

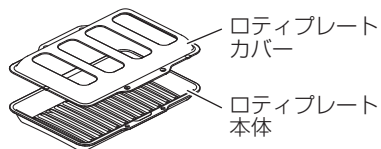


ROTI PLATE

Cooking Book



ロティプレート



ロティプレートカバーはアイコンに合わせて使用してください。



ロティプレート
カバーあり



ロティプレート
カバーなし



トースト

材料

食パン 2枚

作りかた

①ロティプレート本体に食パンを並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減を選択し、焼く。

オートメニュー トースト

焼き加減

強 冷凍食パン：1～2枚(5、6、8枚切)
中 食パン：1～2枚(4、5、6、8枚切)
弱 食パン：1～2枚(4、5、6、8枚切)

置きかた

1枚の場合



↓
手前側

2枚の場合



↓
手前側

※左側に寄せて置く。



アボカドピザトースト

材料

食パン(6枚切り) 2枚
アボカド 1個
卵 1個
ミニトマト 4個
ピザ用チーズ 適量
マヨネーズ 適量
塩 適量
こしょう(粗挽き) 適量

作りかた

①卵は、ゆで卵にして、粗みじん切りにする。
アボカドは、約8mm角の大きさに切る。
ミニトマトはへたを取り、輪切りにする。
②ゆで卵とアボカドとマヨネーズを混ぜ合わせ、塩、こしょう(粗挽き)で味付けをする。
③食パンに②のをのせ、その上にミニトマト、ピザ用チーズをのせてロティプレート本体に並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減[中]を選択し、焼く。
④焼き上がった③に、こしょう(粗挽き)をかける。

置きかた



↓
手前側

※左側に寄せて置く。



モーニングセット

オートメニュー トースト

焼き加減 中

材料

食パン(6枚切り) 2枚 ミニトマト 2個
ウィンナー 2本 アスパラガス 1本

作りかた

①アスパラガスは、下の硬い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。ミニトマトはへたを取る。
②ロティプレート本体に食パン、ウィンナー、ミニトマト、アスパラガスを並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減[中]を選択し、焼く。

置きかた



↓
手前側

※食パンは、左側に寄せて置く。



フレンチトースト

マニュアル

火力 上火：弱
下火：強

⌚ 7分

材料

食パン(5枚切り) 2枚
牛乳 100ml
卵 1個
砂糖 大さじ1
バニラエッセンス 少々
バター 適量

作りかた

①食パンは、耳を切り落とし、半分に切る。
Aを合わせ、パンをひたす。
②ロティプレート本体にバターをぬり、①を並べ、火力を[上火：弱・下火：強]で7分焼く。

置きかた



↓
手前側





お手軽クリスピーピザ

マニュアル

火力

上火：弱
下火：強

🕒 7分

材料

薄力粉	80g	ピザソース	大さじ1~2
ベーキングパウダー	2g	ミニトマト	3個
塩	ひとつまみ	ブラックオリーブ	適量
水	20ml	ピザ用チーズ	50g
牛乳	20ml	バジルの葉	3~5枚
オリーブオイル	小さじ1		

作りかた

- ①ボウルにAを混ぜ、水、牛乳、オリーブオイルを加えて生地がなめらかになるまでこねる。
- ②生地を厚さ約5mmにのばして、生地がふくらまないように全体にまんべんなくフォークで穴を開け、ロティプレート本体に置く。
- ③ピザソースをぬり、へたを取り輪切りにしたミニトマト、ブラックオリーブ、ピザ用チーズをのせ、火力を[上火：弱・下火：強]で7分焼く。仕上げにバジルの葉をちらす。

置きかた



手前側



グリル野菜のサラダ

マニュアル

火力

上火：強
下火：強

🕒 8分

材料

アスパラガス	2本	エリンギ	中1本
かぼちゃ	8mm厚さ2枚	オリーブオイル	適量
長いも	8mm厚さ4枚	塩または、 お好みのドレッシング	適量

作りかた

- ①アスパラガスは下の硬い部分を切り落とし、長いものは皮をむき8mmの厚さに切る。
- ②8mmの厚さに切ったかぼちゃと、4つ割りにしたエリンギに、オリーブオイルをまぶす。
- ③ロティプレート本体にオリーブオイル(分量外：小さじ1~2)をぬり、①、②を並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：強・下火：強]で8分焼く。
- ④塩または、お好みのドレッシング、ソースを添える。

置きかた



手前側



おすすめチーズソースのレシピ

材 料 クリームチーズ：50g／牛乳：大さじ1／レモン(絞り汁)：小さじ2／レモン(皮のすりおろし)：適宜／塩：適宜／こしょう(粗びき)：適宜
作りかた クリームチーズ、牛乳をあたたためてなじませ、レモンの絞り汁とレモンの皮を合わせる。冷めてから塩、こしょうで味をととのえる。



チョコとグラノーラのクッキー

マニュアル

火力

上火：弱
下火：強

🕒 5分
余熱 1分

材料 12枚×2回分

バター(食塩不使用)	50g
砂糖	30g
卵	1/2個
薄力粉	100g
グラノーラ	70g
チョコ(板)	50g

作りかた

- ①ボウルに室温に戻したバター、砂糖を入れ、よくすり混ぜる。
 - ②卵を加えて、混ぜる。
 - ③薄力粉を加えて、混ぜる。
 - ④グラノーラと刻んだチョコを加えて、混ぜる。
 - ⑤ロティプレート本体にアルミはくを敷き、④を24個に分け、高さ1cm程度に手で丸めた生地をロティプレート本体に並べる。
 - ⑥火力を[上火：弱・下火：強]で5分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。
- ※連続して2回目を焼く場合は、約10分待って、点火してください。温度が高い場合、焼き色が強くなります。
- ※アルミはくの敷きかたについては、5ページを参照してください。

置きかた



手前側





とんかつ

マニュアル

火力

上火：強
下火：弱

⌚ 11分
余熱 1分

材料

豚肩ロース肉 2枚(1枚約100g)
塩 適量
こしょう 適量
薄力粉 大さじ2
卵 1/2個
A パン粉(細目) 30g
サラダ油 大さじ1

※事前にフライパンでパン粉のみを炒めて、色をつけておくと、焼き上がりがムラなくきれいに仕上がります。

作りかた

- ①豚肉は筋切りして、塩、こしょうをしておく。
- ②Aを合わせておく。
- ③豚肉に薄力粉、卵、Aの順で衣をつけて、表面にサラダ油少々(分量外)をまぶし、ロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：強・下火：弱]で11分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



↓
手前側



エビのピカタ

マニュアル

火力

上火：弱
下火：強

⌚ 8分

材料

エビ 10尾
塩 適量
こしょう 適量
卵 1個
粉チーズ 大さじ2
パセリ 適量
薄力粉 大さじ2

作りかた

- ①エビの殻をむき、背開きにして背わたを取り、塩、こしょうをしておく。
- ②卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。
- ③①に薄力粉をまぶし、②をからめて、ロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：弱・下火：強]で8分焼く。

置きかた



↓
手前側



ハンバーグ

マニュアル

火力

上火：弱
下火：弱

⌚ 12分
余熱 1分

材料

玉ねぎ 1/2個
サラダ油 適量
合い挽き肉 300g
A ナツメグ(粉末) 少々
塩 小さじ2/3
こしょう 適量
生パン粉 20g
牛乳 大さじ2
卵 1/2個

作りかた

- ①玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油で炒めて冷ます。
- ②合い挽き肉に、①とAを加えて、粘りが出るまでよく練り混ぜる。4つに分けて、厚さ1.5cm程度の小判型にする。
- ③ロティプレート本体に②を並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：弱・下火：弱]で12分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



↓
手前側



ささみの梅しそ焼き

マニュアル

火力

上火：強
下火：強

⌚ 8分

材料

鶏ささみ 4本
梅干し 中3個
マヨネーズ 大さじ1
みりん 大さじ1
大葉 2枚

※使う梅干しにより、マヨネーズとみりんの量を加減してください。

作りかた

- ①鶏ささみは筋を取って観音開きにし、包丁の背で軽くたたいてのばす。
- ②梅干しの種を取って包丁でたたき、マヨネーズとみりんで和え、大葉の千切りを合わせる。
- ③ロティプレート本体にサラダ油(分量外：小さじ1〜2)をぬり、①を並べ、②をのせ、ロティプレートカバーをして、上火：強・下火：強で8分焼く。

置きかた



↓
手前側





焼き鳥

マニュアル

火力

上火：強
下火：弱

⌚ 11分
余熱 1分

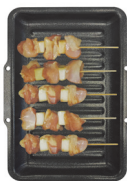
材料

鶏もも肉 1枚(約15g×15切)
長ねぎ 1本
しょうゆ 大さじ2
A 酒 大さじ1
みりん 大さじ2

作りかた

- ①鶏もも肉は1口大(1切約15g)に切り、長ねぎは2cmの長さに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約30分漬ける。
- ③竹串に、鶏もも肉3つ、長ねぎ2つずつ刺す。
- ④ロティプレート本体に③を並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：強・下火：弱]で11分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



↓
手前側

※食材は、左側に寄せて置く。



焼きウィンナー

マニュアル

火力

上火：弱
下火：強

⌚ 7分

材料

ウィンナー 12本

作りかた

- ①ロティプレート本体にウィンナーをのせ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：弱・下火：強]で7分焼く。

置きかた



↓
手前側



鶏の竜田揚げ

マニュアル

火力

上火：弱
下火：弱

⌚ 13分
余熱 1分

材料

鶏もも肉 1枚半(約30g×12切) 片栗粉 適量
しょうゆ 大さじ1 サラダ油 大さじ1
A 酒 大さじ1
おろししょうが 小さじ1/2

作りかた

- ①鶏もも肉は、1切約30gに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約10分漬ける。
- ③②の汁気を切り、片栗粉を全体にまぶし、サラダ油をからめてロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火：弱・下火：弱]で13分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



↓
手前側



焼き枝豆

マニュアル

火力

上火：弱
下火：弱

⌚ 10分
余熱 2分

材料

枝豆 150g

作りかた

- ①水洗いして、クッキングペーパーなどで水分を取り、ロティプレート本体に重ならないように並べて、火力を[上火：弱・下火：弱]で10分焼き、消火後、そのまま余熱で2分置く。お好みで塩をふる。

置きかた



↓
手前側



魚の調理時間のめやすと置きかた

食材	数量	火加減 上火/下火	調理時間の めやす	置きかた 《最小数量》 《最大数量》
あじ	1～3尾	強/強	12～15分	→ 手前側
さんま	2～4尾	強/強	11～14分	→ 手前側
鮭	2～4切	強/強	8～11分	→ 手前側
さば	2～4切	強/強	9～10分	→ 手前側
ぶりの 照り焼き	2～4切	強/弱	9～11分	→ 手前側
さわらの 味噌漬け	2～4切	強/弱	10～11分	→ 手前側
あじ開き	1～2枚	強/弱	10～11分	→ 手前側
さんま開き	1～2枚	強/弱	8～9分	→ 手前側
ししゃも	約10尾 (10尾で約180g)	強/弱	約9分	手前側

左記の調理時は、ロティプレート本体に接する面の焼き色が強くなります。
焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

※焼きすぎには十分注意してください。

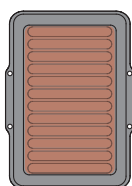
※火加減、調理時間は、あくまでもめやすです。数量やお好みに応じて調節してください。

※ロティプレート本体のみでも調理できますが、できあがり具合が異なる場合があります。お好みに応じて調節してください。

アルミはくを敷くときのご注意

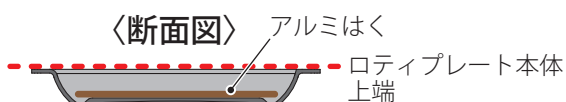
- ・シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。
(アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものを使用してください。)

〈上から見た図〉



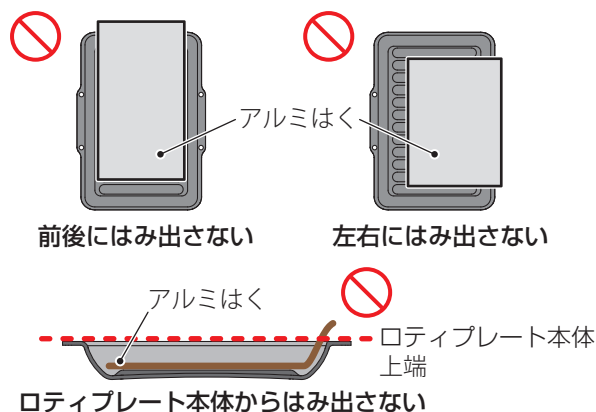
- ・ 印の部分にアルミはくを敷く。

〈断面図〉



- ・ アルミはくが、ロティプレート本体上端からはみ出さないように敷く。

〈誤った敷きかた〉



ロティプレートのお手入れ方法

お手入れの前に

- ・機器、ロティプレートが冷めていることを確認！
- ・手袋をする！

- ・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで、丸洗いしてください。
洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。
- ・金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。
キズや色落ちの原因になります。
- ・水洗い後は、水気を切り、よく乾燥してください。
水気が残ったままロティプレートを入れて点火すると、センサーが作動して消火する場合があります。
- ・食器洗い乾燥機は使用しないでください。
変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。

ロティプレートの取り付けかたと取り外しかた

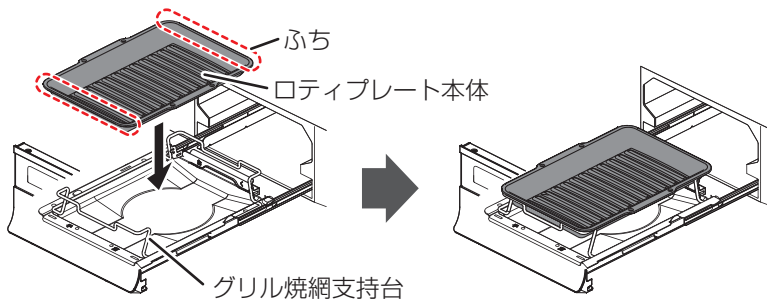
取り付けかた

- ※ロティプレートは、前後同じ形状です。
- ※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。

ロティプレート本体を取り付けるときは、グリル焼網支持台に直接のせてください。
※グリル焼網は、必ず外してください。

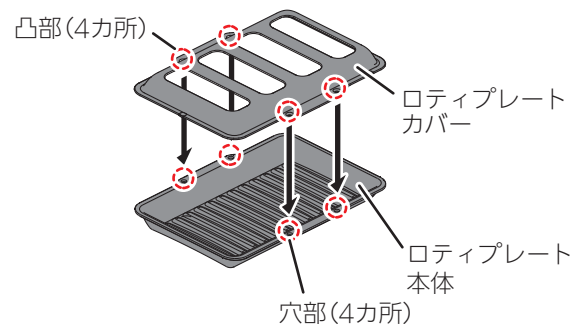
〈ロティプレート本体〉

- ・ロティプレート本体の前後のふちをグリル焼網支持台にのせてください。



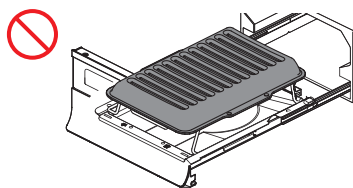
〈ロティプレートカバー〉

- ・ロティプレートカバーの凸部(4カ所)を、ロティプレート本体の穴部(4カ所)に差し込んでください。

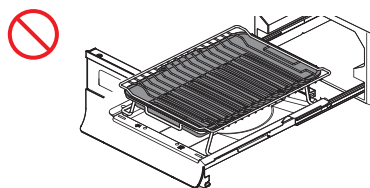


警告

- ・ロティプレートは正しく取り付ける。
誤った取り付けかたとすると、発火や早切れ、塗装のはがれ、上バーナーの目づまりの原因になります。



裏向きに取り付けない



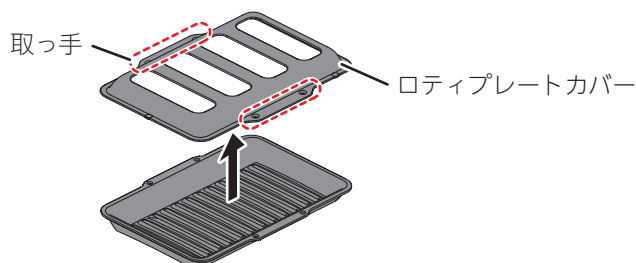
焼網の下に取り付けない

取り外しかた

調理後はロティプレートカバーを取り外して調理物を取り出し、ロティプレート本体は冷めてから取り外してください。

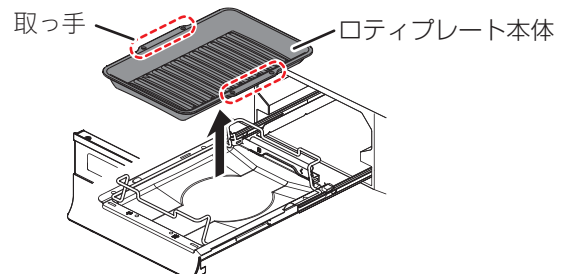
〈ロティプレートカバー〉

- ・ロティプレートカバーの左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
※調理後取り外すときは、必ずミトンを使用してください。



〈ロティプレート本体〉

- ・ロティプレート本体の左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
※必ず冷めた状態で取り外してください。



ロティプレートの取扱方法

安全上のご注意

グリルの使用方法については、機器に付属の『取扱説明書』をよく読んでください。

※グリル受け皿には水を入れないで使用してください。

⚠注意

- ・ ロティプレートで揚げもの調理をしない。
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- ・ 調理時は焼きすぎに注意する。
火災の原因になります。
- ・ 続けて使用するときは、その都度ロティプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く。また使用後も必ずお手入れする。
たまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・ 調理中に食材をのせるときは、ロティプレートが高温のため、ふれない。
- ・ ロティプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、冷めてから取り出す。また、グリルとびらに手をふれないように気をつける。
やけどの原因になります。
- ・ ロティプレートを使用する際は、グリル焼網を必ず取り外し、グリル支持台に直接のせる。
破損の原因になります。
- ・ グリル以外では使用しない。
破損の原因になります。
- ・ 調理終了後、高温状態のロティプレートを水などに入れて急冷しない。
変形の原因になります。
- ・ 調理終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- ・ ロティプレート用クッキングブック(本紙)に記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、あらかじめ食材を常温に戻してから調理する。
調理時間がかかり、生焼けになったり、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動的に消火することがあります。
- ・ 予熱調理はしない
塗装のはがれ、早切れの原因になります。

○使用前のお願い

- ・ 脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、ロティプレート本体にサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がロティプレート本体にくっつきにくくなります。

① サラダ油を小さじ1～2杯(5cc～10cc)入れる。



② キッチンペーパーなどで薄くのばす。



○使用時のお願い

- ・ 大きな食材は切り、ロティプレートカバーからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。

○使用時のご注意

- ・ アルミはくを敷いて使用するときは、ロティプレート本体に密着させ、はみ出さないようにしてください。
- ・ 火力が強すぎると早切れの原因になります。めやす表(5ページ)を参照し、適切な火力で調理してください。
- ・ 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
最初の調理完了から、3～5分以上(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください)待ってから調理してください。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部『02⇄5』点滅表示)は、点火/消火ボタンを押して「消火の状態」に戻し、しばらく(3～5分(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください))待ってから再度点火してください。
- ・ ロティプレートで脂分の多い食材を調理すると、ロティプレートにたまった脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる場合は、グリル焼網での調理をおすすめします。