



TOPALOGULLARI



## EKMEK DİLİMLEME MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU



**DS 30 M & DS 30 T**  
**DS 36 M & DS 36 T**  
**DS 50 M & DS 50 T**

**DA 30 M & DA 30 T**  
**DA 36 M & DA 36 T**  
**DA 50 M & DA 50 T**



## ÖNSÖZ

Tercih etmiş olduğunuz makineden dolayı sizi tebrik ederiz. Almış olduğunuz ürünün Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından belirlenmiş kullanım ömrü 10 yıldır. Mateka Gıda İşleme Makineleri, üretim öncesinde ve sonrasında itina ile kalite kontrol ve deneylerden geçtikten sonra sizlere ulaşmıştır.

Bu kitapçığın hazırlanmasındaki amaç, almış olduğunuz makineyi daha iyi tanıyıp, makinenizi uzun yıllar daha verimli kullanabilmenizi sağlamak ve olası bir problemde yapmanız gereken işlemler hakkında sizleri bilgilendirmektir. Kullanım kılavuzu, kurulum, kullanım ve güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti şartları, yetkili teknik servisler ve uyulması gereken kurallar hakkında bilgi ve öneri sunmak amacıyla size sunulmuştur.

TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş., kullanım kılavuzunda yer alan kurallara uyulmadan, ürünün kurulması ve/veya kullanılmasından doğabilecek zarar ve kayıplardan sorumlu tutulamaz.

Gelişen teknolojik açımlar ve bunların gerektirdiği diğer donanımlara bağlı olarak ürünlerini geliştirmek TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş.'nin temel prensipleri arasında yer alır. Bu sebeple TOPALOĞULLARI MAKİNE SANAYİ ve TİCARET A.Ş., önceden haber vermeksizin ürünlerini ve bunların özelliklerini değiştirme hakkını saklı tutar.

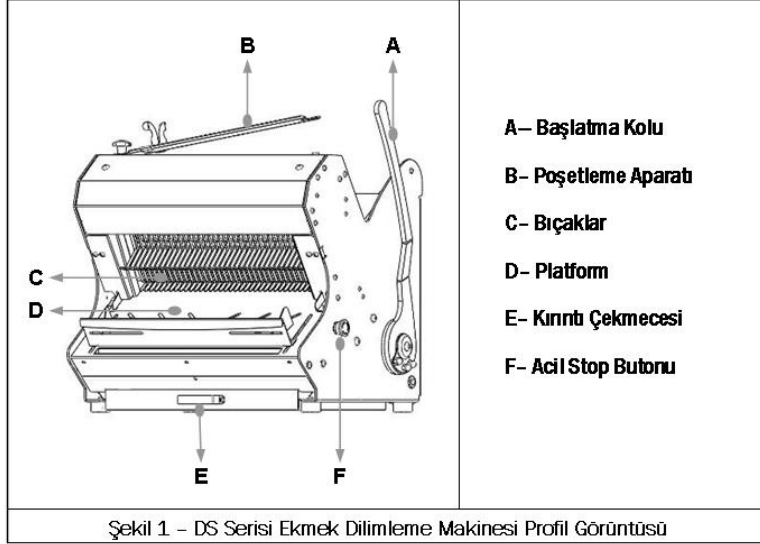
Bu kitapçığı dikkatlice okuyup, ihtiyaç duyduğunuzda kullanabilmeniz için saklamanızı önerir, iyi kullanımlar dileriz.

Saygılarımızla,

**TOPALOĞULLARI MAK. SAN. ve TİC. A.Ş.**

## İÇİNDEKİLER

	Sayfa
<b>1.Sunum</b> .....	2
1.1. AÇIKLAMA.....	2
1.2. UYARILAR VE İŞARETLER.....	2
<b>2.Giriş</b> .....	3
2.1. TANIMLAMA.....	3
2.2. MODELLER.....	4
<b>3.Kurulum</b> .....	5
3.1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM.....	5
3.2. TAŞIMA.....	5
3.3. YERLEŞTİRME.....	5
3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI.....	6
<b>4.Kullanım,Güvenlik</b> .....	6
4.1. ÇALIŞMA.....	6
4.2. DURDURMA.....	7
4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ.....	7
4.4. GÜVENLİK.....	8
<b>5.Temizlik, Hijyen</b> .....	9
<b>6.Arıza Bulma</b> .....	10
<b>7.Bakım</b> .....	10
<b>8.Garanti Bilgileri</b> .....	11
<b>9.Teknik Servis</b> .....	11
<b>10.Satış Noktaları</b> .....	14
 <b>ENGLISH VERSION</b> .....	15



## 2.2. MODELLER

DA 30 (T/M) : 30 bıçaklı ekmek dilimleme, ayaklı

DA 36 (T/M) : 36 bıçaklı ekmek dilimleme, ayaklı

DA 50 (T/M) : 50 bıçaklı ekmek dilimleme, ayaklı

DS 30 (T/M) : 30 bıçaklı ekmek dilimleme, set üstü

DS 36 (T/M) : 36 bıçaklı ekmek dilimleme, set üstü

DS 50 (T/M) : 50 bıçaklı ekmek dilimleme, set üstü

Makine modelinizin özelliklerinin, etiketin üzerindeki tanımlayıcı bilgiler ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.

T\* Trifaze

M\* Monofaze

## 3. KURULUM

Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

### 3. 1. BOYUTLAR, AĞIRLIK ve HACİM

Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	DA Serisi	DS Serisi
Boyutlar (mm) en x boy x yükseklik	740 x 800 x 1100	740 x 755 x 1100
Brüt Hacim (m <sup>3</sup> )	0,95	0,71
Net Ağırlık (kg)	167	121

Tablo 1 – Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim

### 3. 2. TAŞIMA

Makinenizin ayakları altına forklift girecek şekilde tasarlanmıştır. Forkliftin paletlerini makinenin ayakları arasına sokunuz. Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin orta tarafındadır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.

	<b>Makinenizi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi, gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız</b>
--	--

	<b>Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız</b>
--	--

### 3.3. YERLEŞTİRME

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makineniz çalışırken, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.

## 1. SUNUM


### 1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman DA ve DS Serisi Ekmek Dilimleme Makineleri hakkında ihtiyacınız olacak temel kurulum, kullanım, güvenlik, temizlik ve hijyen, arıza bulma, bakım, garanti bilgileri ve iletişim bilgilerini kapsamaktadır.

Daha detaylı bilgi için teknik servislerimize başvurabilirsiniz.


### 1.2. UYARILAR VE İŞARETLER

Kullanım kılavuzu ve makineniz üzerinde bulunan uyarı ve talimatların açıklamalarıdır.


	<b>TEHLİKE</b>
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ	

	<b>ELEKTRİK TEHLİKESİ</b>
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	<b>KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ</b>
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	<b>KULLANIM KILAVUZU</b>
MAKİNEZİ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	<b>BİLGİLENDİRME</b>
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	<b>BAKINIZ</b>
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

## 2. GİRİŞ

### 2.1. TANIMLAMA


DA ve DS Serisi Ekmek Dilimleme Makineleri küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların ekmek dilimleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. DA ve DS Serisi Ekmek Dilimleme Makineleri ile ekmeğin çabuk ve simetrik dilimlenmesi sağlanmaktadır. Ayrıca, DS Serisi setüstü özelliğiyle kuruluşa yer avantajı sağlamaktadır.

DA ve DS Serisi Ekmek Dilimleme Makineleri hakkında;

- Elektrostatik boyalı, korozyona dayanıklı, sac gövde
- Kalınlaştırılmış sac gövdeleri sayesinde titreşim minimum seviyeye indirilmiştir
- Dilimleme bıçakları tamamen paslanmaz
- Başlama kolunun itilmesi ile ekmek kesilir ve bir sonraki kesim için hazır duruma gelir
- Koldan hareket veren emniyet düğmesi
- Herhangi bir teknik servis desteği gerekmeksizin bıçakalır kolayca değiştirilebilir
- Kilitlenebilen tekerlekler




### 3.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI




- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.


	Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır			
Özellikler	Modeller			
	DA 30 M	DA 30 T	DS 30 M	DS 30 T
	DA 36 M	DA 36 T	DS 36 M	DS 36 T
	DA 50 M	DA 50 T	DS 50 M	DS 50 T
Motor (kw)	0,55	0,55	0,55	0,55
Faz	1 N	3 N	1 N	3 N
Voltaj (V)	220	380	220	380
Frekans (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Tablo 2 – Motor Özellikleri				

## 4. KULLANIM, GÜVENLİK


### 4.1. ÇALIŞMA

- Makinenizi fişe takınız.
- Dilimlemek istediğiniz ekmeği, başlatma kolunu ileriye doğru iterek itici sacın önüne yerleştiriniz. Başlatma kolunu serbest bıraktığınızda kesme işlemi otomatik olarak gerçekleşecektir (  Şekil 1).
- Başlatma kolunu ileriye doğru ittiğinizde makine otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır. Kesme işlemi bittiğinde makine otomatik olarak duracaktır. (  Şekil 1).
- Dilimleme işlemi sonrasında dilimlenmiş ekmeğin makinenin ön tarafında, platform üzerinde birikecektir (  Şekil 1).


- Ekmeğin kırıntıları platform üzerinde bulunan yarıklardan kırıntı çekmecesine düşecektir (  Şekil 1).
- Dilimlenen ekmeğin poşetlemek için makinenin üzerine poşetleme aparatı takılmıştır (  Şekil 1).
- Dilimlenen ekmeğin poşetleme aparatının üzerine dizin ve poşeti aparatın üzerine geçirin (  Şekil 1).

 Başlatma kolunu ileriye doğru ittiğinizde makine otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır. Dilimleme işleminin gerçekleştiği bıçak kısmına elinizi ya da yabancı bir cismi sokmayınız

 Bıçakları kontrol ediniz. Gevşemiş bıçakları üst kapağın altına yer alan civatalarından sıkınız

 Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirliliği, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız

### 4.2. DURDURMA

- Başlatma kolunu serbest bıraktığınızda kesme işlemi otomatik olarak gerçekleşecek ve makineniz kendiliğinden duracaktır (  Şekil 1)

### 4.3. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Malzemenin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı
- Malzemenin niteliği


## 6. ARIZA BULMA

Arıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Fiş takılı fakat ani stop butonu aktif konumda olabilir	Ani stop butonunu üzerindeki ok yönünde çevirerek pasif konuma getiriniz
Makineden anormal sesler geliyor	Makineniz düz bir zeminde olmayabilir	Makinenizi düz bir zemin üzerinde alınız
Güç Yetersiz	Fiş doğru takılmamış olabilir	Fişlerin doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz
	Fişin içindeki kablolar kopmuş ve/veya faz eksik geliyor olabilir	Gerekirse makinenizin fişini açarak kablolarda herhangi bir sorun olmadığını doğrulayınız

Tablo 4 – Arıza Bulma – Neden Tablosu

## 7. BAKIM

Her kullanımdan sonra veya günlük olarak makinenizin gövdesini kuru bir bezle siliniz. Makine üzerinde birikmiş kırıntıları kırıntı çekmecesine atınız. Kırıntı çekmecisini sık sık boşaltınız.

	Başlatma kolunun çalıştığı kızaklarda kırıntı birikmemesine dikkat ediniz
---	---

## 8. GARANTİ BİLGİLERİ

DA and DS Serisi Kuterler, işçilik ve montaj hatalarına karşı iki (2) yıl garantilidir.

Kullanım hataları sonucu ortaya çıkan ve/veya çıkabilecek hiçbir zarar ve/veya kayıptan TOPALOĞULLARI MAK. SAN ve TIC AŞ. sorumlu tutulamaz.

## 9. TEKNİK SERVİS

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
MARMARA	İSTANBUL	FABRIKA-MERKEZ	Neşe Sok. No:7/9 Çağlayan Kağıthane	Tel: +90 2122960798 Faks: +90 2122960802
	BURSA	TİPİ TEKNİK	Beyazıt Mah. Hazımlu Sk. No:30 A	Tel: +90 2243610439 Faks: +90 2243627733
	ÇANAKKALE	TUNA ISITMA-SOĞUTMA	Yeni Sanayi Sitesi Satış Blokları No:34-36	Tel: +90 2862139919 Faks: +90 2862139920
	ADAPAZARI	MAKSER END MUTFAK	Kurtuluş Mah. Bahçıvan Sk. No:74/A	Tel: +90 2642819204 Faks: +90 2642819204
	EDREMIT	ATASOY SOĞUTMA	İkizçay Mah. Plaj Cd. No:9B Akçay	Tel: +90 2663852219 Faks: +90 2663852219
TRAKYA	ÇORLU	ÖREN GAZ	Kumyol Cd. Kenanşar Apt. No:9	Tel: +90 282652866 Faks: +90 2826529857
	EDİRNE	GÖKHAN SOĞUTMA	Doğan Mah. Arıppaşa Cd. No:48 Kaleliçi	Tel: +90 2842126692 Faks: +90 2842126692
	KIRKLARELİ	MUTLU SOĞUTMA	Karakaş Mah. Uzun Sk. Saray Pasajı No:213	Tel: +90 2882146766 Faks: +90 2882142297
EGE	BODRUM	BODİNOKS	Yokuşbaşı Mah. Cevat Şakir Cd. No:80	Tel: +90 2523163383 Faks: +90 2523130272
	FETHİYE	YEKNOSER ENDÜSTRİYEL	Süleyman Demirel Bulvarı No:50 Taşkaya Mah.	Tel: +90 2526125062 Faks: +90 2526149065

Tablo 5 – Teknik Servis Noktaları


Bu veriler bilgilendirme amaçlıdır.

Modeller	Bıçak Sayısı	Dilimleme Kapasitesi	Dilimleme Kalınlığı
DA 30 Serisi	30 adet	11.650 dilim/sa	16 mm
DA 36 Serisi	36 adet	14.000 dilim/sa	13 mm
DA 50 Serisi	50 adet	19.500 dilim/sa	9 mm


Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri

#### 4.4. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar bıçakların çalıştığı hacimde kesmedir. Bu sebeple makineniz durmadan elinizi bıçakların çalıştığı kısma kesinlikle sokmayınız. Makinenin bıçaklarına dokunmayınız. Bu kitapçıktaki talimatlara uymaz, kullanıcı sağlığı açısından çok önemlidir.

 Bıçakların bulunduğu kısımlara hiçbir yabancı madde koymayınız. Makinenizi ekme dilimleme dışında başka bir amaç için kullanmayınız.


 Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız.


 Makinenizin altına su tutmayınız. Aksi takdirde motorun yanmasına veya elektrik çarpmasına sebebiyet verebilirsiniz.

 Bıçakların bulunduğu kısımlara elinizi sokmayınız.

#### 5. TEMİZLİK, HİJYEN

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Dilimleme işlemi sonrasında bıçakların çevresinde bulunan kırıntıları, kırıntı çekmecesine süpürünüz.
- Başlatma kolunun çalıştığı kızaklarda kırıntıların birikmemesine dikkat ediniz.
- Ekmeğin bulunduğu, dilimlendiği kısımları kuru bir bezle siliniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

 Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz.

 Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.

 Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
EGE	KUŞADASI	STAR TEKNİK	Türkmen Mah. Rıza Saraç Cd. No: 19/C	Tel: +90 2566123455 Faks: +90 2566123455
	MARMARİS	KAAN ELEKT- RİK	Çıldır Mah. 105 Sk. No:1	Tel: +90 2524123415 Faks: +90 2524123441
	İZMİR	OHRİLİ	5647 Sk. No:24 Çamdibi	Tel: +90 2324598465 Faks: +90 2324571268
	İZMİR	ÖNCÜL SERVİS	222/29 Sk. No:28 Çamlıkule Mah. Buca	Tel: +90 2324571268 Faks: +90 2324400068
	DENİZLİ	CENGİZ SO- ĞUTMA	İstiklal Mah. İnönü Cd. No:47	Tel: +90 2582117027 Faks: +90 2582124335
	MANİSA	UĞUR ELEKT- RİK	Utku Mah. 1817 Sk. No: 97/A	Tel: +90 2582124335 Faks: +90 2362383222
İÇ ANADOLU	ANKARA	GÖRKEM TEKNİK	Recep Yazıcıoğlu Cd. Güzelbağ Sk. No:2/B Güveren	Tel: +90 3123626684 Faks: +90 3123628588
	ANKARA	PASINOKS ENDÜSTRİYEL	Zübeyde Hanım Mah. Çamlıde- re Sk. No:39/11 İskitler	Tel: +90 3123840814 Faks: +90 3123841171
	ANKARA	AYDIN SERVİS	Recep Yazıcıoğlu Cd. No:36/A Güveren	Tel: +90 3123190500 Faks: +90 3123190586
	ANKARA	AKTEPE TİCA- RET	Zafer Tepe Mah. İnösu Cd. No:48/B Çankaya	Tel: +90 3124330081 Faks: +90 3124330031
	KAYSERİ	ERSO A.Ş.	Örnekevler Mah. Ay Sk. No:22/A Kocasına	Tel: +90 3522225980 Faks: +90 3522220380
	SİVAS	DEMİRCİOĞLU MAKİNE	Eski Sanayi Çarşısı 36 Sk. No:27	Tel: +90 3462214077 Faks: +90 3462253431
	ESKİŞEHİR	ATAK ISI SO- ĞUTMA	Tunalı Mah. Sakarya 2 Cd. No:98/6	Tel: +90 2223224402 Faks: +90 2223234708
	ÇORUM	BATI SOĞUTMA	Yavrutuna Mah. Kulaksız 1 Sk. No:79/A	Tel: +90 3642133773 Faks: +90 3642250040
	BOLU	İKLİM SOĞUT- MA	Karamanlı Mah. Konuralp Cd. No:2410	Tel: +90 3742122332 Faks: +90 3742121232
	KONYA	TEK İNOKS END. MUTFAK	Feritpaşa Mah. Rauf Denktaş Cd. Sedef Sit. No:6/C Selçuklu	Tel: +90 3222387546 Faks: +90 3322353572

Teknik Servis Noktaları

BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
AKDENİZ	DÜZCE	ÇÖZÜM TEK- NİK SERVİS HİZ	Azmimli Mah. Pınar Sk. No:23 81020	Tel: +90 3805142630 Faks: +90 3805142618
	ANTALYA	ATILIM TEK- NİK	Yükseliş Mah. 2123 Sk. Yaman Apt. No:9/1	Tel: +90 2423351637 Faks: +90 2423331685
	ALANYA	ÇÖZÜM TEK- NİK	Şekerhane Mah. Bostancı Pınarı cd. Ö. Yıkanmışlar Sk. Selim Apt. No:48/2	Tel: +90 2425191515 Faks: +90 2425118166
KARADENİZ	ADANA	ADANA	Sümer mah. 67 Sk. Gökhan Apt. Seyhan	Tel: +90 3222266221 Faks: +90 3222282272
	GİRESUN	KADER SO- ĞUTMA	H.Hüseyin Mah. G.M.K. Bulvarı No:100	Tel: +90 4542161923 Faks: +90 4542161923
	KASTAMONU	ALTAN ELEKT- RİK	İsmail Bey Mah. İnebolu Cd. No:51	Tel: +90 3662142696 Faks: +90 3662140989
DOĞU & GÜNEYDOĞU ANADOLU	BARTIN	ISOTEM	Topçu Konağı Cd. No:8/B	Tel: +90 3782271828 Faks: +90 3782271828
	GAZİANTEP	HİDAYET END. MUTFAK SAN.	İsmet paşa mah. 1 Nolu Cd. No:1/C Şahinbey	Tel: +90 3422207478 Faks: +90 3422206218
	DİYARBAKIR	YANKAR LTD	Turgut Özal Sit. C 1 Blok Altı No:1 şehitlik	Tel: +90 4122260807 Faks: +90 4122264487
	ŞANLIURFA	ÇULLU TEK- NİK	Yusufoğlu Mah. Vatan Sk. No:2510	Tel: +90 4142154439 Faks: +90 4142151509
	MARDİN	MUM TİCARET	Ravzo Cd. Erkan Apt. Altı No:48 Yenışehir	Tel: +90 4822133282 Faks: +90 4822129105
	ADIYAMAN	ORHAN TEK. SOĞUTMA	Turgut Reis Mah. Hastane Cd. No:18	Tel: +90 4162143281 Faks: +90 4162143281
	SİİRT	TANER SO- ĞUTMA	Sakıp Beyoğlu Cd. No:43/B	Tel: +90 4842246141 Faks: +90 4842246141
	MALATYA	BUZÇAM SER. TIC.	İnönü cd. Barutçu Sk. No:5	Tel: +90 4223215106 Faks: +90 4223240483
	ERZİNCAN	M.METE DEMİREL ARİST.	Sanayi Çarşısı 771 Sk. No:4- 6	Tel: +90 4462238385 Faks: +90 4462238385
	ERZURUM	ARI-SAN İSİT. SOĞ. LTD.	Yoncalık Mah. Aliravi İlköğre- tim Okulu Yani No:2	Tel: +90 4422132404 Faks: +90 4422132405

Teknik Servis Noktaları





BÖLGE	İL	TEKNİK SERVİS ADI	ADRES	İLETİŞİM
	VAN	ALPAY ELEKT- RİK	Şerefiye Mah. Ordu Cad. H.öğlü Ekmek Fabrikası Karşı- sı No:5	Tel: +90 4322157717 Faks: +90 4322157717
	ARDAHAN	BUZ-PAN	Kars Cd. No:72	Tel: +90 4782114118 Faks: +90 4782113370
K.K.T.C.	LEFKOŞE	SABER EN- DÜSTRİYEL	Mustafa Ruso Cd. Eski Mezar- lık Karşısı Miralay Apt. Küçük Kaynaklı	Tel: +90 05338365590

Teknik Servis Noktaları

## 10. SATIŞ NOKTALARI

İL	SATIŞ NOKTA- SI	ADRES	İLETİŞİM
İSTANBUL	SHOWROOM MERKEZ	Neşe Sk. No:7/9 Çağlayan Kağıthane	Tel: +90 2122960797 Faks: +90 2122960802
İSTANBUL	MAĞAZA 1	Bahriye Cad.No:105 Kasımpaşa	Tel: +90 212 2979913 Faks: +90 212 2979915
İSTANBUL	MAĞAZA 2	Bahriye Cad.No:14 Kasımpaşa	Tel: +90 2122565038 Faks: +90 2122565039

Tablo 6 – Satış Noktaları

Makine ve/veya bu kullanım kitapçığı ile ilgili dilek, görüş veya şikayetlerinizi aşağıdaki iletişim kanallarından bize ulaştırabilirsiniz.

**Adres** : Neşe Sok. No:7 34403 Çağlayan Kağıthane İstanbul Türkiye  
**Tel** : +90 212 296 07 98 (99)  
**Faks** : +90 212 296 08 02  
**Web** : [www.mateka.com](http://www.mateka.com)  
**E-posta** : [info@mateka.com](mailto:info@mateka.com)

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TİC AŞ., önceden haber vermeksizin ürünleri üzerinde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kitapçıkta kullanılan teknik bilgiler, resimler, ölçüler, çalışma kapasiteleri ve illüstrasyonlar tamamen bilgi verme amaçlıdır. Olabilecek tipografik hatalardan firmamız sorumlu değildir.