



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

GP 219

Schnellkochtopf –

Speed

Pressure cooker –

Speed

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein hochmodernes Produkt der Marke Schulte-Ufer entschieden.

Ihr neuer Schnellkochtopf Speed entspricht dem neuesten Stand der Technik. Er wurde mit höchstem Qualitätsanspruch, viel Liebe zum Detail und ausgesuchten Materialien gefertigt. Um die Stärken Ihres neuen Schnellkochtopfes langfristig nutzen zu können, sollten Sie stets auf korrekten Umgang und die richtige Pflege achten. Bitte lesen Sie deshalb diese Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie auf.



Achtung: Sollte dieses Kochgeschirr induktionsgeeignet (s. Bodenkennzeichnung oder Kartonaufdruck) sein, beachten Sie bitte die Kapitel „Heizquellen und Positionierung auf Heizquellen“.

Inhalt

Wie funktioniert Ihr Schnellkochtopf?

Welche Vorteile bietet Ihr Schnellkochtopf?

Produktübersicht

Sicherheitsfunktionen und -hinweise

Vor dem ersten Gebrauch

Vor jedem Gebrauch

Kochen mit dem Schnellkochtopf

Reinigung

Fehlerarten und Störungsbeseitigung

Ergänzende Hinweise

- Heizquellen
- Positionierung
- Ersatzteile
- Kochutensilien
- Bratöle und -fette
- Kalk/Kesselstein
- Angebranntes
- Lochfraß
- Fremd-/Flugrost

Vorbehalt

Gewährleistung

Service

Wie funktioniert Ihr Schnellkochtopf?

Bei Erwärmung des geschlossenen Schnellkochtopfes baut sich durch den entstehenden Dampf im Topfinneren ein Überdruck auf. Dadurch erhöhen sich der Siedepunkt des Wassers und infolgedessen auch die Topfinnerentemperatur, was zu einer verkürzten Garzeit führt.

Ihr Schnellkochtopf verfügt über 2 Gar-/Druckstufen:

- In der ersten Stufe (1) wird eine Temperatur von ca. 114° C mit einem Überdruck von ca. 60kPa erreicht. Sie eignet sich besonders gut zum kurzen Garen von Gemüse, Fisch und Teigwaren.
- Die zweite Stufe (2) mit einer Temperatur von ca. 120° C und einem Überdruck von ca. 100kPa ist bestens geeignet für das Garen von Fleisch (z. B. Rind- oder Schweinefleisch).

Welche Vorteile bietet Ihr Schnellkochtopf?

Das Kochen in Schnellkochtöpfen hat viele Vorteile gegenüber anderen Zubereitungsmethoden: Die Garzeiten der Lebensmittel sind erheblich kürzer. Sie betragen - je nach Lebensmittel sowie nach dessen Qualität und Konsistenz - nur 10 % bis 30 % der normalen Kochzeit. Die Zubereitung ist sehr schonend. So bleiben Aroma, Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Die Zeit- und Energieersparnis mit einem Schnellkochtopf kann bis zu 50 % betragen.

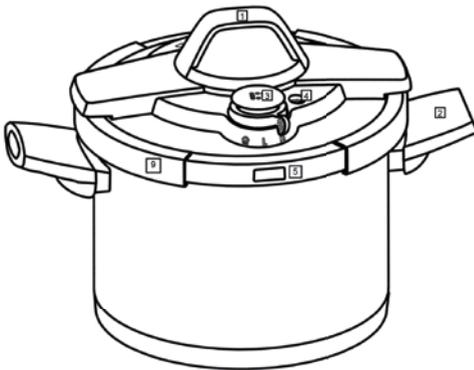
In einem Schnellkochtopf, der mit Gar-/Druckstufen von 60kPa (0,6 Bar) und 100kPa (1 Bar) Überdruck arbeitet, beginnt Wasser erst ab ca. 114° C (Stufe 1) oder 120° C (2. Stufe) zu kochen.

Dadurch sinken die Garzeiten (alle Werte sind Annäherungswerte):

- bei Kartoffeln von ca. 25 Minuten auf rund 6 Minuten
- bei Schnittbohnen von 45 Minuten auf ca. 5 Minuten oder
- bei Rindfleisch von ca. 120 Minuten auf ungefähr 25 Minuten.

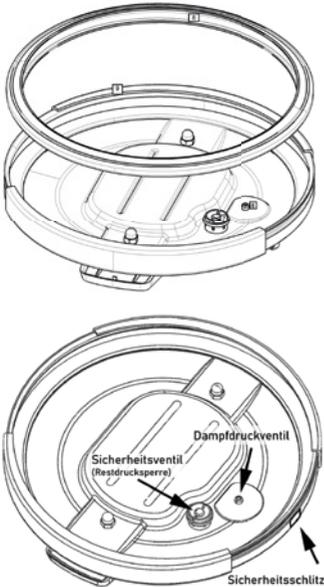
Produktübersicht

Ihr Schnellkochtopf besitzt ein Fassungsvermögen von 6 Liter Inhalt.



1. Deckelgriff mit Verschlusseinrichtung
2. Seitengriffe
3. Dampf-Druckventil
4. Sicherheitsventil
5. Sicherheitsschlitz/-aussparung
6. Sicherungsmutter Dampfdruckventil
7. Sicherheitsventil mit Kontermutter (7. Unterseite)
8. Ringdichtung (Dichtring)
9. Klemmbacken

Sicherheitsfunktionen des Schnellkochtopfs



Sicherheitschlitz

Im Falle eines Ausfalles von Dampfdruckventil und Sicherheitsventil dient der Sicherheitschlitz als zusätzliche Entlüftungsöffnung. Steigt der Druck beim Versagen beider Ventile an, wird die Ringdichtung aus dem Schlitz gedrückt und der Druck kann entweichen.

Sicherheitsventil mit Restdrucksperre

Im Falle eines zu hohen Drucks im Schnellkochtopf öffnet das Sicherheitsventil und der Druck kann entweichen. Die Restdrucksperre verhindert, dass der Schnellkochtopf geöffnet werden kann, wenn der Topf unter Druck steht.

Dampfdruckventil

Damit nicht zu hoher Druck entsteht, kann der überschüssige Wasserdampf durch das Dampfdruckventil entweichen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten Sie konsequent. Bedenken Sie: Beim Ihrem Schnellkochtopf handelt es sich um einen Behälter, der unter Druck steht. Gehen Sie äußerst umsichtig mit dem unter Druck stehenden Topf um.

- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf ausschließlich auf geeigneten Heizquellen und passenden Herdplatten (s. Kapitel „Heizquellen“).
- Vor jedem Gebrauch die Gängigkeit der Sicherheits- und Druckanzeigeeinrichtungen sowie den Dichtungsring auf Beschädigungen und Sauberkeit prüfen.
- Immer ausreichend Flüssigkeit einfüllen (wichtig für Dampfbildung). Auch darf Ihr Schnellkochtopf nicht „trocken kochen“, da sonst Beschädigungen durch Überhitzung am Topf und/oder an der Kochstelle auftreten können.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf beim Ankochen bei hoher Heizstufe niemals unbeaufsichtigt. Reduzieren Sie bei Erreichen der jeweiligen Gar-/Druckstufe umgehend die Wärmezufuhr.
- Den Schnellkochtopf niemals mit Öl (z. B. zum Frittieren) betreiben.
- Stets die angegebenen Füllmengen beachten. Gargut nur bis zum Füllstand „max“ einfüllen:



Achtung: Maximal 1/3 vom Nenninhalt einfüllen, wenn quellende oder stark schäumende Speisen wie Früchte (Kompott, Mus), Getreide (Weizen, Mais, Reis), Teigwaren (Nudeln) zubereitet werden sollen. Diese zuerst im offenen Topf ankochen, abschäumen, Füllstand kontrollieren und erst dann den Deckel schließen. Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass die Dampfaustrittsöffnung verstopft und ein zu hoher Überdruck entsteht.

- Kochvorgang bei geschlossenem Topf nur starten, wenn die Stielgriffe (Rumpf und Deckel) übereinander stehen und der Regler auf eine der 2 Kochstufen gedreht worden ist.
- Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen. An den Sicherheitseinrichtungen keine Änderungen vornehmen. Verbrühungsgefahr!
- Vor dem Öffnen den Topf von der heizenden Kochstelle nehmen.
- Vor dem Öffnen den Topf vorsichtig rütteln, damit nichts herausspritzt.



Achtung: Sollte das Gargut eine sämige Konsistenz (beispielsweise Eintopf) haben, sollte der Schnellkochtopf vor dem Öffnen stets gerüttelt werden, damit sich das Gargut absetzt und nichts heraus spritzen kann.

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn der Innendruck komplett entwichen ist.



Achtung: Topf nur drucklos öffnen.

- Niemals die Abdampföffnung abdecken.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nie unbeaufsichtigt. Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe eines Schnellkochtopfes lassen.
- Nach dem Garen von Fleisch, das eine äußere Hautschicht (wie z. B. Wurst im Darm) hat, kann diese durch den Druck anschwellen. Durchstechen Sie diese nicht nach dem Garen, Sie können sich verbrühen. Durchstechen Sie die Haut vor dem Garen.
- Den Schnellkochtopf niemals im Backofen, in der Mikrowelle oder in der Spülmaschine einsetzen.
- Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn der Schnellkochtopf mit heißem Inhalt transportiert wird. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie den Schnellkochtopf nur an den Griffen an.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Schnellkochtopf vor.
- Ist Bratgut zu feucht, kann es zu gefährlichen Fettspritzern kommen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Seiten- und Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr.
- **Fettbrand:** Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Lassen Sie das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

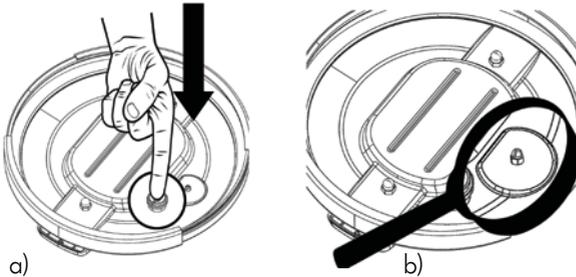
Vor dem ersten Gebrauch

Bitte unbedingt die Gebrauchsanleitung durchlesen und die Sicherheitshinweise beachten.

Entfernen Sie alle vorhandenen Aufkleber, Etiketten und Anhänger.

Kochen Sie Ihren neuen Schnellkochtopf mit einem Gemisch aus ca. 2,5 Litern Wasser und 200 ml Zitronensäure oder -saft aus. Im Anschluss den Topf mit handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Tuch sorgfältig spülen und gut abtrocknen.

Vor jedem Gebrauch



Überprüfen Sie das Sicherheitsventil (a) auf Beweglichkeit. Ebenso alle Dichtungen auf korrekten Sitz und dass die Ventile frei von Verschmutzungen (b) sind.

Stellen Sie sicher, dass die Ringdichtung sauber am inneren Deckelrand anliegt.



Achtung: Die Ringdichtung und der Dichtungssitz im Deckel müssen stets frei von Verunreinigungen sein.

Kochen mit dem Schnellkochtopf

1. Wählen Sie die geeignete Kochstelle aus (vgl. Kapitel Heizquellen), und platzieren Sie den Schnellkochtopf darauf.
2. Ausreichend Flüssigkeit (Wasser oder Fonds, nach Rezept) einfüllen.



Achtung: Es ist notwendig ausreichend Flüssigkeit hinzuzufügen, um ein Trockenkochen des Schnellkochtopfes zu vermeiden. Trockenkochen kann schwere Beschädigungen und Gefahren mit sich bringen.

3. Gargut einfüllen.



Achtung: Beachten Sie die maximalen Füllmengen. Maximal 1/3 vom Nenninhalt, wenn quellende oder stark schäumende Speisen, wie Früchte (Kompott, Mus), Getreide (Weizen, Mais, Reis), Teigwaren (Nudeln) zubereitet werden sollen. Diese zuerst im offenen Topf ankochen, abschäumen, Füllstand kontrollieren und erst dann den Deckel schließen.



Achtung: Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass die Dampfaustrittsöffnung verstopft und ein ungewollt hoher Überdruck entsteht.

4. Deckel auflegen und verriegeln.



a)



b)



H (High) – Druckstufe 2
L (Low) – Druckstufe 1
Abdampfen - Drucklose Nutzung

c)

Achten Sie darauf, dass die Ringdichtung sauber im Deckel liegt. Legen Sie den Deckel auf, und schließen Sie den Deckel durch Drehen des Griffes gegen den Uhrzeigersinn. Zum Schließen ist nur ein geringer Kraftaufwand nötig.

5. Wählen Sie nun mit dem Drehregler die gewünschte Gar-/Druckstufe aus, und beginnen Sie mit dem Ankochen (Bild c).
6. Wenn die gewählte Gar-/Druckstufe erreicht und/oder starker Dampfaustritt vorhanden ist, reduzieren Sie umgehend die Energiezufuhr (bei einem 12 Stufenherd ca. Kochstufe 4 - 5).
7. Garen: Entnehmen Sie die Garzeit Ihrem Kochrezept. Beachten Sie, dass die Garzeiten je nach zugeführter Energie und Gargutmenge und -größe variieren können.
8. Garzeitende: Nehmen Sie den Topf von der Beheizung herunter und schalten diese aus. Um den Schnellkochtopf zu öffnen, muss zunächst der Druck im Schnellkochtopf gesenkt werden. Hier stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

· Abdampfen: Drehen Sie den Regler in die Dampfposition.



Achtung: Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am ausströmenden Dampf verbrühen. Hände, Arme und Gesicht nie in die Nähe der Abdampföffnung halten.

- Abkühlen mit Wasser: Halten Sie den Topf so lange unter fließendes kaltes Wasser bis sich der Druckanzeiger von selber senkt. Achten Sie darauf, die Ventile nicht unter den Wasserstrahl zu halten. Das könnte dazu führen, das Wasser in das Topfinnere gelangt.
 - Abkühlen lassen: Den Schnellkochtopf abkühlen zu lassen, sollte nur als letzte Lösung in Betracht kommen, da sich im Topfinneren Kondenswasser bildet und dadurch Aroma und Konsistenz des Garguts beeinträchtigt werden. Ebenfalls kann einfaches Abkühlen auch zu einem unerwünschten Druckausgleich führen, so dass Kondenswasser durch die Ringdichtung austreten kann. Außerdem wird der Garprozess nicht unterbrochen, solange der Topf unter Überdruck steht.
9. Den Schnellkochtopf öffnen: Schieben Sie den Drehregler auf das geöffnete Schloss. Danach den Topf kurz rütteln, damit keine Speisen am Deckel haften (Sicherheitshinweise beachten). Nun halten Sie den unteren Deckelgriff fest, während Sie den oberen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Erreichen des Anschlagelages drehen. Anschließend können Sie den Deckel nach oben abheben.



Achtung: Niemals mit Gewalt über die Anschlagpunkte überdrehen.

Reinigung

Reinigung des Topf-Unterteils: Das Topfunterteil kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand. Benutzen Sie hierzu einen Spülschwamm oder eine Spülbürste, haushaltsübliches Geschirrspülmittel und ausreichend warmes Wasser. Sollten sich hartnäckige Verkrustungen nicht lösen, weichen Sie diese über Nacht in Spülwasser ein.

Reinigung des Deckels: Den Deckel zuerst unter fließendem Wasser abspülen, folgend den Silikonring entnehmen und diesen gründlich mit Spülmittel, einem Spültuch und reichlich Wasser reinigen. Der „Sitz“ der Ringdichtung im inneren Deckelrand ist ebenfalls gründlich zu reinigen.



Achtung: Den Deckel nicht in der Spülmaschine reinigen. Dies könnte zu Schäden an der Sicherheitsmechanik führen.

Reinigung des Dampfdruckventils: Entnehmen und reinigen Sie stets das Dampfdruckventil. Die geschlitzte Muttermutter im Inneren auf Verunreinigungen prüfen. Bei entnommenem Ventil sollte hier eine 2-3 mm große Öffnung zu sehen sein. Ist dies nicht der Fall, nehmen Sie einen Zahnstocher oder Schaschlikspieß, und entfernen Sie den Schmutz aus der Öffnung.



Achtung: Den Deckel bitte immer von Hand reinigen. Verunreinigungen an Dichtung und/oder dem Dichtungssitz können zu Undichtigkeiten des Schnellkochtopfs führen.

Nach maximal 400 Kochvorgängen oder 2 Jahren muss der Dichtung und die Dichtung des Gar- / Druckstufenanzeigers ersetzt werden (vgl. Kapitel Ersatzteile).

Fehlerarten und Störungsbeseitigung

Schalten Sie den Schnellkochtopf bei jeder nicht gewollten Fehlfunktion umgehend aus. Nehmen Sie ihn von der Heizquelle und stellen ihn auf eine standfeste, sichere Unterlage.

Probleme	mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf tritt unter der Deckeldichtung aus, Deckeldichtung öffnet und Flüssigkeit spritzt heraus	a.) Dichtungsring oder -sitz verschmutzt b.) Dichtung ist auf Grund des Alters versprödet oder nicht mehr genügend elastisch	a.) gründliche Reinigung von Dichtungssitz und Ringdichtung b.) Dichtung ersetzen (vgl. Ersatzteile)
Deckel lässt sich nicht mehr mit dem Unterteil verschließen	Deckel oder Unterteil möglicherweise deformiert (ggf. Sturzschaden)	Kundenservice oder Fachhändler kontaktieren
Deckel lässt sich nicht öffnen	a.) im Topf ist Druck b.) Restdrucksperre klemmt	a.) abdampfen bis die Restdrucksperre den Deckel freigibt b.) Topf leicht rütteln und Druckanzeiger leicht antippen bis dieser sich senkt
Dampf und Flüssigkeit drücken aus dem Sicherheitsventil	a.) Energiezufuhr zu hoch b.) Dampfdruckventil verstopft	a.) Energiezufuhr sofort reduzieren oder Topf auf eine kühle Kochplatte ziehen b.) Kochvorgang stoppen, Dampfdruckventil reinigen
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Dichtungsring besitzt keine guten Laufeigenschaften	Geben Sie einen Tropfen Speiseöl auf den Gummiring und verreiben diesen mit einem weichen Tuch
Topfgriffe sind locker	Nutzungserscheinung	a.) Bei dem Topfrumpf nutzen Sie einen großen Kreuzschlitz-Schraubendreher um die Schrauben wieder zu befestigen. b.) Sollte der Deckelgriff locker sein, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice
Herausdrücken der Ringdichtung durch den Sicherheitsschlitz	a.) Versagen aller anderen Sicherheitseinrichtungen b.) Ringdichtung defekt oder gealtert	a.) Energiezufuhr sofort reduzieren oder Topf auf eine kühle Kochplatte ziehen. Alle Sicherheitseinrichtungen auf Funktion und Sauberkeit überprüfen. b.) Ringdichtung ersetzen.

Heizquellen

Für welche Heizquellen Ihr Schnellkochtopf geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Farbkartonage.



Induktion: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein.

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt sich das Kochgeschirr extrem schnell auf. Achten Sie deshalb darauf, das Geschirr immer korrekt zu platzieren – dazu beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung Ihres Herdes sowie die folgenden Angaben zur Positionierung auf Heizquellen.



Achtung: Nutzen Sie keine Kochzone mit einer höheren Leistung als 2,2 kW und keine Boost-oder Power-Stufen.

Heizen Sie den Schnellkochtopf niemals leer oder auf höchster Leistungsstufe auf. Beides kann zu irreparablen Defekten am Topf führen.

Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt und stellen keinen Defekt des Herdes oder des Schnellkochtopfes dar.

Den Schnellkochtopf nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie den Topf beim Versetzen stets an.



Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.

Den Schnellkochtopf nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie den Topf beim Versetzen stets an.



Gasherde: Achten Sie bei der Verwendung des Geschirrs auf Gasherden darauf, dass die Flammen nicht über den Topfboden herausragen. Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist, und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.



Elektrokokplatten: Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich der Herdplatte sein, um energiesparend zu garen.



Backofen: Schnellkochtopfe dürfen nicht im Backofen genutzt werden.

Positionierung auf der Heizquelle

Um die optimale Funktion des Geschirrs zu gewährleisten, sollte der Geschirrboden etwas größer als das Kochfeld sein oder dessen Durchmesser entsprechen. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Boden und/oder der Farbkartonage des Geschirrs angegeben. Das Geschirr stets mittig auf dem Kochfeld platzieren.

Bei Benutzung des Schnellkochtopfes auf Induktion ziehen Sie bitte zur richtigen Platzierung in jedem Fall die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können irreparable Schäden am Schnellkochtopf, beispielsweise die Überhitzung der Seitenwände durch Induktionsströme, entstehen.



Achtung:

Nutzen Sie keine Kochzone mit einer Leistung von mehr als 2,2 kW, und setzen Sie auf keinen Fall Boost-Funktionen ein, um den Schnellkochtopf aufzuheizen bzw. zu beheizen.

Ersatzteile

- Dichtungsring
- Dichtung für Druckstufenanzeiger
- Sicherheitsventil

Sehr wichtig!

- Verwenden Sie nur Original-Schulte-Ufer-Ersatzteile. Nur dann sind Funktion und Sicherheit des Schnellkochtopfes gesichert. Wenn Ihr Schnellkochtopf oder Teile davon beschädigt wurden und deren Funktion nicht der Beschreibung in den Gebrauchshinweisen entspricht, dürfen Sie den Schnellkochtopf nicht benutzen. Nehmen Sie bitte umgehend Kontakt mit Ihrem Fachhändler oder dem Schulte-Ufer-Kundenservice auf.
- Verschleißteile bei erkennbarer Braunverfärbung (z. B. Deckel-Dichtungsring) gegen neue Originalteile austauschen.
- Dichtungen nach 400 Nutzungen oder 2 Jahren austauschen.
- Rissige Griffe oder nicht korrekt sitzende Griffe ersetzen.
- Deformierten oder beschädigten Schnellkochtopf (beispielsweise nach Sturz) auf keinen Fall benutzen. Setzen Sie sich mit dem Schulte-Ufer-Kundenservice in Verbindung.
- Beachten Sie, dass es sich bei Dichtungselementen um Verschleißteile handelt, die von Gewährleistung und Garantie ausgenommen sind.

Werkzeuge

Um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden, empfiehlt es sich, ausschließlich Werkzeuge aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Auch scharfe Kanten an Holz und Kunststoffwerkzeugen können Kratzer verursachen.

Öle und Fette



Achtung: Niemals den Schnellkochtopf zum Frittieren benutzen.

Verwenden Sie zum Braten ausschließlich Fette mit einem hohen Rauchpunkt (Herstellerangaben beachten). Zum Braten eignen sich ausschließlich Fette und Öle, die sich bei höheren Temperaturen nicht zersetzen, z. B. geklärte Butter, Butterschmalz, Kokos-, Erdnuss- oder raffiniertes Sonnenblumenöl.



Achtung: Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an.

Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich nicht zum Braten. Diese Öle zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

Flug- und Fremdrost

Eisenpartikel sind überall in unserer Umwelt, auch im Trinkwasser, zu finden. Haften diese auf der Geschirroberfläche, können sie in Verbindung mit Feuchtigkeit Rost ausbilden und Schäden verursachen. Flugrost sollte umgehend mit einer geeigneten Edelstahlpflege (Drogerie) entfernt werden.

Kalk / Kesselstein

Kalkablagerungen sind durch matt-weiße bis dunkelgraue Flecken im Kochgeschirr zu erkennen. Kalkablagerungen im Kochgeschirr lassen sich einfach mit Zitronensäure, -saft oder Essig entfernen.

Lochfraß

Geben Sie Salz stets nur in kochendes Wasser, und achten Sie auf die vollständige Lösung des Salzes im Wasser. Kochsalz kann zu Korrosionspunkten und bleibenden Verfärbungen am Geschirrboden führen. Lochfraß ist eine rein optische Veränderung, hat keinen Einfluss auf die Kocheigenschaften des Geschirrs und stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Angebranntes

Angebranntes Gargut mit einem Esslöffel Haushaltsnatron, Backpulver oder Spülmaschinenreiniger und etwas Wasser kurz aufkochen und über Nacht einwirken lassen. Danach den Topf gründlich spülen.

Bitte beachten Sie, dass auch viele Basisprodukte wie Brühwürfel, Fonds und Fertigprodukte Kochsalz enthalten und zur Entstehung von Lochfraß beitragen.

Vorbehalt

Zweckmäßige oder technisch notwendige Änderungen unserer Produkte bleiben vorbehalten. Maße, Fotografien und Zeichnungen dienen allein der Vorinformation des Kunden und bedürfen zu ihrer Verbindlichkeit der Bestätigung durch uns. Angaben über Eigenschaften und Leistungsmerkmale unserer Produkte dienen der Illustration und sind nicht verbindlich.

Hinweise zur Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Gewährleistungsausschluss

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen und auch unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren, z. B. Brunnenschwärze am Aluminium durch Spülmaschinenreinigung, Verfärbungen beispielsweise durch Fette, Lochfraß durch Salze. Auch Schäden aus Nichtbefolgen der Gebrauchs- und Pflegehinweise sowie fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (mangelnde Reinigung) bedingen einen Gewährleistungsausschluss.

Ausgenommen von der Gewährleistung sind Dichtungen, da diese Verschleißteile sind und einer natürlichen Alterung unterliegen.

Service

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen.

Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com

Stand: 03.2019

EG-Konformitätserklärung

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern/Deutschland

bestätigt, dass der Dampfdruckkochtopf

Speed

Artikelnummer: 67003-22

mit den folgenden Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft und geltenden Normen übereinstimmt:

EG-Richtlinie:	97/23/EG (alt) 2014/68/EU (neu)
Entwurfskontrolle:	GS-Baumusterprüfung
Norm:	DIN EN 12778 AfPS GS 2014:01

Ort und Datum der Ausstellung
Sundern, 10. Juni 2019

Name, Funktion und Unterschrift des Befugten
Rudolf Rohe
Geschäftsführer





Using and cleaning instructions

GP 219

Pressure cooker –

Speed

03.2019

Dear customer,

You have chosen an ultra-modern Schulte-Ufer product.

Your new pressure cooker Speed corresponds to the state-of-the-art. It was produced with a lot of attention detail, using selected materials and according to the highest standards of quality. So that you can continue to use the strengths of your new pressure cooker in the long term, you should always ensure that you handle it correctly and care for it properly.

Therefore, please read through these instructions carefully and keep them safe.



Attention: If this cooking utensil is suitable for induction cooking (see bottom marking or cardboard box imprint), please pay attention to the chapters „Heating sources“ and „Positioning“.

How does your pressure cooker work?

Which advantages are offered by your pressure cooker?

Product overview

Safety features and instructions

Before using it the first time

Before every use

Cooking with the pressure cooker

Cleaning

Types of errors and fault rectification

Additional instructions

- Heating sources
- Positioning
- Spare parts
- Tools
- Oils and fats
- Limescale/tartar
- Burnt food
- Pitting
- Rust film and extraneous rust

Reservation

Warranty information

Service

How does your pressure cooker work?

When heating up the closed pressure cooker, the resulting steam leads to overpressure in the pot's interior. This increases water's boiling point and, consequently, also the pot's internal temperature. In turn, this decreases the cooking time.

Your pressure cooker has 2 cooking / pressure levels:

- At level 1, a temperature of about 114° C is reached with an overpressure of approx. 60kPa. It is particularly well-suited for brief cooking of vegetables, fish and pasta.
- The second level (2), with a temperature of approx. 120° C and an overpressure of approx. 100kPa, is perfect for cooking meat (e. g. beef or pork).

Which advantages are offered by your pressure cooker?

Cooking in pressure cookers has many advantages when compared with other cooking methods:

Food needs much less time to cook. Depending on the food, its quality and texture, only about 10 % to 30 % of the normal cooking time is needed. The food is prepared very gently. This way, the aroma, vitamins and minerals are preserved. Using a pressure cooker, up to 50 % of the time and energy needed can be saved.

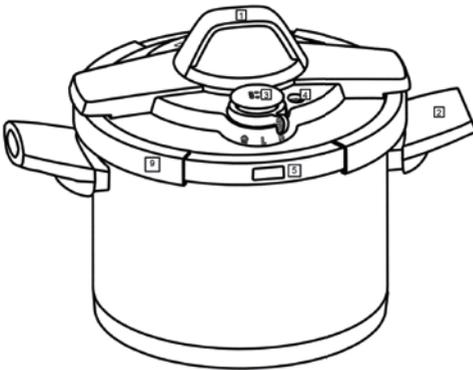
In a pressure cooker that operates with cooking/pressure stages of 60kPa (0.6 bar) and 100kPa (1 bar) overpressure, water only starts boiling as of approx. 114° C (level 1) or 120° C (2nd level).

This reduces the cooking times (all values are approximate values):

- with potatoes, from approx. 25 minutes to about 6 minutes
- with French beans from 45 minutes to approx. 5 minutes or
- with beef, from approx. 120 minutes to about 25 minutes.

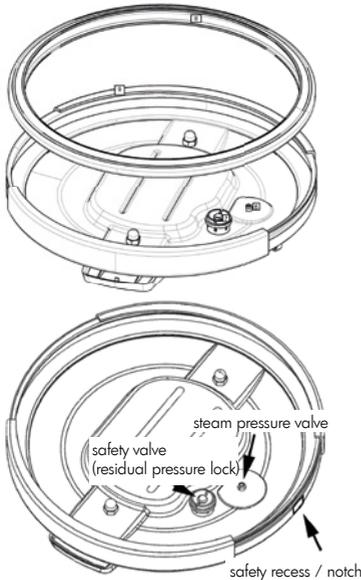
Product overview

Your pressure cooker has a capacity of 6 litres.



1. lid handle with locking device
2. side handles
3. steam pressure valve
4. safety valve
5. safety recess / notch
6. self-locking nut steam pressure valve
7. safety valve with locking nut (7. bottom)
8. ring seal
9. clamping jaws

Safety features of the pressure cooker



Safety recess

In the event of failure of the steam pressure valve and the safety valve, the safety recess serves as an additional vent opening. When the pressure rises in the event of both valves failing, the ring seal is pushed out of the slot and the pressure is reduced.

Safety valve

When the pressure cooker's pressure is too high, the safety valve opens, and the pressure can be reduced. The residual pressure lock of the cooking/pressure level indicator prevents the pressure cooker from being opened when the pot is under pressure.

Steam pressure valve

To prevent excessive pressure, the excess water vapour can escape through the steam pressure valve.

Important safety instructions

Please read the safety instructions carefully and always follow them. Always remember: Your pressure cooker is a pressurised container. Handle the pressurised pot with extreme care.

- Only use your pressure cooker on suitable heating sources and stove plates (see chapter heating sources).
- Before each use, verify that the safety and pressure indicator devices as well as the sealing ring are clean and not damaged.
- Always fill with enough liquid (important for steam formation). Your pressure cooker may also not „cook dry“, as this can lead to damage to or overheating of the pot and / or the cooking area.
- Never leave the pressure cooker unattended when cooking at a high heat level. Reduce the heat supply as soon as the respective cooking/pressure level has been reached.
- Never use oil (for deep-frying) in the pressure cooker.
- Always comply with the specified filling quantities. Always only fill food in to the „max“ filling level:



Attention: Maximally fill in 1/3 of the nominal content when preparing swelling or strongly foaming foods such as fruit (compote, mush), cereals (wheat, corn, rice), pasta (noodles). Start by boiling these products in an open pot, skim off the foam, then check the filling level, and only then close the lid. Overfilling creates the risk of the steam outlet opening becoming blocked and overpressure becoming too high.

- Only start the cooking process with the pot closed when the handles (body and lid) are on top of each other and the regulator has been set to one of the 2 cooking levels.
- Never open the pressure cooker by applying force. Do not make any changes to the safety devices. Risk of scalding!
- Before opening, remove the pot from the cooking surface.
- Before opening, jiggle the pot gently, to ensure that nothing splashes out.



Attention: When the food that is cooked has a creamy texture (e. g. stew), the pressure cooker should always be jiggled a little before opening so that the food can settle, and there is no risk of food splashing out.

- Only open the pressure cooker when the interior pressure has been reduced completely.



Attention: Only open the pot when there is no pressure on it.

- Never cover the steam escape opening.
- Never leave your pressure cooker unattended. Never leave children unsupervised near a pressure cooker.
- After having cooked meat with an outer skin (such as e. g. sausage in the intestine), it can swell due to the pressure. Do not pierce after cooking, as you can scald yourself. Pierce the skin before cooking.
- Never use the pressure cooker in the oven, microwave or dishwasher.
- Special attention must be paid when transporting the pressure cooker with hot contents. Do not touch hot surfaces, only grab the pressure cooker by the handles.
- Do not make any changes to the pressure cooker.
- When the food is too moist, this may result in dangerous splashes of fat.
- Use oven gloves or pot holders to avoid burns. Side and lid handles can become hot; the risk of burning exists.
- **Fat fire:** If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water. Suffocate the flames with a suitable lid or a blanket/hand towel. Switch off the burner and leave the heated pot to cool down. Do not cool it in cold water!

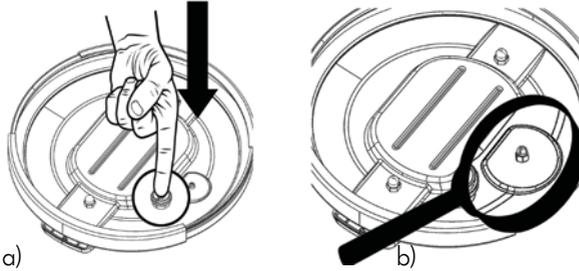
Before the first use

Please read the instruction manual carefully and follow the safety instructions.

Please remove all stickers, labels and tags.

Cook your new pressure cooker with a mixture of approx. 2.5 litres of water and 200 ml citric acid or juice. Then rinse the pot carefully with commercially available detergent and a soft cloth, and dry well.

Before every use



Check the safety valve (a) to verify mobility. Also all seals, to ensure correct positioning and that the valves are clear and clean (b).

Make sure that the ring seal is positioned cleanly on the inner edge of the lid.



Attention: The ring seal and the seal seat in the cover must always be free of impurities.

Cooking with the pressure cooker

1. Select the appropriate cooking zone (see chapter heating sources) and place the pressure cooker on it.
2. Fill in sufficient liquid (water or stock, according to recipe).



Attention: Adding sufficient liquid is essential to prevent the pressure cooker from boiling dry. Dry cooking can cause serious damage and dangers.

3. Fill in the food that is to be cooked.



Attention: Pay attention to the maximum filling quantities.

Maximally fill in 1/3 of the nominal content when preparing swelling or strongly foaming foods such as fruit (compote, mush), cereals (wheat, corn, rice), pasta (noodles). Start by boiling these products in an open pot, skim off the foam, then check the filling level, and only then close the lid

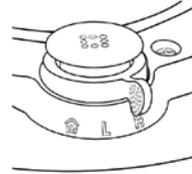


Attention: Overfilling creates the risk of the steam outlet opening becoming blocked and unwanted high overpressure.

4. Close the lid and lock it.



b)



H (High) - pressure level 2
L (Low) - pressure level 1
vaporisation - pressureless use

Ensure that the ring seal lies clearly in the cover. Put the lid on (a) and close it by turning the handle counterclockwise (b). To close, only little force is required.

5. Now use the rotary control to select the desired cooking/pressure level and start cooking (c).
6. Once the selected cooking/pressure level has been reached and / or there is a strong release of steam, reduce the energy supply immediately (for a 12-step stove, approx. cooking level 4 - 5).
7. Cooking: The cooking time is specified in your recipe. Please note that the cooking times can vary, depending on the amount of energy and the amount and size of the food to be prepared.
8. End of cooking: Remove the pot from the source of heat and switch it off. To open the pressure cooker, this first step is to reduce its pressure. Here you have various options a your disposal:

- Vaporisation: Turn the rotary control to the steam position.



Attention: Pay attention to ensure that you don't get scalded by the escaping steam. Never hold your hands, arms and face near the steam escape opening .

- Cooling with water: Keep the pot under running cold water until the pressure indicator lowers automatically. Ensure that you do not hold the valves under the water jet. This could result in water entering the pot.

· Allow to cool: Letting the pressure cooker cool down should only be considered as the last solution, as condensation forms inside the pot and this impairs the aroma and consistency of the food to be cooked. Simple cooling can also lead to unwanted pressure compensation, so that condensation water can escape through the ring seal. In addition, the cooking process is not interrupted as long as the pot is under overpressure.

9. Open the pressure cooker: Slide the rotary control onto the opened lock. Now jiggle the pot briefly so that no food sticks to the lid (observe safety instructions). Now hold the lower lid handle while turning the upper one counter clockwise until you reach the stop. Now you can open the lid by moving it upwards.



Attention: Never over tighten with force beyond the attachment points.

Cleaning

Cleaning the bottom part of the pot: The bottom part of the pot can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend cleaning by hand. Use a sponge or brush, a household dishwasher detergent and plenty of warm water. If you aren't able to remove stubborn incrustations, soak them in rinsing water overnight.

Cleaning the lid: First rinse the lid under running water, then remove the silicone ring and clean it thoroughly with detergent, a dishcloth and plenty of water. The „seat” of the ring seal in the inner edge of the lid must also be cleaned thoroughly.



Attention: Do not clean the lid in the dishwasher. This could lead to the safety mechanism being damaged.

Cleaning the steam pressure valve: Always remove and clean the steam pressure valve. Check the slotted cap nut inside for contamination. When the valve is removed, a 2 - 3 mm opening should be visible. If this is not the case, use a toothpick or shashlik skewer and remove the soiling from the opening.





Attention: Please always clean the lid by hand. Dirt on the seal and / or the seal seat can result in leaks in the pressure cooker.

After a maximum of 400 cooking cycles or 2 years, the sealing ring and the seal of the pressure level indicator must be replaced (see chapter Spare parts).

Types of failures and fault rectification

Immediately switch off the pressure cooker in the event of any unintentional malfunction. Remove it from the heat source and place it on a stable, secure surface.

Problem	Possible cause	Corrective actions
steam is escaping under the lid seal, the lid seal opens and liquid splashes out	a.) sealing ring or seat dirty b.) seal is brittle, due to age, or no longer sufficiently elastic	a.) thorough cleaning of seal seat and ring seal b.) replace seal (see Spare parts)
lid can no longer be closed with the lower part	cover or lower part possibly deformed (possibly fall damage)	contact Customer Service or Specialist Dealer
lid cannot be opened	a.) pot is under pressure b.) residual pressure lock jams	a.) let off steam until the residual pressure lock releases the cover b.) jiggle the pot gently and softly tip on the pressure indicator until it lowers
steam and liquid is being squeezed through the safety valve	a.) energy supply too high b.) steam pressure valve blocked	a.) immediately reduce energy supply or pull the pot onto a cool hotplate b.) stop cooking, clean steam pressure valve
lid can only be closed with great effort	sealing ring doesn't have good running properties	apply a drop of cooking oil to the rubber ring and rub it in using a soft cloth
pot handles are loose	usage phenomenon	a.) for the pot hull, use a large Phillips screwdriver to re-tighten the screws b.) if the lid handle is loose, please contact customer service
pressing out the ring seal through the safety recess	a.) failure of all other safety devices b.) ring seal defective or aged	a.) immediately reduce energy supply or pull the pot onto a cool hotplate and check all safety devices for function and cleanliness b.) replace the ring seal

Additional instructions

Heating sources

You can tell which types of heating sources your pressure cooker is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pot or the coloured cardboard packaging.



Induction: The base diameter should be slightly larger or the same size as the diameter of the heating area.

The pressure cooker heats up extremely quickly, due to the high conductivity of induction stoves. Therefore ensure that you always position the pot correctly – to this end, please observe the operating instructions of your stove and the following information relating to positioning on heat sources.



Attention: Do not use a cooking zone with a power higher than 2.2 kW and no boost or power levels.

Never heat up the pressure cooker when it is empty or at maximum power. Both can lead to irreparable defects with the pressure cooker.

Humming noises are an unavoidable physical effect and do not represent a defect in the stove or the pressure cooker.

Do not pull or push the pressure cooker over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic surface. Always lift the pot up to move it.



Glass ceramic and halogen hobs: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the stove plate, in order to cook in an energy-efficient manner.

Do not pull or push the pressure cooker over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic surface. Always lift the pot up to move it.



Gas stoves: When using the pot on gas stoves, ensure that the flames do not go higher than the base of the pot. Always position the pot centrally, so that a secure position is guaranteed and no damage is incurred as a result of overheating of the edge area.



Electric cookers: The diameter of the base should be slightly larger or the same as the diameter of the stove plate, in order to cook in an energy-efficient way.



Oven: Pressure cookers must not be used in the oven.

Positioning on the heat source

To guarantee optimum functioning of the cooking utensil, the base of the pot should be slightly larger than the stove plate or correspond to its diameter. The appropriate stove plate diameter is indicated on the base of the pot and/or on the coloured packaging. Always place the pot centrally on the stove plate.

When the pressure cooker is used on an induction stove, please always consult the operating instructions of the stove manufacturer with regard to the correct positioning. If it is positioned incorrectly, this could result in irreparable damages to the pressure cooker, for example the overheating of the side walls due to induction currents.



Attention:

Do not use a cooking zone with an output of more than 2.2 kW, and never use boost functions to heat the pressure cooker..

Spare parts

- Sealing ring
- Seal for pressure level indicator
- Safety valve

Very important!

- Only use original Schulte-Ufer spare parts. Only then the function and safety of the pressure cooker are assured. When your pressure cooker or parts thereof have been damaged and do not function as described in the instructions for use, do not use the pressure cooker. Immediately take up contact with your specialised dealer or Schulte-Ufer-customer service.
- When brown discolouration is visible (e. g. cover sealing ring), replace wear and tear parts with new original parts.
- Replace seals after 400 uses or 2 years.
- Replace cracked handles or handles that do not fit correctly.
- Do not use deformed or damaged pressure cookers (e. g. after falling) under any circumstances. Please contact Schulte-Ufer customer service.
- Note that seal elements are wear parts that are excluded from warranty and guarantee.

Tools

In order to prevent the surface from being scratched, it is recommended that only tools made of wood, plastic or silicone are used. Sharp edges on wood and plastic spatulas may also cause scratches.

Oils and fats



Attention: Never use the pressure cooker for deep frying.

Please only use fats with a high smoke point for frying (observe manufacturer's information). Only fats and oils that do not break down under higher temperatures are suitable for frying, e. g. clarified butter, concentrated butter, coconut, peanut oil or refined sunflower oil.



Attention: The development of smoke indicates that fats are burning.

Native oils, e. g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. These oils break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

Rust film and extraneous rust

Particles of iron can be found everywhere in our environment, including in drinking water. If they are sticking to the surface of the juice extractor, they may combine with moisture to develop rust and cause damage. Rust film should be removed immediately with a suitable stainless steel polish (chemist's).

Limescale / tartar

Limescale deposits can be identified by matt white to dark grey spots in the cooking utensil. Limescale deposits in the cooking utensil can easily be removed by citric acid, lemon juice or vinegar.

Pitting

Always only add salt to boiling water and pay attention to the complete dissolution of the salt in the water. Cooking salt can lead to corrosion spots and permanent discolouration on the base of the pot. Pitting is a purely visual change, has no effect on the cooking properties of the cooking utensil and does not represent a reason for complaint.

Burnt food

Boil burnt food briefly with a tablespoon of bicarbonate of soda, baking powder or dishwasher detergent and some water, and leave it to take effect overnight. Then rinse the pot thoroughly.

Please also note that many basic products such as stock cubes and finished products contain table salt, which contributes to the creation of pitting.

Reservation

We reserve the right to make appropriate or technically necessary changes to our products. Dimensions, photographs and drawings serve solely as preliminary information for the customer and require confirmation by us in order to be binding. Information about properties and performance characteristics of our products are for illustration purposes only and are not binding.

Warranty information

The statutory regulations apply.

Caveat emptor

The warranty excludes damages that are caused by incorrect use (e. g. overheating), discolouration or scratches, damages caused by knocks, bumps or falls and incorrect cleaning. Also excluded are purely optical traces of use, e. g. aluzink on aluminium due to dishwasher cleaning, discolouration, for example due to grease, pitting corrosion due to salts. Damage resulting from non-compliance with the instructions for use and care, as well as incorrect or negligent handling (lack of cleaning) shall also result in the exclusion of warranty.

Excluded from the warranty are seals, as these wear parts are subject to natural ageing.

Service

We are always ready to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write us a few lines.

In the event of complaints, please enclose your receipt – this will allow us to process your concern. You can reach us at:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com

Status: 03.2019



SCHULTE-UFER®