oursson



Йогуртница-термос

FE55049 / FE55050 / FE55051 / FE55052





ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«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
- Способствую усваиванию питательных веществ
- Вырабатываю 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 нормализируют 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 молочных продуктов из заквасок



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

Поставьте емкость в йогуртницу-термос. Налейте воду температурой 100°С в йогуртницу-термос так, чтобы емкость была максимально погружена в воду. Закройте крышку.





Поставьте йогурницу-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



Бактериальные закваски

– натуральные молочные продукты для всей семьи!

- ✓ Lactobacillus acidophilus
- ✓ Lactobacillus bulgaricus
- ✓ Streptococcus thermophilus
- ✓ Calcium
- ✓ Подходит для всех



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!

ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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 использова-ния 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 крышкой .....1 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 соответсвия 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	0,98

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания 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 будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УСЦ). С полным списком УСЦ 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, 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 внутренней части упаковки.

oursson

Горячая линия OURSSON обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, Белоруссии и Казахстана. 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. Изготовитель товара – OURSSON AG (ОРСОН АГ), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «ОРСОН», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортер продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

Сделано в России

forum.oursson.ru

Google play
App Store

Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson

www.oursson.com