

ΗΛΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΟΥΤΙ – v.2b

οδηγίες κατασκευής και χρήσης
parathirofyllo@riseup.net



ΥΛΙΚΑ

- 4 κομμάτια κόντρα-πλακέ

Αν βρείτε πάχους 8mm χρησιμοποιείστε αυτές τις διαστάσεις:

37 X 50 εκ (βάση)
37 X 45 εκ (δύο πλαινά)
48,4 X 30 εκ (πλάτη)
50 X 56 εκ (καπάκι + μπροστά πορτάκι)

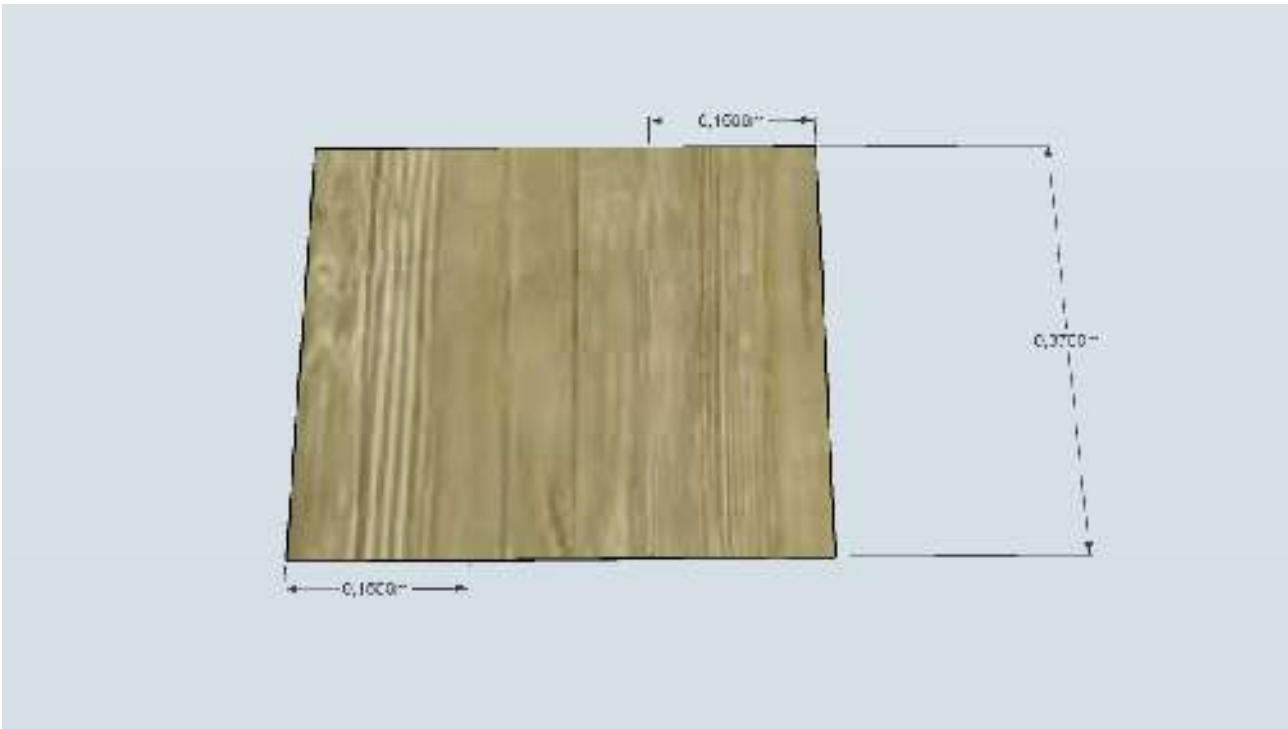
Αν βρείτε πάχους 9mm χρησιμοποιείστε αυτές τις διαστάσεις:

37 X 50,2 εκ (βάση)
37 X 45 εκ (δύο πλαινά)
48,4 X 30 εκ (πλάτη)
50,2 X 56 εκ (καπάκι + μπροστά πορτάκι)

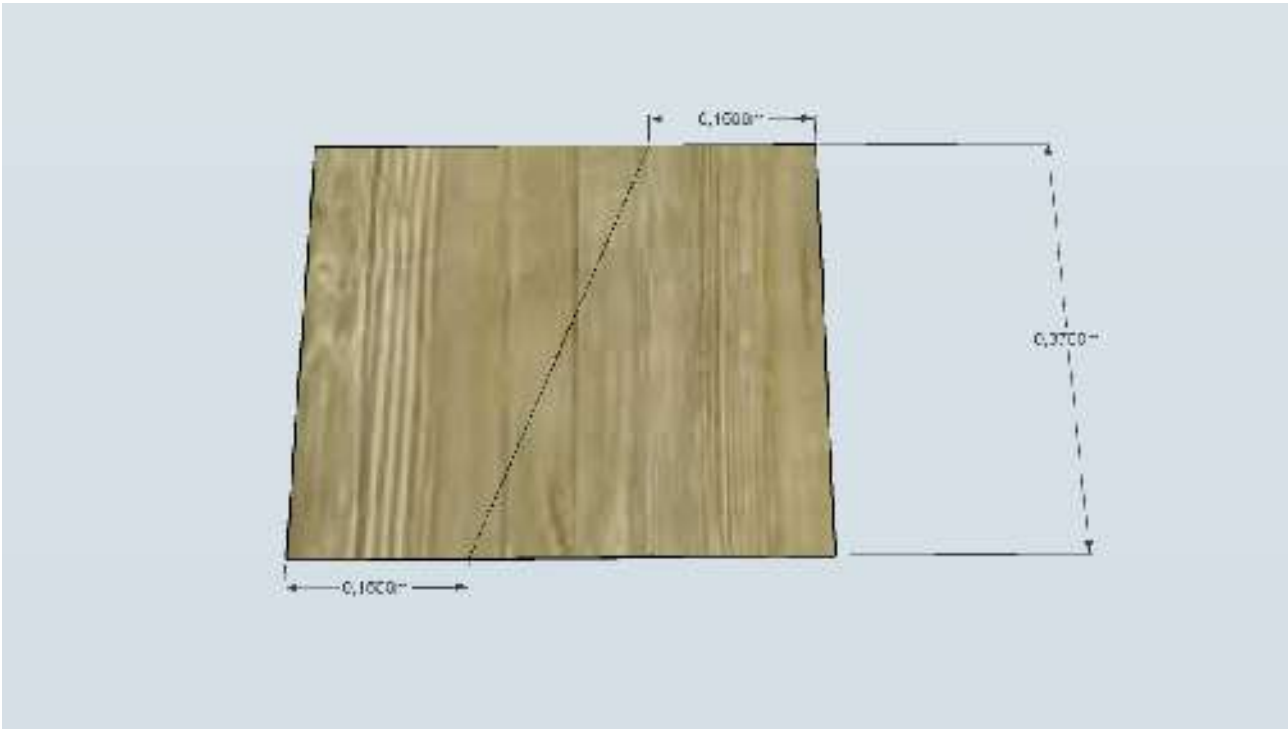
- 3 μέτρα πηχάκι 2 X 1εκ
- 2 τζάμια πάχους 4mm τροχισμένα στις άκρες τους
48,2νεκ X 38 εκ 48,2 εκ X 15 εκ
- 100 ξυλόβιδες 2 εκ λεπτές- 50 ξυλόβιδες 1εκ λεπτές
- 3 χερούλια και 6 μεντεσέδες για κιβώτια (οι δύο μεντεσέδες μεγάλο μέγεθος)
- 2 m x 1m χαρτόνι συσκευασίας (αυτό που είναι κυματιστό από τη μία πλευρά από χρωματοπωλείο)-
Αλουμινόχαρτο & αλουμινοταινία
- 4 πυρότουβλα διαστάσεων 11X 22 X3 εκ.
- ένα μαύρο ταπί 44 X 34 εκ ή μικρότερο.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ

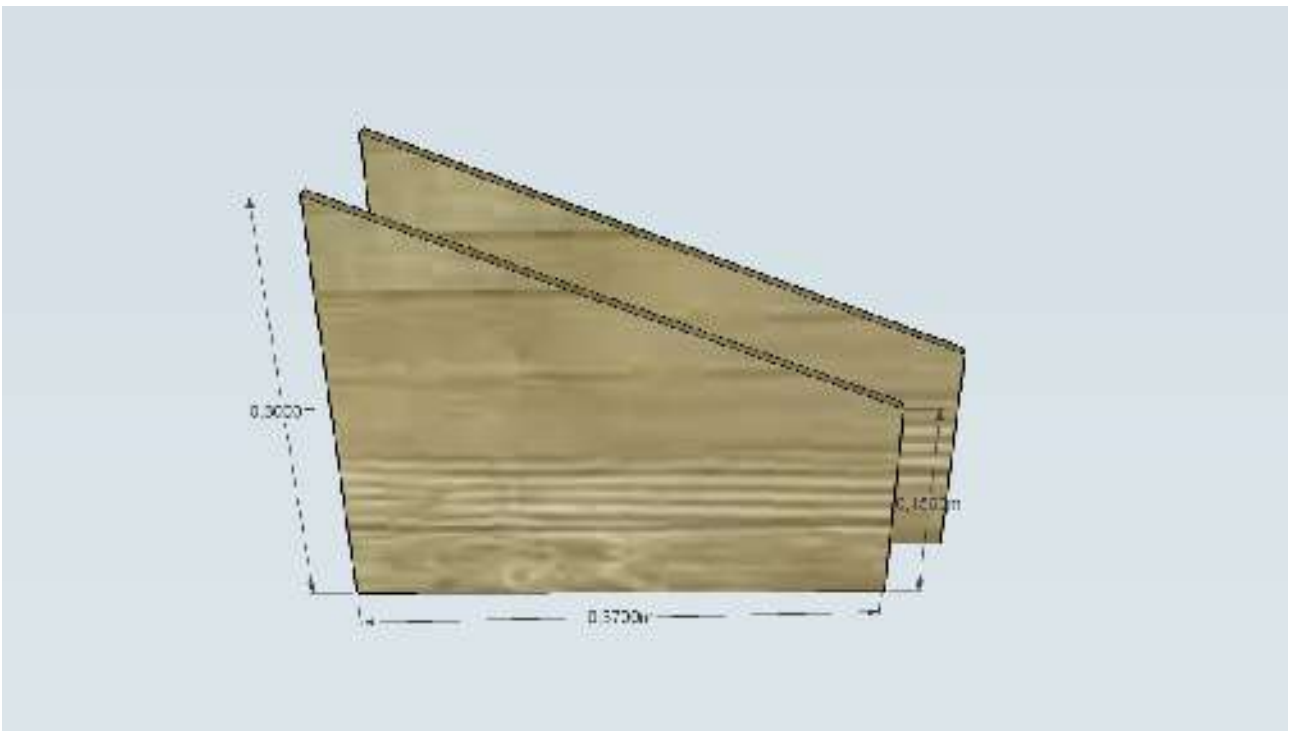
- ηλεκτρική σέγα
- πλάνη
- δραπανοκατσάβιδο
- τρυπάνι
- κοπίδι
- μέτρο ή χάρακας
- καρφωτικό
- ξύστρα ξύλου ή λίμα
- πινέλο



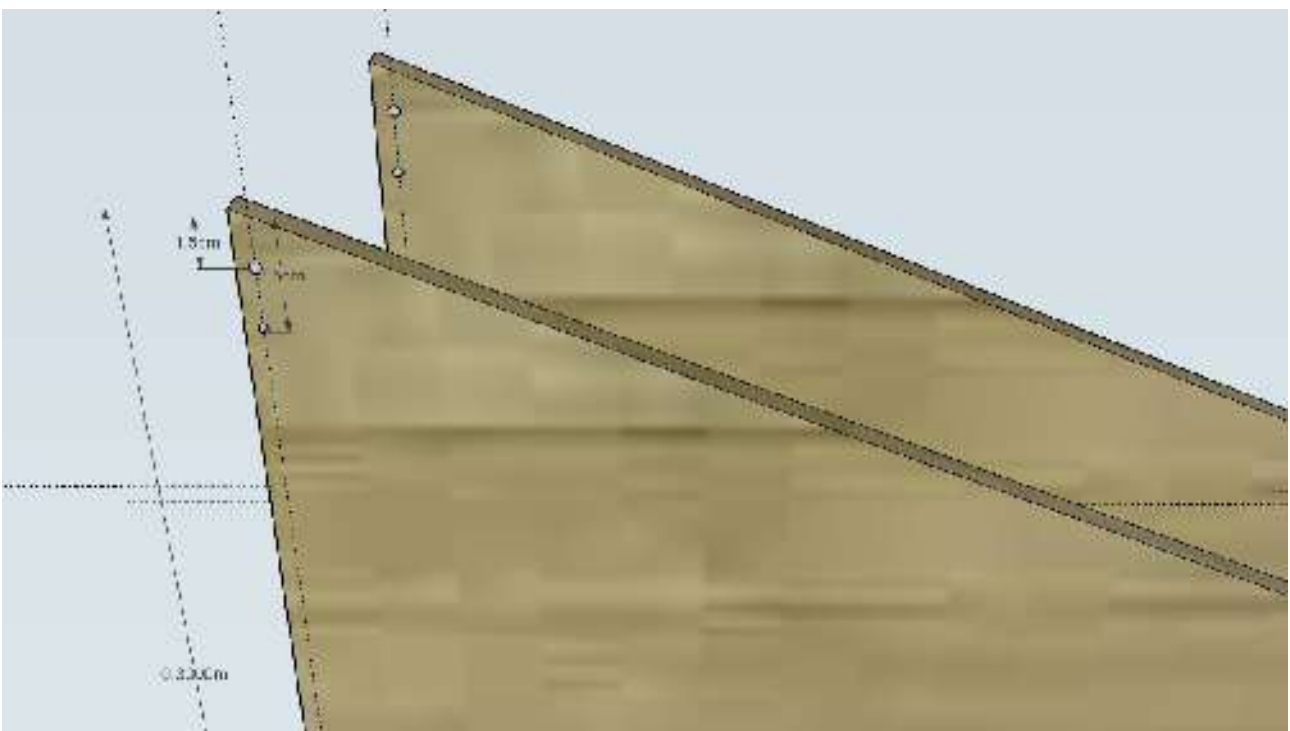
Παίρνουμε το κομμάτι 37 X 45 και κάνουμε δύο σημάδι μετρώντας 15 εκ από την κάθε πλευρά όπως φαίνεται στο σχήμα.



Ενώνουμε με μια γραμμή τα δύο σημάδια

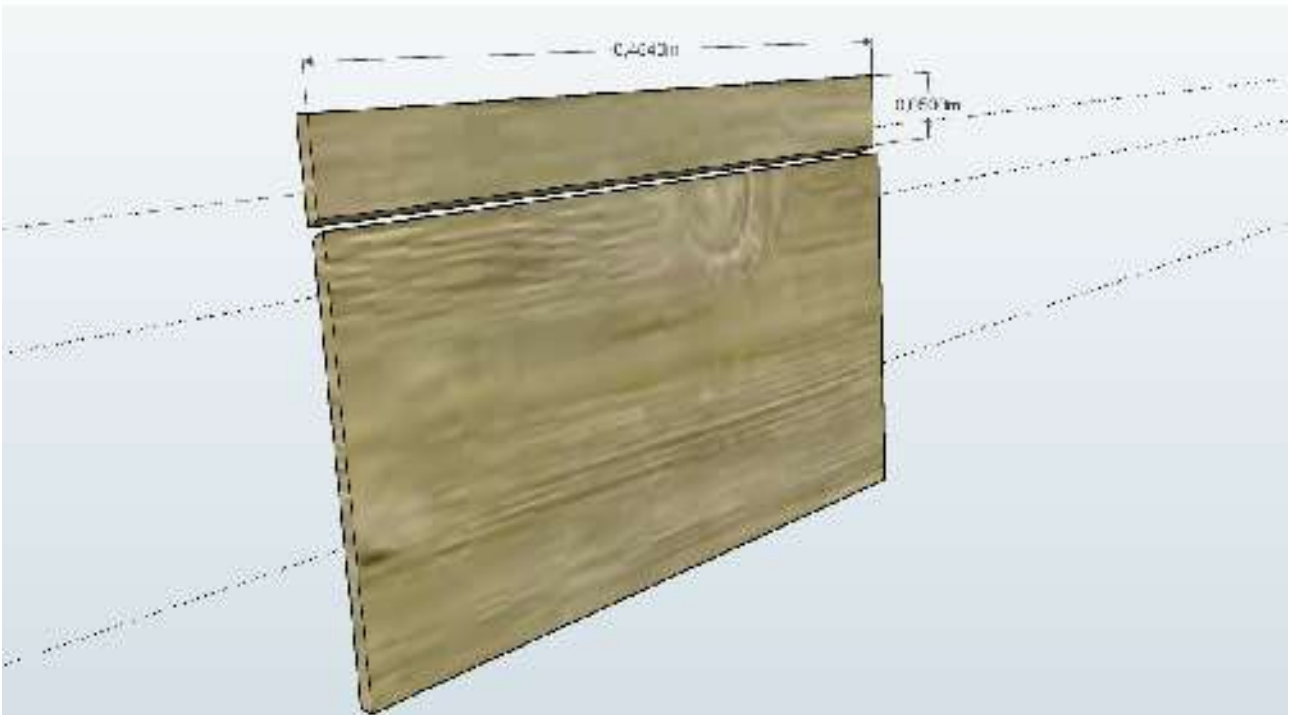


Κόβουμε με τη σέγα κατά μήκος της γραμμής

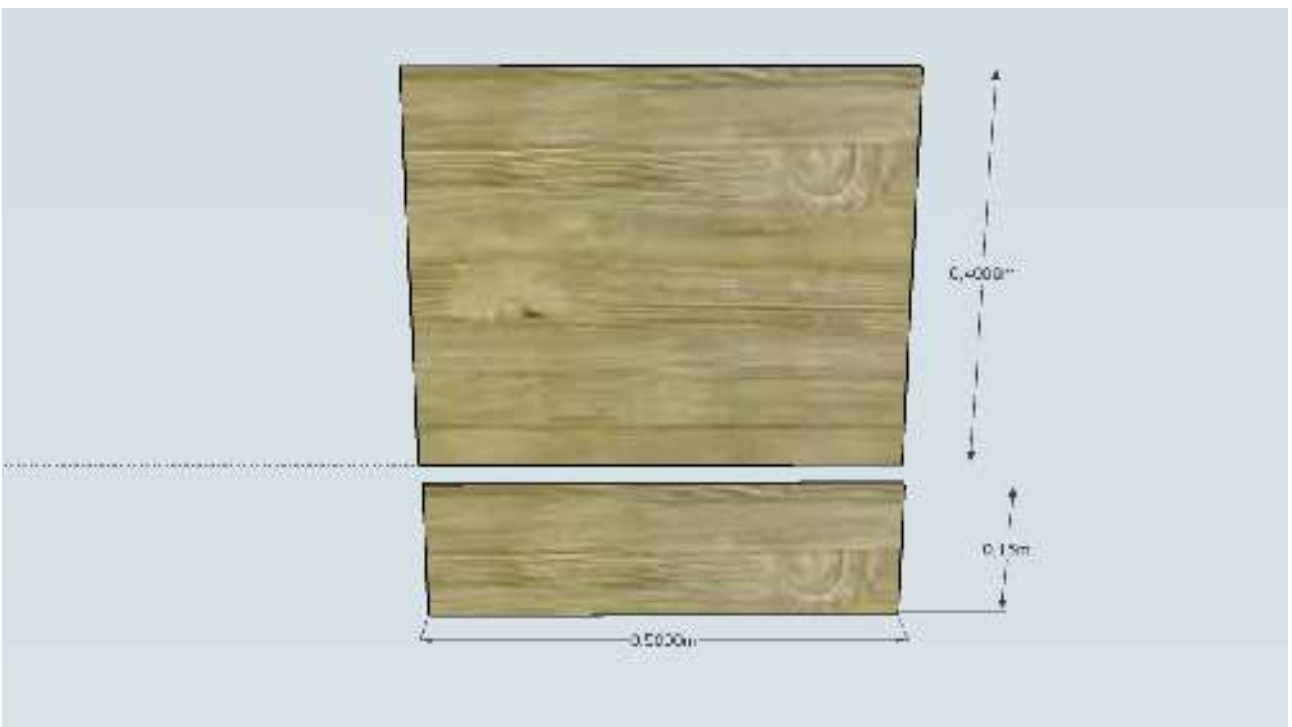


Χαράσσουμε έναν οδηγό στα 4 χιλ από την πίσω μεριά των πλαισίων Κάνουμε από δύο τρύπες με τριάρι τρυπάνι στα 1,5 και 3,5 εκ από το πάνω μέρος όπως φαίνεται στο σχήμα.

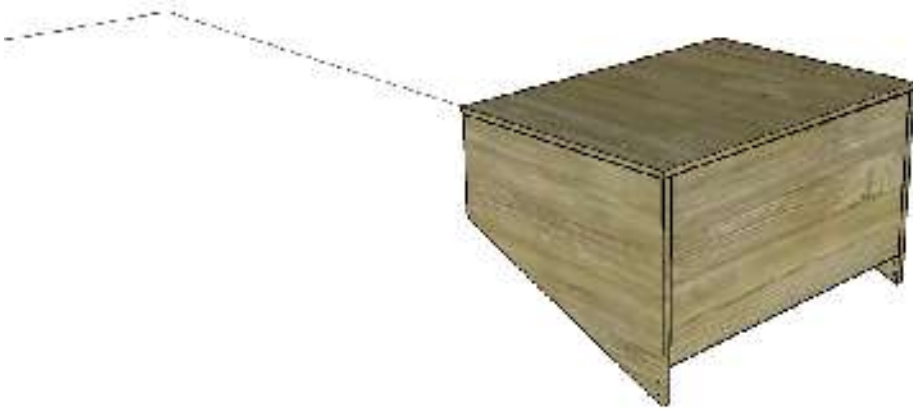
Χαράσσουμε δύο οδηγούς 4 χιλ από τα μικρότερα άκρα της βάσης. Ανοίγουμε τρύπες με το τρυπάνι ανά 5 εκ περίπου.



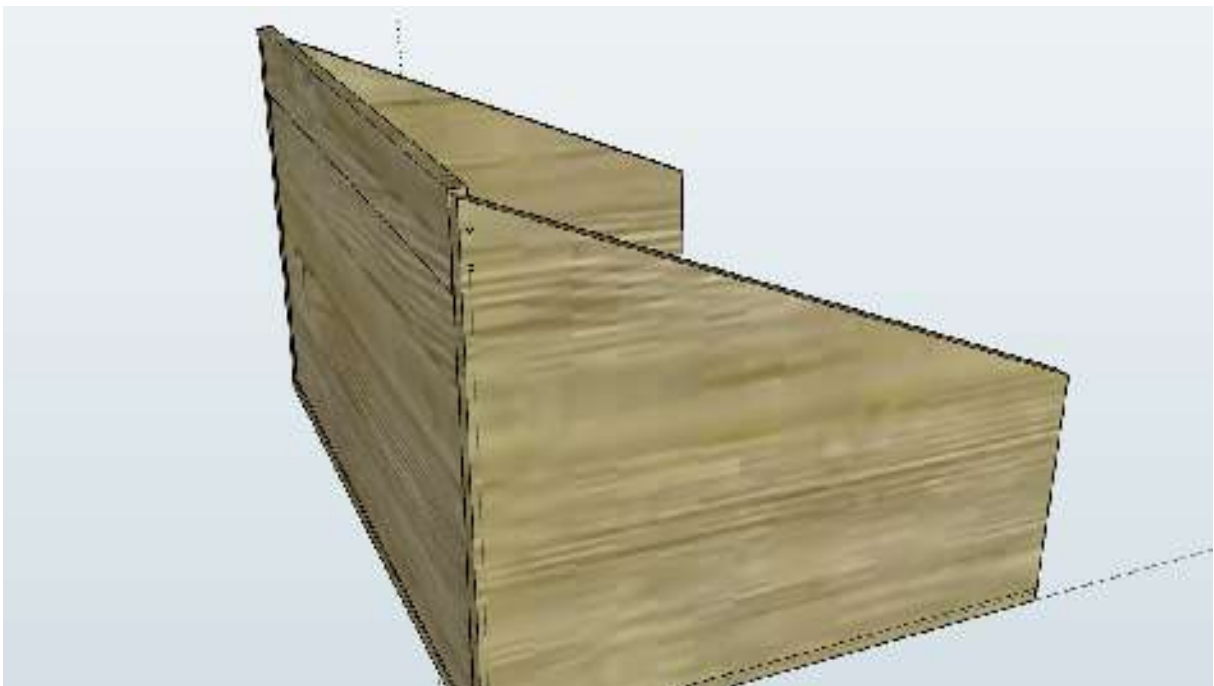
Παίρνουμε την πλάτη (48,4 X 30 εκ.) και χαράσσουμε μια γραμμή στα 5 εκ από το πάνω μέρος. Κόβουμε με σέγα αφού ρυθμίσουμε τη λάμα να έχει κλίση περίπου 30 μοίρες.



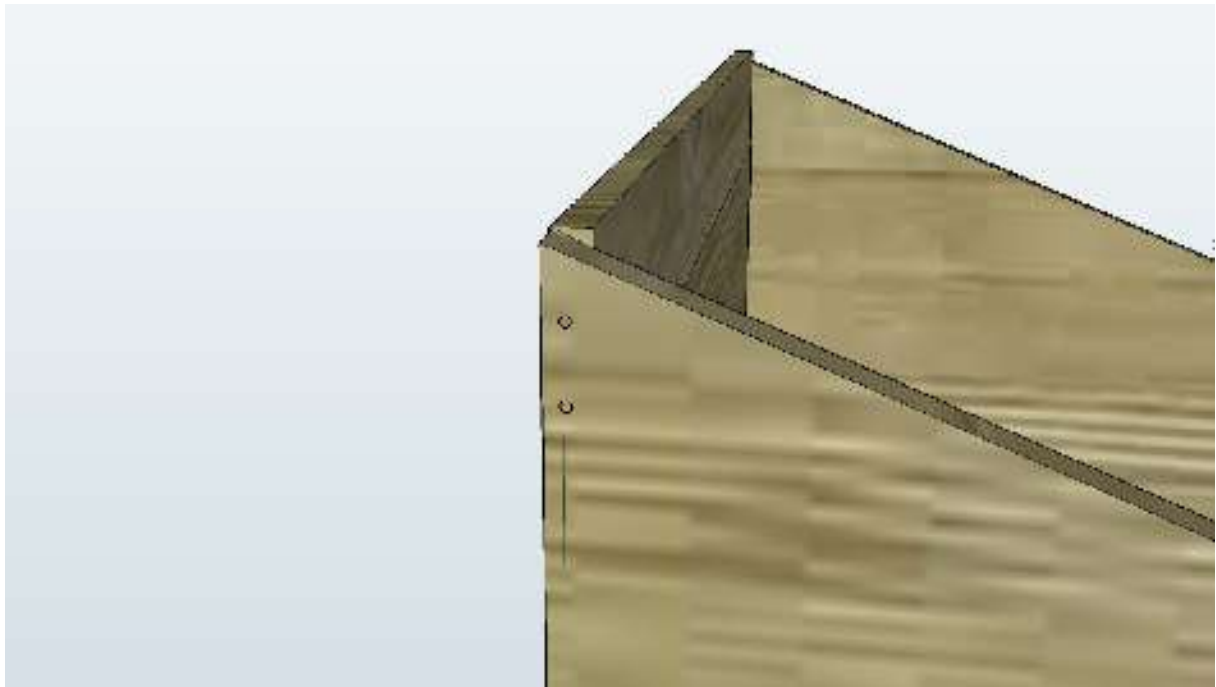
Κόβουμε το κομμάτι 50 X 56 εκ σε δύο κομμάτια 40 και 15 εκ αντίστοιχα. Αυτά θα είναι το καπάκι και το μπροστινό πορτάκι.



Τοποθετούμε τα δύο πλαίσια πάνω σε ένα τραπέζι όπως φαίνεται στο σχήμα και βιδώνουμε τη βάση πάνω τους. Μέχρι να βάλουμε τις πρώτες βίδες, θα πρέπει να τοποθετήσουμε το πίσω πορτάκι στη θέση του για να είμαστε σίγουροι ότι η απόσταση ανάμεσα στα δύο πλαίσια είναι η σωστή.



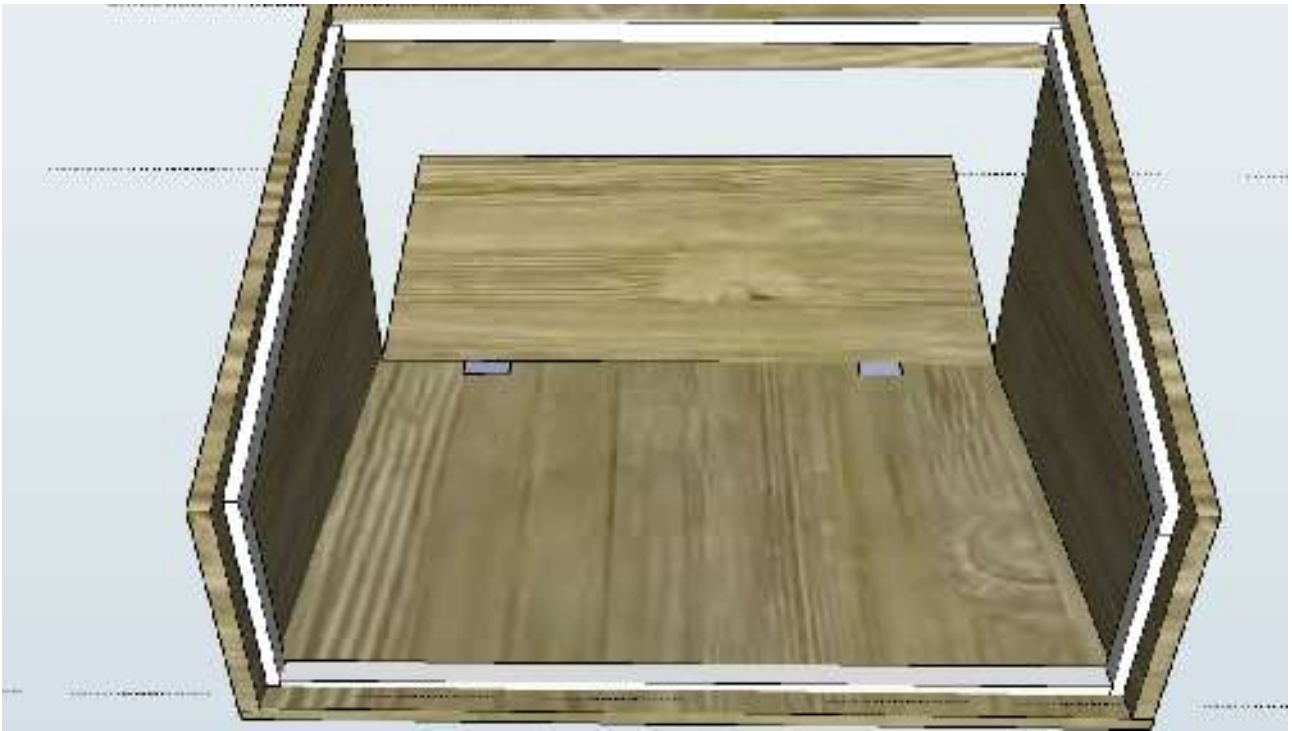
Βιδώνουμε το πάνω μέρος από την πλάτη. Και πάλι το πορτάκι θα πρέπει να είναι στη θέση του. Προσέχουμε έτσι ώστε η πλάγια τομή να είναι σε τέτοια θέση ώστε να επιτρέπει στο πορτάκι να ανοίγει προς τα έξω.



Τρώμε με μια πλάνη το πάνω μέρος της πλάτης ώστε να πάρει την κλήση των πλαϊνών



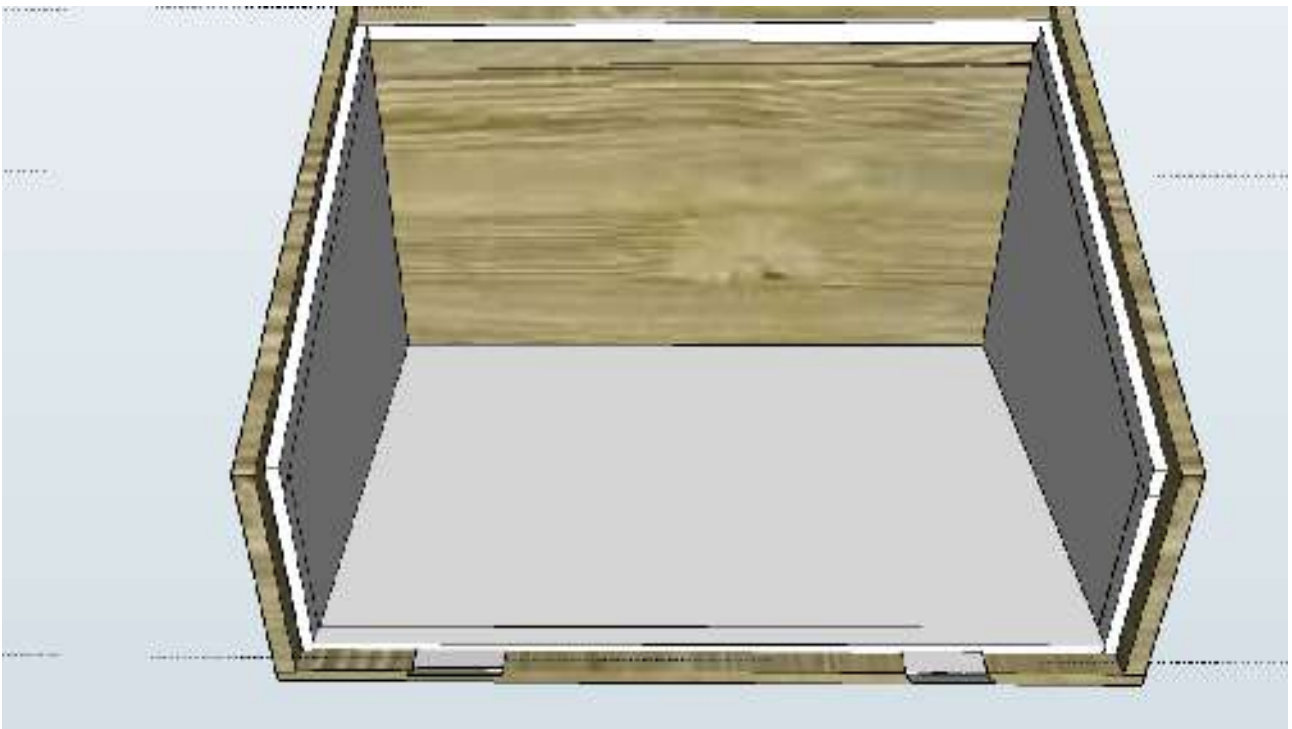
Μετράμε και κόβουμε κομμάτια από το πηχάκι και τα βιδώνουμε ένα εκατοστό από τα άκρα του φούρνου. Το πηχάκι που βρίσκεται στην πλάτη θα πρέπει να το φάμε για να ακολουθήσει την κλήση των πλαϊνών. Τοποθετούμε προσωρινά το πάνω και το μπροστά τζάμι για να βεβαιωθούμε ότι κάθετα καλά.



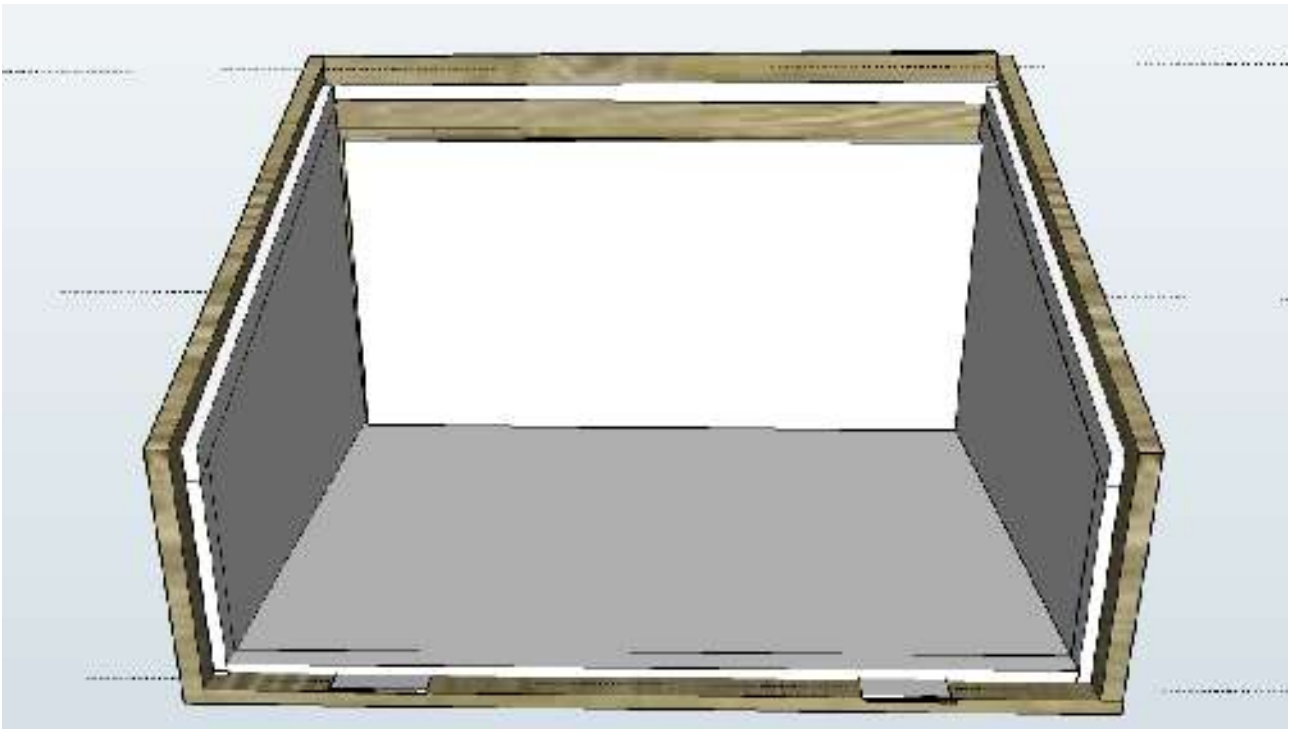
Βιδώνουμε το πίσω πορτάκι με μεντεσέδες όπως φαίνεται στα σχήματα. Θα χρειαστεί να φάμε μα μια λίμα το κάτω μέρος από το καπάκι στο σημείο που περνάει ο μεντεσές. Το πορτάκι Θα πρέπει να κλείνει αεροστεγώς χωρίς να αφήνει χαραμάδα.



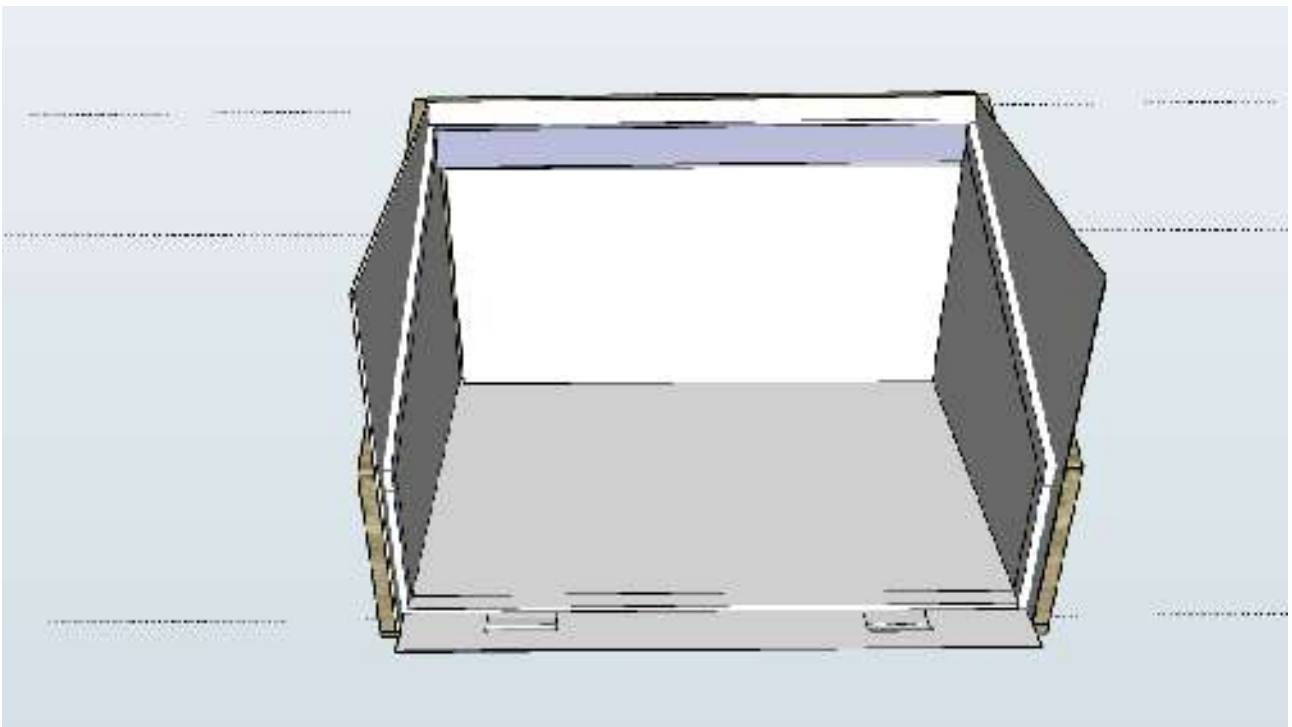
Βιδώνουμε τους μεντεσέδες για το μπροστά πορτάκι όπως φαίνεται στο σχήμα



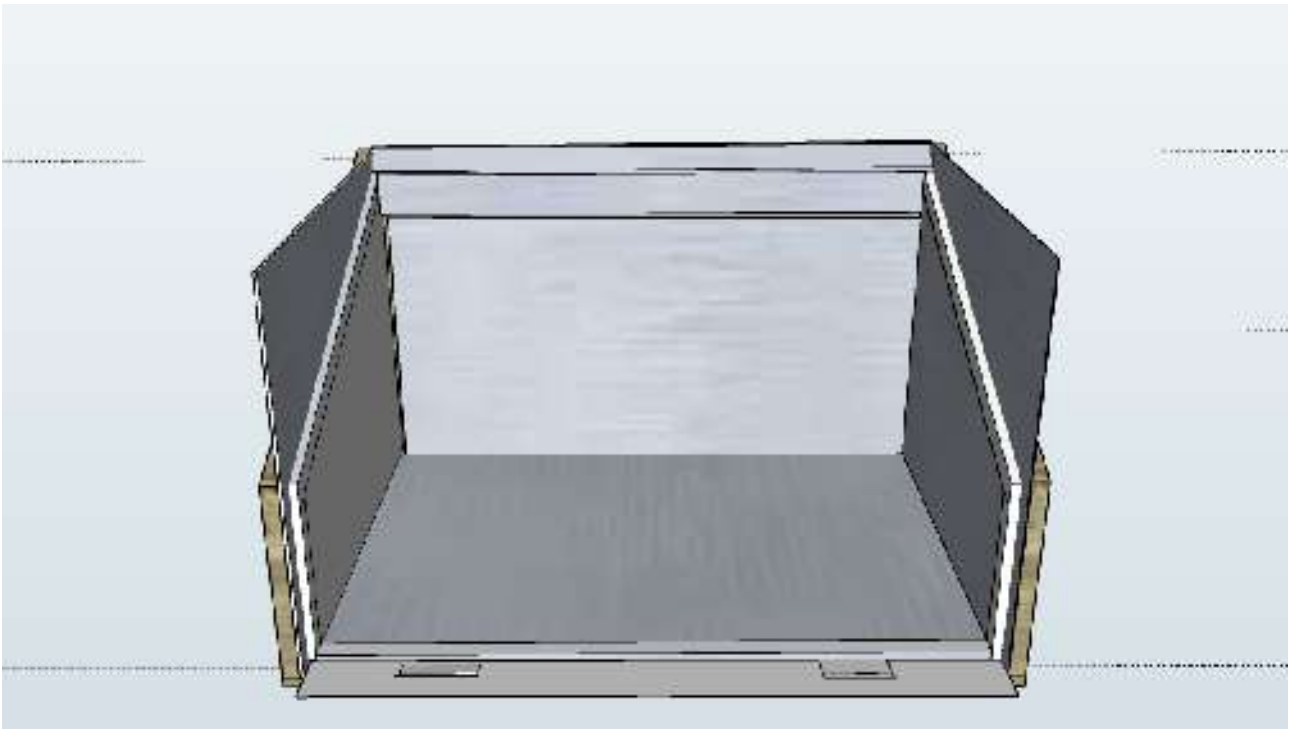
Κόβουμε κομμάτια από χαρτόνι και τα τοποθετούμε στο φούρνο όπως φαίνεται στο σχήμα. Σχηματίζουμε 5 στρώσεις από χαρτόνι. Τα χαρτόνια θα πρέπει να εφάπτονται ακριβώς πάνω στο πηγάκι γι' αυτό καλύτερα να τα κόβουμε με κοπίδι αφού τα τοποθετήσουμε.



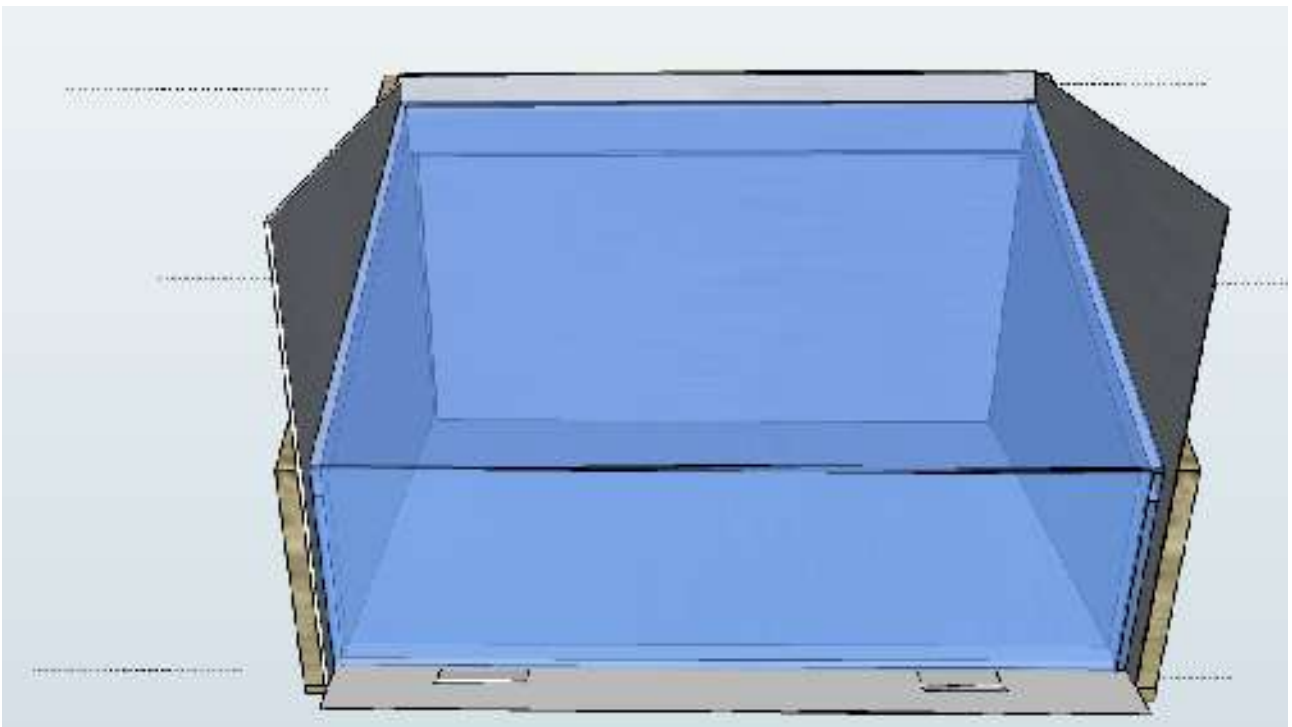
Τοποθετούμε 4 στρώσεις χαρτόνι και στο πορτάκι (ένα μεγάλο κομμάτι διπλωμένο στα τέσσερα). Φροντίζουμε να μπορεί να ανοίξει το πορτάκι άνετα. Καρφώνουμε τα χαρτόνια με το καρφωτικό.



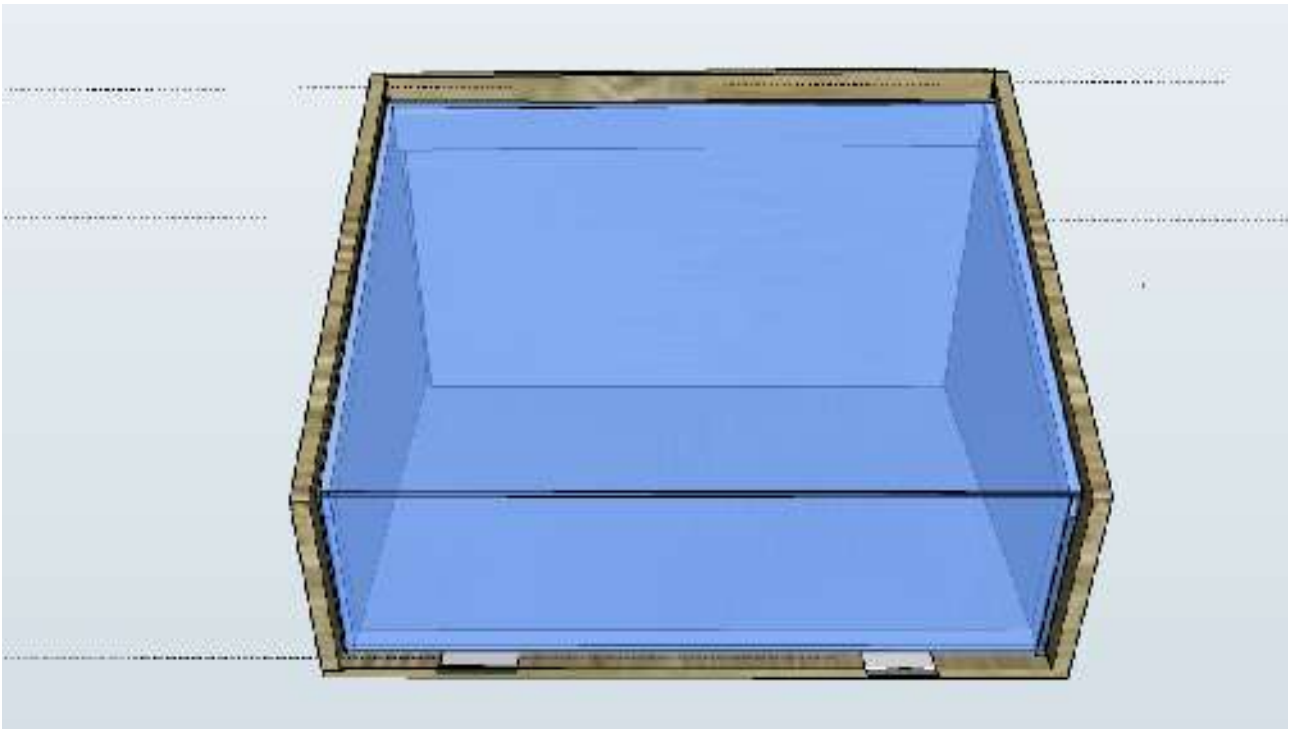
Τοποθετούμε ένα τελευταίο κομμάτι χαρτόνι το οποίο το καρφώνουμε πάνω στα πηγάκια. Επίσης καρφώνουμε ένα κομμάτι χαρτόνι στο πάνω μέρος της πλάτης. Αυτά τα κομμάτια δεν τα κόβουμε ακόμη.



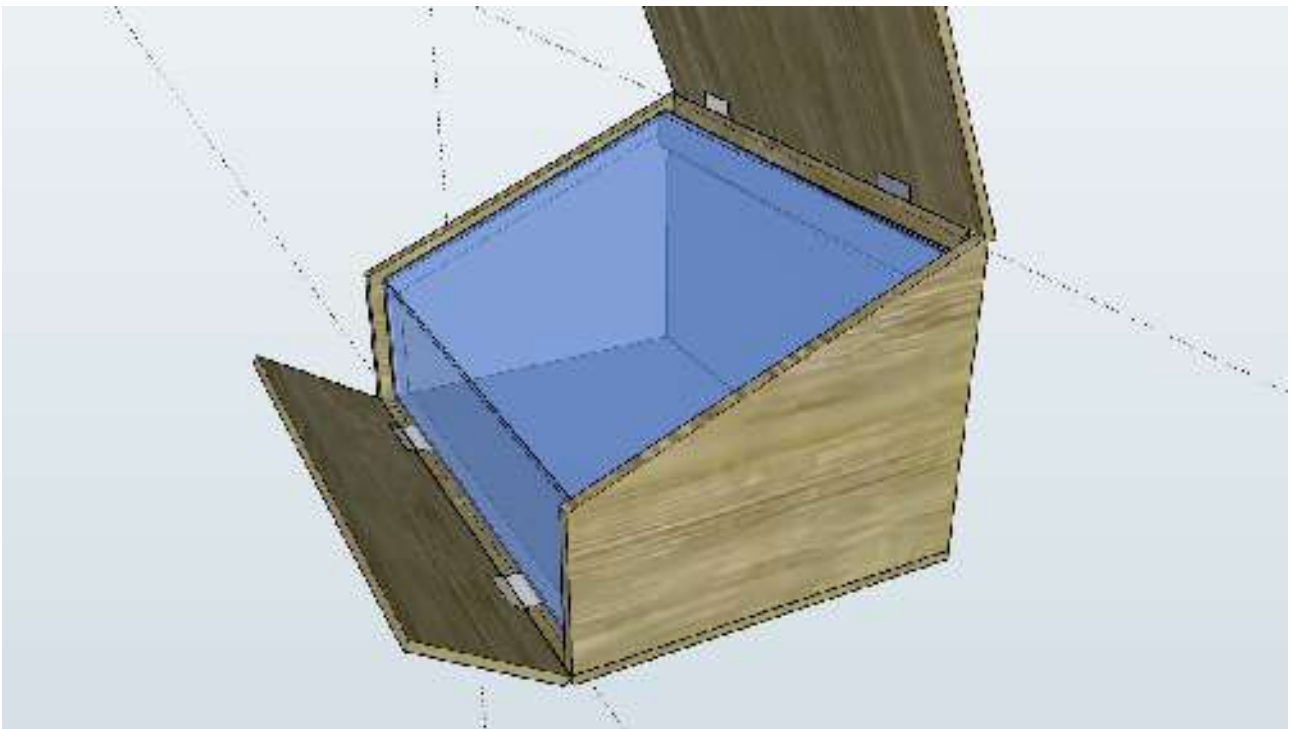
Φτιάχνουμε την αλευρόκολλα (ένα μέρος αλεύρι, ένα μέρος νερό, μια βράση) και κολλάμε με αυτή το αλουμινόχαρτο πάνω στα χαρτόνια. Προσοχή στο αλουμινόχαρτο να τοποθετήσουμε την γυαλιστερή πλευρά από πάνω.



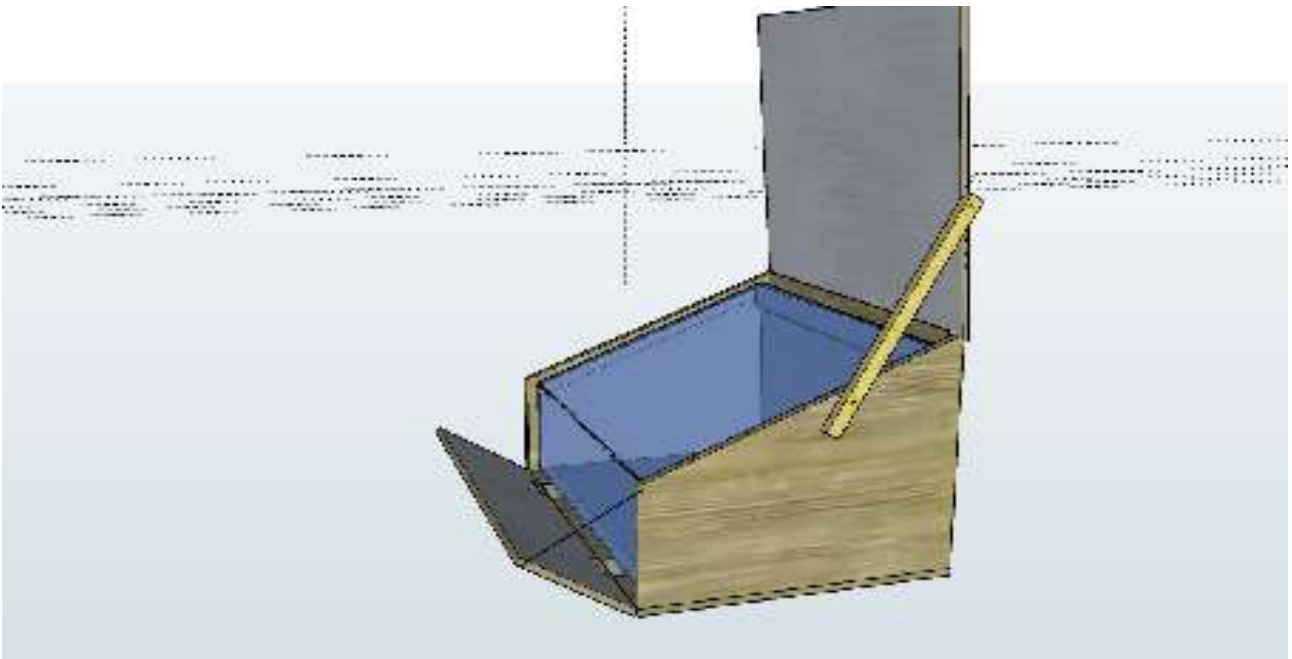
Αφού στεγνώσει λίγο η αλευρόκολλα, σπρώχνουμε τα τζάμια για να σφηνώσουν στη θέση τους. Αν υπάρχουν κενά στα χαρτόνια, θα πρέπει να κολλήσουμε μικρά κομμάτια χαρτόνι έτσι ώστε τα τζάμια να σφηνώσουν αεροστεγώς.



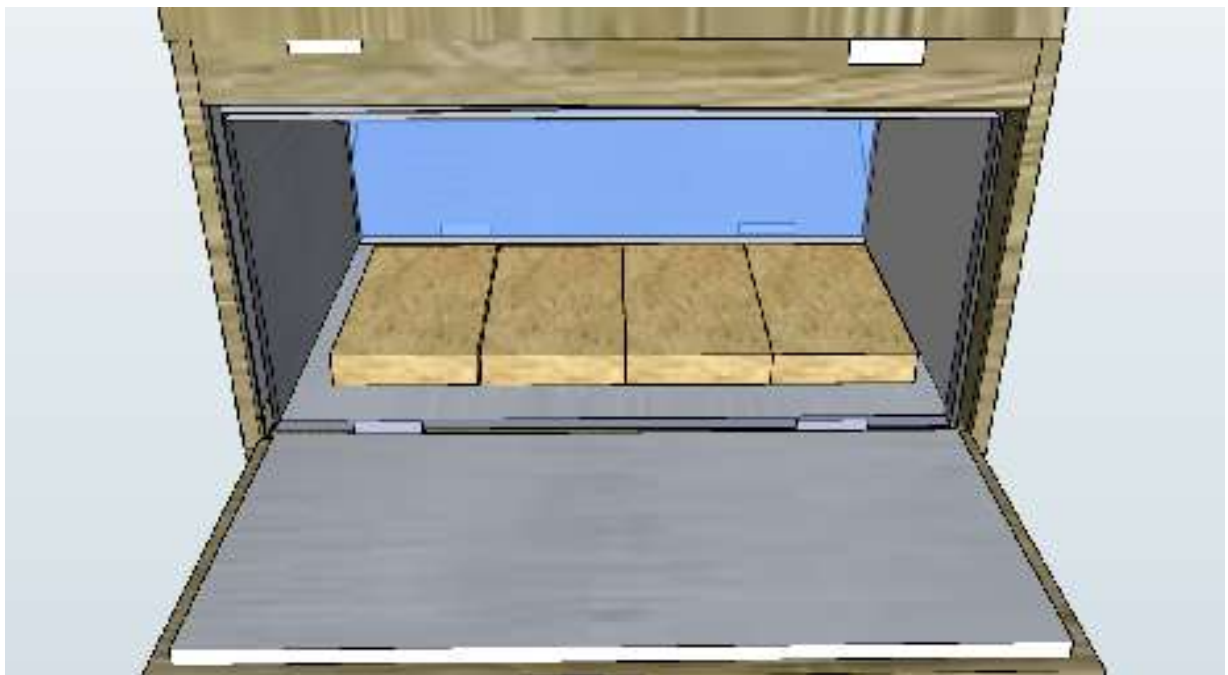
Κόβουμε τα περισσευόμενα χαρτόνια και βιδώνουμε μερικές βίδες με ροδέλες για να κρατάνε τα τζάμια στη θέση τους.



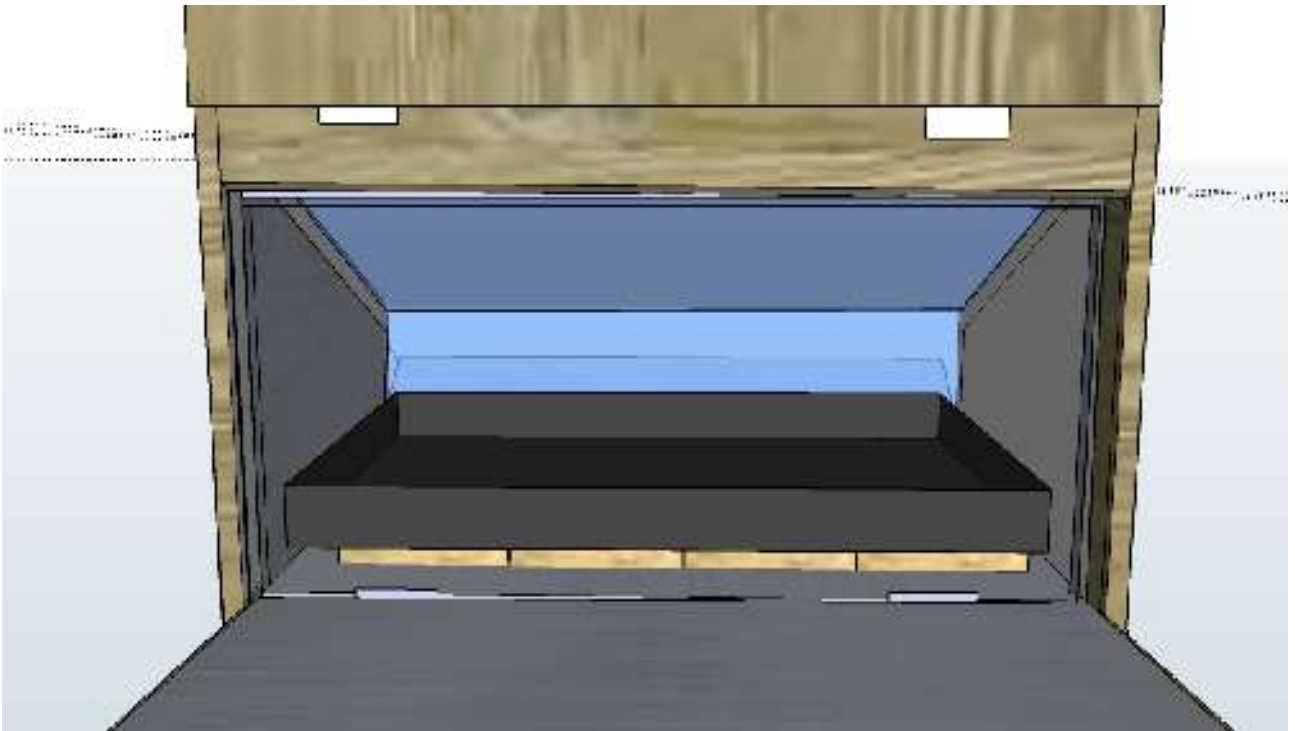
Βιδώνουμε το καπάκι και το μπροστά πορτάκι με τους μεντεσέδες



Κολάμε αλουμινόχαρτο στο καπάκι και στο μπροστινό πορτάκι με την αλευρόκολα. Βιδώνουμε ένα κομμάτι πυχάκι περίπου 31 εκ. σε απόσταση περίπου 15εκ. από το πάνω μέρος του φούρνου όπως φαίνεται στο σχήμα. Στο άλλο άκρο, βιδώνουμε μια βίδα έτσι ώστε να προεξέχει από τη μέσα μεριά του φούρνου. Πάνω στο καπάκι κάνουμε μικρές τρίπτες έτσι ώστε για κάθε τρύπα το καπάκι να σταθεροποιείται σε διαφορετική θέση ανάλογα τη θέση του ήλιου. Για το κάτω πορτάκι, βιδώνουμε δυο βίδες και τυλίγουμε ένα σχοινάκι, έτσι ώστε να μπορούμε να ρυθμίσουμε τη θέση του τυλίγοντας το σχοινάκι στην πάνω βίδα.



Ακουμπίστε τα τέσσερα πυρότουβλα μέσα στο φούρνο. Καλό είναι τα πυρότουβλα να μην ακουμπάνε κατ' ευθύαν στο αλουμινόχαρτο αλλά να στρώσετε μερικά κλαδάκια και πάνω τους να βάλετε τα πυρότουβλα. Σε αυτή την περίπτωση όμως θα πρέπει να προσέξετε τα πυρότουβλα να είναι ίσια για να ακουμπάει σε όλη τους την επιφάνεια το ταψί. Αν δεν σκοπεύετε να προθερμάνετε τον φούρνο μην βάλετε καθόλου πυρότουβλα.



Ακουμπήστε πάνω στα πυρότουβλα το ταψί. Ο φούρνος είναι έτοιμος!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Το ταψί πρέπει να είναι μόνιμα στο φούρνο. Αν θέλετε να ψήσετε κάτι σε ταψί χρησιμοποιείτε ένα άλλο ταψί που θα βάλετε μέσα στο πρώτο. Το ταψί χρειάζεται για να προθερμαίνετε το φούρνο και για να μη λερωθεί ο φούρνος αν χυθεί κάποιο φαγητό.
- Έχετε το φούρνο μόνιμα έξω (εκτός όταν βρέχει) να κοιτάει νοτιοανατολικά. Έτσι το πρωί κατά τις 10-11 ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός. Αλλιώς, προθερμαίνετε το φούρνο σας μία-δύο ώρες πριν βάλετε το φαγητό.
- Το σκεύος (γάστρα, ταψί, κατσαρόλα) πρέπει να είναι μαύρο. Αν δεν έχετε μαύρο, μπορείτε να βάψετε κάποιο με μπογιά φούρνου (από την εξωτερική πλευρά μόνο). Σ' αυτή την περίπτωση θα πρέπει να ψήσετε το σκεύος χωρίς φαγητό για μια μέρα πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Μπορείτε επίσης να βάψετε μαύρα γυάλινα βάζα και να τα χρησιμοποιείτε αντί για κατσαρόλα. (Τα βάζα δε σπάνε γιατί οι θερμοκρασίες είναι σχετικά μικρές και γιατί ζεσταίνονται ομοιόμορφα). Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μην κλείνετε σφιχτά το καπάκι για να μπορεί να βγαίνει ο ζεστός αέρας και οι υδρατμοί έξω.
- Για να ξέρετε τι θερμοκρασία έχει ο φούρνος, πάρτε ένα θερμόμετρο ψητού, ανοίξτε μια τρύπα στο πάνω μέρος του φούρνου και σπρώξτε το καρφάκι μέσα. Το θερμόμετρο θα δείχνει 10-15 βαθμούς πιο κάτω από τη θερμοκρασία που έχει πιάσει το ταψί οπότε προσθέτετε σε αυτό που δείχνει 10 βαθμούς. Αν για κάποιο λόγο (π.χ. προσπαθείτε να μαγειρέψετε με συννεφιά) το φαγητό δεν πιάσει τους 70 βαθμούς υπάρχει μια μικρή περίπτωση να μην αποστειρωθεί το φαγητό και να πάθετε δηλητηρίαση. Σε αυτή την περίπτωση συνεχίστε το ψήσιμο στον κανονικό σας φούρνο για να είστε σίγουροι.
- Γυρνάτε το φούρνο ανά μισή με μία ώρα προς τον ήλιο. Αν λείψετε για πολλές ώρες, τοποθετήστε το φούρνο έτσι ώστε να δεχτεί τη περισσότερη ακτινοβολία (νότια). Ρυθμίστε το καπάκι έτσι ώστε η αντανάκλαση από το φως να μπαίνει μέσα στο φούρνο. Κάντε το ίδιο και για το μπροστινό καπάκι.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο γιατί κάθε φορά που τον ανοίγετε χάνεται μέρος της θερμότητας.
- Το φαγητό σας να πρέπει να είναι σε κάποιο κλειστό δοχείο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αν είναι ανοιχτό θα δημιουργηθούν υδρατμοί μέσα στο τζάμι και θα πιάσουν υγρασία τα χαρτόνια και τα ξύλα του φούρνου. Μετά το ψήσιμο καλό είναι να αφήσετε το φούρνο στον τον ήλιο με μισάνοιχτη την πόρτα για μια ώρα για να στεγνώσει καλά. Αν ο φούρνος έχει υγρασία δεν θα αναπτύσσει μεγάλη θερμοκρασία γιατί δεν κάνει καλή μόνωση και θα χαλάσει γρήγορα γι' αυτό είναι σημαντικό να τον προθερμαίνετε και να τον στεγνώνετε μετά το ψήσιμο.
- Οι ώρες ψησίματος είναι από διπλάσιοι μέχρι τριπλάσιοι, αναλόγως τη εποχή, την ποσότητα του φαγητού, το πόσο φυσάει και την εξωτερική θερμοκρασία. Βάζετε λιγότερο νερό μέσα στο φαγητό γιατί εξατμίζεται λιγότερο φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αν κόβεται το φαγητό (π.χ. κρέας ή πατάτες) σε μικρότερα κομμάτια θα ψήνεται πιο γρήγορα.
- Ο φούρνος μας, λόγω των πυρότουβλων, μπορεί να συνεχίσει το ψήσιμο για μία



ακόμα ώρα ακόμα και όταν δεν έχει πια ήλιο (π.χ. Ξαφνική συννεφιά ή ηλιοβασίλεμα) Σε αυτή την περίπτωση κλείστε τα καπάκια για να μειώσετε τις απώλειες θερμότητας του φούρνου.

Καλά ψησίματα!