BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Мікрохвильова піч

HMT75M421

[uk] Інструкція з використання

uk Зміст

Важливі настанови з безпеки..... 2
Причини пошкоджень 4
Встановлення і підключення 5
Панель управління 6
Перемикач 6
Приладдя 6
Перед першою експлуатацією 7
Встановлення часу 7
Режим мікрохвиль..... 7
Вказівки щодо посуду 7
Потужність мікрохвиль..... 7
Регулювання мікрохвиль 7
Охолоджувальний вентилятор..... 8
Пам'ять 8
Занесення у пам'ять 8
Запуск параметрів із пам'яті..... 8
Зміна тривалості сигналу 9
Догляд та очищення 9
Очисні засоби 9
Таблиця несправностей 10
Сервісна служба..... 10
E-номер та FD-номер..... 10
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки 10
Автоматичні програми 11
Установлення програми 11
Розморожування за допомогою автоматичних програм..... 11
Готування за допомогою автоматичних програм..... 11
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії 12
Вказівки до таблиць..... 12
Розморожування 12
Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження 13
Розігрівання страв 13
Готування страв 14
Поради щодо режиму мікрохвиль..... 14
Тестові страви відповідно стандарту EN 60705 15
Готування та розморожування з режимом мікрохвиль 15

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**

⚠ Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з експлуатації для подальшого використання або передачі наступному користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Небезпека пожежі!

- Використання приладу не за призначенням небезпечне та може призвести до ушкодженя.
  Не допускається сушка продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав.Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.
- Харчові продукти можуть загорітись. Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу.
  Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу

або інших легкозаймистих матеріалів. Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації.
Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль. Ніколи не розморожуйте та не розігрівайте продукти з низьким вмістом рідини (напр., хліб) на занадто високій потужності мікрохвиль або протягом надто тривалого часу.

- Харчова олія може загорітись. Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

Вибухонебезпечно!!

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

Велика небезпека шкоди для здоров'я!!

- При недостатньому очищенні можуть пошкодитися поверхні приладу. Такі пошкодження призводять до мікрохвильового випромінення. Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів. Завжди тримайте в чистоті робочу камеру, ущільнення дверцят, власне дверцята та їх фіксатор; див. також розділ "Догляд та очищення".
- Крізь пошкоджені дверцята робочої камери або їх ущільнення може випромінюватися енергія мікрохвиль. Ніколи не користуйтесь приладом, якщо дверцята робочої камери або ущільнювач дверцят пошкоджені. Зверніться до сервісної служби.
- З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль. Ніколи не знімайте кришку корпусу. Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом. Запобігайте впливу високої температури та вологості на прилад. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Прилад працює під високою напругою. Ніколи не знімайте корпус приладу.
- Потрапляння рідини всередину приладу може спричинити ураження струмом.

  Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільчому блоці.

  Ніколи не ставте на прилад рідини, не використовуйте прилад як поверхню для зберігання.

Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.
- Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього. Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто. Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків. При готуванні яєшні-глазуньї або "яєць у горнятку" потрібно спочатку проштрикнути жовток. При готуванні продуктів з міцною шкарлупою або шкіркою, наприклад, яблук, помідорів, картоплі або

ковбасок, шкарлупа може луснути. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.

- Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно. Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях. Завжди знімайте кришку або соску. Після розігрівання добре струсніть або перемішайте. Перед тим як давати дитині їжу, перевірте температуру продукту.
- Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітися. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.
- Використання приладу не за призначенням небезпечне.
  Не допускається сушіння продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час перегрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав, губки, вологі ганчірки тощо

Небезпека опіку!

- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.
- Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.

Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду. Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.
- Посуд та ємності з металу або посуд з металевим окантуванням може спричинити утворення іскор у мікрохвильовому режимі. Прилад пошкоджується. Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.
- Поворотний стіл зі скла може розколотися. Тверді предмети не повинні стикатися з поворотним столом.
- Тріщини або злами на поворотному столі зі скла небезпечні. Використовуйте поворотний стіл з обережністю.

Причини пошкоджень

Увага!

- Дуже забруднене ущільнення: Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриваються належним чином. З часом це може пошкодити панелі меблів, розташованих поряд. Завжди тримайте ущільнення чистим.
- Режим мікрохвиль без страв: Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження. Ніколи не вмикайте прилад без продуктів у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду для приготування, див. розділ "Мікрохвильова піч, посуд".
- Попкорн для мікрохвильової печі: Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль. Експлуатуйте прилад максимум на 600 Вт. Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку. Скло може "підстрибувати" від перенавантаження.
- Рідина під час готування не повинна проливатися всередині приладу на приводний механізм підставки, що обертається. Слідкуйте за процесом готування. Спочатку встановіть найкоротшу тривалість готування та подовжуйте її за необхідності.
- Забороняється використовувати мікрохвильову піч без підставки, що обертається.
- Виникнення іскор: Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.
- Алюмінієвий настил: Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили. Прилад псується через виникнення іскор.
- Охолодження із відкритими дверцятами: Охолоджувати робочу камеру можна лише закритою. Не затискайте нічого у дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
- Конденсат в робочій камері: На віконці дверцят, внутрішніх стінках та дні може збиратися конденсат. Це не впливає на функціональність мікрохвильової печі. Щоб запобігти корозії, завжди витирайте конденсат після кожного приготування.

Встановлення і підключення

Цей прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві.

Поставте настільний прилад на рівну міцну поверхню (щонайменше на 85 см над підлогою). Вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими.

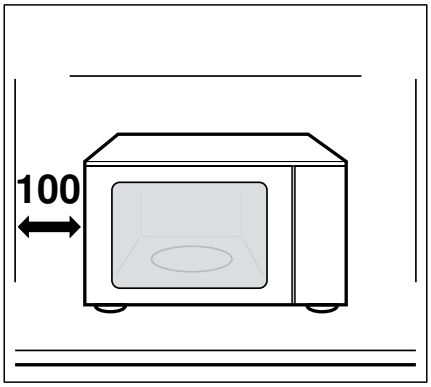
Прилад готовий для приєднання до електромережі. Підключення може здійснюватись тільки через розетку з захисним контактом. Напруга в мережі має відповідати напрузі, зазначеній на фірмовій табличці.

Перенесення розетки або заміну з'єднувального проводу може виконувати лише професійний електрик. Завжди повинен залишатися доступ до штекера приладу.

Не використовуйте багатоконтактні штепселі, колодки штекерних роз'ємів та подовжувачі. При перевантаженні виникає небезпека пожежі.

Вказівки

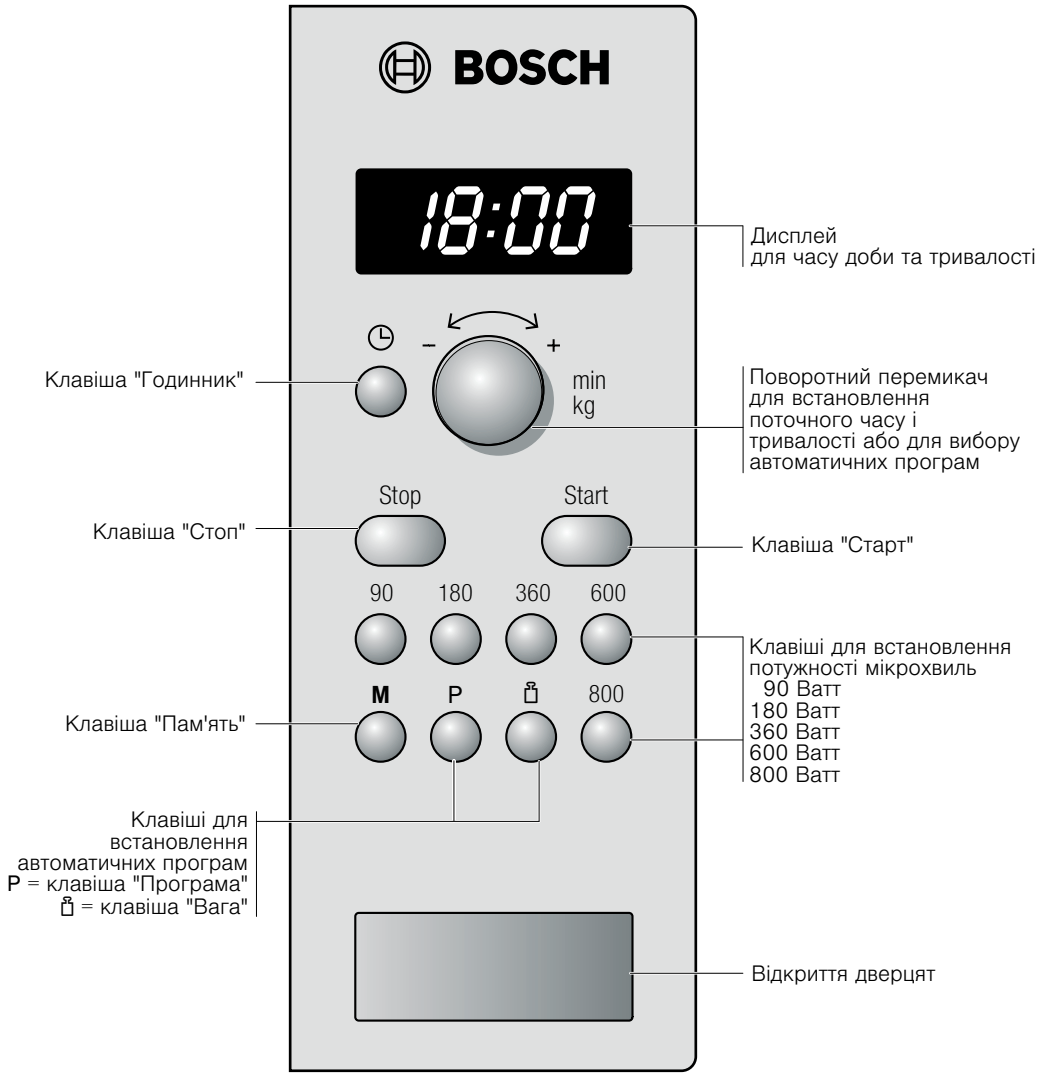
- Ви можете закріпити мікрохвильову піч безпосередньо на нижній стороні настінної кухонної шафи. Зверніть увагу на спеціальний шаблон для монтажу.
- Вентиляційні отвори с лівого боку повинні залишатися відкритими (не менше 10 см).



- Ви можете встановити мікрохвильову піч у меблях для вбудовування.
- Завжди використовуйте мікрохвильову піч тільки при відкритих декоративних дверцятах. Існує небезпека перегрівання.

Панель управління

Тут ми робимо огляд панелі управління. Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.



Перемикач

За допомогою перемикача Ви можете змінити всі рекомендовані та встановлені параметри.

Перемикач можна закрити. Для його відкриття та закриття натисніть на нього.

Приладдя

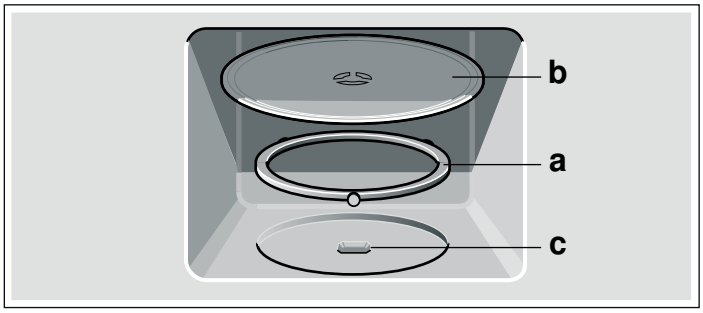
Увага!

Коли виймаєте посуд, стежте за тим, щоб не зсунути підставку, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Підставка, що обертається

Встановлювати підставку, що обертається, треба так:

1. Покладіть кільце, що обертається, **a** у заглиблення в робочій камері.
2. Зафіксуйте підставку **b** у приводі **c** посередині робочої камери.



Вказівка: Використовуйте прилад лише із встановленою підставкою, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Перед першою експлуатацією

У цьому розділі Ви дізнаєтеся, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у мікрохвильовій печі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

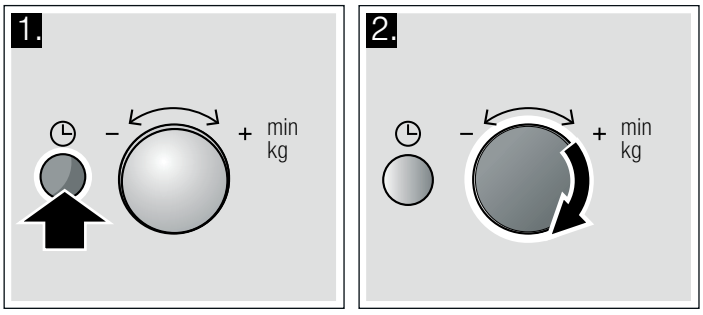
Встановлення часу

Якщо прилад щойно був підключений або після збою електропостачання на дисплеї світяться три нулі.

1. Натисніть клавішу ◷.

На дисплеї відображається 12:00 та ◷

2. За допомогою перемикача встановіть поточний час.



3. Знову натисніть клавішу ◷.

Поточний час встановлено.

Відключення індикації часу

Натисніть клавішу ◷ та після цього натисніть клавішу "Стоп". Дисплей темний.

Повторне налаштування часу доби

Натисніть клавішу ◷.

На дисплеї з'являється 12:00. Після цього зробіть установки, як описано в пп. 2 та 3.

Зміна часу доби наприклад, з літнього на зимовий час

Зробіть установки, як описано в пп. 1-3.

Режим мікрохвиль

Мікрохвилі перетворюються у продуктах у тепло. Тут Ви отримаєте інформацію щодо посуду та режимів роботи мікрохвиль.

Вказівка: У розділі Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії Ви отримаєте приклади щодо розтоплювання, розігрівання та готування у мікрохвильовій пічці.

Випробуйте свою мікрохвильову піч. Наприклад, розігрійте чашку води для чаю.

Візьміть велику чашку без золотистого або сріблястого ободка та покладіть у неї чайну ложку. Поставте чашку із водою на підставку, що обертається.

1. Натисніть клавішу 800 Вт.

2. Встановіть перемикачем 1:30 хв.

3. Натисніть клавішу "Старт".

Через 1 хв. 30 сек. пролунає сигнал. Вода нагрілася.

Під час чаювання прочитайте ще раз настанови з безпеки на початку інструкції з експлуатації. Вони надзвичайно важливі.

Вказівки щодо посуду

Придатний посуд

Для готування в цьому режимі придатним є жаростійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни, кераміки або термостійкої пластмаси. Ці матеріали пропускають крізь себе мікрохвилі.

Ви можете використовувати також посуд, в якому будете подавати страву до столу. Таким чином, Вам не потрібно буде перекладати страви. Посуд із золотим або срібним декором використовуйте тільки в тому разі, якщо виробник гарантує, що він придатний для застосування у мікрохвильовій печі.

Непридатний посуд

Непридатним є металевий посуд. Метал не пропускає мікрохвилі. Страви у закритих металевих ємностях залишаються холодними.

Увага!

Виникнення іскор: метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Тестування посуду

Ніколи не вмикати режим мікрохвиль, якщо у робочій камері немає страви. Єдиним винятком може бути наступне тестове випробування посуду.

Якщо Ви не впевнені в тому, чи підходить Ваш посуд для готування в режимі мікрохвиль, проведіть таке випробування:

1. Поставте порожній посуд у прилад на час від 30 секунд до 1 хвилини і увімкніть максимальну потужність.

2. Час від часу перевіряйте температуру.

Посуд має залишатися холодним або досягти температури, яка дозволяє доторкнутись рукою.

Якщо посуд гарячий, або виникають іскри, посуд є непридатним.

Потужність мікрохвиль

За допомогою цих клавіш встановіть бажану потужність мікрохвиль.

90 Вт	Для розморожування ніжних страв
180 Вт	Для розморожування та подальшої обробки
360 Вт	Для приготування м'яса та розігрівання ніжних страв
600 Вт	Для розігрівання та доведення страв до готовності
800 Вт	Для розігрівання рідини

Вказівка: Потужність мікрохвиль 800 Вт можна встановити на 30 хвилин, 600 Вт - на одну годину, інші потужності відповідно на одну годину та 39 хвилин.

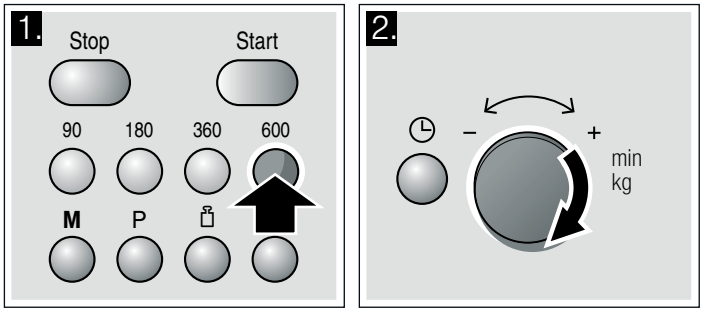
Регулювання мікрохвиль

Приклад: встановлення режиму мікрохвиль потужністю 600 Вт

1. Натисніть на бажану потужність мікрохвиль.

На дисплеї світиться встановлена потужність мікрохвиль та з'являється 1:00 хв.

2. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.



3. Натисніть клавішу "Старт".

На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-яку хвилину. За допомогою перемикача змініть тривалість.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Переривання роботи

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята та натисніть "Стоп" один раз.

Вказівка: Ви також можете спочатку встановити тривалість, а потім потужність мікрохвиль.

Охолоджувальний вентилятор

Прилад обладнано охолоджуючим вентилятором. Вентилятор може продовжувати працювати, навіть якщо прилад вже вимкнено.

Вказівки

- Під час роботи у мікрохвильовому режимі робоча камера залишається холодною. Проте охолоджувальний вентилятор вмикається. Він може продовжувати працювати також після закінчення експлуатації мікрохвильового режиму.
- На склі дверцят, внутрішніх та нижній стінці може виступити конденсат. Це не є несправністю, на функцію мікрохвиль це не має ніякого впливу. Після готування витріть конденсат.

Пам'ять

За допомогою цієї функції Ви можете зберегти установки для певної страви та встановити їх знову, коли це буде потрібно.

Ця функція особливо зручна, якщо є страви, які Ви дуже часто готуєте.

Вказівки

- Неможливо зберегти кілька потужностей мікрохвиль підряд.
- Неможливо зберегти автоматичні програми.
- Ви можете також занести установки у пам'ять та одразу їх увімкнути. Для цього наприкінці занесення у пам'ять натискайте не **M**, а "Старт".
- **Зберегти нові установки в пам'яті:** натисніть клавішу **M**.
  З'являються старі установки. Занесіть у пам'ять нову програму, як описано у пп. 1-4.

Занесення у пам'ять

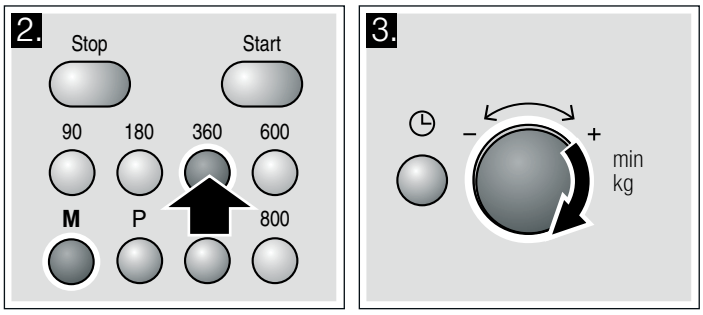
Приклад: 360 Вт, 25 хвилин

1. Натисніть клавішу **M**.

На дисплеї світиться “M".

2. Натисніть на бажану потужність мікрохвиль.
На дисплеї світиться “M", обрана потужність та 1:00 хв.

3. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.



4. Підтвердьте за допомогою клавіші **M**.

Знову з'являється поточний час. Установка занесена у пам'ять.

Запуск параметрів із пам'яті

Збережену програму дуже просто розпочати. Поставте страву у прилад. Закрийте дверцята приладу.

1. Натисніть клавішу **M**.

З'являються збережені установки.

2. Натисніть клавішу "Старт".

На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Видалення установок

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу та натисніть "Стоп" один раз.

Зміна тривалості сигналу

Коли прилад вимикається, лунає сигнал. Ви можете змінити тривалість сигналу.

Для цього натисніть клавішу "Старт" прибл. на 6 секунд.

Нова тривалість сигналу встановлена.
Знову з'являється поточний час.

Доступними є:
короткий сигнал - 3 звуки,
тривалий сигнал - 30 звуків.

Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати мікрохвильову піч та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Тут ми розкажемо, як правильно дбати про Ваш прилад та чистити його.

⚠ Небезпека короткого замикання!!

Забороняється під час очищення використовувати очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

⚠ Небезпека опіків!

Забороняється очищувати прилад відразу після вимкнення. Дайте йому охолонути.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Забороняється опускати прилад у воду або чистити струменем води.

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним очисним засобом, дійте згідно з даними у таблиці.

Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби.
  Це може пошкодити поверхню. Якщо такий засіб все ж потрапляє на передню панель, одразу ж змийте його водою.
- Не використовуйте шкребки для металу або скла для очищення скла на дверцятах приладу,
- шкребки для металу або скла для очищення ущільнень,
- будь-які жорсткі або металеві губки.
  Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.
- Не використовуйте очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.

Очисні засоби

Увага!

Перед очищенням витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Почистіть прилад ззовні та у робочій камері вологим рушником та м'яким очисним засобом. Після цього протріть прилад сухим рушником.

Ділянка	Очисні засоби
Передня панель	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.
Передня панель з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.
Робоча камера з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні: застосовуйте засіб для очищення духовок, лише коли духова шафа холодна. Найкраще застосовувати губку для високоякісної сталі. Не користуйтеся аерозолем для духових шаф та іншими агресивними мийними засобами або засобами для очищення духовок. Шорсткі подушечки, жорсткі губки та засоби для чищення каструль також не підходять. Ці засоби дряпають поверхню. Ретельно висушіть внутрішні поверхні.
Заглиблення в робочій камері	Якщо серветка мокра: слідкуйте, щоб волога з неї не потрапила через привідний механізм підставки, що обертається, усередину приладу.
Підставка, що обертається, та роликове кільце	Гарячий лужний розчин: Коли Ви знов вставите підставку, що обертається, вона повинна стати правильно на своє місце.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: Протріть ганчіркою для посуду. Забороняється використовувати шкребки для скла.
Ущільнювач	Гарячий лужний розчин: Очистіть ганчіркою для посуду, без тертя. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу.

Таблиця несправностей

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, у розділі "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

Що робити у випадку несправності?

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

У деяких випадках Ви можете усунути несправність самостійно.

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога / вказівка
Прилад не функціонує	Штекер не підключено до мережі електропостачання.	Підключіть прилад до розетки
	Відключення електроживлення	Перевірте, чи функціонує кухонна лампа.
	Несправний запобіжник	Подивіться у розподільному ящику, чи не перегорів запобіжник.
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Приблизно через 10 секунд увімкніть його знов.
На дисплеї світяться три нулі.	Відключення електроживлення	Знову встановіть поточний час.
Прилад не працює. На дисплеї з'являється тривалість.	Випадково натиснутий перемикач.	Натисніть клавішу "Стоп".
	Після встановлення параметрів не було натиснуто клавішу "Старт".	Натисніть клавішу "Старт" або скасуйте установку клавішею "Стоп".
Мікрохвильова піч не працює.	Дверцята зачинені нещільно.	Перевірте, щоб у дверцятах не затиснулись рештки їжі або сторонні предмети.
	Не натиснуто клавішу "Старт".	Натисніть клавішу "Старт".
Страви розігріваються повільніше, ніж раніше	Була встановлена надто низька потужність мікрохвиль.	Оберіть вищу потужність мікрохвиль.
	Страва більша, ніж зазвичай.	Подвійна кількість - подвійний час.
	Страви були холодніші, ніж звичайно.	Час від часу перемішуйте або перевертайте страви
Підставка, що обертається, видає звук дряпання або притирання.	У зону механізму підставки, що обертається, потрапило сміття або сторонні предмети.	Почистіть кільце, що обертається, та заглиблення у робочій камері.
Дія режиму мікрохвиль переривається без очевидної причини.	Несправність мікрохвильової печі.	Якщо ця помилка виникає знов, зателефонуйте до сервісної служби.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техніка.

E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку із номерами Ви знайдете у духовій шафі праворуч, коли відчините дверцята приладу. Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr. **FD-Nr.**

Сервісна служба ☏

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Цей прилад відповідає нормам EN 55011 або CISPR 11. Продукт групи 2, клас B.

Група 2 означає, що мікрохвилі застосовуються з метою підігрівання харчових продуктів. Клас B означає, що прилад придатний для використання у середовищі приватного домашнього господарства.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Автоматичні програми

За допомогою автоматичних програм Ви можете зовсім просто розморозити продукти та швидко і без проблем приготувати страви. Ви обираєте програму та встановлюєте вагу Вашої страви. Автоматика обирає оптимальні параметри готування. У Вашому розпорядженні 7 програм.

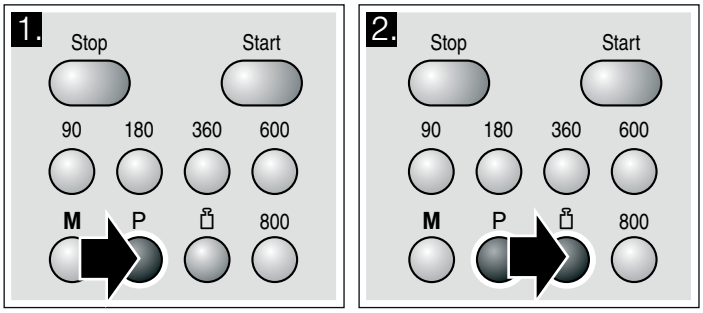
Установлення програми

Після того як Ви обрали програму, налаштуйте прилад наступним чином.

1. Натискайте клавішу P до тих пір, поки не з'явиться номер бажаної програми.

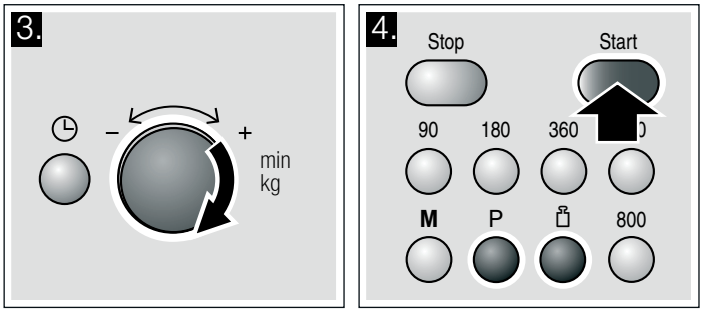
2. Натисніть клавішу ⏍.

На дисплеї світиться "P" та з'являється запропонована вага.



3. Встановіть вагу страви за допомогою перемикача.

4. Натисніть клавішу "Старт".



Починається зворотній відлік тривалості програми.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна

Двічі натисніть клавішу "Стоп" та зробіть нові установки.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Переривання роботи

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята та натисніть "Стоп" один раз.

Вказівки

- У деяких програмах після визначеного часу лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу та перемішайте страву або переверніть м'ясо чи птицю. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".
- Запитати вагу та номер програми можна за допомогою клавіш P або ⏍. Запитаний параметр на 3 секунди з'являється на дисплеї.

Розморожування за допомогою автоматичних програм

За допомогою 4 програм розморожування Ви можете розморожувати м'ясо, птицю або хліб.

Вказівки

- **Підготовка продуктів**

  Застосовуйте продукти, які були заморожені та розфасовані якомога пласкіше, рівномірними порціями, при температурі -18 °C.

  Для розморожування повністю вийміть продукт з упаковки та зважте його. Вага знадобиться Вам для встановлення програми.

- Під час розморожування м'яса та птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її і в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.

- **Посуд**

  Покладіть продукт на плаский посуд, пристосований для мікрохвильової печі, напр., на скляну або порцелянову тарілку та не накривайте його кришкою.

- **Час, щоб настоятися**

  Розморожені продукти треба залишити ще на 10-30 хвилин для вирівнювання температури. Великі шматки м'яса потребують більше часу, щоб настоятися, ніж маленькі. Пласкі шматочки та фарш треба відділити один від одного перед тим, як залишати їх настоятися.

  Після цього Ви зможете обробляти продукти далі, навіть якщо товсті шматки м'яса ще містять невелику заморожену серцевину. При готуванні птиці з неї тепер можна вийняти нутрощі.

- **Сигнал**

  У деяких програмах після визначеного часу лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу та розділіть страву або переверніть м'ясо або птицю. Закривши дверцята, натисніть кнопку "Старт".

№ програми		Діапазон ваги, кг
	Розморожування	
P 01	Фарш	0,20 - 1,00
P 02	Шматки м'яса	0,20 - 1,00
P 03	Курча, порційні шматки	0,40 - 1,80
P 04	Хліб	0,20 - 1,00

Готування за допомогою автоматичних програм

За допомогою 3 програм готування Ви можете приготувати рис, картоплю або овочі.

Вказівки

- **Посуд**

  Завжди готуйте продукти у посуді, пристосованому для мікрохвильової печі, з кришкою. Для приготування рису треба використовувати велику високу форму.

- **Підготовка продуктів**

  Зважте продукти. Вам знадобляться ці параметри для встановлення програми.

  Рис:

  Не готуйте у приладі рис у целофанових пакетах. Додавайте потрібну кількість води згідно з настановами виробника на упаковці. Звичайна пропорція - удвічі або втричі більше води, ніж рису.

  Картопля:

  Для приготування вареної картоплі поріжте свіжу картоплю на

однакові маленькі шматочки. На кожні 100 г вареної картоплі додавайте одну столову ложку води та трохи солі.

Свіжі овочі:
Зважте свіжі почищені овочі. Поріжте овочі на однакові маленькі шматочки. На кожні 100 г овочів додавайте одну столову ложку води.

- **Сигнал**

  Протягом роботи програми через деякий час лунає сигнал. Перемішайте продукти.

- **Час, щоб настоятися**

Коли час роботи програми вийшов, перемішайте продукти ще раз. Залиште їх ще на 5-10 хвилин для вирівнювання температури.

Результати готування залежать від якості та властивостей продуктів.

№ програми		Діапазон ваги, кг
	Приготування	
P 05	Рис	0,05 - 0,2
P 06	Картопля	0,15 - 1,0
P 07	Овочі	0,15 - 1,0

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розповімо Вам, яка потужність мікрохвиль найкраще пасує для Вашої страви. Поради щодо посуду та готування Вашої страви.

Вказівки до таблиць

У наступних таблицях Ви знайдете різноманітні можливості для готування та параметри встановлення мікрохвильової печі.

Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів.

В таблицях зазвичай вказано діапазон часу готування. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.

Може так статися, що Ви маєте продукти в інших кількостях, ніж це зазначено в таблицях. Для цього існує таке емпіричне правило:
Подвійна кількість - майже подвійна тривалість,
половина кількості - половина тривалості готування.

Завжди ставте посуд на підставку, що обертається.

Розморожування

Вказівки

- Покладіть заморожені продукти у відкритій ємності на підставку, що обертається.
- Ніжні шматки м'яса, такого, як напр. стегенця та крильця курчат, а також жирні краї печені можна прикрити алюмінієвою фольгою. Фольга не повинна торкатися стінок духової шафи. Після перебігу половини встановленого часу розморожування фольгу можна зняти.
- Під час розморожування м'яса та птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її і в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.
- Між тим страви 1-2 рази перевернути або перемішати. Великі шматки потрібно перевернути декілька разів.
- Розморожені продукти залиште ще на 10-20 хвилин при кімнатній температурі для того, щоб температура продукту стала рівномірною. Після цього з птиці можна вийняти нутрощі. М'ясо можна також обробляти, навіть якщо воно ще містить маленьку заморожену серцевину.

Розморожування	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівка
М'ясо, великий шматок яловичини, телятини або свинини (із кісткою або без)	800 г	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 20 хв. + 90 Вт, 15-25 хв.	
	1,5 кг	180 Вт, 30 хв. + 90 Вт, 20-30 хв.	
М'ясо, великим шматком або порційними шматками, яловичина, телятина або свинина	200 г	180 Вт, 2 хв. + 90 Вт, 4-6 хв.	Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
Фарш, змішаний	200 г	90 Вт, 10 хв.	Заморозьте якомога тоншим шаром кілька разів переверніть та вийміть частки м'яса, які вже розморозились
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Птиця або птиця у порційних шматках	600 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 20-25 хв.	
Рибне філе, рибні котлети або стейки	400 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	Відокремлюйте розморожені частини
Овочі, напр., горох	300 г	180 Вт, 10-15 хв.	-
Фрукти, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 хв.	Час від часу обережно перемішуйте, відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	
Розтопіть масло	125 г	180 Вт, 1 хв. + 90 Вт, 2-3 хв.	Повністю зніміть упаковку
	250 г	180 Вт, 1 хв. 90 Вт, 3-4 хв. +	
Хліб, цілий буханець	500 г	180 Вт, 6 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 12 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Пиріг, з несоковитою начинкою, напр., пиріг зі здобного тіста	500 г	90 Вт, 10-15 хв.	Лише для пирогів без глазурі, вершків або крему, відокремлюйте скибочки пирога
	750 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	

Розморожування	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівка
Пиріг з соковитою начинкою, напр., фруктовий пиріг, сирний пиріг	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	Лише для пирогів без глазурі, вершків або желатину.
	750 г	180 Вт, 7 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	

Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження

Вказівки

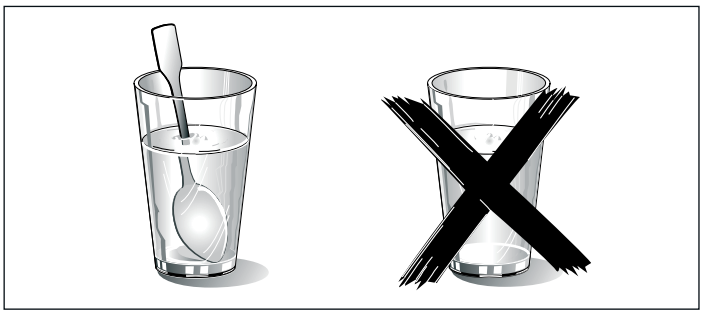
- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Страву потрібно 2-3 рази перемішати або перевернути.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.
- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.

Розморожування, розігрівання або приготування глибокозаморожених продуктів	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)	300-400 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 хв.	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 хв.	-
Шматки м'яса в соусі, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 хв.	При перемішуванні відділяйте шматочки м'яса один від одного.
Риба, напр., шматочки філе	400 г	600 Вт, 10-15 хв.	Додайте трохи води, лимонного соку або вина.
Запіканка, напр., лазанья, канелоні	450 г	600 Вт, 1015 хв.	-
Гарнір, напр., рис, макарони	250 г	600 Вт, 2-5 хв.	Додайте трохи рідини
	500 г	600 Вт, 8-10 хв.	
Овочі, напр., горох, броколі, морква	300 г	600 Вт, 8-10 хв.	Додайте у посуд води, щоб вона вкрила дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 хв.	
Шпинат у вершках	450 г	600 Вт, 11-16 хв.	Тушкуйте без додавання води

Розігрівання страв

⚠ Небезпека опіку!

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Тоді навіть при незначному струсі ємності гаряча рідина може раптово закипіти та розбризкатися. Під час розігрівання рідини завжди ставте у ємність ложку. Це дозволить уникнути затримки закипання.



Увага!

Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Вказівки

- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Для повного розігріву страву треба декілька разів перемішати або перевернути. Слідкуйте за температурою.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Розігрівання страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати 2-3 компоненти)	350-500 г	600 Вт, 4-8 хв.	-
Напої	150 мл	800 Вт, 1-2 хв.	Покладіть ложку в склянку, не перегрівайте алкогольні напої; час від часу перевіряйте
	300 мл	800 Вт, 2-3 хв.	
	500 мл	800 Вт, 3-4 хв.	

Розігрівання страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування, напр., пляшечка з молоком	50 мл	360 Вт, прибл. ½ хв.	Без соски або кришки. Після розігрівання завжди добре потрусіть. Обов'язково контролюйте температуру!
	100 мл	360 Вт, прибл. 1 хв.	
	200 мл	360 Вт, 1½ хв.	
Суп, 1 чашка/тарілка	200 г	600 Вт, 2-3 хв.	-
Суп, 2 чашки/тарілки	400 г	600 Вт, 4-5 хв.	-
М'ясо в соусі	500 г	600 Вт, 8-11 хв.	Відділіть шматки м'яса один від одного
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 хв.	-
	800 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Овочі, 1 порція	150 г	600 Вт, 2-3 хв.	Додайте трохи рідини
Овочі, 2 порції	300 г	600 Вт, 3-5 хв.	

Готування страв

Вказівки

- Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Готуйте страви в закритому посуді. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.
- Після термообробки залиште страву всередині на 2 -5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Готування страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
М'ясний рулет	750 г	600 Вт, 20-25 хв.	Готуйте відкритим
Курча, ціла тушка, свіже, патране	1,2 кг	600 Вт, 25-30 хв.	Переверніть через 1/2 часу готування
Овочі, свіжі	250 г	600 Вт, 5-10 хв.	Поріжте овочі на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г овочів додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 10-15 хв.	
Картопля	250 г	600 Вт, 8-10 хв.	Поріжте картоплю на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 11-14 хв.	
	750 г	600 Вт, 15-22 хв.	
Рис	125 г	800 Вт, 5-7 хв. + 180 Вт, 12-15 хв.	Додайте подвійну кількість рідини
	250 г	800 Вт, 6-8 хв. + 180 Вт, 15-18 хв.	
Солодкі страви, напр., пудинг (розчинний)	500 мл	600 Вт, 6-8 хв.	Протягом готування 2-3 рази добре перемішайте пудинг збивачкою
Фрукти, компот	500 г	600 Вт, 9-12 хв.	-

Поради щодо режиму мікрохвиль

Ви не знаходите жодних вказівок щодо установок для приготованої порції страви.	Подовжуйте або скорочуйте час готування за цим основним правилом: Подвійна кількість = майже подвійний час, половина вказаної кількості = вдвічі зменшений час.
Страва стала надто сухою.	Наступного разу встановлюйте менший час готування або обирайте нижчу потужність мікрохвиль. Накривайте страву кришкою та додавайте до неї більше рідини.
Після закінчення часу готування страва не розморозилась, не гаряча або не готова.	Встановіть більший час готування. Більша кількість продуктів та вищі страви потребують більше часу.
Після закінчення часу готування краї страви перегріті, але середина ще не готова.	Протягом готування перемішуйте страву та обирайте наступного разу нижчу потужність та більшу тривалість.
Після розморожування птиця або м'ясо готові зовні, але не розморожені всередині.	Наступного разу обирайте нижчу потужність мікрохвиль. При розморожуванні великих порцій перевертайте їх кілька разів.

Конденсат

На склі дверцят, внутрішніх стінах та на нижній стінці може утворюватися конденсат. Це не є несправність. Функціонування мікрохвильової печі від цього не погіршується. Після готування витріть конденсат.

Тестові страви відповідно стандарту EN 60705

Якість та функціональність мікрохвильових приладів перевіряються контрольними інстанціями на основі цих страв.

Згідно з нормою EN 60705, IEC 60705 або DIN 44547 та EN 60350 (2009)

Готування та розморожування з режимом мікрохвиль

Готування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, ватт, тривалість, хв.	Вказівка
Омлет, 565 г	180 Вт, 25-30 хв. + 90 Вт, 20-25 хв.	Поставте форму Pyrex 20 x 17 см на підставку, що обертається.
Бісквіт	600 Вт, 8-10 хв.	Поставте форму Pyrex Ø 22 см на підставку, що обертається.
М'ясний рулет	600 Вт, 20-25 хв.	Поставте форму Pyrex на підставку, що обертається.

Розморожування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, ватт, тривалість, хв.	Вказівка
М'ясо	180 Вт, 5-7 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	Поставте форму Pyrex Ø 22 см на підставку, що обертається.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001420923
001013