





Championship **BBQ** *in your own* **BACKYARD**



Congratulations and welcome to ownership of your new Oklahoma Joe's Reverse Flow Smoker. It is our sincere hope that by reading this guide and with a little practice you will come to fully enjoy both the delicious food you prepare and the process you use to create it. We suggest you take a few moments to read the product guide to ensure your smoker is assembled correctly and completely, and that you are familiar with both the construction and operation before using your smoker.

There are no hard and fast rules for smoking - just some guidelines to help you along the way to stay safe and get the most out of your experience. This unique new product design incorporates reverse flow technology that allows for a more even cooking experience. Use this guide as an introduction to get started on your new smoker, or if you are already an experienced pit master get to the smoking!

Visit oklahomajoes.co for more information and "tips from the pit" to help you master the craft of smoking.





TABLE OF CONTENTS:

Table of Contents.....	I
Know Your Smoker.....	2-7
Product.....	2-5
Seasoning.....	6
Maintenance.....	6-7
Use Your Smoker.....	8-15
Types of cooking.....	8-9
Wood.....	10-11
Food safety.....	12-13
Tips from the Pit.....	14-15





BEFORE YOU BEGIN...

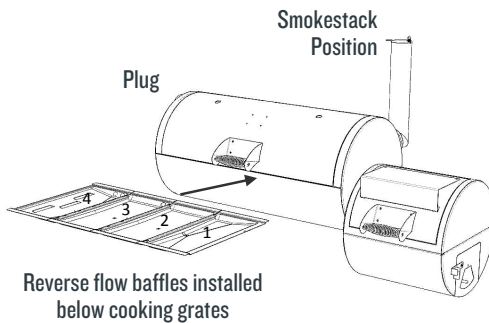
Familiarize yourself with the major components and controls of the unit.



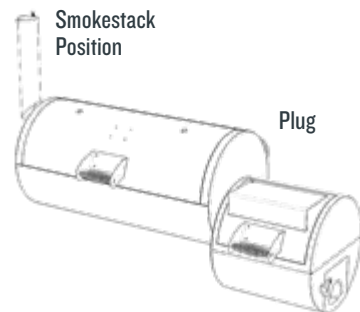
Reverse Flow or Traditional Setup

The Reverse Flow smoker can be configured with a traditional setup by installing the smokestack on the left side of the cook chamber and removing the reverse flow baffles. The plug cover should be installed in the Smokestack opening that is not being used.

Reverse Flow Offset Smoker



Traditional Offset Smoker

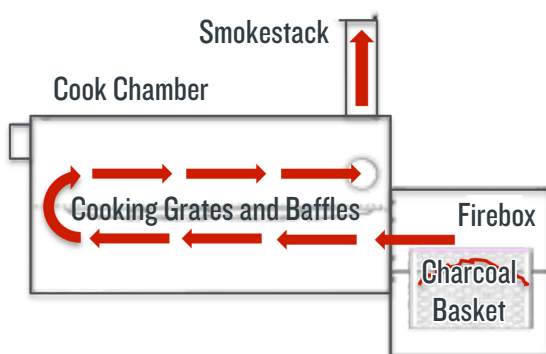




Reverse Flow Baffles

The key to these reverse flow smokers are the 4 uniquely engineered baffles that lock under the cooking grate. Smoke is channeled under the baffles and back over the food to provide even heat and smoke across the cooking chamber. Each baffle is engineered to balance heat and smoke depending on its position in the cooking chamber. Additionally, the panels allow grease to drain through and into the cooking chamber for channeling where it then can drain out.

Reverse Flow Offset Smoker



The 4 reverse flow baffles are designed to interlock in order shown below. Make sure the #1 baffle is locked fully against the firebox wall of the cooking chamber.

For alternate smoking effects you can experiment using 2 or 3 of the baffles.





Product Features



The temp gauge measures the air temperature in the right side of the cooking chamber. The temp gauge can also be placed in the alternate location on the left side on the chamber or a second temp gauge can be added.



A convenient warming tray is located on top of the firebox. This can be a great place to heat a frying pan or a pot of beans. It is also good for heating BBQ sauce.



Oklahoma Joe's Smokers come equipped with a grease drain that is located on the bottom of the cooking chamber opposite the firebox. Hang a bucket on the hook provided to catch the grease.





Charcoal Basket

The charcoal basket allows for longer cooks without need to continually add fuel. Grill grates should be removed when the charcoal basket is used.



SHORT COOKING TIMES

HALF BASKET

Good for approx. *4 hours or less cooks.
(Chicken, ribs, etc)

LONG COOKING TIMES

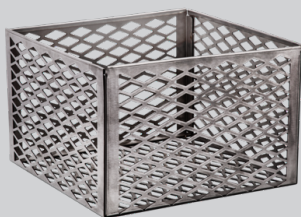
FULL BASKET

Good for up to *8 hour cooks.
(Boston butt, briskets, etc)

*Depending on variable factors such as weather conditions, fuel type, etc.



FUEL: Lump Charcoal, Charcoal Briquettes or Wood Sticks
For added flavor, wood chunks or chips can be layered with charcoal



Tip: When lighting the fuel in the basket, light only a small area. The remaining fuel will slowly ignite and burn throughout the basket





SEASONING

Preparing to use your smoker

Before cooking with your smoker, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and or impart metallic flavors to your foods.

1. Brush all interior surfaces including cooking grates and fire grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire on the fire grate or in the basket, being sure not to lay coals against the walls.
3. Close door. (Position smokestack and firebox damper at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the dampers half-way and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

SMOKER MAINTENANCE

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Even with proper care and use, the exterior surfaces of the smoker may peel and/or rust and need occasional paint touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!**

Frequency of cleanup is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning the inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

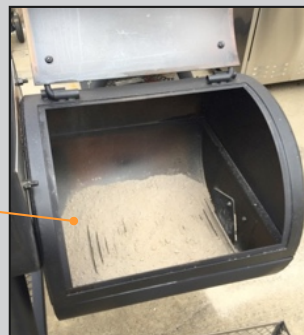




When finished cooking, and the unit has adequately cooled clean out the remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.**

Cooking Surface

A brush can be used to clean the cooking grates. Cooking surface should not be cleaned while the grill is hot.



Ashes need to be cleaned out after each use of the basket. Ash dust can fill up to the bottom of the basket and limit air flow. During long cooks check to insure there is open air flow under the charcoal basket.





TYPES OF COOKING

Smoking & Slow Cooking

Building Your Fire

1. Using the charcoal basket, depending on the planned length of cooking, place desired amount of fuel into the basket. Open both the firebox and the smokestack dampers completely.
2. We recommend using Oklahoma Joe's Fire Starters.
3. If using a chimney starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
4. Always light the fire with the cook chamber and firebox doors open. Leave lid open until the fuel is fully lit.
5. You can close the lids after the fuel begins to burn.

***Always use caution when handling hot coals to prevent injury**

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. The firebox damper controls air intake (heat level) and the smokestack damper controls the smoke level in the cook chamber. Generally, the more open the dampers, the hotter the cooking chamber will be. For smoking slow the dampers will have very minimal opening. Place the food in the cooking chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. Food placed directly next to the cook chamber wall at the firebox may get hotter and cook faster than the rest of the chamber. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time. Do not operate the smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the cooking chamber. High heat may damage painted surfaces of the cooker. Avoid letting hot coals touch the wall of the cooker.





Grilling

Grilling (cooking directly over a fire for foods such as steaks, hamburgers, and hot dogs) can be accomplished in either the firebox or the cooking chamber depending on the amount of food to be cooked.

If using the cooking chamber, build a fire on top of the fire grates using your preferred fuel source. Keep the cooking chamber lid open, and both dampers open, until the fire has established itself and is ready for cooking. Spread out coals as required, insert cooking grates, and start grilling. Use the dampers to regulate the fire and heat. Open the dampers to increase temperature, close dampers to decrease temperature.

When grilling in the cooking chamber, make sure that the reverse flow baffles are not installed. The smokestack should be in the position opposite the firebox.



For grilling in the firebox, remove the charcoal basket, start coals on the lower fire grates. After the charcoal is lit, install the grill grates as shown.





SMOKING WITH WOOD

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood, (chips, chunks, or logs), to the charcoal basket. The wood can be layered with the charcoal in the basket. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black and tastes bitter. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acid flavor.

Apple wood has a mild, sweet, fruity flavor. Use this wood for smoking poultry, beef, pork (especially ham), game birds, lamb, and some seafood. Because of it's light character, it will take more time to get the flavor you want.

Cherry wood has a sweet mild, fruity flavor that is a good match for all meats. And it's one of the most popular woods for smoking. It makes great smoke rings and can be used in combination with other woods to produce more complex flavors.

Hickory smoking wood creates a sweet, yet strong flavor much like bacon. The smoke can be pungent, but it adds a nice, strong flavor to just about all meat cuts. However, it's especially popular with pork and ribs.

Mesquite wood has a strong and earthy flavor that is ideal for most red and dark meats. Mesquite burns hot and fast and easily complements the flavor of many meats.





SMOKING WOOD FLAVOR CHART

	Poultry	Seafood	Lamb	Pork	Beef	Veggies	Cheese
Alder	●	●		●			
Apple	●	●	●				
Cherry	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Maple	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mulberry	●	●		●			
Oak	●	●	●	●	●		
Olive	●						
Peach	●			●			
Pear	●			●			
Pecan	●			●	●		
Walnut				●	●		

Please refer to the **SMOKING WOOD FLAVOR CHART** for an idea on what wood flavors may work best when smoking certain foods. These are just guidelines, you will learn what you like to use as you gain experience using different flavors on different foods.





FOOD SAFETY

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new smoker/grill is a hands-on-experience, and it is recommended to monitor your smoker/grill while cooking. Smoking/Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach and maintain an ideal cooking temperature and cooking time may take longer. The internal temperature and thickness of the food can also influence cooking times. Colder and thicker meats will take longer to cook.





Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a smoker/grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES

Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	145°F/63°C (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)
Fish	145°F/63°C
Beef, Veal, Lamb and Pork - Ground	160°F/71°C
Egg Dishes	160°F/ 71°C
Turkey, Chicken & Duck - Whole, Pieces & Ground	165°F/ 74°C

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov



TIPS FROM THE PIT

Let it Rest

When you're smoking larger cuts of meat it's always a good idea to let your product rest after pulling it off the smoker. This will help reabsorb the moisture back into the meat, and allows some time for the product to come down a few degrees to aid in slicing. A good rule of thumb is to wait about an hour on pork and brisket before slicing, and you can always hold the meat in a dry cooler to help maintain a good internal temperature.

Wrap for Added Moisture

During the smoking process meat will start to lose moisture the longer the product is on the smoker. One way to help keep the moisture in the meat is to wrap your product in foil or butcher paper for the final few hours of smoking. This helps keep the moisture from escaping, will protect the meat from getting too much smoke, and keeps that great bark you've created from burning.

Take Notes

As if there isn't enough to do when smoking your favorite cut of meat, it pays to take a few notes of your process so you can go back and remember what you did. It can take 12+ hours sometimes when smoking low and slow, and you don't want to forget your steps so you can repeat your process in the future. Remembering the good steps, and the bad ones, can help you improve your chances for recreating that great product and making your BBQ the most coveted of the neighborhood.





Don't Give Up

Smoking is both an art, and a science. It's not something you're going to master the first time out and takes a lot of practice to get a great consistent product. Whatever you do, don't give up if something doesn't turn out like you thought it would - practice makes perfect. So stick with it, make small changes for your next cook, and enjoy the process of smoking.

Bark Should be Dark

The bark of your barbecue can be rich and sweet, chewy and crusty. In fact, it's one of the things that makes the meat great. The chemical reactions that take place between the compounds found in your smoke, the fat, and the rub, make for a nice dark bark on the outside of your meat. To get great smoke for the cook, wait until the smoke turns from a thick white smoke to a pale smoke.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

17.125448

NOTAS



No se rinda

El ahumado es un arte y una ciencia. No es algo que vaya a dominar la primera vez y se necesita mucha práctica para obtener un producto uniforme. Sin importar lo que haga, no se rinda si algo no resulta como pensó que lo haría: la práctica hace al maestro. Persevere, haga pequeños cambios la próxima vez que cocine y disfrute del proceso de ahumado.

La corteza de la carne debe ser oscura

La corteza de la carne de su barbacoa puede ser succulenta y dulce, masticable y crujiente. De hecho, es una de las cosas que hacen excelente la carne. Las reacciones químicas que tienen lugar entre los compuestos que se encuentran en el humo, la grasa y los condimentos producen una agradable corteza oscura en el exterior de la carne. Para obtener un buen humo para el alimento cocinado, espere hasta que el humo pase de humo blanco espeso a humo pálido.



CONSEJOS DE LOS EXPERTOS

Déjala reposar

Cuando ahúme cortes grandes de carne, siempre es buena idea dejar reposar el producto después de retirarlo del ahumador. Esto ayudará a que la carne reabsorba la humedad, y permite que el producto se enfríe un poco para facilitar el rebanado. Como regla general, espere aproximadamente una hora antes de rebanar el cerdo y la falda de res, y no olvide que siempre puede conservar la carne en una nevera seca para mantener una buena temperatura interna.

Envuélva la carne para aumentar la humedad

Durante el proceso de ahumado, cuanto más tiempo la carne esté en el ahumador, más humedad perderá. Una forma de conservar la humedad en la carne es envolverla en papel de aluminio o de carnicero durante las horas finales de ahumado. Esto evita que escape la humedad, protege la carne de ahumarse demasiado y conserva la excelente corteza que se ha producido en la cocción.

Tome notas

Como nada es suficiente si se trata de ahumar su corte favorito de carne, es bueno tomar algunas notas del proceso de modo que pueda revisarlas y recordarle lo que hizo. En ocasiones, puede tomar más de 12 horas hacer un ahumado lento y pausado, y no querrá olvidar los pasos para repetir el proceso en el futuro. Recordar los pasos acertados y los incorrectos puede ayudarle a mejorar sus posibilidades de recrear un producto excelente, además de ayudarle a convertir su barbacoa en la más codiciada del vecindario.

Temperaturas internas de la carne

La carne cocinada en un ahumador/parilla a menudo se dora muy rápido en el exterior. Por lo tanto, use un termómetro para carnes para asegurar que ha alcanzado las temperaturas internas seguras.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS RECOMENDADAS POR EL USD

Carne de res, ternera, cordero, bístec, carne para asar y cerdo entero	145°F/63°C (CON UN TIEMPO DE REPOSO DE TRES MINUTOS)
Pescado	145°F/63°C
Carne de res, ternera, cordero y carne de cerdo molida	160°F/71°C
Comidas con huevo	160°F/71°C
Pavo, pollo y pato: presas enteras o molidas	165°F/74°C

Consulte con el USDA para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas internas se basa en los estándares de USDA para determinar la cocción completa de la carne. Consúltela en www.isitidoneyet.gov.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria es una parte muy importante de disfrutar la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener seguros los alimentos y libres de las bacterias nocivas, siga estos cuatro pasos básicos:

- Limpie:** lave sus manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa antes y después de manipular carne cruda.
- Separe:** separe las carnes crudas de los alimentos listos para consumo a fin de evitar la contaminación cruzada. Use una bandeja y utensilios limpios para retirar los alimentos cocidos.
- Cocine:** cocine bien las carnes de res y ave para matar las bacterias. Utilice un termómetro para verificar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.
- Entree:** refrigere los alimentos preparados y las sobras sin demora.

Cocinar en su nuevo ahumador/parrilla es una experiencia práctica, y le recordamos que vigile el ahumador/parrilla mientras cocina. El ahumado/cocción a la parrilla puede ser afectado por muchas condiciones externas. En clima frío, necesitará más calor para alcanzar y mantener la temperatura ideal de cocción y el tiempo de cocción puede ser más prolongado. La temperatura interna y el grosor del alimento también influyen en los tiempos de cocción. Las carnes más frías y más gruesas necesitarán más tiempo de cocción.

TABLA DE SABORES DE LAS MADERAS PARA AHUMAR

	Carne de ave	Pescados y mariscos	Cordero	Cerdo	Res	Verduras	Queso
Aliso	●	●		●			
Manzano	●	●	●				
Cerezo	●	●	●	●			
Nogal americano				●	●		●
Arce	●					●	
Mezquite				●	●		●
Morena	●	●		●			
Roble	●	●	●	●	●		
Olivo	●						
Durazno	●			●			
Peral	●			●			
Pacana	●			●	●		
Nogal				●	●		

Consulte la TABLA DE SABORES DE LAS MADERAS PARA AHUMAR para hacerse una idea sobre los sabores de las maderas que mejor funcionan para ahumar ciertos alimentos. Estas son solo pautas; usted aprenderá lo que le gusta usar a medida que adquiera experiencia en el uso de distintos sabores en distintos alimentos.



AHUMADO CON MADERA

Para obtener un sabor ahumado más robusto al usar briquetas o trozos de carbón, agregue madera (virutas, trozos o leños) a la cesta de carbón. Puede formar capas con la madera y el carbón en la cesta. Los trozos de madera están a la venta en diversos sabores naturales, y pueden utilizarse solos o combinados con el carbón. Como regla general, toda madera dura que se cargue con frutas o nueces es apta para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen sabores muy distintos. Pruebe con maderas diferentes para determinar sus preferencias personales y siempre utilice madera seca. La madera verde o recién cortada puede ennegrecer la comida y tiene un sabor amargo. La corteza no debe utilizarse, o debe quemarse primero, ya que tiene un alto contenido de ácidos y otorga un sabor ácido.

La madera de manzano tiene un sabor frutado, dulce y suave. Use esta madera para ahumar carne de ave, res, cerdo (jamón, en especial), aves de caza, cordero y algunos pescados y mariscos. Debido a su naturaleza ligera, se necesitará más tiempo para obtener el sabor que desea.

La madera de cerezo tiene un sabor frutado, dulce y moderado que combina bien con todas las carnes. Y es una de las maderas más populares para los ahumados. Hace grandiosos anillos de humo y puede usarse en combinación con otras maderas para producir sabores más complejos.

La madera de nogal americano crea un sabor dulce pero fuerte, parecido al tocino. El humo puede ser acre, pero agrega un agradable e intenso sabor a casi todos los cortes de carne. Sin embargo, es especialmente popular para las costillas y el cerdo.

La madera de mezquite tiene un sabor fuerte y a tierra que es ideal para la mayoría de las carnes rojas y oscuras. La madera de mezquite se quema a alta temperatura y en forma rápida y es un complemento para el sabor de muchas carnes.

Cocinar a la parrilla

Los alimentos, como bistecs, hamburguesas y perros calientes, se pueden cocinar a la parrilla (directamente sobre el fuego) en el fogón o en la cámara de cocción, dependiendo de la cantidad de comida que se cocinará.

Si utiliza la cámara de cocción, encienda un fuego en la parte superior de las rejillas del fogón con su fuente combustible favorita. Mantenga abiertos la tapa de la cámara de cocción y los dos reguladores de tiro hasta que el fuego se haya encendido bien y esté listo para cocinar. Distribuya carbones según se necesite, inserte las rejillas de cocción y comience a cocinar a la parrilla. Use los reguladores de tiro para controlar el fuego y el calor. Abra los reguladores de tiro para aumentar la temperatura y cierre los reguladores de tiro para disminuir la temperatura.

Al cocinar a la parrilla en la cámara de cocción, compruebe que los deflectores de flujo inverso no estén instalados. La chimenea debe estar en una posición opuesta al fogón.



Para cocinar a la parrilla en el fogón, retire la canasta de carbón y encienda carbones en la parte inferior de las rejillas del fogón. Una vez encendido el carbón, instale las rejillas de la parrilla de la forma en que se muestra.

TYPES OF COOKING

Ahumado y cocción lenta

Cómo encender el fuego

1. Coloque en la cesta de carbón, según el tiempo planeado de cocción, la cantidad deseada de combustible. Abra por completo los reguladores de tiro del fogón y la chimenea.
2. Recomendamos los iniciadores de fuego Oklahoma Joe's.
3. Si utiliza un iniciador de chimenea, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante.
4. Siempre encienda el fuego con las puertas de la cámara de cocción y el fogón abiertas. Deje la tapa abierta hasta que el combustible esté encendido por completo.
5. Puede cerrar las tapas después de que el combustible comience a quemarse.

*Tenga siempre cuidado al manipular carbones calientes para evitar lesiones.

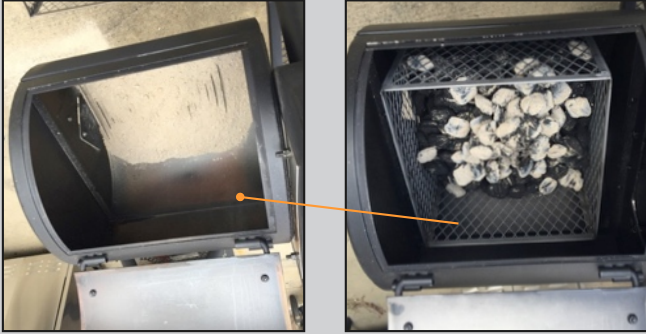
Después de que el fuego se consuma, cierre las puertas y controle la temperatura y el humo con los reguladores de tiro que se ubican en el fogón y sobre la chimenea. El regulador de tiro del fogón controla la entrada de aire (nivel de calor) y el regulador de tiro de la chimenea controla el nivel de humo en la cámara de cocción. Por lo general, cuanto más abiertos estén los reguladores de tiro, más caliente estará la cámara de cocción. Para un ahumado lento, los reguladores de tiro tendrán que abrirse al mínimo. Coloque los alimentos en la cámara de cocción y controle la temperatura. La cocción y el ahumado tienen lugar a fuego indirecto. Los alimentos pueden colocados directamente junto a la pared de la cámara de cocción en el fogón pueden calentarse más y cocerse en menos tiempo que el resto de la cámara. Como regla general de cocina, el ahumado de los cortes grandes de carne toma alrededor de una hora por libra. Limite la cantidad de veces que abre la puerta de la cámara del ahumador, ya que esto permite que se escape el calor y alarga el tiempo de cocción. No haga funcionar el ahumador a temperaturas superiores a los 450 grados en la cámara de cocción. Las altas temperaturas pueden dañar las superficies pintadas de la cámara. No permita que los carbones calientes toquen la pared de la cámara.



Cuando termine de cocinar y la unidad se haya enfriado lo suficiente, saque las cenizas que queden. Las cenizas absorben humedad, lo cual puede producir óxido y deterioro prematuros. La aplicación regular de una capa de aceite vegetal a las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. La pintura exterior también necesitará un retoque ocasional. Se recomienda pintura en aerosol resistente a altas temperaturas de color negro. **NUNCA PINTÉ EL INTERIOR DE LA UNIDAD.**

Superficie de cocción

Se puede utilizar un cepillo para limpiar las parrillas de cocción. No se debe limpiar la superficie de cocción mientras la parrilla esté caliente.



Las cenizas tienen que extraerse después de cada uso de la cesta. El polvo de las cenizas puede acumularse en el fondo de la cesta y limitar el flujo de aire. En alimentos de largo tiempo de cocción, verifique que haya un flujo de aire abierto debajo de la cesta de carbón.



La frecuencia de la limpieza está dada por la frecuencia de uso de la parrilla. Asegúrese de que los carbones se hayan extinguido por completo antes de limpiar el interior de la unidad. Enjuague bien con agua y permita que se seque al aire antes de usarlo otra vez. Limpie el interior de la unidad con un paño o con toallitas de papel.

Puede aparecer óxido en el interior del ahumador. Mantener una capa ligera de aceite vegetal sobre las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. Incluso con el cuidado y el uso adecuados, las superficies exteriores del ahumador pueden descascararse u oxidarse y necesitan un retoque ocasional de pintura. Recomendamos el uso de la pintura en aerosol resistente a altas temperaturas de color negro a la venta en el comercio. ¡NUNCA PINTAR EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

SMOKER MAINTENANCE

ahora está listo para ser usado.

hasta la mitad los reguladores de tiro y agregue más carbón. Su ahumador arda, mejor. Luego, comience a aumentar la temperatura; para hacerlo, abra el fogón). Debería arder en forma sostenida por al menos dos horas; cuanto más

3. Cierre la puerta. (Abra un cuarto los reguladores de tiro de la chimenea y del de no poner carbón contra las paredes.

2. Encienda un pequeño fuego en la rejilla del fogón o en la cesta, asegurándose interiores, incluidas las rejillas de cocción y las rejillas del fogón.

1. Aplique con una brocha aceite de cocina vegetal en todas las superficies

Antes de cocinar con el ahumador, debe seguir los siguientes pasos cuidadosamente para curar el acabado del ahumador y preparar el acero interior. No seguir en forma correcta estos pasos puede dañar el acabado del ahumador y transmitir sabores metálicos a sus alimentos.

Preparación para usar el ahumador

CURADO:



Cesta de carbón

La cesta de carbón permite cocinar por más tiempo sin necesidad de agregar constantemente combustible. Las rejillas de la parrilla deben quitarse cuando se utiliza la cesta de carbón.



TIEMPOS DE COCCIÓN BREVES

Adecuado para aprox. *4 horas o menos de cocción. (Pollo, costillas, etc.)

MEDIA CESTA

TIEMPOS DE COCCIÓN PROLONGADOS

Adecuado para hasta *8 horas de cocción. (Paleta de cerdo, falda de res, etc.)

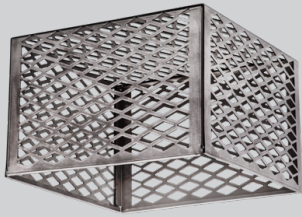
CESTA LLENA

*Dependiendo de factores variables, como las condiciones climáticas, el tipo de combustible, etc.



COMBUSTIBLE: carbón en trozos, briquetas de carbón o palos de madera. Para agregar sabor, se pueden intercalar capas de virutas o trozos de madera en el carbón.

Consejo: Al encender el combustible en la cesta, encienda solo un área pequeña. Durante el tiempo de cocción, el combustible restante se encenderá lentamente y se quemará en la cesta.

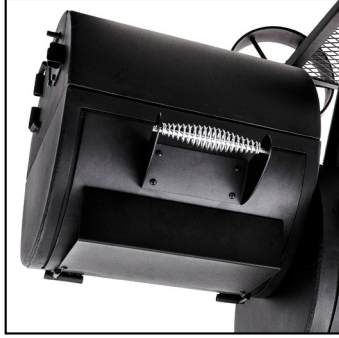


Características del producto

El medidor de temperatura mide la temperatura del aire en el lado derecho de la cámara de cocción. El medidor de temperatura también puede colocarse en una ubicación alternativa en el lado izquierdo de la cámara o se puede agregar un segundo medidor de temperatura.



Una práctica bandeja calentadora se ubica en la parte superior del fogón. Es un espolador para calentar una sartén o una olla de frijoles. También sirve para calentar la salsa barbacoa.



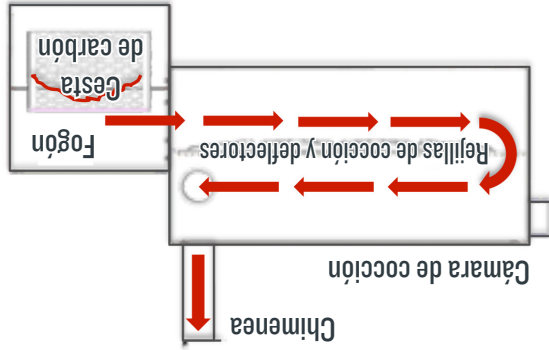
Los ahumadores Oklahoma Joe's vienen equipados con un drenaje para la grasa que se ubica en el fondo de la cámara de cocción, al lado opuesto del fogón. Cuelgue una cubeta en el gancho provisto para capturar la grasa.



Deflectores de flujo inverso

La clave de los ahumadores de flujo inverso son los cuatro deflectores de diseño exclusivo que se fijan debajo de la rejilla de cocción. El humo es conducido por debajo de los deflectores y de regreso a los alimentos para proporcionar calor diseñado para balancear el calor y el humo, según su posición en la cámara de cocción. Además, los paneles permiten que la grasa escurra a través de ellos y hacia la cámara de cocción para ser canalizados.

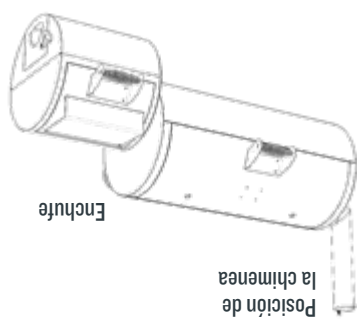
Ahumador de compensación de flujo inverso



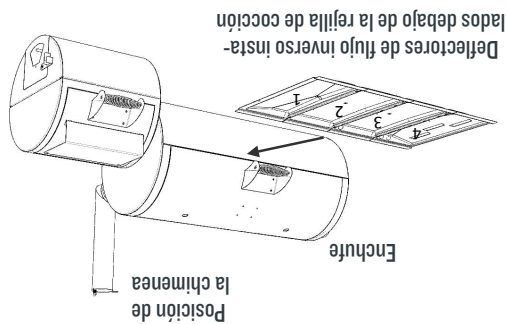
Los cuatro deflectores de flujo inverso están diseñados para encajar unos con otros en el orden que se muestra abajo. Asegúrese de que el deflector n.º 1 encaje completamente en la pared del fogón de la cámara de cocción.

Para conseguir otros efectos de ahumado, puede probar con los deflectores 2 o 3.





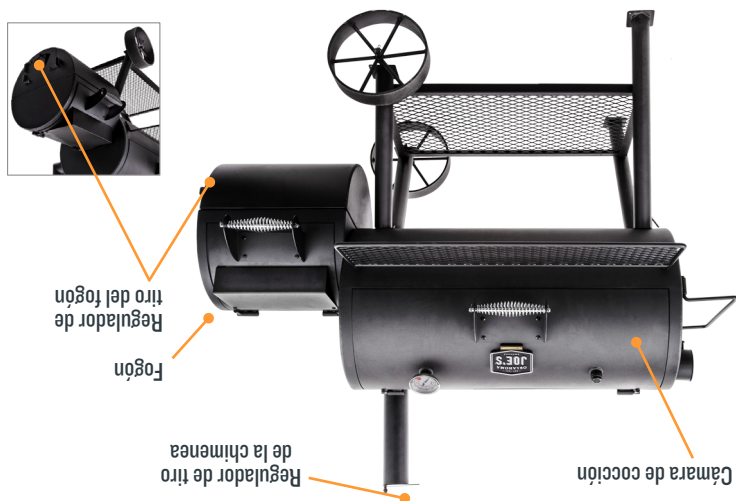
Ahumador de compensación tradicional



Ahumador de compensación de flujo inverso

El ahumador de flujo inverso puede configurarse con un armado tradicional si instala la chimenea en el lado izquierdo de la cámara de cocción y quita los deflectores de flujo inverso. El protector del enchufe debe instalarse en la abertura de la chimenea que no está en uso.

Flujo inverso o armado tradicional



Familiarícese con los componentes principales y los controles de la unidad.

ANTES DE EMPEZAR...



ÍNDICE:

Índice.....	1
Conozca su ahumador.....	2-7
Producto.....	2-5
Curado.....	6
Mantenimiento.....	6-7
Utilización de su ahumador.....	8-15
Tipos de cocción.....	8-9
Madera.....	10-11
Seguridad alimentaria.....	12-13
Consejos de expertos.....	14-15



la mejor **barbacoa en su propia**
PATIO

Felicitaciones por la adquisición de su nuevo ahumador Oklahoma Joe's de flujo inverso. Esperamos sinceramente que al leer esta guía y con un poco de práctica pueda disfrutar plenamente tanto de la deliciosa comida que prepare como del proceso que emplee para elaborarla. Le sugerimos que se tome un momento para leer la guía del producto y asegurarse de ensamblar el ahumador en forma correcta y completa, así como de familiarizarse con la construcción y la operación de este antes de usarlo.

No existen reglas establecidas ni rápidas respecto a un buen ahumado; solo existen algunas pautas para ayudarle a no correr riesgos y a aprovechar al máximo la experiencia. El diseño de este producto único incorpora la tecnología de flujo inverso que permite lograr una cocción aún más pareja. Utilice esta guía como una introducción al uso de su nuevo ahumador o para adentrarse en el mundo del ahumado si ya es un maestro parrillero experimentado.

Visite oklahomajoes.co para obtener más información y "consejos de expertos" que le ayudarán a dominar el arte del ahumado.



