

● 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 ● 省工ネ基準達成

率: 6 100% ● 区分:A 単機能レンジ

業務用電子レンジ

デカ液晶& デカボタン操作パネル

成率: G 106% ● 区分:A 単機能レンジ

- 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

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 ● 省工ネ基準達

総庫内容量 19L



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

● 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 ● 省工

ネ基準達成率: 6 102% ● 区分:A 単機能レンジ

ヘルシオ・ホットクック公式アカウント



※1 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。 ※2 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は、350Wです。350Wへは、自動的に切り換わります。 *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。●ヘルシオ教室 https://jp.sharp/kitchen/event/

■商品ご理解のために

●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。(シャープワンストップサービス株式会社(旧シャープマーケティングジャバン(株)カスタマーサービス社)扱いです。)

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、シャーブ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。

電子レンジ 転倒防止用金具

希望小売価格 990円(税込)

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。







●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。



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

ご使用中止

●お客様ご相談窓口

お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休 頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売 ●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。





人に寄り添う、シャープの会員サービス



COCORO MEMBERS 今すぐて登録! https://cocoromembers.jp.sharp/







■「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。



からでもご利用

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/

図定電話からは でで、0120-078-178 携帯電話からは ナビダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

〈受付時間〉(年末年始を除く) ○月曜日~十曜日:午前9時~午後6時 〇日曜日·祝日:午前9時~午後5時

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/

このカタログの内容は



適正な表示を 表示を正しく

■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

●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。



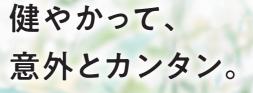
SHARP

電子レンジ

https://jp.sharp/range/

総合カタログ 2025-3号





いろんなことを教えてくれる頼れる相棒が、 慣れない私に寄り添ってくれた。 作ること、食べること、その楽しみのそばに、 いつもヘルシオ。

難しいと思っていたけれど、こんなにおいしくできた!

HEALSIO

生成AIで

調理をサポート!

▶詳しくは1ページへ

AIアシスタント

九十九しおり

(愛称:しおりちゃん)





AX-LSX3C | 30L

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。

2025年10月現在のものです。

ヘルシオ調理の道しるべ。一緒に作れば楽しさ広がる。 HEALSIO

水で焼くから、毎日のごはんをもっとおいしく、健康に。 HEALSIO



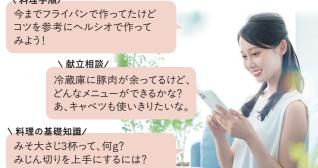


スマホで

献立決めや下ごしらえの悩みを話しかけて解決 「クックトーク」**1 NEW 全機種

COCORO KITCHEN レシピサービスが、生成AIに対応。献立相談はも ちろん、材料や料理の手順※など、調理のお困りごとを自然な対話で サポート。聞けば答えてくれる、まるで頼れる相棒がそばにいるみたいに あなたのヘルシオ体験を楽しく、そしてかしこくサポートします。 ※ 対象メニューのみ。

\料理手順/



ヘルシオで

買った後も新しいメニューが増やせる! 全機種

スマホでCOCORO KITCHEN レシピサービスを閲覧中、新しい メニューや気になったメニューの 調理情報を本体に送れます。面倒 な設定をせずに調理が可能です。 LSX3Cなら本体画面からも新し いメニューを探せます。



よく使うメニューを自動表示 [LSX3C]

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。



スマホアプリ「COCORO HOME」

毎日のおすすめメニューを提案したり、 ヘルシオの動作状況を確認でき、お客 様の暮らしをサポートします。



ダウンロードはこちら

COCORO KITCHEN レシピサービス

約1,400 **2 のヘルシオ専用メニューを 掲載。毎日のお料理をサポートします。 "クックトーク"の利用もここから!



COCORO KITCHEN レシピサービスはこちら

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み成分量を算出。※4 甘み成分(糖) 【にんじん】 〈RE-SF10A 蛮) 〈従来調理 天ぶら鍋〉 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、当社にて て減塩率を算出。※7 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 結果より当社 ダーで読みとってください。アクセスには通信料が発生します。 ●クックトーク&無線LAN https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/aiot/ ●水で焼く https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/water-oven/ ●スマホアプリ

最初から最後まで水で焼く

ウォーターオーブンはヘルシオだけ

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。



素材のおいしさをキープ!健康調理も

●比較数値はAX-LSX3C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。



ヘルシオにおまかせ、こだわりの火加減で 幅広いお料理がおいしく楽しめる

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、ヘルシオ でできるメニューはさまざま。火加減はヘルシオにおまかせ。まるでプロの ようなおいしいお料理をお楽しみいただけます。



機器登録、COCORO KITCHENへのログインが必要です。※2 内蔵の自動メニューを含む、AX-LSX3Cの場合。RS1Cは約400、N1Cは約300、U1Cは約200。※3 うまみ成分 (グルタミン酸) 〔アスパラガス〕 〈RE-SF10A レンジ加熱〉72.5μg、 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。※5 カロリー〔チキン南 算出した1人分の目安カロリーです。※6 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 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)、RE-SS10C(2015年)、RE-SS10C(2015年)、RE-SF10A(2013年) *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 [COCORO HOME] https://jp.sharp/support/home/cloud/cocoro_home01.htm ●[COCORO KITCHEN レシピサービス] https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/

好きな食材を切ってのせて、感動の仕上がり。

HEALSIO

買ってきたお惣菜ができたてのようなおいしさに!





解凍いらず!レシピいらず!はかりいらず! 食材をのせてキーを押すだけのまかせて調理!

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※2、角 皿に並べたら調理方法を選ぶだけ※1。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。





4つの調理方法から選ぶだけ。 幅広いメニューが自動でおまかせ

全機種 ※1

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※1。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。











調理終了後も"ほかほか"の状態をキープ*3

「+ほかほかキープ」キーを押せば、調理終了後最大30分間、ほかほか



時間がかかりそうな時に







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 LSX3C RS1C

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。







冷めてしまったおかずや買ってきたお惣菜をできたての ようなおいしさに。ヘルシオあたため(おいしさ復元)

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。



少量ならヘルシオトレーを使っておいしくあたため!

NEW LSX3C RS1C 少量のお惣菜やパンを ヘルシオトレーに入れ て、庫内に直接置いて

水のチカラでおいしくあ

たため直しができます。





冷凍食材の楽しむまでの時間を短縮! 食べごろ解凍 LSX3C RS1C **7

「冷蔵室で半日解凍」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



全機種」は、ヘルシオAX-LSX3C/RS1C/N1C/U1C 4機種を表します。 ●このページはAX-LSX3C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 AX-N1C/U1Cはまかせて調理「焼く」のみに対 くグリ!調理に対応。※4 仕上がり調節時・調理終了1分前を除く。※5 機種ごとの対応メニューは、9ページの仕様表をご確認ください。※6 AX-RS1Cは揚げ物、焼き物、パンに対応。※7 AX-RS1Cは食材に合わせた専 せて調理 https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/auto/ \bullet ヘルシオあたため(おいしき復元) https://jp.sharp/range/products/axlsx3c/feature/reheat/

応。※2 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-N1C/U1Cは冷凍あり、なしの選択が必要です。※3 まかせて調理の「網焼き・揚げる」「焼く」の1段調理、ら 用ダウンロードメニューが必要なため、ご利用には無線LAN接続が必要となります。※8 ローストビーフの大きさにより異なります。*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。●まか



使いやすさ

ヘルシオならお手入れカンタン。複数同時調理も少量調理もラク



金属製のザルやアルミホイルで準備や片付けがラク全機種

油汚れが気になる焼き物調理もレンジは使 わないので、アルミホイルを敷いておけば、 後片付けがラクに。





蒸気のチカラでお手入れ [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。



蒸気で食器などを清潔除菌 [LSX3C]※1 [RS1C]※2

キッチン用品(耐熱90℃以上)や食器・哺 乳ビン(耐熱120℃以上)を高温の蒸気で 清潔に除菌します。



複数の食品を同時に調理 [LSX3C] RS1C]

レトルト食品&ゆで卵や、お弁当用に複数の おかずを同時に調理することもできます※3。

●ご注意:「レンジ加熱」では、缶詰や卵、レトルトパックの 加熱をしないでください。



1人分の料理や、足りない1品の追加に便利な、ヘルシオトレー [LSX3C] RS1C] **4

少量の調理に便利なヘルシオトレー。1人分 の料理を作ったり、足りない1品を追加で作っ たり、少量をヘルシオで作りたいときに大活躍。 朝ごはんやパッと作りたい昼ごはんなどに使 える自動メニューに対応しました。※4









「全機種」は、ヘルシオAX-LSX3C/RS1C/N1C/U1C 4機種を表します。 ●このページはAX-LSX3C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 AX-LSX3Cと同等の加熱性能を持つ機種に - 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 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-同時に調理は全機種に対応しています。※4 AX-RS1Cは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LAN接続が必要となります。※5 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 ※7 AX-U1Cのらくチン!スープ・リゾットはダウンロードメニューで対応。ご利用には無線LAN接続が必要となります。※8 プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。*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

レンジ機能

毎日使うあたためも、やっぱりヘルシオ。決め手は2つのセンサー使い



プラスチック容器は

らくチン! (絶対湿度) センサー

自動でほどよく、かしこく、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。

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※5

全機種

蒸気を検知して、仕上がりを判定 するので、オーブン調理直後の庫 内が熱い状態でもレンジの自動あ たためができます。

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。



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※6

LSX3C RS1C

ごはんとおかずを同時にほどよく あたためます。

赤外線センサー

好みの温度あたため

LSX3C RS1C N1C -10°C、20°C~90°Cまで、5°C単 位で仕上がり温度を調節できます。





アイスクリーム(-10°C) バター(20°C)



レンジ自動調理

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

冷凍食材が 使えるメニュー

耐熱容器ひとつで、野菜料理から煮物、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※8でも



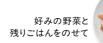


短時間で作れるらくチン1品 全機種 ※7



一皿でパッと作ってそのまま食べて、片付けもラク! ワンディッシュメニュー「全機種」

残りごはんやゆでめんとお好 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。





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 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。※2 AX-RS1C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 RS1A>R5.4.7 No.FC230213-001-3、No.FC230213-003-3、キッチン用品コース:<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-002-3。ただし、すべての歯が除菌できるわけではありません。※3 お弁当用に複数のおかずを めなどの一部メニューを除く)ができます。※6 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください。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。 ドリーダーで読みとってください。 ●ヘルシオトレー https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/pages/cookmaster_18_h







お手軽に調理できる 過熱水蒸気オーブンレンジ



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。

過熱水蒸気オーブンレンジ オーブンレンジ RE-WF276 RE-WF236

持ちやすいハンドル

NEW

省スペース設置の コンパクトサイズながら 角皿スチームモデル メニュー充実

はっきりと見やすい操作パネル

つかみやすいダイヤル

よく使う飲み物や解凍は設定がしやすく、手動調理は

設定ダイヤルのすぐそばで使いやすいレイアウト



オーブンレンジ RE-WF186

熱風を庫内に効率よく送りこみ、ムラを抑えて焼き上げる 熱風コンベクション WF306

庫内全体に効率よく熱風が循 環し、焼きムラを抑えてこんが りおいしく調理。お菓子やパン 作りにおすすめです。入門メ ニューから本格メニューまで 幅広い全18メニュー搭載。



スチームカップで、過熱水蒸気やスチームあたためが 手軽に使える [WF306] [WF276]

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。



\ NEW

時間や分量の設定が不要、 らくチン1品 全機種

冷凍食材が使える メニューに対応

らくチン!(絶対湿度)センサーは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、分量、容器が変わってもかしこく 判定します。

左右・後ろピッタリ置きで スッキリ置ける!

WF306 WF276 WF236

* RE-WF276、WF236のみ。2025年7月1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。 WF276:設置面積1791cm²(幅46.5cm×奥行38.5cm)・ WF236:設置面積1798cm2(幅46.8cm×奥行38.4cm)



ドアを閉める時に手を離してもスムーズに優しく閉まる ソフトダンパー WF306

スタイリッシュデザイン、ダイヤル式の直感操作 SD18C TD186

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。RE-SD18Cは新たに ハンドルやダイヤルにカット面を取り入れたデザインになりました。



画像はRE-SD18Cです。

時間や分量の設定が不要、らくチン1品 SD18C TD186

ごはんやおかずを自動でスピーディにあたため※2

らくチン!(絶対湿度)センサーは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、 分量、容器が変わってもかしこく判定します。



家飲みやパーティーにぴったり 「バルメニュー」 SD18C

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。アヒージョなどのオーブン調 理に加え、レンジ加熱でサッと作れるおつまみ メニュー「レンジでタパス」もあります。

高出力、1000W^{**3} NEW SD18C



オーブンレンジ

RE-F165

「レンジでタパス」。 えびのマスタードあえなど が簡単に作れます。

「バルメニュー」 NEW TD186

レンジ加熱でサッと作れるおつまみメニュー

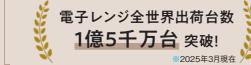


ごはんやおかずを自動でスピーディにあたため**2 高出力、1000W^{※3} TD186

毎日使いにちょうどよい



単機能レンジ RE-TS174



コンパクトな生活にピッタリ

1962年国内の業務用電子レンジの量産化以来、 日本の電子レンジの歴史を刻み、技術とノウハウを蓄積。 安心と実績のオーブンレンジです。



全機種」は、RE-WF306/276/236/186 4機種を表します。

●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 冷凍食材が使えるメニューは、 は最大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。

形名		ウォーターオーブン ヘルシオ オーブンレンジ HEALSIO				過熱水蒸気 オーブンレンジ			オーブンレンジ		
77-0		NEW AX-LSX3C	NEW AX-RS1C	NEW AX-N1C	NEW AX-U1C	NEW RE-WF306	NEW RE-WF276	NEW RE-WF236	NEW RE-WF186	NEW RE-SD18C	RE-F165
	製品色 掲載商品の価格は すべてオープン価格です。	・B(プレミアムブラック) ・W(ブラスト 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) ・W(ホワイト)	-B(マットブラック) -W(ホワイト)	PLAINLY -B(ブラック) -W(ホワイト)	PLAINLY -B(ブラック) -W(ホワイド	PLAINLY - ** * * * * * * * * * * * * * * * * *	PLAINLY -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)
統		30L 2段調理	30L 2段調理	30L 1段調理※1	26L 1段調理	30L 1段調理※1	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
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 65~250·300℃※2	100~250∙300℃*3	熱風コンベクション※1	100~250°C ※4	スチーム+ヒーター加熱(スチー 熱風コンペクション※1 110~250℃※4	ームカップ式) 110~250℃※5	ヒーター加熱	110~250℃ * 5		100~200°C
	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(36	0•35•40•45°C)	スチーム発酵・発酵(35・40・45℃)	30∙35∙40∙45℃	35•40•45℃		40°C		
	トースト	自動トースト(1~4枚)				自動トースト(1~4枚)	自動トースト(1~2枚・途中で哥	裏返す必要あり)	I		
蒸し物(スチー	ー ム)	蒸し物(100℃)/ソフト蒸し(65~95	°C)	レンジ+スチーム(あたためのみ)		スチーム+レンジ		角皿スチーム調理※6			
	レンジ出力(自動/手動)	b/手動) 1000W※7⋅600W⋅500W⋅200W相当		1000W*7-600W-500		1000W%7•600W•500W•200	900W相当 900W※8·600W·500W·200		DW相当 1000W※9·600W·500W·200W相当		500W※10·200W相当·650W(60Hz)※10
レンジ	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/ お弁当あたため	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/フリーズト	ライスープ		冷凍食品あたため
	解凍	サックリ解凍/全解凍(レンジ+スチ-	-ム加熱)	1 +6/100/12/29/(**********************************	1071 10712109	サックリ解凍/全解凍					解凍
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! (美			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					
	おすすめ自動調理	まかせて調理(下段で同時調理) らくグリ!調理	まかせて調理	まかせて調理(焼く/冷凍選択必要	ē)	3品献立セット					
調理特長			」レー/パスタ/スープ <mark>※12</mark> /リゾット※12	2) / 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(ベジ/煮物)/ワ	フ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(ベジ/煮物)/ワンディッシュごはん/ ワンディッシュヌードル/バルメニュー	
响生 物又	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※13	揚げ物、焼き物、蒸し物、パン※13	揚げ物、焼き物、パン							
	保温機能	ほかほかキープ※14									
掲載メニュー	数/自動メニュー数※15	288/305	169/141	121/111	90/88	128/110	118/100	59/64	36/41	49/54	13/7
無線LAN機能	能	スマホ連携/クックトーク									
使いやすさ	表示部 ソフトダンパー	大型タッチパネルカラー液晶 ソフトダンパー	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		大型ホワイトバックライト液晶 ソフトダンパー			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
お手入れ		除菌機能/脱臭クリーンコート/庫内	タクリーン	脱臭クリーンコート/庫内クリーン		脱臭クリーンコート/お手入れ	し自動メニュー ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロ				
省エネ設計		省エネ基準達成/待機時消費電力・	ゼロ※16/電源オートオフ機構※16			省工ネ基準達成/待機時消費	貴電力ゼロ/電源オートオフ機構				
付属品		7-1ド角皿 ハーフ調理網 ヘルシオトレー 2枚 2枚 1枚 (409×300mm) (2段重ね対応) (270×170mm ●メニュー集 ●取扱説明書	7/ド角皿 調理網 1枚 ヘルシオトレー 2枚 1枚 (270×170mm) ・ メニュー集 ●取扱説明書	ワイド角皿 1枚 (411×298mm) 調理網 1枚 ●取扱説明書	7/1 / / / / / / / / / / / / / / / / / /	ワイド角皿 1枚 スチーム (411×298mm) カップ	ワイド角皿 1枚 スチーム (365×279mm) カップ ●取扱説明書	ワイド角皿 1枚 (384×300mm) ●取扱説明書	ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書	ワイド角皿 1枚 (365×279mm) ●取扱説明書	角皿 1枚 (295×295mm) ●取扱説明書
	外形寸法図	740 +400			G 17 13 ARC 73 A	● 4X1X 前門百	- P- D-				
寸法(mm)	脚間寸法図 	740 +490 + 420 ** 17 430 (485) ** 18	715 +500+ 390 **17 435 (485) **18	730 +4954 390 ** 17 445 (490) ** 18	350 395(440) **18	730 14951 390*17 445(495)*18	675 †465+ 390 385(437) **18	620†468+ 338 384(440) **18	600 † 455 4 330 375(423) **18	335 355(410) *18	282 341 (376) *18
	壁 O D B C P Q I I	420*17	390*17	390*17	650 †480+ 350	730 †495+ 390 ** 17	675 †4654 7 390	338	330 375(423) **18 A 357 : B 271 : C 445	3335	282
寸法(mm) 庫内有効寸	壁 O D B C P Q I I	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず)	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず)	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず)	650 †480+ 350 395 (440) ※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上	730 +495+ 7 390※17 445(495)※18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上	675 +465+ 390 385(437)※18 A 426: B 298: C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上	330 375(423)※18 A 357: B 271: C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上(た灯)、音面0の部で一番	335 355(410)※18 A 430:B 300:C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上	282 341(376)※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 左10cm以上、右4.5cm以上、天面より10cm
	機 ○ □ B C □ B C 前面	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き	650 +480+ 350 395(440)※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215	730 ±4954 390*17 390*17 445(495)*18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き	675 +465+ 390 385(437)※18 A 426: B 298: C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 100m以上 置き 奥行コンパクト	330 375(423)※18 A 357: B 271: C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、背	335 355(410)※18 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180
庫内有効寸氵	上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず)	A 435:B 360:C 400 幅395×奥行310×高さ225 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	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き	650 †480+ 350 395 (440) ※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上	730 ±4954 390*17 390*17 445(495)*18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き	675 +4654 390 385(437)※18 A 426:B 298:C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より 左右・後ろピッタリ	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 100m以上 置き 奥行コンパクト	330 375(423)※18 A 357:B 271:C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上、背面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、左右上後いずれかの面	335 355(410)※18 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろどッタリ置き 奥行コンパウト	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 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、左右上後いずれかの面
庫内有効寸氵	壁 の が は は に は に は に に に に に に に に に に に に に	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 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	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 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 所定のすきまを設けて、記	A 440:B 330:C 425 幅400×奥行320×高さ230 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 設置してください。	650 †480+ 350 395(440)※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上 左右・後ろとッタリ置き	730 +4954 390※17 445(495)※18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろヒッタリ置き	675 +465+ 390 385(437)※18 A 426: B 298: C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より 左右・後ろビッタリ 定のすきまを設けて、設置してくだ	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上 置ぎ 奥行コンパクト	330 375(423)※18 A 357: B 271: C 445 幅355×奥行295×高さ165 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) 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。	335 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろピッタリ置き 東行コンパクト 所定のすきまを設けて、設置してください。	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 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、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。
庫内有効寸注 設置寸法	壁 の が は は に は に は に に に に に に に に に に に に に	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 天面より10cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き 所定のすきまを設けて、記 45cm以上	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き 役置してください。 48cm以上 約21kg	650 +480+ 350 395(440)※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパケト	730 +4954 390*17 390*17 445(495)*18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろビッタリ置き 所:	675 +4654 390 385(437)※18 A 426:B 298: C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より 左右・後ろピッタリ 定のすきまを設けて、設置してくだ	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上 置き 奥行コンパクト さい。 43.8cm以上	330 375(423)※18 A 357:B 271:C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上、作成、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、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。 43cm以上	335 355(410)※18 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろどッタリ置き 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。 43.5cm以上	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 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、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。 38.2cm以上
庫内有効寸? 設置寸法 質量	壁 の が は は に は に は に に に に に に に に に に に に に	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 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 50cm以上 約23kg	390**17 435(485)**18 A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き 所定のすきまを設けて、記 45cm以上 約22kg	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろビッタリ置き 役置してください。 48cm以上 約21kg	650 +480+ 350 395(440)※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパケト	730 +4954 390*17 390*17 445(495)*18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろビッタリ置き 所:	675 +4654 390 385(437)※18 A 426:B 298: C 366 幅350×奥行325×高さ225 天面より 左右・後ろピッタリ 定のすきまを設けて、設置してくだ	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上 置き 奥行コンパクト さい。 43.8cm以上 約15kg	330 375(423)※18 A 357:B 271:C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上、作成、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、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。 43cm以上	335 355(410)※18 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろどッタリ置き 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。 43.5cm以上	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 左10cm以上、左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、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。 38.2cm以上 約13kg
庫内有効寸注 設置寸法 質量 電源 定格 消費電力	 と表(mm) 必要空間(消防法基準適合) 詳細は下記 必要な高さ 	420*17 430(485)*18 A 420: B 355: C 385 幅395×奥行305×高さ240 天面より10cm以上(蒸気ダケト部含まず) 左右・後ろピッタリ置き 50cm以上 約23kg	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 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 所定のすきまを設けて、記 45cm以上 約22kg AC 100V(50Hz-	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 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 設置してください。 48cm以上 約21kg 60Hz共用) 1430W 1430W/1430W	### 1430W 1430W 14804 ### 1430W 1430W 1430W 1430W 1430W 14804 ### 350 ### 15	730 +495 + 1990※17 1990※17 1990※17 1990※17 1990※18 1445(495)※18 14400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろビッタリ置き 1430W 1430W/1430W 1430W/1430W	### 1400W 1320W/1320W	338 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上 置き 奥行コンパクト さい。 43.8cm以上 約15kg AC 100V(50Hz-60Hz共用) 1400W 1420W/1420W	330 375(423)※18 A 357: B 271: C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上で 新ひ出しているところより10cm以上 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。 43cm以上 約14kg	335 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろピックリ置き 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。 43.5cm以上 約12kg	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 左10cm以上、右4.5cm以上、天面より10cm 以上、背面10cm以上にだし、背面の凸部で 一番飛び出ているところより10cm以上) 所定のすき注を設け、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。 38.2cm以上 約13kg AC 100V(50Hz/60Hz共用) 980W(50Hz)・1280W(60Hz) 1220W/1220W
庫内有効寸注 設置寸法 質量 電源 定格	 と表(mm) 必要空間(消防法基準適合) 詳細は下記 必要な高さ 	420※17 430(485)※18 A 420:B 355:C 385 幅395×奥行305×高さ240 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 50cm以上 約23kg	A 435: B 360: C 400 幅395×奥行310×高さ225 天面より8cm以上(蒸気ダクト部含まず) 左右・後ろピッタリ買き 所定のすきまを設けて、計 45cm以上 約22kg AC 100V(50Hz-	A 440: B 330: C 425 幅400×奥行320×高さ230 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 投置してください。 48cm以上 約21kg 60Hz共用) 1430W	### 650 +480+ 350 350 395 (440) ※18 A 425: B 325: C 385 幅384×奥行323×高さ215 天面より10cm以上左右・後ろとッタリ置き 奥行コンパクト 45cm以上 約17kg	730 ±4954 390*17 390*17 445(495)*18 A 440: B 330: C 420 幅400×奥行320×高さ230 天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 所: 48cm以上 約20kg	### 1400W ### 1400W	338 384(440)※18 A 430: B 320: C 367 幅374×奥行310×高さ180 10cm以上 置き 奥行コンパクト さい。 43.8cm以上 約15kg AC 100V(50Hz-60Hz共用) 1400W	330 375(423)※18 A 357:B 271:C 445 幅355×奥行295×高さ165 左右10cm以上、天面より10cm以上、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。 43cm以上 約14kg	335 A 430: B 300: C 340 幅355×奥行295×高さ160 右10cm以上、天面より10cm以上 左後ろピッタリ置き 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。 43.5cm以上 約12kg	282 341 (376) ※18 A 336: B 217: C 377 幅278×奥行284×高さ180 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 一番飛び出ているところより10cm以上) 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。 38.2cm以上 約13kg AC 100V(50Hz/60Hz共用) 980W(50Hz)・1280W(60Hz)

*a 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。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 0196 価格:7,040円(税込)(2025年10月現在) ※2 300°Cでの運転時間は約10分間です。その後自動的 に250°Cに切り換わります。65~95°Cの設定は低温調理のウォーターオーブンのみ対応。※3 240°C以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230°Cに切り換わります。※4 220°C以上での運転時間は約5分間です。その 後自動的に210°Cに切り換わります。※5 210°C以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200°Cに切り換わります。※6 角皿に熱湯を注ぎ、庫内にスチームを発生させて加熱します。※7 1000Wでの連続運転時間は最 後日期的に210とに切り扱いのよう。※8 210と以上にの遅れ時間は影力です。※9 1000W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。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 AX-U1Cのらくチンスープ・リンテいとなりといった。ご利用には無線LAN接続が必要となります。※13 ハルシオトレー・使用できます。(AX-RS1Cは揚げ物、焼き物、パンのみ)※14 まかせて調理の「網焼き・揚げる」「焼く」の1段調理とらくグリ調理に対応しています。※15 レシビ集(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。※16 無線LAN機能のFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。※17 蒸気ダクト部含む。※18 ()内はハンドルを含んだ数値。※19 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す。区分名も同 9 法に基づいています。区分名 B:オーブンレンジ(ヒーター露出があるもので30L未満のもの)、D:オーブンレンジ(ヒーター露出があるもの以外で30L未満のもの)、F:オーブンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) ●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。*QRコードは、スマートフォンやタブレッル端末のバーコードリーダーで読みとってください。●製品一覧 https:// jp.sharp/range/lineup/

■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-LSX3C/RS1C/N1C/U1C、RE-WF306/WF236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
⑤ : 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。