

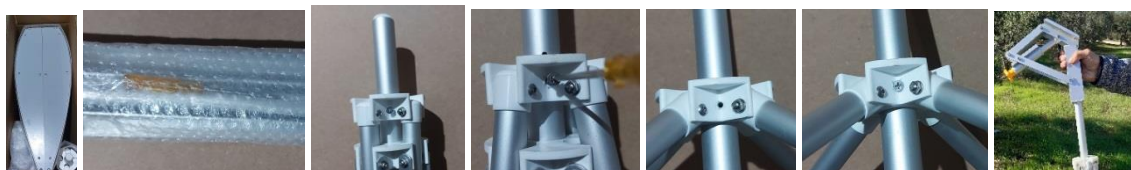
Manuel d'utilisation du four solaire SUNCHEF

Instructions de Sécurité.

Faites attention lorsque vous déplacez ou transportez l'appareil de ne pas le faire tomber.

Cet appareil ne convient pas aux enfants sans surveillance ni aux personnes aux capacités physiques mentales ou sensoriels réduites.

Déballage du SUNCHEF.



1: Ouvrez la boîte en carton et sortez le SUNCHEF et les deux pièces du support de base de suivi.

2: Dans l'emballage du support se trouve un tournevis.

3: Sur la pièce avec les pattes, le tube central doit se repositionner.

4: Pour le faire, tirez avec un peu de force le tube en tenant la pièce plastique blanche jusque que le petit trou soit visible. En utilisant le tournevis devisez les deux écrous en face.

5: Poussez le tube pour aligner le trou de tube est le trou du plastique.

6: Remettez en place les écrous et vissez-les avec le tournevis. Attention, si les trous sont bien alignés la force à visser ne doit pas être très fort.

7: Félicitations, le support est prêt à recevoir la base de suivi.

Mise en fonctionnement du Sunchef :



8: Poussez-la pour toucher le plastique et vissez l'écrou noir légèrement pour tenir le support.

9: Pour placer le support de base de suivi, ouvrez d'abord légèrement les deux pattes opposées puis

10: les deux autres, à leur limite.

11: Ensuite, placez-le sur un sol plat et stable.

12: Soulevez le SUNCHEF et faites insérer les 4 rondelles, qui se trouve en bas, en les glissantes avec attention, dans les canaux du profilé aluminium sur le dessus de la base de suivi.



13-14

15

16

17

18

13-14: Ouvrez les deux rétroviseurs et fixez celui du haut

15: Serrez les deux écrous à oreilles à droite et à gauche.

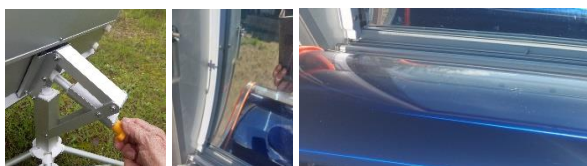
16: Enlevez les nylons de protection. Fait attention de tirer le nylon des miroirs en les tirants parallèlement et non verticalement du miroir.

17: Poussez avec le doigt le bouton en aluminium droite et tournez, le verrouille pour libérer les casseroles.

18: Tirez les casseroles spéciales en inox, hors du tube. Dans les casseroles spéciales vous trouverais un thermomètre et une base un forme de Π que vous pouvez utiliser pour placer la casserole ronde sur la table.

Suivi du soleil

Vous pouvez suivre le soleil horizontalement en tournant le SUNCHEF à gauche ou à droite en conséquence. Serrer l'écrou noir, pas très fort, pour empêcher le mouvement du four par le vent.



19

20

21

19: Pour le suivi vertical, utilisez le bouton orange.

20 : Le SUNCHEF est au bon endroit à l'horizontal lorsque l'ombre de l'écrou à oreilles est comme sur la photo, en projection sur l'arc blanc.

21: Pour le vertical, l'ombre du tube doit être comme sur la photo, vous devez voir une ligne éclaircis sur l'aluminium. Vous remarquerez que l'ombre après 15 ou 20 minutes s'est déplacée de cet endroit. Ne vous inquiétez pas, la température à l'intérieur du tube est restée suffisamment chaude pour continuer la cuisson et se rétablira très rapidement lorsque vous réajusterez le suivi vers le soleil.

Cuisine



L'intérieur du tube en aluminium est protégé de la vapeur et de l'eau des aliments par un tube en acier inoxydable. Les aliments sont placés dans les casseroles spéciales en acier inoxydable de forme ronde et sont ensuite insérés dans le tube en acier inoxydable. Vous avez le choix d'utiliser *du papier*

huilé spécial puis du papier aluminium pour envelopper les aliments lorsque cela est nécessaire afin de limiter les températures élevées et d'éviter la pyrolyse des graisses présentes dans les aliments, en particulier la viande.

Il est préférable de préchauffer le four à 100 ° C avant d'y mettre les aliments comme la viande, mais cela n'est pas obligatoire pour les légumes.

Tous les types d'aliments doivent être décongelés avant de les mettre dans la casserole. Une fois que les aliments sont à l'intérieur de la casserole, insérez-les dans le tube en acier inoxydable.

Pour placer le thermomètre, *sortez la casserole d'une dizaine de centimètres*, placez le thermomètre dans le petit trou au-dessus de la poignée. Ensuite, poussez simplement la casserole pour fermer. En quelques minutes, la température à l'intérieur du tube augmentera de plus de 100 ° C, mais il n'y a aucun risque de vous brûler la main si vous touchez le tube externe.

Attention, la température ne doit pas passer les 240 ° C. Cela, est facilement possible surtout lorsque le four est vide. Tournez le SUNCHEF légèrement hors du soleil pour contrôler l'énergie solaire incidente.

En fonction des aliments et de la quantité, le temps de cuisson varie entre une heure et demie à trois heures. Vous pouvez laisser la nourriture à l'intérieur du SUNCHEF afin de la garder au chaud jusqu'au moment où vous devez la servir, sans suivre le soleil. Le tube est comme un thermos. Utilisez toujours des gants spéciaux pour retirer les casseroles car elles seront très chaudes. Pour servir placez-les sur la base en aluminium en forme de Π spéciale prévue pour une meilleure stabilité.

Nettoyage



Pour nettoyer les miroirs lorsqu'ils sont poussiéreux, utilisez toujours du papier absorbant humide avec de l'alcool ou un nettoyant pour vitres. Évitez l'utilisation de tissus préimprégnés de type lingettes. Ne nettoyez jamais le tube en pyrex lorsqu'il est chaud, seulement lorsqu'il est à température ambiante.

Pour un nettoyage facile de la casserole, mettez de l'eau savonneuse à l'intérieur et laissez-la tremper jusqu'à la fin de votre repas. Ensuite, retirez simplement les aliments restants à l'aide d'une éponge appropriée et terminez en rinçant.

Après utilisation



Pour retirer le SUNCHEF après utilisation, placez simplement votre pouce sur le dessus de la douille et vos quatre autres doigts en bas du SUNCHEF et poussez en tenant la poignée en même temps,

jusqu'à libération complète. N'oubliez pas de desserrer les deux écrous à oreilles à droite et à gauche lors de la fermeture.

Ensemble ensoleillons la planète