



# Induction-Ready Cast Aluminum Cookware



## User's Manual





# CONTENTS

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Safety Instructions</b> .....           | <b>2</b>  |
| <b>Features</b> .....                      | <b>3</b>  |
| <b>Models With Removable Handles</b> ..... | <b>3</b>  |
| <b>Full Line</b> .....                     | <b>4</b>  |
| <b>Use And Care Instructions</b> .....     | <b>5</b>  |
| Before First Use .....                     | 5         |
| Everyday Use .....                         | 5         |
| Using the Cookware in the Oven .....       | 6         |
| Cleaning and Storage .....                 | 6         |
| <b>Using The Removable Handles</b> .....   | <b>7</b>  |
| <b>Español</b> .....                       | <b>11</b> |
| <b>Warranty</b> .....                      | <b>19</b> |

**ENGLISH**



# CAST ALUMINUM COOKWARE

---

## ENGLISH

Thank you for choosing Fagor America's High Performance 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. Several pans and skillets 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](http://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 from the cooktop or oven 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

ENGLISH

## 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 Whitford PFOA-free 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 easy 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.
- Nonstick surface is 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 are equipped with a convenient detachable handle. Read the instructions found in this booklet carefully before attempting to remove the handle.

### Handle Features

- Exceptionally designed ergonomic handles are removable for easy storage.
- The enduring aesthetic of stainless steel enhances the stylish design of the line.
- Please Note: Handles are not oven safe, and will retain heat.

# CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

## Complete Collection

Fagor Cast aluminum is available in a variety of sizes:

|   |   |
|---|---|
| <p><b>7 Piece cookware Set (670040630)</b></p>  |   |
|                          | <p>Perfect your cooking and impress guests with this 7PC Set. This set includes a fry pan, grill pan, stock pot with glass lid, casserole with glass lid, and a sauce pan. All lids are oven safe, and handles detach to optimize storage space.</p>  |
| <p><b>10.5" Square Grill (670040260)</b></p>  |   |
|                          | <p>This item features a removable handle.<br/>An excellent piece for LOW FAT Cooking, the raised ridges in this grill pan keeps <i>fat</i> away from food. Grill vegetables, succulent meats and fish all year round for healthier meals.</p>   |
| <p><b>17.4" Griddle (670040280) and 23.5" Griddle (670040290)</b></p>                                     |   |
|                          | <p>Even at a medium heat setting, your steaks will grill to desired level of doneness. A good steak is the epitome of summer eating. Bring summer back!</p>   |
| <p><b>7.5" Skillet (670040640), 9.5" Skillet (670040300) and 11" Skillet (670040310)</b></p>              |   |
|                        | <p>This item features a removable handle.<br/>Craving a juicy burger? These high performance cast aluminum skillets maintain the natural flavors, juices and nutrients of your meals. Imagine delicious crepes, mouth watering omelets, and tofillas- all are possible with these skillets.</p> |
| <p><b>12.5" Paella Pan (670040680), 14.5" Paella Pan (670040690) &amp; 16" Paella Pan (670040700)</b></p> |   |
|                        | <p>The ultimate pan for making the traditional Paella rice dish, or any other rice or sautéed dish. It provides ample cooking surface and can be used as a griddle for meats, fish, vegetables and more. So versatile you will use it everyday!</p>   |

# 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 (i.e. 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 prolong 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 nonstick coating.
- Avoid sliding or dragging the pot over the surfaces of your radiant, induction, gas or electric cooktops, as it may scratch your cooktop.
- Cook at low to medium temperatures to achieve optimum results, enhance flavors and preserve nutritional values. This also helps to achieve 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 a trivet or heat absorbing table mat, and never directly onto a table surface.

ENGLISH



# CAST ALUMINUM COOKWARE

---

## ENGLISH

### Using the cookware in the oven:

- The Griddles (17.5" and 23.5"), the Paella Pans (12.5", 14.5" and 16") and the casserole and stock pot from the 7 piece cookware set are oven safe up to 500°F. The glass lids are all oven safe- but the knobs will retain heat, use pot holders or similar protection when handling.
- The rest of the line, including the Square Grill, the Skillets and the Sauce Pan from the 7 Piece set are oven safe only with handles removed. 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 Storage:

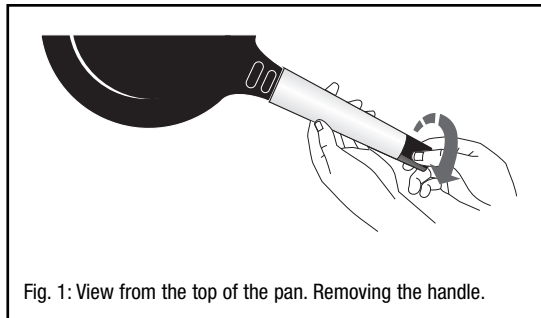
- Although this cookware is dishwasher safe, we recommend that you clean it by hand with soapy water. Avoiding dishwashers, pan scrubs and abrasive materials will prolong the life of the non-stick coating.
- To avoid scratching the non-stick surface, do not place other pieces of cookware directly on 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, sauce pan and the round skillets, feature a removable handle.

**To remove handle (Fig.1):**



Hold the handle with one hand and twist the black end tip of the handle with the other hand counterclockwise. 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 twisting.

Slide the handle down and out from the base.

ENGLISH

# CAST ALUMINUM COOKWARE

ENGLISH

To replace handle (see Fig.2):

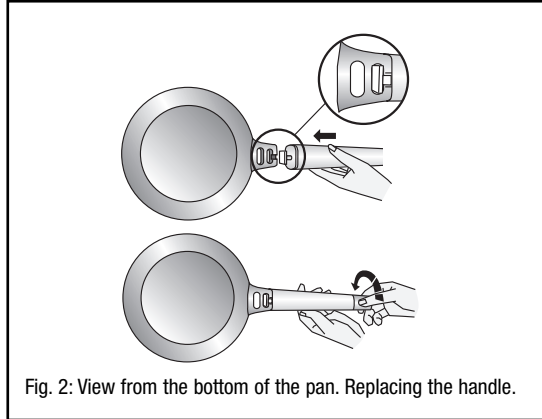


Fig. 2: View from the bottom of the pan. Replacing the handle.

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 the black end of the tip of the handle clockwise 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 twisting until the handle is securely fastened and does not move or feel loose.





# ÍNDICE

---

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

**ESPAÑOL**





# LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

Gracias por elegir la línea de Aluminio de Fundición de alto rendimiento 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 evita 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 proporciona versatilidad y comodidad en cualquier cocina; úselo como recipiente de cocina, o bien como un elegante recipiente para servir en la mesa. Numerosos cazos y sartenes 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](http://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 retirar la sartén de la cocina o del horno 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.
- La base de grosor extra garantiza que la pieza no sufrirá deformaciones.
- Fácil de limpiar gracias a la calidad superior de la doble capa Whitford, libre de elementos PFOA, 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 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.
- La superficie antiadherente es 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 están equipados con un práctico mango desmontable. Lea cuidadosamente las instrucciones incluidas en este manual antes de intentar desmontar el mango.

### Características de los mangos:

- Los mangos de excepcional diseño ergonómico son desmontables para facilitar su almacenamiento.
- Los mangos no son aptos para horno, absorben el calor.
- La estética duradera del acero inoxidable de los mangos realza el elegante diseño de la línea.

# LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

## Colección Completa

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Juego de 7 piezas (670040630)</b>  |   |
|                  | Perfeccione sus resultados en la cocina e impresione a sus invitados con este juego de 7 unidades. El juego incluye una sartén, una parrilla, una olla con tapa de cristal, una cazuela con tapa de cristal y una cacerola. Todas las tapas se pueden introducir en el horno, y los mangos son desmontables para facilitar su almacenamiento. |
| <b>Parrilla cuadrada de 10.5 pulgadas (670040260)</b>   |   |
|                  | Esta unidad presenta un mango desmontable. Una unidad excelente para cocina baja en grasas ya que los profundos surcos en el fondo de la sartén evitan que la comida se cocine en grasa. Ase verduras, succulentas carnes y pescados todo el año para una comida más sana.  |
| <b>Plancha de 17.5 pulgadas (670040280) y Plancha de 23.5 pulgadas (670040290)</b>                |   |
|                 | 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!  |
| <b>Sartén de 7.5" (670040640), Sartén de 9.5" (670040300) y Sartén de 11" (670040310)</b>         |   |
|                | Este artículo presenta un mango desmontable. ¿Se le antoja una jugosa hamburguesa? Estas sartenes de aluminio de fundición de alto rendimiento mantiene los sabores naturales, jugos y nutrientes de sus comidas. Imagine deliciosos crepes o tortillas que le harán la boca agua, todo es posible con estas sartenes.                        |
| <b>Paellera de 12.5" (670040680), Paellera de 14.5" (670040690) y Paellera de 16" (670040700)</b> |   |
|                | La máxima expresión en paelleras, para cocinar una tradicional paella o cualquier otro plato de arroz o salteado. Ofrece una amplia superficie para cocinar. Puede asimismo utilizarse como plancha para carnes, pescados y verduras entre otros alimentos. ¡Es tan versátil que lo utilizará a diario!                                       |

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 rayar 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 capa antiadherente.
- Evite deslizar o arrastrar la unidad sobre la superficie de su placa vitrocerámica, de inducción, de gas o eléctrica, ya que podrían rayar la superficie.
- Cocine a temperaturas bajas o medias para obtener óptimos resultados, realzando 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 un salvamanteles, nunca directamente sobre la superficie de la mesa.

ESPAÑOL



# LÍNEA DE ALUMINIO FUNDIDO

---

## Uso de las unidades en el horno:

- Las Planchas (de 17.5" y 23.5"), las paelleras (de 12.5", 14.5" y 16"), la olla y la cazuela del juego de 7 piezas se pueden utilizar en el horno de forma segura hasta 500° F. Todas las tapas de cristal son aptas para horno, pero los mangos absorben calor, por lo que deberá utilizar agarraderas o protección similar para manipularlos.
- El resto de la línea, incluyendo la Parrilla Cuadrada, las Sartenes y la Cacerola, pueden utilizarse en el horno de forma segura con los mangos desmontados. Siempre y cuando se desmonten los mangos antes de introducir las unidades, estos modelos son aptos para horno.

## 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

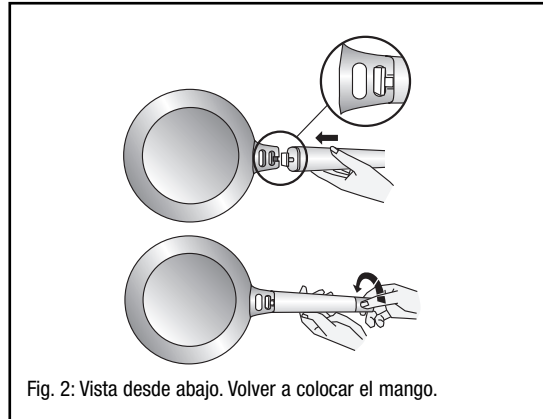


Sujete el mango con una mano y con la otra mano gire la punta del mango en sentido contrario a las agujas del reloj. Si es necesario, utilice un objeto largo, fino y resistente como el mango de una cuchara de madera o una brocheta e introdúzcalo por el agujero en la punta del mango para hacer palanca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



