

# BOKASHI ORGANKO 2

## Konyhai komposztáló használati útmutató

### Tartalomjegyzék

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| 1. Üdvözljük                                   | 2 |
| 2. Mi az a BOKASHI ORGANKO 2?                  | 2 |
| 3. Használati útmutató                         | 4 |
| 4. Mi kerülhet a BOKASHI ORGANKO 2-be?         | 5 |
| 5. Mit nyer a BOKASHI ORGANKO 2 használatával? | 6 |
| 6. Karbantartási útmutató                      | 7 |

## 1. Üdvözljük



Üdvözljük a fenntartható fejlődés és az új élet megteremtésének világában. A BOKASHI ORGANKO 2 megvásárlásával egy konyhai komposztáló büszke tulajdonosává vált, amely segít megváltoztatni saját szokásait és hozzájárul bolygónk megőrzéséhez.

Köszönjük a bizalmat, amelyet a BOKASHI ORGANKO 2 megvásárlásával tanúsított felénk. Javasoljuk, hogy az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Meggyőződésünk, hogy jól fogja szolgálni Önt, és új erőforrást biztosít az életéhez.

## 2. Mi az a BOKASHI ORGANKO 2?

Ez az új generációs konyhai komposztáló több, mint egy egyszerű konyhai eszköz. Kialakításával fenntartható viselkedést tesz lehetővé minden háztartásban. A rothadási folyamat a leggyakoribb oka a kellemetlen szagok kialakulásának a hulladékkunkban.

A BOKASHI ORGANKO 2-ben a biohulladék nem rothad, mivel a biohulladék szétválasztására szolgáló biokorpa hozzáadásával biztosítjuk, hogy a hulladék kellemetlen szagok nélkül fermentálódjon. A korpa hozzáadásával megakadályozzuk a kellemetlen szagok kialakulását, a bomlási folyamatot, és ezáltal a rovarok vonzását.

A BOKASHI ORGANKO 2 segít a jótékony fermentáció kialakításában, az elsőosztályú komposzt alapjának és a kiváló minőségű Bokashi folyadéknak vagy trágyának a megszerzésében. A biohulladékot hetekig gyűjtheti a konyhájában anélkül, hogy a hulladékot a kültéri komposztálóba vagy a biohulladék-gyűjtőbe vinné.

Ez a komposztáló csúcsminőségű kialakításával minden konyhába jól illik. Használja ott, ahol a legkényelmesebb – a konyhapulton!

### A csomag tartalma

- A – Fedél

- B – Préselő
- C – Belső tartály
- D – Ház
- E – Hordozósíj
- F – Csap
- Adagoló tartály

A Bokashi korpa (1 kg) csak akkor van mellékelve, ha az a csomagoláson lévő nyilatkozat címkéjén fel volt tüntetve. A szett csomagban az alkatrészek mennyisége – az adagoló tartály és az útmutató kivételével – megduplázódik.

## **Műszaki adatok**

- Méretek (M/Sz/Mé): 34/24/24 cm
- Térfogat: 9,5 l

### 3. Használati útmutató

1. Minden első használat előtt szórjon 20 ml korpát a komposztáló aljára.
2. A nagyobb hulladékdarabokat vágja kisebb darabokra, mielőtt beteszi. Helyezze a hulladékot a komposztálóba.
3. Minden új hulladékréteghez adjon hozzá 20 ml korpát. Nagyobb mennyiségű hulladékhoz adjon több korpát. Javasoljuk, hogy minden 5 cm hulladékhoz 20 ml korpát használjon.
4. A préselővel nyomja le a hulladékot és préselje ki a levegőt, majd fedje le a fedéllel.
5. Készítsen elő egy edényt a Bokashi folyadéknak. Mielőtt kicsavarnánk a csapot, billentsük a komposztálót a csappal ellentétes irányba, majd csavarjuk el 45 fokkal. Ezután engedjük le a folyadékot.
6. Töltse meg a komposztálót a szélétől kb. 5 cm-re. Ürítse a komposztáló tartalmát a biohulladék-gyűjtőbe, vagy zárja le a tartalmat két hétre, hogy megkapja az elsőosztályú komposzt alapját. Ebben az esetben helyezze a tartalmat a komposztba, vagy ássa el a talajba. A Bokashi folyadékot rendszeresen le kell csapolni.
7. Szett felhasználóknak: Amíg az egyik komposztálóban zajlik a fermentációs folyamat, használja a másikat az aktuális biohulladék gyűjtésére.

## 4. Mi kerülhet a BOKASHI ORGANKO 2-be?

A BOKASHI ORGANKO 2-ben szinte minden biohulladékot elhelyezhet. Célszerű a nagyobb ételdarabokat kisebb darabokra vágni, mivel ez hozzájárul a hatékonyabb fermentációs folyamathoz.

### **A következő ételeket SZABAD betenni a BOKASHI ORGANKO 2-be:**

Gyümölcs és zöldség, citrus- és banánhéj, elkészített ételek, főtt és nyers hús, sajt, hal, joghurt, tojás, kisebb csontok, kenyér, kávézacc, teafilterek, hervadt virágok, kisebb mennyiségű papírsebkendő.

### **A következő dolgokat NEM szabad betenni a BOKASHI ORGANKO 2-be:**

- Folyadékok – ecet, gyümölcslé, tej, olaj, víz
- Egyéb – nagy csontok, hamu, állati ürülék

## 5. Mit nyer a BOKASHI ORGANKO 2 használatával?

### Bokashi korpa

A természetes biohulladék-korpa (Bokashi néven ismert) korpa keveréke, melasszal (cukor és víz) keverve, hasznos mikroorganizmusokkal (tejsavbaktériumok, élesztők, fotoszintetikus szervezetek, aktinomicéták és enzimatikusan aktív gombák) gazdagítva, amely elindítja a fermentációs folyamatot és megakadályozza a hulladék bomlását a BOKASHI ORGANKO 2 biohulladék-komposztálóban. A fermentációs folyamat befejezése után a biohulladék megőrzi az összes fontos tápanyagot (különösen a nitrogént), amelyek a bomlás során elvesztek volna. A fermentált biohulladék elsősztályú komposzt alapanyaga.

### Bokashi folyadék

A fermentáció a biohulladék mikroorganizmusokkal történő lebontásának természetes folyamata, kellemetlen szagok nélkül. A hulladék lebomlik és nem rothad, így megőrzi az összes vitamint és ásványi anyagot. Az ilyen folyamat eléréséhez minden alkalommal korpát (Bokashi néven ismert) kell hozzáadni, amikor új hulladékréteget helyezünk a BOKASHI ORGANKO 2 konyhai komposztálóba, amely lebontja az összes hulladékot, valamint egyes növényvédő szereket és más káros anyagokat környezetbarát elemekké.

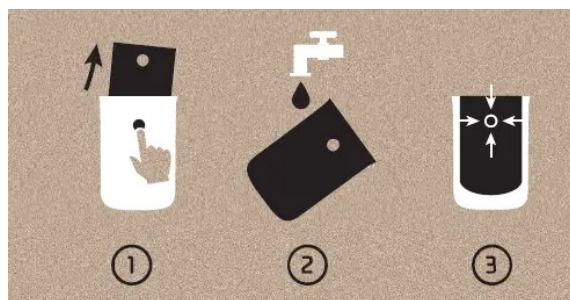
- **Hígítatlanul:** alkalmas lefolyók karbantartására és szeptikus tartályok fertőtlenítésére, valamint nagyon hasznos lehet a gyomirtásban.
- **Vízzel hígítva:** hasznos tápanyag szobanövények és kerti növények öntözéséhez. Arány 1:200 (1 dl folyadék 20 l vízhez).

### Elsősztályú komposzt alapanyaga

A természetes mikroorganizmusok jelenléte a hulladék szétválasztására szolgáló ökológiai korpában fermentációs folyamatot indít el a komposztban, amelynek során a biohulladék megőrzi az összes fontos tápanyagot, vitamint és ásványi anyagot. Egyes növényvédő szerek és más káros vegyületek környezetbarát anyagokká bomlanak le. A fermentált biohulladék keveréke elsősztályú alapanyagot képvisel az élelmiszer-termelésre alkalmas komposzt további előállításához.

## 6. Karbantartási útmutató

Javasoljuk, hogy a BOKASHI ORGANKO 2 konyhai komposztálót az organikus hulladékhöz folyó víz alatt öblítse le, tisztítószerek nélkül, mivel azok elpusztíthatják a hatékony mikroorganizmusokat és a komposztáló természetes környezetét.



### A belső tartály kinyitása / Szétszerelés

A BOKASHI ORGANKO 2 komposztálót minden ürítéskor szét kell szerelni és meg kell tisztítani. Egyszerűen nyomja meg mindkét gombot, húzza felfelé a belső tartályt, majd vegye ki a házból. A belső tartály visszahelyezésekor figyeljen a gombok helyzetére, amelyeknek illeszkedniük kell a házon lévő furatokhoz. Nyomja be a belső részt, amíg a gombok visszakerülnek eredeti helyzetükbe.

### Tisztítás a préselővel

A préselő helyes alkalmazása: A préselés során a préselőnek teljesen kinyújtva és vízszintes helyzetben kell lennie, nyomja lefelé, préselje le a hulladékot és távolítsa el a lehető legtöbb levegőt.

**FIGYELEM!** Ne használjon erőt a préselő agresszív lenyomásához! A préselő eltávolításához fogja meg a szár hosszabb részét, és húzza felfelé anélkül, hogy összenyomná. A préselő kettéválk, és könnyebben eltávolítható a komposztálóból.

### Használat kaparóként

A teljesen összehajtott préselő kiegészítőként használható a komposztáló tisztításához a tartalom eltávolítása után. Egyszerűen hajtsa össze a préselőt, és kaparja le a komposztáló falait.

### Fogantyú / Szíj

Két pozíció lehetséges fogantyúként való használathoz, egy gombon együttesen – használat közben. A hordozáshoz azonban mindkét gombot kell használni, miközben a komposztálót az ürítési helyre visszük. A súly jobban eloszlik és könnyebb hordozást tesz lehetővé.

## Figyelmeztetés

A BOKASHI ORGANKO 2 konyhai komposztálóban lévő hulladékkeverék, a Bokashi folyadék és a Bokashi korpa nem alkalmas fogyasztásra. A fedél nem használható vágódeszkának, csak a hulladék elhelyezésére. Mosogatógépben legfeljebb 55 °C hőmérsékleten vagy eco üzemmódban mosogatható. Ne tegye ki a terméket közvetlen napfénynek és alacsony hőmérsékletnek.

Forgalmazó  
Sunnysoft s.r.o.  
Kovanecká 2390/1a  
190 00, Praha 9 - Libeň  
[www.sunnysoft.hu](http://www.sunnysoft.hu)