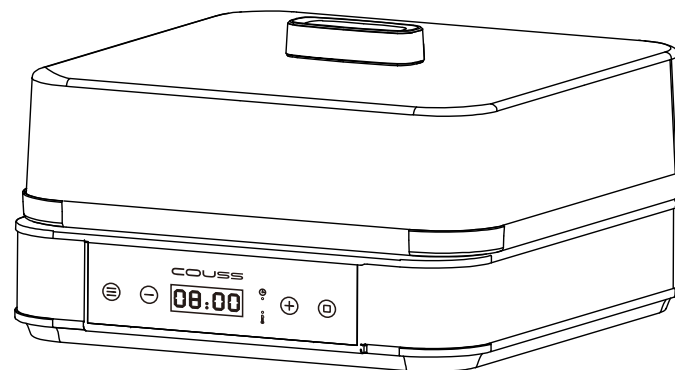


V2209

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

CY105酸奶机

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	6
清洁保养	10
疑难解答	10
产品规格	11
执行标准	12
电气原理图	12
食谱	13

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。

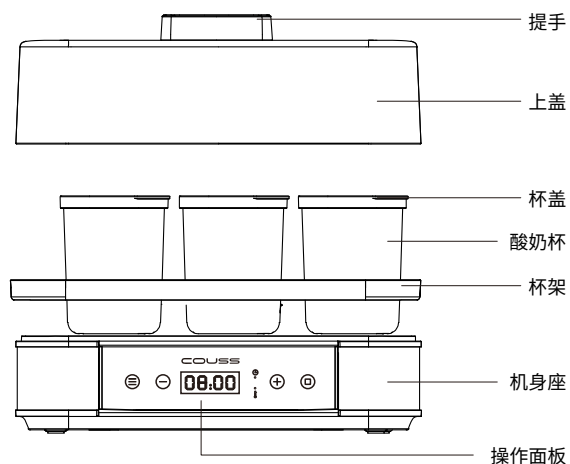
产品特点

- 1分~99小时超长时间控制。
- 25~65°C温度可调可控，满足不同食材发酵需求。
- 本机具有酸奶、面团发酵功能。
- 全透明上盖，方便用户使用时对食材进行观察。
- 一次可发酵1.5L酸奶，满足全家需求。
- 特配酸奶杯托架，可多杯同取。
- 9个170ml酸奶杯独立配置，分杯发酵，干净卫生。
- 不锈钢材质外壳，不生锈，更耐用。
- 全触摸按键设计，操作更便捷。

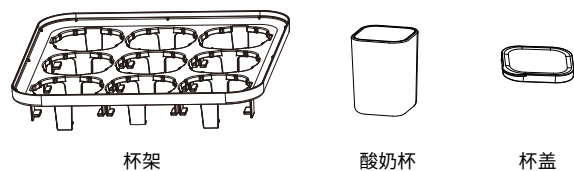
产品说明

部件说明

主件：



配件：



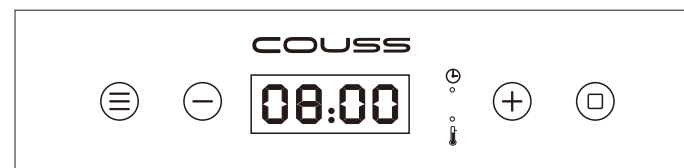
用途：

杯架：用于放置酸奶杯。

酸奶杯：用于储放食物。

杯盖：用于密封酸奶杯。

按键功能说明



- 电源开关/启动键“⊞”：关机时轻按此键开机，开机时轻按此键启动工作，工作中轻按此键关机。
- 功能选择键“☰”：每轻按一次，小时、分钟、温度依次切换，可分别进行参数设置。
- 上调键“⊕”：对小时、分钟、温度的设定值进行上调（调整小时时，每轻按一次上调1小时，长按此键，小时设定值快速上调，数值在00~99小时之间循环切换。调整分钟时，每轻按一次上调1分钟，长按此键，分钟设定值快速上调，数值在00~59分钟之间循环切换。调整温度时，每轻按一次温度上调1°C，长按此键，温度设定值快速上调，温度值在25~65°C之间循环切换。
- 下调键“⊖”：对小时、分钟、温度的设定值进行下调（调整小时时，每轻按一次下调1小时，长按此键，小时设定值快速下调，数值在00~99小时之间循环切换。调整分钟时，每轻按一次下调1分钟，长按此键，分钟设定值快速下调，数值在00~59分钟之间循环切换。调整温度时，每轻按一次温度下调1°C，长按此键，温度设定值快速下调，温度值在25~65°C之间循环切换。

注意事项

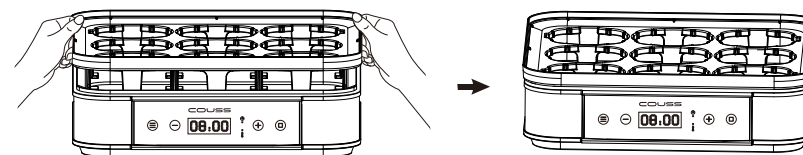
- 1.使用前,请仔细阅读操作说明书。
- 2.请勿让易燃性清洁剂进入产品,以免发生触电和火灾。
- 3.如果产品在使用过程中发生故障,请立即关掉设备,并拔下插头,请勿继续使用或试图修复故障设备。
- 4.请勿将产品机体浸泡在水里或其它液体中,或是将水溅在产品上,否则有短路触电的危险。
- 5.请勿擅自进行拆卸、修理与改造,以免引发触电或火灾,需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 6.请保持电源线完好,电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结。请勿压上重物、挤压、重新自行组装,以免损坏电源线。务必留意插座是否出现松动情况,以免造成触电、短路、起火的危险。
- 7.进行保养时,务必切断电源,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.使用期间酸奶机会发热,儿童应远离酸奶机,避免烫伤。
- 12.不能使用蒸汽清洁器进行清洁。
- 13.不能使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁酸奶机和酸奶杯,避免酸奶机和酸奶杯表面擦花,或导致酸奶杯破碎。
- 14.使用期间注意避免接触酸奶机内的发热元件,以免烫伤。
- 15.严禁将易燃易爆物放置在腔内,以免造成火灾。

- 16.本酸奶机专为成人设计,请勿让儿童靠近玩耍。
- 17.严禁无地线使用。
- 18.禁止安装在有可能泄漏腐蚀性、可燃气体的地方,否则容易损害机器,甚至发生火灾。
- 19.晚间如不使用,请勿让产品处于通电状态,应切断电源以确保安全。
- 20.放置时,应远离热源并避免阳光直射,以免影响产品工作性能。

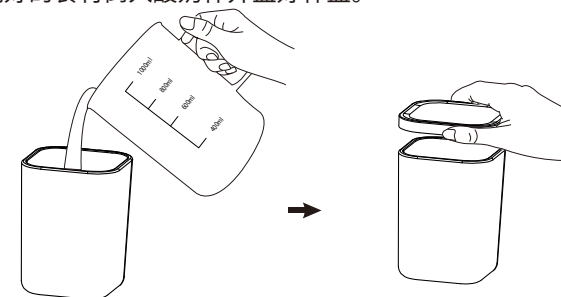
操作指南

一、酸奶发酵功能

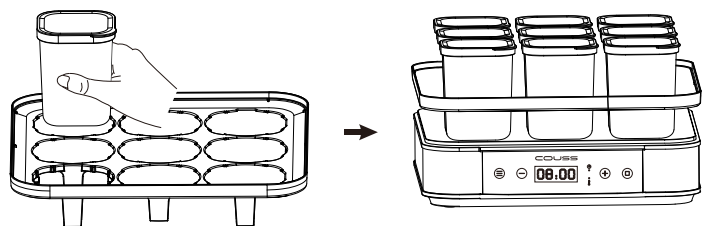
- 1.打开上盖
取出酸奶杯、杯盖、杯架、上盖并清洗干净,并用干布擦干。
- 2.将杯架放回机身座。



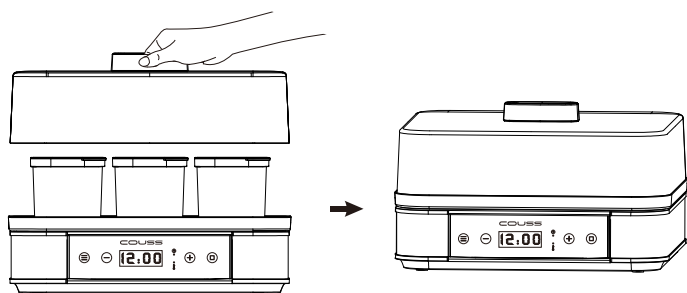
- 3.将调配好的食材倒入酸奶杯并盖好杯盖。



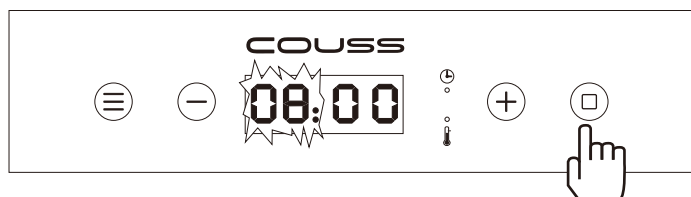
4.将装好食材的酸奶杯放置在杯架上。



5.将上盖盖好。

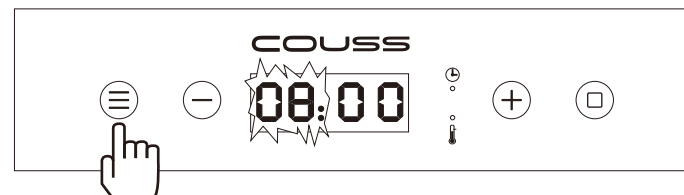


6.接通电源，按“□”键开机。



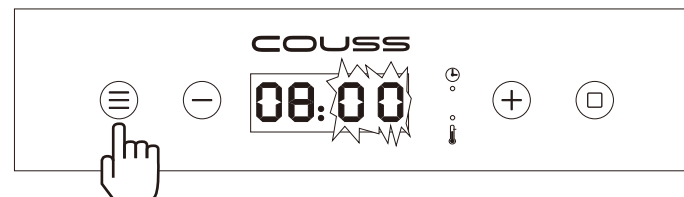
7.设置发酵时间

①轻按“≡”键选择，直至小时数值闪烁，时间图标“⌚”同时亮起，表示当前可通过“+”、“-”键设置小时。



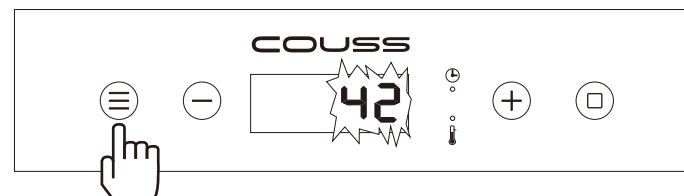
②轻按“≡”键选择，直至分钟数值闪烁，时间图标“⌚”同时亮起，表示当前可通过“+”、“-”键设置分钟。

温馨提示：酸奶发酵时间建议设置8小时整，分钟设置00即可。



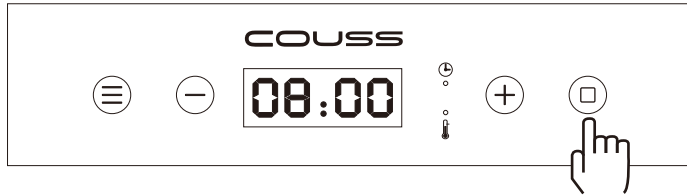
8.设置发酵温度



轻按“≡”键选择，直至温度数值闪烁，温度图标“🌡️”同时亮起，表示当前可通过“+”、“-”键设置发酵温度（酸奶发酵建议设置温度为42℃）。

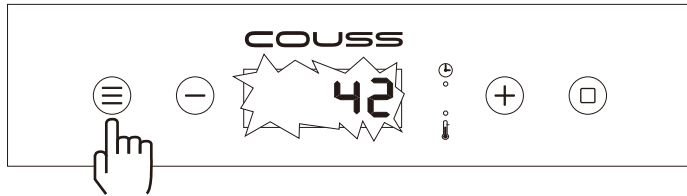


9.启动工作

设置完酸奶发酵所需的时间、温度后，轻按“”键，开始工作。



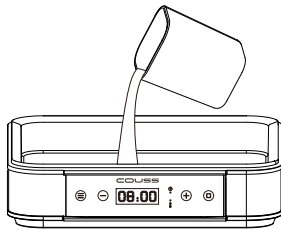
温馨提示：酸奶发酵工作中，可查看发酵实时温度。连续轻按“”键两次，显示屏显示发酵温度，再次轻按“”键，显示屏回到时间显示界面。



10.酸奶发酵完成后，显示屏熄灭，产品关机。

二、面团发酵功能

1.酸奶机底部加入约50mL纯净水。



2.设置面团发酵所需的时间、温度，轻按“”键，开始工作。

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，请将机身及相关配件清洗干净，并用干抹布擦干，以免产生异味甚至滋生细菌。
- 3.如长时间不使用，请将酸奶机放置通风处，并打开上盖晾干。

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	请插入电源插头
	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
机器不发热	发热元件损坏	请联系卡士售后服务工作人员
温度无法达到设定值	环境温度太低	可以在上盖上覆盖保温罩

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
酸奶机	CY105	220V~	50Hz	40W	5L	杯架1个 酸奶杯9个 杯盖9个

产品中有害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	0	0	0	0	0
电源线插脚上面铜合金	X	0	0	0	0	0

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

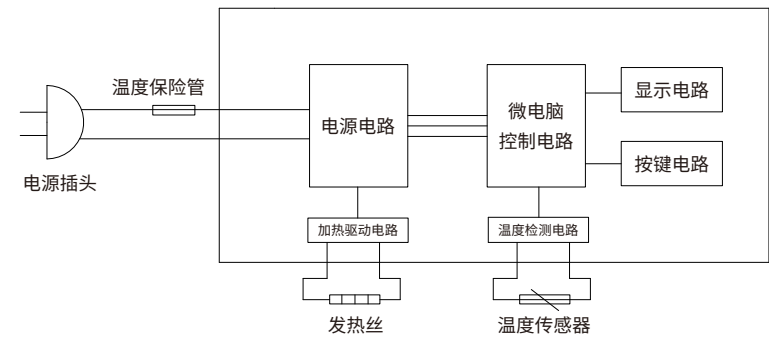
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

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 4706.19-2008

电气原理图



食谱

酸奶

材料：常温全脂牛奶1200ml、酸奶菌2g、淡奶油100ml、糖粉50g

制作步骤：

- 1.将酸奶瓶及所用到的工具都消好毒。
- 2.容器中先倒入一半牛奶，加入酸奶菌拌匀后加入糖粉拌匀，再加入淡奶油和剩余的牛奶拌匀，将牛奶液平均倒入9个酸奶瓶中，盖好瓶盖。
- 3.酸奶机设置温度42°C，时间设置8小时，将酸奶瓶放入杯架进行发酵，发酵好的酸奶放入冰箱冷藏保存。

甜酒酿

材料：糯米 250g，甜酒曲 2g，凉开水180ml

制作步骤：

- 1.将糯米淘洗干净后，用清水浸泡4小时以上至用手能将糯米粒轻松撵碎的程度。
- 2.将泡好的糯米蒸熟，然后放入无水无油的容器中晾凉至约35°C。
- 3.糯米饭中先倒入1/3凉开水拌散，将甜酒曲加入剩余的2/3凉开水中溶解后再倒入糯米饭中拌均匀。
- 4.将拌好的糯米饭倒入消毒好的容器中，稍微压实后在中间戳一个洞（要戳到底部）方便出酒，表面盖好保鲜膜。
- 5.酸奶机设置温度30°C，时间设置36小时，将容器放在杯架上发酵24-36小时至糯米饭膨胀有米酒析出。

牛奶排包

材料：高筋面粉270g，奶粉10g，牛奶165ml±，鸡蛋50g，细糖40g，

鲜酵母6g，无盐黄油35g，盐3g

辅料：全蛋液适量，白芝麻适量

制作步骤：

- 1.将除黄油、盐以外的面团材料加入和面桶，厨师机1档揉成团后转4档揉面至表面较光滑状态，加入黄油低速揉至融合后加入盐，转4档将面团揉至扩展阶段，面团整理收圆放入方形烤盘中。
- 2.酸奶机底部加50ml水补湿，设置温度28°C，时间1小时，烤盘放在杯架上面团进行基础发酵至约2倍大。
- 3.发酵好的面团分成9等份，排气收圆松弛约20分钟后再次排气收圆，放入方形烤盘中。
- 4.酸奶机底部加约50ml水补湿，设置温度32°C，时间50分钟，烤盘放在杯架上，面团进行二次发酵至约2倍大。
- 5.发酵好的面团刷一层全蛋液后撒白芝麻，烤箱上下火180°C，烘烤约20分钟。

纳豆

材料：干黄豆250g，纳豆发酵粉1包（0.3克）

制作步骤：

- 1.把黄豆洗干净后加水泡发10个小时以上至膨胀状态，然后沥干水蒸熟至绵软状态。
- 2.从蒸好的黄豆中倒出约10克左右的豆汁，当豆汁凉至约50°C时加入纳豆发

酵粉拌匀，再把拌好的菌液迅速拌入黄豆中（黄豆保温在50-60°C最佳），将拌好的黄豆倒入烤盘，盖好保鲜膜。

3.酸奶机设置温度36°C，时间设置24小时，烤盘放在杯架上发酵12-24小时，当黄豆表面覆盖一层白膜，纳豆就做好了。

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。