RoboLabs

Incredible machines for funfood & fastfood

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ФРИТЮРНИЦА ROBOFRYBOX



2018

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО!

К РАБОТЕ НА ОБОРУДОВАНИИ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ, ПРОШЕДШИЙ ИНСТРУКТАЖ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВ БЕЗ МАСЛА!

ЭТО ПРИВЕДЁТ К ВЫХОДУ ФРИТЮРНИЦЫ ИЗ СТРОЯ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ФРИТЮРНИЦЫ И РАЗБИРАТЬ ЕЕ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ!



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница RoboFryBox (далее фритюрница) предназначена для жарки продуктов во фритюрном масле с использованием специальных сетчатых корзин. Фритюрницы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Во фритюрнице установлена многоступенчатая система очистки воздуха: первая ступень – фильтр-жироуловитель, вторая – механический фильтр HEPA, третья – съёмный картридж с активированным углем. Удерживается до 98% мельчайших частиц размером менее 0,3 микрона.

Фритюрницы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Предел регулирования температуры, ºС	от 90 до 220
Объем заливаемого масла, л	до 12,5
Количество фритюрных корзин, шт	2
Величина максимальной загрузки продукта в одну корзину, гр.	не более 500
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	не более 20
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50
Номинальная мощность, кВт	6,8
Масса, кг	65
Габаритные размеры, мм	570x550x830

Фритюрницы RoboFry FF изготовлены в соответствии с требованиями ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Декларация о соответствии принята на основании протокола № 05591-220-1-18/БМ от 29.03.2018 года. Испытательной лаборатории Общества с ограниченной ответственностью "Инновационные решения", аттестат аккредитации регистрационный № РОСС RU.0001.21АВ90 Схема декларирования: 3 д.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.АУ04.В.65182

Дата регистрации декларации о соответствии 30.03.2018

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки фритюрницы RoboFryBox входит:

Фритюрница	1 шт
Корзина для продуктов	2 шт
Фильтр бумажный	1 шт
Фильтр угольный	1 шт
Ванна для масла	1 шт
Дверки	2 шт
Ножки (транспортное положение без ножек)	4 шт
Руководство по эксплуатации	1 экз.

1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фритюрница, показанная на рисунке ниже, состоит из корпуса поз.1, распашной дверки поз.2, двух загрузочных лотков поз.3, двух корзин поз.4, ванны поз.5, блока ТЭНов поз.6, механизма удержания блока ТЭНов в верхнем положении поз.7, сливного вентиля поз.8, сетевого кабеля поз.9, съемного фильтра-жироуловителя поз.10, съемного комбинированного фильтра (механический фильтр HEPA и картридж с активированным углем) поз.11.

В распашной дверке поз.2 расположена панель управления фритюрницей (рис.2) и большой лайтбокс с возможностью замены картинки. Блок ТЭНов поз.6 откидывается вверх и фиксируется для удобства чистки ванны. В блоке ТЭНов установлены датчики температуры и уровня масла. Сзади и по бокам фритюрница закрыта крышками поз.12 и поз.13. На задней крышке поз.13 предусмотрен кронштейн поз.14 для намотки лишнего провода. Каждая из корзин поз.4 оборудована механизмом автоматического поворота поз.15 по времени. Вытяжка воздуха через систему фильтров поз.10, 11 осуществляется двумя центробежными вентиляторами поз.17.

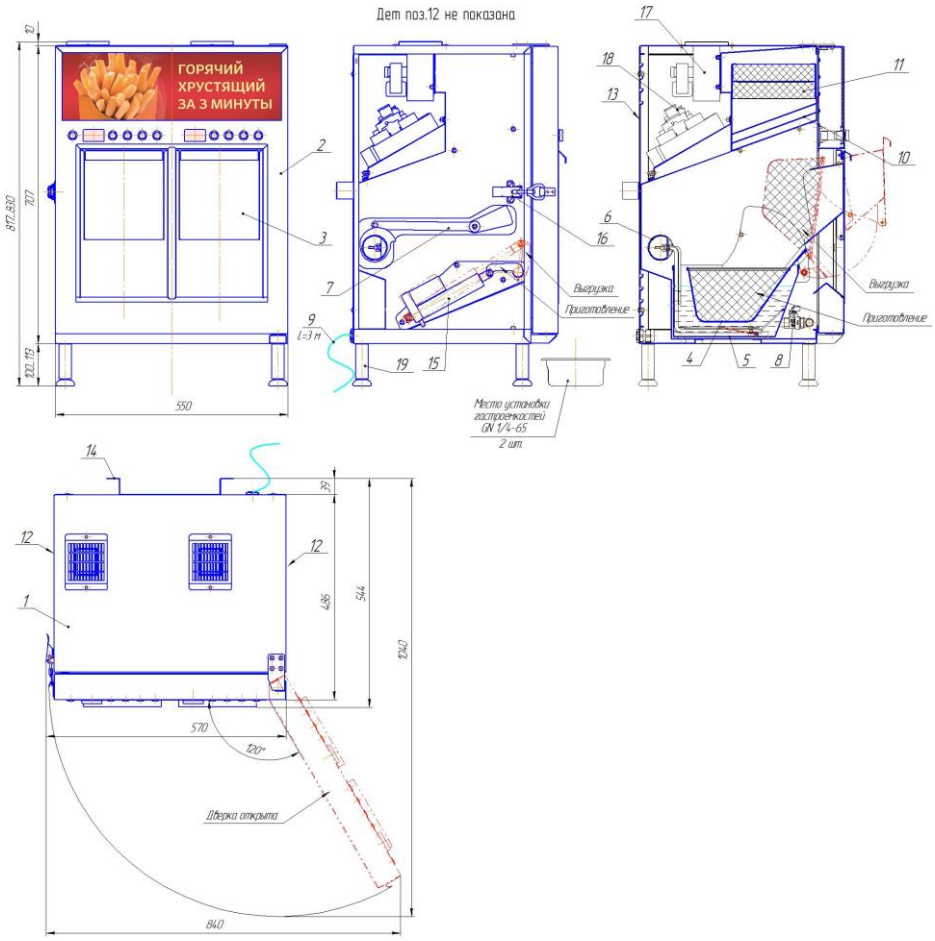


Рис. 1 Фритюрница серии RoboFryBox

Силовой электрический блок поз.18 расположен в задней верхней части фритюрницы. Фиксация распашной дверки поз.2 при работе осуществляется замком поз.16. Транспортное положение с выкрученными ножками поз.19.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1 ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА И БЛОКИРОВКИ

Нагрев масла во фритюрнице можно выключить в любое время, нажав кнопку питания.

В электрическую цепь нагрева установлен контактор, управляемый аварийным термостат, чувствительный элемент которого установлен на блоке ТЭНов. В случае выхода из строя основного датчика или терморегулятора сработает аварийный термостат, который отключит ТЭНы через контактор, предотвратив перегрев масла.

На входе питания фритюрницы установлен автоматический выключатель, который отключает фритюрницу в случае короткого замыкания.

2.2 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°C до +40°C и относительной влажности не более 45% при температуре 40°C. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты фритюрницы IP22 (МЭК 60529). В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) фритюрница должна быть подключена к розетке, имеющей заземляющий контакт.

2.3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распаковка, установка и испытание фритюрницы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Перед установкой фритюрницы на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей (при необходимости). Фритюрницу следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, она не нуждается в использовании вытяжки, благодаря встроенной многоступенчатой очистки воздуха. Необходимо следить за тем, чтобы фритюрница была установлена в горизонтальном положении. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием.

При установке фритюрницы в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности.

2.4 ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО!

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРИКОМ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ ДРУГОГО ТИПА!

Для подключения рекомендуется использовать вилку 16А 3+N+E. Схема подключения приведена на рис.2:



Рис.2 Схема подключения

НЕСТАБИЛЬНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ МОЖЕТ НАРУШИТЬ НОРМАЛЬНУЮ РАБОТУ ФРИТЮРНИЦЫ!

Подключение фритюрницы к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам, и электрической принципиальной схемы на изделие. Подключение электроэнергии производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями.

Монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная фритюрница предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов.

Надежно заземлить фритюрницу, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания.

Провести ревизию соединительных устройств электрических цепей фритюрницы (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

Проверить переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями фритюрницы, которое должно быть не более 0,1 Ом;

Проверить сопротивление изоляции фритюрницы, которое должно быть не менее 2 МОм.

2.5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы необходимо установить всё на свое штатное место согласно рис.1, убедиться, закрыт ли сливной вентиль поз.8, проверить исправность заземления. После осмотра налить в жарочную ванну масло ниже уровня залива – 12,5 л.

Заранее подготовьте емкость для выгрузки готового продукта, например это может быть гастроемкость.



ВНИМАНИЕ! ВКЛЮЧЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ КНОПКОЙ «ВКЛ/ВЫКЛ» НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ПРИ ОТСУТСТВИИ МАСЛА В ВАННЕ ЗАПРЕЩЕНО

Корзины поз.4 своими хвостовиками установить в пазы валов механизма автоматического поворота поз.15 и в прорези кронштейнов ванны поз.5. Закрыть дверку поз.2 на замок поз.16.

Включаем в сеть с напряжением 400В согласно электрической схемы (приложение).

На панели управления однократным нажатием кнопки «Вкл/Выкл» осуществляем нагрев масла до установленной температуры (по умолчанию 180°С), при этом корзины возвращаются в нижнее положение, включается вентиляция и подсветка лайтбокса.

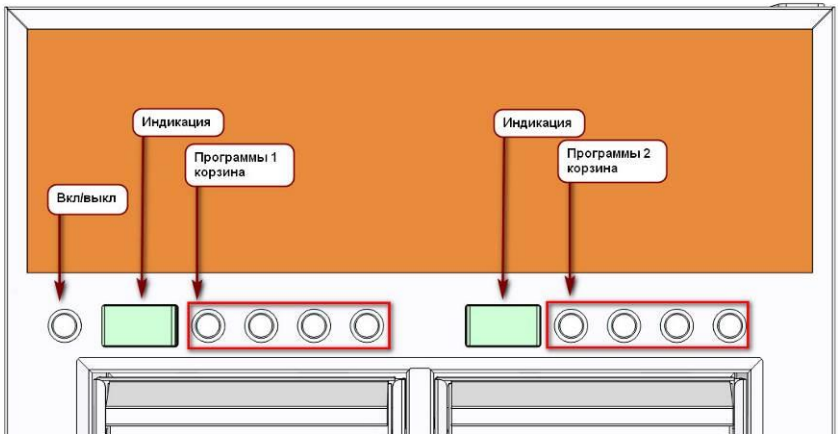


Рис. 3 Панель управления

Нагрев масла до установленной температуры отследить по индикаторам НННН.

Жарка продуктов производится в корзине. Продукты (картофель должен быть предварительно просушен) в загрузочный лоток поз.3 загружаются в необходимом количестве (не более 500 г).

В вручную осуществляем выгрузку лотка с продуктом приготовления в соответствующую корзину, расположенную в масле поверх ТЭНов.

Нажимаем одну из четырех кнопок, соответствующую определенной программе приготовления для корзины, в которую загрузили продукт.

На индикаторе запускается отсчет времени, по истечении которого автоматически продукт выгрузится из корзины в подставленную перед окном выгрузки дверки гастроёмкость (в комплект поставки не входит).

В процессе жарки рабочий, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой. Перед доливом масла в ванну необходимо отключить фритюрницу.

По завершении работы нажатием на кнопку «Вкл/Выкл» выключаем нагрев ТЭНов, подсветку, вентиляцию. Вентиляторы продолжат работу в течение 5 минут после выключения фритюрницы. За это время масло в ванной немного остынет, после чего вытаскиваем сетевой шнур из розетки.

Масло может быть использовано продолжительное время, после чего следует заменить свежим. Степень годности масла необходимо определять специальным прибором или при помощи тестовых полосок.

Замену отработанного масла осуществить после полного его остывания до комнатной температуры. Откройте дверку поз.2. направьте армированный шланг в емкость для слива. Поверните синюю рукоятку вентиля поз.8 в положение «слив» и дождитесь слива масла в емкость для слива. Верните синюю рукоятку вентиля поз.8 в положение «закрыто». После поднятия блока ТЭНов поз.6 вверх с помощью механизма удержания блока ТЭНов в верхнем положении поз.7, можно снять ванну и слить остатки масла через край.

Долить масло до уровня MAX. Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует чистить. Можно продолжать процесс готовки.

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Цель технического обслуживания — поддержание в рабочем состоянии фритюрницы в течение всего срока службы, а также обеспечение правил безопасности.

Техническое обслуживание фритюрницы должно производиться по мере загрязнения отдельных частей фритюрницы.

Рекомендуемый[1] график обслуживания приведён в следующей таблице:

ПРОЦЕДУРА	*ПЕРИОД*
Мойка жарочной ванны и ее составляющих	ежедневно в конце смены
Мойка внутренних поверхностей камеры	ежедневно в конце смены
Мойка лабиринтного фильтра	ежедневно в конце смены
Мойка дверок	ежедневно в конце смены
Чистка внешних поверхностей	ежедневно в конце смены
Замена гофрированного фильтра	по мере загрязнения 1 раз в 2-3 месяца
Замена угольного фильтра	по мере загрязнения 1 раз в 4-6 месяцев



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!

[1] График примерный. Процедуры технического обслуживания должны проводиться по мере необходимости.

3.2 ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

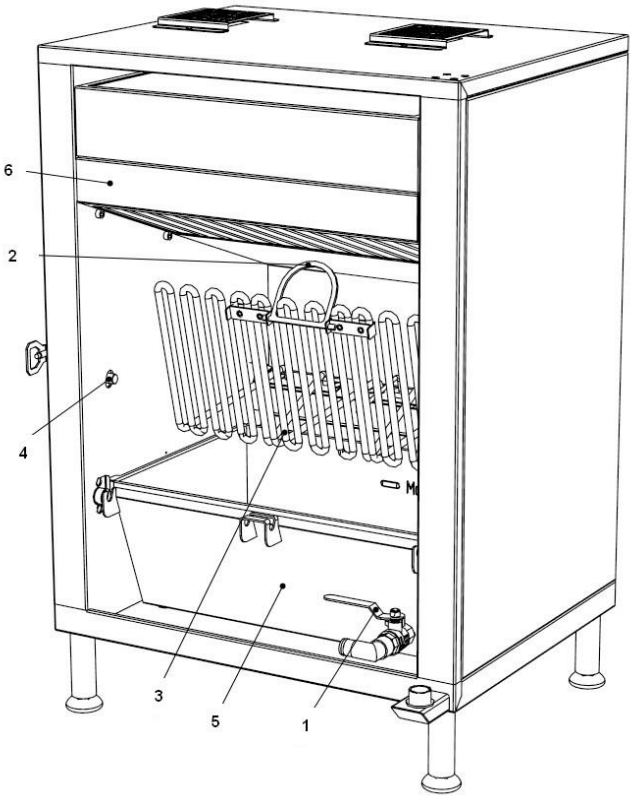


Рис.4 Фритюрница RoboFryBox

(1) – кран для слива масла; (2) – ручка для поднятия ТЭНов; (3) – блок ТЭНов; (4) – фиксатор ТЭНов; (5) – ванна для масла; (6) – лабиринтный фильтр;

Ежедневно в конце смены необходимо:

1. Дать маслу остыть



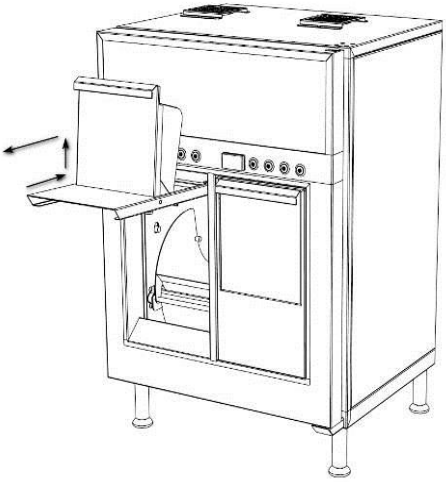
ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!

2. Шланг слива масла необходимо направить в емкость, в которую будет производиться слив

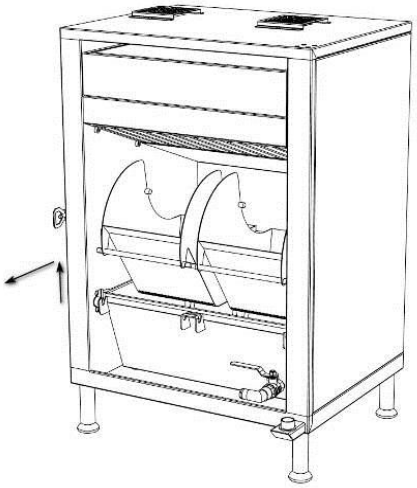
3. Открыть кран слива и дождаться, пока все масло сольется в емкость

4. Закрыть кран слива

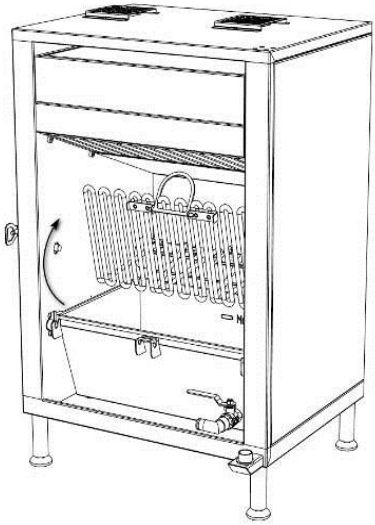
5.Снять дверки



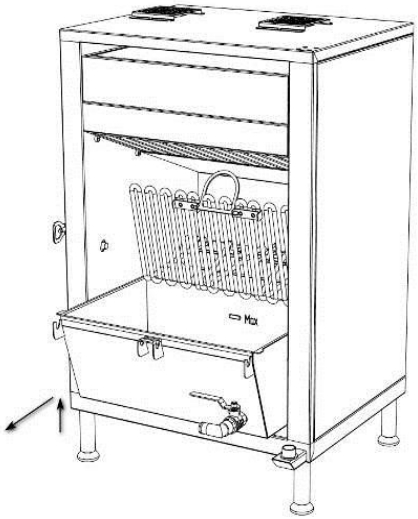
6. Снять корзины для продуктов



7. Поднять ТЭНы

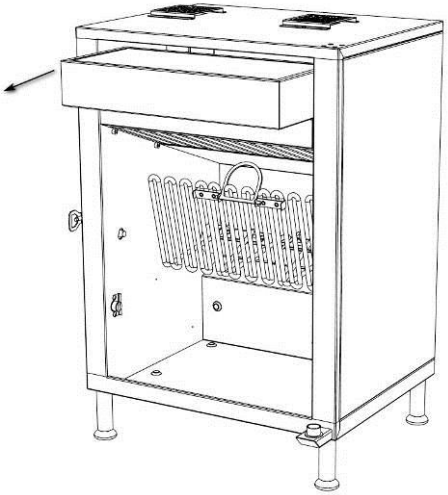


8. Вынуть ванну с остатками масла

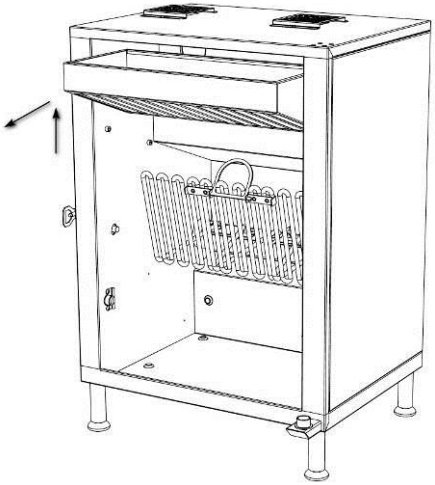


9. Слить остатки масла из ванны в емкость

10. Вынуть блок фильтров



11. Вынуть лабиринтный фильтр



Блок фильтров не моется!

12. Тщательно вымыть фритюрницу тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства для нержавеющей стали.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВОДОЙ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!

---

1. Мойке подлежат следующие компоненты: корзинки для продукта, жарочная ванна, блок нагревателей, внутренние поверхности камеры, лабиринтный фильтр, дверки

2. Собрать фритюрницу в обратном порядке

3. Удалить пролитые остатки масла с поверхности фритюрницы и напольного покрытия

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Фритюрница может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования фритюрницы по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

Условия транспортирования в части воздействия механических факторов – по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница RoboFryBox соответствуют требованиям ТУ предприятия изготовителя и признана годной к эксплуатации.

Оборудование соответствует требованиям ТУ предприятия изготовителя и признано годным к эксплуатации.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

RoboFryBox _____

Наименование изделия *Серийный номер*

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

_____ _____

Личная подпись *Расшифровка подписи*

_____

ДД.ММ.ГГГГ

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.



ВНИМАНИЕ! БУМАЖНЫЙ И УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТРЫ ЯВЛЯЮТСЯ РАСХОДНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Приведенная в настоящем документе информация была тщательно проверена и считается точной; тем не менее, предприятие-изготовитель не несет ответственности за допущенные типографские ошибки или опечатки.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

7. РЕКВИЗИТЫ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

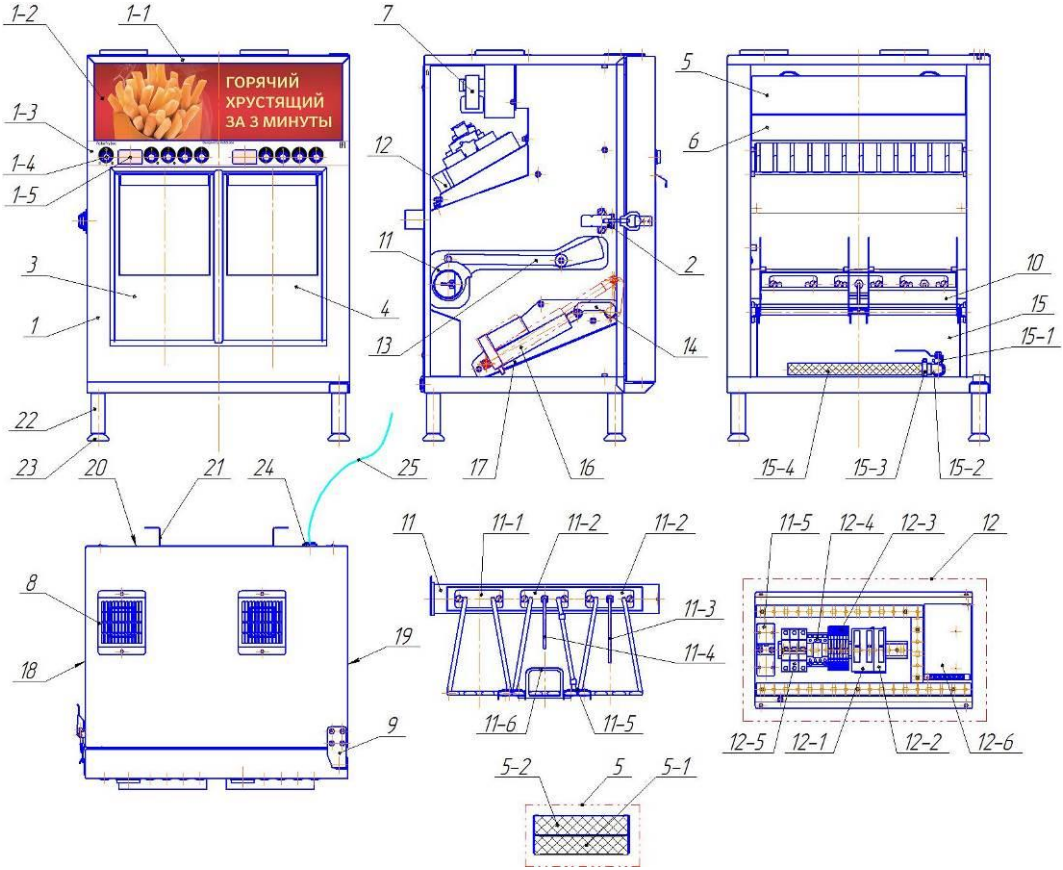
ООО «НПО Тверьторгмаш»,

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России

+7(495) 956-36-63

ПРИЛОЖЕНИЕ А. СПИСОК ЗИП



№	Наименование	Артикул
1	Дверь в сборе	21410
1-1	Уголок верхний	21411
1-2	Наклейка с подложкой	21412
1-3	Наклейка панели управления RoboFryBox	-
1-4	Кнопка антивандальная	17810
1-5	Светодиодный Modbus индикатор	16140
1-6	Лента светодиодная	20888

2	Замок	21413
3	Лоток загрузочный левый	21414
4	Лоток загрузочный правый	21415
5	Фильтр комбинированный в сборе	21416
5-1	Фильтр гофрированный	20840
5-2	Фильтр угольный	21309
6	Фильтр лабиринтный	21417
7	Вентилятор в сборе	21418
8	Решетка вентилятора	21419
9	Кронштейн дверки	21420
10	Корзина	21421
11	Блок ТЭНов в сборе	21422
11-1	ТЭН левый	20472
11-2	ТЭН с креплением под датчик	21423
11-3	Датчик температуры	20807
11-4	Датчик уровня масла	20807
11-5	Термостат аварийный	3534
11-6	Ручка подъема	21424
12	Панель с элементами	21425
12-1	Программируемый контроллер	21373
12-2	Температурный контроллер	21372
12-3	Реле	12647
12-4	Контактор	17106
12-5	Автоматический выключатель	76
12-6	Блок питания	20802
13	Механизма удержания блока ТЭНов в верхнем положении с крепежом	21426
14	Вал корзины с крепежом (комплект из 2-х шт.)	21427
15	Ванна в сборе	21428
15-1	Сливной вентиль	20839
15-2	Фитинг угловой	21429
15-3	Хомут	3985
15-4	Трубка сливная	21127
16	Актуатор	20598
17	Кронштейн крепления актуатора с крепежом (комплект из 2-х шт.)	21430
18	Крышка боковая левая	21431
19	Крышка боковая правая	21432
20	Крышка задняя	21433

21	Кронштейн под провода	21434
22	Опора	21435
23	Ножка опорная	2138
24	Гермоввод	776
25	Провод сетевой	21087

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. СПЕЦИФИКАЦИЯ К ЭЛЕКТРОСХЕМЕ

Обозначение	Наименование	Характеристика	Артикул
AT	Термостат	250V 16A	3534
BT1, BT2	Датчик температуры	Pt100	20807
DC1	Программируемый контроллер	24VDC	21373
DC2	Модуль расширения (температурный контроллер)	24VDC	21372
DC5, DC6	Светодиодный Modbus индикатор	10,5…30 VDC	16140
EK1, EK2, EK3	ТЭН	230V 2,2kW	20472
HL1,HL2, HL3, HL4	Лента светодиодная	24VDC	20888
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Реле	24VAC 6A	12647
KM	Контактор	600V 18A	17106
M1, M2	Вентилятор центробежный	230VAC	16811
MP1, MP2	Линейный актуатор	24V 2.5A	20598
PSU	Блок питания	24VDC 6,5 A	20352
QF	Автоматический выключатель	400V 16A	76
SB1.....SB9	Кнопка антивандальная	250VAC 2A	17810

ПРИЛОЖЕНИЕ В. НАСТРОЙКИ



Режим настройки и тестирования

SE - Проверка адресации индикаторов:

Нажатие кнопки 5, левый индикатор. Нажатие кнопки 6, правый индикатор

Проверка выгрузки корзин с автовозвратом: Удержание кнопки 3, выгрузка левой корзины. Удержание кнопки 7, выгрузка правой корзины.

Одновременное нажатие кнопок 4+8, сброс параметров по умолчанию dEF.

Параметр	Описание	По умолчанию
A1	Время возврата корзин	0150
A2	Время полного цикла	0300
A3	Время до первой остановки корзин для стекания масла	0035
A4	Время остановки корзин	0050
P	Пропорциональная составляющая	0003
I	Интегрирующая составляющая	0500
d	Дифференцирующая составляющая	0100
H1	Разница температур на датчиках, проверка уровня масла (в 0,1 *C). Значение 200 соответствует 20*C	0200
H2	Дельта температур при экстренном нагреве (в 0,1 *C). Значение 100 соответствует 10*C	0100
H3	Время дополнительного прогрева масла (в 0,1 сек). Значение 200 соответствует 20 секундам.	0200
tEMP	Отображение реальной температуры масла	OFF

Выход из настроек через 30 сек бездействия или при повторном нажатии кнопки (перебор параметров).

Актуальные параметры работы актуаторов (проставляются при приемке оборудования на заводе-производителе).

A1	0100
A2	0200
A3	0015
A4	0060

Изменение параметров приготовления

В выключенном состоянии нажать и удерживать кнопку включения выключения (перебор параметров) в течении 3 сек на индикаторе отобразится Pr, выбрать программу для изменения параметров, кнопками (изменение параметров) выбрать нужное значение, для сохранения параметров нажать кнопку включения выключения (перебор параметров).

Для изменения температуры нажать кнопку включения выключения (перебор параметров). Значение по умолчанию 0180 – 180°C.

Выход из настроек через 10 сек. бездействия.