

# RAPIBREW™

FREDDA 1.0

AI Rapid Cold Brew Maker

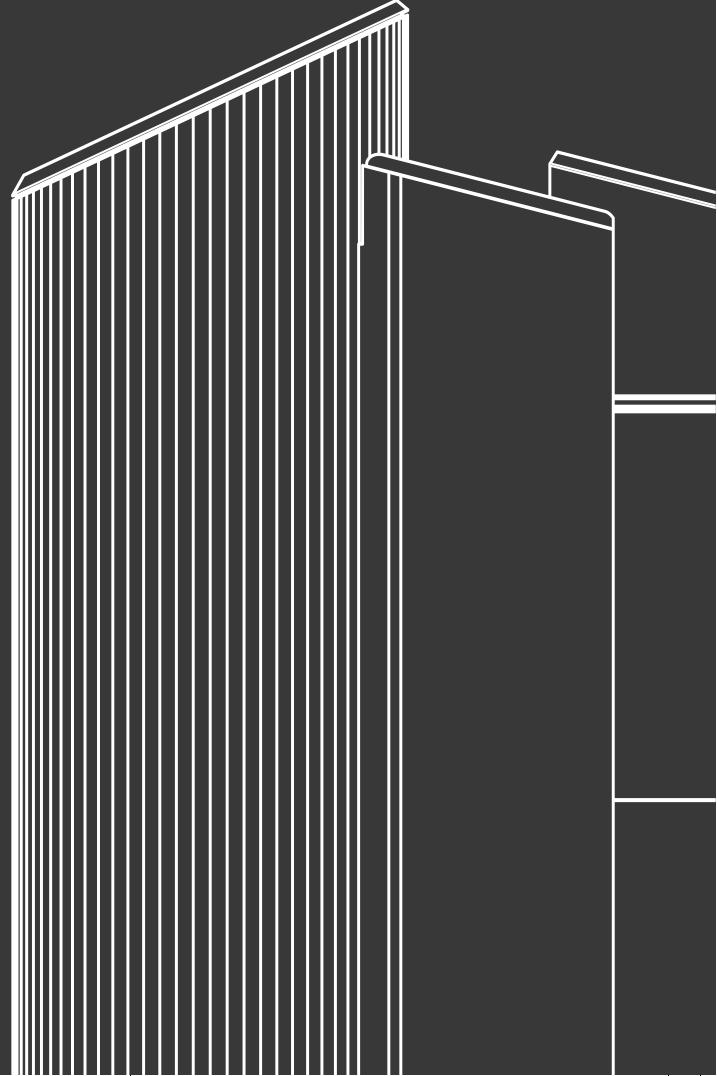
Infusore a freddo rapido AI

ماكينة تخمير القهوة على البارد بتقنية الذكاء الاصطناعي

User Manual

Manuale utente

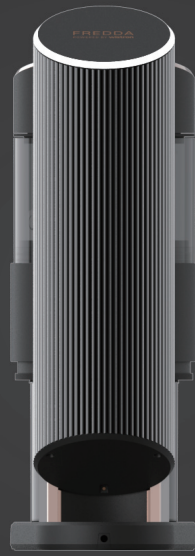
دليل المستخدم



- 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.

Please read this manual carefully and keep it properly.

FREDDA is a brand-new type of cold brew maker. FREDDA, with patented and patent pending technologies for cold brew extraction in various countries, creates a new and efficient technique for cold brewing.



Through precise digital parameter control and accompanying cloud services, cold coffee and tea brewing process can be completed in just 3-5 minutes, which creates the most refreshing, pure, layered, smooth and mellow taste.

# Contents

---

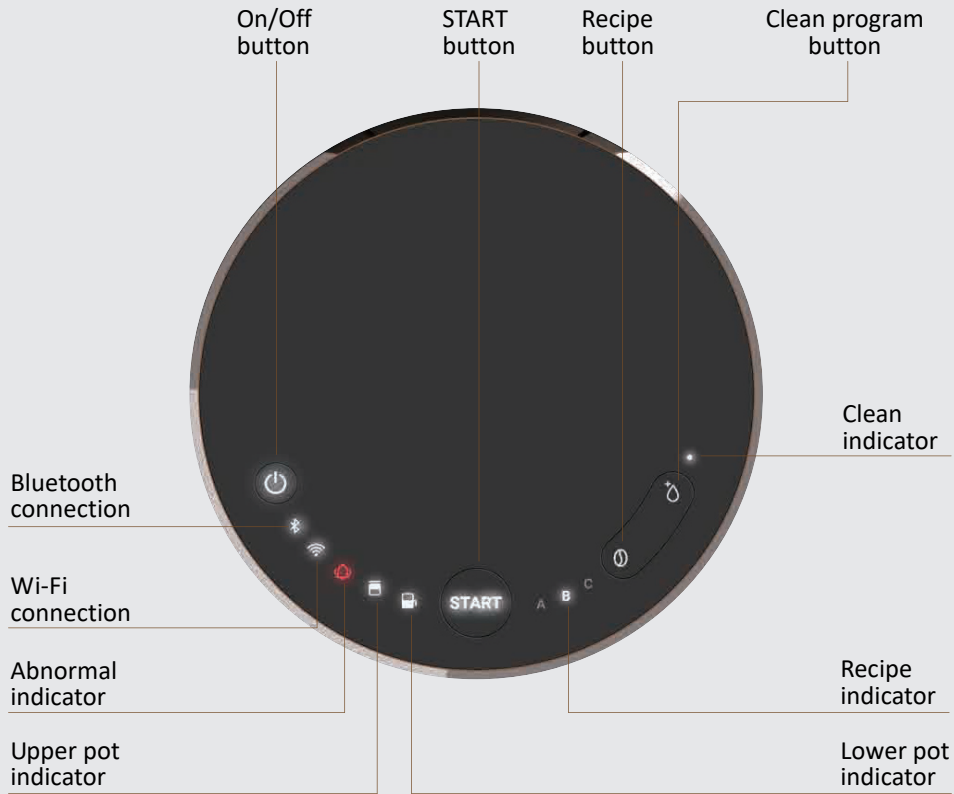
Features & Overview .....	1
Operation Panel .....	2
Coffee Brewing Guide .....	3
Coffee Brewing Process .....	4
Cleaning & Maintenance .....	5
Important Safeguards .....	9
Contact Us .....	10

# Features & Overview

- The patented and patent pending technologies for cold brew extraction presents the best flavor of cold-extracted coffee and tea.
- Quick, ready-to-drink process (3-5 minutes) that is efficient and enhances the beverage quality
- Intelligent digital interface allows adjustment of parameters and formula creation for experts.
- Stable and consistent quality of cup output with high-precision digital control system.



# Operation Panel



Button	Function
Recipe button	Click to switch between recipe A/B/C.
Clean program button	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Short press for 1 second to select general cleaning mode.</li> <li>• Long press for 3 seconds to select detergent cleaning mode.</li> </ul>
START button	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Short press for 1 second to start beverage-making or cleaning program, or stop the beverage-making process.</li> <li>• Long press for 5 seconds to start forced extraction mode (can be performed before the upper and lower pots are moved at the end of the same extraction procedure). Short press again during operation to stop forced extraction.</li> </ul>
On/Off button	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use the On/Off button to power on or off the cold brew maker or to start or stop the brew cycle.</li> <li>• To end the brew cycle, press the On/Off button once and press again to restart the cold brew maker.</li> </ul>

# Coffee Brewing Guide

---

## First-time use of FREDDA

- Brew Ratio : 1:10~1:8 (recommended)
- Grind Size : Between fine to medium and medium to coarse
- Water Temperature : 4°C~40°C (recommended). Do not go over 40°C.
- Ground coffee and water in the upper pot should not exceed the Max mark.
- Maximum output capacity : 750 ml

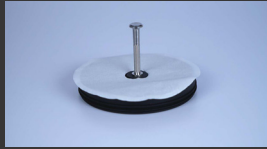
## Adjust FREDDA parameters

- Download the RAPIBREW FREDDA app from Google Play Store or App Store for a better experience.
- The default Bluetooth passcode of the app to connect with FREDDA is "0000".



# Coffee Brewing Process

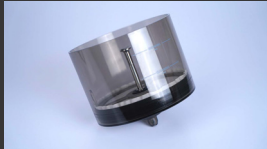
1. Place the filter paper into the filter module.



2. Press pressure ring over the filter paper.



3. Put the filter module into the upper pot and press down firmly to the bottom of the pot.



4. Position upper and lower pots.



5. Pour coffee grounds and water into upper pot; then close the top cover.



6. Click **Recipe** button continuously until the selected recipe light is on.



7. Click **START** button to operate when the light indicators of upper and lower pots are on.



8. Brewing begins according to recipe setting. Status light blinks showing brewing is in progress.



9. The sealing platform rises once process completes. Take the lower pot out and enjoy coffee.



## Notes:

- If the coffee extraction is completed during the extraction process, short press the **Start** button for 1 second to stop extraction.
- Do not detach the upper and lower pots if there is liquid remaining in the upper pot after the extraction process is completed. Long press the **Start** button for 5 seconds to start force extraction and short press the **Start** button for 1 second to stop force extraction.



# Cleaning & Maintenance

Wash filter module, upper pot, lower pot, and ground tray after each use.

1. Take out the filter module.



2. Turn pressure ring to collect coffee grounds.



3. Remove pressure ring and discard filter paper.



4. Wash filter module, upper and lower pots well, and make sure that there is no residue left in the bottom filter of the upper pot.



5. Wipe off any coffee liquid on the ground tray.



6. Rotate counterclockwise to remove and rinse the ground tray if coffee grounds drop on the tray. Clean and wipe dry. Install it clockwise.



# Cleaning & Maintenance

Cleaning frequency can be adjusted according to actual use.

## Top cover cleaning

Attach ground tray properly.

1. Take off stirrer.



2. Take off top inner cover.



3. Wipe lid and stirrer dry. Install them in order.



## Ground tray cleaning

Clean ground tray well before use.

1. Wipe off any coffee liquid on the ground tray.



2. Rotate counterclockwise to remove and rinse the ground tray if coffee grounds drop on the tray.



3. Avoid coffee grounds from dropping into the pipe which can damage FREDDA. Clean and wipe dry. Install it clockwise.



# Cleaning & Maintenance

## Clean pipes with water

Pipe cleaning frequency depends on conditions of use.

Please clean when encountering the scenarios below:

- When the cleaning light is on
- Before use each day
- After the last use each day
- When brewing different coffee beans

1. Pour 500ml water (below 40°C) in the upper pot.



2. Select **Clean program** button and click **START** button.



3. Wipe the sealing platform clean.



# Cleaning & Maintenance

## Clean pipes with detergent

It is suggested to clean the pipe with detergent after cleaning it with water after use. Depending on the frequency of use, adjust detergent wash time.

1. Long press the **Clean** button for 3 seconds to choose Detergent-cleaning mode. The **CLEAN** and **START** lights will flicker.



2. Fetch about 500ml of clean water at 20-40°C in a container. Put in the detergent powder or tablet and stir well.



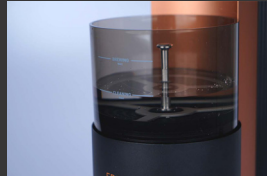
3. Place the cleaned upper and lower pots. Pour detergent into upper pot. Tighten upper lid.



4. Press **START** to begin. Let the detergent soak in the pipe for 5 minutes and pump it to complete cleaning until the platform is elevated.



5. Pour in about 500ml clean water at 20-40°C inside. Select Water-clean mode. Clean pipe for at least 3 times until there is no residue in it.



6. Clean the lower pot after elevating the platform. Wipe the bottom of the platform with a soft wet cloth.



7. Brew any coffee to remove the smell of the detergent before the next use.

# Important Safeguards

---

1. Please read all instructions before use.
2. Use only FREDDA exclusive accessories. Install all parts before you begin operation.
3. The upper pot, lower pot, filter, ground tray, stirrer, and top inner cover can be removed for cleaning. Do not immerse FREDDA into water or other liquid except for the above mentioned parts.
4. If FREDDA accidentally falls into liquid, first unplug the machine; then take out the coffee machine immediately.
5. FREDDA can only use cold water. **Do not pour water over 40°C to avoid damage to FREDDA.**
6. During operation, opening the lid or unplugging the power cord can result in abnormal interruption. Besides damaging the stirrer, the flavor of used ingredients may be spoiled because of interrupted process. When it is necessary to stop brewing, please press On/Off button to turn off the power. Press On/Off button again to turn on the power to make sure mechanical components and processes return to initial settings.
7. Before you install or remove any detachable part or pots, make sure FREDDA is powered off or in standby.
8. Install the ground tray before positioning the upper pot. Make sure the ground tray is properly installed before taking off the top inner cover and stirrer to avoid any coffee grounds from dropping into the pipe.
9. Replace pots if cracked or damaged. Cracked or damaged pots may cause failed operation.
10. Do not use corrosive cleaning agents to wipe or clean the casing and accessories.
11. Repairs should only be performed by authorized personnel. Do not disassemble components by yourself to avoid personal injury, machine damage, or other unexpected risks.
12. Make sure that the operating voltage is 100~240V.

# Contact Us

---

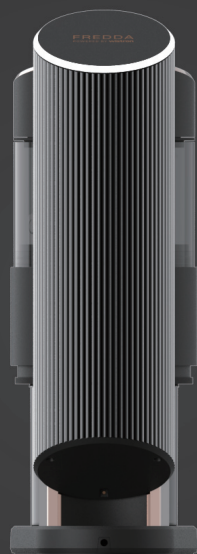
## Website

[RAPIBREW.COM](http://RAPIBREW.COM)

## E-mail

[service@rapibrew.com](mailto:service@rapibrew.com)

FREDDA è un nuovo tipo di infusione a freddo.  
FREDDA, con tecnologie brevettate e in attesa di brevetto per  
l'estrazione a freddo in vari paesi, crea una tecnica nuova ed  
efficiente per la produzione a freddo.



Attraverso un preciso controllo digitale dei parametri e servizi  
cloud di accompagnamento, il processo di preparazione del caffè e  
del tè freddo può essere completato in soli 3-5 minuti, creando un  
gusto più rinfrescante, puro, complesso e morbido.

# Indice

---

Caratteristiche e panoramica .....	1
Pannello operativo .....	2
Guida per l'infusione a freddo .....	3
Procedura di infusione a freddo .....	4
Pulizia e manutenzione .....	5
Indicazioni importanti per la sicurezza .....	9
Contatti .....	10

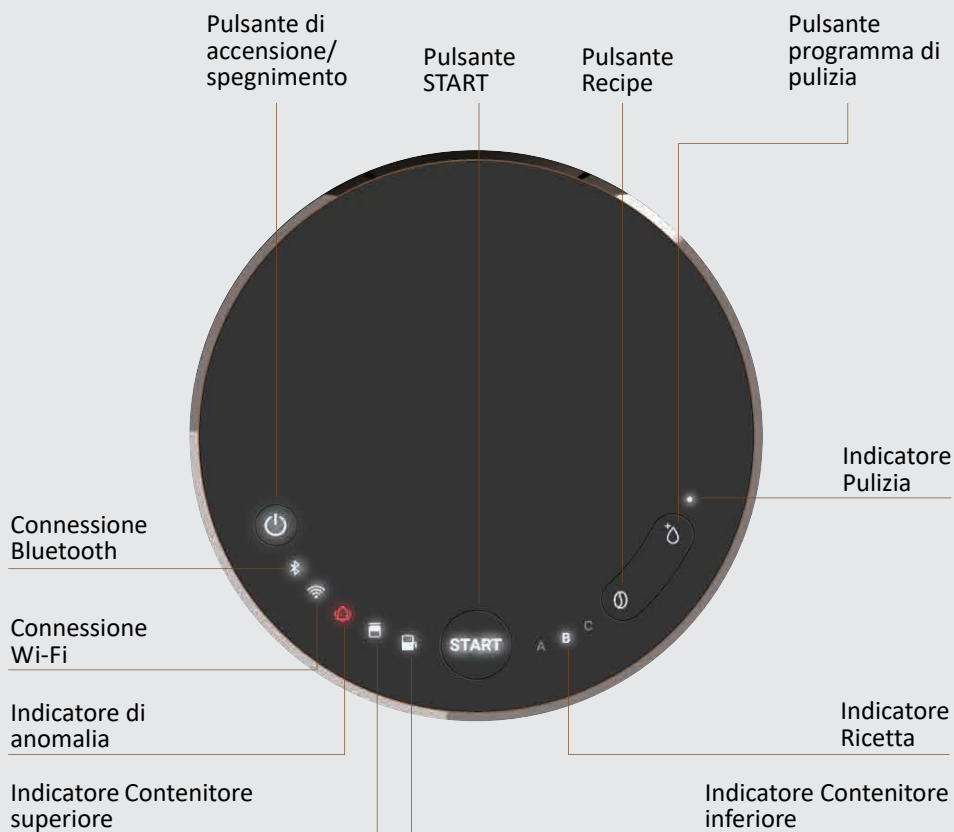


# Caratteristiche e panoramica

- Le tecnologie con brevetto e con brevetto in attesa per l'estrazione a freddo producono un sapore migliore per caffè e tè infusione a freddo.
- La procedura rapida, subito pronta (3-5 minuti) è efficiente e migliora la qualità della prima.
- L'interfaccia digitale intelligente consente la regolazione di parametri e la creazione di formule per esperti.
- Qualità stabile e consistente del prodotto in tazza con sistema di controllo digitale ad alta precisione.



# Pannello operativo



Tasto	Funzione
Pulsante Recipe	Fare clic per passare tra la ricetta A/B/C.
Pulsante programma di pulizia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere brevemente per 1 secondo per selezionare la modalità di pulizia generale.</li> <li>• Premere a lungo per 3 secondi per selezionare la modalità di pulizia profonda.</li> </ul>
Pulsante START	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere brevemente per 1 secondo per avviare il programma di preparazione o pulizia delle bevande o interrompere il processo di preparazione delle bevande.</li> <li>• Premere a lungo per 5 secondi per avviare la modalità di estrazione forzata (può essere eseguita prima che il contenitore superiore e inferiore vengano spostati al termine della stessa procedura di estrazione). Tenere di nuovo premuto brevemente durante il funzionamento per interrompere l'estrazione forzata.</li> </ul>
Pulsante di accensione/spengimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il pulsante di accensione/spengimento per attivare o disattivare l'infusione a freddo o per avviare o interrompere il ciclo di infusione.</li> <li>• Per terminare il ciclo di infusione, premere una volta il pulsante di accensione/spengimento e premere di nuovo per riavviare l'infusore a freddo.</li> </ul>

# Guida per l'infusione a freddo

---

## Primo utilizzo di FREDDA

- Rapporto di infusione 1:10~1:8 (consigliato)
- Dimensioni di macinatura: Tra fine e media e media e grossa
- Temperatura dell'acqua: 4°C~40°C (consigliata). Non superare i 40°C.
- Il caffè macinato e l'acqua nel contenitore superiore non devono superare il segno Max.
- Capacità di produzione massima: 750 ml

## Regolazione dei parametri di FREDDA

- Scaricare l'app RAPIDBREW FREDDA dal Google Play Store o dall'App store per un'esperienza migliore.
- Il passcode Bluetooth predefinito dell'app per connettersi a FREDDA è "0000".



# Procedura di infusione a freddo

1. Posizionare il filtro di carta nel modulo apposito.



2. Premere l'anello di pressione sopra il filtro di carta.



3. Inserire il modulo del filtro nel contenitore superiore e premere verso il basso con decisione sulla parte inferiore del contenitore.



4. Posizionare il contenitore superiore e inferiore.



5. Versare il caffè e l'acqua nel contenitore superiore; quindi chiudere il coperchio superiore.



6. Fare clic sul Pulsante Recipe in continuazione finché non si illumina la ricetta desiderata.



7. Fare clic sul pulsante START per azionare l'infusore quando gli indicatori superiore e inferiore sono accesi.



8. L'infusione inizia in base all'impostazione della ricetta. La spia di stato lampeggia indicando che l'infusione è in corso.



9. La piattaforma sigillante si solleva al termine della procedura. Estrarre il contenitore inferiore e bere il caffè.



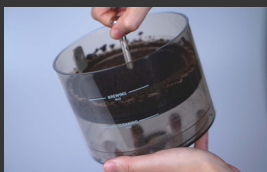
**Nota:**

- Se l'estrazione del caffè è completata durante il processo di estrazione, premere il pulsante Start per 1 SECONDO per interrompere l'estrazione.
- Non rimuovere il contenitore superiore e inferiore se è presente del liquido nel contenitore superiore al termine del processo di estrazione. Tenere premuto il pulsante Start per 5 secondi per forzare l'estrazione e tenere premuto brevemente il pulsante Start per 1 SECONDO per interrompere l'estrazione forzata.

# Pulizia e manutenzione

Lavare il modulo del filtro, il contenitore superiore, il contenitore inferiore e il vassoio per macinato dopo ciascun uso.

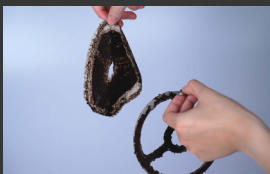
1. Estrarre il modulo del filtro.



2. Ruotare l'anello di pressione per raccogliere il caffè macinato.



3. Rimuovere l'anello di pressione e gettare il filtro di carta.



4. Lavare il modulo del filtro, il contenitore superiore inferiore e assicurarsi che non siano presenti residui nel filtro inferiore del contenitore superiore.



5. Rimuovere eventuali residui di caffè dal vassoio per macinato.



6. Ruotare in senso antiorario per rimuovere e sciacquare il vassoio per macinato se caffè macinato cade sul vassoio. Pulire e asciugare. Installarlo girando in senso orario.



# Pulizia e manutenzione

La frequenza della pulizia può essere regolata in base all'uso effettivo.

## Pulizia del coperchio superiore

Fissare correttamente il vassoio per macinato.

1. Estrarre il mescolatore.



2. Rimuovere coperchio interno superiore.



3. Pulire e asciugare il coperchio e il mescolatore. Installarli in ordine.



## Pulizia del vassoio per macinato

Pulire bene il vassoio per macinato prima dell'uso.

1. Rimuovere eventuali residui di caffè dal vassoio per macinato.



2. Ruotare in senso antiorario per rimuovere e sciacquare il vassoio per macinato se caffè macinato cade sul vassoio.



3. Evitare che i fondi di caffè cadano nel tubo danneggiando FREDDA. Pulire e asciugare. Installarlo girando in senso orario.



# Pulizia e manutenzione

## Pulizia dei tubi con acqua

La frequenza della pulizia del tubo dipende dalle condizioni d'uso.

Eeguire la pulizia nei seguenti casi:

- Quando la spia pulizia è accesa
- Prima dell'uso ogni giorno
- Dopo l'ultimo uso ogni giorno
- Quando si effettua l'infusione di grani di caffè diversi

1. Versare 500 ml d'acqua (a temperatura inferiore a 40°C) nel contenitore superiore.



2. Selezionare il pulsante programma di pulizia e premere il pulsante START.



3. Pulire la piattaforma sigillante.



# Pulizia e manutenzione

## Pulizia dei tubi con detergente

Si consiglia di pulire il tubo con del detergente dopo averlo pulito con acqua al termine dell'uso. In base alla frequenza dell'uso, regolare la durata del lavaggio con detergente.

1. Premere a lungo il pulsante Clean per 3 secondi per selezionare la modalità di pulizia con detergente. Le spie CLEAN e START lampeggiano.



2. Prendere circa 500 ml di acqua pulita a 20-40°C in un contenitore. Aggiungere il detersivo in polvere o pastiglia e mescolare bene.



3. Posizionare il contenitore superiore e inferiore. Versare il detergente nel contenitore superiore. Chiudere bene il contenitore superiore.



4. Premere il pulsante START per iniziare. Lasciar agire il detergente nel tubo per 5 minuti e pomparlo per completare la pulizia finché la piattaforma non si solleva.



5. Versare circa 500 ml di acqua pulita a una temperatura di 20-40°C. Selezionare la modalità acqua pulita. Pulire il tubo almeno 3 volte finché non rimangono residui all'interno.



6. Pulire il contenitore inferiore dopo che la piattaforma si è sollevata. Pulire la parte inferiore della piattaforma con un panno morbido e umido.



7. Effettuare l'infusione di caffè per rimuovere l'odore di detergente prima dell'uso successivo.



## Indicazioni importanti per la sicurezza

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Utilizzare esclusivamente gli accessori di FREDDA. Installare tutte le parti prima di iniziare l'uso.
3. Il contenitore superiore, il contenitore inferiore, il filtro, il vassoio per macinato, il mescolatore possono essere rimossi per la pulizia. Non immergere FREDDA nell'acqua in altri liquidi fatta eccezione per le parti di cui sopra.
4. Se FREDDA cade accidentalmente in liquidi, per prima cosa scollegare l'apparecchio, quindi estrarre immediatamente la macchina del caffè.
5. **FREDDA può essere utilizzata solo con acqua fredda. Non versare acqua oltre 40°C per evitare di danneggiare FREDDA.**
6. Durante l'uso, l'apertura del coperchio o lo scollegamento del cavo di alimentazione può provocare l'interruzione anomala. Oltre a danneggiare il mescolatore, il sapore degli ingredienti usati può essere rovinato a causa dell'interruzione della procedura. Quando è necessario interrompere l'infusione, premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere l'alimentazione. Premere di nuovo il pulsante di accensione/spengimento per attivare l'alimentazione per assicurarsi che i componenti meccanici e i processi tornino alle impostazioni iniziali.
7. Prima di installare o rimuovere qualsiasi parte rimovibile o contenitore, assicurarsi che FREDDA sia spento o in stand-by.
8. Installare il vassoio per macinato prima di posizionare contenitore superiore. Assicurarsi che il vassoio per macinato ossia correttamente installato prima di estrarre il coperchio interno superiore e il mescolatore per evitare che i fondi di caffè cadano nel tubo.
9. Sostituire i contenitori se scheggiati o danneggiati. I contenitori scheggiati o danneggiati possono provocare malfunzionamenti.
10. Non utilizzare agenti di pulizia corrosivi per pulire l'involucro e gli accessori.
11. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato. Non smontare componenti da soli per evitare infortuni, danni alla macchina o altri rischi inattesi.
12. Assicurarsi che la tensione operativa sia compresa da 100 a 240 V.

# Contatti

---

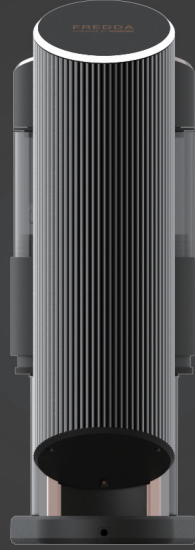
## Sito Web

[RAPIBREW.COM](http://RAPIBREW.COM)

## E-mail

[service@rapibrew.com](mailto:service@rapibrew.com)

ماكينة FREDDA هي نوع جديد تمامًا من آلات تحضير القوة. توفر "FREDDA"، الحاصلة على براءات اختراع والمنتظر حصولها على براءات اختراع أخرى استخلاص القهوة بالتخمير على البارد في العديد من البلدان، أسلوبًا جديدًا وفعالاً 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 فجان 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"> <li>اضغط عليه ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة لتحديد وضع التنظيف العام</li> <li>اضغط عليه ضغطة طويلة لمدة 3 ثوانٍ لتحديد وضع التنظيف بمنظف.</li> </ul>
زر البدء	<ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة لبدء عملية تحضير المشروبات أو برنامج التنظيف أو إيقاف عملية تحضير المشروبات.</li> <li>ضغظ ضغطة طويلة لمدة 3 ثوانٍ لبدء وضع الاستخلاص الإلزامي (الذي يمكن تنفيذه قبل نقل الوعائين العلوي والسفلي في نهاية إجراء الاستخلاص ذاته). اضغط ضغطة قصيرة مجددًا أثناء التشغيل لإيقاف وضع الاستخلاص الإلزامي.</li> </ul>
زر التشغيل/الإيقاف	<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل ماكينة التخمير على البارد أو إيقاف تشغيلها أو لبدء دورة التخمير أو إيقافها.</li> <li>إنهاء دورة التخمير، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف مرة واحدة واضغط عليه مجددًا لإعادة تشغيل ماكينة التخمير على البارد.</li> </ul>

## دليل تخمير القهوة

### استخدام FREDDA للمرة الأولى

- نسبة التخمير: 1:8~1:10 (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.
- ساعة الإخراج القصوى: 750 مل

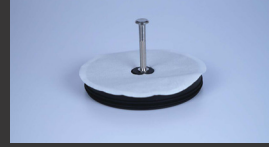
### ضبط معلمات FREDDA

- 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

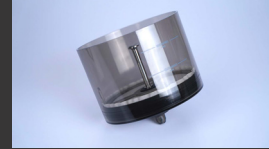
1. ضع ورقة المرشح داخل وحدة المرشح.



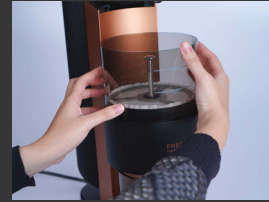
2. اضغط بحلقة الضغط فوق ورقة المرشح.



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



4. ضع الإناءين العلوي والسفلي.



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



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



7. انقر على زر البدء للتشغيل عندما يكون مؤشر بيان 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 ضغطاً قصيراً لمدة ثانية واحدة على زر البدء لإيقاف الاستخلاص.
- تفك الإناءين العلوي والسفلي في حالة تبقى سائل في الإناء العلوي بعد اكتمال عملية الاستخلاص. اضغط ضغطاً طويلة على زر البدء لمدة 5 ثوانٍ لبدء الاستخلاص الإجباري وضغطاً قصيراً على زر البدء لمدة ثانية واحدة لإيقاف الاستخلاص الإجباري.



## التنظيف والصيانة

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

1. أخرج وحدة المرشح.



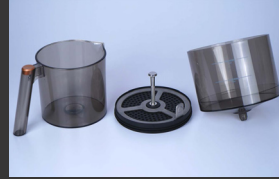
2. لف حلقة الضغط لجمع البن المطحون.



3. أزل حلقة الضغط وتخلص من ورقة المرشح.



4. اغسل وحدة المرشح والإناءين العلوي والسفلي جيّدًا، وتأكّد 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. نظّف وامسح للتجفيف. ركّب باللف في اتجاه حركة عقارب الساعة.



## التنظيف والصيانة

يمكن ضبط مراتب 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

تثبت صينية البن المطحون بشكل سليم.

1. أخرج أداة التقلاب.



2. أخرج الغطاء الداخلي العلوي.



3. امسح الغطاء وأداة التقلاب 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 منصة 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

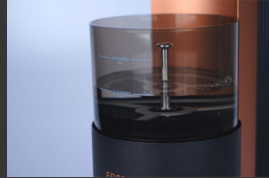
## تنظيف الأنابيب بمنظف

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. نظف 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. خَمّر أي قدر من قهوة لإزالة رائحة المنظف قبل مرة الاستخدام المقبلة.

1. يرجى الضغط مع الاستمرار 3 ثوانٍ على زر التنظيف لاختيار وضع التنظيف بمنظف. تومض عندئذٍ 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 وقلّب 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 لللفك 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 آكلة لمسح الحاوية الخارجية والملحقات أو تنظيفها.
11. ينبغي عدم إجراء الإصلاحات إلا بواسطة فني معتمد. لا تفك مكونات بنفسك لتجنب حدوث إصابة شخصية أو إتلاف الماكينة أو مخاطر أخرى غير متوقعة.
12. تأكد من أن فولتية التشغيل تتراوح بين 100 و 240 فولت.

# الاتصال بنا

---

موقع الويب

[RAPIBREW.COM](http://RAPIBREW.COM)

البريد الإلكتروني

[service@rapibrew.com](mailto:service@rapibrew.com)

