

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

Der Suntube® besteht aus einer Vakuumröhre, die die Wärme im Inneren hält, und einem Garrost, der hineinpasst und die Speisen aufnimmt. Der Suntube® beginnt sich aufzuheizen, sobald er in den Solarcooker gestellt und der Sonne ausgesetzt wird.

• Während des Kochens bleibt die Außenwand kalt, es besteht keine Verbrennungsgefahr.

• **Achtung:** Alle Innenteile, wie z. B. der Grillrost und die Speisen, sind extrem heiß und sollten vorsichtig gehandhabt werden. Der Suntube® kann Temperaturen von über 300°C erreichen und schwere Verbrennungen verursachen.

> Berühren Sie den Grillrost oder die erhitzten Speisen während des Garvorgangs oder am Ende des Garvorgangs nicht mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie den Holzgriff, um den Grillrost vom Suntube® zu entfernen, sowie geeignete Utensilien, um das Gericht vom Grillrost zu entfernen

> Nehmen Sie den Suntube® vom SunGood-Kocher, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.

> Nehmen Sie dann zum Servieren den Grillrost aus seinem Rohr. Sollten sich noch Lebensmittel im Grillrost befinden, können diese im Suntube® warm gehalten werden. Seien Sie jedoch vorsichtig, da das Garen der Speisen noch eine Weile andauern kann, wenn die Temperatur im Suntube noch hoch ist.

Reinigung

• **Reinigung des Suntube®:** **Achtung:** Reinigen Sie den Suntube® nur, wenn er kalt ist. Reinigen Sie das Suntube® mit einer Bürste, die lang genug ist, um bis zum Boden der Röhre zu reichen (eine für diesen Zweck geeignete Bürste bieten wir auf unserer Website an). 1./Füllen Sie etwas Wasser und Spülmittel in die Tube. 2./Setzen Sie Ihre Flaschenbürste ein und reiben Sie sanft über die Wände. 3./Spülen Sie den Schlauch gründlich mit klarem Wasser aus.

• **Reinigung des Grillrosts:** Der Grillrost besteht aus Edelstahl und kann in die Spülmaschine gestellt werden, wenn Sie den Griff entfernen oder ihn von Hand waschen. Achtung: Um eine Beschädigung zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Backofenreiniger. •

• **Reinigung des Bezuges:** Waschen Sie den Bezug von Hand in lauwarmem Wasser mit Seife und spülen Sie ihn anschließend mit klarem Wasser ab. Nicht in der Maschine waschen oder schleudern. Nicht in der Sonne trocknen lassen, um Farbe und Elastizität zu erhalten.

• **Reinigung des Tuches:** Waschen Sie das Tuch von Hand in lauwarmem Wasser. Verwenden Sie bei Bedarf Aleppo- oder Marseille-Seife in kleinen Mengen. Spülen Sie Ihr Tuch gut aus, bevor Sie es trocknen.

Warnungen

• Nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren. Verbrennungsgefahr.

• Hohe Temperaturen. Berühren Sie den Grillrost und die Speisen während/nach dem Garen nicht mit den Händen. Warten Sie, bis das Rack und sein Inhalt abgekühlt sind.

• Führen Sie keine kalten Speisen direkt in das heiße Rohr ein. Dies kann zu einem Thermoschock führen (= übermäßige Spannung am Rohr, wodurch es schwächer wird und möglicherweise implodiert).

• Überhaden Sie den Garrost nicht: Während des Garens quellen einige Lebensmittel auf, was dazu führen kann, dass der Rost im Garrohr verklemmt.

• Führen Sie den Grillrost nicht mit Gewalt in das Rohr ein. Dies könnte zum Bruch oder zur Beschädigung des Rohrs führen.

SunGood 360

[Suntube® Benutzerhandbuch]



[SunGood®360-Ausrüstung]

- Ein Suntime®-Rohrsensor(temp 200°C to 240°C)
- Ein Suntime®-Grillrost
76 cm (L) x 7 (außen) x 5 (innen) cm
- Eine Holzhalterung mit 2 Haltespannern für den Suntime® Rohrsensor
- Eine Abdeckung für Suntime® 65,5 (L) x 8 (außen) x 7 (innen) cm
- in Cook-UP-Topf (Temperatur 100 °C bis 120 °C)
33 (L) x 20 (L) x 12 (H) cm
- 2 Kochbeutel für den Cook UP-Topf
- Eine flache Stahlablage für den Cook UP-Topf
- 11 selbstklebende Spiegelreflektoren für den SunGood®-Kocher
- Eine Aufbewahrungshülle für den Suntime®
- Ein weiches Tuch / 21 (L) x 21 (B) cm
- Gebrauchsanweisung für Sonnenschutzrezepte



[Verwendung des Suntime®]

Informationen zum Kochen mit dem Cook UP-Topf finden Sie in der Bedienungsanleitung des SunGood®-Kochers, die der Packung beiliegt.

- 1/ Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig in den Grillrost.
- 2/ Setzen Sie Ihren Grillrost in das Rohr ein.
- 3/ Platzieren Sie das Suntime® mit seinen Holzstützen in der Mitte des SunGood®.
- 4/ Stellen Sie den SunGood® -Herd so auf, dass er der Sonne zugewandt ist (siehe SunGood®-Handbuch).
- 5/ Entfernen Sie den Grillrost am Ende des Garvorgangs.

[Montage des Suntime®]

- 1/ Befestigen Sie den Holzgriff am Ende des Grillrosts.(1)
- 2/ Schieben Sie den Grillrost in sein Glasrohr.
- 3/ Platzieren Sie das Suntime® auf den 2 Holzstützen und befestigen Sie das Rohr mit den Spannschlössern. Setzen Sie dazu den Spanner in eine der Kerben des Holzträgers, spannen Sie den Spanner über das Rohr und erreichen Sie die gegenüberliegende Kerbe. Führen Sie den gleichen Vorgang für die zweite Stütze durch.(2)

(1)



(2)



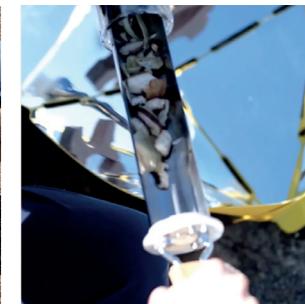
Schritt 1/



Schritt 3/



Schritt 5/



Einige Kochtipps

- Wir empfehlen Ihnen, Öl, Butter oder ein Blatt Backpapier in den Grillrost zu geben, damit die Lebensmittel nicht am Behälter kleben bleiben..
 - Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, rühren Sie die Speisen während des Garens um.
 - Wenn Sie scharfes Garen wünschen, können Sie Ihren Suntime® im Herd vorheizen, nicht länger als 10 Minuten in der Sonne, und dann die Speisen bei **Zimmertemperatur hineinlegen**.
- Warnung :** Um Temperaturschocks zu vermeiden, die zum Bruch des Röhrchens führen könnten, legen Sie keine kalten Lebensmittel in das heiße Röhrchen (siehe „Warnhinweise“).