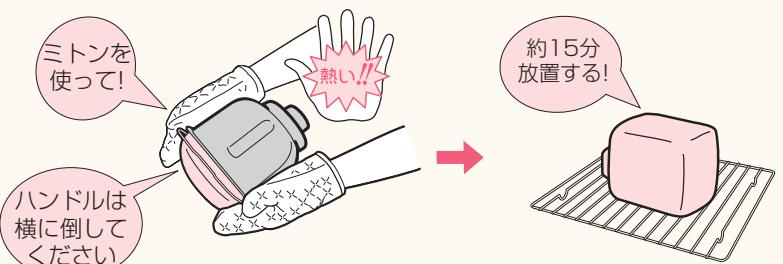


③ 米パンケースからお米パンを取り出します。

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、やけどの十分ご注意ください。

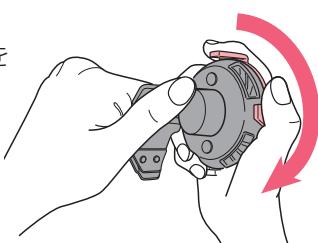
○ ポイント

- 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！

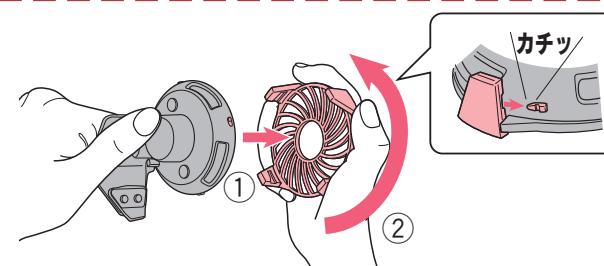
○ 保護カバーのはずしかた・取り付けかた

*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 食パン	お米・小麦食パン	お米・小麦ゼロ食パン	玄米 食パン	玄米・小麦食パン	雑穀 食パン	雑穀・小麦食パン	
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
自動投入ケースに入れる材料	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	—	—	—	—
	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



砂糖 16g



塩 4g



小麦グルテン 50g



ドライイースト 3g

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。



ショートニング
(無塩バター) 10g

○ 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れます。
<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。

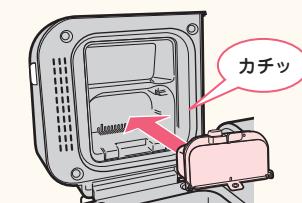
- 1 自動投入ケースに小麦グルテン(50g)とドライイースト(3g)を入れます。



○ ポイント

小麦グルテンは、水に濡れると固まる性質をもっています。
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。

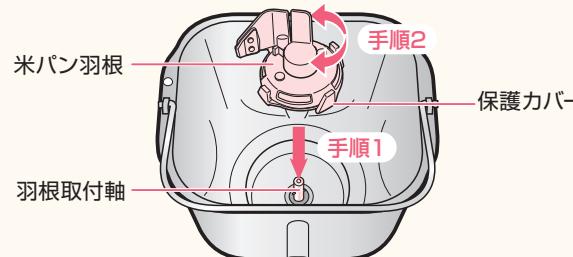


○ ポイント

「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。



- 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。



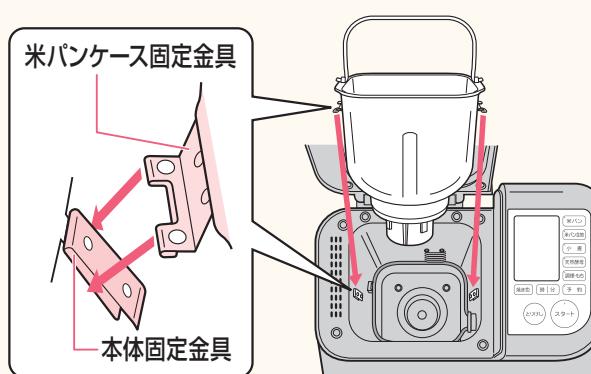
○ ポイント

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。

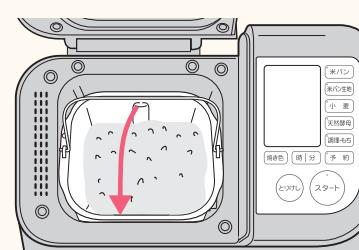
<米パン羽根の取り付け手順>
手順1. 米パン羽根を羽根取付軸に差し込みます。
手順2. 米パン羽根を軸に確実に取り付けるため、羽根を左右に回します。

Step 3 米パンケースを本体にセットします。

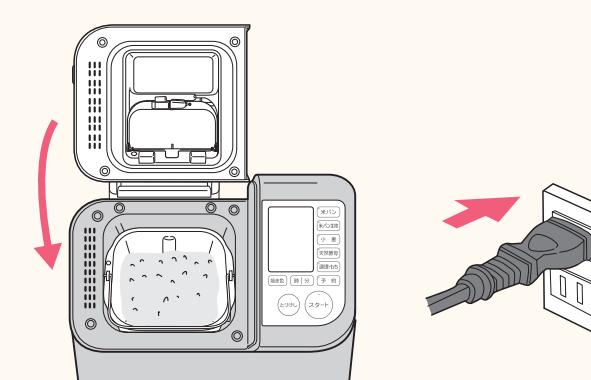
- ① 本体固定金具と米パンケース固定金具があることを確認して、押し込んでください。



- 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。

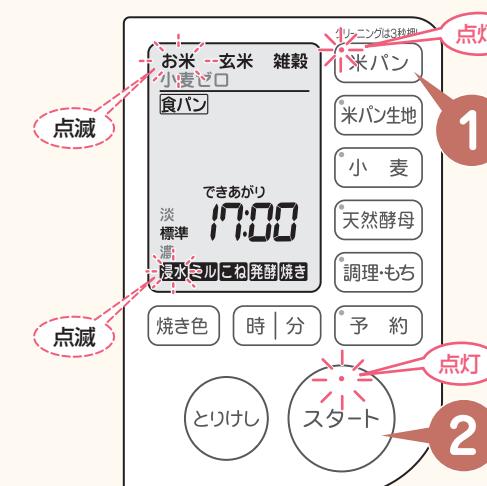


- ③ 本体のふたを閉め、さし込みプラグをさし込みます。



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

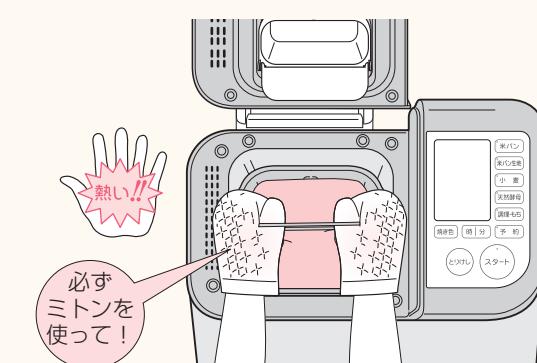
- 「浸水」工程では、米パン羽根は動かないため、動作音はしません。
- 「ミル」工程では、米をペースト状にするため、大きな粉碎音がします。
(約30秒動作・約5分停止を10回くり返します。)
- 自動投入ケースが動作する際、「ブー」と動作音がします。
- 「発酵」工程開始直後、「焼き」工程開始約5分後に、羽根取付軸が回り動作音がします。
⇒故障ではありません。
- 初めてお使いになるときは、製品からニオイがする場合があります。ご使用にともない少なくなります。
⇒故障ではありません。ニオイが気になるときは、換気をしてください。

Step 5 お米パンを取り出します。

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



- ② 米パンケースを取り出します。



パンが焼けたら

ご使用後は、必ずさし込みプラグを抜いてください。

○ 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。