



IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

## GREEN POWER MIXER

**Das Universalgenie in der Küche. Mit Messer-, Mix-, und Schleudereinsatz plus Eitrenner.**

**Bedienungsanleitung und Rezepte**

## GREEN POWER MIXER

**THE GENIUS IN ALL AREAS OF THE KITCHEN WITH KNIFE, MIXER AND SPINNING INSERTS PLUS AN EGG SEPARATOR.**

Operation instructions and recipes

## GREEN POWER MIXER

**UN GÉNIE UNIVERSEL DANS VOTRE CUISINE. AVEC INSERTS POUR COUPER, MIXER ET ESSORER ET UN SÉPARATEUR DE BLANC D'OEUF.**

Mode D'Emploi et Recettes

## GREEN POWER MIXER

**HET UNIVERSELE GENIE IN DE KEUKEN. TE GEBRUIKEN ALS MES, MIXER EN CENTRIFUGE EN OM EIERN TE SCHEIDEN.**

Gebruiksaanwijzing en recepten

### LURCH AG

Schinkelstr. 6 · 31137 Hildesheim  
Informationen unter: Tel. (0 51 21) 7499174  
info@lurch.de · www.lurch.de

Art.-Nr.: 72210218



IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

## GREEN POWER MIXER

**Das Universalgenie in der Küche. Mit Messer-, Mix-, und Schleudereinsatz plus Eitrenner.**

**Bedienungsanleitung und Rezepte**



**QUIRLLEN,  
ZERKLEINERN,  
SCHLEUDERN.**



Der mechanische, leicht und unkompliziert zu handhabende Green Power Mixer von LURCH funktioniert ohne Strom und ermöglicht die Zu- und Vorbereitung von verschiedensten Speisen.

#### VOR DEM GEBRAUCH:

Bevor Sie den Green Power Mixer das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Gerät mit etwas Spülmittel und einem Schwamm oder einer Bürste. Vorsicht beim Reinigen des Messereinsatzes! Bewahren Sie die scharfen Klingen außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

#### BEDIENUNGSANLEITUNG:



Platzieren Sie den gewünschten Einsatz in der Schale.



Geben Sie die Nahrungsmittel in die Schale, ohne diese dabei zu überfüllen.



Setzen Sie die Kurbel auf das Verschlussgehäuse und dieses anschließend auf die Schale.



Legen Sie eine Hand auf das Verschlussgehäuse und die andere Hand auf den Handgriff der Kurbel. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn. Die Dauer des Drehvorganges ist abhängig von der Menge und der gewünschten Konsistenz der Nahrungsmittel.



Weitere Zutaten können durch die Öffnung im Verschlussgehäuse zugefügt werden.

#### PRAKTISCHE TIPPS:

Größere Teile wie z. B. Zwiebeln, Möhren, Äpfel, Kohl etc sollten vorgeschnitten, bzw. halbiert oder geviertelt werden.

Arbeiten Sie mit Teilmengen um die Schale nicht zu überfüllen.

Starten Sie mit gleichmäßigen, langsamen Umdrehungen und steigern Sie diese im Verlauf.

#### HINWEIS:

Das Gerät ist zur Verwendung in der Mikrowelle ungeeignet.

The LURCH Green Power Mixer, which you can use for preparing various foods, it functions without electricity. The Green Power Mixer is easy to use, easy to clean, versatile and safe.

#### BEFORE USE:

Before you use the Green Power Mixer for the first time, clean the appliance with dishwashing liquid and a sponge or brush. Take special care when cleaning the blade attachment! Keep it out of reach of children.

#### OPERATING INSTRUCTIONS:



Place the desired attachment into the bowl.



Place the food into the bowl but do not overfill.



Place the top onto the bowl and press the crank tightly into position.



Place one hand on the top of the appliance and the other hand on the crank handle. Turn the crank clockwise. The turning duration depends on the quantity of food and the desired consistency.



Additional ingredients can be added through the hole in the top.

#### PRACTICAL TIPS:

Large fruits or vegetables, such as onions, carrots, apples, cabbage, etc. should first be cut into smaller pieces (half or quarter).

Do not overfill the bowl, work with partial quantities.

At the beginning do not turn the cutting attachment at high speeds. Start slowly and then increase.

#### PLEASE NOTE:

The appliance is not suitable for use in microwave ovens.

Pratique et maniable, le mixeur mécanique de LURCH – grâce auquel vous pouvez préparer une multitude de plats - fonctionne sans électricité.

#### AVANT L'USAGE:

Avant la première utilisation, nettoyez le mixeur avec un peu de produit vaisselle et une éponge ou une brosse. Nous vous recommandons d'être prudent lors du nettoyage des lames et de ne pas toucher les côtés tranchants! Rangez les lames hors de portée des enfants.

#### MODE D'EMPLOI:



Assemblez toutes les pièces en plaçant l'accessoire souhaité dans le bol.



Mettez les aliments dans le bol. Pour une performance de coupe idéale, ne le surchargez pas.



Placez la manivelle sur le carter de fermeture et le tout sur le bol.



Pour broyer, posez une main sur la partie supérieure et l'autre main sur la poignée de la manivelle. Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. La durée du broyage dépend de la quantité d'aliments et de la consistance souhaitée.



Il est possible d'ajouter d'autres aliments par l'orifice de la partie supérieure.

#### CONSEILS PRATIQUES:

Coupez à l'avance les gros morceaux, par exemple les oignons, carottes, pommes, le chou etc. (en deux ou en quartiers).

Si vous devez broyer de grandes quantités, procédez en plusieurs fois pour ne pas surcharger le bol.

Une rotation régulière est plus importante qu'une grande vitesse.

#### REMARQUE:

L'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.

De mechanische Green Power Mixer van LURCH is gemakkelijk, eenvoudig te hanteren, en werkt zonder stroom. Hiermee (met de mixer) is de voor- en toebereiding van de meest verschillende gerechten mogelijk.

#### VOOR GEBRUIK:

Voordat u de Green Power Mixer voor het eerst gebruikt moet u het apparaat met een beetje afwasmiddel en een spons of borstel reinigen. Voorzichtig bij het reinigen van het meshulpstuk. De scherpe kanten van de messen niet aanraken. Bewaar het meshulpstuk daarom nooit in de buurt van kinderen.

#### BEDIENINGSAANWIJZING:



Zet de afzonderlijke delen in elkaar door het gewenste hulpstuk in de schaal te plaatsen.



Doe de levensmiddelen in de schaal. Voor een optimaal snijresultaat niet te vol maken.



Plaats de zwengel op de afsluitkap en zet deze dan op de schaal.



Om levensmiddelen fijn te hakken moet u een hand op de afsluitkap en de andere hand op de handgreep van de zwengel leggen. Draai de zwengel met de klok mee. De duur van het fijn hakken hangt af van de hoeveelheid en de gewenste consistentie van de levensmiddelen.



U kunt andere ingrediënten via de opening in de afsluitkap toevoegen.

#### PRAKTISCHE TIPS:

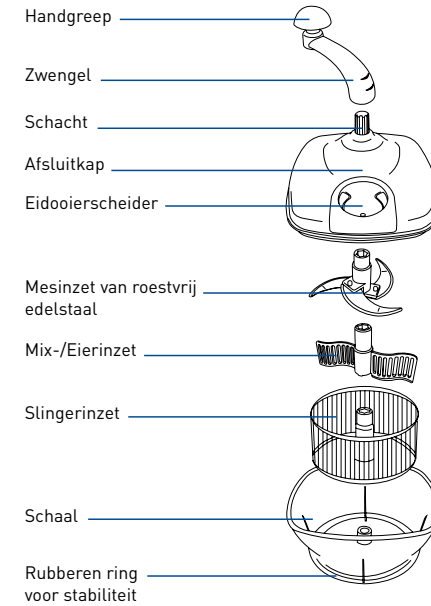
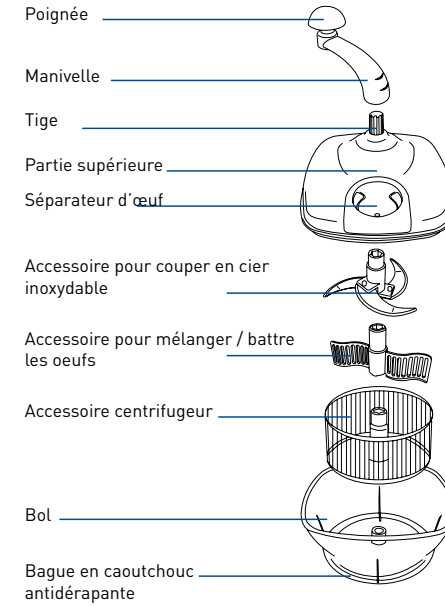
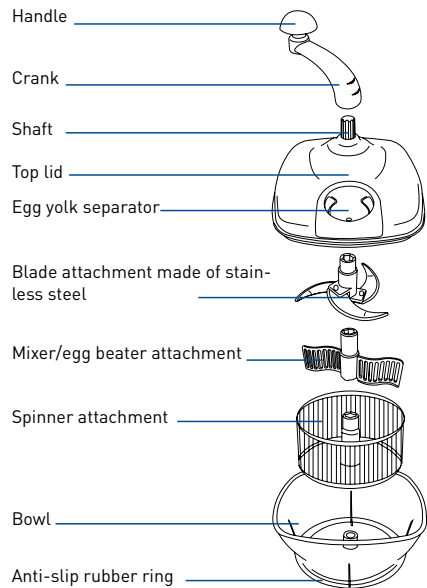
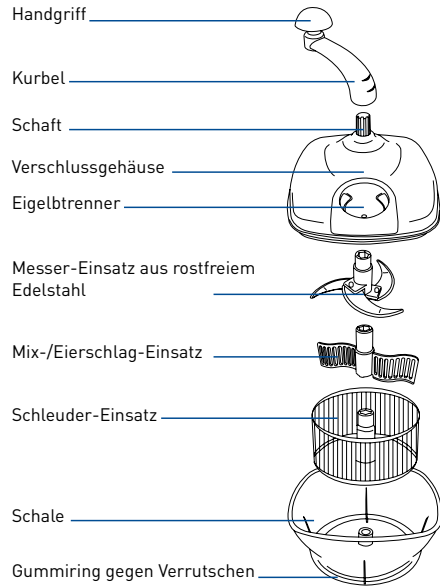
Grotere stukken zoals bv. uien, wortelen, appels, kool etc. dienen voorgesneden te worden, of door de helft of in vieren.

Niet alles in een keer toevoegen om overvulling van de kom te voorkomen.

Begin op een gelijkmatig, laag toerental en verhoog dit geleidelijk tijdens het draaien.

#### OPMERKING:

Het apparaat is niet geschikt voor in de magnetron.



# Das Universalgenie in der Küche

## Recipes - Recettes - Recepten



### MAYONNAISE

- 1 Eigelb
- 1 Messerspitze Salz
- 1/8 l Salatöl
- 1 Teelöffel Essig oder Zitronensaft

#### Zubereitung:

Eigelb und Salz aufschlagen, nach und nach Öl hinzugeben. Sobald die Masse steif ist, Essig oder Zitronensaft untermengen.

#### Mayonnaise

- 1 egg yolk
- 1 pinch of salt
- 1/8 l salad oil
- 1 teaspoon vinegar or lemon juice

#### Preparation

Beat egg yolk and salt well, adding oil gradually. When stiff, add vinegar or lemon juice to taste.

#### Mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1 pointe de couteau de sel
- 1/8 l d'huile pour salade
- 1 cuillère à café de vinaigre ou de jus de citron

#### Préparation

Battre soigneusement le jaune d'œuf et le sel avec l'accessoire mélangeur, ajouter l'huile lentement et progressivement et quand la masse est ferme, incorporer le vinaigre ou le jus de citron suivant votre goût.

#### Mayonnaise

- 1 eigeel
- 1 mespuntje zout
- 1/8 l slaolie
- 1 theelepeltje azijn of citroensap

#### Toeberiding

Eidooier en zout met de garde goed mengen, de olie langzaam druppel voor druppel toevoegen; als de massa stevig is, met azijn of citroensap op smaak brengen.

## REIBEKUCHEN (PUFFER)

4-5 rohe Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 1 Esslöffel Mehl  
 Salz und Pfeffer  
 Speiseöl (zum Braten)

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Kartoffeln und die Zwiebel bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mengen Sie die übrigen Zutaten unter. Geben Sie mit einem Esslöffel kleine Mengen der Kartoffelmasse in eine Pfanne mit heißem Öl, formen Sie kleine Fladen und braten Sie diese goldbraun.

### Potato Fritters

4-5 raw potatoes  
 1 onion  
 1 egg  
 1 tablespoon flour  
 salt and pepper  
 cooking oil

Preparation

Place all ingredients in the Green Power Mixer and chop them to the desired consistency. Season, form into fritters and fry in hot pan.

### Crêpes de pommes de terre râpées

4-5 pommes de terre crues  
 1 oignon  
 1 œuf  
 1 cuillère à soupe de farine  
 sel et poivre  
 huile alimentaire

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et réduisez-les jusqu'à obtenir la consistance voulue. Assaisonnez, formez des crêpes et faire cuire dans une poêle chaude.

### Aardappelpannekoekjes

4-5 rauwe aardappelen  
 1 ui  
 1 Ei  
 1 eetlepel bloem  
 zout en peper  
 spijsoolie

Toebereiding

Voeg alle ingrediënten samen in de Mixer en hak alles fijn totdat u de gewenste consistentie hebt verkregen. Op smaak brengen met peper en zout, pannekoekjes vormen en in een hete pan goudbruin bakken.

## HACKBÄLLCHEN

500 g gemischtes Hackfleisch  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 1 altbackenes Brötchen  
 1 Teelöffel Paprikapulver  
 2 Esslöffel gehackte Petersilie  
 Salz und Pfeffer  
 Speiseöl (zum Braten)

Zubereitung:

Weichen Sie das Brötchen ca. 10 Minuten in warmem Wasser ein und wringen Sie es im Anschluß gründlich aus. Geben Sie alle Zutaten in den Green Power Mixer und verarbeiten Sie sie zu einer breiigen Masse. Formen Sie kleine Bällchen und braten Sie diese in heißem Öl von allen Seiten ca. 8 Minuten.

### Meatball

500 g minced meat  
 1 onion  
 1 egg  
 1 day-old roll  
 1 teaspoon paprika powder  
 2 tablespoons chopped parsley  
 salt and pepper  
 cooking oil

Preparation

Soak the roll in warm water for approx. 10 minutes and then wring it out thoroughly. Put all the ingredients into the Green Power Mix and process them to form a mushy mass. Make small balls and fry these in hot oil on all sides for approx. 8 minutes.

### Boulettes de viande

500 g de viande hachée mélangée  
 1 oignon  
 1 œuf  
 1 petit pain de la veille  
 1 cuillère à café de paprika  
 2 cuillères à soupe de persil haché  
 sel et poivre  
 huile alimentaire

Préparation

Faites ramollir le petit pain pendant 10 minutes dans l'eau chaude puis essorez-le bien. Mettez tous les ingrédients dans le Mixeur Green Power et travaillez-les en bouillie. Formez des petites boules et faites les frire à l'huile sur toutes les faces pendant env. 8 minutes.

### Gehaktballetjes

500 g gehakt half om half  
 1 ui  
 1 Ei  
 1 oudbakken kadetje of evenveel oud witbrood  
 1 theelepel paprikapoeder  
 2 eetlepels gehakte peterselie  
 zout en peper  
 spijsoolie

Toebereiding

Week het kadetje of brood ca. 10 minuten in warm water en knijp het daarna goed uit. Doe alle ingrediënten in de Green Power Mixer en verwerk alles tot een brijachtige massa. Vorm er kleine balletjes van en bak ze aan alle kanten ca. 8 minuten in hete olie.

## AVOCADO-DIP

1/4 Zwiebel  
 1 geschälte Knoblauchzehe  
 1 Messerspitze Chillipulver  
 4 geschälte Tomaten  
 2 Avokados  
 2 Teelöffel Zitronensaft  
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Tomaten, Knoblauch und Avokados zerkleinern, anschließend zusammen mit Chilli und Zitronensaft zu einem Brei verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Avocado Dip

1/4 onion  
 1 peeled garlic clove  
 1 pinch of chilli powder  
 4 peeled tomatoes  
 2 avocados  
 2 teaspoons lemon juice  
 salt and pepper

Preparation

Chop the onions, tomatoes, garlic and avocados, then mix them together with the chilli and the lemon juice to form a paste. Season with salt and pepper to taste.

### Dip à l'avocat

1/4 oignon  
 1 gousse d'ail épluchée  
 1 pointe de couteau de  
 4 tomates épluchées  
 2 avocats  
 2 cuillères à café de jus de citron  
 sel et poivre

Préparation

Hacher oignon, tomates, ail et avocats, les mélanger ensuite avec du piment et du jus de citron. Saler, poivrer. appelsap uit het sapreservoir over de vruchtenmoes in de glazen. Nog een keer kort roeren en de heerlijke smoothie is al klaar!

Tip: voor een bijzonder romig resultaat kunt u in plaats van appelsap ook yoghurt of melk over de vruchtenmoes gieten.

### Avocadodip

1/4 ui  
 1 gepeld teentje knoflook  
 1 mespuntje chilipoeder

4 geschildte tomaten  
 2 avocado's  
 2 theelepels citroensap  
 zout en peper

Toebereiding

Hak de ui, tomaten, knoflook en avocado's fijn. Roer daarna alles samen met chili en citroensap door elkaar tot er een saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

## EI-BROTAUFSTRICH

3 gekochte Eier  
 ca. 1/4 Fleischwurst  
 2 Gewürzgurken  
 1 kleine Zwiebel  
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Eier, Fleischwurst, Gewürzgurken und Zwiebel, schmecken Sie anschließend die Masse mit Salz und Pfeffer ab.

### Egg sandwich spread

3 boiled eggs  
 approx. 1/4 sausage  
 2 pickled gherkins  
 1 small onion  
 salt and pepper

Preparation

Chop the eggs, sausage, pickled gherkins and onions, then season the mixture with salt and pepper.

### Pâte à tartiner aux œufs

3 œufs durs  
 env. 1/4 de cervelas  
 2 cornichons  
 1 petit oignon  
 sel et poivre

Préparation

Hacher oeufs, cervelas, cornichons et oignon, saler et poivrer le mélange.

### Eibroodbeleg

3 gekookte eieren  
 ca. 1/4 vleesworst  
 2 augurken  
 1 kleine ui  
 zout en peper

Toebereiding

Hak de eieren, vleesworst, augurken en ui fijn. Breng het mengsel daarna op smaak met zout en peper.

## MILCHSHAKE BANANE

2 Bananen  
ca. 400 ml Milch  
Zucker

Zubereitung:

Zerkleinern Sie die Bananen, geben Sie anschließend nach und nach die Milch hinzu und verrühren Sie diese mit der Bananenmasse.

Tipp: Alternativ zur Banane kann z. B. auch gefrorenes Beerenobst verwendet werden. In diesem Fall geben Sie zum Zerkleinern etwas Milch zusammen mit den Beeren in den Green Power Mixer und füllen im Anschluß die Beerenmasse mit restlicher Milch, die z. B. auch durch Quark oder Sahne ersetzt werden kann, auf.

### Banana Milk Shake

2 bananas  
ca. 400 ml milk  
sugar

Preparation

Chop the bananas, then gradually add the milk and mix this into the chopped bananas.

Tip: frozen berries can be used instead of bananas. In this case, put some milk in the Green Power Mixer together with the berries and then fill up the berry mixture with the rest of the milk, which can, for example, also be replaced with curd cheese or cream.

### Milchshake à la banane

2 bananes  
env. 400 ml de lait  
sucre

Préparation

Écraser les bananes, ajouter progressivement le lait et le mélanger à la purée de banane.

Conseil : au lieu d'une banane on peut prendre aussi p. ex. des baies congelées. Dans ce cas, ajouter un peu de lait aux baies dans le mixeur Green Power et ajouter à la fin le reste du lait dans la purée de baies. On peut remplacer le lait par du fromage blanc ou de la crème.

### Milkshake Banaan

2 bananen  
ca. 400 ml melk  
suiker

Toebereiding

Hak de bananen fijn. Voeg daarna de melk langzaam toe en roer de melk door de banaanmassa.

Tip: Gebruik in plaats van banaan bijv. ook eens bevroren bessen. In dit geval doet u om ze fijn te hakken de bessen samen met een beetje melk in de Green Power Mixer. Daarna vult u de bessenmassa op met de rest melk, die u bijv. ook door kwark of slagroom kunt vervangen.

## GREEN POWER MIXER

