

SHARP

Be Original.



電子レンジ

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

総合カタログ 2023-3号

カンタン準備で、感動のおいしさ！

頼んだぞ、ヘルシオ



健康って、おいしい。

HEALSIO

ヘルシオ

豚肉の焼きラタトゥイユ添え

まかせて調理「焼く」

製品
サイト



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。



メイン料理と一緒に
季節の野菜をたっぷり使ってもう1品！
簡単だけど、バランス良い献立を。



豚肉の焼きラタトゥイユ添え
【まかせて調理「焼く」】

カンタン準備で、感動のおいしさ！ 頼んだぞ、ヘルシオ

いつもの食材が、なぜかおいしく感じる。ほったらかしで作ったのに、手間をかけたような味にできている。
まさにヘルシオマジック。忙しい毎日を、テクノロジーに裏付けされた調理力でしっかりサポートします。
これからは、ラクしておいしい毎日をヘルシオで始めませんか。

ヘルシーでおいしいせいろ蒸し。
さすがヘルシオ。



せいろ蒸し2種(根菜と豚バラ・白菜と豚バラ)
【蒸し物】

お惣菜や冷凍食品を最大限活用!
手間は省いても、できたてのようなおいしさ。



冷凍から揚げ&冷凍フライドポテト
【ヘルシオあたたため「揚げたてサククリ」】

庫内が熱くても
パパッとレンジでもう1品!



かぼちゃの煮物
【らくチン1品「らくチン!煮物」】

ボリューム献立のときも
下段使いでバランスよく副菜を添えて



グラタン&たっぷり温野菜
【まかせて調理 + 下段で同時調理】

週末は子どもと一緒に
手作りピザ♪



トマトとシーフードの2色ピザ
【ウォーターオープン】

子どもが好きなもの、大人が好きなもの
家族みんなが好きな料理が同時に!



チキンピザ&スパイスチキン&焼き野菜(とうもろこし・枝豆)
【まかせて調理「網焼き・揚げる」】

健康って、おいしい。

HEALSIO
ヘルシオ



AX-LSX3A-s (パイブレーションシルバー)



AX-RS1A-H (グレー系ダークメタル)

ほったらかしでも、
自慢したくなるおいしさです！



網焼きハンバーグ
あぶり豊潤焼き

最初から最後まで、水のチカラで調理

過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気のこと。高い熱量により、食品に効率よく熱を与えて、焼く能力が高い熱源です。ヘルシオは、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。

■過熱水蒸気の原理



水蒸気をさらに加熱し、100℃を超える温度に加熱されたものが「過熱水蒸気」。この「過熱水蒸気」を利用して、最初から最後まで水のチカラで調理します。



画像はイメージです。

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3A/RS1A/NS1A/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3A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 旨み成分(グルタミン酸)〔アスパラガス〕(RE-SF10A レンジ加熱) 11.6mg、AX-XP100 19.9mg【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】H26.3.25 第14021301001-01号他 結果及びエキス量より当社にて甘み成分量を算出。※3 カロリー(計算出した1人分の目安カロリーです。※4 塩分(塩ざけ)〔従来調理 焼き網〕0.7%、AX-XW600 8.3%【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】H31.4.23 第19023632001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。●検証に用いた機種の発売年:AX-XW600(2019年)、AX-XW300(2016年)、AX-XP100(2014年)、RE-SS10C(2015年)、RE-SF10A(2013年) ※6 AX-RS1A/NS1Aはダウンロードメニュー。※7 AX-LSX3Aと同等(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 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できる用品コース: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-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-001-3、No.FC230213-003-3、キッチン用品コース:<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-002-3。ただし、すべての菌が除菌できる

「ヘルシオの
水のチカラ」に
ついて詳しくはこちら*



水のチカラで、毎日のごはんを もっとおいしく、健康に

蒸気量と温度を巧みにコントロールして、もっとおいしく

ヘルシオは、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、さまざまなメニューをお楽しみいただけます。

65℃

70℃

100℃

200℃

250℃

300℃



水のチカラで調理するから、素材のおいしさをキープ。健康調理も

●比較数値はAX-LSX3A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。

■ 旨み成分 (アスパラガス)

■ 甘み成分 (にんじん)

■ 脱油

■ 減塩

■ 抗酸化作用のある
栄養素を守る※5

約1.5倍
多い※1



約1.7倍
多い※2



余分な油を落として
カロリーダウン※3



気になる塩分を
ほどよく落とす※4



水のチカラで調理するヘルシオだから、複数食材を同時調理。お手入れもカンタン。

●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。また、缶詰や卵、レトルトパックの加熱もしないでください。

複数の食品を同時に調理

■ レトルト食品&ゆで卵 LSX3A RS1A NS1A



アルミホイルが使えて後片付けがラク 全機種

油汚れが気になる
料理も、後片
付けがラク。



蒸気のチカラでお手入れ



■ 蒸し野菜(離乳食)※6

LSX3A RS1A NS1A



異なる野菜も同時に

■ お弁当用おかず

全機種



お弁当用冷凍食品(焼き物)と
手作りのおかずを同時に調理

NEW 蒸気で食器などを清潔除菌 LSX3A ※7 RS1A ※8

キッチン用品や哺乳
瓶を、高温の
蒸気で清潔に除菌。
RS1Aも対応できる
ようになりました。



■ 庫内クリーン機能 全機種

汚れを浮かせ、サッと拭き取れます。

■ 角皿・網クリーン機能 LSX3A

角皿と網の汚れを落としやすくします。

■ 庫内乾燥機能 LSX3A

蒸し料理の後、庫内の水分を乾燥させます。

■ 脱臭クリーンコート 全機種

油の付着やニオイをおさえます。

熱) 72.5μg, 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 結果及びエキシ量より当社にて旨み成分量を算出。 ※2 甘み成分(糖)(にんじん) キン南蜜)《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。 ※5 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 結果より当社に等々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】(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・哺乳瓶・コース・茶わん、ガラス製哺乳瓶 わけではありません。 ※8 【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・哺乳瓶・コース・茶わん、ガラス製哺乳瓶(胴体/乳首)、キッチン わけではありません。 *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。 https://jp.sharp.range/difference/

BEFORE

冷凍でも冷蔵でも、好きな食材を
角皿に並べてキーを押すだけ。

冷凍

漬けおき冷凍
しておいた鶏肉

常温

余っていた
じゃがいもを
のせちゃって

常温

細かいものは
アルミホイルに
包んでのせて

冷蔵

今日買ってきた
切り身魚

AFTER

ほったらかしで
ちょうどいい具合にできあがり。

たいのトマトソースがけ&ピザソースチキン&副菜2品

まかせて調理「網焼き・揚げる」

適当に切ってのせて、感動の仕上がり それがヘルシオのまかせて調理

LSX3A RS1A NS1A ※1

圧倒的に準備がカンタン! まかせて調理の3つのポイント。

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、角皿に並べたら後は調理方法を選ぶだけ。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。

① 解凍いらず!

冷凍・冷蔵・常温が一緒でOK



② レシピいらず!

豚肉でも鶏肉でも魚でもOK



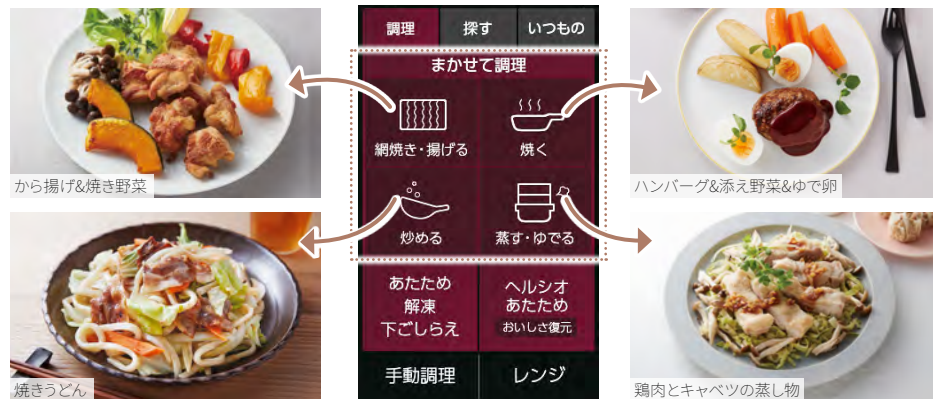
③ はかりいらず!

少ない量でも、多くてもOK



4つの調理方法から選ぶだけ。どんなメニューも自動で調理。

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。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も広がります。



まかせて調理なら、こんなにメニューが広がります。



ハンバーグもほったらかしで失敗知らず!



ムニエルはふっくら、おいしく!



漬けおき冷凍も、そのまま調理!



上段でまかせて調理、下段では惣菜あたため※3



冷凍塩さばの皮はパリッと、身はふっくら!



なんと、チャーハンとホイコーローを同時調理!

※2 食材の種類や形状などによって仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgを目安にしてください。 ※3 まかせて調理+下段で同時調理(惣菜あたため)はAX-LSX3Aのみ。

買ってきたお惣菜も、冷凍お取り寄せも 水のチカラでレベルの違うおいしさに復元

揚げ物 揚げたてのようなサククリ食感



あじフライ
揚げたてサククリ



焼き物 ふっくらとやわらかい食感



ぎょうざ&焼きとり
焼きたてふっくら



蒸し物 蒸したてのようなしっとり食感



シュウマイ
蒸したてしっとり



パン 表面は香ばしく中はふんわり



ベーグル、ロールパン、惣菜パン
焼きたてパンふんわり



冷めてしまったおかずや、買ってきたお惣菜も
水のチカラでできたてのようなおいしさに **全機種 ※1**

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。

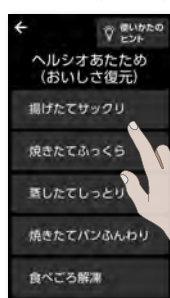


冷蔵、冷凍の
どちらでもOK!



ヘルシオに
入れて

キーを選んで
スタートするだけ



楽しむまでの時間を短縮!
食べごろ解凍 **LSX3A RS1A ※2**

「冷蔵庫で半日」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ようよく解凍します。



冷蔵庫で半日以上かけて
解凍するローストビーフが
約30分 ※3 でちょうどよく



クリームパン



ショートケーキ



かつおのたたき

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3A/RS1A/NS1A/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Aを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。●無線LAN接続による音声対話やスマホ連携を利用す
用できません。スマートフォンのテザリングやモバイルルーターでのご利用は、動作保証していません。すべての無線LANアクセスポイント(ルーター)での接続を保証しているものではありません。セキュリティは「WPA Personal」
です。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B.V.の商標です。詳しくはホームページをご確認ください。https://jp.sharp/support/healsio/cloud/ ●RS1A/NS1A/UA30で無線LAN機能をご利用いただくためには、専
す。※3 ローストビーフの大きさにより異なります。※4 内蔵の自動メニューを含む、AX-LSX3Aの場合。RS1A/NS1Aは約400、UA30は約200。★【ヘルシオ初期設定訪問サポート】ご購入後の有料サポートです。(宅内無線

お料理のレパートリーが増えて 献立選びにもう悩まない



本体からもメニューが
探せる LSX3A



COCORO KITCHEN

COCORO KITCHENは、AI（人工知能）とIoT（モノのインターネット化）を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョン「AloT」※に基づくキッチンサービスです。

※「AloT」はシャープ株式会社の登録商標です。

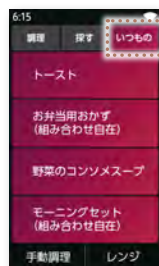
買った後も新しいメニューが増やせる！全機種

「COCORO KITCHEN」レシピサービス上の約1400※4のクラウドメニューから、スマホでメニューを追加できます。



よく使うメニューを表示するから操作がカンタン LSX3A

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・夜の時間に応じて、本体の操作画面に表示します。



「いつもの」キーを押して表示を切り替え。

例えば、朝によく使うトーストやお弁当おかずを表示。パッと使えて便利！

「クックリスト」がメニュー探しを手助け 全機種

クックリストは「COCORO KITCHEN」レシピサービス上で旬の食材や季節の料理など、テーマごとにメニューをまとめたもの。新しいメニューが発見できたり、メニューをまとめてヘルシオにダウンロードできます。※5

●クックリストや掲載メニューは季節・機種などにより変わります。

※5 AX-RS1A/NS1A/UA30は、「クックリスト」から1メニューを選んで送信できます。



音声で献立相談や操作ができる！LSX3A

音声でヘルシオに話しかけると、メニューや献立の提案をしてくれたり、手動調理の設定ができます。

これがレンジ加熱を使った、
らくチン1品メニュー！

なすのピリ辛あえ

野菜のコンソメスープ

かぼちゃの煮物

カルボナーラ
(市販のパスタソース)

かしい自動調理&あたためのヒミツは、高性能センサー

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



だから

- 庫内が熱いままでも、連続してレンジ加熱がOK
- 食品内部のあたため具合をしっかりと判定できる
- 容器の大きさや形状に関係なく検知できる

食品の表面温度をみはる
赤外線センサー (LSX3A、RS1Aは64眼
赤外線ムーブセンサー)



●イラストはイメージ。
センサーの位置は
機種により異なります

だから

- 蒸気が発生しない低い温度帯の仕上がりも検知できる
- 重量設定しなくても、自動でほどよく解凍ができる
- 2品同時でも、ほどよくあたためができる(64眼赤外線ムーブ)

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3A/RS1A/NS1A/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3A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 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調節「強め」を選択してください。※2 庫内が熱くてもセンサーを使用したレンジ加熱(解凍、好みの温度あたための一部メニューを除く)ができます。※3 1000Wでの運転時間は最大3分です。※4 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。

あたためも調理も かしこいレンジ機能

かしこいレンジ機能で、毎日のあたためも解凍も便利

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※1 LSX3A RS1A

ごはんとおかずを同時にほどよくあたためます。



2品同時あたため

らくチン! (絶対温度)センサー

自動でほどよく、
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。



冷凍食品あたため

らくチン! (絶対温度)センサー

庫内が熱くても連続加熱ができる※2 全機種

食品があ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、オープン調理した直後の庫内が熱い状態でもレンジの自
動あたためや調理が使えます。

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。全解凍とサクリ解凍が
選べます。



全解凍

赤外線センサー

5℃単位で温度設定、
好みの温度あたため

LSX3A RS1A NS1A

-10℃、20℃～90℃まで、5℃単
位で仕上がり温度を調節でき
ます。



アイスクリーム

バター

おにぎり

スープ

手動レンジ1000Wが使える※3 全機種

らくチン!
(絶対温度)センサー

分量設定が不要でサッと作れる らくチン1品 全機種

食品があ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、1人分でも4人分でも分
量設定不要で自動で調理できます。
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※4でも
使えます。

1人分でも! 4人分でも! メニューを
選んで
スタート
するだけ!



えびとアスパラのクリームパスタ



カラフル野菜のマスタードあえ



きのこカレー



さつまいもの甘辛煮



トマトスープ



チンジャオロースー



チーズリゾット

※ごはんは別調理です。

購入前も、購入後も、使いかたをサポート! ヘルシオ教室 オンライン

購入前のお悩み解決!

「ヘルシオってオーブンレンジとどう違うの?」「使いこなせるか心配…」という方に向けて、ヘルシオを徹底的にご紹介します。

購入後の使いこなしを応援!

基本のメニューから応用メニューまで、お料理と一緒に作りながら、ヘルシオを毎日使っていただけるようなコツをご紹介します。

詳細はこちら▶
<https://jp.sharp/kitchen/event/>



毎日の食事づくりから、本格料理まで！
ヘルシオの調理力が詰まったプレミアムモデル

NEW



-S(パイプレーションシルバー)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-LSX3A オープン価格
-S/-R/-T COCORO KITCHEN

容量 30L	2段 調理	省エネ基準達成率102% 年間消費電力量72.0kWh/年
------------------	----------	----------------------------------



-R(パイプレーションレッド)



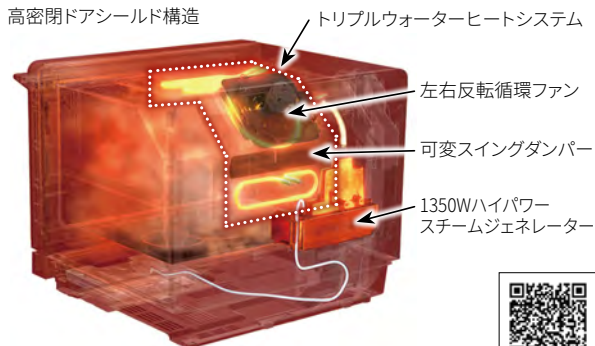
-T(パイプレーションブラウン)

音声対話 スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300℃※1	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 下段で同時調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	ソフトダンパー NEW	64眼赤外線ムーブ センサー・らくチン！ (絶対湿度)センサー	2品同時 あたため

AX-LSX3Aだからできる調理

3ドライブハイパワーエンジン

高密封ドアシールド構造



仕組みについて詳しくはこちら*



あぶり焼き・ あぶり豊潤焼き

過熱水蒸気を天面から直接噴射で集中させることで、高火力であぶる「あぶり焼き」調理や、あぶり焼きと低温調理を組み合わせた「あぶり豊潤焼き」調理ができます。



あぶり厚切りビーフステーキ(あぶり焼き)

上段集中加熱(スピード調理)

広い庫内を可変スイングダンパーで上段だけに仕切って集中加熱。スピーディに焼き料理や蒸し料理が楽しめます。

たとえば「鶏の照り焼き(4人分)」の調理時間は、LSX3A:約12分 RS1A:約22分

LSX3Aの方が
約10分早く焼き上がる！

まかせて調理 下段で同時調理

上段・下段を自在に仕切ること
で、異なる焼きかた・温度帯を実現。
上段でメインのおかず、下段で副菜
の温野菜やお惣菜のあたためが同
時にできます。



焼肉チャーハン&たっぷり温野菜

大量の蒸気と密閉力でできる 本格蒸し物・低温調理

さびに強いステンレス庫内だから、
大量の蒸気を満たして本格蒸し物
調理が可能。温泉卵やサラダチキン
などの低温調理メニューも充実。

※本格蒸し物・低温調理は、RS1A/NS1Aも対応しています。



温泉卵

サラダチキン

こだわりのキッチンに映えるメタルカラー。シンプル操作で
幅広いお料理が楽しめるハイグレードモデル

NEW



-H(グレー系ダークメタル)

シンプル操作でお料理が楽しめる
スタンダードモデル

NEW



-W(ホワイト系)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-RS1A オープン価格
-H/-S



-S(シルバー系ライトメタル)

容量 30L	2段 調理		省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量73.5kWh/年	
------------------	----------	--	--	--

スマホ連携	3ドライ ハイパワ エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300℃※2	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて 調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	ソフトダンパー NEW	64眼赤外線ムー ブセンサー・らくチン! (絶対湿度)センサー	2品同時 あたため

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-NS1A オープン価格
-W/-B



-B(ブラック系)

容量 30L	2段 調理		省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量73.5kWh/年	
------------------	----------	--	--	--

スマホ連携	3ドライ ハイパワ エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300℃※2	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 (冷凍選択必要)
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	ソフトダンパー	赤外線センサー らくチン! (絶対湿度)センサー	2品同時 あたため

01

まかせて調理

食材の量がたっぷりでも少量でも、冷凍・冷蔵・常温が一緒に、角皿にのせるだけで、自動で調理。



ポークステーキと焼き野菜

02

スムーズにやさしく閉まる ソフトダンパー **NEW**

ドアを閉める時に手を離してもスムーズに優しく閉まります。



03

便利な除菌コース搭載 **NEW**

食器などを、高温の蒸気で清潔に除菌します。
※詳しくは4ページをご確認ください。

04

かしこいレンジ機能

あたためや解凍も、自動でおまかせ。ラクして作れるレンジ調理メニューも充実。

COCORO KITCHEN対応 コンパクトモデル



-B(ブラック系)



-W(ホワイト系)

おっだけグリル

お好みの食材を
角皿におっだけ! ※4



ウォーターオープン ヘルシオ

AX-UA30 オープン価格
-B/-W

容量 22L	1段 調理		省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量70.4kWh/年	
------------------	----------	--	--	--

スマホ連携	3ドライ ハイパワ エンジン	ウォーターオープン 最高温度 250℃※3	上段集中加熱 (スピード調理)	おっだけ グリル
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	ソフトダンパー	らくチン! (絶対湿度)センサー	2品同時 あたため

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。 ※3 250℃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。 ※4 食材は冷蔵・常温のみ。1度に加熱できる食材の総

一度にたっぷり作れて調理の手間が省ける
2段熱風コンベクションオーブン

NEW

-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

過熱水蒸気オーブンレンジ

RE-WF264 オープン価格
-W/-B

容量 26L	2段 調理	スチーム カップ式 過熱水蒸気	 省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量73.5kWh/年
------------------	------------------	-----------------------	--

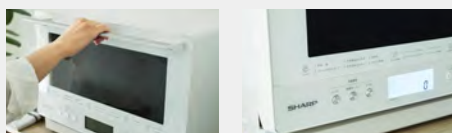
熱風 コンベクション	らくチン! (絶対湿度) センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250℃※1	3品献立 セット(2段)	スチーム あたため	全解凍 サクサク解凍	フリーズ ドライスープ

こちよく暮らすための家電

PLAINLY

毎日をもっとこちよく

暮らしの必需品である家電が、
どうあればこちよいかを見つめなおしました。
行きついた先に見つけたのはシンプルで使いやすいこと、
いつまでも色あせないことでした。



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。

01

焼きムラを抑えてこんがり調理
2段熱風コンベクション

庫内全体に効率よく熱風を循環し、
焼きムラを抑えておいしく調理。お菓子、
パンづくりにおすすめです。



3品献立セット

02

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 **NEW**

残りごはんや冷凍ゆでめんがあれば
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
(ワンディッシュメニュー)

03

普段使いのあたためも、
パパッとレンジ調理も

食品があたたまることによって発生する蒸
気を検知して、仕上がりを判定するの
で、冷凍食品はワット数(出力)・時間
を設定せずに自動であたため、らくチ
ン1品は食材のアレンジができます。



にんじんと小松菜のサラダ

04

省スペース設置

「左右・後ろピッタリ置き」に対応して
いるので、スッキリ設置できます。



PLAINLY

コンパクトに設置できる、23Lモデル

シンプルで使いやすいコンパクトサイズ

NEW



-B(ブラック系)



-W(ホワイト系)

NEW



-W(ホワイト系)



-B(ブラック系)

過熱水蒸気オープンレンジ

RE-WF234 オープン価格

-B/-W

容量 23L	1段 調理	スチーム カップ式 過熱水蒸気	 目標年度 2008年度	省エネ基準達成率100% 年間消費電力量73.4kWh/年
------------------	----------	-----------------------	--	----------------------------------

熱風 コンベクション	らくチン! (絶対湿度) センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250℃※2	3品献立 セット(1段)	スチーム あたため	全解凍 サクサク解凍	フリーズ ドライスープ

オープンレンジ

RE-WF184 オープン価格

-W/-B

容量 18L	1段 調理	 目標年度 2008年度	省エネ基準達成率100% 年間消費電力量73.4kWh/年
------------------	----------	--	----------------------------------

熱風 コンベクション	らくチン! (絶対湿度) センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250℃※3	3品献立 セット	スチーム あたため	全解凍 サクサク解凍	フリーズ ドライスープ

01

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 **NEW**

残りごはんや冷凍ゆでめんがあれば好みの具材を準備するだけ!後片付けもカンタンです。



02

普段使いのあたためも、パパッとレンジ調理も

食品があたたまること発生する蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、冷凍食品はワット数(出力)・時間を設定せずに自動であたため、らくチン1品は食材のアレンジができます。



03

省スペース設置

「左右・後ろピッタリ置き」に対応しているので、スッキリ設置できます。



03

ノンフライ調理もトーストも

から揚げが揚げずに作れ、トーストも約6分※4で焼けます。



おうちで過ごす時間が楽しくなる
オーブンレンジ



-B(ブラック系)

コンパクトな生活に
ピッタリなオーブンレンジ



-W(ホワイト系)



-B(ブラック系)

オーブンレンジ

RE-SD18A オープン価格 -B

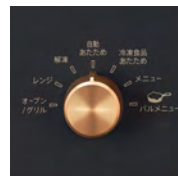
容量 18L	1段 調理	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量73.4kWh/年
------------------	----------	--

熱風 コンベクション	らくチン! (絶対湿度) センサー	ワイドフラット タイプ	ブラック 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250℃※1	3品献立 セット	スチーム あたたため	全解凍 サクッと解凍	フリーズ ドライスープ

01

スタイリッシュデザイン ダイヤル式で直感操作

ボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ダイヤルを回す直感操作。



02

お酒との相性が高い バルメニューを搭載

自宅で手軽にバルのような気分が楽しめる、バルメニューを新搭載。別冊カラーメニュー集も付属。



03

普段使いのあたたためも、パパッとレンジ調理も

食品があたまることで発生する蒸気を検知して、仕上がり判定するので、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ため、らくチン1品は食材のアレンジができます。

オーブンレンジ

RE-F163 オープン価格 -W/-B

容量 16L	1段 調理	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量73.4kWh/年
------------------	----------	--

熱風 コンベクション	らくチン! (絶対湿度) センサー	フラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 200℃	3品献立 セット	スチーム あたたため	解凍	フリーズ ドライスープ

01

必要な機能が 選びやすい操作キー

便利なあたたためや下ごしらえなどの自動メニューが、1日の食シーンに合わせて、サッと選べて、毎日の生活をサポートします。



ダイレクトに選べる
自動メニューキー

02

あたたためカンタン、 らくチン!(絶対湿度)センサー搭載

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



シンプルで使いやすい、センサータイプ



単機能レンジ

RE-TS171 オープン価格
-B/-W

容量 17L	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量60.1kWh/年	らくチン! (絶対湿度) センサー フラットタイプ ホワイトバックライト液晶
------------------	--	--

01

使いやすいフラット庫内

大きめのお弁当などの食品の出し入れがしやすく、汚れた時もサッと拭けるフラット庫内。

02

あたたためカンタン、らくチン! (絶対湿度) センサー搭載

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

- レンジ出力: 550W(50Hz) ※2・700W(60Hz) ※2・500W・200W相当
- 外形寸法: 幅475×奥行347(ハンドル含む390)×高さ295mm
- 庫内有効寸法: 幅273×奥行313×高さ177mm
- 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14kg ● 電源: AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力: 890W(50Hz)/1200W(60Hz) ● 待機時消費電力: 0.0kWh/年
- 年間消費電力量: 60.1kWh/年 ● 区分: A 単機能レンジ

カンタン操作のフラットタイプ



単機能レンジ

RE-T171 オープン価格
-B

容量 17L	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量60.0kWh/年	フラットタイプ
------------------	--	---------

01

光るタイマー

カンタン操作で見やすいダイヤル式の「光るタイマー」を採用。便利なキッチンタイマーも搭載。

02

使いやすいフラット庫内

大きめのお弁当も取り出しやすく使いやすく、庫内がフラットだから、汚れた時もサッと拭けます。

- レンジ出力: 550W(50Hz) ※2・700W(60Hz) ※2・500W・解凍200W相当
- 外形寸法: 幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ273mm
- 庫内有効寸法: 幅273×奥行313×高さ177mm
- 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13kg ● 電源: AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力: 870W(50Hz)/1220W(60Hz) ● 待機時消費電力: 0.0kWh/年
- 年間消費電力量: 60.0kWh/年 ● 区分: A 単機能レンジ

カンタン操作のターンテーブルタイプ



単機能レンジ

RE-TM18 オープン価格
-W/-B

容量 18L	省エネ基準達成率102% 目標年度 2008年度 年間消費電力量58.5kWh/年	ターンテーブル
------------------	--	---------

- 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 ● 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



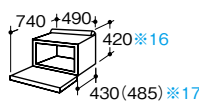
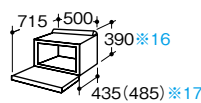
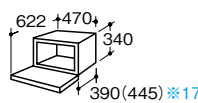
RE-7600P

希望小売価格 343,200円(税込)工事費別

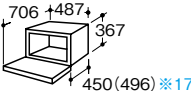
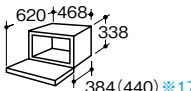
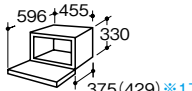
容量 19L	ハイパワー「1900Wインバーター」 ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル 解凍を上手に仕上げる、出力15段階切替 注文の多いメニューの火加減を記憶、30×メモリーキー	全国で使える ヘルツフリー 50Hz-60Hz
------------------	---	-------------------------------

- 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
- 解凍を上手に仕上げる、出力15段階切替
- 注文の多いメニューの火加減を記憶、30×メモリーキー

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

形名		ウォーターオープン ヘルシオ オープンレンジ			
		NEW AX-LSX3A	NEW AX-RS1A	NEW AX-NS1A	AX-UA30
製品色 掲載商品の価格は すべてオープン価格です。		 -S(パイプレーションシルバー) -R(パイプレーションレッド) -T(パイプレーションブラウン)	 -H(グレー系ダークメタル) -S(シルバー系 ライトメタル)	 -W(ホワイト系) -B(ブラック系)	 -B(ブラック系) -W(ホワイト系)
総庫内容量*		30L 2段調理	30L 2段調理	30L 2段調理	22L 1段調理
オープン・ グリル	加熱方式	過熱水蒸気(ヘルシオエンジン)			
		2段熱風コンベクション			
	オープン温度	65〜250・300℃※1	100〜250・300℃※2		100〜250℃※3
	発酵	スチーム発酵・発酵(30・35・40・45℃)	スチーム発酵(35・40・45℃)・発酵(30・35・40・45℃)		スチーム発酵(35・40・45℃)
	トースト	自動トースト(1〜4枚)			
蒸し物(スチーム)		蒸し物(100℃)／ソフト蒸し(65〜95℃)			スチーム+レンジ(あたためのみ)
レンジ	レンジ出力(自動／手動)	1000W※7・600W・500W・200W相当			1000W※8・600W・500W・200W相当
	あたため	冷凍食品あたため／好みの温度あたため			冷凍食品あたため
		2品同時あたため			中華まんあたため
	解凍	サクリ解凍／全解凍(レンジ+スチーム加熱)			
センサー		64眼赤外線ムーブ※12・らくチン! (絶対湿度)・温度センサー		赤外線・らくチン! (絶対湿度)・温度センサー	らくチン! (絶対湿度)・温度センサー
調理特長	健康調理	脱油・減塩・抗酸化作用のある栄養素を守る			脱油・減塩
	おすすめ自動調理	まかせて調理(下段で同時調理)	まかせて調理	まかせて調理(冷凍選択必要)	おくだけグリル
		らくチン 1品			
	こだわり火加減調理	あぶり量潤焼き・あぶり焼き/低温調理・低温蒸し野菜	低温調理(ソフト蒸し)・低温蒸し野菜		
	ヘルシオあたため(おいしさ復元)	揚げ物、焼き物、蒸し物、少量蒸し物、パン	揚げ物、焼き物、蒸し物、パン		揚げ物※13、パン
掲載メニュー数/自動メニュー数※14		256/266	148/131	82/72	
使いやすさ	無線LAN機能	スマホ連携/音声操作・対話		スマホ連携	
	表示部	大型タッチパネルカラー液晶		大型ブラック液晶(バックライトあり)	
	ソフトダンパー	ソフトダンパー			
お手入れ		除菌機能／脱臭クリーンコート／庫内クリーン		脱臭クリーンコート／庫内クリーン	
省エネ設計		省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ※15／電源オートオフ機構※15			
付属品		 ワイド角皿 2枚 (409×300mm) ハーフ調理網 2枚 (2段重ね対応) ●メニュー集 ●取扱説明書	 ワイド角皿 2枚 (409×290mm) ハーフ調理網 2枚 ●メニュー集 ●取扱説明書	 ワイド角皿 2枚 (409×290mm) 調理網 1枚 ●メニュー集 ●取扱説明書	 ワイド角皿 1枚 (384×300mm) 調理網 1枚 ●メニュー集 ●取扱説明書
寸法(mm)	外形寸法図 脚間寸法図	 740 +490+ 420※16 430(485)※17 A 420 : B 355 : C 385	 715 +500+ 390※16 435(485)※17 A 435 : B 360 : C 400	 622 +470+ 340 390(445)※17 A 431 : B 318 : C 367	
	庫内有効寸法(mm)	幅395×奥行305×高さ240	幅395×奥行310×高さ225	幅375×奥行320×高さ175	
設置寸法	必要空間(消防法基準適合) 詳細は裏表紙	天面より10cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろピッタリ置き	天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろピッタリ置き	天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト	
	必要な高さ	50cm以上	45cm以上	44cm以上	
質量		約23kg	約22kg	約17kg	
電源		AC 100V(50Hz・60Hz共用)			
定格 消費電力	レンジ	1460W			1430W
	オープン／グリル	1410W/1410W			1420W/1420W
年間消費電力量※18 (50/60Hz)		72.0kWh/年 (レンジ機能61.9kWh/年、 オープン機能10.1kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)	73.5kWh/年 (レンジ機能62.2kWh/年、 オープン機能11.3kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)	70.4kWh/年 (レンジ機能55.5kWh/年、 オープン機能14.9kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)	
区分		F:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) D:オープンレンジ (ヒーターの露出がないもので、30L未満のもの)			

*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、ハメコミ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。※1 300℃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、切り換わりします。※4 220~250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わりします。※5 220~250℃での運転時間は約3分間です。その後自動的に210℃に切り換わりします。※6 210~250℃でのWでの連続運転時間は最大3分です。※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 エリア別見極めができる赤外線センサー。庫内天面に設置。※13 ーむ。※17 ()内はハンドルを含んだ数値。※18 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。) ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使

過熱水蒸気		オープンレンジ		オープンレンジ	
NEW RE-WF264	NEW RE-WF234	NEW RE-WF184	RE-SD18A	RE-F163	
					
-W(ホワイト系)	-B(ブラック系)	-B(ブラック系)	-W(ホワイト系)	-B(ブラック系)	-B(ブラック系)
26L 2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		
2段熱風コンベクション					
110～250℃※4		110～250℃※5		110～250℃※6	
30・35・40・45℃		35・40・45℃		40℃	
自動トースト(1～4枚)		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					
1000W※7・600W・500W・200W相当		900W※9・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					
サクサク解凍／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(2段)		3品献立セット(1段)			
らくチン1品／ワンディッシュごはん／ワンディッシュヌードル／フリーズドライスープ				らくチン1品／3分どんぶり／5分おかず／パレメニュー	
125/103		56/62		32/39	
				38/43	
				10/7	
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				脱臭クリーンコート	
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 2枚 (405×300mm) スチーム カップ ●メニュー集 ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (384×300mm) スチーム カップ ●取扱説明書(メニュー集付)		 ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書(メニュー集付)	
 A 439 : B 295 : C 401		 A 430 : B 320 : C 367		 A 356 : B 271 : C 445	
幅388×奥行304×高さ216		幅374×奥行310×高さ180		幅355×奥行295×高さ165	
天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き		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)	
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、左右上後いずれかの面と扉面を開放し、設置してください。			
46.7cm以上		43.8cm以上		43cm以上	
約18kg		約15kg		約14kg	
AC 100V(50Hz・60Hz共用)					
1420W		1400W		1420W	
1380W/1380W		1420W/1420W		1350W/1350W	
73.5kWh/年 (オープン機能:13.0kWh/年、待機時0.0kWh/年)		73.4kWh/年 (オープン機能:14.0kWh/年、待機時0.0kWh/年)		73.4kWh/年 (オープン機能:13.8kWh/年、待機時0.0kWh/年)	
F:オープンレンジ (熱風循環加熱方式のもの)		B:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)			

わります。65～95℃の設定は低温調理のウォーターオープンのみ対応。※2 240℃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。※3 250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃
 運転時間は約1分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※7 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。※8 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。※9 900Wでの連続運転時間は最大2分です。※10 900
 部の焼き物メニューも「揚げたてサクリ」で加熱できます。※14 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。※15 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。※16 蒸気ダクト部含
 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。

スマホアプリ「COCORO HOME」との連携で、ヘルシオがさらに便利に!

COCORO HOMEは、お客様の暮らしを快適にするスマートライフサービスです。



毎日のおすすめメニューを提案

COCORO HOMEにヘルシオを登録すると、ご家庭の調理履歴を学習し、毎日のおすすめメニューを提案。献立決めをサポートします。



家電とも連携

COCORO HOMEに登録された他の機器と連携。テレビにヘルシオの動作状況を、表示でお知らせしてくれます。

※COCORO VISION対応テレビ



加熱が
終わりました

アプリ(無料)の
ダウンロードは
こちら*



●iOS、Androidに対応。●ダウンロード時の通信料金はお客様のご負担となります。*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。<https://cocoroplus.jp.sharp/home/#app>

■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-LSX3A/RS1A/NS1A/UA30、RE-WF264/WF234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。●ヘルシオの場合、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。

ウォーターオープン・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)

■商品ご理解のために

■ウォーターオープン・電子レンジご使用について

●ドアにものをは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溜ることがあります。●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205 304 0031)希望小売価格1,540円(税込)をご購入ください。(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(旧シャープエンジニアリング(株))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が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。



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じる。●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

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お確かめください。

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

0120-078-178

携帯電話からは
ナビダイヤル

0570-550-449

※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

《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

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
家電取組委員会

■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
2023年7月現在のものです。

