

# CİPSCO

AR 272 FRİTÖZ  
AR 272 DEEP FRYER  
AR 272 FRITEUSE

# ARZUM®

KULLANMA KILAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG



## 1200 W

**3YAHRE**  
ARZUM GARANTIE

**3YEARS**  
ARZUM WARRANTY

**3YIL**  
ARZUM GARANTİSİ

# CIPSCO AR 272 FRİTÖZ



- 1- Çıkabilir üst kapak
- 2- Filtre bölümü ve filtre
- 3- Gözlem penceresi
- 4- 1.3 – 1.5 lt. kapasiteli çıkarılabilir ve yıkanabilir yağ haznesi
- 5- Kızartma sepeti
- 6- Kızartma sepeti tutma kolu
- 7- Termostat ayar düğmesi
- 8- Güç göstergesi ışığı ve termostat uyan ışığı (Kırmızı)
- 9- Yan tutamaklar

Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

## **ÖNEMLİ UYARILAR**

- **Arzum Cipsco Fritöz**'ünüz üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arzalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu anza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

- Güç kablosu hasar görmüş ise özel bir kablo ile değiştirilmeli veya üretici veya servis sağlayıcısından montaj ile değiştirilmelidir.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrollü sistem ile çalıştırmak üzere tasarlanmamıştır.

- Bu cihaz 0 ila 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. 8 yaş ve üzeri çocuklar devamlı gözetim şartı ile cihazı kullanabilirler. Bu cihaz fiziksel, duyuşal ve akli yetenekleri azalmış veya deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından bu cihazın güvenli kullanımı ile ilgili bilgi veya denetim verilmesi şartı ve tehlikeleri anlamaları koşulu ile kullanılabilir.

Cihaz ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız. Temizlenmesi ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

· Pişirme cihazları, sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için tutacakları (var ise) ile beraber sabit bir pozisyonda tutulmalıdır.

· Yüzeyler kullanım boyunca sıcak olabilecektir.

· Temizleme detayları için kullanım kılavuzundaki temizleme bölümüne göz atınız

- Cihazınızı mutlaka topraklı bir prize takınız. Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Cihazınız; çocuklar, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, fiziksel (işitsel, görsel) veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdır. Çocukların ürün ile oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- Cihazınızı soba, ocak gibi direkt ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızı sağlam ve düz bir zemin üzerine yerleştiriniz. Masa veya tezgah kenarına yerleştirmeyiniz. Küçük bir darbede cihazınız aşağıya düşebilir. Fritözünüzün sıcak yağ ile dolu olabileceğini unutmayınız.
- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız, prizden çekmek için fişini tutunuz, asla kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazınızı içinde yağ olmadan **ASLA** çalıştırmayınız.
- **Cihazınızı çalışırken ASLA hareket ettirmeyiniz. Kaynar yağ ciddi yanıklara neden olabilir.**

• Kapak üzerindeki havalandırma ızgarasının üzerini havlu, tabak vb. gibi şeylerle örterek buhar çıkışını önlemeyiniz.

• Cihazınızı kaygan ve ıslak yüzeylerden uzak tutunuz. Ellerinizi ve ayaklarınızı ıslakken cihazınızı kullanmayınız.

• Cihazınızı ve diğer aksesuarlarını **KESİNLİKLE** su ya da başka bir sıvıya daldırmayınız.

• Eğer cihaz çalışır durumda iken yağ alev alırsa **DERHAL** cihazın fişini prizden çekiniz.

• Cihaz alev aldığı takdirde alevleri söndürmek için **ASLA** su kullanmayınız. Cihazınızın fişini prizden çekiniz ve kapağını kapatarak yanan yağı söndürünüz.

• Cihazınıza tavsiye edilen miktarlarından çok fazla gıda koymayınız.

• Cihazınızın fişini; bakımını ve temizliğini yaparken ve işi bittiğinde mutlaka prizden çıkarınız. Cihazınızın temizliğini yapmadan ve aksesuarlarını takıp çıkarmadan önce **MUTLAKA** soğumasını bekleyiniz.

• Cihazınıza temizliği ve bakımı dışında herhangi bir müdahalede bulunmayınız. Cihazınızın kablosu ya da fişi anzalıysa, düşürülme ya da başka bir sebepten dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servise** başvurunuz. Cihazınızda, sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.

• Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.



## UYARI:

• Arzum Cipsco Fritöz'ünüzü kullanmadan önce cihaz içinde yağ haznesi ile gövde arasında bulunan kartonları **MUTLAKA** alınız.

## KULLANIM ÖNERİLERİ

• İlk kullanımdan önce fritözünüzün yağ haznesini iyice temizleyiniz.

• Cihazınızın içinde yağ olmadan **KESİNLİKLE** çalıştırmayınız.

• Daima yüksek sıcaklığa dayanıklı sıvı veya katı yağ kullanınız.

• Farklı yağları birbirine karıştırarak kullanmayınız.

• Cihaza konulacak olan katı yağın çok yüksek derecelere kadar ısıtılması gerekir.

• Katı ve sıvı yağları kesinlikle birbirlerine karıştırmayınız, aksi halde haznede köpük oluşabilir ve yağ taşabilir.

• Farklı markalardaki yağları birbirine karıştırmayınız.



- **Kızartma yağını şu durumlarda yenileyiniz.**

- Kahverengi bir görünüm aldığıında,
- Rahatsız edici ve kötü kokunca,
- Çok çabuk duman oluştuğu zaman,
- Max. 10 kullanımdan sonra.

(Yağın kalitesine ve kızartılan malzemenin cinsine bağlı olarak)

- Kızartacağınız yiyecek ne olursa olsun mutlaka kuru olmalıdır. Böylece yağın sıçramasını engellemiş ve yağın daha çok kullanılabilmesini sağlamış olursunuz.

- Büyüklükleri ve kalınlıkları birbirine uygun olan parçaları birlikte kızartınız. Bu parçaların kızartma süresi aynı olacağından, cihazdan birlikte çıkarılabilirler.

- Kalın parçaları kızartmayınız. Aksi takdirde malzemelerin içi pişmeyebilir.

- Kızartma sepetine birden bire çok miktarda gıda maddesi koymayınız. Aksi halde yağ soğuyacak ve yiyecekler yağ çekecektir.

- Donmuş gıda maddelerini hazırlarken, kızartmadan önce üzerindeki buzları sıyrınız ve gıda maddelerini kızartma sepetine cihazın dışında yerleştiriniz. Böylelikle yağ sıçraması önemli derecede önlenmiş olur.

- Kızartma yağına tuz dökmeyin. Yağa tuz dökülmesi yağın çabuk bozulmasına neden olur. Ancak kızartma işlemi tamamlandıktan sonra malzemelerin üzerine tuz dökünüz.

- Yağı yüksek sıcaklıkta uzun süre bekletemeyiniz.

- İki kızartma arasında sıcaklık ayarını en düşüğe getiriniz.

- Kızartmış yiyeceği sepet içinde süzülme pozisyonunda çok fazla bekletemeyiniz. Çünkü oluşan buhar yiyeceği yumuşatır.



## **Tutma Sapının Sepete Takılması ve Çıkartılması:**

- Sapı içe doğru bastırarak sepetteki sap takma bölümüne takınız.

- Sapı çıkartmak için ise yine sapı içe doğru bastırarak sepetteki sap takma bölümünden çıkartabilirsiniz.



## **Sepeti Kaldırma ve İndirme:**

- Kapak kapalı iken sepeti kapağın üzerindeki cam sayesinde kontrol edebilirsiniz.
- Kapağı açıp, sepeti kaldırabilir; yağın süzülmesi için haznenin kenarına sepeti asabilirsiniz.



- Tekrar sepeti hazne içine indirdikten sonra kapağı kapatınız.

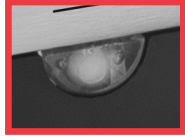
## Termostat ve Uyarı Işığı:

- Arzu ettiğiniz pişirme derecesine göre sıcaklığı 130°C, 150°C, 170°C ve 190°C' ye göre ayarlayınız.



## Güç ışığı ve Termostat uyarı ışığı (kırmızı):

Cihazınızın fişli kablosunu taktığınızda otomatik olarak yanar. Yağın sıcaklığı ayarladığınız dereceye ulaştığında otomatik olarak söner; yağın ısı düştüğünde termostat devreye girer ve uyarı ışığı tekrar yanar. Bu işlem yağın her ısınma ve soğumasında tekrarlanır.



## Gözlem Penceresi

- Pencere sayesinde pişirdiğiniz yiyeceği kapağı açmadan görme imkânına sahip olabilirsiniz.



## FRİTÖZÜN KULLANIMI

- Cihazınızın kapağını açınız.
- Yeterli miktarda iyi kaliteli yağ fritözün içine koyunuz. Yağ seviyesi daima fritöz içindeki "min" ve "max" çizgileri arasında olmalıdır.

**NOT:** Sadece kalitesi iyi olan bitkisel yağlar kullanınız. Bunun dışında margarin, tereyağ ve zeytinyağı kullanmamanızı tavsiye ederiz.



- Cihazınızın fişli kablosunu prize takınız ve sıcaklık ayarını pişirme tablolarına bakarak kızartacağınız yiyeceğe göre ayarlayınız. Cihazınızdaki termostat uyarı ışığı söndüğünde yağ kullanıma hazırdır.

- Kızartılacak yiyecekleri sepete koyup sepeti yağın içine indiriniz.

**NOT:** Kızartma yağının içine çok az bile olsa su ilave etmeyiniz. Su, yağın sıçramasına neden olur.

**UYARI:** Tavsiye edilen miktarların üzerinde gıda kızartmaya kalkmanız yağ sıcaklık derecesini düşüreceğinden, gıdalann yağ çekmesine ve istediğiniz gibi pişmemesine neden olur. İyi kızartma yapabilmek için gıdaları uygun büyüklüklere getiriniz. Kızartma işlemine başlamadan önce gıdalarınızın nemden arındığından emin olunuz.

- Cihazınızın kapağını kapatınız.
- Pişirme süresi sona erdiğinde kapağı açarak kızartma sepetini haznenin kenarına asınız ve yağın süzülmesi için yaklaşık 30 sn kadar bekleyiniz.
- Cihazınızın kapağını açtıktan sonra sıcak yüzeylere dokunmayınız. Sadece ilgili yerlerden tutunuz.
- Kızartma işlemine devam etmeyecekseniz cihazınızın fişini prizden çekiniz.



## KIZARTMA ZAMANLARI

Tablodaki kızartma zamanları size sadece rehber olmak adına önerilmiştir. Zaman geçtikçe ağız tadınıza göre hangi yiyeceğin ne kadar sürede kızarması gerektiğini tecrübe ile kazanacaksınız.

Malzeme-Miktar	Sıcaklık	Kızartma Zamanı
Patates (300 gr)	190°	12-15 dak.
Köfte	190°	5-6 dak.
Tavuk nugget	180°	1-2 dak.
Taze sebze (kabak, patlıcan)	170°	4-5 dak.
Fileto Balık (250 gr.)	150°	5-6 dak.
Mantar (150 gr.)	140°	6-8 dak.



## Dondurulmuş Gıdalar

Malzeme-Miktar (Gram)	Sıcaklık	Kızartma Zamanı
Patates (250 gr)	190°	10-12 dak.
Patates (150 gr)	190°	9-10 dak.
Köfte	190°	5-6 dak.
Karides (200 gr.)	130°	3-5 dak.
Krokot patates	190°	4-5 dak.
Soğan (100 gr)	140°	3-4 dak.

### Piştirme İşlemi Bitince:

- Cihazınızın kapağını açınız ve kızartma sepetini yukarıya doğru kaldırınız.
- Yiyeceklerin üzerindeki yağı süzünüz.
- Kızartma sepetini fritözden çıkartınız.
- Kızarmış yiyecekleri bir tabağa koyunuz.
- Cihazınızın fişini prizden çekiniz.
- Fritözünüzün tamamen soğuması için 1 saat kadar bekleyiniz.
- Kızartma sonrası; kızartma yağını sepetle birlikte fritözünüzün içinde kapağı kapalı olarak bırakabilirsiniz.



### Yağı Saklama:

- Yağı, kızartma işlemi bittikten sonra başka bir kaba koyup, bir sonraki kızartmaya kadar kaldırabilirsiniz. Yağı ince gözenekli bir süzgeçten süzüp, artıklardan arınmasını sağlamanız, yağı uzun süreli kullanabilmenizi sağlar.
- Yağı başka bir kaba koyduktan sonra fritözün aksesuarlarını içine koyabilirsiniz.



## Yağı Yenileme:

- Her zaman kızartmalardan iyi sonuç alabilmek için, yağıın kalitesine ve kızartılan malzemenin cinsine göre 5-6 kullanımdan sonra değiştiriniz.
- Balık, et, sebze vb. gıdalar için aynı cins yağ kullanınız.

## Yağ Haznesinin Takılıp-Çıkarılması:

• Yağ haznesinin bakımını ve temizliğini yaparken ya da içindeki yağı boşaltmak gerektiğinde; hazneyi yukan doğru çekip çıkartabilirsiniz. Hazneyi yerleştirmek istediğinizde ise aşağıda doğru itiniz ve yerine takınız.



## TEMİZLİK VE BAKIM

- Fritözünüzü temizlemeden önce, cihazın kapalı ve fişinin prizden çekili olmasına dikkat ediniz.
- Fritözünüzün dışını, kablosunu ve kapağını yumuşak ve nemli bir bez ile siliniz.
- İçine tekrar yağ koymadan önce yağ haznesini, sepetini ve kapağını temizleyiniz.
- Fritözünüzün üst kapağını, rahat ve kolay temizleyebilmemiz için çıkartıp yıkayabilirsiniz. Kapağı açıp yukan doğru çektiğinizde üst kapak çıkacaktır.
- Fritözünüzün üst kapağını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Sepet ve tutma sapını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.



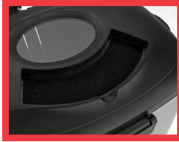
## Yağ Haznesinin Temizliği:

- Yağ haznesini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Ancak bulaşık makinesi raflarının hazneyi çizmemesine özen gösterin.
- Yağ haznesi iyice kuruduktan sonra yerine yerleştiriniz.



## Filtrenin Değiştirilmesi:

• Kapak üzerinde bulunan filtre kapağını açınız ve içinde bulunan filtreyi 5-6 kullanımdan sonra değiştiriniz.



- Filtre kapağını ılık su ile yıkayabilirsiniz.
- Yeni filtrenizi **Arzum Yetkili Servislerinde** bulabilir ve değiştirebilirsiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl

**Teknik Özellikler**

220V-240V ~ 50 Hz

1200W

1.3-1.5 lt. Yağ kapasitesi.

## TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

## AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

### AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici:

**Zhongshan City Goldlabo Electric Co., Ltd.**

Yongxing Industrial Zone, Hengdong, Henglan  
Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Tel: + 86-760-223 15887

Fax: + 86-760-223 13366

İthalatçı:

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: I B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in CHINA

Tel: 444 1 800

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

## CIPSCO AR 272 DEEP FRYER



1- Removable upper cover

2- Filter section and filter

3- Viewing window

4- 1.3- 1.5 lt. capacity removable and washable oil tank

5- Frying basket

6- Frying basket handle

7- Thermostat control button

8- Power Indicator light and Thermostat indicator light (Red)

9- Side handles

In order to obtain utmost output from your appliance, please read carefully this user's manual and save it for further use.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Ensure that the voltage marked on **Arzum Cipsco Deep Fryer** your set is conformant to that of your location. Our company shall in no way be held responsible for any failure in the case of any discrepancy and such failure shall not be covered by our guarantee.

- Your appliance is for household use only. Do not use outdoors for commercial or industrial purposes. Otherwise, your appliance shall be treated out of the coverage of guarantee.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

- The surfaces are liable to get hot during use.

- Details for cleaning refer to cleaning part of user manual.

- Plug your device to a grounded socket without fail. To prevent harming your apparatus do not use extension cords.

- When your appliance is used by the children, the persons with insufficient experiences and knowledge, physically (audio, visual) or mentally handicapped persons, they should be under the close supervision of the person that is responsible for their safety. It should be ensured that the appliance is not played as a toy by children.

- Do not place your appliance on or very near direct heat sources such as stoves, oven, etc.

- Place your device on firm and even place and keep away from table or bench edges. It may fall down with a small touch. Don't forget that it is filled in with hot oil.

- Avoid from moves that may harm the cord or plug of your appliance. Do not carry your device holding the cord and when unplugging **NEVER** put by the cord, but by holding plug.

- **NEVER** operate your device without having it filled with oil.

- **When starting NEVER move your appliance. Boiled oil may cause serious burns.**



- Do not cover the ventilating grid on the cover with a towel, plate, etc. and prevent the steam to escape.
- Keep your appliance away from slippery and wet surfaces. Do not use your appliance with wet hands and feet.
- **NEVER** immerse your appliance into water or other liquids.
- Always unplug when making maintenance and cleaning and not in use. Before cleaning and fitting accessories, **ALWAYS** allow your appliance to cool down.
- If oil catches fire when under operation, **IMMEDIATELY** unplug the device from the outlet.
- If your appliance catches fire, **NEVER** use water to extinguish the flames. Unplug the appliance and put out burning oil by closing the cover.
- Do not exceed the quantity of food as recommended.
- Never interfere with your appliance beside cleaning and maintenance. Never use your apparatus with faulty cord or plug and never repair them by yourself, but apply to your **Arzum Authorized Service**. Be careful in using only the original spare parts in your appliance.
- Do not use your appliance for purposes other than those indicated in this manual.



## WARNING:

- Before using your Arzum Cipsco Deep Fryer **ALWAYS** remove the pieces of cardboards inserted in the appliance.

## Recommendations for Use:

- Prior to first use clean thoroughly the oil tank of your fryer.
- **NEVER** operate your appliance without having it filled with oil.
- Always use high temperature resistant liquid or solid oil.
- Do not use a mixture of different quality of oils.
- The solid oil you are to use in your fryer must be heated to a very high degree.
- Never mix solid and liquid oils with each other; otherwise foam will form in the tank, causing the oil to overflow.
- Do not use a mixture of different brand oils.
- **Renew the frying oil** in the following instances.
  - When its color has turned to brown,
  - When its smell has worsened and deteriorated,
  - When smoke forms too quickly,
  - After max. 10 times of use.



- Whatever you wish to fry must be dry. This allows you to prevent the oil from splashing and to use it more.
- Try to fry the pieces of the same size and thickness together; and since their frying duration would be the same all of them could be removed at once.
- Do not fry thick pieces. Their inside will remain very likely crude.
- Do not place too much food all at once in the frying basket. Otherwise the oil cool down and the foods will absorb too much oil.
- When preparing frozen foodstuff remove pieces of ice before frying and place the food in the basket by keeping it outside of the fryer. This will lessen splashing considerably.
- Do not salt the frying oil. This will deteriorate the oil quickly. Salting is permissible only after cooking is completed.
- Do not keep the oil at high temperature for long time.
- Adjust the temperature on minimum between two frying instances.
- Do not keep the fried food in the basket for straining for too long, because the steam will soften your food.



## Mounting and Demounting the Basket Handle to the Basket:

- Mount the handle to the handle mounting part on the basket by pressing it inward.
- You can demount the handle from the handle mounting part on the basket again by pressing the handle inward.



## Lifting and Lowering the Basket:

- When the cover is closed you can control the basket through the glass cover.
- After opening the cover, you lift the basket and mount it to the side of the tank for the oil to drain.



- After lowering the basket inside the tank and close the cover:

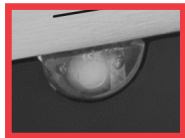
## Thermostat and Indicator Lights:

- Adjust the temperature according to the cooking degree you desire, i.e. 130°C, 150°C, 170°C and 190°C.



## Thermostat indicator red light:

This will come on automatically once you plug the cord on the outlet. When the oil reaches the temperature you have chosen it will disappear automatically and when the oil temperature drops the thermostat resumes functioning and the indicator light flashes again. This process continues so long as the oil warms up and its temperature drops.



## Viewing Window

- This allows you to see how cooking is proceeded without lifting the cover:



## How to Use the Fryer

- Open the cover of your appliance.
- Fill in adequate amount of high quality oil. Oil level should always be between the "min" and "max" lines.

**NOTE:** Use only such vegetal oils of high quality. Margarine, butter, and olive oil are not recommended.

- Plug in your appliance and select the temperature you wish to use from the frying table according to the food to fry. When the thermostat indicator light is off the oil is ready for use.



- Place the food you wish to fry in the basket, then dip basket in the oil and demount the basket handle.

**NOTE:** Do not add water to the oil even in the smallest quantity. Water will cause the oil to splash.



**WARNING:** If you try to fry more than the recommended quantity, the temperature of the oil will reduce; thus, causing the food to absorb too much oil and your obtaining undesirable results. Reducing food to an adequate size will help you obtain satisfactory results. Make sure to dry your food thoroughly before starting frying.

- Place the cover of your appliance.
- When cooking period is over lift frying basket upwards and wait about 30 seconds for the oil to be strained.
- Once you have opened the cover do not touch hot surfaces. Hold only by handles or related buttons.
- If you have stopped cooking unplug your fryer.



## FRYING TIMES

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quality fried. After a time you will accumulate enough experience yourself to know exactly how long you must fry your food.

Type of Food-Quantity	Temperature	Frying Time
Potatoes (300 gr.)	190°	12-15 min.
Meat Balls	190°	5-6 min.
Chicken Croquette	180°	1-2 min.
Fresh Vegetables (pumpkins, eggplants)	170°	4-5 min.
Fish Fillet (250 gr.)	150°	5-6 min.
Mushrooms (150 gr.)	140°	6-8 min.

## Frozen Foods

Type of Food-Weight(Grams)	Temperature	Frying Time
Potatoes (250 gr)	190°	10-12 min.
Potatoes (150 gr)	190°	9-10 min.
Meat Balls	190°	5-6 min.
Shrimp (200 gr.)	130°	3-5 min.
Potatoes Croquette	190°	4-5 min.
Onion (100 gr)	140°	3-4 min.

## After Cooking is Complete:

- Uncover your appliance and lift upwards the frying basket.
- Strain the oil on your foods.
- Take the frying basket out of the fryer.
- Put the fried food on a plate.
- Unplug your appliance from the outlet.
- Allow about 1 hour for the fryer to cool down.
- After frying; you can leave the frying oil together with the basket in the fryer with its cover closed.



## Storing Oil:

- Once frying completed you can transfer the oil to another vessel for the next cooking. We recommend you to filter your oil, ensuring to allow you to use the oil longer.
- After transferring the oil to another vessel you can set it aside together with the fryer's accessories.



## Renewing Oil:

- To obtain better results always change your oil after 5-6 times of use according to the oil quality and type of food fried.

## Fitting / Removing Oil Tank:

- For its proper maintenance and cleaning or for oil changing you can remove the tank by pulling it upwards. To replace it push simply downward.



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to cleaning ensure that the fryer is unplugged and closed.
- Wipe the outside of the fryer, its cord and cover with a soft and damp cloth.
- Prior to refilling oil clean the oil tank, basket and cover.
- For easier and better cleaning remove the upper cover of the fryer by lifting it upwards.



- Do not wash the cover of your the fryer
- The frying basket and handle are washable in the washing machine.

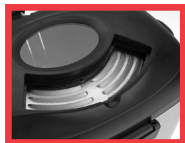
## Cleaning of the Oil Tank:

- You can clean the oil tank in your washing machine, but take care so that the tank is not scratched by the shelves of the machine.
- Once thoroughly dried you can refit it in its place.



## Changing the Filter:

- Open the filter cover placed on the lid and change it after 5 to 6 times of use.
- You can wash the filter cover with tepid water.



- You can find and change your new filter at our **Felix Authorized Services**.

Product life: 7 years

### Technical Specifications

220V-240V ~ 50 Hz

1200W

Oil capacity of 1.3–1.5 lt

**The product is in compliance with the EEE Directives.**

## **WEEE**

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.



**Manufacturer:**

**Zhongshan City Goldlabo Electric Co., Ltd.**

Yongxing Industrial Zone, Hengdong, Henglan  
Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Tel: + 86-760-22315887

Fax: + 86-760-22313366

**Importer:**

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in CHINA

Tel: +90 212 467 80 80

Fax: +90 212 467 80 00

**www.arzum.com**

## CIPSCO AR 272 FRITEUSE



- 1- Herausnehmbarer Oberdeckel
- 2- Filterdeckel
- 3- Glassichtfenster
- 4- Fettbehälter mit einer Kapazität von 1,3-1,5 Liter; abnehmbar und waschbar
- 5- Bratkorb

- 6- Handgriff für das Bratkorb
- 7- Thermostat-Einstellungstaste
- 8- Warnungslicht für Thermostat und Ein/Aus Indikatorlicht (Leistungslicht)
- 9- Haltegriffe



Um von Ihrem Gerät die beste Leistung erhalten zu können, bitte, diese Gebrauchsanweisung gut durchlesen und sorgfältig aufbewahren, denn Sie diese Gebrauchsanweisung nachher benötigen können.

## WICHTIGE HINWEISE

- Bitte, achten Sie drauf, ob die auf Ihrem Gerät **Arzum Cipsco Friteuse** angegebene Spannung mit der lokalen Spannung in Ihrer Region übereinstimmt. Wenn eventuelle Schäden wegen der Nichtübereinstimmung der Spannung entstehen, so ist unsere Firma dafür nicht verantwortlich und auch Schäden aus diesen Gründen sind außerhalb unserer Garantie.
- Ihr Gerät ist doch nur für den gewöhnlichen Haushalt bestimmt. Es sollte nicht zu kommerziellen oder industriellen Zwecken genutzt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt oder durch den Hersteller oder durch den Kundendienst ersetzt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgestattet, um es mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung zu benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 - 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern im Alter ab 8 Jahren (und älter) nur unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen,

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, dass sie beaufsichtigt werden und Anweisungen erhalten können, wie das Gerät zu benutzen ist, und dass sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern im Alter von jünger als 8 Jahren. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder gemacht werden.

- Kochgeräte sollten mit den Griffen (falls vorhanden) auf eine stabile Position festgesetzt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß sein.
- Weitere Angaben zur Reinigung siehe Teil Reinigung in der Bedienungsanleitung.

• Gebrauchen Sie Ihre Gerät nur an geerdeten Steckdosen. Andernfalls übernimmt unserer Firma in eventuellen Störungsfällen keinerlei Verantwortung.

- Wenn Ihr Gerät von den Kindern, von den unerfahrenen oder unwissenden Personen, oder von körperlich (hör- oder sehbehindert) oder seelisch Behinderten bedient werden soll, so ist die Aufsicht eines Betreuers während der Bedienung durch diese Personen erforderlich. Das Gerät muss für die Kinder unzugänglich sein.
- Halten Sie Ihr Gerät fern von Wärmequellen wie zum Beispiel Herd oder Ofen. Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf Heizquellen oder in deren Nähe auf.
- Stellen Sie Ihr Gerät an einem stabilen und ebenen Platz. Jedoch nicht auf Tisch oder Thekenrand stellen. Es kann nämlich bei einem kleinen Stoß herunter fallen. Vergessen Sie nicht, dass Ihre Friteuse mit Heißöl gefüllt sein kann.
- Vermeiden Sie die Bewegungen, die das Kabel und den Stecker Ihres Gerätes beschädigen können. Nicht vom Kabel tragen, auf keinem Fall vom Kabel ziehen, sondern Stecker halten, um es aus der Steckdose herauszuziehen.
- Ihr Gerät ohne Fett **NIEMALS** betreiben.
- **Ihr Gerät während dem Frittieren NIEMALS bewegen. Das gekochte Fett kann zu ernsthaften Verbrennungen führen.**
- Das Luftgitter oberhalb des Deckels nicht bedecken, dies verhindert den Dampfaustritt.
- Halten Sie Ihr Gerät von rutschigen und nassen Oberflächen fern. Bedienen Sie Ihr GERät nie mit nassen Händen und Füßen.
- Ihr Gerät und dazugehörige andere Zubehörteile **NIEMALS** in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit tauchen.
- Fängt das Fett während dem Betrieb an zu brennen **SOFORT** den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Für das Löschen der Flammen **NIEMALS** Wasser benutzen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen Sie den Deckel, um das brennende Fett auszulöschen.
- Füllen Sie nicht mehr als die empfohlene Menge an Frittiergur in den Korb.
- Vermeiden Sie die Bewegungen, die das Kabel und den Stecker Ihres Gerätes beschädigen können. Nicht vom Kabel tragen, **AUF KEINEM FALL** vom Kabel ziehen, sondern Stecker halten, um es aus der Steckdose herauszuziehen.
- Falls das Kabel oder der Stecker Ihres Gerätes defekt ist, oder beim Fallen oder aus einem anderen Grund ein Schaden entstanden ist, bitte nicht mehr benutzen. Nicht selber reparieren. Wenden Sie sich sofort an den zuständigen **Arzum Kundendienst**.
- Benutzen Sie Ihr Gerät bestimmungsgemäß und ihrem Zweck entsprechend.



## VORSICHT:

- Bevor Sie **Arzum Cipsco Friteuse** benutzen, nehmen Sie die zwischen dem Ölbehälter und dem Gehäuse im Gerät befindlichen Kartons unbedingt heraus.

## VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihrer Friteuse deren Fettspeicher sorgfältig.
- Betreiben Sie Ihr Gerät **KEINESFALLS** ohne Fett.
- Verwenden Sie stets hochhitzebeständiges Öl oder Fett.
- Mischen Sie verschiedene Fette nicht miteinander.
- Das in das Gerät gefüllte Fett muss hochoverwärmungsfähig sein.
- Mischen Sie Fette und Öle nicht, andernfalls kann sich im Speicher-Schaum bilden, was zum Überlaufen führen kann.
- Mischen Sie bitte auch nicht Fette oder Öle verschiedener Marken.
- **Erneuern Sie das Frittier-Fett unter unten stehenden Bedingungen.**
  - Bei Braunfärbung,
  - Bei störendem oder schlechtem Geruch,
  - Bei schneller Rauchbildung,
  - Nach max. 10 Verwendungen.  
(Abhängig von der Fett- oder Ölqualität und der Sorte des Frittier-Guts.)
- Unabhängig von der Sorte des Frittier-Guts muss dies unbedingt trocken sein. So können Sie das Spritzen von Öl und eine längere Verwendungsdauer gewährleisten.
- Frittieren Sie gleich große und dicke Lebensmittelstücke zusammen. Aufgrund derselben Frittier-Dauer können diese zusammen aus der Friteuse genommen werden.
- Frittieren Sie dickgeschnittene Lebensmittelstücke nicht. Andernfalls kann das Innere Ihres Frittier-Guts roh bleiben.
- Legen Sie in den Frittier-Korb bei einem Male nicht zu viel Lebensmittel. Andernfalls wird das Öl erkalten und die Lebensmittel werden Öl saugen.
- Beim Frittieren von Tiefkühlwaren entfernen Sie vor dem Frittieren erst das Eis auf den Lebensmitteln und legen Sie die Lebensmittelstücke außerhalb des Gerätes in den Korb. So können Sie in bedeutendem Maße das Spritzen von Öl verhindern.
- Geben Sie dem Frittier-Fett kein Salz hinzu. Eine Salzzugabe kann zu einem schnellen Verderben des Fetts. Geben sie nur nach dem Frittier-Vorgang den Lebensmitteln Salz zu.



- Lassen Sie das Öl bei hoher Hitze nicht lang warten.
- Bringen Sie zwischen zwei Frittier-Vorgängen die Wärmeeinstellung auf niedrigste.
- Lassen Sie das frittierte Gut im Korb nicht zu lange in Siebposition. Denn der daraus entstehende Dampf wird die Lebensmittel erweichen.



## Anbringen des Griffs am Korb und Abnehmen des Griffs

- Drücken Sie den Griff nach innen und bringen Sie diesen an der Griffstelle am Korb an.



- Um den Griff abzunehmen, drücken Sie den Griff erneut nach innen und nehmen Sie diesen aus der Griffstelle am Korb hinaus.

## Anheben und Senken des Korbs

- Bei geschlossenem Deckel können Sie den Korb durch das Sichtfenster am Deckel kontrollieren.
- Nachdem Sie den Deckel geöffnet und den Griff am Korb angebracht haben, können Sie den Korb anheben und für das Abtropfen des Fetts diesen an den Behälterrand hängen.



- Senken Sie den Korb erneut in den Behälter, nehmen Sie den Griff ab und schließen Sie den Deckel.

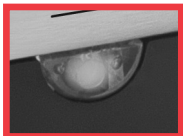
## Thermostat Und Hinweisleuchte

- Je nach gewünschter Frittierqualität können Sie die Hitze auf 130° C, 150° C, 170° C und 190° C einstellen.



## Leistungsleuchte und Thermostat-Hinweisleuchte (rot):

Diese beginnt automatisch zu leuchten, sobald Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose gesteckt haben. Sobald das Fett die gewünschte Wärme erreicht hat, wird diese wieder automatisch ausleuchten. Bei Senkung der Fettwärme schaltet sich das Thermostat ein und die Lampe wird erneut leuchten. Dieser Vorgang wird bei jeder Erkaltung und Erwärmung des Fetts wiederholt.



## Glassichtfenster:

- Durch dieses Fenster haben Sie die Möglichkeit, die gebratene Speise zu sehen, ohne Deckel aufzumachen.



## BENUTZUNG DER FRITSEUSE

- Durch Drücken der Deckelöffnungstaste machen Sie den Deckel Ihres Gerätes auf (Deckel öffnen).

- Öl mit guter Qualität in ausreichender Menge in die Friteuse zugeben. Ölniveau muss immer zwischen den Min- und Max-Zeichen in der Friteuse sein.

**BEMERKUNG:** Verwenden Sie nur qualitätsreiche pflanzliche Fette. Wir empfehlen, Margarine, Butter und Olivenöl nicht zu verwenden.

- Das Kabel mit Stecker Ihres Gerätes stecken Sie in die Steckdose an und die Temperaturstufe stellen Sie nach der Speise ein, welche Sie nach Kochtabelle braten wollen. Wenn das Thermostatlicht an Ihrem Gerät gelöscht, so ist das Öl zur Verwendung bereit.

- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb und geben Sie den Korb in das Öl hinein.

**BEMERKUNG:** Geben Sie in das Frittierfett kein Wasser, auch nicht in nur geringen Mengen. Wasser lässt das Fett spritzen.

**HINWEIS:** Werden mehr als die empfohlenen Mengen frittiert, wird sich der Hitzeegrad senken, das Frittiergut Fett aufsaugen und darau eine schlechte Frittierqualität erfolgen. Bereiten Sie für ein gutes Frittieren das Frittiergut in optimalen Größen zu. Vergewissern Sie sich vor dem Frittieren, dass das Frittiergut nicht feucht ist.



- Schließen Sie den Deckel Ihres Gerätes.
- Wenn die Bratzeit zu Ende ist, nehmen machen Sie den Deckel nach oben und dann warten Sie etwa 30 Sekunden bis das Öl herunter gefiltert wird bzw. runter fließt.
- Vermeiden Sie nach dem Öffnen des Deckels den Kontakt zu den heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät bitte nur an den jeweiligen Stellen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, sobald Sie mit dem Frittieren fertig sind.



## BRATZEITEN

Lebensmittel / Zutaten - Menge	Temperatur	Bratzeit
Kartoffel (300 gr.)	190°	12-15 min.
Frikadelle	190°	5-6 min.
Hühner	180°	1-2 min.
Frische Gemüse (Kürbis, Aubergine)	170°	4-5 min.
Fischfilet (250 gr.)	150°	5-6 min.
Champignons (150 gr.)	140°	6-8 min.

## Gefrorene Lebensmittel

Lebensmittel / Zutaten - Menge (Gram)	Temperatur	Bratzeit
Kartoffel (250 gr)	190°	10-12 min.
Kartoffel (150 gr)	190°	9-10 min.
Frikadelle	190°	5-6 min.
Krevette (200 gr.)	130°	3-5 min.
Krokette Kartoffel	190°	4-5 min.
Zwiebelringe (100 gr)	140°	3-4 min.

## Nach dem Frittiervorgang:

- Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Korb nach oben an.
- Lassen Sie das Fett auf dem Frittiergut abtropfen.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Behälter heraus.
- Geben Sie das Frittiergut in einen Teller.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie ca. 1 Stunde, bis die Fritöse vollständig abgekühlt ist.
- Nach dem Frittieren können Sie das Frittierfett beisammen mit dem Korb im Gerät lassen.



## Öl lagern:

- Nach dem Ende des Bratens können Sie das Öl in einen anderen Behälter füllen bzw. einlegen und bis zum nächsten Braten aufbewahren bzw. lagern.
- Wenn Sie das Öl durch einen Sieb mit feinen Poren durchsieben, so können Sie die Lebensdauer des Öles verlängern d.h. können Sie es noch längere Zeit verwenden.



## Auffüllen von Fett:

- Um eine optimale Qualität des Frittierguts zu erreichen, das Fett je nach Qualität und der Art des Frittierguts nach max. 10 Mal erneuern.
- Verwenden Sie für Fisch, Fleisch, Gemüse und ähnliche Lebensmittel dasselbe Fett.

## Einlegen und Herausnehmen des Ölbehälters:

- Bei der Pflege und Reinigung oder bei der Ausleerung des darin vorliegenden Öles können Sie den Behälter nach oben ziehen und herausnehmen. Wenn Sie den Behälter darin einlegen wollen, sollen Sie ihn nach unten schieben und an seine Stelle setzen.





## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor Reinigung Ihrer **Friteuse** passen Sie drauf auf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dessen Stecker aus der Steckdose herausgezogen ist.
- Außenseite Ihrer Friteuse Entleeren Sie den Wasserkocher und reinigen Sie es mit einem trockenen oder leicht befeuchteten Tuch.
- Bevor Sie den BEhälter mit neuem Fett auffüllen, den Fettbehälter, den Korb und Deckel erst reinigen.
- Den oberen Deckel der Fritöse können Sie abnehmen und waschen. Öffnen Sie hierfür den Deckel und ziehen Sie diesen nach oben.
- Den oberen Deckel der Fritöse nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- Den Korb und Griff können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen.



### Reinigung des Fettbehälters:

- Den Fettbehälter können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen. Achten Sie aber darauf, dass der Fettbehälter durch die Spülmaschine nicht gekratzt wird.
- Lassen Sie den Fettbehälter vor dem Anbringen gut trocknen.



### Ersetzen des alten Filters:

- Öffnen Sie den Filterdeckel oberhalb des Deckels und wechseln Sie das Filter nach 5-6 Anwendungen aus.
- Waschen Sie den Filterdeckel mit Warmwasser:



- Neue Filter finden Sie bei jedem zuständigen **Arzum Kundendienst** bzw. können den gebrauchten Filter gegen einen neuen austauschen.

Lebensdauer 7 Jahre

**Technische Spezifikationen:**

220V-240V ~ 50 Hz

1200W

Ölkapazität 1.3–1.5 lt.

## Entspricht der EEE- Vorschrift.

## WEEE

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den Hausmüll. In diesem Gerät sind wiederverwendbare Wertstoffe enthalten. Ihre örtliche Gemeindeverwaltung nennt Ihnen gerne die öffentlichen Sammelstellen für Elektro-Altgeräte.



### Hersteller:

**Zhongshan City Goldlabo Electric Co., Ltd.**

Yongxing Industrial Zone, Hengdong, Henglan  
Town, Zhongshan City, Guangdong, China

Tel: + 86-760-22315887

Fax: + 86-760-22313366

### Importeur:

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: I B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in CHINA

Tel: +90 212 467 80 80

Fax: +90 212 467 80 00

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)



## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11'inci maddesinde yer alan;

**a- Sözleşmeden dönme,**

**b- Satış bedelinden indirim isteme,**

**c- Ücretsiz onarılmasını isteme,**

**ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**

**haklarından birini kullanabilir.**

4. **Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi** durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar anızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin anızan yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın anızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde anızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan anızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

**CIPSCO**  
AR 272 FRITÖZ

**ARZUM**<sup>®</sup>

## GARANTİ BELGESİ

**BELGE NO:** 0027

**BELGE TARİHİ:** 23/09/2014

**İTHALATÇI FİRMA**

**UNVAN** : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

**ADRES** : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: I B BLOK NO: B1b  
34050 EYÜP-İSTANBUL

**TEL** : (0212) 467 80 80 **FAKS:** (0212) 467 80 00

**E-POSTA** :

**FİRMA YETKİLİ İMZASI:**

**ARZUM ELEKTRİKLİ  
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş**

**ÜRÜNÜN CİNSİ** : FRITÖZ

**MARKASI** : ARZUM

**MODELİ** : CIPSCO

**TYPE NO** : AR 272

**BANDROL VE SERİ NO** :

**TESLİM TARİHİ VE YERİ** :

**GARANTİ SÜRESİ** : 3 YIL

**AZAMİ TAMİR SÜRESİ** : 20 İŞ GÜNÜ

**SATICI FİRMA**

**UNVAN** :

**ADRES** :

**TEL - FAKS** :

**E-POSTA** :

**FATURA TARİH VE NO** :

**TESLİM TARİHİ VE YERİ** :

**TARİH, İMZA VE KAŞE** :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.



ARZUM®

ARZUM DANIŐMA MERKEZİ

**444 1 800**

AR272-260417

GENEL DAĞITICI  
**ARZUM ELEKTRİKLI EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ő.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

