

スタジオ導入製品発売から14年。

石窯ドームはABCクッキングスタジオと共に歩み続けてきました。



石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME
×
ABC Cooking Studio

現在、全国の**66**スタジオに石窯ドームが導入されています。

※2023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

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

石窯ドームアンバサダー



石窯ドームアンバサダーブログ

月2回更新!



ホームページでご紹介

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。

石窯ドーム オリジナルレシピ

■ 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-YD7000は液晶画面に二次元バーコードが表示されます。ER-YD5000/YD3000は本体に二次元バーコードが貼付されています。)

こちらからも検索できます



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

安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用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)
<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/j-moss>

愛情点検



★長年ご使用の電子レンジは点検を!

このような症状は、ありませんか

- 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人は絶対にキャビネットを外さないでください)。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。
- 電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。

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

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



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

●このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
または、下記におたずねください。
●商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
●商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

お買い物・使い方・修理のご相談は

◎携帯電話からのご利用は

「東芝生活家電で相談センター」

(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

※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。

◎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ことがあります。

S210633



●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2023年3月現在のものです。



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!

石窯おまかせ焼きなら、おまかせフルオート[※]。
好きな食材をならべるだけ!



肉

ローストチキンと
彩り野菜

グラタン

えびとマカロニの王道グラタン



人気のグラタンも
プラス!

魚

白身魚と野菜の
スパイスソテー



野菜

たっぷり野菜の焼きびたし



煮込み

ゴロゴロお肉の
深皿ビーフシチュー



石窯 おまかせ 焼き



石窯ドーム[®]
ISHIGAMA DOME



ER-YD7000

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。



GOOD
DESIGN
AWARD
2020

※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。
食材の分量には、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。

オーブン機能

業界最高^{*}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

※2023年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

加熱のはやさが、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

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 NEW

(ER-YD7000は7メニュー、ER-YD5000は6メニュー、ER-YD3000は5メニュー)

2人分でも

4人分でも

操作は同じメニューを選んでスタートするだけ！

分量に合わせた加熱で自動調理！

ハンバーグ

○操作はER-YD7000の場合です。

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^{※4}

(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100のみ。
ER-YD7000/YD5000/YD3000は6メニュー、ER-YD100は3メニュー)

凍ったままならべてスタート

高火力だから、水分を飛ばしてパリッと仕上がる！

鶏の照り焼き

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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80のみ)



○調理物食塩相当量 [塩鮭] 魚焼きグリル:3.7g、ER-YD7000:2.7g 【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、H30.12.21 第1357号結果 (魚焼きグリル 2.8g/100g、過熱水蒸気 2.0g/100g) より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。 ○数値は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-YD7000/YD5000のみ。ER-YD3000/YD100は自動のみ)



○エネルギー [鶏の照り焼き] フライパン:508kcal、ER-YD5000:336kcal 【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H30.12.21 第1366号、第1354号結果 (フライパン226kcal/100g、ハイブリッド167kcal/100g) より、当社にて2人分のエネルギーを算出。 ○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。

庫内まるごと遠赤^{*}

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℃^{※2}上下ヒーター式オープン ER-YD100で焼いた場合

350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン ER-YD7000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

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℃^{※2}上下ヒーター式オープン ER-YD100で焼いた場合

350℃^{※1}熱風コンベクション式オープン ER-YD7000で焼いた場合

高さ約18%増

断面高さ約34mm

断面高さ約40mm

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。

350℃^{※1}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！

250℃上下ヒーター式オープン ER-YD100

350℃熱風コンベクション式オープン ER-YD7000

予熱200℃まで約5分

その差約9分！

加熱時間 (分)

○350℃熱風コンベクション式ER-YD5000の予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-YD3000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空温、電圧などにより、多少前後することがあります。

ヘルシーな蒸し料理が簡単に。

▶スチーム調理

(ER-YD7000/YD5000のみ。ER-YD3000/YD100/XD90/XD80の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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/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。

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

(糖質カットスイーツ・糖質カットパンはER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100のみ。
ER-XD90/XD80/XD75/XD70/X60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

※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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD75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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80のみ。ER-XD75/XD70/X60/X18/W16はトーストのみ)

冷凍した食パンも！

(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60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。市販の冷凍食品には対応していません。 ※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(8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(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-YD7000/YD5000の機能を中心に紹介しています。

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。



レンジ機能のココを解決！

- 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

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

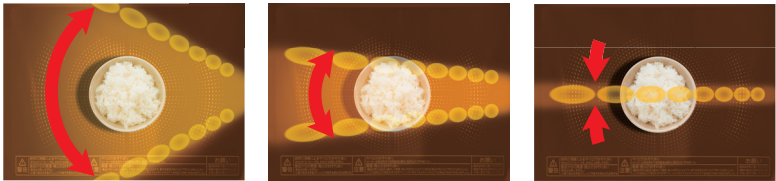
庫内1024カ所※1+空間※2をきめ細かくセンシング

(ER-YD7000/YD5000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！



- 1

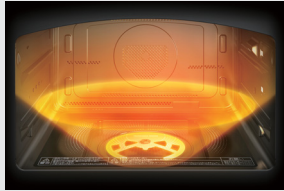
庫内全体をスキャンして、1024カ所※1を検知。
- 2

食品領域のみを検知して、高頻度にセンシング。
- 3

食品温度の高いところをねらって固定。

▶大型アンテナ

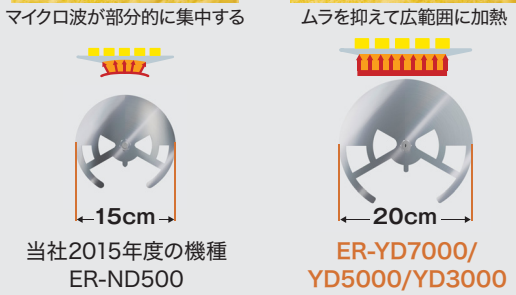
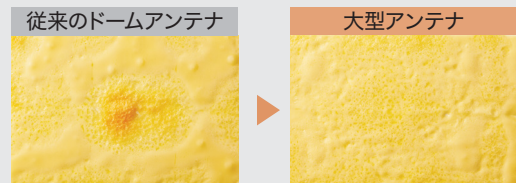
ワイドな庫内をムラを抑えて加熱します。
(ER-YD7000/YD5000/YD3000のみ)



○画像はイメージです。

実証！加熱ムラが少ない石窯ドーム

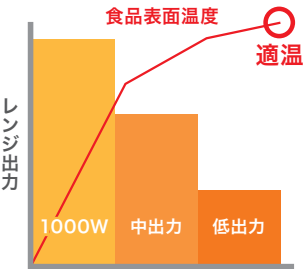
○庫内底面にスライスチーズを6枚ならべ、レンジ500W、2分30秒で加熱し、加熱ムラを可視化させた実験。



当社2015年度の機種
ER-ND500

ER-YD7000/
YD5000/YD3000

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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60/XS23※5のみ)

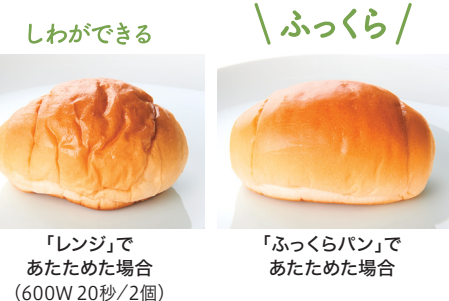


温度や種類の違う2品を、同時にあたため。
▶二品あたため※6
(ER-YD7000/YD5000のみ)



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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60/X18のみ)

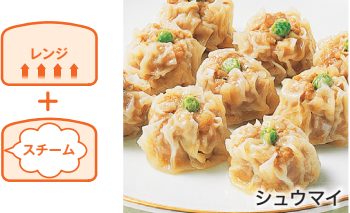
「オープン」+「レンジ」
冷凍したバターロールも！
(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60のみ)



あたため直しでも、つくりたての食感に。
▶カラッとあたため
NEW



ラップなしで、しっとりあたたかく。
▶スチームあたため
(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70のみ。ER-XS23は-10℃から85℃)



スピーディーにあたため。
▶レンジ1000W (手動)
(ER-YD7000/YD5000/YD3000:最大5分。ER-YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60: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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80のみ)



※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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70のみ。 ※4.1000Wの運転時間は、ER-YD7000/YD5000/YD3000は最大5分、YD100/XD90/XD80/XD75/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-XD75/XD70/X60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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100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-YD7000/YD5000/YD3000のみ。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-YD7000/YD5000/YD3000のみ。

時短・お手軽メニュー

簡単調理で、ふだんの食卓がおいしく、にぎやかに。



料理づくりのココを解決!

凍ったままの食材を調理したい

手間と時間をなるべく省きたい

同時に複数品つくりたい

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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60/X18のみ)



(分量は2人分が目安です)

食材と調味料を1つのボウルに入れ、メニューを選んでスタートするだけ。

完成!



お好きな分量で。

▶分量おまかせ! スピードメニュー 10レシピ※1

(ER-YD7000/YD5000のみ。ER-YD5000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取扱説明書【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 7レシピ※1

(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/X60のみ)



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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100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 (ER-YD7000/YD5000のみ) 12レシピ



食材の下準備も時短で簡単に。

▶省手間メニュー 8レシピ※1 (ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/XD90/XD80/XD75/XD70/X60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 7レシピ※1

(ER-YD7000/YD5000/YD3000/YD100/X60のみ)



一度に複数のごちそうがつくれる。

▶同時調理 22レシピ※1※4

簡単同時調理で 3レシピ (ER-YD7000/YD5000のみ)



3品調理で 11レシピ※1 (ER-YD7000/YD5000のみ)

深皿だけで、一度に3品同時調理! おかずが一つにつくれて、食事のしたくがはかどります。



「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

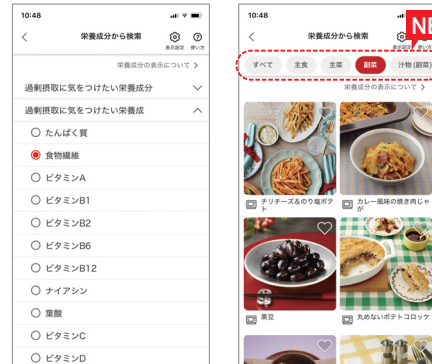
フリーワードの他、
豊富な検索方法で探せます



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！絞り込み機能追加で選びやすく

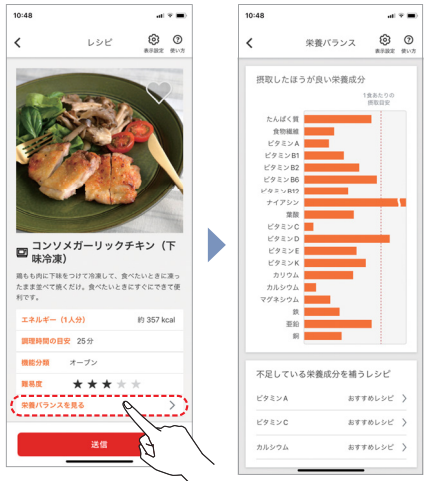


※栄養成分の摂取目安は「栄養素等表示基準値」に基づいています。

※IoT機能対応機種はER-YD7000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。



手が空かない時は声で操作できる

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。



使いこなせば毎日をもっと便利に

▶運転状況確認 NEW

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 NEW

本体の機能を
サッと確認。



▶機器連携※1 NEW

スピーカー搭載冷蔵庫
と連携すれば、レンジの
運転終了などを音声で
お知らせ。

オープンレンジの
加熱が
終了しました

▶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 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.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みません。ハンドルを含む奥行は、44.6cm。 ※3.詳しくはカタログP.21設置寸法と※16をご確認ください。 ※4.2023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。

使いやすさ・
お手入れ

使いやすくて、
キレイを保てる。



業界最小！*奥行39.9cm^{※2}の薄型コンパクト

*2023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-YD7000/YD5000/YD3000のみ)

奥行45cmの
キッチンボードからハンドルが
飛び出さずにすっきり！

奥行
39.9cm^{※2}

左右びったり
置ける！^{※3}

○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。

ABCクッキング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 (ER-YD7000/YD5000/YD3000のみ)



お手入れしやすいなら素材(底面)

○画像はイメージです。

東芝独自※5！とれちやうコート
(セラミックコート)

*2023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ない



とれちやうコート非採用機種
(当社2010年度モデル
ER-HD500)

※庫内壁面にサラダ油を付着して比較。

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

▶手間なしお手入れコース

(「3・5・10分」はER-YD7000/YD5000のみ。「5・10・15分」
はER-YD3000/YD100のみ。ER-XD90/XD80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。

用途に合わせて
5分・10分も
選べるように
NEW

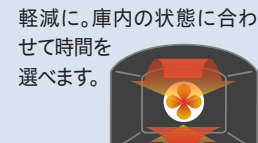


○画像はイメージです。

▶庫内乾燥コース

(ER-YD7000/YD5000/
YD3000のみ) NEW

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。庫内の状態に合
わせて時間を
選べます。



○画像はイメージです。

▶見やすく使いやすい、5インチ※7カラータッチ液晶

(ER-YD7000のみ)



※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.深皿を除く。 ※7.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。



毎日の食卓に
「おいしい」をもっと

(K) グランブラック



キッチンをも明るくする洗練されたカラー

(W) グランホワイト

過熱水蒸気オープンレンジ

石窯ドームのプレミアムモデル

ER-YD7000 **NEW**
オープン価格* 6月発売予定

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-YD7000



「IoLIFE」アプリの
詳しい情報はこちら



1

「グラタン」コース新搭載。
「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

見やすく、使いやすい
5インチ※2
カラータッチ液晶。



3

ゆで卵・半熟卵・温泉卵が
自動でお手軽に。

NEW



4

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)
*2023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。



🌿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	グラタン	自動 メニュー数※4	総 レシピ数※5	主なジャンルのレシピ数(重複あり)					2段LED 庫内灯	スマート ダンバー扉	外せて洗える ワイド水受け	レシピ 検索サイト
																	350℃	深皿	パン・スイーツ	ノンフライ	時短・お手軽※6				
ER-YD7000	● (30L)	350℃※3	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)	●	●	●	●	●	●	487	507	24	81	218	18	140	(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。食材の分量には、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。
※2.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。
※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.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)。
※5.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。
※6.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。
■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。
■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

熱風2段350℃※1オープンのハイグレードモデル

ER-YD5000 NEW
オープン価格★
7月発売予定

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-YD3000 NEW
オープン価格★
6月発売予定

容量
30L
オープン
2段



(W) グランホワイト

上下ヒーター式のスタンダードモデル

ER-YD100 NEW
オープン価格★
7月発売予定

容量
30L
オープン
1段



(W) グランホワイト



(K) グランブラック

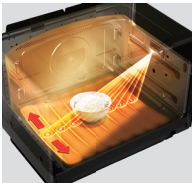
1 「石窯おまかせ焼き」で
本格料理が
おまかせフルオート※2。
人気のグラタンも追加！



2 業界最高*
「350℃※1贅沢火力」
ならではのおいしさを。
*2023年3月1日現在、国内家庭用
100Vオープンレンジにおいて。



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



4 使うときは
文字が光って
操作をお知らせ。
OFF ON
レンジ オープン スチーム
3牛乳 4解凍 59℃解凍



5 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)
*2023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。



1 「石窯おまかせ焼き」で
肉・魚・野菜の本格料理が
おまかせフルオート※2。



2 「300℃※3高火力」
熱風2段オープンで
おいしく料理。



3 使うときは
文字が光って
操作をお知らせ。
OFF ON
レンジ オープン スチーム
3牛乳 4解凍 59℃解凍



4 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)
*2023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。



1 「石窯おまかせ焼き」に
「魚」コースが新搭載。
作れるメニューが
ますます豊富に！



2 「庫内まるごと遠赤*」で
中までしっかり加熱。
*扉部を除く。



3 「8つ目赤外線センサー」が
庫内の温度をワイドに検知。



4 「冷凍から焼き物※4」が新搭載！
解凍不要でおいしく焼き上げ。



暗いキッチンでも見やすい オープン 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(裏返しあり)			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	蒸し	アンテナ	お好み温度 (-10~90℃)	肉	魚		
ER-YD5000	● (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)	●	●	●		
ER-YD3000	● (30L)	300℃※3	約8分	● (約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)	●	●	●		
ER-YD100	● (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	●	●	●		

※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。食材の分量には、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。 ※3.300℃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。 ※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。市販の冷凍食品には
対応していません。 ※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.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)。

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

※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.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。 ■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
深皿調理

オープン機能

あたため機能

時短・お手軽メニュー

「おまかせ」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

オープンレンジ

単機能レンジ

過熱水蒸気オープンレンジ

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-XD90 NEW

オープン価格*

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-XD90

 石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME



(K) ブラック

角皿式スチーム※1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

オープン価格*

容量 26L

オープン 1段

 石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME



(W) グランホワイト

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-XD75 NEW

オープン価格*

容量 26L

オープン 1段

 石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME



(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-XD70

オープン価格*

容量 26L

オープン 1段

 石窯ドーム®
ISHIGAMA DOME



(K) ブラック



(W) グランホワイト

石窯おまかせ焼き
深皿調理

オープン機能

あたため機能

時短・お手軽メニュー

「T-OLIE」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

オープンレンジ

単機能レンジ

- 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

「過熱水蒸気調理」で
油や塩分をカットして
ヘルシーに。


- 3

カセット式でラクラク
「スチーム調理」。


- 4

フラットな丸い天井と
「庫内よこれプロテクト*」で
お手入れしやすい。


- 減塩
約22%※2

塩鮭

油・水分を
はじく！

- 1

「過熱水蒸気調理」で
油や塩分をカットして
ヘルシーに。


- 2

「ノンフライ調理」なら
油を使わずにヘルシーに。


- 3

カセット式でラクラク
「スチーム調理」。


- 4

スチームでよこれを浮かす
「手間なしお手入れ」。


- 減塩

油・水分を
はじく！

- 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

「赤外線センサー
(上面配置)」で食材を
おいしくあたため。


- 3

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」。


- 4

フラットな丸い天井と
「庫内よこれプロテクト*」で
お手入れしやすい。


- 油・水分を
はじく！

- 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

短時間のレンジ加熱で完成
「3分・5分・7分メニュー」。


- 4

「角皿スチーム調理※1」で
ムラをおさえる。



🌱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

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	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-XD90	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	●	給水カセット式スチーム	1000W※4	●	99※5	142※6	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よこれプロテクト※7	●
ER-XD80	● (26L)	250℃※3	約10分	● (約5分45秒)	●	●	給水カセット式スチーム	1000W※4	●	99※5	137※6	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート※8	●
ER-XD75	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	—	角皿式スチーム※1	1000W※4	●	96※5	123※6	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よこれプロテクト※7	●
ER-XD70	● (26L)	250℃※3	約10分	● (約5分45秒)	●	—	角皿式スチーム※1	1000W※4	●	94※5	119※6	液晶表示	遠赤・脱臭ブラックコート※8	●

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気が発生させる調理法。 ※2.調理物食塩相当量[塩鮭]魚焼きグリル:3.7g、ER-XD90:2.9g 【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、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。数値は手動調理のものです。 ※3.250℃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。 ※4.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。

※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.扉部、底面を除く。 ※8.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。

角皿式スチーム※1オーブンレンジ／オーブンレンジ

コンパクトでワイド＆フラットな角皿式スチーム※1モデル

ER-X60

オープン価格★

容量 23L
オープン 1段
石窯オープン®
ISHIGAMA OVEN



(W) グランホワイト

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73.4kWh/年

オーブン調理もできるフラット庫内モデル

ER-X18

オープン価格★

容量 18L
オープン 1段



(W) ホワイト

1 「900W※6」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。付着したよこ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。

🌿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

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



(W) ホワイト

1 「フラット庫内」だから
出し入れもお手入れもラクラク。

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。付着したよこ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。

🌿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 機能比較	庫内構造 (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-X60	ワイド＆フラット (23L)	250℃※2	約9分	● (約5分45秒)	●	角皿式 スチーム※1	1000W※5	(常温・冷蔵のみ)	69※8	80※10	液晶表示	遠赤・脱臭 ブラック コート※11	●
ER-X18	フラット (18L)	250℃※3	約15分	● (約4分40秒)	—	—	900W※6	(常温・冷蔵のみ)	28※8	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※11	—
ER-W16	フラット (16L)	200℃※4	約13分	● (約7分10秒)	—	—	850W※7	(常温・冷蔵のみ)	8※9	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※11	—

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気が発生させる調理法。 ※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。 ※3.250℃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。 ※4.190℃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。 ※5.※6.※7.高周波出力1000W(※5)・900W(※6)・850W(※7)は、最大3分(※5)・最大2分(※6・※7)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。 ※8.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)。 ※9.自動あたためのみ。 ※10.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。 ※11.天井、扉部、底面を除く。 ※12.※13.高周波出力1000W(※12)・

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★

容量 23L
レンジ最高出力 1000W※12
専用付属品 取扱説明書 兼 料理集



(K) ブラック



(W) ホワイト

ワンタッチであたためできるフラット庫内モデル

ER-WS17

オープン価格★

容量 17L
レンジ最高出力 900W※13
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」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

- 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

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 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	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※12	1000※12/ 600・500連続 200相当	※16 庫内よこれ プロテクト
ER-WS17	フラット (17L)	絶対温度 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※13	900※13/ 600・500連続 200相当	—
ER-WM17	フラット (17L)	—	—	手動	—	—	50Hz:950 60Hz:1300	50Hz:520※14 60Hz:650※14	強(50Hz:520※14 60Hz:650※14) 500相当、200相当	—

900W(※13)は、最大2分(※12)・最大1分30秒(※13)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。 ※14.定格連続高周波出力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。 ※15.詳しくはカタログP.21・22設置寸法と※16をご確認ください。 ※16.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。

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※12
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。付着したよこ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



左右背面 ビットリ設置※15

文字が光って見やすいダイヤル式フラット庫内モデル

ER-WM17

オープン価格★

容量 17L
レンジ 最高出力 50Hz:520W※14
60Hz:650W※14
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

石窯おまかせ焼き
深皿調理

オーブン機能

あたため機能

時短・お手軽メニュー

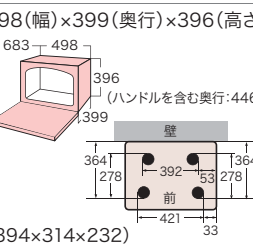
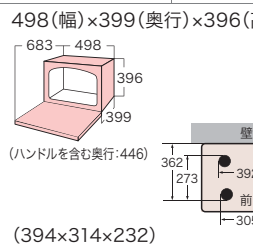
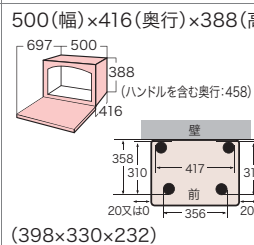
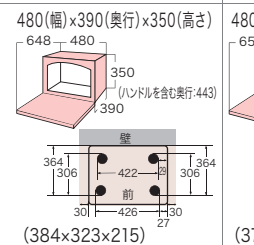
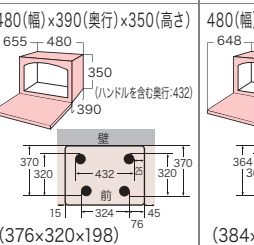
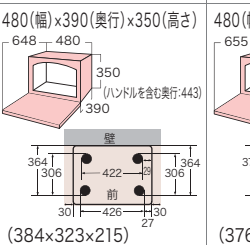
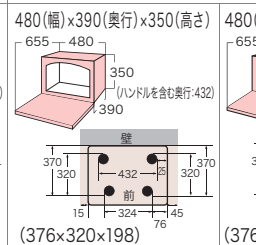
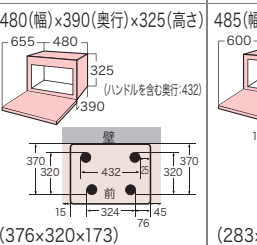
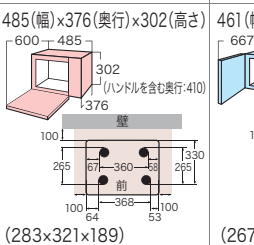
「オート」メニュー
使いやすさ・お手入れ

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

オーブンレンジ

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-YD7000	ER-YD5000	ER-YD3000	ER-YD100	ER-XD90	ER-XD80	ER-XD75	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。		 ■(K) グランブラック □(W) グランホワイト	 ■(K) グランブラック □(W) グランホワイト	 □(W) グランホワイト ■(K) グランブラック	 □(W) グランホワイト	 ■(K) ブラック	 □(W) グランホワイト	 ■(K) ブラック □(W) ホワイト	 ■(K) ブラック □(W) グランホワイト	 □(W) グランホワイト	 □(W) ホワイト	 □(W) ホワイト							
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)							
オープン・グリル	加熱方式	 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)				 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ガラス管ヒーター 庫内4面遠赤(底・奥・左右)	 石窯ドームオープン(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)	 石窯ドームオープン(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) ①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			—						
	グリル調理	大火力石窯ドームグリル						石窯グリル	大火力石窯ドームグリル	石窯グリル	●								
レンジ	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			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									
	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	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	絶対湿度センサー/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						
スチーム	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(グラム合わせ)								
	スチーム方式	給水カセット式																	
	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			角皿式※10								
総レシピ数(自動メニュー数)		507※11(487※12)		311※11(129※12)		197※11(114※12)		155※11(98※12)		142※11(99※12)		137※11(99※12)	123※11(96※12)	119※11(94※12)	80※11(69※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			—											
	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											ふっくらパン/カラッとあたため※14						
	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									—					
	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)						
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)		庫内よこれプロテクト(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		フラットな丸い天井/丸い四隅		—		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/脱臭			手間なしお手入れ(5・10・15分)/庫内乾燥/脱臭		手間なしお手入れ(5・10・15分)/脱臭		手間なしお手入れ(10分)/脱臭		脱臭			—					
IoT機能	表示	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(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		 遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)41.2×29.1cm 2枚/焼網/取扱説明書 兼 料理集		 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・薄付き)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		 ヘルシーフラット角皿(鉄板ホーロー・薄付き)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			
外形寸法(mm) ○本体奥行にハンドルは含みません。 外形寸法は左右・背面・上面の突起等を含む寸法です。 (庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(mm))		 (394×314×232)		 (394×314×232)		 (398×330×232)		 (384×323×215)		 (376×320×198)		 (384×323×215)		 (376×320×198)		 (376×320×173)		 (283×321×189)	
設置寸法		 左右背面  ピッタリ設置 ※16 ○上方は10cm以上あけてください。		 選べる設置  背面ピッタリ ※16 ○左右は2cm以上(または右を4cm以上)、上方は10cm以上あけてください。		 背面ピッタリ ※16 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		 背面ピッタリ ※16 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		 背面ピッタリ ※16 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		 背面ピッタリ ※16 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		 背面ピッタリ ※16 ○左1.5cm以上、右4.5cm以上、上方は10cm以上あけてください。		 後方10cm ※16 ○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17kg		約14kg		約13kg		約12kg			
	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		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			
	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※17 区分	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※18kWh/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)		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56.2kWh/年・オープン機能17.2kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:B)			

※1.総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。 ※2.温度は庫内が空の状態で中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ※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)」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。 ※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℃以上での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。また、140℃以上での運転時間は約60分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。 ※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-YD7000/YD5000/YD3000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.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-YD7000/YD5000/YD3000/YD100のみ。ER-XD75/XD70/X60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

オープンのみの加熱。 ※15.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※16.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあたり、よ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置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ※17.年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です(区分名も同法に基づいています)。A:単機能レンジ、B:オープンレンジ(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) ※18.無線LAN接続をONにしている場合は、通信待機状態のため、表示部が消灯していても、消費電力は「0」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。

【省エネ性マーク】 

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