

mitsubishi

三菱微電腦電子鍋

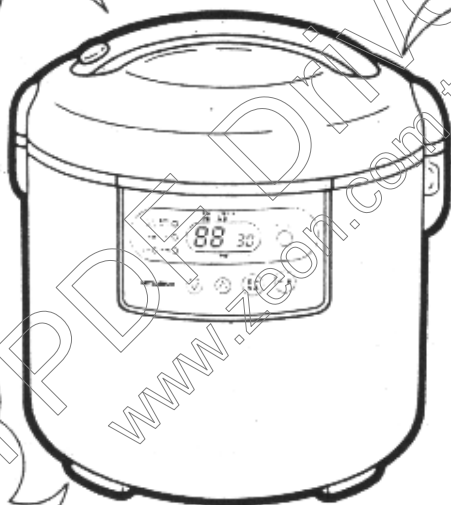
NJM-G18T (1.8ℓ)

中文使用說明書

附帶有各種可口飯食選擇鍵

煮出馥郁米香的
白米香噴噴專用鍵

可調整預約煮飯
時間(最長14小時)



煮白米、胚芽米、什錦飯
糯米、糙米、稀飯
多功能電子鍋

承蒙您惠購三菱電子鍋，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，以便不明瞭時可再查閱。

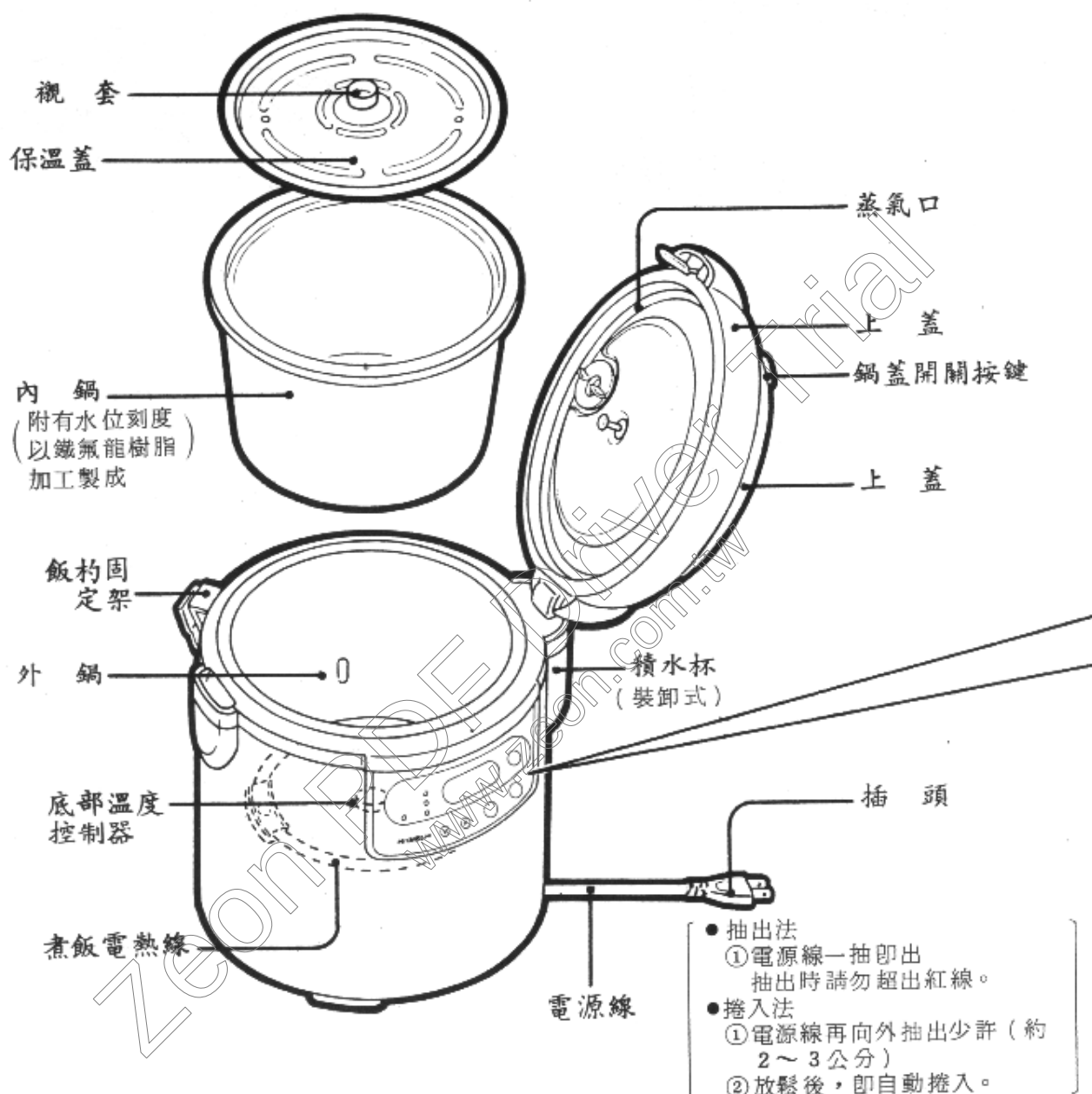
目錄

各部分的名稱及功能.....	①、②
煮白米飯的方法.....	③、④
設定吃飯時間定時器的使用方法...預約煮飯...	⑤
如何煮出好吃的飯，高明的保溫.....	⑥
保養方法.....	⑪
務必遵守的事項.....	⑫
煮各種米飯所需要的時間及規格表.....	⑬
要求售後服務之前.....	⑭

可口的飯食

1. 胚芽精米	● 胚芽米飯.....	⑦
2. 什錦飯	● 雞肉什錦飯.....	⑦
3. 糯米	● 紅豆糯米飯.....	⑧
4. 糙米	● 糙米飯.....	⑧
5. 稀飯	● 全稀飯.....	⑨
	● 中華雞肉粥.....	⑨
6. 壽司	● 壽司飯.....	⑩
7. 麥飯·應用篇	● 芋汁麥飯.....	⑩

各部份的名稱及功能



蒸氣口 (壓力調整閥)

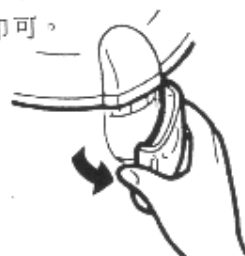
卸下方法...向左轉
安裝方法...向右轉

蒸氣口



裝卸式積水杯 (透明)

以手抓住杯側拉出即可。
安裝時請確實對
準杯槽卡緊。



操作顯示部

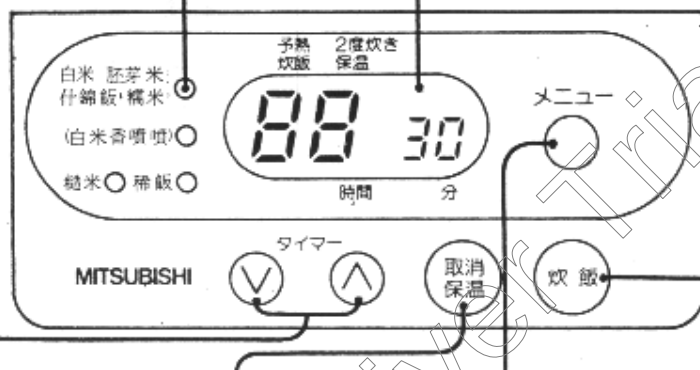
● 按下各個按鈕時，會聽到嗶的聲音。

米飯種類顯示燈

按下按鈕後，顯示燈會亮起。

顯示部

顯示所設定的時間、煮飯程序。



設定吃飯時間的按鈕

- 用此預約裝置，設定想要吃飯的時間。（參照第5頁）
（按 $\odot$ 鍵，時間會往前，而按 $\ominus$ 鍵，時間則往後。）

取消・保温按鈕

- 當您按錯按鈕，想中途變換烹調時間，或是只想保温時，可使用此按鈕。

米飯種類選擇按鈕

- 按下想烹調米飯種類之按鈕。
- 如果按下「取消・保温」這個按鈕，則會自動變成白米飯。

煮飯按鈕

- 煮飯或是預約時間設定好的時候，按此按鈕。
- 想省略預熱時間的話，按二次。
（例如：趕時間或是米已完全浸泡等情形時）

- 在預約中、煮飯中或保温中，各個按鍵不發生作用。如果你想變更的話，請押下【取消・保温】按鈕，重新開始設定。

使用方法請參照 3～5 頁

飯杓的取拿

向上斜取



附屬品



量杯 (1)
(約 0.18 L)



飯杓 (1)

煮白米飯的方法

(其他的米飯，請先以米飯種類選擇)

注意

1 正確地把米量好

- 用附帶品中的計量杯來計量。
平平滿滿的一杯約為 0.18ℓ。



※ 使用不同的計量杯，米的計算方法也就不同。

2 淘洗白米

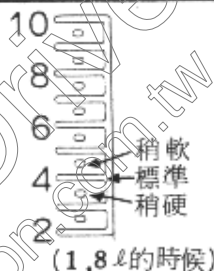
- 最好用其他的容器事先淘洗好。以避免損傷內鍋材質。



※ 如果使用內鍋來洗米的話，會使鍋子容易破裂或凹凸不平，無法煮出好吃美味的白米飯。

3 把米放入內鍋、加入適當的水

- 例如，煮 4 杯的米時，把水加到刻度在“4”的地方最適當。



※ 請依個人喜好加減水份。
※ 請不要用熱水來煮 (50℃ 以上的水)

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。
- 把米水平的放入，確定一下水是否已加進去了。



※ 請將內鍋外側的水分及污垢確實擦拭乾淨。
※ 如果內鍋沒有放入，按鈕無法順利操作。

5 裝上保溫蓋，關緊外蓋

- 將有文字的一面朝向外面，裝於鍋蓋上。
- 取下保溫塞時，請使用雙手抓住蓋子兩邊取下。



※ 煮飯時請不要把鍋蓋打開。
※ 請不要忘了裝上內蓋。

6 插入插頭

- 將插頭插入插座。



※ 用潮濕的手來操作，是非常危險的。

按鈕選好後，再依同樣的順序操作)

7 煮飯時

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

洗好米馬上開始煮時



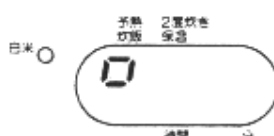
1 預熱

- 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 煮飯完畢

- 當二度炊完成後，會發出五聲嗶、嗶的聲響，而自動開始保溫。



二度烹調時，燈會忽明忽滅，直到保溫時才會點亮。

煮白米飯以外的飯時

メニュー

按食物選擇鍵



- 要看清楚顯示燈。
- 如果弄錯了，不但不能做出好吃的飯，還有溢出的危險。

白米已經完全浸濕的時候

- 如果煮飯前白米已經充分浸泡過，預熱則可省略。(約可縮短煮飯時間15分鐘左右)



糙米以外的飯類也是同樣的作法

米飯種類選擇按鈕的「白米香噴噴」使用時機(僅適用於煮白米飯時)

- 想吃香郁可口的米飯時。
煮飯時比一般煮飯的火力更強(所以會產生一點鍋巴)。如想做咖哩飯、燴飯、茶葉飯時請試用看看。

注意

不是煮飯的時候

8 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。



- ※如果不將白飯徹底拌勻的話，白飯可能會黏結成塊。
- ※蒸氣收集盒中的水，請每回記得倒掉。

- ※煮稀飯結束後，上蓋要慢慢的打開。(否則蒸氣水會溢出)

9 保溫……如果不關掉電源，則會一直維持保溫狀態。

- 保溫中，請不要把插頭拔掉。如果已經拔掉，請趕快插上。
- 假使已不想保溫，請用【取消・保溫】鍵來取消，並拔掉插頭。

- ※保溫的時間請不要超過12小時。

- ※白飯以外的食物，請儘可能不要保溫。因為會成為腐壞和變味的主因。
- ※煮稀飯時，保溫的顯示燈會熄滅，表示無法保溫。

使用定時器預約煮飯的方法

- 可以設定 1 小時～ 14 小時後的任何時間。(以每 30 分鐘為單位)
- 如預定的時間未滿 1 小時，電鍋就會立刻開始煮。(預約煮飯時，都會省略預熱這項。)

● 將內鍋放入，鍋蓋蓋好後就可以開始了。

※ 菜飯、紅豆糯米飯、糙米等，需要放入作料及調味料的食物，請不要使用預約煮飯。因為這麼一來，不但會使作料失去原味，也容易使調味料沈澱，無法煮出好吃的食物。

※ 夏天時，如果長時間的浸泡，容易發出怪味。

■ 時間設定的範圍

白 米	1 小時～ 14 小時
糙 米	2 小時～ 14 小時
稀 飯	1 小時 30 分～ 14 小時

(例如) 設定 7 小時 30 分後可以吃飯

(這裏是指煮白飯的時候。如果要煮白米以外的食物時，請先按下的選擇鍵後，再設定時間。)

1

タイマー
 按此按鈕設定時間

() () 不論按那一個都可以

- 7 會忽明忽滅。

点滅

時間 分

2

按下此一按鍵

- 每按一次，往前進 30 分鐘。
- 連續按的話，前進的更快。
- 比 7:00 早的時間，請按的按鈕。
- 如果按太超過的話，請利用另一個按鈕來修正。

点滅

時間 分

3

按煮飯按鈕

- 發出嗶！嗶的聲音，顯示燈由閃爍轉為明亮，表示設定的時間，已開始計算了。
- 隨時間的前進，顯示器的時間也跟著減少。
- 開始煮飯時，時間顯示便消失了。

時間 分

有關停電後的處置

停完電的時候 (插頭拔掉時，也是同樣情況。)

煮飯中，或是停完電時，



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。

保温中 電源接通後，繼續保温。

如何煮出好吃的飯

● 正確地把米量好

- 請務必使用附帶的計量杯，正確量出米的份量。

米博士的小偏方

米最好每7~10天購買一次，且應將它先從塑膠袋中拿出，放在通風良好的地方保存。



● 加入適當的水分

- 依米的種類以及個人的喜好來決定加水的多少。

米博士的小偏方

米的種類	加水的多少
新米	比刻度少點
老米	比刻度多點
軟質米	大約和刻度一樣
硬質米	比刻度多點

有關米的熟爛為何，當買米時，可向米店老板請教。

● 迅速有技巧的洗米

- 米會吸收第一次的水分，因此前面兩次沖洗的速度要很快。
- 從第三次開始，才慢慢淘洗，直到水不再混濁為止。

米博士的小偏方

如果用第一次的水洗米，可能會使米糖喪失，造成飯變色、變味。



● 煮好後將白飯拌勻

- 使多餘的水氣能蒸發掉，變成美味可口的白米飯。



米博士的小偏方

想要煮出好吃的飯，這點是非常重要的。將飯從頭到尾完全弄鬆吧！此外還會產生保溫的效果。

● 關於鍋巴

- 內鍋的底部，可能會產生鍋巴。
- 在下列這些情形發生時，會產生鍋巴。沒有充分的洗米、長時間的泡在水裏、以及煮胚芽米或什錦飯的時候。

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。
- 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

- 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。



如果必須要保溫12小時以上，或是有少量的剩飯，可以放入冰箱內冷凍保存，想食用時，只要用電鍋溫一下，味道還是一樣可口。

可口的飯食

註：本食譜使用的計量器，米1杯是180cc，
米以外的食物1杯計為200cc，大匙為15
cc，小匙為5cc。

1 胚芽精米

- 註：
- 不要太用力淘米，因為會使胚芽脫離。
 - 請用清水輕輕洗滌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。）

健康食品

胚芽米飯

4人份

作法

1



使用附贈
的量米杯

正確地量
出三杯米



材料

胚芽米（胚芽精米）……三杯（540cc）



換水2、3
次來浸泡



放入竹簍

將胚芽米倒入
內鍋，注入水
直到「白米
刻度」為③



浸泡胚芽米的水
位比白米多一些（10%），且
需浸泡2小時，如此才會鬆軟
可口。



2 什錦飯

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%。

- 註：
- 胚芽米也可作出好吃的什錦飯。
 - 若長時間保溫時，菜料會軟化，而且會起鍋巴，請注意！

有媽媽的味道

雞肉什錦飯

4人份

作法

1



將雞肉
去皮。



將紅蘿蔔
洗淨後削皮。



將油炸豆
腐皮，浸
泡熱水，
以除油份。



自罐頭內取
出，再清洗
乾淨。



乾的香菇熬
湯汁去根蒂。

將全部的料
切成細絲。

材料：

米……三杯（540cc）
雞胸肉……50g
紅蘿蔔……中半條（50g）
油炸豆腐皮……1張
筍（罐裝）……30g
乾的香菇……2個

調味料

乾香菇的高湯……600cc
低塩鹽油……兩大匙（30cc）
甜酒……一大匙（15cc）
塩……一小匙（5cc）
酒……一大匙（15cc）
（高湯精……適量）

2



將米洗淨



放入竹簍



將米入內鍋，
並加入調
味料。

倒入香菇汁，
直到「白米
水位刻度」為「3」
，再加入①的材料。



3 糯米

想吃時非常方便

紅豆糯米飯

4 人份

作法

1



將糯米和米
攪勻



淘洗乾淨

放入竹筴

2



先將紅豆用少
許的水燉煮。



沸騰時，倒
掉湯汁。



用圓杓子撈起紅豆
使之澄乾如此反覆
做，直到透明。

倒入充足的水，以
弱水煮，再將紅
豆與湯汁分開，
俟之冷卻。



3



倒入冷卻的
湯汁。

放進紅豆直到「糯米
水位刻度」為
「3」並使之浸泡
2 小時。



請於煮好時，充
分地攪拌均勻。

材 料

糯米..... 兩杯半 (450 CC.)
米..... 半杯 (90 CC.)
紅豆..... 45g (50 CC.)
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。

4 糙米

註 糙米洗後即可煮食

- 自古以來，糙米是種有益身體健康，而且獲得極高評價的米食。但若不知嚼慢嚥的話，則會造成消化不良。總之，糙米富含平日難以攝食的营养成分和纖維質，希望您能慢慢地咀嚼正確飲食。
- 跟市售的壓力鍋煮出來的味道不太一樣（因煮飯原理不同）。

年輕・健康的食物。

糙米飯

4 人份

作法



糙米需要充分洗淨



放入竹筴



將糙米倒入內鍋，注
入水直到「玄米 水位
刻度」為圓。

材 料

糙米..... 3 杯 (540 CC.)

5 稀飯

注意：稀飯如用【煮稀飯鍵】以外的按鈕（如：【白米】等）來煮的話，會使湯汁溢出，請您千萬要避免。

煮稀飯加水的多少

※水位要準確（水位過高時煮時容易溢出。）

※3分稀的稀飯，煮出來可能會和“米湯”差不多，因此實際上，大多依下面量的 $\frac{1}{4}$ 來煮。

		少米（杯）	水（杯）
全	稀	1	5
半	稀	1	10
3	分稀	1	15

稀飯不可以保溫

粥如果保溫的話，可能會變成「糊」狀，喪失原有風味，因此電鍋會自動將電熱器切斷。請您煮好後，儘早把粥換裝到其他容器中。

最基本的稀飯

全稀飯

4人份

作法



材料 米.....1杯（180cc）



美味決定在作料和湯汁

中華雞肉粥

4人份

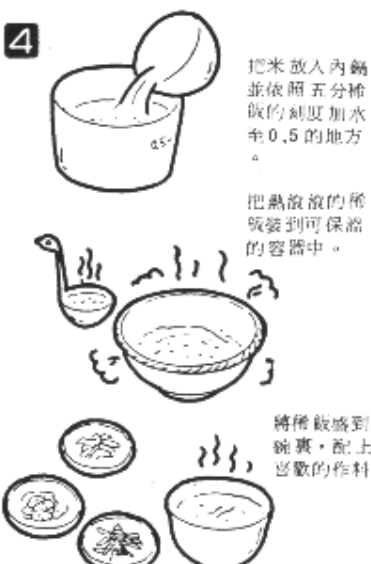
作法



材料 米..... $\frac{1}{2}$ 杯（90cc）
雞（雞骨、大腸骨）.....2根
長葱.....1根
生薑.....一片
酒.....1大匙（15cc）

●作料

生薑牛肉片.....適量
芝麻油芥菜.....適量
油菜.....適量
油條.....適量



6 壽司

► 煮壽司飯的秘訣

米

使用品質優良的高級米（壽司米）。加水的多少，以100%的米來說，標準為110%的比例，也就是煮稍為硬一點。煮好後的飯加上10%的合成醋即可。

江戶風味

壽司飯

4人份

作法



醋

務必使用上等的高級米醋。（標準分量為米的10%）。

水量

日本關東式的煮法是加水及少量的酒煮成的。而關西式的煮法，則是加入海帶柴魚湯。（海帶柴魚湯務必先冷卻再加入）。如果是用生魚片當作料的話，則砂糖少一點，塩放多一點；而如果是用海苔或豆腐皮的話，合成醋中砂糖放多一點。

佐料醋

材料

米（壽司米）……3杯（540cc）
水……590cc
酒……1大匙（15cc）

●合成醋
米醋（上等的釀造醋）……
砂糖……2大匙（30cc）
塩……1小匙（5cc）

7 麥飯・應用篇

茶館風味

芋汁麥飯

4人份

作法



材料

胚芽糯米……2杯（360cc）
麥……1杯（180cc）
山芋……中半根（約600公克）
海帶柴魚湯……2杯

淡色醬油……3大匙（45cc）
甜酒……1大匙（15cc）
綠紫菜……適量
醋水

保養方法

想吃好吃的飯，保養時就不可偷懶

※使用後必須將插頭自插座拔下。

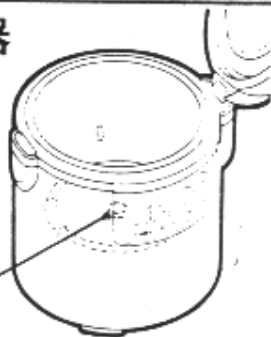
除了廚房用的中性洗潔劑以外，請不要使用其他的洗潔劑和漂白劑。



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

底部溫度控制器

- 附著雜質時，請以砂紙（320號左右）輕輕擦拭，再以細布擦乾淨。



底部溫度控制器

內鍋

- 請用熱水輕將海綿沾濕後清洗。



外側也別忘了喔！

本體、外蓋、外鍋的內側

- 請用柔軟的抹布，擰乾後擦拭。



蒸氣口（蒸氣活門）、內蓋

- 卸下來清洗。



使用時，請別忘了裝上。

蒸氣收集盒、飯勺架、飯勺

- 每次取下後，用海棉沾水清洗，再用乾淨的抹布把它擦乾。



有難聞的怪味附在鍋上的時候

❶ 在內鍋內加入 $\frac{1}{2}$ 的水，確實蓋好上 ❷ 將內鍋、內蓋取出，仔細地清洗，將【炊飯】的按鈕押二下，大約洗，用乾燥清潔的抹布，把水全煮了10分鐘後，按下【取消・保溫】部擦乾。的按鈕。

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：

- 為了保護表面，金屬製的飯勺、湯匙，以及陶器等硬物，請絕對不要使用。



- 請不要在內鍋中洗米。
- 保養時，請用海棉沾水清洗。
- 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。
- 怕使內鍋腐蝕，請千萬不要使用醋。
- 使用完調味料後，請立刻沖洗。

務必遵守的事項

為了防止火災、觸電、燙傷、故障、變形等情形的發生

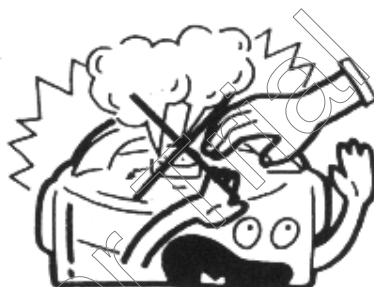
機體請勿用水沖洗

- 否則可能會造成漏電及故障的原因。



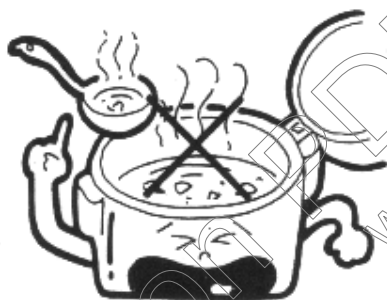
煮飯中是高温狀態

- 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。



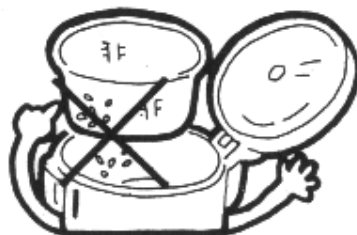
除了飯及配料以外，不要裝入其他汁液

- 可能會使內鍋發生腐蝕。



把異物取出

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



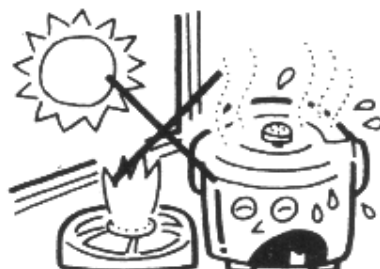
不要把抹布放在鍋上

- 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。



注意使用場所

- 在不平的地方，容易弄濕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。



煮各種米飯所需要的時間

煮飯完成，也就是煮到可以食用的程度所需的時間為標準

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

白米的時候

	1 杯 (0.18ℓ)	2 杯 (0.36ℓ)	3 杯 (0.54ℓ)	4 杯 (0.72ℓ)	5 杯 (0.9ℓ)	5.5 杯 (1.0ℓ)	6 杯 (1.08ℓ)	7 杯 (1.26ℓ)	8 杯 (1.44ℓ)	9 杯 (1.5ℓ)	9.5 杯 (1.62ℓ)	10 杯 (1.8ℓ)
NJM-G18T	—	46分	50分	51分	52分	—	56分	58分	59分	1小時 3分	1小時 4分	1小時 4分

白米飯以外的食物烹調時

形 名	什錦飯	紅豆糯米飯	胚芽米	糙 米	稀 飯	
					全 稀	半 稀
NJM-G18T	48分～ 1 小時 1 分	42～51分	46分～ 1 小時 4 分	1 小時 27 分～ 1 小時 41 分	1 小時～ 1 小時 4 分	1 小時 1 分～ 1 小時 7 分

- 電壓 110V、室溫 20°C、水溫 18°C、水分加減為標準水位。
- 在煮完之前的這段時間內，作料的種類和量、季節、室溫、水溫、水加多少、電壓等，都會影響到食物。
- 白飯以外的食物烹調時，以上是最大容量和最小容量所需的時間。

規格

保溫時所消耗電力為電壓 110V、室溫 20°C 的平均電力。

形 名	煮 飯 容 量 (最小～最大)						消費電力		重量 (kg)	外形尺寸 (mm) 寬×深×高
	白 米 胚芽米	菜 飯	紅豆飯	糙 米	稀 飯		煮飯	保溫 (平均)		
					全 稀	半 稀				
NJM-G18T	0.36～1.8ℓ	0.36～1.08ℓ	0.36～1.08ℓ	0.18～1.08ℓ	0.09～0.54ℓ	0.09～0.27ℓ	650W	25W	3.3	289×272×280

電 源
基本結構

- AC 110V (60HZ)
- 預熱、煮飯、二度炊飯等自動方式。
- 附有 14 小時的數字計時器。
- 四季均衡溫度保溫。
- 附有安全裝置（底盤+溫度保險絲）。
- 鐵氟龍加工的内鍋。
- 米飯種類選擇式。
- 預熱選擇式。
- 自動電線捲盤（電線長 1.4 公尺）

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)

情 況	請您檢查的事項
●無法煮飯 ●花很長的時間 ●預約時間到了卻沒有煮	●插頭是否有正常的插好？ ●顯示部的燈有沒有亮著？ ●在煮飯中，是否有停過電？ ●是否有按【炊飯】的按鈕？
●煮出的飯過軟 ●煮出的飯過硬	●米的分量是否量得很確實？ ●加水的分量正確嗎？內鍋中的水分是否保持水平的狀態？ (請依內鍋的水位刻度為標準，按米的種類以及個人的喜好來決定水的多少) ●食物選擇鍵有沒有按錯？
●水份不斷溢出	●內蓋是否裝上？上蓋是否關好了？ ●內鍋的邊緣和內蓋之間，是否黏有像飯粒的異物？ ●是否加入太多的水量？或是煮的飯超過電鍋所規定的最大容量？
●保溫的飯變味 ●變黃 ●變硬	●保溫中是否把插頭拔掉了？ ●顯示燈有沒有亮著保溫呢？ ●是否有遵守保溫時限(不超過12小時)？ ●內蓋是否裝妥，上蓋是否蓋緊？ ●內鍋的邊緣和內蓋之間，是否附有異物？ ●內鍋、內蓋、上蓋的內側有經常保養維護嗎？ ●保溫時是否把飯勺放入裏面一起保溫？是否有把冷飯加進去一起保溫？

如果下列情形發生、請洽服務站

- 電線有損傷等異常情形時
- 使用中插頭異常發熱時
- 按鈕發生故障時
- 其他，任何不正常情形發生時