

oursson 

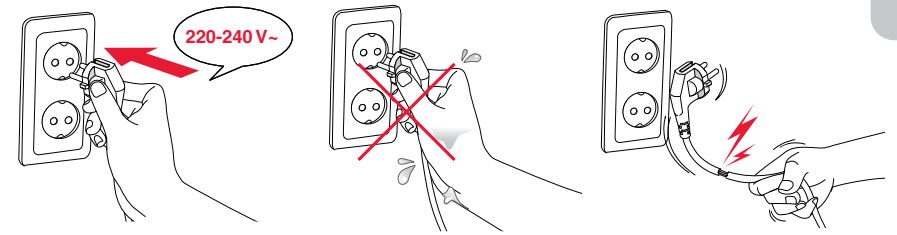
bon appétit



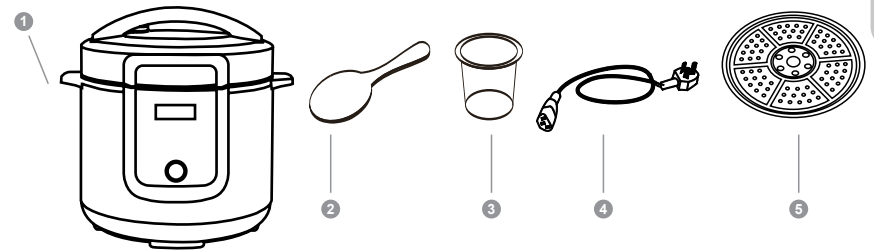
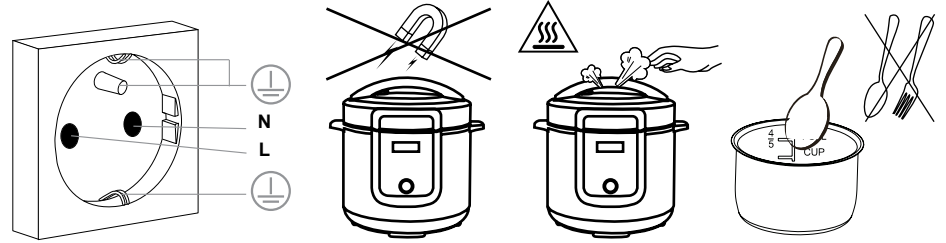
**MP5025PSD**

**EN** Instruction manual

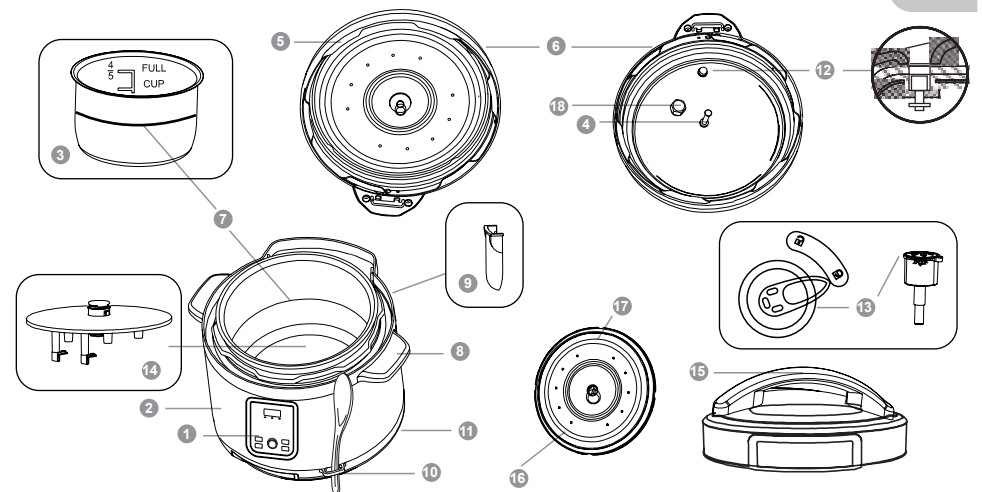
**RU** Руководство по эксплуатации



A



B



C

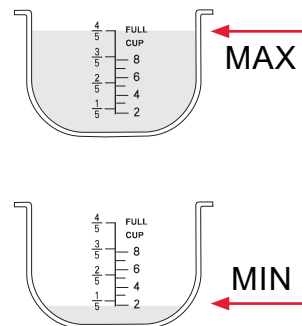
1

▲ 🔒 ← → 🔒 ▲  
 РИС (Rice)    КУРИЦА (Chicken)  
 БОБЫ (Beans)    МЯСО (Meat)  
 КАША (Porridge)    ВЫПЕЧКА (Baking)  
 РЫБА (Fish)    ЙОГУРТ (Yogurt)  
 ХОЛОДЕЦ (Ice cream)    НА ПАРУ (Steam)    ДАВЛЕНИЕ (Pressure)    ТОМЛЕНИЕ (Simmer)    ХЛЕБ (Bread)  
 ПЛОВ (Plov)    ТУШИТЬ (Stew)    ЖАРИТЬ (Fry)    СУП (Soup)    ДЖЕМ (Jam)

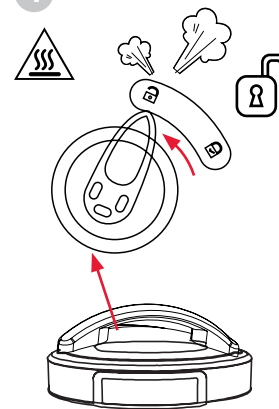
[Clock icon] [Lock icon] [Play icon] [Lock icon]

C

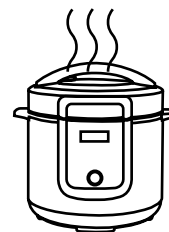
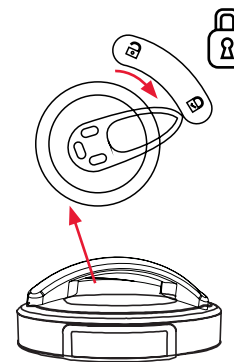
3



4



5



2 hours

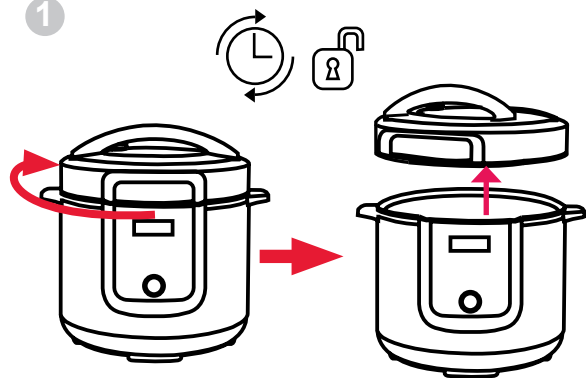
1

2

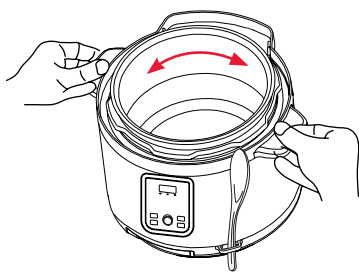


E

1

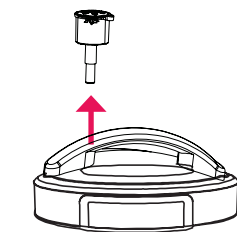


2



D

5



	×	×	✓
	✓	✓	✓
	✓	×	✓

## SAFETY INSTRUCTIONS, Fig. A



### Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



### Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
  - Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.



- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



- In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.
- Be particularly careful and cautious when using the device near children.
- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.
- This product is intended only for use in the home.

EN

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.
- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

## RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.



**The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.**

- To set up the multicooker, choose a flat, solid surface that provides adequate ventilation. Do not cover the device during operation. Do not place heat and steam sensitive surfaces and devices above the device.
- Do not place the device next to magnets and do not place magnets on the device, Pic. A.
- It is recommended to connect the multicooker to a grounded socket, Pic. A.
  - **Do not use the device without a bowl installed in it or with an empty bowl without water/food inside.**
- Do not use the bowl to heat food on gas, electric stoves/ovens.
  - Do not leave the working device unattended. Keep children away from a working multicooker.
- Use a special plastic or wooden spoon to avoid damaging the non-stick coating of the bowl, Pic. A.
- Handle the device cover with care to avoid damaging it.
  - Be careful - during operation and at the end, some surfaces of the multicooker may become hot. Use oven gloves or oven mitts. Do not touch the heating element during or immediately after use.
  - To avoid being burn from hot steam, do not lean over the device while cooking, when steam is released or when opening the lid of the multicooker, Pic. A.
- Frying and baking under pressure is prohibited.
  - **Regularly check the steam vent and pressure relief valve for the steam outlet to make sure they are not blocked. If the steam valve is closed, the pressure builds up and escaping steam may cause injury/burns.**
- The use of the device is prohibited without an O-ring on

the cover; if the O-ring is damaged or blocked by food debris. Use only the O-ring supplied with the device.

## PRODUCT SET, PIC. B

1 Multicooker/pressure cooker	1 pc.
2 Stirring spoon	1 pc.
3 Measuring cup	1 pc.
4 Power cord	1 pc.
5 Steaming rack	1 pc.
Instructions manual	1 pc.
Warranty card	1 pc.

## ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C

- Control panel, display
- Body
- Non-stick bowl
- Pin for fixing the inner cover
- Cover fixing mechanism
- Cover
- Groove for installing a steamer
- Carrying handles
- Removable condensate container (moisture trap)
- Spoon holder
- Power cable connector
- High pressure indicator
- Removable valve with steam vent
- Thermostat
- Cover handle
- Removable inner cover
- Inner Cover Silicone O-Ring
- Pressure meter

## UTILIZATION

### Control panel, Pic. C-1



Delayed start function button. This function is not available for all cooking programs.



Button lock from accidental pressing. Press **8** to activate the lock function. Buttons will not respond when pressed. Press **8** again to return to the original workflow.



**Start.** Press the button to start the cooking program.  
**Menu.** Press the button to select the required cooking program.



**Keep Warm/Stop:** Press the button to cancel the program and enter standby mode. In standby mode, press to activate the keep warm function.



**Cooking time.** After selecting a cooking program, press the button **1** to change the cooking time. Use the selector **2** knob to adjust the cooking time.

## Display, Pic. C-1

Indication of the choice of the cooking program, indication of the timer, cooking time.

## MODES

Using the knob **1** you can choose one of the cooking programs: RICE, BEAN, PORRIDGE, FISH, JELLY, PILAF, STEAM, PRESSURE, SLOW COOK, STEW, FRY, SOUP, CHICKEN, MEAT, BAKE, YOGURT, BREAD, JAM.

**Before first use**, wipe the body of the device **1** and the interior with a dry and soft cloth. Wash the cooking bowl, measuring cup **3**, stirring spoon **2**, steaming rack **5** and all removable parts with warm water with the addition of dishwashing liquid. Dry all parts thoroughly. Before assembling or disassembling the device, make sure that the device is unplugged.

## Order of operation, Pic. D:

1. Open the cover of the multicooker by turning the handle of the lcover clockwise to the mark **1**, Pic. D-1.
2. Place the ingredients into the cooking bowl according to the recipe.



Make sure that there are no foreign objects between the heating element and the bowl and that the outer surface of the bowl and the heating element are dry and clean, Pic. E-4.

- Make sure the bowl is installed correctly and has a good contact with the heating element. To do this, carefully turn the bowl, Pic. D-2.



**Do not fill the cooking bowl above the MAX mark and below the MIN mark, Pic. D-3. It is recommended to fill the bowl no more than 3/5 for products which increase in volume.**

- Do not remove the bowl from the multicooker while cooking.
3. Close the cover firmly and turn counterclock-wise to the mark **1**. Make sure the lid is fully locked and the removable steam release valve is in place and not blocked. Turn the valve to position **1**, Pic. D-5.
- 
- Do not use pressure cooking if the cover is not fully locked.**
4. Plug in the device. There will be a sound signal. The multicooker will go into standby mode.
  5. With the help of **1** knob, select the required cooking program. The selected program will light up. The display will show the cooking time.
  6. If you want to activate the **delayed start** timer, press the **1** button. The timer allows you to postpone the start of cooking for a specified time. The display shows the delayed start time of the program. Use the **2** knob to set the desired delay time.
  7. **Do not use the TIMER function if the recipe contains perishable food.** You can change the cooking time as well, if provided in the selected program. To change cooking time press **1** button one time, and with the help of **2**

knob set the required time.

8. Press button to start the cooking program.

**Notes:**

- In pressureless cooking modes, the time counts down immediately after the start of cooking.
- You can stop the cooking program at any time. To do this, press button. The device enters standby mode. The cover may be locked if the pressure in the device is not released. Turn the steam release valve to position , Fig. D-4.
- After the cooking time has elapsed, release the steam pressure manually by turning the steam release valve to position or wait 30-40 minutes then the multicooker will release the steam pressure (for pressure cooking modes).



**Take precautions to avoid scalding from hot steam. When cooking liquid products under pressure, such as porridge, do not release steam immediately after cooking to avoid splashing, let the appliance cool down a little.**

10. At the end of the cooking process, a beep will sound. The multicooker will go into keep warm mode. To turn off the mode, press the button.
11. Gently open the cover of the multicooker by turning the handle of the cover clockwise until the mark. Use potholders or oven mitts to remove the bowl from the multicooker.

## COOKING RECOMMENDATIONS

### COOKING MODES

Mode	Default cooking time	Cooking time adjustment	Timer setting	Pressure cooking	Approximate temperature regime
RICE	12 min	10-20 min	30 min-24 h	+	165°C
BEAN	30 min	10-50 min	30 min-24 h	+	165°C
PORRIDGE	15 min	8-25 min	30 min-24 h	+	165°C
FISH	15 min	8-20 min	30 min-24 h	+	165°C
ASPIC	30 min	30-180 min	30 min-24 h	+	130°C
PLOV	30 min	30-180 min	30 min-24 h	+	130°C
CHICKEN	30 min	10-60 min	30 min-24 h	+	165°C
MEAT	20 min	10-40 min	30 min-24 h	+	165°C
BAKE	50 min	25-90 min	30 min-24 h	-	120°C
YOGURT	8 h	5-9,5 h	-	-	38°C
BREAD	40 min	20-60 min	30 min-24 h	-	120°C
JAM	60 min	30-80 min	30-80 min	-	105°C
STEAM	10 min	5-20 min	30 min-24 h	+	165°C

**Note:**

Condensation may form during cooking. Empty it regularly from the condensate container, Pic. E-2. In some programs, the countdown starts when the temperature in the bowl is reached.

**Keep warm mode.**

At the end of the cooking process, the multicooker will automatically switch to keeping warm. Keep warm mode can be activated manually by pressing the button in standby mode. To turn off the mode, press the button again.

**Notes:**

- After 24 hours in keep warm mode, the multicooker will automatically enter standby mode.
- Do not use the keep warm mode for a long time. This can lead to overdrying or discoloration of the finished dish.



**Keep warm mode is not available for YOGURT, FRY modes.**

**Using the steaming rack.**

You can use an additional rack for steam cooking.

1. Open the cover of the multicooker by turning the handle of the cover clockwise to the mark .
2. Pour the water into the bowl according to the recipe.
3. Place the steaming rack inside the bowl on the special notch.
4. Place the required ingredients on the rack.
5. Close the cover by turning it counterclockwise.
6. Select the required program and start it by pressing the button.

PRESSURE	15 min	5-60 min	30 min-24 h	+	165°C
SLOW COOK	180 min	120-300 min	30 min-24 h	-	98°C
STEWE	40 min	20-120 min	30 min-24 h	+	120°C
FRY	20 min	3-25 min	-	-	160°C
SOUP	30 min	10-60 min	30 min-24 h	-	100°C

### COOKING MODE FUNCTION

Mode	Function	Recipe example	NOTE
RICE	Loose porridge, boiled rice for sushi and rolls.	<b>Brown loose rice:</b> 1 measuring cup, brown rice; 2 measuring cups of water; spices, salt, butter or oil to taste. <b>Preparation:</b> Sort out and rinse the rice. Fill with water and leave for 10-12 hours. Pour water into the multicooker and put rice. Set the RICE mode and the time to 20 minutes. At the end of cooking, leave in the "Keep Warm" mode for 10 minutes. <b>Cooking time is 20 minutes.</b>	Suitable for round and long grain rice, buckwheat, bulgur.
BEAN	Lobio, stewed beans, vegetable stew with beans, etc.	<b>Stewed beans:</b> dry beans 2 measuring cups, carrots 2 pcs, onion 1 pc, Bulgarian red pepper 1 pc, tomato paste 1 tbsp, salt, seasoning, and fresh herbs to taste. <b>Preparation:</b> Soak the beans in cold water overnight. Rinse the beans, place in a bowl, fill with water to cover the beans. Turn on the BEAN mode for 15 minutes. Release pressure, drain water, remove beans. Grate the carrots on a coarse grater, cut the onion and pepper into half rings and place in a bowl. Add oil and select the FRY mode for 10-12 minutes, stir. At the end, add tomato paste, mix. Add beans to vegetables and cover with boiling water. Turn on the STAIN mode for 2 hours. At the end, salt and sprinkle with herbs. Cooking time - 2 hours 15 minutes.	All beans are recommended to be soaked, and also to start cooking only in cold water.
PORRIDGE	Milk porridge: millet, rice, oat, etc.	<b>Oatmeal with prunes:</b> 1 cup oat flakes, 2 cups milk, 1 cup water, 100g prunes, 1 tsp. granulated sugar, a pinch of salt, 3 tbsp. butter <b>Preparation:</b> Soak the pitted prunes. Rinse oatmeal in cold water. Place the oatmeal in a multicooker bowl. Add water and milk, a pinch of salt and sugar (to taste). Mix everything. Turn on the PORRIDGE mode by choosing a time of 30 minutes. At the end of cooking, add prunes and butter to the porridge. Mix everything. Let the cooked porridge stay a little under the cover for 10-15 min. <b>Cooking time - 40 minutes.</b>	By changing the amount of liquid and cereals, you can change the viscosity of the porridge.
FISH	Marinated fish, salmon croutons, fish terrine, seafood paella	<b>Marinated fish for 8 servings:</b> Cod fillet 800 g, sunflower oil 50 g, onion 2 pcs., carrots 2 pcs., canned tomatoes without skin 300 g, bay leaf 2 pcs., spices for fish 1 tsp, salt 10 g, fresh herbs 1 beam. <b>Preparation:</b> Finely chop the onion. Grate carrots on a coarse grater. Cut the cod fillet into pieces weighing 50-75 g. Chop the garlic and fresh herbs. Pour sunflower oil into the multicooker bowl, add finely chopped onions, grated carrots, chopped garlic and chopped greens. Salt, add spices and bay leaves. Cook on FRY mode for 30 minutes. After the beep, add the canned tomatoes, stir.	



		Lay the fish pieces on the marinade. Salt and sprinkle with spices. Cook in FISH mode - 10 minutes. Transfer the fish pieces to a deep dish, put the marinade on the fish pieces, garnish with fresh herbs. <b>Cooking time - 40 min.</b>	
ASPIC	Aspic from meat, poultry, etc.	<b>Meat Terrine for 10 Servings:</b> 1.5 kg of pork legs, 1 kg of beef on the bone, 1 onion, 1 parsley root, 2 carrots, 25 g of salt, 2 bay leaves, 10 pcs. peas, water - to the maximum mark. Plus: 5 sprigs of parsley, 3 cloves of garlic <b>Preparation:</b> Place all ingredients in a bowl whole and cook on ASPIC mode for 8 hours. Separate the meat from the bones, chop finely and mix with finely chopped garlic. Place pieces of meat, sliced carrots and parsley root in a rectangular mold and cover with strained broth. Place the terrine in the refrigerator overnight. Before serving, tip the dish onto a flat dish and garnish the terrine with parsley leaves. <b>Cooking time - 9 hours.</b>	Do not exceed the maximum bowl volume mark.
PLOV	Plov, paella, risotto, etc.	<b>Plov with lamb for 12 servings:</b> Sunflower oil 50 g, lamb (pulp) 1200 g, onions 3 pcs., Carrots 3 pcs., Garlic 6 cloves, round rice 3 measuring cups, salt 15 g, spices for plov 5 tsp, barberry 12 pcs., water 3 measuring cups. <b>Preparation:</b> Chop the onion finely, grate the carrots on a coarse grater, cut the lamb into pieces, squeeze the garlic through a press. Pour olive oil on the bottom of the bowl and put the prepared ingredients there, add rice, salt, spices, water. Cook on PLOV mode, cooking time 30 minutes. Stir the plov after the sound signal. Arrange the plov on plates and serve. <b>Cooking time - 30 minutes.</b>	
CHICKEN	Roasted poultry, cooked whole or in pieces (duck, chicken, turkey, quail, hazel grouse, etc.)	<b>Chicken drumsticks "Cassiatore" for 5 servings:</b> chicken drumsticks 10 pcs., onion 1 pc., olive oil 5 tbsp., dry red wine 1 cup, rosemary 1 sprig, garlic 3 cloves, pitted black olives 50g, green olives pitted 50g, canned tomatoes 3 tbsp, sweet pepper 1 pc., hot chili pepper to taste, salt 12g. <b>Preparation:</b> Rub the chicken thighs with salt, ground pepper and crushed garlic. Cut the onion and sweet pepper into rings. Mix wine, tomato paste and olive oil. Pour the resulting mixture into the multicooker pan. Place the onion and bell pepper in the multicooker bowl. Spread the chicken drumsticks in an even layer, add the olives, chili, salt and rosemary. Cook in CHICKEN mode - 30 min. Arrange the hot chicken drumsticks on plates, pour over the sauce in which they were cooked. <b>Cooking time - 30 min.</b>	
MEAT	Baked meat (piece), boiled pork, knuckle, beef, etc.	<b>Boiled pork for 10 servings:</b> 1.5 kg of meat, 2 tbsp. Mustard, 30 g soy sauce, 1 tsp. Ground chili, 5 cloves of garlic <b>Preparation:</b> Pierce a piece of meat with a knife several times, rub it with soy sauce, pepper, crushed garlic, mustard and place in a bowl. Cook in MEAT mode, 1 hour on each side. If desired, brown the crust in the FRY mode, frying the pork on all sides for 3-5 minutes. <b>Cooking time - 2 hours 30 minutes.</b>	It is recommended to pre-marinate a piece of meat or poultry.

BAKE	Pies, cakes, biscuits, casseroles, etc.	<b>Sponge cake for 8 servings:</b> 2 cups granulated sugar, 5 eggs, 2 cups flour, 10 g butter and 20 g flour for the bowl <b>Preparation:</b> Using a mixer, beat the eggs with sugar, add flour and knead the dough. Grease a bowl with butter and flour, put the dough and cook in the BAKE program for 1 hour, place the cake on the wire rack and chill for 8-10 hours. <b>Cooking time - 1 hour 20 minutes.</b>	It is allowed to use baking paper for the convenience of removing the finished dish.
YOGURT	Fermented milk products (yogurts, kefir, fermented baked milk, cottage cheese, sour cream, etc.)	<b>Natural yogurt for 5 portions:</b> 1 liter of milk, 3.5% fat, 1 pack of OURSSON sourdough or 125 g of fresh yogurt <b>Preparation:</b> Place a closed container with milk mixture (from milk and sourdough) into the multicooker bowl. Set the YOGURT mode. Chill the finished yogurt. <b>Cooking time - 8 hours.</b>	It is recommended to use whole milk and fat milk, from which yogurt is made more tender.
BREAD	Bakery products	<b>Wheat bread:</b> wheat flour 3 measuring cups, water 210 ml, salt 1.5 tsp, sugar 2 tbsp, vegetable oil 3 tbsp, dry yeast 1.5 tsp. <b>Preparation:</b> Knead the dough, punch down twice. Put the dough in the multicooker bowl, turn on the YOGURT mode for 30 minutes. Then turn on the BREAD mode for 60 minutes, turn the bread over and turn on the BREAD mode for another 12 minutes.	Do not exceed the maximum bowl volume mark.
JAM	Jam, confiture	<b>Cherry jam:</b> cherries (pitted) 1 kg, sugar 0.5-0.8 kg, lemon juice 3 tbsp. l. <b>Preparation:</b> Rinse the cherries, pat dry and remove the pits. Put in a multicooker bowl, sprinkle with sugar. Adjust the amount of sugar depending on the sweetness of the cherry. Leave the cherry with sugar for 3-4 hours so that the berry gives juice. Then turn on the JAM mode for 1 hour. Do not close the lid. After boiling, remove the foam. After 15 minutes, pour the jam into another container and chop with a blender, then return the jam to the slow cooker and cook for another 30 minutes, stirring occasionally with a spoon. <b>Cooking time 60 min.</b>	
STEAM	Various steamed dishes	<b>Steamed chicken (whole) for 4 servings:</b> 1.25 kg chicken (broiler chicken), salt and pepper (optional), 5 pcs. peppercorns, 1 bay leaf, 2 cups of water <b>Preparation:</b> Place water, peppercorns, a bay leaf into the i bowl, install the steaming rack, put the whole chicken on it, grated with salt and pepper. Cook in STEAM mode, 40 minutes. <b>Cooking time - 50 minutes.</b>	Use a steaming rack. Calculation of water for steam cooking approximately: for every 10-15 minutes of cooking –1 measuring cup of water.
PRESSURE	Pressure cooking in pressure cooker mode	<b>Turkey boiled pork:</b> turkey fillet 800-900 gr, garlic 3 cloves, ground black pepper 1 tsp, ground red pepper 1 tsp., vegetable oil 2 tbsp, salt 1 tsp, water 0.5 tbsp, seasoning for poultry. <b>Preparation:</b> Rinse and dry the fillets with paper towels. With a sharp knife, make punctures in the pulp and insert one clove of garlic. If the cloves are large, cut them into pieces. Rub with a mixture of salt, spices and oil. Place the fillet in a container and marinate in the refrigerator for 2 hours. Pour water into the multicooker bowl, place the fillet in the bowl. Optionally, you can wrap the fillet in foil. Select the PRESSURIZED mode for 60 min.	

		At the end cooking, turn off the multicooker and leave the fillet to cool in it for another 1-2 hours. <b>Cooking time - 2-3 hours.</b>	
SLOW COOK	Baked/condensed milk, meat dishes, vegetables and other slow cooking	<b>Boiled pork:</b> pork 1.2 kg, olive oil 50 ml, garlic 3-5 cloves, ground paprika, salt and black pepper to taste <b>Preparation:</b> Rinse fillets and pat dry with paper towels. Use a sharp knife to puncture the pulp and insert one clove of garlic. If the cloves are large, cut them into pieces. Pour oil over a piece of meat, rub with a mixture of salt and spices. Place the fillets in an airtight container and marinate for 2-3 hours. Wrap the meat in several layers of foil. Select SLOW COOK for 3 hours. At the end of cooking, turn off the multicooker and leave the meat to cool in it for about 1 hour.	
STEW	Vegetable stew (with or without meat / poultry), stews / poultry, stuffed vegetables (peppers / tomatoes / eggplant / zucchini / cabbage leaves), meatballs, etc.	<b>Beef stew with potatoes for 4 servings:</b> 500 g of beef (pulp), 500 g of potatoes, 150 g of sweet pepper, 200 g of carrots, 150 g of onions, 25 g of olive oil, 10 g of salt, 0.5 tsp. Mixtures mill "4 peppers", 1 tsp. mixtures mill "Provencal herbs" <b>Preparation:</b> Fry the pieces of beef with finely chopped onions in olive oil in the FRY program. Add the coarsely chopped remaining ingredients to the bowl. Cook in the STEW program for 1 hour. <b>Cooking time - 1 hour 30 minutes.</b>	
FRY	Roast meats, poultry, vegetables, fried potatoes, fritters, chops, cutlets, steaks, vegetable fries for gravies and soups, etc.	<b>Roast turkey with vegetables for 4 servings:</b> 800 g of turkey fillet (breast), 200 g of sweet pepper, 200 g of zucchini, 200 g of leeks, 200 g of green beans, 50 g of olive oil, 15 g of salt, a pinch of the mix "4 peppers" mill, 1 tsp. herbs mix <b>Preparation:</b> Place olive oil in a bowl, add all coarsely chopped ingredients. Cook in the FRY program, stirring occasionally, for 25-30 minutes. <b>Cooking time - 45 minutes.</b>	Cook with the open cover, stir occasionally.
SOUP	Broths, dressing soups, etc.	<b>Chicken broth for 10 servings:</b> 1 kg of chicken (broiler chicken) 20 g of salt, 2 bay leaves, 150 g onion (1 pc.), 1 bunch of parsley, water to the max <b>Preparation:</b> Place all broth ingredients in a bowl. Cook in the SOUP program, cooking time - 25 minutes. Remove the onion and parsley. Separate the chicken from the bones and serve with the broth. <b>Cooking time - 45 minutes.</b>	You can add ingredients during the cooking process.

The recipes in the table are guidelines only and may vary based on personal preference and ingredients.

**Notes:**

- It is not recommended to cook crustaceans/shellfish with shells to avoid damaging the surface of the bowl. Remove the shell before cooking.
- When cooking under pressure, the presence of water or other liquid in the bowl must be at least 1/5 of the bowl volume.
- Do not use Pressure Cooking on ingredients such as milk, cream, etc.

**CLEANING AND MAINTENANCE, PIC. E**



**Clean all the parts of the device immediately after use.**

- Before cleaning, unplug the device and let it cool. Pic. E-1.

- Wipe the body of the device with a damp cloth. Use a dry and soft cloth to clean the control panel.



**Never immerse the device in water because of the danger of electric shock.**

- Rinse the cooking bowl and steaming rack in warm soapy water. They are dishwasher safe. **The temperature in the dishwasher must not exceed 60°C.**
- Rinse the stirring spoon and measuring cup in warm soapy water.
- Dry all parts thoroughly.

**Note:**

To get rid of the smell in the inner chamber of the multicooker, pour water (1 measuring cup) into the cooking bowl and add a slice of lemon. Turn on STEAMING mode for 3 minutes.

**Cleaning the steam pressure reduction valve**

Disconnect the steam vent valve carefully before cleaning. Disassemble the valve and wash in warm soapy water. Rinse the valve and dry thoroughly. Reinstall the valve.



To avoid damaging the device, do not use too much physical force when removing and installing the valve.


**Note:**

It is recommended to clean the steam valve and condensate container after each use of the device.

**Cleaning the condensate container (moisture trap), Pic. E-2.**

- Carefully detach the condensate container and drain the water. Wash, wipe it dry and put it back in place.

**Cleaning the device cover, Pic. E-3.**

1. Open the cover of the multicooker by turning the handle of the cover clockwise to the mark , Pic. D-1. Carefully remove the cover.
2. Detach the inner cover from the retaining clip, Pic. E-3. Carefully remove the silicone O-ring from the inner cover, Pic. E-3. Rinse the inner cover, silicone ring in warm soapy water.
3. Dry and reinstall all parts.



Make sure that the inner cover and silicone O-ring is installed correctly, otherwise steam may escape unintended during operation.


**Note:**

The life of the O-ring is limited and depends on how often you cook and service the device.

**DISPOSAL**

To protect the environment, do not dispose of your device in regular trash cans. Dispose of in accordance with current regulations.

**POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS**

Possible Problem	Possible Cause	Solutions
Device doesn't turn on	1. The power cable is not connected to the mains. 2. There is no voltage in the power supply.	1. Make sure the power cable is plugged in. 2. Disconnect the device from the power supply and wait until the voltage returns to normal.
The cover does not close properly	Food stuck on the O-ring may be preventing the lid from closing properly.	Check the device for foreign objects and dirt.
The cover of the multicooker does not open	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There may be overpressure inside the device.</li> <li>• Steam pressure relief mechanism is not working properly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let the appliance cool down a bit, turn the steam release valve to position .</li> <li>• Gently push the ball of the steam pressure control mechanism down. If the problem persists, call for service.</li> </ul>
Liquid flows out from under the cover of the multicooker	The steam release mechanism may be dirty.	Check the steam pressure release mechanism for foreign debris.
The dish is not completely cooked	1. Incorrect proportions of ingredients and water. 2. Too many ingredients have been loaded.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Follow the proportions of the ingredients according to the recipes. Check the quality of the ingredients. Extend the cooking time.</li> <li>2. Do not fill the bowl above the MAX mark.</li> </ol>
Steam or liquid comes out between the cover and the multicooker	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The O-ring may be installed incorrectly.</li> <li>2. Too many ingredients/water have been loaded in the bowl.</li> <li>3. The cover is not closed properly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the multicooker immediately. Make sure the O-ring on the cover is seated correctly, not damaged, blocked by foreign objects or food debris. If necessary, contact a service center to check or replace the O-ring.</li> <li>2. Do not fill the bowl above the MAX mark.</li> <li>3. Close the cover as described above.</li> </ol>

## SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	
Model	MP5025PSD
Power consumption, W	Max 900
Rated voltage	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Working bowl volume	5 liters
Usable volume of the working bowl	4 liters
Transportation temperature	from -25°C up to +35°C
Operation temperature	from +5°C up to +35°C
Storing temperature	from 0°C up to +35°C
Humidity Requirements for transportation, storing and operation	15-75% (no condensation)
Protection class	I
Device dimensions, mm (HxWxD)	326x308x285
Device weight, kg	4,02

\*Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than – 25°C.

## PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

 Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the device.

## SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter – ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website [www.oursson.com](http://www.oursson.com).

### Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked with the official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens breadmakers, induction hobs Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines Kitchen scales	60	12

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
  - Batteries.
  - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
  - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual,

including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.

- If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
  - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
  - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
    - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
    - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
  7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
  8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
  9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

### Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal,

family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.

2. At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
3. OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

### Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.

### Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product.



Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.

- 1 The first two letters-correspondence to the product group (Multicooker/pressure – MP).
- 2 The first two digits – year of manufacture.
- 3 The second two digits – month of manufacture.
- 4 The last two digits – serial number of product.





To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.

**oursson**

If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
2. Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG  
Made in China

## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



### Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



### Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.



### Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

RU

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.

- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.



- Для электропитания прибора используйте электро-сеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- 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 них.



**Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.**

- Для установки мультиварки выберите ровную твердую поверхность, которая обеспечивает достаточное место для вентиляции. Не накрывайте прибор во время работы. Над прибором не располагайте чувствительные к нагреву и пару поверхности и приборы.
- Не располагайте прибор рядом с магнитами и не помещайте магниты на прибор, Рис. А.
- Рекомендуется подключать мультиварку к сетевой розетке, имеющей заземление, Рис. А.
- **Запрещается использовать прибор без установленной в него чаши или с пустой чашей – без воды/продуктов внутри.**
- Не используйте чашу для поджаривания пищи на газовых, электрических плитах/ в печах.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не позволяйте детям подходить к работающей мультиварке.

- Пользуйтесь специальной пластиковой или деревянной ложкой во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши, Рис. А.
- Бережно обращайтесь с крышкой прибора, чтобы ее не повредить.



- Будьте осторожны во время работы и по окончании некоторые поверхности мультиварки могут нагреваться. Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не прикасайтесь к нагревательному элементу во время или сразу после использования.



- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором во время приготовления, при выпуске пара или при открытии крышки мультиварки, Рис. А.

- Жарить и выпекать под давлением запрещено.



- **Регулярно проверяйте паровыпуск и клапан снижения давления, предназначенные для выхода пара, чтобы убедиться, что они не заблокированы. Если паровой клапан закрыт, давление увеличивается и выходящий пар может стать причиной травмы/ожогов.**

- Использование прибора запрещено без уплотнительного кольца на крышке; в случае если уплотнительное кольцо имеет повреждения или оно заблокировано остатками пищи. Используйте только уплотнительное кольцо, поставленное в комплекте с прибором.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- |   |       |
|---|-------|
| 1 Мультиварка/скороварка.....               | 1 шт. |
| 2 Ложка для помешивания .....               | 1 шт. |
| 3 Мерный стакан .....                       | 1 шт. |
| 4 Шнур питания.....                         | 1 шт. |
| 5 Подставка для приготовления на пару ..... | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации.....            | 1 шт. |
| Гарантийный талон.....                      | 1 шт. |

## ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В

- 1 Панель управления, дисплей
- 2 Корпус
- 3 Чаша с антипригарным покрытием
- 4 Штырь для крепления внутренней крышки
- 5 Механизм крепления крышки
- 6 Крышка
- 7 Паз для установки пароварки
- 8 Ручки для переноса
- 9 Съёмный контейнер для конденсата (влагосборник)
- 10 Держатель для ложки
- 11 Разъём для подключения кабеля питания
- 12 Индикатор повышенного давления
- 13 Съёмный клапан с отверстием для сброса пара
- 14 Термостат
- 15 Ручка крышки
- 16 Съёмная внутренняя крышка
- 17 Силиконовое уплотнительное кольцо внутренней крышки

## 18 Датчик давления

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Панель управления, Рис. С-1



Клавиша включения функции Отложенного старта. Функция доступна не для всех программ приготовления.



Блокировка клавиш от случайного нажатия. Нажмите чтобы активировать функцию блокировки клавиш. Клавиши при нажатии не будут реагировать. Нажмите еще раз чтобы вернуться к первоначальному варианту работы.



**Старт.** Нажмите клавишу, чтобы запустить программу приготовления. **Меню.** Поворачивайте ручку переключателя, чтобы выбрать необходимую программу приготовления.



**Поддержание тепла/Стоп:** Нажмите клавишу в режиме ожидания, чтобы активизировать функцию поддержания тепла. В любом режиме (кроме режима ожидания) нажмите клавишу, чтобы отменить работу программы и перейти в режим ожидания.



**Таймер приготовления.** После выбора программы приготовления нажмите клавишу чтобы изменить время приготовления. Используйте ручку переключателя для регулировки времени приготовления.

### Дисплей, Рис. С-1

Индикация выбора программы приготовления, индикация таймера, времени приготовления.

### РЕЖИМЫ

С помощью ручки переключателя вы можете выбрать одну из программ приготовления: РИС, БОБЫ, КАША, РЫБА, ХОЛОДЕЦ, ПЛОВ, НА ПАРУ, приготовление под ДАВЛЕНИЕМ, ТОМЛЕНИЕ, ТУШИТЬ, ЖАРИТЬ, СУП, КУРИЦА, МЯСО, ВЫПЕЧКА, ЙОГУРТ, ХЛЕБ, ДЖЕМ.

**Перед первым использованием** протрите корпус прибора и внутренние части сухой и мягкой тканью. Чашу для приготовления, мерный стакан , ложку для перемешивания , подставку для приготовления на пару и все съёмные детали вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Тщательно высушите все детали. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.**

### Порядок действий, Рис. D:

1. Откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки по часовой стрелке до отметки , Рис. D-1.
2. Поместите в чашу для приготовления ингредиенты согласно рецепту.



Убедитесь, что между нагревательным элементом и чашей нет посторонних предметов, а внешняя поверхность чаши и нагревательный элемент сухие и чистые, Рис E-4.

- Удостоверьтесь, что чаша установлена правильно и имеет хороший контакт с нагревательным элементом. Для этого осторожно поверните чашу, Рис. D-2



**Не наполняйте чашу для приготовления выше отметки MAX, а также меньше отметки MIN, Рис. D-3. Для продуктов, которые увеличиваются в объеме рекомендуется наполнять чашу не более 3/5.**

- Не доставайте чашу из мультиварки во время работы.

3. Плотно закройте крышку и поверните ручку против часовой стрелки до отметки . Убедитесь, что крышка зафиксирована полностью, съёмный клапан для сброса пара установлен и не заблокирован. Поверните клапан в положение , Рис. D-5.



**Запрещается использовать режим приготовления под давлением, если крышка зафиксирована не полностью.**

4. Подключите прибор к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режиме ожидания.
5. С помощью ручки переключателя выберите необходимую программу приготовления. Индикация будет на выбранной программе. На дисплее отобразится время приготовления.
6. Если необходимо активировать **таймер отложенного старта**, нажмите клавишу . Таймер позволяет отложить начало приготовления на заданное время. На дисплее отобразится время отсрочки запуска программы. С помощью ручки переключателя установите необходимое время отсрочки. **Не используйте функцию ТАЙМЕР, если в состав рецепта входят скоропортящиеся продукты.**



7. Вы можете изменить время приготовления, если это предусмотрено в выбранной программе. Для изменения времени приготовления нажмите клавишу один раз, и с помощью переключателя установите необходимое время.

8. Нажмите клавишу для запуска программы приготовления.

### Примечания:

- В режимах приготовления без давления отсчет времени начинается сразу после начала приготовления.
- Вы можете в любой момент остановить программу приготовления. Для этого необходимо нажать . Прибор перейдет в режим ожидания. Крышка может быть заблокирована, если давление в приборе не

сброшено. Поверните клапан сброса пара в положение , Рис. D-4.

9. По истечении времени приготовления сбросьте давление пара вручную, повернув клапан сброса пара в положение или подождите 30-40 минут мультиварка начнет сбрасывать давление пара (для режимов приготовления с давлением).



**Соблюдайте меры предосторожности во избежание ожога горячим паром. При приготовлении жидких продуктов под давлением, например, каши, не выпускайте пар сразу после приготовления во избежание разбрызгивания, дайте прибору немного остыть.**

10. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режим подогрева. Для отключения режима нажмите клавишу .

11. Аккуратно откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки по часовой стрелке до отметки . Используйте прихватки или кухонные рукавицы, чтобы извлечь чашу из мультиварки.

### Примечание:

В процессе приготовления может образовываться конденсат. Регулярно выливайте его из контейнера для конденсата, Рис. E-2. В некоторых программах обратный отсчет времени начинается после достижения заданной температуры в чаше.

### Режим поддержания тепла.

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Режим поддержания тепла можно включить вручную, в режиме ожидания нажав клавишу . Для отключения режима нажмите клавишу еще раз.

### Примечания:

- По истечении 24 часов в режиме поддержания тепла мультиварка автоматически перейдет в режим ожидания.
- Не пользуйтесь режимом поддержания тепла длительное время. Это может привести к пересушиванию или изменению цвета готового блюда.





**Режим поддержания тепла недоступен для режимов ЙОГУРТ, ЖАРИТЬ.**

### Использование подставки для приготовления на пару.

Для приготовления продуктов на пару можно использовать дополнительную подставку.

1. Откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки по часовой стрелке до отметки .
2. Налейте в чашу воду, согласно рецепту.
3. Установите подставку для приготовления на пару внутрь чаши на специальную выемку.
4. Разместите необходимые ингредиенты на подставке.

5. Закройте крышку, повернув ручку мультиварки, против часовой стрелки до отметки . 6. Выберите необходимую программу и запустите ее, нажав клавишу .

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Время приготовления по умолчанию	Регулировка времени приготовления	Установка таймера	Приготовление под давлением	Примерный температурный режим
РИС	12 мин	10-20 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
БОБЫ	30 мин	10-50 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
КАША	15 мин	8-25 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
РЫБА	15 мин	8-20 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
ХОЛОДЕЦ	30 мин	30-180 мин	30 мин-24 ч	+	130°C
ПЛОВ	30 мин	30-180 мин	30 мин-24 ч	+	130°C
КУРИЦА	30 мин	10-60 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
МЯСО	20 мин	10-40 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
ВЫПЕЧКА	50 мин	25-90 мин	30 мин-24 ч	-	120°C
ЙОГУРТ	8 часов	5-9,5 часов	-	-	38°C
ХЛЕБ	40 мин	20-60 мин	30 мин-24 ч	-	120°C
ДЖЕМ	60 мин	30-80 мин	30-80 мин	-	105°C
НА ПАРУ	10 мин	5-20 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
ДАВЛЕНИЕ	15 мин	5-60 мин	30 мин-24 ч	+	165°C
ТОМЛЕНИЕ	180 мин	120-300 мин	30 мин-24 ч	-	98°C
ТУШИТЬ	40 мин	20-120 мин	30 мин-24 ч	+	120°C
ЖАРИТЬ	20 мин	3-25 мин	-	-	160°C
СУП	30 мин	10-60 мин	30 мин-24 ч	-	100°C

### НАЗНАЧЕНИЯ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Назначение	Пример рецепта	Примечание
РИС	Рассыпчатые каши, рис отварной для суши и роллов.	<b>Бурый рассыпчатый рис:</b> 1 мерный ст. бурого риса; 2 мерных ст. воды; пряности, соль, сливочное или растительное масло по вкусу. <b>Приготовление:</b> Переберите и промойте рис. Залейте водой и оставьте на 10-12 ч. В мультиварку залейте воду и положите рис. Установите режим РИС и время 20 минут. По окончании приготовления оставьте в режиме «Подогрев» на 10 минут. <b>Время приготовления – 20 минут.</b>	Подходит для круглозерного и длиннозерного риса, гречки, булгура.
БОБЫ	Лобио, тушеные бобы, овощные рагу с фасолью и т.п.	<b>Фасоль томленая:</b> фасоль сухая 2 мерных стакана, морковь 2 шт, лук репчатый 1шт, перец болгарский красный 1 шт, томатная паста 1 ст л., соль, приправа, и свежая зелень по вкусу. <b>Приготовление:</b> Фасоль предварительно замочите в холодной воде на ночь. Промойте фасоль, поместите в чашу, заполните водой, чтобы покрыть фасоль. Включите режим БОБЫ на 15 минут. Спустите давление, слейте воду, извлеките фасоль. Натрите морковь на крупной терке, лук и перец нарежьте полукольцами и поместите в чашу.	Все бобовые рекомендуется замачивать, а также начинать варить только в холодной воде.

КАША	Молочные каши: пшеничная, рисовая, овсяная и т.п.	<p>Добавьте масло и выберите режим ЖАРИТЬ на 10-12 минут, помешивайте. В конце добавьте томатную пасту, перемешайте. Добавьте в овощи фасоль и залейте кипятком. Включите режим ТОМЛЕНИЕ на 2 часа. По окончании посолить и посыпать зеленью. <b>Время приготовления - 2ч 15 мин.</b></p> <p><b>Овсяная каша с черносливом:</b> 1 ст. хлопьев овсяных, 2 ст. молока, 1 ст. воды, 100г чернослива, 1 ч.л. сахарного песка, щепотка соли, 3 ст.л. сливочного масла. <b>Приготовление:</b> Замочите чернослив без косточки. Овсяные хлопья (не экстра) промойте в холодной воде. Поместите овсянку в чашу мультиварки. Добавьте воду и молоко, щепотку соли и сахар (см.по вкусу). Все перемешайте. Включите режим КАША, выбрав время 30 минут. По окончании приготовления добавьте в кашу чернослив и сливочное масло. Все перемешайте. Дайте готовой каше немного настояться под крышкой 10-15 мин. <b>Время приготовления – 40 минут.</b></p>	Меняя количество жидкости и крупы можно менять вязкость каши.
РЫБА	Рыба под маринадом, крутоны из лосося, рыбный террин, паэлья с морепродуктами	<p><b>Рыба под маринадом на 8 порций:</b> Филе трески 800 г, подсолнечное масло 50 г, лук репчатый 2 шт., морковь 2 шт., томаты консервированные без кожицы 300 г, лавровый лист 2 шт., специи для рыбы 1 ч.л., соль 10 г, зелень свежая 1 пучок. <b>Приготовление:</b> Порезьте мелко лук. Морковь натрите на крупной терке. Филе трески нарежьте кусочками массой 50-75 г. Измельчите чеснок и свежую зелень. Вылейте в чашу мультиварки подсолнечное масло, добавьте мелко нарезанный лук, тёртую морковь, измельченный чеснок и рубленную зелень. Посолите, добавьте специи и лавровые листики. Готовьте в режиме ЖАРИТЬ — 30 минут. После звукового сигнала добавьте консервированные томаты, перемешайте. Выложите на маринад кусочки рыбы. Посолите и посыпьте специями. Готовьте в режиме РЫБА – 10 минут. Переложите кусочки рыбы в глубокое блюдо, выложите маринад на кусочки рыбы, украсьте свежей зеленью. <b>Время приготовления – 40 мин.</b></p>	
ХОЛОДЕЦ	Холодец из мяса, птицы, заливное и т.п.	<p><b>Террин из мяса на 10 порций:</b> 1,5 кг свиных ножек, 1 кг говядины на кости, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 морковки, 25 г соли, 2 лавровых листика, 10 шт. перцев горошком, вода – до максимальной отметки. Кроме того: 5 веточек петрушки, 3 зубчика чеснока <b>Приготовление:</b> Поместите все ингредиенты в чашу целиком и готовьте в режиме ХОЛОДЕЦ – 8 часов. Отделите мясо от костей, мелко порежьте и перемешайте с мелко нарезанным чесноком. Выложите в прямоугольную форму кусочки мяса, порезанную кружочками морковь и корень петрушки и залейте процеженным бульоном. Поместите террин в холодильник на ночь. Перед подачей к столу опрокиньте форму на плоское блюдо и украсьте террин листиками петрушки. <b>Время приготовления – 9 часов.</b></p>	Не превышайте максимальную отметку объема чаши.

ПЛОВ	Плов, пазья, ризотто и т.п.	<p><b>Плов с бараниной на 12 порций:</b> Масло подсолнечное 50 г, баранина (мякоть) 1200 г, лук репчатый 3 шт., морковь 3 шт., чеснок 6 зубчиков, рис круглый 3 мерных ст., соль 15 г, специи для плова 5 ч.л., барбарис 12 шт., вода 3 мерных ст.</p> <p><b>Приготовление:</b> Порежьте лук мелко, морковь натрите на крупной тёрке, баранину нарежьте кусочками, чеснок выдавите через пресс. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные ингредиенты, добавьте рис, соль, специи, воду. Готовьте в режиме ПЛОВ, время приготовления — 30 минут.</p> <p>После звукового сигнала перемешайте плов. Разложите плов по тарелкам и подавайте к столу.</p> <p><b>Время приготовления – 30 минут</b></p>	
КУРИЦА	Запеченное мясо птицы, приготовленная целиком или кусочками (утка, курица, индейка, перепела, рябчики и т.д.)	<p><b>Куриные голени «Кассиаторе» на 5 порций:</b> куриные голени 10шт., лук репчатый 1 шт., оливковое масло 5 ст.л., вино красное сухое 1 чашка, розмарин 1 веточка, чеснок 3 зубчика, черные оливки без косточек 50г, зеленые оливки без косточек 50г, томаты консервированные 3ст.л., перец сладкий 1 шт., перец острый чили по вкусу, соль 12г.</p> <p><b>Приготовление:</b> Натрите куриные голени солью, молотым перцем и толчёным чесноком. Порежьте кольцами лук и сладкий перец. Смешайте вино, томатную пасту и оливковое масло. Полученную смесь вылейте в кастрюлю мультиварки. Поместите в чашу мультиварки лук и сладкий перец. Разложите ровным слоем куриные голени, добавьте оливки, перец чили, соль и розмарин. Готовьте в режиме КУРИЦА — 30 мин. Горячие куриные голени разложите по тарелкам, полейте соусом, в котором они готовились.</p> <p><b>Время приготовления — 30 мин.</b></p>	
МЯСО	Запеченное мясо (куском), буженина, рулька, говядина и т.д.	<p><b>Буженина на 10 порций:</b> 1,5 кг мяса, 2 ст.л. горчицы, 30 г соевого соуса, 1 ч.л. молотого перца чили, 5 зубчиков чеснока</p> <p><b>Приготовление:</b> Проколите ножом кусок мяса несколько раз, натрите его соевым соусом, перцем, толчёным чесноком, горчицей и поместите его в чашу. Готовьте в режиме МЯСО, по 1 часу с каждой стороны. По желанию подрумяньте корочку в программе ЖАРИТЬ, обжаривая буженину со всех сторон по 3-5 минут.</p> <p><b>Время приготовления – 2 часа 30 минут.</b></p>	Кусок мяса, птицы рекомендуется предварительно замариновать.
ВЫПЕЧКА	Пироги, торты, бисквиты, запеканки и т.д.	<p><b>Бисквит на 8 порций:</b> 2 чашки сахарного песка, 5 яиц, 2 чашки муки, 10 г сливочного масла и 20 г муки для обработки чаши</p> <p><b>Приготовление:</b> Взбейте при помощи миксера в крепкую пену яйца с сахаром, добавьте муку и замесите тесто. Смажьте чашу маслом и посыпьте мукой, переложите тесто и готовьте в программе ВЫПЕЧКА, 1 час, переложите бисквит на решётку и охладите в течение 8-10 часов.</p> <p><b>Время приготовления – 1 час 20 минут.</b></p>	Допускается использование пекарской бумаги для удобства выемки готового блюда.

ЙОГУРТ	Кисломолочные продукты (йогурты, кефир, простокваша, ряженка, творог, сметана, мацони и т.д.)	<p><b>Йогурт натуральный на 5 порций:</b> 1 л молока 3,5% жира, 1 упаковка закваски OURSSON или 125 г свежего йогурта</p> <p><b>Приготовление:</b> Поместите закрытый крышкой контейнер с молочной смесью (из молока и закваски) в чашу мультиварки. Установите режим ЙОГУРТ. Готовый йогурт охладите.</p> <p><b>Время приготовления - 8 часов.</b></p>	Рекомендуется использовать цельное и жирное молоко, из него йогурт получается более нежный.
ХЛЕБ	Хлебобулочные изделия	<p><b>Хлеб пшеничный:</b> мука пшеничная 3 мерные чашки, вода 210 мл, соль 1,5 ч.л., сахар 2 ст.л., растительное масло 3 ст.л., сухие дрожжи 1,5 ч.л.</p> <p><b>Приготовление:</b> Замесите тесто, выполните обминание дважды. Положите тесто в чашу мультиварки, включите режим ЙОГУРТ на 30 минут. Затем включите режим ХЛЕБ на 60 мин, переверните хлеб и включите режим ХЛЕБ еще на 12 минут.</p>	Не превышайте максимальную отметку объёма чаши.
ДЖЕМ	Джем, варенье, конфитюр	<p><b>Джем из черешни:</b> черешня (без косточек) 1 кг, сахар 0,5-0,8 кг, сок лимона 3 ст. л.</p> <p><b>Приготовление:</b> Черешню промойте, обсушите и удалите косточки. Выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Количество сахара регулируйте в зависимости от сладости черешни. Оставьте черешню с сахаром на 3-4 часа, чтобы ягода дала сок. Затем включите режим ДЖЕМ на 1 час. Крышку не закрывайте. После закипания снимите пенку. Через 15 минут после этого перелейте джем в другую емкость и измельчите блендером, затем верните джем в мультиварку и варите еще 30 мин, периодически помешивайте ложкой.</p> <p><b>Время приготовления 60 мин.</b></p>	
НА ПАРУ	Различные блюда на пару	<p><b>Курица на пару (целиком) на 4 порции:</b> 1,25 кг курицы (цыплёнок бройлер), соль и перец (по желанию), 5 шт. перцев горошком, 1 лавровый листик, 2 чашки воды.</p> <p><b>Приготовление:</b> Поместите в чашу, воду, перец горошком, лавровый листик, установите пароварку, положите на неё курицу целиком, предварительно натёртую её солью и перцем. Готовьте в программе НА ПАРУ 40 минут.</p> <p><b>Время приготовления – 50 минут.</b></p>	Используйте подставку для приготовления на пару. Расчет воды для приготовления на пару: приблизительно на каждые 10-15 минут приготовления –1 мерный стакан воды.
ПОД ДАВЛЕНИЕМ	Приготовление продуктов под давлением в режиме скороварка	<p><b>Буженина из индейки:</b> филе индейки 800-900 гр, чеснок 3 зубчика, перец черный молотый 1 ч.л., перец красный молотый 1 ч.л., растительное масло 2 ст.л., соль 1ч.л., вода 0,5 ст, приправа для птицы.</p> <p><b>Приготовление:</b> Промойте, просушите филе с помощью бумажного полотенца. Острым ножом сделайте проколы в мякоти и вложите по одному зубчику чеснока. Если зубчики большие, разрежьте их на части. Натрите смесь из соли, специй и масла. Поместите филе в контейнер и поставьте в холодильник мариноваться на 2 часа. Налейте в чашу мультиварки воду, поместите филе в чашу. По желанию вы можете завернуть филе в фольгу. Выберите режим ПОД ДАВЛЕНИЕМ на 60 мин. По окончании приготовления выключите мультиварку и оставьте филе остывать в ней еще 1-2 часа.</p> <p><b>Время приготовления – 2-3 часа.</b></p>	



ТОМЛЕНИЕ	Топлёное/сгущённое молоко, блюда из мяса, овощей и другие блюда медленного приготовления	<b>Буженина:</b> свинина 1,2 кг, оливковое масло 50 мл, чеснок 3-5 зубчиков, молотая паприка, соль и черный перец по вкусу <b>Приготовление:</b> Промойте филе и просушите с помощью бумажных полотенец. Острым ножом сделайте проколы в мякоти и вложите по одному зубчику чеснока. Если зубчики большие, разрежьте их на части. Полейте кусок мяса маслом, натрите смесью из соли и специй. Поместите филе в герметичный контейнер и оставьте промариноваться 2-3 часа. Заверните мясо в несколько слоев фольги. Выберите режим ТОМЛЕНИЕ на 3 часа. По окончании приготовления выключите мультиварку и оставьте мясо остывать в ней еще около 1 часа.	
ТУШИТЬ	Рагу из овощей (с добавлением мяса/птицы или без), тушёные мясо/птица, фаршированные овощи (перцы/ томаты/ баклажаны/цукини/ капустные листья), тефтели и т.д.	<b>Рагу из говядины с картофелем на 4 порции:</b> 500 г говядины (мякоть), 500 г картофеля, 150 г сладкого перца, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 25 г оливкового масла, 10 г соли, 0,5 ч.л. Смеси мельница «4 перца», 1 ч.л. смеси мельница «Прованские травы». <b>Приготовление:</b> Обжарьте кусочки говядины с мелко нарезанным луком на оливковом масле в программе ЖАРИТЬ. Добавьте в чашу крупно порезанные остальные ингредиенты. Готовьте в программе ТУШИТЬ 1 час. <b>Время приготовления – 1 час 30 минут.</b>	
ЖАРИТЬ	Жаркое из мяса, птицы, овощей, жареного картофеля, опадки, отбивные, котлеты, бифштексы, овощные заправки для подливок и супов и т.д.	<b>Жаркое из индейки с овощами на 4 порции:</b> 800 г филе индейки (грудка), 200 г сладкого перца, 200 г цукини, 200 г лука-порея, 200 г стручковой фасоли, 50 г оливкового масла, 15 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 1 ч.л. смеси пряных трав. <b>Приготовление:</b> Поместите в чашу оливковое масло, добавьте все ингредиенты, порезанные крупно. Готовьте в программе ЖАРКОЕ, периодически помешивая, в течение 25-30 минут. <b>Время приготовления – 45 минут.</b>	Готовьте с открытой крышкой, Периодически помешивайте.
СУП	Бульоны, заправочные супы и т.д.	<b>Куриный бульон на 10 порций:</b> 1 кг курицы (цыпленок бройлерного) 20 г соли, 2 лавровых листика, 150 г репчатого лука (1 шт.), 1 пучок петрушки, вода – до максимальной отметки <b>Приготовление:</b> Поместите в чашу все ингредиенты для бульона. Готовьте в программе СУП, время – 25 минут. Достаньте луковицу и петрушку. Отделите куриное мясо от костей и подайте вместе с бульоном. <b>Время приготовления – 45 минут.</b>	Вы можете добавлять ингредиенты в процессе варки.

Рецепты в таблице носят рекомендательный характер и могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений и исходных ингредиентов.

#### Примечания:

- Не рекомендуется готовить ракообразных/ моллюсков вместе с панцирем во избежание повреждения поверхности чаши. Перед приготовлением удалите панцирь.
- При приготовлении пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости — не менее 1/5 от объема чаши.
- Не используйте режим приготовления под давлением для пенящихся ингредиентов, таких как молоко, сливки и т.д.

## ЧИСТКА И УХОД, РИС. Е



**Очищайте все детали прибора сразу после его использования.**

- Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть, Рис. Е-1.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Используйте сухую и мягкую матерчатую салфетку для ухода за панелью управления.



**Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.**

- Промойте чашу для приготовления и подставку для приготовления на пару в теплой мыльной воде. Их можно мыть в посудомоечной машине.

**Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**

- Ложку для помешивания и мерный стакан промойте в теплой мыльной воде.
- Тщательно высушите все детали.

#### Примечание:

Для того чтобы избавиться от запаха во внутренней камере мультиварки, налейте воды (1 мерный стакан) в чашу для приготовления и добавьте дольку лимона. Включите режим НА ПАРУ на 3 минуты.

#### Очистка клапана снижения давления пара

Аккуратно отсоедините клапан с отверстием для сброса пара перед очисткой. Разберите клапан и промойте в теплой мыльной воде. Ополосните клапан и тщательно высушите. Установите клапан на место.



Во избежание повреждения устройства, при извлечении и установке клапана не применяйте слишком много физической силы.


#### Примечание:

Рекомендуется очищать паровой клапан и контейнер для конденсата после каждого использования прибора.

#### Чистка контейнера для конденсата (влагосборника), Рис. Е-2.

- Аккуратно отсоедините контейнер для конденсата, слейте из него воду. Промойте и вытрите его насухо и установите обратно на место.

#### Очистка крышки прибора, Рис. Е-3.

1. Откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки по часовой стрелке до отметки , Рис. D-1. Аккуратно снимите крышку.
2. Отсоедините внутреннюю крышку от фиксатора крепления, Рис. Е-3. Аккуратно снимите силиконовое уплотнительное кольцо с внутренней крышки, Рис. Е-3. Тщательно промойте внутреннюю крышку, силиконовое кольцо в теплой мыльной воде.
3. Высушите и установите все детали на прежнее место.



Убедитесь, что внутренняя крышка и силиконовое кольцо установлены правильно, в противном случае в процессе работы прибора возможен непредусмотренный выход пара.


#### Примечание:

Срок службы уплотнительного кольца ограничен и зависит от того, как часто выполняется приготовление пищи и обслуживание прибора.

## УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Причины	Способы решения
Прибор не включается	1. Кабель электропитания не подключен к сети. 2. Отсутствует напряжение в сети электропитания.	1. Удостоверьтесь, что кабель электропитания подключен к сети. 2. Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Крышка закрывается неплотно	Возможно, налипшая пища на уплотнительном кольце мешает крышке закрыться правильно.	Проверьте устройство на наличие посторонних предметов и загрязнений.
Крышка мультиварки не открывается	• Внутри прибора возможно наличие повышенного давления. • Механизм сброса давления пара работает неправильно.	• Дайте прибору немного остыть, поверните клапан сброса пара в положение  . • Аккуратно нажмите шарик механизма контроля давления пара вниз. Если проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.
Вытекает жидкость из под крышки мультиварки	Возможно, механизм сброса давления пара загрязнен.	Проверьте механизм сброса давления пара на наличие посторонних загрязнений.
Блюдо приготовлено не полностью	1. Не соблюдены пропорции ингредиентов и воды. 2. Загружено слишком большое количество ингредиентов.	1. Соблюдайте пропорции ингредиентов согласно рецептам. Проверьте качество ингредиентов. Увеличьте время приготовления. 2. Не наполняйте чашу выше отметки MAX.
Пар или жидкость выходит между крышкой и мультиваркой	1. Возможно, уплотнительное кольцо установлено неправильно. 2. Загружено слишком большое количество ингредиентов/воды в чаше. 3. Крышка закрыта неправильно	1. Немедленно отключите мультиварку. Убедитесь, что уплотнительное кольцо на крышке установлено правильно, не повреждено, не заблокировано посторонними предметами или остатками пищи. При необходимости обратитесь в сервисный центр для проверки или замены уплотнительного кольца. 2. Не наполняйте чашу выше отметки MAX. 3. Закройте крышку в соответствии с описанием выше.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики	
Модель	MP5025PSD
Потребляемая мощность, Вт.	Max 900
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем рабочей чаши	5 литров
Полезный объем рабочей чаши	4 литра
Температура транспортировки	от -25 °С до +35 °С
Температура эксплуатации	от +5 °С до +35 °С
Температура хранения	от 0 °С до +35 °С
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15 - 70% без образования конденсата
Класс защиты	I
Размеры прибора, мм (ВхШхГ)	326x308x285
Вес прибора, кг	4,02

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

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

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



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG 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 – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [www.oursson.ru](http://www.oursson.ru), а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, 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](mailto:info@oursson.ru).

### Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав

потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
- Аксессуары, входящие в комплект изделия, за исключением их отсутствия или наличия производственного брака.

- Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:

- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.

- Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).

- Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.

- Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.

- Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.

- Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков

производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:

- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.

- Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.

- OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

- Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.

- Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

### Использование изделия по истечении срока службы

- Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.

- По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.

- OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания

в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

#### Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. 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

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (мультиварка/скороварка - MP).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – месяц производства.
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

# oursson

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. 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, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (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 (OPCON AG), 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 «ОПСО», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте [www.oursson.com](http://www.oursson.com).
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ЕТС: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON AG  
Сделано в КНР

[forum.oursson.ru](http://forum.oursson.ru)



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



EAC



[www.oursson.com](http://www.oursson.com)