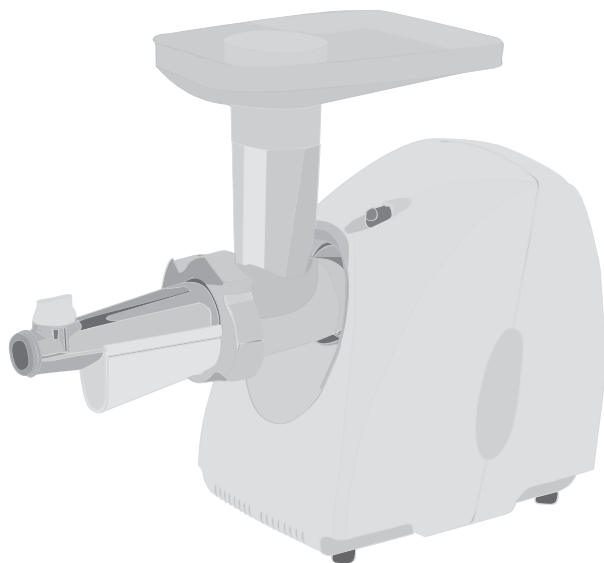


# Электромясорубка

Руководство по эксплуатации

RU



**SENCOR®**

SMG 4381

Перед использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство пользователя, даже если у Вас уже есть опыт использования подобных устройств. Используйте устройство только так, как описано в руководстве пользователя. Сохраните инструкции по эксплуатации для последующего использования.

Мы рекомендуем сохранить картонную коробку и упаковочный материал, а также чек и гарантийный сертификат по крайней мере на срок действия гарантии. При транспортировке пакуйте устройство только в оригинальные упаковочные материалы.

RU-1

## СОСТАВ

ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПРИМЕНЕНИЯ	2
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	5
СБОРКА	5
ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
ПРИСТАВКА-МЯСОРУБКА	7
ПРИСТАВКА-СОКОВЫЖИМАЛКА	8
ПРИСТАВКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	9
УХОД И ОЧИСТКА	10
ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ	10
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	11
РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ	11
ПРАВИЛА И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ	12
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ	12

## ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПРИМЕНЕНИЯ

- Перед первым применением электромясорубки, пожалуйста, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- Электромясорубка бытовая шнековая предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, для получения сока с мякотью из мягких фруктов и обочей, для набивки колбасных изделий.
- В электромясорубке предусмотрена дополнительная функция обратного хода «Реверс», позволяющая проворачивать шнек мясорубки у в обратном направлении.
- В случае транспортировки электромясорубки при отрицательных температурах ее эксплуатация допускается только после нахождения в течение не менее 3 часов в помещении с рекомендованным диапазоном температур (от +1 °С до +40 °С).
- Это изделие не предназначено для лиц (включая детей) с пониженной физической, чувственной или духовной способностью, или лиц с ограниченным опытом и знаниями, в случае, если они не находятся под специальным надзором или им указаны инструкции включающие использование этого электроприбора лицом ответственным за его безопасность.
- Следите за тем, чтобы с прибором не играли дети.
- Упаковочные материалы, как напр., пластмассовые пакеты, храните вне предела досягаемости детей. Грозит опасность удушья. Следите за тем, чтобы с ними не играли дети.
- Электромясорубку подключайте только к электрической розетке с напряжением 220–230 В.
- Это изделие предназначено исключительно для бытовых и тому подобных нужд, и конструировано для переработки обычного в домашнем хозяйстве количества продуктов. Не используйте это изделие для коммерческих целей.
- Прибором не пользуйтесь вне дома.
- Берегите изделие от чрезмерного воздействия тепла и влажности. Ни в коем случае не погружайте двигатель прибора в воду или другую какую либо жидкость и не мойте его под проточной водой. В случае, если двигатель намок, то немедленно извлеките вилку шнура питания из розетки.
- Если прибор оставляете без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или очисткой, обязательно отсоедините прибор от сетевой розетки. Перед заменой принадлежностей или доступных при эксплуатации вращающихся деталей, а также перед разборкой прибора, обязательно подождите, пока вращающиеся детали полностью не остановятся.

## **ВНИМАНИЕ:**

- Во избежание возникновения опасной ситуации, не следует использовать это изделие вместе с программным устройством, реле времени или какой либо другой деталью, при помощи которой изделие может включатся автоматически.
- Изделие используйте только с оригинальными принадлежностями.
- Никогда не пользуйтесь принадлежностями других производителей.
- Перед первым применением тщательно помойте все детали, входящие в контакт с продуктами.
- Никогда не используйте свои пальцы, вилку, нож, ложку и т.п. для проталкивания ингредиентов горловиной корпуса во время работы прибора. Для этой цели используйте толкатель, входящий в комплект изделия.
- Не пытайтесь измельчать кости, косточки орехов или другие твердые продукты.
- Никогда не чистите приставку-мясорубку от оставшихся продуктов если работает двигатель.
- Не превышайте максимальное время непрерывной работы, т.е. 15 минут.
- В случае, если перерабатываемые продукты начинают прилипать, напр., к ножу или решетке для измельчения, электромясорубку выключите и соответствующую деталь очистите.
- Не пользуйтесь электромясорубкой для других целей, кроме указанных в данном руководстве.
- Не ложите шнур питания прибора в близости горячих поверхностей или возле острых предметов. На шнур питания не ложите тяжелые предметы. Шнур положите так, чтобы на него невозможно было наступить или зацепиться ногой.
- Не отсоединяйте прибор от сетевой розетки выдергиванием за шнур питания, так как это может привести к повреждению шнура питания/сетевой розетки.
- Шнур от розетки следует отсоединять осторожно за вилку шнура питания.
- Не пользуйтесь поврежденной электромясорубкой, электромясорубкой с поврежденным шнуром питания, или с поврежденной вилкой шнура питания.
- В случае повреждения шнура питания, его замену поручите специализированной фирме/сервисному центру. В случае повреждения шнура питания или вилки шнура питания, то во избежание возникновения опасной ситуации шнур необходимо заменить в специализированном сервисном центре или квалифицированным лицом.
- Во избежание опасности получения удара электрическим током, ни в коем случае не проводите сами ремонт или какие либо изменения электромясорубки!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией электромясорубки и ее принадлежностей.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| ① | Привод   | ⑭ | Гайка  |
| ② | Кнопка переключателя ON/O/R (включение /выключение/обратный ход двигателя) | ⑮ | Приставка-соковыжималка и для изготовления колбасных изделий |
| ③ | Фиксатор   | ⑯ | Вкладыш  |
| ④ | Шнур питания   | ⑰ | Мелкое ситечко   |
| ⑤ | Вал привода  | ⑱ | Грубое ситечко   |
| ⑥ | Отсек для помола   | ⑲ | Крышка   |
| ⑦ | Шнек А   | ⑳ | Шнек В   |
| ⑧ | Предохранительный колпачок   | ㉑ | Винт степени отжатия   |
| ⑨ | Уплотнительное кольцо  | ㉒ | Сливной носик  |
| ⑩ | Нож  | ㉓ | Горловина корпуса  |
| ⑪ | Решетка с мелкими отверстиями (4,2 мм)                                     | ㉔ | Чашка  |
| ⑫ | Решетка с крупными отверстиями (7,4 мм)                                    | ㉕ | Толкатель  |
| ⑬ | Решетка с крупными отверстиями некруглой формы                             |   |  |

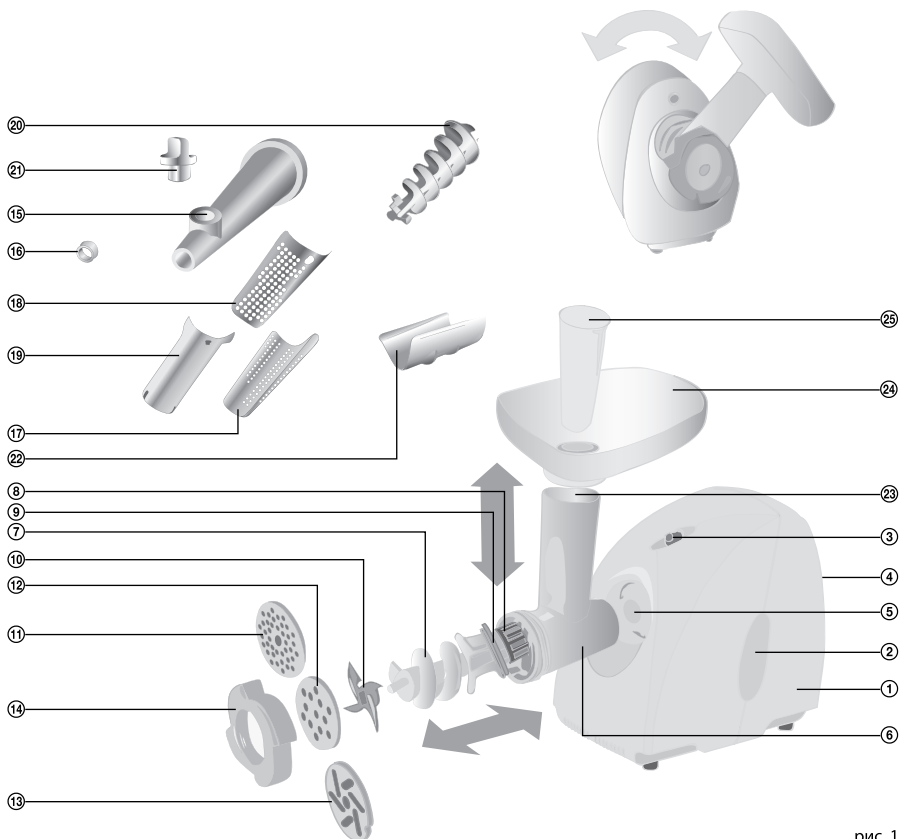


рис. 1

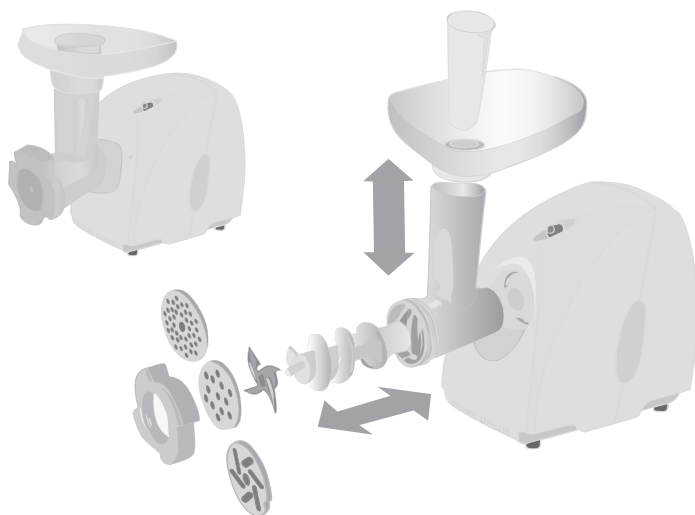
## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием необходимо все составные части мясорубки, входящие в контакт с продуктами, необходимо вымыть горячей водой с моющим средством предназначенным для мытья посуды. После этого эти детали тщательно ополосните чистой водой и вытерите насухо.

Поверхность корпуса протерите влажной тканевой салфеткой и вытерите насухо.

## СБОРКА

### Приставка-мясорубка



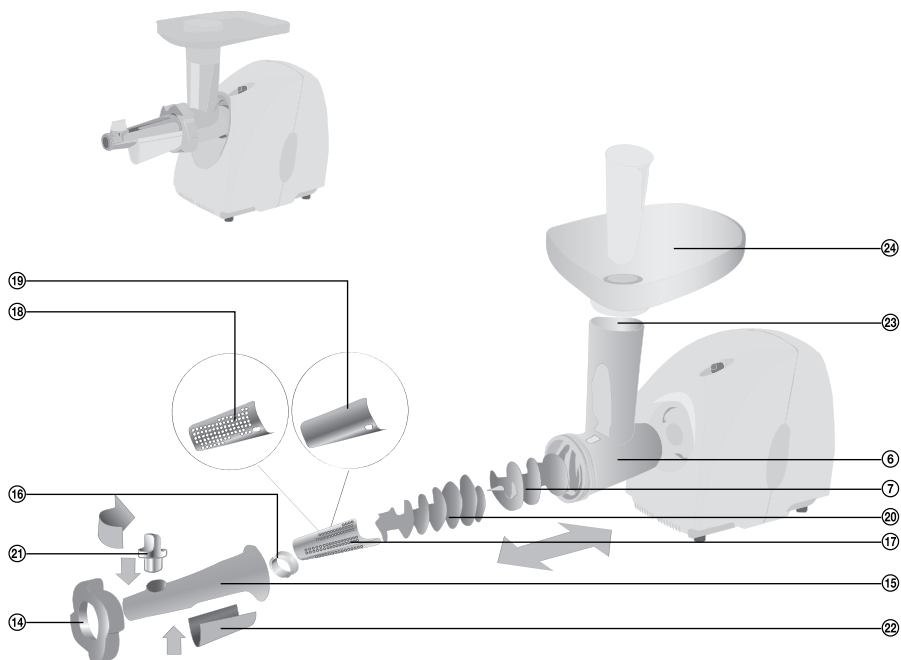
Электромясорубка состоит из двух основных частей: привода и приставки-мясорубки. Привод обеспечивает вращение шнека приставки-мясорубки. В задней части привода имеется отсек для хранения сетевого шнура и сменных решеток для измельчения.

В соответствии с рис. 1 наденьте на шнек А ⑦ уплотнительное кольцо ⑨ и предохранительный колпачок ⑧.

Во время установки уплотнительного кольца следите за тем, чтобы поверхность с выступом направлялась к колпачку. На квадрат вала шнека А ⑦ установите нож ⑩ (режущей поверхностью наружу). В зависимости от Вашего выбора, установите одну из измельчающих решеток. Шнек в сборе установите в отсек для помолы ⑤ совместив паз на решетке с штифтом корпуса, и наверните на корпус гайку ⑭ соблюдая условие: чем хуже качество мяса, тем сильнее должна быть затянута гайка. С учетом повышенной нагрузки на привод, гайку не следует затягивать до упора. Приставку-мясорубку установите на вал привода ⑥ так, чтобы углубления вошли в себя и поверните приставку-мясорубку против часовой стрелки до шелчка. Убедитесь в том, что приставка-мясорубка правильно зафиксирована в своем рабочем положении. К горловине корпуса ⑳ установите чашку ㉑. Выньте шнур питания из отсека привода. При проведении разборки электромясорубки поступайте в обратной последовательности.

Примечание: Для фиксации приставки-мясорубки на приводе предусмотрен фиксатор. Для снятия приставки-мясорубки с привода необходимо нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставкой-мясорубкой в направлении часовой стрелки.

## Приставка-соковыжималка и приставка для набивки колбасных изделий



В соответствии с рис. 1 наденьте на шнек А ⑦ уплотнительное кольцо ⑨ и предохранительный колпачок ⑧.

Во время установки уплотнительного кольца следите за тем, чтобы поверхность с выступом направлялась к колпачку. Шнек в сборе А ⑦ вставьте в отсек для помолы ⑥. На вал шнека А ⑦ установите вал шнека В ②⑩. В приставку-соковыжималку и для изготовления колбасных изделий ①⑤ установите вкладыш ①⑥ и мелкое ситечко ①⑦ или грубое ситечко ①⑨. Приставку ①⑤ установите на вал шнека В ②⑩ и ①⑨ и наверните гайку ①④. Гайкой закрепите приставку ①⑤ с отсеком для помолы ⑥ завинчиванием в направлении часовой стрелки. Таким способом приготовленную приставку-соковыжималку установите на вал привода ⑤ так, чтобы углубления вошли в себя и поверните приставкой против направления часовой стрелки до щелчка. Убедитесь в том, что приставка-соковыжималка правильно зафиксирована в своем рабочем положении. К приставке-соковыжималке прикрепите винт для регулировки интенсивности отжима ②②. Винт не затягивайте до упора. В нижнюю часть приставки-соковыжималки наденьте пластиковый сливной носик ②④. К горловине корпуса ②③ установите чашку ②④.

При проведении разборки электромясорубки поступайте в обратной последовательности.

При сборке приставки для набивки колбасных изделий поступайте тем же способом, как и при сборке приставки-соковыжималки, только вместо сеточки используйте крышку ①⑨ и не устанавливайте сливной носик ②④.

## ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение привода производится переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON, отключение – переводом клавиши в фиксированное положение 0.

Включение привода в режиме «Реверс» производится коротковременным (не более 5 сек.) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки R.

**Не допускается переключение клавиши переключателя электромясорубки из положения ON в положение R и обратно, без проведения паузы в положении 0 до полной остановки вращающихся частей привода.**

## ПРИСТАВКА-МЯСОРУБКА

Убедитесь, что электромясорубка правильно составлена. Под приставку-мясорубку поместите миску. Вилку сетевого шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. Кусочки мяса подавайте равномерно в горловину приставки-мясорубки, при необходимости проталкивайте мясо с помощью толкателя.

**ВНИМАНИЕ: Не проталкивайте перерабатываемые продукты какими либо предметами кроме толкателя <sup>Ⓜ</sup> входящего в комплект электромясорубки.**

Переработанное мясо будет падать в приготовленную миску. Мясо, которое осталось в корпусе после окончания переработки мяса, можно удалить перемолом свежего хлеба или корочки хлеба. Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

Для того, чтобы электромясорубка служила долго и надежно, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

- сборку составных частей приставки-мясорубки производите в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации;
- мясо перед переработкой разморозьте, отделите от костей, сухожилий и нарежьте на кусочки свободно проходящими через горловину приставки-мясорубки. Рекомендованный размер кусочков мяса 20×20×40 мм. Не допускается попадание костей, хрящей и случайных твердых предметов в мясорубку и переработка замороженного мяса;
- не допускайте забивания горловины большим количеством перерабатываемых продуктов. Мясо в горловину приставки-мясорубки следует подавать равномерно по кусочку, при необходимости пользоваться толкателем, не прикладывая при этом чрезмерного усилия.

При снижении интенсивности переработки, в случае прекращения выхода фарша из-за возможного наматывания сухожилий на нож приставки-мясорубки необходимо:

- выключить привод электромясорубки переводом клавиши переключателя в фиксированное положение 0, выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);
- включить привод в режиме «Реверс» коротковременным (не более 5 секунд) нажатием на клавишу переключателя со стороны маркировки R, при этом шнек будет вращаться в обратном направлении;
- отпустить клавишу переключателя;
- выдержать паузу до полной остановки вращающихся частей привода (не менее 5 секунд);
- продолжить работу, переводом клавиши переключателя в фиксированное положение ON.

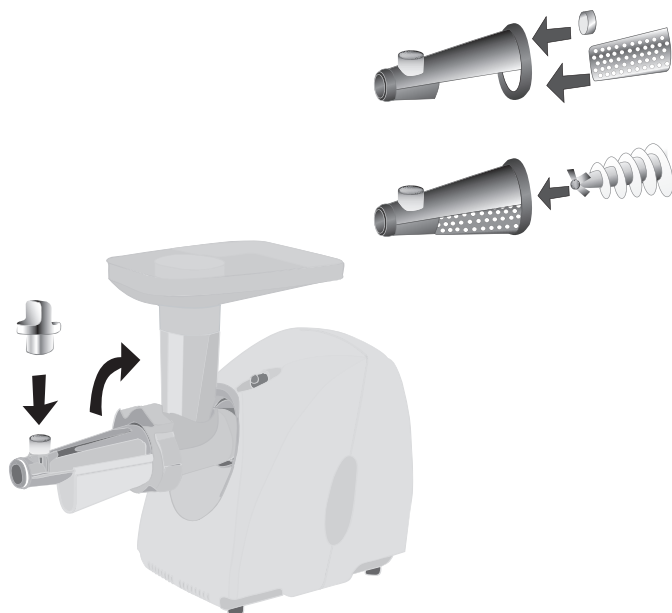
**Внимание! Для исключения чрезмерной перегрузки привода не допускается изменять направление вращения привода электромясорубки без проведения паузы, которая наступит после его выключения до полной остановки вращающихся частей привода.**

При случайном попадании костей и твердых предметов в приставку-мясорубку или при неправильной эксплуатации электромясорубки (чрезмерных нагрузках), может произойти разрушение предохранительного колпачка, шнек перестает вращаться, а привод продолжает работать в режиме холостого хода. При повреждении предохранительного колпачка необходимо его заменить новым. Запасные предохранительные колпачки входят в комплект запасных деталей входящего в поставку изделия, их можно приобрести в торговой сети или авторизованном ремонтном предприятии.

Для замены поврежденного предохранительного колпачка изделие выключите и отсоедините от розетки эл. напряжения. Снимите приставку-мясорубку с привода. Замену предохранительного колпачка следует производить только после полного удаления остатков сломанного колпачка с вала шнека и из втулки привода.

**Неудаленные остатки сломанного колпачка могут привести к повторному разрушению предохранительного колпачка. Замена предохранительных колпачков не является гарантийным ремонтом.**

## ПРИСТАВКА-СОКОВЫЖИМАЛКА



Использованием этой приставки можно получить сок из мягких фруктов (ягод или citrusовых плодов) и овощей (напр., помидоров). Примечание: Прежде, чем начнете выжимать сок, необходимо с citrusов снять кожуру.

Убедитесь в том, что приставка-соковыжималка правильно собрана. Под сливной носик поставьте емкость для сока, под отверстие в конце приставки-соковыжималки положите миску для отжатых продуктов (мякоти). Вилку питательного шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. Мягкие ягоды подавайте равномерно в горловину приставки-соковыжималки и понемногу слегка проталкивайте их толкателем. Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

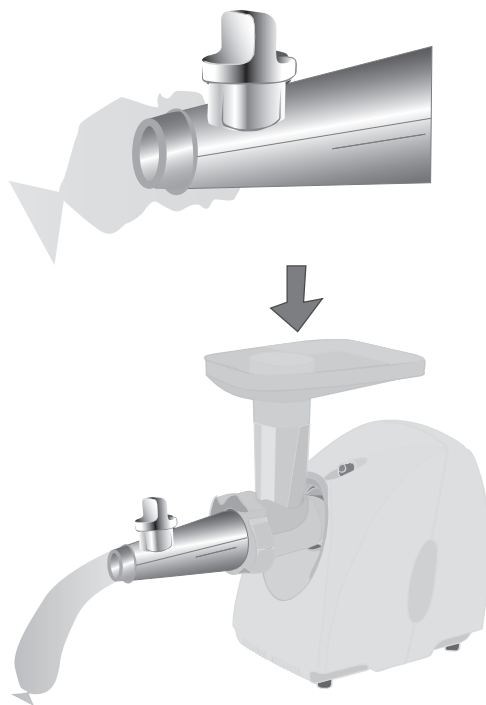
При снижении интенсивности переработки или прекращении выхода отжатых продуктов через отверстие приставки-соковыжималки, необходимо:

- выключить привод и отсоединить прибор от розетки эл. напряжения;
- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода отжатых продуктов;
- снять и вычистить приставку-соковыжималку.

Количество полученного сока зависит от качества перерабатываемых продуктов.



## ПРИСТАВКА ДЛЯ НАБИВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Приготовьте фарш. Оболочку для колбасных изделий положите на 10 минут в теплую воду. Мокрую оболочку наденьте на приставку. Конец оболочки завяжите узлом и шпилькой зашпильте. Фарш положите в чашку приставки для набивки.

Вилку питательного шнура подключите к розетке эл. напряжения. Клавишу переключателя переведите в фиксированное положение ON. С помощью толкателя слегка проталкивайте фарш в горловину корпуса.

Винтом ② отрегулируйте количество фарша.

Примечание: Если оболочка прилипнет к приставке, то ее следует смочить водой.

Для выключения привода электромясорубки переведите клавишу переключателя в фиксированное положение 0.

При забивке отверстия на выходе следует:

- выключить привод и отсоединить прибор от розетки эл. напряжения;
- очистить винт до полного открытия отверстия;
- снять и вычистить приставку.

## УХОД И ОЧИСТКА

После окончания процесса переработки выключите привод и отсоедините его от источника эл. напряжения. Чтобы снять приставку-мясорубку с привода нужно нажать на кнопку фиксатора и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке. Очистите все составные части приставки-мясорубки от остатков продуктов и помойте их горячей водой с моющим средством предназначенным для мытья посуды, и сразу их просушите. Применение абразивных чистящих средств не допускается.

После мытья и просушки рекомендуем смазать нож и решетки кулинарным жиром. Корпус привода только протрите слегка увлажненной тканевой салфеткой и высушите, шнур питания уложите в отсек привода. Не мойте приставки и их составные части в посудомоечной машине.

Сушка пластмассовых частей над источником тепла (напр., печкой, электроплиткой и др.) не допускается.

## ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Электромясорубка должна храниться в сухом и чистом помещении.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
<b>Электродвигатель работает, но шнек не вращается.</b>	Сломался колпачок.	Удалите остатки колпачка из шнека и из втулки привода, установите другой колпачок из комплекта запасных частей, который входит в поставку изделия.
	Неисправен редуктор.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.
<b>Некачественное измельчение.</b>	Затупились режущие кромки ножа.	Необходимо заточить режущие кромки ножа.
	Не затянута гайка приставки-мясорубки.	Затяните гайку приставки-мясорубки.
<b>Уменьшились обороты вращения вала привода.</b>	Неисправен электродвигатель.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.
<b>Привод не работает.</b>	Изделие не подключено к розетке эл. напряжения.	Подключите изделие к розетке эл. напряжения. Если изделие по прежнему не работает, то проверьте функциональность розетки подключением другого прибора.
	Неисправен переключатель, неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель.	Эта неисправность устраняется только специалистами ремонтных предприятий.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания.....	230 В
Частота сети.....	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность.....	230 Вт
Макс. потребляемая мощность.....	1500 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током.....	II
Производительность, не менее.....	0,85 кг/мин (51 кг/ч)
Максимальная производительность:	
- решетка с мелкими отверстиями.....	1,0 кг/мин (60 кг/ч)
- решетка с крупными отверстиями некруглой формы.....	1,65 кг/мин (99 кг/ч)
Режим работы повторно-коротковременный:	
- непрерывная работа.....	макс. 15 мин
- пауза в работе.....	мин. 15 мин (после двух рабочих циклов мин. 45 мин)
Масса.....	4,7 кг
Рабочая температура.....	1–35 °С
Температура хранения.....	1–40 °С
Гарантированный уровень шума.....	82 дБ(А)

Заявленный уровень шума для данного устройства 82 дБ(А), что соответствует уровню А акустической мощности, применительно к стандартной акустической мощности в 1 пВт.

## РЕЦЕПТЫ ИЗ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКИ

### Бифштекс рубленый

В 400 г измельченного мяса, 75 г измельченного сала говяжьего или свиного, добавьте 50 г воды, соль, перец и тщательно перемешайте. Из приготовленного фарша сделайте котлеты и жарьте на сковороде.

### Паштет мясной

400 г вареного мяса (свинины, баранины, телятины), 100 г печени, 50 г шпика, 50 г репчатого лука, перец. Печень нарежьте кусочками, обжарьте с луком и частью шпика, и два раза измельчите на мясорубке. Отдельно проверните два раза свареное мясо и смешайте с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Полученный фарш заправьте специями.

### Паштет из печени

400 г печени (говяжьей, свиной, бараньей), 150 г масла сливочного, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 1 яйцо, 50 г молока или бульена, зелень для украшения.

Печень разделайте на небольшие кусочки вместе со шинкованными овощами обжарьте со шпиком, затем пропустите два раза через мясорубку. В паштет добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте и украсьте рубленым яйцом и зеленью.

### Фрикадельки из мяса

400 г супового мяса (телятины, свинины), 2 яйца, половину городской булки, соль, перец, зелень петрушки, лук, молоко.

Булку размочите в молоке, отожмите, пропустите через мясорубку вместе с мясом. В полученный фарш положите перец, зелень петрушки, лук, яйцо и тщательно перемешайте. Фрикадельки отварите или обжарьте на растительном масле.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

### Для предприятий стран ЕС

Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

### Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.



Данный продукт соответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.

Мы оставляем за собой право изменять текст руководства, конструкцию или технические характеристики изделий без предварительного уведомления.