



MANUAL DE USUARIO

AHUMADOR

MULTIFUNCIÓN



● Gas & Carbón

● Acero Inoxidable

● Aislamiento Térmico

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

Este ahumador está diseñado para el ahumado y cocción de alimentos mediante **gas o carbón**, ofreciendo versatilidad, control térmico y un acabado profesional. Cuenta con **aislamiento térmico**, **bandejas desmontables**, **tubos desmontables para colgado** y **ganchos** para carnes u otros alimentos.

Construcción Premium

Su construcción en **acero inoxidable** lo hace apto para uso alimentario, fácil de limpiar y resistente a altas temperaturas.



2 COMPONENTES PRINCIPALES



Cámara de Ahumado

Con aislamiento térmico integrado



Bandejas Desmontables

Fácil limpieza y mantenimiento



Puerta Frontal

Con sello térmico hermético



Tubos para Colgado

Desmontables y reubicables



Quemador a Gas

Uso opcional para mayor control



Ganchos

Para colgar alimentos



Compartimiento para Carbón

Ubicado en la zona inferior



Salida de Humo

Ubicada en la parte superior

3 INSTALACIÓN

3.1 Ubicación

- ◆ Colocar el ahumador sobre una superficie **plana y estable**.
- ◆ Usar en **espacios abiertos o bien ventilados**.
- ◆ Mantener una distancia mínima de **1 metro** respecto a paredes u objetos inflamables.



IMPORTANTE

Nunca opere el ahumador en espacios cerrados o con poca ventilación. Los gases de combustión pueden ser peligrosos para la salud.

3.2 Instalación de Bandejas y Tubos

- 1 Insertar las **bandejas** en los rieles internos según la altura deseada.
- 2 Colocar los **tubos desmontables** en las posiciones disponibles.
- 3 Colgar los **ganchos** en los tubos según necesidad.

4 MODOS DE USO

4.1 Uso con Carbón

- 1 Colocar carbón vegetal en la base.
- 2 Encender el carbón.
- 3 Cerrar la puerta y regular el aire.
- 4 Añadir astillas para humo si se desea.

4.2 Uso con Gas

- 1 Conectar la manguera de gas.
- 2 Verificar que no existan fugas.
- 3 Encender el quemador.
- 4 Regular la llama y añadir astillas.



PRECAUCIÓN - GAS

Antes de encender, verifique siempre que no existan fugas de gas. Puede usar agua jabonosa en las conexiones para detectar burbujas.

5 CARGA DE ALIMENTOS

- ◆ Distribuir los alimentos en bandejas o colgarlos con ganchos.
- ◆ Evitar el contacto directo entre piezas para una cocción uniforme.
- ◆ Cerrar la puerta correctamente antes de iniciar el proceso.

Consejo Profesional

Para mejores resultados, deje espacio entre las piezas de alimento. Esto permite que el humo y el calor circulen uniformemente.

6 CONTROL DE TEMPERATURA

- ◆ Regular mediante la intensidad del gas o la cantidad de carbón.
- ◆ Usar la ventilación y salida de humo para estabilizar la temperatura.

Temperaturas Recomendadas

TIPO DE COCCIÓN	RANGO DE TEMPERATURA	APLICACIÓN
Ahumado Lento	90 – 120 °C	Carnes grandes, pescados, embutidos
Cocción Media	120 – 150 °C	Pollos, costillas, vegetales



7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ◆ Dejar enfriar completamente antes de limpiar.
- ◆ Retirar bandejas y tubos desmontables.
- ◆ Retirar las cenizas de forma lenta y controlada.
- ◆ Limpiar con agua tibia y detergente neutro.
- ◆ No usar productos abrasivos.
- ◆ Revisar periódicamente conexiones de gas.



ADVERTENCIA - PORTA CARBÓN

Durante la limpieza, **NO mover bruscamente el porta carbón**. Este componente posee **orificios inferiores** por donde pasa la llama del quemador para facilitar el encendido del carbón. Un movimiento brusco puede provocar la **caída de cenizas dentro del quemador**, afectando su funcionamiento.

8 SEGURIDAD

- ◆ No operar sin supervisión.
- ◆ Usar guantes térmicos.
- ◆ Mantener fuera del alcance de niños.
- ◆ No usar en espacios cerrados.
- ◆ Cerrar el gas después de cada uso.

9 ALMACENAMIENTO

- ◆ Guardar en lugar seco.
- ◆ Cubrir cuando no esté en uso.
- ◆ Evitar exposición prolongada a la intemperie.

Recomendación

Use una funda protectora para prolongar la vida útil del ahumador cuando no esté en uso.

10 OBSERVACIONES FINALES

Este ahumador está diseñado para **uso semiprofesional y doméstico avanzado**. Su sistema modular permite múltiples configuraciones según el tipo de alimento y método de cocción.

Soporte Técnico

Para dudas técnicas, repuestos o servicio posventa, contactar al fabricante a través de los canales oficiales.



Gracias por elegir nuestros productos

www.macroequipos.ec