

BEDIENUNG UND REZEPTE

Genuss-Set TURMA



 **LEDA**
Guss ist Qualität

GENUSS-SET TURMA

Bedienung und Rezepte

TURMA
Genuss-Set

Beschreibung
TURMA Genuss-Set

Ident-Nr.
1004-01144



nützliches Zubehör:

Backrost aus Edelstahl, ca. 40 x 30 cm 1004-00029

Backschieber aus Buchenholz 1004-00031

Backblech aus Edelstahl, ca. 42 x 30 cm 1004-00028

Teigkörbchen aus Peddingrohr, lang,
ca. 33 x 12 cm 1004-00033

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	2
2.	ERSTINBETRIEBNAHME	3
3.	BEDIENUNG	4
	3.1 Brennstoffe	4
	3.2 Empfehlungen für Bedienung	5
4.	WARTUNG, REINIGUNG UND PROBLEMBEBEHUNG	8
	4.1 Wartung und Reinigung	8
	4.2 Einstellen des Scheibenthermometers	9
5.	ERSATZ- UND VERSCHLEISSTEILE	10
6.	TECHNISCHE DATEN	11
7.	GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE	12
8.	REZEPT-IDEEN	13

Wichtige Benutzerinformation

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem TURMA und dem Genuss-Set haben Sie sich für eine technisch und optisch moderne und ganz besondere Anlage entschieden.

Neben dem Design legen wir besonderen Wert auf ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertiges Material und gute Verarbeitung. Der TURMA wurde nach heutigem Stand der Technik entwickelt und gebaut und wurde nach den geltenden gesetzlichen Vorgaben und technischen Regeln geprüft.

Weitere technische Eigenschaften und Daten finden Sie im Abschnitt „6. Technische Daten“ ab Seite 11.

Diese Benutzerinformationen gelten zusätzlich zu der Bedienungsanleitung für den Heizeinsatz TURMA und den Hinweisen Ihres Fachbetriebs.

Dies gilt insbesondere für die Sicherheits- und Gefahrenhinweise in der Bedienungsanleitung für den Heizeinsatz TURMA, die in jedem Fall zu beachten und einzuhalten sind.



Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise aus der Bedienungsanleitung des Heizeinsatzes TURMA!

1. Allgemeine Hinweise

Bei der Erstinbetriebnahme muss die Genuss-Set-Tür auf jeden Fall geöffnet oder zumindest angelehnt bleiben, damit Feuchtigkeit und Gerüche entweichen können.

Bei den ersten Heizvorgängen werden durch die Erwärmung lackierter Bauteile Gerüche entstehen, die sich erst verflüchtigen müssen. Während dieser ersten Heizvorgänge wird von einer Zubereitung von Speisen abgeraten.

Wir empfehlen, bei der ersten Inbetriebnahme der Feuerstätte nicht mit der vollen Brennstoffaufgabe zu heizen. Während der Erstinbetriebnahme kann es kurzzeitig zu leichter Geruchsbildung kommen. Bitte sorgen Sie während dieser Zeit für ausreichende Lüftung des Aufstellraums und vermeiden Sie ein direktes Einatmen. Eventuelle Kondensatbildung am Heizeinsatz, am Genuss-Set oder an der Verkleidung sollte sofort sorgfältig abgewischt werden, bevor Rückstände in den Lack einbrennen können.

Bei den ersten Abbränden kann es durch Einbrennprozesse der Lackierung zu leichten Ausgasungen im Brennraum aus Schamottesteinen und -mörtel, Dichtungen und Lacken kommen.

Insbesondere eine Zubereitung von Speisen darf erst im Genuss-Set erfolgen, wenn die anfänglichen Trocknungs- und Einbrennprozesse abgeschlossen sind.

Das Genuss-Set ist kein Back-, Koch- oder Bratfach im Sinne der DIN EN 12815, die Zubereitung von Speisen bei Temperaturen auch von über 200°C ist jedoch möglich - siehe hierzu vor allem die Betriebsanweisungen „3.2 Empfehlungen für Bedienung“ ab Seite 5.

Die angezeigten Werte des Scheibenthermometers sind jeweils nur eine ungefähre Temperaturangabe, das Thermometer hat eine bauteil-bedingte Toleranz, dies kann Abweichungen von mehreren Grad zur Folge haben. Das Scheibenthermometer erfasst die Temperatur im Bereich der Scheibe, Abweichungen und zeitliche Verzögerungen zwischen der angezeigten Temperatur und den tatsächlichen Temperaturen in der Mitte oder hinten im Genuss-Set-Fach sind daher zu berücksichtigen.



Für die Bedienung von Backblech oder Backrost sind geeignete Schutzhandschuhe zu verwenden.

Der mit dem Heizeinsatz mitgelieferte Schutzhandschuh ist für diese Anwendung nicht geeignet!

2. Erstinbetriebnahme

Neben den Hinweise zur Erstinbetriebnahme Ihres Heizeinsatzes (siehe zugehörige Bedienungsanleitung), gelten für das Genuss-Set folgende zusätzliche Hinweise:

Wir empfehlen, bei der ersten Inbetriebnahme der Feuerstätte nicht mit der vollen Brennstoffaufgabe zu heizen. Während der Erstinbetriebnahme kann es kurzzeitig zu leichter Geruchsbildung kommen. Bitte sorgen Sie während dieser Zeit für ausreichende Lüftung des Aufstellraums und vermeiden Sie ein direktes Einatmen. Eventuelle Kondensatbildung am Heizeinsatz, am Genuss-Set oder an der Verkleidung sollte sofort sorgfältig abgewischt werden, bevor Rückstände in den Lack einbrennen können.

Betreiben Sie das Genuss-Set bei den ersten Heizvorgängen immer mit geöffneter Genuss-Set-Tür, um ein Austrocknen zu ermöglichen.

Bei den ersten Abbränden kann es durch Einbrennprozesse der Lackierung zu leichten Ausgasungen im Brennraum aus Schamotten, Dichtungen, Lacken und den Umlenkungen kommen. Dadurch kann sich möglicherweise ein weißlicher Belag im Brennraum - auf den Steinen, auf Gussteilen oder auf der Sichtscheibe - bilden. Dieser Belag ist leicht zu reinigen (trocken abwischen) und unbedenklich.

Insbesondere eine Zubereitung von Speisen darf erst im Genuss-Set erfolgen, wenn die anfänglichen Trocknungs- und Einbrennprozesse abgeschlossen sind.

3. Bedienung

3.1 Brennstoffe

Vorgesehene und zulässige Brennstoffe

Der TURMA ist bei Betrieb mit Genuss-Set für die Brennstoffe Scheitholz (bevorzugt) und Holzbriketts vorgesehen. Gemäß 1. Verordnung zur Durchführung des Bundes-Immissionsschutzgesetzes (1. BImSchV, §3 Abs. 1, Nr. 4 - naturbelassenes Scheitholz, und 5a - Holzpresslinge) dürfen nur diese Brennstoffe in ausreichend trockenem und sauberen Zustand verfeuert werden.



Weitere Informationen rund um den Brennstoff Holz und das richtige Heizen mit Holz finden Sie unter www.richtigheizenmitholz.de.

Die richtige Brennstoffmenge

Entnehmen Sie bitte folgender Tabelle die jeweils korrekten Brennstoff-Aufgabemengen des TURMA bei Betrieb mit Genuss-Set:

Heizeinsatz Typ TURMA H80 XL		
Betrieb mit Genuss-Set		
Brennstoff-Füllmenge bei Scheitholz	[kg]	7,2
Brennstoffdurchsatz bei Scheitholz	[kg/h]	6,6
Brennstoff-Füllmenge bei Holzbriketts	[kg]	6,9
Brennstoffdurchsatz bei Holzbriketts	[kg/h]	6,3

3.2 Empfehlungen für Bedienung

Für die typische Bedienung und Beheizung des TURMA mit Genuss-Set gelten folgende Anhaltswerte:

Holzmenngen, Aufgabemengen:

- Anheizen mit ca. 2,5 bis 3 kg,
- folgende Auflagen jeweils mit ca. 7 bis 7,5 kg,
- ggf. geringere Holzaufgaben beim Nachlegen zum Halten der Temperatur, ca. 3,5 bis 5 kg.

Auflegezeiten und ungefähre Temperaturen im Genuss-Set:

- Anheizen, Dauer ca. 15 min.,
- 1. Abbrand, Dauer ca. 1 h bis 1 h 15 min, (also ca. 1 h 15 min bis 1 h 30 min nach Anheizen), ungefähre Fachtemperatur nach Ende 1. Abbrands bei ca. 200°C
- 2. Abbrand, Dauer ca. 1 h bis 1 h 15 min, (also ca. 2 h 15 min bis 2 h 45 min nach Anheizen), ungefähre Fachtemperatur nach Ende 2. Abbrands bei ca. 290°C
- 3. Abbrand, Dauer ca. 1 h bis 1 h 15 min, (also ca. 3 h 15 min bis 4 h nach Anheizen), ungefähre Fachtemperatur nach Ende 3. Abbrands bei ca. 320°C

Zusätzliche Bedienungstipps:

- Ungefähr 280 bis 290°C können kurz vor Ende des 2. Abbrands bereits erreicht werden, sie bleiben bis zum Ende des 2. Abbrands ungefähr konstant,
- Wenn nach dem 1. Abbrand nicht mehr nachgelegt wird, kann sich die Genuss-Set-Fachtemperatur noch um ca. 20 bis 40 K erhöhen, also bis ca. 220 bis 260°C,
- Wenn nach dem 2. Abbrand nicht mehr nachgelegt wird, kann sich die Genuss-Set-Fachtemperatur noch um ca. 20 bis 40 K erhöhen, also bis ca. 250 bis 290°C,
- Wenn „nur ca. 200 bis 220°C“ erreicht werden soll, reicht Anheizen und ein einmaliges Nachlegen.
- Nach dem Abbrandende (ohne weiteres Nachlegen) sinkt die Genuss-Set-Fachtemperatur in einer langsam abfallenden Kurve:
 - von 300°C bis 200°C sinkt die Temperatur in ca. 1,5 h (ohne weiteres Nachlegen)
 - von 200°C bis 100°C sinkt die Temperatur in ca. 2 h (ohne weiteres Nachlegen)
 - soll eine einmal erreichte Temperatur ungefähr gehalten werden, aber nicht mehr steigern, kann mit verminderter Holzmenge weiter geheizt werden - mit ca. jeweils 3,5 bis 5,0 kg.

Bedienung

Die Bedienung und die ungefähr erreichbaren Temperaturen im Genuss-Set-Fach können Sie auch über folgende grafische Darstellungen abschätzen:

Bedienung mit Anheizvorgang und zweimaligem anschließendem Nachlegen:

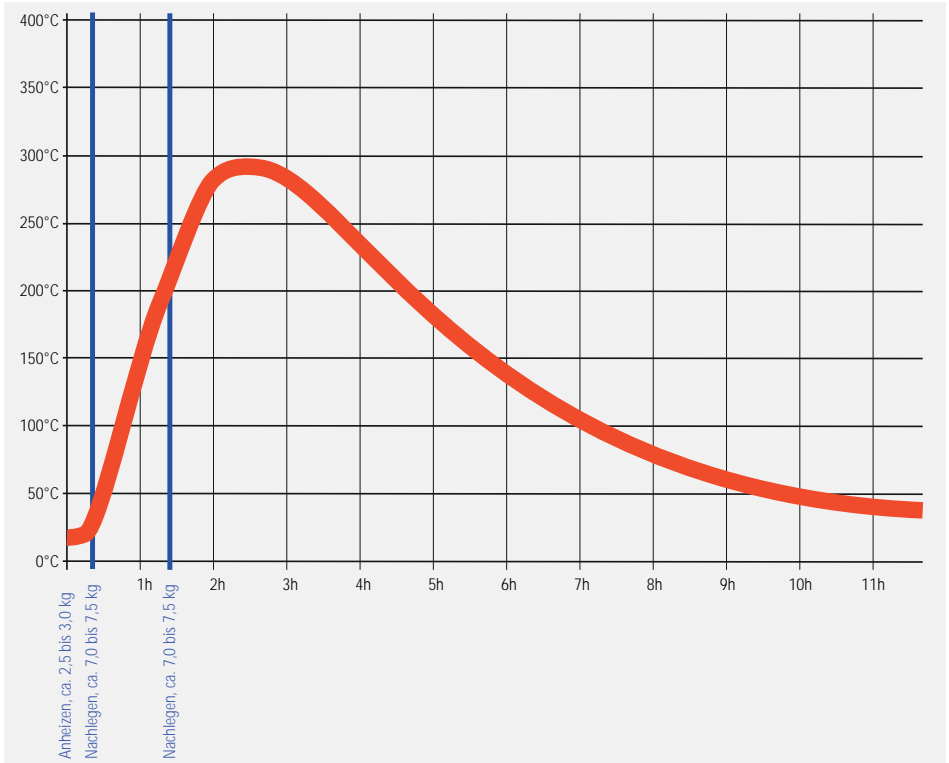


Abb. 3.1 möglicher Temperaturverlauf im Genuss-Set bei 1x Anheizen und 2x Nachlegen



Alle Angaben zu Heizzeiten, Brennstoffmengen und Temperaturen können immer nur gute Anhaltswerte sein, sind jedoch niemals verbindliche und exakt zu erreichende Werte.

Bei allen Angaben wird von passenden Betriebs-, Brennstoff-, Verbrennungsluft- und Schornsteinbedingungen ausgegangen.

Bedienung mit Anheizvorgang und dreimaligem anschließendem Nachlegen:

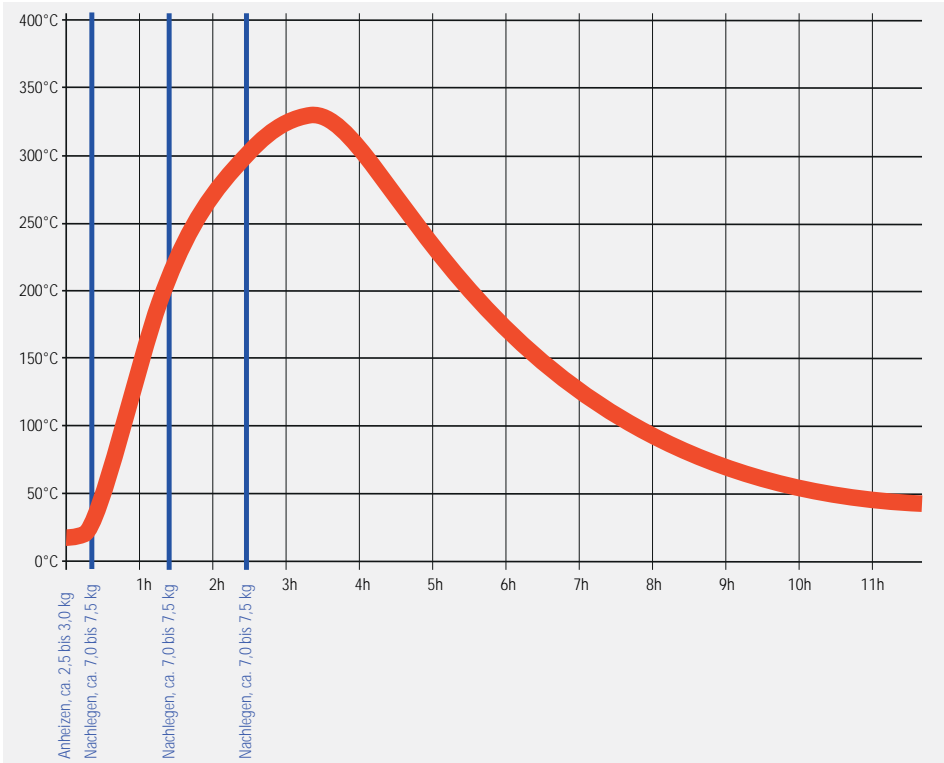


Abb. 3.2 möglicher Temperaturverlauf im Genuss-Set bei 1x Anheizen und 3x Nachlegen

4. Wartung, Reinigung und Problembehebung

4.1 Wartung und Reinigung



Die Reinigung und Wartung kann nur bei einem kalten Gerät vorgenommen werden!

Reinigung des Bodensteins

Für eine intensive Reinigung kann der Bodenstein des Genuss-Sets entnommen werden.

Lösen Sie dafür die beiden Schrauben ① (2 VA-Flachkopfschrauben, M5 x 10 mm, Innensechskant, SW 3 mm) und entnehmen Sie das Edelstahl-Schutzblech ②.

Anschließend kann der Bodenstein vorne leicht angehoben werden (z.B. mit einer flachen Kelle oder einem anderen dünnen Werkzeug)

und nach vorne herausgezogen werden.

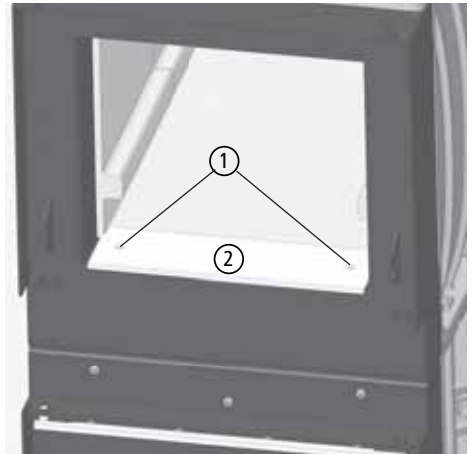


Abb. 4.1 Schutzblech entnehmen

Reinigen der Sichtscheibe

Ein Beschlagen oder Verschmutzen der Scheibe lässt sich auf Dauer nicht vollständig vermeiden. Feuchtigkeit aus den Speisen oder auch Fett setzt sich auf der Scheibe ab.

Die Glaskeramikscheibe darf nur mit handelsüblichem Glasreiniger (z.B. Geschirrspülmittel oder Glaskochfeld-Reiniger) behandelt werden.

Die Reinigung der Sichtscheibe darf nur im kalten Zustand erfolgen.

4.2 Einstellen des Scheibenthermometers

Bei Bedarf kann das Scheibenthermometer der Genuss-Set-Tür eingestellt werden.

Dafür wird die innere Scheibe der Genuss-Set-Tür ausgebaut.

- ① Öffnen Sie die Genuss-Set-Tür,
- ② lösen Sie die 4 Scheibenhalter – jeweils Schraube, Innensechskant, SW 4 mm – halten Sie dabei die innere Scheibe fest,
- ③ entnehmen Sie die innere Scheibe und warten Sie ggf. eine entsprechende Zeit, damit sich die Scheibe und das Thermometer an die Umgebungstemperatur anpassen können,
- ④ lösen Sie die Rändelmutter des Scheibenthermometers,
- ⑤ stellen Sie nun den Zeiger des Thermometers auf die entsprechende Umgebungstemperatur ein,
- ⑥ ziehen Sie die Rändelmutter wieder handfest an,
- ⑦ setzen Sie die Scheibe wieder in die Genuss-Set-Tür ein und befestigen Sie diese mit den 4 Scheibenhaltern.

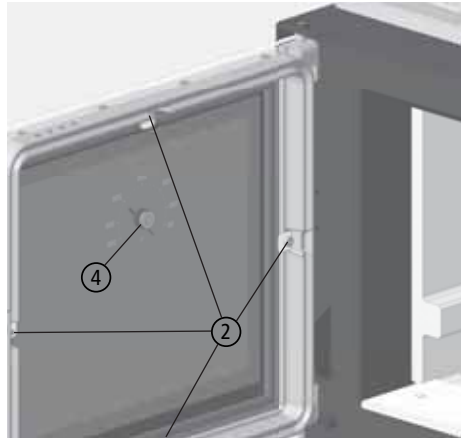


Abb. 4.2 Ausbauen der inneren Scheibe der Genuss-Fachtür



Die angezeigten Werte des Scheibenthermometers sind jeweils nur eine ungefähre Temperaturangabe, das Thermometer hat eine bauteil-bedingte Toleranz und kann Abweichungen von mehreren Grad zur Folge haben. Das Scheibenthermometer erfasst die Temperatur im Bereich der Scheibe, Abweichungen und zeitliche Verzögerungen zwischen der angezeigten Temperatur und den tatsächlichen Temperaturen in der Mitte oder hinten im Genuss-Set-Fach sind daher zu berücksichtigen.

5. Ersatz- und Verschleisteile



Es dürfen nur Original-Bauteile bzw. Ersatzteile des Herstellers verwendet werden! Benötigtes Zubehör und Ersatzteile bekommen Sie über Ihren Fachgroßhandel.

Pos.	Bezeichnung	Ident-Nr.
	Genuss-Set-Tür, Glasscheibe, innen (ohne Scheiben-Thermometer)	1005-04630
	Genuss-Set-Tür, Glasscheibe, außen	1005-04631
	Scheiben-Thermometer, Genuss-Set-Tür	1005-04632
	Türgriff	1005-03236
	Stellscharnier /Türscharnier unten	1005-03929
	Verschlusswinkel (Tür oder Glasblende)	1005-03237
	Scharnierbolzen Genuss-Set-Tür / TURMA-Feuertür, Set	1005-03915
	Türdichtungs-Set für Genuss-Set-Tür / TURMA-Feuertür	1005-03918
	Glashalter mit Schrauben, Set, für Genuss-Set-Tür / TURMA-Feuertür	1005-03917
	Bodenstein Genuss-Set	1005-04633
	Seitenstein Genuss-Set (insges. 4 Stück benötigt)	1005-04634
	Rückwandstein Genuss-Set	1005-04635
	Deckenstein Genuss-Set	1005-04636
	Speicherstein („Pizzastein“)	1004-01146
	VA-Schutzblech-Set (inkl. 2 VA-Flachkopfschrauben, M5 x 10 mm)	1005-04637
	Glassegment (zur Glasblende)	1005-03934

6. Technische Daten

Genuss-Set	TURMA			
	H80 XL	H80 XL HL	H80 XL DS	
Betrieb mit Genuss-Set und keramischen Heizgaszügen (Speicherleistung)				
Daten für die Anlagen- und Schornsteinbemessung mit Genuss-Set (bei Speicherleistung)				
Heizgastemperatur (am Heizgasstutzen Genuss-Set)	[°C]	312	312	312
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Mindestförderdruck ¹⁾ für den TURMA mit Genuss-Set	[Pa]	15	15	15
Verbrennungsluftbedarf	[m ³ /h]	54,5	54,5	54,5
Brennstoffe, Brennstoffdurchsätze mit Genuss-Set (bei Speicherleistung)				
verwendbare Brennstoffe		Scheitholz (bevorzugt) und Holzbriketts		
Brennstoff-Füllmenge, Scheitholz	[kg]	7,2	7,2	7,2
Brennstoffdurchsatz, Scheitholz	[kg/h]	6,6	6,6	6,6
Brennstoff-Füllmenge, Holzbriketts	[kg]	6,9	6,9	6,9
Brennstoffdurchsatz, Holzbriketts	[kg/h]	6,3	6,3	6,3
Betrieb mit LEDA Wärme-Speichersystem, LWS mit Genuss-Set				
Daten für die Schornsteinbemessung bei LWS Set 1 und Set 1.1 mit Genuss-Set				
Heizgastemperatur nach LWS Set 1/1.1	[°C]	198	198	198
Mindestförderdruck ¹⁾ für TURMA, Genuss-Set und LWS-Set	[Pa]	20	20	20
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Daten für die Schornsteinbemessung bei LWS Set 2 und Set 2.1 mit Genuss-Set				
Heizgastemperatur nach LWS Set 2/2.1	[°C]	148	148	148
Mindestförderdruck ¹⁾ für TURMA, Genuss-Set und LWS-Set	[Pa]	20	20	20
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Daten für die Schornsteinbemessung bei LWS Set 3 mit Genuss-Set				
Heizgastemperatur nach LWS Set 3	[°C]	261	261	261
Mindestförderdruck ¹⁾ für TURMA, Genuss-Set und LWS-Set	[Pa]	20	20	20
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Massen				
Masse Genuss-Set ohne Schamotte-Bauteile	[kg]	142	142	142
Masse Genuss-Set	[kg]	202	202	202
Masse TURMA mit Genuss-Set	[kg]	535	495	546

7. Gewährleistung und Garantie

Diese Information gilt ergänzend zu unseren „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ vom 2006-01-01. Unsere Produkte nebst Zubehörprogramm sind Qualitätserzeugnisse die von neutralen Prüfstellen zertifiziert werden. Sie sind unter Beachtung der derzeitigen wärmetechnischen Erkenntnisse konstruiert und werden unter Verwendung handelsüblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Da es sich um technische Geräte handelt, sind für deren Verkauf, Aufstellung und Anschluss und Inbetriebnahme besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb wird vorausgesetzt, dass bei der Aufstellung und der erstmaligen Inbetriebnahme durch den Beauftragten des Fachhandwerkers die Vorschriften des Herstellers sowie die jeweils geltenden baurechtlichen Vorschriften und technischen Regeln beachtet worden sind. Durch sorgfältige Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen für viele Jahre ein unvergleichlicher Heizgenuss gewährt. Spezifische Bauteile/ Komponenten sind dabei regelmäßig zu überprüfen und gegebenenfalls zu ersetzen bzw. nachzubessern.

Bei neu hergestellten Produkten beträgt die gesetzliche Gewährleistungsfrist des Verkäufers - außer in den Fällen, in denen eine Mangelhaftigkeit eines Baukörpers hervorgerufen wird - gegenüber dem Endverbraucher für anfängliche Sachmängel 24 Monate ab Gefahrübergang. Der durch den Betrieb bedingte Verschleiß ist kein anfänglicher Sachmangel und dementsprechend auch kein Gewährleistungsfall.

Neben diesen gesetzlichen Vorgaben übernimmt LEDA zusätzlich eine Garantie von 10 Jahren ab Herstellung auf alle Gussteile für einwandfreie, dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit. Die Garantie erstreckt sich auf unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Werkarbeit aufweisen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind Teile, die dem natürlichen Verschleiß unterliegen. Verschleißteile besitzen aufgrund ihrer Beschaffenheit für die geplante Nutzung nur eine begrenzte Lebensdauer. Verschleißteile sind insbesondere Teile, die unmittelbar mit dem Feuer in Berührung kommen, z. B. Rosteinrichtungen, Umlenkungen, Feuerraumauskleidungen o.ä. Beachten Sie bitte, dass die eingeschränkte Lebensdauer von Verschleißteilen auch Auswirkung auf die Gewährleistung haben kann.

Ebenfalls ausgenommen sind alle Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teile, die verursacht worden sind durch äußere chemische oder physikalische Einwirkung bei Transport, Lagerung, unsachgemäße Aufstellung und Benutzung, falsche Bedienung, Verwendung ungeeigneter Brennstoffe und mechanische, chemische, thermische und elektrische Überbelastung.

Der Hersteller haftet im Rahmen der Garantie nicht für mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch das Gerät verursacht werden. Ein Anspruch auf Rücktritt oder Minderung besteht nicht, es sei denn, der Hersteller ist nicht in der Lage, den Mangel oder den Schaden innerhalb einer angemessenen Frist zu beheben. Sofern ein Garantiefall auftritt, wenden Sie sich bitte schriftlich an den Anlagenersteller.

8. Rezept-Ideen

Pizza

*Das Genuss-Set auf 220-250 °C vorheizen
(3x Brennstoff Aufgabe: 7,2 kg, 7,2 kg, 5,0 kg)*

Zutaten für 2- 3 Pizzen:

250 ml lauwarmes Wasser
10 g Hefe
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 TL Salz
500 g Mehl

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Backschieber
Speicherstein („Pizzastein“)

Zubereitung:

Die Hefe in das lauwarme Wasser hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen. Das Mehl und Öl dazugeben und solange kneten, bis der Teig geschmeidig wird. An einem warmen Ort ca. 3 Stunden aufgehen lassen.

Teig halbieren, auf bemehlter Arbeitsfläche mit der Hand rund formen und den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoße und verschiedenen Zutaten belegen. Die Pizza mit dem Backschieber auf den heißen Pizzastein schieben.

Fertig in ca. 7 Minuten



Flammkuchen

Das Genuss-Set auf 260-280°C vorheizen

(4x Brennstoff Aufgabe: 7,5 kg, 7,2 kg, 7,2 kg, 7,2 kg)

Zutaten für 2 Flammkuchen:

450 g Mehl
200 ml lauwarmes Wasser
5 EL Olivenöl
2 Eigelbe
1 TL Salz
250 g Schmand
1-2 Zwiebeln
150 g Speckwürfel
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mehl mit 4 EL Olivenöl, den Eigelben, lauwarmem Wasser und Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Den Teig halbieren und zu zwei sehr dünnen Fladen ausrollen.
Schmand auf die Flammkuchenteige verteilen und glatt streichen.
Zwiebeln nach Belieben klein schneiden und mit den Schinkenwürfeln ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen.

Mit dem Backschieber in das Genuss-Set schieben.

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Fertig in ca. 3 Minuten

Backschieber,
Speicherstein („Pizzastein“)



Genussbrot

Das Genuss-Set auf 200-220 °C vorheizen

(3x Brennstoff Aufgabe: 7,0 kg, 7,0 kg, 5,0 kg) - ggf. nach 40 bis 50 Minuten 5,0 kg nachlegen

Zutaten für 1 Brot:

400 g Weizenmehl
 150 g Roggenmehl
 100 g Dinkelmehl
 520 ml lauwarmes Wasser
 20 g Hefe
 2 TL Salz
 1 TL Honig
 1 TL Brotgewürz

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teigkorbchen
 Backschieber
 Speicherstein („Pizzastein“)

Zubereitung:

In einer Schüssel die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mehle, Zucker, Salz und Brotgewürz dazu mischen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit bemehlten Händen „falten“. Den Teigling in das bemehlte Teigkorbchen legen, mit einem Tuch abdecken und noch einmal 30-60 Min. gehen lassen.

Den Teigling aus dem Teigkorbchen stürzen und mit einem Messer die Oberfläche einschneiden.

Mit dem Backschieber auf den heißen Speicherstein („Pizzastein“) schieben.

Fertig in ca. 60 Minuten



Baguettebrot

*Das Genuss-Set auf 200-220 °C vorheizen
(3x Brennstoff Aufgabe: 7,0 kg, 7,0 kg, 5,0 kg)*

Zutaten für 2 Baguettes:

10 g Hefe
250 ml Wasser
1 TL Salz
400 g Weizenmehl
1 Prise Zucker

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Backschieber
Speicherstein („Pizzastein“)

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Löffel kurz durchrühren. Wenn die Zutaten sich verbunden haben, mit den Händen durchkneten. Den Teig abdecken und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Die Arbeitsplatte bemehlen, den Teig halbieren und ohne viel Luft herauszudrücken zwei Baguettebrote formen. Die Oberfläche längs mit einem Messer einschneiden.

Mit dem Backschieber auf den heißen Pizzastein schieben.

Fertig in ca. 20 Minuten



Pulled Pork

Das Genuss-Set auf 260-280°C vorheizen

(4x Brennstoff Aufgabe: 7,5 kg, 3,0 kg, 3,0 kg, 3,0 kg) - ggf. 40 bis 50 Minuten 3,0 kg nachlegen

Zutaten für 8 Portionen:

2 kg	Schweinenacken
2 EL	Senf
1 EL	Salz
3 EL	Paprikapulver
1 EL	Knoblauchgranulat
2 EL	Zwiebelgranulat
4 EL	Rohrzucker
2 TL	Pfeffer
4	Gemüsezwiebeln
700 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Apfelsaft
5 EL	BBQ-Sauce

Zubereitung:

Den Senf in das Fleisch einmassieren, alle Gewürze miteinander vermischen, die Gewürzmischung über den Senf geben und leicht andrücken. Den marinierten Schweinenacken in Frischhaltefolie einwickeln und min. 2 Stunden ziehen lassen.

Die Zwiebeln in 1 cm dicke Ringe schneiden und damit dem Boden eines Bräters auslegen.

Die Brühe mit dem Apfelsaft und der BBQ-Sauce mischen und in den Bräter geben.

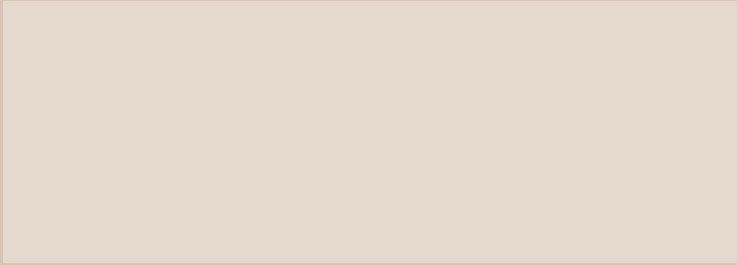
Nun kommt das Fleisch auf die Zwiebeln. Mit geschlossenem Deckel in das Genussfach schieben.

Nach 2 Stunden den Bräter vorsichtig herausnehmen und das Fleisch einmal wenden, bei Bedarf Wasser nachgießen.

Das Pulled Pork nun für weitere 3 Stunden garen. Den Bräter herausnehmen und 45 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit das Fleisch mit zwei Gabeln pullen.

Dazu passen sehr gut Burgerbrötchen und Krautsalat.

Ihr LEDA-Händler/-Handwerkspartner



Fordern Sie weitere Infos an:

Ask for more information:

 **LEDA**
G u s s i s t Q u a l i t ä t

LEDA Werk GmbH & Co. KG | Postfach 1160 | D - 26761 Leer | Tel. +49 491 6099 - 0 | Fax - 290 | www.leda.de | info@www.leda.de

Technische Änderungen vorbehalten, Farbabweichungen sind drucktechnisch bedingt.