SHARP

Be Original.

電子レンジ

https://jp.sharp/range/

総合カタログ 2024-3号



製品サイト

本カタログ掲載商品の価格には、
配送・設置・アース・電気工事、使用済み商品の引き取りなどの費用は含まれておりません。

●写真はイメージです。

健やかって、意外とカンタン。

「ヘルシオが我が家に来て、暮らしに良い変化があった」そんなうれしいお声をいただきます。

ヘルシオなら、まかせておくだけで、おいしいお料理のできあがり。
ヘルシーな料理だけでなく、家事をラクにする
おいしいものを食べるときの気持ちの健やかさも、ヘルシオはサポートします。
食べること。作ること。その楽しみのそばに、いつもヘルシオ。

HEALSIO
ヘルシオ

＼ ヘルシオがあれば、暮らしはこう変わる。 ／

1 調理中の過ごしかたが変わった！

ヘルシオが調理してくれるから、
その間は子供と遊んだり、他の家事をしたり。
調理時間にしばられなくなった。

2 料理に向き合う気持ちが変わった！

忙しいときは、さっとヘルシオにまかせたり、
たまには難しい料理に挑戦してみたり…
気がつけば楽しんで料理する時間が増えた。

3 ごはんの満足度が変わった！

シンプルな野菜料理でも子供が喜んでくれたり、
パパッと作っても
おいしいって言われることが増えた。



あなたにぴったりの１台は?

カンタン手間なし調理で、家事を効率化&おいしさも叶えたい!

HEALSIO ヘルシオ

	AX-LSX3B	AX-RS1B	AX-N1B	AX-UA30
				
	COCORO KITCHEN	COCORO KITCHEN	COCORO KITCHEN	COCORO KITCHEN
総庫内容量	30L			22L
加熱方式	最初から最後まで 水で焼く（過熱水蒸気）			
	2 段調理 コンベクション		コンベクション※1	上下ヒーター
こんな方におすすめ	家族と過ごす時間、自分時間を大切にしたい			
	手間なくカンタンに、おいしいお料理を作りたい			
	焼き物・蒸し物料理で活用したい		焼き物料理メインで活用したい	
	本格料理にチャレンジしたい			
	たっぷりのお菓子、パンづくりも楽しみたい			

※1 角皿を追加でご購入いただくと、2段調理をすることができます。角皿はお買い上げの販売店またはWebページからご購入いただけます。https://jp.sharp/support/healsio/option.html　流通コード350 416 0189　価格:4,510円(税込)　(2024年5月現在)

オーブンやグリル機能を使って調理の幅を広げたい

オーブンレンジ

	RE-WF275	RE-WF235	RE-WF185	RE-SD18B	RE-F165
					
	毎日をもっとここちよく PLAINLY シリーズ				
総庫内容量	27L	23L	18L		16L
加熱方式	上下ヒーター				
	スチームカップ式過熱水蒸気				
こんな方におすすめ	省スペース設置でキッチンを有効活用したい				
	スチームを使って過熱水蒸気調理をしたい	角皿スチームで茶わん蒸しやプリンを作りたい	コンパクトサイズでも色々作りたい	デザインにもこだわりたい	よく使う機能をボタンでサッと選びたい

使うのはあたため中心

単機能レンジ

	RE-TD184	RE-TS174	RE-TM18
			
総庫内容量	18L	17L	18L
こんな方におすすめ	レンジでパパッと１品料理を作りたい		時間やワット数（出力）を自分で設定してシンプルにあたためたい
	お弁当や冷凍食品を、自動でちょうどよくあたためたい		



網焼きハンバーグ
あぶり豊潤焼き

愛され続けて
20周年

HEALSIO 20th ANNIVERSARY SINCE 2004

最初から最後まで 水で焼く

過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気のこと。高い熱量により、食品に効率よく熱を与えて、焼く能力が高い熱源です。ヘルシオは、最初から最後まで水のチカラで調理することで、焼き目をつけながらも食材の中心までしっかり火を通し、食材に触れて水に変わることで適度なうるおいを与え、おいしい仕上がりを実現します。

■過熱水蒸気の原理



水蒸気をさらに加熱し、100℃を超える温度に加熱されたものが「過熱水蒸気」。この「過熱水蒸気」を利用して、最初から最後まで水のチカラで調理します。



画像はイメージです。

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3B/RS1B/N1B/UA30 4機種を表します。 ●このページはAX-LSX3Bを中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 うまみ成分(グルタミン酸)〔アスパラガス〕《RE-SF10A レンジ加》《RE-SF10A レンジ加熱》11.6mg、AX-XP100 19.9mg【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.25 第14021301001-01号他 結果及びエキス量より当社にて甘み成分量を算出。※3 カロリー社にて算出した1人分の目安カロリーです。※4 塩分〔塩ざけ〕《従来調理 焼き網》0.7%、AX-XW600 8.3%【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H31.4.23 第19023632001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。●検証に用いた機種の発売年:AX-XW600(2019年)、AX-XW300(2016年)、AX-XP100(2014年)、RE-SS10C(2015年)、RE-SF10A(2013年) ※6 AX-RS1Bはダウンロードメニュー。※7 AX-LSX3Bと哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース: <AX-XW500>H30.4.6 No.8165、No.8166、No.8167、キッチン用品コース:<AX-XW500>H30.4.6 No.8168。ただし、すべての菌が験対象】食器・哺乳ビンコース:茶わん、ガラス製哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース:<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-001-3、No.FC230213-003-3、キッチン用品コー

「ヘルシオの水のチカラ」について詳しくはこちら*

水で焼くから、毎日のごはんを もっとおいしく、健康に

蒸気量と温度を巧みにコントロールして、もっとおいしく

ヘルシオは、幅広い温度と蒸気量の組み合わせで、蒸し物から焼き物まで、さまざまなメニューをお楽しみいただけます。

65℃ 70℃ 100℃ 200℃ 250℃ 300℃



ほうれん草としめじの塩麹(しおこうじ)あえ



シュウマイ



ローストビーフ



あぶり厚切りビーフステーキ



ピザ(クリスピー)

水のチカラで調理するから、素材のおいしさをキープ。健康調理も

●比較数値はAX-LSX3Bと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。数値は機種・庫内容量・食材の量・素材の差・調理方法によって異なります。

うまみ成分(アスパラガス)

約1.5倍多い※1



甘み成分(にんじん)

約1.7倍多い※2



脱油

余分な油を落として
カロリーダウン※3



減塩

気になる塩分を
ほどよく落とす※4



抗酸化作用のある栄養素を守る※5



水のチカラで調理するヘルシオだから、複数食材を同時調理。お手入れもカンタン

●ご注意:「レンジ加熱」では、角皿、調理網、金属製のザル、アルミホイルは使用しないでください。また、缶詰や卵、レトルトパックの加熱もしないでください。

複数の食品を同時に調理

レトルト食品&ゆで卵 LSX3B RS1B



蒸し野菜(離乳食)※6 LSX3B RS1B


異なる野菜も同時に

お弁当用おかず 全機種


お弁当用冷凍食品(焼き物)と手作りのおかずを同時に調理

アルミホイルが使えて後片付けがラク 全機種

油汚れが気になる料理も、後片付けがラク。



蒸気で食器などを清潔除菌 LSX3B※7 RS1B※8

キッチン用品や哺乳ビンを、高温の蒸気で清潔に除菌。



蒸気のチカラでお手入れ



庫内クリーン機能 全機種

蒸気のチカラで汚れを浮かせ、においや汚れを落としやすくします。

角皿・網クリーン機能 LSX3B

角皿と網の汚れを落としやすくします。

庫内乾燥機能 LSX3B

蒸し料理の後、庫内の水分を乾燥させます。

脱臭クリーンコート 全機種

油の付着やニオイをおさえます。

熱)72.5μg、AX-XP100 112.8μg【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.27 第14021304001-01号他 結果及びエキス量より当社にてうま味成分量を算出。※2 甘み成分(糖)〔にんじん〕〔チキン南蛮〕《従来調理 天ぷら鍋》431kcal、AX-XW600 346kcal【分析依頼先】(一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第19023623001-0101号 H31.4.25他)、当社実験結果及び、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当当社にて減塩率を算出。※5 ビタミンC〔かぼちゃ〕《RE-SS10C オーブン加熱》61.1%、AX-XW300 84.8%【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H28.2.17 第16011919001-0101号他 結果より同等の加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】(一社)京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース:茶わん、ガラス製除菌できるわけではありません。※8 AX-RS1Bと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】株式会社総合水研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試ス:<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-002-3。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。*QRコードは、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とってください。https://jp.sharp/range/difference/

BEFORE

冷凍でも冷蔵でも常温でも、好きな食材を
角皿に並べてキーを押すだけ。



AFTER

ほったらかしで
ちょうどいい具合にできあがり。



●このページはAX-LSX3Bを中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 食材の種類や形状などによって仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgを目安にしてください。AX-N1Bは冷凍あり・なし

適当に切ってのせて、感動の仕上がり
それがヘルシオのまかせて調理

とにかく準備がカンタン!まかせて調理の3つのポイント LSX3B RS1B N1B

冷凍･冷蔵･常温が一緒でも、食材の量がたっぷりでも少量でも※1、角皿に並べたら後は調理方法を選ぶだけ。面倒な設定をしなくてもほったらかしでおいしく調理できます。

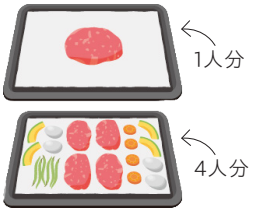
1 解凍いらず!
冷凍･冷蔵･常温が一緒 でOK



2 レシピいらず!
おうちにある食材でOK



3 はかりいらず!
少ない量でも、多くてもOK



4つの調理方法から選ぶだけ。どんなメニューも自動で調理 LSX3B RS1B N1B ※2

まかせて調理の調理方法は、「網焼き･揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す･ゆでる」の4つ。お好みの食材に合わせて選べるので、できるメニューのバリエーションが広がります。



網焼き･揚げる



焼く



炒める



蒸す･ゆでる



1～2人分が手軽に作れて、後片付けもラクラク。らくグリ!調理 NEW LSX3B RS1B

付属のヘルシオトレーに食材を並べて庫内に直接置くと、1～2人分の「まかせて調理 焼く」メニューが手軽に作れます。ヘルシオトレーは小型で軽いので取扱いや後片付けがカンタンです。



1人分のおかず
1人分の
ハンバーグと
添え野菜とゆで卵


ハンバーグ&添え野菜&ゆで卵
(らくグリ!調理)

もう1品が欲しいとき
残り野菜と
ウインナーなどを
のせて


ごろごろ野菜焼き(らくグリ!調理)

調理終了後も“ほかほか”の状態をキープ※3 NEW LSX3B

「+ほかほかキープ」を押してスタートすると、調理終了後最大30分間、食材の乾燥を防ぎながらほかほかの状態をキープします。




子供のお迎えに
行っている間に


他の家事や準備に
時間がかかりそうな時に

の選択が必要です。※2 AX-N1Bはまかせて調理「焼く」のみに対応。※3 「網焼き･揚げる」「焼く」の1段調理に対応。

買ってきたお惣菜も、冷凍お取り寄せも
水のチカラで、できたてのようなおいしさに復元









冷めてしまったおかずや、買ってきたお惣菜も水のチカラでできたてのようなおいしさに 全機種 ※1

水のチカラを使えば、お料理やお惣菜、パンをおいしくあたため直すことができます。それが「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」。帰宅時間がずれた家族のごはんや、テイクアウトしたお料理やファストフードも、まるでできたてのようなおいしさに復元します。さらに冷凍したものもおいしくあたためられます。

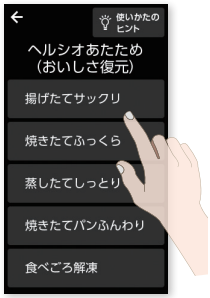
冷蔵、冷凍のどちらでもOK!



ヘルシオに入れて



キーを選んでスタートするだけ



楽しむまでの時間を短縮！食べごろ解凍 LSX3B RS1B ※2

「冷蔵室で半日」など食べるまでに時間と手間がかかるお取り寄せなどの冷凍食材を、水のチカラで解凍時間を短縮しつつ、ちょうどよく解凍します。




クリームパン


ショートケーキ


かつおのたたき

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3B/RS1B/N1B/UA30 4機種を表します。 ●このページはAX-LSX3Bを中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。●無線LAN接続による音声対話やスマホ連携をアップはご利用できません。スマートフォンのテザリングやモバイルルーターでのご利用は、動作保証していません。 すべての無線LANアクセスポイント（ルーター）での接続を保証しているものではありません。セキュリティはを使用しています。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B. V. の商標です。詳しくはホームページをご確認ください。https://jp.sharp/support/healsio/cloud/ ●RS1B/N1B/UA30で無線LAN機能をご利用LAN接続が必要となります。※3 ローストビーフの大きさにより異なります。※4 内蔵の自動メニューを含む、AX-LSX3Bの場合。RS1Bは約400、N1Bは約300、UA30は約200。 ※5 AX-RS1B/N1B/UA30は、「クック

お料理のレパートリーが増えて
献立選びにもう悩まない



COCORO KITCHEN

COCORO KITCHENは、AI（人工知能）とIoT（モノのインターネット化）を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョン「AIoT」※に基づくキッチンサービスです。

※「AIoT」はシャープ株式会社の登録商標です。

買った後も新しいメニューが増やせる！ 全機種

COCORO KITCHEN レシピサービス上の約1400※4のクラウドメニューから、スマホでメニューを追加できます。



よく使うメニューを表示するから操作がカンタン LSX3B

各家庭の調理履歴を学習し、使用スタイルに合わせてよく使うメニューを朝・昼・夜の時間に応じて、本体の操作画面に表示します。



「いつもの」キーを押して表示を切り替え。

例えば、朝によく使うトーストやお弁当用おかずを表示。パッと使えて便利！

「クックリスト」がメニュー探しを手助け 全機種

クックリストはCOCORO KITCHEN レシピサービス上で旬の食材や季節の料理など、テーマごとにメニューをまとめたもの。新しいメニューが発見できたり、メニューをまとめてヘルシオにダウンロードできます。※5

●クックリストや掲載メニューは季節・機種などにより変わります。



音声で献立相談や操作ができる！ LSX3B

音声でヘルシオに話しかけると、メニューや献立の提案をしてくれたり、手動調理の設定ができます。

利用するには、プロバイダー（インターネット接続業者）と常時接続のブロードバンド回線の契約が必要です。インターネットに接続する際に毎回ID認証をおこなう場合はご利用できません。光回線をおすすめします。ダイヤル「WPA2 Personal」「WPA3 Personal」のご使用をおすすめします。暗号化は「AES」のご使用をおすすめします。本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 ReadSpeaker SBUの「ReadSpeaker」いただくためには、専用のスマートフォンアプリが必要です。※1 機種ごとの対応メニューは、17ページの仕様表をご確認ください。※2 AX-RS1Bは食材に合わせた専用ダウンロードメニューが必要なため、ご利用には無線リスト」から1メニューを選んで送信できます。

ガラス製でもプラスチック製※4でもOK！
レンジ加熱を使った、らくチン１品メニュー



かしこい自動調理&あたためのヒミツは、高性能センサー

食品から発生する蒸気をみはる

らくチン！（絶対湿度）センサー

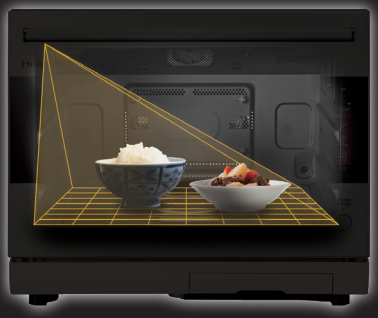


だから

- 庫内が熱いままでも、連続してレンジ加熱がOK
- 食品内部のあたたまり具合をしっかり判定できる
- 容器の大きさや形状に関係なく検知できる

食品の表面温度をみはる

赤外線センサー（LSX3B、RS1Bは64眼赤外線ムーブセンサー）



●イラストはイメージ
センサーの位置は
機種により異なります

だから

- 蒸気が発生しない低い温度帯の仕上がりも検知できる
- 重量設定しなくても、自動でほどよく解凍ができる
- 2品同時でも、ほどよくあたためができる（64眼赤外線ムーブ）

全機種 は、ヘルシオAX-LSX3B/RS1B/N1B/UA30 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Bを中心にご説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください（一部メニューを除く）ができます。※3 1000Wでの運転時間は最大3分です。※4 プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。

あたためも調理も
かしこいレンジ機能

かしこいレンジ機能で、毎日のあたためも解凍も便利

64眼赤外線ムーブセンサー

ごはんとおかずを2品同時あたため※1 LSX3B RS1B

ごはんとおかずを同時にほどよくあたためます。



らくチン！(絶対湿度)センサー

庫内が熱くても連続加熱ができる※2 全機種

食品があたたまることで発生する蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、オーブン調理した直後の庫内が熱い状態でもレンジの自動あたためや調理が使えます。

ほどよく解凍、スチーム解凍 全機種

スチームの水の膜で食品を覆うことで、食品全体をほどよく解凍します。全解凍とサックリ解凍が選べます。



らくチン！(絶対湿度)センサー

自動でほどよく、冷凍食品あたため 全機種

ワット数(出力)・時間設定なしで仕上がりを見極め、市販の冷凍食品をかしこくあたためます。



赤外線センサー

5℃単位で温度設定、好みの温度あたため

LSX3B RS1B N1B

-10℃、20℃～90℃まで、5℃単位で仕上がり温度を調節できます。



手動レンジ1000Wが使える※3 全機種

らくチン！(絶対湿度)センサー 分量設定が不要でサッと作れる らくチン１品&ワンディッシュメニュー

野菜を使った副菜や煮物が短時間で作れる、らくチン1品 全機種

耐熱容器ひとつで、野菜料理から煮物、リゾット、カレー、パスタなどが手軽に作れます。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製※4でもOK！1～4人分まで、分量選択せずに自動でできます。



※ごはんは別調理です。

一皿で作って食べて片付けもラク！ワンディッシュメニュー

LSX3B RS1B N1B

残りごはんやゆでめんがあればお好みの具材を準備するだけ！フライパンやお鍋いらずで、後片付けもカンタンです。



い。冷凍のものはできません。2品の分量はできるだけ同量にしてください。必ず、スタート後に仕上がり調節「強め」を選択してください。※2 庫内が熱くてもセンサーを使用したレンジ加熱(解凍、好みの温度あたためなどの



ウォーターオーブン ヘルシオ

AX-LSX3B

オープン価格
-B/-W



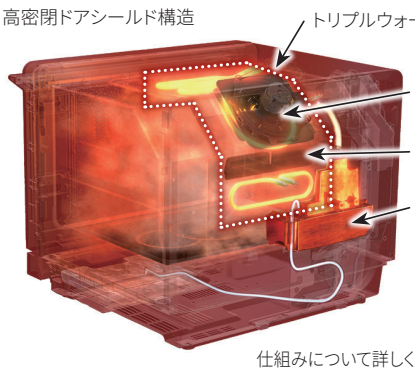
-W(ブラストメタルホワイト)

総庫内容量 30L | 2段 調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率102% | 年間消費電力量72.0kWh/年 | COCORO KITCHEN

音声対話 スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオーブン 最高温度 300℃※1	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 下段で同時調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	64眼赤外線ムーブ センサー・らくチン! (絶対湿度)センサー	らくグリ! 調理	ほかほか キープ※2

AX-LSX3Bだからできる調理

3ドライブハイパワーエンジン



仕組みについて詳しくはこちら*

あぶり焼き・あぶり豊潤焼き

過熱水蒸気を天面から直接噴射で集中させることで、高火力であぶる「あぶり焼き」調理や、あぶり焼きと低温調理を組み合わせた「あぶり豊潤焼き」調理ができます。



あぶり厚切りビーフステーキ(あぶり焼き)

上段集中加熱(スピード調理)

広い庫内を可変スイングダンパーで上段だけに仕切って集中加熱。スピーディに焼き料理や蒸し料理が楽しめます。

たとえば「鶏の照り焼き(4人分)」の調理時間は、
LSX3B:約12分　RS1B:約22分

LSX3Bの方が約10分早く焼き上がる!

まかせて調理 下段で同時調理

上段・下段を自在に仕切ることで、異なる焼きかた・温度帯を実現。上段でメインのおかず、下段で副菜の温野菜やお惣菜のあたためが同時にできます。



焼肉チャーハン&たっぷり温野菜

大量の蒸気と密閉力でできる本格蒸し物・低温調理

さびに強いステンレス庫内だから、大量の蒸気を満たして本格蒸し物調理が可能。温泉卵やサラダチキンなどの低温調理メニューも充実。



温泉卵

サラダチキン

※本格蒸し物・低温調理は、RS1Bも対応しています。

●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。※2 まかせて約1kgを目安にしてください。※5 角皿はお買い上げの販売店またはWebページからご購入いただけます。https://jp.sharp/support/healsio/option.html　流通コード350 416 0189　価格:4,510円(税込)　(2024

自動的に210℃に切り換わります。*QRコードは、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とってください。https://jp.sharp/range/products/axlsx3b/feature/water-oven/

シンプル操作で幅広いお料理が楽しめる ハイグレードモデル



-W（マットホワイト）

ウォーターオーブン ヘルシオ

AX-RS1B オーブン価格 -W/-H


-H（ダークメタル）

総庫内容量	調理	目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量	
30L	2段	2008年度	100%	73.5kWh/年	COCORO KITCHEN

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオーブン 最高温度 300℃※3	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて 調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	64眼赤外線ムーブ センサー・らくチン！ (絶対湿度)センサー	らくグリ！ 調理	ほかほか キープ

まかせて調理

食材の量がたっぷりでも少量※4でも、冷凍・冷蔵・常温が一緒でも、角皿にのせるだけで、自動で調理。


ポークステーキ&焼き野菜

らくグリ！調理 NEW

取り回しのよいヘルシオトレーに材料を入れて庫内に置くと、手軽に焼き物おかずを作ることができます。



ウォーターオーブン ヘルシオ

AX-N1B オーブン価格 -B

総庫内容量	調理	目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量	
30L	1段	2008年度	100%	73.5kWh/年	COCORO KITCHEN

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオーブン 最高温度 300℃※3	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 (焼く・ 冷凍選択必要)
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	赤外線センサー らくチン！ (絶対湿度)センサー	らくグリ！ 調理	ほかほか キープ

角皿を追加でご購入いただくと、2段調理をすることができます※5

まかせて調理（焼く）

まかせて調理「焼く」を搭載しているので、手軽に焼き物料理を楽しめます。


ムニエル&添え野菜

おいしさ復元※6

冷めてしまったおかずや、買ってきたお惣菜も水のチカラでできたてのようなおいしさに復元します。

シンプル操作でお料理が楽しめる ヘルシオ ベーシック



-B（マットブラック）

COCORO KITCHEN対応 コンパクトモデル


-B（ブラック系）


-W（ホワイト系）

おくだけグリル
お好みの食材を角皿におくだけ！※7



ウォーターオーブン ヘルシオ

AX-UA30 オーブン価格 -B/-W

総庫内容量	調理	目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量	
22L	1段	2008年度	100%	70.4kWh/年	COCORO KITCHEN

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオーブン 最高温度 250℃※8	上段集中加熱 (スピード調理)	おくだけ グリル
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	らくチン！ (絶対湿度) センサー	らくグリ！ 調理	ほかほか キープ

調理の「網焼き・揚げる」「焼く」の1段調理に対応。※3 240℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。 ※4 食材の種類や形状などによって仕上がりが変わります。食材の総重量は年5月現在） ※6 機種ごとの対応メニューは、17ページの仕様表をご確認ください。 ※7 食材は冷蔵・常温のみ。1度に加熱できる食材の総量は500～600gまでです。 ※8 250℃での運転時間は約5分間です。その後



大容量ながら省スペース設置
スチームカップ式過熱水蒸気モデル

NEW

-B（ブラック）

-W（ホワイト）

過熱水蒸気オーブンレンジ

RE-WF275

オープン価格
-B/-W

総庫内容量				
27L	1段調理	スチームカップ式過熱水蒸気	目標年度 2008年度	省エネ基準達成率100% 年間消費電力量70.4kWh/年

オーブン最高温度250℃※1	3品献立セット	スチームあたため	全解凍サックリ解凍	左右・後ろピッタリ置き
らくチン！（絶対湿度）センサー	らくチン1品	ワンディッシュメニュー	ホワイトバックライト液晶	天面フラット

ここちよく暮らすための家電

PLAINLY

握りやすいハンドルや、左から右へ流れるような
シンプル操作で、迷わず使いやすいシリーズです。



しっかりとした厚みと、やさしい丸みのバランスを重視したハンドル



文字の大きさ・コントラストが
はっきりと見やすい操作パネル



やさしい丸みを帯びた
つかみやすいダイヤル

スチームカップで、過熱水蒸気やスチームメニューが手軽に使える

複数の料理を同時に作れる「3品献立セット」など、普段のおかず作りに役立つメニューを搭載。さらに、スチームあたためでシュウマイなどのあたため直しもできます。



3品献立セット

一皿で作って食べて、片付けもラク！ワンディッシュメニュー

残りごはんやゆでめんがあればお好みの具材を準備するだけで、パパッと作れます。新たに冷蔵のゆでめんにも対応しました。後片付けもカンタンです。

●ワンディッシュメニューの例はP14をご覧ください。

業界トップクラスの省設置面積※でスッキリ置ける！

※ 2024年9月27日現在。国内家庭用100Vオーブンレンジ（総庫内容量30L未満）において。設置面積1791cm²（幅46.5cm×奥行38.5cm）

「左右・後ろピッタリ置き」に対応、さらに奥行き38.5cmで、限られたキッチンスペースを有効活用できます。



お手入れしやすい天面フラット

天面がフラットになっているので拭きやすく、スチームお手入れ機能も搭載で日々のお掃除もカンタンです。



●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 210℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※2

ここちよく暮らすための家電

PLAINLY

省スペース設置の、毎日使いにちょうどよい角皿スチームモデル

NEW



-W（ホワイト）



-B（ブラック）

コンパクトサイズながらレンジメニューもオーブンメニューも充実

NEW



-B（ブラック）



-W（ホワイト）

オーブンレンジ

RE-WF235 オーブン価格 -W/-B

総庫内容量 23L ／ 1段調理 ／ 目標年度 2008年度 ／ 省エネ基準達成率100% ／ 年間消費電力量73.4kWh/年

オーブン最高温度 250℃※2	3品献立セット	スチームあたため	全解凍サックリ解凍	左右・後ろピッタリ置き
らくチン！（絶対湿度）センサー	らくチン1品	ワンディッシュメニュー	ホワイトバックライト液晶	天面フラット

オーブンレンジ

RE-WF185 オーブン価格 -B/-W

総庫内容量 18L ／ 1段調理 ／ 目標年度 2008年度 ／ 省エネ基準達成率100% ／ 年間消費電力量73.4kWh/年

オーブン最高温度 250℃※1	3品献立セット	スチームあたため	全解凍サックリ解凍	左右・後ろピッタリ置き
らくチン！（絶対湿度）センサー	らくチン1品	ワンディッシュメニュー	ホワイトバックライト液晶	天面フラット

一皿で作って食べて、片付けもラク！ワンディッシュメニュー

残りごはんやゆでめんがあればお好みの具材を準備するだけで、パパッと作れます。新たに冷蔵のゆでめんにも対応しました。後片付けもカンタンです。

▶ワンディッシュごはん



たらこの彩りごはん

▶ワンディッシュヌードル



ツナとアスパラのペペロンうどん



焼きそば

分量設定が不要でサッと作れる、らくチン１品

食品があたたまることで発生する蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、食材のアレンジができます。



即席ラタトゥイユ

レンジメニューもオーブンメニューも充実

レンジ調理やあたためはもちろん、ピザやグラタンなどのオーブンメニューも充実しています。



ピザ

省スペース設置

「左右・後ろピッタリ置き」に対応しているので、スッキリ設置できます。



ワイドフラット庫内

間口が広くて、食品の出し入れや拭き掃除もラクラク。



●画像はRE-WF183です。

220℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。



-B（ブラック）

オーブンレンジ

RE-SD18B

オープン価格
-B

総庫内容量 18L | 1段調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

オーブン最高温度 250℃※1	バルメニュー	スチームあたため	全解凍 サックリ解凍	左右・後ろ ピッタリ置き
らくチン！（絶対湿度）センサー	らくチン1品	ワンディッシュメニュー	ブラック液晶（バックライトあり）	天面フラット

スタイリッシュデザイン ダイヤル式の直感操作

ボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ダイヤルを回すだけで迷わず操作できます。



家飲みやパーティーにぴったり「バルメニュー」

自宅で手軽にバルのような気分が楽しめる、バルメニューを搭載。さらに、白身魚の白ワイン煮などのメニューも追加しました。



白身魚の白ワイン煮

一皿で作って食べて、片付けもラク! ワンディッシュメニュー NEW

残りごはんやゆでめんがあればお好みの具材を準備するだけで、パパッと作れます。冷蔵のゆでめんにも対応。後片付けもカンタンです。



カルボナーラうどん（ワンディッシュヌードル）



-W（ホワイト）

-B（ブラック）

オーブンレンジ

RE-F165

オープン価格
-W/-B

総庫内容量 16L | 1段調理 | 目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

オーブン最高温度 200℃	3品献立セット	スチームあたため	解凍	左右・後ろ ピッタリ置き
らくチン！（絶対湿度）センサー	冷凍食品あたため	お弁当あたため	ホワイトバックライト液晶	天面フラット

必要な機能が選びやすい操作キー

便利なあたためや下ごしらえなどの自動メニューが、1日の食シーンに合わせて、サッと選べて、毎日の生活をサポートします。優しい印象の新しい色合いに変更しています。

NEW カラー



ダイレクトに選べる自動メニューキー

あたためカンタン、らくチン!（絶対湿度）センサー搭載

ワット数（出力）・時間設定なしで仕上がりを見極め、市販の冷凍食品やお弁当をかしこくあたためます。



●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 210℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※2 付属ではレンジ1000W出力が働きます。※5 レンジ出力は電源周波数によって異なります（50Hz:520W、60Hz:650W）。高周波出力520W/650Wは、短時間高出力機能（最大10分間）であり、定格連続高周波出力

毎日の生活を支える
プレミアム単機能レンジ



-B(ブラック系)

NEW



-W(ホワイト系)

単機能レンジ

RE-TD184 オーブン価格 -B/-W

総庫内容量 18L
目標年度 2008年度
省エネ基準達成率106%
年間消費電力量57.0kWh/年

らくチン!(絶対湿度)センサー
ワイドフラットタイプ
ブラック液晶(バックライトあり)

普段使いのあたためも、パパッとレンジ調理も

冷凍食品やお弁当はワット数(出力)・時間を設定せずに自動であたため。らくチン1品やワンディッシュメニューなどのレンジ調理も可能です。(掲載メニュー数は14、自動メニュー数は22)※2



お手軽ルーローハン
(ワンディッシュごはん)

こだわりの使いやすさ

操作部はボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ツインダイヤルを回すだけで迷わず操作できます。庫内はお手入れ・食品の出し入れがしやすいワイドフラット庫内です。



高出力、1000W※3

ごはんやおかずを自動でスピーディにあたため※4。手動も設定できるので、用途に合わせてあたためできます。

- レンジ出力:1000W※3・600W・500W・200W相当
- 外形寸法:幅415×奥行350(ハンドル含む395)×高さ320mm
- 庫内有効寸法:幅330×奥行300×高さ190mm
- 必要空間:右10cm以上、天面より10cm以上
- 質量:約10kg ● 電源:AC 100V(50Hz-60Hz共用)● 定格消費電力:1420W
- 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:57.0kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

シンプルながら毎日使いにちょうどよい
単機能レンジ



-B(ブラック系)

単機能レンジ

RE-TS174 オーブン価格 -B

総庫内容量 17L
目標年度 2008年度
省エネ基準達成率100%
年間消費電力量60.1kWh/年

らくチン!(絶対湿度)センサー
フラットタイプ
ホワイトバックライト液晶

あたためカンタン、らくチン!(絶対湿度)センサー搭載

ワット数(出力)・時間設定なしで仕上がりを見極め、市販の冷凍食品やお弁当をかしこくあたためます。

- レンジ出力:650W(60Hz)※5・520W(50Hz)※5・500W・200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行350(ハンドル含む390)×高さ280mm
- 庫内有効寸法:幅275×奥行325×高さ180mm
- 必要空間:左右5cm以上、天面より15cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用) ● 定格消費電力:950W(50Hz)/1300W(60Hz)
- 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:60.1kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

カンタン操作のターンテーブルタイプ



-W(ホワイト系)　-B(ブラック系)

単機能レンジ

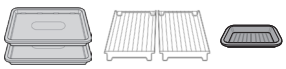
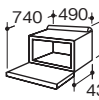
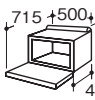
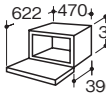
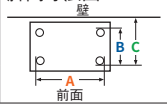
RE-TM18 オーブン価格 -W/-B

総庫内容量 18L
目標年度 2008年度
省エネ基準達成率102%
年間消費電力量58.5kWh/年

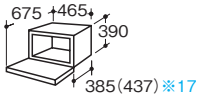
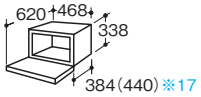
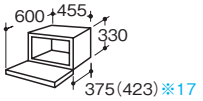
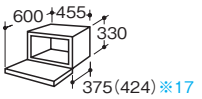
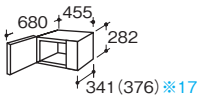
ターンテーブル

- レンジ出力:520W(50Hz)・650W(60Hz)・500W・解凍200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ265mm
- 庫内有効寸法:幅305×奥行315×高さ170mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用) ● 定格消費電力:970W(50Hz)/1320W(60Hz)
- 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:58.5kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

の取扱説明書で紹介しているメニュー数です。※3 レンジ出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分間)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。※4 一部の自動メニューは、350Wです。350Wへは、自動的に切り換わります。

形名		ウォーターオーブン ヘルシオ オーブンレンジ			
		NEW AX-LSX3B	NEW AX-RS1B	NEW AX-N1B	AX-UA30
製品色 掲載商品の価格は すべてオーブン価格です。		 -B(プレミアムブラック)　-W(プラストメタルホワイト)	 -W(マットホワイト)　-H(ダークメタル)	 -B(マットブラック)	 -B(ブラック系)　-W(ホワイト系)
総庫内容量*		30L 2段調理	30L 2段調理	30L 1段調理※1	22L 1段調理
オーブン・グリル	加熱方式	過熱水蒸気(ヘルシオエンジン)			
		2段熱風コンベクション		熱風コンベクション※1	
	オーブン温度	65～250・300℃※2	100～250・300℃※3		100～250℃※4
	発酵	スチーム発酵・発酵(30・35・40・45℃)	スチーム発酵(35・40・45℃)・発酵(30・35・40・45℃)		スチーム発酵(35・40・45℃)
	トースト	自動トースト(1～4枚)			
蒸し物(スチーム)		蒸し物(100℃)／ソフト蒸し(65～95℃)		レンジ+スチーム(あたためのみ)	
レンジ	レンジ出力(自動／手動)	1000W※7・600W・500W・200W相当			1000W※8・600W・500W・200W相当
	あたため	冷凍食品あたため／好みの温度あたため／2品同時あたため		冷凍食品あたため／好みの温度あたため／中華まんあたため(レンジ+スチーム)	冷凍食品あたため／中華まんあたため(レンジ+スチーム)
	解凍	サックリ解凍／全解凍(レンジ+スチーム加熱)			
センサー		64眼赤外線ムーブ※11・らくチン！(絶対湿度)・温度センサー		赤外線・らくチン！(絶対湿度)・温度センサー	らくチン！(絶対湿度)・温度センサー
調理特長	健康調理	脱油・減塩・抗酸化作用のある栄養素を守る		脱油・減塩	
	おすすめ自動調理	まかせて調理(下段で同時調理)	まかせて調理	まかせて調理(焼く/冷凍選択必要)	おくだけグリル
		らくグリ！調理			
		らくチン１品／ワンディッシュごはん／ワンディッシュヌードル			らくチン１品
	こだわり火加減調理	あぶり豊潤焼き・あぶり焼き／低温調理・低温蒸し野菜	低温調理(ソフト蒸し)・低温蒸し野菜		
	ヘルシオあたため(おいしさ復元)	揚げ物、焼き物、蒸し物、少量蒸し物、パン	揚げ物、焼き物、蒸し物、パン	揚げ物、焼き物、パン	揚げ物※12、パン
	保温機能	ほかほかキープ※13			
掲載メニュー数/自動メニュー数※14		270/286	161/141	121/111	82/72
使いやすさ	無線LAN機能	スマホ連携/音声操作・対話	スマホ連携		
	表示部	大型タッチパネルカラー液晶	大型ブラック液晶(バックライトあり)	大型ホワイトバックライト液晶	大型ブラック液晶(バックライトあり)
	ソフトダンパー	ソフトダンパー			
お手入れ		除菌機能／脱臭クリーンコート／庫内クリーン		脱臭クリーンコート／庫内クリーン	
省エネ設計		省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ※15／電源オートオフ機構※15			
付属品		 ワイド角皿 2枚(409×300mm)　ハーフ調理網 2枚(2段重ね対応)　ヘルシオトレー 1枚(270×170mm) ●メニュー集 ●取扱説明書	 ワイド角皿 2枚(409×290mm)　ハーフ調理網 2枚　ヘルシオトレー 1枚(270×170mm) ●メニュー集 ●取扱説明書	 ワイド角皿 1枚(409×290mm)　調理網1枚 ●取扱説明書	 ワイド角皿 1枚(384×300mm)　調理網 1枚 ●メニュー集 ●取扱説明書
寸法(mm)	外形寸法図	 740　490　420※16　430(485)※17	 715　500　390※16　435(485)※17		 622　470　340　390(445)※17
	脚間寸法図	 壁　B　C　A　前面			
		A 420：B 355：C 385	A 435：B 360：C 400		A 431：B 318：C 367
庫内有効寸法(mm)		幅395×奥行305×高さ240	幅395×奥行310×高さ225		幅375×奥行320×高さ175
設置寸法	必要空間(消防法基準適合) 詳細は裏表紙	天面より10cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろピッタリ置き	天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろピッタリ置き		天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト
		所定のすきまを設けて、設置してください。			
	必要な高さ	50cm以上	45cm以上		44cm以上
質量		約23kg	約22kg	約21kg	約17kg
電源		AC 100V(50Hz-60Hz共用)			
定格消費電力	レンジ	1460W			1430W
	オーブン／グリル	1410W/1410W			1420W/1420W
年間消費電力量※18(50/60Hz)		72.0kWh/年 (レンジ機能:61.9kWh/年、オーブン機能:10.1kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)	73.5kWh/年 (レンジ機能:62.2kWh/年、オーブン機能:11.3kWh/年、待機時:0.0kWh/年※15)		70.4kWh/年 (レンジ機能:55.5kWh/年、オーブン機能:14.9kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)
	区分	F:オーブンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)			D:オーブンレンジ (ヒーターの露出がないもので、30L未満のもの)

*総庫内容量とは、JIS規定に基づいて算出された容量です。●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。※1 角皿を追加で購入いただくと、2段調理が可能です。※2 300℃での250℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※5 210℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※6 220℃以上での運転時間は約5分間です。その後自ます。500W・650W(60Hz)での連続運転時間は最大15分です。※11 エリア別見極めができる赤外線センサー。庫内天面に設置。※12 一部の焼き物メニューも「揚げたてサックリ」で加熱できます。※13 まかせて調理の「網焼※15 無線LAN機能OFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。※16 蒸気ダクト部含む。※17 ( )内はハンドルを含んだ数値。※18 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」の新測定法による数値で

過熱水蒸気 オーブンレンジ	オーブンレンジ			
NEW RE-WF275	NEW RE-WF235	NEW RE-WF185	NEW RE-SD18B	NEW RE-F165
 -B(ブラック)  -W(ホワイト)	 -W(ホワイト)  -B(ブラック)	 -B(ブラック)  -W(ホワイト)	 -B(ブラック)	 -W(ホワイト)  -B(ブラック)
27L 1段調理	23L 1段調理	18L 1段調理	18L 1段調理	16L 1段調理
スチーム+ヒーター加熱(スチームカップ式)	ヒーター加熱			
110～250℃※5	110～250℃※6	110～250℃※5		100～200℃
35・40・45℃		40℃		
自動トースト(1～2枚・途中で裏返す必要あり)				
スチーム+レンジ	角皿スチーム調理			
1000W※7・600W・500W・200W相当	900W※9・600W・500W・200W相当			500W※10・200W相当・650W(60Hz)※10
冷凍食品あたため／スチームあたため／フリーズドライスープ	冷凍食品あたため／フリーズドライスープ			冷凍食品あたため
サックリ解凍／全解凍				解凍
らくチン!(絶対湿度)・温度センサー				
3品献立セット				
らくチン1品／ワンディッシュごはん／ワンディッシュヌードル			らくチン1品／ワンディッシュメニュー／バルメニュー	
118/100	59/64	36/41	48/53	13/7
大型ホワイトバックライト液晶		ホワイトバックライト液晶	ブラック液晶(バックライトあり)	ホワイトバックライト液晶
脱臭クリーンコート／お手入れ自動メニュー				
省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ／電源オートオフ機構				
 ワイド角皿 1枚 (365×279mm)  スチームカップ	 ワイド角皿 1枚 (384×300mm)	 ワイド角皿 1枚 (366×275mm)	 ワイド角皿 1枚 (366×275mm)	 角皿 1枚 (295×295mm)
●取扱説明書	●取扱説明書	●取扱説明書	●取扱説明書	●取扱説明書
 675 465 390 385(437)※17	 620 468 338 384(440)※17	 600 455 330 375(423)※17	 600 455 330 375(424)※17	 680 455 282 341(376)※17
A 426：B 298：C 366	A 430: B 320：C 367	A 357：B 271：C 445	A 356：B 265：C 435	A 336：B 217: C 377
幅350×奥行325×高さ225	幅374×奥行310×高さ180	幅355×奥行295×高さ165		幅278×奥行284×高さ180
天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト		左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上 (ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)		左10cm以上、右4.5cm以上、 天面より10cm以上、背面10cm以上 (ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)
所定のすきまを設けて、設置してください。		所定のすきまを設け、左右上後いずれかの面と前面を開放し、設置してください。		
49.0cm以上	43.8cm以上	43cm以上		38.2cm以上
約13kg	約15kg	約14kg		約13kg
AC 100V(50Hz-60Hz共用)				AC 100V(50Hz/60Hz共用)
1400W	1400W	1420W		980W(50Hz)・1280W(60Hz)
1320W/1320W	1420W/1420W	1350W/1350W		1220W/1220W
70.4kWh/年 (レンジ機能:56.0kWh/年、 オーブン機能:14.4kWh/年、待機時0.0kWh/年)	73.4kWh/年 (レンジ機能:59.4kWh/年、 オーブン機能:14.0kWh/年、待機時0.0kWh/年)	73.4kWh/年 (レンジ機能:60.4kWh/年、 オーブン機能:13.0kWh/年、待機時0.0kWh/年)		73.4kWh/年 (レンジ機能:62.2kWh/年、 オーブン機能:11.2kWh/年、待機時0.0kWh/年)
D:オーブンレンジ (ヒーターの露出がないもので、30L未満のもの)	B:オーブンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)			

運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。65～95℃の設定は低温調理のウォーターオーブンのみ対応。※3 240℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。※4 動的に210℃に切り換わります。※7 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。※8 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。※9 900Wでの連続運転時間は最大2分です。 ※10 レンジ出力は電源周波数によって異なります。※14 レシピ集(サポートサイトよりダウンロードいただけます)や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。AX-UA30:付属のメニュー集や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。「焼く」「揚げる」の1段調理に対応しています。(区分名も同法に基づいています。) ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。

業務用電子レンジ

デカ液晶&デカボタン操作パネル

- ハイパワー「1900Wインバーター」
- ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル

総庫内容量19L **RE-7600P**

パワフル&スピーディ 200V　全国で使える ヘルツフリー 50Hz-60Hz

希望小売価格 343,200円(税込)工事費別

業務用厨房機器ホームページ　https://jp.sharp/business/cookware/



ヘルシオ教室

オンラインや対面形式で料理教室を開催しています。購入前のお悩み解決や、購入後の使いこなしのコツをご紹介します。

詳細はこちら*

インスタグラム

ヘルシオ・ホットクック公式アカウント

HEALSIO_HOTCOOK_OFFICIAL



スマホアプリ「COCORO HOME」との連携で、ヘルシオがさらに便利に!

COCORO HOME は、お客様の暮らしを快適にするスマートライフサービスです。毎日のおすすめメニューを提案したり、家電連携すれば COCORO VISION 対応テレビにヘルシオの動作状況を、表示でお知らせします。

●iOS、Androidに対応。●ダウンロード時の通信料金はお客様のご負担となります。

アプリ(無料)のダウンロードはこちら*



●iOS、Androidに対応。●ダウンロード時の通信料金はお客様のご負担となります。*QRコードは、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とってください。●スマホアプリ「COCORO HOME」https://jp.sharp/support/home/cloud/cocoro_home01.html ●ヘルシオ教室 https://jp.sharp/kitchen/event/

■設置について

●十分な吸排気と放熱ができるように、上部や両側面(AX-LSX3B/RS1B/N1B/UA30、RE-WF275/WF235除く)、背面(後ろピッタリ置きタイプは除く)に必要な空間を設けてください。●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、遠ざけてください。●ウォーターオーブンの場合、排気口からの油煙や蒸気及び熱で壁面が汚れたり、壁紙が損傷するおそれがあります。調理するときは、必ず換気をよくしてください。

排気口や吸気口をふさがないでください(過熱して発火するおそれや故障の原因)

壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。背面に窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。(温度差によって割れる場合があります。)

■省エネ性マークについて

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

■電子レンジのインバーター

電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

電子レンジ
転倒防止用金具

RK-TB1
希望小売価格 990円(税込)
工事費別

グリーン材料

人や地球環境に配慮されたものを、できる限り使用。

(RE-7600P除く)

■商品ご理解のために

■電子レンジご使用について

●ドアにものをはさんだ状態で使用しないでください。●ウォーターオーブンは、調理後、庫内の底面に結露水がたまることがあります。●このカタログの機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●補修用性能部品の保有期間は製品の製造打ち切り後8年です。●アース棒は付属していません。別売のアース棒(流通コード205 304 0031)希望小売価格1,540円(税込)をご購入ください。(シャープマーケティングジャパン(株)カスタマーサービス社(旧シャープエンジニアリング(株))扱いです。)

■カタログについてのご注意

●カタログに掲載された製品の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●カタログの商品庫内の容器は付属品ではありません。●カタログの庫内料理や表示画面はハメコミ合成です。●ヘルシオロゴ、及びヘルシオ、HEALSIOは、シャープ株式会社の商標です。PLAINLYは、シャープ株式会社の登録商標です。COCORO+(ココロプラス)ブランドマーク及びCOCORO HOME、COCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。●J-Mossの対応については、次のホームページをご参照ください。https://jp.sharp/corporate/eco/jmoss/

<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意>

●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

安全に関するご注意

●調理以外の目的には使用しないでください。●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

愛情点検

長年ご使用のオーブン・電子レンジの点検を! 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。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、運転を止めて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。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとりください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

ご愛用家電の登録でもっと便利に快適に

人に寄り添う、シャープの会員サービス COCORO MEMBERS　今すぐご登録!　https://cocoromembers.jp.sharp/

COCORO STORE シャープのオンラインストア

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。

■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記の「お客様ご相談窓口」におたずねください。

スマートフォンからでもご利用いただけます

ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト!

SHARP　オンラインサポート

https:// jp.sharp/support/

●お客様ご相談窓口

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

〈受付時間〉(年末年始を除く)
○月曜日～土曜日:午前9時～午後6時
○日曜日・祝日:午前9時～午後5時

※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

シャープ株式会社
本　社　〒590-8522
大阪府堺市堺区匠町1番地
https://jp.sharp/

適正な表示を推進しています　表示を正しく　家電公取協会員

■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は
2024年10月現在のものです。

●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。

VEGETABLE OIL INK