



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

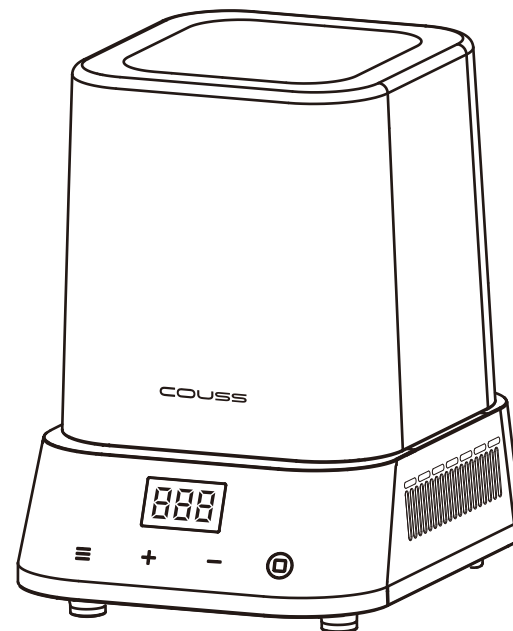
新浪微博：COUSS卡士

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

COUSS
卡士



产品说明书
CY310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 9

疑难解答 9

食谱 11

电气原理图 19

产品规格 20

执行标准 20

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。卡士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。

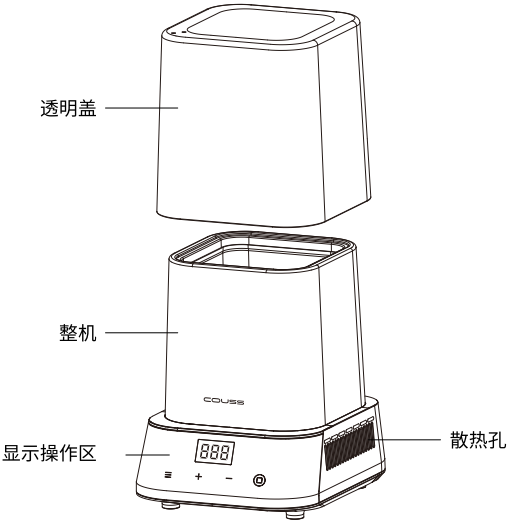
产品特点

- 半导体加热、制冷功能。
- 电子NTC精准控温。
- 25~80℃温度可调。
- 9个智能菜单。
- 增加容量设计,可制作更多食物。
- 煮蛋功能。
- 可视化透明盖,食物状态清晰可见。
- 收纳式设计,产品体积更精巧,不占空间。
- 可拆式AC电源线。
- 触控操作。

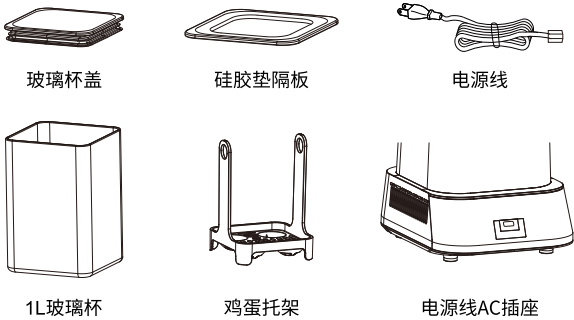
产品说明

部件说明

主件：



配件：



配件：

硅胶垫隔板：增加产品高度，使产品能放入更高的食材。

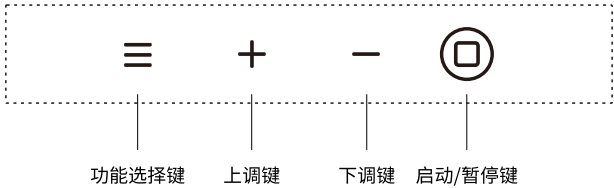
电源线：插入产品背部电源线AC插座给产品通电。

鸡蛋托架：煮鸡蛋时储放鸡蛋，方便取放。

1L玻璃杯：用于储放食物。

玻璃杯盖：用于密封玻璃杯。

按键功能说明



- 功能选择键：开机后点按此键显示屏转换显示菜单、时间、温度。
- 上调键：开机后点按此键可选择菜单和对时间、温度上调；长按此键可快速上调时间、温度。
- 下调键：开机后点按此键可选择菜单和对时间、温度下调；长按此键可快速下调时间、温度。
- 启动/暂停键：开机后点按此键启动或暂停产品工作，暂停后约30秒无操作，产品自动进入待机状态。

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.请勿用硬物敲击本产品,以免产品受损。
- 3.本产品专为成人设计,请勿让儿童靠近玩耍。
- 4.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。
- 5.为降低发生火灾的危险,使用本产品时,必须有人看管。
- 6.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。
- 7.不要在不平稳的地方使用,否则会引起损伤。
- 8.不能将整机部分放入冰箱冷冻,会引起故障。
- 9.严禁将易燃易爆物放置在箱体内部,以免造成火灾。
- 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、起火等危险。
- 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.不要使用220~240V交流电源以外的其他电源,否则会引起火灾、触电危险。
- 13.不要在插头插不稳时使用。
- 14.不使用时必须将电源线拔掉,避免绝缘胶磨损而引起触电、火灾。
- 15.如果电源线损坏,为避免危险,必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

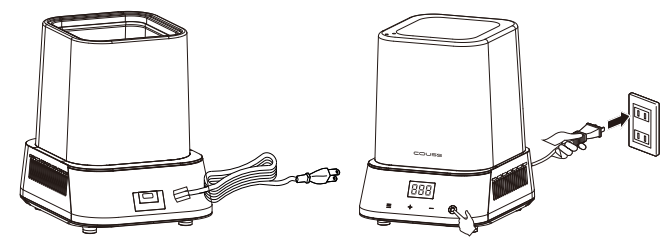
- 16.使用期间,请注意避免接触桶内底部,以免烫伤。
- 17.定期清洁电源插头的污渍,插头污渍和湿度会造成绝缘失灵引发火灾。
- 18.进行保养清洁时,务必切断电源,请勿用湿手插拔插头,以免造成触电、受伤的危险。
- 19.拔出插座上的插头时,必须手握插头的端部将其拔出,请勿手拿电源线拔插头,否则易发生触电、短路、起火等危险。
- 20.请勿使用蒸汽清洁器进行清洁。
- 21.严禁将易燃易爆物放置在箱体内,以免造成火灾。
- 22.严禁将产品放置在发热产品上使用。

产品说明

首次使用须知

- 1.拆开包装,清点随机附件和资料,详细阅读使用说明书。
- 2.产品仅限于室内使用。把产品放在平稳的平台上(如厨房的工作台或桌面上,产品四周离墙壁、木制品或桌面上任何物体的距离至少在10cm以上)。
- 3.使用前,将所有附件清洗干净。
- 4.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。

通电:将电源线AC接头,可靠的插入机器后面AC插座,电源线插头插入AC220V电源插座,接通电源后显示屏显示“888”,1秒钟后显示“C-1”,默认显示菜单“C-1”,30秒无操作,产品自动进入待机状态,显示屏息屏。



开机:在通电待机状态下,点按任意键开机。

菜单选择:开机状态下,显示屏显示菜单代码时点按“上调”键或“下调”键可选择不同的菜单,菜单代码“C-1~C-9”表示不同的菜单。

菜单名称	默认时间	默认温度	可调时间范围	可调温度范围
C-1 冷酸奶	8小时	42℃	不可调	不可调
	4小时	冷藏		
C-2 普通酸奶	9小时	42℃	不可调	不可调
C-3 液体酸奶	8小时	30℃	不可调	不可调
C-4 甘酒	9小时	60℃	不可调	不可调
C-5 里海酸奶	16小时	27℃	不可调	不可调

菜单名称	默认时间	默认温度	可调时间范围	可调温度范围
C-6 盐麴	8小时	60℃	不可调	不可调
C-7 纳豆	24小时	45℃	不可调	不可调
C-8 制冷	8小时	6℃	1-99小时范围可调	显示“CoL”
C-9 自定义DIY	8小时	42℃	1-99小时范围可调	25-80℃范围可调

注意:C1冷酸奶菜单功能在工作8小时后完成,自动进入制冷模式工作4小时后机器转入待机状态。

启动:菜单选定和时间、温度设置完成后,点按“启动/暂停”键产品将按设置好的参数开始工作,产品启动工作后,显示屏转换显示工作剩余时间,工作中点按“菜单”键可查看选择的菜单和剩余的时间或设定的温度。

暂停:产品启动工作后,点按“启动/暂停”键产品暂停工作,暂停工作时,显示屏显示选定的菜单代码(如定的菜单时间、温度可调),此时可重新选择菜单和重新设定时间或温度。

(注:a.暂停后进入待机状态下,点按任意键开机,产品此时会记忆暂停时的工作菜单和剩余时间、温度设置参数,再次点按“启动/暂停”键,产品将按记忆的工作模式开始工作。b.如不是在暂停状态下进入待机状态,开机后默认显示“C-1”菜单。)

工作结束:工作结束后显示屏显示“End”提示。

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,并打开透明盖晾干。

注意使用环境

- 1.使用环境温度范围: 0~40℃。
- 2.空气相对湿度在95%RH以下(温度为25℃时)。
- 3.储存温度范围:-40~60℃。
- 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

故障现象	原因	处理方法
屏幕显示“ERR”	温度传感器(短路或开路)	请联系卡士售后服务工作人员
屏幕无显示	电源接线未插到位	将电源接线重新插到位
	电源接线重新插到位后仍然无显示	请联系卡士售后服务工作人员

为满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》要求,以下提供的是电器产品部件名称以及可能含有的有害物质信息。

产品中有毒有害物质元素的名称及其含量						
部件名称	有毒有害物质成分含量					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr6+)	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
塑料件	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	○	○
密封圈	○	○	○	○	○	○
电子元件	●	○	○	●	○	○
电源线	○	○	○	○	○	○
包材件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ-T11364-2014的规定编制。

○：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。

●：表示该有害物质至少在该部件所有均质材料中的含量由于现有技术及工艺限制而超出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。

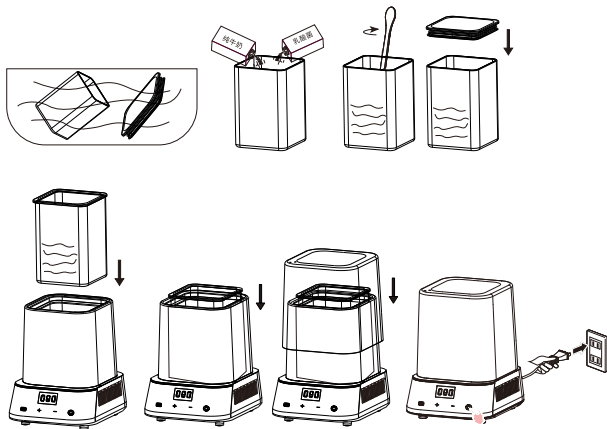
食谱

冷酸奶

材料:纯牛奶800ml、酸奶发酵菌1包(约1g)

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
- 2.把牛奶和酸奶发酵菌放进1L玻璃杯,充分搅拌均匀后盖好玻璃杯盖。
- 3.将装了酸奶液的玻璃杯放进主机,盖上透明盖。
- 4.接通电源,按“功能选择键”选择“C-1”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 5.工作8小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,酸奶发酵完成,机器将自动进入制冷模式,4小时后制冷完成,机器转入待机状态,打开透明盖取出玻璃杯,冷酸奶完成即可食用。或者将酸奶移至冰箱冷藏保存。



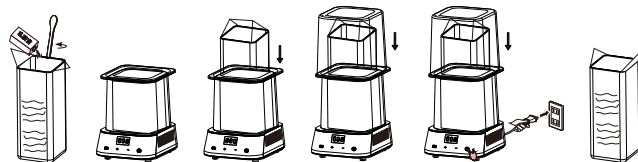
1L盒装普通酸奶

材料:1L盒装牛奶、酸奶发酵菌1包(约1g)

制作步骤:

- 1.把酸奶发酵菌直接放入1L的盒装牛奶盒里,盖好盒盖后晃动牛奶盒将材料搅拌均匀。
- 2.将硅胶垫隔板放在机器内桶上,将配好材料的盒装牛奶瓶放进主机,最后将透明盖盖在硅胶垫隔板上
- 3.接通电源,按“功能选择键”选择“C-2”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 4.工作9小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,普通酸奶完成,打开透明盖取出牛奶盒,酸奶完成即可食用。或者将酸奶移至冰箱冷藏保存。

小贴士:盒装牛奶建议选择有瓶盖的更方便,如果是没有瓶盖的盒装牛奶,牛奶包装打开后,可用消毒好的工具将酸奶发酵菌和牛奶搅拌均匀,再密封盖好。



普通酸奶

材料:纯牛奶800ml、酸奶发酵菌1包(约1g)

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
- 2.把牛奶和酸奶发酵菌放进1L玻璃杯,充分搅拌均匀后盖好玻璃杯盖。
- 3.将装了酸奶液的玻璃杯放进主机,盖上透明盖。
- 4.接通电源,按“功能选择键”选择“C-2”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 5.工作9小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,普通酸奶完成,打开透明盖取出玻璃杯,酸奶完成即可食用。

液体酸奶

材料:纯牛奶800ml、酸奶发酵菌1包(约1g)

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
 - 2.把牛奶和酸奶发酵菌放进1L玻璃杯,充分搅拌均匀后盖好玻璃杯盖。
 - 3.将装了酸奶液的玻璃杯放进主机,盖上透明盖。
 - 4.接通电源,按“功能选择键”选择“C-3”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
 - 5.工作8小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,液体酸奶发酵完成。可切换选择“C-8”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作,机器进入制冷模式保存8小时。如8小时后没有食用完,可移入冰箱保存。
- 小贴士:**液体酸奶为流动性较好的酸奶,酸甜适口、质地顺滑,发酵好的液体酸奶冷藏2小时以上再食用,可提升口感。

甘酒

材料:白米200g,米曲200g,60°C温水600ml

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
 - 2.将白米洗净后煮熟,煮至软糯(比平时稍软一些),然后趁热捣松,冷却至约60°C左右(避免温度过高杀死米曲中的酵素)。
 - 3.将米曲捏碎,均匀拌入温热的米饭中,再加入600ml温水,轻轻搅拌至米粒松散。
 - 4.将拌好的材料倒入玻璃杯,盖好玻璃杯盖。
 - 5.接通电源,按“功能选择键”选择“C-4”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作(可以每隔2小时搅拌一次,促进均匀糖化)。
 - 5、工作9小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束。甘酒发酵好后,米粒会变软,并有略浑浊的乳白色液体,散发着甜香,可以趁热过滤(可选)或者直接饮用,也可放冰箱冷藏保存,建议3-5天内食用完。
- 小贴士:**甘酒属于用大米制作成的饮料,分为无酒精的米麴甘酒和含酒精的酒粕甘酒,这款用米曲发酵制作的甘酒就是不含酒精的。

里海酸奶

材料:纯牛奶800ml、里海酸奶发酵菌1包(约1g)

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
- 2.把牛奶和里海酸奶发酵菌放进1L玻璃杯,充分搅拌均匀后盖好玻璃杯盖。
- 3.将装了酸奶液的玻璃杯放进主机,盖上透明盖。

4.接通电源,按“功能选择键”选择“C-5”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。

5.工作16小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,里海酸奶就发酵完成了,打开透明盖取出玻璃杯,酸奶完成即可食用。或者将酸奶移至冰箱冷藏保存。

盐麴(曲)

材料:米麴(曲)200g,海盐60g,温水250ml

制作步骤:

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒晾干。
- 2.将捏碎的米麴(新鲜的米曲可直接使用)和海盐混合搅拌均匀,再加入水(约40℃)搅拌均匀,
- 3.将拌好的材料装入玻璃杯,盖好玻璃杯盖。
- 4.接通电源,按“功能选择键”选择“C-6”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 5.工作8小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束。发酵好的盐麴,发酵好后放入冰箱冷藏保存。

小贴士:盐麴(曲)是一种传统的日式发酵调味料,能为食材增添鲜味和柔和的咸味。常用于腌制肉类、拌菜及调味用。

纳豆

材料:黄豆250g、纳豆发酵菌1包(约0.3g)

制作步骤:

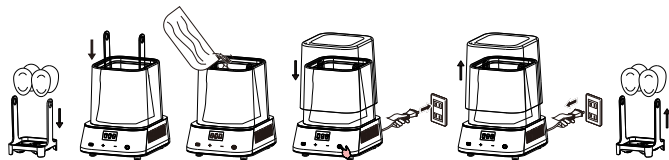
- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
- 2.把黄豆洗干净后加约3倍的水泡发10个小时以上至膨胀状态。
- 3.泡好的黄豆沥干水后蒸熟至绵软状态。
- 4.从蒸好的黄豆中倒出约20ml左右的豆汁(或者用温水),当豆汁凉至约40℃时加入纳豆发酵粉拌匀,再把拌好的菌液迅速拌入黄豆中(黄豆保温在40℃左右最佳),将拌好的黄豆装入玻璃杯。
- 5.用保鲜膜将玻璃杯上面裹好,用牙签在保鲜膜上戳些小孔透气,将配好材料的玻璃杯放进主机,盖上透明盖。
- 6.接通电源,按“功能选择键”选择“C-7”菜单,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 7.工作24小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束,玻璃杯取出,刚制作好的纳豆表面覆盖一层白膜,不要搅拌,盖好玻璃杯盖后放入冰箱冷藏12-24小时进行二次发酵,口感更佳。纳豆可即可食用,或者将纳豆密封分装好,放冷藏或者冷冻保存。

小贴士:纳豆的发酵为喜氧发酵,需要保持通风、通气。所以在发酵时可以在玻璃杯上盖一层保鲜膜并留一定的气孔。

煮金沙鸡蛋

制作步骤:

- 1.将鸡蛋托架和4个鸡蛋清洗干净,把4个鸡蛋放入鸡蛋托架上;把托架放入机器内桶里面,放到底部。
- 2.向机器内桶加入一定量的冷水(注意加入的水量要超过所放鸡蛋表面的位置即可),盖上透明盖。
- 3.接通电源,按“功能选择键”选择“C-9”DIY菜单,设置时间2小时,温度为80℃,按“启动/停止”键启动程序工作;开始煮鸡蛋。
- 4.工作2小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束。从机器里提出鸡蛋托架,然后从支架上拿出鸡蛋即可食用。
- 5.煮完鸡蛋后,要倒掉内桶里面的热水,用布擦拭干内桶水滴,清理好机器各配件等,把机器放置阴凉地方放置。



煮温泉鸡蛋

制作步骤:

- 1.将鸡蛋托架和4个鸡蛋清洗干净,把4个鸡蛋放入鸡蛋托架上;把托架放入机器内桶里面,放到底部。
- 2.向机器内桶加入一定量的冷水(注意加入的水量要超过所放鸡蛋表面的位置即可),盖上透明盖。

3.接通电源,按“功能选择键”选择“C-9”DIY菜单,设置时间1小时,温度为70℃,按“启动/停止”键启动程序工作;开始煮鸡蛋。

4.工作1小时后后机器显示屏显示“End”表示工作结束。从机器里提出鸡蛋托架,然后从支架上拿出鸡蛋即可食用。

5.煮完鸡蛋后,要倒掉内桶里面的热水,用布擦拭干内桶水滴,清理好机器各配件等,把机器放置阴凉地方放置。

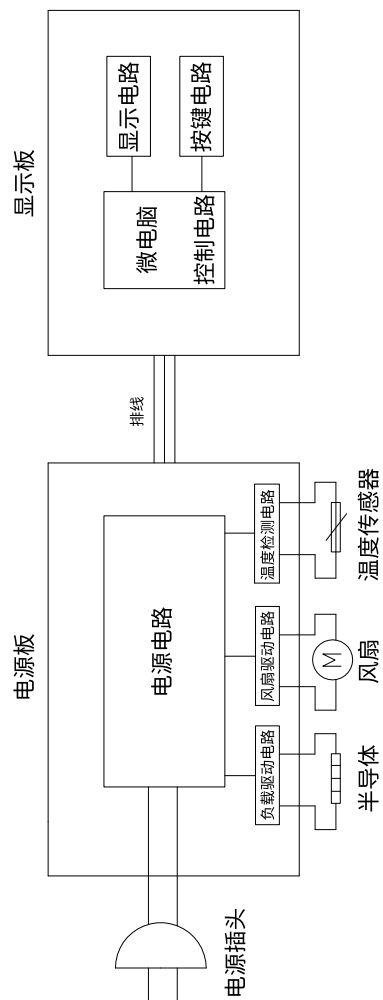
小贴士:温泉蛋的蛋黄是微凝固如膏状,有流动性,蛋白也是半凝固比较嫩滑状态,所以建议使用“可生食鸡蛋”来煮,确保安全。

甜酒酿

材料:糯米 250g,甜酒曲 2g,凉开水180ml

- 1.将机器和各配件等制作工具进行清洗干净并消毒。
- 2.将糯米淘洗干净后用清水浸泡4小时以上,用手能将糯米粒轻松碾碎的程度。
- 3.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℃。
- 4.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。
- 5.将拌好的糯米饭倒入消毒好的玻璃杯中,稍微压实后在中间戳一个洞(要戳到底部)方便出酒,盖好玻璃杯盖。
- 6.接通电源,按“功能选择键”选择“C-9”DIY菜单,设置时间36小时,温度为30℃,按“启动/停止”键启动程序工作。
- 7.工作36小时后机器显示屏显示“End”表示工作结束。发酵好的甜酒酿糯米饭呈膨胀状态,并有米酒在中间的孔洞中析出。

电器原理图



产品规格

产品名称:酸奶机
产品型号:CY310
额定功率:36W
额定电压:220V~
额定频率:50Hz
容 量:1L
产品尺寸:185*160*220mm
随机配件:透明盖*1、硅胶垫隔板*1玻璃杯盖*1、1L玻璃杯*1、鸡蛋托架*1、电源线*1、说明书*1、保修卡*1、合格证*1
版本号:V2505

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 4706.1-2024

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。