

FURBER.

Vega Advanced 1.5 L

Grundrezepte für Nussmilchmaschine
Recettes de base pour machine pour lait de fruits à coque
Ricette di base per la macchina per il latte di noci



Funktion		Rezept
Nuts	Nussdrink	<p>400 ml: 25g Nüsse 600 ml: 35 g Nüsse 900 ml: 55 g Nüsse 1200 ml: 70 g Nüsse 1500 ml: 100 g Nüsse</p>
Grains	Reis-, Hafer-, Hanf-, Buchweizen-, Kokosnuss- drink usw.	<p>400 ml: 25 g Reis, Haferkörner, Hanfsamen, Buchweizen, Kokosnuss 600 ml: 45 g Reis, Haferkörner, Hanfsamen, Buchweizen, Kokosnuss 900 ml: 65 g Reis, Haferkörner, Hanfsamen, Buchweizen, Kokosnuss 1200 ml: 80 g Reis, Haferkörner, Hanfsamen, Buchweizen, Kokosnuss 1500 ml: 95 g Reis, Haferkörner, Hanfsamen, Buchweizen, Kokosnuss</p>
Milkshake (Nur Fassungs- vermögen von 600 ml verfügbar)	Milchshake	<p>600 ml: Pflanzendrink</p> <p>Geben Sie für die gewünschte Geschmacks- richtung frische oder gefrorene Früchte oder ein Geschmackspulver hinzu.</p> <p>Das Fassungsvermögen von 600 ml darf nicht überschritten werden.</p> <p>Wenn Sie Ihr Getränk mit Wasser mischen wollen, geben Sie die gewünschte Menge des Pflanzendrinks in den Mischbehälter. Das Gerät füllt automatisch bis zum maximalen Fassungsvermögen auf.</p>
Almond milk	Mandeldrink	<p>400 ml: 25 g Mandeln 600 ml: 35 g Mandeln 900 ml: 55 g Mandeln 1200 ml: 70 g Mandeln 1500 ml: 100 g Mandeln</p>

Funktion		Rezept
Oat milk	Haferdrink*	400 ml: 25 g Haferflocken 600 ml: 40 g Haferflocken 900 ml: 65 g Haferflocken 1200 ml: 80 g Haferflocken 1500 ml: 100 g Haferflocken
Sojamilch	Sojadrink	400 ml: 25 g getrocknete Sojabohnen 600 ml: 35 g getrocknete Sojabohnen 900 ml: 55 g getrocknete Sojabohnen 1200 ml: 70 g getrocknete Sojabohnen 1500 ml: 100 g getrocknete Sojabohnen

* Verwenden Sie glutenfreie Haferflocken für ein glutenfreies Getränk.

Die Pflanzendrinks können sofort verzehrt oder Kaffee, Tee, Müsli oder Milchreis beigegeben werden.

Die Pflanzendrinks lassen sich in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Schütteln Sie den Behälter vor dem Verzehr.

Verwenden Sie für die Zubereitung der Drinks und die Reinigung der Maschine nur sauberes Wasser.

Die Pflanzendrinks sind nach der Zubereitung warm und können sofort warmen Getränken beigemischt werden. Wenn Sie kalte Getränke bevorzugen, rechnen Sie die Zeit mit ein, die für das Abkühlen des Pflanzendrinks erforderlich ist.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Stellen Sie vorgängig sicher, dass dafür ausreichend Wasser im Tank ist.

Hinweis: Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis Nüsse und Früchte ohne Schalen. Es minimiert den möglichen bitteren Geschmack und sorgt für eine gleichmässige Konsistenz des Pflanzendrinks.

Alle Rezepte lassen sich mit dem Pflanzendrink Ihrer Wahl zubereiten.

Geben Sie folgende Zutaten in den Mischbehälter:

400 – 600 ml	Mandeldrink (idealerweise frisch zubereitet und noch warm)
1 TL	Kurkumapulver
1/3 TL	Zimtpulver
1/8 TL	Ingwer (gemahlen)
2 TL	Honig oder Ahornsirup

Wählen Sie den Milchshake-Modus. Giessen Sie das Getränk in die Gläser, etwas Zimt darüber streuen und sofort servieren.

Hinweis: Kurkumapulver kann Flecken hinterlassen. Reinigen Sie das Gerät umgehend nach der Zubereitung des Getränks.



Geben Sie folgende Zutaten in den Mischbehälter:

- 400 – 600 ml Cashew-Drink
(idealerweise frisch zubereitet und noch warm)
- 2 TL Matcha-Pulver
- 2 TL Honig oder Ahornsirup

Wählen Sie den Milchshake-Modus. Giessen Sie das Getränk in die Gläser, etwas Matcha-Pulver darüber streuen und sofort servieren.



Geben Sie folgende Zutaten in den Mischbehälter:

- 400 – 600 ml Haferdrink
(idealerweise frisch zubereitet und noch warm)
- 2 TL Chai-Pulver (ungesüsst)
- 2 TL Honig oder Ahornsirup

Wählen Sie den Milchshake-Modus. Giessen Sie das Getränk in die Gläser, etwas Chai-Pulver darüber streuen und sofort servieren.

Hinweis: Falls Sie kein Chai-Pulver jedoch Chai-Tee zur Hand haben, bereiten Sie 250 ml starken Chai-Tee zu und geben Sie ihn zusammen mit 350 ml Pflanzendrink in den Mischbehälter.



Haselnuss-Kakao-Drink

DE

Geben Sie folgende Zutaten in den Mischbehälter:

400 – 600 ml	Haselnussdrink (kalt oder warm)
3 TL	Kakao-Pulver (ungesüsst)
4	Datteln (entsteint)
1 Prise	Salz

Wählen Sie den Milchshake-Modus. Giessen Sie das Getränk in die Gläser und servieren Sie es sofort.



Kokosnuss-Bananen-Drink

DE

Geben Sie folgende Zutaten in den Mischbehälter:

400 – 600 ml	Kokosnussdrink (idealerweise kalt)
200 g	Bananenstücke (ca. 2 mittelgrosse Bananen)
2 TL	Honig
Optional	Zimtpulver

Wählen Sie den Milchshake-Modus. Giessen Sie das Getränk in die Gläser und servieren Sie es sofort.



Fonctions		Recette
Nuts	Boisson à base de fruits à coque	400 ml : 25g de fruits à coque 600 ml : 35 g de fruits à coque 900 ml : 55 g de fruits à coque 1200 ml : 70 g de fruits à coque 1500 ml : 100 g de fruits à coque
Grains	Boissons à base de riz, d'avoine, de chanvre, de sarrasin, de noix de coco, etc.	400 ml : 25 g de riz, de grains d'avoine, de graines de chanvre, de sarrasin, de noix de coco 600 ml : 45 g de riz, de grains d'avoine, de graines de chanvre, de sarrasin, de noix de coco 900 ml : 65 g de riz, de grains d'avoine, de graines de chanvre, de sarrasin, de noix de coco 1200 ml : 80 g de riz, de grains d'avoine, de graines de chanvre, de sarrasin, de noix de coco 1500 ml : 95 g de riz, de grains d'avoine, de graines de chanvre, de sarrasin, de noix de coco
Milkshake (pour 600 ml uniquement)	Milchshake	600 ml : boisson végétale Ajoutez des fruits frais ou congelés ou une poudre aromatique pour obtenir le goût souhaité. Ne pas dépasser 600 ml. Si vous souhaitez mélanger votre boisson avec de l'eau, versez la quantité souhaitée de boisson végétale dans le réservoir de mélange. L'appareil se remplit automatiquement jusqu'à la capacité maximale.
Almond milk	Boisson à base d'amandes	400 ml : 25 g d'amandes 600 ml : 35 g d'amandes 900 ml : 55 g d'amandes 1200 ml : 70 g d'amandes 1500 ml : 100 g d'amandes

Fonctions		Recette
Oat milk	Boisson à base d'avoine*	400 ml : 25 g de flocons d'avoine 600 ml : 40 g de flocons d'avoine 900 ml : 65 g de flocons d'avoine 1200 ml : 80 g de flocons d'avoine 1500 ml : 100 g de flocons d'avoine
Sojamilch	Boisson à base de soja	400 ml : 25 g de fèves de soja séchées 600 ml : 35 g de fèves de soja séchées 900 ml : 55 g de fèves de soja séchées 1200 ml : 70 g de fèves de soja séchées 1500 ml : 100 g de fèves de soja séchées

* Pour une boisson sans gluten, utilisez des flocons d'avoine sans gluten.

Les boissons végétales peuvent être consommées immédiatement ou ajoutées au café, au thé, aux céréales ou au riz au lait.

Les boissons végétales peuvent être conservées jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Secouez le récipient avant de le consommer.

Utilisez uniquement de l'eau propre pour la préparation des boissons et le nettoyage de la machine.

Une fois préparées, les boissons végétales sont chaudes et peuvent donc être immédiatement ajoutées aux boissons chaudes. Si vous préférez les boissons froides, comptez le temps nécessaire pour que la boisson végétale refroidisse.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Assurez-vous au préalable qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir à cet effet.

Remarque : pour un résultat optimal, pelez les fruits et retirez la coque des fruits à coque. La boisson végétale est ainsi plus homogène et potentiellement moins amère.

Toutes les recettes peuvent être préparées avec la boisson végétale de votre choix.

Mettez les ingrédients suivants dans le réservoir de mélange :

- 400 – 600 ml de boisson aux amandes
(idéalement fraîchement préparée et encore chaude)
- 1 c. à c. de curcuma en poudre
- 1/3 c. à c. Zimtpulver
- 1/8 c. à c. Ingwer (gemahlen)
- 2 c. à c. Honig oder Ahornsirup

Sélectionnez le mode Milkshake. Versez la boisson dans des verres, saupoudrez d'un peu de cannelle et servez immédiatement.

Remarque : la poudre de curcuma peut faire des taches. Nettoyez l'appareil immédiatement après la préparation de la boisson.



Matcha Latte

FR

Mettez les ingrédients suivants dans le réservoir de mélange :

- 400 – 600 ml de boisson aux noix de cajou
(idéalement fraîchement préparée et encore chaude)
- 2 c. à c. de matcha en poudre
- 2 c. à c. de miel ou de sirop d'érable

Sélectionnez le mode Milkshake. Versez la boisson dans des verres, saupoudrez d'un peu de poudre de matcha et servez immédiatement.



Mettez les ingrédients suivants dans le réservoir de mélange :

- 400 – 600 ml de boisson à base d'avoir (idéalement fraîchement préparée et encore chaude)
- 2 c. à c. de poudre de thé chai (non sucré)
- 2 c. à c. de miel ou de sirop d'érable

Sélectionnez le mode Milkshake. Versez la boisson dans des verres, saupoudrez d'un peu de poudre de thé chai et servez immédiatement.

Remarque : si vous n'avez pas de poudre de thé chai, mais du thé chai sous la main, préparez 250 ml de thé chai très infusé et ajoutez-le dans le réservoir de mélange avec 350 ml de boisson végétale.



Boisson aux noisettes et au cacao

FR

Mettez les ingrédients suivants dans le réservoir de mélange :

400 – 600 ml	de boisson aux noisettes (froide ou chaude)
3 c. à c.	de cacao en poudre (non sucré)
4	dattes (dénoyautées)
1 pincée	de sel

Sélectionnez le mode Milkshake. Versez la boisson dans des verres et servez immédiatement.



Boisson à la noix de coco et à la banane

FR

Mettez les ingrédients suivants dans le réservoir de mélange :

- 400 – 600 ml de boisson à la noix de coco (idéalement froide)
- 200 g de morceaux de bananes (environ 2 bananes de taille moyenne)
- 2 c. à c. de miel
- En option de la cannelle en poudre

Sélectionnez le mode Milkshake. Versez la boisson dans des verres et servez immédiatement.



Funzione		Ricetta
Nuts	Bevanda alle noci	400 ml: 25g di noci 600 ml: 35 g di noci 900 ml: 55 g di noci 1200 ml: 70 g di noci 1500 ml: 100 g di noci
Grains	Riso, avena, canapa, grano saraceno, bevanda di cocco, ecc.	400 ml: 25 g di riso, chicchi d'avena, semi di canapa, grano saraceno, cocco 600 ml: 45 g di riso, chicchi d'avena, semi di canapa, grano saraceno, cocco 900 ml: 65 g di riso, chicchi d'avena, semi di canapa, grano saraceno, cocco 1200 ml: 80 g di riso, chicchi d'avena, semi di canapa, grano saraceno, cocco 1500 ml: 95 g di riso, chicchi d'avena, semi di canapa, grano saraceno, cocco
Milkshake (Disponibile solo la capacità di 600 ml)	Frullato	600 ml: bevanda vegetale Aggiungere frutta fresca o congelata o una polvere aromatica per ottenere il sapore desiderato. Non superare la capacità di 600 ml. Se si desidera miscelare la bevanda con acqua, aggiungere la quantità desiderata di bevanda vegetale nel contenitore di miscelazione. La macchina si riempie automaticamente fino alla capacità massima.
Almond milk	Bevanda alla mandorla	400 ml: 25 g di mandorle 600 ml: 35 g di mandorle 900 ml: 55 g di mandorle 1200 ml: 70 g di mandorle 1500 ml: 100 g di mandorle

Funzione		Ricetta
Oat milk	Bevanda all'avena *	400 ml: 25 g di fiocchi d'avena 600 ml: 40 g di fiocchi d'avena 900 ml: 65 g di fiocchi d'avena 1200 ml: 80 g di fiocchi d'avena 1500 ml: 100 g di fiocchi d'avena
Sojamilch	Bevanda di soia	400 ml: 25 g di fagioli di soia essiccati 600 ml: 35 g di fagioli di soia essiccati 900 ml: 55 g di fagioli di soia essiccati 1200 ml: 70 g di fagioli di soia essiccati 1500 ml: 100 g di fagioli di soia essiccati

* Utilizzare farina d'avena senza glutine per una bevanda senza glutine.

Le bevande vegetali possono essere consumate immediatamente o aggiunte a caffè, tè, muesli o budino di riso.

Le bevande vegetali possono essere conservate in un contenitore ermetico in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Agitare il contenitore prima del consumo.

Utilizzare solo acqua pulita per preparare le bevande e pulire l'apparecchio.

Le bevande vegetali sono calde dopo la preparazione e possono essere aggiunte immediatamente alle bevande calde. Se si preferiscono le bevande fredde, includere il tempo necessario per far raffreddare la bevanda vegetale.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Assicurarsi che nel serbatoio ci sia acqua a sufficienza.

Nota: per ottenere risultati ottimali, utilizzare frutta secca e frutta senza guscio. Questo riduce al minimo il possibile sapore amaro e garantisce una consistenza più uniforme della bevanda vegetale.

Tutte le ricette possono essere preparate con una bevanda vegetale a scelta.

Aggiungere i seguenti ingredienti alla ciotola di miscelazione:

400 – 600 ml	di bevanda di mandorle (possibilmente appena preparata e ancora calda)
1 cucchiaino	di curcuma in polvere
1/3 di cucchiaino	di cannella in polvere
1/8	di zenzero (macinato)
2 cucchiaini	di miele o sciroppo d'acero

Selezionare la modalità frullato. Versare la bevanda nei bicchieri, cospargere di cannella e servire immediatamente.

Nota: la polvere di curcuma può lasciare delle macchie. Pulire l'apparecchio subito dopo aver preparato la bevanda.



Aggiungere i seguenti ingredienti alla ciotola di miscelazione:

- 400 – 600 ml di bevanda di anacardi
(possibilmente appena preparata e ancora calda)
- 2 cucchiaini di polvere di matcha
- 2 cucchiaini di miele o sciroppo d'acero

Selezionare la modalità frullato. Versare la bevanda nei bicchieri, cospargere di polvere di matcha e servire immediatamente.



Aggiungere i seguenti ingredienti alla ciotola di miscelazione:

- 400 – 600 ml di bevanda d'avena (possibilmente appena preparata e ancora calda)
- 2 cucchiaini di polvere di chai (non zuccherato)
- 2 cucchiaini di miele o sciroppo d'acero

Selezionare la modalità frullato. Versare la bevanda nei bicchieri, cospargere di polvere di chai e servire immediatamente.

Nota: se non si dispone di polvere di chai ma di tè chai, preparare 250 ml di tè chai forte e aggiungerlo al contenitore di miscelazione insieme a 350 ml di bevanda vegetale.



Bevanda al cacao alla nocciola

IT

Aggiungere i seguenti ingredienti alla ciotola di miscelazione:

400 – 600 ml	di bevanda alla nocciola (fredda o tiepida)
3 cucchiaini	di cacao in polvere (non zuccherato)
4	datteri (snocciolati)
1 pizzico	di sale

Selezionare la modalità frullato. Versare la bevanda nei bicchieri e servire immediatamente.



Bevanda al cocco e banana

IT

Aggiungere i seguenti ingredienti alla ciotola di miscelazione:

400 – 600 ml	di bevanda al cocco (possibilmente fredda)
200 g	di banana a pezzi (circa 2 banane medie)
2 cucchiaini	di miele
opzionale	Cannella in polvere

Selezionare la modalità frullato. Versare la bevanda nei bicchieri e servire immediatamente.



FURBER.

FURBER AG
Hintermättlistrassen 3
CH-5506 Mägenwil

mail@furber.ch
© FURBER AG