



ROYAL
PRESTIGE®

BASE PARA COCIMIENTO LENTO ROYAL PRESTIGE®



MANUAL DE USO Y CUIDADO

IMPORTANTE:
PARA EVITAR LESIONES PERSONALES Y/O DAÑOS A LA
PROPIEDAD, LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y LAS
ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE
USO Y CUIDADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ÍNDICE

Introducción.....	page 3
Medidas importantes de seguridad.....	pages 3-4
Modo de empleo	
Limpieza previa a la utilización	page 5
Uso.....	pages 5-6
Limpieza posterior a la utilización	page 6
Tabla de Opciones de Temperatura	page 6

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por la compra de su nueva Base para Cocimiento Lento Royal Prestige®. Este versátil utensilio le ayudará de muchas formas en su cocina. Hecha de acero inoxidable, ofrece una forma conveniente de cocimiento lento y a la vez mantiene sus comidas calientes mientras usted las sirve.

Con su Base de Cocimiento Lento, usted puede preparar una inmensa variedad de comidas, las opciones son ilimitadas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, daños a la propiedad, descarga eléctrica y lesiones personales. Algunas de dichas precauciones son:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.**
- Siempre conecte el enchufe a la base primero, luego conecte el cable al tomacorriente de la pared. Después de cocinar y servir sus comidas, desconecte el artefacto del tomacorriente. Espere a que la base se haya enfriado completamente antes de quitar el cable. No deje la base eléctrica conectada cuando no se la esté usando.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mangos, o espere a que el utensilio se enfríe completamente.
- Para evitar una descarga eléctrica no sumerja el cable, los enchufes o el Mecanismo de Calentamiento en agua o cualquier otro líquido.
- Es necesaria una supervisión atenta al usar cualquier artefacto eléctrico junto a niños o cerca de ellos.
- Desenchufe su Base para Cocimiento Lento cuando no se la esté utilizando y antes de limpiarla. Déjela enfriar antes de ponerle o sacarle partes, y antes de limpiarla.
- No utilice su Base para Cocimiento Lento si es que el cable o enchufe se han dañado de forma alguna.
- No opere su Base para Cocimiento Lento si ha funcionado mal o se ha dañado de cualquier manera. Devuélvala a su Centro de Servicio Royal Prestige para su inspección, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier accesorio o aditamento no recomendado por Royal Prestige podría causar lesiones e invalidará cualquier garantía.
- No la use al aire libre.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de una mesa, mesón u otra superficie, ni que toque áreas calientes.
- No coloque la Base sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica, ni tampoco en el horno.
- Se debe tener extremo cuidado al mover un artefacto caliente con líquidos a temperaturas elevadas.
- No use el artefacto para funciones diferentes a las previstas para él.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su Base para Cocimiento Lento no requiere cuidado especial aparte de la limpieza. Para servicio de garantía, devuélvala a nuestro Centro de Servicio:

Hy Cite Corporation
Centro de Servicio Royal Prestige
2115 Pinehurst Drive
Middleton, WI 53562
1-800-279-3373

No intente reparar la Base para Cocimiento Lento por usted mismo.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad causados por el fuego, siempre desenchufe éste y todos los artefactos cuando no los esté usando.

ADVERTENCIA: Como medida de precaución, su Base para Cocimiento Lento ha sido provista con un cable corto, que además le ayudará a prevenir lesiones personales o daños a la propiedad. No altere o cambie este cable de manera alguna. No permita que los niños estén cerca, o que utilicen este aparato sin la supervisión atenta de un adulto.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, antes de cada uso, inspeccione el cable para identificar daños o desgaste. No utilice el producto si éste o el cable se han dañado o si es que no están funcionando correctamente.



MODO DE EMPLEO

LIMPIEZA PREVIA A LA UTILIZACIÓN:

- Pase un trapo suave y húmedo sobre la Base para Cocimiento Lento.

ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones personales o descargas eléctricas, no sumerja su Base para Cocimiento Lento, su cable, ni sus enchufes en agua u otros líquidos.

USO DE SU BASE PARA COCIMIENTO LENTO:

1. Coloque su Base para Cocimiento Lento sobre una superficie seca, nivelada, resistente al calor y lejos de cualquier borde. No bloquee el flujo de aire localizado debajo de la base.
2. Ponga la comida (cortada en un tamaño apropiado) en una olla Royal Prestige, tápela y colóquela sobre la Base para Cocimiento Lento.
3. Conecte el cable a la Base, y luego inserte el enchufe del mismo en un tomacorriente de 120 Voltios con corriente alterna (AC, por sus siglas en inglés) -sólo use este tipo de tomacorriente-.

ADVERTENCIA: Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, antes de cada uso, inspeccione el cable para identificar daños o desgaste. No utilice el producto si éste o el cable se han dañado o si es que no están funcionando correctamente.

4. La base tiene 4 opciones para calentar y cocer, las cuales están numeradas del 1 al 4.
 - Opción #1: Ésta debe usarse únicamente para recalentar productos horneados, panes de sal (*dinner rolls*), o panecillos (*muffins*). También con esta opción, usted puede mantener caliente la comida previamente cocida, mientras la sirve.
 - Opciones #2, #3 y #4: Se utilizan para cocer los alimentos.
 - Para controlar la temperatura, gire la perilla al número de temperatura deseada, o ajústela entre dos números para tener un control adicional.

PARA COCER ALIMENTOS CRUDOS, UTILICE LAS OPCIONES #2, #3 O #4. NO USE LA OPCIÓN #1, YA QUE CON ÉLLA, LA BASE NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE Y POR LO TANTO LOS ALIMENTOS NO SE COCERÁN ADECUADAMENTE.

Ajuste la temperatura y cocine sus alimentos de acuerdo al tiempo recomendado en la receta, según el método de cocción utilizado.

A continuación, se detallan las indicaciones generales para el tiempo de cocción:

Para las combinaciones de carne y vegetales, usualmente se recomienda;

- Entre 6 a 10 horas de cocción, usando la opción #2 (temperatura baja)
- Entre 4 a 6 horas de cocción, usando la opción #3 (temperatura media)
- Entre 2 a 3 horas de cocción, usando la opción #4 (temperatura alta).

Las carnes se ablandarán más si se cocinan por periodos de tiempo mayores y al usar temperaturas bajas. Evite quitar la tapa de la olla, a menos que necesite mezclar los alimentos o agregar ingredientes. Al destaparla frecuentemente, el tiempo de cocción de sus comidas se prolongará.

- Una vez que su comida esté cocida, reduzca la temperatura a la opción #1 para servir o, desconecte el cable del tomacorriente para apagar el artefacto.

PARA APAGAR SU BASE DE COCIMIENTO LENTO, USTED DEBE DESENCHUFARLA.

TABLA DE OPCIONES DE TEMPERATURA:

OPCIÓN	USO:
Opción #1	Calentar y Servir: rosquillas (), panes de dulce, panecillos (), panes de sal. Cocción Lenta y a Temperatura Baja: Frutas secas. Mantener los alimentos calientes hasta Servirlos: Estofados, sopas, salsas, carnes asadas, costillas, pollo o bebidas calientes.
Opción #2	Cocción Lenta (De 6 a 10 horas): Estofados, sopas, salsas, carnes asadas, costillas, pollo, frijoles horneados.
Opción #3	Cocción Lenta (De 4 a 6 horas): Estofados, sopas, pollo, cerdo, carnes asadas.
Opción #4	Cocción Rápida (De 2 a 3 horas): Estofados, sopas, pollo, cerdo, carnes asadas. Cocción: Vegetales. Espesar: Salsas y salsas especiales para carnes ().

LIMPIEZA POSTERIOR A LA UTILIZACIÓN:

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, deje que su Base para Cocimiento Lento se enfríe completamente antes de limpiarla. Siempre desconecte el cable del tomacorriente.

1. Utilice un paño húmedo para retirar los residuos de alimentos.
2. Seque su artefacto con un paño suave antes de guardarlo.

Para información detallada sobre la garantía, por favor visítenos en la página de Internet: www.royalprestige.com