



MANUAL DE USO · 2026

# MANUAL

Parrilla

## GRILL CALEFACCIONADO

· MODELO 101 ·

[SPEEDY-GRILL.COM.AR](http://SPEEDY-GRILL.COM.AR)



---

# Contenido

LO QUE VAS A ENCONTRAR EN ESTE MANUAL

<b>01</b>	Bienvenida	PÁG 03
<b>02</b>	Especificaciones técnicas	PÁG 04
<b>03</b>	Instalación	PÁG 05
<b>04</b>	Uso y operación	PÁG 06
<b>05</b>	Limpieza y mantenimiento	PÁG 07
<b>06</b>	Garantía y contacto	PÁG 08



# Gracias por elegir Speedy.

## TU NUEVO EQUIPO

Acabás de incorporar a tu cocina un equipo diseñado y fabricado en Argentina con la tradición de Speedy: construcción 100% en acero inoxidable, componentes de uso intensivo y la robustez necesaria para acompañar el ritmo de un local gastronómico.

Este manual te acompaña en los primeros pasos: cómo instalarlo correctamente, cómo aprovechar al máximo sus funciones y cómo mantenerlo para que dure años. Leerlo entero antes de la primera puesta en marcha te va a evitar inconvenientes y te ayuda a sacarle el mejor rendimiento.

### **TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA**

— *Speedy*



# Ficha técnica

PARRILLA GRILL CALEFACCIONADO · 101

POTENCIA **3 kW**

CONSUMO **13 A**

TENSIÓN **220 V**

DIMENSIÓN **55 × 38 × 43 cm**

PESO **16kg**



DIAGRAMA TÉCNICO · COTAS EN CM

VISTA 3/4 · PARRILLA GRILL CALEFACCIONADO



# Antes de empezar

VERIFICÁ LOS SIGUIENTES PUNTOS



## Verificación previa

Comprá que la tensión de red sea 220 V. Mantené el equipo sobre una superficie nivelada, resistente al calor, con espacio libre suficiente alrededor.



## Conexión eléctrica

Conectá el equipo a una ficha apta para 13 A. No utilices prolongadores ni zapatillas múltiples. Se recomienda la instalación con disyuntor diferencial y llave térmica dedicada.



## Ubicación

Colocalo sobre una mesada estable, con buena ventilación, alejado de fuentes de agua, materiales combustibles y zonas de tránsito intenso. No lo apoyes contra paredes ni dentro de muebles cerrados.



### ALTA TEMPERATURA

El equipo alcanza temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Nunca toques las superficies calientes durante el uso ni inmediatamente después. Mantené el equipo fuera del alcance de niños.



# Cómo se usa

## PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN DIARIA

**01** Verificá que el equipo esté limpio y seco.

PANEL DE CONTROL

**02** Cargá los alimentos o accesorios necesarios antes de encender.

**03** Encendé con la perilla principal y regulá la temperatura según necesidad.

**04** Esperá el precalentamiento (aproximadamente 5 minutos) antes de comenzar a operar.

**05** Al terminar, llevá los controles a 0 y desconectá el equipo de la red.

### ADVERTENCIA IMPORTANTE

**NO DEJAR ENCENDIDO EL EQUIPO SIN SUPERVISIÓN**



# Cuidado del equipo

PARA QUE DURE AÑOS EN PERFECTO ESTADO

**SÍ**

- ✓ Desenchufá siempre antes de limpiar.
- ✓ Esperá el enfriado completo del equipo.
- ✓ Usá paño húmedo con jabón neutro.
- ✓ Secá bien todas las superficies.
- ✓ Revisá el cable de alimentación mensualmente.
- ✓ Limpiá el equipo después de cada uso.

**NO**

- × No uses abrasivos, virulana ni esponjas metálicas.
- × No sumerjas el equipo en agua.
- × No rocíes con agua directa ni manguera.
- × No limpies con el equipo enchufado o caliente.
- × No utilices solventes ni desengrasantes agresivos.
- × No intentes desarmar el equipo.

Para reparaciones técnicas o repuestos comunicate con el servicio oficial Speedy. Las intervenciones por personal no autorizado anulan la garantía del equipo.



# Garantía Speedy

COBERTURA Y SERVICIO POSTVENTA

# 12

meses de garantía

contra defectos de fabricación, desde la fecha de compra.

## QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

Defectos de fabricación en componentes eléctricos, resistencia, perillas, termostato y construcción del gabinete bajo condiciones de uso normal.

## QUÉ NO CUBRE

Daños por uso indebido o intensivo fuera de las especificaciones, golpes, caídas, conexión a tensión incorrecta, reparaciones realizadas por personal no autorizado, deterioro estético por el uso y consumibles de mantenimiento.

### WEB

[speedy-grill.com.ar](http://speedy-grill.com.ar)

### INSTAGRAM

[@speedy\\_gastronomia](https://www.instagram.com/speedy_gastronomia)

### WHATSAPP

+54 9 223 697 4531

### FACEBOOK

[speedy.tecnologia.gastronomia](https://www.facebook.com/speedy.tecnologia.gastronomia)

