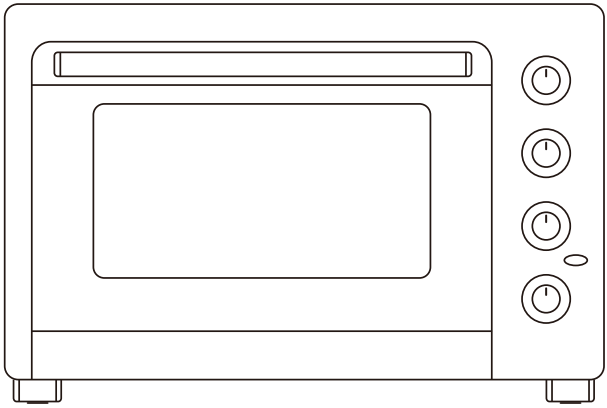
INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC OVEN

TL-MC40EZFA(GR)

Please review this instruction manual before operating.



TOSHIBA

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions 01
Before first use 03

PRODUCT INSTRUCTION

Names of parts 04

OPERATION

How to use 05
Control panel 06
Bake function 08
Broil function 09
Toast function 10
Convection function 11
Rotisserie function 12
Fermentation function 13
Rotiss function using the rotisserie fork 14
Care and cleaning 15
Specifications 16

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similarly qualified. persons in order to avoid a hazard.



Avoid contacting moving parts.



The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote -control system.



The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



The appliance is intended to be used freestanding.

Remove plug from outlet when the appliance is not in use,before on or taking off parts,and before cleaning.Allow to cool before handing.

Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other metal or glass.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops,offces and other working environments;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-farm houses;
-bed and breakfast type environments.

WARING: Ensure that the appliance is switched off electric shock.

Do not place any of the following materials in the oven:paper, carboard, plastic, and the like.



Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.



The surfaces are liable to get hot during use.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

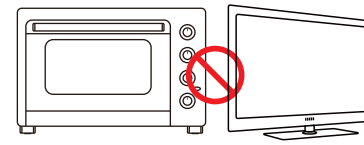
BEFORE FIRST USE

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the Oven.

2. Wash the Baking rack and Baking tray in warm soapy water. Wipe the inside of the Oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to make sure that the unit is dry before using.



3. Place Oven on a flat counter or other stable surface. DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.

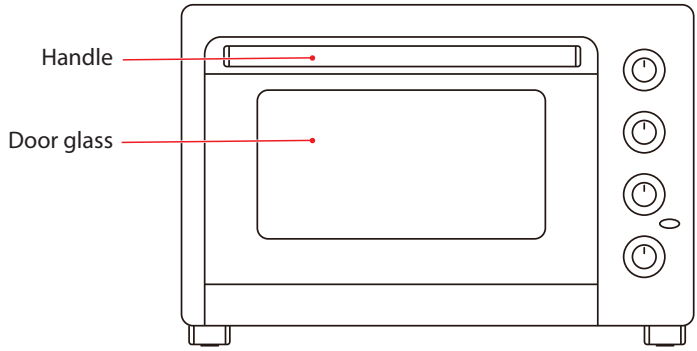


4. Make sure that the crumb tray is properly installed before using.

For the first time usage, rotate function knob to select toast, rotate the temperature tnob to MAX and the time to 15 minutes. This will burn off any oils still on the oven.

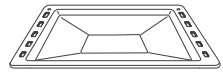
CAUTION	The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

NAME OF PARTS

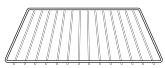




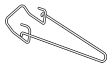
Crumb Tray



Baking Tray



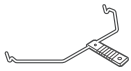
Baking Rack



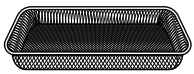
Remover Holder



Rotisserie Fork



Rotisserie Kit



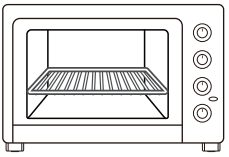
Air fry basket

HOW TO USE

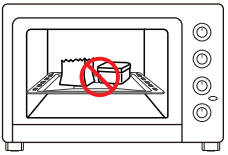
CAUTION	THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE.

INSTRUCTIONS

1. Place the Baking rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.



2. The food must be put into the baking tray to avoid the fire danger that caused by the accumulation of food chipping on the heating pipes.
   Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the Oven.



3. Clean the heating pipes periodically.

4. Never use glass or ceramic pans or lids.



5. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the Crumb Tray when cooking.
6. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
7. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

CONTROL PANEL

TEMPERATURE SETTING

Turn the temperature adjustment knob clockwise to the desired temperature. The temperature can be set from 70°C to 230°C.

TIME SETTING

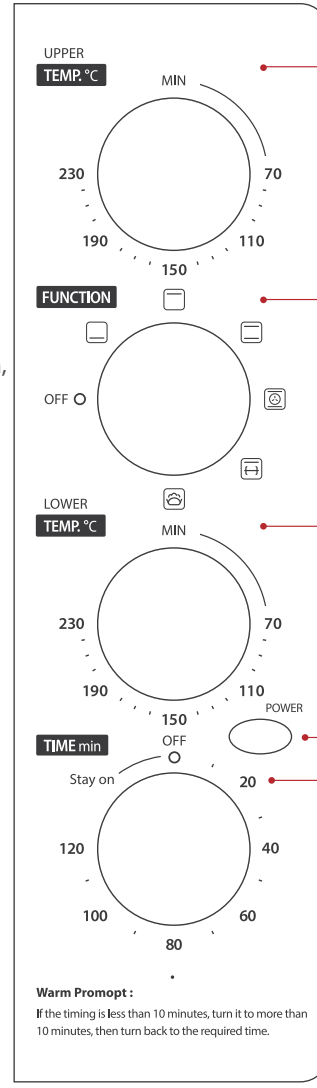
The time can be set up to 120 minutes. The oven will not turn on without the time being set. When the time knob choose "OFF" position, the oven will not operate. To set the time, turn the time adjustment knob clockwise to the desired time.

ADJUSTING TIME

The time can be adjusted even during the cooking period. Just turn the time knob to the newly desired time and let the oven continue cooking.
Note: When the cooking time is set to less than 10 minutes, please turn the time knob to more than 10 minutes, and then turn it to the desired time position.

STAY ON

For use the oven without time control, turn the timer knob to position" Stay on". In this case, the oven will work until the timer knob is set to " OFF " position.



Note: the food may catch fire if the cooking time is setting too long. Close supervision is necessary during cooking and the timer do not being set too long.

FUNCTION SETTING

This oven offers six different functions for versatile cooking all in one appliance.

Bake: The lower heating elements are working during this function.

Broil: The upper heating elements are working during this cycle.

Toast: The upper and lower heating elements are working during this function.

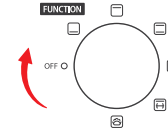
Convection: The upper and lower heating elements, along with the motor fan are working.

Rotisserie: The upper straight electric heating elements, along with the Rotisserie Motor is working. Follow Rotisserie instruction for proper use.

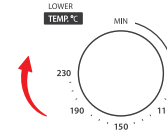
Fermentation: It is suitable for fermented yogurt and so on.

BAKE FUNCTION

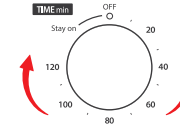
1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ▭ ".



2. Rotate the lower heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



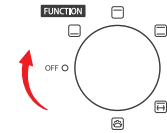
3. Rotate time knob to adjust cooking time.



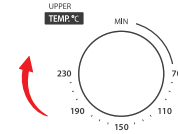
4. The oven starts cooking automatically.

BROIL FUNCTION

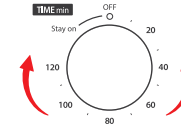
1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ⊟ ".



2. Rotate the upper heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



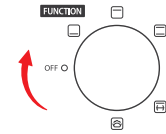
3. Rotate time knob to adjust cooking time.



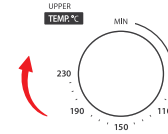
4. The oven starts cooking automatically.

TOAST FUNCTION

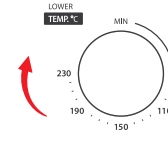
1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ⊟ ".



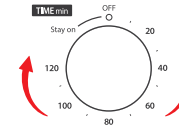
2. Rotate the upper heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



3. Rotate the lower heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



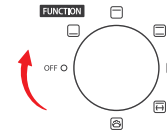
4. Rotate time knob to adjust cooking time.



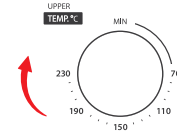
5. The oven starts cooking automatically.

CONVECTION FUNCTION

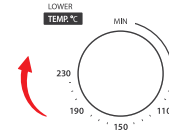
1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ⊡ ".



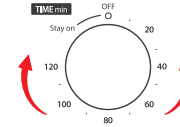
2. Rotate the upper heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



3. Rotate the lower heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



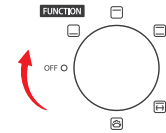
4. Rotate time knob to adjust cooking time.



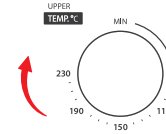
5. The oven starts cooking automatically.

ROTISSERIE FUNCTION

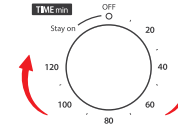
1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ⊟ ".



2. Rotate the upper heating pipes temperature knob to adjust cooking temperature.



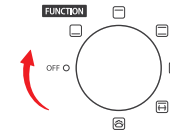
3. Rotate time knob to adjust cooking time.



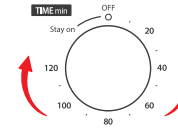
5. The oven starts cooking automatically.

FERMENTATION FUNCTION

1. Rotate " FUNCTION " knob to select " ".



2. Rotate time knob to adjust fermentation time.

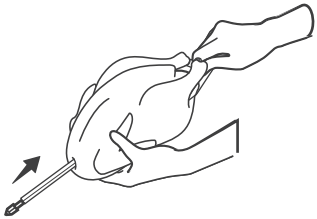


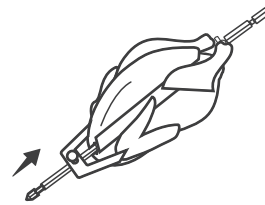
3. The oven starts cooking automatically.

ROTISS FUNCTION USING THE ROTISSERIE FORK

1. Place the whole chicken (or other food item) on the rotisserie shaft. Place the rotisserie forks on either side of the shaft and insert them into the chicken to secure it on the shaft. Tighten the knobs on the forks to secure them.
2. Use the rotisserie handle to place the chicken inside the oven, securing both ends of the rotisserie shaft into the rotisserie slots. Close the oven door.

Note: It is recommended to use the rotation function with a maximum food weight capacity of 3.5 kilograms.



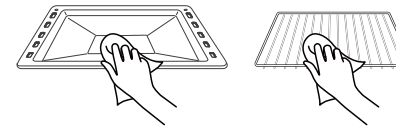




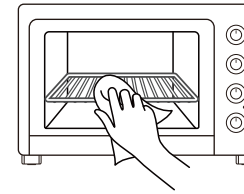
CARE AND CLEANING

With reasonable care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. Do not use glass cleaners or metal/glass scrapers for cleaning.

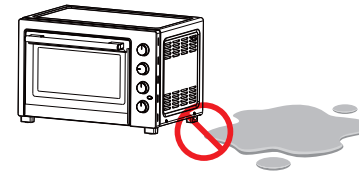
1. Before cleaning, unplug the toaster oven and allow it to cool completely.
2. Wash all the accessories with mild and soaped water including the baking rack and the baking tray.
   Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes, or chemical cleaner. This will cause damage to the non-stick coating of the baking tray.



3. Using a wet cloth to wipe the inner of the oven.
   To clean the door, use a wet cloth saturated with detergent or soap.



4. Never immerse the unit in water or other liquid.
5. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



CAUTION	Warning: Hot Surface! Advertencia: ¡Superficie Caliente! Avertissement: Surface Chaude!

SPECIFICATIONS

TYPE	ELECTRIC OVEN
MODEL	TL-MC40EZFA(GR)
RATED VOLTAGE/FREQUENCY	230-240V~ 50 Hz
POWER CONSUMPTION	1650-1800 W
USABLE VOLUME	32 L
OVERALL VOLUME	37 L
USABLE INTERNAL DIMENSIONS(H*W*D)	378*330*255 mm
NET WEIGHT	11kg

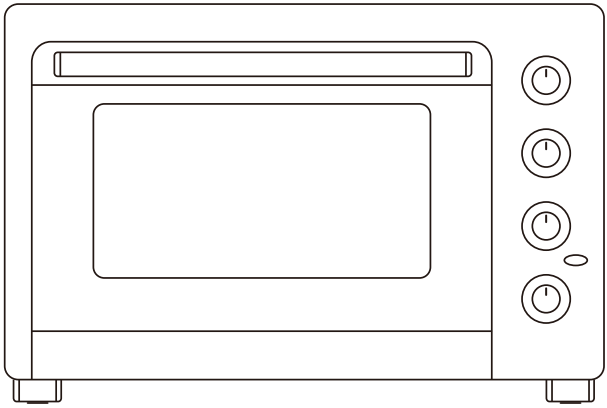
#DetailsMatter

PANDUAN PENGGUNAAN

PANGGANG ROTI

TL-MC40EZFA(GR)

Sila semak panduan penggunaan ini sebelum beroperasi.



TOSHIBA

KANDUNGAN

LANGKAH KESELAMATAN PENTING

LANGKAH KESELAMATAN ASAS 01

SEBELUM GUNAAN PERTAMA 03

ARAHAN PRODUK

NAMA-NAMA BAHAGIAN 04

OPERASI

CARA PENGGUNAAN 05

PANEL KAWALAN 06

FUNGSI MEMBAKAR 08

FUNGSI MEMANGGANG 09

FUNGSI PANGGANG 10

FUNGSI KONVEKSI 11

FUNGSI ROTISSERIE 12

FUNGSI FERMENTASI 13

FUNGSI ROTISS MENGGUNAKAN GARFU ROTISSERIE 14

PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN 15

SPESIFIKASI 16

PENTINGNYA LANGKAH KESELAMATAN

Apabila menggunakan alat elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa dipatuhi, termasuk yang berikut:



Alat ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang terhad, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan alat oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan



Kanak-kanak perlu dipantau untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.



Jika wayar bekalan rosak, ia harus digantikan oleh pengeluar, ejennya atau individu yang sama berkelayakan.
orang-orang dalam urutan untuk mengelakkan bahaya.



Elakkan daripada menyentuh bahagian yang bergerak.



Alat elektrik tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer luaran atau sistem kawalan jauh yang



Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila alat beroperasi.



Bahagian yang boleh diakses mungkin menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil perlu dijauhkan



Alat ini dimaksudkan untuk digunakan berdiri sendiri.

Cabut palam dari soket apabila alat ini tidak digunakan, sebelum dihidupkan atau melepaskan bahagian, dan sebelum membersihkan . Biarkan sejuk sebelum dipegang

Berhati-hati sangat perlu dilakukan apabila menggunakan bekas yang diperbuat daripada logam atau

Peranti ini dimaksudkan digunakan di rumah serta aplikasi serupa seperti:
-kawasan dapur staf di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain;
-oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman lain;
-rumah ladang;
-jenis persekitaran penginapan sarapan pagi.

AMARAN: Pastikan peranti dimatikan untuk mengelakkan kejutan elektrik

Jangan letakkan bahan-bahan berikut dalam ketuhar: kertas, kadbod, plastik, dan seumpamanya.



Jangan menyimpan bahan-bahan lain, selain aksesori yang disyorkan oleh pengeluar dalam ketuhar ini apabila tidak digunakan.



Permukaan cenderung untuk menjadi panas semasa digunakan.

BACA DENGAN HATI-HATI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN MASA DEPAN

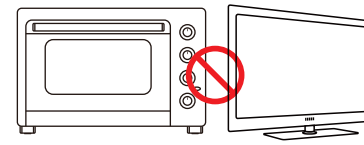
SEBELUM GUNAAN PERTAMA

1. Keluarkan semua aksesori dan bahan penghantaran yang dibungkus di dalam Oven.

2. Basuh Rak Pembakar dan Dulang Pembakar dengan air sabun panas. Lap di dalam permukaan Oven dengan kain lembap atau span. Keringkan dengan tisu kertas untuk memastikan unit kering sebelum digunakan.



3. Letakkan Oven di atas permukaan rata atau permukaan stabil lain. JANGAN GUNAKAN PADA LAMPU YANG SAMA DENGAN PERANTI LAIN.



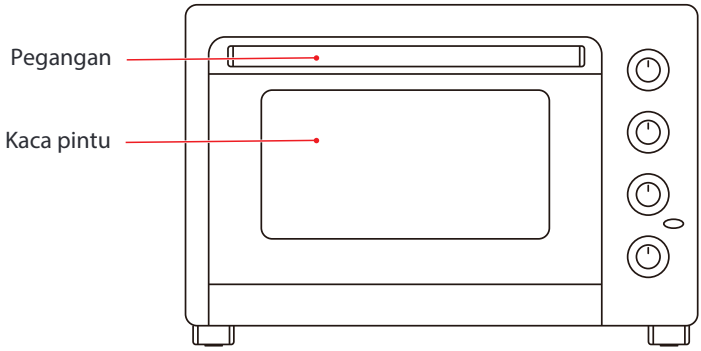
4. Pastikan dulang remah dipasang dengan betul sebelum digunakan.

Untuk penggunaan pertama kali, putar knob fungsi untuk memilih roti bakar, putar knob suhu ke MAX dan waktu ke 15 minit. Ini akan membakar minyak yang masih ada di dalam ketuhar.

BERHATI-HATI	Ketuhar mungkin mengeluarkan asap semasa proses ini. Ini adalah normal untuk ketuhar baru dan tidak akan berlangsung lebih dari 10-15 minit.

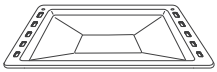
ARAHAN PRODUK

NAMA-NAMA BAHAGIAN

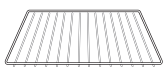




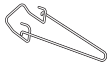
Baki remah



Baki pembakar

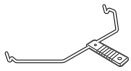


Pemegang Penyelaras Rak Pembakar

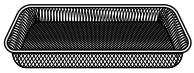




Cucuk Pembakar



Kit Pembakar



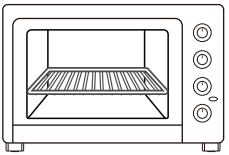
Bakul penggorengan udara

CARA PENGGUNAAN

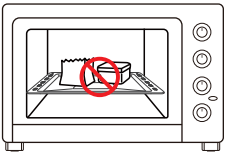
BERHATI-HATI	PERMUKAAN OVEN PANAS SEMASA DAN SELEPAS PENGGUNAAN.

ARAHAN

1. Letakkan rak Pembakar dalam kedudukan yang akan memuatkan tinggi makanan yang hendak dimasak.



2. Makanan harus dimasukkan ke dalam dulang pembakar untuk bahaya mengelakkan kebakaran yang disebabkan oleh penumpukan makanan yang terkelupas pada paip pemanas. Pastikan anda sentiasa menggunakan bekas tahan panas di dalam oven, jangan gunakan bekas plastik atau kadbod di dalam Oven.



3. Bersihkan paip pemanas secara berkala.

4. Jangan gunakan pinggan atau penutup kaca atau seramik.



5. JANGAN biarkan jus mengalir ke bahagian bawah oven. Gunakan Dulang Serpihan apabila memasak.
6. Tetapkan suhu seperti yang dicadangkan oleh resipi atau seperti yang diingini.
7. Pastikan pintu ditutup dengan rapat dan tetapkan masa memasak untuk memulakan operasi oven.

PANEL KAWALAN

TETAPAN SUHU

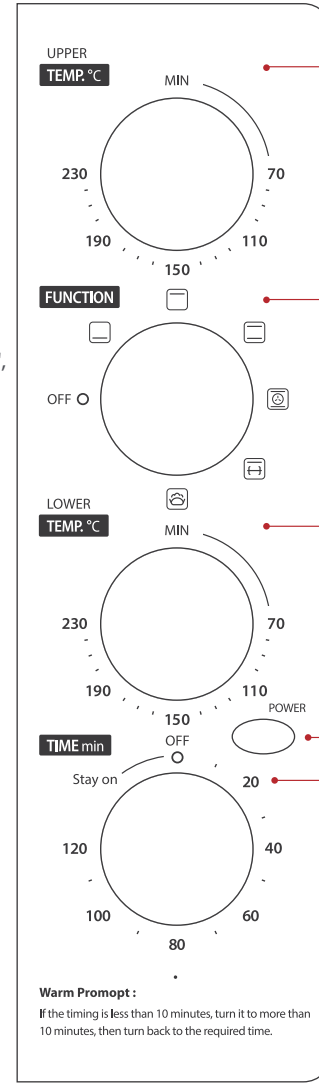
Putar knob penyesuaian suhu secara searah jarum jam ke suhu yang diinginkan. Suhu boleh ditetapkan dari 70°C hingga 230°C.

PENETAPAN MASA

Masa boleh ditetapkan sehingga 120 minit. Pemanas akan tidak berfungsi tanpa masa ditetapkan. Apabila knob masa dipilih ke posisi "OFF", pemanas tidak akan beroperasi. Untuk menetapkan masa, putarkan knob penyesuaian masa secara searah jarum jam ke masa yang diinginkan

PENYESUAIAN MASA

Masa boleh diselaraskan walaupun semasa tempoh memasak. Hanya putarkan knob masa ke masa yang diinginkan dan biarkan pemanas terus memasak.
Nota: Apabila masa memasak ditetapkan kurang dari 10 minit, sila putarkan knob masa ke lebih dari 10 minit, dan kemudian putarkannya ke posisi masa yang diinginkan.



KEKAL HIDUP

Untuk menggunakan pemanas tanpa kawalan masa, putarkan knob timer ke posisi "Kekal Hidup".
Dalam kes ini, pemanas akan berfungsi sehingga knob timer ditetapkan ke posisi "OFF".
Nota: makanan mungkin terbakar jika masa memasak ditetapkan terlalu lama.
Pengawasan rapat diperlukan semasa memasak dan timer tidak ditetapkan terlalu lama.

TETAPAN FUNGSI

This oven offers six different functions for versatile cooking all in one appliance.

Bakar: Elem pemanas bawah berfungsi semasa fungsi ini.

Panggang: Elem pemanas atas berfungsi semasa kitaran ini.

Panggang roti: Elem pemanas atas dan bawah berfungsi semasa fungsi ini.

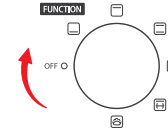
Konveksi: Elem pemanas atas dan bawah, bersama-sama dengan kipas motor berfungsi

Rotisserie: Elektrik lurus atas, bersama-sama dengan Pemutar Rotisserie Motor berfungsi. Ikuti Arahan Rotisserie untuk kegunaan yang betul.

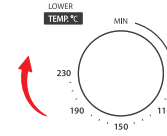
Fermentasi: Sesuai untuk yogurt yang difermentasi dan lain-lain.

FUNGSI MEMBAKAR

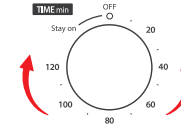
1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih "⊟".



2. Putar knob suhu paip pemanas bawah untuk menyesuaikan suhu memasak.



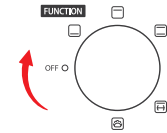
3. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa memasak.



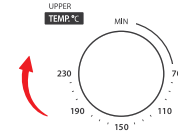
4. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI MEMANGGANG

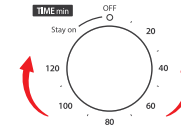
1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih " ".



2. Putar knob suhu paip pemanas atas untuk menyesuaikan suhu memasak.



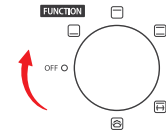
3. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa memasak.



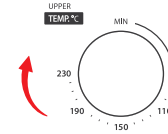
4. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI PANGGANG

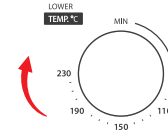
1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih "⊟".



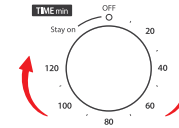
2. Putar knob suhu paip pemanas atas untuk menyesuaikan suhu memasak.



3. Putar knob suhu paip pemanas bawah untuk menyesuaikan suhu memasak.



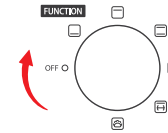
4. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa memasak.



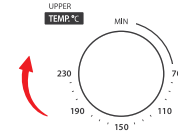
5. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI KONVEKSI

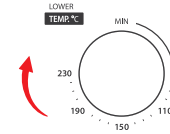
1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih " ".



2. Putar knob suhu paip pemanas atas untuk menyesuaikan suhu memasak.



3. Putar knob suhu paip pemanas bawah untuk menyesuaikan suhu memasak.



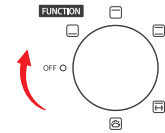
4. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa memasak.



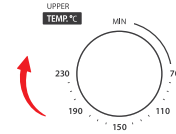
5. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI ROTISSERIE

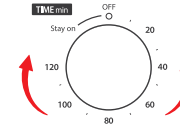
1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih "".



2. Putar knob suhu paip pemanas atas untuk menyesuaikan suhu memasak.



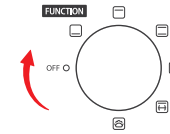
3. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa memasak.



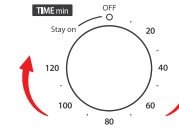
5. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI FERMENTASI

1. Putar knob "FUNCTION" untuk memilih " ".



2. Putar knob masa untuk menyesuaikan masa fermentasi.

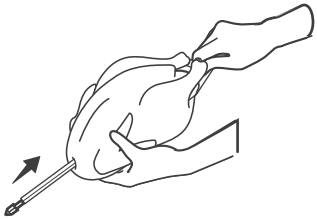


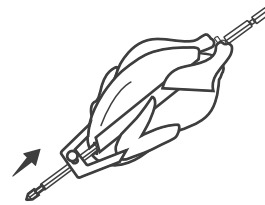
3. Panggangan bermula memasak secara automatik.

FUNGSI ROTISS MENGGUNAKAN GARFU ROTISSERIE

1. Letakkan ayam keseluruhan (atau item makanan lain) pada poros rotisserie.
   Letakkan garfu rotisserie di kedua belah poros dan masukkan ke dalam ayam
   untuk mengikatkannya pada poros. Ketatkan knob pada garfu untuk mengikatkannya
2. Gunakan pemegang rotisserie untuk meletakkan ayam di dalam oven,
   mengikat kedua hujung poros rotisserie ke slot rotisserie. Tutup pintu oven.

Nota ： Disyorkan untuk menggunakan fungsi putaran dengan kapasiti
berat makanan maksimum 3.5 kilogram.



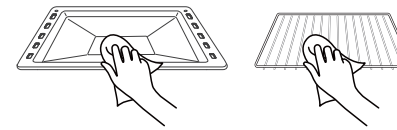




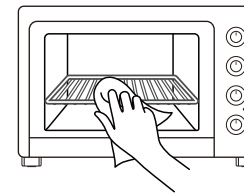
PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

Dengan penjagaan dan pembersihan yang munasabah, alat dapur anda akan mengekalkan penampilannya dan kekal
berfungsi sepenuhnya untuk masa yang lama. Kami akan menjelaskan di sini bagaimana anda sepatutnya menjaga dan
membersihkan alat dapur anda dengan betul. Jangan gunakan pembersih kaca atau pengikis logam/ kaca untuk membersihkan

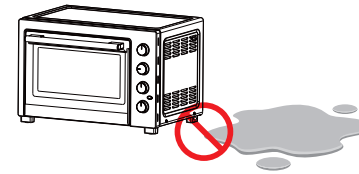
1. Sebelum membersihkan, cabut palam pemanggang roti dan biarkan ia sejuk sepenuhnya.
2. Basuh semua aksesori dengan air yang lembut dan berdeterjen termasuk rak pembakar dan dan dulang pembakar. Jangan gunakan pembersih abrasif, berus menggosok, atau pembersih kimia. Ini akan menyebabkan kerosakan pada lapisan anti-lekat dulang pembakar.



3. Gunakan kain basah untuk menyapu bahagian dalam ketuhar. Untuk membersihkan pintu, gunakan kain basah yang dicelup dengan deterjen atau sabun.



4. Jangan pernah merendam unit dalam air atau cecair lain.
5. Sebarang penyelenggaraan lain perlu dilakukan oleh wakil perkhidmatan yang diberi kuasa.



BERHATI-HATI	Amaran: Permukaan Panas! Aviso: ¡Superficie Caliente! Avertissement: Surface Chaude!

SPESIFIKASI

JENIS	PEMANGGANG ROTI ELEKTRIK MUDAH ALIH
MODEL	TL-MC40EZFA(GR)
BEKALAN KUASA	230-240 V~ 50 Hz
PENGGUNAAN KUASA	1650-1800 W
VOLUM YANG BOLEH DIGUNAKAN	32 L
VOLUM KESULURUHAN	37 L
DIMENSI DALAM YANG BOLEH DIGUNAKAN(T*P*L)	378*330*255 mm
BERAT BERSIH	11kg

#DetailsMatter