

スタジオ導入製品発売から**15**年。石窯ドームはABCクッキングスタジオと
共に歩み続けてきました。

Blog

ABCの
人気講師による
石窯ドーム
アンバサダーブログ月2回
更新!

Instagram

レシピのアイデアがいっぱい!
石窯ドームのインスタ
@ishigamadome_ambassador

つくりたい!が、見つかる。

石窯ドーム レシピ

<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/microwaves/recipes>

■ 検索しやすい ■ 動画レシピも

- ☒
- フリーワード
-
- ☒
- 機能から
-
- ☒
- 食材から



■ 機種専用レシピも検索 (Web料理集)

(ER-D7000B/D5000B/D3000B)

ER-D7000Bは液晶画面の二次元コードから、
ER-D5000B/D3000Bは本体上面に貼付さ
れている二次元コードからもアクセスできます。おいしく保つ。
おいしくつくる。
おいしく食べる。VEGETA
東芝冷蔵庫炎匠岐さ
炊飯器石窯ドーム
ISHIGAMA DOME

東芝のキッチン家電

●本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。

●これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外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。

(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。
- 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。
- 本来の用途(加熱調理)以外に使用しないでください。

J-Moss対応

東芝製品は、電気・電子機器に含有される化学物質の表示に関する
JIS規格(J-Moss)に、対応しています。

J-Moss (日本産業規格JIS C0950 電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法)

<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/j-moss>

■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。

愛情点検

★長年ご使用の電子レンジは点検を!

このような
症状は、
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 使用中に異常な音やにおいが出ることもある。
- 庫内のカバーや壁面がよごれ、スパーク(火花)または煙が出ることもある。
- 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、スイッチを切り、コンセントから
電源プラグを外して、必ずお買い上げの販売店に点検・
修理をご依頼ください(サービスエンジニア以外の方は
絶対キャビネットを外さないでください)。保証書に
関するお願い●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、
必ず保証書をお受け取りの上、保存ください。なお、
店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が
表示されているか、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。
●電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。

東芝ライフスタイルグループは、製品づくりにおいて、地球温暖化防止などの環境課題の解決に貢献することをめざしています。

詳しくはホームページで

<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr>

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社

キッチンソリューション事業部

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310

表示を正しく
家電公取協会員

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S210794

(フリーダイヤル)

「東芝生活家電ご相談センター」0120-1048-76

※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようお願いいたします。

受付
時間月~土 9:00~18:00
日・祝日 9:00~17:00

※当社指定休業日を除く

○携帯電話から
ご利用は

0570-0570-33 ○FAX 022-224-6801

●お客様からご提供いただいた個人情報、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
●利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社へ、お客様の個人情報を提供する場合があります。

●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2025年3月現在のものです。

TOSHIBA

タイセツなのは、
石窯ドームの高火力と熱対流で
おいしく焼き上げること。石窯ドーム[®]
ISHIGAMA DOME

タイセツを、カタチに。■

東芝電子レンジの
ホームページはこちら

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、アース・工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

焼きが、うまい。あたためが、うまい。

おいしい!を、
ラクに。



New!
石窯
おまかせ
ピザ

P5



Meat

手羽元と野菜の
しょうゆグリル
[石窯おまかせ焼き]

Nicomi

牛肉とトマトの
ボルシチ風煮込み
[石窯おまかせ焼き]



New!
すばラク解凍



仕上がりアシスト
New!

New!

すごラク
あたため

P4



オーブン料理も、上手なあたためも、
おまかせでラクに。

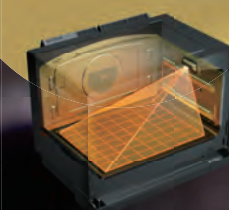


石窯ドーム[®]
ISHIGAMA DOME

New!

ファインeye
センサー

あたためている食品の
温度を高精細に検知。



ER-D7000B

タイセツを、カタチに。■

仕事や家事、育児でどんなに忙しくても、カタチにしたい、タイセツな想いがある。
そんな一人ひとりのタイセツに、私たち東芝ライフスタイルは、細部までタイセツにした、家電でこたえていきます。
タイセツをカタチにしたいあなたへ、タイセツをカタチにした家電を。

進化したセンサーで、あたためも解凍も、もっと便利に。

あたため機能

精度を上げて、満足度も上げる。
「ファインeyeセンサー」搭載。



○画像はイメージです。

レンジ機能の
ココを解決！

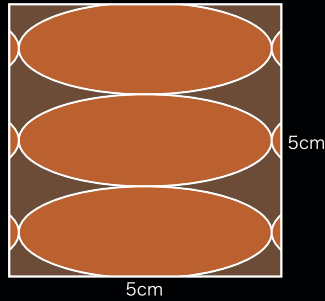
いろいろな食材を
ラクに上手にあたためたい

あたためも解凍も
ムラができてしまう

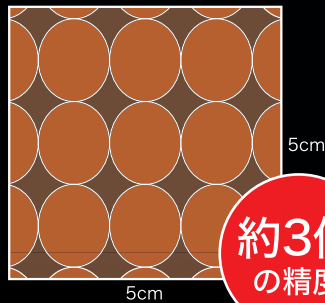
解凍に
時間がかかる

庫内中央の視野イメージ

従来センサー
(当社2024年度モデル ER-D7000A)



NEW ファインeyeセンサー



約3倍
の精度

ファインeyeセンサーがかなえる、便利なレンジ機能 NEW

種類が違ってても同時に自動あたため。

「すばラクあたため」NEW (ER-D7000B/D5000Bのみ)



食品に合わせて加熱を自動調整、おいしくあたため

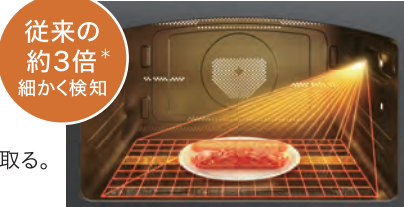


解凍時間の短縮も！

「すばラク解凍」NEW

(ER-D7000B/D5000Bのみ)

■温度を細かく検知！
部分ごとの温度を正確に読み取る。



*当社2024年度モデル ER-D7000Aでひき肉300gを検知したときとの比較。

■低温を検知・高出力で解凍が可能に、だから時短！



○グラフはイメージです。 *当社2024年度モデル ER-D7000Aセンサーとの比較。

■ムラを検知したときは
「端煮え検知モード」
自動で出力を調整し、
局所的な加熱ムラを抑える。



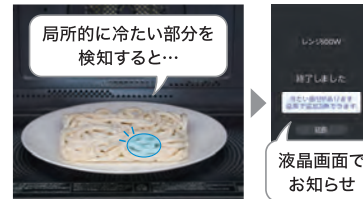
冷凍食品の仕上がり具合をお知らせ。

「仕上がりアシスト」NEW

(ER-D7000Bのみ)

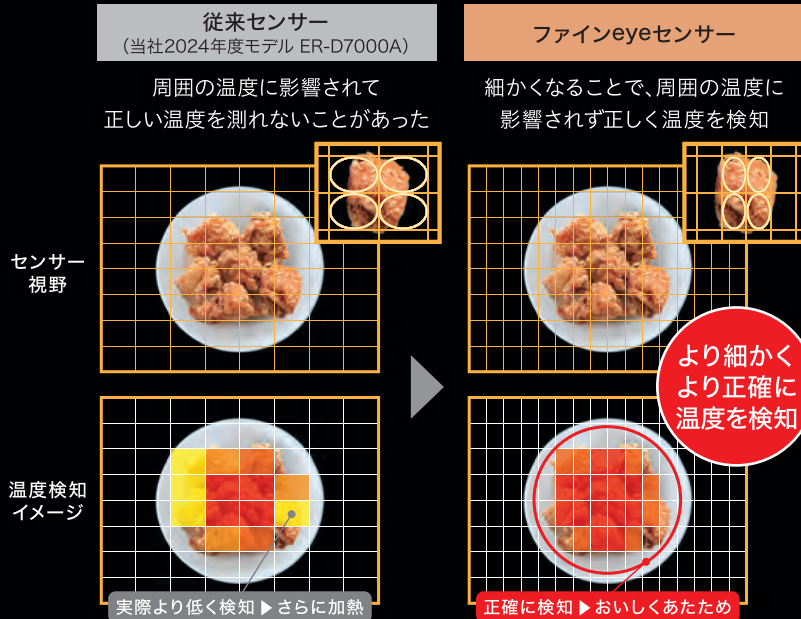
冷たい部分がある場合は画面で
お知らせ。

*手動レンジ1000W・600W・500Wを設定
したときのみ。



食材をより細かく見分け、あたためムラを抑制。

「ファインeyeセンサー」NEW (ER-D7000B/D5000Bのみ)



より細かく
より正確に
温度を検知

○画像はイメージです。

「大型アンテナ」

ワイドな庫内を
ムラを抑えて
加熱します。

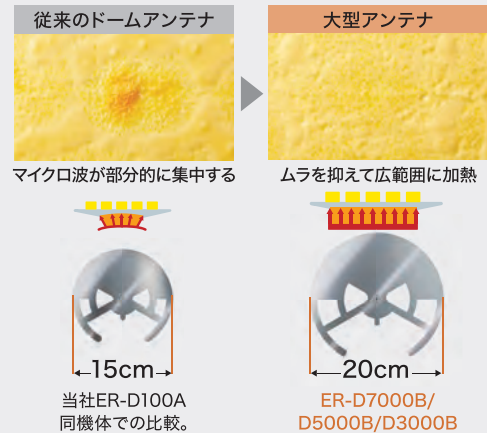
(ER-D7000B/D5000B/
D3000Bのみ)



○画像はイメージです。

実証！ 加熱ムラが少ない石窯ドーム

○庫内底面にスライスチーズを6枚ならべ、レンジ500W、2分30秒で
加熱し、加熱ムラを可視化させた実験。



当社ER-D100A
同機体での比較。

ER-D7000B/
D5000B/D3000B

手動あたためがスピードアップ。

「お急ぎモード」NEW (ER-D7000Bのみ)



−10℃〜90℃まで、設定した温度であたため※2。

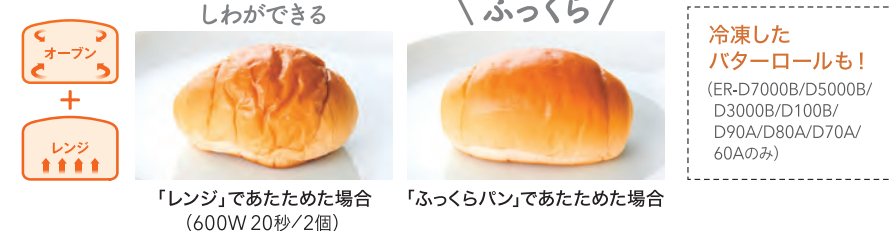
「お好み温度あたため」

(−10℃から90℃はER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/
D80A/D70Aのみ。 ER-S10Aは−10℃から85℃)



市販のパンが、焼きたてのようにふくらあたたかく。

「ふくらパン(パンのあたため)」(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ)



あたため直しても、つくりたての食感に。

「カラッとあたため」

■オープン & スチームと仕上げのグリル
ER-D7000B/D5000B/D3000B



※3

ラップなしで、しっとりあたたかく。

「スチームあたため」

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D90Aのみ)



※1.当社2024年度モデルER-D7000Aのお急ぎ解凍との比較。お急ぎ解凍：ひき肉100g270秒に対し、すばラク解凍：ひき肉100g186秒。重量により効果は異なります。 ※2.食品内部は設定通りの温

度にならないことがあります。 ※3.ER-D100B/D80A/D70A/60Aは角皿に水を注いで水蒸気発生させる調理方法。

おまかせ調理で毎日の料理がもっとラクに。

石窯おまかせ焼き 分量、食材に合った温度と時間で調理。

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80Aのみ。コースは機種により変わります。)



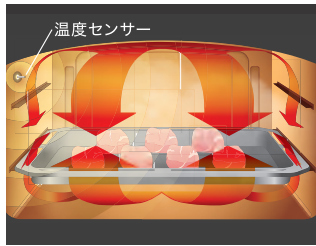
好きな食材をならべるだけ。
本格料理も
おまかせフルオート※1。

お好みの
味付けでOK!
野菜も一緒に
調理OK!
ブロック肉や
骨つき肉もOK!

スペアリブのマーメレードグリル

POINT 1

温度センサーで分量に合わせて、選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる！
火加減を自動調節※1



○画像はイメージです。

POINT 2

選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる！



(食品中心温度)

○画像はイメージです。

石窯おまかせピザ NEW 市販のピザをこんがり・パリッと。

(ER-D7000B/D5000Bのみ)

チルド・冷凍ピザの焼き上げ。あたたため直しも。



高火力の石窯ドームだから、ミミはパリッと、
チーズはアツアツ! 焼きたてのようなおいしさが楽しめる!

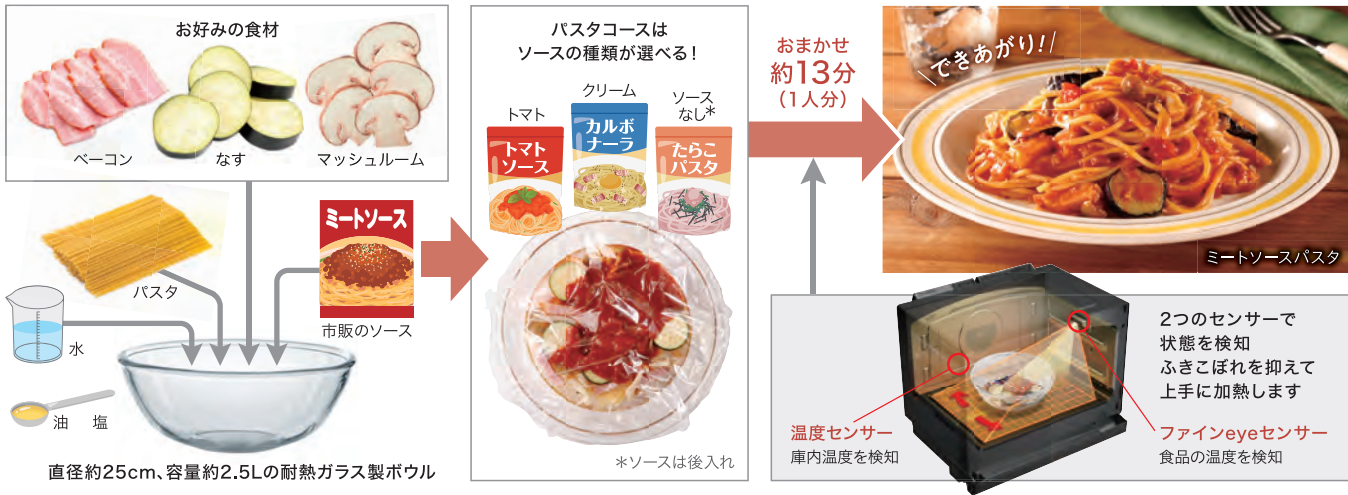
※1. 食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ※2. コースを選択すれば、出力設定・時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。食材の種類や形状などにより、仕上がりが変わることがあります。加熱が足りないときは延長加熱または、オープン(予熱なし)250°Cで様子を見ながら焼いてください。調理可能な分量範囲があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。

おまかせ調理

おまかせレンジ調理

一度にすべての材料をボウルに入れ、コースを選んでスタートするだけ。※3

(ER-D7000B/D5000Bのみ。ER-D3000B/D100Bはパスタ・カレーのみ(簡単ボウルパスタカレーplus)。分量は固定。)



毎日の食卓に役立つ4つのコース搭載! 冷凍野菜も使える!(レシピ限定※4) NEW



毎日のごはんに役立つ自動メニューもたくさん!

スピードメニュー (下ごしらえの時間は含みません)

おつまみ1分 (ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ)
約1分加熱



(1品ずつ調理します)

カラータッチ液晶なら
画像で探しやすい!
(ER-D7000Bのみ)

3分・5分・7分メニュー

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ。分量は2人分が目安です)



煮崩れを防いでおいしく。

冷凍野菜メニュー

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80A/D70A/60Aのみ)



※3. コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ※4. 詳しくはWeb料理集をご覧ください。 ※5. ER-40Aのレシピには、にんじんのナムル風・かぼちゃマヨサラダ・トマトチーズのスクランブルエッグはありません。 ※6. ER-40Aのレシピには、おくらチーズ焼きとハッシュドビーフはありません。 ■このページは、ER-D7000Bの機能を中心に紹介しています。

あたため機能
おまかせ調理
オープン機能
お手入れ
使いやすい
IOLIFEアプリ
製品の選び方
過熱水蒸気
オープンレンジ
角皿式スチーム
オープンレンジ
単機能レンジ

業界最高*350℃^{※1}の石窯ドームが、おいしい火加減で焼き上げ。

350℃^{※1}
贅沢火力

オーブン機能

*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

加熱のはやさが、おいしさにつながる。

高火力で
ココを解決！

予熱が遅くて
調理に時間がかかる

肉はジューシーに
仕上げたい

パンやお菓子の
ふくら感が足りない

庫内まるごと遠赤*



*扉部を除く。○画像はイメージです。

食材の内側へも
じっくりと
熱を通します。

肉のおいしさが違う！



250℃^{※2}上下ヒーター式オープン
当社2024年度モデル
ER-D100Aで焼いた場合

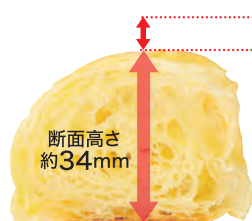


350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン
ER-D7000Bで焼いた場合

【鶏の照り焼き】
予熱なし200℃20分で焼成。(同じ加熱時間で比較)
○当社調べ。比較試験のため、当社推奨の焼き方は異なります。

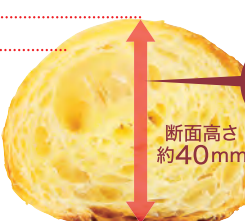
外はこんがり、
中はジューシー

パンのふくらみが違う！



断面高さ
約34mm

250℃^{※2}上下ヒーター式オープン
当社2024年度モデル
ER-D100Aで焼いた場合



断面高さ
約40mm

350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン
ER-D7000Bで焼いた場合

【市販のクロワッサン生地を焼成】
5分間予熱した後、200℃15分で焼成。(同じ加熱時間で比較)
○当社調べ。比較試験のため、当社推奨の焼き方は異なります。

高さ
約18%増

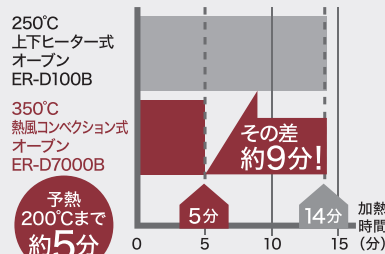
よく
ふくらむ！



○画像はイメージです。

350℃^{※1}石窯オープンは、 加熱がはやい！

だから予熱もスピーディー！



○350℃熱風コンベクション式ER-D5000Bの予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-D3000Bの予熱時間は約8分です。
○予熱時間は、予熱をする前の庫内温度や室温、電圧などにより、多少前後することがあります。

い火加減で焼き上げ。

東芝独自*の深皿(深さ5cm)調理 (ER-D7000B/D5000Bのみ)

*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジ総庫内容量30L以上において。

深皿に食材を入れて
あとは石窯ドームにおまかせ！



/料理のレパートリーがひろがる！\

ごはんも！



そのまま食卓へ

煮物も！



真鯛のアクアパッツァ

焼き物も！



ホタテとしめじの
パングラタン

煮込みも！



デミグラスチキンの
焼きシチュー

麺も！



海老のトマトクリームパスタ

パンも！



2種のロール蒸しパン
～プレーン&練乳あずき～

スイーツも！



フルーツたっぷり
スコップショートケーキ

分量が変わってもおいしく自動調理。

分量フリー^{※3}自動メニュー

(ER-D7000B:常温・冷蔵7メニュー/冷凍対応6メニュー、D5000B:常温・冷蔵6メニュー/冷凍対応5メニュー、D3000B:常温・冷蔵5メニュー、D100B:常温・冷蔵4メニュー)



2人分でも



4人分でも



冷凍でも



分量に合わせた加熱で自動調理！



冷凍から焼き物^{※4}

○市販の冷凍食品には対応していません。
(ER-D7000B/D5000Bは分量フリー・自動メニュー)
(ER-D3000Bは5メニュー、D100B/D90A/D80Aは3メニュー、分量フリーではありません)



凍ったまま
ならべて
スタート



解凍不要でおいしく焼き上げ！



鶏の照り焼き

高温の水蒸気で、油や塩分を
カットしてヘルシーに。

過熱水蒸気調理

(ER-D7000B/D5000B/
D3000B/D90Aのみ)

食塩相当量
約26%
カット



塩鮭

オープンと過熱水蒸気の
合わせ技で、油や塩分をカット。

ハイブリッド調理

(ER-D7000B/D5000Bのみ。
ER-D3000Bは自動のみ)

カロリー
約34%
カット



鶏の照り焼き

○調理物食塩相当量 [塩鮭] 魚焼きグリル:3.7g、ER-D7000B:2.7g 【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、H30.12.21 第1357号結果(魚焼きグリル 2.8g/100g、過熱水蒸気2.0g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。 ○数値は冷蔵の自動調理によるものです。自動調理(ハイブリッド調理)の効果とは異なります。 ○効果は機種により異なります。

○エネルギー [鶏の照り焼き] フライパン:508kcal、ER-D5000B:336kcal 【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H30.12.21 第1366号、第1354号結果(フライパン 226kcal/100g、ハイブリッド167kcal/100g)より、当社にて2人分のエネルギーを算出。 ○数値は常温の調理によるものです。 ○効果は機種により異なります。

大火力石窯ドームグリルで、
こんがり焼き上げ。

グリル調理

(大火力石窯ドームグリルはER-D7000B/D5000B/
D3000B/D100B/D90A/D80Aのみ)



さんまの塩焼き

ヘルシーな蒸し料理が簡単に。

スチーム調理

(ER-D7000B/D5000Bのみ、ER-D3000B/D90Aでできるスチーム調理は茶わん蒸しとなめらかプリンです)
(スチームレンジはER-D7000B/D5000B/D3000B/D90Aのみ)

スチーム全解凍		スチーム発酵		低温蒸し(35℃～95℃)		お手軽蒸し	
野菜類		牛肉		卵		卵	
春巻のツナサラダ		牛肉の洋風たたき		なめらかプリン		茶わん蒸し	
30℃		40℃		50℃		60℃	
70℃		80℃		90℃		100℃	

○上記の図に記載の温度は食品の内部の温度を表現しています。実際の調理での加熱設定温度は表示の温度より高く設定されています。

○スチームで温度をコントロールするのは「低温蒸し」です。

朝食のパンも、こんがりおいしく。

トースト・スチームトースト(裏返し必要)

(スチームトーストはER-D7000B/
D5000B/D3000B/D90Aのみ。
ER-D100B/D80A/D70A/60A/
40A/Y16はトーストのみ)

冷凍した食パンも！

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/
D100B/D90A/D80A/D70A/60Aのみ)



スチームトースト

油を使わず手軽に揚げ物。

ノンフライ調理

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/
D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ)



鶏のから揚げ

「こねる」工程不要で、手作りパンが楽しめる。

お手軽パン

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/
D100B/D90A/D80A/D70A/60Aのみ)



お手軽食パン

お手軽フランスパン

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。

※2.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。 ※3.分量は調理可能な範囲があります。詳しくは取扱説明書「料理集」をご覧ください。 ※4.取扱説明書「料理集」

に掲載されているレシピに従って下ごしらえしたものと、 ■温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、取扱説明書「料理集」の温度を目安にしてください)。 ■このページは、ER-D7000B/D5000Bの機能を中心に紹介しています。

あたため機能

おまかせ調理

オーブン機能

お手入れ
しやすい

IOLIFEEアプリ

過熱水蒸気
オーブンレンジ

角皿式スチーム
オーブンレンジ

オーブンレンジ

単機能レンジ

すっきり置いて操作もラクに 使いやすさ

キレイをラクに保てる

お手入れ

業界最小!* 奥行39.9cm^{※1}の薄型コンパクト

*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ総庫内容量30L以上において。
(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100Bのみ)

奥行45cmのキッチンボードからハンドルが飛び出さずすっきり!

奥行 39.9cm^{※1}

左右びったり置ける!※2

○製品を使用する時は、必ずキッチンボードの扉を開けて、設置寸法を守ってください。

ABCクッキングスタジオでも大好評^{※4}!

よごれがつきにくく、庫内全面お手入れらくらく (ER-D7000B/D5000B/D3000Bのみ)

フラットな丸い天井・四隅も丸い庫内
ヒーターの露出もなく、サッとふける

お手入れしやすいなめらか素材(底面) ○画像はイメージです。

東芝独自^{※5}!とれちゃうコート(セラミックコート)

*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。
庫内(天井・背面・側面)に、よごれがつきにくい。

「縦型パネル&ワイド庫内」で快適に使える。

ラクポジStyle^{NEW}

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80Aのみ)

目線が下・かがんで操作

見やすく操作しやすい

出し入れしやすい

庫内間口 39cm

横型パネル(当社2020年度モデル ER-TD7000)

縦型パネル(ER-D7000B)

縦型パネルだから液晶が目線の位置で見やすく、操作もラクラク

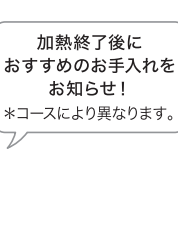
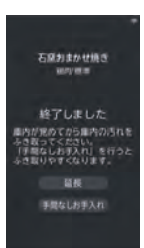
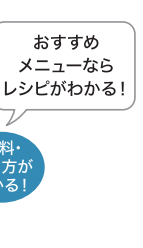
フラットなワイド庫内で大皿料理も出し入れがラク

見やすく使いやすい。

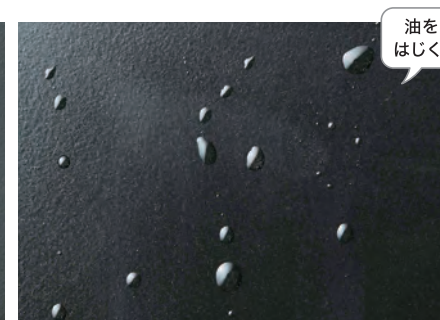
5インチ^{※3}カラータッチ液晶

(ER-D7000Bのみ)

よく使うレンジをTOPに
毎日のあたためも使いやすい



とれちゃうコート非採用機種
(当社2010年度モデル ER-HD500)



とれちゃうコート

※庫内壁面にサラダ油を付着して比較。

角血^{※6}もとれちゃうコートでクッキングシートがいらない



とれちゃうコート非採用機種
(当社2010年度モデル ER-HD500)



とれちゃうコート

手間なしお手入れコース

(「3・5・10分」はER-D7000B/D5000Bのみ。
「5・10・15分」はER-D3000Bのみ。「10分」は
ER-D90Aのみ。)

スチームでよごれを浮かして、
落としやすいです。

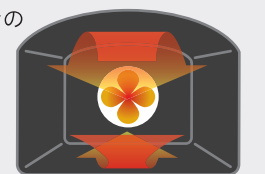


○画像はイメージです。

庫内乾燥コース

(「5・15・25分」はER-D7000B/D5000B/
D3000Bのみ。「10分」はER-D100B/D90A/
D80Aのみ。)

レンジ調理後の庫内の結露、
スチーム調理後の
べたつきの
軽減に。



○画像はイメージです。

※1.本体奥行にハンドルは含みません。ハンドルを含む奥行は、44.6cm。 ※2.詳しくはカタログP21設置寸法と※17をご確認ください。 ※3.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※4.2025年3月1日現在、ABCクッキングスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-MD300、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-XD3000、

ER-YD3000、ER-D3000Aです。 ※5.庫内の壁面と角血に微細なセラミック粒子のコーティングを採用。 ※6.深血を除く。

あたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
使いやすさ

I
O
L
E
E
A
P
リ

過熱水蒸気
オープンレンジ

角血式スチーム
オープンレンジ

オープンレンジ

単機能レンジ

レシピも使い方もどんどん広がる。



IoLIFEアプリ



購入後もレシピが増える！
ABCクッキングスタジオの開発レシピも！

レシピ検索

フリーワードの他、
豊富な検索方法で探せます

- 食材管理 おまかせ
- 食材管理 あるもの カテゴリ
- 石窯ドーム 栄養成分
- 栄養成分 から検索

動画付きレシピも見られます

気になる栄養成分から検索も！
絞り込み機能で選びやすい

中華まん
大根
里芋

※栄養成分の摂取目安は「栄養素等表示基準値」に基づいています。

あなたため・
下ごしらえも
アプリで！

増える あなたためコース

あなたため・下ごしらえの
コースが
そくそく拡大予定！

※IoT機能対応機種はER-D7000Bのみ。アプリをダウンロードすればレシピ検索は使用できます(栄養成分からの検索は対応機種の登録が必要です)。

\\ 我が家にピッタリの1台を見つけよう //

大きめで庫内が広いオーブンレンジがほしい！

	ER-D7000B	ER-D5000B	ER-D3000B	ER-D100B
総庫内容量	30L			
加熱方式	過熱水蒸気オープンレンジ・石窯ドーム構造			角皿式スチームオープンレンジ・石窯ドーム構造
	2段調理 熱風コンベクション式			上下ヒーター式
	豊富なおまかせ調理機能や自動メニューを試してみたい			
	パン・スイーツづくりを楽しみたい			
こんな方におすすめ	石窯ドームならではの深皿を使いたい 本格的なスチーム機能を使いたい		スチーム機能を使いたい	
	カラータッチ液晶・ アプリ連携など 最新機能を活用したい			

スペースが気になるけどオーブン調理も楽しみたい！

	ER-D90A 	ER-D80A 	ER-D70A 
総庫内容量	26L		
加熱方式	過熱水蒸気オープンレンジ・ 石窯ドーム構造	角皿式スチームオープンレンジ・石窯ドーム構造	
	上下ヒーター式		
	ごはんやおかずなどを自動であたためたい		
こんな方におすすめ	お手入れがラクな機種がいい		
	スチーム機能を使いたい		

キッチンが狭いのでなるべくコンパクトなモデルがいい

	ER-60A	ER-40A	ER-Y16
			
総庫内容量	23L	18L	16L
加熱方式	角皿式スチームオープンレンジ	オープンレンジ	
	上下ヒーター式		
こんな方におすすめ	コンパクトでもワイドな庫内がいい	たまにはオープン調理をしたい	

レシピの栄養バランスが見られる

栄養バランスサポート

レシピの栄養成分をグラフで確認

足りない栄養成分を補うレシピの提案も

※栄養成分の摂取目安は「栄養素等表示基準値」に基づいています。

加熱の設定はスマホから手軽に

レシピ送信

スマホから本体にレシピの加熱情報を送信すれば、簡単に設定できます。

※加熱情報のみ送信。



使いこなせば毎日がもっと便利に

運転状況確認

スマホからレンジの動作状況を確認できます。



機能紹介

本体の機能をサツと確認。



仕上がり調節の記憶

自分が設定した仕上がりや本体に記憶させ、仕上がり調節の手間が省けます。



機器連携すれば音声で便利に

スマートスピーカー連携で

音声設定

手動のレンジ・オープンなどの設定が音声操作で設定できます。

※スマートスピーカー連携にはIoLIFEアプリへの登録が必要です。

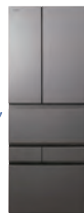


スピーカー搭載冷蔵庫※1連携で

冷蔵庫から音声通知

レンジの運転終了などの通知を冷蔵庫から音声でお知らせします。

オープンレンジの加熱が終了しました



サポート機能

動作状況のお知らせ
(プッシュ通知)

サポートサービス

IoLIFEアプリのダウンロードはこちらから



IoLIFEアプリについて



○IoLIFE サービスを受けるためには、常時接続のブロードバンド回線と無線LANルーターが必要です。○アプリは無料でお使いいただけますが、ダウンロードおよびアプリ利用の際には、通信費が別途かかり、お客様負担となります。○アプリの機能はオープンレンジ最新機種でのご紹介になります。過去機種では一部対応していない機能があります。○アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は予告なく変更することがあります。また提供されるサービスについても予告なく終了することがあります。○すべてのスマートフォンで動作を保証するものではありません。

あなたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
しやすいさ

製品の選び方
IoLIFEアプリ

過熱水蒸気
オープンレンジ

角皿式スチーム
オープンレンジ

オープンレンジ

単機能レンジ

総庫内容量

30L

オープン
2段

石窯ドームのプレミアムモデル

ER-D7000B

NEW

6月発売予定

オープン価格*

石窯ドーム®

ISHIGAMA DOME

GOOD DESIGN

公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2020年度)
ER-D7000B

IoLIFE

IoLIFEアプリの
ダウンロードはこちらから



(K) グランブラック

毎日の食卓に
「おいしい」をもっと

直感的な使いやすさと美しさを両立した、シンプルかつコンパクトなデザイン。



(W) グランホワイト

キッチンに合わせやすいモノトーンカラー。

1 NEW

「ファインeyeセンサー」であたためも解凍も便利に。
「すぞらくあたため」
「すばラク解凍」
「仕上がりアシスト」

2

「石窯おまかせ焼き」で本格料理もフルオート※1。

3 NEW

「石窯おまかせピザ」で市販のピザをこんがり・パリッと。

4

ボウルに入れてコース選択※2！
「おまかせレンジ調理」が冷凍野菜も対応でより手軽に！
※レシピ限定。詳しくはWeb料理集をご覧ください。

5 NEW

手動レンジ600W・500Wを「お急ぎモード」で1000Wに切り替え時短

レンジ500W

05分00秒

お急ぎ

最大30%時短に！
500W5分
お急ぎモードで3分31秒

6

見やすく、使いやすい5インチ※3カラータッチ液晶。

●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

オープンレンジ 機能比較	ワイド& フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)			スチーム	レンジ					石窯おまかせ焼き					石窯おまかせピザ		おまかせレンジ調理				メニュー・レシピ数		便利機能			
		オープン 最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム		すぞらく あたため	すばらく 解凍	仕上がり アシスト	アンテナ	お急ぎ モード	お好み温度 (-10~90℃)	肉	魚	野菜	深皿 煮込み	グラタン	焼成 (冷凍・チルド)	あたため	パスタ	カレー	中華	煮物	自動 メニュー数※5	総レシピ数※6	2段LED 庫内灯	スマート ダンパー扉	外せて洗える ワイド水受け
ER-D7000B	● (30L)	350℃※4	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/ 低温蒸し(35~95℃)	●	●	●	大型 アンテナ (20cm)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	484	514	● (ON/OFF可)	●	●	●

※1.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※2.コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※3.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※4.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」

に準ずる。 ※5.専用料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※6.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※7.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載。Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ■画像はイメージです。 ★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。

過熱水蒸気オープンレンジ

総庫内容量
30L
オープン
2段

熱風2段350℃※1オープンのハイグレードモデル
ER-D5000B **NEW**
オープン価格★
6月発売予定



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

**石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME

総庫内容量
30L
オープン
2段

熱風2段のスタンダードモデル
ER-D3000B **NEW**
オープン価格★
7月発売予定



(W) グランホワイト



(K) グランブラック

**石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME

角皿式スチーム※2オープンレンジ

総庫内容量
30L
オープン
1段

上下ヒーター式のスタンダードモデル
ER-D100B **NEW**
オープン価格★
7月発売予定



(H) アッシュグレイージュ

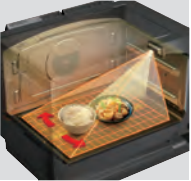


(W) ミルキーホワイト

**石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME

- 1

NEW
「ファインeyeセンサー」で
あたためも解凍も便利に。
「すごくラクあたため」
「すばラク解凍」


- 2

3つのおまかせ調理で
料理がもっとラクに。
「石窯おまかせ焼き」
「おまかせレンジ調理」
NEW「石窯おまかせピザ」


- 3

業界最高*「350℃※1贅沢火力」
ならではのおいしさ。
*2025年3月1日現在、国内家庭用100V
オープンレンジにおいて。


- 4

使うときは
文字が光って
操作をお知らせ。


- 5

手前で手を離しても、
静かにスッと閉まる
スマートダンパー。
○画像は7000シリーズの
機種です。


- 6

業界最小*「奥行39.9cm」の
薄型コンパクト
(ハンドルを含む奥行44.6cm)
*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープン
レンジ総庫内容量30L以上において。



🌱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

オープンレンジ 機能比較	ワイド&フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)			スチーム	レンジ				肉
		オープン 最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム		センサー	あたため	解凍	アンテナ	
ER-D5000B	● (30L)	350℃※1	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/ 低温蒸し(35～95℃)	ファイン eye	すごラク あたため	すばラク解凍 スチーム全解凍 さしみ・半解凍	大型 アンテナ (20cm)	●
ER-D3000B	● (30L)	300℃※4	約8分	● (約7分20秒)	●	●	蒸し (茶わん蒸し・プリン用) 低温蒸し	ワイド赤外線 (8つ目)	ごはん/ おかず	お急ぎ解凍 スチーム全解凍 さしみ・半解凍	大型 アンテナ (20cm)	●
ER-D100B	● (30L)	250℃※5	約14分	● (約9分20秒)	●	—	角皿式※2	ハイアングル 赤外線	ごはん/ おかず	解凍 さしみ	●	●

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。
※2.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理法。 ※3.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※4.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。 ※5.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。 ※6.専用料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを

- 1

「石窯おまかせ焼き」で
肉・野菜料理やグラタンを
おまかせフルオート※3。


- 2

「300℃※4高火力」
熱風2段オープンでおいしく調理。


- 3

「簡単ボウルパスタ・カレー
plus」搭載。ボウルに
お好みの市販ソースと
具材を入れて時短調理。


- 4

業界最小*「奥行39.9cm」の
薄型コンパクト
(ハンドルを含む奥行44.6cm)
*2025年3月1日現在、国内家庭用100V
オープンレンジ総庫内容量30L以上において。



🌱目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量73.5kWh/年

- 1

「石窯おまかせ焼き」で
お好みの味を付けて
ならべるだけ！
手軽においしく本格料理。


- 2

「庫内まるごと遠赤*」で
中までしっかり加熱。
*扉部を除く。


- 3

「ハイアングル赤外線センサー」が
食品の表面温度を上手に検知。


- 4

「簡単ボウルパスタ・カレー
plus」搭載。ボウルに
お好みの市販ソースと
具材を入れて時短調理。



🌱目標年度2008年度 省エネ基準達成率104% 年間消費電力量76.3kWh/年

品名	メニュー・レシピ数		便利機能			
	自動メニュー数※6	総レシピ数※7	2段LED庫内灯	スマートダンパー扉	外せて洗えるワイド水受け	Web料理集※8
ER-D5000B	126	304	●	●	●	●
ER-D3000B	119	200	●	—	●	●
ER-D100B	98	140	●	—	●	—

除く)。 ※7.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※8.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載、Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ■画像はイメージです。 ★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。

過熱水蒸気オープンレンジ

総庫内容量
26L
オープン
1段

ワイド＆フラットでお手入れしやすい
過熱水蒸気モデル
ER-D90A
オープン価格*
 **GOOD DESIGN**
公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2021年度)
ER-D90A

 **石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME



(K) ブラック



(W) ホワイト

角皿式スチーム※1オープンレンジ

総庫内容量
26L
オープン
1段

ワイド＆フラットでお手入れしやすい
角皿式スチーム※1モデル
ER-D80A
オープン価格*
 **石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME



(W) ホワイト



(K) ブラック

総庫内容量
26L
オープン
1段

ワイド＆フラットな
角皿式スチーム※1モデル
ER-D70A
オープン価格*
 **石窯ドーム**
ISHIGAMA DOME



(K) ブラック



(W) グランホワイト

総庫内容量
23L
オープン
1段

コンパクトでワイド＆フラットな
角皿式スチーム※1モデル
ER-60A
オープン価格*
 **石窯オープン**
ISHIGAMA OVEN



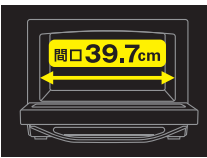
(W) グランホワイト

- 1

「石窯おまかせ焼き(鶏肉・野菜コース)」を搭載！
お好みの味を付けて
ならべるだけ。手軽に
おいしく本格調理。


- 2

大皿料理の
出し入れもしやすい
「26Lワイド＆フラット庫内」。


- 3

「赤外線センサー
(上面配置)」で食材を
おいしくあたため。



- 4

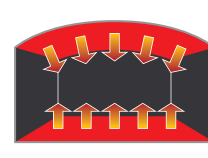
「過熱水蒸気調理」で
油や塩分を
カットしてヘルシーに。
(ER-D90Aのみ)


- 5

フラットな丸い天井と
「庫内よごれプロテクト*」で
お手入れしやすい。
*扉部、底面を除く。


- 6

レンジ調理後の
庫内の結露を軽減
「庫内乾燥コース*」。
*10分のみ。



- 1

赤外線センサーで
「好み温度」
あたため。


- 2

「ノンフライ調理」なら
油を使わずにヘルシーに。


- 3

市販の
冷凍食品
などを使って
「簡単調理」。


- 4

「角皿スチーム調理※1」で
ムラをおさえる。



- 1

「ノンフライ調理」なら
油を使わずヘルシーに。


- 2

「ワイド＆
フラット庫内」
だから
ラクラク出し入れ。


- 3

市販のレトルト食品などを使って
「簡単調理」。


- 4

毎日のあたためを、
ワンタッチでおまかせ。
(常温・冷蔵のみ)



🌱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

🌱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

🌱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

🌱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

オープンレンジ 機能比較	ワイド＆フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)			スチーム方式	レンジ		石窯おまかせ焼き		メニュー・レシピ数		便利機能		
		オープン 最高温度	予熱200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム		最高出力	ワンタッチ あたため	肉	野菜	自動メニュー数	総レシピ数	表示	庫内コーティング	外せて洗える ワイド水受け
ER-D90A	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	●	給水カセット式	1000W※4	●	● (鶏肉のみ)	●	85※5	147※6	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト※7	●
ER-D80A	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	—	角皿式※1	1000W※4	●	● (鶏肉のみ)	●	85※5	126※6	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト※7	●
ER-D70A	● (26L)	250℃※3	約10分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式※1	1000W※4	●	—	—	85※5	112※6	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート※8	●
ER-60A	● (23L)	250℃※3	約9分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式※1	1000W※4	● (常温・冷蔵のみ)	—	—	71※5	89※6	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート※8	●

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理法。 ※2.調理物食塩相当量【塩鮭】魚焼きグリル:3.7g、ER-D90A:2.9g 【分析依頼先】一般社団法人県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、R4.8.9 第552号結果(魚焼きグリル2.8g/100g、過熱水蒸気2.2g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。数値は冷蔵の手动調理のものです。 ※3.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。 ※4.高周波出力1000Wは最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。

※5.取扱説明書【料理集】の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※6.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※7.扉部、底面を除く。 ※8.天井、扉部、底面を除く。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。 ★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。

オープンレンジ

総庫内容量

18L

オープン1段

オープン調理もできる
フラット庫内モデル

ER-40A

オープン価格*



(K) ブラック

総庫内容量

16L

オープン1段

コンパクトな
フラット庫内モデル

ER-Y16

オープン価格*



(W) ホワイ

- 1

「900W^{※3}」の
パワフル出力で
すばやく加熱。


- 2

「庫内よこれプロテクト*」
だからよこれが
こびりつきにくい。
*天井、扉部、底面を除く。付着したよごれは
拭き取ってください。


- 3

「フラット庫内」
だから
大きなお弁当も
ラクに入る。



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

- 1

「フラット庫内」
だから出し入れも
お手入れも
ラクラク。


- 2

「庫内よこれプロテクト*」
だからよこれが
こびりつきにくい。
*天井、扉部、底面を除く。付着したよごれは
拭き取ってください。


- 3

「ホワイトバックライト
液晶・庫内灯」
だから見やすい。



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

オープン レンジ 機能比較	庫内構造 (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)	冷凍	レンジ			メニュー・レシピ数		便利機能	
		オープン 最高温度	予熱 200℃			最高出力	ワンタッチ あたため	解凍	自動 メニュー数	総レシピ数	表示	庫内 コーティング
ER-40A	フラット (18L)	250℃ ^{※1}	約15分	● (約4分40秒)	—	900W ^{※3}	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	28 ^{※5}	20	バックライト液晶表示 (ホワイト)	庫内よこれ プロテクト ^{※7}
ER-Y16	フラット (16L)	200℃ ^{※2}	約13分	● (約7分10秒)	—	850W ^{※4}	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	8 ^{※6}	3	バックライト液晶表示 (ホワイト)	庫内よこれ プロテクト ^{※7}

単機能レンジ

総庫内容量

23L

東芝単機能レンジのプレミアムモデル

ER-S10A

オープン価格*

レンジ最高出力 1000W^{※8}

専用付属品 取扱説明書 兼 料理集

GOOD DESIGN

公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2024年度)
ER-S10A



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト

総庫内容量

17L

ワンタッチであたためできる
フラット庫内モデル

ER-S17Y

オープン価格*

レンジ最高出力 900W^{※9}

専用付属品 取扱説明書



(W) ホワイト

1

「フラット庫内」だから
大きなお弁当もラクに入る。

2

「ホワイトバックライト液晶・庫内灯」だから見やすい。

目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量59.9kWh/年
レンジ機能59.9kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A
●外形寸法:幅458×奥行354×高さ281mm
○本体奥行にハンドルは含みません。
●庫内有効寸法:幅273×奥行315×高さ181mm
●設置寸法:左10cm以上、右4.5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上
あけてください。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。
●質量(本体のみ):約10kg

1

「ワイド&フラット庫内」
だから出し入れも
お手入れもラクラク。



2

「高出力1000W^{※8}
インバーター」で
スピーディーにあたため。



3

高精度
「8つ目赤外線センサー」で
ワンタッチあたため。



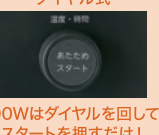
4

「庫内よこれプロテクト*」
だからよこれが
こびりつきにくい。
*扉部、底面を除く。付着したよごれは
拭き取ってください。



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
レンジ機能60.1kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A
●外形寸法:幅468×奥行386×高さ338mm
○本体奥行にハンドルは含みません。
●庫内有効寸法:幅368×奥行310×高さ198mm
●設置寸法:上方は10cm以上あけてください。
●質量(本体のみ):約14kg
左右背面 ピッタリ設置^{※11}

時間が設定しやすい
ダイヤル式



600Wはダイヤルを回して、
スタートを押すだけ!

総庫内容量

17L

文字が光って見やすいダイヤル式
フラット庫内モデル

ER-M17Y

オープン価格*

レンジ 50Hz:520W^{※10}
最高出力 60Hz:650W^{※10}

専用付属品 取扱説明書



(W) ホワイト

1

「ダイヤル操作」で
回すだけでスタート。

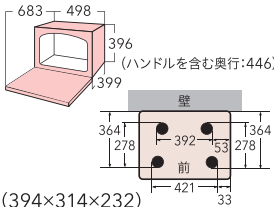
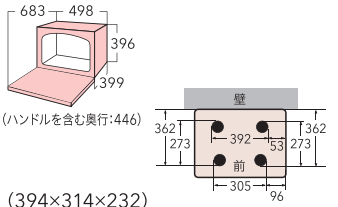
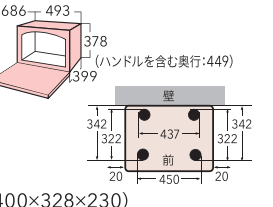
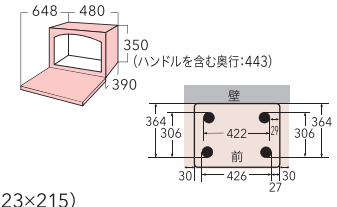
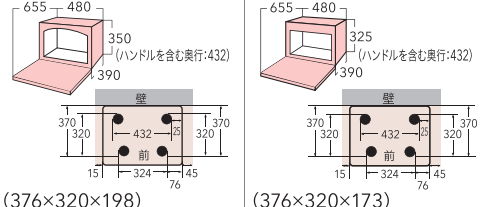
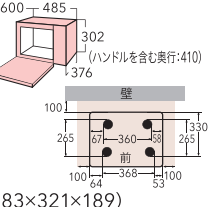
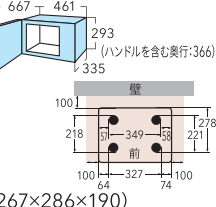
2

「ヘルツフリー」だから全国どこでも使える。

目標年度2008年度 省エネ基準達成率101% 年間消費電力量59.5kWh/年
レンジ機能59.5kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A
●外形寸法:幅458×奥行349×高さ281mm
○本体奥行にハンドルは含みません。
●庫内有効寸法:幅273×奥行323×高さ181mm
●設置寸法:左右5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてくだ
さい。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。
●質量(本体のみ):約12kg

※1.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。 ※2.190℃以上での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。 ※3.※4.高周波出力900W(※3)・850W(※4)は、最大2分(※3・※4)であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。 ※5.取扱説明書[料理集]の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※6.自動あたためのみ。 ※7.天井、扉部、底面を除く。 ※8.※9.高周波出力1000W(※8)・900W(※9)は、最大2分(※8)・最大1分30秒(※9)であり、

その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。 ※10.高周波出力520W/650Wは最大8分であり、その後は自動的に350Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は350Wです。 ※11.詳しくはカタログP.22※17をご確認ください。 ※12.扉部・底面を除く。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。 ★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。

タイプ		過熱水蒸気 オープンレンジ			角皿式スチーム オープンレンジ	過熱水蒸気 オープンレンジ	角皿式スチーム オープンレンジ			オープンレンジ	
形名		ER-D7000B	ER-D5000B	ER-D3000B	ER-D100B	ER-D90A	ER-D80A	ER-D70A	ER-60A	ER-40A	ER-Y16
本体色 ○掲載商品の価格はすべて オープン価格*です。		 ■(K) グランブラック □(W) グランホワイト	 ■(K) グランブラック □(W) グランホワイト	 □(W) グランホワイト ■(K) グランブラック	 ■(H) アッシュグレイジュ □(W) ミルキーホワイト	 ■(K) ブラック □(W) ホワイト	 □(W) ホワイト ■(K) ブラック	 ■(K) ブラック □(W) グランホワイト	 □(W) グランホワイト	 ■(K) ブラック	 □(W) ホワイト
総庫内容量*1		30L(ワイド&フラット庫内)					26L(ワイド&フラット庫内)		23L(ワイド&フラット庫内)	18L(フラット庫内)	16L(フラット庫内)
オーブン・グリル	加熱方式	  石窯ドームオープン (熱風コンベクション式) ②ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)				 石窯ドームオープン (上下ヒーター式) ④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)	 石窯ドームオープン (上下ヒーター式) ④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		 石窯ドームオープン (上下ヒーター式) ④ガラス管ヒーター 庫内4面遠赤(底・奥・左右)	 石窯オープン (上下ヒーター式) ④ガラス管ヒーター 庫内4面遠赤(底・奥・左右)	 ヒーター加熱 (上下ヒーター式) ④ガラス管ヒーター
	オープン温度*2	100～300℃・350℃*3			100～250℃・300℃*4	100～250℃*5					
	深血調理	●			—						
	過熱水蒸気調理/ハイブリッド調理	100～250℃・300℃*4/100～250℃・300℃*4			100～250℃*5/自動メニューのみ	—	100～250℃*5/なし	—			
	グリル調理	大火力石窯ドームグリル							石窯グリル	●	
発酵	発酵(30・35・40・45℃)/スチーム発酵(30・35・40・45℃)			発酵(30・35・40・45℃)/スチーム発酵(40℃)	発酵(30・35・40・45℃)					発酵(35・40℃)	
レンジ	レンジ出力(W)	1000:最大5分(600)*8/600・500連続/200・100相当			1000:最大3分(600)*8/600・500	連続/200・100相当		900:最大2分(600)*8/600・500連続/200相当 850:最大2分(600)*8/600・500連続/200相当			
	センサー	ファインeyeセンサー	ワイド赤外線(8つ目)/温度センサー	ハイアングル赤外線センサー/温度センサー	赤外線センサー(上面配置)/温度センサー		赤外線センサー/温度センサー	温度センサー	絶対湿度センサー/温度センサー		
	あたため機能(抜粋)	すぐラクあたたため(ごはん・おかず・二品)/お急ぎモード/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜/仕上げアリスト	すぐラクあたたため(ごはん・おかず・二品)/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜	ごはん/おかず/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜	ごはん/おかず/お好み温度	ごはん/おかず/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜/コンビニ弁当	ごはん/おかず/冷凍ごはん/牛乳/コンビニ弁当	あたため/冷凍ごはん・冷凍おかず/牛乳/ゆで野菜/お弁当	あたため/冷凍ごはん・冷凍おかず/牛乳/ゆで野菜/お弁当
解凍	すばラク解凍(少量50gから*9)/スチーム全解凍(少量50gから*9)/さしみ・半解凍		お急ぎ解凍(少量50gから*9)/スチーム全解凍(少量50gから*9)/さしみ・半解凍		解凍/さしみ	お急ぎ解凍/スチーム全解凍/さしみ・半解凍		解凍/さしみ		解凍(グラム合わせ)	
スチーム	スチーム方式	給水カセット式			角皿式*10	給水カセット式		角皿式*10	—		
	スチーム調理	お手軽蒸し(100℃)/低温蒸し(35～95℃)/スチームレンジ			蒸し(茶わん蒸し・プリン用低温蒸し)/スチームレンジ	—	蒸し(茶わん蒸し・プリン用低温蒸し)/スチームレンジ		角皿スチーム調理*10	—	
総レシピ数(自動メニュー数)		514*11(484*12)	304*11(126*12)	200*11(119*12)	140*11(98*12)	147*11(85*12)	126*11(85*12)	112*11(85*12)	89*11(71*12)	20(28*12)	3(8*13)
自動メニュー(抜粋)	石窯おまかせ焼き	肉/魚/野菜/深血煮込み/グラタン			肉/魚/野菜/グラタン	肉/魚/野菜	肉(鶏肉のみ)/野菜		—		
	石窯おまかせピザ	焼成(冷凍・チルド)/あたため			—						
	おまかせレンジ調理	パスタ/カレー/中華/煮物			—						
	便利なあたため機能	ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため)*14/スチームあたため			ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため)*14	ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため)*14/スチームあたため	ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため)*14		—		
時短・お手軽メニュー(抜粋)	おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー			簡単ボウルパスタ・カレーplus/おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		—			
トースト	トースト/冷凍トースト/スチームトースト(裏返し必要)			トースト/冷凍トースト(裏返し必要)	トースト/冷凍トースト/スチームトースト(裏返し必要)	トースト/冷凍トースト(裏返し必要)		トースト/冷凍トースト(裏返し必要)		トースト(裏返し必要)	
お手入れ	庫内コーティング	とれちやうコート(セラミックコート)(扉部、底面を除く)			庫内よごれプロテクト(扉部、底面を除く)	を 除く)		遠赤・脱臭ブラックコート(天井、扉部、底面を除く)		庫内よごれプロテクト(天井、扉部、底面を除く)	
	庫内形状	フラットな丸い天井/丸い四隅			フラットな丸い天井	フラットな丸い天井/丸い四隅		—			
	お手入れコース	手間なしお手入れ(3・5・10分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭		手間なしお手入れ(5・10・15分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭	庫内乾燥(10分)/脱臭	手間なしお手入れ(10分)/庫内乾燥(10分)/脱臭	庫内乾燥(10分)/脱臭	脱臭		—	
使いやすさ	IoT機能	スマートフォン連携(アプリ対応)	—								
	表示	ラクボジStyle/5インチ*15カラータッチ液晶表示	ラクボジStyle/バックライト大型液晶表示(ブラック)		ラクボジStyle/バックライト大型液晶表示(ホワイト)	ラクボジStyle/バックライト液晶表示(ブラック)		液晶表示(バックライトなし)		バックライト液晶表示(ホワイト)	
付属品		 深血(鉄板ホーロー)41.2×29.1cm 1枚/ 遠赤包み焼き角皿(とれちやうコート)41.2×29.1cm 2枚/焼網/取扱説明書/別冊料理集*16		 遠赤包み焼き角皿(とれちやうコート) 41.2×29.1cm 2枚/取扱説明書/別冊料理集*16	 角皿(鉄板ホーロー)41.1×29.7cm 1枚/ 取扱説明書/別冊料理集*16	 ヘルシーフラット角皿(鉄板ホーロー・溝付き)39.5×30.5cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)38.8×30cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)29.3×29.3cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集	 角皿(鉄板ホーロー)27.7×26.2cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集
外形寸法(mm) ○本体奥行にハンドルは含みません。 外形寸法は左右・背面・上面の突起等を含む寸法です。 (庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(mm))		 (394×314×232)	 (394×314×232)	 (400×328×230)	 (384×323×215)		 (376×320×198) (376×320×173)		 (283×321×189)	 (267×286×190)	
設置寸法		左右背面 ピッタリ設置 *17 ○上方は10cm以上あけてください。			背面ピッタリ *17 ○左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。	背面ピッタリ *17 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		背面ピッタリ *17 ○左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。		後方10cm *17 ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。	
基本性能	質量(本体のみ)	約21kg		約20kg	約18kg			約14kg	約13kg	約12kg	約11kg
	オープン・グリル機能 消費電力(W)/ヒーター出力(W)	1430/オープン1410・グリル1100			1350/オープン1350・グリル1000	1350/オープン1350・グリル1100		1220/オープン1150・グリル800		1380/オープン1350・グリル800	1050/オープン1000・グリル750
	レンジ機能 消費電力(W)/高周波出力(W)	1430/1000:最大5分(600)*8			1430/1000:最大3分(600)*8						
	年間消費電力量*18 区分	72.0kWh/年(レンジ機能59.0kWh/年・オープン機能13.0kWh/年・待機時0.0*19kWh/年 ●区分:F)		73.5kWh/年(レンジ機能59.5kWh/年・オープン機能14.0kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:F)	76.3kWh/年(レンジ機能58.3kWh/年・オープン機能18.0kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:E)	70.4kWh/年(レンジ機能56.0kWh/年・オープン機能14.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:D)		73.4kWh/年(レンジ機能58.0kWh/年・オープン機能15.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)	73.4kWh/年(レンジ機能57.0kWh/年・オープン機能16.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)	73.4kWh/年(レンジ機能56.2kWh/年・オープン機能17.2kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)	73.4kWh/年(レンジ機能59.9kWh/年・オープン機能13.5kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)

※1. 給庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。 ※2. 温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています（JISの測定方法による）。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ※3. 350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を260℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は300℃になります。350℃は一般社団法人日本電機工業会（JEMA）「表示に関する自主基準（平成19年6月19日制定）」に準ずる。 ※4. 300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度が300℃のときは予熱温度は270℃になります。 ※5. 250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃のときは予熱温度は200℃になります。ER-D90A/D80Aは190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。 ※6. 250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。温度を220℃以上に設定したときも自動的に210℃に切り換わります。 ※7. 190℃以上での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。また、140℃以上での運転時間は約60分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。 ※8. 最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後自動的に（ ）内の出力に切り換わります。 ※9. ER-D7000B/D5000B/D3000Bのみ。その他の機種は100gから。 ※10. 角皿にお湯や水を含む水蒸気を発生させる調理法。 ※11. アレンジレシペ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※12. 専用料理集または取扱説明書【料理集】の自動調理可能なメニュー数（自動あたためを含み、お手入れを除く）。 ※13. 自動あたためのみ。 ※14. グリルの使用は、ER-D7000B/D5000B/D3000Bのみ。ER-D100B/D80A/D70A/60Aのステムは角皿に水を含む水蒸気を発生させる調理法で、ER-40Aはオーブのみの加熱。 ※15. 61.63×109.65mm（5.0インチサイズ）

※16. 付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載、Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金にはお客様負担となります。 ※17. 熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあったり、よれが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ※18. 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器(電子レンジ)測定方法による数値です(区分とも同法に基づいています)。A: 単機能レンジ、B: オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)、D: オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)、E: オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L以上のもの)、F: オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) ※19. 無線LAN接続をONにしている場合は、通信待機状態のため、表示部が消灯していても、消費電力は「0」Wになりません。約「4」Wとなります。 ■商品画像の点灯灯りはイメージです。 ■本カタログに掲載の料理は、付属の専任料理集または東芝電子レンジのホームページでご覧いただけます。 ★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。

「省エネ性マーク」



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下さい。「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。%の数値が大きいかほど省エネ性が優れています。

〈別売品〉
電子レンジ転倒防止金具



電子レンジ本体と壁を固定し、転倒を防止します。
 (補修部品コード32582136)
 希望小売価格
 1,430円(税込)

「電子レンジ転倒防止金具」は17cm~26cmの範囲で調整できます。