

## Merkblatt Saftstraße

	Aufbau	Nutzen	Reinigen	Lagern
Waschanlage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sollte zur Kurbel leicht geneigt stehen</li> <li>- Abfluss und Zufluss von Wasser bedenken</li> </ul> Zubehör: Brotkisten - Achtung Finger nicht einklemmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanne ca. handbreit mit Wasser füllen &amp; ca. zu einem Drittel mit Äpfeln füllen</li> <li>- Äpfel zweimal waschen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blätter und andere Reste entfernen</li> <li>- Mit Wasser abspritzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanne umschlagen, sodass Trommel geschützt ist</li> </ul>
Muser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausreichende Sicherung beachten (2,2 KW),</li> <li>- Kabeltrommel abwickeln!</li> <li>- Muss überdacht stehen</li> <li>- Idealerweise an FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter)</li> </ul> Zubehör: Fleischerkisten für Maische, Deckel, grüne Handschuhe zum leeren & reinigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erst einschalten, dann Äpfel/Quitten oder Birnen einfüllen</li> <li>- wenn zu viel auf einmal, bleibt Muser stehen: ausschalten, Stecker ziehen, Innenraum leeren bis Messer wieder frei drehen kann</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vorsichtig ausspülen (Elektronik soll nicht feucht werden)</li> <li>- gründlich auswischen, auch Auswurfbereich von Innen!</li> <li>- Innenbereich soll trocken sein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollieren ob keine Apfelreste vorhanden, die schimmeln könnten</li> <li>- Trocken lagern</li> </ul>
Presse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerader Standort, mit Ablageplatz rechts und links der Presse wählen</li> </ul> Einzelteile: 4 Bolzen, 2 Säulen, Fußteil, Hubelement unten, Halteelement oben, Wagenheber, Wanne Zubehör: Fußplatte, Zwischenplatten, Rahmen (Kunststoff), Abdeckplatte (Holz), Rahmen, Presstücher	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jedes Paket mit max. 3 Schaufeln Maische füllen</li> <li>- Bolzen vor Pressen kontrollieren</li> <li>- Wanne nicht verbiegen!</li> <li>- Wenn Wagenheber schwerfällig wird, aufhören zu pressen</li> <li>- Anleitung: <a href="http://tinyurl.com/obfzwd0">http://tinyurl.com/obfzwd0</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit Wasser abspritzen</li> <li>- Presstücher bei 40° C ohne Waschmittel in Waschmaschine waschen und intensiv spülen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trocken lagern</li> <li>- Säulen ggf. mit Vaseline einfetten</li> </ul>
Heizkessel & Pasteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerader Standort! Heizkessel mit Wasserwaage ausrichten, Platz so wählen, dass Schornstein an nicht brennbarer Hilfskonstruktion mittels Draht befestigt werden kann.</li> <li>- Leeren Wasserkessel entnehmen, Kesselkrempe mit Lehm (Wurst) belegen und andrücken. Wasserkessel zu zweit einsetzen, Lehmrest abstreifen.</li> <li>- Schornsteinknie &amp; 3 m Schornstein montieren, fixieren &amp; mit Feuerkitt abdichten.</li> <li>- Pasteur einsetzen. Wasser bis oberen Kesselrand füllen.; Abfüllstutzen mit Teflon-Band bewickeln, Abfüllgarnitur anschrauben, Thermometer einsetzen &amp; fixieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit trockenem Holz anheizen &amp; befeuern.</li> <li>- Wassertemperatur von 100° C muss gehalten werden. Verdunstetes Wasser nachfüllen.</li> <li>- Es muss immer genug Saft im Vorratstank sein. So ist der Druck zum Abfüllen besser und Saft wird vorgewärmt. Die Saftbefüllung sollte durch ein Durchschlagsieb erfolgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorratstank ½ mit Wasser befüllen</li> <li>Schaumgummikugel in den Abfüllstutzen stecken. Gartenschlauchanschluss auf den Abfüllstutzen aufschrauben anschließend mittels Wasserdruck durchspülen. Das Ganze 2 bis 3 mal wiederholen. Wenn möglich auch aus anderer Richtung mit Schaumgummikugeln durchspülen. Die Reinigungskugel darf nicht stecken bleiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spirale muss trocken und sauber sein</li> <li>- Trocken lagern</li> <li>- Flecken ggf. mit Edelstahl-Reinigungsschwamm (die man verwendet um Töpfe von angebranntem zu reinigen) entfernen.</li> <li>- Leeren Wasserkessel entnehmen, Brennraum und Außenwand von Asche &amp; Ruß befreien</li> </ul>
Abfüllanlage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf niedrigem Tisch neben Auslaufbereich vom Pasteur aufbauen</li> <li>- Waage auf knapp 5 Kg einstellen (für Bags)</li> </ul> Zubehör: Handschuhe, kleiner Edelstahltopf, Infrarotthermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur muss über 78° und bei Bags unter 84° sein.</li> <li>- Zu heißen oder zu kalten Saft mit Edelstahltopf abfangen und zurückkippen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abfüllgarnitur abschrauben und mit heißem Wasser durchspülen.</li> <li>- Waage und Bag-Halterung mit Lappen abwischen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trocken und staubfrei lagern</li> <li>- Thermometer entnehmen, sicher &amp; trocken lagern.</li> </ul>

