

# MANUAL DE USO Y CUIDADO



# Royal Cutter<sup>TM</sup>

by Royal Prestige<sup>®</sup>



ROYAL  
PRESTIGE<sup>®</sup>

**IMPORTANTE: Para evitar lesiones personales y/o daños a la propiedad,  
lea y siga las instrucciones y advertencias indicadas en este Manual de uso y cuidado.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. • SI DESEA HACER PREGUNTAS O COMENTARIOS, CONSULTE AL DORSO EL NÚMERO DE CONTACTO DE SU CENTRO DE ATENCIÓN  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## Tabla de Contenidos

Introducción . . . . .	2
Imagen del Producto . . . . .	2
Operación . . . . .	3
Limpieza y Cuidado. . . . .	7
Servicio al Cliente . . . . .	8

## Introducción

Bienvenido y felicitaciones por la compra de su Royal Cutter™ de Royal Prestige®. Por favor, lea este manual en su totalidad antes de utilizar su Royal Cutter™, para disfrutar de su experiencia. La valiosa información que contiene este manual le brindará una descripción general del producto y algunos consejos útiles para ayudarlo a comenzar, además de sugerencias para la resolución de problemas, en caso de que llegara a tenerlos en el futuro.



## Operación

Remueva de la caja todas las piezas del Royal Cutter con mucho cuidado.

**PRECAUCIÓN:** Los bordes de los Conos de Corte son muy filosos. TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULARLOS.

- Lave profundamente la unidad antes del primer uso. Consulte la sección "Cuidado y Limpieza" en la página 7.
- La Tolva, con su Guía de Alimentos diseñada, le ayudará a colocar los alimentos de forma correcta en el cono de corte, a fin de asegurar los mejores resultados de cortes.
- Para asegurar la base en una superficie plana y estable, presione la palanca (en la parte posterior de la base) hacia abajo. Esto creará una succión la cual mantendrá la base adherida a la superficie plana. Para liberar la base tire de la palanca hacia arriba. Si es necesario, levante la base de succión con un dedo para ayudar a liberar algún remanente de la presión de succión.
- La práctica pieza en forma de cuña es utilizada para empujar los alimentos a través de la Tolva. Esto le permitirá mantener los dedos alejados de las afiladas ranuras de los conos de corte.
- Para conectar un Cono de Corte, sujételo por el borde curvado del extremo abierto y coloque el orificio central del Cono en el sujetador central del Disco de Embrague. Presione y sostenga el Botón de Liberación y gire el Cono hasta que las tres lengüetas del disco queden alineadas con los agujeros del Cono. Suelte el Botón de Liberación y gire la Manivela para asegurarse de que dé vueltas fácilmente y de que el Cono está asegurado. Para retirar el Cono, sujételo por el borde curvado del extremo abierto, presione y sostenga el Botón de Liberación, gire el Cono hasta que esta salga.
- Coloque un tazón frente al Royal Cutter debajo del Conducto de Salida para que caigan ahí los alimentos.
- Corte los alimentos al tamaño apropiado y colóquelos en la Tolva. NO inserte alimentos con la mano. TAMPOCO los sujete como lo haría con un bate de béisbol. Presione hacia abajo los alimentos con la pieza para empujarlos, ejerza presión constante mientras gira la manivela para activar el mecanismo de corte.
- Limpie muy bien la maquina después de cada uso. Consulte la sección "Limpieza y Cuidado" en la página 7.



## Ensamblado de la Tolva

La Tolva fue diseñada para facilitar aún más el proceso de cortado, permitiendo que usted realice cortes perfectos de comida, mientras se reduce el desperdicio.

Inserte la Tolva a la Base y el Conducto de Salida, alineando las lengüetas ubicadas en la parte interna de la Tolva con las ranuras en la parte externa del Conducto de Salida. Presione firmemente hasta que oiga que la Tolva se sujetó adecuadamente en su lugar. Para retirarla, presione el dedo pulgar contra la superficie interna de la Tolva sobre las lengüetas y empuje hacia afuera. Las lengüetas se saldrán de las ranuras, y podrá levantar la Tolva. No gire ni jale la Tolva hacia arriba.

Para asegurar cortes uniformes, utilice la Tolva y la Pieza para empujar, y guíe los alimentos directo al Cono, sujetándolo verticalmente y en posición perpendicular a este, junto a la orilla delantera de la Guía de Alimentos. Presione hacia abajo a medida que gira la Manivela. Gírela a distintas velocidades hasta encontrar el corte preciso para usted.

**Consejos Útiles:** Para mejores resultados utilice alimentos frescos y crujientes.

Para procesar alimentos blandos como huevos cocidos o queso, presiónelos con suavidad contra el Cono, mientras gira lentamente la manivela.



Conectando un Cono de Corte



Tolva con Guía de Alimentos incorporada



Tolva y Pieza para Empujar Alimentos



## Conos de Corte

Para su comodidad y facilidad de uso, el número de Cono se encuentra estampado en la base de cada Cono.

Los Conos de Corte están hechos de acero inoxidable de alta calidad para mantener el mayor filo posible. **Manipúlelos con cuidado.**

**Cono No. 1 Para rallar** - Utilice este cono para cortar en tiras o rallar alimentos duros como remolachas, zanahorias, nabos, papas, galletas, panes duros, alimentos congelados, cocos, chocolates y quesos duros. Lave y escurra las frutas y verduras antes de rallarlas. No las pele. Las vitaminas y minerales se encuentran en o debajo de la cascara de muchas frutas y verduras. Use éste Cono para preparar alimentos para bebés o alimentos blandos para dietas especiales.



**Cono No. 2 Para cortar en julianas** - Utilice este Cono para cortar en julianas o en tiras delgadas variedad de alimentos como, papas, verduras, cebollas, apios, quesos o frutas. No es necesario pelar las papas; solo lávelas y use el Cono para cortarlas. Al procesar manzanas, déjeles la cascara para dar más color a sus platos. También puede cortar el queso blando del tamaño de macarrones, el cual es perfecto para ensaladas o para derretirlo y dar sabor a sus platillos.



# ROYAL CUTTER DE ROYAL PRESTIGE®

**Cono No. 3 Para hacer papas a la francesa** - Este Cono fue diseñado para las papas y otras verduras firmes como zanahorias, remolachas y nabos. Al utilizarlo tendrá el tamaño perfecto para una cocción rápida. Lave y escurra las papas, pero no las pele. Colóquelas firmemente en la Tolva y gire la manivela para obtener cortes perfectos y rápidos.

Realice el mismo corte en manzanas, peras, duraznos o melones para dar un toque atractivo a cualquier ensalada.



**Cono No. 4 Para rebanar** - Cuando necesite rebanar grandes cantidades, este Cono lo hace de forma rápida. Por ejemplo, sirve para rebanar cebollas para hamburguesas o sándwiches, pepinos para encurtidos o ensaladas, papas en hojuelas y repollo para ensaladas. También puede procesar rápidamente rábanos y zanahorias.



**Cono No. 5 Para cortar en forma ondulada** - Cortes atractivos hacen que las frutas y verduras luzcan muy apetitosas. Pruebe con manzanas, plátanos, remolachas, zanahorias, camotes, pepinos, repollos y papas. La mayoría de las frutas y verduras no requieren ser peleadas a excepción de los plátanos y camotes.

Pique las manzanas por la mitad y quíteles el centro, pero no las pele. Sus bordes rojos ondulados darán un toque de color e interés a tartas y ensaladas de frutas o también pueden usarse como decoración.

Cortar el repollo en forma ondulada puede agregar una textura interesante a sus ensaladas.



## Limpieza y Cuidado

**Base y Conducto de Salida de Alimentos:** No sumerja estas piezas en agua, pues eventualmente podría dañarse la conexión entre ellas. Antes del primer uso y después de cada uso subsecuente, limpie su Royal Cutter con un paño húmedo y enjuague con agua tibia. Para mantener un acabado reluciente, seque con un paño suave. Al igual que con cualquier cuchillo de calidad, no es recomendable el uso de la máquina lavaplatos, ya que los detergentes fuertes pueden opacar los Conos de Corte y el acabado general de la unidad.

Es recomendable que NO lave ninguna parte de su Royal Cutter en la máquina lavaplatos

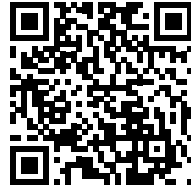
**Tolva:** Remueva la Tolva (vea el ensamblado de la Tolva). Lave con agua tibia jabonosa y séquela con un paño.

**Conos de Corte:** Los bordes de los Conos de Corte son muy filosos. **TENGA MUCHO CUIDADO AL MANIPULARLOS.** Para hacer más fácil la limpieza, colóquelos debajo de la llave de agua tibia inmediatamente después de usarlos. No los deje remojando en agua ni apile unos sobre otros cuando estén húmedos. Séquelos por completo con una toalla inmediatamente después de lavarlos. Al igual que sucede con otros cuchillos de calidad, los bordes de corte de los Conos de acero inoxidable pueden mostrar signos de decoloración o corrosión si no se secan inmediatamente con una toalla. Si esto ocurriese, simplemente elimine la decoloración o la corrosión con una esponja Scotch-Brite® o con un estropajo suave similar.



# ROYAL CUTTER DE ROYAL PRESTIGE®

Para obtener información detallada sobre la  
garantía, visite la página web de Royal Prestige®:  
[www.royalprestige.com](http://www.royalprestige.com)



Para el servicio de garantía, envíe el producto  
a nuestro Centro de atención:

## EE. UU.

**HY CITE ENTERPRISES, LLC**  
CENTRO DE ATENCIÓN  
ROYAL PRESTIGE®  
2115 PINEHURST DRIVE  
MIDDLETON, WI 53562  
**TELÉFONO: 1-800-279-3373**  
**BILINGÜE (INGLÉS Y ESPAÑOL)**

## MÉXICO

**HY CITE MÉXICO S. DE R.L. DE CV.**  
AVENIDA TESISTAN # 2450  
NAVE 18 COLONIA EL TIGRE  
ZAPOPAN JALISCO C.P. 45134M  
**TELÉFONO: 01-800-111-1116**

## COLOMBIA

**HY CITE ENTERPRISES  
COLOMBIA S.A.S.**  
CALLE 90 NO. 12-28, PISO 3  
CHICO, BOGOTÁ, COLOMBIA  
**TELÉFONO: (571) 745-8694**  
**/ 018000 128694**

## PERÚ

**HY CITE PERÚ S.R.L.**  
CALLE. CANTUARIAS #160, 170, 176  
OFICINA #702 – EDIFICIO CANTUARIAS  
MIRAFLORES, LIMA-PERÚ  
**TELÉFONO: (511) 243-7756**  
**/ (511) 243-7768**

## BRASIL

**ROYAL PRESTIGE DO BRASIL**  
COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO  
DE UTILIDADES DOMÉSTICAS LTDA.  
CENTRO DE ATENCIÓN  
ALAMEDA ARAGUAIA N.º 3814  
BARUERI - SP  
CEP: 06455-000  
**TELÉFONO: (11) 4191-5026**

## ARGENTINA

**HY CITE BA S.R.L.**  
SUIPACHA 552, PISO 1,  
CAPITAL FEDERAL, BUENOS AIRES,  
ARGENTINA, C.P. 1008  
**TELÉFONO: 0800 4442904**



**ROYAL  
PRESTIGE®**