



Induction-Ready Cast Aluminum Cookware

The manufacturer reserves the right to modify the items described in this manual.

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones



Fagor America Inc. 2008
All Rights Reserved
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071
www.fagoramerica.com
1-800-207-0806

User's Manual

CONTENTS

Safety Instructions	2
Features	3
Models With Removable Handles	3
Full Line	4
Use And Care Instructions	5
Before First Use	5
Everyday Use	5
Using the cookware in the oven	6
Cleaning and storing	6
Using The Removable Handles	7
Español.....	11
Warranty	19

ENGLISH

CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

Thank you for choosing Fagor America's Induction Compatible Cast Aluminum Cookware!

Fagor's Cast Aluminum line is crafted from the highest quality aluminum, cast from a single piece ensuring exceptional hardness and durability. It is suitable for all cooking surfaces: gas, electric, radiant and induction.

Induction has long been considered the most energy efficient cooking technology. Fagor's New Cast Aluminum Cookware is induction ready, allowing for a high level of efficiency and savings. Cast aluminum's superior heat conductivity provides uniform heating and cooking, preserving the nutritious qualities and flavors of the prepared food while reducing energy consumption.

With Fagor's new cast aluminum line, low fat cooking is easy with the non-stick coating which prevents burning and sticking. Dishes can be prepared with little or no oil increasing the health factor of any meal. The combination of even heat distribution and non-stick coating also makes browning and searing an easy task.

The simple yet modern design offers versatility and convenience in any kitchen; use it as a vessel to cook or as a stylish serving dish. Some models in the line feature a removable handle, which makes storage an easy task even in the smallest of kitchens.

A perfect companion for the Fagor Cast Aluminum Cookware Line is the Fagor Portable Induction Cooktop. Learn more about it at www.fagoramerica.com.

Safety Instructions

Prior to using your cast aluminum cookware for the first time, please read all the instructions carefully.

- This cookware is intended for household use only.
- Never leave children unattended in the kitchen while food is cooking. Keep small children away from hot surfaces.
- Never leave an empty piece of cookware on a hot burner. An unattended, empty pot or pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
- Never attempt to use this cookware in a microwave.
- We recommend using potholders to move the pan during or after cooking, as the handles might be hot.
- To reduce the risk of burns or spills, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units or overhang over the edge of the stove top.
- Keep these instructions for future reference.

CAST ALUMINUM COOKWARE

Features

- High quality cast aluminum quickly and evenly distributes heat, preventing hot spots.
- Cast from one single piece.
- Extra thick base guaranteed to never warp.
- Easy to clean due to the superior quality of the SKANDIA by AZKO NOBEL double layer non-stick coating which prevents food from sticking and facilitates easy cleaning.
- The high-grade nonstick coating is scratch resistant and ensures durability: no peeling, blistering or cracking.
- The outside non-stick layer of coating ensures long lasting luster and even easier cleanup.
- Body thickness ranging from 4 to 6 mm to ensure optimal heat distribution.
- **Save Energy:** Cast aluminum cookware offers a high level of efficiency and savings when used on an induction cooktop due to the energy efficiency of induction technology and the superior heat conductivity of cast aluminum. The combination of the two provides uniform heating and cooking that maintain the flavors and nutritious qualities of food while reducing energy consumption.
- Excellent for low fat cooking as dishes can be prepared with little or no oil, increasing the health factor of any meal.
- Perfect for use on all stovetops: gas, electric, radiant and induction.
- The stylish versatile design of the cast aluminum line allows dishes to go straight from the cooktop to the table.
- Oven and dishwasher safe.

Models With Removable Handles

Some models in the Cast Aluminum line have a detachable handle. Read the instructions found in this booklet carefully before attempting to remove the handle.

Features







- Exceptional design: no slip grip, colorful and removable for easy storage.
- Handles are heat resistant up to 340° F.
- The colorful green handles enhance the stylish design of the line.

CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

Full Line

The Fagor Cast aluminum line is available in a variety of sizes:

10.5" Square Grill (item number 670040260)	
	This item features a removable handle. An excellent piece for LOW FAT Cooking, the ridges in this grill keep the food from cooking in fat. Grill vegetables, succulent meats and fish all year round for healthier meals.
10.5" Square Griddle (item number 670040270)	
	This item features a removable handle. Make the ultimate fluffy pancakes, French toast, and paninis! The amazing heat distribution from induction will brown them to perfection. Your family will love you.
17.5" Griddle (item number 670040280)	
	Even at medium temperatures, your steaks will grill to desired level of doneness. A good steak is the epitome of summer eating. Bring summer back!
23.5" Griddle (item number 670040290)	
	Champion breakfast by preparing a complete menu of scrambled eggs, bacon and home fries for your family with this large griddle. The non-stick surface will make clean-up a breeze.
9.5" Skillet (item number 670040300)	
	This item features a removable handle. Imagine delicious crepes, mouth-watering omelets, and tortillas! Now, they are possible with this 9.5" non-stick skillet.
11" Skillet (item number 670040310)	
	This item features a removable handle. Craving a juicy burger? The high performance cast aluminum skillet maintains the natural flavors, juices and nutrients of your meals. The high walls of the 11" skillet reduce splatter.

CAST ALUMINUM COOKWARE

Use And Care Instructions

Prior to using Fagor's Cast Aluminum Cookware for the first time, please read these instructions carefully.

Before First Use:

- Before using for the first time, wash in hot, soapy water, dry thoroughly, and coat with a thin layer of oil (vegetable, canola, olive).
- Read the safety instructions found in this manual.

Everyday Use:

- This cookware is compatible with gas, electric, radiant and induction cooktops.
- Do not use it directly on a coal barbecue or on a wood fire. Never use it in a microwave oven.
- If you are using a gas cooktop, always put the cookware on a burner that is of equal or smaller size than the cookware itself; you will avoid safety hazards, save energy and keep your kitchen cooler.
- Avoid extreme changes in temperature. If you start cooking or preheating on a low heat for 20 seconds you will be prolonging the life of your non-stick coating.
- Do not use metal or sharp-edged utensils inside the cookware. They might scratch the non-stick surface. Wooden, plastic or silicone utensils are recommended and will prolong the life of the cookware.
- Avoid sliding or dragging the pot over the surfaces of your radiant, induction, gas or electric cooktops, as scratches may result.
- Cook at low to medium temperatures to achieve optimum results, enhance flavors and preserve nutritional values. You will also realize energy savings and reduced electricity costs.
- Always use potholders or similar protection to avoid contact with the hot handles.
- Take care to always place hot cookware onto tablemat, and never directly onto surface of table.

ENGLISH

CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

Using the cookware in the oven:

- The 17.5" Griddle (item number 670040280) and the 23.5" Griddle (item number 670040290) are oven-safe up to 500°F.
- The rest of the line, including the 10.5" Square Grill (item number 670040260), the 10.5" Square Griddle (item number 670040270), the 9.5" Skillet (item number 670040300) and the 11" Skillet (item number 670040310) are oven-safe up to 340° F. If you remove the handles prior to placing the cookware in the oven, these models will be oven-safe up to 500° F.

Cleaning and storing:

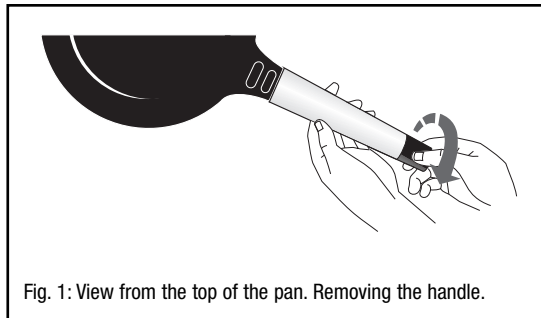
- Although this cookware is dishwasher safe, we recommend that you clean it by hand with soapy water. Avoiding dishwashers, pan scrubs and abrasive materials will prolong the life of the non-stick coating.
- To avoid scratching the non-stick surface, do not place other pieces of cookware directly on top of the Fagor Cast Aluminum Cookware during storage.

CAST ALUMINUM COOKWARE

Using The Removable Handles

Certain models of the Fagor Cast Aluminum line such as the square grill, square griddle and the round skillets, feature a removable handle.

To remove handle (Fig.1):



Hold the handle with one hand and twist counterclockwise the black end tip of the handle with the other hand. If necessary, use a thin, long, sturdy object such as the handle of a wooden spoon or skewer and push it through the hole in the tip of the handle to act as a lever to assist you with the twisting.

Slide the handle down and out from the base.

ENGLISH

CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

To replace handle (see Fig.2):

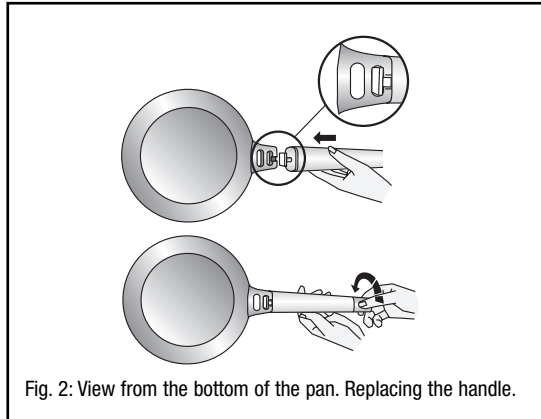


Fig. 2: View from the bottom of the pan. Replacing the handle.

Slide the protruding rectangular metal end of the handle into the notch on the end of the body of your piece of cookware.

Hold the handle in place and twist clockwise the black end of the tip of the handle until the handle is securely fastened. Make sure the handle fits tightly. If needed, use a thin, long, sturdy object such as the handle of a wooden spoon or skewer and push it through the hole in the tip of the handle to act as a lever to assist you with the twisting until the handle is securely fastened and does not move or feel loose.

ÍNDICE

Instrucciones De Seguridad	12
Características	13
Modelos Con Mangos Desmontables	13
Línea Completa	14
Instrucciones De Uso Y Mantenimiento	15
Antes del primer uso.....	15
Uso diario.....	15
Uso de las unidades en el horno.....	16
Limpieza y almacenaje.....	16
Uso De Los Mangos Desmontables	17
Garantía Limitada del Fabricante	19

ESPAÑOL

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Gracias por elegir la línea de Aluminio de Fundición compatible con Inducción de Fagor America.

La línea de Aluminio de Fundición de Fagor está fabricada de aluminio de la más alta calidad, fundido a partir de una sola pieza asegurando una duración y dureza excepcionales. Se puede utilizar en cualquier tipo de cocina: gas, eléctrica, vitrocerámica e incluso inducción.

La inducción se considera desde hace mucho tiempo la tecnología de cocina más eficiente que existe. La nueva línea de Aluminio de Fundición de Fagor es compatible con las cocinas de inducción, permitiendo así un alto nivel de eficiencia y ahorro. La elevada conductividad de calor del aluminio de fundición proporciona una temperatura de cocción uniforme, permitiendo preservar las cualidades nutritivas y sabores de los alimentos cocinados, y reduciendo a la vez el consumo de energía.

Con la nueva Línea de Aluminio de Fundición de Fagor, es fácil cocinar sin grasas gracias a la superficie antiadherente que previene que los alimentos se quemen o se adhieran al fondo. Los platos se pueden preparar con muy poco o nada de aceite, haciendo cualquier comida mucho más sana. La combinación de una mejor distribución de calor y una superficie antiadherente también hacen más fácil dorar y freír rápidamente los alimentos.

El simple pero a la vez moderno diseño proporcionan versatilidad y comodidad en cualquier cocina; úselo como un recipiente de cocina, o bien como un elegante recipiente para servir en la mesa. Algunos modelos de la línea presentan un mango desmontable, lo que permite un almacenamiento cómodo incluso en las cocinas más pequeñas.

Un complemento perfecto para la Línea de Aluminio de Fundición de Fagor es la Inducción Portátil. Para conocer mejor este novedoso electrodoméstico visite: www.fagoramerica.com.

ESPAÑOL

Instrucciones De Seguridad

Antes de utilizar su unidad de aluminio de fundición por primera vez, por favor lea detenidamente las siguientes instrucciones.

- Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico.
- Nunca deje a los niños sin vigilancia en la cocina mientras se esté cocinando. Mantenga a los niños pequeños alejados de cualquier superficie caliente.
- Nunca deje una unidad vacía en un fuego encendido. Una cazuela o sartén vacía en un fuego o quemador puede alcanzar unas temperaturas extremas, lo cual puede causar lesiones personales o daños materiales.
- Nunca intente utilizar esta unidad en un microondas.
- Recomendamos el uso de agarraderas para mover la sartén durante o después de cocinar, ya que los mangos pueden estar calientes.
- Para evitar el riesgo de quemaduras o salpicaduras, el mango debe estar posicionado hacia el interior, de forma que no se extienda sobre superficies adyacentes o sobresalga del borde de la encimera.
- Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

ESPAÑOL

Características

- El aluminio de fundición de alta calidad distribuye el calor de forma rápida y uniforme, evitando puntos más calientes o más fríos.
- Fundido a partir de una sola pieza.
- Base extra gruesa garantiza que la pieza no sufrirá deformaciones.
- Fácil de limpiar gracias a la calidad superior de la doble capa antiadherente tipo SKANDIA de AZKO NOBEL, que evita que la comida se adhiera y facilita la limpieza.
- El recubrimiento antiadherente de calidad superior es resistente a las rayas y asegura una mayor duración sin desconchados, ampollas ni grietas.
- La capa antiadherente exterior asegura un brillo de larga duración y una limpieza aún más sencilla.
- El grosor del cuerpo varía entre 4 y 6 milímetros para asegurar una óptima distribución del calor.
- **Ahorra Energía:** Las unidades de aluminio fundido proporcionan un alto nivel de eficiencia y ahorro cuando se utilizan conjuntamente con una placa de inducción, debido a la eficiencia energética de la tecnología de inducción y a la alta conductividad de calor del aluminio de fundición. La combinación de los dos proporciona un calor uniforme y una cocción que mantiene los sabores y cualidades nutritivas de la comida, a la vez que se reduce el consumo de energía.
- Excelente para cocina baja en grasas, ya que los platos se pueden preparar con muy poco o nada de aceite, haciendo más sana cualquier comida.
- Perfecto para su uso en cualquier tipo de placa: gas, eléctrica, radiante e inducción.
- El elegante y versátil diseño de la línea de aluminio de fundición permite que los platos vayan directamente de la cocina a la mesa.
- Se puede utilizar en el horno y lavar en el lavavajillas.

Modelos Con Mangos Desmontables

Algunos modelos de la línea de Aluminio de Fundición tienen un mango desmontable. Lea cuidadosamente las instrucciones incluidas en este manual antes de intentar desmontar el mango.







Características:

- Diseño excepcional: mango con agarre mejorado, colorido y desmontable para facilitar su almacenamiento.
- Los mangos aguantan una temperatura de hasta 340° F (170° C).
- Los coloridos mangos verdes realzan el elegante diseño de la línea.

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Línea Completa

La Línea de Aluminio de Fundición de Fagor está disponible en una amplia variedad de tamaños:

Parrilla cuadrada de 10.5 pulgadas (código de artículo 670040260)	
	Esta unidad presenta un mango desmontable. Una unidad excelente para cocina baja en grasas ya que los surcos en el fondo de la parrilla evitan que la comida se cocine en grasa. Ase verduras, succulentas carnes y pescados todo el año para una comida más sana.
Plancha cuadrada de 10.5 pulgadas (código de artículo 670040270)	
	Esta unidad presenta un mango desmontable. Prepare los crêpes más esponjosos, torrijas y paninis! La increíble distribución del calor de la inducción los tostará a la perfección. Su familia se lo agradecerá.
Plancha de 17.5 pulgadas (código de artículo 670040280)	
	Incluso a temperaturas medias, sus filetes se asarán hasta el punto deseado. Un buen filete es la personificación de la comida veraniega. Traiga el verano de vuelta!
Plancha de 23.5 pulgadas (código de artículo 670040290)	
	Prepare con esta gran plancha un desayuno de campeones para su familia a base de huevos revueltos, tocino y patatas fritas caseras. La superficie antiadherente hará que la limpieza sea mucho más fácil.
Sartén de 9.5 pulgadas (código de artículo 670040300)	
	Esta unidad presenta un mango desmontable. Imagine deliciosos crêpes, exquisitos omelets y tortillas! Ahora es posible con esta sartén antiadherente de 9.5 pulgadas.
Sartén de 11 pulgadas (código de artículo 670040310)	
	Este artículo presenta un mango desmontable. ¿Se le antoja una jugosa hamburguesa? La sartén de aluminio de fundición de alto rendimiento mantiene los sabores naturales, jugos y nutrientes de sus comidas. Las paredes más altas de la sartén reducen las salpicaduras.

ESPAÑOL

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Instrucciones De Uso Y Mantenimiento

Antes de utilizar cualquier unidad de la línea de Aluminio de Fundición de Fagor por primera vez, por favor lea detenidamente las siguientes instrucciones:

Antes del primer uso:

- Antes de usarla por primera vez, lavar en agua caliente y jabón líquido, secar a fondo, y aplicar una ligera capa de aceite (vegetal, canola, de oliva...).
- Leer las instrucciones de seguridad que se encuentran en este manual.

Uso diario:

- Esta unidad es compatible con placas de gas, eléctricas, de vitrocerámica y de inducción.
- No usar directamente sobre una barbacoa de carbón ni sobre un fuego de madera. No utilizarlo nunca en un horno microondas.
- Si usted utiliza un fuego de gas, coloque siempre la unidad en un fuego que sea de un tamaño igual o menor que el de la propia unidad. De esta forma evitará riesgos para la seguridad, ahorrará energía y mantendrá su cocina más fresca.
- Evite los cambios extremos de temperatura. Si comienza a cocinar o precalentar la unidad a un fuego suave durante 20 segundos, conseguirá prolongar la vida de su capa antiadherente.
- No utilice utensilios afilados ni de metal con esta unidad. Podrían rallar la superficie antiadherente. Se recomienda el uso de utensilios de madera, plástico o silicona, ya que de esta forma se prolongará la vida de la unidad.
- Evite deslizar o arrastrar la unidad sobre la superficie de su placa vitrocerámica, de inducción, de gas o eléctrica, ya que podrían aparecer rayas.
- Cocine a temperaturas bajas o medias para obtener óptimos resultados, realizando los sabores y manteniendo los valores nutricionales. También obtendrá un ahorro de energía y costes de electricidad más bajos.
- Utilice siempre agarraderas o una protección similar para evitar el contacto con las asas calientes.
- Tenga cuidado de poner siempre las unidades calientes encima de una tabla o un salvamanteles, nunca directamente sobre la superficie de la mesa.

ESPAÑOL

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Uso de las unidades en el horno:

- La Plancha de 17.5 pulgadas (código de artículo 670040280) y la de 23.5 pulgadas (código de artículo 670040290) pueden utilizarse en el horno hasta 500° F.
- El resto de la línea, incluyendo la Parrilla Cuadrada de 10.5 pulgadas (código de artículo 670040260), la Plancha Cuadrada de 10.5 pulgadas (código de artículo 670040270), la Sartén de 9.5 pulgadas (código de artículo 670040300) y la Sartén de 11 pulgadas (código de artículo 670040310) pueden utilizarse en el horno hasta 340° F. Si desmonta los mangos antes de introducir las unidades en el horno, estos modelos podrán utilizarse en el horno hasta 500° F.

Limpieza y almacenaje:

- Aunque esta unidad se puede lavar en el lavavajillas, recomendamos que la lave a mano con agua y jabón líquido. Evitando los lavavajillas, los estropajos y los productos abrasivos se prolongará la vida del recubrimiento antiadherente.
- Para evitar rayar el recubrimiento antiadherente, durante el almacenaje no coloque otros utensilios o piezas de cocina dentro de la unidad.

ESPAÑOL

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Uso De Los Mangos Desmontables:

Algunos modelos de la Línea de Aluminio de Fundición de Fagor, como la parrilla cuadrada, la plancha cuadrada y las sartenes redondas presentan un mango desmontable.

Para desmontar el mango (ver Fig. 1):

ESPAÑOL

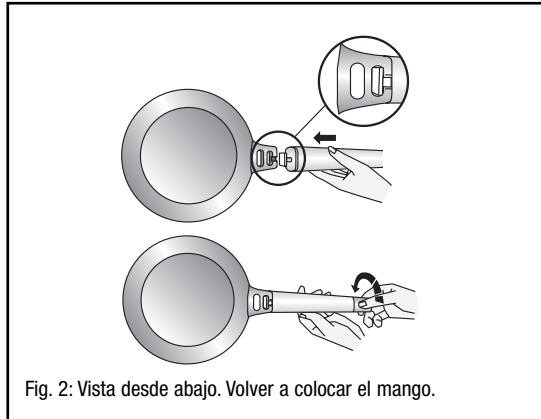


Sujete el mango con una mano y con la otra mano gire la punta del mango en sentido contrario a las agujas del reloj. Si es necesario, utilice un objeto largo, fino y resistente como el mango de una cuchara de madera o una brocheta e introdúzcalo por el agujero en la punta del mango para hacer palanca y facilitar el giro.

Deslice el mango hacia abajo hasta soltarse de la base.

LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Para volver a colocar el mango (ver Fig.2):



ESPAÑOL

Deslice el extremo rectangular saliente del mango dentro de la hendidura situada en el final del cuerpo de su utensilio.

Sujete el mango en su lugar correcto, y gire la punta negra del mango en el sentido de las agujas del reloj hasta que el mango esté sujeta de forma segura. Asegúrese de que el mango se ajusta correctamente. Si es necesario, utilice un objeto largo, fino y resistente como el mango de una cuchara de madera o una brocheta e introdúzcalo por el agujero en la punta del mango para hacer palanca y facilitar el giro, hasta que el mango está sujetado de forma segura y no se mueva.

LIMITED WARRANTY

This cookware is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE YEAR from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.

Excluded are all defects resulting from accident, damage suffered in transit, mis-use or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non qualified personnel.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

**Fagor America, Inc.
Service Department
745 Gotham Parkway, Carlstadt , NJ 07072**

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

This warranty is in lieu of all other warranties, representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part. Incidental or consequential damages are excluded.

Some States do not allow exclusions or limitations on incidental or consequential damages on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

For assistance not requiring return of the product itself, please contact our service department at **1-800-207-0806**

FAGOR AMERICA, INC. WARRANTY REGISTRATION CARD



MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF DEALER: _____

NAME OF PRODUCT: _____

SIZE: _____

EMAIL: _____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service. You can also register your product on-line at **www.fagoramerica.com**

Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>