

SHARP

ウォーターオーブントースター 家庭用

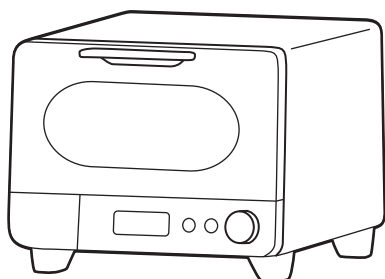
HEALSIO
ヘルシオ トースター

取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります

形名

AX-WT1



ご購入あげいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書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。
この取扱説明書(保証書付)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、使用しないください。

HEALSIO ヘルシオロゴ及びヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ トースター、ヘルシオ トースターロゴは、シャープ株式会社の商標です。

📄「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	加熱のしくみ	2
	安全上のご注意	3
	使用上のご注意	5
	各部のなまえ	6
	操作部・表示部	8
	お知らせ音の消しかた	8
	カラ焼きをする	9

使いかた	自動メニューの使いかた	10
	トースト、厚切トースト	12
	メモリー機能	13
	ピザトースト	14
	パンあたため	16
	フランスパン、ロールパン、クワッサン、生食パン	
	揚げ物リベイク	18
	焼き物リベイク	19
	モーニングセット	20
	ピザ(市販品)	20
	もち、もち(やわらか)	21
	焼きいも、焼きいも(低温焼き)	22
	ノンフライから揚げ	23
	焼き野菜	23
	手動調理の使いかた	24
	手動調理のポイント	26
	お料理を作るとき	27

必要なとき	お手入れ	28
	水抜きのみかた	30
	こんなときは？	31
	故障かな？	32
	保証とアフターサービス	34
	仕様	34
	お客様ご相談窓口のご案内	35
	保証書	裏表紙

加熱のしくみ

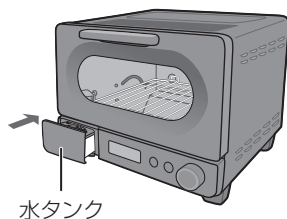
- この製品は、水を使って過熱水蒸気で加熱をおこないます。必ず、水を入れた水タンクを本体にセットします。
- 過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気のことです。高い熱量により、食品に効率よく熱を与えて、焼く能力が高い熱源です。



たっぷりの
過熱水蒸気で
食品を包み込む。



(イメージ図)



ふわふわ度が選べます

過熱水蒸気量を調節して加熱をおこなうことで
好みに合わせてパンの食感を変えることができます。



自動メニュー 一覧

ヘルシオあたため



トースト
6~8枚切り

厚切トースト
4~5枚切り

ピザトースト



1 フランスパン

2 ロールパン

3 クロワッサン

4 生食パン



5 揚げ物
リベイク

6 焼き物
リベイク



7 モーニングセット

8 ピザ(市販品)

9 もち

10 もち(やわらか)

11 焼きいも

12 焼きいも(低温焼き)

13 ノンフライから揚げ

14 焼き野菜

- 「ヘルシオあたため」は、ヘルシオシリーズで使用しているあたためモードの総称です。

- 本書に記載のイラストは、実際の形状と異なることがあります。
URLやQRコードのリンク先は、予告なく変更または削除されることがあります。

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。

■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。

 **警告** 「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。

 してはいけないこと。

 **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。

 しなければならないこと。

警告

電源プラグやコードについて



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[蒸気口]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)



ぬれ手禁止

ぬれた手で抜き差ししない

(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 (感電・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)



分解禁止

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。(35ページ)

使用するとき



可燃物の近くで使用しない

- カーテンなどの近くで使わない
(火災のおそれ)



トレーに油を入れて使わない

(火災のおそれ)



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)



水ぬれ禁止

水をかけない

- 本体を水につけたり、
水をかけたりしない
(ショート・感電のおそれ)

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・やけどのおそれ)
- 異常・故障例
- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
 - 電源が切れずに通電し続ける。
 - コードに傷が付いたり、
通電しなかったりする。
 - ヒーターが割れている。
 - 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

設置について



- 不安定な場所や熱に弱い敷物 (じゅうたん・ビニールシートなど) の上や、すべりやすい所に置かない (けがや、やけどの原因)
- 本体の上に物をのせたり、本体の下の子き間に物を入れない (変形・変質・火災の原因)
- 壁や家具の近くで使わない (変形・変色の原因)
- 水のかかる所や火気の近くで使わない (感電・漏電の原因)



- 木製の壁や家具など周囲の可燃物から、下図の離隔距離以上の空間を設ける (変色・変形の原因)



前面および側面の片一方は開放する

「消防法 基準適合」

電源プラグは



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)



プラグを抜く

使用時以外は、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)

このような使いかたはしない



- トレーを使わずに生の肉などを焼かない (調理物が落ちたり、はねて発火の原因)
- バターやジャムを塗ったパンを必要以上に焼かない (発火の原因)
- 缶詰やビン詰などを直接加熱しない (破裂・赤熱してやけどやけがの原因)
- 必要以上に加熱しない (発火の原因)
- 調理以外の目的で使わない (発火・やけどの原因)

使用中や使用後について



使用中は、本体から離れない (発火の原因)

もちなどの燃えやすいものは、そばを離れず、様子を見ながら加熱してください。

使用中、蒸気口に顔や手を近づけたり、蒸気に触れたりしない (やけどの原因)



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部 (取っ手や操作部以外) に触らない (やけどの原因)



使用後は必ずお手入れする (パンくずや油分が残ったまま加熱すると発煙・発火の原因)



加熱するときは、必ずパンくずトレーをセットする (火災の原因)

お手入れは、冷めてからおこなう (高温部に触れるとやけどの原因)



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。

下記の処置をしてください

- ドアを閉めたままとりけしキーを押して電源プラグを抜き、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。

注意

水タンクについて



- 水道水を使う
浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- 水タンクの容器・フタは、こまめに洗い、清潔に保つ
水洗いだけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。
お手入れ後は、十分に水気を取ってください。



- コンロのそばや高温になる場所に置かない
容器が溶けたり変形し、フタが閉まらなかったり、本体にセットできなくなります。
- 水タンクに損傷があるときは、使わない
故障の原因になります。
販売店でお買い求めください。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない
(熱で変形するおそれ)

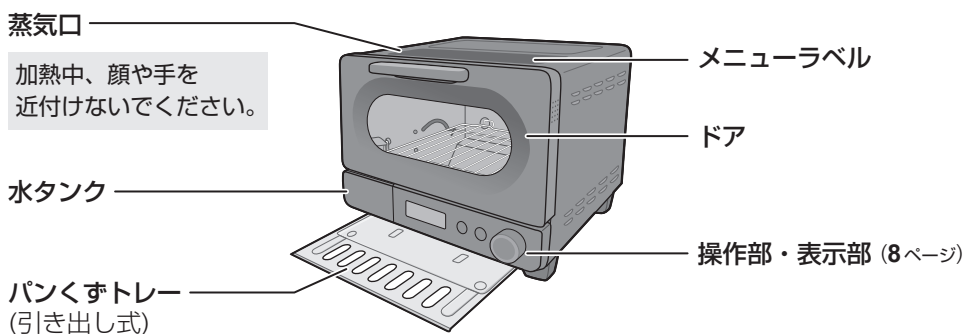
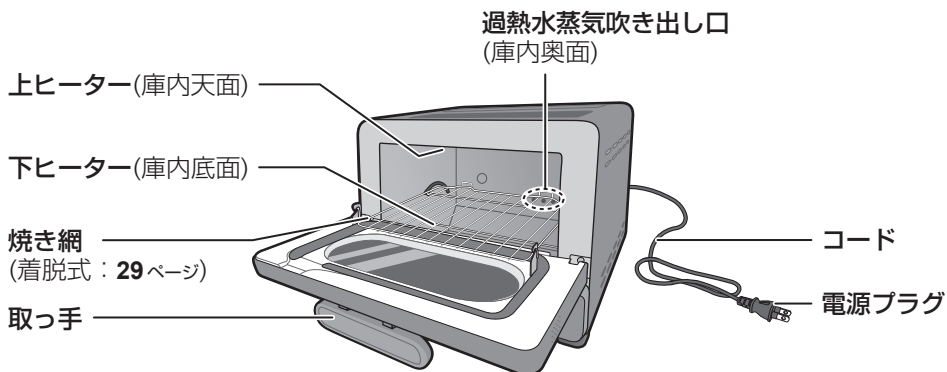
使用上のご注意

必ず水タンクに水を入れて、加熱をしてください。

- 開けたドアの上に、物をのせないでください。
- 次のような使いかたはしないでください。(溶けたり、燃えたりすることがあります)
 - ・ クッキングシートやキッチンペーパーを、焼き網やトレーに直接のせての使用
 - ・ シリコン製容器や紙製のケーキ型などの使用
- 耐熱皿を使うときは、必ずオープン対応の、庫内サイズに合ったものをご使用ください。
- アルミホイルを使うときは、ヒーターに接触させないでください。
- 加熱後に取り出すときは、高温部に触れないようにして、やけどにご注意ください。
ミトンやトングなどを使って、加熱後、すぐに取り出してください。余熱で焼きすぎる場合があります。(ただし、レシピ集で蒸らしなどの記載があるものは除く)
- 汚れや水滴が付いたまま放置しないでください。
汚れは、焼き付くと汚れが取れなくなったり、焼き上がりが悪くなったりします。
水滴は、あとが残ったり、黒く変色することがあります。
- 油分の多いものや、惣菜パンなどチーズが溶け落ちそうなものは、トレーをご使用ください。(発火の原因)
トレーは、焼き網にのせて使います。

各部のなまえ

本体



お手入れするときに、本体が冷めてから引き出します。
お手入れ後、奥まで確実に差し込みます。
加熱をするときは、必ず取り付けてください。

お知らせ ● 加熱中、自動的にヒーターがついたり消えたりして、温度を調節します。
(ヒーターが消えていても故障ではありません)

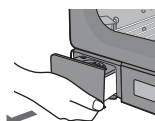
ご注意 ● 加熱中、ドア周辺から出る蒸気に触れない。(やけどのおそれ)
● 焼き網、トレイ、食器などの出し入れのときは、ヒーターに当たらないようにする。
(ヒーターが割れて、けがをするおそれ)

水タンク

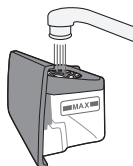


- 新しい水道水を入れて、セットしてください。
- MAXラインを超えない程度に水を入れます。
(超えると水がこぼれやすくなります)

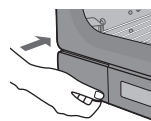
水タンクのセット方法



取り出す



水を入れる



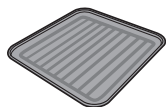
セットする

ご注意

- 水以外の液体を入れない。
- 水を入れるときは、こぼれないように入れる。(こぼれた場合は、ふきんで拭き取る)
- 水タンクをセットするときは、しっかりと奥まで押し込む。
- 浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などは、カビや雑菌が繁殖しやすくなるため、必ず新しい水道水を使う。

付属品

●コーティングトレイ (表示や本書内では「トレイ」と表記しています)



- 天ぷらやフライあたためなどを上手に仕上げるため、凸凹状にしています。
- アルミホイルを敷くと汚れが付きにくく、お手入れが簡単です。
アルミホイルをトレイの表面に押さえつけ、密着させて敷いてください。
- 表面にコーティング加工をしています。
コーティング加工は、ご使用にともない消耗します。
- 調理中に反る場合がありますが、冷めると元に戻ります。

長くお使いいただくために

- 表面を硬い金属のヘラなどで傷つけない。
- 直火にかけない。
- 調理後は、食品をのせたままにしない。
(塗膜にふくれや、はがれが生じる原因)

●取扱説明書(保証書付)

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。

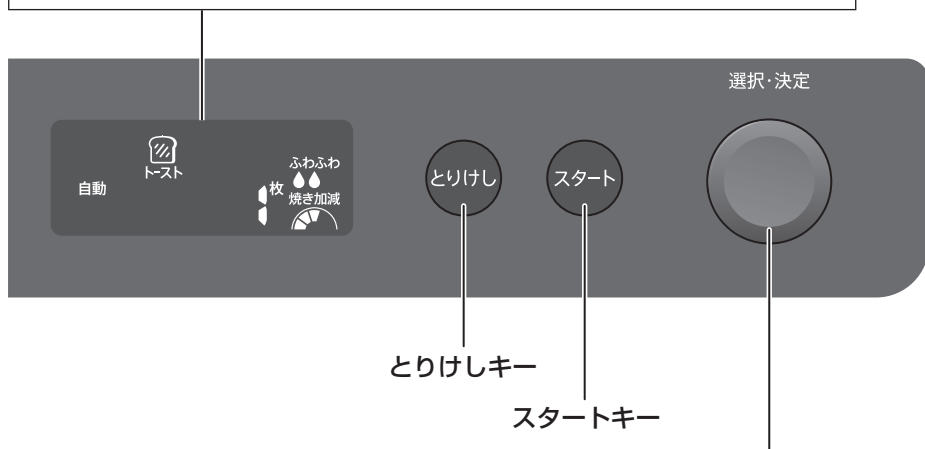
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

※水タンクや焼き網、付属品が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で
お買い求めください。(有料)

操作部・表示部

表示部

- 電源プラグを差し込むと、初期表示(下記)が点灯します。
- メニューや加熱内容などを表示します。
- 加熱終了後3分経過、または、何も操作しない状態が3分以上続くと、表示が消灯します。
- 表示が消灯しているときに、水タンクのセットや取りはずし、いずれかのキーや設定つまみの操作をすると、初期表示が点灯します。



設定つまみ／決定キー



回す



押す

- 自動メニューや手動調理の選択、仕上がり調節(ふわふわ度・焼き加減の設定)などをするときには回します。(左右どちらにも回せます)
- 選択した内容を決定するときに押します。

お知らせ音の消しかた 加熱終了時などのお知らせ音を消すことができます。

- とりけしキーを押してから、決定キーを「ピーピー、ピーピー」と鳴るまで4秒間押しと、音を消す設定になります。ただし、エラー音(ピピピピピ…)は鳴ります。
- 音を鳴らす設定に戻すときは、とりけしキーを押してから、「ピッ」と鳴るまで決定キーを4秒間押し、とりけしキーを押します。

主な表示説明

●ふわふわ度

- 過熱水蒸気の量を、3段階で調節できます。(加熱時間が変わります)

設定できるメニュー

トースト、厚切トースト、ピザトースト、

1 フランスパン、2 ロールパン、

3 クロワッサン



●焼き加減

- 焼き加減を5段階で調節できます。(加熱時間が変わります)
- メニューによって、しっかりめを選んで
も焼き色がかからないものがあります。
詳しくは、各自動メニューの使いかたを
ご参照ください。



初めてお使いになるとき

カラ焼きをする

庫内に付着している油を焼き切ります。

カラ焼き中は煙やにおいが出るため、必ず窓を開けるか、換気扇を回して換気を良くしましょう。

- ① 庫内の焼き網を固定している段ボールなどを
取り除いてから、トレイをセットする

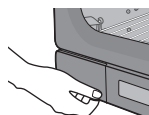
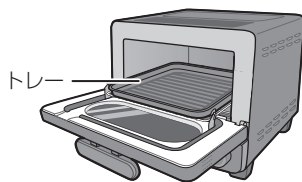
- ② 電源プラグを差し込む(表示が点灯します)

- ③ 水タンクをセットする

水位MAXまで水を入れてセットします。
水タンクは、しっかり奥まで押し込みます。

- ④ スタートキーを押す

トースト1枚(初期表示の設定)で加熱します。



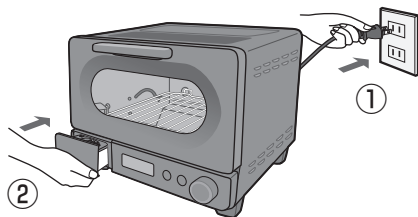
加熱中・加熱後は、

- 水が沸とうする音がします。
- 本体がかなり熱くなっています。やけどにご注意ください。

自動メニューの使いかた

準備

- ① 電源プラグを差し込む
(初期表示が点灯します)
- ② 水タンクをセットする
しっかり奥まで押し込む
- ③ 食品を入れて、ドアを閉める
 - 食品は中央に置きます。
 - メニューや食材によって、トレイを使用します。
トレイは焼き網にのせます。



1 メニューを選ぶ



- 冷凍トースト1枚の場合

2 トースト、厚切トースト、ピザトースト、メニュー1～3

ふわふわ度を変更するとき

決定キーを押して、変更する

変更しない場合は、手順 **3** へ



- ふわふわ度3に変更した場合

- 変更後に決定キーを押すと、続けて焼き加減も変更ができます。
(スタート後も30秒間、変更ができます)

メニュー9、10

決定キーを押して、個数を合わせる



- 2個に合わせた場合

上記以外のメニュー

手順 **3** へ

3 スタートする



スタート後30秒間 (目安時間を表示)



- 焼き加減の変更ができます。

設定つまみを回すと、時間が増減します。



ふわふわ度は変更できません。

30秒後 (残り時間計算)



- 残り時間が確定すると、[計算中]が消灯し、残り時間を表示します。

4 終了音が鳴ると、加熱終了

- トングやミトンなどを使って、食品を取り出してください。

加熱を追加したい場合 (焼き色が薄いなど)

- 加熱終了後、3分間は延長加熱を受け付けます。([延長]を表示)
追加したい時間を設定つまみで設定して、スタートキーを押します。
様子を見ながら加熱してください。



調理中に加熱をやめる、加熱終了後([延長]表示中)に別の加熱をする場合

- とりけしキーを押します。
- 連続して加熱すると、初回より焼き色が付きにくい場合や、中まであたたまりにくい場合があります。
調理を始める前に、ドアを開けてしばらく庫内を冷まし、加熱が足りないときは、様子を見ながら加熱を延長してください。

トースト、厚切トースト

食パンの厚みによってメニューを選んで焼き上げます。

メニューの選びかた



- トースト1枚のとき(初期表示)



- 厚切2枚のとき

- トースト1枚をふわふわ度を変更せずに焼く場合は、スタートキーを押すだけで、加熱ができます。(焼き加減は、加熱スタート後30秒間、変更できます)
- トースト1枚以外は、メニューと枚数を選びます。
- 冷凍したパンを加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。常温・冷蔵保存のパンと一緒に加熱することはできません。
- ふわふわ度と焼き加減が選べます。



食品の入れかた



- 分量：1～2枚
- 焼き網の中央に置きます。(2枚のときは横並びに置く)
- 山形食パンは、山を手前にして置きます。

目安時間 ● 仕上がり調節(ふわふわ度、焼き加減)により、加熱時間は変わります。

メニュー(食品)	状態	分量	目安時間
6～8枚切り食パン (厚さ：約1.5～2 cm)	常温・冷蔵	1枚	2分05秒～4分05秒
		2枚	2分30秒～4分35秒
	冷凍	1枚	2分35秒～4分25秒
		2枚	2分55秒～4分45秒
4～5枚切り食パン (厚さ：約2.4～3 cm)	常温・冷蔵	1枚	2分20秒～4分20秒
		2枚	2分40秒～4分35秒
	冷凍	1枚	3分45秒～5分00秒
		2枚	4分05秒～5分15秒

- ポイント**
- パンの種類、大きさ、室温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。冬場など室温が低いときは、焼き加減をしっかりとめに設定するか、加熱後延長してください。
 - 糖分の多いパン(レーズンパンなど)をトーストするときは、焼き加減をひかえめにし、様子を見ながら焼いてください。
 - 厚切トーストの**[冷凍]**以外は、2回まで連続で加熱ができます。
 - 具をのせたパンは、**ピザトースト(14～15ページ)**で加熱をします。

メモリー機能



好みの加熱内容を登録しておくと、[メモリー]を選ぶだけで加熱ができます。
(登録ができるのは、トーストと厚切トーストのどちらか1メニューで、仕上がりも登録できます)

登録方法

- ① [メモリー]を選んで決定する



- ② 目的のメニューを選んで決定する (登録中は[メモリー]が点滅)



- ③ 仕上がり(ふわふわ度と焼き加減)を、順番に選んで決定する

- 初期設定のまま変更しない場合は、設定つまみを操作せずに、決定キーを押します。
「ピーピー、ピーピー」と鳴って[メモリー]が点滅から点灯になったら登録完了

加熱方法

- ① [メモリー]を選んで表示内容を確認し、スタートする

消去方法

- ① [メモリー]を選んで、「ピーピー、ピーピー」と鳴るまで決定キーを4秒間押す
- ② 登録内容が消去されたことを確認して、とりけしキーを押す



- 登録内容が消去された状態

- 登録内容を変更したい場合は、一度消去してから登録してください。
- 登録内容は、電源プラグを抜いても記憶しています。

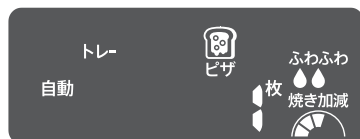
自動

ピザトースト

トレーを
使います

ピザトーストなど、好みの具をトッピングして焼くときに使います。

メニューの選びかた



- 枚数を選びます。
- 冷凍したパンに具をのせて加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。
冷凍したパンが反っている場合などは、具がこぼれ落ちやすいため、落ちないように気を付けて具をのせてください。
- ふわふわ度と焼き加減が選べます。

食品の入れかた



- 分量：6枚切りの食パン1～2枚
- トレーの中央に置きます。(2枚のときは横並びに置く)
- 具の量は、1枚あたり80g以下を目安とし、具の厚みは1～2cm以内にしてください。

目安時間

状態	分量	目安時間
常温・冷蔵	1枚	3分30秒～8分00秒
	2枚	4分00秒～9分00秒
冷凍	1枚	4分50秒～10分30秒
	2枚	5分50秒～11分30秒

パンに具をのせて冷凍したものを、焼くことができます

冷凍保存のしかた

- 食パンに好みの具をのせてラップで包み、ジッパー付き食品保存袋に入れ、空気を抜いて冷凍します。
- チーズものを冷凍できますが、焼く前にのせてもよいでしょう。

焼きかた

- 袋から取り出してラップをはずし、トレーの中央に置きます。(2枚のときは横並びに置く)
- **[冷凍]**を表示させて、ふわふわ度2 、またはふわふわ度3 
焼き加減5  に合わせて加熱します。

ポイント

- パンの種類、大きさ、厚み、室温などにより焼けかたが異なります。また、具の量でも仕上がりが異なりますので、様子を見ながら焼いてください。
- 加熱後、チーズの焼き色だけなど、上面のみ加熱を追加したい場合は、延長ではなく、手動の[あぶり]を使うとよいでしょう。

メニュー例



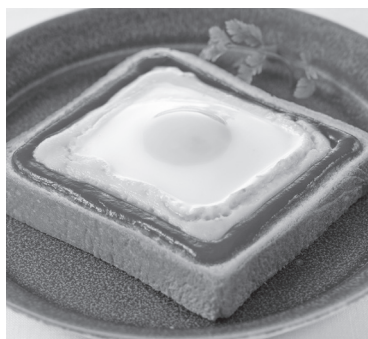
ピザトースト

作りかた ピザソースをぬり、好みの具(薄切り玉ねぎやピーマンなど)、ピザ用チーズをのせる。



チーズトースト

作りかた 好みのチーズ30gと粉チーズ大さじ1/2(パン1枚分の目安量)をのせる。
加熱後、好みでブラックペッパーやはちみつをかける。



目玉焼きトースト

ふわふわ度 3 ●●●

焼き加減 5 🍷

作りかた ケチャップとマヨネーズを絞り、中央にくぼみを作って卵を割り入れる。
※卵の大きさや加熱前の温度により仕上がりが異なります。
※冷凍したパンは、卵がすべり落ちやすいため、おすすめしません。

パンあたたため

フランスパン、ロールパン、クロワッサン、生食パン

市販や手作りのパンを、過熱水蒸気で焼きたてのようにふんわりとあたためます。

メニューの選びかた



メニュー1～3(フランスパン、ロールパン、クロワッサン)

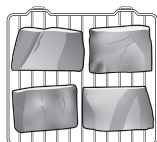
- パン生地の種類に合わせて、メニュー番号を選びます。
- 冷凍したパンを加熱するときは、[冷凍]を表示させます。
常温・冷蔵保存のパンと一緒に加熱することはできません。
- ふわふわ度と焼き加減が選べます。



メニュー4(生食パン)

- 冷凍したパンを加熱するときは、[冷凍]を表示させます。
常温・冷蔵保存のパンと一緒に加熱することはできません。
- 焼き加減が選べます。(焼き色は付きません)
焼き加減をしっかりめにしても、焼き色は付きません。
- ふわふわ度は選べません。

食品の入れかた



- 焼き網の中央に置きます。
- フランスパンは、厚さ約4cmに切り、
切り口を手前に向けて置きます。(左イラスト参照)
- パンの高さは6cmくらいまでが適しています。
- チーズが溶け落ちそうなものや、具や油が落ちそうなものは、トレーにのせて様子を見ながら加熱してください。
- チョコレート、アイシングなどでコーティングされたパンは溶けるため、おすすめしません。

分量と目安時間

- 仕上がり調節により、加熱時間は変わります。

メニュー(食品)	分量	目安時間	
		常温・冷蔵	冷凍
1 フランスパン※	1～4切れ (1切れ約30g)	3分00秒～8分40秒	4分30秒～10分00秒
2 ロールパン	1～4個 (1個約30g)	2分40秒～8分30秒	4分20秒～10分30秒
3 クロワッサン	1～4個 (1個約40g)	4分00秒～8分00秒	5分00秒～10分00秒
4 生食パン	1～2枚 (厚さ2～2.5cm)	2分30秒～4分30秒	4分00秒～7分10秒

※高さが4.5cm以下のものは、焼き加減1を選びます。

分量と焼き加減調節

- 食品によって、焼き加減で調節するものがあります。
(焼き加減をしっかりとめに調節しても、焦げすぎることはありません)

●惣菜パンは、パン生地の種類に合わせてメニュー 1～3 を選び、ふわふわ度は、2  または 3  を選びます。(4 生食パンは、ふわふわ度は選べません)

番号	食品	分量	状態	焼き加減
1	ベーコンエピ 明太子フランス	1 本(約100g)	常温・冷蔵	3 
			冷凍	3 
2	ベーグル ソーセージパン	1～2 個 (1 個80～100g)	常温・冷蔵	4 
			冷凍	5 
	カレーパン	1～2 個 (1 個約100g)	常温・冷蔵	5 
		1 個(約100g)	冷凍	5  加熱後、延長で約5分加熱します。
3	デニッシュ	1～2 個 (1 個約80g)	常温・冷蔵	3 
			冷凍	5 
	アップルパイ	1～2 個 (1 個約100g)	常温・冷蔵	5 
			冷凍	5 
4	生食パン(厚さ約3cm) 白パン	1～2 枚 1～4 個(1 個約30g)	常温・冷蔵	5 
			冷凍	5 
	サンドイッチ用食パン 10～12枚切り	1～2 枚(耳あり) 1～4 枚(耳なし)	常温・冷蔵	1 
			冷凍	1 

ポイント

- 上表にないパンは、パン生地の種類に合わせてメニュー番号を選び、様子を見ながら加熱してください。
(例：フランスパン生地の惣菜パンは、メニュー番号 1 を選ぶ)
- 具が包まれているパンは、あたたまりにくいため、焼き加減 5 を選んでください。
- 80gより小さい惣菜パンは、焼き加減をひかえめに設定してください。
- パンの形状や具の大きさ・種類により、あたたまりにくいものがあります。
様子を見ながら加熱を延長してください。
- 買ってきた日のうちに食べきれなかったパンは、冷凍保存がおすすめです。
加熱するときは、[冷凍]を表示させてください。

- メニューによっては、加熱後、庫内やドアなどに水滴が付着していることがあります。
水滴あとが残ったり、黒く変色する場合がありますので、水滴を蒸発させるために**水抜き(30ページ)**をおこなったり、庫内が冷めてから水滴を拭き取ってください。

自動 5 揚げ物リベイク



市販の揚げ物惣菜や家庭で作った揚げ物おかずを、過熱水蒸気でサクッとあたためます。

メニューの選びかた



- 冷凍ものを加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。
常温・冷蔵ものと一緒に加熱することはできません。
- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：常温・冷蔵のとき 5～10分
冷凍のとき 10～14分
(仕上がり調節により変わります)

食品の入れかた



- トレーの中央に置きます。
- 食品は重ならないようにして、複数個ある場合は、横並びにします、

分量と焼き加減調節

- 食品によって、焼き加減で調節するものがあります。
(焼き加減をしっかりとめに調節しても、焦げすぎることはありません)

食品	分量	状態	焼き加減
天ぷら	100～200g	常温・冷蔵	3
から揚げ	3～6個(1個30～35g)	常温・冷蔵	3
		冷凍	3
フライドポテト	120～130g	常温・冷蔵	1
とんかつ	1～2枚(1枚130～160g)	常温・冷蔵	4
コロッケ	2個(1個70～80g)	常温・冷蔵	3
		冷凍	3
	6個(1個約20g)	冷凍	1
骨付きフライドチキン	1～2個(1個100～120g)	常温・冷蔵	5
		冷凍	5

- ポイント**
- 加熱調理されていないものはできません。
 - 加熱後は、すぐにトレーから皿などに移しかえてください。
加熱により食材から落ちた油分を再度食材が吸収してしまうためです。
 - 食品の種類・形状・大きさ・加熱前の温度などにより仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

焼き物リベイク



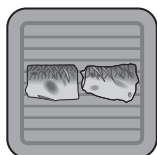
市販の焼き物惣菜や家庭で作った焼き物おかずを、過熱水蒸気で焼きたてのようにあたためます。

メニューの選びかた



- 冷凍ものを加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。
常温・冷蔵ものと一緒に加熱することはできません。
- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：常温・冷蔵のとき 5～9分
冷凍のとき 10～14分
(仕上がり調節により変わります)

食品の入れかた



- トレーの中央に置きます。
- 食品は重ならないようにして、複数個ある場合は、横並びにします。

分量と焼き加減調節

- 食品によって、焼き加減で調節するものがあります。
(焼き加減をしっかりとめに調節しても、焦げすぎることはありません)

食品	分量	状態	焼き加減
焼き魚	1～2切れ(1切れ約100g)	常温・冷蔵	3
焼きとり	3～6本(1本約40g)	常温・冷蔵	3
たこ焼き	6個(1個約30g)	冷凍	3
うなぎのかば焼き	1～2切れ(1切れ約100g)	常温・冷蔵	3
コツ：くっつかないホイルを敷いて、皮を上にして置きます。			
焼きぎょうざ	6個(1個約40g)	常温・冷蔵	3
	10個(1個約20g)	冷凍	1
コツ：焼き色が付いた面を上にして置きます。			
今川焼き・たい焼き	1～2個(1個約80g)	常温・冷蔵	5
		冷凍	5

- ポイント** ● 食品の種類・形状・大きさ・加熱前の温度などにより仕上がりが異なりますので、様子を見ながら加熱してください。

自動 7

モーニングセット



時間のない朝に、トーストとおかずが同時にできて朝食セットが完成します。

メニューの選びかた



- 冷凍したパンを加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。
- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：5分20秒～8分(常温・冷蔵の場合)
6分～8分40秒(冷凍の場合)
(仕上がり調節により変わります)

作りかた トースト&目玉焼き&アスパラベーコン

1. 3等分したアスパラガスを、ベーコンで巻いてつまようじで止め、アルミカップに入れる。
2. トレーにアルミカップ(9号)をのせて卵を割り入れ、
1とパンをのせて加熱します。

※パンとおかずは、横並びにして置きます。(前後に置かない)
アルミカップは、トレーに押さえつけて密着させます。



- レシピ集やCOCORO KITCHEN レシピサービスで、レシピがご覧いただけます。(27ページ)

ポイント ● パンの種類、大きさ、厚み、室温などにより焼けかたが異なります。また、卵の保存状態や大きさによって仕上がりが異なりますので、様子を見ながら焼いてください。冬場など室温が低いときは、焼き加減をしっかりと設定するか、加熱後延長してください。

自動 8

ピザ(市販品)



市販のピザを、過熱水蒸気で焼き上げます。

メニューの選びかた



- 冷蔵ピザ：直径22～23cm
目安時間：6分～8分30秒
- 冷凍ピザ：直径18～19cm
目安時間：8分30秒～13分40秒
- 冷凍ピザを加熱するときは、**[冷凍]**を表示させます。
- 焼き加減が選べます。

食品の入れかた



- トレーの中央に置きます。

ポイント ● ピザの種類などにより、仕上がりが異なります。様子を見ながら加熱してください。

自動 9、10

もち、もち(やわらか)



2通りの焼きかたが選べます。

メニューの選びかた

メニュー番号を選んで決定し、分量(個数)を選びます。



- **9 もち**は、上面に焼き色をつけたいときに選びます。
- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：4分10秒～6分(2個の場合)
(仕上がり調節により変わります)



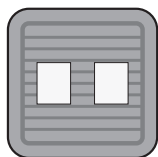
- **10 もち(やわらか)**は、焼き色を付けず、やわらかく焼き上げたいときに選びます。
- 焼き加減の調節で、もちの中心のやわらかさを調節することができます。
- 目安時間：6～7分(2個の場合)
(仕上がり調節により変わります)

食品の入れかた

- 分量：市販のパック入り切りもち 1～6個(1個約50g、厚さ1.5cm)
- トレーの中央に置き、2個以上の場合は、間隔をあけます。



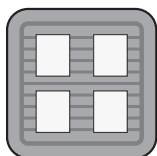
1 個



2 個



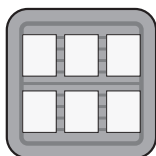
3 個



4 個



5 個



6 個

ポイント

- 必ずトレーに置いて加熱してください。
焼き網に直接もちを置いて加熱すると、焼き網にもちがこびり付き、お手入れしても取れない場合があります。
- もちの種類によって、ふくれかたや焼けかたが異なります。
- 上面に焼き色を付けたい場合は、延長または、手動の[あぶり]で様子を見ながら加熱してください。
- 手作りのもちは、手動の[強 トレー]で様子を見ながら加熱してください。
- 冷凍したもちは、自然解凍してから焼いてください。

焼きいも、焼きいも(低温焼き)



2通りの焼きかたが選べます。

メニューの選びかた

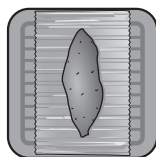


- 11 焼きいもは、高温で一気に焼き上げます。
- さつまいもの太さや重さによって、焼き加減を選びます。(下記参照)

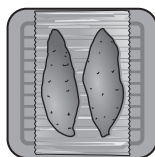


- 12 焼きいも(低温焼き)は、さつまいもの温度をゆっくり上げて、焼き上げます。
- さつまいもの太さや重さによって、焼き加減を選びます。(下記参照)

食品の入れかた



1 本



2 本

- 分量：さつまいも 1～2本(直径6cm以下のもの)
- さつまいもは洗って水気を拭き取り、表面にフォークなどを使って数か所穴を開けます。(加熱中に破裂するのを防ぐため)
- 必ず、トレーにアルミホイルを密着させて敷きます。
- トレーの中央に置きます。(2本の場合は、横並びに置く)

焼き加減調節と目安時間

- さつまいもの太さに合わせて、焼き加減で調節します。

太さ(直径)	1本あたりの重さの目安	焼き加減	目安時間	
			焼きいも	焼きいも(低温焼き)
3～3.5cm	100～150g	1	約23分	約50分
4～5cm	200～300g	3	約33分	約70分
約6cm	約300g	5	約43分	約90分

ポイント

- 焼きいもの甘さは、品種や産地、貯蔵条件、時期、個体差などによって大きく異なります。
- 蜜が多い品種は、焦げが強くなる場合があります。気になる場合は、早めに取り出してください。
- お好みで焼き加減の調節ができますが、ひかえめに設定すると温度が上がりにくくなり、しっかりめに設定すると焦げやすくなるため、必ず様子を見ながら加熱してください。

自動 13

ノンフライから揚げ



揚げずに作れる、ヘルシーなから揚げができます。

メニューの選びかた



- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：10分～14分50秒
(仕上がり調節により変わります)

作りかた から揚げ(鶏もも肉)

1. 鶏もも肉 1 枚(250g)を10等分に切る。
2. 市販のから揚げ粉約25gをビニール袋に入れ、水気を拭き取った **1**を入れる。空気を入れて袋の口を閉じ、袋を振って粉をまぶす。
※市販のから揚げ粉は、水で溶いて使用するタイプのものは使えません。
3. 余分な粉をはらって皮を下にし、重ならないようにトレーに並べて(右イラスト参照)加熱する。



● レシピ集やCOCORO KITCHEN レシピサービスで、レシピがご覧いただけます。(27ページ)

自動 14

焼き野菜



色々な野菜を組み合わせで焼く、「ごろごろ野菜焼き」などの焼き野菜メニューができます。

メニューの選びかた



- 焼き加減が選べます。
- 目安時間：13～18分
(仕上がり調節により変わります)

作りかた ごろごろ野菜焼き

1. 好みの食材(かぼちゃ、玉ねぎ、エリンギ、ピーマン、ウインナーなど合わせて約450g)を、ひと口大(厚みは2cm以下)に切る。
2. ボウルにオリーブオイル、塩、ブラックペッパーを入れ、**1**を加えて全体を混ぜ合わせ、アルミホイルを敷いたトレーにのせて加熱する。

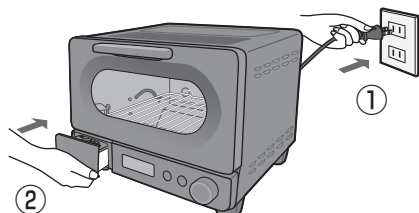


● レシピ集やCOCORO KITCHEN レシピサービスで、レシピがご覧いただけます。(27ページ)

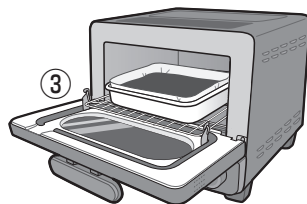
手動調理の使いかた

準備

- ① 電源プラグを差し込む (初期表示が点灯します)
- ② 水タンクをセットする
- ③ 食品を入れて、ドアを閉める



しっかりと奥まで押し込みます。



- 食品は中央に置きます。
- メニューや食品によって、トレーを使用します。
トレーは焼き網にのせます。

1 [手動]と加熱の種類を選んで、決定する



- 温度設定しない場合は、手順3に進む

- 加熱の種類：温度設定、あぶり、弱、中、強、強 トレーの6種類から選びます。



- 加熱の種類、ポイントは、26ページをご覧ください。

2 温度を設定して、決定する



- [160]に設定した場合

- 設定温度範囲：120～260 (初め、[180]を表示。20単位)
- 設定温度は、庫内温度とは異なる場合があります。

3 加熱時間を設定する



- 20分のとき

あぶり以外

- 最大設定時間：30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

あぶり

- 最大設定時間：5分
- 設定時間単位：10秒

4 スタートする



- 温度設定をした場合、決定キーを押すと、設定温度の確認ができます。(2秒間表示後、残り時間表示に戻ります)
- 加熱中に、温度や加熱の種類の変更はできません。

5 終了音が鳴ると、加熱が終了

- トングやミトンなどを使って取り出してください。

加熱を追加したい場合 (焼き色が薄いなど)

- 加熱終了後、3分間は延長加熱を受け付けます。([延長]を表示)
追加したい時間を設定つまみで合わせて、スタートキーを押します。
様子を見ながら加熱してください。

調理中に加熱をやめる、加熱終了後([延長]表示中)に別の加熱をする場合

- とりけしキーを押します。
- 連続して加熱すると、初回より焼き色が付きにくい場合や、中まであたたまりにくい場合があります。
調理を始める前に、ドアを開けてしばらく庫内を冷まし、加熱が足りないときは、様子を見ながら加熱を延長してください。

手動調理のポイント

様子を見ながら加熱しましょう。

- 食品の状態や量、厚さ、容器、庫内の温度などによって、仕上がりは異なります。

冷凍食品を調理する場合

- 市販の冷凍食品は、「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。

アルミホイルを上手に使いましょう。

- 表面が焦げやすいものや背の高いものを焼く場合、加熱の途中でアルミホイルをかぶせます。
(焼き色が付きすぎるため)
- 油が飛び散りやすいもの(肉や魚)は、アルミホイルで全体を包み、調理してください。
アルミホイルがヒーターに接触しないようにします。

食品によって、トレイを使いましょう。

- 油が落ちて発火しないように、油の出るものは必ずトレイを使用してください。

加熱の種類	食品・メニュー例	ポイント
温度設定 120～260 (20単位)	●ブラウニー ●フレンチトースト ●グラタン	●温度を設定して、焼きます。 ●オープン用のレシピで作るときは、様子を見ながら加熱してください。庫内の大きさなどの違いにより、焦げすぎる場合があります。
弱	●生食パン ●サンドイッチ用食パン	●焼き色を付けず、ふわふわに仕上げます。
中	●クロワッサン ●惣菜パン	●外はサクッと、中はふわっとあたためます。
強	●トースト	●しっかり焼き色を付けたいときに使います。
強 トレー	●モーニングセット	●トレイを使って、パンやおかずを加熱するときに使います。
あぶり	●ピザトーストの追加加熱	●上側を集中して加熱します。 ●加熱後に、表面のみを焼きたいときなどに使います。

お料理を作るとき

◆レシピ集で確認

- 本製品に搭載されている自動メニューや、手動調理でお作りいただけるメニューのレシピをサポートサイトに掲載しています。
ダウンロードしてご覧ください。

サポートサイト

<https://cs.sharp.co.jp/select/download?productId=AX-WT1>



掲載メニュー例



さけの香草パン粉焼き



グラタン



ブラウニー

◆COCORO KITCHEN レシピサービスで確認

- レシピ集に掲載されているメニューのほか、トーストアレンジやトースター料理をご紹介します。

<https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/searchresults/?offset=0&models=AX-WT1>



- 自動メニュー名で検索すると、本書に記載しているメニューだけでなく、ほかのレシピもご覧いただけます。

例



トースト&目玉焼き
&焼き野菜



マフィン&目玉焼き
&ツナキャベツのカレーマヨ風味

ほかのレシピがある
自動メニュー

- ピザトースト
- モーニングセット
- ノンフライから揚げ
- 焼き野菜

お手入れ (1)

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント



注意



プラグを抜く

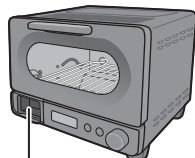
必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう
【感電・やけど・けがの原因】

- お願い**
- 次のものは使わないでください。(傷付き・変色・サビ・故障の原因)
シンナー、ベンジン、アルコール、オーブנק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、金属タワシ、かためのスポンジ
 - お手入れ後は、焼き網やパンくずトレーを確実にセットしてください。
 - 焼き網に無理な力を加えないでください。(破損の原因)

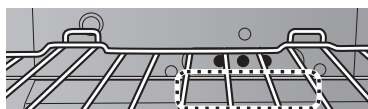
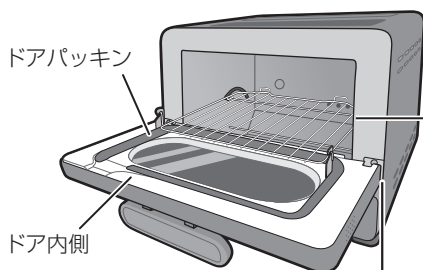
本体・庫内

固く絞ったふきんで水拭きをする

- 汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、最後に水拭きをします。
庫内に汚れや水分が残っていると、汚れや水滴あとが焼き付き、取れにくく
なったり、変色(白や黒)の原因になります。
- ドア内側に付いた汚れは、こまめにお手入れしてください。
- 水タンク収納箇所に水滴が付くことがあります。拭き取ってください。

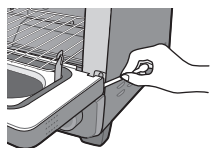


水タンク収納箇所



過熱水蒸気吹き出し口の下に水滴あとが残ったり、黒く変色することがあります。仕上がりに影響はありませんが、調理後に水滴が付着している場合は、水抜き(30ページ)や拭き取りをして、庫内を乾燥させた状態を保ってください。

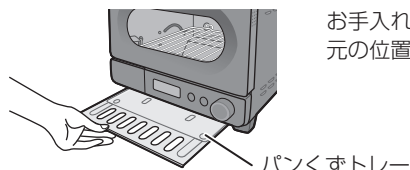
ドアと本体のすき間に落ちたパンくずなどは、ドアを開けて、綿棒などのやわらかい細い棒を使って、お手入れしてください。(鋭利なものやかたいものを使うと傷付くおそれあり)



- ご注意**
- ヒーターには触れない。(割れるおそれ)
 - ドアパッキンは、無理に引っ張らないでください。

パンくずトレー

ゆっくり引き出して、パンくずなどを捨て、やわらかいスポンジを使い、薄めた台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かす



お手入れ後、「ウエ TOP」と表示しているほうを上にして元の位置に奥まで差し込みます。

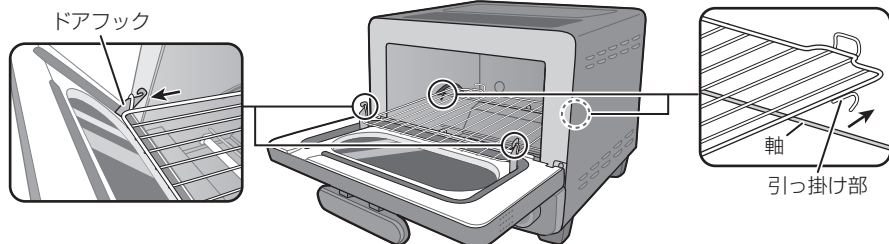
焼き網

取りはずして、やわらかいスポンジを使い、薄めた台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かす

●取りはずしかた

- ① 開けたドアを少し戻し、焼き網を手前に引き、ドアフックからはずします。

- ② 焼き網を奥に押して、軸から焼き網の引っ掛け部をはずします。

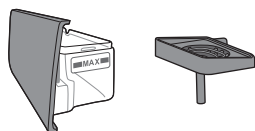


●取り付けかた

- ① ドアを開け、焼き網の引っ掛け部を軸に引っ掛けます。
- ② 焼き網を手前に引っ張りながら、ドアを少し戻して、ドアフックに引っ掛けます。必ず、ドアフックにかかっていることを確認してください。

水タンク

やわらかいスポンジを使い、薄めた台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かす

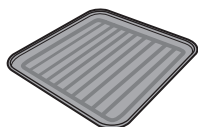


水洗いだけでは、水あか、ぬめりが付着します。フタは取りはずすことができます。取りはずしてお手入れした場合は、お手入れ後、必ず正しい位置に戻してください。

お手入れ (2)

トレー

調理後、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、よく乾かす



コーティング加工は、
ご使用にともない消耗します。

- 汚れたまま放置しておくと、汚れが焼き付き、
取れにくくなります。
- 汚れが完全に落ちない場合でも、仕上がりに
影響はありません。

水抜きのみ

製品内部の給水パイプに残っている水を高温で加熱し、蒸発させます。

準備

- ① 電源プラグを差し込む (表示が点灯します)
- ② 水タンクを取り出す

- 庫内には何も入れません。
- 水タンクが入っていると、エラー表示が出て水抜きの操作ができません。

1 [水抜き]を選んで、スタートする



水抜き



2 終了音が鳴ると、 水抜き完了

加熱中・加熱後は、

- 本体がかなり熱くなっています。やけどにご注意ください。

清潔に長くお使いいただくために、水抜きは1～2週間に一度、おこなうことをおすすめします。
使用頻度にもよりますが、加熱中や加熱後に庫内奥面の過熱水蒸気吹き出し口(6ページ)から
水が出てくることがあり、放置すると白く水滴あとが残ったり、黒く変色することがあります。
また、**パンあたため(16ページ)**の一部のメニューを使用の後などは、庫内に多くの水滴が残るため、
冷めてから拭き取ってください。

※庫内に多量の水が残っていると、すべての水滴を蒸発させることができない場合があります。

こんなときは？

こんな場合	参考にしてください
焼きムラができる。	● 食品を中央に置いていますか？ 中央と端では焼けかたに差が出る場合があります。 ● 水を入れた水タンクをセットしましたか？ ● パンくすトレーが汚れていませんか？ 下面の焼き色が薄くなる場合があります。 お手入れしてください。(28ページ)
焼き色がつかない。	● 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。 ● パンや食材の種類・大きさ・厚み・室温などにより、焼けかたは異なります。様子を見ながら加熱を追加してください。 ● 庫内が汚れていませんか？お手入れしてください。(28ページ) ● 食品を、焼き網またはトレーの中央に置いていますか？
加熱を追加したい。	● 加熱終了後、3分間は延長加熱を受け付けます。 ([延長]を表示) 追加したい時間を設定つまみで合わせて、スタートキーを押し、様子を見ながら加熱してください。 ● 表面だけを焼きたい場合は、手動の[あぶり]で様子を見ながら加熱してください。
ふわふわ度を 変更したい。	● ふわふわ度が変更できるのは、トースト、厚切トースト、ピザトースト、1 フランパン、2 ロールパン、3 クロワッサンです。 ● 加熱スタート前に変更できます。3段階に調節できます。
焼き加減を変更したい。	● 加熱スタート前と、加熱スタート後、30秒後まで変更できます。5段階に調節できます。
続けて別の加熱をしたい。	● 水タンクをいったん取り出し、水を補充してから、操作をしてください。
加熱終了音などが 鳴らない。	● お知らせ音を消す設定になっていませんか？ とりけしキーを押して、決定キーを「ピッ」と鳴るまで、4秒間押してください。(8ページ)
庫内の水滴残りが 気になる。	● 水タンクを抜いて、水抜きをしてください。(30ページ) 庫内やドア内側に付着した水滴を蒸発させます。
ヒーターに汚れが 付着した。	● ヒーターに触れると割れるおそれがあるため、カラ焼きをして汚れを焼き切ってください。(9ページ)
水タンクが破損した。 水タンクを紛失した。	● 水タンクがなくても加熱することはできますが、水を入れた水タンクをセットしたときと仕上がりが異なりますので、販売店でお買い求めください。

故障かな？

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

こんな場合	確認してください
何も表示しない。 (加熱ができない)	● 電源プラグが抜けたり、ブレーカーが落ちていませんか。 ● 何も操作をしない状態が3分以上続くと、表示が消えます。表示させたいときは水タンクのセットや取りはずし、いずれかのキーや設定つまみの操作をしてください。
ヒーターが赤熱しない。 ヒーターの中央付近が赤熱しない。(加熱はできる) 「カチッ」と音が鳴り、ヒーターがついたり消えたりする。	● 加熱中、ヒーターが赤熱しないことや、赤熱しない部分がありますが、故障ではありません。 過熱水蒸気の温度を保つため、ヒーターを制御しているので、「カチッ」と音が鳴り、ヒーターがついたり消えたりします。また、焼き加減を調節するためヒーターに赤熱しない部分があります。
加熱中や加熱後に「ポコポコッ」と音がする。	● 製品内部で水が沸とうしている音です。
加熱中に「ボンッ」と音がする。	● トレーが反るときの音です。(反りは、冷めると元に戻ります)
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	● 水蒸気がドアに付着したものです。ふきんで拭き取ってください。
加熱中に電源が切れる。 (ブレーカーが落ちる)	● 電気の容量を超えていませんか。(3ページ) 販売店にご相談ください。
煙が出たり、いやなおいがする。	● ご購入後にカラ焼きをしましたか。(9ページ) ● 庫内やドアなどにパンくずや汚れが付着していませんか。
ドアから蒸気が出る。	● 加熱中や加熱後は、蒸気口(6ページ)やドア周辺から蒸気が出ます。やけどのおそれがあるので、触れないようにしてください。
パンくずトレーに水が溜まる。	● 加熱中、ドアに付着した水蒸気が水滴となってドアの下部やパンくずトレーに落ちることがあります。 ※ 溜まった水は、ふきんで拭き取ってください。
蒸気が出ない。	● 加熱後、水タンクの水は減っていますか。減っていたら、蒸気は出ています。ご使用環境により、蒸気が出ていることがわかりにくい場合があります。
加熱後、水タンクの水が減っていない。	● 水タンクを確実にセットしましたか。

こんな場合	確認してください
製品の下から水が漏れてくる	● 水タンクの外側に付着していた水が、下に落ちてくる場合があります。 水タンクに水を入れるときに水がこぼれた場合は、ふきんで拭き取ってください。
加熱ができない。 [D]が表示されている。	● 表示部に[D]が表示されている場合は、デモ設定になっていますので、次の操作が必要です。 (この状態では、加熱できません) ①とりけしキーを「ピッ」と鳴るまで、4秒間押す ②とりけしキーをすばやく4回押す デモ設定とは、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)
過熱水蒸気吹き出し口から水が出てくる 過熱水蒸気吹き出し口付近が変色(白または黒)している	● 製品内部の給水パイプに残っていた水が出てきたものです。 冷めてから拭き取ってください。 仕上がりに影響はありませんが、加熱後に水滴が付着している場合は、冷めてから拭き取ってください。 ● 1～2週間に一度、水抜き(30ページ)をおこなうことをおすすめします。

こんな表示が出たら

表示内容	確認してください
	水抜きで、水タンクが入っているため、使用できません。 ● 水タンクを取り出してください。
	製品内部の水が凍結して、水を使う加熱ができません。 ● 凍結している水を溶かすために、しばらく加熱してください。
	製品が故障している場合があります。 ● 電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または、お客様ご相談窓口に、表示の内容をご連絡ください。(35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

持込修理

- 1 「故障かな?」(32, 33ページ)を調べてください。
- 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ご連絡ください。

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。

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。
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、ウォーターオープントースターの補修用性能部品を製品の製造打切後、5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。



**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。
- コードに傷が付いたり、通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- 電源が切れずに通電し続ける。
- 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。

仕様

電源		交流100V 50-60Hz 共用	定格消費電力	1410W
手動	温度(約)	120～260℃ (20℃単位)	トレー(内寸)	230×230(mm)
	時間	10秒～30分	水タンク容量	約50mL
外形寸法		幅340×奥行363×高さ270(mm)	質量	約5.0kg
庫内寸法		幅262×奥行239×高さ108(mm)	電源コード長さ	約1.4m

- 電源プラグを差し込んで表示が消えている状態の消費電力は、約0.5Wです。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・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

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

お問い合わせはこちら



修理のご依頼、進捗確認はWebで！

シャープ 修理相談

検索

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

修理のお申し込みはこちら



使いかた・お手入れなどのご相談窓口

おかけ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 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	



修理に関するご相談窓口

おかけ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 - 7732 - 8086
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町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：月曜～金曜 9:00～17:00 (祝日など当社休日を除く)

「宅配業者引き取りサービス」のご案内

※ サービスエリア:日本国内地域。ただし、沖縄県を除く。

当社指定の宅配業者が修理依頼品をお引き取りし、修理完了後に修理完了品をご自宅までお届けするサービスです (有料)

<https://smj.jp.sharp/cs/repair/pickup/>

宅配業者引き取り
サービスはこちら



■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おります。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。(2K2506)

ウォーターオーブントースター 保証書

持込修理

形名	AX-WT1	製造番号	
お客様様	お名前 ふりがな _____ 様		
	ご住所 _____		
	電話番号 _____		
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 (消耗品は除く) 本体は 1 年間		

《無料修理規定》

- 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、本書にないが、無料修理いたします。
 - 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 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。
 - お買いあげ後の引っ越し等による取付場所の移送、輸送、落下などによる故障・損傷。
 - 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。
 - 一般家庭用以外(例えば業務用を使用・車両船舶に搭載)に使用された場合の故障・損傷。
 - 持込修理の対象製品を直接メーカーへ送付した場合の送料などは、お客様のご負担となります。また出張修理依頼された場合の出張料はお客様のご負担となります。
 - 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)
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ★ 本保証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

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

携帯電話からは、ナビダイヤル

お問い合わせ先 ☎ 0120-078-178

☎ 0570-550-449

フリーダイヤル、またはナビダイヤルがご利用頂けない場合 050-3852-5405

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度
「故障かな?」(32. 33 ページ)
をご確認ください。

● お客様ご相談窓口 (35 ページ)

● トースターサポートページ

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

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 2 8 7 K R R Z *

TINSJA287KRRZ 25F ④