

# TOSHIBA

総合カタログ 2025-2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。



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。

焼きが、うまい。あたためが、うまい。

おいしい!を、  
ラクに。



New!

石窯  
おまかせ  
ピザ

P5



Meat

手羽元と野菜の  
しょうゆグリル  
[石窯おまかせ焼き]



Nicomi

牛肉とトマトの  
ボルシチ風煮込み  
[石窯おまかせ焼き]

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。



New!  
すばラク解凍



仕上がりアシスト  
New!



New!  
すごラク  
あたため  
P4

オープン料理も、上手なあたためも、  
おまかせでラクに。



石窯ドーム®  
ISHIGAMA DOME



New!  
ファインeye  
センサー  
あたためている食品の  
温度を高精度に検知、



ER-D70008

# 進化したセンサーで、あたたためも解凍も、

精度を上げて、満足度も上げる。  
「**ファインeyeセンサー**」搭載。



○画像はイメージです。

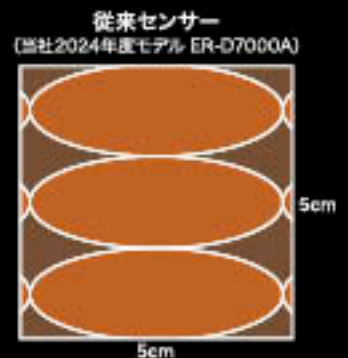
レンジ機能の  
ココを解決!

いろいろな食材を  
ラクに上手にあたためたい

あたたため解凍も  
ムラができてしまう

解凍に  
時間がかかる

庫内中央の視野イメージ



約3倍  
の精度

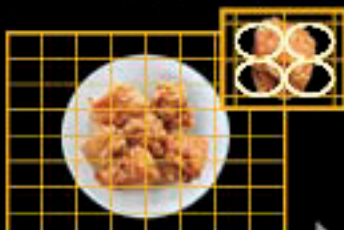
食材をより細かく見分け、あたたためムラを抑制。

「**ファインeyeセンサー**」 **NEW** (ER-D7000B/D5000Bのみ)

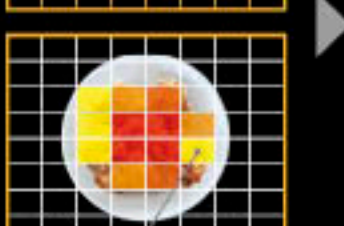
従来センサー  
(当社2024年度モデル ER-D7000A)

周囲の温度に影響されて  
正しい温度を測れないことがあった

センサー  
視野



温度検知  
イメージ

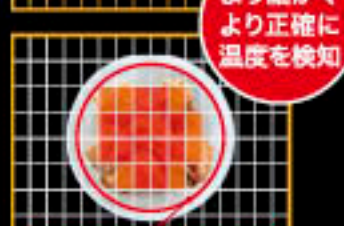


ファインeyeセンサー

細くなることで、周囲の温度に  
影響されず正しく温度を検知



より細かく  
より正確に  
温度を検知



○画像はイメージです。

「**大型アンテナ**」

ワイドな庫内を  
ムラを抑えて  
加熱します。

(ER-D7000B/D5000B/  
D3000Bのみ)



○画像はイメージです。

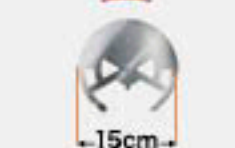
実証! 加熱ムラが少ない石窯ドーム

○庫内全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、加熱ムラを可視化した実証。

従来のドームアンテナ



マイクロ波が部分的に集中する



大型アンテナ



ムラを抑えて広範囲に加熱



## ファインeyeセンサーがかなえる、便利なレンジ機能 **NEW**

種類が違ってもしっかり同時に自動あたため。

**1CLICKあたため NEW** (ER-D7000B/D5000Bのみ)



食品に合わせて加熱を自動調整、おいしくあたため



解凍時間の短縮も!

**すばらく解凍 NEW** (ER-D7000B/D5000Bのみ)



低温を検知・高出力で解凍が可能に、だから時短!



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



冷凍食品の仕上がり具合をお知らせ。

**仕上がりアシスト NEW** (ER-D7000Bのみ)

冷たい部分がある場合は画面でお知らせ。

\*自動レンジ1000W・600W・500Wを設定したときのみ。



手動あたためがスピードアップ。

**お急ぎモード NEW** (ER-D7000Bのみ)



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



-10℃~90℃まで、設定した温度であたため\*2。

**お好み温度あたため**

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



あたため直しても、つくりたての食感に。

**カラッとあたため**

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



ラップなしで、しっとりあたたかく。

**スチームあたため**

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D90Aのみ)



あたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れがしやすい

10L超EVEアプリ

過熱水蒸気

共有でスチーム

オープンレンジ

単体レンジ

単体レンジ

# おまかせ調理で毎日の料理がもっとラク

## 石窯おまかせ焼き 分量、食材に合った温度と時間で調理。

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



### 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



### POINT 2

選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる!

<p>やわらかくジューシーに</p> <p>牛肉</p> <p>60℃</p>	<p>旨味を強めて中までじっくり加熱</p> <p>豚肉</p> <p>70℃</p>	<p>パリッとこんがり</p> <p>鶏肉</p> <p>80℃</p>	<p>ふっくらやわらか</p> <p>魚</p> <p>80℃</p>	<p>こんがりあつあつ</p> <p>グラタン</p> <p>90℃</p>	<p>旨味や甘みを引き出して芯までやわらか</p> <p>野菜</p> <p>100℃</p>	<p>じっくり旨みを引き出す</p> <p>厚揚げ込み</p> <p>100℃</p>
---	---	--------------------------------------	-------------------------------------	--	---	---

(食品中心温度)

◎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

## 石窯おまかせピザ NEW 市販のピザをこんがり・パリッと。

(ER-D7000B/D5000Bのみ)

チルド・冷凍ピザの焼き上げ。あたたため直しも。



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

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

## おまかせレンジ調理

一度にすべての材料をボウルに入れ、コースを選んでスタートするだけ。\*3

(ER-D7000B/D5000Bのみ、ER-D3000B/D1000Bはパスタ・カレーのみ(簡単ボウルはスタカレー-plus)、分量は固定。)

お好みの食材  
ベーコン、なす、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、クリームカルボナーラ、ソースおし、たらこパスタ

おまかせ  
約13分  
(1人分)

できあがり!!

【ミートソースパスタ】

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

ファインeyeセンサー  
食品の温度を検知

直径約25cm、容量約2.5Lの耐熱ガラス製ボウル

\*ソースは後入れ

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

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!
カルボナーラ	ポークカレー	麻婆豆腐	炊き物

毎日のごはんに役立つ自動メニューもたくさん!

スピードメニュー (下ごしらえの時間は含みません)

おつまみ1分

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D1000B/D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ)

約1分加熱

カラータッチ液晶なら  
画像で探しやすい!  
(ER-D7000のみ)

3分・5分・7分メニュー

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D1000B/D90A/  
D80A/D70A/60A/40Aのみ、分量は2人分が基本です)

約3分加熱



約5分加熱



約7分加熱



煮崩れを防いでおいしく。

冷凍野菜メニュー

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D1000B/  
D90A/D80A/D70A/60Aのみ)

約7分加熱



# 業界最高\*350℃<sup>※1</sup>の石窯ドームが、おいし

加熱のよさが、おいしさにつながる。

高火力で  
ココを解決!

予熱が速くて  
調理に時間がかかる

肉はジューシーに  
仕上げたい

パンやお菓子の  
ふくら感が足りない

## 庫内まるごと遠赤\*



\*赤線を除く。○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  
当社2024年度モデル  
ER-D100A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-D7000B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、当社独自の焼き方とは異なります。



○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!

特許  
技術

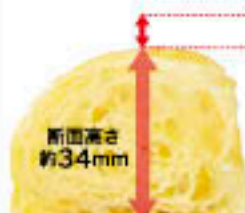
## ラウンド 石窯ドーム構造



○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。

## 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  
当社2024年度モデル  
ER-D100A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-D7000Bで焼いた場合

高さ  
約18%増

よく  
ふくらむ!

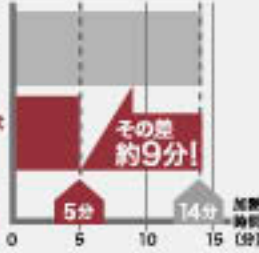
【市販のクロワッサン生地を焼成】

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、当社独自の焼き方とは異なります。

250℃  
上下ヒーター式  
オープン  
ER-D100B

350℃  
熱風コンベクション式  
オープン  
ER-D7000B

予熱  
200℃まで  
約5分



○350℃熱風コンベクション式ER-D5000Bの予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-D3000Bの予熱時間は約6分です。  
○予熱時間は、予熱をする際の庫内温度や室温、電圧などにより、多少前後することがあります。

※1. 350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り替わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEEMA)「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℃に切り替わります。 ※3. 分量は製造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)



# い火加減で焼き上げ。

350℃<sup>※1</sup>  
賢火力

# オープン機能

\*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。



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

\*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ純庫内容量30L以上において。

深皿に食材を入れて  
あとは石窯ドームにおまかせ!



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。

分量が変わってもおいしく自動調理。

## 分量フリー<sup>※3</sup>自動メニュー

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



### 冷凍から焼き物<sup>※4</sup>

【冷凍から焼き物<sup>※4</sup>】  
(ER-D7000B/D5000Bは分量フリー自動メニュー)  
(ER-D3000Bは5メニュー、D100B/D90A/D80Aは3メニュー、分量フリーではありません。)

【冷凍から焼き物<sup>※4</sup>】  
【お好みの冷凍食品には対応していません。】  
【解凍不要でおいしく焼き上げ!】

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!

鶏の唐揚げ

高温の水蒸気で、油や塩分を  
カットしてヘルシーに。

## 過熱水蒸気調理

(ER-D7000B/D5000B/  
D3000B/D90Aのみ)



食塩相当量  
約26%  
カット

【調理例】食塩相当量【原料】魚卵タグリル:3.7g、ER-D7000B:2.7g 【分析機関先】一般社団法人 高次研究所 【分析機関承認番号】H31.2.20 第1770号、H30.12.21 第1357号 結果(魚卵タグリル)2.8g/100g、食塩相当量2.0g/100gより、当社にて20%の食塩相当量を算出。【数値は冷蔵の手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。】 【数値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-D7000B/D5000Bのみ、  
ER-D3000Bは自動のみ)



カロリー  
約34%  
カット

【エネルギー】鶏の唐揚げ【フライド】508kcal、ER-D5000B:336kcal 【分析機関先】一般社団法人 高次研究所 【分析機関承認番号】H30.12.21 第1366号、第1354号 結果(フライド)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。【数値は常置の調理によるものです。】 【数値は機種により異なります。】

大火力石窯ドームグリルで、  
こんがり焼き上げ。

## グリル調理

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



ヘルシーな蒸し料理が簡単に。

## スチーム調理

(ER-D7000B/D5000Bのみ、ER-D3000B/D90Aでできるスチーム調理は蒸れん蒸しとせめらがプリンです)  
(スチームレンジはER-D7000B/D5000B/D3000B/D90Aのみ)

スチーム 全解凍	スチーム 発酵	低温蒸し(35℃~95℃)				お手軽 蒸し
		野菜類	牛肉	卵	餅	
30℃	40℃	50℃	60℃	70℃	80℃	90℃
<p>【上記の図に記された温度は食品の内部の温度を表しています。実際の調理での設定温度は表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。】</p>						

朝食のパンも、こんがりおいしく。

## トースト・スチームトースト(裏返し必要)

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

冷凍した食パンも!  
(ER-D7000B/D5000B/D3000B/  
D100B/D90A/D80A/D70A/60Aのみ)



油を使わず手軽に揚げ物。

## ノンフライ調理

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



「こねる」工程不要で、手作りパンが楽しめる。

## お手軽パン

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



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、■温度は庫内が空の状態でも中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります(料理を作る場合は、取扱説明書【料理集】の温度を目安にしてください)。■このページは、ER-D7000B/D5000Bの機能を中心に紹介しています。

ふたの機能  
おまかせ調理  
オープン機能  
お手入れ  
使いやすい  
100V対応  
製品の選び方  
オープンレンジ  
過熱水蒸気  
オープンレンジ  
食塩相当量  
オープンレンジ  
お手軽パン

# すっきり置いて操作もラクに

# 使いやすさ

**業界最小!\***奥行39.9cm<sup>※1</sup>の薄型コンパクト

\*2025年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ総庫内容量30L以上において。  
(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D1000B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>

左右ぴったり  
置ける!\*

○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。

「縦型パネル&ワイド庫内」で快適に使える。

**ラクポジStyle NEW**

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D1000B/D90A/D80Aのみ)

ラクポジStyle



横型パネル (旧社2020年度モデル ER-D7000)



縦型パネル (ER-D7000B)



フラットなワイド庫内で大皿料理も出し入れがラク

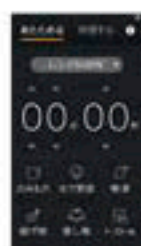
縦型パネルだから液晶が目線の位置で見やすく、操作もラクラク

見やすく使いやすい。

**5インチ<sup>※3</sup>  
カラータッチ液晶**

(ER-D7000Bのみ)

よく使うレンジをTOPに  
毎日のあなたのため使いやすい



①があったら  
押してみて!

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



加船終了後に  
おすすめのお手入れを  
お知らせ!  
\*コースにより異なります。

※1 本体奥行(ハンドルは含まれません)、ハンドルを含む奥行は、44.6cm、※2 詳しくはカタログP21設置寸法と※17をご確認ください、※3 61.63x109.65mm(5.0インチサイズ)、※4 2025年3月1日現在、ABCクッキングスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-MD300、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-XD3000。

# キレイをラクに保てる

# お手入れ

ABCクッキングスタジオでも大好評<sup>※1</sup>!

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



## 東芝独自<sup>※2</sup>!とれちゃうコート(セラミックコート)

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



## 角皿<sup>※3</sup>もとれちゃうコートでクッキングシートがいらない



## 【手間なしお手入れコース

【3・5・10分】はER-D7000B/D5000Bのみ、  
【5・10・15分】はER-D3000Bのみ、【10分】は  
ER-D90Aのみ。

スチームでよごれを浮かして、  
落とすことができます。



## 【庫内乾燥コース

【15・15・25分】はER-D7000B/D5000B/  
D3000Bのみ、【10分】はER-D100B/D90A/  
D80Aのみ。

レンジ調理後の庫内の結露、  
スチーム調理後の  
べたつきの  
軽減に。



ふたの掃除

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ  
しやすい

10Lの大容量

過熱水蒸気  
オープンレンジ

食洗機  
オープンレンジ

オープンレンジ

乾燥機能  
オープンレンジ

レシピも使い方もどんどん広がる。



IoLIFEアプリ



購入後もレシピが増える！  
ABCクッキングスタジオの開発レシピも！

### レシピ検索

フリーワードの他、  
豊富な検索方法で探せます



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



※栄養成分の摂取目安は「栄養素等表示基準値」に基づいています。

あなたため・  
下ごしらえも  
アプリで！

増える  
あなたためコース



あなたため・下ごしらえの  
コースが  
ぞくぞく拡大予定！

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

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。



残り  
時間の  
確認も

### 機能紹介

本体の機能をサッと確認。



### 仕上がり調節の 記憶

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



機器連携すれば音声で便利に

スマートスピーカー連携で

### 音声設定

手動のレンジ・オープン  
などの設定が音声操作  
で設定できます。

※スマートスピーカー連携には  
IoLIFEアプリへの登録が  
必要です。



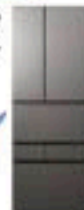
600ワット、  
1分を設定して

スピーカー搭載冷蔵庫<sup>※</sup>連携で

### 冷蔵庫から音声通知

レンジの運転終了などの  
通知を冷蔵庫から音声で  
お知らせします。

オープンレンジの  
加熱が完了しました



サポート機能



IoLIFEアプリの  
ダウンロードはこちらから



IoLIFEアプリについて



IoLIFE サービスを受けるためには、常時接続のブロードバンド回線と有線LAN接続が必要。IoLIFE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、お客負担となります。IoLIFEアプリの機能はオープンレンジ最新機種での紹介になります。過去機種では一部対応していない機能があります。IoLIFE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。IoLIFEアプリは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。

# \\ 我が家にピッタリの1台を見つけよう //

## 大きめで庫内が広いオープンレンジがほしい！



ER-D7000B



ER-D5000B



ER-D3000B



ER-D100B



総庫内容量

30L

加熱方式

通熱水蒸気オープンレンジ・石窯ドーム構造

角皿式スチームオープンレンジ・石窯ドーム構造

2段調理 熱風コンベクション式

上下ヒーター式

こんな方におすすめ

豊富なおまかせ調理機能や自動メニューを試してみたい

パン・スイーツづくりを楽しみたい

石窯ドームならではの深皿を使いたい  
本格的なスチーム機能を使いたい

スチーム機能を使いたい

カラータッチ液晶・  
アプリ連携など  
最新機能を活用したい

## スペースが気になるけどオープン調理も楽しみたい！



ER-D90A



ER-D80A



ER-D70A



総庫内容量

26L

加熱方式

通熱水蒸気オープンレンジ・  
石窯ドーム構造

角皿式スチームオープンレンジ・石窯ドーム構造

上下ヒーター式

こんな方におすすめ

ごはんやおかずなどを自動であたためたい

お手入れがラクな機種がいい

スチーム機能を使いたい

## キッチンが狭いのでなるべくコンパクトなモデルがいい



ER-60A



ER-40A



ER-Y16



総庫内容量

23L

18L

16L

加熱方式

角皿式スチームオープンレンジ

オープンレンジ

上下ヒーター式

こんな方におすすめ

コンパクトでもワイドな庫内がいい

たまにはオープン調理をしたい

総庫内容量

30L

オープン  
2段

石窯ドームのプレミアムモデル

**ER-D7000B** **NEW** 6月発売予定

オープン価格\*



公益財団法人  
日本デザイン振興会主催  
(2020年度)  
ER-D7000B



IoLIFEアプリの  
ダウンロードはこちら



毎日の食卓に  
「おいしい」をもっと



(K) グランブラック



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。

キッチンに合わせやすいモノトーンカラー。



(W) グランホワイト

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						
		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	スチーム		すこらか あたため	すばらく 解凍	仕上が りアシスト	アンテナ	お急ぎ モード	お好み温度 (-10~90°C)	肉
ER-D7000B	● (30L)	350°C**	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100°C) 保溫蒸し(35~95°C)	●	●	●	● 大型 アンテナ (20cm)	●	●	●

※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(ソースの機能を含む)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°Cでの加熱時間は約5分です。その後は自動的に230°Cに切り換わります。350°C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)」

**NEW**  
1 「ファインeyeセンサー」で  
あたためも解凍も便利に。  
「すこラクあたため」  
「すばラク解凍」  
「仕上がりアシスト」



2 「石窯おまかせ焼き」で  
本格料理もフルオート<sup>※1</sup>。



**NEW**  
3 「石窯おまかせピザ」で  
市販のピザを  
こんがり・パリッと。



4 ボウルに入れてコース選択<sup>※2</sup>  
「おまかせレンジ調理」が  
冷凍野菜も対応でより手軽に!

\*レシピ限定。詳しくはWeb料理集をご覧ください。



**NEW**  
5 手動レンジ600W・500Wを  
「お急ぎモード」で  
1000Wに切り替え時短



最大  
30%  
時短に!  
500W5分  
お急ぎモードで  
3分31秒

6 見やすく、使いやすい  
5インチ<sup>※3</sup>  
カラータッチ液晶。



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

石窯おまかせ焼き						石窯おまかせピザ				おまかせレンジ調理				メニュー・レシピ数		便利機能			
魚	野菜	厚揚げ	豆腐	グラタン	焼肉 (冷凍・生肉)	あたため	パスタ	カレー	中華	煮物	自動 メニュー数 <sup>※4</sup>	レシピ数 <sup>※5</sup>	2段LED 庫内灯	スマート ダンパー <sup>※6</sup>	外せて洗える ワイド水受け	Web 料理集 <sup>※7</sup>			
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	484	514	● (ON/OFF可)	●	●	●			

に準ずる。 <sup>※1</sup>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)。 <sup>※2</sup>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。 <sup>※3</sup>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。利用の際の送料はお客様負担となります。 <sup>※4</sup>画面右側の点灯部はイメージです。 <sup>※5</sup>庫内が空の状態から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。 <sup>※6</sup>画面はイメージです。 <sup>※7</sup>★オープン機能の商品は希望小売価格を定めておりません。

# 過熱水蒸気オープンレンジ

総庫内容量

30L

オープン  
2段

熱風2段350℃<sup>※1</sup>オープンのハイグレードモデル

ER-D5000B

NEW



石窯ドーム

オープン機能\*

6月発売予定



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

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



**2**  
3つのおまかせ調理で  
料理がもっとラクに。  
「石窯おまかせ焼き」  
「おまかせレンジ調理」  
**NEW**「石窯おまかせピザ」



**4**  
使うときは  
文字が光って  
操作をお知らせ。



**5**  
手前で手を離しても、  
静かにスッと閉まる  
スマートダンパー。  
○画像は7000シリーズの  
機種です。



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



**6**  
業界最小\*「奥行39.9cm」の  
薄型コンパクト  
(ハンドルを含む奥行44.6cm)

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



●日標年度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	
		オープン 最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム		センサー	あたため	解凍	アンテナ	肉	魚
ER-D5000B	● (30L)	350℃ <sup>※1</sup>	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手簡単し(100℃)/ 保温煎し(35-95℃)	ファイン eye	すごラク あたため	すばラク解凍 スチーム全解凍 さしみ・半解凍	大型 アンテナ (20cm)	●	●
ER-D3000B	● (30L)	300℃ <sup>※4</sup>	約8分	● (約7分20秒)	●	●	煎し (お肉お返し/プリン用) 保温煎し	ワイド赤外線 (8つ日)	ごはん/ おかず	お魚が解凍 スチーム全解凍 さしみ・半解凍	大型 アンテナ (20cm)	●	●
ER-D100B	● (30L)	250℃ <sup>※5</sup>	約14分	● (約9分20秒)	●	—	角皿式 <sup>※2</sup>	ハイアングル 赤外線	ごはん/ おかず	解凍 さしみ	●	●	●

※1. 350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。  
 ※2. 角皿にお湯や水を注いで水蒸気を生じさせる調理法。 ※3. 食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理、調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書「調理法」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. 専用料理量の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手持入れを





## 過熱水蒸気オープンレンジ

総庫内容量  
**26L**  
オープン  
1段

ワイド&フラットでお手入れしやすい  
過熱水蒸気モデル  
**ER-D90A**  
オープン価格\*

**GOOD DESIGN**  
公益財団法人  
日本デザイン振興会主催  
(2021年度)  
ER-D90A

**石窯ドーム**  
ISHIYAMA DOOME



(K) ブラック



(W) ホワイト

## 角皿式スチーム<sup>※1</sup>オープンレンジ

総庫内容量  
**26L**  
オープン  
1段

ワイド&フラットでお手入れしやすい  
角皿式スチーム<sup>※1</sup>モデル  
**ER-D80A**  
オープン価格\*

**石窯ドーム**  
ISHIYAMA DOOME



(W) ホワイト



(K) ブラック

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



- 2 大皿料理の出し入れもしやすい「26Lワイド&フラット庫内」。



- 3 「赤外線センサー(上面配置)」で食材をおいしくあため。



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



- 5 フラットな丸い天井と「庫内よこれプロテクト<sup>\*</sup>」でお手入れしやすい。  
\*扉部、扉面を除く。



- 6 レンジ調理後の庫内の結露を軽減「庫内乾燥コース<sup>\*</sup>」。  
\*10分のみ。



● 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

オープンレンジ 機能比較	ワイド&フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)			スチーム方式	レンジ	
		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	スチーム		最高出力	ワンタッチ あたため
ER-D90A	● (26L)	250°C <sup>※3</sup>	約14分	● (約6分5秒)	●	●	給水カセット式	1000W <sup>※4</sup>	●
ER-D80A	● (26L)	250°C <sup>※3</sup>	約14分	● (約6分5秒)	●	—	角皿式 <sup>※1</sup>	1000W <sup>※4</sup>	●
ER-D70A	● (26L)	250°C <sup>※3</sup>	約10分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式 <sup>※1</sup>	1000W <sup>※4</sup>	●
ER-60A	● (23L)	250°C <sup>※3</sup>	約9分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式 <sup>※1</sup>	1000W <sup>※4</sup>	● (常温・冷蔵のみ)

※1. 角皿にお湯や水を注いで水蒸気を生じさせる調理法。 ※2. 調理物食相当量(塩相当)魚焼きグリル:3.7g、ER-D90A:2.9g 【分析依頼先】一般社団法人農研機構 【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、数値は冷蔵の手動調理のものです。 ※3. 250°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に200°Cに切り替わります。 ※4. 高別設定出力1000Wは最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り替わります。定格連続高周波出力は600Wです。

電源内容量

26L

オープン  
1段

ワイド&フラットな  
角皿式スチーム<sup>※1</sup>モデル

ER-D70A

オープン価格\*

**石窯ドーム**  
ISHIGAMA DOME



(K) ブラック

(W) グランホワイト

電源内容量

23L

オープン  
1段

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

ER-60A

オープン価格\*

**石窯オープン**  
ISHIGAMA OPEN



(W) グランホワイト

- 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 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<sup>※1</sup>」でムラをおさえる。

◎日領年度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 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。  
(保温・冷凍のみ)

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

石窯おまかせ焼き		メニュー・レシピ数		便利機能		
肉	野菜	自動メニュー数	総レシピ数	表示	庫内コーティング	外せて洗えるワイド水受け
● (鶏肉のみ)	●	85 <sup>※5</sup>	147 <sup>※6</sup>	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト <sup>※7</sup>	●
● (鶏肉のみ)	●	85 <sup>※5</sup>	126 <sup>※5</sup>	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト <sup>※7</sup>	●
—	—	85 <sup>※5</sup>	112 <sup>※6</sup>	液晶表示	濃赤・脱臭ブラックコート <sup>※8</sup>	●
—	—	71 <sup>※5</sup>	89 <sup>※6</sup>	液晶表示	濃赤・脱臭ブラックコート <sup>※8</sup>	●

※5 取扱説明書【料理集】の自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含み、お手入れを除く)。 ※6 アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。 ※7 扉扉、扉裏を除く。 ※8 天井、扉扉、扉裏を除く。 ■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。

あたたかみ機能

おまかせ調理

オープン価格

お手入れ  
しやすい

食品の運び方

過熱水蒸気  
オープンレンジ

角皿式スチーム  
オープンレンジ

オープンレンジ

単体レンジ

## オープンレンジ



総庫内容量

18L

オープン  
1段

オープン調理もできる  
フラット庫内モデル

**ER-40A**

オープン価格\*

(K)ブラック



総庫内容量

16L

オープン  
1段

コンパクトな  
フラット庫内モデル

**ER-Y16**

オープン価格\*

(W)ホワイト

- 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<sup>※7</sup>」  
だからよごれが  
こびりつきにくい。

\*天井、扉扉、扉面を除く、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。



- 1 「フラット庫内」  
だから出し入れも  
お手入れも  
ラクラク。



- 2 「庫内よごれプロテクト<sup>※7</sup>」  
だからよごれが  
こびりつきにくい。

\*天井、扉扉、扉面を除く、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。



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

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

オープン レンジ 機能比較	庫内構造 (総庫内容量)	オープン		トースト(凍結しお凍)		レンジ			メニュー・レシピ数		便利機能	
		オープン 最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼8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	レシピ数	表示	庫内 コーティング
ER-40A	フラット (18L)	250℃ <sup>※1</sup>	約15分	● (約4分40秒)	—	900W <sup>※3</sup>	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	28 <sup>※5</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>※7</sup>
ER-Y16	フラット (16L)	200℃ <sup>※2</sup>	約13分	● (約7分10秒)	—	850W <sup>※4</sup>	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	8 <sup>※6</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>※7</sup>

※1. 250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。 ※2. 190℃以上での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。 ※3. ※4. 高周波出力900W(※3)・850W(※4)は、最大2分(※3・※4)であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格運転高周波出力は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、扉扉、扉面を除く。 ※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、

## 単機能レンジ

標準内容量

23L

東芝単機能レンジのプレミアムモデル

ER-S10A

オープン価格\*

レンジ最大出力 1000W\*\*

専用付属品 取扱説明書

GOOD DESIGN

公益財団法人  
日本デザイン振興会主催  
(2024年度)  
ER-S10A



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト

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>B</sup>  
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、扉面を除く。付着したよこれは  
拭き取ってください。

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

レンジ機能60.1kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

●外形寸法:幅468×奥行386×高さ338mm

○本体奥行にハンドルは含みません。

●庫内有効寸法:幅368×奥行310×高さ198mm

●設置寸法:上方は10cm以上あげてください。

●質量(本体のみ):約14kg

左右両面 ビックリ設置\*\*1

温度が設定しやすい  
ダイヤル式



600Wはダイヤルを回して、  
スタートを押すだけ!

標準内容量

17L

ワンタッチであたためできる  
フラット庫内モデル

ER-S17Y

オープン価格\*

レンジ最大出力 900W\*\*

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。

●日額年度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  
あげてください。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

標準内容量

17L

文字が光って見やすいダイヤル式  
フラット庫内モデル

ER-M17Y

オープン価格\*

レンジ  
最大出力  
50Hz:520W\*\*<sup>B</sup>  
60Hz:650W\*\*<sup>B</sup>

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。

●日額年度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以上あげて  
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

単機能レンジ 機能比較	庫内構造 (標準内容量)	レンジ				お好み 温度	基本仕様・性能			お手入れ 庫内 コーティング
		センサー	ワンタッチ あたため	解凍	その他 自動あたため		定格消費電力 (W)	高周波出力 (W)	レンジ出力 (W)	
ER-S10A	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>B</sup>	1000 <sup>B</sup> / 600-500連続/ 200相当	庫内よこれ プロテクト <sup>B12</sup>
ER-S17Y	フラット (17L)	絶対温度 センサー	● (解凍・ 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>B</sup>	900 <sup>B</sup> / 600-500連続/ 200相当	-
ER-M17Y	フラット (17L)	-	-	手動	-	-	50Hz:950 60Hz:1200	50Hz:520 <sup>B10</sup> 60Hz:650 <sup>B10</sup>	強(50Hz:520 <sup>B10</sup> 60Hz:650 <sup>B10</sup> ) 500相当/200相当	-

あなたのため機能

おまかせ機能

オープン価格

お手入れ  
しやすい

100V/1000VA対応

オープンレンジ

オープンレンジ

オープンレンジ

オープンレンジ

20

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。 <sup>B10</sup> 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。 <sup>B11</sup> 詳しくはカタログP.22※17をご覧ください。 <sup>B12</sup> 扉部・扉面を除く。 ■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。



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	
ER-D90A	ER-D80A	ER-D70A	ER-60A	ER-40A	ER-Y16
■(K)ブラック □(W)ホワイト	□(W)ホワイト ■(K)ブラック	■(K)ブラック □(W)ホワイト	□(W)ダークホワイト	■(K)ブラック	□(W)ホワイト
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)
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5箇所加熱(扉面を除く)			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箇所加熱(左・右・上・下)		ヒーター加熱 (上下ヒーター式) ③ガラス管ヒーター
100~250℃ <sup>※5</sup> /なし			100~250℃ <sup>※5</sup>		100~200℃ <sup>※7</sup>
—			石窯グリル ●		発酵(35・40℃)
連続/200・100相当			連続/200・100相当		連続/200・100相当
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		絶対湿度センサー/温度センサー
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		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
お急ぎ解凍/スチーム全解凍/さしみ・半解凍			解凍/さしみ		解凍(グラム合わせ)
給水カセット式			角皿式 <sup>※10</sup>		—
煎(揚げ煎)・パン(揚げ煎)・ステーキ			角皿スチーム調理 <sup>※10</sup>		—
147 <sup>※11</sup> (85 <sup>※12</sup> )			112 <sup>※11</sup> (85 <sup>※12</sup> )		20(28 <sup>※12</sup> )
肉(鶏肉のみ)/野菜			—		3(8 <sup>※12</sup> )
おひたし/ゆでたまご/お肉/お魚/お野菜/お豆腐/おこんにゃく/おうどん/おそば/おラーメン/おパスタ/お餃子/お焼肉/おステーキ/おハンバーグ/おカレー/お炒め物/お揚げ物/お揚げ物/お揚げ物			ふくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため) <sup>※14</sup>		—
おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー			—		—
トースト/冷凍トースト/スチームトースト(凍結品)			トースト/冷凍トースト(凍結品)		トースト(凍結品)
を除く)			湯気・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)
フラットな丸い天井/丸い窓			—		—
預けお弁当(10分)/冷凍庫(10分)/脱臭			脱臭		—
ラックボジStyle/バックライト液晶表示(ブラック)			液晶表示(バックライトなし)		バックライト液晶表示(ホワイト)
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
480(幅)×390(奥行)×350(高さ)			480(幅)×390(奥行)×350(高さ)		485(幅)×376(奥行)×302(高さ)
648 480 350 フタ内径(幅×奥行)443 354 304 304 304 304 304 304 304 304 304 304 304 (384×323×215)			655 480 350 フタ内径(幅×奥行)432 390 390 304 304 304 304 304 304 304 304 304 (376×320×198)		603 485 302 フタ内径(幅×奥行)410 376 376 180 304 304 304 180 304 304 304 (283×321×189)
背面ビッドリ <sup>※17</sup> ○左右3cm以上、上方は10cm以上あげてください。			背面ビッドリ <sup>※17</sup> ○左右1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あげてください。		後方10cm <sup>※17</sup> ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あげてください。左右どちらか一方を確保してください。
約14kg			約13kg		約12kg
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
1400/900:最大2分(600) <sup>※9</sup>			1400/850:最大2分(600) <sup>※9</sup>		1400/850:最大2分(600) <sup>※9</sup>
70.4kWh/年(レンジ機能56.0kWh/年・オープン機能14.4kWh/年・特約時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・特約時0.0kWh/年 ●区分:D)		73.4kWh/年(レンジ機能57.0kWh/年・オープン機能16.4kWh/年・特約時0.0kWh/年 ●区分:D)

※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.前に付いた「安全」マークがある場合は取付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て、よごれが気になるときも、排気が自然に流れるように取付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以上あげてください。 ※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:半扉レンジ、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)、C:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L以上のもの)、D:オープンレンジ(無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、通信状態のため、表示部が消灯していても、消費電力は10[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標準小売価格を定めておりません。

**【省エネ性マーク】**

このマークは省エネ性能を示し、消費電力量は緑色、実消費電力量はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きい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**

電子レンジ本体と扉を固定し、転倒を防止します。  
[標準部品コードP32582136]  
取扱小冊子価格 1,430円(税込)

電子レンジ転倒防止金具は17cm~26cmの幅で調整できます。

# スタジオ導入製品発売から15年。

石窯ドームはABCクッキングスタジオと  
共に歩み続けてきました。



## Blog

ABCの  
人気講師による  
石窯ドーム  
アンバサダーブログ

月2回  
更新!



## Instagram

レシピのアイデアがいっぱい  
石窯ドームのインスタ  
@shigamadome\_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検索)

(ER-D7000B/D5000B/D3000B)

ER-D7000Bは液晶画面の二次元コードから、  
ER-D5000B/D3000Bは本体上面に貼付さ  
れている二次元コードからもアクセスできます。

おいしく保つ。  
おいしくつくる。  
おいしく食べる。

## 東芝のキッチン家電



- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。  
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)



## 安全に関するご注意

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

## J-Moss対応

東芝製品は、電気・電子機器に含ま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 C0850 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騒音も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。
- 使用中に異常な音やにおいが出ることもある。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- 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。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用  
中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを外して、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください(サービスエンジニア以外の人は絶対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消耗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  
家電の取組委員会

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、下記にお送りください。
- 送料の扱いは、印刷の都合で実売と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用消耗品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S210794

お買い回り・使い方の  
詳細のご相談は **「東芝生活家電ご相談センター」** (フリーダイヤル) **0120-1048-76** (受付時間) 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00 \*土日祝日休業日を除く

※お電話をいただく際には、番号をお確かめのうえ、おかけ間違いのないようご注意ください。

◎お客様からご提供いただいた個人情報、ご依頼への回答、カタログ送付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もあります。

◎お客様からの  
ご利用は **0570-0570-33** ○FAX **022-224-6801**



●この印刷物は環境に配慮した植物性インキを使用しています。

このカタログの内容は2025年3月現在のものです。