



MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MODELO
HMM20**



AV. ROBERT KENNEDY, 1570
INDEPENDENCIA, SÃO BERNARDO DO CAMPO - SP

(11) 2014 - 8080

www.perfecta.itwfeg.com.br/perfecta

INDICE

GERAL	3
INSTRUÇÃO DE SEGURANÇA	3
INSTALAÇÃO	4
DESEMBALAGEM	4
LOCAL	4
CONEXÕES ELÉTRICAS	4
VERIFICAÇÕES PARA OPERAÇÃO INICIAL.....	4
NÍVEIS DE RUÍDO	5
TABELA DE CAPACIDADE DA BATEDEIRA HMM20	5
OPERAÇÃO	6
CONTROLES PADRÃO	7
MODELO HMM20	7
VELOCIDADES DA BATEDEIRA	7
DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO DOS BOTÕES	7
POSICIONAMENTO DO TACHO.....	8
BATEDORES.....	8
INSTALAÇÃO	8
REMOÇÃO	8
PREPARAR PARA MISTURA.....	9
MODOS DE MISTURA	9
MODO DE MISTURA TEMPORIZADO	10
NOTAS SOBRE A OPERAÇÃO.....	10
DESCARREGAMENTO	11
CONJUNTO DE GRADE DE ARAME.....	11
REMOÇÃO E LIMPEZA DA GRADE DE ARAME DE PROTEÇÃO DO TACHO	12
REINSTALAÇÃO DA GRADE DE ARAME DE PROTEÇÃO DO TACHO	12
BATEDORES E ACESSÓRIOS.....	13
LIMPEZA	14
MANUTENÇÃO	15
GUIAS	15
VEDAÇÃO PLANETÁRIA.....	15
AJUSTES	16
FOLGA DO BATEDOR	16
MEDIDAÇÃO DA FOLGA.....	16
AJUSTE DA FOLGA DO TACHO/BATEDOR	16
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
SERVIÇO.....	17
DIAGRAMA ELÉTRICO	18
TERMO DE GARANTIA	19

Instalação, Operação e Cuidados da Batedeira Centerline 20 Litros da Perfecta

ARMAZENE ESTE MANUAL DE OPERAÇÃO

GERAL

A batedeira Centerline 20 litros da Perfecta é uma batedeira do tipo de bancada que possui três velocidades, um temporizador digital, um elevador de tachos manual.

Uma variedade de batedores e acessórios estão disponíveis. Eles estão descritos na seção Batedores e Acessórios deste manual.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As instruções de segurança aqui apresentadas são baseadas conforme parâmetros de projeto estabelecidos para a garantia da operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- Normas Regulamentadoras do MTE; (NR-12, NR-10 e NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis;
- Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR);
- Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Européia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.
- Nota Técnica 94/2009, do MTE.

Siga corretamente os procedimentos listados abaixo, pois o seu fundamental intuito é evitar riscos de acidentes de operação.

Para a segurança do operador, é preciso fazer uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), composto por luvas, avental e touca de proteção capilar.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM

A batedeira foi inspecionada antes de sair da fábrica. A transportadora assume total responsabilidade pela entrega segura após a aceitação da entrega. Verifique se há possíveis danos de transporte imediatamente após o recebimento.

Caso a batedeira esteja danificada:

1. A transportadora deve ser notificada dentro de cinco dias úteis após o recebimento.
2. A agência local da transportadora deve ser notificada imediatamente após a descoberta (anote a hora, a data e com quem você falou) e acompanhe e registre através de comunicação escrita ou eletrônica.
3. Todos os materiais de embalagem originais devem ser mantidos para fins de inspeção.
4. A batedeira não pode ter sido movida, instalada ou modificada.
5. Notifique o atendimento ao cliente da Perfecta pelo telefone (11) 2014-8080.

LOCAL

Antes da instalação, teste o fornecimento de energia elétrica para garantir que ele esteja de acordo com as especificações na placa de dados da máquina.

Coloque a batedeira em uma superfície adequada, nivelada e resistente. Deve haver um espaço adequado ao redor da batedeira para que o usuário opere os controles e instale e remova o tacho. As furações localizados na base servem para fixar permanentemente a batedeira, embora isso não seja necessário em instalações normais.

CONEXÕES ELÉTRICAS (batedeiras conectadas por cabo)

 **AVISO** O cabo elétrico desta máquina está equipado com um plugue padrão NBR de três pontas que deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada. Se a tomada não estiver devidamente aterramento, entre em contato com um eletricista.

NÃO remova o pino de aterramento do plugue.

 **AVISO** A instalação dos equipamentos é de responsabilidade do cliente, e o mesmo deve certificar de que as características prediais estão de acordo com as especificações técnicas dos equipamentos e de acordo com a NBR-5410.

 **AVISO** Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Verificações para operação inicial

1. Ligue a alimentação da batedeira inserindo o plugue do cabo em uma tomada devidamente aterrada.
2. Coloque a chave seccionadora na posição LIGA.
3. A máquina emitirá um sinal sonoro três vezes, indicando que está pronta.
4. Coloque o tacho no suporte e levante para a posição de mistura e feche a grade de proteção.
5. Gire a alavanca de mudança de velocidade para 1.
6. Verifique se o botão de emergência está na posição de desacionado.
7. Acione o botão do rearme;
8. Ligue a máquina pressionando o botão LIGA/DESLIGA da placa eletrônica.

Níveis de ruído

Os procedimentos de medição de ruído em equipamentos em funcionamento seguiram a norma interna NI-ENG-02, tendo como referência normativa a NR15 - Anexo 01. As medições foram realizadas com decibelímetro posicionado sempre na posição do operador perante ao equipamento.

Equipamento:	HMM20
Velocidade de Trabalho:	3 (Três)
Resultado	
Primeira Velocidade:	63,0 dB(A)*
Segunda Velocidade:	64,0 dB(A)*
Terceira Velocidade:	69,0 dB(A)*

* Ruído ambiente no momento da medição: 62,0dB(A).

* Foram anotados os valores de cada aquisição.

Tabela de capacidade da Batedeira HMM20

Tipo de mistura	Batedor	Qtd.
Claras em neve	Globo	3 kg
Merengue		4 kg
Massas de bolo		8 kg
Massa amanteigada	Raquete	7 kg
Massas de bolo		8 kg
Massas de pão (55% de hidratação) *	Gancho	4,5 kg
Massa de Pizza (Tempo máximo de 5 minutos) *		4 kg

* A velocidade 2 e 3 nunca devem ser usadas para massas com liga.

OPERAÇÃO

⚠ AVISO Ao mover o batedor no tacho, mantenha as mãos, roupas e utensílios fora do tacho enquanto ela estiver em operação. Não a utilize sem a proteção intertravada.

A batedeira Perfecta 20 litros está equipada com um temporizador e controles. Consulte a Fig. 1 para peças operacionais e a seção de OPERAÇÃO para suas funções.

A grade de proteção do tacho deve estar na posição fechada ou a batedeira não funcionará.

O tacho deve permanecer na posição de mistura ou a batedeira não funcionará.



Fig. 1

CONTROLES PADRÃO

MODELO HMM20 (com três velocidades de mistura)

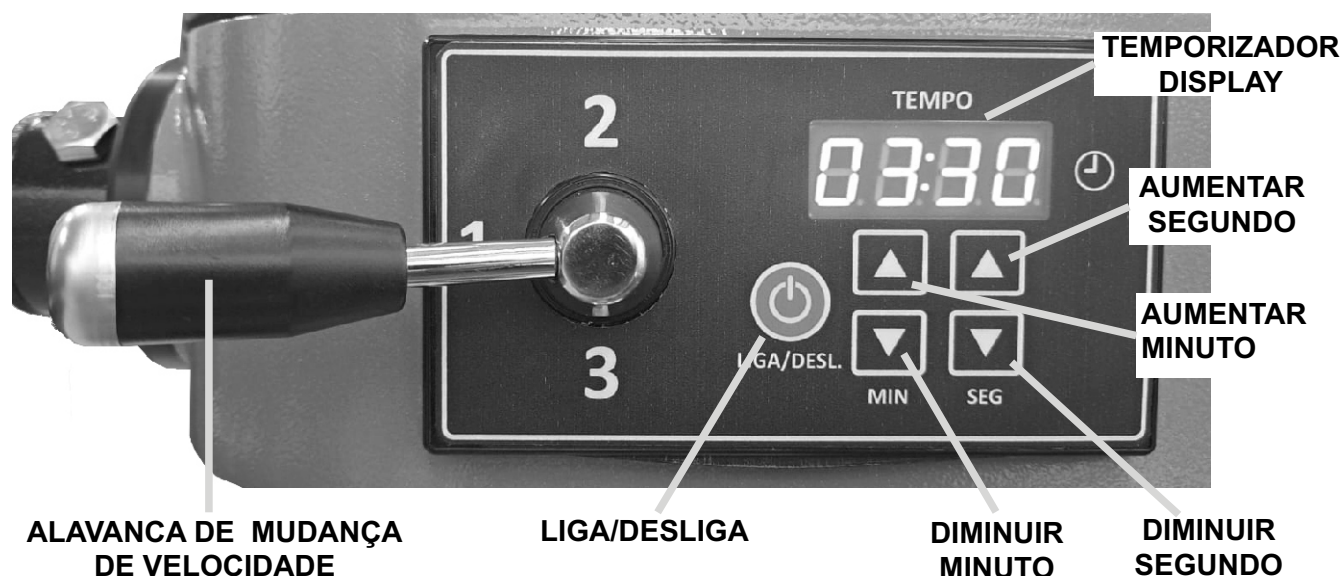


Fig. 2

VELOCIDADES DA BATEDEIRA

VELOCIDADE 1 (Baixa)	Recomendado para misturas pesadas, como massas pesadas, massa de pizza e massa de pão
VELOCIDADE 2 (Média)	Recomendado para misturar massas de bolo.
VELOCIDADE 3 (Alta)	Recomendado para incorporar ar em massas leves, bem como para dar acabamento a itens batidos.

DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO DOS BOTÕES

NOTA: A máquina emitirá um sinal sonoro quando qualquer botão for pressionado.

	LIGA/DESLIGA	Pressione o botão LIGA/DESLIGA para iniciar a batedeira. Se a batedeira estiver ligada, pressione o botão LIGA/DESLIGA para parar a batedeira.
	SETA DE AUMENTAR SEGUNDO	Pressione uma vez para aumentar o tempo em incrementos de 1 segundo. Pressione e segure para aumentar rapidamente o tempo até ser liberado. O intervalo é de 0-59.
	SETA DE DIMINUIR SEGUNDO	Pressione uma vez para diminuir o tempo em incrementos de 1 segundo. Pressione e segure para diminuir rapidamente o tempo até ser liberado. O intervalo é de 0-59.
	SETA DE AUMENTAR MINUTO	Pressione uma vez para aumentar o tempo em incrementos de 1 minuto. Pressione e segure para aumentar rapidamente o tempo até ser liberado. O intervalo é de 0-59.
	SETA DE DIMINUIR MINUTO	Pressione uma vez para diminuir o tempo em incrementos de 1 minuto. Pressione e segure para diminuir rapidamente o tempo até ser liberado. O intervalo é de 0-59.

NOTA: Os segundos e minutos são definidos de forma independente.

NOTA: O botão LIGA/DESLIGA é usado para limpar o erro de sobrecarga.

POSICIONAMENTO DO TACHO

O tacho deve ser instalada no suporte do tacho antes da instalação do batedor. Para instalar o tacho, abaixe o suporte do tacho e mova as travas para a posição aberta (Fig. 3). Posicione o tacho de modo que o suporte de alinhamento na parte de trás do tacho esteja no retentor e os pinos de alinhamento na frente do suporte do tacho se encaixem nos orifícios nas laterais do tacho. Trave o tacho no lugar girando as travas (Fig. 4).

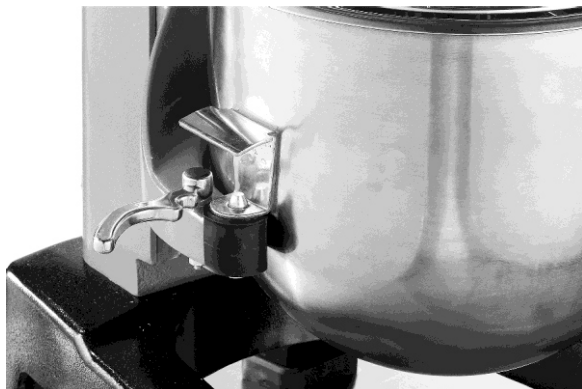


Fig. 3



Fig. 4

BATEDOR

Para instalar um batedor, o tacho deve estar no suporte do tacho.

Instalação

1. Abaixe o tacho.
2. Abra a grade de arame de proteção do tacho.
3. Coloque o batedor dentro do tacho e alinhe a ranhura horizontal do batedor com o pino do eixo do batedor.
4. Deslize o batedor para cima no eixo do batedor e gire-o no sentido horário para assentar o pino do eixo na fenda da haste do batedor.

Remoção

5. Abra a grade de arame de proteção do tacho.
6. Abaixe o tacho.
7. Levante o batedor e gire-o no sentido anti-horário. Deslize o batedor para baixo e para fora do eixo do batedor.

PREPARAR PARA MISTURA

1. Coloque o tacho de mistura no suporte do tacho.
2. Coloque os ingredientes no tacho.
3. Coloque o batedor dentro do tacho e, em seguida, prenda-o no eixo do batedor (Fig. 5).
4. Levante o suporte do tacho.
5. Feche corretamente a grade de arame de proteção do tacho.
6. A batedeira está agora pronta para misturar.



Fig. 5

MODOS DE MISTURA

1. Gire a alavanca de mudança de velocidade (Fig. 6) para selecionar uma velocidade de mistura. O display do temporizador exibe OFF (Fig. 6).

NOTA: O GearSafe™ protege as engrenagens se as velocidades forem alteradas durante a operação de mistura sem parar a máquina.

2. Pressione o botão rearme presente na tampa da batedeira.
3. Pressione o botão LIGA/DESLIGA (Fig. 7) para começar a misturar. O display do temporizador exibe ON (Fig. 7).

NOTA: Se a grade de arame for aberta ou o tacho for abaixada a qualquer momento, a operação de mistura será interrompida. Para retomar a operação de mistura, feche a grade de arame ou levante o tacho, pressione o botão rearme e pressione o botão LIGA/DESLIGA.

4. Pressione o botão LIGA/DESLIGA para parar a batedeira. O display do temporizador exibe OFF.
5. Pressione o botão LIGA/DESLIGA para retomar a mistura, se necessário.



Fig. 6



Fig. 7

MODO DE MISTURA TEMPORIZADO

1. Gire a alavanca de mudança de velocidade (Fig. 6) para selecionar uma velocidade de mistura. O display do temporizador exibe OFF (Fig. 6).
2. Pressione as setas MIN para CIMA/PARA BAIXO e SEG para CIMA/PARA BAIXO até que o visor do temporizador leia o tempo de mistura desejado (Fig. 8). Este é o tempo definido.
3. Pressione o botão LIGA/DESLIGA para começar a misturar; o temporizador começa a contagem regressiva a partir do tempo definido.
4. Para parar a batedeira a qualquer momento, pressione o botão LIGA/DESLIGA. Para retomar a mistura, pressione o botão LIGA/DESLIGA. Por exemplo: A batedeira é iniciada na velocidade 1 por 30 segundos e é parado após 10 segundos. Pressionar o botão LIGA/DESLIGA retomará a operação de mistura e os 20 segundos restantes farão a contagem regressiva.

NOTA: Se a grade de arame for aberta ou o tacho for abaixada a qualquer momento, a operação de mistura será interrompida. Para retomar a operação de mistura, feche a grade de arame ou levante o tacho e pressione o botão LIGA/DESLIGA.

5. Quando o temporizador atinge 00:00, a batedeira para e emite um sinal sonoro três vezes. O temporizador de contagem regressiva exibe o último tempo definido.



Fig. 8

NOTAS SOBRE A OPERAÇÃO

- Se a batedeira for parada durante uma operação de mistura, o temporizador também para. O temporizador inicia novamente (com o tempo restante) quando o botão LIGA/DESLIGA é pressionado (Fig. 8).

DESCARREGAMENTO

1. Abra o conjunto da grade de arame de proteção do tacho.
2. Abaixe o suporte do tacho.
3. Remova o batedor do eixo.
4. Libere as travas do tacho.
5. Levante o tacho dos pinos e remova-o do suporte.

CONJUNTO DE GRADE DE ARAME

O conjunto da grade de arame de proteção do tacho pode ser girado para a esquerda para adicionar ingredientes ou para acessar o tacho e o batedor.

Observe como os suportes de plástico permitem que a grade de arame circule ao redor da circunferência do copo de gotejamento planetário.

- Abra a grade de arame de proteção do tacho; gire-a para a esquerda (Fig. 9).
- Feche a grade de arame de proteção do tacho; gire-a para a direita até parar na posição fechada (Fig. 10).
- **NOTA:** A grade de arame de proteção do tacho deve voltar à posição fechada para que a batedeira funcione.



Fig. 9



Fig. 10

Remoção e limpeza da grade de arame de proteção do tacho

Abaixe o tacho. Gire o conjunto da grade de arame para a esquerda até que esteja posicionado sob a proteção contra respingos. Remova o batedor e o tacho.

Enquanto segura o conjunto da grade de arame com as duas mãos, gire-o completamente para a esquerda. Quando o retentor central dianteiro (Fig. 11) atingir o final de seu curso, ele poderá ser abaixado através da abertura (Fig. 11) na borda do copo de gotejamento (Fig. 11). Após abaixar o retentor central dianteiro, mova o conjunto da grade de arame ligeiramente para trás para que os retentores traseiros liberem a borda no copo de gotejamento. O conjunto da grade de arame agora pode ser abaixado e removido.

Lave o conjunto da grade de arame de proteção do tacho em uma pia, enxágue com água limpa e seque com um pano limpo.

A proteção contra respingos pode ser limpa e/ou lavada com um pano ou esponja usando água morna e sabão. Enxágue com água limpa e seque com um pano limpo.



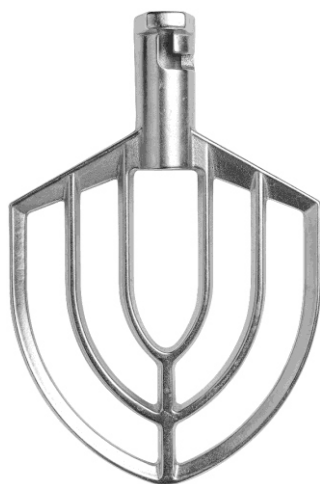
Fig. 11

Reinstalação da grade de arame de proteção do tacho

Segure o conjunto da grade de arame de modo que o anel superior fique posicionado ao redor do copo de gotejamento planetário com as ranhuras em ambos os retentores traseiros de náilon sobre a borda do copo de gotejamento na parte traseira. Levante o conjunto da grade de arame de modo que o retentor central dianteiro passe pela abertura na borda do copo de gotejamento e gire o conjunto da grade de arame para a direita. O conjunto da grade de arame está montado adequadamente quando todos os três retentores estiverem sobre a borda do copo de gotejamento em três locais opostos. Gire o conjunto da grade de arame para a direita até que ele pare na posição central dianteira.

Gire a grade de arame para a esquerda para instalar ou remover o batedor e o tacho, ou para adicionar ingredientes. Retorne a grade de arame para sua posição central dianteira para operar a batedeira.

BATEDORES E ACESSÓRIOS OPCIONAIS



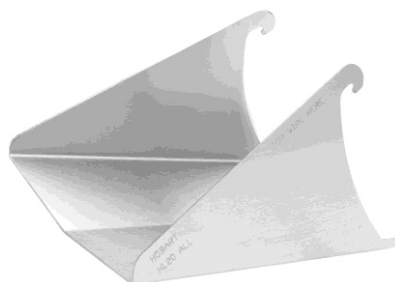
Batedor plano



Batedor de arame



Gancho de Massa



**Calha de Ingredientes
(OPCIONAL)**



Tacho 20L

LIMPEZA

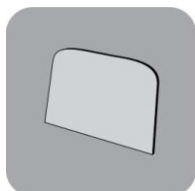
Visando uma maior durabilidade do equipamento, economia de energia e qualidade dos alimentos, é imprescindível manter uma limpeza periódica da Batedeira. Assim, o equipamento poderá ser utilizado de maneira mais eficiente e evitando riscos de contaminação na massa.

A higienização da Batedeira deve ser feita diariamente para retirar resíduos da superfície. Os materiais de limpeza devem ser adequados para o equipamento e que não ofereçam riscos de contaminação alimentar. O procedimento e observações para uma limpeza adequada estão listados abaixo.

Ferramentas para efetuar a higienização



escova de nylon
(cedas macias)



espátula plástica
(polietireno de alto
impacto)



esponja
(fibra não abrasiva)



borrifador



papel toalha

1. Escova de nylon
2. Espátula plástica
3. Esponja de fibras não abrasivas
4. Borrifador
5. Papel toalha

ATENÇÃO: Nunca utilizar ferramentas metálicas ou pontiagudas para retirada ou raspagem de resíduos.

A higienização não deve ser realizada com um jato forte e direto de água.

Durante a lavagem da área de produção, recomenda-se proteger o equipamento.

Processos de limpeza: Detergente, sanitizante* e água para enxágue, sempre com borrifadores

* **Sanitizante:** agente químico para eliminação de microorganismos.

ATENÇÃO: Nunca iniciar o processo de limpeza com o equipamento energizado.

Passo 1: desligar o equipamento (retirar o plug da tomada).

Passo 2: retirar as sobras de farinha de toda a parte fixa com escova de nylon (cedas macias).

Passo 3: retirar as sobras de farinha de todas as partes móveis, grade de proteção e proteção do tacho, com escova de nylon (cedas macias).

Passo 4: remover sujeiras da grade de proteção e da estrutura fixa com a espátula plástica.

Passo 5: aplicar detergente, com o borrifador, nas partes fixas e móveis.

Passo 6: esfregar com a esponja (fibra não abrasiva).

Passo 7: enxaguar, com o borrifador, e retirar o excesso de água.

Passo 8: secar, com o auxílio de papel toalha.

Passo 9: aplicar o sanitizador, deixar agir por 15 minutos.

Passo 10: enxaguar, com o borrifador e retirar o excesso de água.

Passo 11: secar, com o auxílio de papel toalha.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO Desconecte o cabo de alimentação da máquina antes de iniciar qualquer procedimento de manutenção.

LUBRIFICAÇÃO

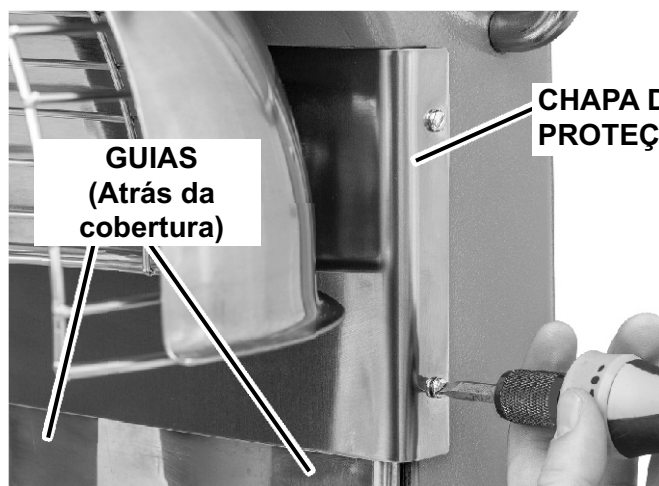


Fig. 12

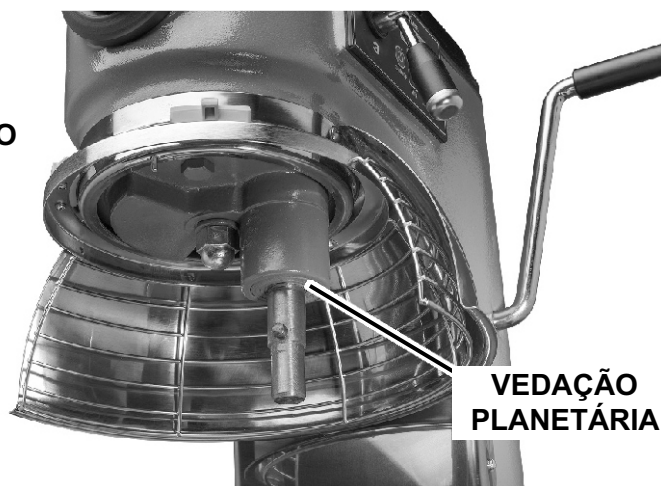


Fig. 13

Guias

As guias (Fig. 12) devem ser lubrificadas aproximadamente duas vezes por ano. Para alcançar essas áreas, abaixe totalmente o suporte do tacho e remova a chapa de proteção (Fig. 12), que é presa por parafusos. Passe uma camada fina de Lubriplate 630AA em cada guia. Instale a chapa de proteção.

Vedação Planetária

Ocasionalmente, a vedação planetária (Fig. 13) pode ficar seca e começar a ranger. Para corrigir isso, passe um pouco de lubrificante (óleo mineral) sob a borda da vedação.

AJUSTES

Folga do Batedor

A folga do batedor deve ser verificada periodicamente. O batedor não deve tocar no tacho. A folga máxima entre a parte inferior do tacho e o batedor plano B é de 1/8" (3 mm).

Instale o tacho e um batedor. Se o tacho e o batedor entrarem em contato antes que o suporte do tacho atinja seu fim de curso, ajuste o parafuso de fim de curso. Consulte Ajuste da folga do tacho/batedor.

Medição da folga

Despeje farinha suficiente no tacho para cobrir o fundo do tacho onde o batedor se desloca. Com o tacho totalmente levantada (o batedor não deve tocar o fundo do tacho), ligue brevemente a batedeira na velocidade mais baixa.

Desligue a batedeira, desconecte a fonte de alimentação elétrica e meça a profundidade da farinha onde o batedor traçou um caminho. Esta medição deve ser feita em vários pontos ao redor do tacho para garantir a precisão.

Ajuste da folga da tacho/batedor

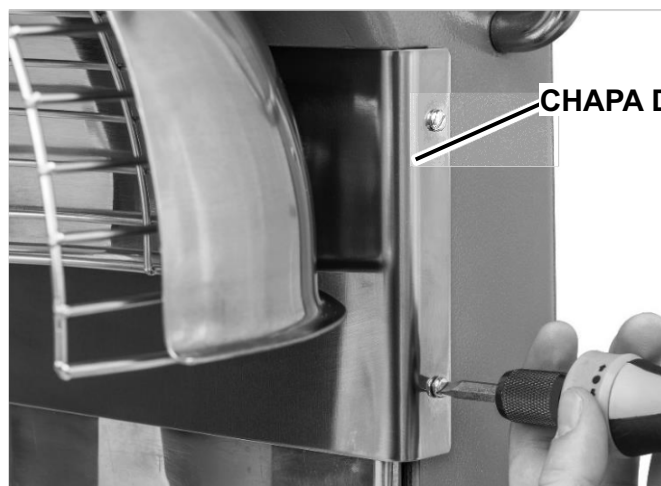


Fig. 14

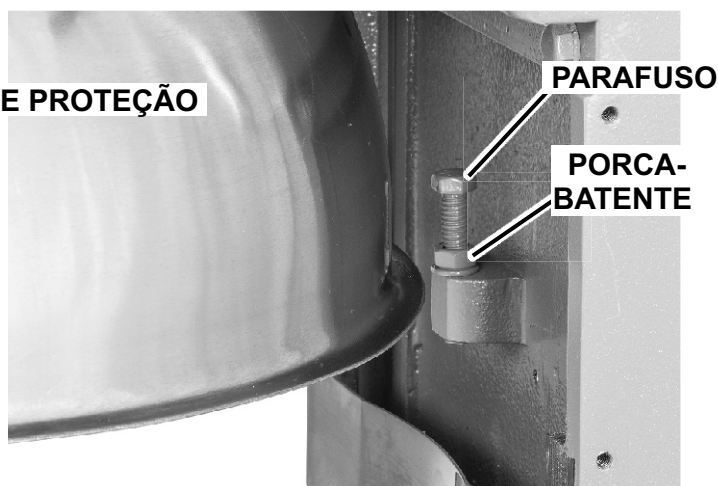


Fig. 15

- Remova a chapa de proteção (Fig. 14), que é presa por parafusos.
- Ajuste a folga soltando a porca-batente e movendo o parafuso (Fig. 15) no sentido horário para aumentar a folga ou no sentido anti-horário para diminuir a folga.
- Depois que os ajustes forem feitos, aperte a porca-batente, ajuste a chapa de proteção e prenda-a com os parafusos.
- Opere cuidadosamente o elevador de tacho várias vezes para verificar o ajuste.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintomas	Possíveis Causas
A bateadeira não liga	Display de tempo intermitente – veja abaixo.
	O protetor do circuito de derivação está na posição aberta - verifique o fusível ou se há um disjuntor desarmado.
	A bateadeira está sobrecarregada.
	A grade de arame não está na posição fechada.
	O tacho não está na posição fechada (mistura) ou o tacho não está na posição para cima.
O batedor está tocando no tacho	O tacho não está na posição fechada (mistura).
	Folga inadequada do batedor - consulte Manutenção para o procedimento de ajuste.
	O batedor não está instalado corretamente.
Rangidos na vedação planetária	A vedação requer lubrificação ocasional -consulte Manutenção.
Tempo de intermitência do display do temporizador e a máquina está emitindo um sinal sonoro	Se o display do temporizador estiver piscando e a máquina estiver emitindo um sinal sonoro, pressione o botão LIGA/DESLIGA para reiniciar. Se o sintoma persiste, entre em contato com seu Atendimento local da Perfecta
O display do temporizador exibe OP (Fig. 16)	A alavanca de mudança de velocidade não está encaixada corretamente.

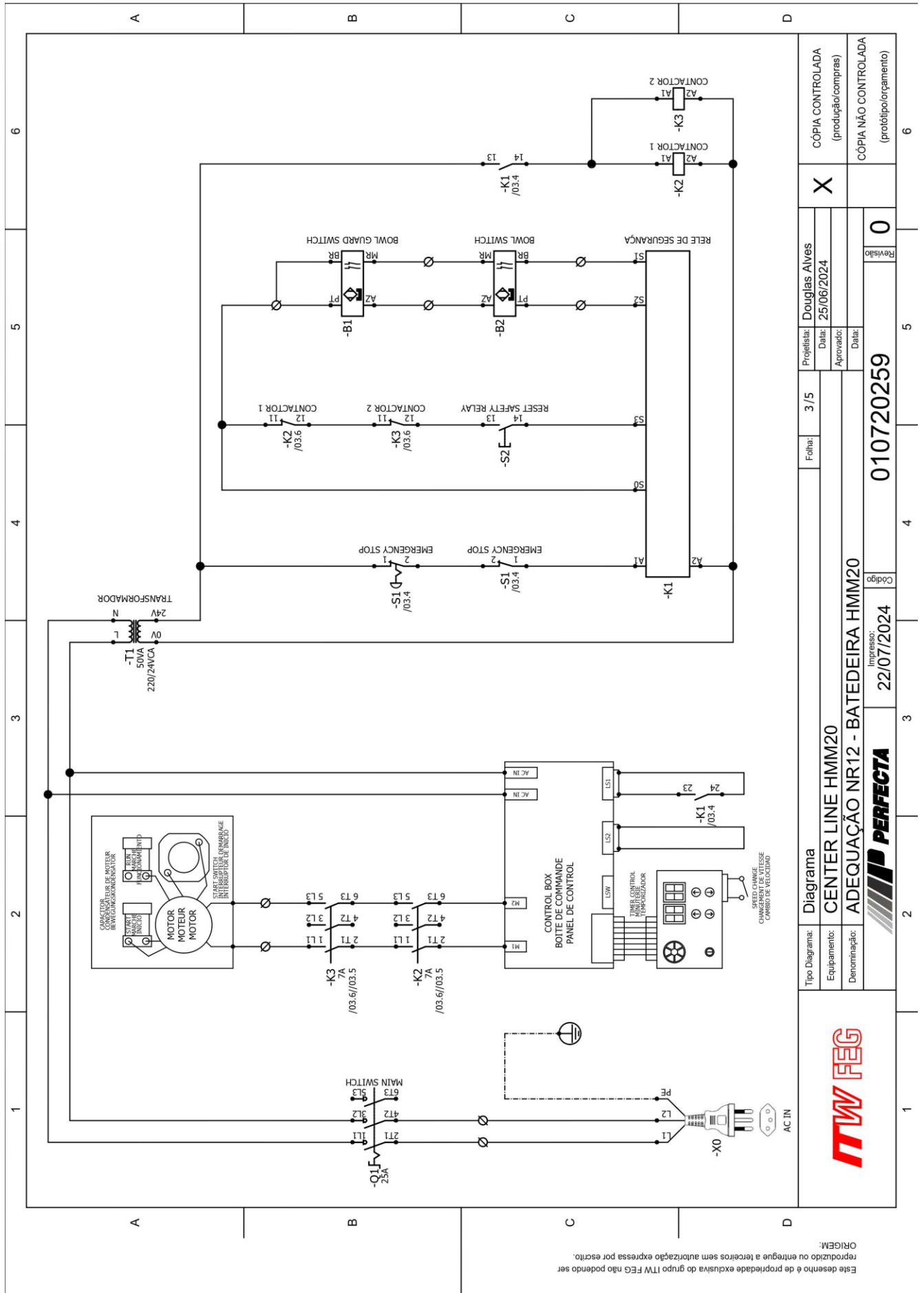


Fig. 16

SERVIÇO

Se for necessário um atendimento neste equipamento, entre em contato com o atendimento local da Perfecta pelo telefone (11) 2014-8080.

DIAGRAMA ELÉTRICO



TERMO DE GARANTIA

Condições e prazos

A confiança que tem na qualidade de seus produtos, permite à Perfecta conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses totalizando 1 (um) ano de garantia do produto, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma via da nota fiscal de compra, ou, na impossibilidade, o prazo será contado a partir da data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, como sendo de projeto, fabricação, montagem ou peças. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedades da Perfecta.

A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante este período, não prorrogará o seu prazo original.

A Perfecta dispõe de uma ampla rede de serviços autorizados contemplando inúmeras regiões do país, no entanto em cidades onde não houver assistência técnica autorizada, o serviço mais próximo será acionado sendo de responsabilidade do cliente os custos de deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico enviado.

Exclusões da Garantia

A Perfecta reserva-se ao direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas por:

- A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado que deverá encontrar o equipamento dentro da embalagem original, o não cumprimento deste acarretará em exclusão da garantia.
- Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte.
- Sensor e atuador do tacho danificados por impactos.
- Não aplicar água ou produtos químicos no sensor e atuador do tacho.
- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento.
- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas entre outros.
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformação similares, decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, oxidantes de limpeza, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.
- Falta de aterramento individual do equipamento
- Danos por acidentes, uso indevido, maus tratos, manuseio inadequado, ou ainda se tiver sofrido modificações técnicas e/ou funcionais.
- Não observação aos procedimentos de instalação contidos neste manual.
- Sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou etiqueta indicativa.
- Consertos do equipamento ou mudanças das condições iniciais de instalação realizados por pessoas não credenciadas da Perfecta.
- Falhas no funcionamento do produto, oriundos de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica ou água tais como:
 - Rede elétrica: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido pela norma ABNT NBR 5410:2004.

Após transcorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, não estará coberto pela garantia contratual:

Peças sujeitas ao desgaste natural tais como: correias, rolamentos, vedações, correntes e etc.

Componentes de consumos móveis ou removíveis (botões de comando).

Despesas com o transporte do produto para o serviço autorizado caso seja necessário sua remoção para o reparo.