

**ATMA**

# MÁQUINA DE BEBIDAS Y HELADOS



Guía para el uso  
y Garantía  
**SLUATS01N**

## ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
CONSEJOS Y TRUCOS	6
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	7
MODO DE USO	8
DESCRIPCIÓN DE PREAJUSTES	9
DESCRIPCIÓN DEL PANEL	10
GUÍA DE USO DE PROGRAMAS PREESTABLECIDOS	10
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	11
INSTALACIÓN DE LA EXTRUSIÓN	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	12
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	14
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	14
ATENCIÓN AL CLIENTE	14
GARANTÍA	15

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual detenidamente antes de utilizarlo y guárdelo para consultarlo en el futuro.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

Por favor, lea atentamente las instrucciones de advertencia antes de usar. Una operación incorrecta dañará la máquina e invalidará la garantía.

1. Al utilizar aparatos eléctricos, es esencial seguir medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.
2. Asegúrese de que el voltaje coincida con el rango de voltaje nominal y que el toma esté correctamente conectado a tierra.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio calificado para evitar peligros.
4. No utilice este producto al aire libre; solo debe usarse en interiores.
5. No incline el producto ni lo apoye en un ángulo de más de 45 grados.
6. Para evitar descargas eléctricas, no salpique agua sobre los cables, el enchufe o los puertos de ventilación, ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
7. Desenchufe el aparato después de usarlo o antes de limpiarlo.
8. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
9. No coloque la máquina cerca de fuentes de calor, placas calientes o estufas.
10. Mantenga una distancia de más de 20 centímetros de otros objetos para asegurar una buena disipación del calor.
11. Evite presionar frecuentemente el interruptor del botón de encendido (asegure un intervalo de al menos 5 minutos) para evitar dañar el compresor.
12. No inserte piezas metálicas u otros dispositivos eléctricos en el aparato para evitar riesgos de incendio y cortocircuitos.
13. No encienda la alimentación hasta que la cuchilla mezcladora o el cubo de helado estén correctamente instalados.
14. Al retirar el helado, evite golpear el cubo o sus bordes para evitar daños.
15. La temperatura inicial de los materiales alimenticios debe ser de  $8\pm 2^{\circ}\text{C}$ .
16. No precongela los ingredientes en el refrigerador, ya que esto puede hacer que la cuchilla mezcladora se atasque fácilmente antes de que se forme el helado.
17. Refrigerar los ingredientes puede ahorrar tiempo, pero no se recomienda usar ingredientes por debajo de  $5^{\circ}\text{C}$ .
18. No limpie con detergente u objetos duros.
19. Antes de limpiar, mantener o llenar el dispositivo, debe desenchufarlo.
20. El barril de mezcla no debe manipularse ni retirarse durante el funcionamiento.
21. No se debe retirar el barril cuando haya líquido adentro, de lo contrario, los ingredientes dentro del barril se derramarán.
22. Asegúrese de que la manija esté en posición cerrada antes de verter los ingredientes líquidos.
23. Está estrictamente prohibido insertar tenedores, palillos, cubiertos y otros objetos extraños en el barril.
24. Cuando esté funcionando, la tapa debe estar cerrada.

25. Está estrictamente prohibido insertar tenedores, palillos, cubiertos y otros objetos extraños en el barril de mezcla.
26. Al verter ingredientes líquidos, hágalo suavemente en el orificio de alimentación para evitar salpicaduras o desbordamientos.
27. Agregue solo líquidos, no agregue hielo, sólidos o ingredientes calientes, de lo contrario, dañará la máquina.
28. Mantenga la unidad funcionando durante la dispensación.
29. En estado de funcionamiento, el botón "Menú" no funciona. Mantenga presionado el botón de la perilla durante 2 segundos para salir del trabajo, y luego presione Menú nuevamente para seleccionar otros menús y luego presione el botón de la perilla para comenzar.
30. Antes de usar el aparato por primera vez, espere 2 horas después de colocarlo y mantenga la tapa transparente abierta durante al menos 2 horas.
31. Para evitar la contaminación de los alimentos, respete las siguientes instrucciones:
  - Abrir la puerta durante períodos prolongados puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
  - Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
  - Limpie los tanques de agua si no se han utilizado durante 48 h; enjuague el sistema de agua conectado a un suministro de agua si no se ha extraído agua durante 5 días.
  - Si el aparato de refrigeración se deja vacío durante períodos prolongados, apáguelo, descongele, limpie, seque y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.
32. Los niños menores de 12 años, así como las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales que carezcan de experiencia o conocimientos, deben utilizar este producto bajo la supervisión o guía de un adulto y comprender los peligros asociados.
33. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
34. Este producto es adecuado para uso doméstico y usos similares, como cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo, casas de huéspedes, moteles y otros entornos residenciales para fines no minoristas.
35. Función de protección de arranque del compresor: Debido a las características inherentes del compresor, no se permite reiniciar inmediatamente después del apagado; se requiere un retraso de 3 minutos antes de reiniciar.

## **Advertencias**

1. Asegúrese de que el exterior del producto o los puertos de entrada y salida de aire no estén obstruidos.
2. No utilice dispositivos mecánicos u otros métodos para acelerar el proceso de descongelación a menos que lo permita el fabricante.
3. No dañe las tuberías del sistema de refrigeración.
4. No utilice aparatos eléctricos en el compartimento de almacenamiento de alimentos del dispositivo a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
5. Señal de advertencia de desastre: Tenga cuidado con el riesgo de incendio.
6. Está prohibido desmontar, reparar y modificar el cuerpo usted mismo, lo que puede provocar incendios y descargas eléctricas.
7. Se debe cortar la energía durante las reparaciones. Una operación incorrecta puede provocar una descarga eléctrica.
8. Limpie el enchufe de alimentación con regularidad. Las manchas y la humedad del enchufe pueden provocar fallos de aislamiento e incendios.
9. El cuerpo no debe mojarse ni empaparse. Peligro de descarga eléctrica o incendio.
10. No permita que los niños lo toquen durante el funcionamiento. Para evitar
11. descargas eléctricas y lesiones a los niños.  
No toque el enchufe con las manos mojadas. Puede causar una descarga eléctrica.
12. eléctrica.  
No abra la tapa durante el funcionamiento y no introduzca cucharas u otros utensilios para hacer hielo.
13. No se puede operar cuando las piezas giratorias están expuestas, puede causar lesiones.

### **Precaución**

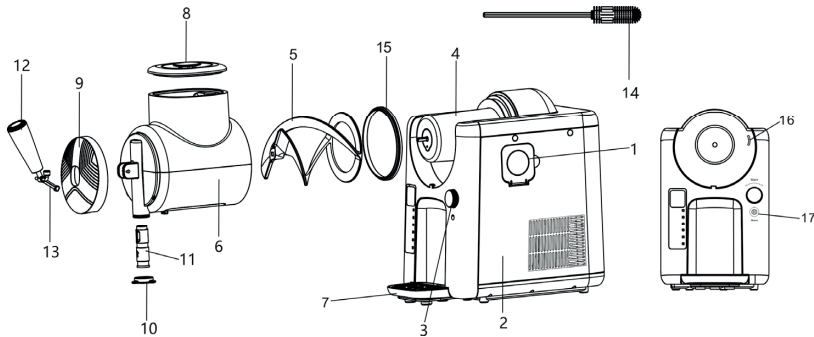
14. Por favor, no se mueva durante el funcionamiento. Puede causar lesiones.
15. No toque el metal afilado. Provocará un mal funcionamiento.
16. La parte de la máquina no se puede lavar con agua. Provocará un mal funcionamiento.
17. Al tirar del enchufe, sujete la parte aislante del enchufe, no tire directamente del cable de alimentación. Los cables cortocircuitados o rotos pueden provocar descargas eléctricas o incendios. No lo utilice cuando el enchufe esté inestable.
18. No lo utilice en lugares inestables. Puede causar lesiones.
19. La instalación y extracción de la cubierta no se pueden realizar durante el funcionamiento. Puede causar lesiones.
20. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su departamento de mantenimiento o profesionales similares para evitar peligros.
21. No dañe la parte de aislamiento del cable de alimentación ni el enchufe, y no ate el cable de alimentación, no lo estire, no presione objetos pesados sobre él ni lo caliente a altas temperaturas. Los cables cortocircuitados o rotos pueden provocar descargas eléctricas o incendios.
22. El cable de alimentación debe desenchufarse cuando no esté en uso. Evite descargas eléctricas e incendios causados por la abrasión del pegamento aislante.

## CONSEJOS Y TRUCOS

1. Entrada mínima para granizado/helado suave/bebida fría = 650ml(g).
2. Entrada máxima para granizado = 1200ml.
3. Entrada máxima para helado suave = 750g.
4. Entrada máxima para bebida fría = 1600ml.
5. NO agregue ingredientes calientes, hielo o ingredientes sólidos como frutas, helados o frutas congeladas.
6. Todos los ingredientes deben contener al menos un 6% de azúcar. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, se puede agregar almíbar o se puede bajar la marcha (AZÚCAR).
7. Usar ingredientes sin azúcar o con un contenido de azúcar inferior al 6% puede dañar la máquina.
8. Cuando utilice el programa GRANIZADO CON ALCOHOL, todas las entradas premezcladas deben contener entre un 2,8% y un 16% de alcohol.
9. Para obtener los mejores resultados, enfríe los líquidos antes de agregarlos a la unidad. (Temperatura de refrigeración: 5-8°C), pero no puede congelar el líquido.
10. Para obtener la textura ideal, utilice el ajuste de Control de Nivel de Temperatura para ajustar. Consulte la página: DESCRIPCIÓN DE PREAJUSTES.
11. Si los ingredientes no se pueden extraer tirando de la manija, se puede agregar parte del líquido original según sea necesario.
12. Para garantizar el sabor óptimo de los alimentos, la máquina está programada para mantener el frío durante 2 horas de forma predeterminada. Si los alimentos no se han consumido dentro de las 2 horas posteriores a mantenerlos fríos, se recomienda transferir todos los alimentos restantes a un recipiente y congelarlos en el refrigerador.
13. Por favor, no utilice la tapa de extrusión excepto cuando utilice la función de helado, ya que puede afectar la extrusión. Por favor, guarde su tapa de extrusión en un lugar seguro.
14. Al extruir helado, el uso de la función de extrusión puede hacer que el proceso sea más rápido y completo.
15. Después de un almacenamiento en frío prolongado, el sabor del helado y el batido se deteriorará, lo que provocará una mayor acumulación y residuos. Se recomienda consumirlos o extraer los restos dentro de la media hora posterior al almacenamiento en frío para mantener el mejor sabor.
16. El tazón de helado tiene una función de protección; está prohibido retirar el tazón de helado mientras la máquina está funcionando.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

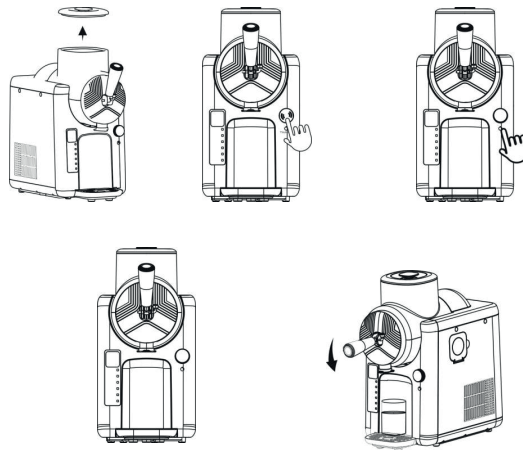
1. Estante de almacenamiento de conos de helado
2. Cuerpo principal
3. Perilla de selección de marcha
4. Evaporador
5. Cuchilla mezcladora
6. Barril de mezcla de doble capa
7. Bandeja de goteo extraíble
8. Tapa del barril de mezcla
9. Cubierta decorativa extraíble
10. Tapa de extrusión
11. Cabezal de extrusión móvil
12. Manija
13. Pasador de fijación de la manija
14. Cepillo de limpieza multifuncional
15. Anillo de sellado
16. Cepillo de limpieza plano
17. Anillo de sellado de silicona para cabezal de extrusión móvil
18. Botón de menú



- La tapa de extrusión es solo para la función de helado suave, por favor guarde su tapa de extrusión en un lugar seguro. No utilice la tapa de extrusión cuando utilice otras funciones para evitar afectar la extrusión.
- Mantenga presionado el "Botón de perilla de selección" durante 2 segundos para salir del programa actual e ingresar al estado de selección de programa/-marcha, presione el botón "Menú" para seleccionar el programa, gire la perilla de selección de marcha para seleccionar la dureza y luego presione la perilla de selección de marcha para comenzar.
- No presione demasiado el estante de almacenamiento de conos de helado en caso de que se rompa.
- Nota: El tazón de helado tiene una función de protección cuando es retirado. Si el tazón de helado es girado o retirado durante la operación de la máquina, esta se detendrá, el zumbador sonará dos veces, la pantalla parpadeará y la máquina entrará en estado de protección. Después de 3 minutos, la función de protección se desactivará y la máquina entrará en modo de espera. El recipiente mezclador debe estar correctamente instalado para que la máquina pueda iniciarse.

## MODO DE USO

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Abra la tapa en la parte superior del tazón mezclador.
3. Agregue los ingredientes líquidos a través del puerto de alimentación y cierre la tapa.
4. Presione cualquier tecla para activar la máquina.
5. Presione el botón de menú para seleccionar el programa que desea para hacer alimentos. El programa preestablecido comenzará desde la marcha predeterminada; si es necesario, puede girar la perilla para ajustar la marcha según sus necesidades para obtener el sabor ideal.
6. Cuando el alimento alcance el nivel preestablecido, la pantalla mostrará automáticamente "COOL", la máquina emitirá 3 pitidos y luego entrará en el estado de mantenimiento de frío.
7. Una vez preparado el alimento, baje la manija para extraerlo y disfrútelo inmediatamente.

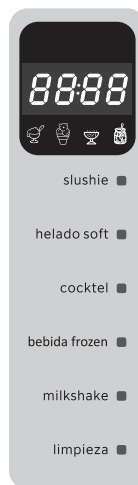


### Notas importantes

- Apagar el dispositivo también detendrá la cuchilla agitadora y la refrigeración. Si desea compartir el alimento terminado, debe mantener el dispositivo funcionando.
- Cuando el alimento se está congelando a la configuración que usted estableció, la pantalla muestra "COOL", la unidad principal emitirá 3 pitidos y entrará en el estado de mantenimiento de frío. El dispositivo continuará funcionando para mantener sus alimentos a la temperatura ideal y listos para servir en cualquier momento.

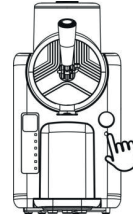
## DESCRIPCIÓN DE PREAJUSTES

PREAJUSTE	PREDETERMINADO	MARCHA DE TRABAJO PREDETERMINADA RANGO DE NIVEL AJUSTABLE
Slushie	LE:04	1-7: Si le gusta beber los batidos, puede elegir un nivel bajo. Si le gusta masticar los batidos, puede elegir un nivel alto. Para bebidas bajas en azúcar, se recomienda elegir un nivel bajo de 1-2.
Helado soft	LE:04	1-6: Si le gusta el helado más suave, puede elegir un nivel bajo. Si le gusta el helado más duro, puede elegir un nivel alto.
Cocktel	LE:04	1-7: Si le gusta beber los batidos, puede elegir un nivel bajo. Si le gusta masticar los batidos, puede elegir un nivel alto.
Bebida frozen	LE:02	Nivel 1-5
Milkshake	LE:03	Nivel 1-4
Limpieza	1	Predeterminado: 5 min



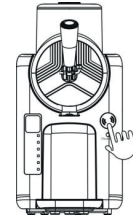
## DESCRIPCIÓN DEL PANEL

**Botón de menú:** Después de instalar la máquina y llenar el ingrediente líquido en el barril y conectar la alimentación, presione el botón Menú para seleccionar diferentes programas. Cada preajuste comenzará en un nivel predeterminado/óptimo para una textura ideal. Si lo desea, ajuste el nivel para obtener la textura perfecta de su bebida congelada.



**Perilla de selección de marcha:** Después de seleccionar el programa, gire la perilla de selección de marcha para seleccionar la suavidad y dureza, luego presione la perilla de selección de marcha para encender la máquina.

En estado de funcionamiento, el botón "Menú" no funciona. Mantenga presionado el botón de la perilla durante 2 segundos para salir del trabajo, y luego presione Menú nuevamente para seleccionar otros menús y luego presione el botón de la perilla para comenzar.



## GUÍA DE USO DE LOS PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

PREAJUSTE	INGREDIENTES	500ML	1000ML	1200ML	1600ML
Slushie	Granizado de cola	LE: 02	LE: 02-05	LE: 06-07	/
	Granizado de Pepsi	LE: 01	LE: 02	LE: 03	/
	Granizado alto en azúcar (>11%)	LE: 04	LE: 05	LE: 06	/
Helado soft	Helado regular	500 ml LE: 01-LE: 04	750 ml LE: 04-LE: 06		
Cocktel	Granizado de alcohol convencional	LE: 03-LE: 04	LE: 05-LE: 06	LE: 07-LE: 08	/
Bebida frozen	Bebidas frías regulares	LE: 01-LE: 02	LE: 03	LE: 04	LE: 05
Milkshake	Batido regular	LE: 02	LE: 03	LE: 04	/

La tapa de extrusión es solo para la función de helado suave. Cuando utilice otras funciones, no utilice la tapa de extrusión para evitar afectar la extrusión.

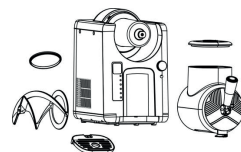
No es adecuado para hacer bebidas frías sin azúcar o bajas en azúcar. Usar ingredientes sin azúcar o con un contenido de azúcar inferior al 6% puede dañar la máquina.

Mantenga presionado el "Botón de perilla de selección" 2 segundos para salir del programa actual e ingresar al estado de selección de programa/marcha.

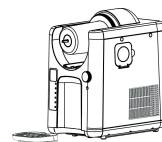
## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Mantenga la unidad en posición vertical durante al menos 2 horas antes del primer uso.

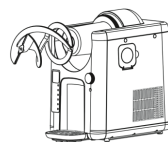
1. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente limpias y que la base del motor esté nivelada sobre una superficie plana y sólida.



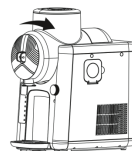
2. Inserte la bandeja de goteo en la dirección de la flecha en la parte delantera de la base del motor hasta que encaje en su lugar.



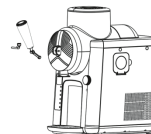
3. Instale la cuchilla mezcladora en el barril metálico. Asegúrese de que la parte inferior de la cuchilla mezcladora esté alineada con la ranura del eje del motor.



4. Bloquee el barril de mezcla en el cuerpo de la máquina, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo, y luego podrá comenzar a trabajar.

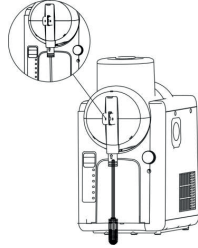


5. Coloque la varilla de empujar y tirar en el orificio e instale el pestillo.

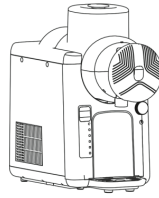


## INSTALACIÓN DE LA EXTRUSIÓN

1. Use el mango del cepillo de limpieza para empujar el cabezal de extrusión móvil a la posición adecuada.

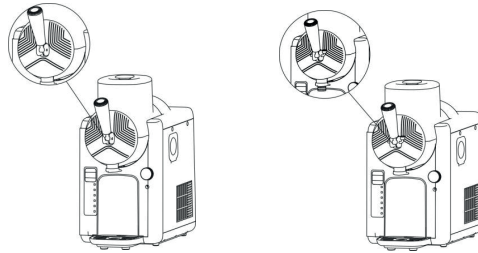


2. Gire la cubierta decorativa para instalarla en el barril de mezcla.



3. Inserte la manija en el conjunto de extrusión móvil.

4. Inserte el pasador de fijación.



5. Mantenga la máquina al menos a 20 cm de distancia de otros objetos para garantizar una buena disipación del calor.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

En este modo, las cuchillas mezcladoras seguirán girando, sin enfriar, para limpiar la unidad. Después de usar el procedimiento de limpieza, lave todas las piezas a mano o en un lavavajillas para limpiar completamente la unidad después de cada uso. El barril de mezcla y la cuchilla mezcladora se pueden limpiar en un lavavajillas, pero no es adecuado para limpiar utilizando el programa de calentamiento y secado.

1. Dispensar cualquier bebida congelada restante.
2. Mantenga presionado el botón Menú para salir del programa actual y presione nuevamente el botón Menú para ingresar al programa "Limpieza".
3. Agregue agua tibia hasta la línea de llenado máximo del barril.
4. En este momento, las cuchillas mezcladoras seguirán girando para limpiar la pared interior del barril de mezcla.
5. El programa "limpieza" funciona durante 5 minutos de forma predeterminada. Una vez completado el programa "limpieza", puede tirar de la varilla de empujar y tirar para drenar toda el agua del barril de mezcla. Durante el período de trabajo, puede agregar repetidamente agua limpia y drenarla para una limpieza repetida.
6. Mantenga presionado el botón Menú para salir de esta función.

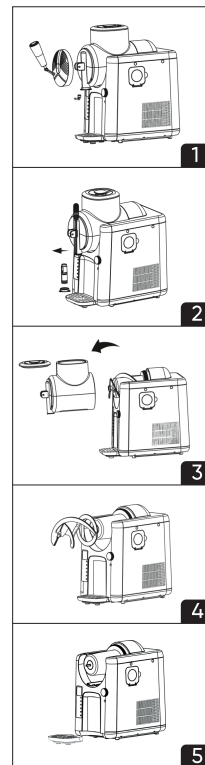
**NOTA:**

1. Esta agua se dispensará rápidamente. Asegúrese de usar una taza o recipiente grande para recogerla.
2. Asegúrese de utilizar la función de limpieza durante la limpieza, ya que el uso de otras funciones puede dañar la máquina. Para obtener información más detallada sobre la limpieza de las piezas después de usar el programa de limpieza, consulte la página siguiente.

**DESMONTAJE**

El barril de mezcla y la cuchilla mezcladora se pueden limpiar en un lavavajillas, pero no es adecuado para limpiar utilizando el programa de calentamiento y secado. Para lograr el mejor efecto de limpieza, utilice el programa "limpieza" antes de desmontar todas las piezas.

1. Extraiga el pasador, retire la manija de extrusión y gírela para retirar la cubierta de helado.
2. Utilice el accesorio (cepillo de limpieza multifunción) para empujar el cabezal de extrusión activo para limpiarlo y, a continuación, utilice el cepillo de limpieza adjunto para limpiar el canal de extrusión.
3. Gire el barril de mezcla en sentido antihorario, luego retire con cuidado el barril de mezcla de la unidad principal y déjelo a un lado.
4. Retire la cuchilla mezcladora del cubo metálico y, a continuación, retire el anillo de sellado del anillo de fijación del cubo metálico.
5. Deslice la bandeja de goteo extraíble fuera de la unidad principal y limpie las piezas con agua jabonosa húmeda.
6. Utilice el cepillo plano para limpiar los restos de comida del evaporador.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Máquina de bebidas y helados

**Marca:** ATMA

**Modelo:** SLUATS01N

**Características eléctricas:** 220-240V~ 50Hz; 150 W; Clase I; R290; Clase climática: N/SN/ST/T

**Medidas (Al x An x Prof):** 438 x 222 x 442 mm

**Peso:** 11,2 kg

**Capacidad:** 2 litros

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este producto ha sido diseñado y fabricado teniendo el máximo cuidado para con usted y el medio ambiente, por lo tanto preste atención a las normas medioambientales vigentes en cuanto a la disposición de los desechos de productos electrónicos. El mismo al final de su vida útil, requiere de un procedimiento adecuado para su tratamiento, recuperación, reciclado, reutilización y/ o disposición final en instalaciones especiales.

Este producto está identificado con el símbolo de un contenedor con ruedas tachado, esto implica que no podrá ser desechado como residuo doméstico o residuo sólido no diferenciado.

Póngase en contacto con sus autoridades locales para obtener información sobre las mismas, como así también los puntos de recolección más cercanos y su correcta gestión ambiental. Un adecuado tratamiento del reciclaje y la eliminación de residuos ayuda a conservar los recursos, y evita al mismo tiempo efectos perjudiciales en la salud y el medio ambiente.

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel.: 0810-444-ATMA (2862)

Via Mail: [atencionclientes@atma.com.ar](mailto:atencionclientes@atma.com.ar)

Web: [www.atma.com.ar](http://www.atma.com.ar)

Para obtener información sobre el listado de servicios técnicos autorizados, venta de repuestos y accesorios ingresar a:

[www.atma.com.ar/soporte](http://www.atma.com.ar/soporte)

Importa, Distribuye y Garantiza

**NEWSAN S.A.**

Roque Pérez 3650 - C1430FBX  
C.A.B.A. - República Argentina

ORIGEN CHINA

## GARANTÍA LIMITADA

### **CERTIFICADO DE GARANTÍA (Válido sólo para la República Argentina)**

NEWSAN S.A. garantiza al Consumidor (conforme se lo define en la Ley N° 24.240) que presente el Certificado de Garantía junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

**1.** NEWSAN S.A. garantiza este producto por el período de 12 (doce) meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal, acorde al punto 5 de la presente garantía y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de NEWSAN S.A. su buen funcionamiento.

NEWSAN S.A. no está obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa, pudiendo reemplazar las piezas defectuosas de manera que la misma vuelva a ser idónea para el uso al cual está destinada.

**2.** Durante la vigencia de la garantía regirán las normativas establecidas por la ley N° 24.240, el Decreto 1798/94 y normas concordantes.

**3.** NEWSAN S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad con defectos de fábrica.

**4.** NEWSAN S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo razonable. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes. En caso de no contar con los componentes idénticos al original, éste podrá ser reemplazado por otro de características similares.

**5.** Las condiciones de armado, almacenaje, mantenimiento y operación correctas de esta unidad están detalladas en el Manual de Uso adjunto.

**6.** Las únicas personas autorizadas a intervenir el producto y/o contraer en nombre de NEWSAN S.A. las obligaciones aquí consignadas son los Servicios Técnicos Autorizados y exclusivamente designados por NEWSAN S.A.

**7.** La presente garantía no ampara defectos originados por:

- a.** Deficiencias en el armado, almacenaje, mantenimiento.
- b.** Práctica o participación de cualquier tipo de actividad acrobática o competitiva.
- c.** Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza o fuerza mayor.
- d.** Instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
- e.** Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

## GARANTÍA LIMITADA

- f. Daños originados por elementos extraños incluyendo productos o materiales de limpieza no previstos para el mantenimiento del equipo, insectos, etc.
- g. Defectos estéticos tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas.
- h. Defectos provocados por desgaste por el uso en componentes sometidos a fricción, tales como pero no limitados a cubiertas, engranajes, cadena, bujes, rodamientos, sistema de frenos, sillín y empuñaduras.

**8.** Quedán también excluidos de la presente garantía:

- a. Fallas producidas por suciedad o corrosión generada por las condiciones de uso, almacenaje o deficiencias en el mantenimiento.
- b. Fallas o desperfectos derivados de la mano de obra o materiales utilizados para la instalación de esta unidad.

**9.** NEWSAN S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros en forma directa, indirecta o accidental, ni de otro tipo (incluidos pero sin limitarse a los daños emergentes, lucro cesante, pérdida de tiempo o de información comercial o personal) que sea consecuencia del uso o mal funcionamiento del equipo.

**10.** La presente garantía dejará de tener validez cuando personas no autorizadas por NEWSAN S.A. hayan intervenido esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.

**11.** Si se modificara el documento de compra de cualquier forma o si se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las etiquetas de identificación que ésta posee o cuando presenten enmiendas o falsedad de alguno de sus datos, significará sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales que por derecho correspondan, la inmediata revocación de la presente garantía.







**ATMA**