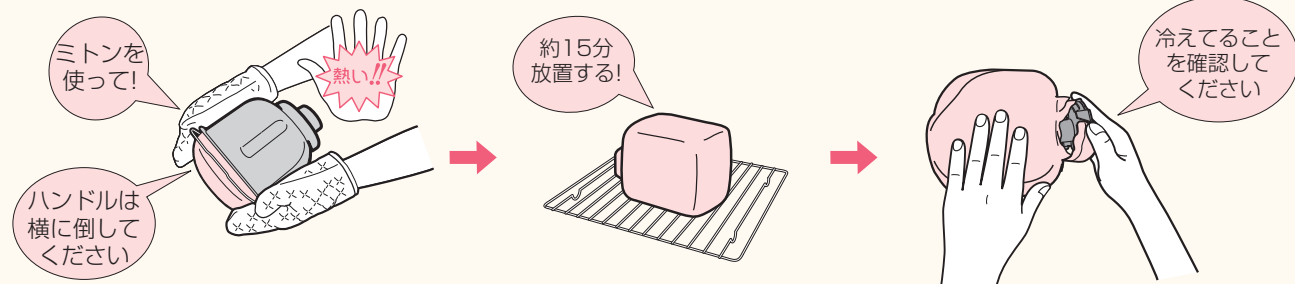


- ③ 米パンケースからお米パンを取り出します。  
米パンケースをしっかりと持ち、斜め下方向に大きく勢い良く押し出します。

つづき



## ポイント

- 取り出したパンは、網などで浮かし、あら熱を逃すように横にして冷ましてください。横にしないとパンの型がくずれる場合があります。
- 焼きあがったパンについた米パン羽根は、約15分おいてから、米パン羽根を引っ張って、取り出してください。  
※パンが熱いときに、米パン羽根を取り出す場合は、羽根も熱いので、やけどに十分ご注意ください。

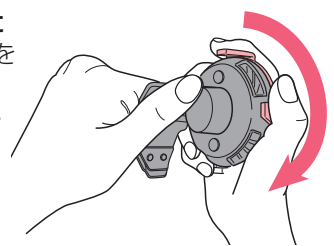
## ポイント

パンを取り出した後は、「お手入れ」をしてください。  
詳しくは取扱説明書 60ページをご覧ください。

お米パンのできあがりです！

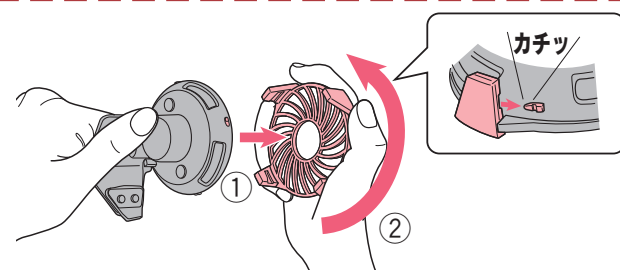
## 保護カバーのはずしかた・取り付けかた

\*はずしかた  
保護カバーを  
→ の方向  
へ回します。



\*取り付けかた

- ① 米パン羽根に保護カバーを取り付けます。
- ② 「カチッ」と音がするまで → の方向へ回してください。



\* 詳しくは「クックブック」  
7～10ページをご覧ください。

## \* 米パンの基本の材料表（1斤分）

		お米食パン	お米小麦食パン	小麦ゼロお米食パン	玄米食パン	玄米小麦食パン	雑穀食パン	雑穀小麦食パン
コース・メニュー		お米 <span>食パン</span>	お米・小麦 <span>食パン</span>	お米・小麦ゼロ <span>食パン</span>	玄米 <span>食パン</span>	玄米・小麦 <span>食パン</span>	雑穀 <span>食パン</span>	雑穀・小麦 <span>食パン</span>
米パンケースに入れる材料	洗米し、水をたしての総重量	白米(220g)を洗米し、水をたして 合計420g	白米(180g)を洗米し、水をたして 合計370g	白米(320g)を洗米し、水をたして 合計640g	白米(90g)と玄米(130g)を洗米し、水をたして 合計430g	白米(70g)と玄米(110g)を洗米し、水をたして 合計370g	白米(200g)を洗米し、雑穀(30g)と水をたして 合計440g	白米(160g)を洗米し、雑穀(30g)と水をたして 合計380g
	砂糖	16g	32g	32g	16g	32g	16g	32g
	塩	4g	5g	7g	4g	5g	4g	5g
	ショートニング	10g	30g	—	10g	30g	10g	30g
	オリーブオイル	—	—	12g	—	—	—	—
自動投入ケースに入れる材料	ドライイースト	3g	3g	5g	3g	3g	3g	3g
	小麦グルテン	50g	—	—	50g	—	50g	—
	強力粉	—	120g	—	—	120g	—	120g
	上新粉	—	—	80g	—	—	—	—

※雑穀の取り扱いについては、各メーカーの指示に従ってください。

※材料は、デジタルはかり(1g単位以下のもの)を使って、正確にはかってください。

※この「かんたんご使用ガイド」は、白米を使った米パンの作りかたで説明しています。



## おうちのお米をそのままパンに かんたんご使用ガイド

下記ホームページで作りかたの動画がご覧になります。  
<http://direct.jp.sanyo.com/gopan/>  
「GOPAN広場」の「GOPAN 使い方説明動画」をご覧ください。

\* 詳しい作りかたは、「取扱説明書」15～18ページをご覧ください。

## お米食パンを作ってみよう！

材料を準備します。



白米(220g)+水  
合計 420g

白米(220g)をはかります。  
白米を洗い、水をたして  
合計420gにします。



砂糖 16g



塩 4g



小麦グルテン 50g



ドライイースト 3g



ショートニング  
(無塩バター) 10g

小麦グルテンは、小麦成分を含むため小麦アレルギーをお持ちのかたはご使用をお避けください。小麦グルテンの代わりに上新粉を使った「小麦ゼロお米食パン」をお楽しみください。

## ポイント

\* 材料は正確に！

材料は、デジタルはかり(1g単位以下のもの)を使って、正確にはかってください。

「白米 220g」を洗い、「水」をたして合計が「420g」になるように、水は正確に計量してください。

・白米は精米したうるち米をご使用ください。

・新米では「白米 220g」を洗い、「水」をたして合計が、「410g」になるように「水」を約10g減らして計量してください。

※「材料の計量」や「コース・メニューの設定」を間違えると、米パンケースから生地があふれ出し、故障の原因となるおそれがあります。

\* 室温・水温に注意！

お米パンのできばえは、室温・水温に大きく左右されます。

できるだけ室温 10℃以上、30℃以下の部屋でお作りください。

※室温が 20℃以上の場合は、約 10℃以下の水を、

室温が 20℃未満の場合は、約 20℃の水を使用してください。

\* 使用する水について

水道水(原水・浄水)をお使いください。

ドライイーストの働きをおさえてしまう、アルカリイオン水や強い酸性水は使用しないでください。

## 小麦グルテンについて

市販されているグルテンでは、お米パンがうまくふくらまない場合があります。  
当社指定の「米パン用小麦グルテン」をご使用してください。

お申し込み先：三洋製品取扱店またはフリーダイヤルでお申し込みいただけます。

ご 注 文：(株)天辰 通販部/ミックス粉ご注文係

受 付 時 間：土・日・祝日を除く毎日 9：00～17：00 ☎ 0120-122-928

品 名	米パン用小麦グルテン
品 番	KA-SPMGURU10
容 量	500g×2袋入り

下記ホームページでもお買い求めになります。  
<http://direct.jp.sanyo.com/gopan/>  
「GOPAN広場」の「GOPANのお店」をご覧ください。

## 準備した材料をセットします

### Step 1

自動投入ケースに材料をセットします。

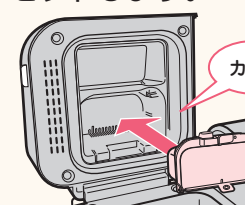
- ① 自動投入ケースに小麦グルテン(50g)とドライイースト(3g)を入れます。



## ポイント

小麦グルテンは、水に濡れると固まる性質を持っています。  
自動投入ケースが濡れていると、ケースから材料がうまく落ちない場合があります。  
自動投入ケースがしっかり乾いていることを確認してから、材料を入れてください。

- ② 本体ふたに自動投入ケースをセットします。

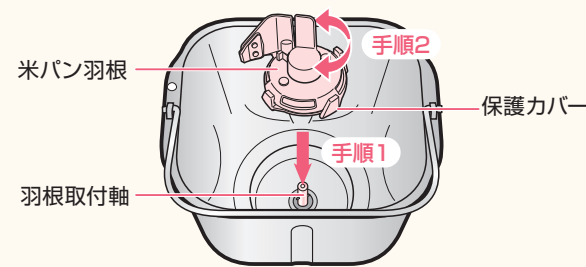


## ポイント

「カチッ」と音がするまで、確実に取り付けてください。

## Step 2 米パンケースに材料を入れます。

- 1 米パンケースに米パン羽根をセットします。



### ポイント

米パン羽根が米パンケースに確実に取り付けられていないと、ミルが出来ない場合があります。

<米パン羽根の取り付け手順>

- 手順1. 米パン羽根を羽根取付軸に差し込みます。  
 手順2. 米パン羽根を軸に確実に取り付けるため、羽根を左右に回します。

- 2 洗った白米と水を入れます。(合計420g)
- 3 砂糖(16g)、塩(4g)、ショートニング(10g)を入れます。

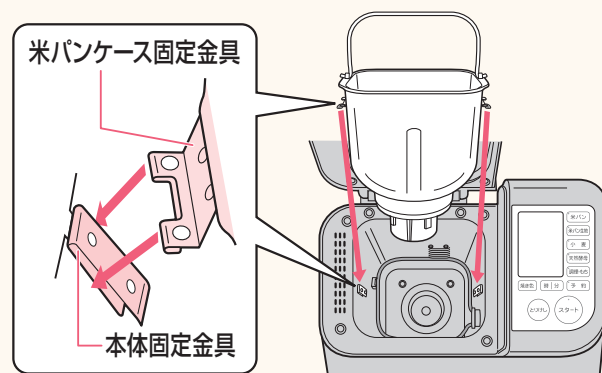


### ポイント

お米が完全に水に浸かるように、米パンケースを左右に振って、お米を平らにします。

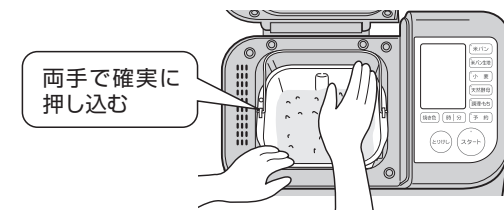
## Step 3 米パンケースを本体にセットします。

- 1 本体固定金具と米パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。

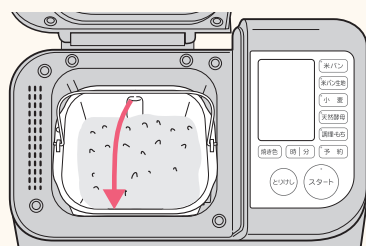


### ポイント

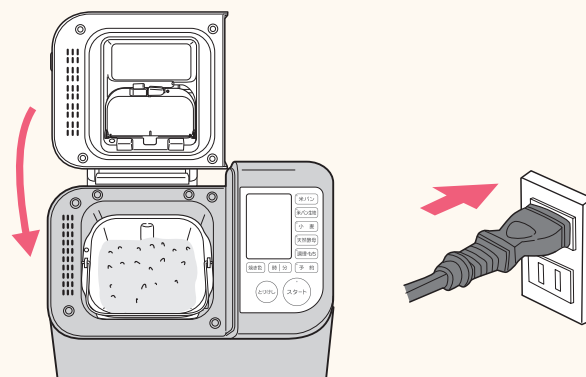
米パンケースは両手を使って確実に押し込んでください。



- 2 ハンドルを手前にたおしてください。手前にたおさないと、自動投入ケースのふたが開かない場合があります。

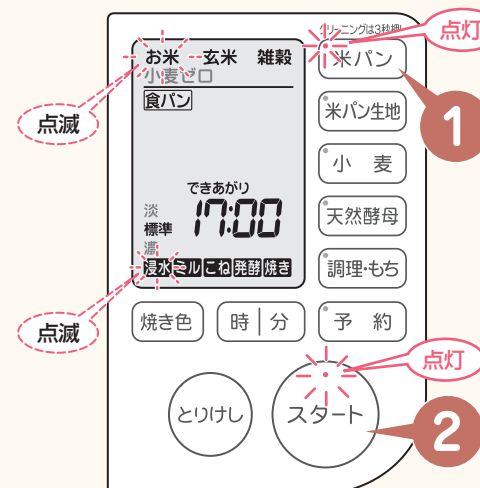


- 3 本体のふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。



## キーを押してスタートさせます。

## Step 4 「コース」を選び、スタートさせます。



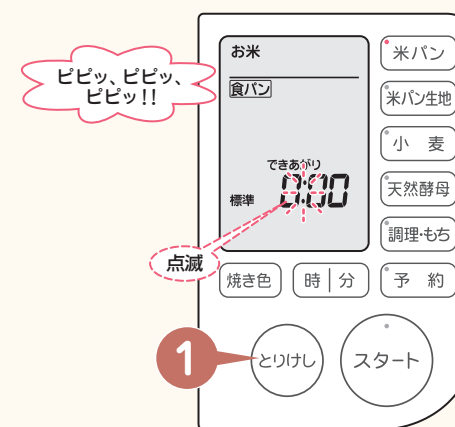
- 1 「米パン」コースキーを押して、「お米」を選びます。「お米」を点滅させてください。
- 2 「スタート」を押します。同時に「浸水」が点滅し、スタートしたことをお知らせします。

### 知っておいていただきたいこと

- 「浸水」工程では、米パン羽根は動かないため、動作音はしません。
- 「ミル」工程では、米をペースト状にするため、大きな粉碎音がします。(約30秒動作・約5分停止を10回くり返します。)
- 自動投入ケースが動作する際、「ブー」と動作音がします。
- 「発酵」工程開始直後、「焼き」工程開始約5分後に、羽根取付軸が回り動作音がします。⇒故障ではありません。
- 初めてお使いになるときは、製品からニオイがする場合があります。ご使用にともない少なくなります。⇒故障ではありません。ニオイが気になるときは、換気をしてください。

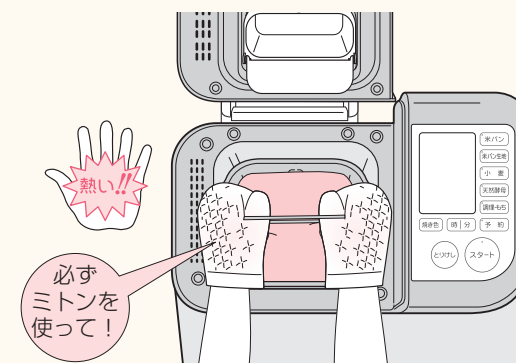
## Step 5 お米パンを取り出します。

- 1 お知らせ音が「ビピッ、ビピッ、ビピッ」と鳴ったら、「とりけし」キーを押します。



ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

- 2 米パンケースを取り出します。



### ポイント

パンケースと本体は、高温になっています。必ず厚手のミトンをお使いください。

パンが焼けたら