

RIVAL
K.C. Smoker

K.C. Smoker

The easy way to prepare smoked or roasted foods in your backyard.

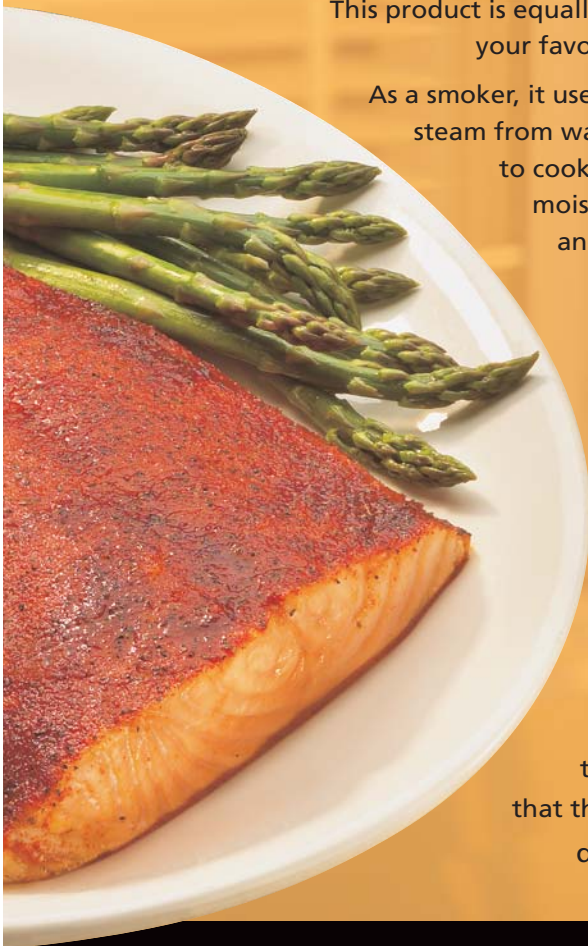
This product is equally capable of smoking or roasting your favorite meat, poultry, fish and pork.

As a smoker, it uses low heat (225 – 300 degrees F), steam from water, and smoke from wood chips to cook meats. Water smoking produces moist meats with a mild smoke flavor and is excellent for cooking poultry and less tender cuts of beef and pork. Food needs no tending as this product is electric and maintains a consistent temperature throughout the entire smoking process.

Used as a roaster, poultry, beef, pork and seafood are more tender and moist and have better flavor than any other method of cooking, because all the natural juices are locked into the foods as they roast. In addition, you'll find that this product creates delicious side dishes, desserts and appetizers!

**Owner's Manual
and Cookbook**

Where
there's
SMOKE,
there's
FLAVOR!



© 2006 JCS/THG, LLC All Rights Reserved.
RIVAL®, the RIVAL Logo®, K. C. Smoker and the K. C. Smoker logo
are trademarks of JCS/THG, LLC.

9100150000246
Printed in China

RIVAL

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850

WARRANTY

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

- A. This Warranty applies ONLY to the original purchaser of this product.
- B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- D. Unless otherwise proscribed by law, JCS/THG, LLC shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 2. Within the first 12 months from date of purchase, JCS/THG, LLC will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.
- G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) Your \$20.00 check for return shipping and handling, and
 - d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 3. JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S. ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$20.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

Table of Contents

Important Safeguards.....	E2
Save These Instructions	E3
Introduction	E4
Features and Benefits	E5
Before First Use and Preparation.....	E6
How to Use.....	E7
Smoking	E11
Smoking Chart.....	E13
Cooking Chart.....	E14
Outdoor Roasting	E14
Hints and Tips	E16
Cleaning	E16
Recipes Smoking.....	E17
Recipes Roasting.....	E25
Service Instructions.....	E32
Warranty.....	E32

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

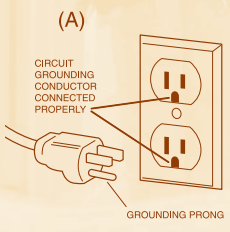
1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. To disconnect, turn both controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Use only outdoors, do not expose to rain.
14. Use only on properly grounded outlets.
15. Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
16. Do not clean this product with a water spray or the like.
17. Use caution when opening lid. We suggest using an oven mitt as the lid handle may get hot and steam escaping from under the lid can cause injury.
18. Do not preheat the Smoker/Roaster.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch (A). If you do not have a grounded outlet as shown, call a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Use only 3-wire extension cords, which have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".

3-PRONG GROUNDING-TYPE PLUGS



AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE APPLIANCE. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Examine the extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse the extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.

Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot plate or trivet under your Rival® product to prevent possible damage to the surface.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Rival K.C. Smoker Roaster! Now you can smoke or roast foods to perfection in your backyard.

The two-tiered rack lets you smoke or roast two layers of food or cook a large cut of meat in the lower rack. Just add water to the drip tray to roast a moist, delicious turkey or use soaked wood chips to add a distinctive, smoky flavor to ribs. No matter how you use it, the Smoker Roaster is a great addition to your outdoor kitchen.

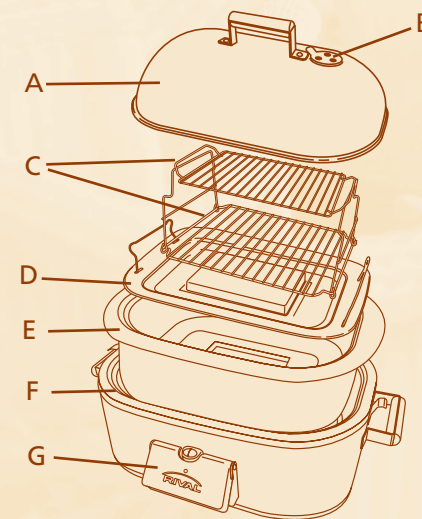
So push aside your grill and get smokin'!

For product updates and additional information, visit our web site at www.rivalproducts.com.

FEATURES AND BENEFITS

- A. Lid – Coated steel with wooden handle
- B. Steam/Smoke Vent – Aluminum vent can be adjusted to release steam or smoke.
- C. Two-Tier Rack – Adjustable, chromed steel rack lets you cook one large roast on the lower rack or stack foods using both racks. Holds food away from excess fat and grease in the Drip Tray/Water Pan.
- D. Drip Tray/Water Pan – Enamel-on-steel Drip Tray/Water Pan holds water to keep food moist and to catch grease drippings from food.
- E. Removable Roasting Pan – Sturdy enamel-on-steel pan, with center insert for wood chips, holds up to 18 quarts of food.
- F. Housing – Convenient lid rest. Two natural wooden side handles.
- G. Covered Control Panel – Aluminum cover protects the control panel from the elements.
- H. Smoker Dial – Turn ON to smoke.
- I. Temperature Dial – Cook with temperatures from 150 °F to 350 °F.
- J. Power Light – Segmented power light indicates when the smoker is on and when the temperature control is on.

Figure 1



BEFORE FIRST USE AND PREPARATION

1. Carefully unpack your Smoker Roaster and remove all packaging materials. Be sure to remove parts from all sides of packing.
2. Wash all parts according to the "Cleaning" section of this manual.
3. Read this manual and all other included documentation before you use your Smoker Roaster.

NOTE: Due to the manufacturing process, some smoke and odor may be noticed during the first use. This should disappear after the first heating of the Smoker Roaster.

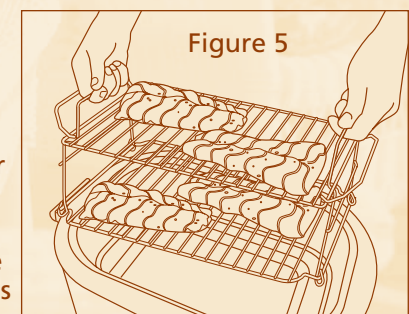
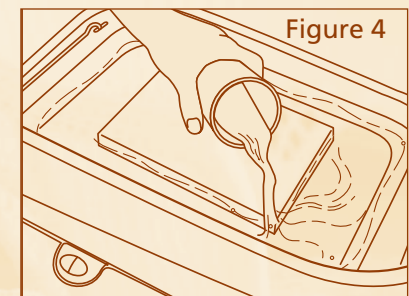
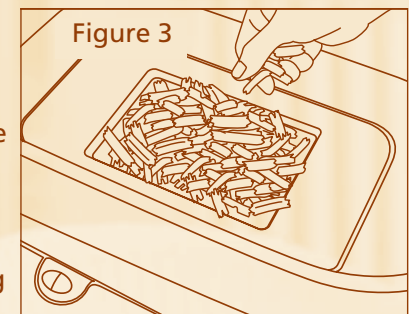
Where to Use

Place your Smoker Roaster outside on a hard, level surface away from roof overhang or any flammable materials. You may want to locate the Smoker Roaster away from any open windows or doors to prevent smoke from entering your house. In windy weather, the Smoker Roaster should be located in an area protected from the wind.

HOW TO USE

Smoking

1. Soak one cup of wood chips in a bowl of water overnight or at least one hour prior to smoking. (A sample of maple wood chips is included.) As they heat and smolder, the wood chips will give a unique "smoky" flavor to foods. Soaking the wood prevents it from flaming and burning up too quickly.
2. Remove the lid, tiered rack, and Drip Tray/Water Pan from the roasting pan. Drain the wood chips. Place one cup of the chips in the center of the roasting pan (see Figure 3). NEVER PLACE WOOD CHIPS DIRECTLY INTO THE HOUSING. This will damage the unit.
3. Place the Drip Tray/Water Pan into the roasting pan and add water into the drip tray (see Figure 4). Refer to the smoking chart on page 13 to determine the proper amount of water.
4. Place the rack into the roasting pan, place the food on the rack, and cover with the lid (see Figure 5).
5. Plug the cord into a properly grounded 120-volt AC outlet. Be sure the outlet holds the plug firmly and is not corroded.



WARNING: To ensure continued protection against shock hazard, connect to a properly grounded outlet. DO NOT operate the Smoker Roaster in the rain or on a damp surface. DO NOT USE AN ORDINARY HOUSEHOLD EXTENSION CORD WITH THIS SMOKER ROASTER. Use only a heavy-duty 14 gauge 3-wire grounded cord not more than 12 ft. long.

HOW TO USE (cont.)

6. Turn the smoker dial to ON and the TEMPERATURE dial to the temperature suggested in the recipe. Both indicator lights illuminate. The temperature range for smoking is 225 °F to 300 °F.
7. Allow the food to cook. Refer to the smoking chart on page 13 for approximate cooking times. (The chart is based on outdoor temperatures above 60 °F. In colder weather, cooking times will increase. Cooking times should also be increased for altitudes above 3500 ft.)

NOTE: It is normal to see and smell smoke escaping from the Smoker Roaster. The smoke will be visible approximately 30 minutes into the cooking cycle and may decrease after the first hour of cooking. Do not add more chips.

8. When the recommended cooking time is complete, remove the lid and check for doneness.

WARNING: The Smoker Roaster is hot. Always use hot pads or oven mitts and remove the lid carefully to allow steam and smoke to escape away from you.

NOTE: For greater accuracy, use a meat thermometer to check for doneness. Place the probe of thermometer in thickest area of meat.

If the meat is not done, replace the lid and continue checking for doneness at 30-minute intervals. When meat is done, turn the smoking dial to OFF, the temperature dial to OFF, and unplug the Smoker Roaster. Remove the meat from rack.

HOW TO USE (cont.)

Roasting

1. Place the Drip Tray/Water Pan into the roasting pan and add water into the drip Drip Tray/Water Pan in order to keep the food moist while cooking (see Figure 4).
2. Place the rack into the roasting pan. Place the food on the rack and cover with the lid (see Figure 5).
3. Plug the cord into a properly grounded 120-volt AC outlet. Be sure the outlet holds the plug firmly and is not corroded.

WARNING: To ensure continued protection against shock hazard, connect to a properly grounded outlet. DO NOT operate the Smoker Roaster in the rain or on a damp surface. DO NOT USE AN ORDINARY HOUSEHOLD EXTENSION CORD WITH THIS SMOKER ROASTER. Use only a heavy-duty 14 gauge 3-wire grounded cord not more than 12 ft. long.

4. Turn the temperature dial to the temperature suggested in the recipe. The right indicator light illuminates. The temperature range for roasting is 300 °F to 350 °F.
5. Allow the food to cook. Refer to the roasting chart on page 14 for approximate cooking times. (The chart is based on outdoor temperatures above 60 °F. In colder weather, cooking times will increase. Cooking times should also be increased for altitudes above 3500 ft.)
6. When the recommended cooking time is complete, remove the lid and check for doneness.

WARNING: The Smoker Roaster is hot. Always use hot pads or oven mitts and remove the lid carefully to allow steam and smoke to escape away from you.

NOTE: For greater accuracy, use a meat thermometer to check for doneness. Place the probe of the thermometer in thickest area of meat.

If the meat is not done, replace the lid and continue checking for doneness at 30-minute intervals. When meat is done, turn the temperature dial to off and unplug the Smoker Roaster. Remove the meat from rack.

HOW TO USE (cont.)

Important Points

- Do not preheat the Roaster.
- Always use the roasting pan in the Smoker Roaster when cooking.
NOTE: Never place food or liquid directly into the housing.
- Use caution when removing or lifting the lid as steam is vented. Use the steam/smoke vent to release steam prior to lifting lid.
- Do not use solid fuels, such as charcoal briquettes. Do not use charcoal lighter fluid.
- Avoid removing the lid frequently to minimize steam and heat loss during cooking. If the lid is removed, allow additional cooking time.
- Do not use wood chunks. Use chips only.
- Water in the Drip Tray/Water Pan will boil dry before the cooking time is complete. This is important for proper browning of food. DO NOT ADD WATER DURING COOKING.
- Meats should be completely thawed before cooking.
- Do not use the Smoker Roaster for food preservation. This unit is for smoke cooking and roasting only. Leftovers must be properly refrigerated.
- Cooking times are estimates and will vary with amount of food, outside weather conditions, and altitude.
- A small amount of water may be noticed dripping from the unit. This is normal due to moisture collecting around the lid.
- Do not line the rack, drip pan, roasting pan, or housing with aluminum foil.

SMOKING

Introduction to Smoking

Smoking gives food a unique flavor and delicate texture. The key is the combination of soaked wood chips, low temperatures, steam, and long cooking times. As the Smoker Roaster heats, the wood chips start to smolder to produce smoke and the water in the water pan starts to steam. The smoke penetrates the food, giving it that delicious flavor and the steam keeps the food from drying out. Because the cook times are so long and the temperature is so low, it is almost impossible to overcook or dry out foods.

A Few Words about Brines, Marinades, Rubs, and Sauces

Before you smoke your foods, you will want to consider using brines, marinades, rubs, and sauces.

- **Brines:** A mixture of water (or other liquids), salt, and sugar that keeps meat moist during the long cooking process. Meat is soaked in brine overnight prior to cooking.
- **Marinades:** A mixture of dry and liquid ingredients that adds flavor and tenderness. Meat is soaked in the marinade prior to cooking.
- **Rubs:** A mix of herbs and spices rubbed into meat. Prior to cooking, allow rubbed meat to stand in the refrigerator for the specified time to absorb flavors.
- **Sauces:** A mixture of ingredients, often tomato-based, that may be brushed on meat in the last 15 to 30 minutes of cooking or served with the meat.

SMOKING (cont.)

Use of Flavor & Woods

- Wood chips give smoked foods their distinct flavor and are a prime ingredient in water smoking. Smoke flavor will vary slightly with the type of wood used. Common woods used in smoking are hickory, mesquite, cherry, apple, maple, and alder.
- Never use resinous woods such as pine or cedar as they will produce an unpleasant flavor.
- Wood chips 1 to 2½ inches long and ¼ to ½ inch thick work best. Do not use wood chunks. Very small wood chips or shavings will burn too quickly and may not produce the desired smoke flavor.
- One cup of chips is good for 1-4 hours of smoking. Use two cups for longer smoke times.
- Try soaking wood chips in wine, hard liquor, or broth for added flavor.
- Soak wood chips in a bowl of water overnight or at least one hour prior to use. Soaking wood will prevent it from flaming and burning up too quickly.
- Do not add wood chips to the Smoker Roaster while in use.

Suggested Wood Chips for Smoking

- **Alder:** Salmon, swordfish, and other fish; poultry and pork.
- **Apple:** Poultry, pork, and salmon.
- **Cherry:** Veal, pork, and poultry.
- **Hickory:** All meats, poultry, and fish.
- **Maple (sample included):** Salmon, chicken, and pork.
- **Mesquite:** Beef and pork.
- **Oak:** All meats.

Tips for Smoking Fish

Dressed fish fillets and steaks may be smoked. When smoking dressed fish, place the belly (cut) side down on the rack. Spread the fish open to allow for maximum smoke penetration. Fish, especially lean fish, may be brushed with melted butter or oil before cooking to prevent the fish drying out. Fish is done when a meat thermometer reads 140 °F or when the flesh flakes easily.

SMOKING CHART

Food	Quantity	Cups of Water	Approx. Cook Time in Hours
BEEF			
Brisket	2½ - 3½ lbs.	¾	4 - 6
Short Ribs	2 - 2½ lbs.	½	2 - 2½
Roast (Boneless)	2½ - 4 lbs.	¾	2 - 3
Roast (Bone in)	3 - 5 lbs.	¾	2½ - 4
PORK			
Chops	41" - thick	½	1 - 1½
Country Style Ribs	2 - 5 lbs.	¾	3 - 5
Spare Ribs	3 - 5 lbs.	¾	3 - 5
Roast (Boneless)	2 - 3½ lbs.	¾	1 - 3½
POULTRY			
Turkey (1 Whole)	16 - 18 lbs.	2	7 - 8
Chicken (1 Whole)	3 - 3½ lbs.	½	2 - 2½
Turkey Breast (Boneless)	3½ - 4½ lbs.	1	2½ - 3
Turkey Drumsticks	3 - 3½ lbs.	½	2 - 2½
FISH			
Fillets	1½ - 2 lbs.	¼	1 - 1½
Steaks	41" - thick	¼	1 - 1¼
Whole Fish	9 - 10" long (3 - 3½ lbs.)	½	1 - 1½

*All cooking times are based on using one cup of water-soaked hickory chips. Cooking times are estimates and will vary with the amount of food, outside weather conditions and altitude. Always use a meat thermometer to verify that the meat has reached a safe internal temperature.

COOKING CHART (for ROASTING/SMOKING)

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
BEEF	140 °F	160 °F	170 °F
PORK	*	160 °F	170 °F
LAMB	140 °F	160 °F	170 °F
SMOKED HAM Cook before eating Fully cooked	*		160 °F 140 °F
POULTRY Roasting Chicken Turkey	*		180 °F 180 °F

OUTDOOR ROASTING

Introduction to Outdoor Roasting

Roasting foods give them a crisp and crunchy outside layer, while keeping the inside moist. Start with a higher temperature to crisp and brown the exterior and then lower the temperature to finish cooking. Generally, tender cuts of meat or poultry are best for roasting.

To add flavor and keep foods moist, add water, broth, or wine to the drip Drip Tray/Water Pan. Baste every half hour to keep foods from drying out.

OUTDOOR ROASTING is continued on next page.

MEAT	WEIGHT (LBS.)	TEMP.	MIN./LB
BEEF ROASTS			
Standing Rib	4 - 6	325 °F	17 to 21
Sirloin Tip	3 - 5	350 °F	17 to 21
Pot Roast	4 - 6	300 °F	26 to 34
Corned Beef	3½ - 4	300 °F	15 to 17
LAMB			
Leg	5 - 8	350 °F	20 to 22
Shoulder, boneless	3 - 4	350 °F	20 to 22
PORK			
Loin Roast	3 - 5	350 °F	21 to 26
Rolled Shoulder	4 - 6	350 °F	30 to 34
Chops	4 - 5	325 °F	15 to 17
Country-Style Ribs	8 - 10	Sear on stovetop on medium heat to brown then roast at 250°F	15 to 17
SMOKED HAM			
Bone-in, shank	10 - 15	325 °F	17 to 21
Boneless	8 - 12	325 °F	15 to 17
Fully cooked	5 - 10	325 °F	13 to 24
VEAL			
Loin	4 - 6	325 °F	26 to 30
Shoulder	3 - 5	325 °F	26 to 30
POULTRY			
Chicken, whole	3½ - 5	350 °F	13 to 15
Chicken, whole	6 - 8	350 °F	15 to 17
Chicken, pieces	6 - 8	350 °F	7 to 9
Turkey, fresh	10 - 22	350 °F	12 to 15

RECIPES-SMOKING

HINTS AND TIPS

- Before cooking, brush poultry and other naturally lean meats with oil, butter, or margarine.
- When you are smoking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest single piece of meat.
- To add flavor, use wine or other liquids in combination with the water in the roasting pan. (For example, if chart says to use $\frac{3}{4}$ cup water, use $\frac{1}{2}$ cup water and $\frac{1}{4}$ cup wine.)
- To smoke ribs, lay them on rack. Ribs may be leaned against each other to fit, but do not lay them directly on top of each other, as this will decrease the amount of smoke flavor achieved.
- Convenience foods can be baked in the Smoker Roaster. Place container on ROASTING RACK. Follow package directions.
- Meats roasted in your Smoker Roaster will be moist and tender. For additional browning, brush oil or butter over the meat before cooking. In addition, cooking the meat in a traditional oven at 450 °F or on Broil for the last 20-30 minutes will result in better browning.
- To create darker roasted, crispier skin poultry, do not add liquids (with the exception of the basting butter or oil) until there only 30 minutes left of cooking. Cooking at a higher temperature will result in a faster cooking time, i.e. 350 °F instead of 325 °F

CLEANING

1. Turn off, unplug, and allow your Smoker Roaster to cool.
2. Wash the lid, two-tier rack, drip pan, and roasting pan in hot, soapy water with a sponge or soft cloth. Rinse thoroughly and wipe dry. If food sticks onto the surface of any of these parts, soak in warm, soapy water before cleaning.
3. Wipe the outside of the housing with a soft cloth and warm, soapy water and wipe dry. Do not immerse the housing in water or any other liquid. Never add liquids directly into the housing.
4. Make sure that all parts are dry before storing.
5. Store your Smoker Roaster indoors.

Open-Faced Roast Beef Sandwiches with Mushrooms and Onions

Rub:

- 2 teaspoons Mexican chili powder
- $\frac{1}{8}$ teaspoon Cayenne pepper
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon freshly ground black pepper
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cumin

- $\frac{1}{2}$ stick butter
- 2 large onions, peeled and sliced
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 16 ounces mushrooms, cleaned and sliced
- Extra Kosher salt and freshly ground pepper

- One 3-4 pound boneless beef sirloin roast, trimmed of fat
- 2-3 large French baguettes, sliced lengthwise and lightly toasted

1. Soak 1 cup of wood chips in water for one hour.
2. In a small bowl, combine chili powder, Cayenne pepper, salt, black pepper, and cumin. Sprinkle the rub over the meat.
3. Drain the wood chips. Place wood chips into roasting pan insert and cover with drip pan.
4. Place beef roast on bottom rack, above the drip pan.
5. Turn smoker dial to ON and set temperature dial to 225 °F. Cover and smoke for $1\frac{1}{2}$ to 2 hours or until desired doneness (meat thermometer registers 140 °F for medium-rate doneness or 155 °F for medium doneness).
6. Cover the beef roast with foil. Let stand 15 minutes before carving. Thinly slice the beef.
7. Melt butter in a large skillet set to medium heat. Add onions. Stir frequently and cook until soft and beginning to caramelize. Add olive oil and mushrooms and continue cooking on medium low until mushrooms are soft.
8. To assemble sandwich, cut bread halves into thirds. Top bread with beef and top with onions and mushrooms. Season with salt and pepper.

Makes 6-8 sandwiches.

Sweet and Smoky Baby Back Ribs

Two racks baby back pork ribs, 1½ to 2½ lbs. each

Sauce:

½ teaspoon onion powder
2 cups ketchup
2 tablespoons Worcestershire sauce
¼ cup molasses
¼ cup brown sugar
½ teaspoon hot pepper sauce

1. Soak 1 cup of wood chips in water for one hour.
2. Rinse and pat dry ribs. In a bowl, combine the sauce ingredients and blend well. Reserve ½ for serving.
3. Liberally coat each side of ribs with sauce.
4. Drain wood chips and place into insert of the roasting pan and cover with the drip pan. Place ribs on the bottom and top racks.
5. Turn the smoker dial to ON and set the temperature dial to 225 °F.
6. Smoke ribs for 3 hours. Turn over and smoke for an additional 1 hour. Baste both sides of each rib with ½ cup of the barbeque sauce. Cook until ribs bend easily and begin to break away from the bone. Remove from Smoker Roaster and baste before serving.

Makes 8 servings.

Rosemary and Garlic Smoked Pork Roast

4 sprigs rosemary
2-3 pound boneless pork top loin roast
2 tablespoons snipped fresh rosemary
1 tablespoon olive oil
4 cloves garlic, minced
½ teaspoon pepper
¼ teaspoon salt
½ lemon or lime

1. Soak wood chips for 1 hour, drain, and place in roasting pan. Sprinkle 4 rosemary sprigs over wood chips and cover with drip pan.
2. Trim fat from meat. Prepare rub ingredients. Sprinkle rub evenly over meat.
3. Place meat on rack in Smoker Roaster. Cover and turn smoker dial to ON and set temperature dial to 225 °F.
4. Cook for 1 to 3 hours, until meat registers 155 °F internal temperature.
5. Remove meat from Smoker Roaster and squeeze lime juice over meat. Let meat stand to allow juices to settle for 10 minutes.

Makes 8-10 servings.

Brined Turkey Stuffed with Oranges and Thyme

Brine:

- 1 cup salt
- 1 cup brown sugar
- 2 gallons water or vegetable stock
- 2 cups cider vinegar
- 3 tablespoons pickling spice
- 1 onion, chopped
- 1 carrot, chopped
- 1 tablespoon whole black peppercorns
- 4 bay leaves

- 16-pound turkey
- 2 tablespoons salt
- Black pepper to taste
- 2 tablespoons paprika
- 1 bunch fresh thyme, stems removed
- 6 large oranges, quartered

1. Mix salt, brown sugar, water, cider vinegar, pickling spice, onion, carrot, peppercorns, and bay leaves in a stockpot. Stir to incorporate and submerge turkey. Place in refrigerator for 2-3 hours or overnight. Remove from brine and pat dry with paper towels.
2. Rub salt, pepper, and paprika onto turkey skin. Pull skin off breast meat and scatter $\frac{1}{2}$ the thyme. Replace skin on top of thyme and meat. Stuff inside of turkey with orange quarters and remaining thyme and tie legs together.
3. Soak wood chips for 1 hour. Drain and place in roasting pan. Place drip tray on top and set turkey on rack above drip tray.
4. Set temperature dial to 225 °F and cook for about 3-6 hours or until turkey reaches a minimum internal temperature of 175 °F-180 °F in all parts of the bird. Remove and let rest for about 20 minutes before carving.

Mustard and Herb Crusted Beef Roast Sandwiches

Mustard Herb Mixture:

- 2 tablespoons freshly ground black pepper
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 2 cloves garlic, minced
- 2 tablespoons fresh Italian flat-leaf parsley
- 2 tablespoons fresh thyme, stemmed

- Salt and pepper to taste
- Beefsteak tomatoes
- Arugula
- Horseradish sauce
- Hard rolls
- 4-5 pound top round roast

1. Trim fat from meat and combine mustard herb mixture in a small bowl. Spread mustard herb mixture over meat.
2. Soak 1 cup of wood chips in water for 1 hour. Drain. Set wood chips in roasting pan and cover with drip pan. Add 2 cups water and add rack. Place meat on rack. Cover and turn smoker dial to ON and set temperature dial to 225°F.
3. Place meat in Smoker Roaster and smoke for 2-5 hours or until meat is cooked to desired doneness. Slice thinly, season and serve with sliced tomatoes, arugula, and horseradish sauce on hard rolls.

10-12 servings.

Spicy Texas BBQ Beef Brisket

Dry Rub:

2 teaspoons salt
1 teaspoon paprika
1 teaspoon Mexican chili powder
1 teaspoon freshly ground black pepper
1/2 teaspoon ground cumin

Spicy Beer Sauce:

1 bottle favorite barbeque sauce
1/2 cup beer
2 tablespoons cider vinegar
2 tablespoons brown sugar
2 tablespoons chipotle peppers in Adobo sauce
1 1/4 teaspoons black pepper
1/2 teaspoon salt

12 hard rolls
3-3 1/2 pound beef brisket

1. Soak 1 cup of wood chips in water for 1 hour. Place in roasting pan, cover with drip tray/water pan. Add 1 cup water to drip tray/water pan.
2. Combine rub ingredients and rub into brisket. Add brisket to rack. Set temperature dial to 225°F. Cook for 3-6 hours or until meat is tender.
3. In a bowl, combine barbeque sauce, beer, cider vinegar, brown sugar, chipotle peppers, pepper and salt. Taste and adjust flavors if necessary. After 3 hours, baste brisket every 15-20 minutes.
4. To serve, thinly slice meat and serve with spicy beer sauce on hard rolls.

Smoked Bluefish

This is a three-step process (brine, dry, smoke), which takes all day.
4 sides (fillets) of average-sized bluefish (approximately 5-7 pounds total)

Brine:

2 quarts warm water
3/4 cup kosher salt
3/4 cup sugar
1/4 cup soy sauce
2 bay leaves
Zest of 1 lemon
2 sprigs fresh dill, chopped

1. Mix brine well in a glass, porcelain or plastic container large enough to hold the fish meat and the brine. Chill brine in the refrigerator overnight.
2. The next morning, place the fish in the brine. Set a plate or other heavy object on top of the fish to keep it submerged. Place the container of brine and fish into the refrigerator for 3 hours.
3. Remove the fish, rinse, pat dry, and lay out (skin side down) on cookie sheets or jelly roll pan lined with waxed paper. Discard brine. Place the fish in a dust-free place and allow to dry, uncovered, for about 1-2 hours until a sticky skin ("pellicule") forms on the surface of the meat.
4. Soak 1 cup of wood chips in water for 1 hour. Place in roasting pan, cover with drip pan, and set temperature dial to 225 °F. Add 1 cups water to drip tray/water pan. Add fish.
5. Turn smoker dial to ON and temperature dial to 225 °F. Smoke, skin side down on a greased rack in the Smoker Roaster for 2 - 4 hours. The fish should be honey - to molasses-brown and still visibly moist when done. The flesh when finished still has some give to it, like a rare steak, when you press on it with your fingers. Don't smoke it too long or the result will be dry.
6. Cool, wrap tightly and refrigerate.
7. As a variation, Bluefish Pate can be made with equal parts smoked bluefish and Boursin cheese blended in a mini chopper for a special hors d'oeuvre.

RECIPES—ROASTING

Smoked Sweet and Spicy Ham

Lemon Garlic Roast Chicken

Rub:

1 tablespoon paprika
1 tablespoon brown sugar
2 teaspoons dry mustard
1/2 teaspoon cayenne
1/2 teaspoon ground cloves
Kosher salt and freshly cracked pepper

1 6-pound ham, precooked
1 cup pineapple juice
3/4 cup chicken stock
1/2 cup honey
1 1/2 tablespoons olive oil

1. In a small bowl, mix together the rub ingredients. Rub mixture over the ham, and place in refrigerator overnight
2. Soak wood chips for 1 hour. Drain chips and place in roasting pan. Place drip tray on top and set ham on rack above drip tray.
3. Turn smoker dial to ON and set temperature dial to 225 °F.
4. Meanwhile, mix together the chicken stock, 3/4 cups of pineapple juice, vegetable oil, 1/2 teaspoon dry mustard, and cloves. Warm over medium heat until completely mixed.
5. Baste with sauce once every hour. Brush generously with glaze a couple of times during the last hour of smoking.

4 to 5 pounds chicken
3 cloves garlic, minced
1 teaspoon salt
2 tablespoons lemon juice
1/2 teaspoon ground black pepper
1/4 cup butter, softened

1. Rinse chicken in cold water.
2. Combine remaining ingredients and rub over skin and between skin and meat of chicken.
3. Place drip tray/water pan into roasting pan, then add rack. Place chicken on rack and cover with lid.
4. Bake at 350 °F for 1 1/2 hours; reduce heat and increase time for crispier, darker skin, and until internal temperature reaches 175 °F in all parts of the chicken.

Pot Luck Beef Stew

8 pounds of beef stew meat
2 cups dry bread crumbs
2 teaspoons salt
 $\frac{1}{2}$ teaspoons pepper
4 large onions, cut into eighths
8 cups beef broth
7 stalks celery
15 potatoes, peeled and cubed
2 tablespoons basil
2 cups quick-cooking tapioca
8 cans (4 ounces each) sliced mushrooms, undrained
15 cans (10 $\frac{1}{2}$ ounces each) condensed tomato soup
4 pounds baby carrots

1. Toss stew meat with bread crumbs, salt, and pepper in a bowl.
2. Place beef in roasting pan and add remaining ingredients; stir well.
3. Cover with lid and roast at 250 °F for 4 to 5 hours or until meat and vegetables are tender.

Chili for a Crowd

3 pounds dry pinto beans, soaked and drained
1 can (28 ounces each) diced tomatoes
10 pounds ground chuck, browned and drained
12 cups water
2 onions, chopped
2 green peppers, chopped
5 cloves garlic, minced
2 jalapeno peppers, finely chopped
3 tablespoons cumin
 $\frac{3}{4}$ cup chili powder
3 cups tomato juice
3 cans (10 $\frac{1}{2}$ ounces each) tomatoes and chilies

1. Combine first 8 ingredients in Smoker Roaster. Cover with Lid.
2. Cook for 2 $\frac{1}{2}$ hours at 350°F.
3. Add remaining ingredients. Cover and cook an additional 30 minutes to 1 hour. Stir occasionally.

Pepper Crusted Braised Short Ribs

6 to 9 pounds of beef short ribs
1/4 teaspoon freshly cracked black pepper
2 teaspoons salt
15 cloves garlic, minced
5 cans (14 1/2 ounces each) beef broth
1 cup red wine (optional)

1. Rub ribs on all sides with pepper and garlic. Sprinkle with salt.
2. Sear on stovetop on medium high until brown. Place ribs in roasting pan. Pour broth over ribs.
3. Cover with lid; reduce heat to 300 °F and cook until tender (2 to 2 1/2 hours).

Pork Roast

4 to 5 pounds pork loin roast
4 cloves garlic, minced
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon pepper
1/2 cup Italian dressing
1/4 cup Worcestershire sauce

1. Place roast on rack. Press minced garlic into surface of the roast.
2. Place rack into Smoker Roaster.
3. Combine dressing and Worcestershire sauce. Brush roast with marinade.
4. Cover with lid and cook at 350°F for 2 to 2 1/2 hours or until done.

Spaghetti Sauce

1 can (48 ounces each) tomato juice
4 cans (28 ounces each) diced tomatoes
2 cans (12 ounces each) tomato paste
2 tablespoons Worcestershire sauce
6 cups water 5 cloves garlic, minced
1/3 cup basil leaves
1/4 cup oregano leaves
1 1/2 tablespoons parsley
1 tablespoon thyme
1 tablespoon salt
1 teaspoon pepper

1. Add all ingredients to an oven safe dish and stir well to combine.
2. Set rack into roasting pan. Place oven safe dish onto rack.
3. Cover Smoker Roaster with lid and cook at 350°F for 3 to 4 hours until thick; add meatballs during last 1 to 1 1/2 hours. Stir occasionally.

Spicy Beef Roast

2 (2 to 3 pounds each) beef tip or rump roasts
Cracked black peppercorns
4 cloves garlic, minced
3 tablespoons balsamic vinegar
 $\frac{1}{4}$ cup soy sauce
2 tablespoons Worcestershire sauce
 $1\frac{1}{2}$ teaspoons dry mustard
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt

1. Make several slits in top of roasts.
2. Combine vinegar, soy sauce, Worcestershire sauce, and mustard. Brush marinade over roasts.
3. Combine cracked pepper and garlic. Rub over meat. Sprinkle with salt.
4. Place roasts on rack. Set rack into Smoker Roaster.
5. Cover with Lid and roast at 350°F for 20 to 25 minutes per pound or until roast reaches desired doneness.

Baked Beans

2 cans (7 pounds each) pork and beans
 $1\frac{1}{2}$ cup molasses
 $1\frac{1}{4}$ cup ketchup
 $\frac{3}{4}$ cup prepared barbecue sauce
 $\frac{1}{2}$ cup Worcestershire sauce
2 tablespoons dry mustard powder
1 pound of bacon, cooked until just crisp and cut up

1. Combine all ingredients in an oven safe dish and place in roasting pan on the rack.
2. Cover and cook at 300 °F for 2 hours or until heated through. Stir occasionally.

Glazed Ham

4 pounds fully cooked ham
3 tablespoons dry mustard
 $\frac{1}{2}$ cup apricot preserves
 $\frac{1}{2}$ cup light brown sugar, packed

1. Score the surface of the ham with shallow diamond-shaped cuts.
 2. Combine the preserves and mustard and spread over the ham. Pat brown sugar over the apricot mixture.
 3. Place the ham on the rack and place the rack into the Smoker Roaster.
 4. cover with lid and roast the ham at 325°F for $1\frac{1}{2}$ hours.
- Serves 10.

RIVAL
K.C. Smoker

K.C. Smoker

La forma sencilla de preparar comidas ahumadas o asadas en su patio.

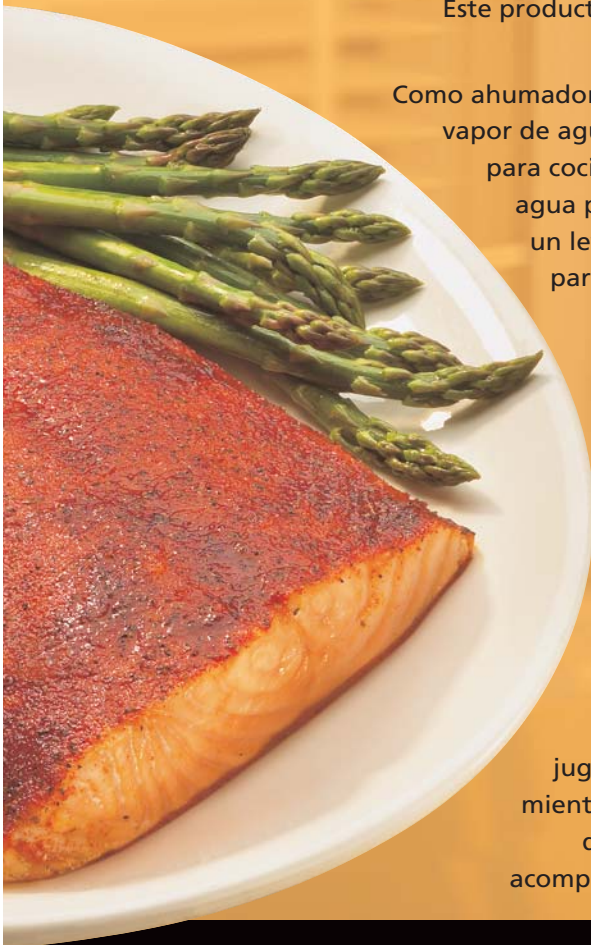
Este producto puede ahumar o asar su carne, ave, pescado y cerdo favorito.

Como ahumador, utiliza poco calor (225 - 300 °F), vapor de agua y humo de trocitos de madera para cocinar los alimentos. El ahumar con agua produce carnes más húmedas con un leve sabor ahumado y es excelente para cocinar aves y cortes de carne y de cerdo menos tiernos. No hace falta controlar la comida ya que este producto es eléctrico y mantiene una temperatura constante durante todo el proceso de ahumado.

Como asador, las aves, la carne, el cerdo y los pescados quedan más tiernos y jugosos y con mejor sabor que con cualquier otro método de cocina ya que se conservan todos los jugos naturales dentro de la comida mientras se asan. ¡Además, encontrará que este producto hace deliciosos acompañamientos, postres y aperitivos!

Manual del Propietario y Recetario

!!Donde hay HUMO hay SABOR!™



© 2006 JCS/THG, LLC Todos los Derechos Reservados.
RIVAL®, el logotipo de RIVAL, K. C. Smoker y el logo tipo de K. C. Smoker están registrados

9100150000246
Impreso en China

RIVAL

INSTRUCCIONES DE REPARACIÓN

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. El hacerlo invalidará la garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, al negocio donde la haya comprado. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea la garantía adjunta.
3. Si tiene algún comentario o pregunta acerca del funcionamiento de la unidad, o cree que debe ser reparada, escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor o visite nuestro sitio de Internet en www.rivalproducts.com.

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO. CONSERVE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA

- A. Esta garantía es válida ÚNICAMENTE para el comprador original de este producto.
- B. Esta garantía cubre ÚNICAMENTE la reparación o reemplazo de cualquier parte provista o fabricada de este producto que, luego de ser inspeccionadas por personal autorizado de JCS/THG, LLC presenten fallas en su utilización normal debido a defectos de material o mano de obra. JCS/THG, LLC decidirá si reparar o reemplazar la unidad. Esta garantía no cubre gastos de instalación.
- C. El operar esta unidad bajo condiciones distintas a las recomendadas o con voltajes distintos a los indicados en la unidad, o cualquier intento de reparación o modificación de la unidad, ANULARÁ LA GARANTÍA.
- D. A menos que la ley indique lo contrario, JCS/THG, LLC no será responsable por ningún daño personal, material o cualquier daño incidental o indirecto de ningún tipo como resultado del mal funcionamiento, defecto, uso inadecuado, instalación incorrecta o modificación de este producto.
- E. Todas las partes de este producto están garantizadas por 1 año como sigue:
 1. Dentro de los 30 días a partir de la fecha de compra, el negocio donde ha comprado este producto lo reemplazará en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra (siempre que el negocio cuente con unidades disponibles). Si planea efectuar un reclamo con relación a este producto, siga las instrucciones del punto F.
 2. Dentro de los 12 meses a partir de la fecha de compra, JCS/THG, LLC reparará o reemplazará el producto en caso de presentar defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del punto G.
- F. Si tiene cualquier otro problema o reclamo con relación a este producto, por favor escriba a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.
- G. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE DEVOLUCIÓN. Su garantía depende de como siga estas instrucciones al retornar la unidad a JCS/THG, LLC.:
 1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original u otra caja adecuada para evitar que se dañe durante el envío.
 2. Antes de empacar su unidad para devolverla, asegúrese de incluir:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal y número de teléfono
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) Un cheque por \$20,00 para los gastos de envío, y
 - d) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene. (Póngalo en un sobre y péguelo a la unidad antes de cerrar la caja).
 3. JCS/THG, LLC le recomienda enviar la unidad por medio del servicio terrestre de U.P.S. para poder rastrearlo.
 4. Usted debe pagar todos los gastos de envío por adelantado.
 5. Escriba lo siguiente en la parte de afuera del paquete:

RIVAL

c/o JCS/THG, LLC 303 Nelson Avenue Neosho, MO 64850

GASTOS DE ENVÍO: \$20,00 (USD)

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado. Todo lo estipulado en esta garantía se adiciona, sin modificar o sustituir, las garantías legales y otros derechos y recursos incluidos en cualquier legislación que corresponda. En caso de que cualquier estipulación de esta garantía sea inconsistente con cualquier ley correspondiente, dicha estipulación será considerada anulada o modificada, de ser necesario, para cumplir con dicha ley.

Índice

Medidas Importantes de Prevención.....	S2
Conserve estas Instrucciones.....	S3
Introducción	S4
Funciones y Ventajas.....	S5
Antes del Primer Uso y Preparación.....	S6
Cómo se Utiliza	S7
Ahumado	S11
Tabla de Ahumado	S13
Tabla de Cocción	S14
Asado en Exteriores.....	S14
Consejos y Recomendaciones.....	S16
Limpieza	S16
Recetas para Ahumar.....	S17
Recetas para Asar.....	S25
Instrucciones de Reparación	S32

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua o cualquier otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes.
6. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para que sea examinado, reparado, o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
10. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. Para desconectarlo, gire ambos controles a la posición "OFF", luego quite el enchufe del tomacorriente.
12. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
13. Úselo únicamente en el exterior, no lo exponga a la lluvia.
14. Úselo en tomacorrientes con conexión a tierra únicamente.
15. Guarde el producto en el interior cuando no lo utilice – fuera del alcance de los niños.
16. No limpie este producto con un rociador de agua o algo parecido.
17. Tenga cuidado al abrir la tapa. Le sugerimos utilizar una agarradera para horno ya que el asa de la tapa puede calentarse y el vapor que sale por debajo de la tapa puede causar heridas.
18. No precaliente el ahumador/asador.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

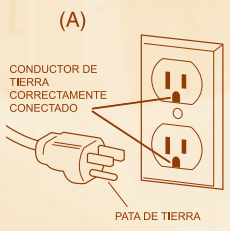
No posee partes reparables por el usuario en su interior. No intente reparar este producto.

Este artefacto debe estar conectado a tierra para proteger al operador contra descargas eléctricas. El artefacto viene con un cable de 3 conductores y enchufe de 3 patas para conectar a un tomacorriente con conexión a tierra. El artefacto tiene un enchufe como el que se muestra en la figura (A). Si no cuenta con un tomacorriente con conexión a tierra como se muestra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Use únicamente cables de extensión de 3 conductores, que tengan enchufes de 3 patas y que acepten el enchufe de 3 patas del artefacto. Debe utilizar cables de extensión para exteriores con productos de uso en el exterior, que estén marcados en la superficie con las letras "W-A" y con una leyenda que diga "Apto para uso con artefactos de exteriores".

ENCHUFE DE 3 PATAS CON CONEXIÓN A TIERRA

PUEDEN USAR UN CABLE DE EXTENSIÓN CON CUIDADO; SIN EMBARGO, DEBE SER APTO PARA MANEJAR EL CONSUMO DEL ARTEFACTO COMO MÍNIMO. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece. Revise el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No abuse del cable de extensión y no jale de ningún cable para desenchufarlo. Mantenga el cable alejado del calor y bordes filosos.



La conexión con un cable de extensión debe mantenerse seca y suspendida sobre el piso.

Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor generado por ciertos artefactos durante mucho tiempo. Le recomendamos colocar una base para el calor o posafuentes debajo de su producto Rival® para evitar dañar la superficie.

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por haber comprado el Ahumador-Asador KC de Rival! Ahora podrá ahumar o asar comidas perfectas en su propio patio.

El estante de dos niveles le permite ahumar o asar dos capas de carne o cocinar un corte grande de carne en el estante inferior. Simplemente agregue agua en la bandeja colectora para asar un pavo jugoso y delicioso o utilice trocitos de madera húmedos para agregarle un sabor ahumado característico a las costillas. No importa como lo utilice, el Ahumador – Asador es una excelente adición a su cocina de exteriores.

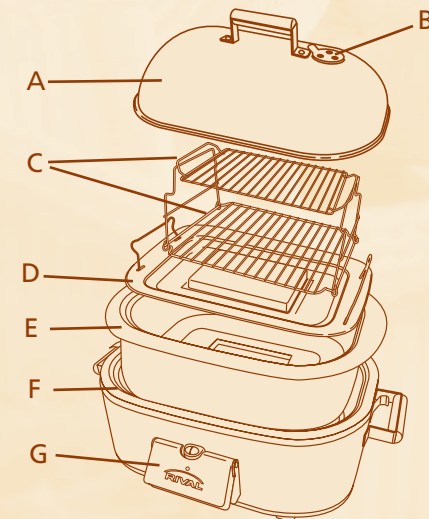
¡Deje de lado su parrilla y empiece a ahumar!

Por información actualizada y adicional de nuestros productos, visite nuestro sitio Web en www.rivalproducts.com.

FUNCIONES Y VENTAJAS

- A. Tapa – Acero esmaltado con asa de madera
- B. Rejilla de ventilación – Ventilación de aluminio ajustable para liberar vapor o humo.
- C. Estante de dos niveles – Estante ajustable de acero cromado le permite cocinar un corte grande en el estante inferior o apilar comida usando ambos estantes. Mantiene la comida lejos del exceso de grasa de la bandeja colectora/de agua.
- D. Bandeja colectora/de agua – Bandeja colectora de grasa/para agua de acero esmaltado con agua para mantener los alimentos húmedos y atrapar la grasa que chorrea de la comida.
- E. Bandeja asadora removible – Bandeja resistente de acero esmaltado con inserto central para trocitos de madera, con capacidad para 18 cuartos de galón de comida.
- F. Cubierta - Cómodo apoya tapa. Dos asas laterales de madera natural.
- G. Panel de control cubierto – Con cubierta de aluminio para proteger el panel de control de la intemperie.
- H. Perilla de ahumado – Enciéndala para ahumar.
- I. Perilla de temperatura – Cocine con temperaturas desde 150 °F/65 °C hasta 350 °F/175 °C.
- J. Luz de encendido – Luz de encendido dividida que indica cuando el ahumador está encendido y cuando el control de temperatura está activado.

Figura 1



ANTES DEL PRIMER USO Y PREPARACIÓN

1. Desembale cuidadosamente su ahumador/asador y saque todo el material de empaque. Asegúrese de sacar las partes de todos los lados del embalaje.
2. Lave todas las partes de acuerdo con la sección "Limpieza" de este manual.
3. Lea este manual y toda otra documentación incluida antes de usar su Ahumador/Asador.

NOTA: Debido al proceso de fabricación, puede notar algo de olor y humo durante su primer uso. Esto debe desaparecer luego de calentar el ahumador/asador por primera vez.

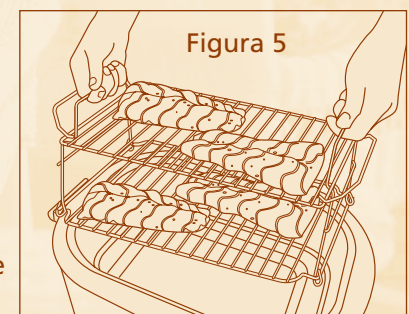
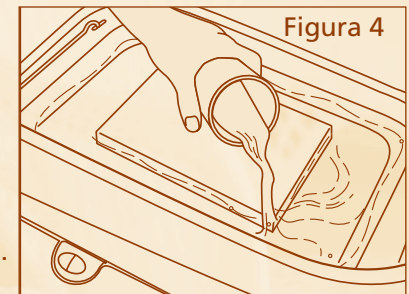
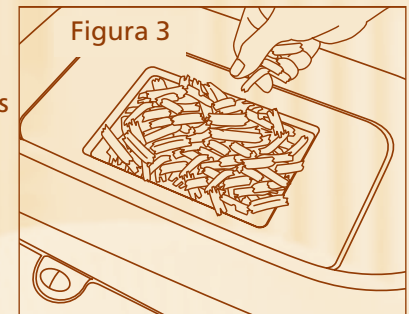
Dónde Usarlo

Coloque su ahumador/asador en el exterior, sobre una superficie dura y nivelada alejado de cualquier voladizo del techo o cualquier material inflamable. Le conviene ubicar su ahumador/asador lejos de toda ventana o puerta abierta para evitar que entre el humo en su casa. Los días ventosos, deberá colocar el ahumador/asador en un área protegida contra el viento.

CÓMO SE UTILIZA

Ahumado

1. Coloque una taza de trocitos de madera en un tazón con agua durante toda la noche o por lo menos durante una hora antes de ahumar. (Se incluye una muestra de trocitos de madera de arce). A medida que se calienta y arde, la madera le dará un característico sabor "ahumado" a las comidas. El mojar la madera evita que se prenda fuego y se quemé rápidamente.
2. Quite la tapa, el estante y la bandeja colectora/de agua de la bandeja asadora. Escurra los trocitos de madera. Coloque una taza de trocitos de madera en el centro de la bandeja asadora (vea la Figura 3). **NUNCA COLOQUE LOS TROCITOS DE MADERA DIRECTAMENTE DENTRO DEL GABINETE.** Esto dañará la unidad.
3. Coloque la bandeja colectora/de agua dentro de la bandeja asadora y agréguele agua (vea la Figura 4). Use la tabla de ahumado de la página 13 para determinar la cantidad correcta de agua.
4. Coloque el estante dentro de la bandeja asadora, coloque la comida sobre el estante y coloque la tapa (vea la Figura 5).
5. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA con conexión a tierra. Verifique que el tomacorriente sostenga firmemente al enchufe y que no presente corrosión.



ADVERTENCIA: Para asegurar la protección constante contra descargas eléctricas, use un tomacorriente con buena conexión a tierra. **NO** utilice el ahumador/asador en la lluvia o sobre una superficie mojada. **NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN HOGAREÑO COMÚN CON ESTE PRODUCTO.** Use únicamente un cable de alta capacidad calibre 14 de 3 conductores y de no más de 12 pies de largo.

CÓMO SE UTILIZA (cont.)

6. Gire la perilla del ahumador a ON y la de TEMPERATURA a la temperatura sugerida en la receta. Se encenderán ambas luces indicadoras. El rango de temperatura para ahumar es desde 225 °F/108 °C hasta 300 °F/150 °C.
7. Permita que se cocinen los alimentos. Utilice la tabla de ahumado de la página 13 para el tiempo aproximado de cocción. (La tabla se basa en temperaturas ambientes por encima de los 60 °F/15 °C. En ambientes más fríos deberá aumentar el tiempo de cocción. También deberá incrementar los tiempos de cocción para altitudes de más de 3500 pies).

NOTA: Es normal que salga humo y olor a quemado del ahumador/asador. El humo aparecerá cerca de los 30 minutos de haber empezado a cocinar y puede disminuir luego de la primera hora. No agregue más trocitos de madera.

8. Luego de transcurrido el tiempo recomendado de cocción, quite la tapa y revise si la comida se cocinó correctamente.

ADVERTENCIA: El ahumador/asador está caliente. Utilice siempre guantes para horno o agarraderas y quite la tapa con cuidado para dejar escapar el vapor y el humo hacia un costado.

NOTA: Para mayor precisión, utilice un termómetro para carnes al verificar si está cocida. Coloque la sonda del termómetro en la parte más gruesa de la carne.

Si la carne no está hecha, vuelva a colocar la tapa y continúe verificando cada 30 minutos de cocción. Cuando la carne esté hecha, gire la perilla del ahumador a OFF, la de temperatura a OFF y desenchufe la unidad. Quite la carne del estante.

CÓMO SE UTILIZA (cont.)

Asado

1. Coloque la bandeja colectora/de agua dentro de la bandeja asadora y agréguele agua para mantener la comida húmeda mientras se cocina (vea la Figura 4).
2. Coloque el estante dentro de la olla asadora. Coloque la comida en el estante y póngale la tapa (vea la Figura 5).
3. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA con conexión a tierra. Verifique que el tomacorriente sostenga firmemente al enchufe y que no presente corrosión.
4. Gire la perilla de temperatura a la temperatura sugerida en la receta. Se encenderá el indicador luminoso de la derecha. El rango de temperatura para asar es desde 300 °F/150 °C hasta 350 °F/175 °C.
5. Permita que se cocinen los alimentos. Utilice la tabla de asado de la página 14 para el tiempo aproximado de cocción. (La tabla se basa en temperaturas ambientes por encima de los 60 °F/15 °C. En ambientes más fríos deberá aumentar el tiempo de cocción. También deberá incrementar los tiempos de cocción para altitudes de más de 3500 pies).
6. Luego de transcurrido el tiempo recomendado de cocción, quite la tapa y revise si la comida se cocinó correctamente.

ADVERTENCIA: El ahumador/asador está caliente. Utilice siempre guantes para horno o agarraderas y quite la tapa con cuidado para dejar escapar el vapor y el humo hacia un costado.

NOTA: Para mayor precisión, utilice un termómetro para carnes al verificar si está cocida. Coloque la sonda del termómetro en la parte más gruesa de la carne.

Si la carne no está hecha, vuelva a colocar la tapa y continúe verificando cada 30 minutos de cocción. Cuando la carne esté hecha, gire la perilla de temperatura a OFF y desenchufe la unidad. Quite la carne del estante.

CÓMO SE UTILIZA (cont.)

Puntos Importantes

- No precaliente el asador
- Use siempre la bandeja asadora dentro de la unidad al cocinar.
NOTA: Nunca coloque comida o líquido directamente dentro del gabinete.
- Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa ya que puede salir vapor. Utilice la rejilla de ventilación para liberar el vapor antes de levantar la tapa.
- No utilice combustibles sólidos como carbón o briquetas. No utilice líquido para encender carbón.
- Evite quitar la tapa con mucha frecuencia para minimizar la pérdida de vapor y calor durante la cocción. Si quita la tapa, incremente el tiempo de cocción.
- No utilice leña. Use únicamente trocitos de madera.
- El agua de la bandeja colectora/de agua se evaporará antes de que transcurra el tiempo de cocción. Esto es importante para que la comida se tueste correctamente. **NO AGREGUE AGUA DURANTE LA COCCIÓN.**
- Las carnes deben estar completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- No use el ahumador/asador para preservar alimentos. Esta unidad es apta para ahumar y asar únicamente. Las sobras deben refrigerarse correctamente.
- Los tiempos de cocción son estimados y variarán con la cantidad de comida, las condiciones climáticas del exterior y la altura.
- Puede notar una pequeña cantidad de agua chorreando de la unidad. Esto es normal debido a la condensación de humedad alrededor de la tapa.
- No envuelva el estante, la bandeja colectora, la bandeja asadora ni el gabinete con papel de aluminio.

AHUMADO

Introducción al Ahumado

El ahumado le da un sabor característico y textura delicada a la comida. La clave es la combinación de trocitos de madera húmedos, baja temperatura, vapor y tiempo de cocción prolongado. A medida que el ahumador/asador se calienta, los trocitos de madera comienzan a arder y producir humo y el agua de la bandeja se comienza a evaporar. El humo penetra en la comida brindándole ese delicioso sabor y el vapor evita que se reseque. Como los tiempos de cocción son muy largos y la temperatura es baja, es casi imposible cocinar de más o resecar los alimentos.

Algunas palabras acerca de Salmuera, Adobos y Salsas

Antes de ahumar sus alimentos, le sugerimos utilizar salmuera, marinados, adobos y salsas.

- **Salmuera:** Una mezcla de agua (u otro líquido), sal y azúcar que mantiene la carne húmeda durante el largo proceso de cocción. La carne se deja en remojo toda la noche con la mezcla antes de cocinarla.
- **Marinados:** Una mezcla de ingredientes secos y líquidos que agrega sabor y ablanda. La carne se moja en la mezcla antes de cocinarla.
- **Adobos:** Una mezcla de hierbas y especias que se friega sobre la carne. Antes de cocinar, deje reposar la carne adobada en el refrigerador por el tiempo especificado para que absorba el sabor.
- **Salsas:** Una mezcla de ingredientes, a menudo en base a tomate, que se vierte sobre la carne en los últimos 15 – 30 minutos de cocción, o que se sirve con la carne.

AHUMADO (Cont.)

TABLA DE AHUMADO

Uso de Sabores y Maderas

- Los trocitos de madera le dan a las comidas su sabor característico y son los ingredientes fundamentales del ahumado con agua. El sabor del ahumado variará levemente con el tipo de madera utilizada. Las maderas más comúnmente usadas en ahumado son el nogal, mezquita, cerezo, manzano, arce y aliso.
- Nunca utilice maderas con mucha resina como el pino o el cedro ya que producen un sabor desagradable.
- Los trozos de madera de 1 a 2 1/2 pulgadas de largo y 1/4 a 1/2 pulgada de ancho funcionan mejor. No utilice leña. Los trozos de madera muy pequeños o astillas se quemarán muy rápidamente y pueden no llegar a producir el sabor ahumado deseado.
- Una taza de trocitos es suficiente para 1 – 4 horas de ahumado. Use dos tazas para tiempos mayores.
- Pruebe mojando los trocitos de madera en vino, licores o caldos para agregarles sabor.
- Coloque una taza de trocitos de madera en un tazón con agua durante toda la noche o por lo menos durante una hora antes de usarlos. El mojar la madera evita que se prenda fuego y se queme rápidamente.
- No agregue trocitos de madera al ahumador/asador cuando esté en uso.

Trozos de Madera Sugeridos para Ahumar

- Aliso: Salmón, pez espada y otros pescados; aves y cerdo.
- Manzano: Aves, cerdo y salmón.
- Cerezo: Hígado, cerdo y aves.
- Nogal: Todo tipo de carnes, aves y pescados.
- Arce (muestra incluida): Salmón, pollo y cerdo.
- Mezquita: Bife y cerdo.
- Roble: Todo tipo de carne.

Consejos para Ahumar Pescado

Filetes de pescado condimentados y bifés se pueden ahumar. Al ahumar pescado condimentado, coloque la parte de adentro hacia abajo en el estante. Abra bien el pescado para que penetre más el humo. El pescado, especialmente el pescado sin grasa, se puede cubrir con manteca derretida o aceite antes de cocinarlo para evitar que se reseque. El pescado está hecho cuando el termómetro para carnes indica 140 °F o cuando se desmenuza fácilmente.

Comida	Cantidad	Tazas de Agua	Tiempo Aprox. de Cocción en Horas
CARNE DE VACA			
Pechito	2 1/2 - 3 1/2 lbs.	3/4	4 - 6
Costillar corto	2 - 2 1/2 lbs.	1/2	2 - 2 1/2
Asado (sin huesos)	2 1/2 - 4 lbs.	3/4	2 - 3
Asado (con huesos)	3 - 5 lbs.	3/4	2 1/2 - 4
CERDO			
Chuletas	4 1" de ancho	1/2	1 - 1 1/2
Costillas estilo ranchera	2 - 5 lbs.	3/4	3 - 5
Costillas	3 - 5 lbs.	3/4	3 - 5
Asado (sin huesos)	2 - 3 1/2 lbs.	3/4	1 - 3 1/2
AVES			
Pavo (Uno entero)	16 - 18 lbs.	2	7 - 8
Pollo (Uno entero)	3 - 3 1/2 lbs.	1/2	2 - 2 1/2
Pechuga de pavo (Deshuesada)	3 1/2 - 4 1/2 lbs.	1	2 1/2 - 3
Muslos de Pavo	3 - 3 1/2 lbs.	1/2	2 - 2 1/2
PESCADO			
Filetes	1 1/2 - 2 lbs.	1/4	1 - 1 1/2
Bifés	4 1" de ancho	1/4	1 - 1 1/4
Pescado entero	9 - 10" de largo (3 - 3 1/2 lbs.)	1/2	1 - 1 1/2

*Todos los tiempos de cocción se basan en usar una taza de madera de nogal mojada en agua. Los tiempos de cocción son estimados y variarán con la cantidad de comida, las condiciones climáticas del exterior y la altura. Use siempre un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura interna apropiada.

CUADRO DE COCCIÓN (para el ASADOR/AHUMADOR)

CARNE	A LA INGLESA	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDA
CARNE DE VACA	140 °F/60 °C	160 °F/71 °C	170 °F/76 °C
CERDO	*	160 °F/71 °C	170 °F/76 °C
CORDERO	140 °F/60 °C	160 °F/71 °C	170 °F/76 °C
JAMÓN AHUMADO			
Crudo	*		160 °F/71 °C
Cocido			140 °F/60 °C
AVES			
Pollo Asado	*		180 °F/82 °C
Pavo			180 °F/82 °C

ASADO DE EXTERIOR

Introducción al Asado de Exterior

El asado le brinda a los alimentos una capa exterior crocante, manteniendo su interior jugoso. Comience con alta temperatura para dorar el exterior y luego disminúyala para terminar de cocinar. Generalmente, los cortes más tiernos de carne o aves son los mejores para asar.

Para agregarles sabor y mantener los alimentos jugosos, agregue agua, caldo o vino en la bandeja colectora/de agua. Rocíelos con su jugo cada media hora para evitar que los alimentos se resequen.

El ASADO DE EXTERIOR continúa en la siguiente página.

CARNE	PESO (LIBRAS)	TEMPERATURA	MINUTOS/LIBRA
ASADO DE RES			
Costillar	4 - 6	325 °F/162 °C	17 a 21
Punta de solomillo	3 - 5	350 °F/175 °C	17 a 21
Cazuela de bife	4 - 6	300 °F/150 °C	26 a 34
Corned Beef	3½ - 4	300 °F/150 °C	15 a 17
CORDERO			
Pierna	5 - 8	350 °F/175 °C	20 a 22
Lomo, deshuesado	3 - 4	350 °F/175 °C	20 a 22
CERDO			
Lomo	3 - 5	350 °F/175 °C	21 a 26
Arrollado	4 - 6	350 °F/175 °C	30 a 34
Chuletas	4 - 5	325 °F/162 °C	15 a 17
Costillas	8 - 10	Cocínelo en stovetop en colmo medio hasta que marrón entonces cocínelo a 250°F/120°C	15 a 17
JAMÓN AHUMADO			
Lomo	10 - 15	325 °F/162 °C	17 a 21
Deshuesado	8 - 12	325 °F/162 °C	15 a 17
Cocido	5 - 10	325 °F/162 °C	13 a 24
HÍGADO			
Lomo	4 - 6	325 °F/162 °C	26 a 30
Cuarto	3 - 5	325 °F/162 °C	26 a 30
AVES			
Pollo, entero	3½ - 5	350 °F/175 °C	13 a 15
Pollo, entero	6 - 8	350 °F/175 °C	15 a 17
Pollo, trozos	6 - 8	350 °F/175 °C	7 a 9
Pavo, fresco	10 - 22	350 °F/175 °C	12 a 15

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- Antes de cocinar, unte las aves y otras carnes naturalmente desgrasadas con aceite, manteca o margarina.
- Al ahumar más de una porción de carne, el tiempo de cocción queda determinado por el trozo más grande de carne.
- Para agregar sabor, use vino u otros líquidos en combinación con el agua de la bandeja asadora. (Por ejemplo, si el cuadro dice que debe usar $\frac{3}{4}$ taza, use $\frac{1}{2}$ taza de agua y $\frac{1}{4}$ taza de vino).
- Para ahumar costillas, colóquelas en el estante. Las costillas se pueden apoyar unas contra otras para que entren, pero no las coloque directamente una encima de la otra ya que eso disminuye la cantidad de sabor ahumado que reciben.
- Se pueden cocinar comidas rápidas en el ahumador/asador. Coloque el contenedor en la PARRILLA ASADORA. Siga las instrucciones del paquete.
- Las carnes asadas en su ahumador/asador resultarán jugosas y tiernas. Para tostado adicional, recubra la carne con aceite o manteca antes de cocinarla. Además, el cocinar la carne en un horno tradicional a 450 °F/230 °C o asarla a la parrilla durante los últimos 20-30 minutos dará como resultado un mejor dorado.
- Para crear un asado más oscuro, pieles más secas en las aves, no agregue líquidos (excepto el recubrimiento de manteca o aceite) hasta que falten solo 30 minutos de cocción. El cocinar con una temperatura más alta reducirá el tiempo de cocción, por ejemplo 350 °F/175 °C en lugar de 325 °F/162 °C.

LIMPIEZA

1. Apague el ahumador/asador, desenchúfelo y déjelo enfriar.
2. Lave la tapa, el estante doble, la bandeja colectora y la bandeja asadora en agua caliente con jabón utilizando una esponja o un trapo suave. Enjuáguela y séquela completamente. Si se pega comida en la superficie de cualquiera de estas partes, déjelas en remojo con agua tibia enjabonada antes de limpiarlas.
3. Repase el exterior de la unidad con un trapo suave mojado en agua tibia enjabonada y séquelo. No sumerja la cubierta en agua o ningún otro líquido. Nunca agregue líquidos directamente en la unidad.
4. Verifique que todas las partes estén secas antes de guardarlas.
5. Guarde su ahumador/asador en el interior.

Sándwiches Abiertos de Rosbif con Champiñones y Cebolla

Adobo:

- 2 cucharaditas de chile Mejicano en polvo
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta de cayena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal gruesa
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra molida
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido
- $\frac{1}{2}$ barra de manteca
- 2 cebollas grandes peladas y rebanadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 16 onzas de champiñones, lavados y rebanados
- Más sal gruesa y pimienta molida
- Un bife de asado de solomillo de 3 – 4 libras, desgrasado
- 2 – 3 panes franceses grandes, abiertos al medio y levemente tostados

1. Moje 1 taza de trocitos de madera con agua durante una hora.
2. En un tazón pequeño, combine el chile en polvo, la pimienta de cayena, la sal, la pimienta negra y el comino. Unte la mezcla sobre la carne.
3. Escurra los trocitos de madera. Coloque los trocitos de madera dentro del inserto de la bandeja asadora y tápelos con la bandeja colectora.
4. Coloque el asado en el estante inferior, sobre la bandeja colectora.
5. Gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 °F/108 °C. Tápele y déjelo ahumar por $1\frac{1}{2}$ - 2 horas o hasta que esté hecho a su gusto (un termómetro para carnes indica 140 °F/60 °C para mediano-poco hecho o 155 °F/68 °C para asado mediano).
6. Envuelva el asado con papel de aluminio. Déjelo reposar 15 minutos antes de rebanarlo. Corte rebanadas finas de carne.
7. Derrita la manteca en una sartén grande a fuego mediano. Agregue la cebolla. Mezcle frecuentemente y cocínelas hasta que se ablanden y comiencen a acaramelarse. Agregue el aceite de oliva y los champiñones y siga cocinando a fuego lento hasta que se ablanden los champiñones.
8. Para armar el sándwich, corte las mitades de pan en tres pedazos. Coloque la carne en el pan y póngale la cebolla y los champiñones encima. Condimente con sal y pimienta.

Hace 6-8 sándwiches.

Costillitas de Puerco Dulces y Ahumadas

Dos tiras de costillitas de puerco, de 1½ to 2½ libras cada una

Salsa:

- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 2 tazas de ketchup
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- ¼ taza de melaza
- ¼ taza de azúcar negra
- ½ cucharadita de salsa picante

1. Moje 1 taza de trocitos de madera con agua durante una hora.
2. Enjuague y seque las costillitas. En un tazón, combine los ingredientes de la salsa y mézclelos bien. Guarde la mitad para servir.
3. Recubra bien cada lado de las costillitas con la salsa.
4. Escurra los trocitos de madera, colóquelos dentro del inserto de la bandeja asadora y tápelos con la bandeja colectora. Coloque las costillitas en los dos estantes.
5. Gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 °F/108 °C.
6. Deje ahumar las costillitas durante 3 horas. Délas vuelta y siga ahumándolas durante otra hora más. Cubra ambos lados de las costillitas con ½ taza de la salsa. Cocínelas hasta que se doblen fácilmente y comiencen a desprenderse del hueso. Sáquelas del ahumador/asador y úntelas con salsa antes de servir.

Hace 8 porciones.

Asado de Cerdo Ahumado con Romero y Ajo

- 4 ramitas de romero
- Cabeza de lomo de cerdo de 2-3 libras, deshuesado
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo, picados
- ½ cucharadita de pimienta
- ¼ cucharadita de sal
- ½ limón o lima

1. Moje los trocitos de madera durante 1 hora, escúrralos y colóquelos en la bandeja asadora. Espolvoree 4 ramitas de romero sobre los trocitos de madera y cúbralos con la bandeja colectora.
2. Quite la grasa de la carne. Prepare los ingredientes del adobo. Extienda el adobo uniformemente sobre la carne.
3. Coloque la carne sobre el estante del ahumador/asador. Tápela y gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 °F/108 °C.
4. Cocínela durante 1 a 3 horas, hasta que la carne alcance una temperatura interna de 155 °F/68 °C.
5. Quite la carne del ahumador/asador y exprima jugo de lima sobre ella. Deje reposar la carne durante 10 minutos para que se asienten los jugos.

Hace 8-10 porciones.

Pavo a la Sal Relleno con Naranjas y Tomillo

Salmuera:

- 1 taza de sal
- 1 taza de azúcar marrón
- 2 galones de agua o caldo de verduras
- 2 tazas de vinagre de sidra
- 3 cucharadas de especias de encurtir
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria picada
- 1 cucharada de pimienta en grano entera
- 4 hojas de laurel

- Pavo de 16 libras
- 2 cucharadas de sal
- Pimienta negra al gusto
- 2 cucharadas de páprika
- 1 atado de tomillo fresco, sin los tallos
- 6 naranjas grandes, en cuartos

1. Mezcle la sal, el azúcar marrón, el agua, el vinagre de sidra, las especias de encurtir, la cebolla, zanahoria, pimienta en grano y hojas de laurel en una olla. Mezcle bien y sumerja el pavo. Póngalo en el refrigerador durante 2-3 horas o toda la noche. Squelos de la salmuera y séquelos con toallas de papel.
2. Friegue la sal, pimienta y páprika sobre la piel del pavo. Quite la piel de la pechuga y distribuya la mitad del tomillo. Vuelva a colocar la piel sobre el tomillo y la carne. Rellene el interior del pavo con los cuartos de naranja y el resto del tomillo y ate las patas entre sí.
3. Ponga los trocitos de madera en remojo durante una hora. Escrralos y póngalos en la bandeja asadora. Coloque la bandeja colectora encima y ponga el pavo en el estante sobre la bandeja colectora.
4. Ajuste la perilla de temperatura a 225 F/108 C y cocínelo durante 3-6 horas o hasta que el pavo alcance una temperatura interna de 175 F/79 C-180 F/82 C como mínimo en todas sus partes. Squelos y déjelo reposar durante 20 minutos antes del cortarlo.

Sándwiches de Rosbif con Costra de Mostaza y Hierbas

Mezcla de mostaza y hierbas:

- 2 cucharadas de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de perejil italiano fresco de hoja plana
- 2 cucharadas de tomillo fresco sin tallos

- Sal y pimienta al gusto
- Tomates tipo 'Beefsteak'
- Rcula
- Salsa de rábano picante
- Panecillos duros
- Asado redondo de 4-5 libras

1. Saque la grasa de la carne y mezcle la mostaza con la hierbas en un tazón pequeño. Cubra la carne con la mezcla de la mostaza y las hierbas.
2. Moje 1 taza de trocitos de madera con agua durante una hora. Escrrala. Coloque los trocitos de madera en la bandeja asadora y tápelos con la bandeja colectora. Agregue dos tazas de agua y coloque la bandeja. Coloque la carne en el estante. Tápela y gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 F/108 C.
3. Coloque la carne en el ahumador/asador y déjela ahumar durante 2-5 horas o hasta que este hecha su gusto. Crtela en rebanadas finas, condimntela y svala con rebanadas de tomate, rúcula, y salsa de rábano picante sobre los panecillos duros.

Hace 10-12 porciones.

Pechito de Vaca Picante Estilo Tejano

Adobo seco:

- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de páprika
- 1 cucharadita de chile Mejicano en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de comino molido

Salsa picante de cerveza:

- 1 botella de su salsa BBQ preferida
- 1/2 taza de cerveza
- 2 cucharadas de vinagre de cidra
- 2 cucharadas de azúcar negra
- 2 cucharadas de chile chipotle ensalza de adobo
- 1 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 cucharadita de sal

- 12 panecillos duros
- Pechito de vaca de 3-3 1/2 libras

1. Moje 1 taza de trocitos de madera con agua durante una hora. Colóquelos en la bandeja asadora, cúbralos con la bandeja colectora/ de agua. Agregue una taza de agua a la bandeja colectora/de agua.
2. Mezcle los ingredientes del adobo y úntelos sobre la carne. Coloque la carne en el estante Ajuste la perilla de temperatura a 225 °F/108 °C. Cocínela durante 3-6 horas o hasta que esté tierna.
3. En un tazón, mezcle la salsa BBQ, la cerveza, el vinagre de sidra, el azúcar marrón, los chiles chopotle, la pimienta y la sal. Pruébelo y ajuste el sabor como sea necesario. Luego de tres horas, vuelva a untar la carne con la salsa cada 15-20 minutos.
4. Para servir, corte rebanadas finas de carne y sírvalas con la salsa picante de cerveza sobre los panecillos duros.

Pescado Azul Ahumado

Este es un proceso de tres pasos (adobado, secado, ahumado), que lleva todo un día.
4 filetes medianos de pescado azul (aproximadamente 5-7 libras en total)

Salmuera:

- 2 cuartos de agua tibia
- 3/4 taza de sal gruesa
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 hojas de laurel
- Cáscara de 1 limón rallada
- 2 tallos frescos de eneldo picados

1. Mezcle bien la sal muera en un recipiente de vidrio, porcelana o plástico suficientemente grande como para todo el pescado y la salmuera. Deje la salmuera en el refrigerador toda la noche.
2. En la mañana siguiente, coloque el pescado en la salmuera. Coloque un plato o algún otro objeto pesado arriba del pescado para mantenerlo sumergido. Coloque el recipiente con la salmuera y el pescado en el refrigerador durante 3 horas.
3. Saque el pescado, enjuáguelo, séquelo y tiéndalo (con el lado de la piel hacia abajo) en bandejas para galletitas o una bandeja recubierta con papel parafinado. Deseche la salmuera. Deje el pescado en un lugar sin polvo para que se seque, destapado, durante 1-2 horas hasta que se forme una película pegajosa en la superficie del pescado.
4. Moje 1 taza de trocitos de madera con agua durante una hora. Colóquelo en la bandeja asadora, cúbralos con la bandeja colectora y ajuste la perilla de temperatura a 225 °F/108 °C. Agregue 1 taza de agua a la bandeja colectora/de agua. Agregue los pescados.
5. Gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 °F/108 °C. Déjelo ahumar, con el lado de la piel hacia abajo, sobre el estante engrasado del ahumador/asador durante 2-4 horas. El pescado debe estar entre amarillento y marrón y todavía jugoso cuando esté hecho. Cuando esté hecho, quedará todavía un poco gomoso, como un bife medio crudo, al presionarlo con los dedos. No lo deje ahumar demasiado o se secará.
6. Déjelo enfriar, envuélvalo y póngalo en el refrigerador.
7. Como una variante, el plato de pescado azul se puede hacer con partes iguales de pescado azul ahumado y queso Boursin picado en una procesadora para hacer un aperitivo especial.

Jamón Ahumado Dulce y Picante

Adobo:

1 cucharada de páprika
1 cucharada de azúcar negra
2 cucharaditas de mostaza en polvo
1/2 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 cucharadita de clavos de olor molidos
Sal gruesa y pimienta molida

1 jamón cocido de 6 libras
1 taza de jugo de piña
3/4 taza de caldo de gallina
1/2 taza de miel
1 1/2 cucharadas de aceite de oliva

1. En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes del adobo. Friegue la mezcla sobre el jamón, y déjelo en el refrigerador durante toda la noche.
2. Ponga los trocitos de madera en remojo durante una hora. Escúrralos y póngalos en la bandeja asadora. Coloque la bandeja colectora encima y ponga el jamón en el estante sobre la bandeja colectora.
3. Gire la perilla de ahumado a ON y ajuste la perilla de temperatura en 225 °F/108 °C.
4. Mientras tanto, mezcle el caldo de gallina, 3/4 taza de jugo de piña, aceite vegetal, 1/2 cucharadita de mostaza en polvo y los clavos de olor. Caliéntelo a fuego mediano hasta que se mezcle completamente.
5. Recúbralo con la salsa cada una hora. Recúbralo generosamente con el glaseado un par de veces durante la última hora del ahumado.

Pollo Asado al Limón con Ajo

Pollo de 4 – 5 libras
3 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de jugo de limón
1/2 cucharadita de pimienta negra molida
1/4 taza de manteca, suavizada

1. Enjuague el pollo en agua fría.
2. Mezcle todos los ingredientes y frótelos sobre la piel y entre la piel y la carne del pollo.
3. Coloque la bandeja colectora/de agua dentro de la bandeja asadora, luego coloque el estante. Ponga el pollo en el estante y coloque la tapa.
4. Cocínelo a 350 °F/175 °C durante 1 1/2 horas; reduzca el calor y aumente el tiempo para obtener una piel más dorada y crocante, y hasta que la temperatura interna alcance los 175 °F/79 °C en todas las partes del pollo.

Guiso de Carne Comunitario

8 libras de carne para guiso
2 tazas de pan molido
2 cucharaditas de sal
1/2 cucharadita de pimienta
4 cebollas grandes cortadas en trozos pequeños
8 tazas de caldo de carne
7 tallos de apio
15 papas, peladas y cortadas en cubitos
2 cucharadas de albahaca
2 tazas de tapioca de cocción rápida
8 latas (4 onzas c/u) de champiñones cortados, sin drenar
15 latas (10 1/2 onzas c/u) de sopa de tomates concentrada
4 libras de zanahorias bebé

1. Mezcle en un tazón la carne con los trozos de pan molido, sal y pimienta.
2. Coloque la carne en la fuente asadora y agregue los demás ingredientes; mezcle bien.
3. Tápele y cocínelo a 250 °F/120 °C durante 4 - 5 horas o hasta que la carne y las verduras estén tiernas.

Chili para una Multitud

3 libras de frijoles pinto, enjuagados y escurridos
1 lata (28 onzas) de tomates picados
10 libras de cuarto delantero picado, cocidas y escurridas
12 tazas de agua
2 cebollas picadas
2 pimientos verdes picados
5 dientes de ajo, picados
2 chiles jalapeños, picados fino
3 cucharadas de comino
3/4 taza de ají en polvo
3 tazas de jugo de tomate
3 latas (10 1/2 onzas c/u) de sopa de tomates y ají

1. Combine los primeros 8 ingredientes en el ahumador/asador. Coloque la tapa.
2. Cocínelos a 350 °F/175 °C durante 2 1/2 horas.
3. Agregue el resto de los ingredientes. Tápeles y cocínelos otros 30 minutos o 1 hora. Mezclar ocasionalmente.

Costillas Cortas Asadas a la Pimienta

6-9 libras de costillas cortas
1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
2 cucharaditas de sal
15 dientes de ajo, picados
5 latas (14 1/2 onzas c/u) de caldo de carne
1 taza de vino tinto (opcional)

1. Frote todos los lados de las costillas con pimienta y ajo. Espolvoréelas con sal.
2. Cocínelo en stovetop en colmo medio hasta que marrón. Coloque las costillar en cacerola de la asación. Vierta el caldo sobre costillar.
3. Coloque la tapa, disminuya la temperatura a 300 °F/150 °C y cocínelas hasta que estén tiernas (de 2 a 2 1/2 horas).

Asado de Cerdo

4 a 5 libras de lomo de cerdo
4 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
1/2 taza de aderezo italiano
1/4 taza de salsa Worcestershire

1. Coloque el lomo en la parrilla. Presione el ajo picado sobre la superficie del lomo.
2. Coloque el estante dentro del ahumador/asador.
3. Mezcle la salsa italiana e inglesa. Cepille el lomo con el adobo.
4. Coloque la tapa y cocínelo a 350 °F/175 °C durante 2 a 2 1/2 horas o hasta que se haga.

Salsa para Pastas

1 lata (48 onzas) de jugo de tomate
4 latas (28 onzas) de tomates picados
2 latas (12 onzas c/u) de extracto de tomate
2 cucharadas de salsa inglesa
6 tazas de agua
5 dientes de ajo, picados
1/3 taza de hojas de albahaca
1/4 taza de hojas de orégano
1 1/2 cucharadas de perejil
1 cucharada de tomillo
1 cucharada de sal
1 cucharadita de pimienta

1. Agregue todos los ingredientes en un tazón para horno, mezclando bien para que se combinen.
2. Coloque el estante en la bandeja asadora. Coloque el tazón para horno sobre el estante.
3. Tápele, cocínelo a 350 °F/175 °C por 3-4 horas hasta que se espese, agregando las albóndigas durante la última hora o 1 1/2 horas. Mezclar ocasionalmente.

Carne Asada Picante

2 (2 - 3 libras c/u) bifés de aguja o cuadril
Pimienta negra en granos partida
4 dientes de ajo, picados
3 cucharadas de vinagre balsámico
1/4 taza de salsa de soya
2 cucharadas de salsa inglesa
1 1/2 cucharaditas de mostaza en polvo
1/2 cucharadita de sal

1. Haga varios cortes en la parte de arriba de la carne.
2. Mezcle el vinagre, salsa de soya, salsa inglesa y mostaza. Cepille la carne con el adobo
3. Mezcle la pimienta molida con el ajo. Frótela sobre la carne. Espolvóreelas con sal.
4. Coloque la carne en la parrilla. Coloque el estante dentro del ahumador/asador.
5. Tápele, cocínelo a 350 °F/175 °C por 20-25 minutos por libra o hasta que la carne se haga a su gusto.

Frijoles Cocidos

2 latas (7 libras c/u) de cerdo y frijoles
1 1/2 taza de melaza
1 1/4 taza de ketchup
3/4 taza de salsa BBQ
1/2 taza de salsa Worcestershire
2 cucharadas de mostaza en polvo
1 libra de tocino, cocido hasta que esté crocante y cortado

1. Mezcle los ingredientes en un tazón para horno y colóquelo en la bandeja asadora sobre el estante.
2. Tápele y cocínelo a 300 °F/150 °C por 2 horas o hasta que se haya calentado bien. Mezclar ocasionalmente.

Jamón Glaseado

4 libras de jamón cocido
3 cucharadas de mostaza en polvo
1/2 taza de mermelada de damasco
1/2 taza de azúcar marrón clara, en cubitos

1. Precaliente el ahumador/asador a 325 °F/162 °C.
2. Haga cortes no muy profundos en la superficie del jamón con forma de diamantes.
3. Mezcle la mermelada y la mostaza y úntela sobre el jamón. Coloque el azúcar marrón sobre la mezcla de damasco.
4. Coloque el jamón en el estante y coloque el estante dentro del ahumador/asador.
5. Tápele, cocine el jamón durante a 325 °F/162 °C 1 a 1 1/2 horas.
Para diez personas.