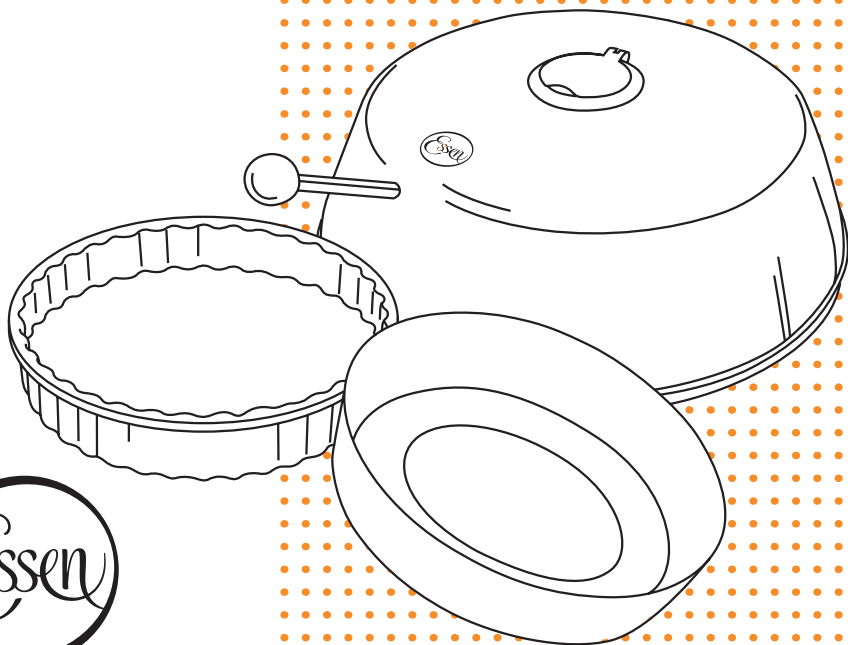




Manual de uso



Cuando elegís Essen, elegís un producto desarrollado en la fábrica de aluminio fundido más grande del mundo, con calidad certificada, que combina la experiencia de años de trabajo, junto con la más avanzada tecnología.

Estás frente a una pieza de diseño único, creada con el fin de promover la cultura de la comida casera, rica, fácil y saludable. Te invitamos a descubrir junto a Essen, por qué Cocinar hace bien.

Beneficios en la cocina	4
Características	5
Indicaciones de uso	6
Recomendaciones generales	10
Indicaciones de limpieza	11
Cuidados para guardar la pieza	12
Funciones	13
 SOBRE ESSEN	 20
¡Emprendé tu negocio!	21

Beneficios en la cocina



Tu producto concentra y realza el sabor de los alimentos, haciendo que tus platos sean mucho más **saludables** para vos y los que más querés.



Vas a mantener intactas las **vitaminas y los minerales**, disminuyendo el contenido graso y evitando el exceso de sal.



Vas a **ahorrar tiempo**, cocinando mucho más rápido y suprimiendo pasos en las preparaciones.



Vas a **ahorrar dinero** y contribuir con el medio ambiente, consumiendo menos gas y electricidad, y ahorrando en condimentos y lubricantes.

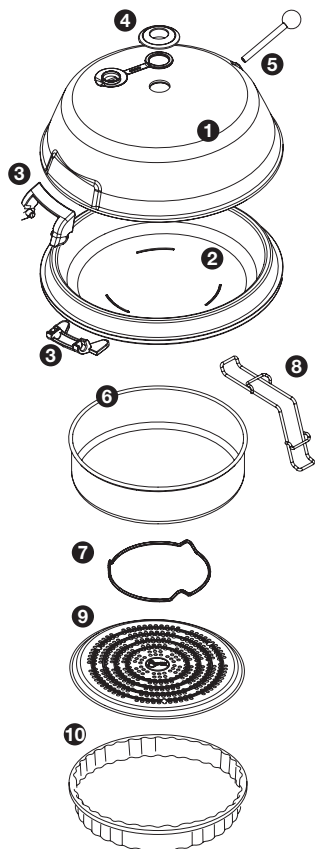


Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

A partir de hoy cocinar va a ser muchísimo más práctico y placentero.

Características

Las características de nuestros productos, nos convierten en referentes de la cocina de todos los hogares:



1. Tapa

2. Base

3. Bisagra

4. Escape de vapor

5. Manija

6. Complemento para tortas: en este complemento podrás cocinar no sólo tortas y bizcochuelos, sino también lasagnas, panes, pastel de papas, verduras, etc.

7. Aro soporte

8. Mango para complementos

9. Complemento desengrasador de carnes: este complemento se coloca dentro del complementos para tortas. Presenta perforaciones por las que se escurren hacia el fondo del complementos, las grasas que desprenden las carnes durante la cocción. De esta forma, el sistema evita que las grasas entren en contacto con los alimentos, dando como resultado cocciones ricas y saludables.

10. Complemento para tartas: por su altura, este complemento es ideal para la cocción de tartas, pasteles, empanadas, galletitas, facturas, pancitos, etc.

Indicaciones de uso

ARMADO

Levantar la tapa sosteniendo con las manos la parte superior de la bisagra y la manija. Luego, colocar por encima de la base uniendo la bisagra de la tapa con la bisagra de la base.

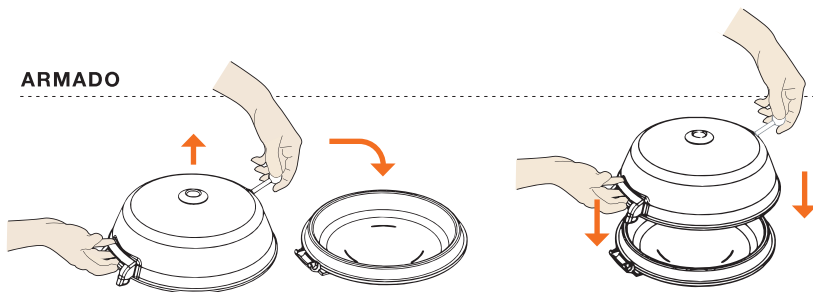
DESARMADO

Con el Ecohorno apoyado, colocar una mano en la parte superior de la bisagra y la otra en la manija de la tapa. Elevar la tapa y apoyar en una superficie plana.

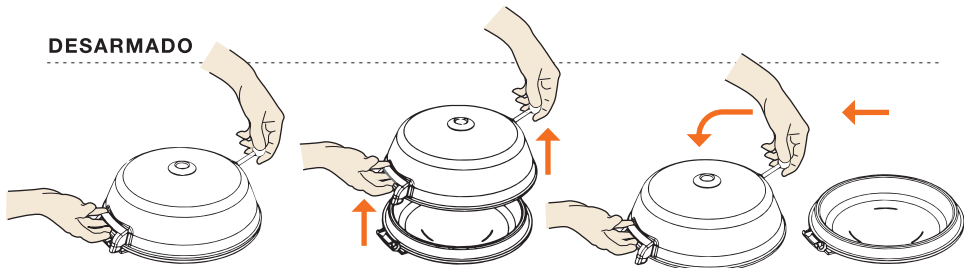
APERTURA

Para la apertura de la tapa, colocar la mano de costado, protegiéndose con la misma del calor que se concentra en el interior del producto. Levantar la tapa haciendo apoyo en la bisagra. La bisagra tiene un tope que permite dejar abierta la tapa sin que se caiga.

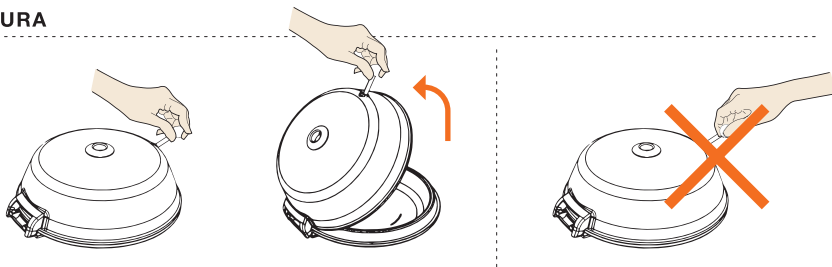
ARMADO



DESARMADO



APERTURA



COMBINACIÓN CON COMPLEMENTO PARA TORTAS

Abrí el Ecohorno. Colocá el Aro soporte en el centro de la base con las puntas hacia arriba. Colocá el complemento para tortas encima del Aro soporte.

COMBINACIÓN CON COMPLEMENTO PARA TARTAS

Abrí el Ecohorno. Colocá el Aro soporte en el centro de la base con las puntas hacia arriba. Colocá el complemento para tartas encima del Aro soporte.

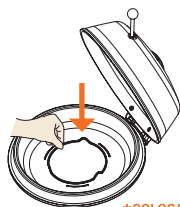
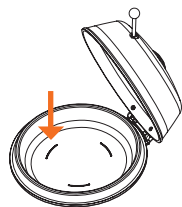
EXTRACCIÓN DEL COMPLEMENTO PARA TORTAS

Tomá el mango para complementos. Insertá las muescas en el lateral del complemento para tortas. Elevá el complemento haciendo palanca hacia atrás y colocalo en la superficie plana. (Mismo caso para sacar el complemento para tortas y el desgrasador de carnes cuando funcionan en conjunto).

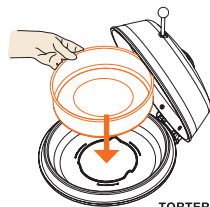
EXTRACCIÓN DEL COMPLEMENTO PARA TARTAS

Tomá el mango para complementos. Insertá las muescas en el lateral del complemento para tartas. Elevá el complemento haciendo palanca hacia atrás y colocalo en una superficie plana.

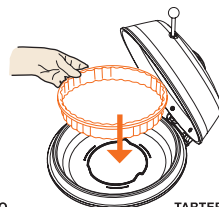
COLOCACIÓN DE LOS COMPLEMENTOS



*COLOCAR EL
ARO SOPORTE

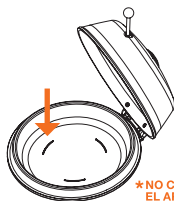


TORTERO

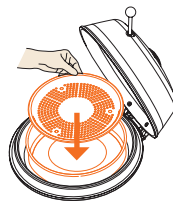
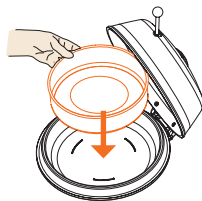


TARTERO

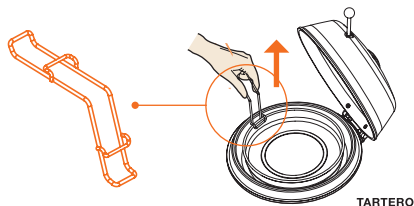
COLOCACIÓN DEL COMPLEMENTO DESGRASADOR



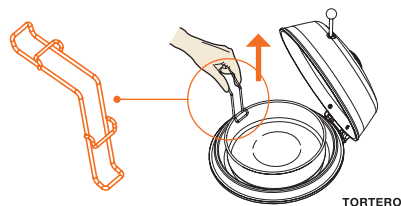
*NO COLOCAR
EL ARO SOPORTE



EXTRACCIÓN DE LOS COMPLEMENTOS



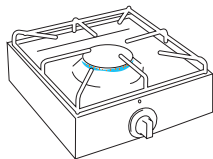
TARTERO



TORTERO

Recomendaciones Generales

Las piezas Essen son aptas para cocinar en: Cocinas a gas, halógena, vitrocerámica y cocina eléctrica.



- No usarlo como contenedor de alimentos.
- Nunca utilizar esta pieza en hornos de cocina, microondas, brasas directas o inducción.
- Evitar el uso de fuegos máximos en la pieza vacía.
- Las técnicas de cocción a la sal decoloran y desgastan la superficie recomendamos evitarlas.
- Para piezas con recubrimiento antiadherente, EVITAR el uso de utensilios metálicos y/o cortantes ya que pueden dañar el recubrimiento. **Aconsejamos el uso del set de Utensilios de Bazar Premium Essen.**
- NO utilizar aceite en aerosol para evitar decoloraciones, recomendamos aceite de oliva **Olivos de Salar** en Spray.
- Ofrecemos la Línea de Complementos Essen, tales como: Savarines, Vaporizadores y Cestillo Freidor, los cuales están diseñados especialmente para sus piezas Essen.
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

Consultá con tu Emprendedora Independiente Essen para más información.

Indicaciones de limpieza

Una vez finalizada la cocción, dejar entibiar el Ecohorno. Abrirlo. Separar la base y la tapa.

Tapa: limpiar el esmalte exterior y el antiadherente interior con la parte amarilla de la esponja. No utilizar esponjas abrasivas para evitar dañar estos revestimientos.

Base: el aluminio no se puede limpiar con elementos abrasivos. Para suciedad normal, utilizar la parte verde de la esponja. En caso de mayor suciedad, utilizar lana o esponja de acero con detergente o polvo limpiador.

Aro soporte y mango para complementos: según el nivel de suciedad, lavar con la parte amarilla o abrasiva de la esponja con detergente.

Complementos: lavar la superficie antiadherente de los complementos con esponja amarilla y detergente. Limpiar la parte exterior con esponja (parte verde), lana o esponja de acero -según el nivel de suciedad- y detergente.

Para una limpieza segura y eficiente, recomendamos nuestros Limpiadores:

Limpiador-Abrillantador Aloe Essen para aluminio al desnudo.

Limpiador-desengrasante naranja Essen para antiadherente interior.

Se recomienda apoyar la pieza sobre un trapo rejilla en el momento del lavado, para evitar rayaduras.

NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajillas.

Cuidados para guardar las piezas

Sugerimos guardar las piezas en un lugar seco (bien secas, destapadas o semi tapadas) para preservar el recubrimiento del esmalte de mangos y perillas, evitar roces y golpes.

Al guardar piezas revestidas interiormente con antiadherente, no dar vuelta las tapas dentro de las mismas ya que las perillas pueden rayar su interior.

Para guardar las piezas apiladas colocar entre una y otra un paño o repasador.

Advertencia: no guardar las piezas en sus cajas originales por un largo período de tiempo. El cartón puede humedecer la pieza.

Preguntas Frecuentes

Tengo una pieza con interior de Aluminio y se puso negra.

¿Cómo hago para blanquearla?

Como cualquier artículo realizado en aluminio, al hervir algunos alimentos se oscurecen. Por esto recomendamos, si es una suciedad normal o diaria, utilizar lana de acero y Limpiador abrillantador Essen o jabón blanco para lograr brillo en la pieza. Es conveniente, cada tanto, hervir agua con un limón partido al medio, ya que el ácido natural que posee el limón logrará que el aluminio se mantenga claro y brillante. Si las manchas son más importantes o existen poros, lo que se recomienda es la utilización de una esponja abrasiva y limpiador en crema.

¡Conocé cómo
aprovechar al
máximo tu Essen!

Funciones

Nuestros productos son pensados para que puedas ahorrar energía, acelerar los tiempos y retener las propiedades más saludables de cada alimento, reemplazando al horno.

Podés abrir el Ecohorno para controlar la cocción las veces que sea necesarias, pero tené en cuenta que cada vez que lo hagas, el producto pierde calor en su interior, lo que puede retrasar el tiempo total de la cocción.

TIPOS DE FUEGOS

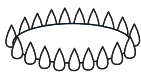
Aprender el correcto uso de los fuegos es fundamental para conseguir el uso más efectivo de tu producto.

.....



1. MÁXIMO

La llama abarca la base de la Cacerola sin sobrepasarla.



2. MEDIO

La llama toca la base de la Cacerola sin abarcarla por completo.



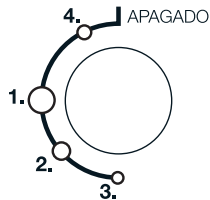
3. MÍNIMO

La llama apenas toca la base de la Cacerola.



4. CORONA

La llama forma una corona en la hornalla que no supera la altura del mechero.



Función Masas.

Técnica para cocinar tortas, bizcochuelos y panes.

La economía de energía y la practicidad llegaron a tu cocina. Con tu pieza vas a evitar prender el horno y cocinar tortas, panes, bizcochuelos y empanadas.

Pasos:

1. Abrir el Ecohorno y colocar el Aro soporte en el centro con las puntas hacia arriba.
2. Precalentar el Ecohorno 10 min a fuego máximo.
3. Abrir la tapa y ubicar el complemento para tartas o tortas -según corresponda- con la preparación sobre el Aro soporte.
4. Cerrar.
5. Utilizar el Escape de vapor abierto para acelerar el dorado de las preparaciones.
6. Cocinar a fuego medio hasta finalizar la cocción.
7. Retirar el complemento con ayuda del mango.



BAZAR PREMIUM

El Bowl Essen es tu aliado ideal para preparar todo tipo de mezclas.

Realizá los más deliciosos arrollados con este producto súper resistente y muy fácil de limpiar.



**BOWL ACERO
INOXIDABLE GRANDE**
60050089

Función Pastas.

Técnica para preparar lasagnas, canelones y crepes.

Podrás preparar un gran abanico de opciones ricas y nutritivas, combinando diferentes rellenos y salsas, de una manera más simple, sin placas, horno y en menos tiempo.

Pasos:

1. Abrir el Ecohorno y colocar el Aro soporte en el centro con las puntas hacia arriba.
2. Precalentar el Ecohorno 10 min a fuego máximo.
3. Abrir la tapa y ubicar el complemento para tartas o tortas con las pastas, sobre el aro soporte.
4. Cerrar.
6. Cocinar a fuego máximo hasta finalizar la cocción.
7. Utilizar el Escape de vapor abierto para acelerar el gratinado. Cerrar el Escape si se desea sea eliminar el aroma de las preparaciones.
8. Retirar el complemento con ayuda del mango para complementos.

Beneficios: Mayor practicidad y rapidez.

Función Horno.

Técnica para cocinar verduras rellenas.

Con Essen podemos prepararlas utilizando las verduras y el relleno en crudo, isin horno y con muchas ventajas!

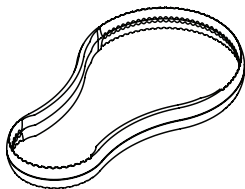
Pasos:

1. Abrir el Ecohorno y colocar el Aro soporte en el centro con las puntas hacia arriba.
2. Precalentar el Ecohorno 10 min a fuego máximo.
3. Abrir la tapa y ubicar el complemento para tartas o tortas con las verduras rellenas, sobre el Aro soporte.
4. Cerrar.
5. Utilizar el Escape de vapor abierto.
6. Cocinar a fuego medio hasta finalizar la cocción.
7. Retirar el complemento con la ayuda del mango para complementos.



BAZAR PREMIUM

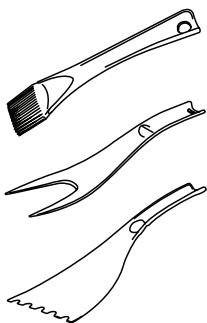
El Ahuecador de Vegetales Essen es un producto innovador, útil y sencillo de usar, con la reconocida durabilidad y calidad de un auténtico Utensilio Essen de Bazar Premium.



**AHUECADOR
DE VEGETALES**
60050096

Función Horno.

Técnica para cocinar carnes.



SET DE UTENSILIOS PARA CARNES

60050126

Pincel.

Tenedor.

Espátula dentada.

Una carne al horno es un clásico. Con Essen se puede cocinar cualquier tipo de carne, por ejemplo: vacío, pollo, colita de cuadril, carré de cerdo, lomo, tapa de asado, matambre, peceto y cualquier otro corte, como al horno, sobre la hornalla, sin agregar grasas, ni líquidos. ¡Carnes más tiernas, jugosas y sanas!

Pasos:

1. Precalentar el Ecohorno 10 min a fuego máximo.
2. Ubicar el complemento desengrasador dentro del complemento para tortas.
3. Colocar la carne.
4. Cerrar.
5. Cocinar a fuego fuerte hasta finalizar la cocción.
6. Utilizar el Escape de vapor abierto para acelerar el dorado. Cerrar el Escape para evitar el aroma de las preparaciones (por ejemplo: pescados).
7. Retirar el complemento con ayuda del mango.

TIP. *Para conocer el grado de cocción de la carne, pincharla con un palillo. Si el jugo resultante es de color rojo, significa que falta cocción. Si es de color rosado, está jugosa. Si es transparente, está bien cocida.*



BAZAR PREMIUM

El Set de Utensilios para carnes será el compañero ideal para preparar carnes, en las funciones horno y asados.

Función Baño de María.

Con Essen, podemos realizar preparaciones a baño de María de manera mucho más práctica y fácil, sobre la hornalla, sin utilizar agua ni placas extras.

Pasos:

1. Abrir el Ecohorno y colocar el Aro soporte en el centro con las puntas hacia arriba.
2. Precalentar el Ecohorno 10 min a fuego máximo.
3. Abrir la tapa y ubicar el complemento para tortas sobre el Aro soporte (para la cocción de este tipo de recetas, también podrá utilizar cualquier molde Savarin Essen).
4. Cerrar.
5. Cocinar a fuego medio hasta finalizar la cocción.
6. Utilizar el Escape de vapor abierto.
7. Retirar el complemento.

Beneficios: Evitar la utilización de placas con agua. Los budines de verdura rinden más al prepararlos con ingredientes crudos. Mejor conservación de vitaminas y minerales de las verduras. Mayor aporte de fibras.



Conocé más de Nosotros

Essen Aluminio S.A.

Más de 15.000 Emprendedores Independientes son el motor de nuestro exitoso sistema de fuerza de venta directa, haciendo que los productos y las oportunidades de Negocio Essen, lleguen a millones de personas de todo el país y trascienda fronteras.

Nuestro equipo de profesionales trabajan bajo un conjunto de valores y premisas, que se basan en la superación e innovación constante, la excelencia en calidad y la vocación de brindar el mejor servicio a nuestros clientes.

Responsabilidad Social.

En 2006 nace la **Fundación Essen** que combate la desnutrición y malnutrición infantil, contribuyendo con diversos programas que ayudan a la salud, bienestar y educación de los más chicos. Para ello, brindamos soporte financiero, técnico y una intensa colaboración con organizaciones sociales, hospitales, escuelas, postas sanitarias, entre otros.

www.fundacionessen.org.ar

El **cuidado del medio ambiente** es uno de nuestros principales intereses, tenemos un proceso de purificación de agua en la planta que nos permite retornarla sin problemas a la red municipal. Los gases se convierten en aire puro y limpio gracias a un proceso de filtrado y reciclado. El aluminio es 100% reciclable y nuestro packaging, en gran medida, se compone de materiales reciclados y reciclables. Los productos Essen están diseñados para usar 6 veces menos de gas natural que el que usarías con el horno, porque lo consideramos un recurso estratégico al que hay que cuidar y utilizar responsablemente.

¡Emprendé tu negocio!



Te invitamos a tener tu propio negocio. Podrás recorrer un camino de crecimiento económico, desarrollo personal y profesional.

Te ofrecemos la posibilidad de pertenecer a una empresa con más de 35 años de experiencia en Venta Directa, que cuenta con un Exclusivo Sistema de ventas MultiEssen. Vas a contar con el respaldo de una marca Líder.

Muchísimas historias de éxito de nuestras Emprendedoras Independientes Essen avalan nuestro negocio.

- **Capacitación gratuita**
- **Apoyo continuo**
- **Crecimiento personal y profesional**
- **Reconocimientos**

Visitá nuestra web **www.essenla.com** completá el formulario "Vendé Essen" y convertite en una Emprendedora Independiente Essen.



Cocinar hace bien

Encontrate con Essen Oficial en:



0810 321 2002/ www.essenla.com

Servicio Post Venta.

Comunicate con tu Emprendedora Independiente Essen para conocer los Servicios de Post Venta que Essen tiene para ofrecerte o comunicate al **0810 321 2002**.

En **www.essenla.com** podés buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.

