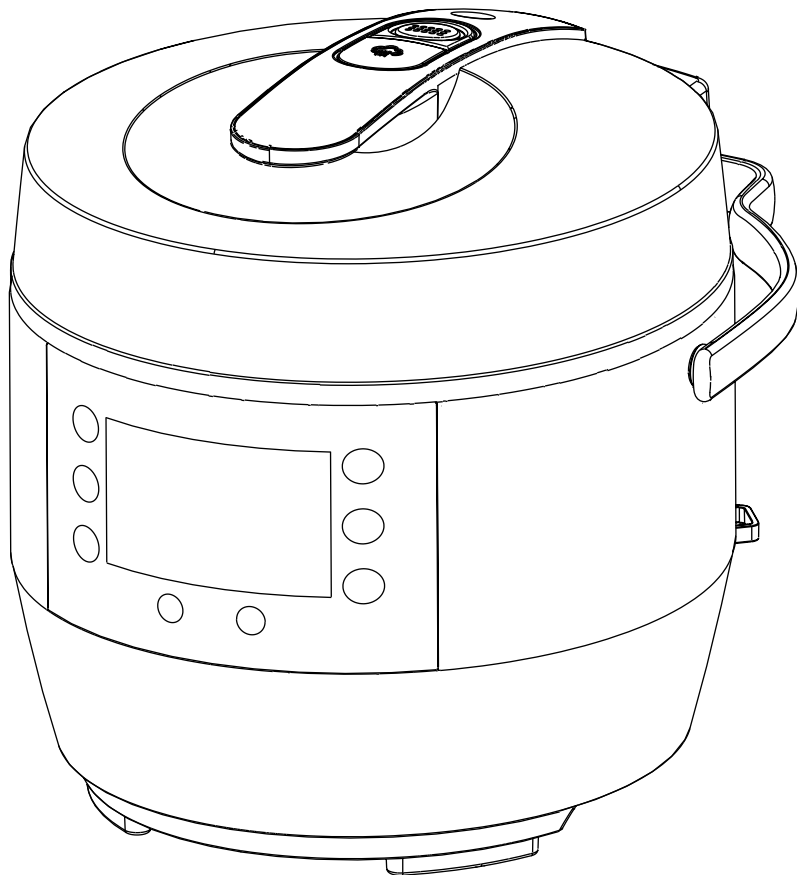


oursson

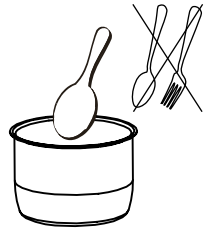
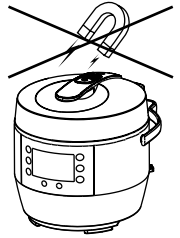
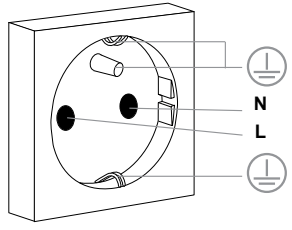
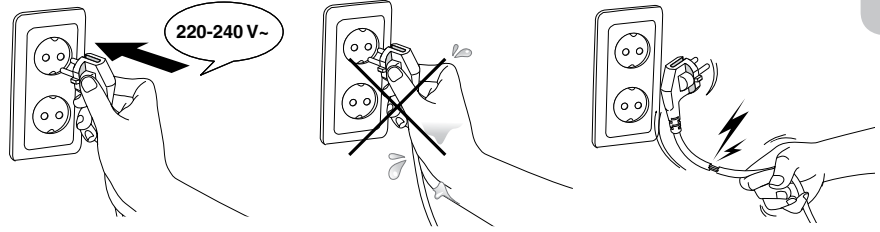


MP6010PSD

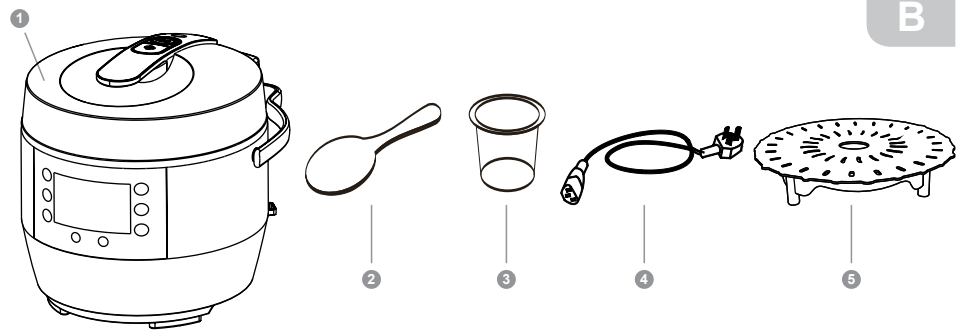
EN Instruction manual

RU Руководство по эксплуатации

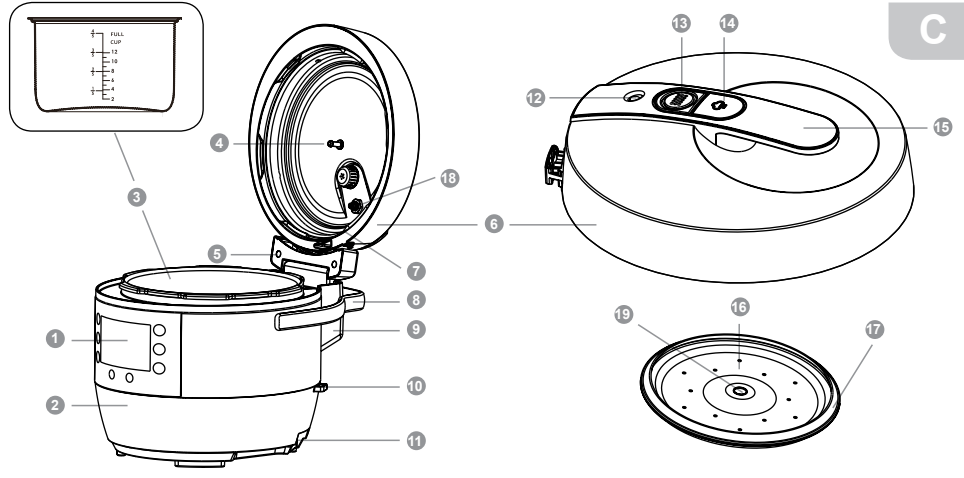
A



B

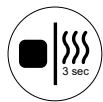


C



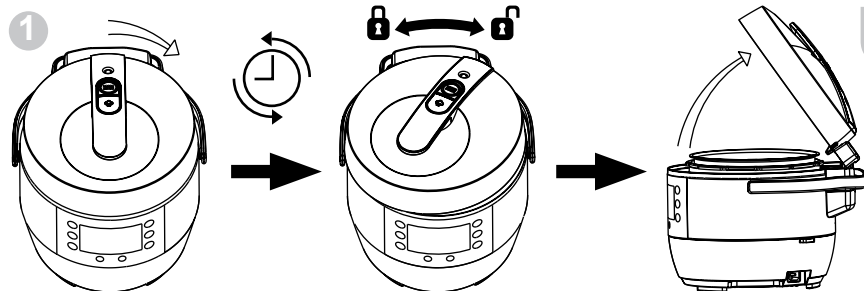
1

oursson

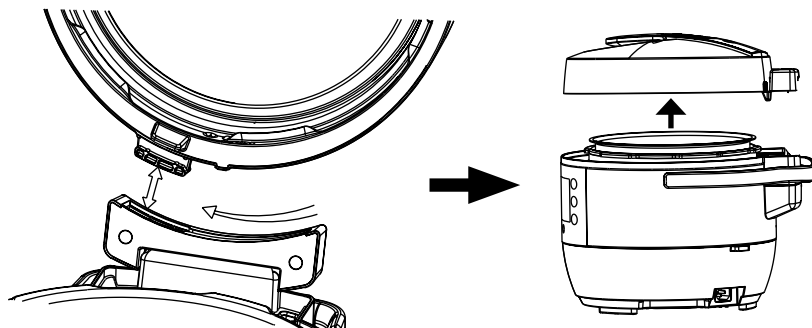


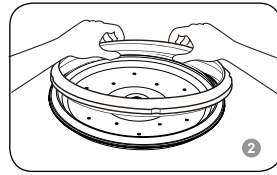
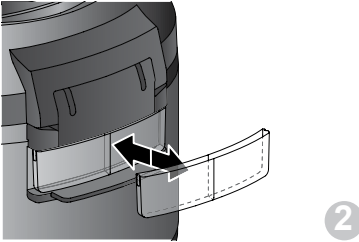
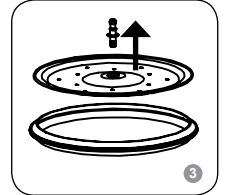
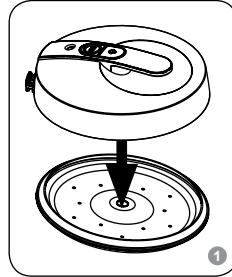
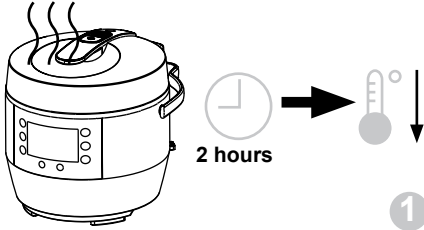
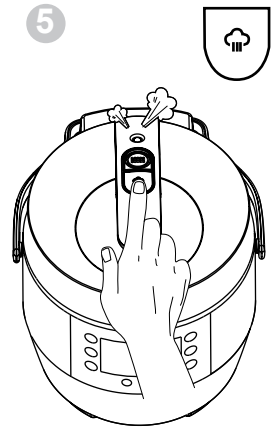
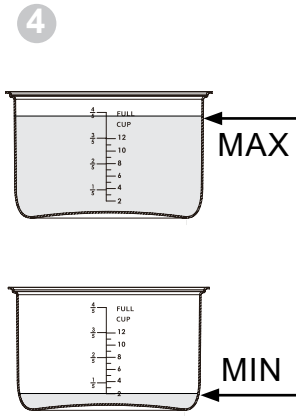
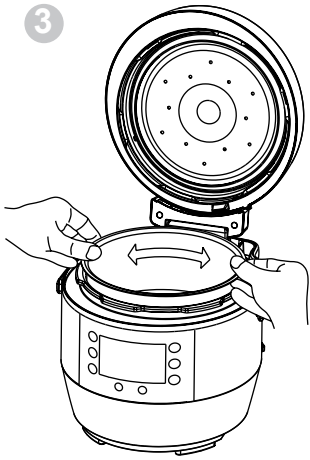
D

1









2





E

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓

SAFETY INSTRUCTIONS, Fig. A

EN



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.

- 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 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

- 1 Control panel, display
- 2 Body
- 3 Non-stick bowl
- 4 Pin for fixing the inner cover
- 5 Cover fixing mechanism
- 6 Cover
- 7 Cover locking mechanism
- 8 Carrying handle
- 9 Removable condensate container (moisture trap)
- 10 Spoon holder
- 11 Power cable connector
- 12 High pressure indicator
- 13 Removable valve with steam vent
- 14 Pressure release button
- 15 Cover handle
- 16 Removable inner cover
- 17 Inner Cover Silicone O-Ring
- 18 Pressure meter
- 19 Silicone insert


UTILIZATION


Control panel, Pic. C-1


 **Stop / Keep Warm:** Press and hold the button for 3 seconds to cancel the program and enter standby mode. In standby mode, press and hold the key for 3 seconds to activate the keep warm function.

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

 **Cooking time/temperature.** After selecting a cooking program, press the button to change the cooking time / temperature. This function is not available for all programs.

 use the buttons to select a cooking program, set cooking time and temperature.

 **Start.** Press and hold the button for 3 seconds to start the cooking program. The hold is provided to avoid accidental pressing of the button.


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



Hours/minutes/sound button. Use the button to adjust the hours or minutes. Press the button once to set the required number of hours; press the button again to set the minutes. Press and hold the button for 3 seconds to mute/unmute button press sounds.

Display, Pic. C-1


 Button pressing sound indication


 delayed start timer activation indication

 indication of the cooking program operation


 cooking time indication




 cooking temperature indication

 keep warm indication


 indication of the selected cooking program

MODES

Using the button  you can choose one of the cooking programs: RICE/GRAPE, YOGURT, BAKE, SIMMER, FRY, SOUP, PORRIDGE, MY CHOICE, STEAMING, STEWING, VEGETABLES, KHOLODETS, PLOV, HEATING, BOILING, MEAT / POULTRY.

Before first use, wipe the body of the device and the interior with a dry and soft cloth. Wash the cooking bowl, measuring cup , stirring spoon , steaming rack  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 to the right up to the mark , 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.

- 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-3.









Do not fill the cooking bowl above the MAX mark and below the MIN mark, Pic. D-4.

- Do not remove the bowl from the multicooker while cooking.
3. Close the cover firmly and turn the knob to the mark . Make sure the cover is fully locked and the steam relief valve is installed and not blocked.










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 , button and , buttons, select the required cooking program. The selected program will flash. The display will show the cooking time.




6. If you want to activate the **delayed start** timer, press the  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   buttons to set the desired delay time. If necessary, use the  button to set the hours and minutes.



Do not use the TIMER function if the recipe contains perishable food.

7. You can change the cooking time as well as the temperature, if provided in the selected program. To change cooking time press  button one time, and with the help of   buttons set the required time. To change the cooking temperature press  button a second time, and with the help of   buttons set the required temperature.
8. Press and hold  button for 3 second to start the cooking program. The hold is provided to avoid accidental pressing of the button in view of the sensitive control panel.


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 and hold  button for 3 seconds. The device enters standby mode. The cover may be locked if the pressure in the device is not released. Press  button to release the pressure.
9. After the cooking time has elapsed, the multicooker will automatically release the steam pressure (for pressure cooking modes). You can manually release the steam pressure by pressing the  button.



Take precautions to avoid scalding from hot steam.

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 and hold the  button for 3 seconds.

11. Gently open the cover of the multicooker by turning the handle of the cover to the right until the  mark. Use potholders or oven mitts to remove the bowl from the multicooker.

Note:

Condensation may form during cooking. Empty it regularly from the condensate container, Pic. E-2.

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 and holding the  button for 3 seconds 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, VEGETABLES 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 to the right up to the mark .
2. Pour the water into the bowl according to the recipe.
3. Place the rack inside the cooking bowl.
4. Place the required ingredients on the rack.
5. Close the cover by turning the knob to the  mark.
6. Select the required program and start it by holding the  button for 3 seconds.

COOKING RECOMMENDATIONS

COOKING MODES

Mode	Default cooking time	Cooking time adjustment	Timer setting	Pressure cooking	Approximate temperature regime
RICE/GRAPE	15 min	5-25 min	1-24 h	+	115°C
YOGURT	8 h	6-10 h	-	-	38-40°C
BAKE	45 min	45-90 min	1-24 h	-	140°C (can be adjusted 130-160°C)
SIMMER	4 h	1-8 h	1-24 h	-	From 65° up to 95°C
FRY	15 min	5 – 60 min	-	-	160°C
SOUP	30 min	10 – 60 min	1-24 h	-	100°C
PORRIDGE	10 min	10 – 40 min	1 – 24 h	-	90°C-98°C
MY CHOICE	40 min	5 – 120 min	1 – 24 h	-	40-160°C
STEAMING	15 min	5 – 120 min	1 – 24 h	+	115°C
STEWING	30 min	20 – 120 min	1 – 24 h	+	115°C
VEGETABLES	10 min	5 – 25 min	1 – 24 h	+	115°C

KHOLODETS	30 min	30 – 180 min	1 – 24 h	+	115°C
PLOV	20 min	15 – 40 min	1 – 24 h	+	115°C
HEATING	2 min	2 – 15 min	1 – 24 h	-	104°C
BOILING	10 min	10 – 60 min	1 – 24 h	+	115°C
MEAT/POULTRY	25 min	20 – 60 min	1 – 24 h	+	130°C-140°C

COOKING MODE FUNCTION

Mode	Function	Recipe example	NOTE
RICE/GRAPE	Loose porridge, boiled rice for sushi and rolls.	Brown loose rice: 1 measuring cup, brown rice; 2 measuring cups of water; spices, salt, butter or oil to taste. Preparation: 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/GRAPE mode and the time to 20 minutes. At the end of cooking, leave in the "Keep Warm" mode for 10 minutes. Cooking time is 20 minutes.	Suitable for round and long grain rice, buckwheat, bulgur.
YOGURT	Fermented milk products (yogurts, kefir, fermented baked milk, cottage cheese, sour cream, etc.)	Natural yogurt for 5 portions: 1 liter of milk, 3.5% fat, 1 pack of OURSSON sourdough or 125 g of fresh yogurt Preparation: Place a closed container with milk mixture (from milk and sourdough) into the multicooker bowl. Set the YOGURT mode. Chill the finished yogurt. Cooking time - 8 hours.	It is recommended to use whole milk and fat milk, from which yogurt is made more tender.
BAKE	Pies, cakes, biscuits, casseroles, etc.	Sponge cake for 8 servings: 2 cups granulated sugar, 5 eggs, 2 cups flour, 10 g butter and 20 g flour for the bowl Preparation: 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. Cooking time - 1 hour 20 minutes.	It is allowed to use baking paper for the convenience of removing the finished dish.
SIMMER	Baked/condensed milk, meat dishes, vegetables and other slow cooking	Boiled pork: pork 1.2 kg, olive oil 50 ml, garlic 3-5 cloves, ground paprika, salt and black pepper to taste Preparation: 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 SIMMER for 3 hours. At the end of cooking, turn off the multicooker and leave the meat to cool in it for about 1 hour.	
FRY	Roast meats, poultry, vegetables, fried potatoes, fritters, chops, cutlets, steaks, vegetable fries for gravies and soups, etc.	Roast turkey with vegetables for 4 servings: 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 Preparation: Place olive oil in a bowl, add all coarsely chopped ingredients. Cook in the FRY program, stirring occasionally, for 25-30 minutes. Cooking time - 45 minutes.	Cook with the open cover, stir occasionally.

SOUP	Broths, dressing soups, etc.	<p>Chicken broth for 10 servings: 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</p> <p>Preparation: Place all broth ingredients in a bowl. Cook in the SOUP program, pressure 2, cooking time - 25 minutes. Remove the onion and parsley. Separate the chicken from the bones and serve with the broth.</p> <p>Cooking time - 45 minutes.</p>	
PORRIDGE	Milk porridge: millet, rice, oat, etc.	<p>Oatmeal with prunes: 1 cup oat flakes, 2 cups milk, 1 cup water, 100g prunes, 1 tsp. granulated sugar, a pinch of salt, 3 tbsp. butter</p> <p>Preparation: 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.</p> <p>Cooking time - 40 minutes.</p>	By changing the amount of liquid and cereals, you can change the viscosity of the porridge.
MY CHOICE	With this program, you can cook according to your own recipe, set the time and temperature yourself.		
STEAMING	Various steamed dishes	<p>Steamed chicken (whole) for 4 servings: 1.25 kg chicken (broiler chicken), salt and pepper (optional), 5 pcs. peppercorns, 1 bay leaf, 2 cups of water</p> <p>Preparation: 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 STEAMING mode, 40 minutes, pressure 4.</p> <p>Cooking time - 50 minutes.</p>	Use a steaming rack. Calculation of water for steam cooking approximately: for every 10-15 minutes of cooking –1 measuring cup of water.
STEWING	Vegetable stew (with or without meat / poultry), stews / poultry, stuffed vegetables (peppers / tomatoes / eggplant / zucchini / cabbage leaves), meatballs, etc.	<p>Beef stew with potatoes for 4 servings: 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"</p> <p>Preparation: 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 STEWING program for 1 hour.</p> <p>Cooking time - 1 hour 30 minutes.</p>	
VEGETABLES	Various vegetables	<p>Frittata with leeks and asparagus, 12 servings: leeks 300 g, asparagus 300 g, fresh champignons 150 g, butter 50 g, salt 3 g; For egg filling: chicken eggs 12 pcs., Semi-hard cheese 200 g, spices, salt 5 g.</p> <p>Preparation: Cut the leeks into 1 cm thick slices and cut each sprig of asparagus into 4 pieces. Cut off the stems of the champignons, use only the caps. Place butter in a multicooker bowl, add onions, asparagus and mushrooms, salt. Select the FRY mode by setting the time to 5 min. At the beep, transfer the fried ingredients to a deep bowl. Cut a sheet of parchment ~ 35x40 mm in size. Place the parchment in the multicooker bowl. Place the fried ingredients on top of the parchment. Use a mixer to mix all the egg filling ingredients. Cover the toasted onions, asparagus and mushrooms with egg filling.</p> <p>Cook on VEGETABLES mode for 25 min. Pull the edges of the parchment and carefully remove the frittata and transfer the finished dish to a plate.</p>	

KHOLODETS	Kholodets from meat, poultry, etc.	<p>Meat Terrine for 10 Servings: 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</p> <p>Preparation: Place all ingredients in a bowl whole and cook on KHOLODETS 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.</p> <p>Cooking time - 9 hours.</p>	Do not exceed the maximum bowl volume mark.
PLOV	Plov, paella, risotto, etc.	<p>Plov with lamb for 12 servings: 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.</p> <p>Preparation: 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.</p> <p>Cooking time - 30 minutes.</p>	
HEATING	Heating mode for the finished dish	Use this mode to reheat ready meals.	
BOILING	Compotes, drinks, pasta, sausages, etc.	<p>Dried fruit compote for 15 servings: Compote mixture of dried fruits 1000 g, granulated sugar 1.5 measuring cups., Water up to the MAX level.</p> <p>Preparation: Place dried fruits and granulated sugar in a multicooker bowl. Add water to the maximum mark. Cook in BOILING mode, cooking time - 10 minutes. Cool down the drink after the beep. Let the drink sit a little. Pour the compote with fruits and berries into glasses and serve.</p>	
MEAT/POULTRY	Baked meat (piece), boiled pork, shank, poultry, cooked whole or in pieces (duck, chicken, turkey, quail, hazel grouse, etc.)	<p>Boiled pork for 10 servings: 1.5 kg of meat, 2 tbsp. Mustard, 30 g soy sauce, 1 tsp. Ground chili, 5 cloves of garlic</p> <p>Preparation: 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, pressure 4, 1 hour on each side. If desired, brown the crust in the FRY mode, frying the pork on all sides for 3-5 minutes.</p> <p>Cooking time - 2 hours 30 minutes.</p>	It is recommended to pre-marinate a piece of meat or poultry.

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. 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 to the right up to the mark , Pic. D-1. Carefully remove the cover by sliding it to the left from the holder, Pic. D-2.
2. Detach the inner cover from the retaining clip, Pic. E-3. Carefully remove the silicone O-ring from the inner cover and the silicone insert from the center hole, Pic. E-3. Rinse the inner cover, silicone ring and silicone insert thoroughly in warm soapy water.
3. Dry and reinstall all parts.



Make sure that the inner cover 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. The power cable is not connected to the mains. 2. There is no voltage in the power supply. 	<ol style="list-style-type: none"> 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"> • There may be overpressure inside the device. • Steam pressure relief mechanism is not working properly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press the steam release button . • Gently push the ball of the steam pressure control mechanism down. If the problem persists, call for service.
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorrect proportions of ingredients and water. 2. Too many ingredients have been loaded. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Follow the proportions of the ingredients according to the recipes. Check the quality of the ingredients. Extend the cooking time. 2. Do not fill the bowl above the MAX mark.
Steam or liquid comes out between the cover and the multicooker	<ol style="list-style-type: none"> 1. The O-ring may be installed incorrectly. 2. Too many ingredients/water have been loaded in the bowl. 3. The cover is not closed properly. 	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Do not fill the bowl above the MAX mark. 3. Close the cover as described above.

SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	
Model	MP6010PSD
Power consumption, W	Max 1000
Rated voltage	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Working bowl volume	6 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)	312x370x307
Device weight, kg	4.65

***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.

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 the with 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.



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

RU



Символ опасности

Напоминание пользователю о высокому напряжению.



Символ предупреждения

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



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

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 (УЦЦ) OURSSON AG.



- Для электропитания прибора используйте электросеть 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 держите 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.
- Рекомендуются 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 подогрева 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 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, поставляемое 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. |
| 6 Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| 7 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 Механизм блокировки крышки
- 8 Ручка для переноса
- 9 Съёмный контейнер для конденсата (влагосборник)
- 10 Держатель для ложки
- 11 Разъем для подключения кабеля питания
- 12 Индикатор повышенного давления
- 13 Съёмный клапан с отверстием для сброса пара
- 14 Кнопка сброса давления
- 15 Ручка крышки
- 16 Съёмная внутренняя крышка
- 17 Силиконовое уплотнительное кольцо внутренней крышки

- 18 Датчик давления
- 19 Силиконовая вставка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис. С-1



Стоп/Поддержание тепла: Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы отменить работу программы и перейти в режим ожидания. В режиме ожидания нажмите и удерживайте клавишу в течение 3 секунд для включения функции поддержания тепла.



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



Время/Температура приготовления. После выбора программы приготовления нажмите клавишу, чтобы изменить время/температуру приготовления. Данная функция доступна не для всех программ.



используйте клавиши для выбора программы приготовления, установки времени и температуры приготовления.



Старт. Нажмите и удерживайте клавишу в течение 3 секунд, чтобы запустить программу приготовления. Удержание предусмотрено во избежание случайного нажатия клавиши.



Меню. Нажмите клавишу, чтобы выбрать необходимую программу приготовления.



Часы/минуты/звук клавиш. Используйте клавишу для корректировки часов или минут. Нажмите клавишу один раз, чтобы установить необходимое количество часов; нажмите клавишу еще раз, чтобы установить минуты. Нажмите и удерживайте клавишу в течение 3 секунд, чтобы отключить/включить звук нажатия клавиш.

Дисплей, Рис. С-1



индикация звука нажатия клавиш



индикация включения таймера отложенного старта



индикация работы программы приготовления



индикация времени приготовления



индикация температуры приготовления




индикация функции поддержания тепла




индикация выбранной программы приготовления

РЕЖИМЫ

С помощью клавиши  вы можете выбрать одну из программ приготовления: РИС/КРУПА, ЙОГУРТ, ВЫПЕЧКА, ТОМЛЕНИЕ, ЖАРИТЬ, СУП, КАША, МОЙ ВЫБОР, НА ПАРУ, ТУШЕНИЕ, ОВОЩИ, ХОЛОДЕЦ, ПЛОВ, РАЗОГРЕВ, ВАРИТЬ, МЯСО/ПТИЦА.

Перед первым использованием протрите корпус прибора и внутренние части сухой и мягкой тканью. Чашу для приготовления, мерный стакан 3, ложку для перемешивания 2, подставку для приготовления на пару 5 и все съемные 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 направо 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.

- Удостоверьтесь, что чаша установлена правильно и имеет хороший контакт с нагревательным элементом. Для этого осторожно поверните чашу, Рис. D-3



Не наполняйте чашу для приготовления выше отметки MAX, а также меньше отметки MIN, Рис. D-4.

- Не доставайте чашу из мультиварки во время работы.
3. Плотно закройте крышку и поверните ручку до отметки . Убедитесь, что крышка зафиксирована полностью, а клапан для сброса пара установлен и не заблокирован.









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


4. Подключите прибор к сети электропитания. Раздается звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режиме ожидания.
5. С помощью клавиши , а также клавиш  , выберите необходимую программу приготовления. Выбранная программа будет мигать. 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 клавиш   установите необходимое время отсрочки. При необходимости воспользуйтесь клавишей , чтобы установить часы и минуты.






Не используйте функцию ТАЙМЕР, если в состав рецепта входят скоропортящиеся продукты.

7. Вы можете изменить время приготовления, а также температуру, если это предусмотрено в выбранной программе. Для изменения времени приготовления нажмите клавишу

 один раз, и с помощью клавиш   установите необходимое время. Для изменения температуры приготовления нажмите клавишу  второй раз, и с помощью клавиш   установите необходимую температуру.



8. Нажмите и удерживайте клавишу  в течение 3 секунд для запуска программы приготовления. Удержание предусмотрено во избежание случайного нажатия клавиши в виду чувствительной панели управления.

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 и удерживать клавишу  в течение 3 секунд. Прибор перейдет в режим ожидания. Крышка может быть заблокирована, если давление в приборе не сброшено. Нажмите кнопку  для сброса давления.
- 9. По истечении времени приготовления мультиварка начнет автоматически сбрасывать давление пара (для режимов приготовления с давлением). Вы можете сбросить давление пара вручную, нажав кнопку .





Соблюдайте меры предосторожности во избежание ожога горячим паром.

10. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режим подогрева. Для отключения режима нажмите и удерживайте 3 секунды клавишу .
11. Аккуратно откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки направо 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.

Режим поддержания тепла.

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Режим поддержания тепла можно включить вручную, в режиме ожидания нажав и удерживая в течение 3 секунд 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, ОВОЩИ.

Использование подставки для приготовления на пару.

Для приготовления продуктов на пару можно использовать дополнительную подставку.

1. Откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки направо до отметки .
2. Налейте в чашу воду, согласно рецепту.

3. Установите подставку внутрь чаши для приготовления.
4. Разместите необходимые ингредиенты на подставке.
5. Закройте крышку, повернув ручку до отметки .
6. Выберите необходимую программу и запустите ее, удерживая клавишу  в течение 3 секунд.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Время приготовления по умолчанию	Регулировка времени приготовления	Установка таймера	Приготовление под давлением	Примерный температурный режим
РИС/КРУПА	15 мин	5-25 мин	1-24 ч	+	115°C
ЙОГУРТ	8 ч	6-10 ч	-	-	38-40°C
ВЫПЕЧКА	45 мин	45-90 мин	1-24 ч	-	140°C (можно регулировать 130-160°C)
ТОМЛЕНИЕ	4 ч	1-8 ч	1-24 ч	-	От 65°до 95°C
ЖАРИТЬ	15 мин	5 – 60 мин	-	-	160°C
СУП	30 мин	10 – 60 мин	1-24 ч	-	100°C
КАША	10 мин	10 – 40 мин	1 – 24 ч	-	90°C-98°C
МОЙ ВЫБОР	40 мин	5 – 120 мин	1 – 24 ч	-	40-160°C
НА ПАРУ	15 мин	5 – 120 мин	1 – 24 ч	+	115°C
ТУШЕНИЕ	30 мин	20 – 120 мин	1 – 24 ч	+	115°C
ОВОЩИ	10 мин	5 – 25 мин	1 – 24 ч	+	115°C
ХОЛОДЕЦ	30 мин	30 – 180 мин	1 – 24 ч	+	115°C
ПЛОВ	20 мин	15 – 40 мин	1 – 24 ч	+	115°C
РАЗОГРЕВ	2 мин	2 – 15 мин	1 – 24 ч	-	104°C
ВАРИТЬ	10 мин	10 – 60 мин	1 – 24 ч	+	115°C
МЯСО/ПТИЦА	25 мин	20 – 60 мин	1 – 24 ч	+	130°C-140°C

НАЗНАЧЕНИЯ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Назначение	Пример рецепта	Примечание
РИС/КРУПА	Рассыпчатые каши, рис отварной для суши и роллов.	Бурый рассыпчатый рис: 1 мерный ст. бурого риса; 2 мерных ст. воды; пряности, соль, сливочное или растительное масло по вкусу. Приготовление: Переберите и промойте рис. Залейте водой и оставьте на 10-12 ч. В мультиварку залейте воду и положите рис. Установите режим РИС/КРУПА и время 20 минут. По окончании приготовления оставьте в режиме «Подогрев» на 10 минут. Время приготовления – 20 минут.	Подходит для круглозерного и длиннозерного риса, гречки, булгура.
ЙОГУРТ	Кисломолочные продукты (йогурты, кефир, простокваша, ряженка, творог, сметана, мацони и т.д.)	Йогурт натуральный на 5 порций: 1 л молока 3,5% жира, 1 упаковка закваски OURSSON или 125 г свежего йогурта Приготовление: Поместите закрытый крышкой контейнер с молочной смесью (из молока и закваски) в чашу мультиварки. Установите режим ЙОГУРТ. Готовый йогурт охладите. Время приготовления – 8 часов.	Рекомендуется использовать цельное и жирное молоко, из него йогурт получается более нежный.

ВЫПЕЧКА	Пироги, торты, бисквиты, запеканки и т.д.	<p>Бисквит на 8 порций: 2 чашки сахарного песка, 5 яиц, 2 чашки муки, 10 г сливочного масла и 20 г муки для обработки чаши</p> <p>Приготовление: 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>Время приготовления – 1 час 20 минут.</p>	Допускается использование пекарской бумаги для удобства выемки готового блюда.
ТОМЛЕНИЕ	Топлёное/сгущённое молоко, блюда из мяса, овощей и другие блюда медленного приготовления	<p>Буженина: свинина 1,2 кг, оливковое масло 50 мл, чеснок 3-5 зубчиков, молотая паприка, соль и черный перец по вкусу</p> <p>Приготовление: 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.</p>	
ЖАРИТЬ	Жаркое из мяса, птицы, овощей, жареного картофеля, оладьи, отбивные, котлеты, бифштексы, овощные заправки для подливок и супов и т.д.	<p>Жаркое из индейки с овощами на 4 порции: 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</p> <p>Приготовление: Поместите в чашу оливковое масло, добавьте все ингредиенты, порезанные крупно. Готовьте в программе ЖАРКОЕ, периодически помешивая, в течение 25-30 минут.</p> <p>Время приготовления – 45 минут.</p>	Готовьте с открытой крышкой, Периодически помешивайте.
СУП	Бульоны, заправочные супы и т.д.	<p>Куриный бульон на 10 порций: 1 кг курицы (цыпленка бройлерного) 20 г соли, 2 лавровых листика, 150 г репчатого лука (1 шт.), 1 пучок петрушки, вода – до максимальной отметки</p> <p>Приготовление: Поместите в чашу все ингредиенты для бульона. Готовьте в программе СУП, давление – 2, время – 25 минут. Достаньте луковичку и петрушку. Отделите куриное мясо от костей и подайте вместе с бульоном.</p> <p>Время приготовления – 45 минут.</p>	
КАША	Молочные каши: пшённная, рисовая, овсяная и т.п.	<p>Овсяная каша с черносливом: 1 ст. хлопьев овсяных, 2 ст. молока, 1 ст. воды, 100г чернослива, 1 ч.л. сахарного песка, щепотка соли, 3 ст.л. сливочного масла</p> <p>Приготовление: 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.</p> <p>Время приготовления – 40 минут.</p>	Меняя количество жидкости и крупы можно менять вязкость каши.

МОЙ ВЫБОР	При использовании данной программы вы можете готовить по собственному рецепту, устанавливая время и температуру самостоятельно.		
НА ПАРУ	Различные блюда на пару	<p>Курица на пару (целиком) на 4 порции: 1,25 кг курицы (цыплёнок бройлер), соль и перец (по желанию), 5 шт. перцев горошком, 1 лавровый листик, 2 чашки воды</p> <p>Приготовление: Поместите в чашу, воду, перец горошком, лавровый листик, установите пароварку, положите на неё курицу целиком, предварительно натёртую её солью и перцем. Готовьте в программе ПАРОВАРКА, 40 минут, давление – 4. Время приготовления – 50 минут.</p>	Используйте подставку для приготовления на пару. Расчет воды для приготовления на пару: приблизительно на каждые 10-15 минут приготовления – 1 мерный стакан воды.
ТУШЕНИЕ	Рагу из овощей (с добавлением мяса/птицы или без), тушёные мясо/птица, фаршированные овощи (перцы/ томаты/ баклажаны/цукини/ капустные листья), тефтели и т.д.	<p>Рагу из говядины с картофелем на 4 порции: 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»</p> <p>Приготовление: Обжарьте кусочки говядины с мелко нарезанным луком на оливковом масле в программе ЖАРКОЕ. Добавьте в чашу крупно порезанные остальные ингредиенты. Готовьте в программе ТУШИТЬ 1 час. Время приготовления – 1 час 30 минут.</p>	
ОВОЩИ	Различные овощи	<p>Фриттата с луком-пореем и спаржей на 12 порций: лук-порей 300 г, спаржа 300 г, шампиньоны свежие 150 г, масло сливочное 50г, соль 3г; Для яичной заливки: яйца куриные 12 шт., сыр полутвердый 200 г, специи, соль 5 г.</p> <p>Приготовление: Нарежьте лук-порей кружочками толщиной 1 см, каждую веточку спаржи разрежьте на 4 части. Срежьте ножки у шампиньонов, используйте только шляпки. Поместите в чашу мультиварки сливочное масло, добавьте лук, спаржу и грибы, посолите. Выберите режим ЖАРИТЬ, установив время 5 мин. После сигнала переложите поджаренные ингредиенты в глубокую миску. Отрежьте лист пергаменты размером ~35x40 мм. Поместите пергамент в чашу мультиварки. Выложите на пергамент поджаренные ингредиенты. Смешайте миксером все ингредиенты для яичной заливки. Покройте поджаренные лук, спаржу и шампиньоны яичной заливкой. Готовьте в режиме ОВОЩИ 25 мин. Потяните за края пергаменты и аккуратно достаньте фриттату и переложите готовое блюдо на тарелку.</p>	
ХОЛОДЕЦ	Холодец из мяса, птицы, заливное и т.п.	<p>Террин из мяса на 10 порций: 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</p> <p>Приготовление: Поместите все ингредиенты в чашу целиком и готовьте в режиме ХОЛОДЕЦ – 8 часов. Отделите мясо от костей, мелко нарежьте 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. Время приготовления – 9 часов.</p>	Не превышайте максимальную отметку объёма чаши.

ПЛОВ	Плов, паэлья, ризотто и т.п.	Плов с бараниной на 12 порций: 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. Приготовление: 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. После звукового сигнала перемешайте плов. Разложите плов по тарелкам и подавайте к столу. Время приготовления – 30 минут	
РАЗОГРЕВ	Режим разогрева готового блюда	Используйте данный режим для подогрева готовых блюд.	
ВАРИТЬ	Компоты, напитки, макароны, сосиски и т.д.	Компот из сухофруктов на 15 порций: Компотная смесь из сухофруктов 1000 г, сахарный песок 1,5 мерных ст., вода до отметки MAX. Приготовление: Поместите в чашу мультivarки сухофрукты и сахар-песок. Добавьте воду до максимальной отметки. Готовьте в режиме ВАРИТЬ, время приготовления - 10 минут. После сигнала остудите напиток. Дайте напитку немного настояться. Разлейте компот с фруктами и ягодами по бокалам и подавайте к столу.	
МЯСО/ПТИЦА	Запечённое мясо (куском), буженина, рулька, птица, приготовленная целиком или кусочками (утка, курица, индейка, перепела, рябчики и т.д.)	Буженина на 10 порций: 1,5 кг мяса, 2 ст.л. горчицы, 30 г соевого соуса, 1 ч.л. молотого перца чили, 5 зубчиков чеснока Приготовление: Проколите ножом кусок мяса несколько раз, натрите его соевым соусом, перцем, толчёным чесноком, горчицей и поместите его в чашу. Готовьте в режиме МЯСО, давление – 4, по 1 часу с каждой стороны. По желанию подрумяньте корочку в программе ЖАРКОЕ, обжаривая буженину со всех сторон по 3-5 минут Время приготовления – 2 часа 30 минут.	Кусок мяса, птицы рекомендуется предварительно замариновать.

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 пенищихся 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 мультivarки, 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. E-2.

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

Очистка крышки прибора, Рис. E-3.

1. Откройте крышку мультиварки, повернув ручку крышки направо до отметки , Рис. D-1. Аккуратно снимите крышку, сдвинув ее влево с крепления, Рис. D-2.

2. Отсоедините внутреннюю крышку от фиксатора крепления, Рис. E-3. Аккуратно снимите силиконовое уплотнительное кольцо с внутренней крышки и силиконовую вставку из центрального отверстия, Рис. E-3. Тщательность промойте внутреннюю крышку, силиконовое кольцо и вставку в теплой мыльной воде.

3. Высушите и установите все детали на прежнее место.



Убедитесь, что внутренняя крышка установлена 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кабель электропитания не подключен к сети. 2. Отсутствует напряжение в сети электропитания. 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • Внутри прибора возможно наличие повышенного давления. • Механизм сброса давления пара работает неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите на кнопку сброса пара . • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не соблюдены пропорции ингредиентов и воды. 2. Загружено слишком большое количество ингредиентов. 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Возможно, уплотнительное кольцо установлено неправильно. 2. Загружено слишком большое количество ингредиентов/воды в чаше. 3. Крышка закрыта неправильно 	<ol style="list-style-type: none"> 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	MP6010PSD
Потребляемая мощность, Вт.	Max 1000
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем рабочей чаши	6 литров
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)	312х370х307
Вес прибора, кг	4.65

*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, 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.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. 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.
2. 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.

3. 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

4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленными, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. 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

1. 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.
2. 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.
3. 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 



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.

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.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (мультиварка/скороварка - MP).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – месяц производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.

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

OURSSON AG
Сделано в КНР



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



www.oursson.com