

SHARP

電子レンジ

<https://jp.sharp/range/>

総合カタログ 2025-2号



健やかって、 意外とカンタン。

難しいと思っていたけれど、こんなにおいしくできた！
いろんなことを教えてくれる頼れる相棒が、
慣れない私に寄り添ってくれた。
作ること、食べること、その楽しみのそばに、
いつもヘルシオ。



HEALSIO

ヘルシオ



生成AIで
調理をサポート！

▶詳しくはP.1へ

AIアシスタント
九十九しおり
(愛称:しおりちゃん)



AX-LSX3C

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置・アース・電気工事、使用済み商品の
引き取りなどの費用は含まれておりません。

●写真はイメージです。

ヘルシオ調理の道しるべ。一緒に作れば楽しさ広がる。

HEALSIO
ヘルシオ

「クックトーク&無線LAN」について詳しくはこちら*



ハンバーグを上手に作るコツを教えて！

ハンバーグ作るときのコツってある？

お待たせ、ヘルシオ使いこなし情報を見てきたよ。

ハンバーグをおいしく作るコツは、中央の厚みを1.5cm位に成形し、塩こしょうなどで下味をつけてから「まかせて調理・焼く」で調理すること。角皿中央に置き、野菜は両端に並べ、アルミホイルやクッキングシートを敷くと後片付けが楽になるよ。冷凍のまま調理もでき、冷凍保存で時短も可能だよ。

何でも聞いてください...

●画像はイメージであり、実際のデザインと内容とは異なる場合があります。

業界初*
生成AIを活用し
音声対話が可能な
調理レシピサービス

*国内家庭用100Vオープンレンジと連携するレシピサービスにおいて。2025年6月11日開始。（当社調べ）

スマホで

献立決めや下ごしらえの悩みを話しかけて解決

「クックトーク」※1 **NEW** LSX3C RS1C N1C

COCORO KITCHEN レシピサービスが、生成AIに対応。献立相談はもちろん、材料や料理の手順※2など、調理のお困りごとを自然な対話でサポート。聞けば答えてくれる、まるで頼れる相棒がそばにいるみたいにあなたのヘルシオ体験を楽しく、そしてかしこくサポートします。

※対象メニューのみ。

料理手順／

今までフライパンで作ってたけど
コツを参考にヘルシオで作ってみよう！

献立相談／

冷蔵庫に豚肉が余ってるけど、
どんなメニューができるかな？
あ、キャベツも使いきりたいな。

料理の基礎知識／

みそ大さじ3杯って、何g？
みじん切りを上手にするには？

ヘルシオで

買った後も新しいメニューが増やせる！ 全機種

スマホでCOCORO KITCHEN レシピサービスを閲覧中、新しいメニューや気になったメニューの調理情報を本体に送れます。面倒な設定をせずに調理が可能です。LSX3Cなら本体画面からも新しいメニューを探せます。



よく使うメニューを自動表示 LSX3C

各家庭の調理履歴を学習し、使用スタイルに合わせてよく使うメニューを朝・昼・夜の時間にに応じて、本体の操作画面に表示します。

朝	探す	いつもの	夜	探す	いつもの
トースト			ほうれん草としめじの塩麴あえ		
お弁当用おかず (組み合わせ自在)			ビーマンの肉詰め & 野菜のチーズ焼き		
野菜のコンソメスープ			塩ざけ・塩さば		
モーニングセット (組み合わせ自在)			麻婆豆腐		



スマホアプリ「COCORO HOME」

毎日のおすすめメニューを提案したり、ヘルシオの動作状況を確認でき、お客様の暮らしをサポートします。



アプリ(無料)のダウンロードはこちら*



COCORO KITCHEN レシピサービス

約1,400※2のヘルシオ専用メニューを掲載。毎日のお料理をサポートします。
「クックトーク」の利用もここから！



COCORO KITCHEN レシピサービスはこちら*

【全機種】は、ヘルシオAX-LSX3C/RS1C/N1C/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Cを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 クックトークのご利用にはCOCORO HOMEへの対象ヘルシオのAX-XP100 112.8μg【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.27 第14021304001-01号他 結果及びエキス量より当社にてうまみ成分量を算出。※4 甘み成分（糖）（にんじん）（RE-SF10A 蜜）（従来調理 天ぷら鍋）431kcal、AX-XW600 346kcal【分析依頼先】（一財）日本食品分析センターへの依頼結果（第19023623001-0101号 H31.4.25他）、当社実験結果及び、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当社にて減塩率を算出。※7 ビタミンC（かぼちゃ）（RE-SS10C オープン加熱）61.1%、AX-XW300 84.8%【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H28.2.17 第16011919001-0101号他 結果より当社データで読みとってください。●クックトーク&無線LAN <https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/aiot/> ●水で焼く <https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/water-oven/> ●スマホアプリ「COCORO HOME」 <https://>

水で焼くから、毎日のごはんをもっとおいしく、健康に。

HEALSIO
ヘルシオ

「水で焼く」
について
詳しくはこちら*



水のチカラの高火力で
こんがりジューシー

網焼きハンバーグ あぶり豊潤焼き

最初から最後まで水で焼く ウォーターオーブンはヘルシオだけ

最初から最後まで水のチカラで調理することで、焼き目をつけながらも食材の中心までしっかり火を通し、食材に触れて水に変わることによって適度なうおいを与え、おいしい仕上がりを実現します。



素材のおいしさをキープ！健康調理も

●比較数値はAX-LSX3Cと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。数値は機種・庫内容量・食材の量・素材の差・調理方法によって異なります。



ヘルシオにおまかせ、こだわりの火加減で 幅広いお料理がおいしく楽しめる

幅広い温度と蒸気量の組み合わせで、蒸し物から焼き物まで、ヘルシオのできるメニューはさまざま。火加減はヘルシオにおまかせ。まるでプロのようなおいしいお料理をお楽しみいただけます。



好きな食材を切ってのせて、感動の仕上がり。

HEALSIO
ヘルシオ

「まかせて調理」
について
詳しくはこちら*



メインと野菜も一気に
バランス良く！

豚肉の焼きラタトゥイユ添え
まかせて調理「焼く」

解凍いらず！レシピいらず！はかりいらず！
食材をのせてキーを押すだけのまかせて調理！

LSX3C RS1C N1C ※1

冷凍・冷蔵・常温が一緒でも、食材の量がたっぷりでも少量でも※2、角皿に並べたら調理方法を選ぶだけ※1。面倒な設定をしなくてもほったらかしでおいしく調理できます。



4つの調理方法から選ぶだけ。
幅広いメニューが自動でおまかせ

LSX3C RS1C N1C ※1

まかせて調理の調理方法は、「網焼き・揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す・ゆでる」の4つ※1。お好みの食材に合わせて選べるので、できるメニューのバリエーションが広がります。



調理終了後も“ほかほか”の状態をキープ※3

LSX3C

「+ほかほかキープ」キーを押せば、調理終了後最大30分間、ほかほかの状態をキープします。



他の家事や準備に
時間がかかりそうな時に



NEW!
調理開始後も
設定可能に
なりました！※4

NEW!
らくグリ!調理も
設定可能に!

1～2人分が手軽に作れて、後片付けもラクラク
らくグリ!調理 LSX3C RS1C

付属のヘルシオトレーに食材を並べて庫内に直接置くと、1～2人分の「まかせて調理 焼く」メニューが手軽に作れます。



1人分のおかず
1人分の
ハンバーグと
添え野菜とゆで卵



【全機種】は、ヘルシオAX-LSX3C/RS1C/N1C/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Cを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 AX-N1Cはまかせて調理「焼く」のみに対応。※2 対応。※3 仕上がり調節時・調理終了1分前を除く。※4 機種ごとの対応メニューは、9ページの仕様表をご確認ください。※5 AX-RS1Cは揚げ物、焼き物、パンに対応。※6 AX-RS1Cは食材に合わせた専用ダウンドロー。https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/auto/ ●ヘルシオあたたため(おいしさ復元) https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/reheat/

買ってきたお惣菜ができたてのようなおいしさに！



「ヘルシオあたたため
(おいしさ復元)」
について
詳しくはこちら*



揚げたてサククリ

冷めてしまったおかずや買ってきたお惣菜をできたてのようなおいしさに。ヘルシオあたたため(おいしさ復元)※5

全機種

水のチカラを使えば、お料理やお惣菜、パンをおいしくあたたため直すことができます。それが「ヘルシオあたたため(おいしさ復元)」。帰宅時間がずれた家族のごはんや、テイクアウトしたお料理やファストフードも、まるでできたてのようなおいしさに復元します。さらに冷凍したものもおいしくあたためられます。



少量ならヘルシオトレイを使っておいしくあたたため！

NEW LSX3C RS1C ※6

少量のお惣菜やパンをヘルシオトレイに入れて、庫内に直接置いて水のチカラでおいしくあたたため直しができます。



「レンジ加熱」では、使えません。

冷凍食材の楽しむまでの時間を短縮！

食べごろ解凍 LSX3C RS1C ※7

「冷蔵庫で半日解凍」など食べるまでに時間と手間がかかるお取り寄せなどの冷凍食材を、水のチカラで解凍時間を短縮しつつ、ちょうどよく解凍します。





GOOD DESIGN
AWARD 2023



AX-LSX3C

使いやすさ

ヘルシオならお手入れカンタン。複数同時調理も少量調理もラク



金属製のザルやアルミホイルで準備や片付けがラク 全機種

油污れが気になる焼き物調理もレンジは使わないので、アルミホイルを敷いておけば、後片付けがラクに。

●ご注意:「レンジ加熱」では、角皿、調理網、金属製のザル、アルミホイルは使用しないでください。

アルミホイル



LSX3Cのイメージです。

蒸気のチカラでお手入れ 全機種

蒸気のチカラで汚れを浮かせ、においや汚れを落とすやすくなります。



蒸気で食器などを清潔除菌 LSX3C ※1 RS1C ※2

キッチン用品(耐熱90℃以上)や食器・哺乳ビン(耐熱120℃以上)を高温の蒸気で清潔に除菌します。



複数の食品を同時に調理 LSX3C RS1C

レトルト食品&ゆで卵や、お弁当用に複数のおかずを同時に調理することもできます※3。

●ご注意:「レンジ加熱」では、缶詰や卵、レトルトパックの加熱をしないでください。

レトルトカレー 生卵 冷凍ごはん



LSX3Cのイメージです。

1人分の料理や、足りない1品の追加に便利な、ヘルシオトレー LSX3C RS1C ※4

少量の調理に便利なヘルシオトレー。1人分の料理を作ったり、足りない1品を追加で作ったり、少量をヘルシオで作りたいときに大活躍。朝ごはんやパッと作りたい昼ごはんなどに使える自動メニューに対応しました。※4



卵焼きサンド



焼きそば

■ ヘルシオトレーは、追加購入もできます。



AK-HT1

希望小売価格: 6,710円(税込)

※ 2025年7月現在のもので、変更する場合があります。

「ヘルシオトレー」
について
詳しくはこちら*



全機種 は、ヘルシオAX-LSX3C/RS1C/N1C/UA30 4機種を表します。

●このページはAX-LSX3Cを中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。 ※1 AX-LSX3Cと同等の加熱性能を持つ機種に哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース: <AX-XW500>H30.4.6 No.8165、No.8166、No.8167、キッチン用品コース: <AX-XW500>H30.4.6 蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース:茶わん、ガラス製哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース: <AX-を同時に調理は全機種に対応しています。 ※4 AX-RS1Cは専用ダウンロードメニューが必要なため、ご利用には無線LAN接続が必要です。 ※5 庫内が熱くてもセンサーを使用したレンジ加熱(解凍、好みの温度あた。 ※7 AX-LSX3C、RS1C、N1Cのみ。 ※8 プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。 *QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。 ●ヘルシオトレー <https://cocoroplus>

毎日使うあなたのため、やっぱりヘルシオ。決め手は2つのセンサー使い



冷凍食品あたため

充実のレンジ機能。決め手は2つのセンサー使い！



食品から発生する蒸気をみはる
らくチン! (絶対湿度) センサー



食品の表面温度をみはる
赤外線センサー (LSX3C, RS1Cは64眼 赤外線ムーブセンサー)

●イラストはイメージです。センサーの位置は機種により異なります。

らくチン! (絶対湿度) センサー

自動でほどよく、かしこく、**冷凍食品あたため** 全機種

ワット数(出力)・時間設定なしで仕上がりを見極め、市販の冷凍食品をかしこくあたためます。

らくチン! (絶対湿度) センサー

庫内が熱くても**連続加熱**ができる ※5

全機種

蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、オープン調理直後の庫内が熱い状態でもレンジの自動あたためができます。

64眼赤外線ムーブセンサー

ごはんとおかずを**2品同時あたため** ※6

LSX3C RS1C

ごはんとおかずを同時にほどよくあたためます。

赤外線センサー

好みの温度あたため

LSX3C RS1C N1C

-10℃、20℃～90℃まで、5℃単位で仕上がりを温度を調節できます。



アイスクリーム(-10℃)

バター(20℃)

おにぎり(40~50℃)

スープ(80~90℃)

ほどよく解凍、**スチーム解凍**

全機種

スチームの水の膜で食品を覆うことで、食品全体をほどよく解凍します。全解凍とサックリ解凍が選べます。



全解凍

分量設定が不要でサッと作れる、らくチン1品 & ワンディッシュメニュー



プラスチック容器も使えます! ※8



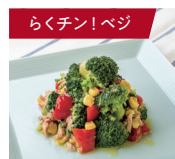
❄️ 冷凍食材が使えるメニューはCOCORO KITCHEN レシピサービスでご確認ください。

NEW!

野菜を使った副菜や煮物が**短時間で作れるらくチン1品** 全機種

冷凍食材が使えるメニューに対応 ※7 ❄️

耐熱容器ひとつで、野菜料理から煮物、パスタなどが手軽に作れます。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製 ※8 でもOK!



冷凍ブロッコリーのサラダ



冷凍里いものそぼろ煮



冷凍なすとひき肉のピリ辛煮

一皿でパッと作ってそのまま食べて、片付けもラク!
ワンディッシュメニュー LSX3C RS1C N1C

残りごはんやゆでめんとお好みの具材を準備するだけ! フライパンやお鍋いらずで、後片付けもカンタンです。

ワンディッシュごはん



たらこの彩りごはん

好みの野菜と残りごはんをのせて



で測定した結果です。【試験機関名】(一社)京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳用ビン・茶わん、ガラス製 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。 ※2 AX-RS1Cと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】株式会社総合水研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水 RS1A>RS4.7 No.FC230213-001-3, No.FC230213-003-3, キッチン用品コース:<AX-RS1A>RS4.7 No.FC230213-002-3。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。 ※3 お弁当用に複数のおかず ためなどの一部メニューを除く)ができます。 ※6 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください。冷凍のものはできません。2品の分量はできるだけ同量にしてください。必ず、スタート後に仕上がりを調節「強め」を選択してください。 jp.sharp/kitchen/recipe/pages/cookmaster_18_h

レンジあたためもお手軽調理も簡単な 過熱水蒸気オーブンレンジ



RE-WF276

省スペース設置の
角皿スチームモデル



オーブンレンジ
RE-WF236

コンパクトサイズながら
メニュー充実



オーブンレンジ
RE-WF186

こちよく暮らすための家電

PLAINLY

握りやすいハンドルや、左から右へ流れるような
シンプル操作で、迷わず使いやすいシリーズです。

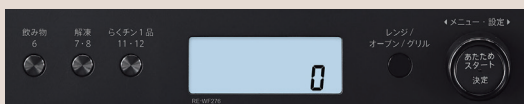


しっかりとした厚みで
持ちやすいハンドル



はっきりと見やすい操作パネル

安定感のある押しやすいキーと
つかみやすいダイヤル



NEW

よく使う飲み物や解凍は設定がしやすく、手動調理は
設定ダイヤルのすぐそばで使いやすいレイアウト

スチームカップで、過熱水蒸気やスチームあたためが
手軽に使える **WF276**

複数の料理を同時に作れる
「3品献立セット」など、普
段のおかず作りに役立つメ
ニューを搭載。さらに、スチ
ームあたためでシュウマイなど
のあたため直しもできます。



3品献立セット

分量設定が不要でサッと作れる、
らくチン1品

WF276 **WF236** **WF186**

食品があたたまることで発生する蒸気を検
知して、仕上がりを判定するので、食材の
アレンジができます。



冷凍ブロッコリーのサラダ

一皿で作って食べて、片付けもラク!
ワンディッシュメニュー

WF276 **WF236** **WF186**

残りごはんやゆでめんとお好みの具材を
準備するだけ!後片付けもカンタンです。



焼きうどん風
(ワンディッシュヌードル)

業界トップクラスの省設置面積※

WF276 **WF236**

※ 2025年7月1日現在。国内家庭用100Vオーブンレンジ
(総庫内容量30L未満)において。WF276:設置面
積1791cm²(幅46.5cm×奥行38.5cm)・WF236:
設置面積1798cm²(幅46.8cm×奥行38.4cm)



左右・後ろ
ピッタリ置き

画像はRE-WF276です。

オーブンレンジ

おうちで過ごす時間が
楽しくなるオーブンレンジ



RE-SD18B

スタイリッシュデザイン ダイヤル式の直感操作 [SD18B]

ボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ダイヤルを回すだけで迷わず操作できます。



家飲みやパーティーにぴったり 「バルメニュー」 [SD18B]

自宅で手軽にバルのような気分が楽しめる、バルメニューを搭載。さらに、白身魚の白ワイン煮などのメニューも追加しました。



白身魚の白ワイン煮

一皿で作って食べて、片付けもラク! ワンディッシュメニュー [SD18B]

残りごはんやゆでめんとお好みの具材を準備するだけで、パパッと作れます。冷蔵のゆでめんにも対応。後片付けもカンタン。



カルボナーラうどん
(ワンディッシュモデル)

コンパクトな生活にピッタリ



オーブンレンジ
RE-F165

単機能レンジ

毎日の生活を支える、
プレミアム単機能レンジ



RE-TD184

あなたため、パパッとレンジ調理も [TD184]

冷凍食品やお弁当はワット数(出力)・時間を設定せずに自動であたため。らくチン1品やワンディッシュメニューなどのレンジ調理も可能です。(掲載メニュー数は14、自動メニュー数は22)^{※2}



お手軽ルーローハン
(ワンディッシュごはん)

こだわりの使いやすさ [TD184]

ボタンを極力減らし、ツインダイヤルを回すだけのシンプル操作。庫内はお手入れ・食品の出し入れがしやすいワイドフラット庫内です。



ごはんやおかずを自動でスピーディにあたため^{※3} 高出力、1000W^{※4} [TD184]

毎日使いにちょうどよい

カンタン操作のターンテーブルタイプ



単機能レンジ
RE-TS174



単機能レンジ
RE-TM18

電子レンジ全世界出荷台数
1億5千万台 突破!

※2025年3月現在

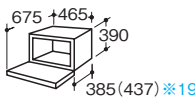
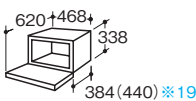
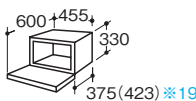
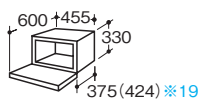
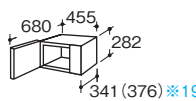
1962年国内の業務用電子レンジの量産化以来、日本の電子レンジの歴史を刻み、技術とノウハウを蓄積。安心と実績のオーブンレンジです。



国内初の量産電子レンジ

9

*a 総庫内容量とは、JIS規定に基づいて算出された容量です。●製品の液晶表示は、ハメコ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。※1 角皿は追加で購入いただく、2段階調理が可能です。お買い上げの販売店またはWebページからご購入いただけます。https://jp.samsung/support/healsio/option.html 流通コード350 416 0196 価格8,140円(税込)(2025年7月現在) ※2 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。65～95℃の低温調理のウォーターオープンのみ対応。※3 240℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。※4 250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※5 210℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※6 220℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※7 角皿に熱湯を注ぎ、庫内ニースチームを発生させて加熱します。※8 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。※9 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。※10 900Wでの連続運転時間は最大1分5秒です。※11 レンジ出力は電源周波数によって異なります。500W・650W(60Hz)での連続運転時間は最大15分です。※12 エアリアル極めができる赤外線センサー。庫内天面に設置。※13 ホットストーンも使用できます。(AX-HS1は揚げ物、焼き物、パンのみ) ※14 一部の焼き物メニューも「揚げたてがサックリ」で加熱できます。※15 まかせて調理の「網焼き・揚げる」「焼く」の1段調理と2グリ調理に対応しています。※16 レンジ集(サポートサイトよりダウンロードいただけます)や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。AX-UA30:付属のメニュー集や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。※17 無線LAN機能OFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。※18 蒸気加熱部を含む。※19 ()内はハンドルを含んだ数値。※20 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」の新測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。区分名 B:オブンレンジ(ヒーター露出があるもの)30L未満のもの、D:オブンレンジ(ヒーター露出がないもの)30L以上のもの

過熱水蒸気		オープンレンジ		オープンレンジ									
NEW RE-WF276		NEW RE-WF236		NEW RE-WF186		RE-SD18B		RE-F165					
PLAINLY		PLAINLY		PLAINLY									
													
-B(ブラック) -W(ホワイト)		-W(ホワイト) -B(ブラック)		-B(ブラック) -W(ホワイト)		-B(ブラック)		-W(ホワイト) -B(ブラック)					
27L 1段調理		23L 1段調理		18L 1段調理		18L 1段調理		16L 1段調理					
スチーム+ヒーター加熱(スチームカップ式)		ヒーター加熱											
110～250℃※5		110～250℃※6		110～250℃※5				100～200℃					
35・40・45℃				40℃									
自動トースト(1～2枚・途中で裏返す必要あり)													
スチーム+レンジ		角皿スチーム調理※7											
1000W※8・600W・500W・200W相当		900W※10・600W・500W・200W相当						500W※11・200W相当・650W(60Hz)※11					
冷凍食品あたため／スチームあたため／フリーズドライスープ		冷凍食品あたため／フリーズドライスープ						冷凍食品あたため					
サクリ解凍／全解凍								解凍					
らくチン! (絶対湿度)・温度センサー													
3品献立セット													
118/100		59/64		36/41		48/53		13/7					
大型ホワイトバックライト液晶				ホワイトバックライト液晶		ブラック液晶(バックライトあり)		ホワイトバックライト液晶					
脱臭クリーンコート／お手入れ自動メニュー													
省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ／電源オートオフ機構													
 ワイド角皿 1枚 (365×279mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (384×300mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書		 角皿 1枚 (295×295mm) ●取扱説明書					
 A 426 : B 298 : C 366		 A 430 : B 320 : C 367		 A 357 : B 271 : C 445		 A 356 : B 265 : C 435		 A 336 : B 217 : C 377					
幅350×奥行325×高さ225		幅374×奥行310×高さ180		幅355×奥行295×高さ165				幅278×奥行284×高さ180					
天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト				左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上 (ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)				左10cm以上、右4.5cm以上、天面より10cm以上、 背面10cm以上(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)					
所定のすきまを設けて、設置してください。				所定のすきまを設け、左右上後いづれかの面と前面を開放し、設置してください。									
49.0cm以上		43.8cm以上		43cm以上				38.2cm以上					
約13kg		約15kg		約14kg				約13kg					
AC 100V(50Hz・60Hz共用)													
1400W		1400W		1420W				980W(50Hz)・1280W(60Hz)					
1320W/1320W		1420W/1420W		1350W/1350W				1220W/1220W					
 100		 100		 100				 100					
70.4kWh/年 (レンジ機能56.0kWh/年、オープン機能14.4kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分D		73.4kWh/年 (レンジ機能59.4kWh/年、オープン機能14.0kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分B		73.4kWh/年 (レンジ機能60.4kWh/年、オープン機能13.0kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分B				73.4kWh/年 (レンジ機能62.2kWh/年、オープン機能11.2kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分B					

があるもの以外で30L未満のもの)、F:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。

※QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。●製品一覧 <https://jp.sharp/range/lineup/>

■設置について ●十分な吸排気と放熱ができるように、上部や両側面(AX-LSX3C/RS1C/N1C/UA30、RE-WF276/WF236除く)、背面(後ろピッタリ置きタイプは除く)に必要な空間を設けてください。●熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱で変形するおそれがあるため、遠ざけてください。●ウォーターオープンの場合、排気口からの油煙や蒸気及び熱で壁面が汚れたり、壁紙が損傷するおそれがあります。調理するときは、必ず換気をよくしてください。

☞ 排気口や吸気口をふさがないでください(過熱して発火するおそれや故障の原因)壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。背面に窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。(温度差によって割れる場合があります。)

■省エネ性マークについて  : このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいくほど省エネ性が優れています。

■電子レンジのインバーター: 電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

単機能レンジ

RE-TD184 オープン価格



総庫内容量 18L

● レンジ出力:1000W※1・600W・500W・200W相当 ● 外形寸法:幅415×奥行350(ハンドル含む395)×高さ320mm ● 庫内有効寸法:幅330×奥行300×高さ190mm ● 必要空間:右10cm以上、天面より10cm以上 ● 質量:約10kg ● 電源:AC 100V(50Hz・60Hz共用) ● 定格消費電力:1420W ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:57.0kWh/年 ● 省エネ基準達成率:106% ● 区分:A 単機能レンジ

RE-TS174 オープン価格



総庫内容量 17L

● レンジ出力:650W(60Hz)※2・520W(50Hz)※2・500W・200W相当 ● 外形寸法:幅460×奥行350(ハンドル含む390)×高さ280mm ● 庫内有効寸法:幅275×奥行325×高さ180mm ● 必要空間:左右5cm以上、天面より15cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より) ● 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz・60Hz共用) ● 定格消費電力:950W(50Hz)/1300W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:60.1kWh/年 ● 省エネ基準達成率:100% ● 区分:A 単機能レンジ

RE-TM18 オープン価格



総庫内容量 18L

● レンジ出力:520W(50Hz)・650W(60Hz)・500W・解凍200W相当 ● 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ265mm ● 庫内有効寸法:幅305×奥行315×高さ170mm ● 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より) ● 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用) ● 定格消費電力:970W(50Hz)/1320W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:58.5kWh/年 ● 省エネ基準達成率:102% ● 区分:A 単機能レンジ

業務用電子レンジ

デカ液晶&デカボタン操作パネル

- ハイパワー「1900Wインバーター」
- ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル

総庫内容量 19L

RE-7600P

希望小売価格 343,200円(税込)工事費別

業務用厨房機器ホームページ <https://jp.sharp/business/cookware/>



ヘルシオ教室

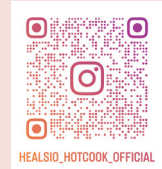
オンラインや対面形式で料理教室を開催しています。購入前のお悩み解決や、購入後の使いこなしのコツをご紹介します。



詳細はこちら*

インスタグラム

ヘルシオ・ホットクック公式アカウント



※1 レンジ出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分間)であり、定格連続高周波出力は、600Wです。600Wへは、自動的に切り換わります。※2 レンジ出力は電源周波数によって異なります(50Hz:520W、60Hz:650W)。高周波出力520W/650Wは、短時間高出力機能(最大10分間)であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り換わります。*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。●ヘルシオ教室 <https://jp.sharp/kitchen/event/>

■商品ご理解のために

■電子レンジご使用について

●ドアにものををさんだ状態で使用しないでください。●ウォーターオープンは、調理後、庫内の底面に結露水がたまる場合があります。●このカタログの機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●補修用性能部品の保有期間は製品の製造打ち切り後8年です。●アース棒は付属していません。別売のアース棒(流通コード205304 0031)希望小売価格1,540円(税込)をご購入ください。(シャープワンストップサービス株式会社(旧シャープマーケティングジャパン(株)カスタマーサービス社)扱いです。)

■カタログについてのご注意

●カタログに掲載された製品の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●カタログの商品庫内の容器は付属品ではありません。●カタログの庫内料理や表示画面はハメコミ合成です。●ヘルシオロゴ、及びヘルシオ、HEALSIOは、シャープ株式会社の商標です。PLAINLYは、シャープ株式会社の登録商標です。COCORO+(ココロプラス)ブランドマーク及びCOCORO HOME、COCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。●J-Mossの対応については、次のホームページをご参照ください。<https://jp.sharp/corporate/eco/jmoss/>

<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意>

●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

電子レンジ 転倒防止用金具

RK-TB1
希望小売価格 990円(税込)
工事費別

グリーン材料

人や地球環境に配慮されたものをできる限り使用。

(RE-7600P除く)



安全に関する ご注意

●調理以外の目的には使用しないでください。●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

愛情点検



長年ご使用のオープン・電子レンジの点検を! こんな症状はありませんか?

●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●スタート操作しても食品が加熱されない。●ドアに著しいガタがある。●触れるとビリビリと電気を感ずる。●ドアや庫内に著しい変形がある。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、運転を止めて電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかご確認ください。

ご愛用家電の登録でもっと便利に快適に



人に寄り添う、シャープの会員サービス
COCORO MEMBERS

今すぐ登録!

<https://cocoromembers.jp.sharp/>



COCORO STORE シャープのオンラインストア

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。

■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記の「お客様ご相談窓口」におたずねください。



スマートフォンからでもご利用いただけます

ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト!

SHARP オンラインサポート

<https://jp.sharp/support/>

●お客様ご相談窓口

固定電話からはフリーダイヤル
携帯電話からはナビダイヤル
※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

0120-078-178

0570-550-449

〈受付時間〉(年末年始を除く)

○月曜日～土曜日 午前9時～午後6時

○日曜日・祝日 午前9時～午後5時

※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

シャープ株式会社

本社 〒590-8522
大阪府堺市堺区匠町1番地
<https://jp.sharp/>



適正な表示を
推進しています



表示を正しく
家電取組協会員

■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は
2025年7月現在のものです。

