



Sunny food !

SUNGOOD

MANUAL



Bienvenue dans la famille Solar Brother!



Bienvenue dans la famille solaire, toute l'équipe vous remercie pour votre confiance. Dans quelques instants, vous allez expérimenter le goût du Soleil. Afin de vous accompagner dans votre découverte, voici les essentiels à appliquer pour réaliser vos premières recettes solaire avec succès ! Votre avis est important pour nous, aussi, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez une question.

À vos marmites et bonne dégustation !

Gilles & Gatien



Par quel Temps ?

Il est nécessaire d'avoir un vrai soleil, c'est à dire que les ombres des personnes et objets sont tracés au sol, hiver comme été. Idéalement entre 9h et 15h (150 jours de soleil par an). Important: abritez-vous du vent.



Quels Récipients ?

> Une casserole ou marmite (pas de poêle) pour mieux capter les rayons du soleil. > Avec un couvercle pour retenir la chaleur > Avec un matériau fin, pour transférer rapidement la chaleur à l'aliment (pas de fonte). Nous vous recommandons nos marmites Cookup en acier émaillé ou des récipients équivalents.

Comment utiliser le sac de cuisson ?



Utilisez le sac de cuisson pour entourer la marmite afin de maintenir la chaleur. À la maison, pour remplacer le sac, vous pouvez enfermer la marmite entre deux saladiers en verre. Afin de conserver la chaleur dans le récipient tout au long de la cuisson, nous vous recommandons de placer les ingrédients dans le récipient en une seule fois (Évitez d'ouvrir et de refermer le sac durant la cuisson). Le sac de cuisson est réutilisable longtemps si vous en prenez soin.



Quel temps de cuisson ?

La cuisson douce allonge le temps de cuisson de 30 à 45 minutes mais permet de conserver la saveur et les nutriments des aliments. Il est aussi possible de simplement réchauffer un plat : le SunGood vous permet de réchauffer vos plats en 30 min seulement.



Quelles recettes ?

Vous pouvez réchauffer vos plats et préparer tous types de recettes et d'aliments : légumes, viandes, riz, pizza, gâteau, pain, poisson, infusion, etc. **Important** : Coupez les aliments en morceaux, cela facilite la cuisson (poulet, pomme de terre en morceaux, etc). **À savoir** : Le SunGood procure une cuisson douce autour de 120°C, il ne permet pas de réaliser des grillades ni de faire bouillir une grande quantité d'eau (utilisez 2 verres d'eau pour un verre de riz).



Où utiliser le SunGood ?

Sans flamme et sans fumée, le SunGood est autorisé partout. Vous pouvez cuisiner solaire où vous voulez, dans un parc en ville, à la plage, à la montagne, sur votre balcon. Les aliments ne peuvent pas brûler comme dans un four traditionnel, vous pouvez les laisser cuire sans surveillance pendant que vous profitez du soleil !

La cuisson solaire c'est...

Une énergie gratuite, disponible, écologique et durable ! Une cuisson saine et sans fumée qui conserve les micro-nutriments et la saveur des aliments ! Des moments gourmands à partager, saupoudrés de vitamine D ! Nous vous souhaitons de belles découvertes !

Welcome to the Solar Brother Family !



The whole team thanks you for trusting us.
In a few minutes, you will experience a taste of the Sun. To accompany you during your discovery, here are the essentials for creating your first successful solar recipes!
Your views are important to us so feel free to contact us if you have any questions.

Grab your pots & let's get tasting!

Gilles & Gatien



What kind of weather do you need ?

Direct sunlight is needed, meaning that shadows of people and objects are cast by the sun, both in summer and in winter.. Ideally between 9 a.m. and 3 p.m. (Paris: 150 days of sunshine per year). Important: shelter yourself from the wind.



Which containers?

> A saucepan or pot (no frying pan) to better capture the rays of the sun. > Of a dark or black color to absorb the heat (no white or shiny, the rays would be reflected) > With a cover to retain the heat > Made of thin material, to transfer heat quickly to the food (no cast iron). We recommend that you use our "Cookup" pots in enamel steel or equivalent receptacles.



How to use the oven bag?

Use the oven bag to surround the pot in order to keep the heat in. At home, you can surround the pot with 2 glass salad bowls. Avoid opening the oven bag and the container repeatedly during cooking to conserve the heat in the pot. The oven bag may be reused many times, if you take care of it.



What is the cooking time?

Gentle cooking prolongs the cooking time by 30 minutes to 45 minutes, but allows the food to keep its flavor and nutrients. Reheating a dish is also a possibility: the SunGood allows you to reheat your dishes in just 30 minutes.



What type of recipes can you make?

You can reheat your dishes and prepare all kinds of recipes: vegetables, meats, rice, pizza, cake, bread, fish, tisanes, etc. **Important:** cut up the food into small pieces, as this helps with cooking (chicken, potatoes, etc.): it allows food to cook faster. **Please note:** SunGood produces gentle cooking around 120°C. It does not allow grilling or boiling a large amount of water (per glass of rice, use 2 glasses of water).



Where can you use the SunGood?

Flameless and smokeless, the SunGood can be used everywhere. You can do solar cooking wherever you want, in a park in town, at the beach, in the mountain, or on your balcony. And, as food cannot burn as in a traditional oven, you can just let it cook without any supervision while you are enjoying the sun!

Solar cooking is...

A free energy, always available, ecological and sustainable! A healthy and smokeless cooking, which preserves the micro-nutrients and the flavor of food! Delicious moments for sharing, sprinkled with vitamin D! We wish you a nice discovery of solar cooking...

Willkommen in der Solar Brother-Familie!



Das gesamte Team dankt Ihnen für Ihr Vertrauen.

In wenigen Augenblicken werden Sie den Geschmack der Sonne erleben. Um Sie bei Ihrer Erfahrung zu unterstützen, finden Sie hier die wesentlichen Punkte, die Sie für den Erfolg Ihrer ersten Solarrezepte beachten müssen! Ihre Meinung ist uns wichtig, deshalb zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren, wenn Sie Fragen haben.

An die Töpfe, fertig und guten Appetit!

Gilles & Gatien



Bei welchem Wetter?

Es ist erforderlich, echte Sonne zu haben, d.h. dass die Schatten von Menschen und Gegenständen sich sowohl im Winter als auch im Sommer auf dem Boden abzeichnen. Idealerweise zwischen 9.00 und 15.00 Uhr (Paris: Nutzung 150 Tage pro Jahr möglich). Wichtig: Schützen Sie sich vor dem Wind.



Welche Kochzeiten?

Sanftes Garen verlängert die Garzeit um 30 bis 45 Minuten, bewahrt aber den Geschmack und die Nährstoffe der Lebensmittel. Das Aufwärmen eines Gerichts kann auch praktisch sein, mit dem Sungood können Sie Ihre Gerichte in nur 30 Minuten aufwärmen.



Welche Behältnisse/ Gefäße?

> Ein Topf, ein Kessel (keine Pfanne), um die Strahlen besser aufzufangen > Dunkle oder schwarze Farbe, um die Wärme zu absorbieren (keine weiße oder glänzende Farbe, die Strahlen würden reflektiert) • Mit Deckel, um die Wärme zu halten > Dünnes Material, um Wärme schnell auf das Nahrungsmittel zu übertragen (kein Gusseisen). Wir empfehlen unsere Kochtöpfe Cookup aus emailliertem Stahl oder gleichwertige Behälter.



Welche Rezepte?

Sie können Ihre Gerichte aufwärmen und alle Arten von Rezepten zubereiten: Gemüse, Fleisch, Reis, Pizza, Kuchen, Brot, Fisch, Kräutertee, etc. **Wichtig** : Wenn Sie Lebensmittel in kleine Stücke schneiden, erleichtert dies das Kochen (Hühnchen, Kartoffelstücke usw.). **Gut zu wissen**: Der SUNGOOD ermöglicht ein sanftes Garen um 120°C, er ist nicht geeignet, um zu grillen oder eine große Menge Wasser zu kochen (Verwendung für ein Glas Reis, 2 Gläser Wasser).



Der Kochbeutel?

Verwenden Sie den Kochbeutel, um den Topf zu umschließen, damit die Wärme im Topf erhalten bleibt. Zu Hause können Sie den Beutel durch eine doppelte Schale auf dem Topf ersetzen, das ist einfacher zu benutzen. Legen Sie alle Zutaten auf einmal in den Topf, um die Wärme während des gesamten Kochvorgangs im Topf zu halten. Der Kochbeutel ist bei entsprechender Pflege für lange Zeit wiederverwendbar.



Wo kann man den Sungood einsetzen?

Ohne Flamme und ohne Rauch ist der Sungood überall zulässig. Sie können Solarkochen, wo immer Sie wollen - in einem Park in der Stadt, am Strand, in den Bergen, auf Ihrem Balkon. Ihre Anwesenheit ist nicht notwendig (unbeaufsichtigt). Genießen Sie diesen sonnigen Tag!

Solarkochen bedeutet...

Kostenlose, verfügbare, ökologische und nachhaltige Energie! Gesundes, rauchfreies Kochen, das die Mikronährstoffe und den Geschmack der Lebensmittel bewahrt! Köstliche Momente zusammen genießen, angereichert mit Vitamin D! Schöne Entdeckungen...

¡Bienvenido en la familia Solar Brother!



Todo el equipo te agradece que confías en nosotros.

En unos momentos, vas a experimentar el sabor del sol. Para acompañarte durante este descubrimiento, aquí tienes las reglas esenciales que debes aplicar para realizar tus primeras recetas solares con éxito. Tu opinión es importante para nosotros. Así, no dudes en ponerte en contacto si tienes alguna pregunta.

A tus ollas, ¡y buena degustación!

Gilles & Gatien



¿En qué condiciones climáticas?

Es necesario que el sol brille fuerte, es decir, que se puedan ver las sombras de personas y objetos, tanto en invierno como en verano. Idealmente entre las 9h y las 15h (París: 150 días de sol al año). Importante: protegerse del viento.



¿Cuánto se tarda en cocinar?

La cocción a baja temperatura alarga el tiempo de cocción de 30 a 45 minutos, pero permite conservar mejor el sabor y los nutrientes de los alimentos. Recalentar un plato también se puede: sungood permite recalentar platos en tan solo 30 minutos.



¿Con qué recipientes?

> Una cacerola, una olla (no sartenes) para captar mejor los rayos del sol > De color oscuro o negro para absorber el calor (nada de blancos o colores brillantes, que reflejan los rayos solares). > Con una tapa, para retener el calor. > Con un material fino que transfiera rápidamente el calor al alimento (no hierro). Recomendamos nuestras ollas Cookup de acero esmaltado o recipientes equivalentes.



¿Qué recetas?

Puedes recalentar tus platos y preparar todo tipo de recetas: verduras, carne, arroz, pizza, tartas, pan, pescado, infusiones, etc. **Importante:** hay que cortar los alimentos en trozos, lo que facilita su cocinado (pollo, patatas, etc). **Cabe destacar:** SUNGOOD ofrece una cocción a baja temperatura de aproximadamente 120°C, no permite realizar parrilladas ni hervir una gran cantidad de agua (por cada taza de arroz, utilizar 2 de agua).



¿Cómo utilizar la bolsa de cocción?

Utiliza la bolsa de cocción para envolver la olla y mantener el calor. En casa, para reemplazar la bolsa, puedes poner la olla entre dos ensaladeras de vidrio. Evita abrir y cerrar la bolsa y la olla varias veces durante la cocción para conservar el calor dentro del recipiente durante toda la cocción. Así, recomendamos colocar todos los ingredientes en el recipiente en una sola vez. La bolsa de cocción se puede reutilizar durante mucho tiempo si se cuida adecuadamente.



¿Dónde utilizar el Sungood?

Como no produce llamas ni humo, el Sungood se puede utilizar en cualquier sitio. Podrás cocinar solarmente donde quieras: en un parque de la ciudad, en la playa, la montaña, terraza...Y como los alimentos no pueden quemar como en un horno tradicional, el SunGood se puede utilizar sin vigilancia mientras estas disfrutando del sol.

La cocina solar es...

¡Una energía gratuita, sostenible, ecológica y duradera! Una cocina sana y sin humo, ¡que conserva los micronutrientes y el sabor de los alimentos! Momentos deliciosos para compartir, ¡llenos de vitamina D! Que tengas un agradable descubrimiento de la cocina solar...

Welkom in de Solar Brother-familie!



Het hele team dankt u voor uw vertrouwen.

Binnen enkele ogenblikken zal u de smaak van de zon ervaren. Om u te ondersteunen bij uw ontdekking, zijn hier de essentiële punten om toe te passen om uw eerste zonnerecepten met succes te bereiden! Uw mening is belangrijk voor ons, dus aarzel niet om contact met ons op te nemen als u een vraag hebt.

Aan de slag en laat het u smaken!

Gilles & Gatien



Bij welk weer?

Het is noodzakelijk om echt zon te hebben, dat wil zeggen wanneer de schaduwen van mensen en objecten op de grond worden getekend, winter en zomer. Idealiter tussen 9 en 15 uur (Parijs: 150 dagen/zon per jaar mogelijk gebruik). Belangrijk: zoek beschutting tegen de wind.



Welke recipiënten?

> Een steelpan, pot (geen ketel) om de stralen beter te vangen > Donker of zwart van kleur om de warmte te absorberen (geen wit of glanzend, de stralen zouden worden gereflecteerd)> Met een deksel om warmte vast te houden > Een fijn materiaal, om snel warmte op het voedsel over te dragen (geen gietijzer). We raden onze Cookup potten in geëmailleerd staal of gelijkwaardige recipiënten aan.



De kookzak?

Gebruik de kookzak om rond de pot te doen om de warmte te behouden. Thuis kunt u de zak vervangen door een dubbele slakom op de pot, deze is gemakkelijker in gebruik. Doe de ingrediënten in een keer in de recipiënten om de warmte tijdens het koken in het recipiënt te houden. De kookzak kan lange tijd worden hergebruikt als u er zorg voor draagt.



Welke bereidingstijd?

Zacht koken verlengt de kooktijd met 30 tot 45 minuten, maar behoudt de smaak en voedingsstoffen van het voedsel. Een gerecht opwarmen kan ook praktisch zijn, met de Sungood kunt u uw gerechten in slechts 30 minuten opwarmen.



Welke recepten?

U kunt uw gerechten opnieuw opwarmen en alle soorten recepten bereiden: groenten, vlees, rijst, pizza, cake, brood, vis, infusie, enz. **Belangrijk:** Snijd het voedsel in stukjes, dit vergemakkelijkt het koken (kip, aardappel in stukjes, enz.). **Weetje:** De SUNGOOD zorgt voor een zachte bereiding rond 120 °C, u kunt er niet mee grillen of een grote hoeveelheid water koken (gebruik voor een glas rijst, 2 glazen water).



Waar kunt u de Sungood gebruiken?

Zonder vuur en zonder rook, de Sungood is overal toegelaten. U kunt op zonne-energie koken waar u maar wilt, in een stadspark, op het strand, in de bergen, op uw balkon. Uw aanwezigheid is niet vereist (zonder toezicht), geniet van deze prachtige dag.

Zonne-energie is ... een gratis, beschikbare, ecologische en duurzame energie! Een gezonde, rookvrije manier van koken die micronutriënten en de smaak van het voedsel behoudt! Gastronomische momenten om te delen, bestrooid met vitamine D! Geniet van uw ontdekkingen...

Benvenuta/o nella famiglia Solar Brother! !



Tutto il team desidera ringraziarti per la fiducia accordata.

Tra pochi istanti potrai sperimentare il gusto del Sole. Per supportarti nella tua scoperta, ecco gli elementi essenziali da applicare per realizzare con successo le tue prime ricette solari! La tua opinione è importante per noi, quindi non esitare a contattarci per qualsiasi domanda.

Alle tue pentole e buona degustazione!

Gilles & Gatien



Con che tempo ?

È necessario avere vero sole, vale a dire che le ombre delle persone e degli oggetti siano ben visibili sul terreno, sia d'inverno che d'estate. Idealmente tra le 9 e le 15 (a Parigi: utilizzo possibile per 150 giorni di sole l'anno) Importante: ripararsi dal vento.



Quali tempi di cottura ?

La cottura delicata allunga i tempi da 30 a 45 minuti ma mantiene il sapore e i nutrienti del cibo. Riscaldare un piatto può anche essere pratico, il sungood consente di riscaldare i tuoi piatti in soli 30 minuti.



Quali contenitori?

> Una casseruola, una marmitta (non padella) per catturare meglio i raggi > Colore scuro o nero per assorbire il calore (nessun bianco o lucido, i raggi verrebbero riflessi) > With a cover to retain the heat > Materiale di spessore fine, per trasferire rapidamente calore al cibo (nessuna fusione). Raccomandiamo le nostre marmitte in acciaio smaltato Cookup o contenitori equivalenti.



Quali ricette?

Puoi riscaldare i tuoi piatti e preparare ogni tipo di ricetta: verdure, carne, riso, pizza, torte, pane, pesce, infuso, ecc. **Importante:** Tagliare il cibo a pezzi, questo facilita la cottura (pollo, patate a pezzi, ecc.). **Da sapere:** SUNGOOD offre una cottura delicata a circa 120°C, non consente di grigliare o bollire una grande quantità di acqua (utilizzare per un bicchiere di riso, 2 bicchieri d'acqua).



La borsa di cottura ? Usare la borsa di cottura per circondare la marmitta e mantenere il calore. A casa è possibile sostituire la borsa con una doppia ciotola sulla pentola, è più facile da usare.

Mettere subito gli ingredienti nel contenitore per mantenere il calore durante la cottura. La borsa di cottura può essere riutilizzata a lungo se accuratamente mantenuta.



Dove utilizzare Sungood ?

Senza fiamma e senza emissione di fumo, Sungood si può utilizzare dappertutto. È possibile eseguire la cottura solare dove si vuole, in un parco cittadino, in spiaggia, in montagna, sul proprio balcone. La tua presenza non è necessaria (senza supervisione), goditi una bellissima giornata!

La cottura solare significa...

Energia gratuita, disponibile, ecologica e durevole. Cucina sana e senza fumo che mantiene i micronutrienti e il sapore del cibo! Momenti golosi da condividere, spolverati di vitamina D! Belle scoperte...

Equipment Equipment Ausstattung Material Attrezzatura Uitrustig

1 CUISEUR FERMÉ CLOSED OVEN

34 X 26 X 2 CM



FR:Support en Polypro, résistance à 1million d'ouvertures/fermetures, recyclable à l'infini. EN:Polypropylene stand tested for 1 million openings/closings, can be recycled indefinitely. DE:Polypro-Träger, der bis zu 1 Million Öffnungs-/Schließvorgänge aushält und unendlich oft wiederverwert werden kann. ES:Soporte de polipropileno, resistente a 1 millón de aperturas/cierres, reciclable hasta el infinito. IT:Supporto Polypro, resistente a 1 milione di aperture/chiusure, riciclabile all'infinito. NL:Steun in polypropyleen, bestand tegen 1 miljoen keer openen/sluiten, oneindig recyclebaar.

2 CUISEUR OUVERT OPEN OVEN

90 X 58 X 25 CM



FR:Fonctionne à l'énergie solaire: énergie gratuite, écologique & à vie. EN:Works using solar power: free and ecological energy for life. DE:Arbeitet mit Solarenergie: kostenlose, ökologische und lebenslange Energie. ES:Funciona con energía solar: energía gratuita, ecológica, y para toda la vida. IT:Funziona a energia solare: energia gratuita, ecologica e permanente. NL:Werkt op zonne-energie: gratis, ecologische en duurzame energie.

3 SACS DE CUISSON X 2 COOKING BAG X 2



FR:Sac de cuisson pour conserver la chaleur. EN:Oven bag to keep in the heat. DE:Kochbeutel, um die Wärme zu halten. ES:Bolsa de cocción para conservar el calor. IT:Borsa di cottura per conservare il calore. NL:Kookzak om de warmte te bewaren.

4 MIROIRS ADHÉSIVÉS S.Réfect SELF-ADHESIVE MIRRORS S.Réfect



FR:Miroirs adhésifs S-Reflect de qualité optique. EN:Optical quality "S-Reflect" adhesive mirrors. DE:S-Reflect-Klebespiegel von optischer Qualität. ES:Espejo adhesivo S-Reflect de calidad óptica. IT:Specchio adesivo S-Reflect di qualità ottica. NL:S-Reflect zelfklevende spiegel met optische kwaliteit.

5 SAC DE TRANSPORT CARRY BAG



FR:Sac de transport en soi Nylon, Recyclage ou "upcycling" de toile de parachute / hamac. EN:Carry bag in Nylon mesh, recycling or "upcycling" of parachute material/canvas. DE:Nylonseiden-Tragetasche, Recycling oder "Upycling" von Fallschirmtuch/Hängematte. ES:Bolsa de transporte de nylon, reciclado, o "upcycling" de tela de paracaídas/hamaca. IT:Borsa per il trasporto in seta e nylon, riciclaggio o "upcycling" in tela per paracadute/hamaca. NL:Transporttas in nylon, recyclage of "upcycling" van parachutezeil/hangmat.

6 SUPPORT MÉTAL METAL POT HOLDER



FR:Support métallique en acier inoxydable pour poser la marmite dessus. EN: Metal stand in stainless steel upon which to place the pot. DE:Metallhalterung aus Edelstahl zur Platzierung des Kochtopfes. ES: Soporte metálico de acero inoxidable donde colocar la olla. IT:Supporto metallico in acciaio inossidabile per deposizione della marmitta. NL:Roestvrij stalen metalen steun om de pot erop te plaatsen.

7 MANUEL / RECETTES MANUAL / RECIPES



FR:Manuel d'utilisation & de recettes solaires. EN:Instruction manual and solar recipes. DE:Gebrauchsanweisung & Solarrezepte. ES:Manual de utilización y de recetas solares. IT:Manuale d'uso e di ricette solari. NL:Handleiding & zonne-recepten.

Promotional code "COOKUPSUNGOOD"



FR: Avec le code promotionnel "COOKUPSUNGOOD" nous vous offrons une remise de 10% sur l'achat de votre marmite COOKUP sur notre site web. Fine, noire, en acier émaillé, elle est parfaitement adaptée à l'utilisation du SUNGOOD & rentre, avec le cuiseur, dans le sac de transport. EN: By using the promotional code "COOKUPSUNGOOD", we are offering you a 10% discount on the purchase of your "COOKUP" pot from our website. Slender, black, in enamel steel, it is perfectly suited for use with SUNGOOD and may be put back, with the cooker, into the carry bag. DE: bieten wir Ihnen einen Rabatt von 10% auf den Kauf Ihres COOKUP-Topfes auf unserer Website. Aus dünnem, schwarzem, emailliertem Stahl, ist er perfekt an die Verwendung des SUNGOOD angepasst und passt zusammen mit dem Kocher in die Tragetasche. ES: Con el código promocional «COOKUPSUNGOOD» te ofrecemos un descuento de un 10% en la compra de tu olla COOKUP en nuestra página web. Fina, negra, de acero esmaltado... Se adapta perfectamente a la utilización de SUNGOOD y cabe, junto con la caldera, en la bolsa de transporte. IT: Con il codice promozionale "COOKUP SUNGOOD" ti offriamo uno sconto del 10% sull'acquisto del tuo piatto COOKUP sul nostro sito web. Nera, sottile, in acciaio smaltato, è perfetta per l'uso in SUNGOOD e, insieme al bollitore, si adatta perfettamente nella borsa di trasporto. NL: Met de promotiecode "COOKUPSUNGOOD" bieden wij u 10% korting op de aankoop van uw COOKUP-pot op onze website. Dun, zwart, gemailleerd staal, de pot is perfect voor het gebruik van SUNGOOD & past, met de cooker, in de transporttas.

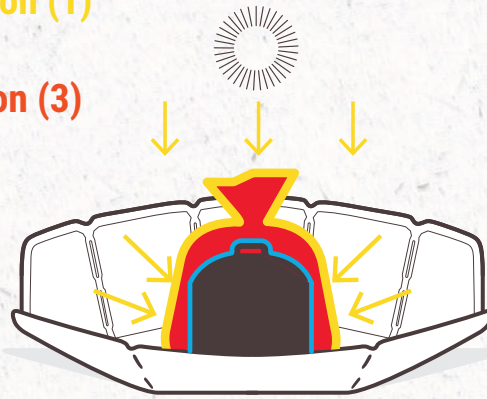
La règle des
Rules of
Die regeln der
Las regla de las
La regola delle
De regel van de

“3C”

 **concentration (1)**

 **capture (2)**

 **conservation (3)**



FR/ La cuisson solaire fonctionne à l'énergie thermique qui utilise 3 principes:

1. La Concentration: Les miroirs reçoivent les rayons du soleil et les concentrent sur la marmite. Ils jouent le rôle de réflecteurs.

2. La Captation: Les couleurs foncées, absorbent mieux les rayons du soleil sans renvoyer. Idéalement utiliser une marmite noire mate ou foncée.

3. La Conservation: Pour que la chaleur reste autour de la marmite, utiliser un sac de cuisson ou entourer la marmite de deux saladiers en verre pour reproduire le principe de l'effet de serre.

EN/The solar cooker works on thermal power by use of 3 principles:

1. Concentration: the mirrors capture the rays of the sun and concentrate them on the pot. They serve as reflectors.

2. Capture: dark colors absorb sunrays better, without reflecting them. Ideally, use a black, matt or dark pot.

3. Conservation: In order for the heat to remain around the pot, use an oven bag or an upside-down double salad bowl to replicate the greenhouse effect principle.

DE/Solares Kochen basiert auf 3 Prinzipien, die mit thermischer Energie arbeiten:

1. Konzentration: Die Spiegel empfangen die Sonnenstrahlen und bündeln sie auf den Topf. Sie fungieren als Reflektoren.

2. Das Erfassen: Dunkle Farben absorbieren die Sonnenstrahlen besser, ohne sie zu reflektieren. Verwenden Sie idealerweise einen matten oder dunklen schwarzen Topf.

3. Die Konservierung: Um die Wärme um den Topf herum zu halten, verwenden Sie einen Kochbeutel oder eine umgedrehte doppelte Schüssel, um den Treibhauseffekt zu reproduzieren.

ES /La cocina solar funciona con energía térmica, que utiliza 3 principios:

1. La Concentración: los espejos reciben la luz del sol y la concentran en la olla. Actúan como reflectantes.

2. La Captación: Los colores oscuros absorben mejor los rayos del sol sin reflejarlos. Lo ideal es utilizar una olla negra mate u oscura.

3. La Conservación: Para que la olla mantenga el calor, utiliza una bolsa de cocción o pon la olla entre dos ensaladeras de vidrio para reproducir el principio del efecto invernadero.

IT/ La cottura solare utilizza energia termica che si basa su 3 principi:

1. Concentrazione: Gli specchi ricevono i raggi del sole e li focalizzano sulla marmitta. Fungono da riflettori.

2. Captazione: I colori scuri assorbono meglio i raggi del sole senza rifletterli. L'utilizzo ideale è una marmitta di colore nero opaco o scuro..

3. Conservazione: Per mantenere il calore attorno alla marmitta, utilizzare una sacca di cottura o una doppia ciotola rovesciata per riprodurre il principio dell'effetto serra.

NL/Zonne-energie werkt met thermische energie die 3 principes hanteert:

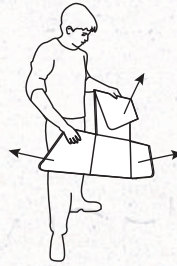
1. Concentratie: de spiegels ontvangen de stralen van de zon en richten ze op de pot.

2. Captatie: De donkere kleuren absorberen de zonnestrallen beter zonder ze te retourneren. Gebruik bij voorkeur een zwarte of donkere pot.

3. Conservering: Opdat de hitte rond de pot zou blijven, gebruikt u een kookzak of een omgekeerde dubbele slakom om het principe van het broeikaseffect te reproduceren.

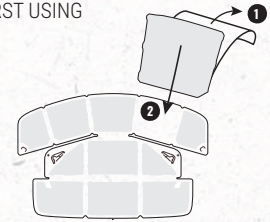
Montage Assembly Montaje Zusammenbau Montaggio

1 1 mn SANS OUTILS / NO TOOLS



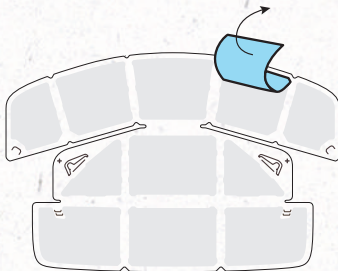
FR. Poser le support jaune au sol et déplier l'ensemble. **EN.** Lay the yellow support on the ground and unfold. **ES.** Coloca el soporte amarillo en el suelo y desplégalo. **DE.** Setzen Sie den gelben Boden und entfalten alle. **IT.** Posizionare il supporto a terra gialla e spiegare tutto. **NL.** Plaats de gele steun op de grond en vouw het geheel open.

2 AVANT PREMIÈRE UTILISATION BEFORE FIRST USING



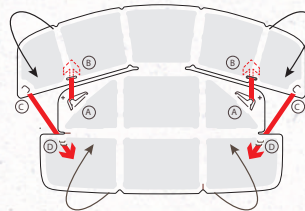
FR. Bien nettoyer le support. Coller les miroirs sur la face non marquée du support. Appuyer sur les miroirs lors du collage. Laisser sécher 3mn. **EN.** Clean the support. Stick the mirrors on the unmarked side of the support. Press on the mirrors as you stick them. Let it rest 3 mn. **DE.** Reinigen Sie die Unterstüztung. Kleben Sie die Spiegel auf die nicht markierte Seite des Trägers. Drücken Sie die Spiegel beim Kleben. 3 Minuten trocknen lassen. **ES.** Limpia el soporte. Pega los espejos en el lado no marcado del soporte. Presiona los espejos durante la pegadura. Deja secar 3 mn. **IT.** Pulisci il supporto. Attaccare gli specchi sul lato non segnato del supporto. Premi sugli specchi mentre li attachi. Lascia riposare 3 mn. **NL.** Reinig de steun grondig. Lijm de spiegels aan de niet-gemarkeerde zijde van de steun. Druk op de spiegels tijdens het lijmen. Laat drogen gedurende 3 minuten.

3 AVANT PREMIÈRE UTILISATION BEFORE FIRST USING



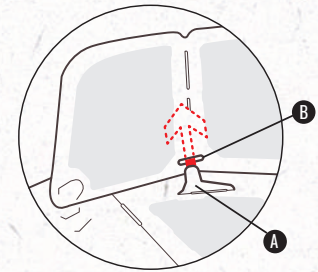
FR. Enlever le film protecteur. **EN.** Remove the protective film. **DE.** Entfernen Sie den Schutzfilm. **ES.** Retire la película protectora. **IT.** Rimuovere la pellicola protettiva. **NL.** Verwijder de beschermfilm.

4 MISE EN FORME SET-UP



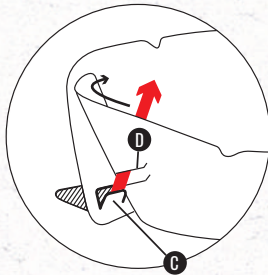
FR. Relever les ailes vers l'intérieur et insérer par l'avant la languette A dans la fente B, puis la languette C dans l'une des 2 fentes D. **EN.** Raise the wings inwards and insert the tongue A in front of the slot B, then put the tongue C in one of the 2 slots D. **DE.** Heben Sie die Flügel nach innen und führen Sie die Zunge A von vor in den Schlitz B, dann lege die Zunge C in einen der 2 Schlitzte D. **ES.** Levanta las alas hacia adentro e inserta la lengua A desde dentro en la ranura B, luego pon la lengua C en una de las 2 ranuras D. **IT.** Sollevare le ali verso l'interno e inserire la linguetta A nella fessura B di fronte, quindi la linguetta C in una delle 2 fessure D. **NL.** Til de vleugels naar binnen en steek tong A vanaf de voorkant in gleuf B en vervolgens tong C in een van de 2 gleuven D.

FOCUS A > B



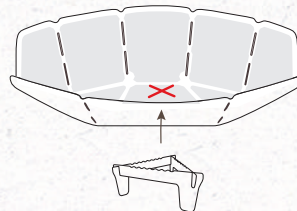
FR. Insérer par l'avant la languette A dans la fente B. **EN.** Insert the tongue A in front of the slot B. **DE.** Führen Sie die Zunge A von vor in den Schlitz B. **ES.** Inserta la lengua A desde dentro en la ranura B. **IT.** Inserire la linguetta A nello slot B di fronte. **NL.** Steek tong A vanaf de voorkant in gleuf B.

FOCUS C > D

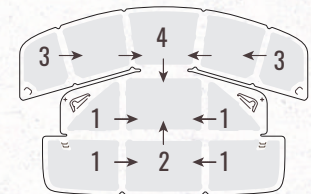


FR. Insérer par l'arrière la languette C dans l'une des 3 fentes D. **EN.** Insert the tongue C from behind in one of the three slots D. **DE.** Setzen Sie die Zunge C von hinten in einen der drei Schlitzte D. **ES.** Inserta la lengua C desde atrás en una de las tres ranuras D. **IT.** Inserire la linguetta C in una delle 3 fessure D. **NL.** Steek tong C vanaf de achterkant in een van de 3 gleuven D.

MISE EN PLACE POSITIONING



FR. Placer le support marmite au milieu du cuisiseur solaire. **EN.** Place the pot holder in the middle of the solar cooker. **DE.** Stellen Sie den Topf Halter in der Mitte des Solarkochers. **ES.** Coloca el soporte de la olla en pleno centro de la cocina solar. **IT.** Posizionare la presina in mezzo al fornello solare. **NL.** Plaats de steun voor de pot in het midden van de zonne-cooker.



FR. Après utilisation, plier le four de l'extérieur vers l'intérieur. **EN.** After using, fold the cooker inward. **DE.** Nach dem Gebrauch den Herd von außen nach innen klappen. **ES.** Después de usar, dobla la olla desde afuera hacia adentro. **IT.** Dopo l'uso, piegare il forno dall'esterno verso l'interno. **NL.** Vouw de oven na gebruik van binnen naar buiten.

Cuisiner Cooking Kochen Cocinar Cocinare Koken



1 & 2



30/45 mn



1h



15 mn



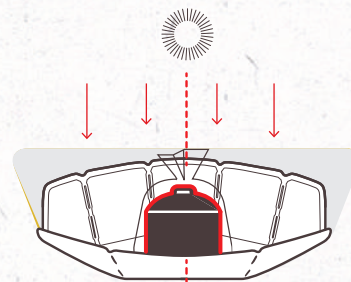
45 mn



1h30

FR. Couper les aliments en petits morceaux. 2. Placer tous les ingrédients dans le récipient en une seule fois et mettre à cuire. **EN.** 1. Cut food into small pieces. 2. Put all ingredients in the container at once and cook. **DE.** 1. Schneiden Sie Lebensmittel in kleine Stücke. 2. Alle Zutaten auf einmal in den Behälter geben und garen. **ES.** 1. Cortar los alimentos en trozos pequeños. 2. Poner todos los ingredientes en el recipiente a la vez y cocinar. **IT.** 1. Tagliare il cibo in piccoli pezzi. 2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore in una sola volta e cuocere. **NL.** 1. Snij het voedsel in kleine stukken. 2. Doe alle ingrediënten in een keer in het recipient en breng aan het koken.

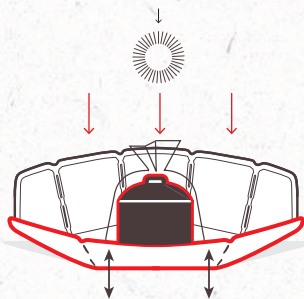
1



Symetrie
Symmetrical

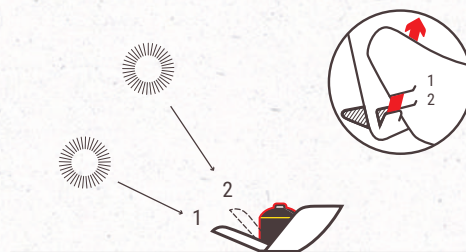
FR. Mettre le cuisiner face au soleil, son ombre doit être alignée derrière. **EN.** Put the cooker facing the sun, its shadow must be aligned behind. **DE.** Stellen Sie den Herd zur Sonne, sein Schatten muss nach hinten ausgerichtet sein. **ES.** Colocar la cocina solar frente al sol. Su sombra debe estar proyectada justo detrás de la cocina solar, en su alineación. **IT.** Mettere il fornello di fronte al sole, la sua ombra deve essere allineata dietro. **NL.** Plaats de cooker naar de zon gericht, de schaduw moet erachter liggen.

2



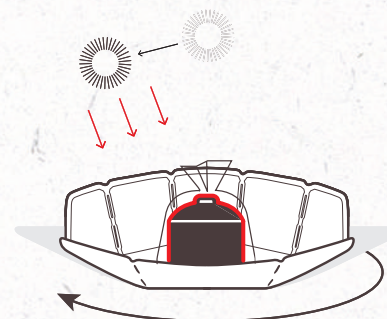
FR. Ajuster le réflecteur avant en fonction de la hauteur du soleil en utilisant les rainures 1 et 2. **EN.** Adjust the front reflector according to the height of the sun. **DE.** Einstellen des vorderen Reflektors in Abhängigkeit von der Höhe der Sonne. **ES.** Ajustar el reflector delantero dependiendo de la altura del sol. **IT.** Regolare il riflettore frontale, a seconda dell'altezza del sole. **NL.** Stel de voorste reflector af op de hoogte van de zon met behulp van de groeven 1 en 2.

FOCUS 1 & 2

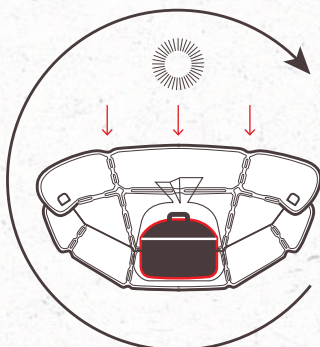


FR. 1/ Soleil bas, 2/ Soleil haut et utilisation hiver. **EN.** 1/ Lower sun, 2/ High sun and winter use. **DE.** 1/ Niedrigere Sonne, 2/ Hohe Sonne und wintergebrauch. **ES.** 1/ Sol bajo, 2/ Sol alto y uso de invierno. **IT.** 1/ Sole basso, 2/ Sole alto e l'inverno. **NL.** 1/ Lage zon, 2/ Hoge zon en gebruik tijdens de winter.

3



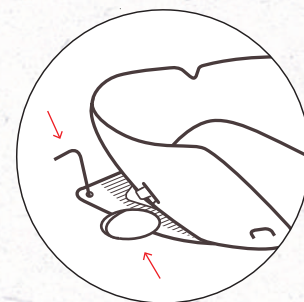
FR. Suivre le soleil, réorienter toutes les 30 minutes. **EN.** Follow the sun, redirect every 30 minutes. **ES.** Seguir el sol, redirigir cada 30 minutos. **DE.** Folgen Sie der Sonne, leiten alle 30 Minuten. **IT.** Seguire il sole, reindirizzare ogni 30 minuti. **NL.** Volg de zon, heroriënteer elke 30 minuten.



FR. Position Hiver : pivoter le four à 180°. **EN.** Winter Position: rotate the cooker at 180°. **DE.** Winterposition: Den Backofen um 180° drehen. **ES.** Posición de invierno: girar la cocina a 180°. **IT.** Posizione invernale: ruotare il forno di 180°. **NL.** Winterstand: draai de cooker 180°.



FR. 1. Utiliser un récipient en métal foncé pour capter la chaleur. 2. Ne pas cuire de recette à base d'eau bouillante. 3. Utiliser le sac de cuisson ou un double saladier autour de la marmite. **EN.** 1. Use a receptacle in dark metal to capture the heat. 2. Do not cook recipes based on boiling water. 3. Use the oven bag or a double salad bowl around the pot. **DE.** 1. Verwenden Sie einen dunklen Metallbehälter, um die Wärme einzufangen. 2. Kochen Sie keine Rezepte auf der Grundlage von kochendem Wasser. 3. Verwenden Sie den Kochbeutel oder eine doppelte Schüssel um den Topf herum. **ES.** 1. Utilizar un recipiente de metal oscuro para captar el calor. 2. No cocinar recetas a base de agua hirviendo. 3. Utilizar la bolsa de cocción o un doble bol alrededor de la olla. **IT.** 1. Per catturare il calore, utilizzare un recipiente metallico di colore scuro. 2. Non cucinare ricette la cui preparazione richiede acqua bollente. 3. Usare la borsa di cottura o una scodella doppia intorno alla marmitta. **NL.** 1. Gebruik een donker metalen recipient om de hitte van te vangen. 2. Kook niets op basis van kokend water. 3. Gebruik de kookzak of een dubbele slakom rond de pot.



FR. Le cuisiner peut être maintenu au sol par des sardines ou un poids sur les ailes arrière. **EN.** The cooker can be held on the ground by pegs or by a weight on the rear wings. **DE.** Der Kocher kann durch Heringe oder durch ein Gewicht auf den hinteren Flügeln auf dem Boden gehalten werden. **ES.** La cocina se puede sostener en el suelo con clavijas o un peso en las alas traseras. **IT.** O fogaão pode ser mantido no chão por sardinhas ou um peso sobre as asas traseiras. **NL.** De cooker kan op de grond worden bevestigd door middel van tentharingen of een gewicht op de achterste vleugels.

EXPERIENCE n° 1



FR Réchauffer un plat peut s'avérer pratique. C'est pourquoi nous vous proposons en première expérience de réchauffer l'un de vos plats en 30 mn seulement !

UK Reheating a dish can prove to be practical! This is why we are offering you the first experience of reheating one of your dishes in only 30 minutes!

DE Das Aufwärmen einer Mahlzeit kann sich als nützlich erweisen. Deshalb schlagen wir Ihnen als erstes Experiment vor, eines Ihrer Gerichte in nur 30 Minuten aufzuwärmen!

NL Een gerecht opwarmen kan praktisch zijn. Daarom stellen we u voor om, als eerste ervaring, een van uw gerechten in slechts 30 minuten op te warmen.

ES Recalentar un plato puede ser muy práctico. Por eso mismo recomendamos que la primera vez recalientes uno de tus platos. ¡En tan solo 30 minutos!

IT Riscaldare un piatto può rivelarsi pratico. Ecco perché, come prima esperienza, ti consigliamo di riscaldare uno dei tuoi piatti in soli 30 minuti.



FR Courgette et tomates aux oeufs. Coupez les tomates et les courgettes en petits morceaux. Rajouter ensuite l'oeuf par dessus pour un meilleur mélange. Une cuillère d'huile d'olive. Sel & poivre.

UK Zucchini and tomatoes with eggs. Cut up the tomatoes and the zucchini into small pieces. Then add the egg on top for a better mix. One spoonful of olive oil. Add salt and pepper.

DE Zucchini und Tomaten mit Ei. Schneiden Sie die Tomaten und Zucchini in kleine Stücke. Anschließend das Ei hinzufügen, um eine bessere Mischung zu erhalten. Ein Löffel Olivenöl. Salz und Pfeffer.

NL Courgette en tomaten met eieren. Snijd de tomaten en courgettes in kleine stukjes. Voeg vervolgens het ei toe voor een beter mengsel. Een lepel olijfolie. Zout & peper.

ES Calabacín y tomates con huevo. Cortar los tomates y calabacines en trocitos pequeños. A continuación, echar los huevos por encima para mezclarlos mejor. Añadir una cucharada de aceite de oliva y salpimentar al gusto.

IT Zucchini e pomodori alle uova. Tagliare a pezzetti i pomodori e le zucchini. Aggiungere quindi l'uovo per una miscela migliore. Un cucchiaino d'olio d'oliva. Sale e pepe



FR Ratatouille. Coupez des aubergines, des tomates, des courgettes et des oignons en petits morceaux. Rajouter un bouquet de thym, de romarin et de laurier, 2 càs d'huile d'olive. Salez & poivrez. Laisser mijoter.

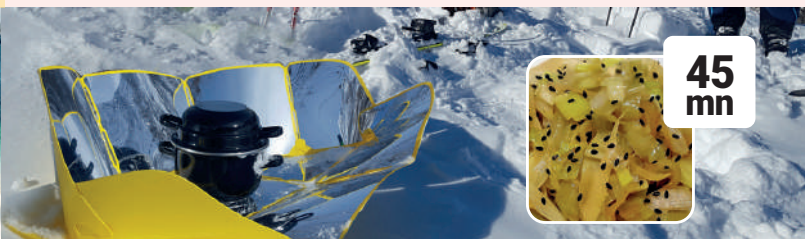
UK Ratatouille. Cut up the aubergines, tomatoes, zucchini and onions into small pieces. Add a touch of thyme, rosemary, bay leaf, 2 tablespoons of olive oil. Add salt and pepper. Leave to simmer.

DE Ratatouille. Aubergine, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Köcheln lassen.

NL Ratatouille. Snijd de aubergines, tomaten, courgettes en uien in kleine stukjes. Voeg een bosje tijm, rozemarijn en laurier toe, 2 eetlepels olijfolie. En voeg vervolgens zout en peper toe. Laat pruttelen.

ES Ratatouille. Cortar las berenjenas, tomates, calabacines y cebollas en trocitos pequeños. Añadir tomillo, romero y laurel y 2 cucharadas de aceite de oliva. Salpimentar al gusto. Dejar cocinando a fuego lento.

IT Ratatouille. Tagliare a pezzetti le melanzane, i pomodori, le zucchini e le cipolle. Aggiungere un po' di timo, rosmarino e alloro, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Sobbollire.



FR Poireaux au gingembre et sésame. Émincer 3 blancs de poireaux et un oignon. Rajouter 40 gr de gingembre, une càs d'huile de sésame, 2 càs de sauce soja, 1/2 verre d'eau et cuire. Servir parsemé de graines de sésame noir.

UK Leeks with ginger and sesame. Thinly slice 3 whites of the leeks and one onion. Add 40g of ginger, one tablespoon of sesame oil, 2 tablespoons of soy sauce, 1/2 glass of water and cook. Serve sprinkled with black sesame.

DE Lauch mit Ingwer und Sesam. 3 weiße Lauchstangen und 1 Zwiebel klein schneiden. 40 g Ingwer, 1 Esslöffel Sesamöl, 2 Esslöffel Sojasauce, 1/2 Glas Wasser zugeben und kochen lassen. Mit schwarzen Sesamkörnern bestreut servieren.

NL Prei met gember en sesam. Hak 3 preiwitten en een ui fijn. Voeg 40 g gember, een eetlepel sesamolie, 2 eetlepels sojasaus, 1/2 glas water toe en laat koken. Serveer bestrooid met zwarte sesamzaadjes.

ES Puerros con jengibre y sésamo. Cortar la parte blanca de 3 puerros y una cebolla en rodajas. Añadir 40 g de jengibre, una cucharada sopera de aceite de sésamo, 2 cucharadas soperas de salsa de soja, 1/2 taza de agua y dejar que se haga. Espolvorear unos granos de sésamo negro antes de servir.

IT Porri allo zenzero e sesamo. Tritare 3 porri bianchi e una cipolla. Aggiungere 40 g di zenzero, un cucchiaino di olio di sesamo, 2 cucchiaini di salsa di soia, 1/2 bicchiere d'acqua e cuocere. Servire cosparsa di semi di sesamo nero.

**2h**

🇫🇷 Poulet aux herbes de Provence et tomates. Coupez du poulet en petits morceaux. Ajoutez 4 gousses d'ail, 4 càs d'huile d'olive, quelques dés de tomates et saupoudrez d'herbes de Provence. Salez et poivrez.

🇬🇧 Chicken with Provençal herbs and tomatoes. Cut up a chicken into small pieces. Add 4 cloves of garlic, 4 tablespoons of olive oil, some diced tomatoes and sprinkle over some Provençal herbs. Add salt and pepper.

🇩🇪 Huhn mit provenzalischen Kräutern und Tomaten. Schneiden Sie das Huhn in kleine Stücke. Fügen Sie 4 Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Olivenöl, einige gewürfelte Tomaten hinzu und würzen Sie sie mit Herbes de Provence, Salz und Pfeffer.

🇳🇱 Kip met Provençaalse kruiden en tomaten. Snijd de kip in kleine stukjes. Voeg 4 teentjes look, 4 eetlepels olijfolie, een paar in blokjes gesneden tomaten en een beetje Provençaalse kruiden toe.

🇪🇸 Pollo a la provenzal con tomates. Cortar el pollo en trozos pequeños. Añadir 4 dientes de ajo, 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, algunos dados de tomate y hierbas provenzales. Salpimentar al gusto.

🇮🇹 Pollo alle erbe provenzali e pomodori. Tagliare il pollo a pezzetti. Aggiungere 4 spicchi d'aglio, 4 cucchiari di olio d'oliva, qualche pomodoro a dadini e cospargere con erbe provenzali.

**1h**

🇫🇷 Pommes de terre à la vapeur. Coupez des fines tranches de pommes de terre et rajoutez le minimum d'eau, juste pour les recouvrir. Rajoutez du sel et cuire. Servir parsemé de noisettes de beurre & de persil.

🇬🇧 Steamed potatoes. Cut thin slices of potato and add a little water, just enough to cover them. Add salt and cook. Serve with knobs of butter and a little parsley.

🇩🇪 Gedünstete Kartoffeln. Schneiden Sie dünne Kartoffelscheiben und fügen Sie die minimale Menge Wasser hinzu, um sie zu bedecken. Salzen und kochen. Mit Butter und Petersilie bestreut servieren.

🇳🇱 Gestoomde aardappel. Snijd aardappelen in dunne plakjes en voeg de minimale hoeveelheid water toe, alleen om ze te bedekken. Voeg zout toe en kook. Serveer bestrooid met hazelnoten & peterselie.

🇪🇸 Patatas al vapor. Cortar las patatas en rodajas finas y añadir un poco de agua, lo suficiente para cubrir las. Añadir sal y dejar cocinar. Añadir un poco de mantequilla y perejil por encima antes de servir.

🇮🇹 Patate al vapore. Tagliare le patate a fette sottili e aggiungere una minima quantità di acqua sufficiente a coprirle, aggiungere sale e cuocere. Servire cosparsi di burro e prezzemolo.

**1h**

🇫🇷 Riz parfumé au curcuma. 1 verre de riz, 2 verres d'eau, 2 oignons rouges et 2 gousses d'ail hachés finement, 1/2 càc de curcuma moulu. Rajouter un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Couvrir et laisser mijoter.

🇬🇧 Rice flavored with turmeric. 1 glass of rice, 2 glasses of water, 2 red onions and 2 cloves of finely chopped garlic, 1/2 teaspoon of ground turmeric. Add a little olive oil. Add salt and pepper. Cover and let simmer.

🇩🇪 Reis mit Kurkuma. 1 Glas Reis, 2 Gläser Wasser, 2 rote Zwiebeln und 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 1/2 Teelöffel gemahlene Kurkuma. Etwas Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt köcheln lassen.

🇳🇱 Rijst geperfumeerd met kurkuma. 1 glas rijst, 2 glazen water, 2 rode uien en 2 teentjes fijne gehakte knoflook, 1/2 theelepel gemalen kurkuma. Voeg een beetje olijfolie toe. Voeg zout en peper toe. Dek af en laat pruttelen.

🇪🇸 Arroz con cúrcuma. 1 taza de arroz, 2 tazas de agua, 2 cebollas rojas y 2 dientes de ajo picados finamente, 1/2 cucharadita de cúrcuma molida. Añadir un poco de aceite de oliva. Salpimentar al gusto. Cubrir y dejar que cocine a fuego lento.

🇮🇹 Riso aromatizzato alla curcuma. 1 bicchiere di riso, 2 bicchieri d'acqua, 2 cipolle rosse e 2 spicchi d'aglio tritati finemente, 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere. Aggiungere un po' d'olio d'oliva. Salare e pepare, coprire e sobbollire.

**1h30**

🇫🇷 Gâteau au yaourt. Mélangez un pot de yaourt, 3 pots de farine, 2 pots de sucre, 3 œufs, un sachet de sucre vanillé et 1/2 sachet de levure. Versez la préparation dans le moule et mettez à cuire jusqu'à ce que le gâteau prenne forme.

🇬🇧 Yoghurt cake. Mix one pot of yoghurt, 3 pots of flour, 2 pots of sugar, 3 eggs, one sachet of vanilla sugar and 1/2 sachet of yeast. Pour the mix into the mold and cook until the cake takes shape.

🇩🇪 Joghurt-Kuchen. Mischen Sie einen Becher Joghurt, 3 Gläser Mehl, 2 Gläser Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 1/2 Päckchen Hefe. Geben Sie die Masse in die Backform und backen lassen, bis der Kuchen Form annimmt.

🇳🇱 Cake met yoghurt. Meng een potje yoghurt, 3 potjes bloem, 2 potjes suiker, 3 eieren, een zakje vanillesuiker en 1/2 zakje gist. Giet de voorbereiding in de vorm en bak tot de cake vorm krijgt.

🇪🇸 Tarta de yogur. Mezclar un bote de yogur, 3 de harina, 2 de azúcar, 3 huevos, una bolsa de azúcar con vainilla y 1/2 de levadura. Verter la preparación en el molde y ponerla a cocer hasta que la tarta tome forma.

🇮🇹 Torta allo yogurt. Mescolare un vasetto di yogurt, 3 vasetti di farina, 2 vasetti di zucchero, 3 uova, una bustina di zucchero vanigliato e 1/2 bustina di lievito, versare il preparato nello stampo e cuocere fino a quando la torta non ha preso forma.

DIY

**AUTO-CONSTRUCTION
DO-IT YOURSELF
EIGENBAU**

**AUTOCONSTRUCCIÓN
AUTO-COSTRUZIONE
ZELFBOUW**

FR / Des plans sont disponibles en «OPEN SOURCE» en téléchargement sur notre site ainsi que notre miroir "S.Réfect".

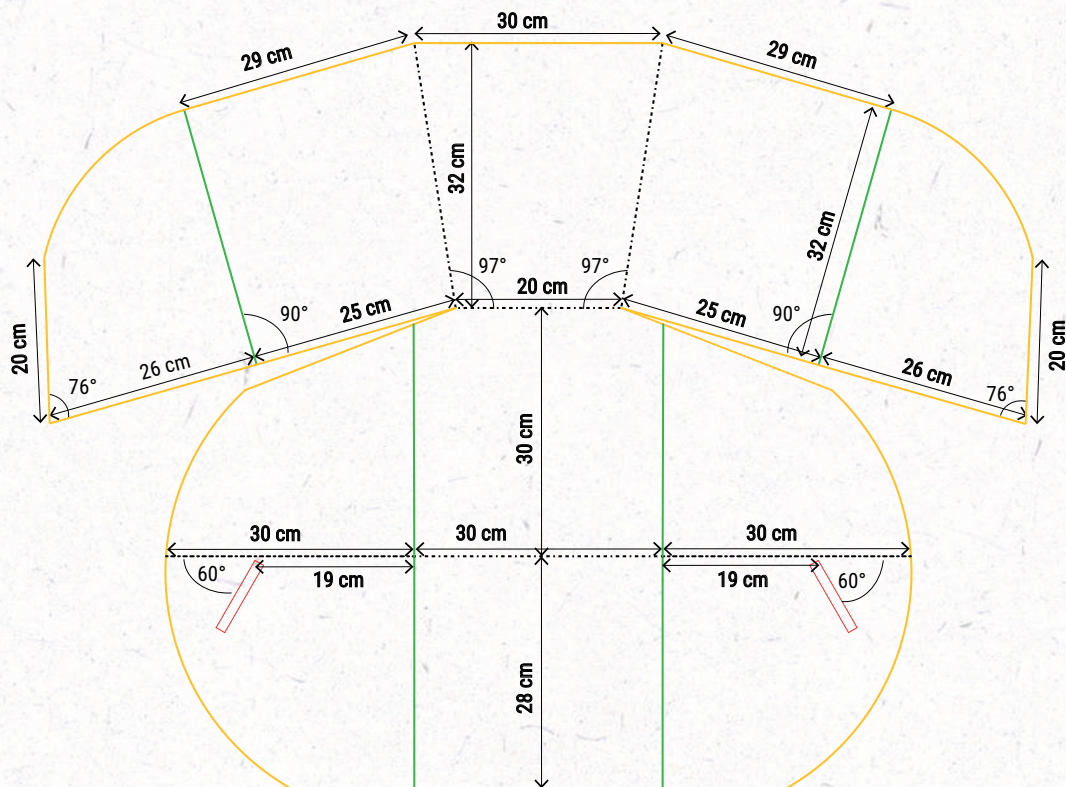
EN / Plans are available on "OPEN SOURCE" by downloading from our site, as well as our mirror S.Reflect.

DE / Die Pläne stehen in „OPEN SOURCE“ zum Herunterladen auf unserer Website zur Verfügung, ebenso wie unser Spiegel "S.Réfect".





ES / Podrás descargar los planos «OPEN SOURCE» de manera gratuita en nuestra página web, al igual que nuestro reflectante "S.Réfect".

IT / Gli schemi sono disponibili per il download in "OPEN SOURCE" sul nostro sito e sul nostro specchio "S.Reflect".

NL / De plannen zijn beschikbaar in "OPEN SOURCE" om te downloaden op onze website, ook die van onze "S-Reflect" spiegel.



LEGENDE, LEGEND, LEYENDA, LEGENDA

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Lignes de découpe / Cutting lines / Schnittlinien
Líneas de corte / Linee di taglio / Snijlijnen |  | Contour des fentes à évider / Contour of the grooves to be emptied
Kontur der auszuhöhlenden Schlitzte / Contorno de las aperturas que se debe vaciar
Contorno delle fessure da scavare/Contour van de openingen die moeten worden uitgehold |
|  | Lignes de pliage / Folding lines / Falzlinien
Líneas de pliegue / Linee di piegatura / Vouwlijnen |  | Lignes de pliages pour rangement compact / Folding lines for compact storage
Falzlinien für kompakte Lagerung / Líneas de pliegue para almacenamiento compacto
Linee di piegatura per sistemazione compatta/Vouwlijnen voor compacte opslag |



VIDEO DEMO

Solar Brother est une marque française qui conçoit des produits solaires ingénieux & durables.
Du jeune campeur au fin gourmet, nos conceptions s'adressent à tous ceux qui ont le goût du soleil et qui souhaitent vivre et partager cette expérience unique !


*Solar Brother is a French brand that designs ingenious & sustainable solar products.
From the young camper to the gourmet, our innovations are for everyone who is a sun enthusiast and who wishes to live and share this unique experience !*



Rejoignez les Solar Brother et partagez vos meilleurs moments, recettes, photos & vidéos favorites sur
Join the Solar Brother family and share your best moments, pictures, videos and recipes on

family@solarbrother.com




Fabrication 



Briquet solaire
SUNCASE GEAR®

Allumage en 3 sec.



Fabrication 



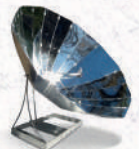
Cuiseur solaire enfant
Sunlab®

40°C à 80°C en 10mn



Barbecue solaire
GOSUNSPORT®

200° à 250°C en 10mn



Barbecue solaire
Sunplicity®

200°C à 250°C en 20mn

Découvrez tous nos produits solaires sur / *Discover all our solar products on*

www.solarbrother.com



FR. PRÉCAUTIONS D'USAGE : les sacs de cuisson et le cuiseur ne sont pas des jouets, les tenir hors de portée des enfants / ne pas poser de la nourriture directement sur la grille, utiliser un récipient pour nourriture / protéger les yeux avec des lunettes de soleil/ fortes températures : utiliser des gants de protection / nettoyage des miroirs avec un chiffon doux à l'eau chaude / recycler les films de protection des miroirs.

EN. PRECAUTIONARY MEASURES: cooking bags are not toys, keep them and the oven out of reach of children / do not place food directly on the grid, use a food container / protect your eyes with sunglasses / high temperatures: use protective gloves / clean the mirrors with a soft cloth with hot water / recycle the protection films from the mirrors.

ES. PRECAUCIONES DE USO: las bolsas de cocina y el horno no son juguetes, mantener fuera del alcance de los niños./ no coloque el alimento directamente en la rejilla, use el contenedor de alimentos / proteja sus ojos con gafas de sol / altas temperaturas: use guantes protectores / limpie los espejos con tela suave con agua caliente / recicle las películas de protección de los espejos.

DE. VORSICHTSMASSNAHMEN : kochbeutel und dem ofen sind keine spielzeuge, halten sie sich von kindern fern. / leben sie nicht lebensmittel direkt auf grid, verwenden sie lebensmittelbehälter / schützen sie ihre augen mit sonnenbrillen / hohe temperaturen: schutzhandschuhe verwenden / säubern sie die spiegel mit einem weichen tuch mit heissem wasser / recyceln spiegelschutzfolien

IT. PRECAUZIONI D'USO : le borse di cottura e la cucina non sono giocattoli, tenere fuori dalla portata dei bambini. / non inserire gli alimenti direttamente sulla griglia, utilizzi il contenitore per alimenti / proteggi i tuoi occhi con gli occhiali da sole / alta temperatura: utilizzare guanti protettivi / pulire specchi con un panno morbido con acqua calda / riciclare film di protezione degli specchi.

NL. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK : de kookzakken en de cooker zijn geen speelgoed, houd ze buiten het bereik van kinderen/plaats geen voedsel direct op de grill, gebruik een recipiënt voor voedsel/bescherm de ogen met een zonnebril/hoge temperaturen: gebruik beschermende handschoenen/maak de spiegels schoon met een zachte doek en heet water/recycle de beschermfolies voor de spiegels.

LIFETIME GUARANTEE / GARANTIE à VIE

FR *Le Sungood est Garantie à vie: Vous pouvez donc nous retourner votre produit pour tout défaut de fabrication, sans date limite. Cela concerne les défauts qui interviennent aux jointures ou aux miroirs. Attention, l'usure normale comme les rayures ou les déchirures ne sont pas prises en charge par notre garantie.**EN*** The Sungood is Lifetime Guarantee: You can therefore return your product to us for any manufacturing defect, without deadline. This concerns faults that occur at seams or mirrors. Please note, normal wear and tear such as scratches or tears are not covered by our warranty.**DE** * Das Sungood ist lebenslange Garantie: Sie können Ihr Produkt daher ohne Herstellungsfrist ohne Herstellungsfehler an uns zurücksenden. Dies betrifft Fehler, die an Nähten oder Spiegeln auftreten. Bitte beachten Sie, dass normale Abnutzungserscheinungen wie Kratzer oder Risse nicht von unserer Garantie abgedeckt sind.**ES** * Sungood es garantía de por vida: por lo tanto, puede devolvernos su producto por cualquier defecto de fabricación, sin plazo. Esto se refiere a fallas que ocurren en costuras o espejos. Tenga en cuenta que nuestra garantía no cubre el desgaste normal, como rasguños o rasgaduras.**IT*** La garanzia Sungood è a vita: puoi quindi restituirci il tuo prodotto per qualsiasi difetto di fabbricazione, senza scadenza. Ciò riguarda i guasti che si verificano su cuciture o specchi. La normale garanzia non copre la normale usura come graffi o strappi.**NL** * De Sungood is levenslange garantie: u kunt uw product daarom voor elk fabricagefout zonder deadline retourneren. Dit betreft fouten die optreden bij naden of spiegels. Houd er rekening mee dat normale slijtage zoals krassen of scheuren niet worden gedekt door onze garantie.