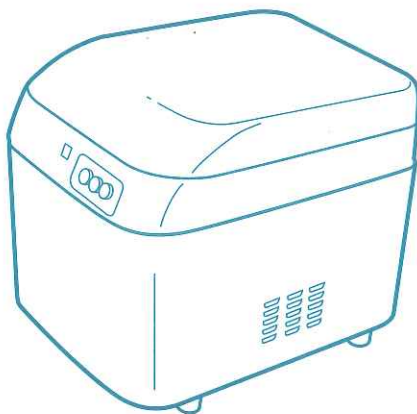




Operating Instructions

ELECTRIC MOCHI MAKER
(ELECTRIC RICE CAKE MAKER)

MODEL
SMJ-A18U
SMJ-B18U



Before using this MOCHI maker, please read these instructions completely.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the 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 the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to the appliance first, then plug cord into the wall outlet.
To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended use.
14. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
15. Avoid contacting moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Servicing should be performed by an authorized service representative.
This appliance is intended for household use.

1. A short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer detachable power cord or extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

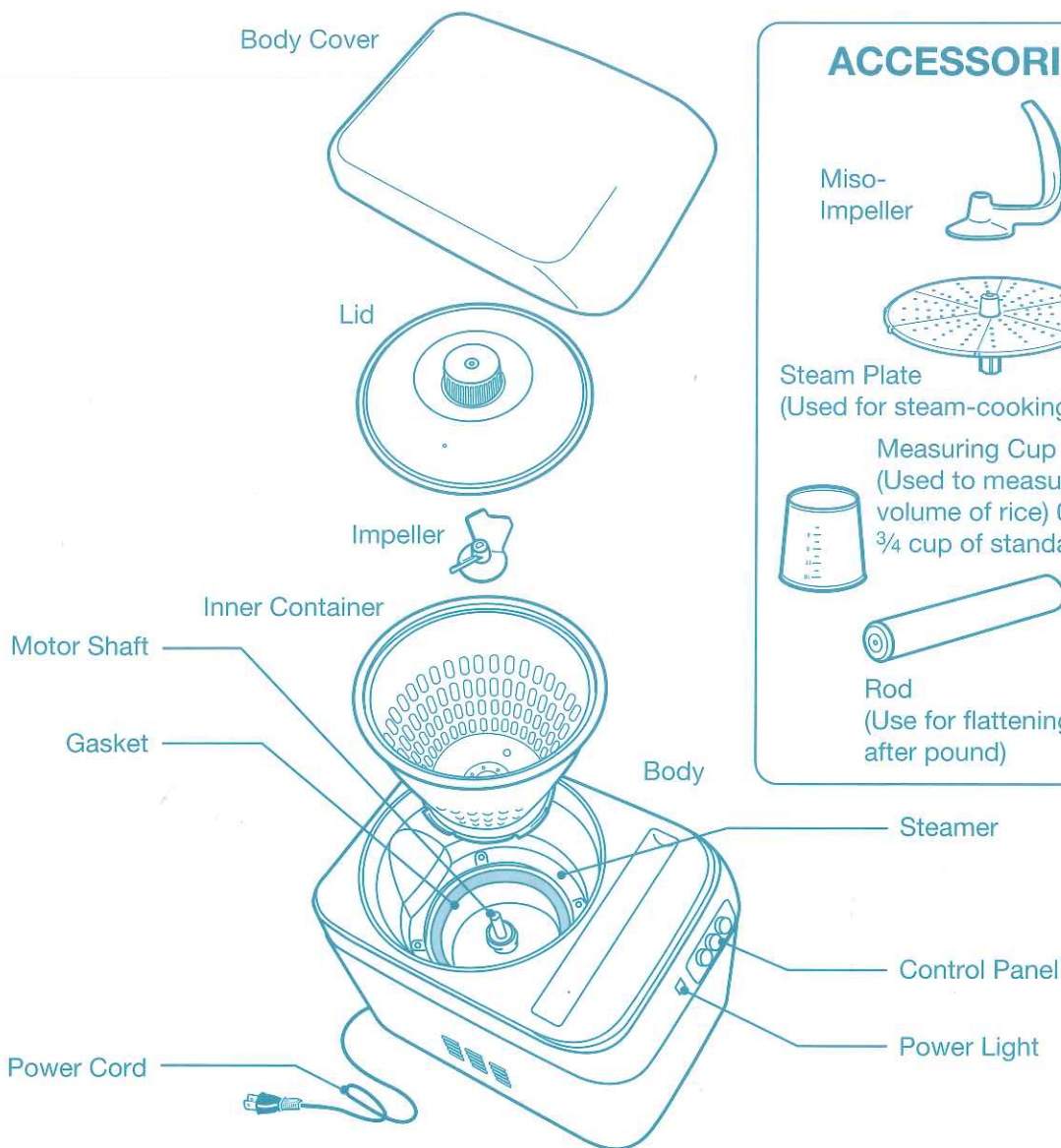
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The following instructions are applicable to 120V only:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

PARTS IDENTIFICATION



SPECIFICATION

Model No.		SMJ-A18U/SMJ-B18U
Rating	Voltage	AC 120V 60Hz
	Watt (Steam)	620W
	MAX. Pound time	20min.
Cooking Capacity		5~10 cups (1.65~3.3 lbs. approx.)

* Use the attached measuring cup.

** Specifications subject to change without notice.

CAUTION AND HINTS BEFORE USING

1. Use the outlet of more than 10 amps capacity.
2. When no rice is in the inner container, avoid switching on the Mochi maker and running the impeller too long. It may cause trouble.
3. Because the inner container is P.T.F.E.-coated, use a plastic or wooden rice scoop. Avoid using metal spoons, forks or other tableware in the inner container.
4. During, or immediately after, use of the Mochi maker, lid, metal parts, inner container, impeller and steamer are very hot. Avoid touching them.
5. When heating the steamer without water, avoid water (whether hot or cold) immediately, steam may blow out dangerously.
6. Avoid kneading mochi continuously with the switch set at the pound position. It may cause a motor trouble.
(Use it again in 3 to 5 minutes after each use.)

HOW TO USE

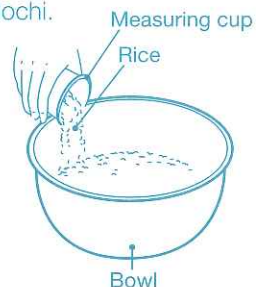
1. PREPARATION OF RICE FOR MAKING MOCHI

1) Selection:

Rice should be round and uniform in grain size, bright and milk white in color. Do not crush or mix Mochi rice with non-glutinous rice. This is necessary for making tasty Mochi.

2) Measurement:

Measure the desired amount of rice with the measuring cup accessory supplied with this Mochi maker.



3) Rinsing:

Rinse the rice several times in a separate bowl until the water in the bowl appears relatively clear.

Note: Raw rice accepts first-soaking best. Therefore, pour in the first-rinse water, fully stir the rice, then throw away the water immediately.

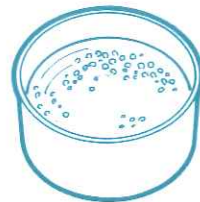


4) Soaking of rice:

After rinsing, soak rice in water for 6-12 hours. If soaking is not enough, the rice won't be bright and glutinous.

* Avoid soaking rice in water for over 24 hours.

* Avoid soaking rice in water where it may freeze during soaking time.



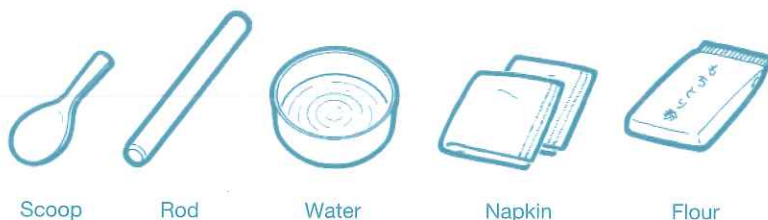
5) Draining:

Before steaming, put the soaked rice into a bamboo basket and drain for about 30 minutes. If rice is not well drained, the Mochi may be too soft.

* A bamboo or wire-net basket is recommended. If using a plastic basket, shake the basket before adding rice and make sure the water has been drained completely.



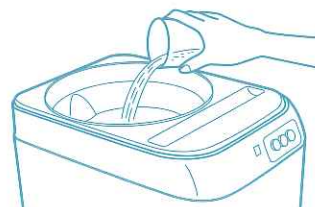
6) Preparation:



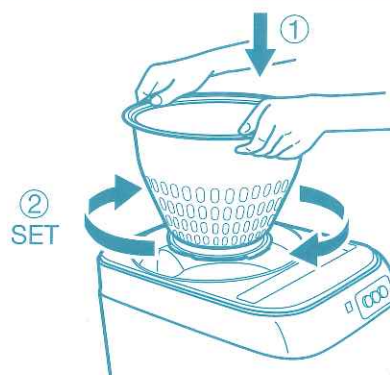
7) Pour water into the steamer:
Volume of water for steaming:

rice	cups	5	6	7	8	9	10
	lbs.	1.65	1.98	2.3	2.65	2.98	3.3
water	cups	2.0	2.1	2.2	2.2	2.3	2.5
	cc	360	380	400	400	420	440

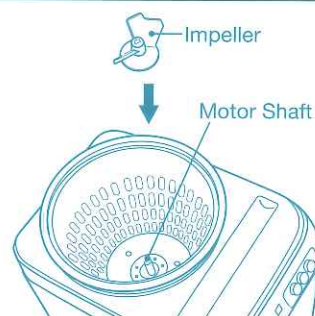
* Use the attached measuring cup.



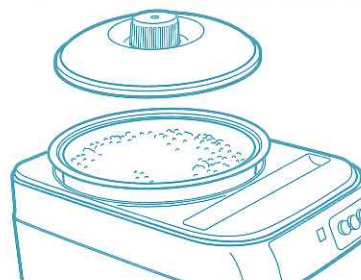
8) Mount the inner container:
Lightly holding the inner container, turn it in the "SET" direction until it stops.



9) Mount the impeller:
To adjust the impeller hole to the motor shaft, mount it on the shaft until it stops.



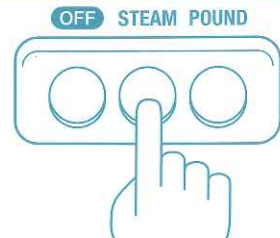
10) Put rice in the inner container:
Shake rice in draining basket to completely drain. Put well-drained rice in the inner container. Lightly level the rice by hand and put on the lid. Take care not to press down the rice.



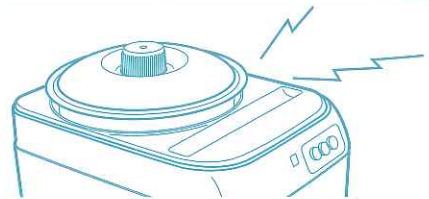
2. STEAMING

- 1) Connect the power plug:
Take out the AC cord and plug into a 120V wall outlet.

- 2) Steaming:
Push the "STEAM" switch button. The power light will turn on indicating the rice is starting to steam.

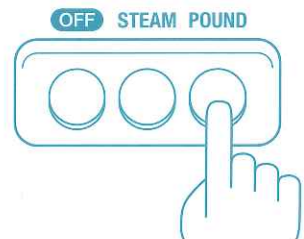


- 3) The buzzer sounds about 35-45 minutes after the switch is pushed to announce the end of steaming. When the buzzer sounds, push the "OFF" switch. The power light will turn off. Remove the lid and check on the consistency of the rice. Pick up a little rice and check if it has elasticity and the grains can be crushed. If so, the rice is perfect.

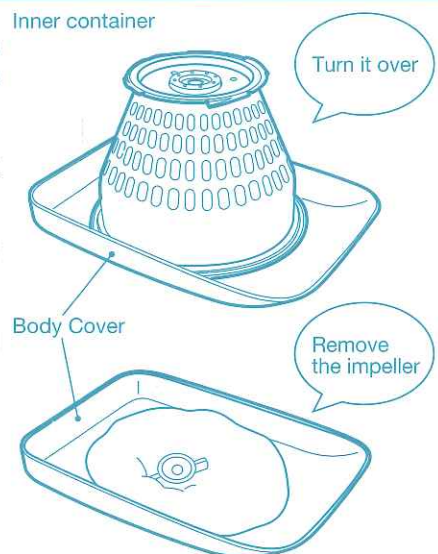


3. POUNDING

- 1) Push the "POUND" switch button without the lid after removing the lid. The rice in the middle starts moving.
- 2) Rice pounds about 10 minutes:
 - * Pounding too long makes Mochi too soft.
 - Helpful Hint - Mochi Hardness Adjustment:
 - * To make a somewhat hard Mochi
Loosen steamed rice to let steam out, and then start pounding.
 - * To make somewhat soft Mochi
When rice is pounded to about 70-80%, sprinkle water on the pounding Mochi.



- 3) Take out Mochi:
Push the "OFF" switch button. Using napkins (or suitable cloths), hold the upper part of the inner container and remove the inner container from the body turning to the "LOOSEN" direction as shown by arrow.
Take care when handing as the inner container is very hot at this point.
As shown in the drawing, take out the inner container, turn it over and put it on the body cover. After a while the Mochi comes down on to the body cover on it own.
 - * As the impeller comes off together with the inner container, remove it from the Mochi. Take care as the Mochi and impeller are both very hot.



4. FINISHING

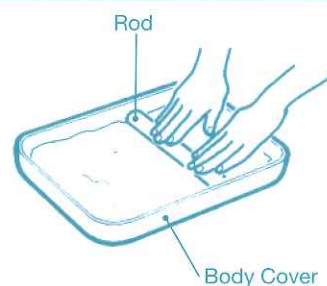
1) Round Pieces of Mochi:

- 1 Put flour on hands and pluck off a handful of the Mochi from the smooth surface.
- 2 With the lower palm flat, round the Mochi with another hand.
- 3 Spread flour on a flat surface to completely cover. Arrange the pieces of the Mochi leaving spaces between the pieces.
 - * You can finish Mochi more easily and neatly if you use the "TIGER MOCHI CUTTER".



2) Flatten Mochi:

- 1 Put water on hands, and flatten Mochi neatly and equally on the body cover making a smooth surface. Spread Mochi quickly by hands. Work quickly and be careful as Mochi becomes too dry and hard to be flattened.
- 2 Scatter flour on the top surface of Mochi and make Mochi flat rolling the rod across it. Leave it in the cool and airy place for one day.
Take out Mochi from the body cover, and cut it in your desired sizes.



PRESERVATION

Mochi tastes best immediately after pounded. It may be better to make Mochi when wanted. But if there is leftover, preserve it so that it won't mold.

(2-3 days at Room Temperature)

To keep Mochi from growing moldy, put it in a place of low temperature and low humidity. Room temperature is generally high in winter due to heating. It is recommended to eat all the Mochi in 2-3 days. If some Mochi is left, freeze or refrigerate it.

If mildew has formed, scrape off the mildewed part and heat the surface of the Mochi by fire.

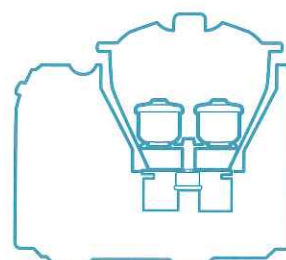
(Freezing preservation for a large quantity of Mochi pounded)

To preserve Mochi for long period, cut into pieces and shape, or cut flattened Mochi to desired size.

Preserve those pieces of Mochi by freezing. Mochi pieces put in a polyethylen bag and preserved in a freezer can be stored for at least a month. When serving the stored pieces of Mochi, unfreeze at room temperature, or remove from a bag and place on a dish and thaw by an electric cooking range. The Mochi pieces, even frozen as they are, can be put in a soup and boiled if time is short.

HOW TO USE THE STEAM PLATE

1. Pour water into the steamer.
2. Mount the inner container.
3. Mount the steam plate and put foods on it.
4. Push the "STEAM" switch button.
5. Put on the lid.
6. The buzzer sounds after steaming. Then push the "OFF" switch button.



HOW TO CLEAN

Perform cleaning and maintenance procedures as described below. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

After using, unplug the AC cord and then clean the lid, inner container, impeller, steamer, motor shaft and any accessory when the Mochi maker has cooled.

- * Remove the lid, inner container and impeller and clean them in warm sudsy water and rinse completely; then dry with a soft cloth.
- * Clean the outside of the Mochi maker with a clean damp cloth.
- * Never clean any portion of this Mochi maker with abrasive or harsh cleaners. Simply use a damp cloth or sponge with water and mild dish detergent.
- * Never submerge any part of the Mochi maker other than the lid, inner container, impeller or any accessory in water or any other liquid.
- * Steamer ... Dampen the sponge with tepid water, wipe off dirt completely. Wipe the surface with a dry, soft cloth, to remove all moisture.
Note that storing the apparatus with water inside the steamer may cause corrosion.
- * Motor shaft ... Using a tightly wrung damp cloth, wipe away dirt completely.

P.T.F.E.-coated inner container, impeller and steamer (Hints to ensure against damage to the P.T.F.E.coating)

- * Do not use a metal scoop, spoon or spatula.
- * For washing them do not use abrasives or harsh cleaners. Use a sponge or soft cloth.
- * It is possible that in time with use the P.T.F.E.-coated surface becomes patchy with partial discoloration. This is due to the influence of water or steam and has nothing to do with the coating's performance or its sanitary feature. You need not worry about it.

Model Number:SMJ-A18U, SMJ-B18U

Trade Name: TIGER

Responsible party:Japan Tiger Corporation of U.S.A

Address:2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA90503

Telephone number:(310)787-1985

PARTS & SERVICE SUPPORT

For United States and Canada

USA 1-866-55-TIGER(84437)

CANADA 1-866-9090-TCD(823)

Website:www.japantigercorp.com

For All Other Countries

Please contact nearest Tiger Customer Service in your area,
or the dealer where original purchase was made.



TIGER CORPORATION

Head Office

3-1 Hayamicho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

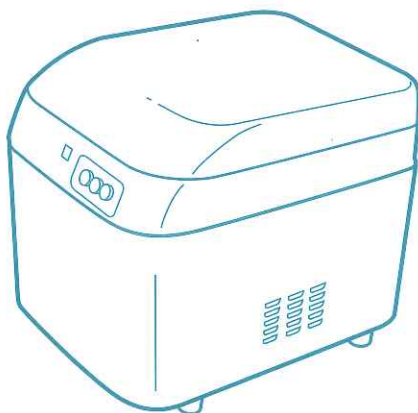
URL:<http://www.tiger.jp/global>



Instructions d'utilisation

MACHINE À MOCHI ÉLECTRIQUE
(MACHINE À GÂTEAU DE RIZ ÉLECTRIQUE)

MODÈLE
SMJ-A18U
SMJ-B18U



Avant d'utiliser cette machine à MOCHI, veuillez lire intégralement ces instructions.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter une électrocution, n'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez toute commande, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Pour réduire le risque d'électrocution, cuisez uniquement dans le récipient amovible.
15. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

L'entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

1. Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si leur utilisation est effectuée avec soin.
3. Si un cordon d'alimentation amovible plus long est utilisé :
 - a. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
 - b. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.

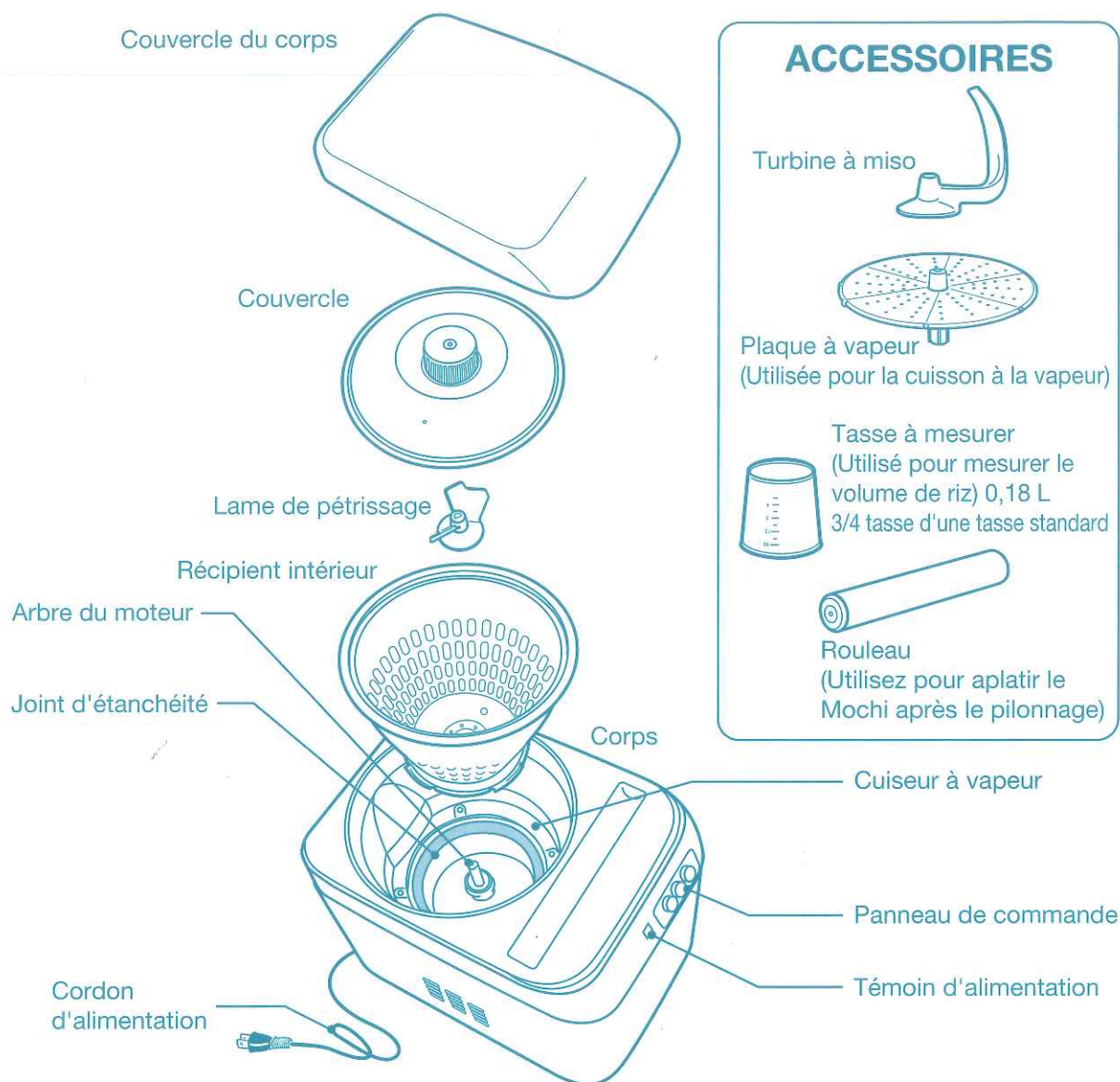
L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées ou formées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les instructions suivantes sont applicables à 120 V uniquement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour tenir dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de contourner ce dispositif de sécurité.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



CARACTÉRISTIQUES

Modèle n°		SMJ-A18U/SMJ-B18U
Classement	Tension	CA 120 V 60 Hz
	Watt (Vapeur)	620 W
	MAX. Temps de pilonnage	20 min.
Capacité de cuisson		5~10 tasses (environ 1,65~3,3 lb)

* Utilisez la tasse à mesurer fournie.

** Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

MISE EN GARDE ET ASTUCES AVANT UTILISATION

1. Utilisez une prise de plus de 10 ampères de capacité.
2. En l'absence de riz dans le récipient intérieur, évitez la mise en marche de la machine à Mochi, et ne pas laisser la lame de pétrissage tourner trop longtemps. Cela peut causer des problèmes.
3. Parce que le récipient intérieur est recouvert de PTFE, utilisez une paddle à riz en plastique ou en bois. Évitez d'utiliser des cuillères en métal, des fourchettes ou autres couverts de table dans le récipient intérieur.
4. Pendant ou immédiatement après l'utilisation de la machine à Mochi, le couvercle, les pièces métalliques, le récipient intérieur, la lame de pétrissage, et le cuiseur à vapeur sont très chauds. Évitez de les toucher.
5. Lors du chauffage du cuiseur à vapeur sans eau, évitez de mettre de l'eau (chaude ou froide) immédiatement, de la vapeur peut gicler dangereusement.
6. Évitez de pétrir le mochi en continu avec l'interrupteur réglé sur la position de pilonnage. Cela pourrait provoquer un mauvais fonctionnement du moteur.
(Utilisez-le à nouveau 3 à 5 minutes après chaque utilisation.)

COMMENT UTILISER

1. PRÉPARATION DU RIZ POUR LA FABRICATION DU MOCHI

1) Sélection :

Le grain du riz doit être rond et de taille uniforme, brillant et de couleur blanc-laiteux. N'écrasez pas ou ne mélangez pas de riz à Mochi avec du riz non gluant. Cela est nécessaire pour faire un Mochi savoureux.

2) Mesures :

Mesurez la quantité désirée de riz avec la tasse à mesurer, l'accessoire est fourni avec cette machine à Mochi.



3) Rinçage :

Rincez le riz plusieurs fois dans un bol jusqu'à ce que l'eau dans le bol semble relativement claire.

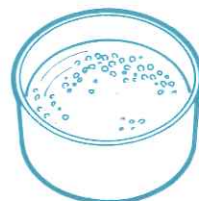
Remarque : Le riz brut accepte mieux le premier trempage. Par conséquent, versez la première eau de rinçage, mélangez complètement le riz, puis jetez l'eau immédiatement.



4) Trempage du riz :

Après le rinçage, faites tremper le riz dans de l'eau pendant 6-12 heures. Si le trempage n'est pas assez long, le riz ne sera pas clair et gluant.

- * Évitez de faire tremper le riz dans de l'eau pendant plus de 24 heures.
- * Évitez de tremper du riz dans de l'eau qui peut geler pendant le temps de trempage.



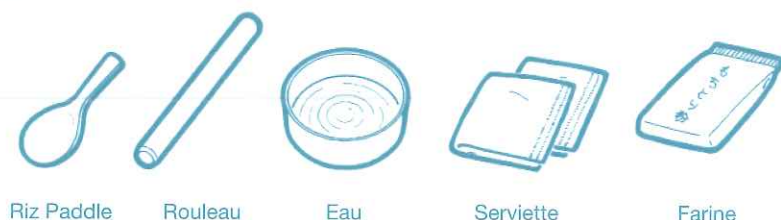
5) Vidange :

Avant de le cuire à la vapeur, mettez le riz trempé dans un panier de bambou et égouttez-le pendant environ 30 minutes. Si le riz n'est pas bien égoutté, le Mochi sera peut-être trop mou.

- * Un panier en bambou ou en treillis métallique est recommandé. Si vous utilisez un panier en plastique, secouez le panier avant d'ajouter le riz et assurez-vous que l'eau a été complètement vidée.



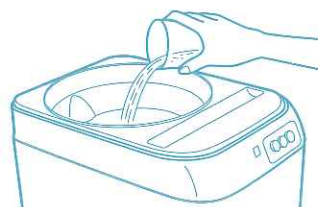
6) Préparation :



7) Versez de l'eau dans le cuiseur à vapeur :

Volume d'eau pour la cuisson vapeur :

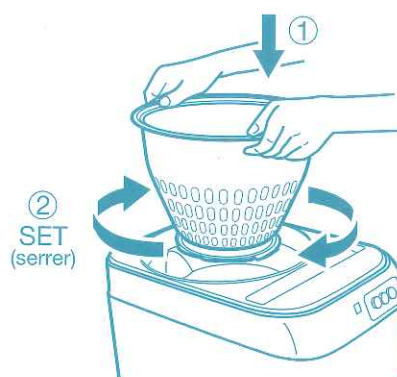
riz	tasses	5	6	7	8	9	10
	lb	1,65	1,98	2,3	2,65	2,98	3,3
eau	tasses	2,0	2,1	2,2	2,2	2,3	2,5
	cc	360	380	400	400	420	440



* Utilisez la tasse à mesurer fournie.

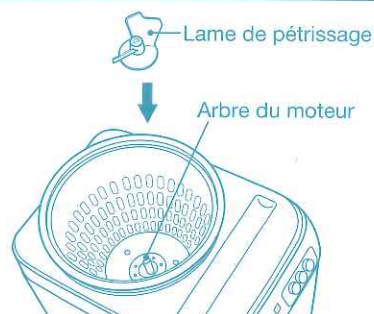
8) Placez le récipient intérieur :

En tenant légèrement le récipient intérieur, tournez-le dans le sens « SET » (serrer) jusqu'à ce qu'il arrête.



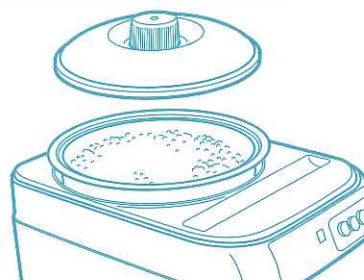
9) Placez la lame de pétrissage :

Pour ajuster le trou de la lame à l'arbre du moteur, placez-la sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle arrête.



10) Mettre le riz dans le récipient intérieur :

Secouez le riz dans le panier égouttoir pour l'égoutter complètement. Mettez le riz bien égoutté dans le récipient intérieur. Nivelez le riz légèrement à la main et mettez le couvercle. Prenez soin de ne pas trop appuyer sur le riz.



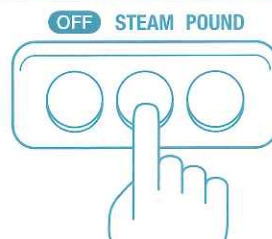
2. VAPEUR

1) Branchez le cordon d'alimentation :

Sortez le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise murale de 120 V.

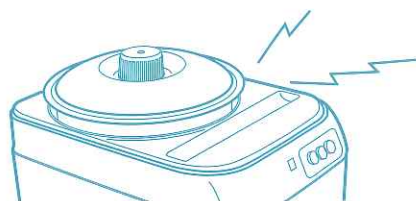
2) Cuisson vapeur :

Appuyez sur le bouton « STEAM » (vapeur). Le témoin d'alimentation s'allume indiquant que la cuisson vapeur du riz a commencé.



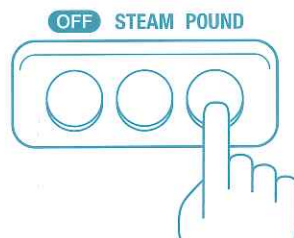
3) Le signal sonore retentit environ 35-45 minutes après que le bouton ait été poussé pour annoncer la fin de la cuisson à la vapeur. Lorsque le signal sonore retentit, appuyez sur le bouton « OFF » (arrêt). Le témoin d'alimentation s'éteint. Retirez le couvercle et vérifiez la consistance du riz.

Prenez un peu de riz et vérifiez si il a une élasticité et si les grains peuvent être écrasés. Si c'est le cas, le riz est parfait.



3. PILONNAGE

1) Appuyez sur le bouton « POUND » (pilonnage) sans le couvercle après avoir enlevé le couvercle. Le riz au milieu commence à bouger.



2) Le riz est pilonné pendant environ 10 minutes :

* Un pilonnage trop long rend le Mochi trop mou.

Astuce - Réglage de la dureté du Mochi :

* Pour faire un Mochi un peu dur

Égrenez le riz cuit à la vapeur pour laisser la vapeur sortir, puis ensuite commencer à pilonner.

* Pour faire un Mochi un peu mou

Lorsque le riz est pilonné à environ 70-80 %, aspergez un peu d'eau sur le Mochi pendant le pilonnage.

3) Sortez le Mochi :

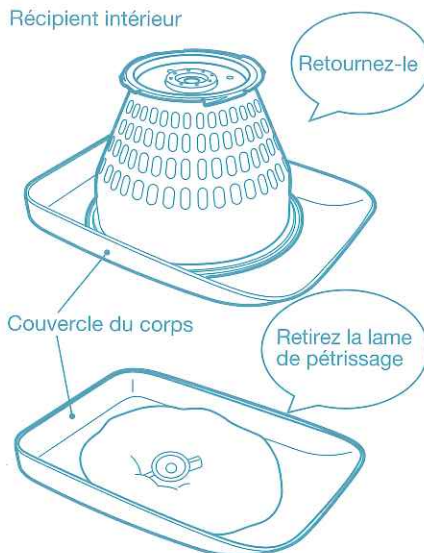
Appuyez sur le bouton « OFF » (arrêt). À l'aide d'une serviette (ou de chiffons appropriés), maintenez la partie supérieure du récipient intérieur et retirez le récipient intérieur du corps en tournant dans le sens « LOOSEN » (desserrer) comme indiqué par la flèche.

Faites attention lors de cette manipulation car le récipient intérieur est très chaud à ce moment-là.

Comme le montre le dessin, sortez le récipient intérieur, retournez-le et mettez-le sur le couvercle du corps. Après un certain temps, le Mochi tombe tout seul sur le couvercle du corps.

* Alors que la lame de pétrissage se détache en même temps que le récipient intérieur, retirez-la du Mochi. Faites attention car le Mochi et la lame de pétrissage sont tous les deux très chauds.

Récipient intérieur



4. FINITION

1) Portions de Mochi rondes :

1 Mettez de la farine sur vos mains et prélevez une poignée de Mochi de la surface lisse.

2 Avec la paume inférieure de la main à plat, modelez le Mochi avec l'autre main pour former une boule.

3 Saupoudrez une surface plane de farine pour la recouvrir complètement. Disposez les portions de Mochi en laissant des espaces entre chaque portion.

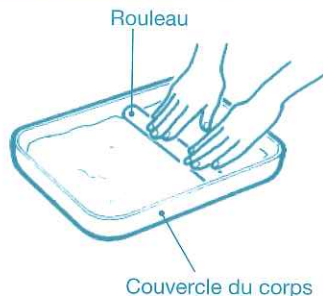
* Vous pouvez terminer le Mochi plus facilement et plus proprement, si vous utilisez le « TIGER MOCHI CUTTER » (couteau à Mochi Tiger).



2) Mochi aplati :

1 Mouillez vos mains avec de l'eau et aplatissez le Mochi proprement et de façon égale sur le couvercle du corps de l'appareil, pour faire une surface lisse. Étalez le Mochi rapidement avec les mains. Travaillez la pâte rapidement et soyez prudent car le Mochi peut devenir trop sec et dur pour être aplati.

2 Éparpillez de la farine sur la surface supérieure du Mochi et aplatissez-le en passant le rouleau dessus. Laissez la pâte de Mochi reposer dans un endroit frais et aéré pendant une journée. Sortez le Mochi du couvercle du corps, et coupez-le en portions de la taille souhaitée.



CONSERVATION

Le Mochi a meilleur goût immédiatement après être pilonné. Il peut être préférable de faire le Mochi seulement quand vous voulez le consommer. Mais s'il y a des restes, préservez-le de telle sorte qu'il n'y aura pas de moisissure. (2-3 jours à température ambiante)

Pour empêcher le Mochi de moisir, mettez-le dans un endroit à basse température et faible humidité. La température ambiante est généralement élevée en hiver à cause du chauffage. Il est recommandé de manger tous les Mochis en 2-3 jours. S'il y a des restes de Mochis, conservez-les au congélateur ou au réfrigérateur. Si de la moisissure s'est formée, grattez la partie moisie et chauffez la surface du Mochi sur le feu.

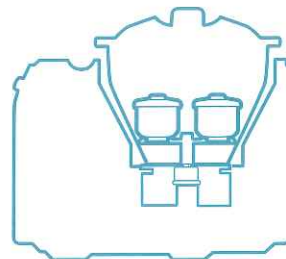
(Préservation de congélation pour une grande quantité de Mochi pilonné)

Pour préserver le Mochi pendant une longue période, coupez-le en morceaux et à la forme souhaitée, ou coupez le Mochi aplati à la taille désirée.

Préservez ces morceaux de Mochi au congélateur. Les portions de Mochis mises dans un sac en polyéthylène et conservées dans un congélateur peuvent être stockées pendant au moins un mois. Au moment de servir les portions de Mochis conservées, dégelez-les à température ambiante, ou retirez-les du sac et placez-les sur un plat, puis faites-les dégeler sur une cuisinière électrique. Les portions de Mochis, même congelées, peuvent être mises dans une soupe et bouillies si le temps est court.

COMMENT UTILISER LA PLAQUE À VAPEUR

1. Versez de l'eau dans le cuiseur à vapeur.
2. Placez le récipient intérieur.
3. Posez la plaque de vapeur et mettez des aliments dessus.
4. Appuyez sur le bouton « STEAM » (vapeur).
5. Mettez le couvercle.
6. Le signal sonore retentit à la fin de la cuisson à la vapeur. Puis appuyez sur le bouton « OFF » (arrêt).



COMMENT NETTOYER

Effectuez les opérations de nettoyage et de maintenance comme décrit ci-dessous. Tout autre entretien devrait être effectué par un représentant autorisé.

Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation, puis nettoyez le couvercle, le récipient intérieur, la lame de pétrissage, le cuiseur vapeur, l'arbre du moteur et tout autre accessoire, une fois la machine à Mochi refroidie.

- * Retirez le couvercle, le récipient interne et la lame de pétrissage et nettoyez-les dans de l'eau chaude savonneuse et rincez complètement ; puis séchez avec un chiffon doux.
- * Nettoyez l'extérieur de la machine à Mochi avec un chiffon propre et humide.
- * Ne nettoyez jamais les parties de cette machine à Mochi avec des nettoyants abrasifs ou agressifs. Utilisez simplement un chiffon humide ou une éponge avec de l'eau et du détergent à vaisselle doux.
- * N'immergez jamais les parties de la machine à Mochi autre que le couvercle, le récipient interne, la lame de pétrissage ou tout autre accessoire dans l'eau ou tout autre liquide.
- * Cuiseur à vapeur ... Humidifiez l'éponge avec de l'eau tiède, essuyez la saleté complètement. Essuyez la surface avec un chiffon doux et sec, pour enlever toute l'humidité.
Notez que le stockage de l'appareil avec de l'eau à l'intérieur du cuiseur à vapeur peut provoquer de la corrosion.
- * Arbre du moteur ... Utilisez un chiffon humide bien essoré, essuyez la saleté complètement.

Récipient intérieur à revêtement PTFE, lame de pétrissage et cuiseur à vapeur (Astuces pour éviter les dommages au revêtement PTFE)

- * N'utilisez pas de riz paddle, cuillère ou de spatule en métal.
- * Pour les laver, n'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyants agressifs. Utilisez une éponge ou un chiffon doux.
- * Il est possible avec le temps et à force d'utilisation, que la surface revêtue en PTFE devienne inégale avec une décoloration partielle. Cela est dû à l'influence de l'eau ou de la vapeur et n'a rien à voir avec la performance du revêtement ou sa fonction sanitaire. Ne vous inquiétez pas à ce sujet.



TIGER CORPORATION

Siège Social

3-1 Hayamicho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japon

URL: <http://www.tiger.jp/global>