

# ITANOVA

## CHURRASQUEIRA ELÉTRICA E A GÁS DE EMBUTIR 6 ESPETOS

Modelo a gás



Modelo elétrico



Parabéns você acaba de adquirir um produto CERTIFICADO, com a qualidade  
ITANOVA.

A ITANOVA agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, leia  
atentamente este manual e siga corretamente as instruções.

## ÍNDICE

1 - ALERTAS DE SEGURANÇA.....	3
2 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	4
2.1 - Características Técnicas.....	5
2.2 - Dimensões do Produto .....	6
3 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO .....	7
3.1 - Dimensões do Nicho.....	10
3.2 - Instalação do Produto.....	12
3.3 - Uso do Produto .....	15
4 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	19
5 - SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	19
6 - TERMO DE GARANTIA.....	20
7 - SAC.....	23

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

## 1. ALERTAS DE SEGURANÇA

- Quando a churrasqueira elétrica não estiver em uso, desconecte o cabo da rede elétrica;
- 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 e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

### Segurança relativa à MODELO ELÉTRICO

- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (127 ou 220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo da rede elétrica. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o cabo da rede elétrica da tomada, tenha certeza de que a churrasqueira elétrica está desligada;
- Retire o cabo da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; puxe pelo plugue.
- A instalação elétrica (aterramento, bitola da fiação, dispositivos de segurança...) deverá ser feita conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- Recomendamos que seja disponibilizado um circuito independente para a alimentação elétrica do aparelho, contando com aterramento, disjuntor e dispositivo DR no quadro de distribuição. Veja as instruções da pág. 6 e consulte um eletricista especializado;
- Ligação elétrica deve ser feita por um eletricista qualificado, conforme orientações da pág. 8;
- Jamais tente ligar o assador de embutir na rede elétrica através de extensões e/ou plugues adaptados.
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a assistência técnica da ITANOVA: 54 3292-7230.
- A ITANOVA, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.
- A ITANOVA não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

### Segurança relativa à MODELO A GÁS

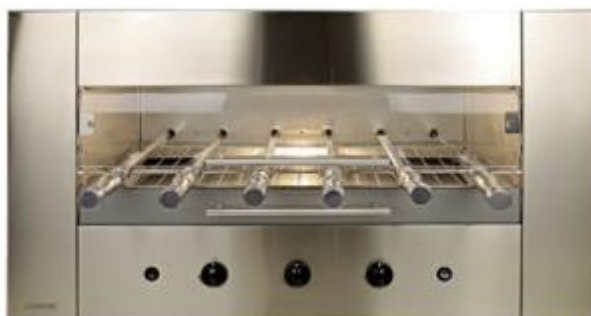
- A churrasqueira de embutir a gás pode sair de fábrica configurada para uso de GN (gás natural) ou tipo doméstico GLP (gás liquefeito de petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra.
- Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas, etc.)
- Mantenha o botijão de gás longe de fontes de calor, produtos inflamáveis, tomadas, interruptores e instalações elétricas.
- Nunca passe a mangueira de gás por trás da churrasqueira, esta sofrerá superaquecimento, podendo furar, vazar gás e provocar incêndio ou explosão.
- Sempre manter o botijão na posição vertical
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira.

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Painel frontal MODULAR em aço inox 304 escovado
- Porta de vidro temperado com sistema telescópico;
- Bandeja coletora de gordura com frente de vidro;
- 06 Espetos rotativos com cabo TÉRMICO
- Lâmpada interna;
- Não produz fumaça
- Tempo aproximado de cozimento pode variar em função da espessura e formato das carnes, da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, etc.
- Tempo aproximado de preparação: Salsichão 1h; Carne de gado 1h min; Carne suína 1h min; Carne de frango em pedaços 1h min.

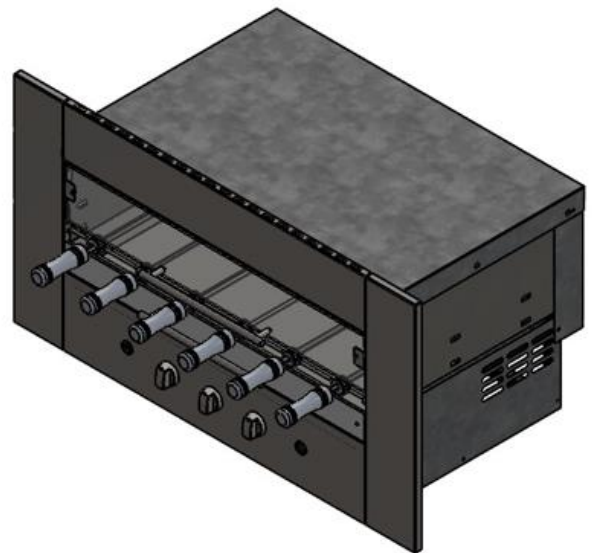
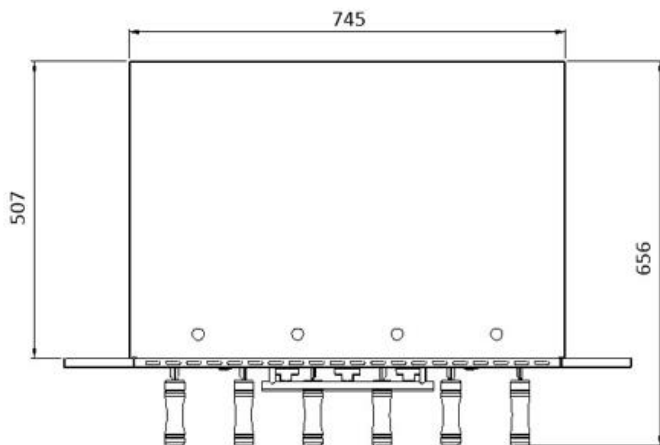
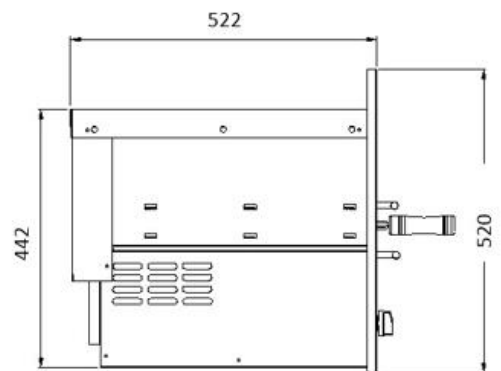
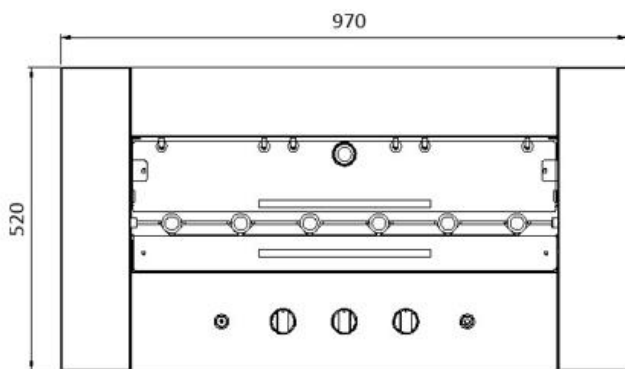
## 2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	ITCE6A	ITCG6A
Espetos	6	6
Número de Resistências	3	
Número de Queimadores		3
Potência das Resistências	1250 W	
Potência dos Queimadores		2250 kcal
Capacidade por espeto	1,7 kg de carne	
Giro do espeto	6 RPM	
Motor	24 V	
Tensão	127 V ou 220 V	
Frequência	60 Hz	
Lâmpada interna	1 de 25 W	



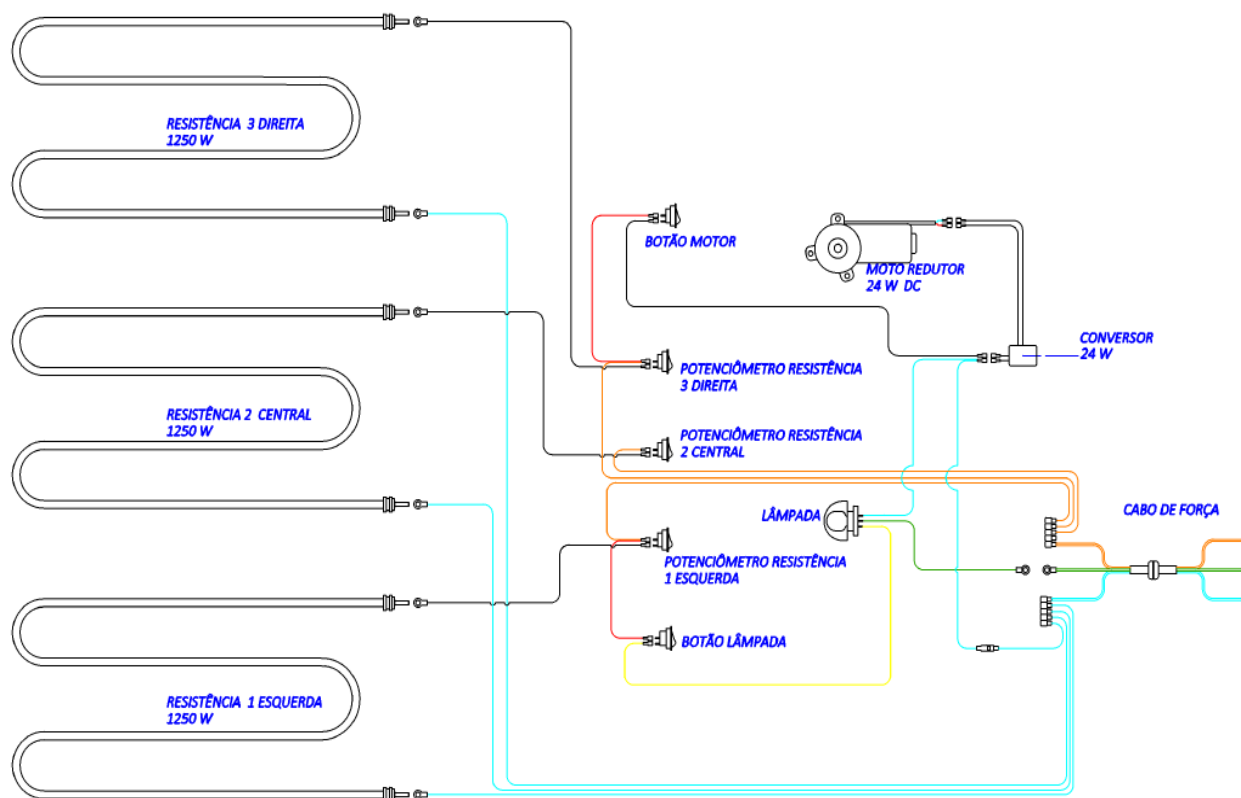
2.2 DIMENSÕES DOS PRODUTOS

TAMANHO	ITCE6A ELÉTRICA	ITCG6A GÁS
Largura	970 mm	970 mm
Altura	520 mm	520 mm
Profundidade	507 mm	507 mm
Profundidade com espeto	656 mm	656 mm
Peso	23 kg	25 kg



## 3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO

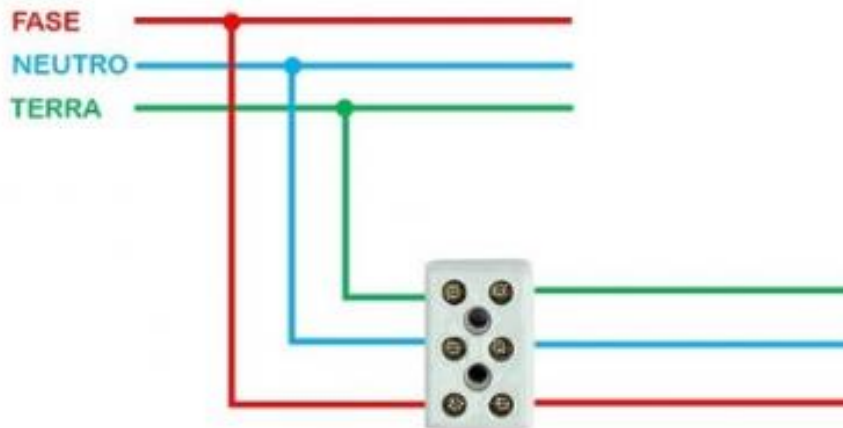
## ESQUEMA ELÉTRICO ITCE6



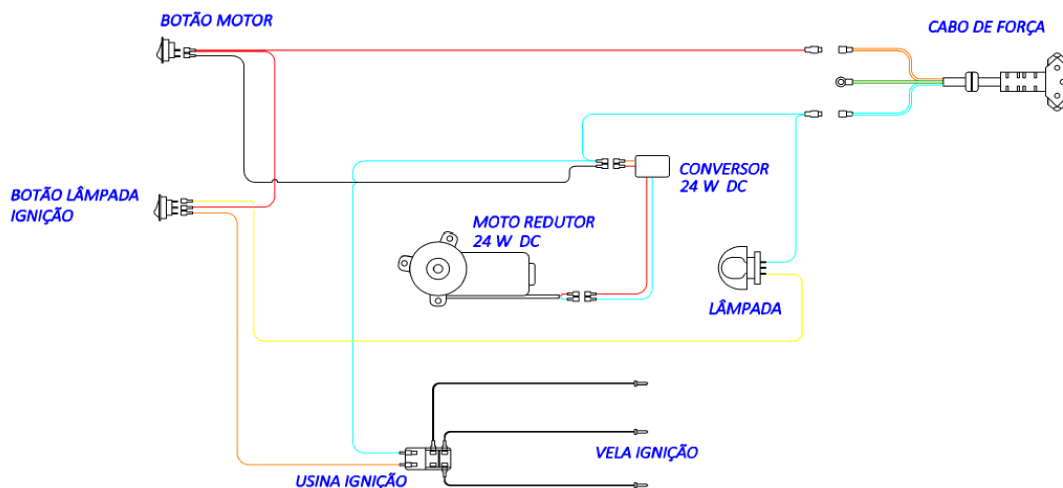
- ✓ 01 INTERRUPTOR LIGA/DESL 2 PINOS 10A
- ✓ 01 INTERRUPTOR LIGA/DESL 2 PINOS 10A
- ✓ 01 POTENCIÔMETRO DE TEMPERATURA DESL/50-320 16A
- ✓ 02 POTENCIÔMETRO DE TEMPERATURA DESL/50-320 16A
- ✓ 03 POTENCIÔMETRO DE TEMPERATURA DESL/50-320 16A
- ✓ R1 RESISTÊNCIA 127/220V x 1250W
- ✓ R2 RESISTÊNCIA 127/220V x 1250W
- ✓ R3 RESISTÊNCIA 127/220V x 1250W
- ✓ LÂMPADA JD-E14 127V/220V x 25w
- ✓ CONVERSOR BIVOLT 127/220/24V
- ✓ MOTOR 28W 24 Vcc
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3X4 mm X 1,2 m

Efetuar a conexão do equipamento ITCE6 na rede usando conector cerâmica  
 – NÃO FORNECIDO COM O EQUIPAMENTO

Caso haja duvidas contatar um eletricista qualificado



### ESQUEMA ELÉTRICO IT-CG6



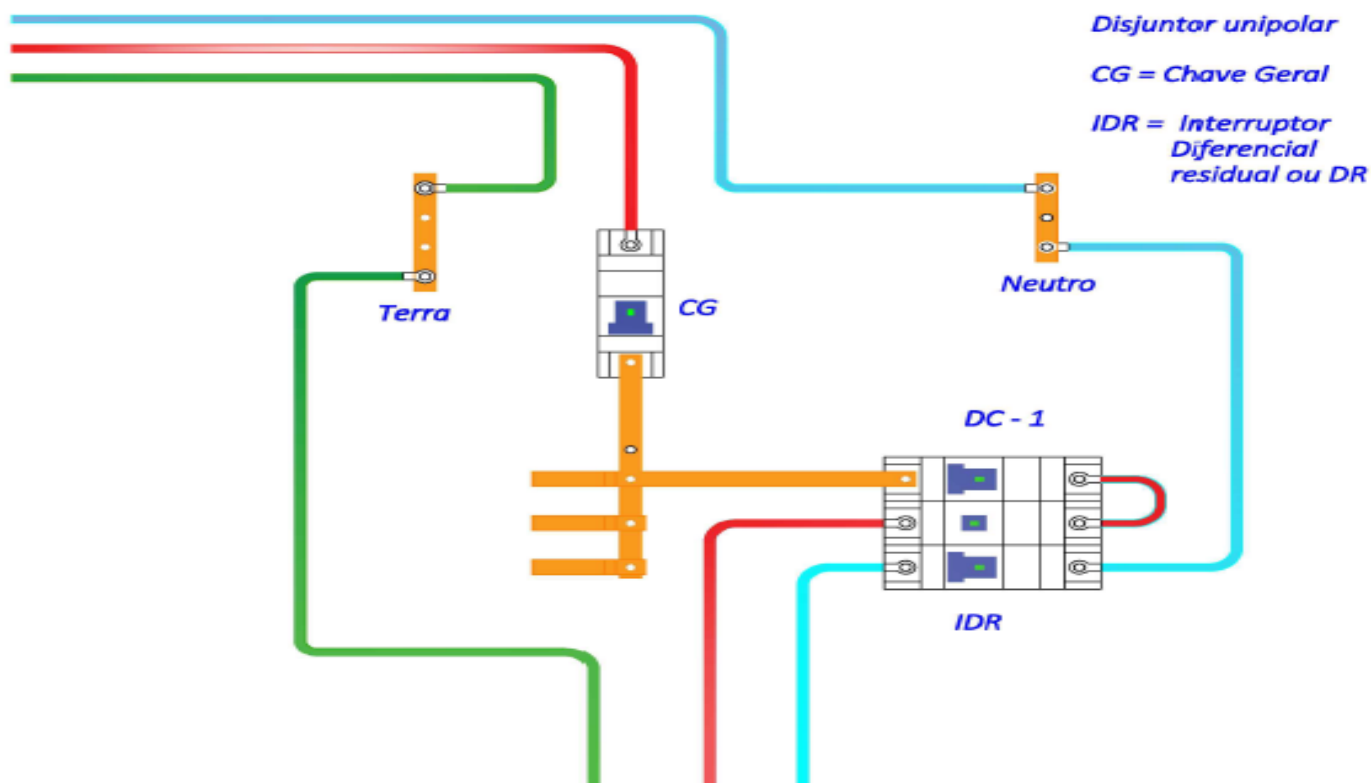
- ✓ 1 INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A
- ✓ 1 INTERRUPTOR ON/OFF/ PULSAR 3 PINOS 10A
- ✓ 1 LAMPADA JD-E14 127V/220Vx25W
- ✓ 1 CONVERSOR BIVOLT 220V/127V /24V
- ✓ 1 USINA DE IGNIÇÃO
- ✓ 3 VELAS DE IGNIÇÃO
- ✓ MOTOR 28 W 24 Vcc
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3x1,0 mm x 1,2m



Configuração do quadro elétrico para alimentação da churrasqueira de Embutir elétrica

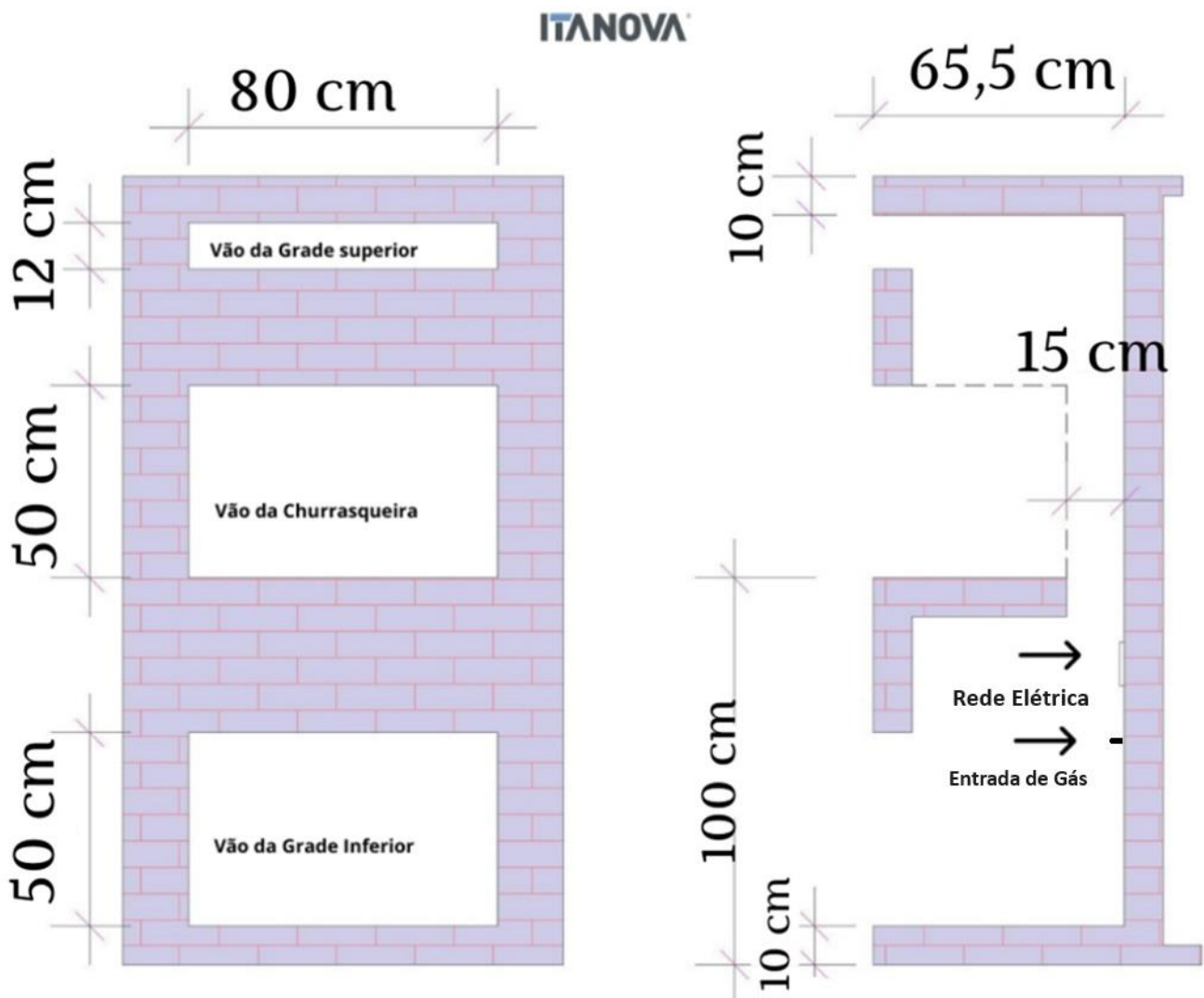
- Recomendamos que haja um circuito elétrico independente para a alimentação do assador DE EMBUTIR contando com aterramento, fiação de bitola adequada, disjuntor e dispositivo DR instalados no quadro de distribuição. Veja o esquema abaixo!

TENSÃO DO APARELHO	SEÇÃO MÍNIMA CONDUTOR	DISJUNTOR OU FUSÍVEL	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR
220 V	4 mm <sup>2</sup>	20 A	20 m
127 V	6 mm <sup>2</sup>	40 A	10 m



## 3.1 DIMENSÕES DOS NICHOS

## Nicho Alto CH6 ( alta)



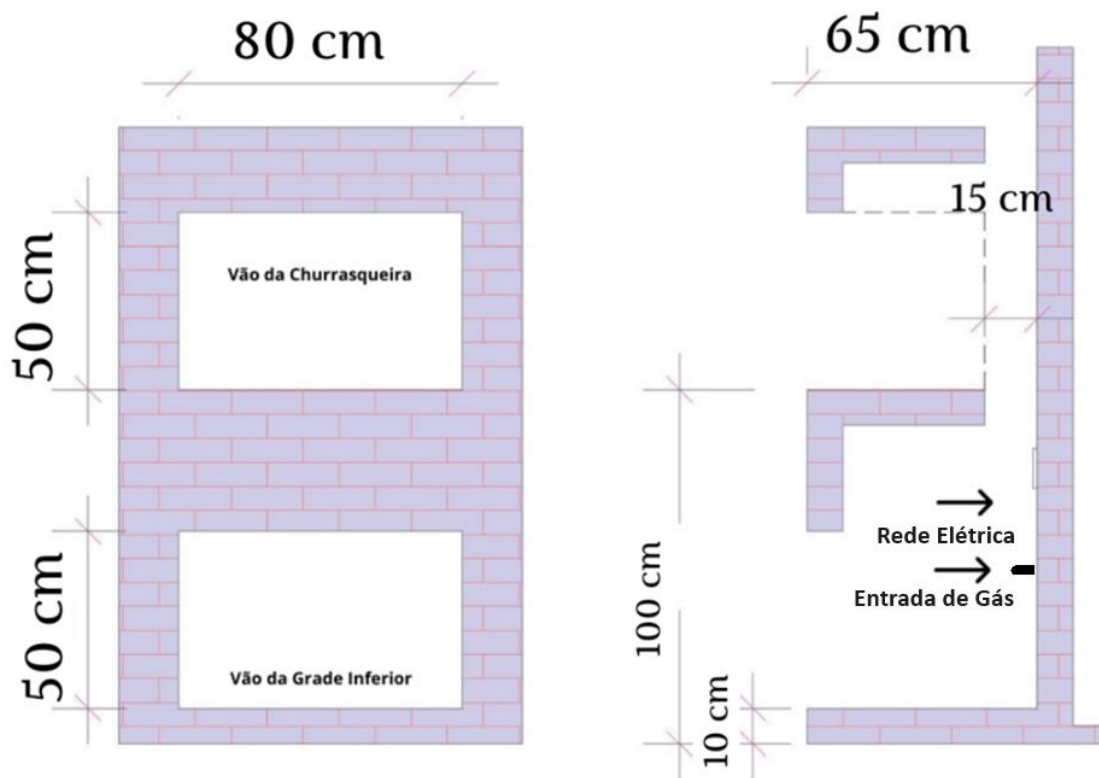
- O nicho pode ser construído em alvenaria ou gesso a cartonado para alta temperatura .

=> **Dica:** o nicho pode ser revestido com papel de parede, pastilhas, porcelanato, MDF e pinturas em geral.

OBS : **Não** é aconselhável fabricar o nicho de madeira ou embutir o equipamento em móveis, devido o super aquecimento.

## Nicho baixo CH6 ( alta)

ITANOVA



- O nicho pode ser construído em alvenaria ou gesso. Não é recomendado para alta temperatura.

=> **Dica:** o nicho pode ser revestido com papel de parede, pastilhas, porcelanato, MDF e pinturas em geral.

OBS : **Não** é aconselhável fabricar o nicho de madeira ou embutir o equipamento em móveis, devido o super aquecimento.

## 3.2 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

## MODELO ELÉTRICO



*Estando o nicho com as dimensões corretas, instale o assador embutido da seguinte forma:*

- Remova a cobertura plástica do aparelho.
- Levante o aparelho com cuidado, segurando-o pela estrutura
- Solicite que outra pessoa fique segurando o cabo de energia
- Coloque o aparelho no nicho conforme ilustrado ao lado, tomando cuidado para não prender ou amassar o cabo de energia
- Caso o aparelho vá ser usado imediatamente, conecte o cabo de energia diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores

**OBSERVAÇÃO:**

- *Para obter proteção adicional, conforme determina a NBR5410, deve-se instalar um dispositivo a corrente diferencial-residual (DR), com corrente diferencial-residual nominal igual ou inferior a 30mA, exclusivo para a alimentação da churrasqueira. Para maiores informações, consulte um electricista profissional;*
- *Caso a instalação existente seja diferente das indicações mencionadas, providencie uma nova instalação elétrica para sua churrasqueira visando a segurança da instalação e o bom funcionamento do produto dependem destes fatores;*
- *A tomada deve estar preparada para conectar o plug de 20A.*

## MODELO A GÁS



*Os componentes abaixo citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.*

Para gás GLP em botijão P13 (fig.5) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira PVC flexível gás conforme norma NBR 8613 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (abraçadeiras)



Para gás GLP encanado (fig.6) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2 conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc...)



*As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.*

Para gás GN (fig.7) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc...)
- Para esta configuração é necessário solicitar à fábrica no momento do pedido para que ela saia de fábrica com as modificações necessárias para funcionamento com gás GN



**OBSERVAÇÃO:**



- Para GLP baixa pressão, a pressão deve ser de 2,8 kPa (280 mmca) a 3,5 kPa (350 mmca).
- Essa pressão deve estar certa, senão o aparelho não funcionará de acordo.
- Caso não esteja nessa pressão deve-se solicitar uma visita da companhia de gás, para ajustar a pressão.
- Para GN a pressão deve ser de 2,2 kPa (220 mmca)



Figura 5 - Instalação GLP de botijão P13 ou P45



Figura 6 - Instalação GLP encanado



Figura 7 - Instalação GN

## 3.3 USO DO PRODUTO

## MODELO ELÉTRICO



*Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.*

- Para evitar fumaça puxe a gaveta coletora de gordura e coloque água na mesma, não excedendo 500 ml. Esta “lâmina d’água” evitará que as gotas de gordura caiam diretamente na gaveta quente e gere fumaça com a queima da gordura. Feche a gaveta, cada 45 min de uso, adicionar + água
- Ao colocar os espetos, levante a porta de vidro e encaixe a ponta deles no eixo de arraste, em cruz, no fundo da churrasqueira. Depois encaixe o canal da roldana na parte de cima da gaveta no apoio do espeto.



*As carnes devem ser distribuídas de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.*

- Antes de colocar os espetos com as carnes na churrasqueira, ligue as resistências girando o potenciômetro no sentido direito, até a posição máxima, faça isso com a porta de vidro fechada.
- Deixe as resistências aquecendo até ficarem incandescentes (aproximadamente 10 minutos), depois coloque os espetos com a carne, ajuste a temperatura desejada entre 50 e 320 graus



*Carvão e combustíveis semelhantes não devem ser utilizados neste aparelho.*



- 1. Lâmpada
- 2. Resistência
- 3. Resistência
- 4. Resistência
- 5. Gira espetos
- 6. Gaveta de vidro
- 7. Roldana espetos
- 8. Suporte espetos
- 9. Porta de Vidro
- 10. Espetos

- Gire os botões potenciômetros (2,3,4) para ligar as resistências, ajustando a temperatura entre 50 e 320 graus.
- Feche a porta de vidro (9) e acione o botão para ligar o giro dos espetos (5).
- Para visualizar melhor as carnes acendam a lâmpada interna acionando o botão da luz (1).
- Para retirar os espetos (10) desligue o giro deles (5), abra a porta de vidro (9) desencaixe a roldana (7) do suporte dos espetos (8) e puxe para fora.



## MODELO A GÁS

*Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.*

- Para evitar fumaça puxe a gaveta coletora de gordura e coloque água na mesma, não excedendo 500 ml. Esta “lâmina d’água” evitará que as gotas de gordura caiam diretamente na gaveta quente e gere fumaça com a queima da gordura. Feche a gaveta, cada 45 min de uso, adicionar + água
- Ao colocar os espetos, levante a porta de vidro e encaixe a ponta deles no eixo de arraste, em cruz, no fundo da churrasqueira. Depois encaixe o canal da roldana na parte de cima da gaveta no apoio do espeto.



*As carnes devem ser distribuídas de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.*

- Antes de colocar os espetos com as carnes na churrasqueira, ligue os queimadores, pressionando e girando o botão no sentido anti-horário, até a posição fogo alto, acione a tecla de ignição, faça isso com a porta de vidro fechada.
- Deixe os queimadores aquecendo até ficarem incandescentes (aproximadamente 10 minutos), depois coloque os espetos com a carne, ajuste a temperatura desejada.



- Botão 1 = ignição e lâmpada
- Botão 2,3 e 4 = queimadores
- Botão 5 = gira espetos
- Botão 6 = suporte espetos
- Botão 7 = Gaveta de vidro
- Botão 8 = Porta de vidro
- Botão 9 = espeto
- Botão 10 = roldana espeto

Para ligar os queimadores é necessário seguir os seguintes passos:

- PASSO 1 - Libere a válvula do gás, verifique se o botão de controle dos queimadores ( 2, 3 e 4 ) está na posição desligado.
- PASSO 2 - Pressione e gire o botão ( 2,3 e 4 ) no sentido anti-horário até a posição alta, mantenha o botão pressionado e acione a tecla de ignição ( botão 1 ) , após , ascender o queimador e manter o botão pressionado por aproximadamente 3 a 4 segundos, para ativar a válvula de segurança.
- PASSO 3- Ajustar a temperatura girando os botões ( 2,3 e 4 ) para posição alta ou baixa
- PASSO 4- Ligar o botão 5 para girar os espetos
- PASSO 5- Para ascender a lâmpada interna, acionar o botão 1
- PASSO 6- Para desligar completamente, gire o botão ( 2,3 e 4 ) na posição OFF
- Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca, devido à primeira queima da tinta e do óleo de proteção do queimador;
- Para assar carnes mais lentamente, deixar o registro do gás na posição mínima.



#### Observações:

- *A temperatura do painel frontal podem ser altas quando o equipamento está em operação;*
- *Abra a porta de vidro sempre através do puxador, usando uma luva de proteção.*
- *Não toque no vidro durante a utilização do equipamento, risco de queimaduras.*
- *Sempre manuseie a gaveta através do puxador, usando uma luva de proteção;*
- *Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar sua quebra.*



## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



*Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o painel frontal da CHURRASQUEIRA ELÉTRICA.*

- Limpe o equipamento depois que ele estiver frio
- limpe o painel frontal, usando um pano ou esponja macia, com água e detergentes normais desde que não contenham cloro ou seus derivados.
- Para secar use um pano macio ou flanela.
- Com o uso contínuo o painel frontal pode apresentar um “amarelado” na frente decorrente do calor.
- No caso de manchas ou se a peça se tornar opaca, utilize *pasta para polir aço inox* (de sua marca preferida) que é apropriada para retirar manchas e dar brilho novamente.
- Não usar palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies do produto.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Após a limpeza indicamos usar WD40, aplicar em uma flanela e espalhar levemente no externo da churrasqueira, com isso protege da maresia e melhora a vida útil do seu produto Itanova

## 5. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA EQUIP. ELÉTRICO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O equipamento não liga	Falta de energia	Verifique falta de energia Verifique se a tomada está em bom estado
	Problema no circuito elétrico	Encaminhe para a Assistência técnica

O equipamento liga, mas não giram os espetos	Motor com problema	Encaminhe para a Assistência Técnica
	Verificar eixo de arraste	Lubrifique o eixo com óleo de máquina
Cabo de força danificado	Problema no transporte ou instalação do equipamento	Encaminhe para a Assistência Técnica

PROBLEMA EQUIP. A GÁS	POSSÍVEL CAUSA OU SOLUÇÃO
O queimador não acende	Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou
A chama está amarela	Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas
	Falta de oxigênio na mistura do gás dentro do queimador
	Gás terminado, trocar o botijão
A chama se apaga de vez em quando	Existe corrente de ar na direção dos queimadores.
	Não existe fornecimento normal de gás.
Vazamento de gás	Feche o registro de gás da casa
	Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente
	Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca
	Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico
	Verifique dobras ou furos na mangueira
	Verifique se as abraçadeiras estão soltas ou frouxas
	Se não descobrir o vazamento encaminhar o equipamento para a assistência
O queimador está “engolindo” a chama	O queimador está com entrada de ar nas juntas das pedras do infravermelho
	Encaminhar o equipamento para a assistência

## 6. TERMO DE GARANTIA

A ITANOVA solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;

Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;

Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível, as mesmas sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: [assistencia@itanova.com.br](mailto:assistencia@itanova.com.br)

A CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR ITANOVA é garantida contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- 03 (três) primeiros meses de garantia legal;
- 03 (três) últimos meses de garantia contratual / especial.



*Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.*

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua Rede de Postos Autorizados ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, legal e Contratual, quando:

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto.
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e / ou autorizada pela ITAGRELHAS EIRELLI EPP (ITANOVA).
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias, legal e Contratual, não cobrem:

- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chave interruptora, fiação elétrica
- Despesas com a instalação do produto; peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação; nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a adequação/instalação pintura, gesso e acabamentos.
- Serviços de manutenção e limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de problemas no fornecimento energia.
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade, resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza da CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;

- Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a superfície do mesmo.

## TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente:

---

Modelo do aparelho: \_\_\_\_\_

Número de série do aparelho: \_\_\_\_\_

Número da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Data da nota fiscal: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Construtora ou incorporadora: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

## 7. SAC



Ao ligar para solicitar atendimento em garantia no SAC da ITANOVA, tenha em mãos para informar:

- Nome, N° e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- N° de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.
- N° de Série de seu produto: \_\_\_\_\_

Em caso de dúvidas, reclamações e/ou sugestões ligue para o SAC ITANOVA, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

### Horário de Atendimento:

Segunda-feira a sexta-feira

07hs30 às 11hs45

13hs10 às 17hs00

### SAC ITANOVA

Fone: (0-XX-54) 3292 7230

E-mail: [assistencia@itanova.com.br](mailto:assistencia@itanova.com.br)

Site: [www.itanova.com.br](http://www.itanova.com.br)