

奥克斯厨卫小家电豆浆机AUX-C611 进入淘宝店

产品名称	奥克斯厨卫小家电豆浆机AUX-C611 进入淘宝店
公司名称	肖菠 (个人会员)
价格	185.00/个
规格参数	品牌:奥克斯 型号:AUX-C611 适用人数:4-5人
公司地址	中国 湖北 十堰市 鄂西北小商品批发市
联系电话	86 0719 8459100 13197282957

产品详情

品牌	奥克斯	型号	AUX-C611
适用人数	4-5人	水容量	1L-1.5L (L)
豆浆机功能	干豆、果蔬、米糊、湿豆、玉米汁	杯体材质	塑料杯体
研磨方式	无网研磨	豆浆机功率	751-1000W
价格范围	180-300	速度调节	无速度选择
暂动/触动式开关	有	电源电压	220 (V)
电源频率	60 (Hz)	产地	广东
送礼用途	个人礼品		

我的淘宝店：<http://shop61784160.taobao.com>

实拍图片

产品详细介绍

容量: 1.3-1.5l

干豆、湿豆、米糊、八宝、、绿豆、果疏豆浆、果蔬搅拌自动清洗功能；

领先的无网搅打设计，清洗更轻松；

全新阻流碰撞设计，物料搅打更细腻、出浆率更高；

imd控制版设计，防水、防蒸气、耐用操作更轻松；

电机低速启动、过热保护，持久耐用寿命长；

防溢、防干烧、超时锁定、使用安全便捷；

食用级抗摔pc桶，卫生耐用无污染；

文火慢熬、更浓、更香、更营养；

进口台湾芯片，防潮、耐热、抗干扰、性能稳定不死机；

机头面盖耐高温abs材料，防水、耐温、永不变形；

十字锰钢刀片，不钝口、不反弹、粉碎效果不一般。

豆浆机的结构:

豆浆机，采用微电脑控制，实现预热、打浆、煮浆和延时熬煮过程全自动化，特别是由于增设了“文火熬煮”处理程序，使豆浆营养更加丰富，口感更加香泽。

(1)杯体:杯体像一个硕大的茶杯，有把手和流口，主要用于盛水或豆浆。杯体有的用塑料制作，有的用不锈钢制作，但都是符合食品卫生标准的不锈钢或聚碳酸脂材质。在杯体上标有“上水位”线和“下水位”线，以此规范对杯体的加水量。杯体的上口沿恰好套住机头下盖，对机头起固定和支撑作用。

(2)机头:机头是豆浆机的总成，除杯体外，其余各部件都固定在机头上。机头外壳分上盖和下盖。上盖有提手、工作指示灯和电源插座。下盖用于安装各主要部件，在下盖上部（也即机头内部）安装有电路板、变压器和打浆电机。伸出下盖的下部有电热器、刀片、网罩、防溢电极、温度传感器以及防干烧电极。需要说明，下盖的材质同样需要符合食品卫生标准。

(3)电热器:加热功率800w，不锈钢材质，有加热管，加热盘，等根据豆浆机的形状而定，用于加热豆浆。

(4)防溢电极:用于检测豆浆沸腾，防止豆浆溢出。它的外径5mm，有效长度15mm，处在杯体上方。为保障防溢电极正常工作，必须及时对其进行清洗干净，同时豆浆不宜太稀，否则，防溢电极将失去防护作用，造成溢杯。

(5)温度传感器:用于检测“预热”时杯体内的水温，当水温达到mcu（sh66p20a）设定温度（一般要求80左右）时，启动电机开始打浆。

(6)防干烧电极:该电极并非独立部件，而是利用温度传感器的不锈钢外壳兼。外壳外径6mm，有效长度89mm，长度比防溢电极长很多，插入杯体底部。杯体水位正常时，防干烧电极下端是应当被浸泡在水中。当杯中水位偏低或无水，或机头被提起，并使防干烧电极下端离开水面时，mcu(微控制器)通过防干烧电极检测到这种状态后，为保安全，将禁止豆浆机工作。

(7)刀片:外形酷似船舶螺旋桨，高硬度不锈钢材质，用于粉碎豆粒。有s型，x型，i型。等等。

(8)网罩:用于盛豆子，过滤豆浆。实际工作时，网罩通过扣合斜楞而与机头下盖是扣合在一起的。清洗时会发现，因受热后网罩与机头下盖扣合出现过紧，因此拆卸网罩时应先用凉水将其冷却，以免用力过大而划伤手或弄坏网罩。特别是清洗网罩比较费事，往往让用户感到太辛苦，这一问题引起各厂家重视。现在，舒特嘉品牌的豆浆机采用了无网技术，经过几千次的试验，终于解决了这一困扰用户多年的问题。

质效果更好，做出的豆浆熬得透、喝着香，营养更易于人体吸收。

食谱：量杯是用来量黄豆的，你打豆浆的原料不要超过一量杯，而且，原料最好泡过之后再打（泡一晚上，泡豆子的水不要放进去打，不健康），这样味道好，而且不伤机器

豆浆机食谱大全

1、黄豆浆 用料：黄豆85克，水1.3升容量可随意增减、风味营养豆浆最佳配搭比例，糖适量

归经：入脾、胃 功效：补虚、清热化痰、通淋、利大便、降血压、增乳汁

建议：加3~5粒杏仁于用料中，则所熬豆浆更鲜、更浓

2、花生豆奶 用料：黄豆、花生各45克，牛奶200克，水1.3升

制作：将浸泡过的黄豆花生放入豆浆滤网，水和牛奶放入豆浆壶 归经：入脾、肺

功效：润肤，益肺气、补虚

3、芝麻黑豆浆：用料：黑芝麻、花生各10克，黑豆80克，水1.3升

制作：将花生与黑豆按一定时间浸泡后，再与黑芝麻一起放入豆浆滤网 归经：入脾、肺、大肠

功效：乌发养发，润肤美颜，补肺益气，滋补肝肾、润肠通便、养血增乳

4、豆浆冰糖米粥 用料：黄豆85克，大米与冰糖各50克，水1.3升

制作：将预先制作好的豆浆与米（可浸泡半个小时）、冰糖一起放入锅慢火熬煮到粘稠状

归经：入肝、肺 功效：养颜润肺，益肺气

5、芝麻蜂蜜豆浆 用料：豆浆70克，黑芝麻20克，蜂蜜40克，水1.3升

制作：将黑芝麻与浸泡过的黄豆放入豆浆机滤网，开动豆浆机自动完成 归经：入脾、肺

功效：养颜润肤、乌发养发

6.核桃杏仁露 用料：核桃40克、杏仁420克、清水适量

制法：1、将杏仁与核桃装入豆浆机网罩内，杯体内按规定加入清水；

2、启动豆浆机，十几分钟后豆浆煮熟； 功效：养颜面益智

7.花生乳 用料：花生60克、清水适量 制法：1、将花生浸泡6-16小时，备用；2、将泡好的花生装入豆浆机网罩内，杯体内按规定加入适量的清水，启动豆浆机，十几分钟后豆浆煮熟即可；

功效：补脑、健身、益智

8.密法黑芝麻糊 用料：蜂蜜1勺、黑芝麻20克、黄豆60克、清水适量；

制法：1、将黄豆浸泡6-16小时，备用；2、将泡好的黄豆与黑芝麻一起装入豆浆机网罩内，杯体内按规定加入清水，启动豆浆机，十几分钟后豆浆煮熟，稍凉后加入蜂蜜即可； 功效：养颜美容、益智健脑

9.五豆豆浆 用料:黄豆30克、黑豆10克、青豆10克、豌豆10克、花生米10克、水1200毫升

制法:1、将五种豆类浸泡6—16小时，备用；2、将浸泡好的五豆装入豆浆机网罩中，往杯体内加入清水，启动豆浆机，十几分钟后豆浆煮熟，报警即成。 功效:降脂降压、强筋健脾、保护心血管

10.枸杞豆浆 用料:黄豆60克、枸杞10克、清水1200毫升 制法:1、将黄豆浸泡6—16小时,备用;
2、将泡好的黄豆和枸杞装入lb豆浆机网罩内,杯体内加入清水,启动豆浆机,十几分钟豆浆煮熟即成。
功效:滋补肝肾、益精明目、增强免疫能力

11.红枣枸杞豆浆 用料:黄豆45克、红枣15克、枸杞10克、清水1200毫升 制法:1、将黄豆浸泡6—16小时;
2、将红枣洗净去核,枸杞洗净备用; 3、将泡好的黄豆、红枣和枸杞装入lb豆浆机网罩内,杯体内加入清水,启动豆浆机,十几分钟豆浆煮熟即可。
功效:补虚益气、安神补肾、改善心肌营养、防治心血管疾病

12.红枣莲子浆 用料:红枣(去核)15克、莲子肉15克、黄豆50克、白糖50克、清水适量。
制法:1、将黄豆浸泡6—16小时; 2、将莲子肉泡至发软; 3、将红枣洗净与莲子肉、黄豆一并装入lb豆浆机网罩内,杯体内加入清水,启动豆浆机,十几分钟豆浆煮熟。
4、趁热往杯体内加入白糖,搅匀即成;不愿喝甜的也可以不加糖。
功效:滋阴益气、养血安神、补脾胃、清热解毒。

13.花生豆浆 用料:花生30克、黄豆40克、水1200毫升 制法:1、将黄豆、花生浸泡6—16小时,备用;
2、将泡好的黄豆和花生装入豆浆机网罩内,将清水装入杯体,启动豆浆机,十几分钟后即成。
功效:补血益气、滋阴润肺、适用于体虚瘦弱、大病初愈及健康人养生保健。

14.黑豆芝麻浆 用料:黑豆50克、花生15克、黑芝麻5-10克、水适量 制法:1、将黄豆、花生浸泡6—16小时;
2、将泡好的黑豆、花生和黑芝麻一起装入lb豆浆机网罩内,杯体内加入清水,启动豆浆机,十几分钟后豆浆煮熟。 功效:乌发养颜、解表清热、滋养健体。

15.百合莲子浆 用料:百合10克、莲子肉10克、银耳10克、绿豆40克、冰糖50克、清水适量。
制法:1、将百合用开水泡至发软,将莲子肉用开水浸泡至发软;
2、将银耳洗净,用温水浸泡至发软,摘成小朵; 3、将绿豆浸泡6-16小时; 4、将绿豆、百合、莲子、银耳一并装入lb豆浆机网罩内,杯体内加入冰糖和适量清水,启动机器,十几分钟后浆煮熟即成。
功效:清火滋阴,养心安神、补脑抗衰。 注:网罩中的渣加白糖调制成豆沙,爽脆可口。

16.绿豆浆 用料:绿豆80克、白糖50克、清水适量。 制法:1、将绿豆洗净,浸泡6—16小时。
2、将泡好的绿豆放入lb豆浆机网罩中,杯体中加入清水,启动机器,十几分钟后豆浆煮熟。
3、趁热往杯体内加入白糖,不愿喝甜的也可不加糖。
功效:清热解暑、利水消肿、润喉止渴、明目降压。 注:进行温补者不宜饮用,以免失去温补功效;脾胃虚寒者不宜过多饮用,以防腹泻。网罩中的豆渣加白糖调成豆沙,十分可口。

17.消暑二豆饮 用料:黄豆45克、绿豆30克、白糖50克、清水适量。
制法:1、将黄豆、绿豆浸泡6—16小时。
2、将泡好的二豆装入lb豆浆机网罩中,杯体中加入清水,启动机器,十几分钟后豆浆煮熟。
3、趁热往杯体内加入白糖,调匀即成,不愿喝甜的也可不加糖。 功效:消暑止渴、清热败火。

18.“三加一”健康豆浆 用料:青豆40克、黄豆20克、绿豆15克、清水适量、白糖适量。
制法:1、将三豆浸泡6—16小时。 2、将泡好的三豆放入lb豆浆机网罩中,杯体中按规定加入清水和白糖,启动机器,十几分钟后豆浆煮熟。 功效:清热解暑。

19.红枣绿豆豆浆 用料:红枣(去核)15克、绿豆20克、黄豆40克、白糖50克、清水适量。
制法:1、将绿豆、黄豆浸泡6—16小时; 2、将红枣洗净与绿豆、黄豆一并放入lb豆浆机网罩中,杯体中加入清水,启动机器,十几分钟后豆浆煮熟;
3、趁热往杯体内加入白糖,搅匀即成,不愿喝甜的也可不加糖。 功效:补气提神,消暑凉血。

20.益智豆浆 用料:黄豆55克、核桃仁10克、黑芝麻5克、清水适量。 制法:1、将黄豆浸泡6—16小时。 2、将泡好的黄豆与核桃仁、黑芝麻一起装入lb豆浆机网罩中,杯体内加入足量清水,启动机器,十几分钟

后豆浆煮熟。 功效:益智健脑。

21.核桃杏仁露 用料:杏仁40克、核桃40克、冰糖少许,清水适量。

制法:1、将杏仁、核桃装入豆浆机网罩中,杯体内按规定加入清水。

2、启动机器,十几分钟后豆浆煮熟,加适量冰糖即可。 功效:养颜益智。