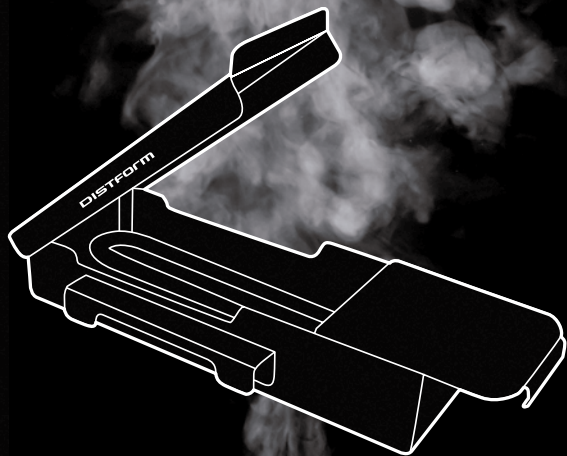


# MYSMOKER



TRUCOS Y CONSEJOS

---

TRUCS ET ASTUCES

---

TIPS & TRICKS

**DISTFORM**

FOODSERVICE TECHNOLOGY



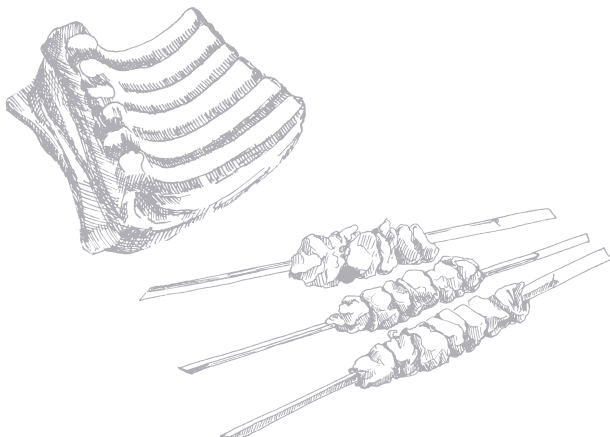
# 1. Introducción

El ahumado es, por tradición, una técnica de conservación de los alimentos. En sus inicios, como alternativa a la ausencia de refrigeración, hoy en día, como método para obtener un **inconfundible sabor y aroma**.

La característica fragancia y sabor de los alimentos ahumados procede de una mezcla de **compuestos aromáticos** que contiene el humo que genera la madera justo antes de arder. Esta técnica confiere al producto ahumado un aspecto fácil de identificar: superficie brillante, color uniforme más oscuro y textura ligeramente pegajosa.

El gusto personal, la elección y humedad de la madera, la temperatura del humo o el tiempo de exposición son **factores que influyen en el sabor final** del producto ahumado.

---



## 2. Elegir la madera

Cada madera aporta un aroma característico al alimento ahumado. Aun así, distinguirlos será más fácil en ahumados lentos y de larga duración.

### Maderas a evitar:

No todas las maderas son aptas para el ahumado, deben tener **bajo contenido en resina** y **estar bien secas** para facilitar su conservación.

- Las maderas resinosas como el **pino** o el **abeto** producen un sabor acre además de la posibilidad de provocar indisposición en su consumo.
- Otras maderas no recomendadas: **olmo, eucalipto, sicómoro, secuoya...**

### Maderas aptas para ahumar:

- Maderas de árboles frutales: **manzano, cerezo, albaricoquero, naranjo, melocotonero, ciruelo, pomelo, limonero, peral...**
- Maderas duras de uso común para ahumar: **roble, haya, nogal, aliso, pecán, mezquite, arce...**

Aunque se usa una gran variedad de maderas para ahumar, nuestras favoritas son las de **cerezo, manzano y roble**.

	Cerezo	Manzano	Roble
Pescados	✓	✓	✓
Aves	✓	✓	✓
Cerdo	✓	✓	✓
Cordero			✓
Tenera			✓
Verduras	✓	✓	✓
Quesos		✓	✓

**Cerezo:**

Aporta un sabor ahumado sutil, dulce, afrutado. Madera especialmente indicada para carnes delicadas: aves o pescado. Buenos resultados también en verduras.

---

**Manzano:**

Especialmente indicada para aves y cerdo. También es adecuada para el pescado, verduras y quesos. Produce un humo denso, con un sabor ligeramente dulce y afrutado.

---

**Roble:**

De sabor más intenso que el cerezo y el manzano, pero sin ser abrumador. Madera muy versátil, su uso es apto para todo tipo de alimentos. Produce un humo muy denso y de alta calidad.

---

**Mezclar las maderas**

Se puede ahumar sólo con una madera o mezclarlas para conseguir un efecto distinto.

**Aromatización**

Se recomienda usar especies o hierbas verdes, frescas, más ricas en aceites esenciales y más resistentes a la combustión.

**Adquirir la madera**

Le recomendamos que utilice virutas de madera destinadas para uso alimentario para ahumar con MySmoker.

# 3. Ahumado en caliente

El ahumado en caliente permite **cocinar y aromatizar a la vez**: mediante la exposición del alimento a los parámetros de cocción elegidos en el horno MyChef y al aire de la combustión de la madera.

## 3.1. Parámetros de cocción y ahumado

Los parámetros de temperatura y tiempo seleccionados durante la cocción modifican el aspecto, sabor y textura de la carne resultante. Es importante tener en cuenta que:

- Cuanto más baja sea la temperatura mayor dispersión del humo.
- A mayor temperatura, menor tiempo de ahumado.
- A menor tiempo de ahumado, menor tiempo de conservación del producto final.
- A mayor tiempo de ahumado, más intenso será el sabor.
- Las cocciones realizadas entre 30 °C y 60 °C son consideradas de riesgo por la posible proliferación bacteriana.

## 3.2. Procedimiento

### 3.2.1. Preparación del alimento a ahumar

- Usar materia prima de máxima calidad y fresca.
- Se puede ahumar el producto entero o fileteado.
- Si decide cortar la carne es recomendable que todas las piezas tengan un grosor similar para garantizar una cocción homogénea.
- Se recomienda curar la carne o el pescado antes de ahumarlos. El curado puede ser seco o húmedo (salmuera), con o sin condimentos añadidos.
- Eliminar el exceso de sal aclarando la carne en agua fría. Secar con papel de cocina y dejar secar completamente.
- Si una vez secado aparece una ligera película de azúcar/sal sobre la carne no es necesario retirarla.

### 3.2.2. Ahumar en caliente en el horno MyChef

1. Cargar el contenedor del ahumador MySmoker con virutas aptas para el ahumado de comida. No exceder la cantidad, la tapa debe cerrarse por completo para evitar posibles inflamaciones de las virutas.
2. Situar el ahumador MySmoker dentro de la cámara del horno MyChef usando una parrilla para horno o colgando el ahumador directamente en la guías del horno. Situar el ahumador MySmoker en la guía inferior para aprovechar la carga máxima.
3. Introducir los alimentos a ahumar en el horno MyChef colocados encima de una parrilla para horno evitando que se toquen entre sí, para que el humo circule libremente por su alrededor.
4. Cerrar la puerta del horno MyChef. Es importante que el cable que une el ahumador MySmoker con el interruptor pase por la parte superior de la puerta (si se pasa el cable por la parte inferior este se puede dañar con el recoge aguas del horno).
5. Conectar el ahumador MySmoker a una toma de corriente monofásica.
6. Es necesario asegurarse que la extracción de aire del local está en marcha.
7. Encender el horno MyChef. Seleccionar la temperatura y tiempo deseados en el panel de control. Seleccionar la velocidad reducida del ventilador (1/2 velocidad) para evitar avivar la combustión.
8. Encender el ahumador MySmoker mediante el interruptor 0 (apagado) / I (encendido) situado fuera de la cámara. En breves momentos empezará a generar humo.
9. Finalizado el ahumado de alimentos, esperar a que se enfríe el recipiente de virutas en el interior del horno o extraerlo utilizando un guante térmico. La temperatura exterior del ahumador MySmoker puede superar los 60°C. En caso de extraerlo cuando todavía está caliente, asegúrese de colocarlo sobre una superficie ignífuga.
10. Desechar las virutas en un contenedor ignífugo. No enfriar el ahumador MySmoker mediante un chorro de agua fría (ducha de mano, debajo de grifo...).
11. Realizar un ciclo corto de autolimpieza o lavar manualmente la cámara una vez enfriada.

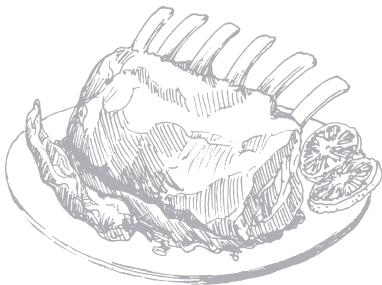
### 3.2.3. Recomendaciones

- Se recomienda ahumar en rondas de 20 minutos, con pausas de 5 minutos entre sí, tantas veces como sea necesario. Para un nuevo ciclo, transcurridos los 20 minutos, recargar de madera.
- Transcurridos entre 8 y 10 minutos, es cuando se consigue liberar el humo de mejor calidad (aromático y penetrante).
- Para ahumados con una única carga también es posible apagar el ahumador MySmoker una vez la cámara de cocción está llena de humo manteniendo los alimentos dentro de la cámara de cocción con el humo en su interior, sin necesidad de seguir generando humo nuevo.
- Empapar las virutas de madera disminuye la temperatura de combustión en la resistencia y provoca que ésta sea más lenta. A temperaturas bajas de combustión el humo se puede volver acre. Dado que las mejores condiciones aromáticas se producen a entre 300 °C y 400 °C, no se recomienda humedecer la madera.
- Los alimentos con alto contenido graso suelen integrar el ahumado más fácilmente. En productos no grasos, podemos pintarlos con una fina capa de aceite suave para facilitar la retención.
- Ahumar en caliente seca la superficie del alimento. Este debe mantenerse suficientemente húmedo para capturar los compuestos aromáticos pero sin estar mojado porque no los retendría. La humedad relativa recomendada en la cámara de cocción oscila entre un 35% y un 70%.
- Se suele recomendar el reposo del alimento ahumado para que se volatilicen las toxinas del humo y los aromas penetren hacia el interior.



### 3.2.4. Consumo

- El ahumado en caliente permite preparar los alimentos para un consumo inmediato.
  - El reposo puede ser recomendable en algunas carnes. Una vez enfriada, mantener a temperatura de refrigeración.
  - Aunque un alimento ahumado en caliente se suele consumir recién hecho, productos como el pollo, pato o salmón pueden consumirse también en elaboraciones frías.
  - Acompañar el alimento ahumado con productos que complementen el sabor y aroma logrado.
  - Envasar los alimentos al vacío permite prolongar su caducidad.
- 



# 4. Ahumado en frío

El ahumado en frío es un método de conservación de los alimentos. El objetivo no es cocinar el alimento así que debemos evitar la temperatura. Al necesitar el humo producido por una combustión deberemos realizar una serie de acciones para evitar el calor en la cámara del horno MyChef.

## 4.1. Procedimiento

### 4.1.1. Preparación del alimento a ahumar

- Usar materia prima de máxima calidad y fresca.
- Para evitar la proliferación bacteriana a temperaturas bajas, se recomienda curar los alimentos antes de ahumar, en seco o en salmuera, con o sin condimentos añadidos.
- Después de la curación se debe eliminar el exceso de sal aclarando la carne o el pescado en agua fría. Secar con papel de cocina y dejar secar completamente al aire. Si una vez secado aparece una ligera película de azúcar/sal sobre la carne no es necesario retirarla.
- Una película endurecida en el alimento es señal de un secado excesivo.
- Se recomienda descontaminar la superficie de los alimentos, escaldándolos o precocinándolos antes de ahumarlos.
- Ahumar el pescado fileteado con piel, retirando las espinas.

## 4.2 Ahumar en frío en el horno MyChef

- Cargar el contenedor del ahumador MySmoker con virutas aptas para el ahumado de comida. No exceder la cantidad, la tapa debe cerrarse por completo para evitar posibles inflamaciones de las virutas.
- Situar el ahumador MySmoker dentro de la cámara del horno MyChef usando una parrilla para horno o colgando el ahumador directamente en la guías del horno. Situar el ahumador MySmoker en la guía inferior para aprovechar la carga máxima.

- Introducir los alimentos a ahumar en el horno MyChef colocados encima de una parrilla para horno evitando que se toquen entre sí, para que el humo circule libremente por su alrededor.
- Introducir una bandeja con hielo en la parte inferior del horno MyChef que permitirá mantener la temperatura de la cámara entre los 5 °C y los 15 °C.
- Cerrar la puerta del horno MyChef. Es importante que el cable que une el ahumador MySmoker con el interruptor pase por la parte superior de la puerta (si se pasa el cable por la parte inferior este se puede dañar con el recoge aguas del horno).
- Conectar el ahumador MySmoker a una toma de corriente monofásica.
- Es necesario asegurarse que la extracción de aire del local está en marcha.
- Encender el horno MyChef. Seleccionar el programa que se muestra a continuación:



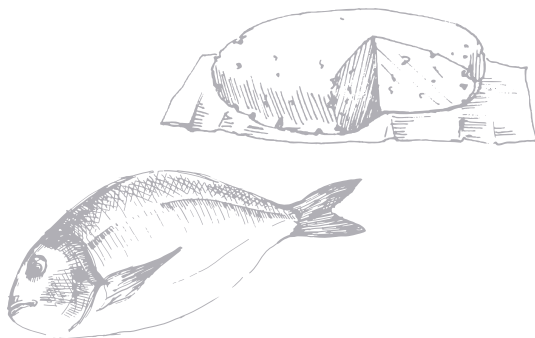
**Figura 1: Programa para ahumar en frío.**

- Seleccionando el modo OFF conseguimos anular la temperatura del horno MyChef. La ventilación, reducida, y el temporizador continuarán en funcionamiento. Sin seleccionar este modo, la temperatura mínima de trabajo es de 30 °C.
- Encender el ahumador MySmoker mediante el interruptor 0 (apagado) / 1 (encendido) situado fuera de la cámara. En breves momentos empezará a generar humo.
- Finalizado el ahumado de alimentos, esperar a que se enfríe el recipiente de virutas en el interior del horno o extraerlo utilizando un guante térmico. La temperatura exterior del ahumador MySmoker puede superar los 60°C. En caso de extraerlo cuando todavía está caliente, asegúrese de colocarlo sobre una superficie ignífuga.

- Desechar las virutas en un contenedor ignifugo. No enfriar el ahumador MySmoker mediante un chorro de agua fría (ducha de mano, debajo de grifo...)
- Realizar un ciclo corto de autolimpieza o lavar manualmente la cámara una vez enfriada.

### 3. Recomendaciones

- La temperatura ideal para ahumar en frío es por debajo de los 20 °C.
  - Una vez ahumado dejar reposar el alimento durante 24 horas en el frigorífico para que el sabor impregne por completo.
  - La conservación de los alimentos ahumados en frío durante un tiempo prolongado son de hasta 2-3 semanas en refrigeración.
  - Las cocciones realizadas entre 30 °C y 60 °C son consideradas de riesgo por la posible proliferación bacteriana.
- 



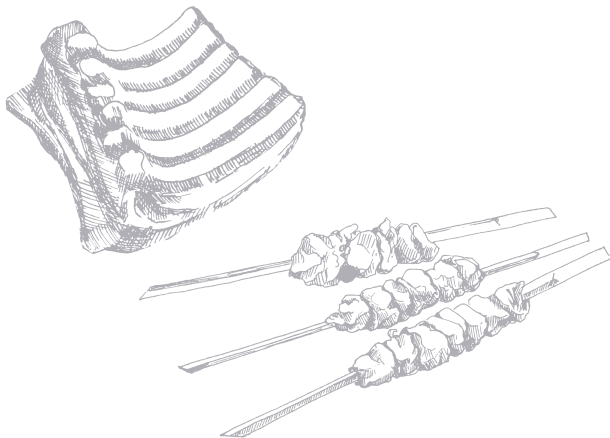
# 1. Introduction

Le fumage est une technique traditionnelle de conservation des aliments. Utilisée lorsqu'il n'existait aucun moyen de réfrigération, elle permet aujourd'hui de conférer aux aliments **une saveur et un arôme uniques**.

Cet arôme et cette saveur caractéristiques proviennent du mélange de **composés aromatiques** contenus dans la fumée produite par la combustion du bois. Cette méthode donne aux aliments fumés une apparence typique : surface brillante, légèrement poisseuse et couleur uniformément sombre.

Le goût personnel, le choix du bois et son taux d'humidité, la température de la fumée et le temps d'exposition sont les principaux **facteurs qui déterminent la saveur finale du produit**.

---



## 2. Choisir le bois

Chaque bois apporte un **parfum caractéristique aux aliments fumés**. Les différents arômes sont toutefois plus faciles à distinguer si le fumage est lent et de longue durée.

### Bois à éviter :

Tous les bois ne conviennent pas au fumage, ils doivent avoir une **faible teneur en résine et être bien secs** pour faciliter la conservation.

- Les bois résineux tels que le **pin** ou le **sapin** donnent aux aliments fumés une saveur âcre et peuvent s'avérer nocifs.
- Autres bois non recommandés : **orme, eucalyptus, sycomore, séquoia...**

### Bois appropriés :

- Bois des arbres fruitiers : **pommier, poirier, cerisier, abricotier, pêcher, prunier, citronnier, oranger...**
- Bois durs couramment utilisés pour le fumage : **chêne, hêtre, noyer, pacanier, aulne, acacia, érable...**

De nombreuses essences sont utilisées pour le fumage, mais nos favorites sont le **cerisier**, le **pommier** et le **chêne**.

	Cerisier	Pommier	Chêne
Poissons	✓	✓	✓
Volailles	✓	✓	✓
Porc	✓	✓	✓
Agneau			✓
Bœuf			✓
Légumes	✓	✓	✓
Fromages		✓	✓

**Cerisier :**

Apporte une saveur fumée subtile, douce et fruitée. Bois particulièrement indiqué pour les chairs délicates : volailles ou poissons. Excellents résultats avec les légumes.

---

**Pommier :**

Particulièrement indiqué pour les volailles et le porc. Convient également pour les poissons, les légumes et les fromages. Produit une fumée dense, une saveur douce et fruitée.

---

**Chêne :**

De saveur plus intense que le cerisier et le pommier, sans être écrasante. Ce bois convient à tous les types d'aliments. Produit une fumée très dense idéale pour le fumage.

---

**Mélange de bois**

Il est possible d'utiliser une seule essence de bois ou de les mélanger pour en obtenir les divers avantages.

**Aromatisation**

Il est conseillé d'utiliser des épices ou des herbes fraîches, plus riches en huiles essentielles et plus résistantes à la combustion.

**Acheter du bois**

Nous recommandons l'utilisation de copeaux de bois destinés à l'usage alimentaire pour fumer avec MySmoker.

# 3. Fumage à chaud

Le fumage à chaud permet de **cuire et d'aromatiser simultanément** : par l'exposition de l'aliment à la cuisson, selon les paramètres programmés sur le four MyChef, et à l'air produit par la combustion du bois.

## 3.1 Paramètres de cuisson et de fumage

Les paramètres de température et de temps sélectionnés pour la cuisson modifient l'aspect, la saveur et la texture des aliments. Il est important de prendre en compte les facteurs suivants :

- La fumée est d'autant mieux répartie que la température est basse.
- Si la température est élevée, il convient de réduire le temps de fumage.
- La durée de conservation du produit est proportionnelle au temps de fumage.
- Plus le temps de fumage est long, plus la saveur est intense.
- Les cuissons réalisées entre 30 et 60 °C impliquent un risque de prolifération bactérienne.

## 3.2 Instructions

### 3.2.1 Préparation de l'aliment à fumer

- Utiliser des matières premières fraîches et de première qualité.
- L'aliment peut être fumé entier ou tranché.
- Si vous décidez de le trancher, il est recommandé de le découper régulièrement pour garantir une cuisson et une fumaison homogènes.
- Il est recommandé de saler ou saumurer la viande et le poisson avant de les fumer. Le traitement peut être sec ou humide (saumure), avec ou sans condiments.
- Éliminer l'excès de sel en rinçant l'aliment à l'eau froide. Éponger à l'aide de papier absorbant et laisser sécher complètement.
- Si une pellicule de sucre ou de sel apparaît sur l'aliment sec, il n'est pas nécessaire de la retirer.



### 3.2.2 Fumage à chaud dans le four mychef

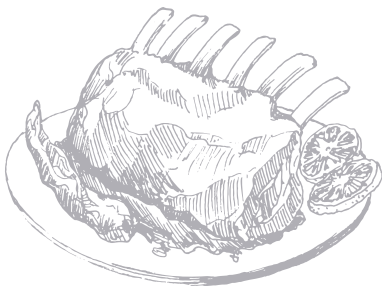
1. Charger le conteneur du fumoir MySmoker de copeaux aptes au fumage d'aliments. Ne pas dépasser la quantité, le couvercle doit être parfaitement fermé pour éviter que les copeaux ne s'enflamment.
2. Placer le fumoir MySmoker dans la cavité du four MyChef, sur une grille ou en l'insérant dans les glissières. Placer le fumoir MySmoker sur les glissières inférieures pour optimiser l'espace disponible.
3. Introduire les aliments à fumer dans le four MyChef en les plaçant sur une grille et en les séparant suffisamment pour permettre la circulation de la fumée.
4. Fermer la porte du four MyChef. Le câble de l'unité de commande du fumoir MySmoker doit passer dans la partie supérieure de la porte (dans la partie inférieure, il pourrait être endommagé par le réceptacle de condensation de la porte).
5. Raccorder le fumoir MySmoker à une prise alimentée en courant monophasé.
6. Vérifier que l'extracteur d'air est en marche.
7. Allumer le four MyChef. Sélectionner la température et le temps désirés sur le tableau de commande. Sélectionner la vitesse réduite de la turbine de convection (1/2 vitesse) pour éviter d'enflammer les copeaux.
8. Allumer le fumoir MySmoker au moyen de l'interrupteur 0 (éteint) / I (allumé), qui se trouve à l'extérieur de la cavité. Le fumoir commence rapidement à produire de la fumée.
9. Une fois le fumage terminé, attendre le refroidissement du conteneur de copeaux à l'intérieur du four ou l'extraire à l'aide de gants de protection. La température externe du fumoir MySmoker peut dépasser les 60 °C. Si vous devez l'extraire avant le refroidissement, veillez à le poser sur une surface ignifuge.
10. Éliminer les cendres dans un conteneur ignifuge. Ne pas refroidir le fumoir MySmoker avec de l'eau froide (douchette, sous le robinet...).
11. Lorsque la cavité du four est refroidie, effectuer un cycle court de nettoyage automatique ou la nettoyer manuellement.

### 3.2.3 Recommandations

- Il est recommandé de procéder au fumage par phases de 20 minutes entrecoupées de 5 minutes de pause, autant de fois que nécessaire. Pour un nouveau cycle, après 20 minutes de fumage, remplacer les copeaux.
- Il faut attendre 8 à 10 minutes pour que la fumée soit optimale (aromatique et pénétrante).
- Pour un fumage bref, il est également possible d'éteindre le fumoir MySmoker dès que la cavité est pleine de fumée et de conserver un moment les aliments dans la cavité fermée.
- Humidifier les copeaux réduit la température de combustion et ralentit le processus. Si la température de combustion est basse, la fumée peut devenir âcre. Les meilleures conditions aromatiques se produisant entre 300 et 400 °C, il est recommandé de ne pas humidifier le bois.
- La fumée imprègne mieux les aliments à haute teneur en graisse. Il est conseillé d'enduire les aliments non gras d'une fine pellicule d'huile de saveur douce pour faciliter l'imprégnation.
- Le fumage à chaud tend à dessécher la surface de l'aliment. Il doit être suffisamment humide pour capter les composés aromatiques, sans être mouillé, car il ne les retiendrait pas. L'humidité relative recommandée dans la cavité de cuisson est de 35 à 70 %.
- Il est recommandé de laisser reposer l'aliment après le fumage pour que les toxines libérées par la combustion s'évaporent et que les arômes pénètrent à l'intérieur de l'aliment.

### 3.2.4 Consommation

- Le fumage à chaud permet de préparer les aliments pour leur consommation immédiate.
  - Il est recommandé de laisser reposer certaines viandes avant de les consommer. Une fois l'aliment refroidi, maintenir à température de réfrigération.
  - Si un aliment fumé à chaud peut être immédiatement consommé, les produits tels que le poulet, le canard ou le saumon peuvent aussi être ultérieurement consommés dans des préparations froides.
  - Il est conseillé d'accompagner les aliments fumés de produits qui mettent en valeur leur arôme et leur saveur.
  - Conditionner les aliments sous vide permet de prolonger leur durée de conservation.
- 



# 4. Fumage à froid

Le fumage à froid est aussi une méthode de conservation des aliments. L'objectif n'est pas de cuire l'aliment, il faut donc éviter de le chauffer. La production de fumée exigeant une combustion, vous devez suivre les instructions pour éviter de produire de la chaleur dans la cavité du four MyChef.

## 4.1 Instructions

### 4.1.1 Préparation de l'aliment à fumer

- Utiliser des matières premières fraîches et de première qualité.
- Pour éviter toute prolifération bactérienne à basse température, il est conseillé de saler ou saumurer les aliments avant le fumage, avec ou sans condiments.
- Éliminer l'excès de sel en rinçant l'aliment à l'eau froide. Éponger à l'aide de papier absorbant et laisser sécher complètement. Si une pellicule de sucre ou de sel apparaît sur l'aliment sec, il n'est pas nécessaire de la retirer.
- Une pellicule durcie sur l'aliment est le signe d'un séchage excessif.
- Il est recommandé de décontaminer la surface des aliments en les échaudant ou en les pré-cuisant avant de les fumer.
- Fumer le poisson tranché en conservant la peau, après avoir retiré les arêtes.

## 4.2 Fumage à froid dans le four MyChef

- Charger le conteneur du fumoir MySmoker de copeaux aptes au fumage d'aliments. Ne pas dépasser la quantité, le couvercle doit être parfaitement fermé pour éviter que les copeaux ne s'enflamment.
- Placer le fumoir MySmoker dans la cavité du four MyChef, sur une grille ou en l'insérant dans les glissières. Placer le fumoir MySmoker sur les glissières inférieures pour optimiser l'espace disponible.

- Introduire les aliments à fumer dans le four MyChef en les plaçant sur une grille et en les séparant suffisamment pour permettre la circulation de la fumée.
- Introduire un bac de glaçons dans la partie inférieure de la cavité du four MyChef pour maintenir la température entre 5 et 15 °C.
- Fermer la porte du four MyChef. Le câble de l'unité de commande du fumoir MySmoker doit passer dans la partie supérieure de la porte (dans la partie inférieure, il pourrait être endommagé par le réceptacle de condensation de la porte).
- Raccorder le fumoir MySmoker à une prise alimentée en courant monophasé.
- Vérifier que l'extracteur d'air est en marche.
- Allumer le four MyChef. Sélectionner le programme suivant :



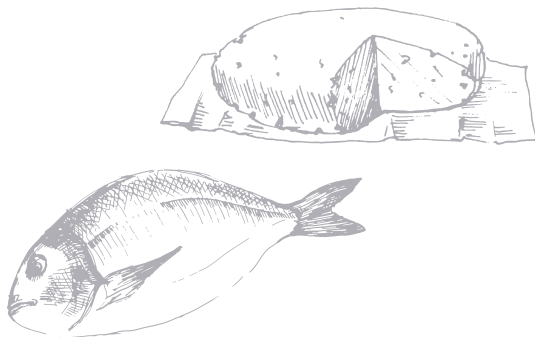
**Figure 1 : Programme de fumage à froid.**

- En sélectionnant le mode OFF, le four MyChef ne chauffera pas. La turbine continue de fonctionner à vitesse réduite. Si vous ne sélectionnez pas ce mode, la température minimale de fonctionnement du four est de 30 °C.
- Allumer le fumoir MySmoker au moyen de l'interrupteur 0 (éteint) / I (allumé), qui se trouve à l'extérieur de la cavité. Le fumoir commence rapidement à produire de la fumée.
- Une fois le fumage terminé, attendre le refroidissement du conteneur de copeaux à l'intérieur du four ou l'extraire à l'aide de gants de protection. La température externe du fumoir MySmoker peut dépasser les 60 °C. Si vous devez l'extraire avant le refroidissement, veillez à le poser sur une surface ignifuge.

- Éliminer les cendres dans un conteneur ignifuge. Ne pas refroidir le fumoir MySmoker à l'aide d'eau froide (douchette, sous un robinet...)
- Lorsque la cavité du four est refroidie, effectuer un cycle court de nettoyage automatique ou la nettoyer manuellement.

### 4.3 Recommandations

- La température idéale de fumage à froid doit être inférieure à 20 °C.
  - Après le fumage, laisser reposer l'aliment durant 24 heures au réfrigérateur pour que la saveur pénètre dans l'aliment.
  - La conservation des aliments fumés à froid est de 2 à 3 semaines au réfrigérateur (selon la durée du fumage).
  - Les cuissons réalisées entre 30 et 60 °C impliquent un risque de prolifération bactérienne.
- 



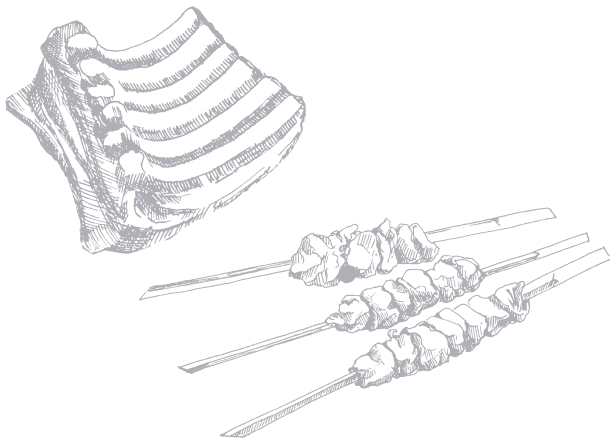
# 1. Introduction

Smoking is a traditional food preservation technique. In its origin, it was an alternative to the lack of refrigeration; today, smoking is a way to get a **distinctive flavor and aroma**.

The characteristic smell and taste of smoked foods stems from a mix of **aromatic compounds** contained in the smoke that the wood produces just before bursting into flame. This technique gives smoked products easy-to-identify visual markers: shiny surface, uniform darker color, and slightly sticky texture.

Personal taste, choice and moisture of the wood, temperature of the smoke, or exposure time are factors that **influence the final taste** of the smoked product.

---



## 2. Select the wood

Each wood adds a characteristic aroma to the smoked food. However, it is easier to distinguish between them in slow and long smoking sessions.

### Woods to avoid:

Not all woods are appropriate for smoking; they should have **low resin content and be very dry** to facilitate preservation.

- Resinous woods such as **pine** and **spruce** produce an acrid flavor and may cause indigestion when consumed.
- Other non-recommended woods: **elm, eucalyptus, sycamore, sequoia**

### Woods appropriate for smoking:

- Fruit tree wood: **apple, cherry, apricot, orange, peach, plum, pomelo, lemon, pear**
- Hard, commonly used woods for smoking: **oak, beech, walnut, alder, pecan, mesquite, maple**

Although a great variety of woods are used for smoking, our favorites are **cherry, apple, and oak**.

	Cherry	Apple	Oak
Fish	✓	✓	✓
Poultry	✓	✓	✓
Pork	✓	✓	✓
Lamb			✓
Steak			✓
Vegetables	✓	✓	✓
Cheeses		✓	✓



**Cherry:**

Provides a subtle, sweet, fruity smoked flavor. Especially indicated for delicate meats: poultry or fish. Also gives good results with vegetables.

---

**Apple:**

Especially indicated for poultry and pork. Also appropriate for fish, vegetables, and cheese. Produces a dense smoke with a slightly sweet and fruity taste.

---

**Oak:**

More intense flavor than cherry and apple, without being overwhelming. Very versatile wood, appropriate for all types of food. Produces a very dense and high-quality smoke.

---

**Mixing woods**

You can smoke with just one wood, or mix various types to achieve a unique result.

**Flavoring**

We recommend using spices or green, fresh herbs rich in essential oils and resistant to burning.

**Get the wood chips**

We recommend the use of wood chips destined for food use for smoking with MySmoker.

# 3. Hot smoking

Hot smoking allows you to **cook and add flavor at the same time**: by exposing the food to the selected parameters on the MyChef oven and the air of the burning wood.

## 3.1. Cooking and smoking parameters

The temperature and time parameters selected during cooking will change the flavor and texture of the resulting meat. It is important to keep in mind that:

- The lower the temperature, the better the diffusion of smoke.
- The higher the temperature, the shorter the smoking time.
- The shorter the smoking time, the shorter the preservation time of the final product.
- The longer the smoking time, the more intense the flavor.
- Cooking between 30°C and 60°C is considered risky because of possible bacterial growth.

## 3.2. Process

### 3.2.1. Preparing the food for smoking

- Use ingredients of the highest quality and freshness.
- You can smoke the product whole or filleted.
- If you decide to cut the meat, we recommend that all pieces have a similar thickness in order to guarantee homogeneous cooking.
- Remove loose fat.
- We recommend curing the meat or fish before smoking. The curing may be dry or wet (brine), with or without added condiments.
- Remove excess salt by rinsing the meat in cold water. Dry with paper towel and let it dry completely.
- If a film of sugar/salt appears on the meat once dry, you do not need to remove it.

### 3.2.2. Hot smoking in the mychef oven

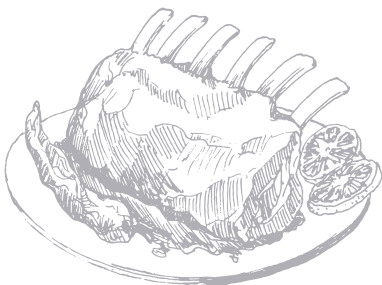
1. Fill the MySmoker container with wood chips appropriate for smoking food. Do not overfill. The lid must close completely to prevent possible fire.
2. Place the MySmoker within the MyChef oven chamber using an oven rack or hanging the smoker directly on the oven runners. Place the MySmoker on the lower runner for best results.
3. Place the foods to be smoked in the MyChef oven, on an oven rack, making sure they do not touch each other so that the smoke will freely circulate around them.
4. Close the MyChef oven door. It is important that the cable connecting the MySmoker to the switch passes through the upper part of the door (if the cable passes through the bottom, it may be damaged by the oven's excess water tray).
5. Connect the MySmoker to a single-phase outlet.
6. Make sure that your facility's ventilation system is running.
7. Turn on the MyChef oven. Select the desired temperature and time on the control panel. Select the low fan speed (1/2 speed) to prevent fanning the flames.
8. Turn on the MySmoker with the 0 (off)/ 1 (on) switch located outside the chamber. Soon it will begin to generate smoke.
9. When the smoking is finished, wait for the wood chips container to cool down inside the oven chamber, or remove it with an oven mitt. The external temperature of the MySmoker may exceed 60°C. If you remove it when it is still hot, make sure to place it on a fireproof surface.
10. Discard the wood chips in a fireproof container. Do not cool the MySmoker down with cold water (hand sprayer, under the tap, etc.).
11. Once cooled, clean the chamber manually or with a short self-cleaning cycle.

### 3.2.3. Recommendations

- We recommend smoking in 20-minute periods, with 5-minute pauses between them, as many times as necessary. For a new cycle, after 20 minutes, refill the wood.
- After 8-10 minutes is when the best quality (flavorful and pungent) smoke is released.
- For single cycle smoking, you can also turn the MySmoker off after the cooking chamber is full of smoke, keeping the foods within the smoke-filled cooking chamber without the need to continue generating new smoke.
- Soaking the wood chips in water decreases the combustion temperature and causes it to be slower. At low temperatures, the smoke may become acrid. Since the best flavor conditions occur between 300°C and 400°C, moistening the wood is not recommended.
- Foods with high fat content tend to absorb the smoke more easily. For non-fatty foods, you can brush a thin layer of oil over the surface to increase smoke retention.
- Hot smoking dries out the surface of the food. The surface must be sufficiently moist to capture the flavorful compounds, without being wet, which would prevent flavor retention. Recommended relative humidity in the cooking chamber is between 35% and 70%.
- We recommend letting the smoked food rest to allow smoke toxins to volatilize and aromas to penetrate into the middle of the food.

### 3.2.4. Serving

- Hot smoking allows you to prepare foods for immediate consumption.
- Rest may be recommended for some meats. Once cool, keep at refrigerator temperature.
- Although a hot-smoked food is usually consumed shortly after preparation, products such as chicken, duck, or salmon may also be consumed in cold dishes.
- Serve smoked foods with products that complement the smoky flavor and aroma.
- Vacuum packing foods will extend their expiration date.



# 4. Cold smoking

Cold smoking is another **food preservation method**. The goal is not to cook the food, so we must avoid high temperatures. Because cold smoking requires smoke produced by combustion, we must take steps to avoid heating the MyChef oven chamber.

## 4.1. Process

### 4.1.1. Preparing the food for smoking

- Use ingredients of the highest quality and freshness.
- To prevent the growth of bacteria at low temperatures, we recommend curing foods before smoking them, either dry or in brine, with or without added condiments.
- After curing, remove excess salt by rinsing the meat or fish in cold water. Dry with paper towel and let it air dry completely. If a film of sugar/salt appears on the meat once dry, you do not need to remove it.
- A hard film on the food is an indication of excessive drying.
- We recommend disinfecting the surface of foods, scalding or precooking them before smoking.
- Smoke filleted fish with the skin on, removing bones.

## 4.2. Cold smoking in the MyChef oven

- Fill the MySmoker container with wood chips appropriate for smoking food. Do not overfill. The lid must close completely to prevent possible fire.
- Place the MySmoker within the MyChef oven chamber using an oven rack or hanging the smoker directly on the oven runners. Place the MySmoker on the lower runner for best results.
- Place the foods to be smoked in the MyChef oven, on an oven rack, making sure they do not touch each other so that the smoke will freely circulate around them.

- Insert a tray with ice in the lower part of the MyChef oven that will allow you to keep the temperature of the chamber between 5°C and 15°C.
- Close the MyChef oven door. It is important that the cable connecting the MySmoker to the switch passes through the upper part of the door (if the cable passes through the bottom, it may be damaged by the oven's excess water tray).
- Connect the MySmoker to a single-phase outlet.
- Make sure that your facility's ventilation system is running.
- Turn on the MyChef oven. Select the program shown below:

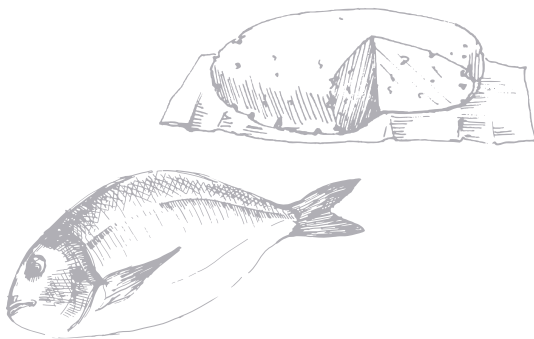


**Figure 1: Cold smoking program.**

- Selecting the OFF mode will allow you to cancel the MyChef oven temperature. The fan, on low, and the timer will continue to function.
- If you don't select this mode, the minimum working temperature is 30°C.
- Turn on the MySmoker with the 0 (off)/ 1 (on) switch located outside the chamber. Soon it will begin to generate smoke.
- When the smoking is finished, wait for the wood chips container to cool down inside the oven chamber, or remove it with an oven mitt. The external temperature of the MySmoker may exceed 60°C. If you remove it when it is still hot, make sure to place it on a fireproof surface.
- Discard the wood chips in a fireproof container. Do not cool the MySmoker down with cold water (hand sprayer, under the tap, etc.).
- Once cooled, clean the chamber manually or with a short self-cleaning cycle.

## 4.3. Recommendations

- The ideal temperature for cold smoking is below 20°C.
  - Once smoked, let the food rest for 24 hours in the refrigerator so that the flavor will fully permeate it.
  - Cold smoked foods can be stored for 2-3 weeks under refrigeration.
  - Cooking between 30°C and 60°C is considered risky because of possible bacterial growth.
- 











**DISTFORM**  
FOODSERVICE TECHNOLOGY

[www.distform.com](http://www.distform.com) | 902 10 18 90 | [info@distform.com](mailto:info@distform.com)