

## 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](http://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. (hve)



**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.

Je to úplně jednoduché. Do formy nalijete vodu, nasypete směs ze sáčku, vložte do pekárny a stisknete tlačítko. Od té chvíle přebírá veškerou práci automat. Přísady uhněte, nechá těsto vykynout a pak ho upečte. Vám už zbývá jen chléb z formy vyklopit.

Přesně tak jsme postupovali při praktické zkoušce pečení, k níž jsme pozvali šest amatérských i profesionálních pekařů a pekařek, aby ohodnotili dvanáct domácích pekáren. Přístroje jsme nastavili podle návodů a s napětím čekali, jak dopadne první pokus.

Katastrofa. Ze všech pícek vyšly malé neforné šišky „zdrclé“ nedopečené hmoty, na nichž si snad pochutnala alespoň lesní zvěř, které jsme tyhle zmetky (chlebem se to nazvat nedalo) odvezli.

Nebyla to chyba pekáren, jak se vzápětí ukázalo, ale naše – použili jsme prošlou chlebovou směs. Jeden z internetových obchodů nám jako premií za několikatisícový nákup přibalil k pekárnám i celou bednu směsí na pečení. Že už mají dobu trvanlivosti dávno za sebou, jsme si bohužel všimli až pozdě.

Byla to ale dobrá zkušenost. Názorně nám předvedla, že úspěch pečení závisí i na čerstvosti surovin. „Sušené droždí ztrácí časem na své schopnosti kvasit a po dvanácti měsících se už nedá použít.“ říká Jarmila Pořízová z firmy Labe-ta, která vyrábí směsi na pečení. Takže první rada zní: nekupujte si chlebové směsi křečkovitě do zásoby, i kdyby byly sebelevnější, a dvejte si pozor na datum trvanlivosti, i u droždí.

## 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 vy-péct dvakrát týdně.

16,20

**korun** – tolik stojí upečení jednoho 750g chleba z kupované hotové směsi, pokud počítáme cenu za surovinu 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.

## 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. Pláště 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 krouží. Vysoká teplota u ventilu (95 °C). Jeden hnětač.  
**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 promícháno, 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, rovnoměrně 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 nejnižší a u ventilu je teplota 99 °C.  
**Peče dobře:** Chléb vypadá hezky, má pěkný rovnoměrný tvar. Kůrka i střídka jsou dobře propečené, 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. Nádoba s jedním hnětačem.  
**Peče průměrně:** Chléb má pěkný, ale trochu překynutý tvar, je víceméně rovnoměrně propečený, barva hezká rovnoměrná, střídka má lehčí toastovou texturu.



