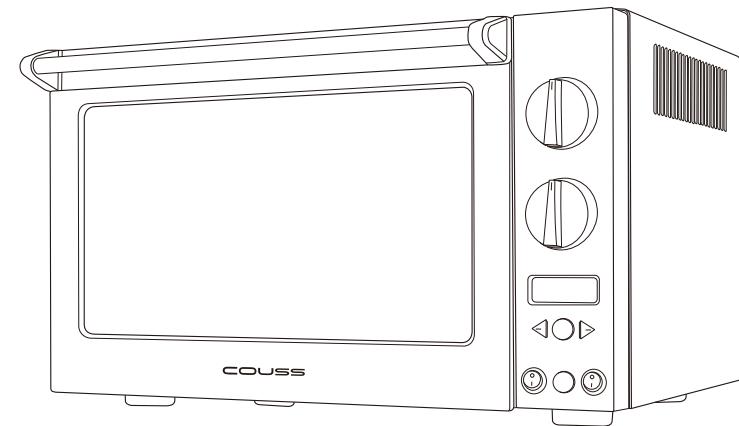


COUSS



深圳市爱尔嘉小家电科技有限公司

传真 : 0755-29179097

服务热线 : 400-880-8557

官方网站 : www.couss.com.cn

新浪微博 : weibo.com/mycouss

新浪博客 : blog.sina.com.cn/mycouss

地址 : 深圳市宝安区福永镇中心区金港国际二楼

iBake2 爱焙烤二代

CO-4501电烤箱 产品使用说明书

目录

2 产品介绍

2 产品特点

3 构件说明

5 注意事项

6 操作指南

13 清洁及保养

15 疑难解答

16 技术规格参数

16 执行标准

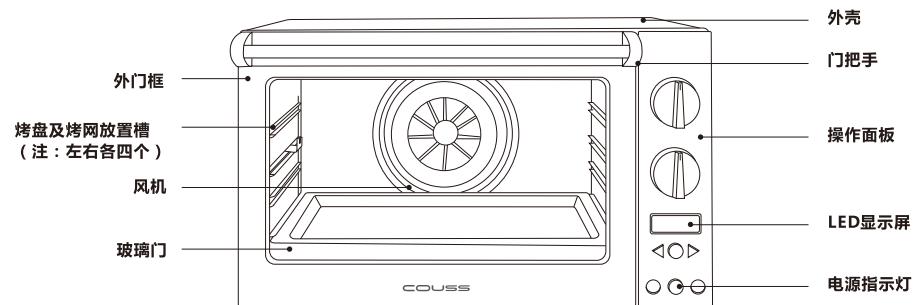
产品介绍

感谢您的选择，欢迎光临COUSS。CO-4501电烤箱，高档外观设计，彰显豪华；安全时尚；烤肉、烤鸡、烤比萨、烤蛋糕、烤曲奇等样样在行，省时省力，操作简单，轻松享受烘焙带来的美味与乐趣，让您在家中自制美味的食物和糕点不再是梦想。

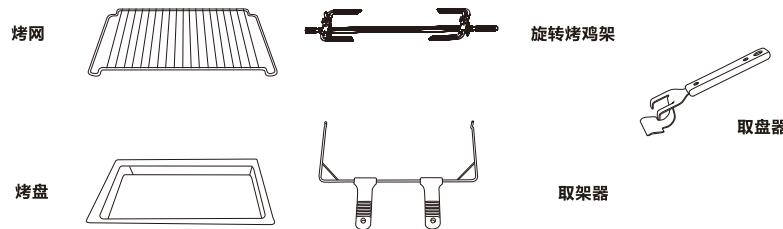
产品特点

1. 奢华全不锈钢设计，享受非凡烘焙体验
2. 45L超大容积，适应各种食材制作需求
3. 0°C-250°C上下火独立温度控制，灵活控温
4. 膨胀式温度控制，双温度探头精确感应，精准控温
5. 超级热旋风循环，均衡炉腔温度均衡，可同时烘烤两盘食材
6. 优质旋转烤鸡配件，旋转更加稳定，烘烤均匀
7. 独特轨道式卡槽，使用顺畅，更加稳固，保障安全
8. 电子式计时器，配合LED显示，精准计时，使用便捷
9. 玻璃门别致包裹设计，有效保温，玻璃门把手贴心防烫设计
10. 炉腔内置照明灯，方便观察，烘烤情况了然于心

构件说明



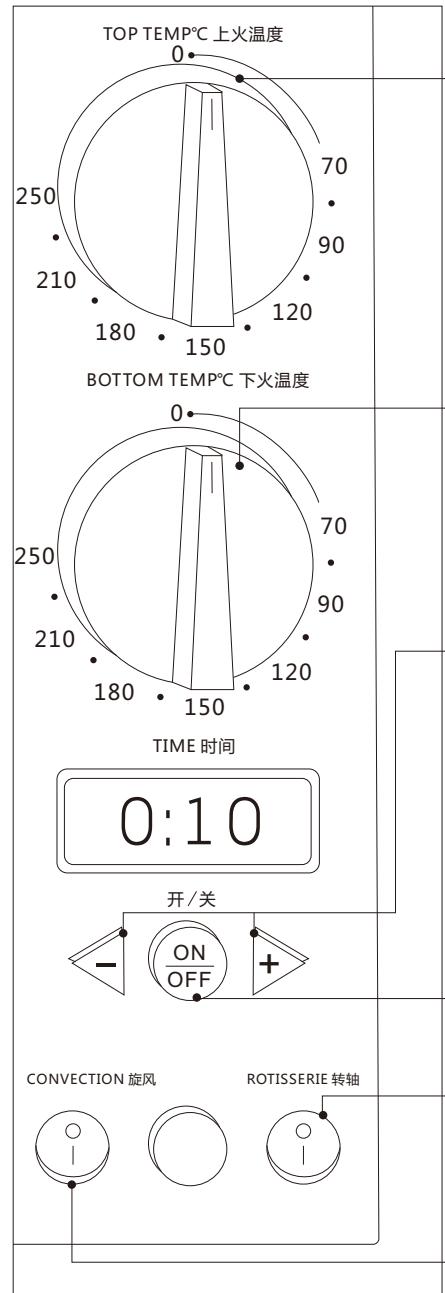
附件:



配件功能

- 1、烤网：用于烤面包片、松饼和承载烤盘。
- 2、烤盘：用于烤肉、鱼等带汁的食物，细小的食物如豆类、玉米粒和蛋糕等。
- 3、取盘器：用于放进或取出烤盘、烤网。
- 4、旋转烤鸡架：用于固定整只家禽，通过马达带动烤架匀速旋转烤制。
- 5、取架器：用于放进或取出旋转烤鸡架。

控制面板功能介绍



上火温度调节

上火温度调节
温度70~250°C范围内可调；温度旋钮旋至“0”上电热管关闭。

下火温度调节

温度0~250°C范围内可调；温度旋钮旋至“0”上电热管关闭。

“+ -”时间调整

“+”：轻按、时间上调。
“-”：轻按、时间下调。

(注：时间设定范围：1分~10小时)

电源开关

在设定完时间后按此键开始工作或在工作中按此键关机。

转轴：在旋转烤鸡时请按下此开关。

热风：在需要旋风烘烤时请按下此开关。

注意事项

1. 使用CO-4501电烤箱之前，请仔细阅读操作说明书并妥善保管，以供日后参考。
2. 以下注意事项，为防止给使用者或他人带来危害及损害，请务必遵守。

危险

1. 切勿让水或任何其它液体或易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和（或）火灾。
2. 如果产品在使用过程中发生故障，立即关掉设备，然后拔下插头。不要继续使用或试图修复故障设备。
3. 为减少发生烧伤或其他伤害的风险，请勿触摸发热面。建议使用烤箱隔热手套或其他长柄器具。当从烤箱内部取出烤网附件时时请使用烤箱取盘器或隔热手套。
4. 当设备连接电源或设备仍在发热时，不要试图取出食物或清洗烤箱。
5. 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。否则可能有短路触电的危险。

警告

1. 请勿擅自进行拆卸、修理与改造，可能引起起火与触电。需维修时请咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。
2. 使用产品时，必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用，使用时不要靠近窗帘，墙上饰品，衣物或其他可燃物品。本产品在工作时会产生高温，若如此可能导致起火。
3. 请单独使用额定10A以上，交流220V的插座，请勿与其他电器合并使用，否则可能会异常发热，起火。
4. 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、或靠近高温处。并请勿压上重物、挤压、或重新自行组装。否则，电源线损伤、插头损伤或插座松动时，会造成触电、短路、起火的危险。
5. 请勿让肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）单独接触或使用本产品。否则会有触电危险、烧伤或其他伤害的风险。
6. 进行保养时，务必切断电源，并且请勿用湿的手插拔电源插头。否则，会有触电、受伤的危险。

注意

1. 为降低发生火灾的危险，使用该产品时请勿长时间离开本产品，必须有人看管。
2. 请勿靠近墙壁、家具使用（四周应保留10CM以上空间距离），否则可能引起火灾。
3. 请勿在产品上、下方放置物品，否则可能引起火灾。

4. 请在干燥、稳固、平整的表面上放置和使用本产品，周围应无易燃气体、烟雾气，产品顶部不能放置任何物品，避免发生意外或引起火灾。
5. 请勿在气体用具、加热装置或火炉附近使用本产品。否则可能导致产品受损，甚至起火。
6. 请勿将油倒入产品内部。否则可能引发火灾。
7. 请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉，否则食物释出的油脂可能引发火灾。
8. 请勿直接对罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烧箱内烘烤，以免意外。
9. 只能使用COUSS建议或随机配送的配件，否则产品可能无法运作，甚至导致产品受损。
10. 请勿用硬物敲击本产品，以免产品受损。

操作指南

首次使用

- 1、拆开包装，清点随机附件和资料，详细阅读使用说明书。
- 2、烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上（如厨房的工作台或桌子等），烤箱的顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上的任何物体的距离至少在10cm以上。
- 3、初次使用烤箱前，请确保电源线插头从插座上拔下。
- 4、打开玻璃门，取出所有附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗，或者放到洗碗机里清洗。
- 5、使用拧干的湿毛巾擦干净烤箱的内腔及附件后，将其组装好，再依次装入烤箱。
- 6、检查电源，插座等，确认符合产品“使用说明书”的要求，然后接通电源。
- 7、旋转上、下火温度旋钮设定250°C温度、轻按“►”键设定时间20分钟，轻按开/关键开始杀菌和去除异味。
- 8、为了防止刮伤或变色，此时请不要在烤箱顶部上放置任何东西。

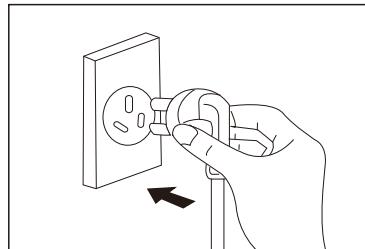
使用方法

*烤盘位置参考:

类别	层数
西点/泡芙/酥饼/饼干/派塔/薄饼类	第一~二层/加旋风
吐司/面包/蛋糕/肉片/肉排/鱼/海鲜	第二~三层
焗烤肉、菜/冷冻食品	第二~三层/加热风
大块厚肉/全鸡	第二~三层/加旋风/加旋转
整鸡/高度较高食物	第三~四层/加旋风/加旋转

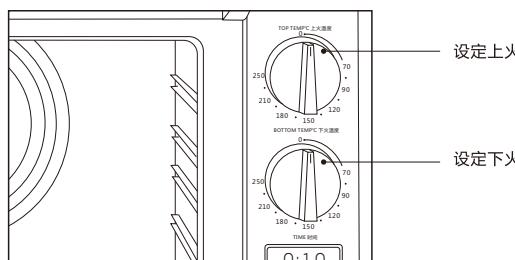
普通烘烤

1. 电源插头插入插座

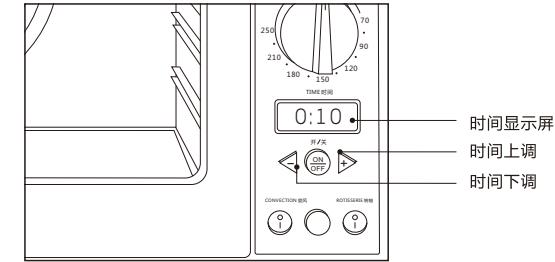


2. 烤箱预热

① 旋转上、下火温度旋钮，设定烘烤温度。

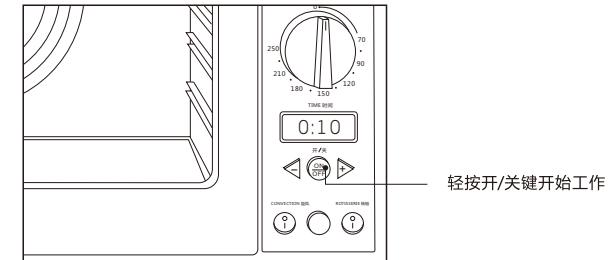


② 轻按时间调整键设定时间。



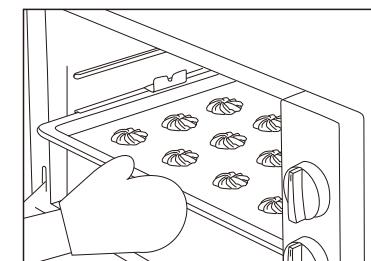
注意：预热时间是指烤箱从开始通电到上下电热管首次全部熄灭的（熄灭后电热管还会点亮）时间。

③ 轻按开/关键、开始预热。



3. 调理原料放入烤箱内、开始烘烤

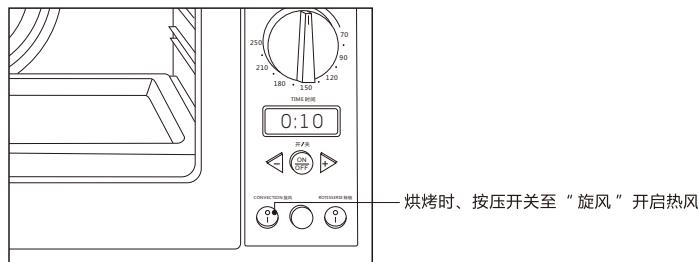
① 预热结束后调理原料放在烤盘或网架上插入烤箱内。



注意：

预热以后、整机和箱内变热。请一定使用附带的把手或高温手套放进和取出。
烘烤容易溅油、烤焦食物时，请在食物上包裹锡箔纸。

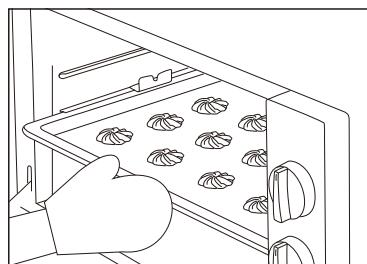
② 烘烤需要热风时，请按压“旋风”开关开启热风。



注意：开启旋风后，请将设定温度提高20~30℃

4. 结束烘烤

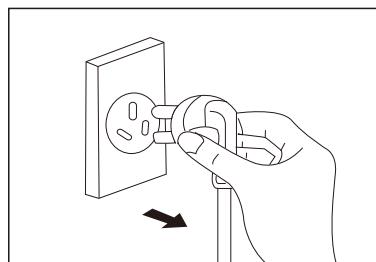
将烘烤完成的食物取出。



注意：

箱体内、烤盘、网架很烫，放进或取出烤盘网架时，请使用附件盘夹或高温手套。

5. 使用完成后将电源插头从电源插座上拔下。



上、下火温度调节的说明

① 上、下火温度的测定是在插入烤盘的情况下进行的。在用网架烘烤食物时，网架隔开的上下层之间热量是相互对流的，可能会出现上火及下火温度趋于接近与温度旋钮刻度值存在差异的情况，此属于正常现象。

② 在插入烤盘烘烤时，因上下炉腔相互热辐射的原因，上、下火温度调节的差值不能超过70℃。如：上火250℃、下火100℃或上火100℃、下火250℃是无法实现的。

上、下火温度调节的原理

用网架或烤盘隔开的上下炉腔相互之间热对流的原因，会出现上、下炉腔实际温度趋于接近并与温度旋钮刻度值存在差异的情况。虽然，上、下炉腔实际温度与温度旋钮刻度值存在差异，本机的温控器是靠调节上下发热管通断时间来调节烘烤食物的着色、松软程度的，可以忽略炉腔内温度的变化。

如：在烤制戚风蛋糕时，上火温度设定160℃、下火温度设定180℃。

- ① 插入电源插头，旋转定时器旋钮设定时间，再旋转上火温度旋钮至160℃、下火温度旋钮至180℃。
- ② 预热9分钟后，装有戚风蛋糕原料的模具放在网架上、将网架插入烤箱关上箱门开始烘烤。
- ③ 定时器旋钮指示自动回到“关”位置，烘烤结束。

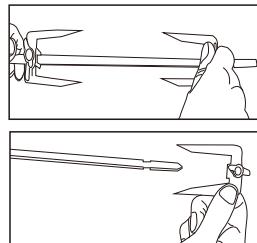
在烘烤中，用温度计测试网架上、下温度是趋于一致的，并非温度刻度表指示的温度（网架无法将上下炉腔完全隔开，网架上下电热管发出的热是对流的，因此网架上、下温度趋于一致），但温度设定在160℃与设定在180℃时，电热管加热时间（发光时间）是不一样的，温度设定在180℃比设定在160℃电热管发光时间要长，最终实现用不同温度达到食物的不同烘烤效果。

光和热的转换原理

电烤箱烘烤食物，一部分是通过热加热、另一部分通过光加热，光可以转换成热。本烤箱主要通过调节光来达到食物的不同烘烤效果。

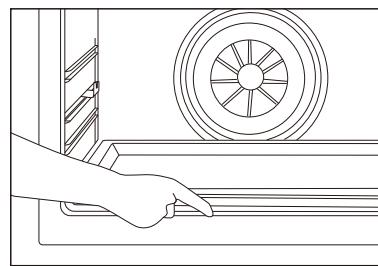
旋转烤鸡架的使用

1. 将整鸡固定在旋转烤鸡架上。



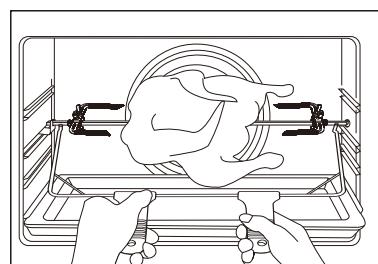
a.将旋转烤鸡架上的固定叉拧松取出
b.将整鸡用固定叉固定在旋转烤鸡架上。

2. 烤盘插入烤箱最底层的卡槽内。

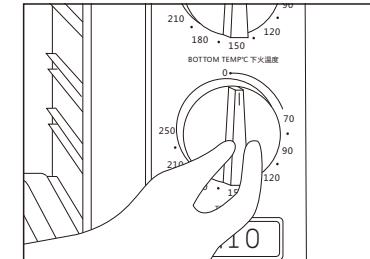


注意：底层插入烤盘是为了收集烧烤时掉下来的油汁。

3. 用取架器把旋转烤鸡架放在烤箱中心位的旋转卡槽里固定到位



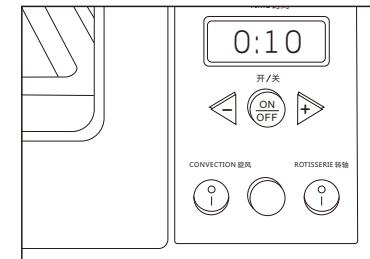
4. 旋转上火温度旋钮设定烘烤温度。



注1：旋转烤鸡时上火温度设定在230°C。

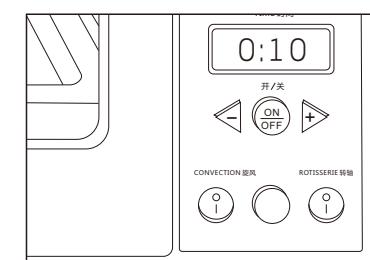
注2：烤鸡只需要上火加热，请将下火温度旋钮旋至“0”。

5. 轻按“+ -”键设定完烘烤时间后按开/关键开始烘烤。



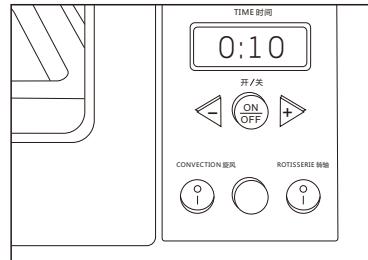
注意：根据鸡的大小，烘烤时间约在45~60分钟左右。

6. 在烘烤时请按压“转轴”开关进行旋转烤鸡。



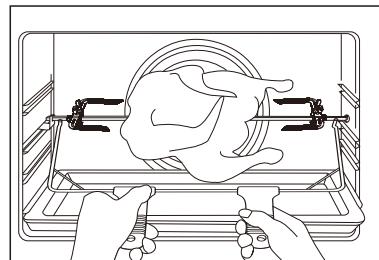
旋风功能的使用

烤鸡时为了使食物烘烤得更均匀请开启旋风



注意：开启旋风后，炉腔内温度下降，请将设定温度提高20℃。

6. 烘烤结束后取出。

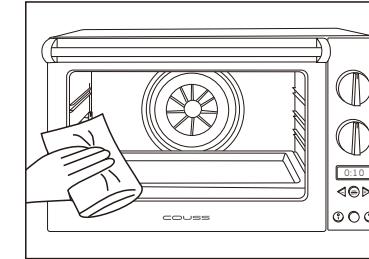


注1：在取出旋转烤鸡架时，为了防止烫伤请使用整机附带的专用取架器。

注2：在取出旋转烤鸡架时，左端先向上离开卡槽、然后整体向左将另一端取出。

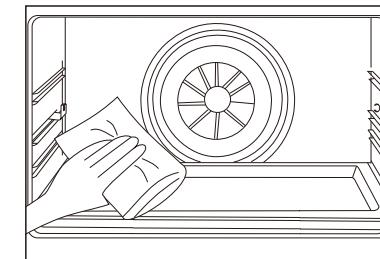
玻璃门·整机外侧

请使用充分拧干的抹布进行擦拭，切勿水洗



箱内（壁面·上面·底面）

插入烤盘在烤盘中加入适量的水，设定上、下火温度250℃加热20分钟，待整机冷却后使用充分拧干的抹布进行擦拭。



清洁及保养

首次使用

注意：

使用完请及时清洁。

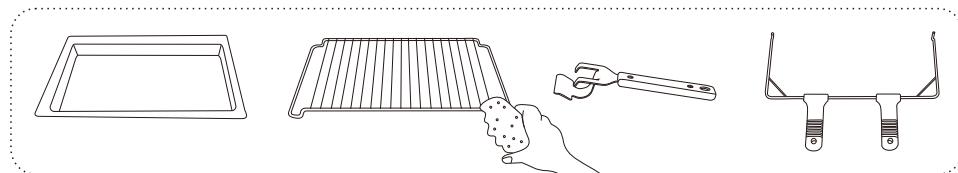
切勿将本产品机身浸入水中或任何其它液体中。

切勿使用金属刷子、去污粉、稀释剂、腐蚀性清洁剂进行清洁。

切勿在机器工作时进行清理，以免意外发生

烤盘·网架·取盘器·取架器

- ①请不要使用漂白剂，会造成变色等。
- ②禁示使用金属清洁，以免刮伤表面造成表面生锈。



注意使用环境

1. 使用温度范围 : -10°C-40°C。
2. 空气相对湿度在95%以下 (温度为25°C时) 。
3. 储存温度-40°C-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。

技术规格参数

产品名称	型号	额定电压	额定频率	额定功率	额定容量	附件
电烤箱	CO-4501	220V	50Hz	1700W	45L	烤网1个；烤盘1个；取盘器1个；取架器1个；旋转烤鸡架1个

疑难解答

出现的问题	需确认的事项	解决方法
指示灯不亮，不加热	烘烤时间是否设定	请参考说明书6页 → 烤箱预热 → ②设定时间
	加热是否结束	设定的工作时间达到后会自动切掉电源
	元器件是否损坏	请咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。
指示灯亮，不加热	上下火温度是否有设定	请设定上下火温度。
	发热管是否损坏	请咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。
	温控器跳开	达到设定的温度后温控器跳开，出现短时间不加热现象
达到设定的温度后温控器跳开，短时间不加热现象	接地是否正确	若接地正确，请停止使用并咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。
有异味	炉内和附件是否清洁	清洁干净并烘干后使用
	炉内是否有杂物	清除杂物后使用
	电源线是否损坏	避免电源线接触发热部位

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

★GB-4706.1-2005

★GB-4706.14-2008

★本产品按家用标准设计制造，请勿商用或工业用途。