

# スタジオ導入製品発売から13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。



現在、全国の**68**スタジオに  
石窯ドームが導入されています。

石窯ドーム  
アンバサダー

※2022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-TD3000です。

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!

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



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-XD7000は液晶画面に二次元バーコードが表示されます。ER-XD5000/XD3000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用しませんので、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>

## ★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臭いが出ることもある。
- 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>



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  
〒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

お買い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。

S210595

(フリーダイヤル)

「東芝生活家電ご相談センター」0120-1048-76

受付時間 月~土 9:00~18:00  
日・祝日 9:00~17:00

お買い物・使い方・修理のご相談は  
※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。  
●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、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2022年8月現在のものです。

# TOSHIBA



受賞対象商品: ER-XD7000

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。



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。

カレー風味のジューシースペアリブ



鮭の切り身のアクアパッツァ



たっぷり白菜のクリーム煮



決め手は、おいしさ  
だから、石窯ドーム

# 石窯おまかせ焼き

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\*。

## 肉

鶏もも肉と  
根菜のロースト



## 魚

秋鮭とキノコの  
ぎゅうぎゅう焼き



## 野菜

夏野菜のロースト



## 煮込み

あまり野菜のミネストローネ



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。



石窯ドーム®  
ISHIGAMA DOME



ER-XD7000



\*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。食材の分量には、調理可能な範囲があります。

フルオートで、おいしい。

石窯おまかせ焼きで、今日の料理がごちそうになる！

# 石窯おまかせ焼き

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<sup>※1</sup>。

オーブン料理のココを解決！

オーブン料理をもっと手軽に

家にある食材で  
つくりたい

何°Cで何分かわからない

## 食材をならべてスタートを押すだけ。

食材をならべる



- ・味付け自由！
- ・野菜も一緒に調理OK！
- ・骨つき肉やブロック肉もOK！

メインの食材を選んでスタート



ブロック肉、骨つき肉のときはチェック

できあがり！



温度と時間は石窯ドームにおまかせ

## 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に合わせて、火加減を自動調節<sup>※1</sup>



**POINT 2** 選んだ食材に合わせて、焼き上げる！

やわらかくジューシーに 牛肉	旨みを残して、中までじっくり加熱 豚肉	パリッとこんがり 鶏肉	ふっくらやわらか 魚	旨みや甘みを引き出して芯までやわらかく 野菜	じっくり旨みを引き出す 煮込み
60°C	70°C	80°C	90°C	90°C	100°C

さらに お好みに合わせて仕上がり調節

## 肉も魚も野菜も煮込みも。つくれる料理いろいろ。

ジューシーな肉、ヘルシーな魚、煮込みや焼き物も、手軽な準備とラクラク操作でおまかせ。

Before

**鶏** お肉の下味もつけて焼くだけ  
旨辛手羽先



Before

**豚** ブロック肉や中辛でジューシー  
豚バラブロックの岩塩焼き



Before

**牛** カサカサ火加減もおまかせ  
牛肩ロースステーキ〜和風ソース〜



Before

**野菜** オーブンから素材の香ばし  
ジャーマンポテト



Before

**魚** ふっくらやわらか  
鮭の中華風焼き



Before

**煮込み** 煮込みがかんたん  
トマトソース煮



## 東芝独自の深皿(深さ5cm)調理

\*2022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-XD7000/XD5000のみ)

全79レシピ  
(ER-XD7000)

(ER-XD5000は52レシピ)

調理ステップはかんたん！料理のレパートリーがひろがる！

トマト煮込みハンバーグの場合



あとは待つだけ！

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。



贅沢火力だから、おいしい。

業界最高<sup>\*</sup>350℃<sup>※1</sup>の石窯ドームで、うまみも水分も閉じ込める！

350℃  
贅沢火力

\*2022年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。



加熱のよさが、おいしさにつながる。

高火力でココを解決！

予熱に時間がかかる

パンやお菓子を  
ふっくら焼きたい

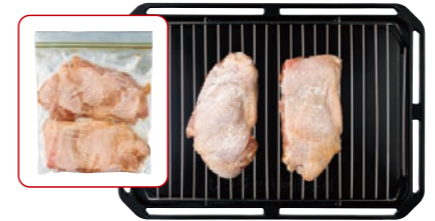
おいしく仕上げたい

下ごしらえだけしておけば、忙しい日も解凍不要でおいしく焼き上げ。

**冷凍から焼き物 NEW**

(ER-XD7000/XD5000/XD3000のみ)

下味冷凍した食材を凍ったままならべてスタート



できあがり

高火力だから、  
水分を飛ばして  
パリッと  
仕上がる！



ビーマンの肉詰め

ハンバーグ

鶏の照り焼き

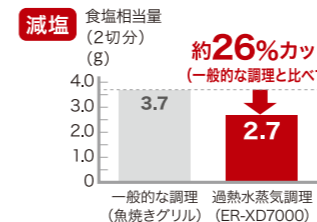
塩鮭

塩さば

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-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80のみ)



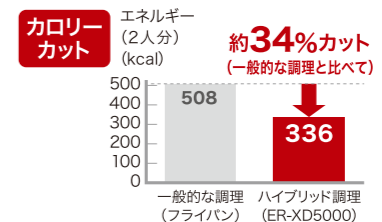
塩鮭

調理物食塩相当量 [塩鮭]魚焼きグリル:3.7g、ER-XD7000:2.7g 【分析依頼先】一般社団法人 泉央研究所 【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。

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**

(ER-XD7000/XD5000のみ。ER-XD3000/XD100は自動のみ)



鶏の照り焼き

エネルギー [鶏の照り焼き]フライパン:508kcal、ER-XD5000:336kcal 【分析依頼先】一般社団法人 泉央研究所 【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。

ヘルシーな蒸し料理がかんたんに。

**スチーム調理**

(ER-XD3000/XD100/XD80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-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80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。

油を使わず手軽に揚げ物。

**ノンフライ調理**

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/X18のみ)



鶏のから揚げ

**庫内まるごと遠赤\***



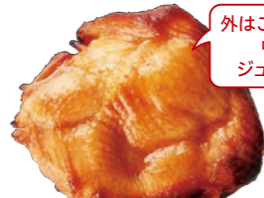
\*扉部を除く。○画像はイメージです。

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℃<sup>※2</sup>上下ヒーター式オープン ER-XD100で焼いた場合



350℃<sup>※1</sup>熱風コンベクション式オープン ER-XD7000で焼いた場合

外はこんがり、  
中は  
ジューシー

【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。

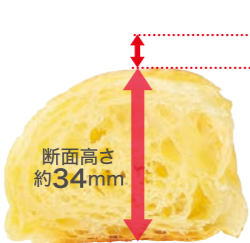
**ラウンド  
石窯ドーム構造**



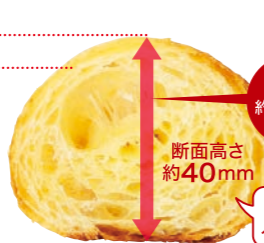
○画像はイメージです。

角皿スリットと丸みを  
帯びた庫内の構造で、  
熱の対流が良く、  
ムラを抑えます。

**パンのふくらみが違う！**



250℃<sup>※2</sup>上下ヒーター式オープン ER-XD100で焼いた場合



350℃<sup>※1</sup>熱風コンベクション式オープン ER-XD7000で焼いた場合

高さ  
約18%増

よく  
ふくらむ！

【市販のクロワッサン生地を焼成】

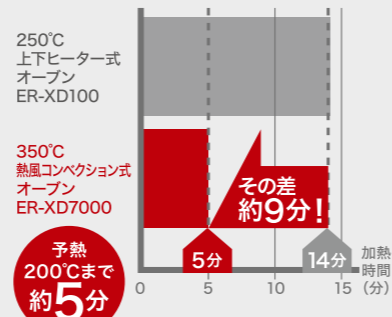
5分間予熱した後、200℃15分で焼成。(同じ加熱時間で比較)  
○当社調べ。○比較試験のため、当社推奨の焼き方は異なります。



○画像はイメージです。

**350℃<sup>※1</sup>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-XD5000の予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-XD3000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。

糖質とカロリーをおさえた材料で、おいしく。

**糖質カットスイーツ・糖質カットパン**

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100のみ。ER-XD80/XD70/X60は糖質カットパンのみ)



※商品付属の料理集記載の基本的レシピ「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。

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-XD7000/XD5000/XD3000/XD100のみ)



さんまの塩焼き

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(裏返しあり)**

(スチームトーストはER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80のみ。ER-XD70/X60/X18/W16はトーストのみ)



スチームトースト

冷凍した食パンも！

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60のみ)

※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。 ※2.250℃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.ブラウニー(1/16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) ■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、料理集の温度を目安にしてください)。 ■このページは、ER-XD7000/XD5000の機能を中心に紹介しています。

あたためも、おいしい。

ムラを抑えてスピーディー。このレンジなら毎日まんぞく！



レンジ機能のココを解決！

上手に解凍できない

あたためムラがある

とびちりが気になる

食品の位置と分量を見分ける高精度センサー

ねらって赤外線センサー

庫内1024カ所<sup>※1</sup>+空間<sup>※2</sup>をきめ細かくセンシング

(ER-XD7000/XD5000のみ。自動あたため(ごはん・おかず)において、他のオープンレンジは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。

食品の位置と分量を見分け、より適温にあたため！



- 1 庫内全体をスキャンして、1024カ所<sup>※1</sup>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-XD7000/XD5000/XD3000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2015年度の機種 ER-ND500

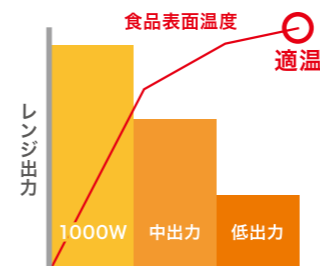
ER-XD7000/  
XD5000/XD3000

はじけやすい料理も、出力を調節<sup>※3</sup>して上手にあたため。

おかずあたため

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60のみ)

温度の上昇に合わせて、出力を調節<sup>※3</sup>するので、はじけやとびちりを抑えます。



○グラフはイメージです。



最高出力1000W<sup>※4</sup>で、すばやく加熱。

ごはんあたため

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/XS23<sup>※5</sup>のみ)



温度の違う2品を、同時にあたため。

二品あたため<sup>※6</sup>

(ER-XD7000/XD5000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)

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/X18のみ)



冷凍したバターロールも！  
(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60のみ)

しわができる | ふっくら |



「レンジ」であたためた場合  
(600W 20秒/2個)

「ふっくらパン」であたためた場合



スチーム<sup>※7</sup>でカラッとおいしく。

カラッとあたため

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/X18のみ)

ラップなしで、しっとりあたたかく。

スチームあたため

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80のみ)



-10°C~90°Cまで、設定した温度であたため<sup>※8</sup>。

お好み温度あたため

(-10°Cから90°CはER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70のみ。ER-XS23は-10°Cから85°C)



スピーディーにあたため。

レンジ1000W(手動)

(ER-XD7000/XD5000/XD3000:最大5分。XD100/XD80/XD70/X60:最大3分。XS23:最大2分)



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-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80のみ)

1 お急ぎ解凍

レンジで短時間で解凍。



少量50g<sup>※10</sup>から600gまで

2 スチーム全解凍

低温スチームを使い、端煮えをおさえます。



少量50g<sup>※10</sup>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。



100gから600gまで

※1.8つ目赤外線センサー×128ポイント=1024カ所。 ※2.温度センサーで庫内を検知。 ※3.ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70のみ。 ※4.1000Wの運転時間は、ER-XD7000/XD5000/XD3000は最大5分、XD100/XD80/XD70/X60は最大3分、XS23は最大2分であり、600Wへは自動的に切り換わります。 ※5.ER-XS23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-XD70/X60は角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。ER-X18はヒーター

のみの加熱。 ※8.食品内部は設定通りの温度にならないことがあります。 ※9.ER-XD7000/XD5000/XD3000のみ。食材や形状、環境によって時間は変わります。 ※10.50gからの急ぎ解凍、スチーム全解凍ができるのはER-XD7000/XD5000/XD3000のみ。

時短でも、おいしい。

豊富な時短・お手軽メニューで、忙しい日もうれしい!



時短調理のココを解決!

凍ったままの食材を調理したい

手間を省きたい

短時間でつくりたい

いろいろな食材を、手間なくおいしくすばやく調理。

**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 12レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/X18のみ)



(1品ずつ調理します)

**3分・5分・7分メニュー 32レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60/X18のみ)



(分量は2人分が目安です)

好きな分量で。

**分量おまかせ! スピードメニュー 10レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000のみ、XD5000は6レシピ)



(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)

市販の冷凍野菜も、煮崩れを防いでおいしく。

**冷凍野菜メニュー NEW 7レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/X60のみ、X60は5レシピ)



食材と調味料を1つのボウルに入れてスタートするだけ。



時間のかかる低温調理がすぐにできる。

**スピード低温調理 3レシピ**

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100のみ)



深皿で混ぜて焼いたら、そのまま食卓へ。洗い物も減ってうれしい。

**スピード深皿メニュー 12レシピ**

(ER-XD7000/XD5000のみ)



食材の下準備も時短でかんたんに。

**省手間メニュー 7レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60のみ)



「こねる」工程不要で、手作りパンが楽しめる。

**お手軽パン 17レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80/XD70/X60のみ)



(お手軽フランスパンはER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/XD80のみ、お手軽食パンはER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100のみ。)

冷凍食品・レトルト食品などを活用でらくらく。

**簡単調理 NEW 6レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000/XD3000/XD100/X60のみ)



一度に複数のごちそうがつくれる。

**同時調理 27レシピ**※1※4

(ER-XD7000/XD5000のみ)



**3品調理で 11レシピ**※1

(ER-XD7000/XD5000のみ)



※1.ER-XD7000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-X18のレシピには、にんじんのナムル風・かぼちゃマヨネーズ・トマトチーズのスクランブル

エッグはありません。 ※3.ER-X18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。 ※4.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。

おいしいを  
便利に。

「IoLIFE」アプリで  
使い方ひろがる！

おいしいを  
快適に。

使いやすく  
お手入れしやすい！

**IoLIFEでできること**

外出先からも スマホでレシピ検索	レシピ送信で かんたん設定
栄養バランス サポート	IoLIFEアプリと スマートスピーカーの 連携で音声設定
オープンの動作状況を スマホにお知らせ	充実の サポートサービス

※レシピ検索は機器登録しなくても使用できます。

詳しい情報は  
こちら

**業界最小！\*奥行39.9cm<sup>※1</sup>の薄型コンパクト**  
\*2022年8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-XD7000/XD5000/XD3000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<sup>※1</sup>**

左右びったり  
置ける！<sup>※2</sup>

○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。

買った後も、レシピが増える！ABCクッキングスタジオ開発の新着レシピも！

**レシピ検索**

料理集にない  
レシピも  
どんどん増える

動画つき  
レシピも

栄養成分や、  
石窯ドームの機能からもレシピ検索

**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。

**レシピ送信**

スマホから  
レシピ送信  
することで  
簡単に設定  
できます。

**スマートスピーカー連携で  
音声設定**

600ワット、  
1分を設定して

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。

ABCクッキングスタジオでも大好評<sup>※3</sup>！

**よごれがつきにくく、庫内全面お手入れらくらく** (ER-XD7000/XD5000/XD3000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

東芝独自<sup>※4</sup>！とれちやうコート  
(セラミックコート)  
\*2022年8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。

角皿<sup>※5</sup>もとれちやうコートで  
クッキングシートがいらぬい

パン生地が  
くっついて  
あとが残る

パン生地が  
くっつかない！

しみに  
なりやすい

油を  
はじく！

とれちやうコート非採用機種  
(当社2010年度モデル)  
ER-HD500

とれちやうコート

※庫内壁面にサラダ油を附着して比較。

**手間なしお手入れコース**

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-XD7000/  
XD5000のみ。  
ER-XD3000/  
XD100/XD80  
は10分

わずか  
**3分**

○画像はイメージです。

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。

**見やすく使いやすい、5インチ<sup>※6</sup>カラータッチ液晶** (ER-XD7000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

画像が大きく  
見やすい

①を押すと、使い方をサポート！

使い方が  
わかる！

おすすめメニューならレシピがわかる！

材料・作り方が  
わかる！

(おすすめメニューは全22レシピ)

○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。

※1.本体奥行にハンドルは含みません。ハンドル含む奥行は、44.6cm。 ※2.詳しくはカタログP.17設置寸法と※14をご確認ください。 ※3.2022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-TD3000です。 ※4.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。 ※5.深皿を除く。 ※6.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

東芝石窯ドームのプレミアムモデル

**ER-XD7000 NEW** 

オープン価格\*

容量 **30L** オープン **2段**  



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

熱風2段350℃<sup>※3</sup>オープンのハイグレードモデル

**ER-XD5000 NEW**

オープン価格\*

容量 **30L** オープン **2段** 



(K) グランブラック

熱風2段のスタンダードモデル

**ER-XD3000 NEW**

オープン価格\*

容量 **30L** オープン **2段** 



(W) グランホワイト



(K) グランブラック

上下ヒーター式のスタンダードモデル

**ER-XD100 NEW**

オープン価格\*

容量 **30L** オープン **1段** 



(W) グランホワイト

- 「石窯おまかせ焼き」で肉・魚・野菜・深皿煮込みの本格料理もおまかせフルオート<sup>※2</sup>。
- 業界最高\*「350℃<sup>※3</sup>贅沢火力」ならではのおいしさを。  
\*2022年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。
- 「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)
- 見やすく、使いやすい5インチ<sup>※4</sup>カラータッチ液晶。



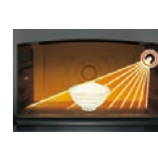
- 「石窯おまかせ焼き」に「魚」「深皿煮込み」メニューが新搭載！作れるメニューがますます豊富に！
- 業界最高\*「350℃<sup>※3</sup>贅沢火力」ならではのおいしさを。  
\*2022年8月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。
- 「ねらって赤外線センサー」できめ細かく検知し、適温にあたため。  
(自動あたため(ごはん・おかず)において)
- 使うときは文字が光って操作をお知らせ。



- 「石窯おまかせ焼き」に「魚」メニューが新搭載！作れるメニューがますます豊富に！
- 「300℃<sup>※5</sup>高火力」熱風2段オープンでおいしく料理。
- 使うときは文字が光って操作をお知らせ。
- 業界最小\*「奥行39.9cm」だから狭いスペースにも置ける。  
(ハンドル含む奥行44.6cm)  
\*2022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。



- 「石窯おまかせ焼き」で肉・野菜の本格料理もおまかせフルオート<sup>※2</sup>。
- 「庫内まるごと遠赤\*」で中までしっかり加熱。  
\*扉部を除く。
- 「8つ目赤外線センサー」が庫内の温度をワイドに検知。
- 遠赤・脱臭ブラックコート  
庫内には遠赤放射率の高い脱臭コーティングを採用。



●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

●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

●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

●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

オーブンレンジ機能比較	ワイド&フラット(総庫内容量)	オープン		トースト(裏返しあり)		スチーム		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	蒸し	アンテナ	お好み温度(-10~90℃)	肉	魚	野菜	深皿煮込み	主なジャンル別のレシピ数(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	レシピ検索サイト
														自動メニュー数 <sup>※7</sup>	総レシピ数 <sup>※8</sup>	350℃	深皿	パン・スイーツ	ノンフライ	時短・お手軽 <sup>※9</sup>	ABC <sup>※10</sup>				
ER-XD7000	●(30L)	350℃ <sup>※3</sup>	約5分	●(5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/低温蒸し(95~35℃)	大型アンテナ(20cm)	●	●	●	●	490	510	24	79	223	18	140	102	●(ON/OFF可)	●	●	●	
ER-XD5000	●(30L)	350℃ <sup>※3</sup>	約5分	●(5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/低温蒸し(95~35℃)	大型アンテナ(20cm)	●	●	●	●	124	333	20	52	142	11	113	38	●	●	●	●	
ER-XD3000	●(30L)	300℃ <sup>※5</sup>	約8分	●(5分30秒)	●	●	蒸し(茶わん蒸し・プリン用)低温蒸し	大型アンテナ(20cm)	●	●	●	—	108	198	9(300℃)	—	90	10	80	10	●	—	●	●	
ER-XD100	●(30L)	250℃ <sup>※6</sup>	約14分	●(6分)	●	●	蒸し(茶わん蒸し・プリン用)低温蒸し	ドーム型アンテナ	●	●	—	—	104	178	—	—	67	10	91	16	—	—	●	—	

※1.無線LAN接続(IoT機能)&「IoT LIFE」アプリとの連携。 ※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。食材の分量には、調理可能な範囲があります。 ※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。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。 ※4.61.63x109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※5.300℃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。 ※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。 ※7.取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含む、お手入れを除く)。 ※8.アレンジレシピ、パ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。 ※9.時短・お手軽メニューには、おつまみ1分、スピードメニュー、スピード低温調理、スピード深皿メニュー、省手間メニュー、お手軽パン、簡単調理、同時調理が含まれます。 ※10.ABCクッキングスタジオ共同開発メニュー。 ■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は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。



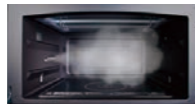
**過熱水蒸気オープンレンジ**

ワイド&フラットな過熱水蒸気モデル

**ER-XD80** **NEW** 容量 **26L** オープン **1段**  
オープン価格\* 9月発売



- 1 高温の水蒸気で塩分カット「過熱水蒸気調理」
- 2 「ノンフライ調理」なら油を使わずにヘルシーに。
- 3 スチームでよごれを浮かす「手間なしお手入れ」



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

**角皿式スチーム<sup>※1</sup>オープンレンジ**

ワイド&フラットな角皿式スチーム<sup>※1</sup>モデル

**ER-XD70** **NEW** 容量 **26L** オープン **1段**  
オープン価格\* 9月発売



- 1 赤外線センサーで「お好み温度」あたたため
- 2 「ノンフライ調理」なら油を使わずにヘルシーに。
- 3 短時間のレンジ加熱で完成「3分・5分・7分メニュー」



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

**角皿式スチーム<sup>※1</sup>オープンレンジ**

コンパクトでワイド&フラットな角皿式スチーム<sup>※1</sup>モデル

**ER-X60** **NEW** 容量 **23L** オープン **1段**  
オープン価格\*



- 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」



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**

オープン調理もできるフラット庫内モデル  
**ER-X18** **NEW** 容量 **18L** オープン **1段**  
オープン価格\* 10月発売予定

- 1 「900W<sup>※3</sup>」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。

**オープンレンジ**

コンパクトなフラット庫内モデル  
**ER-W16** オープン価格\* 容量 **16L** オープン **1段**

- 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。

**単機能レンジ**

東芝単機能レンジのプレミアムモデル

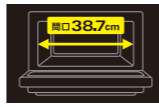
**ER-XS23** **NEW** 容量 **23L**  
オープン価格\* 10月発売予定



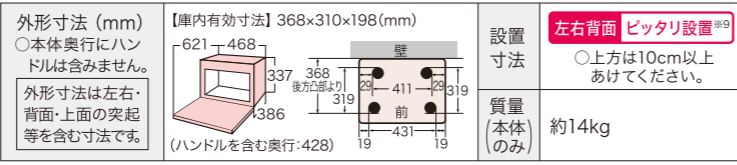
レンジ最高出力 **1000W<sup>※5</sup>**  
専用付属品 取扱説明書 兼 料理集



- 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<sup>※5</sup>インバーター」でスピーディーにあたたため。
- 3 高精度「8つ目赤外線センサー」でワンタッチあたたため。



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



**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** 容量 **17L** レンジ最高出力 **900W<sup>※6</sup>**  
オープン価格\* 専用付属品 取扱説明書

- 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。

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

- 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

**単機能レンジ**

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** 容量 **17L** レンジ最高出力 **50Hz:520W<sup>※7</sup> / 60Hz:650W<sup>※7</sup>**  
オープン価格\* 専用付属品 取扱説明書

- 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単機能レンジ











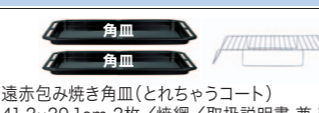




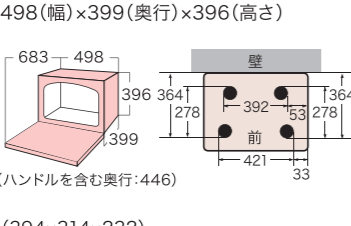
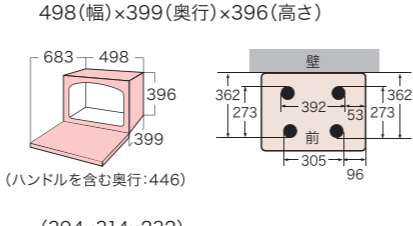
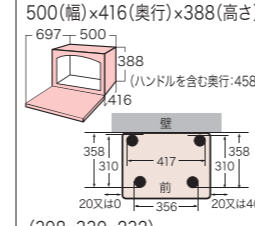
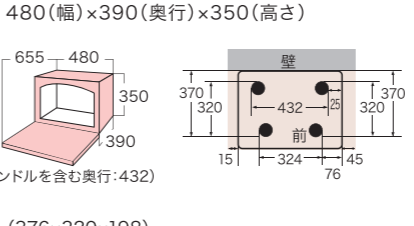
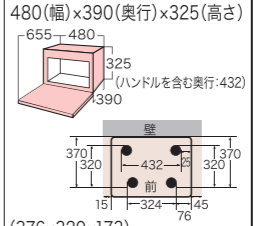
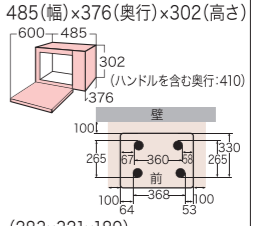
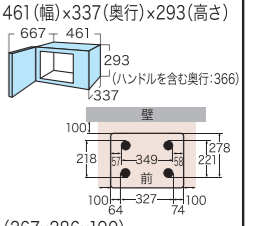
- 外形寸法:幅458×奥行349×高さ281mm
- 庫内有効寸法:幅273×奥行323×高さ181mm
- 設置寸法:左5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。
- 質量(本体のみ):約12kg

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(裏返しあり)		スチーム	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℃	トースト(2枚の焼き時間)	冷凍		最高出力	ワンタッチあたため	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-XD80	●(26L)	250℃ <sup>※10</sup>	約10分	●(5分45秒)	●	給水力セット式スチーム	1000W <sup>※2</sup>	●	99 <sup>※13</sup>	137 <sup>※15</sup>	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート <sup>※16</sup>	●
ER-XD70	●(26L)	250℃ <sup>※10</sup>	約10分	●(5分45秒)	●	角皿式スチーム <sup>※1</sup>	1000W <sup>※2</sup>	●	94 <sup>※13</sup>	119 <sup>※15</sup>	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート <sup>※16</sup>	●
ER-X60	●(23L)	250℃ <sup>※10</sup>	約9分	●(5分45秒)	●	角皿式スチーム <sup>※1</sup>	1000W <sup>※2</sup>	●(常温・冷蔵のみ)	69 <sup>※13</sup>	80 <sup>※15</sup>	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート <sup>※16</sup>	●
ER-X18	●フラット(18L)	250℃ <sup>※11</sup>	約15分	●(4分40秒)	—	—	900W <sup>※3</sup>	●(常温・冷蔵のみ)	28 <sup>※13</sup>	20	バックライト液晶表示(ホワイト)	庫内よごれプロテクト <sup>※16</sup>	—
ER-W16	●フラット(16L)	200℃ <sup>※12</sup>	約13分	●(7分10秒)	—	—	850W <sup>※4</sup>	●(常温・冷蔵のみ)	8 <sup>※14</sup>	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 <sup>※16</sup>	—

単機能レンジ機能比較	庫内構造(総庫内容量)	レンジ					基本仕様・性能			お手入れ
		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)	
ER-XS23	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 <sup>※5</sup>	1000 <sup>※5</sup> / 600・500連続200相当	● <sup>※17</sup> 庫内よごれプロテクト
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 <sup>※6</sup>	900 <sup>※6</sup> / 600・500連続200相当	—
ER-WM17	フラット(17L)	—	—	●手動	—	—	50Hz:950・60Hz:1300	50Hz:520 <sup>※7</sup> ・60Hz:650 <sup>※7</sup>	強(50Hz:520 <sup>※7</sup> ・60Hz:650 <sup>※7</sup> ) 500相当・200相当	—

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気発生させる調理方法。 ※2.※3.※4.高周波出力1000W(※2)・900W(※3)・850W(※4)は、最大3分(※2)・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.※6.高周波出力1000W(※5)・900W(※6)は、最大2分(※5)・最大1分30秒(※6)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。 ※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.調理物食塩相当量[塩鮭]魚焼きグリル:3.7g、ER-XD80:2.8g 【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、R1.7.1 第600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。 ※9.詳しくはカタログP.17※14をご確認ください。 ※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。 ※11.250℃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。 ※12.190℃以上の運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。 ※13.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)。 ※14.自動あたためのみ。 ※15.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。 ※16.天井、扉部、底面を除く。 ※17.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		オープンレンジ							
形名	ER-XD7000	ER-XD5000	ER-XD3000	ER-XD100	ER-XD80	ER-XD70	ER-X60	ER-X18	ER-W16						
本体色 ○掲載商品の価格はすべてオープン価格*です。															
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)	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)					
オープン・グリル	加熱方式	2段調理 石窯ドームオープン(熱風コンベクション) ①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) ①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) ②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) ②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) ②ガラス管ヒーター	ヒーター加熱(上下ヒーター式) ②ガラス管ヒーター	ヒーター加熱(上下ヒーター式) ②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	100~250℃*5	100~250℃*6	100~250℃*6	100~200℃*7					
	深皿調理	●			—	—	—	—	—	—					
	過熱水蒸気調理/ハイブリッド調理	100~250℃・300℃*3/100~250℃・300℃*3			100~250℃*4/自動メニューのみ	100~250℃*5/自動メニューのみ	100~250℃*5/なし	—	—	—					
レンジ	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		1000: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						
スチーム	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		絶対温度センサー/温度センサー					
	あたため機能(抜粋)	ごはん/おかず/二品/お好み温度/のみの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみの/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/のみの/ゆで野菜/お弁当					
	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				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)					
	スチーム方式	給水カセット式				角皿式*10		—		—					
自動メニュー抜粋	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		低温蒸し(自動メニューのみ)/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)	510*11(490*12)		333*11(124*12)		198*11(108*12)		178*11(104*12)		137*11(99*12)					
	石窯おまかせ焼き	肉/魚/野菜/深皿煮込み		肉/魚/野菜		肉/野菜		—		—					
	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		—					
	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		—		—		—					
お手入れ	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)		—					
	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)				遠赤・脱臭ブラックコート(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)		庫内よこれプロテクト(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		—		—					
使いやすさ	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		—		—					
	IoT機能	スマートフォン連携(アプリ対応)		—		—		—		—					
表示	表示	5インチ*13カラータッチ液晶表示		バックライト大型液晶表示(ブラック)		大型液晶表示(バックライトなし)		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	 深皿(鉄板ホーロー)41.2x29.1cm 1枚/ 遠赤包み焼き角皿(とれちやうコート)41.2x29.1cm 2枚/焼網/取扱説明書/別冊料理集		 遠赤包み焼き角皿(とれちやうコート)41.2x29.1cm 2枚/焼網/取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)41.2x29.1cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)38.8x30cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)29.3x29.3cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)27.7x26.2cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集			
外形寸法(mm)	498(幅)x399(奥行)x396(高さ)  (394x314x232)		498(幅)x399(奥行)x396(高さ)  (394x314x232)		500(幅)x416(奥行)x388(高さ)  (398x330x232)		480(幅)x390(奥行)x350(高さ)  (376x320x198)		480(幅)x390(奥行)x325(高さ)  (376x320x173)		485(幅)x376(奥行)x302(高さ)  (283x321x189)		461(幅)x337(奥行)x293(高さ)  (267x286x190)		
	設置寸法	左右背面 ビットリ設置*14 ○上方は10cm以上あけてください。		左右背面 ビットリ設置*14 ○上方は10cm以上あけてください。		選べる設置 背面ビットリ*14 ○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。		背面ビットリ*14 ○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*14 ○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。		—			
基本仕様性能	質量(本体のみ)	約21kg		約20kg		約17kg		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1320・グリル1280		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		—		—		1400/900:最大2分(600)*8		1400/850:最大2分(600)*8	
年間消費電力量*15	72.0kWh/年(レンジ機能59.5kWh/年・オープン機能12.5kWh/年・ 待機時0.0*kWh/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)		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61.7kWh/年・オープン機能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す。 \*3.350℃での運転時間は約5分です。 \*4.300℃での運転時間は約5分です。 \*5.250℃での運転時間は約5分です。 \*6.250℃での運転時間は約5分です。 \*7.190℃以上の運転時間は約8分です。 \*8.250℃での運転時間は約5分です。 \*9.ER-XD7000/XD5000/XD3000のみ。 \*10.角皿にお湯や水を注いで水蒸気発生させる調理方法。 \*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.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)。 \*13.61.63x109.65mm(5.0インチサイズ)。 \*14.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たり、よこ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。 \*15.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:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもの、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以外で、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以外で、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) \*16.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。 \*商品画像の点灯部はイメージです。 \*本カタログに掲載の料理は、付属の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として下さい。「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。