

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

FLEXI COOK PRO

شواية داخلية | فرن بيتزا | مقلاة هوائية

SKU: PDAF1015BK

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٣	مميزات المنتج
٣	احتياطات السلامة
٥	احتياطات السلامة الكهربائية
٦	ملحقات الطهي
٦	واجهة المستخدم
٧	تعليمات الاستخدام الأول
٧	محظورات السلامة
٨	تعليمات التشغيل
٩	وظيفة المصباح ووضع الحجز
١٠	قائمة الإعدادات المسبقة
١١	طاولة الطهي
١٢	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٣	شرح رموز الأخطاء
١٣	التنظيف والصيانة
١٤	التخلص من المنتج
١٥	الضمان
١٥	اتصل بنا

جهاز Porodo Flexi Cook Pro هو جهاز طهي متعدد الاستخدامات، مصمم للشواء الداخلي، وخبز البيتزا، والقللي الهوائي. بفضل سعته الكبيرة التي تبلغ ١٠،٥ لتر وقوته البالغة ٢١٠٠ واط، يوفر الجهاز ٨٠٪ من الزيت لوجبات صحية أكثر. يتميز الجهاز بـ ١٠ قوائم مُعدّة مسبقًا، مما يُسهّل تحضير الوجبات لجميع المستويات، من المبتدئين إلى الخبراء. كما يتضمن وظيفة تأخير تُمكنك من تخطيط وجباتك، مما يضمن جاهزيتها تمامًا عند الحاجة، وهو مثالي لجداولك المزدحمة. تُتيح طريقة الفتح المزدوجة سهولة الوصول إلى الطعام، سواء من خلال الغطاء القابل للطي أو الدرج، مما يُتيح إضافة أو إزالة العناصر حتى في المساحات الضيقة. يُعد فليكسي كوك برو مثاليًا للشواء، والقللي، والخبز، وتحضير مجموعة متنوعة من الوجبات مثل أجنحة الدجاج، وشرائح اللحم، والبيتزا، وغيرها، كل ذلك من جهاز واحد.

المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠/٦٠ هرتز
الطاقة المقدر	٢١٠٠ واط (٣٠٠ واط + ١٨٠٠ واط)
السعة	١٠،٥ لتر
درجة الحرارة	٤٠ درجة مئوية إلى ٢٠٠ درجة مئوية
قابس الطاقة	قابس بريطاني ثلاثي الأطراف
حجم المنتج	٤٣،٩ × ٣٨،٣ × ٣١،٣ سم

١. قائمة طعام مُعدّة مسبقًا ومتنوعة: تُبسّط تحضير الوجبات مع تحكم دقيق. تُقدّم ١٠ قوائم طعام مُعدّة مسبقًا لنتائج مُتنسقة، مُناسبة لجميع الطهاة، من المبتدئين إلى الخبراء.
٢. وظيفة التأخير: تُتيح التخطيط المُسبق للوجبات مع وظيفة تأخير لمدة ١٢ ساعة. مثالية للجداول الزمنية المُزدحمة، بحيث تكون الوجبات جاهزة تمامًا عند الحاجة.
٣. طريقة الفتح المُزدوجة: تُوفّر الراحة مع غطاء قلاب وخيار درج لسهولة الوصول إلى الطعام، خاصةً في المساحات الضيقة أو عند التعامل مع كميات كبيرة.
٤. زيت أقل بكثير: تُساعد وظيفة المقلاة الهوائية على تحضير وجبات صحية باستخدام زيت أقل.
٥. طهي مُتنوّع: يُمكنك الشواء والقلي والخبز وتحضير وجبات صحية، كل ذلك باستخدام جهاز طهي واحد.
٦. سعة كبيرة ١٠،٥ لتر: تُوفّر سعة طهي كبيرة تبلغ ١٠،٥ لتر لتحضير المزيد من الطعام دفعةً واحدة.
٧. طهي قوي: قوة ٢١٠٠ واط تضمن طهيًا فعالًا وقويًا.
٨. برامج قابلة للتخصيص: يوفر ١٠ برامج قابلة للتخصيص لأنواع مختلفة من الطعام، مثل الفواكه المشوية، والروبيان، وأجنحة الدجاج، والكعك، وغيرها.

احتياطات السلامة

١. هذا الجهاز غير مناسب للأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية، أو الحسية، أو العقلية. يجب مراقبة الأطفال دائمًا عند استخدام هذا الجهاز أو بالقرب منه.
٢. أبقِ الأطفال بعيدًا عن هذا الجهاز وامنعهم من اللعب به.
٣. تجنب لمس الأسطح عالية الحرارة عند استخدام المقبض أو المقبض.
٤. لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تغمر الوحدة الرئيسية، أو سلك الطاقة، أو قابس الطاقة في الماء.

٥. افصل قابس الطاقة دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام أو عند التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز قبل إخراج أي مكونات داخلية أو تنظيفه.
٦. لا تستخدم الجهاز إذا كان معطلاً، أو كانت بعض مكوناته مفقودة، أو كان سلك/ قابس الطاقة تالفاً. يجب إجراء الصيانة من قبل الشركة المصنعة، أو مراكز الإصلاح المعتمدة، أو فنيين مؤهلين.
٧. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في الأماكن الخارجية أو الرطبة.
٨. استخدم فقط الملحقات المعتمدة من الشركة المصنعة. قد تُشكل الملحقات غير المصرح بها خطر التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
٩. لا تُعلق سلك الطاقة أبداً على حافة طاولة، ولا تسمح له بلمس أي أسطح ساخنة.
١٠. لا تضع الجهاز بالقرب من موقد غاز، أو فرن كهربائي، أو فوقها.
١١. تعامل مع الجهاز بحذر، خاصةً إذا كان يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى.
١٢. استخدم الجهاز للغرض المخصص له فقط.
١٣. أوقف تشغيل الجهاز دائماً باستخدام زر التشغيل قبل فصله من المقبس.
١٤. تأكد من عدم وضع الجهاز بالقرب من الجدران أو أي معدات أخرى. اترك مسافة لا تقل عن ٣٥ سم حول الجهاز أثناء التشغيل.
١٥. بعد توقف الجهاز عن العمل، اترك سطح أنبوب التسخين يبرد قبل لمسه، لأنه يبقى في درجات حرارة عالية لفترة طويلة.
١٦. شغل الجهاز فقط عندما يكون محتوياً بشكل صحيح؛ فقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تشوه هيكله.
١٧. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية أو أي مخاطر أخرى، استخدم الجهاز دائماً مع الحاوية القابلة للإزالة المرفقة.
١٨. لا تعيق منافذ سحب الهواء أو العادم أثناء تشغيل الجهاز.
١٩. تحذير: قد يصبح سطح الجهاز ساخناً جداً أثناء التشغيل. توخَّ الحذر عند التعامل معه.
٢٠. اغسل أدوات الطهي يدوياً دائماً قبل الاستخدام وبعده لضمان نظافتها.
٢١. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة ومنظف لطيف لتجنب تراكم الرواسب.
٢٢. قم بتسخين الجهاز مسبقاً وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لضمان الطهي بشكل صحيح.

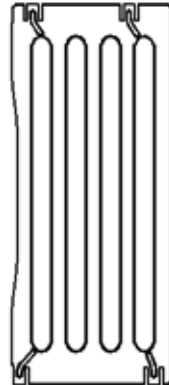
- ٢٣.** يتضمن الجهاز خاصية إيقاف التشغيل التلقائي التي تُوقفه عند وصول المؤقت إلى الصفر، مما يمنع ارتفاع درجة الحرارة أو أي مخاطر أخرى.
- ٢٤.** يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا لمزيد من التحكم في تشغيله.
- ٢٥.** لا تغسل أو تنقع أدوات الطهي بالماء.
- ٢٦.** هذا الجهاز ليس مقلادة. تجنب سكب السوائل فيه.

احتياطات السلامة الكهربائية

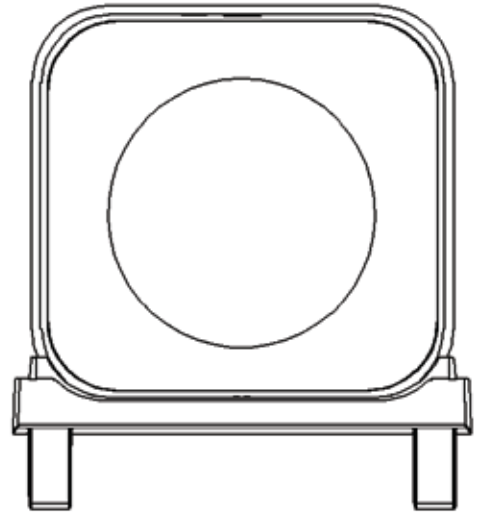
- لحفاظ على الحماية المستمرة من مخاطر الصدمات الكهربائية، اتبع هذه الإرشادات عندما يكون طول السلك المرن المزود بالجهاز أقل من ١,٤ متر:
- ١.** متطلبات سلك التمديد:
 - يجب أن يكون سلك الطاقة في المقبس من النوع ثلاثي الأسلاك، ومؤرخًا بشكل فعال، ويلبي المعايير التالية:
 - ٢.** أسلاك الطاقة القصيرة:
 - استخدم أسلاك طاقة قصيرة لتقليل مخاطر التشابك أو التعثر.
 - ٣.** الحذر مع الأسلاك الأطول:
 - إذا لزم استخدام سلك تمديد أطول، فيجب توخي الحذر الشديد لضمان الاستخدام الآمن.
 - ٤.** استخدام سلك التمديد:
 - في حال استخدام سلك تمديد أطول، تأكد مما يلي:
 - أ.** التصنيف الكهربائي:
 - يجب أن يتوافق التصنيف الكهربائي لسلك التمديد مع المتطلبات الكهربائية للجهاز لمنع التحميل الزائد.
 - ب.** ترتيب الأسلاك:
 - رتب الأسلاك بحيث لا تتدلى فوق الطاولات أو الأسطح، لتجنب مخاطر التعثر أو السماح للأطفال بسحب الأسلاك.



١



٢



٣

١. صينية

تُستخدم مع قدر القلي لطهي المزيد من الطعام.

٢. فاصل

تُستخدم مع قدر القلي والصينية لطهي الأطعمة المختلفة.

٣. قدر القلي

تُستخدم مع الصينية.

واجهة المستخدم



زر التشغيل / الإيقاف المؤقت	
زر الإضاءة	
زر ضبط درجة الحرارة	  
زر ضبط الوقت	  
رمز القائمة	         
زر اختيار القائمة	
وضع الحجز	

تعليمات الاستخدام الأول

١. أزل جميع مواد التغليف والملصقات.
٢. لا تنظف أو تنقع أدوات الطهي بالماء. امسح الجزء الداخلي والخارجي من أدوات الطهي بقطعة قماش نظيفة ورطبة.
٣. قبل طهي الطعام، سخّن الجهاز لبضع دقائق لإزالة طبقة الزيت الواقية من الشركة المصنعة.
- ملاحظة:** لا تغسل أو تنقع أدوات الطهي بالماء.
٤. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
٥. اختر ملحقات الطهي لوصفاتك.
- ملاحظة:** قبل الاستخدام الأول وبعده، اغسل ملحقات الطهي يدويًا، ثم امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة ومنظف معتدل.

محظورات السلامة

١. لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
٢. لا تغط فتحات التهوية في الجزء العلوي والخلفي من المقلاة الهوائية.

٣. لا تستخدم باب الجهاز كسلة طعام ساخنة. قد تُتلف السلة الساخنة الباب أو الجهاز، وقد تُسبب إصابات جسدية.
٤. لا تُزل ملحقات الطهي دون ارتداء قفازات الفرن.

تعليمات التشغيل

١. التشغيل:
- أ. أدخل سلك الطاقة في المقبس، ثم ضع الجهاز في وضع الاستعداد. سيضيء زر التشغيل (⏻/▶).
- ب. اضغط على زر التشغيل (⏻/▶) لتنشيط واجهة التشغيل. ستضيء جميع الأزرار باللون الأبيض، وستُضبط شاشة العرض افتراضيًا على ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.
- ج. اضبط الوقت ودرجة الحرارة وفقًا لمكوناتك باستخدام زر الضبط (راجع "Menu" للاطلاع على تعليمات مفصلة حول ضبط درجة الحرارة والوقت).
٢. بدء العملية:
- أ. اضغط على زر البدء (⏻/▶) لبدء التشغيل. سيظهر مؤشر (turn)، مشيرًا إلى ضرورة قلب الطعام داخل القدر للحصول على تسخين متساوٍ.
- ب. سيضيء ضوء الفرن داخل القدر تلقائيًا للمساعدة في عملية تسخين الطعام. بعد اكتمال قلب الطعام، سينطفئ ضوء الفرن.
- ملاحظة:** إذا لم يتم الضغط على زر البدء (⏻/▶) خلال ٥ دقائق، فسيدخل الجهاز في وضع السكون.
٣. إيقاف العملية مؤقتًا:
- أ. أثناء التشغيل، يمكنك الضغط على زر الإيقاف المؤقت (⏻/▶) لإيقاف العملية. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- ب. اضغط على زر الإيقاف المؤقت (⏻/▶) مرة أخرى لاستئناف العمل.
٤. قوائم الإعداد المسبق:
- أ. لتسهيل الاستخدام، اضغط على زر القائمة لاختيار برنامج مُعد مسبقًا. سيظهر رمز القائمة المقابل على الشاشة، وامنًا.
- ب. يمكنك ضبط وقت ودرجة حرارة البرنامج المُعد مسبقًا وفقًا لتفضيلاتك. بعد

الضبط، اضغط على زر البدء للبدء.

٥. الرج أو التقليب:

أ. قد تتطلب بعض المكونات رجها أو تقليبها في منتصفها (راجع "جدول الأطعمة"). هناك طريقتان للقيام بذلك:

أ١. إذا فُتح الغطاء أو سُحب القدر، سيتوقف الجهاز عن العمل. لاستئناف التشغيل، أغلق الغطاء، وسيبدأ الجهاز من جديد.

أ٢. كبديل، أثناء التشغيل، اضغط على زر الإيقاف المؤقت لفتح الغطاء أو سحب القدر، ثم اقلب الطعام، وأغلق الغطاء. اضغط على زر البدء لاستئناف التشغيل.

ملاحظة: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال دقيقتين من الطهي، فستعود الشاشة إلى الإعدادات الافتراضية.

٦. التحقق من حالة الطعام:

أ. بعد انتهاء الطهي، تحقق من نضج الطعام تمامًا. إذا لم يكن ذلك مُرضيًا لك، فاضبط درجة الحرارة أو الوقت وتابع الطهي.

ب. بالنسبة للأطعمة مثل البطاطس المقلية، يمكنك استخدام زر تحرير المقلاة لنقلها إلى وعاء آخر.

ج. بعد الطهي، اسكب الطعام في طبق أو وعاء للتقديم.

ملاحظة: عندما تكون ملحقات الطهي لا تزال متصلة بالقدر الخارجي، لا تقلب القدر أو تملئه. قد يؤدي ذلك إلى تراكم الزيت الزائد في قاع القدر الخارجي بدلاً من الطعام.

تحذير: بمجرد استخدام المنتج، ستكون كل من ملحقات الطهي والطعام ساخنين. توخَّ الحذر عند التعامل مع المقلاة الساخنة والقدر الخارجي.

وظيفة المصباح ووضع الحجز

لتفعيل المصباح، اضغط على زر إضاءة المصباح (☼). سيعمل المصباح لمدة دقيقتين افتراضياً. خلال هذه الفترة، يمكنك الضغط على زر إضاءة المصباح (☼) مرة أخرى لإطفائه. سيضيء المصباح تلقائياً عند تفعيل تذكير تقليب القدر، وسيُطفأ تلقائياً بعد انتهاء التذكير.

تعليمات وظيفة الحجز:

بمجرد ضبط درجة الحرارة والوقت المطلوبين، اضغط على زر الحجز (⌚) للوصول إلى

إعدادات الحجز. اضغط على أزرار ضبط الوقت (+/-) لضبط وقت الحجز المطلوب. بعد ذلك، اضغط على زر البدء (▶/⏵) لإتمام الحجز. بعد إكمال إعداد الحجز، سيبدأ المنتج بالعمل تلقائيًا بمجرد وصول الوقت المحدد.

أثناء وضع الحجز، يمكنك الخروج يدويًا بالضغط على زر الحجز (⏸) مرة أخرى. إذا كنت ترغب في إعادة الدخول إلى وضع التسخين المسبق، فاضغط على زر الحجز (⏸) ثم زر البدء (▶/⏵) لإعادة التشغيل.

ملاحظة: يمكن تعديل وقت الحجز بزيادات قدرها ١٥ دقيقة، مع نطاق يتراوح من ١٥ دقيقة إلى ٤٥ دقيقة، ويتراوح أيضًا من ساعة إلى ١٢ ساعة بفواصل زمني قدره ٣٠ دقيقة.

قائمة الإعدادات المسبقة

طعام أصلي مواد	الوزن (جم)	درجة الحرارة (م)	وقت (دقائق)	إجراء خاص لنتيجة أفضل
رقائق بطاطس	٣٠-٥٠	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
سمك	٣٠-٥٠	١٨٠ درجة مئوية	٢٠ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
روبيان طازج	٢٥-٥٠	١٥٠ درجة مئوية	١٠ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
بيتزا	١٠٠-٤٠٠	١٨٠ درجة مئوية	١٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
أجنحة دجاج	١٠٠-٤٠٠	١٨٠ درجة مئوية	٢٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
كيك	١٠٠-٤٠٠	١٦٠ درجة مئوية	١٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
ستيك	٣٠-٦٠	٢٢٠ درجة مئوية	٢٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
مكسرات	١٥٠-٤٨٠	٦٠ درجة مئوية	٦ ح	تقليب الطعام في منتصفه

مأكولات	الوقت	درجة الحرارة	شرح/ ملاحظة
بطاطس مقلية مجمدة	١٥-١٦ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
بطاطس مقلية سميكة مجمدة	١٥-٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
بطاطس مقلية منزلية الصنع	١٠-١٦ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
بطاطس إسفين منزلية الصنع	١٨-٢٢ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
قطع بطاطس منزلية الصنع	١٢-١٨ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
بطاطس هاش براونز	١٥-١٨ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	
بطاطس مشوية	١٥-١٨ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
شريحة لحم بقري	٨-١٢ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	
شريحة لحم خنزير	١٠-١٤ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	
هامبرغر	٧-١٤ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
لفائف سبج	١٣-١٥ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	
فخذ دجاج	١٨-٢٢ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	
صدر دجاج	١٠-١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
لفائف سبرينغ	١٥-٢٠ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	استخدم صينية خبز
قطع دجاج ناجتس مجمدة	١٠-١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	استخدم صينية خبز
أصابع سمك مجمدة	٦-١٠ دقائق	٢٠٠ درجة مئوية	استخدم صينية خبز
أصابع جبن	٨-١٠ دقائق	١٨٢ درجة مئوية	استخدم صينية خبز
خضراوات	١٠ دقائق	١٦٠ درجة مئوية	
كيك	٢٠-٢٥ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية	استخدم ورق قصدير
كاسترد	٢٠-٢٢ دقيقة	١٨٢ درجة مئوية	استخدم صينية تحميص/ خبز
مافن	١٥-١٨ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	استخدم ورق القصدير
حلقات بصل	١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	

ملاحظة: بالنسبة للأطعمة التي تحتاج إلى تقليب، اضبط المؤقت على نصف الوقت المطلوب في الوصفة، وسيُذكر المؤقت عند الحاجة إلى تقليب الطعام أو تدويره. عند سماع رنين المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى.

ملاحظة: يُرجى العلم أن هذه الإعدادات تُشير إلى أنه نظرًا لاختلاف منشأ المكونات وحجمها وشكلها وعلامتها التجارية، لا يمكننا ضمان الإعدادات المثالية لمكوناتك.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير موصول بالكهرباء	وصل سلك الطاقة بمقبس الحائط.
	لم يتم تشغيل الجهاز بضبط وقت التحضير ودرجة الحرارة	اضبط درجة الحرارة والوقت.
	الجهاز غير موصول بمقبس كهربائي منفصل	وصل الجهاز بمقبس طاقة منفصل.
طعام غير مطبوخ	تحميل زائد على الجهاز	استخدم دفعات أصغر لطهي أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة منخفضة جدًا	استمر في الطهي حتى تتوقف الحرارة.
الطعام غير مطبوخ بالتساوي	بعض الأطعمة تحتاج إلى التقليب أثناء الطهي	أثناء الطهي، اقلب الطعام إذا لزم الأمر.
	يتم طهي أحجام مختلفة من الطعام معًا	اطبخ الطعام في حصص متساوية الحجم.
ينبعث من الجهاز الكهربائي دخان أبيض	الزيت المستخدم	امسح الزيت الزائد.
	يوجد زيت متبقٍ من عمليات الطهي السابقة	نظف مكونات الجهاز وأجزائه الداخلية بعد كل استخدام.
البطاطس المقلية غير مقلية بالتساوي	نوع البطاطس المستخدمة غير مناسب	استخدم بطاطس طازجة وصلبة.
	لم يتم سلق البطاطس بشكل صحيح أثناء التحضير	جففها بعصا حادة وأزل البقايا الزائدة.

البطاطس المقلية غير مقرمشة	بطاطس مقلية رطبة جدًا	جفف شرائح البطاطس أولًا، ثم صب الزيت عليها وقطعها إلى قطع أصغر. أضف القليل من الزيت. اسلق البطاطس.
----------------------------	-----------------------	--

شرح رموز الأخطاء

رمز الخطأ	السبب المحتمل:	Rx
E1	حماية من درجات الحرارة العالية	تواصل مع قسم خدمة ما بعد البيع
E2	قصر في دائرة الترمستور	تواصل مع قسم خدمة ما بعد البيع
E3	فتح دائرة مستشعر الحرارة	تواصل مع قسم خدمة ما بعد البيع

التنظيف والصيانة

١. افصل الجهاز واتركه ليبرد
افصل دائمًا قابس الطاقة لتبريد المنتج تمامًا قبل التنظيف. يمكنك أيضًا إزالة الوعاء الخارجي لتسريع عملية التبريد.
٢. امسح السطح الخارجي
استخدم قطعة قماش قطنية ناعمة مبللة بالماء لمسح السطح الخارجي برفق. تجنب شطف المنتج بالماء مباشرةً أو غمره في السوائل.
٣. نظف الوعاء الخارجي والمقلاة
نظف الوعاء الخارجي والمقلاة باستخدام إسفنج ناعمة مغموسة في منظف. تجنب استخدام المواد الكاشطة لتجنب إتلاف الطبقة غير اللاصقة.
٤. انقع الأوساخ الصعبة
للتخلص من الأوساخ الملتصقة بملحقات الطهي، أضف الماء الساخن والمنظف إلى الملحقات وانقعها لمدة ١٠ دقائق تقريبًا قبل التنظيف.

٥. نَظِّف السطح الداخلي

استخدم إسفنجة غير قابلة للطحن مبللة بالماء الساخن لتنظيف السطح الداخلي للجهاز.

٦. بقايا الطعام على أنبوب التسخين

في حال وجود بقايا طعام على أنبوب التسخين، نظِّفه بقطعة قماش قطنية مبللة أو فرشاة.

٧. جفِّف جيّدًا

تأكّد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا قبل التخزين لتجنب تلفها بسبب الرطوبة.

٨. التخزين

خزّن المنتج في عبوته الأصلية في مكان جاف ونظيف. تجنّب تخزينه في مكان بارد أو رطب.

التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفائات منزلية غير مُفرزة. من المهم فصل هذه النفائات لمعالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع اللوائح المحلية لإدارة النفائات.



المنتجات التي تشتريها مباشرة 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 ١٢ 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 للمنتج أيضًا. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريدًا إلكترونيًا لتأكيد تمديد ضمان منتجك.

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

اتصل بنا

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**