

oursson<sup>®</sup>



bon appétit

Руководство по эксплуатации  
с гарантийным талоном

INSTRUCTION MANUAL  
& warranty card



High Pressure  
Control



Мультиварка высокого давления  
HIGH PRESSURE MULTICOOKER  
MP5015PSD





Поздравляем с приобретением новой мультиварки!  
Congratulations on purchasing your new multicooker!

## Краткое руководство

Перед использованием устройства ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и инструкцией по безопасности.

### 4 Глава 1: Введение

- 4 Инструкция по безопасности
- 7 Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 10 Назначение
- 10 Полезные советы
- 12 Безопасность в использовании
- 14 Специальные возможности
- 16 Особенности
- 17 Внешние элементы конструкции
- 17 Комплектация
- 18 Внутренние элементы конструкции
- 19 Устройство крышки и блока регулятора давления
- 20 Последовательность сборки блока регулятора давления
- 21 Разборка/сборка устройства контроля избыточного давления
- 22 Описание панели управления
- 23 Описание информационного LCD-дисплея

### 24 Глава 2: Основные операции

- 24 Применение давления при приготовлении блюд
- 24 Последовательность действий при приготовлении
- 26 Выбор программ приготовления
- 28 Изменение температуры подогрева
- 29 Режим «РАЗОГРЕВ»
- 30 Режим отложенного старта
- 34 Назначение программ приготовления
- 36 Описание программ приготовления и режимов

### 38 Глава 3: Возможные проблемы и способы их решения

### 42 Глава 4: Прочее

- 42 Технические характеристики
- 42 Чистка и уход
- 46 Сервисное обслуживание

**Brief guide**

Please read and familiarize yourself with all safety instructions and instruction manual before using the unit.

**4 Chapter 1: Introduction**

- 4 Safety instructions
- 7 Assembly instructions. Cleaning, care and storage instructions
- 10 Recommended use
- 10 Useful tips
- 12 Safe work instructions
- 14 Special features
- 16 Features
- 17 Parts of the external structure
- 17 Product set
- 18 Parts of the internal structure
- 19 Lid parts and parts of the pressure controller
- 20 Pressure limiting valve assembly instructions
- 21 Pressure controller assembly instructions
- 22 Description of control panel
- 23 Description of LCD display

**24 Chapter 2: Basic Operations**

- 24 Pressure cooking
- 24 Cooking steps
- 26 Selecting cooking programs
- 28 Changing the preheating temperature
- 29 «Warming up» mode
- 30 «Delayed start» mode
- 35 Using cooking programs
- 37 Description of cooking programs and modes

**40 Chapter 3: Troubleshooting****42 Chapter 4: Other**

- 42 Specifications
- 43 Cleaning and maintenance
- 46 Servicing

## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Символ опасности**

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

**Danger symbol**

A reminder to user about high voltage.

**Символ предупреждения**

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

**Warning symbol**

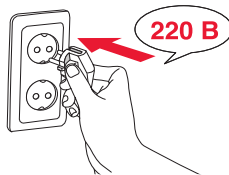
A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Не используйте устройство в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь прибора, обратитесь в Уполномоченный Сервисный Центр (УСЦ) OURSSON AG.
- 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.
- Для электропитания устройства используйте электросеть с надлежащими характеристиками.

**WARNINGS:**

- Use the device according to the following operation guide.
- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.
- Only use tools included in the product set.
- To protect against risk of electrical shock keep your device away from water and areas with high humidity. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.
- 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 to repair products under the trademark OURSSON.
  - For power supply use a power grid with proper characteristics.
  - Do not expose the device to direct sunlight, extreme temperatures and humidity. Avoid sudden changes in temperature and humidity.

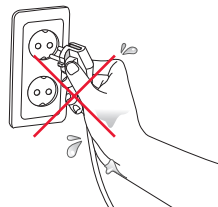
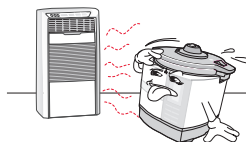
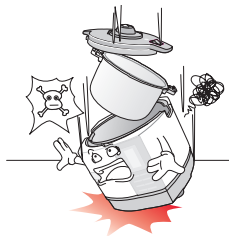


## ВВЕДЕНИЕ

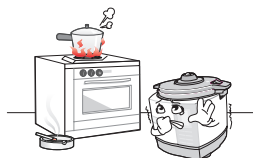
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей, низких и высоких температур и повышенной влажности. Избегайте резких перепадов температуры и влажности.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1–2 часа, не включая.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Не поднимайте и не перемещайте мультиварку по время работы.
- Не устанавливайте на устройство посторонние предметы.
- Оберегайте прибор от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- **Помните: дисплей устройства хрупок и может быть поврежден даже незначительным усилием.**
- Не используйте при чистке мультиварки абразивные материалы и агрессивные органические соединения (алкоголь, бензин и т. д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте прибор в местах, где нормальное охлаждение устройства во время работы невозможно.
- **Регулярно проверяйте контроллеры и блок регулятора давления, предназначенные для выхода пара, чтобы убедиться, что они не заблокированы.**
- Для подключения мультиварки к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

## INTRODUCTION

- 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.
- Install the device on a stable surface.
  - Do not lift or move the device while it's working.
  - Do not place any foreign objects on the device.
  - Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.
  - **Remember: the display is fragile and can be easily damaged.**
  - Do not use abrasive cleaning materials, organic cleaning products (alcohol, gasoline etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.
  - Do not cover the ventilation holes and do not install the device in areas where it can't be properly cooled.
  - **Check regularly the pressure limiting valve and the pressure controller to make sure they are not blocked.**
  - Connect the multicooker's power supply cord to a polarized outlet only.
  - In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into water.



## ВВЕДЕНИЕ



RUS

- Не оставляйте детей без присмотра у работающей мультиварки.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте мультиварку при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться изделием только под наблюдением

**ВНИМАНИЕ!** При первом включении возможно появление легкого характерного запаха гари, который может выделяться при первом нагреве внутренних деталей нагревательного элемента мультиварки. При дальнейшем использовании данный запах не появляется.

## INTRODUCTION

ENG

- Children must be supervised when the device is on.
- Do not let children play with the device.
- Always make sure the device is disconnected before cleaning.
- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.
- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.
- Do not use the device with a damaged cord. Do not use the device if it functions improperly or if it was exposed to any mechanical influences.
- 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.
- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.

**Warning!** A burning smell may appear when you first turn on the multicooker. It can be released during the first heat of the internal heating elements. During further use this smell no longer appears.

## ВВЕДЕНИЕ

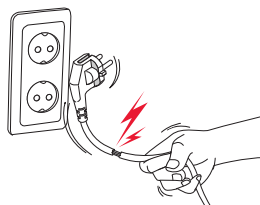
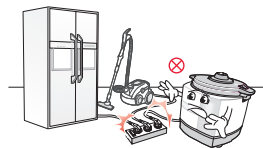
человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора.

- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не подключайте мультиварку к сети, перегруженной другими электроприборами, – это может привести к тому, что изделие не будет функционировать должным образом.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Настоящее изделие предназначено только для применения в быту.
- При отключении прибора от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Используйте изделие по прямому назначению.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

- Перед применением устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. После прочтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями объектов, которые могут отличаться от их реального внешнего вида.

## INTRODUCTION



- Do not connect the multicooker to a grid, which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.
- Do not use the device outdoors.
- This product is only intended for household use.
- When disconnecting the device, hold the power plug, not the cord, as this may damage the wires and cause a short circuit.
- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS. CLEANING, CARE AND STORAGE INSTRUCTIONS

- 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.
- Never use the multicooker to prepare flammable products.

## ВВЕДЕНИЕ

RUS



- Никогда не используйте мультиварку для приготовления легко воспламеняющихся продуктов.
- Данное изделие не предназначено для отопления, применения в промышленных или лабораторных целях.
- Осторожно распакуйте мультиварку и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части камеры чистой влажной салфеткой для удаления пыли. Не используйте для этих целей абразивные и органические моющие средства и жесткие мочалки.
- В случае возникновения дыма из мультиварки отключите ее из розетки и не открывайте крышку мультиварки, не давая огню распространиться.
- Не используйте мультиварку для хранения продуктов питания.
- Не применяйте изделие в качестве таймера времени.
- Наливайте воду только в емкость для приготовления, а не в сам прибор.
- Данное изделие должно быть обязательно заземлено. В случае возникновения короткого замыкания электрической сети заземление снижает риск поражения электрическим током.
- **На протяжении всего процесса приготовления происходит автоматический сброс пара через блок регулятора давления.**
- Если шнур питания мультиварки поврежден, он должен быть заменен специалистом из Уполномоченного Сервисного Центра (УСЦ) OURSSON AG во избежание опасности.

## INTRODUCTION

ENG



- Unpack the multicooker carefully and remove all the packing. To clean the housing and the inner pot simply wipe it with a clean damp cloth. Do not use abrasive cleaning materials, organic cleaning products and hard sponges.
- If there is smoke from your multicooker, unplug it from the outlet and do not open the lid to prevent possible fire from spreading.
- Do not use the multicooker for keeping products.
- Do not use the device as a timer.
- Put water only in the cooking pot, not into the device itself.
- The device must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- **During the whole cooking process, the steam is automatically reset through the pressure controller.**
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center ( ASC ) OURSSON AG to avoid danger.
- Do not keep the device in the cupboard while it works.
- To avoid burns, do not touch metal parts of the device before they cool down completely.
- Use only the accessory attachments, which are included in the product set.
- **To avoid burns, protect your face and hands from the steam coming out from the pressure controller.**

- Мультиварка не должна находиться в шкафу во время работы.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к металлическим деталям изделия незащищенными руками до тех пор, пока детали прибора полностью не остынут.
- Используйте только приспособления, которые входят в комплектацию прибора.
- **Берегите лицо и руки от пара, выходящего из блока регулятора давления, во избежание получения ожогов.**
- Емкость для приготовления должна соприкасаться с нагревательной пластиной. Убедитесь, что нагревательная пластина и дно емкости чистые и сухие. Не заменяйте емкость для приготовления другими контейнерами.
- **Не используйте емкость для приготовления для подогрева еды на газовых, электрических плитах и печах.**
- Не открывайте крышку мультиварки во время работы и не накрывайте ее посторонними предметами.
- Чтобы уменьшить выделение пара в процессе приготовления, установите давление на 1.
- **Предварительный разогрев мультиварки с пустой емкостью для приготовления должен проводиться только с закрытой крышкой и не дольше 10 минут.**
- Не используйте металлические предметы для перемешивания продуктов в емкости для приготовления мультиварки, так как это может повредить ее.
- Перед чисткой изделия отключите его от электрической сети. Чистить мультиварку необходимо при условии полного остывания всех ее деталей. Храните мультиварку с закрытой крышкой.
- Двухуровневую пароварку с решеткой для приготовления на пару устанавливайте в емкость для приготовления. При

- The cooking pot should touch the heating plate. Make sure the heating plate and the bottom of the pot are clean and dry. Do not replace the cooking pot with any other containers.
- **Do not use the cooking pot to prepare food on gas, electric stoves and ovens.**
- Do not open the lid during the cooking process and do not cover it with foreign objects.
- To reduce the emission of steam during the cooking process, set the pressure at 1.
- **Preheat the multicooker with an empty cooking pot only with a closed lid and no longer than 10 minutes.**
- Do not use metal utensils to stir the objects in the cooking pot, as this may cause damage to your multicooker.
- Unplug from outlet before cleaning the device. All the parts must be cooled down before cleaning. Store unit with closed lid.
- For steaming, place a two-tier steamer with a grill inside the cooking pot. When calculating the required amount of water, consider the desired pressure level. The higher the pressure level, the less water is required, as it will not evaporate.
- This multicooker is intended for baking, boiling, frying and steaming products.

## НАЗНАЧЕНИЕ

расчете необходимого количества воды учитывайте нужный уровень давления. Чем выше используемый уровень давления, тем меньше воды потребуется, так как она не будет выпариваться.

- Данная мультиварка предназначена для запекания, отваривания, жарки и приготовления на пару пищевых продуктов.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Антипригарное покрытие емкости для приготовления может изменить цвет под воздействием влаги и пара, однако это не сказывается на его свойствах.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- После загрузки ингредиентов в емкость для приготовления отодвиньте мультиварку от края стола во избежание падения во время процесса приготовления.
- При несоблюдении рекомендуемых норм закладки продуктов процесс приготовления может быть нарушен. Также это может привести к поломке механизма мультиварки.
- Для предотвращения перегрева изделия, оно не должно размещаться ближе чем в 10 см от стены.
- По окончании процесса приготовления нажмите клавишу **СТОП/ОТМЕНА** для отключения режима «ПОДОГРЕВ», отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть. После чего удалите все загрязнения с помощью влажной губки или салфетки.
- Данная мультиварка предназначена для запекания, отваривания, жарки и приготовления на пару пищевых продуктов.

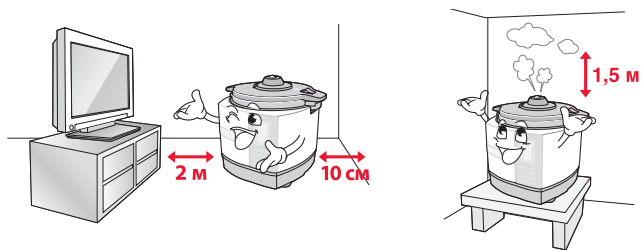
## RECOMMENDED USE

**NOTE!** The non-stick coating of the cooking pot may change its color due to humidity and steam, but that does not affect its properties.

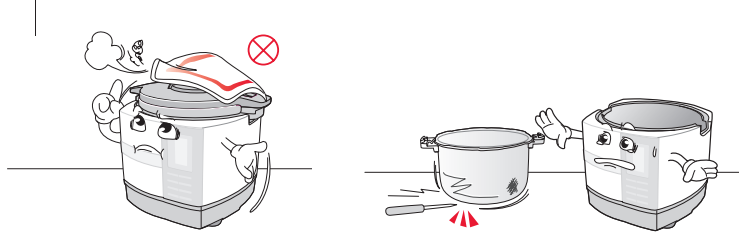
## USEFUL TIPS

- After placing all the products in the cooking pot, move the multicooker away from the edge of the table to prevent it from falling during the cooking process.
- Follow the instructions for placing products. Otherwise, the cooking process can be broken and your multicooker may be damaged.
- Place your multicooker at least 10 cm away from wall to prevent it from overheating.
- When the cooking process is finished, press the **“STOP/CANCEL”** button to turn off the “Warming up” mode. Disconnect the device from the outlet and let it cool down completely. After that, remove any dirt with a damp sponge or cloth.
- This multicooker is intended for baking, boiling, frying and steaming products.

- При случайном нажатии клавиши на панели управления процесс работы изделия может быть нарушен.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от мебели, так как в процессе приготовления воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.
- Емкость для приготовления вынимается из мультиварки только за ручки и строго вверх, не поворачивайте и не трясите ее. Если по каким-то причинам емкость для приготовления была повреждена, работа температурных датчиков может быть нарушена.
- **Не накрывайте изделие во время работы полотенцами или салфетками – это будет препятствовать выходу пара и приведет к повреждению мультиварки.**
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей емкостью для приготовления.
- **Не превышайте рекомендуемые нормы закладки продуктов.**
- Соблюдайте осторожность при обращении с емкостью для приготовления.



- The working process of the device may be broken if you accidentally press any button on the control panel.
- Do not place the device in close proximity to the furniture, as the impact of the steam released during cooking process can cause color change or deformation of objects.
- Remove the cooking pot from the multicooker by lifting it using handles. Do not turn or shake the cooking pot. If for some reason the cooking pot is damaged, temperature sensors may function improperly.
- **Do not cover the device with towels or napkins, as this will prevent the release of steam and will cause damage to your multicooker.**
- Always use oven mitts when working with a hot cooking pot.
- Use the cooking pot carefully.



## БЕЗОПАСНОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

1	Защита от открытия крышки при приготовлении под давлением	Когда давление пара достигает определенного уровня, система защиты прибора блокирует крышку.
2	Контроль закрытия крышки	Если крышка не закрыта полностью, давление под крышкой не образуется.
3	Трехступенчатый регулятор уровня давления	Давление поддерживается на установленном уровне, избыточное давление снимается.
4	Наглядный поплавко-индикатор давления	Когда поплавок-индикатор поднимается, это указывает на то, что прибор находится под давлением.
5	Двойная защита от избыточного давления	Если во время приготовления пищи давление слишком поднимается, избыточное давление снимается выпуском пара.
6	Защита от открытия крышки при приготовлении	Если попытаться открыть крышку, нажав клавишу блокиратора, когда прибор находится под давлением, внутреннее давление автоматически снимается.
7	Отключение при перегреве	Если во время работы прибор перегревается, приготовление пищи автоматически прекращается.
8	Дополнительная защита от перегрева	Если перегрев во время приготовления пищи все же усилится, перегорит специальный предохранитель и отключится питание.
9	Автоматический датчик температуры	Управляет процессом нагрева, контролируя текущую температуру.
10	Сигнал предотвращения перегрева	Для предотвращения пожара при обнаружении перегрева раздается сигнал тревоги.
11	Контроллер давления NUT	Обеспечивает дополнительный контроль для повышения безопасности.
12	Безопасная крышка блока регулятора давления	Выпуск пара высокого давления стал более безопасным благодаря удобной конструкции крышки блока регулятора давления.
13	Детектор наличия емкости для приготовления	Если емкость не вставлена в корпус, функции прибора будут недоступны. Индикация на дисплее и звуковой сигнал подскажут о проблеме.

## SAFE WORK INSTRUCTIONS

1	Protection from lid opening during the pressure cooking	When the steam pressure reaches a certain level, the protection system of the device blocks the lid.
2	Lid closing control	If the lid is not closed properly, there will be no pressure under it.
3	Three-stage pressure controller	Pressure is kept at a set level, the excess pressure is removed.
4	Demonstrative float-indicator of pressure	When the float-indicator rises, it shows that the device is under pressure.
5	Double protection from excess pressure	If the pressure gets too high during the cooking process, excess pressure will be removed releasing the steam.
6	Protection from lid opening during cooking process	If you try to open the lid by pressing the blocking button when the device is under pressure, the internal pressure is automatically removed.
7	Overheating auto shutdown	If the device gets overheated, the cooking process finishes automatically.
8	Additional protection from overheating	If overheating continues, a special protective fuse will burn and the device will shut down.
9	Automatic temperature sensor	Controls the heating process and the current temperature.
10	Signal to prevent overheating	When the device gets overheated, an alarm is triggered to prevent possible fire.
11	Pressure controller NUT	Provides additional control for improved safety.
12	Safe lid of pressure controller	The release of high-pressure steam has become safer due to a comfortable design of the lid of pressure controller.
13	Cooking pot presence detector	If the cooking pot is not installed in the housing, you will not be able to use the functions of your device. The display and an alert will notify you about the problem.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Возможности	Описание
Широчайший выбор возможностей приготовления блюд	Все популярные методы готовки и возможность приготовления конкретных типов блюд.
Дружелюбный интерфейс	Понятная индикация, удобные подсказки, функциональные клавиши.
Удобный контроль процесса приготовления	На дисплее отображаются и режим, и оставшееся время, и текущая температура.
Разогрев	Быстрый и удобный разогрев различных блюд.
Режим отложенного старта	Вы можете установить время окончания приготовления блюда от 1 часа до 8 часов 50 минут.
Приготовление под давлением	Три возможных уровня давления. Возможность изменения или добавления давления в любой момент и в любой программе.
Приготовление блюд на пару	Благодаря специальной двухуровневой пароварке с решеткой возможно быстрое приготовление блюд на пару под давлением.
Функция сохранения блюда теплым	Мультиварка может сохранять приготовленные блюда теплыми до 12 часов в программах <b>ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, КАША, НАПИТКИ</b> . Готовое блюдо автоматически сохраняется горячим до 12 часов после завершения процесса приготовления, если его не извлекли из мультиварки после подачи звукового сигнала о готовности и/или не выключили программу, нажав клавишу <b>СТОП/ОТМЕНА</b> .
Аксессуары	Наличие большого числа удобных мерных ложек, стаканов и двухуровневой пароварки.
Удобное меню	Левая сторона – методы приготовления, правая – определенные виды блюд.
DYKING Anti-Steam покрытие	Уникальная технология покрытия DYKING разработана специально для приготовления пищи под высоким давлением с применением пара.

## SPECIAL FEATURES

Features	Description
Wide range of cooking possibilities	All the popular cooking methods and the possibility to prepare particular dishes.
User-friendly interface	Simple visual indicators, handy hints, function keys.
Easy control of the cooking process	The display shows the cooking program, the remaining time and the current temperature.
Warming up	Warms up various dishes fast and easily.
«Delayed start» mode	You can set the cooking time from 1 hour to 8 hours 50 minutes.
Pressure cooking	Three possible pressure levels. The possibility of changing or adding pressure at any moment and in any cooking program.
Steaming	You can prepare dishes fast and easily using steaming due to a special two-tier steamer with grill.
Function that keeps the dish warm	The multicooker can keep dishes warm up to 12 hours. Available for four programs: <b>BOIL, FRY, PORRIDGE,</b> and <b>DRINKS</b> .  If the dish is not removed from the multicooker after the sound reminder and/or the device was not turned off, the multicooker will automatically keep the ready dish warm up to 12 hours.
Accessory attachments	A large amount of handy scoops, measuring cups and a two-tier steamer.
Easy-to-use menu	Left side – cooking programs, right side – particular dishes.
DYKING Anti-Steam coating	The unique coating technology DYKING is specially developed for cooking under high pressure using steam.

## ОСОБЕННОСТИ

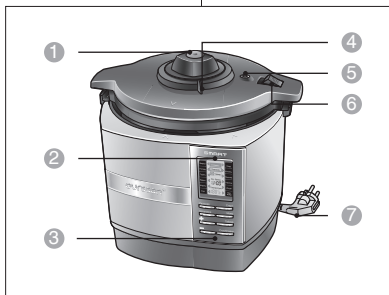
- Электронное управление.
- Информационный LCD-дисплей.
- Звуковой сигнал.
- Автоматические программы приготовления: **ЖАРКОЕ, НА ПАРУ, ТУШИТЬ, ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, СОУС, КАША, КОТЛЕТЫ, ВЫПЕЧКА, НАПИТКИ, ЙОГУРТ.**
- Установка собственных параметров приготовления в программе **ВАШ ВЫБОР.**
- Быстрое приготовление блюд под давлением пара.
- Трехступенчатая регулировка уровня давления пара.
- Автоматический контроль температуры приготовления.
- Емкость для приготовления со сверхстойким антипригарным покрытием DYKING Anti-Steam.
- 13 уровней безопасности использования.
- Максимальный объем готового блюда – 3 л.
- Цвет корпуса:  
MP5015PSD/IV – слоновая кость,  
MP5015PSD/RD – красный,  
MP5015PSD/GA – зеленое яблоко,  
MP5015PSD/OR – оранжевый,  
MP5015PSD/DC – темная вишня.

## FEATURES

- Electronic control.
- LCD Display.
- Audio alert.
- Automatic cooking programs: **ROAST, STEAMING, BRAISE, BOIL, FRY, SAUCE, PORRIDGE, CUTLET, PASTRY, DRINKS, YOGURT.**
- Setting your own parameters in the **YOUR CHOICE** program.
- Fast pressure cooking.
- Three-stage pressure controller.
- Automatic temperature control.
- Cooking pot with nonstick resistant DYKING Anti-Steam coating.
- 13 safety levels.
- The maximum volume of a ready dish – 3 litres.
- Colour:  
MP5015PSD/IV – ivory,  
MP5015PSD/RD – red,  
MP5015PSD/GA – green apple,  
MP5015PSD/OR – orange,  
MP5015PSD/DC – dark cherry.

## ВНЕШНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ

- ❶ Блок регулятора давления.
- ❷ Информационный дисплей.
- ❸ Панель управления.
- ❹ Регулятор уровня давления.
- ❺ Индикатор наличия давления.
- ❻ Клавиша разблокировки крышки.
- ❼ Шнур питания.

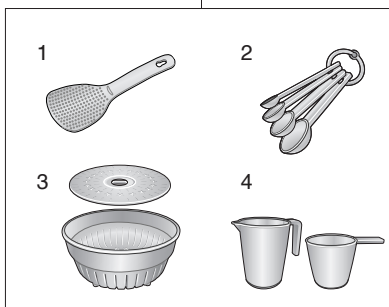


## PARTS OF THE EXTERNAL STRUCTURE

- ❶ Pressure controller.
- ❷ Display.
- ❸ Control panel.
- ❹ Pressure limiting valve.
- ❺ Pressure indicator.
- ❻ Unlock lid key.
- ❼ Power supply cord.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мультиварка..... 1 шт.
- Емкость для приготовления ..... 1 шт.
- Ложка для помешивания (1)..... 1 шт.
- Мерная ложка (2)..... 4 шт.
- Двухуровневая пароварка с решеткой (3) .. 1 шт.
- Мерный стакан (4)..... 2 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном ..... 1 шт.
- Книга рецептов..... 1 шт.



## PRODUCT SET

- Multicooker..... 1 pc.
- Cooking pot..... 1 pc.
- Stirring spoon (1)..... 1 pc.
- Scoop (2) ..... 4 pcs.
- Two-tier steamer with grill (3) ..... 1 pc.
- Measuring cup (4)..... 2 pcs.
- Instruction manual ..... 1 pc.
- Recipe book..... 1 pc.

**ВНИМАНИЕ!** Емкость для приготовления используется только в мультиварке. Не использовать для подогрева блюд на газовых, электрических плитах или в духовках. Двухуровневая пароварка с решеткой может использоваться только в данной мультиварке.

**NOTE!** The cooking pot must be used only in the multicooker. Do not use it on gas, electric stoves or ovens. The two-tier steamer with grill must also be used only in this multicooker.

## ВНУТРЕННИЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ

### 1 Кольцо-уплотнитель

Вынимайте и тщательно промывайте его после каждого использования прибора.

### 2 Емкость для приготовления

### 3 Автоматический датчик температуры

Определяет и регулирует температуру в процессе приготовления и разогрева. Он также определяет наличие в приборе емкости для приготовления.

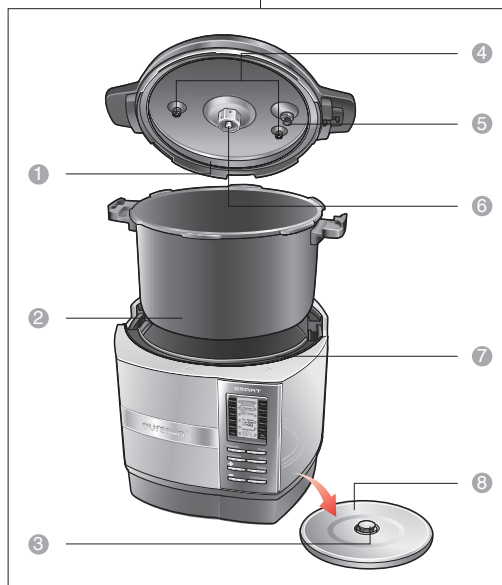
### 4 Система защиты от избыточного давления

### 5 Индикатор давления

### 6 Блок регулятора давления

### 7 Желоб для сбора конденсата

### 8 Нагревательная пластина



## PARTS OF THE INTERNAL STRUCTURE

### 1 O-ring

Remove it and rinse it thoroughly after each use.

### 2 Cooking pot

### 3 Automatic temperature sensor

Sets and controls the temperature during cooking and warming up. It also detects the presence of the cooking pot.

### 4 Protection system from excess pressure

### 5 Pressure indicator

### 6 Pressure controller

### 7 Condensation gutter

### 8 Heating plate

**ВНИМАНИЕ!** Не нажимайте на центральный штифт. Если он застрял внутри резиновой части, снимите контроллер и установите штифт в правильное положение (см. рис. 4, стр. 20) перед использованием прибора. (Если прибор используется с неправильно установленным штифтом, возможен выход пара).

**NOTE!** Do not push the center pin. If it is stuck inside the rubber part, remove the controller and set the pin in the correct position (see Fig. 4, page 20) before using the device. (If the device is used with an improperly installed pin, steam might escape).

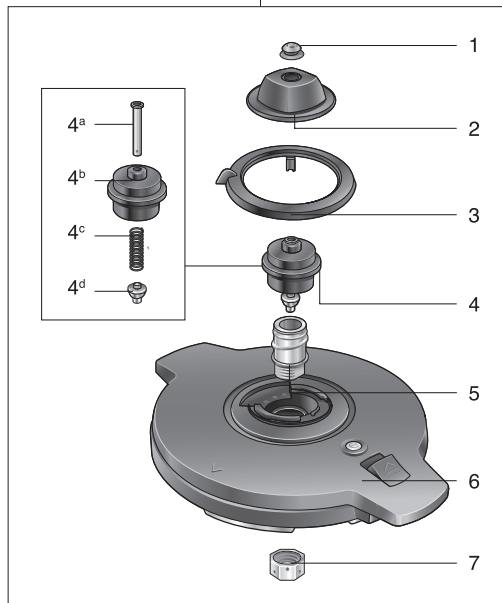
## УСТРОЙСТВО КРЫШКИ И БЛОКА РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ

Крышку и блок регулятора давления следует регулярно разбирать и чистить.

Для правильной сборки сверяйтесь с данным рисунком.

Если будет нарушен порядок сборки или части не будут собраны правильно, это может привести к поломке или несчастному случаю при использовании прибора. Также опасно использовать прибор, если некоторые из комплектующих повреждены. Прекратите использование прибора и обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG, чтобы заменить поврежденные детали. Все части крышки и блок регулятора давления можно мыть водой. Регулярно разбирайте и чистите их.

1. Рассекатель пара.
2. Крышка блока регулятора давления.
3. Регулятор уровня давления.
4. Блок сопла:
  - 4<sup>a</sup> – Сопло; 4<sup>b</sup> – Корпус;
  - 4<sup>c</sup> – Пружина; 4<sup>d</sup> – Гайка.
5. Хомут сопла.
6. Крышка прибора.
7. Гайка.



## LID PARTS AND PARTS OF THE PRESSURE CONTROLLER

The lid and the pressure controller must be regularly disassembled and cleaned. For proper assembly refer to the following image. If parts are not properly assembled, that might lead to a breakdown or an accident while using the device. It is also dangerous to use the device if some of its components are damaged. Stop using the device and contact the authorized service center Oursson AG to replace the damaged parts. All lid parts and parts of the pressure controller can be washed with water. Disassemble and clean them regularly.

1. Steam splitter.
2. Lid of pressure controller.
3. Pressure controller.
4. Nozzle unit:
  - 4<sup>a</sup> – Nozzle; 4<sup>b</sup> – Nozzle body;
  - 4<sup>c</sup> – Coil spring; 4<sup>d</sup> – Hex nut.
5. Nozzle clamp.
6. Lid of pressure controller.
7. Hex nut.

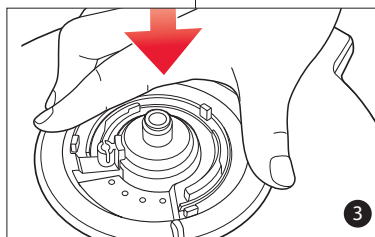
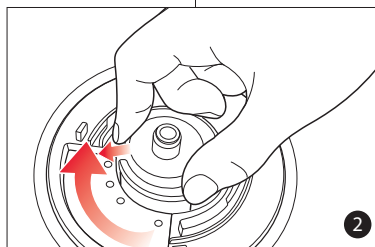
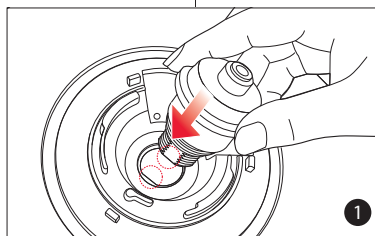
## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СБОРКИ БЛОКА РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ

Сборка должна проводиться в следующем порядке:

1. Поместите хомут сопла в отверстие в крышке и закрутите гайку. Вставьте блок сопла.
2. Поверните и заблокируйте блок сопла. (Поверните блок так, чтобы выемка на нем совместилась с частью, отмеченной на рисунке маленькой стрелкой).
3. Поместите регулятор уровней давления, совмещая его выступающую внутреннюю часть с углублением блока сопла, как на рис. 3. Прижмите его до щелчка.

Закрепите крышку блока регулятора давления, слегка прижимая и поворачивая ее по часовой стрелке до щелчка.

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Не снимайте резиновые кольца-прокладки, приложенные к каждой части, во избежание потери. Их отсутствие может вызвать утечку пара.



## PRESSURE CONTROLLER ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Assembly order:

1. Place the nozzle clamp into the lid hole and fasten the hex nut. Insert the nozzle unit.
2. Turn and lock the nozzle unit. (Turn the unit so that the notch on it aligns with the part marked with small arrows in the figure).
3. Place the pressure controller by combining its protruding inner part with the deepening of the nozzle body, as shown on image 3. Push it in until it clicks.

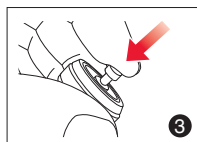
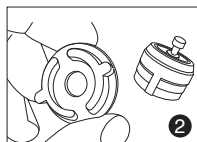
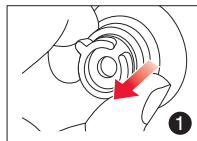
Secure the lid of the pressure controller by pressing it lightly and turning it clockwise until it clicks.

**NOTE!** Do not remove the rubber gaskets attached to each piece. Their absence may cause steam leakage.

## РАЗБОРКА/СБОРКА УСТРОЙСТВА КОНТРОЛЯ ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ

Если контроллер не находится в правильном положении, пар будет выходить из-под края крышки, сильно ее нагревая.

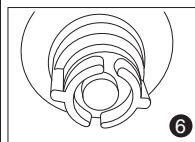
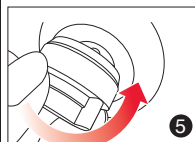
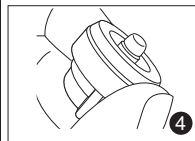
Если контроллер находится в неправильном положении, до использования прибора надо разобрать это устройство, как показано на рисунках, и вставить правильно. Если даже после этого пар будет просачиваться, обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG. Когда прибор используется в течение длительного времени, уплотнительное кольцо и отдельные части контроллера постепенно изнашиваются. Рекомендуется регулярно, каждые 6 месяцев или 1 раз в год, проверять их и заменять по мере необходимости.



1. Чтобы вынуть контроллер, возьмитесь за резиновые части на внутренней стороне крышки и осторожно потяните в направлении, указанном стрелкой.
2. Устройство в его резиновой оболочке извлечено.
3. Нажмите пальцем на выступающий штифт в направлении, указанном стрелкой.
4. Контроллер с утопленным внутрь штифтом.
5. Вставьте контроллер в отверстие в крышке и, поворачивая, плотно установите его.
6. Устройство установлено правильно.

## PRESSURE LIMITING VALVE INSTALLATION INSTRUCTIONS

If the pressure limiting valve is in a wrong position, steam will escape around the edge of the lid and heat the lid. If the pressure limiting valve is in a wrong position, it must be disassembled and reassembled correctly, as shown on the images. If steam escapes after that, you should contact the authorized service center OURSSON AG. When the device is used for a long time, the O-ring and some parts of the pressure controller wear down. It is highly recommended to check them every 6 months or 1 year and replace if necessary.



1. To remove the controller, hold the rubber parts inside the lid and gently pull in the direction shown by arrow.
2. The controller with its rubber sheath is removed.
3. Push the protruding pin in the direction shown by arrow.
4. The pin should be recessed.
5. Place the controller into the lid hole and attach it firmly by rotating it.
6. The device is installed correctly.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

## 1 Информационный LCD-дисплей

## 2 Клавиша РАЗОГРЕВ

При нажатии клавиши происходит разогрев блюд.

## 3 Клавиша УСТАНОВКИ

Каждое нажатие делает доступным какой-либо параметр (он начинает мигать). Это либо минуты, либо часы, либо температура, либо время в режиме отложенного старта.

## 4 Клавиши ПЛЮС и МИНУС

5 Каждое короткое нажатие – увеличение и соответственно уменьшение значения параметра на 1 шаг. Удерживая клавишу нажатой, вы получите непрерывное изменение параметра.  
Значения шагов: для часов – 1 час, для минут – 1 минута, для температуры – 1°C.

## 6 Клавиша СТАРТ

При нажатии происходит старт выбранной программы.

## 7 Клавиша МЕНЮ

При нажатии происходит выбор программы приготовления.

## 8 Клавиша ТАЙМЕР

Включает режим отложенного старта.

## 9 Клавиша СТОП/ОТМЕНА

При нажатии происходит завершение любой программы.

## DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

## 1 LCD Display

## 2 «Warming up» button

Press the button to warm up dishes.

## 3 «Settings» button

Each button tap makes available a parameter (it starts blinking). This is either minutes, or hours, or temperature, or time settings in “Delayed start” mode.

## 4 «PLUS» and «MINUS» button

5 Each short tap increases and decreases the parameter value by 1 for every step. Hold the button for continuous change of parameter.  
Steps: for hours – 1 hour, for minutes – 1 minute, for temperature – 1°C.

## 6 «START» button

Press the button to start the selected program.

## 7 «MENU» button

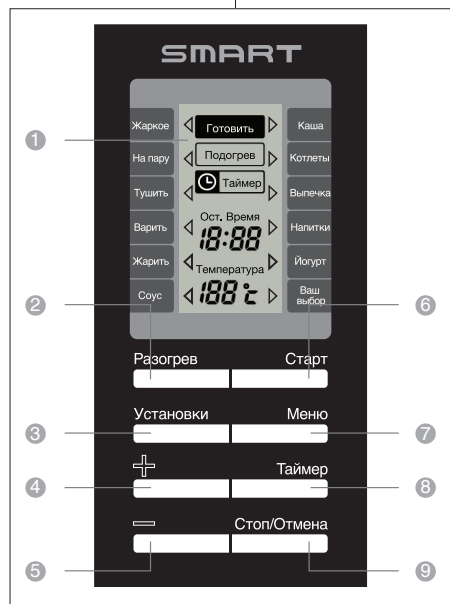
Press the button to select a cooking program.

## 8 «TIMER» button

Turns on the “Delayed start” mode.

## 9 «STOP/CANCEL» button

Press the button to end a program.



ОПИСАНИЕ ИНФОРМАЦИОННОГО LCD-ДИСПЛЕЯ

DESCRIPTION OF LCD DISPLAY

- 1 Индикация программ приготовления
- 2 Индикация процесса приготовления и режима «РАЗОГРЕВ»
- 3 Индикация режима «ПОДОГРЕВ»
- 4 Индикация режима отложенного старта
- 5 Индикация времени:
  - окончания приготовления;
  - отложенного старта;
  - подогрева.
- 6 Индикация температуры приготовления, подогрева
- 7 Состояние дисплея в режиме ожидания



- 1 Indicates cooking programs
- 2 Indicates cooking process and «Warming up» mode
- 3 Indicates «Preheating» mode
- 4 Indicates «Delayed start» mode
- 5 Indicates time:
  - Cooking finish time;
  - Delayed start time;
  - Preheating time.
- 6 Indicates temperature of cooking and preheating
- 7 Display in standby mode

## ПРИМЕНЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Прибор предоставляет пользователю широкие возможности по применению давления в процессе приготовления. Установить его можно в любой момент приготовления: в начале, еще до нажатия клавиши **СТАРТ**, в момент, когда началось сильное парообразование или в любой другой момент.

Возможен выбор любого из 3 уровней давления:

- 1-й уровень – 0,3 кг/см<sup>2</sup>;
- 2-й уровень – 0,5 кг/см<sup>2</sup>;
- 3-й уровень – 0,7 кг/см<sup>2</sup>.

Давление можно применять:

- для ускорения процесса приготовления (уровни 2 и 3);
- для прекращения шумного выхода пара (уровень 1);
- для предотвращения выпаривания жидкости (уровень 1).

Обратите внимание, что некоторые программы рекомендуют применение давления. Но решение остается за пользователем.

## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Включите прибор в сеть. Он находится в режиме ожидания.

Если по рецепту требуется предварительный разогрев, емкость для приготовления оставляем в приборе пустой, и закладка ингредиентов производится в момент, указанный в рецепте.

Если предварительный разогрев не требуется, ингредиенты закладываются в емкость для приготовления до выбора программы.

Общий объем воды и продуктов не только при закладке, но и в процессе приготовления не должен превышать отметки **MAX** на внутренней стороне емкости для приготовления. Учитывайте возможность

## BASIC OPERATIONS PRESSURE COOKING

The device provides ample opportunities to change pressure during cooking process. You can set pressure at any moment of cooking: at the beginning, before pressing the **START** button, at the moment of strong evaporation or at any other moment.

You can select 3 pressure levels:

- 1st level – 0,3 kg/cm<sup>2</sup>;
- 2nd level – 0,5 kg/cm<sup>2</sup>;
- 3rd level – 0,7 kg/cm<sup>2</sup>.

Pressure can be applied:

- to speed up the cooking process (levels 2 and 3);
- to stop the noisy steam release (level 1);
- to prevent the evaporation of liquid (level 1).

Please note, that some programs need pressure.

However, the decision is up to user.

## COOKING STEPS

Switch on your device at the power outlet. It is now in the standby mode. If the recipe requires preheating, the cooking pot should be left empty. Place ingredients in the moment specified in the recipe.

If preheating is not required, ingredients must be placed in the cooking pot before selecting the program.

Total volume of water and products must not exceed the MAX mark inside the cooking pot. Consider that some products can increase in volume during cooking. If you use pressure during cooking, the lid must be closed and the


**ПРИМЕЧАНИЕ!** Предварительный разогрев пустой емкости для приготовления всегда производится с закрытой крышкой и не дольше 10 минут.

увеличения в объеме некоторых ингредиентов. Если приготовление проходит под давлением, крышка должна быть закрыта и регулятор установлен в нужное положение. Во всех остальных случаях приготовление может проходить как при закрытой, так и при открытой крышке, если это нужно пользователю.

Если блюдо готовится к определенному часу, нажмите клавишу **ТАЙМЕР** и далее см. стр. 30. Если нужно разогреть блюдо, нажмите клавишу **РАЗОГРЕВ** и далее см. стр. 29.

Приготовление в остальных случаях – см. стр. 26.

После окончания приготовления раздастся мелодичный сигнал, и на дисплее появится информация или об окончании процесса, или о том, что прибор перешел в режим подогрева.

Для окончания нажмите клавишу **СТОП/ОТМЕНА**. Прибор перейдет в режим ожидания. Если приготовление проходило под давлением, крышка прибора заблокирована. Переведите регулятор уровня давления в положение  (в этом положении давление равно 0), чтобы снять блокировку.

Для преждевременной остановки процесса приготовления необходимо сделать следующее:

- если индикация температуры на дисплее меньше 100°C, нажмите коротко один раз клавишу **СТОП/ОТМЕНА**. Процесс приготовления будет остановлен. Мультиварка перейдет в режим ожидания.
- если индикация температуры на дисплее больше 100°C, нажмите и удерживайте длительно, 2-3 с, клавишу **СТОП/ОТМЕНА**. Процесс приготовления будет остановлен. Мультиварка перейдет в режим ожидания.


**NOTE!** An empty cooking pot can be preheated only with closed lid and no longer than 10 minutes.

controller must be installed properly. In all the other cases, the lid may be either closed or open.

If you need your dish ready at a certain time, press the **TIMER** button (see page 30). If you need to warm up your dish, press **WARMING UP** button (see page 29).

Cooking in other cases – see page 26.

At the end of cooking, you will hear an audible tone and information will appear on display.

To end the cooking process press the **STOP/CANCEL** button. The device will enter the standby mode. If pressure is used during cooking, the lid will be locked. Turn the pressure controller to position  (in this position pressure = 0) to unlock.

For premature end of cooking process do the following:

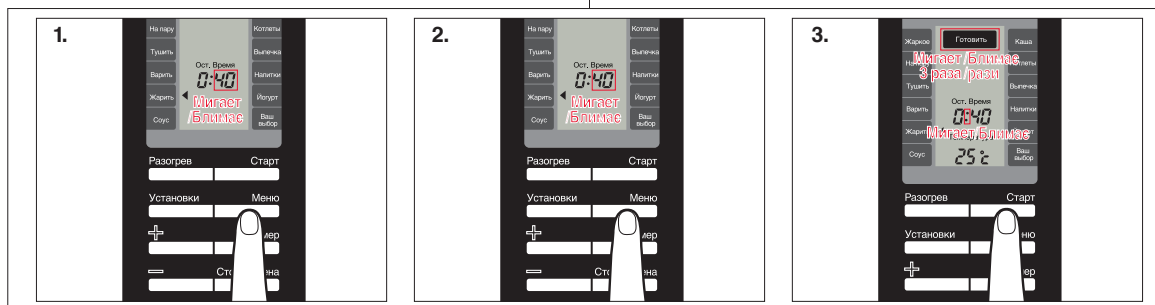
- If temperature indicated on display is below 100°C, press once briefly **STOP/CANCEL** button. The cooking process will be stopped. The multicooker will enter the standby mode.
- If temperature indicated on display is above 100°C, press and hold for 2-3 seconds the **STOP/CANCEL** button. The cooking process will be stopped. The multicooker will enter the standby mode.

## ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нажимая клавишу **МЕНЮ**, выберите нужную программу приготовления.
2. На дисплее появятся цифры времени, установленного по умолчанию. Цифры минут – мигают.
3. Для начала приготовления нажмите клавишу **СТАРТ**. На дисплее высветится оставшееся время приготовления (обратный отсчет с шагом 1 минута) и текущая температура.
4. **Изменение времени приготовления.**  
При выборе программы цифры минут – мигают, в этот момент их увеличение/уменьшение производится клавишами «+» и «-» соответственно с шагом 1 минута. Для изменения количества часов нажмите клавишу **УСТАНОВКИ**.

## SELECTING COOKING PROGRAMS

1. Press the **MENU** button to select the necessary cooking program.
2. Default time will appear on display. Digits that indicate minutes blink.
3. Press the **START** button to start cooking. The display will show the remaining cooking time (countdown with 1-minute increments) and the current temperature.
4. **Changing cooking time.**  
When you select a program, the digits that indicate minutes blink. You can increase/decrease cooking time using «+» and «-» buttons (1-minute increments). To change hours, press the **SETTINGS** button. Digits that indicate hours start blinking, which means they are available for change. You can increase/decrease



Начинают мигать цифры часов, указывая, что они доступны для изменения. Их увеличение/уменьшение производится клавишами «+» и «-» соответственно с шагом 1 час. Для запуска программы нажмите клавишу **СТАРТ**. Оставшееся время приготовления (обратный отсчет с шагом 1 минута) и текущая температура отображаются на дисплее.

**5. Изменение температуры приготовления**

После установки часов приготовления еще раз нажмите клавишу **УСТАНОВКИ**. На дисплее появится значение температуры, установленное по умолчанию. Установите нужную клавишами «+» и «-». Для запуска программы нажмите клавишу **СТАРТ**.

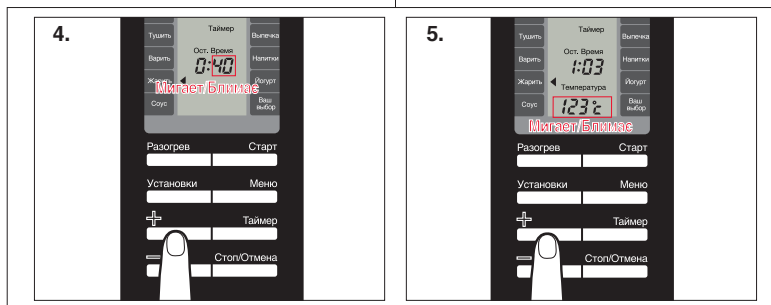
cooking time using «+» and «-» buttons (1-hour increments). To run the program press the **START** button. The display will show the remaining cooking time (countdown with 1-minute increments) and the current temperature.

**5. Changing cooking temperature**

After setting hours, press again the **SETTINGS** button. Default temperature will appear on display. Set the necessary temperature using «+» and «-» buttons. To run the program press the **START** button.

**ВНИМАНИЕ!**

Изменение температуры приготовления возможно только в режиме «ВАШ ВЫБОР».

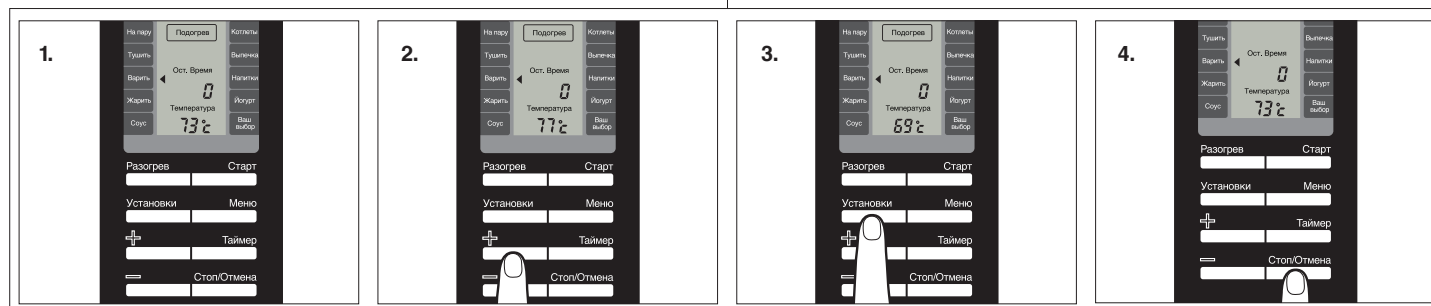


**NOTE!**

It is only possible to change temperature of cooking in “YOUR CHOICE” mode.

## ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДОГРЕВА

1. В программах **ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, КАША** и **НАПИТКИ** после окончания процесса приготовления прибор автоматически переходит в режим «**ПОДОГРЕВ**» (сохранения теплым) с установленной по умолчанию температурой – 73°C.
2. **Изменение температуры подогрева.**  
Установите нужную температуру клавишами «+» и «-» в диапазоне от 60°C до 80°C с шагом 1°C. Выбранная температура будет установлена без нажатия каких-либо других клавиш.
3. В режиме «**ПОДОГРЕВ**» на дисплее отображается установленная температура. Чтобы увидеть текущую температуру, надо нажать клавишу **УСТАНОВКИ**. После повторного нажатия этой клавиши на дисплее снова отобразится установленная температура.
4. Для отмены режима «**ПОДОГРЕВ**» нажмите клавишу **СТОП/ОТМЕНА**. Установка температуры при этом будет сохранена, а прибор перейдет в режим ожидания.

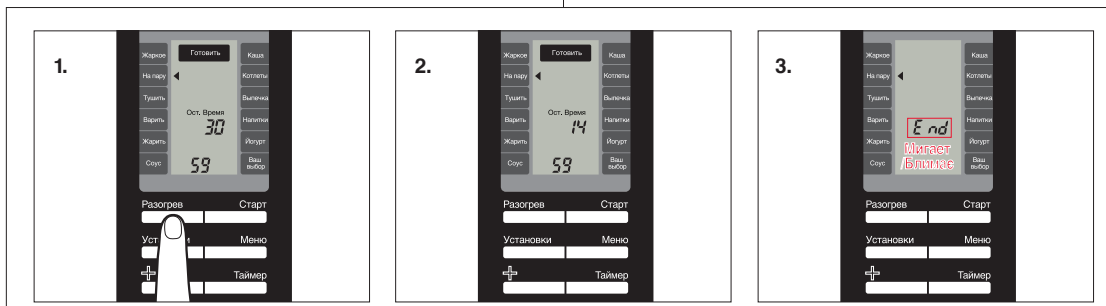


## CHANGING THE PREHEATING TEMPERATURE

1. In the **BOIL, FRY, PORRIDGE** and **DRINKS** programs the device automatically enters the «**PREHEATING**» mode after the end of cooking process.
2. **Changing the preheating temperature**  
Set the necessary temperature (from 60°C to 80°C) using «+» and «-» buttons (1°C increments). The selected temperature will be set without pressing any other buttons.
3. In the «**PREHEATING**» mode, the set temperature is shown on display. To see the current temperature, press the **SETTINGS** button. Press it one more time and the display will show again the set temperature.
4. To cancel the «**PREHEATING**» mode press the **STOP/CANCEL** button. The temperature settings will be saved, while the device will enter the standby mode.

РЕЖИМ «РАЗОГРЕВ»

1. Одно нажатие клавиши **РАЗОГРЕВ** в режиме ожидания сразу включает разогрев, не требуя дополнительных установок. На дисплее высвечивается время по умолчанию – 30 минут 00 секунд, и начнется обратный отсчет с шагом 1 секунда.
2. **Изменение времени в процессе разогрева.** Увеличение/уменьшение времени разогрева производится клавишами «+» и «-» соответственно. Диапазон возможных значений – от 1 минуты до 1 часа с шагом 5 минут.
3. Когда процесс разогрева будет закончен, прозвучит музыкальный сигнал, и на дисплее появится слово «End». В программах **ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, КАША** и **НАПИТКИ** после окончания процесса приготовления прибор автоматически переходит в режим «ПОДОГРЕВ» (сохранения теплым). В этом режиме клавиша **РАЗОГРЕВ** не работает. Чтобы перейти в режим «РАЗОГРЕВ», надо клавишей **СТОП/ОТМЕНА** выключить режим «ПОДОГРЕВ», а потом клавишей **РАЗОГРЕВ** включить режим «РАЗОГРЕВ».



“WARMING UP” MODE

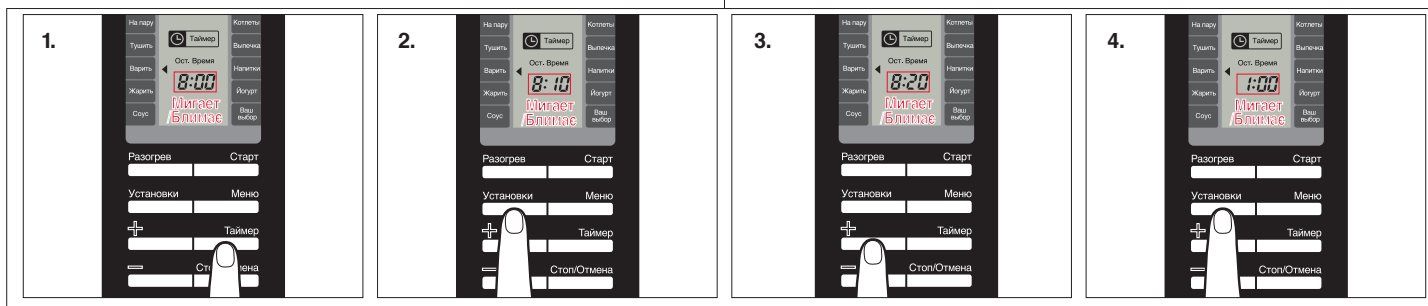
1. To turn on the «**WARMING UP**» mode simply press the «**WARMING UP**» button. No additional settings are required. Default time – 30 minutes 00 seconds – will appear on display. Countdown (1-second increments) will start immediately.
2. **Changing time during warming up**  
To increase/decrease cooking time use «+» and «-» buttons. Time range for this program – from 1 minute to 1 hour with 5-minutes increments.
3. At the end of warming up process, you will hear an audible tone and the word «**End**» will appear on display. In the **BOIL, FRY, PORRIDGE** and **DRINKS** programs, the device automatically enters the «**PREHEATING**» (keeping warm) mode after the end of cooking process. The «**WARMING UP**» button does not work in this mode. To enter the «**WARMING UP**» mode, press the «**STOP/CANCEL**» button to turn off the «**PREHEATING**» mode, and then press the «**WARMING UP**» button to turn on the «**WARMING UP**» mode.

## РЕЖИМ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

1. Чтобы перейти в режим отложенного старта, нажмите клавишу **ТАЙМЕР**. На дисплее появится соответствующая индикация. Нажмите клавишу **МЕНЮ**, чтобы выбрать нужную программу. Она начнет мигать. Возможен только для программ — **ВАРИТЬ, ЖАРИТЬ, КАША** и **НАПИТКИ**.
2. В этот момент и общее время готовности, и время приготовления блюда установлены по умолчанию. По умолчанию общее время приготовления – 8:00, время приготовления – в зависимости от выбранной программы.

## "DELAYED START" MODE

1. To enter the «delayed start» mode press the **«TIMER»** button. The display will show the corresponding indication. Press the **«MENU»** button to select a program. It will start blinking. Available only for **BOIL, FRY, PORRIDGE** and **DRINKS** programs.
2. At this point, the total time and the cooking time are set by default. Total default time is 8:00; cooking time depends on selected program.



### 3. Установка времени, через которое блюдо должно быть готово.

Как только нажата клавиша **ТАЙМЕР**, на дисплее появляется время, через которое блюдо должно быть готово. Цифры мигают – это означает, что их можно изменить.

Для увеличения и уменьшения времени используются клавиши «+» и «-» соответственно.

Диапазон возможных значений – от 1:00 до 8:50 с шагом 10 минут.

Время можно изменить:

- сразу после нажатия клавиши **ТАЙМЕР**;
- сразу после выбора нужной программы;
- в любой момент настройки клавишей **УСТАНОВКИ** (третье нажатие).

### 4. Установка времени приготовления блюда.

Для изменения надо нажать клавишу **УСТАНОВКИ** один раз. На дисплее появляются цифры времени по умолчанию. Цифры минут – мигают. Их увеличение/уменьшение производится клавишами «+» и «-» соответственно с шагом 1 минута. При повторном нажатии клавиши **УСТАНОВКИ** начинают мигать цифры часов, указывая, что они доступны для изменения. Их увеличение/уменьшение производится клавишами «+» и «-» соответственно с шагом 1 час.

### 3. Setting time when the dish has to be ready.

Once the «**TIMER**» button is pressed, time for delayed start appears on display. If digits blink, you can change them. To increase/decrease cooking time use «+» and «-» buttons.

Time range for this program – from 1:00 to 8:50 with 10-minutes increments.

Time can be changed:

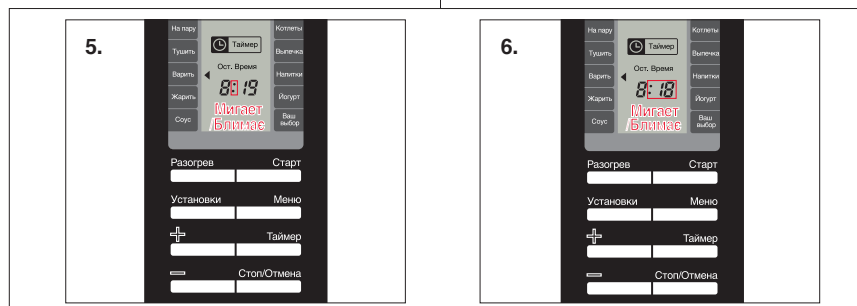
- Immediately after pressing the «**TIMER**» button;
- Immediately after selecting the necessary program;
- At any moment before start, using the «**SETTINGS**» button (third press).

### 4. Setting cooking time.

To change cooking time press once the «**SETTINGS**» button. Default time will appear on display. Digits that indicate minutes will blink. To increase/decrease minutes use «+» and «-» buttons (1-minute increments). To change hours, press twice the «**SETTINGS**» button. Digits that indicate hours will blink, which means they can be changed. To increase/decrease hours use «+» and «-» buttons. (1-hour increments).

- После того как установлены все необходимые параметры (режим отложенного старта, время, через которое блюдо должно быть готово, программа и время приготовления), нажмите клавишу **ТАЙМЕР** или **СТАРТ**. На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- Если время, через которое блюдо должно быть готово, меньше, чем установленное время приготовления, приготовление начнется сразу же.
- Если во время ожидания старта нажать клавишу **УСТАНОВКИ**, на дисплее на 3 секунды высветится установленное время приготовления блюда. После 3 секунд на дисплее восстановится обратный отсчет.

- Once all the necessary parameters are set («delayed start» mode, time when the dish has to be ready, program and cooking time), press «**TIMER**» or «**START**» button. A countdown with 1-minute increments will start on the display.
- If the time when the dish has to be ready is less than the cooking time, the cooking process will start immediately.
- If you press the «**SETTINGS**» button while waiting for the start, the set cooking time will appear for 3 seconds on display. After three seconds, countdown will return on display.



## ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

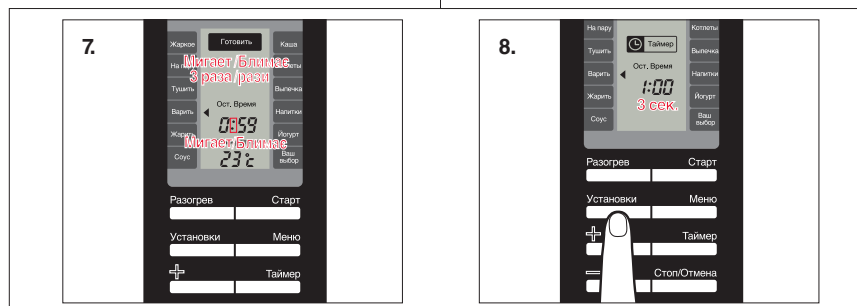
8. Время, через которое блюдо должно быть готово, – это время от нажатия клавиши **СТАРТ** до окончания приготовления. Например, если сейчас 7:00, ваше блюдо должно быть готово через 8 часов, т.е. в 15:00. Время приготовления – 2 часа. Тогда старт начнется в 13:00.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте режим отложенного старта, если в рецепт входят скоропортящиеся ингредиенты.

## BASIC OPERATIONS

8. Time when the dish has to be ready is the time from pressing the «**START**» button to end of cooking process. For example, if it is 7:00, your dish has to be ready in 8 hours, i.e. 15:00. Cooking time – 2 hours. The cooking process will start at 13:00.

**NOTE!** Never use the “delayed start” mode if your recipe includes perishable ingredients (which can spoil).



## НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы	Рекомендации
На пару	Приготовление на пару. Давление установить на 1, чтобы предотвратить быстрое выкипание жидкости.
Тушить	Приготовление различных тушеных блюд с мясом или овощных рагу.
Варить	Приготовление бульонов и супов. Давление установить на 1 или больше.
Жарить	Желательно первые 8–10 минут разогреть емкость для приготовления без продуктов и без крышки, затем добавить масло или жир и начать закладку продуктов по рецепту.
Жаркое	Различные варианты блюд приведены в кулинарной книге.
Соус	
Каша	
Котлеты	
Выпечка	
Напитки	
Йогурт	
Ваш выбор	

## USING COOKING PROGRAMS

Programs	Recommendations
Steaming	Steam cooking. Set pressure at 1 to prevent fast boiling & evaporation of liquid
Braise	Cooking braised dishes with meat or vegetable stew
Boil	Cooking stocks and soups. Set pressure at 1 or more
Fry	It is recommended to preheat the cooking pot without ingredients and lid for 8-10 minutes. Add oil and place the ingredients after that
Roast	Check out the recipe book for various recipes
Sauce	
Porridge	
Cutlet	
Pastry	
Drinks	
Yogurt	
Your choice	

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕЖИМОВ

Программы	Жаркое	На пару	Тушить	Варить	Жарить	Соус	Каша	Котлеты	Выпечка	Напитки	Йогурт	Ваш выбор
Время приготовления, заданное по умолчанию, часы:минуты	1:00	1:00	0:40	0:40	0:40	0:20	0:40	0:30	1:00	1:00	1:00	0:10
Установка времени приготовления	от 40 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.	от 60 мин. до 48 ч.	от 10 мин. до 12 ч. 59 мин.
Установка температуры приготовления												от 50 до 130°C, по умолчанию 120°C
Установка таймера отложенного старта, по умолчанию 8 ч.				от 1 ч. до 8 ч. 50 мин.	от 1 ч. до 8 ч. 50 мин.		от 1 ч. до 8 ч. 50 мин.			от 1 ч. до 8 ч. 50 мин.		
Режим «ПОДОГРЕВ»				12 ч.	12 ч.		12 ч.			12 ч.		

## DESCRIPTION OF COOKING PROGRAMS AND MODES

Programs	Roast	Steaming	Braise	Boil	Fry	Sauce	Porridge	Cutlet	Pastry	Drinks	Yogurt	Your choice
Default cooking time, hours: minutes	1:00	1:00	0:40	0:40	0:40	0:20	0:40	0:30	1:00	1:00	1:00	0:10
Setting cooking time	from 40 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 10 min to 12 h 59 min	from 60 min to 48 h	from 10 min to 12 h 59 min
Setting cooking temperature												from 50 to 130°C, by default 120°C
Setting timer for "delayed start" mode, 8 hours by default				from 1 h to 8 h 50 min	from 1 h to 8 h 50 min		from 1 h to 8 h 50 min			from 1 h to 8 h 50 min		
"PREHEATING" mode				12 h	12 h		12 h			12 h		

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможные проблемы	Проверьте	Способы решения
Блюдо полностью не приготовлено	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте шнур электропитания.</li> <li>• Были ли перебои с электропитанием во время приготовления.</li> <li>• Не была ли нажата клавиша <b>СТОП/ОТМЕНА</b> во время приготовления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осторожно подключите шнур электропитания к сети.</li> <li>• В случае долгого перебоя в сети электропитания перезапустите прибор.</li> <li>• Не нажимайте клавишу <b>СТОП/ОТМЕНА</b> во время приготовления.</li> </ul>
После завершения приготовления крышка не открывается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, поднят ли индикатор давления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните регулятор уровня пара против часовой стрелки до упора, чтобы выпустить пар, и только затем откройте крышку.</li> </ul>
Конденсат на дисплее	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не попала ли вода за пределы емкости для приготовления или на нагревательную пластину.</li> <li>• Не попала ли вода внутрь крышки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите воду и протрите насухо прибор перед использованием. Конденсат на дисплее сам исчезнет со временем.</li> <li>• После чистки насухо протрите крышку перед последующим применением.</li> </ul>
Пар выходит через края крышки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не порвалось ли кольцо-уплотнитель.</li> <li>• Наличие посторонних предметов или загрязнений.</li> <li>• Не деформирована ли емкость для приготовления или крышка прибора.</li> <li>• Проверьте положение штифта в контроллере давления (стр. 21).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замените кольцо-уплотнитель.</li> <li>• Очистите край емкости для приготовления, который соприкасается с крышкой.</li> <li>• Если при приготовлении или подогреве блюда в основную емкость устанавливаются другие формы или кастрюли, возможна деформация основной емкости.</li> <li>• Верните штифт в правильное положение (стр. 23).</li> </ul>

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможные проблемы	Проверьте	Способы решения
Через крышку блока регулятора давления вытекает вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте объем загруженных продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдайте нормы закладки продуктов: не выше отметки <b>MAX</b> или половины этого объема в зависимости от продукта.</li> </ul>
Когда на дисплее появляется <b>E r 3 ' E r 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Произошел сбой датчика температуры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь в Уполномоченный Сервисный Центр.</li> </ul>
Во время приготовления раздаются щелчки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не исходят ли эти звуки от реле (звуки управления процессом приготовления).</li> <li>Нет ли воды между внутренней емкостью для приготовления и нагревательной пластиной.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Щелчки во время приготовления допускаются.</li> <li>Удалите воду и протрите насухо.</li> </ul>
Когда на дисплее появляется <b>LJ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наличие емкости для приготовления.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Без емкости для приготовления прибор не работает. Поместите емкость для приготовления в мультиварку. При разогреве пустой емкости закройте ее крышкой.</li> </ul>
Для завершения приготовления требуется больше времени	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте качество ингредиентов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перезапустите приготовление и выставите большее время (время приготовления может меняться в зависимости от ингредиентов).</li> </ul>
Функция « <b>РАЗОГРЕВ</b> » не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, не находится ли мультиварка в режиме «<b>ПОДОГРЕВ</b>».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите клавишу <b>СТОП/ОТМЕНА</b>, а затем клавишу <b>РАЗОГРЕВ</b>.</li> </ul>

Problem	Items to check	Solution
Dish is undercooked	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the power cord.</li> <li>• There has been a power failure.</li> <li>• The button STOP/CANCEL was pressed during cooking process.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug carefully the power cord into outlet.</li> <li>• If case of a long power failure, restart the device.</li> <li>• Do not press the STOP/CANCEL button during cooking.</li> </ul>
Lid does not open after the end of cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check out whether the pressure indicator is raised</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the pressure controller counterclockwise to release the steam, and then open the lid</li> </ul>
Condensation on display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if water got outside the cooking pot or on the heating plate.</li> <li>• Check to see if water got inside the lid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the water and wipe dry the device before use. Condensation on display will go away. After cleaning, wipe dry the lid</li> </ul>
Steam escapes from around the edges of the lid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if the O-ring is damaged.</li> <li>• Check the device for foreign objects or dirt.</li> <li>• Make sure the cooking pot and the lid are not damaged.</li> <li>• Check the pressure controller to see if the pin is installed correctly. (page 21).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace the O-ring.</li> <li>• Clean the edges of cooking pot.</li> <li>• Do not use pans other than the original cooking pot.</li> <li>• Install the pin properly</li> </ul>

Problem	Items to check	Solution
Water leaks through the lid of pressure regulator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the volume of ingredients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Total volume of water and products must not exceed the MAX mark</li> </ul>
When display shows: <b>E r 3 ' E r 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature sensor has failed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact the Authorized Service Center.</li> </ul>
Clicks are heard during cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the source of this clicks (control of cooking process may be the cause)).</li> <li>• Check to see if it is water between the cooking pot and the heating plate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clicks during cooking process are allowed.</li> <li>• Remove water and dry thoroughly.</li> </ul>
When display shows: <b>L J</b>	Check if there is a cooking pot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The device does not work without a cooking pot. Place the cooking pot into the multicooker. To preheat an empty pot close the lid</li> </ul>
More time needed for cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the quality of ingredients</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restart the cooking process and set more time (cooking time may vary for every ingredient)</li> </ul>
“WARMING UP” mode does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if the multicooker is at “PRE-HEATING” mode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the STOP/CANCEL button, then the WARMING UP button</li> </ul>

Технические характеристики	
Максимальная потребляемая мощность	1200 Вт
Параметры электропитания	~ 220 В; 50 Гц
Рабочее давление пара	68,6 кПа
Объем емкости для приготовления	5 л
Класс защиты от поражения электрическим током	I класс защиты
Температура хранения и транспортировки	от - 25°C до + 35°C
Температура эксплуатации	от + 5°C до + 35°C
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15–75 %
Габариты мультиварки	304x330x300 мм
Вес мультиварки	5,7 кг

SPECIFICATIONS	
Maximum power consumption	1200 W
Power parameters	~ 220 V; 50 Hz
Steam pressure	68,6 kPa
Cooking pot capacity	5 L
Class of protection against electrical shock	I class of protection'
Storage and transportation temperature	from -25°C to +35 °C
Temperature of operation	from +5°C to +35°C
Requirements for air humidity	15–75 %
Dimensions of the device	304x330x300 mm
Weight of the device	5,7 kg

## ЧИСТКА И УХОД

**ВНИМАНИЕ!** Прежде чем чистить прибор, убедитесь, что он обесточен и остыл. Не допускайте попадания брызг и влаги внутрь корпуса, не используйте средства на основе бензина или растворителей для чистки прибора. Недостаточно тщательная очистка прибора может привести к появлению неприятного запаха.

### 1. Емкость для приготовления

Чтобы не повредить покрытие, не используйте жесткие салфетки, металлические щетки или абразивные материалы.

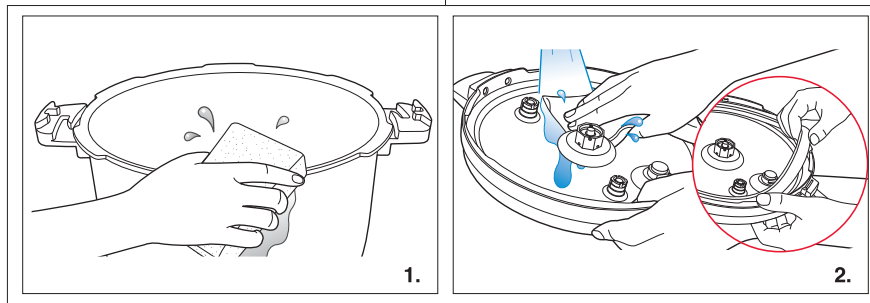
Промойте емкость в теплой воде с использованием щадящего моющего средства. Затем ополосните и тщательно протрите насухо.

### 2. Крышка и кольцо-уплотнитель

Выньте уплотнительное кольцо из крышки и промойте их по отдельности под проточной водой.

Если внутри крышки останется вода, во время приготовления может просачиваться пар.

Все части крышки могут быть вымыты водой, но перед употреблением вытрите все насухо.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**NOTE!** Unplug your device and allow it to cool before cleaning. Do not allow water to get into the device. Do not use abrasive cleaning materials, organic cleaning products (alcohol, gasoline, etc). Clean thoroughly the device, otherwise an odor may appear.

### 1. Cooking pot

Do not use abrasive cleaners, steel wool or metal scoring pads as they can damage the surface of the pot. Wash it in warm soapy water. Rinse it thoroughly and wipe dry.

### 2. Lid and O-ring

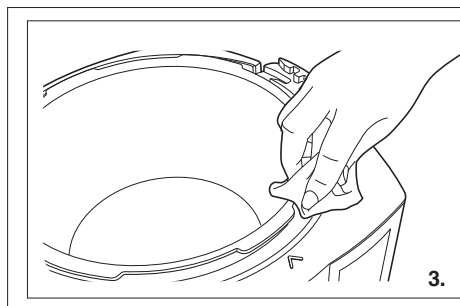
Remove the O-ring from the lid and wash them separately. If water remains inside the lid, steam may escape during cooking. Wipe dry all the lid parts before use.

### 3. Влагосборник

Это желоб, в котором скапливается влага в процессе приготовления и в режиме «ПОДОГРЕВ». Вытрите его насухо.

### 4. Внутренний корпус

Если во внутренний корпус попали крошки или посторонние предметы, удалите их и тщательно протрите поверхность влажной тканью. Датчик температуры и нагревательную пластину протирайте очень осторожно, чтобы не повредить. Затем вытрите все насухо. Обязательно протрите внешнюю поверхность и дно емкости для приготовления перед тем, как вставить ее в прибор. Посторонний предмет или налипшее вещество на автоматическом датчике температуры или нагревательной пластине могут привести к неправильному измерению температуры и, как следствие, к пожару.

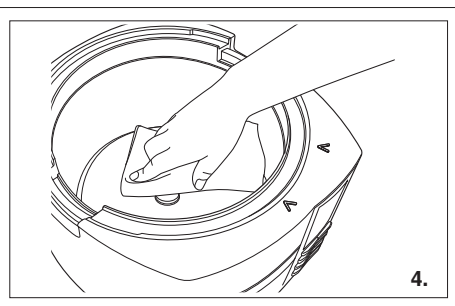


### 3. Condensation trap

This gutter accumulates moisture during cooking process and the “PREHEATING” mode. Wipe it dry.

### 4. Inner housing

If foreign objects or crumbs got into the housing, remove them and wipe the surface thoroughly with a damp cloth. Wipe carefully the temperature sensor and the heating plate. Wipe all the parts dry. Be sure to wipe the outer surface and the bottom of cooking pot before placing it into the multicooker. A foreign substance or object on temperature sensor and heating plate may cause wrong temperature settings and fire, as consequence.

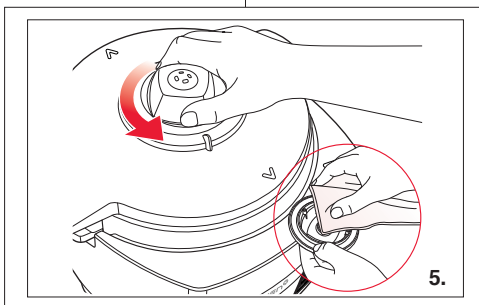


### 5. Отверстие для выхода пара

После использования снимите крышку блока регулятора давления, повернув ее по стрелке, и промойте губкой со средством для мытья посуды.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей корпуса и не чистите их сразу же после приготовления или подогрева. Это может привести к ожогам

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Все части блока регулятора давления можно промывать водой.



### 5. Opening for steam release

Wash the lid of pressure controller with sponge after each use.

**NOTE!** Never touch the inner parts of housing and do not clean them immediately after cooking or preheating. This may cause burns.

**NOTE!** All the parts of pressure controller can be washed with water.

## 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.com](http://www.oursson.com), 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, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте [info@oursson.ru](mailto: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 выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, электрические чайники, электрические грили, ручные блендеры, ручные миксеры, мясорубки, блендеры, тостеры, термопоты, ростеры, соковыжималки, кофеварки, пароварки, измельчители	36	12
Кухонные весы	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, документация, прилагаемая 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.
  - 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 (УЦЛ). 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 перечисленным, 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 его исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки. 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 оно может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

### Утилизация изделия

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 штрихкодом, 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.

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



### ВНИМАНИЕ!

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.

## 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.ru](http://www.oursson.ru), as well as by calling free hotline number OURSSON AG.

If you have questions or problems with OURSSON AG products, please contact in writing form the organization authorized to accept and meet the demands for the products of poor quality, - "Management Service Company ", 109202, Moscow, Fraser Highway, 17A, 1A or email [info@oursson.ru](mailto:info@oursson.ru).

### 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	Warranty Period
Microwave ovens, breadmakers, induction hobs	60	12
Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers	36	12
Kitchen scales	24	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, use for other purpose, 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**

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.

- ❶ The first two letters - correspondence to the product group (multicooker – MP).
- ❷ The first two digits – year of manufacture.
- ❸ The second two digits – week of manufacture.
- ❹ The last two digits – serial number of product.



**NOTE!** 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.







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 9:00 до 20:00 (по московскому времени); суббота, воскресенье и дни государственных праздников – выходные.

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 статьями 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьями 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.

**A** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать  
сервисного  
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»  
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА  
ПРОФИВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА  
МАСТЕР  
IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра

**B** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать  
сервисного  
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»  
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА  
ПРОФИВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА  
МАСТЕР  
IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра

**B** Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ

печать  
сервисного  
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «С»  
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА  
ДАТА ВЫДАЧИ  
НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА  
ПРОФИВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА  
МАСТЕР  
IRIS КОД

печать  
сервисного  
центра



# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом

## ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_

МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_

ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА \_\_\_\_\_

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА \_\_\_\_\_



С УСЛОВИЯМИ ГАРАНТИИ ОЗНАКОМЛЕН

ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ \_\_\_\_\_

печать или штамп продавца

**ВНИМАНИЕ!** Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон, включая отрывные корешки внутри.

**oursson®**

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»  
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_  
МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_  
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_  
ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_  
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца

**oursson®**

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»  
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_  
МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_  
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_  
ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_  
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца

**oursson®**

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»  
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ \_\_\_\_\_  
МОДЕЛЬ \_\_\_\_\_  
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР \_\_\_\_\_  
ДАТА ПРОДАЖИ \_\_\_\_\_  
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ \_\_\_\_\_

печать или штамп  
продавца

**oursson®**

**oursson®**

**oursson®**

OURSSON AG hotline provides complete information about the company's activity in Russia, CIS and Baltic countries. Professional operators quickly answer to any question. You can contact the unified center for service support, for recommendations about the setup and connection, to get information about local sales, with questions about the promotions and yearly drawings conducted by the company, as well as with any other questions about the company's activities on the territory of Russia, CIS and Baltic countries.

Any questions? Call us, we can help!

Hotline OURSSON AG (free calls from fixed phones )

8 800 100 8708

The hotline work schedule is: Monday-Friday from 9:00 to 20:00 (Moscow time ). Saturday, Sunday and public holidays are rest days.

This manual is under protection of international and Russian 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 in accordance with Article 146 of the Criminal Code and the administrative responsibility in accordance with Article 7.12 of the Administrative Code (previously Article 150.4)

Contact information:

1. Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG) Utokvay 39, 8008 Zurich, Switzerland.
2. Organization authorized to accept and meet the demands for the goods of poor quality, - "Management Service Company", 109202, Moscow, Fraser Highway 17A, 1A.

OURSSON AG  
MADE IN KOREA



<p><b>A</b> Filled by the service center</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>SPECIAL NOTES _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>	<p><b>WARRANTY CARD «A»</b> Filled by the selling company</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>ORDER NUMBER _____</p> <p>DEFECT DESCRIPTION _____</p> <p>SPECIALIST _____</p> <p>IRS CODE _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>	<p><b>B</b> Filled by the service center</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>SPECIAL NOTES _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>	<p><b>WARRANTY CARD «B»</b> Filled by the selling company</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>ORDER NUMBER _____</p> <p>DEFECT DESCRIPTION _____</p> <p>SPECIALIST _____</p> <p>IRS CODE _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>	<p><b>C</b> Filled by the service center</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>SPECIAL NOTES _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>	<p><b>WARRANTY CARD «B»</b> Filled by the selling company</p> <p>DATE OF RECEPTION _____</p> <p>DATE OF ISSUE _____</p> <p>ORDER NUMBER _____</p> <p>DEFECT DESCRIPTION _____</p> <p>SPECIALIST _____</p> <p>IRS CODE _____</p> <p style="text-align: center;">OURSSON service center stamp</p>
---	---	---	---	---	---



# Warranty card

Filled by the selling company

## WARRANTY

DEVICE \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_

DATE OF SALE \_\_\_\_\_

SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

ADDRESS OF SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

PHONE OF SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

I HAVE READ THE TERMS OF WARRANTY

BUYER'S SIGNATURE \_\_\_\_\_

service center stamp

**Note!** Please ask the seller to fill completely the warranty card and the warranty tickets.

**oursson®**

WARRANTY CARD «A»  
Filled by the selling company

DEVICE \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_

DATE OF SALE \_\_\_\_\_

SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

service center stamp

**oursson®**

WARRANTY CARD «B»  
Filled by the selling company

DEVICE \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_

DATE OF SALE \_\_\_\_\_

SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

service center stamp

**oursson®**

WARRANTY CARD «C»  
Filled by the selling company

DEVICE \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

SERIAL NUMBER \_\_\_\_\_

DATE OF SALE \_\_\_\_\_

SELLING COMPANY \_\_\_\_\_

service center stamp

**oursson®**

**oursson®**

**oursson®**



Горячая линия OURSSON AG  
(бесплатные звонки со стационарных  
телефонов): 8 800 100 8 708

Hotline OURSSON AG  
(free calls from landline  
phones): 8 800 100 8 708

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

