

# RAPIBREW™

FREDDA 1.0

AI Rapid Cold Brew Maker

極速冷萃機

Infusore a freddo rapido AI

智能極速冷萃机

AI 水出しコーヒーメーカー

AI 콜드 브루 커피 머신

يعان طص الاءا كذلا ءي نقتب درابلا ىل ع ءوهقلا ريمخت ءن يكام

User Manual

使用手册

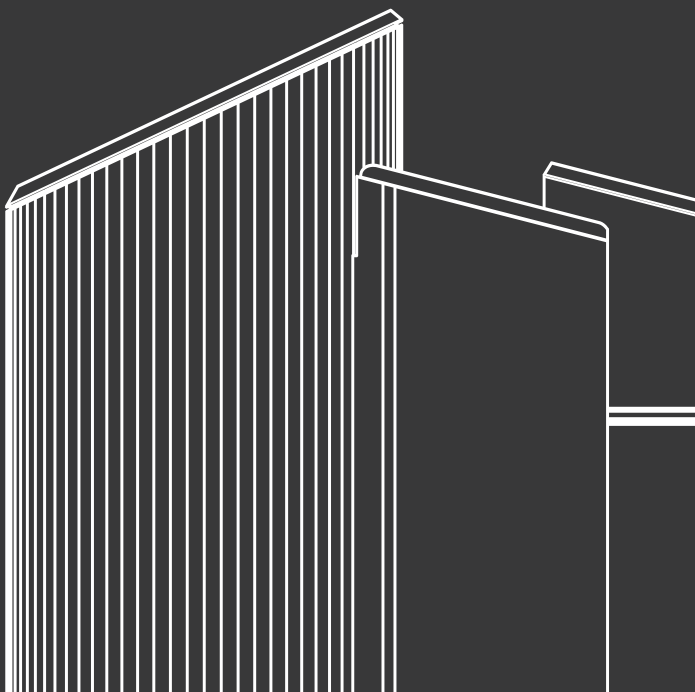
Manuale utente

用户手册

ユーザーマニュアル

사용 설명서

مدخست ملال لىلد



- 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

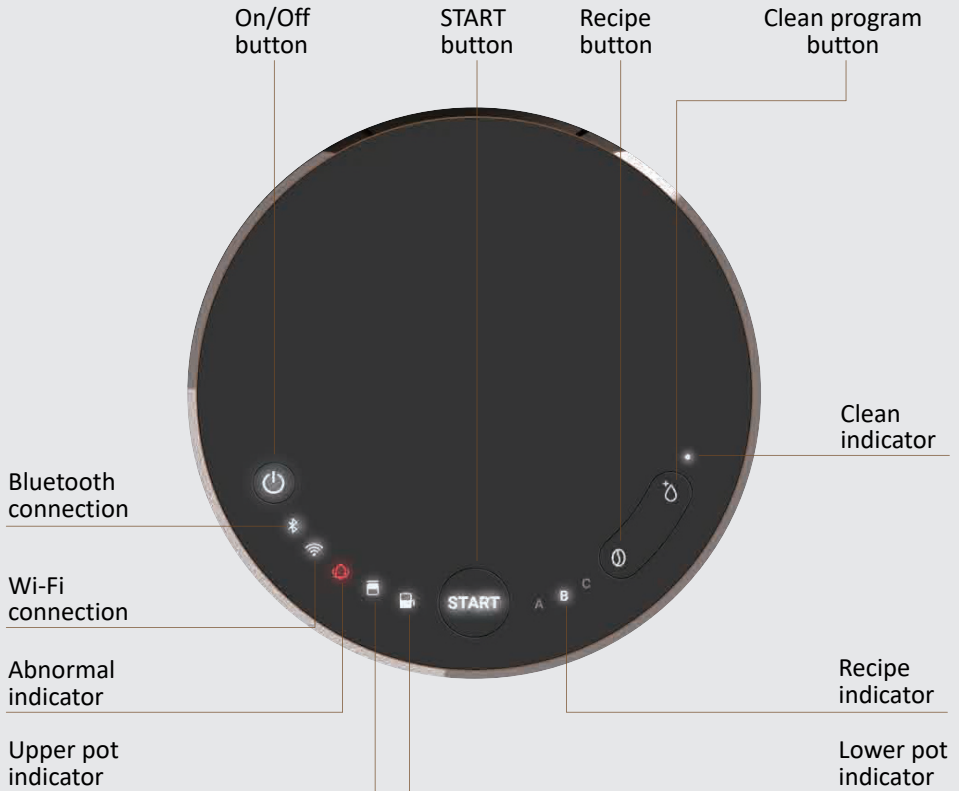
# Features & Overview

---

- 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

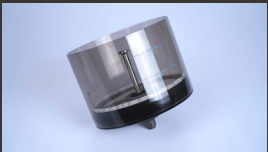
1. Place the filter paper into the filter module.



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

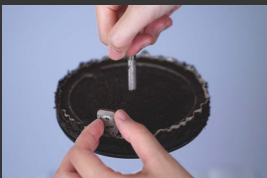
---

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

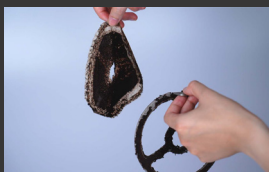
1. Take out the filter module.



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.

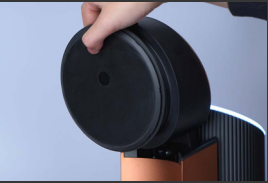
## Top cover cleaning

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.



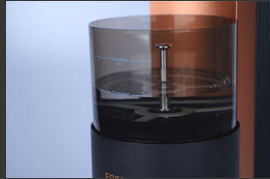
3. Place the cleaned upper and lower pots. Pour detergent into upper pot. Tighten upper lid.



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

---

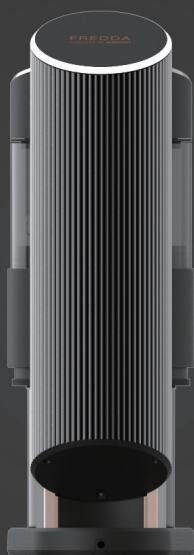
## Website

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

## E-mail

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

FREDDA 是全新型態的冷萃機  
專利 FREDDA 低溫萃取技術創造低溫飲品製作的全新工藝



通過精準數位參數控制並連結雲服務  
實現冷萃咖啡、冷萃茶飲製程在 3-5 分鐘完成，  
表現最清新、純粹、層次分明、滑順圓潤且令人感動的飲品風味。

# 目錄

---

特色與概述 .....	1
控制面板 .....	2
咖啡沖泡指南 .....	3
冷萃咖啡製作流程 .....	4
清潔與保養 .....	5
安全注意事項 .....	9
聯絡我們 .....	10



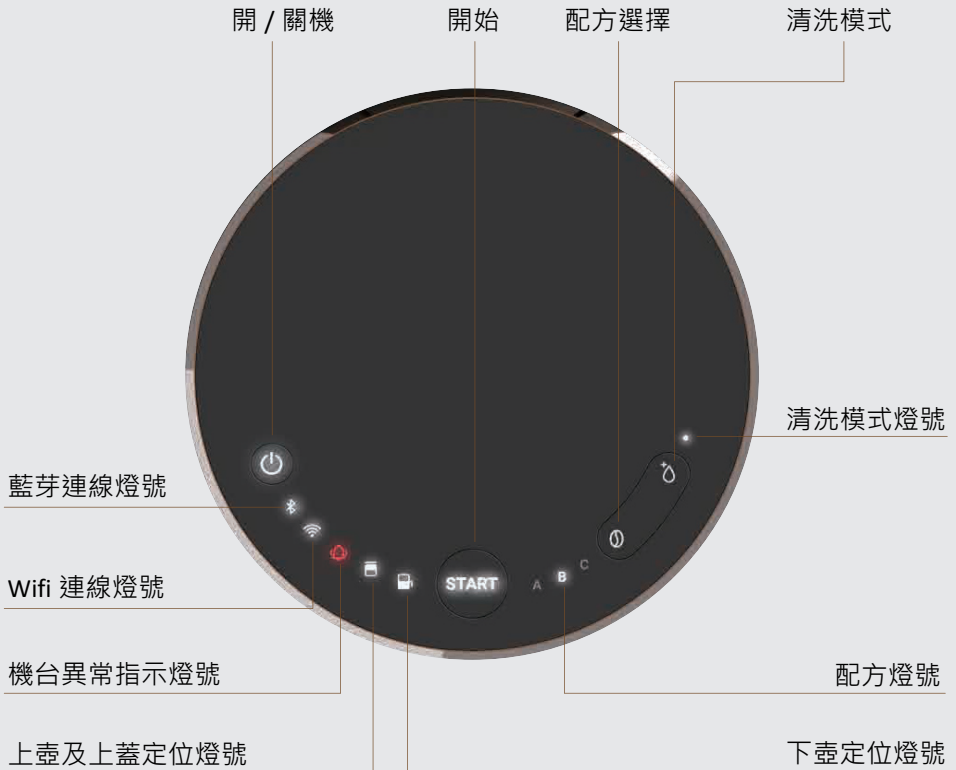
# 特色與概述

---

- 低溫萃取，展現冷萃咖啡與茶飲的最佳風味
- 3-5 分鐘即飲製程，提升萃取效率及飲品品質
- 智能數位介面，提供專家調配參數、創造配方
- 數位系統精準控制，出杯品質穩定與保持一致



# 控制面板



按鈕	功能
配方選擇按鍵	切換選擇 A/B/C 配方
清洗模式按鍵	<ul style="list-style-type: none"> <li>短按 1 秒，即選擇一般清洗模式</li> <li>長按 3 秒，即選擇清潔劑清洗模式</li> </ul>
開始按鍵	<ul style="list-style-type: none"> <li>短按 1 秒，啟動飲品製作或清洗行程、停止飲品製作行程</li> <li>長按 5 秒，啟動強制抽取模式 ( 在同一萃取行程結束未移動上下壺之前可再進行強制抽取 )，運行中再次短按可停止強制抽取</li> </ul>
開 / 關機按鍵	<ul style="list-style-type: none"> <li>啟動或切斷電源</li> <li>製作中若要停止製作程序，按下關機後重新開機，以結束程序並回到初始定位值</li> </ul>

# 咖啡沖泡指南

---

## 初次使用 FREDDA

- 咖啡粉水比：單品建議 1:10~1:8
- 研磨度：建議手沖研磨刻度 (中偏細 ~ 中偏粗)
- 水溫：4°C~40°C 水溫 (請勿使用 40°C 以上熱水)
- 上壺粉水容量請勿超過 Max 標示
- 本機最大產出容量 750ml

## 使用 FREDDA 調整參數

- 請至 Google Play Store 或是 App Store 下載 “RAPIBREW FREDDA”。
- 開啟 APP 後，請選擇 FREDDA 機器名稱，並輸入預設密碼 “0000” 進行連線。



# 冷萃咖啡製作流程

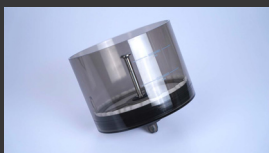
1. 將濾紙套進過濾模組。



2. 安裝壓環並將濾紙壓緊。



3. 將過濾模組放進上壺並推至壺底壓緊。



4. 將上下壺放至定位。



5. 倒粉水於上壺並關上上蓋。



6. 連按配方選擇按鍵選擇配方。



7. 當上下壺定位燈皆亮，即可按下啟動鍵開始冷萃。



8. 依配方設定進行咖啡製作，光圈閃爍顯示行程進行中。



9. 萃取完成後平臺上升，即可取出下壺享用咖啡。



## 附註：

- 萃取中若目視咖啡已萃取完畢，可短按開始鍵 1 秒停止。
- 若已完成萃取行程，上壺仍有液體殘留，請勿移動上下壺，長按開始鍵 5 秒啟動強制抽取行程，運行中短按開始鍵 1 秒即可停止強制抽取。

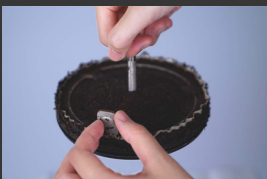
# 清潔與保養

每次製作後須清洗過濾模組及上下壺，並清理接盤。

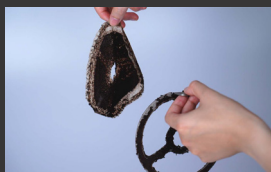
1. 抽出過濾模組。



2. 旋轉壓環將咖啡渣刮入粉渣槽。



3. 取出壓環丟棄濾紙。



4. 將過濾模組及上下壺沖洗乾淨，並確認上壺底部濾網沒有細粉殘留。



5. 若接盤有殘留咖啡液，用紙巾擦拭乾淨。



6. 若接盤中有咖啡渣，逆時針旋轉後上提取出沖洗後，擦乾並順時針旋轉裝回。



# 清潔與保養

機台常態清潔，頻率依實際使用狀況調整

## 上蓋清潔

清理前請確認接盤已放妥

1. 取下攪拌棒。



2. 取下防潑蓋。



3. 將防潑蓋及攪拌棒清洗後擦乾，再依序裝回上蓋。



## 接盤清潔

清理前請確認上蓋已清潔乾淨

1. 若接盤有殘留咖啡液，用紙巾擦拭乾淨。



2. 若接盤中有咖啡渣，逆時針旋轉後上提取出沖洗。



3. 避免咖啡渣落入接盤下方出水孔，以免堵塞管路；清洗時擦乾順時針旋轉裝回。



# 清潔與保養

## 機台管路清洗

頻率依實際使用狀況調整，以下情況請執行清洗模式清理水路：

- 當清洗提示燈閃爍時
- 當日首次使用前
- 當日末次使用後
- 更換不同種類咖啡豆

1. 放置乾淨上下壺，於上壺注入約 500ml 清水。



2. 短按清洗選擇鍵一秒，即選擇一般清洗模式，按 **START** 鍵啟動。



3. 平臺上升後清洗下壺，用濕軟布輕拭升降平臺下方。



# 清潔與保養

## 機台管路清潔劑清洗

建議每日末次使用並完成機台清水清洗後進行一次機台管路清潔劑清洗，可視使用頻率調整清潔劑清洗的時間間距。

1. 長按**清潔選擇**鍵 3 秒，選擇清潔劑清洗模式，此時，清洗燈及 **START** 燈快速閃爍。



2. 取一容器使用 500ml 20-40°C 清水將清潔粉或藥錠攪拌溶解均勻。



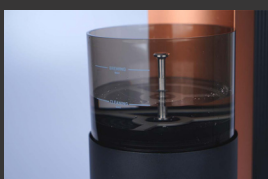
3. 放置乾淨上下壺，並將溶解之清潔液倒入上壺，闔上上蓋。



4. 按 **START** 鍵啟動執行，清潔液將停留於管路浸泡 5 分鐘後抽取完成，平台上升。



5. 倒入約 500ml 20-40°C 清水，選擇清水清洗模式洗清管路至少 3 次，直到沒有清潔劑殘留於管路中。



6. 平臺上升後清洗下壺，用濕軟布輕拭升降平臺下方。



7. 下次使用前先泡咖啡去除清潔劑異味。



# 安全注意事項

---

1. 請閱讀所有說明後再使用。
2. 請使用本機台專屬部件及配件，並完整安裝機台各部件後操作機器。
3. 除了上下壺、過濾模組、接盤、攪拌棒及防潑蓋等可拆部件可用水沖洗，請勿將機體任何部分浸入水中或任何液體以免觸電或損壞。
4. 若咖啡機不慎掉進液體中，請先拔除插頭，再立即取出咖啡機，切勿沒先拔插頭就直接接觸液體。
5. 本機台僅可使用冷水，請勿使用 40°C 以上熱水，以免造成機台損害。
6. 本機台運行中任意開啟上蓋或拔除電源線會造成不正常中斷，除可能造成攪拌棒受損外，本次製作所使用的材料因程序中斷可能造成風味不佳。若必須中斷咖啡製作程序，請按電源鍵關閉電源，再按一次電源鍵開啟電源，以確保機械元件及程序回到初始定位值。
7. 安裝或取下各可拆部件或上下壺，請確保機台為關閉電源或待機狀態。
8. 為避免咖啡渣掉落造成管路阻塞，請務必安裝接盤後再安裝上壺，並在接盤安裝狀況下拆卸攪拌棒及防潑蓋做清洗。
9. 若發現上下壺有裂痕或損壞，請立即更換新的上下壺。切勿使用有裂痕或損壞的上下壺，可能造成機台運行失敗。
10. 請勿使用具腐蝕性之清潔藥劑擦拭或清洗機身及配件。
11. 維修應由經過原廠授權的人員進行，切勿自行拆卸機台零組件，以免造成人員受傷、機台損壞或不可預期之其他風險。
12. 請確保您的使用電壓符合機台標明之伏特數 100~240V。

# 聯絡我們

---

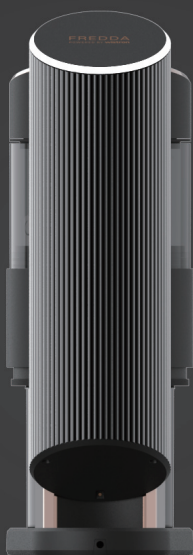
## 官網

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

## 郵箱

[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

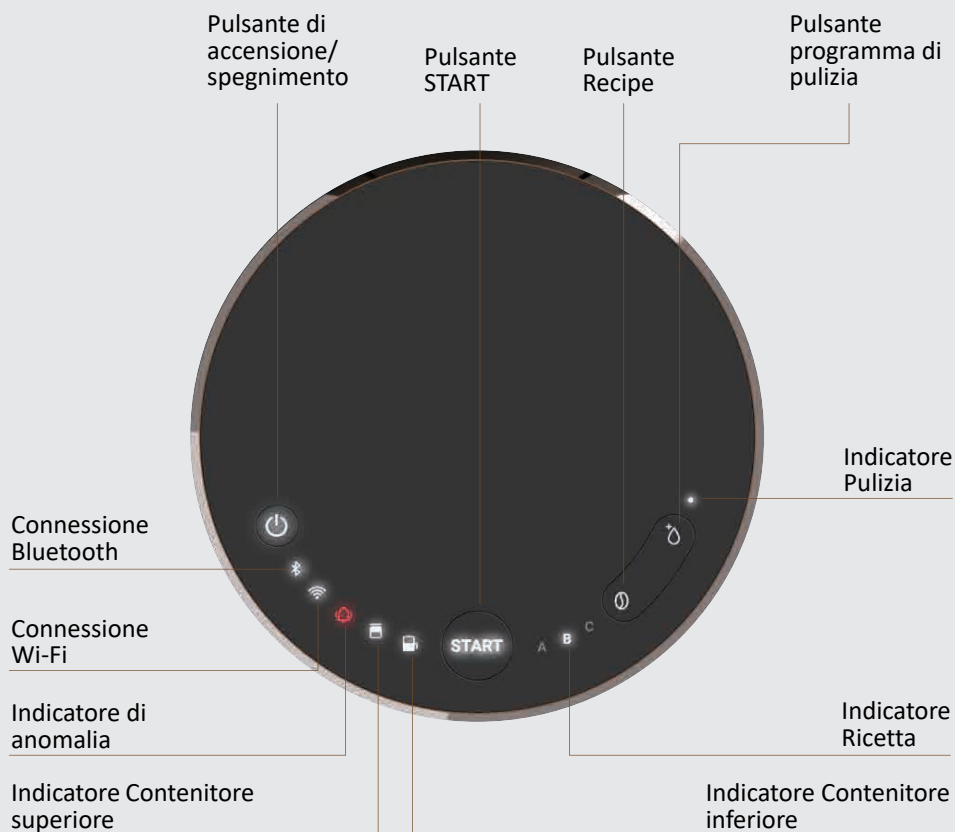
# Caratteristiche e panoramica

---

- 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

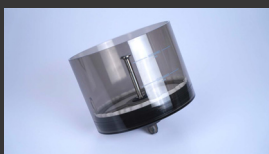
1. Posizionare il filtro di carta nel modulo apposito.



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.



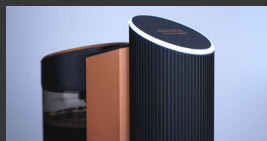
6. Fare clic sul Pulsante Recipe in continuazione finché non si illumina la ricetta desiderata.



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

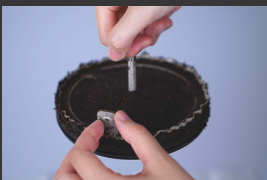
---

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

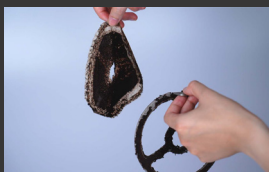
1. Estrarre il modulo del filtro.



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.

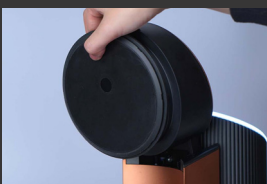
## Pulizia del coperchio superiore

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.

Eseguire 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

ISI 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.



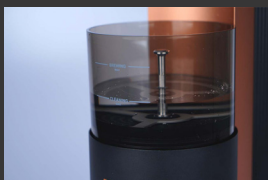
3. Posizionare il contenitore superiore e inferiore. Versare il detergente nel contenitore superiore. Chiudere bene il contenitore superiore.



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

---

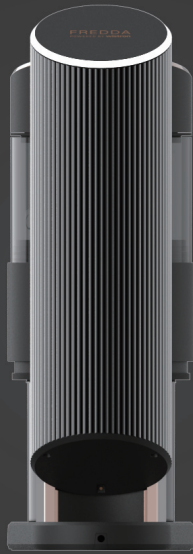
## Sito Web

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

## E-mail

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

FREDDA 是一种全新冷萃机。  
作为在多个国家或地区取得专利或  
正在申请专利的冷泡萃取技术，  
FREDDA 创造了一种全新高效的冷萃工艺。



通过精确的数字参数控制和相关云服务，  
只需 3-5 分钟即可完成咖啡和茶的冷泡式调制工艺，  
创造出清新、纯净、分层、顺滑和醇厚的咖啡风味！

# 目录

---

特色与概述 .....	1
操作面板 .....	2
咖啡冲泡指南 .....	3
咖啡冲泡流程 .....	4
清洁和保养 .....	5
重要防护措施 .....	9
聯絡我們 .....	10



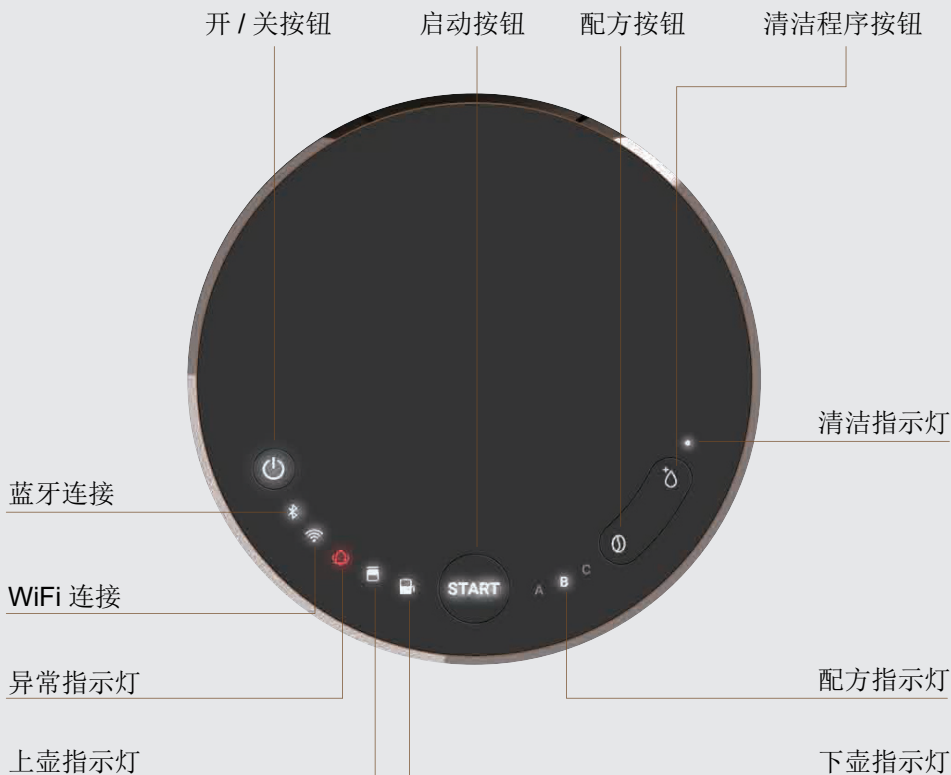
# 特色与概述

---

- 已经获得及正在申请专利的冷泡萃取技术，创造绝佳冷萃咖啡和茶风味
- 即饮工艺流程（3-5分钟）快速高效，强化饮品质量
- 智能数字化界面，便于专业人士调整参数和创建配方
- 高精度数字化控制系统，稳定一致的出杯质量



# 操作面板



按钮	功能
配方按钮	点击切换配方 A/B/C。
清洁程序按钮	<ul style="list-style-type: none"><li>短按 1 秒，选择一般清洁模式。</li><li>长按 3 秒，选择清洁剂清洁模式。</li></ul>
启动按钮	<ul style="list-style-type: none"><li>短按 1 秒钟启动饮料制作或清洁程序，或停止饮料制作程序。</li><li>长按 3 秒，启动强制抽取模式 ( 在同一次萃取程序结束未移动上下壶之前可再进行强制抽取 )，运行中再次短按可停止强制抽取。</li></ul>
开 / 关按钮	<ul style="list-style-type: none"><li>使用开 / 关按钮可打开或关闭冷萃咖啡机，或启动或停止咖啡冲调过程。</li><li>要结束冲调过程，请按一下开 / 关按钮，再按一下可重新启动冷萃咖啡机。</li></ul>

# 咖啡冲泡指南

---

## 首次使用 **FREDDA**

- 粉水比例：1:10~1:8（推荐）
- 研磨粒度：介于“细到中”与“中到粗”之间
- 水温：4°C~40°C（推荐）不能超过 40°C。
- 上壶中的咖啡粉和水不能超过最大标记值。
- 最大产量：750ml

## 调整 **FREDDA** 参数

- 从 App Store 下载 RAPIBREW FREDDA APP 启用 FREDDA 的高级体验。
- 该 APP 连接 FREDDA 的默认蓝牙密码为“0000”。



# 咖啡冲泡流程

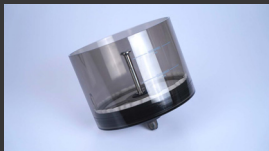
1. 将滤纸放入过滤模块中。



2. 将压力环压在滤纸上。



3. 将过滤模块放入上壶，用力向下按压，使过滤模块到达壶底处。



4. 上下壶位置。



5. 将咖啡粉和水倒入上壶；然后合上顶盖。



6. 连续点击配方按钮直至选中配方的指示灯亮起。



7. 当上下壶的指示灯亮起时，点击“启动”按钮进行操作。



8. 根据配方设置开始冲泡。状态指示灯闪烁，显示冲泡正在进行。



9. 冲泡完成后，密封平台升起。取出下壶，享用咖啡。



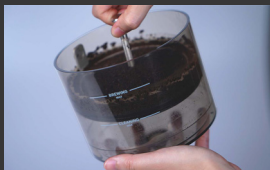
## 注意：

- 如果萃取过程中咖啡萃取完成，请短按开始按钮 1 秒钟停止萃取。
- 如果萃取过程完成后上壶中残留有液体，请勿分离上壶与下壶。长按开始按钮 5 秒钟开始强力萃取，短按开始按钮 1 秒钟停止强力萃取。

# 清洁和保养

每次使用后冲洗过滤模块、上壶和下壶，并清洗咖啡渣盘。

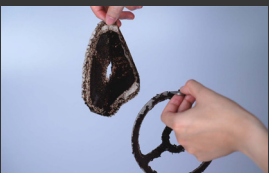
1. 取出过滤模块。



2. 转动压力环收集咖啡渣。



3. 拆下压力环，丢弃滤纸。



4. 彻底冲洗过滤模块、上壶和下壶，并确保上壶的底部过滤器中没有残留物。



5. 将研磨盘上的任何咖啡液擦干净。



6. 如果有咖啡渣掉落在咖啡渣盘上，请逆时针转动咖啡渣盘将其取下并进行冲洗。清洁后擦干。顺时针安装咖啡渣盘。



# 清洁和保养

清洁频率可根据实际使用状况调整

## 顶盖清洁

正确连接研磨盘

1. 拆下搅拌器。



2. 取下顶内盖。



3. 擦干盖子，搅拌均匀。按顺序组装。



## 研磨盘清洁

使用前将研磨盘清洗干净

1. 将研磨盘上的任何咖啡液擦干。



2. 如果咖啡渣落在研磨盘上，则逆时针转动，进行清理和清洗。



3. 避免咖啡渣落入管道，以免损坏FREDDA。清洁并擦干。顺时针安装。



# 清洁和保养

---

## 用水清洗管道

管道清洁，频率取决于使用条件。遇到以下情况，请进行清理：

- 清洁指示灯亮起
- 每天第一次使用前
- 每天最后一次使用后
- 冲泡不同的咖啡豆时

1. 在上壶中导入 500ml 水（40°C 以下）。



2. 选择清洁程序按钮，点击“启动”按钮。



3. 擦干净密封平台。



# 清洁和保养

## 用清洁剂清洗管道

用水清洗后，建议再用清洁剂清洗。根据使用频率，调整清洁剂清洗的时间。

1. 请长按清洁按钮 3 秒，选择清洁剂清洗模式。“清洁”和“启动”指示灯将闪烁。



2. 往容器中倒入约 500ml 清水（20-40°C）。加入粉状或片状清洁剂，搅拌均匀。



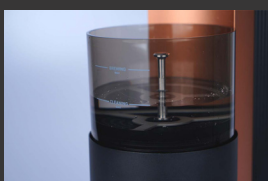
3. 装上干净的上下壶。上壶中倒入清洁剂。紧固顶盖。



4. 按“启动”开始操作。让清洁剂在管道中浸泡 5 分钟，泵送完成清洗，直至平台升起。



5. 在内部倒入约 500ml 清水（20-40°C）。选择水清洁模式。清洗管道至少 3 次，直至无任何残留物。



6. 平台升起后，清洁下壶。用湿润的软布擦拭平台底部。



7. 随意冲泡一次咖啡，消除清洁剂的气味，以便下次使用。



# 重要防护措施

---

1. 使用前请仔细阅读说明书。
2. 仅使用 **FREDDA** 专用配件。开始操作前，请安装好所有部件。
3. 上壶、下壶、过滤器、研磨盘、搅拌器和顶内盖均可拆拆下清洗。除上述部件外，请勿将 **FREDDA** 浸泡在水或其他液体中。
4. 如果 **FREDDA** 不小心落入液体中，首先拔掉机器插头，然后立即把咖啡机拿出来。
5. **FREDDA** 仅可使用冷水。注水温度不能超过 **40°C**，以免损坏 **FREDDA**。
6. 操作时，打开顶盖或拔掉电源会导致异常中断。除了损坏搅拌棒，所用配料的味道也可能因流程中断而变质。当需要停止冲泡咖啡时，请按“开关”按钮关闭电源。再次按“开关”按钮打开电源，确保机器部件和工艺流程恢复到初始设置。
7. 安装或拆卸任何可拆卸部件或上下壶之前，请确保 **FREDDA** 已断电或处于待机状态。
8. 安装上壶之前，先装上研磨盘。在取下顶内盖和搅拌器之前，请确保研磨盘已正确安装，以免任何咖啡渣落入管道。
9. 如果上下壶有裂纹或损坏，请及时更换。开裂或损坏的上下壶会导致操作失败。
10. 请勿使用腐蚀性清洁剂擦拭或清洗外壳及配件。
11. 仅可由授权人员进行维修。请勿自行拆解部件，以免造成人身伤害、机器损坏或其他不可预知的风险。
12. 确保工作电压为 **100~240V**。

# 聯絡我們

---

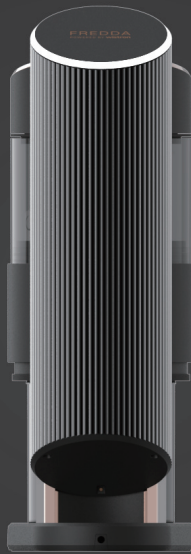
网站

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

电子邮箱

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

FREDDA は全く新しいタイプのコーヒーマーカーです。  
FREDDA には、各国で特許取得済みあるいは特許出願中の水出し抽出  
テクノロジーが組み込まれており、  
効果的な新しい水出し手法を使ってコーヒーを入れることができます。



正確なデジタルパラメーター制御とクラウド サービスへの接続を通じて、  
わずか 3-5 分でコーヒー / 紅茶の抽出が完了し、  
最もさわやかでピュア、  
繊細かつ柔らかで滑らかなコーヒーの味わいをお楽しみいただけます。

# 目次

---

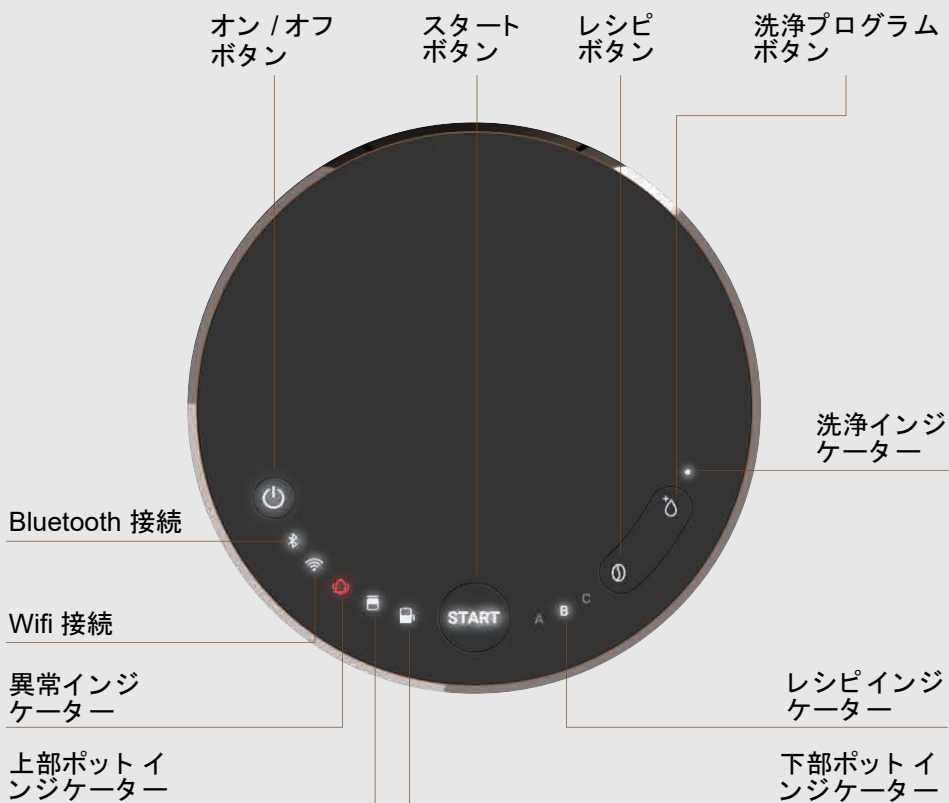
特徴と概要 .....	1
操作パネル .....	2
コーヒーの淹れ方ガイド .....	3
コーヒーの抽出プロセス .....	4
洗浄とメンテナンス .....	5
安全上の重要な注意事項 .....	9
お問い合わせ .....	10

# 特徴と概要

- 特許取得済みまたは特許出願中の水出し抽出テクノロジーが水出しコーヒー / 紅茶で最高の味わいを引き出します
- 効率的で、飲み物の質を高めるわずか 3-5 分のプロセス
- インテリジェントなデジタルインターフェースを使用してパラメーターを調整することで、プロのような仕上がりに
- 高精度デジタル制御システムにより、安定した品質の飲み物が常にできあがります



# 操作パネル



ボタン	機能
レシピボタン	レシピを A/B/C の間で切り替えられます。
洗浄プログラムボタン	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 秒だけ短く押すと、通常の洗浄モードを選択できます。</li> <li>3 秒間押し続けると、洗剤による洗浄モードを選択できます。</li> </ul>
スタートボタン	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 秒間短く押して飲み物作成または洗浄のプログラムを開始します。または、飲み物作成を停止します。</li> <li>長押しすると(3 秒)、強制抽出モードを開始します(同じ抽出の最後で、上部と下部のポットが移動する前に行えます)。抽出中に短く押すと、強制抽出を停止します。</li> </ul>
オン / オフボタン	<ul style="list-style-type: none"> <li>オン / オフボタンを使用して水出しコーヒー機の電源をオンまたはオフにするか、水出しサイクルを開始または停止できます。</li> <li>オン / オフボタンを押せば水出しサイクルが終了し、もう一度押せば水出しコーヒー機が再起動します。</li> </ul>

# コーヒーの淹れ方ガイド

---

## FREDDA をはじめて使用する 場合

- 抽出率: 1:10 ~ 1:8 (推奨)
- 粒度: 中細挽きから中粗挽きの間
- 水温: 4°C ~ 40°C (推奨) 40°C を超えないようにしてください。
- 上部ポット内のコーヒー粉と水は Max(最大) マークを超えないようにしてください。
- 最大抽出量: 750ml

## FREDDA のパラメーター調整

- Google Play ストア (Android) または App Store (iOS) でアプリ「RAPIBREW FREDDA」をダウンロードすれば、FREDDA をさらに高度に使いこなせます。
- アプリを FREDDA へ接続する際のデフォルトの Bluetooth パスコードは「0000」です。



# コーヒーの抽出プロセス

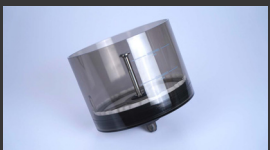
1. 紙フィルターをフィルターモジュールへ置きます。



2. 紙フィルターの上に圧カリングを押し付けます。



3. フィルターモジュールを上部のポットへ置き、ポットの底辺へしっかりと押し込みます。



4. 上部ポットと下部ポットを配置します。



5. コーヒー粉と水を上部ポットへ注ぎ、トップカバーを閉じます。



6. お好みのレシピが点灯するまで、レシピボタンを押し続けます。



7. 上部ポットと下部ポットのインジケーターが両方点灯している状態で、スタートボタンを押して開始します。



8. 抽出はレシピの設定に応じて行われます。抽出中はステータスライトが点滅します。



9. 完了すると、密閉用のプラットフォームが持ち上がります。下部ポットを取り出して、コーヒーをお楽しみください。



## 注意:

- 抽出プロセス時にコーヒーの抽出が完了したら、開始ボタンを1秒間短く押して、抽出を停止してください。
- 抽出プロセスが完了した後、上のポット内に液体が残っている場合は、上下のポットを取り外さないでください。開始ボタンを5秒間長押しすると抽出を強制的に開始し、1秒間短く押すと抽出を強制的に停止します。



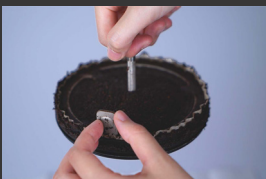
# 洗浄とメンテナンス

毎回の使用後、フィルターモジュール、上下のポット、コーヒー粉トレイを洗浄してください。

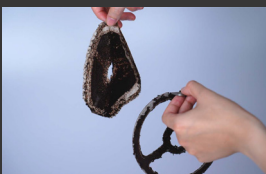
1. フィルターモジュールを取り出します。



2. 圧カリングを回してコーヒー粉を回収します。



3. 圧カリングを取り外し、紙フィルターを廃棄します。



4. フィルターモジュールと上下のポットをよく洗浄し、上のポット底辺のフィルターに残留物がないようにしてください。



5. 底部トレイに付着したコーヒー液をすべて拭き取ります。



6. トレイにコーヒー粉が落ちた場合は、コーヒー粉トレイを反時計回りに回転させて外し、水洗いしてください。清潔に保ち、乾いた布で拭き取ってください。時計回りに回して取り付けてください。



# 洗淨とメンテナンス

実際の利用状況に応じて、洗淨の頻度は調整できます

## トップカバーの洗淨

底部トレイは正しく取り付けてください

1. 攪拌棒を取り出します。



2. トップインナーカバーを取り外します。



3. 蓋と攪拌棒をよく拭き取ります。正しい順序でそれらを取り付けます。



## 底部トレイの洗淨

使用する前に底部トレイをよく洗淨してください

1. 底部トレイに付着したコーヒー液をすべて拭き取ります。



2. コーヒー粉が底部トレイに落ちる場合は、底部トレイを反時計方向に回して取り外します。



3. コーヒー粉が落ちて配管に入らないようにしてください。FREDDAが損傷する可能性があります。きれいに拭き取り、乾燥させます。時計方向に回して取り付けます。



# 洗浄とメンテナンス

## 配管の水洗い

配管の洗浄頻度は、利用状況に応じて調整してください。

以下の場合に洗浄してください：

- ・ 洗浄ライトが点灯している
- ・ 毎日の最初使用前
- ・ 毎日の最後使用后
- ・ それまでとは別のコーヒー豆を抽出する場合

1. 上部ポットに 500ml の水 (40°C 未満) を注ぎます。



2. 洗浄プログラムを選択して、スタートボタンを押します。



3. 密閉用のプラットフォームを拭き取り清掃します。



# 洗浄とメンテナンス

## 洗剤を使用した配管の洗浄

使用後の水洗いを終わったら、洗剤で配管を洗浄することが推奨されます。洗剤での洗浄時間は、利用状況に応じて調整してください。

1. 洗浄ボタンを3秒間押し続けて、洗剤を使用した洗浄モードを選択します。洗浄とスタートのライトが点滅します。



2. 20～40℃の浄水を約500ml、別の容器に用意します。洗剤の粉またはタブレットを入れ、よく混ぜます。



3. 洗浄した上部ポットと下部ポットを配置します。洗剤を上部ポットへ注ぎます。上部の蓋をかたく締めます。



4. スタートボタンを押して洗浄を開始します。洗剤が配管に浸透するまで5分間待ち、その後プラットフォームフォームが持ち上がるまで排水すれば洗浄は完了です。



5. 20～40℃の浄水を約500ml、ポット内に注ぎます。水洗いモードを選択します。汚物がなくなるまで、配管は少なくとも3回洗浄してください。



6. プラットフォームを持ち上げて下部ポットを洗浄します。プラットフォームの底面を柔らかな湿った布で拭き取ります。



7. 次の使用前に洗剤の匂いを消すため、コーヒーを淹れてください。

# 安全上の重要な注意事項

---

1. 使用前にこのマニュアルの指示をすべてお読みください。
2. FREDDA 専用の付属品のみを使用してください。操作を開始する前に、部品をすべて取り付けてください。
3. 上部ポット、下部ポット、フィルター、底部トレイ、攪拌棒、トップインナーカバーは取り外して洗浄できます。上述の部品を除き、FREDDA を水やその他の液体に浸さないでください。
4. FREDDA を誤って液体に浸した場合は、まず機器の電源コードを外してから、直ちにコーヒーマーカーを取り出してください。
5. FREDDA で使用できるのは冷水のみです。FREDDA が損傷しないように、40°C を超える水は使用しないでください。
6. 操作中に蓋を開けたり電源コードを外すと、異常な中断が起こります。プロセスが中断されると、攪拌棒が損傷するだけでなく、素材の味わいも損なわれる可能性があります。コーヒの抽出を停止する必要がある場合は、オン/オフボタンを押して、電源をオフにしてください。その後、オン/オフボタンをもう一度押して、機械部品とプロセスが初期設定に戻ることを確かめてください。
7. 着脱可能な部品やポットを取り付けたり取り外す前に、FREDDA の電源をオフにするかスタンバイ状態にしてください。
8. 上部ポットを配置する前に底部トレイを取り付けてください。コーヒー豆が配管に落ちないように、トップインナーカバーと攪拌棒を取り外す前に、底部トレイがただしく取り付けられていることを確かめてください。
9. ポットがひび割れたり破損したら、交換してください。ひび割れたり破損したポットは動作不良の原因となります。
10. 外面と付属品を拭き取ったり洗浄する際に、腐食性の洗剤は使用しないでください。
11. 修理は資格を有する技術者のみが行えます。怪我、機器の損傷、その他の予期しない危険を避けるために、ご自身で製品の各部を分解することは避けてください。
12. 電源電圧は 100 ~ 240V の範囲に保ってください。

# お問い合わせ

---

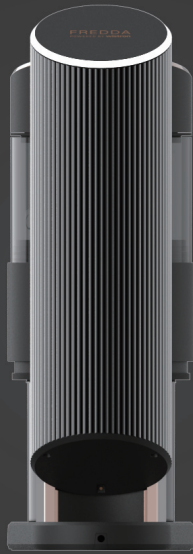
ウェブサイト

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

メールアドレス

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

FREDDA 는 완전히 새로운 유형의 커피 메이커입니다.  
" 다양한 국가에서 콜드 브루 추출에 대한 특허 및 특허  
출원 중 기술을 인증받은 FREDDA 는 새롭고  
효율적인 콜드 브루 기술을 만들어냈습니다 .



정밀한 디지털 파라미터 컨트롤과 어소시에이트  
클라우드 서비스를 통해 차가운 커피와 티 제작  
절차를 3-5 분 만에 완료할 수 있습니다 .  
가장 상쾌하고 , 순수하고 , 감칠맛이 돌며 ,  
입안에 여운을 남기는 커피향을 느껴보세요 !

# 목차

---

기능 및 개요 .....	1
작동 패널 .....	2
커피 추출 가이드 .....	3
커피 내리기 프로세스 .....	4
세척 및 유지관리 .....	5
중요 안전 장치 .....	9
문의하기 .....	10



# 기능 및 개요

- 냉추출한 커피와 티의 최고의 맛을 보장하는 콜드 브루 추출의 특허 및 특허 출원 중 기술.
- 효율적인 퀵 레디 투 드링크 프로세스 (3-5 분) 와 뛰어난 품질의 음료.
- 전문가를 위한 파라미터와 포뮬러 제작을 조절하는 인텔리전트 디지털 인터페이스.
- 고정밀 디지털 컨트롤 시스템으로 만들어내는 안정적이고 꾸준한 품질의 음료.



# 작동 패널



버튼	기능
레시피 버튼	클릭하여 레시피 A/B/C 를 전환합니다.
세척 프로그램 버튼	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 초간 짧게 눌러 일반 세척 모드를 선택합니다.</li> <li>• 3 초간 길게 눌러 세제 세척 모드를 선택합니다.</li> </ul>
시작 버튼	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 초간 짧게 누르면 음료 제조 및 세척 프로그램을 시작하거나 음료 제조 프로세스를 정지합니다.</li> <li>• 3 초간 길게 누르면 강제 엑스트랙션 모드를 시작합니다 (동일한 엑스트랙션 절차의 마지막에 상단 및 하단 포트를 이동하기 전에 가능). 작동 중 다시 한 번 짧게 누르면 강제 엑스트랙션 작동을 중지합니다.</li> </ul>
온 / 오프 버튼	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 온 / 오프 버튼을 사용하여 콜드 브루 메이커의 전원을 켜고 끄거나 추출 사이클을 정지할 수 있습니다.</li> <li>• 추출 사이클을 정지하려면 온 / 오프 버튼을 누른 후 다시 눌러 콜드 브루 메이커를 재시작하십시오.</li> </ul>

# 커피 추출 가이드

---

## FREDDA 최초 사용

- 커피 내리기 비율 : 1:10~1:8 (권장)
- 원두 크기 : 미세 - 중간, 중간 - 거친 입자
- 물 온도 : 4°C~40°C (권장). 40°C 이상으로 설정하지 않습니다.
- 상부 팻의 커피 원두와 물은 Max 표시를 초과하지 않아야 합니다.
- 최대 용량 : 750ml

## FREDDA 파라미터 조절하기

- Google Play Store 또는 App Store 에서 "RAPIBREW FREDDA" 앱을 다운로드 하시면 FREDDA 를 더 멋지게 사용할 수 있습니다.
- FREDDA 에 연결하기 위한 앱의 기본 BLE 패스코드는 "0000" 입니다.



# 커피 내리기 프로세스

1. 필터 모듈에 종이형 필터를 놓습니다.



2. 종이형 필터 위에 압력 링을 눌러 장착합니다.



3. 상단 포트에 필터 모듈을 넣고 팻 아래까지 강하게 눌러 주십시오.



4. 상부 팻과 하부 팻을 위치시킵니다.



5. 커피 원두와 물을 상부 팻에 부은 후 상단 커버를 닫습니다.



6. 원하는 레시피에 불빛이 켜질 때까지 레시피 버튼을 클릭합니다.



7. 상부 및 하부 팻의 지시등이 켜지면 시작 버튼을 눌러 작동을 시작합니다.



8. 커피 내리기 과정이 레시피 설정에 따라 시작됩니다. 상태 지시등이 깜빡이며 커피 내리기가 진행 중임을 알려줍니다.



9. 프로세스가 완료되면 실링 플랫 폼이 위로 올라옵니다. 하부 팻을 꺼내 커피를 즐깁니다.



## 참고 :

- 프로세스 중 커피 추출이 완료될 때까지 Start(시작) 버튼을 1 초 가량 짧게 눌러 추출을 중단합니다.
- 추출 프로세스를 완료 후 상단 포트에 액체가 남아있지 않도록 상단 및 하단 포트 커버를 탈착하십시오. Start(시작) 버튼을 5 초 가량 길게 누르면 추출을 시작하며, 1 초 가량 짧게 누르면 추출을 정지합니다.

# 세척 및 유지관리

매 사용 후 필터 모듈, 상단 및 하단 포트를 씻어주고 트레이를 세척해 주십시오

1. 필터 모듈을 꺼냅니다.



2. 압력 링을 돌려 커피 원두 찌꺼기를 모아냅니다.



3. 압력 링을 제거하여 종이형 필터를 처리합니다.



4. 필터 모듈과 상단, 하단 포트를 씻을 때에는 상단, 포트의 하단 필터에 잔여물이 남지 않도록 세척하십시오.



5. 그라운드 트레이의 커피 흔적을 닦아내십시오.



6. 원두 트레이에 커피 원두가 떨어졌을 경우 반시계 방향으로 회전시켜 제거한 후 행구어 주십시오. 세척 후 건조시킵니다. 시계 방향으로 돌려 설치합니다.



# 세척 및 유지관리

실사용에 따라 청소 주기가 달라질 수 있습니다.

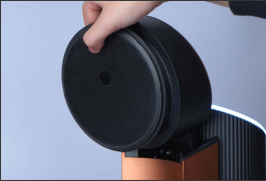
## 상부 커버 세척

그라운드 트레이를 제대로 부착시켜야 합니다.

1. 스테러를 꺼냅니다.



2. 상단 내부 커버를 꺼냅니다.



3. 건조한 뚜껑과 스테러를 잘 닦아 주십시오. 순서에 맞게 설치합니다.



## 그라운드 트레이 세척

사용 전 그라운드 트레이를 세척해 주십시오.

1. 그라운드 트레이의 커피 흔적을 닦아내십시오.



2. 그라운드 트레이에 커피 원두 찌꺼기가 떨어질 경우 반시계 방향으로 회전하여 그라운드 트레이를 제거하여 헹구어 주십시오.



3. 커피 원두 찌꺼기가 파이프 안에 떨어지면 FREDDA에 손상을 입힐 수 있습니다. 세척 후 물기가 없도록 닦아 주십시오. 시계 방향으로 설치합니다.



# 세척 및 유지관리

## 물로 파이프 세척하기

사용 상태에 따라 파이프 세척과 빈도를 조절하십시오.

다음 경우에 세척해 주십시오 :

- 세척 지시등에 불이 켜진 경우
- 매일 사용 전
- 마지막 사용 후
- 다양한 커피 원두를 이용해 커피를 내릴 경우

1. 40°C 이하의 물 500ml 를 상부 팻에 붓습니다.



2. 세척 프로그램 버튼을 선택한 후 "시작" 버튼을 클릭합니다.



3. 실링 플랫폼을 깨끗이 닦아 주십시오.



# 세척 및 유지관리

## 세제로 파이프 세척하기

사용 후 물세척하고 세제로 세척하는 것을 권장합니다. 사용 빈도에 따라 세제로 세척하는 기간은 달라질 수 있습니다.

1. 세척 버튼을 3 초간 눌러 세제 세척 모드를 선택하십시오. CLEAN(세척) 과 START(시작) 지시등이 깜빡입니다.



2. 용기에 20~40°C 의 물 500ml 를 넣습니다. 세제 파우더 또는 세제 타블렛을 넣은 후 잘 저어줍니다.



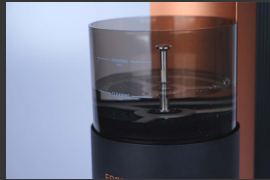
3. 세척한 상부 및 하부 팻을 놓습니다. 상부 팻에 세제를 넣습니다. 상단 뚜껑을 꼭 닫아 주십시오.



4. "시작" 을 눌러 세척을 시작합니다. 파이프가 잠길 정도의 세제와 물에 5 분간 담가둔 후 펌핑하여 플랫폼이 상승할 때까지 세척합니다.



5. 20~40°C 의 물 500ml 를 넣습니다. 물 세척 모드를 선택합니다. 잔여물이 남지 않을 때까지 최소 3 회 파이프를 세척하십시오.



6. 플랫폼이 올라온 후에는 하부 팻 꺼내 세척합니다. 부드러운 천을 적셔 플랫폼 하단을 닦아 주십시오.



7. 다음 사용 전 세제의 냄새가 나지 않도록 아무 커피나 내려 주십시오.



# 중요 안전 장치

---

1. 사용 전 모든 지침을 잘 읽어 주십시오 .
2. FREDDA 전용 액세서리만 사용하십시오 . 작동 시작 전 모든 부품을 잘 설치해야 합니다 .
3. 세척을 위해 상부 팻, 하부 팻, 필터, 그라운드 트레이, 스테러와 상단 내부 커버를 제거할 수 있습니다 . 이외의 부품을 제외하고 기타 FREDDA 부품은 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오 .
4. FREDDA 가 실수로 액체에 빠지게 되었다면, 먼저 기계의 코드를 뽑은 후 커피 머신을 즉시 꺼내 주십시오 .
5. FREDDA 는 찬 물만 사용할 수 있습니다 . **40°C 이상의 물을 사용할 경우 FREDDA 가 손상을 입을 수 있습니다 .**
6. 작동 시 뚜껑을 열거나 전원 코드를 뽑으면 비정상적으로 중단될 수 있습니다 . 이는 스테러 스틱의 손상은 물론, 사용한 원두의 풍미에도 영향을 줄 수 있습니다 . 커피 내리기를 중단해야 할 경우, 컷기 / 끄기 버튼을 눌러 전원을 꺼 주십시오 . 컷기 / 끄기 버튼을 다시 눌러 전원을 켜고 기계 구성 요소 및 프로세스가 초기 설정으로 돌아가는지 확인합니다 .
7. 탈부착이 가능한 부품이나 팻을 설치 및 제거하기 전 FREDDA의 전원이 꺼져 있거나 대기 중인지 확인하십시오 .
8. 상부 팻을 위치시키기 전에 그라운드 트레이를 설치해 주십시오 . 상단 내부 커버와 스테러를 꺼내기 전 그라운드 트레이가 잘 설치되어 있는지 확인해야 파이프 안에 커피 원두 찌꺼기가 떨어지는 것을 방지할 수 있습니다 .
9. 팻에 금이 갔거나 손상이 되었을 경우 교체하십시오 . 금이 가거나 손상된 팻은 고장의 원인이 될 수 있습니다 .
10. 부식성 세척 용제로 케이스나 액세서리를 닦아내거나 세척하지 마십시오 .
11. 수리는 전문 수리 직원만 할 수 있습니다 . 임의로 부품을 분해하지 마십시오 . 이는 부상, 기계의 손상 또는 기타 예측하지 못한 위험의 원인이 될 수 있습니다 .
12. 100~240V 의 작동 전압을 잘 지켜 주십시오 .

# 문의하기

---

## 웹사이트

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

## 이메일

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

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"> <li>اضغط عليه ضغطة قصيرة لمدة ثانية واحدة لتحديد وضع التنظيف العام</li> <li>اضغط عليه ضغطة طويلة لمدة 3 ثوان 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 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.</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 مجدداً لإعادة تشغيل ماكينة التخمير على البارد.</li> </ul>

# 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.

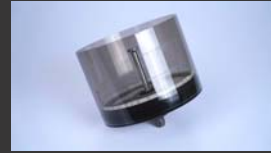
1. ضع ورقة المرشح داخل وحدة المرشح.



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 التقليل.



2. أخرج الغطاء الداخلي العلوي.



3. امسح الغطاء وأداة التقليل 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 لمبتأ 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 أكلة 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](http://RAPIBREW.COM)

البريد الإلكتروني

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



