



Manuale utente del forno solare SUNCHEF

Istruzioni di sicurezza.

Quando si sposta o si trasporta il dispositivo, fare attenzione a non farlo cadere.

Questo dispositivo non è adatto a bambini senza sorveglianza o a persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali.

Disimballaggio del SUNCHEF

1. Aprire la scatola di cartone ed estrarre il SUNCHEF e le due parti che costituiscono il piede supporto forno.



2. Nella confezione della staffa è presente un cacciavite.



3. Nella parte con le gambe è necessario riposizionare il tubo centrale.





4. Per fare ciò, tirare il tubo con un po' di forza tenendo la parte in plastica bianca finché non diventa visibile il piccolo foro. Utilizzando il cacciavite, svitare il dado e la vite centrale.



5. Spingere il tubo per allineare il foro nel tubo con il foro nella plastica.



6. Sostituire il dado e la vite e avvitarli con il cacciavite. Fare attenzione, se i buchi sono ben allineati non dovrete forzare per avvitare.



7. Congratulazioni, il supporto è pronto per ricevere la base di tracciamento.





Messa in funzione del Sunchef:

8. Spingere la staffa superiore finché non tocca la plastica e avvitare la vite nera tenere il supporto.



9. Aprire le gambe di supporto al limite.



10. Posizionarlo quindi su un pavimento piano e stabile.



11. Sollevare il SUNCHEF e inserire le 4 rondelle, che si trovano sotto il Sunchef, far scorrere con attenzione nei canali del profilo in alluminio.





12. Apri entrambe le ali.



13. Stringere i due dadi ad alette a destra e a sinistra per evitare che l'altezza dell'ala diminuisca richiudere.



14. Rimuovere la pellicola protettiva dagli specchietti. Fare attenzione a tirare la pellicola parallelamente e non verticalmente dallo specchio per evitare di spostare lo specchio.



15. Premere il pulsante nella parte inferiore del tubo di cottura e ruotare la stecca in alluminio per rilasciare la griglia di cottura. Questo sistema consente di bloccare e sbloccare le cremagliere.





16. Estrarre le griglie di cottura in acciaio inossidabile dal tubo. In queste griglie appositamente progettate per il forno troverai un termometro e una base a forma di Y che potrai utilizzare per posizionare la griglia sul tavolo.



Orientamento del forno

Puoi seguire il sole orizzontalmente ruotando SUNCHEF a sinistra o a destra secondo necessità. Stringere il dado nero, senza forzare, per evitare che il forno si muova con il vento.

17. Per il tracciamento verticale, utilizzare il pulsante giallo/arancione sul retro del piede.



18. SUNCHEF è al posto giusto in orizzontale quando l'ombra proiettata dalla vite nella parte superiore del tubo non è visibile.



Noterai che l'ombra dopo 15 o 20 minuti si è spostata da questa posizione. Non preoccuparti, la temperatura all'interno del tubo è sufficientemente alta per continuare la cottura e si riprenderà molto rapidamente quando riporterai il forno verso il sole.



Cucina



L'interno del tubo in alluminio è protetto dai vapori alimentari e dall'acqua tramite un tubo in acciaio inox. Il cibo viene posto in apposite griglie in acciaio inox di forma tonda e viene poi inserito nel tubo in acciaio inox. Potete scegliere se utilizzare *la carta da forno*

poi foglio di alluminio per avvolgere gli alimenti quando necessario per limitare le alte temperature ed evitare la pirolisi dei grassi presenti negli alimenti, soprattutto nella carne.

È preferibile preriscaldare il forno a 100; per le verdure °C prima di inserirvi alimenti come la carne, ma non è obbligatorio.

Tutti i tipi di alimenti devono essere scongelati prima di essere riposti sulla griglia.

Una volta che il cibo è all'interno delle griglie, inserirlo nel tubo di acciaio inossidabile.

Per posizionare il termometro, *estrarre la griglia di una decina di centimetri*, posizionare il termometro nel piccolo foro sopra la maniglia. Quindi è sufficiente spingere il rack per chiuderlo. In pochi minuti, la temperatura all'interno del tubo aumenterà di oltre il 100% fino a bruciarti la mano se tocchi il tubo esterno. °C, ma non c'è rischio

Attenzione, la temperatura non deve superare i 240 se il forno °C. Ciò è facilmente possibile soprattutto quando è vuoto. Orientare leggermente il SUNCHEF al sole per controllare l'energia solare incidente.



A seconda della pietanza e della quantità, il tempo di cottura varia da un'ora e mezza a tre ore. Puoi lasciare il cibo all'interno del SUNCHEF per mantenerlo caldo fino al momento di servirlo, senza seguire il sole. Il tubo è come un thermos. Utilizzare sempre guanti speciali quando si rimuovono le pentole poiché saranno molto calde. Per servire, posizionateli sulla base in alluminio a forma di Y appositamente progettata per una migliore stabilità.



Pulizia



Per pulire gli specchi quando sono impolverati, utilizzare sempre carta assorbente inumidita con alcool o detergente per vetri. Evitare l'uso di tessuti preimpregnati. Non pulire mai il tubo Pyrex quando è caldo, ma solo quando è a temperatura ambiente.

Per pulire facilmente la padella, mettere all'interno acqua saponata e lasciarla in ammollo fino alla fine del pasto. Successivamente sarà sufficiente eliminare eventuali residui di cibo utilizzando una spugna idonea e terminare con il risciacquo.

Dopo l'uso



Per rimuovere SUNCHEF dopo l'uso, posizionare semplicemente il pollice sopra presa e le altre quattro dita sul fondo del SUNCHEF e spingere, tenendo contemporaneamente la maniglia, fino al completo rilascio. **Ricordarsi di allentare i due dadi ad alette a destra e a sinistra durante la chiusura.**

Insieme facciamo brillare il pianeta!