

スタジオ導入製品発売から15年。

石窯ドームはABCクッキングスタジオと 石窯ドーム × ABC Cooking Studio 共に歩み続けてきました。



石窯ドーム
アンバサダー

Blog

ABCの
人気講師による
石窯ドーム
アンバサダーブログ

月2回
更新!



Instagram

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



つくりたい!が見つかる。

石窯ドーム レシピ

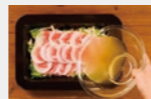


<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/microwaves/recipes>



■ 検索しやすい ■ 動画レシピも

- ☑ フリーワード
- ☑ 機能から
- ☑ 食材から



■ 機種専用レシピも検索 (Web料理集)

(ER-D7000A/D5000A/D3000A)

ER-D7000Aは液晶画面の二次元コードから、ER-D5000A/D3000Aは本体上面に貼付されている二次元コードからもアクセスできます。

おいしく保つ。
おいしくつくる。
おいしく食べる。



東芝のキッチン家電

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

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。
- アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。
- 本来の用途(加熱調理)以外に使用しないでください。

J-Moss対応

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

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

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

■電子レンジのインバーター
電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

★長年ご使用の電子レンジは点検を!



このような
症状は、
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 使用中に異常な音やにおいが出ることもある。
- 庫内のカバーや壁面がよごれ、スパーク(火花)または煙が出ることもある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用
中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを外して、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください(サービスエンジニア以外の人は絶対キャビネットを外さないでください)。

保証書に 関するお願い

●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。

●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。
●電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。

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

詳しくはホームページで <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr>



TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社
キッチンソリューション事業部
〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310



表示を正しく
家電公取協会員

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。

S210707

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) 受付時間 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00

※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。 ※当社指定休業日を除く
●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2024年3月現在のものです。

TOSHIBA



タイセツなのは、
石窯ドームの高火力と熱対流で
おいしく焼き上げること。



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。



おいしい! 本格!
なのに簡単!

オーブン調理も、レンジ調理も、
おまかせフルオート※!

Meat

【石窯おまかせ焼き】
焼き野菜と味わうジャークチキン

【石窯おまかせ焼き】
洋風えび入りトマト

Nicomi



【おまかせレンジ調理】
しらすと枝豆の
クイックジェノベーゼ

Pasta



Fish

【石窯おまかせ焼き】
塩さばとポテトのならべ焼き



Curry

【おまかせレンジ調理】
なすとひき肉のおまかせカレー

石窯おまかせ焼きとおまかせレンジ調理で
おいしいをもっと手軽に。



石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME



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。

※オープン調理は石窯おまかせ焼き、レンジ調理はおまかせレンジ調理。
食材(骨つき肉やブロック肉を含む)や料理のコース(ソースの種類を含む)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。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。
食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。



ER-D7000A

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



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

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



ジューシーなお肉、ヘルシーなお魚、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。

<p>鶏 お肉に下味をつけて焼くだけ</p> <p>旨辛手羽先</p>	<p>豚 ブロック肉も中までジューシー</p> <p>豚バラブロックの岩塩焼き</p>	<p>牛 むずかしい火加減もおまかせ</p> <p>牛肩ロースステーキ～和風ソース～</p>
<p>野菜 オープンだから素材が香ばしい</p> <p>ジャーマンポテト</p>	<p>魚 ふっくらやわらかく</p> <p>鮭の中華風焼き</p>	<p>煮込み 煮込みもかんたん</p> <p>トマトソース煮</p>
		<p>グラタン こんがりあつあつチーズがとろ～り</p> <p>えびとマカロニの王道グラタン</p>

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※1

○画像はイメージです。

POINT 2 選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる!

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

(食品中心温度)

さらに お好みに合わせて 仕上げ調節

○画像はイメージです。

東芝独自の深皿(深さ5cm)調理

*2024年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ総庫内容量30L以上において。(ER-D7000A/D5000Aのみ)

深皿に食材を入れてあとは石窯ドームにおまかせ!

料理のレパートリーがひろがる!

ごはんも! 煮物も! 焼き物も!

パンも! スイーツも!

そのまま食卓へ

一度に複数のごちそうがとれる。▶同時調理

簡単同時調理で 3品調理で

材料を切って 深皿で混ぜて オープンで焼くだけ!

約20分加熱 約15分加熱

鶏肉のトマトソース焼き 厚揚げと豚肉のキムチ焼き

麻婆豆腐 麻婆豆腐の素+豆腐

チルド餃子 簡単中華セット

和食3品セット

レトルトや冷凍食品で準備簡単! 一度に3品が完成!

○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。

石窯おまかせ焼き 深皿調理

おまかせレンジ調理 スピードメニュー

オープン機能

あたため機能

「TOURNEE」アプリ 使いやすいお手入れ

過熱水蒸気 オープンレンジ

角皿式スチーム オープンレンジ

単機能レンジ

※1.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさや

ばつつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ■このページは、ER-D7000Aの機能を中心に紹介しています。

NEW おまかせレンジ調理 鍋やフライパン いらす! ボウル一つで、洗い物も少なく。



石窯おまかせ焼き
深皿調理

おまかせレンジ調理
スピードメニュー

オープン機能

あたため機能

一度にすべての材料をボウルに入れ、コースを選んでスタートするだけ。※1

(ER-D7000A/D5000Aのみ。ER-D3000A/D100Aは「簡単ボウルパスタ・カレー」でレシピと分量は固定)

冷蔵庫のあまりものを活用!

お好みの食材

なす ベーコン マッシュルーム

パスタコースはソースの種類が選べる!

トマトソース カルボナーラ ソースなし

おまかせ 約13分 (1人分)

できあがり!

2つのセンサーで状態を検知
ふきこぼれを抑えて上手に加熱します

温度センサー 庫内温度を検知

1024ポイント赤外線センサー 食品の温度を検知

※ソースは後入れ

直径約25cm、容量約2.5Lの耐熱ガラス製ボウル

毎日の食卓に役立つ4つのコース搭載!

パスタ	カレー	中華	煮物
ソース・食材を変えてアレンジ自在!	カレーはもちろんシチューやハヤシも!	中華調味料で準備簡単スピーディに完成!	「あと一品」にうれしい煮物も!
ナポリタン カルボナーラ	ポークカレー クリームシチュー	麻婆豆腐 なすの煮物	なすの煮物 筑前煮

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 (ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60/X18のみ)
約1分加熱

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 (ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)

食材の下準備も時短で簡単に。
▶省手間メニュー (ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60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 (ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)

POINT 1 こねずにボウルで混ぜるだけ

POINT 2 レンジ発酵で時間短縮

POINT 3 専用の材料や道具がなくてもOK

POINT 1 約3分加熱: おくらのチーズ焼き※3

POINT 2 約5分加熱: ラタトゥイユ

POINT 3 約7分加熱: ハッシュドビーフ※3

POINT 1 約7分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 2 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 3 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 4 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 5 約14分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 6 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 7 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 8 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 9 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 10 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 11 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 12 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 13 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 14 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 15 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 16 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 17 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 18 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 19 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 20 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 21 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 22 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 23 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 24 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 25 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 26 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 27 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 28 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 29 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 30 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 31 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 32 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 33 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 34 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 35 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 36 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 37 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 38 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 39 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 40 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 41 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 42 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 43 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 44 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 45 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 46 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 47 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 48 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 49 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 50 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 51 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 52 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 53 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 54 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 55 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 56 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 57 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 58 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 59 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 60 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 61 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 62 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 63 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 64 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 65 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 66 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 67 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 68 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 69 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 70 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 71 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 72 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 73 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 74 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 75 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 76 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 77 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 78 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 79 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 80 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 81 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 82 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 83 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 84 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 85 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 86 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 87 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 88 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 89 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 90 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 91 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 92 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 93 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 94 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

POINT 95 約14分加熱: 冷凍さといもの煮物

POINT 96 約15分加熱: 耐熱容器に重ねるだけ

POINT 97 約14分加熱: 角皿に重ねるだけ

POINT 98 約15分加熱: 重ねるだけのミルフィーユカツ

POINT 99 約14分加熱: 冷凍かぼちゃの煮物

POINT 100 約15分加熱: 巻かないロールキャベツ

「10」LINEアプリ
使いやすさお手入れ

過熱水蒸気
オープンレンジ

角皿式スチーム
オープンレンジ

単機能レンジ

※1. コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ※2. ER-X18のレシピには、にんじんのナムル風・かぼちゃマヨサラダ・トマトチーズのスクランブルエッグはありません。 ※3. ER-X18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。

オーブン機能 業界最高^{*1}350℃^{※1}の石窯ドームが、おいしい火加減で焼き上げ。

350℃
贅沢火力

*2024年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。



加熱のよさが、おいしさにつながる。

高火力でココを解決！

予熱が遅くて調理に時間がかかる

パンやお菓子のふくら感が足りない

肉はジューシーに仕上げたい

庫内まるごと遠赤*

*扉部を除く。○画像はイメージです。

食材の内側へもじっくりと熱を通します。

肉のおいしさが違う！

外はこんがり、中はジューシー

250℃^{※2}上下ヒーター式オープン ER-D100Aで焼いた場合

350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン ER-D7000Aで焼いた場合

【鶏の照り焼き】

予熱なし200℃20分で焼成。(同じ加熱時間で比較)

○当社調べ。○比較試験のため、当社推奨の焼き方は異なります。

350℃^{※1}石窯オーブンは、加熱がはやい！だから予熱もスピーディー！

250℃上下ヒーター式オープン ER-D100A

350℃熱風コンベクション式オープン ER-D7000A

予熱200℃まで約5分

その差約9分！

加熱時間

○350℃熱風コンベクション式ER-D5000Aの予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクションER-D3000A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。

パンのふくらみが違う！

高さ約18%増

断面高さ約34mm

断面高さ約40mm

よくふくらむ！

250℃^{※2}上下ヒーター式オープン ER-D100Aで焼いた場合

350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン ER-D7000Aで焼いた場合

【市販のクロワッサン生地を焼成】

5分間予熱した後、200℃15分で焼成。(同じ加熱時間で比較)

○当社調べ。○比較試験のため、当社推奨の焼き方は異なります。

特許技術 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、熱風の対流が良く、ムラを抑えます。

分量が変わってもおいしく自動調理。

▶分量フリー^{※3}自動メニュー

(ER-D7000A:常温・冷蔵7メニュー/冷凍対応6メニュー、D5000A:常温・冷蔵6メニュー/冷凍対応5メニュー、D3000A:常温・冷蔵5メニュー、D100A:常温・冷蔵4メニュー)

2人分でも

4人分でも

NEW

下味冷凍した食材も分量フリーに

メニューを選んでスタート

分量に合わせた加熱で自動調理！

▶冷凍から焼き物^{※4} ○市販の冷凍食品には対応していません。(ER-D7000A/D5000Aは分量フリー・自動メニュー)(ER-D3000Aは5メニュー、D100A/YD90/YD80は3メニュー、分量フリーではありません)

凍ったままならべてスタート

解凍不要でおいしく焼き上げ！

鶏の照り焼き

○操作はER-D7000Aの場合です。

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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90のみ)



○調理物食塩相当量【塩鮭】魚焼きグリル:3.7g、ER-D7000A: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。

オープンと過熱水蒸気の合わせ技で、油や塩分をカット。

▶ハイブリッド調理

(ER-D7000A/D5000Aのみ、ER-D3000A/D100Aは自動のみ)



○エネルギー【鶏の照り焼き】フライパン:508kcal、ER-D5000A: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簡単に。

▶スチーム調理

(ER-D7000A/D5000Aのみ、ER-D3000A/D100A/YD90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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90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。

糖質とカロリーをおさえたい材料で、おいしく。

▶糖質カットスイーツ・糖質カットパン

(糖質カットスイーツ・糖質カットパンはER-D7000A/D5000A/D3000A/D100Aのみ、ER-YD90/YD80/YD70/Y60は糖質カットパンのみ)

マフィン・糖質カット 糖質約45%カット

ブラウニー・糖質カット 糖質約50%カット

お手軽糖質カットパン 糖質約20%カット

*専用料理集掲載の基本的レシピ「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。

冷凍食品・レトルト食品などを活用でらくらく。

▶簡単調理

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)

焼肉と野菜炒め

レトルトカレーでドリア

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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80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(裏返し必要)

(スチームトーストはER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90のみ、ER-YD80/YD70/Y60/X18/Y16はトーストのみ)

冷凍した食パンも！

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)

スチームトースト

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。
 ※2.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。 ※3.分量は調理可能な範囲があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※4.取扱説明書[料理集]に掲載されているレシピに従って下ごしらえしたものを。 ※5.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、取扱説明書[料理集]の温度を目安にしてください)。 ■このページは、ER-D7000A/D5000Aの機能を中心に紹介しています。

石窯おまかせ焼き
深血調理
おまかせレンジ調理
スピードメニュー
オーブン機能
あたため機能
「TOURNEE」アプリ
使いやすい・お手入れ
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
単機能レンジ

あたため機能 いろいろな料理を、ムラを抑えておいしくあたため。



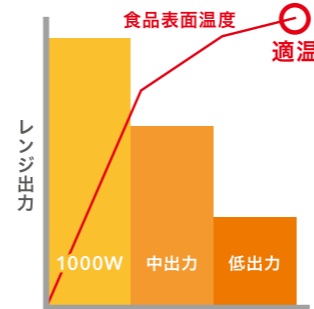
- 料理のあたためにムラがある
- 上手に解凍できない
- とびちりが気になる

はじけやすい料理も、出力を調節^{※3}して上手にあたため。

▶おかずあたため

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)

温度の上昇に合わせて、出力を調節^{※3}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^{※4}で、すばやく加熱。

▶ごはんあたため

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60/XS23^{※5}のみ)



温度や種類の違う2品を、同時にあたため。

▶二品あたため^{※6}

(ER-D7000A/D5000A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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60/X18のみ)

しわができる

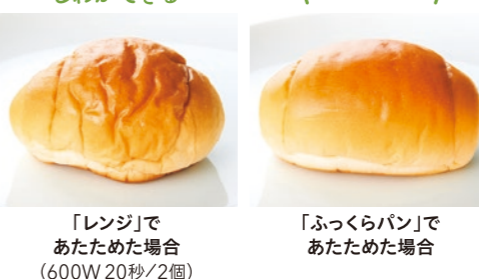
「レンジ」であたためた場合 (600W 20秒/2個)

「ふっくら」

「ふっくらパン」であたためた場合

冷凍したバターロールも!

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70/Y60のみ)



あたため直しても、つくりたての食感に。

▶カラッとあたため

【オープン & スチームと仕上げのグリル】
ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A

【オープン & スチーム】 ER-YD90/YD80/YD70/Y60

【オープンのみ】 ER-X18



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^{※1}+空間^{※2}をきめ細かくセンシング

(ER-D7000A/D5000A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.21・22、単機能レンジはP.20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!

- 庫内全体をスキャンして、1024カ所^{※1}を検知。
- 食品領域のみを検知して、高頻度にセンシング。
- 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-D7000A/D5000A/D3000A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。

従来のドームアンテナ

大型アンテナ

マイクロ波が部分的に集中する

ムラを抑えて広範囲に加熱

15cm

20cm

当社2015年度の機種 ER-ND500

ER-D7000A/D5000A/D3000A

ラップなしで、しっとりあたたかく。

▶スチームあたため

(ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90のみ)



-10℃~90℃まで、設定した温度であたため^{※9}。

▶お好み温度あたため

(-10℃から90℃はER-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70のみ。ER-XS23は-10℃から85℃)

アイスを食べごろに -10℃

バターをやわらかく 20℃

生チョコも簡単 50℃

90℃

スピーディーにあたため。

▶レンジ1000W(手動)

(ER-D7000A/D5000A/D3000A:最大5分。ER-D100A/YD90/YD80/YD70/Y60:最大3分。ER-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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90のみ)

① お急ぎ解凍

レンジで短時間で解凍。



スチーム全解凍に比べ約40%時短^{※10}

少量50g^{※11}から600gまで

② スチーム全解凍

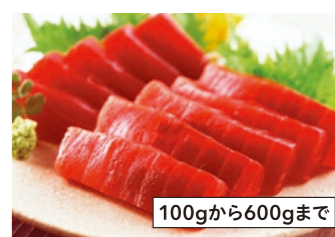
低温スチームを使い、端煮えを抑えます。



少量50g^{※11}から600gまで

③ さしみに半解凍

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-D7000A/D5000A/D3000A/D100A/YD90/YD80/YD70のみ。 ※4.1000Wの運転時間は、ER-D7000A/D5000A/D3000Aは最大5分、ER-D100A/YD90/YD80/YD70/Y60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、うまくあたためられないことがあります。 ※7.ER-YD80/YD70/Y60は角皿に水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。ER-X18はオープン

のみの加熱。 ※8.グリルの使用は、ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100Aのみ。 ※9.食品内部は設定通りの温度にならないことがあります。 ※10.ER-D7000A/D5000A/D3000Aのみ。ひき肉100gの解凍時間、お急ぎ解凍:約4分30秒、スチーム全解凍:約7分30秒。食材や形状、環境によって時間は変わります。 ※11.50gからのお急ぎ解凍、スチーム全解凍ができるのはER-D7000A/D5000A/D3000Aのみ。

石窯おまかせ焼き
深血調理
おまかせレンジ調理
スピードメニュー
オープン機能
あたため機能
「TO LIFE」アプリ
使いやすいお手入れ
過熱水蒸気
オープンレンジ
角皿式スチーム
オープンレンジ
単機能レンジ

「IoLIFE」アプリ レシピも使い方も どんどん広がる。



**購入後もレシピが増える！
ABCキッチンスタジオの開発レシピも！**

▶レシピ検索
フリーワードの他、豊富な検索方法で探せます

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

動画付きレシピも見られます

気になる栄養成分から検索も！
絞り込み機能で選びやすい

あたため・下ごしらえもアプリで！

▶増えるあたためコース
NEW
メロンパン
とうもろこし
枝豆

あたため・下ごしらえのコースがぞくぞく拡大予定！

※IoT機能対応機種はER-D7000Aのみ。アプリをダウンロードすればレシピ検索は使用できます(栄養成分からの検索は対応機種の登録が必要です)。

使いやすさ・お手入れ 使いやすく、 キレイを保てる。



レシピの栄養バランスが見られる

▶栄養バランスサポート

レシピの栄養成分をグラフで確認

足りない栄養成分を補うレシピの提案も

※栄養成分の摂取目安は「栄養素等表示基準値」に基づいています。

加熱の設定はスマホから手軽に

▶レシピ送信

スマホから本体にレシピの加熱情報を送信すれば、簡単に設定できます。

※加熱情報のみ送信。

使いこなせば毎日をもっと便利に

▶運転状況確認
スマホからレンジの動作状況を確認できます。

▶機能紹介
本体の機能をサッと確認。

▶仕上がり調節の記憶 NEW
自分が設定した仕上がりを本体に記憶させ、仕上がり調節の手間が省けます。

残り時間の確認も

機器連携すれば音声で便利に

スマートスピーカー連携で

▶音声設定
手動のレンジ・オープンなどの設定が音声操作で設定できます。

※スマートスピーカー連携には「IoLIFE」アプリへの登録が必要です。

▶冷蔵庫から音声通知
レンジの運転終了などの通知を冷蔵庫から音声でお知らせします。

600ワット、1分を設定して

オープンレンジの加熱が終了しました

スピーカ搭載冷蔵庫^{※1}連携で

※1 東芝の冷蔵庫で無線LAN接続に対応の場合。 ※2 本体奥行にハンドルは含まれません。ハンドルを含む奥行は、44.6cm。 ※3 詳しくはカタログP21設置寸法と※17をご確認ください。 ※4 2024年3月1日現在、ABCキッチンスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-XD3000、ER-YD3000です。

サポート機能

動作状況のお知らせ (プッシュ通知)

サポートサービス

「IoLIFE」アプリのダウンロードはこちらから

「IoLIFE」アプリの詳細情報ははこちら

ABCキッチンスタジオでも大好評^{※4}！ よごれがつきにくく、庫内全面お手入れらくらく

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^{※5}！とれちやうコート(セラミックコート)
*2024年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて、庫内(天井・背面・側面)に、よごれがつきにくい。

角皿^{※6}もとれちやうコートでクッキングシートがいらぬ

油をはじく！

しみになりやすい

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付着して比較。

パン生地がくっついてあとが残る

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

パン生地がくっつかない！

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。

▶手間なしお手入れコース
(「3・5・10分」はER-D7000A/D5000Aのみ。「5・10・15分」はER-D3000A/D100Aのみ。ER-YD90は10分)
スチームでよごれを浮かして、落としやすくします。
わずか3分

▶庫内乾燥コース
(「5・15・25分」はER-D7000A/D5000A/D3000Aのみ。「10分」はD100Aのみ。)
レンジ調理後の庫内の結露、スチーム調理後のべたつきの軽減に。

▶見やすく使いやすい、5インチ^{※7}カラータッチ液晶
(ER-D7000A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

使い方がわかる！

材料作り方がわかる！

用途に合わせて5分・10分も選べる

○画像はイメージです。

※1 東芝の冷蔵庫で無線LAN接続に対応の場合。 ※2 本体奥行にハンドルは含まれません。ハンドルを含む奥行は、44.6cm。 ※3 詳しくはカタログP21設置寸法と※17をご確認ください。 ※4 2024年3月1日現在、ABCキッチンスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-XD3000、ER-YD3000です。 ※5 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。 ※6 深血を除く。 ※7 61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。

石窯ドームのプレミアムモデル
ER-D7000A **NEW**
6月発売予定

オープン価格*

総庫内容量 **30L** オープン **2段**



公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2020年度)
ER-D7000A



「IoLIFE」アプリの
ダウンロードはこちらから



毎日の食卓に
「おいしい」をもっと



(K) グランブラック



別冊料理集※7
TOSHIBA
ER-D7000A
COOKING BOOK
Web料理集と合わせて
調理を楽しめます

NEW
コンパクトに
キッチンにも
置きやすく

1 「石窯おまかせ焼き」で
本格料理も
おまかせフルオート※1。

2 コースを選ぶだけ※2。
ポウル一つで簡単に！
「おまかせレンジ調理」。
NEW

3 見やすく、使いやすい
5インチ※3
カラータッチ液晶。

4 冷凍から焼き物も
分量フリーに！
忙しい日も解凍不要で
おいしく焼き上げ。
NEW

5 ゆで卵・半熟卵・
温泉卵が自動で
お手軽に。

6 業界最小*
「奥行39.9cm」の
薄型コンパクト
(ハンドルを含む奥行44.6cm)
*2024年3月1日現在、国内家庭用100V
オープンレンジ総庫内容量30L以上において。

直感的な使いやすさと美しさを両立した、シンプルかつコンパクトなデザイン。



(W) グランホワイト

キッチンに合わせやすいモノトーンカラー。

●目標年度2008年度 省エネ基準達成率102% 年間消費電力量72.0kWh/年

オープンレンジ 機能比較	ワイド&フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)		スチーム		レンジ		石窯おまかせ			焼き		おまかせレンジ調理			メニュー・レシピ数		便利機能			
		オープン 最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム	蒸し	アンテナ	お好み温度 (-10~90℃)	肉	魚	野菜	深皿煮込み	グラタン	パスタ	カレー	中華	煮物	自動メニュー数※5	総レシピ数※6	2段LED 庫内灯	スマート ダンパー扉	外せて洗える ワイド水受け
ER-D7000A	● (30L)	350℃※4	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/ 低温蒸し(35~95℃)	大型アンテナ (20cm)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	484	514	● (ON/OFF可)	●	●	●

※1.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※2.コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※3.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※4.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。 ※5.専用料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※6.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※7.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載。Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ■画像はイメージです。 ★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

過熱水蒸気オーブンレンジ

熱風2段350℃※1オープンのハイグレードモデル

ER-D5000A NEW
オープン価格* 6月発売予定

総庫内容量 **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段のスタンダードモデル

ER-D3000A NEW
オープン価格* 7月発売予定

総庫内容量 **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-D100A NEW
オープン価格* 7月発売予定

総庫内容量 **30L** オープン **1段**



(H) アッシュグレイージュ



(W) グランホワイト

- 「石窯おまかせ焼き」で本格料理がおまかせフルオート※2。
- コースを選ぶだけ※3。ボウル一つで簡単に！「おまかせレンジ調理」**NEW**
- 業界最高*「350℃※1贅沢火力」ならではのおいしさを。
*2024年3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。
OFF ON
- 業界最小*「奥行39.9cm」の薄型コンパクト (ハンドルを含む奥行44.6cm)
*2024年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジ総庫内容量30L以上において。

※1 350℃ 贅沢火力

◎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

- 「石窯おまかせ焼き」に「グラタン」コースが新搭載。作れるメニューがますます豊富に！**NEW**
- 「300℃※4高火力」熱風2段オープンでおいしく料理。
- 「簡単ボウルパスタ・カレー」メニューが新搭載。ボウルに材料を入れてスタートするだけ！***NEW**
*料理集掲載レシピのみ
- 業界最小*「奥行39.9cm」の薄型コンパクト (ハンドルを含む奥行44.6cm)
*2024年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジ総庫内容量30L以上において。

◎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

- 「石窯おまかせ焼き」でお好みの味を付けてならべただけ！手軽に美味しく本格料理。
- 「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。
- 「簡単ボウルパスタ・カレー」メニューが新搭載。ボウルに材料を入れてスタートするだけ！***NEW**
*料理集掲載レシピのみ

暗いキッチンでも見やすい 250:1800 ホワイトバックライト 大型液晶

◎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

オープンレンジ機能比較	ワイド&フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)		スチーム		レンジ			石窯おまかせ			焼き			おまかせレンジ調理/簡単ボウルメニュー				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	深煮込み	グラタン	パスタ	カレー	中華	煮物	自動メニュー数※6	総レシピ数※7	2段LED庫内灯	スマートダンパー扉	外せて洗えるワイド水受け	Web料理集※8		
ER-D5000A	● (30L)	350℃※1	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/低温蒸し(35~95℃)	大型アンテナ(20cm)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	122	301	●	●	●	●		
ER-D3000A	● (30L)	300℃※4	約8分	● (約7分20秒)	●	●	蒸し(茶わん蒸し・プリン用) 低温蒸し	大型アンテナ(20cm)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	119	200	●	—	●	●		
ER-D100A	● (30L)	250℃※5	約14分	● (約6分)	●	●	蒸し(茶わん蒸し・プリン用) 低温蒸し	ドームアンテナ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	100	156	●	—	●	—		

※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.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※3.コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書[料理集]をご覧ください。 ※4.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。 ※5.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。 ※6.専用料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※7.アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※8.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載。Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ■画像はイメージです。 ★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

石窯おまかせ焼き
深煮調理
おまかせレンジ調理
スピードメニュー
オープン機能
あたため機能
「TO LIFE」アプリ
使いやすいお手入れ
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
単機能レンジ

過熱水蒸気オーブンレンジ

ワイド&フラットでお手入れしやすい過熱水蒸気モデル

ER-YD90

オープン価格*

総庫内容量
26L

オープン
1段



公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2021年度)
ER-YD90



(K) ブラック



(W) ホワイト

角皿式スチーム*1オーブンレンジ

ワイド&フラットでお手入れしやすい角皿式スチーム*1モデル

ER-YD80

オープン価格*

総庫内容量
26L

オープン
1段



(W) ホワイト



(K) ブラック

ワイド&フラットな角皿式スチーム*1モデル

ER-YD70

オープン価格*

総庫内容量
26L

オープン
1段



(K) ブラック



(W) グランホワイト

コンパクトでワイド&フラットな角皿式スチーム*1モデル

ER-Y60

オープン価格*

総庫内容量
23L

オープン
1段



(W) グランホワイト

- 1 大皿料理の出し入れもしやすい「26Lワイド&フラット庫内」。
- 2 フラットな丸い天井と「庫内よごれプロテクト*」でお手入れしやすい。
*扉部、底面を除く。
- 3 「赤外線センサー(上面配置)」で食材を美味しくあたため。

- 4 「過熱水蒸気調理」で油や塩分をカットしてヘルシーに。
(ER-YD90のみ) 減塩約22%
- 5 溝付きで余分な脂を流し、容器が傾きにくい「ヘルシーフラット角皿」。
- 6 「冷凍から焼き物*3」が新搭載！解凍不要でおいしく焼き上げ。

- 1 赤外線センサーで「お好み温度」あたため。
- 2 「ノンフライ調理」なら油を使わずにヘルシーに。
- 3 市販の冷凍食品などを使って「簡単調理」。
- 4 「角皿スチーム調理*1」でムラをおさえる。

- 1 「ノンフライ調理」なら油を使わずヘルシーに。
- 2 「ワイド&フラット庫内」だからラクラク出し入れ。
- 3 市販のレトルト食品などを使って「簡単調理」。
- 4 毎日のあたためを、ワンタッチでおまかせ。
(常温・冷蔵のみ)

目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量70.4kWh/年

目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量70.4kWh/年

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

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

オー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(裏返し必要)			スチーム方式	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	スチーム		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-YD90	● (26L)	250℃*4	約14分	● (約6分5秒)	●	●	給水カセット式	1000W*5	●	91*6	145*7	バックライト液晶表示(ブラック)	庫内よごれプロテクト*8	●
ER-YD80	● (26L)	250℃*4	約14分	● (約6分5秒)	●	—	角皿式*1	1000W*5	●	91*6	124*7	バックライト液晶表示(ブラック)	庫内よごれプロテクト*8	●
ER-YD70	● (26L)	250℃*4	約10分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式*1	1000W*5	●	85*6	112*7	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート*9	●
ER-Y60	● (23L)	250℃*4	約9分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式*1	1000W*5	● (常温・冷蔵のみ)	71*6	89*7	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート*9	●

*1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気発生させる調理法。 *2.調理物食塩相当量【塩鮭】魚焼きグリル:3.7g、ER-YD90:2.9g 【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、R4.8.9 第552号結果(魚焼きグリル2.8g/100g、過熱水蒸気2.2g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。数値は冷蔵の手动調理のものです。 *3.取扱説明書【料理集】に掲載されているレシピに従って下ごしらえしたものを。市販の冷凍食品には対応していません。 *4.250℃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。

*5.高周波出力1000Wは最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。 *6.取扱説明書【料理集】の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 *7.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。 *8.扉部、底面を除く。 *9.天井、扉部、底面を除く。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。 ★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

石窯おまかせ焼き
深血調理
おまかせレンジ調理
スピードメニュー
オーブン機能
あたため機能
「TO LIFE」アプリ
使いやすいお手入れ
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
単機能レンジ

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

オープン価格*

総庫内容量 **18L** オープン **1段**



(W) ホワイト

コンパクトなフラット庫内モデル

ER-Y16

オープン価格*

総庫内容量 **16L** オープン **1段**



(W) ホワイト

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

オープン価格*

総庫内容量 **23L** レンジ最高出力 **1000W**^{※8}
専用付属品 取扱説明書 兼 料理集

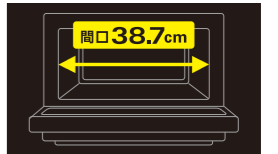


(K) ブラック



(W) ホワイト

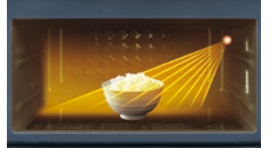
1 「ワイド&フラット庫内」だから出し入れもお手入れもラクラク。



2 「高出力1000W^{※8}インバーター」でスピーディーにあたため。



3 高精度「8つ目赤外線センサー」でワンタッチあたため。



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



🌱目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量60.1kWh/年
レンジ機能60.1kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

- 外形寸法:幅468×奥行386×高さ337mm
○本体奥行にハンドルは含みません。
- 庫内有効寸法:幅368×奥行310×高さ198mm
- 設置寸法:上方は10cm以上あけてください。
- 質量(本体のみ):約14kg



ホワイトバックライト液晶

左右背面 ビットリ設置^{※11}

1 「900W^{※3}」の
パワフル出力で
すばやく加熱。



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



撥水・撥油
コーティング

3 「フラット庫内」
だから
大きなお弁当も
ラクに入る。



間口寸法 29.6cm

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

1 「フラット庫内」
だから出し入れも
お手入れも
ラクラク。



間口寸法 28.0cm

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



撥水・撥油
コーティング

3 「ホワイトバックライト
液晶・庫内灯」
だから見やすい。



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

ワンタッチであたためできるフラット庫内モデル

ER-S17Y

オープン価格*

総庫内容量 **17L**

レンジ最高出力 **900W**^{※9}

専用付属品 取扱説明書



(W) ホワイト

- 1 「フラット庫内」だから大きなお弁当もラクに入る。
- 2 「ホワイトバックライト液晶・庫内灯」だから見やすい。

🌱目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量59.9kWh/年
レンジ機能59.9kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

- 外形寸法:幅458×奥行354×高さ281mm
○本体奥行にハンドルは含みません。
- 庫内有効寸法:幅273×奥行315×高さ181mm
- 設置寸法:左10cm以上、右4.5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。
- 質量(本体のみ):約10kg

文字が光って見やすいダイヤル式フラット庫内モデル

ER-M17Y

オープン価格*

総庫内容量 **17L**

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

専用付属品 取扱説明書



(W) ホワイト

- 1 「ダイヤル操作」で回すだけでスタート。
- 2 「ヘルツフリー」だから全国どこでも使える。

🌱目標年度2008年度 省エネ基準達成率101% 年間消費電力量59.5kWh/年
レンジ機能59.5kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

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

オープンレンジ機能比較	庫内構造(総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)		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°C	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	解凍	自動メニュー数	総レシピ数	表示	庫内コーティング
ER-X18	フラット(18L)	250°C ^{※1}	約15分	(約4分40秒)	—	900W ^{※3}	●常温・冷蔵のみ	●(グラム)合わせ	28 ^{※5}	20	バックライト液晶表示(ホワイト)	庫内よこれプロテクト ^{※7}
ER-Y16	フラット(16L)	200°C ^{※2}	約13分	(約7分10秒)	—	850W ^{※4}	●常温・冷蔵のみ	●(グラム)合わせ	8 ^{※6}	3	バックライト液晶表示(ホワイト)	庫内よこれプロテクト ^{※7}

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

600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。 ※10.高周波出力520W/650Wは最大8分であり、その後は自動的に350Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は350Wです。 ※11.詳しくはカタログP.22※17をご確認ください。 ※12.扉部・底面を除く。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。 ★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

石窯おまかせ焼き
深血調理
おまかせレンジ調理
スピードメニュー
オープン機能
あたため機能
「TO LIFE」アプリ
使いやすいお手入れ
過熱水蒸気
オープンレンジ
角皿式スチーム
オープンレンジ
単機能レンジ

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-D7000A	ER-D5000A	ER-D3000A	ER-D100A	ER-YD90	ER-YD80	ER-YD70	ER-Y60	ER-X18	ER-Y16											
本体色																					
総庫内容量 ^{*1}	30L(ワイド&フラット庫内)				26L(ワイド&フラット庫内)				23L(ワイド&フラット庫内)	18L(フラット庫内)	16L(フラット庫内)										
オーブン・グリル	2段調理 石窯ドームオープン(熱風コンベクション)④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)				特許技術 石窯ドームオープン(上下ヒーター式)④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)				石窯ドームオープン(上下ヒーター式)④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		石窯オープン(上下ヒーター式)④ガラス管ヒーター 庫内4面遠赤(底・奥・左右)		ヒーター加熱(上下ヒーター式)④ガラス管ヒーター								
	オープン温度 ^{*2}		100~300℃・350℃ ^{*3}		100~250℃・300℃ ^{*4}		100~250℃ ^{*5}		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℃)		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		900:最大2分(600) ^{*8} /600・500連続/200相当		850:最大2分(600) ^{*8} /600・500連続/200相当										
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(上面配置)/温度センサー		赤外線センサー/温度センサー		温度センサー										
	あたため機能(抜粋)		ごはん/おかず/二品/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみのもの/ゆで野菜/コンビニ弁当		ごはん/おかず/冷凍ごはん/牛乳/コンビニ弁当		あたため/冷凍ごはん・冷凍おかず/牛乳/お酒/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}		—		—											
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 ^{*10}		—		—											
総レシピ数(自動メニュー数)		514 ^{*11} (484 ^{*12})		301 ^{*11} (122 ^{*12})		200 ^{*11} (119 ^{*12})		156 ^{*11} (100 ^{*12})		145 ^{*11} (91 ^{*12})		124 ^{*11} (91 ^{*12})		112 ^{*11} (85 ^{*12})		89 ^{*11} (71 ^{*12})		20(28 ^{*12})		3(8 ^{*13})	
自動メニュー抜粋	石窯おまかせ焼き		肉/魚/野菜/深皿煮込み/グラタン		肉/魚/野菜/グラタン		肉/魚/野菜		—		—		—		—		—				
	おまかせレンジ調理		パスタ/カレー/中華/煮物		—		—		—		—		—		—		—				
	便利なあたため機能		ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため) ^{*14} /スチームあたため		—		—		—		—		—		—		—				
	時短・お手軽メニュー(抜粋)		おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		簡単ポワルパスタ・カレー/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		おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		—		—		—		—				
トースト		トースト/冷凍トースト/スチームトースト(裏返し必要)		—		—		—		—		—		—		—					
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)										
	庫内形状		フラットな丸い天井/丸い四隅		フラットな丸い天井		フラットな丸い天井/丸い四隅		—		—										
	お手入れコース		手間なしお手入れ(3・5・10分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭		手間なしお手入れ(5・10・15分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭		手間なしお手入れ(5・10・15分)/庫内乾燥(10分)/脱臭		手間なしお手入れ(10分)/脱臭		脱臭										
使いやすさ	IoT機能		スマートフォン連携(アプリ対応)		—		—		—		—										
	表示		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(ブラック)		バックライト大型液晶表示(ホワイト)		バックライト液晶表示(ブラック)		液晶表示(バックライトなし)		バックライト液晶表示(ホワイト)								
付属品		深皿(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 ^{*16}		遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)41.2×29.1cm 2枚/取扱説明書/別冊料理集 ^{*16}		角皿(鉄板ホーロー)41.2×29.1cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		ヘルシーフラット角皿(鉄板ホーロー・溝付き)39.5×30.5cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		角皿(鉄板ホーロー)38.8×30cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		角皿(鉄板ホーロー)29.3×29.3cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		角皿(鉄板ホーロー)27.7×26.2cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集							
外形寸法(mm)		498(幅)×399(奥行)×396(高さ) (394×314×232)		498(幅)×399(奥行)×396(高さ) (394×314×232)		500(幅)×416(奥行)×388(高さ) (398×330×232)		480(幅)×390(奥行)×350(高さ) (384×323×215)		480(幅)×390(奥行)×350(高さ) (376×320×198)		480(幅)×390(奥行)×325(高さ) (376×320×173)		485(幅)×376(奥行)×302(高さ) (283×321×189)		461(幅)×335(奥行)×293(高さ) (267×286×190)					
設置寸法		左右背面 ビッタリ設置 ^{*17} ○上方は10cm以上あけてください。		選べる設置 背面ビッタリ ^{*17} ○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。		背面ビッタリ ^{*17} ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		背面ビッタリ ^{*17} ○左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。		背面ビッタリ ^{*17} ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。		背面ビッタリ ^{*17} ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。		背面ビッタリ ^{*17} ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。		背面ビッタリ ^{*17} ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。					
質量(本体のみ)		約21kg		約20kg		約17kg		約14kg		約13kg		約12kg		約11kg							
基本仕様性能	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		1350/オープン1350・グリル1100		1220/オープン1150・グリル800		1380/オープン1350・グリル800		1050/オープン1000・グリル750						
	レンジ機能		消費電力(W)/高周波出力(W)		1430/1000:最大5分(600) ^{*8}		1430/1000:最大3分(600) ^{*8}		1430/1000:最大3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 ^{*18}		72.0kWh/年(レンジ機能59.0kWh/年・オープン機能13.0kWh/年・待機時0.0 ^{*19} 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)		70.4kWh/年(レンジ機能56.0kWh/年・オープン機能14.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:D)		73.4kWh/年(レンジ機能58.0kWh/年・オープン機能15.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年(レンジ機能57.0kWh/年・オープン機能16.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年(レンジ機能56.2kWh/年・オープン機能17.2kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年(レンジ機能59.9kWh/年・オープン機能13.5kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)					

^{*1}総庫内容量は、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にて中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。^{*3}350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を260℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度が350℃のときは予熱温度は300℃になります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)J」に準ずる。^{*4}300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度が300℃のときは予熱温度は270℃になります。^{*5}250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは予熱温度は200℃になります。ER-YD90/YD80は190℃以上に設定したときは60分以降は180℃になります。^{*6}250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。温度を220℃以上に設定したときも自動的に210℃に切り換わります。^{*7}190℃以上の運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。また、140℃以上の運転時間は約60分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。^{*8}最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後自動的に()内の出力に切り換わります。^{*9}ER-D7000A/D5000A/D3000Aのみ。その他の機種は100gから。^{*10}角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理法。^{*11}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。^{*12}専用料理集または取扱説明書「料理集」の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。^{*13}自動あたためのみ。^{*14}グリルの使用は、ER-D7000A/D5000A/D3000A/D100Aのみ。ER-YD80/YD70/Y60のスチームは角皿に水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。ER-X18はオープンのみ加熱。^{*15}51.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。

^{*16}付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載、Web料理集に全レシピを掲載、Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。^{*17}熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけてください。また、コンセントが排気口の近くにあたり、よごれが気になることも、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ください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。^{*18}年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です(区分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で、30L未満のもの)、D:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で、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) ^{*19}無線LAN接続をONにしている場合は、通信待機状態のため、表示部が消灯していても、消費電力は「0」Wになりません。約「4」Wとなります。■商品画像の点灯部はイメージです。■本カタログに掲載の料理は、付属の専用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 1,430円(税込)

「電子レンジ転倒防止金具」は17cm~26cmの範囲で調整できます。