

製品名	個数	予熱温度	プログラム						合計時間	備考
			STEP ※	コンベクション	グリル	ファンスピード	レンジ	時間		
ルヴァンバケット スライス	8枚	250℃	①	—	強	100%	300W	1分	1分	
	4枚	250℃	①	—	強	100%	300W	41秒	48秒	
			②	—	強	100%	—	7秒		
・カンパーニュ ・カンパーニュくるみ&レーズン	1個	250℃	①	—	弱	50%	1200W	1分15秒	1分50秒	スタンディング 5分
			②	180℃	—	60%	500W	35秒		
・カンパーニュ スライス ・カンパーニュくるみ&レーズン スライス	6枚	250℃	①	—	弱	70%	300w	1分	1分	
	4枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	46秒	52秒	4~6枚：50秒~1分
			②	—	弱	70%	—	6秒		
	3枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	41秒	48秒	
②			—	弱	70%	—	7秒			
1枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	25秒	35秒	1~3枚：35秒~50秒	
		②	—	弱	70%	—	10秒			
・プチブール	8~10個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分30秒	1分30秒	
・プチブール糀甘酒	4~5個	250℃	①	180℃	—	40%	500W	1分02秒	1分02秒	
プチくるみ	9個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分50秒	1分50秒	
	4~5個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分15秒	1分30秒	
			②	180℃	—	30%	—	15秒		
ソフトフランススライス	6枚	250℃	①	230℃	—	60%	300W	55秒	1分05秒	
			②	230℃	—	60%	—	10秒		
	4枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	50秒	50秒	
2枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	40秒	40秒		
1.イングリッシュマフィン	2個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	1分	1分10秒	
			②	—	強	100%	—	10秒		
1個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	41秒	56秒		
		②	—	強	100%	—	15秒			
2.イングリッシュマフィン ※①STEP終了後に一度取り出し、 4つに割って再度②③STEPで加熱	2個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	50秒	2分5秒	
			②	—	強	100%	200W	45秒		
			③	250℃	強	100%	—	30秒		
	1個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	35秒	1分40秒	
			②	—	強	100%	200W	31秒		
			③	250℃	強	100%	—	34秒		
パンオレ	8~10個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分50秒	1分50秒	
	5~6個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分30秒	1分30秒	
ミニクロワッサン	6個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	1分	1分	
	4個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	46秒	52秒	4~6個：50秒~1分
			②	190℃	—	80%	—	6秒		
	3個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	41秒	48秒	1~3個：35~50秒
②			190℃	—	80%	—	7秒			
1個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	24秒	35秒		
		②	190℃	—	80%	—	11秒			
国産小麦の塩バターパン	2個	280℃	①	—	弱	60%	600W	50秒	50秒	
サンド用パン	2個	250℃	①	180℃	—	30%	900W	22秒	22秒	
	1個	250℃	①	180℃	—	30%	900W	20秒	20秒	
低糖質ブランパン	2個	280℃	①	180℃	—	30%	750W	36秒	36秒	NE-SCV3使用
小麦の旨みロール	2個	280℃	①	180℃	—	30%	750W	5秒	35秒	NE-SCV3使用
			②	180℃	—	30%	600W	30秒		

製品名	個数	予熱 温度	プログラム						合計 時間	備考
			STEP ※	コンベク ション	グリル	ファン スピード	レンジ	時間		
小麦の旨み食パン 6枚	2枚	250℃	①	—	強	60%	500W	1分10秒	1分10秒	横に2枚並べる
	1枚	250℃	①	—	強	80%	500W	48秒	48秒	
小麦の旨み食パン 4枚	2枚	250℃	①	—	強	50%	600W	1分40秒	1分40秒	横に2枚並べる
	1枚	250℃	①	—	強	70%	600W	1分10秒	1分10秒	
全粒粉入り食パン 8枚	2枚	250℃	①	—	強	60%	500W	1分	1分	横に2枚並べる
	1枚	250℃	①	—	強	90%	500W	41秒	41秒	
パンケーキ	4枚	250℃	①	—	強	100%	600W	30秒	40秒	
			②	—	強	100%	—	10秒		
白いもちっとパンケーキ	2枚	250℃	①	—	弱	100%	600W	21秒	32秒	
			②	—	弱	100%	—	11秒		
厚ぎりフレンチ	2個	250℃	①	200℃	—	90%	600W	1分	1分10秒	
			②	200℃	—	100%	—	10秒		
	1個	250℃	①	200℃	—	100%	600W	41秒	56秒	
			②	200℃	—	100%	—	15秒		
ブラウニータルトケーキ	3個	250℃	①	190℃	—	70%	750W	1分10秒	1分10秒	
			②	190℃	—	70%	—	6秒	60秒	
	2個	250℃	①	190℃	—	70%	750W	54秒	50秒	
			②	190℃	—	70%	—	9秒		
フロランタン風タルトケーキ	3個	250℃	①	190℃	—	30%	750W	1分12秒	1分12秒	
			②	190℃	—	30%	750W	1分03秒	1分03秒	
	1個	250℃	①	190℃	—	30%	750W	50秒	50秒	
バナナブレッド	1個	280℃	①	180℃	—	30%	600W	1秒	1分31秒	スタンディング 5分 NE-SCV3使用
			②	—	—	—	500W	40秒		
			③	—	—	—	300W	50秒		

STEP…温度や調理時間などの組み合わせを最大ステップ3まで連続して設定することができます。

STEP①→STEP②→STEP③の順で調理されます。