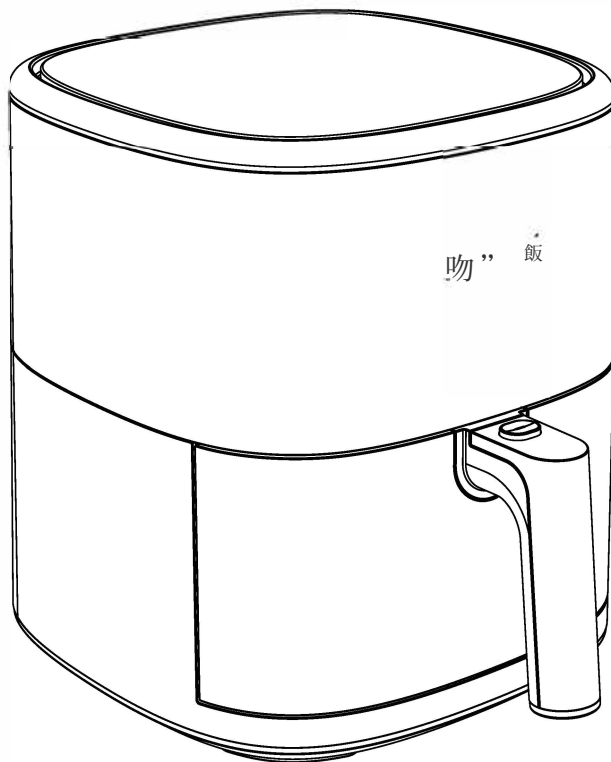


Proscenic

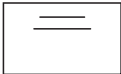
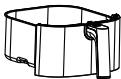
Instruction manual
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
取扱説明書

T22 エアフライヤー

Proscenic Technology Co., Ltd.
カスタマーサービス
Web: www.proscenic.com/jp
メール: service-jp@proscenic.cn
お電話相談窓口：
050-5533-2720
(平日10:00-13:30, 15:00-19:30)



パッケージ内容

(1) Proscenic エアフライヤー 5 リトル x1		(2) レシピ集 x1	
(3) ユーザーガイド x1		(4) 取扱説明書 x1	
(5) バスケット x1			

仕様

電源（日本）	AC 100V, 50/60Hz
定額電力	1500W
容積	5.2qt/5L
温度範囲	75–205° C（165–400° F）
時間範囲	1–60 分
重量	5.5KG

安全にお使いいただくために

ご注意

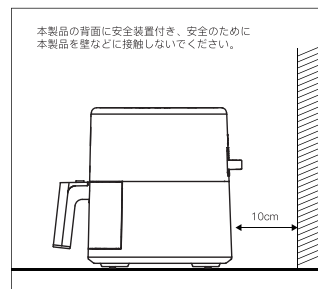
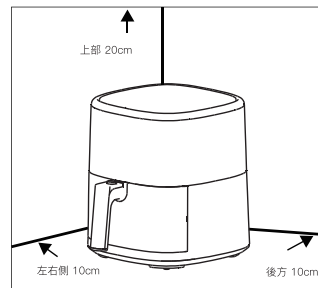
お使い方や他人への危害と財産損失を防止するために、本製品をお使いする前にすべての安全指示と注意事項をお読みください。

感電の危険性があるため、ご自宅の電圧が本製品の定額電圧と一致することをご確認ください。アース付きコンセントを使用ください。アダプターと延長コードを使用しないでください。

火事を起こさないために、エアフライヤーの包装袋、ビニール袋やすべてのラベルを取り外してください。

安全指示と注意事項

1. 本器とプラグを水やに浸さないでください。本製品は業務用ではありません。家庭以外の用途に使用しないでください。
2. 本製品を動かす際に油が家具に汚れたり火事が起こしたりしないため、壁や本棚を近づかないでください。
3. 本製品を安定した水平で耐熱性のある表面の上に置いてください、蒸気の流れを確保するため、本体の回りに10cmのスペースを空けてください。
4. 本製品を燃えやすいもの（カーテンなど）の近くに置かないでください。
5. 警告：プラグや本器を水やに浸さないでください。
6. 電源コードで本器を巻き込んだり、熱気（高温ガス、電気ストーブ、ヒーター、発熱する電気用品など）に接触したりしないでください。
7. 電源コードを引っ張らないでください。本製品を移動する前に、まずプラグを取り外して両手で本器を運びます。
8. エアフライヤー内部は油や揚げ油などがある場合、本製品を移動しないでください。
9. 警告：エアフライヤーに紙、ボール紙、非熱性のビニールなどを入れたり、触ったりしないでください。



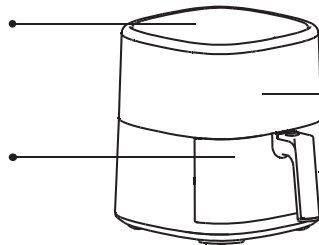
10. メーカー以外の付属品またはお勧めのない部品を本器内に入れないでください。火事の恐れがあります。
11. 食材の出し入れする際に、耐熱性な絶縁のある手袋を着用してください。
12. エアフライヤーが調理中と調理後は本器表面の温度が高いため、お気を付けください。
13. エアフライヤーが運転する際に、火傷の恐れがあるため、ハンドル以外に使用しないでください。
14. エアフライヤーのお手入れの前に本器の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。本器を完全に冷ましてからお手入れを行ってください。
15. 湿らせた布でお手入れしてください。エアフライヤーに傷が付ける鋭い清掃具を使用しないでください。
16. 安全を確保するため、本製品を子供の手が届かないところに置いてください。お体の不自由な方やお年寄りは一人で操作しないでください。
17. 本製品を食材の加熱、冷凍食品の解凍以外に使用しないでください。
18. 警告：エアフライヤーが運転する際に、本器の上に何も載せないでください。
19. 警告：密閉容器をエアフライヤーに入れないでください。
20. 使用後や長時間使用しない場合、エアフライヤーの電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜いてください。本製品は外部タイマーやリモコンコントロールシステムで操作出来ません。
21. 本製品を使用する際に、電気回路が負荷にかけると、エアフライヤーが正常に運転できない可能性があります。エアフライヤーを一つの回路を使用してください。
22. 食材加熱をする際に、液体が沸騰しないため、バスケット内に適当なスペースを空けてください。ガラスや金属製品を使用する際に、お気を付けてください。
23. 電源コードが傷がつけた場合、使用しないでください。サポートセンターにご連絡ください。

高温注意!

警告：本製品を使用する際に、製品表面が熱く、子供の手が届かないところに置いてください。エアフライヤーが加熱する際に温度高いため、「高温注意」警告ラベルが付けられた所に温度高くなります。運転後暫くの間に表面が熱いためお気を付けください。

本製品について

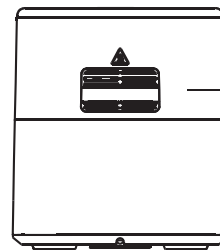
① 制御パネル



② 本器

③ バスケット

④ ハンドル



⑤ 排気口

ご使用について

初使用前に

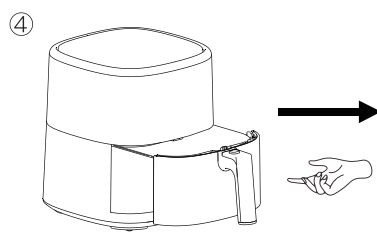
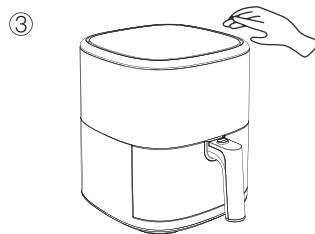
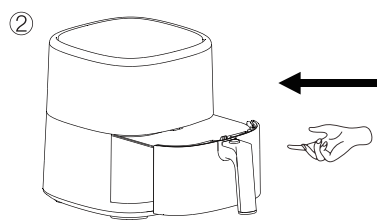
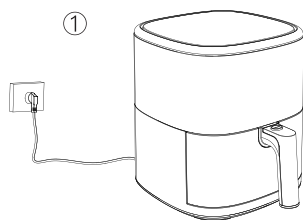
警告!

* ご自宅の定格電源と本製品の仕様に一致することをご確認ください。

* エアフライヤーからすべての包装材と、一時的に貼付しているステッカーを取り外してください。

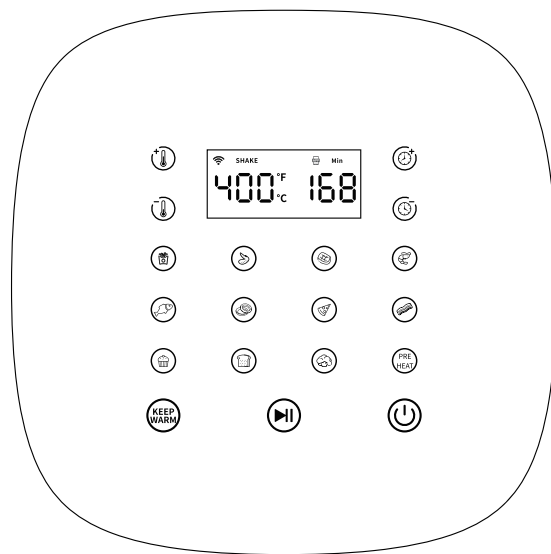
* 食材を取り出す際に、耐熱性のある手袋で着用してください。

初めて使用する際にレシピをタッチし、“”, を選択し、温度を最大、時間を 15 分以上に設定してください。そしてバスケットをセットして空焼きしてください。空焼きが終わった後、バスケットをひき出し、油煙を排出します。ヒートパイプの表面が塩害対策用の薄膜に包み込まれ、使い始める際に、少し変な匂いと油煙があるのは異常ではありません。



- ① 電源コードをコンセントに差し込みます。本器と回りの壁や家具と 10cm 以上のスペースを空けてください。(図 1)
- ② 2. 食材を皿などに入れ、エアフライヤーのカバーを閉めます。(図 2)
- ③ 3. レシピによって制御パネルのボタンで相応な料理を選択することができます。自分好みによって、調理時間と温度をプリセットすることもできます。(図 3)
- ④ 4. 調理プログラムが完了した後、食べ物を取り出します。エアフライヤーの電源をオフにしてください。(図 4)

■ 制御パネル



①		オン / オフ
②		開始 / 一時停止
③		保温

④ 	予熱
⑤ レシピ	11 個の知能なレシピプログラム、自動に調理時間と温度を設定
⑥ 	温度表示
⑦ 	時間表示
⑧ 	温度 / 時間を上げる 温度 / 時間を下げる
⑨ 	食材のシェイクまたは裏返しをお知らせ、 SHAKE 点滅します。
⑩ 	・ 消灯： 連携していない ・ 点滅： 連携中 ・ 点灯： 連携している * 注： アプリの連携状態を表示します。詳しくは Proscenic のアプリ内の説明をご覧ください。
⑪ 	“  ”点滅することはネットレシピ運転中を表示します。
⑫ End	調理プログラムが終了しました。

■ 食材の調理

予熱

食材をいれる前に本器を予熱することを推奨します（既に熱くなっている場合をのぞく）。予熱しないと、食材が完全に熱が入れない可能性があります。

1. 電源を接続します。⏻ をタッチして本器の電源をオンにします。
2. 「Preheat」予熱をタッチします。「205°C」と「5MIN（5 分間）」と表示が出ます。
3. 「+」または「-」ボタンをタッチして温度を変更することもできます。時間は自動で調整されます。
4. 予熱するには、▶ をタッチしてください。
5. 予熱が終了すると、ブブ音鳴ってお知らせします。

温度	時間
205°C (400° F)	5 分
200°C (390° F)	5 分
195°C (385° F)	5 分
190°C (375° F)	4 分
185°C (365° F)	4 分
180°C (355° F)	4 分
170°C (340° F)	4 分
165°C (330° F) 以下	3 分

調理

ご注意

- 本器の上には何も載せないでください。上に物を載せると、空気の流れが阻害されてうまく調理できません。
- これは揚げ物用の機械ではありません。バスケットに油や揚げ油などの液体を入れないでください。
- バスケットを本器から取り外す際は、高温の蒸気に気をつけてください。
- 時間（1–60 分間）と温度（75–205℃或いは 165–400°F）をご自分好みによって設定できます。
- 調理効果は実際によってそれぞれ違います。プリセットは調理ガイドとレシピをを参考してください。

1. 電源を接続します。“”ボタンをタッチしてプログラムを開始します。
2. 「レシピ」を一つタッチするとパネルに当レシピのプリセットの温度と時間が表示します。詳しくは下記の表をご覧ください。
3. “”ボタンをタッチして時間や温度を設定します。
4.  ボタンをタッチして調理開始します。
5. 予熱が終了すると、ブブ音鳴ってお知らせします。

記号	プリセット	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間 *	時間範囲	シェイクお知らせ機能の有無 **
	SHRIMP エビ	370° F 190° C	75–205° C 165–400° F	6 分	1–60 分	
	FRIES ポテトフライ	385° F 195° C		20 分		※SHAKE※
	WINGS 手羽先	385° F 195° C		25 分		※SHAKE※
	STEAK ステーキ	400° F 205° C		6 分		

記号	プリセット	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間 *	時間範囲	シェイクお知らせ機能の有無 **
	VEGETABLE 野菜	300° F 150° C	75–205° C 165–400° F	10 分	1–60 分	⌘SHAKE⌘
	FISH 魚	350° F 175° C		8 分		
	Onion Rings オニオンリング	370° F 190° C		20 分		⌘SHAKE⌘
	PIZZA ピザ	350° F 175° C		8 分		
	BACON ベーコン	320° F 160° C		8 分		
	CAKE ケーキ	300° F 150° C		30 分		
	TOAST パン	380° F 195° C		3 分		

* 初期設定時間をご参考に、それぞれの食材によって調整することを推奨します。

** “⌘SHAKE⌘” は調理中、食材をシェイクしたり、混ぜたりまたは裏返したりする必要があります。

保温

1. 電源を接続します。“”ボタンをタッチしてプログラムを開始します。
2. 「レシピ」を一つ選択してください。
3. “”ボタンをタッチして保温時間を設定します。
4. “”ボタンをタッチして調理開始します。

記号	初期設定	初期設定温度	温度範囲	初期設定時間	時間範囲
	Keep Warm * 保温	170° F 75° C	/	5 分	1–60 分

* 食材の保温時間が長すぎると、味が良くなる恐れがあります。

モード×モード

1. 予熱 + レシピ
2. レシピ + 保温
3. 予熱 + レシピ + 保温

食材のシェイク

シェイクの仕方：

1. 調理中はバスケットを本器から取り外して振ったり、混ぜたり、裏返したりしてください。
2. 安全のため、バスケットを耐熱の面の上で持ってください。
3. トングを使って食材を混ぜたり、裏返したりしてください。

注：

バスケットを取り外すと、本器は自動で調理を一時停止します。安全上の措置としてバスケットを戻されるまで画面は点灯しませんバスケットを戻すと、調理が自動的に再開します。本器が冷めてしまう可能性があるため、30 秒以上振らないでください。

シェイクするもの：

- 基本的にフライやナゲットなど、重なり合う食材は振り混ぜる必要があります。
- 振り混ぜないとサクサクの食感にならなかったり、均一に熱が入らなかったりする場合があります。
- ステーキなどの食材に均一に焼き色を付けるには、裏返してください。

シェイクするタイミングと回数：

- 調理の中程などで少なくとも 1 回は食材を振るか裏返してください。
- プリセットによっては、シェイクお知らせ機能が起動する場合があります。（調理ページをご参考）。

シェイクお知らせ機能：

- シェイクお知らせ機能により、ブブ音が鳴り、画面に“**SHAKE**”が点滅します。
- バスケットを取り出さないと、1 分後にシェイクお知らせ機能が再度鳴り、“**SHAKE**”が点灯します。
- バスケットを取り外すと、シェイクお知らせ機能が停止します。**SHAKE**が点滅します。

調理ガイド

入れすぎ：

1. バスケットに食材を入れすぎると、食材に均一に熱が入りません。

油の使用について：

1. 食材に少量の油を加えると、さらにカリッとした食感が得られます。30 mL（小さじ 2 杯）以上は加えないでください。
2. すべての材料に均一に少量の油を加えるには、オイルスプレーが最適です。

食材に関するヒント：

1. 冷凍食品やオーブンで調理できる食材は本器で調理可能です。
2. ケーキやハンドパイ、詰めものやバター（小麦粉や水や卵を混ぜたもの）を使った料理を作るには、耐熱容器に入れてからバスケットに入れてください。
3. 脂肪分の多い料理をエアフライヤーで調理すると、バスケットの底に油が滴り落ちます。調理中に煙があまり出ないようにするには、調理後に滴り落ちた油を捨ててください。
4. 液体に漬け込んだ食材を調理すると、飛び散ったり、煙が多く出たりします。このような食材は、調理する前に水分を取り除いてください。

ポテトフライ：

1. サクサクした食感を得るため、8 ～ 15 mL の油を加えます。
2. 生の芋からポテトフライを作るときは、調理前に 15 分水にさらしてデンプンを減らしてください。油を加える前にキッチンタオルで軽く叩いて水分を取ります。
3. さらにカリッとした食感にするには、生の材料を小さく切ってください。ポテトフライの大きさは、0.6 × 7.6-cm (¼ × 3 in) が理想です。

肉類：

1. 大きい肉類を調理する前に既に解凍されたことを確認ください。
2. 肉類が食べられる最低温度に至ることを確認するために、温度計の使用を推奨します。下記の表は肉類が食べられる最低温度です。

食材	タイプ	国際基準
牛肉 + 子牛	微塵切り	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト：多い	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト：少ない	145° F (63° C)
鶏肉 + ターキー	胸肉	165° F (75° C)
	微塵切り、詰まった	165° F (75° C)
	鳥一枚、足、太もも、手羽先	165° F (75° C)
魚 + 貝殻	すべて	145° F (63° C)
ラム	微塵切り	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト：多い	160° F (70° C)
	ステーキ、ロースト：少ない	145° F (63° C)
豚肉	小口切り、微塵切り、ぶつ切り、ロースト	160° F (70° C)
	調理されたハム	140° F (60° C)

注：Proscenic キッチンの詳細情報は、シェフが提供したレシピとワザをご覧ください。または Proscenic アプリ上でレシピコミュニティをご覧ください。

他の機能

温度単位を切り替え *

1. “ ”と “ ”を同時に 5 秒以上長押しすると、華氏と摂氏を転換できます。
2. エアフライヤーがブブ音を鳴り、温度単位は華氏から摂氏に転換します。
3. 繰り返すと、温度単位は華氏に戻ります。

* 温度切り替えにユーザー体験を高めるため、温度を切り替えた後、整数で表示します。

例：

温度単位を切り替える前	温度単位を切り替える後	国際基準
165 °F	75°C	165 °F ≈ 73.8°C

一時停止

-  ボタンを押して調理を一時停止します。本器の加熱が停止し、 が押されるまで停止は続きます。
- 30 分間放置すると、本器の電源がオフになります。

調理の自動再開

- バasketを取り外すと、本器は自動的に調理を一時停止します。安全上の措置として一時的に表示がオフになります。
- バasketを戻すと、本器は以前の設定で自動的に調理を再開します。

自動電源オフ

- 調理プログラムで調理していない場合、本器は作動停止後 5 分後にすべての設定を取り消して電源がオフになります。

過熱保護

- 本器が過熱した場合、安全上の措置として自動的に電源が遮断されます。再度使用する前に、本器を完全に冷ましてください。

トラブルシューティング

目次	問題	解決策
1	調理中、油煙が大きすぎる	• 本器の油を落ちて、調理を続けます。
2	食材に火が完全に通らない	• 内側のバスケットに入れる食材の量を減らしてください。バスケットに入れる食材の量が多すぎると、完全に火が通らないことがあります。 • 調理温度または時間を増やしてください。
3	食材に均一に火が入らない	• 食材が積み重なっていたり、またはくっつき過ぎていたりする場合は、調理中に振るか裏返す必要があります（食材のシェイク、92 ページご覧ください）。
4	調理後に食材のサクサク感が出ない	• 少量の油を食材にスプレーするか、刷毛で塗ると、さらにカリッとした食感を得ることができます。（調理ガイド 92 ページご覧ください）。
5	ポテトフライがきちんと調理されていない	• ポテトフライ、93 ページご覧ください
6	電源が入らない	• プラグをコンセントに接続しているか確認してください • バスケットを本器にしっかり押し付けてください
7	プラスチックの匂いがする	• 製造工程で本器にプラスチック臭が付着することがあります。これは通常の範囲です。（初使用前に 85 ページご覧ください）の指示に従って、プラスチック臭を除去してください。
8	電源接続中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください
9	待機中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください。
10	電源接続中にエラーコード「E2」が表示される	• もう一度起動します。もしまだ「E2」が表示されると、顧客サポートに連絡ください。
11	アプリ連携失敗	• 2.4GHz WiFi に変更してリスタートしてください。 • WiFi の正しいパスワードを入力して、アプリをリスタートしてください。 • ネットの原因の場合には、もう一度スタート、或いはルーターをリスタートしてください。

お手入れとメンテナンス

本製品はよく使うために必ずご使用の度にお手入れしてください。長時間使用しない場合、乾燥した風通しの良い場所に置いてください。再使用のために、下記のお手入れに従ってください。

1. 本器の電源をオフにし、電源コードをコンセントから抜きます。お手入れの前に本器を完全に冷まします。
2. キッチン用クリーン（食器、調理器具用）と柔らかいスポンジや濡らせた布で清掃してください。
3. シンナー、除光液、漂白剤、金属ヘラ、ナイロンブラシなどの腐食性洗浄剤は、天板やその他の付属品の破損を避けるため、使用しないでください。
4. 本器を食器洗い乾燥機に入れないでください。
5. 本製品表面、バスケット、グリストレイ、ベーキングパンは擦りすぎないでください。
6. 本器を水に浸したり、水付けたりしないでください。

■ 部品のお手入れ

1. 汚れが付着した所、温水でしばらく浸してください。
2. 洗剤に濡れたスポンジで温水でお手入れしてください。
3. バスケット、グリストレイ、ベーキングパンなどが温水でしばらく浸してから清掃します。食洗機対応もできます。
4. 乾燥した布で水をふき取り、よく乾燥します。
5. ヒーター、金属製ヒーターとの触りは避けてください。長時間使用しない場合、食用油をヒーターに塗れてから使用してください。

■ 本器のお手入れ

1. 本器表面を清掃するには洗剤に濡れた布で清掃します。乾燥した布で水をふき取り、よく乾燥します。
2. 本器内部を清掃する前に、電源をオフにし、本器を完全に冷ましてから、乾燥した布でお手入れしてください。

Proscenic

Proscenic Technology Co., Ltd. (Authorized)

Shenzhen Proscenic Technology Co., Ltd. (Manufacturer)

Address: Floor 8, Block A, building 5, Tusincere Park, Longcheng street, Longgang district, Shenzhen City, China

Web: www.proscenic.com

PROSCENIC TECHNOLOGY(UK) LTD

Address: 71-75 Shelton Street, Covent Garden, London, WC2H 9JQ

カスタマーサービス

Web:www.proscenic.com/jp

メール:service-jp@proscenic.cn

お電話相談窓口:050-5533-2720

(平日10:00-13:30,15:00-19:30)