INFORMACIÓN IMPORTANTE

POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE

¡FELICIDADES POR LA COMPRA DE SU PARRILLA DOBLE!

PREPARE GRANDES CANTIDADES DE PANQUECAS, TORTILLAS Y OTRAS DELICIOSAS COMIDAS ASADAS PARA FAMILIA Y AMIGOS. PUEDE UTILIZARSE PARA HORNEAR Y COMO UNA HERMOSA BANDEJA.

CÓMO UTILIZARLA

- Lea todas las instrucciones antes de utilizarla por primera vez.
- Lávela antes de utilizar por primera vez; añada 1/2 taza de vinagre blanco a un fregadero lleno de agua caliente jabonosa, lávela, enjuáguela y séquela.
- Para cocinar, coloque la parrilla sobre dos quemadores en una estufa de múltiples quemadores.
- Precaliente a fuego medio por algunos minutos.
- Pruebe si está lista dejando caer unas gotas de agua en la parrilla, cuando las gotas comiencen inmediatamente a hervir y saltar, agregue los alimentos y cocínelos por el tiempo que considere.
- Baje el fuego como sea necesario.

CONSEJOS

- **NUNCA UTILICE FUEGO ALTO** para prevenir que la comida se pegue y que la Parrilla se manche, utilice solo fuego medio a bajo. La distribución uniforme del calor hace innecesario el usar fuego alto, ayudándole a ahorrar en costos de energía.
- Para prevenir manchas por calor, nunca deje la parrilla en una estufa caliente por largos períodos.
- Su parrilla de 5 capas conduce el calor de manera extremadamente eficiente. Nunca la coloque cerca o encima de superficies sensibles al calor o de las perillas plásticas de temperatura de su cocina para evitar daños.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Lave profundamente después de cada uso.
- **NUNCA SUMERJA LA PARRILLA DOBLE CALIENTE EN AGUA FRÍA,** el cambio brusco de temperatura puede causar que ésta se pandee.
- Para eliminar fácilmente la comida quemada, agregue agua caliente hasta cubrir toda la base de la parilla y hiérvala a fuego medio hasta que se despegue la comida.
- Puede lavarse en el lavaplatos automático utilizando el ciclo de calor para secar.
- Evite la exposición prolongada a detergentes y blanqueadores fuertes, alimentos ácidos o sal, ya que pueden causar picaduras o corrosión. **NOTA:** las picaduras no afectarán el rendimiento ni la utilidad de su Parrila Doble, ni es considerada un defecto de materiales ni de manufactura
- Por su acabado tipo espejo, los utensilios de metal pueden causar rayaduras en la superficie, sin embargo, **ESTO NO AFECTARÁ EL DESEMPEÑO DE LA PARRILLA.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE UN SOLO QUEMADOR

Su Parrila Doble puede ser usada con superficies de cocción de varios quemadores. No debe utilizarse en superficies de un solo quemador, incluyendo las Cocinas de Inducción de Rena Ware. **NUNCA** deben utilizarse dos Cocinas de Inducción colocadas juntas.

GARANTÍA

Su exclusivo producto Rena Ware se ha diseñado en EE.UU. y fabricado conforme a los más altos estándares de calidad en fábricas seleccionadas de varias partes del mundo. Nuestra garantía constituye nuestro compromiso por la calidad. Su producto está cubierto bajo la Garantía Vitalicia de Rena Ware. Véase la garantía incluida para más detalles.

IMPORTANT INFORMATION

PLEASE READ CAREFULLY

CONGRATULATIONS ON YOUR DOUBLE BURNER GRIDDLE PURCHASE!

PREPARE GENEROUS QUANTITIES OF PANCAKES, TORTILLAS AND OTHER APPETIZING GRILLED FOODS FOR FAMILY AND FRIENDS. CAN ALSO BE USED FOR BAKING AND AS AN ATTRACTIVE SERVING TRAY.

HOW TO USE

- Read all instructions before using for the first time.
- Clean first; add ½ cup vinegar to sink full of hot soapy water, wash, rinse and dry.
- To cook, place griddle over two burners on a multi-burner stovetop.
- Turn heat to medium and pre-heat for a few minutes.
- Test by adding a few water droplets; when they sizzle and bounce, add food and cook for recommended time.
- Lower heat as needed.

TIPS

- To avoid sticking and staining, **NEVER USE HIGH HEAT**, use only medium to low. The griddle's even heat distribution makes using high heat unnecessary, saving you on energy costs.
- To avoid heat marks, never leave your griddle on a hot stove for an extended period of time.
- Your 5-ply griddle conducts heat extremely efficiently. Never place the griddle near or on top of heat-sensitive surfaces or your kitchen´s plastic temperature control knobs to avoid damage.

CARE AND MAINTENANCE

- Clean thoroughly after each use.
- **NEVER SUBMERGE THE GRIDDLE IN COLD WATER WHILE HOT,** a sudden change of temperature may cause warping.
- To loosen baked on food particles, place on stovetop, add water to cover bottom of griddle and boil.
- Dishwasher safe using the heat-dry cycle, only.
- To prevent pitting and corrosion, avoid prolonged exposure to harsh detergents, bleaches, acidic foods and salt. **NOTE:** Pitting will not in any way affect the performance of the product, nor is it a defect in the materials or workmanship.
- Because of its mirror finish, metal utensils may scratch the surface, however **THIS WILL NOT AFFECT PERFORMANCE.**

SINGLE BURNERS COOKTOPS

Your griddle can be used with multi-burner cooktops. Not for use on stand-alone single burner cooktops, including Rena Ware Induction Cookers. It should **NEVER** be used on two induction cookers placed side by side.

WARRANTY

Your unique Rena Ware product has been designed in the USA and manufactured to the highest standards in select factories around the world. Our warranty is your assurance of our commitment to quality. Your product is covered under the Rena Ware Lifetime Warranty. See actual warranty for complete information.