

FAKTA

Protokol testu

■ Test domácích pekáren vznikl ve spolupráci s Pražskou energetikou, a. s. (PRE).

■ Zařadili jsme do něj 12 modelů v cenách od 790 do 2 675 korun.

■ Technické zkoušky provedl Institut pro testování a certifikaci v Uherském Hradišti a ve Zlíně.

■ Testované pekárny si můžete prohlédnout v Centru energetického poradenství PRE v Praze 1, Jungmannova 28. Výsledky testu i postup měření naleznete na adrese www.energetickyporadce.cz.

■ Záběry z testování můžete vidět v České televizi 29. listopadu v 18.20 v pořadu Černé ovce na ČT1.

Co jsme posuzovali

Pečení chleba (40 %):

V každé pekárně jsme upekli 3 chleby – dva (selský a celozrnný) z kupované směsi a jeden z mouky a droždí. Výsledek pečení hodnotila šestičlenná porota.

Manipulace (20 %):

Posuzovali jsme návod k použití, čitelnost displeje, zapínací prvky, nastavení programu, otevírání pekárny, vyjímání pečicí formy a chleba, výměnu hnětadel a čištění.

Spotřeba elektrické energie a čas (10 %):

Spotřebu jsme měřili v celém cyklu programu (celozrnný chléb/ 750 g/střední propečení). Při stejném programu byl měřen i čas nutný k přípravě a upečení chleba.

Bezpečnost (25 %):

Ověřovali jsme elektrickou bezpečnost podle normy. Těsně po ukončení pečení jsme měřili teplotu na rukojeti, okénku, plášti a u ventilačního otvoru, kterým se odvádí pára. Dále jsme měřili příkon při hnětení a při pečení, elektrickou pevnost, unikající proud a průřez napájecích vodičů. Pekárny byly podrobeny i hygienickým testům, při nichž jsme zkoumali, zda se z nich neuvolňují škodlivé látky (formaldehyd, ftaláty, primární aromatické uhlovodíky) a zda se antiadhezivní nátěr pečicí formy při náhodném poškrábání neodlupuje.

Životnost (5 %):

U každé pekárny byla provedena zátěžová zkouška 20 cyklů.

Denně čerstvý chléb

S domácí pekárnou nejste závislí na tom, jak daleko je do nejbližšího obchodu s pečivem. Čerstvě upečený chléb můžete mít každé ráno.

Foto: Profimedia.cz

Křupavou

Pět minut přípravy, zhruba tři a půl hodiny čekání – a na stole máte čerstvě upečený chléb, který stojí méně než v obchodě. Test ukázal, že to zvládne i domácí pekárna pod tisícovku.

16,20

korun – tolik stojí upečení jednoho 750g chleba z koupené hotové směsi, pokud počítáme cenu za suroviny a elektrickou energii. Z vlastních surovin – mouky, soli, droždí a vody – vás přijde asi na polovinu.

1 696

korun - tolik zaplatíte ročně za elektrickou energii a nákup chlebových směsí, když budete péct dvakrát týdně.

Chleby s dírou

Tyhle nepovedené chleby jsme pochopitelně nehodnotili. Další pokusy ukázaly, že pekárny skutečně chleba umějí. Povedl se jak bílý kmínový, připravený z hladké mouky, soli, cukru, kmínu, droždí a vody, tak celozrnný z kupované směsi. Tentokrát chleby krásně vykynuly.

Výsledky testu: Mezi jednotlivými pekárnami nejsou příliš velké rozdíly

ETA Delicca 7149.90000 1,4 známka 2 219 Kč (alza.cz) cena (koupeno) vítěz testu velikost chleba: 900/1 300 g spotřeba/čas pečení: 329 Wh/3.32 h náklady na 1 chléb: 16,50 Kč roční náklady: 1 718 Kč Uživatelsky nejpříjemnější ze všech. Všechny ovládací prvky jsou v češtině, velké, dobře čitelné a srozumitelné. Pokud se hnětací nože (jsou dva) nezasadí až na doraz, hrozí, že se budou protáčet a těsto se nepromísí. Plášť je z nerez, ale nezahřívá se nadměrně. Peče výborně: Chléb má pěkný tvar, rovnoměrně propečenou kůrku, hezkou barvu, střídka je kompaktní, propečená, jen kolem hnětadel trochu méně.	Elegant XBM 1038 1,6 známka 790 Kč (mall.cz) cena (koupeno) výhodný nákup velikost chleba: 700/900 g spotřeba/čas pečení: 321 Wh/3.32 h náklady na 1 chléb: 16,50 Kč roční náklady: 1 712 Kč Nejlevnější pekárna ze všech. Má tichý chod, dobře čitelný, ale nepodsvětlený displej, nastavení programu by mohlo být jednodušší a návod lepší. Držák pečicí nádoby je z tenkého drátu a při vyjímání se krouťí. Vysoká teplota u ventilu (95 °C). Peče výborně: Chléb má pěkný rovnoměrný tvar, dobře se krájí, nedrolí se. Rovnoměrně propečený, i kolem hnětače, chuťově velmi dobrý.	Sencor SBR 930 SS 1,8 známka 1 299 Kč (mall.cz) cena (koupeno) velikost chleba: 750/900 g spotřeba/čas pečení: 259 Wh/3.32 h náklady na 1 chléb: 16,20 Kč roční náklady: 1 683 Kč Přístroj je hlučnější, má špatně čitelný displej. Vysoká pečicí forma s jedním hnětačem se snadno vyjme jednou rukou. Má nejnižší spotřebu, ale při pečení se dost zahřívá. Povrch formy je méně odolný vůči poškrábání. Peče dobře: Kůrka s hezkou barvou je trochu propadlá, chléb je dobře propečený, těsto bylo dobře promíchané, u háků trochu sražené.	ETA Siesta 0149.90000 1,9 známka 1 796 Kč (Av shop) cena (koupeno) velikost chleba: 750/1 300 g spotřeba/čas pečení: 359 Wh/3.30 h náklady na 1 chléb: 16,60 Kč roční náklady: 1 730 Kč Přístroj pracuje tiše. Má špatně čitelný displej. Při pečení se hodně zahřívá (u ventilu 100 °C), má vyšší spotřebu (360 Wh/cykus). Při špatném nasazení hnětačů (jsou dva) se těsto nepromíchá. Peče velmi dobře: Chléb má pěkný tvar, stejněměrně vybarvenou kůrku, je dobře propečený i zespodu, střídka má správnou texturu; nejrovnoměrnější propečení ze všech.	Morphy Richards 48268 2,0 známka 2 290 Kč (mojepekarna.cz) cena (koupeno) velikost chleba: 700/900 g spotřeba/čas pečení: 317 Wh/3.32 h náklady na 1 chléb: 16,40 Kč roční náklady: 1 710 Kč Špatný návod, špatně čitelný displej, ovládací panel jen v angličtině, méně zřetelné zapínací prvky, vysokou pečicí formu (s jedním hnětačem) lze snadno vyjmout jednou rukou. Přístroj není nejtišší a u ventilu je teplota 99 °C. Peče dobře: Chléb vypadá hezky, má pěkný rovnoměrný tvar. Kůrka i střídka jsou dobře propečený, střídka trochu „gumovější“.	Moulinex Home Bread B06-B 2,1 známka 2 639 Kč (alza.cz) cena (koupeno) velikost chleba: 750/1 000 g spotřeba/čas pečení: 262 Wh/3.43 h náklady na 1 chléb: 16,20 Kč roční náklady: 1 684 Kč Přístroj je poměrně hlučný (i při hnětení), má čitelný velký displej, nastavení programu by mohlo být jednodušší. Srozumitelný návod. Peče průměrně: Chléb má pěkný, ale trochu překynutý tvar, je víceméně rovnoměrně propečený, barva hezká rovnoměrná, střídka má lehcí toastovou texturu.
--	--	--	---	--	---

kůrku pekárna neudělá

Museli jsme z nich sice nejprve háčkem (mají ho ve výbavě všechny přístroje) „vypáčit“ zapečené hnětací nože, ale tvarově i chuťově byly většinou dobré.

I když ne úplně skvělé. Kdo by čekal, že mu pekárna upeče klasický český bochník, bude možná zklaman. Kůrka není křupavá, nemá ani typickou zlatohnědou barvu, trochu lepší zabarvení má jen po stranách, svrchu kůrka úplně chybí – v uzavřené pekárně nepřichází sesohra žádné sálavé teplo jako při pečení v troubě. A vůně také není nijak oslnivá.

Takže není divu, že všechny chleby z testovaných pekárén u porotců hravě „převálcoval“ bochník, který nám při dlouhém čekání na další várku upekl pekař Jan Mervart v peci na pizzu. Z těsta, které umíchal z mouky a kvásku lžící v kastrolu (!). Nezaměnitelnou chuť chlebového kvasu zkrátka droždí nenahradí.

Pekárny se stále lepší

Tak vypadala první část testu domácích pekárén, který uspořádala redakce MF DNES spolu s Pražskou energetikou.

V druhé části prošly pekárny technickými zkouškami v Institutu pro testování a certifikaci Zlín. Ukázalo se, že dnešní pekárny pracují lépe než ty původní, které se na trhu objevily před několika lety. Když před pěti lety testovala pekárny německá nadace Warentest, několik přístrojů ve zkouškách propadlo. Nám se nic takového nestalo. Všechny pekárny obstály jak v testech elektrické bezpečnosti, tak životnosti i zdravotní nezávadnosti.

Vítězem testu se stala Eta Delica za 2 219 korun. Dobře se s ní pracuje, zejména zásluhou velkých zřetelných tlačítek, ale patří k energeticky náročnějším.

Těsně za ní skončila nejlevnější pekárna v testu – Elegant XBM 1038 za třetinovou cenu. Stála „pouhých“ 790 korun.

Bez chňapky se neobejdete

Všechny pekárny vyhověly požadavkům bezpečnostní normy. Ně-

Co byste měli vědět, než si koupíte pekárnu

Prostor
Domácí pekárna je poměrně velký přístroj. Se svými 5 až 8 kilogramy zabere asi tolik místa jako menší mikrovlnka. Je tedy třeba pamatovat na to, abyste měli dostatek místa na pracovní ploše, případně v kuchyňské skřínce.

Velikost chleba
Důležitý je objem nádoby, ta určuje, jak veliký bude chleba. Nemá smysl péct do zásoby, chléb vydrží dobrý jen do druhého dne. Možnost připravit malý půlkilový bochník má jen málo přístrojů, většina peče třičtvrtkilový a kilový chléb, některé dokážou připravit i 1800gramový.

Programy
I ty nejlevnější modely nabízejí obvykle 10 až 12 programů (čtyři různé druhy chleba – základní, celozrnný, francouzský, sladký), přípravu těsta na sladké pečivo, housky, můžete v nich dělat i marmeládu. Všechny přístroje mají také možnost volby propečení kůrky. Standardem je i funkce odloženého startu (suroviny si připravíte

večer, pekárna začne těsto připravovat v noci a ráno máte čerstvě upečený chléb).

Pečicí forma
Obvykle má hranatý tvar. U menších pekárén je spíše vyšší a podle toho také vypadá i chleba. Některé pekárny mají i formu kulatou nebo dělenou na dva chleby. Čím širší je nádoba, tím lépe se vkládá směs z váhy nebo odměrné nádoby.

Otevírání
Lepší je, když je otevírací madlo po stranách víka. Pokud je přímo nad pečícím prostorem, můžete se snadno popálit.

Hnětací háky
Někde jsou dva, jinde jeden. Je to dáno velikostí a tvarem pečicí nádoby. Ty nižší a širší mají většinou dvě metly, ty „na výšku“ jen jednu. Na kvalitu chleba nemá počet hnětačů vliv. Ve větší nádobě jsou lepší dva – jeden hnětá „honi“ těsto tak trochu dokola, zatímco dva háky si ho předávají mezi sebou a lépe ho tím promíchají.

kým testům. Z žádné se neuvolňují škodlivé látky (formaldehyd, ftaláty, primární aromatické uhlovodíky) a antiadhezivní náter pečicí formy drží většinou dobře, u tří přístrojů je jen trochu méně odolný.

Energie stejně jako při fénování
Pekárny nejsou velkými zřoury energie. Upečení jednoho chleba spotřebuje tolik jako 15minutové fénování vlasů nebo hodinové zehlení bavlněných triček či tříhodinové svícení 100wattovou žárovkou. A mezi jednotlivými přístroji nejsou velké rozdíly. Nejmenší spo-

třebu měl Zelmer, ale za cenu horšího pečení.

Poslední chleby chutnaly lépe
Žádné problémy se neobjevily ani při zátěžovém testu. Technici v laboratoři získali zajímavou zkušenost. Na začátku pekárny nepekly tak dobře jako při dvacátém cyklu. Jako by potřebovaly nejprve „zaběhnout“. „První chleby nebyly tak dobré jako ty poslední. Ty mi kolegové doslova rozebrali pod rukama,“ říká Tomáš Olšaník, který pekárny ve zkušebně testoval. „Přitom jsme používali stále stejnou směs a stejné nastavení.“

Takže naše další rada: nevzdávejte pečení, když se vám první pokusy nepovedou. Spoustu rad a zkušeností najdete na internetových stránkách příznivců domácích pečení chleba, třeba domacipekarny.dama.cz nebo brydova.cz.

Místo bochníku cihla
Chleba z domácí pekárny bude mít vždy tvar cihly, všechny (alespoň ty testované) mají totiž čtyřhrannou formu. Pekárna ulehčí práci tomu, kdo si sám netroufá na kynuté těsto – automat za něho převezme veškerou námahu s vypracováním těsta na buchty nebo vánočku. Můžete v ní dělat škvarky, marmeládu, sekanou, zapečené brambory. A neocenitelnou službu poskytne rodině, kde někdo trpí celiakií, tedy nesnášenlivostí lepku. Může si v ní upéct vlastní bezlepkový chléb.

Všechny přístroje mají funkci odloženého startu, který umožní je připravit suroviny do pekárny večer, nastavit čas, kdy se má spustit, aby vás druhý den ráno probudila vůně čerstvého chleba.

Vypadá to ideálně. Ale má to jeden háček. Pekárny nepracují zrovna tiše, některé jsou hlučné i při hnětení chleba (Moulinex), i ty tišší většinou zvonní a cinkají po ukončení každé fáze přípravy a to nejsou zrovna zvuky, které by chtěl k ránu člověk slyšet. Do malého bytu se pekárna tedy příliš nehodí také kvůli své objemnosti.

Hana Večerková

Porota

Co se vám u pekárny osvědčilo?



Monika Brýdová
kurzy kreativní tvorby

Zpočátku jsem byla nadšená, že budu péct z celozrnné mouky, ale už mě to přešlo, zjistila jsem, že chleby jsou těžké a hutné. Takže používám klasickou hladkou mouku a přidávám do ní špaldovou nebo žitnou. Dělam si i škvarky, na programy pro marmeládu. Po škvarcích je dobré nádobu nevymývat a udělat v ní chleba. Zbytek sádla, který zůstane na stěnách, se krásně vsákne do chleba. Dělam v ní i sekanou nebo zapečené těstoviny. Jsem hračka, která se hraním živí, hraju si i s jídlem, třeba upeču závin ve tvaru krokodýla.



Eva Hoffmannová
amatérská pekařka

Než jsem si pořídila pekárnu, nikdy v životě jsem nedělala kynuté těsto, protože jsem se ho bála. S pekárnou si na to už troufnu. Je to jednoduché, nasypu suroviny, zapnu a těsto na buchty nebo vánočku se krásně udělá samo. Moc se mi neosvědčil tmavý celozrnný chléb. Není to to, co by vás ohromilo, pekárna těsto neutáhne. Takže pečtu bílé pečivo a používám ji na těsto. Dobré je nalít na hnětací háky předtím, než vložíte suroviny, dvě lžice oleje. Pak je snadno z chleba vytáhnete.



Zuzana Březinová,
Pražská energetika, amatérská pekařka

Pekárnu jsem si pořídila teprve nedávno, hlavně na chatu, na víkendy. Líbí se mi, že si můžu ráno k snídani dopřát čerstvé pečivo. Večer nasypu suroviny, nastavím časování a ráno mám čerstvý chlebek. Zkušenosti teprve sbírám. Tady mě ohromilo to, že se pekárna dá použít ještě na tisíc dalších způsobů.



Jan Mervart
Mervartovo pekařství, pekař profesionál

Dobré je nedat tak úplně na pokyny výrobce a řídit se vlastní zkušeností a třeba nechat chleba ještě trochu déle propéct. V pekárně můžete udělat i chleba z kvásku, musíte si ale hodně pohrát s recepturou. Když jsme zkoušeli použít klasický recept, nebylo to úplně ono. Chování těsta v malé pekárně je úplně jiné než při klasickém pekařském pečení. Kvásek je hodně specifická věc, je „tahavý“, mazlavý a malé hnětače ho jen těžko umichají. Hotové směsi jsou pro domácí pekárnu lepší.



Jarmila Pořizová
Labeta, firma vyrábějící přípravky na pečení

Vynikající je, když do směsi na chleba přidáte uzeninu nebo smaženou cibulku, kterou můžete koupit i hotovou sušenou. To je lahůdka. Předsmaženou cibulku s minimem oleje a nakrájené uzené maso přidávám do chlebového těsta, když začne kynout. Všechno se ještě rozmíchá a je pak v chlebu rovnoměrně rozložené. Pekárnu používám i na kynuté těsto, abych ho nemusela dělat v ruce. Strašně to usnadní práci. Veškeré kynuté buchty, vánočku, knedlíky...



Ondřej Čarňanský
MF DNES, amatérský pekař

Chleba vykláším z formy ihned po dopečení. Dokud je těsto teplé a poddajné, jde z něho snáze vytáhnout hnětací nůž. Dobré je chleba položit na mřížku nebo alespoň na utěrku. Z teplého chleba totiž odchází dost vlhkosti a ta se nemá kam odpařit. Když chleba položíte na tvrdou podložku, kůrka zvlhne a rozmáčí se.

Foto: Lukáš Procházka, MF DNES

Většina peče dobře nebo alespoň průměrně. Horší známku než trojku nedostala ani jedna

Philips HD9020/40/A

2,2 známka	2 675 Kč (alza.cz) cena (koupeno)
----------------------	--------------------------------------



velikost chleba: 500/900 g
spotřeba/čas pečení: 247 Wh/3.55 h
náklady na 1 chléb: 16,10 Kč
roční náklady: 1 677 Kč

Snadno se obsluhuje. Srozumitelný návod. Nepodsvětlený, ale dobře čitelný displej. Víko se dobře otvírá (má dva úchyty po stranách) a pečicí formu (s jedním hnětačem) lze snadno vyjmout jednou rukou. Přístroj je trochu hlučnější, ale nezahřívá se nadměrně.

Peče jen průměrně: Kůrka světlá, svrchu nedopečená a propadlá. Střídky je propečená, ale drolí se, chléb je suchý a „dusivý“.



Gallet MAP 205

2,3 známka	1 502 Kč (kasa.cz) cena (koupeno)
----------------------	--------------------------------------



velikost chleba: 700/1 000/1 200 g
spotřeba/čas pečení: 302 Wh/3.18 h
náklady na 1 chléb: 16,40 Kč
roční náklady: 1 703 Kč

Dobrá obsluha – dobře čitelný, podsvětlený displej a zřetelné zapínací prvky v češtině, snadno se otevírá. Pokud se hnětací nože (dva) nezasadí až na doraz, hrozí, že se budou protáčet a těsto se nepromísí. Přístroj je trochu hlučnější a při pečení se zahřívá.

Peče podprůměrně: Chléb nemá hezký vzhled, je popraskaný, svrchu nedopečený. Kůrka je „gumovější“, střídky je celistvá, nedrolí se, u metly nepropečená.



Concept PC-5040

2,3 známka	1 599 Kč (Av shop) cena (koupeno)
----------------------	--------------------------------------



velikost chleba: 750/1 200 g
spotřeba/čas pečení: 316 Wh/3.18 h
náklady na 1 chléb: 16,40 Kč
roční náklady: 1 710 Kč

Ovládací panel jen v angličtině, dobře čitelný, ale nepodsvětlený displej, méně zřetelné zapínací prvky, nastavení programu by mohlo být jednodušší. Srozumitelný návod. Pokud se hnětací nože (dva) nezasadí až na doraz, hrozí, že se budou protáčet a těsto se nepromísí.

Peče podprůměrně: Pravidelný tvar, kůrka světlá, chléb se dobře krájí, je hutnější než ostatní. Těsto není dobře rozmíchané.



Fagor PAN 850

2,5 známka	1 814 Kč (kasa.cz) cena (koupeno)
----------------------	--------------------------------------



velikost chleba: 750/1 350 g
spotřeba/čas pečení: 276 Wh/3.43 h
náklady na 1 chléb: 16,10 Kč
roční náklady: 1 675 Kč

Špatně čitelný displej, méně zřetelné zapínací prvky, nastavení programu by mohlo být jednodušší. Přístroj je dost hlučný a dost se zahřívá (u ventilu 98 °C). Povrch formy (dva hnětací háky) méně odolný vůči poškrábání.

Peče hůře: Tvar je pravidelný, ale lehce propadlý a hodně světlý. Chléb je nerovnoměrně nakynutý – dole je hutnější, nahoře hodně porézní.



Proline BM 100

2,8 známka	1 199 Kč (Datart) cena (koupeno)
----------------------	-------------------------------------



velikost chleba: 500/1 300 g
spotřeba/čas pečení: 244 Wh/3.45 h
náklady na 1 chléb: 16,30 Kč
roční náklady: 1 691 Kč

Ovládací panel jen v angličtině, mizerně čitelný displej, nastavování programu i zapínací prvky by mohly být jednodušší. Přístroj se hodně zahřívá (rukojeť má 62 °C, ventilační otvor 100 °C). Jeden hnětač.

Peče hůře: Chléb je nedopečený, trochu lepivý na jazyku (horší michání). Má nerovnoměrný popraskaný tvar a světlejší barvu.



Zelmer 43Z010

2,8 známka	1 924 Kč (kasa.cz) cena (koupeno)
----------------------	--------------------------------------



velikost chleba: 500/900 g
spotřeba/čas pečení: 227 Wh/3.45 h
náklady na 1 chléb: 16 Kč
roční náklady: 1 668 Kč

Ovládací panel jen v angličtině. Dobře čitelný, ale nepodsvětlený displej, méně zřetelné zapínací prvky. Přístroj je dost hlučný, vysoká teplota rukojeti. Má nejnižší spotřebu (227 kW/cykus), ale za cenu méně kvalitního pečení.

Peče špatně: Nejhorší chléb ze všech. Svrchu nepropečený, na jedné straně trochu sražený, střídky nedopečená, „gumovitá“.

