MANUAL
DE USO Y CUIDADO
PARRILLA DE EXTERIOR

LÍNEA ADVENTURE

PUYUHUAPI



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 sí, 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 PUYUHUAPI

Gracias por elegir la Parrilla Puyuhuapi.

Diseñada para acompañarte en tus aventuras al aire libre, la Parrilla Puyuhuapi combina portabilidad, resistencia y facilidad de uso en una estructura compacta y liviana.

Sus patas abatibles y manillas desmontables permiten transportarla cómodamente y almacenarla ocupando un espacio mínimo, lo que la convierte en una alternativa ideal para camping, picnics, quinchos y otros espacios habilitados para cocinar.

NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN

SOMOS FIERRO

Fabricamos productos robustos como ningún otro

COMPACTA
MUY FÁCIL DE TRANSPORTAR

Su diseño plegable y desmontable permite guardar todos los componentes de forma compacta, facilitando su transporte y ocupando un espacio mínimo.

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 ARMAR

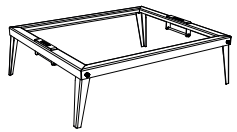
Sus patas abatibles y manillas desmontables permiten prepararla rápidamente para comenzar a cocinar.

ADÁPTALA
A CADA OCASIÓN

Combina los módulos para disfrutar de una parrilla versátil en cada preparación.

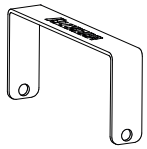
I. CONTENIDO DE LA CAJA

1



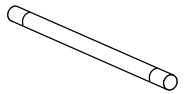
Base Abatible Metálica

2



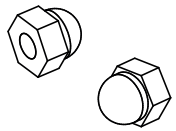
Manilla 2mm (x2)

3



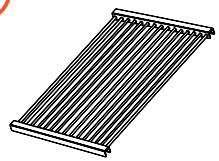
Pasador manilla (x2)

4



Tuerca Tapa Gorro (x4)

5

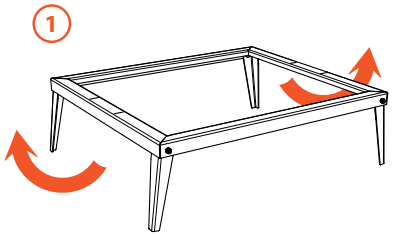


Grilla Varilla Giratoria Acero Inox. (x2)

2. ARMADO DE SU PARRILLA

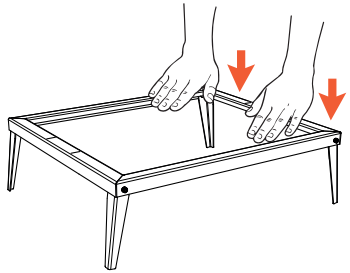
1
PASO

Despliegue las patas de la Base Abatible Metálica (1) hasta alcanzar una posición firme y estable.



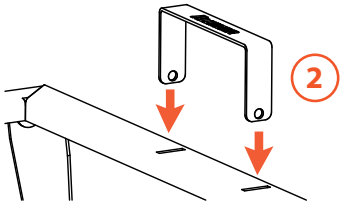
2
PASO

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



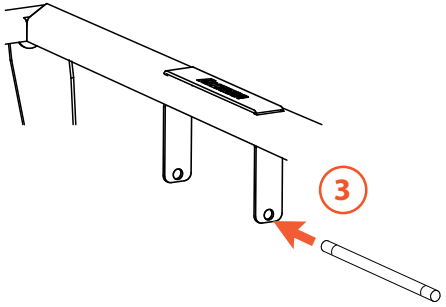
3
PASO

Inserte una Manilla (2) en las ranuras correspondientes de cada costado de la Base Abatible, verificando que ambas queden correctamente posicionadas.



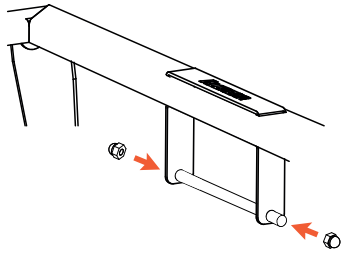
4
PASO

Inserte un Pasador de Manillas (3) a través de los dos orificios de cada manilla y deslícelo hasta que sobresalga por ambos extremos. Repita el procedimiento en la otra manilla.



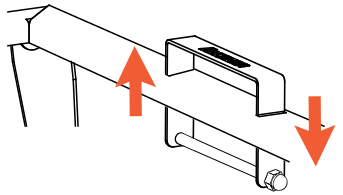
5
PASO

Instale una Tuerca Tapa Gorro (4) en cada extremo de ambos pasadores (cuatro en total) y apríetelas firmemente.



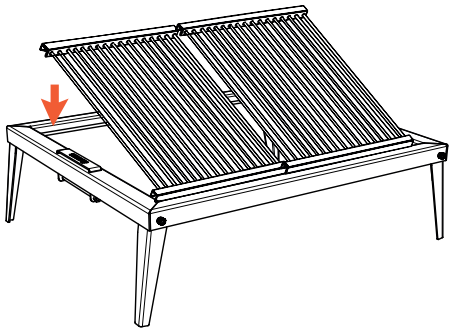
6
PASO

Una vez instaladas las cuatro Tuercas Tapa Gorro, verifique que ambas manillas se desplacen correctamente por las ranuras y que los pasadores permanezcan firmemente sujetos.



7
PASO

Ubique las Grillas (5) sobre la Base Abatible, verificando que queden correctamente apoyadas y estables.



RECOMENDACIÓN: Realice el ajuste inicial de las tuercas de forma manual. Para asegurar una fijación firme, puede utilizar una llave compatible con las tuercas para perno de 1/4". La herramienta no está incluida.

3. USO DE LA PARRILLA

3.I. Primer encendido y curado de la pintura

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, realice el curado de la pintura.

1. Encienda la parrilla sin alimentos y mantenga un fuego intenso y controlado durante aproximadamente 30 minutos.
2. Durante este proceso puede generarse humo y olor; esto es normal y disminuirá hasta desaparecer una vez finalizado el curado.
3. Mantenga el lugar bien ventilado y espere a que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla o utilizarla normalmente.

3.2. Preparación del carbón:

1. Ubique la parrilla sobre una superficie firme, resistente al calor y no combustible.
2. Retire las grillas antes de encender el fuego.
3. Coloque una cantidad adecuada de carbón en el área delimitada por la Base Abatible, sin sobrepasar sus bordes.
4. Encienda el carbón utilizando un método seguro. No utilice alcohol, bencina, parafina ni otros líquidos inflamables.
5. Espere hasta obtener brasas estables. Utilizando guantes resistentes al calor, instale las grillas o los módulos que utilizará.

3.3. Cocción:

1. Instale los módulos que utilizará para la preparación.
2. Coloque los alimentos sobre los módulos.
3. Utilice utensilios y guantes resistentes al calor durante la manipulación de los alimentos y de los módulos.

4. DESPUÉS DE COCINAR

4.I. Extinción del fuego:

Espere que el carbón se extinga de forma natural o apáguelo de forma segura.

⚠ No manipule la parrilla ni los módulos hasta que se encuentren completamente fríos.

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

4.2. Limpieza:

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

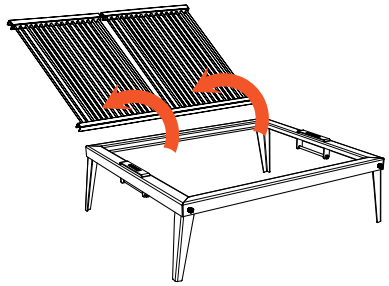
⚠ Evite productos abrasivos, ácidos, solventes o elementos metálicos que puedan dañar el producto.

5. ALMACENAMIENTO

⚠ Una vez que la parrilla y todos sus componentes se encuentren completamente fríos, limpios y secos:

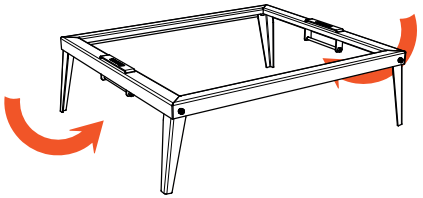
1 PASO

Retire las grillas.



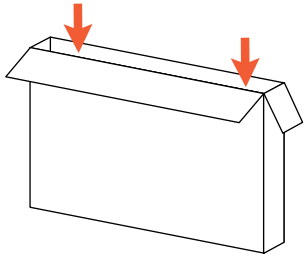
2 PASO

Pliegue completamente las cuatro patas de la Base Abatible.



3 PASO

Verifique que todas las piezas estén completamente frías, limpias y secas. Guarde los componentes de manera ordenada dentro de la caja.



6. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice la parrilla únicamente al aire libre, en un espacio abierto y bien ventilado.
- Nunca utilice dentro de viviendas, carpas, vehículos ni espacios cerrados, debido al riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- Instálela sobre una superficie firme, resistente al calor y no combustible.
- No la utilice directamente sobre pasto, madera, plástico u otras superficies inflamables.
- Manténgala alejada de paredes, ramas, techos y materiales combustibles.
- No utilice líquidos inflamables para encender o reavivar el fuego.
- Mantenga arena seca o un extintor adecuado cerca para actuar en caso de emergencia.
- No mueva ni traslade la parrilla mientras esté encendida o caliente.
- No deje la parrilla encendida sin supervisión.
- Mantenga a niños y mascotas alejados durante su uso.
- Utilice guantes resistentes al calor.

7. MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de su Parrilla Puyuhuapi:

- Limpie y seque completamente el producto después de cada uso.
- Revise periódicamente el estado de la parrilla y de las grillas.
- Reemplace cualquier componente dañado antes de volver a utilizar la parrilla.
- Mantenga la parrilla protegida de la lluvia y la humedad.
- Asegúrese de eliminar completamente la grasa y residuos de alimentos después de cada uso, ya que su acumulación puede provocar un desgaste prematuro del producto y aumentar el riesgo de incendio.

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 siguientes 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.
- Armado incorrecto o modificaciones realizadas por personas no autorizadas.
- Alteraciones, perforaciones, soldaduras o modificaciones estructurales del producto.
- Uso de combustibles o elementos distintos a los recomendados.
- Exposición permanente 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.

- Oxidación superficial ocasionada por falta de limpieza, almacenamiento inadecuado o exposición prolongada a la lluvia, humedad o ambientes salinos.
- 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 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.

Gracias por preferir
ALCAZAR

Escanea el QR y
conoce todos nuestros productos

/alcazarcl
/alcazarcl
alcazar.cl

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

Fabricado en Chile por Comercial Coyahue SpA. Huichahue Km 4,5, Padre Las Casas, Temuco, Chile.