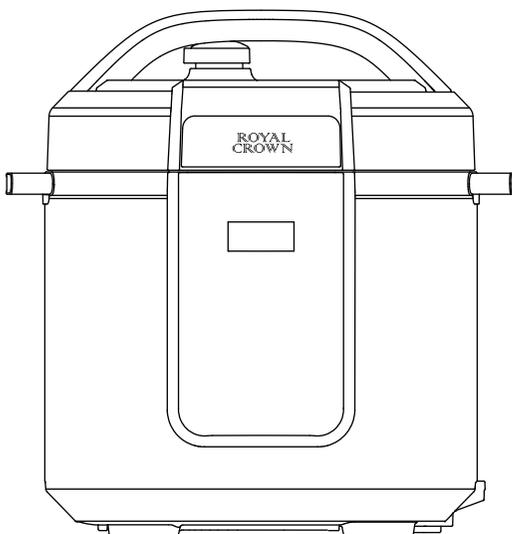


# ROYAL CROWN

## Olla a Presión

Manual de instrucciones

Modelo RC-1000PC



---

Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.  
Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo como referencia para el futuro.  
(Las imágenes son solo de referencia, el producto real puede diferir de la imagen que se muestra)

## Instrucciones importantes de seguridad

 Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su olla de presión.

1. Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No lo use al aire libre.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños
4. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
5. Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas de campo.
  - Hoteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Ambientes tipo bed and breakfast.
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el distribuidor autorizado o persona calificada con el fin de evitar riesgos o perder la garantía.
8. Apague y desenchufe el electrodoméstico antes de la limpieza, el mantenimiento o la reubicación; siempre y cuando que no esté en uso.
9. No sumerja ninguna parte de la olla en agua u otro líquido.
10. Los reguladores de presión que permiten el escape de vapor deben revisarse regularmente para asegurarse de que no estén bloqueados.
11. La olla no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
12. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso, no la toque.

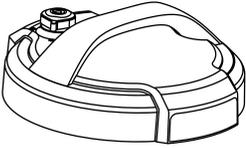
### Advertencias

- Evite derrames sobre el conector.
- El mal uso puede causar lesiones importantes.

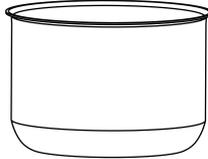
13. El electrodoméstico no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
16. No coloque la olla a presión en un horno caliente, ni utilice la olla directamente sobre una estufa o quemador.
17. Mueva la olla a presión con el mayor cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y las perillas. Si es necesario, use protección.
18. No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
19. No utilice la olla a presión para un uso distinto al previsto.
20. Este electrodoméstico cocina a presión. Quemaduras y escaldaduras pueden resultar del uso inadecuado de la olla. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de iniciar la cocción.
21. Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna haya bajado por completo.
22. Nunca use su olla a presión sin agregar agua o alimentos, esto la dañaría gravemente.
23. No llene la olla más allá de los 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad.
24. Utilice las fuentes de calor adecuadas según las instrucciones de uso.
25. Después de cocinar carne con una piel (por ejemplo, lengua de res) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne con la piel hinchada; podría ser escaldado.
26. Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
27. Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas.
28. Nunca use la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos en profundidad o poco profundos.
29. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
30. Utilice únicamente repuestos del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicado como compatible.

## Contenido del producto

Tapa



Olla interna



Cuerpo de la olla



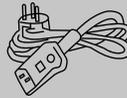
### Accesorios



Cuchara



Manual



Cable de alimentación



Colector de agua

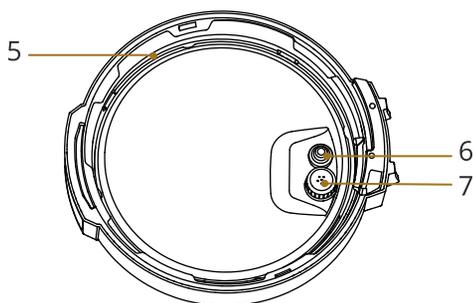
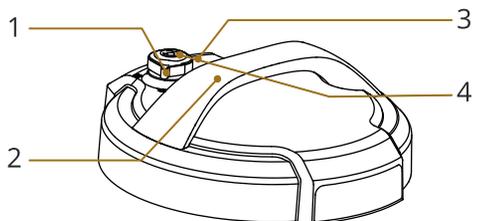
## Información técnica

<b>Modelo</b>	RC-1000PC
<b>Capacidad</b>	6 Litros
<b>Voltaje</b>	127 V
<b>Frecuencia</b>	50-60Hz
<b>Potencia</b>	1000W
<b>Presion</b>	8.66"
<b>Temperatura de mantener caliente</b>	60kPa

## Características de los componentes

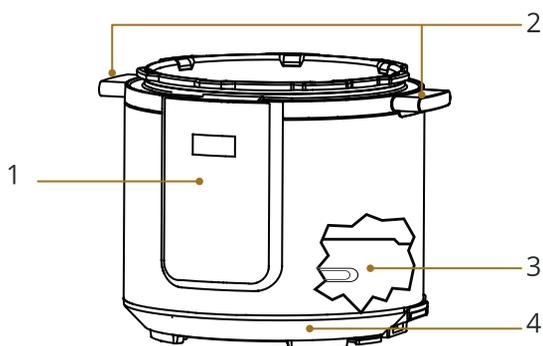
### Tapa

Vista superior e inferior



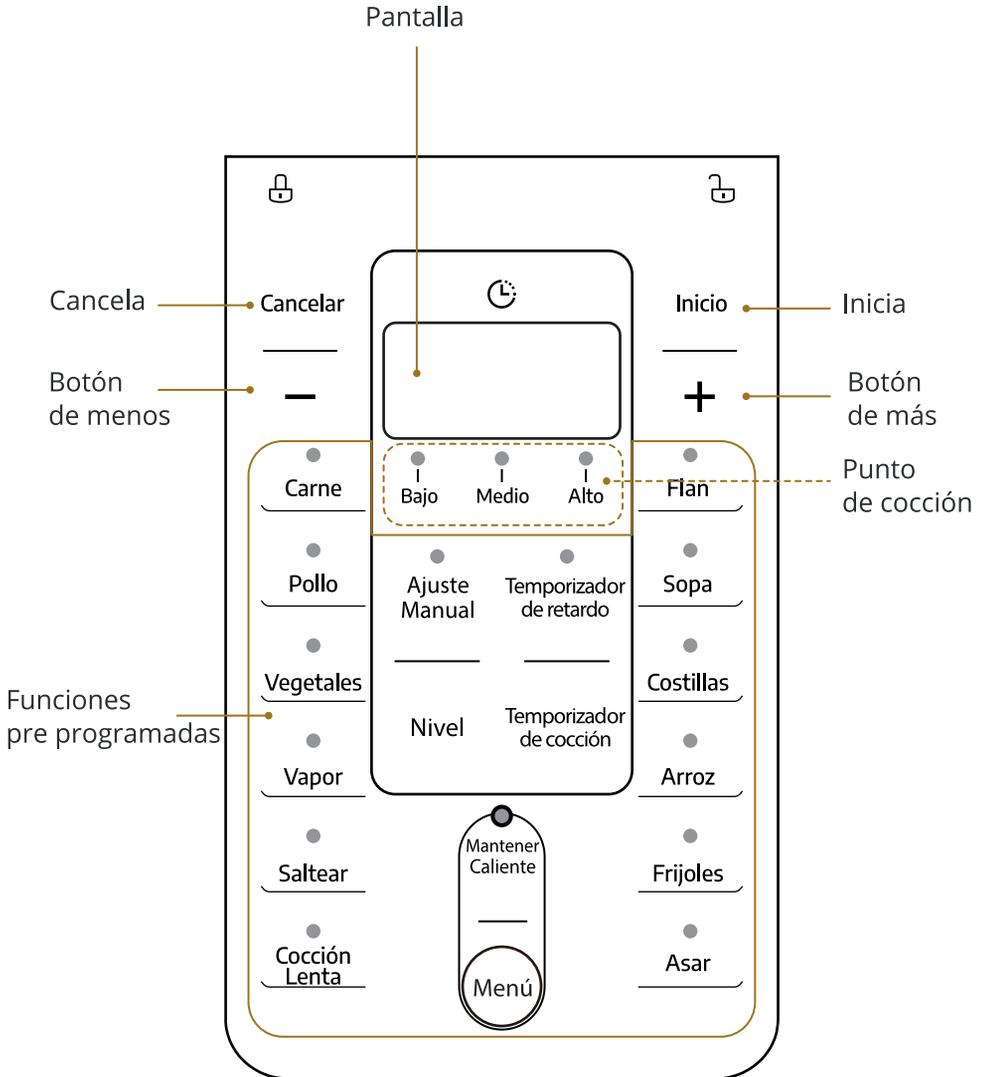
1. Válvula de escape
2. Asa de la tapa
3. Válvula flotante
4. Apertura del escape
5. Empaque
6. Válvula de seguridad
7. Escudo antibloqueo

### Cuerpo de la Olla



1. Panel de control
2. Asas
3. Resistencia (ubicado internamente)
4. Base del cuerpo de la olla

# Panel de control

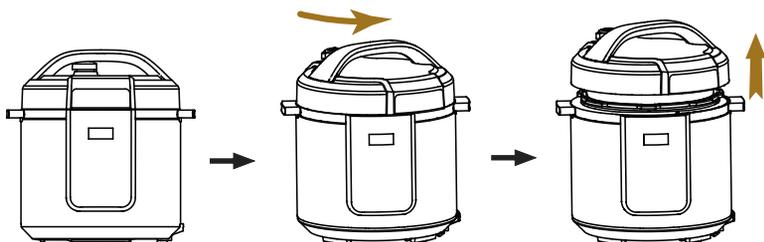


## Modo de uso

### 1 Abrir la tapa correctamente.

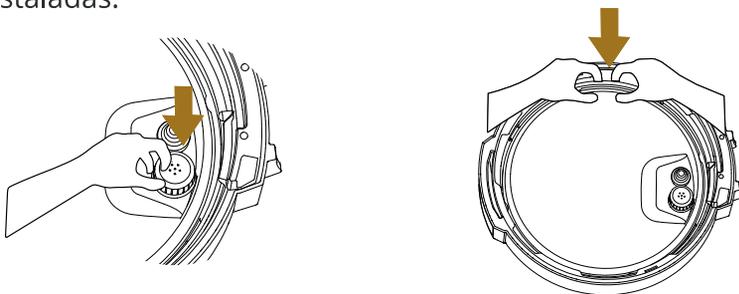
• Sostenga el asa de la tapa, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente 30° hasta que la tapa se desbloquee y luego levante la tapa.

Mueva siempre la olla con las asas del cuerpo de la olla.



### 2 Compruebe las piezas y accesorios de la tapa.

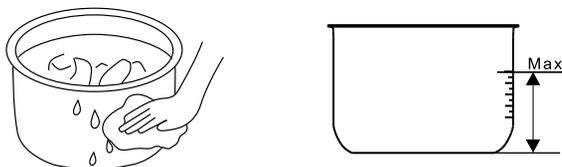
• Compruebe que la válvula flotante y la válvula de escape no estén obstruidas, confirme que el empaque y la cubierta antibloqueo estén bien instaladas.



### 3. Seque la olla interna, coloque los alimentos y el agua.

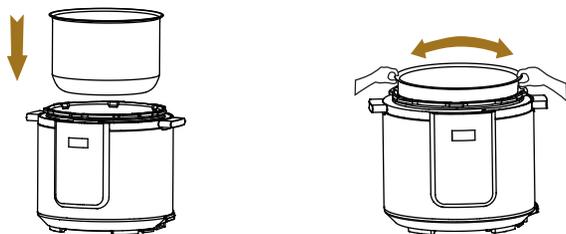
• La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de límite máximo.

• Seque bien la superficie externa de la olla, para evitar desperfectos en su electrodoméstico, ya que el agua u otros objetos extraños podrían dañarla.



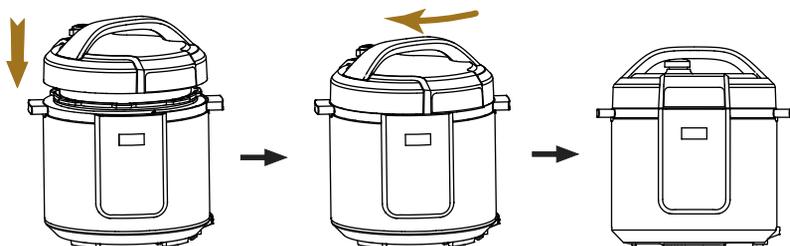
#### 4 Coloque la olla interna.

- Coloque la olla interna, asegúrese que esté bien seca por fuera y que mantenga buen contacto con la placa calefactora.



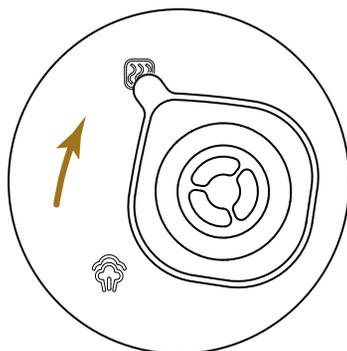
#### 5 Cierra la tapa de forma segura

- Sujete el asa de la tapa, colóquela en el "estado de desbloqueo", gírela 30° en sentido de las agujas del reloj, asegúrese que quede completamente bloqueada.

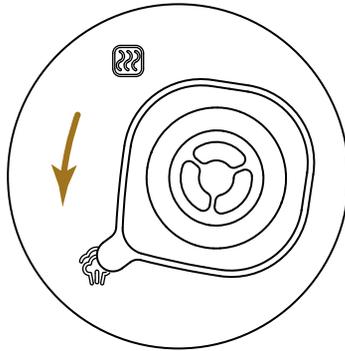


#### 6 Posición de la válvula de escape

- Para cocinar a presión, gire la válvula de escape al icono de sellado.



- Para cocinar sin presión, o bien para liberar la presión después de cocinar, gire la válvula de escape hasta el icono de liberar.



**⚠** Cuando libere el aire tenga mucha precaución, mantenga las manos y cara fuera del escape.

## 7 Encender y cocinar

Si la tapa no está correctamente cerrada los botones quedan inactivos.

- Seleccione la función deseada utilizando el botón Menú.
- El botón Nivel le permite seleccionar el modo de cocción, Bajo, Medio o Alto.
- Si desea cocinar de forma manual, presione el botón Manual y ajuste el tiempo utilizando los botones + y -, y el indicador mostrará 0H (0 horas), 1H(1hora), 2H(2horas)... y L0:00(0min), L0:01(1min)....
- Si desea configurar el tiempo de cocción presione el botón Temporizador y ajuste el tiempo utilizando los botones + y -.
- Presione Inicio para que la olla comience la cocción, la olla emitirá un sonido para indicar que esta en funcionamiento.

## 8. Fin de la cocción

- Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el estado de mantener caliente.
- Desconectar la olla de la fuente de alimentación.
- Si ha cocinado sin presión puede abrir la tapa de inmediato (para alimentos no líquidos)
- Si cocinó a presión, gire la válvula de escape al modo liberar  y espere hasta que el aire haya salido por completo, no retire la válvula por completo, solamente gírela.
- Si deja que la olla que naturalmente libere la presión, recuerde que este método es mucho mas lento.

## Funciones

<b>Cancelar</b>	En cualquier momento puede presionar el botón para cancelar la cocción actual y volver al estado de espera.
<b>Inicio</b>	Una vez seleccionada la función deseada, presione "Inicio" para empezar la cocción
<b>"-" y "+"</b>	Botones para ajustar los tiempos de cocción.
<b>Menú</b>	Botón para seleccionar las funciones predeterminadas, presione las veces que sea necesario hasta que la luz indicadora de la función deseada se ilumine.
<b>Mantener Caliente</b>	En estado de espera, presione el botón "Mantener Caliente", el indicador de la luz se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado. Si desea cambiar este tiempo, presione "Temporizador de cocción" y luego ajuste el tiempo con los botones "-" o "+", una vez establecido el tiempo presione el botón "Inicio" para empezar la cocción.
<b>Ajuste Manual</b>	En estado de espera, presione el botón "Ajuste Manual", el indicador de la luz se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado. Si desea cambiar este tiempo, presione "Temporizador de cocción" y luego ajuste el tiempo con los botones "-" o "+", una vez establecido el tiempo presione el botón "Inicio" para empezar la cocción, el tiempo se mostrara en pantalla una vez alcance la presión adecuada.
<b>Nivel</b>	Antes de presionar "Inicio", presione el botón "Nivel" para cambiar el modo de cocción de los alimentos a "Bajo" o "Medio" o "Alto".

### Temporizador de Retardo

Antes de presionar "Inicio", seleccione el botón "Temporizador de Retardo". La pantalla mostrara la hora de inicio preestablecida, para cambiarla, presione "Temporizador de cocción" y ajuste el tiempo con los botones "-" o "+", una vez establecido el tiempo presione el botón "Temporizador de Retardo" para cambiar la hora y los minutos, seguidamente presione el botón "Inicio", la olla iniciará la cuenta regresiva del tiempo de retardo establecido.

Cuando la cuenta regresiva llega hasta el final, el programa elegido comenzará a cocinar.

**Nota:** En las funciones: Saltear, Asar, Mantener Caliente no se puede establecer el "Temporizador de retardo"

### Temporizador de cocción

Presione el botón, luego ajuste con los botones "+" o "-" hasta llegar al tiempo deseado.

Presione el botón "Inicio" para empezar la cocción.

### Funciones

Carne

Pollo

Vegetales

Vapor

Saltear

Cocción Lenta

Curry

Sopa

Caldo

Arroz

Frijoles

Asar

Para seleccionar las funciones predeterminadas presione el botón "Menú", cuando la luz indicadora esté encendida sobre en la función de cocción que desea la pantalla mostrará el tiempo predeterminado.

Cada función tiene sus tiempos estimados, si desea que la cocción de los alimentos sea menos o más fuerte, puede cambiarla con el botón "Nivel"

Si desea cambiar este tiempo de manera manual, presione "Temporizador de cocción" y luego ajuste el tiempo con los botones "-" o "+".

Una vez establecidos la función y el tiempo deseado se debe presionar el botón "Inicio" para empezar la cocción, el tiempo se mostrara en pantalla una vez alcance la presión adecuada.

Al terminar el tiempo de cocción, la olla emite un sonido y entra en modo de "Mantener Caliente"

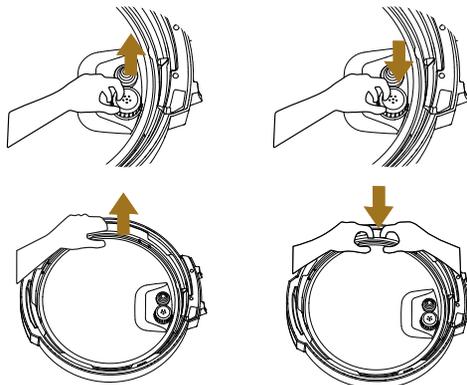
## Mantenimiento y Limpieza

Utilizar este electrodoméstico de forma segura, cuidadosa y con un mantenimiento adecuado alargan la vida útil del mismo.

1. No dejar la olla sin alimentos conectada por mucho tiempo, ya que esto puede causar que la olla interior se manche o el fondo se deforme. El tiempo sugerido de mantener caliente no debe exceder 2 horas.
2. No la use para almacenar alimentos ácidos, alcalinos y conservados durante mucho tiempo. Aunque el recipiente interior tiene un excelente rendimiento anti corrosión, puede causar corrosión de cierto grado.
3. Mantenga la olla siempre limpia para prolongar la vida útil. No la sumerja en agua durante un período prolongado. Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, aceite y suciedad. El cuerpo de la olla lo puede limpiar con un paño húmedo con productos antigrasa no abrasivos.
4. No use una cucharones de metal u otra herramienta dura, de lo contrario dañará el anti adherente de la olla interna.

## Cuidados de la tapa

1. Compruebe que el empaque y escudo antibloqueo están correctamente instalados antes cada uso.
2. Después de su uso, limpie el empaque y alrededor del escudo antibloqueo, manténgalos limpios para evitar el mal olor.
3. No tire demasiado del empaque, de lo contrario se podría deformar e influir en la seguridad y presión de la olla.
4. Si el empaque esta deformado o desgastado, por favor reemplácelo a la mayor brevedad.



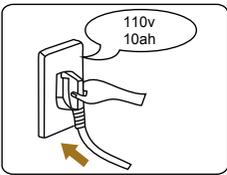
## Precauciones de seguridad

-Si el cable de alimentación y el enchufe están expandidos, deformados, dañados o si cambian de color.

-Si una parte del cable de alimentación y el enchufe están más calientes.

-Si la olla a presión eléctrica tiene un funcionamiento anormal en el calentamiento y genera mal olor.

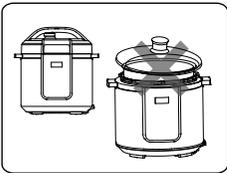
-Si hay ruidos o vibraciones anormales cuando se conecta a la alimentación eléctrica, **por favor deje de usarla y contacte con nuestro servicio técnico, no desarme usted mismo la olla, para evitar invalidar la garantía.**



### Utilice la toma de corriente correcta



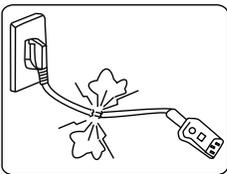
- Si no utiliza la electricidad correcta puede provocar un incendio o descarga eléctrica.
- El enchufe debe ser más de 10Ah de corriente nominal con puesta a tierra, es importante que no se comparta con otro electrodomestico.
- Si se comparte con otros aparatos eléctricos, el enchufe puede causar un calor anormal y provocar un incendio.



### Utilice únicamente la tapa original



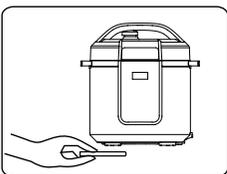
- Queda terminantemente prohibido utilizar otra tapa que no sea la original para cocinar.
- Ya que esto puede causar descargas eléctricas o riesgos de seguridad.



### Deje de usar si el cable de alimentación está dañado



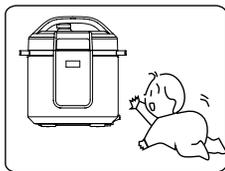
- Reemplace el cable de alimentación si esta dañado, se siente suave o diferente en alguna parte.



### No coloque objetos extraños



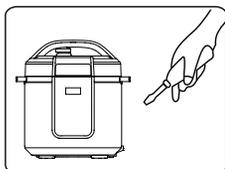
- Está prohibido insertar virutas de metal, agujas u otro material debajo de la olla.
- Ya que esto puede causar una descarga eléctrica o anomalías en el funcionamiento



### La olla y los de infantes



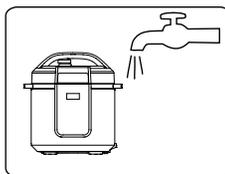
- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños para evitar descargas eléctricas y quemaduras.



### Modificación o reparación



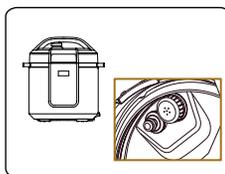
- Queda prohibida la modificación o reparación por parte de personas no autorizadas por GrupoNavar.
- Realizarlo puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La reparación o sustitución de piezas se realizará únicamente en un el centro de servicio designado.



### La olla no pueden sumergirse ni rociarse con agua



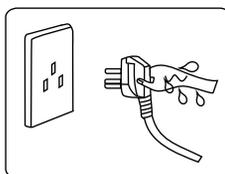
- Si lo hace, podría causar descargas eléctricas y cortos circuitos.



### Chequeo periódico



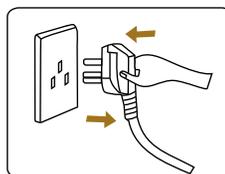
- Asegúrese de revisar periódicamente la cubierta anti-bloqueo y el núcleo de la válvula de escape para asegurarse de que no estén obstruidas
- No cubra la válvula de escape con objetos.



### Nunca tire del enchufe con las manos mojadas



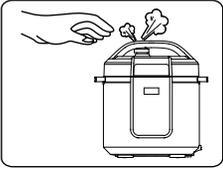
- Para evitar descargas eléctricas.



### Al enchufar y desenchufar



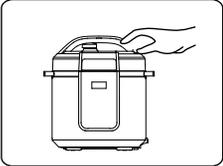
- No tire del cable de alimentación, de lo contrario dañará el cable, provocando una descarga eléctrica y un cortocircuito.
- Desconectar cuando no esté en uso, para evitar fugas, incendios o averías.



### **Cuando la olla está en funcionamiento.**



- Durante el proceso de cocción, nunca pase las manos sobre la válvula de escape para evitar quemaduras.
- Durante la cocción, no cubra válvula de escape con un paño u otros elementos.



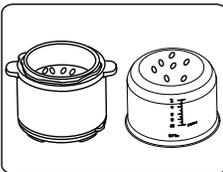
- Cuando la olla está funcionando, la tapa tiene una temperatura alta, no lo toques; de lo contrario, es posible que se produzcan quemaduras.



### **Escala máxima**



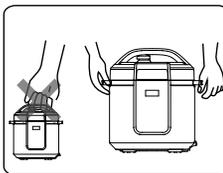
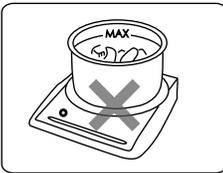
- La cantidad total de comida y agua no puede exceder la marca máxima de la olla, de lo contrario, la comida puede cocinarse de manera inesperada, o causar mal funcionamiento en su electrodoméstico.



### **Olla interna**



- Utilice únicamente la olla interna original de su electrodoméstico.
- Retire cualquier objeto extraño del fondo de la olla y de la superficie de la placa de calentamiento, antes de usar.
- De lo contrario, puede causar sobrecalentamiento y anomalías.
- No utilice la olla interior para cocinar en cualquier cocina u otro electrodoméstico, para evitar deformaciones o averías de la misma.



### **Trasladar y mover la olla**



- Al mover o trasladar su olla a presión, sujete de las asas del cuerpo de la olla, no la sostenga directamente el asa de la tapa para evitar que se caiga y se dañe su electrodoméstico.

**!** Recuerde limpiar la olla con un trapo después de cada uso y hasta que se enfríe.  
Siga los cuidados de la tapa y limpie todas sus partes.

## Garantía

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestro sitio especializado de reparación y mantenimiento o nuestro centro de servicio en su país

Un año de garantía para todos sus componentes en defectos de fábrica.

La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo.

Si el problema es provocado por alguna de las siguientes causas, no será cubierto por la garantía:

Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.

Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.

El número de modelo de la factura es diferente al del producto a ser reparado, o si el número de modelo en la factura ha sido modificado o alterado.

Factura no válida.

Daño causado por fuerza mayor.

Daño causado por insectos.

Poner el producto en uso comercial.

Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.

Problemas causados por las personas o por un mal uso no estarán cubiertas por la garantía.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

## Declaración especial

Si hay una mejora o cambio en el producto, este será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones. Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente. Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.

## Contacto

### Servicio al Cliente Royal Crown

☎ (506) 2453 2323

📞 (506) 8907 2323

✉ servicioalcliente@navarcr.com

### Encuétranos en:

 / royalcrowncr

 / royalcrowncr

**GRUPO NAVAR**  
[www.gruponavar.com](http://www.gruponavar.com)

---

Royal Crown es una marca desarrollada e importada por Grupo Navar, para la comercialización exclusiva de Grupo ICE.