



ROYAL PRESTIGE®
CHEF ASSIST



QUICKSTART



Thank you

for choosing our amazing Royal Prestige® Chef Assist.

Follow these steps to cook safely and enjoy quicker results.

BEFORE USING Your Royal Prestige® Chef Assist

Read your entire Product Manual and save it for future reference.

Remove all packaging materials.

Check all parts for completeness and condition.

Detach the removable stirring attachment, removable cover, and removable pan. Wash with warm soapy water. Dry the removable pan thoroughly before placing it back.

Wipe the appliance body with a damp, soft cloth.

Reassemble the removable cover and stirring attachment.
Place the removable pan inside the appliance.

Plug in the power cord and switch the appliance on.
It is now ready for use.



CONTROL BUTTONS

- 1. Stir:** Engages stirring attachment for approximately 5 seconds.
- 2. Back:** Returns to the previous screen.



- 3. Control Knob:** Used for menu selections.
- 4. Start/Stop:** Begins or pauses cooking.
- 5. ON/OFF Switch:** Used to power on the unit.
- 6. Cover Release Button:** Opens cover



STIR LEVELS

- 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

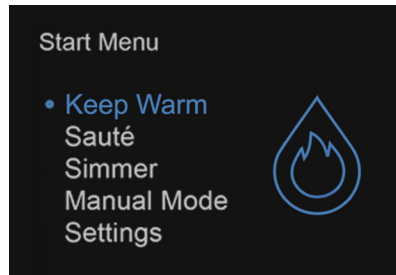
General Operation

- Switch appliance ON.
- Use control knob to navigate and select menu options:
 - White Rice
 - Sauté
 - Simmer
 - Manual Mode
 - Slow Cook
 - Keep Warm
 - Recipes
 - Settings
- Press control knob to confirm selections.
- Follow prompts to complete settings.
- Press Start/Stop to begin cooking. Use stir button as needed.
- Press cover release button to open the lid safely.

Settings Mode

Customize the appliance by selecting:

- **Language:**
English, Spanish, or Portuguese
- **Temperature Unit:**
Fahrenheit or Celsius



Use the Back button to return to the main menu.

Cooking Modes



WHITE RICE MODE

Use for white rice. Always rinse rice thoroughly before cooking.

1. Select White Rice mode and confirm quantity.
2. Add oil and salt; stir with the included spoon.
3. Close the cover and start cooking.
4. Stir immediately after cooking ends; let rest for 10 minutes.



SAUTÉ MODE

Ideal for browning and searing.

1. Select Sauté mode.
2. Adjust temperature 275–400 °F or 135–204 °C time (0–90 mins), and stir level (S0–S5).
3. Close the cover and press start.



SIMMER MODE

For slow, gentle cooking over a limited time.

1. Select Simmer mode.
2. Adjust temperature 185–220 °F or 84–104 °C, time, and stir level.
3. Close the cover and press Start / Stop.



MANUAL MODE

1. Manually customize temperature 165–400 °F or 74–204 °C.
2. Adjust cooking time.
3. Select stir level.
4. Close the cover and press Start / Stop.



SLOW COOK MODE

For extended, low-temperature cooking.

1. Choose between high or low settings.
2. Adjust cooking time.
3. Select stir level.
 - **S0:** No stirring
 - **S1:** Stir every 30 minutes.
4. Close the cover and press Start / Stop.



KEEP WARM MODE

Keeps food warm post-cooking.

1. Set desired warming time (up to 30 mins).
2. Close the cover and press Start / Stop.



RECIPE MODE

Access guided recipes designed for the Royal Prestige® Chef Assist.

1. Select Recipe mode.
2. Scan the QR code with your phone or tablet to view recipes.

Tips To Prevent Accidents

- ✓ Use only the provided plastic or silicone tools.
- ✓ Always use oven mitts with the hot pan.
- ✓ Avoid standing over the steam vent.
- ✓ Add small amounts of oil or liquid to enhance results.
- ✓ Use the moisture collector to capture excess water.
- ✓ Keep the removable pan inside the unit when not in use.

Cleaning & Maintenance

1. Turn off and unplug before cleaning.
2. Allow to cool completely.
3. Wipe down unit with a soft cloth and mild detergent if necessary.
4. Clean removable parts separately with dish soap.
5. Never immerse the appliance or cord in water.
6. Do not use abrasive cleaners or oil-based products.
7. Store the removable pan inside the unit to avoid damage.
8. Hand wash only. None of the parts are dishwasher safe.

Remember, safety first!

If you have any problems, do not hesitate to contact us.

✉ customerservice@hycite.com



Gracias

por elegir nuestro increíble Royal Prestige® Chef Assist.
Sigue estos pasos para cocinar de forma segura y disfrutar de resultados más rápidos.

ANTES DE USAR tu Royal Prestige® Chef Assist
lee el Manual de Producto y guárdalo para futuras consultas.

Retira todos los materiales de empaque, comprueba que hayas recibido todos los artículos y que estén en buen estado.

Retira el brazo mezclador, la tapa y la cacerola removible, lávalos con agua tibia y jabón. Seca bien la cacerola removible antes de colocarla dentro de la unidad.

Limpia el exterior de la máquina 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. Ya está listo para usarse.



BOTONES DE OPERACIÓN

- 1. Mezclar:** Activa el brazo mezclador por aproximadamente 5 segundos
- 2. Back:** Vuelve a la pantalla anterior



- 3. Perilla de control:** Úsala para desplazarte por las opciones del menú
- 4. Start/Stop:** Comienza o pausa el proceso de cocción
- 5. Interruptor Prendido/Apagado:** Úsalo para encender la unidad
- 6. Botón para abrir la tapa:** Abre la tapa

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.

Funcionamiento general

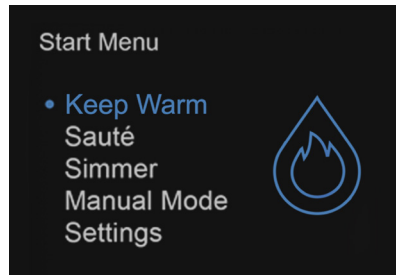
- Prende el interruptor principal.
- Usa la perrilla de control para navegar y seleccionar las opciones del menú:
 - Arroz Blanco
 - Saltear
 - Cocinar a fuego lento
 - Modo manual
 - Cocción lenta
 - Mantener caliente
 - Recetas
 - Configuración
- Presiona la Perrilla de Control para confirmar selección.
- Sigue las instrucciones para completar la configuración
- Presiona el botón de Start / Stop para comenzar la cocción. Utiliza el botón de mezclar cuando sea necesario.
- Abre siempre la tapa con cuidado presionando el botón para abrir de la tapa.

Modo de configuración

Personaliza el aparato seleccionando:

- **Idioma:** inglés, español o portugués
- **Temperatura:** Fahrenheit o Celsius

Utiliza el botón Back para volver a la pantalla del menú principal



Modos de cocción



MODO ARROZ BLANCO

Usa para cocinar arroz blanco. Siempre enjuaga el arroz antes de cocinar.

1. Selecciona modo Arroz Blanco y confirma cantidad.
2. Presiona el botón Back para volver a la pantalla del menú principal.
3. Añade sal y aceite; mezcla con la cuchara incluida.
4. Cierra la tapa y empieza a cocinar.
5. Una vez que termine la cocción, abre y mezcla inmediatamente. Déjalo reposar por 10 minutos.



MODO SALTEAR

Ideal para dorar y sofreír.

1. Selecciona modo Saltear.
2. Ajusta la temperatura 275-400 °F or 135-204 °C. tiempo (0-90 mins), y nivel de mezclado (S0 – S5).
3. Cierra la tapa y presiona el botón de Start/Stop.



MODO COCINAR A FUEGO LENTO

Para cocinar a fuego lento durante un período limitado.

1. Selecciona modo Cocinar a Fuego Lento.
2. Ajusta la temperatura 185-220 °F or 84-104 °C, tiempo, y frecuencia de mezclado (S0 – S5)
3. Cierra la tapa y presiona el botón de Start / Stop.



MODO MANUAL

1. Selecciona manualmente la temperatura. 165-400 °F or 74-204 °C.
2. Ajusta el tiempo de cocción.
3. Cierra la tapa y presiona el botón de Start / Stop.



MODO COCCIÓN LENTA

Para cocinar a fuego lento y bajo, pero durante un periodo prolongado.

1. Selecciona entre la configuración de alta o baja.
2. Ajusta el tiempo de cocción.
3. Elige la frecuencia de mezclado:
 - **S0:** No mezclado.
 - **S1:** Mezcla cada 30 minutos.
4. Cierra la tapa y presiona el botón de Start / Stop.



MODO MANTENER CALIENTE

Mantiene la comida caliente una vez ya se ha terminado de cocer.

1. Selecciona el tiempo para mantener caliente (hasta 30 minutos)
2. Cierra la tapa y presiona el botón de Start / Stop.



MODO RECETA

Accede a recetas guiadas diseñadas para el Royal Prestige® Chef Assist.

1. Selecciona el Modo Receta.
2. Escanea el código QR con tu teléfono o tableta para ver las recetas

Consejos generales

- ✓ Utiliza siempre la cuchara de plástico incluida u otros utensilios de plástico o silicona.
- ✓ Utiliza siempre protección para las manos, como guantes de cocina o agarraderas, al mover la cacerola caliente.
- ✓ Mantente lejos de la liberación de vapor.
- ✓ Añade una pequeña cantidad de aceite o líquidos para realzar resultados.
- ✓ Usa el recolector de humedad para recolectar el exceso de agua.
- ✓ Mantén la cacerola dentro del aparato cuando no esté en uso.

Limpieza y cuidado

1. Apaga y desconecta antes de limpiar.
2. Espera a que se enfríe completamente.
3. Limpia el aparato con un paño suave y detergente suave si es necesario.
4. Limpia todas las piezas removibles con agua y jabón.
5. No sumerjas el aparato o el cable en agua.
6. No utilices productos de limpieza abrasivos o a base de aceite.
7. Guarda la cacerola dentro del aparato cuando para prevenir daños.
8. Lava a mano. Ninguna de las piezas son aptas para lavavajillas.

Recuerda, ¡la seguridad es lo primero!

Si tienes algún problema, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

✉ customerservice@hycite.com



Obrigado

por escolher a nossa incrível Royal Prestige® Chef Assist.

Siga os passos para cozinhar com segurança e desfrutar de resultados mais rápidos.

ANTES DE COMEÇAR sua Royal Prestige® Chef Assist

Leia todo o Manual do Produto e guarde-o para referência futura.

Remova todos os materiais de embalagem e verifique se todos os itens foram recebidos e estão em boas condições.

Retire o braço misturador, a tampa e a panela interna, e lave-as com água morna e 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 a pá removíveis.

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.

Está pronta para ser usada.

BOTÕES DE OPERAÇÃO

- 1. Mezclar / Stir (Mexer):** Ativará a função de mistura – 5 segundos
- 2. Back (Voltar):** Retorna à tela anterior no visor.



3. Botão de controle:

Usado para seleções do menu

4. Start/Stop (Iniciar/Parar):

Começa ou pausa o cozimento

5. Interruptor de alimentação:

Usado para ligar a máquina.

6. Botão de liberação da tampa:

Abre a tampa

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.

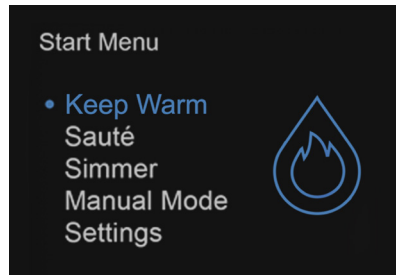
Funcionamento geral

- Ligue o interruptor de energia (posição ON).
- Use o botão de controle para navegar e selecionar a opções de menu:
 - Arroz Branco
 - Refogar
 - Ferver em fogo brando
 - Modo manual
 - Cozimento lento
 - Manter aquecido
 - Receitas
 - Configurações
- Pressione o botão de controle para confirmar as seleções.
- Siga os prompts para completar as configurações.
- Pressione Start / Stop (iniciar/parar) para começar a cozinhar. Use o botão de Mexer (mezclar/stir) conforme necessário.
- Pressione o botão de liberação da tampa para abrir a tampa com segurança.

Configurações

Personalize o aparelho selecionando:

- **Idioma:**
Inglês, Espanhol ou Português
- **Unidade de Temperatura:**
Fahrenheit ou Celsius



Use o botão Back (Voltar) para retornar ao menu principal.

Modos de cozimento



MODO ARROZ BRANCO

Use para arroz branco. Sempre enxágue bem o arroz antes de cozinhar.

1. Selecione o modo arroz branco e confirme quantidades.
2. Adicione óleo e sal; mexa com a colher inclusa.
3. Feche a tampa e comece a cozinhar.
4. Mexa imediatamente após o término do cozimento; deixe descansar por 10 minutos.



MODO REFOGAR

Ideal para dourar e selar.

1. Selecione o modo refogar.
2. Ajuste a temperatura 275–400 °F or 135–204 °C, o tempo (0–90 min) e o nível de mistura (S0–S5).
3. Feche a tampa e pressione Start / Stop (Iniciar / Parar).



MODO FOGO BRANDO

Para cozinhar em fogo baixo e lento por um período limitado.

1. Selecione o modo fogo brando.
2. Ajuste a temperatura 185–220 °F or 84–104 °C tempo e nível de mistura.
3. Feche a tampa e pressione Start / Stop (Iniciar / Parar).



MODO MANUAL

1. Personalize manualmente a temperatura 165–400 °F or 74–204 °C
2. Ajuste o tempo de cozimento.
3. Selecione o nível de mistura.
4. Feche a tampa e pressione Start / Stop (Iniciar / Parar).



MODO DE COZIMENTO LENTO

Para cozimento prolongado em baixa temperatura.

1. Escolha entre as opções alta ou baixa.
2. Ajuste o tempo de cozimento.
3. Selecione o nível de mistura.
 - **S0:** Sem mistura
 - **S1:** Misturar a cada 30 minutos
4. Feche a tampa e pressione Start / Stop (Iniciar / Parar).



MODO MANTER AQUECIDO

Mantém a comida aquecida após o cozimento.

1. Defina o tempo de aquecimento desejado (até 30 minutos).
2. Feche a tampa e pressione Start / Stop (Iniciar / Parar).



MODO RECEITA

Acesse receitas guiadas desenvolvidas para o Royal Prestige® Chef Assist.

1. Selecione o Modo Receita.
2. Escaneie o código QR com seu telefone ou tablet para visualizar as receitas.

Dicas para melhor uso

- ✓ Sempre utilize a colher de plástico fornecida ou outros utensílios de plástico ou silicone
- ✓ Sempre utilize proteção térmica, como luvas de forno ou pegadores, com a panela quente.
- ✓ Mantenha-se afastado da saída de vapor.
- ✓ Para melhorar sua experiência, recomendamos adicionar pequenas quantidades de óleo, ou outros líquidos.
- ✓ Use o coletor de umidade para coletar a água
- ✓ Mantenha a panela interna removível dentro do aparelho quando não estiver em uso.

Limpeza e cuidados

1. Desligue e desconecte antes de limpar.
2. Deixe esfriar completamente.
3. Limpe a máquina com um pano macio e detergente suave, se necessário.
4. Limpe todas as partes removíveis com detergente para louça.
5. Nunca mergulhe o aparelho ou o cabo na água.
6. Não use produtos de limpeza abrasivos ou à base de óleo.
7. Armazene a panela interna removível dentro da máquina para evitar danos.
8. Lavar apenas à mão. Nenhuma das peças pode ser colocada na lava-louças.

Lembre-se, segurança em primeiro lugar!

Se você tiver algum problema, não hesite em falar conosco.

✉ customerservice@hycite.com



Many Thanks

Thank you for trusting in Royal Prestige® products.

Muchas Gracias

Gracias por confiar en los productos Royal Prestige®.

Muito Obrigado

Obrigado por confiar nos produtos Royal Prestige®.



ROYAL PRESTIGE®

RoyalPrestige.com

