IMPORTANT INFORMATION

PLEASE READ CAREFULLY

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE OF THE TITAN (72 L)!

With your Titan and included Steamer Rack, you will be able to make dozens and dozens of delicious tamales, all at one time. Your Titan is also excellent for steaming barbacoa and vegetables like corn on the cob and for preparing soups such as pozole and sancocho.

HOW TO USE

- Read all instructions before using for the first time.
- Wash before use to ensure all manufacturing oils and polishing residues are removed using a solution of white vinegar, water and dish soap. Rinse thoroughly and dry using a soft cloth.
- **MAKE SURE THAT YOUR HEAT SOURCE IS ABLE TO SUPPORT THE WEIGHT OF THE TITAN** before attempting to cook with it.
- **DO NOT** use the Titan with the Rena Ware Induction Cooker or any other stovetop, hot plate or burner that is not certified to support its weight.
- Always use extreme caution when handling the Titan. Filled with water, it will weigh more than 150 lb (68 kg). To prevent injury, **NEVER** attempt to lift or carry it when it is full.
- After cooking, always empty the contents before attempting to move or carry it.

NOTICE

Due to its size and weight, minor imperfections in the Titan's finish can occur during manufacturing or shipping. This will not affect the utensil's performance and is not considered a defect in materials or workmanship.

CARE TIPS

- To prevent scratches, harsh detergents or metal scouring pads should not be used.
- Salt should only be added to boiling water or liquid and stirred until completely dissolved.
- Prolonged exposure to acidic foods, salt, harsh detergents and bleaches, may result in minor pitting or corrosion. **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.**

WARRANTY

Your unique Rena Ware product has been designed in the U.S.A, 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.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

LÉALA DETENIDAMENTE

¡FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU TITÁN (72 L)!

Con su Titán y la rejilla vaporizadora (incluida), podrá preparar docenas y docenas de sabrosos tamales al mismo tiempo. Su Titán también es ideal para cocinar barbacoa y vegetales al vapor, como maíz en mazorca, y para hacer sopas, como pozole y sancocho.

CÓMO SE USA

- Lea todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.
- Lávela con una mezcla de vinagre blanco, agua y lavaplatos antes de usarla para eliminar los residuos de aceites de fabricación; enjuague y seque con un paño suave.
- **ASEGÚRESE DE QUE SU FUENTE DE CALOR SOPORTE EL PESO DE LA TITÁN** antes de cocinar sobre ella.
- **NO** use la Titán con la Cocina de Inducción de Rena Ware ni con otras superficies de cocción, hornillos ni quemadores que no estén certificados para soportar su peso.
- Tenga siempre mucho cuidado cuando use la Titán. Para evitar lesiones, **NUNCA** trate de levantarla ni moverla cuando esté llena, ya que pesará más de 150 libras (68 kg).
- Después de cocinar, siempre vacíela antes de levantarla o moverla.

NOTA

Debido a su tamaño y peso, el acabado de la Titán podría sufrir imperfecciones menores durante su fabricación o envío. Esto no afectará el desempeño del utensilio y no se considera defecto de material ni de fabricación.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Para evitar rayones, no use detergentes abrasivos ni esponjillas de metal.
- Agregue sal solo cuando el agua o líquido esté hirviendo y revuelva bien hasta disolver por completo.
- Para evitar picaduras y corrosión, evite la exposición prolongada a detergentes abrasivos y cloro. **NOTA:** La corrosión no afectará el desempeño del producto y no se considera defecto de material ni de fabricación
- Debido a su acabado tipo espejo, los utensilios de metal pueden rayar su superficie, pero **ESTO NO AFECTARÁ SU DESPEMPEÑO.**

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 con la Garantía Vitalicia de Rena Ware. Consulte la garantía para conocer toda la información.