

## Safety rules in handling the solar cooker

The reflector solar cooker has considerable energy and generates temperatures high enough for baking and frying. If you hold a newspaper in the focal point of the reflector, it will catch fire. For this reason, some safety guidelines are to be observed.

1. Children must not be left unattended with the cooker.
2. You should not stand in front of the cooker. In order to approach the pot safely, you should turn the reflector in such a way that you will be standing in its shade next to the pot support. If you are sensitive to sun you should use sun-protection cream and wear a sun hat. ..
3. The pot, the lid and the pot support will become very hot due to the concentrated sunlight. For this reason, please use handling-cloths/oven gloves for touching these parts. But do not leave the cloth on the lid or on the pot support; they may catch fire.

## Sicherheitsregeln zum Solarkocher

Der Reflektor-Solarkocher hat eine hohe Leistung und erzeugt Temperaturen, die auch das Backen und das Braten ermöglichen. Wenn man eine Zeitung in den Brennpunkt des Reflektors hält, dann entzündet sie sich. Daher sind einige Sicherheitsregeln zu beachten.

1. Kinder dürfen Sie nicht unbeaufsichtigt mit dem Kocher allein lassen.
2. Sie sollten nicht vor dem Kocher stehen. Um sicher zum Topf zu gelangen, schwenken Sie bitte den Reflektor so, dass Sie sich im Schatten des Reflektors neben dem Topfhalter befinden. (Bitte Sonnencreme und Sonnenhut nutzen, besonders wenn Sie den Aufenthalt in der Sonne nicht gut vertragen.)
3. Der Topf, der Topfdeckel und die Topfhalterung werden durch die Sonnenstrahlen sehr heiß. Verwenden Sie daher bitte Topflappen, wenn Sie diese Teile anfassen! Aber die Topflappen nicht auf dem Deckel oder dem Topfhalter liegen lassen; sie könnten verbrennen.

## Reglas de seguridad para la cocina solar parabólica

La cocina solar parabólica dispone de un reflector de rendimiento considerable y produce temperaturas que hacen posible el asado y el horneado. Si se coloca una hoja de papel de periódico en el punto focal del reflector observará como se quema. Por ello se deben respetar las siguientes reglas de seguridad.

1. Los niños no deben quedarse solos con la cocina solar.
2. No debe permanecerse frente al reflector. Para acercarse de forma segura a la olla, gire el reflector para estar en la sombra. Las personas que no soportan bien la radiación solar deben utilizar cremas solares protectoras en la cara y la piel expuesta al sol, así como protegerse la cabeza.
3. La olla, la tapa de la olla y el soporte de la misma se calientan mucho debido a los rayos del sol. ¡Utilice por favor manoplas de cocina para coger la olla o levantar la tapa! No deje trapos de cocina ni manoplas sobre la olla puesto que podrían quemarse.

## Règles de sécurité pour la cuisine à l'énergie solaire

Le four solaire à réflecteurs a un rendement considérable et produit des températures permettant aussi de cuire et de rôtir. Si l'on tient un journal sur le point d'ignition du miroir, il s'enflamme. C'est pourquoi certaines règles de sécurité doivent être respectées.

1. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls, sans surveillance, près du four solaire.
2. Il ne faut pas rester devant le four. Vous pouvez basculer le réflecteur afin d'accéder sans danger à la marmite de sorte que vous êtes à l'ombre du réflecteur à côté du support de la marmite. (Si vous supportez mal l'exposition au soleil, il faut utiliser une crème solaire et un chapeau de paille.)
3. Le récipient, son couvercle et le support deviennent très chauds dans le rayonnement solaire. Donc utilisez des maniques lorsque vous les saisissez ! Mais ne laissez pas les maniques sur le couvercle ou sur le support. Elles pourraient brûler.



## Regras de segurança para uso do fogão solar

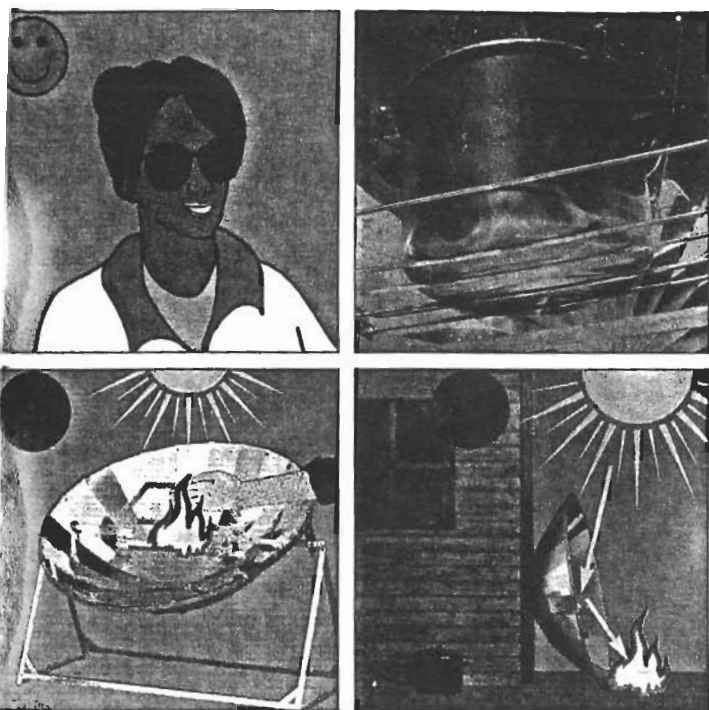
O fogão solar com refletor possui uma considerável potência e gera temperaturas que também possibilitam assar e fritar. Quando se coloca um jornal no foco do espelho, esse se acenderá. Por isso é necessário observar algumas regras de segurança.

1. Não deixe crianças sòzinhas junto ao fogão sem supervisão.
2. Não há necessidade de ficar de pé em frente ao fogão. Para atingir a panela com segurança, gire o refletor de modo que você fica na sombra do refletor ao lado do porta-panela. Use creme protetor e chapéu de palha, especialmente se você for sensível ao sol.
3. A panela, a tampa da panela e o porta-panela se aquecem muito devido aos raios do sol. Use panos de cozinha para tocar estas peças. Porém não deixe os panos sobre a tampa ou porta-panela, pois poderiam pegar fogo.

Only use pots that fit and hold securely in the pot support. It would be best to always use the large solar pot (for example with a diameter of 28 cm for SK14 or K14). If not in use the reflector has to be reliably fixed in its resting/safety position (with the rear side up, as shown in the picture). Ensure that the brake is well tightened. If it is not in this resting position, there is the danger that sunlight may be concentrated by the reflector to some object nearby the cooker and may damage it by heat or even cause it to catch fire.

If you dismantle the cooker, do not keep the reflector uncovered in the open. One may directly hang the reflector on a wall, in which case there should be no gap between it and the wall, through which sunlight may enter. There is also a risk of injury when cleaning the reflector sheets. Keep this in mind when washing the sheets (s. page 18).

Do avoid getting dazzled/ blinded! You might use sunglasses as precautionary measure, but it is most important to avoid dazzling/blending your eyes by correct use of the solar cooker! (s. page 16)



4. Utilice sólo ollas que se apoyen bien en el soporte de la olla. La olla solar recomendada para la SK14 y K14 es de 28 cm de diámetro.
5. Si no utiliza la cocina solar debe colocar el reflector en la posición de reposo, con el reverso hacia arriba como si fuera una seta. Asegúrese, por favor, que el freno está fijado firme en esta posición. Si este no está en la posición de reposo, existe el peligro, de que la radiación solar incidente sobre el reflector se concentre sobre algún objeto con el consiguiente peligro que lo estropee o queme.
6. Si desmonta la cocina solar no debe dejar el reflector al aire libre. Se puede colgar directamente en una pared de forma que no reciba la radiación solar.
7. Usted puede dañarse cuando limpie las láminas del reflector. Téngalo en cuenta al hacerlo. (vea p. 18)
8. ¡Evite el deslumbramiento! Usted puede usar gafas del sol, pero es muy importante evitar siempre el deslumbramiento haciendo un uso correcto de la cocina solar. (vea p. 16)

support. Nous vous conseillons de toujours utiliser le plus grand récipient solaire (par exemple diamètre 28 cm pour SK14 et K14).

5. Lorsque que vous n'utilisez pas le four, le réflecteur doit être placé en position de repos (avec le dos vers le haut). Veillez à ce que le frein soit bien serré. S'il n'est pas dans cette position de repos il existe un danger de concentration directe du rayonnement tombant du réflecteur sur un objet et que celui-ci soit endommagé par la chaleur ou même qu'il s'enflamme.
6. Si vous démontez le four solaire, ne laissez pas le réflecteur à l'air libre. Il est possible de l'accrocher directement à un mur sans toutefois laisser d'intervalle avec le mur dans lequel les rayons du soleil pourraient s'infiltrer.
7. Il est possible de se blesser en nettoyant les plaques du réflecteur. Attention lors du lavage des plaques. (voir page 18)
8. Evitez les éblouissements ! Même si vous portez des lunettes de soleil pour vous protéger, il faut absolument éviter tout éblouissement, dû à une mauvaise manipulation du four. (voir page 16)

4. Verwenden Sie nur Töpfe, die sicher in der Topfhalterung stehen. Am besten, Sie verwenden möglichst immer den großen Solartopf (z.B. 28 cm Durchmesser beim SK14 und K14).
5. Wenn Sie den Kocher nicht nutzen, muss der Reflektor in der Ruhestellung, mit der Rückseite nach oben, stehen. Achten Sie bitte darauf, dass die Bremse in dieser Stellung fest angezogen ist. Wenn der Kocher nicht in Ruhestellung ist, besteht die Gefahr, dass einfallende Sonnenstrahlung vom Reflektor auf einen Gegenstand in der direkten Umgebung konzentriert wird und ihn durch die Hitze beschädigt oder gar anzündet.
6. Wenn Sie den Kocher zerlegen, sollten Sie den Reflektor nicht im Freien aufbewahren. Man kann ihn direkt an eine Wand hängen, wobei kein Abstand zur Wand bestehen darf, durch den die Sonne einstrahlen kann.
7. An den Reflektorblechen kann man sich beim Säubern verletzen. Achten Sie darauf beim Abwaschen der Bleche (s. S. 18)
8. Vermeiden Sie Blendungen! Sie können eine Sonnenbrille verwenden, aber wesentlich ist, dass Sie die Blendung durch richtige Handhabung des Solarkochers vermeiden (s. S. 16).

4. Use somente panelas que ficam seguras na fixação. Melhor ainda, tente usar sempre que possível a maior panela solar (diâmetro 28 cm do modelo SK14 e K14).
5. Quando você não utiliza o fogão, o refletor deve ficar desligado, com a parte posterior para cima. (Preste atenção para que os freios estejam seguramente fixos.) Caso contrário, existe o perigo que a radiação solar do refletor seja concentrada sobre um objeto que poderá ficar danificado ou até incendiado pelo calor.
6. Quando você guardar o fogão, não deixe o refletor ao ar livre. Ele pode ser pendurado à parede, mas de modo que nenhuma brecha fique entre o refletor e a parede, por onde raios solares possam entrar e refletir.
7. Cuidado para não se machucar durante a limpeza das chapas do refletor. Preste cuidado também quando lavar as chapas. (veja pág. 18)
8. Evite ofuscamento. Se quiser você pode usar óculos escuros, mas importante é evitar ofuscamento manejando o fogão solar corretamente (veja pág. 16).

## How to avoid being dazzled by the solar cooker?

- Always turn the reflector completely away from the sun when you are putting the pot in the cooker or removing it. Then, no solar radiation will fall on the reflector, and you will be able to put in and remove the pot in the shade at a comfortable distance from the pot support.
- Adjust the solar cooker towards the sun by using the shadow indicator, and do not look into the reflector.
- In the area of concentrated radiation, there must be only dark-colour parts, since bright or reflective parts will reflect the radiation. Shiny parts in the pot area should be blackened.
- Do not place small pots in the solar cooker, because they allow part of the reflected radiation to escape out of the reflector. The large solar pot prevents dazzling/blending, because it absorbs all the reflected radiation. You can cook in a small pot by first placing it in the large pot in a water bath.

## Wie vermeide ich Blendung durch den Solarkocher?

- Zum Einsetzen des Topfes in den Solarkocher und zum Entnehmen schwenken Sie den Reflektor immer so, dass er die Sonne abdeckt. Es fällt dann keine Sonnenstrahlung in den Reflektor und Sie können im Schatten und im bequemen Abstand vom Topfhalter den Topf einsetzen und herausnehmen.
- Richten Sie den Solarkocher mit Hilfe des Schattenzeigers aus und schauen Sie nicht in den Reflektor.
- Im Bereich der konzentrierten Strahlung dürfen sich nur dunkle Teile befinden, weil helle oder reflektierende Teile die Strahlung zurückwerfen. Glänzende Teile im Topfbereich sollten Sie schwärzen.
- Setzen Sie keine kleinen Töpfe in den Solarkocher ein, denn sie lassen einen Teil der reflektierten Strahlung aus dem Reflektor austreten. Der große Solartopf verhindert die Blendung, weil er die reflektierte Strahlung vollständig aufnimmt. Sie können im kleinen Topf kochen, indem Sie ihn in den großen Topf stellen und im Wasserbad erhitzen.

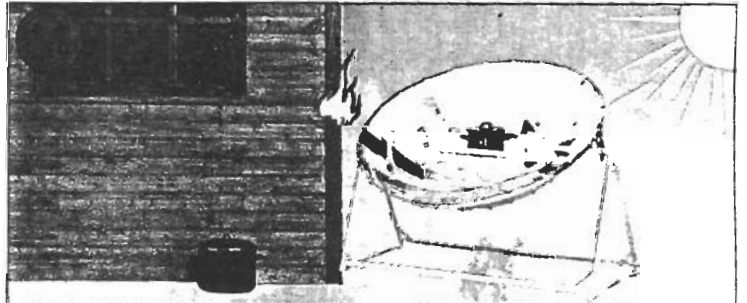
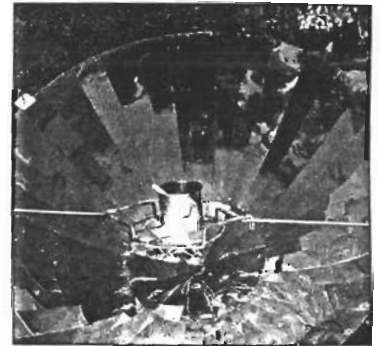
## ¿Cómo evitar el deslumbramiento?

- Para colocar o retirar la olla en la cocina solar gire el reflector siempre de forma, que evite el sol directo. Así no entran rayos solares en el reflector y podrá retirar o colocar la olla desde una posición segura y cómoda.
- Oriente la cocina solar con la ayuda del indicador de sombra y no mire en el reflector.
- Sobre el área de concentración de la radiación solar sólo deben colocarse recipientes de color oscuro, puesto que superficies claras o brillantes reflejan la radiación. Pinte de color negro de horno cualquier superficie brillante del recipiente.
- No coloque una olla pequeña en la cocina solar puesto que quedará un área a través de la cual se proyectará radiación que podría deslumbrar a la persona que esté cocinando.

La olla solar grande, impide el deslumbramiento porque recoge íntegramente la radiación reflejada. Se puede cocinar con una olla pequeña mientras esta se coloque dentro de una olla grande para calentarse al baño María.

## Comment éviter l'éblouissement par le four solaire?

- Lors du placement ou du retrait du récipient dans le four solaire, faites toujours pivoter le réflecteur de sorte qu'il couvre le soleil. Ainsi, aucun rayon de soleil ne tombe sur le réflecteur et vous pouvez placer et retirer la marmite du support à l'ombre dans une attitude commode.
- Orientez le four solaire à l'aide de l'indicateur d'ombre et ne regardez pas dans le réflecteur tant qu'aucune marmite ne se trouve dans le four solaire.
- Dans la zone de rayonnement concentré, il ne doit y avoir que des parties sombres car les parties claires ou réfléchantes renvoient le rayonnement. Les parties brillantes se trouvant dans la zone de la marmite doivent être noircies.
- Ne placez pas de petites marmites dans le four solaire car une partie du rayonnement réfléchi sortira du réflecteur. La grande marmite empêche l'éblouissement car elle absorbe totalement les rayons. Vous pouvez cuisiner dans la petite marmite en la plaçant dans une grande marmite et en la chauffant au bain marie.



## Como evitar ofuscamento com fogão solar?

- Para introduzir e retirar a panela do fogão solar mova o refletor sempre de modo que ele não fique exposto ao sol. Assim nenhum raio de sol incidirá sobre o refletor e você pode colocar e retirar a panela na sombra a uma distância confortável do porta-panela.
- Direcione o fogão solar com ajuda do indicador de sombra e não olhe no refletor.
- Na área de concentração de raios deixe somente peças escuras, porque peças claras e brilhantes refletem a radiação. Convém pintar de cor escura (preta) as peças brilhantes na região da panela.
- Não use panelas pequenas no fogão solar, pois elas podem refletir uma parte da radiação do refletor, de modo que uma pessoa fica ofuscada em frente ao refletor. A panela solar grande evita ofuscamento porque absorve os raios totalmente. Você pode cozinhar em panela pequena colocando-a dentro da panela grande e aquecê-la em banho-maria.

- e) The reflector must not be deformed. If the parabola shape is not correct, the sunlight will not be reflected onto the pot, which thus cannot absorb it.
- f) If the above guidelines are followed and the reflector is properly orientated towards the sun, you can approach the pot from the front without being dazzled. The pot will shield you from the concentrated radiation. You may then put seasoning into the pot, for example.
- g) If stirring or tasting the food is necessary during cooking, it is best to turn the reflector so that sunlight does not fall into the reflector and you can comfortably handle the pot.
- h) Do not cook food in the solar cooker that requires constant stirring. However, ways can be found to avoid such laborious stirring, mainly by use of the hay basket.

- e) Le réflecteur ne doit pas être déformé. Si la forme parabolique n'est pas intacte, le rayonnement solaire n'est pas réfléchi vers la marmite et ne peut donc pas être transformé en chaleur.
- f) Lorsque les règles ci-dessus sont respectées et que le réflecteur est bien orienté vers le soleil, vous pouvez passer devant la marmite sans être ébloui. La marmite vous protège du rayonnement réfléchi. Vous pouvez, par exemple, ajouter des épices dans la marmite.
- g) Pour remuer plus longuement ou pour goûter, il est préférable de basculer le réflecteur afin que le rayonnement solaire ne tombe pas sur le réflecteur et que vous accédez facilement à la marmite.
- h) Les plats nécessitant d'être remués en permanence ne doivent pas être préparés avec le four solaire. Mais il est possible de trouver des moyens pour éviter cette corvée, en utilisant la corbeille isolante pour mijoter ou pour tenir au chaud.



- e) Der Reflektor darf nicht deformiert sein. Wenn die Paraboloidform nicht stimmt, dann wird die Sonnenstrahlung nicht zum Topf reflektiert und kann von ihm nicht in Wärme umgewandelt werden.
- f) Wenn die obigen Regeln eingehalten sind und der Reflektor auf die Sonne ausgerichtet ist, dann können Sie von vorn auf den Topf zugehen und Sie werden nicht geblendet. Der Topf schirmt Sie von der konzentrierten Strahlung ab. Sie können dann z. B. Gewürze in den Topf geben.
- g) Zum längeren Umrühren oder zum Probieren schwenken Sie bitte den Reflektor so, dass keine Sonnenstrahlung in den Reflektor fällt und Sie bequem zum Topf gelangen.
- h) Speisen, die ein ständiges Umrühren verlangen, sollten Sie im Solarkocher nicht zubereiten. Aber es lassen sich Wege finden, dieses mühsame Umrühren zu vermeiden, vor allem durch die Verwendung des Warmhalte-Garkorbes.

- e) El reflector no debe ser deformado. Si no mantiene la forma parabólica, entonces la radiación solar no se reflejará en la olla y no captará bien el calor.
- f) Si observa las reglas mencionadas y cuando el reflector esté bien orientado hacia el sol, puede acercarse delante de la olla sin deslumbrarse. La olla le protege de la radiación concentrada y así podrá añadir, por ejemplo, especias a su caldo.
- g) Para remover la comida durante algún tiempo o para probar su sabor insistimos que haga girar el reflector para que no entren rayos del sol y así usted pueda alcanzar la olla cómodamente.
- h) No cocine con la cocina solar parabólica aquellas recetas que requieran remover constantemente sus componentes. Sin embargo, hay posibilidades de evitar este remover laborioso utilizando la cesta aislante.

- e) O refletor não deve estar deformado. Quando a forma parabolóide não é perfeita a radiação não é refletida na panela e não pode ser transformada em calor.
- f) Mantidas as regras acima e direcionado o refletor ao sol, você pode aproximar-se de frente à panela e não será ofuscada. A panela protegerá você dos raios concentrados. Agora você pode dar temperos na panela, por exemplo.
- g) Para mexer na panela demoradamente ou para provar a comida, gire o refletor de modo que não seja atingido por raios solares e para que você chegue sem perigo até a panela.
- h) Refeições que precisam ser mexidas permanentemente não convém preparar no fogão solar. Porém existem maneiras de evitar este modo de preparo, sobretudo com utilização dos cestos de retenção de calor.

## Rules for maintenance

Our cooker is left outside all year long. When not in use, the reflector is in its resting position (the back is turned up), so that no dirt falls into the reflector.

It is very easy to clean the cooker. However, you must only use soft, non-abrasive cloths that do not get frayed. The reflector is first washed with a wet cloth or sponge soaked in water and some washing-up liquid. Afterwards, it is rinsed with water. To ensure that no lime stains are left behind, the reflector is dried off with newspaper (or a dry piece of cloth) after washing.

More substantial stains such as splashes of grease should be removed as soon as possible:

### **Do not use any metal scourers or cleaners with scouring powder on the reflector,**

they will scratch the surface of the reflector sheets. Scratches reduce the performance of the cooker.

## **Regeln zur Pflege des Solarkochers**

Unser Kocher steht während des ganzen Jahres im Freien. Wenn er nicht benutzt wird, ist der Reflektor in Ruhestellung (Rückseite nach oben), so dass kein Schmutz in den Reflektor fällt.

Das Reinigen des Kochers ist sehr einfach. Sie dürfen aber nur weiche, nicht fasernde Tücher oder Schwämme benutzen. Zuerst wird der Reflektor mit einem nassen Lappen oder Schwamm abgewaschen, der mit Spülmittel getränkt ist. Anschließend wird mit Wasser gespült. Damit keine Kalkflecken zurückbleiben, wird der Reflektor am Schluss mit Zeitungspapier (oder einem trockenem Tuch) abgetrocknet.

Größere Flecken wie Fettspritzer sollten Sie möglichst bald wegsputzen.

### **Bitte verwenden Sie keinesfalls Metallreiber oder Reiniger mit Scheuerpulver beim Reflektor,**

diese verkratzen die Oberfläche des Reflektorbleches. Kratzer vermindern die Kochleistung.

## **Reglas para el mantenimiento de la cocina solar**

Su cocina solar puede estar todo el año al aire libre. Mientras no la utilice coloque el reflector en la posición de reposo (el reverso hacia arriba), de forma que su cara brillante no se ensucie.

La limpieza de la cocina solar es muy fácil. Sólo debe utilizar esponjas o paños suaves no deshilachados. Primero lave el reflector con un trapo húmedo o con una esponja, empapada con detergente. Inmediatamente se enjuaga con agua limpia. Para que no quede ninguna mancha de cal, seque el reflector al final con un papel de periódico o con un paño seco.

Las manchas gruesas como las de grasa, es mejor limpiarlas al momento.

### **No utilice por favor ningún tipo de estropajo de metal o de producto de limpieza con líquido o polvo abrasivo para el reflector,**

estos rallan la superficie de las láminas del reflector y su cocina pierde potencia solar. Los estropajos pueden dañar el rendimiento de la cocina.

Notre four reste dehors toute l'année. Lorsqu'il n'est pas utilisé, le réflecteur reste en position de repos (le dos vers haut), de sorte qu'aucune impureté ne tombe dedans.

Le nettoyage du four est très simple. Vous ne devez utiliser que des chiffons doux, non effilochés ou que des éponge. Tout d'abord, lavez le réflecteur avec un chiffon humide ou une éponge imbibée d'un produit nettoyant. Enfin, rincez l'eau claire. Pour éviter les taches de calcaire, le réflecteur est séché à la fin avec du papier journal (ou un chiffon sec).

Les taches grossières telles que les projections de graisse doivent être nettoyées le plus rapidement possible.

### **N'utilisez en aucun cas des éponges métalliques ou une poudre à récurer sur le réflecteur**

Ces derniers provoquent des éraflures à la surface des plaques du réflecteur. Ces éraflures diminuent le rendement.



## **Regras de manutenção do fogão solar**

Nosso fogão fica no ambiente externo o ano inteiro. Quando não é utilizado, fica em estado inativo (lado posterior para cima), de modo que nenhuma sujeira pode cair no refletor.

A limpeza é muito simples. Você deve, porém, usar somente panos ou esponjas úmidas que não desfiem. Para iniciar o refletor deve ser lavado com um pano ou esponja úmida molhada com detergente. Em seguida, lave-o com água limpa. Para evitar manchas de cal seque o refletor com papel de jornal (ou com pano seco).

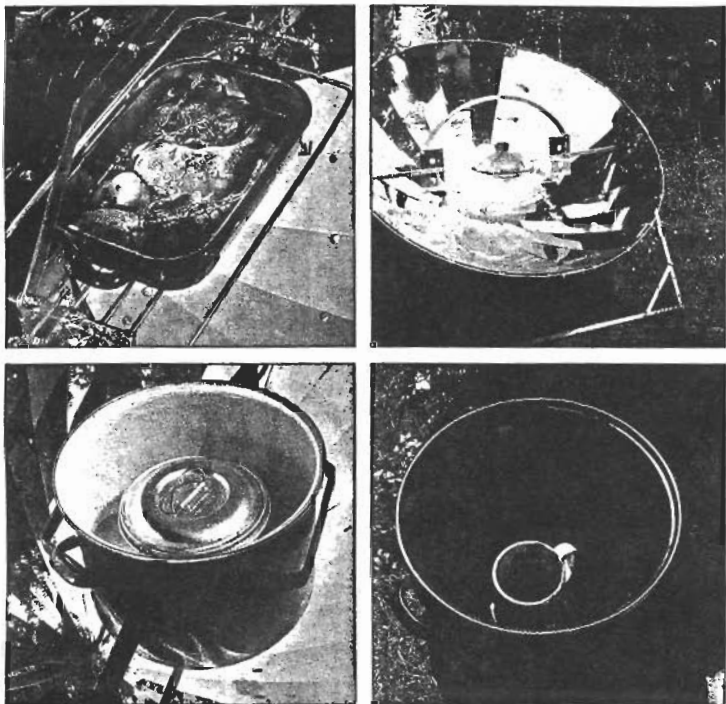
Manchas de gordura devem ser lavadas o quanto antes.

### **Nunca utilize esponjas com fios metálicos ou detergente em pó para esfregar o refletor.**

Estes raspam a superfície do refletor e diminuem o potencial do fogão.

## Basic rules for enjoying cooking, baking, frying and deep-frying with the solar cooker

- The solar cooker needs a sunny, level location which is protected from the wind. You can improve the stability of your solar cooker against wind bows by attaching weights on the structure.
- Only use dark cooking vessels. The black, enamelled solar pot or a large cast-iron pot is most suitable. A pan with a high rim is useful for fried dishes. You can also use a wok. The poor heat conduction of ceramics is a disadvantage of ceramic pots and they tend to crack. The oval ceramic pot that I put in my solar cooker cracked. But the Tajine, the Moroccan clay pot (see picture on the right), is very suitable for the solar cooker.
- Do not use pots with parts, which are not resistant to heat (for example with plastic or wooden handles). If you cannot replace these parts, you should wrap aluminium foil around them.
- The large solar pot is best suited for the protected heating of small quantities of food in a water bath (for example milk, pudding, honey).



## Reglas básicas para cocinar, hornear, freír y asar con la cocina solar, satisfactoriamente

- La cocina solar necesita un lugar soleado, plano y protegido del viento. Para evitar que la cocina sea volcada por un viento fuerte se pueden sujetar pesos en el soporte.
- Sólo utilice recipientes oscuros. Los más apropiados son las ollas solares, negras, esmaltadas o las ollas de hierro fundido. Para las cazuelas o paelleras utilice las hondas de borde alto. También se puede colocar un wok (sartén china). Las ollas y cazuelas cerámicas conducen mal el calor y en ellas pueden producirse grietas. La olla oval de cerámica, que coloqué en mi cocina solar, se rompió. Pero el tagin, la vajilla de barro marroquí (ver foto), es apropiada.
- No utilice ninguna olla con elementos que no aguantan altas temperaturas (Ej: asas de plástico o madera). Si no puede destornillar estos elementos, protéjalos con papel de aluminio.
- La olla solar grande es la más apropiada para calentar cantidades pequeñas de alimentos al baño María (Ej: leche, flan, miel).

## Règles de base pour cuire, griller, rôtir et frire

- La cuisine solaire a besoin d'une surface plane, ensoleillée, et à l'abri du vent. Lors de bourrasques, vous pouvez améliorer la stabilité du four en plaçant des poids sur le socle.
- N'employer que des plats foncés. La marmite noire, émaillée ou une grande marmite de fonte sont idéales. Pour les plats à la poêle, une poêle avec de grands bords est avantageuse. Un wok peut être également utilisé. Pour les récipients en céramique, la mauvaise conductibilité de la chaleur par la céramique est un inconvénient et le matériel peut se fêler. Le Römertopf que j'ai mis dans mon four solaire a éclaté. En revanche la tajine, le plat en terre cuite marocain (voir illustration) est adaptée au four solaire.
- N'utilisez aucun recipients avec des parties, qui ne résistent pas à la chaleur, comme par exemple: poignées synthétiques ou en bois. Si vous ne pouvez pas dévisser ces parties, recouvrez les de papier alu.
- La grande marmite solaire est parfaitement adaptée pour réchauffer de petites quantités au bain-marie (par exemple lait, pudding, miel).

## Grundregeln für viel Freude beim solareren Kochen, Backen, Braten und Fritieren

- Der Solarkocher benötigt einen sonnigen, ebenen, windgeschützten Platz. Sie können die Standfestigkeit gegen Windböen durch Gewichte am Gestell verbessern.
- Nur dunkle Kochgefäße verwenden. Am besten eignet sich der schwarze, emaillierte Solartopf oder ein großer Gusseisentopf. Für Pfannengerichte ist eine Pfanne mit hohem Rand vorteilhaft. Auch einen Wok können Sie einsetzen. Bei Keramik-Töpfen ist die schlechte Wärmeleitung der Keramik nachteilig und es kann zu Rissen im Material kommen. Der Römertopf, den ich in meinen Solarkocher gestellt habe, ist gesprungen. Aber die Tajine, das marokkanischen Lehmgeschirr (siehe Bild), ist für den Solarkocher geeignet.
- Keine Kochgefäße im Solarkocher verwenden, die nicht hitzebeständige Teile haben (z. B. Griffe aus Kunststoff oder Holz). Wenn Sie diese Teile nicht abschrauben können, sollten Sie sie mit Alufolie umwickeln.
- Der große Solartopf eignet sich vorteilhaft, um kleinere Mengen im Wasserbad schonend zu erhitzen (z.B. Milch, Pudding, Honig).

## Regras básicas para cozer, assar, tostar e fritar

- O fogão solar precisa de um lugar ensolarado, plano, protegido contra viento. Você pode melhorar a firmeza do fogão contra vento forte fixando pesos à armação.
- Só utilize panelas e frigideiras escuras. É preferível usar a panela solar preta esmaltada ou uma panela grande de ferro fundido. Para refeições feitas em frigideira é vantajoso usar uma frigideira com bordas altas. Também pode usar-se um „wok“. A condução de calor de panelas de cerâmica é desvantajosa e pode causar trincas no material. A panela romana que eu coloquei no meu fogão solar quebrou. Mas a Tajini, a baixela de louça marroquina (veja a foto à direita), é bem adequada para o fogão solar.
- Nenhuma panela com garras, cabo ou botão de matéria plástica deve ser usada, pois não resistem a altas temperaturas. Se você não conseguir desparafusar as peças de plástico deve enrolá-las em folhas de alumínio.
- A grande panela solar é muito adequada para o aquecimento brando de pequenas quantidades em banho-maria (por exemplo: leite, pudim, mel)

put any water in the pot! Do not place the baking tin directly on the bottom of the pot, but on a stand, for example, a wire rack of a pressure-cooker-insert (tripod) or an aluminium wire-coil. (Also see page 34)

F) For baking, the pot is to be closed with the black lid; a glass lid will work like a burning-glass and may cause black spots on the cake. Baking has to be done with the lid closed! You should only move the lid to one side just before the baking is completed, so that the vapours can escape, and a crust can form. While baking, the pot is moved a quarter-turn every 10 to 20 minutes, so that whatever is being in the pot is browned evenly on all sides. I will give you more precise information with the baking recipes. (see page 34)

G) Please always use handling-cloths when removing the baking-tin! The pot and the contents can be very hot. It is recommended that you make a double hook of wire for the baking tin, so that you can remove it easily. A possibility is shown in the picture.

E) Zum Backen wird eine Backform (z. B. Springform) in den Topf gestellt. Kein Wasser in den Topf geben! Die Backform nicht direkt auf den Topfboden stellen, sondern auf ein Drahtgestell, z. B. einen Dampftopfeinsatz (Dreibein) oder eine Aluminium-Drahtwendel (s. S. 34).

F) Den Topf mit dem schwarzen Deckel verschließen. (Ein Glasdeckel wirkt wie ein Brennglas und kann schwarze Stellen auf dem Kuchen erzeugen.) Immer mit geschlossenem Deckel backen! Erst einige Minuten vor Backende den Deckel zwei Finger breit zur Seite schieben, damit der Dampf abziehen kann und eine Kruste entsteht.

Beim Backen wird der Topf alle 10 bis 20 Minuten um eine viertel Drehung bewegt, damit das Backgut im Topf allseitig gleichmäßig gebräunt wird. Die genaueren Hinweise gebe ich beim Beschreiben der Backrezepte. (s. S. 34)

G) Beim Herausnehmen der Backform bitte Topflappen verwenden! Der Topf, der Deckel und der Inhalt können sehr heiß werden. Es ist von Vorteil, wenn Sie sich einen Doppel-Haken für die Backform aus Draht biegen, damit diese leichter herausgenommen werden kann. Eine Möglichkeit ist im Bild dargestellt.

E) Para hornear se coloca en el interior de la olla un molde. ¡No debe ponerse nada de agua en la olla! El molde no se sitúa directamente sobre la base de la olla, sino sobre un armazón de alambre, ej: un soporte usado en ollas de vapor (de tres patas) o una espiral de alambre de aluminio. (vea página 34).

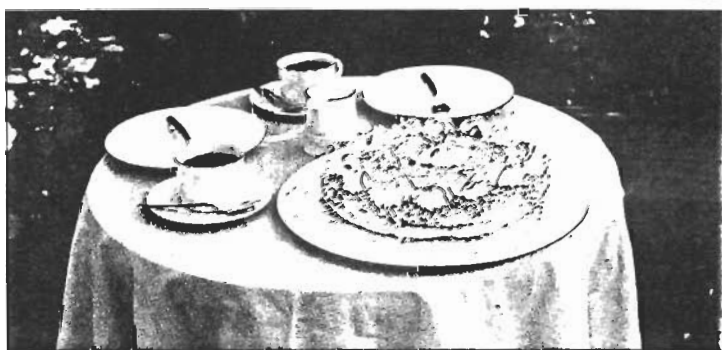
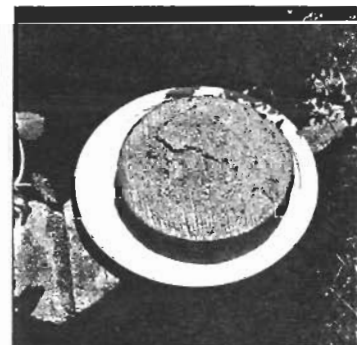
F) En la olla siempre debe colocarse la tapa negra. (Una tapadera de vidrio actúa como una lente que puede generar zonas quemadas sobre la masa) ¡Hornear con la tapa cerrada! Algunos minutos antes del final del horneado, se desplaza la tapa dos dedos hacia un lado, con ello el vapor saldrá y se formará una costra. Para hornear, mover la olla cada 10 a 20 minutos haciendo un cuarto de giro, esto facilita que la masa esté horneada homogéneamente. Doy indicaciones más detalladas cuando describo las recetas para hornear.

G) ¡Para sacar el molde utilice, por favor, las manoplas de cocina! La olla y su contenido se pueden calentar mucho. Se recomienda hacer un gancho doble de alambre al molde para poder retirarlo con comodidad. Los pasos para realizarlo se muestran en la fotografía.

Ne pas ajouter d'eau dans la marmite! Ne pas placer le moule directement sur le fond de la marmite, mais sur un support métallique, par exemple, un support pour la cuisson à la vapeur (trépied) ou une spirale métallique. (voir page 34)

F) Recouvrir la marmite avec le couvercle noir. (Un couvercle en verre fait l'office d'un verre ardent et peut produire taches noires sur le gâteau). Pendant la cuisson laisser le couvercle fermé! Quelques minutes avant la fin de la cuisson, décalez le couvercle de la largeur de deux doigts afin que la vapeur puisse s'échapper et qu'une croûte puisse se faire. Pour la confection de pâtisserie, tourner le récipient d'un quart de tour toutes les 10 ou 20 minutes afin que la cuisson soit réalisée de manière régulière. Je donne de plus amples informations dans la description des recettes. (voir page 34)

G) Pour enlever le moule, utilisez des maniques! La marmite et son contenu peuvent atteindre une haute température. Il est avantageux de recourber un fil métallique comme double crochet pour le moule afin de pouvoir l'enlever plus facilement. Les étapes de travail sont représentées dans l'illustration.



E) Para assar coloca-se uma forma para bolo dentro da panela. Não coloque água na panela! Não posicione a forma para bolo diretamente no fundo da panela e sim sobre um cavalete de arame, por exemplo um tripé ou uma espiral de arame de alumínio (veja pág. 34).

F) Coloque a tampa preta sobre a panela. (Não use tampa de vidro que poderá causar manchas escuras no bôlo. Assar sempre com tampa fechada! Abra a tampa somente apenas alguns minutos antes do final, para que vapor possa escapar e produzir uma crosta no bôlo. Durante o tempo de assar a panela deverá ser girada por 90 graus cada 10 a 20 minutos a fim de que o bôlo pegue uma cor uniforme. Informações mais exatas darão com a descrição das receitas para assar (veja pág. 34).

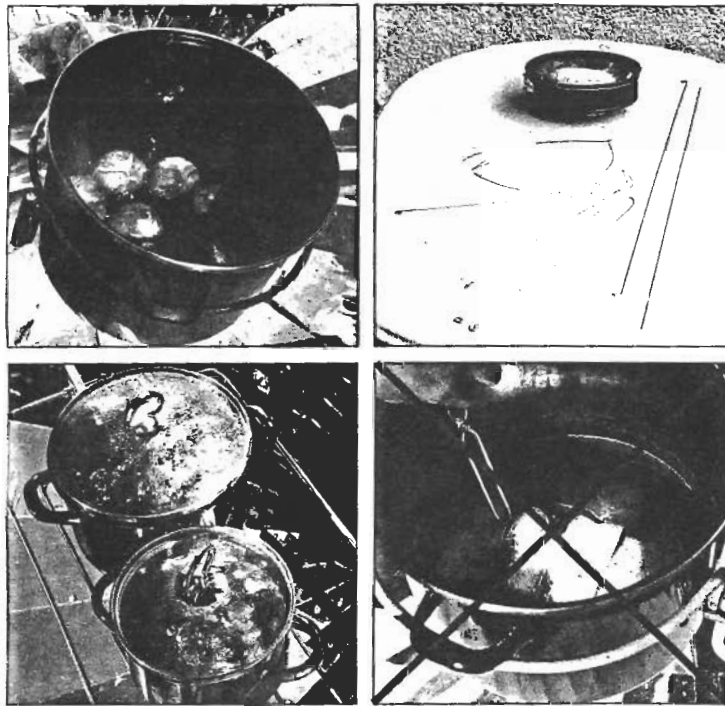
G) Para retirar o bôlo utilize panos ou guardanapos para não se queimar. A panela e o conteúdo podem atingir temperaturas muitas altas, como no forno comum. Uma boa idéia é dobrar um gancho duplo de arame para retirar a assadeira com mais facilidade. Um exemplo é ilustrado no quadro.

some (3 to 5) centimetres high! Place the lid on the pot all the time; otherwise the oil will not reach the required temperature.

- I) When frying meat, sausages or eggs, proceed just as with an electrical or gas stove; but preferably fry in the large pot to prevent grease spattering.
- J) You may simultaneously cook with two small pots, but I recommend that you only put one pot in the solar cooker and use a hay basket or several hay baskets to keep the food hot in several pots.
- K) Do not toast bread or anything else in the enamelled pot, because the high temperatures reached at the pot base will split off the enamel surface.

mentaire chaudes, ne remplir la marmite qu'à quelques (3 à 5) centimètres! Laissez le couvercle toujours fermé, pour que l'huile atteigne la température nécessaire.

- I) Pour cuire la viande, les saucisses, les oeufs sur le plat, veuillez procéder comme avec une cuisinière électrique ou à gaz; mais cuire dans une haute marmite pour éviter les projections d'huile.
- J) Vous pouvez cuire simultanément dans deux petits récipients mais, au lieu de cela, je vous conseille de toujours placer un seul récipient dans le four solaire et d'utiliser la corbeille thermique ou plusieurs corbeilles thermiques pour garder les aliments au chaud dans plusieurs récipients.
- K) Ne pas toaster dans des récipients émaillés, car les hautes températures produites au fond du récipient font craquer la couche d'émail.



- H) Beim Backen/Frittieren in heißem Speisefett/-öl den Topf nur einige (3 bis 5) Zentimeter hoch auffüllen! Immer den Deckel schließen, sonst bekommt man nicht die erforderliche Öltemperatur.
- I) Beim Braten von Fleisch, Bratwürstchen, Spiegeleiern genauso verfahren wie am Elektro- oder Gasherd; jedoch vorteilhaft den großen Topf verwenden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- J) Sie können gleichzeitig mit 2 kleinen Töpfen kochen, aber ich empfehle statt dessen, nur immer einen Topf in den Solarkocher zu stellen und den Warmhaltekorb bzw. mehrere Warmhaltekörbe zu verwenden, um die Speisen in mehreren Töpfen heiß zu halten.
- K) Im Email-Topf nicht toasten, weil die Emailschiicht bei den entstehenden hohen Temperaturen am Topfboden abspringt.

H) ¡Para hornear con grasa o aceite vegetal sólo se debe rellenar la olla de 3 a 5 centímetros! Tenga siempre puesta la tapa, de lo contrario el aceite no alcanzará la temperatura necesaria. Para freír utilice una malla de alambre o tapa de vidrio para evitar las salpicaduras.

I) Para asar carne, salchichas o huevos fritos se procede del mismo modo que en una cocina convencional eléctrica o de gas; pero recomiendo hacerlo con la olla grande para evitar las manchas de grasa.

J) Puede cocinar simultáneamente con dos ollas, pero yo recomiendo que coloque solo una olla en la cocina y después la coloque en una cesta aislante para terminar la cocción. A continuación proceda con la siguiente olla y así sucesivamente.

K) No tueste en la olla de esmalte puesto que se estropea la capa de esmalte, debido a las altas temperaturas que se originan.

H) Para fritar em azeite quente ou gordura, encher a panela somente de 3 a 5 cm de altura com óleo. Sempre que possível coloque a tampa, caso contrário não se atinge a temperatura necessária para fritar.

I) Para fritar carnes, salsichas, ovos etc., procede-se como nos fogões elétricos ou a gás, mas convém usar a panela grande para evitar salpicos de gordura.

J) É possível cozinhar simultaneamente em 2 panelas pequenas, mas recomendo colocar sempre uma panela só no fogão solar e usar o cesto retentor de calor ou vários cestos de retenção de calor para manter a temperatura da comida em várias panelas.

K) Não toste na panela esmaltada porque a camada de esmalte se desprende com altas temperaturas no fundo da panela.

## First attempts: Boiling water

At first, I want to describe how I use my solar cooker to boil water. The solar cooker stands in the resting position, i.e. with the bulge of the reflector pointing upwards, in a sunny position, on level ground, protected from wind. I turn the cooker that it is standing in a right angle to the direction of the sun. For this, I observe the shadow cast by its frame. I stand behind the cooker, so that it is positioned between the sun and me. Then I swing the reflector upwards so that I can stand in the shade of the reflector, right next to the pot support. The screws of the brake must be tightened sensitively.

Now I place my pot, filled with water, in the pot support (in the shade of the reflector). Only then I turn the reflector towards the sun. While doing this I look at the shadow of the shadow indicator and then at the reflection at the pot.

The concentrated light causes white 'sun flames' on the black pot. These should now encircle the lower part of the

## Erste Versuche: Wasser kochen

Zunächst will ich beschreiben, wie ich meinen Solarkocher im Garten verwende, um kochendes Wasser zu erzeugen. Der Solarkocher steht an einem sonnigen, ebenen, windgeschützten Platz in der Ruhestellung, d. h. mit der Wölbung des Reflektors nach oben. Ich drehe das Gestell des Kochers so, dass der Kocher quer zur Sonnenrichtung steht. Hierzu beobachte ich den Schatten des seitlichen Ständers. Jetzt schwenke ich den Reflektor so weit hoch, dass ich im Schatten des Reflektors direkt neben dem Topfhalter stehen kann. Die Schrauben der Bremse müssen gefühlvoll angezogen sein.

Jetzt setzte ich meinen mit Wasser gefüllten Topf in die Halterung ein (im Schatten des Reflektors). Dann erst schwenke ich den Reflektor zur Sonne. Dabei schaue ich auf den Schattenzeiger und dann auf die Reflektion am Topf.

Das konzentrierte Licht lässt am schwarzen Topf weiße "Sonnenflammen" entstehen. Diese sollten jetzt den unteren Teil des Topfes umfassen.

## Primera prueba: Hervir agua

Ante todo quiero describir, como utilizo mi cocina solar en el jardín para hervir agua. La cocina solar está en un lugar soleado y plano, protegido del viento en la posición de reposo, es decir con la curvatura del reflector hacia arriba. Giro la cocina de forma que quede transversal a la dirección del sol. Observo la sombra del armazón, me coloco detrás de ella y giro el reflector desde la posición de reposo a la posición vertical en contra al sol para que no entren los rayos en él. De esta forma yo estoy en la sombra y puedo acercarme al soporte de la olla sin deslumbramiento. Los tornillos del freno deben apretarse sensiblemente.

Coloco la olla llena de agua sobre el soporte y finalmente giro el reflector para que los rayos solares entren perpendiculares en él. Al mismo tiempo miro los tornillos de posicionamiento y finalmente la reflexión sobre la olla.

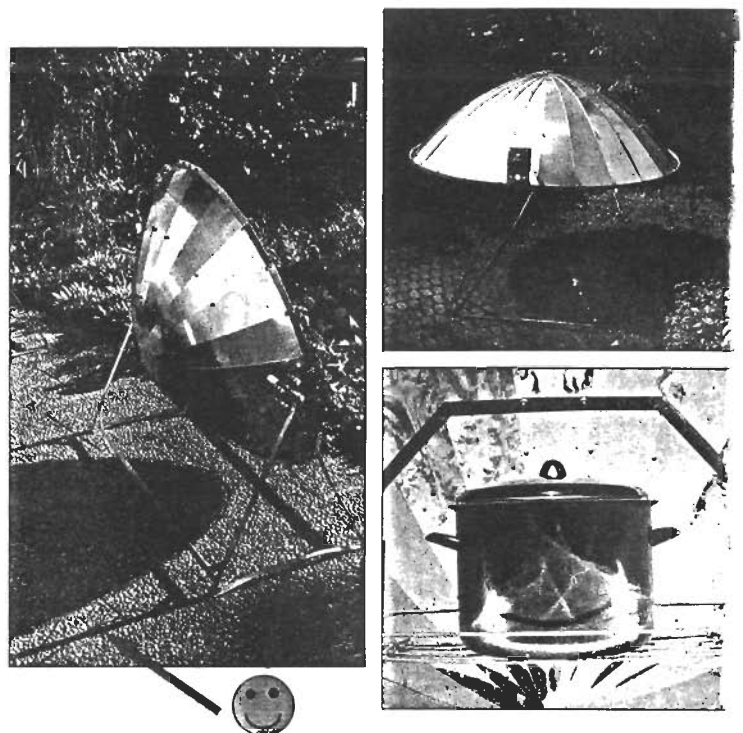
La luz concentrada deja en la olla negra unas "llamas de sol" blancas. Estas deben abarcar ahora la parte baja de la olla.

## Premiers tests: Faire bouillir de l'eau

Tout d'abord je désire décrire la manière d'utiliser mon four solaire dans le jardin pour obtenir de l'eau bouillante. Le four est installé à une place ensoleillée et protégée du vent, en position de sécurité, c'est-à-dire avec l'arrondi du réflecteur tourné vers le haut. Je place le socle du four de telle manière que le four soit placé transversalement à l'orientation du soleil. De plus je surveille les ombres du support latéral. Puis je me place derrière le four, donc il est situé entre moi et le soleil. Maintenant je fais pivoter le réflecteur de telle sorte que je me trouve à l'ombre du réflecteur, directement à côté du support du récipient. Les vis du frein (limiteur de couple) doivent être légèrement serrées.

Maintenant je place ma marmite remplie d'eau dans le support (à l'ombre du réflecteur). Puis ensuite seulement je fais pivoter le réflecteur vers le soleil. J'observe l'ombre de la vis de position et ensuite la réflexion sur la marmite.

La lumière concentrée provoque des "flammes solaires" sur le récipient noir. Celles-ci doivent maintenant encercler



## Primeiras experiências Aquecer água

Iniciando quero descrever como uso meu fogão solar no jardim, para ferver água. O fogão solar fica num lugar ensolarado e protegido do vento na posição de repouso, isto é com o abaulamento do refletor voltado para cima. Giro o suporte do fogão, de modo que o fogão fique perpendicularmente à direção do sol. Para isso observo a sombra do suporte atrás do fogão. Agora movo o refletor para cima, de modo que eu possa ficar à sombra do refletor ao lado do suporte da panela. Os parafusos do freio devem estar fixados com delicadeza.

Em seguida coloco a panela com água no suporte (na sombra do refletor). Só agora giro o refletor em direção ao sol. Faço isso observando o indicador de sombra e depois reflexão na panela.

A luz concentrada gera na panela escura chamas claras e incandescência. Estas deveriam agora cobrir a parte inferior da panela.

...t. With the sun at an angle, you should ensure that the 'sun flames' are not directed too much on the lid of the pot but mainly on the lower part and also a little on the front side of the pot. Hence, you won't have to adjust the reflector exactly, but position it more steeply and, at the same time, pay attention to the 'sun flames'.

You should readjust the cooker towards the sun every 15 to 20 minutes, by turning the cooker and adjust the reflector until the shadow cast by the shadow indicator (screws) is centred again (or until the 'sun flames' again surround the lower part of the pot.)

Please ensure that while cooking only your solar cooker is standing in the sunlight. If necessary you may protect you.

...a parte inferior...  
 quement, vous devez veiller à ce que les «flammes solaires» ne soient pas produites sur le couvercle du récipient mais à la partie inférieure du récipient et également un peu à l'avant du récipient. Vous ne devez dans ce cas pas orienter exactement le réflecteur mais éventuellement le placer plus droit tout en observant les «flammes solaires».

Vous devez orienter le four toutes les 15 à 20 minutes vers le soleil en tournant le four entier d'une part et en inclinant le réflecteur d'autre part jusqu'à ce que l'ombre de l'indicateur de position soit de nouveau centré ou que les «flammes solaires» encerclent de nouveau le fond du récipient. Une attention particulière n'est pas nécessaire.

Veillez à ce que le four solaire soit autant que possible au soleil lorsque vous cuisinez, mais vous, protégez vous.

Bei schräg stehender Sonne sollten Sie dafür sorgen, dass die "Sonnenflammen" nicht zu sehr am Topfdeckel entstehen, sondern vor allem am Topfunterteil und auch ein bisschen vorn am Topf. Sie müssen den Reflektor daher nicht exakt ausrichten, sondern gegebenenfalls ein bisschen steiler stellen und dabei die "Sonnenflammen" beobachten.

Sie sollten den Kocher alle 15 bis 20 Minuten wieder auf die Sonne ausrichten, indem Sie einerseits den ganzen Kocher drehen und andererseits den Reflektor neigen, bis der Schatten des Positionszeigers wieder zentriert ist bzw. die "Sonnenflammen" wieder den Topfboden umfassen.

Achten Sie darauf, dass beim Kochen möglichst nur Ihr Solarkocher in der Sonne steht; aber Sie sollten sich schützen.

Com o sol inclinado deve se atentar para que as chamas de incandescência não apareçam demasiado na tampa da panela e sim em toda a parte inferior desta e também um pouco na frente da panela. Para isso, não é necessário girar o refletor com exatidão, mas sim posicioná-lo eventualmente mais inclinado, observando as chamas de incandescência.

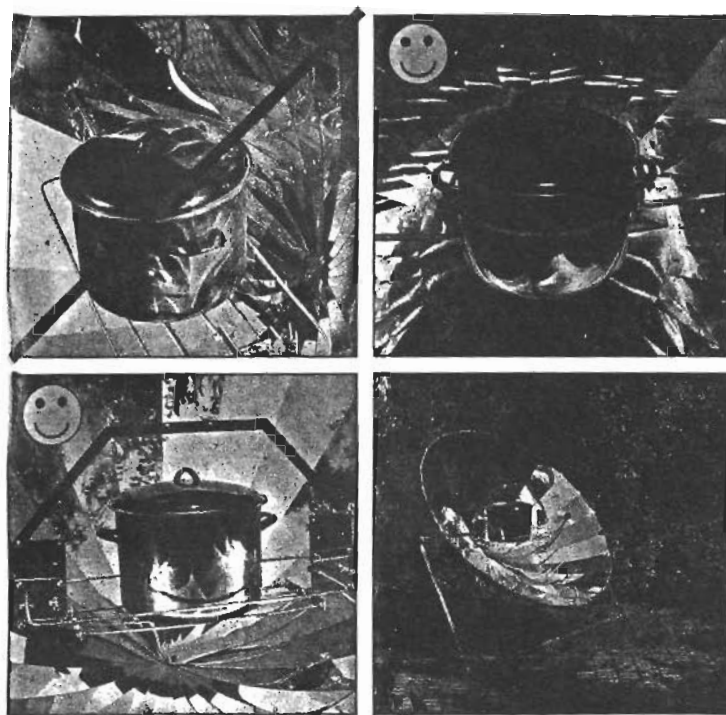
Você deverá ajustar o fogão em relação ao sol a cada 15 a 20 min., girando o fogão por um lado e inclinando o refletor por outro, até que a sombra do posicionador fique novamente centrada e as chamas de incandescência abrangem o fundo da panela. Isto não requer especial atenção.

Sempre que possível, faça com que apenas seu fogão solar e não você mesma fique no sol. Use eventualmente um boné ou chapéu para se proteger.

Quando el sol está muy inclinado debe asegurarse que las "llamas solares" no emergen demasiado por encima la tapa de la olla, sino que ocupan más la parte inferior de la olla y también un poco del frontal de esta. No debe orientar el reflector exactamente con la sombra de los tornillos de posicionamiento, sino inclinarlo eventualmente más, según la observación de las "llamas solares".

Debe reorientar la cocina cada 15 a 20 minutos hacia el sol, mientras por una parte se mueve la base de la cocina, por la otra se inclina el reflector hasta que la sombra de los indicadores de posición lo centran nuevamente o bien las "llamas solares" abarcan de nuevo la parte inferior de la olla.

Le aconsejo que durante la cocción solo su cocina solar se encuentre en la zona de sol. Usted debe protegerse.



## When cooking takes too long ...

... this may be for the following reasons:

- There is no clear sunshine. This is indicated by the fact that the sun does not cast any sharp shadows.
- The cooker is not standing in a wind-protected position. The wind can take away a lot of heat. (You can cut down heat-losses due to the wind if you place the pot in a heat-resistant glass bowl with a lid or by suspending a black coloured steel bowl in the glass bowl; see illustration).
- The reflector is not correctly adjusted to the sun, in other words, the 'sun flames' are not surrounding the lower area of the pot.
- The lid of the pot is missing, or the pot is not black.
- A shadow is falling on the reflector.
- The pot is too small so that part of the concentrated radiation misses the pot. The cooking capacity is also reduced when there are two pots on the support.
- The reflector sheets are matt or are heavily spoiled.

## Wenn das Kochen zu lange dauert...

... dann kann das folgende Gründe haben:

- Es herrscht kein klarer Sonnenschein. Das zeigt sich daran, dass die Sonne keine scharfen Schatten wirft.
- Der Kocher steht nicht windgeschützt. Wind kann viel Wärme abtransportieren. (Sie können den Wärmeverlust durch Wind vermindern, wenn Sie den Topf in eine hitzebeständige Glasschüssel mit Deckel stellen oder eine schwarze Stahlschüssel in die Glasschüssel hängen, s. Bild).
- Der Reflektor ist nicht richtig auf die Sonne ausgerichtet, d.h. die "Sonnenflammen" umfassen nicht den unteren Topfbereich.
- Der Topfdeckel fehlt oder der Topf ist nicht schwarz.
- Es fällt Schatten in den Reflektor.
- Der Topf ist zu klein, so dass ein Teil der konzentrierten Strahlung am Topf vorbeigeht. Auch bei zwei Töpfen ist die Kochleistung vermindert.
- Die Reflektorbleche sind matt oder stark verschmutzt.

## Cuando la cocción tarda demasiado...

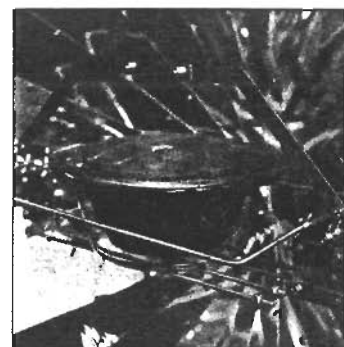
... entonces puede estar motivado por lo siguiente:

- No hay suficiente sol. Eso se ve cuando el sol no produce una sombra definida.
- La cocina no está protegida contra el viento. El viento puede evacuar mucho calor. (Puede evitar la pérdida calorífica producida por el viento, colocando la olla en un recipiente de vidrio resistente con tapadera o colocando una fuente de acero que descansa sobre el borde del recipiente de vidrio con tapa; vea foto).
- El reflector no está correctamente orientado hacia el sol o bien las "llamas solares" no abarcan la zona inferior de la olla.
- Falta la tapadera de la olla o la olla no es negra.
- Hay sombra proyectada en el reflector.
- La olla es demasiado pequeña, por lo que una parte de la radiación concentrada en la olla se desaprovecha. También la cocción con dos ollas reduce el rendimiento de la cocina.
- Las láminas del reflector están mates o muy sucias.

## Si la cuisson dure trop longtemps...

... en voici quelques raisons:

- L'éclat du soleil n'est pas assez vif. On s'en rend compte les ombres ne sont pas très prononcées.
- Le four n'est pas à l'abri du vent. Le vent peut disperser beaucoup de chaleur. (Vous pouvez éviter la perte de chaleur due au vent en plaçant la marmite dans un récipient de verre avec un couvercle ou si vous suspendez un récipient d'acier noir dans le récipient de verre, voir l'illustration).
- Le réflecteur n'est pas bien orienté vers le soleil, c'est-à-dire que les «flammes solaires» n'encerclent pas la zone inférieure de la marmite.
- Le couvercle manque ou la marmite n'est pas noire
- Des ombres tombent sur le réflecteur.
- La marmite est trop petite, de sorte qu'une partie des rayons concentrés passe à côté de la marmite. Même avec deux marmites, l'efficacité de cuisson est diminuée.
- Les plaques du réflecteur sont mates ou fortement encrassées.



## Quando a cozedura demora muito,

.....pode haver os seguintes motivos:

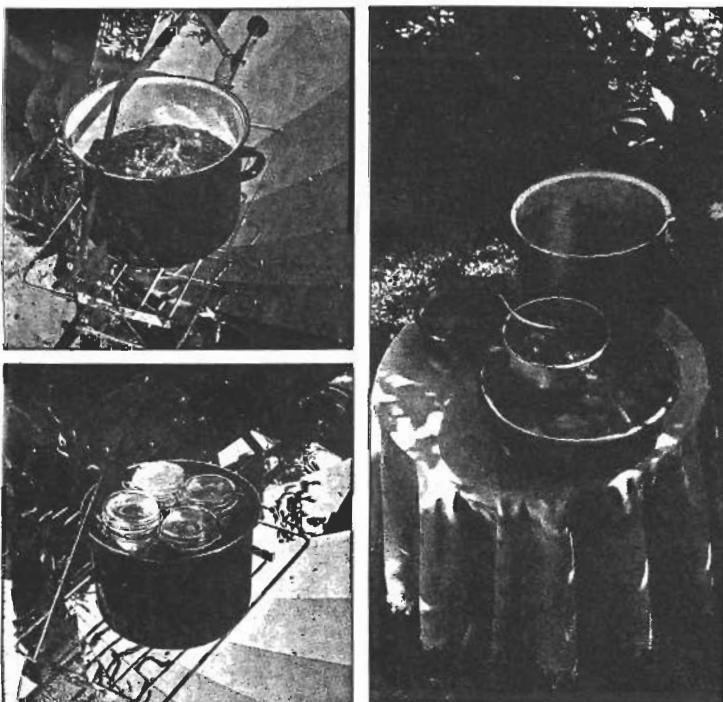
- Não faz sol. Isso se vê facilmente quando o sol não projeta sombras nítidas.
- O fogão não se encontra protegido contra vento. Vent pode abaixar consideravelmente a temperatura. (Você pode diminuir a perda de calor pelo vento colocando a panela em uma tigela de vidro Pirex com tampa ou pendurar uma travessa de aço escura na tigela Pirex (veja a ilustração).
- O refletor não está corretamente posicionado em relação ao sol, ou seja, as chamas de incandescência não abrangem a área inferior da panela.
- Falta tampar a panela ou a panela não é preta.
- Cai sombra no refletor.
- A panela é pequena demais, de modo que uma parte dos raios concentrados passa pelos lados da panela. Também o uso de duas panelas diminui a potência do fogão.
- As chapas do refletor estão foscas ou muito poluídas.

## Preservation food

Preserving fruit and vegetables is easy with the solar cooker and the large pot. Several preserving-jars will fit into the pot. Fruits can be bottled or made into jam/marmalade.

For preserving food, preparations are the same as with a gas or electrical stove. But you will find that cooking in the open is much more enjoyable.

Considering the fact that more than one fifth of the food-stuffs produced worldwide gets spoiled, one will appreciate the value of preserving by solar cookers.



## Conservar alimentos

La olla grande facilita la conservación de la fruta y la verdura. En ella pueden colocarse diversos potes de vidrio para esterilizarlos al baño María. La fruta también puede esterilizarse o cocinarse para preparar mermeladas.

La conservación de fruta y verdura se puede hacer como en la cocina convencional. Pero considere lo agradable que es cocinar al aire libre.

Si consideramos, que en todo el mundo más de una quinta parte de los alimentos que se producen se deteriora, entonces debemos reconocer las oportunidades de la conservación solar.

## Conservation des aliments

La mise en conserve des fruits et légumes est facilitée par le four solaire et par le grand récipient. On peut mettre plusieurs grands bocaux dans le grand récipient. Les fruits peuvent être mis en conserve ou transformés en confiture.

Pour la cuisson des confitures et des fruits vous pouvez procéder comme avec une cuisinière électrique ou à gaz. Mais vous constaterez à quel point il est agréable de cuisiner à l'extérieur. Lors de la préparation, écoutez les prévisions météorologiques.

Quand on pense qu'un cinquième des aliments produits est gaspillé, on réalise la chance de mettre en conserve grâce au four solaire.

## Haltbarmachen von Lebensmitteln

Das Haltbarmachen von Obst und Gemüse wird durch den Solarkocher und den großen Topf sehr erleichtert. Es passen mehrere große Einweckgläser in den Topf. Früchte können eingeweckt oder zu Marmelade gekocht werden.

Beim Einkochen können Sie wie beim Gas- oder Elektroherd verfahren. Aber Sie werden merken, wie viel erfreulicher das Einkochen im Freien ist.

Wenn man bedenkt, dass weltweit mehr als ein Fünftel der produzierten Nahrungsmittel verderben, dann erkennt man die Chancen des solaren Haltbarmachens.

## Conservação de alimentos

A conservação de frutas e verduras se torna muito mais fácil usando o fogão solar e a grande panela. Nesta cabem vários vidros de compotas. Frutas podem ser conservadas ou preparadas em marmelada. Grandes quantidades de geleia podem ser cozidas sem consumo de energia.

Para cozer frutas, proceda como num fogão a gás ou elétrico. Você verá como é agradável cozinhar ao ar livre, mas convém observar antes o boletim meteorológico.

Tomando em conta que mundialmente apodrecem mais de 1/5 dos alimentos produzidos, ficam óbvias as vantagens do fogão solar na conservação de alimentos.