



ROYAL PRESTIGE® CHEF ASSIST



PRODUCT MANUAL



Contents

Before You Start.....	4
Components	5
Replacement Parts.....	5
Important Warnings	6
Operation.....	11
Settings Mode	13
White Rice Mode	14
Sauté Mode.....	16
Simmer Mode.....	17
Slow Cooker Mode.....	18
Manual Mode.....	19
Keep Warm Mode	20
Recipe Mode.....	20
Other.....	20
General Tips.....	21
Cleaning & Care	22
Troubleshooting	23
Technical Information.....	24

PRODUCT MANUAL



Congratulations on the purchase of your new Royal Prestige® Chef Assist.

Please read this guide before using the product to ensure the best user experience.

! IMPORTANT

To prevent personal injury and/or property damage, read and follow all instructions and warnings in this Product Manual. Save these instructions for questions or comments. See the back cover for your Royal Prestige® Service Center contact number.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE YOU START

- Read all instructions and precautions provided in this user manual.
- Remove all packaging materials and check that all items have been received and are in good condition. If there are any missing parts or you believe there are any issues with the parts received, please contact the Service Center.
- Detach the stirring attachment, cover, and pan, and wash them with warm, soapy water. Rinse with water to remove soap residues
- Dry the removable pan thoroughly before placing it inside the unit.
- Wipe the machine's body with a damp soft cloth.
- Reattach the removable cover and the removable stirring attachment.
- Place the removable pan back into the body.
- Plug the power cord into a power outlet and turn the power switch to ON.
- Your Royal Prestige® Chef Assist is now ready to use.

READ ALL OPERATION AND CARE INSTRUCTIONS BEFORE USING.

COMPONENTS

1. Exterior Unit
2. Arm/Cover Holder
3. Steam Release Vent
4. Removable Glass Cover
5. Cover Retainer
6. Cover Retainer Gasket
7. Stirring Attachment
8. Removable Pan
9. Cover Release Button
10. Control Knob
11. Display Screen
12. Operation Buttons: Back, Start/Stop
13. Power Switch
14. Power Cord
15. Steamer Insert
16. Measuring Cup
17. Spoon
18. Moisture Collector



REPLACEMENT PARTS AVAILABLE

- Removable Glass Cover
- Cover Retainer
- Cover Retainer Gasket
- Stirring Attachment
- Removable Pan
- Steamer Insert
- Spoon
- Measuring Cup
- Moisture Collector

IMPORTANT WARNINGS

When using electrical appliances, such as the Royal Prestige® Chef Assist, basic safety precautions should always be followed, including:

- Do not touch hot surfaces. Use removable pan's side handles when removing from the machine. Handles will get hot so always wear oven mitts or use potholders when removing the pan.
- When moving the machine from one location to another, ALWAYS carry it or lift it from the bottom part. DO NOT carry it by using the arm/cover holder; this will break the machine.
- Do not move the machine while it is on.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Children should not play with or use the appliance. If children are around the appliance, they should be supervised at all times
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and/or property damage.
- Do not put non-food items or plastic containers/wrappings in the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not move the appliance when there is food inside. Always empty any food or liquids from the removable pan before moving it.
- Do not place the appliance on the edge of a table or cabinet. Position it well away from areas sensitive to steam or heat like cabinets or walls.
- Plug the power cord into the wall outlet. To disconnect, turn the power switch to off, then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not use any removable pan other than the one provided with the system.
- Do not cook with a removable pan that has been damaged. If the pan becomes damaged, cleaning solutions or spills may penetrate it and create a risk of electric shock.

- Do not use the removable pan in other appliances. Do not use the removable pan on any type of stove top or in the oven.
- Clean pan with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking surface, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects that can get hot, such as knives, forks, spoons or covers, on the removable pan.
- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Intended for countertop use only.
- This appliance is not intended for deep frying foods.

WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

RISK OF ELECTRICAL SHOCK

- Never touch the Royal Prestige® Chef Assist or power plug with wet hands.
- Do not connect the Royal Prestige® Chef Assist to the same outlet with other household appliances such as toaster, microwave, etc. This could overload the outlet and trip a circuit breaker.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. Do not use the appliance after it malfunctions, or if it is damaged in any manner. Return appliance to the nearest Royal Prestige® Service Center for examination, repair, or adjustment.
- Do not insert any objects like wires or tools in the ventilation slots. This may cause electric shock.
- Do not immerse the Royal Prestige® Chef Assist in water or other liquids. ONLY the removable pan can be placed in water.
- Do not place any part of the Royal Prestige® Chef Assist in the dishwasher.

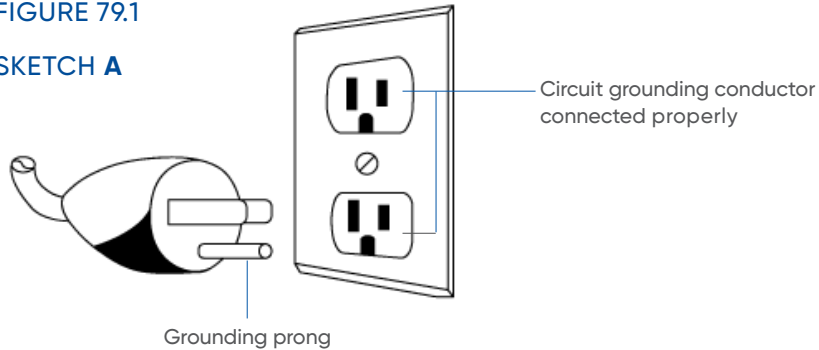
WARNING: If the product is damaged in any way, switch it off to avoid possible electric shock.

INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION

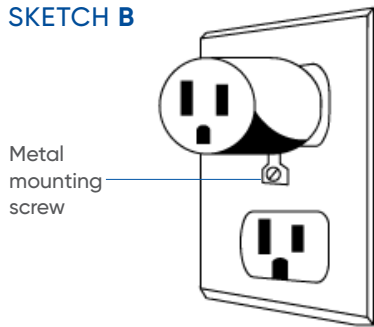
This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The unit is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The unit also has a plug that looks like sketch A in Figure 79.1. An adapter, such as the one shown in sketch B, should be used to connect sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must use a metal screw to connect to a permanent ground, such as the properly grounded outlet box shown in sketch C.

FIGURE 79.1

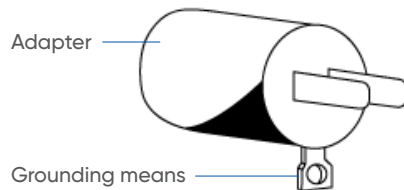
SKETCH A



SKETCH B



SKETCH C



RISK OF BURNS

- Do not move the Royal Prestige® Chef Assist while cooking or while it contains hot contents.
- Do not move the Royal Prestige® Chef Assist while the hot pan is in place.
- Removable pan handles WILL GET HOT. Always use hand protection, like oven mitts or potholders, when removing the pan.

- Do not place the empty removable pan in the Royal Prestige® Chef Assist and leave unattended while it is turned on. An empty removable pan will heat up rapidly and can cause material damage or personal injury.
- When using the Royal Prestige® Chef Assist, follow time and temperature instructions. Do not leave unattended while in use.
- Do not heat food cans, opened or unopened, in the Royal Prestige® Chef Assist. Heating unopened cans may cause them to explode.
- Unplug unit from outlet when not in use, and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts.
- Do not allow children to use the Royal Prestige® Chef Assist or leave the unit unsupervised while in use.

DANGERS RELATED TO MISUSE

- Operate the Royal Prestige® Chef Assist only on a flat, level, non-metallic, heat-resistant surface such as a countertop.
- Always check the power cord for damage and make sure it is compliant with required voltage. Do not place cord where people can trip over it.
- Never attempt to unplug the Royal Prestige® Chef Assist by pulling the power cord.
- Do not place magnetic objects like credit cards, cassettes, etc. on the Royal Prestige® Chef Assist while operating because its magnetic properties can damage magnetized items.
- To avoid overheating, do not place aluminum foil or metal plates on the cooking surface.
- Never use the Royal Prestige® Chef Assist if it is not functioning properly, shows signs of damage or has been dropped.
- Only authorized experts may perform repair and maintenance work on the Royal Prestige® Chef Assist. Never attempt to disassemble or repair the Royal Prestige® Chef Assist yourself.
- This product is not intended for commercial use; it is for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons—including children—with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The Royal Prestige® Chef Assist should never be used by children.

ELECTRICITY REQUIREMENTS

Prior to connecting the Royal Prestige® Chef Assist, make sure the voltage indicated in this manual corresponds to the voltage supply in your home. Incorrect voltage may damage the Royal Prestige® Chef Assist and can cause injury or bodily harm.

PRODUCT PLACEMENT

- Place the Royal Prestige® Chef Assist on a flat countertop-like surface as described previously.
- Don't place the Royal Prestige® Chef Assist next to an open fire or other heat sources.
- Place the Royal Prestige® Chef Assist away from devices or objects that are sensitive to magnetic fields, such as radios, TVs, cassette recorders, etc.

POWER CABLES

- Make sure power cord is not damaged or compressed beneath the Royal Prestige® Chef Assist.
- Make sure power cord does not encounter sharp edges and/or hot surfaces.
- Do not operate the appliance using an extension cord.

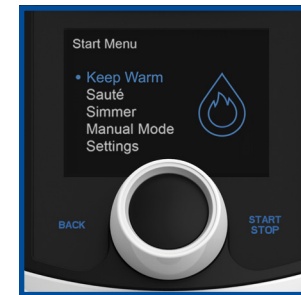
OPERATION

OFF MODE

Power switch on the rear of the unit is in the OFF position.

ON MODE

- Ensure the power cord is plugged in and the master power switch is turned ON.
- Display screen will turn on and show the main menu.



BACK BUTTON

Returns display screen to the previous screen.



STIR BUTTON

Allows you to stir at any time during the cooking process.

When the Mezclar/Stir button is pressed, the unit will stir for about 5 seconds.



OPERATION

1. To operate, turn the power switch ON.
2. The display screen will show the following menu options:
 - White Rice
 - Sauté
 - Simmer
 - Manual Mode
 - Slow Cook
 - Keep Warm
 - Recipes
 - Settings
3. To select the desired cooking mode:
 - Rotate the control knob to the right to scroll menu options top-to-bottom.
 - Rotate the control knob to the left to scroll menu options bottom-to-top.
 - Current option will be highlighted in BLUE.
4. Select the highlighted menu option by pressing the control knob to confirm.
5. Once the control knob is pressed, it will take you to the next screen.
6. At this point the Back button will light up and let you return to the previous screen. The Back button will continue to show up until the Start/Stop button is pressed. Skip this step to move forward with your selection.
7. To continue, select an option on the next screen by pressing the control knob.
8. This process will continue until all selections have been made. The Start/Stop button will light up at this point showing the countdown.
9. Once pressed, the Royal Prestige® Chef Assist will begin cooking.
10. Pressing the Mezclar/Stir button while cooking will activate the stir function immediately – 5 seconds clockwise, followed by 2.5 seconds counterclockwise. To pause the cooking process, press the Start/Stop button.
11. Always open the cover carefully by pressing the release button. It will partially open to release steam, after which you can fully open the cover and arm. When the unit opens, make sure your face and body are clear of the release area.



SETTINGS MODE

Here, you can set up your Royal Prestige® Chef Assist to personalize and enhance your cooking experience.

1. Before you start cooking, select the settings mode on the main menu.
2. The screen will display two options: language and temperature.
3. Choose Your Language:
 - Spanish
 - English
 - Portuguese
4. Choose Your Temperature Unit:
 - Fahrenheit
 - Celsius
5. Once language and temperature unit are selected, hit the Back button to return to the main menu screen.

The preset settings in this section provide a useful starting point. As you become more familiar with the product, you can adjust them to better suit your preferences.

The times provided next are only a general guideline. Actual cooking times may vary depending on the quantity, size, temperature, and freshness of the ingredients, as well as personal taste.

For best results, do not overfill the removable pan or the steamer insert.

WHITE RICE MODE

Use this mode for easy white rice.

For overall best results, please follow the instructions below.

All measurements are based on a standard measuring cup (the same volume as the Royal Prestige® Chef Assist cup).

Rinse the rice 1 or 2 times under running water to remove excess starch.

1. Open the cover and remove the stirring attachment.
2. Highlight White Rice Mode on the main menu screen and press the control knob.
3. Choose Rice Quantity:
 - 2 cups
 - 4 cups
4. Add the amount of rice you selected.
5. The display will also show the recommended water amount. Add the water amount based on your desired texture.
6. Add approximately 1 teaspoon of cooking oil per cup of rice and salt to taste.
7. Stir with the plastic spoon provided until all ingredients are mixed well.

Recommended Water Ratios *(Adjustable to Preference)*

Note: Results may vary depending on the type of rice and grain. With continued use, you can adjust the water amount according to your personal preference.

For 2 cups of rice

Water Amount	Desired Texture	What to Expect
1.75 cups	Firmer Grain	Drier, separated grains
2.00 cups	Medium Grain	Slightly tender, still holds shape
2.50 cups	Fluffier / Open Grain	Softer, open grains

For 4 cups of rice

Water Amount	Desired Texture	What to Expect
3.50 cups	Firmer Grain	Drier, separated grains
4.00 cups	Medium Grain	Slightly tender, still holds shape
4.50 cups	Fluffier / Open Grain	Softer, open grains

8. Close the cover. The Start/Stop button will begin to flash.
9. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop button will remain lit.
10. The display screen will show a countdown timer.

11. Once time expires, the unit will beep 3 times.
12. Open the cover immediately and stir the rice with the plastic spoon provided. Close the cover and let the rice rest for 10 minutes. This step is essential for fluffy, less sticky rice.
13. After waiting 10 minutes, the rice will be ready.

Note: You can manually activate the Keep Warm function if you plan to wait for an extended period.



SAUTÉ MODE

This mode generates the high heat needed for deep browning, searing, sautéing, and caramelizing. Highlight Sauté on the main menu screen and press the control knob.

1. Temperature, timer and stir level will display on the next screen; the Back button will light up.
2. Choose Temperature: Recommended temperature, 350 °F or 178 °C, will be displayed first. This can be changed by:
 - Rotating the control knob to the right to increase temperature.
 - Rotating the control knob to the left to decrease temperature.
 - Temperature range: 275 - 400 °F or 135 - 204 °C.
3. Choose Cooking Time: A recommended setting of 15 minutes will appear first, but you can adjust it by:
 - Rotating the control knob to the right to increase the timer by 1 minute.
 - Rotating the control knob to the left to decrease the timer by 1 minute.
 - Timer range: 0-90 minutes.
4. Choose Stir Level:
 - S0: No stirring
 - S1: Stir every 5 minutes
 - S2: Stir every 2 minutes
 - S3: Stir every 1 minute
 - S4: Stir every 30 seconds
 - S5: Constant stirring:
 - » Rotate the control knob to the right to increase the stir level by 1.
 - » Rotate the control knob to the left to decrease the stir level by 1.
5. The display screen will show chosen temperature, cook time, and stir level. Then, the Start/Stop button will flash.
6. Close the cover and press the Start/Stop button to cook according to selected functions.
7. When time expires the unit will beep 3 times and switch to Keep Warm mode for 5 minutes.
8. If there is no user interaction after 5 minutes, the unit will stop heating and return to the main menu screen.

Note: You can manually switch to Keep Warm function if planning to wait a longer period.

SIMMER MODE

Use this mode when you want to cook low and slow for a limited period.

1. Highlight Simmer on the main menu screen and press the control knob.
2. Temperature, timer and stir level will display on the next screen; the Back button will light up.
3. Choose your Temperature: Recommended temperature setting of 185 °F or 84 °C will be highlighted first but this can be changed by:
 - Rotating the control knob to the right will increase the temperature.
 - Rotating the control knob to the left will decrease the temperature.
 - Temperature range: 185 - 220 °F or 84 - 104 °C.
4. Choose your Cook Time: Recommended timer setting of 30 minutes will be highlighted first but this can be changed by:
 - Rotating the control knob to the right will increase the timer by 1 minute.
 - Rotating the control knob to the left will decrease the timer by 1 minute.
 - Timer range: 0-90 minutes
5. Choose your Stir Level:
 - S0: No stirring
 - S1: Stir every 5 minutes
 - S2: Stir every 2 minutes
 - S3: Stir every 1 minute
 - S4: Stir every 30 seconds
 - S5: Constant stirring:
 - » Rotate the control knob to the right to increase the stir level by 1.
 - » Rotate the control knob to the left to decrease the stir level by 1.
6. After all selections have been made, the display screen will show the selected temperature, cook time, and stir level and the Start/Stop button will flash.
7. Close the cover and press the Start/Stop button to begin cooking. The selected stir function and timer will automatically activate.
8. When time expires the unit will beep 3 times and switch to Keep Warm mode for 5 minutes.
9. If there is no user interaction after 5 minutes, the unit will stop heating and return to the main menu screen.

Note: You can manually switch to Keep Warm function if planning to wait a longer period.

SLOW COOKER

Like the Simmer function, it cooks low and slow, but for an extended period.

1. Highlight Slow Cooker on the main screen and press control knob.
2. High and low selections will appear as well as timer and stir level; Back button will light up.
3. Choose either high for faster cooking or low for slower cooking.
4. Choose your Cook Time:
 - If you selected the high setting, you could set the timer for 4 – 6 hours.
 - If you selected the low setting, you could set the timer for 6 – 8 hours.
 - » Rotating the control knob to the right will increase the timer by 30 minutes.
 - » Rotating the control knob to the left will decrease the timer by 30 minutes.
5. Choose your Stir Level:
 - S0: No stirring.
 - S6: Stir every 30 minutes.
6. After all selections have been made, the display screen will show high or low, cook time, and stir level, and the Start/Stop button will flash.
7. Close the cover and press the Start/Stop button to begin cooking. The selected stir function and timer will automatically activate.
8. When time expires the unit will beep 3 times and switch to Keep Warm mode for 5 minutes.
9. If there is no user interaction after 5 minutes, the unit will stop heating and return to the main menu screen.

Note: You can manually switch to Keep Warm function if planning to wait a longer period.

MANUAL MODE

For those who prefer to showcase their culinary skills with their own unique cooking style.

1. Highlight Manual Mode on the main menu screen and press the control knob.
2. Temperature, timer and stir level will display on the screen.
3. Choose Your Temperature:
 - Rotating the control knob to the right will increase the temperature.
 - Rotating the control knob to the left will decrease the temperature.
 - Temperature range: 165 – 400 °F or 74 – 204 °C.
4. Choose Your Cook Time:
 - Rotating the control knob to the right will increase the timer by 1 minute.
 - Rotating the control knob to the left will decrease the timer by 1 minute.
 - Timer range: 0-90 minutes
5. Choose Your Stir Level:
 - S0: No stirring
 - S1: Stir every 5 minutes
 - S2: Stir every 2 minutes
 - S3: Stir every 1 minute
 - S4: Stir every 30 seconds
 - S5: Constant stirring:
 - » Rotate the control knob to the right to increase the stir level by 1.
 - » Rotate the control knob to the left to decrease the stir level by 1.
6. After all selections have been made, the display screen will show the selected temperature, cook time, and stir level, and the Start/Stop button will flash.
7. Close the cover and press the Start/Stop button to begin cooking. The selected stir function and timer will also begin.
8. When time expires the unit will beep 3 times and switch to Keep Warm mode for 5 minutes.
9. If there is no user interaction after 5 minutes, the unit will stop heating and return to the main menu screen.

Note: You can manually switch to Keep Warm function if planning to wait a longer period.

KEEP WARM MODE

When your cooking is complete, but you're not quite ready to serve.

1. Highlight the Keep Warm mode on the main menu screen.
2. The timer selection will appear on the screen.
3. You can adjust the timer from 1 minute up to a maximum of 30 minutes.
 - Rotating the control knob to the right will increase the timer by 1 minute.
 - Rotating the control knob to the left will decrease the timer by 1 minute.
4. Once you have selected your desired time, press the control knob to confirm.
5. Close the cover and press the Start/Stop button. The unit will heat to the warming temperature and the timer will start to count down.
6. When timer expires, unit will beep 5 times and stop heating; the display will return to main menu screen.

RECIPE MODE

Use this menu selection to access a multitude of recipes designed specifically for the Royal Prestige® Chef Assist.

Highlight the Recipe mode on the main menu and press the control knob. A QR code will appear on the display screen.

Scan the QR code with your phone or tablet to access the recipes. Press the Back button to return to the main menu.

OTHER

Your Royal Prestige® Chef Assist includes a removable steamer basket designed to circulate hot steam for gentle, efficient, and convenient cooking.

1. Open cover and remove stirring attachment.
2. Fill removable pan with water up to VAPOR line.
3. Close lid. Use Manual mode to set temperature at 215 °F or 102 °C. Set cooking time and choose S0 to stir.
4. Once water begins to boil, open cover and place steamer basket with food inside the pan.
 - Avoid water inside the basket.
 - Do not overfill steam basket with food.
5. Close cover. Press Start/Stop button. Cook until tender to taste.

NOTE: When handling/removing the basket, ALWAYS use both handles at once.

GENERAL TIPS

- Always place the machine on a flat, heat-safe countertop area.
- Always use the provided plastic spoon or other plastic or silicone tools. Metal tools will damage the removable pan's non-stick coating.
- Always open the cover carefully by pressing the cover release button. The cover will partially open, allowing steam to escape first. You can then open cover completely.
- Keep clear of the steam release vent to avoid the risk of personal injury.
- Removable pan handles WILL GET HOT. Always use hand protection, such as oven mitts or potholders, when removing it.
- Preset times should be used as a guide. As you become more familiar with the product, adjustments to your recipes should be made to match your personal preference.
- To enhance your overall cooking experience, we recommend adding a small amount of oil, butter, or other liquids to your food but avoid aerosol cooking sprays. This not only boosts flavor but also helps prevent sticking and ensures optimal performance for stirring attachment.
- Staining, blemishes, and discoloration may occur on any part of this product over time. These are considered normal signs of wear and tear and not product defects.
- The moisture collector was designed to collect water generated by the unit while cooking. Please remove and empty the water after each use.
- To maintain the integrity and performance of the removable pan, we recommend keeping it inside the appliance as much as possible. This helps protect it from scratches, dents, and other stress that could affect its functionality. For optimal care, store the pan inside the appliance when not in use.
- Do not preheat an empty pan for more than 30 seconds.
- When using utensils with a metal handle, avoid tapping them against the sides or corners of the removable pan to remove excess food. The metal handle may damage the non-stick coating, even if the utensil tip is silicone.

CLEANING AND CARE

- Turn the master switch to the OFF position.
- Unplug power cord from electric outlet prior to cleaning the Royal Prestige® Chef Assist.
- Wait until the machine and removable pan are completely cool to start the cleaning process. Hand wash only. None of the parts are dishwasher safe.
- Clean the Royal Prestige® Chef Assist before storing it in a cool, dry place.
- Never immerse the Royal Prestige® Chef Assist, its cables, or its plug in water or any other liquid. ONLY the removable pan, stirring attachment, and removable glass cover— once detached— may be placed in water.
- Wipe the cover, housing, and control panel with a soft, damp cloth. For stubborn stains or built-up food residue and grease, use a mild detergent – such as dishwashing liquid—along with a damp cloth to clean the area.
- The removable glass cover should be detached after each use for thorough cleaning and to help maintain optimal appliance performance. To remove the cover, first detach the stirring attachment. Then, unscrew the cover retainer fixture, making sure to hold the glass cover securely while unscrewing to prevent it from falling or cracking.
- The housing can be wiped down with a damp dishcloth, and all other removable parts can be cleaned with dish soap and water. Avoid abrasive scrubbers, steel wool, or harsh cleaners.
- For stubborn residue, soak the surface with warm water and mild soap before wiping.
- Reattach all parts once clean and dry.
- If necessary, you may wipe the interior of the machine with a soft, damp cloth. Be careful to prevent any water from entering internal components. Make sure the interior is completely dry before putting the removable pan back in.
- Do not use caustic cleaning agents.
- Do not use oil-based cleaning products. They will damage plastic parts and/or operating panel.
- Do not use flammable, acidic or alkaline substances near the Royal Prestige® Chef Assist; doing so may reduce its service life and pose fire risk when turned on.
- To keep the Royal Prestige® Chef Assist looking like new, DO NOT use metal utensils in the pan, as they can scratch and damage its surface.
- The removable pan is designed exclusively for use with the Royal Prestige® Chef Assist. DO NOT use it with any other heat source— such as stovetops, ovens, or grills— as this can damage the pan.

TROUBLESHOOTING

Royal Prestige® Chef Assist does not turn on.

Ensure the power cord is securely connected to a working electrical outlet. Verify that the master power switch is in the ON position.

Royal Prestige® Chef Assist turns on but does not get hot in any cooking mode.

Ensure the removable pan is properly seated inside the machine. Press down gently but firmly to secure it. Confirm that the cover is fully closed and locked into place.

Removable stirring attachment is not rotating.

Verify the stirring attachment is completely attached and locked to the arm by pushing down firmly.

Display Screen is on, but no functions can be selected, and the appliance is unresponsive.

Turn OFF the master power switch button and unplug the power cord from power outlet. Wait 10–15 seconds, plug and try again.

Steam is escaping through the lid and vent.

This product is not a pressure cooker. Steam release should be seen as normal, it does not affect product performance

Arm/Cover Does Not Stay Closed.

Verify that the Removable Pan is properly positioned inside the unit. If the pan is not fully seated or has shifted, it may prevent the Arm/Cover from making full contact with the locking mechanism. As a result, the Arm/Cover may not close or lock properly.

TECHNICAL INFORMATION

PRODUCT SPECIFICATIONS	
Model	ES0500
Rated Voltage	120 V
Rated Frequency	60 Hz
Rated Power	1000 watts
Weight	7 lbs / 3.2 kg
Dimensions	Altura: 4.5 in / 11.4 cm Longitud: 14.5 in / 36.8 cm Ancho: 12 in / 30.5 cm



Índice

Antes de comenzar	27
Piezas	28
Piezas de repuesto	28
Medidas de seguridad importantes	29
Funcionamiento	34
Modo configuración	36
Modo arroz blanco.....	37
Modo saltear.....	39
Modo cocinar a fuego lento.....	40
Modo cocción lenta	41
Modo manual	42
Modo mantener caliente	43
Modo recetas.....	43
Otros temas	43
Consejos generales.....	44
Limpieza y cuidado	45
Resolución de problemas	46
Información técnica	47

MANUAL DEL PRODUCTO



ROYAL PRESTIGE®
CHEF ASSIST

Felicidades por haber comprado tu Royal Prestige® Chef Assist.

Lee esta guía antes de usarlo para disfrutar de una mejor experiencia de usuario.

! IMPORTANTE

Para prevenir lesiones o daños materiales, lee y sigue todas las instrucciones y advertencias en este Manual de Producto. Guarda este manual para futuras consultas o referencias. Puedes encontrar la información de contacto del Centro de Servicio de Royal Prestige® en el reverso de este manual.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ANTES DE COMENZAR

- Lee todas las instrucciones y precauciones en este manual de uso.
- Saca todas las piezas del empaque y comprueba que hayas recibido todos los artículos y que estén en buen estado. Si falta alguna pieza o crees que hay algún problema con las piezas recibidas, comunícate con el Centro de Servicio.
- Retira el brazo mezclador, la tapa y la cacerola removible. Lávalos con agua tibia y jabón. Enjuaga con agua hasta eliminar por completo los residuos de jabón.
- Seca bien la cacerola removible antes de colocarla dentro de la unidad.
- Limpia la unidad exterior con un paño suave y húmedo.
- Vuelve a colocar la tapa y el brazo mezclador removibles.
- Coloca la cacerola removible dentro de la unidad.
- Conecta el cable eléctrico a un tomacorriente y presiona el interruptor en la posición de encendido.
- Tu Royal Prestige® Chef Assist ya está listo para usarse.

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y CUIDADO ANTES DE USAR.

PIEZAS

1. Unidad exterior
2. Sujeta tapa
3. Ventanilla para salida de vapor
4. Tapa de vidrio removible
5. Retenedor de tapa
6. Anillo sujetador de tapa
7. Brazo mezclador
8. Cacerola removible
9. Botón para abrir la tapa
10. Perilla de control
11. Pantalla de visualización
12. Botones de operación: Back, Start/Stop
13. Interruptor de encendido
14. Cable eléctrico
15. Vaporera
16. Taza de medición
17. Cuchara
18. Recolector de humedad



PIEZAS DE REPUESTO

- Tapa de vidrio removible
- Retenedor de tapa
- Junta de retención de la tapa
- Brazo mezclador
- Cacerola removible
- Vaporera
- Cuchara
- Taza de medición
- Recolector de humedad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, como el Royal Prestige® Chef Assist, siempre se deben tener las precauciones básicas de seguridad, que incluyen:

- No tocar las superficies calientes. Utiliza las asas laterales de la cacerola removible cuando la retires del aparato. Siempre usa guantes de cocina o agarraderas cuando retires la cacerola, ya que los mangos se calentarán.
- Al mover o levantar el aparato, SIEMPRE hazlo de la base. NO utilices el sujetador de tapa porque esto romperá el aparato.
- No mover el aparato mientras esté encendido.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Los niños no deben jugar con el aparato ni usarlo. Si hay niños cerca del aparato, deben ser supervisados en todo momento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones o daños materiales.
- No colocar artículos que no sean alimentos, ni recipientes o envoltorios de plástico en el aparato.
- No usar al aire libre.
- No colocar el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- No mover el aparato cuando haya comida en su interior. Vaciar siempre cualquier alimento o líquido de la cacerola removible antes de moverla.
- No colocar el aparato en el borde de una mesa o mueble. Colocar lejos de áreas sensibles al vapor o al calor, como gabinetes o paredes.
- Enchufa el cable eléctrico en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, apaga el interruptor de encendido y luego retira el enchufe del tomacorriente de la pared.
- Utiliza el aparato únicamente para su uso previsto.
- No utilices otros utensilios removibles que no sean los incluidos con el sistema.
- No cocines con la cacerola removible si está dañada. Los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar en la cacerola dañada y crear un riesgo de descarga eléctrica.

- Limpia la cacerola con precaución. Si usas una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en una superficie de cocción caliente, ten cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No utilice la olla interna removible en otros aparatos. No utilice la olla interna removible en ningún tipo de estufa ni en el horno.
- No coloques objetos metálicos que puedan calentarse, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la cacerola removible.
- No dejes el aparato sin supervisión cuando esté en uso.
- El aparato utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden en él o tropiecen con un cable más largo.
- Destinado únicamente para uso en la encimera.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca dejes que el cable cuelgue o pase por el borde de la encimera. Nunca utilices un tomacorriente debajo de la encimera y nunca lo uses con una extensión.

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Nunca toques el Royal Prestige® Chef Assist o el enchufe con las manos mojadas.
- No conectes el Royal Prestige® Chef Assist al mismo tomacorriente con otros electrodomésticos como tostadora, microondas, etc. Esto podría sobrecargar el tomacorriente y disparar un disyuntor.
- No operes el aparato con un cable o enchufe dañado. No utilices el aparato si presenta fallas o si está dañado de alguna manera. Regresa el electrodoméstico al Centro de Servicio de Royal Prestige® más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No insertes ningún objeto, como cables o herramientas, en las ranuras de ventilación. Esto puede provocar descargas eléctricas.
- No sumerjas el Royal Prestige® Chef Assist en agua u otros líquidos. Únicamente la cacerola removible se puede colocar en agua.
- No coloques ninguna pieza del Royal Prestige® Chef Assist en el lavavajillas.

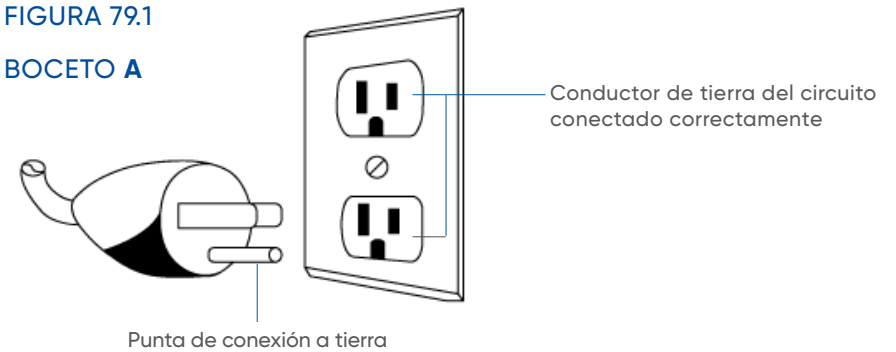
ADVERTENCIA: Si el producto está dañado de alguna manera, apágalo para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

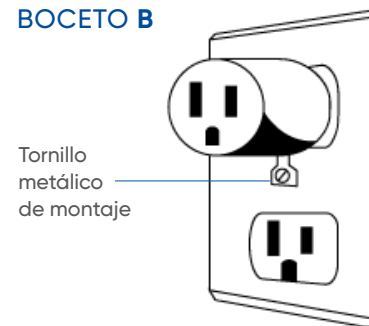
Este aparato debe estar conectado a tierra mientras esté en uso para proteger al operador de descargas eléctricas. La unidad está equipada con un cable de tres conductores y un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, diseñado para conectarse a un tomacorriente con puesta a tierra. La unidad también tiene un enchufe que se parece al Boceto A en la Figura 79.1. Se debe usar un adaptador, como el que se muestra en el Boceto B, para conectar los enchufes del Boceto A a un tomacorriente de dos clavijas. La lengüeta de puesta a tierra que sobresale del adaptador debe fijarse con un tornillo metálico a una conexión a tierra permanente, como la caja de tomacorriente debidamente conectada a tierra que se muestra en el Boceto C.

FIGURA 79.1

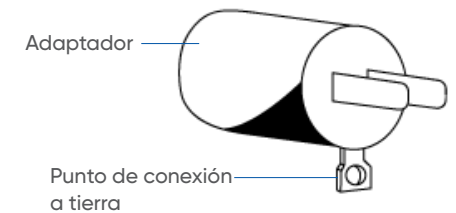
BOCETO A



BOCETO B



BOCETO C



RIESGO DE QUEMADURAS

- No muevas el Royal Prestige® Chef Assist mientras cocinas o mientras contenga alimentos calientes.
- No muevas el Royal Prestige® Chef Assist mientras la cacerola caliente esté colocada en el aparato.
- Las asas de la cacerola removible SE CALENTARÁN. Siempre protege las manos, ya sea con guantes de cocina o agarraderas, al retirar la cacerola.
- No coloques la cacerola removible vacía en el Royal Prestige® Chef Assist ni lo dejes sin supervisión mientras esté encendido. La cacerola removible vacía se calentará rápidamente y puede causar daños materiales o lesiones.
- Cuando utilices el Royal Prestige® Chef Assist, sigue las instrucciones de tiempo y temperatura. No lo dejes sin supervisión mientras esté en uso.
- No calientes latas de alimentos, abiertas o cerradas, en el Royal Prestige® Chef Assist. Calentar latas cerradas puede hacer que exploten.
- Desenchufa la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de agregar o quitar piezas.
- No permitas que los niños usen el Royal Prestige® Chef Assist ni dejes la unidad sin supervisión mientras está en uso.

PELIGROS RELACIONADOS CON EL MAL USO

- Opera el Royal Prestige® Chef Assist solo sobre una superficie plana, nivelada, no metálica y resistente al calor, como una encimera.
- Revisa siempre el cable eléctrico para detectar daños y asegúrate de que cumpla con el voltaje requerido. No coloques el cable en lugares donde las personas puedan tropezar con él.
- Nunca intentes desenchufar el Royal Prestige® Chef Assist tirando del cable eléctrico.
- No coloques objetos magnéticos como tarjetas de crédito, casetes, etc., sobre el Royal Prestige® Chef Assist mientras está en funcionamiento, ya que sus propiedades magnéticas pueden dañar los artículos magnetizados.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloques papel de aluminio ni placas metálicas sobre la superficie de cocción.
- Nunca uses el Royal Prestige® Chef Assist si no funciona correctamente, si muestra signos de daño o si se ha caído.

- Solo expertos autorizados pueden realizar trabajos de reparación y mantenimiento en el Royal Prestige® Chef Assist. Nunca intentes desmontar o reparar el Royal Prestige® Chef Assist por tu cuenta.
- Este producto no está diseñado para uso comercial; es solo para uso doméstico.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen niños, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños nunca deben usar el Royal Prestige® Chef Assist.

REQUISITOS DE ELECTRICIDAD

Antes de conectar el Royal Prestige® Chef Assist, asegúrate de que el voltaje indicado en este manual corresponda al suministro de voltaje en tu hogar. Un voltaje incorrecto puede dañar el Royal Prestige® Chef Assist y puede causar lesiones o daño corporal.

UBICACIÓN DEL PRODUCTO

- Ubica el Royal Prestige® Chef Assist sobre una superficie plana similar a una encimera, como se describió anteriormente.
- No coloques el Royal Prestige® Chef Assist cerca del fuego u otras fuentes de calor.
- Coloca el Royal Prestige® Chef Assist lejos de dispositivos u objetos sensibles a campos magnéticos, como radios, televisores, grabadoras de casetes, etc.

CABLE ELÉCTRICO

- Asegúrate de que el cable eléctrico no esté dañado ni aplastado debajo del Royal Prestige® Chef Assist.
- Asegúrate de que el cable eléctrico no toque bordes afilados ni superficies calientes.
- No operes el aparato con una extensión eléctrica.

FUNCIONAMIENTO

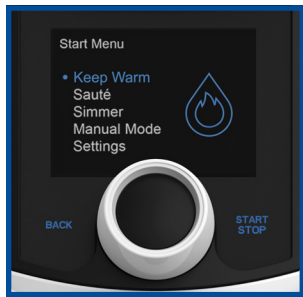
MODO APAGADO

El interruptor de encendido en la parte posterior de la unidad está en la posición de apagado.



MODO ENCENDIDO

- Asegúrate de que el cable eléctrico esté enchufado y que el interruptor principal esté encendido.
- La pantalla de visualización se encenderá y mostrará el menú principal.



BOTÓN BACK

Lleva la pantalla de visualización a la pantalla anterior.



BOTÓN PARA MEZCLAR

Permite mezclar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Cuando se presiona el botón de mezclar, la unidad mezclará durante unos 5 segundos.



FUNCIONAMIENTO

1. Para operar, prende el interruptor principal.
2. La pantalla de visualización mostrará un menú con las siguientes opciones:
 - Arroz Blanco
 - Saltear
 - Cocinar a fuego lento
 - Modo manual
 - Cocción lenta
 - Mantener caliente
 - Recetas
 - Configuración
3. Para seleccionar el modo de cocción deseado:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para desplazar las opciones del menú de arriba a abajo.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para desplazar las opciones del menú de abajo hacia arriba.
 - La opción actual se resaltará en AZUL.
4. Selecciona la opción de menú resaltada presionando la perilla de control para confirmar.
5. Una vez que presiones la perilla de control, pasarás a la siguiente pantalla.
6. En este punto, el botón Back se iluminará y te permitirá volver a la pantalla anterior. El botón Back seguirá apareciendo hasta que presiones el botón de Start/Stop. Omite este paso para avanzar con tu selección.
7. Para continuar, selecciona una opción en la siguiente pantalla presionando la perilla de control.
8. Este proceso continuará hasta que se hayan realizado todas las selecciones. El botón de Start/Stop se iluminará en este punto para indicar que está listo.
9. Una vez presionado, el Royal Prestige® Chef Assist comenzará a cocinar.
10. Si presionas el botón de mezclar mientras cocinas, inmediatamente se activará la función para mezclar: 5 segundos en el sentido de las agujas del reloj, seguidos de 2.5 segundos en el sentido contrario a las agujas del reloj. Para pausar el proceso de cocción, presiona el botón de Start/Stop.
11. Abre la tapa siempre con cuidado presionando el botón para abrir. Se abrirá parcialmente para liberar vapor; después puedes abrir completamente. Cuando se abra la unidad, asegúrate de que tu cara y cuerpo estén alejados del vapor.



MODO CONFIGURACIÓN

Con esta opción puedes configurar tu Royal Prestige® Chef Assist para personalizar y mejorar tu experiencia culinaria.

1. Antes de comenzar a cocinar, selecciona el modo configuración en el menú principal.
 2. La pantalla mostrará 2 opciones: idioma y temperatura.
 3. Elige tu idioma:
 - Español
 - English
 - Português
 4. Elige la unidad de medida de temperatura:
 - Fahrenheit
 - Celsius
 5. Una vez seleccionados el idioma y la unidad de medida de temperatura, presiona el botón Back para volver a la pantalla del menú principal.
- Los ajustes preestablecidos de esta sección ofrecen un punto de partida útil. A medida que te familiarices con el producto, puedes ajustarlos para que se adapten mejor a tus preferencias.
 - Los tiempos proporcionados a continuación son solo una guía general. Los tiempos de cocción reales pueden variar según la cantidad, el tamaño, la temperatura y la frescura de los ingredientes, así como el gusto personal.
 - Para obtener mejores resultados, no llenes la cacerola removible o la vaporera excesivamente.

MODO ARROZ BLANCO

Usa este modo para cocinar arroz blanco fácilmente.

Para obtener los mejores resultados, sigue las instrucciones a continuación.

Todas las medidas mencionadas se basan en una taza de medir estándar (misma medida que la taza del Royal Prestige® Chef Assist).

Enjuaga el arroz 1 o 2 veces bajo el chorro de agua para eliminar el exceso de almidón.

1. Abre la tapa y retira el brazo mezclador.
2. Selecciona el modo Arroz Blanco en el menú principal y presiona la perilla de control.
3. Elige la cantidad de arroz:
 - 2 tazas
 - 4 tazas
4. Agrega la cantidad de arroz que seleccionaste.
5. La pantalla también mostrará la cantidad de agua recomendada. Agrega la cantidad de agua según la textura deseada.
6. Agrega 1 cucharadita de aceite por cada taza de arroz, aproximadamente, y sal al gusto.

Cantidades de agua recomendadas *(ajustables según tu preferencia)*

Nota: Los resultados pueden variar según el tipo y el grano del arroz. Con el uso continuo, podrás ajustar las cantidades de agua para encontrar tu punto ideal.

Para 2 tazas de arroz

Cantidad de agua	Textura deseada	Qué esperar
1.75 tazas	Grano firme	Granos más secos y separados
2.00 tazas	Grano medio	Ligeramente tierno, mantiene su forma
2.50 tazas	Grano abierto / esponjoso	Granos más suaves y abiertos

Para 4 tazas de arroz

Cantidad de agua	Textura deseada	Qué esperar
3.50 tazas	Grano firme	Granos más secos y separados
4.00 tazas	Grano medio	Ligeramente tierno, mantiene su forma
4.50 tazas	Grano abierto / esponjoso	Granos más suaves y abiertos

7. Mezcla con la cuchara incluida hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
8. Cierra la tapa. El botón de Start/Stop comenzará a parpadear.
9. Presiona el botón de Start/Stop para comenzar a cocinar.
10. La pantalla mostrará el tiempo de cocción en cuenta regresiva.
11. Cuando termine de cocinar, la unidad emitirá 3 pitidos.
12. Abre la tapa inmediatamente y mezcla el arroz con la cuchara incluida. Cierra la tapa y deja reposar el arroz durante 10 minutos. Este paso es indispensable para un arroz más esponjoso y menos pegajoso.
13. Después de dejarlo reposar, el arroz estará listo.

Nota: Si no servirás el arroz de inmediato, puedes activar manualmente la función Mantener Caliente.



MODO SALTEAR

Este modo genera la temperatura necesaria para dorar intensamente, sellar, sofreír y caramelizar. Resalta Saltear en la pantalla del menú principal y presiona la perilla de control.

1. Podrás regular el nivel de temperatura, temporizador y mezclado en la siguiente pantalla; el botón Back se iluminará.
2. Elige la temperatura: Se mostrará primero la temperatura recomendada, 350 °F o 178 °C. Se puede cambiar de la siguiente manera:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar la temperatura.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir la temperatura.
 - Rango de temperatura: 275-400 °F o 135-204 °C.
3. Elige el tiempo de cocción: Primero aparecerá una configuración recomendada de 15 minutos, pero puedes ajustarla de la siguiente manera:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 1 minuto.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 minuto.
 - Rango del temporizador: 0-90 minutos.
4. Elige el Nivel de Mezclado:
 - S0: No mezclar.
 - S1: Mezclar cada 5 minutos.
 - S2: Mezclar cada 2 minutos.
 - S3: Mezclar cada 1 minuto.
 - S4: Mezclar cada 30 segundos.
 - S5: Mezclar constantemente.
 - » Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar 1 nivel de frecuencia al mezclado.
 - » Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 nivel de frecuencia al mezclado.
5. La pantalla mostrará la temperatura elegida, el tiempo de cocción y el nivel de frecuencia del mezclado. A continuación, el botón de Start/Stop parpadeará.
6. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop para cocinar de acuerdo con las funciones seleccionadas.
7. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá un pitido 3 veces y cambiará al modo Mantener Caliente durante 5 minutos.
8. Si no hay interacción del usuario después de 5 minutos, la unidad dejará de calentarse y volverá a la pantalla del menú principal.

Nota: Puedes cambiar manualmente a la función Mantener Caliente si planeas esperar un período más largo.

MODO COCINAR A FUEGO LENTO

Usa este modo cuando desees cocinar a fuego lento durante un período limitado.

1. Resalta Cocinar a Fuego Lento en la pantalla del menú principal y presiona la perilla de control.
2. Podrás regular el nivel de temperatura, temporizador y mezcla en la siguiente pantalla; el botón Back se iluminará.
3. Elige la temperatura: El ajuste de temperatura recomendado de 185 °F/ 84 °C se resaltará primero, pero esto se puede cambiar de la siguiente manera:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar la temperatura.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir la temperatura.
 - Rango de temperatura: 185-220 °F / 84-104 °C.
4. Elige el tiempo de cocción: La configuración del temporizador recomendada de 30 minutos se resaltará primero, pero se puede cambiar de la siguiente manera:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 1 minuto.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 minuto.
 - Rango del temporizador: 0-90 minutos
5. Elige el nivel de frecuencia para mezclar:
 - S0: No mezclar.
 - S1: Mezclar cada 5 minutos.
 - S2: Mezclar cada 2 minutos.
 - S3: Mezclar cada 1 minuto.
 - S4: Mezclar cada 30 segundos.
 - S5: Mezclar constantemente:
 - » Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar 1 nivel de frecuencia.
 - » Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 nivel de frecuencia.
6. Una vez que se hayan realizado todas las selecciones, la pantalla mostrará temperatura, tiempo de cocción y frecuencia de mezclado. Luego, el botón de Start/Stop parpadeará.
7. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop para comenzar a cocinar. La función de mezclar y el temporizador que hayas elegido se activarán automáticamente.
8. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá un pitido 3 veces y cambiará al modo Mantener Caliente durante 5 minutos.
9. Si no hay interacción del usuario después de 5 minutos, la unidad dejará de calentarse y volverá a la pantalla del menú principal.

Nota: Puedes cambiar la función de Mantener Caliente manualmente si planeas esperar un período más largo.

COCCIÓN LENTA

Es como la función de Cocinar a Fuego Lento, pero durante un período prolongado.

1. Resalta cocción lenta en la pantalla principal y presiona la perilla de control.
2. Aparecerán las configuraciones altas y bajas, así como el temporizador y la frecuencia de mezclado. Luego, el botón Back se iluminará.
3. Elige alta para una cocción más rápida, o baja para una cocción más lenta.
4. Elige el tiempo de cocción:
 - Si seleccionaste la configuración alta, puedes configurar el temporizador para 4 a 6 horas.
 - Si seleccionaste la configuración baja, puedes configurar el temporizador para 6 a 8 horas.
 - » Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 30 minutos.
 - » Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 30 minutos.
5. Elige la frecuencia del mezclado:
 - S0: No Mezclar.
 - S6: Mezclar cada 30 minutos.
6. Una vez que hayas realizado todas las selecciones, la pantalla mostrará alta o baja, tiempo de cocción y frecuencia de mezclado. Luego, el botón de Start/Stop parpadeará.
7. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop para comenzar a cocinar. La función de mezclar y el temporizador se activarán automáticamente.
8. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá un pitido 3 veces y cambiará al modo Mantener Caliente durante 5 minutos.
9. Si no hay interacción del usuario después de 5 minutos, la unidad dejará de calentarse y volverá a la pantalla del menú principal.

Nota: Puedes cambiar manualmente a la función Mantener Caliente si planeas esperar un período más largo.

MODO MANUAL

Para aquellos que prefieren seguir su propio estilo culinario.

1. Resalta el modo Manual en la pantalla del menú principal y presiona la perilla de control.
2. La temperatura, el temporizador y la frecuencia de mezclado se mostrarán en la pantalla.
3. Elige la temperatura:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar la temperatura.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir la temperatura.
 - Rango de temperatura: 165-400 °F o 74-204°C.
4. Elige el tiempo de cocción:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 1 minuto.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 minuto.
 - Rango del temporizador: 0-90 minutos
5. Elige la frecuencia de mezclado:
 - S0: No mezclar.
 - S1: Mezclar cada 5 minutos.
 - S2: Mezclar cada 2 minutos.
 - S3: Mezclar cada 1 minuto.
 - S4: Mezclar cada 30 segundos.
 - S5: Mezclar constantemente.
 - » Gira la perilla de control hacia la derecha para aumentar 1 nivel de frecuencia.
 - » Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 nivel de frecuencia.
6. Una vez que hayas realizado todas las selecciones, la pantalla mostrará temperatura, tiempo de cocción y frecuencia de mezclado. Luego, el botón de Start/Stop parpadeará.
7. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop para comenzar a cocinar. También se iniciará la función para mezclar y el temporizador seleccionado.
8. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá un pitido 3 veces y cambiará al modo Mantener Caliente durante 5 minutos.
9. Si no hay interacción del usuario después de 5 minutos, la unidad dejará de calentarse y volverá a la pantalla del menú principal.

Nota: Puedes cambiar manualmente a la función Mantener Caliente si planeas esperar un período más largo.

MODO MANTENER CALIENTE

Cuando hayas terminado de cocinar, pero no servirás de inmediato.

1. Resalta el modo Mantener Caliente en la pantalla del menú principal.
2. La selección del temporizador aparecerá en la pantalla.
3. Puedes ajustar el temporizador desde 1 minuto hasta un máximo de 30 minutos.
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 1 minuto.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 minuto.
4. Una vez que hayas seleccionado el tiempo deseado, presiona la perilla de control para confirmar.
5. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop. El aparato alcanzará la temperatura de mantenimiento y el temporizador comenzará a contar en reversa.
6. Cuando termines el temporizador, la unidad emitirá un pitido 5 veces y dejará de calentarse; la pantalla volverá al menú principal.

MODO RECETAS

Utiliza esta opción del menú para acceder a una variedad de recetas diseñadas específicamente para el Royal Prestige® Chef Assist.

Resalta el modo Recetas en el menú principal y presiona la perilla de control. Aparecerá un código QR en la pantalla.

Escanea el código QR con tu teléfono o tablet para acceder a las recetas. Presiona el botón Back para volver al menú principal.

OTROS TEMAS

Tu Royal Prestige® Chef Assist incluye una vaporera removible diseñada para una cocción suave, eficiente y conveniente.

1. Abre la tapa y retira el brazo mezclador.
2. Llena la cacerola removible con agua hasta la línea VAPOR.
3. Cierra la tapa. Usa el modo Manual para ajustar la temperatura a 215 °F o 102 °C. Configura el tiempo de cocción y elige S0 para mezclar.
4. Una vez que el agua comience a hervir, abre la tapa y coloca la vaporera con la comida dentro del sartén.
 - Evita el agua dentro de la vaporera.
 - No llenes la vaporera con alimentos en exceso.
5. Cierra la tapa. Presiona el botón de Start/Stop. Cocina hasta que la comida esté al gusto.

Nota: Al manipular/retirar la vaporera, SIEMPRE usa ambas asas.

CONSEJOS GENERALES

- Coloca siempre el aparato en un área plana y resistente al calor, como una encimera.
- Utiliza siempre la cuchara de plástico incluida u otros utensilios de plástico o silicona. Los utensilios de metal dañan el revestimiento antiadherente de la cacerola removible.
- Abre siempre la tapa con cuidado presionando el botón para abrir. La tapa se abrirá parcialmente, permitiendo que el vapor escape primero. A continuación, puedes abrir la tapa por completo.
- Mantente lejos de la liberación de vapor para evitar el riesgo de lesiones.
- Las asas de la cacerola removible SE CALENTARÁN. Para extraerla, utiliza siempre protección para las manos, como guantes de cocina o agarraderas.
- Los tiempos preestablecidos deben usarse como guía. A medida que te familiarices con el producto, puedes realizar ajustes en tus recetas para que coincidan con tus preferencias personales.
- Para mejorar tu experiencia culinaria en general, te recomendamos que agregues una pequeña cantidad de aceite, mantequilla u otros líquidos a tu comida pero evita los aerosoles de aceite para cocinar. Esto no solo realza el sabor, sino que también ayuda a evitar que la comida se pegue y garantiza el rendimiento óptimo del brazo mezclador.
- Con el tiempo, pueden aparecer manchas, imperfecciones y decoloración en cualquier parte de este producto. Estos se consideran muestras normales de desgaste y no defectos del producto.
- El recolector de humedad fue diseñado para recolectar el agua generada por la unidad mientras cocina. Retíralo y vacía el agua después de cada uso.
- Para mantener la integridad y el rendimiento de la cacerola removible, recomendamos mantenerla dentro del aparato tanto como sea posible. Esto ayuda a protegerla de rayaduras, abolladuras y otros riesgos que podrían afectar su funcionalidad. Para un cuidado óptimo, guarda la cacerola dentro del aparato cuando no esté en uso.
- No precalientes la cacerola vacía por más de 30 segundos.
- Al usar utensilios con mango metálico, evite golpearlos contra los lados o las esquinas de la cacerola removible para quitar el exceso de comida. El mango metálico puede dañar el recubrimiento antiadherente, incluso si la punta del utensilio es de silicona.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Presiona el interruptor principal a la posición APAGADO.
- Desconecta el cable eléctrico del tomacorriente antes de limpiar el Royal Prestige® Chef Assist.
- Espera hasta que el aparato y la cacerola removible estén completamente frías para comenzar el proceso de limpieza. Lavar a mano únicamente. Ninguna de las piezas son aptas para lavavajillas.
- Limpia el Royal Prestige® Chef Assist antes de guardarlo en un lugar fresco y seco.
- Nunca sumerjas el Royal Prestige® Chef Assist, cables o enchufe, en agua o cualquier otro líquido. SOLO la cacerola, el brazo mezclador y la tapa de vidrio removibles, una vez desmontados, se pueden colocar en el agua.
- Limpia la tapa, la carcasa y el panel de control con un paño suave y húmedo. Para las manchas difíciles o los residuos de comida y grasa acumulados, usa un detergente suave, como líquido para lavar platos, junto con un paño humedecido para limpiar el área.
- La tapa de vidrio removible debe separarse después de cada uso para una limpieza a fondo y para ayudar a mantener un rendimiento óptimo del aparato. Para quitar la tapa, primero separa el brazo mezclador removible. Después, destornilla el accesorio retenedor de la tapa, asegurándote de sujetar la tapa de vidrio de forma segura mientras desenroscas para evitar que se caiga o se agriete.
- La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo, y todas las demás piezas removibles se pueden lavar con agua y jabón para platos. Evite esponjas abrasivas, lana de acero o limpiadores fuertes.
- Para residuos difíciles, remoja la superficie con agua tibia y jabón suave antes de limpiar.
- Vuelve a colocar todas las piezas una vez que estén limpias y secas.
- Si es necesario, puedes limpiar el interior de la máquina con un paño suave y húmedo. Ten cuidado de evitar que entre agua en los componentes internos. Asegúrate de que el interior esté completamente seco antes de volver a colocar la cacerola removible.
- No utilices agentes de limpieza cáusticos.
- No utilices productos de limpieza a base de aceite. Estos dañarán las piezas de plástico o el panel de operación.
- No utilices sustancias inflamables, ácidas o alcalinas cerca del Royal Prestige® Chef Assist. Si lo haces, puedes reducir su vida útil y crear riesgo de incendio cuando se enciende.
- Para mantener el Royal Prestige® Chef Assist como nuevo, NO uses utensilios metálicos en la cacerola removible, ya que pueden rayar y dañar la superficie.
- La cacerola removible está diseñada para uso exclusivo con el Royal Prestige® Chef Assist. NO la uses con ninguna otra fuente de calor, como estufas, hornos o parrillas, ya que esto puede dañar la cacerola.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El Royal Prestige® Chef Assist no enciende.

Asegúrate de que el cable eléctrico esté bien conectado a un tomacorriente que funcione. Verifica que el interruptor principal esté en la posición ENCENDIDO.

El Royal Prestige® Chef Assist enciende pero no se calienta en ningún modo de cocción.

Asegúrate de que la cacerola removible esté colocada correctamente dentro de la máquina. Presiona hacia abajo suave pero firmemente para asegurarla. Confirma que la tapa esté completamente cerrada y puesta en su lugar.

El brazo mezclador no gira.

Verifica que el brazo mezclador esté completamente colocado y fijado a la tapa, presionando firmemente hacia abajo.

La Pantalla de visualización está encendido, pero no se puede seleccionar ninguna función y el aparato no responde.

Apaga el botón del interruptor principal y desconecta el cable eléctrico del tomacorriente. Espera de 10 a 15 segundos, conéctalo y vuelve a intentarlo.

El vapor se escapa por la tapa y la ventilación.

Este producto no es una olla de presión. La liberación de vapor se considera normal, no afecta el rendimiento del producto.

El brazo/tapa no permanece cerrado.

Verifique que la cacerola removible esté correctamente colocada y completamente asentada dentro de la unidad. Si la cacerola no está completamente asentada o se ha desplazado, puede impedir que el brazo/tapa haga contacto total con el mecanismo de bloqueo. Como resultado, el brazo/tapa puede no cerrar o bloquear correctamente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Modelo	ES0500
Voltaje nominal	120 V
Frecuencia nominal	60 Hz
Potencia nominal	1000 watts
Peso	7 lbs / 3.2 kg
Dimensiones	Altura: 4.5 in / 11.4 cm Longitud: 14.5 in / 36.8 cm Ancho: 12 in / 30.5 cm



Índice

ANTES DE COMEÇAR.....	50
PEÇAS	51
PEÇAS DE REPOSIÇÃO	51
PRECAUÇÕES IMPORTANTES.....	52
FUNIONAMENTO.....	57
CONFIGURAÇÕES.....	59
MODO ARROZ BRANCO.....	60
MODO REFOGAR.....	62
MODO FOGO BRANDO.....	63
COZIMENTO LENTO.....	64
MODO MANUAL	65
MODO MANTER AQUECIDO.....	66
MODO RECEITAS.....	66
OUTROS.....	67
DICAS GERAIS.....	68
LIMPEZA E CUIDADOS	69
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	70
INFORMAÇÕES TÉCNICAS	71

MANUAL DO PRODUTO



Parabéns pela aquisição de sua nova Royal Prestige® Chef Assist.

Lee esta guía antes de usarla para disfrutar de una mejor experiencia de usuario.

! IMPORTANTE

Para evitar ferimentos pessoais e/ou danos materiais, leia e siga atentamente todas as instruções e advertências contidas neste manual de uso e cuidados. Guarde este manual para consultas futuras. Consulte o verso para obter o número de contato do Centro de Serviços Royal Prestige®.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ANTES DE COMEÇAR

- Leia todas as instruções e precauções fornecidas neste manual do usuário.
- Remova todos os materiais de embalagem e verifique se todos os itens foram recebidos e estão em boas condições. Se houver alguma peça faltando ou se você achar que há algum problema com as peças recebidas, entre em contato com o Centro de Serviços Royal Prestige®.
- Retire o braço misturador, a tampa e a panela interna, e lave-as com água morna e sabão. Enxágue bem para remover qualquer resíduo de sabão.
- Seque bem a panela interna removível antes de colocá-la dentro da unidade.
- Limpe o corpo da máquina com um pano macio e úmido.
- Recoloque a tampa e o braço misturador.
- Coloque a panela interna removível de volta no corpo.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica e coloque o interruptor de alimentação na posição ON.
- Sua Royal Prestige® Chef Assist está pronta para ser usada.

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E CUIDADOS ANTES DE USAR.

PEÇAS

1. Unidade externa
2. Suporte de braço/cobertura
3. Válvula de liberação de vapor
4. Tampa de vidro removível
5. Retentor da tampa
6. Junta de retenção da tampa
7. Braço misturador
8. Panela interna removível
9. Botão de liberação da tampa
10. Botão de controle
11. Tela do Visor
12. Botões de operação: Back (Voltar), Start/Stop (Iniciar/Parar)
13. Interruptor de alimentação
14. Cabo de alimentação
15. Inserto para vaporizador
16. Colher
17. Copo de medição
18. Coletor de umidade



PEÇAS DE REPOSIÇÃO

- Tampa de vidro removível
- Braço misturador
- Colher
- Retentor da tampa
- Panela interna removível
- Copo de medição
- Junta de retenção da tampa
- Inserto para vaporizador
- Coletor de umidade

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, como o Royal Prestige® Chef Assist, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo:

- Não toque em superfícies quentes. Use as alças laterais da panela interna removível ao retirá-la da máquina. As alças ficarão quentes, portanto, sempre use luvas de forno ou pegadores de panela ao remover a bandeja.
- Ao mover a máquina de um local para outro, SEMPRE carregue-a ou levante-a pela parte inferior. NÃO a carregue pelo suporte do braço/capa; pois isso pode danificá-la.
- Não mova a máquina enquanto ela estiver ligada.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Crianças não devem brincar com o aparelho nem utilizá-lo. Se houver crianças perto do aparelho, elas devem ser supervisionadas o tempo todo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e/ou danos materiais.
- Não coloque itens que não sejam alimentos ou recipientes/embalagens de plástico no aparelho.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não coloque o aparelho perto ou sobre fontes de calor ou queimador elétrico, ou em um forno aquecido.
- Não mova o aparelho quando houver alimentos em seu interior. Sempre esvazie qualquer alimento ou líquido da panela interna removível antes de transportá-la.
- Não posicione o aparelho na borda de mesas ou armários. Mantenha-o longe de áreas sensíveis ao calor ou vapor, como armários superiores ou paredes.
- Conecte o cabo de alimentação à tomada. Para desconectar, coloque o interruptor de energia na posição desligado e, em seguida, remova o plugue da tomada.
- Não use o aparelho para fins não pretendidos para uso.
- Não use outra panela interna removível que não seja a fornecida com o sistema.
- Não utilize a panela interna removível caso esteja danificada. Danos podem permitir a penetração de líquidos e produtos de limpeza, representando risco de choque elétrico.
- Não utilize a panela interna removível em outros aparelhos. Não utilize a

panela interna removível em nenhum tipo de fogão nem no forno.

- Limpe a bandeja com cuidado. Se uma esponja ou pano úmido for usado para limpar respingos em uma superfície de cozimento quente, tenha cuidado para evitar queimaduras de vapor. Alguns produtos de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados em uma superfície quente.
- Não coloque objetos metálicos que possam ficar quentes, como facas, garfos, colheres ou tampas, sobre a panela interna removível.
- Não deixe o aparelho sem supervisão quando ele estiver em uso.
- Um cabo de alimentação curto é usado para reduzir o risco de ser agarrado por crianças, se enroscar ou tropeçar em um cabo mais longo.
- Destinado apenas para uso em bancada.
- Este aparelho não é destinado para fritar alimentos em imersão.

ADVERTÊNCIA: Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca coloque o cabo sobre a borda da bancada, nunca use uma tomada abaixo da bancada e nunca use com um cabo de extensão.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Nunca toque na Royal Prestige® Chef Assist ou no plugue de alimentação com as mãos molhadas.
- Não conecte a Royal Prestige® Chef Assist na mesma tomada que outros eletrodomésticos, como torradeira, microondas etc. Isso pode sobrecarregar a tomada e disparar um disjuntor.
- Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado.
- Não use o aparelho caso ele apresente mau funcionamento ou qualquer tipo de dano. Encaminhe-o ao Centro de Serviços Royal Prestige® para avaliação, reparo ou ajuste.
- Não insira nenhum objeto, como fios ou ferramentas, nas aberturas de ventilação. Isso pode causar choque elétrico.
- Não mergulhe a Royal Prestige® Chef Assist em água ou outros líquidos. somente a panela interna removível pode ser colocada na água.
- Não coloque nenhuma parte da Royal Prestige® Chef Assist na máquina de lavar louças.

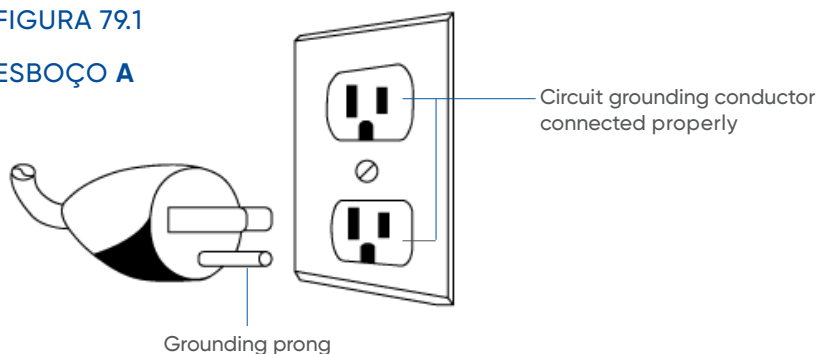
ADVERTÊNCIA: Se o produto estiver danificado de alguma forma, desligue-o para evitar possíveis choques elétricos.

INSTRUÇÕES DE CONEXÃO ELÉTRICA

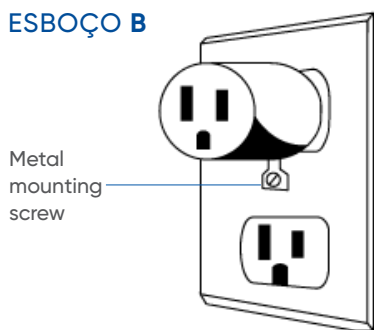
Este aparelho deve ser aterrado enquanto estiver em uso para proteger o operador contra choques elétricos. A unidade é equipada com um cabo de três condutores e um plugue de três pinos com aterramento, compatível com tomadas devidamente aterradas. A unidade também tem um plugue que se parece com o esboço A na Figura 79.1. Um adaptador, como o mostrado no esboço B, deve ser utilizado para conectar os plugues do esboço A a receptáculos de dois pinos. A aba de aterramento que se estende do adaptador deve ser fixada com um parafuso metálico a um ponto de aterramento permanente, como a caixa de saída devidamente aterrada mostrada no Esboço C."

FIGURA 79.1

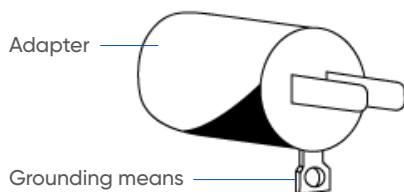
ESBOÇO A



ESBOÇO B



ESBOÇO C



RISCO DE QUEIMADURA

- Não mova a Royal Prestige® Chef Assist durante o cozimento ou enquanto ele contiver conteúdo quente.
- Não mova a Royal Prestige® Chef Assist enquanto a bandeja quente estiver no lugar.
- As alças removíveis da bandeja FICAM QUENTES. Utilize sempre proteção adequada para as mãos, como luvas de forno ou pegadores de panela, ao manusear a bandeja.
- Não coloque a panela removível vazia na Royal Prestige® Chef Assist e a deixe sem supervisão enquanto o aparelho estiver ligado. A panela vazia aquece rapidamente e pode causar danos materiais ou ferimentos.
- Ao usar a Royal Prestige® Chef Assist, siga as instruções de tempo e temperatura. Não deixe sem supervisão enquanto estiver em uso.
- Não aqueça latas de alimentos fechadas na Royal Prestige® Chef Assist; isso pode fazer com que a lata exploda.
- Desconecte a unidade da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-la. Deixe esfriar antes de adicionar ou remover peças.
- Não permita que crianças utilizem a Royal Prestige® Chef Assist nem deixe a unidade sem supervisão enquanto estiver em uso.

PERIGOS RELACIONADOS AO USO INCORRETO

- Opere a Royal Prestige® Chef Assist somente em uma superfície plana, nivelada, não metálica e resistente ao calor, como uma bancada.
- Sempre verifique se o cabo de alimentação está danificado e certifique-se de que ele seja compatível com a tensão exigida. Não o posicione em locais onde alguém possa tropeçar.
- Nunca desconecte a Royal Prestige® Chef Assist puxando pelo cabo de alimentação.
- Não coloque objetos magnéticos, como cartões de crédito, sobre a Royal Prestige® Chef Assist durante a operação, pois suas propriedades magnéticas podem danificar itens magnetizados.
- Para evitar superaquecimento, não coloque papel alumínio ou placas metálicas sobre a superfície de cozimento.
- Nunca use a Royal Prestige® Chef Assist se ela não estiver funcionando corretamente, se apresentar sinais de danos ou se tiver sofrido queda.

- Somente profissionais autorizados podem realizar trabalhos de reparo e manutenção na Royal Prestige® Chef Assist. Nunca tente desmontar ou consertar a Royal Prestige® Chef Assist por conta própria.
- Este produto não se destina a uso comercial, apenas a uso doméstico.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças), com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- A Royal Prestige® Chef Assist nunca deve ser usada por crianças.

REQUISITOS ELÉTRICOS

Antes de conectar a Royal Prestige® Chef Assist, verifique se a tensão elétrica indicada neste manual corresponde à da sua residência. O uso com tensão incorreta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ou acidentes.

INSTRUÇÕES DE POSICIONAMENTO DO PRODUTO

- Posicione a Royal Prestige® Chef Assist em uma superfície plana, semelhante a uma bancada, conforme descrito anteriormente.
- Não coloque a Royal Prestige® Chef Assist próxima a chamas abertas ou a outras fontes de calor.
- Mantenha a Royal Prestige® Chef Assist afastada de dispositivos ou objetos sensíveis a campos magnéticos, como rádios, TVs, gravadores de fita cassete etc.

CABOS DE ALIMENTAÇÃO

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja danificado nem comprimido sob a Royal Prestige® Chef Assist.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com bordas afiadas e/ou superfícies quentes.
- Não opere o aparelho utilizando uma extensão elétrica.

FUNCCIONAMENTO

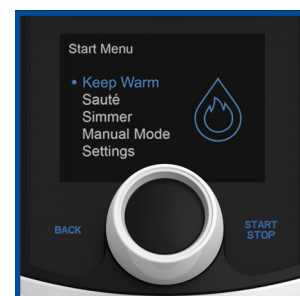
MODO OFF

O interruptor de energia, localizado na parte traseira do aparelho, deve estar na posição OFF.



MODO ON

- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja conectado à tomada e o interruptor principal esteja na posição ON.
- A tela do visor será ligada e mostrará o menu principal.



BOTÃO BACK (VOLTAR)

Retorna à tela anterior no visor.



BOTÃO MEZCLAR / STIR (MEXER)

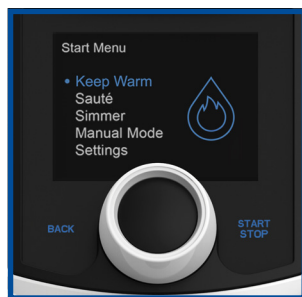
Pode ser usado a qualquer momento durante o processo de cozimento.

Ao pressionar o botão Mezclar / Stir (Mixer) o aparelho acionará a função de mistura por aproximadamente 5 segundos.



FUNIONAMENTO

1. Para iniciar, ligue o interruptor de energia (posição ON).
2. A tela do visor mostrará as seguintes opções de menu:
 - Arroz Branco
 - Cozimento lento
 - Refogar
 - Manter aquecido
 - Ferver em fogo brando
 - Receitas
 - Configurações
 - Modo manual
3. Para selecionar o modo de cozimento desejado:
 - Gire o botão de controle para a direita para rolar as opções do menu de cima para baixo.
 - Gire o botão de controle para a esquerda para rolar as opções do menu de baixo para cima.
 - A opção atual será destacada em AZUL.
4. Selecione a opção de menu destacada pressionando o botão de controle para confirmar.
5. Quando o botão de controle for pressionado, ele levará você para a próxima tela.
6. Nesse momento, o botão Back (Voltar) se acenderá e permitirá que você retorne à tela anterior. O botão Back (Voltar) continuará sendo exibido até que o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) seja pressionado. Pule esta etapa para prosseguir com sua seleção.
7. Para continuar, selecione uma opção na próxima tela pressionando o botão de controle.
8. Esse processo continuará até que todas as seleções tenham sido feitas. O botão Start/Stop (Iniciar/Parar) se acenderá nesse momento para indicar que está pronto.
9. Uma vez pressionado, a Royal Prestige® Chef Assist iniciará o cozimento.
10. Pressionar o botão Mezclar / Stir (Mexer) durante o cozimento ativará a função de mistura imediatamente – 5 segundos no sentido horário, seguidos de 2,5 segundos no sentido anti-horário. Para pausar o processo de cozimento, pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar).
11. Sempre abra a tampa com cuidado, pressionando o botão de liberação. Ela se abrirá parcialmente para liberar o vapor e, em seguida, você poderá abrir totalmente a tampa e o braço. Quando o produto abrir, certifique-se de que seu rosto e corpo estejam afastados da área de liberação.



CONFIGURAÇÕES

Aqui, você pode configurar a Royal Prestige® Chef Assist para personalizar e aprimorar sua experiência culinária.

1. Antes de começar a cozinhar, selecione o modo de configurações no menu principal.
2. A tela exibirá 2 seleções: idioma e temperatura.
3. Escolha seu idioma:
 - Espanhol
 - Inglês
 - Português
4. Escolha sua medição de temperatura:
 - Fahrenheit
 - Celsius
5. Quando o idioma e as medições de temperatura forem selecionados, pressione o botão Back (Voltar) para retornar à tela do menu principal.
 - As configurações predefinidas nesta seção oferecem um ponto de partida útil. À medida que se familiarizar mais com o produto, você poderá ajustá-los para melhor atender às suas preferências.
 - Os tempos indicados abaixo servem apenas como referência geral. O tempo real de preparo pode variar conforme a quantidade, o tamanho, a temperatura e o frescor dos ingredientes, além das preferências pessoais.
 - Para obter melhores resultados, não encha demais a panela interna removível ou o cesto para cozimento a vapor.

MODO ARROZ BRANCO

Use este modo para preparar arroz branco com facilidade.

Para obter melhores resultados, siga as instruções abaixo.

Todas as medidas mencionadas são baseadas em um copo medidor comum (mesma medida do copo do Chef Assist).

Enxágue o arroz 1 ou 2 vezes em água corrente para remover o excesso de amido.

1. Abra a tampa e remova o braço misturador.
2. No menu principal, selecione o Modo Arroz Branco e pressione o botão de controle.
3. Escolha a quantidade
 - 2 xícaras
 - 4 xícaras
4. Adicione a quantidade de arroz selecionada.
5. O visor também mostrará a quantidade de água recomendada. Adicione a quantidade de água conforme a textura desejada.
6. Adicione aproximadamente 1 colher de chá de óleo de cozinha por xícara de arroz e sal a gosto.

Quantidades de Água Recomendadas (Ajustáveis de Acordo Com à Sua Preferência)

Observação: Os resultados podem variar de acordo com o tipo e o grão do arroz. Com o uso contínuo, você poderá ajustar as quantidades de água conforme sua preferência pessoal.

Para 2 xícaras de arroz

Quantidade de Água	Textura Desejada	O Que Esperar
1,75 xícaras	Grão Firme	Grãos mais secos e separados
2,00 xícaras	Grão Médio	Levemente macio, ainda mantém a forma
2,50 xícaras	Grão Aberto / Soltinho	Grãos mais macios e mais soltos

Para 4 xícaras de arroz

Quantidade de Água	Textura Desejada	O Que Esperar
3,50 xícaras	Grão Firme	Grãos mais secos e separados
4,00 xícaras	Grão Médio	Levemente macio, ainda mantém a forma
4,50 xícaras	Grão Aberto / Soltinho	Grãos mais macios e mais soltos

7. Mexa com a colher plástica, que acompanha o produto, até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
8. Feche a tampa. O botão Start/Stop (Iniciar/Parar) começará a piscar.
9. Pressione novamente o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar o cozimento. O botão permanecerá aceso.
10. O visor exibirá um cronômetro com contagem regressiva aproximada.
11. Quando o tempo finalizar, o Royal Prestige® Chef Assist emitirá 3 bipes.
12. Abra a tampa imediatamente e mexa o arroz com a colher de plástico fornecida. Feche a tampa e deixe o arroz descansar por 10 minutos. Esta etapa é essencial para que o arroz fique mais macio e menos grudento.
13. Depois de deixá-lo descansar, o arroz estará pronto.

Observação: Você pode ativar manualmente a função Manter Aquecido se planeja esperar por um longo período antes de servir.



MODO REFOGAR

Este modo gera calor intenso necessário para dourar, selar, refogar e caramelizar. Selecione a opção Refogar na tela do menu principal e pressione o botão de controle.

1. A temperatura, o temporizador e o nível de mistura serão exibidos na próxima tela; o botão Back (Voltar) acenderá.
2. Escolha a temperatura: A temperatura recomendada, 350 °F ou 178 °C, será exibida primeiro. Isso pode ser alterado:
 - Gire o botão de controle para a direita para aumentar a temperatura.
 - Gire o botão de controle para a esquerda para diminuir a temperatura.
 - Intervalo de temperatura: 275-400 °F ou 135-204 °C.
3. Escolha o Tempo de cozimento: Uma configuração recomendada de 15 minutos será exibida primeiro, mas você pode ajustá-la:
 - Gire o botão de controle para a direita para aumentar o timer em 1 minuto.
 - Gire o botão de controle para a esquerda para diminuir o timer em 1 minuto.
 - Intervalo do cronômetro: 0-90 minutos.
4. Escolha o nível de mistura:
 - S0: Sem misturar.
 - S1: Misturar a cada 5 minutos.
 - S2: Misturar a cada 2 minutos.
 - S3: Misturar a cada 1 minuto.
 - S4: Misturar a cada 30 segundos.
 - S5: Mistura constante.
 - » Gire o botão de controle para a direita para aumentar o nível de mistura em 1.
 - » Gire o botão de controle para a esquerda para diminuir o nível de mistura em 1.
5. O visor mostrará a temperatura escolhida, o tempo de cozimento e o nível de mistura. Em seguida, o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) piscará.
6. Feche a tampa e pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para cozinhar de acordo com as funções selecionadas.
7. Quando o tempo expirar, a unidade emitirá 3 bipes e passará para o modo de aquecimento por 5 minutos.
8. Se não houver interação do usuário após 5 minutos, a unidade interromperá o aquecimento e retornará à tela do menu principal.

Observação: Você pode ativar manualmente a função "manter aquecido" se estiver planejando esperar um período mais longo.

MODO FOGO BRANDO

Use esse modo quando quiser cozinhar em fogo baixo e lento por um período limitado.

1. Selecione Fogo brando na tela do menu principal e pressione o botão de controle.
2. A temperatura, o temporizador e o nível de mistura serão exibidos na próxima tela; o botão Voltar acenderá.
3. Escolha sua temperatura: A configuração de temperatura recomendada de 185 °F ou 84 °C será destacada primeiro, mas isso pode ser alterado:
 - Girar o botão de controle para a direita aumentará a temperatura.
 - Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá a temperatura.
 - Intervalo de temperatura: 185-220 °F ou 84-104 °C.
4. Escolha seu tempo de cozimento: A configuração recomendada do timer de 30 minutos será destacada primeiro, mas isso pode ser alterado:
 - Gira la perilla de control hacia la derecha para agregar 1 minuto.
 - Gira la perilla de control hacia la izquierda para disminuir 1 minuto.
 - Rango del temporizador: 0-90 minutos
5. Escolha o seu nível de mistura:
 - S0: Sem misturar
 - S1: Misturar a cada 5 minutos.
 - S2: Misturar a cada 2 minutos.
 - S3: Misturar a cada 1 minuto.
 - S4: Misturar a cada 30 segundos.
 - S5: Mistura constante:
 - » Girar o botão de controle para a direita aumentará o nível de mistura em 1.
 - » Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá o nível de mistura em 1.
6. Após todas as seleções terem sido feitas, a tela do visor mostrará a temperatura selecionada, o tempo de cozimento e o nível de mistura, e o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) piscará.
7. Feche a tampa e pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar o cozimento. A função de mistura e o cronômetro selecionados serão ativados automaticamente.
8. Quando o tempo expirar, a unidade emitirá 3 bipes e passará para o modo de aquecimento por 5 minutos.
9. Se não houver interação do usuário após 5 minutos, a unidade interromperá o aquecimento e retornará à tela do menu principal.

Observação: Você pode ativar manualmente a função Manter Aquecido se estiver planejando esperar um período mais longo.

COZIMENTO LENTO

Semelhante à função cozinhar em Fogo brando, este modo também cozinha em baixa temperatura e lentamente, mas por um período prolongado.

1. Selecione a opção Cozimento Lento na tela principal e pressione o botão de controle.
2. As opções de alta e baixa temperatura serão exibidas, assim como o temporizador e o nível de mistura; o botão Back (Voltar) se acenderá.
3. Escolha Alta para um cozimento mais rápido ou Baixa para um cozimento mais lento.
4. Escolha seu tempo de cozimento:
 - Se você selecionar a configuração alta, poderá definir o timer para 4 a 6 horas.
 - Se você selecionar a configuração baixa, poderá definir o timer para 6 a 8 horas.
 - » Girar o botão de controle para a direita aumentará o timer em 30 minutos.
 - » Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá o timer em 30 minutos.
5. Escolha o seu nível de mistura:
 - S0: Sem mistura.
 - S6: Misturar a cada 30 minutos.
6. Depois que todas as seleções tiverem sido feitas, a tela do visor mostrará o nível alto ou baixo, o tempo de cozimento e o nível de mistura, e o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) piscará.
7. Feche a tampa e pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar o cozimento. A função de mistura e o cronômetro selecionados serão ativados automaticamente.
8. Quando o tempo expirar, a unidade emitirá 3 bipes e passará para o modo de aquecimento por 5 minutos.
9. Se não houver interação do usuário após 5 minutos, a unidade interromperá o aquecimento e retornará à tela do menu principal.

Observação: Você pode ativar manualmente a função Manter Aquecido se estiver planejando esperar um período mais longo.

MODOS MANUAIS

Para aqueles que preferem mostrar suas habilidades culinárias com seu próprio estilo de cozinha exclusivo..

1. Selecione o Modo Manual na tela do menu principal e pressione o botão de controle.
2. A temperatura, o temporizador e o nível de mistura serão exibidos na tela.
3. Escolha sua temperatura:
 - Girar o botão de controle para a direita aumentará a temperatura.
 - Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá a temperatura.
 - Intervalo de temperatura: 165-400 °F ou 74-204 °C.
4. Escolha seu tempo de cozimento:
 - Girar o botão de controle para a direita aumentará o temporizador em 1 minuto.
 - Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá o timer em 1 minuto.
 - Intervalo do cronômetro: 0-90 minutos
5. Escolha o seu nível de mistura:
 - S0: Sem misturar.
 - S1: Misturar a cada 5 minutos.
 - S2: Misturar a cada 2 minutos.
 - S3: Misturar a cada 1 minuto.
 - S4: Misturar a cada 30 segundos.
 - S5: Mistura constante:
 - » Girar o botão de controle para a direita aumentará o nível de mistura em 1.
 - » Girar o botão de controle para a esquerda diminuirá o nível de mistura em 1.
6. Após todas as seleções terem sido feitas, a tela do visor mostrará a temperatura selecionada, o tempo de cozimento e o nível de mistura, e o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) piscará.
7. Feche a tampa e pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar o cozimento. A função de mistura e o cronômetro selecionados também serão iniciados.
8. Quando o tempo expirar, a unidade emitirá 3 bipes e passará para o modo de aquecimento por 5 minutos.
9. Se não houver interação do usuário após 5 minutos, a unidade interromperá o aquecimento e retornará à tela do menu principal.

Observação: Você pode ativar manualmente a função Manter Aquecido se estiver planejando esperar um período mais longo.

MODO MANTER AQUECIDO

Quando o cozimento estiver completo, mas você ainda não estiver pronto para servir.

1. Destaque o modo Manter Aquecido na tela do menu principal.
2. A seleção do temporizador será exibida na tela.
3. Você pode ajustar o timer de 1 minuto até um máximo de 30 minutos.
 - Girar o botão de controle para a direita aumentará o temporizador em 1 minuto.
 - Girar o botão de controle para a esquerda reduzirá o temporizador em 1 minuto.
4. Depois de selecionar o horário desejado, pressione o botão de controle para confirmar.
5. Feche a tampa e pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar). A unidade aquecerá até a temperatura de aquecimento e o cronômetro iniciará a contagem regressiva.
6. Quando o temporizador for concluído, o produto emitirá 5 bipes e interromperá o aquecimento; o visor retornará à tela do menu principal.

MODO RECEITAS

Use esta opção do menu para acessar diversas receitas criadas especificamente para o Royal Prestige® Chef Assist.

Destaque o modo Receitas no menu principal e pressione o botão de controle.

Um código QR aparecerá na tela.

Escaneie o código QR com seu telefone ou tablet para acessar as receitas. Pressione o botão Back (Voltar) para retornar ao menu principal.

OUTROS

Sua Royal Prestige® Chef Assist acompanha uma cesta de vapor removível, projetada para circular vapor quente de forma suave, eficiente e prática no preparo dos alimentos.

1. Abra a tampa e remova o braço misturador.
2. Encha a panela interna removível com água até a linha indicada como VAPOR.
3. Feche a tampa. Utilize o modo manual para definir a temperatura em 215 °F ou 102 °C. Defina o tempo de cozimento e selecione SO para mistura.
4. Quando a água começar a ferver, abra a tampa e coloque a cesta de vapor com os alimentos dentro da bandeja.
 - Evite que a água entre na cesta.
 - Não encha demais a cesta com alimentos.
5. Feche a tampa. Pressione o botão Start/Stop (Iniciar/Parar). Cozinhe até que os alimentos atinjam a maciez desejada.

OBSERVAÇÃO: Ao manusear/remover a cesta, SEMPRE utilize as duas alças ao mesmo tempo

DICAS GERAIS

- Sempre posicione o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor, como uma bancada.
- Sempre utilize a colher de plástico fornecida ou outros utensílios de plástico ou silicone. Utensílios de metal danificarão o revestimento antiaderente da panela interna removível.
- Sempre abra a tampa com cuidado, pressionando o botão de liberação da tampa. A tampa se abrirá parcialmente, permitindo a liberação do vapor. Em seguida, você poderá abri-la completamente.
- Mantenha-se afastado da saída de vapor para evitar o risco de queimaduras ou outros ferimentos.
- As alças da panela removível AQUECEM durante o uso. Sempre utilize proteção térmica, como luvas de forno ou pegadores, ao manuseá-la.
- Os tempos predefinidos servem apenas como referência. Com o uso contínuo do produto, ajuste suas receitas conforme suas preferências pessoais.
- Para melhorar sua experiência culinária, recomendamos adicionar pequenas quantidades de óleo, manteiga ou outros líquidos aos alimentos mas evite os sprays de óleo de cozinha em aerossol. Isso ajuda a realçar o sabor, evita que grudem e garante o desempenho ideal do braço misturador.
- É possível que com o tempo ocorra manchas, marcas ou descoloração em qualquer parte do produto. Esses sinais são considerados normais devido ao uso e não caracterizam defeito de fabricação
- O coletor de umidade foi projetado para coletar a água gerada durante o cozimento. Remova e esvazie a água após cada uso.
- Para manter a integridade e o desempenho da panela interna removível, recomendamos mantê-la dentro do aparelho sempre que possível. Isso ajuda a protegê-la contra riscos, amassados e outros danos que possam comprometer sua funcionalidade. Para um cuidado ideal, armazene a bandeja dentro do aparelho quando não estiver em uso.
- Não pré-aqueça uma panela vazia por mais de 30 segundos.
- Ao usar utensílios com cabo metálico, evite batê-los contra as laterais ou os cantos da panela removível para remover o excesso de alimento. O cabo metálico pode danificar o revestimento antiaderente, mesmo que a ponta do utensílio seja de silicone.

LIMPEZA E CUIDADOS

- Coloque a chave geral na posição OFF.
- Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de limpar a Royal Prestige® Chef Assist.
- Aguarde até que a máquina e a panela interna removível estejam completamente frias para iniciar o processo de limpeza. Lavar apenas à mão. Nenhuma das peças pode ser colocada na lava-louças.
- Limpe a Royal Prestige® Chef Assist antes de guardá-la em um local fresco e seco.
- Nunca mergulhe a Royal Prestige® Chef Assist, seus cabos ou o plugue em água ou qualquer outro líquido. APENAS a panela interna removível, o braço misturador removível e a tampa de vidro removível – uma vez destacadas – podem ser colocadas em água.
- Limpe a tampa, o compartimento e o painel de controle com um pano macio e úmido. Para manchas mais difíceis, resíduos de alimentos e gordura acumulada, utilize um detergente suave – como detergente líquido de louça – junto com um pano úmido para limpar a área.
- A tampa de vidro removível deve ser retirada após cada uso para uma limpeza completa e para ajudar a manter o desempenho ideal do produto. Para removê-la, primeiro retire a pá removível. Em seguida, desrosqueie o suporte de fixação da tampa – certificando-se de segurar firmemente a tampa de vidro durante o processo para evitar que ela caia ou se quebre.
- A carcaça pode ser limpa com um pano úmido, e todas as outras partes removíveis podem ser lavadas com água e detergente para louças. Evite esponjas abrasivas, palha de aço ou produtos de limpeza agressivos.
- Para resíduos difíceis, deixe a superfície de molho com água morna e sabão neutro antes de limpar.
- Recoloque todas as peças somente após estarem limpas e secas.
- Se necessário, limpe o interior da máquina com um pano macio e úmido. Tenha cuidado para evitar a entrada de água nos componentes internos. Certifique-se de que o interior esteja completamente seco antes de colocar a panela interna removível de volta.
- Não use produtos de limpeza abrasivos.
- Não use produtos de limpeza a base de óleo. Eles danificarão as peças de plástico e/ou o painel de operação.
- Não utilize substâncias inflamáveis, ácidas ou alcalinas perto da Royal Prestige® Chef Assist; isso pode reduzir sua vida útil e representar risco de incêndio quando ligada.
- Para manter a Royal Prestige® Chef Assist com aparência de nova, NÃO utilize utensílios de metal na bandeja, pois eles podem arranhar e danificar sua superfície.
- A panela interna removível foi projetada exclusivamente para uso com a Royal Prestige® Chef Assist. NÃO a utilize com nenhuma outra fonte de calor, como fogões, fornos ou grelhas, pois isso pode danificar a panela.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A Royal Prestige® Chef Assist não liga.

Verifique se o cabo de alimentação está corretamente conectado a uma tomada elétrica em funcionamento. Confirme se o interruptor principal está na posição ON.

A Royal Prestige® Chef Assist liga, mas não aquece em nenhum modo de cozimento.

Certifique-se de que a panela interna removível esteja encaixada corretamente dentro da máquina. Pressione com cuidado, mas com firmeza, para fixá-la. Confirme se a tampa está totalmente fechada e travada no lugar.

O braço misturador não está girando.

Verifique se o braço misturador está completamente encaixado e travado na base, empurrando-o firmemente para baixo.

O painel da tela está ligado, mas nenhuma função pode ser selecionada e o aparelho não responde.

Desligue o interruptor principal e desconecte o cabo de alimentação da tomada. Aguarde de 10 a 15 segundos, conecte o plugue e tente ligar o produto novamente.

O vapor está saindo pela tampa e pela abertura.

Este produto não é uma panela de pressão.

A liberação de vapor é normal e não afeta o desempenho do produto.

A alça/tampa não permanece fechada.

Verifique se a panela removível está corretamente posicionada e totalmente encaixada dentro da unidade. Se a panela não estiver completamente encaixada ou tiver se deslocado, isso pode impedir que a alça/tampa faça contato total com o mecanismo de travamento. Como resultado, a alça/tampa pode não fechar ou travar corretamente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	
Modelo	ES0500
Voltagem nominal	120 V
Frequência nominal	60 Hz
Potência nominal	1000 watts
Peso	7 lbs / 3.2 kg
Dimensões	Altura: 4.5" / 11.4 cm Comprimento: 14.5" / 36.8 cm Largura: 12" / 30.5 cm



IMPORTED BY/ IMPORTADO POR

USA

HY CITE ENTERPRISES, LLC
ROYAL PRESTIGE® SERVICE CENTER
2115 PINEHURST DRIVE
MIDDLETON, WI 53562
PHONE: 1-800-280-9708 (ESPAÑOL)
1-800-280-9709 (ENGLISH)

PERÚ

HY CITE PERÚ S.R.L.
CALLE CANTUARIAS 160
OFICINA 702 - MIRAFLORES
LIMA, PERÚ
CP 15074
TELÉFONO: 1-706-0401

MÉXICO

HY CITE MÉXICO S. DE R.L. DE C.V.
AVENIDA ACUEDUCTO 6075, PISO 6
PUERTA DE HIERRO
ZAPOPAN, JALISCO
MÉXICO
CP: 45116
TELÉFONO: 800-111-1112

ARGENTINA

HY CITE BA S.R.L.
SUIPACHA 946, PISO 4 C1008 AAT
CABA,
ARGENTINA
TELÉFONO: 0-800-333-3803

COLOMBIA

HY CITE ENTERPRISES COLOMBIA S.A.S
PARQUE INDUSTRIAL SAN CARLOS II
VÍA BOGOTÁ – MOSQUERA KM 2,5
(BODEGA 10) FUNZA,
CUNDINAMARCA COLOMBIA
TELÉFONO: 601-743-7007
01-800-018-7449

BRASIL

HY CITE PARTICIPAÇÕES BRASIL LTDA
AV. DOUTOR ANTONIO JOÃO ABDALLA,
Nº 260, GALPÃO 100, SALA 01,
BAIRRO CRISTAIS (JORDANÉSIA)
CAJAMAR, SP - CEP 07776-700 BRASIL
TELEPHONE: 0800-777-2310

REPÚBLICA DOMINICANA

ROYAL PRESTIGE® DR, S.R.L.
CALLE RAFAEL AUGUSTO SÁNCHEZ
NO. 86 TORRE ROBXL
CORPORATE CENTER, SECTOR PIAINTINI,
SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA
TELÉFONO: 829-946-6326

ECUADOR

HY CITE ENTERPRISES – ECUADOR CÍA. LTDA.
CALLE 28 DE JUNIO Y GABRIEL GARCÍA MORENO
(ENTRADA A LLANO GRANDE)
QUITO, 170208 ECUADOR
TELÉFONO: 2-342-8400



For detailed warranty information, visit Royal Prestige® on the web
at www.royalprestige.com

For warranty service, send the product to our Service Center.

Para obter informações detalhadas sobre a garantia, visita a Royal Prestige®
na web em www.royalprestige.com.br

Para serviço de garantia, envia o produto ao nosso Centro de Atendimento.

Para obtener información detallada de la garantía, visita el sitio
web de Royal Prestige® en www.royalprestige.com

Para el servicio técnico de la garantía, envía el producto a nuestro Centro de Servicio.



ROYAL
PRESTIGE®

ROYALPRESTIGE.COM