



TOPALOGULLARI



SOĞUTUCULU
ET KIYMA MAKİNASI
KULLANMA KILAVUZU



EPG 22 / EPG 32
ESG 22/ ESG 32



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

1. SUNUM


1.1. AÇIKLAMA

Bu doküman SM Serisi Soğutuculu Et Kıyma 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.


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

	ELEKTRİK TEHLİKESİ
BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KOL VEYA VÜCUT DOLANMA TEHLİKESİ
KOL VEYA VÜCUDUN DÖNEN VEYA HAREKET EDEN YERE DOLANMA TEHLİKESİ VARDIR	

	KULLANIM KILAVUZU
MAKİNEİNİZ İLE İLGİLİ HİÇBİR İŞLEM YAPMADAN ÖNCE KULLANIM KILAVUZUNU OKUYUNUZ VE ANLAYINIZ	

	BİLGİLENDİRME
BU İŞARET İLE BİRLİKTE SUNULAN VERİLER, BİLGİLENDİRME AMAÇLIDIR	

	BAKINIZ
DAHA DETAYLI BİLGİ İÇİN İŞARET EDİLEN YERE BAKINIZ	

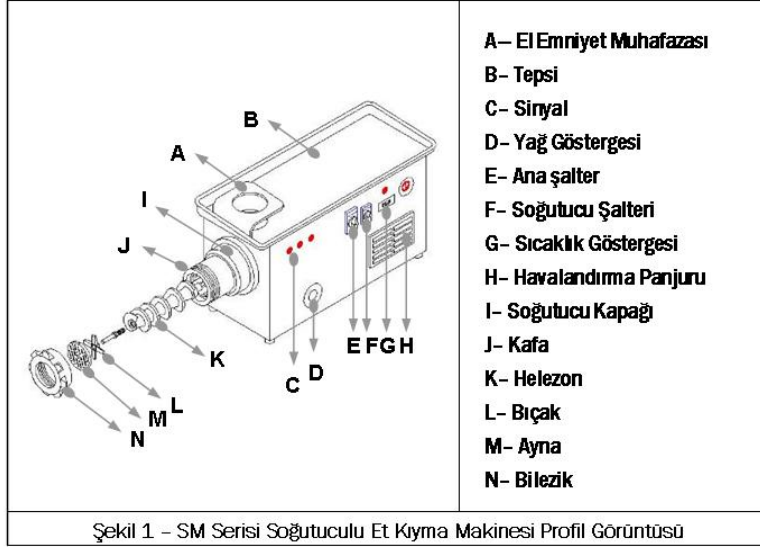
2. GİRİŞ

2.1. TANIMLAMA

SM Serisi Soğutuculu Et Kıyma Makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki kasap, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların et işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Soğutuculu et kıyma makinelerinde kullanılan soğutucu sistemler, et üzerinde bakteri oluşmasını engeller. Bu sayede et daha uzun bir süre muhafaza edilebilir. Etin görünüşü ve kıvamı değişmez, et kararmaz. Soğuk ortamdaki yağ asitleri, sıcak ortamdaki gibi yayılmaz. SM Serisi Soğutuculu Et Kıyma Makineleri, paslanmaz kafa, helezon, bilezik ve tespisiyle sağlığa uygundur. 500 kg et çekme kapasitesi ile yoğun iş yüküne de cevap verebilirler.

SM Serisi Soğutuculu Et Kıyma makineleri hakkında;

- AISI 304 paslanmaz gövde
- Bağımsız soğutucu motor
- Paslanmaz kafa, helezon, bilezik ve tepsi
- El emniyet muhafazası



2.2. MODELLER

SM 32 T: 32 Numara Soğutuculu Et Kıyma Makinesi

SM 32 M: 32 Numara Soğutuculu Et Kıyma Makinesi

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	SM 32 Serisi
Boyutlar (mm) en x boy x yükseklik	870x325x495
Brüt Hacim (m ³)	0,24
Net Ağırlık (kg)	100
Tablo 1 - Modellere göre Boyut, Ağırlık ve Hacim	

3.2. TAŞIMA

Makineyi palet veya forklift ile taşımayı tercih ediniz. Eğer böyle bir imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Forklift, palet yada başka bir şekilde taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız.



Makineyi forklift ile taşıma imkanınız yoksa tek başınıza taşımayınız. Makinenin ağırlık merkezi gövdenin orta tarafındadır. Taşıma yaparken bu noktayı dikkate alınız



Makineyi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız


3.3. YERLEŞTİRME

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

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
---	--




	Helezonun dönüş yönü, makine gövdesine vurulan etiketin yönüyle aynı olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz (Bu uyarı trifaze modeller için geçerlidir)
---	---

Özellikler	Modeller	
	SM 32 M	SM 32 T
Motor (kw)	2,2	2,2
Faz	1N	3N
Voltaj (V)	230	380
Frekans (Hz)	50/60	50/60


Tablo 2 – Motor Özellikleri


4. KULLANIM, GÜVENLİK


4.1. ÇALIŞMA


- Makinenizin fişini prize taktıktan sonra soğutucu şalteri açınız ( Şekil 1).
- Ana şalteri açınız ( Şekil 1).
- Helezonun dönüş yönünü kontrol ediniz. (Trifaze modeller için)
- Eğer helezon doğru yönde dönmüyorsa şalteri diğer tarafa çeviriniz.
- Etləri helezonu boğmayacak miktarlarda makinenizin içine atınız. Kapasite oranları için ( Tablo 3)

- Kıyacağınız etlerde damar ve/veya sinir olmamasına dikkat ediniz. Çünkü damar ve sinirler, kendilerine özel bıçak kullanılmazsa makinede sıkışma meydana getirerek makinenize zarar verebilirler.
- Şayet makinenizin helezonunda sıkışma meydana gelmişse makinenizin helezonunu 2-3 saniyeyi geçmeyecek şekilde geriye doğru çalıştırınız. Bunun için ana şalteri, normal çalışma yönünün tersine çevirmeniz gerekir.
- Makinenizi boş iken çalıştırmamaya özellikle dikkat ediniz.


	Eti, makineyi çalıştırdıktan sonra makineye atınız. Makinenizi, et sıkışması durumunda, sıkışmayı gidermek için geri çalıştırmanız gerekecektir. Bu işlemi 2 saniyeden uzun tutmayınız. Ayrıca makinenizi geri çalıştırdıktan sonra, makinenizin bileziği gevşeyecektir. Tekrar çalıştırmadan önce bileziği hafifçe sıkınız
---	---

	Bileziği az sıkmanız, makinenin eti ezmesine, çok sıkmanız ise ayna ve bıçağın kırılmasına neden olacaktır
---	--

	Makinenizin ayna ve bıçağını periyodik olarak kontrol ediniz. Gerekirse biletiniz
---	---

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

4.2. DURDURMA

- Önce makinenizin içinde et yada kıyma kalmadığına emin olunuz.
- Makinenizin şalterini "0" konumuna getirerek makinenizi durdurunuz ( Şekil 1)
- Makinenizin soğutucu şalterinin açık kalması, bir sonraki kullanıma kadar geçen süre içinde helezon içinde kalan et parçacıklarının bozulmaması ve kokmaması açısından önemlidir.

4.3. SOĞUTUCU SİSTEMİ KULLANMA

Makinenizin soğutma sistemi, et kıyma mekanizmasından bağımsız olarak çalışmaktadır. Makinenizin kafa kısmında kalan etin bozulmaması için, et çekmediğiniz zaman süresince soğutma sistemini devre dışı bırakmayınız

4.3.1. SOĞUTMA MEVSİM AYARI

Makinenizin soğutma seviyesini kışın -4 dereceye, yazın -6 dereceye ayarlamanız gerekmektedir. Bunun için makine gövdesinin arka iç alt kısmında bulunan soğutucu kontrol düğmesini kullanınız.

4.4. ÇALIŞMA KAPASİTELERİ

Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:

- Etin yapısı
- Ortam değişkenliği
- Ortam sıcaklığı
- Etin türü ve niteliği


Bu bilgiler tamamen bilgilendirme amaçlıdır.


Modeller	Kapasite
SM 32 Serisi	500 kg / saat


Tablo – 3 Çalışma Kapasiteleri

4.5. GÜVENLİK

Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, yakalama ve çarpmadır. Hareketli helezonun kapladığı hacimde ezilme, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır. Bu tehlikelere karşı tepsinin üstüne el emniyet muhafazası konulmuştur.


	Makinenizin hareketli parçası olan helezona, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi etin atıldığı yuva içine sokmaya çalışmayınız. Eti sadece, makineniz ile birlikte verilen polyamid tokmakla itiniz. Bu işlemi kesinlikle elle yapmayınız
---	---


	Makineniz çalışır durumdayken gövdeyi açmaya çalışmayınız
---	---

	Makinenizin içine kemik parçalarının kaçmamasına dikkat ediniz
---	--

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.
- Makinenin bileziğini, aynasını, bıçağını ve helezonunu sırasıyla çıkarınız.
- Makinenin parçalarını sabunlu sıcak suyla temizleyiniz ve hemen kurulaştırınız.
- Bu parçaların ıslak kalmamasına dikkat ediniz.
- Helezon yuvasını yine sabunlu ve sıcak suyla yıkayınız.
- Tepsiyi ve el emniyet muhafazasını sabunlu, sıcak suya daldırılmış nemli bir bezle temizleyiniz.
- Makine gövdesini ve havalandırma boşluklarını, nemli bir bezle temizleyiniz.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
- Temizlediğiniz parçalardan helezonu, bıçağı, aynayı ve bileziği sırasıyla monte ediniz.
- Aynayı, bilezik içindeki pimine denk gelecek şekilde takınız.

	Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız ve makinenizin fişini prizden çekiniz
---	---

	Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız
---	---

	Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız
---	--

6. ARIZA BULMA

Anıza	Muhtemel Nedeni	Yapılacak İşlem
Makine çalışmıyor	Fiş takılı olmayabilir	Fişi prize takınız
	Gövdenin sol tarafında bulunan ana şalter açık olmayabilir	Ana şalteri açmak için şalter düğmesini '0' konumundan '1' konumuna getiriniz.
Makineden metalik sesler geliyor / Makine eti eziliyor	Makinenizin helezonu, dönmesi gereken yönün tersi yönde dönüyor olabilir	Makinenizin helezonu, makinenin kafasına vurulan etiket ile aynı yönde dönmelidir. Dönüş yönünü kontrol ediniz ve eğer doğru değilse ana şalteri diğer tarafa çeviriniz.
	Makinenizin içine yabancı cisim/cisimler düşmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve makinenizin içinde yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz
	Makineniz hasar görmüş olabilir	Makineyi durdurup fişini prizden çekiniz ve tüm yüzeyleri gözle kontrol ediniz
	Makinenizin bileziği gevşek olabilir	Bileziği hafifçe sıkınız
	Ayna ve bıçak körelmiş olabilir	Ayna ve bıçağı biletiniz
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

Makinenizde şanziman yağı olarak SAE 140 MDY 316 numara şanziman yağı kullanılmaktadır. Makinenizin yağını periyodik olarak 6 ayda bir kere olmak üzere konusunda uzman birine değiştirtiniz veya teknik servisimize başvurunuz.

8. GARANTİ BİLGİLERİ

SM Serisi Soğutuculu Et Kıyma Makineleri, 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. Hazırlı 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. Bahçivan 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 2826532866 Faks:+90 2826529857
	EDİRNE	GÖKHAN SOĞUTMA	Doğan Mah. Arıfpaşa Cd. No:48 Kaleiçi	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	BODINOKS	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

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- RIK	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- RIK	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 Gülveren	Tel:+90 3123626684 Faks:+90 3123628588
	ANKARA	PASINOKS ENDÜSTRİYEL	Zübeyde Hanım Mah. Çamlıdere Sk. No:39/11 İskitler	Tel:+90 3123840814 Faks:+90 3123841171
	ANKARA	AYDIN SERVİS	Recep Yazıcıoğlu Cd. No:36/A Gülveren	Tel:+90 3123190500 Faks:+90 3123190586
	ANKARA	AKTEPE TİCA- RET	Zafer Tepe Mah. İnönü Cd. No:48/B Çankaya	Tel:+90 3124330081 Faks:+90 3124330031
	KAYSERİ	ERSO A.Ş.	Örnekevler Mah. Ay Sk. No:22/A Kocasinan	Tel:+90 3522225980 Faks:+90 3522220380
	SİVAS	DEMİRCİOĞLU MAKİNE	Eski Sanayi Çarşısı 36 Sk. No:27	Tel:+90 3462214077 Faks:+90 3462253431
	ESKİŞEHİR	ATAK İSİ 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.	Azmimilli 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- RIK	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. MUTFAKSAN.	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	Yusuflupasha Mah. Vatan Sk. No:2510	Tel:+90 4142154439 Faks:+90 4142151509
	MARDİN	MUM TİCARET	Ravzo Cd. Erkan Apt. Altı No:48 Yenişehir	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. TİC.	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	ARİ-SAN İSİT. SOĞ. LTD.	Yoncalık Mah. Aliravi İlköğretim Okulu Yanı 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. oğlu 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. Küçükaynaklı	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 Kasimpaşa	Tel: +90 212 2979913 Faks: +90 212 2979915	
İSTANBUL	MAĞAZA 2	Bahriye Cad.No:14 Kasimpaşa	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
E-posta : info@mateka.com

TOPALOĞULLARI MAK. SAN. VE TİC. A.Ş., 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.