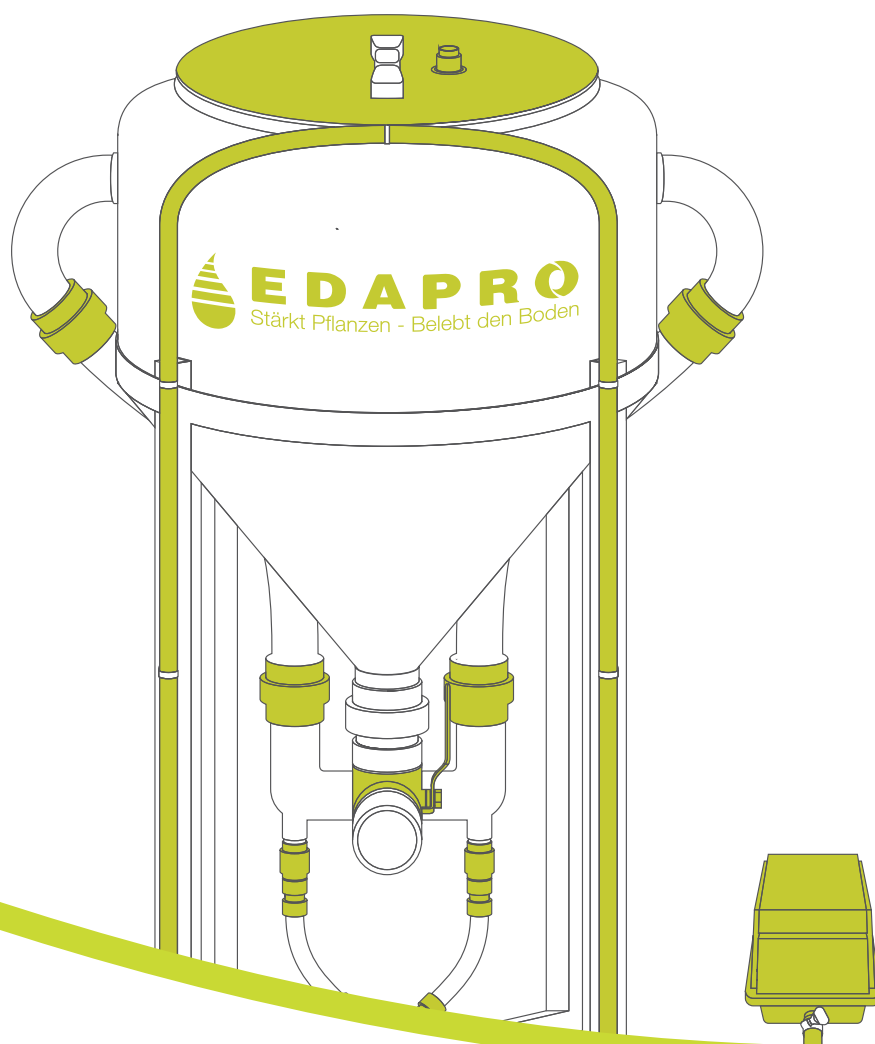


Kurzanleitung

Inbetriebnahme

EdaLife Brausysteme

V60, V120, V200, V400





- 1 Das **EdaLife** Brausystem nur im gereinigten Zustand starten und sicherstellen, dass alle Verschraubungen gut angezogen sind. In schattiger, am Besten raumtemperierter Lage aufstellen. Die direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.

- 2 Sicherstellen, dass der Kugelhahn auf Brauposition (Griff zeigt nach rechts zum Steigrohr) ist.



- 3 Luftschläuche an Luftanschluss-/ Schnellkupplung anschliessen und die Luftpumpe starten. Prüfen, ob bei beiden Steigrohren die Luft ausströmt. *Falls eine Verstopfung im Rückhaltesieb besteht, kann diese durch leichte Schläge gegen das Rückhaltesieb behoben werden. Hilft dies nicht, muss das Rückhaltesieb abgeschraubt und gereinigt werden.*



- 4 Behälter mit 18-25 °C warmem Wasser befüllen.



-
- 5** Für eine optimale Wasserzirkulation und eine ungestörte Strudelbildung muss der Behälter bis zum unteren Rand des Steigrohr-Auslasses befüllt werden. Die Steigrohr-Auslässe müssen stets in die gleiche Flussrichtung zeigen, so dass ein Strudel im Behälter entstehen kann.
-



-
- 6** Ist das genutzte Wasser mit Chlor versetzt, muss das **EdaLife** Brausystem 30 Minuten vor dem Befüllen mit dem **EdaBiom** Mikrobensubstrat in Betrieb genommen werden, damit sich das für die Mikroben schädliche Chlor verflüchtigt.
-



-
- 7** Absperrhähne einstellen (parallel zueinander nach vorne gerichtet). Mit der Justierung der Absperrhähne kann der gleichmässige Wasserauslauf aus den Steigrohr-Auslässen in den Behälter eingestellt werden.
-



- 8** Für eine homogene Verteilung erst die **EdaBiom+** Mikrobennahrung in den Behälter geben.



- 9** Sanft und langsam das **EdaBiom** Mikrobensubstrat zugeben. Die benötigte Aufwandmenge ist am mitgelieferten Messbecher gekennzeichnet.
Am Anfang können leicht Verstopfungen entstehen, darum ist es wichtig, bei beiden Steigrohr-Auslässen zu prüfen ob Wasser gefördert wird.



- 10** Deckel des Behälters schliessen. Die Temperatur während dem Brauprozess sollte zwischen 18 - 28 °C liegen. Nach 24 Stunden ist der Brauprozess abgeschlossen.