



Evolucionando  
**juntos**

# TU NUEVA ESSEN

**Manual de uso**

Encuétranos en nuestras Redes Sociales como Essen:





Evolucionando  
juntos

**Argentina: 0800-333-3773**

Essen Aluminio S.A.  
Bruno A. Brun s/n Parque Industrial "La Victoria" Venado Tuerto, Santa Fe. Argentina

**Bolivia: (3)-358-9191**

Importación y comercialización para casa y cocina Myendy Bolivia S.A.  
Av. Cristóbal de Mendoza N°532, Santa Cruz – Bolivia.

**Paraguay: (021)-729-0011**

Essen Paraguay S.A.  
Quesada 5126 c/Charles de Gaulle. Villa Morra – Asunción, Paraguay.

**Perú: (01)-7086912**

Myendy Perú S.A.C.  
Calle Bolívar N° 270 INT. 601 Urb. Leuro, Lima – Miraflores. Perú.

**Uruguay: (94) 608 - 919**

Myendy SA  
Pedro Berro N° 1039 - EP 102 - Montevideo – Uruguay.

[www.essenla.com](http://www.essenla.com)



**Servicio Post Venta.**

Comunícate con tu Emprendedor Independiente Essen para conocer los Servicios de Post Venta que Essen tiene para ofrecerte o al teléfono de contacto de tu país.

En [www.essenla.com](http://www.essenla.com) puedes buscar el Servicio Post Venta más cercano a tu domicilio.

**Un nuevo producto Essen se integra a tu familia.**

**¡Bienvenido a Essen!**

Como propietario de este producto vas a poder disfrutar de una amplia variedad de funciones y nuevos sabores en tu cocina.

Lee este manual en su totalidad para conocer las características y beneficios de tu Essen, como también los usos y cuidados que debes darle para mantenerla en óptimas condiciones.

**Conoce más de nosotros**

**Essen Aluminio S.A.**

Somos una empresa argentina que desde 1980 trabaja día a día bajo las premisas de superación e innovación constante y de excelencia en calidad y servicio para nuestros clientes.

Contamos con presencia en Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Perú, Uruguay y USA, donde buscamos transformar la experiencia de la cocina innovando con nuestros productos y recetas.

Ofrecemos oportunidades de desarrollo personal, económico y de integración social a nuestros Emprendedores Independientes.

**Responsabilidad Social**

**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 consideramos que el uso responsable y el cuidado de los recursos naturales es fundamental para la protección del medio ambiente.

## 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 quieres.



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.

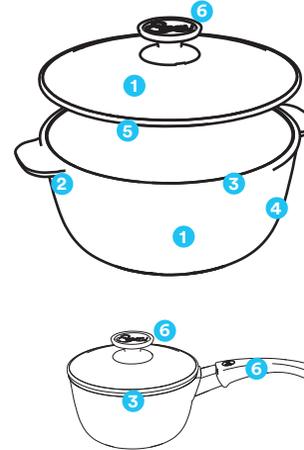


**Mayor practicidad**, alimentos calientes por más tiempo y fácil limpieza.

**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 junto con el cuerpo para garantizar la durabilidad durante toda la vida útil 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.

**Essen garantiza productos fabricados con insumos de alta calidad, libres de BPA y PFOA, certificados y aprobados internacionalmente.**

## Indicaciones de uso

### Productos con interior de aluminio 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 lavados. 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.



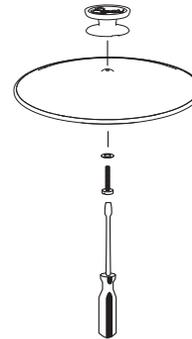
**Para lograr una mayor vida útil, recomendamos curar tus productos con antiadherente antes de usarlos.**

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 secar. El producto quedará listo para cocinar.

Luego, durante las cocciones y para lograr mayor durabilidad del antiadherente, lubricar el interior con aceite. Para función horno 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.

### Asas



**Las asas de aluminio retienen la temperatura, por lo que recomendamos retirar los productos de la hornalla con nuestras Asas de Silicona.**

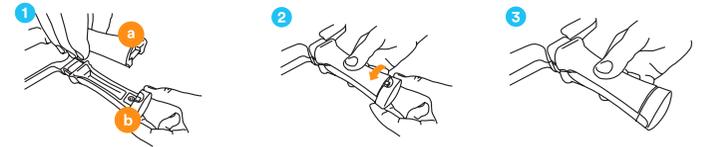
### Mango de traba dial Flip

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 y Limpiador-Desengrasante Naranja Essen o 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.*

### **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 o detergente, y luego secar bien. Para aumentar el brillo del interior o disminuir los poros, ir a “Preguntas Frecuentes” (Pág. 11).

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 (destapados o semi tapados, con el interior del producto bien seco) para preservar el recubrimiento del esmalte de mangos y perillas, evitar roces y golpes.

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.**

## 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 por más de **3 minutos**.
- 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.
- Evitar el uso de complementos no diseñados por Essen.

Para más información consulta con tu **Emprendedor Independiente Essen** o dirígete a [www.essenla.com](http://www.essenla.com).

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

## 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 quedó 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?**

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.

## Múltiples funciones, miles de recetas

Con nuestros productos puedes preparar todo tipo de comidas, conservando los nutrientes, colores y texturas de los alimentos. Además, ahorras 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



**FUEGO MEDIO**  
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 Con precalentado



**FUEGO MÍNIMO**  
toda la cocción

### Salteados Con precalentado



**FUEGO MÁXIMO**  
toda la cocción

### Grillados Con precalentado



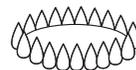
**FUEGO MÁXIMO**  
hasta dorar



**FUEGO MEDIO**  
hasta terminar 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.



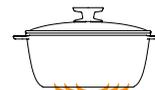
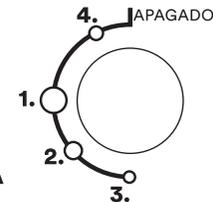
### 3. MÍNIMO

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.



**CENTRAR EL PRODUCTO EN LA HORNALLA.**

Si tu cocina es eléctrica, busca el equivalente a máximo, medio, mínimo y corona entre sus potencias.

Descarga el Manual de uso digital en [www.essenla.com](http://www.essenla.com)

# Certificado de garantía - Essen

**Estimado usuario**, antes de utilizar su producto **Essen**, lea atentamente este Certificado de Garantía.

Para que la garantía sea efectiva, el producto deberá haber sido correctamente registrado en nuestro sitio web:

[www.essenla.com/garantia](http://www.essenla.com/garantia)

## Condiciones Generales

**1.** Para que esta garantía sea válida, el producto debe ser utilizado, mantenido y cuidado de acuerdo con las expresas especificaciones de **Essen**, incluidas en el Manual de Uso.

**2.** El único beneficiario de esta garantía será el comprador original. Se entiende por comprador original a la persona que adquiere el producto a un Emprendedor Independiente **Essen** o a la empresa, con el fin de destinarlo al uso personal, familiar o institucional.

**3.** Cuando el comprador sea una empresa, una institución o cualquier tipo de sociedad constituida por más de dos personas, deberá designar un representante unipersonal, quien será el único interlocutor válido ante **Essen** para todo.

**4.** **Essen** garantiza esta unidad exclusivamente contra defectos de fabricación y/o falla de los materiales que la componen.

**5.** Ante la constatación de una falla, **Essen** reparará la unidad o la repondrá por una nueva, previa verificación, del mismo modelo o de un modelo de similares características que eventualmente pueda reemplazarlo. **Essen** se reserva el derecho de discontinuar la producción de cualquiera de sus modelos cuando lo considere necesario.

**6.** La presente garantía no cubre daños o defectos originados a los productos, sus recubrimientos, mangos, perillas y tapas de vidrio, por accidentes producidos por mal uso, rayaduras, calor excesivo, desgaste normal y/o usos del producto fuera de la cocción de alimentos.

**7.** Los productos **Essen** están destinados al uso específico que para cada caso se enuncia en la documentación mencionada en la Clausula 2. Ese uso se refiere al tipo de tratamiento a efectuar, por lo tanto, su utilización para cualquier fin que se aparte del previsto hará caducar automáticamente la garantía.

**8.** En ningún caso **Essen** se hará responsable por daños o accidentes ocasionados por el uso del producto para fines distintos a aquellos para los cuales ha sido diseñado y fabricado, o derivados de negligencia, inapropiada colocación, cuidados inadecuados y/o limpieza incorrecta.

**9.** Las piezas **Essen** están garantizadas de por vida, desde su registro, por defectos de fabricación. No se será cubierto por la presente garantía:

- Rayas debido al uso de elementos no autorizados
- Rayas debido a la mala utilización y guardado de la pieza
- Golpes producidos durante el uso y guardado de la pieza
- Corrosión debido a un incorrecto guardado
- Corrosión debido a un incorrecto uso
- Decoloraciones del esmalte debido al uso excesivo de fuegos
- Decoloraciones en antiadherente debido al quemado de comida en la pieza
- Porosidades/manchado de zonas de mecanizado (aluminio desnudo) debida al uso cotidiano
- Desgaste normal dado por el uso

**10.** En el caso de los productos de Bazar, tienen una garantía de 1 año, desde su compra y registro. El procedimiento es el mismo que las piezas **Essen**.

## Warranty Certificate - Essen

**Dear user:** Before using your **Essen** product, please read this Warranty Certificate carefully.

For the warranty to be effective, the product must have been correctly registered on our website: [www.essenla.com/warranty](http://www.essenla.com/warranty)

### General conditions

**1.** For this warranty to be valid, the product shall be used, maintained and cared for in accordance with the express specifications of **Essen** included in the User Manual.

**2.** The sole beneficiary of this warranty shall be the original purchaser. The original purchaser is considered the person who purchases the product from an **Essen** Independent Entrepreneur for the purpose of using it for personal, family or institutional use.

**3.** When the buyer is a company, an institution or any type of partnership constituted by more than two people, they must designate a sole representative, who will be the only competent speaker before **Essen** for every matter.

**4.** **Essen** warrants this item exclusively against manufacturing defects and/or material defects.

**5.** If a failure is found, **Essen** shall repair the product or replace it with a new one, after verification, of the same model or a model with similar features. **Essen** reserves the right to discontinue production of any of its models when deemed necessary.

**6.** This warranty does not cover damages or defects caused to the products, their coatings, handles, knobs and glass lids, due to accidents caused by misuse, scratches, excessive heat, normal wear, and uses other than cooking food.

**7.** **Essen** products are intended for the specific use that for each case is set out in the documentation mentioned in Clause 2. This use refers to the type of treatment to be carried out, therefore, its use for any purpose other than what is intended will automatically make the warranty null and void.

**8.** In no event shall **Essen** be liable for damages or accidents caused by the use of the product for purposes other than those for which it was designed and manufactured, or derived from negligence or improper placement.

**9.** **Essen** products are warranted for life against manufacturing defects once registered. This warranty does not cover:

- Scratches due to the use of unauthorized items
- Scratches due to misuse and incorrect storage of the product
- Dents produced during the use and storage of the product
- Corrosion due to incorrect storage
- Corrosion due to improper use
- Discoloration of the enamel due to excessive use of a high flame
- Discoloration of the non-stick coating due to food burned on the product
- Porosity/staining of machining areas (bare aluminum) due to daily use
- Normal wear and tear due to use

**10.** In the case of Bazar products, they have a 1-year warranty, from purchase and registration. The procedure is the same as for the **Essen** products.

# Multiple functions, thousands of recipes

With our products you can prepare all kinds of meals, preserving nutrients, colors and textures of food. In addition, you save time and gas, because they achieve a better distribution of heat even when cooking over a low flame.

<p><b>Oven function for meats</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> until the meat is browned</p>	<p><b>Oven function for dough</b></p> <p><b>OVER A LOW FLAME</b> until cooking is complete</p>	<p><b>Oven function for vegetables and Spanish omelettes</b></p> <p><b>OVER A LESS THAN LOW FLAME</b> during all cooking process</p>	<p><b>Bain-Marie</b></p> <p><b>OVER A LESS THAN LOW FLAME</b> during all cooking process without using accessories</p>	<p><b>Do not preheat</b></p> <p><b>OVER A MEDIUM FLAME</b> during all cooking process using accessories</p>	<p><b>Do not preheat</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> until it comes to the boil</p>	<p><b>Steam</b></p> <p><b>OVER A LOW FLAME</b> until cooking is complete</p>	<p><b>Preheat</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> until food is browned</p>	<p><b>Preheat</b></p> <p><b>OVER A MEDIUM FLAME</b> until cooking is complete</p>	<p><b>Oven function for meats</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> during all cooking process</p>	<p><b>Oven function for dough</b></p> <p><b>OVER A LOW FLAME</b> during all cooking process</p>	<p><b>Oven function for vegetables and Spanish omelettes</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> during all cooking process</p>	<p><b>Do not preheat</b></p> <p><b>OVER A MEDIUM FLAME</b> during all cooking process</p>	<p><b>Do not preheat</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> until food is browned</p>	<p><b>Preheat</b></p> <p><b>OVER A MEDIUM FLAME</b> until cooking is complete</p>	<p><b>Preheat</b></p> <p><b>OVER A HIGH FLAME</b> until cooking is complete</p>
---	--	--	--	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	---	---

# Types of flame

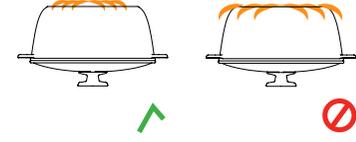
Learning the correct use of the burner flame is essential to achieve the most effective use of your product.

**1. HIGH**  
The flame covers the base of the Saucepan without exceeding it.

**2. MEDIUM**  
The flame touches the base of the Saucepan without completely covering it.

**3. LOW**  
The flame barely touches the base of the Saucepan.

**4. LESS THAN LOW**  
The flame forms a crown that does not exceed the height of the burner.



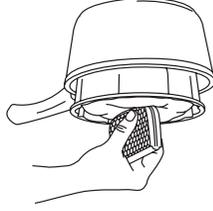
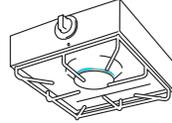
If you have an electric stove, look for the equivalent of high, medium, low and less than low.

## CENTER THE PRODUCT ON THE BURNER.

[Download the User Manual at www.essenla.com](http://www.essenla.com)

## General Recommendations

*Essen products are suitable for cooking in: gas, halogen, glass-ceramic and electric stoves.*



- Do not use the product as a food container.
- Never use this product in kitchen ovens, microwave ovens, induction or directly on the coals.
- Avoid using the empty product over a high flame for more than **3 minutes**.
- Salt cooking techniques discolor and wear down the surface, so we recommend avoiding them.
- For products with non-stick coating, avoid using metal and/or sharp utensils, as they can damage the coating. **We recommend using the Essen Bazar Premium Utensils set.**
- Do not use oil cooking spray in order to avoid discoloration.
- Avoid using accessories not designed by Essen.

For more information, check with your **Essen Independent Entrepreneur** or go to [www.essenla.com](http://www.essenla.com)

**We offer the Essen Line of Accessories, such as Tube Pans, Steamers and Fryer Basket specially designed for your Essen products.**

## Frequently Asked Questions

**I have a product with an aluminum interior and it turned black. How do I brighten it?**

Like any item made of aluminum, when boiling certain foods, they turn black. That is why we recommend, if it is a normal or daily dirt, using steel wool and Essen Cleaner-Brightener or white bar soap to achieve brightness in the product. It is advisable to boil water with a lemon split in the middle from time to time, since the natural acid of the lemon will ensure that the aluminum remains clear and shiny. If stains are more noticeable or there are pores, we recommend using an abrasive sponge and cream cleaner.

**it off.**

**I was cooking and the lid is now attached to the product, not being able to take What should I do?**

One of the main characteristics of the Essen products is the closure between the lid and the body, which allows food to be cooked in its own juices. If the lid adheres to the body, it is due to the formation of a vacuum generated inside the product. In order to separate the lid from the body, heat the product again for about 30 seconds, or turn the knob to let air in and break the vacuum.

**I was preparing caramel and I forgot the product on the burner. How should I clean it?**

Add some water to the caramel and then place the product again over a low flame, until the sugar is completely dissolved.

## Cleaning Instructions

After using the product, let it cool on the stove for a few minutes and then wash it. Sudden changes in temperature are not recommended. If food sticks during cooking, add a small amount of water when the product is cold. This will cause food to unstick.

For a safe and efficient cleaning, we recommend our Cleaners:  
Essen Aloe Cleaner-Brightener for bare aluminum.  
Essen Orange Cleaner-Degreaser for non-stick interior.

We recommend to rest the product on a cloth after washing it to avoid scratches.

**We do not recommend washing in dishwashers.**

**Cleaning of exterior enamel of products, handles and knobs**  
When washing the outer part of products, use hot water, the yellow side of the Essen Sponge, Essen Orange Cleaner-Degreaser or detergent.

**IMPORTANT: Use the appropriate burner flame to prevent the spillage of liquids during cooking. However, if spillage occurs, dry carefully as soon as possible with a damp cloth to avoid changes in the color of the enamel.**

**Cleaning of bare aluminum** (inner part of product)

We recommend using hot water, the green part of the Essen Multipurpose Sponge, and Essen Aloe Cleaner-Brightener or detergent, and then dry thoroughly. To increase the brightness of the inner part or diminish the pores, go to “Frequently Asked Questions” (Page 11).  
Once products are dry, it is recommended to heat them for 30 seconds over a low flame. This will remove any remaining traces of moisture.

**Cleaning of non-stick coating** (inner and outer parts of product)

Wash the product with hot water, Orange Cleaner-Degreaser (or detergent) and the yellow side of the Essen Multipurpose Sponge, then dry thoroughly.

**IMPORTANT: Do not use abrasive cleaners like cream, chlorine, liquid bleach, bleach gel, scented products or oven cleaners.**

## Tips for storing Essen products

We suggest storing the products in a dry place (uncovered or semi covered, with the inner part of the product well dried) to preserve the enamel coating of handles and knobs, and to avoid rubbing and hitting with other objects or surfaces.

To stack products, put a cloth or a dishtowel between them.

**Warning: Do not keep the products in their original boxes for a long period of time. The cardboard can wet the product.**

## Indications of use

### Products with bare interior

Before its first use, wash with plenty of hot water and Essen Aloe Cleaner-Brightener or, if not available, use detergent.

Aluminum can darken after boiling water alone or with food (e.g. eggs, vegetables and pasta) due to the normal action of dissolved salts. The original color can be recovered by following the cleaning instructions. We recommend adding a few drops of lemon or vinegar to the water.

Aluminum is a naturally porous material. The appearance of pores can be accelerated by the action of acids in certain foods or by storing saucepans before they are completely dry. These pores will gradually disappear when using and washing the saucepan. This does not affect the functionality or quality of cooking.

### Products with non-stick interior

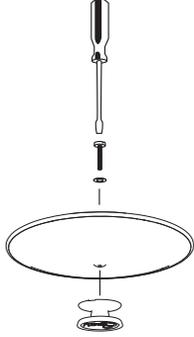
Before its first use, wash with plenty of hot water and Essen Orange Cleaner-Degreaser or, if not available, use detergent.



**To achieve a longer shelf life, we recommend curing your products with a non-stick coating before using them.**

To perform this procedure, lightly coat the surface of the non-stick coating with oil, then heat the product over a medium flame for two minutes. Let cool, clean with a sponge moistened in warm water and mild detergent, rinse and dry. The product will be ready to start cooking. Then, during cooking and to achieve greater durability of the non-stick coating, lubricate the interior with oil. For dough, we recommend to apply butter.

*To install the knob, follow the instructions in the drawing. Knob-screw assemblies are not interchangeable between lines of products*



### Handles and knobs

Handles and knobs are made of materials resistant to temperatures up to 210 °C (410 °F). For this reason, they should not be exposed to direct flame, as this can cause discoloration or burns. To prevent this, it is important that the product is centered on the burner, and that the flame does not exceed the diameter of the base of the product.

### Handles

**Aluminum handles maintain the temperature, so we recommend using our Silicone Handles to remove Essen products from the burner.**



### Dial locking handle of the Flip product

To lock the handle dial:

**Step 1:** Make sure the dial groove is in the up position for the top half butt end to enter.

**Step 2:** Insert the butt end into the groove of the dial and lightly press both halves.

**Step 3:** Turn the dial clockwise until it stops.



## Benefits in the Kitchen

Your product will give you the possibility of concentrating and enhancing the flavor of food, making your meals much **healthier** for you and those you love the most.



You can keep **vitamins and minerals** intact, reducing fat content and avoiding excess salt.



You can **save time**, cooking much faster and skipping steps in preparations.



You can **save money** and contribute to the environment, consuming less gas and electricity, and saving on condiments and oils.



*Starting today, cooking will be much more practical and enjoyable.*



## Features

*The features of our products make us a benchmark in the kitchen of all homes:*

**1. Bodies and lids:** They are cast in a single certified aluminum alloy body with thick walls to guarantee durability, temperature conductivity, energy saving and end-of-life recyclability.

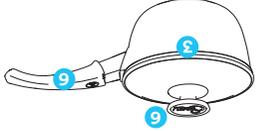
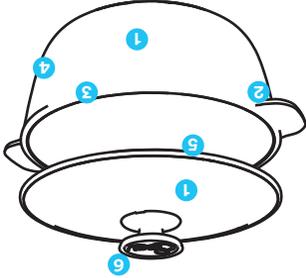
**2. Handles:** They are cast in aluminum together with the body to guarantee durability throughout the useful life of the product.

**3. Body and lid closure:** Developed with a fit that allows obtaining a vapor seal, which maintains the organoleptic properties of all foods during cooking.

**4. Exterior coatings:** We use high-gloss and resistant vitro-porcelain enamel, non-stick coating of the highest quality or ceramic coating.

**5. Interior surfaces:** Depending on the product, they can be made of polished bare aluminum or non-stick coating of the highest quality.

**6. Handles and knobs:** They are made of high resistance and heat insulating plastic materials covered with polyurethane enamel.



Essen guarantees products are made with high quality supplies, free of BPA and PFOA, certified and approved by international standards.



Moving forward  
together

**USA**

Essen USA LLC

9300 South Dadeland Blvd., Suite 600, Miami, FL 33156.

**www.essenia.com**

**After Sales Service**

Contact your Essen Independent Entrepreneur to learn about the Essen After Sales Services that Essen offers you or call the telephone number in your country.  
At [www.essenia.com](http://www.essenia.com) you can find the After Sales Service closest to your home.

The English versions of this User Manual and the warranty apply to products purchased in the United States.

**2**

**A new Essen product is integrated into your family.**

**Welcome to Essen!**

With this product, you will be able to enjoy a wide variety of functions and new flavors in your kitchen.  
Read the whole manual to learn the features and benefits of your Essen, as well as the uses and care in order to keep it in optimal condition.

**Learn more about us  
Essenuminio S.A.**

We are an Argentinian company that has worked every day since 1980 under the premises of constant improvement and innovation, excellence in quality and service for our clients.  
We are present in Argentina, Bolivia, Paraguay, Peru, Uruguay and the USA, where we aim at transforming the kitchen experience by innovating on our products and recipes.  
We offer opportunities for personal, economic and social integration development to our Independent Entrepreneurs.

**Social Responsibility**

**Caring for the environment** is one of our main interests, we have a water purification process in the plant, which allows us to return it without problems to the municipal network. Gases are converted into pure and clean air thanks to a filtering and recycling process. Aluminum is 100% recyclable and our packaging is largely made of recycled and recyclable materials.  
Essen products optimize gas consumption by 71% using the Saucepan and 43% with the Tube Pan, because we consider that the responsible use and care of natural resources is essential for the protection of the environment.

**3**



Moving forward  
together

# YOUR NEW ESSEN

User Manual

Find us on Social Media as Essen:

