



## Omenankuorija

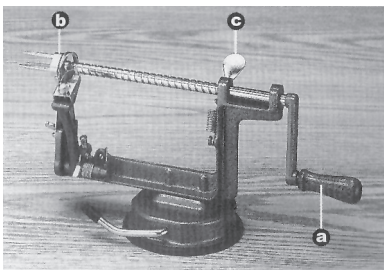
Kuorii, viipaloi ja poistaa siemenkodon muutamassa sekunnissa.  
Perunoiden kuoriminen käy myös nopeasti.



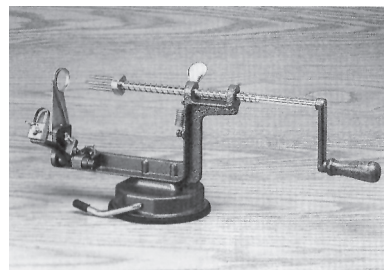


## Kokoaminen ja käyttö

**1.** Kahva (a) ja haarukka (b) on asennettu laitteeseen päinvastaiseen suuntaan pakkaustilan säästämiseksi, **kuva 1**. Tai ovat erillisessä muovipussissa. Kääntääksesi ne vapauta varsivipu (c) ja vedä kahvaa ulospäin. Tartu tukevasti varteen ja poista sekä kahva että haarukka. Käännä ne toisinpäin ja kierrä takaisin paikoilleen varteen. Laitteesi tulee nyt olla **kuvan 2** mukainen.



kuva 1



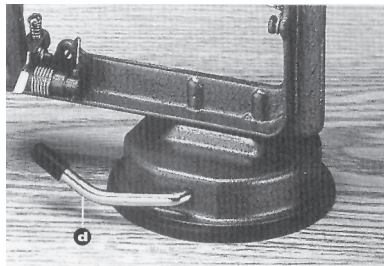
kuva 2

### Imukuppimallinen kuva 3

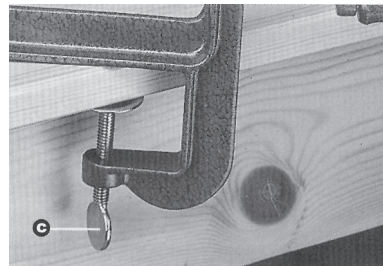
**2.** Kiinnitä sijoittamalla kiinnityskuppi tasaiselle pinnalle tyhjiövipu (d) itseäsi kohti ja kääntämällä vipu oikealta vasemmalle, jolloin laite kiinnittyy.

### Ruuvipuristinmallinen kuva 4

**3.** Kiinnitä kuvan mukaisesti pöydän tai leikkuulaudan reunaan. Käytä ainoastaan sormiasi varmistaaksesi kiinnityksen!



kuva 3



kuva 4



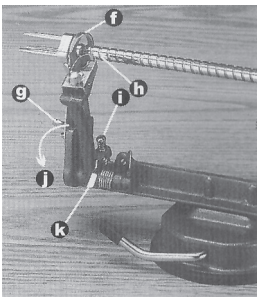


**4.** Kierrä kahvaa siirtääksesi vartta eteenpäin. Varmista, että haarukka osuu keskelle kodanpoisto- ja viipalointirengasveistä (**f**). Jos näin ei ole, löysää siipimutteria (**g**), joka pitää renkaan paikallaan ja säädä teräsrengasta ja kiristä siipimutteri **kuva 5**.

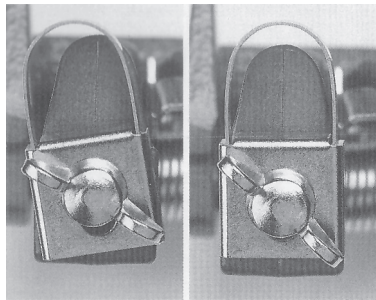
**5.** Kuorimisveitsi on säädetty n. 6 mm etäisyydelle veitsestä haarukan uloimpaan kohtaan (**h**). Kuorimisvarren asentoa säädetään ruuvista (**i**) myötä- tai vastapäivään, kunnes haluttu pelivara on löytynyt.

**6.** Kuorimisterän on aina oltava keskellä sivusuuntaan nähden sekä ulotuttava 3 mm kuorimisvarren nokan eteen **kuva 6**.

**7.** Vedä kuorimisvarsi (**j**) alas ja lukitse se vivulla (**k**). Lukitus pitää kuorimisveitsen nostettuna, jos kiinnität isoja hedelmiä tai jos haluat kuoria vain osan hedelmästä. Pienet omenat ja perunat tuskin kaipaavat lukitusvivun käyttämistä.



kuva 5



kuva 6

Laite on nyt valmis käytettäväksi. Valitse vain käyttötarkoitus ja suorita ohjeitten mukaiset säädöt.

### Huomautus!

Hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi on syytä käyttää vain kiinteitä ja tuoreita hedelmiä. Pehmeillä hedelmillä tulos saattaa olla huonompi.

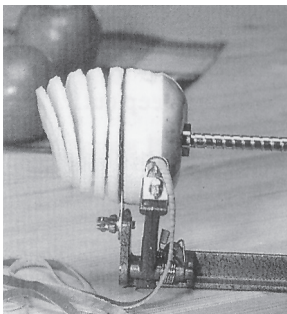




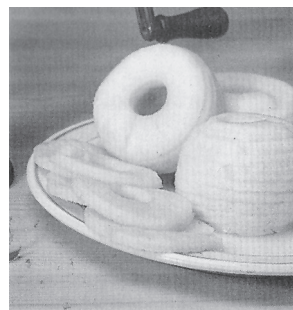
## Kuoriminen, kodanpoisto ja viipalointi

Omenakuorijalla kuoritut, kodasta puhdistetut ja viipaloitdut omenat sopivat erinomaisesti piirakoihin, paksuihin omenakastikkeisiin, kuivattavaksi sekä muihin omenamakeisiin.

- 1.** Vapauta varsi ja vedä väännin takaisin.
- 2.** Paina omena (varsiosa edellä) tai peruna 3-piikkiseen haarukkaan. Varmista, että se on keskitetty haarukkaan. Jos peruna on iso, puolita se ennen kuorimista. Halkaisukohta tulee haarukkaan päin.
- 3.** Tarkasta kuoren paksuus kiertämällä omenaa pari kierrosta kuorimaveistä vasten.
- 4.** Jos terä vaatii säätöä. Löysää terän siipimutteria ja siirrä terää lähemmäksi hedelmää syvempää viiltoa ja kauemmaksi matalampaa viiltoa varten.
- 5.** Kiristä siipimutteri ja jatka kuorimista. Jos tulos ei ole haluttu, jatka säätämistä.
- 6.** Kierrä kahvaa loppuun asti. Vedä omenaspiraali siemenkodalta **kuva 7**. Erilliset renkaat saadaan leikkaamalla spiraali halki **kuva 8**.
- 7.** Kota poistetaan painamalla varsivipua ja vetämällä kahvasta. Kodanpoistaja ja viipalointi-rengas poistavat kodan.



kuva 7



kuva 8





## Pelkkä kuoriminen

Omenakuorija hoitaa omenien ja perunoiden kuorimisen nopeasti ja helposti.

- 1.** Avaa vintiön päässä oleva siipimutteri. Näin saadaan poistettua kodanpoisto- ja viipalointiterä. Käännä terä joko sivulle tai poista kokonaan.
- 2.** Kiinnitä omena tai peruna ja kierrä kahvaa kunnes se on kuorittu. Suuri peruna vaatii ehkä halkaisemisen. Halkaistu kohta kohti haarukkaa.





## Viipalointi ja kodanpoisto ilman kuorimista

On tilanteita, jolloin kuori jätetään paikoilleen aromin, koostumuksen tai värin vuoksi.

1. Vedä kuorimisvarsi alas ja lukitse salpa. Vipu pitää terän erillään hedelmästä.

## Perunasuikaleiden valmistus

Ensimmäinen vaihe "ranskalaisten" ym. valmistuksessa on suikaleitten valmistus. Ei enää perunoitten ja rystysten hankaamista raastinrautaan. Omenankuorija tekee sen melkein itsestään.

1. Poista kodanpoisto-viipalointiterä varren tieltä.
2. Säädä kuorimisterä niin lähelle perunaa kuin mahdollista, niin että se uppoaa syvälle perunaan.
3. Kierrä kahvaa ja kuori peruna hyvin syvillä viilloilla.
4. Kun peruna on kuorittu koko pituudeltaan, lukitse kuorimisvarsi takaisin, vedä vääntövarsi takaisin ja vapauta kuorimisvarsi.
5. Toista kohdat 3 ja 4, kunnes kuorimisterä on liian lähellä kolmihaaraista haarukkaa.

## Varotoimenpiteet ja vihjeet

1. Terät ovat teräviä, älä koske niihin.
2. Tarkka seuranta on tarpeen, jos lapset käyttävät laitetta tai ovat lähellä.
3. Sopii parhaiten kovalle, virheetömille ja tasamuotoisille perunoille.
4. Pese ja kuivaa laite huolellisesti käytön jälkeen. Pisara kasvisöljyä liikkuviin osiin takaavat kitkattoman toiminnan.





## Omenapiirakka

200g voita

1,5dl sokeria

3dl vehnä jauhoja

1 kananmuna

0,75dl maitoa

1tl leivinjauhetta

1tl vaniljasokeria

3-4 omenaa

kanelia ja sokeria pintaan

1. Sulata voi
2. Sekoita sokeri ja voi tasaiseksi seokseksi
3. Lisää jauhot, varo kuitenkin ettei taikinasta tule liian kuivaa. Ota desin verran taikinaa sivuun, se ripotellaan valmiin piirakan päälle
4. Lisää taikinaan kanamuna, maito, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Sekoita reippaasti tasaiseksi. Taikina saa olla valuvaa muttei liian nestemäistä.
5. Kaada taikina voideltuun piirakkavuokaan ja ripottele päälle omenanpaloja.
6. Ripottele pintaan sokeria ja kanelia sekä aiemmin sivuun otettu taikina
7. Paista uunissa 200 asteessa n.30 min
8. Tarjoile hieman vetäytyneenä esimerkiksi jäätelön tai vaniljakastikkeen kera





Chez Marius Oy • Fredrikinkatu 26 • 00120 Helsinki • puh. 09 612 3638 • [www.chezmarius.fi](http://www.chezmarius.fi)

