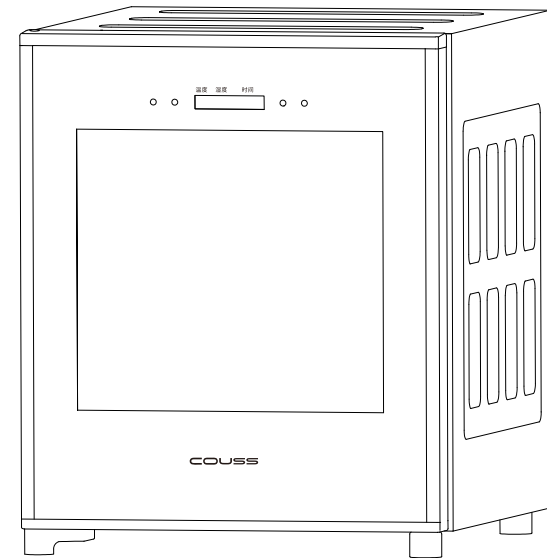


COUSS  
卡士



中山卡士电器有限公司

服务热线：400-880-8557

官方网站：www.couss.com.cn

新浪微博：COUSS卡士

小红书：COUSS卡士

微信公众号：COUSS卡士烤箱

地址：广东省中山市火炬开发区祥富路13号

产品说明书

CF570电烤箱（家用发酵箱）

## 探味研究所

“探味研究所”是由卡士技术团队专门为服务用户建立的微信号，用来分享美食大咖们的直播教学、精美食谱，以及回复用户在美食制作过程中遇到的相关问题，添加微信发送“加群”即可加入美食学习群。工作时间为周一至周五8:30-17:30。如咨询没有及时回复，请不要着急，我们看到信息后，会第一时间回复大家。

卡士资深产品工程师和美食顾问在线为您提供专业的贴心服务，解答您在美食制作中遇到的各项难题，让您的美食之路快乐无忧。



赶快扫二维码加我吧!

免费获得更多美食教程



couss订阅号



couss服务号

## 目录

---

品牌简介 .....	2
产品特点 .....	2
产品说明 .....	3
注意事项 .....	5
操作指南 .....	6
清洁保养 .....	11
疑难解答 .....	12
产品规格 .....	13
执行标准 .....	14
电气原理图 .....	14
安装指导 .....	15
食谱 .....	16

## 品牌简介

---

卡士品牌创始人兼总工程师张文彬，于2005年创立公司，推崇“推十合一、士不将就”的精神理念，并将其注入产品与服务中。卡士立志于将智能科技融入生活仪式，为有识之士创造非凡体验。

## 产品特点

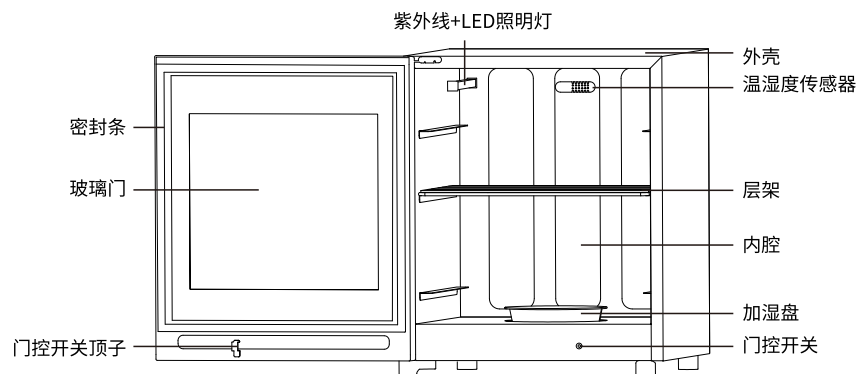
---

- 全不锈钢外观设计，时尚简约，坚实耐用。
- 1分~24小时超长时间控制，更有贴心常通功能。
- 温度: 20~50°C可调可控，湿度: 60~90%RH可调。
- 保洁: 1分~24小时可调，默认30分钟。
- 内置LED照明，方便用户对内腔食材进行观察。
- 数码显示屏配置，温度、湿度、时间参数一目了然，操控便捷。
- 电子式感温感湿探头，控制精度更高。
- 70L黄金容积，满足家庭多种发酵需求。
- 双层全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳。
- 整体发泡工艺，保温保湿，节能省电。
- 全触摸按键设计，操作更便捷。
- 紫外线保洁功能，高效保洁，安全到位。

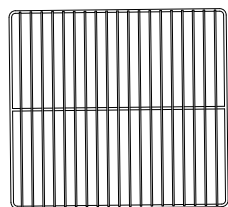
## 产品说明

### 部件说明

#### 主件：



#### 配件：



层架



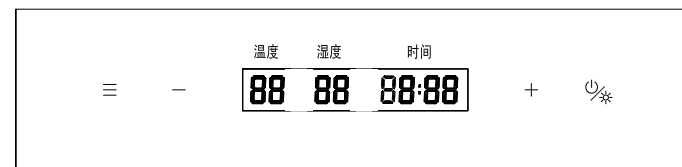
加湿盘

#### 用途：

层架：用于摆放发酵食材。

加湿盘：发酵时，需加水用于面团加湿。

### 按键功能说明



- 电源开关键“⏻”：轻按此键开机，长按此键3秒关机。
- 照明开关键“⏻”：机器在运行时，轻按“⏻”可开启照明灯，再次轻按“⏻”关闭照明灯。
- 功能选择键“三”：每轻按一次，温度、湿度、时间依次切换，可分别进行参数设置。
- 上调键“+”：对温度、湿度、时间的设定值进行上调（调整温度时，轻按一次温度上调1°C，长按此键，温度设定值快速上调，直至达到最高设定值50°C后停止。调整湿度时，轻按一次湿度上调5%RH，长按此键，湿度设定值快速上调，直至达到最高设定值99%RH后停止。调整时间时，轻按一次时间上调1分钟，长按此键，时间设定值快速上调，直至达到最高设定值24:00后停止）。
- 下调键“-”：对温度、湿度、时间的设定值进行下调（调整温度时，轻按一次温度下调1°C，长按此键，温度设定值快速下调，直至达到最低设定值20°C后停止。调整湿度时，轻按一次湿度下调5%RH，长按此键，湿度设定值快速下调，直至显示屏显示00%RH后停止。调整时间时，轻按一次时间下调1分钟，长按此键，时间设定值快速下调，直至达到最低设定“- -: - -”后停止）。

## 注意事项

- 1.使用前，请仔细阅读操作说明书。
- 2.请勿让易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和火灾。
- 3.如产品在使用过程中发生故障，请立即关掉设备，并拔下插头，请勿继续使用或试图修复故障设备。
- 4.请勿将产品机体浸泡在水里或其它液体中，或是将水溅在产品上，否则有短路触电的危险。
- 5.请勿擅自进行拆卸、修理与改造，以免引发触电或火灾，需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 6.请保持电源线完好，电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结。请勿压上重物、挤压、重新自行组装，以免损坏电源线。务必留意插座是否出现松动的情况，以免造成触电、短路、起火的危险。
- 7.进行保养时，务必切断电源，请勿用湿手插拔插头，以免造成触电、受伤的危险。
- 8.如电源线损坏，为了避免危险，请联系制造商及其维修部或类似的专业人员来更换。
- 9.器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。
- 10.拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。
- 11.使用期间发酵箱会发热，儿童应远离发酵箱，避免烫伤。
- 12.请勿使用蒸汽清洁器进行清洁。
- 13.请勿使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁发酵箱玻璃门，以免玻璃门表面擦花，或导致玻璃破碎。
- 14.使用期间，请注意避免接触发酵箱内的发热元件，以免烫伤。
- 15.严禁将易燃易爆物放置在箱体内，以免造成火灾。

16.本发酵箱专为成人设计，请勿让儿童靠近玩耍。

17.严禁无地线使用。

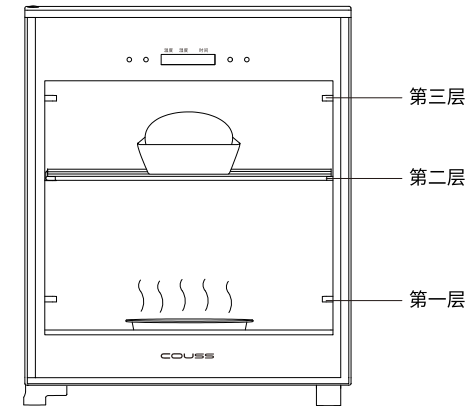
18.关好箱门后才能使用保洁功能。

19.本机拥有UV紫外线保洁功能，功能开启时，请勿直视内腔，以免对眼睛造成伤害。

## 操作指南

### 一、以发酵面团为例讲解操作过程

1. 打开箱门，用湿布将内腔擦洗干净，再用干布擦干残留水渍。
2. 清洁层架，并将层架放入内腔导轨上。

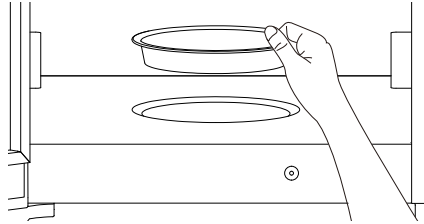


温馨提示：

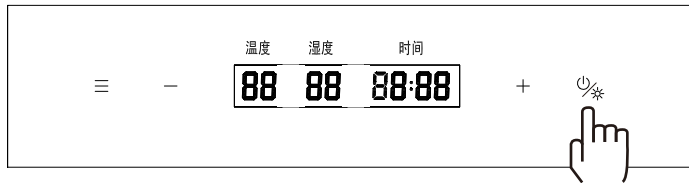
- a.单层面团发酵建议将层架放置在第二层导轨上，双层面团发酵建议将层架放置在第一和第二层导轨上。
- b.为了更好的发酵效果，请将烤盘居中放置在层架上，并避免层架与内腔背部接触。
- c.请勿选择尺寸超过40\*30cm的烤盘，以确保周边有足够间隙，促进温度和蒸汽流通。

### 3.放入加湿盘


- ①加湿盘内加入100ml的水，约加湿盘高度的一半；
- ②当环境温度低于20°C时，建议添加温水，以提高湿度上升的速度；
- ③进行发酵需要加湿功能时，必须将加湿盘放置在内腔底部的凹槽上，否则无法加湿。

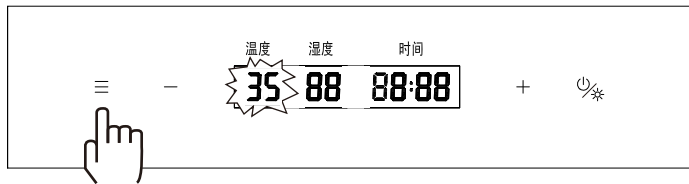


### 4.接通电源，按“”键开机。




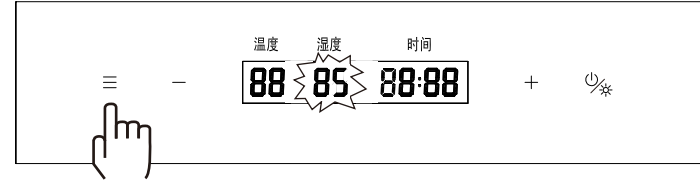
### 5.设置发酵温度

轻按“”键，此时温度显示区温度数值闪烁，表示当前可以通过“+”和“-”键来设置所需的发酵温度（面团发酵建议设置发酵温度35°C）。




### 6.设置发酵湿度

轻按“”键，直至湿度显示区湿度数值闪烁，表示当前可以通过“+”和“-”键来设置所需的发酵湿度（面团发酵建议设置发酵湿度85%RH）。



### 7.设置发酵时间

轻按“”键，直至时间显示区时间数值闪烁，表示当前可以通过“+”和“-”键来设置所需的发酵时间（面团发酵建议设置发酵时间1小时）。

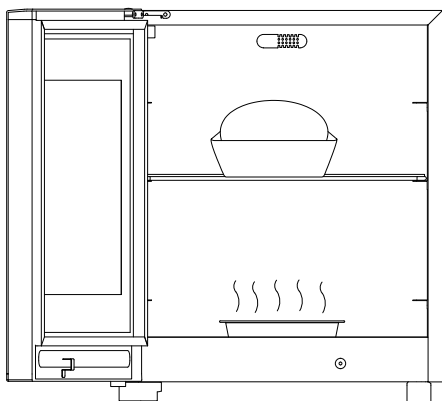


### 8. 预热

设置完面团发酵所需的温度、湿度、时间后，如5秒无操作，系统将自动进入预热阶段。预热完成时，蜂鸣器会响几声以作提示。

### 9. 放入面团

打开箱门，快速放入分割整形好的面团。



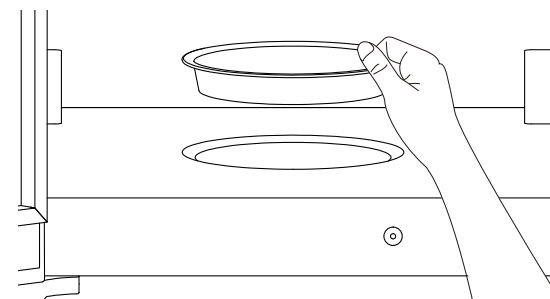
温馨提示：a.放入面团后尽量快速关好箱门，以免腔内温度及湿度散失。

b.发酵过程中，可打开照明灯通过门玻璃查看发酵状态。但请不要频繁打开箱门，以免腔内温、湿度不稳定，影响发酵。

10. 发酵完成后，蜂鸣器会响几声，提示发酵完成，如1分钟无操作将自动关机。

### 11. 排水

取出加湿盘，将里面的水倒掉。



### 12. 清洁整机及配件

拔掉电源，擦干净腔内的残余水渍，待下次使用。

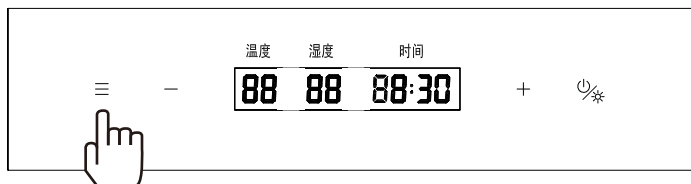
### 面团发酵小贴士

- ①面团发酵对温度和湿度有较高要求，面团最佳发酵温度建议为32~35°C、湿度为75~85%RH。
- ②发酵时间的长短与发酵温度有直接关系，请根据成品状况适当调整发酵温度和时间。
- ③普通面团发酵到约原来的2倍大，或用手拿捏面团时，感觉面团非常轻柔即可。
- ④吐司面团需发酵到吐司盒模8~9分满后开始烘烤。
- ⑤当室温高于25°C时，不建议使用本产品进行一发。
- ⑥面团发酵完成后，请及时取出放入烤箱烘烤，以免发酵过度。

## 二、保洁功能

开机状态下，长按“≡”键3秒，进入紫外线保洁功能。

- 1.进入保洁功能后，温度、湿度不可调，时间默认30分钟。
- 2.开门后保洁功能会自动暂停，关门后保洁功能继续启动。



温馨提示：发酵过程中，请不要启动保洁功能。

## 清洁保养

- 1.清洁保养前，请确保电源插头从插座上拔出。
- 2.每次使用后，请用干抹布将腔内(包括玻璃门)各个角落积聚的水珠抹干净，并将发酵箱放置通风处，打开箱门晾1~2小时，以免腔内产生异味甚至滋生细菌。
- 3.长时间不使用，请将发酵箱放置于通风处，打开箱门晾干。

## 注意使用环境

- 1.使用环境温度范围: 0~40°C。
- 2.空气相对湿度在95%RH以下(温度为25°C时)。
- 3.储存温度范围: -40~60°C。
- 4.周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

## 疑难解答

故障现象	原因	排除问题
显示屏不显示	电源插头是否插入插座	请将电源插头插入插座
	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
漏电	接地是否正确	如接地正确依然漏电，请立即停止使用，并联系卡士售后服务工作人员
有异味	内腔和附件未清洗干净	清洗干净后使用
	内腔有杂物	清除杂物后使用
显示屏显示机器在工作却感觉不到温度	箱体温度或室温太高，但设定发酵温度较低时，箱体不加热	将发酵温度调高或等箱体温度降低后，再重新设定发酵温度
	发酵箱箱门未关闭，机器内保护装置启动保护	请将发酵箱箱门关闭
照明灯不亮	发酵箱正处于保洁功能	请选择发酵功能
保洁不工作	门没有关到位	将门重新关到位



## 产品规格

产品名称：电烤箱（家用发酵箱）

产品型号：CF570

额定功率：280W

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

容量：70L

产品尺寸：430\*510\*520mm

随机配件：层架2个、加湿盘 1个、说明书1本、保修卡1张、合格证1张

版本号：V2310

产品中有毒有害物质元素的名称及其含量

产品部件名称清单	产品中有毒有害物质（含有量）					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
电子板上的电气元件 焊脚上的焊锡	X	○	○	○	○	○
电源线插脚上面铜合金	X	○	○	○	○	○

本表格依据SJ-T11364-2014的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572-2011规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572-2011规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于COUSS卡士公司委托第三方机构检测的结果。

## 执行标准

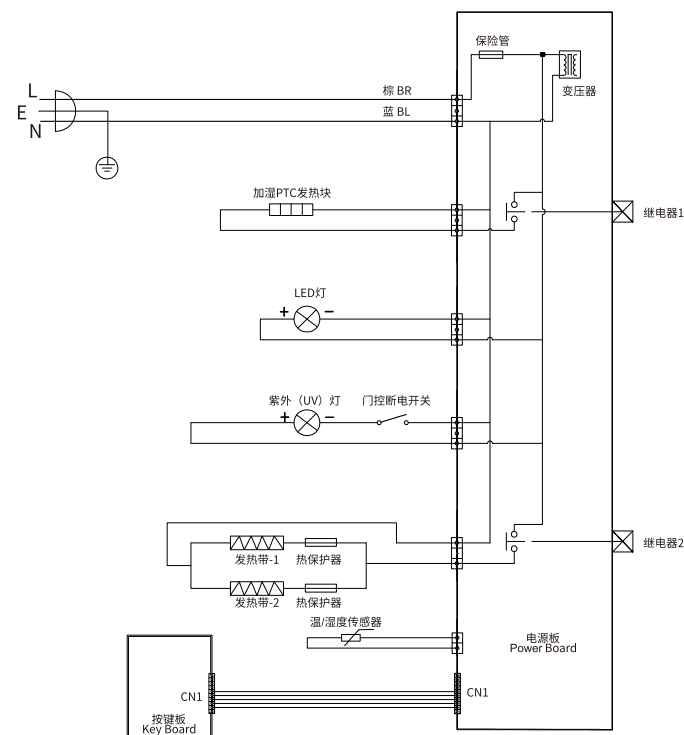
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准。

本产品按家用标准设计制造，请勿商用或工业用途。

执行标准：GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008

## 电气原理图



## 安装指导

⚠ 警示	请可靠接地，但不得将地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上。接地不良会造成触电引发意外事故。
	应安装于能承受重量的地方，以免部件掉落造成伤害或损失。
⚠ 注意	安装应委托专业人员进行，否则会发生危险。
	搬运时应从箱体底部抬起，轻搬轻放。
	请在远离热源的地方使用，恶劣的工作环境容易导致意外事故的发生。

### 安装前的准备与检查

- 安装位置必须距离燃气具或电热器具30厘米以上或加隔板隔开。
- 安装前必须检查安装部位的强度与表面平整度，否则可能造成箱门的歪斜及错位。
- 安装时仔细检查其他可能导致机器不能可靠固定的因素，防止发生意外。
- 地面安装时要保证发酵箱不得倾斜，以防发酵器具掉出。
- 电源插座应设置在距壳体的电源线引出口0.7米以内的范围。
- 冲击电流约为10安培，请考虑电气容量。
- 按“使用说明”试机。

## 食谱

### 甜酒酿

材料：糯米500g、冷开水300g、甜酒曲2g

#### 制作步骤：

- 1.糯米洗净、清水浸泡4~5小时后蒸熟备用。
- 2.熟糯米晾至微温(约35°C)后加入1/3冷开水，用手将熟糯米捏散。
- 3.甜酒曲倒入剩余2/3冷开水中溶解，再加入2搅拌均匀。
- 4.将3倒入容器中用手压紧，熟糯米中间用食指戳一个洞(要戳到底部)。
- 5.关闭湿度，设定发酵温度30°C、时间00:00，即一直工作。
- 6.发酵36小时后关掉电源，取出容器。
- 7.用筷子划开成若干小块、淋入开水冷却后冷藏保存。

### 酸奶

材料：纯牛奶1L、酸奶菌1g、淡奶油50g、糖粉50g

#### 制作步骤：

- 1.酸奶瓶及所用到的工具都消好毒，备用。
- 2.在容器中先倒入少量常温牛奶，将酸奶菌加入后拌均匀，再加入糖粉拌匀。
- 3.慢慢冲入淡奶油和剩余的牛奶，搅拌均匀。
- 4.将酸奶液倒入酸奶瓶中，盖好瓶盖。
- 5.发酵箱温度设定42度，时间设置8小时，将准备好的酸奶瓶放入进行发酵。
- 6.发酵好的酸奶放入冰箱冷藏保存。

## 餐包

材料：高筋面粉300g、奶粉15g、水150g±、鸡蛋50g、细糖45g、鲜酵母6g、无盐黄油45g、盐3g

### 制作步骤：

- 1.将除黄油和盐外的其他材料揉至出筋的基本光滑状态。
- 2.加入黄油融合后加入盐，继续揉面至扩展阶段，面团整理好放入托盘中。
- 3.发酵箱水箱加水，预热温度28度、湿度75%RH、时间约1小时，面团基础发酵至约2倍大。
- 4.发酵好的面团分成12等份，排气揉圆后盖好松弛约20分钟。
- 5.松弛好的面团再次排气收圆，间隔开放入烤盘中。
- 6.发酵箱水箱加水，预热温度35度、湿度85%RH、时间约50分钟，面团进行二次发酵至约2倍大。
- 7.发酵好的面团表面刷蛋液，放入上下火180度预热好的烤箱，烘烤约18分钟。
- 8.烘烤结束餐包立即出炉，脱出烤盘放冷却架，晾凉后密封保存。

## 广式馒头

材料：中式面粉600g、细砂糖72g、酵母6g、水300ml

### 制作步骤：

- 1.先将细糖加入水中搅拌至融化。
- 2.将酵母和过筛后的面粉加入水中，揉面至表面光滑的状态。
- 3.面团擀开成长片状，然后紧密的卷成圈柱形。
- 4.将卷好的面团均匀的切成小段，底部垫油纸后放入蒸笼中。
- 5.发酵箱水箱加水，提前设定温度35°C、湿度85%RH、时间1小时预热好。
- 6.蒸笼放入发酵箱中，馒头胚发酵至横切面呈腰鼓状即可。
- 7.发酵好的馒头胚用大火蒸20分钟即可。

## 白吐司

材料：吐司面粉500g、细糖75g、鲜酵母10g、鸡蛋液50g、水280ml±、无盐黄油60g、盐6g

### 制作步骤：

- 1.将除黄油和盐外的材料揉至出筋的基本光滑状态。
- 2.加入黄油融合后加入盐，继续揉面至完全扩展阶段，面团整理放入托盘中。
- 3.发酵箱水箱加水，预热温度28度、湿度75%RH、时间1小时，面团基础发酵至约2倍大。
- 4.面团分成6等份，收圆后间隔放入烤盘中，继续放入发酵箱中松弛约20分钟。
- 5.将松弛好的面团擀成片状，翻面后卷成圆柱状，继续放入发酵箱中松弛约20分钟。
- 6.将松弛好的面团擀成长片状，翻面后整理好，由上而下轻松卷起来收好接口，面团3个一组放入吐司盒中。
- 7.发酵箱水箱加水，预热温度35度、湿度85%RH、时间1小时，吐司面团进行二次发酵至约9分满。
- 8.吐司表面刷上全蛋液，用上火160度下火210度，烘烤约35分钟（着色漂亮后盖锡纸）。
- 9.烘烤结束吐司立即出炉，脱模至冷却架上，晾凉至温热后密封保存。

您有任何建议，我们都会悉心听取，做出改善；您有任何成果，我们都期待您的分享；您的满意，是我们不断前行的动力。