



## **Putxera - Ekobrasa**

# **Manual de instrucciones**



## Índice

<i>Índice y despiece.</i>	2
<i>Contenido <b>Putxera – Ekobrasa.</b></i>	3
<i>Sistema de Tiro.</i>	4
<i>Encender la Putxera y consejos de uso.</i>	5
<i>Cuidados y mantenimiento.</i>	6
<i>Dirección y página web.</i>	7



*Gracias por la confianza depositada en Asador Victoria, con la adquisición de este producto usted podrá disfrutar de una cocina sana, natural, divertida y llena de sabor.*

**La Putxera Ekobrasa:** ofrece un manejo muy sencillo.

*Le recomendamos lea atentamente este Manual de Instrucciones, antes de utilizar el equipo y guárdelo para consultas futuras.*

**Contenido** –Al desembalar su equipo, compruebe que se encuentran todos los accesorios:



2



*Termómetro  
analógico*

*Parrilla de carbón*

3



4

*Parrilla asar*

\*la parrilla de asar es opcional.



## **SISTEMA DE TIRO**

*Arandela perforada para  
la salida de combustión*



*Bandeja inferior  
regulable para la  
entrada de aire y  
recoge ceniza.*

## ***Encender la Putxera***


### ***Ignición***


Introducir unas pastillas de encendido en la bandeja portaceniza, para lo cual podéis abrirla hasta que entren por la abertura, y seguidamente cerrarla hasta el tope que tiene.


### ***Fuente de calor***

Prender una cerilla desde arriba, introduciéndola por los agujeros de la parrilla de carbón, y seguidamente cubrir de carbón el anillo que rodea la parrilla de carbón, esperar unos minutos a que se conviertan en brasa, y ya podremos cocinar con nuestra Putxera.

### ***Consejos de uso***

 *Se recomienda usar guantes de protección para manipular los componentes calientes.*

 *Cuando el equipo esté encendido, mantener a los niños alejados o bajo la supervisión de un adulto.*

 *En ningún caso intentar reavivar el fuego con alcohol, gasolina o cualquier otro líquido inflamable.*

### ***Cuidados y mantenimiento***

Unos buenos cuidados de mantenimiento y limpieza, prolongan la vida de su equipo.

- ✓ Para la limpieza de los componentes de acero inoxidable y los esmaltados, se aconseja hacerlo con un paño húmedo, no utilizar productos o líquidos abrasivos.  
*Dejar enfriar antes de realizar cualquier limpieza.*
- ✓ La limpieza de las ollas esmaltadas se debe realizar con agua jabonosa y no utilizar esponjillas metálicas que deterioren el esmaltado.
- ✓ Para la limpieza de planchas y parrillas de hierro esmaltado, se deben dejar enfriar y posteriormente lavar con agua caliente y una esponja plástica. Secar totalmente e



---

impregnar una toallita de papel con aceite de cocina y aplicarlo en toda la superficie de la plancha, para dejar una película mínima que la proteja.

- ✓ Para la limpieza de las tapas de cristal, recomendamos usar detergentes que sirvan para la limpieza de cristales para hornos y estufas.

**Asador Victoria**  
**c/ Euskadi 1**  
**Galdakao (VIZCAYA)**

**info@asadorvictoria.com**

***Para más información consulte:***

***[www.asadorvictoria.com](http://www.asadorvictoria.com)***