

Note:

- If you can't solve the problem by the methods above. Please bring it to your local after-sale department for repair.
- If the contents are not conformity with the machine, please take real products as criterion.

Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Technical specifications

Product	HOMEMATE Nutri Pot
Model	HOM-12DJ12 (White)
Heating Power	950W
Motor Power	200W
Frequency	50Hz
Voltage	220V
Capacity of Container	1300-1500ml.
Dimension	245 x 205 x 345 mm.
How to use	Please read the instruction manual detail
Made in China	
Imported by	YONG CHANG ENTERPRISE (1991) CO., LTD.
Distributed by	VERASU GROUP CO., LTD. 83/7 Wireless Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330 Tel. +66 (0) 2838 8100 email: askverasu@verasu.com www.verasu.com

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
Please read the Instruction manual detail before use.
DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID

*** The company reserves the right to change contents in this manual without prior notice.
The company is not responsible for any spelling error by the printing house. ***

HOMEMATE®

คู่มือการใช้งาน

หม้ออเนกประสงค์ Nutri Pot รุ่น HOM-12DJ12



เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดการใช้งาน

เรียน ลูกค้าทุกท่าน

ทางบริษัทฯ ขอขอบพระคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกผลิตภัณฑ์นวัตกรรม HOMEATE นี้ กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้งานครั้งแรก และเก็บรักษาคู่มือไว้เพื่อตรวจสอบข้อสงสัยในการใช้งานภายหลังต่อไป โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระแสไฟบ้านตรงกับกระแสไฟเครื่องก่อนใช้งาน

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ผู้แทนจำหน่ายและผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดกับสินค้าในกรณีต่อไปนี้

- ผู้ใช้งานไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังในการใช้งานที่ระบุไว้ในคู่มือ
- การใช้เครื่องไม่ถูกวิธี
- กระแสไฟที่ใช้กับเครื่องไม่ถูกต้อง
- นำเครื่องไปใช้งานในลักษณะที่ไม่เหมาะสม
- นำเครื่องไปใช้งานเชิงพาณิชย์หรือผิดวัตถุประสงค์ของเครื่อง
- ไม่ดูแลรักษาเครื่องอย่างเหมาะสม
- มีการแก้ไขดัดแปลงเครื่องไปจากสภาพเดิมหรือซ่อมแซมเครื่องผิดวิธี
- ไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการใช้งานตามที่ระบุในคู่มือ
- กรณีนอกเหนืออื่นๆ ที่อาจพบเพิ่มเติม

ข้อปฏิบัติสำคัญเพื่อความปลอดภัย

1. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบสภาพเครื่องและสายไฟอย่างละเอียดว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์เสมอ
2. เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวอย่างเด็ดขาด อาทิ สายไฟ ปลั๊ก และส่วนมอเตอร์เครื่อง
3. ห้ามเด็กใช้งานเครื่อง ใช้ความระมัดระวังมากขึ้นหากมีเด็กอยู่ใกล้ๆ ขณะใช้งาน และไม่ปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ใช้ดูแล
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องหยุดการทำงานแล้ว และถอดปลั๊กไฟเรียบร้อยแล้วก่อนการประกอบหรือถอดชิ้นส่วนต่างๆ ของเครื่องและก่อนทำความสะอาด
5. ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนของเครื่องขณะกำลังทำงานอยู่
6. ห้ามใช้งานเครื่องในกรณีดังต่อไปนี้
 - 6.1. หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหายหรือชำรุด
 - 6.2. เครื่องทำงานผิดปกติ ถอดปลั๊กและหยุดใช้งานทันที ห้ามเปิดให้เครื่องทำงานต่อ
 - 6.3. เครื่องตกกระแทกพื้นหรือเครื่องมีความเสียหายด้านใดก็ตาม ส่งเครื่องเข้ารับการตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายโดยตรงเท่านั้น
7. เพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟช็อต ไฟไหม้และการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น ห้ามใช้งานกับอุปกรณ์เสริมจากผู้ผลิตอื่นร่วมกับตัวเครื่อง
8. ไม่ใช้งานเครื่องนอกอาคารหรือกลางแจ้ง ต้องใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น
9. ระวัง! ไม่ปล่อยให้สายไฟเครื่องห้อยแขวนตามขอบมุมโต๊ะหรือเคาน์เตอร์หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
10. ห้ามวางเครื่องบนหรือใกล้แหล่งความร้อนทุกชนิด อาทิ เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ
11. ขณะถอดปลั๊กไฟให้จับที่หัวปลั๊กห้ามจับที่สายไฟ

Problem	Possible Reasons	Solution
4. Non-stop heating.	There is no ingredient input.	Put ingredients inside the container.
	Water sank into the grinder head.	Contact Service Centre for checking and repairing.
5. No response after pressing function key.	The appliance suddenly stopped and resume in operation.	Insufficient time to reset the system due to power failure. Turn off the appliance, restart the appliance after 3 minutes.
6. Unbroken pieces of ingredients.	The soaking time for ingredients is not enough.	Prolong the soaking time.
	There is not enough or excessive ingredients input.	Increase or reduce the weight of ingredients according to the instruction manual.
	There is an internal problem.	Contact Service Centre for checking and repairing.
7. The ingredients are not properly cooked.	Wrong function is selected.	Select proper function via function key.
	There are unbreakable piece of ingredients.	Take reference to the suggested method of "Troubleshooting" Unbroken pieces of ingredient.
	The finished products is too dilute or too dense.	Place proper weight of ingredient.
	There is not enough water input.	Fill water to the cup in between the upper and the lower water levels.
	There is an internal problem.	Contact local Service Centre for checking and repairing.
8. Soymilk hasn't been cook enough.	Too much water or other ingredients.	Add water between the water marks & ingredients as indicated by the manual.
9. Scorching the bottom of the container.	The container is not cleaned completely.	Clean the container completely.
	There is excessive ingredients input.	Reduce the weight of ingredients.
10. Long operation time, but other conditions are normal.	The input water temperature is too low.	Use warm water instead.
11. Abnormal beep	The appliance is wearing.	That's normal.

Cleaning

Cleaning: Clean the appliance after using. Make sure to unplug the cord.

	Grinder - Do not immerse the grinder into water or rinse the upper part of the grinder clean the ingredient dregs stuck on the lower part of the grinder. - If necessary, make use of the included brush to clean it. - To avoid short-circuit or other accidents, prevent water from sinking into the grinder via the control panel.
	Container Clean the container completely to avoid unpleasant smell. Do not immerse the container into water. It may cause malfunction or other hazards to the appliance if the internal parts are damped.

Storing: Place the appliance into a dry and airy place.

Note: Do not drink unfinished soymilk.

Trouble shooting

Problem	Possible Reasons	Solution
1. No light for the indicators.	The electricity is in suspension.	Use after resuming the electricity.
	There is a problem in the power connection.	Check whether power socket, power plug and power cord are damaged or not.
	The power plug is not connected properly.	Reconnect the power plug tightly.
	The grinder is placed improperly.	Place the main grinder steadily.
2. No operation, but the indication lights up.	There is no function selected.	Select proper function via function key.
	There is no water or the water is insufficient in the container.	Add water to the container in between the upper and the lower levels.
	There is an abnormal sound notice emitted during operation.	Finish operation under normal conditions.
	The temperature sensor malfunctioned.	Contact Service Centre for checking and repairing.
3. Non-stop operation.	The water sank into the grinder.	Contact Service Centre for checking and repairing.

- ถอดปลั๊กเครื่องทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ และรอให้มอเตอร์หยุดการทำงานสนิทก่อนการถอดประกอบส่วนต่างๆ ของเครื่อง
- เครื่องนี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับเด็กหรือผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติหรือขาดความรู้ความเข้าใจใช้งานเครื่องนี้ เว้นแต่จะมีผู้ใช้ดูแลและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้เครื่องตามลำพังหรือเล่นใกล้เครื่องโดยไม่มีผู้ใช้ดูแลเพื่อป้องกันการนำเครื่องไปเล่นผิดประเภทจนเกิดอันตราย
- ใช้งานตามที่ระบุในคู่มือเท่านั้น การใช้งานผิดประเภทอาจเกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานและเกิดความเสียหายต่อเครื่องได้
- เครื่องนี้ผลิตขึ้นสำหรับใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- นำเครื่องและอุปกรณ์ออกจากกล่อง ตรวจสอบว่าได้รับมาครบถ้วน ไม่มีส่วนใดเสียหาย
- ฉีกพลาสติกที่หุ้มส่วนต่างๆ ออก และนำไปทิ้งให้พ้นมือเด็ก
- ล้างชิ้นส่วนและอุปกรณ์ต่างๆ ให้สะอาดด้วยความระมัดระวัง และเช็ดแห้งก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูหัวข้อการทำความสะอาด)
- ทำความสะอาดใบมีดด้วยแปรงทำความสะอาดที่มาพร้อมกับเครื่อง อย่าสัมผัสคมมีดด้วยมือ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอุบัติเหตุ

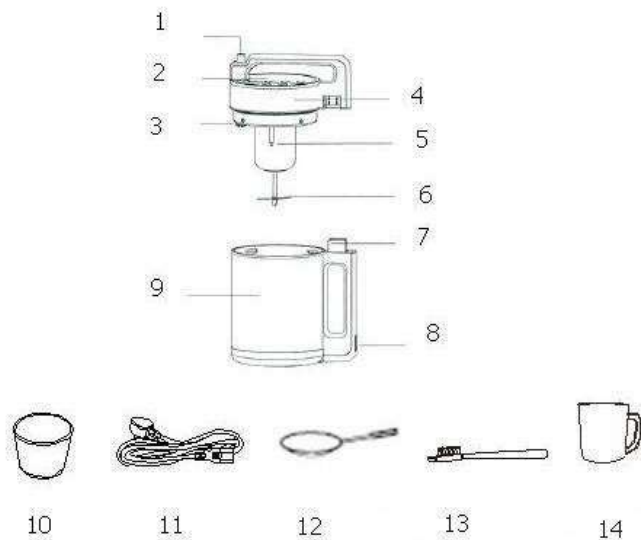
คำเตือนโปรตระวังเพื่อความปลอดภัย

เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งานและป้องกันการเกิดความเสียหายต่อสินค้ากรุณาอ่านรายละเอียดต่อไปนี้ ก่อนเริ่มใช้งาน

- ระวังอย่าให้น้ำโดนส่วนหัวของเครื่องเป็นอันตราย
- ควรถอดปลั๊กก่อนที่จะยกส่วนหัวขึ้น และยกส่วนหัวเครื่องออกก่อนรินน้ำหรืออาหารออกจากโถ
- เมื่อเครื่องทำงานเสร็จจนได้น้ำนมแล้วให้ถอดปลั๊กไฟทันที ห้ามกดปุ่มฟังก์ชันใด ๆ ให้เครื่องทำงานซ้ำต่อเนื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการไหม้ที่ฮีตเตอร์ซึ่งอาจทำความเสียหายกับตัวเครื่องได้
- ใช้งานตามที่ระบุในคู่มือและสูตรที่กำหนด เพื่อความปลอดภัยไม่ใช้ส่วนผสมที่เก่าเก็บ
- ระวังอย่าให้น้ำหยดไปที่หน้าสัมผัสของขั้วไฟฟ้าระหว่างโถกับส่วนหัวเครื่อง และต้องเช็ดให้แห้งก่อนเสียบปลั๊ก
- ใส่น้ำให้ถึงระดับขีดที่กำหนด (MIN 1300 มล.- MAX 1500 มล.)
- ทำความสะอาดโถ ใบมีด และขั้วไฟฟ้าเป็นระยะ ใบมีดคมกรุนใช้ความระมัดระวัง
- ห้ามรีเซ็ตโปรแกรมหากได้เริ่มโปรแกรมใด ๆ ไปแล้วกว่าครึ่งหรือเมื่อจบแล้ว เพราะจะทำให้ล้มและมีเสียงเตือนดังขึ้น
- ระวัง! โถอาจมีความร้อนสูงขณะกำลังทำงาน ห้ามสัมผัส
- ห้ามนำส่วนประกอบของเครื่องไว้ในตู้เย็น ตู้แช่แข็ง ไม่ควรเวฟ
- เครื่องนี้จะมีการปั่นด้วยใบมีดความเร็วสูงจึงเป็นปกติหากผู้ใช้จะได้ยินเสียงการทำงานดังขึ้นหรือเบาลงเป็นระยะ ๆ
- หากไฟฟาดับระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะช่วงหลังของการทำงาน) อย่าสั่งให้เครื่องเริ่มต้นทำงานใหม่ เพราะอาจทำให้ฮีตเตอร์ไหม้ และมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น
- ห้ามใช้งานหากสายไฟเสียหาย ควรเปลี่ยนเส้นใหม่ทันที

14. หากน้ำที่ใส่ไปเป็นน้ำเย็น ระยะเวลาการทำงานจะนานขึ้น
15. เป็นสิ่งปกติหากสีของพลาสติกที่สัมผัสกับน้ำจะเปลี่ยนสีอ่อนเนื่องจากสีของอาหาร เช่น เมื่อทำน้ำผัก ผลไม้ที่สีเข้ม แต่สีที่เปลี่ยนนี้จะไม่อันตรายต่อสุขภาพ
16. โปรดใช้โปรแกรมฟังก์ชันตามที่ระบุไว้ในคู่มือ มิเช่นนั้นอาจพบปัญหามลภาวะหรือรสชาติไม่ดีเท่าที่ควร
17. เมื่อล้างเครื่องแนะนำให้เช็ดด้วยผ้าสะอาดและผึ่งไว้จนแห้งสนิท หากประกอบส่วนหัวของเครื่อง กลับไปที่อ่างจะพบกลิ่นอับได้ภายหลัง

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของเครื่อง



1. ช่องระบายไอน้ำ
 2. แผงควบคุมการทำงาน
 3. ตำแหน่งช่องระบายไอน้ำ
 4. ส่วนหัวเครื่อง
 5. แท่งควบคุมอุณหภูมิ
 6. ใบมีด
 7. ขั้วต่อไฟฟ้า
 8. เบ้าเสียบสายไฟ
 9. โถใส่น้ำ
- อุปกรณ์ที่หามาให้เครื่อง:
- ถ้วยตวง (10) สายไฟ (11) กระชอน 2 อัน (12)
 แปรงทำความสะอาด (13) โถพลาสติกพร้อมด้ามจับถอดได้ (14)
 (ใช้ฟักมอเตอร์หรือใช้วางกระชอนเพื่อกรองน้ำนมแล้วเหลือ)

1. Put the ingredients inside the container.
2. Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the BLEND function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
3. The appliance will sound the alarm at a time later than 4 minutes. The button with the selected program will illuminate which means that the process is finished. Your healthy yogurt drink is now ready to be served.

Note: If you will make fruit or vegetable juice: Cut the ingredients (fruits or vegetables) at least 25*25*25 mm in size. Then observe the amount of water you will put inside the jug (between the lowest and highest water level marks).

Program: Cleaning

1. Add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
2. Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the NORMAL/HOT TEMP function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
 - Normal Temp uses no heat when cleaning. The process takes 5 minutes to finish.
 - Hot Temp uses high temperature when cleaning. The process takes 10 minutes to finish.
3. The appliance will sound an alarm and will illuminate the function selected at a time the process is finished.

Special instruction of control panel

- (1). When the appliance's power is on, all of the indicator will switch on. The user can select different function via function key, where the indicator will turn on and start to operate accordingly after selected. The function cannot be changed once specified. To prevent malfunction, do not press the function key during operation.
- (2). If a wrong function is selected, unplug the power before the first drive of the grinder. If the water temperature is not very high, resume the power and select the correct function for operation. If the water temperature is too high; it is necessary to wait for 3-5 minutes before re-plugging the power. You may now reset the correct function for operation.
- (3). After all the procedure, the appliance will emit a sound and light alarm. The appliance will alarm for one minute. You may unplug to stop the alarm. (Note: When making juice, the taste of the drink may change if an incorrect function is chosen. Make sure to choose the correct function for operation according to the manual recommendation.)

- The appliance will sound the alarm at a time later than 30 minutes. The button with the selected program will illuminate which means that the process is finished. This means the porridge is now cooked and ready to be served.

Mix Function

- When the congee is finished, you may add other ingredients or condiments according to your taste (ex. Cooked Chicken or Pork, Salt, Pepper, Fish Sauce and Chilli).
- Select the MIX function then press START.
- The program button will illuminate after 5 minutes. This means the porridge is now well mixed with the additional ingredients and ready to be served.

Program: Multi Grains

- Use the cup to get rice and other ingredients.
- Put the rice and other ingredients inside the container then add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
- Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the MULTI GRAINS function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
- The appliance will sound the alarm at a time later than 30 minutes. The button with the selected program will illuminate which means that the process is finished. Your rice paste is now ready to be served.

Program: Soup (Thick/Clear)

- Put the ingredients inside the container.
- Note:** Cut the ingredients at least 25*25*25 mm in size.
- Add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
 - Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the THICK/CLEAR function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
 - The appliance will sound the alarm at a time later than 25 minutes if using the THICK function. After many times of heating and blending which means that the process is finished. Your soup is now ready to be served.

Note: When making soup or stew the CLEAR function, the appliance will sound the alarm at a time later than 45 minutes, it will heat only without.

Program: Blend (No Heat)

This function can be used to blend or puree foods such as juices and sauces.

Sample Recipe: HEALTHY YOGURT DRINK

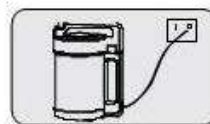
Ingredients:	700 ml	Fresh Milk
	500 ml	Plain Yogurt (natural)
	4 1/2 tbsp	Honey
	3 1/2 tbsp	Lemon

กรุณาให้ความสำคัญกับหัวข้อต่อไปนี้ขณะใช้งาน

- เลือกใช้โปรแกรมให้ถูกต้อง
- เติมน้ำให้อยู่ระหว่างระดับสูงสุดหรือต่ำสุด (หากไม่อยู่ในระดับนี้จะทำให้รสชาติไม่อร่อยหรือทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้)
- ถอดปลั๊กเมื่อเครื่องทำงานเสร็จทุกครั้ง ก่อนเทอาหารควรยกส่วนหัวของเครื่องออก

วิธีการใช้งาน

โปรแกรมทำนํ้านมถั่วเหลือง (Soymilk > “Dry Bean / Soaked Bean”)



1. ชั่ง ตวงปริมาณถั่วเหลือง โดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับเครื่อง หากเลือกใช้โปรแกรมถั่วแช่ แช่ถั่วเหลืองในน้ำให้เมล็ดพองเต็มที่ โดยแช่ น้ำทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน (การแช่ทิ้งไว้ในตู้เย็นช่วยป้องกันไม่ให้ ถั่วบูดและเสียง่าย)

2. ใส่ถั่วที่ล้างสะอาดแล้วลงในโถ ใส่ น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำ อยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด

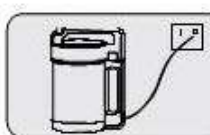
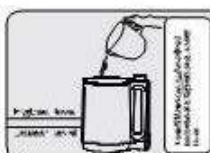
3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโถให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม “Menu” เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ ปุ่ม “Dry Bean / Soaked Bean” เมื่อไฟที่ปุ่มที่เลือกกระพริบ จึงกดปุ่ม “Start” เพื่อเริ่มต้นการทำงาน

- โปรแกรม Dry Bean ทำนํ้านมถั่วเหลืองจากถั่วเมล็ดแห้ง
- โปรแกรม Soaked Bean ทำนํ้านมถั่วเหลืองจากถั่วแช่น้ำ

4. หลังจากนั้นประมาณ 30 นาทีจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้นหลังการต้ม และปั่นหลาย ๆ ครั้ง ไฟที่ปุ่ม “Dry Bean / Soaked Bean” จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

โปรแกรมทำอาหารจากถั่วต่าง ๆ (Bean Paste)

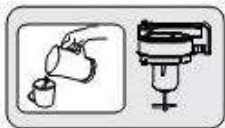
ลักษณะอาหารที่ได้จากโปรแกรมนี้นี้จะมีความข้น เหมาะสำหรับการรับประทานโดยไม่ต้องกรอง



1. ชั่ง ตวง ปริมาณวัตถุดิบ โดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับเครื่อง (วัตถุดิบที่ใช้กับโปรแกรมนี้นี้ เช่น ถั่วเขียว ถั่วแดงเม็ดเล็ก ถั่วดำ ถั่วลันเตา ฯลฯ)

2. ใส่ถั่วที่ล้างสะอาดแล้วลงในโถ จากนั้นใส่น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำ อยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด

3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโถให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม “Menu” เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ ปุ่ม “Bean Paste” เมื่อไฟที่ปุ่ม “Bean Paste” กระพริบ จึงกดปุ่ม “Start” เพื่อเริ่มต้นการทำงาน



4. หลังจากนั้นประมาณ 25 นาทีจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น หลังการต้มและปั่นหลาย ๆ ครั้ง ไฟที่ปุ่ม “Bean Paste” จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

โปรแกรมทำโจ๊กข้าว/โจ๊กทรงเครื่อง (Congee > “Plain / Mix”)



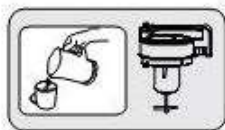
1. ใช้ถ้วยตวง ตวงข้าวหรือส่วนผสมอื่น ๆ หากมีเนื้อสัตว์ให้คัดแยกกระดูกออก และสับเนื้อให้ขนาดเล็กกว่า 5 x 5 x 5 มม.



2. ใส่ข้าวที่ล้างสะอาดแล้วลงไปในโถ จากนั้นใส่น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำอยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด



3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโถให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม “Menu” เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ปุ่ม “Plain” เมื่อไฟที่ปุ่ม “Plain” กระพริบจึงกดปุ่ม “Start” เพื่อเริ่มการทำงาน



4. หลังจากนั้นประมาณ 30 นาทีจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น หลังการต้มและปั่นหลาย ๆ ครั้ง ไฟที่ปุ่ม “Plain” จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

หมายเหตุ: เมื่อการทำโจ๊กเสร็จสิ้น ยกส่วนหัวเครื่องขึ้นเพื่อใส่ส่วนผสมอื่น (หากต้องการ) แต่ส่วนผสมที่ใช้ในขั้นตอนนี้ต้องปรุงสุกแล้ว จากนั้นเลือกไปที่ปุ่ม “Mix” หลังจากนั้นประมาณ 5 นาทีจะมีเสียงเตือนแสดงว่าโจ๊กทรงเครื่องได้ทำเสร็จแล้ว จึงถอดปลั๊ก

โปรแกรมทำเครื่องดื่มจากธัญพืช (Multi Grains)



1. ชั่ง ตวงวัตถุดิบ โดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับเครื่อง (วัตถุดิบที่ใช้กับโปรแกรมนี้นี้ เช่น ข้าวกล้องงอก งาดำ เม็ดบัว ลูกเดือย เมล็ดอัลมอนต์ ฟักทองหั่นขนาดเล็ก ข้าวโพด ข้าวไรน์ ข้าวฟ่าง ข้าวโอ๊ต)



2. ล้างวัตถุดิบให้สะอาดแล้วใส่ลงไปในโถ จากนั้นใส่น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำอยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด

6. Unplug the appliance before preparing the drink. According to your taste; you may filter the soy milk with the colander or drink the finish product as it is.

Operations

Program: Soy milk (Dry/Soaked Bean)

1. Use the cup to get dry/wet beans. (Note: To prepare wet beans; soak dry beans in water for 6-8 hours.)
2. Put the beans inside the container then add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
3. Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the DRY/WET BEAN function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
4. The appliance will sound the alarm at a time later than 30 minutes. The button with the selected program will illuminate which means that the process is finished. Your soy milk is now ready to be served.

Note: 1 cup of soybean weighs 50 grams.

Program: Bean Paste

(Green bean, Red bean, Black bean etc.)

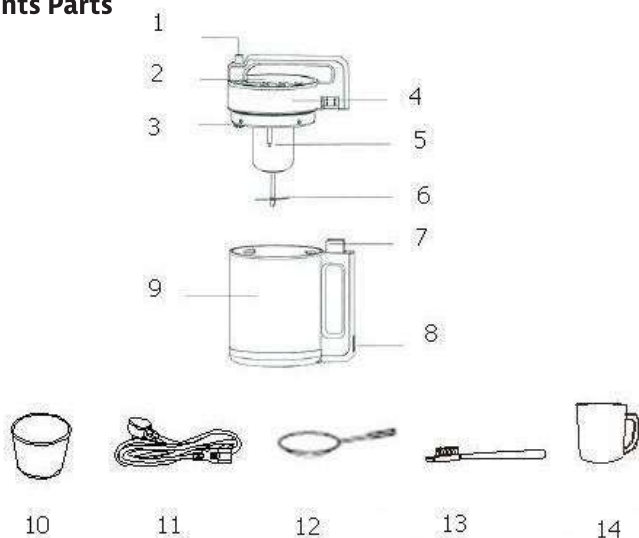
1. Use the cup to get green or red beans.
2. Put the beans inside the container then add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
3. Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the BEAN PASTE function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.
4. The appliance will sound the alarm at a time later than 30 minutes. The button with the selected program will illuminate which means that the process is finished. Your bean paste is now ready to be served.

Program: Congee

Plain Function

1. Use the cup to get rice and other ingredients. If meat is included with your ingredients; cut it at least 5*5*5 mm in size.
2. Put the rice and other ingredients inside the container then add water until reaches the space between the lowest and highest water level marks.
3. Place the main machine correctly in position with the container. All of the buttons will light up when you plug in the appliance. Press the MENU button until the PLAIN/MIX function illuminates. When the light illuminates for the selected program. Press the START button to confirm and activate the machine.

Components Parts



- 1) **Vent Hole (1):** Discharge the humidity inside the jug.
- 2) **Control Panel:** Press the "Menu" button and chose the function you need, the relevant indicator will be lit, then press "Start" to begin.
- 3) **Ventilation Hole (2):** Collects the steam inside the jug.
- 4) **Head:** Contains all electrical components.
- 5) **Water Temperature Probe:** Senses water temperature.
- 6) **Blade:** Made of high hardness stainless steel. Grinds food ingredients inside the jug.
- 7) **Strong Electric Coupler:** Transfers strong electricity to the head which controls the heating plate through a computer program. The appliance will turn-off automatically when you take out the head.
- 8) **Power Socket:** Plug one end of the included power cord into socket.
- 9) **Container:** Holds ingredients while making soymilk, soup or blending. Made of stainless steel.

Accessory Parts: Measuring cup (10), Power cord (11), Strainer (12), Clean Brush (13) and Jar (14)

Usage Instruction

1. Put the ingredients inside the container.
2. To lock the container and the main machine: place the main machine on top of the container then turn it clockwise until it locks in place
3. Select the right program for the intended use of the ingredients to get the best result.
4. To choose a program, press the MENU button until the program intended to use illuminates.
5. Observe the water level marks. Fill up the container between lowest and highest water level marks. (Too little or too much water will affect the taste and performance of the appliance.)

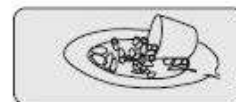


3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโต๊ะให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม "Menu" เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ปุ่ม "Multi Grains" เมื่อไฟที่ปุ่ม "Multi Grains" กระพริบ จึงกดปุ่ม "Start" เพื่อเริ่มต้นการทำงาน



4. หลังจากนั้นประมาณ 30 นาทีจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้นหลังการต้มและปั่นหลายๆ ครั้ง ไฟที่ปุ่ม "Multi Grains" จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

โปรแกรมทำซุพ (Soup > Thick / Clear)



1. หั่นวัตถุดิบให้มีขนาดเล็กกว่า 25 x 25 x 25 มม. ชั่ง ตวงวัตถุดิบ หรือส่วนผสมอื่น ๆ โดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับเครื่อง



2. ล้างวัตถุดิบให้สะอาดแล้วใส่ลงไปในโถ จากนั้นใส่น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำอยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด



3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโต๊ะให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม "Menu" เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ปุ่ม "Thick / Clear" เมื่อไฟที่ปุ่ม "Thick / Clear" กระพริบ จึงกดปุ่ม "Start" เพื่อเริ่มต้นการทำงาน



4. หากใช้โปรแกรมซุพข้น "Thick" หลังจากนั้นประมาณ 25 นาที จะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น หลังการต้มและปั่นหลายๆ ครั้ง ไฟที่ปุ่ม "Thick" จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

ถ้าหากต้องการทำการตุ๋นซุพเท่านั้นใช้โปรแกรม "Clear" จะใช้เวลาทำงานประมาณ 45 นาที หลังจากนั้นจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น ไฟที่ปุ่ม "Clear" จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

หมายเหตุ: เมื่อทำซุพชนิดข้นหรือซุพผักผลไม้ "Thick" มอเตอร์จะถูกตั้งโปรแกรมให้ปั่น แต่หากเลือกทำซุพเนื้อสัตว์หรือซุพน้ำใส "Clear" ฮีตเตอร์จะทำงานเท่านั้นแต่มอเตอร์จะไม่หมุน

โปรแกรม Blend

เป็นโปรแกรมปั่น โดยไม่ใช้ฮีตเตอร์ เช่น ปั่นผักผลไม้

1. ชั่งปริมาณส่วนผสมหรือผักผลไม้หรือตวงด้วยถ้วยตวงที่มากับเครื่อง โดยหั่นผักผลไม้ให้มีขนาดเล็กกว่า 25x25x25 มม.
2. ล้างผักผลไม้ให้สะอาดแล้วใส่ลงไป โถ จากนั้นใส่น้ำตามลงไปให้ระดับน้ำอยู่ระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด
3. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโถให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊ก ไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม “Menu” เพื่อเลือกโปรแกรมไปที่ปุ่ม “Blended” เมื่อไฟที่ปุ่ม “Blended” กระพริบ จึงกดปุ่ม “Start” เพื่อเริ่มต้นการทำงาน
4. หลังจากนั้นประมาณ 4 นาทีจะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น และไฟที่ปุ่ม “Blended” จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

โปรแกรมล้างทำความสะอาด (Cleaning > Normal / Hot)

1. ใส่น้ำสะอาดลงไปในโถให้น้ำอยู่ในระหว่างระดับต่ำสุดและสูงสุด
2. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ใส่ส่วนหัวของเครื่องลงบนโถให้ถูกตำแหน่ง เสียบปลั๊กไฟจะติดขึ้น จากนั้นกดปุ่ม “Menu” เพื่อเลือกโปรแกรมทำความสะอาดไปที่ปุ่ม “Normal / Hot” เมื่อไฟที่ปุ่ม “Normal / Hot” กระพริบ จึงกดปุ่ม “Start” เพื่อเริ่มต้นการทำความสะอาด
 - Normal (Normal Temperature Cleaning) ล้างด้วยน้ำอุณหภูมิปกติ
 - Hot (High Temperature Cleaning) ล้างด้วยน้ำอุณหภูมิสูงหรือน้ำร้อน
3. เมื่อใช้โปรแกรม “Normal” หลังจากนั้นประมาณ 5 นาที จะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้น แต่ถ้าหากใช้โปรแกรม “Hot” หลังจากนั้นประมาณ 10 นาที จะได้ยินสัญญาณเตือนดังขึ้นไฟที่ปุ่ม “Normal / Hot” จะติดขึ้น แสดงว่าการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว

คำแนะนำเพิ่มเติมแผนกควบคุมการทำงาน

1. ผู้ใช้สามารถกดปุ่ม “Menu” เลือกโปรแกรมที่ต้องการ โดยไฟที่ตำแหน่งโปรแกรมที่เลือกจะติดขึ้น เครื่องเริ่มทำงาน เมื่อเครื่องทำงานไปแล้วผู้ใช้ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ เพื่อป้องกันความผิดพลาดในการทำงาน อย่างกดปุ่มอื่น ๆ ระหว่างที่เครื่องกำลังทำงาน หากผู้ใช้พบว่าตนเองตั้งโปรแกรมผิดหรือต้องการเพิ่มส่วนผสม ผู้ใช้สามารถหยุดการทำงานของเครื่องกลางคันได้โดยการกดปลั๊กไฟ
2. หากมีการเลือกฟังก์ชันการทำงานที่ไม่ถูกต้อง กดปลั๊กก่อนที่โหม่งจะเริ่มปั่นครั้งแรก ถ้าอุณหภูมิน้ำยังไม่ได้สูงมาก ให้เสียบปลั๊กใหม่แล้วเลือกการทำงานที่ต้องการ แต่หากอุณหภูมิของน้ำขึ้นสูงไปแล้วแนะนำให้รอประมาณ 3-5 นาที ก่อนเสียบปลั๊กกลับไปอีกครั้ง จากนั้นจึงเลือกโปรแกรมที่ถูกต้องและกดปุ่มเริ่มต้นการทำงาน
3. เมื่อสิ้นสุดการทำงาน จะได้ยินเสียงสัญญาณเตือน และมีไฟกระพริบประมาณ 1 นาที

คำแนะนำเพิ่มเติมพิเศษ

- น้ำนมถั่วเหลืองอาจมีรสชาติไม่อร่อยถ้าแช่ถั่วเหลืองไว้นานเกิน 16 ชั่วโมง แนะนำให้แช่ถั่วเหลืองค้างคืนโดยแช่ไว้ในตู้เย็นเพราะอากาศร้อนจะทำให้ถั่วบูดเสียได้ง่าย หรือเมื่อนำมาทำเป็นน้ำนมถั่วเหลืองจะเก็บไว้ได้ไม่นาน
- เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการไหม้ที่ด้านล่างโถหรือฮีตเตอร์ โปรดทำตามขั้นตอนการใช้งานเครื่องที่ระบุไว้เท่านั้น

Safety Precaution

The following information is intended to prevent damage to the unit or injury. Please read the following pages and use the appliance properly.

1. Do not let water into the coupler and socket. Please make sure it is dry before using.
2. Ensure to unplug the appliance before removing the motor head.
3. When the appliance has finished pulping, do not press the function button to pulp again. (To avoid over cooking, machine burn and spilled milk.)
4. Please use the machine to comply with the instruction manual and recipe, any failing use may cause the machine wrong working and mutation of the ingredients, for safety, it is recommended to use new ingredients to make milk again.
5. Place the head and the jug correctly before using.
6. Use the machine with the proper amount of water in the jug.
7. Clean the jug, blade, electrode and water temperature timely. The blade is sharp, and may cause injury if improperly handled.
8. Do not reset the program when it is on the later period or finished. It will cause over boiling or alarming.
9. The jug is hot when making soymilk. Please do not touch.
10. Take out the head before pouring soymilk.
11. The appliance is the high-speed electrical machine; it is normal that it has a fast and slow intermittence.
12. Do not place near a hot gas, electric burner or in a heated oven. Keep the appliance well grounded.
13. If the electricity goes off when the when the appliance is in process, let the machine to cool down first before restarting the program. Otherwise; it will cause the heating element to scorch or the machine to alarm.
14. If the water is cold. It will take more time to pulp.
15. When making some kinds of soymilk or fruit-vegetable drink, the low cover will be colored, which is normal and harmless to the health.
16. Choose the corresponding program according to the recipe to meet your taste.
17. To avoid unusual smell in the jug; wipe it dry and keep it ventilated after washing.

Dear Customer,

Thank you and congratulations for choosing HOMEMATE Nutri Pot. Please read this instruction manual carefully before using the product, as it contains important information that you may find helpful. Keep this instruction manual for future reference.

Important Safety Instruction

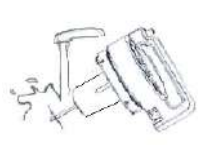
1. The appliance should only be connected to an earthed socket. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. Any connection error will nullify the guarantee.
2. Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning, after use or in case of malfunction.
3. To prevent risks of electric shock or damage on the machine; do not immerse the motor head, cord or plug in the water or other liquid.
4. If you have to use an electrical extension lead; it must be earthed and make sure that no one can trip over it.
5. Do not move the appliance when it is functioning.
6. Do not use a damaged plug or cord. Contact an authorized service center for the replacement of the damaged part.
7. Do not let the cord to hang over the edge of the table or counter, nor touch hot surface.
8. Any work on the appliance other than the usual cleaning must be consulted and approved by an authorized service center.
9. Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
10. This appliance is for household use only and not for commercial applications.
11. Do not use outdoors.
12. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Supervision on a person with a physical or mental capabilities disability is required to prevent any misuse.
13. The use of any accessory or attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. The manufacturer will not accept any liability if the appliance is subjected to improper use or failure to comply with these instructions.

Before first use

1. Check the main body and attachments thoroughly for any defects. If there is an instance that the appliance has been dropped, stop using it. Even invisible damage may cause adverse effects on the operational safety of the appliance. Consult an authorized service center for proper examination and repair.
2. Wash the blades and container by water. To avoid short-circuit or electric shock, never immerse the motor head into water or allow the control panel to have direct contact with water.
3. Use the brush included with the appliance to clean the blades. Please be careful when handling the blades to avoid injury.

การทำความสะอาด

หลังจากเครื่องทำงานเสร็จแล้ว แนะนำให้ล้างทำความสะอาดทันที

	ล้างใบมีด • ห้ามจุ่มหรือล้างน้ำส่วนหัวของเครื่องเพราะมีอุปกรณ์ไฟฟ้าอยู่ภายใน อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้ • ทำความสะอาดเฉพาะส่วนใบมีดหรือส่วนล่างที่จุ่มลงไป ในนมถั่วเหลืองเท่านั้น และอาจใช้แปรงช่วยในการทำสะอาดได้
	ล้างโถสแตนเลส • ทำความสะอาดด้วยความระมัดระวัง ห้ามจุ่มลงไป ในน้ำเพราะที่ฐานมีอุปกรณ์ไฟฟ้า รวมถึงบริเวณเหนือมือจับที่เป็นข้อต่อไฟฟ้าที่ต้องระวังไม่ให้สัมผัสกับน้ำ หากน้ำเข้าไปที่ฐานอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ เมื่อล้างเสร็จให้เช็ดด้วยผ้าแห้งสะอาด และวางโถในที่ ๆ อากาศผ่านสะดวกเพื่อป้องกันกลิ่นอับที่อาจเกิดขึ้น

ข้อแนะนำ:

- การประกอบส่วนหัวเครื่องลงบนโถขณะที่ยังไม่แห้งสนิทจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นอับ
- เมื่อทำความสะอาดทุกชิ้นส่วนและเช็ดให้แห้งสนิทแล้ว เก็บเครื่องและอุปกรณ์ในบริเวณที่ไม่อับชื้น มีอากาศไหลเวียนดี

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ไม่มีไฟติดขึ้นบนแผงควบคุม	การเชื่อมต่อของระบบไฟฟ้ามีปัญหา	ลองใช้กับเต้าเสียบไฟอื่นอื่น ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กแน่นทั้งสองข้างและสายไฟไม่เสียหาย
	วางส่วนหัวของเครื่องไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าข้อต่อของส่วนหัวเครื่องและของโถสัมผัสกันอย่างสนิท
เครื่องไม่ทำงานแต่มีไฟติด	ยังไม่ได้กดเลือกโปรแกรม	กดปุ่มเลือกโปรแกรมที่ต้องการ
	ไม่มีน้ำหรือปริมาณน้ำในโถน้อยเกินไป	ใส่น้ำให้อยู่ระหว่างขีดสองขีดที่ระบุอยู่ข้างโถ
	มีเสียงแปลก ๆ ดังขึ้นระหว่างการทำงาน	รอให้เครื่องทำงานเสร็จตามสภาวะปกติ
	เซ็นเซอร์อุณหภูมิมีปัญหา	ติดต่อฝ่ายบริการเพื่อตรวจสอบ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เครื่องไม่หยุดทำงาน	ก่อนหน้านี้มีน้ำเข้าไปในส่วนหัวของเครื่อง	ติดต่อฝ่ายบริการเพื่อตรวจสอบ
เครื่องไม่หยุดต้ม	ไม่ได้ใส่วัตถุดิบ	ใส่ส่วนผสมตามที่กำหนด
	ก่อนหน้านี้มีน้ำเข้าไปในส่วนหัวของเครื่อง	ติดต่อฝ่ายบริการเพื่อตรวจสอบ
ไม่มีปฏิกิริยาใดๆ เมื่อกดปุ่ม	หยุดการทำงานกลางคันและสั่งให้ทำงานต่อทันทีหรือไม่	ปิดเครื่องและรอ 3 นาทีก่อนให้เริ่มทำงานใหม่ (เพื่อเป็นการรีเซ็ตโปรแกรมก่อนหน้า)
ส่วนผสมถูกปั่นไม่ดีพอ	ส่วนผสมแช่นานไม่เพียงพอ	แช่น้ำให้นานขึ้น
	ส่วนผสมมากหรือน้อยเกินไป	ปรับปริมาณส่วนผสมให้เหมาะสมตามที่ระบุในคู่มือ
	โปรแกรมมีปัญหา	ติดต่อฝ่ายบริการเพื่อตรวจสอบ
นมถั่วเหลืองต้มไม่สุก	น้ำหรือส่วนผสมมากเกินไป	ตรวจสอบปริมาณน้ำและส่วนผสม
มีคราบไหม้ติดที่ก้นโถ	ล้างโถไม่สะอาด	ล้างโถให้สะอาด
	ส่วนผสมมากเกินไป	ลดส่วนผสมให้เหมาะสม
ระยะเวลาทำงานนานกว่าปกติ	น้ำที่ใส่อุ่นเกินไป	ใช้น้ำอุ่นทำ

*หากผู้ใช้ยังไม่สามารถแก้ปัญหาโดยวิธีข้างต้น กรุณานำเครื่องเข้าตรวจสอบเช็คที่ศูนย์บริการ

การกำจัดเครื่องเพื่อสภาพแวดล้อม



เมื่อเครื่องใช้หมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามนำเครื่องทั้งรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป ควรนำไปทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (ถังรีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษา สภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี

HOMEMATE®

Instruction Manual

Nutri Pot

Model: HOM-12DJ12



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read the instruction manual detail before use and keep for future reference.

น้ำองุ่น

ส่วนผสม

องุ่นเขียวไร้เมล็ด	500	กรัม
น้ำเชื่อม	3/4	ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	1/4	ถ้วยตวง

วิธีทำ

- ล้างองุ่นให้สะอาดล้างหลาย ๆ ครั้ง สะเด็ดน้ำให้แห้ง แล้วผ่าครึ่ง
- ใส่องุ่น น้ำเชื่อม และน้ำมะนาวลงไปในโถ
- เติมน้ำเย็นจัดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN
- ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ เสิร์ฟได้ทันทีหรือเวลาเสิร์ฟให้เติมโซดา

น้ำกระชาย

ส่วนผสม

กระชายสด	250	กรัม
----------	-----	------

วิธีทำ

- ล้างกระชายให้สะอาด (เพราะกระชายเป็นพืชส่วนรากอยู่ใต้ดินเมื่อนำมาทำเครื่องดื่มไม่ได้ผ่านการปรุงให้สุก) จากนั้นตัดหัวท้ายและขูดเปลือกออก หั่นเป็นท่อนเล็ก ๆ
 - ใส่กระชายลงไปในโถ เติมน้ำต้มสุกลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
 - ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ นำน้ำที่ได้มากรองผ่านกระชอน จะได้น้ำกระชายเข้มข้นจากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมตามอัตราส่วนนี้
- | | | | | | |
|-----------|-----|---------|------------|-----|--------------------|
| น้ำกระชาย | 1 | ถ้วยตวง | น้ำมะนาว | 1/4 | ถ้วยตวง |
| น้ำผึ้ง | 1/4 | ถ้วยตวง | น้ำตาลทราย | 2 | ช้อนโต๊ะ (20 กรัม) |

คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เวลาเสิร์ฟให้เติมน้ำแข็ง เพื่อเพิ่มความอร่อยและดื่มง่าย

สรรพคุณของกระชาย: ช่วยคลายเครียด ขยายหลอดเลือด ทำให้สมองปลอดโปร่ง อารมณ์ดี แก้อาการอ่อนเพลียพักผ่อนไม่เพียงพอ ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูง

น้ำใบย่านาง

ส่วนผสม

ใบย่านาง	10	ใบ
ใบเตย	3	ใบ

วิธีทำ

- ล้างใบย่านางและใบเตยให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง ตัดหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กขนาดประมาณ 1 ซม.
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถ จากนั้นเติมน้ำต้มสุกลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MAX

- ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ นำน้ำที่ได้มากรองผ่านกระชอน จะได้น้ำใบย่านาง

หมายเหตุ: ดื่มน้ำใบย่านางแทนน้ำได้ทั้งวัน เก็บในตู้เย็นได้ประมาณ 4-5 วัน หากมีรสเปรี้ยวแสดงว่าเสีย

ข้อมูลจำเพาะของเครื่อง

ประเภทสินค้า:	เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
ชนิดสินค้า	เครื่องทำอาหารและเครื่องดื่ม
ยี่ห้อ	HOMEMATE
รุ่นสินค้า	รุ่น HOM-12DJ12 (สีขาว)
กำลังไฟ (ความร้อน)	950 วัตต์
กำลังไฟ (มอเตอร์)	200 วัตต์
กระแสไฟ	220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
ความจุโลใส่ น้ำ	1.3 ลิตร - 1.5 ลิตร
วิธีใช้	ดูคู่มือประกอบ
ข้อแนะนำ/คำเตือน	เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานควรศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
ประเทศผู้ผลิต	สาธารณรัฐประชาชนจีน
นำเข้าโดย	บริษัท ยงซาง เอ็นเตอร์ไพรส์ (1991) จำกัด
จัดจำหน่ายโดย	บริษัท วีรส วิส จำกัด
	83/7 ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
	โทรศัพท์: 0-2838-8100
	email: askverasu@verasu.com
	www.verasu.com

ศูนย์บริการซ่อมและอะไหล่	3456/1 (ตั้งอยู่ด้านหลังวีรส สาขาตลาดพร้าว
	ปากซอยลาดพร้าว 134) ถ.ลาดพร้าว บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
	โทรศัพท์: 0-2838- 8120

สินค้านี้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
THIS PRODUCT IS FOR NORMAL HOUSEHOLD USE ONLY!

*** บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาในคู่มือนี้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
รวมทั้งไม่รับผิดชอบต่อการผิดพลาด อันเนื่องมาจากการพิมพ์ ***

สูตรทำอาหารของโปรแกรมต่างๆ

โปรแกรม Soymilk - ทำนํ้านมถั่วเหลืองหรือนํ้าเต้าหู้

นํ้านมถั่วเหลืองจากถั่วเมล็ดแห้ง (ตำแหน่งโปรแกรม Dry Bean)

ส่วนผสม

ถั่วเหลืองแห้ง 2 ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (100 กรัม)

วิธีทำ

- ล้างถั่วเหลืองให้สะอาด
- ใส่ถั่วที่ล้างสะอาดแล้วลงในโถ
- เติมนํ้าสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถ โดยเติมนํ้าที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- เลือกโปรแกรม “Dry Bean” ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ นํ้าที่ได้ออกมากรองผ่านกระชอน จะได้นํ้านมถั่วเหลืองร้อนๆ พร้อมดื่ม

นํ้านมถั่วเหลืองจากถั่วแช่นํ้า (ตำแหน่งโปรแกรม Soaked Bean)

ส่วนผสม

ถั่วเหลืองแห้ง 3 ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (150 กรัม)

วิธีทำ

- แช่ถั่วเหลืองในนํ้าให้เมล็ดพองเต็มที่ โดยแช่นํ้าทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน (การแช่ทิ้งไว้ในตู้เย็นช่วยป้องกันไม่ให้ถั่วบูดและเสียง่าย)
- ล้างถั่วเหลืองให้สะอาด จากนั้นใส่ถั่วลงในโถ
- เติมนํ้าสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถ โดยเติมนํ้าที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- เลือกโปรแกรม “Soaked Bean” ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ นํ้าที่ได้ออกมากรองผ่านกระชอน จะได้นํ้านมถั่วเหลืองร้อนๆ พร้อมดื่ม

โปรแกรม Bean Paste ทำอาหารจากถั่วต่างๆ

ซูปถั่วแดง

ส่วนผสม

ถั่วแดงเม็ดเล็ก 3 ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (150 กรัม)

วิธีทำ

- ล้างถั่วแดงให้สะอาดแล้วแช่นํ้าให้นิ่มประมาณ 6-8 ชม. โดยแช่ในตู้เย็นหรือแช่นํ้าร้อน 3 ชม.
- ใส่ส่วนผสมลงในโถ จากนั้นเติมนํ้าสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมนํ้าที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรองกากออก เวลาเสิร์ฟตักซูปถั่วแดงใส่ในถ้วยหวานใส่ไข่ไก่ 1 ฟองนํ้าเข้าไมโครเวฟพอให้ไข่สุกเล็กน้อยเติมนํ้าตาลทรายตามชอบ

หมายเหตุ:

- เปลี่ยนถั่วแดงเม็ดเล็กเป็น ลูกเดือยแทนได้โดยใช้อัตราส่วนเท่ากัน
- ขั้นตอนการเตรียมลูกเดือย ล้างลูกเดือยให้สะอาด นำไปต้มในนํ้าเดือด 10 นาที เทน้ำทิ้ง ล้างให้สะอาดอีกครั้ง สะเด็ดน้ำให้แห้ง

ซูปเห็ดสามสหาย (ตำแหน่งโปรแกรม Clear)

ส่วนผสม

เห็ดหูหนูขาว	80	กรัม
เห็ดหูหนูดำ	80	กรัม
เห็ดหอมแช่นํ้าหั่นเป็นเส้น	60	กรัม (เห็ดหอมแห้งประมาณ 3-4 ดอก)
สะโพกไก่	1	ชิ้น (ประมาณ 200 กรัม)
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสถั่วเหลือง	2	ช้อนโต๊ะ
นํ้ามันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ใบผักชี สำหรับโรยหน้า		

วิธีทำ

- ใส่เห็ดหอมในจานแบนพร้อมกับซีอิ๊วขาว นำเข้าไมโครเวฟใช้ไฟ High (800-900 วัตต์) เวลา 1 นาที
- นำเห็ดหอมที่ได้และส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นผักชี ใส่ลงในโถ จากนั้นเติมนํ้าสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมนํ้าที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ จนจบการทำงาน
- นำเนื้อไก่ออกมาฉีกเป็นเส้นสำหรับโรยหน้า ทำยสุตใส่ใบผักชี

นํ้าขิง (ตำแหน่งโปรแกรม Clear)

ส่วนผสม

ขิงแก่	250	กรัม
นํ้าตาลทรายแดง	130	กรัม

วิธีทำ

- ล้างขิงให้สะอาด ไม่ต้องปอกเปลือก ตัดเป็นท่อนประมาณ 1 นิ้ว ทบพอแตก
- นำขิงใส่ลงในโถ จากนั้นเติมนํ้าสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมนํ้าที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ จนจบการทำงาน
- เติมนํ้าตาลทรายแดง คนให้เข้ากัน เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรอง

โปรแกรม Blend

โยเกิร์ตสูตรล้างลำไส้

ส่วนผสม

นมสด	700	มิลลิลิตร
โยเกิร์ตธรรมชาติ	500	มิลลิลิตร
นํ้าผึ้ง	4 1/2	ช้อนโต๊ะ
นํ้ามะนาว	3 1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถ
- จากนั้นเลือก “Menu” ไปที่ปุ่มโปรแกรม “Blended” กดปุ่ม “Start” เครื่องจะปั่นจนส่วนผสมเข้ากัน หลังจากนั้นประมาณ 4 นาที จะมีเสียงเตือนแสดงว่าเครื่องทำงานเสร็จแล้ว

หมายเหตุ: แนะนำให้รับประทานช่วงเวลาเช้าหลังจากดื่มนํ้า 1-2 แก้วแล้ว ตั้งแต่เวลา 05.30 น.-07.00 น.

น้ำถั่วเขียว

ส่วนผสม

ถั่วเขียว	2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (100 กรัม)
น้ำตาลทรายแดง	75	กรัม
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา

วิธีทำ

- ล้างถั่วเขียวให้สะอาดแล้วแช่น้ำให้นิ่มประมาณ 1 ชม.
- ใส่ถั่วเขียวลงในโถจากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ จบโปรแกรม เติมน้ำตาลทรายและเกลือป่น เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรองกากออก

ซูปผักทอง

ส่วนผสม

เนื้อผักทองดิบหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	700	กรัม
----------------------------------	-----	------

วิธีทำ

- ล้างผักทองให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ผักทองลงในโถจากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรองกากออก

หมายเหตุ: เปลี่ยนผักทองเป็น ข้าวโพดหวานดิบผ่านแทนได้โดยใช้อัตราส่วนเท่ากัน

โปรแกรม Soup - ทำซูป

ซูปครีมเห็ด (ตำแหน่งโปรแกรม Thick)

ส่วนผสม

เห็ดฟาง	400	กรัม
เนยสด	60	กรัม
กระเทียมสับ	2	ช้อนชา
ข้าวสาร	1/2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (30 กรัม)
ซูบก้อนเห็ดหอม	1	ก้อน
ครีมข้น	1	กระป๋อง

วิธีทำ

- ล้างเห็ดให้สะอาด หั่นเห็ดเป็นแผ่นบาง ใส่เห็ดพร้อมกับกระเทียมสับและเนยสดในชามผสม นำเข้าผัดในไมโครเวฟใช้ไฟ High (800-900วัตต์) เวลา 3 นาที หรือจนกระทั่งเห็ดสุก
- ข้าวขาวให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นครีมข้น ลงในโถจากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ เมื่อจบโปรแกรม เติมครีมข้นลงในส่วนผสม คนให้เข้ากัน เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรอง

ซูปข้าวเหนียวดำเผือก

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวดำ	2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (110 กรัม)
เผือกดิบหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	300	กรัม
น้ำตาลทรายสีร่ำ		(ตามความชอบ)

วิธีทำ

- ข้าวขาวเหนียวดำให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ข้าวและเผือกลงในโถจากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถ โดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ เมื่อจบโปรแกรม เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรอง เติมน้ำตาลลงในส่วนผสมคนให้เข้ากัน (หากต้องการ) เวลาเสิร์ฟราดหน้าด้วยกระเทียมผสมกับเกลือ

โปรแกรม Congee - ทำโจ๊ก

โจ๊กขาว (ตำแหน่งโปรแกรม Plain)

ส่วนผสม

ข้าวสาร	3	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (165 กรัม)
---------	---	-----------------------------------

วิธีทำ

- ข้าวขาวให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ข้าวลงในโถจากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่างๆ ตามปกติ ไม่ต้องกรองเสิร์ฟร้อน ๆ

หมายเหตุ:

- เปลี่ยนข้าวสารเป็น ข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก ข้าวปรุ่งแรกผลิ 6* แทนได้โดยใช้อัตราส่วนเท่ากัน

* ข้าวปรุ่งแรกผลิ 6 คือข้าวกล้องปรุ่งเบญจกระยาทิพย์ “แรกผลิ 6” เป็นข้าวกล้องปรุ่งเสริมภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติ ผลิตโดยฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ บ้านยางน้อย อ.เขื่องใน จ.อุบลราชธานี ส่งเสริมการผลิตโดย มูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ ข้าวกล้องปรุ่งเบญจกระยาทิพย์ “แรกผลิ 6” ประกอบด้วยข้าวคุณภาพ 6 ชนิด อาทิ ข้าวกล้องขาวดอกมะลิ 105 ข้าวดอกมะลิ 105 ข้าวเหนียวอก 6 ข้าวหอมแดง ข้าวหอมกุหลาบและข้าวกล้องหอมเชอร์ ที่นำมาผ่านกรรมวิธี Germination เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยกระบวนการทางชีวเคมีตามธรรมชาติ นำข้าวกล้องผ่านกระบวนการเพาะงอกภายในสภาวะที่มีการควบคุมความชื้น แสง อุณหภูมิ เวลา และออกซิเจนพอเหมาะจนได้ข้าวที่มีวิตามินสูง อีกทั้งยังมีสาร Gamma-Amino Butyric Acid (GABA) สูง และแร่ธาตุที่จำเป็นพอเหมาะที่ร่างกายต้องการเป็นอาหารที่มีคุณภาพยอดเยี่ยมสำหรับบำรุงร่างกายเสริมภูมิคุ้มกันป้องกันโรคภัยตามธรรมชาติ มีรสชาติดี ร่อย กลมกล่อม นุ่มนวล หุงต้มง่ายปลอดภัยจากสารเคมี และแบคทีเรีย เหมาะสำหรับสุขภาพทุกวัย รวมทั้งเด็กที่กำลังเจริญเติบโต

โจ๊กลูกเต๋อย (ตำแหน่งโปรแกรม Plain)

ส่วนผสม

ข้าวสาร	2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (110 กรัม)
ลูกเต๋อย	1/2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (25 กรัม)

วิธีทำ

- ล้างลูกเต๋อยให้สะอาด นำไปต้มในน้ำเดือด 10 นาที เทน้ำทิ้งล้างให้สะอาดอีกครั้ง สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ข้าวข้าวให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ข้าวและลูกเต๋อยลงในโถ จากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ ไม่ต้องกรองเส้นพรีออน ๆ

โจ๊กทรงเครื่อง (ตำแหน่งโปรแกรม Mix)

- เมื่อการทำโจ๊กข้าวเสร็จสิ้น ยกส่วนหัวเครื่องขึ้นเพื่อใส่ส่วนผสมอื่น ๆ แต่ส่วนผสมที่ใช้ในขั้นตอนนี้ ต้องปรุงสุกแล้วและต้องหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดเล็กกว่า 5 x 5 x 5 มม. เช่น เนื้อไก่ หมู กุ้ง ปลาหมึก เห็ดหอม ฯลฯ พร้อมกับปรุงรสชาติตามชอบ
- จากนั้นเลือก “Menu” ไปที่ปุ่ม “Mix” กดปุ่ม “Start” เครื่องจะปั่นจนส่วนผสมเข้ากัน หลังจากนั้นประมาณ 5 นาทีจะมีเสียงเตือนแสดงว่าโจ๊กทรงเครื่องได้ทำเสร็จแล้ว

หมายเหตุ: ไม่ควรใส่ส่วนผสมในโจ๊กให้ปั่นจนเกินไป โดยเครื่องจะไม่ทำงานหรือมีเสียงดังผิดปกติได้

โจ๊กไก่เห็ดหอม

ส่วนผสม

ข้าวกล้อง	3	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (165 กรัม)
เนื้อไก่หั่นชิ้นเล็ก	300	กรัม
เห็ดหอมแช่น้ำให้นิ่ม	30	กรัม (เห็ดหอมแห้งประมาณ 2-3 ดอก)
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ใส่เนื้อไก่ เห็ดหอม ซีอิ๊วขาว คนให้เข้ากันในชามผสมนำเข้าในไมโครเวฟใช้ไฟ High (800-900 วัตต์) เวลา 5 นาที หรือจนกระทั่งสุกทั่ว
- ข้าวข้าวกล้องให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ใส่ข้าวกล้องลงในโถ จากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ใช้โปรแกรม “Plain” ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ จนจบโปรแกรม
- ใส่ส่วนผสมจากข้อ 1 ลงในโถ ใช้โปรแกรม “Mix” เครื่องจะปั่นจนส่วนผสมเข้ากัน หลังจากนั้นประมาณ 5 นาทีจะมีเสียงเตือนแสดงว่าโจ๊กไก่เห็ดหอมได้ทำเสร็จแล้ว
- เสิร์ฟโจ๊กพร้อมซอสขอย ต้นหอมซอย กระเทียมเจียว ไข่ลวก ตามความชอบ

โปรแกรม Multi Grains - ทำเครื่องดื่มจากธัญพืช

น้ำงาดำอัลมอนต์

ส่วนผสม

งาดำคั่ว	1 1/2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (60 กรัม)
เมล็ดอัลมอนต์ดิบ	2	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (90 กรัม)

วิธีทำ

- นำอัลมอนต์ที่ตวงแล้วใส่ลงในถ้วยตวงของเหลวที่ร้อนได้ขนาด 1 ถ้วยตวง เติมน้ำ 1/4 ถ้วยตวง นำเข้าไมโครเวฟใช้ไฟ High (800-900 วัตต์) เวลา 1 นาที นำออกมาผ่านน้ำเย็นลอกเปลือกออกให้หมด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ขั้นตอนการเตรียมงา ล้างงาดำให้สะอาด โดยใส่งาดำในกระชอนแล้วจุ่มลงในชามผสมที่ใส่น้ำ ใช้ช้อนคนงาให้ทั่วจะพบว่าเมล็ดงาเล็ก ๆ นอนก้นอยู่ ผึ่งงาให้หมาดแล้วนำมาคั่วให้หอม
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปในโถ
- เติมน้ำลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ นำน้ำที่ได้มากรองผ่านกระชอนจะได้น้ำงาดำอัลมอนต์หอมอร่อย กลมกล่อม หรือหากต้องการขูดงาดำอัลมอนต์ เสิร์ฟได้ทันทีไม่ต้องกรอง

อัลมอนต์มิลค์

ส่วนผสม

เมล็ดอัลมอนต์ดิบ	4	ถ้วยตวงที่มากับเครื่อง (180 กรัม)
------------------	---	-----------------------------------

วิธีทำ

- นำอัลมอนต์ที่ตวงแล้วใส่ลงในถ้วยตวงของเหลวที่ร้อนได้ขนาด 2 ถ้วยตวง เติมน้ำ 1/2 ถ้วยตวง นำเข้าไมโครเวฟใช้ไฟ High (800-900 วัตต์) เวลา 2 นาที นำออกมาผ่านน้ำเย็นลอกเปลือกออกให้หมด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- นำอัลมอนต์ที่ได้ใส่ลงในโถ จากนั้นเติมน้ำสะอาดลงในโถตามขีดที่ระบุไว้ข้างโถโดยเติมน้ำที่ระดับ MIN หรือ MAX (ตามความชอบ)
- ทำตามขั้นตอนต่าง ๆ ตามปกติ นำน้ำที่ได้มากรองผ่านกระชอนจะได้น้ำอัลมอนต์มิลค์หอมอร่อย กลมกล่อม

หมายเหตุ:

- ประโยชน์ของอัลมอนต์ อุดมไปด้วยกรดไขมันดีที่จำเป็นต่อร่างกาย จะช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและลดคอเลสเตอรอล นอกจากนี้แล้วยังอุดมไปด้วยไฟเบอร์ โปรตีนจากพืช วิตามินบี วิตามินอี และโอเมก้า 3 และในอัลมอนต์มีแคลเซียมสูงพอ ๆ กับนมสดเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับคนวัยทอง
- เนื้อของอัลมอนต์ที่ได้จากการกรองน้ำอัลมอนต์แล้ว ให้เก็บในช่องแช่แข็ง สามารถนำมาทำคูกัลอัลมอนต์ ทำไส้ขนมปัง ฯลฯ