

## TOSHIBA ER-YD7000

# TOSHIBA ER-YD7000 Stone Dome Steam Oven Range User Manual

Model: ER-YD7000

Brand: TOSHIBA

## 1. INTRODUCTION

This manual provides essential information for the safe and efficient operation of your TOSHIBA ER-YD7000 Stone Dome Steam Oven Range. Please read it thoroughly before using the appliance and keep it for future reference.

The TOSHIBA ER-YD7000 is a versatile 30-liter steam oven range designed for easy and authentic cooking. It features a 350°C Stone Dome for optimal baking, a targeted infrared sensor for precise automatic reheating, and smartphone connectivity for expanded recipe options. Its compact design ensures it fits seamlessly into your kitchen.



## 東芝独自の<sup>\*</sup>の深皿(深さ5cm)調理

\*2024年5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。

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。

Figure 1: Front view of the TOSHIBA ER-YD7000 Stone Dome Steam Oven Range.

## 2. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Always follow basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock, or injury.

- Read all instructions before use.
- Ensure the appliance is properly grounded.
- Do not operate if the power cord or plug is damaged.
- Keep children away from the appliance during operation.
- Do not heat sealed containers, as they may explode.
- Use only oven-safe dishes and accessories.
- Always use oven mitts when handling hot items.

## 3. SETUP AND INSTALLATION

### 3.1 Unpacking

1. Carefully remove the oven range from its packaging.
2. Remove all packing materials, including any protective film or tape.
3. Check for any damage during transit. If damaged, do not operate and contact customer support.

### 3.2 Placement

- Place the oven range on a stable, level surface capable of supporting its weight.
- Ensure adequate ventilation around the appliance. Maintain a minimum clearance of 10 cm above and 20 cm at the rear for proper heat dissipation.

- Avoid placing near heat sources or in direct sunlight.
- The compact design with a depth of 39.9 cm allows for easy integration into most kitchen layouts.

	単機能 コンパクトモデル ER-S17ZB	熱風2段 おすすめモデル ER-YD3000	熱風2段 プレミアムモデル ER-YD7000
総庫内容量 <sup>※1</sup>	17L	30L	30L
2段調理	—	○ 熱風コンベクション	○ 熱風コンベクション
赤外線センサー	—	8つ目赤外線センサー	1024ポイント赤外線センサー
最大レンジ出力(W)	900 : 最大1分30秒 (600) <sup>※2</sup>	1000 : 最大5分 (600) <sup>※3</sup>	1000 : 最大5分 (600) <sup>※3</sup>
オープン温度 <sup>※4</sup>	—	100~250℃・300℃ <sup>※5</sup>	100~300℃・350℃ <sup>※5</sup>
石窯おまかせ焼き	—	○ (肉・魚・野菜)	○ (肉・魚・野菜・深皿煮込み・グラタン)
過熱水蒸気調理	—	○	○
IOT機能	—	—	○ スマートフォン連携 (アプリ対応)
操作タイプ	わかりやすいボタンで シンプル操作	点滅表示ボタン 使う時に操作をお知らせ	見やすく使いやすい カラータッチ液晶

<sup>※1</sup>.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。<sup>※2</sup>.定格高周波出力900Wは短時間高出力機能（最大1分30秒）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。<sup>※3</sup>.定格高周波出力1000Wは短時間高出力機能（最大5分）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります。<sup>※4</sup>.温度は庫内が空の状態为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）。<sup>※5</sup>.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。

Figure 2: Compact design with a depth of 39.9 cm for easy kitchen placement.

### 3.3 Power Connection

- Connect the power plug to a grounded 100V AC outlet.
- Do not use extension cords or adapters.

## 4. OPERATING INSTRUCTIONS

Your TOSHIBA ER-YD7000 offers various cooking modes and features for versatile meal preparation.

### 4.1 Control Panel Overview

The oven range features a user-friendly control panel with a clear display and intuitive buttons for easy operation.

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

石窯ドームのプレミアムモデル  
ER-YD7000

容量  
30 L

オーブン  
2段



石窯ドーム®  
ISHIGAMA DOME



Figure 3: The intuitive control panel for selecting cooking modes and settings.

## 4.2 Stone Dome Omakase Baking (Automatic Cooking)

This feature allows for easy and delicious authentic cooking by automatically adjusting heat based on the food. Simply arrange your ingredients and let the oven do the rest.

- The 350°C Stone Dome ensures optimal baking results, locking in flavor and moisture.
- Select the desired course (e.g., meat, fish, vegetables, gratin) and the oven will automatically adjust temperature and time.
- No need to set temperature or time; simply choose the course.

# 石窯おまかせ焼き

「グラタン」コースも搭載。「石窯おまかせ焼き」で本格料理もおまかせフルオート※。



※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。

Figure 4: Examples of dishes prepared using the Stone Dome Omakase Baking feature.

## 4.3 350°C Stone Dome Oven Function

The oven's 350°C Stone Dome provides powerful heat for quick preheating and efficient baking, similar to a traditional stone oven.

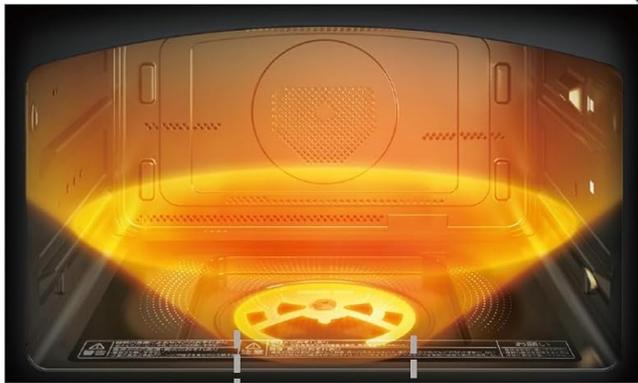
## あたため機能

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

### ▶ ねらって 赤外線センサー

食品の位置と分量を  
見分ける高精度センサー。  
食品の位置と分量を見分け、  
より適温にあたため！

(ER-YD7000/YD5000のみ。  
自動あたため[ごはん・おかず]  
において。)



### ◀ 大型アンテナ

20cmの大型アンテナで  
ムラを抑えて広範囲に加熱。

※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。 ○画像はイメージです。

Figure 5: The 350°C Stone Dome ensures thorough and delicious baking.

#### 4.4 Automatic Reheating with Infrared Sensor

The "Targeted Infrared Sensor" precisely detects the position and quantity of food, warming it to the appropriate temperature. This is ideal for reheating rice and side dishes, ensuring even heating.

## 業界最小! \* 奥行き39.9cm ※1 の薄型コンパクト

\* 2023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。

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!

奥行き  
39.9cm ※1

左右ぴったり  
置ける! ※2

○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。

※1. 本体奥行にハンドルは含みません。ハンドル含む奥行きは、44.6cm。 ※2. 上方は10cm以上あけてください。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、よごれが気になる時も、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。

Figure 6: How the infrared sensor ensures optimal reheating.

### 4.5 Deep Dish Cooking

Utilize the included 5cm deep dish for a wider variety of recipes, from main courses to desserts, allowing for generous portions and diverse cooking styles.

## オーブン機能

※1

業界最高\* 350°Cの石窯ドームが、  
おいしい火加減で焼き上げ。

350°C  
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。

**350°C**※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！

予熱  
200°Cまで  
約5分



○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。

※1.350°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に230°Cに切り換わります。

○画像はイメージです。

Figure 7: The versatile 5cm deep dish expands your cooking repertoire.

### 4.6 Smartphone Integration

Connect your oven range to your smartphone via the dedicated app to access more recipes and enhance usability. Recipes can be sent directly to the oven for easy setup and cooking.

Your browser does not support the video tag.

Video 1: Demonstration of smartphone app integration for recipe selection and oven control.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Regular cleaning and maintenance will ensure the longevity and optimal performance of your oven range.

### 5.1 Interior Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Wipe the interior with a soft cloth dampened with mild detergent.
- The oven features a flat, round ceiling without exposed heaters and rounded corners, making cleaning easier.

- The "Torechau Coat" on the interior (ceiling, back, sides) repels oil, making it resistant to stains and simplifying cleanup.
- The included baking tray also has the "Torechau Coat", eliminating the need for baking sheets as food won't stick.

## ラウンド石窯ドーム構造

丸みを帯びた庫内の構造と角皿のスリットで、熱風の対流が良く、ムラを抑えます。パンやお菓子も2段調理が楽しめます。

角皿スリット



Figure 8: The interior design and special coating facilitate easy cleaning.

### 5.2 Exterior Cleaning

- Wipe the exterior surfaces with a soft, damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or harsh chemicals.

### 5.3 Easy Maintenance Courses

The oven includes a "Hands-Free Maintenance" course that uses steam to loosen dirt, making cleaning effortless. There's also a "Cavity Drying Course" to reduce condensation and stickiness after microwave or steam cooking, helping to keep the interior dry and clean.

## 6. TROUBLESHOOTING

If you encounter issues with your oven range, please refer to the following common problems and solutions

before contacting customer service.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not turn on.	Power cord is not properly plugged in.	Ensure the power cord is securely plugged into the outlet.
Food is not heating evenly.	Incorrect power level or cooking time selected.	Adjust power level and cooking time. Ensure food is placed centrally.
Steam is not being generated.	Water tank is empty or not properly inserted.	Fill the water tank and ensure it is correctly seated.
Error code displayed.	Specific malfunction.	Refer to the detailed error code list in the full user manual or contact customer support.

## 7. SPECIFICATIONS

Feature	Detail
Brand	TOSHIBA
Model Number	ER-YD7000(W)
Capacity	30 Liters
Product Dimensions (Depth x Width x Height)	39.9 cm x 49.8 cm x 39.6 cm
Product Weight	21 Kilograms
Wattage	1430 W
Voltage	100 Volts
Material	Ceramic
Color	White
Key Functions	350°C Stone Dome Oven, Targeted Infrared Sensor, One-touch button, Automatic adjustment, Defrost, Smartphone Link

## 8. WARRANTY AND SUPPORT

### 8.1 Manufacturer Warranty

Your TOSHIBA ER-YD7000 comes with a manufacturer's warranty valid for 1 year from the delivery date. A delivery note is required for warranty claims. The warranty is limited to use within Japan.

### 8.2 Customer Support

For further assistance, technical support, or warranty claims, please contact TOSHIBA customer service.

Refer to the official TOSHIBA website or the product packaging for contact details.

© 2026 TOSHIBA. All rights reserved.