

MUM44..
MUM46..
MUM48..



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

Содержание

Для Вашей безопасности	114
Комплектный обзор	115
Управление	116
Чистка и уход	118
Помощь при устранении неисправностей	119
Примеры использования	119
Серийные/специальные принадлежности	120
Утилизация	121
Гарантийные условия	121

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

**Вы приобрели современный, высоко-
качественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию
о нашей продукции Вы найдете
на нашей странице в Интернете.**

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.

Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место. Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора. При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок II**).

Для Вашей безопасности Общие указания по технике безопасности

Опасность электрического удара!

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на фирменной табличке. Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования прибора, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

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 прикасайтесь к вращающимся деталям.

Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (4, 7).

Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности менять только после полной остановки привода – привод продолжает двигаться еще некоторое время спустя после выключения.

Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

Одновременно использовать можно только одну насадку или принадлежность.


Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. Рисунок 

Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Поворотный кронштейн (смотрите «Рабочие положения»)
- 3 Поворотный выключатель
 - 0/off = остановка
 -  / P = положение ожидания
 Крепко держите поворотный выключатель рукой до тех пор, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутом положении. Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.

Скорости 1–4 = рабочие скорости
Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

4 Защитная крышка для привода

Для того чтобы снять крышку, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксирована.

5 Привод для

- шинковки непрерывного действия *
- соковыжималки для цитрусовых *
- зерновой мельницы *

Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

6 Привод для

- насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста)
- мешалки мороженицы *
- в опущенном или поднятом положении для мясорубки *

7 Защитная крышка для привода миксера

8 Привод для

- блендера
- многофункционального миксера

Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

9 Отсек для сетевого шнура (Рисунок)

MUM 44.: Намотайте кабель на держатель
MUM 46../48.: Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

Смесительная чаша с принадлежностями

- 10 Смесительная чаша
- 11 Крышка

Насадки

- 12 Венчик для перемешивания
- 13 Венчик для взбивания
- 14 Месильная насадка с отклонителем теста

Блендер

- 15 Подставка
- 16 Ножевая вставка
- 17 Уплотнительное кольцо
- 18 Стакан блендера
- 19 Крышка
- 20 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения

Внимание!

Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Установка в рабочее положение

Рисунок

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и насадки для перемешивания теста
7		Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

Управление



Опасность травмирования!

Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.



Внимание!


Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн.

Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла. Детали нельзя использовать в микроволновой печи.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его (**Рисунок **).
- Вставьте вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка **Рисунок**

Венчик для перемешивания (a)

используется для перемешивания теста, например, сдобного теста.

Венчик (b)

используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного.

Насадка для перемешивания теста (c) с делителем (d)

для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок).



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Кухонный комбайн может быть включен только после того, как не используемые в данный момент приводы будут закрыты защитными крышками.

- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.

Указание:

Если привод больше не вращается, то это значит, что положение откидывания уже достигнуто.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Установка смесительной чаши. Цоколь емкости должен быть вставлен в выемку основного блока кухонного комбайна.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для перемешивания теста поворачивайте делитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.
- Снимите крышку.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «7».
- Загрузите добавочные компоненты или
- выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поворотный выключатель установить на **Р** и удерживать в этом положении до тех пор, пока привод не остановится.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

Рисунок



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

*Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок!
Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.*

Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.



Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенающейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера: производится на скорости не выше 3-й. В стакан миксера можно вливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (**Рисунок Э-4/5**).
- Загрузите продукты.

Максимальное количество жидкости для пластмассового стакана – 1 литр, для стеклянного – 0,75 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра).

Оптимальное количество твердых компонентов – 50–100 граммов.

- Накройте миксер крышкой и надавите на нее. Всегда придерживайте крышку рукой во время работы. Не держите при этом руку над загрузочным отверстием!
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов**Рисунок Э-6**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
 - Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты
- или
- извлеките воронку и постепенно загрузите твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход**⚠ Внимание!**

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.
Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Чистка основного блока**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой.
- При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка блендера**Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

За нож блендера нельзя брать голый рукой. Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ее следует лишь ополоснуть в проточной воде.

Рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть блендер, не разбирая его.
Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную.

Затем включите его на несколько секунд (в случае с комбайнами с функцией моментального включения переведите переключатель в положение «М»). Затем вылейте раствор мощного средства и промойте блендер чистой водой.

Как разобрать миксер

- Цоколь стакана миксера поверните по часовой стрелке и снимите.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

Сборка миксера



Опасность травмирования!

Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- С помощью цоколя полностью винтите вставку в стакан миксера.
- По часовой стрелке винтите цоколь стакана миксера.


Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, за помощью к специалистам нашей Службы сервиса.

Примеры использования


Взбитые сливки

100–600 г

- Взбивайте сливки от 1½ до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания. 

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания. 

Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца,
2–3 ст. л. горячей воды,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
70 г муки,
70 г крахмала, немного пекарского порошка

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 2-ю скорость и в течение полутора – одной минуты с помощью ложки добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,
200–250 г сахара,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,
200–250 г сливочного масла (комнатной температуры),
500 г муки,
1 пакетик химического разрыхлителя теста,

1/8 л молока

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 3-й скорости.

Наибольшее количество теста:

полуторное – двойное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла (комнатной температуры),
100–125 г сахара,
1 яйцо,
1 щепотка соли,



немного лимонной цедры или ванильного сахара,
250 г муки,
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты перемешивайте примерно в течение полминуты на 1-й скорости, а затем в течение примерно 2–3 минут с помощью венчика для перемешивания (3-я скорость) или месильной насадки (2-я скорость).

Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,
1 яйцо,
80 г жира (комнатной температуры),
80 г сахара,
200–250 мл теплого молока,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
цедра с половины лимона,
1 щепотка соли,

- Все компоненты в течение полминуты перемешивайте с помощью насадки для перемешивания теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 2-й скорости.

Наибольшее количество теста:

полуторное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

2 яйца,
2 ч. ложки горчицы,
¼ л растительного масла,
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахара.

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) перемешивайте несколько секунд в миксере на 2-й скорости.
- Переключите миксер на 4-ю скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.



Серийные/специальные принадлежности

Не приведенные в данной инструкции, но имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (смотрите обзор различных моделей кухонных комбайнов, **Рисунок II**) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации.

Любая из принадлежностей может быть Вами дополнительно заказана.

Принадлежности к кухонному комбайну MUM 45.. пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM 44 ../46.. /48..

Рисунок III

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 1000 г.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 1000 г.

Пластиковая насадка-блендер (MUZ4MX2)

Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Стеклянная насадка-блендер (MUZ4MX3)

Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Мультиблендер (MUZ4MM3)

Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для натирания моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Универсальная резка (MUZ4DS3)

Для нарезания огурцов, капусты, кольраби, редиса; для натирания моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для измельчения твердого сыра, шоколада и орехов.

Диск для картофеля фри MUZ45PS1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для нарезания сырого картофеля для приготовления картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка для сырых овощей MUZ45RS1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск терка/шинковка MUZ45KP1

Для универсальной резки MUZ4DS3.
Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезания фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Соковыжималка для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW3)

Для измельчения свежего мяса для приготовления фарша или блюд из фарша.

Комплект формовочных дисков с мелкими (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
С мелкими отверстиями (3 mm)
для паштетов и бутербродных масс,
с крупными отверстиями (6 mm)
для жареных колбасок и сала.

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
С металлическими шаблонами для
4 различных форм печенья.

Насадка-терка (MUZ45RS1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
Для измельчения орехов, миндаля,
шоколада и сухих булок.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.
Для приготовления мусса из ягод,
(кроме малины), помидоров и шиповника.
Одновременно автоматически отделяет
веточки и зернышки, напр., смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, например, месильной насадки, венчика для взбивания, венчика для перемешивания, диска для резки, шинковки и натирания.

Зерновая мельница с коническим измельчителем из стали (MUZ4GM3)

Для всех видов зерна (кроме кукурузы)
и для масличных семян, сушеных грибов
и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

Для приготовления мороженого весом
до 550 г за один процесс приготовления
в одной емкости.

Утилизация



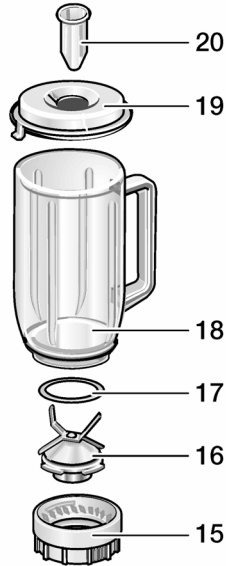
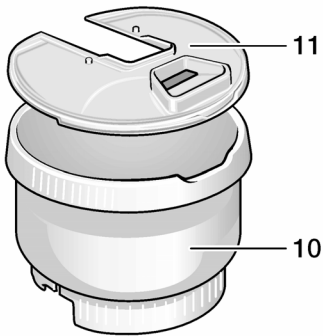
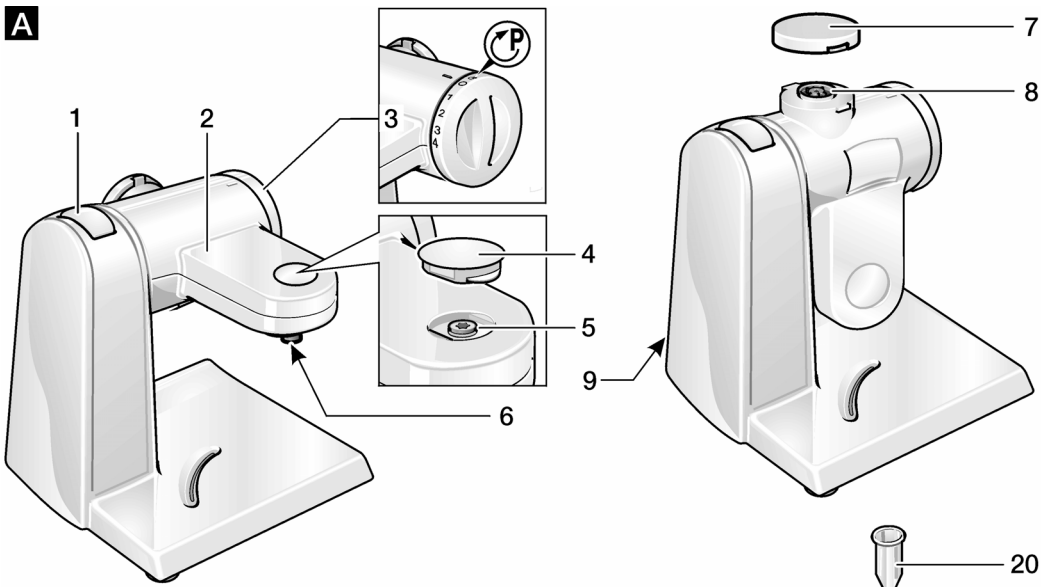
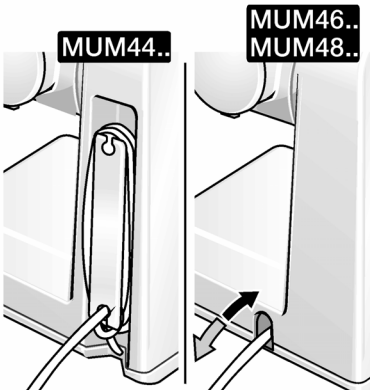
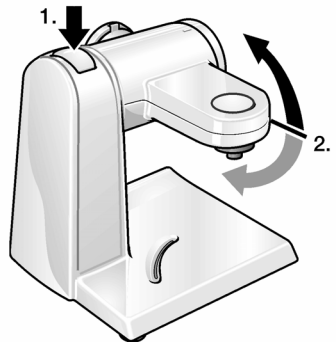
Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

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

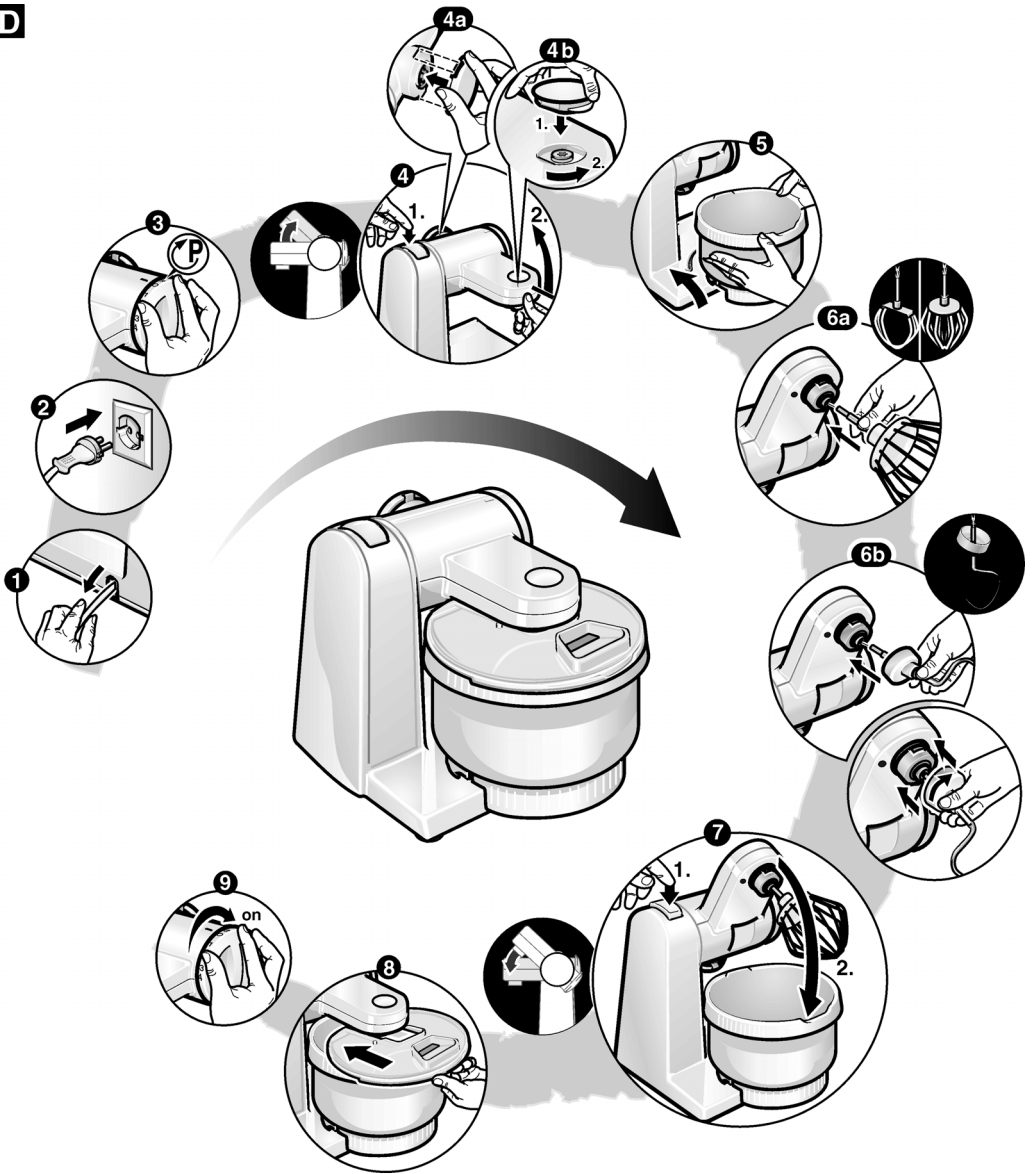
Гарантийные условия

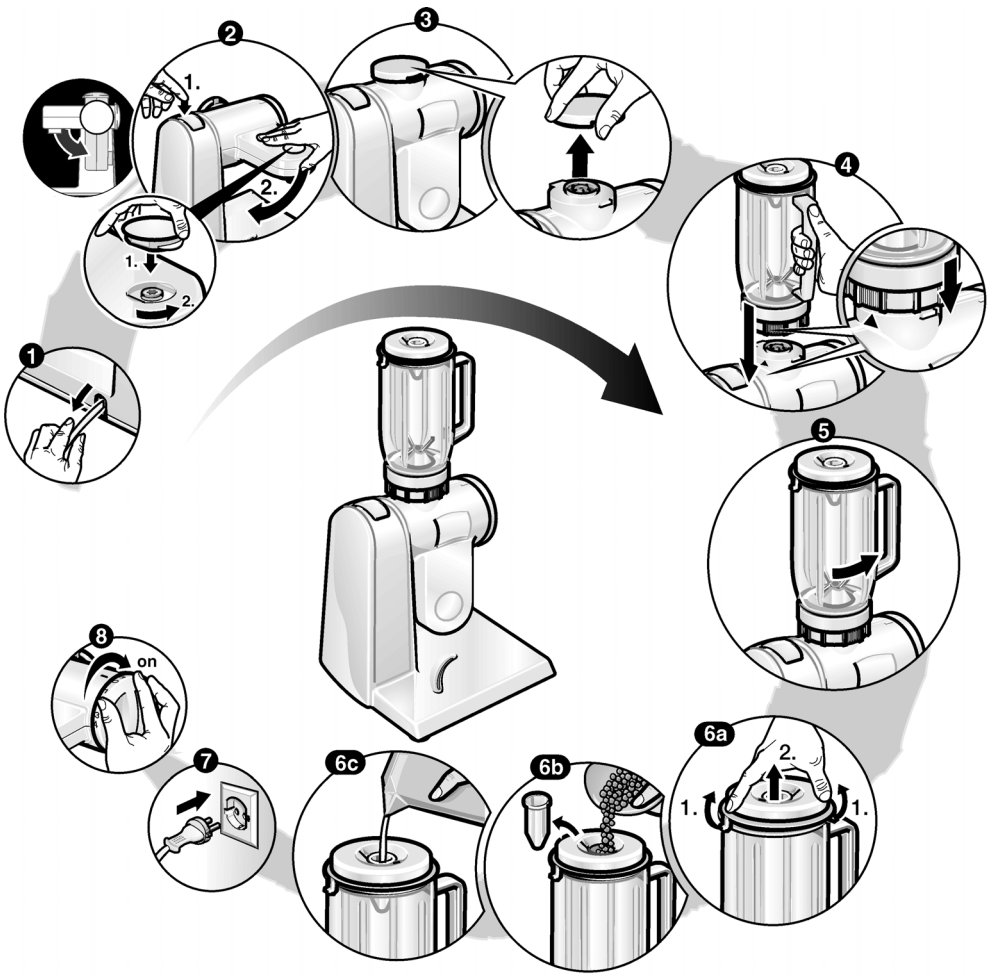
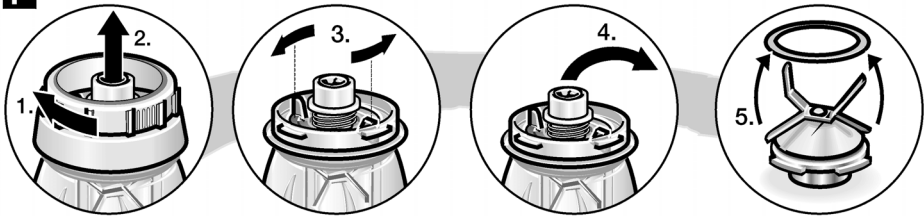
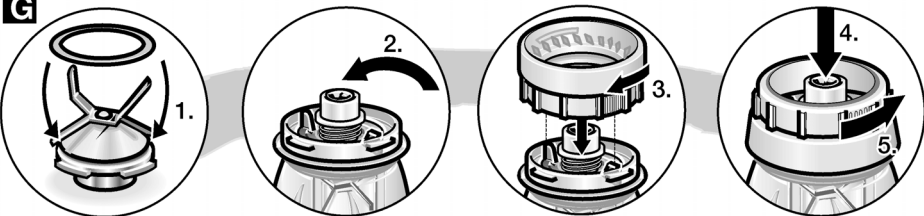
Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

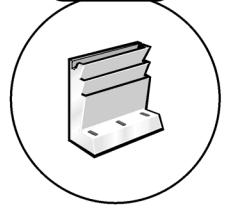
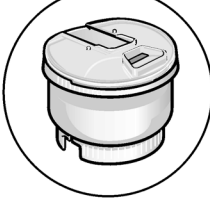
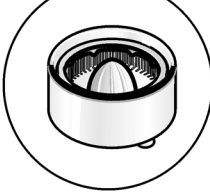
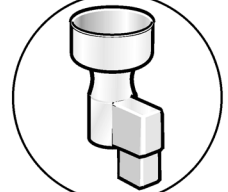
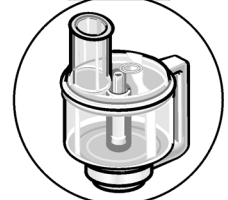
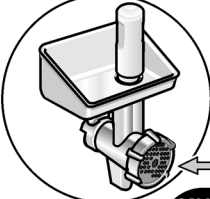
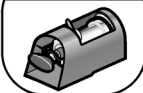
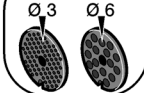
Право на внесение изменений
оставляем за собой.

A**B****C**

D



E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ45PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45KP1****MUZ45LS1**



MUM4405

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4406

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4426

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4427

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4600

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4825

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4830

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4835

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4855

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4856EU

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4875EU

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM4880

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM48A1

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM48R1

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM48CR1

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MUM48CR2

✓

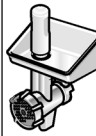
✓

✓

✓

✓

✓



MUM4405

MUM4406

MUM4426

MUM4427

MUM4600

MUM4825

MUM4830

MUM4835

MUM4855

MUM4856EU

MUM4875EU

MUM4880

MUM48A1

MUM48R1

MUM48CR1

MUM48CR2

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓