

SHARP

過熱水蒸気 オープンレンジ 家庭用

取扱説明書

形名

RE-WF263



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出来る所に
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

取扱説明書

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 必ずお守りください…	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
	調理のときのお願ひ……………	13
	使える容器・使えない容器……………	14
カラ焼きをする……………	16	
あたためるための使い分け……………	17	

使いかた	自動加熱	あたため……………	18
		牛乳・酒……………	20
		フリーズドライスープ……………	21
		冷凍食品あたため……………	22
		お弁当あたため……………	24
		ゆで葉菜、ゆで根菜……………	25
		全解凍、サクリ解凍……………	26
		トースト……………	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
	オープン(発酵)……………	32
	グリル……………	34

必要なときに	お手入れ……………	35
	故障かな?(こんな表示が出たら)…	36
	保証とアフターサービス……………	38
	・お客様ご相談窓口のご案内……………	38
仕様……………	39	

裏表紙

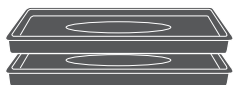
使いはじめるまでの手順

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。

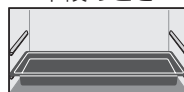


反りを軽減するために中央部を少し高くしています。

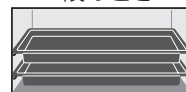
上段のとき



下段のとき



2段のとき



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



水道から出した新しい水を入れ、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)の状態では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

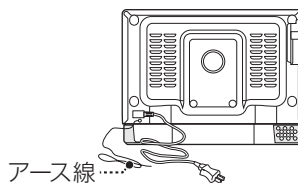
当商品は日本国内向けであり、日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

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)

Q アース線は、必ず取り付けないといけませんか？

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「あたためるための使い分け」(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。



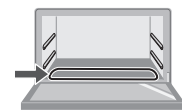
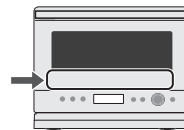
<https://jp.sharp/support/oven/>



使いはじめるまでの手順／よくあるご質問

メニュー番号一覧

本体正面のドアガラス下側と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 ハンバーグ | 31 ピザ |
| 2 フリーズドライスープ | 12 ロールパン(1段・2段) | 22 焼き豚 | 32 スチーム予湿 |
| 3 冷凍食品あたため | 13 トースト | 23 鶏の照り焼き | 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 ゆで葉菜 | 15 3分どんぶり | 25 焼きいも | |
| 6 ゆで根菜 | 16 5分おかず | 26 カンタンおやつ | |
| 7 全解凍 | 17 蒸し鶏 | 27 スポンジケーキ | |
| 8 サクッと解凍 | 18 フライあたため | 28 シフォンケーキ | |
| 9 らくチン!ベジ | 19 ひと口とんかつ | 29 ロールケーキ | |
| 10 らくチン!煮物 | 20 グラタン | 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)



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。(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)



ぬれ手禁止

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)



プラグを抜く

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)



アース線接続

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)

水気や湿気が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・うすら卵含む)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

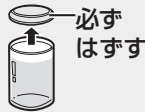


衝撃で食器やフラットテーブルなどが割れることがあります



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)

自動の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。

●触れ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。

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)



プラグを抜く

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。



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)



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)の状態ではレンジ加熱しない
●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



接触禁止

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。



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、ゆっくりははずします。



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)



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(発煙・発火・さびの原因)
お手入れ(35ページ)



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

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

安全上の注意(2)

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)

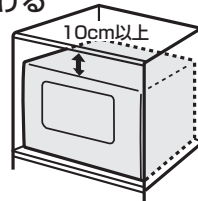
- 製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する(感電・電波漏れの原因)

【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。「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(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



アース専用端子
アース線

- 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。

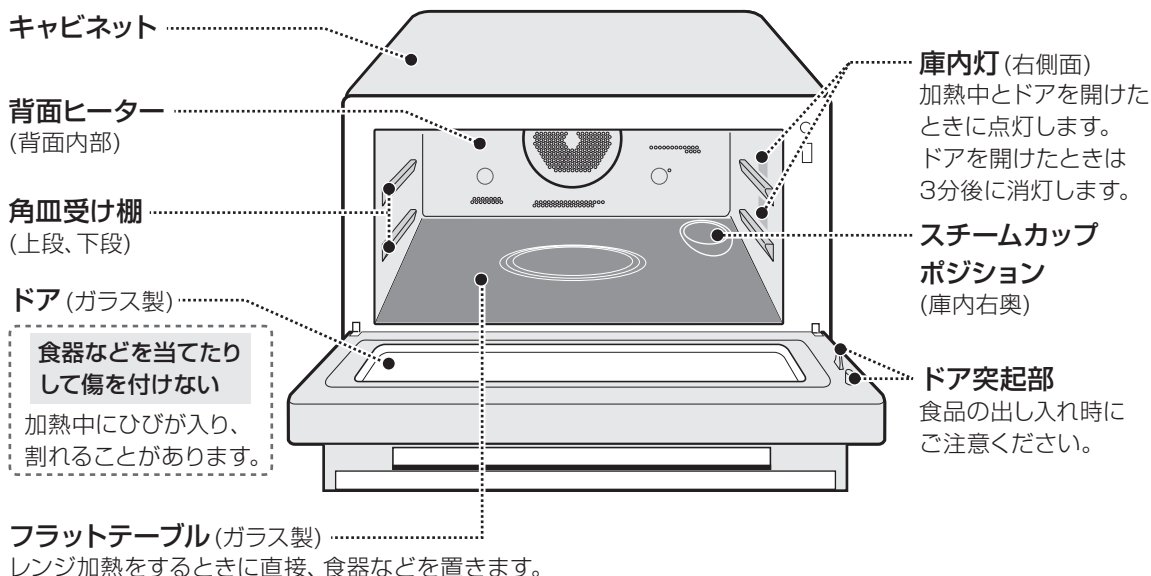
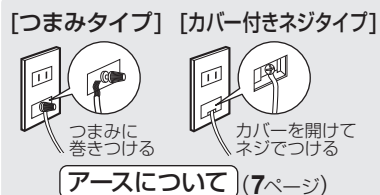
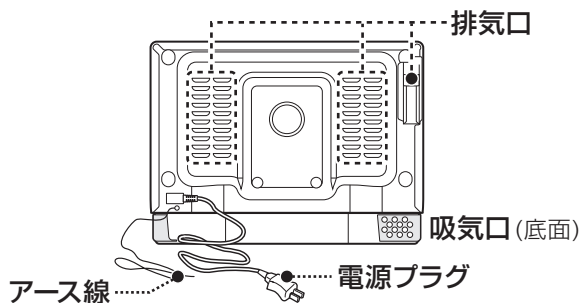
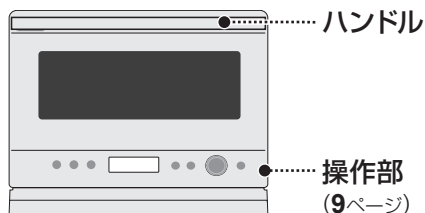
- 水気のある場所: 八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が起きやすい所。漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。
- 湿気の多い場所: 飲食店の厨房、土間・コンクリート床、酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所。

*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

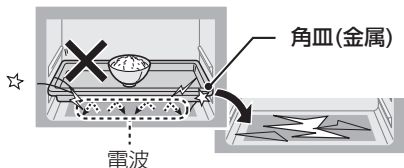
- テレビ、ラジオから4m以上離す。(雑音や画像が乱れる原因)
- 製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

各部のなまえ



- 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。直接手で触れ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。

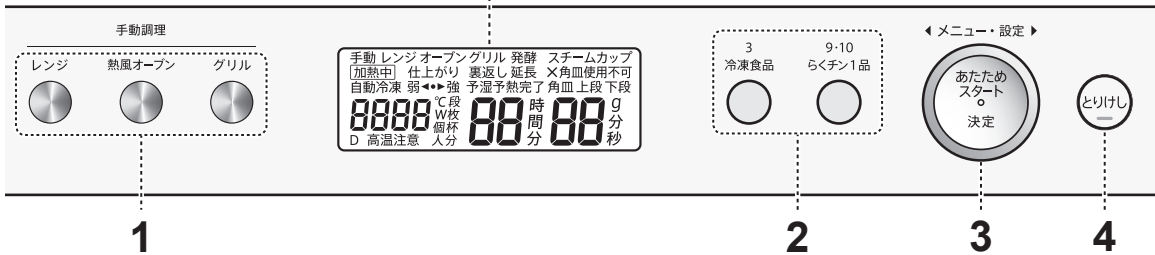


表示部 (説明のためすべてを表示した状態です)

- 設定内容や加熱状況などを表示します。
- 電源が入ると、「0」を表示します。
- 残り時間が確定するまでや、予熱中や予湿中はバー(—)の点灯を繰り返すメニューがあります。残り時間を表示せずに終了する場合もあります。
- 「0」表示でドアを開けて放置していると、「0」表示のまま、バックライトが消灯します。

×角皿使用不可

- 角皿を使用してはいけないう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、熱風オープンキー、グリルキー

- 時間や温度などを設定して加熱するときに使います。(手動調理)

2. 冷凍食品キー、らくチン1品キー

- メニュー番号3、9、10に合わせるときに、早くメニュー番号を合わせることができます。

3. 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。
- 設定した内容を決定します。
- 加熱をスタートさせます。

ランプが点滅して押すタイミングをお知らせします

4. 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。
 - ※ 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。

基本操作・機能

メニュー番号1～34の操作

メニュー番号を合わせる



回す

スタートする



押す

- メニュー番号3は冷凍食品キーを、メニュー番号9、10は、らくチン1品キーを押すと、早くメニュー番号を合わせることができます。らくチン1品キーは、1度押すと「9」、2度押すと「10」に合わせられます。
- メニュー番号33のスチームあたためは、加熱時間も合わせます。

仕上りを調節するとき

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

仕上がり
弱 ← 強



仕上がり
弱 → 強

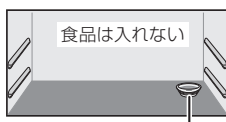
- 初め、「標準(●)」に設定されています。仕上がり 弱 ● 強
- マーク点滅中は、変更ができます。

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加熱をするメニューがあります。その他の予湿が必要なメニューについては、メニュー集でご確認ください。

スチーム予湿をする

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)



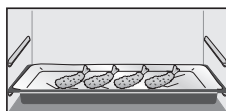
スチームカップ

メニュー番号「32」に合わせてスタートキーを押す

庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U 04」が消えると使えます。(37ページ)

予湿が完了したら、食品を入れて加熱をする

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

目的のメニュー番号に合わせて加熱をする

手動調理の操作

加熱の種類を選ぶ



押す

温度や時間を合わせる



回す



押す

スタートする



押す

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、ドアを開けてから1分間表示します。
ドアを開けなかった場合は、3分間表示します。
- 「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

- ドアを閉めて「0」表示で放置すると、1分後、自動的に電源が切れます。(電源オートオフ機能)
- 電源を入れるには、ドアを開閉します。(「0」を表示)
- 4つの条件(下記)がそろる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)

電源が切れる条件

- ① ドアが閉まっている
- ② 「0」を表示している
(とりけしキーを押すと表示します)
- ③ 「高温」の表示が消えている
- ④ ファンの回転が停止している

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。
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。
ファンは自動的に止まります。

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、エラー音(ピピピピピ)は鳴ります。(37ページ)



電源を入れて、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、
「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、
「On」が表示されたらとりけしキーを押します。

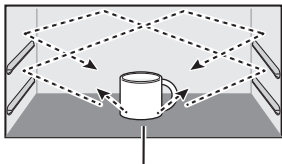
▶ 「0」表示になると設定完了です。

加熱の種類としくみ

加熱の種類

加熱のしくみ

レンジ加熱



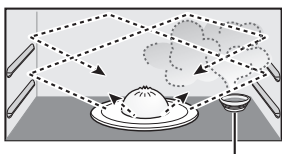
電波はフラットテーブル(底面内部)より出ます。

フラットテーブルの下側から出る電波の振動によって食品中の水分が摩擦熱を起こし、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：自動のあたため、牛乳・酒など

スチーム+レンジ加熱



スチームカップ

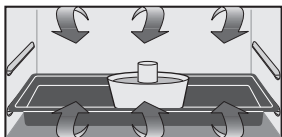
スチームカップの水を加熱し、蒸気を発生させて、食品表面の乾燥をおさえながら加熱します。

メニュー例：蒸し鶏、スチームあたためなど

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。

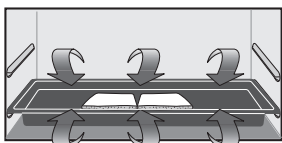
メニュー例：シフォンケーキ、クッキーなど

過熱水蒸気+ヒーター加熱

スチーム予湿(レンジ加熱)や、角皿に熱湯を入れて、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

グリル加熱



背面ヒーターからの熱風で、食品に焦げ目を付けて焼き上げます。

メニュー例：トーストなど

調理のときのお願ひ

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」(14, 15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もあります。

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。

メニュー集以外のレシピで作るときは、 手動調理で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。メニュー集に類似メニューがあれば、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、本書やメニュー集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をします。

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をします。

繰り返し続けて作るときは、 仕上がりを調節して、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。

オープン・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。

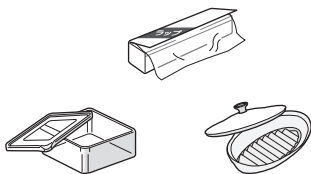
使える容器

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

レンジ

耐熱140℃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

自動の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

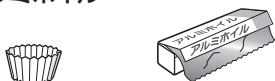


- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
- 色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。



オーブン・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・急冷すると割れることがあります。

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℃以上耐熱温度の高い容器をお使いください。
(設定温度200℃の場合、耐熱温度230℃以上の容器)
熱風吹き出し口(庫内奥側)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

レンジ

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、本書やメニュー集で記載している使いかたであれば使えます。

オーブン・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。
- ラップは発酵では使えます。

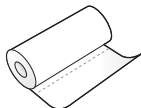
シリコン容器

オーブンでは使えます。

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、メニュー集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】

接触禁止

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ます。そのため、調理前にカラ焼きをして、煙やにおいを出しておきます。ご使用にともない、庫内の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しょう。

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

熱風オープン



1度押す
(予熱をしない設定です)

手動 オープン

170℃

●初め、170℃を表示します。

3

200℃に合わせて、決定する



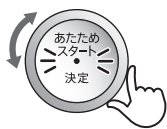
手動 オープン

200℃



4

20分に合わせて、スタートする



手動 オープン

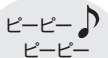
200℃

20分 00秒



●初め、15分を表示します。

加熱



加熱終了音が
鳴ります。

加熱後

- ドアを開けて、蒸気を外に逃がします。
- 製品内部を冷やすため、ファンの回転音がします。(10分程度)
- 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。

あたためるための使い分け

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 自動のあたためは、 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 	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 スチーム予湿 ▼ 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 ラップなしでしっかりと あたためます。 加熱時間の設定が必要です。

カラ焼きをする／あたためるための使い分け

あたたため

ごはんやおかずのあたたために使います。

使える容器の **レンジ** を
確認してください
14 ページ



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。



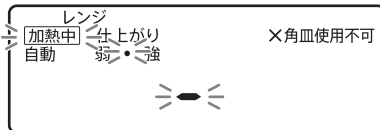
準備

飲み物のあた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 であたためてください。



- ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせ、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。
- 以下の食品は、自動の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。
- 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かないでください。(溶けたり、変形します)

スタートする



1

●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。

大切 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があります。

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)

警告



・卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うすら卵など)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

上手にあたためるためのポイント

○は、ラップをします。

あ
た
た
め

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て加熱する。
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	—	2杯は強	・加熱後、かき混ぜる。

自動 レンジ加熱

牛乳・酒



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】

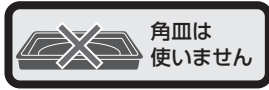
飲み物のあたために使います。

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。

使える容器の **レンジ** 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)

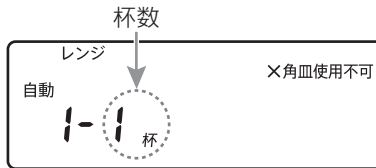
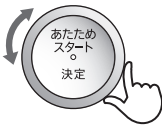


(4杯)



「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。

大切 酒のかんをするときは、必ず「弱」に合わせます。(標準の仕上がりとなります)

- 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。

食品	基準分量 1杯あたり	加熱前の状態 (基準温度)	仕上がりの調節
牛乳	200mL	冷蔵保存 (約8℃)	●あつめにするとき ●加熱前の基準温度より低いとき 「強」に合わせます。
コーヒー	150mL	常温保存 (約20℃)	●ぬるめにするとき ●加熱前の基準温度より高いとき 「弱」に合わせます。
酒	180mL	常温保存 (約20℃)	●必ず、「弱」に合わせます。 ●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。

フリーズドライスープ



警告



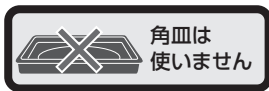
加熱しすぎない
突然の沸とうにより飛び散ります
【やけどのおそれ】

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。

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)



角皿は
使いません

- 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)
- 使える容器の **レンジ** 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場合は、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

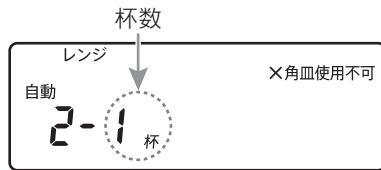
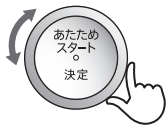
(2杯)



準備

「2」と杯数(1~2杯)を合わせる

1



スタートする

2



- 仕上がり調節するときは、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
- 大切** 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があります。

加熱後

- よくかき混ぜてから、やけどに注意してお召上がりください。
- 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。

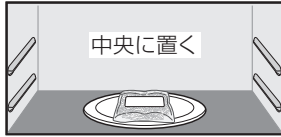


冷凍食品あたたため

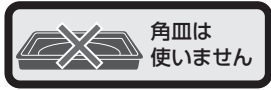
1人分の冷凍パスタや冷凍弁当などを、出力(W数)や時間を設定せずにあたためることができます

準備

食品を入れる



- 極端に端へ置くと、上手に仕上がりにません。



- 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。
- 容器を使う場合は、使える容器の **レンジ** 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**ページを確認してください。
- **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。
- 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かないでください。(溶けたり、変形します)

1

3
冷凍食品

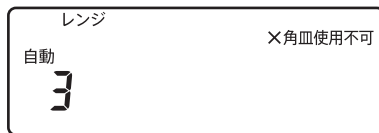


「3」に合わせる

または



- どちらも同じ加熱方法となります。



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。
- **大切** 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があります。

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)

**警告**

卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うすら卵など)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、トレーの端を少しあける、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。
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	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	—
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。

●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 スチームあたためで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、パッケージ記載の内容をお読みください。

冷凍食品あたため

お弁当あたたため

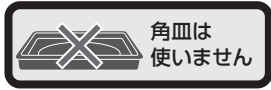
レンジ加熱対応パッケージに入ったお弁当などを、出力(W数)や時間を設定せずにあたためることができます。

準備

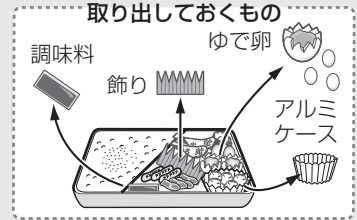
食品を入れる



- 一度に加熱できる分量は、1人分300~500g。

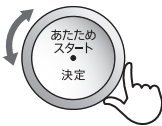


- 包装しているラップやフタは、必ずはずしてください。食品から出た蒸気(湯気)をセンサーが検知して加熱が終了するため、ラップやフタをしたまま加熱すると、加熱のしすぎで発煙・発火の原因になります。
- ゆで卵(うずら卵含む)やアルミケース、調味料類も取り出してください。(火花が出たり、破裂によるやけどや、けがのおそれ)
- 高温で使用したあとのフラットテーブルに、プラスチックなど熱に弱い容器を置かないでください。(溶けたり、変形します)



「4」に合わせる

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。
- 加熱途中で、残り時間を表示する場合があります。

加熱後

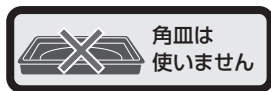
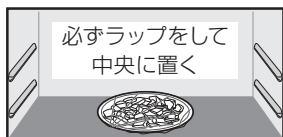
- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のレンジ600Wで加熱します。中身によってできあがり具合が異なるため、様子を見ながら加熱してください。

ゆで葉菜、ゆで根菜

野菜の種類により、一度にできる分量やポイントが異なります。下表でご確認ください。

準備

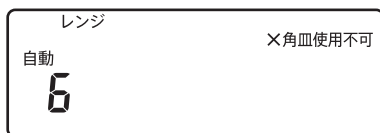
食品を入れる



- 使える容器の **レンジ** 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。
- 少量の野菜をゆでるときは、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で加熱してください。(加熱しすぎると発煙・発火のおそれあり)
※ にんじん50g(水25mL)のとき約1分30秒

葉菜類は「5」、根菜類は「6」に合わせる

1



- 根菜類のとき

2

スタートする



- 仕上がりを調節するときには、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。
大切 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。

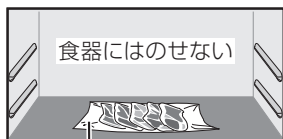
野菜の種類		分量	仕上がりの調節	ポイント
5 ゆで葉菜	ほうれん草、小松菜など	100～300g	—	<ul style="list-style-type: none"> ● 太い根は加熱前に十字に切り込みを入れる。 ● 葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。 ● 300gは同量ずつ2つに分けてラップに包む。 ● 加熱後すぐに、水に取る。(色止めも兼ねます)
	キャベツ、かぼちゃ、白菜、ブロッコリー、アスパラガスなど	100～400g	—	<ul style="list-style-type: none"> ● 太い芯や根元の固い皮は、加熱前に除く。 ● 大きさをそろえて切り、皿や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。
6 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。

全解凍、サククリ解凍

全解凍は、すぐに調理できる状態にしたいときに、サククリ解凍は必要な分だけ切り分けて、残りを再冷凍したいときに使います。

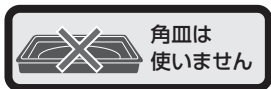
準備

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、上手に仕上がりにません。



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「U 04」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あります。
- 300g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使います。2個並べるときは、手前と奥に並べます。サククリ解凍の場合は小分けの必要はありません。
- グリルやオープン加熱のあとは、フラットテーブルが熱くなっていますので、十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「7」、サククリ解凍は「8」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には、スタート後30秒以内に設定つまみを回します。

大切 食材によって、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

食材	7 全解凍	8 サククリ解凍
薄切り肉・ひき肉	—	—
かたまり肉	強	強
鶏肉	強	—
まぐろ(赤身)・えび	—	さしみの場合 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
サククリ解凍: 2～3cm
- ひき肉は押さえつけずに、ふんわり形を整えます。



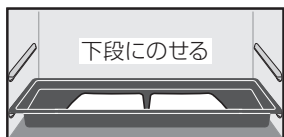
トースト

裏返しなしで焼くことができます。

加熱時間の目安
 2枚：約12分
 4枚：約13分30秒



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。

- 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がります。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

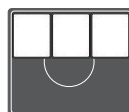
1～3枚のときは、奥側に寄せて並べます。



1枚のとき



2枚のとき



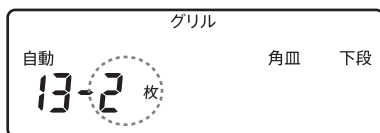
3枚のとき



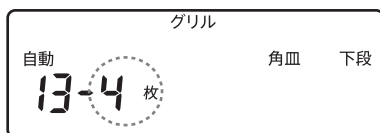
4枚のとき

準備

「13」と枚数(2枚または4枚)を合わせる



- 1枚、2枚のとき



- 3枚、4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。

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。
大切 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。

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。

全解凍、サクサク解凍／トースト

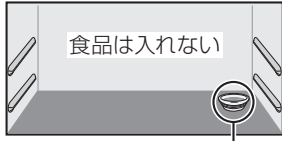
フライあたたため

スチーム予湿をしてから、オープン加熱をします。

まず、32 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



スチームカップ



庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U 04」が消えると使えます。(37ページ)

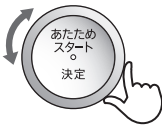
● スチームカップの使いかた (30ページ)

フライあたたためについて

- 食品例…フライ、コロケ、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)
- 角皿にしわ寄せし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。

「32」に合わせて、スタートする

1



■ 手動でするときは…
レンジ 600Wで約2分

予湿終了音が鳴ったら、
すぐに食品を庫内に入れて、
加熱をスタートさせます。
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。



予湿完了後、18 フライあたたためをします。(オープン加熱)

準備

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。

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

「18」に合わせて、スタートする

1



- 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。

● 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。

加熱後

- 加熱が足りないときは、時間を延長するか、手動のオープン210℃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、裏面がベトつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。
- スチームカップを取り出す際は、カップや残った湯でやけどをしないようご注意ください。

手動

レンジ



警告



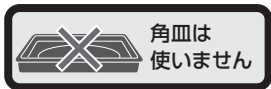
卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・
うすら卵など)を加熱しない
【爆発し、大変危険】

自分で、出力(W数)や加熱時間を設定して、加熱します。

フライあためため／レンジ

準備

食品を入れる



- 使える容器の **レンジ** 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ご覧ください。

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)

1

出力を合わせる

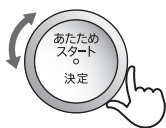


- 500Wのとき

- 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

出力	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)

(手動)

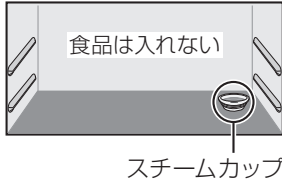
スチームあたたため

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

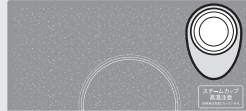
スチームカップに
水(30mL)を入れて
庫内に置く



庫内が高温のときは、使用できません。冷めて「U 04」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

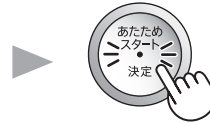
- スチームカップの段差まで水(約30mL/大さじ2杯)を入れて、スチームカップポジションに置きます。(庫内を上から見たところ)



- 予湿完了音が鳴ったら、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。

「33」に合わせて、決定する

1



食品を加熱する時間を合わせる

2



- 50秒のとき

- 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)

予湿をスタートする

3



蒸気が出るまで、自動で加熱します。

予湿



予湿完了音



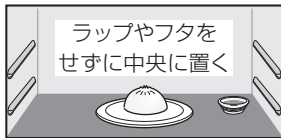
- 予湿完了音が鳴った後、ドアを開けなければ、約2分間予湿状態を保ちます。「予湿完了」が点滅。約2分を過ぎると、始めからやり直す必要があります。

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

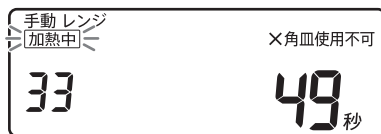
すぐに食品を入れる



- 使える容器の **レンジ** を確認してください。(14ページ)
- 庫内の蒸気が逃げないように、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。
- スチームカップは高温になっています。
取り出す際は、スチームカップに残った湯でやけどをしないように注意してください。
- スチームカップを取り出して、お手入れしてください。(35ページ)
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	冷蔵庫で半日以上保存して固くなったごはんは、霧を吹いて 自動のあたため で加熱します。(18ページ)
煮物	200g	冷蔵	1分~1分20秒	—
中華まん	1個(70~80g)	冷蔵	40秒~1分	サッと水にくぐらせる。 ※加熱後は、早めにお召上がりください。
	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)

容器を使うときは、
使える容器の **オーブン** を
確認してください



14 ページ

予熱をして焼く

1

予熱ありを選ぶ(表示を確認する)

熱風オープン

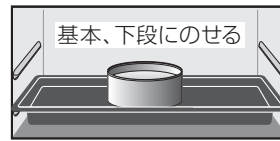


2度押す



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。

2

温度を合わせる

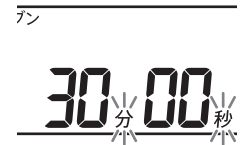


●160°Cのとき

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

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。

3

予熱をスタートする



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

6

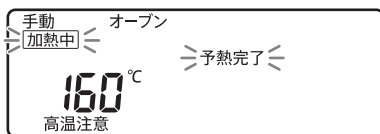
加熱をスタートする



- 加熱中に温度を変更するときは、
熱風オープンキーを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、最初からやり直して
ください。

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。

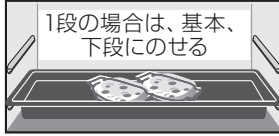
※220°C以上に設定したとき、設定温度の保持時間は
約5分です。その後、210°Cに切り換わります。

予熱をしないで焼く

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。

食品を入れる(角皿を使う)

1



1段の場合は、基本、
下段にのせる

予熱なしを選ぶ

2

熱風オープン



1度押す

温度を合わせる

3



● 160°Cのとき

● 設定温度範囲は、32ページ 2 と同じです。

時間を合わせる

4



● 最大設定時間と
設定時間単位は、
32ページ 5 と同じです。

スタートする

5



● 加熱中に温度を変更する
ときは、**熱風オープン**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。

発酵する

庫内が高温のときは、使用できません。
冷めて「U 04」が消えると使えます。(37ページ)

食品を入れる(角皿を使う)

1



下段にのせる

予熱なしを選ぶ

2

熱風オープン



1度押す

発酵の温度に合わせる

3



● 40°Cのとき

● 設定温度範囲
30~45°C(5°C単位)

時間を合わせる

4



● 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

スタートする

5



● 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。

オープン(発酵)

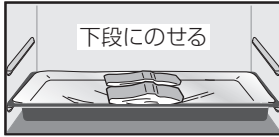
(手動)

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)



- 容器を使うときは、使える容器の **グリル** 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

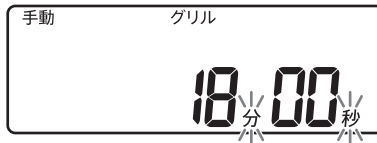
グリル



- 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



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】

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

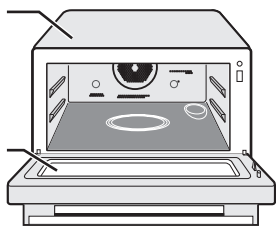


住宅用・家具用・
換気扇用合成洗剤
酸性・アルカリ性洗剤



スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

本体外側



ドア内側

●庫内の汚れが気になるとき

34 お手入れ をすると、汚れが落としやすくなります。

① スチームカップに水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)

② メニュー番号「34」に合わせて、スタートキーを押す
加熱後、やけどに注意して、乾いたふきんで拭き取ります。

●庫内のおいが気になるとき

庫内の油分をきれいに拭き取ったあと、カラ焼きをします。

(16ページ)

本体内側(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、最後是水拭きします。
- 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、最後是水拭きします。
(ほかの洗剤を使うと、変色や塗装のはがれの原因)
- 操作部の下付近に水が溜まることもあるため、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

傷が付かないように、やわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させる

- 汚れが取れにくいときは、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。
(食器洗い乾燥機には入れないでください)
- 角皿のみ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)が使えます。
つけ置き後にこすり落としたあと、よくすすいでください。
- 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	参照 ページ
音	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。	—
	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？ レンジキー 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 とりけしキー を押すと解除されます。	11
	加熱中に「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。	—
	オープン・グリル加熱時に「ボン」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。	—
動作	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、「O」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)	11
	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。ふきんで拭き取ってください。	—
	煙が出たり、いやなおいがする。	●ご購入後にカラ焼きしましたか？ ●庫内やドアに食品カスなどが付着していませんか？ また、煮汁などの液体や油をこぼしませんでしたか？	16 35
	火花が出る。 (レンジ加熱のとき)	●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せんか？ ●庫内に食品カスなどが付着していませんか？	14, 15 35
	加熱中に電源がすぐ切れる。 (ブレーカーが切れる)	●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)	—
操作	カラ焼きができない。 (時間設定ができない)	●「予熱」表示が出ていませんか？ とりけしキー を押し、 熱風オープンキー を1度押して、「予熱」表示が出ていないことを確認してください。	16

こんな場合	故障ではありません	参照ページ
食品が加熱しすぎたり、加熱不足になる。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材に応じて仕上がりを調節していますか？ ● 7 全解凍、8 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？ 	— 26
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？ ● 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を調節していますか？ 	— — 20
オープン・グリル加熱で、 ・焦げ目が見つからない。 ・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"> ● 角皿を角皿受け棚にのせ、奥に当たるまで確実に入れていますか？ ● 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。 	— — 4
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。	● 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、手で様子を見ながら加熱してください。	—

仕上がり

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>	● 庫内が冷めて「U 04」表示が消えると使用できます。「U 04」表示中は、 7 全解凍、8 サックリ解凍、17 蒸し鶏、32 スチーム予湿、33 スチームあため 、 オープン発酵 は使えませんが 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>	● 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、やけどにご注意ください。冷めると消灯します。
 <p>デモ表示になっていないため加熱ができません。</p>	● 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、「O」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>	● 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て、「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

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：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。(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	
オープン	定格消費電力	1380W	
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃)・110~250℃*2	
外形寸法*3	幅487mm×奥行450mm×高さ367mm		
庫内有効寸法	幅388mm×奥行304mm×高さ216mm		
質 量	約18kg		
角 皿	405mm×300mm		
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	58.0kWh/年	年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	12.8kWh/年	年間消費電力量	70.8kWh/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 このオープンレンジの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)
ハンドルを含む奥行は、496mm

- 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。

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。
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

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。

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「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。

- お客様ご相談窓口からのお問い合わせ (38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-WF263シリーズ

TINSJA530WRRZ 22C ① G