

<p>What you need to know about yoghurts</p> <p>The yoghurt originated about 1430 in Bulgaria, with the word “Jaurt” and its derivative “Jugurt”. Synonym of “long life”, yoghurt has for centuries played an important part in dietetics and gastronomy. From a dietary point of view, yoghurt has clear advantages over milk. First of all the milk, in fermenting under the influence of the lactic cultures becomes more digestive. Next, the milk sugar, the lactose, is converted by fermentation into lactic acid, a powerful antiseptic, capable of eliminating all harmful bacteria. Finally the valuable cultures added to the milk produce vitamins of the B group, essential to the proper balance of the organism. Yoghurt also supplies easily assimilable proteins and calcium and taken during a course of anti-biotic treatment, it is able by itself to re-establish the organic balance of the body.</p> <p>For all these reasons it is recommended that yoghurt should be taken regularly from the 10th month after birth.</p>	<p>Что необходимо знать о йогуртах.</p> <p>Впервые йогурт был приготовлен в Болгарии в 1430 году. Слово «Jaurt» с его производным «Jugurt» были синонимом «долгой жизни», и в течение столетий играли важную роль в диетическом питании и гастрономии. С диетической точки зрения, йогурт имеет явные преимущества перед молоком. Прежде всего молоко проходит процесс ферментации под воздействием молочных бактерий и становится более легкоусвояемым. Затем молочный сахар лактоза в процессе ферментации преобразуется в молочную кислоту – мощный антисептик, способный уничтожить все вредные бактерии.</p> <p>И последнее, другая группа бактерий вырабатывает витамины группы В, жизненно важные для правильного обмена вашего организма. Йогурт также содержит легко усвояемые протеины и кальций, а принимаемый во время курса лечения антибиотиками восстанавливает баланс в организме.</p> <p>По всем вышеупомянутым причинам, рекомендуется употреблять йогурт для людей любого возраста, в том числе для детей начиная с 10 месячного возраста.</p>
<p>The ABC of yoghurts</p> <p>Yoghurts are obtained by the fermentation of milk, under the combined influence of heat and special ferments (cultures). For the operation to be successful the heat must be neither too strong nor too mild, and must be maintained for the optimum period: your yoghurt maker looks after these two conditions. You can obtain the cultures in powder form in bags (dry culture from most food shops. On the other hand natural yoghurts in cartons or marked “guaranteed natural”, sold commercially also serve as an excellent culture.</p> <p>It is only necessary to mix the bag of culture or the natural yoghurt into the two pints of milk, beating with a whisk.</p>	<p>Азбука йогурта</p> <p>Йогурты производят путем ферментации молока, под воздействием фермента (культуры молочных бактерий) и тепла. Для получения йогурта важно, чтобы молоко имело оптимальную температуру- не было горячим, и не было холодным, данные условия должны выдерживаться в течение определенного оптимального периода времени. Ваша йогуртница обеспечивает выполнение этих двух важных условий.</p> <p>Закваска: для приготовления йогурта вы можете приобрести сухую закваску в пакетиках или использовать в качестве закваски любой “живой” йогурт(йогурт, который не подвергался термической обработке и в котором живы культуры молочных бактерий, характерных для йогурта).</p>
<p>What milk to use?</p> <p>Use any type of milk according to your preference, always boil it and reduce it to room temperature before adding your culture. Yoghurt made with fresh or sterilised milk plus milk powder are firmer and creamer. To have a thick yoghurt which is less creamy, use long life sterilised milk. We suggest that you try various combinations of milk, different types of yoghurt and culture until you achieve the taste which your family prefers.</p>	<p>Какое молоко использовать?</p> <p>Используйте любое молоко, какое вам нравится, обязательно вскипятите и охладите до комнатной температуры перед добавлением закваски. Йогурт приготовленный из свежего или стерилизованного молока с добавлением сухого молока получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта с меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения. Мы предлагаем Вам попробовать различные виды молока для достижения вкуса, максимально подходящего вашей семье.</p>
<p>When to sweeten?</p> <p>You can sweeten your yoghurts either when you eat them, or before you prepare them by adding sugar to milk at the same time as you add the culture, beating with a whisk, until it dissolves. You may also use sugar substitutes if you are not allowed to eat sugar. The amount of sugar depends on individual tastes, but one or two tsp. per pot is usually sufficient.</p>	<p>Приготовление сладкого йогурта</p> <p>Вы можете добавить сахар либо когда вы едите йогурт, либо во время приготовления, добавив сахар в молоко во время смешивания молока и закваски. Смешивание производите миксером до полного растворения сахара. Вы можете также использовать заменители сахара, если вам нельзя употреблять сахар. Количество сахара зависит от вашего вкуса, но 1-2 чайных ложек на баночку обычно достаточно.</p>
<p>The yoghurts make themselves</p> <p>In your yoghurt-maker the yoghurts make themselves. After</p>	<p>Автоматическое приготовление йогурта В вашей йогуртнице йогурты готовятся автоматически без присмотра. После смешивания молока с закваской,</p>

<p>preparing the yoghurts, fill the 8 pots without putting on the lids, and place in the yoghurt-maker. Place the lid on the yoghurt-maker. Plug in the electric lead, and press the button situated below the label. An indicator light comes on: the equipment begins to warm up. From this moment on, do not move the yoghurt maker. When the right temperature for the fermentation of the milk is reached, (which takes about one hour) the heater is automatically switched off, the indicator light goes out. If you need to use an electric socket you may then unplug the yoghurt maker, although this is not necessary, but on no account should you remove the yoghurts from the yoghurt maker, or put it in the refrigerator. Three or four hours later, the yoghurts are ready. Then take the pots out of the yoghurt maker, put the lids on, and put them in the refrigerator at least an hour before they are to be eaten.</p>	<p>заполните 8 баночек и не накрывая баночки крышками поместите в йогуртницу. Накройте йогуртницу крышкой, включите йогуртницу в сеть, и нажмите кнопку включения автоматического устройства контроля за приготовлением на корпусе, расположенную ниже надписи. Индикаторная лампочка загорится. ВАЖНО: С этого момента не перемещайте йогуртницу! При достижении необходимой температуры, йогуртница автоматически отключится, индикаторная лампочка погаснет. По окончании времени приготовления выньте баночки, накройте крышками и поставьте в холодильник. Перед употреблением свежеприготовленного йогурта охлаждайте йогурт по крайней мере в течение часа в холодильнике.</p>
<p>Safety warnings</p> <p>Be sure the tension corresponds on that shown on the rating plate of the appliance. Keep out of the reach of children. Always disconnect from the mains supply when not in use and before cleaning. Do not use the appliance if either it or the cords is damaged, it has been dropped and visibly damaged or functions abnormally. If an extension lead is used, it must be earthed and in good conditions. Do not immerse the appliance. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force. The appliance cannot be opened without special tools, therefore for any cleaning and repairs, you must consult an authorised service centre. The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in a manner which does not comply with the operating instructions.</p>	<p>Меры безопасности</p> <p>Удостоверьтесь, что напряжение питания в сети соответствует напряжению питания на заводской табличке йогуртницы Храните в месте недоступном для детей. Не включайте йогуртницу, если повреждено само устройство или электрошнур. Если используется удлинитель, он должен иметь заземление. Устройство соответствует действующим стандартам и требованиям техники безопасности. Запрещается вскрывать устройство. Ремонт производится только в уполномоченных сервисных центрах. Фирма-изготовитель не несет ответственности, если устройство использовалось в коммерческих целях или были нарушены положения по пользованию, изложенные в данной инструкции.</p>
<p>Cleaning</p> <p>Never immerse the body of the yoghurt-maker in water. A rub with a sponge is sufficient to remove any stain. 8 extra pots</p>	<p>Очистка</p> <p>Никогда не погружайте йогуртницу в воду. Достаточно протереть губкой части устройства, чтобы удалить загрязнения.</p>
<p>For allowing you to prepare in advance a batch of yoghurts, Seb propose you additional 8 glass pots with lids.</p>	<p>В комплект йогуртницы входят 8 стеклянных баночек с крышками. Чтобы заранее приготовить йогурты, производитель рекомендует вам купить дополнительно 8 стеклянных баночек с крышками, продаваемых как аксессуары.</p>
<p>Plain yoghurts</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Start with a dry culture 8. Put half a pot of cold milk 2. Add the culture. Mix very carefully. 3. Add the rest of the milk into a container. 4. Add the mixture of the pot beating continuously, so that the two are completely mixed together. 5. Put the mixture into the pots of the yoghurt maker. 6. Put the pots without the lids into the yoghurt maker. 7. Close the yoghurt maker. 8. Plug it in, press the button. 	<p>Обычные йогурты(без добавок)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Приготовление с обычной закваской 1. Налейте половину объема молока в емкость для смешивания 2. Добавьте закваску. Тщательно перемешайте. 3. Добавьте оставшуюся часть молока. 4. Тщательно перемешайте смесь миксером 5. Разлейте смесь по баночкам 6. Не накрывая баночки крышками поместите в йогуртницу 7. Накройте йогуртницу крышкой 8. Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку.

<p>When the yoghurt maker is cold (after 8 to 10 hours), look at the yoghurts : if they are runny, the culture has not “wake up” : repeat operations after point 8. If it is a good culture, yoghurts are goods at twice. You can eat very delicious yoghurts after two hours in the refrigerator.</p>	<p>Когда йогуртница остынет, через 8-10 часов, посмотрите на йогурт: если йогурт жидкий , значит закваска не проснулась: повторите приготовление с шага 8 Если закваска хорошая, то йогурт готов к употреблению, и вы можете его употреблять после охлаждения в холодильнике в течение 2 часов.</p>
<p>II - Start with a yoghurt</p> <p>If you use a bought yoghurt. Pour the yoghurt into a container and add the milk beating it as before. To add more consistency to the yoghurt you may also add four tbsp. of powdered milk to the mixture during the preparation.</p> <p>By using one of the methods mentioned above you will obtain second generation yoghurts. Repeat the same process for each successive operation (about 10 generations).</p>	<p>II Приготовление с использованием в качестве закваски готового йогурта Вылейте йогурт в емкость для смешивания, добавьте молоко и тщательно перемешайте миксером. Для получения более густого йогурта можно добавить 4 столовые ложки сухого молока в смесь при приготовлении.</p> <p>Приготовив йогурт одним из вышеуказанных способов, вы получите йогурт второго поколения. Полученный йогурт можно использовать при последующих приготовлениях йогурта – всего до 10 поколений.</p>
<p>Flavoured yoghurts YOGHURTS WITH SYRUP 2 pints cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag culture, - fruit syrups (grenadine, orange, black-currant, lemon, mandarine, strawberry, gooseberry, orgeat, raspberry, wild strawberry, bananas, bilberries, cherries...) 5 tbsp., - Flower syrups (rose, violet, jasmín, sandal) 4 tbsp. - mint syrup : 4 tbsp. Pour the yoghurt or the bag of culture into a container, add the syrup and add the milk a little at the time, beating continuously. Pour the mixture into the pots and place them in the yoghurt maker.</p>	<p>Йогурты с вкусовыми добавками ЙОГУРТ С СИРОПОМ 1 литр молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик сухой закваски - фруктовый сироп(гранатовый, апельсиновый, черничный, лимонный, мандариновый, клубничный, крыжовничный, малиновый, земляничный, вишневый...) – 5 столовых ложек - Цветочный сироп(розовый, жасминовый, сандаловый) – 4 столовые ложки - Мятный сироп – 4 столовые ложки Вылейте йогурт или высыпьте сухую закваску в емкость, добавьте сироп и небольшими порциями вливайте молоко, постоянно перемешивая миксером. Вылейте полученную смесь в баночки и поместите их в йогуртницу.</p>
<p>CHOCOLATE, COFFEE, CARAMEL YOGHURTS 2 pints of cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 3 tbsp. powdered chocolate, or coffee, or chicory or caramel flakes. Put the chocolate in a bowl, add 1/2 a cup of slightly tepid milk a little at the time beating continuously, then add the yoghurt or the culture. Mix well. Add the rest of the cold milk beating all the time. Pour into the pots. NB. With the powdered flavourings it is recommended to beat the yoghurt with a spoon just before eating it.</p>	<p>ШОКОЛАДНЫЙ, КОФЕЙНЫЙ И КАРАМЕЛЬНЫЙ ЙОГУРТЫ 1 литр молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 3 столовые ложки шоколадного порошка, или кофе, или цикория, или хлопьев карамели. Высыпьте шоколад в емкость, взбивая миксером постепенно добавляйте ½ чашки теплого молока, затем добавьте йогурт или сухую закваску. Хорошо перемешайте. Добавьте остальное молоко, тщательно перемешивая. Перелейте йогурт в баночки. Йогурт приготовленный с использованием порошковых добавок, рекомендуется перемешать перед употреблением.</p>
<p>Yoghurts with fresh fruit</p>	<p>Йогурт со свежими фруктами</p>
<p>PINEAPPLE YOGHURT 2 pints cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 2 slices of pineapple, 4 tbsp pineapple syrup. Cut the pineapple in cubes. Put the yoghurt in a bowl and whisk, add the milk and syrup a little at the time and pour into the pots. Distribute the pineapple cubes between the pots. You may add to the milk-yoghurt mixture the grated rind of 1/2 a lemon or orange. Variants: you can also prepare in the same way mandarine yoghurts (4 mandarines), clementine yoghurt (6 clementines), orange yoghurts (1 large orange)...</p>	<p>АНАНАСОВЫЙ ЙОГУРТ 1 литр молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 2 ломтика ананаса, 4 столовые ложки ананасового сиропа. Разрежьте ломтики ананаса на кубики. Вылейте йогурт или высыпьте сухую закваску в емкость, добавляйте небольшими порциями молоко и сироп, постоянно перемешивая миксером. Готовую смесь перелейте в баночки. Разложите кубики ананаса по баночкам. Вы можете добавить в молочную смесь натертую цедру от половинки лимона или апельсина.</p>

<p>For other fruit (strawberries, raspberries, etc.) add them cut into bits to the plain yoghurt just before eating them.</p>	<p>Возможные варианты: Вы можете таким же образом приготовить мандариновый йогурт(4 мандарина), апельсиновый(1 крупный апельсин) Для приготовления клубничных, малиновых и т.д. Добавьте нарезанные фрукты в обычный йогурт перед употреблением.</p>
<p>YOGHURT WITH FRUIT RINDS 2 pints of cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 2 lemon or orange rinds which have not been treated with diphenyl. An hour at least before preparing the yoghurts (or even better the day before), grate the rinds finely and mix them with the milk. When you are ready to prepare the yoghurts, put the plain yoghurt into a bowl and whisk it, then pour a little at the time the rind-flavoured milk through a strainer. Sweeten to taste pour into the pots.</p>	<p>ЙОГУРТЫ С ФРУКТОВОЙ ЦЕДРОЙ 1 литр молока, 1 обыкновенный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, цедра от двух лимонов или апельсинов, не обработанных дифенилом(консервант). За час до приготовления йогурта (или еще лучше за день), мелко натрите цедру и смешайте с молоком. Когда вы готовы приготовить йогурт, вылейте закваску в емкость для смешивания и, непрерывно смешивая, добавляйте процеживая через сито, молоко в закваску. Подсластите по вкусу.</p>
<p>Yoghurts with cooked fruit</p>	<p>Йогурт с обработанными фруктами.</p>
<p>YOGHURT WITH STRAWBERRY JELLY 2 pints of cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 4 tbsp. strawberry jelly. Melt the jelly slowly. Pour into a bowl. Add a little at the time, the milk, then the whisked yoghurt or the culture. Mix well. Pour into the pots. Variants: raspberry jelly, quinces, oranges, apricots, limes.</p>	<p>ЙОГУРТ С КЛУБНИЧНЫМ ЖЕЛЕ 1 литр молока, 1 обыкновенный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки клубничного желе. На медленном огне растопите желе. Вылейте в емкость для смешивания. Добавляйте постоянно перемешивая небольшими порциями молоко, затем добавьте закваску. Все хорошо перемешайте миксером. Разлейте смесь по баночкам. Варианты: малиновое, апельсиновое, абрикосовое, лаймовое, айвовое желе</p>
<p>YOGHURT WITH JAM 2 pints of cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 4 tbsp. of jam which should not be too thick and should contain small berries or small bits of fruit: cranberries, bilberries, rhubarb, ginger, strawberry, orange marmalade. Whisk the jam with a little milk. Add the yoghurt or the culture. Mix well, then add the rest of the milk and pour into the pots.</p>	<p>ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ 1 литр молока, 1 обыкновенный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки джема, который не должен быть слишком густым и может содержать небольшие кусочки фруктов: клюквы, черники, имбиря, клубники, апельсинового мармелада. Смешайте миксером джем с небольшим количеством молока. Добавьте закваску. Хорошо смешайте миксером, добавьте остальное молоко смешивая миксером. Разлейте по баночкам.</p>
<p>YOGHURT WITH APRICOTS 2 pints of cold milk, 1 plain yoghurt or 1 bag of culture, 2 tbsp. sugar, 12 apricots. Cut up the fruit in small pieces and cook them with 2 tbsp. sugar until the mixture thickens. Leave it to cool, then whisk it with the yoghurt and pour the milk slowly beating continuously. Variant: you may use in the same way two bananas or 16 prunes.</p>	<p>ЙОГУРТ С АБРИКОСАМИ 1 литр молока, 1 обыкновенный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки сахара, 12 абрикосов. Порежьте фрукты на мелкие кусочки. Варите фрукты с 2 столовыми ложками сахара на медленном огне пока смесь не загустеет. Охладите фрукты, перемешивая миксером добавьте закваску, и затем добавляйте небольшими количествами молоко.</p>