

MANUAL DE USO Y CUIDADO

PARRILLA DE EXTERIOR

LÍNEA PREMIUM

PEHUÉN



 **ALCAZAR**


ASADO PATAGÓN
PARRILLAS



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 PEHUÉN

Gracias por elegir la Parrilla Pehuén.

Diseñada para transformar cada asado en un momento inolvidable, combina resistencia, funcionalidad y comodidad.

Sus dos grillas de acero inoxidable, mesón de apoyo y portavino entregan todo lo necesario para disfrutar del fuego y compartir grandes momentos con quienes más quieres.

NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN SOMOS FIERRO

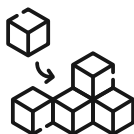
Fabricamos productos robustos como ningún otro



SISTEMA

DE ELEVACIÓN PARA GRILLAS

Regula fácilmente la altura de las grillas para controlar la intensidad de cocción según el tipo de preparación.



SISTEMA

MODULAR INTERCAMBIABLE

Compatible con distintos accesorios y módulos intercambiables de la línea Alcazar, vendidos por separado, que permiten configurar la parrilla según sus necesidades.



ROBUSTA

Y DURADERA

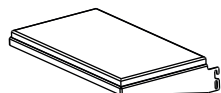
Fabricada con acero de alta resistencia y materiales de gran espesor para un uso intensivo en exteriores.



FÁCIL

DE TRASLADAR

Sus ruedas incorporadas en dos de sus patas permiten trasladarla fácilmente y ubicarla cómodamente donde lo necesite.



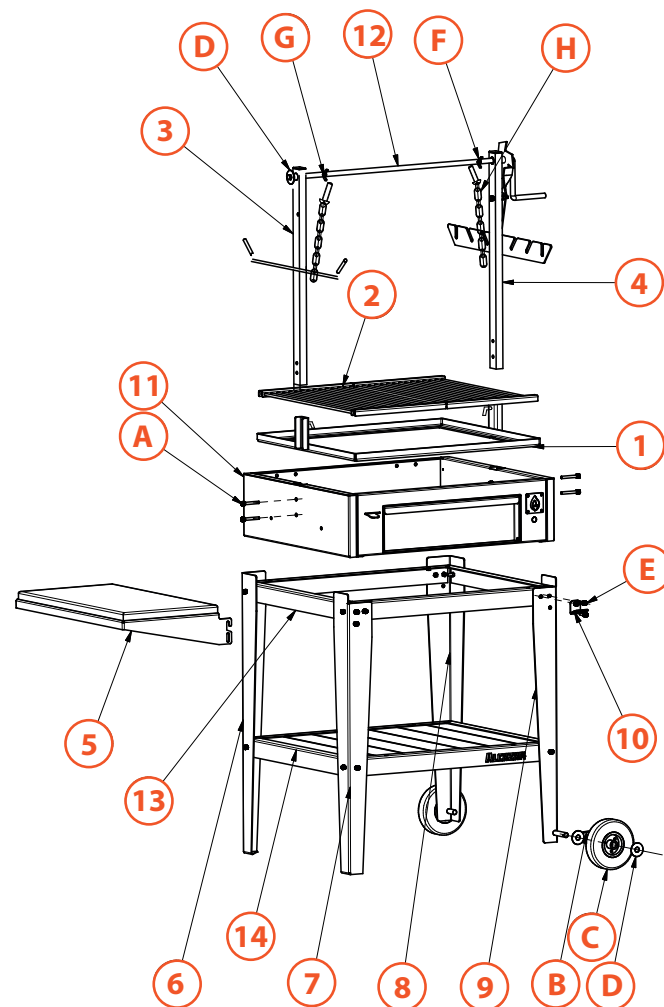
MAYOR

COMODIDAD

Su práctico mesón lateral entrega una superficie adicional para mantener utensilios, ingredientes y bebidas siempre al alcance.

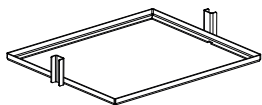


I. CONTENIDO DE LA CAJA



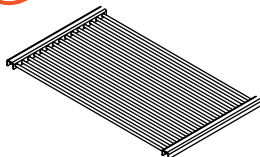
I.I Componentes Principales:

1



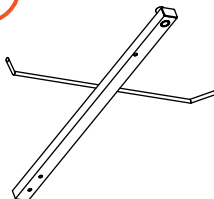
Portagrilla

2



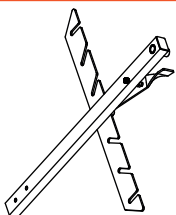
Grilla Varilla Giratoria
Acero Inox. (x2)

3



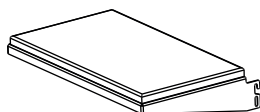
Árbol Soporte

4



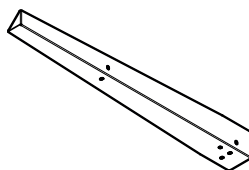
Árbol Posicionador

5



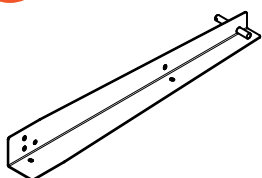
Mesa Lateral

6



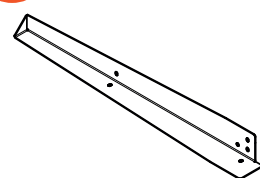
Pata Posterior
Izquierda

7



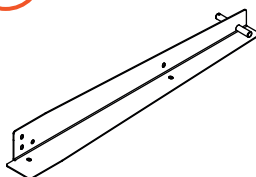
Pata Posterior
Derecha

8



Pata Frontal
Izquierda

9



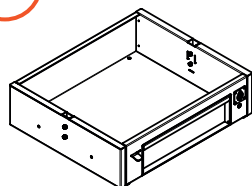
Pata Frontal
Derecha

10



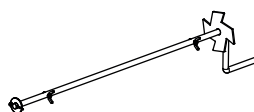
Destapador de Botella

11



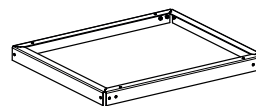
Cajón Parrilla

12



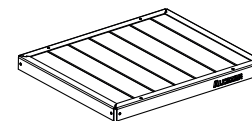
Eje Manillar

13



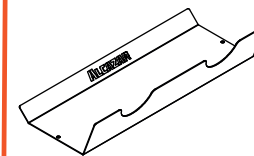
Marco Base Cajón

14



Marco Inferior Bandejas

15



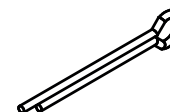
Portavino

A



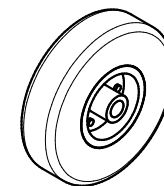
Perno Parker
1/4 x 1 3/4 (x4)

B



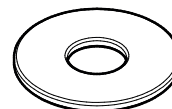
Chabeta (x3)

C



Rueda 5 pulgadas (x2)

D



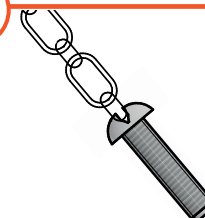
Golilla 1/2 (x5)

E



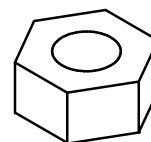
Perno Parker
1/4 x 3/4 (x32)

F



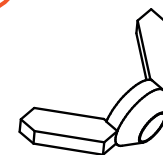
Perno de Cabeza Redonda
con Cadena (x2)

H

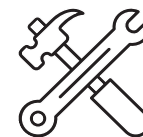


Tuerca Hex 1/4 (x4)

G



Tuerca Mariposa 3/16 (x2)



Las llaves y herramientas de
instalación no están
incluidas.



2. ARMADO DE SU PARRILLA

El armado debe ser realizado entre dos adultos. Utilice guantes de protección y herramientas adecuadas.

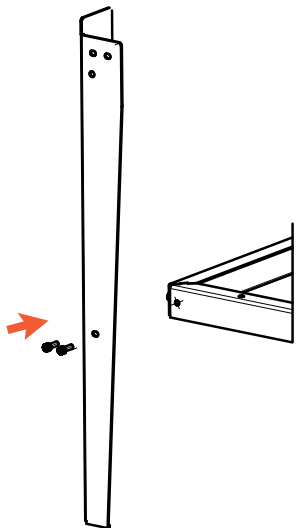
**Los guantes y herramientas no están incluidas.*

1

PASO

Identifique las siguientes piezas: Pata Posterior Izquierda (6), Pata Frontal Izquierda (8), Pata Posterior Derecha (7), Pata Frontal Derecha (9) y Marco Inferior de Bandejas (14).

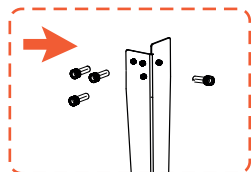
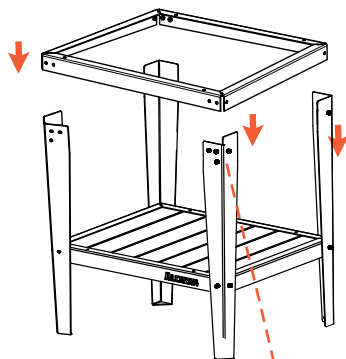
Ubique las dos perforaciones inferiores de cada pata y alinéelas con las perforaciones correspondientes del marco. Las patas izquierdas (6 y 8) van en el lado izquierdo del marco y las patas derechas (7 y 9) en el lado derecho. Fije cada pata al marco utilizando Pernos Parker 1/4 x 3/4 (E), dos por pata.



2

PASO

Identifique el Marco Base del Cajón (13) y colóquelo sobre las cuatro patas previamente fijadas al Marco Inferior de Bandejas (14). Alinee las perforaciones superiores de las patas con las del marco y fíjelas utilizando cuatro Pernos Parker (E) por pata. Compruebe que la estructura quede firme y nivelada antes de continuar.

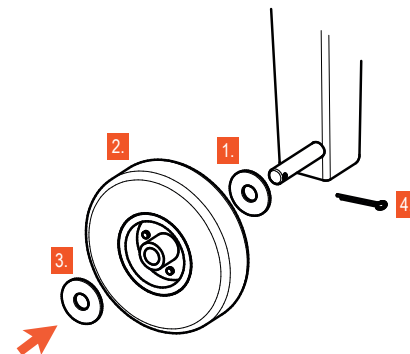


3

PASO

Identifique las dos Ruedas de 5 pulgadas (C), cuatro Golillas 1/2 (D) y dos Chabetas (B).

En el eje de cada pata derecha (7 y 9), inserte las piezas en el siguiente orden: una Golilla 1/2 (D), luego la Rueda de 5" (C), otra Golilla 1/2 (D) y finalmente la Chabeta (B) en la perforación del eje. Doble la chabeta para asegurarla y evitar que la rueda se desarme. Repita este proceso en ambas patas.

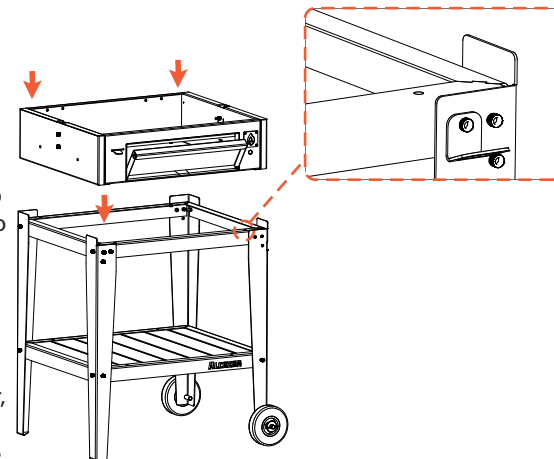


4

PASO

Identifique el Cajón Parrilla (11) y colóquelo sobre el Marco Base Cajón (13), encajándolo en su posición. Asegúrese de que la puerta del cajón y el pestillo queden orientados hacia el frente de la parrilla.

Una vez posicionado, alinee las perforaciones del cajón con las del marco base y fíjelo utilizando cuatro Pernos Parker, uno en cada punto de sujeción. Apriete firmemente los cuatro pernos y compruebe que el cajón quede estable y correctamente asegurado al carro móvil.

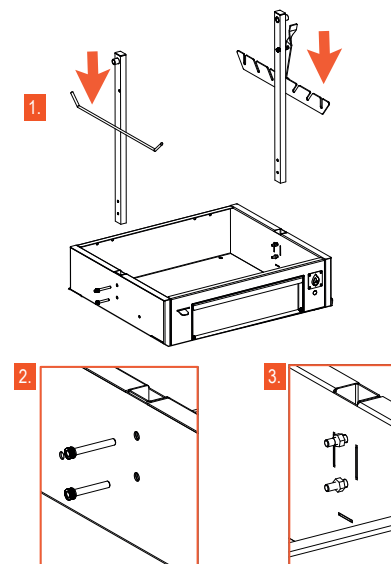


5

PASO

Identifique el Árbol Soporte (3) y el Árbol Posicionador (4). Inserte ambas piezas en las ranuras del Cajón Parrilla (11), ubicando el Árbol Soporte en el lado izquierdo y el Árbol Posicionador en el lado derecho.

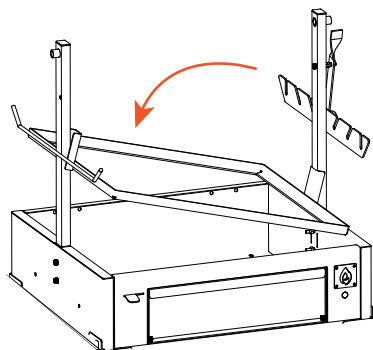
Alinee las piezas con las perforaciones laterales del cajón y fíjelas utilizando los Pernos Parker de 1/4" x 1 3/4" (A). Desde el interior, coloque las tuercas hexagonales (H) y apriételas firmemente.



6

PASO

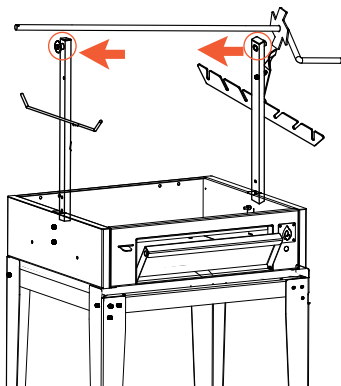
Introduzca el Portagrilla (1) entre el Árbol Soporte (3) y el Árbol Posicionador (4), siguiendo la orientación indicada en la imagen. Deslícelo cuidadosamente hacia abajo. Si uno de los lados se traba durante el descenso, levante ligeramente el lado contrario para nivelar el Portagrilla y permitir que ambos extremos bajen de manera uniforme. Continúe hasta apoyarlo en la parte inferior de los perfiles y compruebe que pueda desplazarse libremente hacia arriba y hacia abajo, sin atascarse.



7

PASO

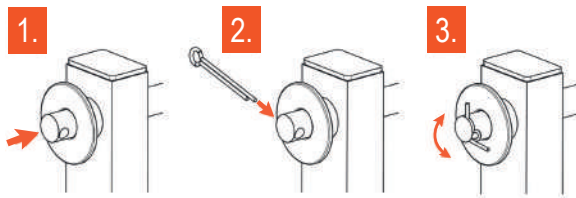
Identifique el Eje Manillar (12) y páselo a través de las perforaciones superiores del Árbol Soporte (3) y del Árbol Posicionador (4), tal como muestra la ilustración.



8

PASO

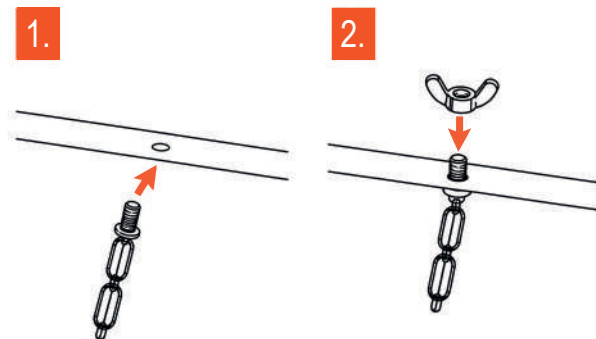
Instale la Golilla (D) en el extremo izquierdo del Eje manillar. Luego asegure el conjunto insertado la Chabeta (B) en el orificio del eje. Doble la Chabeta para evitar que se salga y compruebe que quede correctamente instalada.



9

PASO

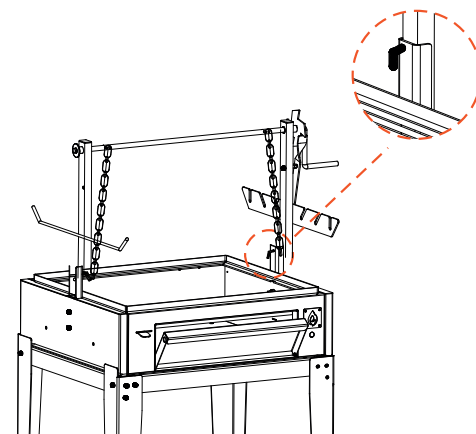
Ubique los orificios del Eje Manillar (12) e inserte el Perno Cabeza Redonda con Cadena (F). Luego, asegure el conjunto con la Tuerca Mariposa (G). Repita el procedimiento en ambos lados.



10

PASO

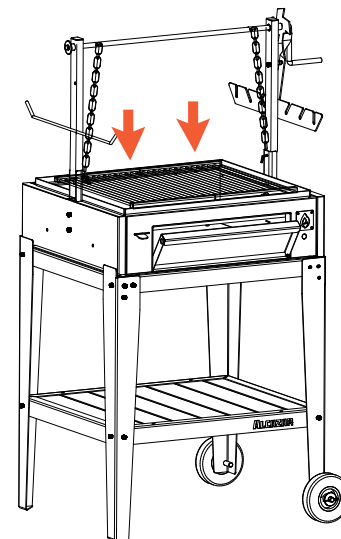
Fije el extremo inferior de cada Cadena (F) a los soportes del Portagrilla (1). Verifique que ambas cadenas estén estiradas y tengan la misma tensión para asegurar un movimiento uniforme del sistema de elevación.



11

PASO

Instale las Grillas (2) sobre el Portagrilla (1), asegurándose de que queden correctamente apoyadas.

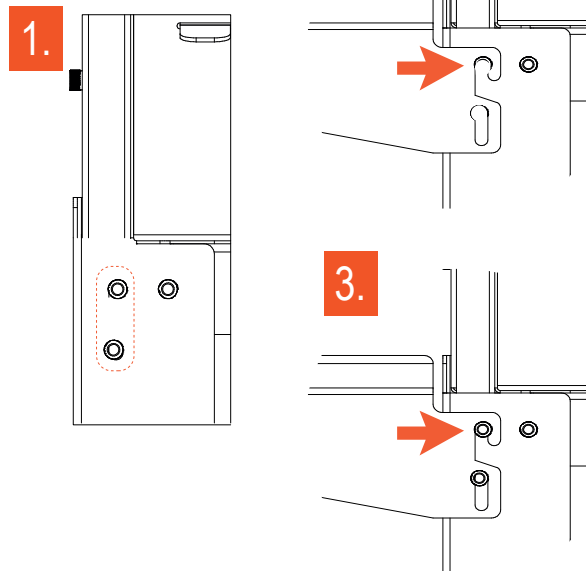


12

PASO

Retire los dos Pernos Parker de $1/4" \times 3/4"$ (E) de las patas izquierdas, indicados en la imagen. Luego, ubique la Mesa Lateral (5) y alinee sus orificios con los orificios de las patas.

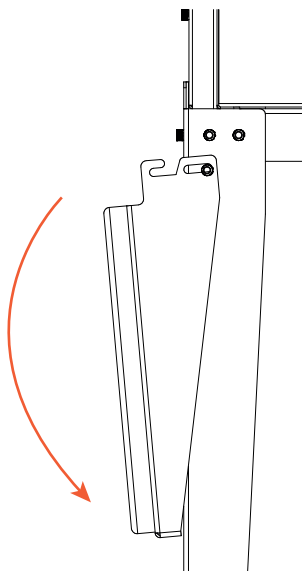
Vuelva a colocar los pernos retirados y apriételos firmemente para asegurar la mesa. Finalmente, compruebe que pueda levantarse y plegarse correctamente.



13

PASO

Para plegar la Mesa Lateral (5), afloje, sin retirarlos, los dos pernos que la sujetan a las patas izquierdas. Levante ligeramente la mesa para desengancharla de los puntos de sujeción y bájela cuidadosamente hasta apoyarla contra las patas. Para extenderla nuevamente, realice el procedimiento en orden inverso y apriete ambos pernos.

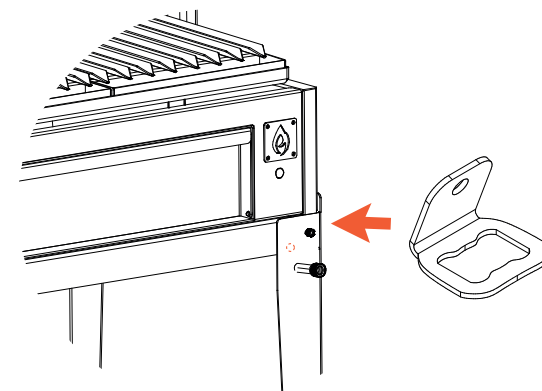


14

PASO

Retire el Perno Parker de $1/4" \times 3/4"$ (E) de la Pata Frontal Derecha (9), indicado en la imagen. Alinee el orificio del Destapador de Botellas (10) con el orificio de la pata.

Vuelva a colocar el perno retirado y apriételo firmemente para asegurar el destapador.

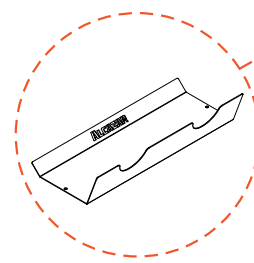
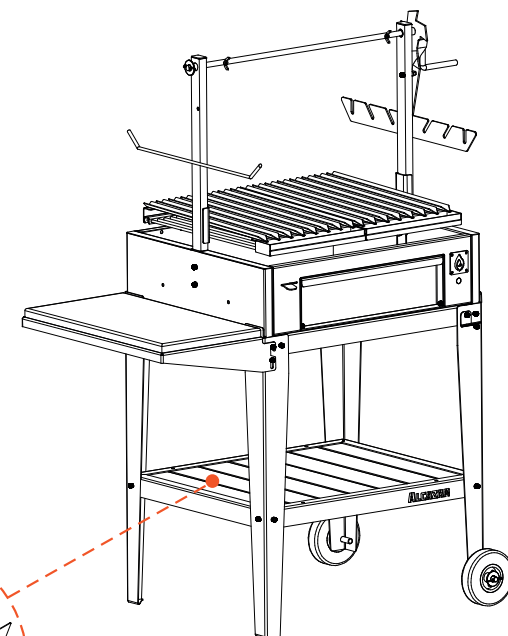


15

PASO

Identifique el Portavino (15) y ubíquelo en cualquiera de los dos costados del Marco Inferior de Bandejas (14). Alinee sus soportes con las perforaciones correspondientes y fíjelo utilizando dos Pernos Parker de $1/4" \times 3/4"$ (E). En el costado contrario, instale dos Pernos Parker de $1/4" \times 3/4"$ (E) en las perforaciones que queden libres, con el fin de cubrir y completar los puntos de fijación.

Apriete firmemente los cuatro pernos y compruebe que el portavino quede estable y correctamente sujeto antes de utilizarlo.



IMPORTANTE: Una vez finalizado el armado, revise y vuelva a apretar todos los pernos, tuercas y elementos de fijación de la parrilla.



3. USO DE LA PARRILLA

3.1. Preparación del carbón:

1. Coloque carbón en el cajón de la parrilla.
2. Encienda el combustible utilizando métodos seguros y adecuados.
3. Espere hasta que las brasas estén encendidas antes de comenzar a cocinar.

3.2. Cocción:

1. Regule la altura de la grilla mediante el sistema de elevación, según el tipo de cocción que desee realizar.
2. Coloque los alimentos sobre la grilla de acero inoxidable.
3. Controle la cocción de forma permanente y ajuste la altura del porta grilla cuando sea necesario.
4. Utilice utensilios resistentes al calor durante toda la preparación.
5. Evite el contacto directo con las superficies metálicas mientras la parrilla se encuentre caliente.



4. DESPUÉS DE COCINAR

4.1. Extinción del fuego:

1. Permita que el carbón o las brasas se consuman completamente o apáguelo de forma segura.

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

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

4.2. Limpieza:

1. Retire residuos de alimentos.
2. Limpie el portagrilla 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 utilizar productos abrasivos o elementos que puedan rayar o dañar el producto.



5. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice la parrilla exclusivamente en exteriores o en quinchos abiertos con ventilación permanente y vías adecuadas para la extracción del humo. Nunca la utilice en espacios cerrados.
- Mantenga una distancia segura respecto de materiales combustibles o inflamables.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular la parrilla o regular la altura de las grillas.
- No deje la parrilla desatendida mientras se encuentre encendida o con brasas calientes.
- Mantenga a niños y mascotas alejados de la zona de cocción durante su uso.
- No manipule ni traslade la parrilla mientras se encuentre caliente.
- Antes de encender el fuego, verifique que la parrilla esté correctamente instalada y que todos sus componentes se encuentren firmemente fijados.
- No emplee combustibles líquidos como gasolina, alcohol o parafina para encender o reavivar el fuego.
- Mantenga siempre un extintor, arena o un medio adecuado para controlar un incendio en caso de emergencia.
- Arme la parrilla siguiendo las instrucciones de este manual y verifique que todos los pernos, tuercas y elementos de fijación estén correctamente instalados y apretados.
- Antes de cada uso, compruebe que las patas, ruedas, cadenas, mesón lateral y sistema de elevación se encuentren firmes y en buenas condiciones.
- Ubique la parrilla sobre una superficie firme, plana, nivelada, ignífuga y no combustible, como piedra, hormigón o cemento. No utilice sobre madera, pasto, plástico, pendientes o terrenos irregulares.
- Asegúrese de que la parrilla permanezca estable y no pueda desplazarse accidentalmente antes de encender el fuego.
- Traslade la parrilla únicamente cuando esté completamente fría y sin carbón, brasas ni cenizas en su interior.

⚠ El uso inadecuado de la parrilla puede provocar incendios, quemaduras o lesiones graves.

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



6. MANTENIMIENTO

Para mantener su Parrilla Pehuén en óptimas condiciones:

- Mantenga la parrilla limpia y seca después de cada uso.
- Evite la acumulación de cenizas por períodos prolongados, ya que favorecen la corrosión.
- Si la parrilla permanecerá sin uso durante un tiempo, protéjala de la lluvia y la humedad con una cubierta adecuada.
- Revise periódicamente el estado de las cadenas, el sistema de elevación y las fijaciones, verificando que funcionen correctamente.
- No deje restos de alimentos, grasa o cenizas en 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 del brasero, así como manchas producidas por grasas o aceites.

- 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](#)

COMUNÍQUE 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.