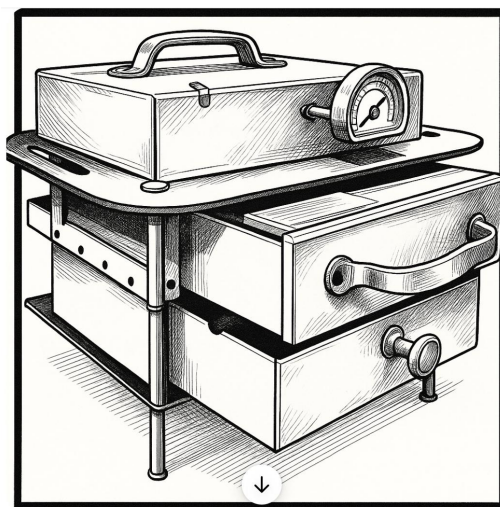


Betriebsanleitung



SLATEEX® Backofen

Prestige

Guruplastex UG (haftungsbeschränkt)
Tannenstraße 19
74912 Kirchardt

Marke: SLATEEX®
Baujahr: 2025
Version: Backofen

DIN EN 1860-1

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise
2. Bestimmungsgemäße Verwendung
3. Technische Daten
4. Gerätebeschreibung
5. Aufstellung & Vorbereitung
6. Betrieb / Anwendung
- 6.1 Anwendung Herdplatte
7. Reinigung & Pflege
8. Wartung & Kontrolle
9. Lagerung & Transport
10. Entsorgung
11. Haftungsausschluss
12. Herstellerinformationen & Service

1. Sicherheitshinweise

- Nur im Freien verwenden – Nutzung in geschlossenen Räumen oder Zelten kann zu lebensgefährlicher Kohlenmonoxidvergiftung führen.
- Brandgefahr: nur auf stabilem, feuerfestem Untergrund aufstellen. Kein Öl oder Fett in die Brennkammer gelangen lassen. Keine Flüssigbrennstoffe verwenden.
- Verbrennungsgefahr: Metallteile und Speckstein werden sehr heiß. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen. Kinder und Haustiere fernhalten.
- Kipp- & Sturzgefahr: Gerät nur auf ebenem, standfestem Untergrund betreiben. Während des Betriebs nicht verschieben.
- Bruchgefahr Speckstein: Heiße Steine niemals mit Wasser ablöschen. Nur langsam abkühlen lassen.
- Nicht beim Sturm oder starkem Wind verwenden! Wind kann Funkenflug verursachen.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der SLATEEX® Backofen ist ein Outdoor-Koch- und Backgerät.
- Er ist bestimmt für:
 - Befeuerung mit Holzkohle.
 - Backen und Überbacken von Speisen (Pizza, Lasagne, Aufläufe).
 - Nutzung als Herdplatte (Einsatz mit Verstärkungsblech umgedreht).
 - Frittieren in hohen Schalen (kein Öl ins Feuer).
 - Nicht zulässig: Betrieb in geschlossenen Räumen, Nutzung mit Flüssigbrennstoffen, Gas oder Elektroheizungen, Verwendung ungeeigneter Behälter.

3. Technische Daten

- Abmessungen (L x B x H): 300 x 300 x 230 mm
- Nutzfläche/Garraums (L x B x H): 200 x 200 x 50 mm
- Herdplatten Größe: 180 x 180 mm
- Brennschale (L x B x H): 200 x 200 x 50 mm
- Gewicht: ca. 4 kg
- 200 x 200 x 30 mm (Speckstein im Deckel)
- Materialien: Edelstahl (Korpus, Brennkammer, Oberblech, Einsätze), Stahl beschichtet mit Cerakote® (keramikbasierte Beschichtung) - (Obergestell)
- Besonderheiten: Integriertes Temperatur-Messgerät im Deckel
- Maximale Belastbarkeit/Maximale Topf Größe: 10 kg / Durchmesser 20cm
- Griffe/Transport: Seitliche Stahlgriffe für einen sicheren Transport
- Zubehör/Ausstattung: inkl. Einsetzblech, heausziehbare Brennkammer / Aschefach, Thermometer

4. Gerätebeschreibung

- Der SLATEEX® Backofen besteht aus robustem Edelstahl mit einem hitzebeständigen Speckstein im Deckel. Die verstärkten Bauteile machen das Gerät besonders stabil und langlebig.

Hauptkomponenten

- Brennkammer: Edelstahl, verstärkt, zur Aufnahme von Holzkohle oder Holz.
- Oberstein (Specksteinplatte, fest im Deckel verschraubt): Speichert und verteilt die Oberhitze.
- Zwischenschalen / Einsätze: Edelstahl, herausnehmbar.
- Einsatz mit Verstärkungsblech: Umgedreht nutzbar als Herdplatte.
- Temperatur-Messgerät: Im Deckel integriert.
- Verstärktes Oberblech: Gegen Verzug bei hohen Temperaturen.
- Griffe: Stahl lackiert, hitzebeständig.
- Standfüße: Edelstahlrahmen, stabiler Stand.

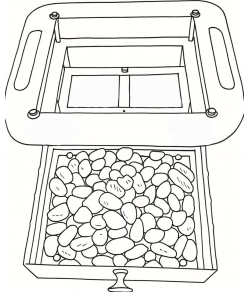
5. Aufstellung & Vorbereitung

- Backofen nur im Freien verwenden (nicht in geschlossenen Räumen oder Zelten). Gerät nur auf eine feuerfeste, stabile und ebene Unterlage stellen (z. B. Steinplatte oder Brennschutzmatte).
- Abstand von mindestens 1,5 m zu brennbaren Materialien einhalten.
- Feuerlöscher oder Löschmittel (z. B. Wasser oder Sand) in Reichweite bereithalten.
- Gerät so platzieren, dass es standsicher ist (kein Kippen oder Wackeln).
- Beim Umgang mit SLATEEX® Backofen stets hitzebeständige Handschuhe tragen (**Verbrennungsgefahr**)

! Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten!

6. Betrieb / Anwendung

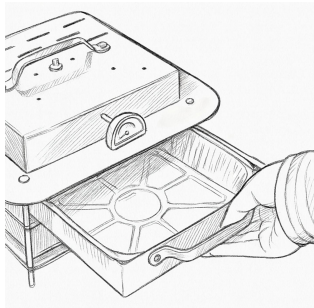
So nutzen Sie den SLATEEX® Backofen:



1. Fülle nur so viel Holzkohle ein, dass sie maximal bis zur Gehäusehöhe reicht. Eine Überfüllung kann dazu führen, dass sich die Schublade verklemmt oder der Luftzug behindert wird.
Verwende am besten gleichmäßig große Stücke Holzkohle für ein sauberes, kontrolliertes Glutverhalten. Legen Sie ein bis zwei Anzündwürfel unter die Holzkohle und zünden Sie mit einem langen Streichholz oder Gasanzünder an.



2. Lege den Deckel erst auf, wenn die Kohle gleichmäßig an ist. Achte darauf, dass die Flammen vollständig erloschen sind und die Kohle eine gleichmäßig graue Glutschicht bildet. Lege anschließend den Deckel auf das Gestell und warte, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



3. Backblech mit Speisen einschieben
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ziehen Sie die untere Schublade heraus, legen Sie Ihre vorbereiteten Speisen auf das Backblech und schieben Sie die Schublade wieder vollständig hinein.
Der Deckel bleibt dabei geschlossen – so bleibt die Hitze konstant im Garraum und sorgt für gleichmäßiges Garen Ihrer Speisen.



4. Speisen garen und entnehmen
Lassen Sie die Speisen nun für die empfohlene Garzeit im Ofen, bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben.
Ziehen Sie anschließend die untere Schublade wieder heraus, um das fertige Gericht einfach und sicher zu entnehmen.
Genießen Sie Ihr Ergebnis frisch aus dem Ofen – guten Appetit!

6.1 Anwendung Herdplatte



Der SLATEX® Backofen kann auch als Herdplatte genutzt werden.

1. Deckel abnehmen und Schublade herausziehen

Nehmen Sie zuerst den Deckel des Geräts ab.

Ziehen Sie anschließend die untere Schublade nur so weit heraus, dass Sie bequem in den Brennraum gelangen können.

2. Feuer entfachen

Legen Sie Holzkohle in die teilweise herausgezogene Schublade und entzünden Sie diese vorsichtig.

Sobald das Feuer gut brennt, schieben Sie die Schublade langsam wieder vollständig ein, damit die Hitze sicher im Inneren bleibt.

3. Glut abwarten

Warten Sie, bis das offene Feuer vollständig erloschen ist und sich eine gleichmäßig glühende Glut gebildet hat.

Diese sorgt später für eine stabile und gleichmäßige Hitze.

4. Obere Schublade umdrehen und einsetzen

Wenn die Glut stark glüht, nehmen Sie die obere Schublade, drehen Sie sie verkehrt herum, und schieben Sie sie wieder in das Gerät ein.

Dadurch entsteht auf der Oberseite eine ebene Fläche, die als Kochfläche dient.

5. Kochen auf der Herdfläche

Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (z. B. Pfannen, Töpfe oder Kaffeekannen) auf die nun entstandene Fläche.

Die gleichmäßig verteilte Glut sorgt für konstante Hitze und ermöglicht präzises, gleichmäßiges Kochen.

7. Reinigung & Pflege

Reinigen Sie den Backofen ausschließlich im vollständig abgekühlten Zustand. Entsorgen Sie die Asche stets in einem nicht brennbaren Behälter, um Brandgefahr zu vermeiden.

Während des Betriebes kann das Edelstahlgehäuse durch Hitzeeinwirkung bräunlich anlaufen oder leicht oxidieren. Dieser Effekt ist normal: Viele Anwender schätzen die entstehende Patina, da sie dem Gerät einen rustikalen Charakter verleiht. Wer jedoch eine glänzende Oberfläche bevorzugt, kann die Oxidschichten mit einem speziellen Schleifschwamm entfernen (erhältlich bei www.SLATEEX.com). Damit lässt sich die Edelstahloberfläche wieder aufpolieren.

Für die gründliche Reinigung empfehlen wir, das Gerät nach jedem intensiven Gebrauch zu zerlegen. Legen Sie die einzelnen Edelstahlteile (Brennkammer, Einsätze, Abdeckungen) für etwa 10–15 Minuten in Spülmittelwasser ein. Anschließend können die Teile mit einer Bürste oder einem Schwamm gründlich geschrubbt und danach sorgfältig abgetrocknet werden.

Die meisten Edelstahlteile sind auch Spülmaschinengeeignet. Ausgenommen davon ist jedoch das lackierte bzw. beschichtete Gestell – dieses darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie es von Hand und ölen Sie die Oberfläche anschließend leicht ein, um Korrosion vorzubeugen.

Der im Deckel eingebaute Speckstein sollte gesondert gereinigt werden: Lösen Sie dazu die mittlere Schraube im Deckel, entnehmen Sie den Speckstein und bürsten Sie ihn gründlich ab. Verwenden Sie hierfür keine aggressiven Reinigungsmittel und geben Sie den Speckstein nicht in die Spülmaschine.

Der integrierte Thermometer ist lediglich eingesteckt und kann für die Reinigung einfach herausgezogen werden. So lässt er sich separat abwischen, ohne den Deckel aufwendig zu zerlegen.

Die Zwischenschalen und Einsätze lassen sich problemlos mit mildem Spülmittel reinigen. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Ofen wieder zusammenbauen.

Lagern Sie das Gerät stets trocken und schützen Sie es vor längerer Feuchtigkeitseinwirkung.

8. Wartung & Kontrolle

- Vor jedem Gebrauch: Brennkammer, Griffe, Deckelverschraubung, Temperaturanzeige prüfen.
- Nach jedem Gebrauch: Asche entsorgen, Sichtkontrolle.
- Regelmäßig: Speckstein auf Risse prüfen, Schrauben nachziehen, Edelstahlteile auf Korrosion prüfen.
- Zwischenschale im ausgebauten Zustand kann verzogen wirken – richtet sich bei Montage ins Verstärkungsblech wieder gerade.

9. Lagerung & Transport

- Nur im vollständig abgekühlten Zustand transportieren.
- An den seitlichen Griffen tragen.
- Witterungsgeschützt und trocken lagern.
- Bei längerem Transport Deckel separat sichern.

10. Entsorgung

- Metallteile dem Metallrecycling zuführen.
- Speckstein über Restmüll oder Bauschutt entsorgen.
- Temperaturanzeige über Wertstoffhof abgeben.
- Verpackungen getrennt recyceln (Karton, Kunststoff).

11. Haftungsausschluss

- Verwendung auf eigene Verantwortung.
- Keine Haftung bei unsachgemäßer Nutzung (falsche Brennstoffe, Überhitzung, Öl im Feuer, ungeeignete Behältnisse, eigenmächtige Umbauten).
- Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt: Haftung bei Konstruktions-, Fabrikations- oder Materialfehlern.

12. Herstellerinformationen & Service

- Hersteller: Guruplastex UG (haftungsbeschränkt), Tannenstraße 19, 74912 Kirchartd, Deutschland.
- Marke: SLATEEX®
- Baujahr: 2025
- Version: Backofen
- Kundenservice & Ersatzteile: info@guruplastex.de
- Webseite: www.slateex.com
- Verwenden Sie ausschließlich Originalteile, um Sicherheit und Funktionalität zu gewährleisten.
- Garantie: gesetzliche Gewährleistungsbestimmungen. Schäden durch unsachgemäße Nutzung ausgeschlossen.

Ihr SLATEEX® Backofen ist ein zuverlässiger Begleiter für besondere Momente im Freien – egal ob beim Grillen, Backen oder Überbacken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät und viele genussvolle Stunden im Kreis von Familie und Freunden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Outdoor-Kochen! 🍴🔥