



# たこ焼き器 HKP-650

## 取扱説明書



### もくじ

- 安全上のご注意 …… ①～②
- 各部の名称 …… ③
- 使いかた …… ④～⑥
- お手入れ …… ⑦
- 故障かな? …… ⑧
- 仕様 …… ⑨
- アフターサービスについて… ⑩

家庭用

業務用として使用しないでください。

- このたびは、弊社たこ焼き器をお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
- ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、大切に保管してください。

# 安全上のご注意 必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

## 警告

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの

## 注意

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害のみに結びつくもの

### 図記号の説明

**禁止**

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

**指示**

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

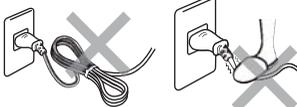
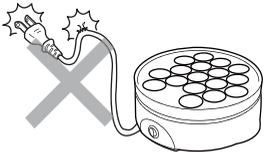
**注意**

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

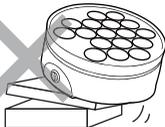
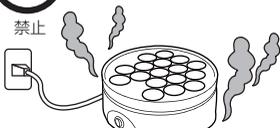
## 警告

<div style="text-align: center;"> <p><b>絶対に分解したり修理・改造をしない</b></p> <p>分解禁止</p> </div> <p>発火したり、異常動作して、火災や感電の原因になります。</p> <p>●修理は、販売店へご相談ください。</p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>子供だけで使わせたり乳幼児の手の届くところで使わない</b></p> <p>禁止</p> </div> <p>やけど・感電やけがをする恐れがあります。</p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>電源プラグは、根元まで確実に差し込む</b></p> <p>根元まで差し込む</p> </div> <p>差込が不完全ですと、感電や発熱による火災の原因になります。</p> <p>●傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わないでください。</p>
<div style="text-align: center;"> <p><b>本体のすき間からピンや針金などの金属物や異物を入れない</b></p> <p>禁止</p> </div> <p>内部に触れたり、異常動作して火災や感電ややけどの原因になります。</p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>使用しないときやお手入れするときは必ず電源プラグを抜く</b></p> <p>プラグを抜く</p> </div> <p>けがややけどをしたり、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>電源プラグのほこりなどは定期的にとる</b></p> <p>ほこりをとる</p> </div> <p>プラグにほこりなどがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因となります。</p> <p>●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。</p>

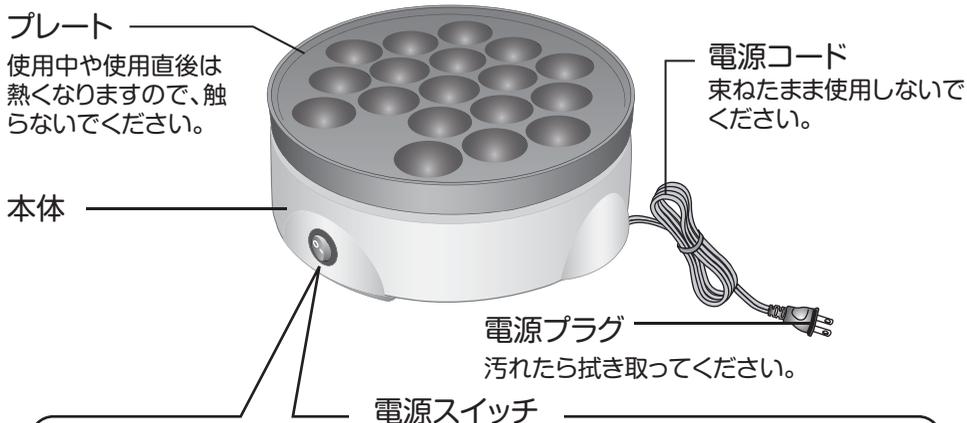
## ⚠ 警告

<p> 使用中や使用直後は、高温部に触れない</p> <p>接触禁止</p> <p>やけどの原因になります。特に乳幼児にはご注意ください。</p>	<p> カーテンなどの可燃物の近くで使わない</p> <p>禁止</p> <p>発火・火災の原因となります。</p>	<p> AC100Vで使用するコンセントの定格を超える使い方をしない</p> <p>たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。</p>
<p> 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない</p> <p>禁止</p>  <p>電源コードが破損し火災や感電の原因となります。</p>	<p> 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差込がゆるいときは、使用しない</p> <p>禁止</p>  <p>感電・ショート・発火の原因となります。</p>	<p> 水をつけたり、水をかけたりしない</p> <p>禁止</p>  <p>ショート・感電の原因になります。</p>

## ⚠ 注意

<p> 電源プラグを抜くときは電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く</p> <p>禁止</p>  <p>コードがショートや断線して火災・感電の原因になります。</p>	<p> 畳やジュウタンなど熱に弱い敷物の上や不安定な場所では使用しない</p> <p>禁止</p>  <p>火災ややけど・けがの原因になります。</p>	<p> 調理物以外のものを加熱するなど異なった用途に使わない</p> <p>禁止</p>  <p>故障の原因になります。</p>
<p> 長時間連続で空焼きしない</p> <p>禁止</p>  <p>故障の原因となります。予熱のための空焼きは大丈夫です。</p>	<p> 使用中は本体から離れない</p> <p>本体から離れない</p>  <p>離れるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。</p>	<p> 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない</p> <p>濡れ手禁止</p>  <p>感電やけがの原因となります。</p>

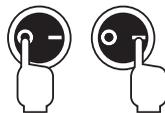
# 各部の名称



電源スイッチを入れるとパイロットランプが点灯します。

お願い

電源スイッチを押すときに、スイッチ全体を押し込むと内部が損傷して、故障の原因になりますので、ご注意ください



正しい押し方



間違った押し方

## 初めて使用される際には

- プレート表面を水を含ませ固く絞ったふきんなどで、拭いてください。(水洗いしないでください。)
- 予熱の際に煙やおいがでることがありますが、徐々になくなり、異常ではありません。

## プレートの表面処理を長持ちさせるために

- 串を使用するときは、樹脂製か木製をお使いください。金属製のものは、使用しないでください。
- ナイフやフォークなど鋭利なものを使用しないでください。
- お手入れの際は、みがき粉やナイロンたわし、金属タワシなどを使わないでください。
- 予熱以外に空焼きをしないでください。
- 調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。



警告

異常時(コゲくさい臭いなど)は運転を停止して電源プラグを抜く  
異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止して  
お買い上げの販売店にご相談ください。

# 使いかた 1

はじめて使用するときには、少しにおいや煙がでることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

## 1. たこ焼きの材料を用意する

生地

薄力粉……………150g  
ベーキングパウダー・小さじ半分  
卵……………2個  
だし汁……………450cc

※市販のたこ焼き粉を使うときは、袋などに記載の分量に従ってください。

- ①大き目のボールに卵を泡だて器でよく混ぜ、次にだし汁を1/3入れて、さらによく混ぜます。
- ②薄力粉とベーキングパウダーを入れて、ダマにならないようによく混ぜます。
- ③残りのだし汁を少しづつ入れて混ぜます。

※できた生地は、ラップして冷蔵庫で一晩おくと舌触りがよく、滑らかになります。

具

ゆでだこ(足) ……2~3本(食べやすい大きさに切る)  
天かす(揚げ玉) ……20g  
長ネギ……………2~3本(みじん切りにします)  
キャベツ……………2~3枚(みじん切りにします)  
紅しょうが……………適宜(みじん切りにします)

プレート

青海苔……………適宜  
かつお節……………適宜  
ソース……………適宜  
マヨネーズ……………お好みで

## 2. 電源プラグをコンセントに差し込む

電源スイッチが「切」になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。



## 3. 予熱

- 電源スイッチを「入」にしてください。このときパイロットランプが点灯します。  
パイロットランプは、スイッチを入れると常時点灯します。
- 約5分予熱したらプレートに薄く食用油をひいてください。
- 予熱は自動的に終了しないので、タイマーなどで時間を計ってください。
- 連続して焼くときは、カスを取り除いてから食用油をひいてください。



※使用中に「カチッ」と音がしますが、サーモスタットの動作音で異常ではありません。

※使用中は、サーモスタットの働きで、プレートの温度が一定に保たれていますので、電源スイッチの「入・切」操作をする必要はありません。

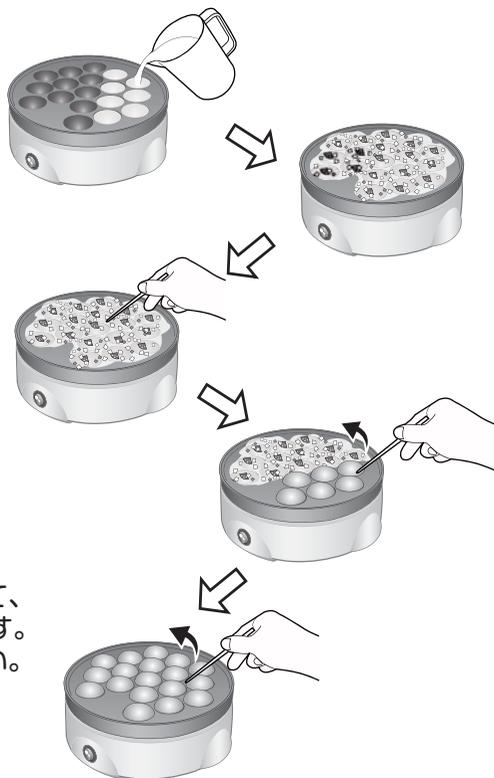
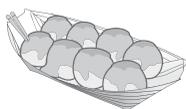


- 材料の水分によって油が飛び散ることがありますので注意してください。
- プレートなどが高温になりますので、やけどなどに注意してください。  
特に乳幼児に手を触れないようにしてください。
- 使用中は、本体の近くに熱に弱い容器などを置かないでください。

# 使いかた2

## 4. 焼く

- ①生地を穴いっぱいに入れます。
- ②たこを各穴に1個ずつ入れて、天かす、長ネギ、キャベツ、紅しょうがをふりかけるように入れます。
- ③生地が周りが固まってきたら、竹串で穴と穴の間に切れ目を入れていきます。
- ④回すようにひとつずつ、ひっくり返してください。このとき周りの生地も包み込むようにします。
- ⑤コロコロとこまめにひっくり返して、きつね色になれば、出来上がりです。お好みのトッピングをしてください。



### 焼けかたについて

ヒーターの構造上、早く焼ける穴と遅く焼ける穴があります。  
(電源スイッチ側が遅く焼けます。)  
そのため、焼きあがったものからお皿に移して、早く焼ける穴に移していくと上手に焼けます。

### ⚠ 注意

金属製のクシを使用しないでください。フッ素加工をいためますので竹串などをご使用ください。

## 5. 使い終わったら

電源スイッチを「切」にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。

※使用直後は、本体・プレートが熱くなっているので注意してください。

# 使いかた

## —調理例—

### ●ベビーカステラ

生地

薄力粉……………200g  
砂糖……………60g  
はちみつ……………60g  
ベーキングパウダー…小さじ2杯  
卵……………2個  
牛乳……………100cc  
バニラエッセンス…適宜

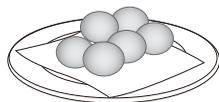
#### ●作りかた

- ①大き目のボールに卵を泡だて器で泡立てます。
- ②砂糖・はちみつ・牛乳を入れて、泡がきめ細かく、ぼったりするまで泡立てます。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを振りい入れて、ヘラなどで切るように、さっくり粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。

※ホットケーキミックスを使用するときは、袋などに記載の分量に従い、はちみつを適量加えてください。

### 〔焼きかた〕

- ①予熱後、ハケで穴と回りにサラダ油を塗ってください。
- ②生地を穴の8分目まで流し込みます。
- ③表面に気泡がでてきたら、竹串でひっくり返してください。
- ④全体がきつね色になれば、完成です。



※③で生地を半分にし、返さずに別の生地の上に乗せるとまん丸に作りやすくなります。  
※糖分が多いため焦げ付きやすくなりますので、手早く返してください。

- 生地を入れすぎると、膨らんで回しにくくなり、うまく焼きあがりません。
- 生地に糖分が多いため、サラダ油をまんべんなく塗ってください。また、連続で焼くと焦げやすくなりますので、1回焼くごとにプレートに付着したカスや糖分をふいてください。怠るとこびりつきなどの原因になります。

### ●明石焼き

生地

薄力粉(たこ焼き粉) ……80g  
卵……………5個  
だし汁……………400cc  
しょうゆ……………大さじ1杯

#### ●作りかた

- ①大き目のボールに卵・しょうゆを泡だて器でよく混ぜ、次にだし汁を1/3入れて、さらによく混ぜます。
- ②薄力粉を入れて、ダマにならないようによく混ぜます。
- ③残りのだし汁を少しづつ入れて混ぜます。

具

ゆでたこ(足)…2~3本  
(食べやすい大きさに切る)

つけ汁

だし汁……………200cc  
うす口しょうゆ…小さじ1杯  
みりん……………小さじ1/2杯  
あさつき……………適宜(みじん切)  
※温かくしておきます。

### 〔焼きかた〕

- ①予熱後、ハケで穴と回りにサラダ油を塗ってください。
- ②生地を穴の8分目まで流し込み、たこを入れます。
- ③さらに生地を穴いっぱいに入れます。
- ④ふちが固まってきたら、竹串でひっくり返して焼き上げます。
- ⑤用意した温かいつけ汁につけて食べます。

# お手入れ

お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

## ●プレートのお手入れ

完全に冷える前の温かいうちに、濡れふきんや湿らせたキッチンタオルなどで汚れを拭き取ってください。その際は、手が直接触れないよう注意してください。その後、十分乾燥させてから食用油をうすく塗ってください。



## ●本体外側のお手入れ

ぬるま湯か水で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼって汚れを拭き取り、からぶきをしてください。



## ●電源コード・電源プラグ

乾いた柔らかい布で拭いてください。



※調理物や油などが電源プラグの刃についたまま使用すると接触不良で発熱などの原因になります。



注意

- シンナー・ベンジン・みがき粉・金属たわし・

化学ぞうきんは使用しない。

変色・傷の原因になります。

- 本体を水に漬けたり、かけたり

しない。

ショート・感電の原因となります。



丸洗い禁止

**【収納する】** 直射日光をさけ、湿気が少ない場所に保管してください。

- 本体をお手入れしてからポリ袋などに入れ、お買い上げ時の箱に収納します。

# 故障かな?と思ったら

下記の表でチェックしてください。直らないときは販売店へ修理をご依頼ください。

こんなとき	処 置
食材が焼けない	<ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグはしっかりコンセントに差し込まれていますか。 →しっかりと差し込んでください。</li><li>●冷蔵庫から取り出したばかりの冷たい食材を入れていませんか。 →適温にもどして焼いてください。</li></ul>
食材が焦げる	<ul style="list-style-type: none"><li>●プレートが汚れていませんか。 →「お手入れのしかた」を参考にお手入れしてください。</li><li>●プレートに食用油を塗りましたか。 →プレート表面にまんべんなく塗ってください。</li></ul>
電源プラグが熱い	<ul style="list-style-type: none"><li>●コンセントの差込みが緩くありませんか。(電気工事店へ相談)</li><li>●電源プラグやコンセントが汚れていたり埃が溜まっていませんか。 →ふき取ってください。</li></ul>

## 知っておいていただきたいこと

- 通電開始や通電終了後、しばらく本体よりピチピチと音がすることがあります。これはプレートなどの熱膨張および収縮によるもので、故障ではありません。
- はじめて使用するときには少しにおいや煙がでることがありますが、異常ではありません。ご使用にとまないうでなくなります。
- 電源プラグの刃が変形したり変色している場合や、コードにキズなどある場合は、使用を中止して修理をご依頼ください。
- この製品は、比較的消費電力が大きいいため正常でも通電中は、電源プラグが多少温かくなることがありますが、コンセントとの接触が悪いと異常に熱くなります。
- コンセントなどの配線器具は、設置後徐々に経年劣化し、最悪の場合は焼損・火災の原因になります。下記のようなコンセントは早めに交換してください。
  - ・電源プラグが軽く差し込めたり、抜けてくる。
  - ・変色したり、変形している。
- 電源プラグやコンセントが熱かったり、変形したときは、コンセントの交換が必要です。また定格容量いっぱいでの使用や、たこ足配線は寿命を短くしたり、電気事故の原因になります。
- この商品は、一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

# 仕様

---

品名	たこ焼き器	電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	650W	電源コード長	約1.4m
本体寸法	約26×25×10(cm)	質量	約1.0Kg

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。

保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

- 保証期間はお買上げ日より1年間です。

保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

- 保証期間後の修理

お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご購入された商品など、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

### お客様ご相談窓口

お電話  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

●Eメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・形名・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

[info\\_a@yamazen.co.jp](mailto:info_a@yamazen.co.jp)

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。