

kokomo 產品保證書

本保證書需填入購買日期及加蓋經銷商店章始生保證效力，未蓋店章、日期前請保留原始發票。

客戶姓名		經銷商店章
聯絡電話	()	
手 機		
地 址		
產品名稱	微波專用迷你點心器	
產品型號	KO-WB24A	
購買日期	年 月 日	

保證內容

- 憑本保證書，自購買日（憑證）起保固1年（非人為損害）。
 - ① 超過保證期間者。
 - 本公司產品轉為營利商務用時，改為保固6個月。
 - ② 未出示本保證書者。
 - ③ 保證書記載經塗改或內容與現物不符者。
 - 保證期間因下列情形發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - ④ 保證書內容購買日期未填寫及未加蓋經銷商店章者，視同失去保證能力。
 - ⑤ 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - 服務再保證：
 - ① 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
 - ② 自行拆修或改裝者。
 - ③ 未按建議功率範圍內加熱使產品損壞者。
 - ④ 外觀因使用自然汙舊者。
 - ⑤ 因天災、地變、鼠害、蟲害等所導致者。
- 本保證書若遺失，恕不補發，請妥為保存。
- 本產品無到府服務，若發生故障請送回原購買經銷商，或聯繫售後服務專線。

委製/進口商：昶宏股份有限公司
地 址：新北市新莊區中正路653號之2號2樓
電 話：(02)2904-1877

售後服務地址：新北市五股區中興路三段48之13號
售後服務專線：(02)2904-1876
總代理 昶宏股份有限公司



適用於
薄片吐司



KO-WB24A

 kokomo

レンジで焼ける

微波專用迷你點心器

取扱説明書（レシピ付き）

この度は本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
本書は保証書も兼ねておりますので、お手元に必ず大切に保管してください。

⚠ 警 告

⚠ 警告 人が死亡または重傷を負う危険性が生じることが想定される内容

本品は電子レンジ専用調理機器です。電子レンジは手動設定のみ使用可能です。
電子レンジの手動設定以外の機能、オープン機能、グリル機能、スチーム機能等は絶対に使用しないでください。
直火、グリル、ガスコンロ、電熱コンロ、加熱調理器（オープン）、電磁調理器（IH）には絶対に使用しないでください。
調理の用途以外には絶対に使用しないでください。
空焚きは絶対にせず、予熱の場合は10秒程度に止めてください。
器具の爆発や故障、火災の原因になります。

中に油を溜めたり、油を多く使用する調理には絶対に使用しないでください。
唐揚げや天ぷらなどの揚げ物に使用することはできません。
温度が上がりすぎてしまい火災の原因になります。

シリコン部品が確実に取り付けられていない状態では絶対に使用しないでください。
プレートだけでは絶対に使用しないでください。
レンジ内で金属同士が接触すると発火して火災の原因になります。

電子レンジの出力は必ず1000W以下に設定してください。
温度が上がりすぎてしまい火災の原因になります。

調理時に食材以外のものを入れないでください。
金属（アルミホイルを含む）、プラやビニールラップは絶対に入れないでください。
溶けたり燃えたりして火災の原因になります。

プレート部分に金属の器具を使用しないでください。
金属の器具を使用するとプレートを傷つける原因になります。傷ついてしまった場合はその破片がプレートに接触すると発火して火災の原因になりますので、すぐに使用を中止してください。

加熱調理後にレンジから取り出す際は素手で行わないでください。
本品を取り出す時は鍋つかみ等を使用してください。
特に金属部分は非常に高温になっています。
素手で触るとやけどの原因になります。

⚠ 注 意

⚠ 注意 人が傷害を負うまたは物的損害の発生が想定される内容

本品を連続して使用しないでください。
一度使用した後は本品の温度が下がるまで待ってから使用してください。
過加熱となり正しく調理ができなかったり、破損や変形の原因になります。

本品は必ず自然に冷ましてください。
水をかけたりして急激に冷ますと破損や変形、コーティングを傷める原因になります。

プレート部分は使用する度に洗ってゴミや汚れが残らないようにしてください。
汚れたまま使用すると焦げ付きの原因になります。

プレート部分のコーティングに傷がつかないようにしてください。
コーティングが傷むと焦げ付きの原因になります。
プレート部分に金属の器具を使用しないでください。
プレート部分に金属製のたわしや研磨剤を含むたわし、研磨剤を含む洗剤を使用しないでください。

プレート底面素材は黒く色移りを起こします。色移りは硬質な面であれば拭き取ることができですが、衣類など色移りした跡が拭き取れない物と接触させないでください。

加熱調理後に本品を取り出した際、なべ敷きのようなものを準備してそこに置いてください。熱の影響を受けやすいものの上に置くと、家財や本品が溶けたり変色したりする原因になります。

洗浄後は必ず完全に乾燥した状態で使用するようにしてください。水気が残ったまま使用すると水蒸気が発生し、正しく調理できない原因になります。

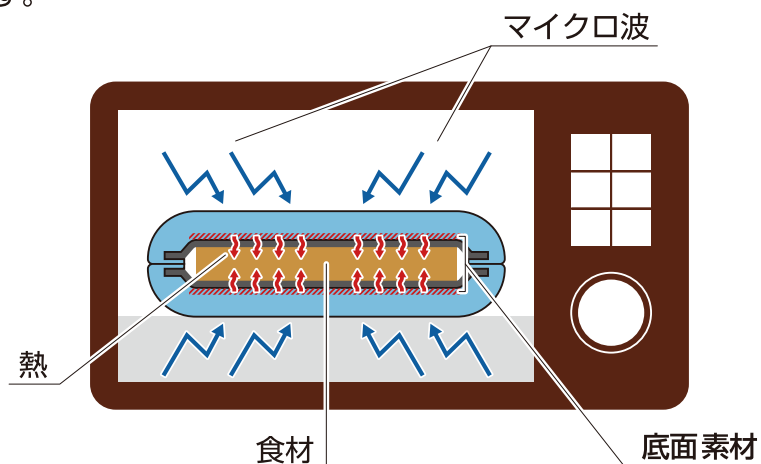
本品をご購入後に使い始めてしばらくは、使用する度にシリコン特有の臭いがする場合がありますが、使用を続けると徐々に臭いが薄くなります。

本品を使い続けると加熱時に食材がシリコンに接触して焦げたような跡が残る場合がありますが、この跡は不具合ではありません。

洗浄する際は弱アルカリ性の洗剤を使用しないでください。
コーティングを痛める原因になります。食器洗い乾燥機の場合は特に注意してください。

本製品の特徴

本製品は、電子レンジから出るマイクロ波が底面素材に当たることによって内部のプレートが発熱して、本来は食材を加熱するレンジでおいしく焼くことができます。



加熱時間の説明

***使用する食パンや食材、ご使用の電子レンジにより焼け具合や調理時間は変わります。調理後、片面だけしか焼けていない場合は製品を裏返して、追加加熱を行なってください。追加加熱は2分以内に止めてください。**

*食パンは6枚切りと8枚切りに対応しています。レシピにはその表記がありませんが、8枚切りを基準に調理時間が計算されています。

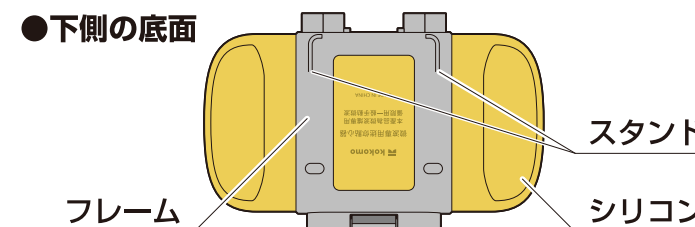
*レシピに表示されたレンジの出力とご使用のレンジの出力に差異がある場合は、計算をすることで調理時間を算出することが可能です。

例1) 600Wで3分の調理を500Wで行う場合
【 $600W \times 3 \text{分} \div 500W = \text{約} 3.6 \text{分}$ 】

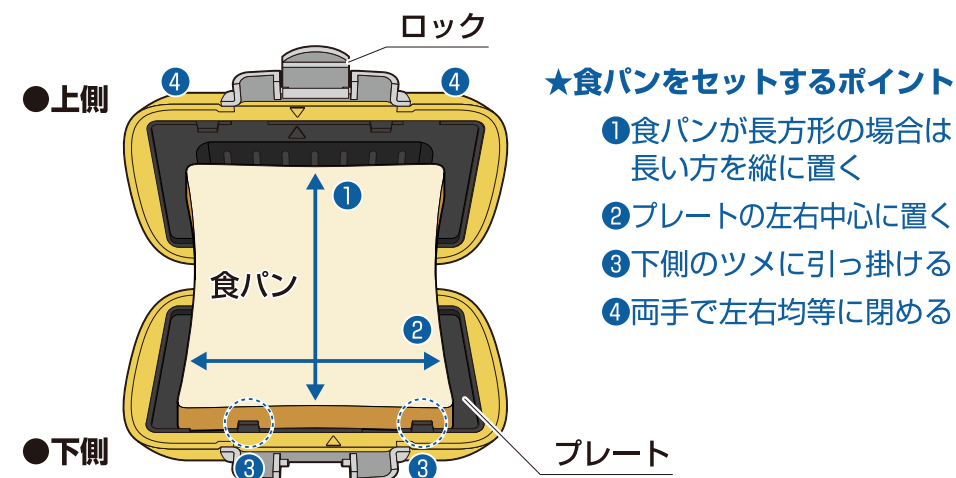
例2) 600Wで3分の調理を700Wで行う場合
【 $600W \times 3 \text{分} \div 700W = \text{約} 2.6 \text{分}$ 】

各部の名称と使い方

1. 本体には上側と下側があります。下側のフレーム底面にはスタンドがありますので、平らで安定した場所に設置してください。



2. 本体のロックを外したら、上側を開いて食パンをセットしてください。上側は90°程度までしか開きません。それ以上大きく開くとフレームが破損する原因になるので注意してください。



★食パンをセットするポイント

- ①食パンが長方形の場合は長い方を縦に置く
- ②プレートの左右中心に置く
- ③下側のツメに引っ掛ける
- ④両手で左右均等に閉める

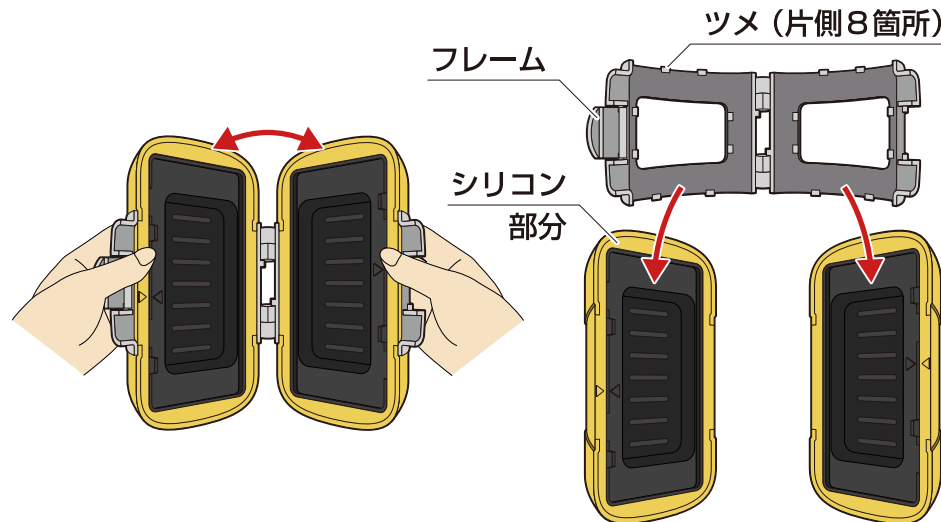
3. パンの中心にお好みの具材を乗せたら、上側を両手でゆっくり左右均等に閉じて、確実に本体のロックをかけてください。閉じる際は指などを挟まないように注意してください。

4. ロックをかけたら電子レンジに入れて調理をしてください。調理後は本体が熱くなっているので、鍋つかみ等を使ってレンジから取り出して、安定した場所に置いてからロックを外して調理した中身を取り出してください。

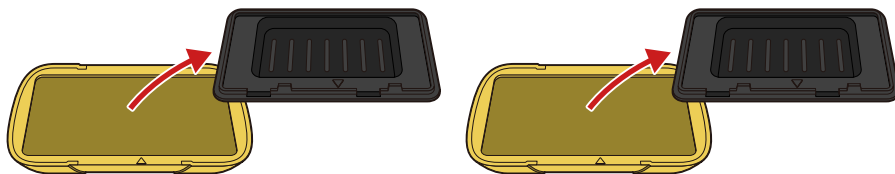
清潔方法

■ お手入れをする際は必ず本体が冷めた状態で行なってください。

1. 本体のロックを外して上下が開いた状態で、フレームから上側と下側、両方のシリコン部分を取り外してください。フレームとシリコン部分は8箇所のツメで固定されていますが、手で簡単に引き剥がすことができます。フレームを分解することはできません。



2. シリコンを手で左右に開きながらプレートを取り外してください。



●シリコン、プレート、フレーム

水洗いが可能です。中性の洗剤を含んだスポンジで洗ってください。洗ったあとは完全に乾燥させてから組み立ててください。各部品は食器洗い乾燥機に入れて洗浄・乾燥させることも可能です。



禁止

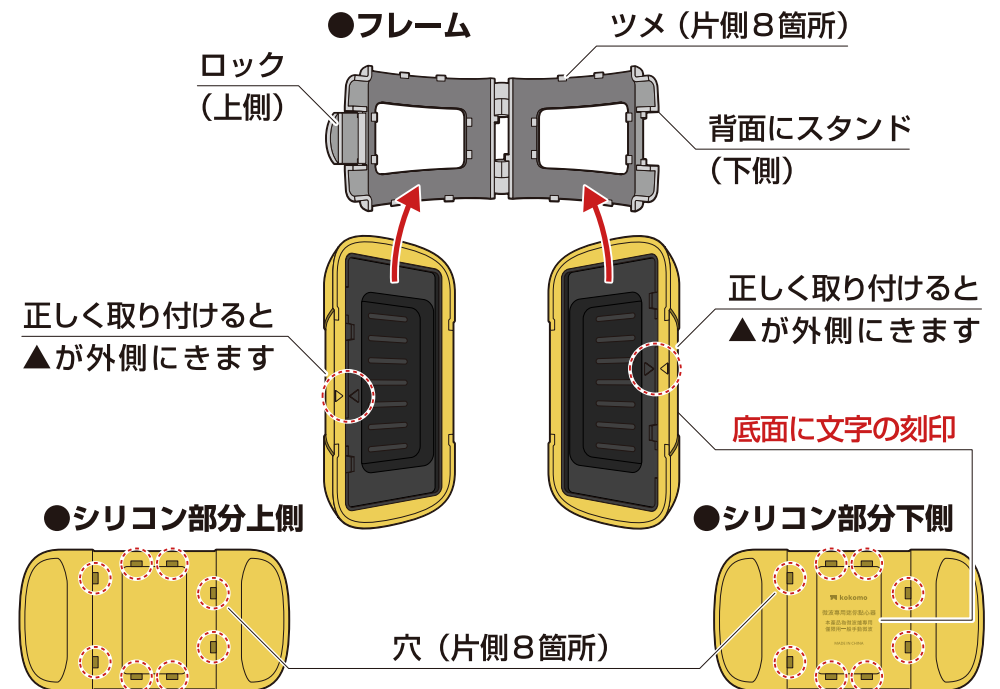
金属製や研磨剤入りのたわし、研磨剤を含む洗剤、シンナーやベンジン、漂白剤などは使用しないでください
コーティングの傷みや本体の劣化、変形の原因になります。

お手入れ方法【組み立て】

1. シリコンを手で左右に開きながらプレートをセットしてください。
プレートは同一形状ですが向きがあります。プレートに刻印された▼とシリコンに刻印された▲の位置を合わせてください。



2. 開いた状態のフレームにシリコン部分の上側と下側をセットしてください。フレームのツメをシリコンにある8箇所の穴に合わせて押し入れてください。正しく取り付けると▲が外側にきます。
フレームの上側にはロックが、フレームの下側にはスタンドがあります。シリコンの下側には底面に文字が刻印されていますので、確認しながら必ず正常に取り付けてください。



⚠ 警告

⚠ 警告 可能造成財物損失或人員受傷之風險。

本產品是微波爐專用的廚具。僅限使用手動微波，可自行設定溫度、時間。請勿使用手動微波以外的功能，如烤箱、燒烤、蒸氣功能等。請勿在明火、燒烤架、瓦斯爐、電爐、加熱爐(烤箱)或電磁爐(IH)上使用。切勿將其用於烹飪以外的任何用途。切勿讓本產品乾燒，若有預熱需求，請設定在10秒內。否則可能會導致爆炸、故障或引起火災。

切勿讓油堆積在內部或烹飪過油的料理。如炸雞、天婦羅等油炸食品。避免溫度過高引起火災。

請務必在矽膠部分固定好的情況下使用。
請勿將金屬物品一起微波，以免導致起火等危險。

請務必將微波爐功率設定為1000W(含)以下。避免溫度過高引起火災。

烹飪時請勿將食物以外的任何物品放入容器中。
切勿將金屬(如鋁箔)、塑膠製品放入容器中。避免造成熔化或燃燒，而引起火災。

請勿使用金屬製廚具。
金屬製廚具可能刮傷烤盤，若刮傷後有碎片殘留在鍋中，可能導致起火。若因此而加熱異常時，請即刻停止使用。

加熱後請勿徒手將食物從微波爐中取出。請使用隔熱墊或其他隔熱用品。
金屬部件會特別燙。徒手觸摸將會導致灼傷。

⚠ 注意

⚠ 注意 可能會導致人身傷害或財產損失的內容。

請勿連續使用本產品。
使用一次後請等溫度下降後再使用。避免過熱導致烹飪失敗或產品損壞。

請務必讓本產品自然冷卻。
向其潑水使其冷卻過快可能會導致加熱處塗層被破壞、變形或損壞。

每次使用後請徹底清洗本產品，以避免污垢殘留。
如果在有污垢的情況下使用，可能導致燒焦。

如果加熱處塗層損壞，可能會導致燒焦。
請勿使用金屬廚具、鐵刷、鋼絲球或含有研磨材料等等的清潔用品、洗滌劑，避免損壞加熱處表面塗層。

請務必使用隨附的鍋蓋。
請勿在鍋蓋與鍋身的密合處夾著食物的情況下使用，避免導致烹飪失敗。

上下烤盤底部的聚熱墊經過摩擦後，容易於放置處留下髒污，請在移動時，垂直拿起，勿用推、拉的方式，避免放置處產生髒污。

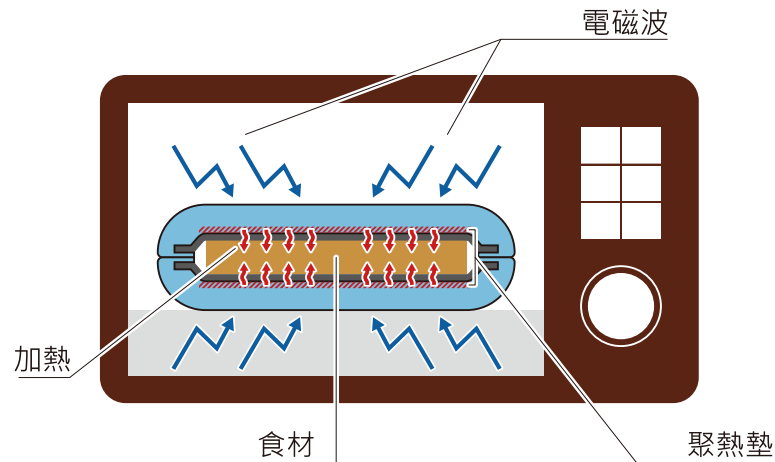
加熱後要取出本產品時，請置放在事先準備好的隔熱墊或其他隔熱用品上。以避免過熱導致桌面或傢俱損壞。

初次使用本產品時，可能會聞到矽膠特有的氣味，屬正常現象，繼續使用多次，味道會變淡。

使用洗碗機清洗時，請勿使用弱鹼、酸性的清潔劑，避免導致烤盤塗層受損。

產品特色

藉由聚熱墊，利用一般微波爐發出的電磁波，使內部烤盤加熱，達到熱壓烤熟的效果。



加熱時間

- * 根據使用的食材以及微波爐，加熱程度和烹飪時間會有所不同。
若覺得熟度不夠，可再次放入加熱，但加熱時間請務必控制在2分鐘內。
- * 若說明書的加熱時間及功率與您的微波爐不同，請使用以下算法推算建議的烹飪時間：

例1) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是500W時
【 $600W \times 3分 \div 500W = \text{約} 3.6分$ 鐘】

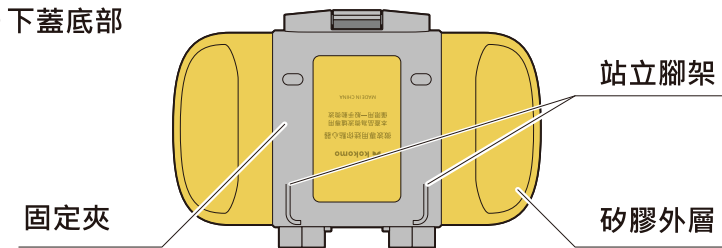
例2) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是700W時
【 $600W \times 3分 \div 700W = \text{約} 2.6分$ 鐘】

※ 加熱時間為建議時間，可依個人口味增加或減少加熱時間。

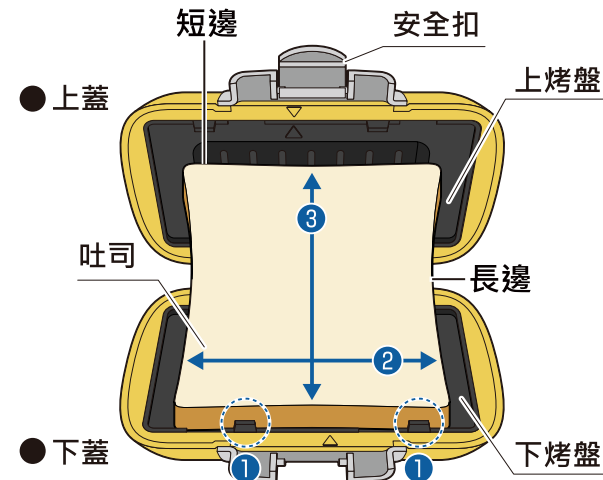
產品介紹

- 本產品分為上下蓋，下蓋底部有腳架，使用時請放在水平面不易傾倒處。

● 下蓋底部



- 將產品的安全扣向上開啟，將上蓋向上打開，並將吐司置中擺放於中間凹槽處，本產品最大開啟角度為90度，請勿強行繼續扳開，避免造成產品損壞。



★置放食材注意事項

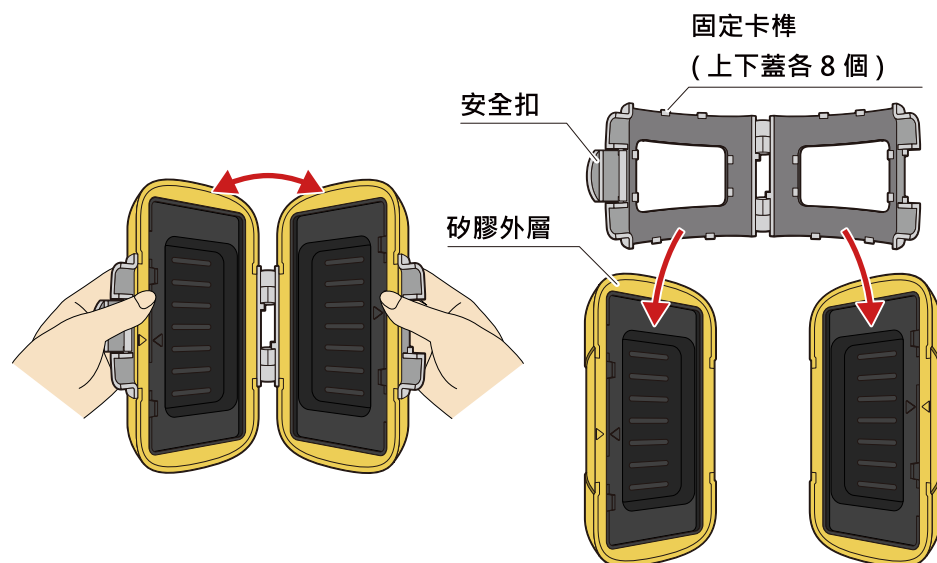
- ① 請放置在下烤盤邊緣凸起處以內的範圍。
- ② 請放在與上下烤盤左右置中處。
- ③ 若吐司較長請將長邊垂直置放。

- 依照個人喜好放置適量食材於吐司中心，放置好後將本產品慢慢合上，並將安全扣扣上。
- 關閉時，請小心不要夾到手指。確定安全扣扣好後即可微波，加熱完畢本產品處於高溫狀態，請戴上隔熱手套或其他隔熱用品，取出後將其放置在水平面不易傾倒處，開啟安全扣，再向上將上蓋上打開，即可取出完成的料理。

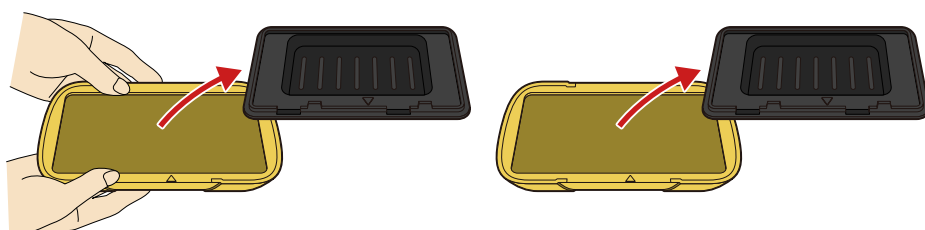
使用方法(拆卸)

※ 請務必在冷卻狀態下拆卸本產品。

1. 將安全扣打開，握住上下蓋，用手輕扳開固定夾固定的卡榫，即可將產品分解。



2. 用手左右撥開矽膠外層，把上下烤盤都取出來。



清潔方法

※ 請務必在產品冷卻的狀態下進行清潔。

※ 請使用中性清潔劑清潔。使用洗碗機清洗時，請勿使用弱酸、弱鹼的清潔劑。

※ 清洗後，請在完全乾燥的情況下再使用。

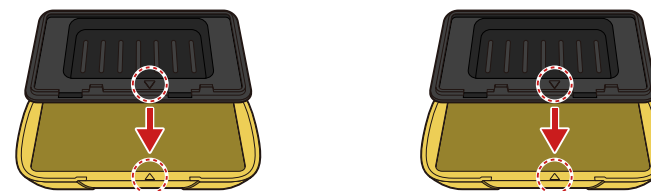


禁止

禁止使用金屬製品、含研磨材料的清潔劑、稀釋劑或強力清潔劑、漂白劑等，避免導致塗層受損、本體損壞和變形。

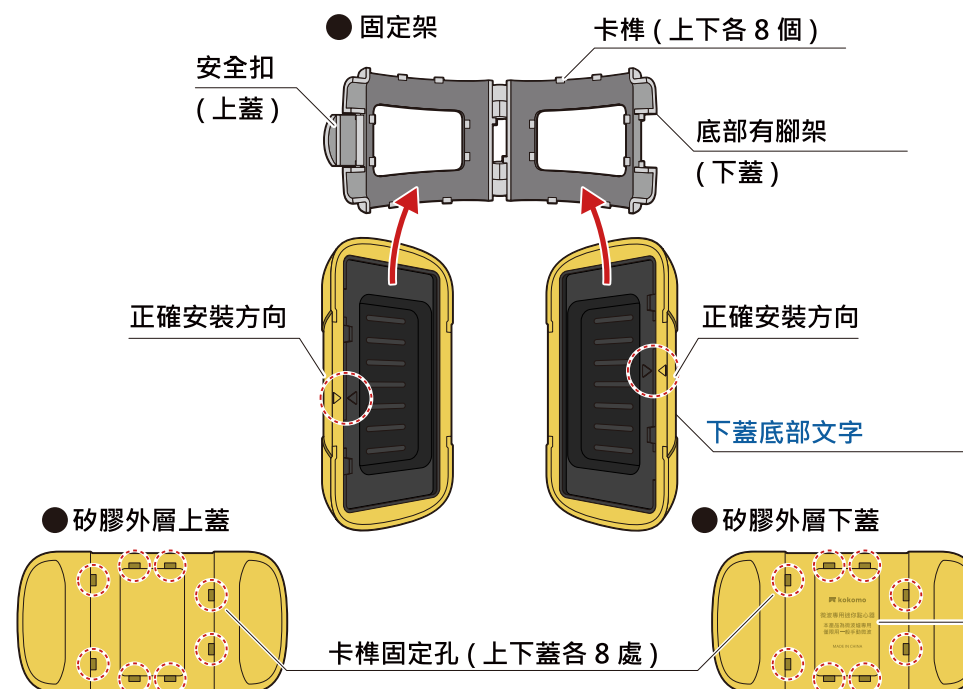
使用方法(組裝)

1. 將矽膠外層左右扳開，將烤盤放入，請注意烤盤上刻有▼的位置與矽膠上刻有▲的位置需對齊放入。



2. 在上下蓋分開的狀態下，將固定夾上下 8 處卡榫各自對準安裝好，固定夾上有安全扣的為上蓋，請安裝在無字的那面矽膠外層；沒有安全扣、有腳架的為下蓋，請安裝在底部有字的矽膠外層上。

※ 將卡榫對準、確定正確方向後即可輕鬆安裝，方向錯誤時請勿硬壓。



起司香腸熱壓吐司

料理時間
約 3 分



融化的醇濃起司與香脆多汁的維也納香腸，簡單美味的料理。

● 料理步驟

1. 將吐司放在烤盤上，依序加入生菜、起司片、香腸、番茄醬，將上蓋合起並扣上安全扣。
2. 以600W微波3分鐘後即可。可依個人喜好，加入芥末籽醬一起享用。

1人份 食材

吐司……………1片
維也納香腸……………1條
生菜……………適量
起司片……………1片
番茄醬……………適量
芥末籽醬……………依喜好

明太子奶油起司熱壓吐司

料理時間
約 3 分



用明太子當餡料的法式熱壓吐司，與酒是絕配，香濃的奶油跟起司入口即化，讓人沉浸在其帶來的幸福感，。

● 料理步驟

1. 將吐司放在烤盤上，依序放入生菜、起司片、明太子及奶油，將上蓋合起並扣上安全扣。
2. 放入微波爐，以600W微波3分鐘即可。

1人份 食材

吐司……………1片
明太子……………1/2盒
起司片……………1片
奶油……………5g

味噌鯖魚起司熱壓吐司

料理時間
約 3 分



味噌鯖魚與起司完美搭配，味道層次豐富的一道點心，再添加辣椒及芥末籽醬，風味更佳。

● 料理步驟

1. 將吐司放在烤盤上，依序加入生菜、起司片、味噌鯖魚、芥末籽醬、美乃滋，將上蓋合起並扣上安全扣。
2. 以600W微波3分鐘即可。完成後可擠些許檸檬汁，讓料理更清爽解膩。

1人份 食材

吐司……………1片
味噌鯖魚罐頭……1/2罐
生菜……………1片
起司片……………1片
芥末籽醬…………適量
美乃滋……………適量
檸檬汁……………依喜好

起司咖哩吐司

料理時間
約 3 分



一口咬下，濃郁的咖哩香氣搭配起司，一次滿足您的味蕾，喜愛咖哩的您一定不能錯過。

● 料理步驟

1. 將吐司放在烤盤上，依序放入咖哩、起司片後，將上蓋合起並扣上安全扣。
2. 以600W微波3分鐘即可。

1人份 食材

吐司……………1片
咖哩……………3~4大匙
起司片……………1片

石鍋拌飯熱壓吐司

料理時間
約 3 分



喜愛石鍋拌飯的你絕對不能錯過的一道料理，香濃起司搭配鍋巴口感，酥酥脆脆香氣十足。

● 料理步驟

1. 將絞肉和燒肉醬放入可微波的碗中，拌勻蓋上可微波的鍋蓋或保鮮膜，以600W微波2分鐘。
 2. 將飯、泡菜、芝麻油放入步驟1的碗中拌勻。
 3. 起司片切半，放在下烤盤，再將 " 步驟2 " 均勻鋪於起司片上後，放上另一片起司，將上蓋合起，扣上安全扣。
 4. 以600W微波3分鐘即可完成。
- ※ 加熱後飯黏住不好取出時，請適度延長微波時間。

1人份 食材

米飯……………100g
豬絞肉……………30g
燒肉醬……………1/2大匙
泡菜……………50g
芝麻油……………1/2小匙
起司片……………1片
韓國海苔……………依喜好

巧克力香蕉熱壓吐司

料理時間
約 3 分



融化的巧克力與香蕉完美搭配，一口咬下香氣十足，讓人上癮的甜甜滋味。

● 料理步驟

1. 將吐司放在烤盤上，依序放入香蕉和巧克力，將上蓋合起，扣上安全扣。
2. 以600W微波3分鐘即可。

1人份 食材

吐司……………1片
香蕉……………1/2根
板片巧克力……………1/3片

緊急處理方法

本產品發生異常時，請先將微波爐關閉，若在異常情況下持續運轉，容易因發熱等問題，造成火災等危險。



※ 使用中若冒煙或起火燃燒時，請盡速將電源插頭拔掉，狀況排除後，請通知原廠服務人員處理。

產品規格

品 名	微波專用迷你點心器
型 號	KO-WB24A
商 品 尺 寸	約寬163× 高53x 深109(mm)
商 品 淨 重	約380g
耐 冷 溫 度	-20℃
耐 熱 溫 度	鋁合金加熱面250℃、間規聚苯乙烯樹脂 (SPS) 240℃、矽膠220℃
商 品 材 質	鋁合金、間規聚苯乙烯樹脂 (SPS) 、矽膠
商品原產地	中國

※本產品若因研發改善導致上述規格敘述有所更動，恕不另行通知，

備註

備註

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

備註

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....