen oder chemischen Tabletten für das Gerät.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel oder korrosive Flüssigkeiten (wie Benzin, Aceton oder Alkohol) zur Reinigung des Geräts.

Reinigungsmethode

1. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Mixschüssel von der Basis ab.
2. Entfernen Sie den Deckel der Mixschüssel.
3. Entfernen Sie die Klinge aus der Mixschüssel. Waschen Sie diese direkt nach dem Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser.
4. Waschen Sie die anderen Teile sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie das Gerät bei Bedarf mit einem trockenen Tuch ab.
6. Überprüfen Sie den Wassertank auf eventuell verbleibende Lebensmittelpartikel.
7. Halten Sie den Wassertank so trocken wie möglich, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.
8. Entfernen Sie die Mixschüssel und öffnen Sie den Deckel. Füllen Sie dann Wasser bis zur maximalen Reinigungsmarkierung in die Mixschüssel. Setzen Sie den Überlaufdeckel auf die Mixschüssel und schließen Sie den Hauptdeckel. Platzieren Sie die Mixschüssel auf der Basis und drehen Sie sie in die korrekte Position. Drehen Sie den Steuerknopf nach links und beginnen Sie mit der Reinigung. Vor der Reinigung muss das Wasser aus dem Tank geleert werden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 bis 3 Mal.



Hinweis: Der glockenförmige Rand des wasserdichten Rings muss nach unten zeigen.

- Der Klingenhalter wird nach links gedreht, um das Klingenensemble zu installieren.
- Der Klingenhalter wird nach rechts gedreht, um das Klingenensemble zu entfernen.



Vorsicht:

1. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Klingenensemble, um Verletzungen zu vermeiden, da die Klinge sehr scharf ist.
2. Wenn das Klingenensemble gründlich gereinigt wird, waschen Sie es nach der Reinigung in der Spülmaschine (alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden, außer dem Hauptgehäuse).

8 Reinigung und Entkalkung des Wassertanks

Die Kalkbildung sollte jede Woche entfernt werden, um eine 100%ige Effizienz zu gewährleisten. Die Verwendung von gereinigtem oder gefiltertem Wasser kann dazu beitragen, die Kalkbildung zu verringern. Um Speisereste und Kalk aus dem Wassertank zu entfernen, befolgen Sie die folgenden Anweisungen:

1. Mischen Sie einen kleinen Beutel Zitronensäure (ca. 10 Gramm) mit gereinigtem Wasser (ca. 200 ml) im Wassertank.

Hinweis: Verwenden Sie eine Mischung aus 150 ml gereinigtem Wasser und 50 ml Essig (8 % Essigsäurekonzentration), um den Kalk aus dem Wassertank zu entfernen.

2. Aktivieren Sie die "Dampf"-Funktion, die Anzeige leuchtet auf und der Dampf beginnt zu arbeiten.
3. Nach 5-6 Minuten Dampfen schalten Sie das Gerät aus.
4. Entleeren Sie die Essigsäure- (oder Essig-)Lösung aus dem Wassertank.
5. Spülen Sie den Wassertank und die Mixschüssel gründlich mit Wasser aus.
6. Füllen Sie vor der Verwendung des Geräts 100 bis 200 ml Wasser in den Tank und starten Sie das Dampfen mit leerer Schüssel für 10 Minuten, um restliche Gerüche zu entfernen.
7. Halten Sie den Wassertank so trocken wie möglich, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.

9 Fehleranalyse und Diagnose

- Dieses Kapitel fasst die Probleme zusammen, die auftreten können. Falls die Probleme nicht mit den folgenden Informationen gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Panne iniziale

Problem	Ursachenanalyse	Methoden zur Problemlösung
Kein Dampf kommt heraus	① Ist Wasser im Tank? ② Ist die Rührschüssel korrekt auf der Basis positioniert und entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht?	① Bitte Wasser in den Tank füllen. ② Warten Sie 1-2 Minuten und starten Sie die Dampf-Funktion. ③ Das Logo "►" auf dem Deckel der Schüssel muss mit dem Logo "►" auf dem Griff ausgerichtet sein. ④ Wenn die Rührschüssel auf der Basis steht, muss das Logo "↓" auf dem Deckel der Schüssel mit dem Logo "6" auf der Basis ausgerichtet sein.
La lama non può girare	La tazza di miscelazione è posizionata sulla base e ruotata in senso antiorario nella posizione corretta?	① Il logo "►" del coperchio della ciotola deve essere allineato con il logo "►" del manico. ② Quando la ciotola di miscelazione è sulla base, il logo "↓" del coperchio della ciotola deve essere allineato con il logo "6" sulla base

Häufige Störungen

Problem	Ursachenanalyse	Methoden zur Problemlösung
Das Gerät funktioniert nicht	Ist der Deckel der Rührschüssel richtig angebracht? Ist die Schüssel richtig auf der Basis positioniert? Sind die Zutaten zu zahlreich oder zu groß und blockieren die Klinge?	Ist die Spannung die Standardspannung von 220 V?
Problem mit der Mischfunktion	Ist die Spannung zu niedrig? Sind die Lebensmittel zu hart oder zu dick? Ist zu viel Essen in der Schüssel?	Positionieren Sie den Deckel der Rührschüssel korrekt. Drehen Sie die Rührschüssel auf der Basis. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
Der Motor ist während des Mischens schwach	Der Dampfauslass ist blockiert oder die Lebensmittelmenge ist zu groß.	Ist die verwendete Spannung korrekt? Haben Sie die richtige Menge Wasser hinzugefügt? Während des Mischens darf das maximale Volumen der Zutaten 300 ml in der Schüssel nicht überschreiten.
Der Dampf ist nicht stark genug, sodass die Lebensmittel nicht vollständig gekocht sind	Der Dampfauslass ist blockiert oder die Lebensmittelmenge ist zu groß.	Reinigen Sie den Dampfauslass. Verlängern Sie die Dampfgarzeit. Schneiden Sie die Lebensmittel in Würfel von 1,5 cm oder kleiner.
Während des Dampfgarens tritt Wasser aus der Lüftungsöffnung des Wassertanks aus	Der Wasserstand im Tank ist zu hoch.	Wenn Wasser hinzugefügt wird, darf der Wasserstand die maximale Position nicht überschreiten.
Fehlfunktion des Dampfgar-Kippschalters	Dampfgar-Kippschalters Die Überhitzungsschutzfunktion ist aktiv.	Nach dem Dampfgaren warten Sie 2-3 Minuten, um das Gerät neu zu starten, oder fügen Sie Wasser hinzu und warten Sie 1-2 Minuten, bevor Sie das Gerät neu starten.

10 Sonstige Informationen

Sicherheitssystem

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitsverriegelung. Solange die Mixschüssel nicht in die richtige Position gedreht ist oder der Deckel nicht richtig installiert werden kann, funktioniert der Motor nicht. Sobald alle Teile korrekt montiert sind, wird die Sicherheitsverriegelung gelöst und der Motor kann normal funktionieren.
- Das Gerät verfügt auch über eine Überhitzungsschutzfunktion. Wenn der Zeitraum zwischen den Dampfzyklen zu kurz ist oder die Mischzeit zu lang oder zu viel Nahrung in der Schüssel ist, kann es zu einer Überhitzung kommen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

- Dieses Jané-Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder (EMF). Wenn es ordnungsgemäß und gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet wird, ist das Gerät nach aktuellem wissenschaftlichem Stand sicher zu verwenden.

Umweltschutz

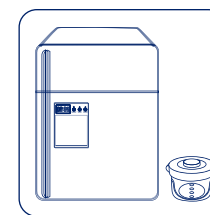
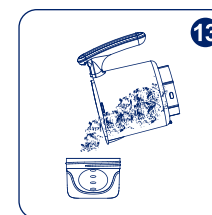
- Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem Hausmüll. Es wäre umweltfreundlicher, es bei einer offiziellen Recyclingstelle abzugeben.
- Es ist normal, dass das Gerät bei den ersten Einsätzen einen leichten Geruch abgibt, der auf die Isolierfarbe des Motors zurückzuführen ist. Diese Gerüche verschwinden allmählich nach mehreren Einsätzen.

Lagerung

- Entleeren Sie das Wasser aus dem Tank, bevor Sie das Gerät lagern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufbewahren (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).
- Setzen Sie die Klingenhalterung in die Mixschüssel ein, wenn Sie das Gerät aufbewahren, um Beschädigungen zu vermeiden.

Zubehöroptionen

Verwendungsmethode für den Lebensmittel-Aufbewahrungsbehälter für Babys



- Gießen Sie die gekochten Speisen in den Aufbewahrungsbehälter für Babynahrung (der Aufbewahrungsbehälter kann im Kühlschrank aufbewahrt werden, um die Lebensmittel frisch zu halten).

Garantiekarte

Liebe Kunden: Vielen Dank für den Kauf des Jané-Haushaltsgeräts. Sollten bei normalem Gebrauch Qualitätsprobleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den von Jané autorisierten Händler. Bewahren Sie Ihre Garantiekarte sorgfältig auf und legen Sie sie dem Händler vor, wenn Sie eine Reparatur benötigen.

Garantiekarte			
Kundenname:		Telefonnummer:	
Produktname:		Modell:	
Kaufdatum:		Reparaturdatum:	
Fehlerzustand:			
Kundenadresse:			

* Die Garantiekarte ist nur mit dem Stempel des Händlers gültig.

Garantie

- Der Wartungs- oder Austauschservice wird innerhalb eines Jahres ab Kaufdatum kostenlos angeboten, wenn Qualitätsprobleme oder Ausfälle bei normalem Gebrauch auftreten (bewertet vom technischen Personal von Jané).
- Zubehör oder Verbrauchsmaterialien sind von der Garantie nicht abgedeckt.
- Bei der Anforderung von Wartung legen Sie bitte die Garantiekarte vor (auch die Quittung oder Rechnung ist gültig).

Die Garantie ist unter den folgenden Umständen nicht gültig

- Während der Garantiezeit, wenn die Reparatur von technischem Personal durchgeführt wurde, das nicht zu Jané gehört, oder wenn das Gerät unsachgemäß installiert oder verwendet wurde oder während des Transports beschädigt wurde.
- Schäden, die durch unsachgemäße Installation, Demontage oder Nutzung durch den Kunden verursacht wurden.
- Verlust oder Beschädigung der Garantiekarte.
- Jané behält sich das Recht auf die endgültige Auslegung vor.

* Hinweis: Dieses Produkt wird kontinuierlich verbessert und unterliegt Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

GARANTIEINFORMATIONEN

- Dieses Produkt verfügt über eine Garantie gegen Herstellungsfehler gemäß den geltenden Richtlinien und/oder gesetzlichen Vorschriften für Garantien von Verbrauchsgütern innerhalb der Europäischen Union und dem jeweiligen Verkaufsland.
- Es ist unerlässlich, die Rechnung oder den Kaufbeleg vorzulegen, um die Garantie über den Verkäufer des Artikels oder, falls erforderlich, über den Hersteller abzuwickeln.
- Die Garantie schließt Anomalien oder Schäden aus, die durch unsachgemäße Verwendung, die Nichteinhaltung der bereitgestellten Sicherheitsvorschriften sowie Nutzungs- und Wartungsanweisungen oder durch Verschleiß infolge normaler, regelmäßiger Nutzung und Handhabung des Artikels verursacht wurden.
- Das Etikett mit der Seriennummer Ihres Modells darf unter keinen Umständen entfernt werden, da es wichtige Informationen für die Garantie enthält.

GARANTIEZERTIFIKAT	
Inhaber _____	 Handelsiegel
Kaufdatum _____	
Geschäft _____	
Ref 30703	

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

JANE, S.A. bestätigt, dass der Küchenroboter CHEFKISS, hergestellt in China und von JANÉ mit dem Code 30703 CHEFKISS vertrieben, den folgenden anwendbaren Vorschriften entspricht:

**UNE-EN 55014-1:2008 y UNE-EN 55014-2:1998/A2:2009
UNE-EN 61000-3-3:1997/A2:2006 y UNE-EN 61000-3-2:2006
UNE-EN 60335-2-14 y UNE-EN 60335-2-15**



JANÉ, S.A.

**Palau Solità i Plegamans
März 2012**

Pol. Industrial Riera de Caldes
C/. Mercaders, 34

08184 Palau Solità i Plegamans - (Barcelona) - SPAIN

Tel. +34 93 703 18 00 Fax. +34 93 703 18 04

www.janeworld.com