

一般安全防护措施

1. 在清洗或不使用时，将烹调机的电源线，从插座拔出。
2. 由于电子组件十分敏感，请务必小心处理。
3. 若有任何损坏或需要修理之处，请立即联络本公司的授权服务中心。
4. 切勿将烹调机浸入水中，或喷水在烹调机上。
5. 只用净水烹调。

安全告诫

1. 将室温水装入内部容器，直到最高水位为止。
2. 拔出插头时，请勿拉扯电线。
3. 切勿喷水在机上。
4. 切勿将烹调机浸入水中。
5. 在烹调时间内，切勿将手伸入装水的容器里。
6. 在烹调前，一定要盖上所供应的烹调机盖。
7. 在LED灯转为绿色之前，显示蛋已煮好可待客前，请勿打开烹调机盖。
8. 清洗烹调机时，要小心处理。
9. 机后的塞子（球阀），是方便排水之用。
10. 本机是专供烹调半生熟蛋。
11. 切勿用臭蛋或裂壳蛋来烹调。
12. 不可将滚水或热水装入机内，否则在水温降低之前，烹调机将不会操作。

规格

款型	TC-100
电压	220-240
频率	50 Hz
容量	最多80个蛋
能量	2KW
耗能	大约0.8 KWH

零件辨识



机器处理

- 小心打开纸箱，取出附件和机身
- 在机后的面上，安装一个喷嘴，并将一条胶喉（不包括在内），安在喷嘴上方
- 将有孔的托盘，放入容器内
- 注意水位记号

操作程序

第1步

将电线连接交流电供应 [220V – 240V]

第2步

在装水之前，先确定塞子已安好

第3步

时刻切记，要用净水装入内部容器，直到所示的水位为止

第4步

每次烹调时，可将1至80个蛋放进烹调机内

第5步

用不锈钢盖将烹调机盖好

第6步

按“reset” (I) 键，然后按“start” (II) 键。烹调机在操作时，LED灯是红色。在烹调时，切勿打开盖子，直到LED灯转绿才打开

第7步

烹调时间一完成，LED灯就会转绿，显示半生熟蛋已煮好，随时可待客

第8步

等到所有的鸡蛋都已用完成售出，才开始下一轮的烹调

第9步

在重新烹调之前，请再次检查水位。如有需要，再次添水。重复过程，将从第4步开始，到第8步为止

注：每天要换水

护理及清洗

1. 请勿将烹调机浸在水中或在烹调机上喷水。
2. 开阀将容器内的水完全排出。
3. 用抹布·和少量的液体肥皂，清洗机身的外部。拭干。
4. 清洗内部容器时，须拿出有孔的托盘，然后小心清洗底部。清洗温差电偶和加热器周围时，要格外小心，以免弄损烹调机。
5. 清洗通风叶片，风扇和底盘周围，也要特别小心，因为电子组件就位于这些部位。

tamaGo™

Soft-boiled Egg Processing Machine

Mesin Pemrosesan Telur Setengah Masak

半生熟蛋烹调机

The Right Consistency.
A Perfect Serving Every Time. All the Time.
Konsistensi Yang Tepat.
Satu Hidangan Sempurna Setiap Masa. Sentiasa.
粒粒一致恰到好处。时时刻刻，每次完美侍客。

Manual Book

Buku Panduan

教范手册

1 1-Invention Sdn Bhd 10066-L
No 15, Jalan SS 25/34, Taman Mayang
47301 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan
T +603 7880 3320 F +603 7880 8320

GENERAL SAFETY PRECAUTION

1. Unplug the power cord of the machine before cleaning or when not in use.
2. Handle with care due to the sensitivity of the electronic components.
3. Contact our authorized service centres immediately when there is any damage or repairs to be made.
4. Do not immerse the machine into the water or splash water onto it.
5. Use only clean water.

SAFETY CAUTIONS

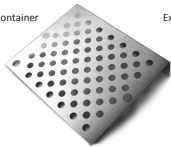
1. Fill room temperature water to the MAXIMUM water level mark provided inside the inner container.
2. Do not pull on the power cord when unplugging.
3. Refrain from splashing water onto the machine.
4. Do not immerse the machine into the water.
5. Do not put your hand into the water container during processing period.
6. Always close the machine with the cover provided before processing the eggs.
7. Do not remove the cover until the L E D turns green which indicates the eggs are ready to be served.
8. Always handle the machine with care while cleaning.
9. The stop cock [ball valve] located behind the machine is for discharging water.
10. This machine is strictly for processing soft-boiled eggs and not for other purposes.
11. Do not use rotten or cracked eggs for processing.
12. Do not fill the machine with boiling or hot water, the machine will not process until the water is cooled down.

SPECIFICATION

Model	TC-100
Voltage	220-240
Frequency	50 Hz
Capacity	maximum 80 eggs
Power	2KW
Energy Consumption	Approx 0.8 KWH

PARTS IDENTIFICATION

Internal container



External body



MACHINE HANDLING

- Unpack accessories and machine from the box with care
- Install a hose nozzle to the valve located behind the machine and a rubber to the nozzle [not included]
- Put the perforated tray inside the container [fig 2]
- Take note of the water level marking

OPERATIONS MANUAL

Step 1

Plug the power cord to the A/C supply [220V – 240V]

Step 2

Make sure the stop - cock is closed before filling up with water

Step 3

Always fill the internal container with clean room temperature water until the indicated water level mark

Step 4

Put between 1 to 80 eggs into the water-filled container during each process

Step 5

Close the container with the stainless steel cover

Step 6

Press the reset (I) button and then press the start (II) button. While the machine is operating, LED is red. Do not open the cover while processing until LED turns green

Step 7

When processing time has finished the LED turns green indicating soft - boiled eggs are ready to be served

Step 8

Finished all the eggs before starting the next process

Step 9

Before repeating the process, check water level again. TOP up with water if necessary.

Repeated process will start again from step 4 to step 8

Note: Change water daily

CARE AND CLEANING

1. DO NOT IMMERSE THE MACHINE INTO WATER OR SPLASH WATER ONTO IT.
2. Discharge all water from inside the container by opening the valve.
3. Use damp cloth with minimum liquid soap to clean external body of the machine. Wipe clean.
4. When cleaning the internal container, remove the perforated tray and clean the bottom with care. Extra care should be taken when cleaning around the thermocouple and the heater.
5. Special care is required when washing around the louvres, the fan and the base plate where the electronic components are located.

LANGKAH KESELAMATAN UMUM

1. Wayar utama mesin dicabutkan sebelum pembersihan atau ketika tidak digunakan.
2. Berhati-hati semasa menggunakan mesin ini kerana terdapat bahagian-bahagian elektrik yang sensitif.
3. Hubungi pusat khidmat rasmi kami apabila ada kerosakan atau pembaikan yang perlu dilakukan.
4. Jangan rendam mesin ke dalam air atau memercik air di bahagian luar sekelilingnya.
5. Gunakan hanya air yang bersih.

LANGKAH KESELAMATAN

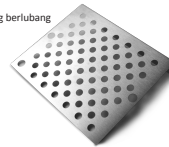
1. Isi air bersuhu bilik hingga mencapai tahap air tanda MAKSIMUM di dalam yang terdapat di dalam bekas.
2. Jangan merentap wayar utama terlalu kasar apabila ingin mencabutnya.
3. Jangan memercik air di bahagian luar sekelilingnya.
4. Jangan rendam mesin ke dalam air.
5. Jangan masukkan tangan anda ke dalam bekas air semasa tempoh pemprosesan.
6. Mesin mesti ditutup dengan penutup semasa tempoh pemprosesan.
7. Jangan membuka penutup sehingga lampu LED berubah menjadi hijau, ianya menandakan bahawa telur telah sedia untuk dihidang.
8. Selalu kendalikan mesin dengan hati-hati apabila membersihkannya.
9. Stop cock [injap bebola] terletak di belakang mesin berfungsi untuk mengeluarkan air dari bekas dalaman.
10. Mesin ini dikhususkan untuk memproses telur setengah masak dan bukan untuk tujuan lain.
11. Jangan gunakan telur yang telah busuk atau retak untuk diproses.
12. Jangan mengisi mesin dengan air panas atau mendidih, mesin ini tidak akan mula memproses sehingga air tersebut menjadi sejuk.

SPESIFIKASI

Model	TC-100
Volian	220-240
Frekuensi	50 Hz
Kapasiti	maksimum 80 biji telur
Kuasa	2KW
Penggunaan Tenaga	Lebih kurang 0.8 KWH

PENGENALAN BAHAGIAN-BAHAGIAN

Dulang berlubang



Bahagian luar



PENGENDALIAN MESIN

- Berhati-hati semasa mengeluarkan aksesori dan mesin daripada kotak dengan berhati-hati.
- Pasangkan mulut hos ke injap yang terletak di belakang mesin dan getah untuk mulut hos [tidak termasuk].
- Letakkan dulang berlubang ke dalam bekas [gambar 2].
- Perhatikan tanda tahap air dengan teliti.

PANDUAN OPERASI

Langkah 1

Sambungkan wayar utama ke bekalan A/C [220V - 240V]

Langkah 2

Pastikan stop-cock [injap bebola] ditutup sebelum air diisi

Langkah 3

Selalu isi bekas dalaman dengan air suhu bilik bersih sehingga mencapai tanda tahap air yang betul

Langkah 4

Masukkan di antara 1-80 biji telur ke dalam bekas yang berisi air bagi setiap proses

Langkah 5

Tutup bekas dengan penutup keluli yang disediakan

Langkah 6

Tekan butang reset (I) dan kemudian tekan butang start (II). Sementara mesin sedang beroperasi, lampu LED akan menjadi merah. Jangan buka penutup semasa operasi sehingga lampu LED berubah menjadi hijau

Langkah 7

Ketika waktu pemprosesan selesai lampu LED berubah menjadi hijau menunjukkan telur setengah masak telah sedia untuk dihidang

Langkah 8

Keluarkan kesemua telur yang ada di dalam mesin sebelum memulakan proses yang baru

Langkah 9

Sebelum mengulangi proses yang seterusnya, perhatikan tahap air sekali lagi. Tambah air jika perlu. Proses yang sama akan bermula sekali lagi dari langkah 4 hingga langkah 8

Nota: Tukarkan air setiap hari

PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

1. Jangan rendam MESIN KE DALAM AIR ATAU MEMERCIK AIR DI BAHAGIAN LUAR SEKELILINGNYA.
2. Buangkan semua air dalam bekas dengan membuka injap bebola.
3. Gunakan kain basah dengan sedikit sabun cecair untuk membersihkan bahagian luar mesin. Lap sehingga bersih.
4. Ketika membersihkan bekas dalaman, keluarkan dulang berlubang dan bersihkan bahagian bawah dengan berhati-hati. Penjagaan lebih rapi harus diambil kira ketika membersihkan sekitar thermocouple dan bahagian pemanas.
5. Perhatian khusus juga diperlukan ketika mengelap di sekitar louvres, kipas angin dan dasar plat di mana terdapatnya komponen-komponen elektronik.