

PORODO **LIFESTYLE**



Porodo Lifestyle

مقلة هواية ذات سعة كبيرة

SKU: PD-LFST096-BK

١	إجراءات وقائية مهمة
٢	إشعار
٣	المواصفات
٤	منظر تخطيطي
٥	احتياطات
٦	تحذير
٧	تنبيه أمان
٨	قبل الاستخدام الأول
٩	التحضير للستخدام
١٠	استخدام الجهاز
١١	دليل لوحة التحكم
١٢	نصائح
١٣	جدول وقت الطهي
١٤	التنظيف
١٥	التخزين
١٦	البيئة ملاحظة
١٧	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٨	التخلص من الجهاز
١٩	الضمان
٢٠	اتصل بنا

قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفظ عليه بشكل آمن للرجوع إليه في المستقبل.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في البيئات المنزليّة أو التطبيقات المماثلة، مثل:

- مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المحلات التجارية أو المكاتب أو بيوت العمل الأخرى.
- المزارع.

- الاستخدام من قبل العملاء في الفنادق والموتيلاط وغيرها من البيئات السكنية.

- البيئات التي تقدم خدمات المبيت والإفطار.

التوصيات

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا. وتشمل هذه الاحتياطات ما يلي:

١. اقرأ جميع التعليمات بعناية.
٢. لا تلمس الأسطح الساخنة.

٣. للحماية من الصدمات الكهربائية، تجنب غمر السلك أو المقابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر.

٤. **تحذير:** يحتوي هذا الجهاز على وظيفة تدفئة، وقد تصبح الأسطح، بما في ذلك تلك التي لا تستخدم، ساخنة للغاية. نظرًا لأن درجة الحرارة يتم إدراكتها بشكل مختلف من قبل الأفراد، فمن المهم التعامل مع الجهاز بحذر. لا تلمس سوى المقابض والأسطح المخصصة للإمساك، باستخدام الحماية من الحرارة مثل القفازات. يجب ترك الأسطح الأخرى تبرد قبل لمسها.

٥. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه يبرد قبل وضع أو إزالة الأجزاء.

٦. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الموظفين المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر.

٧. لا تستخدم ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز، حيث قد تسبب في إصابات.

٨. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

٩. تأكد من عدم تعليق السلك على حافة الطاولة أو المنضدة حيث قد يتلامس مع الأسطح الساخنة.

١. لا تضع الجهاز بالقرب من موقد الغاز أو الكهرباء الساخنة، أو في فرن ساخن.
٢. توخ الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
٣. قدم دائمًا بتوسيع القابس بالجهاز أولاً، ثم قم بتوصيل السلك بأخذ الحائط. لفصل الجهاز، قم بـ**ييقاف تشغيل أي جهاز تحكم** ثم قم بإزالة القابس من مأخذ الحائط.
٤. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المقصود منه.
٥. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكثر، والأفراد الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يتم الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستخدامه الآمن وأن يفهموا المخاطر المرتبطة به. لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز. لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيفه وصيانته إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.
٦. احفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
٧. لا يقصد تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

ملاحظة

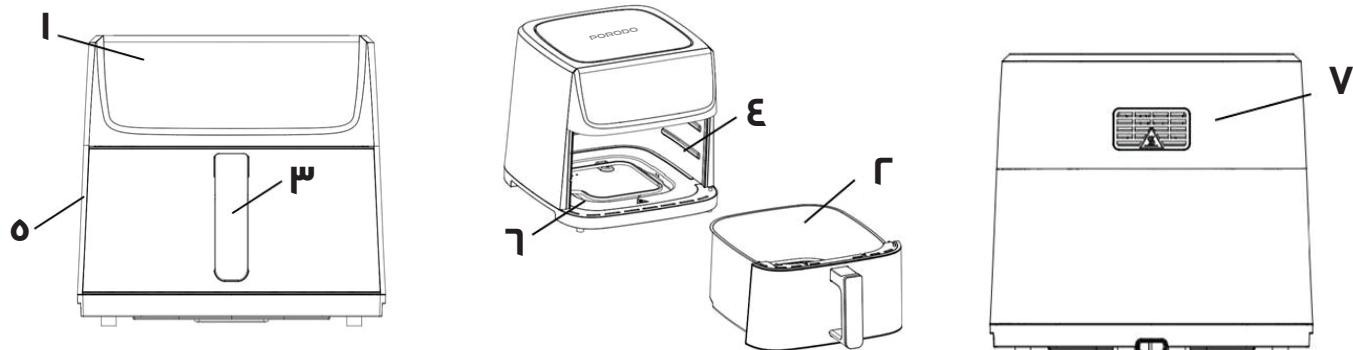
توفر هذه المقالة الهوائية الساخنة طريقة سهلة وصحية لتحضير مكوناتك المفضلة. من خلال الاستفادة من دوران الهواء الساخن السريع والشواية العلوية، يمكنك تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق. وأفضل جزء هو أن المقالة تسخن الطعام من جميع الاتجاهات، ومعظم المكونات لا تتطلب أي زيت.

المواصفات

٢٢ إلى ٤٠ فولت	الجهد المقدر
٦.-٥ هرتز	التردد المقدر
٢٢ واط	الطاقة المقدرة
١١ التر	السعة

درجة الحرارة	من ٦ إلى ٢٠ درجة مئوية
المؤقت	حتى ٢٤ ساعة
قباس الطاقة	المملكة المتحدة ٣ دبابيس
حجم المنتج	٥٥٠ مم × ٣٣٠ مم × ٤١٣ مم

عرض تخطي



الشكل

١. لوحة العرض
 ٢. السلة
 ٣. المقبض
 ٤. القضبان المعدنية
 ٥. الهيكل الرئيسي
 ٦. التدفئة السفلية
 ٧. مخرج الهواء

احتیاطات

الخطر: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر، وكذلك من قبل الأفراد الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو أولئك الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المرتبطة به.

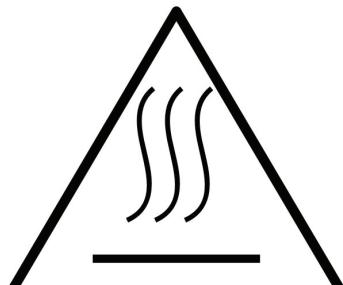
١. لا يجوز للأطفال استخدام الجهاز دون إشراف. لا يجوز للأطفال القيام بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.
٢. احفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
٣. لا تغمر أبداً الهيكل الذي يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين في الماء أو تطفئه تحت الصنبور.
٤. لا تسمح بدخول أي ماء أو أي سوائل أخرى إلى الجهاز لمنع حدوث صدمة كهربائية.
٥. ضع دائمًا المكونات المراد قليها في السلة، مع التأكد من عدم ملامستها لعناصر التسخين.
٦. لا تقم بتغطية مدخل الهواء أو فتحات مخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
٧. لا تملأ القدر بالزيت، حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.
٨. لا تلمس الجزء الداخلي من الجهاز أبداً أثناء تشغيله.
٩. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.

تحذير

١. تأكد من أن الجهد الموضح على الجهاز يطابق جهد التيار الكهربائي المحلي.
٢. لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي ضرر في القابس أو سلك الطاقة أو أي أجزاء أخرى.
٣. لا تسمح لشخص غير مصري له باستبدال سلك الطاقة التالف أو إصلاحه.
٤. احفظ سلك الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
٥. لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بأيدي مبللة.
٦. لا تضع الجهاز على الحائط أو بالقرب من أجهزة أخرى. اترك مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سم على الظهر والجوانب، ومساحة خالية لا تقل عن ١٠ سم فوق الجهاز. لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
٧. لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير ما هو موصوف في هذا الدليل.
٨. لا تترك الجهاز قيد التشغيل دون مراقبة.

٩. أثناء القلي بالهواء الساخن، يخرج البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء. احرص على إبقاء يديك ووجهك على مسافة آمنة من فتحات مخرج البخار والهواء. كن حذراً من البخار والهواء الساخنين عند إزالة القدر من الجهاز.

١٠. قد تصبح أي سطح يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام (الشكل ٢).
١١. افصل الجهاز فوراً إذا لاحظت دخاناً داكناً يتصاعد منه. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة القدر من الجهاز.



الشكل ٢

تنبيه السلامة

١. تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستوى ومستقر.
٢. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا يجوز استخدامه بأمان في بيئات مثل مطابخ الموظفين والمزارع والموتيلات وغيرها من البيئات غير السكنية. كما أنه غير مخصص للاستخدام من قبل العمالء في الفنادق والموتيلات ومؤسسات المبيت والإفطار أو غيرها من البيئات السكنية.
٣. إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح، أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو لا يتوافق مع التعليمات الواردة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح، وقد نرفض أي مسؤولية عن الضرر الناتج.
٤. افصل الجهاز دائمًا عند عدم استخدامه.
٥. يحتاج الجهاز إلى حوالي ٣ دقائق ليبرد قبل التعامل معه أو تنظيفه بأمان.

قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
٢. قم بإزالة أي ملصقات أو علامات من الجهاز.
٣. قم بتنظيف الوعاء والرف جيداً بالماء الساخن وبعض سائل غسيل الأطباق وإسفنجه غير كاشطة.

٤. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
٥. هذه مقلة خالية من الزيت تعمل باستخدام الهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو دهون القلي.

ملاحظة: عند تسخين المقلة الهوائية لأول مرة، قد تباعث منها كمية طفيفة من الدخان أو الرائحة. هذا أمر طبيعي بالنسبة للعديد من أجهزة التدفئة ولا يؤثر على سلامة جهازك.

التحضير للاستخدام

١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوٍ.
٢. لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
٣. ضع الرف في القدر.
٤. لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر.
٥. لا تضع أي شيء فوق الجهاز، حيث سيؤدي ذلك إلى تعطيل تدفق الهواء والتأثير على نتائج القلي بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

- يمكن للمقلة الخالية من الزيت تحضير مجموعة متنوعة من المكونات.
١. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض.
 ٢. اسحب وعاء القلي بعناية من المقلة الهوائية الساخنة.
 ٣. ضع المكونات في وعاء القلي.
 ٤. قم بإعادة وعاء القلي إلى المقلة الهوائية الساخنة، مع التأكد من محاذاته مع الأدلة الموجودة في جسم المقلة.
 ٥. لا تستخدم الوعاء أبداً بدون الرف بداخله.

تحذير: لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام أو بعده، لأنه يصبح ساخناً جداً. أمسك وعاء القلي دائمًا من المقبض.

٦. حدد وقت التحضير المطلوب للمكونات.
٧. تطلب بعض المكونات رجهافي منتصف وقت التحضير. لرج المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز من المقبض ورجه. ثم قم بإعادة الوعاء إلى المقلة الهوائية.

تحذير: لا تضغط على الزر الموجود على المقبض أثناء الرج.

٨. عندما تسمع صوت جرس المؤقت، الذي يشير إلى انتهاء وقت التحضير المحدد، اسحب وعاء القلى من الجهاز.

صيحة: يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت وفقاً لفضيلاتك أثناء الاستخدام. ستظل اعداداتك كما هي لمدة دقيقة تقريباً بعد سحب الوعاء من الجهاز.

٩. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن جاهزة بعد، فما عليك سوى إعادة وعاء القلى إلى الجهاز وضبط المؤقت لبعض دقائق إضافية.

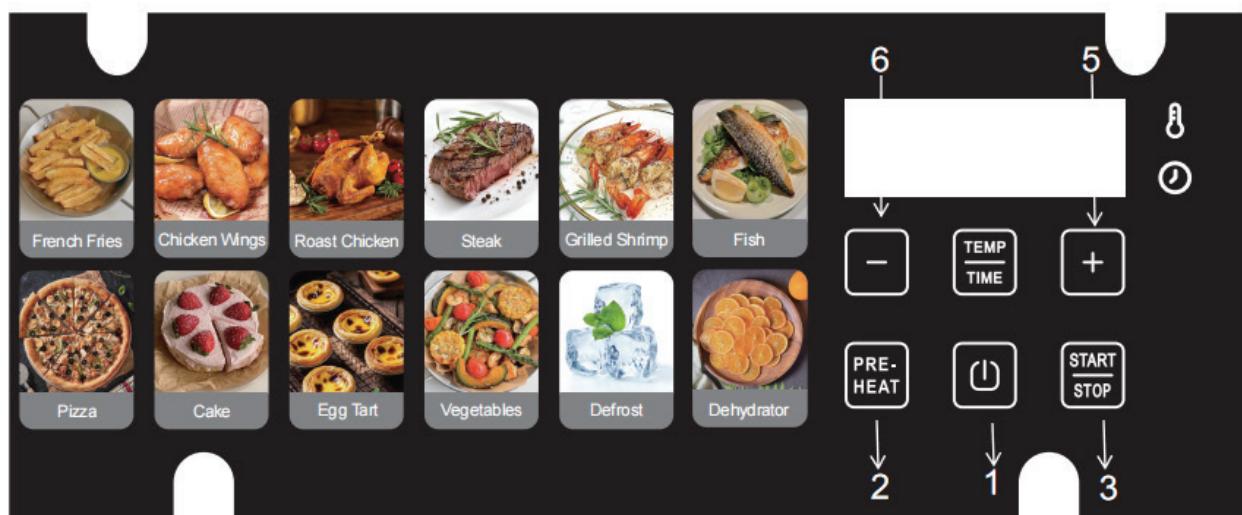
٤. لإزالة المكونات (على سبيل المثال، البطاطس المقلية)، اسحب الوعاء من المقلة الهوائية الساخنة وضعيه على سطح مقاوم للحرارة.

تحذير: لا تقلب الوعاء رأساً على عقب مع بقاء الرف متصلة، حيث سيتسرب أي زيت زائد متصدع في قاع الوعاء على المكونات. سيكون الوعاء والمكونات ساخنين، وقد يتتسرب البخار حسب نوع المكونات في المقلة الهوائية.

٢. أفرغ السلة في وعاء أو على طبق. ||

١٢. عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، يتم تشغيل المقلة الهوائية الساخنة على الفور.

دليل لوحة التحكم



مفتاح التشغيل (

اضغط على مفتاح التشغيل لتشغيل الجهاز. سيؤدي الضغط على مفتاح التشغيل لمدة ٣ ثوانٍ إلى إيقاف تشغيل الجهاز بالكامل أثناء الطهي. ستظهر رسالة "OFF" على الشاشة، وستتوقف المروحة عن العمل بعد ٢ ثانية، مما يؤدي إلى إيقاف تشغيل الجهاز تماماً.



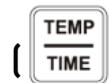
مفتاح قائمة التسخين المسبق ()

اضغط على هذا المفتاح لبدء عملية التسخين المسبق.



مفتاح البدء والإيقاف المؤقت ()

بمجرد وضع السلة والوعاء بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي، اضغط على هذا المفتاح لبدء الطهي. أثناء عملية الطهي، إذا كنت بحاجة إلى الإيقاف المؤقت، فاضغط على الزر مرة أخرى، وستتوقف المقدمة الهوائية عن العمل.



مفتاح الإعداد المسبق ()

يتحكم في إعدادات درجة الحرارة والوقت.



مفاتيح التحكم في درجة الحرارة ()

تيتيح لك هذه المفاتيح زيادة أو خفض درجة حرارة الطهي بمقدار درجات مئوية في المرة الواحدة. سيؤدي الضغط على المفتاح باستمرار إلى تغيير درجة الحرارة بسرعة. يتراوح نطاق التحكم في درجة الحرارة من ٨ درجة مئوية إلى ٢٠ درجة مئوية.

تتحكم هذه المفاتيح أيضاً في وقت الطهي، حيث تزيد أو تقلل بمقدار دقيقة واحدة في المرة الواحدة. سيؤدي الضغط على المفتاح باستمرار إلى تغيير الوقت بسرعة.



مؤشر الضوء ومؤشرات درجة الحرارة/المؤقت ()

يعرض إعدادات درجة الحرارة والمؤقت.

نصائح

ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات هي مجرد إرشادات. نظراً لأن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك المحددة.

١. نظراً لأن تقنية Rapid Air تعمل على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن سحب وعاء القلي لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن لن يوقف العملية.

٢. تطلب المكونات الأصغر عادةً وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الأكبر حجماً.

٣. تطلب الكمية الأكبر من المكونات عادةً وقت تحضير أطول، بينما تطلب الكمية الأصغر وقت تحضير أقصر قليلاً.
٤. يساعد رج المكونات الأصغر في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يمنع قلي المكونات بشكل غير متساوٍ.
٥. أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة أكثر هشاشة. أقل مكوناتك في المقلة الهوائية الساخنة في غضون بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
٦. لا تحضر مكونات دهنية للغاية، مثل النقانق، في المقلة الهوائية الساخنة.
٧. يمكن أيضًا تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن خبزها في الفرن في المقلة الهوائية الساخنة.
٨. الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقلي المقرمشة هي ٥.. جرام.
٩. استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تطلب العجين الجاهز أيضًا وقت تحضير أقصر من العجين المصنوع في المنزل.
١٠. ضع صينية الخبز أو طبق الفرن في سلة المقلة الهوائية الساخنة إذا كنت تريده خبز كعكة أو كيتش، أو إذا كنت تريده قلي مكونات هشة أو وجبات خفيفة محشوة.
١١. يمكنك أيضًا استخدام المقلة الهوائية الساخنة لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ١٥ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

جدول وقت الطهي

سيساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات الخاصة بك.

المكونات	الوقت	درجة الحرارة (درجة مئوية)
بطاطس مقلي	١٥ دقيقة	٢٠..
أجنحة دجاج	٢٥ دقيقة	٢٠..
دجاج مشوي	٣٠ دقيقة	٢٠..
شريحة لحم	٢٥ دقيقة	٢٠..
جمبري مشوي	١٠ دقائق	١٩.

٧..	١ دقائق	سمك
٨..	٢٥ دقيقة	بيتزا
٩..	١٥ دقيقة	كيك
١٠..	١٥ دقيقة	فطيرة بيض
١١..	١ دقائق	خضروات
٨..	١ دقائق	تدويب
٦..	٢٤ ساعة	مجفف

ملحوظة: أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عندما تبدأ في القلي بينما تكون المقلة الهوائية الساخنة لا تزال باردة.

التنظيف

١. نُظفِّفُ الجهاز بعد كل استخدام.

ملاحظة: الوعاء ورف الطلاء غير اللاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف الطلاء غير اللاصق.

٢. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز يبرد.

ملاحظة: انزع الوعاء للسماح لمقلة الهواء الساخن بالتبريد بشكل أسرع.

٣. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

٤. نُظفِّفُ الوعاء والرف بالماء الساخن وبعض سائل غسيل الأطباق وإسفنجه غير كاشطة.

٥. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.

نصيحة: إذا التصقت الأوساخ بالرف أو أسفل الوعاء، فاملاً الوعاء بالماء الساخن وبعض سائل غسيل الأطباق. ضع الرف في الوعاء واترك الوعاء والرف منقوتين لمدة ١ دقائق تقريباً.

٦. نُظفِّفُ الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجه غير كاشطة.

٧. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة التنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

١. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد.
٢. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

ملاحظة بيئية

لا تخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية بمجرد انتهاء استخدامه. بدلاً من ذلك، قم بتسلি�مه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة التدوير. من خلال القيام بذلك، فإنك تساعد في الحفاظ على البيئة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
قم بتوصيل التيار الكهربائي بمقبس الحائط المؤرض.	الجهاز غير موصول بالكهرباء.	المقلة الهوائية
اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز.	لم تقم بضبط المؤقت.	الساخنة لا تعمل.
استخدمي كميات أصغر من المكونات في السلة، حيث يتم قليها بشكل أكثر توازناً.	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	المكونات المقلية في المقلة الهوائية
ضبط درجة الحرارة إلى الإعدادات المطلوبة.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	لم يتم طبخها بشكل كامل.
اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب.	وقت التحضير قصير جداً.	
يجب رج المكونات المكدسة أو الموضعية فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت التحضير.	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى رجها في منتصف وقت التحضير.	يتم قلي المكونات بشكل غير متساو في المقلة الهوائية.
استخدمي الوجبات الخفيفة المخبوزة في الفرن أو ادهني الوجبات الخفيفة بالزيت بشكل خفيف للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحضير في مقلة تقليدية.	الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من المقلة الهوائية.
لا تملأوعاء القلي إلى ما بعد خط MAX.	يوجد عدد كبير جدًا من المكونات في وعاء القلي.	لا أستطيع إدخال المقلة داخل الجهاز بشكل صحيح.
ادفع الرف داخل الوعاء حتى لا يمكن من التحرك أكثر من ذلك.	لم يتم وضع الرف في الوعاء بشكل صحيح.	

عند قلي المكونات الدهنية، قد تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القدر. سينتاج عن الزيت دخان أبيض، وقد تسخن القدر أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية.	أنت تقوم بإعداد مكونات دهنية.	يخرج دخان أبيض من الجهاز.
ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحوم في المقلة. تأكد من تنظيف المقلة جيداً بعد كل استخدام.	لا يزال القدر يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	
استخدمي البطاطس الطازجة وتأكد من بقاياها ثابتة أثناء القلي.	لم تستخدم النوع الصحيح من البطاطس.	يتم قلي البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلة العوائية.
اغسلي عيدان البطاطس جيداً لإزالة النشا الموجود على السطح.	لم تغسل أعواد البطاطس جيداً قبل قليها.	
جففي أعواد البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت. قومي بقطع أعواد البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر هشاشة. أضيفي القليل من الزيت الإضافي للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.	تعتمد قرمشة البطاطس على كمية الزيت والماء في البطاطس.	يتم قلي البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ في المقلة العوائية.

التخلص من الجهاز

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى. ولمنع الضرر المحتمل للبيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير السليم من النفايات، يرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام. لإعادة جهازك المستعمل، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالتاجر الذي تم شراء المنتج منه. يمكنهم المساعدة في إعادة التدوير الآمنة بيئياً.



المنتجات التي تشتريها مباشرةً من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Porodo** تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

عند شراء منتجات **Porodo** من أي من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ٢٤ شهرًا فقط. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، فانتقل إلى موقعنا على porodo.net/warranty واملأ النموذج بالمعلومات الخاصة بك. ولا تنس تحميل صورة المنتج أيضًا. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريديًا إلكترونيًا لتأكيد تمديد ضمان منتجك.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:
porodo.net/warranty

إذا كان لديك أي أسئلة حول سياسة الخصوصية هذه، يرجى الاتصال بنا على:
info@porodo.net
الموقع الإلكتروني: porodo.net
خدمة العملاء: support@porodo.net
انستغرام: porodo.me