

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  
CF-100A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 .....	6
操作指南 .....	7
清洁保养 .....	13
疑难解答 .....	14
产品规格 .....	15
执行标准 .....	16
电气原理图 .....	16
安装指导 .....	17
食谱 .....	18

## 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

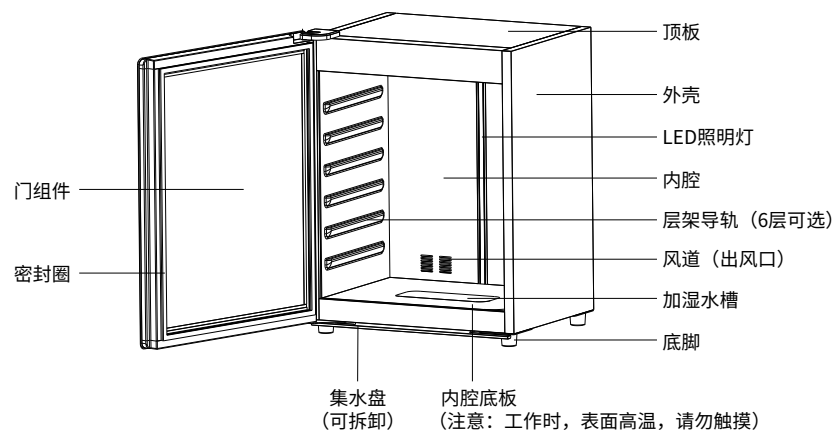
---

- 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: 60~90%RH可调。
- 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。
- 内置LED照明，方便用户使用时对内腔食材进行观察。
- 100L大容量容积，六层层架可选，全面满足用户的使用需求。
- 双层全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳。
- 内腔采用SUS304不锈钢材质，不生锈，更耐用。
- 整体发泡工艺，保温保湿，节能省电。
- 全触摸按键带背景灯设计，科技感更强，操作更便捷。
- 双热风循环系统，升温快，温场更均匀。
- 内腔一体成型加湿水盘，加湿效果倍佳。

## 产品说明

### 部件说明

#### 主件：



#### 配件：



#### 用途：

层架：用于摆放发酵食材。

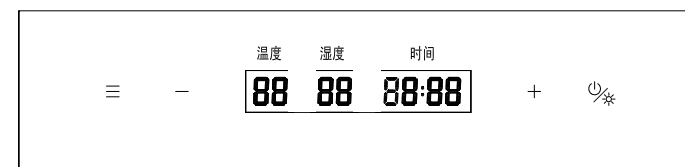
集水盘：用于收集发酵过程中凝结在玻璃上的水珠，以防止水珠直接滴漏到工作台面。






吸水棉：用于吸除加湿水槽多余的水。

量杯：用于量取水量，方便用户往加湿水槽加入所需的水量。

温馨提示：a.请定期清洁集水盘里的水，以免滋生细菌。b.吸水棉是一种高吸水率工具，吸水放干之后会硬化，这属于正常现象。如需恢复良好的吸水性能，需先把吸水棉浸入水里润湿约5分钟，然后把水挤干，此时吸水棉软化后，吸水效果会重新恢复。c.本机器的加湿水槽最多可加250mL水，但为了防止水溢出，使用时建议加入150~200mL水即可。

### 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“”：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1%RH，长按此键，湿度设定值快速上调，直至达到最高设定值90%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1%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40°C以上（含40°C）时，湿度显示屏显示“--”，表示湿度功能已关闭。
- 本机器无制冷功能，当使用环境温度高于设定的温度值时，机器不加热，也不会进行降温（例如：环境温度为25°C，温度设定值为20°C，机器检测温度后，蜂鸣器会发出几声提示音，然后进入倒计时）。
- 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，然后进入倒计时（预热过程中，设定的时间不变）。
- 机器运行结束后，蜂鸣器会发出几声提示音，机器停止工作。如一分钟无操作，机器自动关机。
- 加湿功能：使用时，请务必在内腔底板的加湿水槽里添加适量的水，不然无法起到加湿效果，而且干烧会影响到加湿发热元件的寿命。
- 出厂开机默认温度为38°C，湿度为85 %RH，时间为00:30。
- 本机有记忆功能，下次启动时，机器会默认显示上次设定的参数。如需调整，可按正常操作步骤，设定相关参数值。

## 注意事项

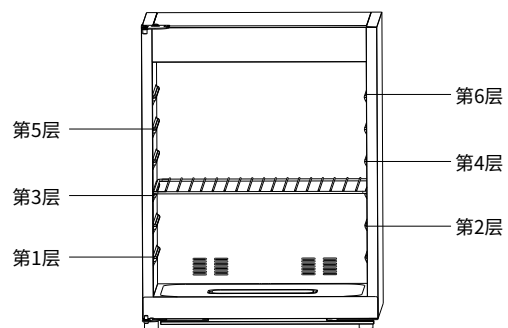
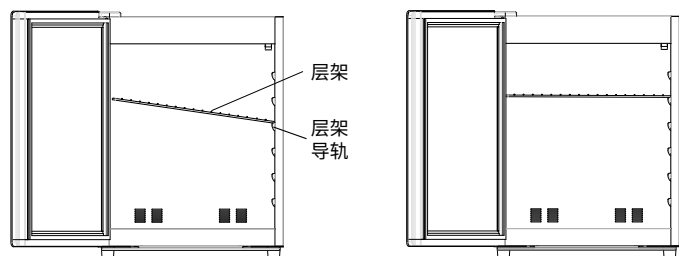
- 1.使用前，请仔细阅读操作说明书。
- 2.切勿让易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和火灾。
- 3.如果产品在使用过程中发生故障，请立即关掉设备，并拔下插头，切勿继续使用或试图修复故障设备。
- 4.请勿将产品机体浸泡在水里或其他液体中，或是将水溅在产品上，否则有短路触电的危险。
- 5.请勿擅自进行拆卸、修理与改造，以免引发起火与触电，需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 6.请保持电源线完好，电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结。请勿压上重物、挤压、重新自行组装，以免损坏电源线。务必留意插座是否出现松动的情况，以免造成触电、短路、起火的危险。
- 7.进行保养时，务必切断电源，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。
- 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.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。

## 操作指南

### 一、以发酵面团为例讲解操作过程

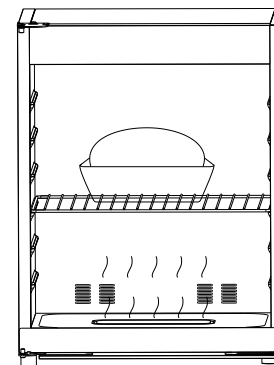
1. 打开箱门，用湿布将内腔擦洗干净，再用干布擦干残留水渍。
2. 清洁层架，并将层架放入内腔导轨上。

温馨提示：本机器的层架不能水平放入，需斜置放入（安装指南如下图所示）。

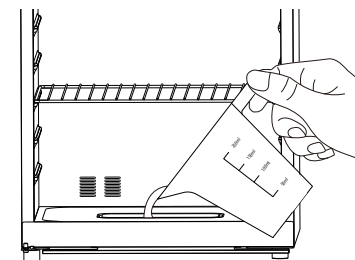


### 食物摆放指南：


- ① 单层面团发酵建议将层架放置在第三层或第四层导轨上。
- ② 两层面团发酵建议将层架放置在第二、第四层导轨上。
- ③ 三层面团发酵建议将层架放置在第二、第四、第六层导轨上。
- ④ 四层面团发酵建议将层架放置在第二至第五层导轨上。
- ⑤ 五层面团发酵建议将层架放置在第二至第六层导轨上。

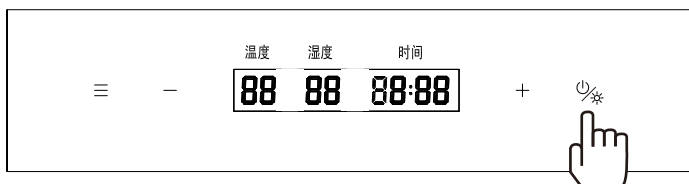


3. 打开箱门，向加湿水槽内加入150~200mL纯净水。




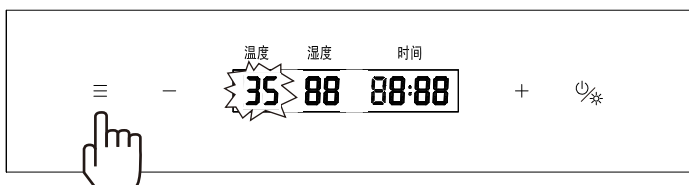
温馨提示：加水时请用整机附带的量杯，单次加水量不要超过200mL。

4.接通电源，按“”键开机。




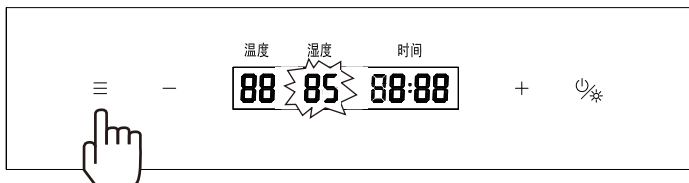
5.设置发酵温度

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℃）。




6.设置发酵湿度

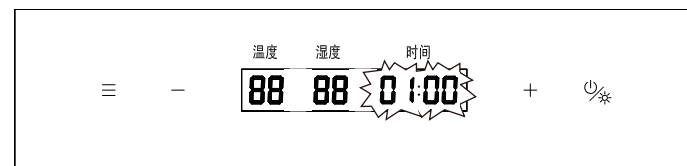
轻按“”键，直至湿度显示区湿度数值闪烁，表示当前可以通过“+”和“-”键来设置所需的发酵湿度（面团发酵建议设置发酵湿度85%RH）。



温馨提示：当发酵温度设定值超过40℃（含40℃）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。

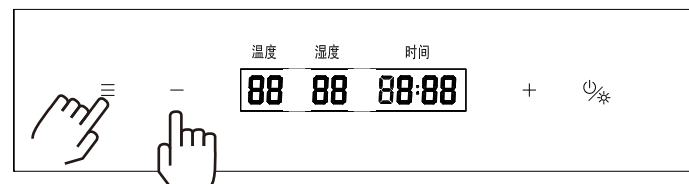
9.放入面团

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

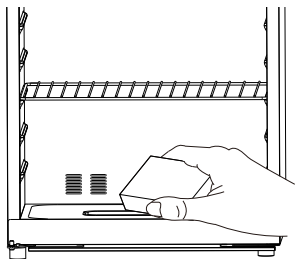
发酵完成后，蜂鸣器会响几声，提示发酵完成，如1分钟无操作将自动关机。

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加湿水槽排水

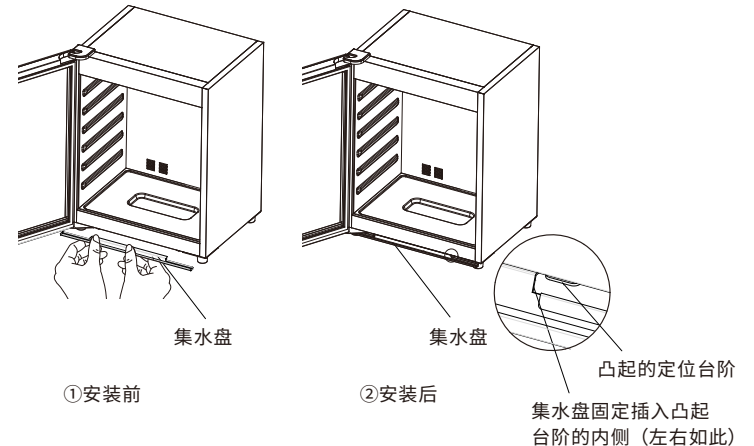
打开箱门，取出层架，用吸水棉将加湿水槽剩余的水吸干再取出，随后将吸水棉内的水拧干。



#### ②集水盘排水

打开箱门，双手平稳取出集水盘，将集水盘的水倒掉并将集水盘装回原位。

集水盘的安裝



### 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°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

现象	原因	处理方法
显示屏不显示	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洁干净	清洁干净后使用
	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
看不到水雾或水珠,没有加湿效果	加湿发热元件失效	请联系卡士售后服务人员
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	型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量	随机配件
电烤箱 (家用发酵箱)	CF-100A	220V~	50Hz	650W	100L	层架3个 量杯1个 集水盘1个 吸水棉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	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

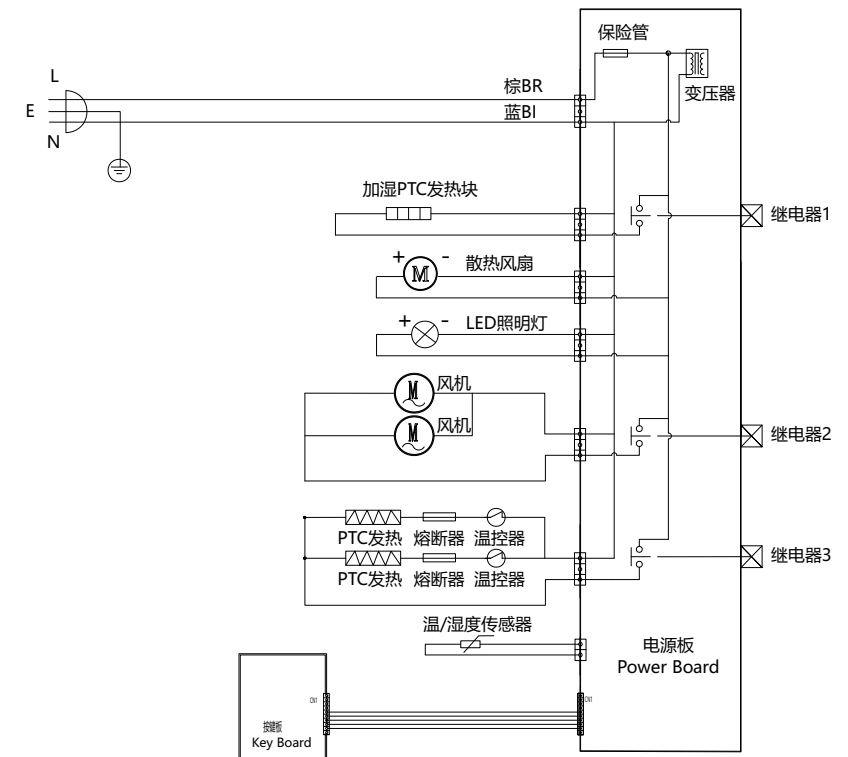
使用之前, 请仔细阅读并妥善保存说明书。

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

## 电气原理图



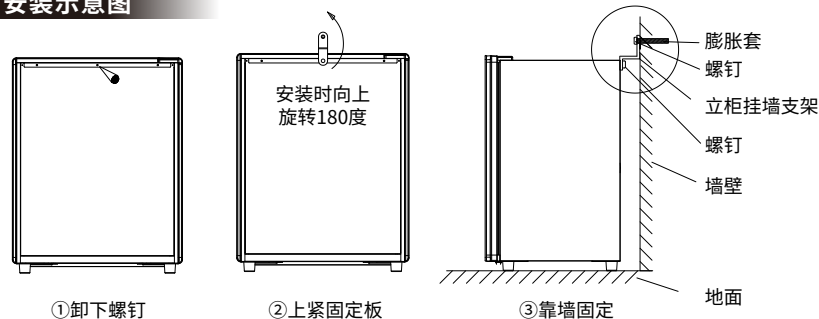
## 安装指导

⚠ 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

### 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。

### 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。

## 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。

## 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，略带酒精味。
- 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。

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。