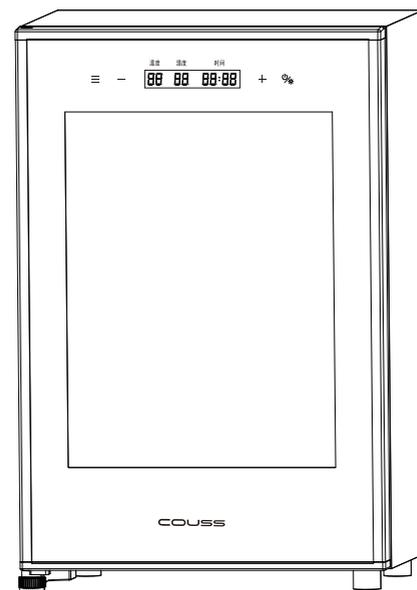


V2209

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

CF-6000S电烤箱（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	6
注意事项	5
操作指南	6
清洁保养	10
疑难解答	11
产品规格	11
执行标准	12
电气原理图	13
安装指导	13
食谱	15

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。

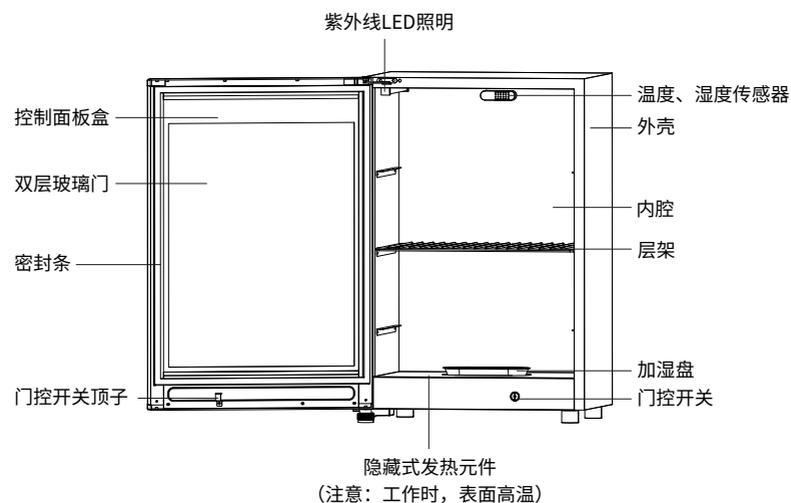
产品特点

- 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。
- 40L黄金容积，满足家庭多种发酵需求。
- 双层全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳。
- 整体发泡工艺，保温保湿，节能省电。
- 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：

层架：用于摆放发酵食材。

加湿盘：发酵时，需加水用于面团加湿。

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“”：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5%RH，长按此键，湿度设定值快速上调，直至达到最高设定值99%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5%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）。

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.使用期间发酵箱会发热，儿童应远离发酵箱，避免烫伤。
- 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发酵箱玻璃门，以免玻璃门表面擦花，或导致玻璃破碎。
- 14.使用期间，请注意避免接触发酵箱内的发热元件，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.本发酵箱专为成人设计，请勿让儿童靠近玩耍。

17.严禁无地线使用。

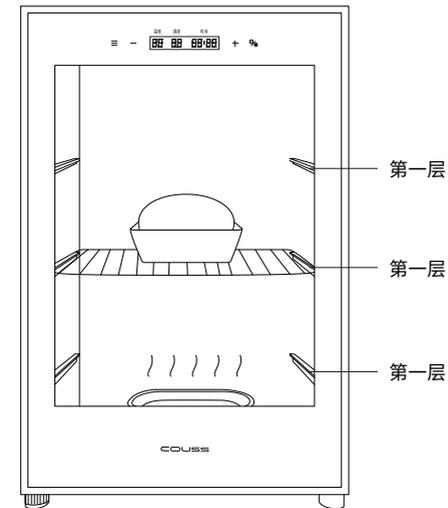
18.关好门后才能使用保洁功能。

19.本机拥有UV紫外线保洁功能，功能开启时，请勿直视内腔，以免对眼睛造成伤害。

操作指南

一、以发酵面团为例讲解操作过程

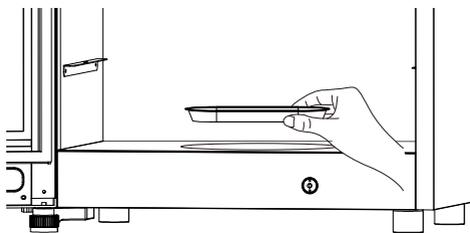
1. 打开箱门，用湿布将内腔擦拭干净，再用干布擦干残留水渍。
2. 清洁层架，并将层架放入内腔导轨上。



温馨提示：单层面团发酵建议将层架放置在第二层导轨上，双层面团发酵建议将层架放置在第二和第三层导轨上。

3.放入加湿盘

- ①加湿盘内加入50ml的水，约一半的加湿盘高度；
- ②当环境温度低于20°C时，建议添加温水，会提高湿度上升的速度；
- ③进行发酵加湿功能时，必须将加湿盘放置在内腔底部的凹槽上，否则无法加湿。



4.接通电源，按“”键开机。



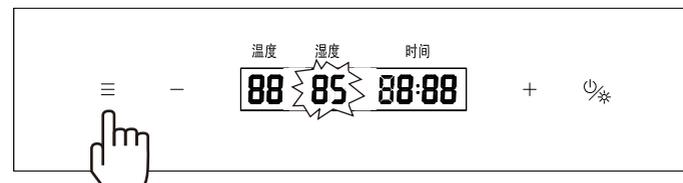
5.设置发酵温度

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°C）。



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）。



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）。

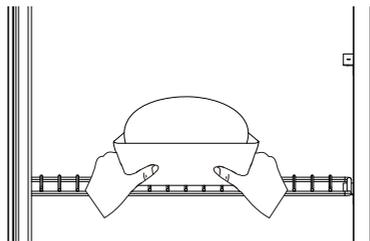


8.预热

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。



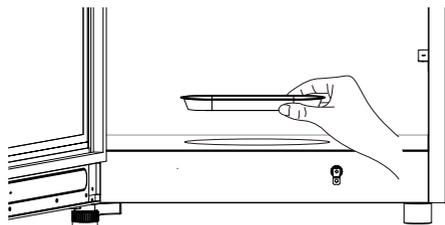
温馨提示：a.放入面团后尽量快速关好箱门，以免导致腔内温度及湿度的散失。
b.发酵过程中，可打开照明灯通过门玻璃查看发酵状态。但请不要频繁打开箱门，以免导致腔内温湿度不稳定影响发酵。

10.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：面团发酵完成后，请及时取出放入烤箱烘烤，以免导致发酵过度。

11.排水

取出加湿盘将里面剩余的水倒掉。



12.清洁整机及配件

拔掉电源，擦干净腔内的残余水渍，待下次使用。

面团发酵小贴士

- ①面团发酵对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调整发酵温度和时间。
- 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。

二、保洁功能

开机状态下，长按“≡”键3秒，进入紫外线保洁功能。

- 进入保洁功能后，温度、湿度不可调，默认时长为30分钟。
- 开门后，保洁功能会自动暂停，关门后保洁功能会继续。

温馨提示：发酵过程中，请不要启动保洁功能。

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, 并将发酵箱放置于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.如长时间不使用, 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
显示屏不亮	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, 但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
照明灯不亮	发酵箱正处在保洁功能	请选择发酵功能
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	频率
电烤箱 (家用发酵箱)	CF-6000S	220V~	50Hz

额定功率	容量	随机配件
260W	60L	层架3个/加湿盘1个

产品中有毒有害物质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。

0: 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

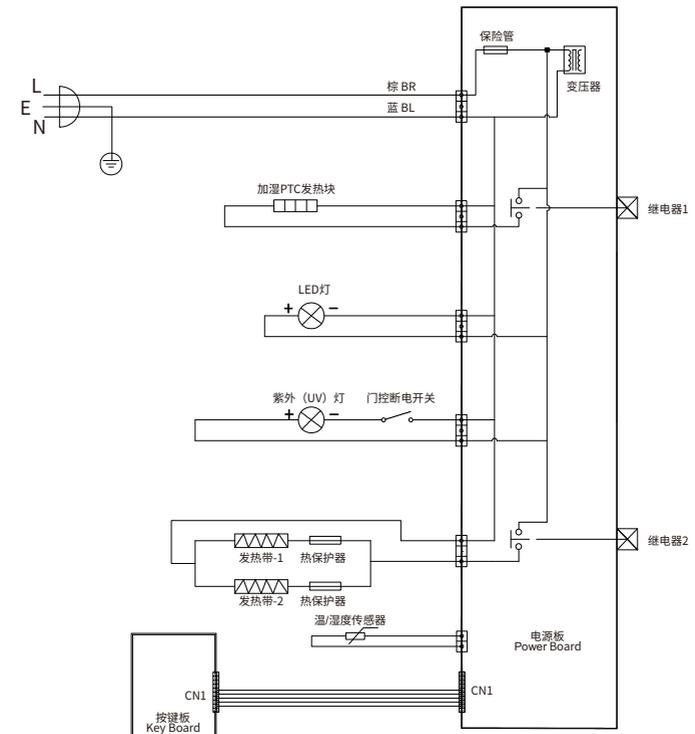
使用之前, 请仔细阅读并妥善保存说明书。

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

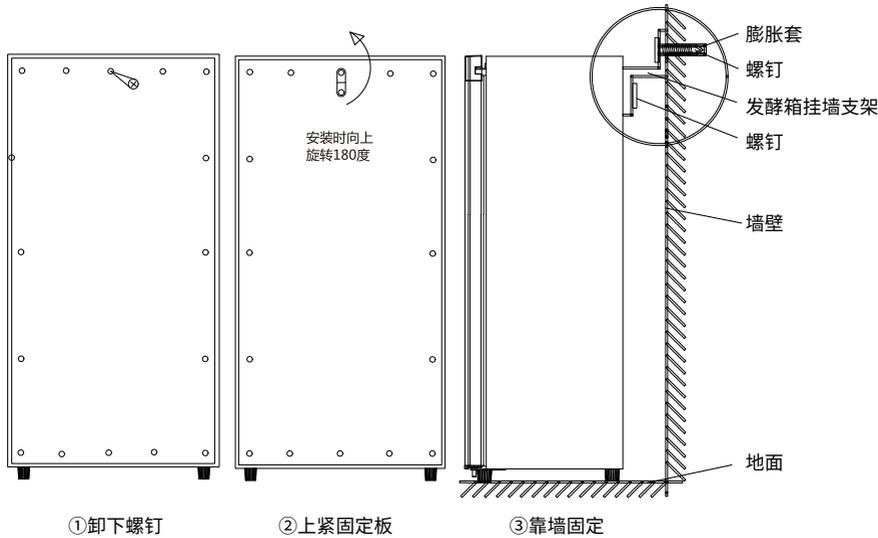


安装指导

⚠ 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。
- 安装时仔细检查其它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。



食谱

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。

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°C，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。

葡萄酒

材料：葡萄10kg、白糖1kg

制作步骤：

- 1.整串葡萄在水里浸泡20分钟，去掉葡萄皮上的农药或其他有害物质洗干净后沥干水份。
- 2.将葡萄一个个摘下来，放入玻璃瓶里用手捏碎，葡萄和白糖以10:1的比例混合搅拌均匀，盖上瓶盖。
- 3.关闭湿度，设定发酵温度33°C、时间00:00，即一直工作。
- 4.第一次发酵10天、瓶中很少有气泡，并且基本上只剩下没有颜色的葡萄皮和葡萄籽，则第一次酒精发酵完成。
- 5.用纱布或过滤网将葡萄汁过滤到瓶中。
- 6.设定发酵温度33°C、时间00:00，即一直工作。
- 7.将葡萄汁瓶放入发酵箱，再进行15天左右的第二次发酵。
- 8.第二次发酵结束过滤后，装瓶密封保存。

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°C、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°C、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°C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。

餐包

材料：高筋面粉300g、奶粉15g、水150g±、鸡蛋50g、细糖45g、鲜酵母6g、无盐黄油45g、盐3g

制作步骤：

- 1.将除黄油和盐外的其他材料揉至出筋的基本光滑状态。
- 2.加入黄油融合后加入盐，继续揉面至扩展阶段，面团整理好放入托盘中。
- 3.发酵箱水箱加水，预热温度28°C、湿度75%RH、时间约1小时，面团基础发酵至约2倍大。
- 4.发酵好的面团分成12等份，排气揉圆后盖好松弛约20分钟。
- 5.松弛好的面团再次排气收圆，间隔开放入烤盘中。
- 6.发酵箱水箱加水，预热温度35°C、湿度85%RH、时间约50分钟，面团进行二次发酵至约2倍大。
- 7.发酵好的面团表面刷全蛋液，放入上下火180°C预热好的烤箱，烘烤约18分钟。
- 8.烘烤结束餐包立即出炉，脱出烤盘放冷却架，晾凉后密封保存。

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。