

Твори, выдумывай, пробуй!

(Духовые шкафы нового поколения)

Приготовление пищи должно приносить радость и удовольствие. Главное подспорье в кулинарном творчестве — хорошая духовка. Современные духовые шкафы от ведущих производителей бытовой техники представляют собой multifункциональные, программируемые и при этом легко управляемые приборы.

Первое, что радикально отличает духовки последнего поколения от их предшественниц, — multifункциональность. К традиционной для духового шкафа обязанности — тепловой обработке пищи — сегодня все активнее добавляются новые возможности, ранее присущие другим приборам. Прежде всего это функция микроволновой печи. Духовые шкафы со встроенной СВЧ помимо выпечки, запекания, гриля и т.п. имеют функции быстрой разморозки, автоматического подогрева и др. Что это дает? Конечно, избавляет от необходимости загромождать кухню двумя отдельными, достаточно крупными и в равной мере необходимыми приборами. Кроме того, есть среди духовых шкафов и такие образцы, которые позволяют им работать в качестве духовки и микроволновой печи не только поочередно, но и одновременно (например, модель *HBC 84K533* от *Bosch*).

В содружестве с паром

Вторая функция, которая в последнее время успешно дополняет возможности духового шкафа, — пароварка. Опытные хозяйки быстро оценили ее преимущества, поскольку автоматическая подача пара внутрь духового шкафа позволяет готовить проще, лучше и безопаснее. Например, мясо (или птицу) в процессе запекания требуется периодически поливать или сбрызгивать, чтобы оно не пересушилось, не пригорело и не утратило сочности. В духовках-пароварках можно увлажнять блюдо автоматически, не открывая дверцы. Нередко данная функция необходима и для приготовления сдобной или кондитерской выпечки. Если вовремя «поддать пару», румяная корочка на пирогах или булках не растрескается, а сама выпечка получится более пышной, мягкой и нежной.

Система подачи пара организуется по-разному. Есть модели, в которых вода



Neff

2

Новинка от **Neff** — духовой шкаф *B46C74N0* — оснащен уникальной системой обдува горячим воздухом *CircoTherm*®, позволяющей максимально быстро добиться необходимой температуры и готовить блюда на трех уровнях одновременно.



Zanussi

3



Bosch

4



Bosch

5

1. Двойной духовой шкаф **Electrolux** *EOD43103X* выпускается с отделкой из нержавеющей стали или в черном цвете.
2. **Neff** *B46C74N0* с функцией приготовления на пару.
3. **Zanussi** *ZOU237X* — зависимый multifункциональный духовой шкаф с покрытием из нержавеющей стали, не допускающим появления на нем отпечатков пальцев и других пятен.
4. **Bosch** *HBA43T320* — независимая электрическая духовка с режимами гриля и конвекции.
5. Multifункциональный духовой шкаф **Bosch** *HBA36T660* с 10 режимами нагрева

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Наталья Боброва,
руководитель отдела
PR, корпоративных
коммуникаций
и мероприятий
компании «БСХ
Бытовая техника»:

«В новых встраиваемых духовых шкафах от **Siemens** основной акцент сделан на удобство использования. Специалисты концерна изучили принцип работы плавно закрывающихся кухонных шкафчиков и на его основе разработали аналогичный доводчик для дверцы духовки **SoftClose**. Механизм амортизирует ход дверцы, и она движется плавно и закрывается практически бесшумно. Также в новых духовых шкафах **Siemens** появилась функция, облегчающая манипуляции с противнями: механизм блокировки телескопических направляющих, на которых выдвигаются поддоны. Он надежно фиксирует их в заданном положении, благодаря чему можно заменять противни, подвигать или переворачивать блюдо, не опасаясь, что направляющие сдвинутся с места. Еще одно приятное усовершенствование — цветной TFT-дисплей (новое поколение LCD-дисплея). На дисплее в высоком разрешении отображаются информация о ходе выполнения программы, параметры процесса, работа встроенных часов. Все данные прекрасно видны под любым углом. Высокая наглядность, которую обеспечивает дисплей, отлично дополняет интуитивно понятную систему управления **lightControl Siemens**. Дисплей является текстовым и позволяет выбрать один из тридцати языков, в том числе русский».

заливается в специальный резервуар. Он бывает встроенным в дверцу духовки или другое место. Как правило, возможность подачи пара закладывается производителями в нескольких программах готовки. Так, в модели **Slide&Hide** от **Neff** паром можно пользоваться (или не пользоваться) в шести режимах: конвекция, верхний или нижний жар, термогриль, режимы для пиццы, стандартного выпекания или выпекания хлеба. При этом настроить подачу пара (т.е. выбрать один из трех возможных уровней интенсивности) можно прямо в процессе готовки, что очень удобно.

Есть и другой способ организации. Так, в модели шкафа-пароварки **BS 274** от **Gaggenau** поступление пара осуществляется через непосредственное подключение прибора к водопроводу. А функция «Конвекция с паром», применяемая в духовых шкафах **Miele**, представляет собой систему поддержания влажности при готовке блюд. Благодаря комбинации горячего воздуха и влаги достигается оптимальный результат при выпекании хлеба, пирогов, приготовлении мяса, суфле, запеканок. Вода направляется в систему испарения, там нагревается и подается в рабочую камеру в виде пара.

Режимы и программы

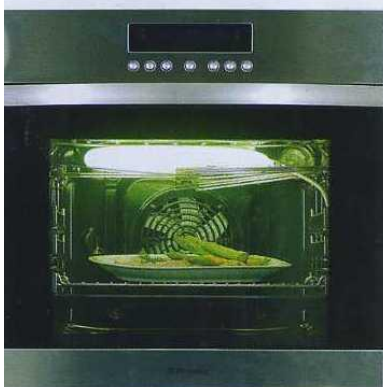
Наиболее популярные и востребованные режимы заложены во все современные модели духовых шкафов. Режим обычного приготовления подходит для выпечки и запекания со стандартными параметрами. Им пользуются для приготовления больших пирогов, цельных тушек птицы и тому подобных блюд, требующих длительного и равномерного воз-

действия жара. Для быстро пропекаемых фруктовых пирогов, запеканок и пудингов, овощных блюд подходит специальный режим ускоренного приготовления. Режим «гриль» позволяет готовить, почти как на природе. С его помощью можно пропечь некрупные порции рыбы, тонкие куски мяса и птицы, горячие бутерброды, подрумянить выпечку или запеканку. Если духовой шкаф имеет режим конвекции (принудительной циркуляции горячего воздуха), то в нем можно готовить сразу два-три блюда на разных уровнях (**H 5981 BP** от **Miele** и др.).

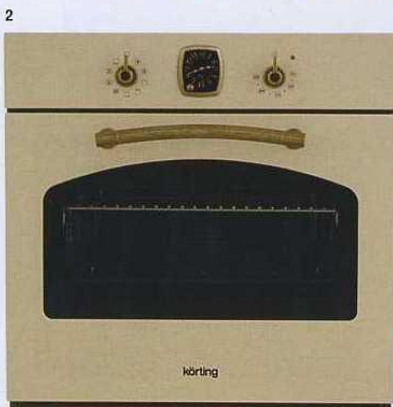
Стремясь упростить современным кулинарам работу, производители духовых шкафов предусматривают в своих моделях не только различные режимы, но и специальные автоматические программы для тех или иных блюд. Это значит, что пользователю достаточно загрузить полуфабрикат в духовку и выбрать программу, а прибор в процессе приготовления будет сам менять параметры (повышать или снижать температуру, подавать пар и т.д.) в зависимости от алгоритма. Режимов в современных духовках насчитывается от 7 до 13, а число автоматических программ может исчисляться десятками.

Готовим в чистоте

Производители стараются как можно больше упростить процесс очистки духовых шкафов. На это нацелены такие меры, как изготовление внутренней поверхности дверцы из цельного листа стекла, покрытие стенок духовки специальными эмалями, облегчающими ручную чистку, установка функций самоочище-



Electrolux



Korting



Siemens

1. **Electrolux**: установленные производителем программы готовки облегчают жизнь владельцам духового шкафа **EOB 6697 X**. 2. Мультифункциональный электрический духовой шкаф **Korting OKB481CR1** в стиле ретро. 3. Независимая духовка **Siemens HB36AB650J** с 10 режимами нагрева и 40 установленными автопрограммами. 4. **Gaggenau**: встроенные рядом духовой шкаф и пароварка удачно дополняют друг друга. 5. **Miele H 5981 BP**: 90 автоматических программ и 30 индивидуальных. Духовка оснащена электронным меню на русском языке, беспроводным термомощупом, функцией использования остаточного тепла



ния. В моделях от **Bosch** на внутренние стенки духовки наносится специальная эмаль *GranitEmail*, обеспечивающая также устойчивость к ударам, царапинам, воздействию кислот и привлекательный внешний вид. Некоторые модели **Bosch** снабжены функцией самоочистки задней стенки *EcoClean*.

Все самые важные элементы духовых шкафов **Miele** — рабочая камера, противни для выпечки, универсальный противень, боковые направляющие и комбинированная решетка — имеют покрытие *PerfectClean* с антипригарными свойствами. Стойкие загрязнения легко удаляются раствором моющего средства и губкой. Кроме того, некоторые модели, например, *H 5981 BP*, обладают системой автоматической самоочистки рабочей камеры (пиролиз) с сенсорным контролем. Во время нагревания сенсор определяет степень загрязнения, поэтому продолжительность самоочистки регулируется автоматически и отображается на дисплее. Все остатки пищи сгорают до пепла и легко удаляются с поверхностей рабочей камеры.

В духовых шкафах от производителя **Korting** применяется термokatалитическая эмаль, которая способна самоочищаться пря-

мо в процессе приготовления пищи: при нагреве духовки до 200–250 °C жир на эмалевой поверхности расщепляется на воду и углерод. Для более основательной уборки в приборах **Korting** (например, *OKB793CMX*) предусмотрена функция *Steam Cleaning* (очистка с помощью пара). Через полчаса после ее включения размягченные жировые наслоения без труда удаляются со стенок.

Еще безопаснее

Чем меньше опасностей сопровождает работу духовки, тем приятнее и удобнее ею пользоваться. Поэтому лидирующие производители оснащают свою продукцию такими свойствами, как автоматическое охлаждение фронтальной панели, многослойные остекленные дверцы (до 3–4 слоев), утопленные ручки-регуляторы. Электроплиты и духовые шкафы **Miele** охлаждаются со всех сторон. Трехслойное (у моделей с пиролизом четырехслойное) стекло служит для эффективной теплоизоляции и обеспечивает низкую температуру наружной поверхности дверцы (50 °C при обычном режиме работы и 70 °C при пиролизе). Примером является модель *H 5461 EP*.



Miele

5

По способу подключения духовые шкафы делятся на зависимые и независимые. Первые подключаются вместе с располагаемой сверху варочной плитой и имеют единую с ней систему управления, вторые подключаются и управляются отдельно. Плюсы зависимого блока в том, что не нужно специально подбирать духовой шкаф и варочную панель по габаритам, цвету, стилю (ведь при этом нужно учитывать и все необходимые функции). Зато независимые приборы можно расположить в разных местах (если, к примеру, этого требует дизайн). Функциональные характеристики зависимых и независимых духовок не различаются.

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА



Дмитрий Фетисов,
продукт-менеджер
торговой марки
Korting:

«Интересно поразмышлять о том, как будет меняться кухонная техника в ближайшем будущем. В последнее время заметна тенденция к увеличению камеры духового шкафа. Еще несколько лет назад ее объем составлял в среднем 53–54, а сейчас 60–65 л. Некоторые торговые марки (например, **Hotpoint-Ariston** и **AEG**) предлагают модели с внутренним объемом более семидесяти литров! Насколько перспективен такой путь развития, покажет время. Другая идея связана с неизменным стремлением человека к прогрессу и облегчению своего труда. Многие компании пытаются автоматизировать процесс приготовления, используя современные электронные программаторы с множеством рецептов и других технологий, призванных максимально исключить участие человека. Возможно, дальнейшее развитие техники действительно позволит добиться результата в этом направлении, и мы сможем, например, загружать новый рецепт из Интернета нажатием нескольких клавиш на компьютере или смартфоне. Пожалуй, высоких результатов добьется компания, которая сможет предложить революционный способ очистки духового шкафа, с которым пользователь просто забудет об этой домашней «повинности». Данная проблема пока не решена. Но некоторым компаниям удалось существенно облегчить процесс содержания и очистки духовых шкафов. Торговая марка **Korting** системно подходит к решению этой задачи. Во-первых, во всех духовых шкафах используется эмаль легкой очистки. Во-вторых, большинство моделей в труднодоступных местах камеры имеют специальное каталитическое покрытие, эффективно расщепляющее жир. Наконец, в некоторых моделях применяется очистка паром и даже пиролитическая очистка. Растет популярность многофункциональных духовых шкафов, сочетающих разные способы приготовления (традиционный, функции микроволн, приготовление на пару). Ряд компаний сумели добиться в этом направлении хороших результатов, хотя пока, как правило, подобные модели из верхнего ценового сегмента. Но если технологии позволят снизить стоимость таких приборов, уверен, они приобретут широкую популярность у потребителей».



Встраиваемый духовой шкаф **AEG** BE7004001M увеличенного объема (74 л) отделан нержавеющей сталью с защитой от пятен и отпечатков пальцев. По уровню энергопотребления модель относится к классу А. Настройка температуры — с точностью до градуса — обеспечивает лучший режим готовки для каждого блюда

Автоматическое отключение после определенного периода бездействия включенной духовки — также весьма полезная функция. Она доступна, например, в моделях **HB86K672** от **Siemens** и **OKB 782 C/JX** от **Korting**. Духовые шкафы **Miele** автоматически выключаются при превышении максимально возможного времени эксплуатации.

Существенное влияние на степень безопасности духового шкафа оказывает и освещение внутреннего пространства в процессе готовки. В современных духовках предусматривается равномерное, достаточно интенсивное и при этом рассеянное, мягкое освещение из двух-трех точек. Например, у духового шкафа **Miele H 5981 BP** четыре галогенные лампочки с функцией диммера, которые обеспечивают оптимальный обзор рабочей камеры и постепенно гаснут при выключении.

Спасибо, очень приятно!

Даже перечислить все дополнительные и весьма приятные функции, которые имеют современные духовые шкафы, невозможно в рамках одной публикации. Поэтому остановимся подробно лишь на нескольких из них. Индикация остаточного тепла позволяет отследить и утилизировать тепловую энергию, которая осталась в духовке по завершении

процесса готовки. Индикатор будет сигнализировать о наличии тепла в камере до тех пор, пока его количество может на что-нибудь согреться — от медленного приготовления блюда до подогрева пиццы или посуды.

Хороша также функция памяти для сохранения излюбленных рецептов пользователя. Если вы обожаете, например, пиццу с морепродуктами и часто готовите именно это блюдо, занесите алгоритм его приготовления в память прибора и используйте многократно уже без собственного участия.

Интересна функция отложенной готовки (**Korting OKB 993 CMX**). Можно загрузить полуфабрикат, выставить определенный режим и задать на таймере время начала работы. После выполнения задания духовка отключится сама.

Еще одна замечательная функция — автоматический температурный щуп. Это датчик, вводимый внутрь блюда и позволяющий поддерживать желаемую температуру на протяжении всего процесса готовки. Как только требуемый температурный параметр достигается, духовка отключается. Таким устройством снабжены, к примеру, модели **OKB793CMX** от **Korting**, **BS 274** от **Gaggenau** и др. **Miele** предлагает в комплекте к духовым шкафам как проводные, так и беспроводные термощупы. 