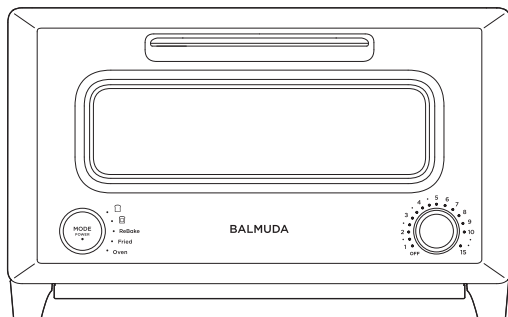




# ReBaker



トースター（家庭用）

## KTT01JP シリーズ

取扱説明書 **保証書付**

### 重要

このたびは、「ReBaker」をお求めいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ず本書、および本書の「安全上のご注意」(P.1～3)をお読みください。また、「△」マークと併記されている内容は特に注意してください。

本書は保証書をかねております。「お買い上げ日・販売店名」がわかる購入証明書とともに、お読みになった後も大切に保管してください。

日本国内専用

日本国外では使用できません。保証や修理の対象外となります。

**FOR USE IN JAPAN ONLY**  
WARRANTY VOID IF USED OUTSIDE JAPAN

### 製品ユーザー登録のお願い

BALMUDAではお客様に最適な製品サポートを受けていただくために、製品ユーザー登録をお願いしております。登録にはシリアルナンバーの入力が必要です。シリアルナンバーは、本体背面のラベルで確認できる、13桁の英数字です。



## もくじ

安全上のご注意	1
パッケージ内容	4
各部の名前	4
はじめて使用するとき	4
操作部／表示部について	6
調理する	8
調理中に必ずお守りいただきたいこと	10
お手入れ方法	11
故障かな?と思ったら	11
よくあるお問い合わせ	12
別売り品について	13
保証とアフターサービス	13
ご相談窓口	13
譲渡について	14
廃棄について	14
製品仕様	14
保証書	裏表紙

## 安全上のご注意

ご使用の前に、本書をよくお読みのうえ、正しく使用してください。この取扱説明書に記載の注意事項は、本製品を安全に正しくご使用いただき、人体やペットへの危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。この製品は家庭専用・屋内専用です。

誤った使用によって生じる危害や損害を区分して表示しています。

**⚠ 警告** 「死亡または重傷を負う恐れがある内容」を示しています。

**⚠ 注意** 「軽傷を負う恐れや家屋・家財などの損害が発生する恐れがある内容」を示しています。

使用上お守りいただく内容を図記号で説明しています。

**⊘** 「してはいけない内容」を示しています      **❗** 「しなければならない内容」を示しています。      **⚠** 「一般的な注意内容」を示しています。

### ⚠ 警告

#### 設置について

**⊘** カーテン、カーペット、畳、じゅうたん、テブルクロスなど可燃物の近くで使用しない。木製カウンター、ウッドフローリングなど木製素材の上に設置しない。

火災の原因となります。また、木製素材が変色する原因となります。

**⊘** 通気口（扉側面、扉底面、本体底面、本体背面）を塞がない、本体を覆わない。ヤケド、火災、故障の原因となります。

**⊘** 本体の天面、側面または背面に物を置かない。

火災、変形の原因となります。

**⊘** 通気口に金属物や異物を入れない。

感電、故障の原因となります。

**⊘** コンロやストーブ、電子レンジの近くなどの熱の影響を受ける場所に設置しない。

火災の原因となります。

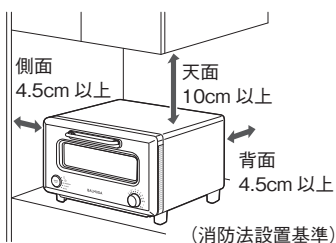
#### 電源コードについて

**⊘** 電源コードに負荷がかかる状態で使用しない。電源コードの熱による発火の原因となるため、次の行為はしないでください。

傷をつける／加工する／熱器具に近づける／折り曲げる／引っ張る／束ねて使用する／踏みつける／ねじる／重いもの下敷きにする

**❗** 下図のように、本体とその周辺に隙間を空けて設置する。壁がプラスチックなどの熱に弱い素材の場合は、より多くの隙間を空けて設置する。また空けた隙間には物を置かない。

熱と蒸気が滞留し、火災、故障、変色／変形の原因となります。



**⊘** 破損した電源プラグは使用しない。感電や熱による火災の原因となります。

**❗** 定格電流15アンペア以上、交流100ボルトのコンセントを単独で使用する。

定格を満たしていないコンセントの使用や他の機器との併用は熱による火災の原因となります。

- ❗ 電源プラグは根元までしっかり差し込む。  
電源プラグが正しく挿入されていないと、感電や熱による火災の原因となります。

- ❗ 電源コードを抜くときは、電源コードではなく電源プラグを持って引き抜く。  
感電やショートによる火災の原因となります。

## 使用に際して

- ❗ 子供や補助を必要とする人に単独で使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。また本機を子供が遊ぶために使用しない。  
ヤケド、ケガ、感電の原因となります。
- ❗ 分解、修理、改造は行わない。  
ヤケド、ケガ、感電、火災、故障の原因となります。部品の交換、修理はバルミューダサポートセンター（P.13）へご連絡ください。
- ❗ 日本国外、屋外で使用しない。  
火災、故障の原因となります。
- ❗ 取扱説明書やバルミューダが推奨する調理方法以外の目的で使用しない。  
感電、火災の原因となります。
- ❗ 本体や電気プラグ、扉のガラスを水洗いしたり、液体をかけたり、つけたりしない。また濡れた手で電源プラグの抜き差ししない。  
ケガ、感電、火災、故障の原因となります。




- ❗ 異常、故障時には直ちに使用を中止する。  
ケガ、感電、火災の原因となります。使用を中止し、バルミューダサポートセンター（P.13）へご連絡ください。  
[異常・故障例]
  - ・電源コード、電源プラグが異常に熱い。
  - ・本体が変形している、異常に熱い。
  - ・電源コードが破損している、触ると通電しなくなる。
  - ・運転していないとき、本体が温かい。
  - ・ヒーター管や、扉のガラスが割れている。
  - ・本体が落下、転倒した。
- ❗ 調理後や本製品を使用していないときは、電源プラグをコンセントから抜く。  
感電、火災の原因となります。

## 調理に際して



- ❗ 調理中に発煙・発火した場合は、水をかけず、自然消火するまで扉を開けない。  
扉のガラスが割れたり、延焼の原因となります。タイマーダイヤルを回して電源を「OFF」にし、電源コードを抜いてください。
- ❗ 硫酸紙やクッキングシート、ケーキ用の紙製焼型は使用しない。  
発火の原因となります。
- ❗ 耐熱皿やオーブン対応の耐熱調理トレイに油を注いで使用しない。  
火災の原因となります。
- ❗ 耐熱皿やオーブン対応の耐熱調理トレイ、焼きアミなどを出し入れするときはヒーター管に当てない。  
ヒーター管が割れてケガ、火災の原因となります。

- ❗ 食材は5.5cm以下の高さにする。  
火災の原因となります。  
上部ヒーター管に接触しないよう、5.5cm以上の高さのある食材は切り分け、厚切りパンなどは具材を多く載せないでください。
- ❗ バター、ジャム、チーズ、肉、魚、揚げものなど油分や糖分を多く含むものや焼きアミから落ちやすいものは、必ず耐熱皿やオーブン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔の上で調理する。  
食材や油がヒーター管に落ちて、発火の原因となります。必ず耐熱皿やオーブン対応の耐熱調理トレイに載せるか、アルミ箔を敷いてください。
- ❗ 調理をくり返す場合は、耐熱皿やオーブン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔にたまった油を捨ててから調理する。  
油を溜めたまま調理を続けると油が飛び散りやすくなり、発煙・発火の原因となります。

## 調理に際して


-  調理中は本体から離れない。  
火災の原因となります。離れるときは、必ずタイマーダイヤルを回して電源を「OFF」にしてください。  
特に餅や油分を含むものは、焼き加減を見ながら調理してください。
-  調理中、調理直後は取っ手、タイマーダイヤル、モード／パワーボタン以外の場所に触れない。  
高温となっており、ヤケドの原因となります。長時間の連続運転時、また調理対象によっては取っ手も高温になることがあります。その場合は、ミトンなどを使用して扉を開けてください。
-  必要以上の時間で加熱しない。  
食材が発火する原因となります。オープンモード以外のモードでは、取扱説明書または本製品で指示している時間に従って加熱してください。オープンモードでは、食材の状態を確認しながら調理してください。

## お手入れについて


-  庫内のお手入れの際は厚手の手袋をする。  
手や指のケガの原因となります。
-  使用後は必ずお手入れをおこなう。  
庫内に食材の残りカスや油分が残ったまま調理すると、発煙、発火、焼きムラの原因となります。「ご使用のたびに行うお手入れ」(P.11)と、「定期的なお手入れ」(P.11)を参照し、正しくお手入れしてください。





## ⚠ 注意



### 設置について

-  電子レンジなど他の機器の上に本体を置かない。他の機器の上に置かない。  
故障、誤作動の原因となります。

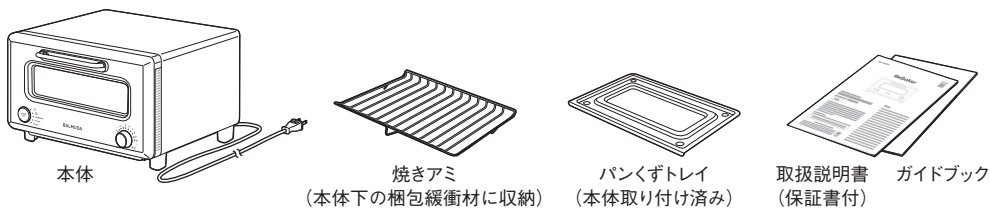
### 使用に際して

-  使用しないときは、焼きアミ以外のものを本体に入れれない。  
故障の原因となります。

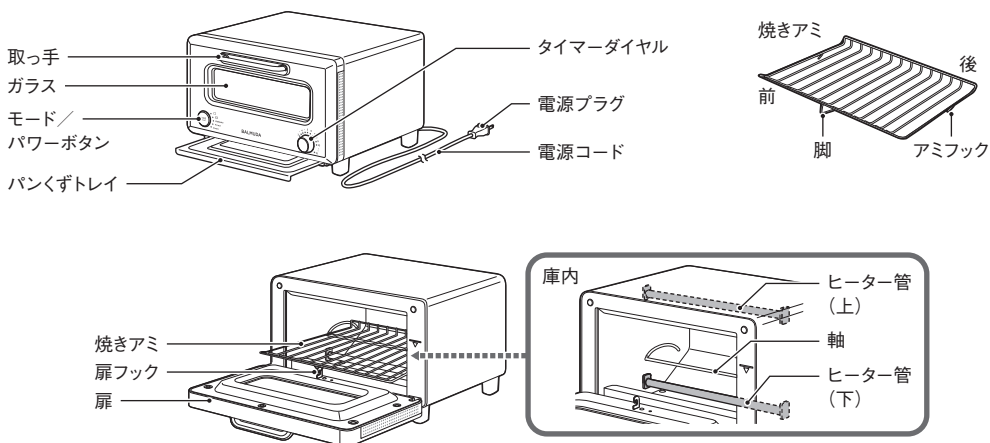
-  缶詰や瓶詰を直接加熱しない。  
破裂、変形によりヤケド、ケガの原因となります。
-  ヒーター管(上／下)を長時間見つめない。  
目を痛める恐れがあります。
-  庫内から食材や耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔を取り出すときは、必ずタイマーダイヤルを回して電源を「OFF」にしてから、 Tongueカミトンを使用する。  
ヤケドの原因となります。
-  パンくずトレイ、焼きアミを必ず取り付けて調理する。  
ヤケド、火災、故障の原因となります。

-  電源プラグを定期的に清掃する。  
電源プラグにホコリが溜まると、火災の原因となります。電源プラグをコンセントから抜き、乾いた布で拭き取ってください。
-  お手入れや移動の際には、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が充分冷めてから行う。  
ヤケド、感電の原因となります。

## パッケージ内容 ※仕様変更により細部が異なる場合があります



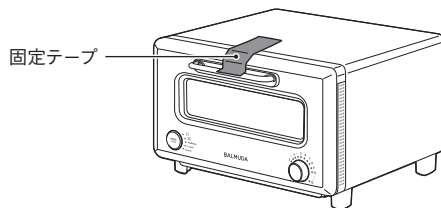
## 各部の名前



## はじめて使用するときは

### 1 固定テープをはがす

扉を固定している固定テープをはがしてください。1ヶ所あります。



固定テープをつけた状態で使用しない。  
火災の原因となります。

## 2 焼きアミを取り付ける

取っ手を持ったまま扉をゆっくり開きさり、焼きアミ後方 2 箇所のアミフックを庫内奥の軸に引っ掛けてください。その後焼きアミを手前に引きながら、脚を扉内側の扉フックに引っ掛けてください。

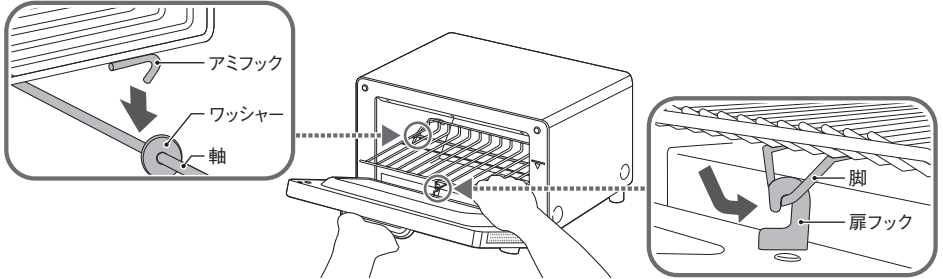
※焼きアミが取り付けしていない状態では扉が勢い良く開く可能性があります。

※焼きアミには前後があります。脚がついている方が前、アミフックがついている方が後ろになります。

※正しい位置で取り付けないと焼きムラ等の原因になります。

※焼きアミが軸と扉フックにしっかりと引っ掛かっていることを確認してください。

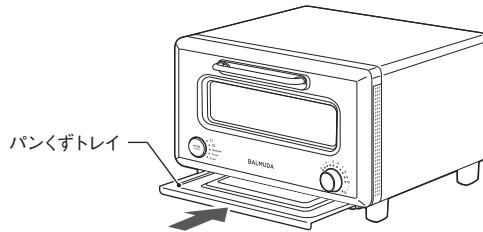
※アミフックが軸の端にあるワッシャーと壁の隙間に入らないように、注意してください。



## 3 パンくずトレイがきちんと取り付けられているか確認する

パンくずトレイは図の位置に取り付けられています。

パンくずトレイがずれたり外れたりしている場合は、図の向きに正しく差し込んでください。



## 4 本体を設置する

設置の際は、次の点に注意してください。

熱と蒸気が滞留し、火災、故障、変色／変形の原因となります。



- ・付属品などを、本体の天面、側面、背面、内側、または隙間に置かない。
- ・熱の影響を受ける恐れのある場所に本体を設置しない。
- ・本体は水平で安定した面に置く。
- ・P.1 の中頃の図のように、本体とその周辺に隙間を空けて設置する。(消防法設置基準)  
壁がプラスチックなどの熱に弱い素材の場合は、より多くの隙間を空けて設置する。
- ・電子レンジなど他の機器の上に本体を置かない。他の機器を本体の上に置かない。

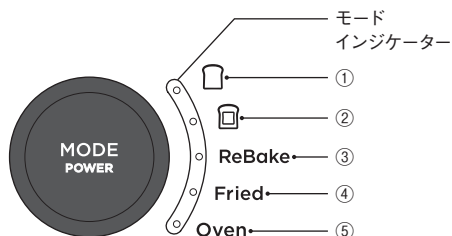
## 5 電源プラグをコンセントに差す

以上で設置は完了。

## 操作部／表示部について

### モード／パワーボタン

本体の電源を ON にし、調理モードを選択するボタンです。



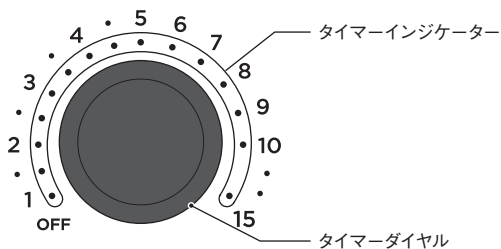
モード名	使用例	目安時間	ヒーターの動き
①トーストモード 	食パン、ベーグル、イングリッシュマフィン	2.5 ～ 3.5 分*	一定の温度で全体を温め続け、最後の1分で表面をきつね色に焼く
②チーズトーストモード 	チーズトースト、ピザトースト、ピザ	4～6分*	一定の温度で上を強めに温め続け、最後の1分でチーズに焦げ目をつける
③リベイクモード ReBake	惣菜パン、菓子パン、ロールパン、フランスパン、クロワッサン	3～6分	焼き目をつけず、一定の温度で全体を温め続ける
④フライドモード Fried	から揚げ	7～8分	厚みのある食材に対して焼き目をつけず、一定の温度で全体を温め続け、最後に温度を上げ表面に食感をつける
	コロッケ	6～7分	
	フライドポテト	4～6分	
	フライドチキン	10～15分	
⑤オープンモード Oven	グラタン、餅などのオープン調理	食材に準ずる	庫内が 240℃相当になるように動作する

※冷凍の場合は、1～2分追加してください。

- ・調理中は本体から離れず、焼き加減を見ながら調理してください。加熱しすぎると、食材が発火する恐れがあります。
- ・電源プラグをコンセントに差し直後は、電源は「OFF」になっています。モード／パワーボタンを押すと「ON」に切り替わります。
- ・モード選択時、タイマーインジケター（P.7）が各モードの目安時間を数秒表示します。
- ・調理終了後は、自動的に電源が「OFF」になります。
- ・調理中にモード／パワーボタンを押すと、調理が中断され電源が「OFF」になります。

## タイマーダイヤル

調理時間をセットし、電源を OFF にするダイヤルです。



- ・調理時間は次から選べます。  
1分 / 1.5分 / 2分 / 2.5分 / 3分 / 3.5分 / 4分 / 4.5分 / 5分 / 6分 / 7分 / 8分 / 9分 / 10分 / 15分
- ・調理時間をセットすると、タイマーインジケータがオレンジ色に点灯し、「ピーーン」と音が鳴ります。
- ・残り時間をタイマーインジケータの点滅で示します。
- ・タイマーダイヤルを1より左に回すと電源が「OFF」になります。
- ・調理していない状態で電源が「ON」のとき、無操作状態で30秒経過すると、自動的に電源が「OFF」になります。
- ・調理終了後は、自動的に電源が「OFF」になります。

### オリジナルレシピを公開しています

バルミューダのウェブサイトでは、  
さまざまなリベイクレシピや、トーストレシピ、  
製品の詳しい情報を紹介しています。

・Web サイト

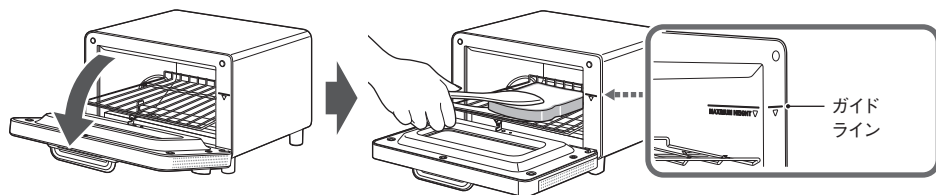
バルミューダ リベイカー Q





## 調理する

### 1 扉を開いて、食材を載せる



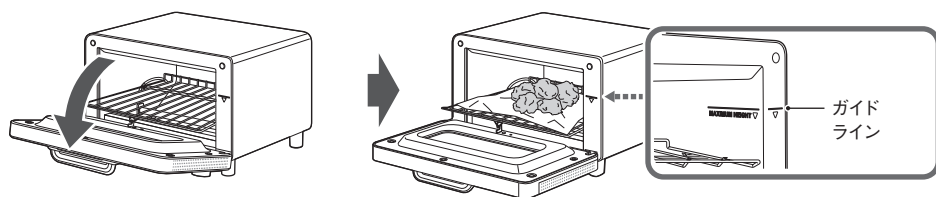
- ・食材の高さは、5.5cm以下にしてください。焼きアミに載せる食材は、ガイドラインより低くする必要があります。
- ・食材を焼きアミの中央に載せてください。
- ・食材などを出し入れするときは、トングまたはミトンを使用してください。
- ・餅や、具材を多くのせたパンなど、こぼれやすい食材は耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔の上に載せて調理してください。また、調理によって膨らむことがあるので注意してください。
- ・耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイをご使用の際は、必ずオープンに対応した、庫内サイズに合ったものを使用してください。

#### 食パンを上手に焼くには

食パンには「頭」と「底」があります。山型パンなら山が頭で、角食パンは袋に入った状態で天面になっているほうが頭です。この「頭」を手前にして焼くと、ムラなく焼くことができます。



フライドモードの場合は必ず耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔の上に食材を載せて調理してください。

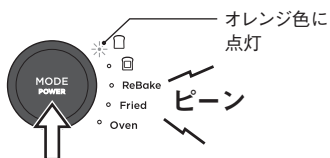


- ・耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔は焼きアミの中央に載せてください。

## 2 扉を閉じ、モード／パワーボタンを押して、本体の電源を「ON」にする

トーストモードのモードインジケータが点灯し、「ピーン」と音が鳴ります。

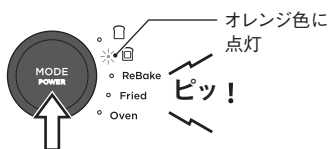
※一度調理した後は最後に調理したモードのモードインジケータが点灯します。



## 3 モード／パワーボタンを押して、調理モードを選ぶ

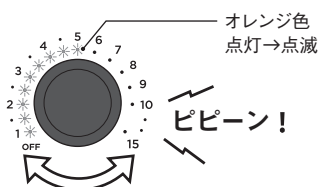
再度モード／パワーボタンを押すと、「ピッ!」と音が鳴りモードが切り替わります。調理モードについては、「モード／パワーボタン」(P.6)を確認してください。

モード選択時、タイマーインジケータが各モードの目安時間を数秒表示します。

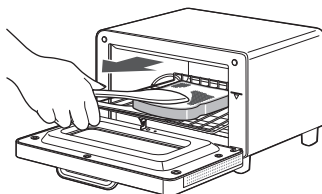
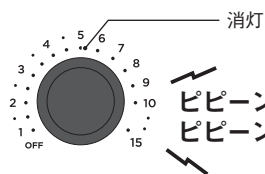


## 4 タイマーダイヤルを回して、調理時間をセットする

モードを選択してからお好みの調理時間までタイマーダイヤルを回すと、タイマーインジケータがオレンジ色に点灯します。手を離すと「ビピーン!」と音が鳴り、調理が開始されます。残り時間はタイマーインジケータの点滅で確認できます。調理時間の目安については、「モード／パワーボタン」(P.6)の目安時間を確認してください。



## 5 「ビピーン!ビピーン!」と調理完了を知らせる音が鳴ったら、扉をじっくり開いて食材を取り出す



## 6 電源プラグをコンセントから抜く

以上で調理は完了。

## 調理中に必ずお守りいただきたいこと

トースターはヒーターで 200℃以上の調理を行う製品です。ご使用の際には次の点に注意してください。



**食材を取り出す際、金属部に触らない。**

調理直後は、庫内が高温になっています。ヤケドの原因となります。

**調理中は本体から離れない。**

火災の原因となります。離れるときは、必ずタイマーダイヤルを回して電源を「OFF」にしてください。特に餅や、バター、ジャム、チーズ、肉、魚、揚げものなどの油分や糖分を多く含んだ食材を調理する場合は、絶対にそばを離れず、焼き加減を見ながら調理してください。

**硫酸紙やクッキングシート、ケーキ用の紙製焼型は使用しない。**

発火の原因となります。

**樹脂製やシリコン製の容器は使用しない。**

発火の原因となります。

**必要以上の時間で加熱しない。**

焼き加減を見ながら調理時間を調節してください。タイマーダイヤルの時間は正しく合わせてください。

**缶詰や瓶詰を直接加熱しない。**

破裂、変形によりヤケド、ケガの原因となります。

**パンくずトレイに食材の残りカスなどを溜めない。**

炭化し、発火の原因となります。

**食材に最適なモードを選ぶ。**

「モード／パワーボタン」(P.6)を参照のうえ、適切なモードを選択してください。不適切なモードを選択すると、食材が発火する恐れがあります。

**バター、ジャム、チーズ、肉、魚、揚げものなど油分や糖分を多く含むものや焼きアミから落ちやすいものは、必ず耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイ、アルミ箔の上で調理する。**

食材や油がヒーター管に落ちて、発火の原因となります。必ず耐熱皿やオープン対応の耐熱調理トレイに載せるか、アルミ箔を敷いてください。

**アルミ箔を使用するときは、ヒーター管に接触しないよう注意する。**

アルミ箔が溶けてヒーター管に付着し、感電、火災、故障の原因となります。

**パンくずトレイ、焼きアミを必ず取り付けて調理する。**

ヤケド、火災、故障の原因となります。

## お手入れ方法



お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてから行う。  
ヤケド、感電の原因となります。

庫内のお手入れの際は、厚手の手袋をする。

手や指のケガの原因となります。

食器洗い機を使用しない。

変形、変色、腐食の原因となります。

お手入れの際に研磨剤入り洗剤、酸性やアルカリ性の洗剤および食用油などを使用しない。

変色、腐食、発火の原因となります。

直接水をかけない。

感電の原因となります。

ヒーター管に触れない。

ヒーター管が割れて、ケガの原因となります。

### ご使用のたびに行うお手入れ

パンくずトレイは、使用するたびにお手入れしてください。パンくずが溜まると炭化して発火する恐れがあります。

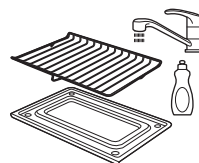
### 定期的なお手入れ

本体・庫内・焼きアミは、定期的にお手入れしてください。庫内が汚れていると、焼きムラなどの原因となります。

#### ■ パンくずトレイ・焼きアミのお手入れ方法

パンくずトレイ・焼きアミを取り外し、残ったパンくずや溜まった汚れなどを捨てる。

汚れが気になる場合は、薄めた食器用洗剤（中性）で洗い、よく乾かす。



#### ■ 本体・庫内のお手入れ方法

薄めた食器用洗剤（中性）を柔らかい布などに染み込ませ、固くしぼって拭く。

その後水拭きし、よく乾かす。

## 故障かな?と思ったら

ブザー音が鳴り、タイマーインジケーターが点滅し続けた時は、一定時間経過後安全のため運転を停止します。庫内の温度を十分に冷ましてから（扉を開けた状態で 30 分程度経過後）、再度調理を行ってください。それでも解消されない場合は電源プラグをコンセントから抜き、バルミューダサポートセンター（P.13）まで連絡してください。

### 調理前の異常な高温

・食材の熱などにより、庫内温度が安全な基準値を上回った場合

### 調理後の異常な高温

・食材の熱などにより、庫内の温度が下がらない場合      ・本体の故障

### 内部部品の故障

・本体の自己診断機能により、内部部品の故障を検知した場合

## よくあるお問い合わせ

こんなとき	●確認する／▶こうする
煙やニオイが出る。	▶はじめてご使用になるときは煙やニオイが出ることがありますが、ご使用にともない徐々に軽減されます。
調理中に「カチッ」と音が鳴り、ヒーター管がついたり消えたりする。	●故障ではありません。ヒーターをつけたり消したりすることで温度を調整しています。 ▶そのまま使用してください。
調理中に扉から煙が出てきた。	●食材に含まれる水分が白い蒸気となって扉から出てくる場合があります。 ▶蒸気は高温のため、手や顔を近づけないように注意してください。
タイマーダイヤルの表示時間と実際の調理時間が異なる。	●最後の1分は焼き目を付ける工程のため、本体周りの環境(室温・湿度など)や庫内の温度により温度制御が働きます。時間にばらつきが出ることがありますが異常ではありません。 ▶そのまま使用してください。
タイマーダイヤルを回してもタイマーインジケーターが点灯しない。	●電源が「OFF」になっていませんか？ ▶モード/パワーボタンを押して、本体の電源を「ON」にしてください。
	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか？ ▶電源プラグをしっかり差し込んでください。
	●ブレーカーが落ちていませんか？ ▶ブレーカーを上げてください。
調理中に本体からボンッと音がする。	●故障ではありません。熱により金属が膨張するときの音です。 ▶そのまま使用してください。
扉の開閉時に異音がる。	●焼きアミが正しく取り付けられていますか？ ▶「焼きアミを取り付ける」(P.5)を参照し、正しく取り付けてください。
扉が閉まらない。	●焼きアミ、パンくずトレイが正しく取り付けられていますか？ ▶「はじめて使用するとき」(P.4)を参照し、正しく取り付けてください。
	●本体と扉の間に物が挟まっていませんか？ ▶挟まっている物を取り除いてください。
焼き目がつかない。	●モード選択を誤っていませんか？調理途中でタイマーを止めていませんか？ ▶トーストモードおよびチーズトーストモードでは、タイマーの終盤で焼き目をつけているため、途中で運転を中断すると焼き目がつかない場合があります。
	●コンセントの電圧の状態、周辺の温度・湿度・食パンの状態により焼き目のつき方に差異が出る場合があります。 ▶オープンモードでお好みの焼き目になるまで再加熱することで、更に焼き目をつけることができます。 ▶調理時は好みの焼き目になるよう時間を調節してください。
	●食材の位置がヒーター管からずれていませんか？ ▶「調理する」の手順(P.8)を参照し、食材を焼きアミの中央に載せてください。
	●庫内が汚れていませんか？ ▶庫内が汚れていると焼き目がつきにくい場合があります。 「定期的なお手入れ」の本体・庫内のお手入れ方法(P.11)を参照してください。
ヒーター管が汚れた。	▶ヒーター管は拭かないでください。ヒーター管についた汚れは、素材の特性上完全に除去することが難しい場合がありますが、使用するにつれて目立たなくなります。

## 別売り品について

消耗品・専用パーツを別売しています。

ご購入はこちらから

<https://www.balmuda.com/jp/supply/>



## 保証とアフターサービス

最適なサービスを確認にお受けいただくため、製品ユーザー登録をお願いします。修理に関するご相談ならびに製品のお取り扱い、お手入れに関するご相談は、バルミューダサポートセンターまでお気軽にご連絡ください。

1) 保証期間は、お買い上げ日から1年間です。

購入証明書（領収書、納品書など）で保証期間内であることが確認できる場合に限り、無償で修理または交換いたします。購入証明書を大切に保管してください。


2) 修理・交換作業は弊社が承ります。また、修理・交換のために取り外した部品は、弊社が適切に処理、処分いたします。

3) 本製品の補修用性能部品の保有期間は生産終了後5年間です。補修用性能部品とは、本製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) 本製品は、日本国内向けに交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる日本国外では使用できません。また、アフターサービスも行いません。

This product uses only 100V(volts)AC, which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after sales service abroad.

## ご相談窓口


 **BALMUDA** **バルミューダサポートセンター**  
SUPPORT

チャットでご相談

<https://www.balmuda.com/jp/support/chat/>



インターネットでのお問い合わせができない場合、お電話にてご連絡ください。

 0120-686-717

電話

受付時間 10:00 - 17:00(土・日・祝日および弊社休業日を除く)通話料無料。携帯電話からもご利用になれます。

IP電話など無料通話サービスをご利用いただけない場合は0422-34-1705におかけください。

※通話料はおお客様のご負担となります。

下記をご用意いただくと円滑に対応できます

・取扱説明書および保証書（本書） ・購入証明書（領収書、納品書など） ・シリアルナンバー（本体背面）

バルミューダ株式会社 〒180-0023 東京都武蔵野市境南町5-1-21

## 譲渡について

---

譲渡をされる場合、本製品お買い上げ時の付属品および本取扱説明書も付属してください。

また、BALMUDA ID のマイページから製品登録の削除をお願いします。

## 廃棄について

---

本機およびその一部を廃棄する際は、お住まいの地域の規則に従ってください。

## 製品仕様

---

型式	KTT01JP シリーズ
電源	100V~ 50 / 60Hz
定格消費電力	1300W
タイマー	1分 / 1.5分 / 2分 / 2.5分 / 3分 / 3.5分 / 4分 / 4.5分 / 5分 / 6分 / 7分 / 8分 / 9分 / 10分 / 15分
本体質量	約 3.9kg
本体寸法	幅 (W) 347mm × 奥行 (D) 330mm × 高さ (H) 216mm
庫内寸法	幅 (W) 275mm × 奥行 (D) 224mm × 高さ (H) 178mm
電源コード長さ	約 1m
用途	家庭用 屋内用

---

# 保証書

品名 : ReBaker

販売店

型式 : KTT01JP シリーズ

店名・住所・電話番号

保証期間 : お買い上げ日より1年

対象 : 本体

お買い上げ日 年 月 日

お客様 お名前

ご住所

お電話番号

無償修理をご依頼になる場合は本書に記載のバルミューダサポートセンターまでお問い合わせください。

修理等のご相談時にいただいた個人情報の取り扱いについて

1) バルミューダ株式会社は、お客様の個人情報をお客様の対応や修理およびその確認時に利用し、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。

2) 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。

(a) 修理やその確認業務、輸配送を委託する場合。

(b) 法令の定める規定に基づく場合。

バルミューダのプライバシーポリシーについてはこちらをご覧ください。▶ [www.balmuda.com/jp/legal/privacy](http://www.balmuda.com/jp/legal/privacy)

この保証書は保証期間中に取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合、本書記載内容で弊社が無償修理を行うことをお約束するものです。従って、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

修理・保証の詳細については、修理規約をご覧ください。▶ [www.balmuda.com/jp/legal/repair](http://www.balmuda.com/jp/legal/repair)

1) 保証期間内でも以下に該当する場合は、保証の対象外とし、弊社は一切の責任を負いません。

(a) 取扱説明書、本体ラベル、その他注意書きに従わない使用状態（海外における使用を含む）に起因する故障または損傷。

(b) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。

(c) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。

(d) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変ならびに公害や塩害、異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。

(e) 車両、船舶への搭載や極端な高温、低温、多湿、埃の多い場所などで使用された場合の故障または損傷。

(f) 一般家庭以外（例えば業務用など）で使用された場合の故障または損傷。

(g) 本書のご提示がない場合。

(h) 本製品のご購入を証明する購入証明書（領収書、納品書など）が無く、本書のお買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合。  
あるいは字句を書き換えられた場合。

(i) 表面的な損傷の場合（かすり傷、へこみなどを含まず）。

(j) 高温多湿の場所など保存上の不備、経年劣化、自然消耗による瑕疵の場合。

(k) 故障原因について虚偽の申告がなされた場合。

2) 保証期間内でも商品を弊社窓口へ送付された場合の送料や出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。

3) 故障の状況その他の事情により、修理に代えて製品交換をする場合があります。

4) 修理に際して再生部品、代替部品を使用する場合があります。また、修理により交換した部品は弊社が適切に処理、処分いたします。

5) 本書に基づく無償修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のご購入時の保証期間が適用されます。

6) 故障によりお買い上げの製品を使用できなかったことによる損害については補償いたしません。

7) 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

8) 本書は日本国内においてのみ有効です。