

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	微波專用熱壓煎烤器	
產品型號	KO-WB24B	
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）。
- 本公司產品轉為營利商務用時，改為保固6個月。
- 保證期間因下列情形發生故障者，本公司酌收材料工本費：
 - ① 未依使用說明書使用注意事項內容操作使用者。
 - 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。
- 遇有下列情形之一，本公司得按價收費：
 - ① 超過保證期間者。
 - 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。
 - 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。
- 服務再保證：
 - ① 保證期間內，依保證年限執行，不再給予延長。
- 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

拆卸水洗
洗碗機
OK

KO-WB24B

 kokomo

レンジで焼ける

微波專用熱壓煎烤器

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触らないでください。
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ますが、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。

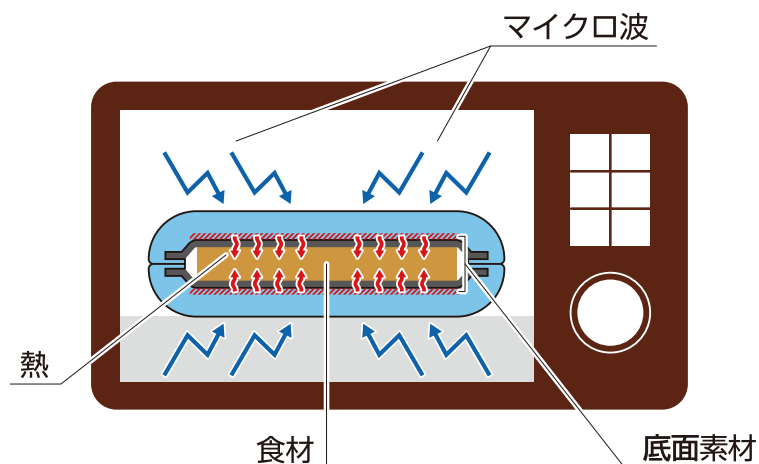
本品をご購入後に使い始めてしばらくは、使用する度にシリコン特有の臭いがする場合がありますが、使用を続けると徐々に臭いが薄くなります。

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。

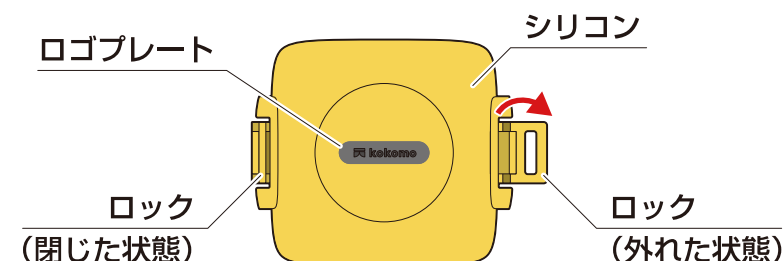
*レシピに表示されたレンジの出力とご使用のレンジの出力に差異がある場合は、計算をすることで調理時間を算出することが可能です。

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

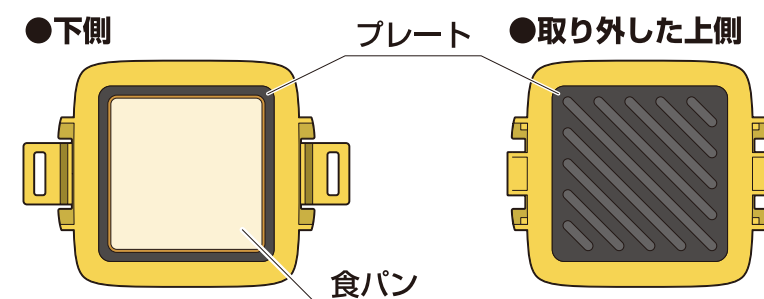
例2) 600Wで3分の調理を700Wで行う場合
【 $600W \times 3 \text{分} \div 700W = \text{約}2.6 \text{分}$ 】

各部の名称と使い方

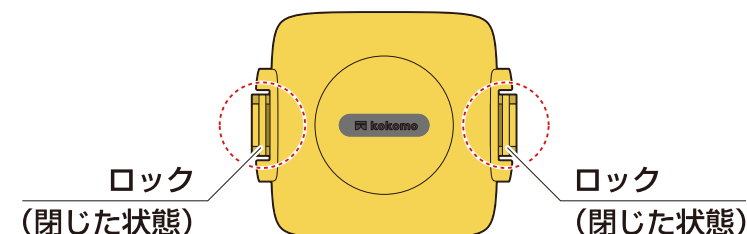
1. ログプレートがある方を上にして、平らで安定した場所に設置し、左右のロックを手で外してください。



2. 下側のプレートに食パンをセットしてください。



3. パンの中心にお好みの具材を乗せたらその上に食パンを乗せて、本体の上側をかぶせて左右のロックをかけてください。



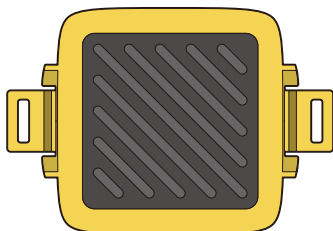
4. ロックをかけたら電子レンジに入れて調理をしてください。調理後は本体が熱くなっているので、鍋つかみ等を使ってレンジから取り出して、安定した場所に置いてからロックを外して調理した中身を取り出してください。

お手入れ方法【分解】

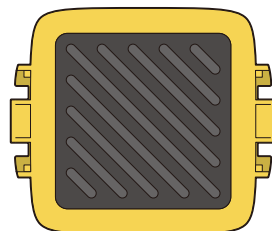
■ お手入れをする際は必ず本体が冷めた状態で行なってください。

1. 左右のロックを手で外して、上側と下側に分離させてください。

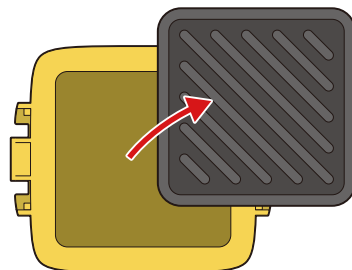
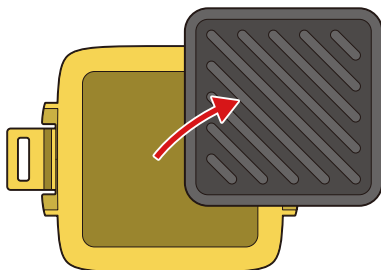
●下側



●上側



2. 本体の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

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。

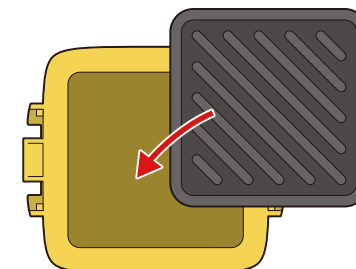
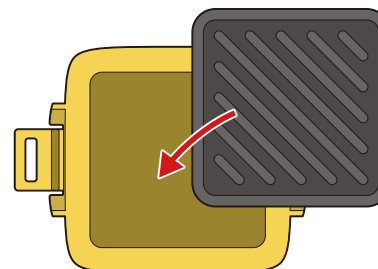


禁止

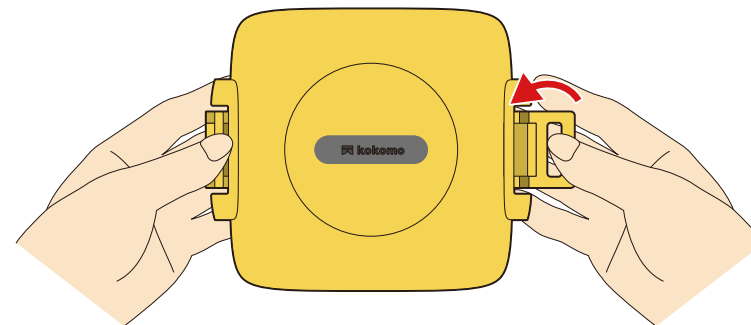
金属製や研磨剤入りのたわし、研磨剤を含む洗剤、シンナーやベンジン、漂白剤などは使用しないでください
コーティングの傷みや本体の劣化、変形の原因になります。

お手入れ方法【組み立て】

1. 本体の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なのでどちらにセットしても大丈夫です。



2. プレートをセットした上下を重ね合わせて、左右のロックをかけてください。



⚠ 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。否則可能會導致設備爆炸、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。
特別是金屬部件非常燙。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，避免放置處產生髒汙。

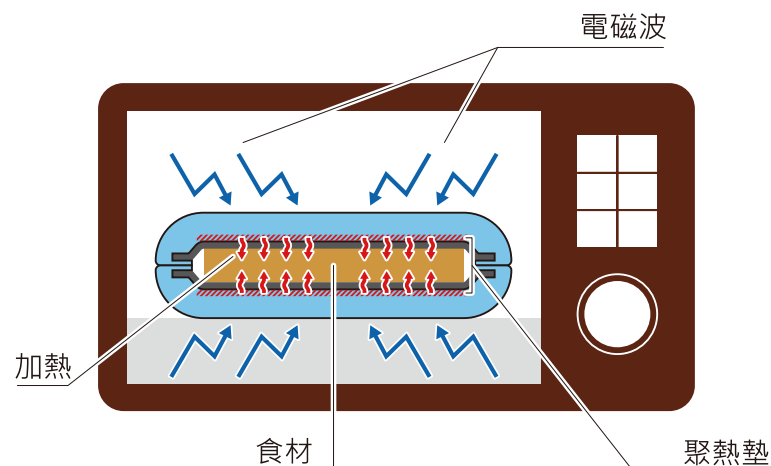
加熱後要取出本產品時，請置放在事先準備好的隔熱墊或其他隔熱用品上。
以避免過熱導致桌面或傢俱損壞。

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。

若只有一面較熟，請翻面再加熱，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加熱時間：

例1) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是500W時

$$\text{【} 600\text{W} \times 3\text{分} \div 500\text{W} = \text{約} 3.6\text{分鐘} \text{】}$$

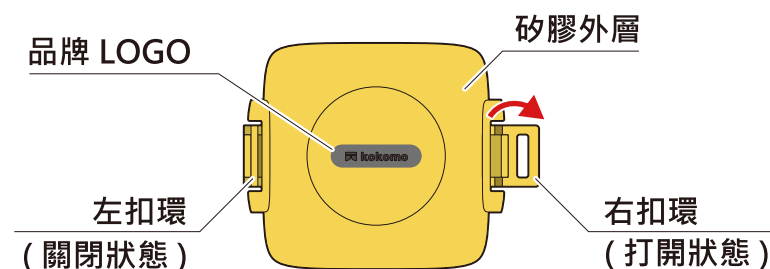
例2) 料理需要以600W加熱3分鐘，但實際使用微波爐是700W時

$$\text{【} 600\text{W} \times 3\text{分} \div 700\text{W} = \text{約} 2.6\text{分鐘} \text{】}$$

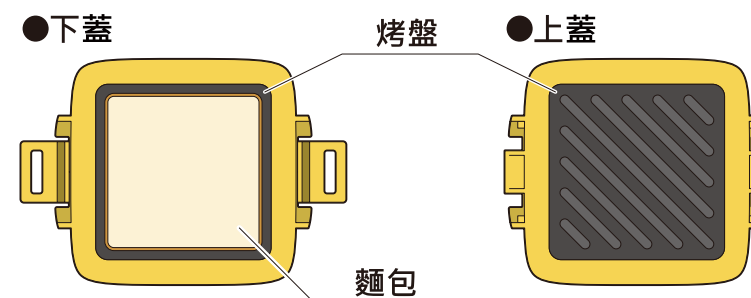
※ 加熱時間為建議時間，可依個人口味增加或減少加熱時間。

使用方法

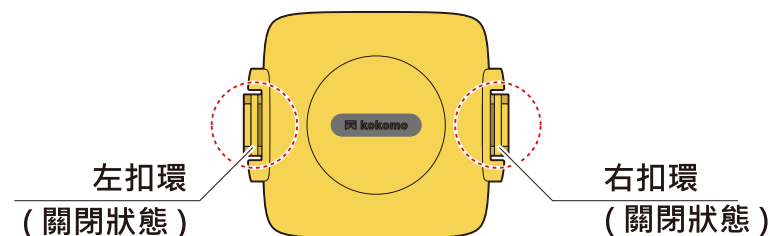
1. 將品牌LOGO朝上，放置於水平面不易傾倒處，將左右扣環向外打開。



2. 將上下蓋分開，在下烤盤放上一片吐司。



3. 在麵包中間放入適量的食材，將上蓋蓋上，左右扣環扣起固定。



4. 確定扣環確實扣起固定後，即可放入微波爐進行加熱，加熱後產品整體會變高溫，請使用隔熱手套或防燙用品取出，並放置於水平不易傾倒處。

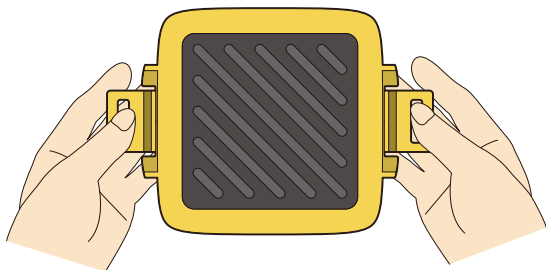
※ 請務必將矽膠外層確實安裝好再微波，避免發生火災或產品損壞等意外。

使用方法(拆卸)

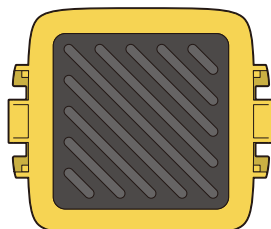
※ 請務必在冷卻狀態下拆卸本產品。

1. 將左右扣環向外打開，並將上下蓋分開。

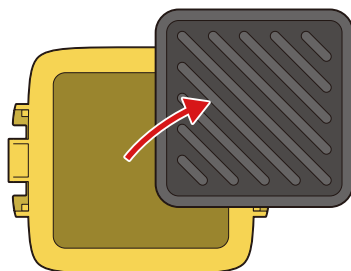
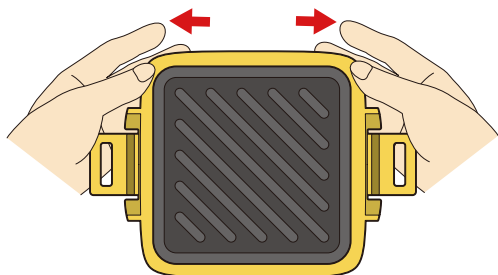
●下蓋



●上蓋



2. 將矽膠外層左右上角以手向外上扳開，即可將烤盤向上取出。



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。

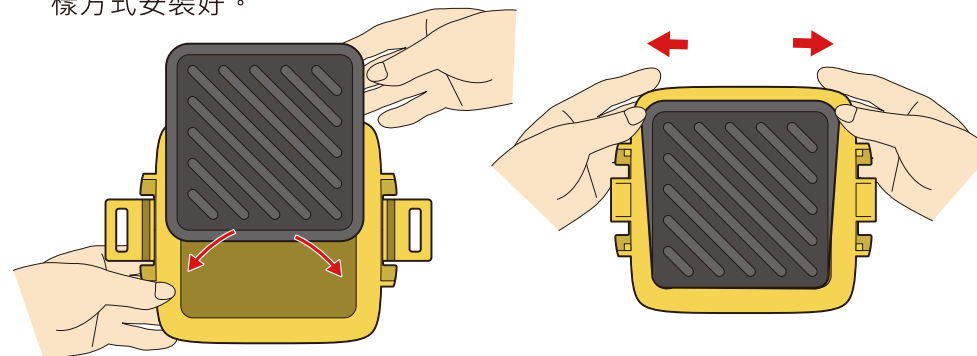


禁止

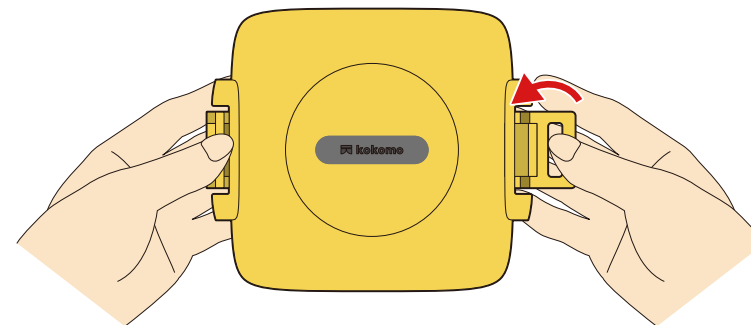
禁止使用金屬製品、含研磨材料的清潔劑、稀釋劑或強力清潔劑、漂白劑等，避免導致塗層受損、本體損壞和變形。

使用方法(組合)

1. 將烤盤依序對準放入矽膠外層的左右下兩角，再將矽膠外層左右上兩角依序扳開把烤盤套入，請確定矽膠外層確實包覆整個烤盤邊緣。上下蓋以同樣方式安裝好。



2. 確實安裝好後，上下合起本產品，並扣上扣環即組裝完成。



BLT 培根蔬菜熱壓吐司

料理時間
約3.5分



經典的BLT培根蔬菜三明治！菜肉香味交織，令人愉悅。搭配芥末籽醬享用，可將美味程度再次提升。

● 料理步驟

1. 將美乃滋和番茄醬混合成醬料。
 2. 將平底鍋預熱，培根下鍋煎至酥脆。把生菜撕成大片，番茄切成約5mm厚的片。
 3. 將吐司放在烤盤上，依序放上生菜、番茄、培根，最後蓋上另一片吐司，蓋上上烤盤扣緊。
 4. 以600W微波2分鐘後取出，打開將食材整個翻面，再蓋上上烤盤扣緊，以600W微波1分30秒即可。
- ※ 在吐司放上食材之前，用紙巾吸乾食材上的水分，避免吐司變濕黏膩。

1人份 食材

吐司……………2片
培根(切片)……………2片
生菜……………1~2片
大番茄……………1/3顆
美乃滋……………1/2大匙
番茄醬……………1/2大匙
芥末籽醬……………依喜好

培根炒蛋熱壓吐司

料理時間
約3.5分



可輕鬆做出的培根炒蛋吐司。鬆軟大份量的炒蛋搭配多汁的培根。吃起來可謂一大滿足。

● 料理步驟

1. 將雞蛋和牛奶放入碗中，攪拌均勻。
 2. 將平底鍋預熱，放入奶油，加入步驟1，用筷子迅速攪拌，製作炒蛋。
 3. 將培根下鍋煎至酥脆。
 4. 將一片吐司放在下烤盤上，放上培根、炒蛋和起司片，最後放上另一片吐司，蓋上上烤盤扣緊。
 5. 以600W微波2分鐘後取出，打開將食材整個翻面，再蓋上上烤盤扣緊，以600W微波1分30秒即可。
- ※ 雞蛋的份量可以根據個人口味調整。

1人份 食材

吐司……………2片
培根……………3~4片
雞蛋……………2顆
奶油……………10g
牛奶……………1大匙
起司片……………1片

披薩風味熱壓吐司

料理時間
約3.5分



吐司夾縫流出的醇濃起司令人食指大動。這是一道披薩和熱壓吐司結合的絕佳料理。

● 料理步驟

1. 將培根切成 1 公分寬的條、青椒去籽切成細圈、洋蔥切成薄片。預熱平底鍋後熱油，將培根、青椒和洋蔥下鍋，炒至變軟。
2. 將番茄醬抹勻在兩片吐司的一面。
3. 將一片吐司番茄醬面朝上放在下烤盤，依序放上起司、炒好的培根、辣椒和洋蔥，最後將另一片吐司番茄醬面朝下蓋上，再將上蓋合起扣緊。
4. 以 600W 微波 2 分鐘後取出，打開將食材整體翻面，再將上蓋合起扣緊，以 600W 微波 1 分鐘即可。

※ 可以用維也納香腸代替培根。

※ 另外添加羅勒或香草可增添美味。

1人份 食材

吐司……………2片
培根……………2片
青椒……………1/2顆
洋蔥……………1/4顆
沙拉油…………1大匙
番茄醬…………2大匙
起司片…………1片
塔巴斯科辣椒醬…依喜好

燻牛肉熱壓吐司

料理時間
約3.5分



份量滿滿的燻牛肉與融化的起司，讓人食慾大增，搭配芥末籽醬，美味更上一層樓。

● 料理步驟

1. 將一片吐司放在下烤盤上，塗上美乃滋和芥末籽醬後，依序放上生菜、燻牛肉、起司片，最後蓋上另一片吐司，蓋上上烤盤扣緊。
2. 以 600W 微波 2 分鐘後取出，將食材整體翻面後，再蓋上上烤盤扣緊，以 600W 再微波 1 分 30 秒。

※ 可依據個人喜好，調整燻牛肉的份量。

1人份 食材

吐司……………2片
燻牛肉…………適量
生菜……………10~20g
起司片…………1小匙
美乃滋…………適量
芥末籽醬…………適量

照燒雞腿蛋熱壓吐司

料理時間
約3.5分



熱壓吐司內放入滿滿的照燒雞腿肉，搭配雞蛋沙拉，溫和、恰到好處的滋味，讓人回味無窮。

● 料理步驟

1. 將高麗菜切絲，瀝乾水分。
2. 將醬油、味醂、料理酒、糖混合成醃醬。
3. 將去骨雞腿肉放入調味醬，醃製約 15 分鐘。
4. 在平底鍋熱油，將醃好的雞腿肉下鍋，兩面煎至金黃色後取出，將剩餘醃醬加入，蓋上鍋蓋以小火悶煮 5 分鐘取出後，切成 5mm~1cm 的塊狀。
5. 將熟雞蛋用叉子搗碎，與美乃滋混和成蛋沙拉。
6. 將一片吐司放在下烤盤上，塗上芥末籽醬。依序高麗菜、雞腿肉、蛋沙拉後，放上另一片吐司，並合起上蓋扣緊。
7. 以 600W 微波 2 分鐘後取出，打開將食材整體翻面，再將上蓋合起扣緊，以 600W 微波 1 分 30 秒即可。

1人份 食材

吐司……………2片
去骨雞腿肉……………適量
高麗菜……………1~2片
醬油……………2大匙
味醂……………2大匙
酒……………2大匙
糖……………2小匙
芝麻油……………1大匙
美乃滋……………適量
芥末籽醬……………適量

法式熔岩巧克力熱壓吐司

料理時間
約3.5分



典雅、蓬鬆酥脆的法式吐司，看似很難料理，但其實使用微波爐就能輕鬆完成。

● 料理步驟

1. 將牛奶、鮮奶油、雞蛋、糖和香草精在碗中混合成蛋液。
 2. 將吐司浸滿蛋液，密封放入冰箱浸泡 1 小時至 1 晚。
 3. 在下烤盤裡塗上奶油。
 4. 將一片吐司放在下烤盤上，灑上巧克力片，再放上一片吐司並將上蓋合起扣緊，以 600W 微波 3 分 30 秒即可。
- ※ 吐司浸泡蛋液的時間較長時，加長加熱時間會更美味。
※ 混和蛋液先用 500W 微波 2 分鐘，可讓吐司加快吸收。
※ 可以製作不加巧克力內餡的原味法式吐司。
※ 可依喜好最後放上奶油或蜂蜜。

1人份 食材

吐司……………2片
牛奶……………50ml
鮮奶油……………50ml
雞蛋……………1顆
糖……………1大匙
香草精……………適量
板片巧克力……………1/2片
奶油……………5g

奶油香煎烤牛排

料理時間
約3.5分



使用微波爐，輕鬆製作出煎烤合一的牛排。快速、美味，完成每日該攝取的蛋白質。

● 料理步驟

1. 將牛排切成適當大小，抹上些許鹽。
2. 將奶油塗抹在上下烤盤上，並把牛排放置下烤盤。
3. 蓋上上蓋，扣上扣環，放入微波爐以 600W 微波 3 分 30 秒即完成。

※可依喜好加入喜愛的調味料理，如牛排醬、玫瑰鹽。

● 1人份 食材

- 牛排.....1片
- 鹽.....少許
- 奶油.....適量
- 牛排醬.....依喜好
- 玫瑰鹽.....依喜好

奶油嫩煎烤雞胸

料理時間
約3.5分



雞胸肉是減脂的最佳選項，具有豐富蛋白質，用微波爐加熱即可完成，香嫩多汁。

● 料理步驟

1. 將雞胸肉切成合適當大小並斷筋，抹上些許鹽。
2. 將奶油塗抹在上下烤盤上，並把雞胸肉平放於下烤盤。
3. 蓋上上蓋並扣上扣環，放入微波爐以 600W 微波 3 分 30 秒即完成。

※可依喜好用不同調味料醃製雞胸肉，或完成後加入沙拉醬等調味料。

※將雞胸肉斷筋，口感會更軟嫩。

● 1人份 食材

- 雞胸肉.....1片
- 鹽.....少許
- 奶油.....適量
- 沙拉醬.....依喜好

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	微波專用熱壓煎烤器
型 號	KO-WB24B
商 品 尺 寸	約寬175×高150×深42 (mm)
商 品 淨 重	約530g
耐 冷 溫 度	-20°C
耐 熱 溫 度	鋁合金加熱面250°C、矽膠220°C
商 品 材 質	鋁合金、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