

MANUAL DE USO Y CUIDADO

PARRILLA EMPOTRABLE PARA QUINCHO

LÍNEA QUINCHO
EMPOTRABLE PREMIUM

CHAITÉN

— MODELOS M Y L —



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

*Nicho base 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 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 CHAITÉN

Gracias por elegir la Parrilla Chaitén.

Diseñada para ofrecer una experiencia de cocción versátil y robusta, incorpora un sistema de regulación de altura, módulos intercambiables y un diseño empotrable que se adapta a distintos espacios y necesidades.

NI LATA, NI LATITA, NI LATÓN SOMOS FIERRO

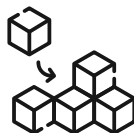
Fabricamos productos robustos como ningún otro



SISTEMA

DE ELEVACIÓN PARA GRILLAS

Regula la altura de la grilla para controlar la intensidad del calor y lograr la cocción ideal.



SISTEMA

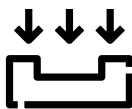
MODULAR INTERCAMBIABLE

Módulos desmontables y compatibles con otros de la misma línea.



ROBUSTA Y DURADERA

Fabricada con materiales de alta resistencia y gran espesor para una mayor durabilidad.



MODELO EMPOTRABLE

Diseñada para instalarse de forma segura en quinchos con una base firme y nivelada, contruidos con materiales ignífugos y resistentes a altas temperaturas.



ADÁPTALA A CADA OCASIÓN

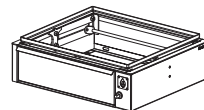
Combina los módulos para disfrutar de una parrilla versátil en cada preparación.



I. CONTENIDO DE LA CAJA

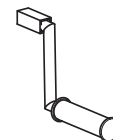
1.1. CHAITÉN MODELO M

1



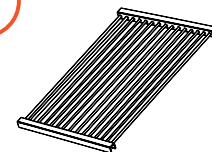
Cuerpo de la Parrilla M

2



Manilla Desmontable

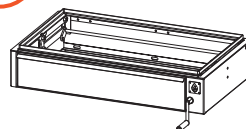
3



Grilla Varilla Giratoria
Acero Inox. (x2)

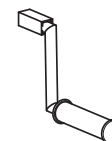
1.2. CHAITÉN MODELO L

1



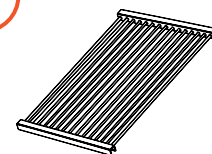
Cuerpo de la Parrilla L

2



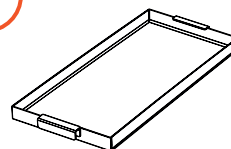
Manilla Desmontable

3



Grilla Varilla Giratoria
Acero Inox. (x2)

4



Plancha Enlozada

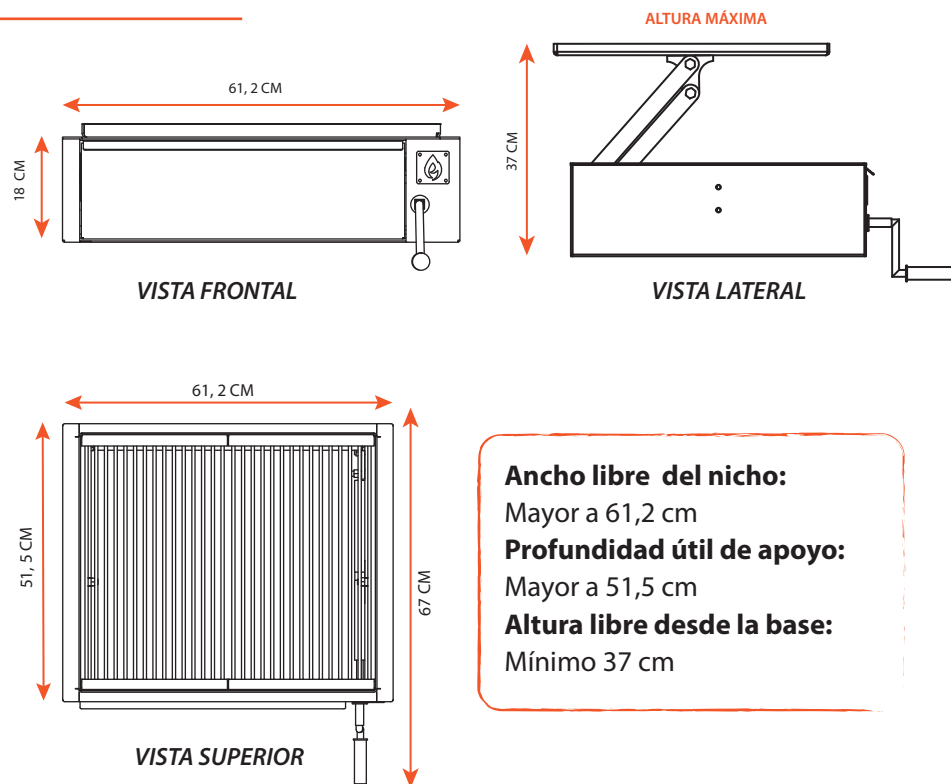


2. PLANO DE INSTALACIÓN

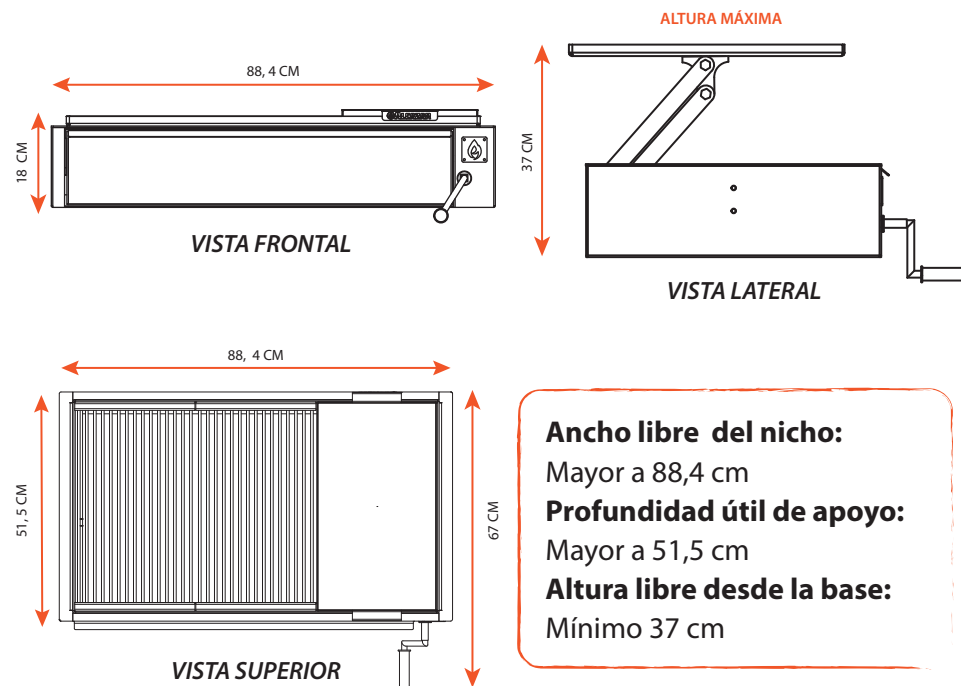
MEDIDAS A CONSIDERAR PARA EL NICHOS

Verifique las medidas correspondientes a su modelo antes de construir o adaptar el nicho. Las dimensiones deben permitir instalar el producto sin forzarlo y mantener libre el giro de la manilla.

CHAITÉN MODELO M



CHAITÉN MODELO L





3. INSTALACIÓN DE SU PARRILLA



Antes de instalar el producto, verifique que el nicho cumpla con las dimensiones y distancias indicadas en el plano de instalación.

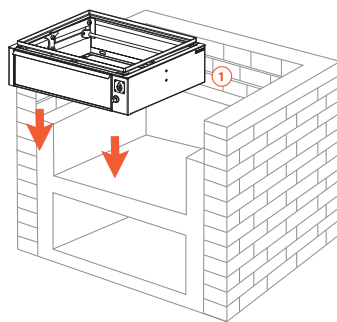
***Debido al peso y las dimensiones del producto, realice la instalación entre al menos dos adultos, utilizando guantes de protección.**

1

PASO

Ubique el Cuerpo de la Parrilla (1) sobre una base firme, nivelada, ignífuga y no combustible. La pared posterior también debe ser ignífuga y no combustible, mientras que los muros laterales deben ser resistentes al calor.

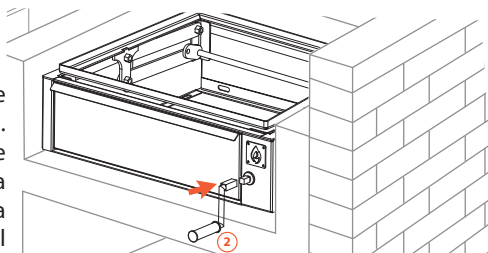
Considere una evacuación adecuada de humos: la parrilla debe instalarse al aire libre o bajo una campana de extracción apropiada para el equipo y el espacio.



2

PASO

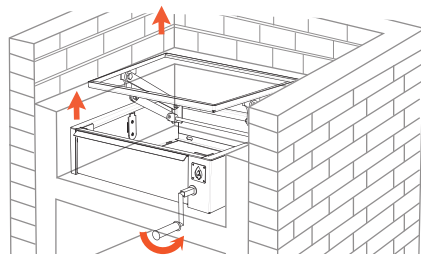
Inserte la Manilla Desmontable (2) en el eje cuadrado ubicado junto a la puerta de la parrilla. Importante: Respete la profundidad máxima de empotramiento indicada en el plano. La manilla debe disponer del espacio necesario para completar su giro sin rozar ni trabarse contra el frente del nicho.



3

PASO

Gire la manilla para elevar el sistema de grillas y dejar libres las ranuras de anclaje.

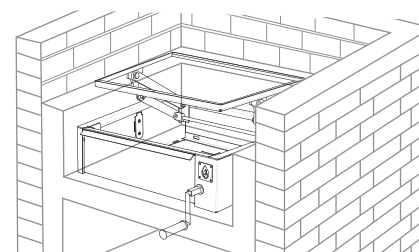


4

PASO

Presente el Cuerpo de la Parrilla (1) en el nicho y marque los cuatro puntos de fijación. Retire el producto y realice las perforaciones correspondientes.

***Los pernos de fijación 3/8 no están incluidos.**

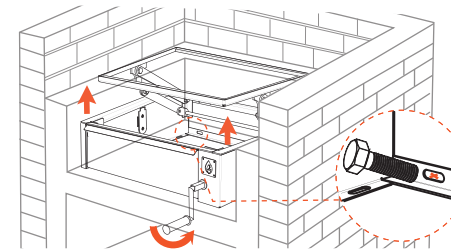


5

PASO

Vuelva a colocar el Cuerpo de la Parrilla (1) en el nicho y alinee las ranuras de anclaje con las perforaciones realizadas.

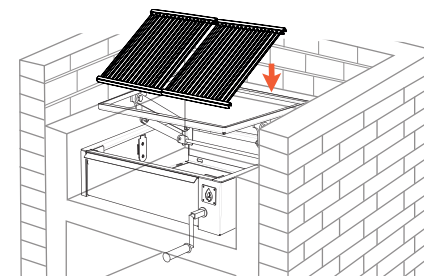
Instale los cuatro pernos de fijación y apriételos firmemente. Compruebe que la parrilla quede nivelada, estable y sin movimientos antes de utilizarla.



6

PASO

Instale las grillas, y en el caso del modelo L, también la plancha enlozada sobre el portagrilla.



Importante: Una vez finalizada la instalación, revise y vuelva a apretar los cuatro pernos de fijación.

IMPORTANTE: Ambos modelos tienen el mismo procedimiento de instalación.



4. USO DE LA PARRILLA

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. 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 y/o la plancha enlozada (modelo L), según el tipo de cocción que desee realizar.
3. Controle la cocción de forma permanente y ajuste la altura del portagrilla 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.



5. DESPUÉS DE USAR

5.1. Extinción del fuego:

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

⚠ No manipule las grillas ni los accesorios hasta que la parrilla se encuentre completamente fría.

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

5.2. Limpieza:

1. Retire residuos de alimentos.
2. Limpie la parrilla y grilla con agua tibia y detergente suave. Las grillas de acero inoxidable pueden lavarse en el 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 su producto.



6. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Utilice la parrilla únicamente al aire libre o en quinchos con ventilación permanente y una evacuación adecuada de humos. En espacios cubiertos, instálela bajo una campana de extracción apropiada para las dimensiones del producto y del lugar.
- Antes de realizar la instalación, verifique que el nicho cumpla con las dimensiones mínimas y la profundidad máxima de empotramiento indicadas en el plano correspondiente a su modelo.
- Instale la parrilla sobre una base firme, nivelada, ignífuga y no combustible, fabricada en piedra, hormigón, cemento u otro material apropiado.
- La pared posterior debe ser ignífuga y no combustible. Los muros laterales deben estar fabricados con materiales resistentes al calor y a las altas temperaturas.
- No instale ni utilice la parrilla sobre superficies inflamables, como madera, pasto o materiales plásticos, debido al riesgo de incendio.
- Mantenga una distancia segura respecto de materiales combustibles o inflamables, de acuerdo con las indicaciones del plano de instalación.
- Fije la parrilla utilizando cuatro pernos de fijación o anclaje adecuados para el tipo de superficie. Una vez instalada, repase el apriete de todos los pernos y compruebe que el producto quede firme, nivelado y sin movimientos.
- Respete la profundidad máxima de empotramiento y asegúrese de dejar espacio suficiente para que la manilla pueda completar su giro sin rozar ni trabarse contra el frente del nicho.
- Antes de encender el fuego, verifique que la parrilla esté correctamente instalada y que todos sus componentes se encuentren firmemente fijados.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular la parrilla, regular la altura de las grillas o retirar accesorios.
- No deje la parrilla desatendida mientras se encuentre encendida o contenga brasas calientes.
- Mantenga a niños y mascotas alejados de la zona de cocción durante su uso.
- No manipule, desmonte ni traslade la parrilla mientras se encuentre caliente.

■ **PRIMER ENCENDIDO:**

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, enciéndala sin alimentos y mantenga un fuego intenso y controlado durante aproximadamente 30 minutos para completar el curado de la pintura. Durante este proceso puede generarse humo y olor; esto es normal y disminuirá hasta desaparecer una vez finalizado el curado. Mantenga el lugar bien ventilado y espere a que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla o utilizarla normalmente.



7. MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida útil de su Parrilla Chaitén:

- Mantenga la parrilla limpia y completamente seca después de cada uso.
- Retire las cenizas únicamente cuando estén completamente frías. No permita que se acumulen durante períodos prolongados, ya que retienen humedad y favorecen la corrosión.
- No deje restos de alimentos, grasa o residuos sobre las grillas, la plancha o el interior de la parrilla, ya que pueden generar corrosión, malos olores y deterioro del producto.
- Revise periódicamente el estado de las grillas, el portagrilla, la manilla y el sistema de regulación de altura, comprobando que funcionen correctamente. Inspeccione regularmente los pernos de fijación o anclaje. Si detecta movimientos, vuelva a apretarlos antes de utilizar la parrilla.
- Si observa humedad u óxido superficial, limpie y seque inmediatamente la zona afectada para evitar que la corrosión avance.
- Si la parrilla permanecerá sin uso durante un tiempo, protéjala de la lluvia y la humedad con una cubierta adecuada. Coloque la cubierta únicamente cuando el producto esté completamente frío, limpio y seco.
- No realice modificaciones, perforaciones, soldaduras ni reparaciones que puedan alterar la estructura o el funcionamiento del producto.

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.
- 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.

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



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.