

# MANUAL DE USO Y CUIDADO



## Ollas de Presión Royal Prestige®

6l/10l



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.

## Tabla de Contenido

Introducción . . . . .	2
Antes de Comenzar . . . . .	2
Imagen del Producto . . . . .	3
Medidas Importantes de Seguridad . . . . .	4
Modo de Empleo . . . . .	5
Preparación . . . . .	6
Operación . . . . .	6
Limpieza y Cuidado. . . . .	8
Solución de Problemas. . . . .	9
Información Técnica . . . . .	11
Información de Servicio al Cliente . . . . .	12

## Introducción

Bienvenido y felicidades por la compra de su Olla de Presión Royal Prestige®. Por favor asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de usar su olla de presión para garantizar que usted tenga una experiencia agradable. La valiosa información incluida en este manual le proporcionará una visión general del producto, algunas sugerencias útiles para comenzar, así como consejos para solucionar problemas si tiene dificultades con este producto en el futuro.

## Antes de Empezar

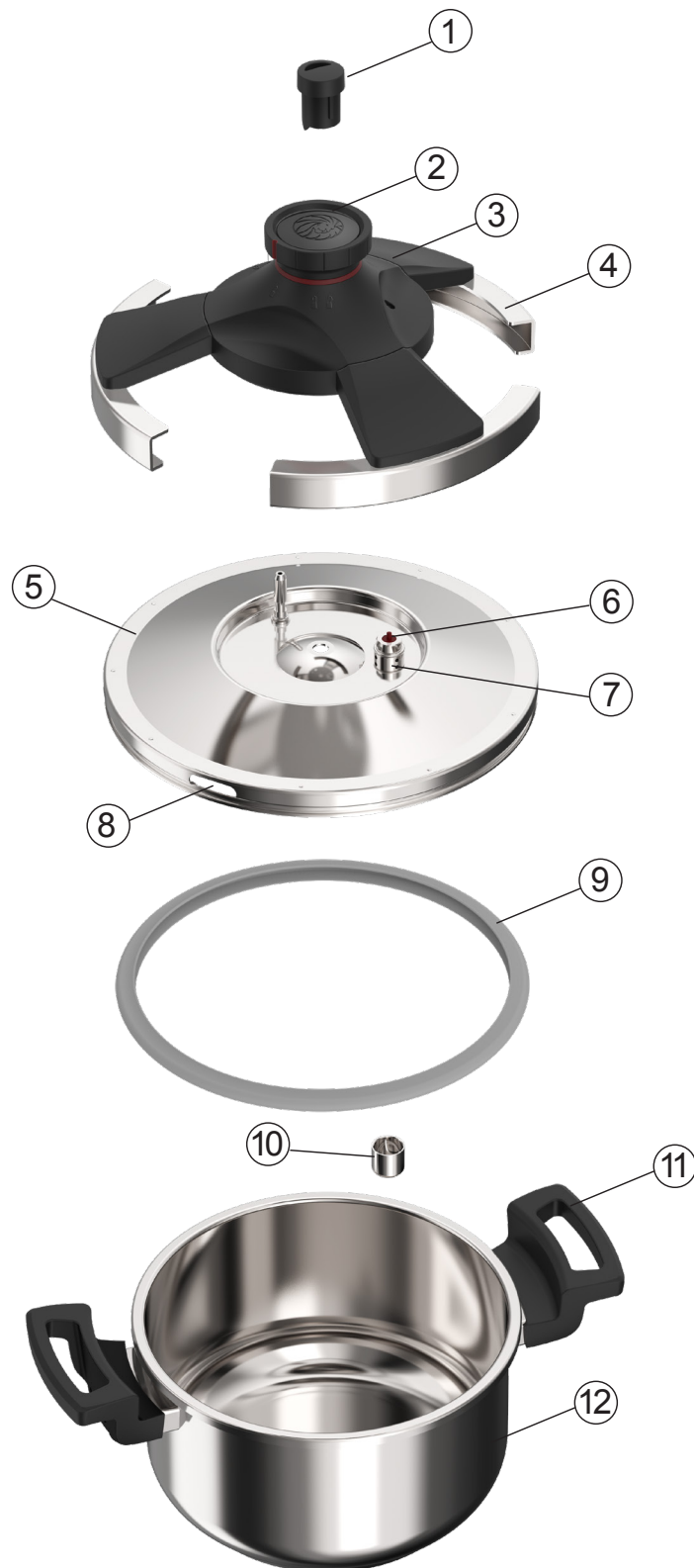
Antes de usar la olla de presión por primera vez, asegúrese de lavarla muy bien. Agregue 1/4 de taza de vinagre a un recipiente con agua caliente y jabón, y utilizando una esponja o paño de cocina, lave cada pieza.

Lea todas las instrucciones de operación y cuidado antes de utilizar.



## Diagrama del Producto

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



### PIEZAS DE REPUESTO DISPONIBLES:

Tapa – 4, 5, 10

Válvula reguladora – 1

Empaque – 9

Agarradera reemplazable – 8

Base – 12



## Advertencias Importantes

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES	
<b>Riesgo de quemaduras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este aparato cocina a presión. Usarlo de forma inadecuada podría causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar. Consulte la sección “Operación”.</li> <li>• No abra la olla de presión hasta que la unidad se haya enfriado y liberado toda la presión interna. Si tiene dificultad girando la válvula reguladora, esto indica que la olla sigue bajo presión — no intente abrirla a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte la sección “Operación”.</li> <li>• Cuando vaya a mover un aparato que contenga líquido caliente, hágalo con mucha precaución.</li> <li>• No toque los lados metálicos ni el vapor de escape.</li> <li>• Use las agarraderas o deje que el aparato se enfríe completamente. Si es necesario, use guantes.</li> <li>• No lo levante ni mueva usando la perilla.</li> </ul>
<b>Peligro relacionado con el mal uso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No utilice la olla de presión para otros usos.</li> <li>• No llene la unidad a más de dos tercios. Cuando cocine comida que se expanda durante la cocción. El llenado excesivo puede causar la obstrucción de los dispositivos de seguridad y provocar exceso de presión. Consulte la sección “Instrucciones para la preparación de comida”.</li> <li>• Algunos alimentos, tales como el puré de manzana, los arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden espumar y salpicar, y obstruir los dispositivos de seguridad. Estos alimentos no se deben cocinar en una olla de presión.</li> <li>• Antes de utilizar, siempre asegúrese de checar los dispositivos de seguridad para comprobar que no estén obstruidos.</li> <li>• No utilice esta olla de presión para freír con aceite.</li> <li>• Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, reduzca la temperatura de tal manera que siempre haya un escape de vapor constante, el cual nos permite saber que nuestros alimentos se están cocinando a una temperatura óptima, de no haber escape de vapor, proceda apagar la estufa inmediatamente.</li> <li>• No modifique la olla de presión de ninguna manera.</li> <li>• No ignore ninguna de las condiciones de uso o advertencias importantes descritas en el manual.</li> <li>• Nunca coloque aluminio o plástico dentro de su olla de presión.</li> <li>• Nunca coloque la tapa en el lavaplatos.</li> <li>• Antes de volver a utilizar la olla de presión, limpie la válvula reguladora como se indica en las instrucciones.</li> <li>• En caso de tener problemas, no intente ajustar la olla de presión. Siempre quítela del calor y consulte la sección de este manual titulada: Solución de problemas.</li> <li>• En caso de tener algún problema, no utilice la Olla de Presión y llame al Centro de Servicio Royal Prestige. La garantía no es válida a menos que Royal Prestige® repare la olla de presión.</li> <li>• Reemplace el empaque periódicamente y utilice únicamente repuestos Royal Prestige® idénticos en función de las piezas originales.</li> <li>• La base y la tapa de esta olla de presión Royal Prestige® son compatibles solamente entre sí. No los use con otras partes o piezas de utensilios de cocina.</li> </ul>
<b>GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES</b>	

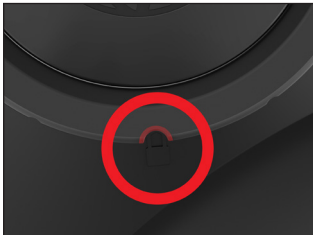


<p><b>Advertencias</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>IMPORTANTE:</b> Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.</li> <li>• Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.</li> <li>• Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:             <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.</li> <li>b) Casas de campo.</li> <li>c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.</li> <li>d) Entornos tipo dormitorio o comedor.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Mantenimientos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las reparaciones y mantenimientos deben ser proveido por personal autorizado de Royal Prestige. En caso de reemplazar alguna pieza, solo piezas originales deben ser utilizadas.</li> </ul>

## Características de Seguridad

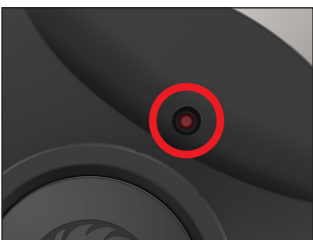
### 1. CIERRE DE SEGURIDAD

El mecanismo de cierre especial permite la cocción de presión sólo si la perilla está correctamente girada a la posición “cerrada”.



### 2. SEGURIDAD DE COCCIÓN

Cuando la presión necesaria se alcanza, el pin indicador se eleva automáticamente de forma que no permite abrir la tapa hasta que se reduzca la presión. **No intente abrir a la fuerza la olla de presión cuando el indicador se haya elevado.**

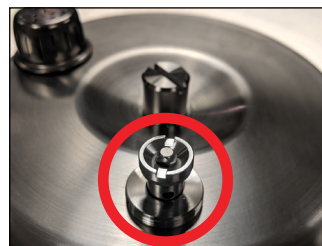


Con presión –  
pin indicador elevado

Sin presión –  
pin indicador hacia abajo

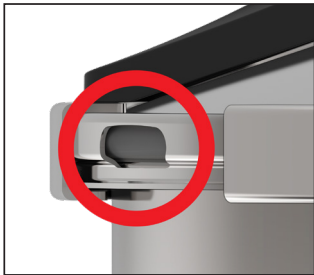
### 3. VÁLVULA DE SEGURIDAD

Si la válvula reguladora se cierra y la presión continúa subiendo, una válvula de seguridad liberará 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 el pin indicador se apague. Cuando el pin indicador se ha bajado, usted podrá abrir su olla de presión con seguridad. **Antes de volver a utilizar la olla presión, asegúrese de que los dispositivos de seguridad no estén obstruidos (consulte la sección de mantenimiento).** La válvula reguladora está afuera, encima de la tapa. La válvula de seguridad está debajo de la tapa y tiene una abertura para liberar la presión dentro de la olla a presión.



## 4. VENTANA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

Si en el caso muy improbable de que los dispositivos de seguridad no funcionen, una ventana de liberación de presión en el lado de la tapa se activará automáticamente permitiéndole escapar el vapor a través del empaque por el exceso de presión. En este caso, no vuelva a utilizar la olla de presión hasta que la revise el Centro de Servicio Royal Prestige.



## Preparación

- Asegúrese de que haya líquido en la olla de presión. La ausencia de líquido en la olla de presión puede causar sobrecalentamiento y daños graves.
- Asegúrese de que la válvula reguladora no esté obstruida.
- Asegúrese de que el pin indicador se eleve y baje libremente, esté visible y limpio.
- Asegúrese de que el empaque esté bien colocado en la tapa.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad no esté obstruida.

## Operación

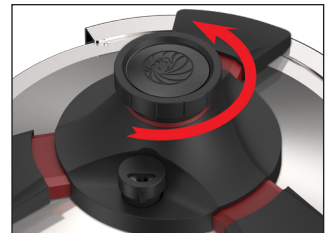
Su olla de presión es compatible con todo tipo de estufas.

- Si utiliza una estufa de 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 usa una estufa de inducción, asegúrese de que la olla de presión esté en el centro de la zona de calor marcada en el quemador.

- Nunca use papel de aluminio o plástico en la olla de presión. Esto puede obstruir la válvula reguladora, el pin indicador o la válvula de seguridad.

## 1. APERTURA ANTES DE USAR (FRÍA)

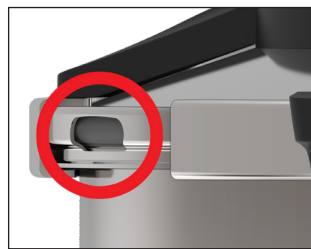
Gire la perilla a la izquierda hasta la posición abierta. Las abrazaderas se abrirán exponiendo las cubiertas rojas del brazo. Retire la tapa de la olla.



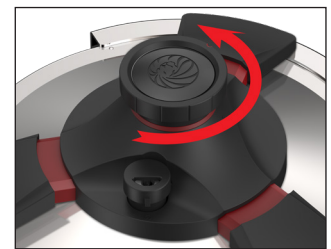
## 2. LLENADO DE LA OLLA DE PRESIÓN

Nunca llene la olla de presión más de dos tercios o nivel máximo.

## 3. FUNCIONAMIENTO DE LA TAPA



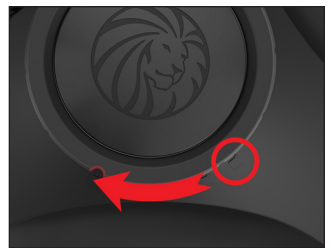
Asegúrese de que el empaque esté correctamente colocado en la tapa siguiendo el diagrama que se muestra a continuación.



Gire la perilla a la posición "Abierta".



Coloque la tapa en la olla a presión.

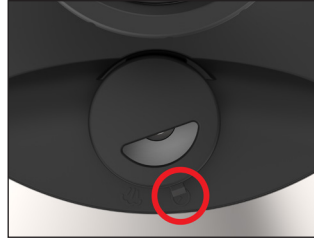


Gire la perilla hacia la derecha hasta la posición "Cerrada".



## 4. COCCIÓN

Coloque la válvula reguladora de modo que la flecha apunte hacia el icono de presión.



- Coloque la olla de presión en la fuente de calor (la cual debe estar en la temperatura más alta posible, a menos que la receta indique específicamente lo contrario). Nunca ponga la olla de presión en el horno.
- Si utiliza sal, disuélvala en agua antes de ponerla en la olla de presión.
- Como resultado de la presión, el pin indicador se eleva y cierra la perilla y asegurándose que el escape de vapor sea constante.
- Cuando escuche un leve silbido de vapor que se escapa de la válvula reguladora, puede disminuir el calor, asegurándose que el escape de vapor sea constante. El tiempo de cocción será igual de rápido y ahorrará energía.
- Si nota algo irregular en el funcionamiento de su olla de presión, quítela de la fuente de calor, libere la presión (consulte el paso 5) y consulte la sección "Solución de problemas".

## 5. INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

- Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura de la fuente de calor para que el líquido no se evapore y asegurándose que el escape de vapor sea constante.
  - Asegúrese de que siempre puede oír sonido del vapor de la válvula reguladora, ya que esto indica que hay líquido en la olla de presión. No espere ver el regulador dar vueltas; no está diseñado para hacer eso.

SIGA SIEMPRE LAS SIGUIENTES CANTIDADES AL LLENAR SU OLLA DE PRESIÓN:

- Por lo menos (1) taza de líquido con cada uso.
- Nunca use más de dos tercios del volumen de la olla de presión.
- Nunca use más de un tercio del volumen de la olla de presión para ingredientes que tienden a aumentar de tamaño durante la cocción, como frijoles, garbanzos, lentejas. \* VER LA SECCIÓN OPERACIÓN.

- El exceso de llenado puede obstruir los dispositivos de seguridad provocando que se produzca una presión excesiva.

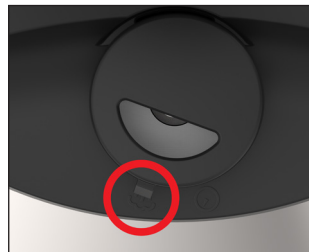
COCINAR CON CIERTOS ALIMENTOS:

- Algunas carnes, como la lengua de res, tienen una piel superficial que se infla bajo el efecto de la presión. No inserte utensilios en la carne mientras la piel esté inflada, podría salpicar líquido caliente y quemarle.
- Ciertos alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada aperlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, o el espagueti pueden crear espuma y salpicar, y obstruir los dispositivos de seguridad. Estos alimentos no se deben cocinar en una olla de presión.

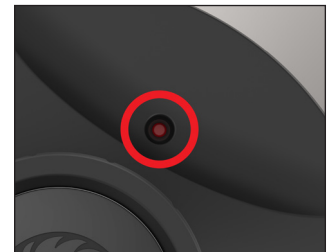
## 6. DESCOMPRESIÓN

Tan pronto como haya terminado de cocinar:

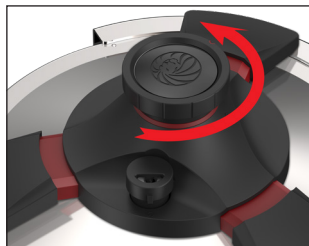
- Apague la fuente de calor
- Para mover la olla de presión, utilice únicamente las agarraderas. No incline la olla de presión; contiene líquido muy caliente.



Gire el regulador a la posición de liberación de presión. El vapor se liberará rápidamente, ¡tenga cuidado!



Espere hasta que el indicador de presión se haya bajado. Si el indicador no baja, no fuerce la olla de presión.



Gire la perilla a la posición abierta y retire la tapa.



## Limpieza y Cuidado

### 1. LIMPIEZA DESPUÉS DE USAR

- Es mejor no dejar alimentos en la olla de presión después de cocinar. La acidez de ciertos alimentos puede dañar y decolorar el utensilio.
- Lave la olla de presión con agua caliente y jabón, tallándola con un paño suave o una esponja después de cada uso. No limpie la olla de presión con un producto abrasivo o clorado, como blanqueadores. Si hay depósitos de calcio en la olla de presión, límpiela con vinagre y enjuáguela bien.

#### Nunca coloque la tapa ni el empaque en el lavavajillas.

- Retire el empaque de la tapa y limpie cuidadosamente ambos con agua tibia. Se recomienda el reemplazo.
- Gire la perilla hasta la posición de desmontaje de acuerdo a los iconos hasta la posición de desmontaje.
- Retire la tuerca de retención del sistema de contención de presión para separarla de la tapa.
- Si los residuos obstruyen los dispositivos de seguridad, retírelos con la ayuda de una aguja.

### 2. ALMACENAMIENTO

Cuando guarde su olla de presión, retire la junta y colóquela dentro de la olla, gire la tapa boca abajo y colóquela encima de la olla de presión. **No deje el empaque en la tapa.**



Retire y limpie el regulador.



Limpie el asiento del regulador después de cada uso.



Limpie el pin indicador después de cada uso.



## Solución de Problemas

SITUACIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
La olla de presión no se abre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de cocinar, la olla de presión sigue bajo presión (el pin indicador está levantado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine la presión siguiendo estos pasos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remueva la olla de presión del calor.</li> <li>- Descomprima la olla de presión.</li> <li>- Ya que el pin indicador se haya bajado, gire la perilla a la posición “abierta” y abra la olla de presión.</li> </ul> </li> </ul>
La olla de presión no se cierra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La olla de presión no está cerrada correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que la perilla esté en posición “abierta” y que la tapa esté colocada correctamente en la base.</li> <li>• Presione ligeramente la tapa y gire la perilla hasta que quede en la posición “cerrada”.</li> </ul>
La olla de presión no crea presión.	<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>• El regulador no está correctamente colocado.</li> <li>• El empaque no está correctamente colocado.</li> <li>• El empaque está desgastado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla a la posición “cerrada”.</li> <li>• Llene la olla de presión con al menos una (1) taza de líquido.</li> <li>• Aumente la temperatura en la fuente de calor.</li> <li>• Asegúrese de que el regulador esté en la posición correcta.</li> <li>• Asegúrese de que la junta esté correctamente colocada en la tapa.</li> <li>• Reemplace el empaque con las piezas de Royal Prestige® del Centro de Servicio (ver cubierta posterior).</li> </ul>
El vapor está escapando de mi olla de presión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La perilla está en posición abierta.</li> <li>• El empaque no está correctamente colocada.</li> <li>• El borde de la base y / o la tapa no está limpio.</li> <li>• La válvula reguladora está en la posición de descompresión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla a la posición “cerrada”.</li> <li>• Compruebe que el empaque esté bien limpio. Consulte Limpieza y Cuidado.</li> <li>• Verifique que la tapa y la base estén limpias.</li> <li>• Coloque la válvula reguladora en posición de compresión.</li> </ul>



# OLLAS DE PRESIÓN DE ROYAL PRESTIGE®

SITUACIÓN	RAZÓN	SOLUCIÓN
El vapor está escapando de la válvula de seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La válvula reguladora no funciona correctamente.</li> </ul>	<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 se baje, abra la olla de presión y examine los dispositivos de seguridad; <ul style="list-style-type: none"> <li>-Si están obstruidos, límpielos. Después de eso ya puede volver a utilizar la olla de presión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Centro de Servicio Royal Prestige®.</li> <li>-Si los dispositivos de seguridad no están obstruidos o si tiene dudas, llame inmediatamente al Centro de Servicio Royal Prestige® (ver la cubierta posterior).</li> </ul> </li> </ol>
La olla de presión se calentó vacía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se agregó líquido en la olla de presión antes de colocarla en la fuente de calor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No mueva la olla de presión para no dañar la base de cocción.</li> <li>Apague la fuente de calor y deje que la olla de presión se enfríe en dónde está. Le recomendamos que cambie el empaque de la tapa y que su olla de presión sea revisada por el Centro de Servicio Royal Prestige®.</li> </ul>
El empaque de la tapa de la olla de presión se ha salido de la ventana de liberación de presión en la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los otros dispositivos de seguridad no funcionan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retire de la fuente de calor.</li> <li>Gire el regulador a la posición de liberación de presión.</li> <li>Retire la tapa y limpie la olla.</li> <li>No vuelva a utilizar la olla de presión antes de que la revise el Centro de Servicio Royal Prestige®.</li> </ul>
El vapor está escapando de la válvula reguladora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es completamente normal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baje la temperatura de la fuente de calor para minimizar la liberación de vapor y continuar 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 de la Base	Acero inoxidable 316L	Acero inoxidable 316L
Material del empaque	Silicona de seguridad alimentaria	Silicona de seguridad alimentaria
Base de Cocción	Acero inoxidable encapsulado de aluminio con capacidad de inducción 430	Acero inoxidable encapsulado de aluminio con capacidad de inducción 430
Material de la Cubierta	Nylon impregnado con vidrio	Nylon impregnado con vidrio
Material de las Agarraderas	Recubierta de silicona	Recubierta de silicona



# OLLAS DE PRESIÓN DE ROYAL PRESTIGE®

Para obtener información detallada sobre la  
garantía, visite la página web de Royal Prestige®:  
[www.royalprestige.com](http://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  
ZAPOPAN JALISCO C.P. 45134M  
**TELÉFONO: 01-800-111-1116**

## COLOMBIA

**HY CITE ENTERPRISES  
COLOMBIA S.A.S.**  
CALLE 99 NO. 14-49, OFICINA 301  
CHICO, BOGOTÁ, COLOMBIA  
**TELÉFONO: (571) 744-9490**  
**/ 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.  
ALAMEDA ARAGUAIA,  
2.104 - 22º ANDAR SALAS 223 A/224 A  
CENTRO EMPRESARIAL  
ARAGUAIA CORPORATE - ALPHAVILLE  
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**

## ECUADOR

**FLEXNET DEL ECUADOR CIA. LTDA**  
28 DE JUNIO Y GARCIA MORENO,  
LLANO GRANDE,  
QUITO, ECUADOR  
**PHONE: +52 2022569/70**



**ROYAL  
PRESTIGE®**