

PORODO LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

قدر ضغط متعدد
الاستخدامات بقوة ١٣٠٠ واط

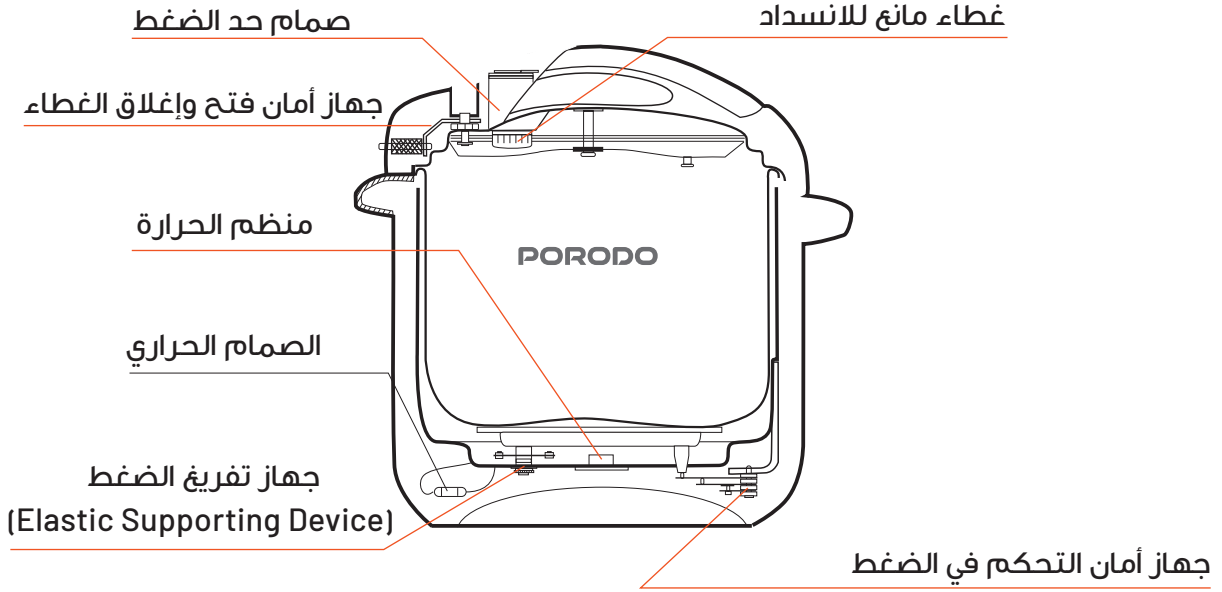
SKU: PD-LFST070

٢	نظرة عامة
٢	الميزات
٣	منظر تخطيطي
٤	المواصفات
٤	الرسم التخطيطي للكهرباء
٥	الرسم التخطيطي للدائرة
٥	لوحة التحكم
٥	تعليمات الاستخدام
٧	تعليمات التنظيف
٨	الاحتياطات
٩	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٠	ملاحظات حول إرشادات الاستخدام
١٠	ملاحظات حول الوظائف العامة
١١	ميزة الفحص الذاتي
١٢	توقيت الطهي المقترح
١٢	دليل درجة حرارة الطهي
١٤	التخلص
١٤	الضمان
١٤	اتصل بنا

يمثل قدر الضغط متعدد الاستخدامات من بورودو نمطًا جديدًا من أجهزة الطهي، حيث يدمج التكنولوجيا المتقدمة ويجمع بين مزايا قدر الضغط، وأجهزة طهي الأرز الكهربائية، وأجهزة الطهي بالطهي البطيء، مع معالجة القيود الموجودة فيها. يتميز هذا الجهاز بتحكم تلقائي عبر ميكروكمبيوتر، يقوم بضبط رطوبة الطهي، والضغط، والوقت بناءً على نوع الطعام المُعد. مع هيكله المتقدم، وتصميمه المبتكر، وموثوقيته، وتعدد استخداماته، وسهولة استخدامه، وكفاءته في الوقت والطاقة، ومنهجيته العلمية في الطهي، يعد جهاز الطهي المثالي للمنزل العصري.

الميزات

١. يمكن لجهاز الطهي الكهربائي الميكروكمبيوتر متعدد الاستخدامات طهي الأرز، والعصيدة، والشوربة، وكذلك طهي الأطعمة بالبخار، بالإضافة إلى أطباق أخرى.
٢. اعتمادًا على نوع الطعام، والذوق الشخصي، وخبرة الطهي، يمكنك اختيار وقت الطهي بحرية. بمجرد الانتهاء من طهي الطعام، يقوم الجهاز بالتحويل تلقائيًا إلى وظيفة "KEEP WARM".
٣. وظيفة التوقيت المسبق تتيح لك ضبط وقت الطهي مسبقًا. سيتتبع الجهاز بعد ذلك الوقت تلقائيًا ويكمل عملية الطهي كما هو مقرر.
٤. بسبب كفاءته الحرارية العالية، يمكن لطباخ الضغط الكهربائي الميكروكمبيوتر توفير أكثر من ٦٠٪ من الكهرباء المستخدمة مقارنةً بأجهزة طهي الأرز الكهربائية التقليدية، وتقليل وقت الطهي بنسبة ٤٠٪ عند إعداد العصيدة، والشوربة، والأطعمة المطبوخة بالبخار.
٥. تحتوي جلبة الإغلاق المصممة خصيصًا على مستوى عالٍ من الإحكام، مما يسهل غلق وفتح الغطاء.



الصمام الحراري: يفصل هذا المكون الدائرة إذا تجاوزت قدر الضغط الكهربائية حد درجة الحرارة القصوى. هذا المكون غير قابل للاستعادة تلقائيًا

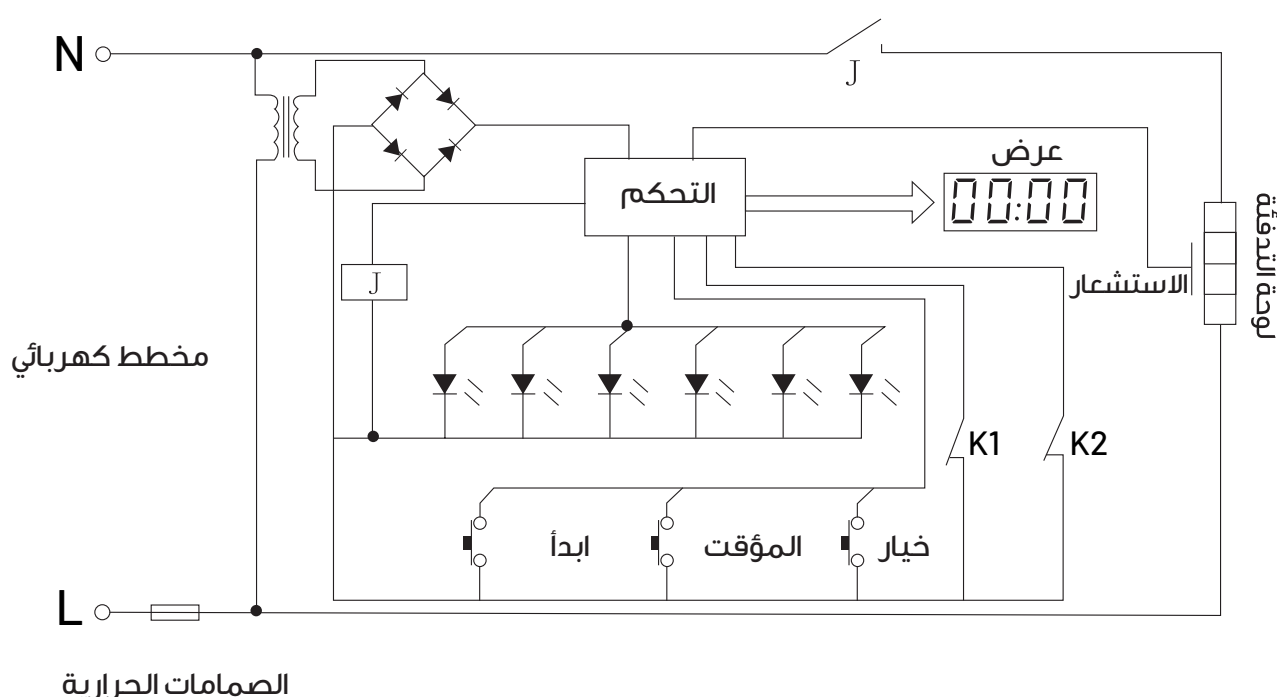


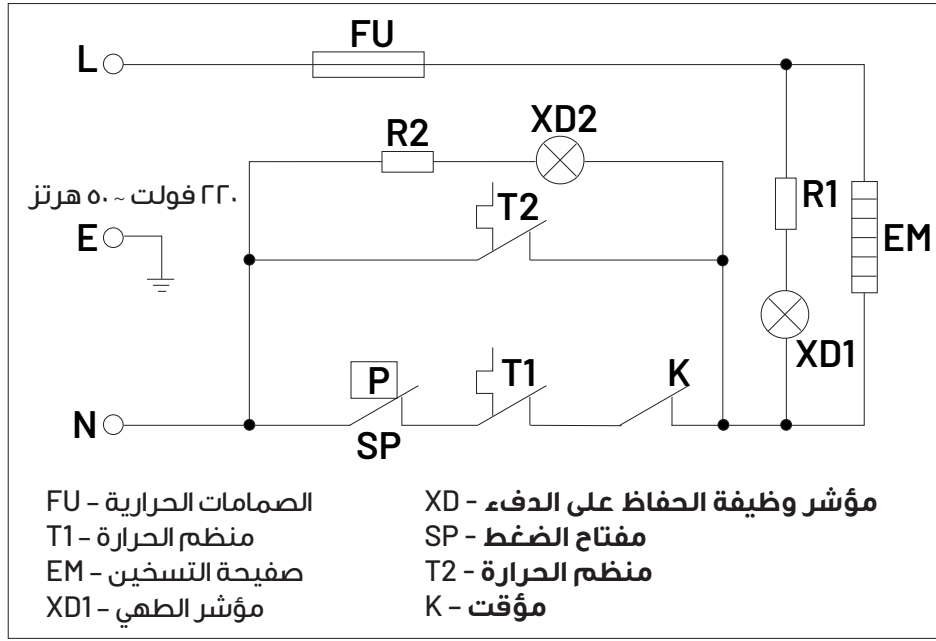
١. مقبض الغطاء	١١. المقبض
٢. الغطاء الفولاذي	١٢. الجسم الخارجي
٣. صمام حد الضغط	١٣. القاعدة
٤. العوامة	١٤. سلك الطاقة
٥. القدر	١٥. حلقة إحكام صمام العوامة
٦. القدر الداخلي	١٦. غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مانع للانسداد
٧. الحلقة الوسطى	١٧. غطاء دعم حلقة الإحكام
٨. لوحة التحكم بالمفتاح	١٨. صفيحة التبخير
٩. صفيحة التسخين	١٩. لوحة التحكم
١٠. مجمع الندى	

المواصفات

الجهود المقدر	٢٢٠ فولت
التردد المقدر	٥٠ هرتز
الطاقة المقدرة	١٣٠٠ وات
قابس الطاقة	قابس ثلاثي
السعة	الدبابيس

مخطط كهربائي



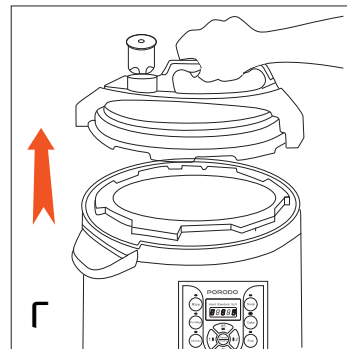
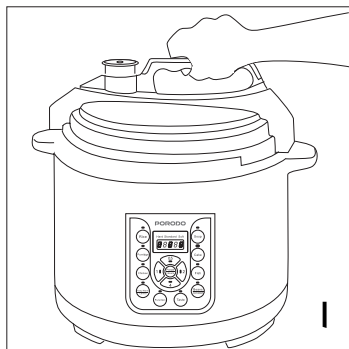


لوحة التحكم



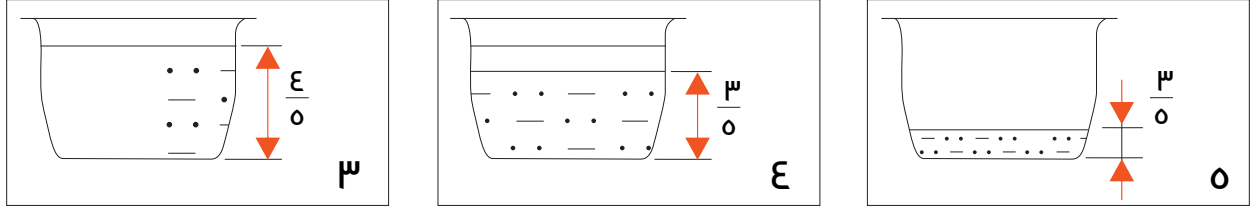
تعليمات الاستخدام

- أ. أمسك بمقبض الغطاء وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى الحد الأقصى للموضع، ثم ارفع الغطاء إلى الأعلى. (راجع الصورتين ٢ و ١)

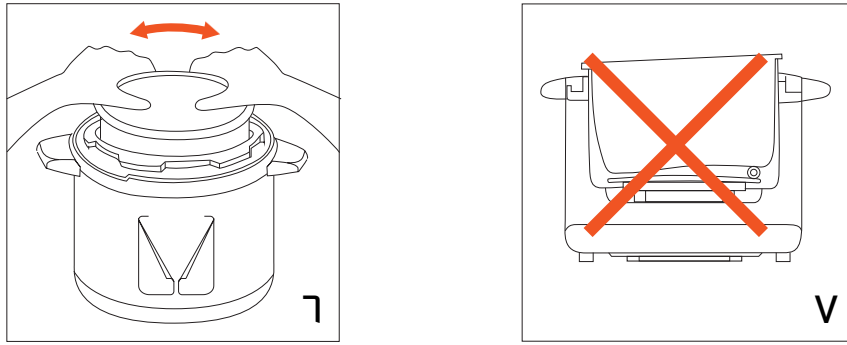


٢. قم بإزالة الوعاء الداخلي، وأضف الطعام والماء إليه. تأكد من أن الحجم الإجمالي للطعام والماء لا يتجاوز ٨٠ ٪ من ارتفاع الوعاء الداخلي. بالنسبة للأطعمة القابلة للترطيب، لا تملأ أكثر من ٦٠ ٪ من ارتفاع الوعاء، وحافظ على الحد الأدنى للملء ٢٠ ٪. (انظر الصور ٣ و ٤ و ٥)

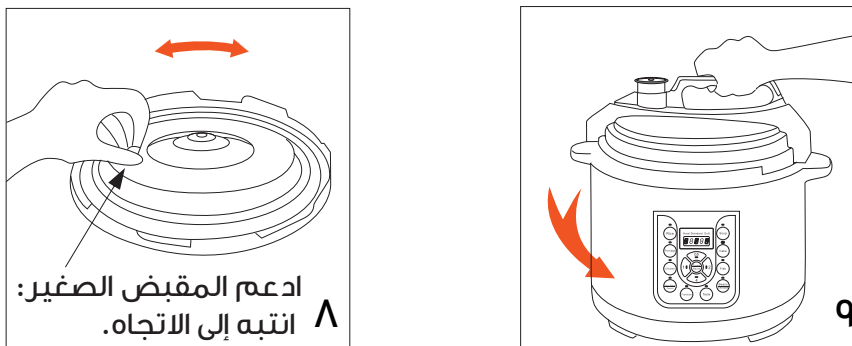
ملاحظة: بالنسبة لقدر الضغط الكهربائي الأوتوماتيكية سعة ٦ لتر، فإن الحد الأقصى لسعة الأرز هو ١٢ كوبًا.



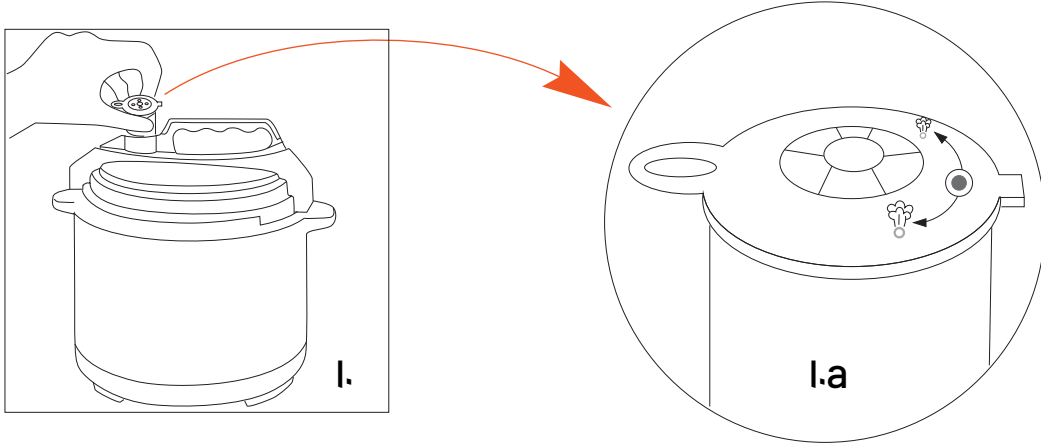
٣. امسح الوعاء الداخلي ولوحة التسخين جيدًا. تأكد من عدم وجود أجسام غريبة في الغلاف الخارجي أو على لوحة التسخين قبل إعادة الوعاء الداخلي إلى الغلاف الخارجي. (راجع الصور ٧ و ٦)



٤. تأكد من تثبيت حلقة الختم بشكل صحيح داخل الغطاء. قم بتدوير حلقة الختم في كلا الاتجاهين للتأكد من تثبيتها بشكل آمن على الغطاء. أمسك بمقبض الغطاء، وقم بمحاذاته مع مستوى حد الموضع على الجانب، ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع القفل. استمع إلى صوت نقرة يشير إلى أن الغطاء مقفل بشكل آمن. (راجع الصورتين ٨ و ٩)



٥. ضع صمام حد الضغط بشكل صحيح، مع التأكد من تثبيته بشكل صحيح. تأكد من أن صمام التعويم في وضع منخفض قبل البدء في الطهي. (راجع الصورتين ١.٥ و ١.٦)



٦. قم بتوصيل السلك وتحقق من الشاشة. **انتبه:** تأكد من إدخال سلك الطاقة بالكامل لتجنب الشرارات الكهربائية التي قد تتلف المقابس وتسبب الحوادث.

تعليمات التنظيف

لحفاظ على النظافة ومنع التلوث، نظف جميع الأسطح التي تلامس الطعام أو السوائل، مثل خزان المياه وحجرة التخمير والقارورة، بعد كل استخدام. استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مبللة بماء دافئ ومنظف خفيف.

١. افصل السلك قبل البدء في أي تنظيف.

٢. لا ينبغي للأطفال تنظيف الجهاز دون إشراف. تأكد من تنظيف الجهاز بواسطة بالغين مسؤولين فقط.

٣. امسح الجسم بقطعة قماش مبللة. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر لمنع تلف المكونات الكهربائية.

٤. استخدم إسفنجة أو فرشاة ناعمة على المعدن لتنظيف الوعاء الداخلي، ثم جففه بقطعة قماش. استخدم أدوات خشبية أو بلاستيكية لتجنب إتلاف الطلاء غير اللاصق للوعاء الداخلي.

٥. لا تتلف حلقة الختم، أو تستبدلها بحلقة مطاطية أخرى، أو تستخدم حلقة إضافية لتعزيز إحكام الغلق.

٦. **تحذير:** احرص دائمًا على إبقاء غطاء منع الانسداد نظيفًا وتأكد من عدم انسداد صمام حد الضغط وصمام التعويم.

٧. نظف بانتظام الجزء السفلي من الوعاء الداخلي وطبق الطعام.

لا تقم بتسخين القدر الداخلي باستخدام أي مصادر حرارية خارجية أو استبداله بقدر آخر.

الاحتياطات

١. تأكد من إبعاد الأطفال عن قدر الضغط الكهربائي الأوتوماتيكي أثناء تشغيله.
٢. لا ينبغي تشغيل المنتج من قبل الأطفال غير المصحوبين بذويهم أو الأفراد ذوي الإعاقة دون إشراف مناسب.
٣. لا ينبغي للأطفال اللعب بالمنتج.
٤. **خطر:** لا تفتح الغطاء حتى ينخفض صمام التعويم.
٥. تظل سطح عنصر التسخين أو الأجزاء الساخنة الأخرى ساخنة حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز. اترك وقتًا كافيًا للتبريد قبل لمس أي أجزاء تلامس عنصر التسخين لتجنب الحروق أو الإصابة.
٦. لتقليل خطر الحروق، تعامل بحذر بعد الاستخدام واتركه ليبرد تمامًا قبل التنظيف أو التعامل معه.
٧. لتجنب تلف المكونات الكهربائية، لا تغمر الجهاز في الماء.
٨. نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومنظفات غير كاشطة، مع التأكد من عدم دخول الماء إلى الأقسام الكهربائية.
٩. حرك الموقد باستخدام مقابضه المخصصة، وليس مقبض الغطاء.
١٠. تجنب وضع أجسام غريبة على صمام حد الضغط أو استبداله بأي عنصر غير محدد.
١١. **تحذير:** لا تستخدم قطعة قماش لتغطية حافة الغطاء أو الجزء الخارجي من القدر الخارجي.
١٢. **خطر:** نظرًا لأن البخار المنبعث ساخن جدًا، فاحرص على إبقاء وجهك ويديك بعيدًا عن فتحة البخار. تجنب لمس الغطاء أثناء الطهي.
١٣. إذا تعطل الموقد، افصل السلك على الفور وأرسل الموقد إلى مركز خدمة للإصلاح.
١٤. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة فني محترف.
١٥. لا تقم بتفكيك الموقد أو محاولة استبدال أي من مكوناته بنفسك. احرص دائمًا على إحالة المنتج إلى مركز خدمة معتمد.
١٦. إذا واجهتك مشكلة أثناء الاستخدام، فافصل السلك فورًا وأوقف التشغيل. حاول استكشاف الأخطاء وإصلاحها من خلال التحقق من جدول استكشاف الأخطاء وإصلاحها والتعامل مع المشكلة وفقًا لذلك. إذا استمرت المشكلة، فأرسل الطباخ إلى مركز خدمة للإصلاح.
١٧. **تحذير:** لا تضع أبدًا ماكينة صنع القهوة المثلجة في حجرة مغلقة أو مساحة مغلقة أثناء تشغيلها.
١٨. تأكد من أن الجهاز به تهوية كافية أثناء الاستخدام لمنع ارتفاع درجة الحرارة وضمان التشغيل الآمن.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يمكن قفل الغطاء	لم يتم تثبيت حلقة الختم بشكل صحيح.	أعد تركيب حلقة الختم.
	يتم تثبيت العوامة بواسطة القضيب.	ادفع القضيب بيدك.
تسرب الهواء من حافة الغطاء	لم يتم تركيب حلقة الختم.	قم بتثبيت حلقة الختم.
	تلتصق الأطعمة بحلقة الختم.	تنظيف حلقة الختم.
	لقد تأكلت حلقة الختم.	استبدال حلقة الختم.
	الغطاء لا يتم قفله بشكل صحيح.	أعد قفل الغطاء.
	تلتصق المواد الغذائية بحلقة الختم الخاصة بصمام التعويم.	قم بتنظيف حلقة الختم لصمام التعويم.
	لقد تأكلت حلقة الختم الخاصة بالعوامة.	استبدال حلقة الختم للعوامة.
تسرب الهواء من صمام التعويم	صمام حد الضغط ليس في الوضع الصحيح.	قم بوضع صمام حد الضغط بشكل صحيح.
	ليس هناك ما يكفي من الغذاء والماء.	أضف كمية كافية من الطعام والماء إلى الوعاء الداخلي.
	يوجد تسرب هواء من حافة الغطاء أو صمام حد الضغط.	أرسل المنتج إلى مركز الخدمة للإصلاح.
الطفو لا يستطيع الارتفاع	تتمتع أجهزة الاستشعار بالقدرة على الوصول إلى العناصر غير المرغوب فيها.	أعد توصيل مقابس المستشعرات.
	تواجه أجهزة الاستشعار ماسًا كهربائيًا.	تحقق من نهايات المستشعرات أو قم باستبدالها.
	يحدث ارتفاع درجة الحرارة.	أضف المزيد من الماء.
E1	الضغط غير كافٍ أو مفتاح الضغط قديم.	بعد تقييم الوضع قم بإجراء التغييرات.

١. يحافظ الجهاز على درجات حرارة تتراوح بين ٦٠ درجة مئوية و٦٥ درجة مئوية لمدة تصل إلى ٢٤ ساعة.
٢. اضبط مؤقتًا من ٥،٥ إلى ٢٤ ساعة للطهي المتأخر.
٣. إذا تم اكتشاف دائرة مفتوحة في مستشعر درجة الحرارة، يتم عرض رمز المشكلة ه ١. سيؤجل النظام لمدة ٦٠ ثانية.
٤. يؤدي حدوث ماس كهربائي في مستشعر درجة الحرارة إلى تشغيل رمز الخطأ ه ٢، متبوعًا بتأخير لمدة ٣ ثوانٍ.
٥. إذا تجاوزت درجة الحرارة ٢١٠ درجة مئوية، فقد تعمل بعض الوظائف على تعطيل التنبيه. يؤدي هذا الموقف إلى توليد رمز الخطأ ه ٣ ويبدأ تأخيرًا لمدة ٣ ثوانٍ.
٦. إذا انخفضت درجة الحرارة إلى أقل من ٧٥ درجة مئوية وانفصل مفتاح الضغط، يتم إصدار رمز الخطأ ه ٤ مع تأخير قصير لمدة ٥،٥ ثانية.
٧. تستأنف عملية الطهي وتستمر حتى يتم طهي القائمة المحددة بالكامل. تكون ذاكرة إيقاف التشغيل فعالة لمدة ٢ إلى ٥،٥ ساعة. ومع ذلك، لا ينطبق هذا على وضع الفحص الذاتي. بالإضافة إلى ذلك، تم تجهيز حالة الخطأ والحالات التشغيلية الأخرى بوظيفة ذاكرة لضمان الاستمرارية.

ملاحظات حول الوظائف العامة

- ١] حالة الاستعداد: يعرض منتصف أنبوب نيكسي "----".
- ٢] شاشة التسخين: عند بدء البرنامج، يتم تنشيط مصباح الوظيفة المحددة. يعرض الرقمان الأولان "٠٠"، بينما يعرض الرقمان الأخيران وقت الطهي. يومض ":" في المنتصف أثناء إعادة التسخين. إذا تجاوز وقت الطهي تحت الضغط ساعة واحدة، فإنه يعرض "٢٤:٠٠".
- ملاحظة:** سيتوقف التسخين إذا تم فصل مفتاح الضغط تحت أي ظرف من الظروف.
- ٣] أثناء عملية الحفاظ على الضغط، يظهر رمز "P" على الشاشة الرقمية. يومض ":" في المنتصف. على سبيل المثال، إذا تم الاحتفاظ بالضغط لمدة ١٢ دقيقة، فإنه يعرض "P: ١٢"؛ لمدة ساعتين، فإنه يعرض "P٢: ٠٠" وللحفاظ على ضغط نبض الأرز، فإنه يعرض "٢٤: ٠٠" مع وميض ":" في المنتصف.
- ٤] الوقت المحدد مسبقًا: اضغط مع الاستمرار على زر التوقيت لمدة ٥ ثوانٍ بعد

اختيار الوظيفة لتبديل الأوقات المحددة مسبقًا من ٥، إلى ٢٤ ساعة. يؤدي الضغط على الزر لأعلى إلى إضافة ٣٠ دقيقة، والضغط على الزر لأسفل يقلل ٥ دقائق، والضغط لفترة طويلة على الزرين لأعلى ولأسفل يؤدي إلى تبديل الأوقات بسرعة. يضيء كل من ضوء الحجز ومؤشر الوظيفة المحددة في نفس الوقت.

ملاحظة: لا تسمح الوظائف الخاصة مثل صنع الكعك بالحجز.

هـ وظائف الحفاظ على الدفء: بعد الانتهاء، تدخل الوحدة وضع الحفاظ على الدفء، ويصدر الجهاز صوتًا هـ مرات، ويضيء مؤشر الحفاظ على الدفء ويظهر الحوض الرقمي "bb" أثناء عرض درجة حرارة القدر. إذا تجاوزت درجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية، يومض مصباح الحفاظ على الحرارة. إذا كانت أقل من ٨٠ درجة مئوية، فإنه يظل مضاءً بشكل ثابت.

أ. زر الحفاظ على الدفء/إلغاء:

في وضع الاستعداد، يؤدي الضغط على "Keep Warm/Cancel" إلى تنشيط وظيفة الحفاظ على الدفء، مع الحفاظ على درجة حرارة تتراوح بين ٦٠ درجة مئوية و٦٥ درجة مئوية. يظهر الرقمان الأوليان من الشاشة "٠٠" عند التسخين، والتمرير من الأسفل إلى الأعلى، ويظهر الرقمان الأخيران "Bb". الحد الأقصى لوقت الوظيفة هو ٢٤ ساعة، وبعدها تعود تلقائيًا إلى وضع الاستعداد.

ب. إلغاء حالة العمل:

يؤدي الضغط على هذا الزر في أي حالة بخلاف وضع الاستعداد إلى إلغاء العملية الجارية وإعادة الوحدة إلى وضع الاستعداد.

ميزة الفحص الذاتي

- ١.** عند تشغيل الجهاز، يوفر الجهاز نافذة مدتها ١٠ ثوانٍ للفحص الذاتي الفعّال.
- ٢.** اضغط على مفتاح الإبقاء على الدفء/الإلغاء داخل هذه النافذة لبدء وظيفة الفحص الذاتي على الفور.
- ٣.** إذا تم الضغط على مفتاح الإبقاء على الدفء/الإلغاء بعد ١٠ ثوانٍ من تشغيل الجهاز، فسوف يدخل الجهاز في وظيفة الإبقاء على الدفء العادية، وليس الفحص الذاتي.
- ٤.** يقوم الفحص الذاتي باختبار الأعطال E٤٠، E٣٠، E٢٠، و E١٠ بشكل متسلسل. إذا تم اكتشاف أي أعطال، فسوف يتوقف الجهاز عن التشغيل، ويصدر صوت إنذار ١٠ مرات ويعرض رمز الخطأ ذي الصلة.

١. عند تشغيل الجهاز، يوفر الجهاز نافذة مدتها ١٠ ثوانٍ للفحص الذاتي الفعّال.
٢. اضغط على مفتاح الإبقاء على الدفع/الإلغاء داخل هذه النافذة لبدء وظيفة الفحص الذاتي على الفور.
٣. إذا تم الضغط على مفتاح الإبقاء على الدفع/الإلغاء بعد ١٠ ثوانٍ من تشغيل الجهاز، فسوف يدخل الجهاز في وظيفة الإبقاء على الدفع العادية، وليس الفحص الذاتي.
٤. يقوم الفحص الذاتي باختبار الأعطال E٤٠ ه و E٣٠ ه و E٢٠ ه و E١٠ بشكل متسلسل. إذا تم اكتشاف أي أعطال، فسوف يتوقف الجهاز عن التشغيل، ويصدر صوت إنذار ١٠ مرات ويعرض رمز الخطأ ذي الصلة.

توقيت الطهي المقترح

أرز	٨ دقائق (٦ إلى ١٠ دقائق)
لحمة	٢٤ دقيقة (١٢ إلى ٣٠ دقيقة)
خبز	٤٠ دقيقة (٣٠ إلى ٥٠ دقيقة)
حساء	٢١ دقيقة (١٥ إلى ٤٠ دقيقة)
فول - وتر	٣٢ دقيقة (٢٥ إلى ٥٠ دقيقة)
كعكة	٣٠ دقيقة (٣٠ إلى ٥٠ دقيقة)
الشواء	٤٠ دقيقة (٣٠ إلى ٥٠ دقيقة)
نودلز	٣ دقائق (٣ إلى ٨ دقائق)
بطاطس مقلية	١٠ دقائق (٥ إلى ١٥ دقيقة)
الحرارة / القلي	١٠ دقائق (٥ إلى ١٥ دقيقة)
بيتزا	٣٠ دقيقة (٢٠ إلى ٤٠ دقيقة)
شواء	٣٠ دقيقة (٢٠ إلى ٤٠ دقيقة)
عصيدة	٢٠ دقيقة (١٥ إلى ٢٥ دقيقة)
بخار	٨ دقائق (٥ إلى ١٥ دقيقة)

دليل درجة حرارة الطهي

أ) الطهي

١. تقوم الأجهزة بتسخين الطعام حتى ٧٥ درجة مئوية، ثم تتوقف لمدة دقيقتين للسماح لحبوب الأرز بامتصاص الماء.
٢. استأنف الأكل حتى تصل درجة الحرارة إلى ١٥٥ درجة مئوية ثم قم بالتسخين العلوي (بدون عد تنازلي).

٣. انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة إلى ١٤٥ درجة مئوية قبل الاستمرار في التسخين.
٤. حافظ على الضغط عند ١٣٥ درجة مئوية ثابتة، وابدأ العد التنازلي، واستمر في الحفاظ على الضغط حتى تتحول الوحدة إلى وضع الحفاظ على الدفع. لا يتم تضمين وقت إعادة التسخين بعد الحفاظ على الضغط في العد التنازلي.
٥. عندما تكون درجة الحرارة أعلى من ٧٥ درجة مئوية، ستبدأ الطبخة العد التنازلي للاحتفاظ بالضغط. إذا تم فتح مفتاح الضغط، ستتوقف الطبخة مؤقتًا وستستأنف التسخين عند إغلاق المفتاح.
٦. حافظ على درجة حرارة بين ١٣٠ درجة مئوية و١٣٥ درجة مئوية أثناء مراحل الاحتفاظ بالضغط.

[ب] أوتار الفاصوليا، اللحوم، الحساء، الشواء، الخبز، المعكرونة، البيتزا، العصيدة على البخار:

١. قم بالتسخين حتى يتم إيقاف تشغيل مفتاح الضغط، أو تصل درجة الحرارة إلى ١٦٠ درجة مئوية، وعند هذه النقطة يدخل العد التنازلي للاحتفاظ بالضغط.
٢. بعد الوصول إلى الضغط، حافظ على درجة الحرارة بين ١٥٠ درجة مئوية و١٥٥ درجة مئوية.

[ج] الكعك:

١. تسخن الأجهزة حتى ١٣٠ درجة مئوية أو يتم إيقاف تشغيل مفتاح الضغط لبدء الضغط الثابت.
٢. سيبقى الجهاز في وضع الاستعداد لمدة ١٠ دقائق. بعد الاحتفاظ بالضغط، قم بالتحكم في درجة الحرارة بين ١٢٠ درجة مئوية و١٣٠ درجة مئوية.
- ملاحظة:** لا تحدد موعدًا لهذا الوضع.

[د] البطاطس المقلية، القلي الساخن:

١. تسخن الأجهزة حتى ١٦٥ درجة مئوية أو حتى يتم فصل الضغط إذا كان أعلى من ٧٥ درجة مئوية لبدء العد التنازلي للاحتفاظ بالضغط.
٢. استمر في التسخين للحفاظ على درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية.

[هـ] الزبادي:

١. بَدَل بين التسخين لمدة ٥ ثوانٍ والتوقف لمدة ٥ ثوانٍ.
٢. ابدأ العد التنازلي بمجرد وصول درجة الحرارة إلى ١٠٠ درجة مئوية.
٣. حافظ على درجة الحرارة بين ٩٥ درجة مئوية و١٠٠ درجة مئوية.

ملاحظة: حدد موعدًا متاحًا، ولكن لا تقم بالتبديل إلى الحفاظ على الحرارة تلقائيًا.

التخلص

لا يجب التخلص من هذا المنتج كنفائات منزلية غير مصنفة. من المهم فصل هذه النفائات من أجل المعالجة المناسبة وإعادة التدوير وفقًا للوائح إدارة النفائات المحلية 

الضمان

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