

Bedienungsanleitung für Bokashi-Fermenter:

3,6 Liter, 12 Liter, 30 Liter, 60 Liter, 120 Liter, 200 Liter



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch! Bei Nichtbeachtung haften wir nicht für eventuell entstandene Schäden.

1. Den Fermenterdeckel aufschrauben (bei Typ 3,6 l; 12 l; 30 l; 200 l) oder die Verschlussklammer lösen (bei Typ 60 l und 120 l) und abnehmen
2. Den mitgelieferten Auslaufhahn (nicht bei 3,6 Liter) und Gärspund aus dem Fermenter herausnehmen
3. Vor der ersten Inbetriebnahme alle eventuellen produktionsbedingten Verunreinigungen am Fermenter entfernen
4. Schutzfolie vom Heizstab entfernen
5. Nun wird die optimale Höhe des Heizstabes bestimmt:
 - a. Heizstab zurück in den Fermenter stecken
 - b. Die graue Stellschraube im Deckel etwas aufdrehen
 - c. Den Heizstab mit Hilfe des Stromkabels in den Behälter hineinschieben oder herausziehen, so dass der Heizstab so tief wie möglich im Behälter hängt
 - d. Die graue Stellschraube wieder festziehen, damit der Kabeldurchlass gegen den Behälter abgedichtet ist (Vorsicht: Schraube nicht überdrehen!)
 - e. Jetzt können Sie die Temperatur am Heizstab regulieren und auf ca. 30 Grad einstellen
6. Auslaufhahn einsetzen und festschrauben (beim 3,6 l Fermenter kein Auslaufhahn vorhanden)
7. Stellen Sie den Fermenter nach Möglichkeit auf eine isolierende Unterlage und an einem warmen Ort auf. Nicht in die pralle Sonne, da Überhitzungsgefahr besteht!
8. Nun können Sie den Ansatz, wie untenstehend beschrieben, herstellen und einfüllen
9. Deckel (mit anhängendem Heizstab) aufsetzen und verschrauben
10. Gärspund mit Gummidichtung in die auf dem Fermenterdeckel befindliche Öffnung stecken
11. Hohlraum des Gärspundes zu 1/3 mit Wasser auffüllen
12. Zuletzt den Stecker in die Steckdose stecken.

Noch ein paar praktische Tipps:

- Bitte alle Verschraubungen, inklusive Gärspund und Auslaufhahn auf Dichtheit überprüfen
- Verschraubung niemals mit Gewalt verschließen
- Speziell auf den Auslaufhahn achten, mit dem Sie das fertige Produkt problemlos abzapfen können

Das Rezept für aktivierte Effektive Mikroorganismen

3% Stammlösung + 3% Bio-Zuckerrohrmelasse + 94% Wasser

Mengenangabe für Mikrobrüter



Inhalt	Stammlösung	Zuckerrohrmelasse	Wasser*)
3,6 L	110 ml	110 ml	3,3 l
12 L	360 ml	360 ml	11,3 l
30 L	900 ml	900 ml	28,2 l
60 L	1,8 Liter	1,8 Liter	56,4 l
120 L	3,6 Liter	3,6 Liter	112,8 l
200 L	6,0 Liter	6,0 Liter	188,0 l

Anleitung für die Herstellung von aktivierten Effektiven Mikroorganismen

1. Die benötigte Zuckerrohrmelasse in einem separaten Gefäß in heißem, aber nicht kochendem Wasser (1 Liter von der Gesamtmenge des o. g. Wassers*) auflösen
2. Diesen Ansatz geben Sie in den Mikrobrüter und füllen ihn fast bis obenhin mit der restlichen handwarmen Wassermenge auf
3. Die Flüssigkeit gut durchrühren bis die Zuckerrohrmelasse komplett aufgelöst ist
4. Jetzt wird die Lösung mit den aktiven Effektiven Mikroorganismen in entsprechender Menge, (siehe Tabelle) hinzugefügt und erneut umgerührt
5. Deckel mit anhängendem Heizstab auf den Fermenter schrauben
6. Gärspund aufsetzen (zwischen Gärspund und Ansatzflüssigkeit sollte eine ca. 0,5 cm breite Luftschicht sein)
7. Diese Mischung nun 10 – 14 Tage bei ca. 28 – 32 Grad Celsius fermentieren lassen
8. Das Produkt sollte im optimalen Fall einen pH-Wert zwischen 3,0 und 4,0 haben.

Gern können Sie den pH-Wert mit einem handelsüblichen pH-Teststreifen überprüfen.