

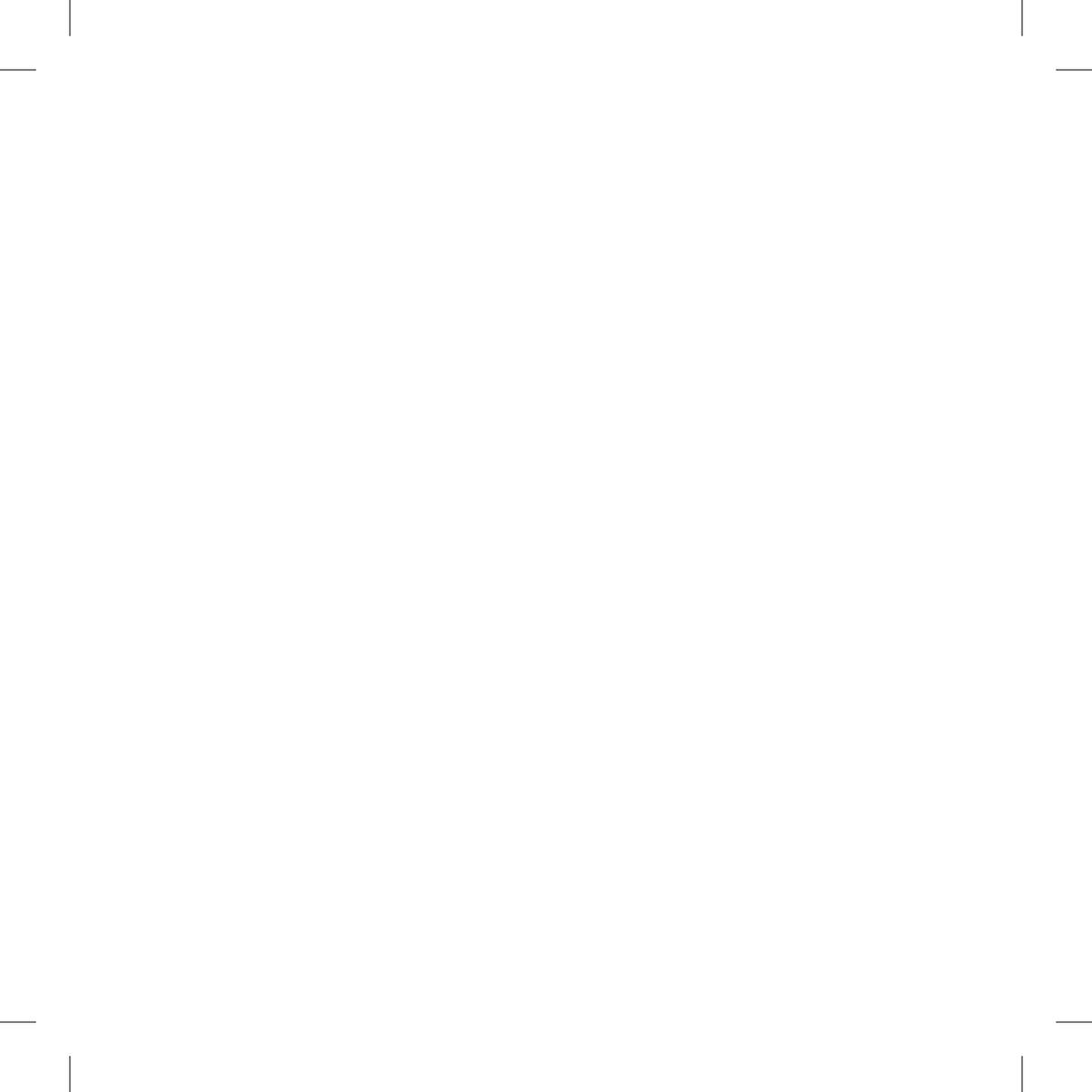


TU NUEVA ESSEN

Manual de uso

Ideal para tus comidas,
perfecta para vos.







Conocé más de nosotros

Essen Aluminio S.A.

Más de 15.000 Emprendedores Independientes son el motor de nuestro exitoso sistema 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 trabaja 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 y a todos los usuarios de nuestros productos.

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 optimizan el consumo de gas en un 71% utilizando la Cacerola y en un 43% con el Savarín, porque lo consideramos un recurso estratégico al que hay que cuidar y utilizar responsablemente.

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.

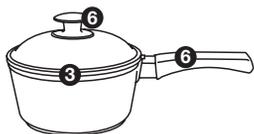
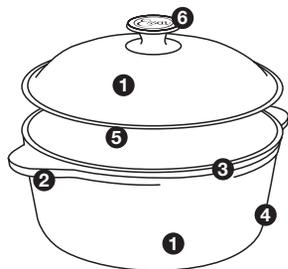


Mayor practicidad, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

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. Cuerpos y tapas: son fundidas en un solo cuerpo de aleación de aluminio certificado con paredes de gran espesor, para garantizar: durabilidad, conductividad de temperatura, ahorro de energía y reciclabilidad al final de su vida útil.

2. Asas: son fundidas en aluminio sobre el producto, para que su durabilidad sea la misma que la del producto.

3. Cierres en cuerpo y tapa: desarrollados con un perfecto ajuste que permite obtener un cierre de vapor, el cual mantiene las propiedades organolépticas de todos los alimentos durante la cocción.

4. Recubrimientos exteriores: utilizamos esmalte vitroporcelanizado de gran brillo y resistencia, antiadherente de la más alta calidad o recubrimiento cerámico.

5. Superficies interiores: dependiendo el producto, pueden ser de aluminio desnudo pulido o antiadherente de la más alta calidad.

6. Mangos y perillas: son fabricados con materiales plásticos de alta resistencia, aislantes del calor. Están recubiertos con esmalte poliuretánico.

Indicaciones de uso

Productos con interior al desnudo

Antes de su primer uso, lavar con abundante agua caliente y Limpiador-Abrillantador Aloe Essen o, en su defecto, usar detergente.

El aluminio puede oscurecerse después de hervir agua sola o con alimentos (ej.: huevos, verduras y pastas) por la acción normal de las sales disueltas. El color original se puede recuperar siguiendo las instrucciones de limpieza. Recomendamos agregar al agua unas gotas de limón o de vinagre.

El aluminio es un material naturalmente poroso. La aparición de poros puede acelerarse por la acción de los ácidos contenidos en ciertos alimentos o por guardarlas con humedad. Dichos poros irán desapareciendo gradualmente, con el correr de los usos y lavado. Esto no afecta la funcionalidad o la calidad de la cocción.

Productos con antiadherente interior

Antes de su primer uso, lavar con abundante agua caliente y Limpiador-Desengrasante Naranja Essen o, en su defecto, usar detergente.

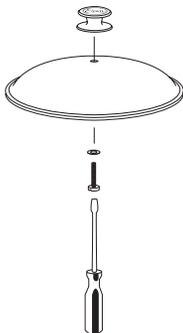


Para lograr una mayor vida útil, te recomendamos curar tus productos con antiadherente antes de usarlos.

Para realizar este procedimiento, revestir levemente la superficie del recubrimiento antiadherente con aceite, luego calentar el producto a fuego medio por dos minutos. Dejar enfriar, limpiar con una esponja humedecida en agua tibia y detergente suave, enjuagar y lavar. El producto quedará listo para cocinar.

Luego, durante las cocciones y para lograr mayor durabilidad del antiadherente, lubricar el interior con aceite, recomendamos nuestro Aceite de Oliva Olivos del Salar, que resiste altas temperaturas. Para función masas, recomendamos enmantecar.

Para la colocación de la perilla, seguir las instrucciones del dibujo. Los conjuntos perilla-tornillo no son intercambiables entre líneas.



Mangos y perillas

Los mangos y perillas están fabricados con materiales resistentes a temperaturas de hasta 210 °C.

Por tal razón, los mismos no deben ser expuestos al fuego directo, ya que esto puede provocar decoloraciones o quemaduras. Para prevenir esto es importante que el producto esté centrado en la hornalla, y que la llama no supere el diámetro de la base del producto.

Recomendamos no calentar la tapa directamente sobre la hornalla ya que esto dañaría en forma permanente la perilla.

Asas

Recomendamos utilizar nuestras Asas de Silicona para retirar los productos de la hornalla, ya que las asas de aluminio retienen la temperatura.

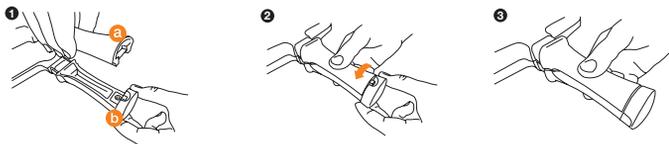
Mango de traba dial Flip

Cierre de la traba dial del mango:

Paso 1: asegurar que la ranura del dial quede en posición superior para que ingrese el tope de la mitad superior.

Paso 2: introducir el tope dentro de la ranura del dial y presionar levemente ambas mitades.

Paso 3: girar hacia la derecha el dial hasta el tope.



a. Tope de la mitad superior / b. Ranura del dial

Indicaciones de limpieza

Luego de utilizar el producto, dejar enfriar sobre la cocina por algunos minutos y después proceder a su lavado. Los cambios bruscos de temperatura no son recomendables. Si se adhieren restos de comida durante la cocción, agregar una pequeña cantidad de agua cuando el producto esté frío. La humedad provocará que se despeguen los restos.

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 el producto sobre un trapo rejilla en el momento del lavado, para evitar rayaduras.

NO recomendamos el lavado en máquinas lavavajillas.

Limpieza del esmalte exterior de los productos, mangos y perillas

Para el lavado exterior de los productos, utilizar agua caliente, Esponja Essen del lado amarillo, Limpiador-Desengrasante Naranja (detergente).

IMPORTANTE: la utilización de los fuegos adecuados evita el derrame de líquidos durante la cocción. No obstante, de producirse, secarlos cuidadosamente lo antes posible con una rejilla húmeda para evitar cambios en la coloración del esmalte.



Cocinar hace bien

Un nuevo producto EsSEN
se integra a tu familia.
¡Bienvenida a EsSEN!

¡Activá ya tu garantía por 10 años!



Activación de Garantía Essen

Essen Aluminio S.A. garantiza el funcionamiento de este producto, si el mismo es utilizado en la forma indicada en el Manual de Uso. Si el producto presentara defectos de fabricación, la empresa procederá a su reparación o reemplazo por un producto igual o similar, para lo cual será necesaria la presentación de esta Garantía.

**¡ACTIVÁ YA TU GARANTÍA POR 10 AÑOS!
COMPLETANDO Y FIRMANDO ESTE
FORMULARIO CON EL EMPRENDEDOR
INDEPENDIENTE ESSEN A QUIEN LE HAS
COMPRADO Y REGISTRANDO EL
PRODUCTO EN LA WEB DE ESSEN.
www.essenla.com**

Código

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Nombre de producto:

.....

Fecha de Entrega: / /

DATOS DEL EMPRENDEDOR INDEPENDIENTE ESSEN

Código:

.....

Nombre y Apellido:

.....

Teléfono:

.....

Firma:

.....

DATOS DEL CONSUMIDOR FINAL

Nombre y Apellido:

.....

Dirección:

.....

Teléfono:

.....

Fecha entrega producto:

.....

Fecha Servicio Post Venta:

.....

Essen Aluminio S.A. recomienda presenciar la demostración y explicación por parte del Emprendedor Independiente Essen en cuanto a usos, funciones y cuidados de cada uno de sus productos.

Solicitamos que adjuntes esta activación de Garantía correctamente firmada al Manual de uso del producto. Esta garantía no incluye daños causados a los productos, sus recubrimientos, mangos, perillas y tapas de vidrio, por accidentes producidos por mal uso, rayaduras, calor excesivo, desgaste NORMAL, intervención del producto y usos fuera de la cocción de alimentos.

La garantía sólo es válida con la firma del Emprendedor Independiente Essen y el detalle de la fecha de entrega del producto. El producto debe estar registrado en la web de Essen.

Conectate con tu Emprendedor Independiente Essen, para coordinar un Encuentro de Cocina y mantenerte al tanto de las novedades.

0800 333 3773/ www.essenla.com

Encontrate con Essen Oficial en     /  

Limpieza de aluminio al desnudo (interior del producto)

Recomendamos utilizar agua caliente, la superficie verde de la Esponja Multiuso Essen, y Limpiador–Abrillantador Aloe Essen, detergente o polvo limpiador, y luego secar bien. Para aumentar el brillo del interior o disminuir los poros, ir a “Preguntas Frecuentes” (Pág. 13).

Una vez secos los productos, se recomienda calentarlos durante 30 segundos a fuego mínimo. Esto eliminará posibles restos de humedad que hayan quedado.

Limpieza del antiadherente (interior y exterior del producto)

Lavar el producto con agua caliente, Limpiador-Desengrasante Naranja (o detergente) y el lado amarillo de la Esponja Multiuso Essen, y secar bien.

IMPORTANTE: no utilizar limpiadores abrasivos tipo crema, cloro, lavandina líquida o en gel, perfuminas ni limpia hornos.

Cuidados para guardar los productos

Sugerimos guardar los productos en un lugar seco (bien secos, destapados o semi tapados) para preservar el recubrimiento del esmalte de mangos y perillas, evitar roces y golpes.

Al guardar productos revestidos interiormente con antiadherente, no dar vuelta las tapas dentro de los mismos ya que las perillas pueden rayar su interior.

Para guardar los productos apilados, colocar entre uno y otro un paño o repasador.

Advertencia: no guardar los productos en sus cajas originales por un largo período de tiempo. El cartón puede humedecer el producto.

Preguntas Frecuentes

Tengo un producto con interior de aluminio y se puso negro.

¿Cómo hago para blanquearlo?

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 el producto. 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.

Estaba cocinando y la Tapa quedo adherida al producto, no pudiéndola destapar.

¿Qué hago?

Una de las principales características de los productos Essen es el perfecto cierre entre la tapa y el cuerpo. Esto permite realizar una cocción de los alimentos en sus propios jugos. Si la tapa queda adherida al cuerpo es por la formación de vacío que se genera en el interior del producto. Para poder retirar la tapa del cuerpo, calentar nuevamente el producto durante unos 30 segundos, o bien girar la perilla para que ingrese aire y se anule el vacío.

Estaba preparando caramelo y me olvidé el producto en el fuego.

¿Cómo lo limpio?

La respuesta es simple. Solo hay que agregar un poco de agua sobre el caramelo y luego llevar nuevamente el producto al fuego mínimo, hasta que se disuelva completamente el azúcar.

Se quemó el mango de mi Sartén / Cacerola.

¿Qué hago?

Esto se debe a una mala posición del producto con respecto a la hornalla. El fuego de la hornalla siempre debe centrarse en el producto y no tener contacto directo con los mangos. Si bien el material en el que están fabricados soporta altas temperaturas, no resiste el fuego directo.

Para solucionarlo, comunicate con tu Emprendedor Independiente Essen o con nuestra línea de atención al cliente **0800-333-37730** por esta u otras consultas.

Recomendaciones Generales

Los productos Essen son aptos para cocinar en: Cocinas a gas, halógena, vitrocerámica y cocina eléctrica.



- No usar el producto como contenedor de alimentos.
- Nunca utilizar este producto en hornos de cocina, microondas, brasas directas o inducción.
- Evitar el uso de fuegos máximos en el producto vacío.
- Las técnicas de cocción a la sal decoloran y desgastan la superficie, recomendamos evitarlas.
- Para productos 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.
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

Consultá con tu Emprendedor Independiente Essen para más información.

Ofrecemos la Línea de Complementos Essen, tales como Savarines, Vaporizadores y Cestillo Freidor, los mismos están diseñados especialmente para tus productos Essen.

Multiples funciones, miles de recetas

Con nuestros productos podés preparar todo tipo de comidas, conservando los nutrientes, colores y texturas de los alimentos. Además, ahorrás tiempo y gas, porque logran una mejor distribución del calor aún cocinando con fuegos bajos.

Horno carnes
Con precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne



FUEGO MÍNIMO
hasta terminar la cocción

Horno masas
Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

Horno verduras y tortillas
Con precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

Baño de María
Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción
sin complementos

Con precalentado



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción
con complementos

Vapor
Sin precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor



FUEGO MÍNIMO
hasta terminar la cocción

Frituras
Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

Cazuelas y guisados



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

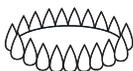
TODAS TUS RECETAS EN:     /   / 0800 333 3773 / www.essenla.com

Descargá la
aplicación Essen:



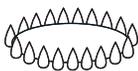
Tipos de fuegos

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.



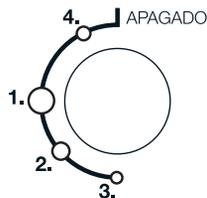
3. MÍNIMO

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.



CENTRAR EL PRODUCTO EN LA HORNALLA.

Nuestros productos son pensados para que puedas ahorrar energía, acelerar los tiempos y retener las propiedades más saludables de cada alimento, reemplazando al horno e incluso permitiéndote descongelar los alimentos con facilidad.

Descárgate el Manual de tu producto en www.essenla.com

Garantía

Essen Aluminio S.A. garantiza el funcionamiento de este producto por 2 años si es utilizado en la forma indicada en este Manual de Uso. Si el producto presentara defectos de fabricación, la empresa procederá a su reparación o reemplazo por un producto igual o similar para lo cual será necesaria la presentación de la garantía.

Esta garantía no incluye daños causados a los productos, sus recubrimientos, mangos, perillas y tapas de vidrio, por accidentes producidos por mal uso, rayaduras, calor excesivo, desgaste NORMAL, intervención del producto y usos fuera de la cocción de alimentos.

CONSULTÁ A TU EMPRENDEDOR INDEPENDIENTE ESSEN PARA EXTENDER TU GARANTÍA A 10 AÑOS.

Código y nombre de producto: _____

Fecha de entrega: / /

Datos de Emprendedor independiente Essen

Código: _____

Nombre y Apellido: _____

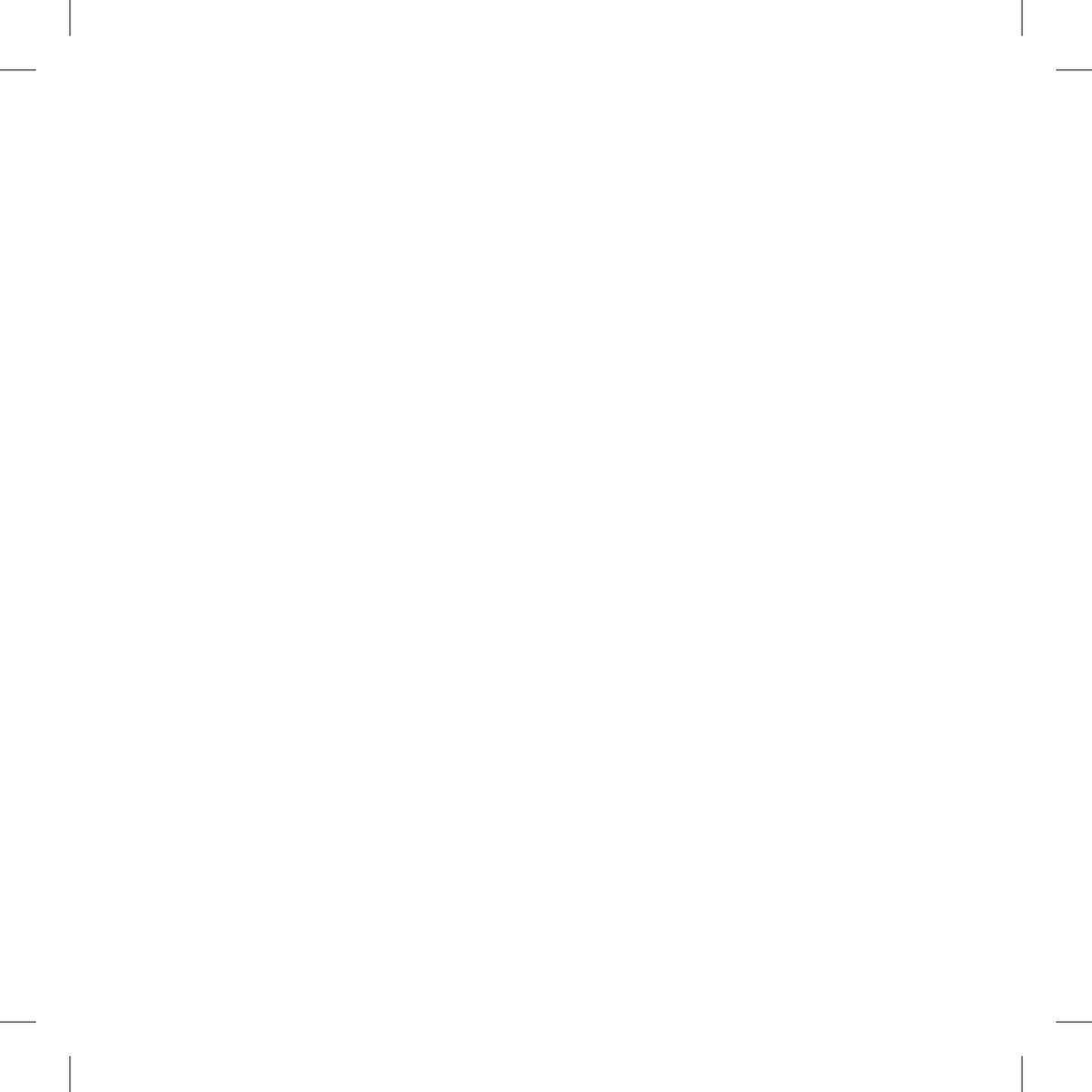
Tel: _____

Firma

Sello

Fabricado por Essen Aluminio S.A

Av. Alicia M. de Justo 550, 4° Piso Norte (c1107aal) Buenos Aires, Argentina. www.essenla.com





Cocinar hace bien

Encontrate con Essen Oficial en:



0800 333 3773 / www.essenla.com

Servicio Post Venta.

Comunicate con tu Emprendedor Independiente Essen para conocer los Servicios de Post Venta que Essen tiene para ofrecerte o comunicate al **0800 333 3773**.

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