

HOZELOCK Pure

PL Kompostownik Bokashi

tłumaczenie instrukcji Listek.pl



Przed użyciem przeczytaj instrukcję

PL - POLSKI

Czym jest kompostownik Bokashi?

Hozelock Pure Bokashi to rewolucyjny kompostownik kuchenny. Stanowi idealne rozwiązanie zmniejszające ilość odpadków kuchennych bez nieprzyjemnych zapachów dostarczające wartościowego płynu odżywczego w zaledwie 5 dni. W końcowej fazie procesu odpadki rozkładają się w tradycyjnym glebie albo mogą być dodane do kompostownika. Aktywator biologiczny Bokashi biological activator (1kg) umożliwia fermentację i zawiera przyjazne efektywne mikroorganizmy, zapobiega gniciu i powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.

Bokashi Organico zawartość:

1 x 16l kompostownik Bokashi, z siemem, rączką i pokrywką (A),

1 x op. zrębków Bokashi (1kg) (F),

Akcesoria

- 1 x menzurka (B),

- 1 x instrukcja (G).

- 1 x ubikaczka (C),

- 1 x miarka (D),

- 1 x menzurka (E),



Co można kompostować w kompostowniku Bokashi?

Prawie wszystkie odpadki biologiczne można wyrzucać do kompostownika. doradzamy jak najdrobniejsze rozdrabnianie, co przyspiesza fermentację

Odpowiednie odpadki:

Surowe i gotowane owoce i warzywa,
Cytrusy, skórka banana, resztki ze stołu
gotowane i surowe mięso
ryby z ościami,
sery, jogurt, jajka,

Pieczynko
Fusy po kawie i herbatce,
zwiędłe kwiaty
małe ilości papieru kuchennego

Nieodpowiednie odpadki:

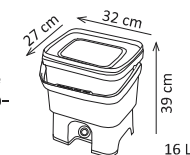
Płynny: octy, soki owocowe, mleko, olej, woda, sosy,
sok z mięsa,
duże kości
odchody zwierzęce,

Papier, metal plastik, karton, szkło...
Popiół,
Chemikalia i leki,
Zakażone rośliny

Rozmiar i składowanie

Pojemność: 16L

Nie radzimy składowania kompostownika na zewnętrznych balkonach ponieważ może przez mróz. Doradzamy nie wystawianie kompostownika na silne słońce. Kompostownik może być trzymany na blacie kuchennym, w szafce lub spiżarni. Doradzamy przechowywanie w temperaturze pokojowej.



Zrębki Bokashi

Zrębki Bokashi są mieszaniną otrąb, melasy wzbogaconą pożytecznymi mikroorganizmami (bakterie kwasu mlekowego, drożdże, organizmy fotosyntetyczne, Actinobacteria grzyby enzymatyczne). Mieszanka wspomaga fermentację w kompostowniku i zapobiega gniciu. W procesie fermentacji odzyskane zostają substancje odżywcze (głównie azot), który byłby stracony w procesie gnicia.

Zazwyczaj 1Kg zrębków Bokashi wystarcza na 4 miesiące, ale ten czas może się różnić w zależności od ilości osób w domu i od sposobu ich odżywiania. (czy są wegetarianami, czy nie). Po otwarciu aktywator można przechowywać przez 1rok w suchym miejscu.

UWAGA!

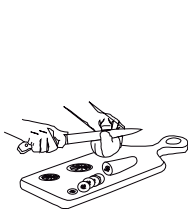
Przekompostowane odpadki, płyn i zrębki Bokashi nie mogą być spożywane!

Jak używać ?

Przed pierwszym użyciem sprawdź, czy kranik jest zakręcony - pozycja „CLOSED”.



1. Przed wrzuceniem odpadków, na spód pojemnika wsyp 20 ml aktywatora Bokashi



2. Potnij odpadki na małe części, co przyspieszy ich rozkład.



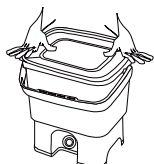
3. Wyrzuć odpadki do pojemnika



4. Użyj ubijaka aby usunąć powietrze



5. Na wierzch każdej warstwy rozsyp 20 ml aktywatora Bokashi



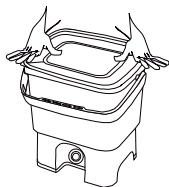
6. Zamknij szczelnie pokrywę, którą należy otwierać tylko przy wyrzucaniu odpadków. Bokashi jest procesem beztlenowym. Im mniej powietrza, tym lepiej.



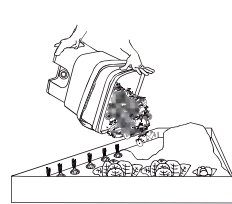
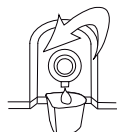
7. Kranikiem pobieraj płyn co 3-5 dni. Płynny nawóz powinien być rozcieńczany w stosunku 1:100 (10 ml płynu na 1 l wody) Uwaga! W zależności od rodzaju odpadków, nawodnienia, napowietrzenia itp. tworzenie płynu może zająć więcej czasu. Przy pierwszym użyciu nawet 14 dni.



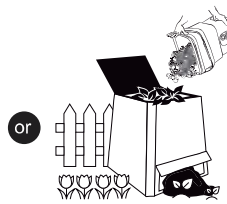
8. Kiedy kompostownik jest pełny, rozsyp 40 ml aktywatora na wierzchu ostatniej warstwy



9. Pozostaw kompostownik szczelnie zamknięty przez 14 dni spuszczając płyn co 3-5 dni. Uwaga! Po 2 tygodniach wygląd odpadków może się nie zmienić, ale są one zmienione chemicznie. Są one bogate w substancje odżywcze, witaminy i minerały. Ich całkowity rozkład potrwa 3 do 5 tygodni od opróżnienia pojemnika. Gotowe odpadki powinny mieć ostry zapach.



10A. Przekop przekompostowane odpadki z glebą, albo je zakop.



10B. Dodaj przekompostowane odpadki do tradycyjnego, zewnętrznego kompostownika aby go wzbogacić

Produkty procesu fermentacji.

1 - Płyn z fermentacji

Fermentacja jest naturalnym procesem rozkładu odpadów biologicznych przez mikroorganizmy, które nie powodują uciążliwego zapachu. Odpadki rozkładają się zamiast gnicia i dzięki temu zachowują witaminy i minerały. Jeśli otręby Bokashi dodawane są codziennie, znacznie pomagają w rozkładzie odpadków oraz pestycydów i innych szkodliwych substancji do przyjaznej środowisku materii.

Płyn po fermentacji:

Używany jako nawóz do roślin domowych i ogrodowych

Rozcieńczony

- 1:100 (10 ml płynu na 1 l wody) do podlewania roślin raz w tygodniu lub rzadziej
- 1:200 (10 ml płynu na 2 l wody) do częstego podlewania kila razy w tygodniu.

Nierozcieńczony płyn z fermentacji może być używany do dezynfekcji i usuwania przykrych zapachów z kanalizacji i szamb.

2 - Przekompostowane resztki

Przekompostowane resztki nie zmieniają wyglądu ale znacznie zmieniają się pod względem chemicznym. Zmiana ta nazywana jest fermentacją metanową lub beztlenową. Jest to proces rozkładu powodowany przez bakterie, które działają bez powietrza. Mieszanka sfermentowanych odpadków biologicznych jest pierwszym etapem tworzenia kompostu, który może posłużyć jako nawóz dla roślin jadalnych. (Nie umieszczaj sfermentowanych resztek bezpośrednio na korzenie roślin ani na rośliny)

Konservacja

Pojemnik

Radzimy opłukać pojemnik po jego opróżnieniu wraz z zaworem i pokrywą. Nie używaj żadnych detergentów ponieważ mogą one zniszczyć pożyteczne mikroorganizmy i zakłócić naturalne środowisko biologiczne w pojemniku.

Kranik spustowy

Pusty pojemnik napełnij wodą i odkręć kranik (pozycja „OPEN”) i zaczekaj aż wypływająca woda będzie czysta. Następnie zamknij kranik (pozycja „CLOSED”)