



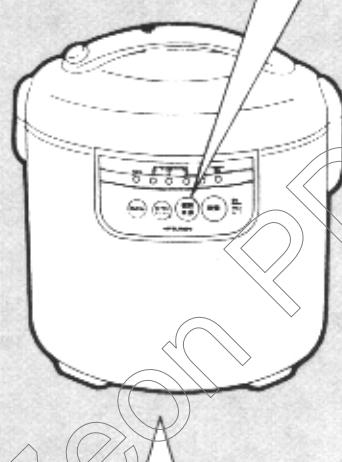
三菱微電腦電子鍋

NJ-A18ST (1.8 l) 10人份

NJ-A180S(1.8 l) 10人份

使用說明書

方便的預約定時煮飯
(可設定6、8、10小時)



煮白米、胚芽米、什錦飯、糯米
稀飯多功能電子鍋

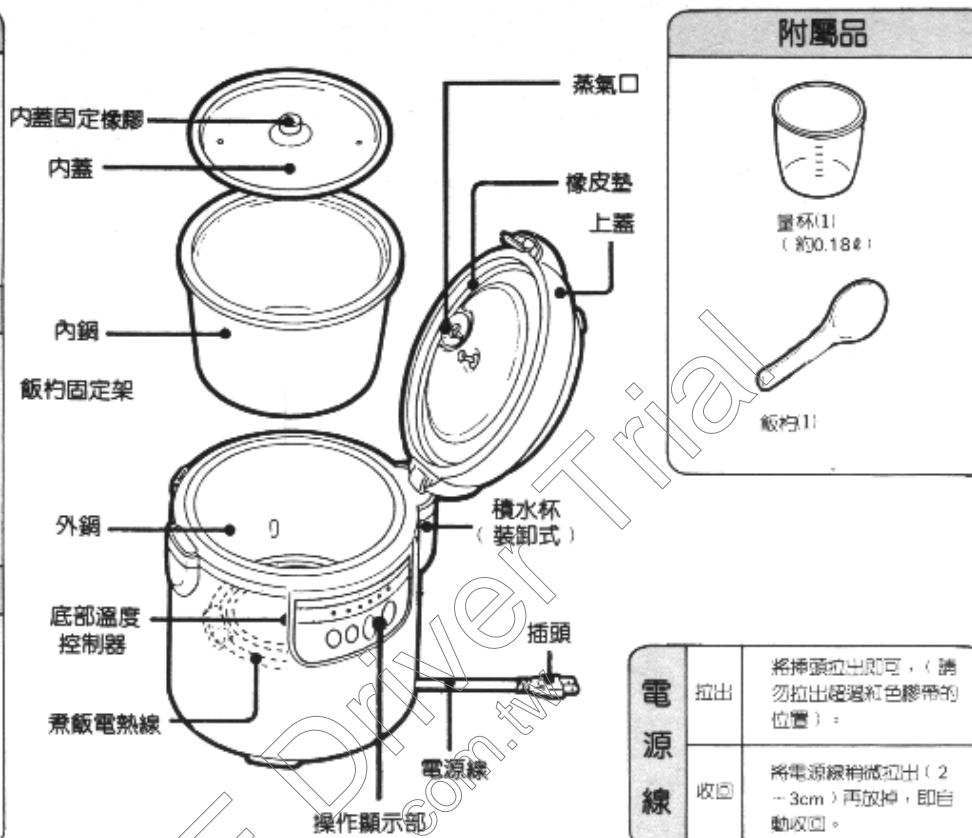
目錄

各部份的名稱及功能	1
煮飯的方法	2~3
務必遵守的事項	2~3
使用預約定時煮飯的時候	3
停電時	4
煮各類米飯所需時間	4
保養方法	4
食譜	5
高明的保溫	6
要求售後服務之前	6
規格	6

承蒙您惠顧三菱電子鍋，本公司謹此致上十二萬分的謝意，並希望它的優異性能為您府上帶來便利和歡樂。

- 使用前請詳閱本說明書，以瞭解正確的使用方法。
- 請妥善保管本說明書，以便不瞭解時可再查閱。
- 當您需要服務的時候，請與就近的歌林服務站連絡。

各部份的名稱及功能



操作・顯示部

取消·保溫按鍵

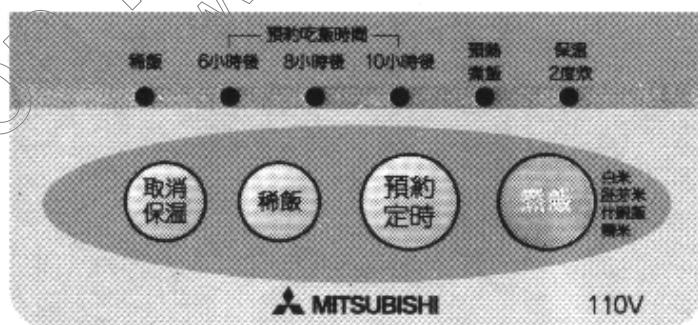
- 如果按錯按鍵，想重新設定或是保溫中途想取消保溫或是只要保溫時，可按此按鍵。

煮稀飯按鍵

- 煮稀飯時請先按稀飯鍵，稀飯燈會亮，再按煮飯鍵。



請依圖示之順序操作
※煮稀飯時無法保溫
，因稀飯煮好後保
溫燈即會自動熄滅



- 預約中，煮飯中或正在保溫時，按下任何按鍵都不會有反應，若想變更設定，必須先按取消-保溫鍵，再重新設定。
- 內鍋未放妥時，各個按鍵亦不發生作用。

預約定時鍵

- 可預約定時煮飯完成的時間。(6、8、10小時，三種時間選擇)。

煮飯鍵

- 要立刻煮飯或預約時間設定好時，按此鍵。
 - 如米已先浸泡過30分鐘以上時，可連按二次，省略預熟過程加速煮飯時間。

*白米、胚芽米、什錦飯、糯米，皆用煮飯鍋炊熟。

*稀飯鍵亦可來用來烹煮食物，但水量請勿超過最高刻度。烹煮完畢務必徹底清潔鍋內及上蓋油垢，以免影響米飯風味，清洗內鍋時，請以軟質海綿清潔，以免損傷鑄鐵鍋。

煮飯的方法（各種米飯及稀飯）

1 正確地把米量好

- 用附屬品中的計量杯來計量。



平平滿滿的一杯約為0.18 l。

2 淘洗白米

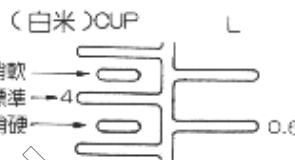
- 最好用其他的容器事先淘洗好，以避免損傷內鍋材質。



※使用內鍋淘洗白米時，容易傷及內鍋之鐵氟龍，造成米飯黏著或產生異味的情形。

3 把米放入內鍋、加水

- 例如：煮4杯米時，把水加到



※請依個人喜好加減水份。

※請不要用熱水來煮（50 °C以上）

※內鍋刻度中[CUP]即白米的刻度
[PORRIDGE]即稀飯的刻度。

6 煮飯時

- 在煮飯中（或是預熱中），如果聽到咔嚓、咔嚓的聲音，是很正常的，並不表示電鍋故障了。

洗好米馬上開始煮時

預熱開始後，即自動進入煮飯過程。

（下圖①是從預熱開始）

預先將白米浸泡30分鐘以上時

- 因白米會自動吸收水份，而可以省略預熱的過程。

（下圖②是從煮飯開始，如省略預熱，則煮飯時間可減少15分鐘）



按一次



按二次

①預熱（約15分）

- 火力較小，目的是使米能充分吸收水分。



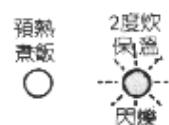
②煮飯

- 以適當的火力配合米量來煮飯



③二度炊(15分鐘)

- 利用白米多餘的水份充分燜煮。



④煮飯完畢(保溫)

- 會自動開始保溫。



務必遵守的事項

爲避免火災、觸電、燙傷、故障、變形等情形的發生，請務必遵守

機體請勿用水沖洗

- 否則可能會造成漏電及故障。



煮飯中勿用手碰觸

- 煮飯中是處於高溫狀態，切勿以手碰觸外蓋或蒸氣口。
- 請勿置於小孩容易碰及的地方。



不要把抹布放在鍋上

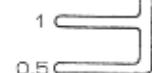
- 煮飯中、保溫中、如果把抹布放在鍋上，熱和蒸氣會使上蓋變色和變形。



入適當的水

■**4** 的刻度最適當。

PORRIDGE(稀飯)



水)

，□表示公升數，

4 將內鍋放入鍋體內

- 內鍋放入後，須輕輕的左右轉動，使其確實與鍋體密合。
- 把米及正確的水量水平的放入。



※請將內鍋外側的水分及污垢確實擦拭乾淨。
※內蓋請確實裝好。

5 插上插頭

- 將插頭插入插座。



※請勿用潮濕的手插插頭以免發生危險。
※請使用8A以上的插座，以確保安全。

7 鬆軟白飯（拌飯）

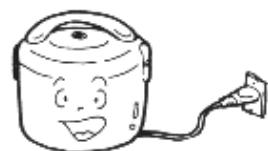
飯煮好後，打開上蓋，將飯充分地拌勻，使多餘的水份能蒸發掉，米飯會更香Q可口。



※積水杯中的水，請每回記得倒掉並清洗。

8 保溫

如果不關掉電源，則會一直維持保溫狀態。



- 假使已不想保溫，請用**取消·保溫**鍵來取消，並拔掉插頭。

※保溫功能請儘可能勿超過12小時。

※因搬移或其他原因而取下插頭時，俟固定位置後應立即將插頭插上。

使用預約定時煮飯的時候



預約·定時鍵是固定6個，8個，10個小時的預約時間。

- 按鍵每按一次，增加2個小時預約時間。
- 連續按4次，又回復到8小時預約。
- 設定好吃飯時間後，再按**煮飯**鍵。

例現在是午後8點，想預約明天早上6點吃飯，則按二次設定10小時後吃飯即可。

除了飯及必要配料以外，
請儘可能勿烹調其他食物

●若用以燉煮食物後，請務必將內鍋及
上蓋等清洗乾淨，以免產生異味。



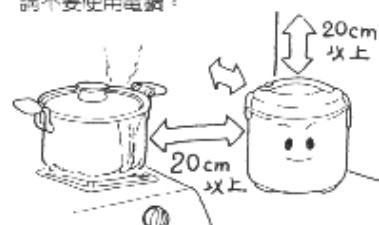
把異物取出

- 內鍋的外側或鍋底如果沾上飯粒或水滴，請不要使用，取出清理乾淨再使用。
- 請勿空燒。



注意使用場所

- 在不平的地方，容易弄漏的場所或其他熱源的旁邊（陽光直射的地方）等，請不要使用電鍋。



停電時

煮飯中………電源接通後，會繼續保持此狀態。

預熱中 設定時間預約中………電源接通後，會開始煮。

保溫中………電源接通後，繼續保溫。

煮各類米飯所需時間

煮飯完成，所需要的標準時間。

- 包含預熱的時間。
- 不需預熱的時候（按**煮飯**鍵兩次），大約縮短15分左右。

種類 形名	白 米	胚 芽 米	什 錦 飯	糯 米	稀 飯
NJ-A18ST	47分～1時7分	46分～1時4分	49分～1小時	42分～49分	1小時1分～1時8分
NJ-A18OS	47分～1時7分	46分～1時4分	49分～1小時	42分～49分	1小時1分～1時8分

煮飯時間會隨著季節、水溫、氣溫、米質、水量多少及電壓不同而變化。

保養方法

※使用後必須將插頭自插座拔下。

除了廚房用的中性洗潔劑以外，請不要使用其他的洗潔劑和漂白劑。

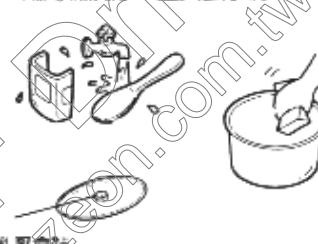
- 揮發油、去污粉、稀釋劑、刷子等，會使表面受損。
- 鹽酸類的漂白劑，會使鍋子腐蝕。



每次使用後，請一定要加以保養

內 鍋
外 鍋
內 蓋
積水杯
蒸氣閥

- 用海綿洗淨，並拭去水份



外鍋內側

- 請用擦乾的軟質布擦拭。



外側出現污垢時

本體
上蓋

- 請用柔軟的抹布，擰乾後擦拭。
- 請勿整個放入水中清洗。



底部溫度控制器

- 附著雜質時，請以砂紙(400號左右)輕輕擦拭，再以細布擦乾淨。



有難聞的怪味附在 鍋上時

- ①在內鍋加入冷的水，確實蓋好上蓋。
- ②將**煮飯**鍵按兩下，大約煮10分鐘後，按下**取消·保溫**鍵。
- ③將內鍋、內蓋取出，仔細地清洗，用乾燥清潔的抹布，把水全部擦乾。

有關樹脂加工製成的內鍋

因為內鍋是採用不沾鍋的樹脂加工而成的，所以請注意下列幾點事項：

- 請勿使用金屬性的飯杓、湯匙或者陶器等硬物。
- 不可用內鍋淘洗白米。
- 不可使用醋。
- 使用完調味料後，請立刻沖洗。



- 經過長期的使用，可能會有顏色不一的斑紋出現，這是由於水分和蒸氣的緣故，在使用及衛生方面，不會有問題，請您安心的使用。

什錦飯

- 由於有放入佐料，故與白米的炊煮量不一樣。（煮飯量為白米之60%）
- 請勿長時間浸泡或預約煮飯，由於有佐料的緣故，時間一久便會造成腐敗、沈澱的現象。

什錦飯

材料 (4人份)	米.....3杯(540cc)	●調味料
	●佐料	泡乾香菇的水.....600cc
	雞胸肉.....50g	淡色醬油.....2大匙
	紅蘿蔔.....中1/2根(50g)	甜酒.....1大匙
	油豆腐.....1片	鹽.....1小匙
	竹筍(水煮).....30g	酒.....1大匙
	乾香菇.....2片	(高湯精.....適量)

煮飯時間約47分~52分

- ①米淘洗乾淨，用簍子過濾。
- ②油豆腐用熱水泡開去除油脂，乾香菇以大約600cc的水浸泡並除蒂。
- ③將佐料依適當大小分別切細。
- ④將米和調味料放入內鍋，加進香菇湯汁，水量加至水位刻度[CUP] 3，然後加以攪拌（若香菇湯汁不夠，請酌量加進水份）。
- ⑤將佐料放在④的上面，按下[煮飯]鍵。（如經攪拌則會破壞其美味）
- ⑥煮好後，請拌勻盛入容器內。



糯米飯

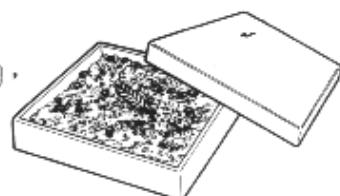
- 糯米飯最大的煮飯量為白米最大煮飯量的60%。
- 由於比白米更容易腐敗，所以請勿長時間浸水或預約煮飯。
- 糯米飯的水量較白米的水量少一格。

紅豆糯米飯

材料 (4人份)	糯米、白米以5:1的份量放入	
	糯米.....	2 1/2杯(450cc)
	白米.....	1/2杯(90cc)
	紅豆.....	45g
	黑芝麻、鹽.....	少許

煮飯時間約43~48分

- ①米淘洗乾淨，用簍子過濾。
- ②把紅豆泡在水中煮，煮開後將湯汁倒掉，接著再加入足夠的水，以小火煮。
- ③把紅豆和紅豆湯汁分開冷卻。
- ④把米和③的湯汁放入內鍋，水量加至適量，再放入紅豆浸泡2小時。（若湯汁不夠，請酌量加入水份）
- ⑤按下[煮飯]鍵。（如經攪拌則會破壞其美味）
- ⑥煮好後，請拌勻盛入容器內，並可依個人喜好撒些芝麻、鹽。



稀飯

- 煮稀飯時，請務必按下[稀飯]鍵，若單用[煮飯]鍵會造成米飯溢出的現象。
- 由於稀飯呈現黏糊狀，所以無法保溫。

紅豆稀飯

材料 (4人份)	米.....	1/2杯(90cc)
	小紅豆或大紅豆.....	1/2杯
	鹽.....	適量

煮飯時間約61~63分

- ①米淘洗乾淨，用簍子過濾。
- ②把小紅豆（大紅豆）煮開，湯汁倒掉，加入400cc冷水以小火煮，並將其冷卻。
- ③把米和②的紅豆湯汁放入內鍋，水量加至水位刻度[PORRIDGE] 0.5的刻度。
- ④先按[稀飯]鍵，再按[煮飯]鍵。
- ⑤煮好後再將其裝至其他保溫容器中，並可依各人喜好加入少許鹽。



■高明的保溫

下列的保溫方法千萬要小心

這些是變黃、變味、變乾的主要原因。

- 保溫12小時以上。
- 冷凍過的飯的保溫。
- 淘米不乾淨的飯的保溫。
- 保溫白米飯以外的食物。
- 將飯杓放入鍋內一起保溫。

保溫少量的飯時

- 將少量的飯長時間的保溫，由於原有的水氣很多，可能會把一部分的飯漲大。
- 因此請將飯集中放在內鍋的中央。



■要求售後服務之前

「是不是故障了？」當您有此疑問時，請按下列幾點方式確定。如果檢查後，確實有異常現象的話，請逕洽各地歌林服務站。

(如是在保證期間，請出示保證書)

發生問題 的情況	須查明的事項 及原因													
	•米量和 水量弄錯時	•未充份淘洗白米	•煮飯中途發生停電	•內鍋或底部電熱管 有異物阻塞時	•即米打飯尚未蓋好前	•米飯未充份攪拌	•保溫時間超過12小時	•剩餘的冷飯保溫時	•飯杓放在內鍋內保溫	•內蓋沾黏在內蓋或 內鍋的邊緣	•飯粒沾黏在內蓋或 外蓋內	•外蓋未確實蓋緊	•拔插插頭或插頭取 消按鍵時	•按鍵時
無法煮飯			○									○	○	
米 飯	太硬	○		○	○							○	○	
	半生不熟	○		○	○							○	○	
	太軟	○			○									
煮飯的時間太長	○		○									○	○	
未按照煮飯時間 把米煮熟			○									○	○	
攪拌時鬆散	○	○										○	○	
鍋粑呈褐黃色	○	○			○							○	○	
無法保溫												○	○	
米 飯 保 溫 中	出現異味	○				○	○	○	○	○	○	○	○	
	變色	○				○	○	○	○	○	○	○		
	變硬	○				○	○	○	○	○	○	○		

■規格

機型	煮飯容量(最小～最大)				消費電力 煮飯 (平均)	重量 (kg)	外形尺寸 寬×深×高 (mm)	
	白米、胚芽米	什錦飯	糙米	稀飯				
NJ-A18ST	0.36～1.8ℓ	0.36～1.08ℓ	0.36～1.08ℓ	0.09～0.27ℓ	650W	44W	3.1	281×272×282
NJ-A18OS	0.36～1.8ℓ	0.36～1.08ℓ	0.36～1.08ℓ	0.09～0.27ℓ	650W	44W	3.1	281×272×282

電 源 • AC 110V (60HZ)

主要特性 • 預熱、煮飯、二度炊自動方式。
• 三段定時器 (6、8、10小時)。
• 四季均衡保溫。

• 附有安全裝置 (底部感溫器+溫度保險絲)

• 鐵氟龍加工的內鍋。
• 自動電線捲盤 (電線長1.0公尺)。
• 預熱選擇式。