

EMIKO

EMa Fermenter

®



BETRIEBSANLEITUNG

| Art. Nr. | Inhalt |
|----------|--------|
| 1920.000 | 6,4l |
| 1924.000 | 15l |
| 1922.000 | 30l |
| 1923.000 | 60l |



Handelsname:

EMIKO® EMa Fermenter

verfügbare Größen:

6,4l, 15l, 30l und 60l

Material Behälter:

6,4l und 15l: HDPE

30l und 60l: PE

Maße

| | Gesamthöhe | Durchmesser Öffnung | Durchmesser Fass |
|------|------------|---------------------|------------------|
| 6,4l | 263 mm | 136 mm | 198 mm |
| 15l | 330 mm | 203 mm | 274 mm |
| 30l | 330 mm | 300 mm | 380 mm |
| 60l | 610 mm | 300 mm | 400 mm |

Heizstab

| | Leistung Heizstab | Länge Heizstab |
|------|-------------------|----------------|
| 6,4l | 50W | 243 mm |
| 15l | 75W | 290 mm |
| 30l | 150W | 345 mm |
| 60l | 300W | 506 mm |

Benötigte Spannung:

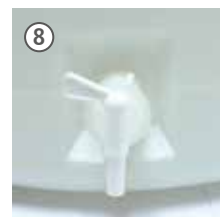
230V



montierter Heizstab bei 6,4l und 15l.



- 1 Schraubdeckel
- 2 Gärbehälter
- 3 Heizstab
- 4 Gummidichtung für Heizstab
- 5 Grundeinstellung Heizstab
- 6 Gärspond (nur Art.-Nr. 1922.000, 30l und 1923.000, 60l)
- 7 Gärspond und Heizstab montiert
- 8 Auslaufhahn (nur Art.-Nr. 1922.000, 30l und 1923.000, 60l)



Sicherheitshinweise:



Nur zur Verwendung in Räumen.
Für den oben beschriebenen Einsatzbereich (Herstellung von EMa)



Bei Wartungs- und Pflegearbeiten sind alle im Wasser befindlichen Elektrogeräte vom Netz zu trennen.



Die Netzanschlussleitung dieses Heizstabes kann nicht ersetzt werden.
Bei Beschädigung der Leitung darf der Heizstab nicht mehr benutzt werden



Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfiehlt es sich, mit dem Anschlusskabel eine Tropfschlaufe zu bilden, die verhindert, dass evtl. am Kabel entlanglaufendes Wasser in die Steckdose gelangt.
Bei Verwendung einer Verteiler-Steckdose oder eines externen Netzteils muss die Platzierung oberhalb des Heizer-Netzanschlusses erfolgen.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Verbrennungsgefahr: Heizstab nie außerhalb des gefüllten Fermenters einschalten.
Überhitzungsgefahr: Heizer nur innerhalb des Wassers verwenden. Der Wasserstand darf nie unter der min. Markierung am Gehäuse liegen.

Tauchtiefe max. 0,5 m.



Dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgen. Führen Sie es Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle zu.



Das Produkt ist nach den jeweiligen nationalen Vorschriften und Richtlinien approbiert und entspricht den EU-Normen

Verwendung zur Herstellung von EMa:

1. Reinigen Sie den Fermenter gründlich.
2. Kochen Sie 1 l Wasser auf. Wenn Sie Pipes verwenden (EMIKO® Empfehlung), kochen Sie diese gleich mit.
3. Verrühren Sie darin gründlich 3% Zuckerrohrmelasse (genaue Mengenangaben siehe unten stehende Tabelle) und geben es inklusive der Pipes in den Fermenter.
3. Befüllen Sie den Fermenter bis zur Hälfte mit weiterem heißen Wasser.
4. Füllen Sie den Fermenter bis auf einen (6,4 l und 15 l) bzw. drei (30 l und 60 l) letzte Liter mit kaltem Wasser auf, bis eine Temperatur von 35 – 40°C erreicht ist. Zur Messung eignen sich Kochthermometer. Ist das Wasser heißer als 40°C, muss es abkühlen.
5. Geben Sie 3% EM·1® (genaue Mengenangaben siehe unten stehende Tabelle) dazu und mischen Sie den Fermenterinhalt gründlich.
6. Füllen Sie den Fermenter mit 35 – 40°C warmem Wasser bis zur Markierung „Mindestfüllhöhe“ auf.
7. Verschließen Sie den Fermenter und schließen die Heizung an – Einstellung „34“ am Heizstab.
8. Bei Fermentern mit Gärspond: Befüllen Sie diesen bis zur Markierung mit Wasser.
9. Stellen Sie den Fermenter für 7 Tage an einen sauberen, warmen Ort. Vermeiden Sie Temperaturschwankungen, um eine möglichst gleichmäßige Fermentation zu gewährleisten.

TIPP: Stellen Sie den EMa Fermenter auf eine Holz- oder Styroporplatte und wickeln Sie ihn zusätzlich in eine Decke, um Temperaturschwankungen zu minimieren und Strom zu sparen. Je konstanter die Temperatur bei der Fermentation, umso stabiler das Ergebnis. Der Heizstab darf dabei auf keinen Fall abgedeckt werden, damit es nicht zu einer Überhitzung kommt.

Hinweis zu Fermentern ohne Gärspond: Der Dichtungsring im Fermenterdeckel wird durch uns mit kleinen Einkerbungen versehen, wodurch Gase den Fermenter verlassen können. Sauerstoff dringt dabei nicht ein. Gelegentlich kann zu Beginn der Fermentation eine geringe Menge EMa über den Dichtungsring austreten und sich im Deckel sammeln. Die Qualität des EMa wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte säubern Sie in diesem Fall den Deckel mit einem trockenen Tuch.

Mengenangaben nach Größe des Fermenters:

| Fermenter | Melasse | EM·1® | Wasser |
|-----------|--------------------|---------|----------|
| 6,4 l | 190 ml / 247 g | 190 ml | ca. 6 l |
| 15 l | 450 ml / 580 g | 450 ml | ca. 14 l |
| 30 l | 900 ml / 1.170 g | 900 ml | ca. 28 l |
| 60 l | 1.800 ml / 2.340 g | 1800 ml | ca. 56 l |

Sauberkeit ist wichtig

Achten Sie stets auf einen hygienischen Fermenter und Gefäße zur Aufbewahrung des fertigen EMa, um eine gute Qualität zu gewährleisten. Nehmen Sie zur Reinigung keine chemischen Reinigungsmittel, sondern reinigen Sie beispielsweise mit Essigessenz oder Zitronensäure. Sollte die EMa-Produktion Schwierigkeiten bereiten, wird beispielsweise der pH-Wert überschritten, so kontaktieren Sie uns bitte. Gemeinsam versuchen wir, die Ursache herauszufinden.

Anwendungsempfehlung:

EMa ist ein Bodenhilfsstoff und wird im Garten entsprechend verwendet (siehe Anwendungsvorschläge auf S. 17 unserer Anwenderbroschüre). EMa sollte innerhalb von 2 Wochen nach Fertigstellung aufgebraucht werden. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Mikroorganismen im fertigen EMa, im Gegensatz zu den Fertigprodukten, nach ca. 8 Tagen beginnen abzusterben. Dies liegt daran, dass bei der häuslichen Vermehrung keine 100 %ige Symbiose unter den verschiedenen Mikroorganismen hergestellt werden kann.

Interessant in diesem Zusammenhang: Das Video "Why EMRO's EM", zu finden auf der EMIKO® Homepage, der EMRO Homepage oder auf [youtube.com](https://www.youtube.com).

HINWEIS: EMa kann nicht mehr weitervermehrt werden. Die Zusammensetzung der Mikroorganismen ändert sich bei einer weiteren Vermehrung zu stark, so dass die ursprüngliche EM®-Wirkung nicht mehr gewährleistet ist. Auf die Dauer werden sich diejenigen Mikroben durchsetzen, die sich am stärksten vermehren.

Um ein qualitativ hochwertiges EMa herzustellen, bedarf es entsprechendem Equipment, Zeit, sorgfältiger Arbeitsweise und Reinigungsmaßnahmen sowie Erfahrung bei der Herstellung, Lagerung und Anwendung. Weil nicht immer alle Anforderungen erfüllt werden (können) und die Qualität des fertigen EMa zuhause nur bedingt messbar ist, kann es vorkommen, dass EMa minderer Qualität eingesetzt wird. Die Folge: Das EMa hat eine schlechte, verzögerte oder gar keine Wirkung.

Reinigung:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Heizstabs aus der Steckdose.
 2. Entleeren Sie den Fermenter vor der Reinigung vollständig.
 3. Spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile (Deckel, Heizstab, Behälter) gründlich mit sehr heißem Wasser.
 4. Alle außen liegenden Teile können mit einem milden Reiniger, z.B. mit dem EMIKO® Allzweckreiniger Zitrone, dem EMIKO® Allzweckreiniger Lavendel bzw. mit dem EMIKO® Citrusreiniger hell gereinigt werden.
 5. Füllen Sie den Behälter halbvoll mit heißem Wasser. Geben Sie Essigsäure / Zitronensäure hinzu* und füllen den Behälter anschließend mit heißem Wasser bis zur gekennzeichneten Mindestfüllhöhe auf.
 6. Drehen Sie den Deckel auf den Behälter, damit der Heizstab ebenfalls desinfiziert wird.
 7. Lassen Sie die Säure-Verdünnung ca. 20 Minuten einwirken.
 8. Entleeren Sie den Behälter und spülen sämtliche innenliegenden Teile nochmals mit heißem Wasser.
 9. Jetzt können Sie Ihren Fermenter erneut befüllen.
- Möchten Sie den Fermenter nicht erneut befüllen, lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen. Erst nach vollständiger Trocknung verschließen Sie den Fermenter und stellen ihn zur Aufbewahrung an einen sauberen Ort. Stülpen Sie ggf. eine Tüte / Folie über den Fermenter, um Verunreinigungen zu vermeiden.
10. Unmittelbar vor dem nächsten Gebrauch spülen Sie sämtliche innenliegenden Teile (Deckel, Heizstab, Behälter) erneut gründlich mit sehr heißem Wasser.

| * Fermentergröße | Menge Essig- / Zitronensäure |
|------------------|------------------------------|
| 6,4l | 0,48l |
| 15l | 1,13l |
| 30l | 2,25l |
| 60l | 4,5l |

Garantie: 2 Jahre

Nicht auf Glasschäden, unsachgemäße Behandlung und Öffnen des Heizstabes.

Im Störfall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler – oder www.emiko.de

Wir sind gerne für Sie da!

Telefonische Beratung und Bestellannahme:

Mo - Do 9:00 Uhr - 18:00 Uhr

Fr 9:00 Uhr - 16:00 Uhr

EMIKO® Handelsgesellschaft mbH

Mühlgrabenstraße 13

D-53340 Meckenheim

Tel: +49 (0) 22 25/9 55 95-0

Fax: +49 (0) 22 25/9 55 95-20

E-Mail: info@emiko.de

Web: www.emiko.de