

# WĘDZARNIA ORTE SMOKER Z GENERATOREM DYMU



Wędzarnia ORTE SMOKER jest urządzeniem przeznaczonym do wędzenia mięs, serów, ryb i wędlin. Wyposażona jest w elektryczną grzałkę, generator dymu (zasobnik na zrębki wraz z pompą) oraz wentylator. Można w niej osuszać produkty, wędzić oraz nadawać im wspaniały smak i aromat dzięki paleniu zrębek wędzarniczych.

Po ustawieniu wymaganego trybu pracy za pomocą przycisków na panelu sterującym i podpaleniu, zrębki zaczynają się tlić a grzałka osiąga zadaną temperaturę.

Grzałka załącza się w zależności od potrzeb i utrzymuje żądaną temperaturę. Półka ociekowa zabezpiecza grzałkę szafy przed sokiem z wędzonek.



TYP	SO1	SO2	SO3
PRODUCENT	Orte Polska sp.z o.o.	Orte Polska sp.z o.o.	Orte Polska sp.z o.o.
MARKA	Orte Smoker	Orte Smoker	Orte Smoker
MODEL/SYMBOL	SO1	SO2	SO2
Kraj produkcji	Poland	Poland	Poland
Gwarancja	12/24 months	12/24 months	12/24 months
STAN			
Stan	nowy	nowy	nowy
SPECYFIKACJA			
Rodzaj paliwa	zrębka wędzarnicza	zrębka wędzarnicza	zrębka wędzarnicza
Ilość przewodnic	5	7	9
Ilość grzałek	1	2	3
Pobór prądu/obciążenie znamionowe	550 W	1100 W	1650 W
Moc grzałki	500 W	1000 W	1500 W
Napięcie znamionowe	230 V	230 V	230 V
Bezpiecznik	5A	5 A	5 A
Maksymalna temperatura °C	120 °C	120 °C	120 °C
Pojemność szafy wędzarniczej	179 l	473 l	1050 l
Pojemność zasobnika na zrębki	5 l	5 l	5 l
Waga wsadu	8-12 kg	15-19 kg	21-25 kg
Zużycie paliwa	1-2 l/h	1-2 l/h	1-2 l/h
Zapłon ręczny	NO	NO	YES
Mobilność- wyposażona w kółka	YES	YES	YES
Szerokość produktu	74,1 cm	91 cm	103,1 cm
Wysokość produktu	111 cm	152 cm	195,6 cm
Głębokość produktu	47,2 cm	63,2 cm	85,1 cm
Waga produktu	35 kg	65 kg	115 kg
<b>CENA DETALICZNA (BRUTTO)</b>	<b>1900 PLN</b>	<b>2850 PLN</b>	<b>4900 PLN</b>



# WĘDZARNIA ORTE SMOKER Z GENERATOREM DYMU



## Wędzarnia ORTE SMOKER.

Produkt wymaga złożenia.

Główne cechy i opis produktu:

- wędzarnia z generatorem dymu do zastosowania na zewnątrz.
- służy ogrzewaniu powietrza wokół siebie na zewnątrz,
- wykonany ze stali nierdzewnej,
- komora wędzarnicza jest ocieplona.

**WAŻNE.** Najlepszym sposobem przedłużenia żywotności wędzarni jest ich regularne czyszczenie i niepozostawianie na zewnątrz bez ochrony dłużej niż to konieczne. Nie zaleca się używania podczas deszczu innych niesprzyjających warunków pogodowych, np. wiatrów, gdyż grozi to przewróceniem wędzarni, w efekcie czego grozi to poparzeniem lub pożarem.

**Czyszczenie wnętrza szafy wędzarniczej :** Przetrzyj łagodnym roztworem mydła. Plamy można usunąć przy pomocy odtłuszczającego płynu do mycia naczyń i gąbki. To powinno być robione przy odłączonym urządzeniu od prądu.

**Czyszczenie generatora dymu:** Po każdym użyciu opróżnij popiół. Można to robić tylko gdy urządzenie jest wyłączone, a zrzębki w generatorze dymu są wygaszone.

**Ładowanie paliwa:** zrzębki wędzarnicze wkłada się do generatora dymu. **UWAGA** na gorące powierzchnie- zawsze używaj rękawic ochronnych

**Przechowywanie:** jeśli to możliwe, przechowuj ogrzewacze ogrodowe w suchym i chłodnym pomieszczeniu. Gdy przechowujesz ogrzewacze na zewnątrz, umieść je pod kątem i nakryj wodoodpornym pokrowcem. Aby zapobiegać powstawaniu wilgoci, zapewnij cyrkulację powietrza.

**UWAGA:** Wędzarnia wykonana jest ze stali, która podlega naturalnym procesom fizycznym. Może zmieniać kolor pod wpływem tłuszczu i wysokiej temperatury.

## **UWAGA: DUŻE RYZYKO POPARZENIA LUB/I WYSTĄPIENIA POŻARU.**

Wszystkie aktywności związane z obsługą, czyszczeniem i ładowaniem powinny być wykonywane gdy urządzenie jest zimne. Należy używać ochronnych rękawic. Zawsze należy stosować się do lokalnych przepisów pożarowych. Nigdy nie należy zostawiać samego ogrzewacza jeśli ciągle w nim jest żar/płomień. Podczas pracy wędzarnia nagrzewa się – ryzyko oparzenia.

## **UWAGA: DUŻE RYZYKO POPARZENIA LUB/I WYSTĄPIENIA POŻARU.**

Wędzarnię mogą obsługiwać wyłącznie osoby dorosłe, po zapoznaniu się z instrukcją obsługi.

Wędzarnię należy złożyć dotrzymując wszelkiej staranności ponieważ ma to wpływ na jej bezpieczeństwo. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dystrybutorem/sprzedawcą. Należy ją napędzać zrzębką wędzarniczą tylko gdy jest zimna. Zawsze należy stosować się do lokalnych przepisów pożarowych. Nigdy nie należy zostawiać samej wędzarni jeśli ciągle w niej jest żar/płomień. W wysokich temperaturach/bezpośrednim nasłonecznieniu produkt nagrzewa się (możliwość oparzenia). Gdy jest mokro produkt jest śliski. Ponieważ produkt posiada krawędzie z twardego materiału należy zachować ostrożność w użytkowaniu. Produkt posiada małe elementy - śrubki, nakrętki itp. Dzieci powinny znajdować się pod opieką rodziców/opiekunów. Produkt jest ciężki, w związku z tym należy uważać przy przenoszeniu (wskazane przenoszenie przez dwie osoby), ponieważ może to skutkować uszczerbkiem na zdrowiu. Należy być ostrożnym przy przenoszeniu i czyszczeniu.

W zależności od lokalnych uwarunkowań, produkt po użyciu może być przeznaczony do recyklingu lub odzysku energetycznego.

Wyprodukowano w Polsce.

