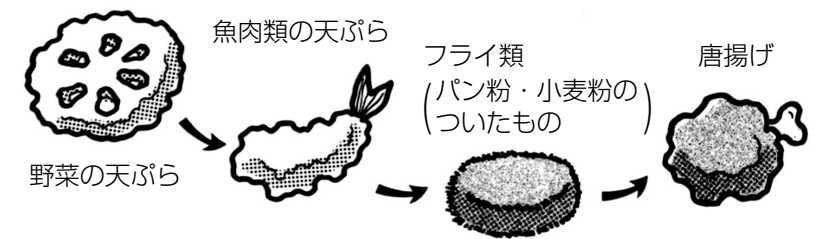


## 油を長持ちさせるには

揚げかたについて 揚げ物はにょいの少ない物から順番に



揚げかすはこまめに取りましょう  
表面に浮いているうちに取ってください  
(なべ底に沈むとこげつきます)



種は少なめに  
(油面の1/2～1/3位まで)  
一度にたくさん入れると  
カラッとしません



## 保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理 などは  
■まず、お買い求め先へ ご相談ください  
▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電 話	( ) - ( )
お買い上げ日	年 月 日

修理を依頼されるときは  
「故障かな?と思ったときには」(13ページ)でご確認のあと、直らないときは、  
お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	天ぷら油クリーナー
●品 番	TK-CT10
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていた  
だきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。  
保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間 (ただし、カートリッジは消耗品  
ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます)

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させて  
いただきます。

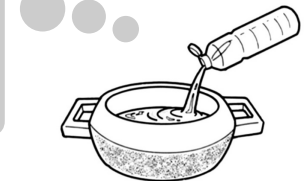
※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 **5年**

当社は、この天ぷら油クリーナー の補修用性能部品 (製品の機能を維持  
するための部品) を、製造打ち切り後5年保有しています。

さし油をしましょう  
揚げ物に油が吸われて減少します  
次回はその分、新しい油をさし油して使うと  
経済的です



揚げ油はいためものに使いしょう  
いためもの、野菜のちょっとした  
下ごしらえ (油通しなど) に使いしょう

過熱はさける  
適温以上に上げない

(200℃を超えると劣化がはやくなります)  
風味がそこなわれ、刺激臭の原因



保管は冷暗所に  
高温・多湿はさける

日の当たる所・ガスレンジの近く  
また、水道管・配水管の水滴に注意



## 仕 様

ろ 過 材	粒状活性炭
容 量	上ポット(ろ過槽) 約0.5 L
	下ポット(貯油槽) 約0.6 L
ろ過温度	180℃以下

## 故障かな?と思ったときには

症 状	原因と対応いただく内容
においや いやな味がする	●長期間放置した油を使用していませんか? ➡油が変質している可能性があります 油を交換してください ●カートリッジが確実に奥まで押し込まれて いますか? ➡カートリッジを確実に奥まで押し込んで ください(5ページ参照) ●カートリッジの除去能力が低下しています ➡カートリッジを交換してください (5、9ページ参照)
ろ過速度が遅い	●カートリッジのろ過時間の目安は6時間以下 です ➡異常ではありません ●カートリッジが目詰まりしています ➡カートリッジを交換してください (5、9ページ参照)

## MEMO

会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

PC <http://club.panasonic.jp/> 携帯

※このサービスは WEB 限定のサービスです。

●商品の点検訪問について  
お客様からのご相談なしに、商品およびカートリッジの点検案内をすることは  
ありません。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください  
ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数  
分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト	
<a href="http://www.panasonic.com/jp/support/">http://www.panasonic.com/jp/support/</a>	
パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時	
電話	フリーダイヤル <b>0120-878-365</b>
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「470#」を押してください。 (番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)	
■上記番号がご利用いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル <b>0120-878-236</b>	
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787	
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)	
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。	

●修理に関するご相談は………

パナソニック 修理サービスサイト	
<a href="http://club.panasonic.jp/repair/">http://club.panasonic.jp/repair/</a>	
インターネットでのご依頼も可能です。	

パナソニック 修理ご相談窓口	
電話	フリーダイヤル <b>0120-878-554</b>
●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。	

●有料で宅配便による引取・配送サービスも承っております。

ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる  
場合があります。  
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

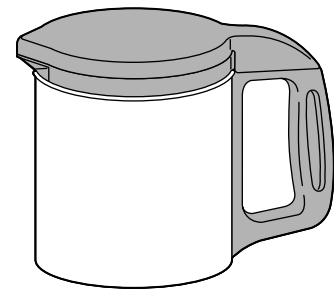
## Panasonic®

### 取扱説明書

天ぷら油クリーナー 家庭用

品 番 TK-CT10

# レのツフライ



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとう  
ございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 正しい取り付け、および正しく使用されなかった場合の製品の故障および事故に  
ついて、当社は責任を負いませんので、あらかじめご了承ください。

※本器は油の色とにおいの改善を主目的にしたもので油の劣化を改善するものでは  
ありません。

保証書付き

パナソニック株式会社  
ビューティ・リビング事業部  
〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号  
© Panasonic Corporation 2009

ZGS0TKCT100F S0109JT7044

(キリトリ線)

Panasonic 持込修理

天ぷら油クリーナー保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には  
本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。  
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本表裏面に記載して  
おります。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い  
上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品 番	TK-CT10
保証期間	お買い上げ日から 本体 1年間 (但しカートリッジは除く)
※ お買い上げ日	年 月 日
※ お住所	見 本
※ お客 様	お名前
※ 販 売 店	住所・販売店名
	電話 ( ) - ( )
	電話 ( ) - ( )

パナソニック株式会社  
ビューティ・リビング事業部  
〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号 TEL.(077)563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

全キリトリ線



## 安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を説明しています。

注意

「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。(次は図記号の例です)

禁止

してはいけない内容です。

注意

実行しなければならない内容です。

注意

■ろ過中やろ過後しばらくはポットに手などを触れたり移動させない

禁止

油により高温になるため、やけどや油はねの原因になることがあります。

■ポットは火のそばに置いたり、直接火にかけない

禁止

発熱・破裂・発火の原因になることがあります。

注意

■ポットは電磁調理器で使用しない

禁止

発熱・破裂・発火の原因になることがあります。

■長い間(1〜2か月)ポット内に放置した油は使用しない

禁止

油が変質し、体調を損ねることがあります。

2

注意

■水平な安定した場所に置いてろ過する

注意

油がこぼれてやけどすることがあります。

■水洗いした後は十分乾燥させてから使用する

注意

水分により油が飛び散り、やけどすることがあります。

■カートリッジは水分を含ませたり、水洗いをしない

禁止

水分を含んだカートリッジでろ過するとやけどのおそれがあります。

注意

■油を通したカートリッジを長い間(1〜2か月)使用していない場合は新しいカートリッジに交換する

注意

水分により油が飛び散り、やけどすることがあります。

■使用・保管状態によりカートリッジにカビが発生した場合は、新しいカートリッジに交換する

注意

体調を損ねることがあります。

## ご使用上のお願い

■ 次のような油は使用しない

- ・黒ずんでいる
- ・悪臭がひどい

■ すぐ泡立ち、泡が消えない

- ・揚げ温度(180℃)で発煙する

■ なべ底のへどろ状のものはろ過しない(カートリッジの目詰まりの原因)

■ パーム油・ラード油はろ過しない(カートリッジの目詰まりの原因)

■ ペーパーフィルターは、ろ過が終わったら毎回取り外す(揚げかすなどが栄養分になり、カビなどが発生する場合があるため)

3

## 箱に入っているもの

ご使用いただく前に次のものが入っているかお確かめください。  
万一不備な点がございましたら、お買い上げの販売店までお申し付けください。

4

## 準備

1 上ポット(ろ過槽)と下ポット(貯油槽)を洗う

●台所用洗剤で洗い、十分水ですすいでから乾燥させる(水分が残っていると油が白く濁る原因になります)

●スチールタワシ・みがき粉は使用しない(キズの原因になります)

2 カートリッジを上ポットにセットする

●カートリッジは使用直前まで開封しない(使用前にカートリッジが吸湿すると油が白く濁ったり油はねの原因になります)

①すき間のないように垂直に押し込む

②奥まで押し込む

3 上ポットにペーパーフィルターをセットする

①上ポットの上にペーパーフィルターをのせる

②フィルターリングで押さえ込む

奥まで押し込む

5

6

## MEMO

## 使いかた

### フタを取り、使用後の油をゆっくり入れる

- 油を入れる前に、下ポット内に油が残っていないことを確認してください

7

■ 使用直後の油は180℃以下にさましてから(火を消して10分以上たったのち)

■ ペーパーフィルターは必ずセットする(カートリッジの目詰まりを軽減するため)

■ ペーパーフィルターは毎回交換する(ろ過が終わったら、ペーパーフィルターを外すことをおすすめします(ペーパーフィルターを付けたまま長期間放置すると、揚げかすなどが栄養分になり、カビなどが発生する場合があるため))

●新しいカートリッジを使用した時には油が約150 mL減ります

●ろ過中に油を入れ足しすぎると、すべてをろ過できない場合があります(ためられる油の量は600 mLまで)

※ゴマ油をろ過すると香りがとれる場合があります

※カレー粉やイワシなどにおいの強いものを揚げた油は、においが残る場合があります

### ■ 下ポットの油をなべに移すときは

- ・上ポットは外してください(上ポットを付けたまま傾けると、カートリッジが外れる可能性があります)
- ※上ポットはカートリッジを付けたまま外し、裏返したフタを受け皿にして、その上にのせてください

8

## お手入れ

### 交換の目安

- 油の色が濃くなったり、においがきつくなったとき
- ろ過する時間が極端に遅い(6時間以上)のとき

揚げ物の量や種類により、ろ過能力が著しく低下することがあります

■カートリッジの交換のしかた

上ポットを逆にして底を軽く押す

- ・交換したカートリッジ・ペーパーフィルターは一般可燃ゴミとして出せます

別売品	お買い上げの販売店またはパナソニックの製品を扱っている販売店で購入してください(価格は2014年4月現在のものです)
カートリッジセット	カートリッジセット
品番: TK8801	品番: TK-CT10C5
希望小売価格: 1,000 円(税抜)	希望小売価格: 2,400 円(税抜)
カートリッジ(2個)	カートリッジ(5個)
ペーパーフィルター(20枚)	ペーパーフィルター(50枚)

別売品は販売店でお買い求めいただけます。  
パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でもお買い求めいただけます。  
詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。

Panasonic Store <http://jp.store.panasonic.com/>

9

- 下ポットの底にたまった沈殿物を取り除いてから洗ってください
- 台所用洗剤で洗い、十分水ですすいでから乾燥させてください(水分が残っていると油が白く濁る原因になります)
- スチールタワシ・みがき粉は使用しないでください(キズの原因になります)

10