

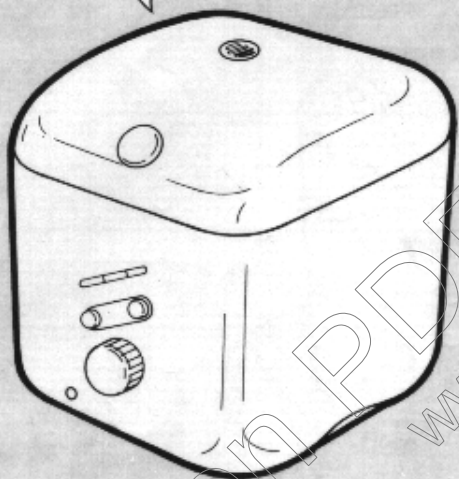


三菱微電腦電子鍋

NJ-A5TS

使用說明書

按鈕式上蓋開關
使用方便



目錄

各部的名稱及功能

①

使用時應注意事項

②

使用方法

煮白米飯的方法

③ ④

使用定時器煮飯時

④

煮稀飯時

⑤

愉快地享受各式美食

⑥ ⑦

可口米飯的烹煮

⑧

高明的保溫

⑧

清理方法

⑨

要求售後服務之前

⑩

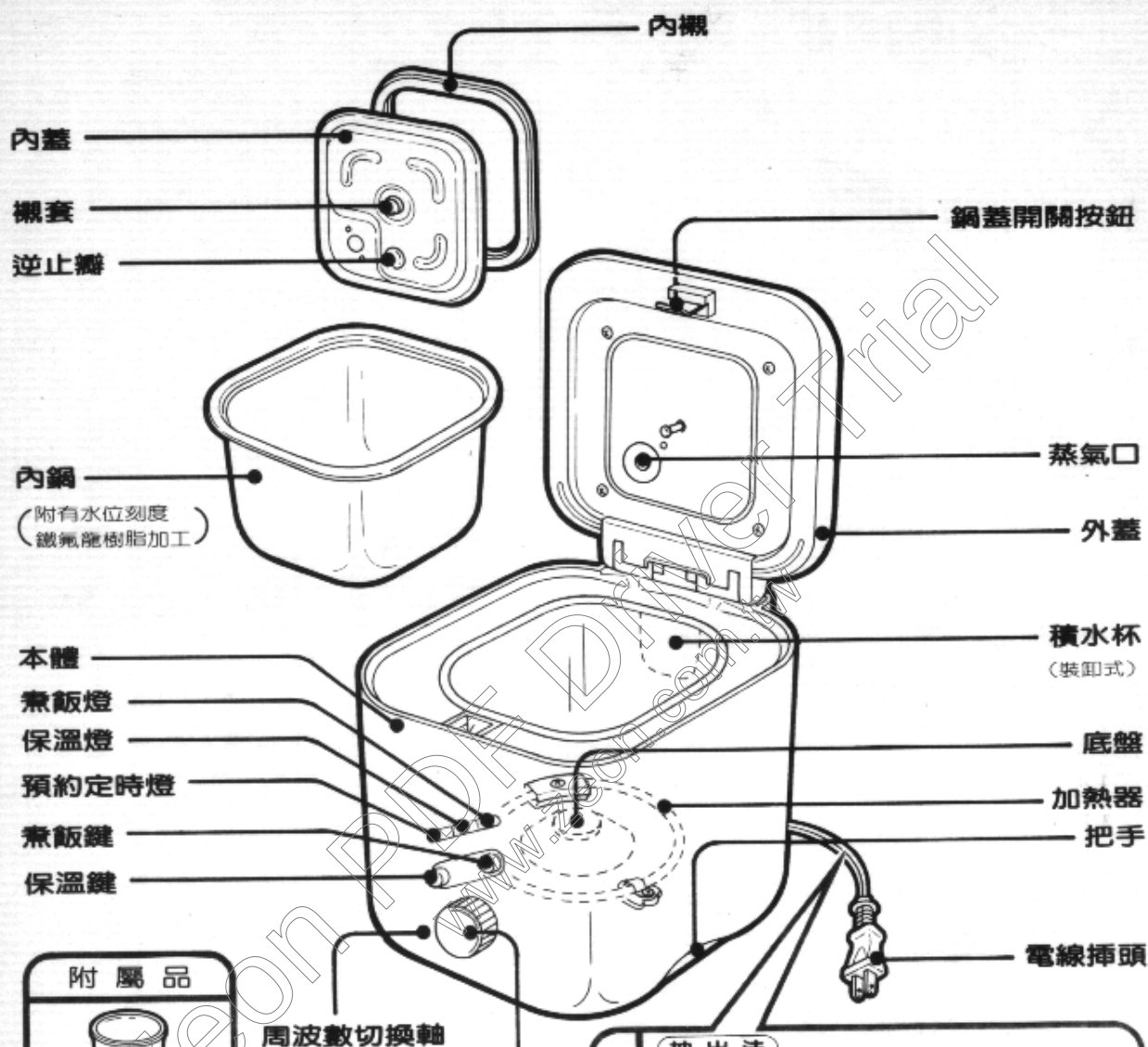
規格表

⑩

承蒙您的惠顧，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，以便不明瞭時可再查閱
- 當您需要服務時，請與就近的歌林服務站連絡

各部的名稱及功能



附屬品



周波數切換軸

定時器旋鈕

自動捲線

抽出法

握住插頭往外拉，看到紅色記號時，請停止。

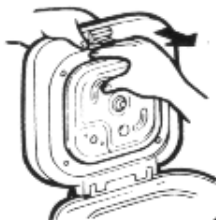
收回法

將電線稍微拉出2~3公分，所有電線會自動捲回。

內蓋的開啓法

往自己的方向拉，即可開啓。

- 請將內蓋與外蓋之蒸氣口對合，再安裝。



積水杯的裝卸

如圖所示，向側面即可拉開，安裝時，請確實裝妥。

- 請務必每週確實清理積水杯。



使用時應注意事項

造成觸電・火災・燙傷・故障的原因

確實檢查電線・插頭

- 若有破損，請勿使用。
- 電源方面，請使用正確的專用配件。



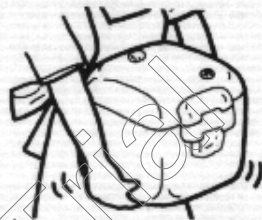
拔插頭時

- 拔插頭時，請勿拉扯電線。
- 長時間不用時，請將之拔下。



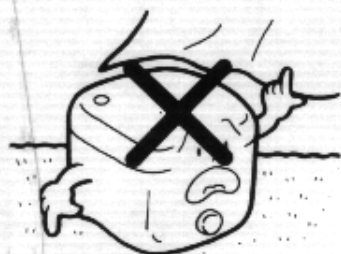
請輕輕地搬動

- 掉落或是給予強烈的撞擊，是造成故障的原因。
- 搬運時請用雙手。



請勿在下列場所使用

- 靠近窗簾、酒精等易燃物的地方
- 塌塌米、地毯或近火氣的地方



注意水氣

- 內部請勿裝水。
- 請勿沖洗電鍋，或在濕氣大的地方使用。



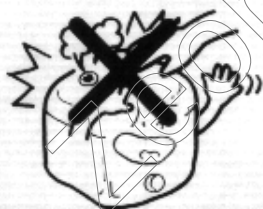
開關操作的注意事項

- 請勿在保溫之後，馬上拉下押頭，否則溫度保險絲有被切斷之虞



煮飯中注意不要被燙傷

- 由於蒸氣口附近的溫度很高，請不要把臉和手靠近蒸氣口。還有，煮飯中，請絕對不要把上蓋打開。對於小孩子要特別注意。



- 按下打開鍋蓋的按鈕後，迅速將手移開。因上蓋打開後，鍋內的蒸氣會燙傷手指。



不要把抹布放在鍋上

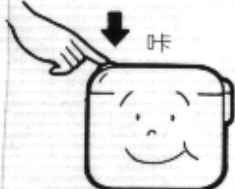
- 煮飯中、保溫中，如果把抹布放在鍋上，熱和蒸氣會使上蓋變色和變形。



開、關上蓋的方法

開的方法

- ①用手指按開關按鈕

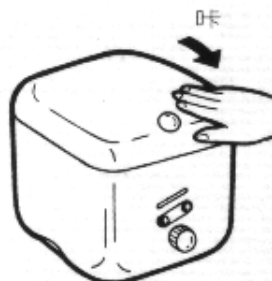


- ②將手指放開



關的方法

- 用手將蓋子往下押，直到聽到一聲咔為止。



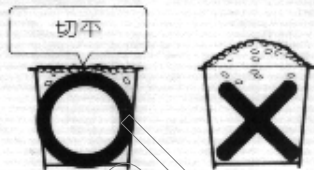
使用方法 (煮白飯的方法)

1 量米要正確

附贈的量米杯一滿杯的量，約180cc。

- 請以附贈的量米杯，量出正確的米量。
- 量米時會依米的種類不同，影響量的差異，必須依附贈的量米杯量出正確的米量。

煮飯時間表 (電壓110V、水溫20°C、標準水量)				
米的份量	0.5杯 (90cc)	1杯 (180cc)	2杯 (360cc)	3杯 (540cc)
時間(約)	18分	21分	27分	31分



2 儘可能以其他容器洗米，並浸泡30分鐘

浸泡過的米，煮出的飯較美味。

冬天請浸泡一小時以上。

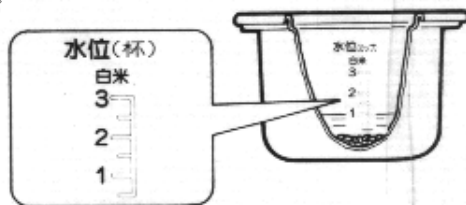
- 在內鍋中淘米，可能會使鐵氟龍樹脂脫落，鍋底呈凹凸狀，無法煮出好吃的飯，請儘量避免。
- 米洗的不夠乾淨時，會殘留有米糠的異味。



3 將洗好的米倒入內鍋，再加水

例如以附贈的量米杯量1杯米去煮時，就須倒入1刻度的水。

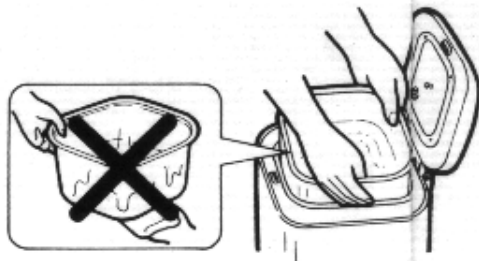
- 請依米的種類、個人喜好、加減水量。



4 將內鍋放入鍋體內

請將內鍋外側和底部擦拭乾淨，再放入鍋體內。

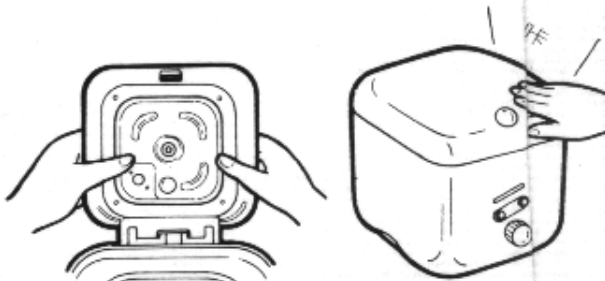
- 請平平的放入內鍋。



5 裝上保溫蓋，閉緊上蓋

將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。

- 須確實蓋好上蓋。



6 按下煮飯鍵

要立刻煮飯時

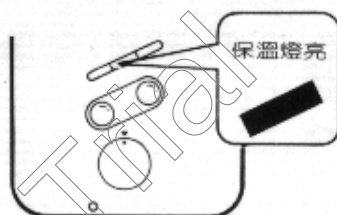
- ①請將定時器上的●記號對準本體上的▼記號



- ②將揸頭插上，則煮飯燈會亮起



- ③煮飯燈切掉後，保溫燈會亮起，請燜15分鐘再打開
(如果燜的時間不夠，飯的風味會較差)

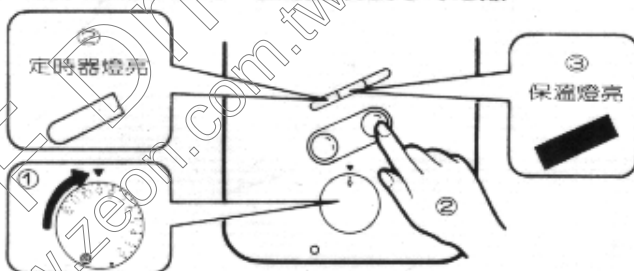


使用預約定時煮飯時

定時器可設定2~12小時

例：現在是晚上9時，要設定明晨6時吃飯

- ①請將定時器向右轉，直到「9」對準本體上的▼記號
- ②插上揸頭，煮飯燈亮起(定時器開始計時)
- ③9個小時以後，飯就煮好了，可以準備用餐
(保溫燈會自動亮起)



請注意

- ① 如果要設定4小時以內的時間，請將定時器轉到4以上再轉回來。

右圖表示設定3小時



7 拌飯

- 飯煮好後，請打開上蓋，充份攪拌，使多餘的水份散發，米飯更美味
- 請在飯煮好後一小時以內，加以攪拌

8 保溫(請勿超過12小時)

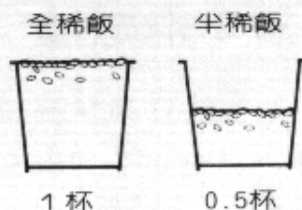
- 飯煮好後會自動連續保溫
- 保溫中請勿拔下揸頭
- 使用完畢請拔下揸頭
- 不需保溫時，請將定時器上之「切」對準本體上▼記號

煮稀飯的方法

煮稀飯時請勿使用
預約定時

1 米量的多少

- 全稀飯 用 1 杯米、 半稀飯 用半杯米即可。
- 煮稀飯時先將米泡在水裏浸30分鐘。



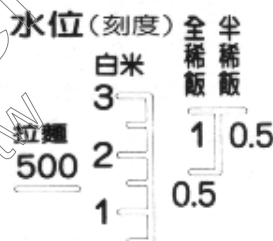
2 將電鍋的上蓋打開

- 若是蓋上外蓋，無法煮出好吃的稀飯。



3 水量的增減

- 煮 全稀飯、半稀飯 時的水量，請依米量的多少來增減。



4 蓋上稀飯專用蓋

- 將內鍋放入，蓋上稀飯蓋。



5 按下煮飯鍵

- 請將定時器上的●記號對準本體上的▼記號。



6 押下保溫鍵

下表是煮稀飯大約所需的時間，若需保溫可於飯煮好後按下保溫鍵。

	0.5杯	1 杯
全 稀 飯	約55分	約60分
5分稀飯	約60分	

* 稀飯煮好後，煮飯鍵會自動切掉，就可以準備吃飯了。

* 稀飯最好不要保溫，容易變成糊狀。

- 請將定時器上之「切」對準本體上▼記號，並將插頭拔掉。

地瓜稀飯

(4碗份)



材 料

米……………半杯(90cc)
地瓜……………150g
(大半個)

作 法 米使用 $\frac{1}{2}$ 杯

1. 米洗淨後，浸泡30分鐘。
 2. 剝淨蕃薯的皮，再切成約1公分的環狀，再切約 $\frac{1}{4}$ 的大小。
 3. 放蕃薯於水中浸1小時，去除澀味。
 4. 將水放至內鍋刻度0.5處。
 5. 放入蕃薯。
 6. 取下外蓋，蓋上所附的稀飯蓋，按下煮飯開關。
 7. 煮好之後，可隨自己喜好，灑少許的鹽。
- ※由於稀飯保溫會成糊狀，請儘早盛起食用。

奶油飯

(3人份)



材 料

米……………2杯(360cc)
洋蔥…………… $\frac{1}{2}$ 個(50g)
奶油……………(20cc)
高湯……………適宜

作 法

1. 將米洗淨後瀝乾。
2. 將洋蔥細切。
3. 準備適量的高湯。
4. 在平底鍋，將奶油溶化，再炒洋蔥。
5. 再加米，炒到透明狀。
6. 將上項之物，置於內鍋，再放入高湯，到內鍋白米飯水位2的地方。
7. 按下煮飯開關，煮好後，燜15分鐘。

炒飯

(4碗份)



材 料

米2杯……………360cc
雞肉……………50g
紅蘿蔔…………… $\frac{1}{3}$ 條(約30g)
油炸豆腐…………… $\frac{1}{2}$ 塊
筍……………50g
香菇……………1~2枚

(調味料)

香菇汁……………大2(30cc)
淡醬油……………大2(30cc)
酒……………大1(15cc)
鹽……………少許
味精……………少許

作 法 米2杯

1. 米洗淨後，浸30分鐘。
 2. 香菇浸水，取出。
 3. 紅蘿蔔去皮。
 4. 以熱水燙油豆腐，以去油。
 5. 將筍洗淨。
 6. 將雞肉與2、3、4、5項材料，一起切細。
 7. 內鍋放入水，米和調味料，將香菇的浸汁倒入，到白米水位2的地方。
 8. 將第6項材料放在第7項米的上面，按下煮飯開關。
 9. 煮飯開關切斷後，請再燜15分鐘。
- ※第6項材料放入時，請勿和米混合。

拉麵

(1人份)



材 料

水.....500cc
速成拉麵.....1個

作 法

1. 放水於內鍋，按下煮飯開關。
2. 約15分鐘後，有蒸氣出來，放入麵，蓋上外蓋。(麵可分成2份放入)。
3. 約3、4分鐘後，切斷煮飯開關，拔下掉頭。
4. 放入調味料攪拌。

※中途輕輕攪拌，風味更佳。

※請勿一次放入兩份拉麵。

※內鍋約500cc，依拉麵種類加以調整水量。

水煮蛋



材 料

生雞蛋.....大3個
水.....800cc

作 法

1. 放水入內鍋，蓋上外蓋。
2. 按下煮飯開關。
3. 約20分鐘後，有蒸氣出來，將蛋輕輕放入。
4. 13分鐘，7分鐘各可煮全熟及半熟的蛋。
5. 切掉煮飯開關，拔下掉頭。

水果酒

(約400cc)



材 料

葡萄柚.....2個
砂糖.....50g
白酒.....400cc

♡也可以試試蘋果、草莓等其它水果。

作 法

1. 葡萄柚去皮，切約2公分厚的桶狀，再切1/4。
2. 以水洗淨，事先去除白色部份。
3. 放前項材料於內鍋，再加入溶糖的白酒。
4. 蓋上外蓋，保溫8到10小時。

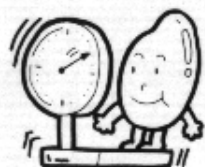
※製作過果實酒以後，務必徹底清洗內鍋。

可口米飯的烹煮

米博士的煮飯講座

量出正確的米量。

- 請使用附上的量杯測量出正確的米量。



米博士的叮嚀

購入7~10日的米量，自袋中取出，置於通風處保存。

以純熟的技巧、正確的程序、快速洗米。

- 米會迅速的吸收第一次的水份，因此第1~2次洗米時，速度要快，並要將水倒掉。
- 自第3次起洗至水不再混濁為止。



米博士的叮嚀

一開始就洗得太仔細的話，米會吸收米糠而使得飯變色或變味。

水量的多少會影響飯的美味

- 請配合米的種類或個人的喜好加減水份。

米博士的叮嚀

米的種類	水	量
新米	較刻度稍少	
舊米	較刻度稍多	
軟質米	與刻度同	
硬質米	較刻度稍多	

請向米店確認米的種類

煮好後，請將飯拌勻。

- 使多餘的水份蒸發，而成均勻美味的飯。



米博士的叮嚀

這是煮出美味可口的飯的一大秘訣。請充份地翻拌至底部為止，這對保溫也有幫助。

有關鍋巴的問題。

- 在內鍋底部有時會有鍋巴。
- 在下列情形時會有鍋巴：米洗的不夠乾淨。長時間浸水。胚芽米與飯一起煮時。

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。
- 在保溫中的飯上加冰過的飯一起保溫。
- 淘米不乾淨的飯的保溫。
- 保溫白米飯以外的食物。
- 將飯勺放入鍋內一起保溫。

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。
(如果中途攪拌一次的話，則可避免這種情形發生。)
- 保溫少量的飯時，由於蒸氣充滿在內鍋的周圍，可能會使米粒漲大，因此請將飯集中放在內鍋的中央。

保溫中的搬運

- 保溫中如果必須搬運的話，請記得先拔掉插頭，但搬好後，也請立刻插入插座。
(溫度下降是造成飯變味以及黏在一起的原因。)

上蓋要確實蓋緊

- 內鍋的邊緣如果沾上飯粒，請務必把它弄掉。
鍋子如果沒關緊，有空隙的話，會使水分散失，造成飯變乾、變黃，以及產生怪味。

米飯產生異味時……

飯煮得太軟或保溫溫度太低時，可能會產生異味。

1. 米沒有洗乾淨，殘留有米糠的成份時，會導致米飯變黃。
2. 飯煮好後，請從底部徹底攪拌，以增添美味。
3. 內鍋內部及周邊必須清洗乾淨，避免產生異味。

※每月請將內鍋內放入清水，加以煮沸1~2次，以徹底清潔內鍋。

清理方法

- 拔掉揅頭，充分冷卻後，再處理。
- 請常常清洗內外蓋，逆止瓣和積水杯等。
- 請勿使用去污粉、酒精等。
- 除了廚房用的中性洗潔劑外，請勿使用其他的清潔劑或漂白劑。

機體

外蓋的內外側

以沾水的布，清潔一次，再用乾布擦一遍。

內鍋、外蓋、逆止瓣 內蓋、押鈕

以海棉清洗，小心不要刮傷。

去除臭味

在內鍋加入 $\frac{1}{2}$ 的水，按下煮飯開關，煮約10分鐘，拔下揅頭，即可去味清潔。

積水杯、稀飯蓋

用清潔劑清洗。

對於樹脂 加工內鍋

煮飯的內鍋，由於是樹脂加工材料，所以請留意下列事項：

- 因怕刮傷，所以請勿使用金屬湯匙、陶器等硬物。
- 處理時，請以軟布、海棉清洗。
- 長時間使用，多少會有顏色，但請安心使用。

要求售後服務之前

● 使用時若有異常狀況，
請查看下列事項。

煮出的飯 ● 過硬。 ● 沒煮熟。 ● 煮不熟。 ● 過軟。	● 是否有準確測量米量和水量。 ● 米是否浸泡過30分鐘。 ● 內鍋底是否凹凸不平。 ● 是否忘了按下煮飯開關，是否尚未煮好就打開外鍋。 ● 是否充份攪拌，使水氣完全蒸發。
由外蓋漏出大量的蒸氣	● 有沒有蓋上內蓋。 ● 在內蓋和內鍋間，是否夾有米粒等異物。
保溫中的飯 ● 變硬。 ● 有異味。 ● 變黃。	● 是否保溫12小時以上，或用少量的飯在保溫。 ● 是否確實關緊外蓋。 ● 是否飯杓放在鍋內就保溫，或是以冷飯保溫。

規 格

AC 110V · 60Hz(12小時定時)

煮飯容量(最小~最大)		0.09~0.540	重 量	1.9kg
消耗電力	煮 飯 時	280W	尺 寸	寬 251mm
	保 溫 時	22W(平均)		高 237mm