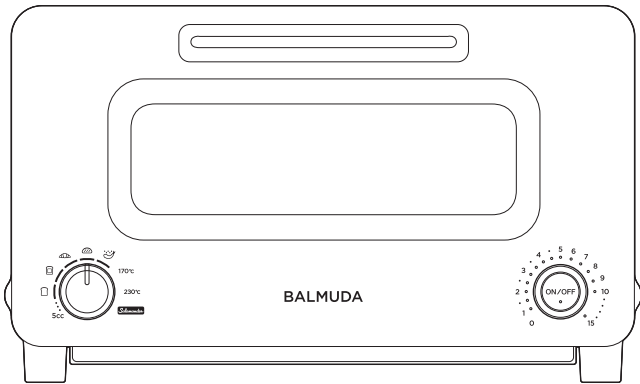


BALMUDA The Toaster Pro



スチームトースター（家庭用）

KTT03JPシリーズ

取扱説明書 保証書付

重 要

このたびは、「BALMUDA The Toaster Pro」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.1～4）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	5
各部の名前	5
はじめて使用するときは	6
操作部／表示部について	9
調理する	11
調理中に必ずお守りいただきたいこと	15
お手入れ方法	16
故障かな?と思ったら	20
よくあるお問い合わせ	20
別売品について	22
保証とアフターサービス	22
ご相談窓口	22
譲渡について	23
廃棄について	23
製品仕様	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意

ご使用前に、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



カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災の原因となります。



木製カウンターやウッドフローリング等、木製素材の上に設置しない。
木製素材が、変色する原因となります。



カーペット、畳、じゅうたん、テーブルクロスなどのような燃えやすい材質の場所に設置しない。
火災の原因となります。



通気口（本体の側面、底面、背面、扉の底面）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。



本体の上に物を載せない。本体の下の隙間に物を入れない。
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。



5ccカップや付属品などを、本体の天面、側面、背面、内側、または隙間に置かない。
火災の原因となります。



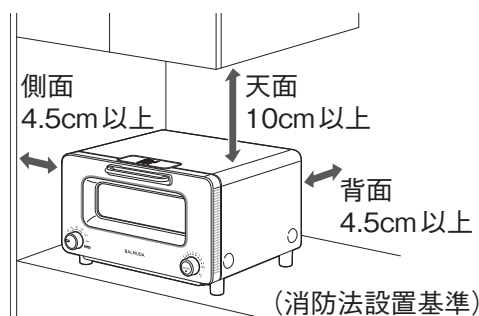
コンロやストーブ、電子レンジの近くなどの熱の影響を受ける場所に設置しない。
火災の原因となります。



水平な安定した場所に設置する。
不安定な設置は、運転中に扉が開く原因となります。
水がこぼれて感電の原因となります。
本体が転倒する原因となります。



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。
熱と蒸気が滞留し、火災、故障、変色／変形の原因となります。



電源コードについて

-  濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。
感電の原因となります。
-  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／重いものの下敷きにする
-  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。
-  電源コードを自分で交換しない。
電源プラグ、電源コードの交換、修理は必ずバルミューダサポートセンター (P.22) に依頼してください。ヤケド、ケガ、感電、火災、故障の原因となります。

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。
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。
火災、故障の原因となります。修理はバルミューダサポートセンター (P.22) へご連絡ください。
-  本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。また、屋外では使用しない。
感電、火災、故障の原因となります。
-  日本国外で使用しない。
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。
-  外部タイマーや遠隔操作システムに接続しない。
それらの製品に接続することは想定していません。

-  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。

-  電源プラグなどの端子部に、液体をかけない。
火災、故障の原因となります。
-  ボイラー部に水を残したまま本体を持ち運んだり傾けたりしない。
水がこぼれ、ヤケド、感電の原因となります。
水があるかどうかを確認する際は、本体が冷えるのを待ち、ボイラーカバーを取り外します。水が残っている場合は、乾いた布で拭き取ってください。
-  異常、故障時には直ちに使用を中止する。
ケガ、火災、感電の原因となります。使用を中止し、バルミューダサポートセンター (P.22) 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。
 - ・本体やボイラートレイから水が漏れている。
 - ・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。

使用に際して（続き）

- ❗ 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。
火災、感電の原因となります。

- ❗ 5ccカップなどの付属品は、子供の手の届かない場所に保管する。
5ccカップを幼児や子供が誤って飲み込んだ場合、窒息を引き起こす恐れがあります。

調理に際して

- ⊘ 給水口、ボイラートレイには水道水以外入れない。
油や調味料、食材などを入れると、火災、感電の原因となります。
- ⊘ 給水口には5ccカップ一杯以上の量を注がない。水を継ぎ足さない。
給水口以外に水を注がない。5ccカップ以外を使用しない。
水がこぼれて、ヤケド、感電、故障の原因となります。「調理する」(P.11) も合わせてお読みください。
- ⊘ 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。
ガラスが割れたり、延焼の原因となります。
電源ON/OFFボタンを押して電源を「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。
- ❗ 食材は5.5cm以下の厚さにする。
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以上の厚さのあるパンは切り分け、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、フライなど油分を含むものや焼きアミから落ちやすいものは、必ず耐熱皿やアルミ箔を敷いて調理する。
食材や油がヒーター管に落ちて、発火の原因となります。必ず耐熱皿に載せるか、アルミ箔を敷いてください。

お手入れについて

- ❗ 本体のお手入れや移動時は、電源プラグを抜き、十分に冷ましてボイラートレイの水を乾いた布で拭き取ってから行う。
ヤケド、ケガ、感電の原因となります。
- ❗ 使用後は必ずお手入れする。
パンくずトレイの汚れが炭化し、発火の原因となります。
「ご使用のたびに行うお手入れ」(P.16)を参照し、正しくお手入れしてください。
- ❗ 庫内を定期的に清掃する。
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。

- ❗ 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。

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。他の機器を上に乗けない。
故障、誤作動の原因となります。

使用に際して

-  扉のガラスに水をかけない、無理な力をかけない。
ガラスが割れて、ケガの原因となります。
-  給水カバーを、扉と本体の間に挟まない。
火災、故障の原因となります。
-  使用しないときは、焼きアミまたはボイラーカバー以外のものを本体に入れない。
故障の原因となります。
-  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。

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、必ず電源ON/OFFボタンを押して電源を「OFF」にしてください。
特にもちや油分を含むものの調理中や、サランダーマード使用中は、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、ダイヤル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。クラシックモード、サランダーマ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。クラシックモード、サランダーマードモードでは、食材の状態を確認しながら調理してください。
-  扉を開けた状態で使用しない。
ボイラー部からの湯気がかかり、ヤケドの原因となります。
-  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。
-  調理中は、ボイラー部に水の継ぎ足しを行わない。
ヤケドの原因となります。
-  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。
-  庫内から食材や食器を取り出すときは、 Tongue かミトンを使用する。
ヤケドの原因となります。
-  食材を取り出すときは、必ず電源ON/OFFボタンを押して電源を「OFF」にする。
ヤケドの原因となります。
-  パンくずトレイ、焼きアミ、ボイラーカバー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。

お手入れについて

-  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。

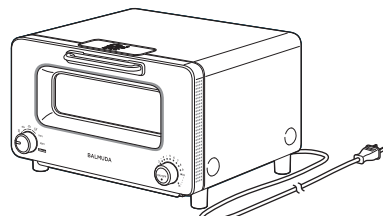
パッケージ内容



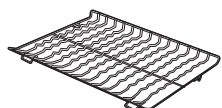
ガイドブック



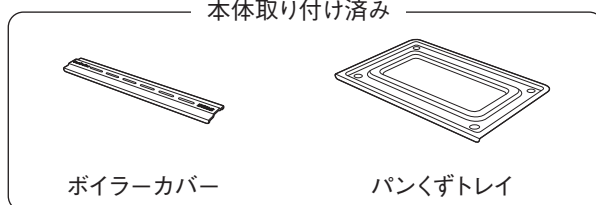
5cc カップ
(上の梱包緩衝材のガイドブック
付近に収納されています。)



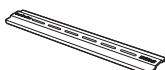
本体



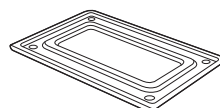
焼きアミ
(下の梱包緩衝材に収納されています。)



本体取り付け済み



ボイラーカバー

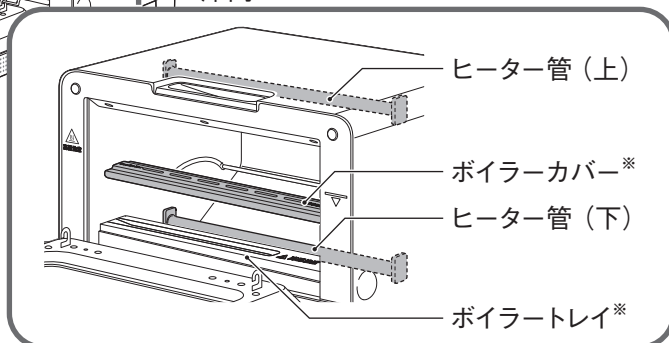
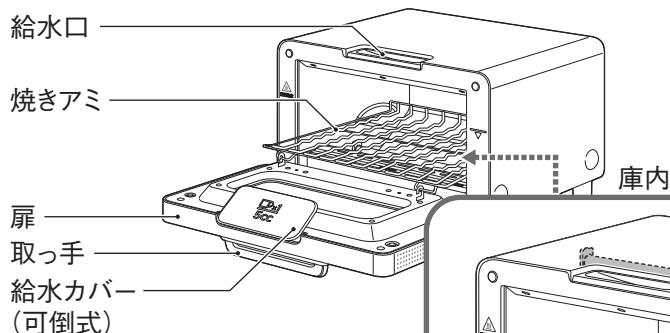
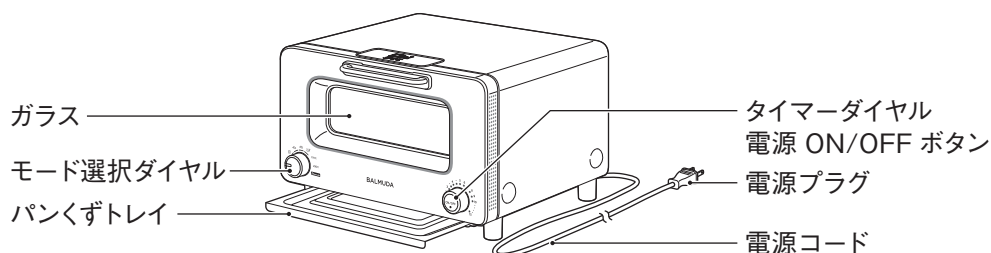


パンくずトレイ



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。

各部の名前

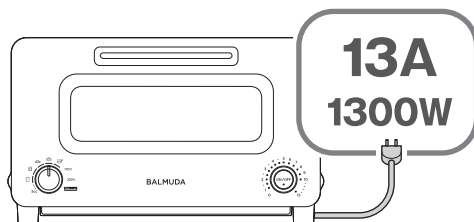


※ボイラーカバーとボイラートレイを
総称して「ボイラー部」と呼びます。

はじめて使用するときは

消費電力に注意してください

本製品と複数の電気製品を同時に使用すると、ブレーカーが落ちる場合があります。注意してください。

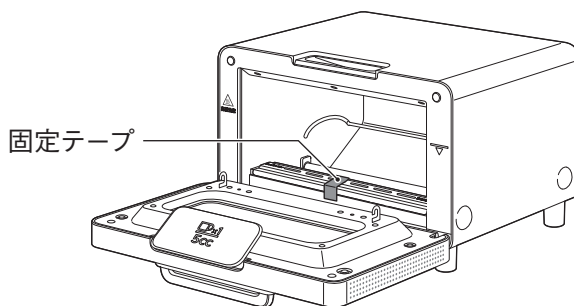


本製品は13アンペア (1300ワット) です。

はじめて使用するときは、固定テープをはがす必要がありますので、次の手順で部品の取り付けや設置を行ってください。

1 固定テープをはがす

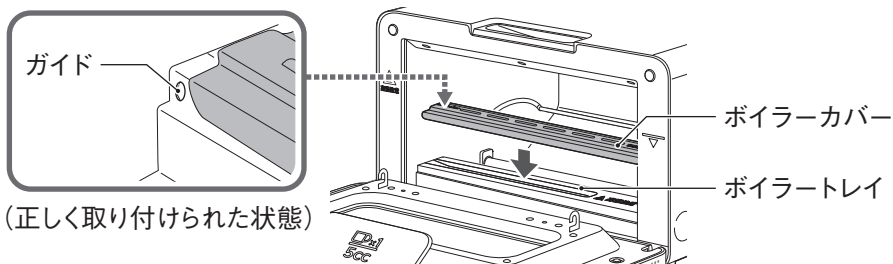
ゆっくり扉を開き切ってから、固定テープをはがしてください。1ヶ所あります。



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 ボイラーカバーがきちんと取り付けられているか確認する

- ・ ボイラーカバーが所定の位置に載っていることを確認してください。
- ・ 外れていた場合は、ボイラーカバーをボイラートレイの上に載せてください。
- ・ 両端のガイドの間にボイラーカバーを置いてください。



ボイラーカバーは変形しやすいため、ぶつかけたり、落としたりしないように注意する。
変形したまま使用すると焼きアミに接触し、発火、故障の原因となります。

3

焼きアミを取り付ける

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。

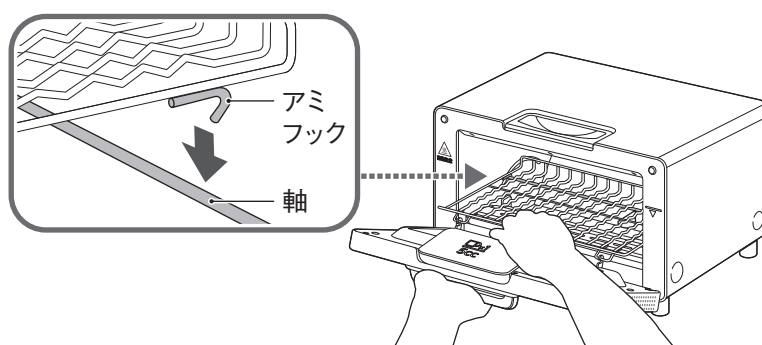
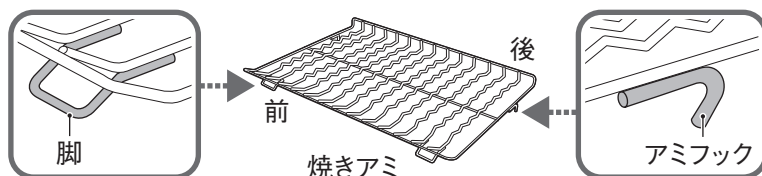
また焼きアミが取り付けしていない状態では扉が勢い良く開く可能性があります。

必ず取っ手を持ったままゆっくり扉を開ききるようにしてください。

※焼きアミは必ずボイラーカバーが所定の位置に載っていることを確認してから取り付けてください。

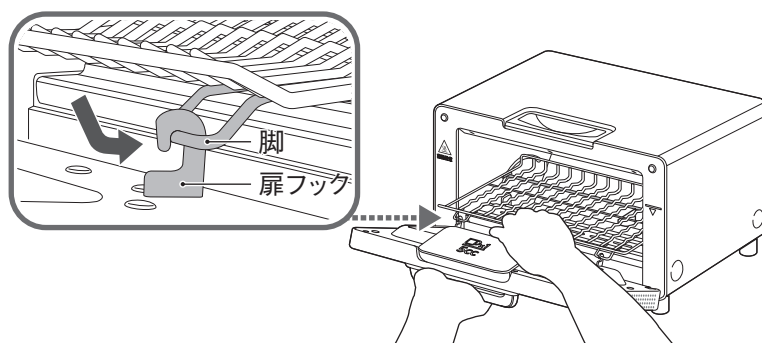
※焼きアミには前後があります。脚がついている方が前、アミフックがついている方が後ろになります。

※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。



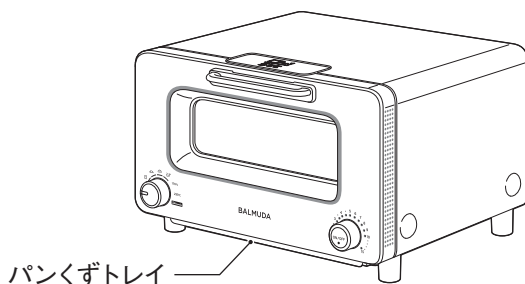
焼きアミを手前に引きながら、脚を扉内側の2箇所の扉フックに引っ掛ける。

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

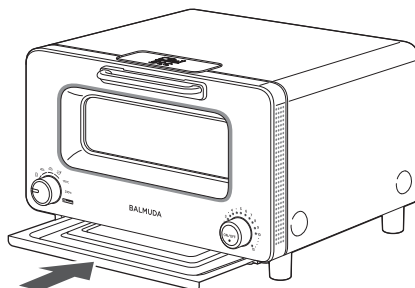


4 パンくずトレイがきちんと取り付けられているか確認する

パンくずトレイは図の位置に取り付けられています。

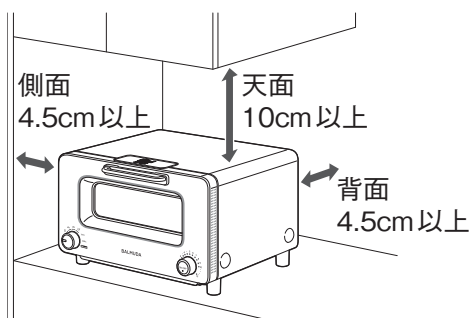


パンくずトレイがずれたり外れたりしている場合は、図の向きに正しく差し込んでください。



5 本体を設置する

下図のように、本体とその周辺に隙間を空けて設置してください。(消防法設置基準)



設置の際は、次の点に注意する。

熱と蒸気が滞留し、火災、故障、変色 / 変形の原因となります。

- ・ 5ccカップや付属品などを、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。
- ・ 上図のように、本体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。
- ・ 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。

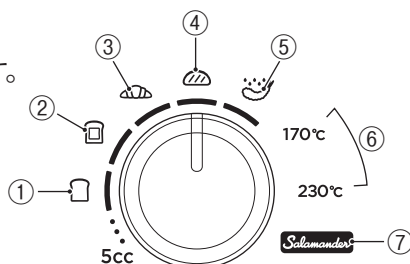
6 電源プラグを家庭用コンセントに差す

以上で設置は完了です。

操作部／表示部について

モード選択ダイヤル

調理モードを選択するダイヤルです。



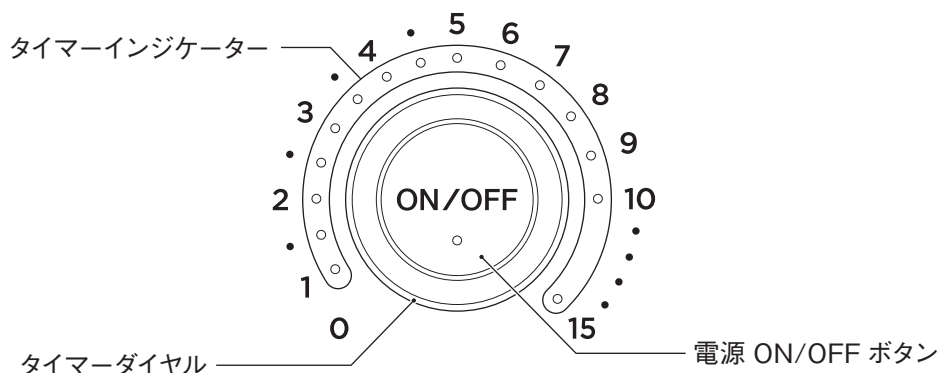
モード名	使用例	目安時間	ヒーターの動き	スチーム機能
①トーストモード 	食パン、イングリッシュマフィン	2.5～3.5分※1	一定の温度で全体を温め続け、最後の1分で表面をきつね色に焼く	○
②チーズトーストモード 	チーズトースト、ピザトースト(具材が載ったパン)	4～6分※1	一定の温度で上を強めに温め続け、最後の1分でチーズに焦げ目をつける	
③ベーカリーモード 	クロワッサン、デニッシュ(菓子パン)、フランスパン、ロールパン、フォカッチャ、焼きそばパン(惣菜パン)	3～5分※2	焼き目をつけず、一定の温度で全体を温め続ける	
④サワードウモード 	カントリーブレッド、ドイツパン(水分量や密度の高いパン)、ベーグル	3～4分※2	一定の温度で上下を強めに温め続け、最後の1分で表面をカリッと焼き上げる	
⑤スチームデリモード 	エビフライ フライドポテト コロッケ グリルチキン	6～7分 4～6分 6～7分 7～10分	下強めで食材を中まで温め、最後に上強めで熱を加え表面に食感をつける	
⑥クラシックモード 170℃ 230℃	手動調理(グラタン、もち、冷凍食品など)	食材に準ずる	庫内が170℃相当になるように動作する 庫内が230℃相当になるように動作する	× (水を入れない)
⑦サラマンダーモード 	仕上げの焼き目をつける調理(ピザやグラタンの仕上げ焼き)	食材に準ずる(最長3分)	ヒーター管(上)のみ点灯し、食材の表面に焼き目をつける	

※1 冷凍の場合は、1分追加してください。

※2 冷凍の場合は、2分追加してください。

- ・モード選択は正しく行ってください。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。
- ・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。
- ・追加で温めたいときは、170℃(クラシックモード)でお好みの時間で再加熱してください。
- ・追加で焼き目をつけたいときは、サラマンダーモードでお好みの焼き目になるまで再加熱してください。
- ・調理方法についての詳細は、ガイドブック(別冊)を確認してください。

タイマーダイヤル／電源 ON/OFF ボタン



■ タイマーダイヤル

調理時間をセットするダイヤルです。

- ・ 調理時間は次から選べます（サラマnderモード選択時は、1分～3分まで）。
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ーがオレンジ色に点灯し、「ピピーン」と音が鳴ります。
- ・ 残り時間をタイマーインジケーターの点滅で示します。

■ 電源 ON/OFF ボタン

本体の電源を「ON/OFF」するボタンです。

- ・ 電源プラグを家庭用コンセントに差した直後は、電源は「OFF」になっています。電源 ON/OFF ボタンを押すと「ON」に切り替わります。「ON」のときに電源 ON/OFF ボタンを押すと「OFF」に切り替わります。
- ・ 電源が「ON」になると、タイマーインジケーターが点灯し、「ピーン」と音が鳴ります。モード選択ダイヤルがサラマnderモードに設定されている場合は、「ピーン ポポーン」と音が鳴ります。
- ・ 電源が「OFF」になると、タイマーインジケーターが消灯し、「ピーン」と音が鳴ります。
- ・ 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

毎朝のトーストから週末のごちそうまで。バルミューダのキッチンチームやプロの方々からのレシピを紹介しています。

・ガイドブック（別冊）

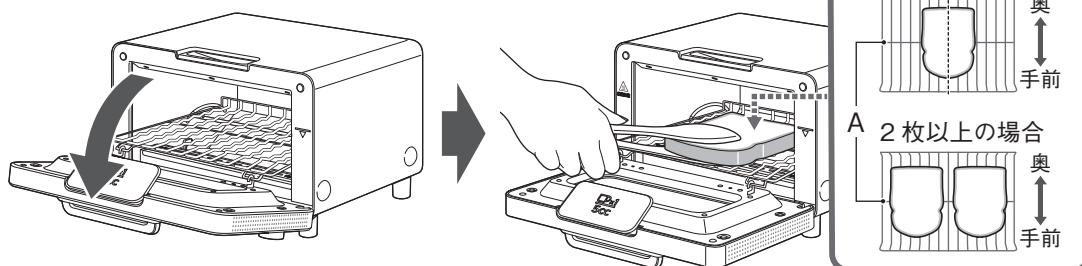
・Web サイト



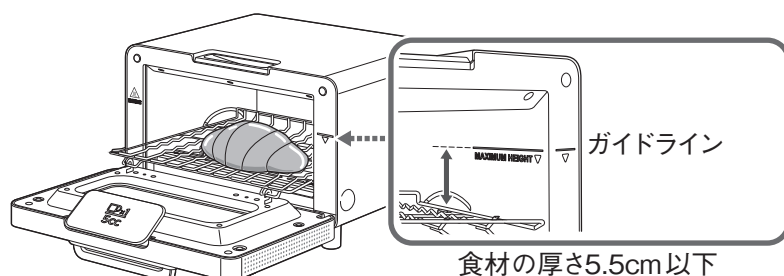
調理する

1 電源プラグを家庭用コンセントに差す

2 扉を開いて、焼きアミに食材を載せる



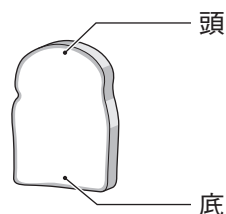
- ・ 食材の厚さは、5.5cm以下にしてください。焼きアミに載せる食材は、ガイドラインより低くする必要があります。
- ・ 食材を焼きアミの中央に載せてください。中央と右端・左端では、焼き加減に差がでる場合があります。
- ・ 食材が奥や手前に行きすぎないように、食材の中央をAにあわせてください。
- ・ 食材や食器を載せるときは、 tong または ミトン を使用してください。



- ・ もちや具材が多く載った食材は、調理によって膨らむことがあるので注意してください。
- ・ 耐熱皿をご使用の際は、必ずオーブン対応、庫内サイズに合ったものを使用してください。
- ・ クラシックモード、サラマダーモードで調理する場合は、手順⑤に進んでください。

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。



3 5cc カップに水を入れる

- ・水をスチームにして、ヒーター管の熱とあわせて食材を加熱します。
- ・水量は、調理モードと調理時間により異なります。次の表を参考にしてください。

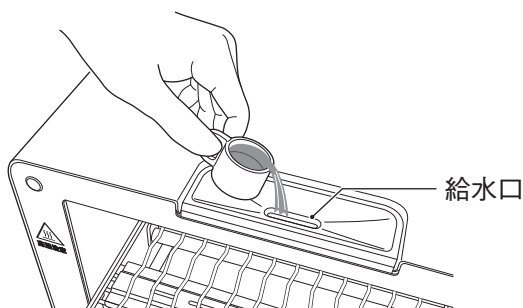


規定量以上の水を注がない。
故障、水漏れの原因となります。

調理モード	調理時間	水量
クラシックモード、 サラマnderモード		なし※
上記以外のモード	1～2.5分	3cc
	3分以上	5cc

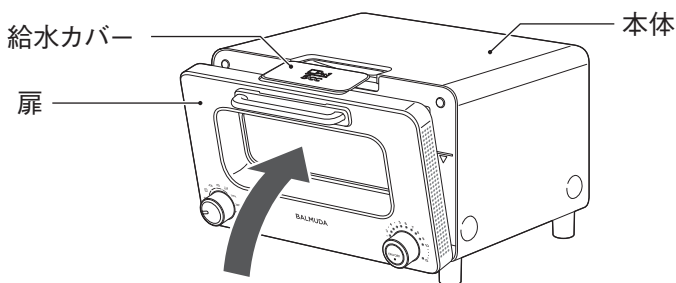
※クラシックモード、サラマnderモードで調理する場合は、ボイラー部は動作しないため水を入れないでください。誤って水を入れた際は、本体が冷めてから焼きアミ、ボイラーカバーを外し、乾いた布で拭き取ってください。

4 給水口に水を注ぐ

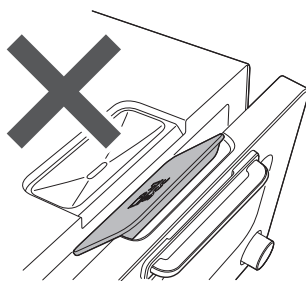


給水口以外の場所に水をかけない。
感電の原因となります。

5 扉をしずかに閉じる



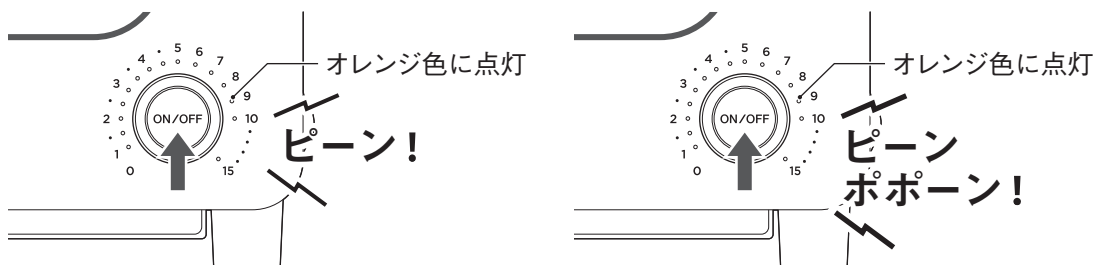
給水カバーを、扉と本体の間に挟まない。
火災、故障の原因となります。



6

電源 ON/OFF ボタンを押して、本体の電源を「ON」にする

タイマーインジケーターがオレンジ色に点灯し、「ピーン」と音が鳴ります。モード選択ダイヤルがサラマンダーモードに設定されている場合は、「ピーン ポポーン」と音が鳴ります。



サラマンダーモード選択時

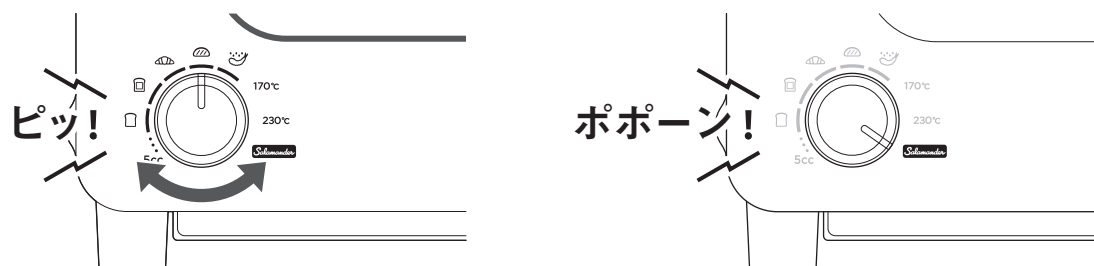
7

モード選択ダイヤルを回して、調理モードを選ぶ

モード選択ダイヤルを回すと、「ピッ」と音が鳴ります。

サラマンダーモード選択時のみ、「ポポーン」と音が鳴ります。

調理モードについては、「モード選択ダイヤル」(P.9) またはガイドブック(別冊)を確認してください。



サラマンダーモード選択時

8

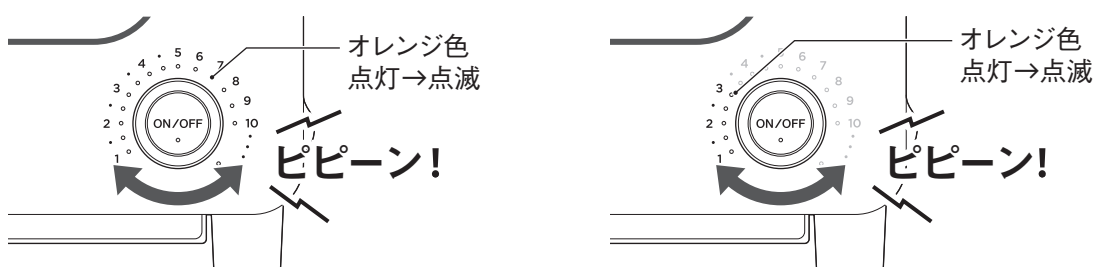
タイマーダイヤルを回して、調理時間をセットする

タイマーダイヤルを回すと、タイマーインジケーターがオレンジ色に点灯します。

手を離すと「ピピーン」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ーの点滅で確認できます。

調理時間の目安については、「モード選択ダイヤル」(P.9) またはガイドブック(別冊)を確認してください。



サラマンダーモード選択時(最長3分)

- 9 「ピピーン!ピピーン!」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



- 10 電源プラグをコンセントから抜く

以上で調理は完了です。

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。

発火の原因となります。離れるときは、必ず電源 ON/OFF ボタンを押して電源を「OFF」にしてください。特にもちや、バター、ジャム、チーズなどの油分や糖分の多いものを塗った食材を調理する場合や、サランダーマードを使う場合は、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。

「モード選択ダイヤル」(P.9) を参照のうえ、適切なモードを選択してください。

食材は5.5cm 以下の厚さにする。

上部ヒーター管に接触しないよう、5.5cm 以上の厚さのあるパンは切り分け、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、フライなど油分を含むものや焼きアミから落ちやすいものは、必ず耐熱皿やアルミ箔を敷いて調理する。

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、火災、感電、故障の原因となります。

パンくずトレイ、焼きアミ、ボイラーカバー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。

ヒーター管の取り扱いに注意する。

ヒーター管が割れて、ケガの原因となります。

食器洗い機を使用しない。

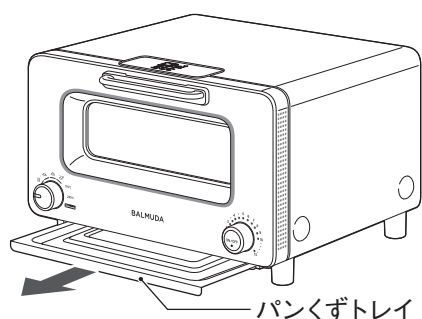
変形、変色、腐食の原因となります。

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。

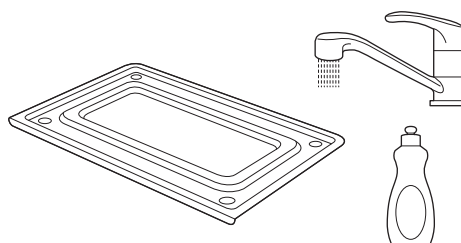
■ パンくずトレイのお手入れ方法

① パンくずトレイを手前に引き出して取り外す。



② パンくずトレイに溜まったパンくずなどを、残さず捨てる。

汚れが気になる場合は、薄めた食器用洗剤（中性）で洗い、よく乾かします。



定期的なお手入れ

パンくずトレイ以外の各パーツは、下記の表および手順に従って、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。

部位	中性洗剤で拭く	水拭き	中性洗剤で洗う
本体	○	○	
5cc カップ			○
下記以外の庫内	○	○	
焼きアミ			○
ボイラーカバー			○
ボイラートレイ	○	○	

■ 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。



直接水をかけず、固くしぼった布でお手入れする。

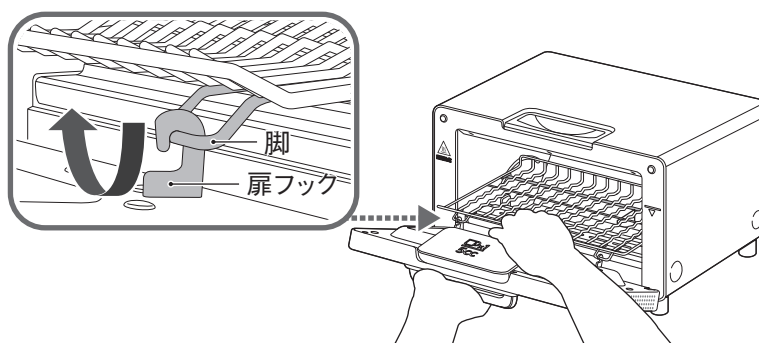
感電の原因となります。

ヒーター管に触れないように注意する。

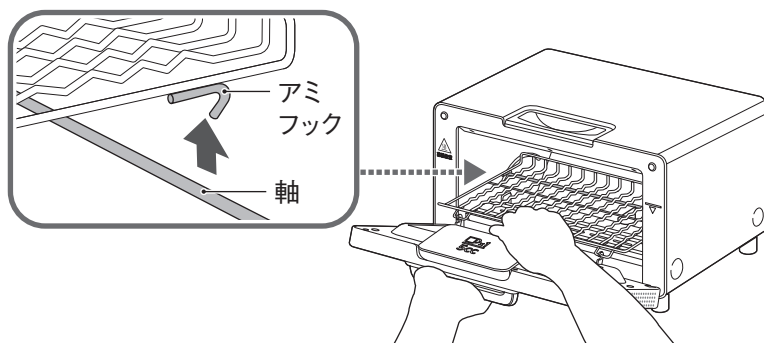
ヒーター管が割れて、ケガの原因となります。

■ 焼きアミのお手入れ方法

- ① 焼きアミを本体から取り外す。

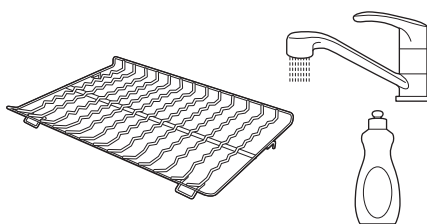


ゆっくり扉を開き切ってから、扉の取っ手を持った状態で焼きアミを下に押し、手前に引いて前の脚を扉フックから外してください。



焼きアミの前の脚を外すと、アミフックを引っ掛けている軸が庫内に戻ります。焼きアミからは手を放さず、焼きアミを持ったまま、ゆっくり軸と一緒に庫内に戻してください。軸が完全に奥に戻ってから、アミフックを軸から外してください。

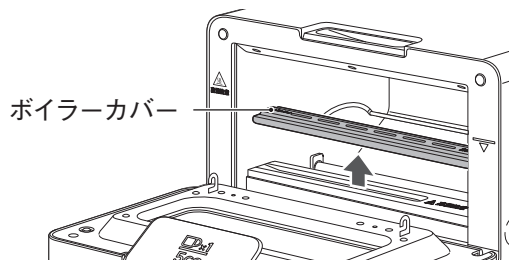
- ② 薄めた食器用洗剤（中性）で洗い、よく乾かす。



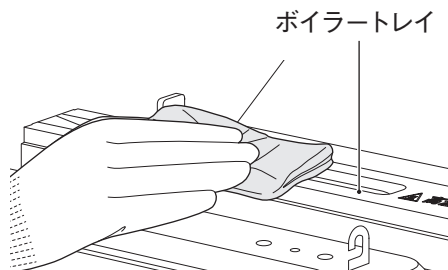
- ③ 「はじめて使用するときは」の手順③ (P.7) を参照し、焼きアミを本体に取り付ける。

■ ボイラー部のお手入れ方法

- ① ボイラーカバーを矢印の方向に外す。

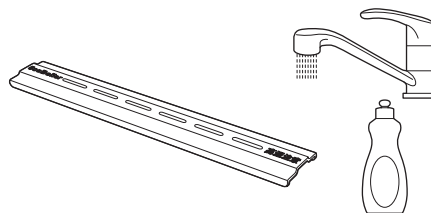


- ② ボイラートレイの中および周辺を柔らかい布で水拭きする。



汚れが落ちない場合は、薄めた食器用洗剤(中性)を柔らかい布などに染み込ませ、固くしぼって拭いてください。その後水拭きし、よく乾かしてください。

- ③ ボイラーカバーを薄めた食器用洗剤(中性)で洗い、よく乾かす。

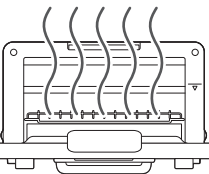


- ④ 取り付けの際は、「はじめて使用するときは」の手順②(P.6)を参照し、ボイラーカバーをボイラートレイの上に載せる。

両端のガイドの間にボイラーカバーを置いてください。

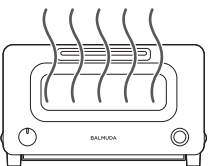
故障かな？と思ったら

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ときは、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.22）まで連絡してください。



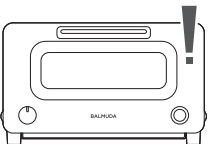
調理前の異常な高温

- ・ 食品の熱などにより、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

- ・ 食品の熱などにより、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。	● ボイラー部より発生するスチームや、パン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。	● 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。時間には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。
モード選択ダイヤルを回しても音が鳴らない。 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？ ▶ 電源 ON/OFF 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と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。
水を入れるとジュッと音がする。	▶ ボイラートレイが加熱された状態（連続して焼くなど）の場合は、水を入れるとトレイの中で蒸発する音がしますが、焼き上がりに影響はありません。
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。

こんなとき	●確認する／▶こうする
扉が閉まらない。	● 焼きアミ、ボイラーカバー、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は」(P.6)を参照し、正しく取り付けてください。
	● 本体と扉の間に給水カバーや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。
本体の下やパンくずトレイに水が漏れている。	● 本体を傾けて設置していませんか？ ▶ 水平な安定した場所に設置してください。
	● 水を入れ過ぎていませんか？ ▶ 「調理する」の手順③ (P.12)を参照し、正しい水の量で調理してください。
	● クラシックモード、サラマンダーモードで給水していませんか？ ▶ クラシックモード、サラマンダーモードでは、水を入れずに調理してください。
	▶ 本体が十分に冷めてから、乾いた布で拭き取ってください。
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るため、途中で運転を中断するとつかない場合があります。 ▶ サラマンダーモードでは、ヒーター管(上)のみ動作するため、食材の裏に焼き目がつきにくくなります。
	● 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。 ▶ サラマンダー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。 ▶ 次回調理時はお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② (P.11)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 (P.17)を参照し、庫内を清掃してください。
スチームが発生しない。	● 庫内が熱くなっていませんか？ ▶ 本体を連続して使用する場合、庫内が高温になっているため結露が発生せずスチームが見えない場合がありますが、異常ではありません。
	● ボイラートレイに水が入っていますか？ ▶ 「調理する」の手順③ (P.12)を参照し、正しい水の量で調理してください。
	● クラシックモード、サラマンダーモードを使用していませんか？ ▶ クラシックモード、サラマンダーモードでは、スチームが発生しません。
ボイラートレイに水が残っている。	● 5ccを超える水を入れていませんか？運転時間が短くありませんか？ ▶ 水を5cc以上入れると、水が沸き切らずに残る場合があります。また、調理時間が1～2.5分のときは、カップ内側の線(3cc)を目安に、少なめに給水してください。
	● クラシックモード、サラマンダーモードを使用していませんか？ ▶ クラシックモード、サラマンダーモードでは、ボイラー部は動作しないため、水を入れてもそのまま残ります。
ヒーター管の中央付近が赤くならない。	▶ ヒーター管の構造上、中央が暗くなっております。異常ではありません。 
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取り除く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実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) この製品は日本国内交流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ご利用いただけません。

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
SUPPORT



バルミューダサポートページ

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

バルミューダサポートページでは、FAQやチャットサポートによるトラブル対処方法をご提案します。修理のお申し込みも可能です。

右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（本体背面に記載）

サポートページや取扱説明書をご覧いただいても解決しない場合、お電話にてお問い合わせください。

バルミューダサポートセンター ☎ 0120-686-717

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。

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	KTT03JP 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 (サラマnderモード選択時は、1分～3分まで)
本体質量	約4.1kg
本体寸法	幅 (W) 357mm × 奥行 (D) 324mm × 高さ (H) 209mm
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 : BALMUDA The Toaster Pro

※販売店

型式 : KTT03JP 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

修理等のご相談時にいただいた個人情報のお取り扱いについて

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

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

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、当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) 本機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) 付属品や消耗品などの場合(ただし、損害が材質上または製造上の瑕疵により生じた場合はこの限りではありません)。

(j) 表面的な損傷の場合(かすり傷、へこみなどを含みます)。

(k) 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。

(l) 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。

この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理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。

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

Effective only in Japan.

BALMUDA