

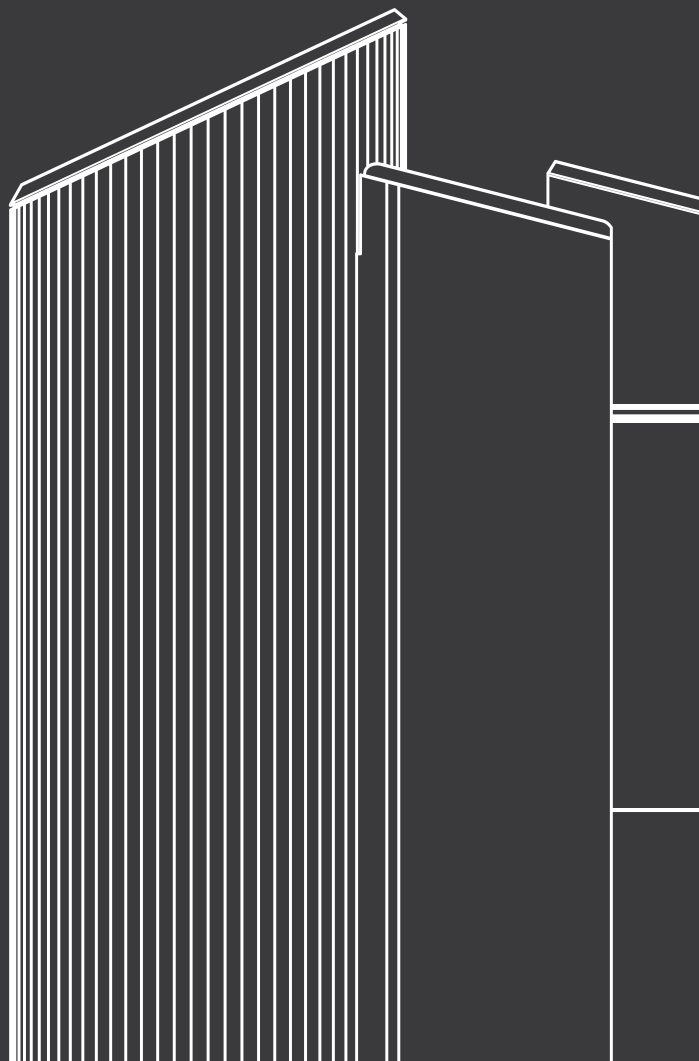
RAPIBREW™

FREDDA 1.0

ماكينة تخمير القهوة على البارد

بتقنية الذكاء الاصطناعي

دليل المستخدم



- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية والاحتفاظ به بشكل سليم.

ماكينة FREDDA هي نوع جديد تمامًا من آلات تحضير القهوة. توفر "FREDDA"، الحاصلة على براءات اختراع والمنتظر حصولها على براءات اختراع أخرى استخلاص القهوة بالتخمير على البارد في العديد من البلدان، أسلوبًا جديدًا وفعالًا للتخمير على البارد.



فمن خلال تحكم دقيق في المعلمات والخدمات السحابية ذات الصلة، يمكن إتمام عملية تخمير القهوة والشاي على البارد في مدة من 3 إلى 5 دقائق فقط للحصول على مذاق بالنكهة الأعلى في درجات الانتعاش والنقاء والطبقات والنعومة والنضج.

جدول المحتويات

1	الميزات ونظرة عامة
2	لوحة التشغيل
3	دليل تخمير القهوة
4	عملية تخمير القهوة
5	التنظيف والصيانة
9	احتياطات مهمة
10	الاتصال بنا

الميزات ونظرة عامة

- تقنيات حاصلة على براءات اختراع وفي انتظار الحصول على أخرى في استخلاص القهوة بالتخمير على البارد لتوفير أفضل نكهات الشاي والقهوة المستخلصة على البارد.
- عملية تحضير سريع لمشروبات جاهزة للشرب (3-5 دقائق) تتم بشكل فعال وتعزز جودة المشروبات
- واجهة استخدام رقمية ذكية تتيح للخبراء ضبط المعلمات وتكوين التركيبات
- جودة مستقرة ومتسقة لتحضير فنجان قهوة بنظام تحكم رقمي عالي الدقة



لوحة التشغيل



الزر	الوظيفة
زر الوصفة	انقر عليه للتبديل بين الوصفة A و B و C
زر برنامج التنظيف	<ul style="list-style-type: none"> اضغط عليه ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة لتحديد وضع التنظيف العام اضغط عليه ضغطة طويلة لمدة 3 ثوان لتحديد وضع التنظيف بمنظف.
زر البدء	<ul style="list-style-type: none"> اضغط ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة لبدء عملية تحضير المشروبات أو برنامج التنظيف أو إيقاف عملية تحضير المشروبات. ضغظ ضغطة طويلة لمدة 3 ثوان لبدء وضع الاستخلاص الإلزامي (الذي يمكن تنفيذه قبل نقل الوعائين العلوي والسفلي في نهاية إجراء الاستخلاص ذاته). اضغط ضغطة قصيرة مجدداً أثناء التشغيل لإيقاف وضع الاستخلاص الإلزامي.
زر التشغيل/الإيقاف	<ul style="list-style-type: none"> استخدم زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل ماكينة التخمير على البارد أو إيقاف تشغيلها أو لبدء دورة التخمير أو إيقافها. إنهاء دورة التخمير، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف مرة واحدة واضغط عليه مجدداً لإعادة تشغيل ماكينة التخمير على البارد.

دليل تخمير القهوة

استخدام FREDDA للمرة الأولى

- نسبة التخمير: 1:10~1:8 (موصى به)
- حجم الطحن: من ناعم إلى متوسط ومن متوسط إلى خشن
- درجة حرارة المياه: 4~40 درجة مئوية (موصى به). لا تتجاوز 40 درجة مئوية.
- ينبغي ألا يزيد البن المطحون والمياه في الإناء العلوي عن علامة الحد الأقصى.
- سعة الإخراج القصوى: 750 مل

ضبط معلمات FREDDA

- ننزل تطبيق "RAPIBREW FREDDA" من Google Play Store أو App Store للحصول على تجربة متقدمة في FREDDA.
- رمز مرور BLE الافتراضي لاتصال التطبيق بماكينة FREDDA هو "0000".



عملية تخمير القهوة

6. انقر مع الاستمرار على زر الوصفة إلى أن تضيء لمبة الوصفة المحددة.



7. انقر على زر البدء للتشغيل عندما يكون مؤشرًا ببيان حالة الإناءين العلوي والسفلي مضاعفين.



8. تبدأ عملية التخمير حسب إعداد الوصفة. وتومض لمبة بيان الحالة للإشارة إلى أن عملية التخمير قيد التقدم.



9. ترتفع منصة منع التسرب بمجرد اكتمال العملية. أخرج الإناء السفلي واستمتع بالقهوة.



ملاحظات:

- إذا اكتمل استخلاص القهوة أثناء عملية الاستخلاص، اضغط ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة على زر البدء لإيقاف الاستخلاص.
- اتفك الإناءين العلوي والسفلي في حالة تبقى سائل في الإناء العلوي بعد اكتمال عملية الاستخلاص. اضغط ضغطة طويلة على زر البدء لمدة 5 ثوان لبدء الاستخلاص الإجباري وضغطه قصيرة على زر البدء لمدة ثانية واحدة لإيقاف الاستخلاص الإجباري.

1. ضع ورقة المرشح داخل وحدة المرشح.



2. اضغط بحلقة الضغط فوق ورقة المرشح.



3. ضع وحدة المرشح في الإناء العلوي واضغط بإحكام إلى أسفل الإناء.



4. ضع الإناءين العلوي والسفلي.



5. صب البن المطحون والمياه في الإناء العلوي، ثم أغلق الغطاء العلوي.



التنظيف والصيانة

اغسل وحدة المرشح والإناءين العلوي والسفلي ونظف صينية تجميع ثفل القهوة بعد كل مرة استخدام.

1. أخرج وحدة المرشح.



2. لف حلقة الضغط لجمع البن المطحون.



3. أزل حلقة الضغط وتخلص من ورقة المرشح.



4. اغسل وحدة المرشح والإناءين العلوي والسفلي جيداً، وتأكد من عدم تبقي فضلات في المرشح السفلي للإناء العلوي.



5. امسح لتنظيف أي سائل قهوة على صينية البن المطحون.



6. لف في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة لفك صينية تجميع ثفل القهوة وشطفها إذا سقط ثفل في الصينية. نظف وامسح للتجفيف. ركب باللف في اتجاه حركة عقارب الساعة.



التنظيف والصيانة

يمكن ضبط مرات التنظيف حسب الاستخدام الفعلي

تنظيف صينية البن المطحون

نظف صينية البن المطحون جيدًا قبل الاستخدام

1. امسح لتنظيف أي سائل قهوة على صينية البن المطحون.



2. لف في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة لإزالة صينية البن المطحون وشطفها إذا سقط بن مطحون على الصينية.



3. جنب سقوط أي بن مطحون في الأنبوب قد يؤدي إلى إتلاف FREDDA. نظفه وامسحه لتجفيفه، وركبه في اتجاه حركة عقارب الساعة.



تنظيف الغطاء العلوي

ثبت صينية البن المطحون بشكل سليم.

1. أخرج أداة التقلب.



2. أخرج الغطاء الداخلي العلوي.



3. امسح الغطاء وأداة التقلب لتجفيفهما جيدًا. وركبهما بالترتيب.



التنظيف والصيانة

تنظيف الأنابيب بالمياه

يعتمد تنظيف الأنابيب وعدد مراته على ظروف الاستخدام.

يرجى التنظيف عند مواجهة السيناريوهات التالية:

- عندما تكون لمبة بيان حالة التنظيف مضاءة
- قبل الاستخدام كل يوم
- بعد آخر استخدام كل يوم
- عند تخمير حبوب قهوة مختلفة

3. امسح منصّة منع التسرب لتنظيفها.



1. صب 500 مل مياه (أقل من 40 درجة مئوية) في الإناء العلوي.



2. حدد زر برنامج التنظيف وانقر على زر البدء "Start".



التنظيف والصيانة

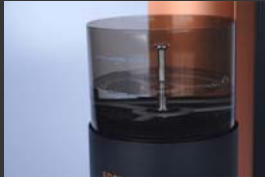
تنظيف الأنابيب بمنظف

ينصح بتنظيف الأنابيب بمنظف بعد تنظيفها بالمياه بعد الاستخدام. وبحسب مرات الاستخدام، اضبط زمن الغسل بمنظف.

4. اضغط على زر "Start" للبدء. اترك المنظف يتخلل في الأنبوب لمدة 5 دقائق وضخه لإتمام التنظيف حتى ترتفع المنصة.



5. صب حوالي 500 مل من المياه النظيفة عند درجة حرارة 20-40 درجة مئوية بالداخل. حدد وضع التنظيف بالمياه. نظّف الأنبوب 3 مرات على الأقل إلى أن تتم إزالة أي فضلات فيه.



6. طّف الإناء السفلي بعد رفع المنصة. امسح الجزء السفلي من المنصة بقطعة قماش ناعمة ورطبة.



7. خمر أي قدر من قهوة لإزالة رائحة المنظف قبل مرة الاستخدام المقبلة.

1. يرجى الضغط مع الاستمرار 3 ثوان على زر التنظيف لاختيار وضع التنظيف بمنظف. تومض عندئذ لمبنا بيان حالة التنظيف والبدء.



2. أحضر حاوية بها حوالي 500 مل من المياه النظيفة عند درجة حرارة 20-40 درجة مئوية. ضع مسحوق أو أقراص التنظيف وقلب جيداً.



3. ضع الإناءين العلوي والسفلي في مكانيهما بعد تنظيفهما. صب المنظف في الإناء العلوي. أحكم إغلاق الغطاء العلوي.



احتياطات مهمة

1. يرجى قراءة جميع التعليمات قبل الاستخدام.
2. لا تستخدم سوى ملحقات FREDDA الحصرية. ركب كل الأجزاء قبل بدء التشغيل.
3. يمكن إزالة الإنائين العلوي والسفلي والمرشح وصينية البن المطحون وأداة التقليب والغطاء الداخلي العلوي لتنظيفها. لا تغمر FREDDA في مياه أو سائل آخر باستثناء الأجزاء المتقدم ذكرها.
4. إذا سقطت FREDDA دون قصد في سائل، فافصل الماكينة عن الكهرباء أولاً ثم أخرج ماكينة صنع القهوة فوراً.
5. تستخدم FREDDA مياه باردة فقط. لا تصب مياه بدرجة حرارة فوق 40 درجة مئوية لتجنب إتلاف FREDDA.
6. قد يؤدي فتح الغطاء أو فصل سلك الطاقة أثناء التشغيل إلى عطل غير طبيعي. فإلى جانب إتلاف عصا التقليب، قد تفسد نكهة المكونات المستخدمة بسبب تعطل العملية. عندما تستدعي الضرورة إيقاف صنع القهوة، يرجى الضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الطاقة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف مجدداً لتشغيل الطاقة وتأكد من عودة المكونات الميكانيكية والعمليات إلى الإعدادات الأولية.
7. قبل تركيب أو إزالة أي جزء أو إناء قابل للفك والتركيب، تأكد من إيقاف تشغيل طاقة FREDDA أو وجودها في وضع الاستعداد.
8. ركب صينية البن المطحون قبل وضع الإناء العلوي. تأكد من سلامة تركيب صينية البن المطحون قبل إزالة الغطاء الداخلي العلوي وأداة التقليب لتجنب سقوط أي بن مطحون داخل الأنبوب.
9. استبدل الإناءين إذا كانا مشروخين أو تالفين. فقد تؤدي الأواني المشروخة أو التالفة إلى فشل التشغيل.
10. لا تستخدم مواد تنظيف أكلية لمسح الحاوية الخارجية والملحقات أو تنظيفها.
11. ينبغي عدم إجراء الإصلاحات إلا بواسطة فني معتمد. لا تفكك مكونات بنفسك لتجنب حدوث إصابة شخصية أو إتلاف الماكينة أو مخاطر أخرى غير متوقعة.
12. تأكد من أن فولتية التشغيل تتراوح بين 100 و240 فولت.

الاتصال بنا

موقع الويب

RAPIBREW.COM

البريد الإلكتروني

service@rapibrew.com

