



DE

DAMPFGARER | HOTPOT KFS-3000



KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel.....	8
3. Vor dem ersten Gebrauch	9
4. Bezeichnung und Funktion der Teile	12
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Zubereitung	19
6. Reinigung und Pflege	28
7. Kundendienst	30

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Mit Ihrem neuen Dampfgarer mit Dämpfkörben aus Edelstahl bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Dampfgarer ist einfach zu bedienen und dank seiner Materialzusammensetzung leicht zu reinigen. Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite www.kemar.shop Rezeptideen und nützliche Tipps.

Das Zubereiten von Speisen in einem Dampfgarer mit Dämpfkörben aus Edelstahl basiert auf einem anderen Prinzip als bei herkömmlichen Dampfgarern mit Dämpfkörben aus Kunststoff. Die Dämpfkörbe und der Wasserbehälter bestehen aus SUS304 rostfreiem Edelstahl ohne Beschichtung und natürlich ohne Weichmacher. Edelstahl ist recycelbar und kann zu 100% wiederverwendet werden. Unsere Dämpfkörbe aus Edelstahl sind sehr hitzebeständig, pflegeleicht und langlebig. Der Glasdeckel und die Dämpfkörbe sind spülmaschinengeeignet. Der Edelstahl gibt keinerlei Schadstoffe an die Speisen ab und ist geschmacksneutral. Der SUS304 Edelstahl hat keine Beschichtung und ist daher frei von BPA und PTFE. Der Nickelanteil beträgt ca. 8%. Edelstahl lässt sich gut wieder verwerten und ist damit ökologisch nachhaltiger als viele andere Materialien. Durch die fehlende Beschichtung kann es am Boden des Topfes zu Ablagerungen durch Kalk oder Dämpfdruckstände kommen. Diese Ablagerung lässt sich nach der Entnahme des Garguts durch Einweichen mit Wasser und anschließendem Spülen gut entfernen.

Durch das spezielle Dämpfröhrensystem in der Mitte der Dämpfeinsätze entsteht kaum Dampf außerhalb des Glasdeckels, da sich der Kondensdampf am Glasdeckel niederschlägt und abtropft. Der KFS-3000 lässt sich ohne die Dämpfeinsätze aber mit dem Glasdeckel auch wie ein Kochtopf am Herd verwenden. Der KFS-3000 lässt sich als Hot Pot / Fondue umfunktionieren. Optional ist ein großer Dämpfaufsatz für ganze Fische oder beispielsweise Spargel verfügbar. Somit ist der KFS-3000 ein praktisches Küchen- oder Campinggerät, da Sie mit nur einem Gerät, Dämpfen, Kochen, Suppen, Eintöpfe und Fondues zubereiten können. Die Wattzahl und auch die Zeit lassen sich über das Menü manuell einstellen.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie beginnen und benutzen Sie den Artikel nur, wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Dampfgarer verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Gerät ist mit einem doppelten Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls Sie vergessen sollten Wasser in den Tank zu geben oder sich zu wenig Wasser im Tank befindet, schaltet der Sensor das Gerät bei Überhitzung ab ca. 121° C automatisch ab und es erscheint E3 im Display. Ab einer Temperatur von 125° schützt das eingebaute Thermostat das Gerät vor Überhitzung und zeigt im Display E4 an und ein Warnton ertönt. Ziehen Sie den Netzstecker und füllen Sie bis zur MAX Linie kaltes Wasser in den Wassertank. Sobald das Gerät abgekühlt ist können Sie es wieder verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Der Dampfgarer ist ausschließlich zum Dämpfen, Kochen, für Suppen, Eintöpfe und als Hot Pot (weiteres optionales Zubehör verfügbar) konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Der Dampfgarer ist nicht dafür bestimmt, um Milchreis zu kochen. Der Wassertank sollte immer mit Flüssigkeit gefüllt sein und darf nicht leer benutzt werden. Verwenden Sie den Dampfgarer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Dampfgarer ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.



VERWENDUNGSZWECK

Der Dampfgarer ist für das Zubereiten von Garspeisen, Suppen und ähnlichen Speisen geeignet. Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet! Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Wenn die Netz-Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist dafür bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr:** Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Heizflächen noch einige Zeit heiß.
- **Vorsicht, Verletzungsgefahr!** Bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Fehlanwendung kann es zu Verletzungen und Personenschäden kommen.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.

Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 1.200 Watt

Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung tragen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen z.B. Herdplatten o.Ä. oder in der Nähe der offenen Gasflamme abstellen, das Gehäuse könnte dabei schmelzen.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflächen abstellen. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.
- Achtung, aus dem Gerät entweicht Dampf! Stellen Sie das Gerät nicht unter empfindliche Möbel (z.B. Hängeschränke).
- Vorsicht, das Gerät wird heiß. Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf. Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Wassertank höchstens bis zur **max**-Marke mit **kalt**em Wasser füllen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:

- Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
- der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht. In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- **Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.**
- **Das Gerät regelmäßig entkalken.**
- **Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung, Nichtbeachtung der Entkalkungshinweise oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.**

Umweltschutz

Ihr Gerät ist so konzipiert, dass es viele Jahre lang funktioniert. An dem Tag, an dem Sie Ihr Gerät jedoch ersetzen möchten, denken Sie bitte an den Beitrag, den Sie zum Umweltschutz leisten können. Wir haben das Gerät ohne Batterie konzipiert um unsere Umwelt und wertvollen Ressourcen zu schonen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.

B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Gerätes.

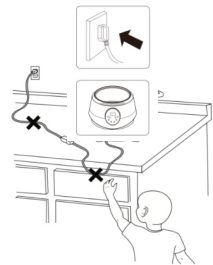
(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung Stromschlag Risiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen! Erdungsanschluss nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nutzen Sie den Dampfgarer ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör. Nutzen Sie das mitgelieferte Zubehör ausschließlich mit diesem Dampfgarer. Nehmen Sie den Dampfgarer aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob der Dampfgarer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Dampfgarer nicht. Wenden Sie sich an die angegebene Serviceadresse des Herstellers.

GEFAHR FÜR KINDER!

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie den Dampfgarer zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Wasserbehälter, die Dämpfkörbe, den Glasdeckel und das Zubehör (Turboring) mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Wischen Sie den Dampfgarer nur mit einem feuchten Tuch ab.



VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne den Deckel. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar oder einer autorisierten Servicefirma durchzuführen.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIEßEN

Bevor Sie den Dampfgarer in Betrieb nehmen, folgen Sie bitte den folgenden Anweisungen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie den Dampfgarer aufstellen:

- Stellen Sie den Dampfgarer auf einer gut zugänglichen, ebenen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Dampfgarer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Dampfgarer nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke, Regale o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Verdecken Sie nicht die auf der Unterseite befindlichen Lüftungsschlitze.
- Stellen Sie den Dampfgarer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Stellen Sie den Dampfgarer so auf, dass er nicht wackeln und umkippen kann.
- Schließen Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.

WARNUNG! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

-Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Deckel aus.

-Teile des Dampfgarers werden heiß.

-Aus dem Dampfloch am Deckel tritt heißer Dampf aus. Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen. Berühren Sie die heißen Teile des Dampfgarers, also die Dämpfkörbe und den Glasdeckel während des Betriebs und nach dem Kochvorgang nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie stets wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Dämpfkörbe sowie des Glasdeckels. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. Lassen Sie den Dampfgarer, die Dämpfkörbe und den Deckel nach dem Betrieb erst abkühlen, bevor Sie ihn mit bloßen Händen anfassen.

– Beachten Sie, dass aus dem Dampfloch am Deckel und dem Dampfgarer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann. Halten Sie genügend Abstand zum Dampfauslass-Loch am Deckel.

– Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht überkocht und direkt in den Dampfgarer läuft.

– Lassen Sie den Deckel während des Betriebs immer geschlossen und öffnen Sie diesen nur um beispielsweise Reis umzurühren.

– Wenn Sie den Deckel öffnen, tritt heißer Dampf aus. Halten Sie genügend Abstand und öffnen Sie den Deckel mit Topflappen.



BESCHÄDIGUNGS- UND KURZSCHLUSSGEFAHR!



- Wenn Sie den Dampfgarer unsachgemäß nutzen, können Sie den Dampfgarer, das Zubehör oder andere Gegenstände beschädigen.
- Füllen Sie ausschließlich Wasser, Suppe oder Brühe in den Wassertank.
- Sorgen Sie dafür, dass der Dampfgarer an der Außenseite komplett trocken ist, bevor Sie ihn in anschalten.
- Richten Sie sich immer nach den Packungsangaben. – Beachten Sie das Fassungsvermögen des Wassertanks und der Dämpfkörbe.
- Bei dem ersten Gebrauch kann es zu Geruchs- und Rauchbildung kommen. Dies ist kein Defekt. Grund dafür können Verpackungs- und Beschichtungsrückstände sein.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Erhitzen Sie den Dampfgarer niemals ohne Wasser.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

- Kochgehäuse
- 3 Dämpfkörbe aus Edelstahl
- Turboring aus PP
- Glasdeckel
- Netzkabel EU
- Bedienungsanleitung

OPTIONAL ERHÄLTlich:

- Dämpfkorb XXL aus Polypropylen mit Glasdeckel

EIGENSCHAFTEN

- ✓ Dampfgarer
- ✓ Fondue
- ✓ Hot Pot
- ✓ Optional erhältlicher XXL Dämpfkorb
- ✓ Wasserbehälter aus Edelstahl
- ✓ Dämpfeinsätze aus Edelstahl SU304
- ✓ Turboring aus PP für Dampfentwicklung innerhalb von 40 Sekunden
- ✓ Dämpfeinsätze und Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet
- ✓ Keine Beschichtung, BPA-frei
- ✓ AN / AUS Schalter
- ✓ Dämpfkörbe einzeln verwendbar
- ✓ Automatische Warmhaltefunktion
- ✓ Timer - 30 Minuten bis zu 12 Stunden
- ✓ Touch Display - Einfache Bedienung



Mit dem Dampfgarer können Sie sämtliche Gemüsesorten und Fisch dämpfen, Reis dämpfen, Hot Pot Gerichte, Fondue Gerichte, Kartoffeln, Nudeln sowie Suppen und Eintöpfe zubereiten und anschließend automatisch warmhalten. Für große Mengen, wie Spargel oder einen ganzen Fisch gibt es optional einen XXL Dämpfaufsatz.

Der Basistopf (ohne Beschichtung, BPA-frei) in dem das Wasser gekocht wird, ist aus SUS304 Edelstahl und ermöglicht eine natürliche und schadstofffreie Zubereitung. Die Reinigung ist denkbar einfach, die Edelstahl-Dämpfeinsätze und der Glasdeckel können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Bedienung erfolgt über das Touch-Display mit Menü- und Timer Funktion.

Das Gehäuse ist aus pflegeleichtem Kunststoff gefertigt und fügt sich durch sein modernes und zeitloses Design in jede Küche harmonisch ein. Durch seine Kochkapazität von bis zu 2,85 Litern pro Dämpfeinsatz (Gesamt 8,55 Liter für alle drei Dämpfeinsätze) ist der Dampfgarer auch für mehrere Personen geeignet. Da wir nur Edelstahl und Glas (Optional Polypropylen) Materialien nutzen, kommen Ihre Speisen weder mit Weichmachern noch mit anderen bedenklichen Stoffen in Berührung.

Der Dampfgarer ist für eine schnelle und einfache Zubereitung von sämtlichen Dämpfspeisen, Hot Pot und Fondue Gerichten konzipiert. Durch seine moderne Technologie arbeitet der Dampfgarer energieeffizient und hochpräzise.

BEZEICHNUNG UND FUNKTION DER TEILE

Temperaturbereiche im Betrieb (unterliegt Schwankungen abhängig von der eingefüllten Flüssigkeit und Menge an Lebensmitteln):

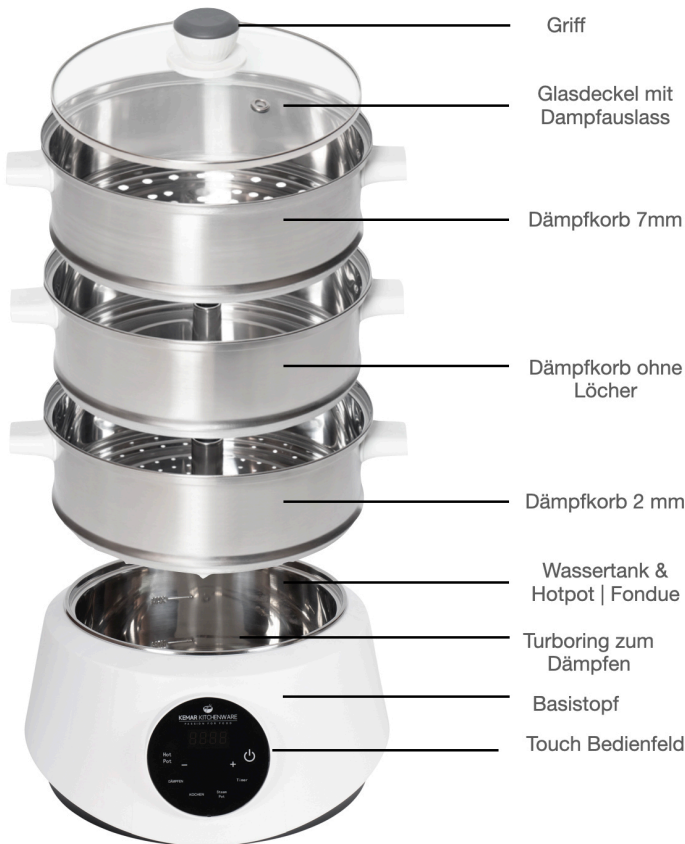
- Hot Pot: max. 100° C
- Dämpfen: max. 100° C
- Kochen: max. 100° C
- Steam Pot: max. 100° C
- Warmhaltefunktion: 55° - 65° C
- Kapazität Wassertopf: Minimum 600 ml bis maximal 2 Liter

DER REISKOCHER IST LEICHT ZU BEDIENEN UND SEINE ANWENDUNGSGEBIETE SIND VIELSEITIG:

Der KeMar Dampfgarer ist ein platzsparendes und energieeffizientes Küchengerät. Sie können mit dem Gerät Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Fleisch, Fisch oder Reis schonend garen. Mit der Hot Pot Funktion (auch Feuertopf genannt) können Sie köstliche Brühe-Fondues zubereiten, die besonders in der kalten Jahreszeit gut schmecken. Hier wird ein Feuertopf in die Mitte des Tisches gestellt und frisches Fleisch, Gemüse und vieles mehr in heiße Brühe getaucht. Der KFS-3000 eignet sich selbstverständlich auch für ein klassisches Fondue mit Brühe. Mit der Steam Pot Funktion können Sie köstliche Suppen zubereiten. Mit dem Programm Kochen bereiten Sie Gerichte wie zum Beispiel Kartoffeln oder Nudeln in dem Basistopf zu. Der Basistopf ist nicht spülmaschinengeeignet und kann einfach mit Wasser und Spülmittel vorsichtig von Hand gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät oder über das Gehäuse läuft. Tauchen Sie den Basistopf niemals in Wasser. Die Dämpfkörbe, der Glasdeckel und der Turboring sind spülmaschinengeeignet.



Die Bedienung ist sehr einfach. Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät und dem Bedienfeld vertraut:



Das Gerät wird über den Schalter  auf dem Touch-Bedienfeld an- und ausgeschaltet.

Um das Gerät komplett auszuschalten, muss das Stromkabel vom Netzstecker gezogen werden.

DISPLAY

Das Touch-Bedienfeld wird durch einfaches kurzes Tippen auf die Funktionstasten bedient. Bevor Sie das Display zum ersten Mal nutzen, entfernen Sie bitte die Schutzfolie auf dem Display.



TURBORING

Im Lieferumfang befindet sich ein Turboring, der nur für das Programm Dämpfen und Steam Pot in den Wassertank eingesetzt werden sollte. Der Turboring besteht aus rostfreien Edelstahl und sorgt dafür, dass das Wasser innerhalb von 40 Sekunden kocht und dampft. Sollten Sie den Turboring für das Programm Dämpfen oder Steam Pot nicht einsetzen, verlängert sich die Koch- bzw. Dämpfzeit um einige Minuten. Wir empfehlen daher den Turboring zum Dämpfen immer in den Wassertank einzusetzen.



DÄMPFEINSÄTZE AUS EDELSTAHL



7 mm



2 mm



Ohne Löcher

Im Lieferumfang enthalten sind drei verschiedene Edelstahl Dämpfkörbe. Diese bestehen aus SUS304 Edelstahl und sind ohne bedenkliche Stoffe sowie BPA-frei und haben ein nutzbares Volumen von je ca. 2,85 Litern.

- 7 mm Dämpfkorb, Durchmesser 22 cm, Höhe 7,5 cm: Geeignet für Kartoffeln, Möhren, Brokkoli, Zucchini, Spargel, Tomaten, Blumenkohl, Zuckerschoten, Kürbis, Bohnen
- 2 mm Dämpfkorb, Durchmesser 22 cm, Höhe 7,5 cm: Geeignet für Couscous, Erbsen, Hefeklöße, Germknödel, Dampfnudeln, Kartoffeln- und Semmelknödel
- Dämpfkorb ohne Löcher, Durchmesser 22 cm, Höhe 7,5 cm: Fisch, Muscheln, Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Reis, Spinat, Mangold, Rote Beete

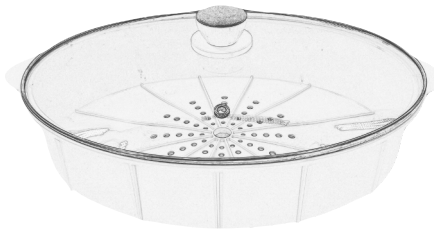
Verwenden Sie das Programm **Dämpfen**, füllen Sie Wasser bis minimal 600ml oder bis zur maximalen Füllmenge von 2 Litern in den Basiswassertank, setzen Sie entweder einen, zwei oder alle Dämpfkörbe auf den Basiswassertank und füllen Sie die Zutaten in die Dämpfkörbe und setzen Sie dann den Glasdeckel auf den obersten Dämpfkorb. Stellen Sie das Programm **Dämpfen** auf die gewünschte Kochzeit ein und starten Sie das Programm. Nutzen Sie zum Kochen den Turboring im Wassertank, um ein schnelles Kochen des Wassers zu ermöglichen.

Die Dämpfkörbe, der Glasdeckel und der Turboring sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Teile immer erst, wenn diese ausreichend abgekühlt sind.

Es können maximal vier Dämpfkörbe aus Edelstahl verwendet werden.

Weitere optionale Dämpfkörbe sind unter www.kemar.shop erhältlich.

OPTIONAL ERHÄLTLICHER XXL DÄMPFEINSATZ (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)



Der optional erhältliche XXL Dämpfeinsatz (nicht im Lieferumfang enthalten) besteht aus BPA-freien Polypropylen (PP), einem Glasdeckel und hat ein nutzbares Volumen von ca. 11,3 Litern. Er ist für besonders große Lebensmittel geeignet, wie beispielsweise Spargel, einen ganzen Fisch oder große Mengen an Lebensmitteln.

Die Maße betragen 41,5 cm x 27 cm x 10 cm. Die extra großen Dampföcher ermöglichen eine optimale Dampfverteilung.

Zum Dämpfen verwenden Sie das Programm **Dämpfen**. Füllen Sie Wasser bis zur minimalen Wasserlinie (600ml) oder maximalen Wasserlinie von 2 Litern in den Wassertank, setzen Sie den Dämpfeinsatz auf den Basiswassertank und füllen Sie das Dämpfgut in den Dämpfeinsatz und setzen Sie dann den großen Glasdeckel auf den Dämpfeinsatz. Stellen Sie das Programm **Dämpfen** auf die gewünschte Dämpfzeit ein und starten Sie das Programm. Nutzen Sie zum Dämpfen auch den Turboring im Wassertank, um ein schnelles Kochen des Wassers zu ermöglichen.

Durch beispielsweise Karotten oder rote Beete kann der PP Kunststoff Verfärbungen annehmen. Diese sind nur rein kosmetischer Natur und haben keine Auswirkungen auf den Dämpfvorgang.

Der Dampfkorb und der Glasdeckel sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Teile immer erst, wenn diese ausreichend abgekühlt sind. Betreiben Sie das Dämpfen immer nur mit dem großen Glasdeckel. Erhältlich unter www.kemar.shop.

KURZERKLÄRUNG DER FUNKTIONSTASTEN

NAME DER TASTE	DETAILS
HOT POT 	Hier nutzen Sie nur den Basis Wassertank um Hot Pot Gerichte zu kochen. Bitte nutzen Sie den Glasdeckel, um den Basis Wassertank abzudecken. Fügen Sie erst die Zutaten hinzu, wenn die Flüssigkeit kocht.
DÄMPFEN 	Um zu dämpfen, füllen Sie das Dämpfgut in einen der drei Edelstahl Dämpfkörbe. Alternativ können Sie zwei oder drei Dämpfkörbe übereinander stapeln. Nutzen Sie zum Dämpfen immer den Turboring.
KOCHEN 	Das Kochprogramm wird mit dem Basis Wassertank und dem Glasdeckel verwendet. Der Unterschied zum Hot Pot Programm besteht in der Zeit und Watt Einstellung.
STEAM POT 	Verwenden Sie dieses Programm in Verbindung mit dem Basistopf. Hierzu füllen Sie Wasser in den Basis Wassertank. Der Glasdeckel wird direkt auf den Basistopf gelegt. Mit dem Basistopf bereiten Sie köstliche Suppen und Eintöpfe zu.
TIMER 	Nutzen Sie den Timer, um zeitversetzt die Programme Dämpfen, Kochen oder Steam Pot zu verwenden. Zeitvorwahl von 30 Minuten bis maximal 12 Stunden. Auswahl über die + und - Taste. Standardeinstellung 2 Stunden. Der Timer funktioniert nicht bei Hot Pot. Drücken Sie im Off Mode (der AN/AUS Button blinkt im Display steht - - -) Timer, stellen die gewünschte Zeitvorwahl ein und drücken dann das gewünschte Programm. Der AN/AUS Button blinkt und im Display wird die Zeit bis zum Start runter gezählt.
DISPLAY FELDER 	Anzeigefelder im Display: Kochzeit, Timeranzeige, Temperatur, Wattzahl
MINUS - PLUS + 	Über die beiden Tasten kann die Kochzeit und die Wattzahl eingestellt werden.

IN WENIGEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

BITTE UNBEDINGT VOR DER VERWENDUNG BEACHTEN



- Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Produkt an einem flachen und sicheren Ort verwenden.
- Wenn Sie die verschiedenen Dämpfeinsätze auf die Basis stellen, vergewissern Sie sich, dass die Behälter richtig übereinander gestapelt sind und nicht wackeln.
- Achten Sie darauf den Mindestfüllstand von 600 ml bis maximal 2000 ml in der Basis einzuhalten. Zu wenig Flüssigkeit kann das Gerät beschädigen und zu viel Flüssigkeit kann zum Überkochen führen.
- Es ist gefährlich den Glasdeckel beim Kochen zu öffnen, also öffnen Sie ihn bitte nur vorsichtig. Wenn Sie den Kochfortschritt wirklich überprüfen möchten, ist der Glasdeckel sehr heiß, und es besteht die Möglichkeit, dass heißer Dampf austritt, wenn Sie den Deckel öffnen. Achten Sie also darauf, Ihr Gesicht oder Hände nicht in die Nähe des austretenden Dampfes zu begeben. Vorsicht vor Verbrennungen! Bitte beachten Sie, dass wir nicht für Verbrennungen verantwortlich sind, die durch das Öffnen des Deckels beim Kochen verursacht werden.
- Bei Verwendung kann der Bereich um das Dampfloch im Deckel heiß werden, also berühren Sie ihn nicht und schauen Sie nicht mit dem Gesicht drüber. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Bitte beachten Sie, dass der gesamte Dampfgarer, die Dämpfkörbe, der Glasdeckel sowie das Basiswasserbecken direkt nach der Anwendung heiß werden.
- Wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, können Wassertropfen aus dem Inneren austreten. Legen Sie bitte nichts empfindliches darunter, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Bewegen Sie den Dampfgarer während der Verwendung nicht. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Bitte achten Sie bei jeder Verwendung darauf sorgsam mit dem Glasdeckel umzugehen, da diese leicht zerbrechen können.
- Wenn das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen ist, leuchtet das Anzeigefeld weiter, auch wenn es nicht verwendet wird. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose, um das Gerät vom Strom zu nehmen.
- Wenn Sie nach dem Kochen die Speise längere Zeit warm halten, kann die Speise anbrennen und hart werden.
- Das Startgeräusch und das Betriebsgeräusch (Ticken) vom Hauptgerät unmittelbar nach dem Einschalten oder während des Kochen//Erhitzen von Speisen ist normal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Trennen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung zur Reinigung vom Netz. Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Die Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.

Niemals das Basisgehäuse in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.

Entfernen Sie die drei Dämpfkörbe, den Turboring und den Glasdeckel vom Basistopf.

Der Glasdeckel, der Turboring und die drei Dämpfkörbe können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Trocknen Sie alle Teile vor der Verwendung gut ab.

Stellen Sie sicher, dass der Basistopf nicht von außen nass ist, stellen Sie dann die gewünschten Dämpfkörbe auf den Basistopf sowie am Schluss den Glasdeckel und genießen Sie das Kochen.

Reinigen Sie den Basistopf nur mit einem milden Spülmittel und einem feuchten Tuch.

Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton. Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie den Basistopf nicht in Wasser. Reinigen Sie die Teile immer erst, wenn diese ausreichend abgekühlt sind.

Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Dampfgarer:

Entkalken Sie die Dampfeinheit nach jeweils acht Anwendungen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die Dämpfkörbe.
- Geben Sie ca. 150 ml Zitronensäure in den Basistopf (z.B. im Drogeriemarkt erhältlich)
- Füllen Sie dazu kaltes Wasser bis zur Markierung MAX in den Wassertank ein
- Lassen Sie ihn über Nacht entkalken
- Leeren Sie das Wasser und die Zitronensäure aus
- Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit warmem Wasser aus.
- Verwenden Sie keine anderen Produkte zur Kalkentfernung.

Bemerkung: Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihre Geräte regelmäßig entkalken, damit diese ordnungsgemäß funktionieren.

VERWENDUNG

A. Gerät einschalten

Stecken Sie das Netzkabel in die auf der Rückseite befindliche Netzkabel-Buchse und schließen Sie anschließend den Netzstecker an eine Stromsteckdose an. Füllen Sie frisches Wasser oder Brühe bis mindestens bis zur MIN Linie (600ml) im Basistopf ein. Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit als bis zur MAX Linie (2 Liter) ein.

Nach dem Einschalten leuchten alle Felder für eine Sekunde lang und das Gerät piept einmal. Der Kocher schaltet sich in den Standby-Modus zurück, hier wird ein 4-Segment-Code (---) in der Mitte des Touch Displayfelds angezeigt, und die Taste AN/AUS blinkt auf. Dies ist der OFF Modus.

B. Die Tastenfunktionen

1. Voreingestellte automatische Programme

Es gibt vier voreingestellte Programme auf dem Display. Drücken Sie die AN/AUS Taste, es erscheint „0000“ im Display. Sie können nun eins der vier automatischen Programme auswählen.

Nach Auswahl des Programms wird die voreingestellte Zeit angezeigt. Die Zeitanzeige blinkt viermal hintereinander und das Programm startet mit der voreingestellten Zeit und Wattzahl. Sie können die Zeit hier auch über die Tasten + und - nach Ihrer Wunschzeit anpassen. Nach Einstellung der Wunschzeit blinkt die Zeitanzeige viermal und das Programm startet automatisch mit der Wunschzeit. Sobald das Wasser kocht und das Programm auf die nächst niedrigere Wattzahl schaltet, können Sie über die + und - Taste die Wattzahl nach unten verändern und anpassen.

PROGRAMM	VOREINGESTELLTE ZEIT	VOREINSTELLTE WATTZAHL	ANPASSBARE ZEIT	ANPASSBARE WATTZAHL
HOT POT	2 STD	1.200 W BIS WASSER KOCHT, DANN 300 W	5 - 120 MIN	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
DÄMPFEN	20 MIN	1.200 W BIS WASSER KOCHT, DANN 600 W	5 - 120 MIN	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
KOCHEN	80 MIN	1.200 W BIS WASSER KOCHT, DANN FÜR 20 MIN 300 W, DANACH 100 W BIS ZUM ENDE. DANACH START DER WARMHALTEFUNKTION FÜR 4 STUNDEN	30 - 180 MIN	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
STEAM POT	2 STD	1.200 W BIS WASSER KOCHT, DANN FÜR 10 MIN 600 W, DANACH 300 W BIS ZUM ENDE. DANACH START DER WARMHALTEFUNKTION FÜR 4 STUNDEN	5 - 180 MIN	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
TIMER	2 STD	- - - - -	30 MIN - 12 STD	- - - - -

VERWENDUNG

2. Funktion „Warmhalten“

Nachdem die Kochprogramme KOCHEN oder STEAM POT abgeschlossen sind, aktiviert sich automatisch der Warmhaltemodus für 4 Stunden. Die LED-Anzeige zeigt einen Zähler für die Warmhaltezeit an von „00:00“ bis „04:00“. Sie können den Warmhaltemodus mit der AN/AUS Taste jederzeit unterbrechen. Die aktuelle Temperatur wird im Display angezeigt. Nach Abschluss des Warmhalte-Programms kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

3. Grundlegende Bedienung des Zeitvorwahl „Timers“

1: Der Timer kann im OFF Modus (Display zeigt „- - -“) aktiviert werden.

Während die AN/AUS Taste blinkt, drücken Sie einmal die "Timer"-Taste. Sie können nun zwischen Dämpfen, Kochen und Steam Pot wählen. Das Programm Timer funktioniert nicht mit der Hot Pot Taste.

2: Nach Auswahl des Programms können Sie mit der + und - Taste die jeweilige Wunsch-Startzeit einstellen. Wenn Sie beispielsweise 2 Stunden einstellen, startet das Programm in 2 Stunden mit dem Kochvorgang. Die maximale Anpassung beträgt 12 Stunden. Nach Auswahl der Zeit blinkt die Zeitanzeige viermal und die AN/AUS Taste blinkt. Im Display wird die Zeit bis zum Programmstart runter gezählt.

Das gewählte Programm startet dann automatisch zur gewünschten Zeit. Zum vorzeitigen stoppen die AN/AUS "Taste einmal drücken. Zur erneuten Timer Auswahl wieder in den OFF Modus zurückkehren.

TIPPS UND TECHNIKEN ZUM DÄMPFEN

- Die Speisen nicht zu fest in die Dampfeinsätze drücken. Lassen Sie etwas Platz, damit der Dampf möglichst gut zirkulieren kann.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie Lebensmittel von ungefähr gleicher Größe. z. B. Kartoffeln, Gemüse und Hähnchenbrust, damit alles gleichzeitig gar wird. Die Größe und Dicke der Speisen beeinflussen die Garzeit.
- Heben Sie den Deckel nicht zu oft an, um den Garfortschritt zu überprüfen, da dies zu Dampfverlust führen und die Garzeit verlängern kann.
- Wenn Sie Lebensmittel für den Dampfgaren-Vorgang auswählen, wählen Sie Lebensmittel in der richtigen Größe für den Dampfeinsatz aus, insbesondere wenn sie als Ganzes gegart werden, z. B. Fisch. Nutzen Sie ggfs. den optional erhältlichen XXL Dämpfkorb.
- Gedämpfte Speisen können mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Orangenscheiben, Knoblauch und Zwiebeln dezent gewürzt werden. Diese können entweder direkt unter oder oben auf die Speisen im Dampfeinsatz gelegt werden.
- Um Fleisch, Geflügel und Fisch zusätzliches Aroma zu verleihen und sie saftig und zart zu machen, marinieren Sie sie vor dem Dampfgaren. Die Marinade kann einfach eine Mischung aus Wein und frischen Kräutern oder eine würzige Barbecue- oder Tandoori-Mischung sein.
- Tiefgefrorenes Gemüse kann ohne vorheriges Auftauen dampfgegart werden. Alle Meeresfrüchte, Geflügel und Fleisch müssen vor dem Dampfgaren vollständig aufgetaut sein.
- Bei einigen Rezepten mit einer langen Garzeit von mehr als 45 Minuten müssen Sie kaltes Wasser bis zur MAX Linie (2 Liter) füllen. Der maximale Wasserstand hält ca. 90 Minuten.
- Wenn Sie nur einen oder zwei der Dämpfaufsätze verwenden, kann seitlich etwas Wasser austreten. Wenn Sie dies bemerken, schalten Sie die Wattzahl manual über das Display runter.

TABELLE DÄMPFEN

Fisch, Fleisch	Typ	Menge	Garzeit	Zubereitung
Fischfilet	Frisch	200 g	15 min	Mit Zitrone oder Kräutern würzen
Fischfilet	Gefroren	250 g	25 min	Vorher auftauen
Ganzer Fisch	Frisch	750 g	35 min	XXL Dämpfkorb
Hähnchenfilet	Frisch	300 g	20-25 min	Mit Zitrone oder Kräutern würzen
Würstchen	Frisch	340 g	10-15 min	Brühwurst



Gemüse	Typ	Menge	Garzeit	Zubereitung
Aubergine	Frisch	1-2 Stück	15-20 min	1 cm Scheiben
Artischocken	Frisch	2-4 Stück	25-30 min	in Hälften geschnitten
Broccoli	Frisch	400-500 g	15-20 min	Kleine Röschen
Blumenkohl	Frisch	1 mittelgroß	20-25 min	Kleine Röschen
Bohnen, grün	Frisch	400 g	35-40 min	Ganz oder geschnitten
Bohnen, grün	Gefroren	400 g	30-35 min	Ganz oder geschnitten
Chicorée	Frisch	3-4 Stück	20-25 min	in Hälften geschnitten
Erbsen	Gefroren	300 g	30-35 min	Dämpfeinsatz 2 mm
Karotten	Frisch	300 g	30 min	Dünne Scheiben
Kartoffeln	Frisch	450 g	30-35 min	in Hälften geschnitten
Maiskolben	Frisch	1-2 Stück	30 min	Ganzer Kolben
Spinat	Frisch	300 g	20-25 min	Dämpfeinsatz 2 mm
Spargel	Frisch	500 g	30-35 min	geschält, XXL Dämpfkorb
Paprika	Frisch	250 g	20-25 min	in Viertel geschnitten
Tomaten	Frisch	240 g	10-15 min	Ganz
Kürbis	Frisch	200 g	15-20 min	Kleine Stücke
Kohlrabi	Frisch	200 g	30 min	Kleine Stücke
Kohl	Frisch	500 g	30-35 min	Kleine Stücke
Zucchini	Frisch	120 g	15 min	Scheiben oder Stücke
Zuckerschoten	Frisch	100 g	15 min	Ganz lassen
Zwiebeln	Frisch	2-4 Stück	20 Min	in Hälften geschnitten

Eier, Mehlspeisen, Reis, Obst	Typ	Menge	Garzeit	Zubereitung
Eier weich gekocht	Frisch	1-6 Stück	9 min	7 mm Dämpfkorb
Eier hart gekocht	Frisch	1-6 Stück	18 min	7 mm Dämpfkorb
Reis, weiß	Frisch	1 Messbecher Reis 1-2 Messbecher Wasser	30 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Bulgur	Frisch	1 Messbecher Bulgur 1-2 Messbecher Wasser	25 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Quinoa	Frisch	1 Messbecher Quinoa 1-2 Messbecher Wasser	15 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Linsen, rote	Frisch	1 Messbecher Linsen 1-2 Messbecher Wasser	20-25 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Dampfnudeln	Frisch	6-8 Stück	30 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Germknödel	Frisch	500 g	15 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Soufflés	Frisch	4-6 Schälchen	30 min	Evtl. XXL Dämpfeinsatz verwenden
Mohnnudeln	Frisch	600 g	15 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Marillenknödel	Frisch	4-6 Stück	20 min	Einsatz ohne Löcher verwenden
Birne (für Kompott)	Frisch	1-3 Stück	20-25 min	In Viertel geschnitten
Apfel (für Kompott)	Frisch	1-3 Stück	20-25 min	In Viertel geschnitten



ZUSÄTZLICHE DÄMPFMÖGLICHKEITEN

In dem optional erhältlichen XXL Dämpfeinsatz können Sie Babyfläschchen oder Einmachgläser mit heißem Dampf sterilisieren. Je nach Größe der Gläser oder Babyflaschen passen diese auch in die mitgelieferten Dämpfkörbe.

Der Dampfgarer unterstützt Sie dabei, die Fläschchen keimfrei zu halten. Einmachgläser und Babyflaschen lassen sich in nur 15 Minuten im Dämpfprogramm desinfizieren. Sie werden dann bei 100°C heißem Dampf keimfrei im Sinne des herkömmlichen Auskochens.

FUNKTION KOCHEN

Mit dem KFS-3000 können Sie im Basistopf und mit dem Glasdeckel auch Kartoffeln oder Nudeln kochen. Der Kochvorgang sollte immer beaufsichtigt werden, da Nudeln und auch Kartoffeln zum Überschäumen neigen.

Der KFS-3000 ist nicht zum anbraten geeignet, da der verbaute Sensor ohne Flüssigkeit das Gerät sofort abschalten würde.

Verwenden Sie immer die Mindest-Füllhöhe von 600 ml und überschreiten Sie mit Zutaten nicht die maximale Füllhöhe von 2 Litern.

Wählen Sie auf dem Touch Display das Menü **KOCHEN**. Die voreingestellte Zeit beträgt 80 min.

Wählen Sie die benötigte Kochzeit mit den Tasten + oder - aus.

Nach Auswahl der Zeit blinkt das Display viermal und das Programm startet automatisch.

Das Programm startet mit 1.200 Watt bis das Wasser kocht, danach schaltet das Programm auf 300 Watt für 20 Minuten runter. Nach den 20 Minuten schaltet es automatisch auf 100 Watt bis zum Kochzeit-Ende runter.

Das Warmhalte-Programm startet nach Ende der regulären Kochzeit automatisch für maximal 4 Stunden. Sie können es jederzeit mit drücken der AN/AUS Taste beenden.

Weitere Hinweise finden Sie in der Tabelle auf Seite 21.

FUNKTION STEAM POT

Sie können Sie mit dem KFS-3000 köstliche Suppen und Eintöpfe zubereiten.

Wenn Sie die **STEAM POT** Funktion nutzen möchten, verwenden benötigen Sie den Turboring im Basistopf nicht. Füllen Sie Wasser bis zur maximalen Markierung von 2 Litern ein. Füllen Sie die Suppen Zutaten in den Basistopf und setzen Sie den Glasdeckel auf. Wählen Sie über das Touch Display das Programm **STEAM POT**. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden. Zum anpassen drücken Sie die + oder - Taste. Die Anzeige blinkt viermal bis das Programm automatisch startet. Das Wasser in der Basisstation wird mit 1.200 Watt bis zum kochen gebracht. Danach schaltet es sich für 10 Minuten auf 600 Watt. Danach auf 300 Watt bis zum Ende des Kochprogramms. Die Warmhaltefunktion startet nach Beendigung für maximal 4 Stunden automatisch. Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit mit drücken der AN/AUS Taste beenden.

Wenn Sie den Basistopf für eine Suppe oder einen Eintopf nutzen, können Sie gleichzeitig bis zu drei Dämpfkörbe zum dämpfen verwenden. Dazu setzen Sie auf den Basistopf die bis zu drei Dämpfkörbe darauf. Zum Schluss setzen Sie den Glasdeckel auf den letzten Dampfkorb.

FUNKTION HOT POT | FONDUE

Mit dem Programm **HOT POT** (asiatisch für Fondue) können Sie die asiatische Fondue-Variante zubereiten. Sie füllen das Fondue bzw. die Brühe direkt in den Basistopf bis zur maximalen Füllmenge inklusive Zutaten ein. Wählen Sie das Programm **HOT POT** auf dem Touch Menü aus. Die vorprogrammierte Zeit beträgt 2 Stunden. Zum Start blinkt das Display viermal und das Programm startet mit dem Kochvorgang mit 1.200 Watt bis das Wasser kocht. Danach schaltet es sich automatisch auf 300 Watt für die verbleibende Zeit. Sie können manuell die Zeit anpassen. Der Hot Pot ist in Asien ein geselliges Essen und hat dort eine jahrhundertalte Tradition. Die Brühe bleibt dabei die ganze Zeit heiß und es können verschiedene Zutaten nach und nach in der heißen Brühe gegart werden. Dabei werden rohe Häppchen wie Fleisch, Gemüse und Nudeln in eine würzige Brühe getaucht - der Topf steht griffbereit auf dem Tisch. Insbesondere in China ist der Feuertopf unter dem Namen Huo Guo bekannt. Auch in Deutschland hat sich die asiatische Fondue-Variation vom Geheimtipp zum angesagten Trend gemausert.

Die Fondue-Variante ist heute in ganz Ostasien - neben China auch in Taiwan, Vietnam, Korea, Thailand und Japan - in verschiedenen Variationen vertreten. Ursprünglich als praktisches und schnelles Gericht gedacht, wird der Hot Pot heutzutage, ähnlich wie die europäischen Fondue-Varianten, für besondere Anlässe und gesellige Abende genutzt. Traditionell wird der Hot Pot in einem Kupfertopf auf heißen Kohlen serviert. Heute wird der Hot Pot der Einfachheit halber meist in Töpfen aus Metall über elektrische Wärmeplatten oder einem Gasbrenner serviert. Damit auch Sie in den Genuss eines Hot Pots kommen können haben wir den KFS-3000 entwickelt. Nachstehend finden Sie ein klassisches Rezept für einen typisch asiatischen Hot Pot.

ZUTATEN BRÜHE

Die Brühe kann grundsätzlich aus Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe hergestellt werden. Die Originalzutaten bekommen Sie im Supermarkt oder in einem Asia-Laden.

- 1 Stück daumengroßes Stück Ingwer
- 3 Stück rote Chillischoten (optional)
- 3 Knoblauchzehen, geviertelt
- 1 Zwiebel, geachtelt
- 1-3 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 2 EL Sojasoße
- 100 ml Speiseöl
- 4 EL Schwarze Bohnen-Knoblauch-Paste
- 1.200 ml Hühnerbrühe, Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 80 ml Shaoxing-Reiswein
- 1 EL Zucker
- 1 EL Szechuan Pfefferkörner
- 1 Prise Salz

Brühe in den Basistopf geben. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Sojasoße, Öl, Lorbeer, Chili, Anis, Bohnen-Paste, Zucker, Pfeffer, Salz und Shaoxing-Reiswein in die Brühe geben. Brühe aufkochen und dann nach belieben die Zutaten zugeben.

ZUTATEN HOT POT

Es können sämtliche Zutaten frei nach Geschmack verwendet werden. Hier die Beliebtsten:

- Gemüse: Broccoli, Karotten, Zucchini, Pak Choi, Lauchzwiebel, Porree, Pilze, Chinakohl, Sojasprossen, Koriander, Zuckerschoten
 - Fleisch: Hähnchen, Rinderfleisch, Schweinefleisch, alternativ Tofu
 - Fisch und Meerestiere: Shrimps, Hummer, Tintenfisch, Krebsfleisch, Lachs
 - Nudeln: Reisnudeln, Glasnudeln, Udonnudeln, Ramennudeln
 - Saucen: Sweet Chili, Shacha, Sriracha, Chili, Hoisin, Essigsauce, Kimchi
- Gemüse klein schneiden, Fleisch in dünne Scheiben schneiden, Shrimps schälen

PFLEGE UND REINIGUNG

AUFBEWAHRUNG



Nehmen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer und das Zubehör vollständig trocken sind, um Schimmelbildung zu vermeiden. Falls sich noch Restfeuchtigkeit im Dampfgarer befindet, kann es zu Beschädigungen kommen.

Sie können die drei Dämpfeinsätze übereinander stapeln.

Bewahren Sie den Dampfgarer so auf, dass er nicht in ein Waschbecken fallen kann.

Bewahren Sie den Dampfgarer für Kinder unzugänglich auf.

Bewahren Sie den Dampfgarer an einem sauberen, trockenen, sonnen- und staubgeschützten Ort auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf den Dampfgarer.

REINIGUNG | ENTKALKUNG

Trennen Sie den Stecker vom Netz. Bevor Sie das Gerät reinigen sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein. Die Flüssigkeit erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Niemals die Kochbasis in Wasser tauchen, da es dadurch beschädigt wird.

Reinigen Sie die Teile mit einem milden Spülmittel und etwas warmem Wasser. Bevor Sie die Teile wieder nutzen, trocknen Sie diese bitte ausreichend ab. Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Reinigen Sie die Oberfläche der Kochbasis mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie die Kochbasis nicht in Wasser.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Nehmen Sie die den Glasdeckel des Dampfgarers ab.
3. Wischen Sie die Oberflächen und Innenwände des Dampfgarers mit einem angefeuchteten Tuch ab.
4. Reinigen Sie den Glasdeckel gründlich.
5. Reinigen Sie die Dampfkörbe mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel. Der Dampfkörbe sind Spülmaschinenfest.
6. Die Kochbasis besteht aus Edelstahl. Durch kalkhaltiges Wasser kann eine leichte Schicht am Boden entstehen. Weichen Sie den Topf mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel ein, um diese Schicht anschließend mit einem Schwamm zu lösen. Entkalken Sie das Gerät regelmäßig mit handelsüblicher Zitronensäure, sobald eine Schicht auf dem Boden der Basis entsteht. Sollte die Kalkschicht zu dick werden, kann es das Gerät beschädigen.
7. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch ab.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KFS-3000
Stromversorgung	220-240 V 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	1.200 Watt
Gewicht	3,9 KG
Zubehör	3 Dampfkörbe, Glasdeckel, Turboring, Anleitung
Länge des Netzkabels	Ca. 0,9 Meter
Kapazität	3 x 2,85 Liter

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden europäischen Richtlinien:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021

EN 61000-3-3:2013/A2:2021/AC:2022-01

EN IEC 55014-2:2021

(EC) No. 1935/2004 + (EU) No. 10/2011 + (EU) 2020/1245

EN 60335-2-15:2016 in Verbindung mit EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017

EN 62233:2008

Low Voltage 2014/35/EU

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kemar.shop/pages/konformitaetserklarungen

KUNDENDIENST UND UMWELT



Verpackung aus recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.

Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie. Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb ist dieses Produkt 100% VEGAN. Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei.

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichem Einsatz verfällt die Garantie.

Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfstr. 5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
Mail: support@kemar.shop

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedhergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende Ihrer Nutzungsdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROG

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:



Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:

Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet.

Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unser Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung: Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altkumulatoren zu entnehmen sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle. Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzeigen zu lassen: <https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro- Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNK

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:

Setzen Sie sich bitte per E-Mail oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung einer kurzen Fehlerbeschreibung sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantiumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 München, Tel.: +49 (0)89 28857266, E-Mail: support@kemar.shop

WEEE-Reg.-Nr. DE52269647

LUCID-Reg.-Nr. DE1528970643102

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten. Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

TABLE OF CONTENT

INSTRUCTION MANUAL

EN

Table of Contents:	Page
1. Important safety advice.....	37
2. Power cord advice	41
3. Before first use	42
4. Components and functions	45
5. Short introduction – perfect preparation in just a few steps	52
6. Cleaning and maintenance	61
7. Customer service/warranty	63

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

With your new steam cooker with steaming baskets made of stainless steel, you can prepare delicious meals in no time at all. The steamer is easy to use and easy to clean thanks to its material composition. For an easy start, you will find recipe ideas and useful tips on our website www.kemar.shop. Preparing food in a steamer with stainless steel steamer baskets is based on a different principle than conventional steamers with plastic steamer baskets. The steaming baskets and the water tank are made of SUS304 stainless steel with no coating and of course no plasticizers. Stainless steel is recyclable and can be 100% reused. Our steaming baskets made of stainless steel are very heat-resistant, easy to clean and durable. The glass lid and the steaming baskets are dishwasher safe. The stainless steel does not release any harmful substances into the food and is tasteless. The SUS304 stainless steel has no coating and is therefore free of BPA and PTFE. The nickel content is approx. 8%. Stainless steel is easy to recycle and is therefore more ecologically sustainable than many other materials. Due to the lack of a coating, deposits of lime or steam residues can occur on the bottom of the pot. This deposit can be easily removed after the food has been removed by soaking it in water and then rinsing it. Due to the special steam tube system in the middle of the steamer inserts, there is hardly any steam outside the glass lid, as the condensed steam condenses on the glass lid and drips off. The KFS-3000 can be used without the steamer inserts but with the glass lid like a saucepan on the stove. The KFS-3000 can be converted into a Hot Pot / Fondue. A large steamer attachment for whole fish or, for example, asparagus are optionally available. Thus, the KFS-3000 is a practical kitchen or camping device, since you can prepare steaming, cooking, soups, stews and fondues with just one device. The wattage and the time can be set manually via the menu. Please read all safety instructions, warnings and instructions in this manual carefully before you begin and use the item only as described in this manual to avoid accidental injury or damage. Keep the instructions for further use. If the item is passed on, these instructions must also be included.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The steamer has safety features to protect the device and third parties from damage.

OVERHEAT PROTECTION

The device is equipped with double overheating protection. If you forget to put water in the tank or if there is not enough water, the sensor will automatically switch off the device if it overheats from approx. 121° C and E3 will appear on the display. From a temperature of 125°, the built-in thermostat protects the device from overheating and shows E4 on the display and a warning tone sounds.

Unplug and fill the water tank with cold water up to the MAX line. As soon as the device has cooled down, you can use it again.

INTENDED USAGE

The steamer is designed exclusively for steaming, cooking, soups, stews and as a hotpot (optional accessory available). It is intended exclusively for private use and is not suitable for commercial use. The steamer is not designed to cook rice pudding. The water tank should always be filled with liquid, it must not be used empty.

Only use the steamer as described in this user manual. Any other use is considered improper and can lead to property damage or even personal injury. The steam cooker is not a child's toy.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:



This Sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding.



This sign marks additional information.

INTENDED USE



The steam cooker is suitable for preparing dishes, soups and similar dishes. It is not suitable for frying food! It is designed exclusively for private households and is unsuitable for commercial purposes! The manufacturer assumes no responsibility for incorrect use resulting from non-observance of the instructions for use. To avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by customer service.

Important safety instructions

This device can be used by children aged 8 years and over if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children are not allowed to play with the device.
- The device and its connecting cable are to be kept away from children younger than 8 years.
- Devices can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they have been supervised or instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.
- Do not immerse the device in water.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- This device is intended to be used in household and similar applications such as:
 - in employee kitchens in shops, offices and other commercial areas;
 - in agricultural estates;



- by customers in hotels, motels and other residential establishments;
- in B&Bs.

The device is not intended for purely commercial use.

■ **Caution, risk of burns:** The temperature of the touchable surfaces can become very hot. Even after switching off the device, the heating surfaces remain hot for some time.

■ **Caution, risk of injury!** Non-observance of the operating instructions or incorrect use can result in injuries and personal injury.

Before using

The device may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Therefore, read the instructions for use carefully before using the device. They provide instructions for use, cleaning and care of the device. In the event of non-compliance, we assume no liability for any damage. Keep the instructions for use in a safe place and pass them on to future users together with the device. Also note the warranty information at the end of the instructions for use.

Observe the safety instructions when using.

Technical specifications

Rated voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz

Power consumption: 1,200 watts

Protection class: I

More safety information

- Only connect the device to a properly installed safety socket. The cable and plug must be dry.
- Do not pull the connecting cable over sharp edges or pinch it, do not let it hang down and protect it from heat and oil.
- Only use an extension cable that is in perfect condition.
- Do not pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not carry the device by the power cord.
- Do not place the device on hot surfaces such as stovetops or similar or near open Switch off the gas flame, the housing could melt.
- Do not place the device on water-sensitive surfaces. Water splashes could do this to damage.
- Caution, steam escapes from the device! Do not place the device under sensitive furniture (e.g. wall cupboards).
- Caution, the device gets hot. Risk of scalding from escaping steam. During operation do not move or pull on the mains cable of the device.
- Fill the water tank with cold water up to the max mark.
- When the device is not in use, pull out the mains plug.
- Do not start up the device or pull out the mains plug immediately if:
 - The device or power cord is damaged
 - there is a suspicion of a defect after a fall or similar. In these cases, return the device for repair.
- Operate the device only under supervision.
- Descale the device regularly.

■ In the event of misuse, incorrect operation, non-observance of the descaling instructions or not professional repair, no liability is accepted for any damage. Guarantee services are also excluded in such cases.

Environmental Protection

- Your device is designed to last for many years. However, the day you decide to replace your device, please consider the contribution you can make to the environment.
- We designed the device without a battery to protect our environment and valuable resources.

Think about protecting the environment!

Your device contains valuable raw materials that can be recycled. Therefore, please hand in your device to a collection point in your city or municipality.

POWER CORD ADVICE

A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.

B) An extension cord can be added if used properly.

C) If extension cord is used:

(1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.

(2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.

WARNING

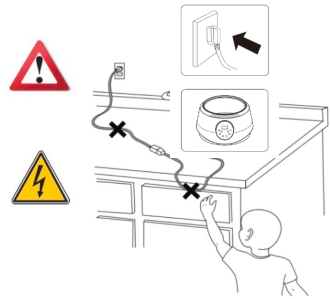
Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

**If these instructions are not followed, there is a risk
Of fatal injury, fire or electric shock!**



BEFORE FIRST USE

Only use the steam cooker with the accessories supplied. Only use the supplied accessories with this steam cooker. Take the steamer out of the packaging, remove all packaging from the device and the accessories and check whether the steamer or the individual parts show signs of damage. If this is the case, do not use the steamer. Contact the manufacturer at the service address given on the warranty card.

DANGER TO CHILDREN!



Danger to life from suffocation/swallowing of packaging material. Keep the packaging material away from children. Dispose of it immediately. Remove the packaging material and all components. Before using the steamer for the first time, wash the water tank, steaming baskets, glass lid and accessories (Turboring) with warm soapy water and dry them thoroughly. Do not immerse electrical parts in water! Only wipe the steamer with a damp cloth.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE



Never operate the device without the lid. Do not leave the device unattended when it is in use. Any repair, maintenance or replacement of parts must be carried out by KeMar or an authorized service company.

SET UP AND CONNECT

Before using the steam cooker, please follow the instructions below. Observe the following when setting up the steamer:

- Place the steam cooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the steamer on the edge or edge of the work surface.
- Avoid heat build-up by not placing the steamer directly against a wall or under wall cupboards, shelves or similar. place. The escaping steam can damage furniture.
- Do not cover the ventilation slots on the underside.
- Never place the steam cooker on or near hot surfaces (e.g. stove tops, etc.).
- Position the steam cooker so that it cannot wobble or tip over.
- Connect the power plug to a properly installed power outlet.

WARNING! DANGER OF SCALDING!



- During use, hot steam comes out of the lid.
- Parts of the steamer become hot.

-Hot steam escapes from the steam hole on the lid. Ensure a sufficient safety distance to all easily combustible objects, e.g. B. curtains and curtains.

Do not touch the hot parts of the steam cooker, i.e. the steaming baskets and the glass lid, with your bare fingers during operation and after the cooking process. Always use heat-insulated cooking gloves or pot holders to hold the steaming baskets and the glass lid. Also inform other users of the dangers. After use, allow the steamer, the steaming baskets and the lid to cool down before touching them with your bare hands.

- Note that hot steam can escape from the steam hole on the lid and the steam cooker even after the appliance has been switched off. Keep enough distance to the steam outlet hole on the lid.
- Make sure that the water does not boil over and runs directly into the steam cooker. – Always keep the lid closed during operation and only open it to stir rice, for example.
- **Hot steam escapes when you open the lid. Keep enough distance and open the lid with oven mitts.**

RISK OF DAMAGE AND SHORT-CIRCUIT!



- If you use the steamer improperly, you can damage the steamer, the accessories or other objects.
- Only fill the water tank with water, soup or broth.
- Make sure the steamer is completely dry on the outside before turning it on.
- Always follow the package directions. – Note the capacity of the water tank and the steaming baskets.
- The first time you use it, there may be an odor and smoke. This is not a defect. The reason for this can be packaging and coating residues.
- Ensure adequate ventilation.
- Never heat the steamer without water.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:



- Cooker body
- 3 Stainless steel steaming baskets
- Turbo ring made of Polypropylen (PP)
- Glass lid
- Power cord EU
- Operation manual

OPTIONALLY AVAILABLE:

- Steaming basket XXL made of polypropylene with glass lid

CHARACTERISTICS

- ✓ Steamer
- ✓ Fondue
- ✓ Hotpot
- ✓ Optionally available XXL Steamer Basket
- ✓ Stainless steel water container
- ✓ SU304 stainless steel steamer inserts
- ✓ PP turbo ring for vapor development within 40 seconds
- ✓ Steaming inserts and glass lids are dishwasher safe
- ✓ No coating, BPA free
- ✓ ON/OFF switch
- ✓ Steaming baskets can be used individually
- ✓ Automatic keep warm function
- ✓ Timer - 30 minutes up to 12 hours
- ✓ Touch Display - Easy to use

With the steam cooker, you can steam all types of vegetables and fish, steam rice, prepare hotpot dishes, fondue dishes, potatoes, pasta and soups and stews and then automatically keep them warm. For large quantities, such as asparagus or a whole fish, there is an optional XXL steamer attachment available. The base pot (without coating, BPA-free) in which the water is boiled is made of SUS304 stainless steel and enables natural and pollutant-free preparation. Cleaning is very easy, the stainless steel steamer inserts and the glass lid can be easily cleaned in the dishwasher. It is operated via the touch display with menu and timer function. The housing is made of easy-care plastic and blends harmoniously into any kitchen thanks to its modern and timeless design. Thanks to its cooking capacity of up to 2.85 liters per steamer insert (a total of 8.55 liters for all three steamer inserts), the steam cooker is also suitable for several people. Since we only use stainless steel and glass (optional polypropylene) materials, your food does not come into contact with plasticizers or other questionable substances. The steamer is designed for quick and easy preparation of all steamed dishes, hotpot and fondue dishes. Thanks to its modern technology, the steam cooker works energy-efficiently and with high precision. 

DESCRIPTION AND FUNCTION OF THE PARTS

IT IS EASY TO USE AND ITS APPLICATIONS ARE VERSATILE:

Temperature ranges during operation (subject to fluctuations depending on the liquid filled in and the amount of food):

- Hot pot: max. 100° C
- Steaming: max. 100° C
- Cooking: max. 100° C
- Steam pot: max. 100° C
- Warming function: 55° - 65° C
- Capacity water pot: Minimum 600 ml to maximum 2 liters

The KeMar steamer is a space-saving and energy-efficient kitchen appliance.

You can use the device to cook food such as vegetables, meat, fish or rice gently.

With the hot pot function (also called fire pot) you can prepare delicious scalded fondues that taste particularly good in the cold season. Here, a fire pot is placed in the center of the table and fresh meat, vegetables and much more are immersed in hot broth.

Of course, the KFS-3000 is also suitable for a classic fondue with broth.

With the Steam Pot function you can prepare delicious soups. You can use the Cooking program to prepare dishes such as potatoes or pasta in the base pot.

The base pot is not dishwasher-safe and can be easily cleaned by hand with water and washing-up liquid. Make sure that no water runs into the device or over the housing. Never immerse the base pot in water.

The steaming baskets, the glass lid and the turbo ring are dishwasher safe.

The handling is very easy. Familiarize yourself with the device and the control panel below:



The device is switched on and off by the  Switch on the Touch control panel .

To switch off the device completely, the power cable must be pulled from the mains plug.

DISPLAY

The touch control panel is operated by simply tapping the function keys. Before using the display for the first time, please remove the protective film on the display.



TURBORING

The scope of delivery includes a turbo ring that should only be used in the water tank for the Steam and Steam Pot programs. The turbo ring is made of Stainless Steel and ensures that the water boils and steams within 40 seconds. If you do not use the turbo ring for the Steam or Steam Pot program, the cooking or steaming time will be some minutes longer. We therefore recommend that you always use the turbo ring in the water tank for dampening.



STAINLESS STEEL STEAMER INSERTS



7 mm



2 mm



Without holes

The scope of delivery includes three different stainless steel steaming baskets. These are made of SUS304 stainless steel and are free of harmful substances and BPA and have a usable volume of approx. 2.85 liters each.

- 7 mm steaming basket, diameter 22 cm, height 7.5 cm: suitable for potatoes, carrots, broccoli, zucchini, asparagus, tomatoes, cauliflower, zucchini, pumpkin, beans
- 2 mm steaming basket, diameter 22 cm, height 7.5 cm: suitable for couscous, peas, yeast dumplings, steamed dumplings, potato and bread dumplings, coconut cake
- Steaming basket without holes, diameter 22 cm, height 7.5 cm: fish, mussels, seafood, meat, poultry, rice, spinach, chard, beetroot

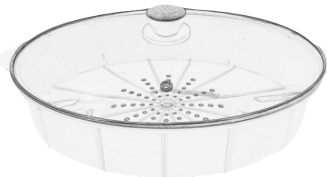
Using the steaming program, fill the basic water tank with water up to a minimum of 600ml or a maximum of 2 liters, place either one, two or all of the steaming baskets on the basic water tank and fill the ingredients into the steaming baskets and then place the glass lid on the top steamer basket. Set the steaming program to the desired cooking time and start the program. When cooking, use the turbo ring in the water tank to allow the water to boil quickly.

The steaming baskets, the glass lid and the turbo ring are dishwasher safe. Always clean the parts only when they have cooled down sufficiently.

A maximum of four stainless steel steaming baskets can be used.

More optional steaming baskets are available at www.kemar.shop.

OPTIONALLY AVAILABLE XXL STEAMING INSERT (NOT INCLUDED IN DELIVERY)



The optionally available XXL steamer insert (not included) consists of BPA-free polypropylene (PP), a glass lid and has a usable volume of approx. 11.3 liters. It is suitable for particularly large foods, such as asparagus, a whole fish or large quantities of food. The dimensions are 41.5 cm x 27 cm x 10 cm. The extra large steam holes enable optimal steam distribution. To steam, use the **steaming** program, fill the water tank with water up to the minimum water line (600ml) or maximum water line of 2 liters, place the steamer basket on the basic water tank and fill the steamed food into the steamer basket and then put the large glass lid on the steamer. Set the **steaming** program to the desired steaming time and start the program. You can also use the turbo ring in the water tank for steaming to allow the water to boil quickly. For example, carrots or beetroot can discolour the PP plastic. These are purely cosmetic in nature and have no effect on the steaming process.

The steaming basket and the glass lid are dishwasher safe. Always clean the parts only when they have cooled down sufficiently. Only ever steam with the large glass lid. Available at www.kemar.shop.

EXPLANATION OF THE FUNCTION KEYS

NAME OF THE KEY		DETAILS
HOT POT		Here you only use the basic water tank to cook hot pot dishes. Please use the glass lid to cover the basic water tank. Only add the ingredients when the liquid is boiling.
DÄMPFEN (Steaming)		To steam, fill the steamed food in one of the three stainless steel steaming baskets. Alternatively, you can stack two or three steaming baskets on top of each other. Always use the turbo ring for damping.
KOCHEN (Cooking)		The cooking program is used with the basic water tank and the glass lid. The difference to the Hot Pot program is the time and watt setting.
STEAM POT		Use this program in conjunction with the basic water tank. To do this, fill the base water tank with water. The glass lid is placed directly on the base pot. With the basic pot you can prepare delicious soups and stews.
TIMER		Use the timer to use the programs steaming, cooking or steam pot with a time delay. Time preset from 30 minutes to a maximum of 12 hours. Selection via the + and - button. Default setting 2 hours. The timer does not work on Hot Pot. In off mode (the ON/OFF button flashes in the display shows - - - -) press timer, set the desired delay time and then press the desired program. The ON/OFF button flashes and the time until the start is counted down on the display.
DISPLAY FIELDS		Display fields in the display: cooking time, timer display, temperature, wattage
MINUS - PLUS +		The cooking time and the wattage can be set using the two buttons.

IN A FEW STEPS TO PERFECT PREPARATION

PLEASE NOTE BEFORE USE

- Make sure to use this product in a flat and safe place.
- When placing the various steamer baskets on the base, make sure the containers are properly stacked on top of each other and do not wobble.
- Make sure to keep the minimum level of 600 ml to a maximum of 2000 ml in the base. Too little liquid can damage the device and too much liquid can cause it to boil over.
- It is dangerous to open the jar lid while cooking, so please open it carefully. If you really want to check the cooking progress, the glass lid is very hot and there is a chance that hot steam will come out when you open the lid. So be careful not to put your face or hands near the escaping steam. Beware of burns! Please note that we are not responsible for burns caused by opening the lid while cooking.
- During use, the area around the steam hole in the lid may become hot, so do not touch or look at it. There is a risk of burns!
- Please note that the entire steamer, the steaming baskets, the glass lid and the base water basin become hot immediately after use.
- If you open the lid after cooking, water droplets may come out from inside, so please don't put anything delicate underneath when opening the lid.
- Do not move the steamer while it is in use. There is a risk of burns!
- Please be careful with the glass lid each time you use them, as they are easy to break.
- When the power cord is plugged into an outlet, the indicator panel remains lit even when not in use. When you are no longer using the device, unplug the power cord from the outlet to disconnect the device from the power supply.
- If you keep the food warm for a long time after cooking, the food may burn and become hard.
- The starting sound and operating sound (ticking) from the main unit immediately after turning on the power or while cooking/heating food is normal.



BEFORE FIRST USE

Before using the device for the first time, disconnect it from the mains for cleaning. Before you clean the device, it should have cooled down sufficiently after use. Do not pour out the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the base case in water as it may damage it. Remove the three steamer baskets, turbo ring and glass lid from the base pot. The glass lid, the turbo ring and the three steaming baskets can be cleaned in the dishwasher. Dry all parts well before use. Make sure the base pot is not wet from the outside, then place the desired steaming baskets on the base pot and finally the glass lid and enjoy cooking.

Only clean the base pot with a mild detergent and a damp cloth. Before you use the parts again, please dry them sufficiently. Do not clean the device with scouring pads and cleaning agents or aggressive liquids such as gasoline or acetone. Clean the surface of the device with a soft cloth or sponge, slightly warm water and a mild dishwashing detergent. Do not immerse the base pot in water.

Always clean the parts only when they have cooled down sufficiently.

Removing limescale deposits from the steam cooker. Descale the steamer after every eight uses for best results.

How to proceed:

- Remove the steaming baskets.
- Put approx. 150 ml citric acid in the base pot (available in drugstores)
- To do this, fill the water tank with cold water up to the MAX mark
- Let it decalcify overnight
- Empty out the water and the citric acid
- Rinse the water tank several times with warm water.
- Do not use other scale removal products.

Note: It is very important that you descale your appliances regularly to keep them working properly.

USAGE

A. Turn on the device

Plug the power cord into the power cord jack on the rear panel, and then plug the power cord into a power outlet. Add fresh water or broth to at least the MIN line (600ml) in the base pot. Do not add more liquid than the MAX line (2 liters).

After switching on, all fields light up for one second and the device beeps once. The cooker will switch back to standby mode where a 4 segment code (- - - -) will be displayed in the center of the touch display panel and the ON/OFF button will flash. This is OFF mode.

B. The button functions

1. Preset automatic programs

There are four preset programs on the display. Press the ON/OFF button, "0000" appears on the display. You can now select one of the four automatic programs.

After selecting the program, the preset time is displayed. The time display flashes four times in a row and the program starts with the preset time and wattage. You can also adjust the time here using the + and - buttons to your preferred time. After setting the desired time, the time display flashes four times and the program starts automatically with the desired time. As soon as the water boils and the program switches to the next lower wattage, you can use the + and - button to change the wattage down and adjust it.

PROGRAM	PRESET TIME	PRESET WATT	ADJUSTABLE TIME	ADJUSTABLE WATT
HOT POT	2 HOURS	1,200 W UNTIL WATER BOILS, THEN 300 W	5 - 120 MINS	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
DÄMPFEN (STEAMING)	20 MINS	1,200 W UNTIL WATER BOILS, THEN 600 W	5 - 120 MINS	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
KOCHEN (COOKING)	80 MINS	1,200 W UNTIL WATER BOILS, THEN 300 W FOR 20 MIN, THEN 100 W TO THE END. THEN START THE KEEP WARM FUNCTION FOR 4 HOURS	30 - 180 MINS	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
STEAM POT	2 HOURS	1,200 W UNTIL WATER BOILS, THEN 600 W FOR 10 MIN, THEN 300 W TO THE END. THEN START THE KEEP WARM FUNCTION FOR 4 HOURS	5 - 180 MINS	1200 / 800 / 600 / 400 / 300 / 200 / 100W
TIMER	2 HOURS	- - - - -	30 MINS - 12 HOURS	- - - - -

USAGE

2. "Keep warm" function

After the COOKING or STEAM POT cooking programs are completed, the keep-warm mode is automatically activated for 4 hours. The LED display shows a counter for the holding time from "00:00" to "04:00". You can interrupt the keep warm mode at any time with the ON/OFF button. The current temperature is shown on the display. When the keep-warm program is complete, the appliance automatically returns to standby mode.

3. Basic operation of the time preselection "Timer"

1: The timer can be activated in OFF mode (display shows "- - - -").

While the ON/OFF button is flashing, press the "Timer" button once. You can now choose between Steaming, Cooking and Steam Pot. The Timer program does not work with the Hot Pot button.

2: After selecting the program, you can use the + and - buttons to set the desired start time. For example, if you set 2 hours, the program will start cooking in 2 hours. The maximum adjustment is 12 hours. After selecting the time, the time display will flash four times and the ON/OFF button will flash. The time until the program starts is counted down on the display.

The selected program then starts automatically at the desired time. To stop early, press the ON/OFF " button once. Return to OFF mode to select timer again.

STEAMING TIPS AND TECHNIQUES

- Do not press the food too hard into the steamer inserts. Leave some space so that the steam can circulate as well as possible.
- For best results, use food of approximately the same size, e.g. B. Potatoes, vegetables and chicken breast, so that everything is cooked at the same time. The size and thickness of the food affect the cooking time.
- Do not lift the lid too often to check the cooking progress as this may result in steam loss and prolong the cooking time.
- When selecting foods to steam, select foods that are the right size for the steamer, especially if they are being cooked whole, e.g. B. Fish. If necessary, use the optionally available XXL steaming basket.
- Steamed dishes can be subtly seasoned with fresh herbs, lemon or orange slices, garlic and onions. These can be placed either directly below or on top of the food in the steamer.
- To add extra flavor and to make meat, poultry and fish juicy and tender, marinate them before steaming. The marinade can be as simple as a mixture of wine and fresh herbs, or a flavorful barbecue or tandoori mix.
- Frozen vegetables can be steamed without thawing first. All seafood, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time of more than 45 minutes, you need to fill cold water up to the MAX line (2 liters). The maximum water level lasts about 90 minutes.
- If you only use one or two of the steamer baskets, some water may leak out of the sides. If you notice this, turn down the wattage manually via the display.

STEAMING TABLE

Vegetables	Type	Quantity	Cooking Time	Preparation
Aubergine	Fresh	1-2 pieces	15-20 mins	1 cm slices
Artichokes	Fresh	2-4 pieces	25-30 mins	Cut in half
Broccoli	Fresh	400-500 g	15-20 mins	Little florets
Cauliflower	Fresh	1 medium-sized	20-25 mins	Little florets
Beans, green	Fresh	400 g	35-40 mins	Whole or sliced
Beans, green	Frozen	400 g	30-35 mins	Whole or sliced
Chicory	Fresh	3-4 pieces	20-25 mins	Cut in half
Peas	Frozen	300 g	30-35 mins	Steamer basket 2 mm
Carrots	Fresh	300 g	30 mins	Thin slices
Potatoes	Fresh	450 g	30-35 mins	Cut in half
Corn on the cob	Fresh	1-2 pieces	30 mins	Whole cob
Spinach	Fresh	300 g	20-25 mins	Steamer basket 2 mm
Asparagus	Fresh	500 g	30-35 mins	Peeled, XXL Steamer basket
Paprika	Fresh	250 g	20-25 mins	Cut into quarters
Tomatoes	Fresh	240 g	10-15 mins	Leave whole
Pumpkin	Fresh	200 g	15-20 mins	Little pieces
Kohlrabi	Fresh	200 g	30 mins	Little pieces
Cabbage	Fresh	500 g	30-35 mins	Little pieces
Zucchini	Fresh	120 g	15 mins	Slices or pieces
Sugar snap	Fresh	100 g	15 mins	Leave whole
Onions	Fresh	2-4 pieces	20 mins	Cut in half

Eggs, pastries, rice, fruit	Type	Quantity	Cooking Time	Preparation
Soft-boiled eggs	Fresh	1-6 Pieces	9 mins	7mm steamer basket
Hard boiled eggs	Fresh	1-6 Pieces	18 mins	7mm steamer basket
Rice, white	Fresh	1 scoop of rice 1-2 scoops of water	30 mins	Use insert without holes
Bulgur	Fresh	1 scoop of bulgur, 1-2 scoops of water	25 mins	Use insert without holes
Quinoa	Fresh	1 scoop of quinoa 1-2 scoops of water	15 mins	Use insert without holes
Lentils, red	Fresh	1 measuring cup lentils 1-2 measuring	20-25 mins	Use insert without holes
Steamed noodles	Fresh	6-8 Pieces	30 mins	Use insert without holes
Yeast dumplings	Fresh	500 g	15 mins	Use insert without holes
Soufflés	Fresh	4-6 Bowl	30 mins	Possibly use XXL steamer insert
Poppy noodles	Fresh	600 g	15 mins	Use insert without holes
Apricot dumplings	Fresh	4-6 Pieces	20 mins	Use insert without holes
Pear (for compote)	Fresh	1-3 Pieces	20-25 mins	Cut into quarters
Apple (for compote)	Fresh	1-3 Pieces	20-25 mins	Cut into quarters

Fish, Meat	Type	Quantity	Cooking Time	Preparation
Fish fillet	Fresh	200 g	15 mins	Season with lemon or herbs
Fish fillet	Frozen	250 g	25 mins	Defrost beforehand
Whole Fish	Fresh	750 g	35 mins	XXL steamer basket
Chicken Fillet	Fresh	300 g	20-25 mins	Season with lemon or herbs
Hot Dog	Fresh	340 g	10-15 mins	boiled sausage

ADDITIONAL STEAMING OPTIONS

You can sterilize baby bottles or preserving jars with hot steam in the optionally available XXL steamer insert. Depending on the size of the glasses or baby bottles, they also fit in the steaming baskets supplied. The steamer helps you keep the bottles sterile. Mason jars and baby bottles can be disinfected in just 15 minutes in the steam program. They are then germ-free in the sense of conventional boiling with 100°C hot steam.

COOKING FUNCTION

With the KFS-3000 you can also cook potatoes or pasta in the base pot and with the glass lid. The cooking process should always be supervised, as pasta and potatoes tend to foam over. The KFS-3000 is not suitable for frying, as the built-in sensor would switch off the device immediately without liquid. Always use the minimum filling level of 600 ml and do not exceed the maximum filling level of 2 liters with ingredients. Select the COOKING menu on the touch display. The preset time is 80 minutes. Use the + or - buttons to select the required cooking time.

After selecting the time, the display flashes four times and the program starts automatically. The program starts at 1,200 watts until the water boils, after which the program switches down to 300 watts for 20 minutes. After 20 minutes, it automatically switches down to 100 watts until the end of the cooking time. The keep-warm program starts automatically for a maximum of 4 hours after the end of the regular cooking time. You can stop it at any time by pressing the ON/OFF button. See the table on page 21 for more information.

FUNCTION STEAM POT

With the base pot you can prepare delicious soups and stews with the KFS-3000. If you want to use the STEAM POT function, you do need to use the turbo ring in the base pot. Fill with water up to the maximum mark of 2 liters. Fill the soup ingredients into the base pot and put on the glass lid. Select the STEAM POT program via the touch display. The default time is 2 hours. To adjust, press the + or - button. The display flashes four times until the program starts automatically. The water in the base station is used at 1,200 watts until it boils. Then it switches to 600 watts for 10 minutes. Then on 300 watts until the end of the cooking program. The keep-warm function starts automatically after completion for a maximum of 4 hours. You can end the keep warm function at any time by pressing the ON/OFF button. If you use the base pot for a soup or stew, you can use up to three steaming baskets at the same time. To do this, place the up to three steaming baskets on top. Finally, put the glass lid on the last steamer basket.

FUNCTION HOT POT | FONDUE

You can use the HOT POT program (Asian for fondue) to prepare the Asian fondue variant. You fill the fondue or the broth directly into the base pot up to the maximum capacity including the ingredients. Select the HOT POT program on the touch menu. The pre-programmed time is 2 hours. At the start, the display flashes four times and the program starts the cooking process at 1,200 watts until the water boils. After that, it automatically switches to 300 watts for the remaining time. You can manually adjust the time. The hot pot is a social meal in Asia and has a centuries-old tradition there. The broth stays hot all the time and various ingredients can be cooked one after the other in the hot broth. Raw appetizers such as meat, vegetables and noodles are dipped in a spicy broth - the pot is ready to hand on the table. Especially in China, the hot pot is known under the name Huo Guo. In Germany, too, the Asian fondue variety has blossomed from being an insider tip to becoming a hot trend. Today, the fondue variant is represented in different variations throughout East Asia - in addition to China also in Taiwan, Vietnam, Korea, Thailand and Japan. Originally intended as a practical and quick dish, the hot pot is now used for special occasions and social evenings, similar to the European fondue variants. Traditionally, the hot pot is served in a copper pot on hot coals. Today, for convenience, the hot pot is usually served in metal pots over electric hot plates or a gas burner. We have developed the KFS-3000 so that you too can enjoy a hot pot. Below is a classic recipe for a typical Asian hot pot.

INGREDIENTS BROTH

The broth can basically be made from beef, chicken or vegetable broth. You can get the original ingredients in the supermarket or in an Asian shop.

- 1 thumb-sized piece of ginger
- 3 pieces red chillies (optional)
- 3 garlic cloves, quartered
- 1 onion, quartered
- 1-3 bay leaves
- 1 star anise
- 2 tbsp soy sauce
- 100 ml cooking oil
- 4 tbsp black bean garlic paste
- 1,200 ml chicken broth, beef broth or vegetable broth
- 80ml Shaoxing rice wine
- 1 tablespoon of sugar
- 1 tbsp Szechuan peppercorns
- 1 pinch of salt

Pour the broth into the base pot. Peel and finely chop the garlic, ginger and onion. Add to the broth with soy sauce, oil, bay leaves, chili, anise, bean paste, sugar, pepper, salt and Shaoxing rice wine. Bring the broth to the boil and then add the ingredients as you like.

INGREDIENTS HOT POT

All ingredients can be used freely according to taste. Here are the most popular:

- Vegetables: Broccoli, carrots, zucchini, pak choi, spring onions, leeks, mushrooms, Chinese cabbage, bean sprouts, coriander, snow peas
- Meat: chicken, beef, pork, alternatively tofu
- Seafood: shrimp, lobster, squid, crab, salmon
- Noodles: rice noodles, glass noodles, udon noodles, ramen noodles
- Sauces: Sweet Chili, Shacha, Sriracha, Chili, Hoisin, Vinegar Sauce, Kimchi

Cut vegetables into small pieces, cut meat into thin slices, peel shrimp

CARE AND CLEANING

STORAGE



Gather the power cord without knotting or kinking it. Make sure the steamer and accessories are completely dry to avoid mold growth. If there is still residual moisture in the steam cooker, damage may occur. You can stack the three steamer inserts on top of each other. Store the steamer so that it cannot fall into a sink. Keep the steamer out of the reach of children. Store the steamer in a clean, dry place protected from sun and dust. Do not place heavy or hard objects on the steamer.

CLEANING | DESCALING

Disconnect the plug from the mains. Before you clean the device, it should have cooled down sufficiently after use. Do not pour out the liquid until it has cooled sufficiently to avoid scalding. Never immerse the cooking base in water as this will damage it.

Clean the parts with a mild detergent and a little warm water. Before you use the parts again, please dry them sufficiently. Do not use any scouring pads or cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the device. Clean the surface of the stove base with a soft cloth or sponge, a little warm water and a mild dish detergent. Do not immerse the stove base in water.

1. Before cleaning, unplug the power cord.
2. Remove the steamer's glass lid.
3. Wipe the surfaces and inner walls of the steamer with a slightly damp cloth.
4. Thoroughly clean the glass lid.
5. Clean the steam baskets with a soft cloth and mild detergent. The steamer baskets are dishwasher safe.
6. The cooking base is made of stainless steel. Hard water can cause a light layer on the bottom. Soak the pot in lukewarm water and a little washing-up liquid, then use a sponge to loosen this layer. Descale the device regularly with commercially available citric acid as soon as a layer forms on the bottom of the base. If the limescale layer becomes too thick, it can damage the device.
7. Then dry all parts with a clean cloth.

SPECIFICATIONS

Model number	KFS-3000
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Power consumption	1200W
Weight	Approx. 3.9 kg
Accessories	3 steaming baskets, glass lid, turbo ring, instructions
Power cable Length	Approx. 0,9 meter
Capacity max.	3 x 2,85 liter

Declaration of conformity:

This device complies with the following European regulations:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021

EN 61000-3-3:2013/A2:2021/AC:2022-01

EN IEC 55014-2:2021

(EC) No. 1935/2004 + (EU) No. 10/2011 + (EU) 2020/1245

EN 60335-2-15:2016 in Verbindung mit EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017 EN 62233:2008

Low Voltage 2014/35/EU

The complete declaration of conformity can be found at www.kemar.shop/pages/konformitätserklärungen

CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT



Packaging made of recycled cardboard. Imprint mineral oil-free.

To protect our environment, the product contains no battery. We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why this product is 100% VEGAN. The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course, this product is also 100% animal testing free.

This device of the KeMar product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires. For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the SERVICE link on the website.

CONTACT DETAILS

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 Munich, Tel: +49 (89) 28857266, Mail: support@kemar.shop

Your KeMar product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life. Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center. For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take Back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union.

Please help us to preserve the environment in which we live!

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following:

You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meaning:

The symbol of the crossed-out wheelie bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 by mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions. We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point. Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed: <https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and/or electronic equipment: DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Our products are subject to strict quality control. If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline. In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

- 1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field Of European Union.
- 2) During the warranty period, equipment based on materials, repaired or replaced at our discretion. Replaced equipment or parts of equipment become our property. The warranty does not extend or set any new warranty period in progress.

3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the guarantee period be asserted.

4) The following steps are required to enforce the warranty:

Please contact Customer Service via e-mail or phone. So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing a short description of the fail as well as your original proof of purchase to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, you will get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.

5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:

- Abusive or improper treatment
- Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to observe the safety precautions applicable to the device
- Non-compliance with the operating instructions
- Use of force (e.g. blow, shock, case)
- Interventions that were not performed by the service address authorized by us
- Unauthorized repair attempts
- Submission in non-transport-safe packaging:

6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service.

The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH
Rohlfstr. 5
D-81929 Munich

Tel.: +49 (0) 89 28857266
E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647
LUCID-Reg.-Nr. DE1528970643102

KeMar GmbH assumes no liability for incidental or consequential costs. The specifications are subject to change without notice.



Abbildung mit optionalen Zubehör. Dekorationsartikel gehören nicht zum Lieferumfang.
Shown with optional accessories. Decorative items are not included.



KEMAR KITCHENWARE

P A S S I O N F O R F O O D



Dampfgarer | Hot Pot

Steamer | Hot Pot

KFS-3000