

MANUAL DE USO Y CUIDADO



Sistema de Cocina sin Agua Royal Prestige®



ROYAL
PRESTIGE®

IMPORTANTE: Para evitar lesiones personales y/o daños a la propiedad,
lea y siga las instrucciones y advertencias indicadas en este Manual de uso y cuidado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. • SI DESEA HACER PREGUNTAS O COMENTARIOS, CONSULTE AL DORSO EL NÚMERO DE CONTACTO DE SU CENTRO DE ATENCIÓN
SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

SISTEMA DE COCINA SIN AGUA ROYAL PRESTIGE®

Tabla de Contenido

Introducción	2
Antes de Comenzar	2
Operación	3
Instrucciones de Limpieza y Cuidado	5
Solución de Problemas	5
Información Técnica	7
Servicio al Cliente	8

Introducción

Bienvenido y felicitaciones por la compra de su Sistema de Cocina sin agua Royal Prestige®. Por favor, lea este manual en su totalidad antes de utilizar el sistema, para disfrutar de su experiencia. La valiosa información que contiene este manual le brindará una descripción general del producto y algunos consejos útiles para ayudarlo a comenzar, además de sugerencias para la resolución de problemas, en caso de que llegara a tenerlos en el futuro.

Antes de Comenzar

- Lave cada pieza de sus productos de cocina utilizando agua tibia jabonosa con un ¼ de taza de vinagre para remover los componentes de pulimento que pueden quedar después del proceso de manufactura del producto.
- No remover los componentes de pulimento podría tornar color café o amarillo la superficie de su producto.
- No utilice estropajos metálicos, porque estos pueden rallar sus productos de cocina.

UTILIZANDO SUS UTENSILIOS DE COCINA

Cocinar sin agua y sin grasa le permite crear deliciosas comidas con menos calorías y reducidas en colesterol. El sartén permite asar y cocinar carnes y pescado en sus propios jugos naturales. El método del Royal Prestige® es ideal para cocina cortes magros de carne cortes de carne obteniendo un resultado bajo en grasa y con un alto contenido de proteína. El Sistema de Cocina sin agua utiliza la humedad propia de los alimentos para crear un sello de vapor que hace que se mantenga el sabor preservando las vitaminas y nutrientes.



ROYAL PRESTIGE®

Operación

- Siempre condimente las carnes por lo menos 10 minutos antes de cocinar, para limitar el contacto directo del utensilio con la sal que puede causar manchas blancas (ver Solución de Problemas).
- Coloque el sartén sobre una hornilla y ajuste en la posición media/alta.
- Precaliente el sartén sin incluir nada.
- Después de varios minutos, agregue una cantidad pequeña de agua. El sartén estará lo suficientemente caliente en caso de que las gotas de agua rueden sobre la superficie de cocción sin evaporarse. Si el sartén no está lo suficientemente caliente, el agua se evaporará. En caso de que el agua se evapore, precaliente un poco más.
- Evite abrir la tapa durante el proceso de cocción para ver los alimentos o para pincharlos con un tenedor. Hacer esto puede romper el sello de vapor, liberar el calor, la humedad y alargar el tiempo de cocción.

CARNES, PESCADOS Y HUEVOS*

- **Cocinar carne con grasa natural.** Para carnes como filetes o chuletas de cerdo, no agregue grasa. Cuando el sartén esté precalentado correctamente, agregue la carne. La carne se pegará primero a la superficie de cocción. Durante este paso, el utensilio de cocina está sellando la carne con sus propios jugos.
- Después de cinco (5) minutos, la carne estará sellada, se despegará del sartén y así podrá darle la vuelta fácilmente.
- Tape con la válvula Redi-Temp® en posición abierta.
- Cuando la válvula Redi-Temp® haga un silbido, ciérrela, reduzca la temperatura y termine de cocinar.
Consejos para cocinar: Para filetes medios, cocine por cinco (5) minutos adicionales después de tapar; para chuletas, cocine por siete (7) minutos adicionales; y para pollo, cocine diez (10) minutos adicionales. Para sabor extra, intente agregando guarniciones o su salsa BBQ para carne favorita antes de tapar y reduzca la temperatura a lo mínimo los últimos cinco (5) minutos del tiempo de cocción.
- Para carnes como hígado que no tienen aceites naturales, agregue un poco de mantequilla o aceite en aerosol para cocinar sin que se pegue o se queme.

UN CONSEJO SOBRE TEMPERATURA DE COCCIÓN. Una vez que la carne este sellada a su preferencia baje el fuego. El fuego bajo es diferente en cada estufa. A continuación una guía que puede seguir: Cuando tape y cierre la válvula, la tapa puede vibrar y permitir que la humedad se escape. Después de un par de minutos, el escape de vapor debe reducirse a sólo un soplo ocasional. Si el sello de la cubierta está bajo, debe incrementar la temperatura ligeramente. Si hay mucho vapor saliendo, baje un poco la temperatura.



SISTEMA DE COCINA SIN AGUA ROYAL PRESTIGE®

- **Cocinar pescado.** Como otros tipos de carne, algunos tipos de pescado tienen su propia grasa natural. Sin embargo, varios tipos de pescado no contienen grasa natural propia, por lo que es necesario agregar una pequeña cantidad de mantequilla o aceite en aerosol para un ligero recubrimiento en la superficie de cocción.
- Para pescados con grasa natural, precaliente normalmente sin aceite y agregue el pescado. Después de que el pescado esté sellado, despegue del sartén y podrá fácilmente darle la vuelta. *Consejo de Cocción: Después de agregar el pescado, exprima un poco de naranja para que se entremezcle con el sabor del pescado para crear un delicioso platillo.*
- Después de que el pescado se despegó del sartén y se le ha dado la vuelta, tape con la cubierta con la válvula cerrada por seis (6) minutos a fuego medio-bajo. Ya que el pescado se cocina con el sistema de sellado a vapor, no habrá olor a pescado por todo su hogar.
- **Freír Alimentos.** Precaliente el aceite a fuego medio-alto, después reduzca a fuego medio para freír sin que se queme.
- Para freír huevos, precaliente el sartén a fuego medio-alto por unos 3 minutos, luego agregue media cucharadita de aceite o aceite en aerosol. Cuando el vapor comience a aumentar, agregue los huevos y reduzca a fuego bajo, ya sea para huevos revueltos o estrellados.

*El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos, o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas. Siempre cocine las carnes, aves, mariscos, crustáceos, y huevos de acuerdo con las directrices actuales de seguridad alimentaria.

COCINAR FRUTAS Y VERDURAS

- Coloque dentro del sartén las verduras que contengan agua natural, tape, abra la válvula Redi-Temp® y encienda la hornilla a fuego medio. Nunca utilice temperatura superior a fuego medio para cocinar verduras.
- Mantenga la válvula Redi-Temp® abierta, a fin de que pueda indicar el momento en que el utensilio ha llegado a una temperatura adecuada.
- Cuando comience a silbar, cierre la válvula Redi-Temp® y reduzca el fuego (apague la hornilla eléctrica o reduzca la estufa de gas al mínimo) para el tiempo de cocción restante. El calor retenido en el producto Royal Prestige, así como el calor restante de la hornilla terminarán el proceso de cocción. Para mayor cantidad de verduras, será necesario 5 minutos más de tiempo de cocción. Las verduras firmes necesitarán unos 10 minutos adicionales.
- Cuando se haya completado el tiempo de cocción, usted sentirá un vacío cuando remueva la tapa. Ese vacío ha sellado los nutrientes y retenido el olor y el sabor de la comida.
- Distintos tipos de verduras pueden cocinarse juntas, ya que el método de cocción hace que el sabor de las verduras no se mezclen.
- Para verduras duras, remójelas primero en agua y agréguelas con un poco de agua en el utensilio, así los alimentos no se pegarán o quemarán.
- Cocinar verduras congeladas. Ahorre tiempo remojándolas en agua tibia para derretir la mayor parte del hielo. Luego cocínelas como lo haría con las verduras frescas. El tiempo de cocción será más corto para verduras congeladas, ya que han sido parcialmente cocidas por el proveedor. Una vez que la válvula Redi-Temp® silbe, sus verduras congeladas estarán listas para comer.
- Corte las verduras largas en piezas pequeñas para maximizar la circulación de calor.



ROYAL PRESTIGE®

- **Preparar frutas.** Tape y cocine durante varios minutos a fuego medio con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando suene el silbido, las frutas están listas.
- Para cocinar frutas y verduras, colóquelas en el sartén sin que rebase 2/3 de su capacidad ya que el sistema utiliza la humedad de los alimentos para proporcionar el vapor de cocción.

PASTA Y ARROZ

- Algunos alimentos, como la pasta y el arroz, no pueden cocinarse sin agua. Sin embargo, el sistema de sellado al vapor permite que la humedad no se escape durante el proceso de cocción, por lo que se requiere una cantidad menor de agua. Por ejemplo, cuando cocine arroz utilice solo 50 por ciento más de agua que de arroz – tres (3) tazas de agua por dos (2) tazas de arroz.

Limpieza y Cuidado

- Lave con agua tibia jabonosa y con una esponja.
- Para evitar manchas de agua, seque completamente con una toalla inmediatamente después de lavar.
- Para remover alimentos quemados, agregue alrededor de una pulgada (2.5 centímetros) de agua en el sartén y llévela a hervir durante unos minutos. Deje enfriar. La mayor parte de la comida quemada debe lavarse solo con agua tibia jabonosa y un estropajo de plástico.
- Si quedan remantes de comida o manchas que no desaparecieron con el lavado, utilice el limpiador Royal Shine™ de Royal Prestige®. Mezcle el bote muy bien. Aplique el producto sobre la superficie seca. Frote en movimientos circulares con una toalla de papel húmeda o una esponja limpia. Enjuague el sartén con jabón y agua para remover el limpiador. Luego seque con una toalla de papel.
- Limpiar las manchas de grasa de la base del utensilio. Aplique Royal Shine™ sobre la superficie seca y frote usando una toalla de papel húmeda o una esponja seca. Una vez que termine de frotar, enjuague con agua y jabón y seque con una toalla de papel.
- Limpieza de la válvula Redi-Temp®. Abra ocasionalmente la válvula Redi-Temp®, remójela en agua tibia jabonosa por un momento y luego deje correr el agua caliente del grifo a través de ella para enjuagar.
- El único otro mantenimiento que en su momento puede llegar a requerir, es remplazar alguna manija o perilla por una nueva. Estas son fácilmente extraíbles desenroscándolas para ser reemplazadas.

Solución de Problemas/ Preguntas Frecuentes

CONDICIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
La carne se quema antes de sellarse	El fuego es muy alto	Reduzca el fuego de medio-alto a medio para el proceso de precalentado.
	Tiene muy poca grasa natural	Agregue un poco de mantequilla, aceite o aceite en aerosol en el utensilio.



SISTEMA DE COCINA SIN AGUA ROYAL PRESTIGE®

CONDICIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
Las verduras se queman antes de que la válvula Redi-Temp® silbe	La válvula Redi-Temp® necesita ser limpiada	Limpie la válvula Redi-Temp® abierta, remójela en agua tibia jabonosa y enjuáguela con agua tibia del grifo.
	El utensilio no está en su capacidad adecuada	Asegúrese que el utensilio esté a 2/3 de su capacidad para que exista la humedad adecuada y vapor para la cocción.
	Verduras muy largas	Corte en piezas más pequeñas para maximizar la circulación de humedad.
	El fuego es muy alto	Reduzca a fuego medio.
Las verduras se queman después de que la válvula Redi-Temp® silbe.	La válvula Redi-Temp® está abierta	Cierre la válvula Redi-Temp® y reduzca el fuego o apague la hornilla para completar la cocción.
Mi olla se ha puesto amarillo	El permitir que una olla se recaliente o hierva hasta secarse causará que aparezcan manchas de color bronce, azul o arco iris en la superficie de acero inoxidable.	Estas manchas son inofensivas, pero pueden quitarse usando un limpiador no abrasivo para acero inoxidable, como RoyalShine™ de Royal Prestige®. Espolvoree el limpiador sobre la olla seca y, con una toalla de papel húmeda, frote en forma circular. Una vez la mancha haya sido removida, lave la olla con agua caliente y jabón; recuerde secarla inmediatamente.
Mi olla tiene una capa blanca	Los minerales en el agua o almidones en la comida pueden dejar una capa blanca en el acero inoxidable.	Ésta no afectará el desempeño de los utensilios, pero puede quitarse frotando el área con una esponja que se haya sumergido en jugo de limón o vinagre.
Mi olla tiene manchas blancas	Los granos de sal que no se hayan disuelto pueden dejar manchas blancas o marcas en el fondo de sus ollas.	Estas no afectan el desempeño del juego de ollas, pero no se pueden quitar. Cocinar con sal que no se haya disuelto puede invalidar la garantía. Para evitar que esto ocurra, agregue siempre la sal después que el agua haya hervido o la comida haya alcanzado temperatura de cocción.
Las asas de mi olla están sueltas	Su juego de ollas ofrece asas que se ajustan, las cuales le permiten tener un interior liso sin remaches o líneas de soldadura	Con el tiempo, las asas pudiesen aflojarse; pero pueden ser apretadas fácilmente (herramienta requerida: llave de tuerca de 14mm). Si el asa está dañada, no la use y contacte al centro de servicio para ordenar un remplazo (ver al dorso).
No puedo quitar la tapa de mi olla	Después de cocinar, puede haber un sello firme de agua entre la olla y la tapa.	No quite la tapa. Simplemente abra la válvula RediTemp® para igualar presión y así la tapa podrá quitarse fácilmente. Siempre incline la tapa lejos de usted para evitar quemaduras por causa del vapor.



ROYAL PRESTIGE®

SISTEMA DE COCINA SIN AGUA ROYAL PRESTIGE®

7

CONDICIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
La carne no se dora apropiadamente	Posiblemente no están precalentado las ollas de manera correcta.	Siempre precaliente las ollas durante 3 o 4 minutos a una temperatura media. Agregue unas gotas de agua a la olla. Las gotas deben rebotar cuando se ha alcanzado la temperatura ideal. Si el sartén no está lo suficientemente caliente, el agua se evaporará. En caso de que el agua se evapore, precaliente un poco más. Una vez ponga la carne en la olla, no intente despegarla hasta que lo haga por sí sola.
Mi juego de ollas tiene rayones	El acero inoxidable puede rayarse si es manejado inadecuadamente.	Los rayones no afectan el desempeño del juego de ollas y, por lo tanto, no son consideradas defecto de material o fabricación. Para evitar los rayones: 1. No utilice cuchillos o herramientas de cocina con filo para cortar, revolver o servir las comidas. 2. No use mezcladores eléctricos en las ollas. 3. Siempre que almacene en pirámide su juego de ollas, hágalo cuidadosamente.

Preguntas Frecuentes

¿Puedo usar mi juego de ollas en el horno, microondas, o en la parrilla?	¡No! Nunca use su juego de ollas en el horno microondas o en una parrilla.
¿Puedo usar mi juego de ollas en el horno?	¡Sí! Asegúrese de precalentar el horno completamente antes de poner el juego de ollas, y nunca use una temperatura superior a 400°F/204°C. También asegúrese de usar guantes de cocina cuando esté metiendo o sacando las ollas del horno.
¿Importa el tamaño de olla o tapa que use?	¡Sí! Escoja un tamaño de olla que sea apropiado para la cantidad de comida que está preparando. Debe llenar idealmente 2/3 de la olla. Siempre utilice la tapa diseñada para la olla que está usando.
¿Puedo guardar comida en mis ollas?	¡No! Guardar comida en su juego de ollas por largos períodos de tiempo puede causar manchas o marcas debido a las sales, grasas, aliños y ácidos en la comida. Esto puede considerarse como mal uso del producto y podría cancelar la garantía.

Información Técnica

- Sistemas de Cocina construidas con niveles de acero inoxidable y aluminio
- Compatibles con la inducción
- Aptas para uso en el horno hasta los 400° F/204° C
- Aptas para el lavavajillas



ROYAL PRESTIGE®

SISTEMA DE COCINA SIN AGUA ROYAL PRESTIGE®

Para obtener información detallada sobre la
garantía, visite la página web de Royal Prestige®:
www.royalprestige.com



Para el servicio de garantía, envíe el producto
a nuestro Centro de atención:

EE. UU.

HY CITE ENTERPRISES, LLC
CENTRO DE ATENCIÓN
ROYAL PRESTIGE®
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 TESISTAN # 2450
NAVE 18 COLONIA EL TIGRE
ZAPOCAN JALISCO C.P. 45134M
TELÉFONO: 01-800-111-1116

COLOMBIA

**HY CITE ENTERPRISES
COLOMBIA S.A.S.**
CALLE 90 NO. 12-28, PISO 3
CHICO, BOGOTÁ, COLOMBIA
TELÉFONO: (571) 745-8694
/ 018000 128694

PERÚ

HY CITE PERÚ S.R.L.
CALLE. CANTUARIAS #160, 170, 176
OFICINA #702 – EDIFICIO CANTUARIAS
MIRAFLORES, LIMA-PERÚ
TELÉFONO: (511) 243-7756
/ (511) 243-7768

BRASIL

ROYAL PRESTIGE DO BRASIL
COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO
DE UTILIDADES DOMÉSTICAS LTDA.
CENTRO DE ATENCIÓN
ALAMEDA ARAGUAIA N.º 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: 0800 4442904



**ROYAL
PRESTIGE®**