

# SOLARVERKAUF



## Bedienungsanleitung für den GLOBAL SUN OVEN ®



Die Benutzung Ihres SUN OVENS ist einfacher als Sie vielleicht denken. Der beste Weg damit vertraut zu werden ist es einfach mit dem Kochen zu beginnen. Nach wenigen zubereiteten Gerichten werden Sie sich wie ein Experte fühlen. Haben Sie keine Angst davor ein wenig zu experimentieren. Nichts wird anbrennen und Sie werden feststellen, dass Ihr SUN OVEN Ihnen mehr verzeiht als ein herkömmlicher Gas -oder Elektroofen.

### Standort

Stellen Sie Ihren SUN OVEN auf einen sonnigen Platz, der unbehindert von Schatten durch Bäume, Gebäude, etc. ist. Denken Sie daran, dass ein Platz, der momentan nicht schattiert ist, zu einem späteren Zeitpunkt durch den Lauf der Sonne sehr wohl schattig sein kann.

### Aufbau

Lösen Sie das Gewebeband, welches die Reflektoren fixiert. Heben Sie den Reflektor an und entfalten Sie ihn. Dann schieben Sie die Öffnung am Boden des Reflektors über die Schraube auf dem Holzrahmen und drehen die Schraube eine viertel Umdrehung um den Reflektor in der aufgeklappten Stellung zu fixieren. (Hinweis: Um die Reflektoren während der Herstellung und während des Transportes zu schützen, ist eine Schutzfolie auf den Reflektoren angebracht, welche vor der ersten Verwendung entfernt werden muss.)

### Einstellung

Stellen Sie die Vorderseite Ihres SUN OVENS in Richtung Sonne. Stellen Sie sich hinter den Ofen und drehen Sie den Ofen so in die Sonne, dass die Schatten auf beiden Seiten gleich groß sind. Kippen Sie den Ofen soweit, dass die Schatten im vorderen und hinteren Bereich der Ofenkammer möglichst klein sind. Um die Höhe des hinteren Fußes einzustellen, heben Sie den SUN OVEN hinten an, drücken Sie auf den Knopf und schieben Sie den Fuß bis er im passenden Loch einrastet. Prüfen Sie noch einmal, dass der Ofen optimal zur Sonne ausgerichtet ist.

Während der Kochzeit ist es sinnvoll gelegentlich die Stellung des Ofens zur Sonne nachzustellen. Wir empfehlen den SUN OVEN etwa einmal pro Stunde etwas zur Sonne zu drehen um möglichst wenig Schattenbildung in der Ofenkammer zu haben. Wenn Sie den SUN OVEN über einen längeren Zeitraum nicht einstellen können, empfehlen wir ihn so auszurichten, dass er in die Richtung zeigt aus der die Sonne am stärksten scheinen wird (zwischen 10:00 und 14:00 Uhr). Damit vermeiden Sie Schatten während der stärksten Kochzeit.

# SOLARVERKAUF



Der SUN OVEN funktioniert am besten an klaren, sonnigen Tagen. Zwischenzeitliche Bewölkung wird das Kochen verlangsamen aber nicht stoppen. Den besten Kocherfolg erreichen Sie, wenn Sie versuchen Schattenbildung in der Kochkammer weitestgehend zu vermeiden.

## **Vorheizen**

Der nächste Schritt ist das Vorheizen Ihres SUN OVENS. Üblicherweise wird er 150° C in etwa 20 Minuten erreichen. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen lassen Sie ihn bei verschlossener Tür zwischen 60 und 90 Minuten in der Sonne stehen bevor Sie Nahrungsmittel hinein geben. Nachdem Sie ihn vorgeheizt haben, lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen die Innenseite der Kochkammer und die Glastür. Verwenden Sie keine aggressiven, kratzenden oder scheuernden Putzmittel. Jetzt können Sie mit dem Kochen beginnen.

## **Koch Tipps**

Das SUN OVEN Kochverfahren ist so natürlich und fein, dass in den Rezepten viel weniger Feuchtigkeit benötigt wird, wenn geschlossene Töpfe verwendet werden. Die natürlichen inneren Säfte kommen auf einzigartige Art und Weise zur Geltung und ergeben einen hervorragenden feuchten Geschmack. Reduzieren Sie die Mengen an Flüssigkeit um mindestens ein Drittel der Angaben bei Gerichten die geschmort oder gedünstet werden und bei Soßen. Dies gilt nicht für alle Arten von Gebäck.

## **Kochtopf / Pfanne**

Mit Ihren SUN OVEN können Sie in jeder Art von Kochtöpfen, oder Pfannen kochen, welche in das Innere passen. Die besten Resultate erzielen Sie jedoch wenn Sie leichte, schwarze oder dunkelfarbige Töpfe verwenden. Wenn Sie einen Deckel verwenden, können Sie auch klare oder getönte hitzebeständige Glasdeckel verwenden. Vermeiden Sie reflektierende Materialien wie z.B. Folien. Die Reflektionen verringern die Effizienz der Wärmenutzung beim Kochen.

## **Pflege**

Die Pflege Ihres SUN OVENS ist minimal. Verwenden Sie keine aggressiven, kratzenden oder scheuernden Putzmittel sondern beispielsweise einen flüssigen Glasreiniger um die Reflektoren und das Glas sauber zu halten. Wenn die Reflektoren und das Glas nicht sauber sind, wird der Ofen keine Spitzentemperaturen erreichen.

**Solarverkauf.de**  
**Internetservice Marion Nordquist**  
**Gartenstr. 12**  
**63512 Hainburg**  
**Deutschland**

**Tel. 06182/5861**

**Email: [info@sun-oven.de](mailto:info@sun-oven.de)**

**Websites: [www.sun-oven.de](http://www.sun-oven.de) oder [www.solarverkauf.de](http://www.solarverkauf.de)**