



Manual de usuario del horno solar SUNCHEF

Instrucciones de seguridad.

Tenga cuidado al mover o transportar el dispositivo para no dejarlo caer.

Este dispositivo no es adecuado para niños sin supervisión o personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas.

Desembalaje del SUNCHEF

1. Abrir la caja de cartón y sacar el SUNCHEF y las dos partes que constituyen el pie. soporte del horno.



2. En el paquete del soporte hay un destornillador.



3. En la parte de las patas se debe recolocar el tubo central.





4. Para ello, tira del tubo con un poco de fuerza mientras sujetas la parte de plástico blanca hasta que se vea el pequeño agujero. Con el destornillador desenrosque la tuerca y el tornillo central.



5. Empuje el tubo para alinear el orificio del tubo con el orificio del plástico.



6. Vuelva a colocar la tuerca y el tornillo y atorníllelos con el destornillador. Tenga cuidado, si los agujeros están bien alineados no debería tener que forzar para atornillar.



7. Felicidades, el soporte está listo para recibir la base de seguimiento.





Puesta en funcionamiento del Sunchef:

8. Empuje el soporte superior hasta que toque el plástico y atornille el tornillo negro para sujetar el soporte.



9. Abrir las patas de apoyo hasta el límite.



10. Luego colóquelo sobre un piso plano y estable.



11. Levante el SUNCHEF e inserte las 4 arandelas, que se encuentran debajo del Sunchef, deslizar con cuidado en los canales del perfil de aluminio.





12. Abra ambas alas.



13. Apriete las dos tuercas de mariposa a la derecha e izquierda para evitar que la altura de las alas para volver a cerrar.



14. Retire la película protectora de los espejos. Tenga cuidado de colocar la película en paralelo y no verticalmente desde el espejo para evitar mover el espejo.



15. Presione el botón en la parte inferior del tubo de cocción y gire el listón de aluminio para liberar la rejilla de cocción. Este sistema le permite bloquear y desbloquear los bastidores.





16. Saque las rejillas de cocción de acero inoxidable del tubo. En estas rejillas especialmente diseñadas para el horno encontrarás un termómetro y una base en forma de Π que podrás utilizar para colocar la rejilla sobre la mesa.



Orientación del horno

Puede seguir el sol horizontalmente girando el SUNCHEF hacia la izquierda o hacia la derecha según sea necesario. Apretar la tuerca negra, sin forzar, para evitar que el horno se mueva con el viento.

17. Para el seguimiento vertical, utilice el botón amarillo/naranja en la parte posterior del pie.



18. El SUNCHEF está en el lugar correcto horizontalmente cuando la sombra proyectada por el tornillo en la parte superior del tubo no es visible.



Notarás que la sombra después de 15 o 20 minutos se ha movido de este lugar. No te preocupes, la temperatura dentro del tubo es lo suficientemente cálida como para continuar cocinando y se recuperará muy rápidamente cuando vuelvas a girar el horno hacia el sol.



Cocina



El interior del tubo de aluminio está protegido del vapor de los alimentos y del agua por un tubo de acero inoxidable. La comida se coloca en rejillas especiales de acero inoxidable de forma redonda y luego se inserta en el tubo de acero inoxidable. Tienes la opción de utilizar **papel de horno**.

luego papel de aluminio para envolver los alimentos cuando sea necesario para limitar las altas temperaturas y evitar la pirólisis de las grasas presentes en los alimentos, especialmente la carne.

Lo mejor es precalentar el horno a 100°C; esto no es °C antes de ponerle alimentos como carne, pero obligatorio para las verduras.

Todo tipo de alimentos deben descongelarse antes de colocarlos en la rejilla.

Una vez que la comida esté dentro de las rejillas, introdúcela en el tubo de acero inoxidable.

Para colocar el termómetro, **saque la rejilla unos diez centímetros**, coloque el termómetro en el pequeño orificio que se encuentra encima del mango. Luego simplemente empuje la rejilla para cerrarla. En tan solo unos minutos, la temperatura dentro del tubo aumentará en más de un 100% hasta quemarte la mano si tocas el tubo °C, pero no hay riesgo exterior.

Ojo, la temperatura no debe superar los 240°C si el horno está °C. Esto es fácilmente posible, especialmente cuando vacío. Coloque el SUNCHEF ligeramente alejado del sol para controlar la energía solar incidente.



Dependiendo del alimento y de la cantidad, el tiempo de cocción varía entre una hora y media y tres horas. Puedes dejar la comida dentro del SUNCHEF para mantenerla caliente hasta el momento de servirla, sin que le dé el sol. El tubo es como un termo. Utilice siempre guantes especiales al retirar las cacerolas, ya que estarán muy calientes. Para servir, colóquelos sobre la base de aluminio en forma de Π especialmente diseñada para una mejor estabilidad.



Limpieza



Para limpiar los espejos cuando tengan polvo, utilice siempre toallas de papel humedecidas con alcohol o limpiacristales. Evite el uso de telas tipo toallita preimpregnadas. Nunca limpie el tubo Pyrex cuando esté caliente, sólo cuando esté a temperatura ambiente.

Para facilitar la limpieza de la sartén, coloque agua con jabón en su interior y déjela en remojo hasta el final de la comida. A continuación simplemente retira los restos de comida con una esponja adecuada y finaliza enjuagando.

Después de su uso



Para retirar el SUNCHEF después de su uso, simplemente coloque el pulgar encima del enchufe y los otros cuatro dedos en la parte inferior del SUNCHEF y empuje, sujetando el mango al mismo tiempo, hasta que se suelte por completo. Recuerde aflojar las dos tuercas de mariposa de la derecha y de la izquierda al cerrar.

¡Juntos hagamos brillar el planeta!