

JOYCE CHEN



**BAMBOO
STEAMER**

**BAMBOU
VAPEUR**

**BAMBÚ
VAPOR**

J26-0016 • 6-Inch Steamer
J26-0016 • Défroisseur 6 pouces
J26-0016 • Vaporera de 6 pulgadas

J26-0013 • 10-Inch Steamer
J26-0013 • Défroisseur 10 pouces
J26-0013 • Vaporera de 10 pulgadas

J26-0012 • 12-Inch Steamer
J26-0012 • Défroisseur 12 pouces
J26-0012 • Vaporera de 12 pulgadas



E23

**USER GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
GUÍA DEL USUARIO**

Joyce Chen® Bamboo Steamer

Thank you for purchasing a Joyce Chen Bamboo Steamer. Please read the following instructions carefully before using your steamer to ensure proper use and care. If you have an issue with your steamer, please contact Joyce Chen at 1-800-467-6408 to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

Cooking with Steam

Steaming, next to stir-frying, is one of the oldest and most important cooking methods in Chinese cuisine. Steam is used to cook everything from breads to soups and dumplings to seafood. Steaming has grown in popularity in Western cuisine for its ease and health benefits. Cooking with steam is a very healthy way to cook because it basically requires no added oils or fats. Steaming also cooks the food in a moist, even heat so food doesn't dry out. Although you can't burn food in a steamer, you can overcook it.

Traditional Chinese steamers are made from bamboo; an eco-friendly material that is plentiful and grows quickly. The Joyce Chen bamboo steamers are handmade of natural bamboo and are constructed for strength and durability. The bamboo lid absorbs the condensation from steaming so water droplets won't fall on the food in the steamer. Food cooked in a steamer can be brought directly to the table for serving and food will stay warm in a covered steamer up to half an hour.

Use and Care

Before first use, rinse and clean steamer thoroughly with warm water and a soft sponge or cloth.

After use, rinse and clean with warm water to remove any food particles and allow to air dry.

Note: Avoid using soap as the fragrance from the soap may be absorbed into the bamboo.

Store the steamer in a well-ventilated location.

1. Place food in a heat-safe bowl/plate or place directly in the bamboo steamer trays and cover with the lid. If using a bowl or plate, be sure it is small enough to allow a 1" gap on the sides for steam to freely circulate. Do not let the lid touch the food.

Note: Always use a plate when steaming fish so you retain the juices to be used on rice.

2. For efficient steaming be sure that the lid is securely in place to prevent steam from escaping.

3. Place steamer in a large wok or pan with just enough water so that the bottom rim of the steamer tray rests in the water. Be careful not to allow water to boil up into the food when steaming.

4. Steam over medium high or high heat for the amount of time indicated in the recipe. Check the water level periodically during cooking and add more boiling water as necessary until food is cooked. Never let the water completely boil away.

5. When the food is cooked, turn off the heat. Use caution when removing the lid or moving the steamer as the steamer and steam inside is very hot. Remove the lid by opening away from your face and body and wait a few seconds to allow steam to escape. Transfer food to a platter or serve directly from the steamers.

Note: If you steam using both tiers, remember that the lower tier which is closer to the boiling water will cook faster. Either put foods that require longer cooking time on the bottom or start the second tier first and then add the bottom tier later.

6. After each use, allow the parts to cool and dry before reassembling.

Note: Over time, the parts may fit differently than when the steamer was new due to the handmade nature of this product and the natural bamboo itself which expands and contracts with steam and moisture absorption.

Product Support

Email support: info@joycechen.com

Phone support: **1-800-467-6408**



LIFETIME LIMITED WARRANTY

Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear.

For more details visit: www.kitchensupply.com/pages/support

KitchenSupply's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Joyce Chen®, the Joyce Chen® logo and other Joyce Chen® marks are owned by Kitchen Supply and may be registered.

Joyce Chen® Cuit-vapeur en bambou

Nous vous remercions d'avoir acheté un cuiseur vapeur en bambou Joyce Chen. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre cuiseur vapeur afin d'en assurer une utilisation et un entretien corrects. Si vous avez un problème avec votre cuiseur vapeur, veuillez contacter Joyce Chen au 1-800-467-6408 pour parler à un spécialiste du produit. Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir résoudre les problèmes que vous pourriez rencontrer avant de renvoyer le produit au détaillant.

Cuisiner à la vapeur

La cuisson à la vapeur est, avec la friture, l'une des méthodes de cuisson les plus anciennes et les plus importantes de la cuisine chinoise. La vapeur est utilisée pour tout cuire, des pains aux soupes et des boulettes aux fruits de mer. La cuisson à la vapeur a gagné en popularité dans la cuisine occidentale en raison de sa facilité et de ses avantages pour la santé. La cuisson à la vapeur est un mode de cuisson très sain, car elle ne nécessite aucun ajout d'huile ou de graisse. La cuisson à la vapeur permet également de cuire les aliments à une chaleur humide et homogène, de sorte qu'ils ne se dessèchent pas. Bien que vous ne puissiez pas brûler les aliments dans un cuiseur à vapeur, vous pouvez les surcuire.

Les cuiseurs vapeur chinois traditionnels sont fabriqués en bambou, un matériau respectueux de l'environnement qui est abondant et pousse rapidement. Les cuiseurs vapeur en bambou de Joyce Chen sont fabriqués à la main en bambou naturel et sont conçus pour être solides et durables. Le couvercle en bambou absorbe la condensation produite par la cuisson à la vapeur, de sorte que les gouttelettes d'eau ne tombent pas sur les aliments dans le cuiseur vapeur. Les aliments cuits dans un cuiseur vapeur peuvent être apportés directement sur la table pour être servis et les aliments resteront chauds dans un cuiseur vapeur couvert jusqu'à une demi-heure.

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation, rincez et nettoyez soigneusement le défroisseur avec de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon doux. Après utilisation, rincez et nettoyez à l'eau chaude pour éliminer toute particule d'aliment et laissez sécher à l'air libre.

Remarque : évitez d'utiliser du savon, car le parfum du savon peut être absorbé par le bambou. Conservez le cuiseur vapeur dans un endroit bien ventilé.

1. Placez les aliments dans un bol/une assiette résistant à la chaleur ou directement dans les plateaux de cuisson vapeur en bambou et couvrez-les avec le couvercle. Si vous utilisez un bol ou une assiette, veillez à ce qu'il soit suffisamment petit pour laisser un espace d'un pouce sur les côtés afin que la vapeur puisse circuler librement. Le couvercle ne doit pas toucher les aliments.
Remarque : utilisez toujours une assiette lorsque vous faites cuire du poisson à la vapeur, afin de conserver le jus de cuisson pour le riz.
2. Pour une cuisson à la vapeur efficace, veillez à ce que le couvercle soit bien en place pour éviter que la vapeur ne s'échappe.
3. Placer le cuit-vapeur dans un grand wok ou une casserole avec juste assez d'eau pour que le bord inférieur du plateau du cuit-vapeur repose dans l'eau. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les aliments lors de la cuisson à la vapeur.
4. Faites cuire à la vapeur à feu moyen ou élevé pendant la durée indiquée dans la recette. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau pendant la cuisson et ajoutez de l'eau bouillante si nécessaire jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Ne laissez jamais l'eau bouillir complètement.
5. Lorsque les aliments sont cuits, éteignez le feu. Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle ou déplacez le cuiseur vapeur, car le cuiseur vapeur et la vapeur qu'il contient sont très chauds. Retirez le couvercle en l'ouvrant loin de votre visage et de votre corps et attendez quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper. Transférez les aliments dans un plat ou servez-les directement à partir des cuiseurs à vapeur.
Remarque : si vous utilisez les deux étages, n'oubliez pas que l'étage inférieur, qui est plus proche de l'eau bouillante, cuit plus rapidement. Placez les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long sur la partie inférieure ou commencez par le deuxième étage, puis ajoutez l'étage inférieur plus tard.

6. Après chaque utilisation, laissez les pièces refroidir et sécher avant de les remonter.

Remarque : avec le temps, les pièces peuvent s'adapter différemment que lorsque le cuiseur vapeur était neuf en raison de la nature artisanale de ce produit et du bambou naturel lui-même qui se dilate et se contracte avec l'absorption de la vapeur et de l'humidité.

Soutien aux produits

Assistance par courriel : info@joycechen.com

Assistance téléphonique : **1-800-467-6408**



GARANTIE LIMITÉE À VIE

Votre produit est garanti contre tout défaut de fabrication pendant toute sa durée de vie défauts de fabrication pendant toute la durée de vie du produit. Cette garantie ne couvre pas la casse, les pièces de rechange ou consommables, la mauvaise utilisation, l'abus, ou l'usure générale.

Pour plus de détails, visitez : www.kitchensupply.com/pages/support

La responsabilité de KitchenSupply est limitée à deux (2) fois le coût du produit.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Joyce Chen®, le logo Joyce Chen® et les autres marques de Joyce Chen® sont des marques déposées de Kitchen Supply. et les autres marques de Joyce Chen® sont la propriété de Kitchen Supply et peuvent être déposées.

Vaporera de bambú Joyce Chen

Gracias por adquirir el Vaporizador de Bambú Joyce Chen. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su vaporizador para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su vaporizador, póngase en contacto con Joyce Chen llamando al 1-800-467-6408 para hablar con un especialista en productos. Apreciaríamos la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

Cocinar con vapor

La cocción al vapor, junto con el salteado, es uno de los métodos de cocción más antiguos e importantes de la cocina china. El vapor se utiliza para cocinar de todo, desde panes a sopas, pasando por albóndigas y marisco. La cocina al vapor ha ganado popularidad en la cocina occidental por su facilidad y sus beneficios para la salud. Cocinar al vapor es una forma muy saludable de cocinar porque básicamente no requiere aceites ni grasas añadidos. Además, los alimentos se cocinan con un calor húmedo y uniforme, por lo que no se resecan. Aunque no se pueden quemar los alimentos en una vaporera, sí se pueden cocinar en exceso.

Las vaporeras chinas tradicionales se fabrican con bambú, un material ecológico que abunda y crece rápidamente. Las vaporeras de bambú Joyce Chen están hechas a mano con bambú natural y son resistentes y duraderas. La tapa de bambú absorbe la condensación del vapor para que las gotas de agua no caigan sobre los alimentos. Los alimentos cocinados en una vaporera se pueden llevar directamente a la mesa para servirlos y se mantendrán calientes en una vaporera tapada hasta media hora.

Uso y mantenimiento

Antes del primer uso, enjuague y limpie bien el vaporizador con agua tibia y una esponja o paño suave.

Después del uso, aclárelo y límpielo con agua templada para eliminar cualquier partícula de comida y déjelo secar al aire.

Nota: Evite utilizar jabón, ya que la fragancia del jabón puede ser absorbida por el bambú.

Guarde el vaporizador en un lugar bien ventilado.

1. Coloque los alimentos en un bol/plato apto para el calor o directamente en las bandejas de vapor de bambú y cúbralas con la tapa. Si utiliza un bol o plato, asegúrese de que es lo suficientemente pequeño como para dejar un espacio de 2,5 cm en los lados para que el vapor circule libremente. No deje que la tapa toque los alimentos.

Nota: Utilice siempre un plato cuando cocine pescado al vapor, así conservará los jugos para utilizarlos en el arroz.

2. Para una cocción al vapor eficiente asegúrese de que la tapa está bien colocada para evitar que el vapor se escape.

3. Coloque la vaporera en un wok o sartén grande con agua suficiente para que el borde inferior de la bandeja de la vaporera descansa en el agua.

Tenga cuidado de no dejar que el agua entre en ebullición en los alimentos al cocinar al vapor.

4. Cueza al vapor a fuego medio-alto o alto durante el tiempo indicado en la receta. Compruebe el nivel del agua periódicamente durante la cocción y añada más agua hirviendo según sea necesario hasta que los alimentos estén cocidos. Nunca deje que el agua hierva por completo.

5. Cuando los alimentos estén cocidos, apague el fuego. Tenga cuidado al quitar la tapa o mover la vaporera, ya que la vaporera y el vapor de su interior están muy calientes. Retire la tapa abriéndola lejos de su cara y cuerpo y espere unos segundos para que salga el vapor. Transfiera los alimentos a una fuente o sívalos directamente de la vaporera.

Nota: Si cocina al vapor utilizando ambos niveles, recuerde que el nivel inferior, que está más cerca del agua hirviendo, se cocinará más rápido. Ponga los alimentos que requieran más tiempo de cocción en la parte inferior o empiece primero con la segunda hilera y añada después la hilera inferior.

6. Después de cada uso, deje que las piezas se enfríen y se sequen antes de volver a montarlas.

Nota: Con el tiempo, las piezas pueden encajar de forma diferente a cuando la vaporera era nueva debido a la naturaleza artesanal de este producto y al propio bambú natural que se expande y contrae con el vapor y la absorción de humedad.

Asistencia sobre productos

Asistencia por correo electrónico: info@joycechen.com

Asistencia telefónica: 1-800-467-6408



GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Se garantiza que su producto está libre de defectos de fabricación durante la vida útil del producto. Esta garantía no cubre roturas, piezas de repuesto o consumibles, uso indebido, abuso o desgaste general.

Para más detalles visite: www.kitchensupply.com/pages/support

La responsabilidad de KitchenSupply se limita a dos (2) veces el coste del producto.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, EE.UU.. Todos los derechos reservados. Joyce Chen®, el logotipo de Joyce Chen y otras marcas Joyce Chen® son propiedad de Kitchen Supply y pueden estar registradas.