

HOZELOCK

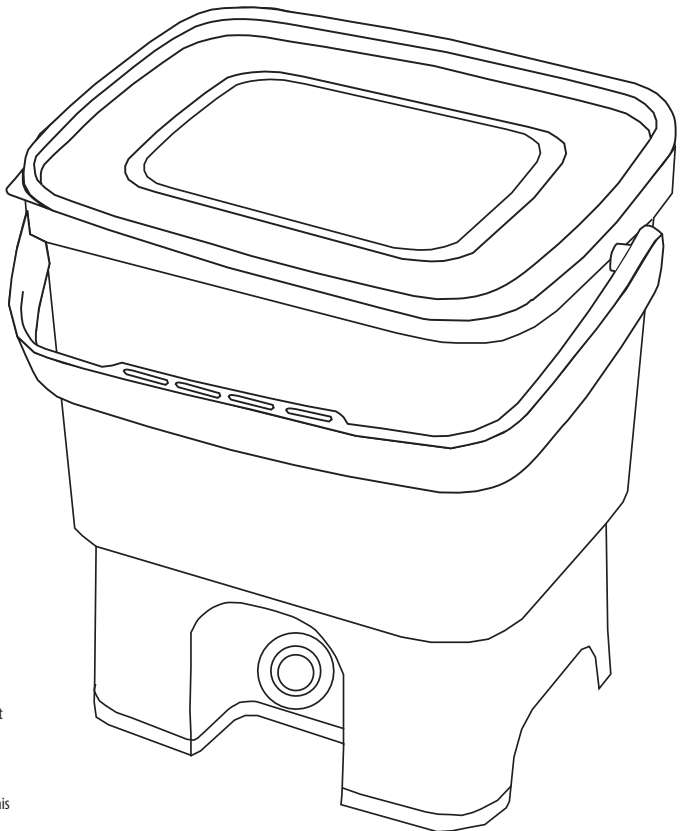
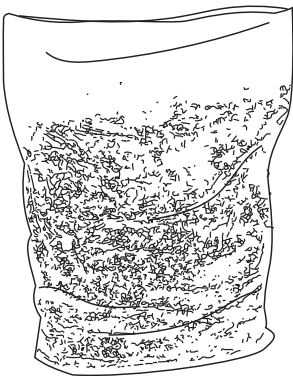
Pure

Réf. 585143

EN Bokashi Composter

FR Composteur Bokashi

NL Bokashi Composter



**User manual, must be read
before using the apparatus**

Notice d'utilisation, à lire impérativement
avant la mise en service de l'appareil



**In case of doubt, french instructions
are the reference**

En cas de doute, les instructions en français
prévalent sur les autres langues

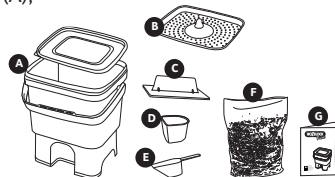


What is the Bokashi Composter ?

The Hozelock Pure Bokashi composter is a kitchen composter – a true revolution in the world of composting. It is the ideal solution to reduce your kitchen waste with no unpleasant odour and creating useful plant fertiliser in only 5 days. At the end of the process the remaining digestate breaks down rapidly into traditional compost or can be added to a wormery. The Bokashi biological activator (1kg) allows the fermentation process and contains friendly, effective microorganisms, which prevent putrefaction and the formation of unpleasant odours.

Bokashi Organico delivery contents:

- 1 x 16l Bokashi bucket with drainage tap, carry handle and air-tight lid (A),
- 1 x biological bran (1kg) pack (F),
- Accessories:
 - 1 x drain sieve (B),
 - 1 x levelling trowel (C),
 - 1 x dosing scoop (D),
 - 1 x dosing cup (E),
 - 1 x user manual (G).



What's suitable for disposal in Bokashi Composter ?

Nearly all biological waste can be disposed of in the Bokashi Organico bucket. We recommend reducing larger chunks to smaller ones to make the fermentation process more effective.

Suitable waste:

Raw and cooked fruit and vegetables,
Citrus and banana peel, Prepared food,
Cooked and raw meat and
fish including small bones,
Cheese, Yogurt, Eggs,

Bread,
Coffee and tea grounds,
Wilted flowers,
Small amount of paper tissues

Unsuitable waste:

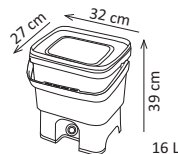
Liquids: vinegar, fruit juice, milk, oil, water, gravy,
meat juices,
Larger bones,
Animal excrement,

Paper, Metal, Plastic, Cardboard, Glass...
Ashes,
Medications or chemicals,
Diseased plants.

Size and storage

Capacity: 16L

We do not recommend keeping the Bokashi bucket on the balcony (outdoors) as it could be damaged by frost or even break. We advise against exposing the bucket to direct sunlight. The Bokashi bucket can be kept on the kitchen counter top, in a cupboard or pantry. We recommend keeping the bucket at room temperature.



Bokashi biological waste bran

Bokashi natural biological waste bran is a mixture of bran and molasses, enriched with beneficial microorganisms (lactic acid bacteria, yeasts, photosynthetic organisms, Actinobacteria, and enzymatically active fungi). This mixture enables the fermentation process in the Bokashi bucket and prevents decay of the waste. After the fermentation process, the biological waste will have retained all essential nutrients (particularly nitrogen) that would have been lost in case of decay or rotting.

Typically 1Kg of Bokashi brand will last for 4 months use, although this varies according to the number of people in the household and the diet of its members (vegetarian or not). After opening, the activator can be stored for 1 year in a dry place.

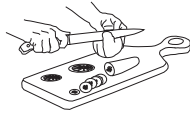
● **WARNING!**
Waste mixture in the Bokashi bucket, the Bokashi Bran and the fermentation liquid should never be ingested!

How to use it ?

Before first use, ensure the valve is pointing to the "CLOSE" sign.



1. Before placing any waste into the bucket, scatter 20ml of Bokashi activator at the bottom of the bucket, on top of the drain tray.



2. Cut kitchen waste into small pieces in order to accelerate decomposition.



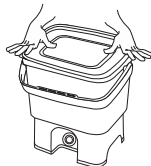
3. Transfer the waste into the bucket.



4. Using the trowel pack the waste in order to remove air pockets.



5. On top of each layer, scatter 20ml of the Bokashi activator.



6. Cover the Bokashi bucket with the lid, making sure there is a tight seal. The bucket has to remain closed at all times. It must only be opened when disposing of waste. Bokashi is an anaerobic process, therefore the less air the better.

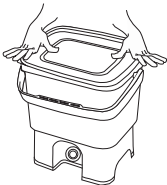


7. Drain the fermentation liquid every 3 to 5 days. The liquid fertiliser should be diluted to a 1/100 dosage (10 ml liquid fertiliser for 1L water).

CAUTION! Depending on the waste, the air still present in the composter, the degree of hydration etc. the liquid fertiliser may take longer to be extracted. When used for the first time, fermentation liquid will form after 14 days.



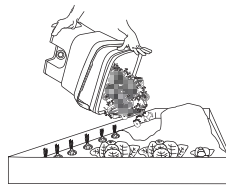
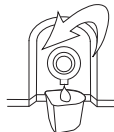
8. When the bucket is full, scatter 40ml of activator over the final layer.



9. Leave the composter sealed and closed for 14 days, recovering the liquid fertiliser every 3 – 5 days.

NOTE! After 2 weeks, the waste will not change in appearance, however it is chemically changed. The digestate content is rich in essential nutrients, vitamins, and minerals and will decay 3 – 5 weeks after being disposed of.

The content is ready when the smell is like vinegar.



10.A

Bury the waste mass into the ground. Dig a trench and bury the contents.



10.B

Place in your outdoor composter, in order to enrich your own compost.

Products of the fermentation process

1 - Fermentation liquid

Fermentation is a natural process of decomposition of biological waste by means of microorganisms, which does not result in a foul smell. Waste decomposes rather than rots; therefore, it retains its vitamins and minerals. The Bokashi bran, when added to the composter every day, will aid the decomposition of the waste, as well as any pesticides and any other harmful substances into environmentally friendly matter.

Several utilisations

● Diluted fermentation liquid:

Use it as fertiliser for house plants and garden:

- 1 : 100 (10ml of liquid per 1l of water) for watering plants once a week or less
- 1 : 200 (10ml of liquid per 2l of water) for frequent daily watering of plants (several times a week)

● Undiluted fermentation liquid:

Use undiluted liquid to sanitise and remove odours from drains and septic tanks.

2 - Compost – digestate

The resulting compost is called « digestate ». The waste will not change in appearance, however it is chemically changed.

This transformation is called methane fermentation or anaerobic digestion : which is the decomposition of organic matter thanks to bacteria that act in the absence of air. The mixture of fermented biological waste is a first-grade base for compost which can be used to fertilise edible plants. (Do not place the digestate directly on plants or plant roots.)

Maintenance

Bucket

After emptying, we recommend rinsing the bucket, the lid and the release valve under running water. Do not use any detergents as these may destroy the active microorganisms and disrupt the natural environment within the bucket.

Release valve

Fill the empty bucket with water, turn the release valve to "OPEN" position and let the water flow through the valve. When the water coming through the release valve is clear, close the valve by turning it to the "CLOSE" position.

Extended cover

Guarantee period and scope:

- We guarantee the product for 2 years (Compulsory Cover extended to 2 years)
- On failure to present proof of the date of purchase of the products, the Warranty is effective from the date of manufacture of the product (stated underneath the product).

Legal Warranty

- The Mandatory Cover, the conditions of which are recalled hereinabove, does not replace the Legal Warranty.

Warranty disclaimer:

This Warranty does not cover:

- Normal wear parts: seals, valves, handle, nozzle, piping, carrying straps, rod and lever,
- Modified products,
- Products whose use contradicts the technical recommendations stipulated in the User Manuals accompanying the product,

- Products used improperly,
- Products not undergoing regular maintenance,
- Product deteriorations (impacts, falls, crushing, etc.) originating from negligence, improper maintenance, improper use or abnormal use of the product,

Warranty activation:

- We ask that you keep proof of purchase (invoice or legible till receipt), as this will be requested on activation of the Contractual Warranty.
- A product under warranty that has been repaired or replaced, remains guaranteed for the remaining duration and under the original conditions of the Contractual Warranty granted at the time of purchase. All returned products become the property of HOZELOCK-EXEL when replaced by a new product.

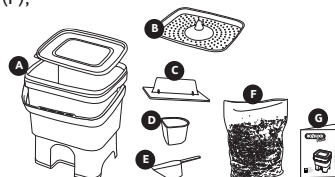
Qu'est ce que le composteur BOKASHI ?

Le composteur Bokashi à marque Hozelock Pure est un composteur de cuisine, véritable révolution dans le monde du compostage : la solution idéale pour réduire vos ordures ménagères. Fini les vers à compost, il vous permet d'obtenir à la fois un engrais liquide (en 5 jours) et un compost riche.

L'activateur biologique Bokashi (1 kg) permet le processus de fermentation, les microorganismes efficaces (présents dans l'activateur) empêchent la putréfaction et la formation des odeurs désagréables.

Chaque boîte contient :

- 1 seau de 16L équipé d'un robinet (A), 1 sac de 1 kg, activateur Bokashi (F),
- Accessoires inclus :
 - 1 tamis (B),
 - 1 outil pour tasser (C),
 - 1 récipient pour récupérer le liquide de fermentation (D),
 - 1 cuillère graduée pour mettre l'activateur (E),
 - 1 notice d'utilisation (G).



Que pouvez vous mettre dans votre composteur Bokashi ?

On peut déposer dans le Composteur Bokashi presque tous les déchets biologiques. Il est recommandé de couper les aliments en petits morceaux, afin que la fermentation soit plus efficace, plus rapide.

Les Déchets compostables :

Fruits et légumes (crus et cuits)
Aliments préparés, Viandes cuites et crues,
Ecorces d'agrumes et des bananes,
Fromage, Yaourts
Oeufs,
Petits os,

Pain,
Marc de café,
Sachets de thé,
Fleurs fanées,
Très petite quantité de mouchoirs en papier.

Les Déchets non compostables :

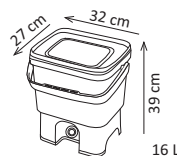
Fluides : vinaigre, jus, sauces, lait, huile, l'eau.
Gros os,
Cendre,
Excréments d'animaux,

Papier, Cartons, Plastique, Verre, Métal...
Médicaments, produits chimiques
Plantes Malades

Dimensions et stockage

Volume : 16L

Il est recommandé de la déposer à température ambiante. Nous ne recommandons pas de la déposer à l'extérieur, parce que le froid peut l'endommager et le casser. L'exposition directe au soleil est déconseillée.



L'Activateur Bokashi

L'activateur Bokashi est un mélange de son de blé, mélangé de mélasse (sucre et eau) enrichi avec les microorganismes utiles (bactéries lactiques, levures, les organismes de photosynthèse, actinomycètes et champignons enzymatiquement actifs). Ce mélange permet de déclencher le processus de fermentation et d'empêcher la pourriture des déchets organiques. Après l'achèvement du processus de fermentation, les déchets conservent tous les nutriments essentiels (spécialement l'azote), qui auraient disparu dans le processus de pourriture.

La durée moyenne d'utilisation du sac de 1Kg est de 4 mois cela varie en fonction du nombre de personnes dans le foyer et du régime alimentaire de ses membres. Après ouverture, l'activateur peut-être conservé pendant 1 ans à l'abri de l'humidité.

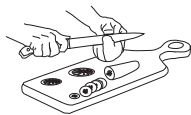
● AVERTISSEMENT !
Le mélange activateur bokashi et le liquide de fermentation ne sont pas appropriés à la consommation !

Comment l'utiliser ?

Avant la première utilisation, vérifier que le robinet soit en position fermé : "CLOSE".



1. Avant de mettre les déchets, saupoudrer 20ml d'activateur au fond du seau à l'aide du pot gradué.



2. Avant de jeter vos déchets, couper en petits morceaux les plus grandes pièces pour accélérer la décomposition.



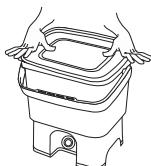
3. Verser vos déchets alimentaires dans le seau Bokashi.



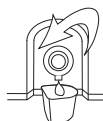
4. A l'aide de l'outil à tasser fourni, presser les déchets pour éliminer les poches d'air.



5. Sur chaque couche de déchets, répandre uniformément 20ml d'activateur Bokashi.



6. Mettre le couvercle, s'assurer de l'étanchéité, et le laisser tout le temps fermé. Il ne faut l'ouvrir que lorsque vous voulez jeter vos déchets. C'est une fermentation anaérobie, moins il y a d'air, mieux ce sera.

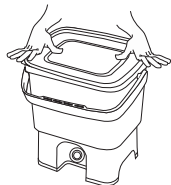


7. Tous les 3 à 5 jours, récupérer le liquide de fermentation, en tournant le robinet sur « Open ». Le liquide doit être dilué à 1 / 100 (10 ml de liquide de fermentation pour 1 L d'eau) pour fertiliser vos plantes.



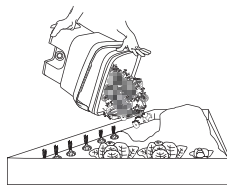
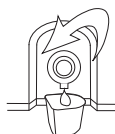
8. Lorsque le seau Bokashi est plein, répandre uniformément 40ml d'activateur Bokashi.

ATTENTION! En fonction des déchets, de l'air encore présent dans le composteur, du degré d'hydratation, etc... le «liquide» peut mettre plus de temps à être extrait. Jusqu'à 2 semaines.



9. Le laisser fermer pendant 14 jours. Continuer tous les 3/5 jours à ouvrir le robinet pour récupérer le liquide de fermentation.

ATTENTION! Après 2 semaines, les déchets ne changent pas visuellement, mais le contenu est totalement transformé chimiquement, un contenu riche en nutriment, en vitamines et en minéraux. Le contenu est prêt quand vous avez une odeur aigre douce.



10.A
Enterrer la masse de déchets dans le sol
Creuser une tranchée et enterrer le contenu dans le sol.



10.B
A verser dans votre composteur extérieur, pour enrichir votre compost.

Le résultat du processus de fermentation

1 - Liquide de fermentation

Le liquide est obtenu grâce à une fermentation, processus naturel de décomposition des déchets. Ce processus est obtenu grâce à l'action des microorganismes, présents dans l'activateur.

Les déchets se décomposent, ils ne pourrissent pas et de ce fait ils conservent toutes les vitamines et substances minérales, qui seront utiles pour fertiliser vos plantes.

Plusieurs utilisations

● Liquide de fermentation dilué :

Nutriments idéal pour l'arrosage des plantes d'intérieur et de jardin :

Dosage recommandé :

- 1 / 100 (10 ml de liquide dans 1 L d'eau) pour un arrosage une fois par semaine ou moins
- 1 / 200 (10 ml de liquide dans 2L d'eau) pour un arrosage fréquent (plusieurs fois par semaine)

● Liquide de fermentation non dilué :

Vous pouvez l'utiliser pour l'entretien de vos canalisations, permet de diminuer le risque d'évier bouché, et de faire disparaître les odeurs désagréables.

2 - Compost – digestat

Le compost obtenu est nommé digestat, visuellement les déchets n'ont pas changé, mais la transformation a eu lieu. La transformation s'appelle la méthanisation : Décomposition des matières organiques grâce à des bactéries qui agissent en l'absence d'air.

Vous obtenez une base extraordinaire pour la préparation ultérieure de compost, appropriée pour votre potager.

Entretien

Seau

Après avoir vidé votre composteur Bokashi, rincez à l'eau le seau, le couvercle et le robinet. N'utilisez pas de détergents, car ils peuvent détruire les microorganismes efficaces essentiels au fonctionnement de votre composteur.

Robinet

Verser de l'eau dans le seau Bokashi, avec le robinet en position ouvert "OPEN", faire couler de l'eau à travers le robinet. Lorsque l'eau du robinet n'est plus colorée, fermer le robinet en le tournant vers le signe "CLOSE".

Garantie

Durée et étendue de la Garantie :

-A défaut de preuve de la date d'achat des produits, la Garantie court à compter de la date de fabrication du produit (reprise sous le produit).

La Garantie Contractuelle ne comprend pas :

- Les produits modifiés,
- Les produits dont il est fait un usage abusif,
- Les dégradations du produit (chocs, chutes, écrasement, etc...) provenant de négligence, de défaut d'entretien, d'utilisation défectueuse ou anormale du produit,

Fonctionnement de la Garantie :

-Un produit sous garantie qui a été réparé ou remplacé, reste garanti pour la durée restante et aux conditions initiales de la Garantie Contractuelle octroyée lors de l'achat.

-Nous garantissons nos produits pendant une durée de 2 ans à compter de leur date d'achat.

Exclusions de la Garantie contractuelle :

- Les pièces d'usure normale
- Les produits dont il est fait usage en infraction avec les recommandations techniques figurant dans les Notices d'Utilisation jointes au produit,
- Les produits n'ayant pas fait l'objet d'un entretien régulier,
- Le remplacement d'un composant, suite à une perte
- Nous vous demandons de conserver votre preuve d'achat (facture ou ticket de caisse lisible), qui vous sera demandé en cas de mise en oeuvre de la Garantie Contractuelle.

Tout produit retourné devient propriété d'HOZELOCK-EXEL, quand il est remplacé par un produit neuf.

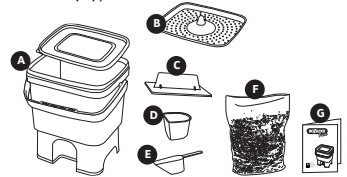
Wat is Bokashi Composter ?

De Bokashi Composter van Hozelock Pure is een revolutie in de wereld van composteren. Deze keukencomposter is de ideale oplossing om uw keukenafval te verminderen. De Bokashi composter produceert al na 5 dagen een vloeibare meststof en een efficiënte compostverrijking.

Dankzij de bijgeleverde Bokashi biologische activator (1kg) met effectieve micro organismen wordt het fermentatieproces aanzienlijk versneld en wordt verrotting en de vorming van onaangename geuren voorkomen.

Inhoud :

- 1 x 16 liter Bokashi emmer met afvoer kraan, draaghendel en luchtdicht deksel (A),
1 x Biologische activator 1 kg (F),
- Accessoires:
 - 1 Iekrooster (B),
 - 1 aandrukspaan (C),
 - 1 doseerschep (D),
 - 1 doseerbeker (E),
 - 1 handleiding (G).



Welk keukenafval kunt u composteren in de Bokashi Composter ?

Bijna al het biologisch afval kan worden verwerkt in de Bokashi composter. Wij adviseren om grotere stukken afval kleiner te maken om het fermentatieproces effectiever te maken.

Geschikt afval:

Rauw en gekookte groente en fruit
Citrus en bananenschil,
Bereid voedsel,
Gekookt en rauw vlees en vis inclusief kleine botjes,
Kaas, yoghurt,
Eieren,

Brood,
Koffie en tee residu,
Verwelkte bloemen,
Kleine hoeveelheden papieren tissues.

Ongeschikt voor composteren:

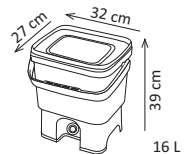
Vloeistoffen, Azijn, Vruchtendrank, Melk,
Olie, Water, Jus en vleessappen.
Grotere botten,
Dierlijke uitwerpselen,

Papier, Metaal, Plastic, Karton,
Glas, asresten, medicijnen,
Chemische producten of zieke planten

Afmetingen en opslag:

Capaciteit: 16 liter

In verband met de kans op beschadiging of breuk door vorst adviseren wij de Bokashi Composter niet buiten te gebruiken. Wij adviseren daarnaast om de emmer niet aan direct zonlicht bloot te stellen.



Bokashi biologische activator

Bokashi natuurlijke biologische activator is een mix van zemelen en melasse, verrijkt met nuttige micro-organismen (melkzuurbacteriën, gisten, fotosynthetische organismen, Actino-bacteriën en enzymatisch actieve schimmels). Met dit mengsel kan het fermentatieproces in de Bokashi-emmer worden gestart en verrotting van het afval worden voorkomen. Na het fermentatieproces behoudt het biologisch afval alle essentiële voedingsstoffen (met name stikstof) die bij een verrottingsproces verloren zouden zijn gegaan.

De gemiddelde gebruiksduur van de zak van 1 kg is 4 maanden, afhankelijk van de grootte van het huishouden en het voedingspatroon van de gezinsleden. Na opening kan de activator 1 jaar op een droge plaats worden bewaard.

● WAARSCHUWING !

Het afvalmengsel uit de Bokashi emmer en de vloeibare meststof mogen nooit worden ingenomen !

Hoe te gebruiken ?

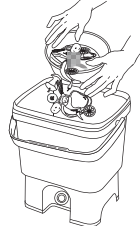
Controleer voor gebruik of de afvoerkraan gesloten is.



1. Verdeel 20 ml Bokashi activator over het lekrooster op de bodem van de emmer voordat u afval in de emmer plaatst.



2. Snij grotere delen afval in kleinere stukken om het fermentatieproces te versnellen.



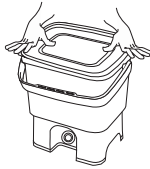
3. Gooi het keukenafval in de emmer.



4. Gebruik de aandrukspaan om zoveel mogelijk lucht tussen het afval te verwijderen.



5. Verdeel 20ml Bokashi activator over elke nieuwe laag afval



6. Sluit de emmer luchtdicht af met de deksel. Laat de emmer zoveel mogelijk gesloten, open deze alleen voor het toevoegen van nieuw afval. Omdat het hier een anaerobe proces betreft is het verstandig de hoeveelheid zuurstof zoveel mogelijk te beperken.

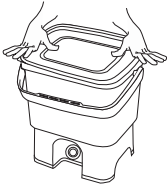


7. Tap de gefermenteerde vloeistof elke 3 tot 5 dagen af. Gebruik deze vloeibare meststof verdund 1/100 (10 ml vloeistof of 1 liter water)

LET OP! Afhankelijk van de soort afval, eventueel nog aanwezige lucht in de composter, de vochtigheidsgraad etc. kan het langer duren (tot 14 dagen) voordat de vloeibare meststof kan worden afgetapt.

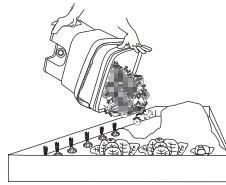
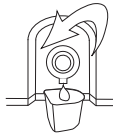


8. Verdeel 40 ml activator over het afval in de emmer indien de emmer vol is.

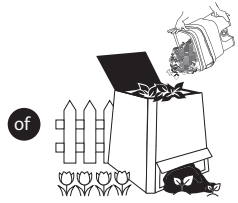


9. Laat de emmer daarna luchtdicht afgesloten 14 days staan. Tap iedere 3 – 5 dagen de vloeibare meststof af.

LET OP! CAUTION! Na 2 weken is het afval niet uiterlijk veranderd. Het is echter chemisch veranderd en bevat grote hoeveelheden essentiële voedingsstoffen, vitaminen en mineralen. De inhoud van de emmer is klaar als deze een geur heeft die lijkt op augurk of azijn.



10.A
Plaats het gefermenteerde afval in de composter in uw tuin.
Om uw tuincompost te verkrijgen.



10.B
Begraaf het gefermenteerde afval in de grond in uw tuin.

Producten van het fermentatieproces

1 - Fermentatievloeistof

Fermentatie is een natuurlijk decompositieproces van biologisch afval door micro-organismen waarbij geen onaangename geuren vrijkomen. Het afval wordt gecomposteerd in plaats van dat er verrotting optreedt, hierdoor blijven vitamines en mineralen behouden.

Overige toepassingen

● Verdunde fermentatievloeistof:

Te gebruiken als meststof voor kamer-, of tuinplanten:

- 100 ml (10 ml vloeistof per 1 liter water) voor bewatering 1 x per week of minder.
- 200 ml (10 ml vloeistof per 2 liter water) voor frequente bewatering van uw planten (meerdere keren per week)

● Onverdunde fermentatievloeistof:

Gebruik onverdunde vloeistof voor het reinigen van leidingen of een septische tank.

2 - Compost – digestaat

LHet verkregen compost wordt « digestaat » genoemd, het afval zal niet uiterlijk veranderen maar is intern chemisch totaal veranderd.

Deze transformatie wordt methaanfermentatie of anaerobe vergisting genoemd: afbraak van organisch materiaal door bacteriën in afwezigheid van zuurstof. Het mengsel van gefermenteerd biologisch afval is een eerste klas voor compost die kan worden gebruikt om bijvoorbeeld eetbare planten te bemesten.

Onderhoud

Emmer

Nadat u de emmer hebt geleegd adviseren wij met stromend water te reinigen. Gebruik geen schoonmaakmiddelen aangezien deze de actieve micro-organismen kunnen vernietigen en de natuurlijke omgeving in de emmer kunnen verstoren.

Afvoerkraan

Vul de lege emmer met water, zet de afvoerkraan open en laat schoon water door de afvoerkraan spoelen. Op het moment dat het water door de afvoerkraan helder is kan de kraan weer worden gesloten.

Contractuele Garantie

Duur en omvang van de garantie:

- Wij garanderen onze producten voor 2 jaar en dit vanaf de datum van aankoop (Verplichte contractuele garantie verlengd tot 2 jaar).
- Bij gebreke aan bewijs van de datum van aankoop van producten, loopt de garantie vanaf de datum van fabricage van het product (vermeldt op het product).

Uitsluiting van de Contractuele Garantie:

- De normale slijtdelen: dichtingen, kleppen, handgreep, spuitstuk, slangen, draagriemen, drijfstang en de zwengel,
 - Gemodificeerde producten,
 - De producten waarvan het gebruikt in tegenspraak is met de technische aanbevelingen van de Gebruikershandleiding van het product,
 - De producten die niet worden gebruikt voor het beoogd gebruik,
 - De producten die geen regelmatig onderhoud hebben ondergaan,
 - Productslijtage (schokken, vallen, breken, enz ...)
- vanwege verwaarlozing, gebrek aan onderhoud,

gebrekkige of abnormaal gebruik van het product,

De contractuele garantie geldt niet voor:

- Wij vragen dat u uw aankoopbewijs (factuur of leesbare kasticket) te bewaren, die in het geval van de toepassing van de contractuele garantie zal worden gevraagd.
- Een product onder garantie dat is hersteld of vervangen, blijft gegarandeerd voor de resterende looptijd en de oorspronkelijke voorwaarden van de contractuele garantie verleend bij de aankoop. Elk product dat is geretourneerd wordt eigendom van HOZELOCK-EXEL wanneer het wordt vervangen door een nieuw product.

Wettelijke garantie

- De contractuele garantie, waarvan de voorwaarden hierboven worden uiteengezet, is geen vervanging van de juridische garantie.

HOZELOCK
Pure



HOZELOCK-EXEL

891 route des Frênes - ZI Armas - BP 30424

69653 Villefranche-sur-Saône Cedex

+33 (0) 4 74 62 48 48

+33 (0) 4 74 62 37 51