

# Sonnenofen

[BLD\_1093019.DOC]

## Bedienungsanleitung für den SOLAR OVEN

Die Benutzung eines SUN OVENS ist einfacher als Sie vielleicht denken, haben Sie keine Angst davor ein wenig zu experimentieren. Nichts wird anbrennen und Sie werden feststellen, dass kochen mit einem SOLAR OVEN Spaß macht.

Stellen Sie den SOLAR 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 Gewebepband, 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. 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.

Der SOLAR OVEN funktioniert am besten an klaren, sonnigen Tagen. Zwischen-zeitliche 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 des 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.