

過熱水蒸気 オーブンレンジ 家庭用

取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります

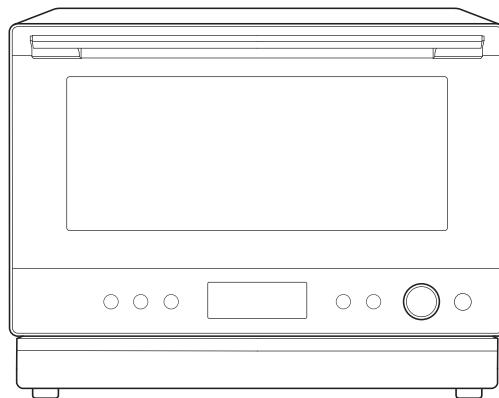
形名 RE-WVE3



お鍋・フライパンいらず
お皿でできるレンジごはん
ワンディッシュメニュー



お湯を沸かさなくても、
あたたかいスープができる
フリーズドライスープ



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書 [保証書付] をよくお読みのうえ、
正しくお使いください。
ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
お読みになった後は、いつでも見ることができる所に
必ず保存してください。
※業務用として使用しないでください。

♥ 「製品登録」をお願いします

- 家電製品をWEBでまとめて管理できる！
- 登録製品に関する消耗品などサポート情報へ簡単アクセス！
- 当社製品などが当たる抽選応募用「わくわくポイント」を進呈！
- 自動回答に加え会員限定でオペレーターとチャット相談可能！

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

もくじ

ページ

はじめに	使いはじめるまでの手順	2
	付属品の確認など	
	よくあるご質問	3
	安全上のご注意	4
	各部のなまえ	8
	基本操作・機能	10
	加熱の種類としくみ	12
	調理のときのお願い	13
	使える容器・使えない容器	14
	カラ焼きをする	16
	あたための使い分け	17

使いかた	あたため	18
	牛乳・酒	20
	フリーズドライスープ	21
自動加熱	冷凍食品あたため	22
	お弁当あたため	24
	全解凍、サックリ解凍	25
	トースト	26
	ゆで葉菜、ゆで根菜	27
	フライあたため	28

手動調理	レンジ	29
	スチームあたため	30
	オーブン(発酵)	32
	グリル	34

必要なときに	お手入れ	35
	故障かな？	36
	うまく仕上がらないとき	37
	こんな表示が出たら	37
	保証とアフターサービス	38
	お客様ご相談窓口のご案内	
	仕様	39
	保証書	裏表紙

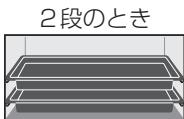
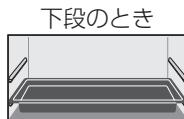
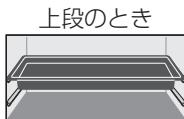
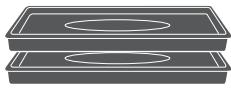
使いはじめるまでの手順

1 付属品を確認する

- 付属品は専用品です。本製品以外で使用しないでください。
- 使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へご依頼ください。(有料)

● 角皿 (2枚)

角皿受け棚にセットして使います。



反りを軽減するために
中央部を少し高くして
います。

角皿に重いものをのせないでください。
(食品・容器を合わせて4kgまでにしてください)

レンジ加熱で使用したり、直火にかけないでください。

● スチームカップ



新しい水道水を入れ、庫内右奥の
スチームカップポジションに置いて使います。

スチームカップの使いかた (30ページ)

- カラ(水なし)の状態で加熱しないでください。
- ご使用後は、庫内から取り出して、お手入れしてください。

● 取扱説明書 保証書付

● メニュー集

当商品は日本国内向けであり、日本語以外の説明書はありません。

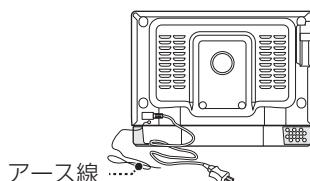
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

2 安全上のご注意を確認する (4ページ)

必ずお読みください。

3 設置について確認する (7ページ)

アース線を取り付けてください。



4 庫内のカラ焼きをする (16ページ)

ご購入後、庫内に付着している油を焼き切るために必要です。

- 本書に記載のイラストは、実物と異なる場合があります。
- 本書に記載の分量表記は、1mL=1ccです。

よくあるご質問 (Q&A情報)

使いはじめるまでの手順／よくあるご質問

Q アース線は、必ず取り付けないと
いけないのでですか？

A 万一のために取り付けをお願いします。
(7ページ)

Q アース線を取り付けるところがない
場合は？

A お買いあげの販売店、または電気工事店に
ご相談ください。

Q アース線が届かない(短い)場合は？

A ホームセンターなどで購入できます。
(導体断面積1.25mm²以上のもの)

Q どの加熱を使えばいいの？

A 「加熱の種類としくみ」(12ページ)や
「あたための使い分け」(17ページ)を
ご覧ください。

Q 加熱が終了しても音がする

A 製品内部を冷却するファンの回転音です。
最大10分程度で自動的に止まります。
ファンが回転していても加熱できます。

Webもご活用ください。

よくあるご質問や故障診断
なども掲載しています。

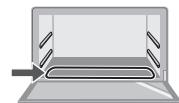


<https://jp.sharp/support/oven/>



メニュー番号一覧

庫内フラットテーブルの手前側に、メニュー名を記載しています。



1 牛乳・酒	11 から揚げ	21 焼き豚	31 ピザ
2 フリーズドライスープ	12 グラタン	22 鶏の照り焼き	32 スチーム予湿
3 冷凍食品あたため	13 トースト	23 焼きいも	33 スチームあたため
4 お弁当あたため	14 塩ざけ・塩さば	24 3品献立セット	34 お手入れ
5 全解凍	15 ゆで葉菜	25 カンタンおやつ	35 スッキリお手入れ
6 サックリ解凍	16 ゆで根菜	26 スポンジケージ	36 カラ焼き
7 ワンディッシュごはん	17 蒸し鶏	27 シフォンケーキ	
8 ワンディッシュヌードル	18 フライあたため	28 ロールケーキ	
9 らくチン！ベジ	19 ひと口とんかつ	29 ロールパン	
10 らくチン！煮物	20 ハンバーグ	30 フランスパン	

安全上のご注意(1) 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使いかたで生じる内容を、
次のように区分して説明しています。

危険 「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容。

警告 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。

注意 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

■ お守りいただく内容の種類を、
次の図記号で説明しています。

 してはいけないこと。

 しなければならないこと。



危険

感電や火災などの事故や大けがを防ぐために

高圧部品に触らない



吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない
(感電・けが・故障の原因)



自分で絶対に分解・修理・改造をしない
(感電・火災・けがの原因)
万一、異物が入った場合や修理は、
お買いあげの販売店、またはお客様
ご相談窓口にご連絡ください。(38ページ)



警告

感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

電源プラグやコード、アースについて



電源プラグやコードは、
乱暴に扱わない
● ゆるんだコンセントは使わない
● 傷んだ電源プラグやコードは使わない
● 傷付けたり、変形させない
(加工する・高温部[排気口]に近付ける・
無理に曲げる・引っ張る・ねじる・
束ねる・重い物をのせる・挟み込む
などすると、コードが破損し、火災・
感電・ショートの原因)



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
(感電・けがの原因)



定格15A以上・交流100Vの
専用コンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント
[延長コード]を使うと異常発熱し、
発火・感電の原因)



電源プラグは、根元まで確実に
差し込む(発火の原因)



定期的に電源プラグに付いたほこりを
乾いた布で拭き取る
(ほこりがたまると、火災の原因)



お手入れは、必ず電源プラグを
コンセントから抜き、冷めてから
おこなう(感電・やけど・けがの原因)



アースを確実に取り付ける
(故障や漏電のときに、感電のおそれ)

アース線接続

水気や湿気の多い所に設置する場合や
アース端子がない場合は、お買いあげの
販売店に相談して、必ずアース工事を
してください。

アースについて (7ページ)



警告

感電や漏電、発火や突沸などによる事故やけがを防ぐために
(突沸…突然の沸とうにより加熱中や加熱後に食品や液体が飛び散る現象)

加熱するときは



卵(ゆで卵・うずら卵含む)など、膜や殻付きのものはレンジ加熱しない(破裂・やけどの原因)



●おでんの卵、目玉焼きなどは、爆発し、大変危険です

※卵をレンジ加熱するときは、必ず溶きほぐしてください。



●膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる

衝撃で食器やフラットテーブルなどが割れることができます



●ビン・密封容器の栓やフタをはずす

●加熱のしすぎになり、破裂します
(容器が破裂して、やけどの原因)



●ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する(やけどのおそれ)



●食品・飲み物を加熱しすぎない

突然沸とう・発煙・発火・やけどのおそれがあるので、加熱方法をお守りください。加熱をしすぎたときは、そのまま1~2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。



●突然沸とうのおそれのある食品は、低めの広口容器を使い、加熱前・加熱後にかき混ぜる

●牛乳や酒などの飲み物

1 牛乳・酒で杯数を合わせて加熱する
(20ページ)

自動あたためは使わない
(突然沸とうによりやけどのおそれ)



●カレー・シチュー、煮物、汁物など分量・容器など本書の記載内容を守る
(19ページ)

●油脂分の多いもの

(バター・生クリームなど)
手動のレンジで様子を見ながら加熱する



●発煙・発火のおそれのある食品は、手動のレンジで様子を見ながら加熱する

●少量のもの

●水分の少ないもの

(パン、さつまいも、油揚げ、天かすなど)

●油が付いたもの

(バター付きパン、フライものなど)

●高温になりやすいもの(あんまんなど)

使用するとき



●熱に弱いものを近付けない

●たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上や、カーテンなどの燃えやすいもの近くに置かない
(変形・変色・反りの原因)

●スプレー缶を近付けない
(引火や破裂の原因)



●子供だけで使わせない

●幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがの原因)

異常・故障時には



直ちに使用を中止する

●すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発煙・発火・感電・けがのおそれ)
異常・故障例

●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、異常な音や振動がする。

●スタート操作をしても加熱しない。

●ドアに著しいガタがある。

●触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。

安全上のご注意(2) 必ずお守りください



注意

発煙や発火によるやけどやけがを防ぐために

電源プラグについて



電源プラグを抜くときは、
コードを持って引き抜かない
(断線やスパークして、発火の原因)



長期間使用しないときは、
電源プラグを抜く
(絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)

加熱前に確認する



金属類やアルミホイルなどを
使用して、レンジ加熱しない
●レトルト食品・缶詰・金串・
アルミケース・アルミテープ
などを加熱しない
※本書では、使いかたを限定して、アルミ
ホイルを使用することがあります。
記載通りにお使いください。



鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、
加熱しない (火花が出て製品を
傷めたり、食品の発煙・発火の原因)



缶詰・ビン詰・袋詰・レトルト食品・
真空パック入り食品は移し替える
(破裂・製品の破損・けが・やけどの原因)



加熱に合った容器を使う
(14, 15ページ)



調理以外に使わない
カラ(食品なし)の状態で
レンジ加熱しない
●庫内を収納庫として使わない
(過熱・異常動作して、発火の原因)

加熱中や加熱後は



高温部分に触らない
●加熱中や加熱後しばらくは、フラット
テーブル・ドア・キャビネット・
庫内・排気口・付属品・容器などに
触らない
(やけどの原因)
※食品や付属品の出し入れは、乾いた
ミトンなどをご使用ください。



庫内やドアに油・食品カス・煮汁が
付いたままで放置したり、加熱したり
しない (発煙・発火・さびの原因)
お手入れ(35ページ)



ラップをはずすときは、注意する
蒸気が一気に出て、やけどをすることが
あるので、ゆっくりはずします。



庫内の食品が燃え出したときは、
ドアを開けない
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく
燃えます

- 次の処置をしてください
1.ドアを閉めたままとりけしキーを押す
2.電源プラグを抜く
3.本体から燃えやすいものを遠ざけ、
鎮火するのを待つ
- 鎮火しない場合は、水か消火器で
消火する
- そのまま使用せずに、必ず販売店に
点検を依頼してください



調理後の庫内やドアに水をかけない
●フラットテーブルに衝撃を加えたり、
急冷したり、使用中のドアにも水を
かけない
(割れるおそれ)

ドアは



ドアを傷めない、物を挟まない
●庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに
物を挟んだまま使わない
(電波漏れやドアガラスが割れるおそれ)



ドアやハンドルに無理な力を加えない
また、4kg以上の物をのせない
(本体が倒れて、けがをしたり、
電波漏れの原因)



注意

発煙や発火によるやけどやけがを防ぐために

設置について



丈夫で安定した水平な場所に置く (騒音や振動、ガタ付きの原因)

- 製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する (感電・電波漏れの原因)

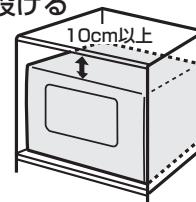
落下・転倒防止用金具を別売品として扱っています。お買いあげの販売店にご相談ください。
「形名：RK-TB1」希望小売価格990円(税込)・工事費別
製品後方と壁面との距離が18cm以上空きます。



本体天面、壁との間は、下図の離隔距離以上の空間を設ける
(過熱による変形・発火や故障の原因)

この製品は、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に
適合しています。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離 (cm)	10	0	0	開放	0	0



「消防法 基準適合 組込形」

壁の材質などによって、排気口付近の壁が汚れたり、結露することがあります。

壁の汚れや結露が気になる場合は、上記の離隔距離以上離したり、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。製品に貼らない

- 窓ガラスがある場合は、排気口(8ページ)と20cm以上離す
(それでも温度差によって割れる場合あり)
- 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、遠ざける (火災・感電・ショートの原因)
- 電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まないようにする (火災・感電・ショートの原因)



吸気口・排気口(8ページ)をふさがない (過熱による発火や故障のおそれ)

蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない (感電・漏電の原因)

製品の上は高温になるため、物を置いたり近付けない

アースについて

- アース端子付きコンセントがある場合(8ページ)

アース線の先端を
はずし、アース端子に
確実に固定します。



アース線の長さが足りないときは、
市販の導体断面積1.25mm²以上
のものをご使用ください。

- アース端子付きコンセントがない場合

お買いあげの販売店にご相談
いただき、アース工事^{*}をおこなって
ください。

ガス管や水道管、電話や避雷針の
アース線には絶対に接続しないで
ください。

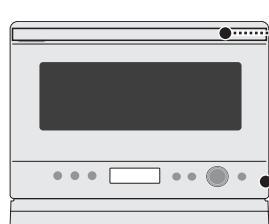
次のような場所で使用する場合は、アース工事^{*}が法律で義務付けられています。

- 水気のある場所：八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が
起きやすい所。漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。
- 湿気の多い場所：飲食店の厨房、土間・コンクリート床、酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所。
※アース工事…電気工事士の有資格者によるD種接地工事。(本体価格に工事費は含まれていません)

お願い

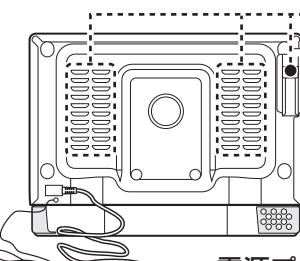
- テレビ、ラジオから4m以上離す。(雑音や画像が乱れる原因)
- 製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。
無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

各部のなまえ



ハンドル

操作部
(9ページ)

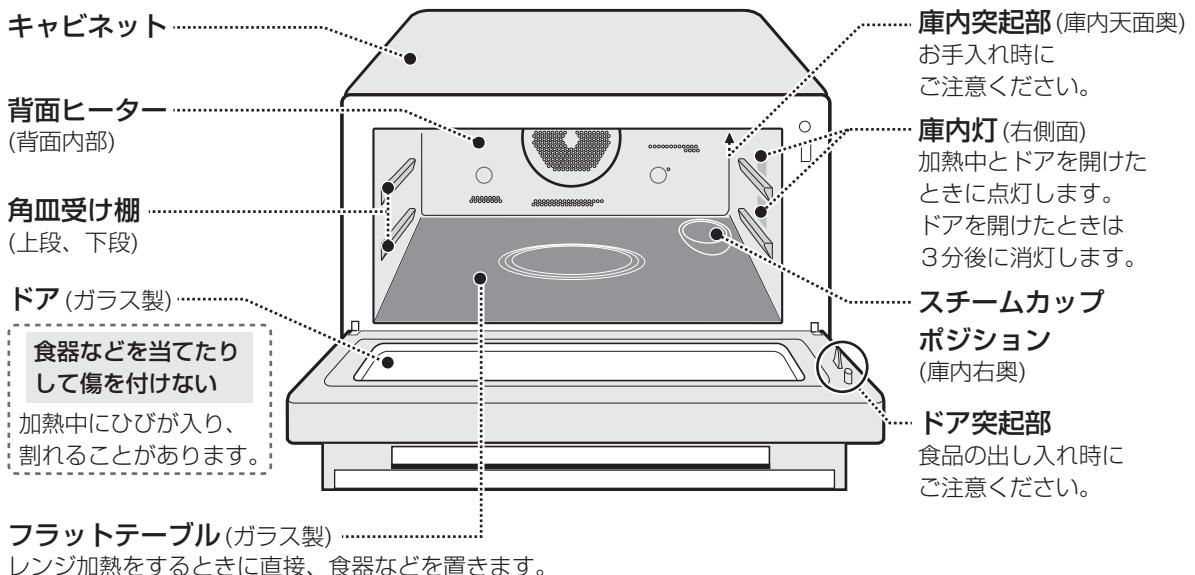
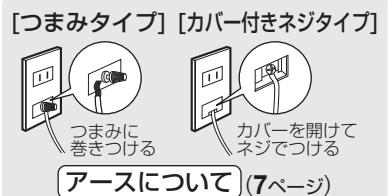


排気口

吸気口(底面)

アース線

電源プラグ



フラットテーブルのご注意

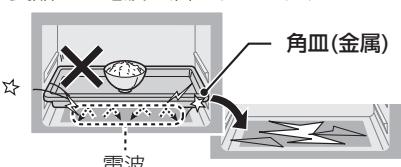
- ヒーター加熱中や加熱終了後しばらくは、高温になっています。
直接手で触るとやけどをしたり、熱に弱い容器を置くと溶けるおそれがあります。
- 急冷したり衝撃を与えると割れることがあります。
- 食品カスが付着したままで使用すると、焦げたり火花が飛んだりします。
こまめにお手入れしましょう。



レンジ加熱のときは、角皿や金属類を絶対に使わないでください。

フラットテーブルの下から出る電波が金属に当たり、火花が出て、フラットテーブルが割れたり、製品を傷めます。

また、食品には電波が届かず、あたたまりません。



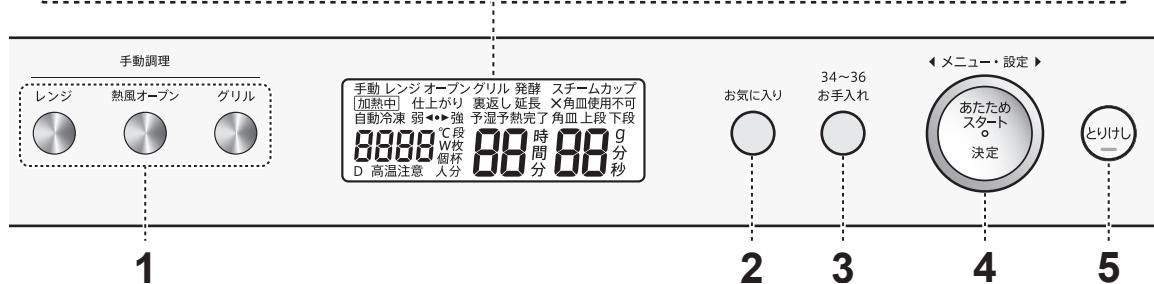
表示部 (説明のためすべてを表示した状態です)

- 設定内容や加熱状況などを表示します。
- ドアを開けると電源が入り、「0」を表示します。
- 「0」表示で放置すると、バックライトが消灯し、条件によって電源が切れます。(11ページ)
- 「D」を表示している場合は、デモ表示設定のため加熱ができません。解除してください。

(37ページ)

×角皿使用不可

- 角皿を使用してはいけないメニュー番号に合わせると表示します。製品を傷めるため、絶対に使わないでください。



1. レンジキー、熱風オーブンキー、グリルキー

- 時間や温度などを設定する手動調理のときに使います。

2. お気に入りキー

- よく使う加熱の設定を記憶させることができます。(右記)

3. お手入れキー

- メニュー番号34~36に合わせることができます。

4. 設定つまみ



回す

- 自動加熱のとき、メニュー番号を合わせたり、仕上がりを調節します。
- 手動調理のとき、温度や加熱時間などを合わせます。

あたためキー、スタートキー、決定キー



押す

- レンジ加熱でごはんやおかずのあたためを自動でします。
- 加熱をスタートさせます。
- 設定した内容を決定します。

ランプが点滅して押すタイミングをお知らせします

5. とりけしキー

- 途中で加熱をやめるとき、操作をやり直すときに押します。

(押すと設定内容が取り消されて「0」表示になります)

※ 加熱中に一時停止するときは、ドアを開けます。

再スタートはドアを閉めて、スタートキーを押します。

お気に入りキーの使いかた

記憶させる

- ① 加熱の設定(スタートキーを押す前までの設定)をする
- ② お気に入りキーを押す

「ピピッ」と鳴ったら記憶完了
とりけしキーを押す

調理する(呼び出す)

- ① 「0」表示のときに、
お気に入りキーを押す
(記憶している内容を表示)
- ② スタートキーを押す

- 記憶できる加熱の設定は1種類です。
- 手動オープンで予熱の設定を記憶させた場合は、予熱完了後に食品を入れた後、時間を合わせます。
- 電源が切れても、記憶しています。
- 記憶内容の変更は、記憶させるの操作を再度おこないます。

基本操作・機能

メニュー番号1～36の操作

メニュー番号を合わせる



スタートする



仕上がりを調節するとき

加熱スタート後、30秒以内に設定つまみを回し、お好みの位置にマークを合わせます。

「弱」に合わせる → 「強」に合わせる



- 初め、「標準(●)」に設定されています。
- マーク点滅中は、変更ができます。

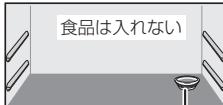
スチーム予湿が必要なメニュー

- フライあたため(28ページ)など、32スチーム予湿で庫内に蒸気を発生させてから、食品を加熱するメニューがあります。

スチーム予湿をする

1 スチームカップに水(30mL)を入れて庫内に置く

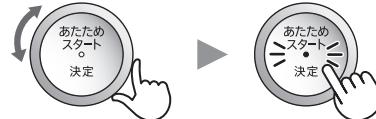
(スチームカップの使いかた)(30ページ)



スチームカップ

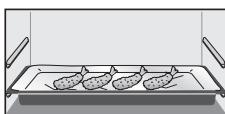
角皿は使いません。

2 メニュー番号「32」に合わせてスタートキーを押す



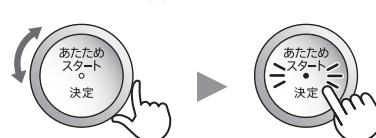
予湿が完了したら、食品を入れて加熱をする

3 蒸気に注意してすぐに食品を入れる



庫内の蒸気が逃げないように、ドアの開閉はすばやくおこなう

4 目的のメニュー番号に合わせてスタートキーを押す



手動調理の操作



加熱の種類を選んで、時間などを設定します。(29～34ページ)

延長の操作 (加熱が足りないとき)

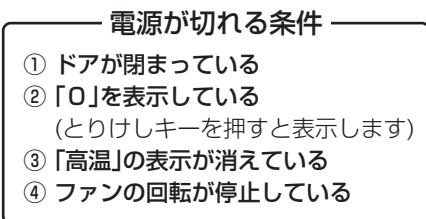
- 加熱終了後、「延長」表示中に設定つまみを回して加熱時間を合わせ、スタートキーを押します。



- 「延長」表示は、加熱終了後3分間表示しますが、ドアを開けたり、キー操作をした場合は、1分後に消えます。
- 「延長」表示が消えたときは、手動調理で様子を見ながら加熱をしてください。
- 「延長」表示中に別の調理をするときは、とりけしキーを押してから操作します。

電源オートオフについて

- 4つの条件(下記)がそろうと自動的に電源が切れます。
- 電源が切れるまでの時間は、調理したメニューなどによって異なります。(1~10分程度)



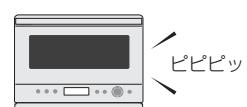
お願い

- 加熱後は、製品内部を冷ますために、ファンが最大10分程度回転しますが、自動的に止まります。製品を長持ちさせるために、ファンの回転中は、なるべく電源プラグを抜かないでください。

- 「高温」表示は、加熱終了後、庫内や製品内部が高温のときに表示します。(やけどに注意)
冷めると消灯します。
- 電源を入れるには、ドアを開閉します。「0」を表示)

お知らせ音について

- 加熱終了後、何も操作しないと、取り出し忘れお知らせ音が鳴ります。
(1分おきに3回)
- 加熱終了音などを消すことができます。
操作誤りなどのエラー音(ピピピピピ)は鳴ります。(37ページ)



「0」表示の状態でドアを閉めて、下記の操作をします。

音を消す

レンジキーを『ピピッ』と鳴るまで5秒間押して、
「OFF」が表示されたらとりけしキーを押します。

音を鳴らす

レンジキーを『ピッ』と鳴るまで5秒間押して、
「On」が表示されたらとりけしキーを押します。

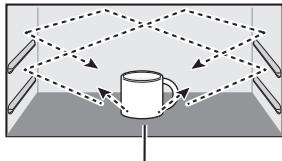
設定完了

「0」表示になります。

加熱の種類としくみ

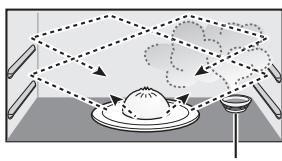
加熱の種類

レンジ加熱



電波はフラットテーブル
(底面内部)より出ます。

スチーム+レンジ加熱



スチームカップ

フラットテーブルの下側から出る電波が、食品の水分を振動させて、食品を加熱します。

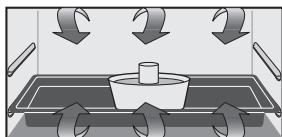
- 食品の種類・加熱前の温度によって、加熱時間は異なります。
- 食品の分量が2倍になると、加熱時間は2倍弱になります。

メニュー例：自動あたため、牛乳・酒など

ご注意 ●電波で加熱するため、角皿・金属類は、絶対に使わないでください。
火花が出て、製品を傷めます。



オーブン加熱



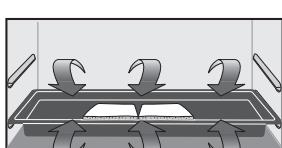
背面ヒーターからの熱風で、庫内の温度を一定に保ち、
食品を包み込んで焼き上げます。

メニュー例：シフォンケーキ、クッキーなど

過熱水蒸気+ヒーター加熱

スチーム予湿(レンジ加熱)で、庫内に蒸気を発生させてから、
さらにヒーターで加熱して過熱水蒸気を作り、食品表面の
乾燥をおさえながら、加熱します。

メニュー例：フライあたため、から揚げなど



背面ヒーター(特に上ヒーター)からの強い熱で
食品に焦げ目を付けて焼き上げます。

メニュー例：トースト

調理のときのお願い

● 換気をしながら調理する

熱気がたくさん出る場合があります。

● 使用する付属品や容器は、加熱と食品の分量に合ったものを使う

付属品は、各メニューの説明や「加熱の種類としくみ」を参考に、容器は、「使える容器・使えない容器」を確認します。容器の大きさは、食品を入れて8分目ぐらいになるものを目安にします。

● 加熱中のドアの開閉は、なるべくしない

熱や蒸気が外に逃げてしまい、うまく仕上がりません。加熱状態の確認は、加熱終了間際にすばやくおこないます。



レンジ加熱のとき

● 角皿・金属類は、絶対に使用しない

火花が出て、製品を傷めたり、付属品が破損することがあります。

限定的な使用方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、本書の記載通りにお使いください。

● 小さく切った根菜などの少量(100g以下)加熱は必ずつかるぐらいの水を入れる

少量の加熱は、火花が出たり食品が焦げたり燃えたりして、故障の原因になります。

必ずつかるぐらいの水を入れて、手動のレンジで加熱します。

オーブン・グリル加熱(ヒーター加熱)のとき

● ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火するので使えません。

● 角皿は両手で持ち、水平にゆっくり運ぶ

傾けると、角皿にたまっていた液体がこぼれことがあります。

● できあがったら、すぐに庫内から取り出す

余熱で焼きすぎになります。

● 繰り返し続けて作るときは、様子を見ながら加熱する

庫内や付属品が熱い場合は、濃いめに仕上がったり、うまく仕上がらないことがあります。

自動加熱のとき

● 記載の材料・分量を守る

この製品に合わせた内容を記載しています。

材料・分量を変えるときは、手動調理で様子を見ながら加熱してください。

● 加熱が足りないときは、延長する

加熱終了後、延長の操作(11ページ)をするか、手動調理で様子を見ながら加熱します。

調理後

● 熱くなった容器や付属品を取り出すときは、ミトンなどを使う

直接手で触ると、やけどのおそれがあります。

● 庫内に付着した油や食品・水滴を拭き取る

放置せずに、庫内が冷めてから、拭き取ってください。(塗装のはがれやさびの原因)

● 角皿を、熱に弱い物の上に置いたり、急冷したりしない

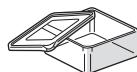
溶けたり、角皿が変形する原因になります。

使える容器

下記以外の容器をご使用になる場合は、容器の販売元、または製造メーカーにお問い合わせください。

○ 使えます

耐熱140°C以上の プラスチック容器・ラップ、 シリコン容器



熱に弱いフタは、
はずして加熱する

- ただし、砂糖や油分の多い料理は高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。
- 電子レンジ加熱用の表示のあるものをお使いください。
- 容器や皿にラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。

大切

自動あたためで密閉容器などを使用するときは、フタをはずすフタをして加熱すると、センサーが蒸気(湯気)を検知できずに加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因となります。

耐熱性ガラス容器、陶器、 磁器



- ただし、急熱・急冷すると割れことがあります。
- 色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。



アルミ・ステンレス・ ホーローなどの金属容器、 アルミホイル



- ただし、取っ手がプラスチックのものは、溶けるため使えません。

耐熱性ガラス容器、 陶器、磁器

- ただし、急熱・急冷すると割れことがあります。

レンジ オーブン・グリル

シリコン容器

グリルでは
使えません



- 設定する温度よりも30°C以上耐熱温度の高い容器をお使いください。
(設定温度200°Cの場合、耐熱温度230°C以上の容器)
熱風吹き出し口(庫内奥面)付近は、設定温度より高温になるため、容器の形状によっては変形することがあります。

使えない容器

✗ 使えません

アルミ・ステンレス・
ホーローなどの金属容器、
アルミホイル



●火花が出て製品を傷めるので使えませんが、
アルミホイルは、本書で記載している使いかたであれば、
使えます。(解凍など)

耐熱140℃未満の
プラスチック容器
(発泡トレーなど)



●スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器)・
フェノール・ユリアなどは電波で変質するので
使えません。

耐熱性のない
ガラス容器



●強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなども
使えません。

竹・木・紙製品
漆器



●塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
●竹串、天ぷら敷紙、キッチンペーパー、耐熱加工されている
クッキングシートは、本書で記載している使いかたで
あれば使えます。

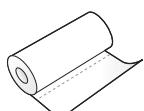
プラスチック容器、ラップ

●変形したり、焦げたりします。
●溶けたり、発火することがあります。
ラップは発酵では使えます。

耐熱性のないガラス容器・
漆器

●強化ガラス・カットグラス・クリスタルガラスなども
使えません。
●漆器は、塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。

竹・木・紙製品



●竹串、耐熱加工されているクッキングシート*は、
本書で記載している使いかたであれば使えます。
※パッケージに記載の耐熱温度を確認し、庫内壁面に
接触させないようにしてください。焦げることが
あります。

カラ焼きをする

！注意



加熱中や加熱後しばらくは
庫内・ドアに触らない
【やけどの原因】

カラ焼きをしなくても調理はできますが、庫内が高温になると、排気口から煙やにおいが出るため、調理前にカラ焼きをして、煙やにおいの元を焼き切れます。ご使用にともない、庫内においが気になってきたときも、汚れを拭き取ってから、カラ焼きすることをおすすめします。

アルコールは
使わない
(発火のおそれあり)



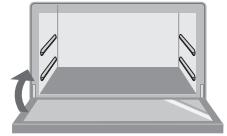
準備

必ず部屋の窓を開けるか、換気扇を回す

煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移しておきます。

1

電源プラグを差し込み、
庫内に何も入っていないことを
確認して、ドアを閉める



2



または



「36」に合わせる

●どちらも同じ加熱方法と
なります。

36

3

スタートする



●庫内灯は点灯しません。

●加熱中や加熱後は、

高温のため庫内壁が膨張するときに「ポン」と鳴ることがあります。
冷めるときも鳴ることがあります。

本体が熱くなります。ご注意ください。

カラ焼き終了



加熱終了音が
鳴ります。

加熱後

●ドアを開けて、熱気を外に逃がします。

ドアを開けるときは、顔を近付けないでください。
(やけどのおそれあり)

●製品内部を冷ますため、ファンの回転音がしますが、自動的に止まります。

●フラットテーブルが熱くなります。

すぐに、熱に弱い容器を置くと、溶けたり変形したりすることがあります。

あたための使い分け

メニューを選んでスタートキーを押すだけで、食品に合わせたあたためができます。

食品	メニュー	操作説明	加熱内容
おかず・ごはん・ 冷凍ごはんなど	あたため あたためキーを押すだけ	18ページ	レンジ加熱 食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して、自動であたためます。
牛乳・コーヒー・ 酒など	1 牛乳・酒 自動あたためは、 沸とうするので絶対に 使わない	20ページ	レンジ加熱 突然沸とうを防いで、 飲みごろの温度にあたためます。
フリーズドライスープの素	2 フリーズドライスープ	21ページ	レンジ加熱 フリーズドライスープの素と水を、マグカップに入れて飲みごろの温度にあたためます。
市販の冷凍食品	3 冷凍食品あたため	22ページ	レンジ加熱 面倒な出力(W数)や時間の設定が不要で、自動であたためます。
コンビニの弁当など	4 お弁当あたため	24ページ	レンジ加熱 面倒な出力(W数)や時間の設定が不要で、自動であたためます。
天ぷら・フライなど	32 スチーム予温 ▼ 18 フライあたため	28ページ	過熱水蒸気+ヒーター加熱 庫内に蒸気を発生させてから加熱することで、サックリとあたためます。
中華まん・シュウマイ など	33 スチームあたため	30ページ	スチーム+レンジ加熱 ラップなしでしっとりとあたためます。 加熱時間の設定が必要です。

あたため

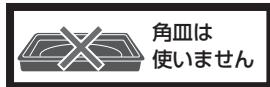
ごはんやおかずのあたために使います。

準備

食品を入れる



- 量が多いときは、2つに分けて、中央に置きます。
- ラップをするもの
冷凍ものや、
しっとり仕上げたり、
飛び散りやすい食品。
- ラップをしないもの
余分な水分を飛ばしたい
食品。



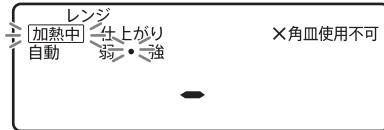
飲み物のあたために使うと沸とうして大変危険です。

飲み物は、1 牛乳・酒 あたためてください。



- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、容器などのフタははずしてください。
食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して加熱が終了するため、ラップをしっかりかぶせたり、密閉容器などのフタをして加熱すると、加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因になります。
- 密封状態の容器や袋は、使わないでください。
- 市販の冷凍食品をあたためるときは、3 冷凍食品あたためや手動のレンジを使ってください。
- 下記の食品は、自動あたためで加熱しないでください。
(加熱のしすぎで、発煙・発火するおそれ)
 - ・水分の少ないもの(干もの・落花生・油揚げ、天かすなど)
 - ・乾燥したもの・パセリ・青じそなど
 - ・はじけやすい食材の入ったもの(いかなど)手動のレンジ200Wで様子を見ながら加熱します。
- ヒーター加熱後のフラットテーブルに、プラスチックなどの熱に弱い容器を置かないでください。
(溶けたり、変形します)

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。

食品に合わせて、
必ず仕上がりを調節するものがあります。
(19ページ)



- 加熱途中で、残り時間を表示する場合もあります。

加熱後

- ラップをしていた場合は、やけどに気を付けて、すぐにはずします。
(食品・容器の変形の原因)
- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱します。

警告



- 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない【爆発し、大変危険】
- あんまん・パン・焼きいも、水分の少ないもの、少量のものには使わない
【発煙・発火の原因】



- 液状のもの、とろみのあるもの(カレー・シチュー・煮物・みそ汁など具のあるもの)は加熱中や加熱後に突然沸とう(突沸)して飛び散ることがあるので、加熱前・加熱後にかき混ぜて、取り出す際はやけどに注意する

あたため

上手にあたためるためのポイント

○は、ラップをします。

食品	分量	状態	ラップ	仕上がりの調節	ポイント
ごはん	1~4杯 (1杯150g)	常温・冷蔵	—	3~4杯は強	• 固めのときは、水を振りかける。
冷凍ごはん	1~2個 (1個100~150g)	冷凍	○	—	厚さ2~3cmで、平らに冷凍したもの • ラップのとじ目を上にして、必ず皿にのせる。 
			※	—	市販の容器に入れて冷凍したもの • フタをいったんはずして、容器の上に軽くのせる。 ※フタがレンジ加熱不可の場合は、ラップを軽くかぶせる。 
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	常温・冷蔵	○	弱	• 両面に水を振りかける。
ハンバーグ	1~4個 (1個90g)	常温・冷蔵	—	強	—
天ぷら	100~400g	常温・冷蔵	—	—	• 皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。 いかは、はじけるので、手動のレンジ200Wでひかえめに加熱する。 
ピラフ	100~400g	常温・冷蔵	—	—	• 加熱後、かき混ぜる。
焼きそば	100~200g	常温・冷蔵	—	—	• 加熱後、かき混ぜる。 
カレー シチュー	200~400g	常温・冷蔵	○	—	• 冷凍のときは、底の平らな浅い容器に入れ、残り時間が表示されたら、取り出してかき混ぜ、スタートキーを押して加熱する。 • 加熱後、かき混ぜる。 
	100~400g	冷凍	○	強	
煮物	100~400g	常温・冷蔵	—	300g以上は強	• 煮魚など身がはじけるおそれのあるものはラップをする。
みそ汁	1~2杯 (1杯150mL)	常温・冷蔵	—	強	• 加熱後、かき混ぜる。

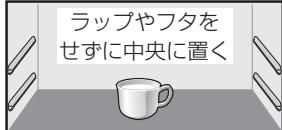
自動 レンジ加熱

牛乳・酒

飲み物のあたために使います。

準備

食品を入れる



- 一度に加熱できる分量は、基準分量1～4杯(本)。



- 容器は、基準分量を入れて8分目ぐらいになるもので、低めの広口容器を使います。

- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)
- 基準分量より少ない場合は、沸とうすることがあります。
- 2杯以上のときは、分量をそろえます。
- 加熱の前後は必ずかき混ぜます。
- ビンに入っているものは、必ず容器に移し替えてください。ふき出します。

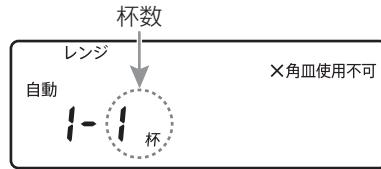


置きかた (2杯) (3杯) (4杯)



「1」と杯数(1～4杯)を合わせる

1



2

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。

酒のかんをするときは、必ず「弱」に合わせます。

- 約30秒後に残り時間を表示します。

加熱後

- よくかき混ぜます。
- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱します。
- 加熱しそうなときは、1～2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

食品	基準分量 1杯あたり	状態 (基準温度)	仕上がりの 調節	ポイント
牛乳	200mL	冷蔵保存 (約8°C)	—	● 加熱前の基準温度より低いときは「強」に、高いときは「弱」に合わせます。
コーヒー	150mL	常温 (約20°C)	—	
酒	180mL	常温 (約20°C)	弱	● あつめやぬるめにするときは、手動のレンジ600Wで時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。

自動 レンジ加熱

フリーズドライスープ



警 告



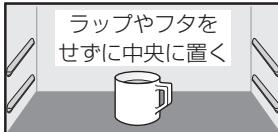
加熱しすぎない

突然の沸とうにより飛び散ります
[やけどのおそれ]

市販のフリーズドライスープの素に水を入れて加熱することで、飲みごろのスープに仕上がります。

牛乳・酒／フリーズドライスープ

食品を入れる



- 一度に加熱できる分量は、1～2杯。
- 水は、パッケージ記載の湯の分量を入れます。(160～180mLのものができます)



- マグカップにフリーズドライスープの素を入れてから、水を注ぎ入れます。

- フリーズドライスープの素：パッケージ記載の湯の分量が

160～180mLのもの

- 水：常温または冷蔵(8～20℃)のもの

- 容器は、水を入れて7～8分目ぐらいになるもので、直径8～10cmのマグカップやスープカップを使います。(直径10cmを超える容器を使うと仕上がりがぬるめになる場合があります)

- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)

- 2杯のときは、分量をそろえます。

- パッケージ記載の内容を確認して、以下のものは

2 フリーズドライスープで加熱しないでください。

- スープやみそ汁などの汁物以外(リゾット、シチューなど)

- パッケージ記載の湯の分量が、160mL未満や180mLを超えるもの

- フリーズドライと粉末スープが混ざったタイプのものは、加熱後にかき混ぜてもうまく溶けない場合があります。

置きかた

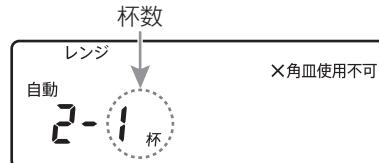
(2杯)



準備

「2」と杯数(1～2杯)を合わせる

1



2

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。

冷蔵保存(約8℃)の水を入れたときは、必ず、「強」に合わせます。

- 加熱途中で、残り時間を表示する場合もあります。

加熱後

- よくかき混ぜてから、やけどに注意してお召しあがりください。
- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱します。
- 加熱しすぎたときは、1～2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

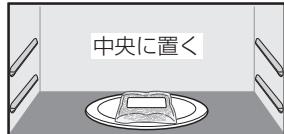


冷凍食品あたため

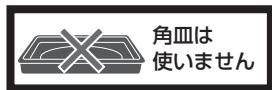
1人分の冷凍パスタや冷凍弁当などを、出力(W数)や時間を設定せずにあたためることができます。

準備

食品を入れる



- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりません。



- 必ず「電子レンジ可」と記載のある、市販の冷凍食品をお使いください。

- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)
- 容器やラップの使いかたについては、23ページで確認してください。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。
(食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して加熱が終了するため、密封状態にしない)
- 冷凍室から取り出してすぐに加熱してください。
霜のついているものは、うまくあたたまらないときがあります。
- ヒーター加熱後のフラットテーブルに、プラスチックなどの熱に弱い容器を置かないでください。
(溶けたり、変形します)

1

「3」に合わせる



2

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。
(23ページ)
- 加熱途中で、残り時間を表示する場合もあります。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱します。
- ラップやフタをしていた場合や、袋ごと加熱していた場合は、やけどに気を付けて、
すぐにはずします。
(食品・容器の変形の原因)



卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない【爆発し、大変危険】
あんの入ったもの(あんまん、今川焼きなど)、パン、水分の少ないもの、少量のもの
(弁当用おかずなど)には使わない【発煙・発火の原因】

上手にあたためるためのポイント

- 下表に記載のない食品については、3 冷凍食品あたためを使ったあたためはおすすめできません。

※ …パッケージ記載の通りにします

(外袋または内袋のままや、トレー入りのフタを少しあける、皿にのせるなど)

○ …耐熱性の皿や容器に入れて、ラップをします

食品	分量	容器やラップ	仕上がりの調節	ポイント
パスタ	1人分 (180~380g)	※	360g以上は強	・加熱後、すぐにかき混ぜる。
焼きそば	1人分 (200~300g)	※	—	・加熱後、すぐにかき混ぜる。
丂の具	1人分 (100~200g)	※	—	・加熱後、すぐにかき混ぜる。
ピラフ チャーハン	200~450g	○	—	・あらかじめ、よくほぐしておく。 ・加熱後、すぐにかき混ぜる。
弁当 (ごはん付き またはおかずのみ)	1人分 (200~300g)	※	強	・容器の形状、おかずの種類、盛り付けかたや保存状態などによって仕上がりの温度が変わります。様子を見ながら加熱してください。
オムライス	1人分 (200~300g)	※	強	—
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	○	—	・両面に水を振りかける。

- メーカーや中身の材料、保存状態などにより仕上がりが異なることがあります。

- パッケージに「皿にのせる」と記載されている食品は、耐熱性の平皿にのせます。

- グラタンやお好み焼きなど袋やラップを取り除いて加熱するものや、

ラーメンやうどんなど水を加えてフタを開けて加熱するものは、
手動のレンジで加熱します。

- 中華まん1個は、33 スチームあたためあたためることができます。(30ページ)

2個は、手動のレンジで加熱します。



- 手動で加熱するときの置きかた、出力(W数)、加熱時間などは、
パッケージに記載の内容をお読みください。

お弁当あたため

レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当などを、出力(W数)や時間を設定せずにあたためることができます。

準備

食品を入れる



- 一度に加熱できる分量は、1人分300~500g。



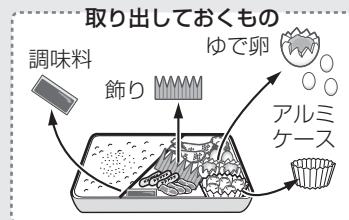
- 包装しているラップやフタは、必ずはずしてください。

食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して加熱が終了するため、ラップやフタをしたまま加熱すると、加熱のしすぎで発煙・発火の原因になります。

- ゆで卵(うずら卵含む)やアルミケース、調味料類も取り出してください。(火花が出たり、破裂によるやけどや、けがのおそれ)

- ヒーター加熱後の

フラットテーブルに、プラスチックなどの熱に弱い容器を置かないでください。
(溶けたり、変形します)



1

「4」に合わせる



2

スタートする



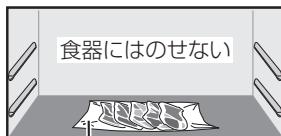
- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
- 加熱途中で、残り時間を表示する場合もあります。

全解凍、サックリ解凍

肉や魚などを、全解凍はすぐに調理しやすい状態に、サックリ解凍は包丁で切れる状態まで解凍します。

準備

食品を入れる



ラップを敷く 包まない

- 一度に解凍できる分量は、100~500g。
- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりません。



角皿は使いません

庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U04」が消えると使えます。(37ページ)

- 解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。溶けかけているときは、手動のレンジ200Wで時間を合わせて、様子を見ながら解凍します。
- 細い部分(魚の尾など)はアルミホイルを巻きます。アルミホイルは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。火花が出たり、ドアガラスが割れることができます。
- 400g以上を全解凍する場合は、同量ずつ2つに分けて冷凍したものをを使います。サックリ解凍の場合は小分けの必要はありません。
- ヒーター加熱後は、フラットテーブルが熱くなっていますので、充分に冷めてから使用してください。ラップが溶けるおそれがあります。

1

全解凍は「5」、サックリ解凍は「6」と重量(100~500g)を合わせる

● 設定範囲

100~500g (100g単位)



●全解凍、200gのとき

2

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。

食品によって、必ず仕上がりを調節するものがあります。
(下記参照)

- 約30秒後に残り時間を表示します。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ200Wで様子を見ながら加熱します。

■ 仕上がりの調節

食品	全解凍	サックリ解凍
薄切り肉・ひき肉	—	—
かたまり肉	強	強
鶏肉	強	—
まぐろ(赤身)・えび	—	刺身の場合 強

■ 上手に解凍するための冷凍方法

- 新鮮なものを薄く、一定の厚み*に整え、必ず空気を抜き、ラップなどで密封します。
※ 全解凍: 2cm以内
サックリ解凍: 2~3cm
- ひき肉は押さえつけずに、ふんわり形を整えます。



自動 グリル加熱

トースト

裏返しなしで焼くことができます。

準備

食品を入れる(角皿を使う)



- 一度に加熱できる分量は、食パン1～4枚。

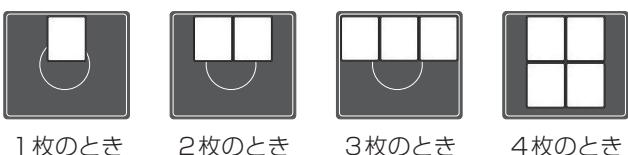
加熱時間の目安
2枚：約11分
4枚：約12分



- 食パンは6枚切りを標準としています。
- パンの種類・大きさ・厚みなどにより、焼けかたが異なるため、様子を見ながら焼いてください。
- 裏面の焼き色が表面に比べて薄く焼き上ります。
裏面の焼き色を追加する場合は、加熱後すぐに裏返し、延長で2～3分焼いてください。
- 冷凍保存の食パンは保存状態により焼き色が異なります。
焼き色が薄い場合などは時間を延長してください。
- プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため、使えません。

並べかた

1～3枚のときは、奥側に寄せて並べます。



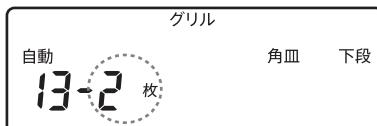
1枚のとき

2枚のとき

3枚のとき

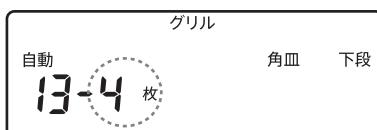
4枚のとき

「13」と枚数(2枚または4枚)を合わせる



- 1枚、2枚のとき

- 1枚、2枚を焼くときは、「13-2枚」に、3枚、4枚を焼くときは、「13-4枚」に合わせます。



- 3枚、4枚のとき

1

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
冷凍保存の食パンは、必ず「強」に合わせます。
- 約30秒後に、残り時間を表示します。

2

加熱後 ●加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のグリルで様子を見ながら加熱します。

ゆで葉菜、ゆで根菜

ほうれん草やじゃがいもなどの野菜の下ごしらえができます。

準備

食品を入れる



- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)
- 材料の大きさは、そろえます。
- 洗った水気を残して加熱します。(乾燥、脱水を防ぐため)
- アクの強い野菜は、加熱の前後に水に取ってアク抜きをします。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせます。
食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して加熱が終了するため、ラップをしっかりとかぶせると、加熱のしすぎで発煙・発火の原因になります。
- 少量の根菜をゆでるときは、大きめの容器に野菜がつかるぐらいの水を入れ、ラップをして手動のレンジ600Wで加熱します。
(加熱しすぎると発煙・発火のおそれあり)
例：にんじん50g(水25mL)のとき約1分30秒

1

葉菜類は「15」、根菜類は「16」に合わせる



●根菜類のとき

2

スタートする



- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
野菜の状態などによって、必ず仕上がりを調節するものがあります。
- 加熱途中で、残り時間を表示する場合もあります。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで様子を見ながら加熱します。
続けて自動加熱をおこなうと、食品が焦げたり、発火することがあります。

野菜の種類		分量	仕上がりの調節	ポイント
ゆで葉菜	ほうれん草 小松菜など	100～300g	—	<ul style="list-style-type: none"> 太い根は加熱前に十字に切り込みを入れる。 葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。 300gは同量ずつ2つに分けてラップに包む。 加熱後すぐに、水に取る。(色止めも兼ねます)
	キャベツ・かぼちゃ 白菜・ブロッコリー アスパラガスなど	100～400g	—	<ul style="list-style-type: none"> 太い芯や根元の固い皮は、加熱前に取り除く。 大きさをそろえて切り、皿や容器に入れラップをする。 アスパラガスは、切らずにラップに包んで皿にのせる。
ゆで根菜	にんじん・じゃがいも さつまいもなどを 切ってゆでるとき	100～400g	—	<ul style="list-style-type: none"> 大きさをそろえて切り、皿や容器に入れラップをする。 にんじんはつかるぐらいの水(200gに水100mL)を加える。
	じゃがいも・さつまいも などを丸ごとゆでるとき	100g～1kg	強	<ul style="list-style-type: none"> 皿にのせてラップをする。 加熱後、ラップをしたまま4～5分蒸らす。

自動 オーブン加熱

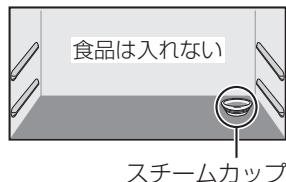
フライあたため

スチーム予湿をしてから、オーブン加熱をします。

まず、スチーム予湿をします。レンジ加熱

準備

スチームカップに
水(30mL)を入れて
庫内に置く



庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U04」が消えると
使えます。(37ページ)

●スチームカップの使いかた (30ページ)

フライあたためについて

予湿完了後すぐに食品を入れられるように準備をしておきます。

- 食品例…フライ、コロッケ、から揚げ、冷凍たこ焼きなど。
- 一度に加熱できる分量は、100~300g。
(常温・冷蔵もの：1個 20~100g、冷凍もの：1個 20~35g)
- 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷き、間隔をあけて並べます。
- 表面が焦げそうな場合は、加熱途中でアルミホイルをかぶせます。
- 包装は、必ずはずしてください。プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため使えません。

1

スチーム予湿の「32」に合わせて、スタートする



■ 手動でするときは…
レンジ 600W
約2分

2

予湿完了後、フライあたためをします。オーブン加熱

すぐに食品を入れる(角皿を使う)



- スチームカップは取り出しません。
- ドアを開けなくとも放置しておくと、蒸気が逃げてしまいます。

3

フライあたための「18」に合わせて、スタートする



■ 手動でするときは…
常温・冷蔵もの
オーブン210℃
予熱なしで11~13分
冷凍もの
オーブン210℃
予熱なしで14~16分

- 冷凍のときは、設定つまみを右に少し回して、「冷凍」を表示させます。

- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
- 約30秒後に、残り時間を表示します。

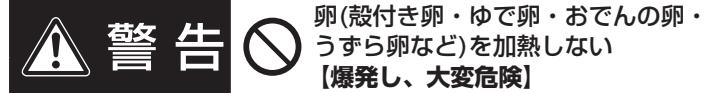
加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のオーブン190~200℃で様子を見ながら加熱します。
- すぐに角皿から取り出します。
- 天ぷらなど、裏面がべつつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。
- 庫内が冷めてから、スチームカップを取り出してお手入れしてください。

(加熱後すぐは高温になっているため、スチームカップや残りの湯で、やけどのおそれあり)

(手動)

レンジ



自分で、出力(W)や加熱時間を設定して、加熱します。

準備

食品を入れる



- レンジで使える容器を確認してください。(14ページ)
- ラップをする・しないや、目安時間は、メニュー集の加熱時間の目安を参考にしてください。



- ご注意** ●少量のもの、水分の少ないものなどは、様子を見ながら加熱してください。(発煙・発火のおそれ)

フライあたため／レンジ

1

出力を合わせる



- 500Wのとき

- 出力設定
600W
↓
500W
↓
200W
↓
1000W

レンジキーを
押すごとに
切り替わります。

2

時間を合わせる



- 3分のとき

●最大設定時間

1000W	3分
600W	15分
500W	30分
200W	1時間35分

●設定時間単位

5分まで	10秒
10分まで	30秒
30分まで	1分
1時間35分まで	5分

3

スタートする



加熱後

- 加熱が足りないときは、食品の位置や向きをかえて時間を延長し、様子を見ながら加熱します。

- 加熱を続けておこなうと、1000W加熱のときに「弱」を表示することがあります。(製品を保護するために600W加熱となります)

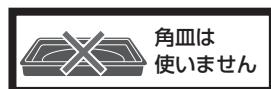
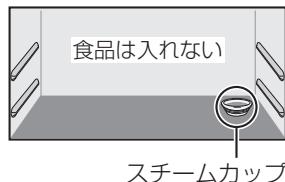
スチームあたため

蒸気とレンジ加熱により、ラップなしでしっかりとあたためます。

まず、庫内に蒸気を発生させます。(予湿)

準備

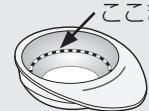
スチームカップに
水(30mL)を入れて
庫内に置く



庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U04」が消えると
使えます。(37ページ)

スチームカップの使いかた

- スチームカップの段差まで
水(約30mL/大さじ2杯)を入れて、
スチームカップポジションに置きます。
(庫内を上から見たところ)



- レンジで使える容器を確認して(14ページ)、
あたためる食品を用意しておきます。

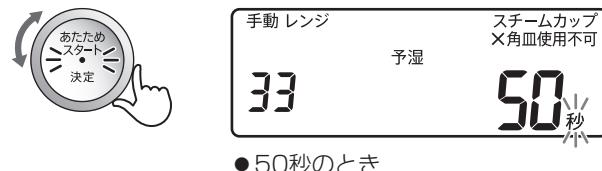
1

「33」に合わせて、決定する



2

食品を加熱する時間を合わせる



●最大設定時間

10分

●設定時間単位

5分まで	10秒
10分まで	30秒

初め、1分を表示します。

●加熱の目安時間(31ページ)

3

予湿をスタートする



蒸気が出るまで、
自動で加熱します。

予湿完了



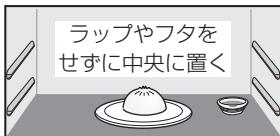
●予湿完了音が鳴った後、
ドアを開けなければ、
約2分間予湿状態を保ちます。
(「予湿完了」が点滅)
約2分を過ぎると、始めから
やり直す必要があります。

次ページにつづく

蒸気が充満している庫内に、食品を入れて加熱します。

4

すぐに食品を入れる



- 予温完了音が鳴ったら、すぐに食品を庫内に入れて、加熱をスタートさせてください。
ドアを開けなくても、放置しておくと蒸気が逃げてしまいます。
- 庫内の蒸気が逃げないよう、ドアの開閉はすばやくします。
- スチームカップは取り出しません。

5

加熱をスタートする



- 30ページ 2 で合わせた時間で加熱します。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長し、様子を見ながら加熱します。
- 庫内が冷めてからスチームカップを取り出して、お手入れしてください。
(加熱後すぐは高温になっているため、スチームカップや残りの湯で、やけどのおそれあり)
スチームカップに残った湯(または水)を放置すると、カビの発生や破損の原因になります。

上手にあたためるためのポイント

1人分などの少ない分量に適しています。ラップはしません。

食品	分量	状態	目安時間	ポイント
ロールパン	2個(60g)	常温	約10秒	—
おかずパン	1個(140g)	常温	10秒~20秒	—
ごはん	1杯(150g)	冷蔵	1分20秒~1分40秒	冷蔵室で半日以上保存して固くなったごはんは、霧を吹いて自動あたためで加熱します。(18ページ)
煮物	200g	冷蔵	1分~1分20秒	サッと水にくぐらせる。 ※加熱後は、早めにお召しあがりください。
中華まん	1個(70~80g)	冷蔵	40秒~1分	
	1個(70~80g)	冷凍	1分20秒~1分40秒	
シュウマイ	8個(110g)	冷凍	2分30秒~2分50秒	両面に水を振りかけ、皿の中央を避けて並べる。

(手動)

オーブン (発酵)

予熱あり

オーブンで使える容器を
確認してください
(14ページ)



1

予熱ありを選ぶ(「予熱」を表示させる)



2度押す



2

温度を合わせる



● 160°Cのとき

- 設定温度範囲
110~250°C*(10°C単位)
初め、170°Cを表示します。

3

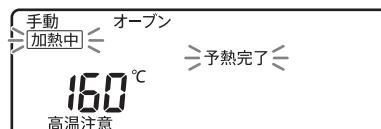
予熱をスタートする



- 予熱中に温度を変更するときは、
熱風オーブンキーを1度押し、
設定つまみを回して温度を合わせます。



予熱完了音



予熱完了

- 予熱完了音が鳴った後ドアを開けなければ、
約20分間保温状態を保ちます。
(「予熱完了」が点滅)
約20分を過ぎると「0」表示に戻るため、
最初からやり直してください。

4

食品を入れる(角皿を使う)



※庫内温度が
下がるので、
ドアの開閉は
すばやくする。

5

時間を合わせる



● 30分のとき

- 最大設定時間
1時間35分
 - 設定時間単位
- | | |
|----------|----|
| 30分まで | 1分 |
| 1時間35分まで | 5分 |
- 初め、15分を表示します。

6

スタートする



- 加熱中に温度を変更するときは、
熱風オーブンキーを1度押し、
設定つまみを回して温度を合わせます。

加熱後 ● 加熱が足りないときは、時間を延長し、
様子を見ながら加熱します。

※ 220°C以上に設定したとき、設定温度の保持時間は
約5分です。その後、210°Cに切り換わります。

予熱なし

メニュー集のメニューを手動でするときや、庫内の温度が高いうちに加熱を追加するときなどに使います。

1

食品を入れる(角皿を使う)



2

予熱なしを選ぶ

熱風オーブン



1度押す

3

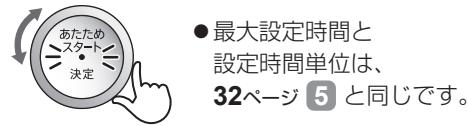
温度を合わせて、決定する



- 設定温度範囲は、32ページ 2と同じです。

4

時間を合わせる



- 最大設定時間と設定時間単位は、32ページ 5と同じです。

5

スタートする



- 加熱中に温度を変更するときは、熱風オーブンキーを1度押し、設定つまみを回して温度を合わせます。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長し、様子を見ながら加熱します。

発酵

庫内が高温のときは、使用できません。(37ページ)

食品を入れる(角皿を使う)



2

予熱なしを選ぶ

熱風オーブン



1度押す

3

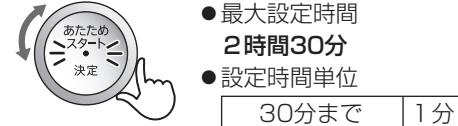
発酵の温度に合わせて、決定する



- 設定温度範囲 30~45°C(5°C単位)

4

時間を合わせる



- 最大設定時間 2時間30分
- 設定時間単位

30分まで	1分
2時間30分まで	5分

5

スタートする



- 発酵中に温度変更はできません。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長し、様子を見ながら加熱します。

(手動)

グリル

裏返しなしで焼けます。

準備

食品を入れる(角皿を使う)



- グリルで使える容器を確認してください。(14ページ)
- 角皿にしわを寄せたアルミホイルを敷くと、お手入れが楽です。

1



- 初め、15分を表示します。

2

時間を合わせる



- 18分のとき

● 最大設定時間

30分

● 設定時間単位

15分まで	30秒
30分まで	1分

3

スタートする



加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長し、様子を見ながら加熱します。

お手入れ



汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイントです。

【次のものは使わない】(塗装のはがれ・傷付き・変色・内部に液が浸透し故障の原因や発火のおそれ)



シンナー
ベンジン
アルコール



オーブンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤

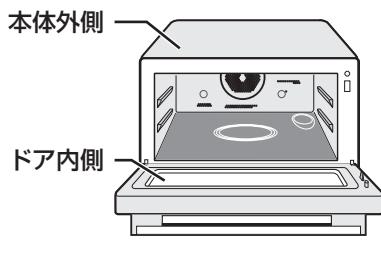


住宅用・家具用・
換気扇用合成洗剤
酸性・アルカリ性洗剤



スプレー式洗剤
硬めのスポンジ
金属タワシ

グリル／お手入れ



庫内、ドア内側

固く絞ったぬれふきんで水拭きをする

(汚れや水分が残っていると、変色や塗装のはがれ、さびの原因)

- 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用洗剤(中性)を使い、最後は水拭きします。
- フラットテーブルのみクリームクレンザーが使えます。
汚れた部分にクリームクレンザーを付け、丸めたラップでこすり落としてください。
最後は、水拭きします。



本体外側(ドア、ハンドル、操作部、表示部)

傷が付かないように、やわらかい布で水拭きをする

(汚れや水分が残っていると、変色や塗装のはがれの原因)

- 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用洗剤(中性)を使い、最後は水拭きします。
(ほかの洗剤を使うと、変色や塗装はがれの原因)
- 操作部の下付近に水がたまることがあるため、拭き取ってください。
製品の移動時などに、水がこぼれることがあります。
- 吸気口・排気口のほこりは拭き取ります。(換気できずに故障したり火災の原因)

角皿、スチームカップ 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗って、よく乾燥させる

- 調理後、高温のまま水をかけたりして、急冷しないでください。(変形・破損の原因)
- 角皿の汚れが取れにくいときは、ぬるま湯につけ置き後、
メラミンスポンジ(洗剤を使わないタイプの白いスポンジ)でこすり、よくすすぎます。
- スチームカップはつけ置きしないでください。(カビの発生や破損の原因)



ご注意

- 塗装面に衝撃を与えたたり、庫内の穴をふさがない。

(塗装のはがれ、傷によるさびや割れ、故障の原因)

- 食品カスや飛び汁などを穴やすきまなどに残さない。(発煙・発火・火花の原因)

故障かな？

修理依頼や
お問い合わせの前に、
もう一度お調べ
ください

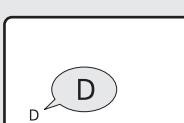


こんな場合	故障ではありません
音	● 製品内部を冷却するために、ファンの回転をコントロールしているためです。加熱終了後も最大10分程度回転しますが、続けて使えます。ファン回転中は、電源プラグを抜かないでください。冷却が足りないと故障の原因になります。
	● お知らせ音を消す設定になっていませんか。 お知らせ音について(11ページ) を確認して、解除してください。
	● 「カチカチ」音 加熱をコントロールしているためです。 ● オーブン・グリル加熱時の「ポン」やきしみ音 高温のため、庫内壁が膨張するときの音で、冷めるときも鳴ります。 ● レンジ加熱時の「パチン」音 ドアと本体の接触面に付着していた水滴が、はじける音です。
	● ドアを開けると電源が入り、「0」を表示します。 ドアを閉めて放置すると、自動的に電源が切れます。 電源オートオフについて(11ページ)
	● 電気の容量を超えていませんか？販売店にご相談ください。 (定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを使う)
	● デモ表示に設定されている場合は、加熱ができません。 解除してください。 (37ページ)
	● 角皿、金串、アルミホイル、金・銀模様のある器や、金属容器を使っていますか。レンジで使える容器を確認してください。 (14, 15ページ) ● 庫内に食品カスなどが付着していませんか。
動作	● ご購入後にカラ焼きしましたか。 (16ページ) ● 庫内やドアに食品カスや煮汁、油などが付着していませんか。
	● 食品から出た水分が水蒸気となったものや、スチームカップの蒸気がドアに付着したものです。ふきんなどで拭き取ってください。
	● 調理中に、少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
	● メニューによっては、食品から出た水蒸気が付着します。 庫内が冷めてからふきんなどで拭き取ってください。
庫内・本体外側	

うまく仕上がらないとき

こんな場合	確認してください
食品が加熱しすぎたり、加熱不足になる。	<ul style="list-style-type: none"> ●食品に応じて仕上がりを調節していますか。 ●5全解凍、6サックリ解凍のとき、食器にのせたり、発泡トレーのまま加熱していませんか。ラップに包んだり、極端に端に置いていませんか。
飲み物が熱くなりすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> ●1牛乳・酒で加熱していますか。 ●分量が少なすぎませんか。(基準分量は牛乳180mL/酒150mlです) ●加熱後、よくかき混ぜましたか。 ●加熱前の温度に応じて仕上がりを調節していますか。(20ページ)
オーブン・グリル加熱で、 ・焦げ目がつかない。 ・うまく仕上がらない。 ・仕上がりにムラがある。	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューに合わせて角皿を上段または下段にのせていますか。 ●焼きムラが気になる場合は、加熱の途中で角皿ごと前後を入れ替えてください。 ●コンセントは単独で使っていますか。延長コードなどを使うと電圧が下がり、上手にできません。また、危険です。
市販の料理本や他の製品の オーブンメニューが うまくできない。	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブンのサイズや構造などの違いにより加熱時間や温度が異なるため、うまくできないことがあります。メニュー集の類似メニューを参考に、手動で様子を見ながら加熱してください。

こんな表示が出たら

	<p>庫内が高温のため 使用できません。 エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●解凍や発酵、スチーム予温など、庫内が高温のときにうまくできないメニューがあります。 ●庫内温度が下がり、「U04」表示が消えると使用できます。 ●とりけしキーを押すと、他の加熱は使えます。
	<p>庫内や製品内部が 高温のときに お知らせします。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱終了後に点灯します。 フラットテーブルなど、庫内が高温の場合がありますので、 やけにご注意ください。冷めると消灯します。 ●表示中でも、使用できます。
	<p>デモ表示になっ て いるため加熱が できません。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●とりけしキーを「ピッ」と鳴るまで4秒以上押し、さらに 4度押します。「D」が消え、「0」表示になると使えます。 ※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明する ための表示です。(自動的に表示が動きます)
	<p>製品が故障して いる 場合があります。 エラー音(ピピピピピ) が鳴ります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店 または、お客様ご相談窓口に、表示内容をご連絡ください。 (38ページ)

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは

出張修理

- 1 「故障かな?」(36, 37ページ)をお調べください。
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- 品名：電子レンジ
- 形名：(本書の表紙に記載の形名)
- お買いあげ日(年月日)
- 故障の状態(具体的に)
- ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- お名前 ●電話番号 ●ご訪問希望日

この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。

また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

保証書

- 保証書は裏表紙にあります。
- 保証期間…お買いあげの日から1年間です。
ただし、マグネットロンのみ2年間です。
- 保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、電子レンジの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いたた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。



【会員サービス】「COCORO MEMBERS」入会で製品情報を上手に活用

ご愛用製品を「MY家電登録」いただくと、別売品などのサポート情報が手軽にご利用いただけます。

COCORO MEMBERS
MY家電登録はこちら



<https://jp.sharp/support/sp/cocoro/cocoro.html>



いつでも便利なWebサービス【シャープオンラインサポート】

ご質問やお困りごとは、気軽にアクセス、しっかりアシスト！

シャープ お問い合わせ 検索

お問い合わせはこちら



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

修理のご依頼、進捗確認はWebで！

シャープ 修理相談 検索

修理のお申し込みはこちら



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



使いたた・お手入れなどのご相談窓口

おかげ間違いのないようにご注意ください。
受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

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・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話 FAX

050-3852-5405 06-6792-5993

〒581-8585 大阪府八尾市北龜井町3丁目1番72号



修理に関するご相談窓口

おかげ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

固定電話からは、フリーダイヤル
0120-02-4649

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570-550-447

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電話 FAX

050-3852-5520 06-6792-3221

〒581-8585 大阪府八尾市北龜井町3丁目1番72号

※沖縄県にお住まいのお客様については、那覇サービスセンターにおかけください

電話：098-861-0866 (受付時間：年末年始を除く月曜～金曜 9:00～17:00)

■QRコードについて

QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。誘導されるサイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担になります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

シャープ株式会社および関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただいている。個人情報は適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。

個人情報の取扱いの詳細については、<https://corporate.jp.sharp/privacy/index-j.html>をご参照ください。

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2K2105)

仕様

電 源	交流 100V 50-60Hz共用				
レンジ	定格消費電力	1420W			
	高周波出力	1000W ^{※1} ・600W・500W・200W相当			
	発振周波数	2450MHz			
グリル	定格消費電力	1380W			
オーブン	定格消費電力	1380W			
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・110～250℃ ^{※2}			
外 形 尺 法 ^{※3}	幅487×奥行450×高さ367(mm) ハンドルを含む奥行496(mm)				
庫 内 有 効 尺 法	幅388×奥行304×高さ216(mm)				
質 量	約18kg				
角 盤	405×300(mm)				
電源コードの長さ	約1.4m				
区 分 名	F				
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.5kWh／年	年間待機時消費電力量	0.0kWh／年		
オーブン機能の年間消費電力量	13.0kWh／年	年 間 消 費 電 力 量	73.5kWh／年		

※1 定格高周波出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分)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。

※2 220～250℃での運転時間は、約5分間です。
その後は、自動的に210℃に切り換わります。

※3 脚間寸法は、幅439mm、奥行295mm(脚の両サイドの寸法)

- 年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。
- 設置するときは、天面10cm以上の空間を設ける必要があります。
- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示が消えているときの消費電力は、「0」Wです。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。



長年ご使用の場合は商品の点検を！ 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。
- スタート操作をしても食品が加熱されない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触るとピリピリと電気を感じる。
- 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。

ご使用中止

故障や事故防止のため、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。

オーブンレンジ 保証書

形名	RE-WVE3	製造番号	
お客様	お名前 ご住所 電話番号	様	
取扱販売店名・住所・電話番号			
保証期間	お買いあげ日 年 月 日より	本体は1年間 (消耗部品は除く)ただし、マグネットロンは2年間	

出張修理

- 本書は、記載内容の範囲で無料修理をさせていただくことを、お約束するものです。
- 保証期間中に故障が発生した場合は、お買いあげの販売店に修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。お買いあげ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効です。記入のない場合は、お買いあげの販売店にお申し出ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買いあげの販売店に修理をご依頼できない場合は、取扱説明書に記載しております「お客様ご相談窓口のご案内」をご覧のうえ、お客様ご相談窓口にお問い合わせください。
- 本書は再発行いたしません。
大切に保管してください。

〈無料修理規定〉

- 1 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合には、本書にしたがい無料修理いたします。ただし、離島およびこれに準ずる遠隔地への出張修理は、出張に要する実費をいただきます。
- 2 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
(イ)本書のご提示がない場合。
(ロ)本書にお買いあげ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
(ハ)使用上の誤り、または不当な修理や改造など、取扱説明書やそれに類する書面にて弊社が禁止している事項に抵触したことで発生した故障・損傷。
(二)お買いあげ後の引っ越し等による取付場所の移設、輸送、落下などによる故障・損傷。
(ホ)火災・公害・異常電圧・定格外の使用電源(電圧、周波数)および地震・落雷・突風・風水害・塩害・ガス害(硫化ガス等)その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。
(ヘ)一般家庭用以外(例えば業務用に使用・車両・船舶に搭載)に使用された場合の故障・損傷。
(ト)お客様のご使用環境や維持・管理方法に起因して生じた故障および損傷の場合。
(例:ホコリ、錆、カビ、小動物の侵入・糞尿)
- 3 製品の保証期間内であっても、弊社が別途定める当該製品の製造打切り後の補修用性能部品保有期間が満了し、かつ部品の手配ができない場合は修理をお引き受けできないことがあります。

シャープ株式会社

〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

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

IP電話などでフリーダイヤル、またはナビダイヤルがご利用いただけない場合 050-3852-5405

- 4 製品の状態やその他の事項により、修理に代えて製品交換で対応する場合がありますのでご了承ください。
- 5 環境への配慮や修理料金低減のため、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、修理後、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理いたします。
- 6 本書に基づき無料修理(製品交換を含む対応)をおこなった製品の保証期間は、最初のご購入時の保証期間が適用されます。
- 7 お買いあげの製品が故障により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。
- 8 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ★本書はお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ★保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間につきまして、くわしくは取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

●お客様ご相談窓口 (38ページ)

お問い合わせの前に、「よくあるご質問」(3ページ)、「故障かな?」(36, 37ページ)をご確認ください。

●オーブンサポートページ

- ・よくあるご質問
- ・故障診断ナビ
- など

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



シャープ株式会社

本社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地



* T I N S J A 5 5 7 W R R Z *

TINSJA557WRRZ 23E ① G