

oursson  *Вся природа вкуса*



Йогуртница-термос

FE55049 / FE55050 / FE55051 / FE55052



«Мы есть то, что мы едим»

(Древняя восточная мудрость)

На сегодняшний день популярность приготовления домашних живых молочных продуктов набирает обороты, и это несмотря на широкий ассортимент йогуртов, творожков и прочих молочных товаров в магазинах. Это связано с колоссальной разницей в составе домашнего и магазинного молочного продукта!



- Молочные продукты содержат живые бактерии. Чем они свежее, тем полезнее!
- Самые свежие молочные продукты – это продукты, сделанные вами.



Живые и активные бактерии, очень ценны!

Молочные продукты по всем стандартам должны содержать миллионы живых молочных бактерий в каждой ложке.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ ЗАКВАСОК И СМЕСЕЙ ДЛЯ ЙОГУРТА ОТ OURSSON – СОДЕРЖАТ МИЛЛИАРДЫ ТАКИХ ПОЛЕЗНЫХ БАКТЕРИЙ, КАК:

- ✓ **LACTOBACILLUS BULGARICUS**
- ✓ **STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS**
- ✓ **LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS**



В чем польза живых бактерий?

1 Молочные бактерии **Lactobacillus bulgaricus** и **Streptococcus thermophilus** – отвечают за коагуляцию молока и придают молочным продуктам аромат и вкус. Они производят огромное количество витамина В и молочной кислоты.

2 Молочные бактерии **Lactobacillus acidophilus** – являются привычными обитателями кишечника человека, где они выполняют очень важные функции:

- ✓ Покрывают поверхность кишечника защитной оболочкой
- ✓ Способствуют усваиванию питательных веществ
- ✓ Вырабатывают антимикробные соединения – естественные антибиотики
- ✓ Улучшают пищеварение



✓
ПОЛЕЗНО



1 ЧАС

Молоко усваивается человеком за час на **32%**, а кисломолочные продукты практически полностью (на **99%**).

Все продукты, приготовленные на основе заквасок и сухих смесей от Oursson **НАТУРАЛЬНЫЕ, ПОЛЕЗНЫЕ, БЕЗОПАСНЫЕ** и несут огромную пользу организму человека:

- Улучшают и нормализуют пищеварение, восстанавливают и стабилизируют микрофлору кишечника
- Витамины, содержащиеся в кисломолочных продуктах, повышают иммунную защитную систему
- Осуществляют профилактику и лечение целого ряда заболеваний
- Являются источником кальция – для укрепления зубов и костей
- Являются источником белка (протеинов) – строительный материал для всего организма: для мышц, кожи, крови, нервных клеток
- Выводят из организма токсины, соли тяжелых металлов и радиоактивные вещества
- Снижают уровень стресса, обладают успокаивающим воздействием



Идеально подходит для:

- Людей, заботящихся о своем здоровье и пищеварении;
- Диабетического питания;
- Профессиональных спортсменов и людей, испытывающих сильные физические нагрузки;
- Аллергиков;
- Вегетарианцев;
- Людей, подверженных стрессу и имеющих напряженный рабочий график;
- Людей с плохим аппетитом и слабым пищеварением;
- Людей, желающих увеличить потребление кальция;
- Тех, у кого непереносимость глютена;
- Людей со средней непереносимостью лактозы;
- Восстановления здоровья после лечения или приема антибиотиков;
- Беременных и кормящих матерей;
- Детей в период их активного роста;
- Пожилых людей.



Только 3 шага отделяют Вас от свежих молочных продуктов с йогуртницей-термосом Oursson!

Приготовить свежие молочные продукты дома стало легко и просто как 1-2-3! Теперь у вас и у вашей семьи свежие молочные продукты всегда под рукой в любом количестве!

Никакой
электроники


Занимает
мало места

Простая
конструкция

Доступно
каждому!

Йогуртница-термос Oursson производит целый литр молочного продукта за один раз, и вы можете ее использовать где угодно и когда угодно:

 Дома

 На природе

 В путешествиях



Приготовление йогурта из сухой смеси



Добавьте в емкость для приготовления пакетик сухой смеси и 1 л воды комнатной температуры. Закройте крышку. Хорошо встряхните в течение 2-3 мин.

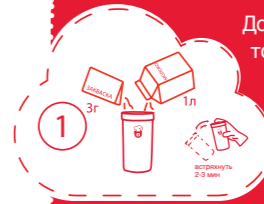
Налейте в йогуртницу-термос воду температурой 100°C до указанной отметки. Погрузите емкость со смесью в йогуртницу-термос. Закройте крышку.



Поставьте йогуртницу-термос в теплое место на 6-10 часов. По истечении времени откройте крышку, достаньте емкость и дайте ей остыть, поставьте готовый йогурт в холодильник для охлаждения.



Приготовление молочных продуктов из заквасок



Добавьте в емкость для приготовления пакетик с закваской и 1 л молока комнатной температуры. Закройте крышку. Хорошо встряхните в течение 2-3 мин.

Налейте в йогуртницу-термос воду температурой 100°C до указанной отметки. Погрузите емкость со смесью в йогуртницу-термос. Закройте крышку.



Поставьте йогуртницу-термос в теплое место на 6-10 часов. По истечении времени откройте крышку, достаньте емкость и дайте ей остыть, поставьте готовый молочный продукт в холодильник для охлаждения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если молочный продукт не приготовился за необходимое время, оставьте его в йогуртнице-термосе еще на некоторое время пока он не будет готов, но не более 24 часов. Не добавляйте еще горячей воды. Большое количество горячей воды уничтожает живые бактерии и испортит молочный продукт.



Свежий йогурт – полезный йогурт!

- Создайте натуральный и вкусный йогурт
- Миллиарды живых бактерий в каждой ложке, включая *Lactobacillus acidophilus*
- Без искусственных красителей и консервантов
- Без стабилизаторов или загустителей
- Без глютена, вегетарианский
- Низкокалорийный
- 1 кг свежего йогурта за раз
- Экономично и просто



– сухой йогурт
для всей семьи!



DryYogurt
– со вкусом Шоколада



DryYogurt
– со вкусом Клубники



DryYogurt
– с Натуральным вкусом



DryYogurt
– со вкусом Ванили

Свежий и живой йогурт
на Вашем столе без красителей, без консервантов для всей семьи!

Просто
добавь
воды!

Можно приготовить 1 кг натурального низкокалорийного йогурта.
Полезно на каждый день!

- ✓ Acidophilus
- ✓ Calcium
- ✓ Подходит для всех
- ✓ Без глютена
- ✓ Без ГМО



**Все, что
вам нужно
– это**

**Dry
Yogurt**



DryYogurt – замечательный низкокалорийный йогурт. Легкая и полезная еда без избытка калорий.

всегда используйте только новый пакетик DryYogurt, чтобы быть уверенными в свежести и полезности вашего йогурта

если в йогурте присутствует немного жидкости, просто перемешайте йогурт

Мягкий – охладите свежеприготовленный йогурт в течение 6 часов для получения мягкого вкуса.

Насыщенный – для более насыщенного вкуса ферментируйте йогурт дольше 8-10 часов.

По-швейцарски – для более кремовой консистенции очень быстро перемешайте готовый йогурт.

Сладкий – готовый йогурт с натуральным вкусом можно подсластить, добавив 2-4 столовые ложки сахара или меда.

Со вкусом или начинкой – добавляйте орехи, злаки, сухофрукты, свежие ягоды и фрукты только в готовый йогурт.

**Dry
Yogurt**

– создай свой неповторимый вкус!



Бактериальные закваски
– натуральные молочные продукты для всей семьи!



Бактериальная закваска
Натуральный ЙОГУРТ



Бактериальная закваска
Натуральный КЕФИР



Бактериальная закваска
Натуральный МАЦОНИ



Бактериальная закваска
Натуральная РЯЖЕНКА



Бактериальная закваска
Натуральный ТВОРОГ

Композиция кисломолочных бактерий имеет насыщенный вкус и аромат традиционных настоящих молочных продуктов. Свежий и живой йогурт, мацони, кефир, ряженка и творог на Вашем столе без красителей, без консервантов!

Полезно на каждый день!





Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Йогуртница-термос с крышкой.....1 шт.
 Емкость для приготовления 1 л с крышкой1 шт.
 Подставка.....1 шт.
 Руководство по эксплуатации.....1 шт.

ЧИСТКА И УХОД

- Промойте йогуртницу-термос в теплой мыльной воде, ее нельзя погружать вводу или мыть в посудомоечной машине, так как это разрушает пластик с течением времени.
- Емкость для приготовления, крышку и подставку можно мыть в посудомоечной машине при температуре 40-45°C
- Тщательно высушите все детали.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	FE55049/FE55050/FE55051/FE55052
Температура хранения и транспортировки*	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата
Вес прибора, кг	1,31/3,14

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°C.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания ООО «ОРСОН» выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON не нуждается в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества. – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств ООО «ОРСОН»:

Гарантийный срок эксплуатации изделия — 2 года. Гарантия OURSSON действует с момента покупки товара и распространяется на любые производственные дефекты. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным использованием, ударом или падением. Также гарантия не распространяется на пятна, изменения цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности. Производитель гарантирует, что материалы и сырье используемые для производства соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания. Срок службы изделия — 2 года со дня продажи через розничную торговую сеть.

Утилизация изделия

Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Дату производства смотрите на упаковке.



Горячая линия OURSSON обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, Белоруссии и Казахстане. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, Белоруссии и Казахстана.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовлено для ООО "ОРСОН". Адрес изготовителя: 125445, Москва, Ленинградское шоссе, 69 к.1, тел.: +7 (495) 5404559
2. Изготовитель: ООО «ПОЛИПАК» Адрес производителя: 141980, Московская область, г. Дубна, ул. Тверская, д. 26А, тел.: +7 (496) 2170000, факс: +7 (496) 2124632. Система менеджмента ООО «ПОЛИПАК» сертифицирована на соответствие международным стандартам ГОСТ Р ИСО 9001-2011, ISO 9001:2008
3. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
4. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
5. Поставщики продукции OURSSON:
Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.
Республика Казахстан: ТОО «Мечта Маркет», Республика Казахстан, 010000, г. Астана, район Алматы, ул. Амман, дом 14

ООО "ОРСОН"

Сделано в России

forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



www.oursson.com

