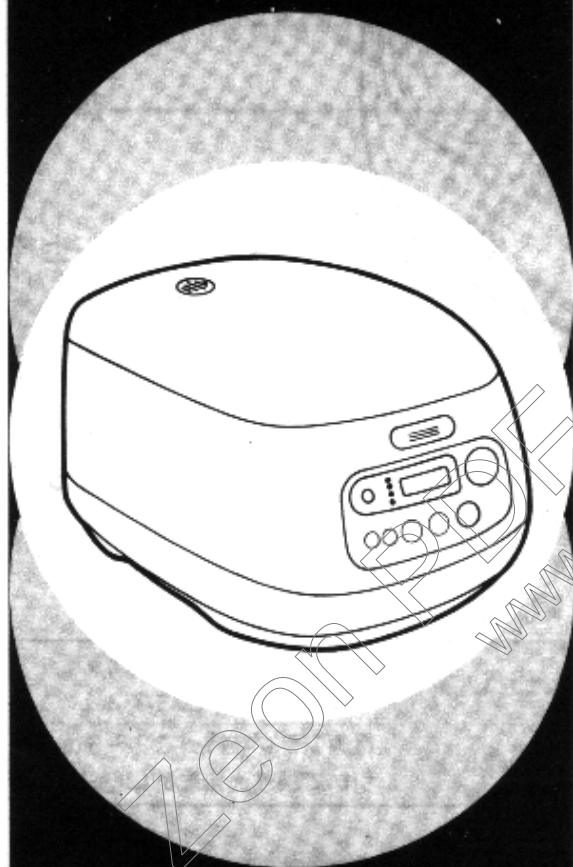


mitsubishi

三菱 **Fuzzy** 電子鍋

NJ-G18M(1.8L)
NJ-G10M(1.0L)

使用說明書



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。

目錄

頁數

使用前

各部份的名稱	本體.....1
	附屬品.....1
	操作顯示部.....2
時間的調整方法	2
關於鋰電池	2
務必遵守的事項	3

使用方法

煮飯的準備	4
煮飯的方法	 5~6
預約煮飯時	 7~8

各種狀況

停電時	6
如何煮出美味可口的米飯	9
保養方法	 10

有困難時

懷疑故障時	 11~12
-------	-------------

食譜

什錦飯	 13
紅豆糯米飯	 13
壽司飯	 14
地瓜稀飯	 14

保證事宜

規格	 12
售後服務與保證書	 封底

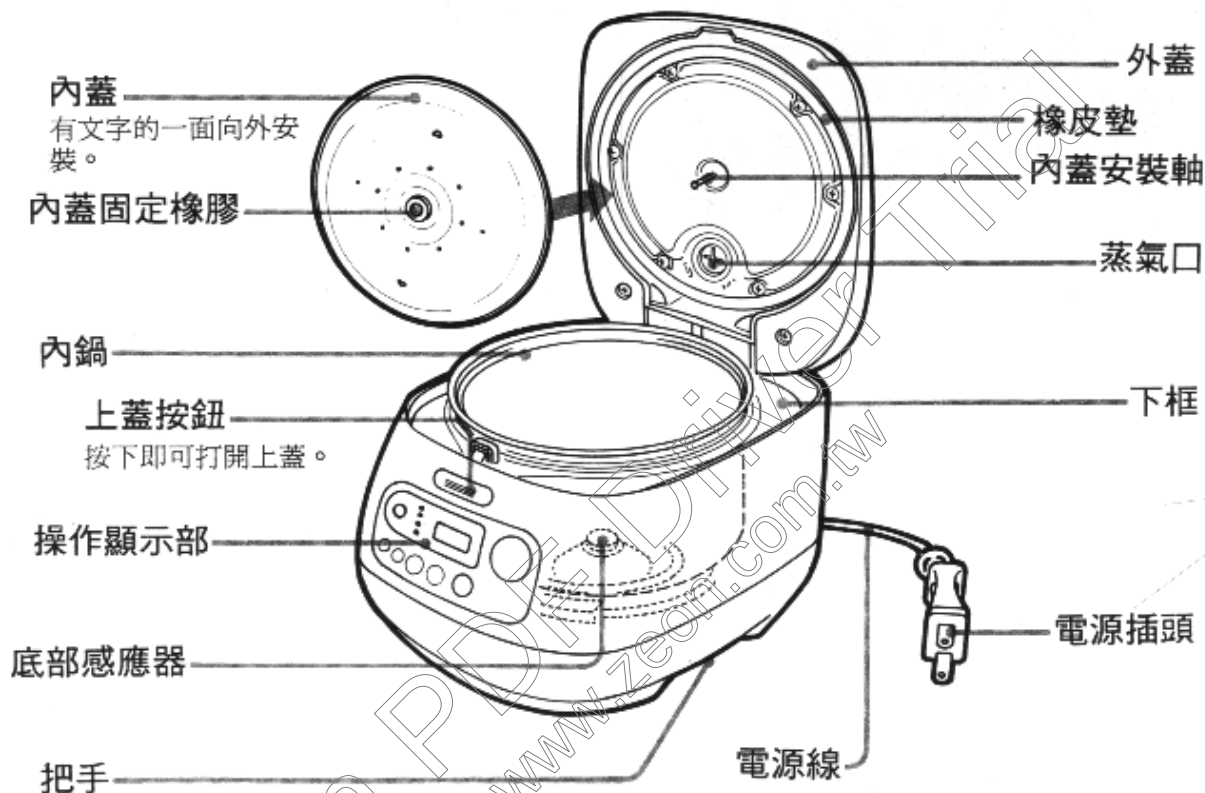


各部份的名稱

Fuzzy煮飯

利用溫度感應器正確地掌握煮飯量及沸騰的狀態，應用Fuzzy的高科技原理，精密控制米量、水量、沸騰時間、燜煮時間等要素，煮出香Q可口的米飯。

本體



拉出	握住電源插頭予以拉出。 (請勿超過紅色記號)
收回	輕輕地拉出2~3cm，放鬆 後便會自動捲入。

附屬品

飯杓一個



使用說明書一本



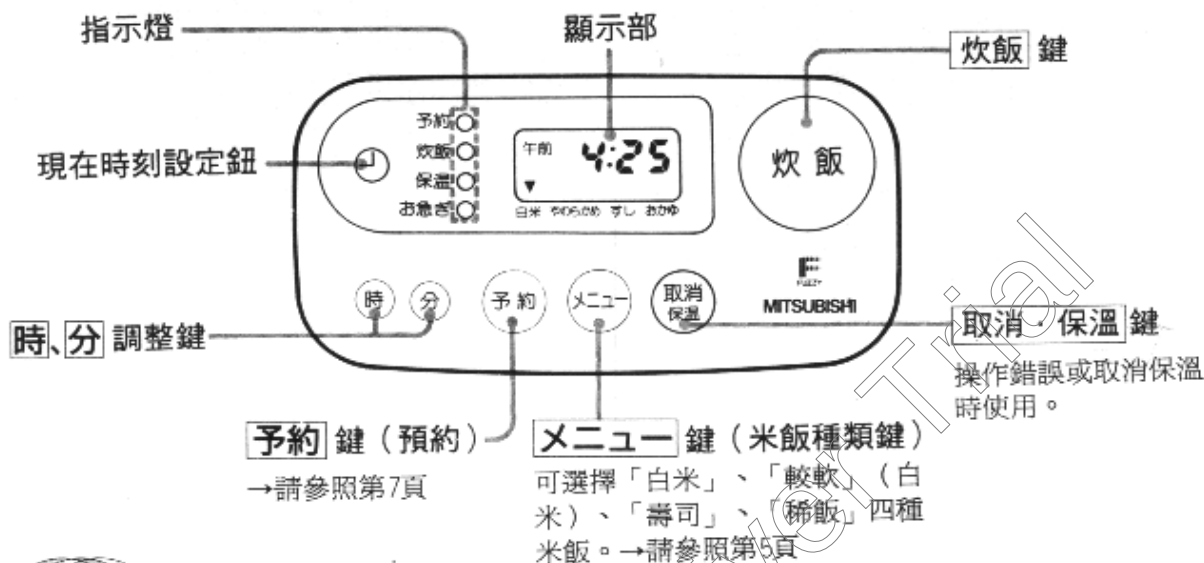
計量杯一個
(約0.18L)



※杯上有「白米」「糯米」的刻度顯示。
在混合的白米及糯米一起煮飯時，請先放入糯米到達刻度，再加進白米成爲一杯。
→13頁

操作顯示部

- 按各個按鍵後，請確認有無嗶聲。
- 在預約、煮飯或保溫中，除接受「取消・保溫」鍵的指令之外，按其他按鍵皆不發生作用。

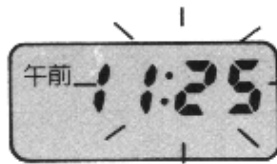
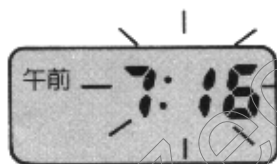


時間的調整方法

- 計時器會依室溫的變化，而產生些微的偏差。
- 預約、煮飯或保溫時，無法變更現在時刻。
- 調整時間時，請將電源插頭確實插好。

例：將現在時間早上7:16修正為早上11:25

- 1 按 **⌚** 鍵
- 2 按 **時** 鍵調整
- 3 按 **分** 鍵調整
- 4 按 **⌚** 鍵，表示設定結束。



- 現在時刻會閃爍。
- 每按一次就前進一小時，按著不放就會快速前進。
- 每按一次就會前進一分鐘，按著不放就會快速前進。
- 閃爍變成固定亮燈，表示設定完成。

關於鋰電池

(消耗零件)

內藏有鋰電池，即使拔出插頭，時鐘也會繼續運轉。

- 鋰電池壽命約為4~5年(室溫20℃)。
- 電池電力消耗完畢時
拔出插頭後，時鐘顯示及預約的設定會消失。
此時須插上插頭，才能使用時鐘及預約。
- 電池的更換
請向各地電料行購買。
- 更換電池之後
請調整現在時刻與預約時刻。

務必遵守的事項

注意要點

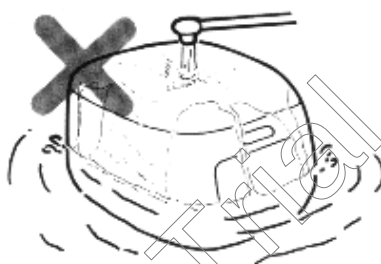
蒸氣口附近請勿用手觸摸



- 請放在小孩拿不到的地方。
- 剛煮好飯打開鍋蓋時，應注意冒出的蒸氣。

小心燙傷

機體請勿用水沖洗



會造成漏電、觸電、故障等情形

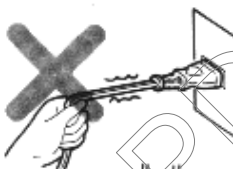
注意

請使用正確的插座（否則可能會導致家中的斷路器（保險絲）斷掉、電線燒毀、過熱或發生火災等現象。）

各機型電子鍋的消耗電力如下所示。

NJ-G18M → 680W（約7A） NJ-G10M → 575W（約6A）

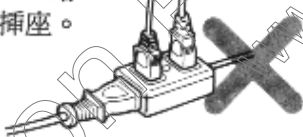
- 插頭請確實插好，拔出時須握住插頭。



- 勿使用破損的電線或搖晃不穩的插座。
- 長時間不使用時，請拔下插頭。
- 請勿與其他電氣產品共用一插座。

（特別是桌子、傢俱的插座，其電氣容量較小，切勿與其他電氣產品共同使用）

- 勿使用多頭配線的插座。



注意

請勿放置在下列場所

（否則會造成變形或故障）

- 水、油容易淋到的地方。
- 陽光直射的地方。
- 不平的地方。
- 火源附近。

離火源20cm以上



離牆壁10cm以上

異物或水滴必須清除

（否則會影響米飯風味）

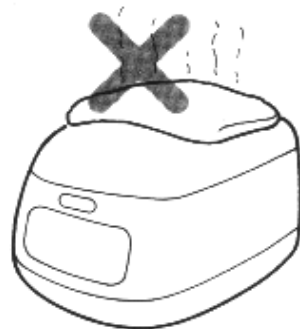
內鍋的外側（特別是底部）



本體內
（特別是底部
感應器）

請勿將抹布置於鍋上

（會導致變形、變色、故障）



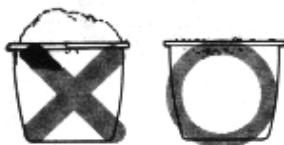


煮飯的準備

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180C.C. (0.18L)。

2

淘洗白米

最好用其他的容器事先淘洗好。



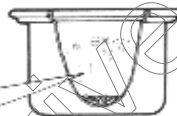
- 淘洗不乾淨時會使米飯發臭、變色。
- 直接用內鍋洗米會使內鍋磨損，導致米飯附著鍋底。

3

把米放入內鍋，加入適當的水

配合內鍋中米飯種類的水位刻度，加入適當的水。

(例如：煮3杯米時，把水加到「白米」刻度「3」的地方最適當)。



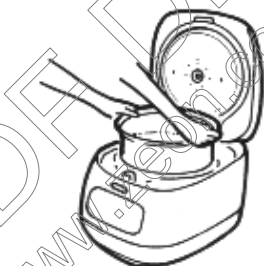
- 壽司飯用「すしめし」的水位，稀飯用「おかゆ」的水位。
- 請不要用熱水來煮。(50°C以上的水)。

4

將內鍋放入鍋體內

把米水平放入。

- 內鍋中刻度之「すしめし」指壽司飯，「炊込み」指什錦飯，「おこわ」指糯米，「おかゆ」指稀飯。



- 請將內鍋外側的水分及污垢確實擦拭乾淨再放入。
- 請確認內蓋是否裝好。
- 內鍋須與鍋體確實密合。

5

蓋上外蓋，插上電源插頭



注意

- 請勿以濕的手碰觸插頭或插座。

注意

鐵氟龍加工內鍋請小心使用

※內鍋是採用不沾鍋的鐵氟龍加工，為保護鐵氟龍表面，請注意下列事項。

- 請勿在內鍋中洗米。
- 請勿使用金屬製的飯杓、湯匙，以及陶器等硬物。
- 請不要使用醋。
- 使用完調味料後，請立即沖洗。
- 請不要使用漂白劑。
- 請勿使用磨光粉、刷子之類來清洗。



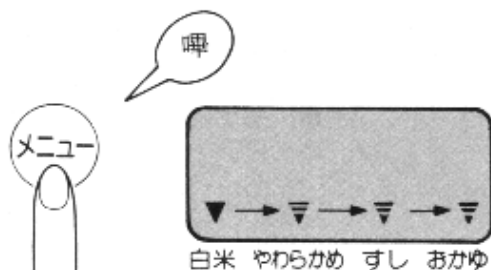
長期使用可能會有顏色不一的現象產生，這是因為水分和蒸氣的緣故。在使用及衛生方面不會有問題，敬請您安心使用。此外，內鍋變形或磨損時向服務站洽購。



煮飯的方法

1 按 **メニュー** 鍵選擇米飯種類 2 按下 **炊飯** 鍵

(例) 煮白米飯時

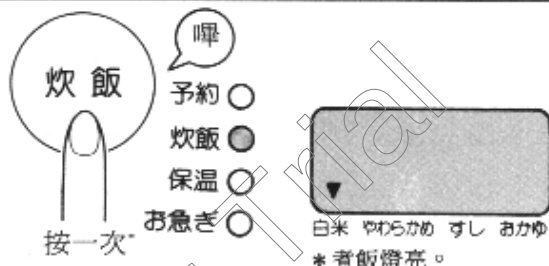


- 每按一次▼便會移動，能夠選擇「白米」、「較軟」（白米）、「壽司」、「稀飯」四種米飯。
- 如要吃較硬的米飯，請選擇到「すし」（壽司）的位置。
- 操作顯示部上之**お急ぎ**即「快速煮飯」，**やわらかめ**即「較軟」，**すし**即「壽司」，**おかゆ**即稀飯。

※ 稀飯鍵亦可用來燉煮食物，但水量請勿超過最高刻度。

燉煮完畢務必徹底清除鍋內及上蓋油垢，以免影響米飯風味。

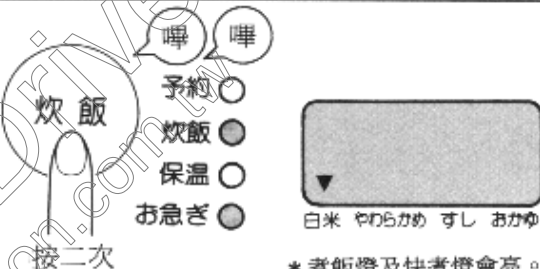
洗米後要立即煮飯時



白米 やわらかめ すし おかゆ

* 煮飯燈亮。

快速煮飯或米已充分浸泡過時



白米 やわらかめ すし おかゆ

* 煮飯燈及快煮燈會亮。

- 在「白米」狀態下才能設定快煮。
- 煮飯時間約可縮短17分鐘。

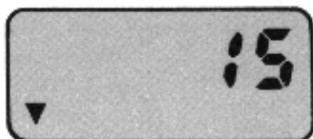
煮各類米飯所需時間

種類		機型	NJ-G10M	NJ-G18M
白	米		44~54分	47~61分
較	軟 (白米)		44~61分	47~70分
壽	司 飯		48~54分	49~60分
什	錦 飯		46~58分	50~63分
糰	米		43~48分	42~50分
快	煮		27~42分	30~48分
稀 飯	全稀飯 (較乾)		54~55分	54~60分
	5分稀飯 (較稀)		57~58分	58~60分

● 在電壓110V、室溫20°C、水溫18°C，標準水位等條件下的煮飯時間。

● 所需時間會隨著米質、米量、季節、室溫、水溫、水量、電壓的不同，稍有變化。

3 煮飯時



白米 やわらかめ すし おかゆ

* 到煮好狀態尚有15分鐘

- 煮飯時會顯示出現在時刻，進入燜煮行程時，會顯示距離煮好狀態的剩餘時間。

燜煮時間	
白米	15分
稍軟	15分
壽司飯	17分
稀飯	5分
快煮	10分

4 聽到嗶嗶聲時，請將飯充分拌勻

- 予約 ☐
- 炊飯 ☐
- 保温 ☒
- お急ぎ ☐



白米 やわらかめ すし おかゆ

* 保温燈亮

- 煮好飯會自動進入保温行程。
- 最好在15分鐘內將飯充分地拌勻，使多餘水分能蒸發掉。
- 稀飯因本身呈糊狀故無法保温。保温燈會閃爍並自動切斷保温狀態。

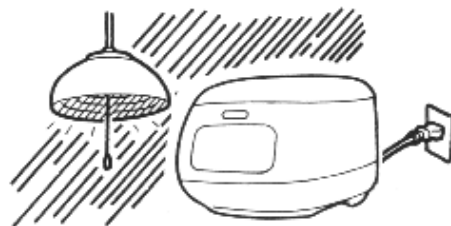
使用後請將電源插頭拔下

(電源插頭拔下後，顯示部會暫時消失約1秒鐘左右，並非故障)

停電時

(與拔出插頭時的狀況一樣)

- 煮飯中● 電來時，會繼續煮飯。
 - 預約中● 電來時，會依原來的預約時間煮飯。
 - 保温中● 電來時，會繼續保温。
- (長時間停電後，若米飯已完全冷掉則會自動停止保温。)





預約煮飯時

例

預定早上7:30吃飯

1 按 **預約** 鍵



2 按 **時** 鍵設定在早上7點



功能說明

- 預約時間是表示飯煮好的時間，而非開始煮飯的時間。
- 可以設定預約的時間是1小時到23小時50分鐘。（每10分鐘）
- 1小時以內無法設定預約，會立即開始煮飯。
- 中午12點時為午後12:00，晚上12點時為午前12:00的表示。
- 預約煮飯可記憶先前的設定，故第一次預約後下次欲預約吃飯時，只需押**予約**及**炊飯**即可預約與上次相同的時間。

注意

- 請正確地設定現在時刻。
現在時刻不準確時，預約煮飯的完成時間也不準確。
- 夏季的預約請設定在14小時以內。
長時間浸泡的話，水質容易腐壞且會發出味道。
- 請勿預約煮飯下列種類的米飯。
什錦飯、糯米飯等加進配料、調味料的米飯，由於調味料會沈澱，配料會腐敗，如用預約煮飯無法煮得美味可口。

晚上12:00 (午前12:00)
下午11:50



早上11:50
中午12:00 (午後12:00)

3 按[分]設定在30分鐘



4 按[炊飯]鍵



預約時刻的確認

按[予約]鍵



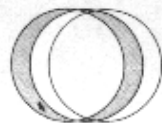
- 如要再次確認，所設定的預約時刻，只要再按一次[予約]鍵，即可顯示。

變更預約時刻

按[取消・保溫]鍵重新設定



- 設定錯誤或想停止預約時，請按[取消・保溫]鍵之後再重新設定。
- 預約中，除[取消・保溫]鍵外，不會執行其他鍵的功能。



如何煮出美味可口的米飯

《美味可口米飯的煮法》

米

米若長時間保存，會使米質降低，故購買後應儘量趁早食用。請保存在通風良好的陰暗場所。

水量多寡

依米的種類，水量多寡有些許不同。

米的種類	水	量
新米	比刻度較少	
舊米	比刻度較多	
軟質米	與刻度同	
硬質米	比刻度較多	

淘洗方法

由於米會充分吸收第一次的水份，所以應趁著還沒吸收米糠的味道之前迅速沖洗乾淨，第二次以後再充份淘洗直到水不再污濁為止。

胚芽米切勿過度淘洗，以避免胚芽部分掉落，淘洗時只須在水中輕輕搖動，更換2~3次水即可。



《高明的保溫方法》

下列情形不宜保溫

(會導致變黃、發臭、乾燥的現象)

- 保溫12小時以上。
- 保溫冷凍過的飯。
- 在保溫中的飯裡加上冷凍過的飯。
- 保溫淘洗不乾淨的米所煮出的飯。
- 保溫白米以外的飯(什錦飯、稀飯)。
- 飯杓放在鍋內時。
- 味噌湯、咖哩等湯汁類。

保溫時如插頭拔離插座，請立刻插回插座

(溫度下降，是造成飯變味，以及黏稠的原因)

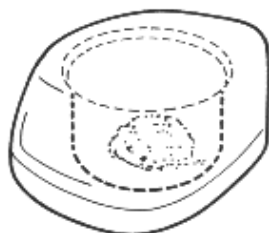


外蓋確實蓋緊

(否則會導致乾燥、變色、發臭的現象)

少量的飯請集中在鍋的中央保溫

若長時間保溫，會造成米飯乾硬或泡脹的現象。



備註

必須保溫12小時以上或有少量剩飯時，請先放入冰箱內冷凍保存，想食用時再用微波爐溫熱一下，還是一樣美味。



保養方法

注意

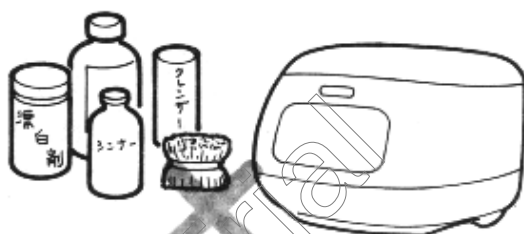
使用後須將插頭拔下，待電鍋冷卻後再開始清洗保養。

注意

請勿使用下列物品（會造成斑痕、腐蝕、變色等現象）

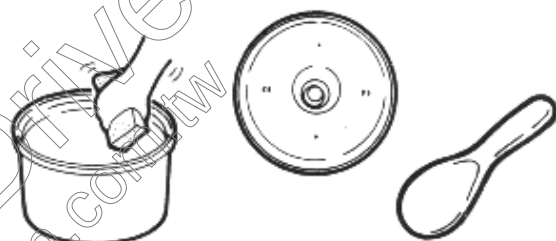
- 揮發油、漂白劑、去污粉、稀釋劑、酒精。
- 不銹鋼刷子、尼龍刷子。

切勿整台沖洗（會造成故障）



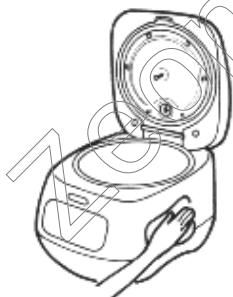
內鍋・內蓋・飯杓架

- 請使用廚房用的中性洗潔劑和海綿清洗。
- 以廚房用中性洗潔劑清洗後，應沖洗乾淨。
- 水位刻度上面出現污垢時，請用溫水浸泡後予以清洗。



本體・外蓋・上蓋電熱線・下框・蒸氣口

- 請用擰乾柔軟的布巾擦拭。



底部感應器
附著雜質時，請以砂紙（400
號左右）輕輕擦拭，再以擰乾
的布擦拭乾淨。

有難聞的怪味時

- ①在內鍋加入1/3的水，確實蓋好上蓋。按二次**炊飯**鍵。
- ②大約煮10分鐘之後，按下**取消・保溫**鍵。
- ③將內鍋、內蓋取出，並加以仔細地清洗。

懷疑故障時

檢查以下情況，確實有異常現象的話，請逕洽各地服務站。
(如果在保證期間，請出示保證書)

情 況	檢 查 事 項
●無法煮飯 ●時間花費很長 ●預約的時間到了卻還沒煮飯	●插頭是否確實地插好？ ●在煮飯中是否停過電？ ●是否忘記按 炊飯 鍵？
●水份溢出	●內蓋是否裝上？ ●上蓋是否蓋好？ ●內鍋的邊緣和內蓋之間，是否黏有像飯粒的異物？ ●是否水量太多？ ●煮的飯是否超過電鍋的最大容量？ ●在高山煮飯或內鍋放較多水時，請以「メニュー」鍵設定在 やわらかめ 。 ●煮稀飯時，是否選錯米飯種類？
●煮出的飯過軟 ●煮出的飯過硬	●米和水的份量是否量得正確？ ●內鍋中的水是否保持水平狀態？ ●是否依照米飯種類的水位刻度而放入水量？ ●是否按錯「メニュー」鍵？選錯米飯種類？
●保溫的飯呈現變味、變黃、變硬的狀態	●保溫中是否把插頭拔掉了？ ●是否遵守保溫時限（不超過12小時？） ●內蓋是否裝上？ ●外蓋是否蓋好？ ●內鍋的邊緣和內蓋之間，是否黏著飯粒般的異物？ ●保溫時，是否把飯杓放入一起保溫？是否把冷飯加入一起保溫。 ●是否米淘洗不充份？
●產生鍋巴	下列情形會形成鍋巴 ●米淘洗得不夠充份時。 ●長時間浸泡在水裡時。 ●煮胚芽米、什錦飯時。 ●內鍋外側與本體內側有飯粒等異物附著時。 鍋底部份的米飯若呈些許黃褐色為正常現象，並非故障。
●煮飯中發出聲音	●「咔嚓」、「咔嚓」的聲音為電熱管切換時的聲音，並非故障。

情 況	檢 查 事 項
●蒸氣自外蓋與本體之間漏出	●襯墊、內蓋固定橡膠是否變形？ 請向各地服務站換購。
●按鍵不動作時	●預約、煮飯、保溫中除了「取消・保溫」鍵以外其他按鍵皆無法動作。 ●現在時刻設定鈕，為避免時刻不小心被更改，故按此鍵時要用較大的力量。 ●保溫時將內鍋取出，一分鐘內又將內鍋放入，顯示部會顯示「E51」，並且按鍵無法動作。請將電源線拔起再重新請將電源線拔起再重新插電。

檢查上列內容，發現仍有異常或顯示部出現「E10」、「E30」、「E50」等，請洽各地歌林服務站。

下列情形時，請洽服務站

- 電線有損傷等異常現象時。
- 使用中插頭異常變熱時。
- 按鈕發生故障時。
- 其他，任何不正常情況發生時。

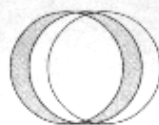


規 格

機 型	消耗電力		煮 飯 容 量 最 小 ~ 最 大 (L)						外 形 尺 寸 寬×深×高 (mm)	重量 (Kg)
	煮飯	保溫	白 米 胚芽米	什錦飯	糯 米	壽 司 米	稀 飯			
							全稀飯	半稀飯		
NJ-G10M	575	33	0.18~1.0	0.18~0.54	0.36~0.72	0.36~1.0	0.09~0.27	0.09~0.18	250×315×215	2.9
NJ-G18M	680	40	0.36~1.8	0.36~1.08	0.36~1.08	0.54~1.8	0.09~0.45	0.09~0.27	273×341×247	3.5

保溫時所消耗的電力為電壓110V、室溫20°C的平均電力。

電 源	AC110V 60Hz	電 源 線	1.0m (自動電線捲線盤)
煮飯行程	預熱・煮飯・燜煮自動方式	安全裝置	底部感應器+溫度保險絲
內鍋加工	鐵 氟 龍 加 工	定 時 器	記憶型定時器方式



什錦飯

■煮飯容量

機 型	煮飯容量
NJ-G10M	3 杯
NJ-G18M	6 杯

■水位刻度依照內鍋中「白米」的刻度。

■請將佐料放在米上，勿攪拌。

■選擇「メニュー」上的「白米」的位置。

注意

請勿使用預約煮飯或保溫。

什錦飯

米飯種類 白米 煮飯時間 約50~60分鐘

材料（4人份）

米	3杯(540c.c)
雞胸肉	50g
紅蘿蔔	中半條(50g)
油豆腐	1片
竹筍(水煮)	30g
乾燥的香菇	2片
A { 低鹽醬油	2大匙
甜酒	1大匙
鹽	1小匙
酒	1大匙
高湯精	少許

作 法

①米淘洗乾淨。

②紅蘿蔔洗後削皮，把油豆腐用熱水泡開以去除油份。把竹筍從罐頭中拿出並洗好，把乾香菇去蒂並用水浸泡。分別將雞胸肉、竹筍切成細絲。

③把①的米與A放入內鍋，加入泡香菇的水直到水位刻度「白米」③為止，予以攪拌。

④放入②的配料選擇「メニュー」上「白米」的位置，按「炊飯」鍵。

⑤嗶嗶聲響起，完成後，請將鍋內米飯充份攪拌。

糯米

■煮飯容量

機 型	煮飯容量
NJ-G10M	4 杯
NJ-G18M	6 杯

■附屬的量杯有「糯米」、「白米」的顯示，先放入糯米到達白米下的刻度，再加入白米成爲一杯。

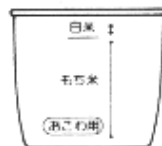
■水位刻度依照內鍋中「おこわ」（糯米）的刻度。

■請將佐料放在米上，勿攪拌。

■選擇「メニュー」上的「白米」的位置。

注意

請勿使用預約煮飯或保溫。



紅豆糯米飯

米飯種類 白米 煮飯時間 約45~50分鐘

材料（4人份）

糯米	附屬的量杯
白米	剛好是3杯
紅豆	45g
黑芝麻・鹽	各少許

作 法

①米淘洗乾淨。

②將紅豆泡在水中，開始煮，煮開後將湯汁倒掉。

③再加入充足的水，沸騰後用小火煮至稍硬的程度。把紅豆和湯汁分開，俟之冷卻。

④把米放入內鍋，加進紅豆湯汁直到水位刻度「おこわ」3為止。（不夠時，加入水。）並加入紅豆浸泡2小時。

⑤選擇「メニュー」上「白米」的位置，按「炊飯」鍵。

⑥嗶嗶聲響起，完成後將米飯充份攪拌，盛於容器內，並依喜好撒上黑芝麻和鹽。

壽司飯

■水位刻度依照內鍋中「すしめし」(壽司飯)的刻度。

■選擇「メニュー」上「すし」的位置。

備註

攪拌合成醋時

- 飯應趁熱攪拌，味道比較容易滲透進去。
- 用扇子大力搗的話，色澤會變得比較漂亮。
- 將飯杓直立起來如同切割般地攪拌，避免米飯發黏。

壽司飯

米飯種類 壽司 煮飯時間 約50~55分鐘

材料(4人份)

米	3杯(540c.c.)
酒	1大匙
合成醋	
米醋	4大匙
砂糖	2大匙
鹽	1小匙
海苔・芥末	適量
生魚片・烤蛋・納豆・青紫蘇	適量

作法

- ①米淘洗乾淨。
- ②把米與酒放內鍋，加水直到「すしめし」[3]為止，並予以攪拌。
- ③調整至「すし」鍵，按「炊飯」鍵。
- ④以沾有醋水的布巾來擦拭壽司桶，並將煮好的飯一口氣地倒入壽司桶。
- ⑤用扇子搗飯以散發熱氣，並立刻淋上合成醋攪拌均勻，不使其成為糊狀。
- ⑥在海苔上放⑤的壽司飯，並加上自己喜好的佐料，將其捲起來。

稀飯

煮飯容量

機型	煮飯容量(放有佐料時)
全稀飯	
NJ-G10M	1.5杯(1杯)
NJ-G18M	2.5杯(1.5杯)
五分稀飯	
NJ-G10M	1杯(0.5杯)
NJ-G18M	1.5杯(1杯)

■水位刻度依照內鍋中的「全がゆ」(全稀飯)或「5分がゆ」(五分稀飯)的刻度。

■請將佐料放在米上，勿攪拌。

■選擇「メニュー」上「おかゆ」的位置。

■調味料請於煮好後再放入。

注意

稀飯請勿保溫。稀飯煮好後保溫燈會閃爍，加熱器會自動切斷。

地瓜稀飯

米飯種類 稀飯 煮飯時間 約55~60分

材料(4人份)

米	半杯(90c.c.)
地瓜	150g
鹽	適宜

作法

- ①米淘洗乾淨。
- ②將蕃薯削皮，切成約一公分的環狀，再將其切成1/4大小，並用水浸泡去除澀味。
- ③將米放入內鍋，水加至水位刻度「全がゆ」[0.5]處。
- ④將②放在米上，選擇「メニュー」的「おかゆ」的位置，按「炊飯」鍵。
- ⑤嗶嗶聲響起，即將稀飯盛入可保溫的容器中，並可依個人喜好撒入些許的鹽。