

# SHARP®

ウォーターオープンレンジ 家庭用

## 取扱説明書

形名

エイ エックス エイチ アール

# AX-HR2

# HEALSIO

ヘルシオ グリエレンジ



レッド系(R)

## もくじ

ページ

はじめに	安全上のご注意	2
	加熱のしくみ	6
	調理のときのお願い	7
	各部のなまえ	8
	付属品について	9
	表示部・操作部	10
	・お知らせ音を消すときは	10
	使える容器・使えない容器	12
	操作の流れ	13
	カラ焼きをする	14
・水抜き	15	
使いかた	過熱水蒸気加熱	16
	レンジ加熱 オート	18
	レンジ加熱 500W・600W	20
	レンジ加熱 解凍	22
必要なときに	お手入れ	24
	故障かな？	26
	こんなときは？	29
	保証とアフターサービス	30
	お客様ご相談窓口のご案内	31
	仕様	裏表紙

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。  
この取扱説明書は、保証書とともに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。

HEALSIO HEALSIO  
ヘルシオ グリエレンジ

ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオグリエレンジ、  
およびヘルシオグリエレンジロゴは、シャープ株式会社の商標です。

製品登録の  
お願い



COCORO MEMBERS

オンラインでの各種サポートサービスをご利用いただくために、  
シャープの会員サービス(COCORO MEMBERS)でご愛用  
製品の登録をお願いいたします。(登録無料)

<https://iclub.sharp.co.jp/m/>

スマートフォンは  
こちらから




# 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。 (31 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)


 めれた手で電源プラグを抜き差ししない  
(感電・けがの原因)


めれ手禁止

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

(アースについて) (5 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セラミックトレイが割れることがあります



セラミックトレイに油を入れて使わない(火災のおそれ)



セラミックトレイを使わずに生の肉などを焼かない(調理物が落ちたり、油がはねて発火の原因)



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)



必ずはずす



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、レンジキー(600W)で、時間を合わせて加熱する(20ページ)オートで加熱しないでください。沸とうします。



● カレー・シチュー、煮物、汁物などは、別冊のメニュー集(22ページ)のレンジ加熱早見表に記載の内容を守る



● 油脂分の多いもの(バター・生クリームなど)は、レンジキー(500W)で、様子を見ながら時間を合わせて加熱する



※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、レンジキー(500W)で、様子を見ながら時間を合わせて加熱する

- 少量のもの
- 水分の少ないもの(パン、さつまいもなど)
- 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



熱に弱いものを近づけない

- 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)
- スプレー缶を近づけない(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  
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を加熱するときは移し替える  
(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

蒸気・高温部分に触らない  
●加熱中や加熱後しばらくは、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  
また、蒸気口(天面奥)をのぞき込んだり、顔などを近づけてドアを開けない  
(やけどの原因)  
※食品の出し入れは、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、ゆっくりはずします。



調理後の庫内やドアに水をかけない  
●セラミックトレイに衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアに水をかけない (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 (発火・発煙・さびの原因)  
お手入れ (24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かけたり、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3kg以上のものをのせない  
(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「品番RK-TB1」 希望小売価格900円+税(工事費別)  
 ※金具取付け面(製品後方)と壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。



**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)

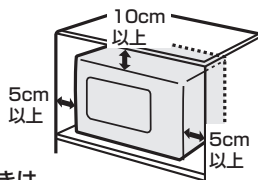
この製品は、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。 「消防法 基準適合 組込形」

右記の記載寸法を離しても、排気に調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離 (cm)	10	5	5	開放	0	0

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)
- 調理をするときは、必ず換気をする (蒸気による壁などへの露付きの原因)
- 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、熱変形するおそれがあるため、遠ざける
- 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1.25mm<sup>2</sup>以上のもので使用ください。



- アース端子付きコンセントがない場合

お買いあげの販売店にご相談いただき、アース工事\*をおこなってください。  
**ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。**

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

- 水気のある場所：八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など。結露が起きやすい所。漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。
  - 湿気が多い場所：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。

# 安全上のご注意 (3)

## ⚠ 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。

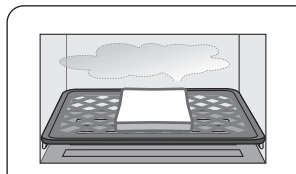


- コンロのそばや直接高温になる場所に置かない  
容器が溶けたり変形し、フタが閉まらなかったり、本体にセットできなくなります。
- 水タンクに損傷があるときは、使わない  
故障の原因になります。  
販売店で買い求めください。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わないでください  
(熱で変形するおそれ)

## 加熱のしくみ

### 過熱水蒸気加熱

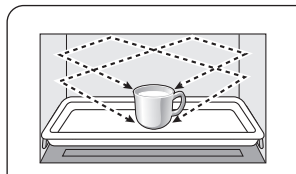


- たっぷりの過熱水蒸気\*で食品の中心まですばやく加熱しながら表面を焼き上げます。そのため、必ず水を入れた水タンクを本体にセットします。



\*過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気です。

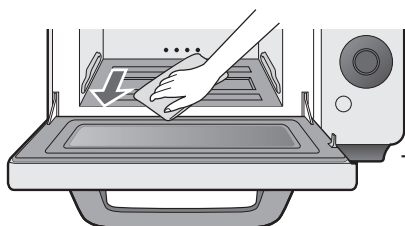
### レンジ加熱



- 庫内天面から出てくる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。

# 調理のときのお願い

- 食器を使うときは、庫内の手前には置かないでください。ドアを閉める際にドアのガラスに当たると、衝撃により、ドアのガラスにひびが入り、加熱中に割れることがあります。庫内サイズにあった使える容器 (12ページ) をご使用ください。
- できあがったら、やけどに注意してすぐに取り出してください。  
余熱で加熱のしすぎになることがあります。
- 加熱終了後に、ホーロー焼き網やセラミックトレイを取り出すときは、ミトンなどを使い、水平にゆっくりと取り出してください。
- 庫内・付属品のお手入れは、こまめにおこなってください。  
汚れたまま放置しておく、汚れが焼き付いて取れなくなったり、焼き上がりが悪くなります。また、庫内に落ちた食品カスやパンくずなどは、発煙・発火の原因になります。庫内が冷めたら、つゆ・パンくず受けに落とし、お手入れしてください。



ドアを開き、庫内とドアの間に  
ふきんなどで落としてください。  
つゆ・パンくず受けに入ります。

つゆ・パンくず受け (9ページ)

## 過熱水蒸気加熱のとき

- 使うたびに、必ず水タンクに水を入れて、加熱をしてください。
- 水タンクを本体にセットしたまま、水を入れしないでください。
- アルミホイルを使うときは、上ヒーターに接触させないでください。



- 次のものは、使わないでください。  
硫酸紙、クッキングシート、シリコン製の容器は、溶けたり、燃えたりすることがあります。

## レンジ加熱のとき

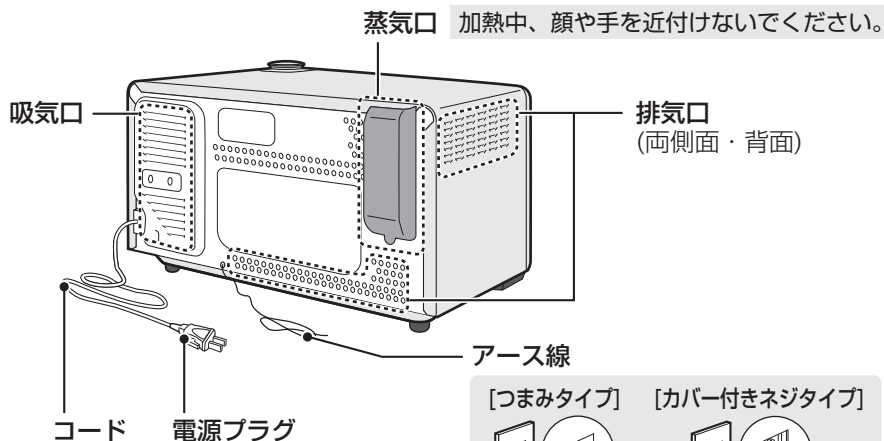
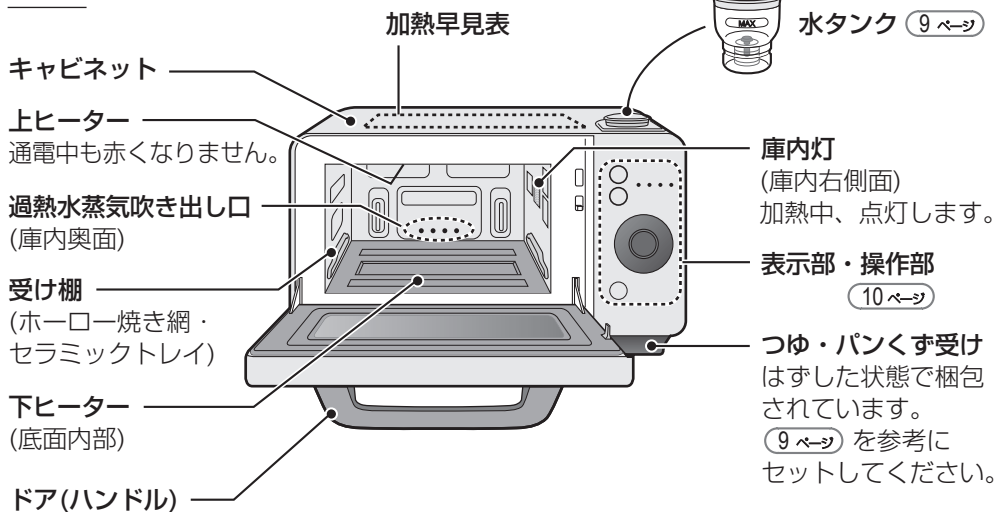
- 必ず、セラミックトレイを受け棚にセットして使用してください。
- ホーロー焼き網・金属類は、絶対に使用しないでください。  
火花が出て、製品を傷めたり、付属品が破損することがあります。
- 加熱が足りないときは、「オート」で加熱しないでください。  
「500W」、または「600W」で様子を見ながら加熱時間を追加してください。  
「オート」で加熱すると、もう1度初めから加熱をすることになり、食品が焦げたり、発火することがあります。

ホーロー焼き網



# 各部のなまえ

## 本体



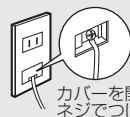
イラストは実際の形状と若干異なる  
ことがあります。

[つまみタイプ]



つまみに  
巻きつける

[カバー付きネジタイプ]



カバーを開けて  
ネジでつける

アースについて (8 ページ)

ご注意

- ホーロー焼き網、セラミックトレイ、食器などの出し入れのときは、上ヒーターに当たらないようにしてください。  
(ガラスが割れて、けがや、やけどをするおそれ)



# 付属品について

本製品以外で使用しないでください。

※使用中の破損や紛失したときは、販売店でお買い求めください。

## 水タンク



過熱水蒸気キーを使うときにセットします

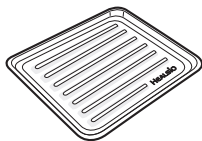
- MAXラインを超えない程度に水を入れ、フタをします。
- 調理をするたびに、水を入れてセットしてください。
- 「水抜き」をするときは、本体から水タンクを取り出しておきます。



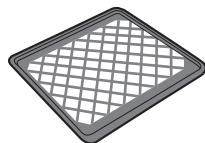
ご注意

- 水以外の液体を入れない。
- MAXラインを超えて水を入れない。

## セラミックトレイ



## ホーロー焼き網



※反り防止のため中央部分は平らではありません。

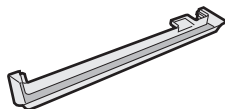
必ず、どちらかを受け棚にセットします

- レンジキーを使うときにセットします。メニューによっては、過熱水蒸気キーでも使います。
- 過熱水蒸気キーを使うときにセットします。

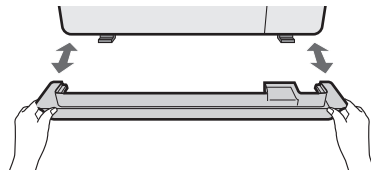
ご注意

- レンジキーでは使わない。火花が出て製品を傷めます

## つゆ・パンくず受け



本体正面の下にいつもセットしておきます



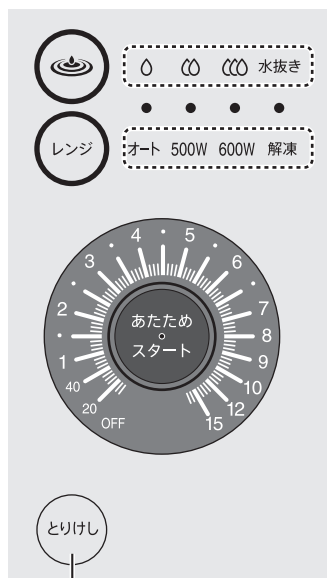
セットするときは少し浮かせて、水平に差し込みます。(本体の足の手前で固定されます)

## ・保証書・取扱説明書・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.

# 表示部・操作部



## とりけしキー

途中で加熱をやめるときや、操作をやり直すときに。

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、**スタートボタン**を押します。



## 過熱水蒸気キー

### 過熱水蒸気加熱を使うときに

パワーを変えるときは、キーを押して点灯するランプを移動させます。

### 過熱水蒸気パワー・お手入れ



## レンジキー

### レンジ加熱を使うときに

加熱方法を変えるときは、キーを押して点灯するランプを移動させます。

### 加熱・出力切替え表示



## ■お知らせ音(加熱終了音など)を消すときは

ドアを閉めた状態で、

**とりけし** を押して、**レンジ** を「ピピッ」と鳴るまで4秒間押します。

▶▶▶ 消音設定になりました。

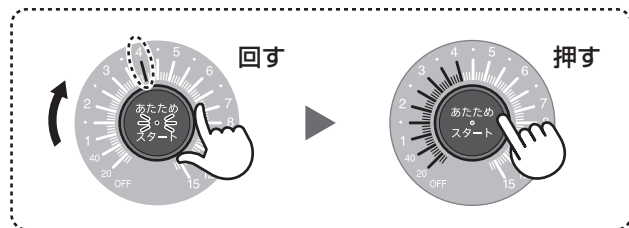
- ・電源プラグを抜いても、設定は記憶された状態です。
- ・お知らせ音を消してもエラーの音(ピピピピピ)は、鳴ります。
- ・鳴らず設定に戻すときは、消す操作と同じですが、「ピッ」となるまで4秒間押します。



## 回転つまみ(スタートボタン)

- ・ 回す：加熱時間を合わせるときに
- ・ 押す：加熱をスタートさせるときに

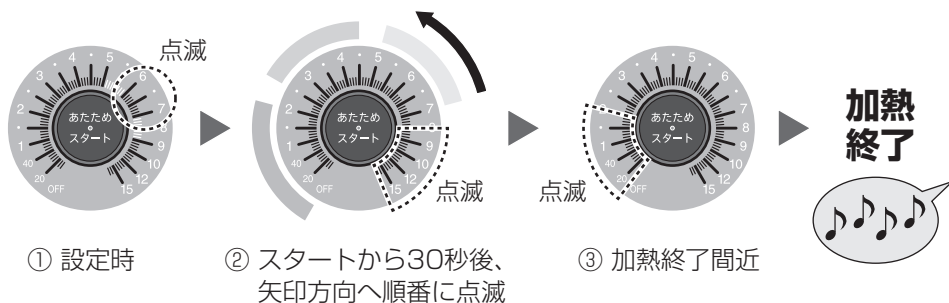
回して時間を合わせ(目盛りが点灯)、  
押して加熱をスタートします。



## 回転つまみ(スタートボタン)の詳しい説明

- **スタートボタン**の点滅は、押すタイミングをお知らせしています。
- 設定できる加熱時間は、最大15分です。  
1分まで20秒単位、7分まで30秒単位、以降8分、9分、10分、12分、15分に合わせることができます。
- 「オート」で加熱するときには、**スタートボタン**を押すだけで自動であたためます。  
**スタートボタン**を押したあと、30秒間は、仕上がりの調節ができます。(19ページ)  
仕上げ調節後の表示は、**残り時間ではなく出来上がりまでの進行**を表示します。

加熱中の表示例：(強め)に設定したとき



## ■省エネモードについて

ドアを閉めた状態で5分放置すると、省エネモードに入ります。(全消灯)  
操作をするときは、次のいずれかをおこなうとランプが点灯し、操作設定ができます。

- ・ 水タンクをセットする
- ・ ドアを開ける
- ・ 過熱水蒸気キー、またはレンジキーを押す

# 使える容器・使えない容器



過熱水蒸気加熱

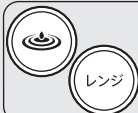


レンジ加熱

上ヒーターや庫内壁面に接触するような大きさの容器は使わないでください。

加熱キー

○ 使えます



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。
- レンジ加熱の場合、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。



耐熱140℃以上のプラスチック容器、ラップ、シリコン容器



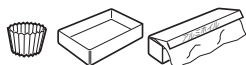
熱に弱いフタははずして加熱する

- 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があるものをお使いください。
- 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。加熱をしすぎた場合、発煙・発火・突然沸とう(汁物)の原因になります。



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。



加熱キー

× 使えません

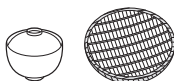


耐熱性のないガラス容器



- 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。

漆器、竹・木・紙製品



- 塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
- 耐熱加工されているクッキングシートなどは、パッケージに記載の使いかたであれば使えます。



耐熱140℃未満のプラスチック容器(発泡トレーなど)

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

- スチロール・ポリエチレン・メラミン(幼児用食器など)・フェノール・ユリアなどは電波で変質します。

- 火花が出て、製品を傷めるので使えません。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)



プラスチック容器、ラップ、シリコン容器、硫酸紙、クッキングシート

- 溶けたり、発火することがあります。
- 変形したり、焦げたりします。

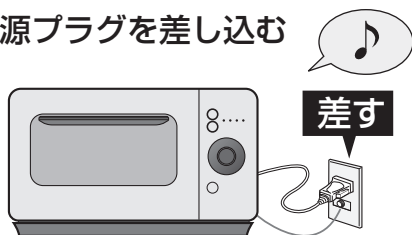
お願い

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

# 操作の流れ

詳しい使いかたは、各加熱の説明ページをご覧ください。

## 1 電源プラグを差し込む




- 水タンクをセットした状態で電源プラグを差し込むと、過熱水蒸気キーが点灯します。
- 5分放置すると消灯しますが、ドアを開けたり、水タンクをセットすると再び点灯します。

## 2 食品を入れて、ドアを閉める

- 必ず、セラミックトレイまたは、ホーロー焼き網を受け棚にセットします。

## 3 過熱水蒸気加熱のとき

- 水タンクを本体にセットする  (16ページ)
- 過熱水蒸気キーを押して、点灯するランプを目的のパワー(弱・中・強)に合わせる

## レンジ加熱のとき

- レンジキーを押して、点灯するランプを目的の加熱(オート・500W・600W・解凍)に合わせる

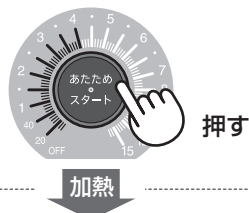
## 4 加熱時間を合わせる



- 加熱時間は、本体天面の加熱早見表、または別冊のメニュー集を参考にしてください。

レンジ加熱「オート」のときは、加熱時間は合わせません。

## 5 スタートボタンを押す



レンジ加熱「オート」のときは、スタート後に回転つまみで仕上がりが(弱め・強め)を調節することができます。(19ページ)

加熱  
終了



## 食品を取り出す

- 加熱後、食品を取り出さないと(ドアを開けないと)、取り出し忘れ防止音(ピピピ)が1分おきに3回鳴ります。
- 製品内部を冷ますためにファンが最大5分間回ります。製品保護のため、途中で電源プラグを抜かないでください。



初めて使うときは

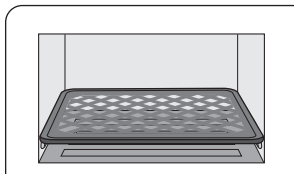
# カラ焼きをする

必ず窓を全開にするか、換気扇を回し、換気を良くしましょう。

庫内に付着している油を焼き切ります。

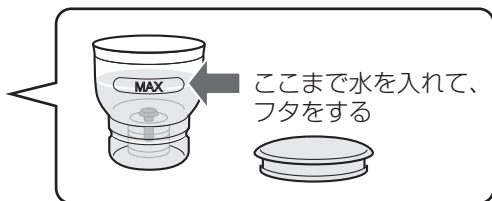
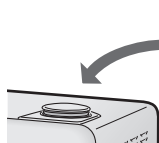
煙やにおいが出ますが、ご使用にともない出なくなります。

## 1 ホーロー焼き網のみをセットし、ドアを閉める

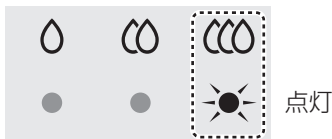


受け棚にセットします。

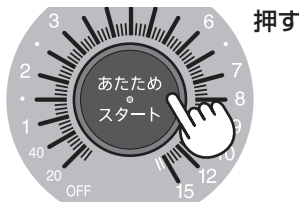
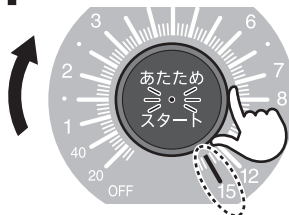
## 2 水タンクをセットする



## 3 過熱水蒸気キーを押して、点灯するランプを「(☺)」(強)に合わせる



## 4 加熱時間を「15分」に合わせて、スタートボタンを押す



加熱

加熱  
終了



カラ焼き  
完了

ご注意

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。
- ホーロー焼き網が熱くなっています。熱に弱い容器を置くと溶けたり、変形することがあります。



**注意**



接触禁止

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】

知っておいてください

1～2週間に一度のお手入れ

# 水抜き

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。

清潔に長くお使いいただくために、水抜きをおすすめします。

水抜きをおこなわなかった場合は、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 **8ページ** から、無色、または白色の水が出てくる  
ことがあります。

## 1 水タンクを取り出す

セラミックトレイ、または  
ホーロー焼き網も取り出し  
ます。

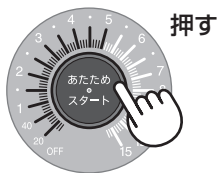


## 2 過熱水蒸気キーを押して、 点灯するランプを「水抜き」に合わせる

水タンクが入っていると、「水抜き」に合わせるできません。



## 3 スタートボタンを押す



- 時間を合わせる必要はありません。  
自動的に5分に設定され、加熱が始まります。
- 途中で中止したいときは、とりけしキーを  
押します。

加熱

加熱  
終了



水抜き  
完了

ご注意

- 高温になるため、  
やけどに気を付けてください。



高温の水蒸気で加熱

# 過熱水蒸気加熱

知っておいてください

**大切** 使うたびに、水を入れた水タンクをセットしてください。



- 過熱水蒸気パワー(弱・中・強)や加熱時間の設定は、本体天面の加熱早見表、または別冊のメニュー集をご覧ください。
- 過熱水蒸気パワー(弱・中・強)は、電源プラグを抜くまで前回の設定を記憶します。
- 庫内にパンくずなどを落としたり、庫内が冷めてからホーロー焼き網を取り出し、乾いたふきん等で、つゆ・パンくず受けに落とし、お手入れしてください。(7ページ)
- 加熱後、食器を取り出すときは、ミトンなどを使って取り出してください。(やけどのおそれ)

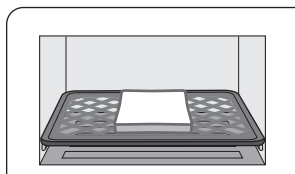
## 1 食品を入れて、ドアを閉める



で使える容器

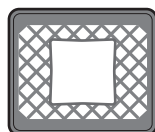
(12ページ)

例：食パン1枚を焼くとき

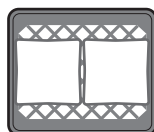


食パンの場合

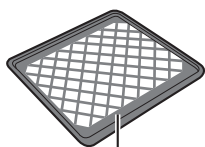
1枚のとき



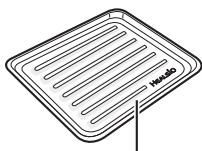
2枚のとき



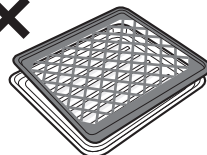
ホーロー焼き網、またはセラミックトレイを受け棚にセットして使います。  
(重ねて使いません)



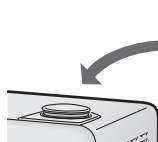
ホーロー焼き網



セラミックトレイ



## 2 水タンクをセットする



ここまで水を入れて、  
フタをする







**注意**

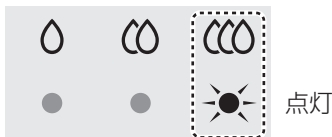


接触禁止

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】

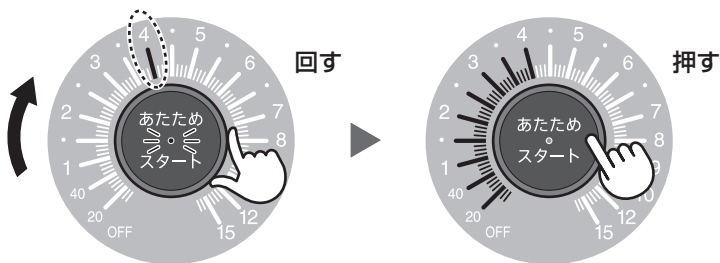
### 3 過熱水蒸気キーを押して、点灯するランプを 目的の過熱水蒸気パワーに合わせる

例：(強)のとき



### 4 加熱時間を合わせて、スタートボタンを押す

例：4分のとき



加熱

加熱  
終了



食品を取り出す

ご注意

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。



# レンジ加熱 オート

加熱時間の設定は不要です。

## 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

## 知っておいてください

「オート」の加熱方法は、食品の蒸気(湯気)をセンサーが検知して、加熱が終了するしくみです。そのため、

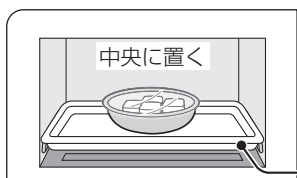
- 飲み物の加熱には、絶対に使わない(沸とうして大変危険)  
600Wで、時間を合わせて加熱してください。(20ページ)
- 容器や皿にラップをしっかりとかけたり、密閉容器などのフタをして加熱しない(加熱のしすぎで発煙・発火、汁物は突然沸とうの原因)  
ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかけ、密閉容器などのフタは、はずしてください。
- 量が多いときは、2つに分けて中央に置きます。
- ラップをするものは、冷凍ものや、しっとり仕上げたい場合です。  
余分な水分を飛ばしたい場合は、ラップはしません。  
(個々の食品に対するラップの有無は、別冊のメニュー集 (22ページ) ページ参照)
- 庫内に水滴が残っているときは、必ず拭き取ってから使ってください。  
水が残っていると、本来の加熱時間よりも長くなる場合があります。  
(庫内が熱いときは、やけどに注意)
- 水タンク(水入り)がセットされていても、レンジ加熱には影響ありません。
- オート加熱メニュー例(別冊のメニュー集 (22ページ))も参照してください。

メニュー	ラップの有無	分量 ※仕上がりの調整	コツとポイント
ごはん	常温・冷蔵	1~4杯(1杯150g) ※4杯のときは強め	固めのときは、水を振りかける。
	冷凍	1~2個(1個150g) ※2個のときは強め	2~3cm厚さで、ラップに包んで 平らに冷凍したものを使う。
ピラフ	常温・冷蔵	100~450g ※常温・冷蔵のときは弱め	加熱後、混ぜる。
	冷凍		
煮物	常温・冷蔵	100~400g	加熱前、加熱後にかき混ぜる。

## ご注意

- 汚れたセラミックトレイでレンジ加熱すると、火花や発煙のおそれがあります。  
こまめにお手入れしてください。(25ページ)

## 1 食品を入れて、ドアを閉める



例：煮物を  
あたためるとき

必ず、耐熱性の皿や  
容器に入れます。

セラミックトレイ



ホーロー焼き網は  
使いません



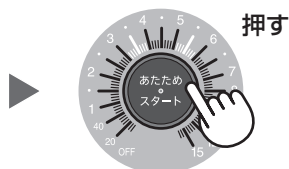
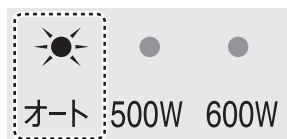
で使える容器

12ページ

## 2 レンジキーを押して、点灯するランプを「オート」に合わせ、スタートボタンを押す



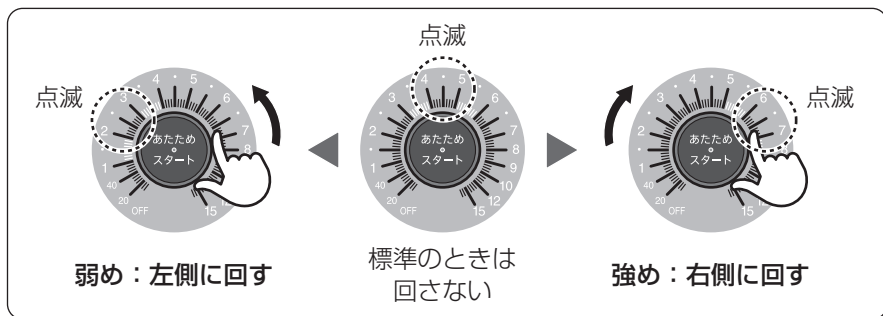
点灯



押す

加熱

スタート後30秒以内に回転つまみを回すと、仕上がりを調節することができます。



加熱

加熱中の表示は (11ページ) をご覧ください。

加熱  
終了



食品を取り出す

- 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)
- 加熱時間が足りないときは500W、または600Wで様子を見ながら加熱してください。もう一度「オート」で加熱すると加熱のしすぎになります。
- 加熱中や加熱終了後しばらくは、セラミックトレイも高温になっています。ミトンなどを使って取り出してください。



レンジ加熱

# 500W・600W

出力(W)と加熱時間を合わせます。

## 知っておいてください

### 飲み物をあたためる

(加熱時間の目安：天面の加熱早見表、または別冊のメニュー集 (23ページ) をご覧ください)

- フタやラップは、しません。
- 容器は、基準分量(牛乳1杯：200mL、酒1杯：180mL)を入れて8分目ぐらいになるものを使います。
- 加熱の前後は、必ずかき混ぜます。

とっくりのとき…くびれているところより酒の表面が上にくるときは、アルミホイルを巻きます。

コップのとき…低めの広口の器に入れます。



ご注意

- アルミホイルを使うときは、庫内壁面や天面、ドアに触れないようにしてください。火花が出たり、ドアのガラスが割れることがあります。
- 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。

### 野菜をゆでる

(加熱時間の目安：別冊のメニュー集 (23ページ) をご覧ください)

- 材料の大きさはそろえます。
- 耐熱性の容器や皿にのせ、必ずラップをして加熱します。
- 水気を残して加熱します。(食品の乾燥や脱水を防ぐため)

ご注意

- 加熱時間をひかえめに合わせて、様子を見ながら加熱します。とくに、根菜類(さつまいもなど)は加熱しすぎないでください。加熱しすぎると水分がなくなり発煙・発火のおそれがあります。

### 市販品のあたため

- ラップの有無や出力(W数)、加熱時間、置きかたは、商品パッケージの記載内容を参考にしてください。



- 加熱が足りないときは、セラミックトレイごと前後を入れ替えてひかえめに加熱時間を合わせ、加熱してください。(必ず、ミトンなどを使い、やけどに注意してください)  
※合わせたい加熱時間の目盛りが無いときは、記載時間よりもひかえめに加熱時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。



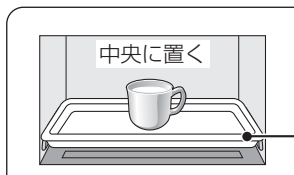
**警告**



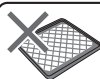
卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・  
うすら卵など)を加熱しない  
【爆発し、大変危険】

# 1 食品を入れて、ドアを閉める

例：飲み物をあたためるとき



セラミックトレイ



ホーロー焼き網は  
使いません



で使える容器

12ページ

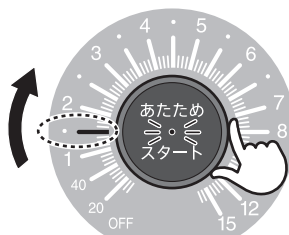
# 2 レンジキーを押して、 点灯するランプを「600W」に合わせる



点灯

# 3 加熱時間を合わせて、スタートボタンを押す

例：1分30秒のとき



回す



押す

加熱

**加熱  
終了**



食品を取り出す

- 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)

**ご注意**

- 汚れたセラミックトレイでレンジ加熱すると、火花や発煙のおそれがあります。  
こまめにお手入れしてください。(25ページ)



レンジ加熱

# 解凍

## 知っておいてください

- 庫内が高温のときは、使用できません。お知らせ音「ピピピピピ…」が鳴り、ランプが点滅します。  
庫内温度が下がり、点滅しているランプが消えれば使えます。  
(とりけしキーを押すと「解凍」以外の加熱は使えます)
- 一度にできる分量は100g～500g。
- セラミックトレイの中央に置きます。  
ただし、100gのときは、中央より奥側に置きます。
- 細い部分(魚の尾など)はアルミホイルを巻きます。

## ご注意

- アルミホイルを使うときは、庫内壁面や天面、ドアに触れないようにしてください。火花が出たり、ドアのガラスが割れることがあります。
- 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、記載の目安時間よりもひかえめに加熱時間を合わせて、様子を見ながら解凍します。
- 過熱水蒸気加熱のあとに使うときは、セラミックトレイが熱くなっているため、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。
- 上ヒーターも使っているため、庫内天面が熱くなっています。

## 分量から目安時間を確認してください

素材	分量	目安時間
ひき肉・薄切り肉	100g	※セラミックトレイの奥側に置く。 約3分30秒
	200g	約6分
	300g	約9分
	400g	約12分
	500g	約15分

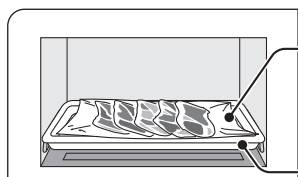
- かたまり肉は、記載の目安時間より1～2分長く設定します。
- 魚(まぐろの赤身など)は、記載の目安時間より1～2分短く設定します。

## ■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。(厚さ2cm以内で)

# 1 食品を入れて、ドアを閉める

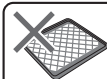
例：薄切り肉を解凍するとき



ラップを敷く

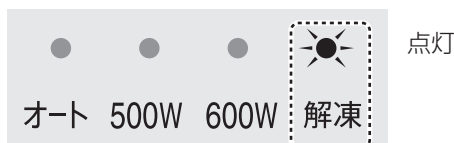
ラップで包んだり、  
かぶさらないようにする

セラミックトレイ



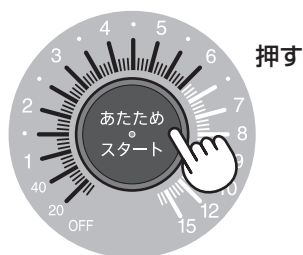
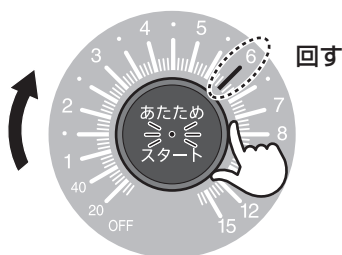
ホーロー焼き網は  
使いません

# 2 レンジキーを押して、 点灯するランプを「解凍」に合わせる



# 3 加熱時間を合わせて、スタートボタンを押す

例：6分のとき



加熱

加熱  
終了



食品を取り出す

# お手入れ

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント



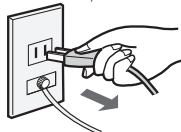
## 警告



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】

### 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



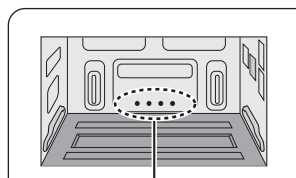
スプレー式洗剤  
金属タワシ  
硬めのスポンジ

## 本体・庫内・ドアガラス

- 固く絞ったふきんで水拭きします。
- 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。
- ドア内側に付いた汚れもこまめにお手入れしてください。
- ご使用にともない、過熱水蒸気吹き出し口の下に水跡が残ることがあります。仕上がりには支障ありませんが、気になる場合は、庫内が冷めてからお手入れしてください。
- 庫内に落ちた食品カスやパンくずなどは、つゆ・パンくず受けに落として、お手入れができます。(7ページ)



中性洗剤



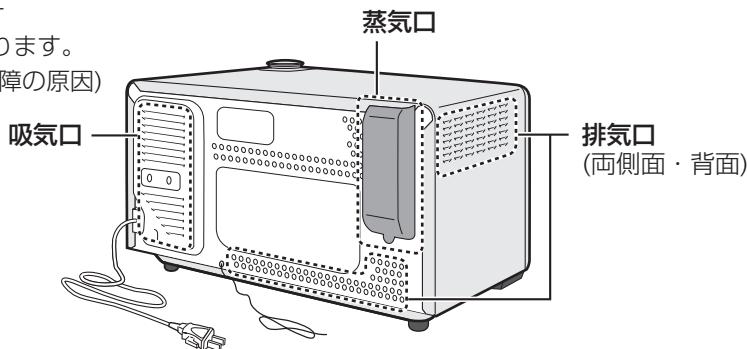
過熱蒸気吹き出し口

ご注意

- 上ヒーターには触れないでください。(割れるおそれ)

## 吸気口・排気口

- ほこりは、拭き取ります。(換気できずに、故障の原因)





やわらかいスポンジと、台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かす

水タンク

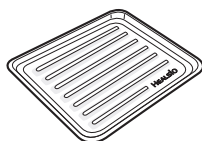


- 水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。

ご注意

- パッキンは、はずさないでください。(29ページ)  
(水漏れ・故障の原因)

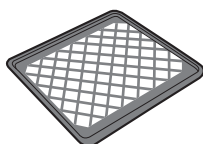
セラミックトレイ



- セラミックトレイの汚れが取れにくい場合は、クリームクレンザーを付け、やわらかいスポンジでこすり落としてください。

- ホーロー焼き網の汚れが取れにくい場合は、お湯に浸け置きして、やわらかいスポンジで洗ってください。

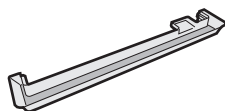
ホーロー焼き網



ご注意

- 加熱後は高温になっているため、冷めてから取り出してください。
- 汚れたままで使用すると汚れが焼き付き、取れにくくなります。
- 汚れたセラミックトレイは、レンジ加熱すると火花や発煙のおそれがあります。

つゆ・パンくず受け




- 汚れてきたら、台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かしたあとは、本体にセットしておきます。

# 故障かな？ (1)

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	確認してください
加熱中や加熱終了後に、ファンの音「ブーン」がする。また、加熱中にカチッと音がする。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 故障ではありません。加熱をコントロールしているためです。</li></ul> (  )で加熱するときは、ファンは回りません
何も点灯しない。(加熱ができない)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電源プラグが抜けたり、ブレーカーが落ちていませんか？</li><li>● 電源プラグを差し込んでから、ドアを閉めた状態で5分間放置していませんか？<ul style="list-style-type: none"><li>・ ドアを開ける</li><li>・ 過熱水蒸気キー、またはレンジキーを押す</li><li>・ 水タンクをセットする</li></ul>と点灯します。</li></ul> 省エネモードについて (11 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"><li>● 電気の容量を超えていませんか？ (2 ページ) 販売店にご相談ください。</li></ul>
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 過熱水蒸気加熱のときは、水タンクの水が水蒸気になり、レンジ加熱のときは、食品から出た水分が水蒸気となって、ドアに付着したものです。ふきんで拭き取ってください。</li></ul>
煙が出たり、いやなにおいがする。	<ul style="list-style-type: none"><li>● ご購入後にカラ焼きをしましたか？ (14 ページ)</li><li>● 庫内が食品カスやパンくずで汚れていませんか？お手入れしてください。(24 ページ)</li></ul>
水タンクをセットしたときの音や加熱終了音などが鳴らない。	<ul style="list-style-type: none"><li>● お知らせ音を消す設定になっていませんか？ (10 ページ) の操作をして鳴らす設定にしてください。</li></ul>
加熱ができない。水抜き(解凍)ランプが常時点灯している。	<ul style="list-style-type: none"><li>● デモ表示<sup>*</sup>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) とりけしキーを「ピッ」と鳴るまで4秒以上押し、更に4回押します。(点灯していたランプは消灯します) <sup>*</sup>デモ表示とは、店頭などで商品説明の際に使う設定です。</li></ul>



## 過熱水蒸気加熱のとき

こんな場合	確認してください
トーストなどの焼き色が付かない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> <li>● パンや食材の種類・大きさ・厚み・季節などにより、仕上がりは異なります。様子を見ながら加熱を追加してください。</li> <li>● 庫内が汚れていませんか？お手入れしてください。(24ページ)</li> </ul>
上ヒーターが赤くならない。(加熱はできる)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 故障ではありません。ヒーターが黒いため、赤くなりません。</li> </ul>
加熱中や加熱後に「ポコポコッ」と音がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 故障ではありません。製品内部で水が沸とうしている音です。</li> </ul>
焼きムラができる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を入れた水タンクをセットしましたか？</li> <li>● 水タンクの水は、MAXラインまで入れましたか？</li> <li>● 調理物に合わせてホーロー焼き網やセラミックトレイを使い分けていますか？別冊のメニュー集をご確認ください。</li> </ul>
水タンク底のパッキンがずれている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● (29ページ) の <b>パッキンの戻しかた</b> を見て、正しい位置に戻してください。正しい位置に戻さずに使用すると、蒸気が出なかったり、水漏れ・故障の原因になります。</li> </ul>
蒸気が出ない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱後、水タンクの水は減っていますか？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が、加熱前に入れた水量より減っていたら、蒸気は出ています。</li> </ul>
水タンクの水が加熱後に減っていない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水タンクの底にあるパッキンがずれていませんか？(29ページ) の <b>パッキンの戻しかた</b> を見て、正しい位置に戻してください。</li> </ul>

# 故障かな？ (2)



## レンジ加熱のとき

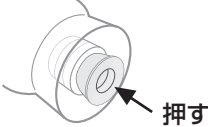

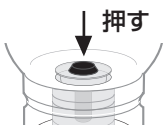

こんな場合	確認してください
火花が出る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 金・銀模様のある容器を使用していませんか？</li> <li>● ホーロー焼き網を使っていませんか？</li> <li>● 庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れていませんか？</li> <li>● 食品カスなどが付着していませんか？</li> </ul>
食品があたたまりにくい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか？</li> </ul>

## お知らせ音が鳴って加熱できない (ピピピピピが鳴ります)

キーの点滅とランプの点灯のしかたで不具合の原因をお知らせします。

表示	点滅   点灯	原因と対処方法
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 庫内が高温のため「解凍」が使えません。庫内温度が下がり、左記の表示が消えたら使えます。とりけしキーを押すと「解凍」以外の加熱は使えます。(ドアを開けておくと早く冷ますることができますが、やけど等に注意してください)</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 「水抜き」の途中で水タンクを本体にセットしたため、加熱が一時停止しました。水タンクを取り出してください。加熱が再スタートします。</li> </ul>
		<p>両方のキーが点滅すると、故障している場合があります。もう一度、操作しても同じ表示をする場合は、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、シャープお客様ご相談窓口へ、表示の内容をご連絡ください。</p> <p>点灯表示例：     </p> <p>「オートと500Wのランプが点灯」</p>

# こんなときは？

こんな場合	参考にしてください
過熱水蒸気キーを続けて使う場合、水タンクは？	● 加熱をするたびに水タンクに水を入れ、本体にセットしてください。
水タンクのパッキンがはずれた・ゆがんだ。	● 下記説明を参考に、正しい位置に戻してください。  <b>パッキンの戻しかた</b>  ① 底面からパッキンを指で押す。  ② パッキンがすき間なく、底に密着するまで押す。  すき間がないことを確認する  ① 内側からパッキンを指でゆっくり押す。  ② 水タンク底からパッキンが1cmくらい出るまで押し出したら、上記①、②の手順で、パッキンを正しい位置に戻す。  <b>大切</b> ▶ 最後に、正しい位置に戻っているか、確認してください。  黒い軸の頭部分がパッキンから完全に出ていますか？ パッキンのつば部分がよれることなく、水タンクの中底にぴったり密着した状態で完全に出ていますか？ (すき間がありませんか？)  👉 パッキンの戻しかたの詳細や、黒い軸の頭部分がパッキンから完全に出ていないときの対応方法などは、ヘルシオグリエレンジQ&A情報より「パッキンが外れた(ずれている)」をご確認ください。  ヘルシオグリエレンジ Q&A情報 <a href="http://www.sharp.co.jp/support/wateroven/faq.html">http://www.sharp.co.jp/support/wateroven/faq.html</a>
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ができますが、水タンクをセットしたときと仕上がりは異なりますので、販売店でお買い求めください。

# 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

- 1 「故障かな?」「こんなときは?」(26~29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次のことをお知らせください。

- 品名：ウォーターオープンレンジ
- 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(別添)

- 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、ウォーターオープンレンジの補修用性能部品を製品の製造切切後、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。
- ヒーターが割れている。
- 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。  
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。



## 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

<http://www.sharp.co.jp/support/>

スマートフォンや  
携帯電話はこちらから



インターネットから修理のお申し込みや進捗確認も24時間サポート

シャープ 修理相談

<http://www.sharp.co.jp/support/repair.html>

スマートフォンや  
携帯電話はこちらから



## 使用方法のご相談など【お客様相談室】 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、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 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号	



## 修理のご相談など【修理相談センター】 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、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 大阪府八尾市北亀井町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。

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**

ご転居やご贈答品などで、お買いあげの販売店に修理が依頼できない場合に、お電話でご依頼いただけますと当社指定の宅配業者がお客様のご都合の良い日時にご自宅を訪問して商品をお預かりし、弊社で修理完了後にご自宅までお届けするサービスです。

- ご利用料金：「宅配業者引き取りサービス」のご利用は保証期間内・保証期間外にかかわらず有料となります。  
[往復の運送費+梱包資材費+代引き手数料]がかかります。  
(保証期間内の修理料金は、保証書記載の「無料保証規定」に準じます。また、保証期間外は有料です)

- お引き取りの時間は次の時間帯よりお選びいただけます。  午前中  14:00～16:00  16:00～18:00  18:00～21:00

※交通事情などの理由により、ご指定の時間にお伺いできない場合がございます。

## ■QRコードについて

スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。(読み取れない場合は近傍に表記のアドレスを直接入力してください)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。  
QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

## 【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。個人情報の開示・訂正、利用訂正等の請求その他お問い合わせは、シャープ株式会社個人情報ご相談窓口にご連絡ください。電話番号：【06-6792-8004 (受付時間：平日、9:00～12:00、13:00～17:00) ただし、祝日など弊社休業日を除く】個人情報の取扱いの詳細については、<http://www.sharp.co.jp/privacy/index-j.html> をご参照ください。

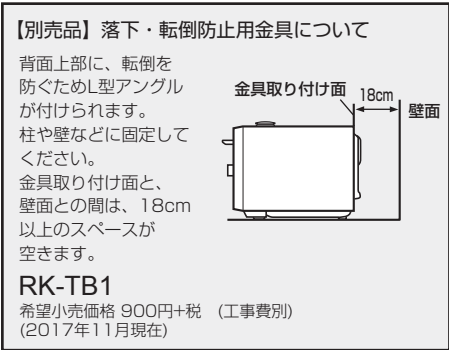
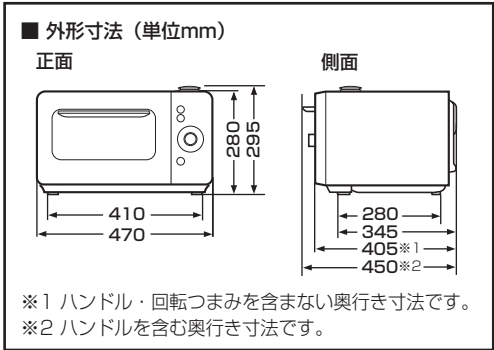
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2017.10)

# 仕様

電源	交流 100V 50-60Hz共用	
レンジ	定格消費電力	1,100W
	高周波出力	600W・500W・解凍200W相当
	発振周波数	2,450MHz
グリル	定格消費電力	1,430W
タイマー	15分	
外形寸法※	幅470mm×奥行405mm×高さ280mm	
庫内有効寸法	幅265mm×奥行240mm×高さ130mm	
水タンク容量	約40mL	
ホーロー焼き網	264mm×226mm	
セラミックトレイ	263mm×220mm	
質量	約13kg	
電源コードの長さ	約1.4m	

※脚間寸法は、幅410mm、奥行280mm(脚の両サイドの寸法)

- 設置するときは、天面10cm以上、両側面5cm以上、空間を開ける必要があります。
- 長時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。



**お問い合わせ先** お問い合わせの前にもう一度「故障かな?」「こんなときは」(26~29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 (31ページ)

**Webもご活用ください。**

● シャープ お問い合わせ  <http://www.sharp.co.jp/support/>

**Q&A情報** よくあるご質問などを掲載

**シャープ株式会社** 本 社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地  
 健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

