

# MITSUBISHI

## 三菱超薄微電腦電子鍋

### NJM-E18ST

(1.8L)

## 中文使用說明書

此次承蒙您的愛顧，購買“三菱微電腦多功能電子鍋”，特此感謝。使用前請務必詳閱本說明書，並請妥為保管。

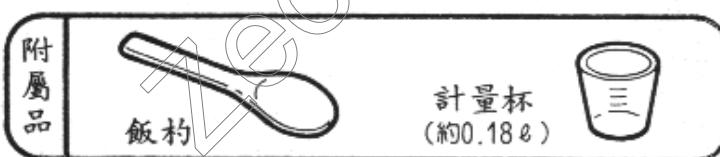
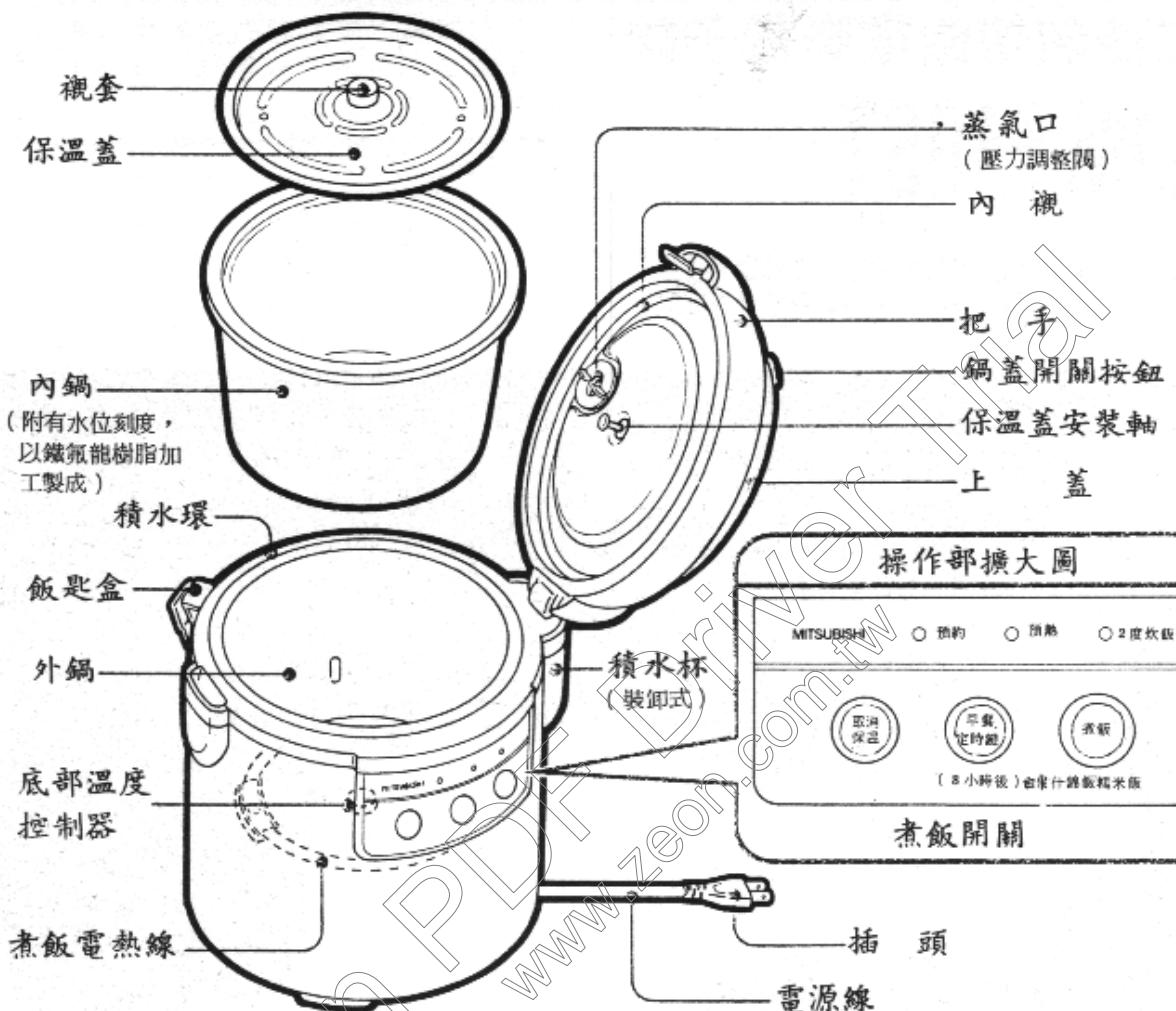
萬一使用時，有不瞭解之處，或使用不妥時，本書必能有所裨益。



### 目 錄

各部名稱及其功能.....	1
使用方法.....	2 ~ 4
如何煮飯使飯更好吃.....	5
清洗方法.....	6
食譜	
什錦飯.....	7
胚芽精米飯.....	8
糯米飯.....	9
使用時注意事項.....	10
要求售後服務之前.....	11

# 各部名稱及其功能



## 蒸氣口 (壓力調整閥)

卸下方法……向左轉  
安裝方法……向右轉



## 裝卸式的積水杯 (透明)

用手抓住杯側，拉出即可。  
安裝時，請確實對準杯槽卡緊。



## 飯杓的取拿

向上斜抽。

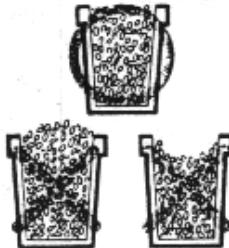


# 使用方法

1

## 量米要正確

附贈的量米杯一杯滿的量，約180 C.C.



### 注意！

- 請以附贈的杯子量出正確的米量。請注意，量法的不同會使得結果產生些許差異。
- 煮什錦飯時，請勿超過煮白米飯的最高煮飯量之 60 %。

2

## 儘可能以其它容器洗米。

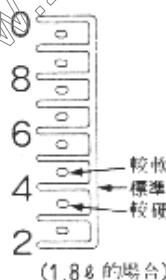


- 米洗的不夠時，會殘留有米糠的異味。在內鍋中淘米，會使鐵氟龍樹脂脫落，鍋底呈凹凸狀，無法煮出好吃的飯，請儘量避免。

3

## 將米倒入內鍋，再加水。

例如以附贈的量米杯量 4 杯米去煮時，就須倒入 4 刻度的水。

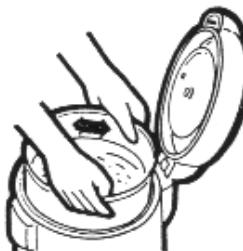


- 請依米的種類、個人喜好、加減水量。
- 請勿以熱水（50°C以上）煮飯。
- 煮什錦飯、糯米飯時，請勿浸泡過久。

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。



- 請將內鍋的外側和底部擦拭乾淨去除內鍋邊緣的異物（米粒等）後再放入鍋體內。

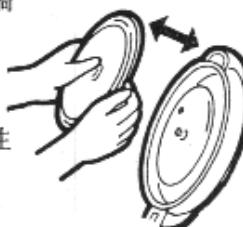
# 使用方法

5

## 裝上保溫蓋，關緊上蓋。

將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。

要卸下保溫蓋時，請使用雙手抓住蓋子兩邊取下。



注意！

請確實蓋好上蓋。



6

## 煮飯

### 指示燈告知煮飯過程

「煮飯」鍵按一次。

「預熱、煮飯」燈會一閃一爍，表示開始預熱，預熱完會自動開始煮飯。

### 米用水充份的浸泡過

「煮飯」鍵按二次。

「預熱、煮飯」燈亮，開始煮飯。

[若米已用水浸泡過則可省掉預熱過程。]

### 預約時間設定的時候

「早餐定時鍵」按一次。

預約指示燈亮，8個小時後完成煮飯。

例：翌日早上6時想吃飯，今天晚上

10時便要按下「早餐定時鍵」

。

早餐定時鍵是固定8個小時預約時間。早餐以外其它各餐也可利用8個小時後完成煮飯的預約功能。

※欲取消設定時按下「取消、保溫」鍵，便可取消設定。

預熱、煮飯燈  
“閃爍”

按一次煮飯鍵

● 預熱  
煮飯

預熱、煮飯燈  
“亮”

按二次煮飯鍵

● 煮飯

● 子約

預約燈“亮”

按一次早餐定時鍵



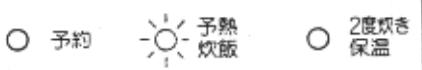
# 7

## 煮飯中顯示幕

- 煮飯時（或預熱時）會發出“咑嚟咗嚟”的聲音，這並非故障。

### ① 預熱煮飯（約 10 分鐘）

閃  
爍



### ③ 2 度炊飯

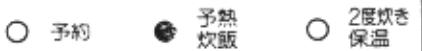
閃  
爍



### ② 煮 飯

以適當的火力配合米量來煮飯。

燈  
亮

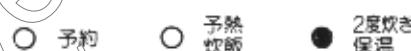


### ④ 煮飯完畢

進入保溫狀態。

「嗰嗰」8 次時即通知用餐時刻已到。

燈  
亮



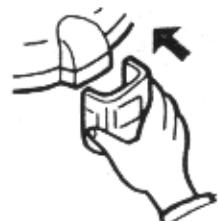
# 8

## 拌 飯

煮完飯後，請打開上蓋，充分拌勻，使多餘的水份能夠散失。



若不攪拌，則上面的飯會變得較硬，而且會黏黏的。打開鍋蓋，則水份會流入積水杯。倒掉水份後，請再將積水杯裝回原位。



# 9

## 保 溫

蓋住不動時，可繼續保溫。

保溫時間以不超出12小時為限，不保溫時，則按下「取消、保溫」鍵，並拔掉電源插頭。

### 使用時，電源被切斷

- 煮飯中及預約中電源被切斷，電源恢復後，請再一次按煮飯鍵及早餐定時鍵預約。
- 保溫時，電源被切斷→電源恢復後，仍可繼續保溫，若長時間停電時，則保溫失效。

※下表為煮飯時間及飯量水量表（不含預熱時間）

米量(杯)	1 杯 (0.18L)	2 杯 (0.36L)	3 杯 (0.54L)	4 杯 (0.72L)	5 杯 (0.9L)	5.6 杯 (1.0L)	6 杯 (1.08L)	7 杯 (1.26L)	8 杯 (1.44L)	8.3 杯 (1.5L)	9 杯 (1.62L)	10 杯 (1.8L)
NJM-E18ST	—	30分	32分	35分	37分	—	38分	42分	44分	—	45分	46分

# 如何煮飯使飯更好吃

## 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



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

- 米會迅速地吸收第一次的水份，因此第1~2次洗米時，速度要快，並要將水倒掉。
- 自第三次起，洗至水不混濁為止。



米博士的叮嚀

一開始就洗的太  
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度

- 請配合米的種類或個人喜好加減水份。

米博士的叮嚀

米的種類	水量
新米	較適宜稍少
舊米	較適宜稍多
軟質米	適宜度同
硬質米	較適宜稍多
購買米店陳米的種類	請向米店陳米的種類

### 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。請充分地  
攪拌至底都為止，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。

# 如何保溫使飯更好吃

### 請勿做下列情況的保溫

(否則會變黃、變味)

- 保溫12個小時以上。
- 將冷飯加熱或添加飯保溫。
- 將冷飯添加到熱飯中保溫。

- 將未洗淨之米所煮出的飯，加以保溫。
- 白米飯以外的保溫或飯類以外的食品之保溫。
- 將飯杓放入保溫

### 保溫少量的飯時

- 柔軟(水份較多)的少量飯要長時間保溫時，有時水份會將部份的飯泡漲。(保溫中攪拌一次則可避免此種現象)
- 保溫少量的飯時，蒸氣會在內鍋的周圍凝結，鍋底的飯部份會有泡漲的情形，所以請將米飯集中於中間處保溫。

### 保溫時的搬運問題

- 保溫中，要搬運電子鍋時，請拔掉插頭，移動後請馬上再插回插頭。(溫度如果降低，會使飯變味或黏黏的)

### 確實蓋好上蓋

- 內鍋邊緣黏有飯粒時，請務必要清除乾淨。否則飯的水份容易散失，變色、變味、變乾燥等。

### 飯有味道時，怎麼辦？

尤其是飯軟時或保溫溫度低時，常常有這種傾向。

1. 請將米淘洗乾淨，不要殘留米糠。(第一次的水，讓它儘速地流掉。否則米會吸收米糠，而導致變黃、變味。)
2. 焯完時，務必攪拌均勻。
3. 本體要經常保持清潔。(特別是保溫蓋和內鍋周圍)

飯完全澱粉化時，會更好吃；但會產生一種澱粉獨特的酸甜味道。

※內鍋裏，放入水，按「煮飯開關」使其煮沸，然後洗淨之後再擦拭。(一個月1、2次就夠了。)

# 清洗方法

清洗之前，先將插頭自插座拔出。

- 請勿使用稀釋劑、化學抹布、尼龍刷或金屬製的刷子等。
- 請勿使用廚房專用外的洗潔劑、漂白劑。

## 內 鍋

- 請以浸過熱水的海棉、柔軟的布來洗拭。洗淨後須先乾燥，才能放入鍋體內。
- 如果出現異味，可在內鍋中倒入 $\frac{1}{3}$ 的水，蓋緊外蓋，按下“開始煮飯”鍵。（大約通電一小時，按取消鍵）取出內鍋，保溫蓋，洗淨、再以乾淨的乾抹布拭去水分。

### 鐵氟龍 樹脂加工

內鍋上有一層不會使飯黏鍋的鐵氟龍加工，所以請注意下列事項。

- 為了保護皮膜，請勿使用金屬製的飯匙、湯匙、陶器等物。
- 請以柔軟的布、海棉來洗清鍋子。不可使用磨粉或刷子。
- 長時間使用後，顏色多少有些斑駁不均，這是正常現象，請安心使用。

### 本體周圍，上蓋、外鍋 內側

- 請以擦乾水份的軟布擦拭。特別是積水環處，每次一定要擦乾淨。



### 積水盒、飯杓

- 每次清理時，都要卸下，以海棉清洗，再以擦乾的抹布擦拭。



### 壓力調整閥保溫蓋

- 每次都要卸下來清洗乾淨。



不可押閥

## 規 格

保溫時的消耗電力為電壓 110V、室溫 20°C 的平均電力。

機 型	煮飯容量(最小~最大)			消耗電力		重量 (kg)	外形尺寸 寬×深×高 mm
	白米	什錦飯	糯 米	煮 飯	保溫 (平均)		
NJM-E18ST	0.36~1.8ℓ	0.36~1.08ℓ	0.36~1.08ℓ	650W	26W	3.3	289×272×286

電 源 ● AC 110 V 60Hz

構造方式 ● 煮飯、燉飯等自動方式。

● 預熱、煮飯、二度炊等自動方式。

● 擁有固定八小時預約定時鍵。

● 擁有四季均衡的保溫狀況。

● 附有安全裝置（底部溫度控制器 + 溫度保險絲 + 90 分鐘定時器）

● 鐵氟龍樹脂加工的內鍋。

● 自動電源線（線長 1.4m）。

● 預熱選擇方式。

# 可口的飯食（什錦飯）

## 鷄肉什錦飯 (4人份)

### 材 料

米	三杯 (540cc.)
材料	鷄胸肉 100g 紅蘿蔔 中半條 (40g) 油炸豆腐皮 兩張 筍 (罐裝) 100g 乾的香菇 3至4個
• 調味料	乾香菇的高湯 600cc. 低鹽醬油 兩大匙 (30cc.) 甜 酒 一大匙 (15cc.) 鹽 一大匙 (5cc.) 酒 一大匙 (15cc.) (高湯精 適量)



## 竹筍什錦飯 (4人份)

### 材 料

米	三杯 (540cc.)
筍	120 g 小一根淨重約 200g
米糠	半杯
葉唐子	一條
• 調味料	低鹽醬油 兩大匙 (30cc.) 砂糖 兩小匙 (10cc.) 酒 兩大匙 (30cc.) 鹽 $\frac{1}{3}$ 小匙 (3cc.) 高湯精 適量



# 可口的飯食 (胚芽精米)

## 胚芽精米 山菜飯 (4人份)

### 材 料

胚芽精米	三杯 (540cc)
薇(乾的)	50 g
蕨	100 g
欵冬	三條
香菇(罐頭)	100 g
● 調味料	
海帶熬的湯汁	一杯 (400cc)
低塩醬油	兩大匙 (30cc)
甜酒	一大匙 (15cc)
塩	半小匙 (2.5cc)
白芝麻	適量
蘇打	少許

※胚芽精米，不要太用力地淘洗。請用清水輕輕地洗濯1~2次就夠了。保溫時，請酌量地多加一點水。(但，儘可能地不要保溫較好。)

### 作 法

- 1 將胚芽米洗淨。將蘇打撒進米裏，再輕輕揉拌。
- 2 煮開時，再以弱火煮。煮開後，切成5cm的長度。
- 3 將蘇打撒進米裏，再輕輕揉拌。
- 4 將欵冬洗淨，在砧板上搓。去除筋絲。
- 5 香菇、白蘿蔔內取出、洗淨。再切成細絲。加入調味料，注入水直到【胚芽米】水位刻度為「3」再放入餡料。

## 胚芽精米 深川飯 (4人份)

### 材 料

胚芽精米	三杯 (540cc)
蛤仔肉	300 g
生薑	兩片
(A) 酒	一大匙 (15cc)
甜酒	兩大匙 (30cc)
砂糖	兩大匙 (30cc)
醬油	三大匙 (45cc)
泰椒芽	大量

※煮什錦飯時，因為有加進菜料，故請勿超過煮白米飯的最高飯量的60%。  
※胚芽精米洗過之後，請浸泡兩個小時。

### 作 法

- 1 煮好胚芽米飯。
- 2 將蛤仔肉浸泡鹽水，洗淨。
- 3 生薑切成薄片。
- 4 先將(A)的調味料，放入鍋內煮。



煮開時，以弱火煮、去除腥液。

若蛤仔肉鼓時，則關掉火源。

將煮好的飯盛於碗內，再擺放蛤仔肉，搭配泰椒芽。



# 可口的飯食 (糯米)

## 小豆糯米飯 (4人份)

### 材 料

糯米 ..... 兩杯半 (450 C.C.)  
米 ..... 半杯 (90 C.C.)  
紅豆 ..... 45g (50 C.C.)  
黑芝麻、鹽 ..... 少許

註：

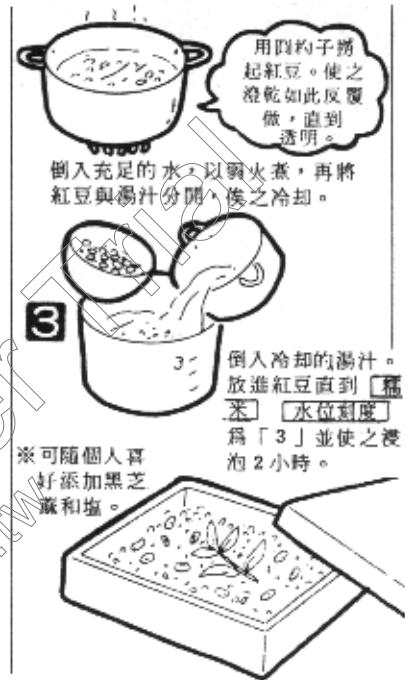
紅豆硬繃繃地不宜直接煮飯。  
請先將紅豆煮熟再放入煮飯。

## 栗子糯米飯 (4人份)

### 材 料

糯米 ..... 兩杯半 (450 C.C.)  
米 ..... 半杯 (90 C.C.)  
栗子 ..... 28 個  
• 調味料  
海帶熬的湯汁 ..... 500 C.C.  
酒 ..... 三大匙 (45 C.C.)  
鹽 ..... 少許  
黑芝麻 ..... 適量

### 作 法



\* 烹煮錦飯時，最多請勿超過白米飯最高量的 60%。  
\* 糯米洗過後，請浸泡二小時。

### 作 法



# 使用時的注意事項

## 不可用水沖洗鍋體

- 否則會漏電。



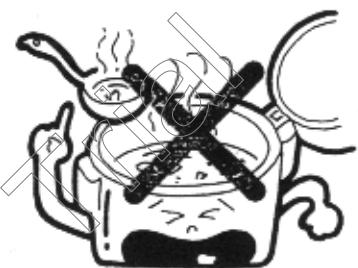
## 煮飯時是高溫狀態

- 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。



## 做炊飯以外的用途後，請務必清洗乾淨。

- 在鍋內燉煮後，請務必清洗乾淨，以免造成腐敗現象。



## 米粒、異物等須清除

- 內鍋的外側與外鍋內如有米粒、水滴、異物等時，底部的調整器會提早切斷電源或發生故障。
- 絶不可空煮。



## 外蓋上絕不可放置抹布等物

- 煮飯中或保溫中，將抹布蓋在外蓋時，熱氣與蒸氣會使得外蓋變色、變形。



## 請注意使用場所

- 如果將電子鍋放在火源旁邊、易沾水的地方或不穩定的場所、日光直射之處時，鍋體容易變形、故障。



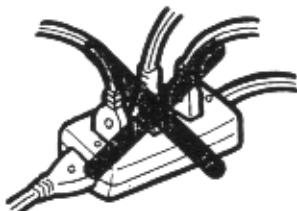
## 使用時，請小心

- 請勿掉落或受撞擊，以免發生故障。



## 電源要使用符合規定的專用插座

- 請務必使用符合規定之插座。
- 不要使用共同插座，以免發生問題。



## 使用後請將插頭拔掉

- 使用後（保溫終了時），必須將插頭自插座拔下。
- 拔出時需抓住插頭，勿拉扯電線。



# 要求售後服務之前

- 在要求售後服務前，請閱讀本說明書。再自行檢查下列事項。如果仍有異狀，請逕洽各地歌林服務站。
- (如為保證期間內，請出示保證書)

● 無法煮飯 ● 花費時間過久	● 插頭是否脫離了插座。 ● 顯示燈是否是亮著燈，而非閃動的燈號。 ● 煮飯時，是否停電。
● 飯過軟 ● 飯太硬	● 量米是否正確。 ● 水量是否適中。是否以內鍋的水平狀態計量水位。 (請以內鍋的水位刻度為標準，再配合米類和個人喜好酌量加水)
● 溢出時	● 安裝保溫蓋後，外蓋是否確實蓋好。 ● 內鍋的邊緣部份與保溫蓋間是否黏有米粒等異物。 ● 水量是否過多。而且煮的飯是否超出最高煮飯量。
● 保溫的飯 變味、 變黃、 變硬時	● 保溫時，插頭是否脫離了插座。 ● 顯示幕上是否顯示保溫的燈號。 ● 是否遵守保溫時間與保溫量。 ● 是否確實安裝保溫蓋，外蓋是否蓋緊。 ● 內鍋的邊緣與保溫蓋間是否夾有米粒等異物。 ● 內鍋、保溫蓋、外蓋內側是否經常維持清潔。 ● 是否將飯杓放入保溫、或是保溫冷飯、添加其他飯一起保溫。

有下列問題時，請洽服務站。

- 電源線損傷或其他異常現象時。
- 按鍵的操作不夠確實。

- 插頭在使用時會產生異常的發熱時。
- 產生與平常不同的現象時。

## 歌林對顧客服務的承諾永遠不變

## 請洽歌林經銷商、服務站

基隆服務站	華南竹葉一街62號	竹東服務站	竹東鎮長春路442號	任厝服務站	任厝服務站	0867225020
中山服務站	基隆市仁一路35號	新竹服務站	新竹市竹山街198號	西門服務站	西門服務站	0862211370
南港服務站	台北市南港總理二段180號	頭份服務站	頭份鎮民權路75號	台南服務站	台南市勝利路27號	0862346141
松江服務站	台北市松山區291號	苗栗服務站	苗栗市中正路388號	頭社服務站	頭社服務站	0876212833
內湖服務站	台北市內湖路一段659號	臺中服務站	臺中市三民路134號	左營服務站	高雄市左營大眾348號	0708165228
北崇慶服務站	台北市內林路158號	大肚服務站	大肚鎮崇慶路192號	鳳北服務站	高雄市白土一街249號	0703215593
北南崇慶服務站	台北市和平東路三段77號	沙鹿服務站	沙鹿鎮中山路208號	真南服務站	高雄市中山二路335號	0703322178
新店服務站	新店市北新路二段113號	中北服務站	台中市大雅路28號	三民服務站	高雄市建工路57號	0703862429
景美服務站	台北市景美福路六段30號	中東服務站	台中市東化路182號	三多服務站	高雄市三多二段329號	0702761298
北西服務站	台北市西寧北路226號	中南服務站	台中市中中路407-3號	前鎮服務站	高雄市苓雅路321號	0702722053
北北服務站	台北市重慶北路二段71號	彰化服務站	彰化市華中路1/2號	壽山服務站	鳳山市中山路27號	07027485016
士林服務站	台北市文林路一段667號	美濃服務站	美濃鎮彰水路三段947號	野柳服務站	屏東市民族路162號	0807732525
北投服務站	台北市中央北投一街150號	田中服務站	田中鎮中山路一段179號	民生服務站	屏東市民生路14/2號	0807726300
三重服務站	三重市白海路一段121號	麟林服務站	麟林鎮惠來街44-1號	猴硐服務站	猴硐中山路107號	07028816250
新莊服務站	新莊市中正路255號	南投服務站	南投市文昌路93號	麟洛服務站	麟洛鎮中平路105號	08027883204
樹林服務站	樹林鎮中山路一段32號	竹山服務站	竹山鎮中正路67-5號	東澳服務站	東澳鄉中正路一段15號	08020832888
板橋服務站	板橋市中正路一段239號	竹東服務站	竹東鎮中正路67-5號	貴梧服務站	貴梧鄉西門路51號	0802889226
文化服務站	板橋市民生路20號	斗六服務站	斗六市永安路7號	澎湖服務站	馬公鎮中華路289號	062724586
中和服務站	中和市中和路170號	北投服務站	北投鎮中正路78號	白堀服務站	白堀中正路349號	0899327377
永和服務站	永和市中正路268號	南港服務站	南港鎮光復路331號	下堡服務站	玉里鎮中山路二段132號	0802080252
桃園服務站	桃園市成功路二段88號	朴子服務站	朴子鎮兩兩路80號	吉安服務站	花蓮縣吉安鄉中正路	0388152918
八德服務站	桃園市中壢區中壢850號	鹿港服務站	鹿港鎮中林西路270號	段9號		
中壢服務站	中壢市中正路二段56號	鹿寮服務站	鹿寮中興路56-1號	花園服務站	花蓮市中正路831號	0388322546
楊梅服務站	楊梅鎮大成路198號	勤美服務站	勤美市中山路153-3號	羅東服務站	羅東鎮興南路267號	0390543248
竹北服務站	竹北鎮中華路417號	新化服務站	新化鎮中山路384之1號	宜蘭服務站	宜蘭市中山路162號	0390324083