



# ROYAL PRESTIGE® PRESSURE COOKER



## MANUAL DE PRODUCTO

**IMPORTANTE:** Para prevenir lesiones personales y/o daños a su propiedad, lea y siga las instrucciones y advertencias en este manual de producto.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES • PARA PREGUNTAS O COMENTARIOS, BUSQUE EL NÚMERO DE CONTACTO DEL CENTRO DE SERVICIO EN EL REVERSO.**

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

**Tabla de contenido**

Introducción .....	2
Antes de comenzar .....	2
Diagrama del producto.....	3
Medidas de seguridad importantes.....	4
Características de seguridad .....	5
Instalación.....	6
Funcionamiento.....	6
Limpieza y cuidado .....	8
Resolución de problemas.....	9
Información técnica .....	11
Atención e información al cliente .....	12

**INTRODUCCIÓN**

Bienvenido y felicitaciones por la compra de su Royal Prestige® Pressure Cooker. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de usar su olla de presión para tener una experiencia agradable. La valiosa información que se incluye en este manual proporcionará una descripción general del producto, algunos consejos útiles para comenzar, así como consejos para solucionar problemas, si los llegara a tener, con este producto en el futuro.

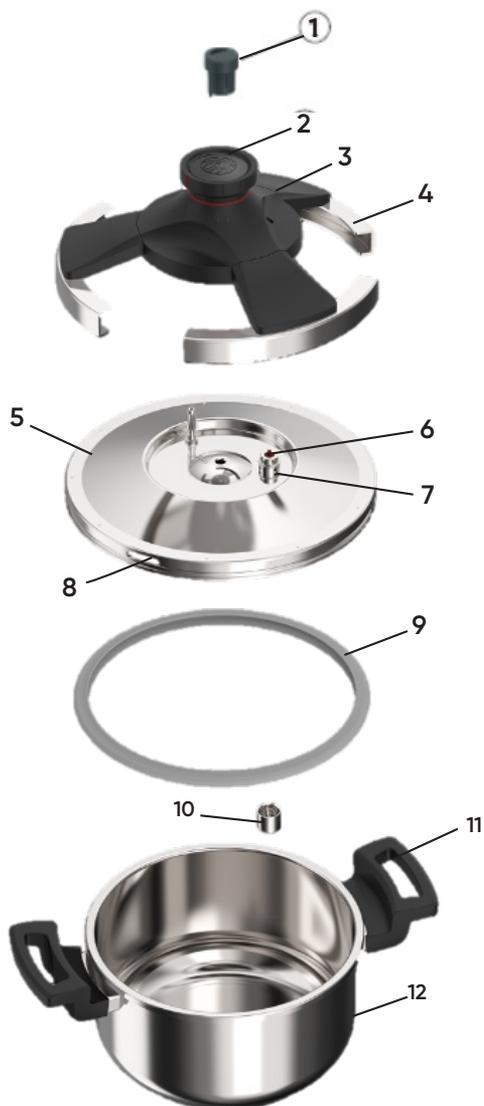
**ANTES DE COMENZAR**

Antes de utilizar su olla de presión por primera vez, asegúrese de lavarla bien. Agregue 1/4 de taza de vinagre a agua tibia con jabón y, con una esponja o paño de cocina, limpie completamente.

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES  
ANTES DE UTILIZAR SU OLLA DE PRESIÓN.**

## DIAGRAMA DEL PRODUCTO

1. Válvula reguladora
2. Perilla
3. Íconos
4. Sistema de contención de presión
5. Ensamblaje de la tapa
6. Pin indicador
7. Ensamblaje de la válvula de seguridad interna
8. Ventana de liberación de presión
9. Empaque
10. Tuerca de retención del sistema de contención de presión
11. Agarradera reemplazable
12. Base



## PIEZAS DE REPUESTO DISPONIBLES:

Tapa: 4, 5, 10

Válvula reguladora: 1

Empaque de goma: 9

Agarradera reemplazable: 11

Base: 12

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar ollas de presión, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque superficies calientes. Utilice las agarraderas.
3. Se debe prestar especial atención cuando la olla de presión se utilice cerca de los niños.
4. No coloque la olla de presión en un horno caliente.
5. Se debe tener precaución extrema cuando mueva una olla de presión que contenga líquidos calientes.
6. No utilice la olla de presión con otro fin que no sea el previsto.
7. Este utensilio cocina a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de usarla. Consulte las Instrucciones de funcionamiento.
8. No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. Llenarla excesivamente puede causar un riesgo de obstrucción y desarrollar un exceso de presión. Consulte las Instrucciones de preparación de alimentos.
9. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis, pueden hacer espuma y salpicar, lo que puede obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla de presión.
10. Compruebe siempre que los mecanismos de seguridad de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
11. No abra la olla de presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Asegúrese que el pin indicador haya bajado. No la fuerce para abrirla, esto indica que la olla todavía está presurizada. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte las Instrucciones de funcionamiento.
12. No utilice esta olla de presión para freír a presión con aceite.
13. Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor. Asegúrese de que haya un vapor constante.
14. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**
15. Todas las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizados por el Centro de Servicio de Royal Prestige®. En caso de sustitución de piezas, solo deben utilizarse piezas originales.
16. No utilice la olla de presión sin un mínimo de 1 taza de agua.

## CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

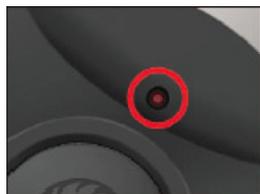
### 1. CIERRE DE SEGURIDAD

El mecanismo de cierre especial permite la cocción a presión solo si la perilla se gira correctamente hasta la posición "cerrada".



### 2. SEGURIDAD DE COCCIÓN

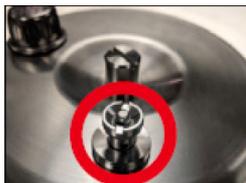
A medida que aumenta la presión, el indicador se eleva automáticamente para así evitar que la tapa se abra hasta que se reduzca la presión. **No intente abrir la olla de presión a la fuerza cuando el indicador se haya elevado.**



Con presión - pin indicador elevado  
Sin presión - pin indicador hacia abajo

### 3. VÁLVULA DE SEGURIDAD INTERNA

Si la válvula reguladora está bloqueada y la presión continúa aumentando, la válvula de seguridad se activará, reducirá el exceso de vapor y reducirá la presión dentro de la olla. En este caso, apague inmediatamente la fuente de calor y espere a que se detenga el vapor. La olla de presión debe enfriarse hasta que baje el pin indicador. Cuando el pin indicador haya bajado, podrá abrir su olla de presión de forma segura. **Antes de reutilizar la olla de presión, asegúrese de que los dispositivos de seguridad no estén obstruidos (consulte la sección de mantenimiento).** La válvula reguladora está afuera, en la parte superior de la tapa. La válvula de seguridad está debajo de la tapa y tiene una abertura para liberar la presión dentro de la olla de presión.



### 4. VENTANA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

En caso que los dispositivos de seguridad anteriores fallen o no funcionen, una ventana de liberación de presión en el costado de la tapa se activará automáticamente para ventilar el vapor de manera segura. En este caso, no reutilice su olla de presión hasta que haya sido revisada por el Centro de Servicio de Royal Prestige®.



## PREPARACIÓN

- Asegúrese de que haya líquido en la olla de presión. La ausencia de líquido en la olla de presión puede ocasionar sobrecalentamiento y daños graves.
- Asegúrese de que la válvula reguladora no esté obstruida.
- Asegúrese de que el pin indicador se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente. Además de que se vea y esté limpio.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad no esté obstruida.
- Asegúrese de que el empaque esté colocado correctamente en la tapa.

## FUNCIONAMIENTO

Su olla de presión es compatible con todo tipo de superficies de cocción.

- Si utiliza una superficie de cocción a gas, la llama no debe extenderse más allá de la base de la olla de presión.
- Si utiliza cualquier otra fuente de calor, asegúrese de que el diámetro del quemador sea menor o igual que la base de la olla de presión.
- Si utiliza una superficie de cocción por inducción, asegúrese de que la olla de presión esté en el medio de la zona de calor marcada en el quemador.
- Nunca utilice papel aluminio o película plástica en la olla de presión. Esto puede obstruir la válvula reguladora, el pin indicador o la válvula de seguridad.

### 1. ABRIR ANTES DE USAR (FRÍO)

Gire la perilla hasta la posición "abierta". Las abrazaderas se abrirán dejando al descubierto las cubiertas rojas de los brazos. Retire la tapa de la base.



### 2. LLENADO DE LA OLLA DE PRESIÓN

Nunca llene la olla de presión más de 2/3 de su capacidad. Para ciertos alimentos que se expanden o hacen que el agua haga espuma al cocinar, no llene la olla de presión a más de 1/3 de su capacidad.

### 3. FUNCIONAMIENTO DE LA TAPA



Asegúrese de que el empaque esté colocado correctamente en la tapa.



Gire la perilla hasta la posición "abierta".



Coloque la tapa en la olla de presión



Gire la perilla hasta la posición "cerrada".

### 4. COCCIÓN

Coloque la válvula reguladora de modo que el indicador apunte hacia el ícono de presión.



# ROYAL PRESTIGE® PRESSURE COOKER

- Coloque la olla de presión sobre la fuente de calor (que debe estar en la temperatura más alta posible, a menos que la receta indique específicamente lo contrario). Nunca coloque su olla de presión en un horno.
- Si utiliza sal, disuélvala en agua antes de colocarla en la olla de presión.
- Como resultado de la presión es posible ver un escape de vapor en la abertura y a continuación el pin indicador se elevará.
- Cuando escuche un sonido de escape de vapor que sale de la válvula reguladora, debe bajar la temperatura. Asegúrese que el escape de vapor sea constante. El tiempo de cocción es igual, pero ahorrará energía.
- Si nota algo irregular en el funcionamiento de su olla de presión, retírela de la fuente de calor, descomprímala (consulte la sección 5) y consulte la sección "Resolución de problemas".

## 5. INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

- Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que no se evapore todo el líquido, pero todavía pueda escapar constantemente una pequeña cantidad de vapor.
- Asegúrese de que siempre pueda escuchar el sonido del vapor de la válvula reguladora, ya que esto indica que hay líquido en la olla de presión. No espere ver girar la válvula reguladora; no está diseñado para esto.

### SIEMPRE RESPETE LAS SIGUIENTES CANTIDADES AL LLENAR SU OLLA DE PRESIÓN:

- Utilice la cantidad mínima de líquido necesaria que sugiere su receta.
- Nunca llene más de 2/3 del volumen de la olla de presión.
- Nunca llene más de 1/3 del volumen de la olla de presión para ingredientes que tiendan a aumentar de tamaño durante la cocción.
- El exceso de llenado puede obstruir los dispositivos de seguridad, permitiendo que se desarrolle una presión excesiva.
- PARA DUDAS SOBRE EL LLENADO DE LA OLLA CONSULTE SECCIÓN DE FUNCIONAMIENTO.

## COCINAR CON

### DETERMINADOS ALIMENTOS:

- Ciertas carnes, como la lengua de buey, tienen una piel superficial que se infla bajo el efecto de la presión. No pinche la carne mientras la piel esté inflada. Podría salpicar líquido caliente y quemarle.
- Ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis, pueden hacer espuma y salpicar, lo que puede obstruir los dispositivos de seguridad. Estos alimentos no deben cocinarse en una olla de presión.

## 6. DESCOMPRESIÓN

Tan pronto como haya terminado de cocinar:

- Apague la fuente de calor.
- Para mover la olla de presión, utilice únicamente las agarraderas. No incline la olla de presión; contiene líquido muy caliente.
- Asegúrese de haber realizado la descompresión antes de mover la olla.



Gire el indicador de la válvula del regulador hasta el ícono de liberación de presión. El vapor se liberará rápidamente, así que tenga cuidado.



Espere hasta que baje el indicador de presión.



Gire la perilla hasta la posición de "abierto" y retire la tapa.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

### 1. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

- Es mejor no dejar comida en la olla de presión después de cocinar. La acidez de ciertos alimentos pueden dañar y manchar el utensilio.
- Lave la olla de presión con agua tibia y jabón con un paño suave o una esponja después de cada uso. No limpie la olla de presión con un producto abrasivo o clorado, como lejía. Si hay depósitos de calcio en la olla de presión, límpiela con RoyalShine. Nunca ponga la tapa o el empaque en el lavavajillas.
- Retire el empaque de la tapa y limpie cuidadosamente con agua tibia y jabón después de cada uso. Se recomienda el reemplazo anual del empaque.
- Gire la perilla hasta la posición de desmontaje.
- Retire la tuerca de retención del sistema de contención de presión para separarlo del conjunto de la tapa.
- Si algún residuo obstruye los dispositivos de seguridad, retírelo con la ayuda de una aguja u otra herramienta puntiaguda.



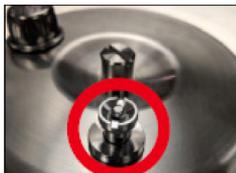
Retire y limpie la válvula reguladora después de cada uso.



Limpie el asiento del regulador después de cada uso.



Limpie el pin indicador después de cada uso.



Asegúrese de que la válvula de seguridad interna no esté obstruida.

### 2. ALMACENAMIENTO

Cuando guarde la olla de presión, retire el empaque y colóquelo en el fondo de la olla; voltee la tapa hacia abajo y colóquela en la olla de presión.

**No deje el empaque en la tapa.**

**Nunca almacene o guarde la olla de presión con comida.**

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

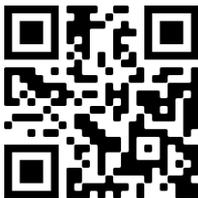
SITUACIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
<b>La olla de presión no se abre.</b>	Después de cocinar, la olla de presión todavía está presurizada (el pin indicador está hacia arriba).	<p>Descomprima siguiendo estos pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apague el fuego y no mueva la olla.</li> <li>- Descomprima la olla de presión girando la válvula reguladora hacia el icono de liberación de presión.</li> <li>- Una vez que el pin indicador haya bajado, gire la perilla hasta la posición "abierta" y abra la olla de presión.</li> </ul>
<b>La olla de presión no cierra.</b>	La olla de presión no está ensamblada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que la perilla esté en la posición "abierta" y que la tapa esté colocada correctamente en la base.</li> <li>• Presione ligeramente la tapa y gire la perilla hacia la derecha hasta que esté en la posición "cerrada".</li> </ul>
<b>La olla de presión no presuriza.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla está en posición "abierta".</li> <li>• La fuente de calor no es lo suficientemente fuerte.</li> <li>• No hay suficiente líquido en la olla de presión.</li> <li>• La válvula reguladora no está colocada correctamente.</li> <li>• El empaque no está colocado correctamente.</li> <li>• El empaque está desgastado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla hasta la posición "cerrada".</li> <li>• Llene la olla de presión con al menos una (1) taza de líquido.</li> <li>• Suba la temperatura de la fuente de calor.</li> <li>• Asegúrese de que la válvula reguladora esté en la posición correcta.</li> <li>• Asegúrese de que el empaque esté colocado correctamente en la tapa.</li> <li>• Reemplace el empaque con las piezas de Royal Prestige® del Centro de Servicio (consulte la última página).</li> </ul>
<b>Sale vapor de mi olla de presión por los extremos de la tapa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla está en posición "abierta".</li> <li>• El empaque no está colocado correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla hasta la posición "cerrada".</li> <li>• Verifique que el empaque se haya limpiado correctamente. Consulte sección de limpieza y cuidado.</li> </ul>

SITUACIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
<p><b>El vapor está escapando de la válvula de seguridad.</b></p>	<p>La válvula reguladora no funciona correctamente.</p>	<p>Siga estos pasos en orden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la fuente de calor inmediatamente.</li> <li>2. Gire la válvula reguladora a la posición de descompresión.</li> <li>3. El pin indicador debe bajar.</li> <li>4. Si el pin indicador no baja, no intente abrir la olla de presión.</li> <li>5. Una vez que el pin indicador haya bajado, abra su olla de presión y examine los dispositivos de seguridad.</li> </ol> <p>Si están obstruidos, límpielos. A continuación, puede volver a utilizar su olla de presión. Si el problema persiste, comuníquese con el Centro de Servicio de Royal Prestige®.</p> <p>Si los dispositivos de seguridad no están obstruidos o si tiene dudas, devuelva su olla de presión inmediatamente al Centro de Servicio de Royal Prestige® (consulte la última página).</p>
<p><b>La olla de presión se calentó estando vacía.</b></p>	<p>No se colocó líquido en la olla de presión antes de colocarla sobre la fuente de calor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No mueva la olla de presión para no dañar la base.</li> <li>• Apague la fuente de calor y deje que la olla de presión se enfríe donde está. Le recomendamos que cambie el empaque de la tapa y que el Centro de Servicio de Royal Prestige® revise su olla de presión.</li> </ul>
<p><b>El empaque de la tapa de la olla de presión se ha salido de la ventana de liberación de presión en la tapa.</b></p>	<p>Los otros dispositivos de seguridad no funcionan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague la fuente de calor y deje enfriar la olla donde se encuentra.</li> <li>• Gire el regulador hasta la posición de liberación de presión.</li> <li>• Retire la tapa y limpie la olla.</li> <li>• No reutilice la olla de presión antes de que el Centro de Servicio de Royal Prestige® la revise.</li> </ul>
<p><b>Sale vapor de la válvula reguladora.</b></p>	<p>Se supone que esto debe suceder y es completamente normal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baje la fuente de calor para minimizar la liberación de vapor y continúe cocinando.</li> </ul>

## INFORMACIÓN TÉCNICA

CAPACIDAD	6 LITROS	10 LITROS
Modelo	C01251	C01255
Rango de presión de operación	100 kPa	100 kPa
Liberación de presión de la válvula de seguridad	140-160 kPa	140-160 kPa
Liberación de presión de la ventana de seguridad	180-300 kPa	180-300 kPa
Material de la tapa	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L
Material del cuerpo	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L
Material del empaque	Silicona segura para alimentos	Silicona segura para alimentos
Base de cocción	Aluminio encapsulado de acero inoxidable 430 con capacidad de inducción	Aluminio encapsulado de acero inoxidable 430 con capacidad de inducción
Material de la cubierta	Nylon impregnado de vidrio	Nylon impregnado de vidrio
Material de la agarradera	Recubierta de silicona	Nylon impregnado de vidrio

Para detalles sobre la garantía,  
visite Royal Prestige® en [www.royalprestige.com](http://www.royalprestige.com)



Para servicio de garantía, envíe el producto al  
Centro de Servicio correspondiente:

**EE.UU., CANADÁ,  
REPÚBLICA DOMINICANA  
HY CITE ENTERPRISES, LLC**

ROYAL PRESTIGE® SERVICE  
CENTER 2115 PINEHURST DRIVE  
MIDDLETON, WI 53562  
TELÉFONO: 1-800-279-3373  
BILINGÜE (INGLÉS Y ESPAÑOL)

**MÉXICO  
HY CITE MÉXICO  
S. DE R.L. DE CV**

AVENIDA JUAN GIL PRECIADO  
NAVE 18 COLONIA EL TIGRE  
ZAPOPAN, JALISCO C.P. 45134  
TELÉFONO: 01-800-111-1116

**COLOMBIA  
HY CITE ENTERPRISES  
COLOMBIA S.A.S.**

CALLE 99 No. 14-49 Of. 301  
CHICO, BOGOTÁ, COLOMBIA  
TELÉFONO: (571) 745-8694  
01-800-012-8694

**PERÚ  
HY CITE PERÚ S.R.L.**

CALLE CANTUARÍAS #160, 170,  
176 OFICINA #702 – EDIFICIO  
CANTUARÍAS MIRAFLORES,  
LIMA-PERÚ  
TELÉFONO: (511) 243-7756  
(511) 243-7768

**BRASIL  
ROYAL PRESTIGE® DO BRASIL**

COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO  
DE UTILIDADES DOMÉSTICAS LTDA.  
CENTRO DE ATENÇÃO  
ALAMEDA ARAGUAIANº 3814 BARUERI - SP  
CEP: 06455-000  
TELÉFONO: (11) 4191-5026

**ARGENTINA  
HY CITE BA S.R.L.**

SUIPACHA 552, PISO 1,  
CAPITAL FEDERAL, BUENOS AIRES,  
ARGENTINA, C.P. 1008  
TELÉFONO: 0-800-444-2904

**ECUADOR  
FLEXNET DEL ECUADOR CIA. LTDA**

28 DE JUNIO Y GARCIA MORENO,  
LLANO GRANDE,  
QUITO, ECUADOR  
TELÉFONO: +52 202-2569/70



ROYAL  
PRESTIGE®