

商品名	数量	予熱 温度	プログラム ※3段階の連続した加熱設定（3ステップ設定）が可能です						合計 時間	備考
			STEP	C V	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00秒	1分00秒	
	4枚	250℃	① ②	— —	強 強	100% 100%	300W —	41秒 7秒	48秒	
・カンパーニュ ・カンパーニュ2種のレーズン	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2種のレーズン スライス	6枚	250℃	①	—	弱	70%	300w	1分00秒	1分00秒	
	4枚	250℃	①	—	弱	70%	300W	46秒	52秒	4~6枚：50秒~60秒
			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 ②	— —	弱 弱	70% 70%	300W —	25秒 10秒	35秒	1~3枚：35秒~50秒	
プチブール	8個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分30秒	1分30秒	6~10個： 1分10秒~1分30秒
	4個	250℃	①	180℃	—	40%	500W	50秒	50秒	4~5個：50秒~60秒
1.イングリッシュマフィン	2個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	1分00秒	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 ※STEP①終了後に一度取り出し、 4つに割って再度STEP②③で加熱	2個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	50秒	1分55秒	
			②	—	強	100%	300W	35秒		
			③	250℃	強	100%	—	30秒		
	1個	250℃	①	250℃	—	100%	900W	35秒	1分30秒	
②			—	強	100%	300W	21秒			
③			250℃	強	100%	—	34秒			
パンオレ	8個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分50秒	1分50秒	5~8個： 1分10秒~1分50秒
	4個	250℃	①	180℃	—	30%	500W	1分40秒	1分40秒	1~4個：40秒~60秒
ミニクロワッサン	6個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	1分00秒	1分00秒	
	4個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	46秒	52秒	4~6個：50秒~60秒
			②	190℃	—	80%	—	6秒		
	3個	250℃	①	190℃	—	80%	600W	41秒	48秒	
②			190℃	—	80%	—	7秒			
1個	250℃	① ②	190℃ 190℃	— —	80% 80%	600W —	24秒 11秒	35秒	1~3個：35~50秒	
国産小麦の塩バターパン	8個	250℃	①	—	弱	40%	400W	1分10秒	1分10秒	
	6個	250℃	①	—	弱	40%	400W	60秒	60秒	
	4個	250℃	①	—	弱	40%	400W	50秒	50秒	
	2個	250℃	①	—	弱	40%	400W	40秒	40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	250℃	①	180℃	—	30%	600W	40秒	40秒	
	1個	250℃	①	180℃	—	30%	600W	35秒	35秒	
小麦の旨みロール	2-3個	250℃	①	180℃	—	30%	400W	45秒	45秒	
	1個	250℃	①	180℃	—	30%	400W	30秒	30秒	
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00秒	1分00秒	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		
	2枚	250℃	①	—	強	100%	600W	21秒	32秒	
			②	—	強	100%	—	11秒		
白いもちっとパンケーキ	4枚	250℃	①	—	弱	100%	600W	15秒	25秒	※半解凍状態で焼成 (はがしにくい) ※半解凍状態で焼成 (はがしにくい)
			②	—	弱	100%	—	10秒		
	2枚	250℃	①	—	弱	100%	600W	10秒	20秒	
			②	—	弱	100%	—	10秒		
厚ぎりフレンチ	2個	250℃	①	200℃	—	90%	600W	60秒	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		
	2個	250℃	①	190℃	—	70%	750W	54秒	1分00秒	
			②	190℃	—	70%	—	6秒		
1個	250℃	①	190℃	—	70%	750W	41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個	250℃	①	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	250℃	①	180℃	—	30%	600W	1秒	1分55秒	スタンディング5分
			②	—	—	—	500W	40秒		
			③	—	—	—	300W	1分14秒		
国産小麦のベーグル	3個	250℃	①	180℃	—	30%	400W	1分10秒	1分10秒	
	2個	250℃	①	180℃	—	30%	400W	55秒	55秒	
	1個	250℃	①	180℃	—	30%	400W	45秒	45秒	
カイザーロール	3個	250℃	①	180℃	—	40%	400W	1分15秒	1分15秒	スタンディング3分
	2個	250℃	①	180℃	—	50%	400W	1分00秒	1分00秒	スタンディング3分
	1個	250℃	①	180℃	—	60%	400W	45秒	45秒	スタンディング3分

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。