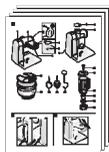


**MUM44..**  
**MUM46..**  
**MUM48..**



**BOSCH**

fr Notice d'utilisation



*Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.*

*Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.*

*Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.*

## Sommaire

Pour votre sécurité .....	19
Vue d'ensemble .....	21
Utilisation .....	22
Nettoyage et entretien .....	24
Dérangements et remèdes .....	24
Exemples d'utilisation .....	24
Accessoires d'origine/ Accessoires en option .....	25
Mise au rebut .....	27
Conditions de garantie .....	27

## Pour votre sécurité

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne dépassez pas les quantités maximales admissibles (voir « Exemples d'utilisation ») !

Cet appareil sert à mélanger, pétrir et fouetter les produits alimentaires.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Consignes générales de sécurité

### Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.

Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé.

Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

---

## Consignes de sécurité pour cet appareil

---

### **Risque de blessure**

### **Risque d'électrocution !**

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau, ne le maintenez jamais sous l'eau du robinet. Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur. Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez l'accessoire qu'après que le mécanisme d'entraînement se soit immobilisé ; il continue de tourner quelques instants après avoir éteint l'appareil.

Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif.

Si l'appareil ne sert pas, débranchez sa fiche mâle de la prise de courant. Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

### **Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Ne touchez pas les pièces en rotation. Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent (4, 7) les entraînements qui ne servent pas.

## Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

## Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

## Important !

N'utilisez qu'un outil ou accessoire à la fois.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles, **Figure 1**). L'appareil ne nécessite aucun entretien.

## Vue d'ensemble

**Veillez déplier les volets illustrés.**

**Figure 1**

### Appareil de base

#### 1 Touche de déverrouillage

#### 2 Bras pivotant

(voir « Positions de travail »)

#### 3 Interrupteur rotatif

0/off = Stop

☞ / P = Arrêt momentané

l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ;

l'accessoire se trouve en position de basculement. Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

Positions 1-4 = Vitesse de travail

Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – Marche lente

Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – Marche rapide

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

#### 4 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tournez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

#### 5 Entraînement pour

– **accessoire râpeur/éminceur \***

– **presse-agrumes \***

– **moulin à céréales \***

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

#### 6 Entraînement pour

– **les accessoires (fouet mélangeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)**

– **accessoire mélangeur de la sorbetière \***

– **basculé vers le bas ou le haut, pour hachoir à viande \***

#### 7 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

#### 8 Entraînement pour

– **mixeur**

– **multimixeur**

Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

#### 9 Rangement du cordon (Figure 2)

MUM 44.: Enroulez le câble

MUM 46../48.: Placez le cordon d'alimentation dans son rangement

#### Bol mélangeur avec accessoires

#### 10 Bol mélangeur

#### 11 Couvercle

#### Accessoires

#### 12 Fouet mélangeur

#### 13 Fouet batteur

#### 14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte

**Mixeur****15 Socle****16 Porte-lame****17 Bague d'étanchéité****18 Bol mixeur****19 Couverture****20 Entonnoir**

\* Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez vous le procurer dans le commerce et auprès du service après-vente.

**Positions de travail****⚠ Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil que si les accessoires se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail. Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

**Réglage de la position de travail****Figure 4**

- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis faites tourner le bras pivotant.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il enclenche.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Mise en place/enlèvement du fouet batteur, du fouet mélangeur et du crochet pétrisseur
7		 Ajout de fortes quantités d'aliments

**Utilisation****Risque de blessures !**

Ne branchez la fiche mâle dans la prise de courant qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

**Attention !**

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur. Les pièces ne vont pas au four à micro-ondes.

- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à fond, voir « Nettoyage et entretien ».

**Préparatifs**

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez/tirez le cordon (**Figure 3**).
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

**Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet****Figure 4****pétrisseur****Fouet mélangeur (a)**

pour pétrir les pâtes, par ex. de la pâte levée.

**Fouet batteur (b)**

pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.

**Crochet pétrisseur (c) avec déflecteur de pâte (d)**

pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisins secs, les plaquettes de chocolat).

**Risque de blessures avec les accessoires en rotation !**

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

Utilisez l'appareil uniquement si les couvercles protègent les entraînements qui ne servent pas.

- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.

#### Remarque :

- Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez en place le bol. Il faut que le socle du bol soit emboîté dans l'évidement de l'appareil de base.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mélangeur, le fouet batteur ou le crochet pétrisseur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet pétrisseur tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante.
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

#### Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 7.
- Versez les ingrédients

ou

- rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

#### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Amenez le sélecteur rotatif sur **P** et maintenez-le en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Enlevez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Mixeur

## Figure 13



### Risque de blessures avec les lames tranchantes/l'entraînement en rotation !

*N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !  
Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement !  
N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.*



### Risque de brûlure !

*Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.  
Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.*

### Attention !

*Vous risquez d'endommager le mixeur !  
Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.*

### Attention !

*Pour mixer des aliments liquides dans le mixeur en verre : réglez l'appareil sur la position 3 maximum. Ne versez au maximum que 0,5 litre de liquide chaud ou moussant.*

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**Figure 13-4/5**).
- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre ; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre ;  
quantité maximale traitée, fixe = 50 à 100 grammes.
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.  
Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main.  
Veillez ce faisant à ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

## Rajouter des ingrédients **Figure 3-6**

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
  - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

## Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

**Un conseil :** il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

## Nettoyage et entretien

### **Attention !**

*N'utilisez pas de détergent abrasif.  
Vous risquez d'endommager les surfaces.*

## Nettoyage de l'appareil de base



### **Risque d'électrocution !**

*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !*

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide.
- Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

## Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

## Nettoyer le mixeur



### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Le mixeur se démonte pour le nettoyer.*

## Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif.  
Le porte-lames ne se nettoie pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement sous l'eau courante.*

**Un conseil :** si vous avez mixé des aliments liquides, vous n'avez généralement pas besoin de démonter le mixeur pour le nettoyer. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner ce dernier pendant quelques secondes (si votre appareil possède la marche momentanée, réglez-le sur la position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

## Démonter le mixeur **Figure 3**

- Tournez le socle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

## Assembler le mixeur **Figure 3**



### **Risque de blessures !**

*N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.*

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- A l'aide du socle, vissez le porte-lame à fond.
- Vissez à fond le socle du bol mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Dérangements et remèdes

En présence d'un dérangement, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Exemples d'utilisation

### Crème chantilly

100 g à 600 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.



## Blanc d'œuf

1 à 8 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes sur la position 4.



éventuellement de la levure chimique

- Travaillez tous les ingrédients environ ½ minute au niveau 1, puis 2–3 minutes avec le fouet mixeur (niveau 3) ou le crochet à malaxer (niveau 2).

**Quantité maximale** : 2 fois la recette de base

## Pâte à biscuits

*Recette de base*

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de fécule éventuellement de la levure chimique

- Battez les ingrédients (sauf la farine et la fécule) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur sur la position 4, jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position 2 et, en ½ à 1 minute environ, incorporez par cuillerées la farine et la fécule que vous aurez préalablement passées au tamis.



## Pâte à la levure de boulanger

*Recette de base*

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse

(à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure sèche

Zeste d'un demi citron

1 pincée de sel

- Travaillez tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 6 minutes sur la position 2.



**Quantité maximale** : 1,5 fois la recette de base.

## Pâte levée

*Recette de base*

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé ou le zeste d'un demi-citron

200 à 250 g de beurre

(à la température ambiante)

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

1/8 l de lait

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 3.



## Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

1/4 l d'huile

2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.



**Quantité maximale** : une fois et demie à 2 fois la recette de base

## Pâte brisée

*Recette de base*

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine



## Accessoires d'origine/Accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **figure II**) sont décrits dans les notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine/accessoires en option séparément.

Les accessoires du robot MUM 45..

s'adaptent aux robots MUM 44../46../48..

**Figure 1****Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)**

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

**Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)**

Dans le bol, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de farine plus les ingrédients.

**Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)**

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

**Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)**

Pour passer des boissons au mixeur, pour réduire les fruits et légumes en purée, pour préparer de la mayonnaise, réduire des fruits et légumes, pour broyer des glaçons.

**Multimixeur (MUZ4MM3)**

Pour hacher des herbes culinaires, légumes, pommes et la viande, pour râper les carottes, radis et le fromage, pour râper/concasser les noix et le chocolat mis au réfrigérateur.

**Accessoire râpeur/éminceur (MUZ4DS3)**

Pour couper des concombres, du chou, chou-rave, raifort ; pour râper des carottes, pommes et du céleri, du chou rouge, fromage et des noix ; pour râper/concasser du fromage dur, du chocolat et des noix.

**Disque à pommes frites (MUZ45PS1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour découper des frites dans les pommes de terre crues.

**Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

**Disque à râper (épais) (MUZ45RS1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des râpées de pomme de terre ou des boulettes.

**Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)**

Pour l'accessoire râpeur/éminceur MUZ4DS3. Pour râper des pommes de terre crues et préparer des « rösti » et des galettes de pommes de terre, pour découper les fruits et légumes en rondelles épaisses.

**Presse-agrumes (MUZ4ZP1)**

Pour presser des oranges, citrons et pamplemousses.

**Hachoir à viande (MUZ4FW3)**

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.

**Kit de disques ajourés (MUZ45LS1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Fin (3 mm) pour les pâtés et les pâtes à tartiner, grossier (6 mm) pour les saucisses grillées et le lard.

**Kit pour gâteaux secs (MUZ45SV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Avec gabarit métallique permettant de conférer aux gâteaux 4 formes différentes.

**Embout à râper (MUZ45RV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour râper les noix, amandes, le chocolat et les petits-pains secs.

**Kit pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)**

Pour le hachoir à viande MUZ4FW3. Pour préparer un coulis de baies (sauf les framboises), les tomates et baies d'églantier. Simultanément, le kit dénoyauté automatiquement les groseilles/cassis par exemple et enlève leurs tiges.

**Porte-accessoire (MUZ4ZT1)**

Pour ranger des accessoires comme les crochets à pétrir, fouets batteurs, fouets mixeurs, disques à découper, à râper et râper/concasser.

**Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)**

Pour tous types de céréales excepté le maïs, également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes culinaires.

**Sorbetière (MUZ4EB1)**

Pour préparer jusqu'à 550 g de glace par séance et récipient.

## Mise au rebut



Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

## Kundendienst – Customer Service

### **DE Deutschland, Germany**

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt  
für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6 – 8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 03  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung\*  
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 04  
Fax: 01801 33 53 08  
<mailto:spareparts@bshg.com>  
\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### **AE United Arab Emirates,** الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13,  
Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone – Dubai  
Tel.: 04 881 4401  
<mailto:service-uae@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

### **AL Republika e Shqiperise,** Albania

AERTECH SH.P.K.  
Rr. Sami Frasheri  
Pallati i Aviacionit te vjetar  
Shkalla 1, Hyrja 2  
Tirana  
Tel.: 067 337 4106  
Fax: 071 733 222  
<mailto:volina@ovi.com>

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
[mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### **AU Australia**

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
**BA Bosna i Hercegovina,**  
**Bosnia-Herzegovina**  
"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

### **BE Belgique, België, Belgium**

BSH Home Appliances S.A.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 070 222 141  
Fax: 024 757 291  
<mailto:bru-repairs@bshg.com>  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### **BG Bulgaria**

BSH Domakinski Uredi  
Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building,  
5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 02 892 90 47  
Fax: 02 878 79 72  
[mailto:informacia.servis-bg@  
bshg.com](mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain,** البحرين

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 01 759 2233  
<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
тел.: 495 737 2961  
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### **CH Schweiz, Suisse,** **Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrdwegstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/ch](http://www.bosch-home.com/ch)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
Fax: 022 658 128  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

### **CZ Česká Republika,** **Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Firemní servis domácích  
spotřebičů  
Pekařská 10b  
155 00 Praha 5  
Tel.: 0251 095 546  
Fax: 0251 095 549  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### **DK Danmark, Denmark**

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
[mailto:BSH-Service.dk@  
BSHG.com](mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### **EE Eesti, Estonia**

SIMSON OÜ  
Raua 55  
10152 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:teenindus@simson.ee>

### **ES España, Spain**

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto: Bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – BP 47  
93401 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakies Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
14564 Kifisia  
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82  
(αστική χρέωση)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyward House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6681  
mailto:bshhkg.service@bshg.com  
www.bosch-home.cn

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućni uređaji d.o.o.  
Kneza Branimira 22  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 640 36 09  
Fax: 01 640 36 03  
mailto:informacije.servis-hr@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F4, Ballymount Drive  
Ballymount Industrial Estate  
Walkinstown  
Dublin 12  
Service Requests,  
Spares and Accessories  
Tel.: 01450 2655  
Fax: 01450 2520  
www.bosch-home.co.uk

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ullei Building  
2, Hamelacha St.  
Industrial Park North  
71293 Lod  
Tel.: 08 9777 222  
Fax: 08 9777 245  
mailto:csb-serv@zahav.net.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829 120  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.bosch-home.com/it

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkayev Ildus A."  
B. Momysh-uly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

Tehehi, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 0372 12146  
Fax: 0372 12165  
www.senukai.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15 ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26349 300  
Fax: 26349 315  
mailto:lux-service.electromenager@  
bshg.com  
www.bosch-home.lu

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Щусева 98  
2012 Кишинев  
тел./факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Ul. Slobode 17  
84000 Bijelo Polje  
Tel./Fax: 050 432 575  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@  
t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé  
Tel.: 0331 0742  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

**NL Nederland, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4845  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
Fax: 088 424 4801  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Grensevingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Unit F 2, 4 Orbit Drive  
Mairangi Bay  
Auckland 0632  
Tel.: 09 477 0492  
Fax: 09 477 2647  
mailto:bshnz-cs@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 801 191 534  
Fax: 022 572 7709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com  
www.bosch-home.pt

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti,  
nr. 19-21, sect.1  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
Fax: 021 203 9733  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
тел.: 495 737 2961  
mailto:mok-kdhl@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

BSH Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrajska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Organizačná zložka Bratislava  
Galvaniho 17/C  
821 04 Bratislava  
Tel.: 02 44 45 20 41  
mailto:opravy@bshg.com  
www.bosch-home.com/sk

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr

**TW Taiwan, 台灣**

Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 490 2095  
www.bosch-home.com.ua

**XK Kosovo**

NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

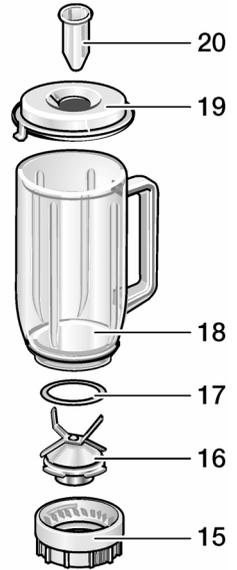
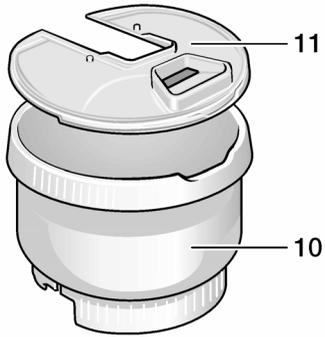
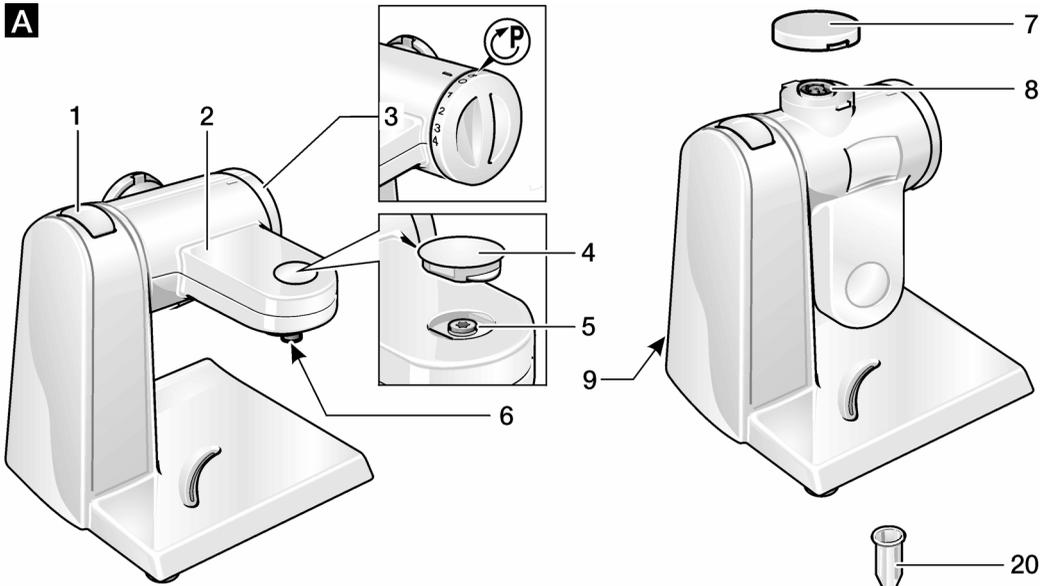
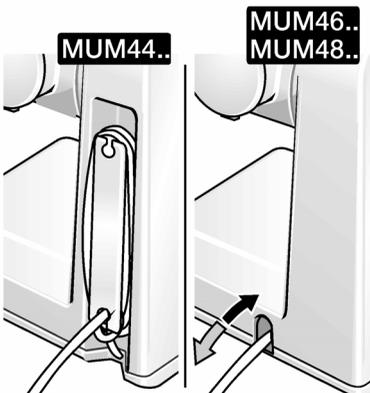
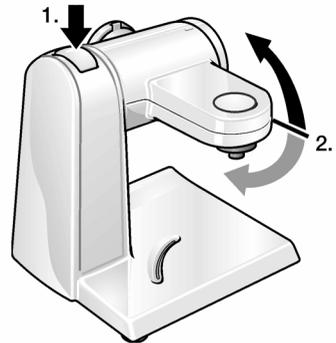
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

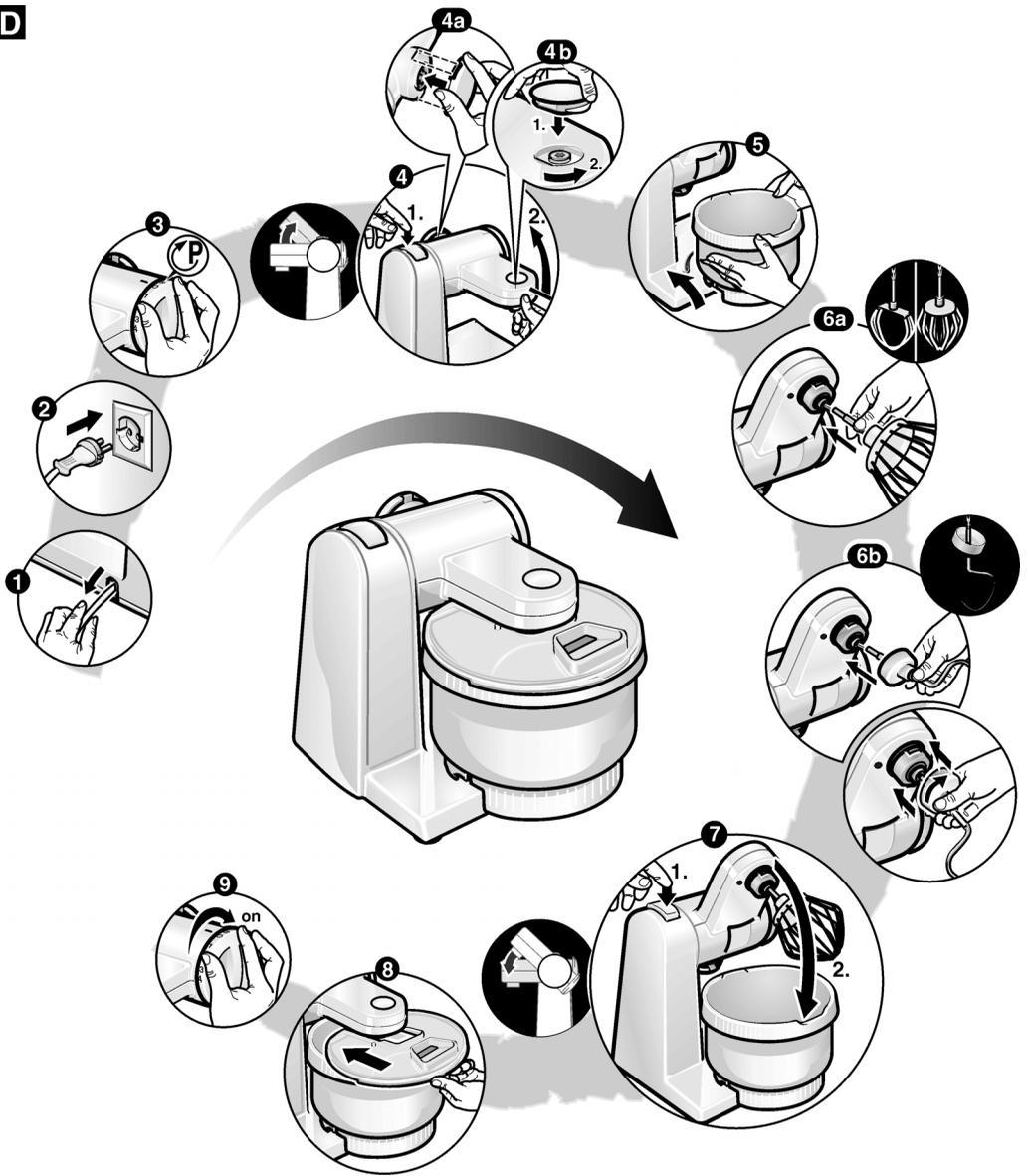
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

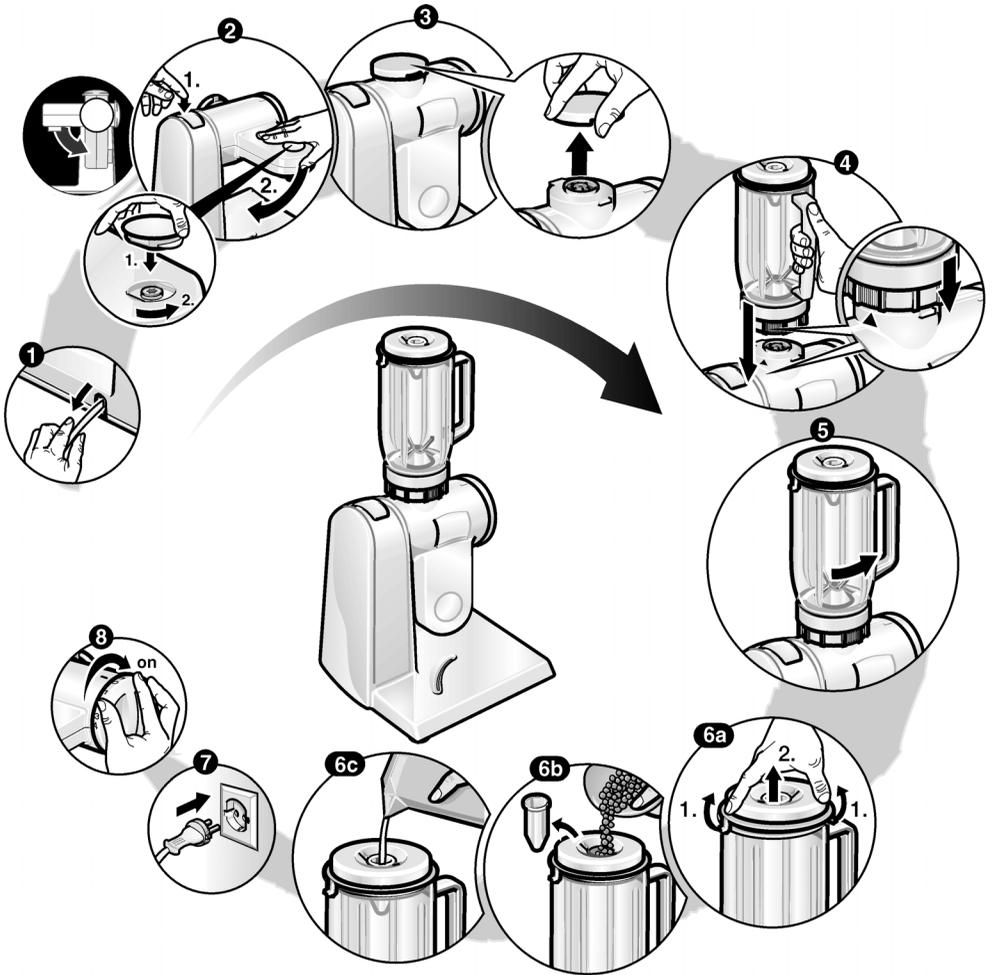
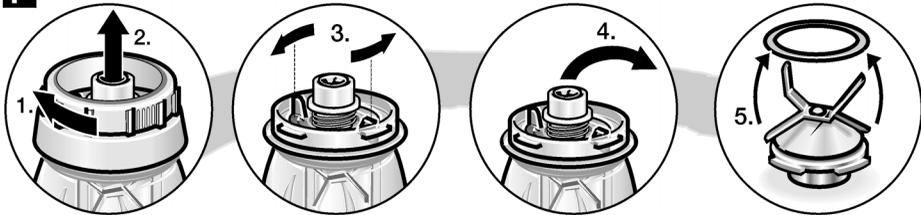
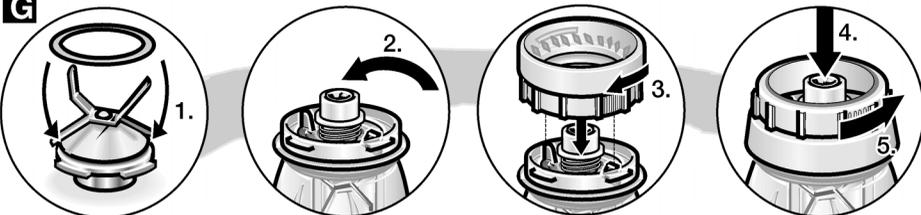
**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany**

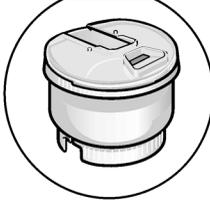
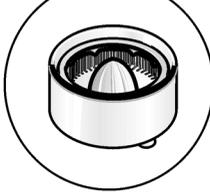
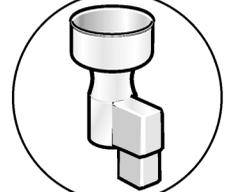
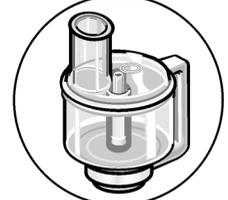
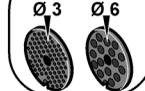
9000949370/11.2013  
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

**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****MUZ45RV1****MUZ45LS1**



MUM4405



MUM4406



MUM4407



MUM4409



MUM4426



MUM4427



MUM4428



MUM44R1



MUM4600



MUM4655EU



MUM4657



MUM46A1GB



MUM4825



MUM4830



MUM4832



MUM4835



MUM4855



MUM4856EU



MUM4875EU



MUM4880



MUM48A1



MUM48R1



MUM48W1



MUM48CR1



MUM48CR2





MUM4405

MUM4406

MUM4407

MUM4409

MUM4426

MUM4427

MUM4428

MUM44R1

MUM4600

MUM4655EU

MUM4657

MUM46A1GB

MUM4825

MUM4830

MUM4832

MUM4835

MUM4855

MUM4856EU

MUM4875EU

MUM4880

MUM48A1

MUM48R1

MUM48W1

MUM48CR1

MUM48CR2

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓