

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

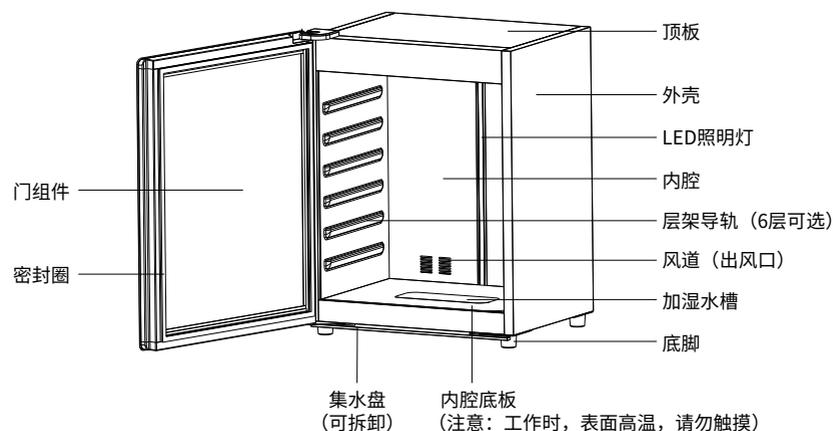
---

- 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。

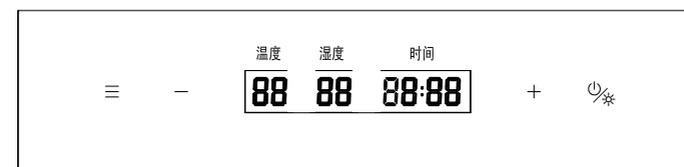
集水盘：用于收集发酵过程中凝结在玻璃上的水珠，以防止水珠直接滴漏到工作台面。

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“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

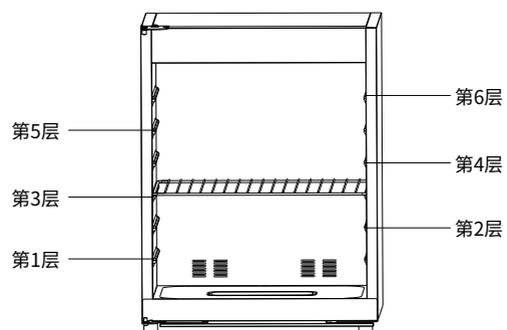
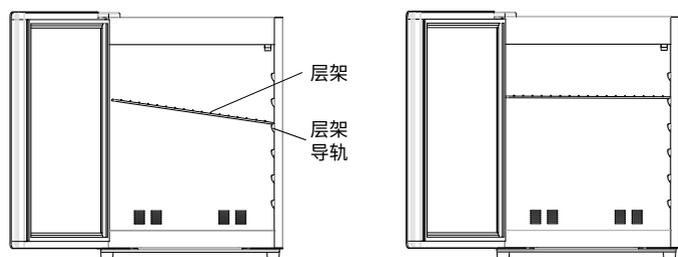
- 1.使用前，请仔细阅读操作说明书。
- 2.切勿让易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和火灾。
- 3.如果产品在使用过程中发生故障，请立即关掉设备，并拔下插头，切勿继续使用或试图修复故障设备。
- 4.请勿将产品机体浸泡在水里或其他液体中，或是将水溅在产品上，否则有短路触电的危险。
- 5.请勿擅自进行拆卸、修理与改造，以免引发起火与触电，需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 6.请保持电源线完好，电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结。请勿压上重物、挤压、重新自行组装，以免损坏电源线。务必留意插座是否出现松动的情况，以免造成触电、短路、起火的危险。
- 7.进行保养时，务必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

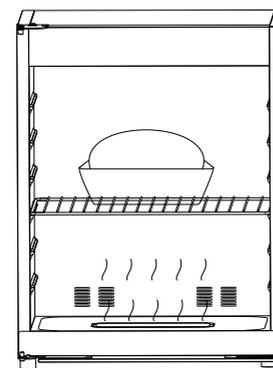
1. 打开箱门，用湿布将内腔擦洗干净，再用干布擦干残留水渍。
2. 清洁层架，并将层架放入内腔导轨上。

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）。

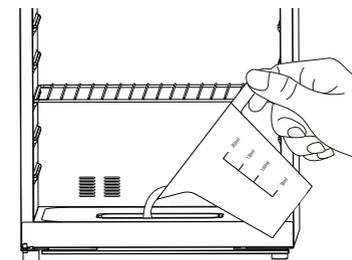


### 食物摆放指南：

- 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

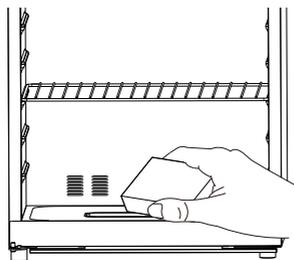
发酵完成后，蜂鸣器会响几声，提示发酵完成，如1分钟无操作将自动关机。

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

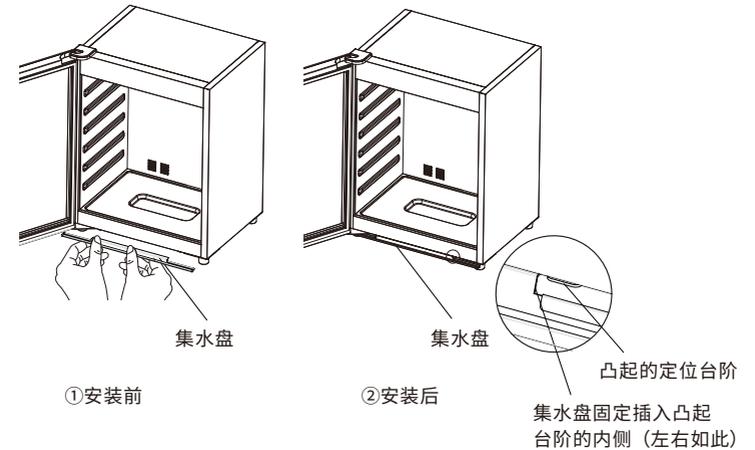
打开箱门，取出层架，用吸水棉将加湿水槽剩余的水吸干再取出，随后将吸水棉内的水拧干。



#### 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)
电路板上的电气元件 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

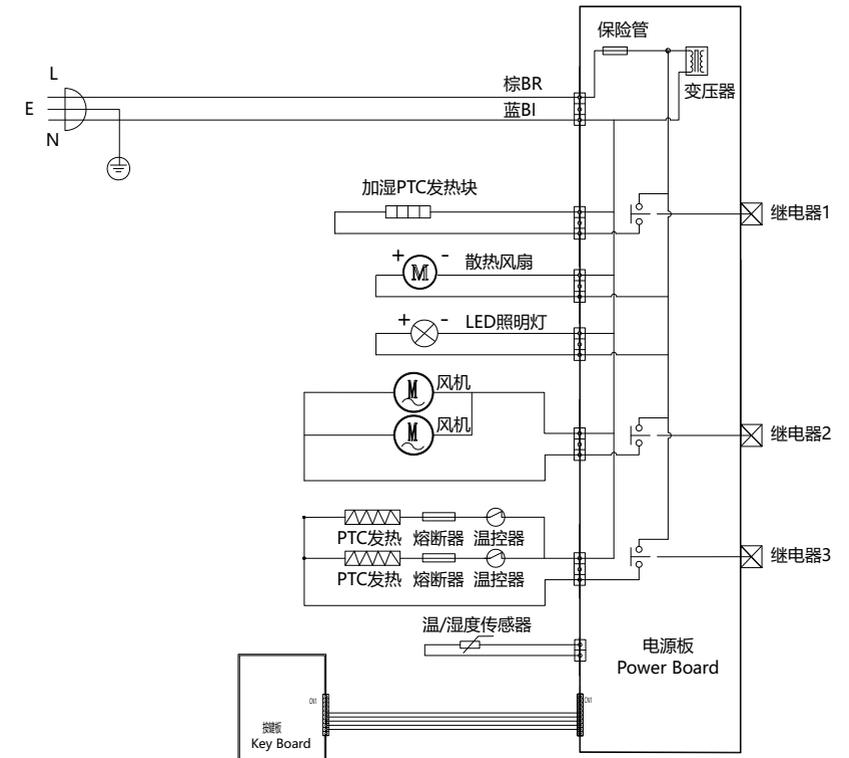
使用之前, 请仔细阅读并妥善保存说明书。

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



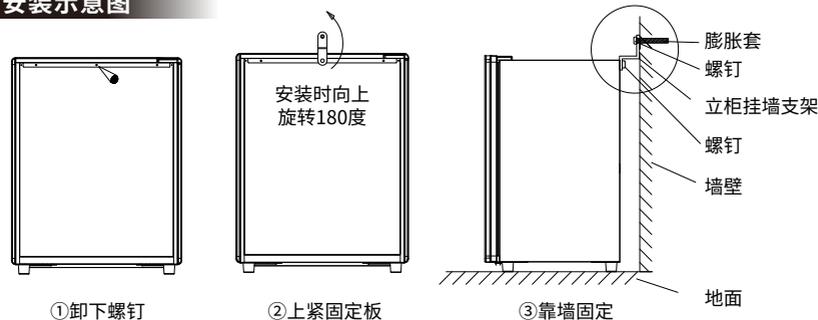
## 安装指导

⚠ 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。