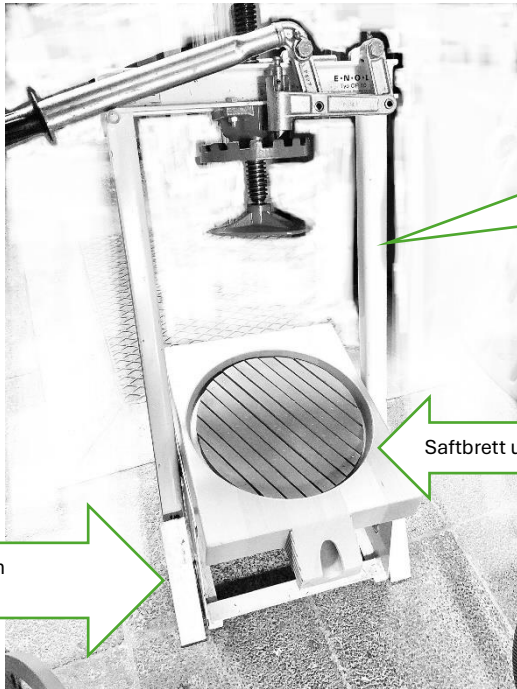


Anleitung für die Kelter für Apfelsaft



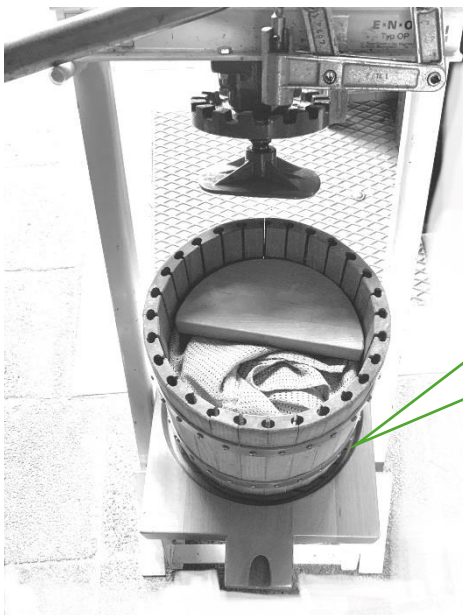
Kelter auf ebenem Grund aufstellen, evtl. leichtes Gefälle zum Auslauf.

Arretierung freigeben, Kelterrahmen nach hinten klappen.

Saftbrett und Siebbrett einlegen

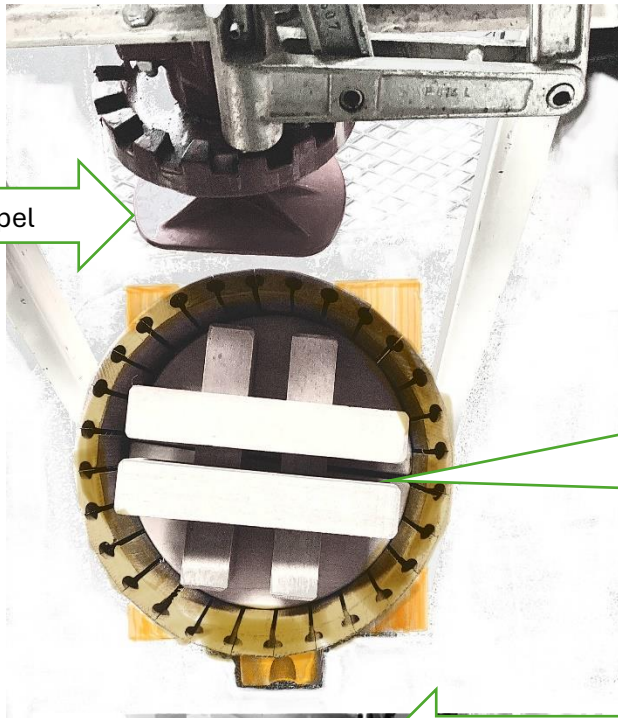
Saftbrett und Siebbrett

Arretierungsblech
schräg stellen



Safttonne genau passend auf das Siebbrett stellen, Keltersack einhängen, mit Maische befüllen, mit Holzhammer vorsichtig runterdrücken, um ebene Fläche zu erhalten, Sack ebenmäßig verschließen, Halbkreise einlegen, darauf achten, dass der Sackstoff nicht an den Seiten rausquillt.

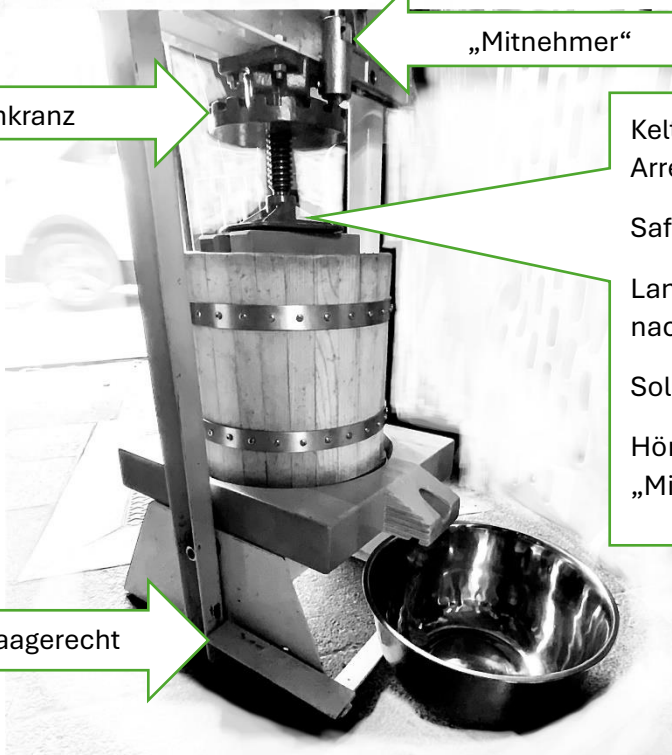
Stempel



Mindestens 2 Kelterhölzer so einlegen, dass sie mittig liegen und **nicht** den Rand der Safttonne berühren. Der Stempel sollte beim Runterdrehen genau dort die Kraft übertragen.

„Mitnehmer“

Zahnkranz



Kellerrahmen senkrecht stellen und mit den Arretierungsblechen fixieren/ Bleche waagrecht stellen.

Saftschüssel unterstellen

Langsam und gleichmäßig im Uhrzeigersinn die Spindel nach unten drehen.

Sollte sich der Zahnkranz mitdrehen, Hebel festhalten.

Hört man dann noch Klickgeräusche, muss der „Mitnehmer“ am Zahnkranz umgestellt werden.

Bleche waagrecht

Hebel

„Mitnehmer“ umstellen

