

# Как выбрать духовой шкаф

Современные духовые шкафы выступают многофункциональными помощниками на кухне. Техника может поддерживать до 30 режимов работы, автоматические программы приготовления и дополнительный функционал.

Перед тем, как выбрать духовой шкаф, следует оценить его возможности и функции, которые не всегда задействованы в течение эксплуатационного срока. Если духовка понадобится только для запекания, нужно обратить внимание на стандартную модель. Техника с расширенным функционалом обойдется намного дороже.

## Разновидности духовых шкафов

По типу подключения духовки делятся на газовые и электрические.



Газовые духовки представлены широким ассортиментом моделей. Оборудование подходит для эксплуатации в квартирах, частных домах, подключенных к централизованной системе газоснабжения. В таких печах высокая температура поддерживается за счет пламени газовой горелки, которая располагается в нижней части духовой камеры.

Современные модели оснащены системой газ-контроль, которая препятствует утечке газа в случае погасания пламени.



Электрические духовки отличаются многофункциональностью (в сравнении с газовыми духовыми шкафами). Такая техника подходит для домов, где не предусмотрено подключение к магистральному газу.

Электродуховки поддерживают различные режимы нагрева и работы. Нагревательные элементы в них располагаются снизу, сверху и сбоку. Благодаря такому расположению блюда пропекаются и прожариваются равномерно.

Компактные духовки с СВЧ - разновидность электродуховок. Такая техника отличается быстрым прогревом и позволяет прожарить продукты со всех сторон. Нагревательные элементы в духовках расположены с боковых сторон, сверху и снизу.

Духовой шкаф с функцией СВЧ станет альтернативой привычной микроволновке. Оборудование в режиме микроволн позволяет разогреть или разморозить блюдо, а в

комбинации с обычным режимом нагрева или гриля пользователь сможет запечь блюдо и сохранить хрустящую корочку.

Но какой духовой шкаф выбрать? Рассмотрим преимущества и недостатки газовой и электрической духовок.

## Газовый духовой шкаф

### Преимущества:

1. Позволяет значительно сэкономить затраты на электроэнергию. Устанавливается в домах с газоснабжением.
2. Более экономичен в процессе эксплуатации.
3. Надежность, долговечность и простота эксплуатации.
4. Поддерживает основные функции: жарка, запекание, тушение, выпекание.

### На что стоит обратить внимание:

- Отсутствие автоматической регулировки температуры.
- При частом использовании требуется покупка термометра.
- Стандартный функционал.
- Требуется мощная вытяжка.

### Важно знать:

**!** Духовые шкафы эконом-класса оборудованы одной газовой горелкой, расположенной в нижней части конструкции. Оборудование с функцией гриль оснащается нагревательным элементом, расположенным в верхней части камеры. Газовые духовки с грилем должны иметь дополнительную термоизоляцию.

**!** При покупке газовой духовки выбирайте модели с функцией безопасности газ-контроль, которая присутствует во всех печах MAUNFELD.

## Электрические духовые шкафы

### Преимущества:

- + Расширенный функционал: от базовых режимов до автоматических программ приготовления блюд.
- + Автоматическая регулировка температуры и времени приготовления.
- + Отсутствие открытого огня - улучшенная противопожарная безопасность.
- + Удобство использования.
- + Несколько нагревательных элементов, что позволяет равномерно прогревать любое блюдо.

### На что обратить внимание:

- Относительно высокая стоимость.

— Относятся к энергоемкому оборудованию.

**Важно знать:**

**!** В усовершенствованных моделях электродуховок предусмотрена программируемая система управления, позволяющая готовить блюда по сложным рецептам.

## Типы духовых шкафов по способу установки

Духовка не всегда располагается под варочной панелью. Некоторые модели газовых или электрических духовок устанавливаются отдельно.

Зависимый духовой шкаф устанавливается в паре с варочной панелью и имеет следующие преимущества:

- Компактность - оптимально подходит для малогабаритных помещений.
- Удобная панель управления, расположенная на передней части корпуса.
- Привлекательная стоимость.

Недостаток такого шкафа - духовка и варочная панель имеют единую систему управления, которая при поломке выводит из строя сразу оба агрегата.



Независимый духовой шкаф не имеет дополнительных модулей. Техника устанавливается в любом удобном месте.

Преимущества независимых духовок:

- Устанавливается без варочной панели на любом уровне от пола (максимально комфортное расположение - на уровне груди).
- Агрегаты поддерживают дополнительные функции: размораживание, подогрев уже готовых блюд, пароварка, гриль.

При установке духового шкафа любого типа необходима организация вытяжки. Специальное оборудование отчистит помещение от неприятных запахов и продуктов горения (дым, гарь). Вытяжки также препятствуют оседанию жирового налета на поверхность бытовой техники, кухонную мебель, стены, пол.

## Режимы работы, основные функции духовок



При выборе духового шкафа важно учитывать поддерживаемые режимы нагрева и функционал оборудования. Газовые духовки могут только прогревать блюдо снизу или снизу

и сверху. В электродуховках предусмотрен нижний, верхний и боковой прогрев, включая конвекцию, гриль, вентиляционный нагрев.

Современные и более дорогие модели газовых духовок дополнительно поддерживают режим конвекции. Оборудование оснащается вентилятором, который устанавливается в задней стенке духовой камеры. Вентилятор создает циркуляцию прогретого воздуха по периметру всей камеры. За счет этого блюда запекаются равномерно с каждой стороны.

Для таких духовок необходим особый вид горелок, которые не задуваются в процессе работы вентилятора. Это значительно увеличивает стоимость техники.



Газовые духовки, оборудованные грилем, позволят готовить блюдо «на углях». Газовый гриль может использоваться без режима конвекции. Режим подходит для приготовления больших блюд. Газовый гриль даст возможность приготовить блюдо с поджаристой ароматной корочкой. Гриль используют и для сушки ягод, фруктов и других продуктов, содержащих большое количество сока.

В электрических духовках предусмотрен режим конвекции. Он значительно расширяет функционал оборудования. Конвекция в духовых шкафах дает возможность готовить блюда в ускоренном режиме. В процессе нагрева задействованы не только ТЭНы, но и вентиляторы, прогоняющие по камере нагретый воздух.

Блюдо прожаривается со всех сторон и получается с аппетитной корочкой.

Гриль в духовых электрических шкафах бывает стандартным или с функцией дополнительной циркуляции воздушного потока. Электрический гриль равномерно распределяет жар, позволяет установить точную температуру. Оборудование оснащено дополнительным тепловым элементом, который создает тепловое излучение. На гриле блюда получают хрустящую корочку со всех сторон и сохраняют свою сочность и нежность.

Электрические духовки также поддерживают следующие режимы работы:

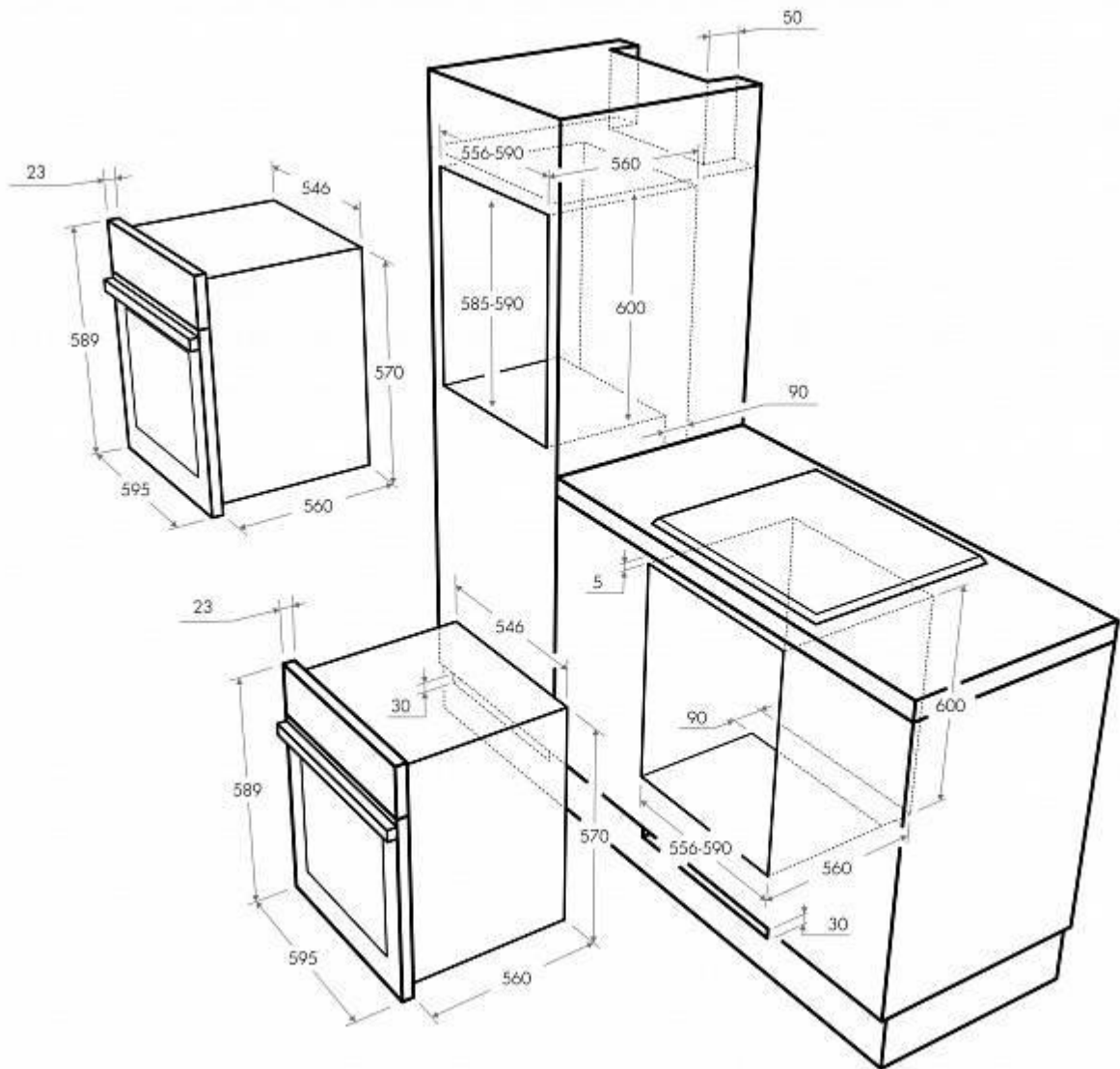
Размораживание	Разморозка полуфабрикатов, мяса, рыбы или готовых блюд осуществляется с помощью вентилятора. При этом нагревательные элементы отключены.
Быстрая разморозка	В процессе разморозки работает при минимальной мощности только один ТЭН. Продукты обдуваются теплым воздухом с помощью вентилятора.
Стандартный нагрев	Позволяет задействовать верхние, нижние или боковые нагреватели (по отдельности, в комбинации).
Приготовление на разных уровнях	В процессе готовки задействованы все нагревательные элементы и вентиляторы. С такой функцией вы сможете одновременно готовить несколько блюд, расположенных на разных противнях или решетках.
Подрумянивание	Режим используется для получения золотистой корочки. В работе задействован только верхний нагрев.

Духовка, оборудованная конвекторами, отлично подходит для приготовления румяной выпечки, сушки грибов, ягод, фруктов. Агрегаты, оснащенные вентиляторами, позволят готовить блюда при меньших температурах.

Фирма MAUNFELD выпускают духовки с функцией пароварки. Такие духовые шкафы оборудованы парогенераторами, что дает возможность готовить диетические блюда на пару.

## **Размеры и полезный объем**

В ассортименте представлены следующие размеры духовых шкафов:



- стандартные - 60x60 см;
- компактные - 60x45 см;
- узкие - 45x60 см;
- широкие - 90x60 см;
- широкие компактные - 90x45 см.

Объем духового шкафа зависит от его ширины:

- 45 см - от 32 до 45 литров;
- 60 см - от 50 до 67 литров;
- более 60 см - от 67 до 110 литров.

Компактные и узкие модели оптимально подходят для установки на малогабаритной кухне. Стандартные и полноразмерные печи имеют высоту 60 или 90 сантиметров.

Средний полезный объем духовки составляет от 50 до 70 литров. Этого параметра достаточно для приготовления большого количества блюд.

Выбирая габариты оборудования, следует учитывать, что между духовкой и стенками ниши должны быть зазоры 10-15 миллиметров.

## Очистка

Как очистить духовой шкаф? С этим вопросом сталкиваются многие владельцы новых духовок. Существует несколько методов очистки:

- ручная;
- каталитическая;
- пиролитическая;
- паровая;
- эмаль легкой очистки.

### **Черная и серая эмаль (высокого класса) легкой очистки**

Покрытие не имеет пор, поэтому отталкивает воду, жир и грязь, выполнено из специальной эмали обладающей особенными свойствами к расщеплению осевшего на стенки жира, что позволяет легко очищать ее поверхность. А также защита поверхности от агрессивных воздействий, вызывающих коррозию металла. Это покрытие невосприимчиво к царапинам, агрессивным очистителям и высоким температурам. Очистка будет легкой, а устройство прослужит очень долго.

Для производства эмали используется кварцевый песок, полевой шпат и сода. При расплавлении этих компонентов образуется прозрачная основа. Добавление к ней глушителей позволяет получить блестящую и красивую эмаль. Все составляющие являются природными веществами, поэтому готовая эмаль отличается экологической чистотой и гигиеничностью.

Основными преимуществами эмали легкой очистки считается устойчивость к кислотам, образование которых происходит при термической обработке продуктов с повышенным содержанием сахара.

Данное покрытие существенно облегчает ручную чистку духовки и принадлежностей. Внутренняя поверхность устойчива к ударам, царапинам и воздействию кислот.

Срок службы такого покрытия равнозначен со сроком эксплуатации.

## Каталитическая эмаль

Поры такого покрытия заполнены специальным химическим веществом. При взаимодействии этого вещества и жирных капель происходит расщепление. Однако сильное загрязнение не разлагается за один раз, а требует многократного включения (при температуре 200-250С). Также требует мытья, со временем свойства такой эмали (шершавая) теряются, что приводит к замене внутренних панелей, дно и духовка не покрыты эмалью.



# Пиролиз

Жир расщепляется под воздействием температуры 500С. Для покрытия внутренней поверхности духовки используется эмаль легкой очистки, способная выдерживать высокую температуру, но и резкие перепады. Но необходимо подключение духовки к системе вентиляции, т.к. появляется едкий дым, образующийся при сгорании. И пиролиз подразумевает сильное нагревание, которое является нагрузкой для духовки и сказывается на сроке ее эксплуатации. Поэтому такую очистку следует проводить в редких случаях.

## Безопасность и удобство пользования

При выборе духового шкафа немаловажную роль играют параметры безопасности, наличие защитных приспособлений и систем:

- Защита от детей духового шкафа. Функция позволяет заблокировать панель управления от случайного нажатия или изменения установленной программы ребенком. В некоторых моделях предусмотрена блокировка дверей.
- Газ-контроль. Функция отвечает за блокировку подачи газа в случае затухания пламени.
- Система охлаждения. Встроенные духовые шкафы оснащаются специальными датчиками, реагирующими на перегрев стенок оборудования. При повышенной температуре такие датчики отключают технику.
- Тангенциальное охлаждение (система принудительной вентиляции). Духовки с системой тангенциального охлаждения не греются с наружной части. Принудительная вентиляция имеет следующие преимущества:
  1. исключен риск получения ожогов;
  2. отсутствуют раскаленные поверхности;
  3. пространство и мебель вокруг печи не нагреваются.
- Освещение. Качественная подсветка позволяет следить за процессом приготовления без лишнего открывания-закрывания дверцы, что также исключает риск обжечься.
- Охлаждение дверцы. На рынке представлены печи с двойным или тройным остеклением. Более дорогие модели имеют четыре стекла. Между стеклами устанавливается вентилятор, охлаждающий поверхность дверцы.

Удобство и безопасность использования духового шкафа обеспечивают и направляющие. В моделях эконом-класса для установки противней и решеток используются боковые канавки.



В недорогих печах устанавливают проволочные направляющие. Они легко снимаются и чистятся. Этот вид направляющих подходит для установки в электродуховках, в газовых духовых шкафах и мини-духовках. Направляющие представляют собой металлические прутья, которые крепят к боковым стенкам. Такие направляющие обеспечивают плавное скольжение и фиксацию противня.



Недостаток таких конструкций в том, что они требуют повышенной осторожности при обращении с горячей посудой.

Оборудование с телескопическими направляющими считается самым удобным в эксплуатации. Направляющие представляют собой металлические полозья, которые выдвигаются вместе с решеткой или противнем. Конструкция позволяет легко выдвинуть противень на нужное расстояние. Механизм направляющих прочно фиксирует противень, исключая его падение.

Конструкция устанавливается только в электрических духовых шкафах. Минус - высокая стоимость по сравнению с рифлеными и проволочными направляющими.

## Внешний вид и конструктив

Управление духовым шкафом осуществляется с помощью механических переключателей, электронных кнопок или сенсорных панелей.



Механическое управление характерно для газовых духовок, мини-печей, бюджетных моделей оборудования. Поворотные переключатели расположены на передней панели агрегата. С их помощью устанавливают режим нагрева, выбирают функцию, температуру или время приготовления.

Преимущества механического управления:

- невысокая стоимость оборудования;
- надежная, простая эксплуатация;
- простая чистка;
- устойчивость к перепадам напряжения.



Сенсорное управление - это разновидность электронного. Настройка и установка параметров осуществляется по принципу работы с дисплеем смартфона или планшета. Такая техника оборудована информационными дисплеями, которые позволяют выбрать автоматическую программу приготовления пищи.

Преимущества сенсорного управления:

- стильный дизайн;
- высокая точность установки параметров;
- разнообразные автоматические программы приготовления, дополнительный функционал.



Электронное управление позволяет установить не только температуру и режим нагрева, но и выбрать необходимую программу. Оборудование оснащается дисплеями, дополнительными кнопками и переключателями.

- Преимущества электронного управления:
- оригинальный дизайн, эстетичность;

- высокая точность в установке и настройке параметров режимов работы;
- установка автоматических программ, записи, сохранения собственных рецептов.

Духовки оснащаются различными видами дверцей:

- Откидные. Шкафы с такими дверцами будут неудобными в использовании в небольших по площади помещениях.

Плюсы конструкции:

1. позволяет поставить на дверцу решетку или противень;
  2. удобно загружать и выгружать посуду;
  3. привлекательная стоимость.
- Навесные. Такие дверцы открываются влево или вправо в зависимости от предпочтений пользователя. Конструкция не подходит для напольной установки, а используется для встраиваемой в нишу или мебель.
  - Выдвижная. В такой конструкции противень фиксируется на дверце и выдвигается вместе с ней.

Количество стекол в дверцах - от одного до четырех.



Дверцы с двойным качественным остеклением обеспечивают безопасное открытие и закрытие духовки. В отличие от дверей с одним стеклом, такая конструкция практически не нагревается снаружи.

Двойное остекление позволяет эффективно удерживать тепло внутри духовой камеры, что значительно уменьшает теплопотери.

Дверцы оснащаются эргономичными ручками, которые обеспечивают удобное открытие и закрытие камеры духового шкафа.



Дверцы с тройным остеклением обеспечивают лучшую изоляцию духовой камеры. Конструкция с тремя стеклами уменьшает теплопотери. Фронтальная сторона в таких дверцах не нагревается, что обеспечивает эффективную безопасность. В конструкции предусмотрена система принудительной вентиляции. Между стеклами встраивают вентилятор. В процессе работы прибор охлаждает стеклянную поверхность.

Дверцы также оснащаются удобными ручками, которые не нагреваются в процессе эксплуатации.



Плавное закрытие дверцы обеспечивает специальный механизм. Такие духовые шкафы оснащают доводчиками закрытия. Доводчик плавно закрывает дверцу, которая не ударяется о фронтальные части конструкции. Механизм обеспечивает максимально плотное прилегание дверцы, что позволяет снизить теплопотери. Это уменьшает энергозатраты и положительно влияет на качество приготавливаемых блюд.

Духовки различаются и по стилю. Компания MAUNFELD предлагает оборудование в стиле хай-тек, модерн, ретро, кантри или классики. Широкий выбор дизайнерских решений позволяет легко подобрать подходящую модель для любого интерьера кухни.

## **Дополнительные функции**

Если вам не хватает стандартного набора режимов и функций, в ассортименте можно найти духовки с расширенным функционалом:

- Вертел. Таким приспособлением оснащаются как электрические, так и газовые шкафы. Вертел позволяет пропекать со всех сторон большие куски мяса, курицу, готовить барбекю или шашлыки.
- Термощуп. Прибор позволяет определить готовность блюда, его температуру. Термощупы бывают встроенными в духовку и представляют собой датчик с проводным или беспроводным способом подключения. Прибор также можно приобрести отдельно.

- Отдельный термометр. Прибор показывает температуру духовки. Приспособление актуально для газовых духовок, не оснащенных встроенными датчиками температуры.
- Электроподжиг. С такой функцией для розжига духовки не понадобятся спички или зажигалка. Достаточно нажать необходимую кнопку.
- Термостат. Эта функция отвечает за дополнительную безопасность. В случае перегрева духовки, критической температуры происходит отключение нагревательных элементов.
- Таймер (механический, электронный). Функция автоматически отключает оборудование по завершении приготовления и оповещает о готовности блюда звуковым сигналом.

#### Стоимость

Цены на духовые шкафы зависят от следующих параметров:

- разновидность и тип духовки;
- метод очистки;
- режимы нагрева;
- функционал;
- дополнительные функции и комплектация;
- дизайн.

В каталоге нашего сайта представлены десятки моделей духовых шкафов различной ценовой категории: газовые, электрические, компактные духовки с СВЧ.