

# Bedienung und Rezepte

Genuss-Set TURMA



# 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

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



Die Bedienungsanleitung ist zu lesen und zu befolgen!

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



## 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 9.

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.



Die Bedienungsanleitung ist zu lesen und zu befolgen! Beachten und befolgen Sie unbedingt auch 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 Betriebshinweise „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 des Genuss-Sets und vor allem z.B. des Pizzasteins und des Backrosts sind geeignete Schutzhandschuhe zu verwenden. Der mit dem Heizeinsatz mitgelieferte Schutzhandschuh ist für diese Anwendung nicht geeignet!

## 2. Erstinbetriebnahme

Neben den Hinweisen 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

#### Zulässige und empfohlene Brennstoffe



Verwenden Sie nur sauberes, unbehandeltes, naturbelassenes, gespaltenes und trockenes Brennholz oder saubere und trockene Holzbriketts in den geeigneten Qualitäten, Größen, Längen und Mengen.

Der TURMA ist 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 sauberem Zustand verfeuert werden.

Der empfohlene Brennstoff ist Scheitholz.



Verwenden Sie ausschließlich die vorgesehenen Brennstoffe und befolgen Sie die hier angegebenen Vorgaben!  
Verwenden Sie das Gerät nicht als Abfallverbrennungsöfen, benutzen Sie keine ungeeigneten und nicht empfohlenen Brennstoffe, verwenden Sie insbesondere keine flüssigen Brennstoffe.



Beste Abbrandergebnisse zeigt der TURMA mit Genuss-Set und keramischen Heizgaszügen bei Verwendung von drei ungefähr gleich großen Holzscheiten mit einer Länge von ca. 50 cm und jeweils ca. 2,4 kg (ges. 7,2 kg). Diese werden locker mittig längs auf die Glut in den Brennraum gelegt.



Weitere Informationen rund um den Brennstoff Holz und das richtige Heizen mit Holz finden Sie unter [www.richtigheizenmitholz.de](http://www.richtigheizenmitholz.de).

## Die richtigen Brennstoffmengen und -größen

Entnehmen Sie bitte folgender Tabelle die für den TURMA mit Genuss-Set und keramischen Heizgaszügen jeweils korrekten Brennstoffmengen.

Genuss-Set auf Heizeinsatz		TURMA XL	TURMA XL HL	TURMA XL DS
verwendbare Brennstoffe		Scheitholz (bevorzugt) und Holzbriketts		
Brennstoff-Füllmenge, Scheitholz	[kg]	7,2	7,2	7,2
optimale Brennstoff-Länge bei Scheitholz	[cm]	50	50	50
Brennstoffdurchsatz, Scheitholz	[kg/h]	6,6	6,6	6,6
Brenndauer, Scheitholz	[h]	1,09	1,09	1,09
Brennstoff-Füllmenge, Holzbriketts	[kg]	6,9	6,9	6,9
Brennstoffdurchsatz, Holzbriketts	[kg/h]	6,3	6,3	6,3
Brenndauer, Holzbriketts	[h]	1,1	1,1	1,1



Die angegebenen Brennstoff-Füllmengen entsprechen der maximalen Füllhöhe bei Nennwärmeleistung.

## Optimaler Umgang mit dem Brennstoff Scheitholz

Nur trockenes Holz kann effektiv und schadstoffarm verbrennen! Optimales Brennholz ist daher immer:

- naturbelassen –  
also nicht lackiert, eingelassen oder imprägniert, o. ä.  
nicht geleimt, also weder Schichtholz, Leimbinder, Pressspan- oder Sperrholz, o. ä.  
es darf Rinde enthalten,  
Alle künstlichen oder chemischen Zusätze können beim Verbrennen sehr giftig sein und schädigen nicht nur die Umwelt, sondern auch die Bauteile der Feuerstätte und des Schornsteins,
- gespalten und stückig –  
nur Holz mit entsprechend großer Oberfläche kann gut, effektiv und sauber verbrennen, kompakte Rundlinge dagegen brennen langsam und schlecht.  
Die dabei entstehenden Temperaturen reichen in der Regel kaum aus, um einen schadstoffarmen Abbrand zu erzielen. Schmutzige Feuerräume und Sichtscheiben sind dabei auch oft unschöne Anzeichen für ungenügende Abbrandbedingungen,
- trocken –  
also Holz mit einer maximalen Restfeuchte von 20 % (bezogen auf das Trockengewicht).  
Feuchteres Holz brennt wesentlich schlechter und unsauberer. Zudem wird viel der im Brennstoff enthaltenen Heizenergie für das Trocknen und Verdunsten der Feuchtigkeit verbraucht und geht damit für die Verbrennung und das Heizen verloren.  
Ausreichend trockenes Holz erreicht man in der Regel durch eine zwei- bis drei-jährige Lagerung von gespaltenem Holz an gut gelüfteter Stelle.



Weitere Informationen rund um den Brennstoff Holz und das richtige Heizen mit Holz finden Sie unter [www.richtigheizenmitholz.de](http://www.richtigheizenmitholz.de).

Verwenden Sie bei jedem Betrieb Ihres Ofens Ihnen und der Umwelt zu Liebe nur gutes Brennholz.



Verwenden Sie nur sauberes, unbehandeltes, naturbelassenes, gespaltenes und trockenes Brennholz oder saubere und trockene Holzbriketts in den geeigneten Qualitäten, Größen, Längen und Mengen.

### Optimaler Umgang mit dem Brennstoff Holzbriketts

Wenn Sie mit Holzpresslingen oder Holzbriketts heizen möchten, verwenden Sie ausschließlich solche Qualitäten, die aus reinem Holz bestehen. Presslinge mit Zuschlagstoffen oder Bindemitteln, wie z.B. Paraffin, oder Presslinge aus anderen Rohstoffen als reinem Holz sind nicht geeignet und dürfen nicht verbrannt werden.

Verwenden Sie Holzpresslinge (Holzbrikett) der Eigenschaftsklasse A1 nach DIN EN ISO 17225-1:2021-10 und DIN EN ISO 17225-3:2021-06, z.B. Achteckstab oder Rundlinge. Solche Holzpresslinge sind Brennstoff mit geringem Asche- und Stickstoffgehalt, sie bestehen ausschließlich aus naturbelassenem Holz und chemisch unbehandeltem Restholz und Holzurückständen.

Achten Sie auf einen trockenen Lagerort. Je nach Produkt können Holzbriketts sehr leicht und schnell Feuchtigkeit aufnehmen.

Holzbriketts bestehen aus gepressten Holzspänen, bitte beachten Sie, dass Holzbriketts daher beim Abbrand an Volumen gewinnen können! Bei der Verwendung sind die jeweiligen Produkthinweise zu berücksichtigen.

Beachten Sie zudem, dass Holzbriketts je nach Hersteller und Typ sehr unterschiedlich schnell verbrennen und so sehr unterschiedliche Leistungen erzeugen können.

Um einen effizienten und emissionsarmen Abbrand bei der vorgesehenen Leistung zu erhalten, beachten Sie neben der jeweils korrekten eingelegten Brennstoffmenge unbedingt auch die Abbranddauer, bzw. den vorgesehenen Brennstoffdurchsatz.

Heizen Sie mit Holzpresslingen (Holzbriketts), verwenden Sie entsprechende Brennstoffe, die aus reinem Holz bestehen – versenden Sie Holzpresslinge der Eigenschaftsklasse A1. Presslinge aus anderen Rohstoffen sind nicht geeignet.



Verwenden Sie nur sauberes, unbehandeltes, naturbelassenes, gespaltenes und trockenes Brennholz oder saubere und trockene Holzbriketts in den geeigneten Qualitäten, Größen, Längen und Mengen.

### Unzulässige Brennstoffe



Das Verbrennen von Abfällen ist unzulässig und schädlich für Umwelt und Feuerstätte. Beim Verbrennen ungeeigneter Brennstoffe oder von Abfällen erlischt die Gewährleistung!

Das Bundesimmissionsschutzgesetz stellt das Verfeuern von Abfällen und Reststoffen in häuslichen Feuerstätten ausdrücklich unter Strafe. Abfälle, Hackschnitzel, Hobel- und Sägespäne, Rinden- und Spanplattenabfälle, beschichtetes, lackiertes, imprägniertes oder oberflächenbehandeltes Holz dürfen nicht verbrannt werden.



Das Verbrennen von Flüssigkeiten, flüssigen Brennstoffen und flüssigen Anzündhilfen ist verboten und gefährlich!

Falsche Brennstoffe führen mit ihren Verbrennungsrückständen zu Luft- und Umweltbelastungen und wirken sich auch negativ auf die Funktion und Lebensdauer des Schornsteins und der Feuerstätte aus. Daraus ergeben sich nicht selten hohe Störanfälligkeit und unnötig schneller Verschleiß. Kostenaufwendige Sanierungsmaßnahmen oder sogar einen Austausch des Ofens können die unangenehmen Folgen sein.

Schornsteinfeger haben zudem ein gutes Auge für Spuren solcher Umweltsünden. Ein- bis viermal im Jahr kontrolliert der Schornsteinfeger den Schornstein. Wenn die Feuerstätte richtig bedient und ausschließlich mit trockenem Brennholz betrieben wird, lässt sich ein übermäßiger Rußansatz verhindern und minimiert so auch den Reinigungsaufwand und die damit verbundenen Kosten der notwendigen Kehrarbeiten.

Im Rahmen der Überprüfungen gemäß 1. Verordnung zum Bundesimmissionsschutzgesetz (1. BImSchV) wird zudem der Brennstoff und dessen Lagerort durch den Schornsteinfeger kontrolliert.

## Anzündhilfen

Zum Anzünden empfehlen wir Reisig, Kleinholz und unsere praktischen Anzündwürfel LEDA FeuerFit!

Spalten Sie Brennholz zum Anzünden entsprechend klein (keine Rundlinge). Schmale Holzscheite, vor allem aus Weichholz, haben zwar eine kurze Brenndauer, eignen sich aber sehr gut zum Anzünden.

Manche Anzündhilfen (z.B. diverse Grillanzünder) beinhalten leicht flüchtige Substanzen, die nicht für die Verwendung in geschlossenen Räumen gedacht sind. Diese Stoffe belasten die Raumluft und sind unter Umständen bei Verwendung in geschlossenen Räumen gesundheitsschädlich.

## 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.

### Auflegetzeiten 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.



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.

Siehe auch Abschnitt „4.2 Einstellen des Scheibenthermometers“ ab Seite 7.

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

Bedienung mit Anheizevorgang und zweimaligem anschließendem Nachlegen:

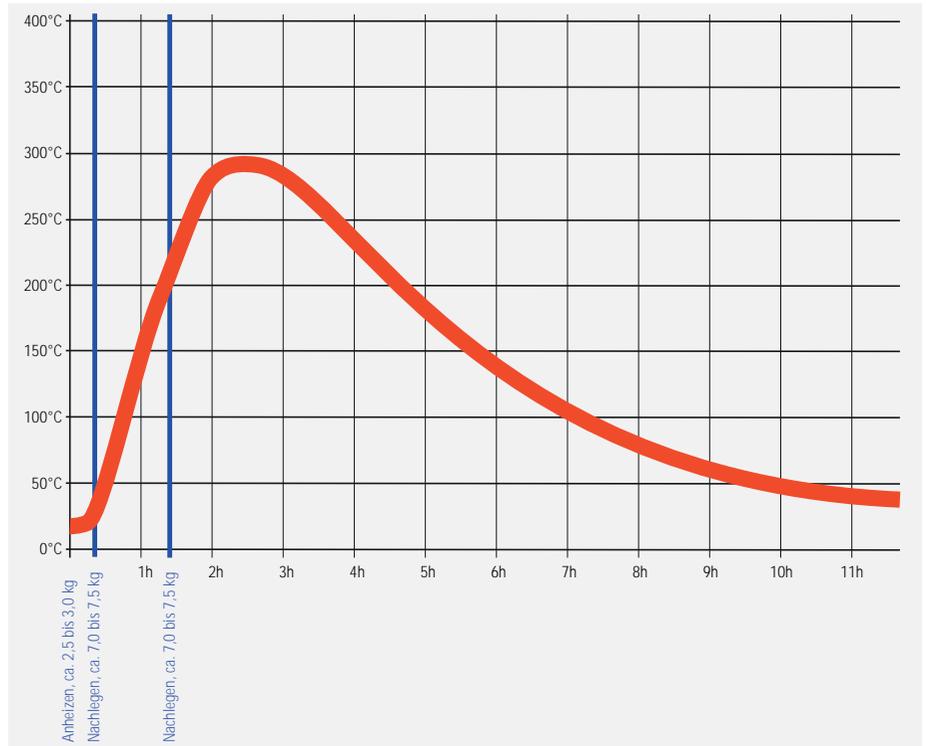


Abb. 5.1 möglicher Temperaturverlauf im Genuss-Set bei 1x Anheizen und 2x Nachlegen



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 Anheizevorgang und dreimaligem anschließendem Nachlegen:

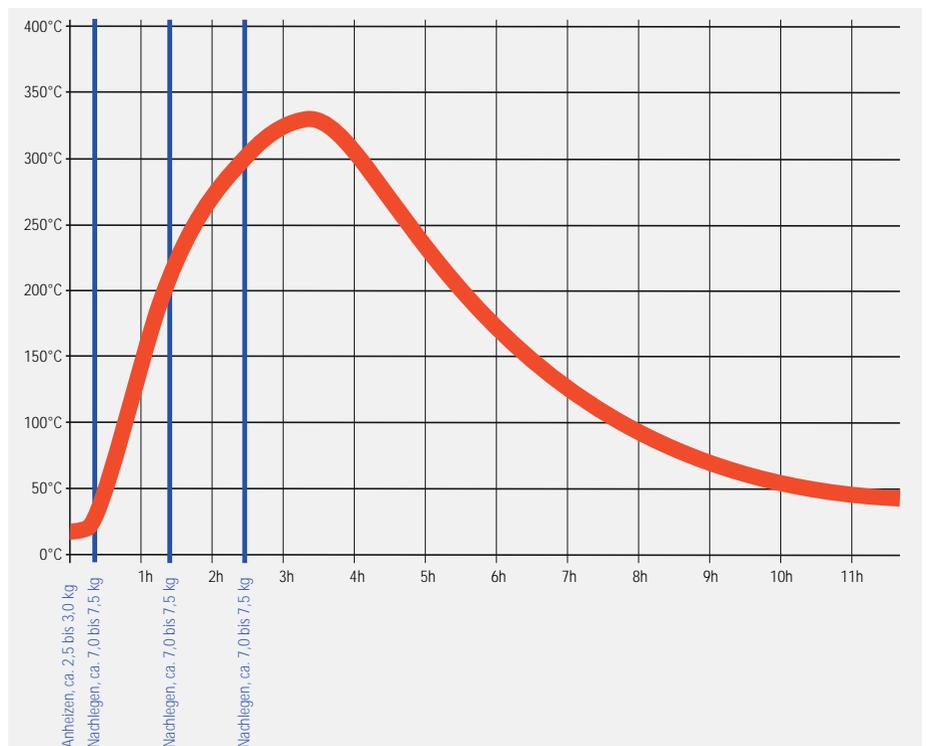


Abb. 5.2 möglicher Temperaturverlauf im Genuss-Set bei 1x Anheizen und 3x Nachlegen

## 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.

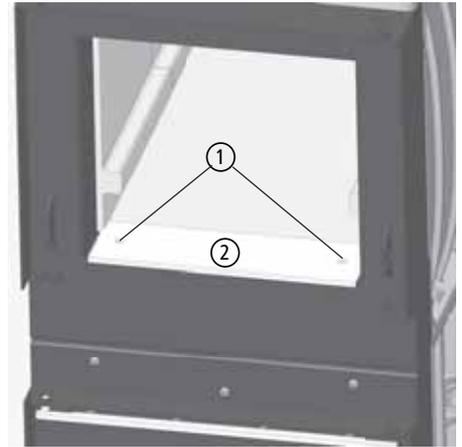


Abb. 5.3 Schutzblech entnehmen

#### 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.

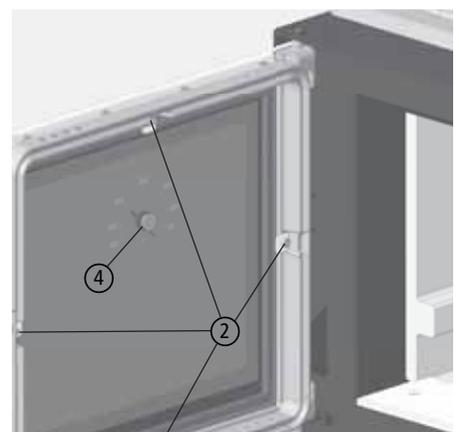


Abb. 5.4 Ausbauen der inneren Scheibe der Genuss-Fachtür

## 5. Ersatz- und Verschleissteile



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 auf Heizeinsatz		TURMA XL	TURMA XL HL	TURMA XL DS
I. Betrieb mit Genuss-Set und keramischen Heizgaszügen (Verwendung nach TROL <sup>1)</sup> , Speicherleistung)				
Leistungsdaten – mit Genuss-Set bei Speicherleistung				
Feuerungsleistung, $\dot{Q}_f$	[kW]	28,4	28,4	28,4
Leistungsabgabe mit Genuss-Set, $\dot{Q}_{HE}$	[kW]	20,0	20,0	20,0
Leistung der Heizgase am Stutzen mit Genuss-Set, $\dot{Q}_{stutzen}$	[kW]	7,9	7,9	7,9
nutzbare Leistung am Stutzen des Genuss-Sets	[kW]	2,5	2,5	2,5
Leistungsabgabe über die Front (die Fronten), $\dot{Q}_{front}$	[kW]	3,0	3,7	4,6
direkte Leistung über Konvektion und Strahlung (ohne HGZ)	[kW]	17,5	16,8	15,9
Daten für die Schornsteinbemessung nach DIN EN 13384 Teil 1 und Teil 2 – mit Genuss-Set bei Speicherleistung				
Heizgastemperatur (am Heizgasstutzen Genuss-Set)	[°C]	312	312	312
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Mindestförderdruck <sup>2)</sup> für TURMA XL mit Genuss-Set <sup>3)</sup>	[Pa]	15	15	15
Verbrennungsluftbedarf	[m <sup>3</sup> /h]	54,5	54,5	54,5
Verbrennungsluftmassenstrom ( $\dot{m}_b$ gem. DIN EN 13384)	[g/s]	18,6	18,6	18,6
Brennstoffe, Brennstoffdurchsätze – mit Genuss-Set bei Speicherleistung				
verwendbare Brennstoffe		Scheitholz (bevorzugt) und Holzbriketts		
Brennstoff-Füllmenge, Scheitholz	[kg]	7,2	7,2	7,2
optimale Brennstoff-Länge bei Scheitholz	[cm]	50	50	50
Brennstoffdurchsatz, Scheitholz	[kg/h]	6,6	6,6	6,6
Brenndauer, Scheitholz	[h]	1,09	1,09	1,09
Brennstoff-Füllmenge, Holzbriketts	[kg]	6,9	6,9	6,9
Brennstoffdurchsatz, Holzbriketts	[kg/h]	6,3	6,3	6,3
Brenndauer, Holzbriketts	[h]	1,1	1,1	1,1
Daten für die Schornsteinbemessung bei LWS Set 1 und Set 1.1 – mit Genuss-Set bei Speicherleistung				
Heizgastemperatur nach LWS Set 1/1.1	[°C]	175	175	175
Mindestförderdruck <sup>2)</sup> für TURMA XL mit Genuss-Set und LWS-Set 1/1.1	[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 bei Speicherleistung				
Heizgastemperatur nach LWS Set 2/2.1	[°C]	157	157	157
Mindestförderdruck <sup>2)</sup> für TURMA XL mit Genuss-Set und LWS-Set 2/2.1	[Pa]	20	20	20
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
Daten für die Schornsteinbemessung bei LWS Set 3 – mit Genuss-Set bei Speicherleistung				
Heizgastemperatur nach LWS Set 3	[°C]	190	190	190
Mindestförderdruck <sup>2)</sup> für TURMA XL mit Genuss-Set und LWS-Set 3	[Pa]	20	20	20
Abgasmassenstrom	[g/s]	19,5	19,5	19,5
IV. Massen				
Masse Genuss-Set ohne Schamotte-Bauteile	[kg]	142	142	142
Masse Genuss-Set	[kg]	202	202	202
Masse TURMA XL mit Feuerraum-Auskleidung	[kg]	333	293	344
Masse TURMA XL mit Genuss-Set, komplett mit Schamotte-Bauteilen	[kg]	535	495	546

Genuss-Set auf Heizeinsatz	TURMA XL	TURMA XL HL	TURMA XL DS
----------------------------	----------	-------------	-------------

- 1) Bei der Verwendung des TURMA XL mit Genuss-Sets handelt es sich um eine Bauart nach TROL mit keramischen Heizgaszügen.  
Anwendung der TROL gilt ausschließlich in Deutschland.
- 2) Für einen optimalen Wirkungsgrad sollte dieser Wert im Mittel nicht deutlich überschritten werden. Der optimale Betrieb der Feuerstätte ist ausschließlich in einem Druckbereich zwischen Mindestförderdruck und ca. 10 Pa darüber gegeben.  
Ein Betrieb der Feuerstätte bei Förderdrücken von im Mittel oberhalb des vorgesehenen Betriebs sind neben einem niedrigen Wirkungsgrad und hohen Schadstoffemissionen auch weitere Nachteile wie z.B. höherer Verschleiß von Bauteilen, Defekte, Gerüche, schnell und stark verunreinigte Sichtscheiben zu erwarten.
- 3) notwendiger Förderdruck bei Betrieb mit keramischen Heizgaszügen setzt sich zusammen aus den notwendigen Förderdrücken für TURMA XL mit Genuss-Set, den keramischen Heizgaszug, das Abgasrohr bis zum Schornstein, die Verbrennungsluftzufuhr. Der hier angegebene Wert ist ausschließlich der notwendige Förderdruck für TURMA XL mit Genuss-Set, vor allem der notwendige Förderdruck für die Heizgaszüge ist zusätzlich zu berücksichtigen.  
Anwendung der TROL gilt ausschließlich in Deutschland.



Die Bedienungsanleitung ist zu lesen und zu befolgen!

## 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 Verarbeitung 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

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Backschieber,  
Speicherstein („Pizzastein“)

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.

Fertig in ca. 3 Minuten



# 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.

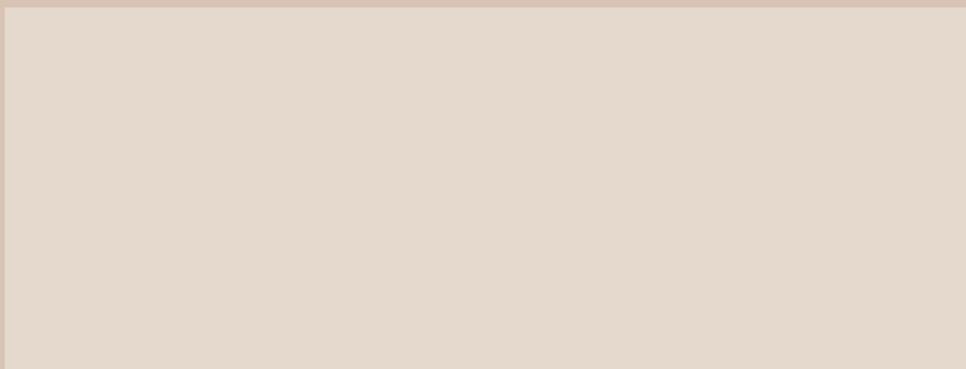
Nach 2 Stunden den Bräter vorsichtig herausnehmen und das Fleisch einmal wenden, bei Bedarf Wasser nachgießen.

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.

Technische Änderungen vorbehalten, Farbabweichungen sind drucktechnisch bedingt.

Ihr LEDA-Händler/-Handwerkspartner



Fordern Sie weitere Infos an:  
Ask for more information:

LEDA Werk GmbH & Co. KG | Postfach 1160 | 26761 Leer | Telefon 0491 - 6099 - 0 | Telefax - 290 | [www.leda.de](http://www.leda.de) | [info@www.leda.de](mailto:info@www.leda.de)