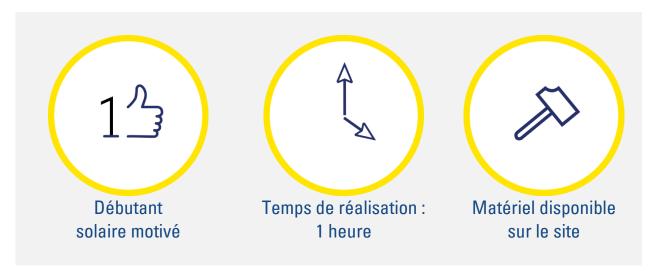


## Fabriquer votre dinette solaire

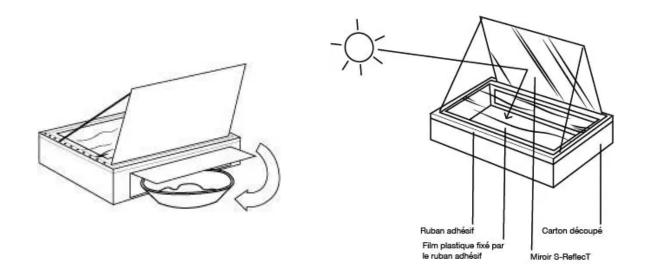


## Solar Brother vous propose les plans de la dinette solaire Sunlab.

Ce mini-cuiseur solaire atteint une température de 70-80°C maximum, idéal pour se familiariser avec la cuisson solaire douce. Les plus jeunes se régaleront en apprenant à faire fondre du fromage, du chocolat ou des chamallows. Les plus grands en profiteront pour réchauffer les plats préparés ou sécher légumes et fruits coupés en fines tranches.



### Son fonctionnement



Ce cuiseur solaire fonctionne à l'énergie solaire thermique qui utilise 3 principes.

1/ la concentration : Placer le cuiseur face au soleil. les miroirs reçoivent les rayons du soleil et les concentrent à l'intérieur du four. Ils jouent le rôle de réflecteur. Réorienter le cuiseur toutes les 5-15mn pour suivre le soleil.

**2/ la captation** : le plat de couleur noire ou foncée (ramequin, moule à gâteaux ou petite assiette) absorbe les rayons du soleil sans les renvoyer. IMPORTANT: ne pas utiliser de blanc ou d'inox qui renvoient la lumière.

**3 / La conservation** : Pour que la chaleur reste autour du plat et que la montée en température soit performante, le plat est placé à l'intérieur du four.

#### Pour votre sécurité

- Porter des lunettes afin de protéger vos yeux des reflets du miroir lors de la manipulation du four au soleil.
- Mettre des gants de protection pour retirer le plat chaud après cuisson.

## Le matériel qu'il vous faut !

- une boite en carton rectangulaire
- un cutter
- miroir réfléchissant S-ReflecT ou du papier aluminium
- sac de cuisson (papier plastique utilisé en cuisine pour conserver la chaleur)
- carton fin noir (par exemple, feuille Canson noire)
- ruban adhésif
- une baguette
- du papier journal
- un bouchon en liège

# Les étapes de fabrication de votre dinette solaire Sunlab!

#### Etape 1 : Réaliser la base du four dans la boite en carton

- Créer la fenêtre sur le dessus de la boite en découpant les 3 bords avec le cutter



- Plier le carton sur le dernier bord (pointillés) pour créer la partie réflecteur



- Créer la porte arrière en découpant selon le même modèle



#### Etape 2 : Réaliser la fenêtre transparente et le réflecteur

- Découper le sac de cuisson plastique en 2 feuilles égales avec des dimensions un peu plus grandes que la fenêtre. Coller les deux feuilles plastiques sur le pourtour de la fenêtre avec le ruban adhésif (partie intérieure et partie extérieure)

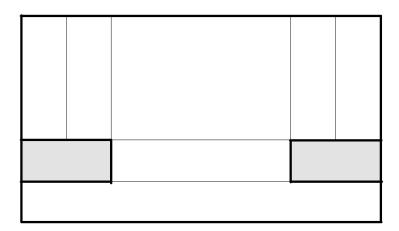


- Découper puis coller le miroir sur le réflecteur



#### **Etape 3** : **Réaliser l'intérieur du four**

- Rouler du papier journal et le placer à l'intérieur du four. Laisser l'espace devant la porte arrière et au milieu libre.
- Bien compacter le papier journal pour remplir les bords sur les 3 côtés
- Découper la feuille noire et former un bac fermé sur 3 côtés. (Voir plan ci-dessous)



- Disposer le bac noir au fond de la dinette solaire pour recouvrir le journal compacté



- Fixer le bac à l'aide du ruban adhésif
- Mettre du ruban adhésif sur les 3 côtés extérieurs pour l'isolation

### **Etape 4** : **Finitions**

- Fixer une baguette pour maintenir le réflecteur ouvert et incliné vers l'intérieur de la boite. Vous pouvez faire plusieurs petits trous sur le bord de la dinette pour incliner plus au moins le réflecteur avec la baguette.



- Créer une poignée pour la porte arrière : découper un bouchon en liège en 2 et le coller sur la porte.



#### Bravo! Votre dinette solaire est prête pour le plaisir des petits... et des grands!

Le dinette solaire peut atteindre une température de 70°C maximum et permettra aux plus jeunes de préparer du chocolat fondu, des chamallows fondu ou du fromage fondu. Ce mini-four solaire permet également de :

- réchauffer les plats déjà cuits, comme une part de pizza par exemple
- ou encore cuisiner, sécher des légumes ou des fruits coupés en fines tranches (banane, abricot, tomates, etc.)



# Partagez votre réalisation avec la Solar Family !

www.solarbrother.com