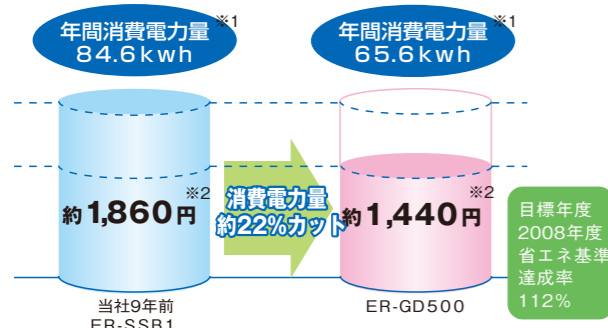


地球環境に配慮したものづくりをしています。

家計にやさしい省エネ設計

省エネ性能

石窯ドーム構造でレンジとオーブンの省エネ性能を改善。



CO₂に換算すると約7.4kg削減^{※3}(約3770L)

※1:年間消費電力量は省エネ・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値
※2:消費電力量1kWh=22円で換算
※3:CO₂削減量は、0.39kg/kWh、容積は、509L/kg(0℃、1気圧)で換算

オートパワーOFF

調理終了後5分経過すると、自動で主電源OFF。使っていない時のムダな電気代が一切かかりません。

環境に配慮した安心設計

J-MOSS対応

資源有効利用の品質向上を阻害する可能性が高い特定の化学物質を使用していません。(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム他)

J-MOSS対応情報 http://www.toshiba.co.jp/tha/csr/env/j-moss_j.htm

鉛フリーはんだ

商品内部の基板には鉛が入っていない“はんだ”を使っています。廃棄する時に鉛が溶け出して環境を汚染するなどの心配がありません。

<別売品> 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。



電子レンジ転倒防止金具
(補修部品コード32582136)
希望小売価格1,050円
(税抜 1,000円)
※壁から本体までの取り付け幅は10~15cmです。

●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用できませんので、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

- 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恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。
- 本来の用途以外に使用しないでください。
- 設置の際、本体と壁との距離を極力あけてください。
- ドアにものがはさまらないようにしてお使いください。
- 庫内はいつも清潔にしておいてください。
- ヒーター加熱後は、庫内が高温になっていますので、ご注意ください。
- 周波数の違う場所へのご転居の際は、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。(50Hz/60Hzのヘルツフリータイプは除く)

★長年ご使用の電子レンジは点検を!

愛情点検



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臭いが出ることがある。
- 加熱室内のカバーや壁面が汚れ、スパーク(火花)または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、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人は絶対に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。

TOSHIBA

東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021東京都千代田区外神田2-2-15 (東芝昌平ビル)

- 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。

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

209-099
AP091045

(フリーダイヤル)

365日電話でお応えします。
受付時間9:00~20:00

お買い物・使い方・修理のご相談は「東芝生活家電ご相談センター」0120-1048-76

●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やさしい植物性大豆油インキを使用しています。



このカタログの内容は平成21年9月現在のものです。



石窯ドームだから、感動の焼き上がり、極上の食感!

快適しながら、エコできる。

ecoスタイル

CO₂削減・電気代節約へ

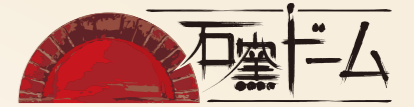


本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

めざせ! 1人、1日、1kg CO₂削減
東芝は、チームマイナス6%に参加しています。
※料理の画像はイメージです。



石窯ドームは、 一気に熱がまわる！



熱対流にこだわった、新しいカタチのオーブンです。

国内家庭用100V
オーブレンジにおいて

業界最高
高温
350℃

予熱
200℃まで
約**5分**

庫内の
温度差を
抑える

熱風量・熱量をUP!
石窯トルネードエンジン
(ER-GD500のみ)

NEW 庫内に対流を生み出す
石窯ドーム構造

NEW 下から熱風で一気に包み込む
底面ワイド熱風

NEW 横から熱風で一気に包み込む
サイド熱風
(ER-GD500のみ)



*画像はイメージです

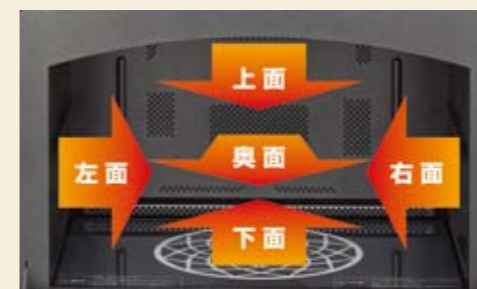
上下・左右からの熱風で包み焼く
石窯ドームシステム

背面の石窯トルネードエンジンが、高温の熱風を発生。石窯ドーム構造が庫内に熱風の対流を作り出し、底面ワイド熱風とサイド熱風が全体に行き渡らせます。350℃の高温とすばやい立ち上がりを実現し、庫内の温度差を低減させました。石窯のように食材を一気に熱風で包み込むから、旨みや水分を逃さず、ムラを抑えてふっくら焼き上げます。

石窯ドームだから、
**感動の焼き上がり、
極上の食感！**



豊富に遠赤外線を発生
庫内まるごと遠赤



*画像はイメージです

NEW 熱対流をさらに効果的に！
遠赤包み焼き角皿

熱風をより循環させるために、角皿の縁にはスリットを入れました。軽くなり、使いやすさも向上。

当社従来機種比
約**40%**
軽量化



*画像はイメージです

家庭用電子レンジ 区分F (熱風循環加熱方式) において
省エネ No.1
※1
目標年度 2008年度 省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 656kWh/年

石窯ドームだから、食材を効率よく加熱。
オーブンでもレンジでも調理が速く、消費電力に差が出ます。
(ER-GD500)

※1:2009年8月4日現在 ※2当社従来機種ER-F400付属の鉄板ホーロー角皿は1072g ER-GD500付属の遠赤包み焼き角皿は636g *料理の画像はイメージです。このページはER-GD500の機能を中心に紹介しています

オーブンでいつものレシピや素材も、ひと味違う。



国内家庭用100V
オープンレンジにおいて

業界最高^{※1}
高温
350℃ 石窯遠赤包み焼き

高温350℃で包み焼く

旨みや水分を逃さない

すばやい立ち上がり

予熱200℃まで約5分で到達

庫内の温度差を抑える

熱風を強力に循環

まとめて焼いても、おいしく仕上がる

庫内を包み込むように熱風が対流。角皿の左右や上下段での温度差が少なく、高温でムラをおさえて仕上げます。まとめて調理するバターロールから、大きなフランスパンまで、パン焼きにこだわるなら石窯ドームです。

バターロールの調理途中を比較 (調理開始から12分経過)

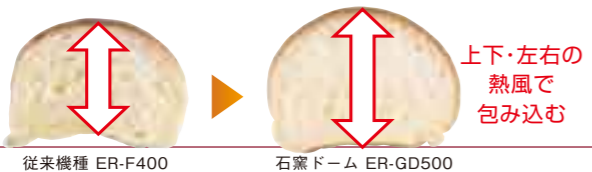


従来機種 ER-F400

石窯ドーム ER-GD500

従来機種に比べ、熱風が行きわたり、すばやく全体的に焼き色がつく!

バターロールの焼き上がり比較



従来機種 ER-F400

石窯ドーム ER-GD500

上下・左右の熱風で包み込む

パン底が持ち上がらず、ふくらみに差が出る!

高温と遠赤外線で、焼き上げる

ボリュームのあるハンバーグや大きなピザも、高温と遠赤外線でごまかみ込み、外はカリッと中はジューシーに。予熱が速く、毎日の料理で使えます。



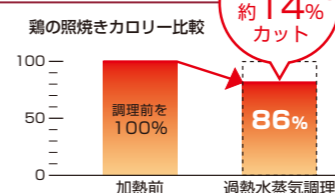
スチームでヘルシーに美味しく仕上げる。

国内家庭用100V
オープンレンジにおいて

業界最高^{※1}
過熱水蒸気^{※2}
400℃ 石窯スチーム包み焼き

過熱水蒸気調理

最高400℃の過熱水蒸気で余分な油を落として、カロリーをカット。揚げ物も少量の油で調理でき、ヘルシーに仕上げます。



東芝だけ^{※4} 選べる焼き上げ3タイプ

カロリーとおいしさのバランスをコントロール。



スチームで余分な油をしっかりと落とす | 油を落として、オープンで仕上げる | 高温と遠赤外線を一気に包み焼く

酸化を抑えて栄養素を守る 低酸素調理 スチームで庫内を満たし、低酸素状態で調理するのでビタミンCの分解や油の酸化を防ぎます。

たっぷりスチームで蒸し器と同じような仕上がり
本格せいろ蒸し調理

1分間に最大24ccのたっぷりスチームで調理するので、せいろを使わずに、おいしい蒸し料理ができます

国内家庭用100V
オープンレンジにおいて

業界最速^{※5}
スチーム発生まで
13秒



手作りシューマイ | 赤飯 | 鯛とはまぐりの薬膳蒸し

東芝だけ^{※4} 素材の持ち味を引き出す
適温スチーム調理 (95℃~35℃)

火加減の難しい95℃以下の低温スチームで調理。繊細な温度コントロールで味や栄養を引き出し、素材を活かした料理が楽しめます



なめらかプリン | ヒレ肉のミニハム | 春菊とツナサラダ

グリル & こんがりプレート

NEW 上火でパリッと焼き上げる
石窯ドームグリル

上部ヒーターが天井に沿って湾曲しているため、大きな食材もムラを抑えて焼き上げます。さんまを焼いても、頭からしっぽまで、しっかり火が通ります。



*画像はイメージです



焼きとり



焼き魚(一尾)

NEW 焼き色をしっかりつける
こんがりプレート (ER-GD500のみ)

レンジ機能を使い、マイクロ波でセラミックプレートを発熱させ食材を加熱。フライパンで調理したように、焦げ目をつけて焼き上げます。



*こんがりプレート調理以外では、使用しないで下さい



鮭のチャンチャン焼き(キムチ入り)



豚肉のアスパラ焼き

毎日使うレンジ機能



あたためはワンタッチでスタート

選べる3つのあたため

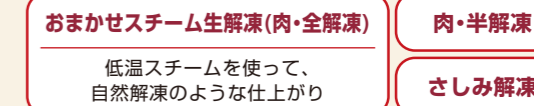


速くて便利 | やわらか仕上げ | しっとりほかほか

調理終了まで、最高出力の1000Wをキープ
インバーター連続1000W

食品の表面温度を検知して、食べごろ温度に仕上げる
8つ目赤外線センサー

食材や用途にあわせて選べる
3WAY生解凍



低温スチームを使って、自然解凍のような仕上がり

●カロリーの数値は当社調べによる ※1:2009年8月4日現在 ※2:熱風吹き出し部最高温度 ※3:加熱前163kcal/100g、加熱後 141kcal/100g 当社調べ ※4:2009年8月4日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて ※5:2009年8月4日現在、本格せいろ蒸し調理時 ※6:付属料理集のメニュー「ヒレ肉のミニハム」で調理した場合 ※7:加熱前9.0mg/100g、加熱後11.0mg/100g 当社調べ *料理の画像はイメージです。このページはER-GD500の機能を中心に紹介しています

本格メニューから、毎日のおかずまで、石窯ドームにおまかせ。

料理の幅が広がる!

- オープン・グリル
- 石窯遠赤包み焼き
- 石窯ドームグリル

スチーム

- 石窯スチーム包み焼き
- 本格せいろ蒸し
- 適温スチーム

レンジ(マイクロ波)

- レンジ
- こんがりプレート^{※1}

すばやい立ち上がり!

国内家庭用100V
オープンレンジにおいて

予熱200℃
まで
約**5分** **13秒**

業界最速^{※2}
スチーム発生まで

油を控えて
ヘルシーに

カロリー
CUT



鶏の照焼き



ハンバーグ



鶏のから揚げ



えびフライ

せいろを使わず
本格蒸し料理

適温スチーム



茶わん蒸し



手作りシューマイ



サーモンテリーヌ



白身魚のプロヴァンス風

旬の野菜や
魚を活かす

石窯遠赤包み焼き



トマトのカップグラタン



春菊のツナサラダ



焼き魚



ぶりの照焼き

前菜や副菜
メニューも充実

こんがりプレート



豚肉のアスパラ焼き



ヒレ肉のミニハム



3色野菜のシャキシャキサラダ



れんこんの肉詰め

面倒な煮物も
おまかせ

レンジ



ロールキャベツ



豚の角煮



金時豆の甘煮



チキンカレー

みんなで
楽しめるパン作り
(100メニュー掲載^{※3})

石窯遠赤包み焼き



バターロール



メロンパン



フランスパン



ナン

手軽に
自家製スイーツ

石窯遠赤包み焼き



スポンジケーキ



フォンダンショコラ



シュークリーム



なめらかプリン

使いやすく お手入れカンタン

NEW 遠赤・脱臭ブラックコート & 親水性クリーンコート

庫内の壁と天井には遠赤・脱臭ブラックコートを施し、オープン調理時に豊富な遠赤外線を発生させ、同時にニオイを分解。さらにセラミック加工もされ、キズや磨耗に強く気軽に拭き掃除ができます。また、底面には親水性の特殊コートを採用。スチームで汚れを浮かせれば、サッとひと拭きでキレイになります。(セラミック加工は、ER-GD500のみ)

※4 調理の進行がひとめでわかる 東芝 イルミネーションガイド

調理中は、スタートボタンの周りが順に点灯。調理が終了すると点滅してお知らせします。



*画像はイメージです

遠赤・脱臭ブラックコート



親水性クリーンコート

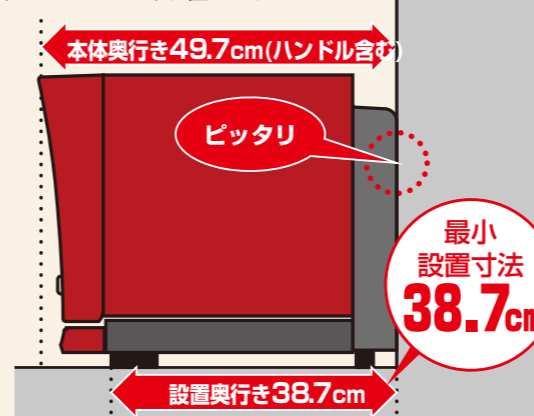


キレイにおちる!

*画像はイメージです

背面を壁につけて置ける省スペース設計 背面ピッタリ設置

壁に背面をつけて設置できるので、キッチンにスッキリ置けます。



*左右4.5cm.上方は20cmあけてください

カンタン便利、清潔に使える! お手入れ機能

給水カセットと水受けは、前から出し入れができ便利です。パイプの水抜きやスチームのお手入れも簡単で、清潔にお使いいただけます。



フロント給水カセット

外せて洗えるワイド水受け

*画像はイメージです



温度ムラを抑えて、
高温ですばやく包み焼く。

NEW



(R)レッド



(N)シャンパンゴールド

省エネ
No.1

※1
家庭用電子レンジ
区分F(熱風循環加熱方式)において
目標年度 2008年度
省エネ基準達成率:112%
年間消費電力量:65.6kWh/年

過熱水蒸気 オープンレンジ

ER-GD500

オープン価格※

総庫内容量 31L V.F.インバーター連続 1000W

※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。

目標年度 省エネ基準達成率112%
2008年度 年間消費電力量65.6kWh/年

おいしい度 ★★★★★★

ヘルシー度 ★★★★★★



高温350℃
石窯遠赤包み焼き



■バターロール

高温350℃と豊富な遠赤外線で、庫内の温度差を抑え、上質に焼き上げます。

上火でパリッと焼き上げる

石窯ドームグリル

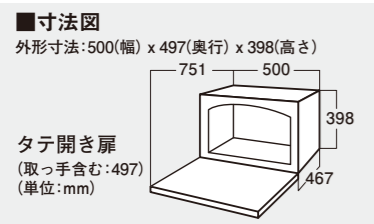
カロリーとおいしさのバランスをお好みに

選べる焼き上げ3タイプ

オートメニュー

- | | | | | |
|----------------|------------|--------------|---------------|-----------|
| 1. スピード | 10. 根菜 | 19. 食パン | 28. ちくちくベーカリー | 37. 手作り豆腐 |
| 2. ソフト | 11. ハンバーグ | 20. 焼き野菜 | 29. 茶わん蒸し | |
| 3. スチーム | 12. 鶏の照焼き | 21. ピザ | 30. なめらかプリン | |
| 4. 牛乳 | 13. 鶏のから揚げ | 22. 焼きいも | 31. ヘルシー野菜 | |
| 5. お酒 | 14. フランスパン | 23. クッキー | 32. おこわ | |
| 6. 肉・半解凍 | 15. メロンパン | 24. シュークリーム | 33. 魚の蒸し物 | |
| 7. 肉・全解凍(スチーム) | 16. ベーグル | 25. スポンジケーキ | 34. 手作りシューマイ | |
| 8. さしみ | 17. クロワッサン | 26. 焼きそば | 35. カレー・シチュー | |
| 9. 葉菜 | 18. 冷凍パン | 27. カラッとあたため | 36. 肉じゃが | |

レシピ集314メニュー掲載 ※オートメニュー、アレンジメニュー、焼き上げタイプを含んだ数です



●カロリーの数値は当社調べによる ※1:2009年8月4日現在年間消費電力量65.6kWh/年 ※2:熱風吹き出し部最高温度 ※3:付属料理集のメニュー「ヒレ肉のミニハム」で調理した場合 ※4:加熱前163kcal/100g加熱後141kcal/100g 当社調べ ※5:加熱前90mg/100g加熱後11.0mg/100g 当社調べ ※料理の画像はイメージです



本格石窯の
おいしさ・香り・食感を。

NEW



(N)シャンパンゴールド



(R)レッド

過熱水蒸気 オープンレンジ

ER-GD400

オープン価格※

総庫内容量 31L V.F.インバーター連続 1000W

※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。

目標年度 省エネ基準達成率111%
2008年度 年間消費電力量66.2kWh/年

おいしい度 ★★★★★★

ヘルシー度 ★★★★★★



高温350℃
石窯遠赤包み焼き



■ハンバーグ

高温350℃と豊富な遠赤外線で、庫内の温度差を抑え、上質に焼き上げます。

上火でパリッと焼き上げる

石窯ドームグリル

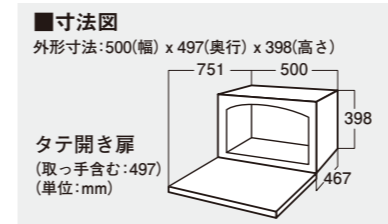
カロリーとおいしさのバランスをお好みに

選べる焼き上げ3タイプ

オートメニュー

- | | | | | |
|----------------|------------|--------------|---------------|-----------|
| 1. スピード | 10. 根菜 | 19. 干物 | 28. ちくちくベーカリー | 37. 手作り豆腐 |
| 2. ソフト | 11. ハンバーグ | 20. 焼き野菜 | 29. 茶わん蒸し | |
| 3. スチーム | 12. 鶏の照焼き | 21. ピザ | 30. なめらかプリン | |
| 4. 牛乳 | 13. 鶏のから揚げ | 22. 焼きいも | 31. ヘルシー野菜 | |
| 5. お酒 | 14. フランスパン | 23. クッキー | 32. おこわ | |
| 6. 肉・半解凍 | 15. メロンパン | 24. シュークリーム | 33. 魚の蒸し物 | |
| 7. 肉・全解凍(スチーム) | 16. ベーグル | 25. スポンジケーキ | 34. 手作りシューマイ | |
| 8. さしみ | 17. 焼き魚 | 26. 焼きそば | 35. カレー・シチュー | |
| 9. 葉菜 | 18. グラタン | 27. カラッとあたため | 36. 肉じゃが | |

レシピ集266メニュー掲載 ※オートメニュー、アレンジメニュー、焼き上げタイプを含んだ数です



●カロリーの数値は当社調べによる ※1:2009年8月4日現在年間消費電力量66.2kWh/年 ※2:熱風吹き出し部最高温度 ※3:付属料理集のメニュー「ヒレ肉のミニハム」で調理した場合 ※4:加熱前163kcal/100g加熱後141kcal/100g 当社調べ ※5:加熱前90mg/100g加熱後11.0mg/100g 当社調べ ※料理の画像はイメージです



石窯オーブン
庫内まるごと遠赤
過熱水蒸気



(S)シルバー

遠赤効果で、
パンやピザをおいしく。
過熱水蒸気もおまかせ。



石窯オーブン
庫内まるごと遠赤
過熱水蒸気



(H)ライトグレー

おいしさの石窯オーブンに
過熱水蒸気調理も搭載。

過熱水蒸気 オープンレンジ

ER-G8 オープン価格*

総庫内容量 **30L** V.F.インバーター **1000W**
*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。
 目標年度 省エネ基準達成率105%
 2008年度 年間消費電力量75.5kWh/年

おいし度 ★★★★★
ヘルシー度 ★★★★★

250°C オープン 庫内まるごと遠赤 遠赤石焼き 過熱水蒸気 蒸し調理
 適温スチーム お好み温度 赤外線センサー 2WAY 解凍 ソフトあたため
 野菜スープ 遠赤・脱臭ブラックコート 脱水カセット水受け スチームお手入れ・パイプの水抜き カンタンお手入れコース
 庫内灯 背面ピッタリ設置 省エネインバーターOFF

高温250°C 遠赤包み焼き



■メロンパン

庫内全面*1から遠赤外線を豊富に発生。こんがり・ふっくら焼き上げます。

高温250°C 過熱水蒸気 スチーム包み焼き



■鶏の照焼き

高温250°Cのスチームで、食品の余分な油を落としてヘルシーに焼き上げます。

壁にピッタリ置ける 背面ピッタリ設置



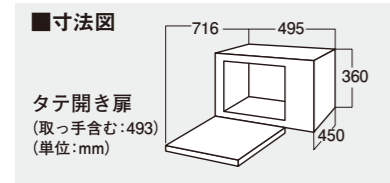
背面を壁にピッタリつけて設置OK30Lの大容量なのに設置奥行きは45cmです

蒸し器を使わず、手軽においしく
蒸し調理
素材を活かす低温調理
適温スチーム調理(オートメニュー)
スチームで庫内の汚れを浮き上がらせる
カンタンお手入れコース
遠赤効果でおいしく、さらにニオイも分解
遠赤・脱臭ブラックコート

オートメニュー

- | | | | |
|-------------|---------------------|---------------------|--------------|
| 1. スピード | 10. ピザ | 19. らくらくベーカリー(揚げパン) | 28. 肉じゃが |
| 2. ソフト | 11. ハンバーグ | 20. ふっくらパン | 29. カレー・シチュー |
| 3. スチーム | 12. 焼きいも | 21. 鶏の照焼き | 30. 茶わん蒸し |
| 4. 牛乳 | 13. グラタン | 22. 焼き魚(切身) | 31. プリン |
| 5. 解凍 | 14. クッキー | 23. 鶏のから揚げ | 32. お酒 |
| 6. さしみ | 15. 冷凍パン | 24. フランスパン | お手入れ |
| 7. 葉菜 | 16. 冷凍パン(スチーム) | 25. シュークリーム | 33. 手間なしお手入れ |
| 8. 根菜 | 17. メロンパン | 26. スポンジケーキ | 34. 水抜き |
| 9. カラッとあたため | 18. らくらくベーカリー(プチパン) | 27. 野菜スープ | 35. 脱臭 |

レシピ集104メニュー掲載 *オートメニュー、アレンジメニュー、焼き上げタイプを含んだ数です



過熱水蒸気 オープンレンジ

ER-G7 オープン価格*

総庫内容量 **30L** V.F.インバーター **1000W**
*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。
 目標年度 省エネ基準達成率105%
 2008年度 年間消費電力量75.5kWh/年

おいし度 ★★★★★
ヘルシー度 ★★★★★

250°C オープン 庫内まるごと遠赤 過熱水蒸気(角皿式) 蒸し調理 お好み温度
 赤外線センサー 2WAY 解凍 ソフト あたため 野菜スープ 遠赤・脱臭ブラックコート
 庫内灯 背面ピッタリ設置 省エネインバーターOFF

高温250°C 遠赤包み焼き



■ハンバーグ

庫内全面*1から遠赤外線を豊富に発生。こんがり・ふっくら焼き上げます。

過熱水蒸気(角皿式・オートメニュー) スチーム包み焼き



■塩鮭

角皿の溝にお湯を注ぎ、過熱水蒸気を発生。油を落としてヘルシーに焼き上げます。

壁にピッタリ置ける 背面ピッタリ設置



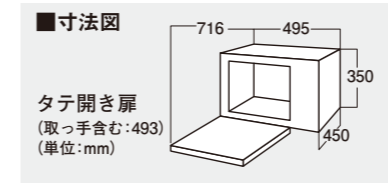
背面を壁にピッタリつけて設置OK30Lの大容量なのに設置奥行きは45cmです

蒸し器を使わず、手軽においしく
蒸し調理(角皿式・オートメニュー)
遠赤効果でおいしく、さらにニオイも分解
遠赤・脱臭ブラックコート

オートメニュー

- | | | | |
|-------------|---------------------|--------------|-------------|
| 1. スピード | 10. ハンバーグ | 19. 鶏の照焼き | 28. 茶わん蒸し |
| 2. ソフト | 11. 焼きいも | 20. 焼き魚(切身) | 29. プリン |
| 3. 牛乳 | 12. グラタン | 21. 鶏のから揚げ | 30. お酒 |
| 4. 解凍 | 13. クッキー | 22. フランスパン | |
| 5. さしみ | 14. 冷凍パン | 23. シュークリーム | |
| 6. 葉菜 | 15. 冷凍パン(スチーム) | 24. スポンジケーキ | |
| 7. 根菜 | 16. らくらくベーカリー(プチパン) | 25. 野菜スープ | |
| 8. カラッとあたため | 17. らくらくベーカリー(揚げパン) | 26. 肉じゃが | |
| 9. ピザ | 18. ふっくらパン | 27. カレー・シチュー | お手入れ |

レシピ集92メニュー掲載 *オートメニュー、アレンジメニュー、焼き上げタイプを含んだ数です



遠赤効果とスチームのコンパクトな本格オーブン。

スチーム オープンレンジ

ER-H6 オープン価格*

総庫内容量 **21L** V.Fインバーター **1000W**

*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。

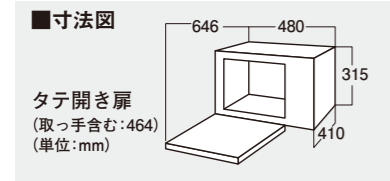
目標年度 2008年度 省エネ基準達成率104% 年間消費電力量67.5kWh/年

おいしい度★★★★ヘルシー度★★★

250°C オープン 庫内遠赤 石窯 スチーム お好み温度 香料センサー

2WAY 解冻 ソフト あたため 野菜スープ 遠赤・脱臭 ブラックコート 庫内灯

背面ピッタリ設置 省エネ オートパワー-OFF



石窯オーブン 遠赤



(W)アイボリーホワイト

ワンランク上の焼き上がりに 石窯スチーム

角皿の溝にお湯を注ぎ庫内をスチームでいっぱい。スチームを使ったパン作りで、表面はパリパリ、中はふっくらと焼き上げます。

- 壁にピッタリ置ける
- 背面ピッタリ設置
- お手入れカンタン!
- 遠赤・脱臭ブラックコート

パンの種類にあわせて仕上げる 3WAYふっくらパン

パンの種類で、あたため方を選ぶので、カレーパンやデニッシュもサクサクの仕上がりに。



- オートメニュー
- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. スピード | 19. ふっくらパン (サクサク) |
| 2. ソフト | 20. ふっくらパン (パン) |
| 3. ピザ | 21. 冷凍パン |
| 4. 石窯パン | 22. 冷凍パン (スチーム) |
| 5. ハンバーグ | 23. 5くらぐベーカリー |
| 6. 牛乳 | 24. カラッとグルメ |
| 7. お酒 | 25. ローカロリーフライ |
| 8. ゆで野菜(葉菜) | 26. カレー・シチュー |
| 9. ゆで野菜(根菜) | 27. 肉じゃが |
| 10. 生解凍(解凍) | 28. パスタ |
| 11. 生解凍(さしみ) | 29. お弁当 |
| 12. フランスパン | 30. 野菜スープ |
| 13. シュークリーム | 31. 手作り豆腐 |
| 14. スポンジケーキ | 32. 脱臭 |
| 15. グラタン | |
| 16. 焼きいも | |
| 17. クッキー | |
| 18. ふっくらパン (ふっくら) | |

お手入れもスムーズ! ひろびろ使えるフラット庫内。

オープンレンジ

ER-G3 オープン価格*

総庫内容量 **17L** V.Fインバーター連続 **700W**

*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。

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

おいしい度★★★

250°C オープン 2WAY 解冻 脱臭 メタリック コーティング 庫内灯 省エネ オートパワー-OFF

かんたん! 便利! Dailycook



(H)グレー

ラクラクあたためお手入れもカンタン フラット庫内

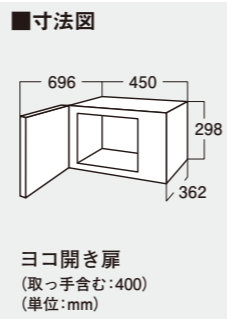
コンパクトサイズにフラット庫内を採用。回転皿がないので、大きなお弁当もあたためられます。

オープン調理もおまかせ 250°Cオープン

グラタンはきつね色にこんがり。ケーキやクッキーなどのお菓子作りも楽しめます。

パンの種類にあわせて仕上げる 3WAYふっくらパン

パンの種類で、あたため方を選び、おいしく仕上げます。



スチーム オープンレンジ

ER-G6 オープン価格*

総庫内容量 **21L** V.Fインバーター **1000W**

*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。

目標年度 2008年度 省エネ基準達成率102% 年間消費電力量68.6kWh/年

石窯オーブン 遠赤

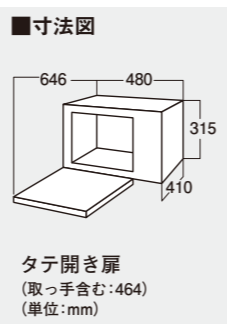
250°C オープン 4面 庫内遠赤 石窯 スチーム お好み温度 香料センサー

2WAY 解冻 ソフト あたため 野菜スープ 遠赤・脱臭 ブラックコート 庫内灯

背面ピッタリ設置 省エネ オートパワー-OFF



(H)グレー



機能マーク一覧表

オープン・グリル機能

350°C オープン 250°C オープン

[350°Cオープン] [250°Cオープン]

最高350、250°Cの高温で焼き上げます。温度が高いほど、遠赤外線の効果により引き出し、おいしい焼き上げを楽しめます。

石窯オープン

遠赤外線を多量に発生させるコーティングを採用。内部まで効率よく加熱して、お料理をおいしく焼き上げます。

【庫内まるごと遠赤】 壁面には遠赤コーティング、底面にはセラミックを採用し、庫内全面から遠赤外線を発生。(扉部は除く)お料理を包みこんで、焼き上げます。

【庫内4面遠赤】 上・奥・左右4つの壁に、遠赤外線を発生させる遠赤コーティングを採用。

【遠赤包み焼き角皿】 角皿の縁にスリットが入り、熱風の循環が向上。熱対流をさらに効果的にします。

【石窯ドームグリル】 湾曲したヒーターで、ムラを抑えてパリッと焼き上げます。

【こんがりプレート】 セラミックプレートをマイクロ波で発熱させて、食材を加熱。焼き色をしっかりとつけます。

【外せて洗えるフラット皿 兼用「遠赤石焼きプレート」】レンジ兼用 レンジの時には庫内のフラット皿として、オープンの時にはお料理をこんがり・ふっくら焼き上げる角皿として使用します。

【熱風コンベクション2段階調理】 パターロールやクッキーなど、一度にたくさんのお料理をまとめて2段階で調理できます。

【蒸し調理】 蒸し器を使わず、手軽においしくヘルシーな蒸し料理が楽しめます。(ER-G7は角皿式、オートメニューのみ)

【適温スチーム調理】 95~35°Cの温度で食材を調理。同じ食材でも仕上がりを変えられたり、栄養をアップさせます。(ER-G8は95~60°C、オートメニューのみ)

【石窯スチーム】 スチームでフランスパンやシュークリームなどをパリッとおいしく焼き上げ。満ちき角皿にお湯を注いでスチームを発生させます。

【選べる焼き上げ3タイプ】 カロリーとおいしさのバランスを3タイプから選べます。

【DSIコントロール】 8つ目赤外線センサーが検出した食品温度に応じて、インバーターで加熱のパワーをコントロールします。

【お好み温度】 お好み温度を設定してスタートするだけ。アツアツの飲みものから、なめらかアイスまで、お好みの温度にピッタリ仕上げます。

【8つ目赤外線センサー】 8つの赤外線センサーで庫内をチェック。食品の表面温度を検知して、食べごろ温度に仕上げます。

【赤外線センサー】 赤外線センサーが食品の表面温度を検知して、食べごろ温度に仕上げます。

【3WAY生解凍】 用途にあわせて3通りの解凍方法から選べます。 ●おまかせスチーム生解凍(肉・全解凍) ●肉・半解凍 ●さしみ

【2WAY生解凍】 用途にあわせて2通りの解凍方法から選べます。 ●解凍 ●さしみ

【ソフトあたため】 丁寧にじっくりあたためるので、魚などの身がはじけるのをおさえ、おいしく仕上げます。

【野菜たっぷりスープ】 不足しがちな野菜を、簡単においしく摂れるオートメニューです。

【本格せいろ蒸し調理】 100°Cの豊富なスチームで調理するので、せいろのような仕上がりに。生肉やまるごとの魚も調理できます。

【遠赤・脱臭ブラックコート】 【遠赤・脱臭コーティング】 【脱臭メタリックコーティング】

ニオイを抑える素材で庫内をコーティング。ニオイが気になる時にはオープンで空焼きすれば、脱臭触媒がニオイの成分を分解します。(扉、ガラス面を除く)さらに、セラミック加工も施され、キズや磨耗を抑えます。(セラミック加工はER-GD500のみ)

【給水カセット・水受け】 給水カセットと、スチーム時に扉面についてた水滴をキャッチする水受けを、正面に配置。使いやすくお手入れしやすい設計です。

【スチームお手入れ・パイプの水抜き】 スチームを使って庫内汚れを浮かせながら「スチームお手入れ」と、ボタン操作でパイプに残った水を放出する「パイプの水抜き」で、清潔に保てます。

【カンタンお手入れコース】 オートメニューの操作で、手軽にお手入れ。スチームを使って庫内汚れを浮かせながらするので、お掃除が簡単です。

【ダイヤルナビ】 ダイヤルが光って次の操作をお知らせします。

【ホワイトバックライト大型液晶】 液晶も文字も大きく、見やすい画面表示。

【庫内灯】 扉を開けると、庫内灯が点灯。庫内が明るくなるので、食品の出し入れがしやすく、暗いキッチンでも便利です。

【背面ピッタリ設置】 背面を壁にピッタリつけて設置できる省スペース設計。

【省エネ設計】

【省エネ・オートパワー-OFF】 調理終了後、扉を開けてから5分後に自動で電源を切り、使用していないときの無駄な電力をカットします。

【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。%の数値が大きいくほど省エネ性が優れています。

【便利な機能】

【親水性クリーンコート】 庫内底面に親水性の特殊コートを採用。揚げ付き汚れもスチームで浮かせて、サッとひと拭きするだけでキレイになります。



	過熱水蒸気 オープンレンジ	過熱水蒸気 オープンレンジ	過熱水蒸気 オープンレンジ	過熱水蒸気 オープンレンジ	スチーム オープンレンジ	オープンレンジ
	ER-GD500 (N)シャンパンゴールド(R)レッド オープン価格* 31L	ER-GD400 (N)シャンパンゴールド(R)レッド オープン価格* 31L	ER-G8 (S)シルバー オープン価格* 30L	ER-G7 (H)ライトグレー オープン価格* 30L	ER-H6 (W)アイボリーホワイト オープン価格* 21L	ER-G3 (H)グレー オープン価格* 17L
	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★
	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	—
オープン温度	350°C 石窯遠赤包み焼き	350°C 石窯遠赤包み焼き	250°C 遠赤包み焼き	250°C 遠赤包み焼き	250°C	250°C
加熱方式	熱風加熱 石窯トルネードエンジン 石窯ドーム構造 底面ワイド熱風 サイド熱風	熱風加熱 石窯ドーム構造 底面ワイド熱風	平面ヒーター シーズヒーター(暖め込み)	平面ヒーター シーズヒーター(暖め込み)	平面ヒーター シーズヒーター(暖め込み)	ガラスヒーター シーズヒーター(暖め込み)
2段階調理	●	●	—	—	—	—
グリル(上火焼き)	●	●	●	●	●	●
トースト(手動)	●	●	—	●	●	●
スチーム	石窯スチーム包み焼き 400°C 過熱水蒸気 本格せいろ蒸し 適温スチーム スチームあたため スチーム発酵 おまかせスチーム生解凍	石窯スチーム包み焼き 400°C 過熱水蒸気 本格せいろ蒸し 適温スチーム スチームあたため スチーム発酵 おまかせスチーム生解凍	スチーム包み焼き 250°C 過熱水蒸気 適温スチーム 蒸し調理 スチームあたため	スチーム包み焼き 過熱水蒸気(角皿式) 蒸し調理(角皿式)	石窯スチーム(角皿式)	—
出力	V Fインバーター連続1000W	V Fインバーター連続1000W	V Fインバーター1000W	V Fインバーター1000W	V Fインバーター1000W	V Fインバーター連続700W
センサー	8つ目赤外線センサー	8つ目赤外線センサー	赤外線センサー	赤外線センサー	赤外線センサー	—
あたため機能	スピード/ソフト/スチーム/お好み温度	スピード/ソフト/スチーム/お好み温度	スピード/ソフト/スチーム/お好み温度	スピード/ソフト/お好み温度	スピード/ソフト/お好み温度	ワンタッチオート
生解凍	おまかせスチーム生解凍(肉・全解凍)/肉・半解凍/さしみ	おまかせスチーム生解凍(肉・全解凍)/肉・半解凍/さしみ	解凍/さしみ	解凍/さしみ	解凍/さしみ	解凍/さしみ
オートメニュー数	40	40	35	31	32	6
操作機能	ダイヤルナビ イルミネーションガイド	ダイヤルナビ イルミネーションガイド	—	—	—	—
液晶表示	ホワイトバックライト大型液晶	ホワイトバックライト大型液晶	バックカラー大型液晶表示	バックカラー大型液晶表示	バックカラー大型液晶表示	ブライツ液晶表示
庫内灯(調理時/扉開放時点灯)	●	●	●	●	●	●
省エネ・オートパワーOFF	●	●	●	●	●	●
庫内仕様	石窯ドーム構造 庫内まるごと遠赤 フラット庫内 遠赤・脱臭ブラックコート 耐水性クリーンコート	石窯ドーム構造 庫内まるごと遠赤 フラット庫内 遠赤・脱臭ブラックコート 耐水性クリーンコート	庫内まるごと遠赤 フラット庫内 遠赤・脱臭ブラックコート	庫内まるごと遠赤 フラット庫内 遠赤・脱臭ブラックコート	庫内4面遠赤 フラット庫内 遠赤・脱臭ブラックコート	フラット庫内 脱臭メタリックコーティング
専用付属品	こんがりプレート 遠赤包み焼き角皿2枚 こんがりプレート/遠赤包み焼き角皿(鉄板)2枚/焼網/給水カセット/水受け/料理集	遠赤包み焼き角皿2枚 遠赤包み焼き角皿(鉄板)2枚/焼網/給水カセット/水受け/料理集	外せで洗えるフラット調理用遠赤プレート 遠赤焼きプレート/焼網/給水カセット/水受け/料理集	スチーム用角皿 深角皿(鉄板ホーロー)/焼網/料理集	スチーム用角皿 深角皿(鉄板ホーロー)/料理集	深角皿 深角皿(鉄板ホーロー)/料理集
電子レンジ機能 消費電力(W)/高周波出力(W)	1430/1000・600・500連続・200相当	1430/1000・600・500連続・200相当	1425/1000 ^{※9} ・600・500連続・200相当	1425/1000 ^{※9} ・600・500連続・200相当	1450/1000 ^{※9} ・600・500連続・200相当	1170/700・600・500連続・200相当
オープン・グリル・スチーム機能 消費電力(W)/ヒーター出力(W)	1430/熱風1400・グリル1100・スチーム1200	1420/熱風1390・グリル1100・スチーム1200	1330/上780・下520・スチーム600	1330/上780・下520	1200/上790・下380	1100/上650・下420
温度調節範囲	オープン100°C~350°C ^{※3} ・発酵(30・35・40・45・スチーム40°C)	オープン100°C~350°C ^{※3} ・発酵(30・35・40・45・スチーム40°C)	オープン100°C~250°C ^{※4} ・発酵(30・35・40・45°C)	オープン100°C~250°C ^{※4} ・発酵(30・35・40・45°C)	オープン100°C~250°C ^{※5} ・発酵(30・40°C)	オープン100°C~250°C ^{※6} ・発酵(30・40°C)
年間消費電力量 ^{※11}	65.6kWh/年(電子レンジ機能53.7kWh/年・オープン機能11.9kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:F	66.2kWh/年(電子レンジ機能53.7kWh/年・オープン機能12.5kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:F	75.5kWh/年(電子レンジ機能57.8kWh/年・オープン機能17.7kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:E	75.5kWh/年(電子レンジ機能57.8kWh/年・オープン機能17.7kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:E	67.5kWh/年(電子レンジ機能53.7kWh/年・オープン機能13.8kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:D	73.4kWh/年(電子レンジ機能63.0kWh/年・オープン機能10.4kWh/年・待機時0kWh/年) ■区分:B
外形寸法 / 設置寸法 (庫内有効寸法) 質量	外形寸法:500(幅) x 497(奥行) x 398(高さ) mm 751 500 398 384 344 340 347 387 45 前 45 418 64 (取っ手含む:497) [21kg] 背面ピットリ設置 ※左右4.5cm, 上方は20cmあけてください。	外形寸法:500(幅) x 497(奥行) x 398(高さ) mm 751 500 398 384 344 340 347 387 45 前 45 418 64 (取っ手含む:497) [21kg] 背面ピットリ設置 ※左右4.5cm, 上方は20cmあけてください。	716 495 360 383 378 263 54 45 前 45 (取っ手含む:493) [16kg] 背面ピットリ設置 ※左右4.5cm, 上方は20cmあけてください。	716 495 350 390 291 89 45 前 45 (取っ手含む:493) [15kg] 背面ピットリ設置 ※左右4.5cm, 上方は20cmあけてください。	646 480 315 356 270 50 410 前 50 (取っ手含む:464) [14kg] 背面ピットリ設置 ※左右5cm, 上方は20cmあけてください。	696 450 298 100 380 200 45 362 前 45 (取っ手含む:400) [11kg] ※左右4.5cm, 後方10cm, 上方は10cmあけてください。 左右上後のうちいずれかの面は開放してください。

※1:総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※2:おいしい度は、総庫内容量、オープン温度、加熱方法を当社基準により表現しています。ヘルシー度は、スチーム調理の温度、スチーム量等を当社基準により表現しています。※3:オープン温度を260°C以上に設定した時は、調理開始後30分で250°Cに切り換わります。350°Cでの運転時間は約5分です。また設定温度が270°C以上のときは予熱温度は270°Cになります。※4:オープン温度を210°C以上に設定した時は、調理開始後30分で200°Cに切り換わります。250°Cでの運転時間は約10分です。※5:このオープンレンジの250°Cでの運転時間は約10分です。その後は自動的に200°Cに切り換わります。※6:このオープンレンジの250°Cでの運転時間は約8分です。その後は自動的に200°Cに切り換わります。

※7:予熱時間は10~18分、焼き上げ時間は5~10分です。(食パン4枚の場合) (ER-G6、ER-G3は食パン2枚の場合、予熱時間は10~14分、焼き上げ時間は2~7分です) ※8:400°Cは熱風吹き出し部の最高温度です。過熱水蒸気で設定できる温度は300°Cまでです。※9:定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能(約5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。※10:グラム合わせが必要です。※11: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。(区分名も同法に基づいています)

■このカタログの料理写真はイメージです。また、庫内料理はハメコミ合成です。■アース棒を同梱しておりません。アース棒が必要な場合は販売店にご相談ください。*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。