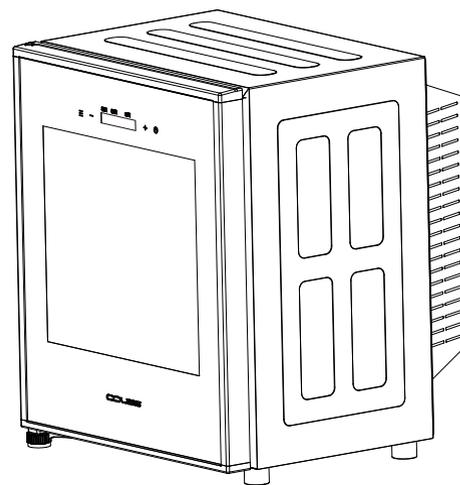


V2104

COUSS
卡士



COUSS官方微信



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：weibo.com/mycouss

新浪博客：blog.sina.com.cn/mycouss

微信公众号：couss1918

烘焙交流QQ群：277804431 / 129658879

地址：广东省中山市火炬开发区祥富路13号

产品说明书

CF640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卡士用户建立的微信号，用来分享美食大咖们的直播教学，精美食谱及回复烘焙过程中遇到的相关技术问题，添加微信发送“加群”即可进入美食学习群。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，看到信息后会第一时间回复大家。📖

卡士资深产品工程师和烘焙顾问在线为您提供专业的贴心服务，解答您在烘焙中遇到的各项难题，让您的烘焙之路快乐无忧！



赶快扫二维码加我吧！

免费获得更多美食视频教程



COUSS微信公众号



COUSS官方微博

目录

- 2 品牌介绍
- 2 产品特点
- 3 构件说明
- 5 注意事项
- 7 操作指南
- 9 食谱
- 12 疑难解答
- 13 技术规格参数
- 14 执行标准
- 14 电气原理
- 15 安装指导

品牌介绍

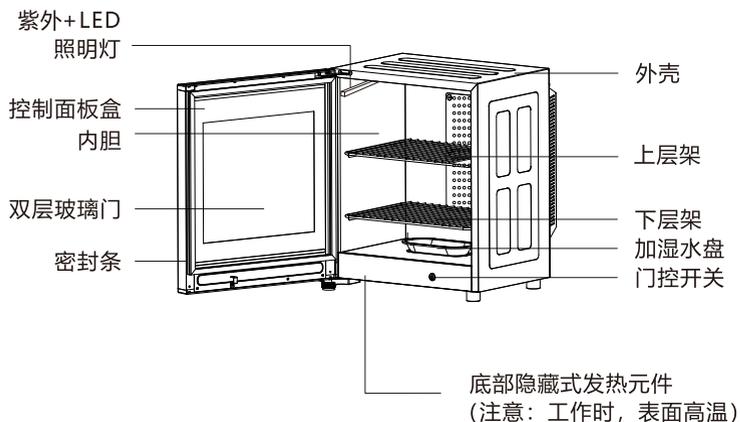


感谢您选择COUSS卡士。COUSS自创立至今，致力于打造玩家级烤箱品牌。多年来，秉持探索未知、不断前行的精神，不断探索与创造，改善人们的烘焙方式。至今已拥有烤箱、食物料理机、辅助工具、烘焙模具四大系列的产品，基本涵盖家庭烘焙各领域，给烘焙玩家在进阶路上，注入非凡体验。

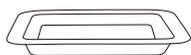
产品特点

- 1、全不锈钢外观设计，时尚简约，坚实耐用；
- 2、1分~24小时超长时间控制，更有贴心常通功能；
- 3、温度：15~50°C可控，湿度：60~90%RH可调；
- 4、保洁：1分~24小时可调，默认30分钟；
- 5、内置LED照明，方便用户对内腔使用观察；
- 6、三个数码屏配置，温度、湿度、时间参数一目了然；
- 7、智能电子式感温感湿探头，控制精度更高；
- 8、40L内腔黄金家庭容积，全面满足多种家庭发酵需求；
- 9、双层全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳，亦可轻松观察发酵情况
- 10、整体发泡工艺，高温保温保湿，节能省电；
- 11、内腔采用304不锈钢材质，不生锈，更耐用；
- 12、采用半导体制冷制热技术；
- 13、全触摸按键设计，操作更简单。

构件说明



配件



加湿水盘 (1个)



层架 (2个)

控制面板功能介绍



- 温度调节范围: 15~50°C (温度单位: 摄氏度°C) ;
- 湿度调节范围: 60~90%RH (湿度单位: 相对湿度%RH) ;
- 注: 1.当湿度设定值为60%RH时, 再次按“-”键, 湿度显示栏显示“- -”, 代表湿度功能关闭; 
- 2.关闭湿度功能时, 加湿水盘需取出, 腔体内不能放水;
- 时间调节范围: 1分~24小时可调, 设置“00:00”时为常通功能;
- 设定完时间和温度后5秒无操作自动启动工作; 
- 产品在工作过程中, 可以修改温度、湿度、时间设定值;
- 本机器无除湿功能, 当环境相对湿度高于设定湿度时, 机器不会进行除湿 (例如: 假设环境相对湿度为80%RH, 用户设置机器的湿度参考值为70%RH, 机器不会进行除湿, 湿度会维持在80%RH) ;
- 本机有预热结束提醒功能, 当机器温度, 湿度达到设定值后, 机器的蜂鸣器会发出几声提示音, 然后时间开始进入倒计时 (预热过程中, 设定的时间不动) ;
- 机器运行结束后, 蜂鸣器会发出几声提示音, 机器停止工作, 一分钟无操作, 机器自动关机, 进入待机状态;
- 发酵加湿功能, 必须把装满额定容量水的加湿水盘放到内胆底板的加湿水盘凹槽上, 否则无法达到加湿效果;
- 开机默认: 温度38度, 湿度85%RH, 时间00:30;
- 记忆功能: 本机记忆功能只针对发酵功能设置记忆, 保洁无记忆功能。(每次开机时, 机器都是默认发酵功能, 并且记忆发酵最后一次设定的温度、湿度、时间), 如果需调整, 可按正常操作步骤, 设置相关参数值。

注意事项

1. 使用本产品之前, 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. 切勿让易燃性清洁剂进入产品, 以免发生触电和火灾。
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. 请勿将产品机体浸泡在水里或其他液体中, 或是将水溅在产品上。否则可能有短路触电的危险。
4. 请勿擅自进行拆卸, 修理与改造, 可能引致起火与触电, 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。
5. 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、或重新自行组装。否则, 电源线损伤、插座头损伤或插座松动时, 会造成触电、短路、起火的危险。
6. 进行保养时, 务必切断电源, 并且请勿用湿的手插拔插头。否则会有触电、受伤的危险。

警告

1. 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。
2. 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。
3. 晚间如不使用, 请勿让发酵箱处于通电状态, 应切断电源以确保安全。
4. 如果电源线损坏, 为了避免危险, 必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。
5. 在使用期间发酵箱会发热, 儿童应远离发酵箱, 避免烫伤。
6. 不能使用蒸汽清洁器。

7. 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面, 从而导致玻璃破碎。
8. 在使用期间会发热, 注意避免接触发酵箱内的发热元件, 以免烫伤。
9. 不要把易燃物体放在箱体内部: 否则会着火造成火灾。
10. 本发酵箱是为成人设计的, 不要让儿童接近玩耍。
11. 请单独使用额定电流10A以上的插座。
12. 严禁无地线使用。
13. 关好门后才能使用保洁功能。
14. 本机使用UV紫外线保洁功能, 在开启保洁功能时, 避免对眼睛的伤害, 请勿直视产品内腔。

操作指南

首次使用:

1. 拆开包装, 清点随机附件并请仔细阅读使用说明书。
2. 本产品仅限于室内使用。请将产品置于平稳的平台上(如厨房的工作台或桌子等)。
3. 初次使用产品前, 请确保电源线插头从插座上拔下。
4. 使用拧干的湿毛巾擦干净发酵箱内腔及附件后将其组装好。
5. 在使用过程中内胆底部受热有轻微凸起变形。

实操步骤举例(以发酵面团为例):

1. 将加湿水盘放入内腔底板的凹槽上面
 - ① 向加湿水盘内加入60ml的水(约5mm水盘深度);
 - ② 当箱内湿度不够或加湿太慢时请在加湿水盘中加入温水(手指插入水中不会烫手, 约50°C的水温);
 - ③ 请在发酵箱启动工作前将加湿水盘放入箱体内部。

2. 设定发酵温度

触摸“≡”，在显示屏闪显温度时触摸“+ -”设定发酵温度38℃。

3. 设定发酵湿度

触摸“≡”，在显示屏闪显“湿度”时，触摸“+ -”设定发酵湿度为85%RH；

4. 设定发酵时间

触摸“≡”，在显示屏闪显“时间”时，触摸“+ -”；
设定发酵时间为：“01:00”（1小时）。

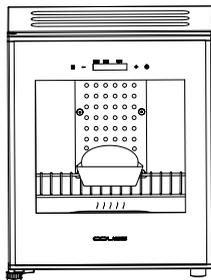
5. 将整形后的面团放入发酵箱发酵

① 设定完发酵温度、湿度和时间后，五秒钟无操作，机器自动进入工作状态。

② 发酵箱在使用过程中（无须关机）触摸“≡”和“+ -”可修改温度、湿度和时间参数。

③ 机器有预热结束提醒功能，当温度、湿度达到设定值后，蜂鸣器会发出几声提示音，然后时间开始进入倒计时（预热过程中，设定的时间不动）。

④ 机器运行结束后，蜂鸣器会发出几声提示音，机器停止工作，一分钟无操作，机器自动关机，进入待机状态。



LED 照明功能：

1、机器在运行时，点按“☼”可开启或关闭照明灯。

保洁功能：

开机状态下长按功能键“≡”2秒，进入紫外保洁功能。

1、在进入保洁功能后，温度、湿度显示“- -”不可调，时间默认30分钟，1分至24小时可调。

2、为了保洁功能更有效，建议时间设置30分钟以上。

3、保洁功能状态下，开门会自动停止工作（防止紫外线伤害）。

注：发酵、保洁同时只能选择一种功能。📖

面团发酵小贴士：

1. 面包面团对发酵箱的温度和湿度有较高的要求，面包面团最后发酵最佳发酵温度为35~38℃（放置面包面团周围的环境温度）、湿度为75~85%。
2. 发酵时间的长短与发酵温度有直接的联系，请根据成品状况适当的设定发酵温度和时间。
3. 普通餐包发酵到约原来的2倍大即可，或用手拿捏面团时感觉面团非常轻柔。
4. 吐司面团需发酵到吐司盒模8~9分满后开始烘烤。
5. 当室温低于25℃时面包面团的一次发酵可使用发酵箱进行发酵。

工作结束后的清洁与保养

虽然本发酵箱内胆采用优质304不锈钢材料和防菌PVC优质密封条，但发酵箱箱内属于近乎完成密封的空间，若不能很好的清洁与保养发酵箱箱内会产生异味甚至滋生细菌。📖

清洁与保养方法：

- 每次使用后，请用干的抹布将箱内（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保持箱门打开晾1~2小时。
- 长时间不使用（约一个月）请将发酵箱放置通风处、打开箱门晾干。

注：若无晾干条件，可将发酵箱箱门稍微打开（约打开3cm左右的间隙），接通电源、温度设定50℃、工作30钟左右用于除湿。

食谱

葡萄干酵母液

材料:

葡萄干100g 蜂蜜30g 冷开水300g

步骤:

1. 玻璃瓶和瓶盖放锅内，倒入盖过玻璃瓶的清水，煮沸消毒后将瓶子晾干。
2. 葡萄干和砂糖放进消毒好的玻璃瓶中，慢慢倒入冷开水，用干净的筷子搅匀，盖紧盖子。
3. 设定发酵温度26°C、时间0.00即一直工作，预热10分钟。
4. 瓶子置发酵箱内发酵。
5. 第2天，葡萄干吸收水份后开始膨胀，打开瓶盖，让瓶子里的气体排出，并让新鲜空气进来，盖上盖子，轻轻的摇一摇。
6. 第3天，有小气泡产生，略带酒香味。
7. 第4天，大量的小泡泡产生，每个葡萄干表面都是小泡泡，依然是每天打开瓶盖，摇一摇。
8. 第5天，小气泡越来越多，甚至还会听到“吱吱”的冒泡声，这时酵母液可以提取了。
9. 取消毒过的过滤网和瓶子，将葡萄干酵母液过滤出来，如果不马上养酵种，可以将酵母液放冰箱4-7度冷藏保存。

酸奶

材料:

牛奶1L 酸奶菌或双歧杆菌一小包（1g）

步骤:

1. 准备好1L牛奶。
2. 在容器中倒入少量牛奶，放入菌粉搅拌。
3. 剩余牛奶全部倒入2搅拌均匀。
4. 设定发酵温度42°C、时间8小时。
5. 将3放入发酵箱进行发酵。
6. 一直工作约6-8小时，发酵结束后取出容器放入冰箱冷藏。

葡萄酒

材料:

葡萄10kg 白糖1kg

步骤:

1. 整串葡萄在水里浸泡20分钟，去掉葡萄皮上的农药或其他有害物质洗净后沥干水份。
2. 将葡萄一个个摘下来，放入玻璃瓶里用手捏碎，葡萄和白糖以10:1的比例混合搅拌均匀，盖上瓶盖。
3. 设定发酵温度33°C、时间0.00即一直工作。
4. 第一次发酵10天、瓶中很少有气泡，并且基本上只剩下没有颜色的葡萄皮和葡萄籽，则第一次酒精发酵完成。
5. 用纱布或过滤网将葡萄汁过滤到瓶中。
6. 设定发酵温度33°C、时间0.00即一直工作。
7. 将葡萄汁瓶放入发酵箱再进行15天左右的第二次发酵。
8. 第二次发酵结束过滤后装瓶密封保存。

甜酒酿

材料:

糯米500g 冷开水300g 甜酒曲2g

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度）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. 设定发酵温度30°C、时间0.00即一直工作。
6. 发酵36小时后关掉电源后取出容器。
7. 用筷子划开成若干小块、淋入开水冷却后冷藏保存。

广式馒头

材料：面粉600g 细砂糖72g 酵母6g 水300g

- 步骤：**
1. 细砂糖加入水中搅拌融化。
 2. 将过筛后的面粉和酵母倒入水中揉至面团光滑。
 3. 取出部分面团，用擀面杖擀成长片。
 4. 将长片紧密卷成圆柱形。
 5. 用刀均匀切成一个个小段。
 6. 设定发酵温度35℃、湿度85%、时间1小时，预热10分钟。
 7. 面团用油纸垫底放入发酵箱中。
 8. 发酵至馒头的横切面呈腰鼓形状即可。
 9. 放入蒸笼加热，猛火蒸20分钟即可。

白吐司

材料：高筋面粉250g 水120g 鸡蛋1个 细砂糖30g 酵母3g 黄油30g 盐3g

- 步骤：**
1. 除黄油外的所有材料揉成面团，揉到起筋后，加入黄油继续揉，一直揉到完全阶段。
 2. 设定发酵箱温度28℃、湿度75%、时间1小时。
 3. 面团放入发酵箱内发酵到2倍大后取出面团。
 4. 挤出面团内的空气，将面团重新揉圆放回发酵箱内醒发30分钟。
 5. 将醒发好的面团，用擀面杖擀开成长椭圆形。擀开的时候，尽可能的擀出面团里的气泡。
 6. 擀开后，将面团由上至下卷成圆柱形的面团。
 7. 圆柱形面团放入吐司盒。
 8. 设定发酵箱温度38℃、湿度85%、时间1小时30分钟。
 9. 将吐司盒放入发酵箱进行发酵。
 10. 发酵到模具的8分满的时候加盖，将烤箱预热到上下火180℃烤35分钟左右面包表面金黄即可。

注意使用环境

1. 使用环境温度范围：0℃-40℃。
2. 空气相对湿度在95%以下（温度为25℃时）。
3. 储存温度-40℃-60℃。
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

现象	原因	处理方法
显示屏不亮	电源插头是否插入插座	请插入电源线插头
	元件是否损坏	请咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定售后点维修
漏电	接地是否正确	如接地正确，请停止使用，并咨询COUSS客户服务中心，由制造厂或指定售后点维修
有异味	炉内和附件是否清洁	清洁干净后使用
	炉内是否有杂物	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而设定发酵温度较低时箱体不加热	将发酵温度调高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	是否设定在保洁功能	将成品选择在发酵功能
保洁不工作	门没有关到位	将门重新关到位

技术规格参数

产品名称	产品型号	额定电压/频率	额定功率	容量	随机配件
电烤箱 (家用发酵箱)	CF640	220V~50Hz	300W	40L	层架2个 加湿水盘1个

产品中有毒有害物质或元素的名称及其含量						
产品部件名称清单	产品中有毒物质(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	O	O	O	O	O
电源线插脚上面铜合金	X	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

O: 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规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于供应商所提供的数据及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。

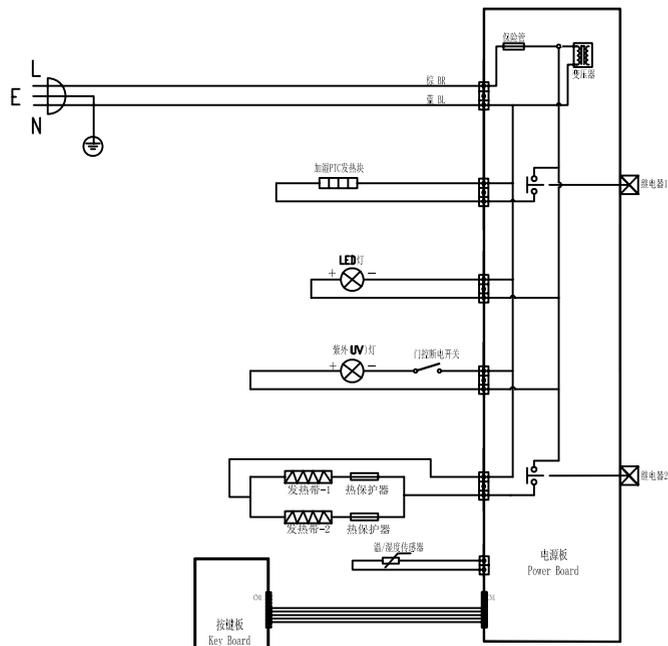
GB4706.1-2005

GB4706.22-2008

GB/T 8059-2016

本产品按国家标准设计制造, 请勿商用或工业用途。

电气原理:



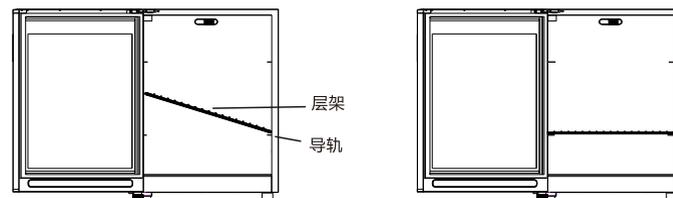
安装指导

⚠ 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，否则会使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。
	搬运时不可用门把手，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，以防餐具掉出。
- 电源插座应设置在距壳体的电源线引出口1.2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。

1.层架的安装:



安装步骤:

- 1.按左图所示，把层架斜置放入内腔；
- 2.按右图所示，把层架放入所需的导轨上，然后放平；

注：本机器的层架不能水平放入，需斜置放入；

在使用COUSS产品过程中，您有任何疑问，我们都乐意为您解答；您有任何建议，我们都致力做出改进；您有任何成果，我们都期待与您分享；您的满意是我们不断前行的动力。