ROYAL BAZHIR

ESPRESSO MAKER

MODEL:RB-4700

1050W POWER

20 BAR PRESSURE

2 liter



MANUAL HANDBOOK & GUARANTEE

ROYAL
BAZHIR

Introduction

The Boozhan Company began its activities in the home and kitchen appliances market unofficially in 2019 and officially launched its operations in 2024. Operating under the Royal Bazhir brand, Boozhan assures you that you can easily and confidently purchase all the home appliances you need.

We offer a collection of high-quality and reliable products designed to meet your needs in the best possible way.

As a trusted brand, Boozhan strives for your satisfaction. We are committed to providing dependable and premium products to eliminate your concerns.

Our goal is to use our strength and dedication to develop the best methods for stabilizing market fluctuations.

We place great importance on the packaging and delivery of your orders and truly appreciate your trust and purchase.

If you have any questions or need assistance, our support team is always ready to help.

With Boozhan home appliances, you'll never have to worry again — our reliable and high-quality products let you enjoy every moment of your home life with peace of mind.

www.royalbazhir.com

SCAN ME

فهرست صفحه

مقدمه ۲
نکات ایمنی ۳
روش استفاده از دستگاه ۴
راهنمای نگهداری و مشخصات فنی دستگاه ۵
راهنمای اجزای محصول ۶
گارانتی و خدمات پس از فروش بوژان..... ۷



مقدمه

شرکت بوژان، در سال ۱۳۹۸ فعالیت خود را در بازار لوازم خانگی و آشپزخانه به صورت غیر رسمی آغاز و از ۱۴۰۳ به صورت رسمی دست به کار شده است.
شرکت بوژان با برند رویال باژیر، به شما این اطمینان را میدهد به راحتی و اطمینان کامل لوازم خانگی مورد نیاز خود را تهیه کنید. مجموعه‌ای از محصولات با کیفیت و قابل اعتماد در اختیار شماست تا به بهترین شکل ممکن نیازهای شما را برطرف کند.
به عنوان یک برند قابل اعتماد، در بوژان به دنبال رضایت شما هستیم. تلاش می‌کنیم تا با عرضه‌ی محصولات با کیفیت و قابل اطمینان، نگرانی‌های شما را برطرف کنیم. هدف ما این است که با قدرت و تلاش بالای خود، بهترین روش‌های رفع نوسانات بازار را برای شما فراهم کنیم.
بسته‌بندی و ارسال سفارشات شما برای ما بسیار مهم است و به همین دلیل، قدردان خرید شما هستیم. در صورت دارابودن هرگونه سوال یا نیاز به راهنمایی، تیم پشتیبانی ما همواره آماده است تا به شما کمک کند.
با خرید لوازم خانگی بوژان دیگر نگرانی نخواهید داشت. با محصولات با کیفیت و قابل اعتماد ما، به راحتی می‌توانید از لحظات خانه‌داری لذت ببرید.



نکات ایمنی مهم

۱. پیش از استفاده، تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت مطالعه کرده و برای مراجعات بعدی نگه دارید.
۲. از تماس مستقیم دست با سطوح داغ دستگاه (مانند هدگروپ، نازل بخار و سینی گرم‌کننده فنجان) خودداری کنید؛ همیشه از دستگیره‌ها و ولوم‌ها استفاده نمایید.
۳. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، کابل برق، دوشاخه یا بدنه اصلی دستگاه را هرگز در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۴. در صورت عدم استفاده از دستگاه و پیش از باز کردن قطعات برای تمیز کردن، حتماً دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید.
۵. پیش از جدا کردن، شستشو یا سوار کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود.
۶. در صورت آسیب دیدن کابل یا دوشاخه، یا پس از بروز هرگونه نقص فنی، از روشن کردن دستگاه اکیداً خودداری کنید.
۷. استفاده از لوازم جانبی و قطعاتی که توسط سازنده تأیید نشده‌اند، ممکن است باعث آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا جراحت شود.
۸. کابل برق را از لبه میز یا پیشخوان آویزان رها نکنید و از تماس آن با سطوح داغ جلوگیری نمایید.
۹. دستگاه را روی یا در مجاورت شعله‌های گاز، اجاق‌های برقی داغ یا درون فر گرم قرار ندهید.
۱۰. هشدار فشار بالا: هرگز پرتافیلتر (دسته گروپ) را در زمان عصاره‌گیری و زمانی که پمپ دستگاه روشن است، باز نکنید.
۱۱. پیش از روشن کردن دستگاه، همیشه سطح آب مخزن را بررسی کنید تا بین نشانگرهای حداقل (MIN) و حداکثر (MAX) باشد. کار کردن دستگاه بدون آب به پمپ آسیب جدی می‌رساند.
۱۲. برای پر کردن مخزن، فقط از آب تصفیه شده و خنک استفاده کنید. از ریختن شیر، آب گرم یا مایعات دیگر در مخزن آب خودداری کنید.
۱۳. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی و فضاهای سرپوشیده طراحی شده است؛ از آن در فضای باز استفاده نکنید.
۱۴. دستگاه را همیشه روی یک سطح کاملاً صاف، خشک و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

راهنمای تهیه اسپرسو

مرحله اول: آماده‌سازی و پیش‌گرمایش

۱. مخزن پشت دستگاه را با آب تصفیه‌شده پر کنید. ۲. دکمه پاور (دکمه بالایی سمت چپ) را فشار دهید. منتظر بمانید تا عقربه دماسنج بالا بیاید و چراغ آماده‌باش قهوه روشن شود. ۳. پرتافیلتر خالی را روی دستگاه ببندید و یک‌بار دکمه قهوه (دکمه وسط) را بزنید تا مقداری آب داغ خارج شود. این کار هدگروپ، دسته و فنجان شما را گرم می‌کند. سپس داخل سبد پرتافیلتر را کاملاً خشک کنید.

مرحله دوم: ریختن قهوه و تمپ کردن

۱. پودر قهوه با آسیاب مناسب اسپرسو را داخل سبد پرتافیلتر بریزید (حدود ۷ تا ۹ گرم برای سبد تک و ۱۴ تا ۱۸ گرم برای سبد دوبل). ۲. سطح قهوه را با دست یا ابزار لولر کاملاً صاف کنید. ۳. با استفاده از تمپر، فشاری عمودی، صاف و یکنواخت به قهوه وارد کنید تا به یک قرص فشرده تبدیل شود. پودرهای اضافی روی لبه پرتافیلتر را پاک کنید.

مرحله سوم: عصاره‌گیری اسپرسو

۱. پرتافیلتر را در هدگروپ قرار داده و به سمت راست (علامت قفل بسته) بچرخانید تا کاملاً محکم شود. ۲. فنجان را زیر خروجی قرار دهید و دکمه وسط (آیکون فنجان) را بزنید. ۳. عصاره‌گیری استاندارد باید حدود ۲۰ تا ۳۰ ثانیه طول بکشد و قهوه‌ای غلیظ با فوم طلایی (کرما) به شما بدهد. با رسیدن به حجم دلخواه، دکمه وسط را مجدداً فشار دهید تا جریان آب قطع شود.

راهنمای تهیه فوم شیر (برای کاپوچینو یا لاته)

۱. دکمه بخار (دکمه پایینی) را فشار دهید و منتظر بمانید تا عقربه به محدوده بخار برسد و چراغ آن روشن شود.

۲. پیچ چرخشی کنار دستگاه را کمی باز کنید تا آب اولیه داخل لوله نازل تخلیه شود، سپس آن را ببندید.

۳. نازل را زاویه‌دار داخل شیر سرد (درون پیچر یا لیوان فلزی) قرار دهید و پیچ بخار را باز کنید تا شیر شروع به چرخیدن و فوم‌گیری کند. پس از داغ شدن شیر، پیچ را ببندید، نازل را بلافاصله با دستمال مرطوب تمیز کنید و دکمه بخار را خاموش کنید.

راهنمای تمیزکردن و نگهداری

۱.نازل بخار دستی (STEAM WAND): (بسیار مهم) بلافاصله پس از هر بار فوم‌گیری شیر، سطح بیرونی استیل نازل بخار را با یک پارچه مرطوب پاک کنید. سپس نازل را به سمت سینی چکه‌گیر چرخانده و برای ۱ الی ۲ ثانیه شیر بخار را باز کنید (PURGE) تا شیرِ باقی‌مانده در مسیر داخلی لوله با فشار بخار به بیرون پرتاب شود. گرفتگی این لوله باعث افت شدید فشار بخار دستگاه می‌شود.

۲.گیج فشار (نشانگر عقربه‌ای) و بدنه: بدنه مات دستگاه و به ویژه شیشه روی گیج فشار را تنها با یک پارچه نرم و کمی مرطوب تمیز کنید. از پاشیدن آب به قسمت جلویی دستگاه خودداری کنید تا رطوبت به فضای پشت گیج آنالوگ نفوذ نکند.

۳.سینی چکه‌گیر (DRIP TRAY): سینی چکه‌گیر را به صورت روزانه خارج کرده، صفحه فلزی روی آن را بردارید، آب جمع شده را تخلیه نمایید و با آب گرم بشویید.

۴.شستشوی پرتافیلتر و سبدها (بسکِت‌ها): سبد و پرتافیلتر را پس از هر بار استفاده با آب گرم بشویید. اگر سوراخ‌های ریز کف سبد دچار گرفتگی با پودر قهوه شدند، می‌توانید از یک سوزن بسیار نازک برای باز کردن آن‌ها استفاده کنید و سپس سبد را در آب گرم خیس کنید تا چربی قهوه پاک شود.

۵.رسوب‌زدایی (DESCALING): برنامه رسوب‌زدایی بویلر و لوله‌های داخلی باید هر ۳ ماه یک‌بار (با استفاده از مواد استاندارد رسوب‌زدا) انجام شود تا از مسدود شدن مسیرهای داخلی آب و افت کیفیت عصاره‌گیری جلوگیری به عمل آید.

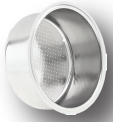
مشخصات فنی دستگاه



توان مصرفی	1050W
فرکانس	50 Hz
ولتاژ	220V

راهنمای اجزای محصول





۱ عدد فیلترکاپ (دوکاپ)



پرتافیلتر



قاشق اندازه گیری