



Manuel d'utilisation du four solaire SUNCHEF

Instructions de Sécurité.

Faites attention lorsque vous déplacez ou transportez l'appareil de ne pas le faire tomber.

Cet appareil ne convient pas aux enfants sans surveillance ni aux personnes aux capacités physiques mentales ou sensoriels réduites.

Déballage du SUNCHEF

1. Ouvrez la boîte en carton et sortez le SUNCHEF et les deux pièces constituant le pied support du four.



2. Dans l'emballage du support se trouve un tournevis.



3. Sur la pièce avec les pattes, le tube central doit être repositionné.





4. Pour ce faire, tirez avec un peu de force le tube en tenant la pièce plastique blanche jusqu'à ce que le petit trou soit visible. En utilisant le tournevis dévissez l'écrou et la vis centrale.



5. Poussez le tube pour aligner le trou du tube avec celui du plastique.



6. Remettez en place l'écrou et la vis, et vissez-les avec le tournevis. Attention, si les trous sont bien alignés vous ne devriez pas avoir à forcer pour visser.



7. Félicitation, le support est prêt à recevoir la base de suivi.



Mise en fonctionnement du Sunchef :

8. Poussez le support supérieur jusqu'à ce qu'il touche le plastique et vissez la vis noire pour tenir le support.



9. Ouvrez les pieds du support jusqu'à leur limite.



10. Ensuite, placez-le sur un sol plat et stable.



11. Soulevez le SUNCHEF et insérer les 4 rondelles, qui se trouvent sous le Sunchef, en les glissant avec attention, dans les canaux du profilé aluminium.



12. Ouvrez les deux ailes.



13. Serrez les deux écrous papillon à droite et à gauche pour empêcher l'aile en hauteur de se refermer.



14. Enlevez le film de protection des miroirs. Faites attention de tirer le film parallèlement et non verticalement du miroir pour éviter de déplacer le miroir.



15. Poussez le bouton en bas du tube de cuisson et tournez la lamelle en aluminium pour libérer le rack de cuisson. Ce système permet de verrouiller et déverrouiller les racks.





- 16.** Tirez les racks de cuisson en inox, hors du tube. Dans ces racks spécialement conçus pour le four, vous trouverez un thermomètre et une base un forme de Π que vous pouvez utiliser pour poser le rack sur la table.



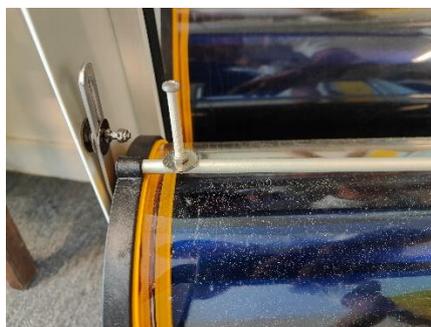
Orientation du four

Vous pouvez suivre le soleil horizontalement en tournant le SUNCHEF à gauche ou à droite selon vos besoins. Serrer l'écrou noir, sans forcer, pour empêcher le mouvement du four par le vent.

- 17.** Pour le suivi vertical, utilisez le bouton jaune/orange à l'arrière du pied.



- 18.** Le SUNCHEF est au bon endroit à l'horizontal lorsque l'ombre portée par la vis au sommet du tube n'est pas visible.



Vous remarquerez que l'ombre après 15 ou 20 minutes s'est déplacée de cet endroit. Ne vous inquiétez pas, la température à l'intérieur du tube est suffisamment chaude pour continuer la cuisson et se rétablira très rapidement lorsque vous réorienterez le four vers le soleil.

Cuisine



L'intérieur du tube en aluminium est protégé de la vapeur et de l'eau des aliments par un tube en acier inoxydable. Les aliments sont placés dans des racks spéciaux en acier inoxydable de forme ronde et sont ensuite insérés dans le tube en acier inoxydable. Vous avez le choix d'utiliser *du papier cuisson* puis du papier aluminium pour envelopper les aliments lorsque cela est nécessaire afin de limiter les températures élevées et d'éviter la pyrolyse des graisses présentes dans les aliments, en particulier la viande.

Il est préférable de préchauffer le four à 100 ° C avant d'y mettre les aliments comme la viande, mais cela n'est pas obligatoire pour les légumes.

Tous les types d'aliments doivent être décongelés avant de les mettre dans le rack.

Une fois que les aliments sont à l'intérieur des racks, insérez-les dans le tube en acier inoxydable.

Pour placer le thermomètre, *sortez le rack d'une dizaine de centimètre*, placez le thermomètre dans le petit trou au-dessus de la poignée. Ensuite, poussez simplement le rack pour fermer. En quelques minutes, la température à l'intérieur du tube augmentera de plus de 100 ° C, mais il n'y a aucun risque de vous brûler la main si vous touchez le tube externe.

Attention, la température ne doit pas passer les 240 ° C. Cela, est facilement possible surtout lorsque le four est vide. Tournez le SUNCHEF légèrement hors du soleil pour contrôler l'énergie solaire incidente.



En fonction des aliments et de la quantité, le temps de cuisson varie entre une heure et demie à trois heures. Vous pouvez laisser la nourriture à l'intérieur du SUNCHEF afin de la garder au chaud jusqu'au moment où vous devez la servir, sans suivre le soleil. Le tube est comme un thermos. Utilisez toujours des gants spéciaux pour retirer les casseroles car elles seront très chaudes. Pour servir placez-les sur la base en aluminium en forme de Π spécialement prévue pour une meilleure stabilité.



Nettoyage



Pour nettoyer les miroirs lorsqu'ils sont poussiéreux, utilisez toujours du papier absorbant humide avec de l'alcool ou un nettoyant pour vitres. Évitez l'utilisation de tissus préimprégnés de type lingettes. Ne nettoyez jamais le tube en pyrex lorsqu'il est chaud, seulement lorsqu'il est à température ambiante.

Pour un nettoyage facile de la casserole, mettez de l'eau savonneuse à l'intérieur et laissez-la tremper jusqu'à la fin de votre repas. Ensuite, retirez simplement les aliments restants à l'aide d'une éponge appropriée et terminez en rinçant.

Après utilisation



Pour retirer le SUNCHEF après utilisation, placez simplement votre pouce sur le dessus de la douille et vos quatre autres doigts en bas du SUNCHEF et poussez en tenant la poignée en même temps, jusqu'à libération complète. **N'oubliez pas de desserrer les deux écrous à oreilles à droite et à gauche lors de la fermeture.**

Ensemble ensoleillons la planète !