

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle
FLEXI COOK PRO
شواية داخلية | فرن بيتزا | مقلاة هوائية

SKU: PDAF1015BK

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

المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠ فولت
التردد المقدر	٥٠ هرتز
الطاقة المقدرة	٢٠٠ واط (١٨٠ واط + ٢٠ واط)
السعة	٥٠ لتر
درجة الحرارة	٤ درجة مئوية إلى ٢٠ درجة مئوية
قبس الطاقة	قبس بريطاني ثلاثي الأطراف
حجم المنتج	٤٣,٩ × ٣٨,٣ × ٣١,٣ سم

١. قائمة طعام مُعدّة مسبقاً ومتعدّة: تُبسط تحضير الوجبات مع تحكم دقيق. تقدّم اقوافم طعام مُعدّة مسبقاً للنتائج مُتسقة، مُناسبة لجميع الطهاة، من المبتدئين إلى الخبراء.
٢. وظيفة التأخير: تُتيح التخطيط المُسبق للوجبات مع وظيفة تأخير لمدة ٢٤ ساعة. مثالية للجداول الزمنية المُزدحمة، بحيث تكون الوجبات جاهزة تماماً عند الحاجة.
٣. طريقة الفتح المُزدوجة: تُوفّر الراحة مع غطاء قلاب وخيارات درج لسهولة الوصول إلى الطعام، خاصةً في المساحات الضيقة أو عند التعامل مع كميات كبيرة.
٤. زيت أقل بكثير: تُساعد وظيفة المقلة الهوائية على تحضير وجبات صحية باستخدام زيت أقل.
٥. طهي مُتنوع: يُمكّنك الشواء والقليل والخبز وتحضير وجبات صحية، كل ذلك باستخدام جهاز طهي واحد.
٦. سعة كبيرة ٥..التر: تُوفّر سعة طهي كبيرة تبلغ ٥..التر لتحضير المزيد من الطعام دفعةً واحدة.
٧. طهي قوي: قوة ٢٠ واط تضمن طهيّاً فعالاً وقوياً.
٨. برامج قابلة للتخصيص: يوفر البرنامج 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. أبق الأطفال بعيداً عن هذا الجهاز وامنعواهم 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 دائمًا 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 معطلًا، 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 تشكل الملحقات غير المصرح بها خطر التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
٩. لا تعلق سلك الطاقة أبداً على حافة طاولة، ولا تسمح له بلامس أي سطح 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 دائمًا باستخدام زر التشغيل قبل فصله من المقابس.
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 محتواً بشكل صحيح؛ فقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تشوه هيكله.
١٧. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية أو أي مخاطر أخرى، استخدم الجهاز دائمًا مع الحاوية القابلة للإزالة المرفقة.
١٨. لا تعيق منافذ سحب الهواء أو العادم أثناء تشغيل الجهاز.
١٩. تحذير: قد يصبح سطح الجهاز ساخناً جدًا أثناء التشغيل. توخِّ الحذر عند التعامل معه.
٢٠. اغسل أدوات الطهي يدوياً دائمًا قبل الاستخدام وبعد 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 يدوياً لمزيد من التحكم في تشغيله.
٢٥. لا تغسل أو تنقع أدوات الطهي بالماء.
٢٦. هذا الجهاز ليس مقلاة. تجنب سكب السوائل فيه.

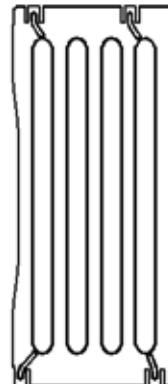
احتياطات السلامة الكهربائية

للحفاظ على الحماية المستمرة من مخاطر الصدمات الكهربائية، اتبع هذه الإرشادات عندما يكون طول السلك المرن المزود بالجهاز أقل من ٤,١ متر:

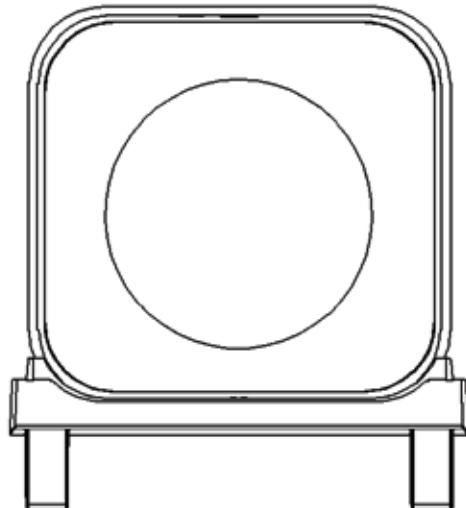
١. متطلبات سلك التمديد:
يجب أن يكون سلك الطاقة في المقبس من النوع ثلاثي الأسلامك، ومؤرضاً بشكل فعال، ويلبي المعايير التالية:
٢. أسلاك الطاقة القصيرة:
استخدم أسلاك طاقة قصيرة لتقليل مخاطر التشابك أو التعرّض.
٣. الحذر مع الأسلامك الأطول:
إذا لزم استخدام سلك تمديد أطول، فيجب توخي الحذر الشديد لضمان الاستخدام الآمن.
٤. استخدام سلك التمديد:
في حال استخدام سلك تمديد أطول، تأكد مما يلي:
- أ. التصنيف الكهربائي:
يجب أن يتواافق التصنيف الكهربائي لسلك التمديد مع المتطلبات الكهربائية للجهاز لمنع التحميل الزائد.
- ب. ترتيب الأسلامك:
رتب الأسلامك بحيث لا تتدلى فوق الطاولات أو الأسطح، لتجنب مخاطر التعرّض أو السماح للأطفال بسحب الأسلامك.



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	^K °C ^V
زر ضبط الوقت	^K ⏳ ^V
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، سخن الجهاز لبعض دقائق لإزالة طبقة الزيت الواقية من الشركة المصنعة.

ملاحظة: لا تغسل أو تنقع أدوات الطهي بالماء.

٤. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ و مقاوم للحرارة.
٥. اختر ملحقات الطهي لوصفاتك.

ملاحظة: قبل الاستخدام الأول وبعد ذلك، اغسل ملحقات الطهي يدوياً، ثم امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة ومنظف معتدل.

محظورات السلامة

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

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

تعليمات التشغيل

١. التشغيل:

أ. أدخل سلك الطاقة في المقبس، ثم ضع الجهاز في وضع الاستعداد. سيُضيء زر التشغيل (٥/▶).

ب. اضغط على زر التشغيل (٥/▶) لتنشيط واجهة التشغيل. ستُضيء جميع الأزرار باللون الأبيض، وستُضبط شاشة العرض افتراضياً على ١٨ درجة مئوية لمدة ٥ دققة.

ج. اضبط الوقت ودرجة الحرارة وفقاً لمكوناتك باستخدام زر الضبط (راجع "Menu" للاطلاع على تعليمات مفصلة حول ضبط درجة الحرارة والوقت).

٢. بدء العملية:

أ. اضغط على زر البدء (٥/▶) لبدء التشغيل. سيظهر مؤشر (٢٢٢٢)، مُشيرًا إلى ضرورة قلب الطعام داخل القدر للحصول على تسخين متوازن.

ب. سيُضيء ضوء الفرن داخل القدر تلقائياً للمساعدة في عملية تسخين الطعام. بعد اكتمال قلب الطعام، سينطفئ ضوء الفرن.

ملاحظة: إذا لم يتم الضغط على زر البدء (٥/▶) خلال ٥ دقائق، فسيدخل الجهاز في وضع السكون.

٣. إيقاف العملية مؤقتاً:

أ. أثناء التشغيل، يمكنك الضغط على زر الإيقاف المؤقت (٥/▶) لإيقاف العملية. ستعرض الشاشة الوقت المتبقى.

ب. اضغط على زر الإيقاف المؤقت (٥/▶) مرة أخرى لاستئناف العمل.

٤. قوائم الإعداد المسبق:

أ. لتسهيل الاستخدام، اضغط على زر القائمة لاختيار برنامج مُعد مسبقاً. سيظهر رمز القائمة المقابل على الشاشة، وامض.

ب. يمكنك ضبط وقت ودرجة حرارة البرنامج المُعد مسبقاً وفقاً لفضيلاتك. بعد

الضبط، اضغط على زر البدع للبدع.

٥. الرج أو التقليل:

أ. قد تتطلب بعض المكونات رجهاً أو تقليلها في منتصفها (راجع "جدول الأطعمة"). هناك طرائقتان للقيام بذلك:

أٍ. إذا فتح 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 البدع 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 تماماً. إذا لم يكن ذلك مرضياً لك، فاضبط درجة الحرارة أو الوقت وتتابع الطهي.

ب. بالنسبة للأطعمة مثل البطاطس المقلية، يمكنك استخدام زر تحرير المقلة 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 تملأه. 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. توخي الحذر عند التعامل مع المقلة 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 تقليل 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 تلقائياً بمجرد وصول الوقت المحدد.

أثناء وضع الحجز، يمكنك الخروج يدوياً 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 ٥ دقيقة، مع نطاق يتراوح من ١٥ دقيقة إلى ٤٥ دقيقة، ويتراوح أيضاً من ساعة إلى ٢٤ ساعة بفواصل زمني قدره ٣ دقيقة.

قائمة الإعدادات المسبقة

طعام أصلي مواد	الوزن (جم)	درجة الحرارة (°C)	وقت (دقائق)	إجراء خاص لنتيجة أفضل
رائق بطاطس	٥٠-٣٠..	٢٠ درجة مئوية	٢٠ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
سمك	٥٠-٣٠..	١٨ درجة مئوية	٢٠ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
روبيان طازج	٥٠..-٢٥.	١٥ درجة مئوية	١٤ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
بيتزا	٤..-١..	١٨ درجة مئوية	١٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
أجنحة دجاج	٤..-١..	١٨ درجة مئوية	٢٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
كيك	٤..-١..	١٦ درجة مئوية	١٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
ستيك	٦..-٣..	٢٠ درجة مئوية	٢٥ دقيقة	تقليب الطعام في منتصفه
مكسرات	٤٨..-١٥..	٦ درجة مئوية	٦	تقليب الطعام في منتصفه

ماكولات	الوقت	درجة الحرارة	شرح/ملاحظة
بطاطس مقلية مجمدة	١٥-١٦ دقيقة	..° درجة مئوية	
بطاطس مقلية سميكة مجمدة	١٥-٢٠ دقيقة	..° درجة مئوية	
بطاطس مقلية منزلية الصنع	١٦-١٧ دقيقة	..° درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
بطاطس إسفين منزلية الصنع	١٨-٢٢ دقيقة	٢١ درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
قطع بطاطس منزلية الصنع	٢٢-٢٤ دقيقة	٢١ درجة مئوية	أضف نصف ملعقة صغيرة من الزيت
بطاطس هاش براونز	١٥-١٨ دقيقة	٢١ درجة مئوية	
بطاطس مشوية	١٥-١٨ دقيقة	..° درجة مئوية	
شريحة لحم بقرى	٢٣-٢٤ دقيقة	٢١ درجة مئوية	
شريحة لحم خنزير	١٤-١٦ دقيقة	٢١ درجة مئوية	
هامبرغر	٧-١٤ دقيقة	..° درجة مئوية	
لهافل سجق	١٣-١٥ دقيقة	٢١ درجة مئوية	
فخذ دجاج	٢٢-٢٤ دقيقة	٢١ درجة مئوية	
صدر دجاج	١٤-١٥ دقيقة	..° درجة مئوية	
لهافل سبرينغ	١٥-٢٠ دقيقة	٢١ درجة مئوية	استخدام صينية خبز
قطع دجاج ناجتس مجمدة	١٤-١٥ دقيقة	..° درجة مئوية	استخدام صينية خبز
أصابع سمك مجمدة	٦-١٠ دقائق	..° درجة مئوية	استخدام صينية خبز
أصابع جبن	٨-١٠ دقائق	٢١ درجة مئوية	استخدام صينية خبز
خضروات	١٠-١٢ دقائق	١٦ درجة مئوية	
كيك	٢٠-٢٥ دقيقة	١٦ درجة مئوية	استخدام ورق قصدير
كاسترد	٢٠-٢٣ دقيقة	٢١ درجة مئوية	استخدام صينية تحميص/خبز
مافن	١٥-١٨ دقيقة	..° درجة مئوية	استخدام ورق القصدير
حلقات بصل	١٥ دقيقة	..° درجة مئوية	

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

ملاحظة: يرجى العلم أن هذه الإعدادات تشير إلى أنه نظراً لاختلاف مكونات وحجمها وشكلها وعلامتها التجارية، لا يمكننا ضمان الإعدادات المثالية لمكوناتك.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

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

شرح رموز الأخطاء

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

التنظيف والصيانة

١. افصل الجهاز واتركه ليبرد

افصل دائمًا قابس الطاقة لتبrier المنتج تماماً 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 والمقللة

نظف الوعاء الخارجي والمقللة باستخدام إسفنج ناعمة مغمومسة في منظف. تجنب استخدام المواد الكاشطة لتجنب إتلاف الطبقة غير اللاصقة.

٤. انقع الأوساخ الصعبة

للخلص من الأوساخ الملتصقة بملحقات الطهي، أضف الماء الساخن والمنظف إلى الملحقات وانقعها لمدة ١٤ دقيقة تقريباً قبل التنظيف.

٥. نُظف السطح الداخلي

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

٦. بقایا الطعام على أنبوب التسخين

في حال وجود بقایا طعام على أنبوب التسخين، نُظفه بقطعة قماش قطنية مبللة أو فرشاة.

٧. جفف جيداً

تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تماماً قبل التخزين لتجنب تلفها بسبب الرطوبة.

٨. التخزين

خُزّن المنتج في عبوته الأصلية في مكان جاف ونظيف. تجنب تخزينه في مكان بارد أو رطب.

التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفايات منزليّة غير مُفرزة. من المهم فصل هذه النفايات لمعالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع اللوائح المحليّة لادارة النفايات.



المنتجات التي تشتريها مباشرةً من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Porodo** تأتي مع ضمان لمدة ٤٢ شهراً.

عند شراء منتجات **Porodo** من أي من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ٤٢ شهراً 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 أيضاً. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريداً إلكترونياً 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 الكتروني: porodo.net

خدمة العملاء: support@porodo.net

انستغرام: porodo.me