



MANUAL

DE USO
DEL AHUMADOR



Una marca 100% Colombiana

www.chaquiro.com



AHUMADORES ¿QUÉ SON?

Un ahumador (también llamado barril ahumador) es un equipo diseñado para cocinar alimentos de manera lenta y artesanal, utilizando carbón vegetal como fuente de calor.

El calor se concentra en su parte externa, alcanzando temperaturas de hasta 600 °C.

Precaución: si lo tocas, puedes quemarte. En el ahumador puedes preparar todo tipo de alimentos: carnes, pescados, vegetales e incluso quesos. En pocas palabras: todo lo que se puede comer, se puede ahumar. A diferencia de otros sistemas, este tipo de ahumador produce hasta 90% menos humo.

Durante su uso, **es normal que se genere algo de humo:** Al encender el carbón. Cuando la grasa de los alimentos cae sobre el carbón durante la cocción.

Los tiempos de cocción pueden variar según el lugar donde se use el ahumador: En climas cálidos, el calor se concentra más rápido. En climas fríos, la cocción puede ser más lenta.



PLANOS

DEL AHUMADOR

Conoce las partes que componen nuestros ahumadores

SISTEMA DE VENTILACIÓN

TERMÓMETRO

PARRILLA SUPERIOR ABATIBLE

DESTAPADOR

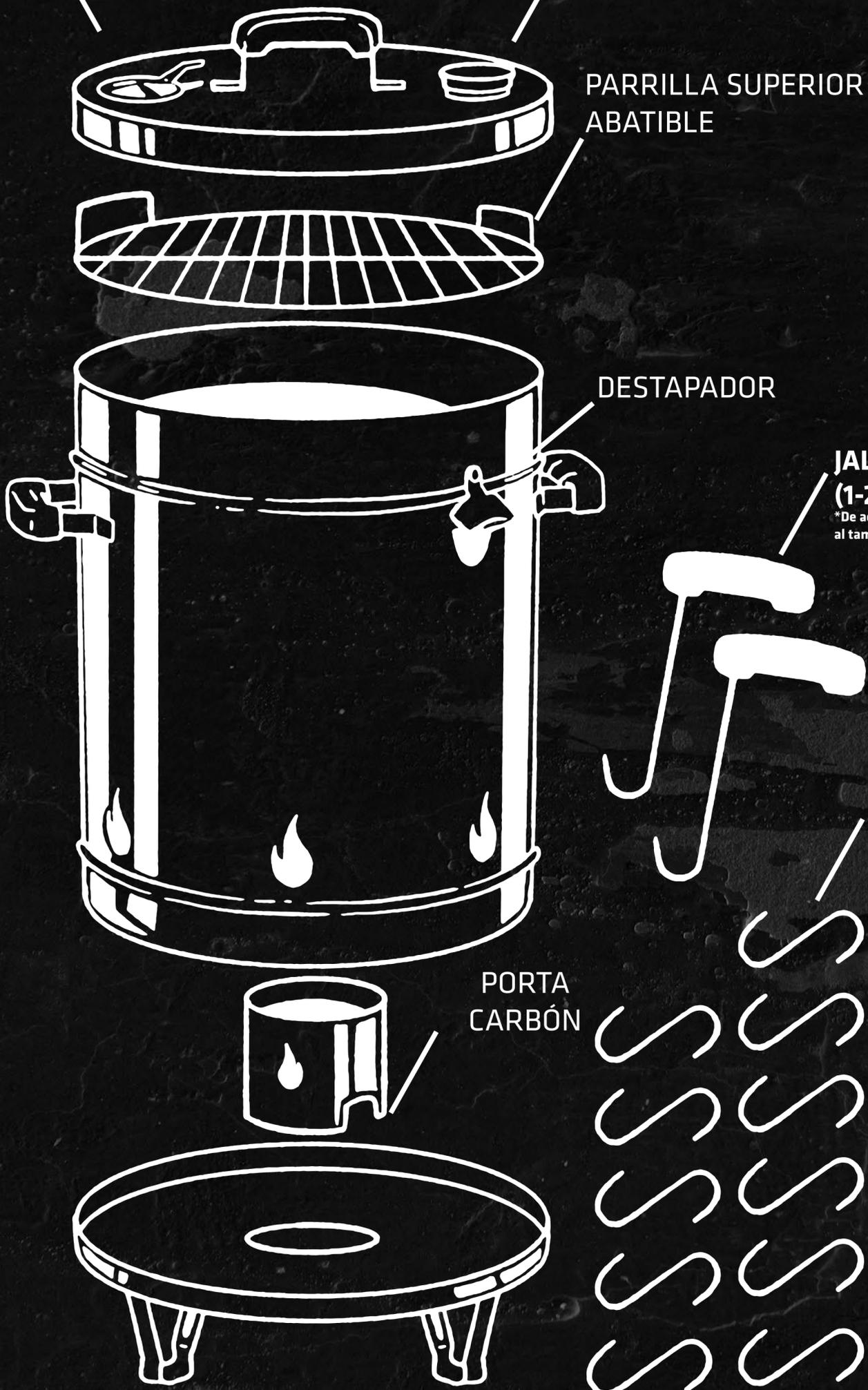
JALADORES
(1-2)

*De acuerdo al tamaño del ahumador

GANCHOS
(8-10-15-20)

*De acuerdo al tamaño del ahumador

PORTA CARBÓN





GARANTIA

DEL AHUMADOR

AHUMADORES DE LÁMINA DE HIERRO:

La garantía es de 1 año después de la compra, única y exclusivamente por defecto de fabricación en: maniguetas, quemador, aro y patas.

No tiene garantía por mal uso, deterioro de pintura, la durabilidad de ésta depende de los cuidados, de su limpieza o aseo. Desde el primer uso puede desprenderse la pintura de la base.

AHUMADORES DE ACERO INOXIDABLE 304:

La garantía es de por vida, única y exclusivamente por defecto de fabricación en material, maniguetas, quemador, aro y patas.

No tiene garantía por mal uso, incendio y/o deterioro. La durabilidad depende de los cuidados, de su limpieza y aseo.

AHUMADORES DE ACERO INOXIDABLE 430:

La garantía es por 3 años, única y exclusivamente por defecto de fabricación en material, maniguetas, quemador, aro y patas.

No tiene garantía por mal uso, incendio y/o deterioro. La durabilidad depende de los cuidados, de su limpieza y aseo. El color del acero puede variar y tornarse amarillo, morado o tornasol.



¿Y COMO FUNCIONA?

INSTRUCCIONES DE USO

- PRIMER PASO -

Para prender el ahumador llena el quemador con carbón vegetal y enciéndelo hasta que esté en brasa.

El quemador con carbón encendido no se puede acercar totalmente a la pared interna del ahumador.

- SEGUNDO PASO -

Cubre la base con papel de aluminio, conservando siempre abierta la perforación del centro, puedes agregar arena en la base y esta absorberá la grasa que algunos alimentos generan.

Esto facilitara la limpieza de tu ahumador.

- TERCER PASO -

Espera unos minutos hasta que el termómetro alcance la temperatura deseada (Entre 200·C a 250·C), cuelga los alimentos de los ganchos y posteriormente ubícalos en el aro central del cilindro ahumador, tápalo y espera a que logren el término deseado.

Ten presente que la cocción en el ahumador es un proceso lento.



¿Y COMO FUNCIONA? INSTRUCCIONES DE USO

- CUARTO PASO -

Para mejores resultados, te recomendamos usar cortes gruesos.

Procura que los alimentos no tengan contacto con la base, la pared del ahumador y con el cilindro para el carbón.

Evita que el carbón tenga contacto directo con la grasa de los alimentos.

- QUINTO PASO -

Para apagar el ahumador, tápalo completamente y cierra el sistema de ventilación.

No utilices agua, deja que el carbón se apague solo.





TEMPERATURA

CONTROLA TU AHUMADOR

Nuestro sistema de ventilación permite controlar el calor al interior del ahumador.

No es necesario levantar la tapa del ahumador para generar más oxigenación, puedes hacerlo con el sistema de ventilación.

**A MAYOR APERTURA, MAYOR OXIGENACIÓN,
MAYOR CALOR**



MAYOR CALOR



MENOR CALOR



MENOR CALOR



APAGADO

*El sistema de ventilación es una rejilla deslizable que se encuentra en la tapa



TAMAÑOS

DEL AHUMADOR



A) AHUMADOR MINI

Capacidad: 6 a 8 libras o 6 personas
Diametro: 29,5cm Ancho: 41,5 cm Altura: 50,5 cm
Incluye termómetro, 8 ganchos, 1 jalador, quemador y 1 parrilla abatible.

B) AHUMADOR PEQUEÑO

Capacidad: 15 libras o 20 personas
Diametro: 38 cm Ancho: 50 cm Altura: 64 cm
Incluye termómetro 10 ganchos, 2 jaladores, quemador y 1 parrilla abatible.

C) AHUMADOR MEDIANO

Capacidad: 28 libras o 40 personas
Diametro: 44 cm Ancho: 56 cm Altura: 76 cm
Incluye termómetro 15 ganchos, 2 jaladores, quemador y 1 parrilla abatible.

D) AHUMADOR GRANDE

Capacidad: 55 libras o 80 personas
Diametro: 55 cm Ancho: 67 cm Altura: 91 cm
Incluye termómetro 20 ganchos, 2 jaladores, quemador y 1 parrilla abatible.



CUIDADOS



- *Para su lavado, utiliza agua, jabón y una esponja no abrasiva, para mejores resultados utiliza el kit de aseo de Ahumadores Chaquiromo.*

LOS DISOLVENTES O ÁCIDOS FUERTES DETERIORAN LA PINTURA.

- *Evita utilizar limpiadores que contengan cloro, ya que este es abrasivo para el acero y el hierro.*
- *Almacena siempre el ahumador en un espacio fresco y libre de humedad.*
- *Es necesario lavar el ahumador después de cada uso y antes de guardarlo.*
- *Si vas a guardarlo en un espacio abierto te recomendamos protegerlo con la funda protectora de Ahumadores Chaquiromo.*

EVITA REALIZAR LA LIMPIEZA SI EL AHUMADOR ESTÁ CALIENTE.

- *La vida útil de tu ahumador dependerá de una buena limpieza.*



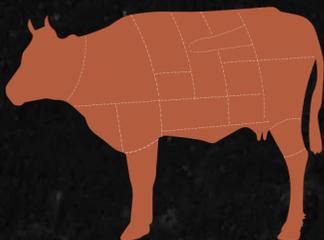
TIEMPOS

DE AHUMADO

RES

PUNTA DE ANCA

P: 1 LIBRA
T: 40 MINUTOS



MORRILLO

P: 1 LIBRA
T: 120 MINUTOS

LOMITOS

P: 1 LIBRA
T: 35 MINUTOS

HAMBURGUESAS

P: 150 GRAMOS
T: 20 MINUTOS

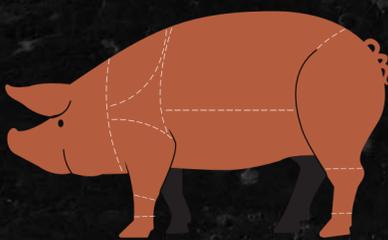
CHATA

P: 1 LIBRA
T: 40 MINUTOS

CERDO

COSTILLAS

P: 1 RACK
T: 45 MINUTOS



TOCINO

P: ½ LIBRA X TIRA 6
T: 60 MINUTOS

CHORIZOS Y EMBUTIDOS

P: 1 LIBRA
T: 20 MINUTOS

CHATA:

P: 1 LIBRA
T: 40 MINUTOS

CABEZA DE CAÑÓN O BONDIOLA

P: 1 LIBRA
T: 45 MINUTOS

POLLO ENTERO

P: POLLO GRANDE
T: 90 MINUTOS

POLLO



PECHUGA

P: 1 PECHUGA ENTERA
T: 40 MINUTOS

CONTRAMUSLOS

P: 1 LIBRA
T: 40 MINUTOS

ALITAS

P: 1 LIBRA
T: 30 MINUTOS

FRUTAS Y VERDURAS

PIÑA ENTERA

P: 1 LIBRA
T: 90 MINUTOS



PIMENTONES CEBOLLAS

P: 1 LIBRA
T: 30 MINUTOS