

SHARP

オープンレンジ 家庭用

取扱説明書(メニュー集)

形名

アール イー エス ディ ジェイ

RE-S55DJ



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(メニュー集)【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！

・当社製品などが抽選で当たる「わくわくポイント」を進呈！

<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	3
よくあるご質問	3
お知らせ音について	3
安全上のご注意	4
各部のなまえ	8
加熱の種類としくみ	10
調理のときのお願い	11
使える容器・使えない容器	12
電源を入れる	14
カラ焼きをする	15

使いかた

あたため	16
トースト	18
飲み物	19
冷凍食品あたため	20
お弁当あたため	22
ゆで野菜	23
焼きいも	24
解凍	25
レンジ	26
グリル	27
オーブン(発酵)	28
手動加熱表	42

必要なときに

お手入れ	30
故障かな？	32
こんな表示が出たら	34
仕様	35
保証とアフターサービス	36
お客様ご相談窓口のご案内	37

裏表紙

メニュー集

かぼちゃの煮物	38
ブロッコリーとベーコンのコンソメ煮	38
しそじゃが	38
さけのホイル焼き	39
グラタン、ホワイトソース	39
型抜きクッキー、カップケーキ	40
ロールパン、市販のピザ	41

使いはじめるまでの手順

1

付属品の確認

必ず付属のものを使い、
本製品以外で使用しないでください。

各1

● 角皿



中央部を少し高くしています。(反り軽減)
角皿は必ず付属のものをお使いください。

ご注意

● レンジ加熱で仕様したり、
直火にかけないでください。

● 取扱説明書(メニュー集) [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.

※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)

2

安全上のご注意をお読みください

(4ページ)

3

設置について

(7ページ)

4

庫内のカラ焼き

(15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。

- ・ () 内の数字は、主な説明のあるページを示しています。
- ・ イラストは、実際と異なる場合があります。
- ・ 本書に記載の分量の表記は、1カップ=200mL、大さじ1=15mL、小さじ1=5mLを使用しています。(1mL=1cc)
- ・ カタログなどに記載の自動メニュー数8メニューとは、1 トースト、2 飲み物(牛乳・酒かん)、3 冷凍食品あたため、4 お弁当あたため、5 ゆで野菜、6 焼きいも、7 解凍 の8メニューです。

よくあるご質問

● アースを取り付けないといけない?

→万一のために取り付けをお願いします。

(7ページ)

● アース線を取り付けるところがない

→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。

● アース線が届かない(短い)

→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)

● 加熱中や加熱後に音がする

→下記のような音は、異常ではありません。

加熱中の音

- ・「ブーン」…製品内部を冷却するファンの回転音や、レンジ加熱時の動作音です。
- ・「カチッ」…加熱をコントロールしているための動作音です。

加熱後の音

- ・「ブーン」…製品内部を冷却するファンの回転音です。

Webもご活用ください。

● シャープ お問い合わせ オープン

検索

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



お知らせ音について

取り出し忘れお知らせ音が鳴ります。

加熱終了後、何も操作しないと、1分おきに3回、ピピピ音が鳴ります。

加熱終了音などを消すことができます。

- ① 電源を入れて、ドアを閉める
- ② [レンジ]を「ピピッ」と鳴るまで5秒間押す
- ③ [OFF]が表示されたら[とりけし]を押して、[O]表示になると設定完了です。

※操作誤りなど、エラー音(ピピピピピ)は鳴ります。 (34ページ)

元に戻す(鳴らす)ときは、
[レンジ]を「ピッ」と
鳴るまで5秒間押し、
[On]が表示されたら
[とりけし]を押します。

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。

△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。

しなければいけないこと。

△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)
分解禁止 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。

△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
ぬれ手禁止 (感電・けがの原因)

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)

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)

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
プラグを抜く 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、または電気工事店に相談して、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**



- ピン・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、
やけどやけがの原因)



- 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

- 飲み物は、**[2 飲み物]**で加熱する
19ページ



**自動のあたため加熱は
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
は、分量・目安時間など本書の記載
内容を守る
17ページ



- 脂肪分の多いもの(バター・生クリー
ムなど)は、手動レンジで様子を見な
がら加熱する
26ページ

※低めの広口容器を使う
※加熱前・加熱後にかき混ぜる



発煙・発火のおそれのある食品

- 次のような食品は手動加熱で様子
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。
 - コケ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)



注意

発火や発煙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 アルミテープ
レトルト食品・缶詰・金串・アルミテープ
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。



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 (12, 13 ページ)



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)



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

接触禁止

● 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・煮汁を
付けたままで放置したり、加熱したり
しない (発火・発煙・さびの原因)
お手入れ (30 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**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

(本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れ
の原因)

設置について

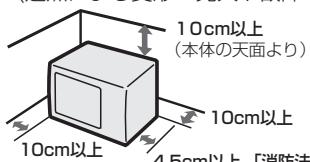
- 丈夫で安定した水平な場所に置く (騒音や振動、ガタ付きの原因)

● 製品が転倒・落とした場合は、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)

【別売品】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。 品番: RK-TB1 希望小売価格 990円(税込) 取り付け費は別
※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

製品の周りにすきまがあっても、5面で囲まれているところに設置しない。
(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。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、左記記載の寸法以上離したり、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 [9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 [9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)

製品の上に物を置かない

アースについて

- アース端子付きコンセントがある場合 [9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、または
電気工事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)

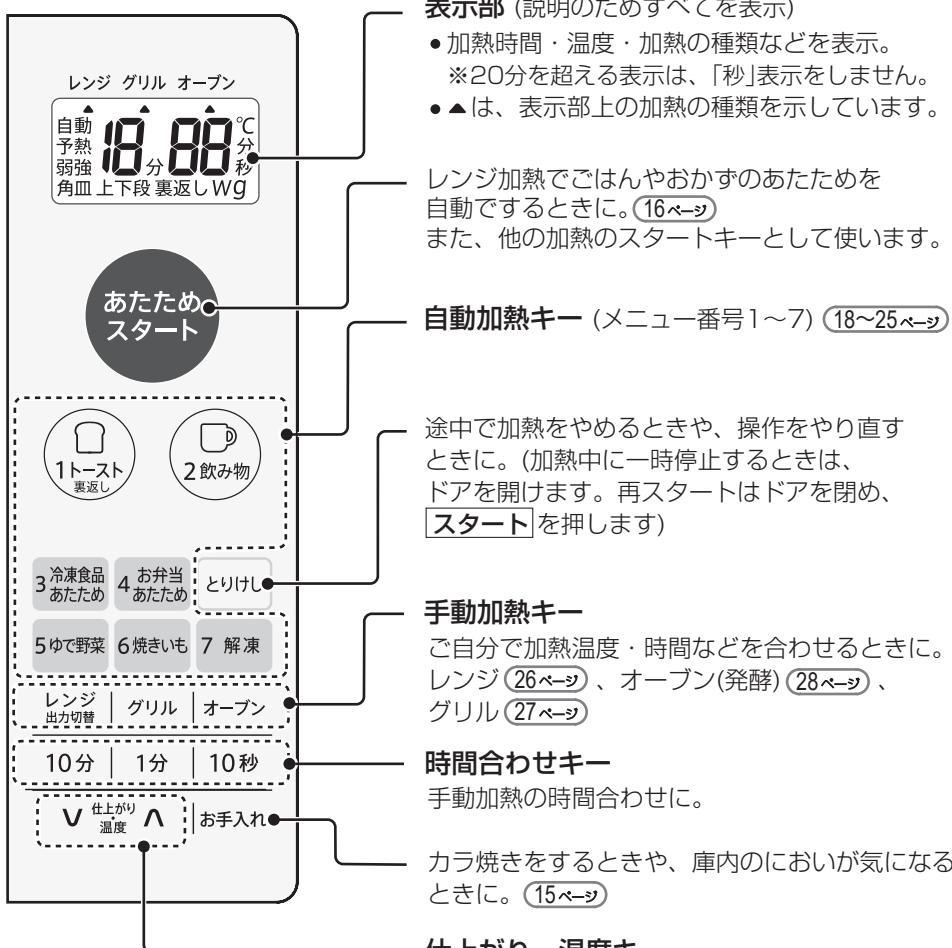
お願い

- 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読みのうえ、ご使用ください。

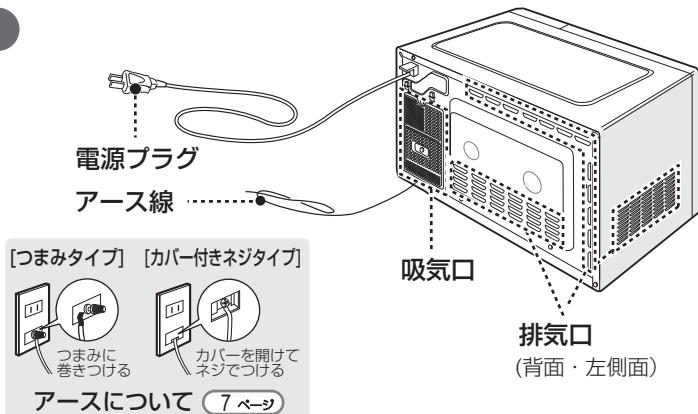
各部のなまえ

操作部

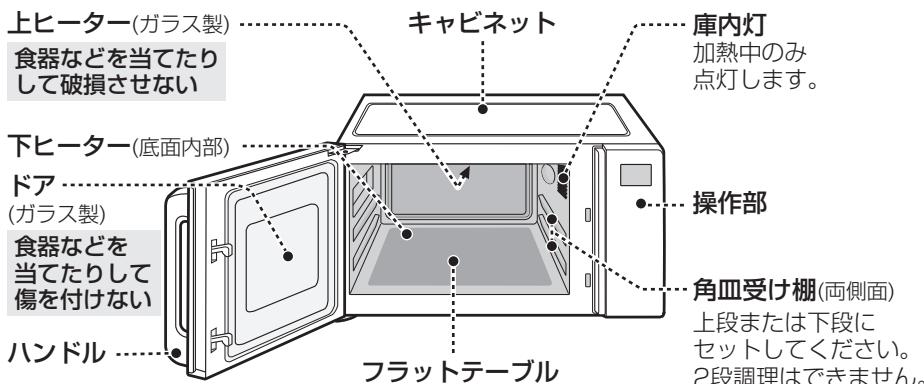
お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なる場合がありますが、使いかたは同じです。



背面



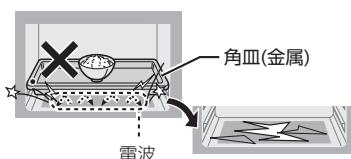
庫内



ご注意

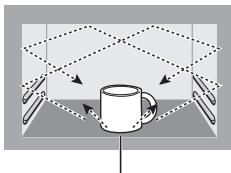
- ヒータ加熱中や加熱終了後しばらくは高温になっています。直接手で触るとやけどをしたり、熱に弱い容器を置く溶けるおそれがあります。
- 急冷や衝撃を与えると割れることができます。
- 食品カスが付着したまま使用すると、焦げた火花が飛んだりします。こまめにお手入れしましょう。

レンジ加熱 (10 ページ) のときは、角皿・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。



加熱の種類としくみ

■ 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。

■ 電波の振動によって食品中の水分が摩擦熱を起こし、加熱します。

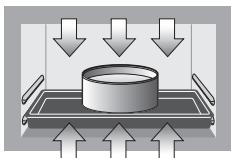
- 食品の種類・加熱前の温度によって加熱時間は、異なります。
- 食品の分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱になります。

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。

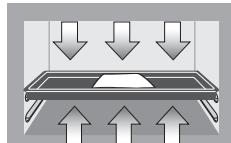


■ オーブン加熱



■ 上下のヒーターで、庫内の温度を一定に保ち、食品を包み込んでふっくら焼き上げます。

■ グリル加熱



■ 上下のヒーターからの強い熱で焼き上げます。

調理のときのお願い

自動加熱のとき

加熱が足りないとときは、手動加熱を使う

様子を見ながら加熱を追加してください。
自動加熱を使うともう一度最初から加熱することになり、食品が焦げたり、発火することがあります。

繰り返し続けて作るときは、
仕上がりキー(□ △)を使って、
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。

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、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。

オーブン・グリル加熱のとき(ヒーター加熱)

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。

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ることがあります。

角皿は水平にゆっくり運ぶ

調理後の角皿は、本体や熱に弱い物の
上に置かない

変形・焦げの原因。

メニュー集以外のレシピを作るときは、
様子を見ながら加熱する

他のレシピの加熱方法では、うまく仕上がらないことがあります。メニュー集の類似メニューの温度や加熱時間を参考にしてください。

レンジ加熱のとき(電波加熱)

角皿・金属類は、絶対に使用しない

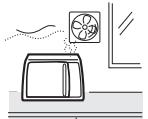
火花が出て、製品を傷めたり、
付属品が破損することがあります。
限定的な使用方法でアルミホイルなどを使用することがありますが、
本書の記載通りにお使いください。

小さく切った根菜などの少量加熱は、
必ず浸るぐらいの水を入れる

少量の加熱(100g以下)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。

すべての加熱において

換気をしながら調理する

メニューによっては、熱気が
多く出る場合があります。

使用する付属品は、各メニューの
説明ページで確認する

容器は、加熱と食品分量に合った
ものを使う

- 「使える容器・使えない容器」(12, 13 ページ)で確認します。
- 大きさは、食品を入れて8分目ぐらいになる
ものを目安にしてください。
メニューによっては、容器を使わないもの
あります

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、うまく仕上がら
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。

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。

加熱の種類

レンジ

○ 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。
- 密閉容器を使うときは、必ずフタをはずして加熱してください。加熱をしそうな場合、発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因になります。

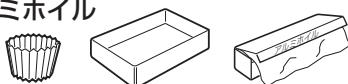
耐熱性ガラス容器、
陶器、磁器



- 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。

オープン グリル

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物は、溶けるため使えません。

シリコン容器



- 設定するオープン温度よりも30°C以上耐熱温度の高いシリコン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)
庫内天面付近は、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。
(グリル加熱では使えません)

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。

使えない容器

加熱の種類

レンジ

× 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。(酒のかん・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。

オープン

グリル

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。

シリコン容器
(グリル加熱のみ)



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含む

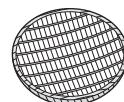


漆器



●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



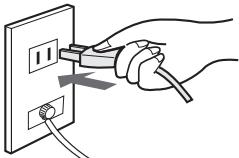
●次のものは、本書で記載している使いかたであれば使えます。

- ・竹串
- ・天ぷら敷紙
- ・キッチンペーパー
- ・耐熱加工されているオープン用クッキングシート
(パッケージに記載の耐熱温度を確認してお使いください)

※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。

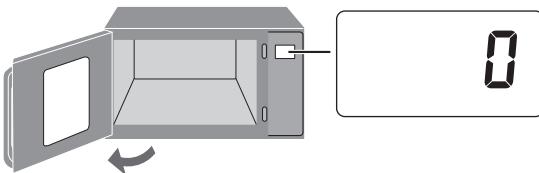
電源を入れる

- ① ドアを閉め、
電源プラグを差し込む



● 表示部には何も表示しません。

- ② ドアを開ける
[0]表示(電源が入ります)



電源オートオフ機能 (省エネ設計)

- ドアを閉めて[0]表示で放置すると、
1分後に電源が切れます。

ただし、次の場合は電源が切れません。

- ドアが開いている
- 「0」以外を表示している
- ファンが回転している
(ファンの回転が停止して約1分後に
電源が切れます)

カラ焼きをする

カラ焼きをすると、調理中の煙や
においが、軽減されます。



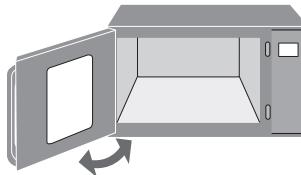
注意



加熱中や加熱後しばらくは
庫内・ドアに触らない
接触禁止 【やけどの原因】

- 準備**
- 必ず窓を全開するか換気扇を回してください(煙やにおいが出ます)
煙やにおいに敏感な小鳥などは、別の部屋に移しておきましょう。

- ①** ドアを開けて、閉める
[O]表示(電源が入ります)



※庫内には
何も入れません

- ②**
- お手入れ



- ③**
- あたため
スタート

- 加熱
- ご注意
- 本体が熱くなります。
ご注意ください。

加熱終了音



※操作を間違えたときは、**とりけし** を押して
やり直してください。

- 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。
- 加熱中や加熱後、製品内部を冷やすためにファンの回転音がします。(32ページ)

あたため



角皿は
使いません

使える容器
レンジ (12ページ)

食品別のコツは
(17ページ)をご覧ください。

知っておいてください

- ごはん・おかずのあたためにお使いください。それ以外の食品では、加熱のしすぎて、発煙・発火のおそれがあります。
- 量が多いときは、2つに分けて、中央寄りに置きます。
- 密閉したままの容器や袋は、使わないでください。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、密閉容器などのフタは、はずしてください。食品の蒸気(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、加熱のしすぎて発煙・発火・突然沸とう(汁物など)の原因になります。
- ラップをしていた場合は、加熱後、やけどに気を付けて、すぐにはずしてください。(食品・容器の変形の原因)
- 高温で使用したあとのフラットテーブルに、プラスチックなど熱に弱い容器を置いたり、ラップを敷かないでください。
- 飲み物の加熱では沸とうするので、絶対使わない。**2 飲み物** で加熱します。**(19ページ)**
- 水分の少ないもの・乾燥したもの・はじけやすい食材の入ったもの(干もの・落花生・油揚げ・天かす・パセリ・青じそなどの乾燥・いかなど)の加熱は、**手動 レンジ200W**で様子を見ながら加熱します。
- 加熱時間や出力(W)を合わせるときは、**レンジ (26ページ)**をご覧ください。

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。

- ラップをするものについて

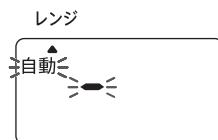
17ページ

- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す

大切 食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。

17ページ

1



- バー(-)点灯の繰り返し表示後、残り時間を表示する場合があります。
- 加熱途中で混ぜるときは、ドアを開けると一時停止します。再スタートは、ドアを閉めて**スタート**を押します。

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、取り出す際はやけどに注意する

下表の **注** の食品は加熱前・加熱後にかき混ぜてください。

上手にあたためるための ポイント

○ …ラップをします(冷凍ものやしっとり仕上げたい場合)
— …ラップはしません(余分な水分を飛ばしたい場合)

食品	分量	状態	ラップ	仕上がりの調節	コツ
ごはん	1~2杯(1杯150g)	常温・冷蔵	—	—	・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	○	—	・2~3cm厚さで、ラップに包んで平らに冷凍したものを使う。ラップをしたまま必ず皿にのせる。
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	常温・冷蔵	○	—	・水を振りかける。
ハンバーグ	1~4個(1個90g)	常温・冷蔵	—	△(強め)	—
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 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、混ぜる。
焼きそば	100~200g	常温・冷蔵	—	—	・加熱後、混ぜる。
カレー・シチュー	200~400g	常温・冷蔵	○	—	・冷凍のときは、浅い容器に入れる。 ・加熱後、かき混ぜる。
煮物	100~400g	冷凍	○	—	・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。
	100~400g	常温・冷蔵	—	—	
みそ汁	1~2杯(1杯150mL)	常温・冷蔵	—	—	・加熱前、加熱後にかき混ぜる。

● 食品の状態に合わせて仕上がりの調節をしてください。

● 市販の冷凍食品のあたため(1人分)は、**3 冷凍食品あたため** を使います。**(20 ページ)**

● 時間や出力(W)を合わせて**手動レンジ**で加熱するときは、**手動加熱表** **(42 ページ)** をご覧ください。

トースト

- 加熱時間の目安…1枚：約5分30秒、2枚：約6分20秒

知っておいてください

- 途中で裏返します。
- 一度に加熱できる分量は、6枚切りの食パン(常温・冷凍もの)1~2枚。
- パンの種類・大きさ・厚み・保存状態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。
- パン類のあたためは、**手動グリル**で様子を見ながら加熱します。
- 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。

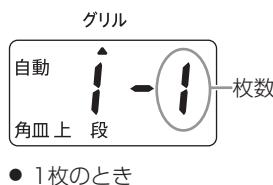
準備



食品を入れる

- 角皿を使い、上段にのせます。

1 枚数を選ぶ



● 1枚のとき

2



- 約30秒後に残り時間を表示

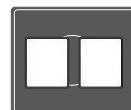
3



ドアを開けて、
食品を裏返す

2枚のとき

- 横一列に並べます。



- 2度押して、枚数を合わせます。

→ 1 - 1 → 1 - 2



- 焼き色を調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す

(濃いめ) / (薄め)

4



- 角皿が熱くなっていますので、やけどにご注意ください。
- 裏返し後も、食品を中央に置いてください。

- 焼き色が薄かった場合や続けて焼く場合は、手動グリルで様子を見ながら加熱を追加してください。続けて自動加熱をおこなうと焦げる場合があります。

飲み物

角皿は
使いません

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】

使える容器

レンジ (12 ページ)

知っておいてください

- 一度に加熱できる分量は、基準分量1~4杯(本)。
- 容器の大きさは基準分量を入れて、8分目ぐらいになるものをを使います。
- 容器に入る1杯あたりの分量を、お守りください。
- 加熱の前後は必ずかき混ぜます。
- 加熱前の温度によっては、仕上がりの調節をしてください。
 - ・あつめにするととき
 - ・加熱前の基準温度より低いとき (強め)
 - ・ぬるめにするととき
 - ・加熱前の基準温度より高いとき (弱め)
- 酒のかんでアルミホイルを使うときは、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あります。
- ピ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。
- 【あたため】で加熱しないでください。沸とうすることがあり危険です。**

食品 (1杯あたりの基準分量)	加熱前の基準温度
牛乳(200mL)	冷蔵保存(約8°C)
コーヒー(150mL)	常温保存(約20°C)
酒(180mL) 首の細い部分に アルミホイルを 巻く。	常温保存(約20°C)

準備



食品を入れる

- ラップやフタをせずに中央に置きます

1 杯数を選ぶ



2 あたためスタート



- 約30秒後に残り時間を表示

2杯以上のとき

● 置きかた

- 2杯
- 3杯
- 4杯



- さらに押して、
杯数を合わせます。



→ 2-1 → 2-2 → 2-3 → 2-4

- 仕上がり調節をするときは、
スタート後30秒以内に
仕上がりキーを押す

- 大切 酒のかんをするときは、
必ず (弱め)を押す
(標準の仕上がりとなります)

- 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



角皿は
使いません

使える容器
レンジ

(12 ページ)

食品別のコツは

(21 ページ) をご覧ください。

知っておいてください

- 1人分の冷凍パスタや、1人分がセットになった冷凍弁当などをあたためます。
- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、密閉容器などのフタは、はずしてください。
食品の蒸気(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・突然沸とうの原因になります。
- ラップやフタをしていたり、袋ごと加熱していた場合は、加熱後、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)
- 次の食品は、パッケージの記載内容をお読みになり、[レンジ] で加熱してください。
冷凍お弁当用おかず、袋やラップを取り除いて加熱するもの(グラタンやお好み焼きなど)、水を加えてフタを開けて加熱するもの、中華まん

準備



食品を入れる

- 商品パッケージに「皿にのせて加熱する」と記載されている
食品は、耐熱性の平皿にのせます。
- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりません。

1



レンジ



2



- バー(→)点灯の繰り返し表示後、残り時間を表示する場合があります。

- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す

大切 食品に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。

(21 ページ)

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)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。

※ …パッケージの記載通りにします

○ …ラップをします

食品	分量	ラップ	仕上がりの調節	コツなど
パスタ	1人分 (180~360g)	※	—	• 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。
丼の具	1人分 (100~200g)	※	—	• 加熱後、すぐにかき混ぜる。
ピラフ チャーハン	100~300g	○	—	• 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)	※	△(強め)	• 容器の形状、おかずの種類、盛りつけかたや 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)	※	△(強め)	—
シュウマイ	5~12個 (160gまで)	○	—	• 両面に水を振りかける。
野菜 里いも・かぼちゃ ミックスベジタブル	100~300g	○	—	• ブロッコリーやカリフラワーが入っているもの は、焦げやすいので、[レンジ] で加熱します。 ご注意 ● 少量で加熱しそぎると、発煙・発火・ 火花のおそれがあります。

- メーカー・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。

お弁当あたため

角皿は
使いません

使える容器

レンジ (12ページ)

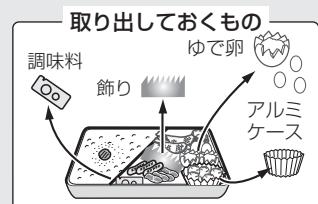
知っておいてください

- コンビニエンスストアやスーパーなどで売られているレンジ加熱対応パッケージに入った、常温のお弁当やどんぶり物をあたためるときに使います。
- 一度に加熱できる分量は、1人分300~500g。
- 皿や容器に移し替えてあたためる場合は、[あたため]で加熱してください。(16ページ)
- 包装しているラップやフタは必ずはずし、ゆで卵(うずら卵含む)やアルミケース、調味料類も取り出す。(火花が出たり、破裂によるやけどやけがのおそれ)
- アルミで加工された容器に入ったものやアルミホイルは、使わないでください。(レンジ加熱が入るため、火花が飛び、故障の原因)
- 庫内やフラットテーブルが高温のときは、冷ましてから使用してください。

準備



食品を入れる



1



レンジ

自動

4

2



- バー(→)点灯の繰り返し表示後、残り時間を表示する場合があります。

- 仕上がりを調節するときは、スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す

- 中身によってできあがり具合が異なるため、加熱が足りない場合は、手動レンジ 500Wで様子を見ながら加熱を追加してください。

ゆで野菜

角皿は
使いません使える容器
レンジ (12ページ)

知っておいてください

- 一度に加熱できる分量は、100g～ほうれん草は300g、かぼちゃ・にんじんなどは400g、いも類を丸ごとゆでるときは600gまで。
- 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、水気を防ぐため)
- アグの強い野菜は、加熱の前後にアグ抜きをします。
- 少量の野菜(冷凍ミックスベジタブルなど)をゆでるときは、大きめの容器に野菜が浸かるぐらいの水を入れ、ラップをして 手動レンジ 500Wで加熱してください。
加熱しすぎると発煙・発火のおそれがあります。※にんじん50g(水25mL)のとき 約1分30秒
- 加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちたりする場合がありますが、食品から出た水分(水蒸気)であり、故障ではありません。

準備



食品を入れる

- いも類を丸ごとゆでるときは
1個のときは、庫内奥側に置き、
2個以上のときは、中心を避け
て置きます。

1



レンジ



2



- バー(→)点灯の繰り返し表示後、
残り時間を表示する場合があり
ます。

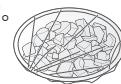
- 食品に合わせて、スタート後30秒以内に
仕上がりキーを押す
 - 葉菜類・花果菜類のときは：▼(弱め)
 - いも類を丸ごとゆでるときは：△(強め)

- 加熱が足りないときは、手動レンジ 500Wで様子を見ながら加熱してください。
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。

ポイント

根菜類のとき

- 切ってゆでるときは、大きさをそろえて、皿や容器に入れ、ラップで包む。



- いも類を丸ごとゆでるときは、
加熱後、ラップをしたまま4～
5分蒸らし、熱いうちに皮を
むく。

葉菜類のとき

- 葉と茎を交互に重ねて、
ラップで包み、皿にのせる。
- 太い根は、加熱前に十字の
切り込みを入れる。
- 量が多いときは
(300g以上)は
同量ずつ2つに
分ける。
- ほうれん草は、加熱後すぐ
水に取る。(色止めも兼ねます)



花果菜類のとき

- 太い芯や根元の固い皮は、
加熱前に除く。

焼きいも

使える容器
オープン (12 ページ)

● 加熱時間の目安
約40分

知っておいてください

- 材料：さつまいも(直径5cm以下のもの)…2本(1本250g)
アルミホイル
- さつまいもは洗って水気を拭き、フォークや竹串で皮に数カ所穴を開けます。
穴を開けないと、加熱中に食品が破裂する場合があります。
- 角皿にアルミホイルを敷きます。
いもの種類によって、加熱中にアグが出ることがあります。
角皿にアルミホイルを敷くと調理後のお手入れが楽です。



準備



食品を入れる

- 角皿を使い、
下段にのせます。

1



2



- 約30秒後に残り時間を表示

- 仕上がりを調節するときは、
スタート後30秒以内に
仕上がりキーを押す

- 太さによってできあがり具合が異なるため、加熱が足りない場合は、
手動オープン(予熱なし) 200°Cで様子を見ながら加熱を追加してください。

解凍

角皿は
使いません

使える容器

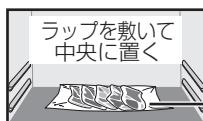
レンジ (12 ページ)

庫内が高温のときは、使用できません。
[U 04]を表示します。 (34 ページ)

知っておいてください

- 一度に解凍できる分量は、100~500g。
- 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。
- アルミホイルを使うときは、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、ドアガラスが割れことがあります。

準備

ラップを敷いて
中央に置く

食品を入れる

ラップで包まない
食器は使わない

- 極端に端へ置くと、
上手に仕上がりません。

1



● 100gのとき

200g以上のとき

- さらに押して、
重量を合わせます。
(500gまで100g単位)



→100g ▶ 200g ▶ 300g ▶ 400g ▶ 500g

2



- 約30秒後に残り時間を
表示

- 仕上がりを調節するときは、
スタート後30秒以内に
仕上がりキーを押す

大切 食品に合わせて、必ず
仕上がりキーを押すもの
があります。

■上手に解凍するための冷凍方法

- 新鮮なものを薄く平たく整え、
必ず空気を抜きラップなどで密封する。
- 1回分(200~300g)ずつに分ける。
(厚みは2cm以内で)

食品	仕上がりの調節
薄切り肉・ひき肉	—
かたまり肉	▲ (強め)
鶏肉	△ (強め)
まぐろ(赤身)・えび	▼ (弱め)

手動

レンジ



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】

使える容器

レンジ (12ページ)



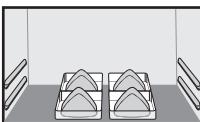
角皿は
使いません

例

出力：500W

時間：4分のとき

準備



食品を入れる

- ラップの有無や目安時間、置きかたは、商品パッケージの記載内容や、手動加熱表を参考にしてください。 (42ページ)

1

レンジ
出力切替



レンジ

5 00
W

- 初め、500Wを表示し、押すごとに、出力が切り替わります。

- 出力切替
50Hzのとき
500W→200W
60Hzのとき
500W→200W→650W

2

時間を合わせる

1分



4度押す

レンジ

4 分 00 秒

- 設定範囲
500W・650W…30分まで
200W…90分まで

3

あたため
スタート



- 加熱中に[レンジ]を押すと出力の確認ができます。

加熱を続けておこなうと、500W・650W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400W加熱となります)

手動

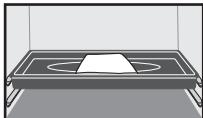
グリル

使える容器

グリル (12 ページ)

例 時間：5分のとき

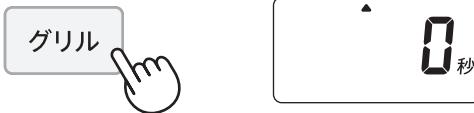
準備



食品を入れる

- 角皿を使い、上段にのせます。

1



- 0秒を表示

2 時間を合わせる



- 設定範囲
30分まで

3



食品によっては、加熱の途中で裏返します

4 とりけしを押さずに、ドアを開け、(加熱を一時停止します)
ミトンなどを使って角皿を取り出し、食品を裏返す

- 角皿が熱くなっていますので、やけどにご注意ください。

5 スタートを押し、残りの加熱をする

手動

オーブン(発酵)

例 温度：160°C 時間：30分のとき

予熱をする（あらかじめ庫内の温度を上げておく）

準備



食品を入れない

①



2度押す

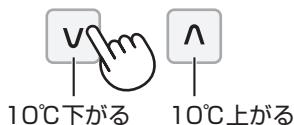


● 初め、170°C を表示

- 一度押すと、予熱をしない設定になります。
庫内の温度が高いうちに加熱を追加するときや、発酵するときにお使いください。

29ページ

② 温度を合わせる



- 設定範囲
100°C～200°Cまで
• 10°C単位

③



- 予熱中に温度を変更するとき
[オープン]を押して、
温度表示になってから
温度キーを押すと変更できます。

予熱

予熱完了



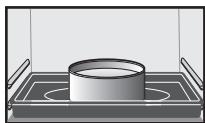
- ドアを開けなければ、
20分間保温状態を保ちます。
この間、温度表示が点滅します。

使える容器

オープン (12ページ)

焼き上げる

4



食品を入れる

- 角皿を使い、下段にのせます。

※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

10分



3度押す

オープン

30分

- 設定範囲
90分まで

6

あたため
スタート



- 加熱中に温度を変更するとき
[オープン]を押して、
温度表示になってから
温度キーを押すと変更できます。

予熱をせずに焼く方法・発酵方法

準備. 角皿に食品をのせ、庫内に入れて(下段に入れる)、ドアを閉める

1. [オープン]を1度押す
2. 温度キーで温度を合わせる

● 設定範囲: 40°C、
100~200°Cまで(10°C単位)

3. 時間を合わせる

4. [スタート]を押す

(加熱中に温度を変更するときは、上記⑥参照)

発酵をするときは、

40°Cに合わせる

庫内が高温のときは、使用でき
ません。[U 04]を表示します。

34ページ

発酵中は、温度の変更はできません。

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

電源プラグを抜く



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)



シンナー
ベンジン
アルコール



オープンクリーナー
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
金属タワシ
硬めのスポンジ

本体(内側・外側)

固く絞ったふきんですぐに水拭きをする

- 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、最後は水拭きをします。



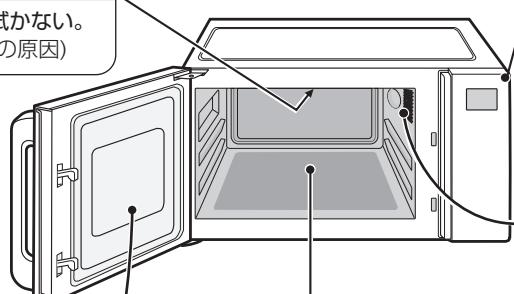
特にご注意いただきたいこと

上ヒーター

力を加えて拭かない。
(ガラス破損の原因)

操作部

スプレー式の洗剤を
直接かけない。
(液が浸透し、故障の原因)



ドアガラス

食器などを当てたり
して傷を付けない。
加熱中にひびが入り、
割れたりすることが
あります。

フラットテーブル

クリームクレンザーが使えるのは、フラットテーブルのみです。

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、水拭きをします。

庫内側面の穴

衝撃を与えるたり、ふさい
だりしない。
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)



警告



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・けがのおそれ】
プラグを抜く

注意

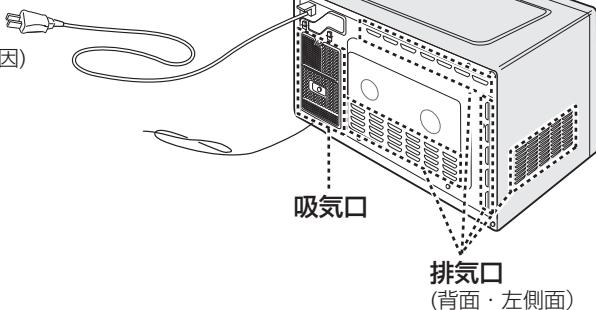


庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたまま放置しない
【発火・発煙・サビの原因】

吸気口・排気口・電源プラグ

ほこりを拭き取る

(換気できずに、故障・火災の原因)



角皿

傷が付かないように、やわらかいスポンジを使って
台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾燥させる

- 汚れが取れにくいときは浸け置き後、メラミンフォームのスポンジ(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。

※メラミンフォームのスポンジが使えるのは、角皿のみです。

庫内においが気になるときは

庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、**お手入れ**を押して、カラ焼きをします。

15ページ

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	故障ではありません
加熱中や終了後に「ブーン」と音が鳴ったり、止まったりする。	● 製品内部を冷却する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3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。
キーの受け付け音、加熱終了音が鳴らない。	● お知らせ音を消す設定になっていませんか？ [レンジ]を5秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り、[On]が表示されてから[とりけし]を押すと解除されます。（3ページ）
加熱中にときどき暗くなったり「カチカチ」と音がする。	● 加熱をコントロールしているためです。
オーブン・グリル加熱時に「ポン」や、きしみ音がする。	● 高温のため、庫内壁が膨張するときの音です。 また、冷めるときも音がすることがあります。
レンジ加熱時、「パチン」と音がする。	● 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。
コンセントに電源プラグを差し込んでいるのに何も表示しない。	● ドアを開けると電源が入り、[Off]を表示します。 ドアを閉めると1分後、自動的に電源が切れます。 (電源オートオフ機能)
上ヒーターが赤熱しない。(カラ焼き時・オーブン・グリル加熱のとき)	● 断続制御していますので、メニューによって赤熱しない場合があります。
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	● 食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したものです。ふきんで拭き取ってください。
残り時間などの表示の経過が速い。	● [とりけし]を押したあと、[d]を表示する場合は、デモ表示になっています。この状態では加熱ができません。デモ表示を解除してください。（34ページ）

こんな場合	故障ではありません
煙が出たり、 いやなにおいがする。	<ul style="list-style-type: none"> ● ご購入後にカラ焼きをしましたか? (15ページ) ● 庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか? また、煮汁などの油や液体をこぼしましたか? (30ページ)
火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	<ul style="list-style-type: none"> ● 金串、角皿、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せんか? (12ページ) ● 食品カスなどが付着していませんか? (30ページ)
加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)
食品が加熱しすぎたり、 加熱不足になる。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品やメニューに応じて仕上がりキーを使っていますか? ● 7解凍のとき、食器にのせたり、ラップに包んでいませんか? (25ページ)
飲み物が熱くなりすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> ● 2飲み物で加熱していますか? ● 容器に入れる1杯あたりの基準分量を守っていますか?(牛乳200mL／酒180mL) ● 加熱前の温度に応じて仕上がりキーを使っていますか? (19ページ)
市販の料理ブックや他の製品 のオープンメニューが上手に できない。	<ul style="list-style-type: none"> ● オープ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りますので、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、手動加熱で様子を見ながら加熱してください。
オープン・グリル加熱で 焦げ目が付かない	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。

こんな表示が出たら

エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。

表示内容	確認してください
	<ul style="list-style-type: none">● 庫内が高温のため使用できません。[U 04]表示が消えると使用できます。[とりけし]を押すと[7解凍]、オープン発酵以外の加熱はできます。
	<ul style="list-style-type: none">● 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、お買いあげの販売店または、お客様ご相談窓口に、表示の内容をご連絡ください。(37ページ)

エラー音は鳴りません。

表示内容	確認してください
	<ul style="list-style-type: none">● デモ表示になっているため加熱ができません。 [とりけし]を「ピッ」となるまで4秒以上押し、さらに4度押します。 [d]表示が消え、[0]表示になると使えます。 <p>※デモ表示とは、店頭などで商品の特徴や機能を説明するための表示です。</p>

仕様

電 源	交流 100V 50/60Hz共用				
レンジ	定格消費電力	980W(50Hz)/1,280W(60Hz)			
	高周波出力※1	500W・200W相当・650W(60Hz)			
	発振周波数	2,450MHz			
グリル	定格消費電力	1,220W			
オーブン	定格消費電力	1,220W			
	温度調節範囲	発酵(40°C)・100~200°C			
外 形 尺 法※2	幅455mm×奥行341mm×高さ282mm				
庫 内 有 効 尺 法	幅278mm×奥行284mm×高さ180mm				
角	皿	295mm×295mm			
質 量	約13kg				
電源コードの長さ	約1.4m				
区 分 名	B				
電子レンジ機能の年間消費電力量	62.2kWh／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	11.2kWh／年	年間消費電力量	73.4kWh／年		

※1 定格高周波出力は、電源周波数によって異なります。

50Hz：500W、60Hz：650W

高周波出力500W・650W(60Hz)は、短時間高出力機能(約15分間)であり、定格連続高周波出力は、400Wです。400Wへは、自動的に切り換わります。

※2 脚間寸法は、幅336mm、奥行217mm(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、背面10cm以上、天面10cm以上、左側面10cm以上、右側面4.5cm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。

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

- 「故障かな?」「こんな表示が出たら」
(32~34 ページ)を調べてください。
- 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。
- 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(一体)

- 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、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。

愛情点検



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。

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頂けます。

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

<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

<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

おかげ間違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、PHS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、PHS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

「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）

<http://www.sharp-sek.co.jp/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。(2K1910)

かぼちゃの煮物



材料 (2人分)

かぼちゃ	300g
水	大さじ2
A 砂糖、みりん、酒	各大さじ1
しょうゆ	大さじ1/2

手動
レンジ付属品
入れません

1 かぼちゃは3~4cm角に切り、ところどころ皮をけずり取る。

2 耐熱容器に1を入れ、Aを加えて混ぜ合わせ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ 500Wで約7分に合わせ、スタートを押す。

ブロッコリーとベーコンのコンソメ煮



材料 (2人分)

ブロッコリー(小房に分ける)	125g
ベーコン(2cm幅に切る)	2枚
コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
水	大さじ1

手動
レンジ付属品
入れません

1 耐熱容器に全材料を入れて混ぜ合わせ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ 500Wで約3分に合わせ、スタートを押す。

しそじゃが



材料 (2人分)

じゃがいも(乱切り)	2個(300g)
玉ねぎ(薄切り)	1/4個(50g)
ベーコン(5mm幅に切る)	2枚
A バター	20g
しょうゆ	小さじ2
青じそ(せん切り)	5枚

手動
レンジ付属品
入れません

1 耐熱容器にじゃがいも、玉ねぎ、ベーコンを入れ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ 500Wで4分30秒~5分に合わせ、スタートを押す。

2 加熱後、Aを加えてあえ、最後に青じそを加える。

さけのホイル焼き



材料 (2人分)

生ざけ	2切れ(160g)
塩、こしょう	各適量
じゃがいも(厚さ3mmの薄切り)	1/2個(75g)
スイートコーン(缶詰・粒状)	40g
A タルタルソース	20g
生クリーム	大さじ1
アルミホイル	

グラタン



材料 (2人分)

えび(殻をむいて背ワタを取り)	100g
玉ねぎ(薄切り)	1/4個(50g)
A マッシュルーム(スライス・缶詰)	25g
白ワイン	大さじ1
バター	10g
ホワイトソース(下記参照)	1カップ分
マカロニ(ゆでて、バター適量をからめておく)	40g
塩、こしょう	各少々
ピザ用チーズ	40g

ホワイトソース

材料 (1カップ分)

薄力粉、バター	各15g
牛乳	1カップ
塩、こしょう	各少々

- 1 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ラップをせずに庫内中央に置く。
レンジ 500W で約1分に合わせ、スタートを押す。

手動
オーブン

付属品
角皿
下段

- 1 生ざけは塩、こしょうをする。
- 2 アルミホイルを2枚広げて薄くサラダ油をぬり、じゃがいもを2等分して敷き、さけをのせる。混ぜ合わせたAをかけてそれぞれ包む。
- 3 角皿に2を並べて下段に入れ、オーブンを1度押し、200°Cで26~28分に合わせ、スタートを押す。

手動
オーブン

付属品
角皿
下段

- 1 耐熱容器にAを入れ、ラップをして庫内中央に置く。
レンジ 500W で約2分40秒に合わせ、スタートを押す。
加熱後、出た煮汁はホワイトソースに混ぜる。
- 2 1にゆでたマカロニを加えて、塩、こしょうし、ホワイトソースの半量であえ、薄くバターをぬいたグラタン皿に等分に入れる。残りのホワイトソースを等分にかけ、ピザ用チーズを散らす。
- 3 角皿に2を並べて下段に入れ、オーブンを1度押し、200°Cで23~24分に合わせ、スタートを押す。

手動
レンジ

付属品
入れません

- 2 加熱後、泡立器でなめらかになるまでよくかき混ぜ、牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、再びラップをせずに庫内中央に置く。
レンジ 500W で3分~3分30秒に合わせ、スタートを押す。
残り時間が2分を過ぎたら1~2度取り出してかき混ぜる。
※加熱の途中で取り出す場合は、ドアを開けて取り出してください。

- 3 加熱後、軽くかき混ぜて塩、こしょうで味をととのえる。

型抜きクッキー



材料（約25個分）

バター	40g
砂糖	35g
溶き卵	M 1/3個分
バニラエッセンス	少々
薄力粉	90g

1 柔らかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜ、溶き卵を加えてよく混ぜ、バニラエッセンスを加える。

2 **1**に薄力粉をふりい入れてサックリと混ぜ合わせ、ひとまとめにしてラップに包み、冷蔵室で30分以上ねかせる。

3 予熱する。(角皿・食品は入れません)
オープンを2度押し、170℃に合わせ、スタートを押す。

4 **2**の生地をラップとラップの間にはさみ、めん棒で厚さ5mmにのばし、好みの型で抜き、薄くバターをぬった角皿に並べる。
※一度型で抜いた生地は、まとめては、抜くことをくり返します。

5 予熱が終われば、**4**の角皿を下段に入れ、15～17分に合わせ、スタートを押す。

※アイシング(粉砂糖10g、レモン汁小さじ1/2弱を混ぜ合わせたもの)で、冷めたクッキーに模様を書いてもよいでしょう。

カップケーキ



材料（6個分）

卵	M 1個
砂糖	25g
A サラダ油	大さじ1
牛乳	大さじ2
ホットケーキミックス	75g
アルミケース(8号)	6枚

**手動
オープン**

1 ボウルにAを材料表の順に入れ、加えるたびに泡立器でよく混ぜ、ダマが残らないようにする。

2 予熱する。(角皿・食品は入れません)
オープンを2度押し、170℃に合わせ、スタートを押す。

3 アルミケースに**1**の生地を等分に(8分目程度)入れて角皿に並べる。

4 予熱が終われば、角皿を下段に入れ、12～14分に合わせ、スタートを押す。

ロールパン



材料（6個分）

パン生地	ドリュール
強力粉	150g
砂糖	大さじ1½
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ¾(2g)
牛乳(室温のもの)	80mL
溶き卵	M 1/3個分
バター	25g

1 大きいボウルに強力粉、砂糖、塩を合わせてふるい入れる。ドライイーストを加えて混ぜ、牛乳、溶き卵を順に入れて軽く混ぜたあと、柔らかくしたバターを混ぜこむ。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、生地全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。

※こね方が足りないと、空気を包みこむグルテン(小麦粉に含まれるタンパク質)の膜が充分にできず、空気が通り抜けてしまい、ふくらみません。

生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。



3 薄くバターをぬったボウルに生地を入れ、ラップをして角皿にのせ、下段に入れる。オーブンを1度押し、40°Cで40~50分に合わせ、スタートを押して1次発酵をする。

※1次発酵後の生地は2~2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足ですので様子を見ながら5~15分発酵時間を足してください。

4 生地を軽く押してガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。スケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて、15~20分おき、生地を休ませる。

5 丸くなっている生地を涙形にして、めん棒でのばし太い方から巻く。これを、薄くバターをぬった角皿に間隔をあけて巻き終わりを下にして並べる。

6 5に霧を吹き、下段に入れる。オーブンを1度押し、40°Cで30~40分に合わせ、スタートを押して2次発酵をする。途中表面が乾いてくれば、霧を吹く。

※2次発酵後の生地は2~2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら5~15分発酵時間を足してください。

7 予熱する。(角皿・食品は入れません)
オーブンを2度押し、180°Cに合わせ、スタートを押す。

8 予熱が終われば、6の表面にドリュールをぬって下段に入れ、14~16分に合わせ、スタートを押す。

市販のピザ



材料（市販のピザ1枚）

市販の冷凍ピザ(直径15cm)	1枚
-----------------	----



1 予熱する。(角皿・食品は入れません)
オーブンを2度押し、200°Cに合わせ、スタートを押す。

2 予熱が終われば、ピザをのせた角皿を下段に入れ、10~11分に合わせ、スタートを押す。

※食品メーカーなどにより仕上がりが異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

手動加熱表

ご自分で時間を合わせて、加熱するときに

下記の食品を加熱するときは、注意してください。操作方法は、(手動) のページをご覧ください。

ご注意

- (天ぷら・フライ)「いか」は、はじけてやけどのおそれあり。
- (飲み物や汁物など) 加熱しそぎると突然沸とうし、やけどのおそれあり。
- (あんまん・まんじゅう)「あん」が高温になりやすく、発煙のおそれあり。
- (根菜類)「さつまいも」など水分が少くなり、発煙・発火のおそれあり。
- (パン・水分の少ないもの・少量のもの) 加熱をしそぎると、発煙・発火のおそれあり。

あたため

レンジ 500Wで加熱します(茶わん蒸しはレンジ200W)。○はラップをします。

メニュー		ラップ	分量	目安時間
ごはん	常温・冷蔵	—	1杯 (150g)	約1分10秒
	冷凍	○		約2分30秒
ピラフ・焼きめし	常温・冷蔵	—	1人分 (250g)	約2分
	冷凍	○		約5分
コンビニ弁当	常温・冷蔵	—	1人分 (400g)	約2分30秒
(コツ) 具の種類によって、加熱時間が異なるので、様子を見ながら加熱する。				
天ぷら・フライ	常温・冷蔵	—	1人分 (200g)	約1分30秒
ハンバーグ	常温・冷蔵	—	2個 (180g)	約1分30秒
	冷凍	○		約4分30秒
焼きそば・スパゲティ	常温・冷蔵	—	1人分 (200g)	約1分30秒
煮物	常温・冷蔵	—	1人分 (200g)	約1分30秒
(コツ) 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。				
カレー・シチュー	常温・冷蔵	○	1人分 (200g)	約2分
	冷凍			約5分
シュウマイ	常温・冷蔵	—	12個 (160g)	約2分
	冷凍	○		約3分30秒
中華まん	常温・冷蔵	○	1個 (70~80g)	約50秒
	冷凍			約1分10秒
(コツ) 底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 加熱後ラップをしたまま、2~3分蒸らす。				
汁物(みぞ汁)	常温・冷蔵	—	1杯 (150mL)	約1分20秒
まんじゅう	常温・冷蔵	—	1個 (50~100g)	10~20秒
ミックスベジタブル	冷凍	○	100g	約3分
里いも・かぼちゃ	冷凍	○	400g	約8分
茶わん蒸し	常温・冷蔵	—	1個 (150g)	4~5分
(コツ) 具の種類によって、加熱時間が異なるので、レンジ 200Wで様子を見ながら加熱する。				
牛乳	冷蔵	—	1杯 (200mL)	約1分40秒
酒	常温	—	1杯 (180mL)	約1分

野菜をゆでる

レンジ 500Wで加熱します。必ずラップをします。

素材		分量	目安時間
根菜	じゃがいも・さつまいも	150g	約4分
	にんじん	200g	約5分30秒
	(コツ) 野菜が浸かるぐらいの水(1カップ)を加えて加熱する。		
だいこん	400g	約8分	
葉菜／花果菜	ほうれん草	200g	約2分30秒
	ブロッコリー	200g	約3分
	アスパラガス	100g	約1分30秒
	かぼちゃ	400g	約5分30秒

トースト・もち他

グリルで加熱します。角皿に並べ、上段に入れます。ラップはしません。

種類	分量	目安時間	ポイント
食パン (常温・6枚切り)	1枚	約5分30秒 (途中、残り 約2分で裏返す)	1枚は角皿の中央に、2枚は横一列に並べる。
	2枚	約6分20秒 (途中、残り約2分 20秒で裏返す)	
もち	4個 (1個50g)	8~10分	角皿にクッキングシートを敷き、並べる。 トースターのような焼き色はつきません。
ぶりの照り焼き	2切れ (1切れ80g)	約15分 (途中、残り 約6分で裏返す)	ぶりはあらかじめ、たれ(しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1/2、酒小さじ1)に約30分漬け込む。角皿にアルミホイルを敷き、サラダ油を薄くぬって汁気をきったぶりを並べる。

お菓子

オーブンで加熱します。予熱後、角皿に型をのせて下段に入れます。

メニュー	分量	予熱	加熱温度	目安時間	ポイント
スポンジケーキ	直径18cm 金属製丸型 1個	あり	160℃	25~30分	下記材料は、目安です。市販の料理本を参考にお作りください。 (材料) 薄力粉 90g、卵 M3個、砂糖 90g、バニラエッセンス 少々、バター 15g、牛乳 大さじ1

その他

乾燥したものの、水分の少ないもの（干もの、落花生、油揚げ、天かすなど）、パセリ・青じそなどの乾燥は、様子を見ながら レンジ 200Wで加熱してください。加熱しすぎると煙が出ることがあります。

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな?」(32~34ページ)をご確認ください。

- お客様ご相談窓口からのお問い合わせ (37ページ)

Webもご活用ください。

- シャープ お問い合わせ オープン
<https://jp.sharp/support/oven/>



検索

◆ Q&A情報

よくあるご質問などを掲載

◆ 故障診断ナビ

故障判定の場合、そのまま修理お申し込み

◆ コールセンターからのアドバイス

お手入れのしかた、上手な使いかた

シャープ株式会社

本社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地



RE-F161シリーズ
TINSJA498WRRZ 20J-G ①