

EMIKO

EMa Fermenter



BETRIEBSANLEITUNG

Art. Nr.	Inhalt
1920.000	6,4l
1921.000	10,4l
1922.000	30,0l
1923.000	60,0l



Handelsname:

EMIKO® EMa Fermenter

verfügbare Größen:

6,4l, 10,4l, 30l und 60l

Material Behälter:

6,4l und 10,4l: HDPE

30l und 60l: PE

Maße

	Gesamthöhe	Durchmesser Öffnung	Durchmesser Fass
6,4l	263 mm	136 mm	198 mm
10,4l	238 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
10,4l	50W	243 mm
30l	150W	345 mm
60l	300W	506 mm

Benötigte Spannung:

230V



- 1 Schraubdeckel
- 2 Gärbehälter
- 3 Heizstab
- 4 Gummidichtung für Heizstab
- 5 Grundeinstellung Heizstab
- 6 Gärspund
(nur Art. Nr. 575, 30l und 576, 60l)
- 7 Gärspund und Heizstab montiert
- 8 Auslaufhahn
(nur Art. Nr. 575, 30l und 576, 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 Tropfschleufe 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. Befüllen Sie den Fermenter zur Hälfte mit heißem Wasser.
3. Rühren Sie 3% Zuckerrohrmelasse (genaue Mengenangaben siehe unten stehende Tabelle) ein, bis diese vollständig gelöst ist.
4. Füllen Sie den Fermenter mit kaltem Wasser auf, bis eine Temperatur von 35 – 40°C erreicht ist.
5. Geben Sie 3% EM1® (genaue Mengenangaben siehe unten stehende Tabelle) dazu und mischen Sie den Fermenterinhalt gründlich.
6. Füllen Sie den Fermenter mit 35 – 40°C warmem Wasser randvoll auf.
7. Verschließen Sie den Fermenter und schließen die Heizung an – Einstellung „34“ am Heizstab.
8. Bei Fermentern mit Gärspund: Befüllen Sie diesen bis zur Markierung mit Wasser.
9. Stellen Sie den Fermenter für 7 Tage an einen warmen Ort.

Mengenangaben nach Größe des Fermenters:

Fermenter	Melasse	EM-1®	Wasser
6,4 l	190 ml / 247 g	190 ml	ca. 6 l
10,4 l	310 ml / 403 g	310 ml	ca. 10 l
30,0	900 ml / 1.170 g	900 ml	ca. 28 l
60,0 l	1.800 ml / 2.340 g	1800 ml	ca. 56 l

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	0,48 l
10,4l	0,78 l
30l	2,25 l
60l	4,5l

Garantie: 2 Jahre

Nicht auf Glasschäden, unsachgemäße Behandlung und Öffnen des Heizstabes.

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

Wir sind gerne für Sie da!

Telefonische Beratung und Bestellannahme:

Mo - Fr 9:00 Uhr - 18:00 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