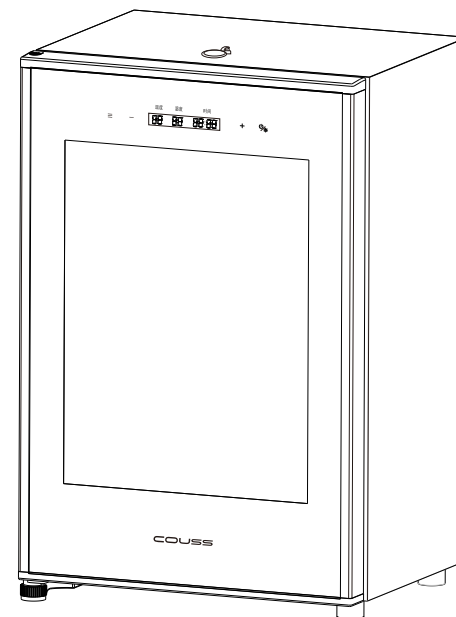


V2207

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
CF760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。

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 | 7 |
| 清洁保养 | 14 |
| 疑难解答 | 15 |
| 产品规格 | 16 |
| 执行标准 | 17 |
| 电气原理图 | 17 |
| 安装指导 | 18 |
| 食谱 | 19 |

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。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。

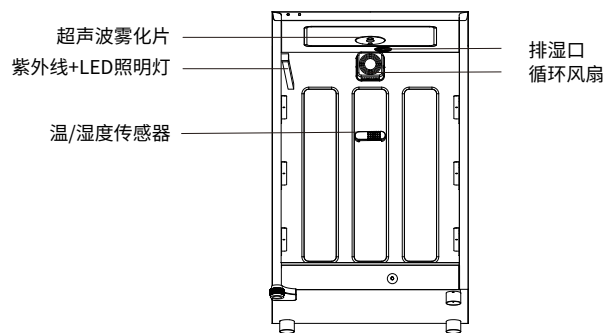
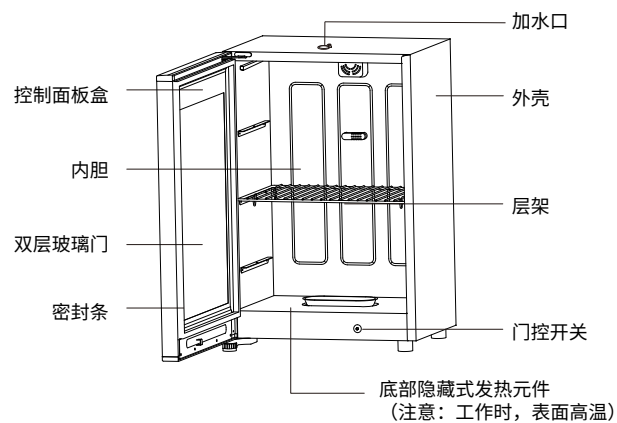
产品特点

- 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: 60~99%RH可调可控。
- 保洁: 1分~24小时可调，默认30分钟。
- 本机拥有自动发酵功能。
- 内置LED照明，方便用户使用时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。
- 60L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。
- 内腔采用SUS304不锈钢材质，不生锈，更耐用。
- 全触摸按键设计，操作更便捷。

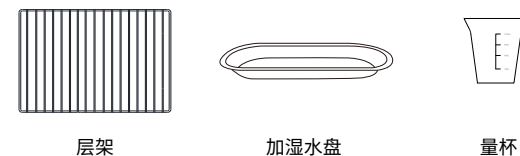
产品说明

部件说明

主件：



配件：



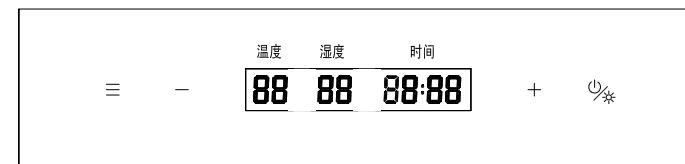
用途：


层架：用于摆放发酵食材。

加湿水盘：用于食材加湿。

量杯：用于顶部加湿水箱加水。

按键功能说明



- 电源开关键“

3

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“- -”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，直至达到最低设定值00:00后停止。

温馨提示：当湿度设定值低于60%RH时，或温度设定42°C以上（含42°C）时，湿度显示屏显示“- -”，表示湿度功能已关闭。

注意事项

- 1.使用前，请仔细阅读操作说明书。
- 2.切勿让易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和火灾。
- 3.如果产品在使用过程中发生故障，请立即关掉设备，并拔下插头，切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他液体中，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，以免引发起火与触电，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.如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商及其维修部或类似的专业人员来更换。

8.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。

9.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。

10.使用期间发酵箱会发热，儿童应远离发酵箱，避免烫伤。

11.不能使用蒸汽清洁器进行清洁。

12.不能使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁发酵箱玻璃门，避免玻璃门表面擦伤导致玻璃破碎。

13.使用期间注意避免接触发酵箱内的发热元件，以免烫伤。

14.严禁将易燃易爆物放置在箱体内，以免造成火灾。

15.本发酵箱专为成人设计，切勿让儿童靠近玩耍。

16.严禁无地线使用。

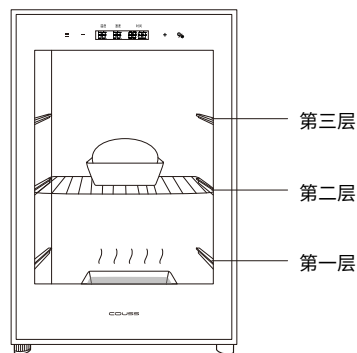
17.关好门后才能使用保洁功能。

18.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

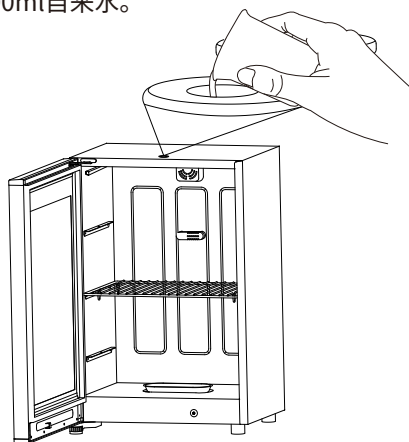
一、以发酵面团为例讲解操作过程

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。



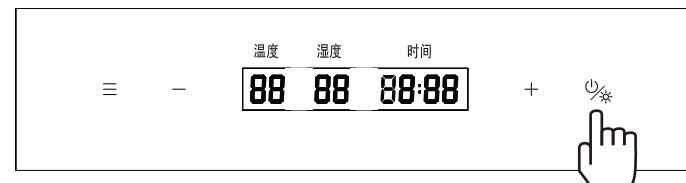
温馨提示：单层面团发酵建议将层架放置在第二层导轨上，双层面团发酵建议将层架放置在第二和第三层导轨上。

3. 打开顶部水箱盖加入100ml自来水。




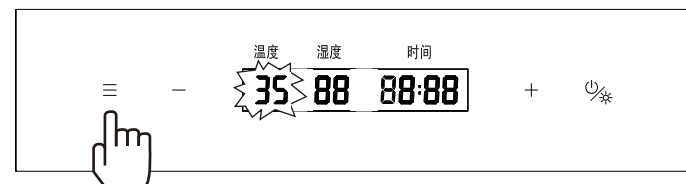
温馨提示：a.加水时请用整机附带的量杯，单次加水量不要超过100ml。加水时请缓缓加入，用时15秒加完100ml水比较合适，有利于水箱内的空气排出。b.请勿在水箱内加入纯净水及蒸馏水，以免导致水位检测传感器误判显示“L”。

4. 接通电源，按“*”键开机。




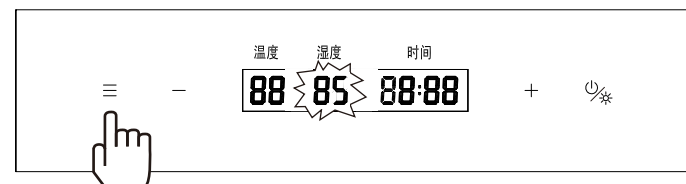
5. 设置发酵温度

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）。

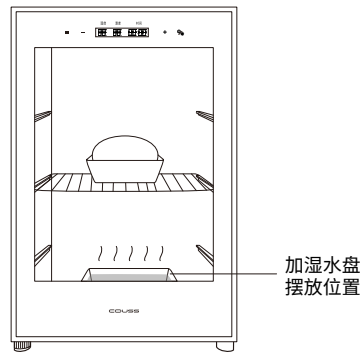


6. 设置发酵湿度

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）。

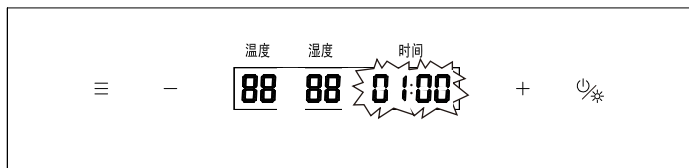


温馨提示：a.当需要多层同时发酵时，为了保证更均匀的发酵湿度，请将加湿水盘加水后放置于内腔底部凹位处（如下图所示）。b.当发酵温度设定值超过42℃（含42℃）时，程序默认关闭湿度。



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要的温度、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。

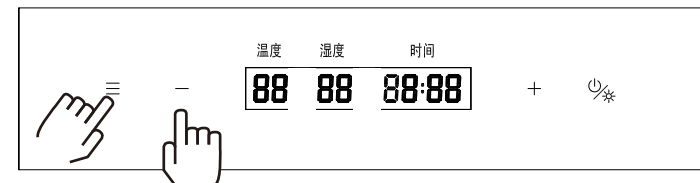
9. 放入面团

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，因为长时间打开会导致腔内温度及湿度的散失。b.发酵过程中请不要频繁打开箱门，会导致腔内温湿度不稳定影响发酵，可以打开照明灯通过门玻璃查看发酵状态。

10. 查看腔内实时温湿度

同时触摸“≡”键和“-”键不放，此时显示的温度及湿度数值为腔体内的实时数值。松开手指时数值恢复到预设数值的显示界面。



温馨提示：实时温度及湿度值与设定数值有一定的偏差，属正常现象。如腔体内实际温湿度与设定温湿度相差较大时，可适当调整温湿度的设定值，以达到最佳理想效果。比如：我们设置的面团发酵温度为35℃，湿度为85%RH，然而实测腔体内的温度为32℃，湿度为80%RH，那么可以看出实际温度比设定温度要低3℃，实际湿度要比设定湿度低5%RH，那么我们可以将温度调高3℃，即设定温度调高到38℃，湿度调高5%RH，即设定湿度调高到90%RH。

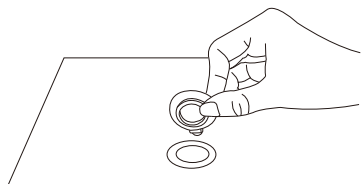
11. 取出发酵后的面团

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。

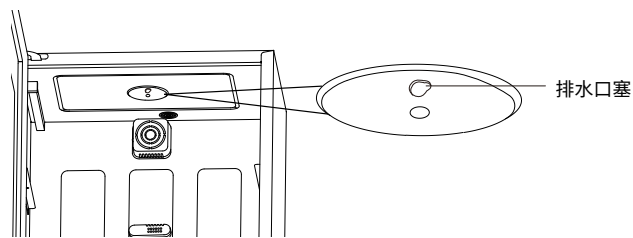
温馨提示：发酵完成后请及时取出面团放入烤箱烘烤，如不及时取出会导致发酵过度。

12.排水

- ①取出层架
- ②打开顶部水箱盖




- ③在排水口正下方放置接水盘（接水盘可以选用开口较大的容器）
- ④打开排水口塞，排出水箱剩余水

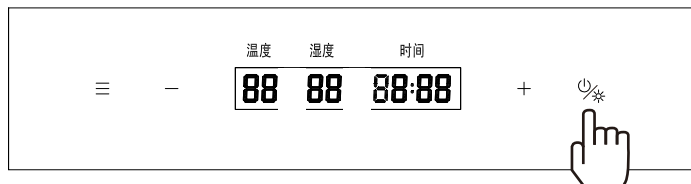


13.清洁整机及配件


拔掉电源，擦干净腔体内的残余水渍，待下次使用。

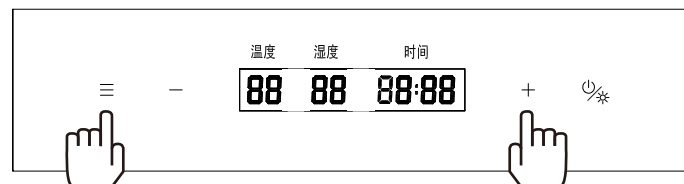
二、自动发酵

- 1.接通电源，按“”键开机。



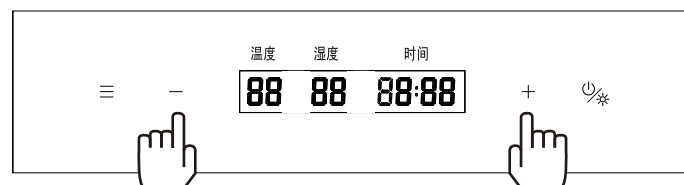
- 2.设置二发温度、湿度、时间。

- ①设置好二发所需温度、湿度、时间。
- ②同时触摸“”和“+”键，蜂鸣器长响一声，二发设置参数保存完成。



- 3.设置一发温度、湿度、时间。

- ①同时触摸“-”和“+”，3秒后进入一发设置。
- ②设置好一发所需发酵温度、湿度、时间，5秒后机器自动运行一发程序。



- 4.一发运行

- ①一发运行时，可以修改一发参数，但不可修改二发参数。
- ②运行过程中，时间显示窗交替显示A1和一发设置时间。

温馨提示：一发结束后，系统将自动转入二发程序。

- 5.二发运行

- ①二发运行时，可以修改二发参数。
- ②运行过程中，时间显示窗交替显示A2和二发设置时间。

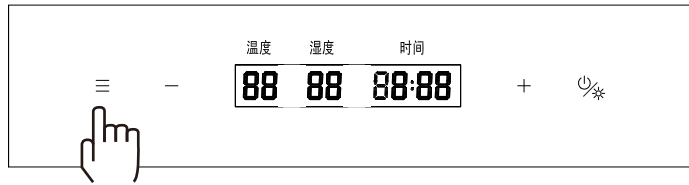
6. 发酵完成

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。

三、保洁功能

开机状态下长按“≡”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，关门后继续保洁功能。



(温馨提示：发酵过程中，请不要启动保洁功能。)

面团发酵小贴士

- ①面团对发酵箱的温度和湿度有较高的要求，面团最佳发酵温度建议为32~35℃、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设定发酵温度和时间。
- ③普通餐包发酵到约原来的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当室温低于25℃时，可使用发酵箱进行面团的一次发酵。

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，以免箱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℃。
- 2.空气相对湿度在95%RH以下(温度为25℃时)。
- 3.储存温度范围: -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 | 电源线插头是否插入插座 | 请插入电源线插头 |
| | 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 | 腔体内部及附件未清洗干净 | 清洗干净后使用 |
| | 腔体内有杂物 | 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 | 发酵箱正处在保洁功能 | 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 |
| 显示“L” | 水箱缺水 | 重新加水 |
| 加水后显示“L” | 加水时过快，导致水箱内有气泡 | 将产品向后倾斜，将水箱内的气泡从加水口排出 |
| | 加入的是纯净水或是蒸馏水 | 请更换自来水 |

产品规格

| 产品名称 | 型号 | 额定电压 | 额定频率 | 额定功率 | 容量 | 随机配件 |
|----------|-------|-------|------|------|-----|------------------------|
| 带加湿家用发酵箱 | CF760 | 220V~ | 50Hz | 260W | 60L | 层架3个 量杯1个 加湿水盘1个 |

| 产品中有害有毒物质或元素的名称及其含量 | | | | | | |
|---------------------|--------------|-------|-------|-------------|-----------|-------------|
| 产品部件名称清单 | 产品中有害物质（含有量） | | | | | |
| | 铅(Pb) | 汞(Hg) | 镉(Cd) | 六价铬(Cr(vl)) | 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-T11364-2014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 26572-2011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

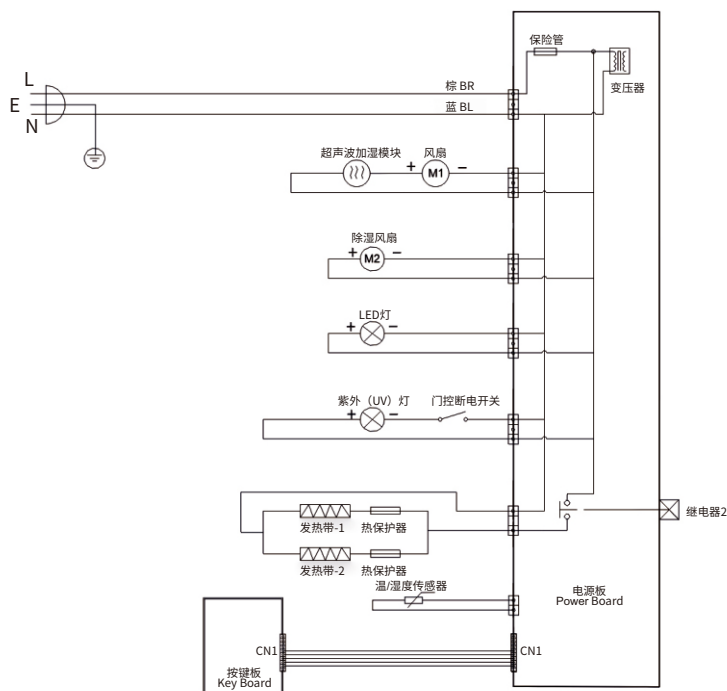
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

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 GB 4706.48-2009

电气原理图



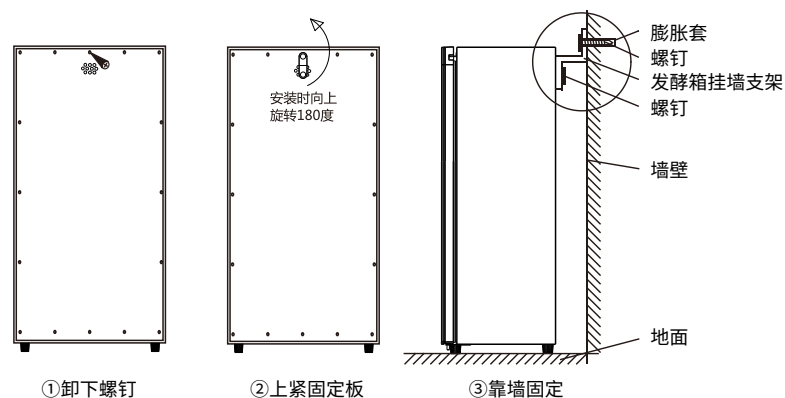
安装指导

| | |
|---------|--|
| ⚠ 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。

安装示意图



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，将酸奶菌加入后搅拌均匀，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。

葡萄酒

材料：葡萄10kg、白糖1kg

制作步骤：

- 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.关闭湿度，设定发酵温度33°C、时间00:00，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00:00，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。

葡萄干酵母液

材料：葡萄干100g、蜂蜜30g、冷开水300g

制作步骤：

- 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.关闭湿度，设定发酵温度26°C、时间00:00，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，轻轻地摇一摇。
- 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，如果不马上养酵母种，可以将酵母液放冰箱4-7度冷藏保存。

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.发酵箱水盒加水，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.发酵箱水盒加水，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。

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.发酵箱水盒加水，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。

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全蛋液，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。

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。