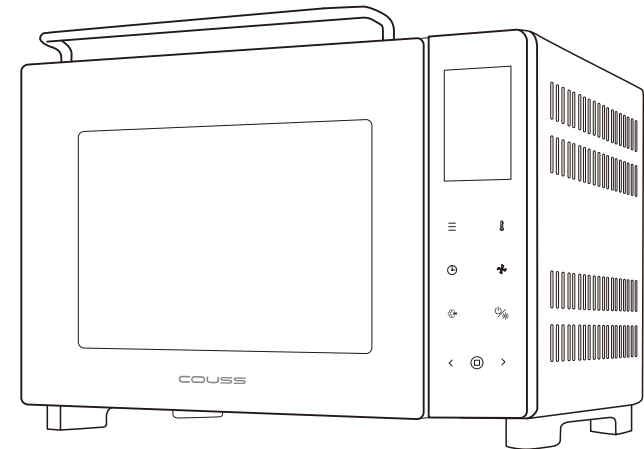


COUSS  
卡士



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

CO540电烤箱

## 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，会第一时间回复大家。

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 .....  | 15 |
| 疑难解答 .....  | 17 |
| 产品规格 .....  | 18 |
| 执行标准 .....  | 19 |
| 电气原理图 ..... | 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

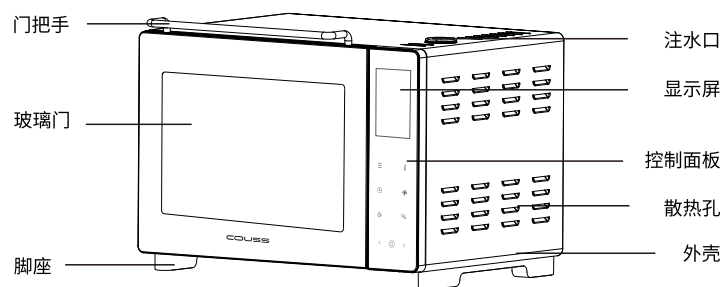
---

- 专利外观设计，时尚简约，坚实耐用。
- 专利电子式上下火独立控温。
- 数码屏显示：12种智能程序选择，轻松调控。
- 一键式自动面包功能，操控便捷，发酵与烘烤理想结合。
- 上下M型发热管设计，立体烘焙烤色更佳。
- 正反转风机设计，支持多层同烤。
- 内置照明灯，方便用户观察内腔食材。
- 双层玻璃门带密封圈，锁温节能。
- 食品级陶瓷油内腔及烤盘，轻松清洁。
- 日本进口电子温控探头，精准控温。

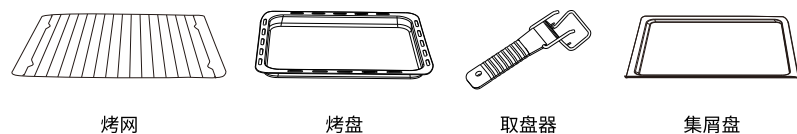
## 产品说明

### 部件说明

#### 主件：



#### 配件：



#### 用途：

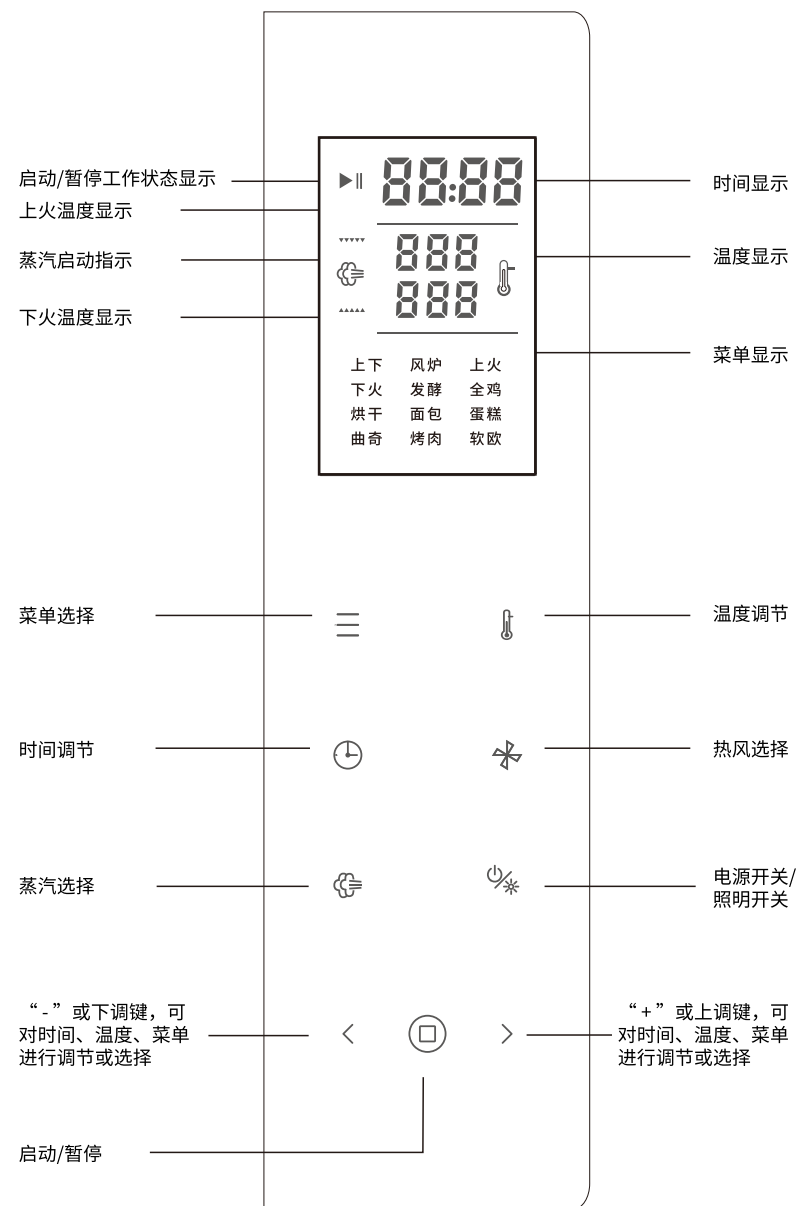
烤网：用于烤面包片、松饼和承载烤盘。

烤盘：用于盛放带汁的肉类食物（烤肉、鱼）、较细的食物（玉米粒、豆类）以及蛋糕披萨等。

取盘器：用于放进或取出烤盘、烤网。

集屑盘：放于烤箱底部，在烤箱工作时接取食物渣子，保持烤箱清洁，方便清洗。

### 按键功能说明



## 注意事项

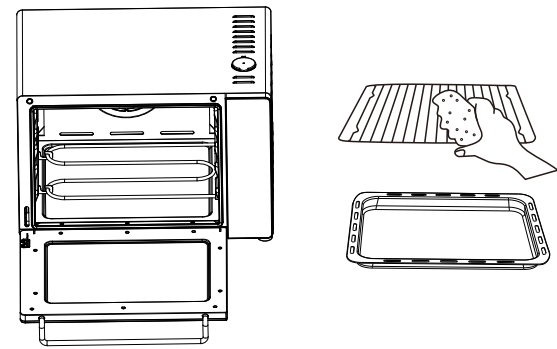
- 1.使用本产品之前，请仔细阅读操作说明书并妥善保管，以供日后参考。
- 2.本产品专为成人设计，请勿让儿童靠近玩耍。
- 3.请勿擅自拆卸、修理或改造，以免引发触电或火灾，需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。
- 4.为降低发生火灾的危险，使用本产品时，必须有人看管。
- 5.请勿直接将罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烤箱内烘烤，以免发生意外。
- 6.请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉，否则食物释出的油脂可能引发火灾。
- 7.请勿用硬物敲击本产品，以免产品受损。
- 8.请勿在气体用具、加热装置或火炉附近使用本产品，以免产品受损，甚至导致起火。
- 9.使用产品时，必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用，使用时不要靠近窗帘、墙上饰品、衣物或其它可燃物品，同时请勿在产品顶部放置任何物品，以免因产品使用过程中产生的高温导致起火。
- 10.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、打结或靠近高温处。请勿压上重物、挤压或重新自行组装，以免损坏电源线。请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。
- 11.器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 12.如电源软线损坏，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更换。
- 13.使用期间，请注意避免接触烤箱内的发热元件，以免烫伤。
- 14.使用期间，烤箱会发热，儿童应远离避免烫伤。
- 15.请勿使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁烤箱玻璃门，以免玻璃门表面刮花，导致玻璃破碎。

16.装有风扇的烤箱，且该风扇带有清洁时能移开的保护装置，在移开保护装置前，必须将烤箱断电。清洁后，必须按使用说明把保护装置安装回原位置。

## 操作指南

### 首次使用前须知

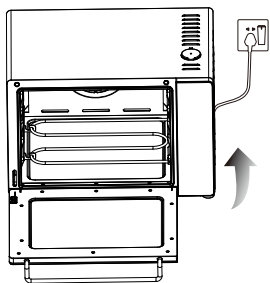
- 1.拆开包装，清点随机附件和资料，详细阅读使用说明书。
- 2.烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上(如厨房的工作台或桌面上等)，烤箱的顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上任何物体的距离至少在10cm以上。
- 3.打开玻璃门，取出所有附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗。
- 4.使用拧干的湿毛巾将烤箱的内腔及附件擦干净，并将其组装好，再依次装入烤箱。
- 5.检查电源、插座等，确认符合产品“使用说明书”的要求，然后接通电源。
- 6.为了防止刮花或变色，请不要在烤箱顶部上放置任何东西。



## 一、烤箱首次空烤


- 使用前，请务必打开窗户，以保持室内空气流通。
- 首次空烤的目的是为了去除炉腔内的油脂等残留物。如出现异味和少量冒烟，属正常现象，请放心使用。


1.从包装箱中取出烤箱，并取下保护塑料袋以及包装时贴的固定胶带等，然后打开烤箱门，检查内腔是否有其它包装件或固定的胶纸等。如有请全部取出，确定烤箱内腔中无异物之后，插上电源插头。



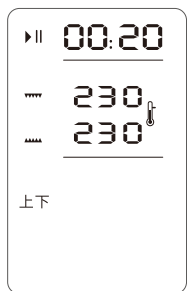
2.按“”键开机。

3.轻按“三”键，“上下”功能标识闪烁。

4.轻按“”键，再按“<”或“>”键，设置上下火温度230℃。

5.轻按“”键，再按“<”或“>”键，设置烘烤时间20分钟。

6.轻按“”键，进入烤箱空烤状态。






## 二、上下火独立控温功能

- 本机功能菜单“上下”具有上下火独立控温功能，在烤制食物特别是在制做西式糕点时，通过设置上火与下火不同的温度，以达到最佳的烘焙效果。
- 以烘烤蛋挞为例：一盘烘烤成功的蛋挞，其特征是挞皮足够酥脆，挞心鲜嫩滑口，所以蛋挞上面的烘烤温度要比下面的烘烤温度低，可设置温度为上火200℃、下火220℃。

1.按“”键开机。

2.轻按“三”键，再按“<”或“>”键选择“上下”功能。

温馨提示：

- 轻按“”键1次，上下火温度同时闪烁，再按“<”或“>”键，可同时设置上下火温度。
- 连续轻按“”键2次，上火温度闪烁，再按“<”或“>”键，设置上火温度200℃。
- 连续轻按“”键3次，下火温度闪烁，再按“<”或“>”键，设置下火温度220℃。

| 轻触  | 温度设置      | 温度显示 |
|-----|-----------|------|
| 第1次 | 上下火温度同时设置 |      |
| 第2次 | 设置上火温度    |      |
| 第3次 | 设置下火温度    |      |

3.轻按“”键，再按“<”或“>”键，设置烘烤时间30分钟。

4.轻按“”键，进入烤箱预热状态。


温馨提示：预热过程中，烤箱不进入不倒计时。

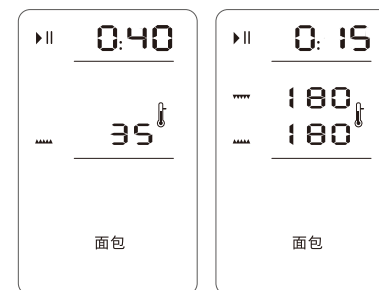
## 三、自动面包功能

1.按“”键开机。

2.将进行过基本发酵的面团整形后，放入烤箱。



3.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“面包”功能。

4.轻按“”键，开始工作。




温馨提示：




- “面包”程序极大地简化了用户的操作步骤，做面包时，只需选择此功能，发酵和烘烤参数会自动设置，用户只需把完成基础发酵的面团放入烤箱即可。
- “面包”程序运行模式为：先进行二次发酵（35°C，40分钟发酵），而后烤箱自动转为烘烤模式（180°C、15分钟烘烤）。如用户在烘烤过程中需要修改参数，可按如下操作进行：

- 轻按“”键，再按“<”或“>”设置温度。
- 轻按“”键，再按“<”或“>”设置时间。

#### 四、风炉功能


- 按“”键开机。
- 轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“风炉”功能。

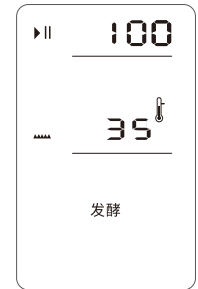
温馨提示：

- 本操作默认温度180°C，时间30分钟。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：
- 轻按“”键，再按“<”或“>”设置温度。
  - 轻按“”键，再按“<”或“>”设置时间。
  - 轻按“”键，开始工作。






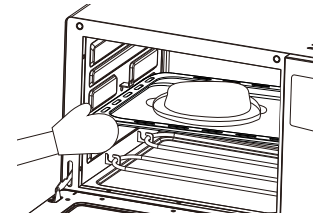
#### 五、发酵功能

- 打开烤箱门，在内腔底部放入可盛水的容器(如小号的平底模具)，再往容器倒入适量的水（当气温较低时，建议添加热水），并关上烤箱门。
- 按“”键开机。
- 轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“发酵”功能。



温馨提示：

- 本操作默认发酵温度35°C，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：
- 轻按“”键，再按“<”或“>”设置温度。
  - 轻按“”键，再按“<”或“>”设置时间。
- 本产品无制冷功能，当室温高于设置温度时，本产品无法实现设置的温度。
- 轻按“”键，开始工作。
  - 预热完成后，蜂鸣器会响几声。打开烤箱门，将面团放入进行发酵。
- 温馨提示：
- 面团发酵尽量放置于内腔居中位置。
  - 放入面团后快速关好箱门，因为长时间打开会导致内腔温度及湿度的散失。
  - 发酵过程中请不要频繁打开箱门，以免导致腔内温湿度不稳定，影响发酵。
- 发酵完成后，蜂鸣器会响几声，提示发酵完成。



## 面团发酵小贴士

- 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。
- 吐司面团需发酵到吐司盒模8~9分满后开始烘烤。
- 面团发酵完成后，请及时烘烤，以免发酵过度。

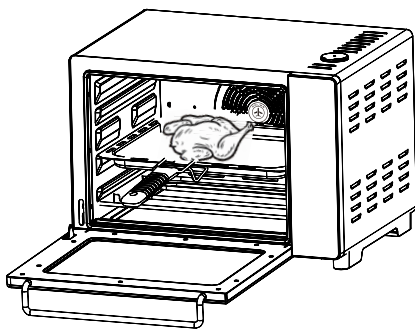
## 六、烤全鸡功能

### 1.准备全鸡

将鸡洗净，由鸡胸斩开，加调料腌制入味。

### 2.放置烤盘




烤盘上平铺锡纸，将腌制好的全鸡放置于烤盘中间，再将烤盘放置于内腔居中位置。



### 3.按“”键开机。

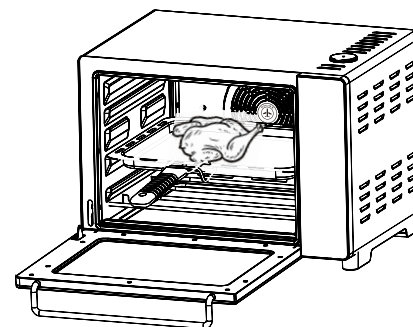
### 4.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“全鸡”功能。

### 温馨提示：

- 本操作默认烘烤温度230°C，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：
  - ①轻按“”键，再按“<”、“>”设置温度。
  - ②轻按“”键，再按“<”、“>”设置时间。
- 5.轻按“”键，开始工作。
- 6.烘烤完成后，蜂鸣器会响几声，提示烤全鸡完成。
- 7.取出整鸡



烘烤结束时，箱内表面高温，小心烫伤。请使用本机附带的取架器取出整鸡。



### 8.清洁机器

#### 温馨提示：

- 因烘烤烤鸡时会有油脂飞溅到烤箱内壁，待整机冷却后，请及时清洁烤盘表面的油脂及箱内的残余油脂。



## 七、烘干功能

\*以制作果干为例，讲解操作过程

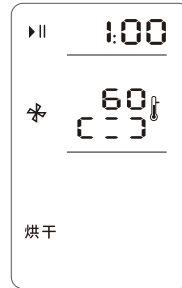
- 1.按“☀️”键开机。
- 2.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“烘干”功能。

温馨提示：

- 本操作默认烘烤温度60°C，时间1小时。

如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

- ①轻按“🌡️”键，再按“<”或“>”设置温度。
- ②轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。
- 3.轻按“⏻”键，开始工作。



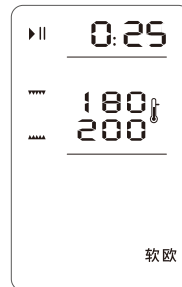
## 八、软欧功能

- 1.按“☀️”键开机。
- 2.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“软欧”功能。

温馨提示：

- 本操作默认上火温度180°C，下火温度200°C，时间25分钟。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

- ①轻按“🌡️”键，再按“<”或“>”设置温度。
- ②轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。
- 3.轻按“⏻”键，开始工作。



温馨提示：

- 预热完成后，蜂鸣器会响几声，开始自动加注蒸汽。待加注完成60秒后，会再次开始自动加注蒸汽（每次蒸汽加注时间为50秒）。

## 九、蒸汽使用说明

- ①自动模式:按“☁️”键，进入自动蒸汽模式，蒸汽加注时间为50秒。
- ②手动模式:长按“☁️”键2秒，进入手动蒸汽模式。如长按不放，将持续出蒸汽，松开按键即停止出蒸汽。

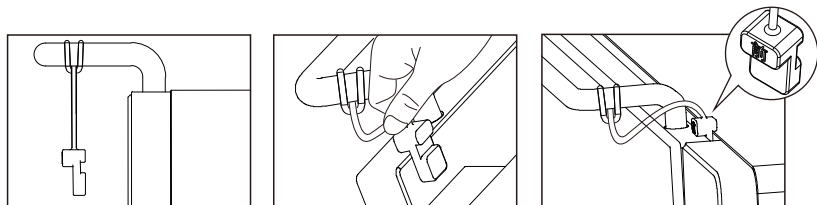
温馨提示：

- 在启动蒸汽模式时，上下电热管及背部电热管停止加热，另外请确保水箱内有水，水箱内加满水可连续使用三次自动蒸汽功能。
- 在使用菜单过程中，可随时启动蒸汽模式。  
蒸汽是由锅炉加热后产生的，故蒸汽喷出会有15秒左右的延时(环境温度过低时，时间还可能会延长)。
- 如长时间(两天以上)不使用蒸汽模式，请用手动模式，将水箱及水管内的残余水排干净。

## 十、热风功能

在烤制食物过程中，轻按“🌀”键开启热风，可使食物表面着色更加均匀。

### 门垫安装方式



①  
把门垫绑在烤箱把手上

②  
使用时将门垫先装在门体内侧（安装时请用手指捏住绳索末端，避免烫伤）

③  
合上烤箱门（注意：带“前”字一面朝向自己）

#### 注意事项：

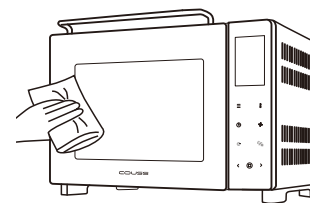
- 1.此门垫适合用在烘烤水汽较大的食物。（如蛋糕卷、水浴蛋糕、隔水炖蒸等）。
- 2.请勿用力拉扯门垫，容易造成挂绳断裂。
- 3.请勿让儿童把玩，可能造成儿童误吞食导致窒息等现象。

### 清洁保养

- 1.未免发生意外，请勿在产品工作时进行清洁。如需清洗，请待产品自然冷却后，拔掉电源线方可进行。
- 2.清洁时，请勿将产品机身浸入水中或任何其它液体中。请勿使用金属刷子等摩擦型工具，以及去污粉、稀释剂、漂白剂等腐蚀性清洁剂进行清洁。
- 3.使用完烤箱后，如发现箱体内有水珠，请及时清理或设置上下火温度230°C并开启热风，将烤箱门略微打开排出水汽。如清理不及时，长期聚集在箱体内的水汽，易使得箱体内胆发生霉变。

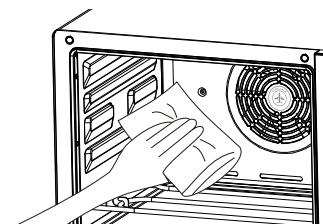
### 玻璃门、整机外侧

请用拧干的抹布进行擦拭，请勿水洗。



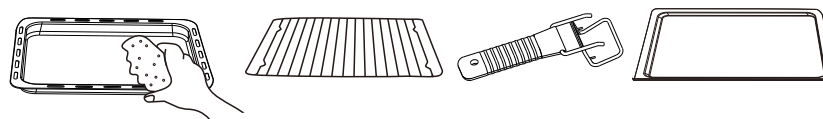
### 烤箱内壁

将烤盘放入烤箱，并在烤盘中加入适量的水，设定上下火230°C，空烧20分钟，待机体冷却后，用拧干的布沾少量洗洁精，即可将油垢擦拭干净。



### 烤盘、烤网、取盘器

①请不要使用漂白剂清洁，以免造成变色；②禁止使用金属清洁球清洁，以免刮花表面。



### 注意使用环境

- 1.使用温度范围:-10~40°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.注意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                  |
|------------|----------------------|-----------------------|
| 电热管发红      | 电热管持续加热，导致高温发红       | 正常现象                  |
| 烤箱冒烟       | 首次烘烤，电热管上的油脂高温分解     | 正常现象，烘烤一段时间后就不会出现冒烟现象 |
|            | 控制板损坏，温控失效           | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 烤箱漏电       | 插座无接地                | 请确保插座及线路接地良好          |
|            | 如接地正常，可能是线路或原件损坏     | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 烤箱在使用中产生异味 | 烤箱内部或配件是否有油污         | 清洗干净并烘干使用             |
|            | 由电热管高温产生             | 正常现象                  |
|            | 温控器失效，电热管持续高温烧坏涂层    | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 炉灯不亮       | 炉灯控制开关是否打开           | 请打开炉灯                 |
|            | 炉灯已损坏                | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 风机异响       | 烤箱机身外壳碰到物品产生共振       | 请勿在顶部及侧边放置任何物品        |
|            | 风机运行时，发出声音           | 如发出的声音是均衡的，属正常现象      |
|            | 风扇叶片刮到金属异响           | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 风机异响       | 首次使用，水管内缺水           | 请连续启动几次自动蒸汽功能，确保水管内有水 |
|            | 水管连接管脱落              | 请联系卡士售后服务工作人员         |
| 风机异响       | 首次使用，锅炉温度未达到时，会有少许喷水 | 正常现象，温度达到后即可          |
|            | 锅炉不加热                | 请联系卡士售后服务工作人员         |

## 产品规格

| 产品名称 | 型号    | 额定电压  | 额定频率 | 额定功率                          | 容量  |
|------|-------|-------|------|-------------------------------|-----|
| 电烤箱  | CO540 | 220V~ | 50Hz | 蒸汽1000W<br>风炉2000W<br>烤炉2000W | 40L |

| 产品尺寸          | 随机配件                           | 版本号   |
|---------------|--------------------------------|-------|
| 505*426*376mm | 烤盘1个/烤网1个/取盘器1个<br>集屑盘1个/说明书1本 | V2303 |

| 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

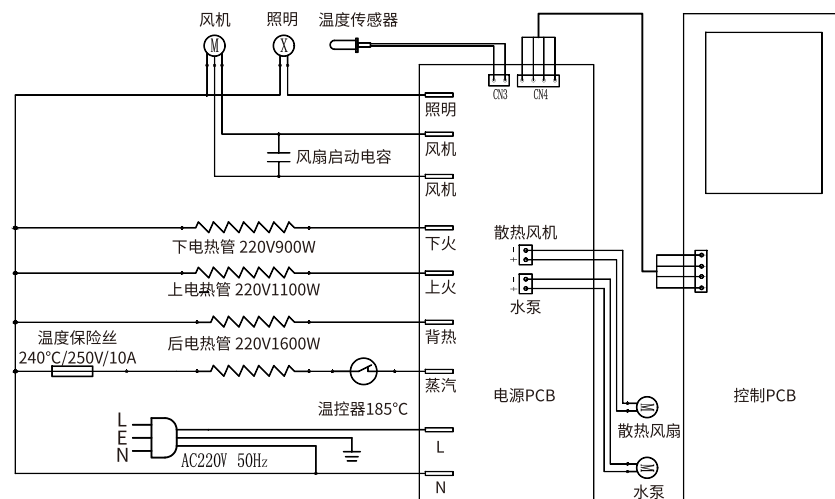
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

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 / GB 4706.14-2008

## 电气原理图



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。