

HYGGELIG KITCHEN 2.0

кемпинговая печь
с духовым шкафом



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

► Назначение

Кемпинговая печь длительного горения Huggelig Kitchen 2.0 – идеальный вариант для людей, которые обожают готовить на природе. Во встроенном духовом шкафу можно потушить мясо, испечь хлеб или приготовить рыбу. Сверху – большая варочная поверхность с двумя зонами нагрева.

У печи два режима мощности, при этом возможна тонкая регулировка с помощью воздушной заслонки. Режим открытой заслонки предназначен для готовки, а также для обогрева палатки в сильные морозы. На закрытой заслонке можно отапливать палатку в межсезонье. Печь Huggelig работает на топливных пеллетах, подходит для экспедиций, рыбалки, кемпинга и автопутешествий.

► Устройство

Материал изготовления печи – холоднокатанная сталь, толщина – 2 мм. Покрашена термостойкой

краской Elcon Max Therm, которая выдерживает температуру до 1200°. Каминное окно выполнено из жаропрочного стекла, толщиной 4 мм. Дымоход в базовой комплектации состоит из трёх секций, каждая из которых имеет длину 500 мм и диаметр 80 мм. Съёмные боковые полки предназначены для размещения на них посуды и продуктов во время готовки. Складные ножки с пружинными фиксаторами обеспечивают надежное крепление ножек в двух положениях: транспортировочном или рабочем.

Воздушная заслонка регулирует интенсивность горения топлива: открытая заслонка даёт максимальную производительность печи, которая подходит для готовки и обогрева палатки в морозы, а закрытая заслонка позволяет отапливать палатку в межсезонье. Средняя температура в духовом шкафу при открытой заслонке составляет 200–220°.

1. Варочная поверхность
2. Каминное окно
3. Духовой шкаф
4. Крышка топливного бункера
5. Топливный бункер
6. Камера сгорания
7. Полки для посуды
8. Воздушная заслонка
9. Складные ножки
10. Дымоход



Схема 1. Базовое устройство печи

Средняя температура в духовом шкафу при закрытой заслонке – 160°. Варочная поверхность, размером 500 на 250 мм, имеет две зоны нагрева. При открытой заслонке, в интенсивном режиме работы печи, температура находится в диапазоне от 230° до 450°. При закрытой заслонке градиент температур варочной панели снижается на 10-15%.



Схема 2.

Температурная карта печи
(интенсивный режим)

В комплекте с печью поставляется углеулавливатель, который устанавливается на воздушную заслонку. Его предназначение – исключить вылет и выпадение угольков, которые могут повредить палатку, через запальное окно. На практике такая ситуация маловероятна, так как пеллеты не «стреляют», в отличие от дров, и обеспечивают равномерное и стабильное горение. Розжиг печи производится со снятым углеулавливателем.

► Принцип работы печи

Печь Huggelig Kitchen 2.0 работает на пеллетах. В качестве топлива желательно использовать берёзовые пеллеты высшего сорта, однако печь также будет работать на индустриальных пеллетах (коричневого цвета) и даже агропеллетах (серые пеллеты). Самый энергоэффективный вариант – березовые белые пеллеты, так как обладают низкой зольностью (ниже 0,5%) и высокой теплотворностью (17,2 Мдж/кг). Другие типы пеллет, в зависимости от степени очистки, дают больше золы и содержат большее количество смолы.

Пеллеты засыпаются в топливный бункер, соединённый с камерой сгорания. При нормальной тяге, которую обеспечивают три или четыре колена дымохода, горение пеллет происходит в нижней и средней части камеры сгорания. Крышка топливного бункера при этом должна плотно прилегать к топливному бункеру и блокировать поступление кислорода сверху.



Для регулировки интенсивности горения используйте воздушную заслонку, выбирая необходимый режим в зависимости от желаемой температуры в палатке. Отметим, что использование четвертого колена усиливает тягу, что делает регулировку интенсивности горения менее отзывчивой.



Использование печи с пятым коленом дымохода возможно только с шибером в дымоходе, который ограничит избыточную тягу.

! Использование печи с пятью коленами без шиберной заслонки в конструкции дымохода ЗАПРЕЩЕНО.

За одну загрузку в топливный бункер с камерой сгорания можно загрузить 2,5 кг пеллет. Засыпьте их с горкой, но так, чтобы крышка топливного бункера плотно прилегла к самому бункеру.



Время работы печи на одной загрузке (три колена дымохода) составит 2 часа в режиме интенсивного горения при открытой заслонке, и до 4 часа в режиме обогрева при закрытой заслонке.

! Все замеры по расходу топлива производились с тремя и четырьмя коленами дымохода с плотно закрытой крышкой топливного бункера. На расход прямо или косвенно могут влиять атмосферное давление, температура, влажность на улице, наличие ветра, степень очистки и влажность топлива.

Досыпать пеллеты можно в любой момент цикла горения, если в каминном окне вы видите языки пламени. Если печь почти прогорела, необходимо произвести её повторную растопку на открытой заслонке. Убедитесь, что топливо “схватилось”, и в каминном окне видны языки пламени. После успешной растопки можно снова закрыть заслонку.

► **Дополнительные компоненты**

Чтобы сконфигурировать дымоход именно под вашу палатку, могут понадобиться дополнительные компоненты (приобретаются отдельно)



Колено дымохода

Добавляет 450 мм к высоте дымохода, имеет длину 500 мм. Диаметр трубы - 80 мм.

Угол дымохода

Пригодится в количестве двух штук, если разделка дымохода находится сбоку. Изменяет направление дымохода на 45 градусов.



Шиберная заслонка

Необходима при использовании печи с пятью и более коленами для компенсации избыточной тяги (встраивается в дымоход). Позволяет сохранить регулировку интенсивности горения с помощью воздушной заслонки и исключить экстремальные термические нагрузки на корпус печи.



► Обжиг печи

Обжиг печи - это обязательная процедура, в ходе которой происходит "запекание" краски. Производить обжиг необходимо исключительно на улице. Для этого растопите печь, согласно инструкции, и топите её в течении не менее 30 минут. В процессе полимеризации краска будет выделять большое количество дыма и пара - это нормальное явление.



► Растопка печи

○ Наполните камеру сгорания и топливный бункер пеллетами, с горкой. Накройте топливный бункер крышкой. Убедитесь, что крышка плотно прилегает к топливному бункеру по всему радиусу.

○ Убедитесь, что углеулавливатель снят, а воздушная заслонка открыта.



○ Прогрейте трубу дымохода, чтобы запустить тягу: для этого направьте пламя горелки на дымоход и в течении 10 секунд аккуратно перемещайте пламя по первым двум сегментам дымохода. При растопке печи в палатке будьте особенно аккуратны - не направляйте огонь в сторону ткани палатки.

○ Направьте пламя газовой горелки в камеру сгорания через отверстия воздушной заслонки. Через 30 секунд розжига пеллет, повторите процедуру прогрева дымохода. После прогрева дымохода продолжайте розжиг пеллет.

○ Как только вы увидите, что пеллеты "схватились", из трубы дымохода пошёл белый дым, и через каминное окно видны языки пламени - прекратите розжиг. На выход печи в рабочий режим потребуется около 3-4 минут.

► Технические характеристики

Габариты и вес

Габариты печи с полками и дымоходом, мм	1000*280*1800
Габариты печи без полок, с дымоходом, мм	500*280*1800
Высота от земли до варочной панели, мм	420
Размер духового шкафа, мм	490*80*230
Вместимость пеллет в камеру сгорания с топливным бункером, кг	2,5
Размер варочной панели, мм	500*250
Вес печи, кг	19,4

Мощность и температура

Полная мощность печи, кВт/час	4,7
Мощность печи в режиме обогрева, кВт/час	2,5
Площадь отапливаемого помещения, м ³	до 50
Время нагрева воздуха с 0 до 20°, наружная температура -10°, мин	7
Температура варочной поверхности, °	230-450
Средняя температура в духовке, открытая заслонка, °	200-220

Характеристики топлива

Гранулированные пеллеты из любого сырья (хвойные, берёзовые, лиственные).
Фракция - 6 или 8 мм, длина до 3 см.

Расход пеллет

Фракция 6 мм, открытая заслонка, кг/час	0,8
Фракция 6 мм, закрытая заслонка, кг/час	0,4

► Комплектация

Печь Huggelig Kitchen 2.0, три трубы дымохода, камера сгорания, топливный бункер, крышка топливного бункера, углеулавливатель, перчатки, зонтик дымохода, 2 кг пеллет, шомпол.

► Сценарии использования печи

Сценарий 1. Сборка на улице в качестве походной кухни

- Разложите ножки печи и установите её на ровную поверхность.
- Достаньте из отсека духового шкафа три колена дымохода.
- Установите камеру сгорания в корпус печи так, чтобы отверстия вторичного дожига на камере сгорания были направлены в сторону



варочной поверхности.

- Вставьте топливный бункер в камеру сгорания, совместив три крючка топливного бункера с фиксаторами камеры сгорания.
- Достаньте зонтик дымохода из корпуса печи.



- Соберите дымоход из трёх сегментов и установите его в корпус печи. Установите зонтик дымохода на последний сегмент.
- Установите полки для посуды на крепежные кронштейны, расположенные на торцах печи.
- Откройте воздушную заслонку. Засыпьте пеллеты в камеру сгорания.
- Накройте топливный бункер крышкой топливного бункера так, чтобы она плотно прилегала по всему радиусу.
- Печь готова к растопке.

На улице можно использовать печь без топливного бункера, засыпая пеллеты только в камеру сгорания. Одна её загрузка обеспечивает 20 минут работы печи. Этот режим удобен при необходимости быстро разогреть пищу в путешествии, или вскипятить чайник

Сценарий 2. Сборка в палатке с боковой разделкой

► Если боковое окно палатки находится на высоте примерно 100 см, вам будет достаточно трех сегментов дымохода, которые входят в комплектацию, и двух углов, которые можно приобрести дополнительно. Схема монтажа: сегмент, угол, сегмент, угол, сегмент



Схема, при которой наклонённый сегмент дымохода (после первого угла) проходит через разделку бокового окна, позволяет отодвинуть печь от стены палатки на

минимальные с точки зрения безопасности 30-40 см.

▶ Если боковое окно находится на высоте 140-170 см, вам также понадобятся два угла, но необходимую высоту установки первого угла необходимо подобрать, исходя из конкретной модели палатки. При этом, возможен вариант, когда угол устанавливается после второго сегмента дымохода – и для такой конфигурации без четвёртого колена не обойтись: сегмент, сегмент, угол, сегмент, угол, сегмент.

▶ Если в комплекте с палаткой не идет разделка дымохода, подойдёт стандартная термостойкая разделка, с диаметром 80-85 мм.

- Разложите ножки и расположите печь не ближе 30-ти см от края палатки.

- Обеспечьте циркуляцию воздуха в палатке – а именно: сделайте приток воздуха, открыв вентиляционные клапаны в нижней и верхней части палатки.

- Достаньте из отсека духового

шкафа три колена дымохода.

- Установите камеру сгорания в корпус печи так, чтобы отверстия на камере сгорания были направлены в сторону варочной поверхности.

- Вставьте топливный бункер в камеру сгорания, совместив три крючка топливного бункера с фиксаторами камеры сгорания.

- Достаньте зонтик дымохода из корпуса печи. Соберите дымоход, согласно схеме, которая подходит под высоту вашей разделки дымохода. Установите зонтик дымохода на последний сегмент.

- Откройте воздушную заслонку, засыпьте пеллеты в топливный бункер. После успешной растопки печи установите углеулавливатель на воздушную заслонку.

- Откройте воздушную заслонку, засыпьте пеллеты в топливный бункер. После успешной растопки печи установите углеулавливатель на воздушную заслонку.

- Установите полки для посуды на крепежные кронштейны, располо-



женные на торцах печи.

Сценарий 3. Сборка в палатке с вертикальной разделкой

Для вертикальной разделки дымохода необходимо рассчитать количество колен по высоте вашей палатки. В базовую комплектацию входит 3 колена, которые обеспечивают высоту дымохода 1,8 метров, считая от земли. Для большинства палаток будет достаточно использования одного дополнительного колена, которое увеличит высоту дымохода на 450 мм. Если есть необходимость использования пятого колена - обязательно приобретите шибберную заслонку, которая встраивается в конструкцию дымохода и компенсирует избыточную тягу.

Важно! Использование печи с пятым и шестым коленом без шибберной заслонки ОПАСНО для жизни, так как приводит к экстремальным нагрузкам на корпус печи и провоцирует перемещение зоны горения из камеры сгорания вверх, в сторону топливного бункера.

- Разложите ножки и располо-

жите печь не ближе 30-ти см от края палатки.

- Обеспечьте циркуляцию воздуха в палатке — а именно: сделайте приток воздуха, открыв вентиляционные клапаны в нижней и верхней части палатки.

- Установите камеру сгорания в корпус печи так, чтобы отверстия в камере сгорания были направлены в сторону варочной поверхности.

- Вставьте топливный бункер в камеру сгорания, совместив три крючка топливного бункера с фиксаторами камеры сгорания.

- Достаньте зонтик дымохода из корпуса печи. Достаньте из отсека духового шкафа три колена дымохода. Соберите дымоход, используя необходимое количество колен. При использовании пяти и более колен вставьте шибберную заслонку после первого колена дымохода, установите её в положение “открыто”. Установите зонтик дымохода на последний сегмент.

- Откройте воздушную заслонку, засыпьте пеллеты в топливный



бункер. После успешной растопки печи установите углеулавливатель на воздушную заслонку.

- Отрегулируйте интенсивность работы печи с помощью воздушной заслонки. При использовании пятого и более колен дымохода ограничьте тягу с помощью шиберной заслонки.

- Установите полки для посуды на крепежные кронштейны, расположенные на торцах печи.

▶ **Правила использования печи в палатке**

Использование крышки топливного бункера является обязательным! Она должна плотно, без зазоров прилегать к топливному бункеру. Неплотно закрытая крышка может привести к задымлению в палатке!

- Обеспечьте циркуляцию воздуха в палатке, открыв вентиляционные клапаны вверху и внизу. В случае отсутствия клапанов, обеспечьте приток воздуха в нижней части палатки (отверстие, диаметром 5-8 см), и отток в верхней части (отверстие, диаметром 5-8 см). Вентиляция сохранит вашу жизнь и здоровье при нештатных ситуациях, убережёт от кислородного голодания и позволит печи работать в оптимальном режиме, не затухая от нехватки воздуха.

- Использование печи с пятым (шестым) коленом дымохода возможно только с фирменной шиберной заслонкой в конструкции дымохода, которая ограничит избыточную тягу. Если вы используете шибер стороннего производителя,

обязательно убедитесь, что он не перекрывает дымоход полностью (максимум на $\frac{3}{4}$). Шибер, перекрывающий дымоход полностью, использовать **ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!**

- Используйте только термостойкую разделку дымохода (диаметр - 80-85 мм).

- Обеспечьте безопасное расстояние в 30 см от печи до любой стенки палатки.

При несоблюдении любого из этих правил использование печи ЗАПРЕЩЕНО!

- Перед тем, как ложиться спать в палатке с работающей печью, обязательно воспроизведите все режимы работы печи днем. Убедитесь, что вы все сделали правильно и печь работает корректно.

▶ **Общие рекомендации**

Использование в палатке

Печь после растопки сразу начинает прогревать воздух: например, за 7 минут температура поднимется с 0°С до 20°С. После этого вы можете полностью закрыть заслонку - печь перейдет в режим поддержки горения и проработает на одной закладке пеллет до 4-х часов.

Быстрый выход на интенсивный режим

При долгой работе печи в экономичном режиме на "закрытой заслонке", пеллеты в камере сгорания горят не интенсивно и слегка "коккуются" из-за меньшего количества поступающего кислорода. Если вы хотите быстро перейти в режим

интенсивного горения, необходимо не только открыть заслонку полностью, но и прошомполить пеллеты в камере сгорания через отверстие воздушной заслонки. Это позволит закоксовавшимся пеллетам раскалиться, прогореть и дать место новому топливу. Если его у вас нет шомпола, то можно воспользоваться любым похожим предметом, гвоздем или отверткой.

Приготовление пищи

Для приготовления пищи подойдет интенсивный режим работы печи, когда заслонка полностью открыта. Самое жаркое место на варочной панели - над каминным окном, ближе к камере сгорания. В этой зоне можно готовить основное блюдо и кипятить воду. Другие две зоны (подробно отрисованы на схеме 2) подойдут для небольшого походного чайника или для подогрева пищи. В духовом шкафу можно запекать или тушить блюдо. Рекомендуем для равномерного приготовления пищи периодически переворачивать поднос на 180°, так как зона ближе к дверце духового шкафа выдает большую температуру.



*Мы благодарим вас за доверие, и надеемся, что печь **Hyggelig** принесёт только положительные эмоции и станет вашим надёжным другом!*

О топливе

Мы рекомендуем использовать пеллеты длиной не более 3 см, иначе они могут плохо проваливаться в камеру сгорания и «зависать». Если вы всё же используете длинные пеллеты, и заметили, что интенсивность работы печи снизилась - можно легонько постучать по камере сгорания. Пеллеты можно купить в строительных магазинах, на маркет-плейсах, а также в любом зоомагазине (подойдёт любой древесный наполнитель для животных).

О разборке печи

Улица: когда топливо прогорело, снимите топливный бункер и извлеките камеру сгорания. Оставшуюся в печи золу можно вытряхнуть, перевернув печь (удобнее всего брать её за ножки). Убедитесь, что в теле печи не осталось тлеющих пеллет красного цвета. Дайте печи остыть около 10-15 минут.

Палатка: когда топливо прогорело, отсоедините дымоход от печи и вынесите печь на улицу. На улице отсоедините топливный бункер, достаньте камеру сгорания. Оставшуюся в печи золу можно вытряхнуть, перевернув печь (удобнее всего брать её за ножки). Убедитесь, что в теле печи не осталось тлеющих пеллет красного цвета. Дайте печи остыть около 10-15 минут.



HYGGELIG

sale@hyggehot.ru
www.hyggehot.ru