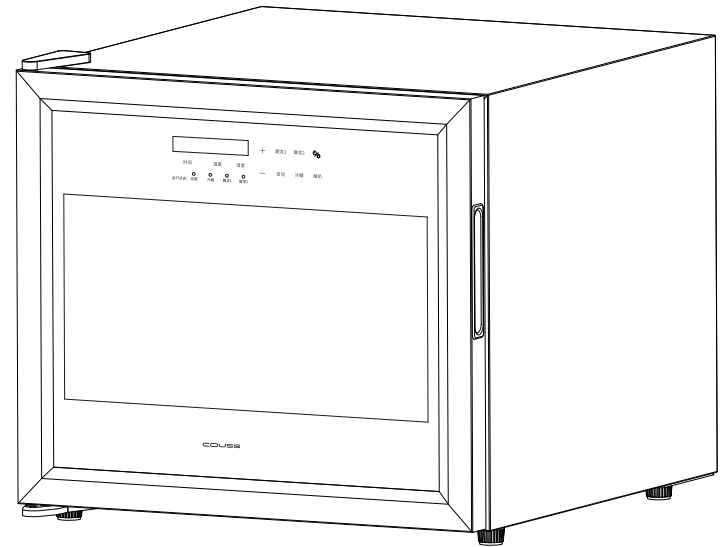


COUSS
卡士



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：中山市火炬开发区小引村祥富路13号2#厂房四楼

产品说明书

CF970冷藏保鲜柜（冷藏发酵箱）

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	7
清洁保养	15
疑难解答	16
产品规格	17
执行标准	18
电气原理图	19
安装指导	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。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。

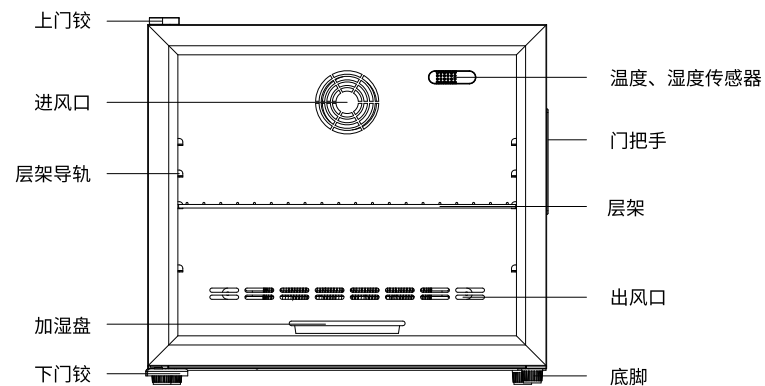
产品特点

- 1分钟~48小时超长时间控制，更有贴心常通功能。
- 温度：2~60°C可调可控，湿度：60~99%RH可调。
- 具有低温冷藏、自动发酵、自动酸奶功能。
- 内置LED照明，方便用户观察食材发酵过程。
- 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。
- 70L黄金容量，满足多种场合发酵需求。
- 双层中空全钢化玻璃门设计，锁温效果更佳。
- 整体发泡工艺，保温保湿，节能省电。
- 内腔采用压花铝材质，不生锈，更耐用。
- 全触摸按键设计，操作更便捷。
- 不锈钢层架，结实耐用。
- 热风循环系统，温度湿度更均衡。
- 一键自动酸奶功能，酸奶制作完成后，自动低温冷藏保鲜。

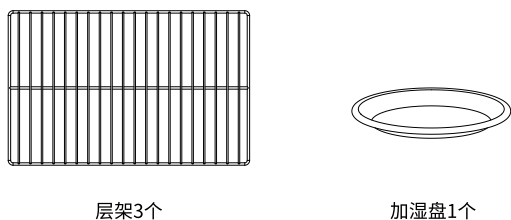
产品说明

部件说明

主件：



配件：

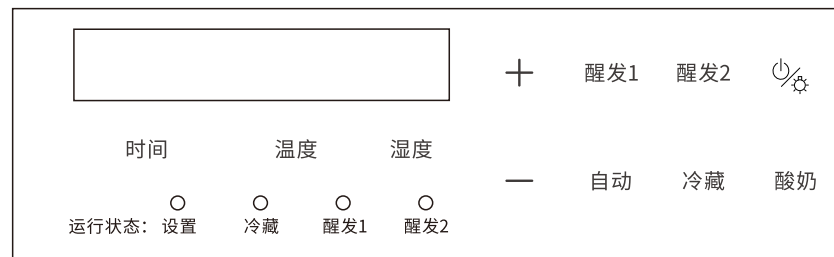


用途：

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“”：机器运行时，轻按“”可开启照明灯，再次轻按“”关闭照明灯。
- 酸奶键“酸奶”：轻按此键进入酸奶功能。
- 冷藏键“冷藏”：轻按此键进入冷藏功能。
- 醒发1键“醒发1”：轻按此键进入醒发1功能。
- 醒发2键“醒发2”：轻按此键进入醒发2功能。
- 自动键“自动”：轻按此键进入自动醒发功能。
- 时间键“时间”：轻按此键进入时间参数设置。
- 温度键“温度”：轻按此键进入温度参数设置。
- 湿度键“湿度”：轻按此键进入湿度参数设置。
- 上调键“+”：对温度、湿度、时间的设定值进行上调（调整温度时，每轻按一次温度上调1°C，长按此键，温度设定值快速上调，直至达到最高设定值60°C后停止。调整湿度时，每轻按一次湿度上调1%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。调整小时位时，每轻按一次上调1小时，长按此键，时间设定值快速上调，直至达到最高设定值48小时后停止。调整分钟位时，每轻按一次上调1分钟，长按此键，时间设定值快速上调。

- 下调键“—”：对温度、湿度、时间的设定值进行下调（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，直至达到最低设定值2°C后停止。调整湿度时，每轻按一次湿度下调1%RH，长按此键，湿度设定值快速下调，直至达到最低设定值60%RH后停止。调整小时位时，每轻按一次下调1小时，长按此键，时间设定值快速下调。调整分钟位时，每轻按一次下调1分钟，长按此键，时间设定值快速下调。

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部门的专业人员来更换。
- 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.使用期间产品会发热，儿童务必远离机体，以免烫伤。
- 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产品玻璃门，以免玻璃门表面刮花导致玻璃破碎。
- 14.使用期间，需注意避免接触产品机体内的发热元件，以免烫伤。
- 15.不得在器具中贮存爆炸物，如助燃喷雾剂。
- 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.禁止安装在有可能泄漏腐蚀性、可燃气体的地方，以免发生爆炸或损害产品的危险。
- 19.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，产品应远离热源并避免阳光直射，以免影响工作性能。
- 21.请勿将产品放置于地毯、木地板上，以免散发的热量使地面变色。
- 22.产品应放置于平坦的地面。如地面不平时，冷藏运行会产生振动和噪音，导致故障发生。
- 23.如产品长时间不使用，应注意拔下电源插头，取出箱内全部物品，并擦干净箱内水分、霉点，打开箱门通风晾干。
- 24.如食用油长期粘在门密封胶条、箱柜等塑料件上，会使这些塑料件老化或开裂，请养成经常清洁习惯。
- 25.请勿损坏制冷回路管道及内部、左、右、后的风道板，如这些部位开孔或安装其它物体，可能造成管路破裂，风道出风的流向不对，影响性能。
- 26.警告：器具周围或在嵌入式结构里无障碍物，保持通风通畅。
- 27.警告：除了制造商推荐的方式外，不得使用机械设备或其它方式加速除霜过程。

28.警告：除了制造商推荐使用的类型外，不得在器具的食品储存室使用电器。

29.产品保温材料采用可燃绝热发泡，报废时需要移交专业回收机构。

操作指南

*** 本产品自带压缩机组件，请收到产品后，静置平放4小时后再使用。**

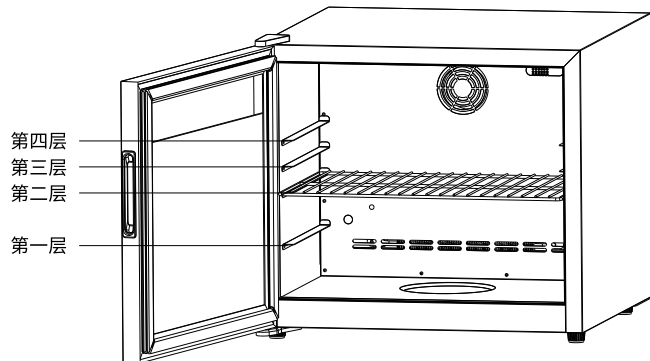
一、自动功能

1.打开箱门，用湿布将内腔擦洗干净，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置于第二层导轨上，三层面团发酵建议将层架置于第一层、第二层和第四层导轨上，两层吐司发酵建议将层架置于第一层、第三层上。

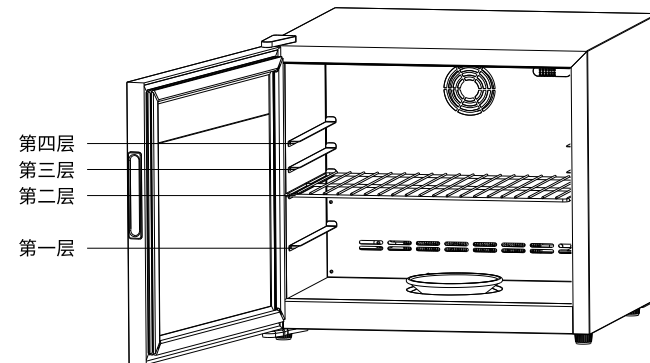



3.放入加湿盘

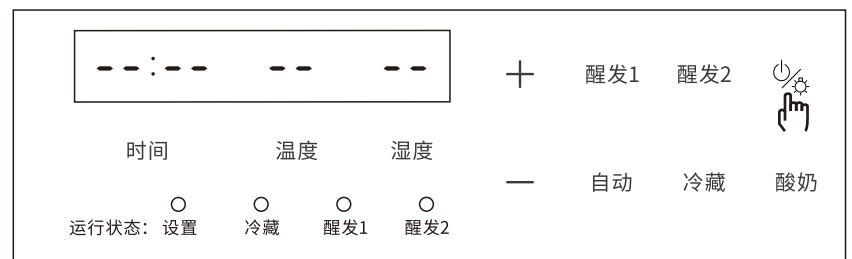
①进行发酵需要加湿功能时，必须将加水后的加湿盘置于内腔底部的凹槽上，否则无法加湿；

②加湿盘内加入不超过80ml的水，即水盘刻度位置；

③当环境温度低于20°C时，建议添加温水，以提高湿度上升的速度。



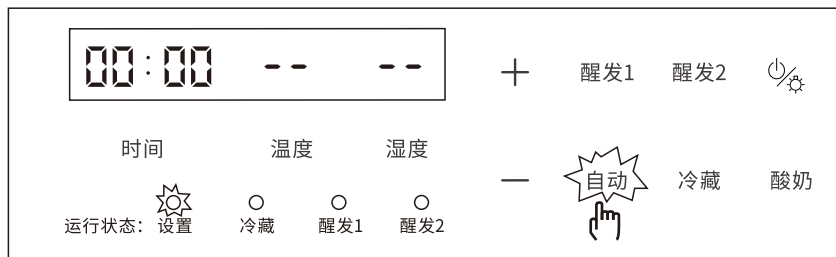
4.接通电源，按“”键开机。



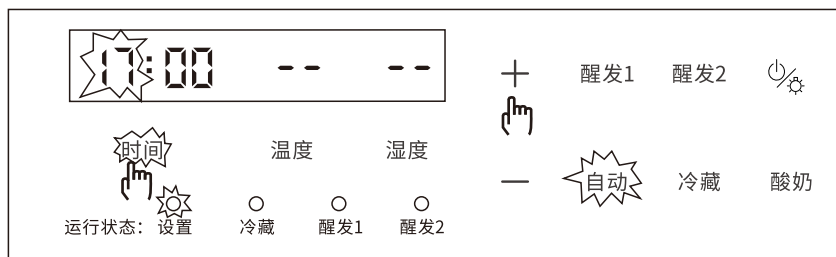
5.设置当前时间（例如：当前时间为17:30）

注意：时间是24小时制

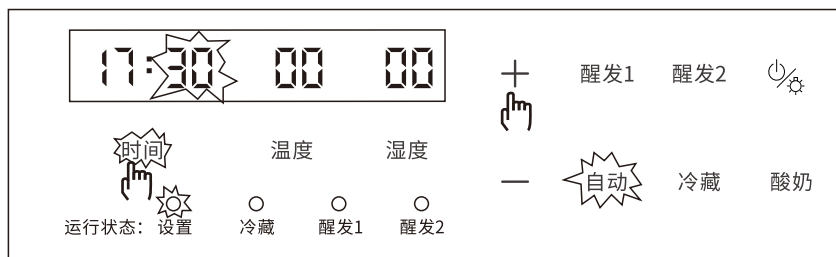
①轻按“自动”键，进入自动程序。



②轻按“时间”键，时间显示区域内小时位闪烁，可通过“+”或“-”键来设置小时。

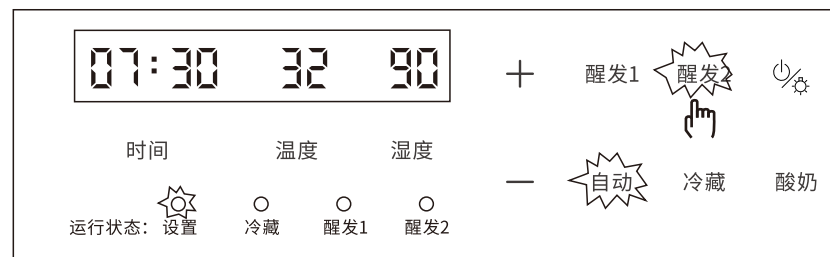


③再轻按“时间”键一次，时间显示区域内分钟位闪烁，可通过“+”或“-”键来设置分钟。

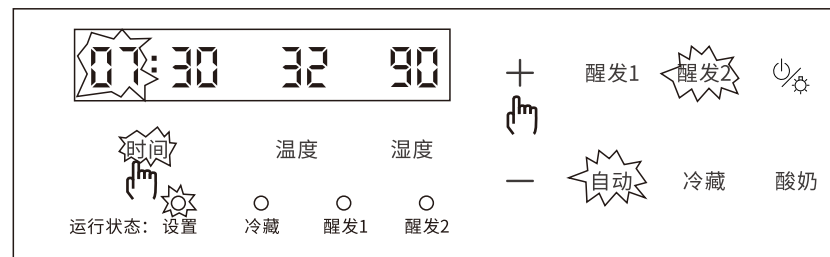


6.设置醒发2结束时间（例如：醒发2结束时间为第二天早上7:30）

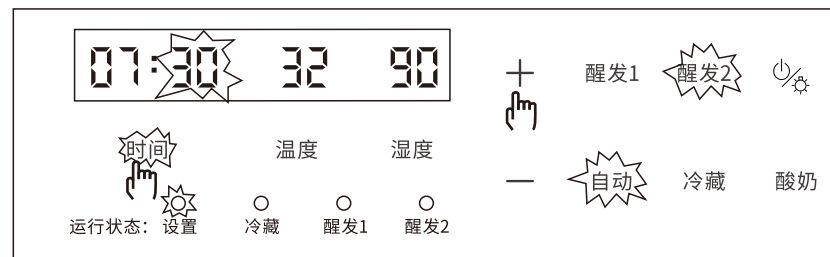
①轻按“醒发2”键，设置醒发2结束时间设置。



②轻按“时间”键，时间显示区域内小时位闪烁，可通过“+”或“-”键来设置小时。



③再轻按“时间”键一次，时间显示区域内分钟位闪烁，可通过“+”或“-”键来设置分钟。



温馨提示：

- a.由于本机计时器采用芯片程序控制，所以计时存在一至两分钟的误差。
 - b.当设定好醒发2结束后时间后醒发1结束时间程序默认在醒发2结束时间上-1小时，冷藏结束时间程序默认在醒发1结束时间上-1小时。
- 醒发1：默认温度25°C，湿度85%RH，时间1小时，可按需要设置温度和湿度。
- 醒发2：默认温度32°C，湿度90%RH，时间1小时，可按需要设置温度和湿度。

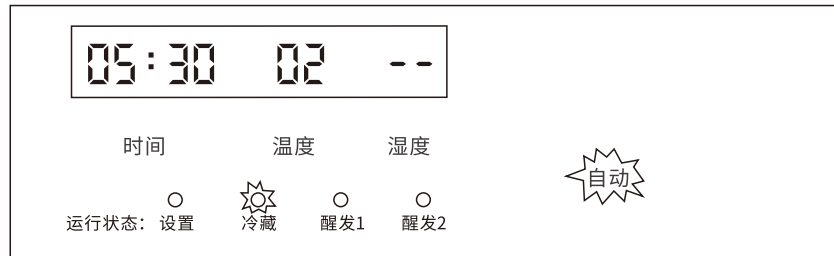
举例：

当设定醒发2结束时间为第二天早上7:30，那么程序默认醒发1结束时间为第二天早上6:30，冷藏结束时间为第二天早上5:30。

- 在运行过程中，可对自动程序中的冷藏、醒发1、醒发2各个阶段参数进行调整，轻按相应按键即可。

7.自动程序运行

当设置好醒发2后，如5秒无操作，系统将自动进入自动程序中的冷藏发酵程序，自动运行状态栏中的冷藏指示灯亮起。



温馨提示：

- a.运行过程中，显示窗显示的时间为当前阶段的结束时间，温度及湿度参数为当前阶段设置参数。

- b.冷藏发酵面团时，请提前2小时设置好相关参数，以便面团放入时能快速降温。

8.放入面团

打开箱门，快速放入分割整形好的面团。

温馨提示：

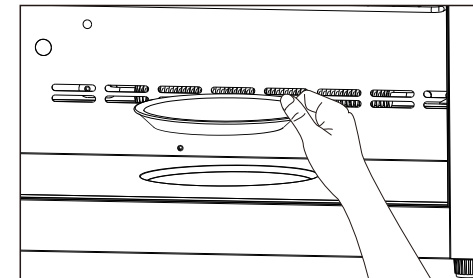
- a.使用自动冷藏发酵时，建议将装有面团的烤盘用大的保鲜袋包好，以更好的保持面团状态。
- b.面团发酵尽量置于内腔居中位置，放入面团后需快速关好箱门，以免腔内温度、湿度散失。
- c.发酵过程中，请不要频繁打开箱门，以免腔内温度、湿度不稳定，影响发酵效果。
- d.机器运行过程中，可开启LED照明，通过玻璃门观察发酵状态。

9.取出发酵后的面团

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。

10. 排水

取出加湿盘，将里面剩余的水倒掉。

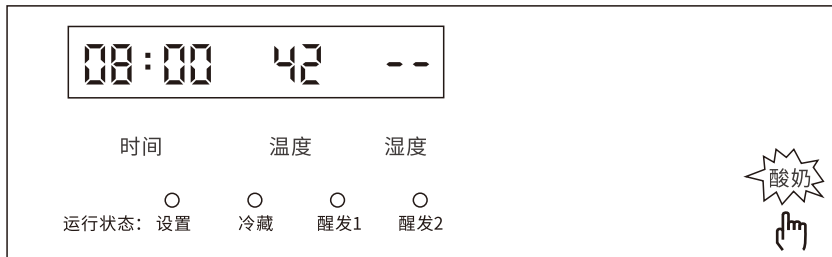


11.清洁整机及配件

拔掉电源，擦干净箱内的残余水渍，待下次使用。

二、酸奶功能


- 1.接通电源，按“ ”键开机。
- 2.轻按“酸奶”键，进入酸奶功能。

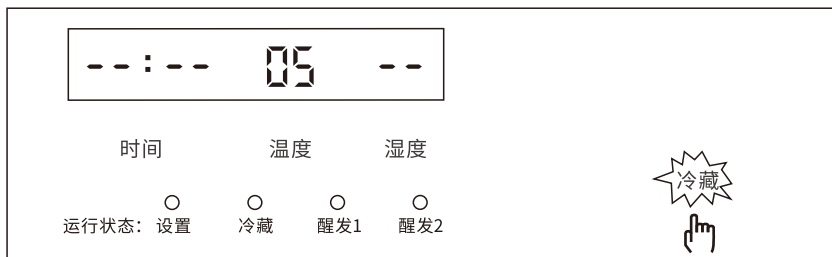


温馨提示：

- a.酸奶功能默认温度42°C，时长8小时，温度、时间可根据需要调整。酸奶发酵完成后，自动进入冷藏常通状态，冷藏温度5°C。
- b.酸奶制作完成后，尽量在48小时内食用，口感最佳。

三、冷藏功能


- 1.接通电源，按“ ”键开机。
- 2.轻按“冷藏”键，进入冷藏功能。

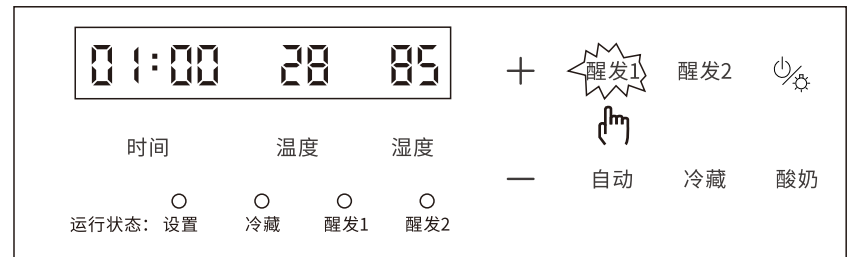


温馨提示：

冷藏功能默认温度为5°C，可根据需要调整，时间为常通，湿度关闭状态。

四、醒发1功能

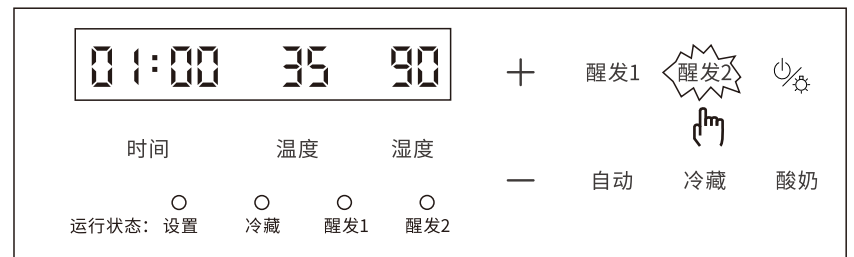
- 1.接通电源，按“ ”键开机。
- 2.轻按“醒发1”键，进入醒发1功能（默认发酵时间1小时，默认温度28°C，默认湿度85%RH）。



3.可以根据需要调整时间、温度、湿度等相关参数。

五、醒发2功能

- 1.接通电源，按“ ”键开机。
- 2.轻按“醒发2”键，进入醒发2功能（默认发酵时间1小时，默认温度35°C，默认湿度90%RH）。



3.可以根据需要调整时间、温度、湿度等相关参数。

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,请将发酵箱置于通风处,打开箱门晾干。
- 4.机器内含压缩机,搬动或移位时请勿将机器倒立搬运。移位后请静置平放4小时后,再开机使用。

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

故障现象	原因	处理方法
显示屏不显示	电源插头是否插入插座	请将电源插头插入插座
	元件是否损坏	请联系卡士售后服务工作人员
制冷不良	附近有热源或阳光直射	请将产品置于干燥阴凉的地方
	门密封胶条损坏或变形	更换门密封胶条
	散热不良	产品与其它物品保持0.3米以上的距离,并确保周围无热源体
	堵塞冷气进风口或出风口	清理进风口和出风口堵塞物品,并确保通畅
	箱体风扇故障	请联系卡士售后服务工作人员
	压缩机故障	请联系卡士售后服务工作人员
制热不良	发热器故障	请联系卡士售后服务工作人员
	风扇故障	请联系卡士售后服务工作人员
	门体未密封好	更换门密封胶条
	环境温度太低	将产品置于温度10~30°C的地方
噪音大	柜体放置不平	将产品重新放平
	柜体碰到墙壁	产品与其它物品保持0.3米以上的距离
	柜体后有零件松动或脱落	将松动或脱落的零件安装好
	零件故障	请联系卡士售后服务工作人员
内部有异味	是否存放有异味的物品	将有异味的物品取出
	循环风扇故障	请联系卡士售后服务工作人员

故障现象	原因	处理方法
湿度达不到要求	风扇或风门故障	请联系卡士售后服务工作人员
	加湿盘内未加水	重新加水
	压缩机工作中	当压缩机工作时，湿度会降低属于正常现象
外表面冷凝水	内外温差大导致	正常现象 将产品表面冷凝水用干布擦净

产品规格

产品名称：冷藏保鲜柜（冷藏发酵箱）

产品型号：CF970

加热功率：480W

额定电流：0.876A

防触电保护类型：I类

气候类型：ST

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

容量：70L

产品尺寸：568*600*522mm

随机配件：层架3个、加湿盘1个、说明书1本、保修卡1张、合格证1张

版本号：V2403

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

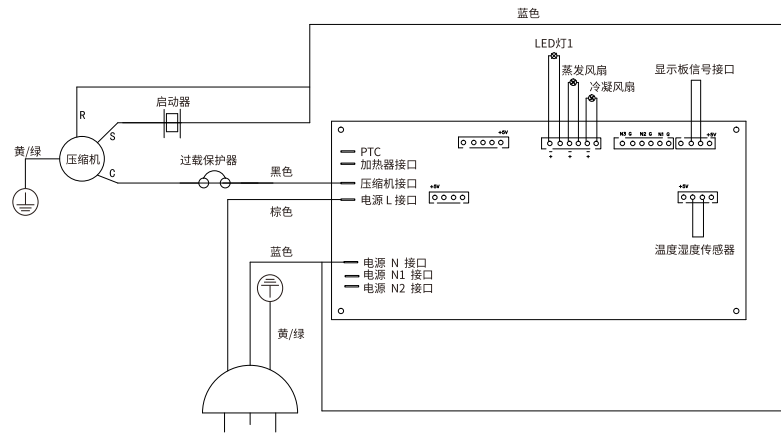
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准。

本器具用于家用和类似用途，如：

- 商店、办公室或其他工作场合的厨房区域；
- 农场以及宾馆、汽车旅店和居住型环境的顾客；
- 家庭旅馆型环境；
- 餐饮业和类似的非零售业应用。

电气原理图



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。
- 安装时仔细检查其他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1.1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。

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。
	搬运时角度不能大于45°，不能卧放或倒放，如果在运输过程中有倒放或卧放过，必须确保间隔两个小时后才能通电使用。
	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。

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。