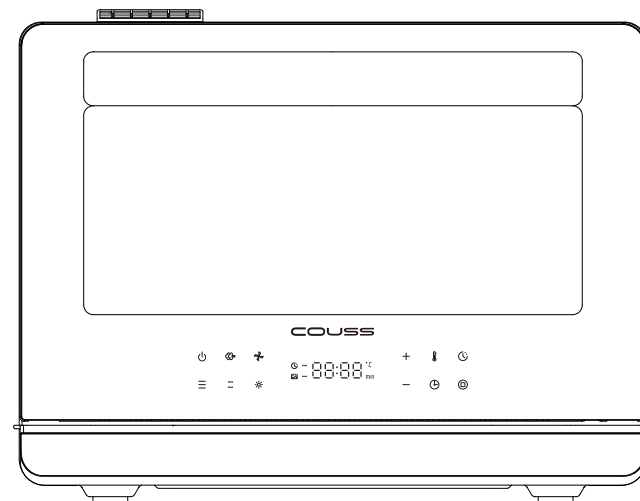


V2210

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

C0730蒸汽烤箱

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 8

清洁保养 31

疑难解答 33

产品规格 34

执行标准 35

电气原理图 36

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。

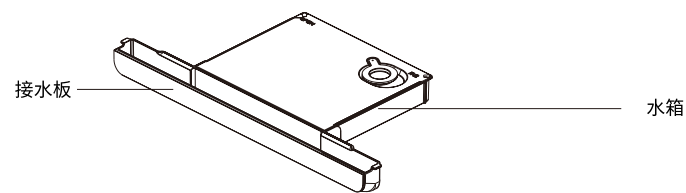
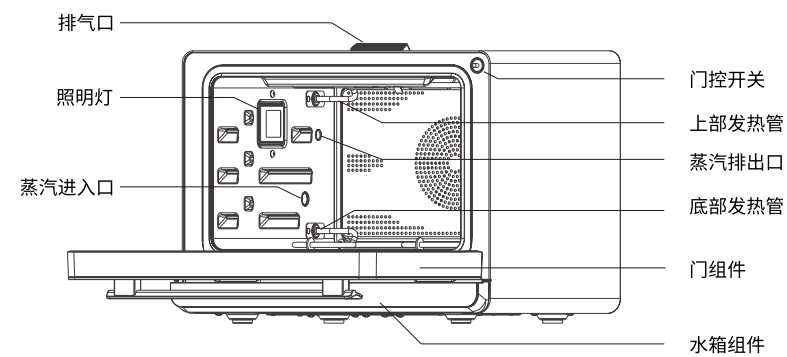
产品特点

- 蒸烤炸三合一，一机多用。
- SUS304不锈钢一体成型内腔，耐磨卫生易打理。
- 外置水箱设计，中途随拆加水，无需开门泄蒸汽。
- 上下M形发热管，90°可翻转设计，轻松清洁无死角。
- 内置LED照明灯，方便用户观察内腔食材。
- 数码显示屏配置，温度、时间参数一目了然，操控便捷。
- 采用双蒸发系统，智能节水不浪费。
- 2000W大功率，15s蒸汽直喷，快速锁鲜不久等。
- 30L黄金容积，满足家庭多种美食制作需求。
- 三层全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳。
- 全维度立体烘烤系统，火候拿捏恰到好处。
- 全触摸按键设计，操作更便捷。

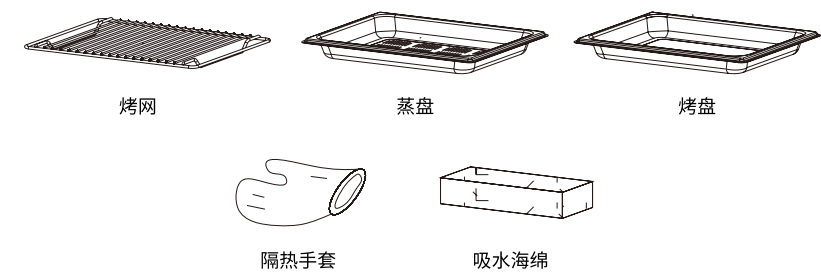
产品说明

部件说明

主件：



配件：



用途：

烤网：用于烤面包片、松饼和承载烤盘，也可用于食物放凉。

蒸盘：用于蒸包子、馒头等。

烤盘：用于盛放带汁的肉类、鱼类食物。

隔热手套：从烤箱拿取烤网、蒸盘、烤盘时使用。

吸水海绵：用于清洁内腔残余水。

按键功能说明



- 电源开关键“”：长按3秒开机，再次长按3秒关机。
- 蒸汽功能键“”：开机状态下，轻按可开启蒸汽功能。
- 热风功能键“”：开机状态下，轻按可开启热风功能。
- 菜单键“”：开机状态下，轻按可进入自动菜单功能；长按3秒，可进入组合功能设置。暂停工作状态下，轻按将返回待机界面。
- 烘烤功能键“”：开机状态下，轻按可开启烘烤功能。
- 上调键“”：对时间、温度的设定值进行上调。
- 下调键“”：对时间、温度的设定值进行下调。
- 温度键“”：开机状态下，轻按可进入温度设置。
- 时间键“”：开机状态下，轻按可进入时间设置；待机界面下，长按3秒可进入时间设置。

- 预约功能键“☀”：开机状态下，选定功能、设置好时间及温度后，轻按此键可进入预约设置。
- 启动暂停键“⊙”：程序运行时，轻按此键暂停工作，再次轻按则继续工作。

显示说明



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.如电源线损坏，为了避免危险，请联系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.本器具在使用期间会发热，请注意避免接触产品内发热单元。当从产品内部取出烤盘附件时，请使用隔热手套或其它长柄器具。
- 12.请勿使用蒸汽清洁器进行清洁。
- 13.请勿使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁产品玻璃门，以免玻璃门表面擦花，或导致玻璃破碎。
- 14.使用期间，请注意避免接触产品内的发热元件，以免烫伤。
- 15.严禁将易燃易爆物放置在箱体内部，以免造成火灾。
- 16.本产品专为成人设计，请勿让儿童靠近玩耍。
- 17.严禁无地线使用。
- 18.请勿过度烹调食物，否则可能引起火灾。
- 19.本产品专为加热或烹煮食物而设计，并不适合工业或实验用途。请勿在炉内使用腐蚀性化学品或气体。
- 20.本产品仅作为台式使用，不可作嵌入式安装。
- 21.请勿阻挡或堵塞产品的散热通风口，以免损坏产品。
- 22.初次使用产品时，请将菜单设置至F03进行自动清洁。

- 23.生产商不承担一切由于客户不正确使用本产品而产生的问题。
- 24.机身顶部排气出风口会有蒸气排出，请勿遮盖排气出风口，以免损坏烤箱。
- 25.烹调时，应使用耐高温容器进行烹调，如耐热性玻璃、耐热性金属容器等。所有非耐热性容器都不应放进烤箱使用。蒸煮容器耐热温度应高于120℃，而烤焗容器耐热温度应高于250℃。
- 26.第一次使用各种烧烤或烤焗功能时，可能会产生气味，这是正常现象。
- 27.请使用纯净水、食用水或蒸馏水注入储水箱，直至水位达到标注“MAX”（最高水位）的位置。把储水箱完整推进于凹位内，直至听到「咔」的一声，确保固定到位。
- 28.水箱出现裂纹或缺口时，可能会出现漏水现象，请勿继续使用，以免导致漏电或触电。
- 29.为确保卫生，以及防止冷凝水在炉腔内积聚，请于每次使用后清空水箱，并确保炉腔内完全干透。
- 30.除清水外，请勿使用储水箱盛载其它液体（除垢剂除外）。
- 31.以蒸气模式烹调过程中，尽量不要打开炉门，以免蒸气流失和炉腔温度下降，影响烹调效果。如需要打开炉门，请酌量增加蒸煮时间。
- 32.烹调过程中，如需翻转食物或因其它需要必须打开炉门时，请尽量不要靠近炉门（特别是脸部），以免烫伤。
- 33.请勿把食物或任何重物放在炉门上，请勿悬挂任何物件于门上的把手，以免影响门的开关及损坏门铰。
- 34.某些烹调程序结束后，风机会继续工作一段时间，以冷却炉腔和电子零件，属于正常现象。
- 35.如未能妥善清洁产品及配件，会导致器具表面劣化，影响器具的使用寿命，甚至导致危险的情况发生。

- 36.过热的脂肪和油很容易着火，除了烤肉，在烹调过程中对油进行加热也是很危险的，请勿进行这样的操作。
- 37.请勿堵塞炉门感应器，以免发生意外或造成火灾。
- 38.烹调过程中或结束后，水箱温度可能偏高，请勿靠近或触摸。
- 39.产品的四周必须有足够的通风空间，请勿在炉顶放置任何物件。产品上方需预留至少30厘米，左右两旁需预留至少5厘米，机背可贴近墙壁。
- 40.请勿堵塞产品的出风口、入气口，以免造成火灾。请经常做好产品保养，避免垃圾、灰尘等堵塞出风口、入气口。
- 41.请勿将产品置于高温、潮湿的地方，例如煤气炉、带电区或水槽旁边等。
- 42.请将产品置于大理石之类的光滑表面，请勿将其置于木制品等粗糙表面，以免产品发生倾倒。

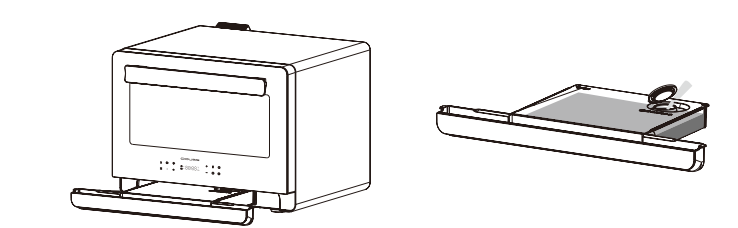
操作指南

一、使用前须知

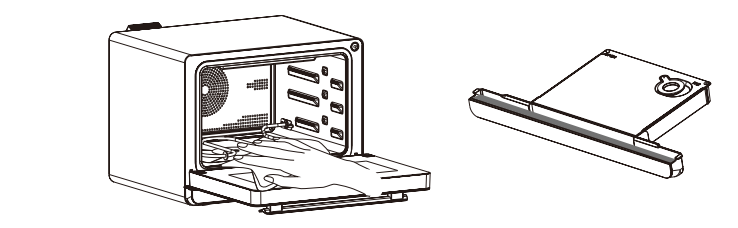
- 1.请根据食材选择合适的烤网、蒸盘或烤盘。



2.如需使用蒸汽类功能，请取出水箱，往水箱加入充足的蒸馏水，避免因缺水而暂停工作。



3.为了您和家人的健康，每次使用完后，请及时清洁机器，倒掉接水盘的污水。



二、系统时间设置

1.插上电源后，长按“⏻”键3秒，进入待机画面。



2.长按“⌚”键3秒，进入时间设置。



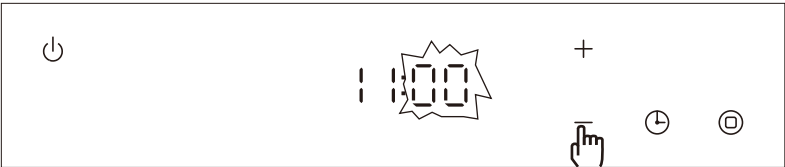
3.按“+”或“-”键，设置小时数值。



4.按“⌚”键，切换至分钟设置。



5.按“+”或“-”键，设置分钟数值。



6.按“⌚”键，完成设置。



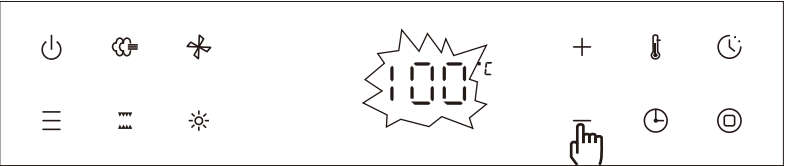
三、蒸汽功能

* 以蒸汽烹饪食物为例。使用前，请确保水箱已加满水。

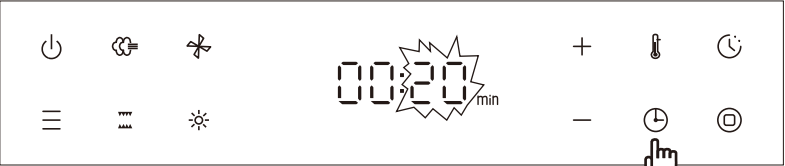
1.长按“ ”键3秒开机，再按“ ”键，启动蒸汽功能。



2.按“+”或“-”键，设置温度数值。



3.按“ ”键，切换至时间设置。



4.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



5.按“ ”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

6.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

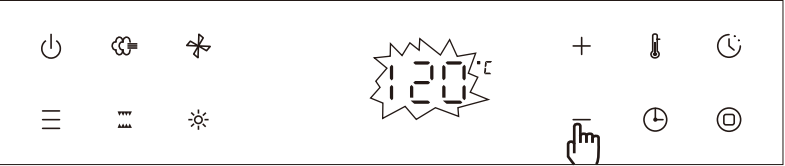
四、热风功能

* 以内置风扇均匀炉腔温度的方式烹调食物。

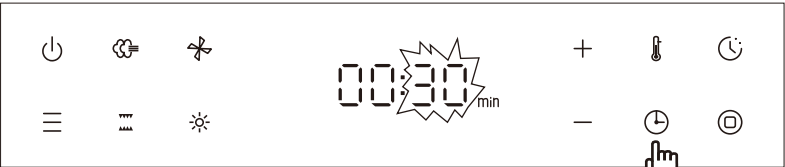
1.长按“ ”键3秒开机，再按“ ”键，启动热风功能。



2.按“+”或“-”键，设置温度数值。



3.按“ ”键，切换至时间设置。



4.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



5.按“⏻”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

6.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

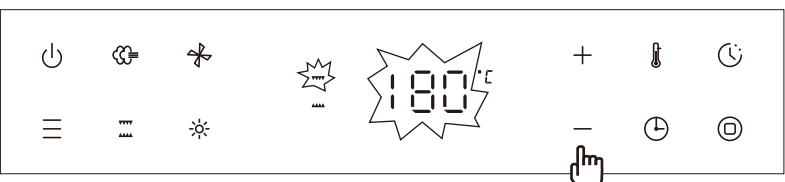
五、烘焙功能

* 以上发热管产生热量的方式烹调食物。

1.长按“⏻”键3秒开机，再按“≡”键，启动烘烤功能。



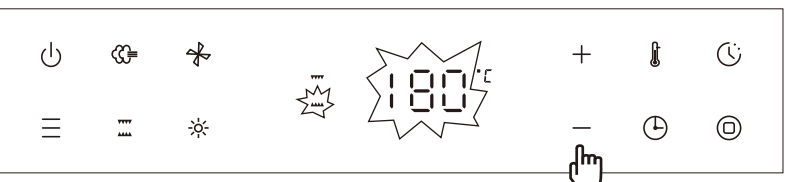
2.按“+”或“-”键，设置上火温度数值。



3.按“⏻”键，切换至下火温度设置。



4.按“+”或“-”键，设置下火温度数值。



5.按“⌚”键，切换至时间设置。



6.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



7.按“⊙”键，开始烹饪。



温馨提示：预热过程中时间不倒计时，烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

8.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

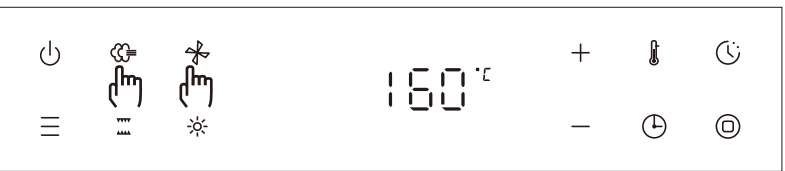
六、高温蒸功能

*以热风结合蒸汽的方式烹调食物。

1.长按“⏻”键3秒开机，再长按“≡”键3秒，进入功能组合设置。



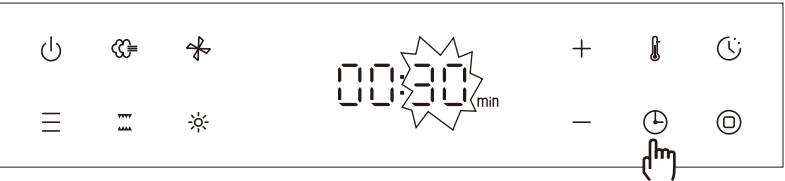
2.按“⚙️”和“❄️”键，组成高温蒸功能。



3.按“+”或“-”键，设置温度数值。



4.按“⌚”键，切换至时间设置。



5.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



6.按“⊙”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

7.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

七、嫩烤功能

*以蒸汽与烘烤（上下发热管）相结合的方式烹调食物。

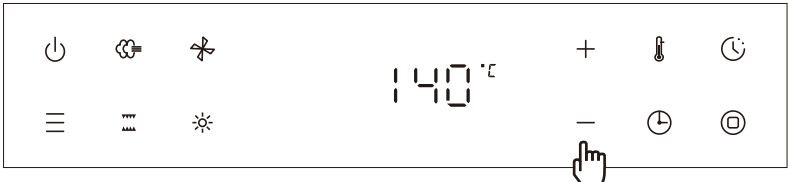
1.长按“⏻”键3秒开机，再长按“≡”键3秒，进入功能组合设置。



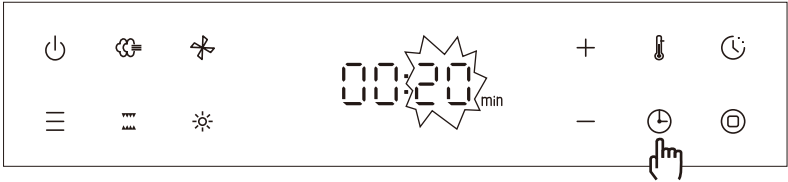
2.按“⚙️”和“≡”键，组成嫩烤功能。



3.按“+”或“-”键，设置温度数值。



4.按“⌚”键，切换至时间设置。



5.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



6.按“⏻”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

7.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

八、空气炸功能

*以热风与烘烤（上发热管）相结合的方式烹饪食物。

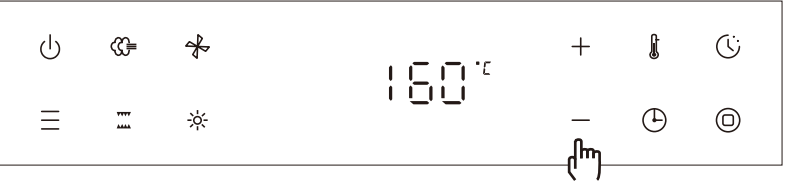
1.长按“⏻”键3秒开机，再长按“≡”键3秒，进入功能组合设置。



2.按“⚙️”和“≡”键，组成空气炸功能。



3.按“+”或“-”键，设置温度数值。



4.按“⌚”键，切换至时间设置。



5.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



6.按“⏻”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

7.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

九、极速烤功能

*以蒸汽+热风+烘烤（上下发热管）相结合的方式烹调食物。

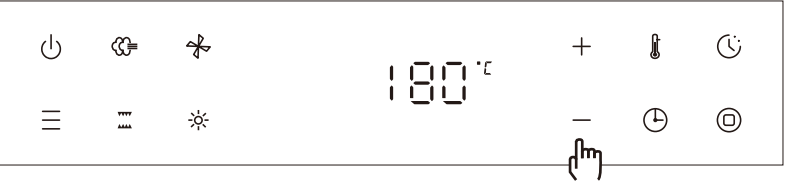
1.长按“⏻”键3秒开机，再长按“≡”键3秒，进入功能组合设置。



2.按“⌚”、“*”和“≡”键，组成极速烤功能。



3.按“+”或“-”键，设置温度数值。



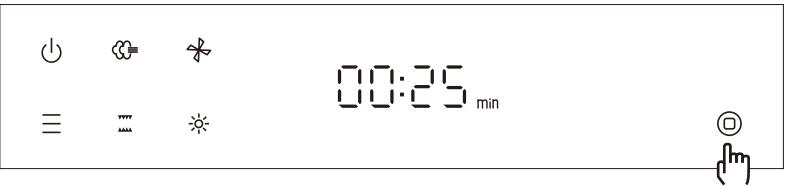
4.按“⌚”键，切换至时间设置。



5.按“+”或“-”键，设置烹饪时间。



6.按“⏻”键，开始烹饪。



温馨提示：烹饪过程中，时间、温度会交替显示，并开始倒计时。

7.烹饪结束时，蜂鸣器会连续响10声，提示工作完成。

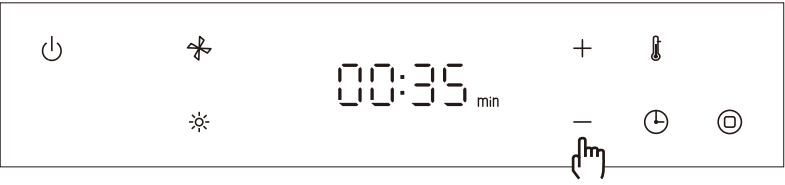
十、时间、温度追加调整功能

*在烹饪过程中，可根据实际情况对烹饪时间与温度进行调整。

1.按“⏻”键，暂停烹饪。



2.按“+”或“-”键，调整烹饪时间。



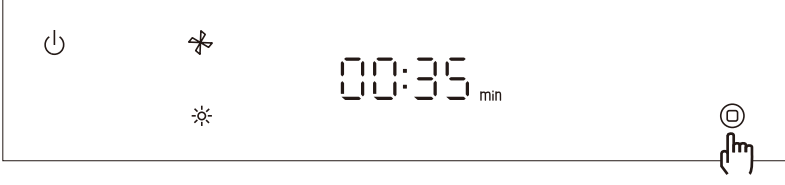
3.按“🌡️”键，切换至温度设置。



4.按“+”或“-”键，调整烹饪温度。



5.按“⏻”键，完成设置。



十一、预约功能

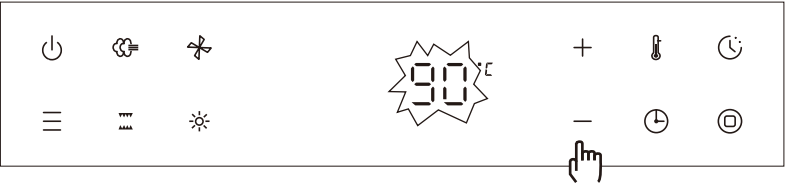
* 使所设烹饪功能在预定的时间启动烹饪，预约时间为开始工作时间，倒计时方式。

* 以设置1小时30分钟后，启动蒸汽功能（90℃/30分钟）为例。

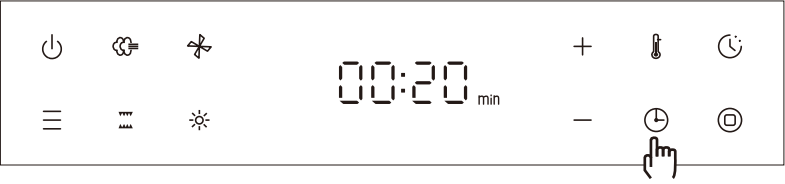
1.长按“⏻”键3秒开机，再按“☁”键，启动蒸汽功能。



2.按“+”或“-”键，设置温度数值为90℃。



3.按“🕒”键，切换至时间设置。



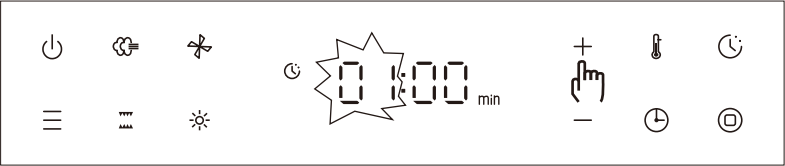
4.按“+”或“-”键，设置烹饪时间为30分钟。



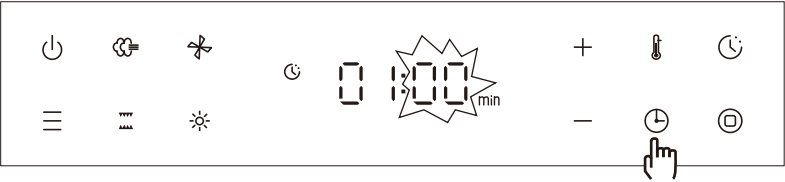
5.按“🕒”键，进入预约时间设置。



6.按“+”或“-”键，设置小时数值为01小时。



7.按“🕒”键，切换至分钟设置。



8.按“+”或“-”键，设置分钟数值为30分钟。



9.按“⏹”键，完成设置。



十二、菜单功能

*内置多种菜单功能，用户可根据菜谱编号，启动相关功能。

1.长按“⏻”键3秒开机，再按“≡”键，进入预设功能设置。

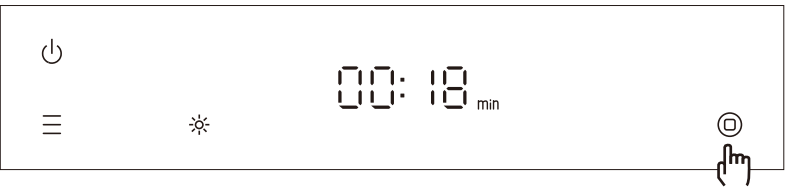


2.按“≡”键设置类别，每按一次，在类别A01-F01之间滚动显示。

3.按“+”或“-”键，选择菜谱编号。



4.按“⊙”键，开始烹饪。



十三、预设菜单

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
纯蒸模式	清蒸鲈鱼	A01	鲈鱼1斤 姜、大葱、料酒、白胡椒粉、蒸鱼酱油、辣椒丝各适量	1.鱼洗干净，用刀划痕，放入姜、大葱段、料酒、白胡椒粉均匀按摩，腌制5分钟； 2.盘底摆上葱姜，放入腌好的鱼，鱼嘴和鱼背塞入姜片； 3.蒸烤箱提前蒸汽模式100度预热5分钟； 4.放入已经预热好的蒸烤箱中层，选择A01模式按开始； 5.结束后，取出葱姜，倒掉盘中汤汁，撒上切好的辣椒丝葱丝，淋上酱油，再泼个热油激发香味即可。
	嫩滑蒸水蛋	A02	鸡蛋3个、温水300ml、油1茶匙、盐1-2g、酱油适量、葱花适量	1.将鸡蛋打入碗中，加入油和盐。用筷子顺着同一个方向充分打散； 2.加入温水，搅拌均匀； 3.打好的蛋液用筛子过滤一遍或直接除去浮沫倒入陶瓷或玻璃浅盘，除去浮沫； 4.放入蒸烤箱中层，选择A02模式按开始； 5.结束后，淋上酱油即可。
	粉丝蒸扇贝	A03	粉丝1小把，扇贝6个、胡椒粉、油各适量 腌料：蒜蓉250g、小米辣8个、半勺盐、少量白糖、2勺生抽、1勺蚝油	1.扇贝洗干净，去掉内脏，把肉取出； 2.粉丝泡软，扇贝肉用油和胡椒粉腌制15分钟； 3.扇贝壳下面放粉丝，扇贝肉放上面，加上调料； 4.放入蒸烤箱下层，选择A03模式按开始即可。
	清蒸大闸蟹	A04	大闸蟹约4两/个，姜片适量	1.大闸蟹用刷子清洁，无需解开绳子； 2.蒸烤箱蒸汽模式100度提前预热10分钟； 3.放入烤盘中，背部朝上，每只蟹上面放1片姜； 4.放入蒸烤箱下层，选择A04模式按开始即可。
	豉汁蒸排骨	A05	排骨1斤、李锦记豆豉酱3勺、姜葱适量、玉米淀粉10g、油适量	1.排骨砍块，用水浸泡半小时后，取出洗干净，沥干水； 2.排骨加入玉米淀粉、姜葱抓匀，倒入豆豉酱抓匀，再倒入油抓匀，腌制30分钟； 3.放入蒸烤箱中层，选择A05模式按开始即可。

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
纯蒸模式	蒸南瓜	A06	老南瓜500g 芡汁：红枣、枸杞、酒酿、白糖、淀粉、水各适量	1.南瓜切成长条，再对半切成三角条，找深碗依次插入南瓜条，剩下用南瓜块填满； 2.放入蒸烤箱下层，选择A06模式开始； 3.红枣、枸杞、酒酿、糖煮开后加入水、淀粉； 4.南瓜蒸熟后倒扣，倒入芡汁即可。
	无油蒸鸡腿	A07	大鸡腿2个（约400g）、金针菇220g、葱蒜适量、小米辣1根、盐1小勺、生抽2勺、老抽半勺、料酒1勺、黑胡椒粉少许	1.鸡腿洗干净背后划两刀，方便入味； 2.加入全部调料腌制； 3.葱切片，蒜切段和小米辣切段，加入鸡腿中； 4.涂抹均匀，腌制20分钟； 5.深盘底部铺上金针菇，鸡腿放在上面，倒入汤汁； 6.放入蒸烤箱下层，选择A07模式按开始即可。
	速冻包子	A08	速冻包子9个（约35g/个）	1.包子放入蒸烤箱底层； 2.选择A08模式按开始即可。
烧烤模式	蜜汁鸡翅	B01	鸡翅12个 姜蒜适量，小辣椒1个、玉米淀粉1勺、2勺酱油、2勺蚝油、1勺老抽、2勺蜂蜜和奥尔良粉	1.鸡翅洗干净，背面划刀，用厨房纸吸干水分； 2.把腌料全部倒入鸡翅中抓腌均匀，腌制3小时以上； 3.烤盘上方叠加烤架，鸡翅放烤架上，一同放入蒸烤箱中层； 4.选择B01模式按开始即可。
	锡纸烤鱼	B02	鲈鱼1斤、金针菇1小把、洋葱1/4个 酱料：小米辣、葱姜蒜、豆瓣酱1大匙、胡椒粉少许、盐1小匙、生抽2汤匙、蚝油1汤匙、料酒1汤匙、油1大勺	1.鲈鱼洗干净，正反面划3刀，加入盐、胡椒粉、料酒、葱姜，涂抹鲈鱼内外，腌15分钟； 2.热锅倒油，放入鲈鱼煎制两面金黄，定型即可无需煎过长时间； 3.烤盘铺锡纸刷油，底部铺上金针菇和洋葱，把鲈鱼放上面； 4.酱料部分的食材剁碎混合，再放调料混合均匀成酱汁。酱汁倒在鲈鱼表面； 5.鲈鱼表面铺锡纸，与底下锡纸合一封边，以免汤汁流出； 6.放入蒸烤箱下层，选择B02按开始； 7.出炉后，撒上葱花，淋上热油即可。

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
蒸烤模式	脆皮烤鸡	B03	鸡2-3斤 粗盐2勺；黑胡椒粉适量	1.鸡洗干净，从鸡胸斩开，平铺在烤盘上。内外用厨房纸擦干（或自然风干）。 2.正反面撒上粗盐和现磨黑胡椒粉，涂抹均匀； 3.烤盘上方叠加烤架，鸡放烤架上，一同放入蒸烤箱下层，选择B03按开始； 4.出炉撒上干罗勒叶，即可。
	嫩烤茄子	B04	茄子2条（约362g/条） 腌料：蒜蓉250g、小米辣8个、半勺盐、少量白糖、2勺生抽、1勺蚝油	1.茄子洗干净，用牙签扎洞防爆，表面抹油； 2.放入蒸烤箱下层，选择B04模式开始； 3.腌料材料小火炒干水分，备用； 4.出炉后，割开茄子加入腌料，撒上胡椒粉，即可。
烧烤模式	烤红薯	C01	红薯4个（约280g/个），共1120g	1.红薯洗干净； 2.放入蒸烤箱中层，选择C01模式按开始即可。
	烤牛排	C02	牛排128g/块，1.5cm厚（2块） 黑胡椒、海盐、迷迭香、黄油适量	1.牛排完全解冻，用厨房纸吸干水分。正反面抹上黄油、黑胡椒海盐； 2.锅烧热，放入适量黄油，放入牛排，每面煎1分钟封边； 3.煎好的牛排放在烤盘上，加入5g黄油和迷迭香； 4.蒸烤箱提前烘烤模式230度预热5分钟； 5.烤盘放入蒸烤箱中层，选择C02模式按开始即可。
	烧烤肉串	C03	五花肉530g 腌料：生抽3勺、料酒2勺、盐1/3勺、糖1/2勺、蚝油1勺	1.五花肉条洗干净，去皮，切成厚约1cm肉块。倒入腌料搅拌均匀，腌制20min； 2.竹签洗干净，肥瘦相间串入，正反面倒入孜然粉和烧烤粉； 3.烤盘上方叠加烤架，肉串放烤架上，一同放入蒸烤箱中层； 4.选择C03模式按开始即可。
	串串虾	C04	大虾适量，竹签 酱料：辣椒粉1勺、孜然粉1勺、白芝麻一勺、1勺生抽、1勺蚝油、半勺白砂糖	1.虾洗干净剪虾爪、虾须去虾线。放姜片倒入料酒、胡椒粉、盐，腌制20分钟； 2.调酱料：辣椒粉、孜然粉、白芝麻混合，倒入适量热油。再倒入生抽、蚝油、白砂糖，搅拌均匀； 3.虾用竹签串好摆入烤盘，淋上酱料，每只虾正反面都要刷上酱料； 4.放入蒸烤箱中层，选择C04按开始即可。

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
烧烤模式	烤披萨	C05	9寸披萨皮，玉米、豌豆、胡萝卜粒、披萨酱、马苏里拉芝士碎各适量	1.披萨皮解冻，玉米、豌豆、胡萝卜、粒煮至7成熟，沥干水分； 2.在披萨皮上面涂抹披萨酱； 3.加入适量芝士碎，加上适量玉米、豌豆、胡萝卜粒，最后再撒上芝士碎； 4.放入蒸烤箱下层，选择C05模式按开始即可。
热风模式	葡式蛋挞	D01	蛋挞皮12个 挞液：牛奶100g、淡奶油170g、蛋挞液12个、炼奶10g、白砂糖25g、鸡蛋1个、蛋黄1个	1.纯牛奶、白砂糖、炼奶、鸡蛋按顺序倒入碗中搅拌至糖融化； 2.奶油倒入，两者混合即可； 3.将蛋挞液过筛，烤出来更加嫩滑； 4.蒸烤箱热风模式190度预热5分钟； 5.蛋挞皮放入烤盘，无需解冻，蛋挞液倒入蛋挞皮，9分满； 6.放入蒸烤箱下层，选择D01模式按开始即可。
	脆烤吐司	D02	吐司2片、黄油适量	1.吐司片放在烤架上，表面涂抹黄油； 2.放入蒸烤箱下层，选择D02模式按开始即可。
	脆烤馒头	D03	速冻馒头12个、黄油适量	1.黄油液化，速冻馒头解冻至松软（或蒸7分钟）； 2.黄油涂抹在馒头表面； 3.放入蒸烤箱中层，选择D03模式按开始即可。
	炸薯条	D04	急冻薯条280g	1.蒸烤箱烘烤模式180度提前预热5分钟； 2.急冻薯条无需解冻，直接倒入已铺锡纸的烤盘中； 3.放入蒸烤箱中层，选择D04模式按开始即可。
	纸杯蛋糕	D05	鸡蛋5个（约60g/个）、低筋面粉100g、细砂糖100g、纯牛奶75g、玉米油60g、玉米淀粉10g、柠檬汁几滴	1.蛋黄和蛋白分离。蛋白打发要使用无油无水无杂质蛋盆，蛋盆使用前可以用厨房纸擦干净； 2.蛋清加入几滴柠檬汁，加入1/3白糖，然后用电动打蛋器最高速转，打至湿性状态再加入剩下白糖的一半； 3.最后一次加入玉米淀粉和剩余白糖，高速打发； 4.蛋白打发至干性发泡，拉起打蛋器，蛋白呈直立的小角，高度约1-2cm； 5.蛋黄加入牛奶、玉米油，筛入低筋面粉用电动打蛋器1档搅拌混合，再用刮刀刮均匀； 6.取1/3蛋白加入蛋黄面糊，并快速翻拌。再取剩下蛋白的一半继续加入蛋黄面糊，并快速翻拌。将剩下的蛋白全部加入蛋黄面糊，快速翻拌，倒入纸杯中；

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
				7.蒸烤箱热风模式120度预热5分钟； 8.放入蒸烤箱下层，选择D05模式按开始，结束后焖5分钟； 9.取出离桌面5cm高度摔一下，把蛋糕内空气摔出来即可。
特色模式	一键面包	E01	高筋面粉270g、淡奶油150g、鸡蛋55g、糖40g、牛奶20g、耐糖酵母3g、盐3.5g、黄油15g	1.高筋面粉、淡奶油、鸡蛋、糖、盐、黄油倒入厨师机，1档（不同品牌厨师机可能有不同档位，通常为低档位）揉成团； 2.牛奶融化酵母，倒入酵母液，3档揉至厚膜状态，戳洞边缘呈现锯齿状，加入黄油，继续揉至手套膜，戳洞边缘光滑； 3.面团取出，分成3等份，大概是175g左右； 4.分别擀成40cm左右长条，从上而下卷起来； 5.再将面团竖放擀成25cm长条，从上而下卷起来； 6.依次放入吐司盒，收口朝底放置； 7.水箱加水，吐司盒放下层，选择E01模式按开始即可； 8.出炉趁热脱模，放凉即可。
	炖燕窝盅	E02	燕窝6g、纯净水100g、黄冰糖适量、红枣2个、枸杞7粒	1.燕窝用纯净水浸泡3小时； 2.泡好的燕窝夹掉细毛，顺着纹路撕开。用纯净水清洗干净； 3.蒸烤箱蒸汽模式100度提前预热10分钟； 4.燕窝倒入炖盅，放入红枣和枸杞，加入纯净水； 5.放入蒸烤箱下层，选择E02模式按开始即可； 6.出炉后趁热加适量的黄冰糖入味。
	自制酸奶	E03	牛奶500ml、酸奶酵母菌1g、白糖50g	1.盘、勺子、酸奶杯提前杀菌消毒，确保器具无油无水； 2.牛奶倒入盘中，酵母菌倒入牛奶中，边倒边搅拌。再倒入50g糖粉，搅拌均匀； 3.倒入酸奶杯中，盖上酸奶盖； 4.放入蒸烤箱底层，选择E03模式按开始即可。
	婴儿温奶	E04	冰冻牛奶180ml	1.牛奶放入耐高温玻璃杯中； 2.放入蒸烤箱下层，选择E04模式按开始即可。
	翻热面包	E05	常温面包：120g4个	面包放入蒸烤箱下层，选择E05模式按开始即可。

模式	菜式	菜谱编号	食材	做法
快捷功能	发酵	F01	/	1.面团揉好后，放入蒸烤箱下层； 2.水箱加满水，选择F01模式按开始即可（注：发酵模式温域在20-50℃，每1℃一档。面团发酵温度建议35℃。时间根据面团的状态大小而定，发酵至1.5倍即可）。
	快速解冻	F02	/	1.冰冻的肉类摆放至烤盘中； 2.放入蒸烤箱下层，选择F02模式按开始即可(注：解冻温域在40-60℃，每5℃一档。解冻温度建议45℃，时间根据肉类的大小厚度而定）。
	自动清洁	F03	/	1.水箱加满水，空箱运行，选择F03模式按开始清洁； 2.程序结束后，用毛巾或吸水海绵清洁内腔即可(注：用于管道清洁和内腔沾污软化）。
	餐具消毒	F04	/	1.确保腔内处于干净无油无水状态； 2.水箱加满水； 3.餐具摆放至烤架放入蒸烤箱下层，选择F04模式按开始即可。
	一键烘干	F05	/	1.蒸煮完毕后，无需擦拭腔体内的水汽； 2.直接选择F05模式按开始即可。

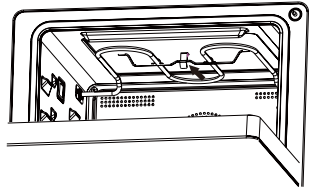
清洁保养

安全提醒

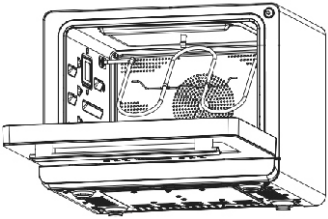
- 1.请确保本产品已拔出插头，且完全冷却后才可以进行以下操作。
- 2.任何时候，本产品都不能用水直接冲洗。

上发热管的翻转清洁操作说明

- 1.按住上发热管的固定钢丝架，稍微用力往后压拨片，可以翻转发热管。



- 2.钢丝架脱落后，将上发热管轻轻往下摆，即可对腔体顶部进行清洁。



- 3.清洁完成后，需将上发热管向上翻转，固定回上发热管的紧固件。在扣合的时候，需要稍微用力把拨片往后压，以便钢丝架扣位更易扣回紧固件。

清洁注意事项

- 1.请勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗产品的任何部位。
- 2.清洁产品之前，请从插座上拔去电源线插头。
- 3.请经常保持炉腔清洁。当食物或汤水溅到腔体内壁时，可用湿布擦去，但不宜用硬质材料。如腔体内壁很脏可使用软性洗剂，但请勿使用粗糙、磨损性的洗剂。
- 4.蒸汽烤箱烹调用水建议使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁上会有水垢产生，如有水垢，请清洗。
- 5.水箱至少每周检查一次。取出水箱，擦洗干净后放回原处。

- 6.烹调完毕，需清理接水盘中的残留水。
- 7.应经常清洁玻璃门表面，可用软干布擦净。
- 8.如控制面板被弄湿，请用软的干布抹擦，但不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制面板。擦控制面板时，请将电源切断，以免误操作。
- 9.如长时间不使用蒸汽烤箱，应拔掉电源插头。腔体内清洁干净后，需放置于通风、干燥，没有腐蚀性气体的环境中。
- 10.请勿用粗糙的清洁器或锋利的金属擦洗玻璃门，以免导致玻璃破碎。
- 11.在清洁食物盘、托盘器皿时，请用软质材料如布类物料来清洁。请勿用硬质物料如金属类的铁丝，以免刮伤器皿，破坏保护层。

疑难解答

1.故障现象及处理方法

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	请将电源线插头插入插座
	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
显示屏显示异常	显示屏损坏	请联系卡士售后服务工作人员
烹调期间，水或水蒸气从玻璃门泄露	玻璃门未能关严实	请重新把玻璃门关严实
	玻璃门的密封层被破坏	请联系卡士售后服务工作人员
照明灯不亮	照明灯损坏	请联系卡士售后服务工作人员
	主电路板损坏	
按键失灵	按键装配不良或损坏	请联系卡士售后服务工作人员
	电路板电子原件损坏	
不出蒸汽	水管折弯、堵塞或损坏	请联系卡士售后服务工作人员
	水泵损坏	
	注水系统密封不良	

2.故障代码及原因说明

故障代码	原因说明
Er2	蒸发盘传感器超温报警（发热盘温度超过200℃）
Er3	腔体下管开路报警
Er4	腔体下管短路报警
Er5	蒸发盘传感器开路报警
Er6	蒸发盘传感器短路报警
Er7	腔体上管传感器开路报警
Er8	腔体上管传感器短路报警

产品规格

产品名称	型号	额定电压	额定频率	容量
蒸汽烤箱	CO730	220V~	50Hz	30L

额定功率	随机配件
蒸汽：2000W 烧烤：1400W 风炉：1200W	烤网1个；蒸盘1个；烤盘1个 隔热手套1个；吸水海绵1个；说明书1本

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	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

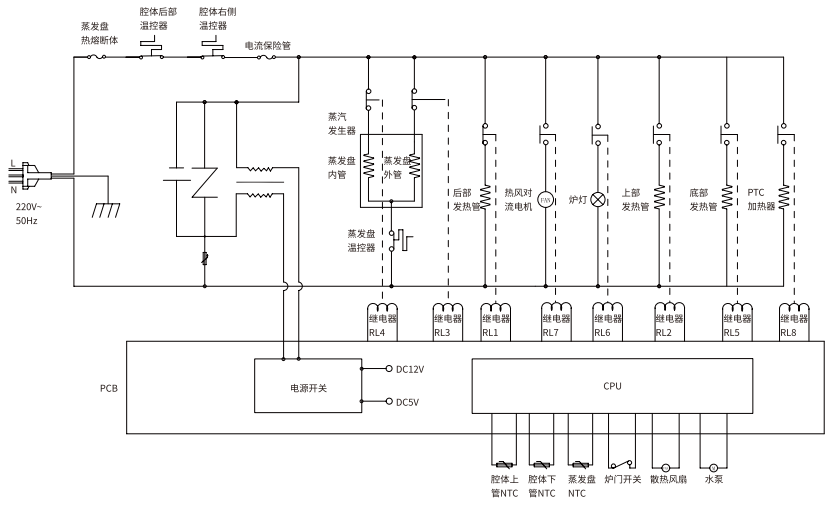
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

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



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。