MANUAL
DE USO Y CUIDADO
PARRILLA DE EXTERIOR



LÍNEA ADVENTURE

HUNTER

FULL SET

ALCAZAR

ASADO PATAGÓN
PARRILLAS

FABRICANDO DESDE 1989 ALCAZAR

ALCAZAR

Donde el fuego se convierte en legado

Alcazar, fundada en 1989, lleva más de tres décadas dominando el fuego desde el sur de Chile. Asado Patagón, por su parte, ha construido una sólida trayectoria y profunda maestría dominando el fuego y la carne, transformando la tradición del asado en un verdadero arte.

Cuando dos grandes se unen, el resultado es explosivo. Y si, además, la convicción es la misma, el límite es el infinito.

Cada momento alrededor del fuego es único. Es compartir con la familia y los amigos; es el crepitar del fuego, la tranquilidad y seguridad que inspiran sus llamas. Es la pasión que convoca, reúne y crea recuerdos que permanecen en el tiempo. Porque el fuego no solo es pasión: es calor, seguridad y luz. Es una forma de vida que te conecta con nuestros orígenes y saca lo mejor de cada uno.

Alcazar Patagón es una línea robusta, versátil y fabricada bajo los exigentes estándares de calidad que caracterizan a Alcazar, junto al sello auténtico y la experiencia de Asado Patagón.

“El asado no es solo el arte de cocinar. Es el dominio del fuego convertido en tradición. Es el ritual que reúne a la familia y a los amigos, donde el tiempo se detiene y el compartir adquiere su verdadero significado. El maestro asador no solo prepara alimentos: preserva su legado, honra a quienes lo precedieron y tiene el deber de transmitir esta pasión, intacta, de generación en generación.

BIENVENIDO A LA EXPERIENCIA HUNTER

Gracias por elegir la Parrilla Hunter.

Diseñada para acompañarte en cada aventura, combina portabilidad, resistencia y versatilidad en un formato compacto y modular.

Su diseño plegable permite transportar y almacenar todos sus componentes en una sola unidad, facilitando su uso en camping, picnics, playa, patio o cualquier espacio al aire libre.

NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN
SOMOS FIERRO

Fabricamos productos robustos como ningún otro

COMPACTA
MUY FÁCIL DE TRANSPORTAR

Ha sido diseñada para ocupar el mínimo de espacio. Una vez guardado todo dentro del cenicero queda como un maletín.

SISTEMA
MODULAR INTERCAMBIABLE

Incorpora un sistema de módulos desmontables y compatibles con otras parrillas de la misma línea.

ROBUSTA
Y DURADERA

Fabricada con materiales de alta resistencia y espesor para soportar el uso frecuente en exteriores.

FÁCIL
DE ALMACENAR

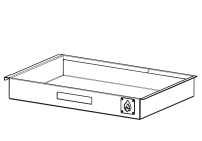
Todos los componentes se guardan dentro del cenicero, dejando la parrilla de un tamaño compacto, fácil de ubicar.

ADÁPTALA
A CADA OCASIÓN

Se puede configurar según tus necesidades, utilizando los módulos que más se acomodan a tus requerimientos.

1. CONTENIDO DE LA CAJA

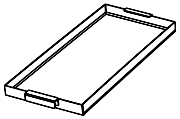

Base Abatible Metálica

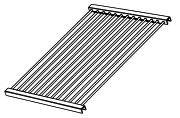

Cenicero Metálico

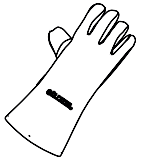


Funda Protectora


5 Pinchos Acero Inox.


Plancha Enlozada


Grilla Varilla Giratoria Acero Inox.


Guante Protector

2. ARMADO DE SU PARRILLA

1

PASO

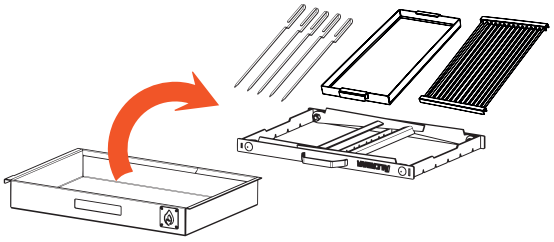
Retire el producto de su funda.



2

PASO

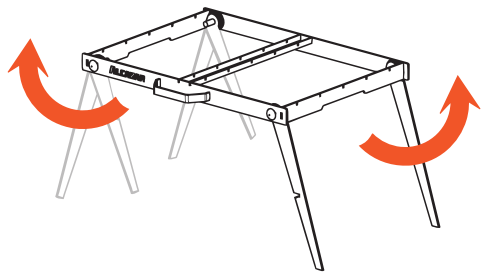
Retire todos los componentes que están almacenados dentro del cenicero (pinchos, plancha enlozada, grilla de varilla giratoria y base abatible)



3

PASO

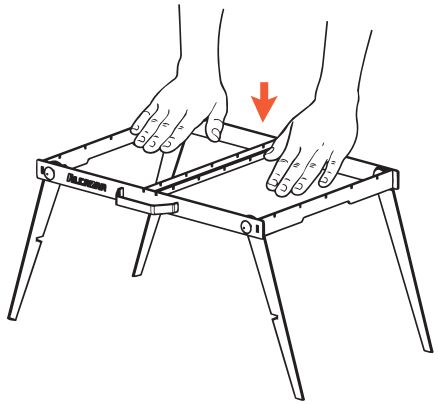
Despliegue las patas de la base hasta alcanzar una posición firme y estable.



4

PASO

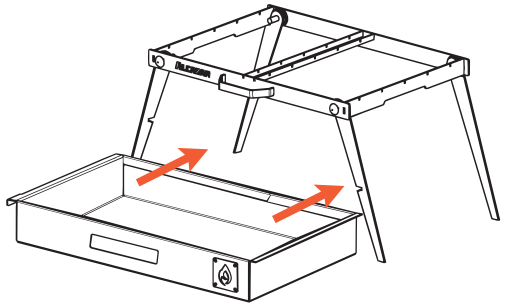
Ubique la base sobre una superficie plana y resistente al calor. Presione con ambas manos para verificar que quede correctamente apoyada y estable.



5

PASO

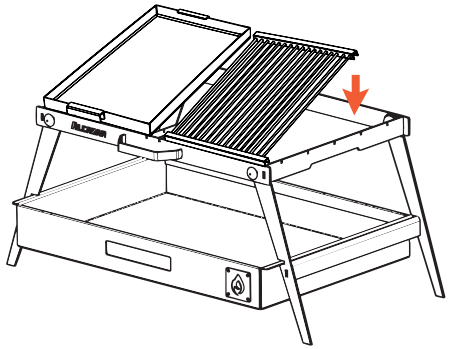
Deslice el cenicero por los rieles ubicados en las patas de la base. Debe quedar encajado y firme.



6

PASO

Inserte los accesorios y/o módulos deseados en la parte superior de la parrilla. Puede utilizar una combinación de módulos según el tipo de cocción requerida.



3. USO DE LA PARRILLA

3.I. Preparación del carbón:

1. Coloque el carbón en el cenicero metálico.
2. Encienda el carbón utilizando métodos seguros.
3. Espere hasta que las brasas estén encendidas.

⚠ Antes de comenzar a cocinar, espere unos minutos para que la parrilla y los módulos alcancen la temperatura adecuada.

⚠ No sobrecargue de combustible, existe riesgo de inflamación.

3.2. Cocción:

1. Instale los módulos que utilizará para la preparación.
2. Coloque los alimentos sobre la superficie de cocción correspondiente.
3. Controle la cocción de forma permanente.
4. Utilice utensilios resistentes al calor.

4. DESPUÉS DE COCINAR

4.I. Extinción del fuego:

Espere que el carbón se consuma completamente o apáguelo de forma segura.

⚠ No manipule la parrilla hasta que se encuentre completamente fría.

⚠ No vierta agua sobre la parrilla cuando aún esté caliente, ya que los cambios bruscos de temperatura pueden dañar sus módulos.

4.2. Limpieza:

1. Retire residuos de alimentos.
2. Limpie la parrilla y el cenicero con agua tibia y detergente suave. Los módulos pueden lavarse en lavavajillas.
3. Retire las cenizas únicamente cuando estén completamente frías.
4. Seque completamente todas las piezas antes de guardarlas.

⚠ Evite utilizar productos abrasivos o elementos que puedan rayar o dañar las superficies.

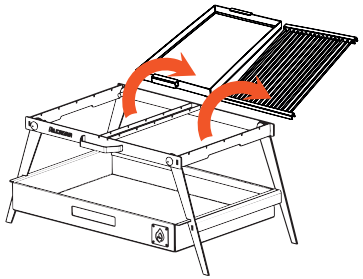
⚠ Guarde la funda cuidadosamente para evitar que se dañe.

5. ALMACENAMIENTO

⚠ Una vez que esté fría, limpia y seca.

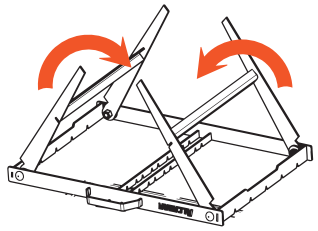
1
PASO

Retire todos los módulos.



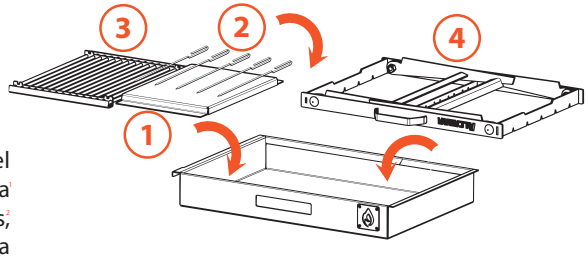
2
PASO

Pliegue las patas de la base.



3
PASO

Guarde los módulos dentro del cenicero. Primero la plancha[1] enlozada, luego los pinchos,[2] después la grilla[3] y, finalmente, la base abatible.[4]



4
PASO

Con cuidado, guarde la parrilla dentro de la funda protectora e incorpore el guante antes de almacenarlo.



La funda facilita el transporte y evita ensuciar otros elementos durante el traslado.

6. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Utilice únicamente en exteriores o espacios adecuadamente ventilados.
Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables.
Utilice guantes resistentes al calor durante su manipulación.
No deje la parrilla sin supervisión mientras esté encendida.
Mantenga a niños y mascotas alejados durante el uso.
Verifique que la parrilla esté correctamente armada y desplegada antes de encender el carbón.
No mueva la parrilla mientras se encuentre caliente o en funcionamiento.
Mantenga agua, arena o un extintor cerca para actuar en caso de emergencia.

⚠ No instale ni utilice la parrilla sobre superficies inflamables, como madera, pasto o materiales plásticos, por riesgos de incendio.

7. MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de su parrilla Hunter:

- Limpie y seque completamente después de cada uso.
- Revise periódicamente el estado de los módulos y accesorios.
- Reemplace componentes dañados antes de volver a utilizar la parrilla.
- Guarde la parrilla protegida de la humedad y de la exposición prolongada a la intemperie cuando no esté en uso.
- No deje restos de carne sobre la parrilla, ya que puede favorecer la corrosión, generar malos olores y deteriorar el producto con el tiempo.

GARANTÍA

Alcance de la garantía: La presente garantía es válida únicamente dentro del territorio de Chile y es otorgada por Alcazar.

Objeto de la garantía:
Alcazar garantiza el correcto funcionamiento de la parrilla por un período de 6 meses contados desde la fecha de compra, de conformidad con la ley N°19.496 sobre Protección de los Derechos de los Consumidores.

Esta garantía cubre defectos de fabricación, materiales, piezas o componentes que afecten el correcto funcionamiento del producto durante un uso normal y conforme a las instrucciones de este manual.

La resolución será adoptada conforme al diagnóstico realizado por el Servicio Técnico autorizado y a la legislación vigente.

COBERTURA DE LA GARANTÍA:

Las reparaciones cubiertas por garantía no tendrán costo para el cliente, incluyendo mano de obra y repuestos, siempre que el defecto corresponda a una falla de fabricación y no sea consecuencia de un uso inadecuado del producto.

La garantía será válida siempre que:

La solicitud de garantía se realice dentro de los 6 meses siguiente a la fecha de compra.
La falla corresponda a un defecto de fabricación, verificado por el Servicio Técnico Autorizado de Alcazar.
El producto haya sido utilizado conforme a las instrucciones del presente manual.
El daño no sea consecuencia de golpes, caídas, negligencia o manipulación incorrecta.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA:

Uso indebido o distinto al recomendado para el producto.
Golpes, caídas, deformaciones o daños ocasionados durante el transporte realizado por el cliente.
Instalación incorrecta o modificaciones realizadas por personas no autorizadas.
Alteraciones, perforaciones, soldaduras o modificaciones estructurales del producto.
Uso de combustible o elementos distintos a los recomendados.
Exposiciones permanentes a ambientes altamente corrosivos o agentes químicos que deterioren el acero o la pintura.
Limpieza mediante productos abrasivos, ácidos, solventes o elementos metálicos que dañen el acabado superficial.
La decoloración, pérdida de brillo o cambios en la pintura ocasionados por las altas temperaturas propias del uso normal de la parrilla, así como manchas producidas por grasas o aceites.
Desgaste, roturas, cortes, perforaciones o deterio de la funda protectora ocasionados por uso normal, la fricción, almacenamiento inadecuado o uso indebido.
La aparición de óxido superficial producto de la exposición a la humedad, lluvia, ambientes salinos o por falta de limpieza y mantenimiento periódico del producto.
Oxidación superficial provocada por falta de limpieza, almacenamiento inadecuado o exposición prolongada a la humedad.
Daños ocasionados por incendios, inundaciones, terremotos u otros casos fortuitos o de fuerza mayor.
Daños ocasionados por no seguir las instrucciones de armado, uso, limpieza y mantenimiento indicadas en este manual.
Solicitudes de la garantía sin la presentación de la boleta o factura que acredite la fecha de compra del producto.

La garantía quedará automáticamente sin efecto cuando el producto haya sido modificado o reparado por personas no autorizadas por Alcazar.

CÓMO HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

1. INGRESAR LA SOLICITUD

La solicitud de garantía puede realizarse a través de cualquiera de los siguientes canales oficiales de atención de Alcazar:

Correo electrónico: serviciotecnico@coyahue.odoo.com
Sitio web: Formulario de contacto disponible en www.alcazar.cl
WhatsApp Servicio Técnico: +56 9 4218 5137

2. ADJUNTAR LOS ANTECEDENTES REQUERIDOS (DATOS OBLIGATORIOS)

Si realiza la solicitud por **correo electrónico o WhatsApp**, deberá adjuntar la siguiente información:

- Copia de la boleta o factura de compra (física o digital).
- Fotografías claras del producto.
- Fotografías del defecto o falla presentada.
- Nombre completo.
- RUT.
- Teléfono de contacto.
- Dirección.
- Correo electrónico.
- Descripción detallada del problema.

ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA ACCEDER AL FORMULARIO

Si realiza la solicitud a través del sitio web, deberá completar el formulario disponible en ***www.alcazar.cl*** con la información solicitada. Una vez recibida la solicitud, el Servicio Técnico se pondrá en contacto con usted.

La falta de antecedentes impedirá la correcta evaluación de la solicitud y podrá ocasionar el rechazo o la cancelación del proceso.

3. RECEPCIÓN DEL TICKET DE ATENCIÓN

Una vez recibida la solicitud, el sistema generará automáticamente un **número de ticket de atención**, el cual será enviado al **correo electrónico o WhatsApp,** según el medio de contacto proporcionado por el cliente.

Este número permitirá realizar consultas, hacer seguimiento y conocer el estado de la solicitud.

Para cualquier consulta o seguimiento del caso, el cliente podrá comunicarse a través de:

Correo electrónico: serviciotecnico@coyahue.odoo.com

WhatsApp Servicio Técnico: +56 9 4218 5137

Para toda consulta será necesario indicar el número de ticket asignado.

4. EVALUACIÓN TÉCNICA

El Servicio Técnico revisará los antecedentes enviados y, si es necesario, solicitará información adicional, coordinará una llamada telefónica o videollamada, o bien una inspección técnica para evaluar el producto.

5. RESOLUCIÓN

Finalizada la evaluación, Alcazar informará el resultado de la solicitud y procederá, según corresponda, de acuerdo con la cobertura de la garantía y la legislación vigente.

Escanea el QR y
conoce todos nuestros productos

/alcazarcl
/alcazarcl
alcazar.cl

Fabricado en Chile por Comercial Coyahue SpA. Huichahue Km 4,5, Padre las casas, Temuco, Chile.

COMUNÍCATE A TRAVÉS DE NUESTROS CANALES OFICIALES

CASA MATRIZ: REGIÓN DE LA ARAUCANÍA
Teléfono/Whatsapp: +56 45 2467900
Mail: contacto@alcazar.cl

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN REGIÓN METROPOLITANA
Teléfono: +56 2 23630656
Mail: santiago@alcazar.cl