

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!
すばラク
あたたため

P4

オープン料理も、上手なあたたためも、
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、

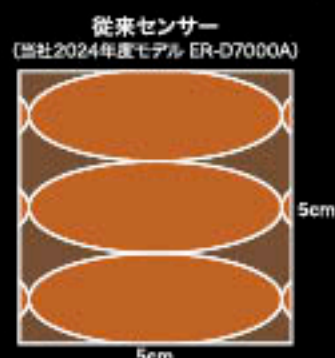


GOOD
DESIGN
AWARD
2016
ER-D7000B

進化したセンサーで、あたためも解凍も、

精度を上げて、満足度も上げる。
「ファインeyeセンサー」搭載。

庫内中央の視野イメージ



○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

あたためも解凍も
ムラができてしまう

解凍に
時間がかかる

食材をより細かく見分け、あたためムラを抑制。

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



実測より低く検知 ▶ さらに加熱

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



正確に検知 ▶ おいしくあたため

○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。

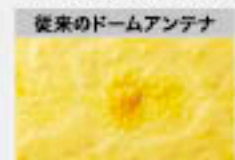
(ER-D7000B/D5000B/
D3000Bのみ)



○画像はイメージです。

実証! 加熱ムラが少ない石窯ドーム

○庫内前面にスライステーズを6枚ならべ、レンジ300W、2分30秒で加熱し、加熱ムラを可視化した実証。



マイクロ波が部分的に集中する



15cm
当社ER-D100A
同等体での比較。



ムラを抑えて広範囲に加熱



20cm
ER-D7000B/
D5000B/D3000B

もっと便利に。

あたため機能

ファインeyeセンサーがかなえる、便利なレンジ機能 **NEW**

種類が違っていても同時に自動あたため。

「すごラクあたため」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

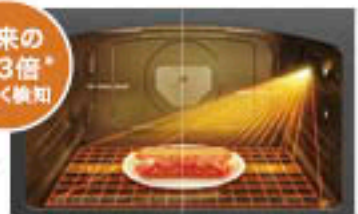


解凍時間の短縮も!

「すばラク解凍」NEW (ER-D7000B/D5000Bのみ)

■温度を細かく検知!
部分ごとの温度を正確に読み取る。

従来の約3倍*
細かく検知



*当社2024年度モデル ER-D7000Aでひき肉300gを検知したときとの比較。

■低温を検知・高出力で解凍が可能に、だから時短!



○グラフはイメージです。 *当社2024年度モデル ER-D7000Aセンサーとの比較。

■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。
※手動レンジ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)」 (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℃～60℃はER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/D80A/D70Aのみ、ER-S10Aは-10℃～6.85℃)



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

【オープン＆スチーム】
ER-D100B/D90A/D80A/D70A/60A

【オープンのみ】
ER-40A



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)

【レンジ】 + 【スチーム】



※1. 度にならないことがあります。 ※2. ER-D100B/D80A/D70A/60Aは角皿に水を注いで水蒸気発生させる調理方法。

あたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
使いやすい

製品の選び方
エレクトロニクスアプリ

過熱水蒸気
オープンレンジ

角皿でスチーム
オープンレンジ

オープンレンジ

単機能レンジ

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。)



スベアリブのマーマレ=エグリル

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！



60°C

70°C

80%

90°C

100%

〔食品中心温度〕

○画像はイメージです

產品

お好みに合わせて
仕上がり価格

石窯おまかせピザ **NEW** 市販のピザをこんがり・バリッと。

(ER-D70008/D50008-04)

手ルド・冷凍ピザの焼き上げ。あたため直しも。



高火力の石窟ドームだから、ミミはバリッと、
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、調理可能な分量調節・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・時間設定が不要で、分量フリーの自動調理、食材の種類や形状などにより、仕上がりが変わることがあります。加熱が足りないときは再度加熱または、オープン(予熱なし)250℃で様子を見ながら焼いてください。調理可能な分量調節があります。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/D100Bはパスタ・カレーのみ(簡単ボウルパスタカレー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

水

塩

肉ソース

市販のソース

直径約25cm、容量約2.5Lの耐熱ガラス製ボウル

パスタコースは
ソースの種類が選べる!

トマトソース クリームソース ソースなし

トマトソース カルボナーラ 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

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※4) 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!	カレーはもろもろ シチューやハヤシも!	中華調味料で簡単簡単 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	牛肉カレー	麻婆豆腐	煮豚煮

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/D100B/D90A/D80A/D70A/60A/40Aのみ)

約1分加熱



(*品ずつ調理します)

カラータッチ液晶なら
画像で探しやすい!

(ER-D7000Bのみ)

3分・5分・7分メニュー

(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B/D90A/
D80A/D70A/60A/40Aのみ、分量は2人分が目安です)

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/D100B/
D90A/D80A/D70A/60Aのみ)

約7分加熱



業界最高*350℃^{※1}の石窯ドームが、おいし

加熱のはやさが、おいしさにつながる。

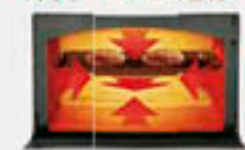
高火力で
ココを解決！

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*



*赤外線を放く。○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℃*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



外はこんがり、
中はジューシー

350℃*熱風コンベクション式オープン
ER-D7000Bで焼いた場合

【肉の限り焼き】

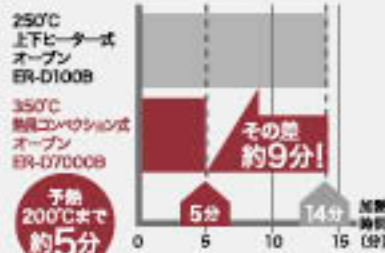
予熱なし200℃20分で焼成。(同じ加熱時間で比較)
○当社調べ。比較試験のため、当社製品の焼き方とは異なります。



○画像はイメージです。

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！



○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10分です。
○予熱時間より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。

特許
技術

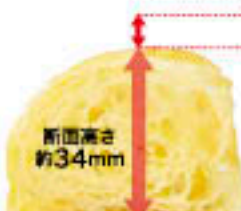
ラウンド
石窯ドーム構造



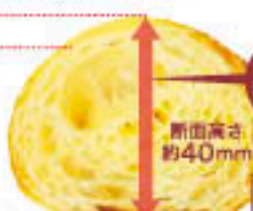
○画像はイメージです。

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℃*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℃*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、当社製品の焼き方とは異なります。

※1. 350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEPA)「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. 分量は適宜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℃
贅沢火力

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!



料理のレポートページがわかる!

ごはんも!



その子食堂へ

煮物も!



煮物のトマトクリームパスタ

焼き物も!



2層のロールケーキにパン
& プレーン& 抹茶& 苺

煮込みも!



ブロッコリースチロンの
煮込みシチュー

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



冷凍から焼き物**

市販の冷凍食品には対応していません。
(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。)

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

調理時間: 魚料理(煮物) 魚料理(煮物): 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(魚料理)
3.8g/100g, 過熱水蒸気(2.0g/100g)より、当社にて20分の食塩相当量を算出。〇数値は冷蔵の手動
調理によるものです。食塩相当量(ハイブリッド調理)の値とは異なります。〇数値は冷蔵により異なります。

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

〇エネルギー [鶏の唐揚げ] フライイン: 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(フライイン)
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。〇数値は冷蔵
の調理によるものです。〇数値は冷蔵により異なります。

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)



さんまの塩焼き

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でもスチーム調理は可能(高熱とならばプリンです))
(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 春巻のゴザザラ	牛肉 牛肉の肉巻き	卵 なめらかプリン	卵 鶏のたまご	手作り肉まん
30℃	40℃	50℃	60℃	70℃	80℃	90℃

〇上記の図に記された温度は食品の内部の温度を表示しています。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。

〇スチームで温度をコントロールするのは「低温蒸し」です。

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/716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)



スチームトースト

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)



鶏のから揚げ

「これる」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)



お手軽食パン
お手軽フランスパン

(お手軽食パンはER-D7000B/D5000B/D3000B/D100Bのみ、
お手軽フランスパンは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
しやすい

製品の選び方
エネルギーアブリ

過熱水蒸気
オープンレンジ

食塩分低減
オープンレンジ

オープンレンジ

単機能レンジ

オープンレンジ

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^{※1}の薄型コンパクト

*2025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。
(ER-D7000B/D5000B/D3000B/D100B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^{※1}

左右びったり
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。

ラクボジStyle NEW

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



横型パネル(※2020年度モデル ER-D7000)



縦型パネル(ER-D7000B)



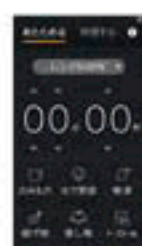
フラットなワイド庫内で大皿料理も出し入れがラク

見やすく使いやすい。

**5インチ^{※3}
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 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。 ※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 61.63×109.65mm(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※1！

【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※5！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オーブンレンジにおいて、

庫内(天井・背面・側面)に、よごれがつきにくい。



とれちゃうコート非採用機種
(当社2010年度モデル ER-HD500)



とれちゃうコート

※庫内後面にサラダ油を付着して比較。

角皿※6もとれちゃうコートでクッキングシートがいらない



とれちゃうコート非採用機種
(当社2010年度モデル ER-HD500)



とれちゃうコート

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、
落とすやすくします。

わずか
3分



用途に合わせて
5分・10分も
選べる

○画像はイメージです。

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。



○画像はイメージです。

ふたため機能

おまかせ調理

オーブン機能

お手入れ
しやすい

100V・1000W
製品の高品質

過熱水蒸気
オーブンレンジ

角皿でスチーム
オーブンレンジ

オーブンレンジ

単独レンジ

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



※栄養成分の選択目安は
「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
そくそく拡大予定！

※IoT機能対応機種はR1-D7000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。



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も
本体に記憶させ、仕上がり
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。



スピーカー搭載冷蔵庫^{※1}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。



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無線LANルーターが必要です。○アプリは無料でご利用いただけますが、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。○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。

\\ 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

あなたの価値観

おまかせ調理

オープンレンジ

お手入れ
使いやすい

製品の美しさ
IoT・LINEアプリ

通熱水蒸気
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

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*



石窯ドーム
ITOYOKADO



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						肉
		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		すこらか あたため	すばやく 解凍	仕上がり アシスト	アンテナ 大型 アンテナ (20cm)	お急ぎ モード	お好み温度 (-10~90℃)	
ER-D7000B	● (30L)	350℃※4	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃) 保溫蒸し(35~95℃)	●	●	●	●	●	●	●

※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[料理編]をご覧ください。 ※2. コース(ソースの加熱を含む)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[料理編]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℃に切り替わります。350℃は一般財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)」

- NEW**
1 「ファインeyeセンサー」で
あたためも解凍も便利に。
「すくらくあたため」
「すばらく解凍」
「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※1。



- 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※2!
「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



- 6 見やすく、使いやすい
5インチ※3
カラータッチ液晶。



◎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

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 豆込み	グラタン	焼肉 (肉・野菜)	あたため		パスタ	カレー	中華	煮物	自動 メニュー数 ^{※1}	レシピ数 ^{※1}	2段LED 照度灯	スマート ダンパー ^{※2}	外せて洗える ワイド水受け	Web 料理集 ^{※3}
●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	484	514	● (ON/OFF可)	●	●	●

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料理集は無料でご利用いただけます。利用の際は通信料金はお客様負担となります。 ※8.画面画像の点灯部はイメージです。 ※9.温度は扉内が空の状態でも中心部を温度センサーにより測定しています(JISの測定方法による)。扉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。 ※10.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。

総庫内容量

30L

オープン
2段

熱風2段350℃※1オープンのハイグレードモデル

ER-D5000B

NEW

6月発売予定



石窯ドーム
ITALICAM DOVE

オープン機能*



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

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」



- 4 使うときは
文字が光って
操作をお知らせ。



- 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」



- 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℃※1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℃※1	約5分	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃)/ 保温蒸し(35-95℃)	ファイン eye	すこラク 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℃※4	約8分	● (約7分20秒)	●	●	蒸し (お肉・お魚・プリン等) 保温蒸し	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℃※5	約14分	● (約9分20秒)	●	—	角皿式※2	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(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. 角皿にお湯や水を注いで水蒸気発生させる調理法。 ※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・調理のバリエーションがあります。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

角皿式スチーム※2オープンレンジ

総庫内容量

30L

オープン
2段

熱風2段のスタンダードモデル

ER-D3000B NEW

オープン価格*

7月発売予定



石窯ドーム
SHOKADO DOME



(W) グランホワイト



(K) グランブラック

総庫内容量

30L

オープン
1段

上下ヒーター式のスタンダードモデル

ER-D100B NEW

オープン価格*

7月発売予定



石窯ドーム
SHOKADO DOME



(K) アッシュグレイージュ



(W) ミルキーホワイト

- 1 「石窯おまかせ焼き」で肉・野菜料理やグラタンをおまかせフルオート※3。



- 2 「300℃※4高火力」熱風2段オープンでおいしく調理。



- 3 「簡単ポウルパスタ・カレーplus」搭載。ポウルに好みの市販ソースと具材を入れて時短調理。



- 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）



*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。

- 1 「石窯おまかせ焼き」で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。



- 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 「ハイアングル赤外線センサー」が食品の表面温度を上手に検知。



- 4 「簡単ポウルパスタ・カレーplus」搭載。ポウルに好みの市販ソースと具材を入れて時短調理。



● 日標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量73.5kWh/年

● 日標年度2008年度 省エネ基準達成率104% 年間消費電力量76.3kWh/年

おまかせ焼き					石窯おまかせビザ				おまかせレンジ調理/簡単ポウルメニューplus				メニュー・レシピ数		便利機能			
野菜	鶏肉	グラタン	焼成 (冷凍・チルド)	あたため	パスタ	カレー	中華	雑貨	自動 メニュー数※4	レシピ数※4	2段LED 庫内灯	スマート ダンパー扉	外で使える ワイド受け	Web 料理集※5				
●	●	●	●	●	●	●	●	●	126	304	●	●	●	●				
●	—	●	—	—	簡単 ポウルパスタplus (分量固定)	簡単 ポウルカレーplus (分量固定)	—	—	119	200	●	—	●	●				
●	—	—	—	—	簡単 ポウルパスタplus (分量固定)	簡単 ポウルカレーplus (分量固定)	—	—	98	140	●	—	●	—				

あたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
しやすい

レシピの活用が
しやすいアプリ

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

角皿式レンジ

16

過熱水蒸気オープンレンジ

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
DOME DOME



(K) ブラック



(W) ホワイト

角皿式スチーム※1オープンレンジ

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※1モデル
ER-D80A
オープン価格*

石窯ドーム
DOME DOME



(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。手軽に美味しく本格調理。



- 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)



- 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」。



- 5 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。
*扉面、扉面を触る。



- 3 「赤外線センサー(上面配置)」で食材を美味しくあたため。



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



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

●日標年度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 (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℃	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
ER-D90A	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	給水力セット式	1000W※4	●
ER-D80A	● (26L)	250℃※3	約14分	● (約6分5秒)	●	角皿式※1	1000W※4	●
ER-D70A	● (26L)	250℃※3	約10分	● (約5分45秒)	●	角皿式※1	1000W※4	●
ER-60A	● (23L)	250℃※3	約9分	● (約5分45秒)	●	角皿式※1	1000W※4	● (常温・冷蔵のみ)

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理法。 ※2.調理物食料相当量(塩相当量)鶏肉・野菜コース:3.7g、ER-D90A:2.9g 【分析機関】一般社団法人農研機構 【分析試験機関】農研機構
及び番号H31.2.20 第1770号、R4.8.9 第552号結果(鶏肉・野菜コース:2.8g/100g、過熱水蒸気2.2g/100g)より、当社にて2切分の食料相当量を算出、数値は冷蔵の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℃に切り替わります。 ※4.高周波出力1000Wは最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り替わります。定格連続高周波出力は600Wです。

総庫内容量

26L

オープン
1段

ワイド&フラットな
角皿式スチーム^{※1}モデル

ER-D70A

オープン価格^{*}

石窯ドーム[®]
DOUGAMA DOME



(K) ブラック



(W) グランホワイト

総庫内容量

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^{※1}モデル

ER-60A

オープン価格^{*}

石窯オープン[®]
DOUGAMA OPEN



(W) グランホワイト

- 1 赤外線センサーで「お好み温度」あたため。
アイスケーキ -30℃、パサージュ -20℃、生チョコ 50℃、チョコレート 90℃
- 2 「ノンフライ調理」なら油を使わずにヘルシーに。
市販の冷凍食品などを使って「簡単調理」。
- 3 「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。
ワイド開口 39cm
- 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。
(解凍・冷凍のみ)

◎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

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 ^{※5}	147 ^{※6}	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト ^{※7}	●
● (鶏肉のみ)	●	85 ^{※5}	126 ^{※5}	バックライト液晶表示 (ブラック)	庫内よごれプロテクト ^{※7}	●
—	—	85 ^{※5}	112 ^{※6}	液晶表示	遮熱・脱臭ブラックコート ^{※8}	●
—	—	71 ^{※5}	89 ^{※6}	液晶表示	遮熱・脱臭ブラックコート ^{※8}	●

あたため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
しやすい

製品の選び方
101-101Eアプリ

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

18

※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.扉板、底面を除く。 ※8.天井、扉板、底面を除く。 商品画像の点灯部はイメージです。 商品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。

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^{※3}」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^{※7}」
だからよごれが
こびりつきにくい。

*天井、扉、庫内を擦る、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。



開口寸法 29.6cm

1

「フラット庫内」
だから出し入れも
お手入れも
ラクラク。



開口寸法 28.0cm

2

「庫内よごれプロテクト^{※7}」
だからよごれが
こびりつきにくい。

*天井、扉、庫内を擦る、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。



●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(庫返し必要)		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℃	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	レシピ数	表示	庫内 コーティング
ER-40A	フラット (18L)	250℃ ^{※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)	庫内よごれ プロテクト ^{※7}
ER-Y16	フラット (16L)	200℃ ^{※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)	庫内よごれ プロテクト ^{※7}

※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、庫内を擦る、付着したよごれは拭き取ってください。 ※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*

レンジ最高出力 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**
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

「庫内よごれプロテクト*」
だからよごれが
こびりつきにくい。



*扉を開き、扉面を軽く、付着したよご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以上あけてください。

●質量(本体のみ):約14kg

左右両面 ピックリ設置**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*

レンジ最高出力 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

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 50Hz:520W**

60Hz:650W**

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

単機能レンジ 機能比較	庫内構造 (標準内容量)	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-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**8	1000**8/ 600・500連続/ 200相当	**12 庫内よごれ プロテクト
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**9	900**9/ 600・500連続/ 200相当	—
ER-M17Y	フラット (17L)	—	—	● 手動	—	—	50Hz:950 60Hz:1200	50Hz:520**10 60Hz:650**10	強(50Hz:520**10 60Hz:650**10) 500相当/200相当	—

あなたのため機能

おまかせ調理

オープン機能

お手入れ
使いやすい

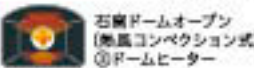
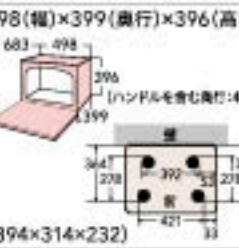
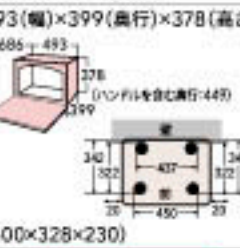
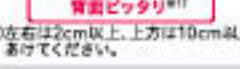
製品の選び方
エレクトロニクスアプリ

過熱水蒸気
オープンレンジ

冷凍・解凍
オープンレンジ

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
形名		ER-D7000B	ER-D5000B	ER-D3000B	ER-D100B
本体色	○掲載商品の色はすべてオープン価格*です。	 ■(K)ダークブラック ■(W)ダークホワイト	 ■(K)ダークブラック ■(W)ダークホワイト	 ■(W)ダークホワイト ■(K)ダークブラック	 ■(O)ファッショングレー ■(W)スノーホワイト
総庫内容量 ^{※1}		30L(ワイド&フラット庫内)			
オープン・グリル	加熱方式	  			
	オープン温度 ^{※2}	100~300℃・350℃ ^{※3}			100~250℃ ^{※5}
	深皿調理	●			—
	過熱水蒸気調理/ハイブリッド調理	100~250℃・300℃ ^{※4} /100~250℃・300℃ ^{※4}			100~250℃ ^{※5} /自動メニューのみ
レンジ	グリル調理	大火力石窯ドームグリル			—
	発酵	発酵(30・35・40・45℃)/スチーム発酵(30・35・40・45℃)			発酵(30・35・40・45℃)
	レンジ出力(W)	1000:最大5分(600) ^{※6} /600:500連続/200:100相当			1000:最大3分(600) ^{※6} /600:500
	センサー	ファインeyeセンサー			ワイド赤外線(8つ目)/温度センサー
メニュー	あたため機能(抜粋)	ごはん/おかず/お好み温度/お好み温度/お好み温度/お好み温度/お好み温度/お好み温度			ごはん/おかず/お好み温度
	解凍	すばらく解凍(少量50gから ^{※7})/スチーム全解凍(少量50gから ^{※7})/さしみ・半解凍			解凍/さしみ
	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			—
自動メニュー(抜粋)	総レシピ数(自動メニュー数)	514 ^{※11} (484 ^{※12})	304 ^{※11} (126 ^{※12})	200 ^{※11} (119 ^{※12})	140 ^{※11} (98 ^{※12})
	石窯おまかせ焼き	肉/魚/野菜/南国産込み/グラタン	肉/魚/野菜/グラタン	肉/魚/野菜/グラタン	肉/魚/野菜
	石窯おまかせピザ	焼成(冷凍・チルド)/あたため	—	—	—
	おまかせレンジ調理	パスタ/カレー/中華/煮物	—	—	—
お手入れ	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(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため) ^{※14}
	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			簡単ボウルパスタ・カレーplus/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)			トースト/冷凍トースト(裏返し必要)
	庫内コーティング	とれちやうコート(セラミックコート)(扉部、底面を除く)			庫内よごれプロテクト(扉部、底面)
使いやすさ	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
	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			庫内乾燥(10分)/脱臭
	IoT機能	スマートフォン連携(アプリ対応)			—
	表示	ラクボジStyle/5インチ ^{※15} カラータッチ液晶表示			ラクボジStyle/バックライト大液晶表示(ホワイト)
付属品		 蒸し皿(鉄板ホーロー)41.2x29.1cm 1枚/ 過熱水蒸気蒸し皿(とれちやうコート)41.2x29.1cm 2枚/蒸し皿/取扱説明書/図形料理集 ^{※16}			 角皿(鉄板ホーロー)41.1x29.7cm 1枚/ 取扱説明書/図形料理集 ^{※16}
外形寸法(mm)		 498(幅)×399(奥行)×396(高さ) ○本体奥行にハンドルは含まれません。 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)			 493(幅)×399(奥行)×378(高さ) (400×328×230)
設置寸法		 左右背面 ビックリ設置 ^{※17} ○上方は10cm以上あけてください。			 背面ビックリ ^{※17} ○左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。
質量(本体のみ)		約21kg			約18kg
基本仕様	オープン・グリル機能	消費電力(W)/ヒーター出力(W)			消費電力(W)/ヒーター出力(W)
	レンジ機能	消費電力(W)/最高出力(W)			消費電力(W)/最高出力(W)
	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)			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)
	区分	区分:F			区分:E

※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での中心部を熱電温度計により測定しています(JISの規定方法による)。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℃ユーザー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。 ※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-D90A/D80A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6分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。 ※8 最高出力の運転時間は機種によって異なります。その後は自動的に「」内の出力に切り換わります。 ※9 ER-D7000B/D5000B/D3000B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発生させる調理法。 ※11 アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキサイズ、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 グリルの使用時は、ER-D7000B/D5000B/D3000Bのみ。ER-D100B/D80A/D70A/60Aのスチームは角皿に水を注いで水蒸気発生させる調理法。ER-40Aはオープンのみでの加熱。 ※15 61.63x109.65mm(5.0インチサイズ)。

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。

石窯ドーム × ABC Cooking Studio



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
@toshigamadome_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限定)

(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



VEGETA
東芝冷蔵庫



炎proof
東芝給湯器



石窯ドーム
東芝電子レンジ

●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低減などに効果があります。

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方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
家電の取扱い

- 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、下記にお知らせください。
- 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・機能性などには変更のため予告なく変更することがあります。

お買い上げは親切とサービスをお届けする当店で

お買い上げ・使い方
の相談は

「東芝生活家電ご相談センター」
※お電話をいただく際には、番号をお読みの上、おかけ間違いのないようお願いします。

(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
※当社定休日を除く

※携帯電話からの
ご利用は

0570-0570-33 FAX **022-224-6801**

●お電話からご質問いただいた個人情報は、ご質問への回答、カタログ送付などの情報提供に利用いたします。
●ご利用の範囲内、当該製品に関する東芝グループ会社や協力会社により、お客様の個人情報を提供する場合もあります。

S210794



●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。