



## คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา

เตาอบไฟฟ้า MIDI456ES

เพื่อการใช้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการทำงานที่ยาวนาน  
กรุณาอ่านคู่มือนี้โดยละเอียด และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

MEX

## สารบัญ

คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย		การใช้งานเตาอบ	
คำแนะนำทั่วไป	2	คำแนะนำในการอบ	14
ข้อควรระวังเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า	2	การใช้งานเตาอบ	16
ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาอบ	2	โปรแกรมการปรุงอาหาร	17
จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน	3	ตารางแนะนำเวลาอบอาหาร	18
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยของเด็ก	3	การทำโยเกิร์ต	19
		การตั้งเวลาปรุงอาหาร	19
ข้อมูลทั่วไป			
ส่วนประกอบของเตาอบ/อุปกรณ์ประกอบเตาอบ	5	การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	
แผงควบคุม	6	การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ทั่วไป	22
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	8	การทำความสะอาดแผงควบคุม	23
		การทำความสะอาดเตาอบ	23
การติดตั้ง		การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	23
ก่อนการติดตั้ง	9	การแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง หากเครื่องไม่ทำงาน	24
การติดตั้งและการต่อระบบไฟฟ้า	10	การทิ้งผลิตภัณฑ์ / ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์	25
การเคลื่อนย้ายเตาอบในอนาคต	11		
ขั้นตอนก่อนการใช้งาน			
เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน	12		
เริ่มต้นใช้งาน	12		
การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนใช้เตาอบ	13		

## แนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่จะป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบุคคลหรือสิ่งของทรัพย์สิน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด มีเช่นนี้การรับประกันคุณภาพจะถือเป็นโมฆะ

### คำแนะนำทั่วไป

- ไม่ควรให้บุคคลที่เสื่อมสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์หรือเด็ก ใช้เตาอบนี้ตามลำพัง
- ควรดูแลเด็กเล็กไม่ให้เล่นเตาอบ
- เตาอบนี้ ควรได้รับการติดตั้งและซ่อมแซมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญของบริษัทผู้แทนจำหน่าย หากมีความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการดำเนินงานของช่างที่ไม่ใช่ผู้แทนของบริษัทฯ จะถือว่าการรับประกันคุณภาพสิ้นสุดทันที และบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบต่อความผิดปกติหรือความเสียหายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรใช้เตาอบหากมีความผิดปกติเกิดขึ้น
- ควรปิดปุ่มโปรแกรมปรุงอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ควรดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งหลังจากการใช้งานเสร็จ

### ข้อควรระวังที่เกี่ยวกับระบบไฟฟ้า

- ถ้ามีความผิดปกติเกิดขึ้น เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร ต้องหยุดใช้งานทันทีพร้อมปิดเบรกเกอร์ หรือดึงปลั๊กออกแล้วเรียกช่างจากตัวแทนจำหน่ายมาซ่อมบำรุง

- ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน และต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี
- ไม่ควรทำความสะอาดโดยใช้น้ำล้าง เพราะจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ไม่ควรถอดปลั๊กขณะมือเปียก เวลาถอดปลั๊กไม่ควรดึงที่สายไฟ ควรจับที่ตัวปลั๊ก
- ระหว่างการติดตั้ง ทำความสะอาด ซ่อมบำรุง ต้องดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ก่อน
- ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุดต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ที่ ต้องเป็นสายไฟที่ได้มาตรฐาน
- เมื่อติดตั้งเตาอบต้องสามารถตัดวงจรไฟฟ้าได้ โดยใช้วิธีถอดปลั๊กหรือปิดเบรกเกอร์
- ผนังด้านหลังของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งาน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ติดผนังของเตา เพราะอาจเสียหายได้
- ไม่ควรวางสายไฟไว้ระหว่างประตูเตาอบกับตัวเตาอบ และไม่ควรวางแนวสายไฟผ่านจุดที่มีความร้อนสูง เพราะฉนวนหุ้มสายไฟอาจร้อนจนหลอมละลายและอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- การต่อระบบไฟฟ้าควรทำโดยช่างผู้ชำนาญการหรือช่างของบริษัทฯ
- ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ ควรปิดเบรกเกอร์ควบคุมทันที
- การใช้เบรกเกอร์หรือฟิวส์ ควรตรวจสอบว่าขนาดของเบรกเกอร์หรือฟิวส์เข้าได้พอดีกับกำลังไฟของเตาอบอาหาร

### ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาอบ

- ขณะที่ใช้เตาอบ เตาอบจะมีความร้อนไม่ควรสัมผัสผิวภายนอกหรือประตูเตาอบ หรือขดลวดความร้อน ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เข้าใกล้โดยไม่ดูแล
- ไม่ควรใช้เตาอบในขณะที่ผู้ได้รับประทานยาที่ทำให้หัวใจหรือมึนงงจนตัดสินใจไม่ได้ หรือเมาสุรา
- ควรระมัดระวังถ้าปรุงอาหารที่ใส่แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม แอลกอฮอล์จะระเหยง่ายและสามารถติดไฟได้ เมื่ออุณหภูมิสูง
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟข้างเตาอบ เนื่องจากเตาอบจะร้อนมากขณะใช้งาน อาจทำให้ติดไฟได้
- ขณะที่ใช้เตาอบ อย่าใช้มือสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบโดยตรง เพราะอาจเกิดอันตรายได้
- ควรทำความสะอาดช่องระบายอากาศสม่ำเสมอ อย่าปล่อยให้อุดตัน
- ไม่ควรวางสิ่งของปิดช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ไม่ควรอบอาหารที่ใส่ในขวดปิดฝาหรืออาหารกระป๋องที่ไม่ได้เปิดฝาเข้าไปในเตาอบ เพราะอาจทำให้ร้อนจนระเบิดได้
- ไม่ควรวางถาด จาน หรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนพื้นด้านล่างเตาอบโดยตรง ความร้อนที่สะสมจะทำให้สีเคลือบพื้นเตาอบเสียหาย
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัด หรือใช้เครื่องมือทำความสะอาดที่มีปลายแหลมมาทำความสะอาดกระจกที่ประตูเตาอบ เพราะอาจเกิดรอยขีดข่วน ซึ่งจะทำให้กระจกแตกได้

- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำมาทำความสะอาดเตาอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- ไม่ควรใช้เตาอบอาหาร ถ้ากระจกประตูเตาอบแตกหรือถอดประตูออก
- ไม่ควรตากผ้าเปียกที่ราวมือจับ และไม่ควรวางถุงมือ ผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับ ขณะที่กำลังย่างอาหารโดยเปิดประตูแง้มไว้
- ขณะที่นำถาดหรือจานอาหารเข้าออกจากเตาอบ ต้องใส่ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา
- ควรปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งที่เกิดเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

### การป้องกันการเกิดไฟไหม้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟเสียบเข้ากับเต้ารับที่ผนังอย่างแน่นหนา ไม่หลวมง่าย เพื่อป้องกันการสปาร์คจนเกิดไฟไหม้
- ไม่ควรต่อสายไฟ หรือใช้สายไฟที่ชำรุด หรือต่อพ่วงสายไฟ
- ไม่ควรนำวัสดุไวไฟ วัตถุติดไฟง่ายวางไว้ใกล้เตาอบ
- ไม่ควรนำวัสดุไวไฟ วัตถุติดไฟง่าย หรือวัตถุไม่ทนความร้อนวางในเตาอบ แม้ในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน เพราะอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟไหม้หรือวัตถุละลายได้
- ขณะเสียบปลั๊กไฟ ต้องตรวจสอบว่าไม่มีน้ำหรือละอองน้ำอยู่ในบริเวณเต้ารับ

### จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน

- เตอบอาหารนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม จะทำให้การประกันคุณภาพเป็นโมฆะ
- เตอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในการปรุงอาหารเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในจุดประสงค์อื่น
- เตอบนี้ไม่ได้ออกแบบให้ใช้งานร่วมกับอุปกรณ์เสริมภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือรีโมทคอนโทรล
- ไม่ควรใช้เตอบในการอุ่นจาน หรือแขวนผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวจับเพื่อตากให้แห้ง หรือเป็นเครื่องให้ความร้อน
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผิดประเภทหรือการขนส่ง
- สามารถใช้เตอบในการอบ อย่างและละลายอาหารแช่แข็ง

### คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยของเด็ก

- เตอบอาหารจะมีความร้อน ขณะใช้งาน อย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้
- บรรจุภัณฑ์ที่แกะออกมาอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก อย่าปล่อยให้เด็กเล่น และทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมาตรฐานของการพิทักษ์สิ่งแวดล้อม
- เครื่องใช้ไฟฟ้าอาจเป็นอันตรายสำหรับเด็กได้อย่าปล่อยให้เด็กเล่นหรืออยู่ใกล้ขณะเตอบทำงาน

- อย่าวางสิ่งของบนเตอบอาหาร ที่ได้แก้อาจเอื้อมจับได้
- อย่าวางสิ่งของบนบานประตู ขณะที่เปิดประตูค้างไว้ และไม่ควรปล่อยให้เด็กนั่งบนบานประตู เตอบอาหารอาจล้มคว่ำได้

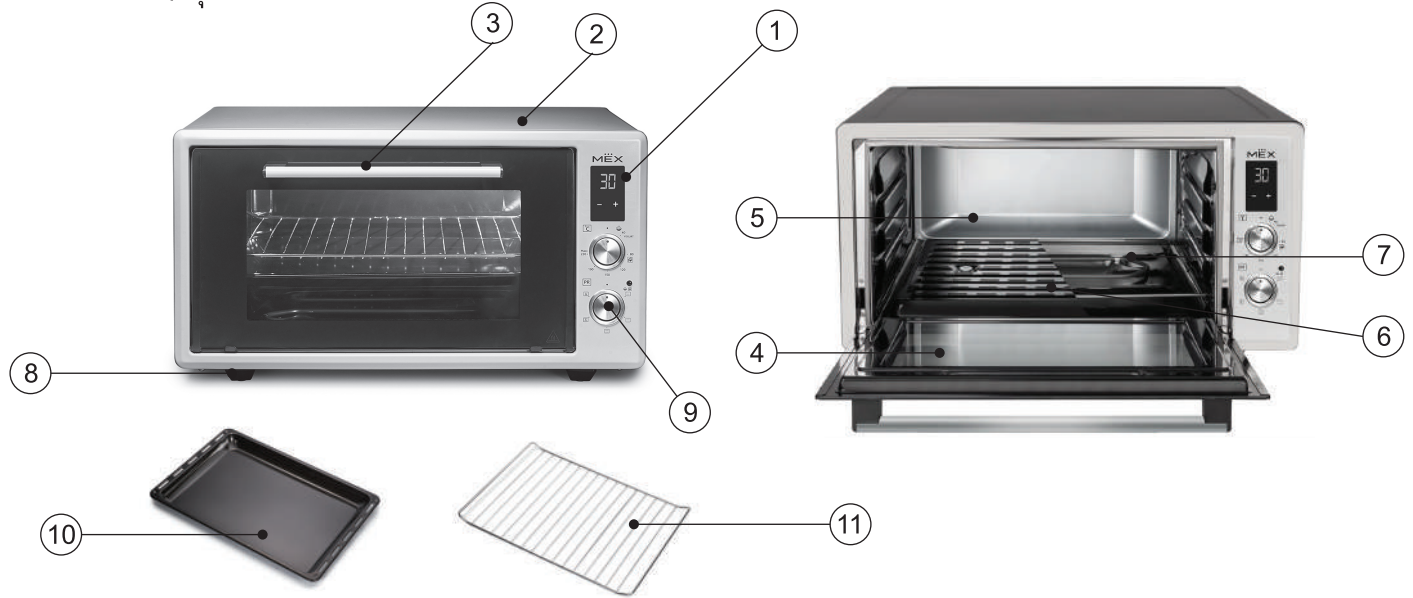
### ระบบไฟและความปลอดภัย

เตอบ MEX รุ่น MIDI456ES มีอัตราการกินไฟ 13 แอมแปร์/ชั่วโมง โดยใช้แรงดันไฟ 220-240 โวลต์ 50 เฮิร์ตส์ ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่บ้าน และต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี

- หากพบว่าสายไฟฉีกขาด ไม่ควรเปลี่ยนด้วยตัวเอง ควรติดต่อศูนย์บริการ เพื่อส่งเครื่องเข้าตรวจสอบ หรือเปลี่ยนสายไฟด้วยอะไหล่แท้
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่เป็นความร้อนของเครื่อง

## ข้อมูลทั่วไป

ส่วนประกอบเตาอบ / อุปกรณ์ประกอบเตาอบ



1. หน้าจอแสดงผล

2. ตัวเตาอบ

3. มือจับ

4. ประตูกระจก 2 ชั้น

5. ช่องเตาอบ

6. แผ่นปิดขดลวด

7. ขดลวดความร้อน

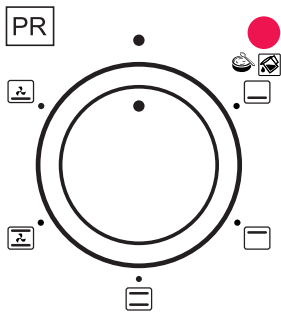
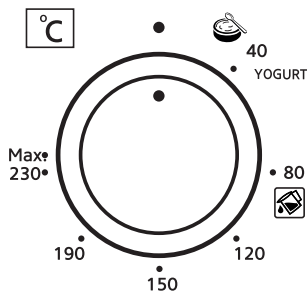
8. ขาเตาอบ

9. ปุ่มควบคุม

10. ถาดเตาอบ

11. ตะแกรง

# MEX



## ปุ่มตั้งเวลา

ปุ่มตั้งเวลาเตาอบ เลือกตั้งเวลาที่ต้องการให้เครื่องทำงาน ณ อุณหภูมิที่ตั้งไว้ เมื่อครบเวลาที่กำหนดเตาอบ จะหยุดทำงานและมีเสียงสัญญาณเตือน

การปิดเครื่อง : กดปุ่มตั้งเวลาเป็น 00:00 หมุนปุ่มตั้งโปรแกรม และหมุนปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ 0

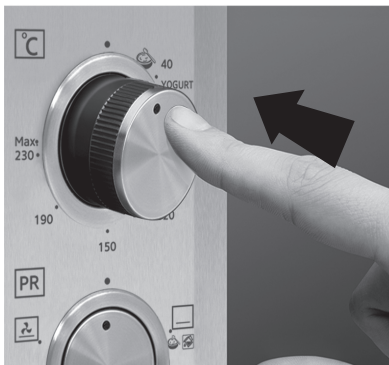
## ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ

สามารถปรับอุณหภูมิภายในเตาอบได้ตั้งแต่ 40 °C ถึง 230 °C

## ปุ่มโปรแกรมการทำงาน

สามารถเลือกโปรแกรมการทำงานของเตาอบ

- โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบน
- โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่าง
- โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่าง
- โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม
- โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลม



## การใช้ปุ่มควบคุม

ปุ่มควบคุมเป็นแบบกดแล้วย่นออกและกดกลับเข้าไปได้

1. ใช้นิ้วกดปุ่มตรงกลางปุ่ม ให้ปุ่มย่นออกมาแล้วหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งที่ต้องการ



2. เมื่ออบอาหารเสร็จ ให้ใช้นิ้วกดจนปุ่มหดกลับเข้าไป



## ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	MIDI456ES		
ปริมาตรสุทธิ	45 ลิตร	อุณหภูมิการทำงาน	40 °C – 230 °C
ความกว้างภายนอก	590 มม	เวลาการทำงาน	0 – 90 นาที
ความลึกภายนอก	470 มม	กำลังไฟล่าง	600 วัตต์
ความสูงภายนอก	330 มม	กำลังไฟบน	800 วัตต์
ความกว้างภายใน	440 มม	แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220-240 V., ~50Hz
ความลึกภายใน	420 มม	พัลลัม	13 – 15 วัตต์
ความสูงภายใน	240 มม	หลอดไฟส่องสว่าง	15 – 25 วัตต์



ข้อมูลทางด้านเทคนิค อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า การเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้า



รูปและข้อมูลอาจไม่ตรงกับเตาอบที่คุณซื้อทั้งหมด



ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางเทคนิคที่เตาอบ เป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัยตามมาตรฐานที่กำหนดในการใช้งานจริง ผลการใช้อาจมีความแตกต่างได้

## การติดตั้ง

เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งบนโต๊ะและเคาน์เตอร์เท่านั้น  
กรุณาอ่านรายละเอียดในหนังสือคู่มืออย่างละเอียดก่อนการติดตั้ง



การเตรียมพื้นที่ที่จะติดตั้งเตาอบ และการเตรียมระบบไฟฟ้า เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า



**อันตราย :**

การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย



**อันตราย :**

ก่อนการติดตั้ง ควรตรวจสอบสภาพเตาอบอย่างละเอียด หากพบว่ามีสภาพผิดปกติไม่ควรติดตั้ง เพราะอาจจะเป็นอันตรายได้



ไม่ควรติดตั้งเตาอบในตู้เหมือนเตาอบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ หรือ วางเตาอบในช่องที่ไม่สามารถระบายอากาศได้ดี หรือวางลงบนพื้น

พื้นที่ห้องครัวที่วางเตาอบควรรับน้ำหนักของเตาอบและอุปกรณ์พร้อมอาหารได้ ถ้าวางเตาอบใกล้ตู้เฟอร์นิเจอร์ ตู้เฟอร์นิเจอร์ควรทนความร้อนได้อย่างน้อย 100 องศาเซลเซียส

เตาอบควรติดตั้งและประกอบตามข้อกำหนดของการติดตั้งตามมาตรฐานความปลอดภัย



ไม่ควรวางเตาอบชิดกับตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งเพราะความร้อนจากเตาอบจะทำให้ตู้เย็นสิ้นเปลืองพลังงานมากเกินไป



เวลายกเตาอบ ไม่ควรยกที่ประตูเตาอบหรือมือจับเตาอบ เพราะอาจทำให้บานพับประตูและมือจับเสียหายได้

## การต่อระบบไฟฟ้า

ควรต่อระบบไฟฟ้าบ้านโดยต้องต่อสายดิน และควรใช้เบรกเกอร์ควบคุม เบรกเกอร์ควรมีคุณสมบัติเหมาะสมกับคุณสมบัติของเตาอบตามที่ระบุไว้ใน “ข้อมูลทางเทคนิค” ต้องตรวจสอบการต่อสายดินว่ามีประสิทธิภาพสมบูรณ์ บริษัทฯจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพและไม่ถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัย



**อันตราย :** การต่อสายไฟในระบบไฟของบ้านควรทำโดยช่างไฟฟ้าที่ชำนาญที่มีมาตรฐานเท่านั้น บริษัทฯจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการต่อระบบไฟฟ้าที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัย



**อันตราย :** ไม่ควรบิด งอ หรือ มัดรวมสายไฟ หรือ พาดสายไฟแนบไปกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ ถ้าสายไฟที่ได้รับความเสียหาย การเปลี่ยนสายไฟต้องใช้ช่างผู้ชำนาญการที่มีมาตรฐาน มิฉะนั้นอาจก่อให้เกิดความเสียหายที่เกิดจากไฟฟ้าลัดวงจร หรือ ไฟไหม้ได้

ข้อมูลระบบไฟของบ้านควรสอดคล้องกับฉลากข้อมูลด้านเทคนิคของเครื่อง  
ฉลากข้อมูลของระบบไฟ อาจติดอยู่ที่ขอบด้านข้างของช่องเตาอบ หรือ อยู่ด้านหลังของเตาอบ  
สายไฟกับเตาอบต้องได้มาตรฐานตามข้อมูลทางเทคนิค



ตำแหน่งของเต้ารับและปลั๊กไฟควรอยู่ในจุดที่เข้าถึงได้ง่าย



**อันตราย :** ขณะต่อระบบไฟฟ้า ควรถอดปลั๊กไฟของเครื่องออกจากเต้ารับเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า

## เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ

- ดันเตาอบเข้าใกล้กับผนังหลัง

## การตรวจสอบสุดท้ายก่อนการใช้งาน

- ตรวจสอบว่ามีไฟเข้าเตาอบ

## การเคลื่อนย้ายในอนาคต

- หากต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบควรเก็บกล่องและชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์ตามคำแนะนำบนกล่อง ถ้าไม่มีกล่องสามารถใช้แผ่นพลาสติกกันกระแทกห่อหรือใช้กล่องกระดาษที่หนาหรือแข็งแรง
- เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดกับตะแกรงกระแทกประตูเตาอบจนเสียหายให้ใช้กระดาษหนาวางกั้นในแนวตั้งระหว่างถาด/ตะแกรงกับประตู ใช้เทปกาวแปะยึดประตูเตาอบไปถึงด้านข้าง เพื่อป้องกันการเปิด
- ไม่ควรยกเตาที่ประตูหรือมือจับ



ไม่ควรวางของบนเตาอบขณะที่ยกเตาอบขึ้น



ตรวจสอบสภาพเตาอบก่อนและหลังการขนส่ง เพื่อดูว่ามีการชำรุดเสียหายหรือไม่

## ขั้นตอนก่อนการใช้งาน

### เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้พลังงานอย่างประหยัด

- ควรใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เคลือบด้วยสีเซรามิก ซึ่งจะถ่ายเทความร้อนได้ดี
- สำหรับการปรุงอาหารถ้าในคู่มือแนะนำให้อุ่นเตาอบให้ร้อน (Preheat) ควรปฏิบัติตามทุกครั้ง
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
- พยายามอบอาหารมากกว่าหนึ่งอย่างในเวลาเดียวกัน หากทำได้คุณสามารถอบอาหารพร้อมๆกัน 2 ชั้น
- ควรปรุงอาหารต่อเนื่องกันเพื่อประหยัดพลังงานในการอุ่นเตาอบให้ร้อน
- คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดสวิทช์ เตาอบก่อนถึงเวลาสิ้นสุดการอบจริงเล็กน้อย และห้ามเปิดประตู
- ควรละลายอาหารแช่แข็งให้คลายความเย็นก่อนนำเข้าปรุงอาหารในเตาอบ

### เริ่มต้นใช้งาน

การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนการใช้งาน



น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม เพราะอาจทำให้ผิวของเตาอบเสียหาย  
ไม่ควรใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจก เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอยและทำให้แตกภายหลัง

1. แกะหีบห่อออก
2. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดแล้ว เช็ดด้วยผ้าแห้ง

## การอบร้อนครั้งแรก

ก่อนการใช้ควอรุ่นเตาอบให้ร้อนเป็นเวลานาน 30 นาที เพื่อจัดคราบน้ำมันสิ่งสกปรกที่มาจากการผลิต แล้วจึงปิดสวิทช์



**คำเตือน :** อันตรายจากความร้อน

เมื่อใช้งานเตาอบจะมีความร้อนไม่ควรให้มือสัมผัสผนังด้านในเตาอบ ตะแกรงเตาอบ ขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร ควรสวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่นำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ

1. นำถาดอบ และ ตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. ใช้โปรแกรมอบโดยขดลวดบนและล่าง
4. เลือกอุณหภูมิสูงสุด
5. อบให้ร้อนประมาณ 30 นาที
6. ปิดเตาอบ



การอบร้อนเตาอบครั้งแรกจะมีกลิ่นและควันมาก ซึ่งจะมีกลิ่นค้างอยู่หลายชั่วโมง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ อาจช่วยด้วยการเปิดหน้าต่างระบายอากาศออกจากห้องครัวแต่ไม่ควรดูดอากาศออกจากเตาอบโดยตรง



การใช้งานเตาอบจะต้องเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและอุณหภูมิที่ต้องการและตั้งเวลา มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน

หากมีควันจางๆ หรือมีกลิ่นออกมาจากเตาหลังจากเริ่มอุ่นเตาครั้งแรก เป็นอาการปกติ มิใช่ความผิดปกติใดๆ

## วิธีการใช้เตาอบ

### คำแนะนำในการอบ



**คำเตือน :** อันตรายจากความร้อน!

เมื่อใช้งานเตาอบจะมีความร้อน ไม่ควรให้มีสัมผัสผิสด้านในเตาอบ ชั้นตะแกรงเตาอบ ขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ

ไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร

ควรสวมถุงมือทุกครั้งที่น่าำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ



**อันตราย :** ขณะอบอาหาร เมื่อต้องการเปิดประตูเตาอบ ควรเปิดประตูแง้มไว้เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำออกจากเตาอบก่อน มิฉะนั้นอาจลวกมือและหน้าได้

### คำแนะนำในการอบขนม

- ใช้ถาดอบอาหารที่ไม่ติดพื้นผิวหรือถาดอลูมิเนียมหรือพิมพ์ซิลิโคนชนิดทนความร้อน
- วางถาดอบให้อยู่ตรงกลางตะแกรง
- สอดตะแกรงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับการอบหรือย่างอาหาร ไม่ควรเปลี่ยนระดับตะแกรงขณะอบอาหารอยู่
- ควรปิดประตูระหว่างอบอาหาร

### คำแนะนำในการอบอาหาร

- การหมักไก่, ไก่วง หรือ เนื้อชิ้นใหญ่ด้วยซอสปรุงรส ซึ่งอาจจะเป็นน้ำมะนาวและพริกไทยก่อนนำเข้าอบจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการอบ
- การอบเนื้อติดกระดูกควรใช้เวลาอบนานกว่า 15-30 นาที เมื่อเทียบกับเนื้อที่มีขนาดเท่ากัน
- ใช้เวลาในการอบเนื้อประมาณ 4-5 นาที ต่อความหนา 1 เซนติเมตร
- รออีกประมาณ 10 นาที หลังอบเสร็จจึงนำเนื้อออกมาจากเตา เพื่อให้ น้ำในอาหารกระจายทั่วชิ้นเนื้อ และจะไม่ไหลออกมาเมื่อใช้มีดตัด
- เมื่ออบปลา ควรวางตรงกลางตะแกรงที่ตรงกลางหรือชั้นล่าง โดยใช้ถาดอบชนิดกันความร้อน

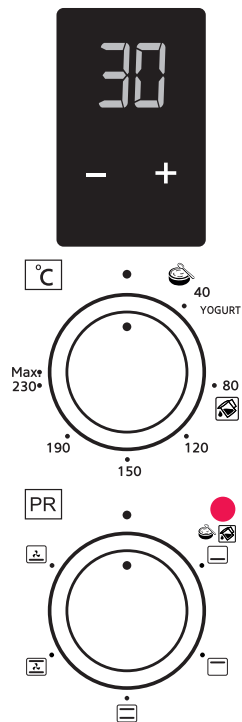
## การละลายอาหารแช่แข็ง

- นำอาหารแช่แข็งวางบนตะแกรง ใส่ถาดไว้ชั้นล่าง
- ใช้โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม 
- การตั้งเวลาละลายอาหารแช่แข็งขึ้นกับน้ำหนักของอาหาร ปล่อยให้ น้ำละลายจากอาหารหยดลงบนถาด (ไม่ควรนำน้ำที่เนื้อละลายลงในถาดไปใช้ในการประกอบอาหาร)

- ไม่ควรใช้ถาดเหล็กและถาดกลมอบอาหารพร้อมกัน
- ควรอุ่นเตาที่อุณหภูมิที่จะใช้ 8-10 นาที ก่อนการใช้งาน
- เตาอบรุ่นนี้ออกแบบสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือวัตถุประสงค์ที่นอกเหนือจากนี้



## การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ (ความร้อน)



1. จอแสดงผลเวลาทำงาน
2. ปุ่มตั้งเวลา
3. ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ
4. ปุ่มโปรแกรมการทำงาน

1. ปุ่มตั้งเวลาเตาอบ เลือกตั้งเวลาที่ต้องการ
2. ปุ่มปรับอุณหภูมิ เลือกระดับอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปุ่มเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารเลือกโปรแกรมที่ต้องการ

>>เตาอบจะเริ่มทำงานโดยระดับอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงขึ้น จนถึงระดับที่ตั้งไว้และจะรักษาระดับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ตลอดการทำงาน ขณะที่เตาอบทำความร้อนหน้าจอดีแสดงเวลาจะสว่างขึ้น

สามารถตั้งเวลาไว้ในตำแหน่ง (กำหนดเวลาเอง) หรือ ตำแหน่งเวลาอัตโนมัติ แล้วตั้งอุณหภูมิตามที่กำหนดในตารางประกอบอาหาร หากตั้งเวลาโดยอัตโนมัติ ระบบจะตัดไฟอัตโนมัติ พร้อมสัญญาณกระดิ่ง

### การปิดสวิทช์เตาอบ

เมื่อหมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 'OFF' จะเป็นการปิดสวิทช์เตาอบ



ถ้าตั้งเวลาไว้แล้ว เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะปิดการใช้งานอัตโนมัติ

## โปรแกรมการปรุงอาหาร

โปรแกรมปรุงอาหารที่อธิบายนี้ บางครั้งมีความแตกต่างกับเตาอบที่ท่านใช้งานอยู่บ้าง ควรศึกษา โดยเฉพาะโปรแกรมที่มีในเตาอบของท่าน

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านบน

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน เหมาะสำหรับอบอาหารให้มีผิวเหลืองเกรียม ภายในชุ่มฉ่ำ

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านล่าง

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านล่าง เหมาะสำหรับจะใช้ความร้อนจากด้านล่างเพื่ออุ่นหรืออบ

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่าง

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับอบเค้ก ขนมอบต่างๆ สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม

ความร้อนจากขดลวดความร้อนบนและล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนสม่ำเสมอทั่วถึงยิ่งขึ้น สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลม

ความร้อนจากขดลวดความร้อนล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อน ทำให้อาหารได้รับความร้อนทั่วถึงกว่าเมื่อเทียบกับการใช้ขดลวดด้านล่างอย่างเดียว

## ตารางแนะนำเวลาอบอาหาร

ตารางแนะนำเวลาอบอาหารนี้เป็นการแนะนำคร่าวๆ อ้างอิงจากข้อมูลการทดลองทำอาหารชนิดต่างๆ เพื่อแนะนำสำหรับเป็นแนวทางการอบอาหารชนิดต่างๆ เวลาในการอบอาหารอาจแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร ส่วนผสม และอุณหภูมิที่ใช้ ท่านสามารถปรับ เพิ่ม-ลด ตามความต้องการ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาในการอบ (นาที)	ชั้นที่วาง
คุกกี้	170-180	25-30	ชั้นกลาง
เค้ก	170-190	30-40	ชั้นกลาง
พาย	180-220	40-50	ชั้นกลาง
มัฟฟิน	160-180	30-40	ชั้นกลาง
พาสต้า (อบ)	190-210	20-30	ชั้นกลาง
ปลา	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
เนื้อแกะ	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
เนื้อลูกวัว (Veal)	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
ไก่วง	220-MAX	45-55	ชั้นกลาง
ไก่	220-MAX	75-100	ชั้นกลาง
การละลายอาหารแช่แข็ง	60-120	55-60	ชั้นกลาง

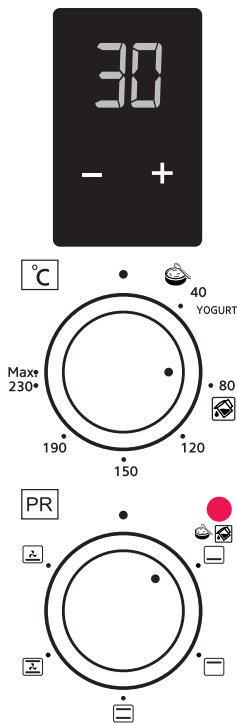




ตารางแนะนำนี้เป็นการแนะนำคร่าวๆ คุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ให้แตกต่างออกไป ตามความต้องการ

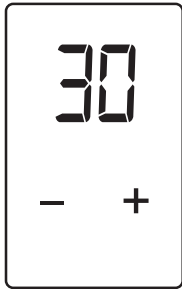


ตำแหน่งของตะแกรงหรือถาดชั้นที่ 1 คือชั้นล่างสุด

## การทำโยเกิร์ต



1. หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิไปที่เครื่องหมายโยเกิร์ต  เลือกโปรแกรมไฟล่าง  แล้วอุ่นเครื่องเปล่าไว้ 10 นาที เพื่อเตรียมพร้อมที่จะทำโยเกิร์ต
2. การเตรียมนม ใช้นมดิบคั้นที่อุณหภูมิ 90 °C ประมาณ 1 นาที แล้วปล่อยให้เย็นลงระดับ 43-45 °C (ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการทำโยเกิร์ต)
3. ใช้ยีสต์ในอัตราส่วน 1-3% แล้วคนให้เข้ากันอย่างช้าๆ ใส่นมที่ผสมยีสต์แล้วเข้าไปในชั้นที่ 1 ของเตาอบที่ pre-heat ไว้ โดยไม่ต้องปิดฝา แล้วประตูเตาอบ
4. ตั้งเวลาเตาอบเป็น manual
5. เปิดพัดลมอบไว้ 3-5 ชั่วโมง นำโยเกิร์ตออกจากเตา วางไว้ในอุณหภูมิห้อง 15-20 นาที
6. ใส่โยเกิร์ตในตู้เย็น (45 °C) เป็นเวลา 1 วัน (ห้ามคนหรือเขย่า)
7. โยเกิร์ตจะพร้อมรับประทาน หลังจากเก็บไว้ 1 วัน



เมื่อใช้งานครั้งแรก ตัวเลข "00" จะเริ่มกะพริบบนหน้าจอทุกๆวินาที เตาอบจะทำงานเมื่อกด ปุ่ม - / + พร้อมกัน จนเสียงสัญญาณ "บี๊บ" ดังขึ้น และตัวเลข "00" จะหยุดกะพริบ เตาอบพร้อมใช้งาน

#### การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ

- การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ โดยกดปุ่ม +
- สามารถตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ ตั้งแต่ 1 นาที จนถึง 4 ชม. โดยการกดปุ่ม - หรือ + ค้างไว้เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร
- เมื่อตั้งเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร เตาอบจะทำงานตามเวลาและอุณหภูมิที่ได้ตั้งไว้ หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลานับถอยหลังจนกระทั่งตัวเลขแสดงผล "00" เครื่องจะหยุดการทำงาน และมีเสียงสัญญาณดังเตือน
- การแสดงเวลาบนหน้าจอแสดงผล
  - "1h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 1 ชม.
  - "2h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 2 ชม.
  - "3h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 3 ชม.
  - "4h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 4 ชม.

- เมื่อเวลานับถอยหลังเหลือน้อยกว่า 1 นาที ตัวเลขแสดงผลที่หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาเป็นวินาที เช่น “59”, “58”, “57”
- เมื่อสิ้นสุดการตั้งเวลานับถอยหลังจนหน้าจอแสดงผล “00” สัญญาณเตือนจะดังขึ้น ตัวเลขแสดงผล "00" จะเริ่มกะพริบ เครื่องจะหยุดการทำงาน
- สัญญาณเตือนจะดังต่อเนื่อง 7 นาที ตัวเลข "00" จะยังคงกะพริบต่อแม้เสียงสัญญาณเตือนหยุดลง กดปุ่ม **- / +** พร้อมกัน และตัวเลข “00” จะหยุดกะพริบ
- หากกดปุ่ม **- / +** พร้อมกัน ก่อนสัญญาณเตือนจะหยุด (ก่อนสัญญาณเตือนดังครบ 7 นาที) สัญญาณเตือนจะหยุด ตัวเลข “00” จะหยุดกะพริบ เตียบพร้อมใช้งานอีกครั้ง
- หากกดปุ่ม **-** หรือปุ่ม **+** ปุ่มใดปุ่มหนึ่ง ระหว่างสัญญาณเตือนดังอยู่ สัญญาณเตือนจะหยุด แต่ตัวเลข "00" จะยังคงกะพริบ

## การตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน

สามารถตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน

- เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดการทำงานปกติ หน้าจอแสดงผล '00' กดปุ่ม **-** ค้างไว้ ประมาณ 2 วินาที เพื่อตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน
- เสียงสัญญาณเตือนที่ตั้งค่าไว้จะดังขึ้น “บีบ” (t1, t2 หรือ t3)
- กดปุ่ม **-** เพื่อเลือกเสียงสัญญาณเตือนที่ต้องการ
- กดปุ่ม **+** เพื่อยืนยันเสียงสัญญาณที่เลือก หรือไม่มีการกดปุ่มใดๆ ภายใน 3 วินาที

หมายเหตุ: เสียงสัญญาณ “บีบ” จะดังทุกครั้งเมื่อกดปุ่ม

## การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์

คำแนะนำ : การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาปรุงอาหารอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานของเตาทั้งยังช่วยลดปัญหาที่ทำให้ต้องซ่อมบำรุง



อันตราย : ดึงปลั๊กไฟออก หรือ ปิดเบรกเกอร์ก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้



อันตราย : ไม่ควรทำความสะอาดขณะที่เตายังร้อนอยู่ เพราะ อาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

- ควรทำความสะอาดหลังใช้งานทุกครั้ง เศษอาหารที่ติดอยู่จะทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เหลือเศษอาหารค้างไว้ซึ่งจะทำให้ไหม้ในการปรุงอาหารครั้งต่อไป
- ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่ร้อน เช็ดให้สะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- พยายามเช็ดน้ำสบู่ให้แห้งสนิทและต้องทำความสะอาดเศษอาหารที่ล้นตกลงบนพื้นเตาออกให้หมด
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาด ประเภทกรดหรือมีส่วนผสมของคลอรีนกับผิวสแตนเลสหรือมือจับ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่ (ที่ไม่มีผงขัดผสม) เช็ดผิวเวลาเช็ดควรเช็ดไปในทางเดียวกัน



น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือ เครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม อาจทำให้ผิวเตาอบเสียหาย อย่าใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอยและแตกในภายหลังได้



ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดที่ใช้ไอน้ำทำความสะอาดเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้

## การทำความสะอาดแผงควบคุม

การทำความสะอาดปุ่มและแผงควบคุมควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดให้ทั่วแผงควบคุมแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง



การทำความสะอาดแผงควบคุม ไม่ควรถอดปุ่มควบคุมออก เพราะ อาจทำให้เกิดความเสียหายได้

## การทำความสะอาดประตูเตาอบ

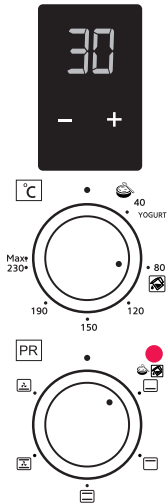
การทำความสะอาดประตูเตาอบ ควรใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นกับน้ำยาทำความสะอาด เช็ดทำความสะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง



อย่าใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอย และแตกในภายหลังได้

## การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

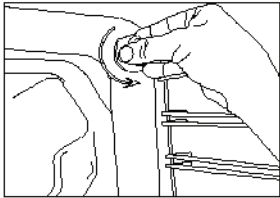
การทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ จะทำให้คราบที่ติดตามผนังเตาอบอ่อนตัวลง และทำความสะอาดได้ง่าย โดยไม่ต้อง



- นำอุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตาอบ เหน้า 2 แก้วลงในถาด แล้วใส่ถาดเข้าชั้นล่างสุดของเตาอบ
- ตั้งปุ่มอุณหภูมิไว้ที่ 80 °C ตั้งปุ่มเวลาไว้ที่ 30 นาที
- ตั้งโปรแกรมไว้ที่ไฟล่าง
- หลังจากนั้นเปิดเครื่องให้อบไอน้ำไว้ 30 นาที เปิดประตูเตาอบแล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดภายในเตาอบ



## ไฟส่องสว่าง



**คำเตือน :** ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ควรถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบบ้านก่อน หรือปิดเบรกเกอร์ก่อนทุกครั้ง และควรรอให้เตาอบเย็นก่อนเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน

### เปลี่ยนหลอดไฟ

1. ถอดฝาครอบหลอดไฟออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา (ดูรูป)
2. หมุนหลอดไฟออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกาแล้วใส่หลอดไฟหลอดใหม่
3. ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าที่

\*หลอดไฟควรใช้ หลอด 15-25 วัตต์ 220-240 โวลต์ Type E14

หลอด 15-25 วัตต์ 220-240 โวลต์ Type G9 (ควรติดต่อสั่งซื้อจากศูนย์บริการ)

## การแก้ไขเครื่องไม่ทำงาน

กรณีเครื่องไม่ทำงาน แนะนำให้ตรวจสอบเบื้องต้น ดังต่อไปนี้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟเสียบเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน
- ตรวจสอบระบบไฟฟ้าภายในบ้านว่ามีกระแสไฟเข้าหรือไม่
- ตรวจสอบเบรกเกอร์ที่ควบคุมเต้ารับ
- ตรวจสอบสายไฟว่ามีรอยฉีกขาดเสียหายหรือไม่
- หากไม่สามารถพบสาเหตุใดๆ ควรติดต่อศูนย์บริการ เพื่อแก้ปัญหา



ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาอบเก่า ต้องทำตามข้อกำหนด AEEE และข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์  
เตาอบนี้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด WEEE ภายใต้ข้อกำหนดของ AEEE ประเทศตุรกี ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตราย  
หรือวัตถุต้องห้ามตามข้อกำหนด

เตาอบนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Recycle) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์แบบธรรมดา  
รวมกับขยะทั่วไป ควรนำไปทิ้งที่ศูนย์แยกขยะ เพื่อนำมาใช้ใหม่

**ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ :** วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นวัสดุที่สามารถนำมาใช้ใหม่ ควรแยกทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ศูนย์แยกขยะเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่

ในกรณีที่เกิดความผิดปกติและท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำด้านบนแล้ว  
หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการตามที่อยู่ด้านล่าง



#### ฝ่ายบริการ

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรตติ้ง จำกัด

66/3 หมู่ 6 ต.บางจาก อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ 10130 โทรศัพท์ 0-2817-8999 โทรสาร 0-2464-1600

E-mail : [service2@penk.co.th](mailto:service2@penk.co.th) เวลาทำการ 8.00-17.00 ทุกวัน (เว้นวันหยุดปีใหม่ และ สงกรานต์)