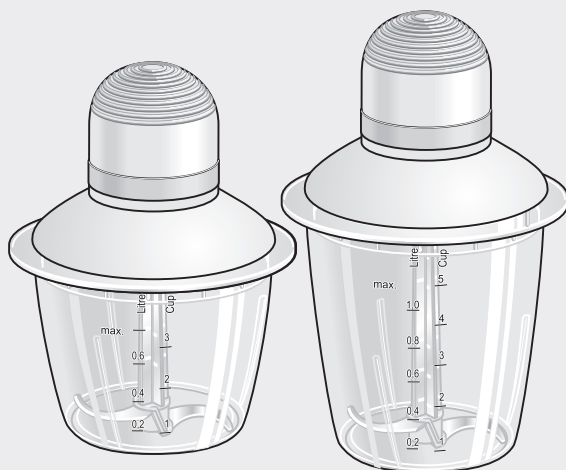




MMR08..
MMR15..



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Овочевий суп

Інгредієнти

1 морква та по одному шматочку селери, порею, кабачка, цвітної капусти чи іншого сорту овочів, 1 варена картопля середньої величини, $\frac{3}{4}$ л м'ясного бульйону, петрушка, базилік (за бажанням), сіль, чорний перець, 100 г солодких вершків, 1 яєчний жовток

Насадка: Ніж

Приготування

- Почищені і помиті овочі нарізати великими шматками.
- Зварити овочі в м'ясному бульйоні.
- Зварений суп і овочі покласти до келиху і приготувати пюре.
- Суп-пюре вилити назад до каструлі і заправити зеленню, сіллю і перцем.
- Яєчний жовток і солодкі вершки змішати і влити до супу, помішуючи. Після цього зніміть суп з плити.

Молочний шейк

Інгредієнти

300 мл холодного молока, 100 г суниць чи інших фруктів, 1 п. ванільного цукру, 2–3 ст. л. ванільного морозива

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 30 сек. Зразу ж подавати на стіл.

Соус для салату

Інгредієнти

200 г сметани, 200 г йогурту, 3 зубчика часнику, 2–3 ст. л. кетчупу, пушка солі, цукру, 3–6 ст. л. оцту

Насадка: Ніж

Приготування

- Всі інгредієнти покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.

Майонез

Інгредієнти

1 яйце, 1 ст. л. гірчиці, 1 ст. л. оцту, сіль, перець, 100 мл олії і додатково ще 150 мл олії

Насадка: Диск для збивання

Приготування

Всі інгредієнти повинні бути однакової температури.

- Інгредієнти і 100 мл олії покласти до келиху і перемішувати приблизно 20 сек.
- Додати 150 мл олії і перемішувати ще 30–45 сек. Майонез можна приготувати в малому келиху за допомогою ножа.

Вершкове масло з медом

Інгредієнти для малого келиха (MMR08..)

30 г вершкового масла (із холодильника)
100 г меду (із холодильника)

Інгредієнти для великого келиха (MMR15..)

50 г вершкового масла (із холодильника)
150 г меду (із холодильника)

Насадка: Ніж

Приготування

- Вершкове масло порізати на шматочки.
- Вершкове масло та мед покласти до келиху і перемішувати приблизно 10 сек.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подобиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.

Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	82
Комплектный обзор	84
Эксплуатация	84
По окончании работы	85
Чистка	85
Практические советы и рецепты	85
Указания по утилизации	87
Гарантийные условия	87

Для Вашей безопасности

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила пользования, чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управления электроприбором.

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях.

Применение в бытовых условиях включает, напр., использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

С помощью электроприбора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Электроприбор предназначен для измельчения или перемешивания продуктов.

Электроприбор не предназначен для переработки каких-либо других предметов или веществ.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Использование этого бытового прибора детьми в возрасте младше 8 лет запрещено, однако, бытовым прибором могут пользоваться дети старшего возраста под присмотром ответственных за их безопасность лиц. Не подпускайте детей близко к бытовому прибору или сетевому шнуру.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться бытовыми приборами только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или после получения от них указаний по технике безопасности для использования бытового прибора после того, как они осознали связанные с этим опасности. Детям запрещено играть бытовым прибором. Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Вилку из розетки следует извлекать если электроприбор без присмотра, перед его чисткой, сборкой и разборкой. Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности. Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Не исключена опасность травмирования.

Существует опасность поражения электрическим током.

Пользоваться прибором можно только в комплекте с фирменными принадлежностями.

Нельзя ставить рабочую емкость на горячую поверхность.

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться. За измельчитель нельзя браться мокрыми руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость. Блок двигателя можно снимать с рабочей емкости только после полной остановки двигателя. Следите за тем, чтобы измельчитель никогда не работал вхолостую.

Опасность травмирования о лезвия ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели ножей. После выключения измельчитель еще некоторое время работает по инерции.

Не исключена опасность ошпаривания!

В целях безопасности в пластмассовую рабочую емкость измельчителя можно заливать максимум 0,5 л, в стеклянную – 1,0 л сильнопенящейся или горячей жидкости.

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели блендеров.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.

Рисунок 1

a Блок двигателя

для включения и выключения измельчителя и изменения режима работы

 непрерывная эксплуатация
= надавите на блок двигателя по направлению вниз

 периодическая эксплуатация (I)

= надавите на блок двигателя по направлению вниз, зафиксируйте его – отпустите – опять вниз, фиксация – отпускание

b Защитная крышка

для закрывания рабочей емкости и фиксации насадки: следите за тем, чтобы крышка была правильно установлена! Не перекашивайте ее! Измельчителем можно начинать пользоваться только после того, как крышка будет правильно установлена.

Насадки (в зависимости от модели)

c **Нож** для измельчения, например, пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

d **Диск-взбивалка** для получения взбитых сливок и яичных белков, майонеза и молочной пены (температура холодного молока должна быть макс. 8 °C)

e **Нож «Ice-Crush»** для измельчения кубиков пищевого льда

Рабочая емкость (пригодна для использования в микроволновой печи)

f **пластмассовая** (емкость: макс. 800 мл) или

g **стеклянная** (емкость: макс. 1500 мл)

Эксплуатация

Рисунки 2–6

Внимание!

Данный кухонный прибор не предназначен для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой продуктов из них следует удалить все твердые части (например, из мяса должны быть удалены сухожилия, хрящи и кости). Замороженные продукты можно измельчать только с помощью ножа «Ice-Crush».

Перед первым использованием проведите чистку прибора и насадок.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Поставьте рабочую емкость на чистую и гладкую поверхность.
- Вставьте насадку в рабочую емкость.
- Загрузите в рабочую емкость продукты. Для контроля пользуйтесь шкалой (A).
- Накройте рабочую емкость крышкой, не допуская перекосов!
- Установите на крышку блок двигателя и зафиксируйте его. Измельчитель не начнет работать, пока блок двигателя не будет правильно зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.
- Держа рабочую емкость одной рукой, другой рукой нажимайте на блок двигателя, выбрав: непрерывный режим работы, предназначенный для тонкого измельчения продуктов и взбивания яичных белков и сливок, или периодический режим работы, предназначенный для разрезания на куски, например, репчатого лука или фруктов, а также для измельчения кубиков пищевого льда.

Внимание!

Рисунок 8

Прежде чем приподнять прибор или снять с него крышку, извлеките вилку из розетки! Никогда не используйте прибор, поставив его на голову, и не разбирайте его в этом положении!

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите блок двигателя и защитную крышку.
- Сначала извлеките насадку, затем переработанные продукты питания.

Чистка

 **Существует опасность поражения электрическим током**

Блок двигателя нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите блок двигателя сначала влажной салфеткой, а затем сухой.
- Насадки, рабочую емкость и защитную крышку можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.

Внимание!

Ни в коем случае нельзя чистить нож голый рукой. Используйте для этого щетку.

Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

К Вашему сведению: при переработке таких продуктов, как, например, краснокочанная капуста, на пластмассовых деталях погружного блендера образуется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла. После измельчения репчатого лука или чеснока рабочую емкость следует сразу же вымыть.

Хранение

- Обмотайте сетевой шнур вокруг блока двигателя.

Рисунок 7

Практические советы и рецепты

Чтобы облегчить Вам работу и улучшить ее результаты, мы можем посоветовать следующее:

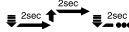
Перед началом работы:

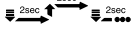
- Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой следует нарезать кусочками размером 1 см.
- Пряные травы следует помыть, отрезать стебли и слегка просушить.
- Сыр следует охладить в холодильнике.
- Сухой хлеб лучше нарезать кусками.
- Мясо следует очистить от хрящей, костей и сухожилий.
- Если Вы собираетесь взбивать яичные белки, то рабочая емкость должна быть абсолютно чистой и сухой.

Указание:

Приведенные в таблице значения продолжительности переработки продуктов представляют собой ориентировочные значения, которые могут изменяться в зависимости от количества продуктов и степени их измельчения.

Укороченное время переработки	меньшее количество продуктов и/или грубое измельчение
Продолжительное время переработки	большее количество продуктов и/или более тонкое измельчение

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклан-ная емкость	Пласт-массовая емкость		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5–15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5–10 (I)	
Фрукты/овощи	Нож	200 г	200 г	10–15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20–30 сек
Сыр	Нож	200 г	150 г		20–30 сек

Продукты питания	Насадки	Максимальное количество		Колво интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклан-ная емкость	Пласт-массовая емкость		
Мясо	Нож	200 г	200 г		15–25 сек
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10–20 сек
Тесто для блинов	Нож	1,0 л	0,7 л		30–45 сек
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		–30 сек
Измельчение льда	Нож «Ice-Crush»	200 г или ок. 8 кубиков льда		4–6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск-сбивалка	4 яичных белка			60–90 сек
Взбивание сливок	Диск-сбивалка	400 мл			15–20 сек

Овощной суп

Продукты

1 морковь и по одному маленькому кусочку сельдерея, лука-порей, кабачка, цветной капусты или овощей другого сорта, 1 вареная картошка средних размеров, $\frac{3}{4}$ л мясного бульона, петрушка, базилик (по желанию), соль, черный перец, 100 г сладких сливок, 1 желток.

Насадка: нож

Приготовление

- Овощи следует почистить, помыть и крупно нарезать.
- Вскипятите мясной бульон вместе с овощами.
- Готовый суп перелейте вместе с овощами в рабочую емкость измельчителя и приготовьте из него пюре.
- Перелейте суп-пюре обратно в кастрюлю, добавьте пряности, соль и перец.
- Желток и сливки смешайте и добавьте в суп. После этого суп нельзя больше кипятить. После этого суп больше варить нельзя.

Молочный коктейль

Продукты

300 мл холодного молока, 100 г клубники или других фруктов, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. ложки ванильного мороженого

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте их в течение приблизительно 30 секунд. Коктейль сразу же подается на стол.

Соус для салата

Продукты

200 г кислых сливок, 200 г йогурта, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки кетчупа, щепотка соли, сахар, 3–6 ст. ложек уксуса

Насадка: нож

Приготовление

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте в течение приблизительно 20 секунд.

Майонез

Продукты

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сначала 100 мл, затем еще 150 мл растительного масла

Насадка: диск-взбивалка

Приготовление

Все составляющие должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите в рабочую емкость все продукты, влейте 100 мл растительного масла и взбивайте все в течение приблизительно 20 секунд.
- Добавьте еще 150 мл масла и продолжайте взбивать смесь в течение еще 30–45 секунд. В маленькой рабочей емкости майонез можно приготовить с помощью ножа.

Медовое масло

Продукты для маленькой рабочей емкости (MMR08..)

30 г сливочного масла (из холодильника)

100 г меда (из холодильника)

Продукты для большой рабочей емкости (MMR15..)

50 г сливочного масла (из холодильника)

150 г меда (из холодильника)

Насадка: нож

Приготовление

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки.
- Загрузите в рабочую емкость масло и мед и взбивайте их в течение приблизительно 10 секунд.

Указания по утилизации



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства. Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.

Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____ Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).
2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолочки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измерители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванночки, электрогрелки и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.

Информацию о сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Шоп Унд Сунке Хаустерге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81735 Мюнхен, Карл-Ферри-Платц 1. Наш сервисный центр расположен по адресу: г. Москва, ул. Мухоморова, д. 10, стр. 1.

А446

ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Каплевская, д.19, стр.1, тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительном документаци.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в эксплуатации, полноценной изготовителем на основании договора с ним, является По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор **1 год**, в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Приним заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве:
в г. Санкт-Петербурге:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением потребностей в сфере предпринятия, учреждения или организации, исполняющей производственные функции, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедиться в ее наличии и сохранение ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электропитания, указанных ГОСТ 131095-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В первую и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнерств всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов региональных изготовителей пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия истиснется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты покупки изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовления дата изготовления маркируется FD TTMM, где TT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

[illegible][illegible][illegible]

**Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна
БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями
законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите
прав потребителей Российской Федерации**

Продукция: малая бытовая техника с мотором (электрорезки, измельчители, блендеры, миксеры, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки)

Товарный знак: Bosch



АЯ46

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции постоянно улучшаются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно законодательству, действующему в Российской Федерации. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, действующей на основании договора с производителем ООО «БСХ Бытовая техника», адрес Москва 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции производится органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.

АЯ46, Москва 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав сопроводительной документации, предусмотренной изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, инструкция по установке (монтажу), информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
MAS4201	CNAS11ST1	DE.АЯ46.В00151	21.01.11	20.01.14	Словения
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200	CNAS12	DE.АЯ46.В72666	24.09.09	23.09.12	Словения
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.В.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101	AS9ST	DE.АЯ46.В72666	24.09.09	23.09.12	Словения
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.В.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
MCM2050	CNCM11ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM2054	CNCM11ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM4000	CNCM20	DE.АЯ46.В71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM4100	CNCM20	DE.АЯ46.В71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM4200	CNCM21	DE.АЯ46.В71714	29.07.09	28.07.12	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCP3000	CNZP3	DE.АЯ46.В73494	11.11.09	10.11.12	Словения
MES1020	CNCJ02	DE.АЯ46.В07485	06.05.10	05.05.13	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.В.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MFQ3010	CNHR19	DE.АЯ46.В07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3020	CNHR19	DE.АЯ46.В07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3030	CNHR19	DE.АЯ46.В07577	14.05.10	13.05.13	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.АЯ46.В.00378	27.01.12	26.01.17	Словения

1