

كتالوج

برميل مندي ركاز



Model No.

RZ-95L

رقم الموديل:

LARGE SIZE

الحجم الكبير

Works on:

**Electric Power
& Charcoal.**

**يعمل علي:
الكهرباء
والفحم**

**Monitor Control Unit
for
time and temperature**

**شاشة تحكم الكتروني
بالحراره و الوقت**



Stainless steel مصنوع من الستانلس ستيل

Advanced version اصدار مطور



مؤسسة ركاز الوطن - الخفجي

<https://rekaz-alwatan.com/>

Rekaz Alwatan Est.

PO Box:1010.Almurjan St.. Alkhafji. Saudi Arabia

رفيق الدرب  **TravelMate**

www.travelmate.com.sa

تطوير شركة رفيق الدرب التجاري **توزيع**



Made in China صنع في الصين

ماهو المندي

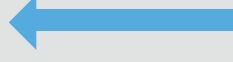
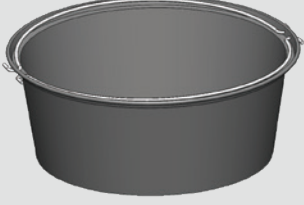
المندي طبق تقليدي أصله من اليمن وانتشر في أنحاء الجزيرة العربية وأقطار عربية مختلفة. الفكرة من المندي هو عمل حفرة او برميل تحت الأرض معد لهذه الغاية، يشعل الحطب في داخله حتى يصبح جماً متوهجاً، ثم يوضع فوقه قدر يحتوي ما يراد طبخه من الرز مع الماء والتوابل، ثم يعلق اللحم من سقف التنور بواسطة سلة خاصة لحمل اللحم ثم يغطى ويطمر غطاء التنور بالطين او التراب ويترك لثلاث أو أربع ساعات، بهذه الطريقة يندى الدهن الموجود مع اللحم وينساب إلى الأسفل على الرز ليعطيه طعم مميز يسمى المندي. ولأن هذه الطريقة صعبة وتحتاج لوقت طويل ، فقد قمنا بتطوير المندي المتنقل الذي يعمل بالبيت واثناء الرحلات البريه الذي يحاكي المندي التقليدي ويعمل على الكهرباء.

أقرأ التعليمات بعنايه قبل الاستخدام

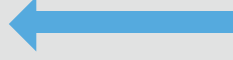
- ١- لا تستخدم هذا المنتج لغلي الماء.
- ٢- تأكد من ان فولت الكهرباء الرئيسي بمنزلك هو نفس الفولت المحدد بطبق الجهاز قبل استخدامه.
- ٣- لا تلمس الاسطح الساخنة بيدك بدون عازل او قفازات.
- ٤- للحماية من الصدمات الكهربائية لا تغمس السلك والقابس والجهاز في الماء او في اي سائل آخر.
- ٥- أجعل الجهاز بعيدا عن متناول ايدي الاطفال او من ليس لديه معرفة بكيفية استخدام المنتج، إلا اذا كان هناك إشراف من قبل الشخص المسؤول فيجب الحذر دائما عند استخدام هذا المنتج

- ٦- يجب التأكد من اغلاق الأقفال الأربعة للغطاء خلال مدة الطبخ وفتحها بحذر واحده تلو الأخرى باستخدام القفازات بعد ربع ساعة من انتهاء الطبخ
- ٧- يجب ان تفصل الكهرباء عن الجهاز عند واثناء فتح الغطاء لإخراج او ادخال القدر او سلة اللحم.
- ٨- اثناء تشغيل الجهاز لا تلمس سطح الجهاز وخاصة الغطاء الا باستخدام القفاز.
- ٩- لا تشغل اي جهاز به سلك او كبس تالف او بعد وجود عطل في الجهاز. كان هناك تلف بأي شكل، قم بوضع الجهاز بأقرب مركز خدمه من اجل الفحص والاصلاح او الضبط عند الضرورة.
- ١٠- قم دائما باستخدام المنتج على سطح جاف وصلب ومسطح ونظيف ولا يجب ان يكون هناك اي ماده مثل قطعة قماش التنظيف او البلاستيك بين الجهاز والسطح
- ١١- قد يحدث اشتعال إذا كان الجهاز مغطى او عند لمس ماده قابله للاشتعال مثل الستائر والأقمشة وما شابه ذلك عند عملية التشغيل
- ١٢- من الضروري حفظ الجهاز بمكان نظيف طوال الوقت حتى لا يتأثر الطعام .
- ١٣- الجهاز لا يجب تشغيله باستخدام مؤقت زمني منفصل او بجهاز تشغيل عن بعد .
- ١٤- عدم العبث في توصيلات الجهاز مثل تغيير الفيش الثلاثي الموجود في سلك الجهاز إلى ثنائي لاحتوائه على الفيوز الخاص بقطع التيار عن الجهاز في حالة حصول أي التماس لا قدر الله، وقد يسبب احتراق جميع أجزائه مثل السخان والمفاتيح والوصلات الداخلية.
- ١٥- يجب استخدام توصيلات ذات كفاءة عالية في حالة أن فيش الكهرباء الجداري ثنائي أو بعيداً عن مكان الاستخدام، لكن يجب أن تكون بمدخل ثلاثية تناسب فيش الجهاز وتحمل أكثر من ٣٠٠٠ وات، وتستخدم بحذر.
- ١٦- لا يجب استخدام هذا الجهاز لأغراض أخرى غير ما هو محدد بالكتيب.
- ١٧- انظر الي الأجزاء الداخلية للمندي في (شكل ١)

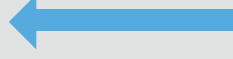
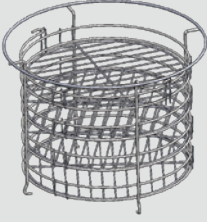
شكل (1)



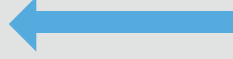
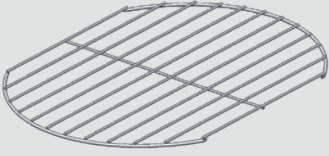
منقلة الفحم



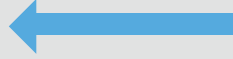
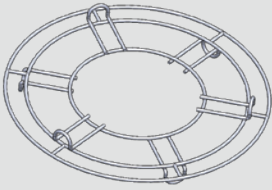
قدر الرز



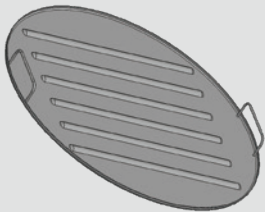
سلة اللحم



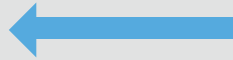
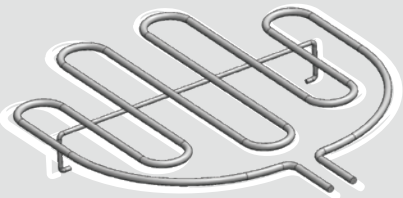
شبكة منقلة الفحم



المركاب



الطاجة



السخان

ملاحظات هامة يجب القيام بها قبل الاستخدام

- ١- قم بإزالة كل أغلفة الحماية قبل استخدامة لأول مرة ونظف السطح الداخلي والخارجي او الشبك الداخلي من اي مخلفات ورقية او بلاستيكية.
- ٢- يجب تشغيل الجهاز حوالي نصف ساعة اول مرة فقط قبل الاستخدام بترك الجهاز يعمل على درجة حرار ٢٥٠ درجة مئوية وبدون غطاء حتى يتم خروج الأبخرة الناتجة عن التصنيع ويتأكد بان الجهاز ليس به أي خلل مصنعي.
- ٣- عند أول استخدام قد يحترق بعض العوازل الداخلية وأغلفة الحماية مكونة دخان، فهذا ليس ضارا وسوف يختفي في غضون دقائق.
- ٤- هذا الجهاز ليس قدر ضغط فخرج البخار او بعض الأبخرة من تحت الغطاء امر طبيعي من احتراق الشحم المصاحب للحم وتبخير الماء في قدر الرز.

تنظيف الجهاز والعناية به

- إن المحافظة على نظافة الوعاء المستخدم للطبخ ينعكس إيجاباً على نظافة الطعام وصحة الانسان.
- إن وجود روائح كريهة داخل وعاء الطبخ يدل على عدم نظافته.
- إن الدهون والرواسب القديمة الفاسدة الملتصقة في وعاء الطبخ تتفاعل مع الحرارة وتتبخر فتعود إلى الطعام المطبوخ داخل الوعاء، فتؤثر على طعمه ورائحته ونظافته، مما ينعكس سلباً على صحة الإنسان.
- إن من أهم مميزات برميل المندي الكهربائي أنه سهل التنظيف ويرجع ذلك لهيكله الداخلي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ الذي يُمكن من تنظيفه باستمرار بكل يسر وسهولة.
- يفضل عمل تنظيف للبرميل من الداخل باستعمال سائل تنظيف الصحون مع اسفنجة ناعمة

- يغسل البرميل من الداخل بالماء بالتدرج حتى يزول الصابون نهائياً.
- يفضل تجفيف البرميل بعد غسله ويمكن تشغيله بعد خمسة دقائق من التنظيف
- يجب تنظيف السلة الخاصة باللحم بغسلها مباشرة بعد الاستخدام حتى لا يصعب تنظيفها.

طريقة طبخ المندي بواسطة الكهرباء او الفحم

أولا . طبخ مندي اللحم بواسطة الكهرباء بخطوة واحدة (وهي طبخ اللحم والرز في نفس الوقت)

- 1- يغسل اللحم ثم يوضع في السلة ويترك حتى يصفى من الماء ثم يوضع في صحن كبير.
- 2- نقوم برش الملح حسب الرغبة ثم نقوم بعمل التتبيل الخاص وهي عبارة عن زعفران أصلي ينقع بكوب ماء ساخن وملعقة كبيرة من الكركم واستكانة ماء الورد حسب الرغبة ويرش على اللحم حتى نتأكد من وصولها إلي جميع أجزاء.
- 3- يغسل الرز فقط ولا ينقع ويوضع في المصفاة حتى يصفى من الماء.
- 4- تضاف كشنة الرز وهي عبارة عن البصل والزيت والبهارات والملح والفلفل حسب الرغبة ويمكن إضافة المايجي الى الخليط ويمكن إضافة الصلصة والطماطم أو أي نوع آخر من الخضروات حسب الرغبة.
- 5- إذا كنت لا ترغب في طبخ الرز يجب وضع كمية من الماء في القدر حتى يستفاد من البخار في طبخ اللحم وتليينه.

ملاحظة: عدم وضع الماء في القدر داخل المندي قد يؤدي الى عدم نضج اللحم وتنشيفه من العصارة.

هـ- يوضع الرز في قدر الرز. يتم إضافة الماء الفاتر مع مراعاة الكمية المناسبة لمقدار الرز لكل كأس رز يقابله كأس ونصف من الماء.

٦- ويوضع قدر الرز وتحتة الصاجة السوداء لتخفيف الحرارة فوق المركاب وهو الكرسي الذي يحمي السخان.

تحذير: يجب تنزيل قدر الرز بحذر شديد مع مراعات ان الكهرباء غير موصوله للجهاز.

٧- نقوم بصف اللحم في سلة اللحم ويفضل وضع الضلوع والقطع الصغيرة في الرف السفلي الذي يلي القدر مباشرة ويصف القطع الكبيرة مثل الفخذ والكتف الباقي على الرفوف الاخرى في الاعلى .

٨- توضع سلة اللحم في داخل البرميل بحذر بحيث يكون قدر الرز في الوسط أسفل الشبك مباشرة حتى تنزل الدهون في القدر وليس في الخارج.

٩- ضع الغطاء وأغلق الاقفال الأربعة حول الغطاء

ترتيب الأجزاء الداخلية للمندي لهذه الحالة موضح في (شكل ٢)

١٠- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٤٠ درجة مئوية ومفتاح المؤقت على ١٢٠ دقيقة اي ساعتين و نفس الحرارة في حالة طبخ الدجاج والمؤقت يكون ٩٠ دقيقة اي ساعة ونصف .

١١- مع مرور الوقت سوف نلاحظ خروج البخار من تحت الغطاء وهذا أمر طبيعي وبعد انتهاء الوقت المحدد في المؤقت سوف ينطفئ الجهاز أوتوماتيكيا.

١٢- يترك الغطاء مغلق لمدة ١٥ دقيقة حتي يبرد.

١٣- بعدها نقوم بفتح الاقفال الأربعة واحده تلو الاخرى بحذر مستخدمين القفاز ويرفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار كليا.

تحذير : يجب ان يفصل الجهاز من الكهرباء قبل فتح الغطاء

١٤- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع سلة اللحم بحذر. ويتم إخراج قدر الرز بحذر الى الخارج.

١٥- يغرف الطعام ويوضع بوعاء التقديم.

ثانياً: طبخ مندي اللحم بواسطة الكهرباء بخطوتين

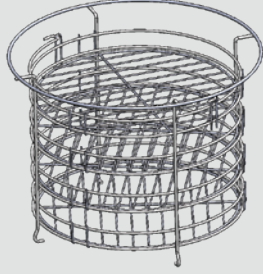
(وهي طبخ اللحم والرز منفصلين حتى لا يحترق الرز او ينشف اللحم)

- ١- يغسل اللحم ثم يوضع في السلة ويترك حتى يصفى من الماء ثم يوضع في صحن كبير. ثم نقوم برش الملح حسب الرغبة ونقوم بعمل التتبيلة الخاص وهي عبارة عن زعفران أصلي ينقع بكوب ماء ساخن وملعقة كبيرة من الكركم واستكانة ماء الورد حسب الرغبة ويرش على اللحم حتى نتأكد من وصولها إلي جميع أجزائه.
- ٢- يغسل الرز فقط ثم ينقع ونضعه جانبا حتى يوضع في قدر الرز لاحقا.
- ٣- تضاف كاشنة في القدر وهي عبارة عن البصل والزيت والبهارات والملح والفلفل حسب الرغبة ويمكن إضافة الماجي الى الخليط ويمكن إضافة الصلصة والطماطم أو أي نوع اخر من الخضروات حسب الرغبة.
- ٤- يتم إضافة الماء الفاتر او المغلي بدون إضافة الرز في هذه المرحلة مع مراعاة الكمية المناسبة التي ستبقى لطبخ الرز بالمرحلة الثانية وهي كاس ونصف ماء لكل كأس رز.
- ٥- نقوم بصف اللحم في سلة اللحم ويفضل وضع الضلوع والقطع الصغيرة في الرف السفلي الذي يلي القدر مباشرة ويصف القطع الكبيرة مثل الفخذ والكتف الباقي على الرفوف الاخرى في الاعلى.
- ٦- توضع سلة اللحم في داخل البرميل بحذر بحيث يكون قدر الرز في الوسط أسفل بعدها نقوم بفتح الاقفال الأربعة واحده تلو الاخرى بحذر مستخدمين القفاز ويرفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار كلياً.
- ٧- يوضع الشبك مباشرة فوق القدر حتى تنزل الدهون في القدر وليس في الخارج.
- ٨- ضع الغطاء وأغلق الاقفال الأربعة حول الغطاء.
- ٩- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٤٠ درجة مئوية ومفتاح المؤقت على ٩٠ دقيقة أي ساعة ونصف وفي حالة الدجاج تكون ٢٤٠ درجة والوقت ٧٠ دقيقة

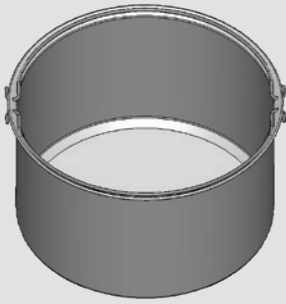
ترتيب الأجزاء الداخلية للمندي لهذه الحالة موضح في (شكل 2)

ترتيب الأجزاء الداخلية للمندي عند الطبخ بالكهرباء

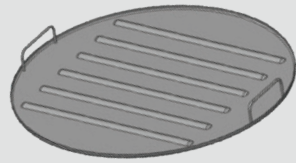
شكل (2)



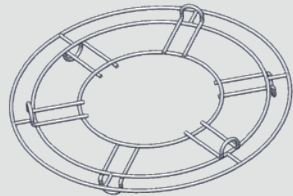
سلة اللحم



قدر الرز



الطاجة



المركاب



السخان

- ١- مع مرور الوقت سوف نلاحظ خروج البخار من تحت الغطاء وهذا أمر طبيعي وبعد انتهاء الوقت المحدد في المؤقت سوف ينطفئ الجهاز أوتوماتيكيا.
- ١١- يترك الغطاء مغلق لمدة ١٥ دقيقة حتى يبرد.
- ١٢- بعدها نقوم بفتح الاقفال الأربعة واحده تلو الاخرى بحذر مستخدمين القفاز ويرفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار كليا.
- ١٣- نخرج شبك اللحم ثم القدر الخالي من الرز ونقوم بإضافة الرز الى الماء المتبقي مع مراعاة كمية الماء بحيث يكون الماء اعلى من الرز بحوالي ٢ سنتيمتر.
- ١٤- ويوضع قدر الرز وتحتة الصاجة السوداء لتخفيف الحرارة فوق المركاب وهو الكرسي الذي يحمي السخان.
- ١٥- توضع سلة اللحم من جديد في داخل البرميل بحذر بحيث يكون قدر الرز في الوسط أسفل الشبك مباشرة حتى تنزل الدهون في القدر وليس في الخارج.
- ١٦- بعدها نقوم بتشغيل البرميل ونضع درجة الحرارة على ٢٤٠ درجة مئوية ومفتاح المؤقت على ٤٠ دقيقة
- ١٧- يترك الغطاء مغلق لمدة ١٥ دقيقة حتى يبرد.
- ١٨- بعدها نقوم بفتح الاقفال الأربعة واحده تلو الاخرى بحذر مستخدمين القفاز ويرفع الغطاء بحذر حتى يخرج البخار كليا.
- تحذير : يجب ان يفصل الجهاز من الكهرباء قبل فتح الغطاء**
- ١٩- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع سلة اللحم بحذر. ويتم إخراج قدر الرز بحذر الى الخارج.
- ٢٠- يغرف الطعام ويوضع بوعاء التقديم.

ثالثا. طبخ مندي اللحم بواسطة الفحم

ملاحظه : لافضل النتائج يجب استخدام تيس او خروف صغير لا يزيد وزنه على 15 كيلو غرام.

- ١- يغسل اللحم ثم يترك في سله حتى يصفى من الماء ثم يوضع في صحن كبير.
- ٢- يوضع اللحم في صحن كبير ونقوم برش الملح حسب الرغبة ثم نقوم بعمل التتبيل الخاص وهي عباره عن زعفران أصلي ينقع بكوب ماء ساخن وملعقة كبيره من الكركم واستكانة من ماء الورد حسب الرغبة ويرش على اللحم قطعة حتى نتأكد من وصولها إلي جميع أجزائه.
- ٣- يغسل الرز فقط ولا ينقع ويوضع في المصفاة حتى يصفى من الماء.
- ٤- تضاف كشنه الرز وهي عباره عن البصل والزيت والبهارات والملح والفلفل حسب الرغبة ويمكن إضافة الماجي للخليط ويمكن إضافة الصلصة والطماطم واي نوع اخر من الخضروات حسب الرغبة.
- ٥- يتم إضافة الماء المغلي في حالة استخدام الفحم مع مراعاة الكمية المناسبة لمقدار الرز لكل كأس رز يقابله كأس ونصف من **الماء المغلي**.
- ٦- إذا كنت لا ترغب في طبخ الرز يجب وضع كميته من **الماء المغلي** في القدر حتى يستفاد من البخار في طبخ اللحم.

ملاحظه: عدم وضع الماء في القدر داخل المندي قد يؤدي الى عدم نضج اللحم وتنشيفه من العصارة.

- ٧- نقوم بوضع ٥ كيلو من الفحم النوع الممتاز في المنقلة الخاصة به ويشعل خارج جهاز المندي حتى يصبح جمرا متوهجا.
- ٨- تنزل منقلة الفحم داخل المندي فوق المركاب ويوضع فوقها الشبك الخاص بها.

تحذير: يجب تنزيل منقلة الفحم بحذر شديد باستعمال القفاز واستخدام الخفاف الموجود بنهاية الشوكة المرفقة مع المندي.

- ٩- يوضع قدر الرز فوق شبك المنقلة وينزل بعناية فائقة حتى لا ينزل اي من الماء على الفحم.

١٠- نقوم بصف اللحم في الشبك ويفضل وضع الضلوع والقطع الخفيفة في الشبك الذي يلي القدر مباشرة ويصف القطع الكبيرة مثل الفخذ والكتف الباقي على الطبقات الأخرى.

١١- يوضع شبك اللحم في داخل البرميل بحذر بحيث يكون قدر الرز في الوسط أسفل الشبك مباشرة حتى تنزل الدهون في القدر وليس في الخارج.

١٢- ضع الغطاء وأغلق الأقفال الأربعة حول الغطاء.

١٣- ترتيب الأجزاء الداخلية للمندي لهذه الحالة موضح في (شكل 3)

١٤- يترك اللحم لمدة ٣ ساعات حيث يعمل الفحم على طهي اللحم.

١٥- يجب عدم فتح الغطاء إلا بعد ٣ ساعات.

بعدها نقوم بفتك الأقفال الأربعة واحده تلو الأخرى بحذر مستخدمين القفاز ورفع

١٦- الغطاء بحذر حتى يخرج البخار تدريجياً.

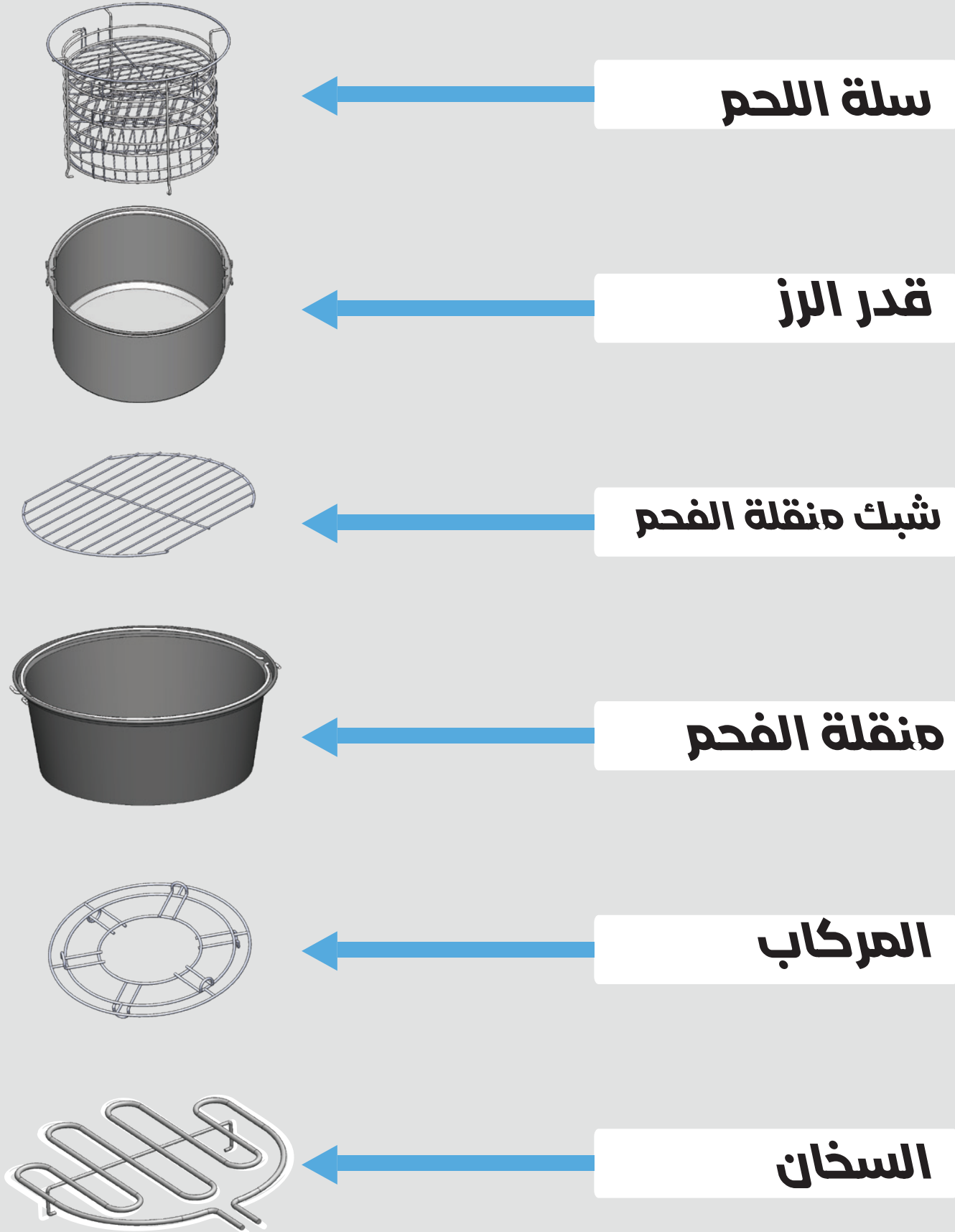
١٧- نستخدم القفاز الواقي من الحرارة لرفع سلة الشوي بحذر.

١٨- يتم إخراج القدر بحذر من أسفل الشبك.

يغرف الطعام ويوضع بوعاء التقديم.

شكل (3)

ترتيب الأجزاء الداخلية عند الطبخ بالفحم



استكشاف الأخطاء وإصلاحها

١. ضوء مؤشر الطاقة مطفأ (لا توجد طاقة على الإطلاق)
 - أ. افحص مصدر الطاقة الخارجي
 - ب. قم بفحص الدوائر الداخلية
٢. ضوء المؤشر مضاء ولكن الجهاز لا يسخن
 - أ. افحص وحدة التحكم
 - ب- عنصر الكشف المجزأ
٣. مشاكل أخرى
 - اتصل بالشركة المصنعة
 - نصائح السلامة للصيانة :
 - قم دائمًا بفصل الطاقة عند التشغيل.
 - لا تقم بفك المنتج أو تجميعه بدون إذن
 - اتصل بالموظفين المعيّنين من قبل الشركة .
 - المصنعة أو المهنيين المؤهلين لإجراء الإصلاحات.

الضمان

- ١- عندما تحتاج إلى خدمة ما بعد البيع، يُرجى الاتصال بنا والاحتفاظ ببطاقة الضمان بشكل صحيح.
- ٢- خلال فترة الضمان التي تبلغ ١٢ شهرًا (محسوبة من تاريخ البيع)، إذا كانت جودة المنتج نفسه معيبة، سنقدم خدمة مجانية لإصلاحه لضمان حقوقك ومصالحك
- ٣- إذا تجاوز منتجك فترة الضمان، فسنقدم لك الخدمة أيضًا، مع تحمل بعض النفقات الإضافية.

ع- للأسباب التالية سيتم احتساب تكاليف إضافية :

- أ) الكوارث الطبيعية
- ب) خطأ في التشغيل
- ج) استبدال الأجزاء المستهلكة العادية
- د) أسباب أخرى لا ترجع إلى المنتج نفسه
- هـ) تلف الجهاز الناجم عن مشاكل الجهد
- و) تكاليف الصيانة الإضافية التي يتكبدتها مهندسون غير التابعين لشركتنا

الأجزاء الخارجيه لبرميل مندي

شكل (4)

الغطاء

الاقفال (عددها ٤)

شاشة التحكم
بالحراره والزمن

السلك و قابس الكهرباء

العجلات



general specification	المواصفات العامة
RZ-95L Large/ الحجم الكبير	Specifications/ المواصفات
220-240 V	Voltage / الجهد
50-60 Hz	Frequecy/ التردد
2200-2400 W	power/ القوة
35 KG	Net weight/ الوزن الكلي
75 cm	iner hight / الارتفاع الداخلي
40 cm	iner diameter/ القطر الداخلي
94 cm	outer hight / الارتفاع الخارجي
50 cm	outer diameter/ القطر الخارجي
95 L	volume / الحجم
4	meat layers/ طبقات اللحم
20 كيلو/KG	meat weight/ كمية اللحم
14 لتر/L	rice pot volume / حجم قدر الرز
4.5 KG	كمية الرز