

SunGood 360

[Notice d'utilisation du Suntube®]



Précautions d'usage

Le Suntube® est composé d'un tube sous-vide qui permet de conserver la chaleur et d'un rack de cuisson qui s'insère à l'intérieur pour contenir les aliments. Le Suntube® commence à chauffer dès qu'il est déposé dans le cuisseur solaire et exposé au soleil.

- Lors de la cuisson, la paroi extérieure reste froide, il n'y a pas de risque de brûlure.
- **Attention** : tous les composants intérieurs, tel que le rack de cuisson et les aliments, sont extrêmement chauds et doivent être manipulés avec soin. Le Suntube® peut monter à des températures de plus de 300°C et provoquer de graves brûlures.
- Ne pas toucher le rack de cuisson ni les aliments chauffés avec les mains durant la cuisson ou en fin de cuisson pour ne pas vous brûler. Utiliser la poignée en bois pour retirer le rack de cuisson du Suntube® ainsi que des ustensiles adéquats pour retirer le plat du rack de cuisson.
- Retirer le Suntube® du cuisseur SunGood lorsque la cuisson est terminée.
- Retirer ensuite le rack de cuisson de son tube pour servir. Si il reste des aliments dans le rack de cuisson, il est possible de les maintenir au chaud dans le Suntube®. Attention cependant, la cuisson des aliments peut continuer un temps si la température à l'intérieur du Suntube est encore élevée.

Nettoyage

- **Nettoyage du Suntube® : attention, nettoyer le Suntube® uniquement lorsqu'il est froid.** Nettoyer le Suntube® avec un goupillon assez long pour atteindre le fond du tube (nous vous proposons un goupillon adapté à cet usage sur notre site). 1/Remplir le tube avec un peu d'eau et de liquide vaisselle. 2/Insérer votre goupillon et frotter doucement les parois. 3/Rincer abondamment le tube à l'eau claire.
- **Nettoyage du rack de cuisson** : le rack de cuisson est en acier inoxydable et peut être placé dans un lave-vaisselle si vous enlevez la poignée ou lavez à la main. Attention : afin de ne pas l'abimer, ne pas utiliser d'abrasifs, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four.
- **Nettoyage de la housse** : laver la housse à la main, à l'eau tiède avec un savon puis rincer à l'eau claire. Ne pas laver ou essorer en machine. Ne pas laisser sécher au soleil pour conserver les couleurs et l'élasticité.
- **Nettoyage du chiffon** : laver le chiffon à la main, à l'eau tiède. Utiliser si besoin du savon d'Alep ou de Marseille en petite quantité. Bien rincer votre chiffon avant de le faire sécher.

Avertissements

- Ne pas laisser à porter des enfants. Risque de brûlures.
- Températures élevées. Ne pas toucher le rack de cuisson et les aliments avec les mains pendant/après la cuisson. Attendre que le rack et son contenu refroidissent.
- N'insérez pas d'aliments froids directement dans le tube chaud. Cela peut causer un choc thermique (= création d'une tension excessive sur le tube qui provoque son affaiblissement et peut le faire imploser).
- Ne pas surcharger le rack de cuisson : lors de la cuisson certains aliments gonflent, ce qui pourrait coincer le rack dans le tube de cuisson.
- Ne pas forcer le rack de cuisson dans le tube. Cela pourrait casser ou endommager le tube.

[Équipement du SunGood®360]

- Un capteur tubulaire Suntutube® (temp 200°C à 240°C)
- Un rack de cuisson Suntutube®
76 cm (L) x 7 (ext) x 5 (int) cm
- Un support bois avec 2 tendeurs de maintien pour capteur tubulaire Suntutube®
- Une housse pour Suntutube® 65,5 (L) x 8 (ext) x 7 (int) cm
- Une marmite Cook UP (temp 100°C à 120°C)
33 (L) x 20 (l) x 12 (h) cm
- 2 sacs de cuisson pour la marmite Cook UP
- Un repose plat en acier pour la marmite Cook UP
- 11 réflecteurs miroirs adhésifs pour cuiseur SunGood®
- Un sac de transport 100% toile de parachute
- Une housse de rangement pour Suntutube®
- Un chiffon doux / 21 (L) x 21 (l) cm
- Une notice d'utilisation avec recettes solaires



[Utilisation du Suntutube®]

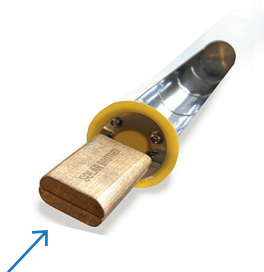
Pour une cuisson avec la marmite Cook UP, se référer au manuel d'utilisation du cuiseur SunGood® inclus dans le pack.

- 1/ Placer les aliments à l'intérieur du rack de cuisson de façon homogène.
- 2/ Insérer votre rack de cuisson dans le tube.
- 3/ Déposer le Suntutube® avec ses supports bois au centre du SunGood®.
- 4/ Orienter le cuiseur SunGood® face au soleil (voir manuel SunGood®).
- 5/ Retirer le rack de cuisson en fin de cuisson.

[Montage du Suntutube®]

- 1/ Clipser la poignée bois sur l'extrémité du rack de cuisson.(1)
 - 2/ Glisser le rack de cuisson dans son tube en verre.
 - 3/ Poser le Suntutube® sur les 2 supports bois et fixer le tube à l'aide des tendeurs.
- Pour cela, placer le tendeur dans l'une des encoches du support bois, étirer le tendeur au-dessus du tube et rejoindre l'encoche opposée. Réaliser la même opération pour le deuxième support.(2)

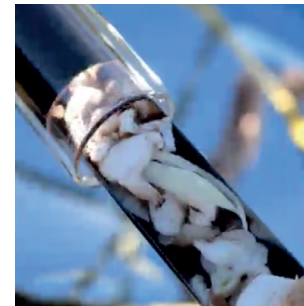
(1)



(2)



Étape 1/



Étape 3/



Étape 5/



Quelques conseils de cuissons

- Nous vous conseillons de déposer une feuille de papier cuisson à l'intérieur du rack de cuisson afin que les aliments n'adhèrent pas au récipient.
 - Pour une cuisson homogène, mélanger les aliments durant la cuisson.
 - Si vous souhaitez une cuisson saisie, vous pouvez préchauffer votre Suntutube® dans le cuiseur, pas plus de 10 mn au soleil puis y déposer les aliments à **température ambiante**.
- Attention :** pour éviter les chocs thermiques qui pourraient casser le tube, ne pas placer des aliments froids dans le tube lorsqu'il est chaud (voir «avertissements»).