

MASTER GRILL – BRITÂNIA

DÚVIDAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTOS RECOMENDADOS
Antiaderente descascando/soltando.	Utilização de materiais abrasivos para efetuar a limpeza.	Não usar utensílios metálicos ou materiais abrasivos na limpeza das chapas antiaderentes, pois danificam a superfície. Utilizar esponja macia ou pano úmido com água e sabão. Tomar cuidado para não entrar água nas partes elétricas.
O aparelho está emitindo alguns estalos/ ruídos durante o funcionamento.	O termostato está acionando, gerando aumento rápido de temperatura. Essa variação brusca pode resultar em estalos.	Essa é uma característica funcional do produto. Ocorre devido ao fato de a temperatura aumentar rapidamente, causando dilatação de componentes internos e, como consequência, estalos/ruídos.
Comprei o produto e está apresentando cheiro de fumaça.	Produto novo. Primeira utilização.	Característica do produto. É normal aparelhos novos apresentarem certa quantidade de fumaça e cheiro durante as primeiras utilizações. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do produto.
Não aquece.	A tomada está sem energia. O aparelho é 220V e a tomada 127V.	Verificar se a luz indicadora de funcionamento está acesa. Verificar se o disjuntor da casa está ligado. Testar a tomada com outro tipo de aparelho, pode ser qualquer outro eletrodoméstico. Verificar se a tensão que consta na etiqueta do aparelho é compatível com a tensão da tomada.

PERGUNTAS

RESPOSTAS

1 – A luz indicadora fica acendendo e apagando constantemente.	Isso é normal e se deve ao funcionamento do termostato que controla a temperatura do aparelho.
2 – Como proceder a limpeza do aparelho?	Para não danificar a superfície antiaderente, usar pano e esponja macia na limpeza. Para limpar a parte externa pode ser usado pano umedecido com água e sabão neutro. Tomar cuidado para que respingos d'água não penetrem no aparelho. Aguardar o aparelho esfriar antes de limpá-lo para evitar queimaduras, pois as chapas atingem altas temperaturas.
3 – Preciso passar algum produto nas chapas antes de colocar o alimento?	Recomenda-se, para um melhor resultado, untar as chapas com manteiga ou margarina antes de colocar os alimentos.
4 – Como regular a temperatura do grill?	Isso dependerá do modelo de grill utilizado. Alguns modelos utilizam termostato ajustáveis, que possuem um botão de ajuste de temperatura. Outros modelos possuem termostato com regulação pré-definida, que não pode ser alterada. As temperaturas máximas nos grills ficam em torno de 220°C e 240°C, depende do modelo.
5 – Comprei um grill e o aparelho está apresentando cheiro de queimado e fumaça.	É normal produtos novos apresentarem fumaça ou cheiro de queimado durante as primeiras utilizações.
6 – O cordão do meu aparelho não alcança a tomada. Posso utilizar uma extensão elétrica?	Pode, desde que a espessura do fio da extensão seja igual ou superior ao fio do cordão original do aparelho. Os grills são aparelhos de potência elevada e operam com correntes elétricas altas, logo a fiação da extensão deve ter capacidade para suportar essas correntes. A espessura é marcada no próprio cordão, sendo a unidade em milímetros quadrados (mm ²).
7 – Que tipo de acessórios posso utilizar para manear os alimentos dentro da panela?	Colher de madeira, plástico e materiais que não sejam metálicos ou ponteagudos.