

Bedienungsanleitung für den Maische- und Rührquirl vom 29.07.2019

Geräteeignung

Der **Quirl** kann in Verbindung mit der eigenen Bohrmaschine zum Herstellen von Maischen und zum Mischen von Getränken verwendet werden. Geeignet sind weichfruchtiges Steinobst und alle Arten von Beeren.

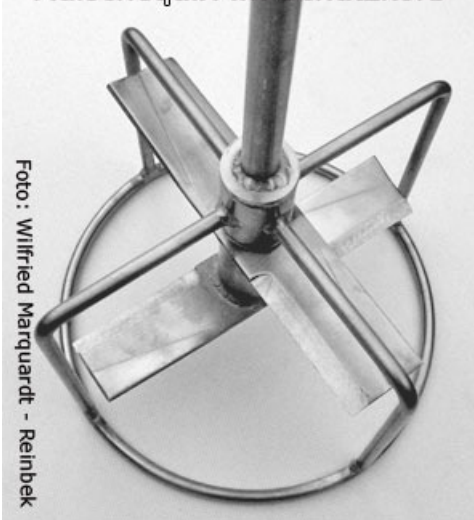
Nach eigener Erprobung sind hierfür zweigängige Bohrmaschinen mit zusätzlichem Handgriff und Drehzahlregulierung ab 600 Watt tauglich.

Für Maischearbeiten ist grundsätzlich nur der 1. Gang zu verwenden. Im 2. Gang würde der Motor wegen Überlastung Schaden nehmen und bei überhöhter Drehzahl würde bei Steinobst ein hoher Anteil von Steinen zerhackt werden.

Zum Mischen von Getränken genügen Bohrmaschinen mit etwa 300 Watt. Hierfür kann nach eigenem Ermessen des Anwenders auch der 2. Gang verwendet werden.

Eingängige Bohrmaschinen ohne Drehzahlregulierung sind für Maischearbeiten ungeeignet.

Maischequirl im Schutzkorb

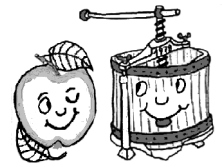


Sicherheitshinweise

- Der Maischequirl darf nur von geistig nicht eingeschränkten Erwachsenen unter Beachtung dieser Anleitung verwendet werden.
- Bedienerpersonen haben eng anliegende Kleidung und falls die Bohrmaschine am Behälterrand geführt wird, einen Handschutz zu tragen. Lange Haare sind zusammenzubinden.
- Ein schadhafter Maischequirl darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Für sicheren Stand des Behälters und Bedieners ist zu sorgen.
- Erst nach festem Verschluss der Rührwelle mit dem Bohrfutter ist die Bohrmaschine mit der Steckdose zu verbinden. Vorher vergewissern, dass die Bohrmaschine nicht eingeschaltet ist.
- Die Bohrmaschine mit Zweithandgriff ist im 1. Gang erst einzuschalten, wenn die Flügelmesser in die Früchte/Maische getaucht sind.
- Gerät zum Schutz von Kindern nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Auf Sicherheitsabstand zu umstehenden Personen achten.
- Maschine nicht außerhalb des Behälters einschalten.



Maischequirl an der Bohrmaschine



Seite 2, Bedienungsanleitung für den Maische- und Rührquirl

Handhabung

Wegen Spritzgefahr sollte der Behälter nur zu zweidrittel seiner Höhe mit Früchten gefüllt und ein leicht zu reinigendes Arbeitsplatzumfeld gewählt werden.

Für Maischearbeiten die Bohrmaschine im 1. Gang mit gedrosselter Drehzahl betreiben. Die Drehzahl ist entsprechend der Maischart nach eigenem Kraftvorkommen und Eintauchtiefe frei zu wählen.

Der Quirl wird zu Anfang leicht schräg in die Früchte gedrückt und dann in Betrieb genommen. Danach wird der Quirl zu den Früchten bewegt, die noch nicht zerkleinert sind. Dies geschieht kreuz und quer und rauf und runter. Diese Arbeit mit der Bohrmaschine ist in weiten Behältern recht kraftaufwändig. Deshalb empfehlen wir das Maischen in zylindrischen Behältern bis 25 cm Durchmesser vorzunehmen.



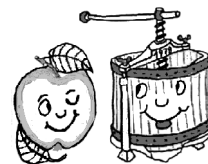
Falls die Bohrmaschine mit „Linkslauf“ ausgestattet ist, sollte auch diese Drehrichtung kurz angewendet werden. Mit „Linkslauf“ wird der Fruchtbrei zum Boden gewirbelt und spült Kleinfrüchte aus den Eckbereichen des Behälters frei.

Eine Beschädigung der Behälterwandungen durch die Flügelmesser kann wegen des Schutzkorbes ausgeschlossen werden. Trotzdem sollten die Sinne auf ungewöhnliche Geräusche ausgerichtet sein und gegebenenfalls ist die Ursache festzustellen bzw. die Bohrmaschine auszuschalten.

Nach Benutzung wird der Maischequirl ohne chemische Zusätze mit Trinkwasser und breitem Flachpinsel gereinigt.

Technische Daten

- Material: Edelstahl,
- Gesamtlänge: 70 cm
- Rührwellendurchmesser: 12 mm
- Schaftlänge der 10 mm Sechskantaufnahme für die Bohrmaschine: 30 mm
- Länge der Flügelmesser: 15 cm
- Außendurchmesser Schutzkorb: 17 cm
- Gewicht: ca. 1,26 kg



Allgemeine Hinweise für den Maische- und Rührquirl

Je nach Sorte und Reife der Frucht sind die Steine fest mit dem Fruchtfleisch verbunden oder liegen bereits lose in der Fruchthöhle. Bei den lose in der Fruchthöhle liegenden Steinen brauchen die Früchte nur eine kurzzeitige Behandlung mit dem Maischequirl, um das Fruchtfleisch von den Steinen zu trennen. Die Steine liegen dann im groben Maischebrei vor und können von Hand auf einer Siebunterlage ausgelesen werden.

Bei den zäh verbundenen Steinen mit dem Fruchtfleisch ist ein höherer Zeitaufwand erforderlich, um das Fruchtfleisch in wiederholten Durchläufen mit den Messern des Maischequirls abzuschaben. Das Prinzip des „Schabens“ ist ähnlich wie bei den Kartoffelschälmaschinen, jedoch mit dem Unterschied, dass bei zu langem Schälen von der Kartoffel nichts mehr übrig bleibt, hingegen der Stein relativ frei vom Fruchtfleisch geschabt ist. Auch die Drehgeschwindigkeit des Maischequirls wirkt sich auf die Ablöseleistung aus. Hierfür kann jedoch von uns keine Vorgabe erfolgen, weil die Drehzahlregulierung an der Bohrmaschine nach der Beschaffenheit der zu verarbeitenden Frucht von der Bedienperson vorzunehmen ist. Dies richtet sich nach Sorte und Reife der Frucht und besonders nach der Steingröße. So ist beim Maischen von Pfirsichen eine geringere Drehzahl einzustellen als bei den Hauszwetschen oder bei Sauerkirschen mit den kleinen runden Steinen.

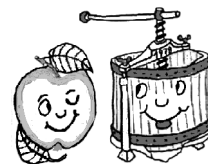
Ein Merkmal für die richtig gewählte Drehzahl ist die Unversehrtheit der Fruchtsteine. Wenn Steine zerhackt oder aufgebrochen sind, wurde eine zu hohe Drehzahl gewählt. Wer nun aber meint, mit sehr niedriger Drehzahl nichts verkehrt zu machen, irrt. Bei geringer Drehzahl ritzen die Messer das Fruchtfleisch zwar ein, bewirken aber keine Fruchtfleischlösung. Früchte wie Pflaumen rutschen dabei als ganze Frucht durch den Quirl. Deshalb gilt unsere Beschreibung unter "Geräteeignung": „Je nach Drehzahl und Arbeitszeit wird das Steinobst nur teilzerschnitten oder völlig vom Stein gelöst.“

Aus diesem Grund empfehlen wir in dieser Bedienungsanleitung auch eine zweigängige Bohrmaschine mit stufenloser Drehzahlregulierung.

Wenn die Steine grundsätzlich von der Maische abgetrennt werden sollen, bietet sich der Einsatz eines großen Edelstahldrahtsiebes auf einer Wanne an, auf dem der Maischebrei mit den gelösten Steinen ausgebreitet wird. Die Siebmasche ist einige Millimeter kleiner zu wählen, als die kleinste Steinseite misst. Im Streichverfahren wird die Maische mit einem Fächerkamm durch die Siebmaschen gedrückt und die Steine beiseite geschoben.

Wir wünschen Ihnen lange Freude mit dem Rührquirl
Marianne und Wilfried Marquardt
29. Juli 2019





Seite 4

Schneller und leichter zur Maische mit dem Maischequirl im Maischerohr



Wir haben den Maischequirl mit Schutzkorb seit Jahren selbst im Einsatz und probierten das Einmaischen von Steinobst in diversen Behältnissen aus. Je breiter die verwendeten Behälter waren, um so länger dauerte auch die Früchtezerkleinerung. Am Ende stellten wir fest, dass trotz allem hin- und herbewegen des Quirls in den breiteren Behältnissen immer ein geringer Anteil von unversehrten Früchten verblieb, den wir dann von Hand zerquetschten.

Aus diesem arbeitsintensiven Zustand lösten wir uns, indem wir einen zylindrischen Behälter wählten, der in Höhe und Durchmesser dem Maischequirl angepasst ist. Wie nebenstehend abgebildet handelt es sich um ein PVC-Rohr in 50 cm Länge und 19 cm Innendurchmesser mit Muffe und Enddeckel.

Zur Standsicherung ist der Enddeckel mit einer Alu-Bodenplatte $D = 38,5$ cm verschraubt. Oben ein Handgriff aus Edelstahl montiert und das Maischerohr kann bequem verwendet werden.



Das Maischerohr fasst rund 17 Liter. Wir füllen es hier zur Hälfte mit Pflaumen, drücken den Quirl mit Bohrmaschine in die weichen Früchte und zerschneiden innerhalb einer Minute das Steinobst zu Fruchtbrei.

Weil zwischen Korbaußendurchmesser des Maischequirls und dem Innendurchmesser des Rohres nur 20 mm Zwischenraum besteht, werden alle Früchte von den Flügelmessern erfasst und zerkleinert. Bei Beeren wird zur Sogwirkung kurz auf höhere Umdrehung der Bohrmaschine und für Gegendruckspülung auf „Linksdrehung“ umgeschaltet.

