

歌林全省服務站

歌林對顧客服務的承諾永遠不變、若需維修時
請駕臨歌林關係企業：瑞林科技股份有限公司

基隆服務站	基隆市中船路112巷24號	☎ (02)24248916	南投服務站	南投市中興路346號	☎ (049)2233483
松山服務站	台北市松隆路119-3號	☎ (02)27698800	北港服務站	雲林縣北港鎮華勝路143號	☎ (05)7732938
北西服務站	台北市和平西路二段92-1號	☎ (02)23032814	嘉義服務站	嘉義縣水上鄉粗溪村136號	☎ (05)2686574
台北服務站	台北市敦煌路205號	☎ (02)25952113	新營服務站	新營市民榮里和平路6-1號	☎ (06)6323714
三重服務站	三重市溪尾街14號	☎ (02)82876869	台南服務站	台南市文成路757號	☎ (06)2804061
板橋服務站	土城市學府路一段189巷11弄2號	☎ (02)22742008	高雄服務站	高雄市光華一路148-2號	☎ (07)7612976
中和服務站	中和市板南路112號1樓	☎ (02)22445628	鳳山服務站	高雄縣鳳山市中山西路27號	☎ (07)7470710
中壢服務站	中壢市新興路286號	☎ (03)4287001	屏東服務站	屏東市忠孝路124號	☎ (08)7325225
新竹服務站	新竹市和平路147號	☎ (03)5236370	岡山服務站	高雄縣路竹鄉環球路459號	☎ (07)6974493
苗栗服務站	苗栗市至公路403號	☎ (037)321221	澎湖服務站	馬公市西文里173號	☎ (06)9211099
台中服務站	台中市北屯路427-3號	☎ (04)22413763	台東服務站	台東市永福路145號	☎ (089)327377
中海服務站	台中市工業區20路39號	☎ (04)23504471	花蓮服務站	吉安鄉吉興路一段234號	☎ (03)8529191
彰化服務站	彰化市中山路一段123號	☎ (04)7513774	羅東服務站	羅東鎮興東南路35之1號	☎ (03)9543248

※消費者諮詢專線：歌林股份有限公司 0800-231-758
歌林網站：<http://www.kolin.com.tw>

※消費者服務專線：瑞林科技服務股份有限公司 0800-066-628
瑞林網站：<http://www.realise.com.tw>

310543900M

敬告歌林產品愛用者：

- 本公司關係企業所屬全省服務站的地址、電話，時有變更或遷移，請恕本公司無法周全告知。
- 為了保障您的權益，若需維修時，請您先查詢下列電話為禱。

台北 (02)8287-6277 台中 (04)2359-3064 高雄 (07)697-2417 花東區 (03)852-9191

歌林股份有限公司

台北市重慶南路一段86號10樓.....TEL:(02)2314-3151

進口商：燦坤實業股份有限公司一廠 台南縣仁德鄉保安村開發二路4號 (06)266-2216

kolin

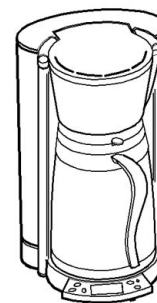
歌林咖啡泡茶機

CO-012S

使用說明書

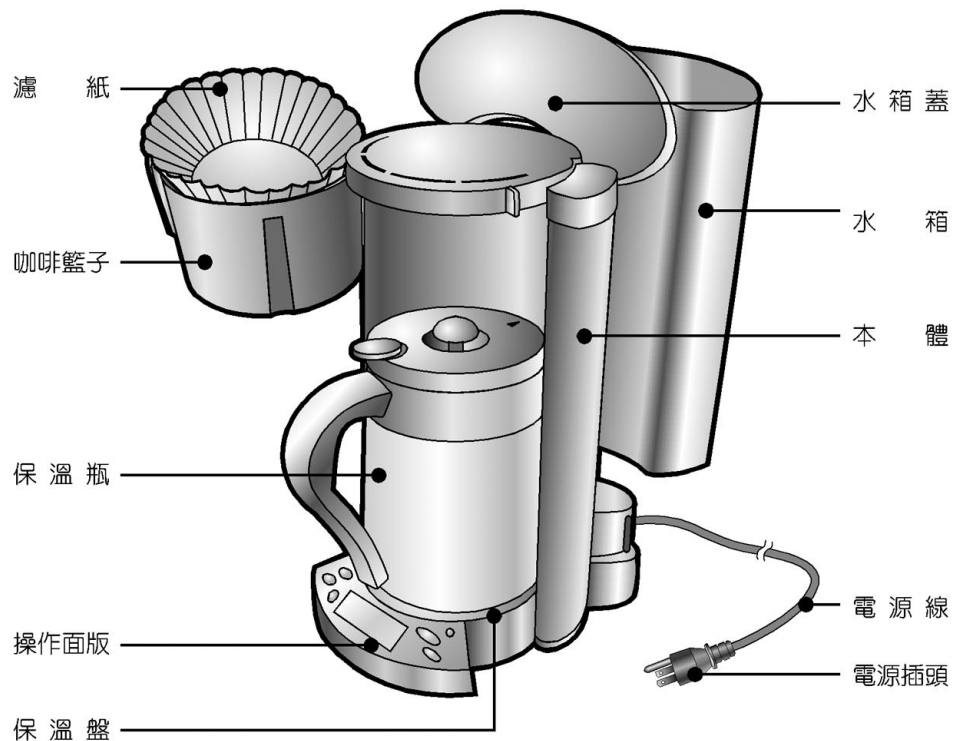
目錄

各部品名稱	1
使用安全說明與注意事項	2
功能設定說明	2
使用方法	3
第一次使用說明	3
清潔與保養	4
簡易維修	4
咖啡小常識	5-6
產品規格	6
緊急處理方法	6



- 謝謝您的惠顧，使用前請詳細閱讀本說明書。
- 本產品附有保證書，請妥善保管，享受服務。

各部品名稱

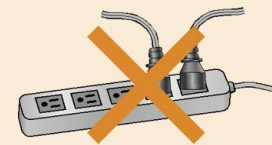


操作面版

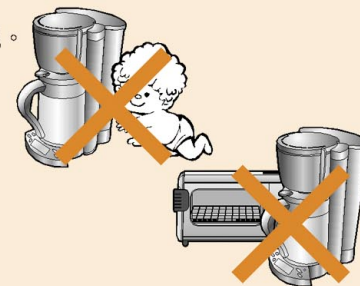


使用安全說明與注意事項

1. 使用前請詳閱本書各項說明。
2. 請保持電源插頭、咖啡泡茶機和手部的乾燥。
3. 避免和其他電器產品共同使用同一插座。



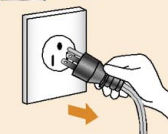
4. 使用中或小孩接近咖啡泡茶機時，請密切注視。
5. 使用中請勿接近火源、易燃物品或電烤箱。
6. 保溫瓶內膽有損壞時，請勿繼續使用。



7. 除了清水外，不得將其他液體倒入水箱中。



8. 停止使用或清洗咖啡泡茶機前，要先拔下插頭。
9. 拔下插頭時，請先按住插頭，勿硬拉扯電線，並請注意手部是否保持乾燥。
10. 本咖啡泡茶機為 10 杯量，請勿放置過量之咖啡粉、茶葉或水以免調理時溢出。
11. 為了確保安全，請勿擅自拆卸本咖啡泡茶機，如有異常，請送至本公司各地服務處或經銷處，由合格人員予以檢修。



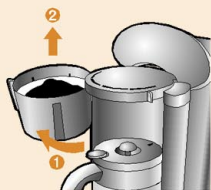
功能設定說明

1. 目前時間設定
按住『設定』鍵不要放開，再以▲▼鍵調整出正確的時間即可。
2. 預煮時間設定
按一次『功能選擇』鍵，出現⌚符號即表示進入預煮功能模式，按住『設定』鍵不要放開，再以▲▼鍵調整出預煮時間，再按一次『電源開關』鍵，⌚符號不再閃爍，即表示設定完成。

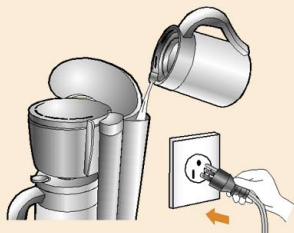
使用方法

煮咖啡

1. 將咖啡籃子向左旋轉90°後，向上取出咖啡籃子。
2. 把研磨好之咖啡粉放入濾紙中，一般1杯量為1量匙（約6-8克），可依個人喜好加減其量。
3. 把裝有咖啡粉之濾紙放入咖啡籃子中，輕搖咖啡籃子，讓咖啡粉均勻散佈。再將咖啡籃子放入本體中固定好。
4. 水箱內有杯量刻度，請依照刻度，注入適當的水。
5. 將保溫瓶放置於保溫盤上。



6. 插上電源，按下電源開關（亮燈），並確認保溫瓶是否有放好，避免咖啡無法滴入保溫瓶中。



7. 插電後約1分鐘，本咖啡泡茶機即開始滴出沸水，由於部份水份被咖啡粉吸收，所以煮過後的咖啡，將稍少於原來的用水量。
8. 水箱中的水煮畢（即咖啡煮好），本咖啡泡茶機會自動切斷電源。
9. 將保溫瓶拿出，蓋好上蓋，保溫瓶中的熱飲，可在水銀斷熱密閉式的保溫方式中，持續保溫長達4小時以上。密閉式保溫瓶每2個小時約失溫15°C~20°C。



泡茶

1. 與煮咖啡相同的要領，在濾紙內放入適量茶葉，把裝有茶葉之濾紙放入咖啡籃子中，輕搖咖啡籃子，讓茶葉均勻散佈。再將咖啡籃子放入本體中固定好。
2. 水箱放入適量的水，將保溫瓶放置於保溫盤上，依煮咖啡的步驟執行即可。因茶葉的種類及份量之不同，茶味會有濃淡的差別。

第一次使用說明

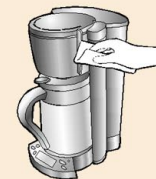
1. 我們建議您在煮第一次咖啡之前，先煮過二壺水，這樣將使第一杯咖啡更香醇、更衛生。
2. 第一次使用會有輕微的味道，這是正常的現象，絕對不會影響安全及衛生，第二次以後即會消失，請安心地使用。

清潔與保養

1. 煮完咖啡後，取下咖啡籃子，倒出咖啡渣，並清洗。
2. 咖啡籃子、保溫瓶及咖啡籃上蓋，此三部份用清水或軟性清潔劑清洗，以確保清潔。
3. 機體部份絕對不可浸入水中清洗，可用濕棉布擦拭。



4. 外觀可用去漬油或軟性清潔劑擦拭，以保持亮潔。
5. 除垢：
定期除垢可延長產品使用壽命，除垢的作用在除去自來水中碳酸鈣質所造成的阻塞，自來水公司會告知府上飲用水的水質硬度。在每日不超過兩壺的使用情形下，可依水質硬度決定除垢的次數。
 - 水質硬度在18°DH以內，每年可清洗二至三次。
 - 水質硬度超過18°DH每年可清除四至五次。※水箱中的水如果開始冒泡而且不斷的有蒸汽出現時，就應該除垢了。



自動清洗說明

因水質的關係，使得水管內的水垢填積附著，會導致出水情況不佳，此時可依下列方法清洗：

1. 在水箱中放入4杯量的水，以食用醋約100ml充分與水混合。
2. 將各部品裝上本體。
3. 將電源插上按兩次功能選擇鍵，出現clean。
4. 再按下電源開關（亮燈）讓水加熱，其會煮12分鐘停30分後將水滴入保溫瓶內，瓶內的水煮完後會自動停止，滴完約5分鐘後再用清水沖洗水箱。
5. 放入約8杯水量的清水於水箱中，依煮咖啡的程序連續操作兩次，即可消除食用醋的味道。

簡易維修

◎若發現煮不出咖啡或茶時，請注意下列情況：

1. 可能電源線破損（必須請技術人員更換）。
2. 可能插頭沒插上。
3. 可能開關沒開。
4. 可能您家保險絲斷了。
5. 如果不是上述情況，請送至經銷處處理。

咖啡小常識

■咖啡的好處？

小小的一杯咖啡，能創造出無比豐富、悠閒的心靈世界。

1. 振奮精神、消除疲勞。
2. 促進腸胃蠕動能幫助消化。
3. 刺激腎臟功能有利尿功效。
4. 一杯在手，可以緩和情緒。

■香醇咖啡如何煮出來？

1. 使用新鮮清潔的水，如果府上的自來水消毒味太重，將破壞咖啡原味，我們建議你使用濾過的清水或蒸餾水。
2. 保持機體和水箱內部的清潔。
3. 咖啡豆（粉）平時應保存在密閉的容器內，等要煮咖啡時，再酌量取出所需的咖啡粉，如此煮出來的咖啡更具原味。
4. 煮好的咖啡儘可能於 30 分鐘內飲用完畢，因放置時間過久，咖啡易變焦味則較不可口。
5. 咖啡杯於盛咖啡前，若先溫杯，更能保持咖啡之香醇原味。
6. 用濾網時，使用中粒咖啡粉，用濾紙時使用細粒咖啡粉（假如您對咖啡粉有疑問，只要向經銷商的人員詢問，他們會替您服務解答）。
7. 本咖啡泡茶機適用研磨咖啡（即用咖啡豆磨出來的咖啡粉）一般的即溶咖啡用熱水沖泡即可，不需使用本咖啡泡茶機。

■那裡可以購買到咖啡豆（粉）？

1. 全國各地的咖啡專賣店。
2. 各地的咖啡器材行。
3. 百貨公司超市或大型超市。
4. 部份的咖啡店。

■咖啡的保存方法

1. 濕氣、熱氣和空氣是影響咖啡品質的三大因素，為防止受潮及香氣風味失去，最好使用密封容器保存，放在冰箱內冷藏可以保持更久，風味也不會失去。
2. 如果您願意購買一部磨豆機（手搖或電動皆可）我們建議您在沖泡咖啡前才研磨咖啡，如此沖調出來的咖啡味道更佳。

■您喜歡那一種口味的咖啡

咖啡種類	原產地	特性
巴西	巴西	具適度柔和的甘苦芳香
哥倫比亞	哥倫比亞	圓潤的酸味與甘美的香醇
瓜地馬拉	瓜地馬拉	獨特的芳香及高品味的酸度
藍山	牙買加	甘酸香醇調和度最為柔順
克里曼加	羅達坦尼亞	酸味較強高品味的甘醇風味
羅姆斯達	印尼	苦味較強具獨特撲鼻芳香
曼特林	蘇門達臘	苦味較強具獨特芳香
摩卡	衣索比亞門葉	撲鼻的香氣柔和的香味及圓潤的香醇

咖啡小常識

1. 如果您是剛開始品味咖啡，我們建議您從中性的巴西咖啡開始。
2. 假如想要一杯特別香醇的咖啡可以「巴西+曼特林」您會有特別的收穫。

生活小常識

製造冰咖啡的方法

準備的材料：冰用咖啡、冰

1. 與熱咖啡相同的要領製造咖啡，請利用玻璃容器刻度計量水量。
2. 將約3份刻度的冰塊倒入所準備的玻璃杯。
3. 將咖啡倒入咖啡杯，視喜愛增加糖、奶精。

泡各式茶葉、花茶的方法

準備的材料：各式的茶葉，如烏龍茶、普洱茶、紅茶、綠茶、茉莉花茶…等。

1. 與泡咖啡相同的要領，沖泡各式茶葉、花茶。
2. 將泡好的茶倒入茶杯中，視喜愛增加糖、奶精。

產品規格

型號	CO-012S
品名	歌林咖啡泡茶機
規格	110V 60Hz 750W
容量	1.2 l
總重量	約2.7kg

緊急處理方法

1. 萬一本產品發生異常時請關掉電源，再將電源線插座拔掉。
2. 假如內部機件發生故障時，請送至本公司各地服務站，本公司將提供熱忱之售後服務。

備註：

※電源線損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換以避免危險。