

MANUAL DE USO Y CUIDADO

PARRILLA EMPOTRABLE PARA QUINCHO

LÍNEA QUINCHO CLASSIC

RALÚN

— MODELOS M Y L —



*Imagen referencial correspondiente al modelo Ralún L.
El modelo Ralún M posee dimensiones diferentes
y no incluye plancha enlozada.

*Nicho base de cemento no incluido.

 **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 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 RALÚN



I. CONTENIDO DE LA CAJA

RALÚN MODELO M

Gracias por elegir la Parrilla Ralún.

Diseñada para quienes disfrutan del verdadero asado, la Parrilla Ralún combina robustez, funcionalidad y un diseño modular. Su estructura empotrable y el sistema de elevación de grillas ofrecen mayor control del fuego y una experiencia de cocción versátil, cómoda y duradera.

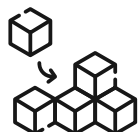
NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN SOMOS FIERRO

Fabricamos productos robustos como ningún otro



SISTEMA DE ELEVACIÓN PARA GRILLAS

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



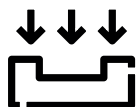
SISTEMA MODULAR INTERCAMBIABLE

Compatible con distintos accesorios y módulos intercambiables de la línea Alcazar, permitiendo configurar la parrilla según tus necesidades.



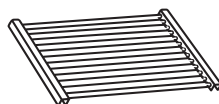
ROBUSTA Y DURADERA

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



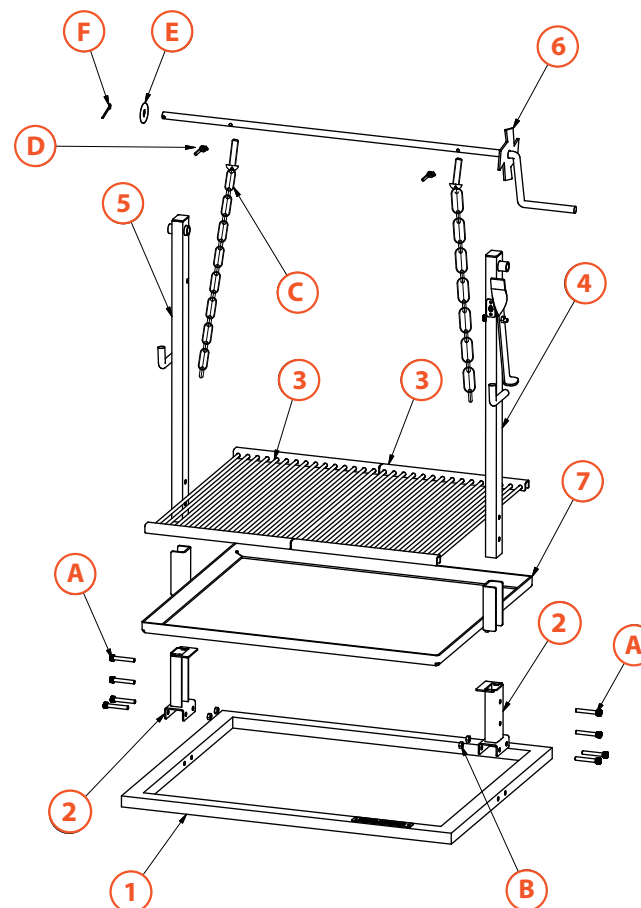
MODELO EMPOTRABLE

Diseñada para instalarse en quinchos o estructuras resistentes al calor, integrándose de forma elegante y segura.

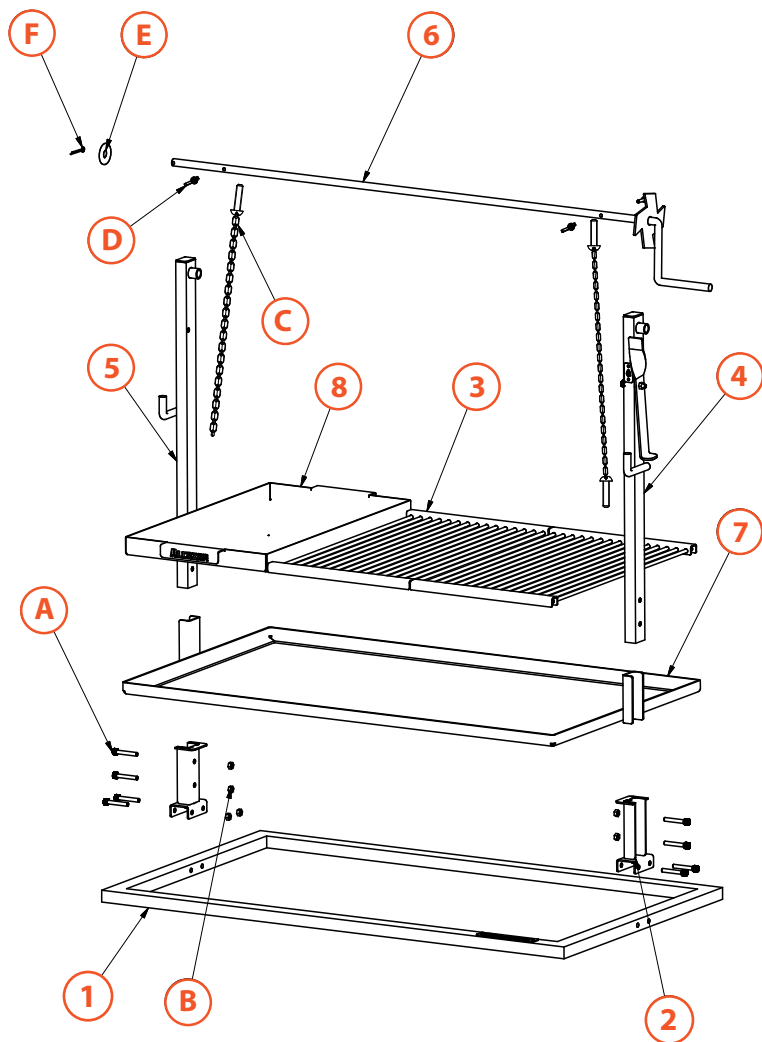


GRILLAS APTAS PARA LAVAVAJILLAS

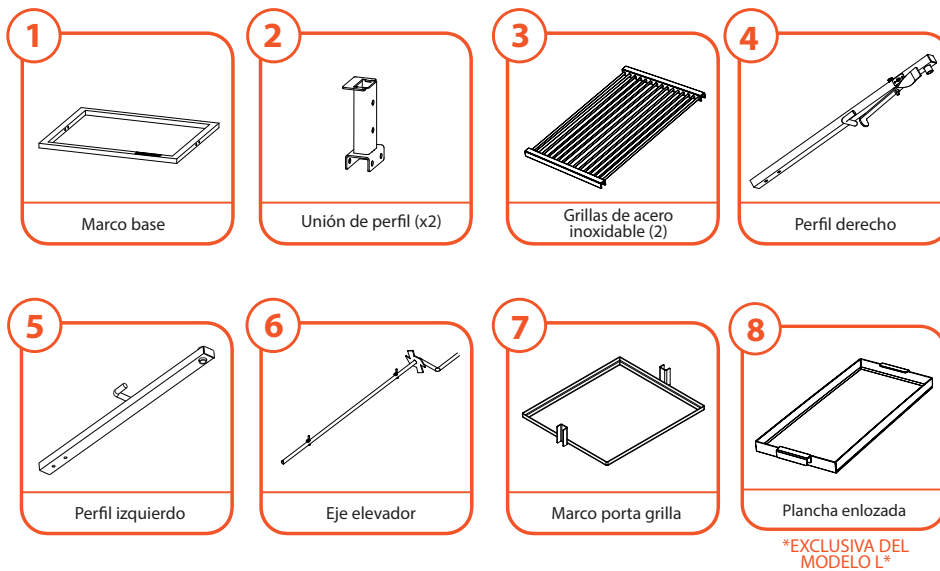
Las grillas de acero inoxidable pueden retirarse fácilmente para una limpieza rápida y cómoda.



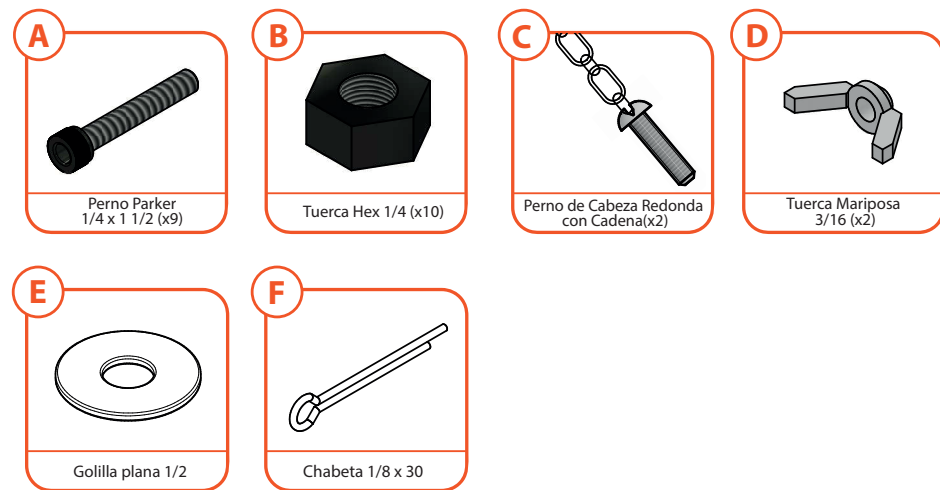
RALÚN MODELO L



I.1 Componentes Principales:



I.2 Elementos Fijación



Las llaves requeridas para la instalación de los pernos y tuercas no están incluidas.



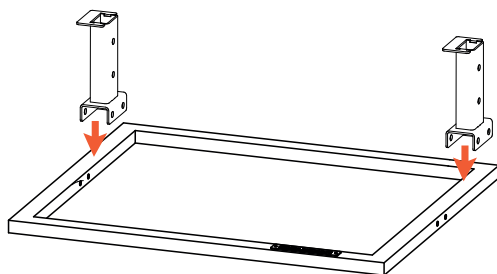
2. ARMADO DE SU PARRILLA

IMPORTANTE: Las parrillas Ralún Modelo M y Ralún Modelo L comparten el mismo procedimiento de armado. Las ilustraciones de este manual son referenciales y aplican a ambos modelos.

1

PASO

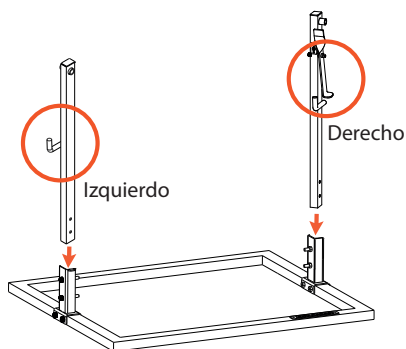
Identifique el Marco base (1) y ubique las Uniones perfil (2) en ambos extremos del marco.



2

PASO

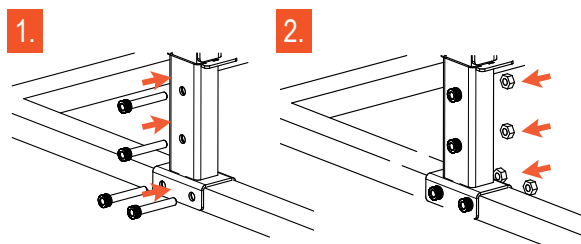
Inserte el Perfil Derecho (4) y el Perfil Izquierdo (5) en las Uniones del Perfil previamente instaladas.
Importante: Respete la orientación de cada perfil según la ilustración.



3

PASO

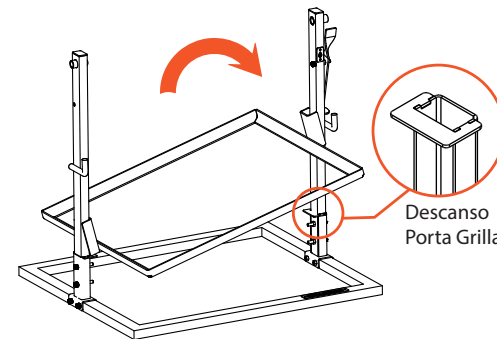
Inserte los pernos Parker (A) a través de los orificios de las Uniones de perfil. Luego fíjelos utilizando las Tuercas Hexagonales (B). Verifique que ambas uniones queden firmemente sujetas antes de continuar.



4

PASO

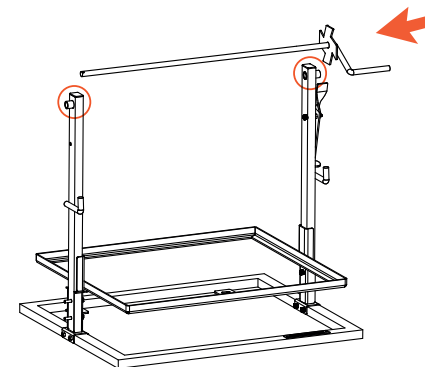
Deslice el Marco porta grilla (7) entre ambos perfiles hasta apoyarlo sobre los descansos del porta grilla ubicados en las Uniones de perfil. Verifique que el marco se desplace libremente.



5

PASO

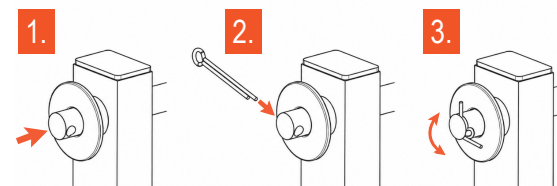
Introduzca el Eje elevador (6) a través de los orificios superiores de ambos perfiles, comenzando por el lado derecho. Asegúrese de que el eje atraviese completamente ambas estructuras.



6

PASO

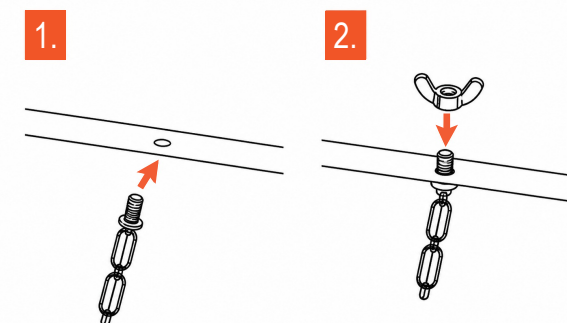
Instale la Golilla plana (E) en el extremo izquierdo del Eje elevador. Luego asegure el conjunto insertando la Chabeta (F) en el orificio del eje y doble sus extremos para evitar que se salga. Compruebe que quede completamente instalada y firmemente sujeta.



7

PASO

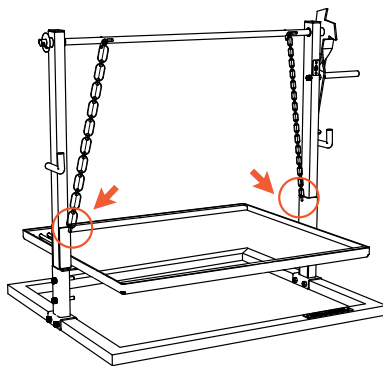
Ubique los orificios del Eje elevador e inserte el Perno Cabeza Redonda (C). Luego, asegure el conjunto con la Tuerca Mariposa (D). Repita el procedimiento en ambos lados.



8

PASO

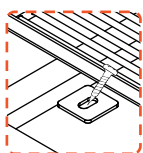
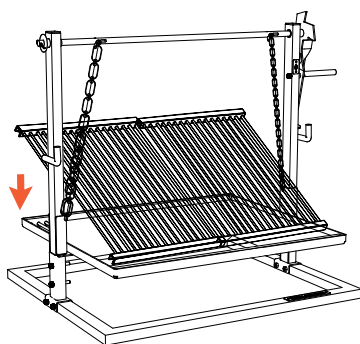
Fije el extremo inferior de cada cadena (8) al Perfil derecho (4) y al Perfil izquierdo (5), respectivamente. Verifique que ambas cadenas queden correctamente tensadas y conectadas al sistema de elevación, asegurando su correcto funcionamiento antes de utilizar el producto.



9

PASO

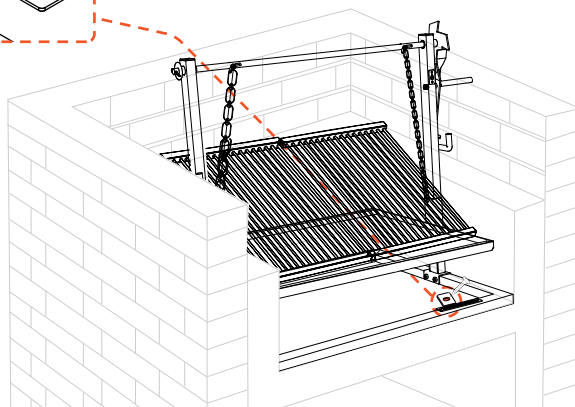
Instale las Grillas (3) o los accesorios compatibles sobre el Marco porta grilla (7).



10

PASO

Entre dos personas, traslade cuidadosamente la parrilla armada hasta el lugar donde será empotrada. Fije el marco utilizado cuatro pernos de anclaje, uno en cada orificio de 3/8 (aproximadamente 10 mm). Apriete firmemente los cuatro pernos y compruebe que la parrilla quede estable y no se mueva.



*Los pernos de anclaje no están incluidos.



3. USO DE LA PARRILLA

3.1. Preparación del carbón:

1. Coloque carbón o brasas de manera uniforme sobre la superficie destinada al fuego de quíncho o estructura.
2. Encienda el combustible utilizando método 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 o sobre la plancha enlozada (incluida únicamente en el Modelo L), según el tipo de cocción que desee realizar.
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 la parrilla y porta grilla 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 el producto.



5. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice la parrilla únicamente en exteriores o en quinchos con ventilación adecuada.
- Instale la parrilla sobre una estructura firme, nivelada y fabricada con materiales resistentes al calor.
- 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.
- Instale la parrilla sobre una base sólida, nivelada, ignífuga y no combustible, fabricada en piedra, hormigón o cemento.]
- La base y las paredes cercana deben ser resistentes al fuego y a las altas temperaturas.
- La instalación debe ser realizada por personal técnico calificado y revisado por un especialista.
- Antes de utilizar la parrilla, compruebe que los cuatro pernos estén correctamente instalados y apretados. La parrilla no debe moverse, ya que podría provocar accidentes.
- Una instalación inadecuada puede ocasionar daños materiales, accidentes o incendios.



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 riesgos de incendios.



6. MANTENIMIENTO

Para mantener su Parrilla Ralún 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 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 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

COMUNICATE 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.