

oursson



bon appétit

Руководство по эксплуатации
с Гарантийным талоном и рецептами



Мультиварка MP4002PSD
MP5002PSD





Поздравляем с приобретением новой мультиварки!

7 Глава 1: Введение

- 7 Инструкция по безопасности
- 10 Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 12 Назначение
- 12 Полезные советы
- 13 Специальные возможности
- 14 Особенности
- 15 Элементы конструкции мультиварки
- 16 Комплектация
- 17 Описание панели управления мультиварки

19 Глава 2: Основные операции

- 19 Выбор программы приготовления
- 19 Назначение программ приготовления
- 20 Описание программ приготовления

21 Глава 3: Порядок работы

- 21 Последовательность действий при приготовлении
- 22 Установка времени приготовления
- 23 Установка времени окончания готовности блюда
- 25 Алгоритм действий при приготовлении
- 26 Режим «ПОДОГРЕВ»
- 27 Способы приготовления мяса, птицы, рыбы и других продуктов в мультиварке

ВВЕДЕНИЕ

28 Глава 4: Возможные проблемы и способы их решения

30 Глава 5: Прочее

30 Технические характеристики

31 Чистка и уход

33 Сервисное обслуживание

39 Глава 6: Рецепты

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

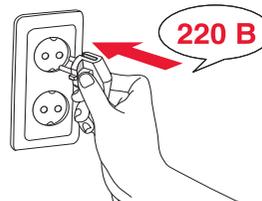
Напоминание пользователю о проведении всех действий в соответствии с инструкцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Не используйте прибор 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 устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током,

привести к выходу устройства 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.



- Не подвергайте устройство 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 устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

ВВЕДЕНИЕ

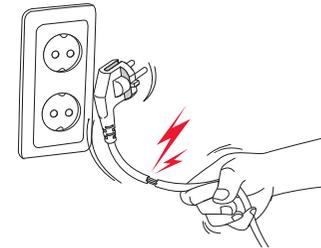
- **Помните: дисплей устройства хрупок и может быть поврежден даже незначительным усилием.**
- Не используйте при чистке устройства абразивные материалы и агрессивные органические соединения (алкоголь, бензин и т.д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте устройство 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 устройства к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.



- В целях предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей мультиварки.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- **Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.**

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

- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- Не устанавливайте изделие 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.
- 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 прибор не будет функционировать должным образом.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



ВВЕДЕНИЕ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

- **Перед использованием 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 реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.**
- **Никогда не используйте мультиварку для приготовления легковоспламеняющегося продукта.**
- **Данное изделие не предназначено для отопления, использования в промышленных или лабораторных целях.**
- **Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части камеры чистой влажной тряпкой 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 дверцу мультиварки, не давая огню распространиться.**
- **Не используйте мультиварку для хранения продуктов питания.**
- **Не используйте мультиварку в качестве таймера времени.**
- **Наливайте воду только в емкость для приготовления, а не в сам прибор.**
- **Мультиварка не должна находиться в шкафу во время работы.**
- **Если шнур питания мультиварки поврежден, он должен быть заменен специалистом из уполномоченного сервисного центра OURSSON AG во избежание опасности.**
- **Данное изделие должно быть обязательно заземлено. В случае**

возникновения короткого замыкания электрической сети заземление снижает риск поражения электрическим током.

- **Во избежание ожогов не прикасайтесь к металлическим деталям мультиварки незащищенными руками до тех пор, пока детали прибора полностью не остынут.**
- **Используйте только приспособления, которые входят в комплектацию прибора.**

ВНИМАНИЕ! Берегите лицо и руки от пара, выходящего из блока регулятора давления, во избежание получения ожогов.

ПРИМЕЧАНИЕ! На протяжении всего процесса приготовления происходит автоматический сброс пара через паровой клапан.

- **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.
- Выделение большого количества пара в процессе приготовления не является нормой в работе прибора. Если это произошло, немедленно отключите прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр OURSSON AG.
- 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.
- Программы приготовления отличаются друг от друга уровнем давления и скоростью сброса пара, а также «томлением» продуктов под давлением после окончания обратного отсчета времени на дисплее. Отображение на дисплее «End» символизирует об окончании процесса приготовления.
- Емкость для приготовления должна непосредственно соприкасаться с нагревательной пластиной. Убедитесь, что нагревательная пластина и дно емкости для приготовления чистые и сухие. Не заменяйте емкость для приготовления другими контейнерами.

- Тарелку-подставку для приготовления на пару устанавливайте в емкость для приготовления. Вода в процессе приготовления на пару не выпаривается, поэтому достаточно наливать 1 мерный стакан.
- **При приготовлении блюда в два этапа требуется повторное закрытие крышки, когда прибор еще горячий. Для повторного закрытия крышки мультиварки необходимо закрыть крышку, нажать клавишу  и одновременно повернуть поворотную ручку до отметки «ЗАКРЫТО».**

ВНИМАНИЕ! Крышку мультиварки следует открывать только после полного снижения давления. Убедитесь, что не горит индикация наличия давления пара внутри мультиварки.

ВВЕДЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ

- Предназначен для запекания, отваривания, жарки, приготовления на пару пищевых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ! Керамическое покрытие емкости для приготовления может изменить цвет под воздействием влаги и пара, однако это не сказывается на его эксплуатационных качествах.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- После загрузки ингредиентов в емкость для приготовления отодвиньте мультитварку от края стола во избежание падения во время приготовления.
- При несоблюдении рекомендуемых норм закладки продуктов процесс приготовления может быть нарушен. также это может привести к поломке механизма мультитварки.
- Для предотвращения перегрева изделия оно не должно размещаться ближе чем в 10 см от стены.

ВНИМАНИЕ! Не накрывайте изделие во время работы полотенцами или салфетками – это будет препятствовать выходу пара и приведет к повреждению мультитварки.

- Не размещайте прибор в непосредственной близости от мебели, так как во время приготовления воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавичками при работе с горячей емкостью для приготовления мультитварки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с емкостью для приготовления.
- Если необходимо остановить процесс приготовления до его завершения, нажмите клавишу   для отключения режима работы прибора, затем нажмите клавишу  до тех пор, пока не погаснет индикация наличия и уровня давления пара. Отключите от сети электропитания.
- По окончании процесса приготовления нажмите клавишу   для отключения режима «ПОДОГРЕВ», отключите изделие от сети и дайте ему полностью

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

остыть. После чего удалите все загрязнения с помощью влажной губки или тряпки.

- 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.

ВНИМАНИЕ! Не превышайте рекомендуемые нормы закладки продуктов.

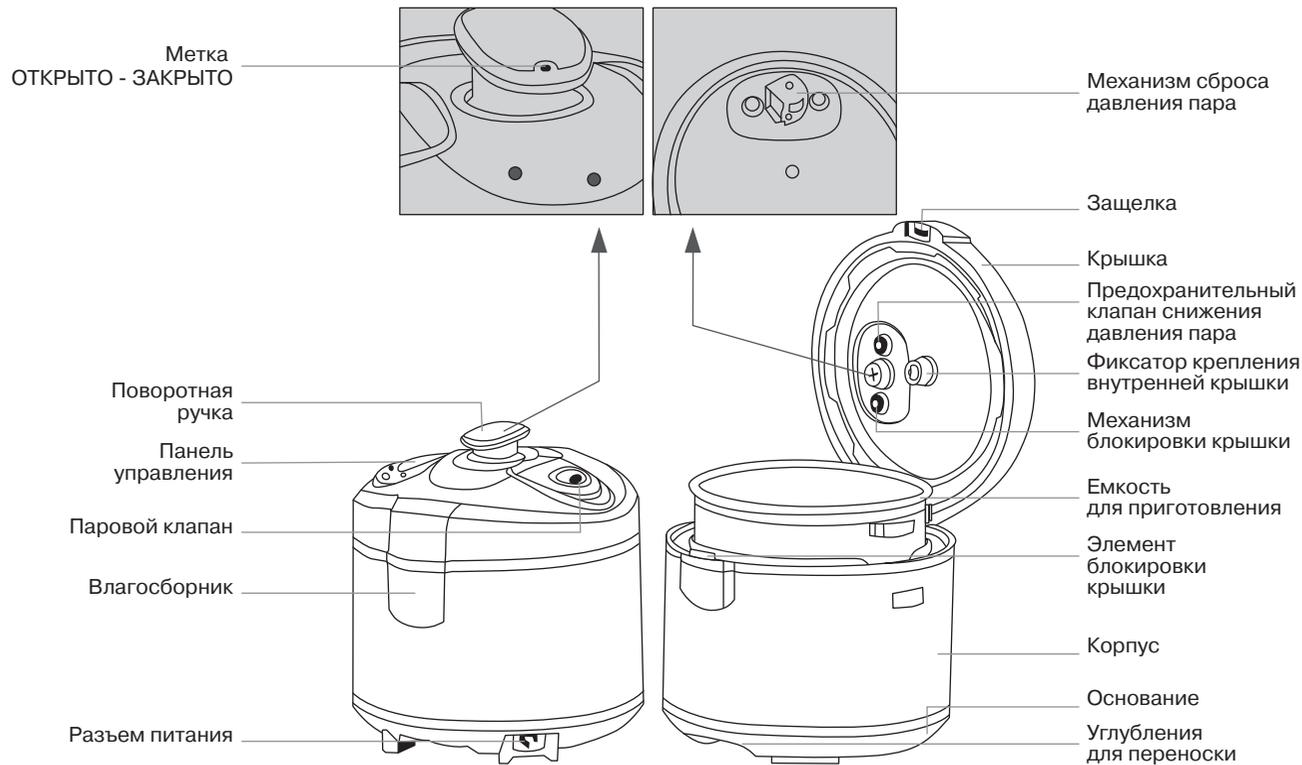
- Таймер установки времени окончания приготовления. Вы можете установить время окончания приготовления блюда от 2 до 24 часов.
- Функция сохранения блюда теплым. Мультиварка может сохранять приготовленные блюда теплыми до 24 часов в программах **КАША, ЖАРКОЕ, СУП, КУРИЦА/УТКА, ГОВЯДИНА/БАРАНИНА, СВИНИНА/КОТЛЕТЫ, ХОЛОДЕЦ**. Готовое блюдо автоматически сохраняется горячим до 24 часов после завершения процесса приготовления, если его не извлекли из мультиварки после подачи звукового сигнала о готовности и/или не выключили программу, нажав клавишу  .
- Приготовление блюд на пару. Благодаря специальной тарелке-подставке возможно быстрое приготовление блюд на пару под давлением.

ВВЕДЕНИЕ

ОСОБЕННОСТИ

- Система нагрева «3D».
- Электронное управление.
- Информационный LED-дисплей.
- Звуковой сигнал.
- Автоматические программы приготовления: **ЖАРКОЕ, СУП, КУРИЦА/УТКА, ГОВЯДИНА/БАРАНИНА, СВИНИНА/КОТЛЕТЫ.**
- Автоматические программы приготовления **РУССКАЯ КУХНЯ: ХОЛОДЕЦ, ЗАПЕКАНКА, КАША.**
- Быстрое приготовление блюд под давлением пара.
- Автоматический контроль температуры приготовления.
- Емкость для приготовления с керамическим сверхстойким покрытием.
- Безопасность в использовании:
 - защита от перегрева
 - двойная блокировка крышки
 - индикатор давления
 - система контроля давления
- датчик контроля наличия емкости для приготовления.
- Объем емкости для приготовления:
 - MP4002PSD – 4 л;
 - MP5002PSD – 5 л.
- Цвет корпуса:
 - MP4002PSD/SB – серебристо-черный;
 - MP5002PSD/SB – серебристо-черный.

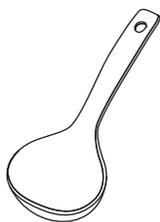
ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ МУЛЬТИВАРКИ



ВВЕДЕНИЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мультиварка 1 шт.
- Емкость для приготовления 1 шт.
- Мерный стакан 1 шт.
- Ложка 1 шт.
- Лопатка 1 шт.
- Тарелка-подставка для приготовления на пару 1 шт.
- Шнур питания 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и рецептами 1 шт.



ложка



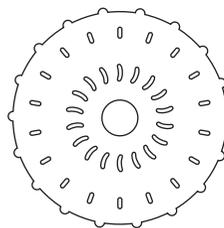
лопатка



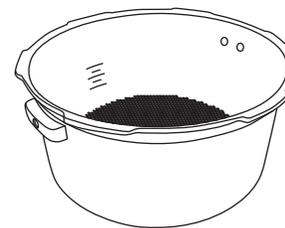
мерный
стакан



шнур
питания



тарелка - подставка
для приготовления на пару



емкость
для приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ! Емкость для приготовления используется только в мультиварке. Не использовать для подогрева блюд на газовых, электрических плитах или в духовках. Тарелка-подставка для приготовления на пару используется только для приготовления в мультиварке.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ



ВВЕДЕНИЕ

Информационный LED-дисплей мультиварки. Отображает время приготовления (таймер обратного отсчета времени), сброс давления пара, окончание процесса приготовления.

Индикация программ приготовления. Отображает программы приготовления путем нажатия несколько раз клавиши  и выбора соответствующей программы.

Клавиша . Выбор программ приготовления **КАША, ЖАРКОЕ, СУП, ЗАПЕКАНКА, КУРИЦА/УТКА, ГОВЯДИНА/БАРАНИНА, СВИНИНА/КОТЛЕТЫ, ХОЛОДЕЦ.**

Индикация установки времени. Отображает установленное время, необходимое для приготовления, нажатием клавиши .

Индикация наличия и уровня давления пара. Отображает уровень давления во время приготовления блюд.

Клавиша . Устанавливает время, необходимое для приготовления.

Клавиша . Позволяет сбросить давление пара при необходимости.

Индикация ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА. Отображает автоматическое включение режима «ПОДОГРЕВ» по окончании процесса приготовления или нажатием клавиши .

Клавиша . Позволяет включить/выключить режим «ПОДОГРЕВ», а также сделать сброс выбранных установок.

Индикация включения таймера. Отображает установку времени окончания готовности блюда путем нажатия клавиши .

Клавиша . Установка времени окончания готовности блюда. Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Мультиварка автоматически

включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно положить в емкость для приготовления, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем. Следите за тем, чтобы продукты не оставались в емкости для приготовления слишком долго и не портились.

Клавиша . Установка необходимого количества часов для приготовления или окончания готовности блюда.

Клавиша . Установка необходимого количества минут для приготовления или окончания готовности блюда.

Индикация работы прибора. Отображает режим работы мультиварки.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите несколько раз клавишу  на панели мультитварки для выбора необходимой программы приготовления: **КУРИЦА/УТКА, ГОВЯДИНА/БАРАНИНА, СВИНИНА/КОТЛЕТЫ, ЖАРКОЕ, СУП** или программы приготовления традиционных блюд **РУССКАЯ КУХНЯ: КАША, ХОЛОДЕЦ, ЗАПЕКАНКА**. На дисплее будет отображаться время приготовления, заданное по умолчанию, для каждой из программ. По окончании процесса приготовления мультитварка перейдет в режим «**ПОДОГРЕВ**», прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится «**End**», загорится индикатор «**ПОДОГРЕВ**» на панели управления.

НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа КАША. Подходит для приготовления различных блюд из круп (гречка, перловая, рис), свежих и замороженных овощей.

Программа ЖАРКОЕ. Подходит для приготовления мясного жаркого, овощного рагу, плова с бараниной, риса с морепродуктами, рыбы с овощами и других блюд по книге рецептов.

Программа СУП. Позволяет приготовить бульоны, заправочные супы и другие блюда по книге рецептов.

Программа ЗАПЕКАНКА. Позволяет приготовить традиционное блюдо русской кухни – запеканку.

Программа ХОЛОДЕЦ. Позволяет приготовить традиционное блюдо русской кухни – холодец, а также блюда из жесткого мяса, бобовых и субпродуктов, для приготовления которых требуется длительная тепловая обработка.

Программа СВИНИНА/КОТЛЕТЫ. Позволяет готовить тушеную свинину и блюда из рубленого мяса.

Программа ГОВЯДИНА/БАРАНИНА. Позволяет приготовить тушеное мясо говядины и баранины.

Программа УТКА/КУРИЦА. Подходит для приготовления различных блюд из курицы, утки, кролика целиком или разделенных на порционные кусочки.

ПРИМЕЧАНИЕ! Крышку мультитварки можно открывать **ТОЛЬКО** в программе **ЗАПЕКАНКА**, так как в этой программе не используется пар под давлением.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы	Каша	Жаркое	Суп	Запеканка	Холодец	Свинина	Говядина	Курица
Время приготовления, заданное по умолчанию, минуты	15	20	40	40	30	30	30	30
Установка времени приготовления	от 3 до 30 минут	от 10 минут до 1 ч.	от 10 минут до 4 ч.	от 10 минут до 1,5 ч.	от 5 минут до 2 ч.	от 10 минут до 1 ч.	от 10 минут до 1 ч.	от 10 минут до 1 ч.
Установка таймера	от 2 до 24 ч.	от 2 до 24 ч.	от 2 до 24 ч.	-	от 2 до 24 ч.	от 2 до 24 ч.	от 2 до 24 ч.	от 2 до 24 ч.
Режим «ПОДОГРЕВ»	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.	до 24 ч.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Откройте крышку мультиварки. Поместите в емкость для приготовления необходимые ингредиенты согласно книге рецептов.

ПРИМЕЧАНИЕ! Помните, что общий объем воды и продуктов, который увеличивается в процессе приготовления, не должен превышать отметки 8 (для модели MP4002PSD) и 10 (для модели MP5002PSD) на внутренней стороне емкости для приготовления.

Аккуратно закройте крышку мультиварки, повернув ручку по часовой стрелке до отметки «ЗАКРЫТО». Подключите мультиварку к сети электропитания, при этом загорится дисплей, на котором будет

отображаться «00:00», означающее, что мультиварка находится в режиме ожидания. Нажимая несколько раз клавишу , выберите необходимую программу приготовления. На дисплее отобразится время приготовления, заданное по умолчанию. Нажмите клавишу  для начала приготовления. Мультиварка перейдет в режим повышения давления пара до необходимого уровня, индикация на дисплее . После достижения необходимого давления пара начнется обратный отсчет времени приготовления. По истечении времени приготовления на дисплее отобразится «ПАР», символизирующее об автоматическом сбросе давления пара. По окончании процесса приготовления раздастся короткий звуковой сигнал, отключится индикатор процесса приготовления и мультиварка автоматически перейдет в режим «ПОДОГРЕВ». На панели управления

загорится индикатор подогрева, и на дисплее отобразится «End». Для отключения режима «ПОДОГРЕВ» нажмите клавишу  . Отключите прибор от сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ! Строго соблюдайте пропорции.



Если вы хотите изменить время приготовления, заданное по умолчанию, то ознакомьтесь с разделом «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После того, как вы заложили необходимые ингредиенты согласно рецепту в емкость для приготовления, аккуратно закройте крышку мультиварки, повернув ручку по часовой стрелке до отметки «**ЗАКРЫТО**». Выберите необходимую программу приготовления согласно инструкции путем нажатия несколько раз клавиши . На дисплее отобразится время приготовления, заданное по умолчанию.

Для изменения времени приготовления, заданного по умолчанию, нажмите клавишу , затем с помощью клавиш  и  установите необходимое время приготовления, согласно рецепту.

После установки времени нажмите клавишу  для начала приготовления.

ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

1. Открыть крышку мультиварки.
2. Положить необходимые ингредиенты в емкость для приготовления согласно рецепту.
3. Закрыть крышку мультиварки, повернув ручку по часовой стрелке до отметки «**ЗАКРЫТО**».
4. Включить мультиварку в сеть электропитания.
5. Нажать клавишу  и выбрать программу **КАША**. На дисплее отобразится время приготовления, заданное по умолчанию, – 15 минут.
6. Для изменения времени приготовления, заданного по умолчанию, необходимо нажать клавишу , затем клавишу 

и установить время приготовления – 7 минут.

7. Нажать клавишу .

ПРИМЕЧАНИЕ! Помните, что время приготовления не включает в себя время повышения давления пара в мультиварке до необходимого уровня. Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться на дисплее после повышения давления пара до необходимого уровня.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

ПРИМЕЧАНИЕ! Для постепенного изменения времени нажимайте соответствующие клавиши кратко-временно. Для быстрого увеличения времени нажмите и удерживайте соответствующие клавиши. Если после установки времени вы не нажмете клавишу  в течение 2 минут, то мультиварка перейдет в режим ожидания и на дисплее отобразится «00:00».

Таймер окончания времени готовности блюда позволяет отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Приготовление блюда автоматически начнется позже и будет готово через тот промежуток времени, который задан таймером окончания готовности блюда. После того, как вы заложили необходимые ингредиенты согласно рецепту в емкость для приготовления, аккуратно закройте крышку мультиварки, повернув ручку по часовой стрелке до отметки «ЗАКРЫТО».

Выберите необходимую программу приготовления нажатием клавиши  ¹. Для установки таймера окончания готовности блюда необходимо нажать клавишу . На дисплее отобразится время окончания готовности блюда, заданное по умолча-

нию, – через 2 часа. Для изменения времени окончания готовности блюда, заданного по умолчанию, используйте клавиши  и . Удерживая соответствующие клавиши, вы получите быстрое изменение времени. После установки времени нажмите клавишу  для начала приготовления.

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте таймер окончания готовности блюда, если вы используете скоропортящиеся ингредиенты.

¹Если необходимо изменить время приготовления, заданное по умолчанию, ознакомьтесь с разделом «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЯ! В программе **ЗАПЕКАНКА** таймер окончания готовности блюда неактивен. Следите за тем, чтобы продукты не оставались в емкости для приготовления слишком долго и не портились.

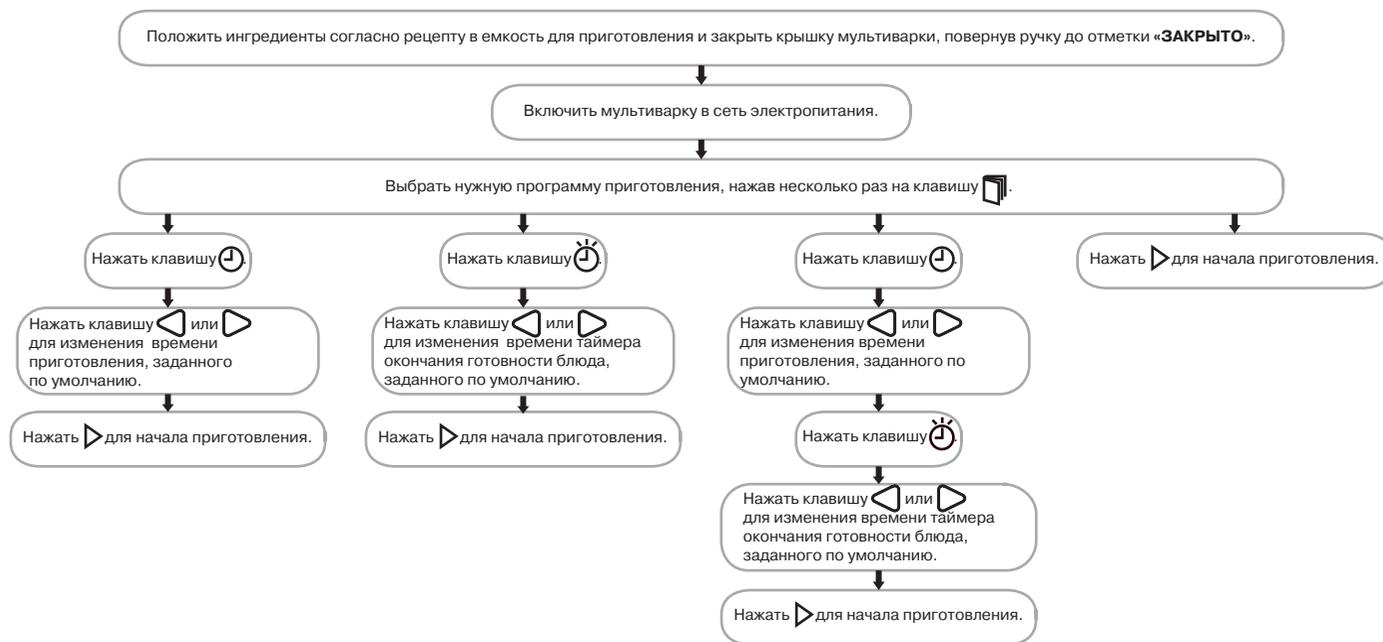
ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ (с изменением времени приготовления и таймером отсрочки готовности блюда)

1. Открыть крышку мультиварки.
2. Положить необходимые ингредиенты в емкость для приготовления согласно рецепту.
3. Закрыть крышку мультиварки, повернув ручку по часовой стрелке до отметки «ЗАКРЫТО».
4. Включить мультиварку в сеть электропитания.
5. Нажать клавишу  и выбрать программу **КАША**. На дисплее отобразится время приготовления, заданное по умолчанию, – 15 минут.
6. Для изменения времени приготовления, заданного по умолчанию, необходимо

нажать клавишу , затем клавишу  и установить время приготовления – 7 минут.

7. Для установки таймера окончания готовности блюда нажимаем клавишу . На дисплее отобразится время таймера окончания готовности блюда, заданное по умолчанию, – через 2 часа.
8. Для изменения таймера окончания готовности блюда, заданного по умолчанию, необходимо нажать клавишу  и установить 4 часа.
9. Нажать клавишу .

АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ В МУЛЬТИВАРКЕ



ПОРЯДОК РАБОТЫ

РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

ПРИМЕЧАНИЯ! Не пользуйтесь режимом «**ПОДОГРЕВ**» для разогревания пищи! Несмотря на то, что режим «**ПОДОГРЕВ**» рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять приготовленное блюдо на длительное время в данном режиме, т.к. это может привести к пересушиванию и изменению цвета блюда.

По окончании процесса приготовления раздастся несколько коротких звуковых сигналов и мультитварка автоматически перейдет в режим «**ПОДОГРЕВ**». На панели управления загорится индикатор подогрева, а на дисплее отобразится «**End**».

Если вам не нужно сохранять приготовленное блюдо теплым, нажмите клавишу  . Затем отключите прибор от сети электропитания.

По истечении 24 часов в режиме «**ПОДОГРЕВ**» мультитварка автоматически перейдет из режима «**ПОДОГРЕВ**» в режим ожидания и на дисплее отобразится «**00:00**».

ПРИМЕЧАНИЯ! При частом открывании крышки в режиме «**ПОДОГРЕВ**» влагосборник может быть переполнен. Будьте внимательны и выливайте его по мере наполнения.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ В МУЛЬТИВАРКЕ

1. Варка

Традиционное приготовление. Бульона получается столько, сколько воды налито в емкость для приготовления.

2. Припускание

Продукт кладется на дно емкости для приготовления. Жидкости нужно совсем немного: от 1 до 2 мерных стаканчиков. Можно использовать воду, воду с кореньями и специями, маринад, в котором мариновался продукт, бульон, вино или пиво.

3. Варка на пару

Продукт помещается на тарелку-подставку для приготовления на пару. Жидкости нужно от 1 до 2 стаканчиков. Можно использовать воду, воду с кореньями и специями, вино или пиво.

4. Приготовление на овощной подушке

В емкость для приготовления кладут порезанные овощи, а на них – продукт. Объем нужной жидкости определяется сочностью овощной подушки. От 0 до 1 стаканчика.

5. Варка на пару в пищевой пленке

Продукт плотно заворачивают в пищевую пленку и кладут на тарелку-подставку для приготовления на пару. Он готовится в собственном соку. Жидкость – только вода от 1 до 2 стаканчиков.

6. Тушение

Традиционное приготовление. Однако если в состав ингредиентов входит жидкость, надо стараться уменьшить ее до минимума, так как обычное приготовление учитывает сокращение жидкости во время тушения, а в мультиварке она не выпаривается.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ! Пожалуйста, проверьте возможные причины неисправности, прежде чем обращаться в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

Возможная проблема	Способы решения
Вытекает жидкость из механизма контроля давления пара.	<ul style="list-style-type: none">• Давление вышло из-под контроля. Поставьте мультиварку на ровную поверхность. Если проблему не удалось устранить, обратитесь за помощью в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Еда недоготовлена.	<ul style="list-style-type: none">• Не соблюдены пропорции ингредиентов и воды, соблюдайте пропорции ингредиентов согласно рецептам.• Возможные сбои в сети электропитания.• Неправильно установлено время для приготовления.
На экране отображено «E0».	<ul style="list-style-type: none">• Крышка мультиварки не закрыта, поверните ручку закрытия крышки до конца.• Произошло короткое замыкание, обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
На экране отображено «E1».	<ul style="list-style-type: none">• Отсутствует емкость для приготовления внутри устройства.
На экране отображено «E2».	<ul style="list-style-type: none">• В емкости для приготовления отсутствуют ингредиенты.
На экране отображено «E3».	<ul style="list-style-type: none">• Почистите механизм регулировки пара, если проблему не удалось разрешить, обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Утечка пара из-под крышки.	<ul style="list-style-type: none">• Неполадки в механизме контроля давления пара. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Способы решения
Крышка неплотно закрывается.	<ul style="list-style-type: none">• Что-то препятствует закрытию крышки. Проверьте устройство на наличие посторонних предметов и загрязнений.
Утечка давления из уплотнительного кольца.	<ul style="list-style-type: none">• Сбой в работе механизма контроля давления пара. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
Шум при приготовлении.	<ul style="list-style-type: none">• Возможно движение механизма контроля давления пара. Не является неисправностью.
Мультиварка не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Плохой контакт вилки шнура питания в розетке.• Нет напряжения в электрической сети.• Неправильно сделаны установки программы приготовления.
Конденсат на крышке мультиварки.	<ul style="list-style-type: none">• Во время приготовления пищи, содержащей воду, образуется пар, который частично уходит из мультиварки, а частично оседает в виде конденсата в специально отведенный резервуар на задней части аппарата.
Продукты пригорают.	<ul style="list-style-type: none">• Неправильно выбрано время приготовления или использовано мало жидкости.
Давление внутри мультиварки не спадает.	<ul style="list-style-type: none">• Нажмите клавишу сброса давления пара.• Протолкните шарик механизма контроля давления пара вниз.

ПРОЧЕЕ

Модель		MP4002PSD	MP5002PSD
Максимальная потребляемая мощность		900 Вт	1000 Вт
Параметры электропитания		~ 220 В; 50 Гц	~ 220 В; 50 Гц
Рабочее давление пара		80 кПа	80 кПа
Объем емкости для приготовления		4 л	5 л
Класс защиты от поражения электрическим током		I класс защиты	I класс защиты
Температурный требования	Эксплуатация	от +15 до 35 °С	от +15 до 35 °С
	Транспортировка и хранение	от -40 до + 55 °С	от -40 до + 55 °С
Требования к влажности	Эксплуатация	15-75% (нет конденсата)	15-75% (нет конденсата)
	Транспортировка и хранение	15-75% (нет конденсата)	15-75% (нет конденсата)
Габариты мультиварки		302x280x295 мм	302x280x307 мм
Вес мультиварки		5,3 кг	5,5 кг

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отсоедините мультиварку от сети электропитания и дождитесь полного остывания прибора и всех комплектующих.

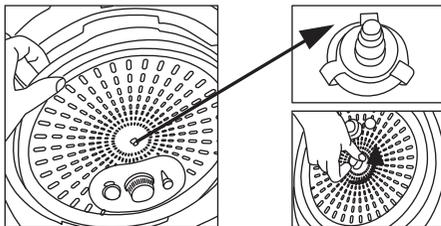
Чистка емкости для приготовления

Откройте крышку мультиварки и извлеките емкость для приготовления.

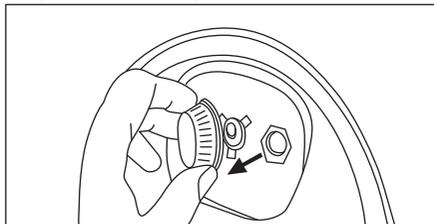
Промойте ее в теплой воде с использованием щадящего моющего средства. Затем ополосните и тщательно протрите насухо.

Чистка механизма сброса давления пара

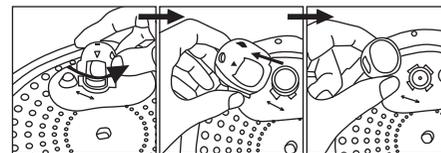
В положении открытой крышки поверните поворотную ручку мультиварки до отметки «ЗАКРЫТО».



Снимите внутреннюю защитную крышку, открутив механизм крепления, находящийся по центру. Снимите защитный фильтр механизма сброса давления пара и промойте его под теплой водой. После чего закрепите его на прежнее место.



Периодически необходимо производить чистку механизма сброса давления пара. Для этого снимите верхнюю часть механизма и протрите насухо. Проверьте канал механизма сброса давления пара на наличие загрязнений. После чего зафиксируйте его в прежнем положении.

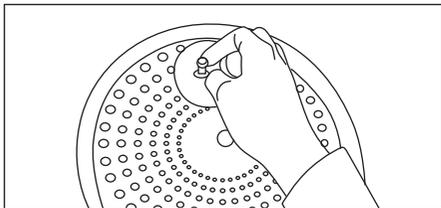


ПРИМЕЧАНИЕ! Для того, чтобы избавиться от запаха во внутренней камере мультиварки, налейте воды (1 мерный стакан) в емкость для приготовления и добавьте дольку лимона. Включите программу **КАША** на 3 минуты.

ПРОЧЕЕ

Чистка механизма блокировки крышки

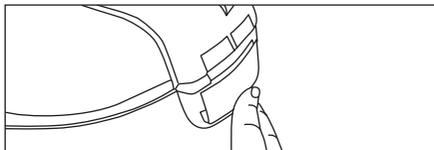
Если механизм блокировки крышки загрязнен, то снимите сначала уплотнительное кольцо, а затем сам механизм. Протрите его насухо и зафиксируйте в прежнее положение.



Чистка внутреннего корпуса

Очищайте внутренний корпус мультиварки влажной мягкой тряпкой с добавлением небольшого количества щадящих моющих

средств. Выньте и протрите влагосборник мультиварки. Зафиксируйте в прежнее положение).



Чистка внешнего корпуса мультиварки

Внешний корпус следует протирать слегка влажным мягким кухонным полотенцем с использованием незначительного количества щадящего моющего средства, после чего протирать насухо.

Панель управления необходимо протирать мягким кухонным полотенцем без добавления моющих средств.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не используйте металлические предметы для очистки внутреннего корпуса, так как это может привести к появлению царапин.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за ваш выбор. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной «горячей линии» OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Сервисный центр ВВК», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А., либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

ПРОЧЕЕ

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, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действий 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, 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 (УСЦ). 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.

ПРОЧЕЕ

- 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.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством.

Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия.

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

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



ПРОЧЕЕ

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.

Рецепты



РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ КАША

Крупы	Соотношение крупы и воды	Время приготовления
Гречка ядрица	1:2	7 минут
Рис длиннозерновой	1:2	9 минут
Перловая	1:2 $\frac{1}{4}$	15 минут

Овощи	Время приготовления
Картофель «в мундире»	10 минут
Картофель чищенный	6-8 минут
Капуста белокочанная	10 минут
Свекла	20-25 минут
Овощи замороженные	5 минут
Морковь	7 минут

Овощи рекомендуется готовить на пару, в емкость для приготовления необходимо налить 1-2 ст. л. воды.

Замороженную смесь овощей можно готовить без разморозки, но учитывайте, что жидкость при приготовлении не испаряется.

При приготовлении размороженной смеси овощей не следует добавлять воду.

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Рис ароматный	Рис длиннозерновой	2 мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рис промыть, пока вода не станет чистой. Насыпать в емкость для приготовления. 2. Залить холодной водой. 3. Сверху риса положить луковцу, в которую воткнуты гвоздики, и сливочное масло. 4. Посолить. 5. Готовить в программе КАША в течение 9 минут. 6. Зеленый горошек обжарить в сливочном масле. Посолить и добавить сахар. 7. По окончании приготовления открыть крышку мультиварки и к рису добавить обжаренный горошек, зелень петрушки. Все перемешать. Посыпать пармезаном.
	Вода	4 мерных стакана	
	Сливочное масло	40 г	
	Маленькая луковца	1 шт.	
	Гвоздика	5 шт.	
	Горошек зеленый (свежемороженый или консервированный)	250 г	
	Соль	по вкусу	
	Сахар		
	Зелень петрушки		
	Пармезан		
Каша-мешанка с крабовым мясом и замороженными овощами	Рис длиннозерновой	1 мерный стакан	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рис промыть, пока вода не станет чистой. 2. На дно емкости для приготовления положить половину замороженных овощей. 3. Сверху положить рис, смешанный с кукурузной крупой, крабовое мясо, оставшиеся замороженные овощи. 4. Залить холодной водой, посолить. 5. Готовить в программе КАША в течение 10 минут.
	Кукурузная крупа	1 мерный стакан	
	Смесь замороженных овощей	450 г	
	Крабовое мясо или крабовые палочки ¹	200 г	
	Вода	3 мерных стакана	
	Соль	0,5 ст. л.	

¹Вместо крабового мяса можно использовать крабовые палочки, нарезанные на кусочки толщиной 1 см.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Гречневая каша с курагой и черносливом	Гречка ядрица	3 мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Крупу промыть. 2. Сухофрукты промыть. Размочить курагу и чернослив до мягкости в горячей воде в разных мисках. 3. Смешать крупу с сухофруктами. Заложить в емкость для приготовления. 4. Залить водой, посолить. 5. Готовить в программе КАША в течение 10 минут. 6. В готовую кашу добавить сливочное масло и перемешать.
	Курага	1 мерный стакан	
	Чернослив без косточек	1 мерный стакан	
	Вода	6 мерных стаканов	
	Соль	по вкусу	
	Масло сливочное		
Паровые фаршированные кабачки	Молодые кабачки	3 шт ~ 1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кабачки помыть, хорошо обсушить бумажным полотенцем, срезать хвостики. Разрезать каждый на 3 части. С одной стороны каждого куска вынуть часть мякоти, делая «стаканчик». 2. Шампиньоны разморозить. Слить лишнюю жидкость. Порезать на мелкие кусочки. 3. Лук порезать мелко и обжарить вместе с грибами на оливковом масле до прозрачности лука. 4. Рис смешать с луком и грибами. Посолить по вкусу. Фарш готов. 5. «Стаканчики» из кабачков наполнить приготовленным фаршем. 6. В емкость для приготовления налить 1 мерный стакан воды. Поставить тарелку-подставку для приготовления на пару, на нее – подготовленные «стаканчики». 7. Готовить в программе КАША в течение 7 минут. После приготовления посолить, подавать со сметаной.
	Шампиньоны замороженные резаные	200 г	
	Лук репчатый	1 шт	
	Масло оливковое	50 г	
	Рис отварной	100 г	

ПРИМЕЧАНИЕ! Вынутую мякоть кабачков можно использовать для приготовления оладушек или овощного рагу.

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Манты	Манты (замороженный полуфабрикат)	570 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. В емкость для приготовления вставить тарелку-подставку для приготовления на пару. Влить воду. 2. Тарелку-подставку для приготовления на пару смазать растительным маслом. 3. На тарелку-подставку разложить замороженные манты. 4. Готовить в программе КАША в течение 16 минут.
	Вода	1 мерный стакан	
Паровые фаршированные карпы	Очищенные и выпотрошенные тушки карпа	2 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тушки карпа помыть, хорошо обсушить бумажным полотенцем. 2. Солёные огурцы порезать на мелкие кусочки. 3. Тушку карпа положить на пищевую пленку. В брюшко положить солёные огурцы, сверху слегка посыпать сушеным укропом и плотно завернуть в пленку в 2-3 слоя. Вторую тушку подготовить так же. Положить на тарелку подставку для приготовления на пару. 4. В емкость для приготовления налить 1 мерный стакан воды. 5. Готовить в программе КАША в течение 10 минут. После приготовления вынуть рыбу на тарелку и аккуратно сверху разрезать пленку. Осторожно, внутри будет много сока! Посолить рыбу нужно по вкусу уже в тарелке.
	Солёные огурцы (крупные)	2 шт.	

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ ЖАРКОЕ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Мясное жаркое	Говядина	350 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо нарезать средними кусками. 2. Капусту нашинковать. 3. Морковь и картофель крупно нарезать. 4. Все ингредиенты заложить в емкость для приготовления и перемешать. 5. Влить бульон¹ или воду. 6. Добавить приправу, чеснок и соль по вкусу. 7. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 20 минут.
	Капуста белокочанная	300 г	
	Морковь средняя	1 шт.	
	Картофель очищенный	350 г	
	Бульон или вода	70 мл	
	Приправа	по вкусу	
	Чеснок		
Соль			
Овощное рагу	Лук репчатый крупный	1 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук репчатый нарезать полукольцами. 2. Овощи крупно порезать, перемешать. 3. На дно емкости для приготовления положить масло сливочное и нарезанный лук. 4. На лук положить перемешанные овощи. 5. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 15 минут.
	Морковь средняя	1 шт.	
	Картофель очищенный	700 г	
	Масло сливочное	1 ст. л.	
	Вешенки (ножки)	300 г	
Пряные овощи с фаршем	Фасоль зеленая замороженная	700 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овощи разморозить, подсушить в дуршлаге. 2. Все ингредиенты укладывать в емкость для приготовления слоями, присаливая и добавляя специи. 3. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 15 минут. 4. Готовое блюдо рекомендуется подавать со сметаной.
	Овощная смесь замороженная	700 г	
	Фарш домашний (говядина + свинина)	500 г	
	Приправа «Карри»	по вкусу	
	Соль		

ПРИМЕЧАНИЕ! У грибов вешенок ножки готовятся намного дольше шляпок и часто остаются жесткими. В этом жарком они получаются очень мягкими и вкусными.

¹ См. рецепты приготовления бульона в программе **СУП**.

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Плов с бараниной	Лук репчатый средний	3 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук нарезать средними кубиками, морковь натереть на крупной терке. 2. В емкость для приготовления налить растительное масло. 3. Затем положить лук и морковь, сверху – нарезанную небольшими кусками баранину. 4. Посыпать специями для плова. 5. Рис промыть до чистой воды и добавить в емкость для приготовления. 6. Осторожно влить подсолненную воду или бульон¹. 7. По поверхности риса посыпать барбарис. 8. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 30 минут.
	Морковь средняя	2 шт.	
	Растительное масло	3 ст. л.	
	Баранина	400 г	
	Специи для плова	1 ст. л.	
	Рис длиннозерновой	2 мерных стакана	
	Вода или бульон	3 мерных стакана	
	Барбарис	1 ст. л.	
Соль	по вкусу		
Рис с морепродуктами	Лук репчатый средний	2 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук и перец нарезать средними кубиками. 2. Рис промыть до чистой воды и смешать с морепродуктами. 3. В емкость для приготовления влить масло растительное. 4. Затем положить лук, перец болгарский, рис с морепродуктами. 5. Влить подсолненную воду. 6. Нарезать помидор средними кубиками и добавить в емкость для приготовления. 7. Положить порезанное на кусочки сливочное масло. 8. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 20 минут.
	Перец болгарский желтый большой	1 шт.	
	Рис	2 мерных стакана	
	Морской коктейль размороженный	400 г	
	Масло растительное	2 ст. л.	
	Вода	3 мерных стакана	
	Помидор средний	1 шт.	
	Масло сливочное	2 ст. л.	
Сердце, тушеное в сметане	Сердце отварное (свиное или говяжье) ³	300 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сердце порезать на куски, как на гуляш. 2. В емкость для приготовления положить нарезанное сердце, влить бульон, оставшийся от варки сердца, сметану. Посолить и тщательно перемешать. 3. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 10 минут.
	Сметана	3-4 ст. л.	
	Бульон ²	2 ст. л.	

¹ См. рецепты приготовления бульона в программе **СУП**.

² Оставшийся от приготовления сердца

³ См. рецепт приготовления отварного сердца в программе **ХОЛОДЕЦ**.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Рыба с овощами	Смесь замороженных овощей «Гювеч» (бамя, баклажаны, перец, томаты, лук)	450 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смесь замороженных овощей положить на дно емкости для приготовления. 2. Рыбу посолить и положить сверху овощей. 3. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 10 мин.
	Рыба (белорыбица), с кожей и хребтом	650 г	
	Соль	по вкусу	
Паровой судак под «шубой»	Кусок крупного судака	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рыбу помыть, очистить от внутренностей, плавников и чешуи и хорошо обсушить бумажным полотенцем. Посолить, слегка приправить лимонным перцем. 2. В емкость для приготовления налить 1 мерный стакан воды. Положить 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, кружок лимона. 3. Положить рыбу на тарелку-подставку для приготовления на пару, смазанную подсолнечным маслом. Готовить в программе ЖАРКОЕ в течение 10 минут. Остудить, очистить от костей, разделить на небольшие кусочки. 4. Яйца сварить вкрутую. 5. В емкость для приготовления налить 1 мерный стакан воды. Поставить тарелку-подставку для приготовления на пару, на нее – вымытые овощи. 6. Готовить в программе КАША в течение 7 минут. 7. Лук мелко порезать. 8. Яблоко натереть на крупной терке. 9. В глубокий салатник укладывать слоями: судака, картофель, лук, морковь, яблоко, яйца. Каждый слой слегка смазывать майонезом. Салатник поставить в холодильник, чтобы салат хорошо пропитался.
	Яйца	2 шт.	
	Морковь	1 шт.	
	Картофель	2-3 шт.	
	Лук репчатый	0,5 шт.	
	Яблоко зеленое	0,5 шт.	

ПРИМЕЧАНИЕ! Чтобы овощи были готовы одновременно, морковь надо взять крупную, а картофель меньше среднего.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ «СУП»

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Говяжий бульон	Говядина с косточкой	400 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо положить в емкость для приготовления. 2. Морковь почистить и разрезать на 2-4 части. 3. С луковицы снять только верхний слой кожуры, хвостики не срезать. 4. Положить в емкость для приготовления морковь, луковицу целиком, перец черный горошком, корень петрушки. Посолить и налить воду. 5. Готовить в программе СУП в течение 40 минут. 6. Когда мультиварка перейдет в режим «ПОДОГРЕВ», открыть крышку и положить лавровый лист. 7. Оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» на 5 минут. 8. По окончании процесса приготовления вынуть мясо и процедить готовый бульон.
	Вода	2 л	
	Соль	по вкусу	
	Перец черный горошком		
	Лавровый лист	1-2 шт.	
	Морковь	1 шт.	
	Лук репчатый	1 шт.	
	Корень петрушки ¹	1 шт.	
Овощной бульон	Морковь	2 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Морковь очистить и разрезать на 2-4 части. 2. С луковицы снять только верхний слой кожуры, хвостики не срезать. 3. Сельдерей нарезать крупными кусками. 4. В емкость для приготовления сложить овощи, налить воду и добавить соль и сушеные корни. 5. Готовить в программе СУП в течение 15 минут. 6. Когда мультиварка перейдет в режим «ПОДОГРЕВ», можно добавить, по желанию, зелень (свежую или сушеную), 2-3 зубчика чеснока, пропущенных через пресс. 7. Оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» на 5-10 минут. 8. По окончании процесса приготовления готовый бульон процедить. Овощи и корни вынуть.
	Лук репчатый	1 шт.	
	Стебли сельдерея	3 шт.	
	Корень петрушки ¹	1 шт.	
	Вода	2 л	
	Соль	по вкусу	

¹ Вместо корня петрушки можно добавить 2 ч. л. сушеных корней для супа.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Куриный бульон	Курица	целиком или порезанная на порционные кусочки	<ol style="list-style-type: none"> 1. В емкость для приготовления положить курицу. 2. Морковь порезать брусочками и добавить в емкость для приготовления. 3. Залить подсоленной холодной водой. 4. Готовить в программе СУП в течение 20 минут. 5. В программе «ПОДОГРЕВ» открыть крышку мультиварки и добавить лавровый лист, перец горошком. 6. Закрыть крышку мультиварки и в программе «ПОДОГРЕВ» оставить на 5 минут. 7. Перед подачей бульон процедить.
	Морковь средняя	2 шт.	
	Вода	2 л	
	Соль	по вкусу	
	Перец черный горошком		
	Лавровый лист	1-2 шт.	
Снятие пены при приготовлении заправочных супов	СПОСОБ 1		<ol style="list-style-type: none"> 4. Открыть крышку мультиварки и снять пену, добавить оставшуюся холодную воду. Упущенная пена при этом поднимется на поверхность и ее будет легко удалить. 5. Добавить необходимые ингредиенты по рецепту. 6. Готовить в программе СУП.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить мясо в емкость для приготовления. 2. Залить холодной водой. 3. Готовить в программе КАША в течение 3 минут. 4. По окончании процесса приготовления вынуть мясо, процедить бульон. 5. Мясо положить обратно в емкость для приготовления. 6. Добавить необходимые ингредиенты по рецепту. 7. Влить процеженный бульон. 8. Готовить в программе СУП. 		
СПОСОБ 2		СПОСОБ 3	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить мясо в емкость для приготовления. 2. Залить холодной водой на 2 см выше мяса. 3. Готовить в программе КАША в течение 3 минут. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить мясо в емкость для приготовления. 2. Залить холодной водой. 3. Готовить в программе ЗАПЕКАНКА. 4. Как только бульон начнет закипать, открыть крышку и снять пену. 5. Выключить программу ЗАПЕКАНКА. 6. Добавить необходимые ингредиенты. 7. Готовить в программе СУП. 	

ПРИМЕЧАНИЕ! В программе **ЗАПЕКАНКА** не используется давление пара, поэтому крышку мультиварки можно открывать в процессе приготовления.

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Рассольник	Крупа перловая	1½ мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Крупу перловую промыть до чистой воды и залить кипятком. Выдержать под крышкой 30 минут. Затем слить воду. 2. Мясо порезать и положить в емкость для приготовления. Налить воды и начать варить суп с варки мяса, выбрав любой способ снятия пены (см. «Снятие пены при приготовлении заправочных супов»). 3. Все ингредиенты добавить в емкость для приготовления, перемешать. 4. Готовить в программе СУП в течение 40 минут.
	Баранина	1 кг.	
	Огурцы соленые	2 шт.	
	Морковь средняя	1 шт.	
	Картофель средний	5 шт.	
	Лук репчатый	1 шт.	
	Корень сельдерея сушеный	1 ст. л.	
	Корень петрушки сушеный	1 ст. л.	
	Томат-пюре	1 ст. л.	
	Огуречный рассол	½ мерного стакана	
	Перец черный горошком, соль	по вкусу	
Вода	2 л		
Пшенная каша с тыквой	Пшено	2 мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пшено промыть до чистой воды и обдать кипятком. 2. Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками. 3. В емкость для приготовления положить пшено, тыкву и залить молоком. 4. Добавить соль, сахар. 5. Готовить в программе СУП в течение 10 минут. 6. По окончании процесса приготовления положить сливочное масло, перемешать и оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» в течение 5-7 минут для того, чтобы каша напиталась маслом.
	Тыква очищенная	600 г	
	Молоко	5 мерных стаканов	
	Соль	1 ч. л.	
	Сахар	3 ст. л.	
	Масло сливочное	50 г	

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Щи из кислой капусты ¹	Свинина на кости	650 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить свинину в емкость для приготовления. Налить воды. 2. Выбрать один из способов приготовления заправочных супов (способ 1, способ 3). 3. Снять пену (см. «Снятие пены при приготовлении заправочных супов»). 4. Затем в емкость для приготовления добавить кислую капусту, порезанный брусочками картофель, перец черный горошком. 5. Готовить в программе СУП в течение 40 минут. 6. Отдельно подготовить зажарку. Болгарский перец очистить от плодоножки, семян и перегородок. Лук репчатый, болгарский перец и помидор нарезать средними кубиками и слегка обжарить на растительном масле на сковороде или в микроволновой печи. 7. По окончании процесса приготовления, когда мультиварка перейдет в режим «ПОДОГРЕВ», открыть крышку, добавить лавровый лист, зажарку, соль. 8. Оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» на 10 минут.
	Капуста кислая	500 г	
	Картофель	450 г	
	Вода	2,5 л	
	Перец черный горошком	по вкусу	
	Лавровый лист		
	Соль		
	Зажарка		
	Помидор средний	1 шт.	
	Перец болгарский средний	1 шт.	
Лук репчатый средний	1 шт.		
Бигос	Кислая капуста	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нашинковать свежую капусту. 2. Копчености порезать на небольшие кусочки. 3. В емкость для приготовления влить растительное масло и добавить все ингредиенты. Все перемешать. 4. Готовить в программе СУП в течение 4 часов.
	Свежая белокочанная капуста	500 г	
	Копчености (ребрышки, колбаски, сосиски)	1 кг	
	Масло растительное	1 ст. л.	

¹ Пропорции ингредиентов рассчитаны для приготовления в мультиварке MP5002PSD.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ ЗАПЕКАНКА

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Творожный деликатес	Манка	1 ст.л.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Манку залить кефиром, хорошо перемешать и оставить набухать. 2. Желтки растереть с сахаром. 3. Белки взбить в мягкую пену. 4. Творог смещать со сметаной и разрыхлителем 5. Курагу порезать на небольшие кусочки. 6. Смешать творожную массу, набухшую манку, желтки, соль, курагу и цедру. 7. Добавить белки, аккуратно вмешивая их сверху вниз. 8. Емкость для приготовления смазать маргарином и слегка посыпать манкой. Выложить в нее подготовленную массу. 9. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 60 минут. Выключить «ПОДОГРЕВ». Оставить под крышкой на 10 минут.
	Кефир	2 ст.л.	
	Желтки	3 шт.	
	Сахар	2 ст.л.	
	Белки	3 шт.	
	Творог	0,5 кг	
	Сметана	2 ст.л.	
	Разрыхлитель	1 ч.л.	
	Курага	6 шт.	
	Цедра лайма	1 ч.л.	
	Соль	0,5 ч.л.	
Лентяйка	Макаронные изделия среднего размера (спиральки, рожки, улиточки) невареные	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сыр натереть на терке, сосиски нарезать небольшими кусочками. 2. Все сухие ингредиенты выложить в емкость для приготовления и хорошо перемешать. 3. Залить сливками, смешанными с водой. 4. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 40 минут.
	Сосиски (колбаса, копчености по вкусу)	250 г	
	Сыр Гауда ¹	200 г	
	Сливки 10 %	3 мерных стакана	
	Вода	3 мерных стакана	

ПРИМЕЧАНИЕ! Чтобы разрезать запеканку и вынуть кусок из кастрюли, не повредив покрытия, нужно пользоваться плоской ложкой, входящей в комплект аксессуаров. После окончания приготовления лучше подержать запеканку в кастрюле, чтобы она слегка остыла и не рассыпалась.

¹ В этой запеканке сыр связывает ингредиенты, поэтому нужно брать сыр мягких сортов, чтобы он хорошо расплавился.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Сытная	Лук репчатый	1 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук нарезать мелкими кубиками. 2. Фарш смешать с луком, посолить по вкусу и обжарить до полного выпаривания жидкости. 3. Яйца перемешать до однородности. 4. Добавить сливки и мускатный орех в яйца и хорошо перемешать. 5. Картофель почистить и порезать очень тонкими кружочками. Чем тоньше будут кружочки, тем нежнее будет запеканка. 6. В емкость для приготовления уложить слой картофеля, слегка посолить, затем слой фарша и слой картофеля, еще немного подсолить. Залить сливочной смесью. 7. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 1 час 10 минут.
	Фарш (свинина + говядина)	500 г	
	Яйца	2 шт.	
	Сливки 20%	2 мерных стакана	
	Мускатный орех	1 щепотка	
	Картофель	1 кг	
Бабка из белого хлеба с яблоками	Яблоки	8-10 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Яблоки очистить от кожицы и семенных коробочек. Порезать кубиками. 2. Тонко срезать корку хлеба. Одну половину порезать ломтиками, а другую – кубиками. 3. Яйцо растереть с 2 ст.л. сахара 4. Молоко добавить в яичную смесь и слегка взбить. 5. Перемешать сахар с яблоками, корицей и кубиками хлеба. 6. Ломтики хлеба смочить в молочно-яичной смеси. 7. Емкость для приготовления смазать маргарином. Выложить на дно подготовленные ломтики и сделать из них невысокий бортик. В получившуюся хлебную «форму» выложить яблочно-хлебную массу. Если остались ломтики хлеба, разложить их на начинку. 8. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 40 минут.
	Хлеб белый (лучше черствый)	400 г	
	Яйцо	1 шт.	
	Молоко	1,5 мерных стакана	
	Сахар	1 мерный стакан + 2 ст.л.	
	Корица	по вкусу	

ПРИМЕЧАНИЕ! Если яблоки жесткие, после нарезки припустить их под крышкой в микроволновке 2-3 минуты на мощности 100%.

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Разноцветная	Рис	2 мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рис приготовить в программе КАША с 4 мерными стаканами воды в течение 4 минут (до полуготовности). 2. Слить жидкость из банки с кукурузой. Кукурузу поместить в блендер и сделать желтое пюре с добавлением желтка. 3. Слить жидкость из банки горошка. Горошек поместить в блендер и сделать зеленое пюре с добавлением желтка. 4. Яйца и белки смешать до однородности. 5. Рис смешать с яичной смесью, посолить, разделить на 3 равные части. 6. Емкость для приготовления слегка смазать маслом, уложить слой риса, слегка сбрызнуть растопленным сливочным маслом. На него – слой зеленого пюре, затем слой риса, сбрызнуть маслом, слой желтого пюре и оставшийся рис. По поверхности – оставшееся сливочное масло. По желанию посыпать тертым пармезаном. 7. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 25 минут.
	Кукуруза консервированная	1 банка	
	Желток	1 шт.	
	Горошек консервированный	1 банка	
	Желток	1 шт.	
	Масло сливочное	50 г	
	Яйца	1 шт.	
	Белки	2 шт.	
Соль	по вкусу		
Картофельный пирог с грибами	Картофель	12 шт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель готовить в мундире в программе КАША с 1 мерным стаканом воды 9 минут. Картофель очистить. 2. Репчатый лук и шампиньоны нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. 3. Яйца перемешать до однородности. 4. Смешать вместе картофель, сметану, яйца и приготовить густое пюре. Посолить. 5. Емкость для приготовления слегка смазать маслом, уложить слой пюре, слегка сбрызнув растопленным сливочным маслом. На него добавить слой грибов с луком, затем снова слой пюре. Нанести на поверхность верхнего слоя оставшееся сливочное масло. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА 1 час.
	Лук репчатый	2 шт.	
	Шампиньоны	200 г	
	Яйца	2 шт.	
	Сметана	200 г	
	Масло сливочное	50 г	
	Соль	по вкусу	

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
С лососем	Хлеб белый (лучше черствый)	400 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тонко срезать корку хлеба. Порезать ломтиками. 2. Яйца перемешать до однородности. 3. Молоко добавить в яичную смесь и слегка взбить. 4. Рис приготовить в программе КАША с 2 мерными стаканами воды в течение 3 минут. 5. Лосось перемешать с рисом. Если нужно, подсолить по вкусу. 6. Ломтики хлеба смочить в молочно-яичной смеси. 7. Емкость для приготовления смазать маргарином. Выложить на дно подготовленные ломтики и сделать из них невысокий бортик. В получившуюся хлебную «форму» выложить рисово-рыбную массу. Если остались ломтики хлеба, разложить их на начинку. 8. Выпекать в программе ЗАПЕКАНКА в течение 40 минут.
	Яйцо	2 шт.	
	Молоко	1,5 мерных стаканчика	
	Рис	1 мерный стаканчик	
	Лосось в собственном соку консервированный	1 банка	
Пенник	Капуста белокочанная	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Капусту порезать некрупными кусками. Положить в емкость для приготовления. 2. Молоко залить в емкость для приготовления и перемешать. 3. Готовить в программе КАША 7 минут. 4. Откинуть на сито, чтобы освободить от лишней влаги, остудить и переложить в блендер. Сделать пюре. 5. Отделить белки от желтков. Белки взбить. Желтки растереть с сахаром. 6. Сухари добавить в капусту, также – желтки, соль, перец, тмин и все хорошо перемешать. Слегка взбить. Ввести белки, аккуратно вмешивая их сверху вниз. 7. Емкость для приготовления смазать маслом и переложить в нее подготовленную массу. 8. Готовить в программе ЗАПЕКАНКА в течение 1 часа. Подавать со сметаной.
	Лук репчатый	4 шт.	
	Молоко	2 мерных стаканчика	
	Яйца	3 шт.	
	Сахар	1 ст.л.	
	Молотые сухари	2 мерных стаканчика	
	Тмин	1 ч.л.	
	Соль	1 ст.л.	
	Перец	По вкусу	
Масло сливочное	1 ст.л.		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ КУРИЦА/УТКА

	Время приготовления
Курица целиком	20-25 минут
Кусочки курицы	10-15 минут
Кусочки кролика	15 минут
Кусочки утки	20 минут
Нога индюшачья	25-35 минут

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Куриный паприкаш	Лук репчатый	1 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук нарезать кольцами и положить в емкость для приготовления. 2. Сверху положить кусочки курицы. 3. Посыпать приправой и пропущенным через пресс чесноком. Посолить. 4. Помидор нарезать дольками, болгарский перец – средними кусочками. Добавьте в емкость для приготовления. 5. Муку слегка обжарить на сливочном масле до появления орехового запаха, добавить сметану, перемешать и довести до кипения. 6. Полученный соус добавить в емкость для приготовления. 7. Готовить в программе КУРИЦА/УТКА в течение 15 минут.
	Курица кусочками	500 г	
	Сладкая паприка	1 ч. л.	
	Чеснок	2 дольки	
	Помидор	1 шт.	
	Перец болгарский крупный	1 шт.	
	Мука	1 ст. л.	
	Сливочное масло	1 ст. л.	
	Сметана	2 ст. л.	
Соль	по вкусу		

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Кролик в сметане	Кролик	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кролика разрезать на порционные кусочки. Положить в емкость для приготовления. 2. Посыпать мелко нарезанным чесноком и солью. 3. Залить сметаной. 4. Готовить в программе КУРИЦА/УТКА в течение 15 мин.
	Чеснок	3 крупные дольки	
	Сметана	400 г	
	Соль	по вкусу	
Рулеты куриные	Бедро куриное бескостное	7 шт.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каждое куриное бедро разложить на доске, накрыть пищевой пленкой и отбить плоской стороной кулинарного молотка. 2. Посолить и поперчить. 3. Посыпать сыром, смешанным с чесноком, пропущенным через пресс. 4. Перец болгарский очистить и порезать на длинные полоски. 5. На узкую сторону бедра положить 3-4 полоски болгарского перца, свернуть рулеты и положить в емкость для приготовления швом вниз. 6. Оставшийся перец разложить сверху на рулеты. Добавить 0,5 мерного стакана воды. 7. Готовить в программе КУРИЦА/УТКА в течение 12 минут.
	Сыр «Гауда», натертый на крупной терке	7 ст. л.	
	Чеснок	1 зубчик	
	Перец болгарский	1 шт.	
	Перец черный молотый	по вкусу	
Соль			
Курица фаршированная	Курица парная или размороженная	1 300 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Курицу хорошо промыть и обсушить бумажным полотенцем. 2. Нашинковать шампиньоны. 3. Лук порезать средними кубиками и припустить со сливочным маслом в микроволновой печи или на сковороде. После чего смешать с шампиньонами. 4. Полученный фарш посолить и поперчить. Положить внутрь подготовленной курицы. 5. Фаршированную курицу поместить на спинку в емкость для приготовления. Добавить 0,5 мерного стакана воды. 6. Готовить в программе КУРИЦА/УТКА в течение 20 минут.
	Шампиньоны	400 г	
	Лук репчатый крупный	1 шт.	
	Соль	по вкусу	
	Перец черный молотый		
	Масло сливочное		

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Куриные бедрышки с сельдереем	Куриные бескостные бедрышки	4 шт. ~ 350 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бедрышки помыть, хорошо обсушить бумажным полотенцем. 2. Стебли сельдерея порезать на мелкие кусочки. 3. Каждый кусок курицы положить на сложенную в 3 слоя пищевую пленку, посолить, слегка приправить приправой, сверху положить сельдерей и полить 2 ст.л. сливок. Аккуратно и плотно свернуть конвертики, чтобы жидкость не выливалась при приготовлении. 4. В емкость для приготовления налить 1 мерный стакан воды. Поставить тарелку - подставку для приготовления на пару, на нее – подготовленные «конвертики» с курицей. 5. Готовить в программе КУРИЦА/УТКА в течение 10 минут. После приготовления вынуть бедрышки на тарелку и аккуратно сверху разрезать пленку. Осторожно, внутри будет много сока!
	Стебли сельдерея	2 шт.	
	Сливки 20 % (не менее)	8 ст. л.	
	Приправа карри	по вкусу	

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ ГОВЯДИНА/БАРАНИНА

	Время приготовления
Говядина куском	20-25 минут
Говядина гуляш	20 минут
Баранина куском	25-30 минут
Баранина рагу	15 минут

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Мясо, тушеное в луковом соусе	Мякоть говядины	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лук мелко нарезать. 2. Говядину нарезать небольшими кусками. 3. В емкость для приготовления положить сливочное масло, лук, говядину. Посолить и поперчить. 4. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 30 минут.
	Лук репчатый крупный	2 шт.	
	Масло сливочное	1 ч. л.	
	Соль	по вкусу	
	Перец черный молотый		
Баранина, тушеная с черносливом	Баранина	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Баранину зачистить от пленок и сухожилий, порезать на порционные куски. Посолить и поперчить. 2. Лук репчатый нарезать кольцами. Перемешать с кусками баранины и выдавить сок лимона. Дать настояться 2 часа в холодильнике. 3. Чернослив хорошо промыть в теплой воде. 4. Баранину хорошо отжать, добавить чернослив и поместить в емкость для приготовления. 5. Томатную пасту развести кипяченой водой и полить мясо. 6. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 15 минут.
	Лук репчатый	2 шт.	
	Лимон	1 шт.	
	Чернослив без косточки	0,5 кг	
	Паста томатная	2 ст. л.	
	Соль, перец черный молотый	по вкусу	
	Вода кипяченая	1 ч.л.	

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Бефстроганов с грибами	Говядина мякоть	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо нарезать на куски длиной 3-4 см. Посолить и поперчить. 2. Лук мелко нарезать. 3. Шампиньоны хорошо промыть под проточной водой, подрезать ножки и выложить на бумажное полотенце, хорошо обсушить. После чего нарезать тонкими пластинами. 4. Огурец соленый нарезать брусочками. 5. Все ингредиенты положить в емкость для приготовления, добавить сметану, смешанную с горчицей, и тщательно перемешать. 6. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 10 минут.
	Лук репчатый	2 шт.	
	Шампиньоны свежие	150 г	
	Огурец соленый	1 шт.	
	Сметана	120 г	
	Горчица	1 ч. л.	
	Перец черный молотый	по вкусу	
Говядина тушеная по-русски	Говядина мякоть	600 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо нарезать плоскими кусками примерно с ладонь величиной. Посолить, обвалять в муке и обжарить на топленом масле с обеих сторон до поджаристой корочки. 2. Нарезать репчатый лук четвертинками кольца. 3. Нашинковать морковь соломкой. 4. Корень сельдерея натереть на крупной терке. 5. К нарезанным овощам добавить лавровый лист, хлеб, нарезанный небольшими кубиками, перец черный горошком. Все тщательно перемешать и посолить. 6. Дно емкости для приготовления выложить тонко нарезанным шпиком, на него слоями выкладывать мясо и овощную смесь. Верхним слоем должна быть овощная смесь. 7. Влить мясной бульон¹. 8. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА по инструкции в течение 40 минут. 9. По окончании процесса приготовления открыть крышку мультиварки и добавить сметану. 10. Оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» на 10 минут.
	Топленое масло		
	Мука		
	Лук репчатый средний	3 шт.	
	Морковь	1 шт.	
	Корень сельдерея крупный	¼ корня	
	Ржаной хлеб	2 кусочка	
	Шпик	150 г	
	Бульон мясной	1 мерный стакан	
	Сметана	1 мерный стакан	
	Соль		
	Перец черный горошком	по вкусу	
Лавровый лист			

¹См. рецепты приготовления бульона в программе **СУП**.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Баранина с чесноком и розмарином	Баранина	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Баранину нашпиговать чесноком. 2. Розмарин смешать с солью, добавить растительное масло. 3. Полученной смесью обмазать баранину, слегка втереть ее в мясо. 4. В емкость для приготовления установить тарелку-подставку для приготовления на пару, затем налить воду. 5. Баранину положить на тарелку-подставку. 6. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 30 минут.
	Розмарин сушеный	2 ст. л.	
	Чеснок	½ головки	
	Масло растительное	1 ч. л.	
	Соль	по вкусу	
	Вода	½ мерного стакана	
Ушное	Говядина мякоть	800 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо разрезать на небольшие кусочки по 50-60 г. Отбить, посолить и накрыть крышкой на 30 минут. 2. Лук репчатый нарезать полукольцами, слегка обжарить. 3. Картофель и морковь нарезать средними кусочками. 4. В емкость для приготовления поместить лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику и мясо. 5. Сверху выложить овощи, сухари. 6. Влить мясной бульон¹ и посолить. 7. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 30 минут. 8. По окончании процесса приготовления открыть крышку мультиварки, добавить сметану, смешанную с пропущенным через пресс чесноком. Тщательно перемешать. 9. Оставить в режиме «ПОДОГРЕВ» на 10 минут.
	Картофель чищенный	500-600 г	
	Лук репчатый средний	1 шт.	
	Морковь средняя	150 г	
	Сухари из ржаного хлеба	1 мерный стакан	
	Чеснок	2-3 зубчика	
	Лавровый лист	2-3 шт.	
	Перец черный горошком	4-5 шт.	
	Гвоздика	3-4 шт.	
	Мясной бульон	½ мерного стакана	
	Соль	по вкусу	
	Сметана	1 мерный стакан	

¹См. рецепты приготовления бульона в программе «СУП».

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Паровой рулет из говядины	Филейный край	500 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо разрезать так, чтобы получился большой тонкий пласт. Накрыть его пищевой пленкой и хорошо отбить, сохраняя прямоугольную форму пласта. 2. Тимьян, петрушку, базилик, чеснок измельчить вместе в однородную массу. Лучше это сделать в блендере. 3. Полученной массой смазать пласт мяса. 4. Тонкими пластинами бекона покрыть все мясо. 5. Аккуратно свернуть мясо в рулет, начиная с узкой стороны, и плотно перевязать. 6. В емкость для приготовления налить 2 мерных стакана воды. В нее положить 2 горошины душистого перца, 2 бутончика гвоздики и любые ароматические травы и специи по вкусу. 7. Поставить тарелку-подставку для приготовления на пару, на нее – подготовленный рулет. 8. Готовить в программе ГОВЯДИНА/БАРАНИНА в течение 20 минут. После приготовления снять нитки и посолить.
	Тимьян	5 веточек	
	Петрушка	10 веточек	
	Базилик	2 веточки	
	Чеснок	5 зубчиков	
	Бекон		

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ СВИНИНА/КОТЛЕТЫ

	Время приготовления
Свинина куском	30 минут
Свинина кусочками	15-20 минут
Голубцы	25-30 минут
Котлеты паровые	15 минут

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
«Яблочная» свинина	Поджарка свиная охлажденная	750 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поджарку свиную положить в емкость для приготовления, посолить, поперчить, добавить чеснок, пропущенный через пресс. Тщательно перемешать. 2. Яблоки очистить от семенных коробочек. Порезать на некрупные дольки и положить сверху свинины. 3. Готовить в программе СВИНИНА/КОТЛЕТЫ в течение 15 минут.
	Яблоки зеленые (желательно кислые)	600 г	
	Чеснок	5-6 зубчиков	
	Перец черный молотый	по вкусу	
	Соль		
«Ежики» в сметане	Рис	100 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рис промыть до чистой воды и залить кипятком на 5 минут. Затем слить воду. 2. Фарш смешать с рисом, мелко порезанным луком, яйцом, приправами. 3. Скатать небольшие фрикадельки и уложить в емкость для приготовления. 4. Залить сметаной и кетчупом (по желанию). 5. Готовить в программе СВИНИНА/КОТЛЕТЫ в течение 18 минут.
	Фарш (говядина + свинина)	500 г	
	Лук репчатый средний	2 шт.	
	Яйцо куриное	1 шт.	
	Сметана	200 г	
	Перец черный, соль	по вкусу	
	Зелень, чеснок, кетчуп	по желанию	

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Эскалопы, тушеные в пиве	Эскалопы свиные охлажденные	800 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Эскалопы посолить, поперчить. 2. Положить слоями в емкость для приготовления. 3. Каждый слой посыпать молотым кофе, паприкой, пропущенным через пресс чесноком и раскрошенным на мелкие крошки куском ржаного хлеба. 4. Влить пиво. 5. Готовить в программе СВИНИНА/КОТЛЕТЫ в течение 20 минут.
	Натуральный молотый кофе	1 ч. л.	
	Цедра лимона, натертая на мелкой терке	1 ч. л.	
	Пиво	1 мерный стакан	
	Хлеб бородинский	2 кусочка	
	Чеснок	5-6 зубчиков	
	Сладкая паприка	2 ч. л.	
	Перец черный молотый Соль	по вкусу	
Филе Бризе	Свинина	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить маринад. Для этого порезать лук полукольцами, лимон – ломтиками, чеснок пропустить через пресс. 2. Добавить зелень петрушки и укропа, лавровый лист, гвоздику, перец черный горошком, оливковое масло, красное сухое вино. Тщательно перемешать. 3. Замариновать свинину и поставить в холодильник на 3-4 часа. 4. Положить свинину вместе с маринадом в емкость для приготовления. 5. Готовить в программе СВИНИНА/КОТЛЕТЫ в течение 35-40 минут (если мясо свинины отрезано толстым куском) или 30 минут (если мясо свинины отрезано тонким куском).
	Лук репчатый	1 шт.	
	Чеснок	1 головка	
	Зелень петрушки	1 ст. л.	
	Зелень укропа	1 ст. л.	
	Лимон	1 шт.	
	Лавровый лист	2 шт.	
	Гвоздика	5 шт.	
	Перец черный горошком	10 шт.	
	Оливковое масло	200 мл	
Красное сухое вино	1 ст. л.		

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПРОГРАММЕ ХОЛОДЕЦ

	Время приготовления
Язык говяжий (~2 кг)	2 часа
Языки свиные чищенные	30 минут
Языки свиные нечищенные	40 – 50 минут

	Время приготовления
Сердце говяжье	1 час
Сердце свиное	40 минут

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Холодец	Ножки свиные	1 300 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Все ингредиенты сложить в емкость для приготовления. 2. Готовить в программе ХОЛОДЕЦ в течение 2 часов. 3. По окончании процесса приготовления выключить мультиварку. Дать бульону слегка остыть. 4. Вынуть мясные продукты из бульона. Отделить мякоть от костей, мелко порубить ножом, добавить мелко нарезанный чеснок. Тщательно перемешать и разложить по лоткам, в которых будет застывать холодец. 5. Бульон процедить, досолить по вкусу и разлить по лоткам. 6. Содержимое каждого лотка слегка взбить вилкой, чтобы мясо перемешалось с бульоном. 7. Лотки поставить на холод для застывания.
	Мясо 1-го сорта	1 400 г	
	Лук репчатый	1 шт.	
	Морковь средняя	1 шт.	
	Коренья сушеные	2 ст. л.	
	Соль	1 ст. л.	
	Вода	1, 5 л	
Сердце отварное	Говяжье или свиное сердце		<p>Подготовленное и промытое сердце положить в емкость для приготовления, налить воду. Не солить! Готовить в программе ХОЛОДЕЦ согласно таблице.</p>
	Вода	1 мерный стакан	

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Чечевица в томатном соусе	Чечевица коричневая	4 мерных стакана	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чечевицу промыть до чистой воды. 2. Лук репчатый нарезать мелкими кубиками. 3. Морковь натереть на крупной терке. 4. В емкость для приготовления положить масло сливочное, лук, морковь, чеснок, пропущенный через пресс, чечевицу. Посолить, поперчить, добавить сахар. 5. Влить томатный сок. 6. Готовить в программе ХОЛОДЕЦ в течение 10 минут.
	Лук репчатый крупный	2 шт.	
	Морковь крупная	1 шт.	
	Чеснок	4 крупных зубчика	
	Томатный сок	5 мерных стаканов	
	Масло сливочное	Кусочек размером с грецкий орех	
	Сахар	щепотка	
	Перец черный молотый	по вкусу	
Соль			
Язык отварной	Язык говяжий	2 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Язык положить в емкость для приготовления и наполовину залить холодной водой. Посолить. 2. Добавить целую очищенную морковь, корень петрушки и сельдерея сушеные, перец черный горошком. 3. Готовить в программе ХОЛОДЕЦ в течение 2 часов. 4. По окончании процесса приготовления вынуть язык из бульона, положить на несколько минут в холодную воду. Снять шкурку и опустить обратно в горячий бульон. 5. Перед подачей порезать и подавать с хреном.
	Морковь	1 шт.	
	Корень петрушки сушеный	1 ст. л.	
	Корень сельдерея сушеный	1 ст. л.	
	Перец черный горошком	по вкусу	
	Соль		
	Вода		

ПРИМЕЧАНИЕ! При варке холодца в мультиварке жидкость не испаряется, поэтому наливать воды нужно столько, сколько требуется бульона. Пену при варке холодца снимать не нужно.

РЕЦЕПТЫ

Наименование	Ингредиенты	Кол-во	Рецепты
Заливное из индейки	Голень индейки	1 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. В емкость для приготовления положить голени индейки, морковь и сушеные корни. Посолить. 2. Влить воду. 3. Готовить в программе ХОЛОДЕЦ в течение 1 часа 30 минут. 4. Пену снимать не надо! 5. По окончании процесса приготовления дать бульону слегка остыть, вынуть из него голени. Мякоть отделить от костей и разложить по лоткам, в которых будет застывать заливное. 6. Сверху выложить отварные перепелиные яйца, разрезанные на половинки, половинки маслин, зелень петрушки. 7. Бульон процедить, досолить и разлить по лоткам, так чтобы он полностью покрывал мясо. Поставить на холод для застывания.
	Морковь сушеная	1 ч. л.	
	Коренья сушеные	1 ст. л.	
	Соль	1 ст. л.	
	Вода	0,5 л	
	Перепелиные яйца	5-6 шт.	
	Маслины без косточек	6-7 шт.	
Зелень петрушки	по вкусу		
Салат «Весеннее настроение»	Отварное сердце (свиное или говяжье)	100 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить сердце (см. рецепт «Сердце отварное») 2. Затем сердце нарезать тонкой соломкой. 3. Лук репчатый нарезать полукольцами и обдать кипятком. 4. Зелень щавеля нарезать соломкой. 5. Маслины мелко покрошить. 6. Все ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Не солить! 7. Заправить соевым соусом, дать настояться 10-15 минут. 8. По желанию можно добавить майонез.
	Щавель свежий	50 г	
	Лук репчатый маленький	1 шт.	
	Маслины без косточек	5-6 шт.	
	Соевый соус	по вкусу	
	Майонез	1 ст. л.	
	Вода	1 мерный стакан	

ПРИМЕЧАНИЕ! При приготовлении заливного в мультиварке жидкость не испаряется, поэтому наливать воды нужно столько, сколько требуется бульона.

A Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

oursson
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

B Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

oursson
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

B Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

oursson
печать
сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА _____

ДАТА ВЫДАЧИ _____

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА _____

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА _____

МАСТЕР _____

IRIS КОД _____

печать
сервисного
центра

oursson ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой-продавцом

ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ _____

МОДЕЛЬ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

ДАТА ПРОДАЖИ _____

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА _____

oursson

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

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ
Фирма/установщик _____
Номер свидетельства _____
Дата установки _____
Мастер _____

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____
МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____
ДАТА ПРОДАЖИ _____
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson

oursson

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»
Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ _____
МОДЕЛЬ _____
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____
ДАТА ПРОДАЖИ _____
ФИРМА-ПРОДАВЕЦ _____

печать или штамп
продавца

oursson

oursson

«Горячая линия»OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий Вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии. Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

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

Время работы «горячей линии»:

Пн-Пт с 9:00 до 20:00 (по московскому времени).

Сб, Вс 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 статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст. 150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

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

OURSSON AG
СДЕЛАНО В В КИТАЕ



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

www.oursson.ru

