# スタジオ導入製品発売から12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。

石窯ドーム ISHIGAMA DOME × ABC Cooking Studio



現在、全国の95スタジオに
2,600台以上の
石窯ドームが導入されています。

※2021年2月末現在、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-TD3000です。




**石窯ドーム×ABCクッキングスタジオ スペシャルコンテンツ**

石窯ドームをさらに使いこなすコツや
オリジナルレシピ公開中!

サイトへはこちらから

Instagram はじめました!
@ishigamadome_ambassador
で検索!

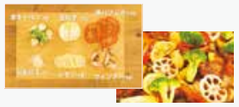


メイン料理からデザートまで、「つくりたい!」が、すぐ見つかる。

ホームページでご紹介 **石窯ドーム オリジナルレシピ** こちらからも検索できます

**■ 検索しやすい**
- ☑ フリーワード検索
- ☑ 機能から探せる!
- ☑ 食材から探せる!

**■ わかりやすい動画レシピも!**



**■ 商品本体からも二次元バーコードでアクセスできる!**

その機種に対応したレシピが、すぐに見つけられます。

(ER-WD7000は液晶画面に二次元バーコードが表示されます。ER-WD5000/WD3000は本体に二次元バーコードが貼付されています)

●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。
- ご使用の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(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

**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 | | ご使用中止 |
|---|---|---|
| | ● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。<br>● スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。<br>● 自動的に切れないときがある。<br>● 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。<br>● 庫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。<br>● その他の異常や故障がある。 | 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。

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

COOL CHOICE 未来のために、いま選ぼう。


TOSHIBA
東芝ライフスタイル株式会社
キッチン・リビング事業部
〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1


表示を正しく 家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

●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。

S210509

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(フリーダイヤル)
※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にお願いいたします。
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
◎携帯電話からのご利用は 0570-0570-33 ◎FAX 022-224-6801

●お客様からご提供いただいた個人情報は、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に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

VEGETABLE OIL INK ●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2021年9月現在のものです。

TOSHIBA

総合カタログ 2021-5号

# 電子レンジ
〈家庭用〉



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、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。



Before



定番の肉と野菜はもちろん！

温度も時間も設定いらず※1

本格オーブン料理も、かんたんフルオート。※1

スペアリブのマーマレードグリル



Before



焼きベジ

# 石窯おまかせ焼き

Before





新たに魚や

サーモンとポテトのオーブン焼き



Before



煮込みも可能に！

牡蠣のクラムチャウダー

IoLIFE TOSHIBA

## アプリと連携でもっと使いやすく



石窯ドームの
レシピがぞくぞく!

スマホでレシピ検索!




**栄養バランスを
ひと目で確認!**

足りない栄養成分を補う
おすすめレシピを提案します。

**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。



今日からあなたも料理上手に。

GOOD DESIGN AWARD 2020

# 石窯ドーム

ISHIGAMA DOME

業界最高＊
350℃
贅沢火力
※2

＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。
※1.食材（骨つき肉やブロック肉を含む）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。食材の分量は、肉・野菜は200g～1kgまで、魚は150ｇ～1kgまで調理できます。深皿煮込みは、液面の高さが深皿の1/3～2/3量までを目安に調理できます。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。※2.350℃での連転時間は約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。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。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。※3.本体奥行きにハンドルは含みません。
○画像の料理は東芝電子レンジのホームページに掲載しているメニューです。○画像はイメージです。○このページはER-WD7000の機能を中心に紹介しています。




ER-WD7000

＊＊2021年8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。



# オーブン調理って、こんなにかんたん！

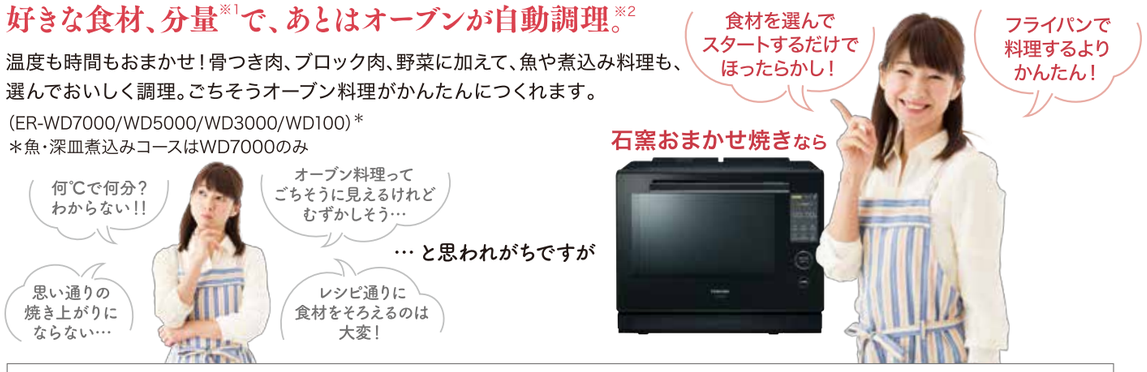
ならべて焼くだけ
## 「オーブンごはん」

オーブンなら、ごちそうも毎日の料理も、
食材をならべて、あとはおまかせ。
ほったらかしたまま、さまざまな食材が
それぞれちょうどよく焼き上がります。
調理中に手が空くので、時間を有効活用できます。

## 石窯おまかせ焼きで、毎日本格オーブン料理。

### 好きな食材、分量※1で、あとはオーブンが自動調理。※2

温度も時間もおまかせ！骨つき肉、ブロック肉、野菜に加えて、魚や煮込み料理も、
選んでおいしく調理。ごちそうオーブン料理がかんたんにつくれます。
(ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100)＊
＊魚・深皿煮込みコースはWD7000のみ

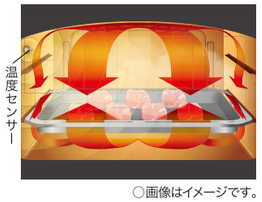



### 食材をならべてスタートするだけ！




### 分量、食材に合った温度と時間で調理。

**POINT 1** 温度センサーで分量※1に合わせて、火加減を自動調節

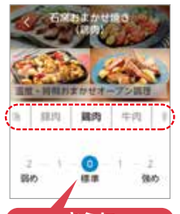



○画像はイメージです。

**POINT 2** 選んだ食材に合わせて、焼き上げる！




○画像はイメージです。



さらに
お好みに合わせて
仕上がり調節できる

※1.食材の分量は、肉・野菜は200g～1kg(WD100のみ800gまで)、魚は150g～1kgまで調理できます。深皿煮込みは、液面の高さが深皿の1/3～2/3量までを目安に調理できます。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。 ※2.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)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。 ※3.東芝電子レンジのホームページに掲載しているメニューです。 ※4.ER-WD7000の深皿



## 石窯おまかせ焼きに、「魚」「深皿煮込み」メニューが新搭載。作れる料理がますます豊富に！

ヘルシーな魚料理や、煮込み、焼き物も、メニューを選んであとはおまかせ。
手軽な準備とラクラク操作で、おいしい本格料理が食卓に並びます。



















## 東芝独自*の深皿(深さ5cm)で料理のレパートリーがひろがる！

全79レシピ※4

＊2021年8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。深さ約5cmの深皿を使った「深皿メニュー」を搭載。
(ER-WD7000/WD5000のみ)

### 調理ステップはかんたん！ めんどうな火加減の調整も、裏返しも不要です＊。

＊メニューによって調理方法は異なります。

しかも、洗い物も少ない！

トマト煮込みハンバーグの場合




○調理後の深皿は、熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色のおそれがあります。






















総レシピ数。ER-WD5000は56レシピ。 ■料理の画像はイメージです。 ■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(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ■このページは、ER-WD7000の機能を中心に紹介しています。

# おいしい料理を業界最高*350℃※1贅沢 火力のオーブンで。

＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

高火力
ヘルシー

## 加熱のはやさが、おいしさにつながる。

350℃※1 贅沢火力




○画像はイメージです。

### 350℃※1石窯オーブンは、加熱がはやい！

当社30Lの250℃上下ヒーター式オーブンと
350℃熱風コンベクション式オーブンの予熱のはやさ比較




○350℃熱風コンベクション式ER-WD5000の予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-WD3000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。

ABCクッキングスタジオの講師から
太鼓判をいただきました！

### 肉のおいしさが違う！

| 250℃※2 上下ヒーター式オーブン ER-WD100で焼いた場合 | 350℃※1 熱風コンベクション式オーブン ER-WD7000で焼いた場合 |
|---|---|
|  |  |

予熱なし200℃ 20分で焼成。
(同じ加熱時間で比較)
【 鶏の照り焼き 】

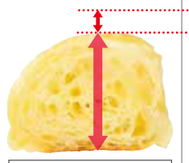
予熱なしで
一気に加熱しても、
外はこんがり、中は
ジューシーにお肉を
焼くことができます。



田代 彩乃先生

○当社調べ。
○比較試験のため、当社推奨の焼き方とは異なります。

### パンのふくらみが違う！

| 250℃※2 上下ヒーター式オーブン ER-WD100で焼いた場合 | 350℃※1 熱風コンベクション式オーブン ER-WD7000で焼いた場合 |
|---|---|
|  |  |
| 断面高さ 約34mm | 断面高さ 約40mm |



5分間予熱した後、200℃15分で焼成。(同じ加熱時間で比較)
【 市販のクロワッサン生地を焼成 】

すばやく
焼き上がるから、
生地の水分を
逃さず、
ふんわりとした
パンがつくれます。



小野 留美先生

○当社調べ。 ○比較試験のため、当社推奨の焼き方とは異なります。

### 「庫内まるごと遠赤」*で中までしっかり加熱。

＊扉部を除く。

庫内全面(扉部を除く)から遠赤外線を放射することで、食材の内側へもじっくりと熱を通せます。

中までしっかり火が入って、
肉厚ジューシーなハンバーグが
焼けます。



○画像はイメージです。

戸澤 知子先生

### 「ラウンド石窯ドーム構造」と「角皿スリット」による熱対流。

角皿のスリットと丸みを帯びた庫内の構造によって、ムラを抑えた焼き上がりに。

焼きムラが少なく、
焼き色がきれいに
仕上がります。



○画像はイメージです。

加藤 亜実先生

※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。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。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。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。 ※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。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℃以上のときは、予熱温度は200℃になります ※3.ブラウニー(1/16



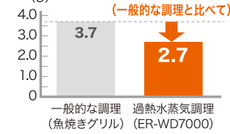
## ヘルシー

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

100℃を超える水蒸気で焼くことで、気になる油や塩分をカット。また野菜は、乾燥をおさえて焼き上げます。
(ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ)

減塩 食塩相当量(2切分)(g)






塩鮭

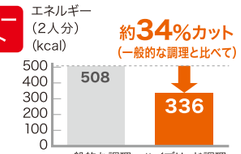
○調理物食塩相当量［塩鮭］魚焼きグリル:3.7g、ER-WD7000:2.7g 【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、H30.12.21 第1357号結果(魚焼きグリル 2.8g/100g、過熱水蒸気2.0g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。 ○数値は手動調理のものです。自動調理(ハイブリッド調理)の効果とは異なります。 ○効果は機種により異なります。

オーブ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

高火力で表面を一気に焼くことで、うまみや水分を閉じ込め、過熱水蒸気が中までじっくり加熱。いつもの料理が、おいしくヘルシーに仕上がります。
(ER-WD7000/WD5000のみ。ER-WD3000/WD100は自動のみ)

カロリーカット エネルギー(2人分)(kcal)






鶏の照り焼き

○エネルギー［鶏の照り焼き］フライパン:508kcal、ER-WD5000:336kcal 【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。 ○効果は機種により異なります。

油を使わず、揚げ物が手軽に楽しめる。

### ノンフライ調理

油を使わないから、かんたんにつくれてそのうえヘルシー。揚げ油を用意したり、はねた油を掃除したりする手間もいりません。
(ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60/V18のみ)



鶏のから揚げ

おいしさもヘルシーさも、あきらめたくない方へ。

### 糖質カットスイーツ・糖質カットパン

糖質とカロリーをおさえた材料でも、おいしいスイーツやパンがつくれます。
(ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100のみ。ER-WD80/WD70/W60は糖質カットパンのみ)







＊商品付属の料理集記載の基本のレシピ「マフィン」「ブラウニー」「お手軽パン」との比較。目安としてご覧ください。

ヘルシーな蒸し調理がかんたんに。

### スチーム調理

食材や料理に応じて、ぴったりな温度で蒸せるから、蒸し料理をおいしくつくれます。
(ER-WD3000/WD100/WD80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-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ)




○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。

石窯ドームグリルで、こんがりと焼き上げる。

### グリル調理

湾曲した上部ヒーターの熱で、食材をしっかり焼き上げることができます。
(石窯ドームグリルはER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70のみ)



塩さば

朝食のパンも、オーブンにおまかせでおいしく。

### トースト・スチームトースト(裏返し)

こんがりとした焼き目をつけながら、上手に焼き上げます。
(スチームトーストはER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ。ER-WD70/W60/V18/W16はトーストのみ)

**冷凍した食パンもトーストできます**
(ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ)



スチームトースト

切れ):基本レシピ約12g、糖質カット約6g、マフィン(1個):基本レシピ約36g、糖質カット約19g、お手軽パン(1個):基本レシピ約17g、糖質カット約13g。文部科学省「日本食品標準成分表(八訂)」に基づいた数値。(糖質は炭水化物から食物繊維を引いた量) ■料理の画像はイメージです。 ■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(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ■このページは、ER-WD7000/WD5000の機能を中心に紹介しています。

# はやい！ かんたん！ 上手にできる！ 毎日 使えるまんぞくレンジ。

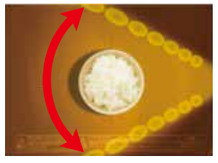
## ねらって赤外線センサー

**1024ヵ所※1＋空間※2をきめ細かくセンシング。**
**食品の位置と分量を見分け、高精度に検知。**

〈ER-WD7000/WD5000のみ。自動あたため（ごはん・おかず）において。他のオーブンレンジは P.17・18、単機能レンジはP.16の機能比較表をご覧ください〉



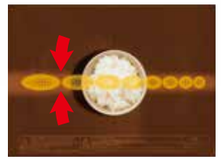

○画像はイメージです。



1 庫内全体を スイングして、 1024ヵ所※1を検知。



2 食品領域のみを 検知して、 高頻度にセンシング。

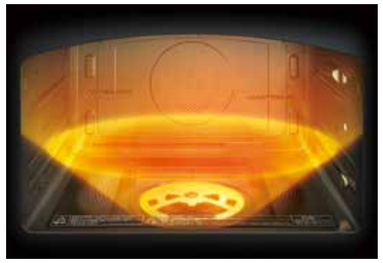


3 食品温度の 高いところを ねらって固定。

## 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-WD7000/WD5000/WD3000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

大型アンテナを搭載した石窯ドームなら、上手に加熱できます。



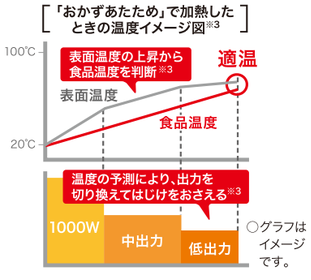

○庫内底面にスライスチーズを6枚ならべ、レンジ500W、2分30秒で加熱し、加熱ムラを可視化させた実験。

**はじけやすい料理を上手にあたため。**

## おかずあたため

出力を調整しながら加熱。かたくなりやすい料理も、はじけやすい料理も、おいしくあたためます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ）




○グラフはイメージです。







※1.高精度の8つ目赤外線センサー×128ポイント=1024ヵ所。 ※2.温度センサーで庫内を検知。 ※3.ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100のみ。 ※4.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（ER-WD7000/WD5000/WD3000の場合は最大5分、ER-WD100/WD80/WD70/W60の場合は最大3分、ER-VS23の場合は最大2分）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。 ※5.ER-VS23はごはん/おかずあたため併用です。 ※6.食品の種類や分量の組み合わせによって、うまくあたたまらないことがあります。 ※7.ER-WD70/W60は角皿に



**最高出力1000W※4で、すばやく加熱。**

## ごはんあたため

最高1000W※4の高出力で、すばやく加熱。あたため直しても、おいしく召しあがれます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60/VS23※5のみ）



**おかずとごはんも、同時にあたため。**

## 二品あたため※6

マイクロ波を上手にコントロールして、温度の違う2品を、同時にあたため。

（ER-WD7000/WD5000のみ）




**市販のパンが、焼きたてのようにふっくらあたたかく。**

## ふっくらパン（パンのあたため）

市販のパンをヒーターの加熱とレンジ加熱でふっくらとあたためます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60/V18のみ）

オーブン調理 ＋ レンジ

冷凍したバターロールもおいしくあたため
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ）




**あたため直しでも、つくりたての食感に。**

## カラッとあたため

霧吹きで水をかけて※7食品の表面をカラッとさせるあたためが、ご家庭で手軽にできます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60/V18のみ）

オーブン調理 ＋ スチーム※7




**ラップなしで、しっとりあたたかく。**

## スチームあたため

ごはんやシュウマイなどを、スチームを出しながらあたためます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ）

レンジ ＋ スチーム




**食材や用途によって使い分けできる。**

## 選べる3つの解凍

（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ）

### 1 お急ぎ解凍

短時間で解凍できるから、調理中の下ごしらえにも便利です。




少量50g※9から600gまで

### 2 スチーム全解凍

低温スチームを使って、ていねいに解凍。端煮えをおさえます。



少量50g※9から600gまで

### 3 さしみ・半解凍

包丁が入りやすく、中が少し凍った状態に解凍します。



100gから600gまで

**設定した温度であたため※10。**

## お好み温度あたため

−10℃から90℃まで、設定した温度であたため※10。湯煎の代わりに使えるから、料理の下ごしらえなどに活躍します。

（−10℃から90℃はER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70のみ。ER-VS23は−10℃から85℃）




**スピーディーにあたため。**

## レンジ1000W（手動）

市販のお弁当や食品をあたためる際も、1000Wの高出力ですばやくあたためることができます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000：最大5分。WD100/WD80/WD70/W60：最大3分。VS23：最大2分）






お湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。ER-V18はヒーターのみの加熱。 ※8.ER-WD7000/WD5000/WD3000のみ。食材や形状、環境によって時間は変わります。 ※9.50gからのお急ぎ解凍、スチーム全解凍ができるのはER-WD7000/WD5000/WD3000のみ。 ※10.食品内部は設定通りの温度にならないことがあります。 ■料理の画像はイメージです。 ■このページは、ER-WD7000/WD5000の機能を中心に紹介しています。

# 忙しくても、きちんとごはんを、かんたん につくれる。

## 時短・お手軽メニューの7スタイル

全132レシピ※1

### 1 おつまみ1分

帰宅後に、お通しみたいな料理を毎日つくりたい！

12レシピ※1

食材と調味料をひとつのボウルに入れてスタートするだけ。スピーディーに小鉢が1品つくれます。
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ）

**お弁当や副菜にうれしい彩りメニュー**

毎日のお弁当づくりの強い味方！彩りを添えるメニューが充実しました。
（下ごしらえの時間は含みません）










（1品ずつ調理します）

### 2 スピードメニュー

毎日のことだから、手ばやくかんたんに調理したい！

鍋やフライパンを使わなくても、短時間のレンジ加熱であっという間に完成します。
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60/V18のみ）

**3分・5分・7分メニュー** 32レシピ※1










（3分・5分・7分に下ごしらえの時間は含みません。分量は2人分が目安です）

**分量おまかせ！ スピードメニュー** 10レシピ※1
（ER-WD7000/WD5000のみ。WD5000は6レシピ）

センサーが食材の分量を判別して、加熱時間を決定。1人分でもつくりおきでも、メニューを選んでスタートするだけでOK！













（1〜3人分または4人分の範囲の中で、自由に分量を変えることができます。調理可能な分量の範囲は各メニュー料理集をご覧ください）

### 3 お手軽パン

かんたんに手作りパンが楽しめる！

17レシピ※1

パン生地を「こねる」という手間いらずで、専用の材料や道具を用意しなくても、手軽に焼きたてのパンが楽しめます。
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ）

**調理時間の目安**



















（お手軽食パンはER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100のみ。お手軽フランスパンはER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80のみ）

### 4 スピード低温調理

時間のかかる低温調理もすぐにできる

3レシピ※1

料理に合わせて、温度をコントロール。オーブンレンジに入れたら、メニューを選んでスタートキーを押すだけで、レンジ加熱でスピーディーに完成。
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100のみ）










### 5 スピード深皿メニュー

オーブンでかんたんに ごちそうをつくりたい！

12レシピ※1

食材を切ったら、深皿で混ぜて焼くだけ。そのまま食卓に持っていけるので、洗い物も減らせます。（ER-WD7000/WD5000のみ）
















### 6 下ごしらえの手間を省いたメニュー

食材の下準備もおまかせ

6レシピ※1

料理に合わせて、温度をコントロール。オーブンレンジに入れたら、メニューを選んでスタートキーを押すだけで、スピーディーに完成。
（ER-WD7000/WD5000/WD3000/WD100/WD80/WD70/W60のみ）













### 7 同時調理

一度に複数のごちそうがつくれる

27レシピ※1※3

**New 簡単同時調理で 3レシピ※1**

お手軽なレトルト食品や、冷凍食品などを使って準備かんたん、同時調理！（ER-WD7000/WD5000のみ）













**3品調理で 11レシピ※1**

深皿だけで、一度に3品同時調理！おかずが一気につくれて、食事のしたくがはかどります。
（ER-WD7000/WD5000のみ）




※1.ER-WD7000のレシピ数。機種によりレシピ数は異なります。また、アレンジレシピを含みます。 ※2.ER-V18のレシピには、おくらのチーズ焼きとハッシュドビーフはありません。 ※3.角皿2段の同時調理、レンジで2品つくる同時調理も含まれます。 ■料理の画像はイメージです。 ■このページはER-WD7000の機能を中心に紹介しています。

# 見やすく、使いやすい、スタイリッシュな　デザイン。

GOOD DESIGN AWARD 2020年度受賞

受賞対象商品：ER-VD7000/WD7000

## 業界最大*5インチ※1カラータッチ液晶

＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。（ER-WD7000のみ）



かんたんレンジ設定！



よく使うレンジをTOPに

毎日のあたためも使いやすい

画像が大きく見やすい！



キッチンになじむスマートなデザイン



シンプルで部屋になじむ！

ⓘを押すと、使い方をサポート！

**説明書を取り出さなくてもOK！**



おすすめメニュー※2のレシピを確認！

**料理集を見なくてもOK！**



## 「IoLIFE」アプリとの連携で、さらに使いやすく

IoLIFEは、外出先から対応家電の遠隔操作や運転状況などが確認できるアプリです。

（ER-WD7000のみ）

詳しい情報はこちら



### ■ レシピ検索

多彩な検索機能

■フリーワード検索

■食材・機能から

■栄養成分から New



### ■ レシピ送信

レシピ送信で、設定がかんたんにできます。



### ■New 栄養バランスサポート

気になる栄養成分も一目でわかり、不足を補うレシピを提案します。

※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。



### ■New スマートスピーカー連携で音声設定

手動のレンジ・オーブ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。




○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。 ○「IoLIFE」アプリの機能について詳しくはホームページをご確認ください。

※1.ER-WD7000 61.63×109.65mm（5.0インチサイズ）。 ※2.おすすめメニューは22レシピです。 ※3.ER-WD7000/WD5000/WD3000のみ。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、よご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。 ※4.本体奥行きにハンドルは含みません。 ※5.2021年2月末現在、ABCクッキングスタジオに導入されている



## 業界最小！*奥行き39.9cm（ハンドル含む奥行き ER-WD7000は44.6cm、WD5000/WD3000は44.2cm）の薄型コンパクト

薄型コンパクト

＊2021年8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。（ER-WD7000/WD5000/WD3000のみ）

使いやすさも見た目もスマートに。




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

**ABCクッキングスタジオでも大好評※5！**

## 庫内全面お手入れらくらく

（ER-WD7000/WD5000/WD3000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）

### 東芝独自※※6！とれちゃうコート（セラミックコート）

＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

庫内（天井・背面・側面）に、よごれがつきにくい。




＊庫内壁面にサラダ油を付着して比較。

角皿※7もとれちゃうコートでクッキングシートがいらない




スチームでよごれを浮かす。

### 手間なしお手入れコース

3分間のスチームでよごれを浮かして、落としやすくします。

（「3分」はER-WD7000/WD5000のみ。ER-WD3000/WD100/WD80は10分）




ラクに静かに開閉できる。

### スマートダンパー

扉が閉まる手前でハンドルから手を離しても、大きな音を立てずにスッと閉まります。

（ER-WD7000/WD5000のみ）



調理中に、焼け具合を確認できる。

### LED2段庫内灯

庫内の様子が見やすいように、上下2ヵ所にLED灯を搭載。調理中にON/OFFを切り替えできます。

（ER-WD7000/WD5000/WD3000のみ）



機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-MD300、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-TD3000です。
※6.庫内の壁面と角皿に微細なセラミック粒子のコーティングを採用。 ※7.深皿を除く。 ■画像はイメージです。 ■このページは、ER-WD7000の機能を中心に紹介しています。

## 総庫内容量 30L

### 東芝石窯ドームのプレミアムモデル

# ER-WD7000 New

オーブン価格＊

過熱水蒸気 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1
497自動メニュー※2
薄型コンパクト
IoLIFE TOSHIBA※3
GOOD DESIGN AWARD 2020

石窯ドーム ISHIGAMA DOME



(K)グランブラック



(W)グランホワイト

**おすすめポイント！**

**1** New **「石窯おまかせ焼き」に「魚」「深皿煮込み」メニューが新搭載。作れる料理がますます豊富に！**



**2** **業界最高＊「350℃※4贅沢火力」ならではのおいしさを。**
＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

350℃ 贅沢火力※4

**3** **「ねらって赤外線センサー」できめ細かく検知し、適温にあたため。**
〈自動あたため（ごはん・おかず）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 |
|---|---|---|

**主なお料理レシピ**

| | | |
|---|---|---|
| 350℃ | 鶏肉のトマトソース焼き | かぼちゃマヨサラダ |
| 海老のトマトクリームパスタ | トマト煮込みハンバーグ | スピード茶わん蒸し |
| ブルコギ風ピッツァ&トマトとしらすのピッツァ | 真鯛のアクアパッツア | 水菜のごま風味炒め |
| 鶏もも肉のローストじゃがいもとかぼちゃのドフィノア | たっぷり焼きさのこの炊き込みごはん | おくらおかか和え |
| シーフードグラタン | パン・スイーツ | 長いもベーコンのシャキシャキ炒め |
| トマトのカップグラタン | マフィン・糖質カット | 大根と油揚げの炒め物 |
| カレーパエリア | ブラウニー・糖質カット | 豚こまチーズ焼き |
| 海鮮パエリア | あんパン | 重ねるだけのミルフィーユカツ |
| トマトとモッツァレラピザ | シナモンロール | お手軽パン コッペパン |
| 深皿調理 | ココットスフレチーズケーキ | お手軽食パン |
| デミグラスチキンの焼きシチュー | シュークリーム | ABC※8 |
| ブルーベリーのスペアリブとロールラザニア | フルーツたっぷりスコップショートケーキ | 炊き込みチャーハン |
| しびれる辛さの麻婆豆腐焼きそば | 時短・お手軽 | シンガポールチキンライス |
| | にんじんのナムル風 | 鶏むね肉のしっとり照り焼き |



**業界最大＊ 5インチ※9カラータッチ液晶**
（ER-WD7000のみ）
＊2021年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。
表示面積が大きく、見やすく、使いやすい！




シボ加工のハンドルで、指紋がつきにくい
（ER-WD7000のみ）



### 熱風2段350℃※4オーブンのハイグレードモデル

# ER-WD5000 New

オーブン価格＊

過熱水蒸気 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1
148自動メニュー※2
薄型コンパクト
350℃ 贅沢火力※4

石窯ドーム ISHIGAMA DOME



(K)グランブラック

**おすすめポイント！**

**1** New **「石窯おまかせ焼き」が新搭載。肉・野菜の本格オーブン料理もかんたんフルオート。※5**



**2** **「ねらって赤外線センサー」できめ細かく検知し、適温にあたため。**
〈自動あたため（ごはん・おかず）において〉



**3** **東芝独自＊の「深皿調理」で料理のレパートリーがひろがる。**
＊2021年8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。深さ約5cmの深皿を使った「深皿メニュー」を搭載。



| 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 |
|---|---|---|

**自動メニュー（お手入れ除く）**

| | | |
|---|---|---|
| 1ごはん／2おかず／3二品 | 3つの解凍 | 31さんまの塩焼き／32グラタン |
| 石窯おまかせ焼き | 18お急ぎ解凍 | 33ほうれん草のソテー |
| 4 鶏肉／5 鶏肉（骨つき） | 19スチーム全解凍 | 34かぼちゃの煮物 |
| 6 豚肉／7豚肉（骨つき・ブロック） | 20さしみ・半解凍 | 35肉じゃが／36茶わん蒸し |
| 8 牛肉／9野菜 | あたため | 37お手軽パン |
| 深皿メニュー | 21ゆで野菜（葉菜） | 38バターロール |
| 10スピード深皿／11簡単同時調理 | 22ゆで野菜（根菜） | 39フランスパン |
| 12乾麺メニュー | 23スチームあたため | 40トマトとモッツァレラピザ |
| 時短・お手軽 | 24カラッとあたため | 41クッキー／42スポンジケーキ |
| 13おつまみ1分 | 25ふっくらパン | 43シフォンケーキ |
| 14スピードメニュー | 26中華まん蒸し | 44窯出しシュー／45生チョコ |
| 15スピード低温調理 | 調理メニュー | 46なめらかプリン |
| のみもの | 27鶏の照り焼き | 47焼きいも／48トースト |
| 16牛乳・コーヒー／17お酒 | 28ハンバーグ | 49トースト（冷凍） |
| | 29鶏のから揚げ／30塩鮭 | 50スチームトースト |

### 熱風2段のスタンダードモデル

# ER-WD3000 New

オーブン価格＊

過熱水蒸気 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1
134自動メニュー※2
薄型コンパクト

石窯ドーム ISHIGAMA DOME



(W)グランホワイト



(R)グランレッド

**おすすめポイント！**

**1** New **「石窯おまかせ焼き」が新搭載。肉・野菜の本格オーブン料理もかんたんフルオート。※5**



**2** **「300℃※6高火力」熱風2段オーブンでおいしく調理。**



**3** **業界最小＊「奥行き39.9cm」だから狭いスペースにも置ける。**
（ハンドル含む奥行き44.2cm）
＊2021年8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。



| 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 |
|---|---|---|

**自動メニュー（お手入れ除く）**

| | | |
|---|---|---|
| 1ごはん／2おかず | のみもの | 30グラタン／31焼きそば |
| 3スチームあたため | 16牛乳・コーヒー／17お酒 | 32カレー・シチュー |
| 石窯おまかせ焼き | あたため | 33茶わん蒸し／34お手軽パン |
| 4 鶏肉／5 鶏肉（骨つき） | 18ゆで野菜（葉菜） | 35お手軽フランスパン |
| 6 豚肉／7豚肉（骨つき・ブロック） | 19ゆで野菜（根菜） | 36お手軽ピザ |
| 8 牛肉／9野菜 | 20カラッとあたため | 37バターロール |
| 時短・お手軽 | 21ふっくらパン | 38食パン／39フランスパン |
| 10おつまみ1分 | 22中華まんあたため | 40トマトとモッツァレラピザ |
| 11スピードメニュー | 調理メニュー | 41クッキー／42ブラウニー |
| 12スピード低温調理 | 23鶏の照り焼き | 43スポンジケーキ |
| 3つの解凍 | 24ハンバーグ | 44シフォンケーキ |
| 13お急ぎ解凍 | 25鶏のから揚げ | 45窯出しシュー／46生チョコ |
| 14スチーム全解凍 | 26お手軽フライ／27塩鮭 | 47なめらかプリン／48焼きいも |
| 15さしみ・半解凍 | 28さんまの塩焼き | 49トースト／50トースト（冷凍） |
| | 29焼き魚（切り身） | 51スチームトースト |

### 上下ヒーター式のスタンダードモデル

# ER-WD100 New

オーブン価格＊

過熱水蒸気 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※7
113自動メニュー※2

石窯ドーム ISHIGAMA DOME



(W)グランホワイト

**おすすめポイント！**

**1** New **「石窯おまかせ焼き」が新搭載。肉・野菜の本格オーブン料理もかんたんフルオート。※5**



**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** **「8つ目赤外線センサー」が庫内の温度をワイドに検知。**



| 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 |
|---|---|---|

**自動メニュー（お手入れ除く）**

| | | |
|---|---|---|
| 1ごはん／2おかず | のみもの | 29塩鮭／30さんまの塩焼き |
| 3スチームあたため | 16牛乳・コーヒー／17お酒 | 31焼き魚（切り身） |
| 石窯おまかせ焼き | あたため | 32焼きそば／33茶わん蒸し |
| 4 鶏肉／ 5 鶏肉（骨つき） | 18ゆで野菜（葉菜） | 34お手軽パン |
| 6 豚肉／7豚肉（骨つき・ブロック） | 19ゆで野菜（根菜） | 35バターロール |
| 8 牛肉／9野菜 | 20カラッとあたため | 36フランスパン |
| 時短・お手軽 | 21ふっくらパン | 37ピザ／38クッキー |
| 10おつまみ1分 | 22中華まんあたため | 39スポンジケーキ |
| 11スピードメニュー | 23コンビニ弁当 | 40シフォンケーキ |
| 12スピード低温調理 | 調理メニュー | 41窯出しシュー／42生チョコ |
| 3つの解凍 | 24鶏の照り焼き | 43なめらかプリン |
| 13お急ぎ解凍 | 25ハンバーグ | 44焼きいも |
| 14スチーム全解凍 | 26鶏のから揚げ | 45トースト |
| 15さしみ・半解凍 | 27お手軽フライ | 46トースト（冷凍） |
| | 28グラタン | 47スチームトースト |

### オーブンレンジ機能比較

| | 庫内構造 | オーブン・グリル | | | スチーム | レンジ | | メニュー・レシピ数 | | | | | | | 便利機能 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ワイド&フラット（総庫内容量） | オーブン最高温度 | 予熱200℃ | トースト 冷凍トースト スチームトースト | 蒸し | アンテナ | お好み温度あたため | 自動メニュー数※2 | 総レシピ数※11 | 主なジャンルのレシピ数（重複あり） | | | | | | 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 | 省エネ・オートパワーOFF | レシピ検索 |
| | | | | | | | | | | 350℃ | 深皿 | パン・スイーツ | ノンフライ | 時短・お手軽※12 | ABC※8 | | | | | |
| ER-WD7000 | ●（30L） | 350℃※4 | 約5分 | トースト：5分30秒（約4分で裏返し）<br>冷凍トースト：7分30秒（約5分10秒で裏返し）<br>スチームトースト：6分30秒（約4分30秒で裏返し） | お手軽蒸し（100℃）／低温蒸し（95～35℃） | 大型アンテナ（20cm） | ●（−10～90℃） | 497 | 501 | 24 | 79 | 223 | 18 | 132 | 102 | ●（ON／OFF可） | ● | ● | ● | 二次元バーコード（液晶画面表示） |
| ER-WD5000 | ●（30L） | 350℃※4 | 約5分 | トースト：5分30秒（約4分で裏返し）<br>冷凍トースト：7分30秒（約5分10秒で裏返し）<br>スチームトースト：6分30秒（約4分30秒で裏返し） | お手軽蒸し（100℃）／低温蒸し（95～35℃） | 大型アンテナ（20cm） | ●（−10～90℃） | 148 | 334 | 20 | 56 | 145 | 12 | 108 | 42 | ●（ON／OFF可） | ● | ● | ● | 二次元バーコード（商品本体） |
| ER-WD3000 | ●（30L） | 300℃※6 | 約8分 | トースト：5分30秒（約4分で裏返し）<br>冷凍トースト：7分30秒（約5分10秒で裏返し）<br>スチームトースト：7分50秒（約5分で裏返し） | 蒸し（茶わん蒸し・プリン用 低温蒸し） | 大型アンテナ（20cm） | ●（−10～90℃） | 134 | 197 | 11（300℃） | — | 98 | 11 | 75 | 12 | ●（ON／OFF可） | — | ● | ● | 二次元バーコード（商品本体） |
| ER-WD100 | ●（30L） | 250℃※10 | 約14分 | トースト：6分（約4分20秒で裏返し）<br>冷凍トースト：7分30秒（約5分20秒で裏返し）<br>スチームトースト：7分45秒（約5分で裏返し） | 蒸し（茶わん蒸し・プリン用 低温蒸し） | ドーム型アンテナ | ●（−10～90℃） | 113 | 179 | — | — | 71 | 12 | 84 | 20 | — | — | ● | ● | — |

※1.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（最大5分）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.取扱説明書および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）。 ※3.無線LAN接続（IoT機能）＆「IoLIFE」アプリとの連携。 ※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。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。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。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。 ※5.食材（骨つき肉やブロック肉を含む）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。食材の分量は200g～1kgまで（WD100のみ800gまで）調理できます。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。 ※6.300℃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。過熱水蒸気で設定できる温度は250℃までです。また、設定温度が300℃のときは予熱温度は270℃になります。 ※7.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（最大3分）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。 ※8.ABCクッキングスタジオ共同開発メニュー。 ※9.ER-WD7000 61.63×109.65mm（5.0インチサイズ）。 ※10.250℃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℃以上のときは、予熱温度は200℃になります。 ※11.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。 ※12.時短・お手軽メニューの中に、スピード深皿メニュー、お手軽パン、同時調理、下ごしらえの手間を省いたメニュー、スピードメニュー（自動メニュー）、おつまみ1分メニュー、スピード低温調理も含まれます。 ■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（料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください）。 ■画像はイメージです。 ＊オーブン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

## 総庫内容量 26L



(K)ブラック

### 1
**ワイド&フラット 26Lと縦パネルで 使いやすい。**




### 2
**丸いフラットな天井、庫内よごれプロテクトで お手入れラクラク。**



○扉部、底面を除く。

### 3
**赤外線センサー(上面配置)で あたため上手。**



当社2020年度モデル(ER-VD80)　ER-WD80/WD70

---

**ワイド&フラットな 過熱水蒸気モデル**

## ER-WD80

オーブン価格＊

過熱水蒸気 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1

目標年度2008年度
省エネ基準達成率101%
年間消費電力量69.2kWh/年

設置面積コンパクト　幅54×奥行き39cm (本体外形寸法に設置寸法を含む)


(K)ブラック

過熱水蒸気調理も！ カセット式でラクラク (ER-WD80のみ)



**ワイド&フラットな 角皿式スチーム※2モデル**

## ER-WD70

オーブン価格＊

角皿式スチーム※2 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1

目標年度2008年度
省エネ基準達成率101%
年間消費電力量69.2kWh/年

設置面積コンパクト　幅54×奥行き39cm (本体外形寸法に設置寸法を含む)


(K)ブラック


(W)ホワイト

---

## 総庫内容量 23L 東芝単機能レンジのプレミアムモデル

## ER-VS23 単機能レンジ

オーブン価格＊　レンジ最高出力 1000W※3


(K)ブラック

### 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※3 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。**




(K)ブラック


(W)ホワイト

文字が見やすい 明るいカラー
**オレンジ バックライト液晶**

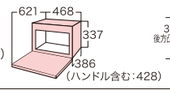


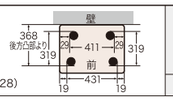

目標年度2008年度
省エネ基準達成率100%
年間消費電力量60.1kWh/年

レンジ機能60.1kWh/年・ 待機時0.0kWh/年
●区分:A単機能レンジ

外形寸法 (mm)
○本体奥行き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】
368×310×198(mm)




| 設置寸法 | 左右背面 ピッタリ設置※19 ○上方は10cm以上あけてください。 |
|---|---|
| 質量(本体のみ) | 約14kg |

専用付属品
取扱説明書 兼 料理集

---

## 総庫内容量 23L

**コンパクトでワイド&フラットな 角皿式スチーム※2モデル**

## ER-W60 New

オーブン価格＊

石窯オーブン ISHIGAMA OVEN


(W)グランホワイト

角皿式スチーム※2 オーブンレンジ
レンジ最高出力 1000W※1

設置面積コンパクト
**幅54×奥行き39cm** (本体外形寸法に設置寸法を含む)

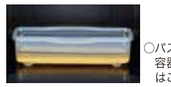
目標年度2008年度
省エネ基準達成率100%
年間消費電力量73.4kWh/年

### 1
**「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
**「らくらくパスタ」なら 鍋を使わずに かんたん。**


○パスタを入れる容器は付属品ではございません。

---

## 総庫内容量 18L

**オーブン調理もできるフラット庫内モデル**

## ER-V18 オーブン価格＊

オーブンレンジ
レンジ最高出力 900W※4

目標年度2008年度
省エネ基準達成率101%
年間消費電力量72.6kWh/年


(W)ホワイト

### 1
**「900W※4」の パワフル出力で すばやく加熱。**

### 2
**「庫内よごれプロテクト」だから よご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。**

---

## 総庫内容量 16L

**コンパクトなフラット庫内モデル**

## ER-W16 オーブン価格＊ New

オーブンレンジ
レンジ最高出力 850W※5

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


(W)ホワイト

### 1
**「フラット庫内」だから 出し入れもお手入れもラク。**

### 2
**「庫内よごれプロテクト」 だからよご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。**

---

## 総庫内容量 17L 単機能レンジ

**ワンタッチであたためできるフラット庫内モデル**

## ER-WS17 オーブン価格＊ New


(W)ホワイト

単機能レンジ
レンジ最高出力 900W※6

専用付属品
取扱説明書

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単機能レンジ

### 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」だから見やすく使いやすい。**

●外形寸法:幅458×奥行354×高さ281mm
●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

**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-WM17 オーブン価格＊ New


(W)ホワイト

単機能レンジ
レンジ最高出力 50Hz:520W※7 / 60Hz:650W※7

専用付属品
取扱説明書

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単機能レンジ

### 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。**

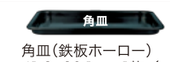
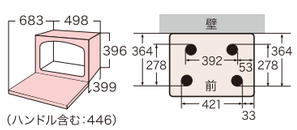
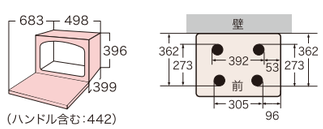
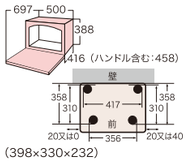
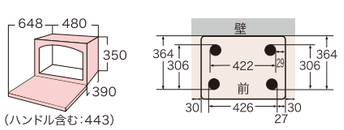
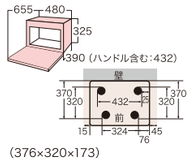
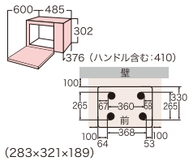
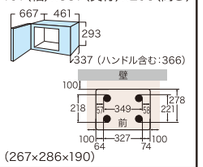
●外形寸法:幅458×奥行349×高さ281mm
●庫内有効寸法:幅273×奥行323×高さ181mm
●設置寸法:左右5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。
●質量(本体のみ):約12kg

---

| オーブンレンジ機能比較 | 庫内構造 | オーブン・グリル | | | レンジ | | メニュー・レシピ数 | | | | | 便利機能 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (総庫内容量) | オーブン最高温度 | 予熱200℃ | トースト(6枚切り2枚)(グリルでの焼き上げ時間) | ワンタッチあたため | お好み温度あたため | 自動メニュー数 | 総レシピ数 | 主なジャンルのレシピ数(重複あり) パンスイーツ | ノンフライ | 時短お手軽※15 | ABC※16 | 表示 | 庫内コーティング | 外せて洗えるワイド水受け | 省エネ・オートパワーOFF |
| ER-WD80 | ワイド&フラット(26L) | 250℃※8 | 約14分 | トースト:6分5秒(約4分20秒で裏返し) 冷凍トースト:8分(約5分40秒で裏返し) スチームトースト:9分30秒(約6分で裏返し) | ● | ●(-10~90℃) | 99※12 | 142※14 | 60 | 10 | 65 | 8 | バックライト液晶表示(ブラック) | 庫内よごれプロテクト※17 | ● | ● |
| ER-WD70 | ワイド&フラット(26L) | 250℃※8 | 約14分 | トースト:6分5秒(約4分20秒で裏返し) 冷凍トースト:8分(約5分40秒で裏返し) | ● | ●(-10~90℃) | 96※12 | 123※14 | 50 | 8 | 64 | 5 | バックライト液晶表示(ブラック) | 庫内よごれプロテクト※17 | ● | ● |
| ER-W60 | ワイド&フラット(23L) | 250℃※9 | 約9分 | トースト:5分45秒(約3分40秒で裏返し) 冷凍トースト:8分30秒(約5分50秒で裏返し) | ●(常温・冷蔵のみ) | — | 72※12 | 83※14 | 37 | 6 | 48 | 1 | 液晶表示 | 遠赤・脱臭※18 ブラックコート | ● | ● |
| ER-V18 | フラット(18L) | 250℃※10 | 約15分 | トースト:約4分40秒(約3分で裏返し) | ●(常温・冷蔵のみ) | — | 26※12 | 18 | 4 | 1 | 9 | — | バックライト液晶表示(ホワイト) | 庫内よごれプロテクト※18 | — | ● |
| ER-W16 | フラット(16L) | 200℃※11 | 約13分 | トースト:約7分10秒(約4分20秒で裏返し) | ●(常温・冷蔵のみ) | — | 8※13 | 3 | 3 | — | — | — | バックライト液晶表示(ホワイト) | 庫内よごれプロテクト※18 | — | ● |

| 単機能レンジ機能比較 | 庫内構造 | レンジ | | | | | 基本仕様・性能 | | | お手入れ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (総庫内容量) | センサー | ワンタッチあたため | 解凍 | その他自動あたため | お好み温度 | 定格消費電力(W) | 高周波出力(W) | レンジ出力(W) | 庫内コーティング |
| ER-VS23 | ワイド&フラット(23L) | 8つ目赤外線センサー | ● | ●自動 | 牛乳 | ●(-10~85℃) | 1400 | 1000※3 | 1000※3/600・500連続200相当 | 庫内よごれプロテクト※17 |
| ER-WS17 | フラット(17L) | 絶対湿度センサー | ●(常温・冷蔵のみ) | 手動 | 冷凍ごはん・冷凍おかず/のみもの/お弁当 | — | 1350 | 900※6 | 900※6/600・500連続200相当 | — |
| ER-WM17 | フラット(17L) | — | — | 手動 | — | — | 50Hz:950・60Hz:1300 | 50Hz:520※7、60Hz:650※7 | 強(50Hz:520※7、60Hz:650※7)500相当、200相当 | — |

※1.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)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.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。※3.※4.※5.※6.定格高周波出力1000W(※3)・900W(※4)・850W(※5)・900W(※6)は短時間高出力機能(最大2分(※3・※4・※5)・最大1分30秒(※6))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。 ※7.定格高周波出力520W/650Wは短時間高出力機能(最大8分)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。 ※8.250℃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。190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。また設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。 ※9.250℃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℃以上のときは、予熱温度は200℃になります。 ※10.250℃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。 ※11.190℃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。 ※12.取扱説明書および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.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。 ※15.時短・お手軽メニューの中に、お手軽パン、同時調理、下ごしらえの手間を省いたメニュー、スピードメニュー(自動メニュー)、おつまみ1分メニューも含まれます。 ※16.ABCクッキングスタジオ共同開発メニュー。 ※17.扉部・底面を除く。 ※18.天井、扉部、底面を除く。 ※19.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、よご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。 ■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(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。 ■画像はイメージです。 ＊オーブ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 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 形名 | ER-WD7000 | ER-WD5000 | ER-WD3000 | ER-WD100 | ER-WD80 | ER-WD70 | ER-W60 | ER-V18 | ER-W16 |
| 本体色<br>○掲載商品の価格はすべてオーブン価格※です。 |  <br>■(K)グランブラック □(W)グランホワイト |  <br>■(K)グランブラック |  <br>□(W)グランホワイト ■(R)グランレッド |  <br>□(W)グランホワイト |  <br>■(K)ブラック |  <br>■(K)ブラック □(W)ホワイト |  <br>□(W)グランホワイト |  <br>□(W)ホワイト |  <br>□(W)ホワイト |
| 総庫内容量※1 | 30L(ワイド&フラット庫内) | | | 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 | 2段調理 石窯ドームオーブン(熱風コンベクション) ⓛドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く) | | | 石窯ドームオーブン(上下ヒーター式) ⓛドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く) | 石窯ドームオーブン(上下ヒーター式) ⓛドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く) | | 石窯オーブン(上下ヒーター式) ⓛ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) ⓛガラス管ヒーター | ヒーター加熱(上下ヒーター式) ⓛガラス管ヒーター |
| オーブン・グリル オーブン温度※2 | 100～300℃・350℃※3 | 100～250℃・300℃※4 | | 100～250℃※5 | 100～250℃※6 | | 100～250℃※5 | 100～250℃※7 | 100～200℃※8 |
| オーブン・グリル 深皿調理 | ● | — | | | | | | | |
| オーブン・グリル 過熱水蒸気調理／ハイブリッド調理 | 100～250℃・300℃※3／100～250℃・300℃ | 100～250℃※4／自動メニューのみ | | 100～250℃※5／自動メニューのみ | 100～250℃※6／なし | — | | | |
| オーブン・グリル グリル調理 | 大火力石窯ドームグリル | | | | | | ● | | |
| オーブン・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)※9／600・500連続　200相当、100相当 | | | 1000：最大3分(600)※9／600・500連続　200相当、100相当 | | | | 900：最大2分(600)※9／600・500連続 200相当 | 850：最大2分(600)※9／600・500連続 200相当 |
| レンジ センサー | ねらって赤外線センサー(1024ポイント赤外線センサー／温度センサー) | 8つ目赤外線センサー／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 | |
| レンジ あたため機能(抜粋) | ごはん／おかず／二品／お好み温度／のみもの／ゆで野菜 | ごはん／おかず／お好み温度／のみもの／ゆで野菜 | | ごはん／おかず／お好み温度／のみもの／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／のみもの／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 |
| レンジ 解凍 | お急ぎ解凍(少量50gから※10)／スチーム全解凍(少量50gから※10)／さしみ・半解凍 | | | 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／さしみ(グラム合わせ) | 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※11 | | | | | 角皿式※12 | | — | |
| スチーム 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 | | | | 角皿スチーム調理※12 | | — | |
| 総レシピ数(自動メニュー数) | 501※13(497※14) | 334※13(148※14) | 197※13(134※14) | 179※13(113※14) | 142※13(99※14) | 123※13(96※14) | 83※13(72※14) | 18(26※14) | 3(8※14) |
| 自動メニュー(抜粋) 石窯おまかせ焼き | 肉／野菜／魚／深皿煮込み | 肉／野菜 | | | — | | | | |
| 自動メニュー(抜粋) 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)／スチームあたため | | | | | ふっくらパン／カラッとあたため | | | — |
| 自動メニュー(抜粋) 時短・お手軽メニュー(抜粋) | 分量おまかせ！スピードメニュー／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 | | | | | | 3分・5分・7分メニュー | — |
| 自動メニュー(抜粋) トースト | トースト／冷凍トースト／スチームトースト(裏返しあり) | | | | | トースト／冷凍トースト(裏返しあり) | | トースト(裏返しあり) | |
| お手入れ 庫内コーティング | とれちゃうコート(セラミックコート)(扉部、底面を除く) | | | 遠赤・脱臭ブラックコート(扉部、底面を除く) | 庫内よごれプロテクト(扉部、底面を除く) | | 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) | |
| お手入れ 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 お手入れコース | 手間なしお手入れコース(3分)／脱臭 | 手間なしお手入れコース(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) | — | | | | | | | |
| 使いやすさ 表示 | 5インチ※15カラータッチ液晶表示 | バックライト大型液晶表示(ホワイト) | | 大型液晶表示(バックライトなし) | 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 |  <br>深皿(鉄板ホーロー)41.2×29.1cm 1枚／遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)41.2×29.1cm 2枚／焼網／取扱説明書／別冊料理集 | |  <br>遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)41.2×29.1cm 2枚／焼網／取扱説明書 兼 料理集 |  <br>角皿(鉄板ホーロー)41.2×29.1cm 1枚／取扱説明書 兼 料理集 |  <br>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 | |  <br>角皿(鉄板ホーロー)38.8×30cm 1枚／取扱説明書 兼 料理集 |  <br>角皿(鉄板ホーロー)29.3×29.3cm 1枚／取扱説明書 兼 料理集 |  <br>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)<br>○本体奥行きにハンドルは含みません。<br>外形寸法は左右・背面・上面の突起等を含む寸法です。<br>(庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(mm)) | 498(幅)×399(奥行)×396(高さ)<br>  <br>(ハンドル含む:446)<br>(394×314×232) | 498(幅)×399(奥行)×396(高さ)<br>  <br>(ハンドル含む:442)<br>(394×314×232) | | 500(幅)×416(奥行)×388(高さ)<br>  <br>(398×330×232) | 480(幅)×390(奥行)×350(高さ)<br>  <br>(ハンドル含む:443)<br>(384×323×215) | | 480(幅)×390(奥行)×325(高さ)<br>  <br>(376×320×173) | 485(幅)×376(奥行)×302(高さ)<br>  <br>(283×321×189) | 461(幅)×337(奥行)×293(高さ)<br>  <br>(267×286×190) |
| 設置寸法 | 左右背面 ピッタリ設置※16<br>○上方は10cm以上あけてください。 | | | 選べる設置※15 背面ピッタリ<br>○左右は2cm以上(または右を4cm以上)、上方は10cm以上あけてください。 | 背面ピッタリ※16<br>○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。 | | 背面ピッタリ※16<br>○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※16<br>○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。 | |
| 質量(本体のみ) | 約21kg | 約20kg | | 約17kg | 約17kg | | 約13kg | 約12kg | 約11kg |
| 基本仕様・性能 オーブン・グリル機能 消費電力(W)／ヒーター出力(W) | 1430／オーブン1410・グリル1100 | | | 1350／オーブン1320・グリル1280 | 1350／オーブン1350・グリル1100 | | 1220／オーブン1150・グリル800 | 1380／オーブン1350・グリル800 | 1050／オーブン1000・グリル750 |
| 基本仕様・性能 レンジ機能 消費電力(W)／高周波出力(W) | 1430／1000：最大5分(600)※9 | | | 1430／1000：最大3分(600)※9 | | | | 1400／900：最大2分(600)※9 | 1400／850：最大2分(600)※9 |
| 年間消費電力量※17 区分 | 72.0kWh／年(レンジ機能59.5kWh／年・オーブン機能12.5kWh／年・待機時0.0※18kWh／年　●区分：F) | 73.5kWh／年(レンジ機能59.5kWh／年・オーブン機能14.0kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：F) | | 76.3kWh／年(レンジ機能58.3kWh／年・オーブン機能18.0kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：E) | 69.2kWh／年(レンジ機能54.0kWh／年・オーブン機能15.2kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：D) | | 73.4kWh／年(レンジ機能57.0kWh／年・オーブン機能16.4kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：B) | 72.6kWh／年(レンジ機能62.0kWh／年・オーブン機能10.6kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：B) | 73.4kWh／年(レンジ機能61.7kWh／年・オーブン機能11.7kWh／年・待機時0.0kWh／年　●区分：B) |

※1.総庫内容量とは、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(料理を作る場合は、料理集の温度を目安にしてください)。※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。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。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。過熱水蒸気で設定できる温度は250℃までです。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℃以上のときは予熱温度は200℃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。190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。また設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。※7.250℃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。※8.190℃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。※9.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。※10.ER-WD7000/WD5000/WD3000のみ。その他の機種は100gから。※11.給水カセットに水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。※12.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。※13.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。※14.取扱説明書および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)。※15.ER-WD7000 61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。※16.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、よご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。※17.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)。A:単機能レンジ、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)、D:オーブンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で、30L未満のもの)、E:オーブンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で、30L以上のもの)、F:オーブンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)※18.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「0.1」Wになりません。約「4」Wとなります。■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。■商品画像の点灯部はイメージです。＊オーブン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設置調整費、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。

**[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
1,100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。