

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

HUGGELIG

первая походная печь
с духовым шкафом



► Назначение

Печь походная туристическая Huggelig предназначена для обогрева палатки и приготовления блюд на природе. Духовой шкаф, которым оборудована печь, подойдёт для запекания, тушения или подогрева пищи. Печь Huggelig работает на топливных пеллетах, подходит для экспедиций, рыбалки, кемпинга и автопутешествий.

► Устройство

Материал изготовления печи – углеродистая сталь, толщина – 2 мм. Покрашена термостойкой краской Elcon Max Therm, которая выдерживает температуру до 1200°. Каминное окно выполнено из жаропрочного стекла, толщина – 4 мм. Дымоход состоит из трёх секций, каждая из которых имеет длину 500 мм и диа-

метр 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, а закрытая заслонка позволяет поддерживать горение и отапливать палатку.

Средняя температура в духовом шкафу при открытой заслонке составляет 200-220°. Средняя температура в духовом шкафу при закрытой заслонке – 160°.

Варочная поверхность, размером 500 на 250 мм, имеет несколько зон

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



Схема 1. Базовое устройство печи

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%.

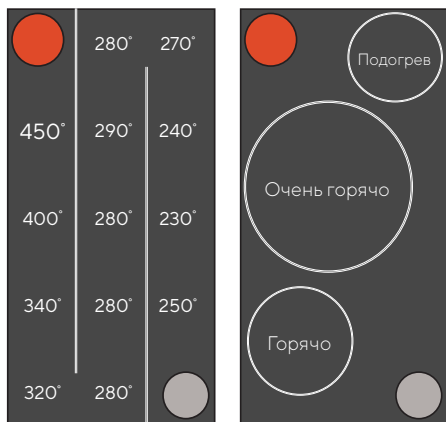


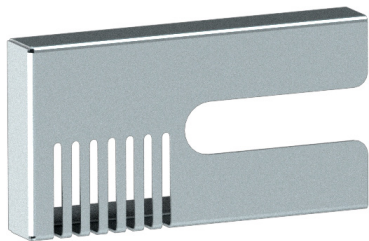
Схема 2.

Температурная карта печи
(интенсивный режим)

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

С топливным бункером время работы увеличивается до 2-х часов в режиме интенсивного горения при открытой заслонке, и до 4-х часов в режиме обогрева при закрытой заслонке. За один раз в камеру сгорания, в которую установлен топливный бункер, вы сможете засыпать 2 кг пеллет.

В комплекте с печью поставляется углеулавливатель, который установ-



ливается на воздушную заслонку. Его предназначение - исключить вылет 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.

► Транспортировка



Печь Huggelig поставляется в фирменной сумке, сшитой из прочного и износостойкого материала Оксфорд 600. В транспортном положении все компоненты печи, за исключением топливного бункера и посудных полок, помещаются в корпус печи. Посудные полки размещаются в специальном боковом кармане на торце сумки, а топливный бункер крепится на сумку эластичным паракордом с карабинами. Дымоход (три секции), камера сгорания и термостойкие ручки помещаются в отсек духового шкафа ■

► Комплектация

Печь Huggelig, переносная сумка, термостойкие ручки (2 шт), боковые полки (2 шт), камера сгорания, топливный бункер, эластичный паракорд с карабинами, углеулавли-

тель, труба дымохода (3 шт), зонтик дымохода, защитный коврик, перчатки, пеллеты (2 кг).

► 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, кг	0,5
Вместимость пеллет в камеру сгорания с топливным бункером, кг	2
Размер варочной панели, мм	500*250
Размер сумки, мм	700*300*300
Вес печи, кг	19,6

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
Фракция 8 мм, открытая заслонка, кг/час	1
Фракция 8 мм, закрытая заслонка, кг/час	0,5

► Сборка печи (улица)

○ Достаньте печь из сумки, и разложите ножки печи.

○ Достаньте из отсека духового шкафа три колена дымохода, камеру сгорания и мешочек с двумя ручками.

○ Установите топливную камеру в корпус печи так, чтобы отверстия на топливной камере 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.

○ Прикрутите ручки к воздушной заслонке и замку духовки. Откройте воздушную заслонку. Засыпьте пеллеты в камеру сгорания. Печь готова к растопке.

► Сборка печи (палатка)

○ Достаньте печь из сумки, разложите ножки и расположите печь на защитном коврике не ближе 30-ти см от края палатки.

○ Обеспечьте циркуляцию воздуха в палатке — а именно: сделайте приток воздуха ближе к полу палатки, и отток воздуха, слегка приоткрыв форточку в верхней части палатки.

○ Достаньте из отсека духового шкафа три колена дымохода, камеру сгорания и мешочек с двумя ручками.

○ Установите топливную камеру в корпус печи так, чтобы отверстия на топливной камере 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.

○ Откройте топливную заслонку, прикрутите ручки к воздушной заслонке и замку духовки. Откройте воздушную заслонку.

○ Засыпьте пеллеты в топливный бункер. После успешной растопки печи установите углеулавливатель на воздушную заслонку.



○ Установите полки для посуды на крепежные кронштейны, расположенные на торцах 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

○ Засыпьте пеллеты в камеру сгорания. Убедитесь, что углеулавливатель снят, а топливная заслонка открыта.

○ Направьте пламя газовой горелки в камеру сгорания через отверстия воздушной заслонки.



○ Через 30 секунд розжига пеллет, прогрейте трубу дымохода, чтобы усилить тягу: для этого направьте пламя горелки на дымоход в тече-

нии 10 секунд, аккуратно перемещая горелку по всей протяжённости дымохода.

При растопке печи в палатке будьте особенно аккуратны – не направляйте огонь в сторону ткани палатки.

○ После прогрева дымохода продолжайте розжиг пеллет. Как только вы увидите, что пеллеты “схватились” и через каминное окно видны языки пламени – прекратите розжиг. На выход печи в рабочий режим требуется около 3–4 минут.

► Общие рекомендации

Использование в палатке:

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

Приготовление пищи:

Для приготовления пищи подойдёт 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 выдаёт бо́льшую температуру.

О топливе:

Для работы печи подходят пеллеты любого класса: премиум (белые), промышленные (серого цвета) и даже агропеллеты (тёмные).



Отличаются они степенью очистки. Самым энергоэффективным вариантом будут белые пеллеты, которые обладают самой низкой зольностью (ниже 0,5%) и высокой теплотворностью (17,2 Мдж/кг). Мы протестировали самые разные варианты пеллет, в том числе, разных фракций (6 и 8 мм). С уверенностью говорим, что принципиальной разницы между ними нет - они лишь незначительно отличаются по расходу.

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 интен-

сивность 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:

Когда топливо прогорело, извлеките камеру сгорания и вытряхните оставшуюся золу, перевернув печь (удобнее всего брать её за ножки). Так как пеллеты сгорают почти полностью, золы будет немного. После этого необходимо дать печи остыть около 10-15 минут.

► Уникальный ID номер



Каждая печь Hyggelig защищена уникальным идентификационным номером. С его помощью вы можете проверить уникальность печи, а также получить расширенную гарантию (3 года). Для этого необходимо зарегистрировать вашу печь на сайте **Hyggehot.ru** ■

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



HYGGELIG

ООО «Хюггелиг технологии»

8 (800) 700-30-62

sale@hyggehot.ru

www.hyggehot.ru