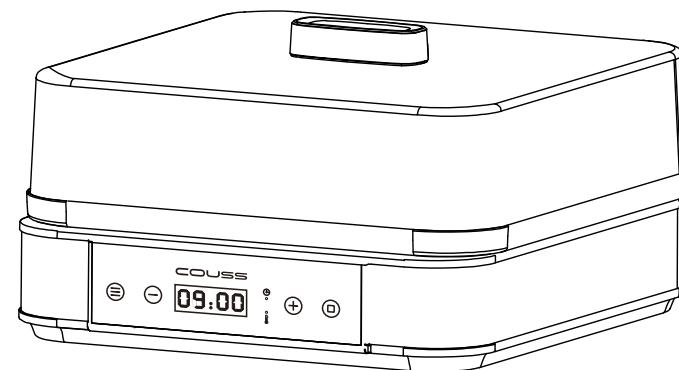


V2512

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](http://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

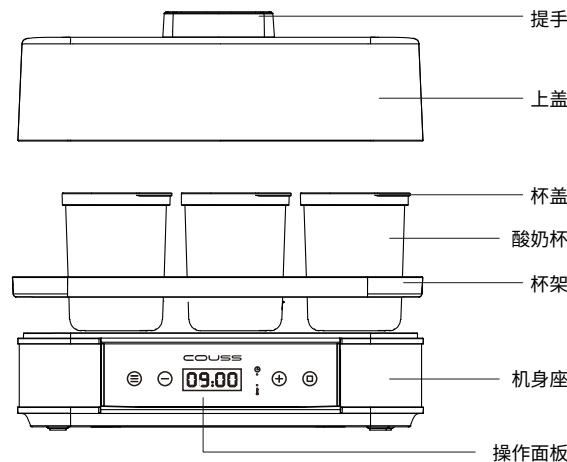
---

- 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。

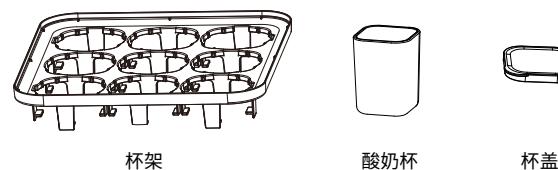
## 产品说明

### 部件说明

主件：



配件：



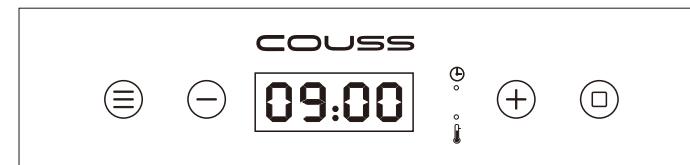
用途：

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。

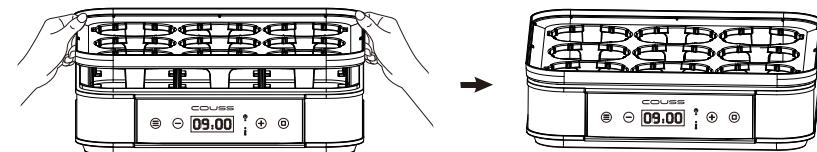
## 操作指南

### 一、酸奶发酵功能

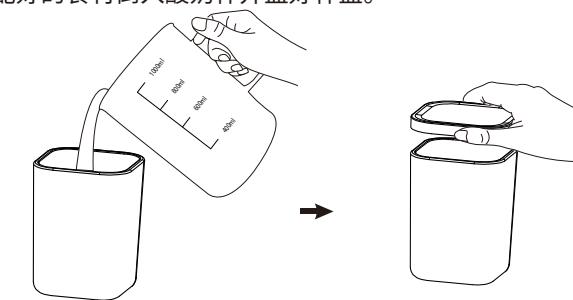
#### 1. 打开上盖

取出酸奶杯、杯盖、杯架、上盖并清洗干净, 并用干布擦干。

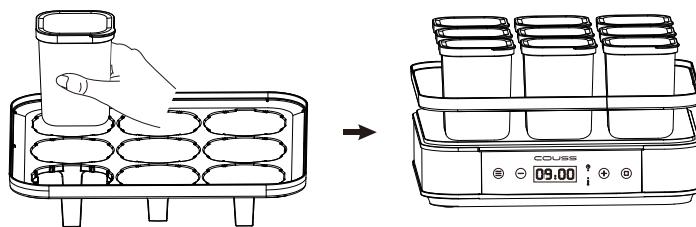
#### 2. 将杯架放回机身座。



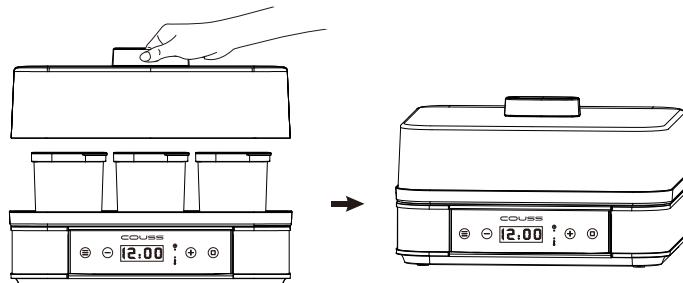
#### 3. 将调配好的食材倒入酸奶杯并盖好杯盖。



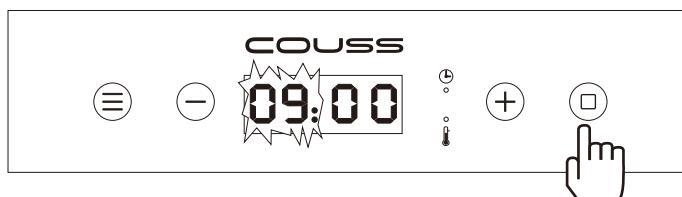
4. 将装好食材的酸奶杯放置在杯架上。



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“

② 轻按“”键选择，直至分钟数值闪烁，时间图标“

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

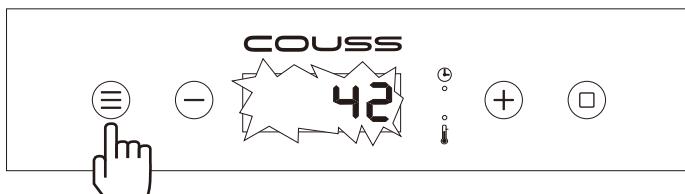
轻按“”键选择，直至温度数值闪烁，温度图标“

## 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。



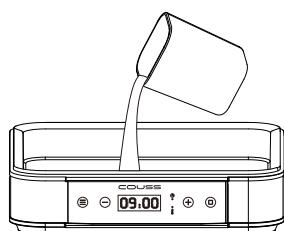
温馨提示：a.酸奶发酵工作中，轻按“”键可查看设置温度，再次轻按“”键，显示屏回到时间显示界面。b.酸奶发酵时间建议8-12小时。  
c.气温降低或食材温度低时，建议将发酵时间加长。另外说明书版本号更新。



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洁干净，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
机器不发热	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
温度无法达到设定值	发热元件损坏	请联系卡士售后服务工作人员
	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

## 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

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(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	0	0	0	0	0
电源线插脚上面铜合金	X	0	0	0	0	0

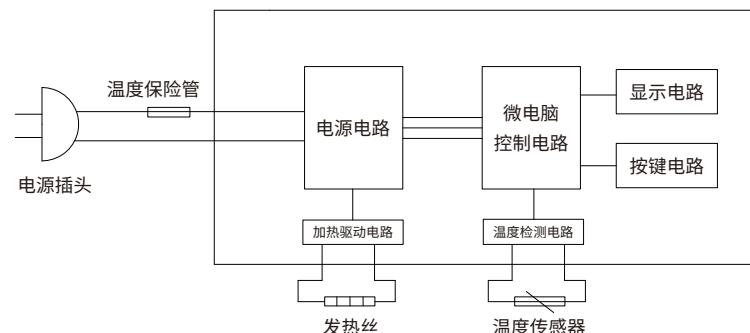
本表格依据SJ-T11364-2014的规定编制。

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。

## 电气原理图



## 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8-12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。