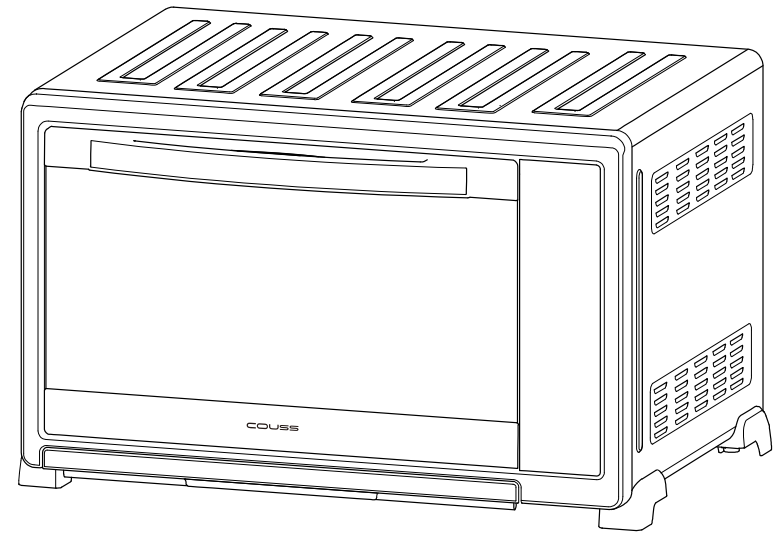


COUSS
卡士



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

CO580电烤箱

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	6
操作指南	8
清洁保养	16
疑难解答	17
产品规格	18
执行标准	19
电气原理图	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。

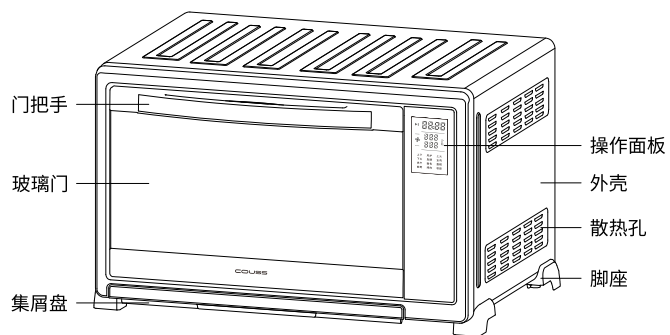
产品特点

- 风炉、平炉二合一。
- 正反转风机设计，支持多层同烤。
- 上下M型发热管设计，立体烘焙烤色更佳。
- 专利电子式上下火独立控温。
- 全触屏操控设计，操作简单。
- 数码屏显示：12种智能程序选择，轻松调控。
- 一键式自动面包功能，操控便捷，发酵与烘烤理想结合。
- 80L黄金容量，全面满足家商两用。
- 食品级304不锈钢风导板，安全耐用。
- 不粘油烤盘，表面凹凸设计，不粘效果更佳。
- 内置照明灯，方便实时观察食物变化。
- 外置可拉取式集屑盘，方便清理食物屑。

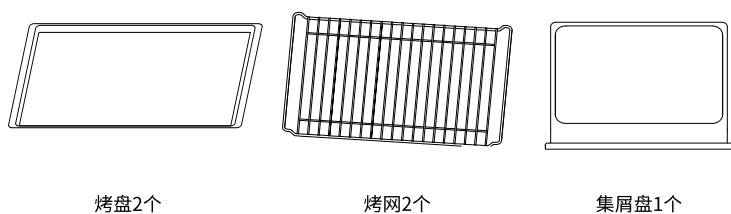
产品说明

部件说明

主件：



配件：



用途：

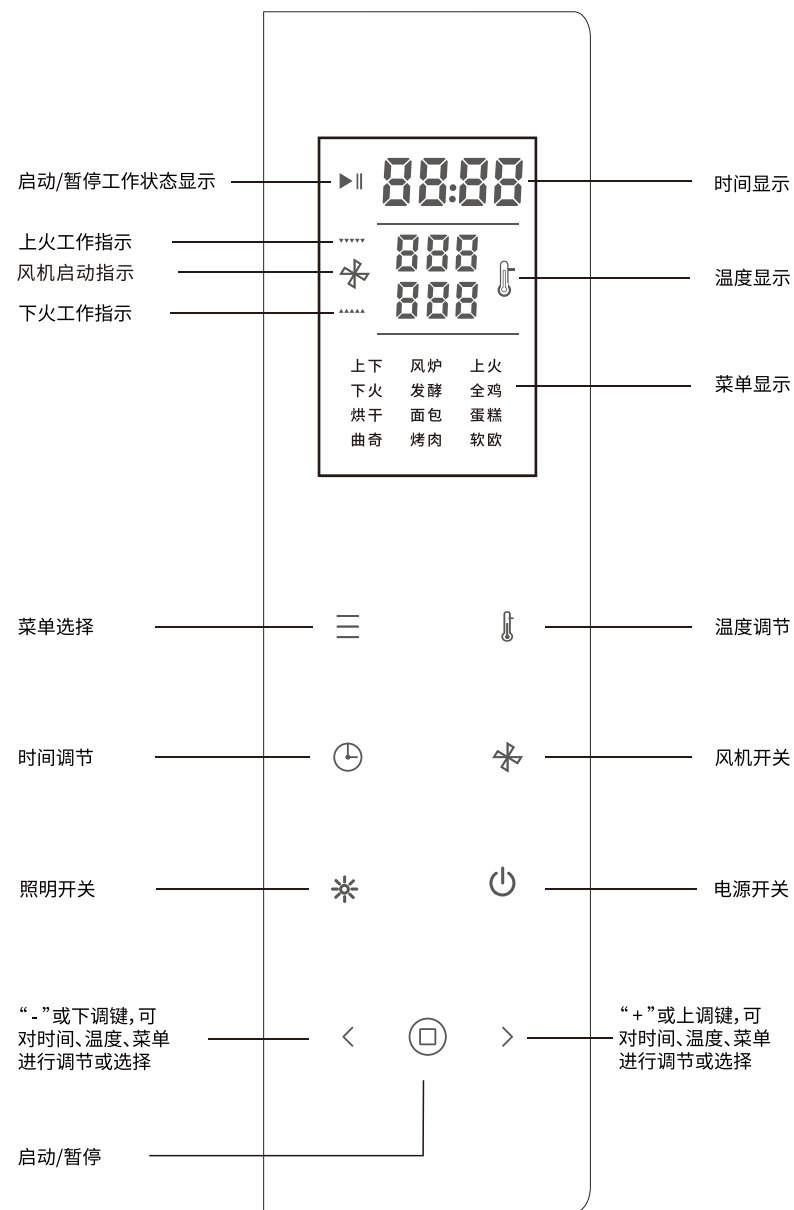
烤盘：用于盛放带汁的肉类食物（烤肉、鱼）、较细的食物（玉米粒、豆类）

以及面包、蛋糕、披萨等。

烤网：用于承载小尺寸烤盘，或烤面包片、戚风蛋糕、吐司、松饼等。

集屑盘：用于接取食物残渣。

按键功能说明



菜单默认值与可定义范围

菜单	时间范围	温度范围	加热方式	食物举例
上下	1分钟~10小时	上火60~230°C	上下火 有预热	海绵蛋糕、餐包
		下火60~230°C		
	默认30分钟	上火默认180°C		
		下火默认180°C		
风炉	1分钟~10小时	60~230°C	背部发热+风机 有预热	曲奇、千层酥等多层烘烤
	默认30分钟	默认180°C		
上火	1分钟~10小时	60~200°C	单独上火 无预热	炙火烤肉或补充加热
	默认30分钟	默认180°C		
下火	1分钟~10小时	60~200°C	单独下火 无预热	补充加热
	默认60分钟	默认180°C		
发酵	1分钟~10小时	20~50°C	单独下火 有预热	面团、酸奶、纳豆等发酵
	默认60分钟	默认28°C		
全鸡	1分钟~2小时	60~230°C	背部发热+风机 无预热	烤鸡、烤乳鸽
	默认60分钟	默认230°C		
烘干	1分钟~20小时	30~80°C	背部发热+风机 无预热	解冻或制作果肉干
	默认60分钟	默认60°C		
面包	1~90分钟	30~40°C	发酵阶段下火 无预热	餐包、吐司 (需修改默认参数)
	默认40分钟	默认35°C		
	1分钟~1小时	160~200°C	烘烤阶段上下火 无预热	
	默认15分钟	默认180°C		
蛋糕	1分钟~1小时	140~190°C	上下火 有预热	杯子蛋糕、戚风
	默认50分钟	默认150°C		
曲奇	1分钟~1小时	160~190°C	上下火 有预热	饼干、曲奇
	默认20分钟	默认180°C		
烤肉	1~30分钟	200~230°C	背部发热+风机 无预热	整块牛肉、鸡肉等
	默认20分钟	默认200°C		
软欧	1~30分钟	上火180~230°C	上下火 有预热	软欧包
		默认上火180°C		
	默认25分钟	默认下火200°C		

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.本产品专为成人设计,请勿让儿童靠近玩耍。
- 3.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。
- 4.为降低发生火灾的危险,使用本产品时,必须有人看管。
- 5.请勿直接将罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烤箱内烘烤,以免发生意外。
- 6.请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉,否则食物释出的油脂可能引发火灾。
- 7.请勿用硬物敲击本产品,以免产品受损。
- 8.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。
- 9.使用产品时,必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用,使用时不要靠近窗帘、墙上饰品、衣物或其它可燃物品,同时请勿在产品顶部放置任何物品,以免因产品使用过程中产生的高温导致起火。
- 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、起火的危险。
- 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.如电源软线损坏,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更换。
- 13.使用期间,请注意避免接触烤箱内的发热元件,以免烫伤。
- 14.使用期间,烤箱会发热,儿童应远离,避免烫伤。
- 15.请勿使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁烤箱玻璃门,以免玻璃门表面刮花,导致玻璃破碎。

16. 装有风扇的烤箱且该风扇带有清洁时能移开的保护装置。在移开保护装置前，必须将烤箱断电。清洁后，必须按使用说明把保护装置安装回原位置。

17. 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。

18. 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。

19. 请勿使用蒸汽清洁器进行清洁。

20. 使用期间，请注意避免接触箱内的发热元件，以免烫伤。

21. 严禁将易燃易爆物置于箱体内部，以免造成火灾。

22. 严禁无地线使用。

操作指南

首次使用前须知

1. 拆开包装，清点随机附件和资料，详细阅读使用说明书。

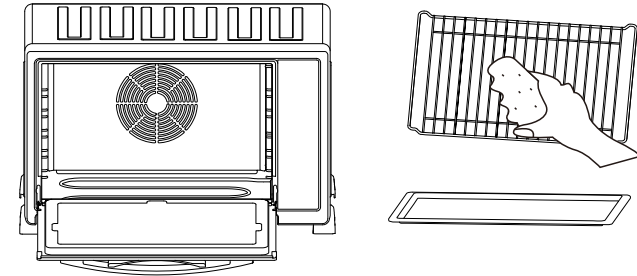
2. 烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上，如厨房的工作台或桌面上。烤箱顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上任何物体的距离至少10cm以上。

3. 打开玻璃门，取出所有附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗。

4. 使用拧干的湿毛巾将烤箱的内腔及附件擦干净，并将其组装好，再依次装入烤箱。

5. 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。

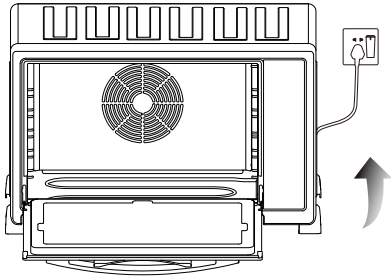
6. 为了防止刮花或变色，请不要在烤箱顶部上放置任何东西。



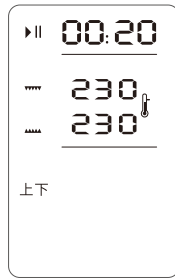
一、烤箱首次空烤

- 使用前，请务必打开窗户，以保持室内空气流通。
- 首次空烤的目的是为了净化内腔，如出现异味和少量冒烟，属正常现象，请放心使用。

1.从包装箱中取出烤箱，并取下保护塑胶袋以及包装时贴的固定胶带等，然后打开烤箱门，检查内腔是否有其它包装件或固定的胶纸等。如有请全部取出，确定烤箱内腔中无异物之后，插上电源插头。



- 2.按“⏻”键开机。
- 3.轻按“≡”键，“上下”功能标识闪烁。
- 4.轻按“🌡️”键，再按“<”或“>”键，设置上下火温度230°C。
- 5.轻按“⌚”键，再按“<”或“>”键，设置烘烤时间20分钟。
- 6.轻按“⊖”键，进入烤箱空烤状态。



二、上下火独立控温功能

- 本机功能菜单“上下”，意即具有上下火独立控温功能。在烘烤食物尤其是制做西式糕点时，通过设置上火与下火不同的温度，以达到最佳的烘焙效果。
- 以烘烤蛋挞为例：一盘烘烤成功的蛋挞，其特征是挞皮足够酥脆，挞心鲜嫩滑口，所以蛋挞上面的烘烤温度要比下面的烘烤温度低，可设置温度为上火200°C、下火220°C。

- 1.按“⏻”键开机。
- 2.轻按“≡”键，再按“<”或“>”键，选择“上下”功能。

温馨提示：

- a. 轻按“🌡️”键1次，上下火温度同时闪烁，再按“<”或“>”键，可同时设置上下火温度。
- b. 连续轻按“🌡️”键2次，上火温度闪烁，再按“<”或“>”键，设置上火温度200°C。
- c. 连续轻按“🌡️”键3次，下火温度闪烁，再按“<”或“>”键，设置下火温度220°C。

轻按	温度设置	温度显示
第1次	上下火温度同时设置	$\begin{array}{c} \diagup 180 \diagdown \\ 180 \\ \diagdown 180 \diagup \end{array}$
第2次	设置上火温度	$\begin{array}{c} \diagup 200 \diagdown \\ 180 \\ \diagdown 180 \diagup \end{array}$
第3次	设置下火温度	$\begin{array}{c} 200 \\ \diagdown 220 \diagup \\ 220 \\ \diagup 220 \diagdown \end{array}$

- 3.轻按“⌚”键，再按“<”或“>”键，设置烘烤时间30分钟。
- 4.轻按“⊖”键，进入烤箱预热状态。

温馨提示：预热过程中，烤箱不进入倒计时。

三、风炉功能

1. 按“⏻”键开机。

2. 轻按“≡”键，再按“<”或“>”键，选择“风炉”功能。

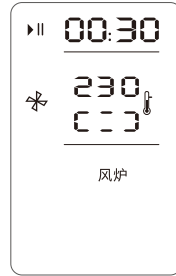
温馨提示：本操作默认温度180°C，时间30分钟。

如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

① 轻按“🌡️”键，再按“<”或“>”设置温度。

② 轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。

3. 轻按“⏻”键，开始工作。



四、发酵功能

1. 打开烤箱门，在内腔底部放入可盛水的容器（如小号的平底模具），再往容器倒入适量的水（当气温较低时，建议添加热水），并关上烤箱门。

2. 按“⏻”键开机。

3. 轻按“≡”键，再按“<”或“>”键，选择“发酵”功能。

温馨提示：

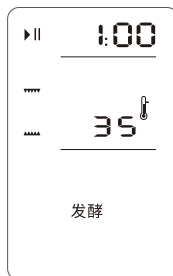
a. 本操作默认发酵温度35°C，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

① 轻按“🌡️”键，再按“<”或“>”设置温度。

② 轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。

b. 本产品无制冷功能，当室温高于所设置的温度时，本产品无法实现设置的温度。

4. 轻按“⏻”键，开始工作。



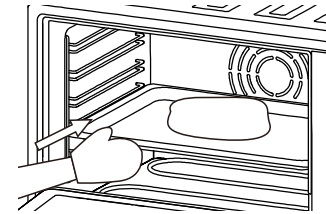
5. 预热完成后，蜂鸣器会响几声。打开烤箱门，将面团放入进行发酵。

温馨提示：

a. 面团发酵尽量置于内腔居中位置。

b. 放入面团后，快速关好箱门，因为长时间打开会导致内腔温度及湿度的散失。

c. 发酵过程中，请不要频繁打开箱门，以免导致内腔温湿度不稳定，影响发酵。



6. 发酵完成后，蜂鸣器会响几声，提示发酵完成。

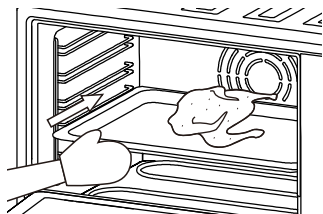
面团发酵小贴士

- 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。
- 吐司面团需发酵到吐司盒模8~9分满后开始烘烤。
- 面团发酵完成后，请及时烘烤，以免发酵过度。

五、烤全鸡功能

1. 请将鸡洗净，沿鸡胸斩开，加调料腌制入味。

2. 烤盘上平铺锡纸，将腌制好的全鸡置于烤盘中间，再将烤盘置于内腔居中位置。



3.按“⏻”键开机。

4.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“全鸡”功能。

温馨提示：本操作默认温度230°C，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

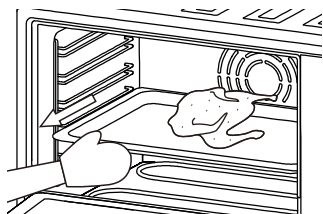
①轻按“⬇️”键，再按“<”或“>”设置温度。

②轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。

5.轻按“⏻”键，开始工作。

6.烘烤完成后，蜂鸣器会响几声，提示烤全鸡完成。

7.取出整鸡。



8.清洁机器。

温馨提示：因烘烤全鸡时会有油脂飞溅到烤箱内壁，待整机冷却后，请及时清洁烤盘表面的油脂及箱内的残余油脂。

六、烘干功能

• 以制作果干为例，讲解操作过程。

1.按“⏻”键开机。

2.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“烘干”功能。

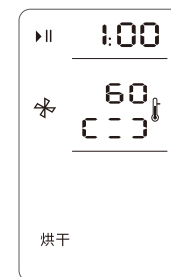
温馨提示：本操作默认烘烤温度60°C，时间1小时。

如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

①轻按“⬇️”键，再按“<”或“>”设置温度。

②轻按“⌚”键，再按“<”或“>”设置时间。

3.轻按“⏻”键，开始工作。



七、自动面包功能

1.按“⏻”键开机。

2.将进行过基本发酵的面团整形后，放入烤箱。


3.轻按“三”键，再按“<”或“>”键，选择“面包”功能。

温馨提示：

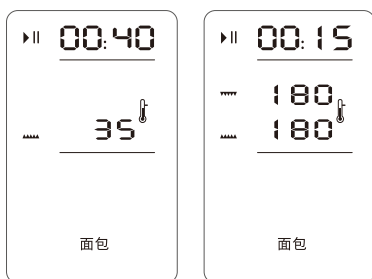
a. “面包”程序极大地简化了用户的操作步骤。做面包时，只要选择此功能，发酵和烘烤参数就会自动设置，用户只需把完成基础发酵的面团放入烤箱即可。

b. “面包”程序运行模式为：先进行二次发酵（温度35°C，40分钟发酵），之后烤箱自动转为烘烤模式（温度180°C、15分钟烘烤）。如用户在烘烤过程中需要修改参数，可按如下操作进行：

①轻按“”键，再按“<”或“>”设置温度。

②轻按“”键，再按“<”或“>”设置时间。

4.轻按“”键，开始工作。





八、软欧功能


1.按“”键开机。

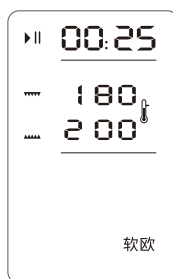
2.轻按“”键，再按“<”或“>”键，选择“软欧”功能。

温馨提示：本操作默认上火温度180°C，下火温度200°C，时间25分钟。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

①轻按“”键，再按“<”或“>”设置温度。

②轻按“”键，再按“<”或“>”设置时间。

3.轻按“”键，开始工作。



九、风机功能

在烘烤食物过程中，轻按“”键开启热风，可使腔内热能量循环。

建议在“上下、上火、下火、曲奇”功能时可开启风机。

清洁保养

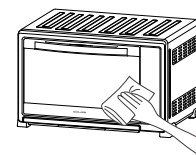
1.未免发生意外，请勿在产品工作时进行清洁。如需清洗，请待产品自然冷却后，拔掉电源线方可进行。

2.清洁时请勿将产品机身浸入水中或其它任何液体中。请勿使用金属刷子等摩擦型工具，以及去污粉、稀释剂、漂白剂等腐蚀性清洁剂进行清洁。

3.使用完烤箱后，如发现箱体体内有水珠，请及时清理或设置上下火温度230°C并开启热风，将烤箱门略微打开排出水汽。如清理不及时，长期聚集在箱体内的水汽，易使箱体内胆发生霉变。

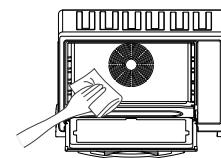
1.玻璃门、整机外侧

请勿水洗，请用拧干的抹布进行擦拭。



2.烤箱内壁

将烤盘放入烤箱，并在烤盘中加入适量的水，设定上下火230°C，空烧20分钟。待机体冷却后，用拧干的布沾少量洗洁精，即可将油垢擦拭干净。



3.烤盘、烤网、集屑盘

请勿使用漂白剂清洁，也不要金属清洁球清洁，以免刮花表面。



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
电热管发红	电热管持续加热导致高温发红	正常现象
烤箱冒烟	首次烘烤电热管上的油脂高温分解	正常现象, 烘烤一段时间后就不会出现冒烟现象
	控制板损坏温控失效	请联系卡士售后服务工作人员
烤箱漏电	插座无接地	请确保插座及线路接地良好
	如接地正常可能是线路或原件损坏	请联系卡士售后服务工作人员
烤箱在使用中产生异味	烤箱内部或配件是否有油污	清洁干净并烘干使用
	由电热管高温产生	正常现象
	温控器失效电热管持续高温烧坏涂层	请联系卡士售后服务工作人员
炉灯不亮	炉灯控制开关是否打开	请打开炉灯
	炉灯已损坏	请联系卡士售后服务工作人员
风机异响	烤箱机身外壳碰到物品产生共振	请勿在顶部及侧边放置任何物品
	风机运行时, 发出声音	如发出的声音是均衡的属于正常现象
	风扇叶片刮到金属异响	请联系卡士售后服务工作人员

产品规格

产品名称: 电烤箱

产品型号: CO580

额定功率: 2100W

额定电压: 220V~

额定频率: 50Hz

容量: 80L

产品尺寸: 688*600*425 mm

随机配件: 烤盘 2个、烤网2个、集屑盘1个、说明书1本、保修卡1张、合格证1张

版本号: V2404

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	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

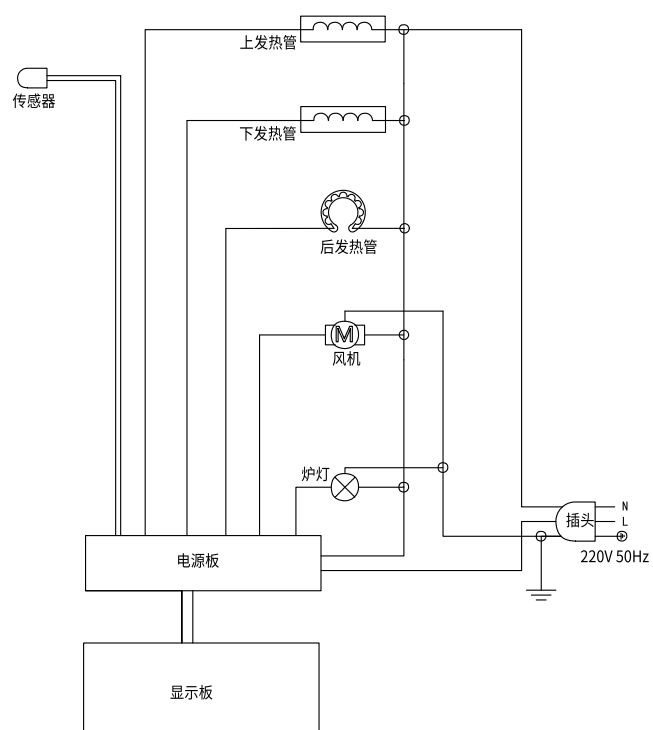
使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

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。