

Bons de mesa, ruins de forno

Nosso teste mostra que os fogões têm bom desempenho nos queimadores, mas quase nunca alcançam a temperatura prometida na hora de assar.

**TESTE
COMPARATIVO**

Se você nunca acerta o tempo do seu forno para assar o bolo ou ele acaba saindo queimado na ponta e cru no meio, junte-se ao clube: aconteceu com a gente também! A PRO TESTE testou nove fogões de quatro bocas e descobriu que os aparelhos deixam muito a desejar na regulagem do forno. Eles demoram para atingir a temperatura prometida e, muitas vezes, nem chegam perto dos graus informados no painel. Por outro lado, você não terá problemas para usar a mesa, a parte do fogão onde ficam as bocas para cozinhar. Os aparelhos têm um ótimo rendimento. Os fogões testados funcionam a gás e têm acendimento automático. Todos têm garantia de um ano e são bivolt. Com características tão semelhantes, têm praticamente o mesmo tamanho (veja suas

dimensões na tabela da pág. 14). Só o Electrolux é um pouco mais largo que os demais. Lembre-se ainda de que você precisa de um espaço de até 10cm de separação entre a parede e os lados do fogão, incluindo a traseira, para a instalação.

Ainda no exame das características dos aparelhos, medimos o tamanho dos cabos de alimentação (o “fio” que liga o fogão à tomada). Chamou a atenção o cordão do Atlas. Com apenas 60cm de cabo, este aparelho poderá exigir o uso de uma extensão elétrica para sua instalação, o que pode ser perigoso.

Fornos não atingem a temperatura prometida

Começamos o teste examinando o rendimento dos queimadores da mesa, isto é, verificamos quanto de gás injetado na boca do fogão se converte efetivamente em calor. Não houve grande variação entre os produtos. O rendimento médio encontrado oscilou entre 60 (Electrolux) e 64 por cento (Bosch, Consul e Dako), valores considerados muito bons nestas condições.

A seguir, checamos se a temperatura atingida pelos fornos corresponde, efetivamente, à declarada pelo fabricante nas posições “mínimo” e “máxi-

mo” dos botões. O resultado foi decepcionante. Os únicos fogões que chegaram perto das temperaturas prometidas na marcação do painel foram Brastemp e Esmaltec. GE, Consul e Dako também cumpriram o prometido, mas só em uma ponta da escala.

O ensaio mostrou que os fornos não dão muita opção para você na hora de assar porque não cumprem o intervalo de temperatura prometido. Isto é, a temperatura máxima que eles alcançam é sempre menor que a divulgada, e com a mínima acontece muitas vezes o inverso. Veja no gráfico a seguir o pior exemplo de todos,



Getty Images

Como fizemos o teste

Para avaliar os fogões, fizemos os seguintes exames em laboratório: **Desempenho** – Avaliamos o rendimento dos queimadores, a precisão da temperatura nos fornos, nas posições “mínimo” e “máximo” do termostato, e apuramos quanto tempo a temperatura leva para se estabilizar nessas condições. Conferimos, ainda, pelo preparo de um bolo de milho e um de carne, se a temperatura é distribuída uniformemente pelo forno. Para isso, utilizamos um regulador de pressão de gás convencional, tipo residencial, mantendo a pressão entre 28 e 32 milipascais.

Segurança – Sob o ponto de vista elétrico, foram avaliadas as marcações específicas nos aparelhos e nas etiquetas, e o revestimento do cordão de alimentação; já o exame de segurança térmica apurou a temperatura atingida nas paredes externas, no painel e nos controles dos aparelhos.

Consumo de gás – Foi examinado quanto cada aparelho consome nos queimadores da mesa e no forno.

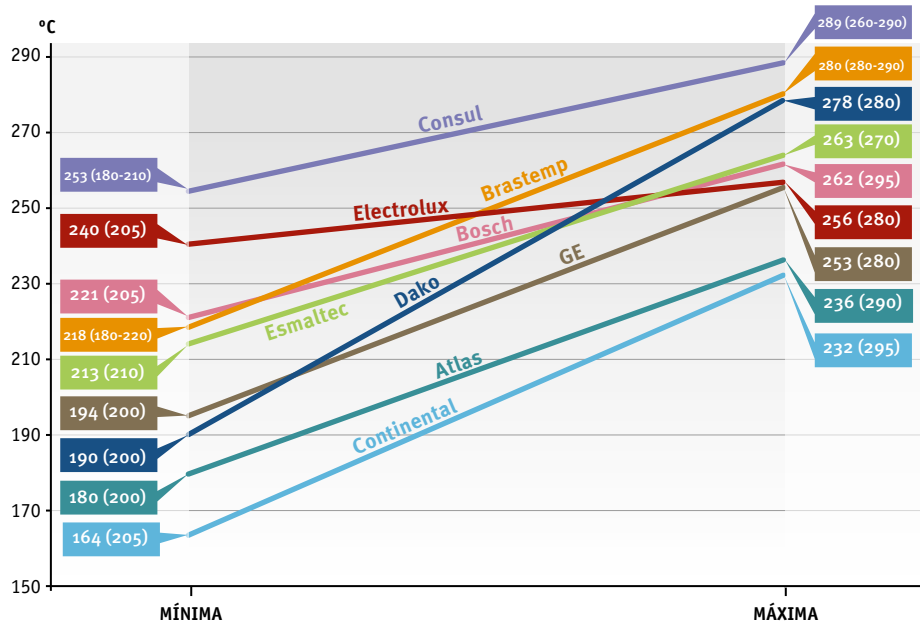
Facilidade de uso – Foram avaliados: abertura e fechamento do forno; comportamento dos aparelhos ao assar e grelhar; visibilidade do forno visto pelo vidro; operação dos controles; possibilidade de limpeza interna e externa.

Temperatura do forno não é estável, o

Marca e modelo	Dimensões (a x l x p) (cm)	Comprimento do cabo de alimentação (cm)	Queimadores da mesa
⊕ Brastemp Ative! BF650A	93x49x64	96	⊕/+
⊙ GE Classical	92x51x63	98	⊕
Consul Sálvia CF550A	89x49x59	84	⊕
Continental Passione Quantum	85x51x60	93	⊕/+
Dako Equilíbrio	87x51x63	98	⊕
Bosch Style	88x50x61	97	⊕
Electrolux Revolux 56UT	93x56x69	119	⊕/+
Esmaltec Bahamas Glass	84x50x57	85	⊕/+
Atlas Atenas Total	84x48x58	60	⊕/+

Até onde ele esquenta

Aqui estão as temperaturas alcançadas pelos fornos nas posições mínima e máxima do seletor. Entre parênteses, veja as marcas informadas ao lado do botão e note a diferença.



o do Electrolux: a marcação no botão diz que a temperatura do forno varia entre 205 e 280 graus, mas nosso ensaio descobriu que a mínima chega a 240°C, enquanto a máxima não passa de 256°C, um intervalo muito reduzido para pratos que precisam de temperaturas mais ou menos baixas. Note também a diferença das linhas extremas do gráfico: enquanto o forno do Continental (a linha mais baixa) nunca passa dos 232°C, o do Consul (a linha mais alta) só funciona a partir de 253°C. Dependendo do tipo de prato que você pretende colocar no seu forno, pode optar por um ou outro aparelho. Mas, se você quer um forno em condições de atuar em temperaturas altas e baixas, o melhor neste ensaio foi o Dako. Repare como a linha dessa marca no gráfico é a mais inclinada. Logicamente, dependendo da

que dificulta assar bolos

Desempenho							Segurança			Facilidade de uso							Preço (R\$) ❶			
Forno						Total	elétrica	térmica	Consumo de gás	Abertura e fechamento do forno	Assando e grelhando	Visibilidade do forno	Controles	Limpeza interna (forno)	Limpeza externa	Total	AVALIAÇÃO FINAL		mínimo	máximo
Precisão da temperatura	Estabiliz. da temperatura		Distribuição de calor		0												100			
mínima	máxima	mínima	máxima	Bolo de milho (doce)	Bolo de carne moída															
+	□/—	—	●	⊕	+	+	□	⊕	⊕	+	□	⊕	⊕/+	+/□	+	+		799,00	1.099,99	
□/—	+	—	●	□	□	+/□	□	□	⊕	⊕	+	+/□	+	⊕/+	+/□	+	+		698,00	959,99
●	●	□	●	□	—	+/□	□	□	⊕	⊕	+	□/—	+	⊕/+	+/□	+	+		538,00	705,90
—/●	—/●	—/●	●	+	—	□	□	⊕	⊕	⊕	+/□	+/□	+	+/□	+/□	+	+		589,00	699,90
+	□	□	●	□	+	+/□	□	⊕	⊕	⊕	+	+	+	⊕/+	+/□	+	+/□		457,00	713,00
—	—/●	—/●	●	+	□	+/□	□	□	⊕	⊕	+/□	+/□	+	+/□	+/□	+	+/□		628,00	969,12
+/□	—/●	—	●	□	—	+/□	□	⊕	⊕	⊕	+/□	□	⊕	⊕/+	+	+	+/□		819,90	1.113,90
●	⊕/+	—	●	□	□	+/□	□	□	⊕	⊕	+	—	+	⊕/+	+/□	+/□	+/□		539,00	599,00
—/●	●	—	●	□	—	□	□	□	⊕	⊕	+	—	+	⊕/+	+/□	+/□	+/□		399,00	549,00

❶ Valores coletados em fevereiro de 2008, em Campinas, Guarulhos, Niterói, Rio de Janeiro e São Paulo.

regulagem da válvula de entrada de gás no fogão e do tipo de alimento colocado no forno, essas temperaturas podem se alterar. Por isso, você, melhor que ninguém, perceberá com o tempo como seu forno se comporta.

Muito tempo para a temperatura desejada

O ensaio seguinte, o de estabilização da temperatura, mostrou que, para usar esses fornos, você precisa de uma cadeira confortável. Para esperar. É que os aparelhos demoram muito para estabilizar a temperatura desejada. Para você ter uma idéia, ligamos o forno do Esmaltec na posição mínima e contamos quanto tempo ele levava para chegar aos 210°C prometidos. Nessa posição do botão, a temperatura estacionou em 213°C, mas o aparelho levou 25 minutos para alcançar essa mar-

ca. Outros fornos chegaram a levar até uma hora para atingir uma temperatura estável, mínima ou máxima.

O ensaio seguinte apurou se a distribuição do calor nos fornos é uniforme. Para isso, assamos um bolo doce de milho e um bolo de carne moída. Os resultados foram um pouco melhores com o primeiro prato. E o forno do Brastemp mostrou, em ambos os bolos, um resultado mais homogêneo. Outros aparelhos, como Atlas, Consul e Electrolux, deixaram a carne um pouco seca e assaram mais as bordas do bolo de milho do que o centro.

Vidro da porta esquentou demais

No exame de segurança elétrica, foram encontrados problemas de marcação nos controles de todos os fogões (erro de grafia de unidades de medida, por exemplo). A etiqueta do

Continental ficou ilegível após ter sido esfregada. E os cordões dos aparelhos não têm proteção adicional para o isolamento.

No teste de segurança térmica, Atlas, Bosch, Consul, Esmaltec e GE (□) apresentaram uma temperatura superior a 76°C no vidro do forno, quando este estava em funcionamento (o Esmaltec também esquentou demais no painel frontal). É bom ressaltar que este resultado não chega a significar um grande risco para você ao usar o fogão. O ensaio é feito para um contato de quatro segundos. Se alguém toca uma superfície quente, por reflexo afasta a mão rapidamente. No caso de contato rápido, não haverá problemas. Todos os produtos passaram no ensaio feito com um contato de um segundo.

Desse ensaio, tiramos dois alertas: um, para você, de sempre manter as crianças afastadas do fogão; outro, para os

fabricantes, que podem e devem construir aparelhos mais seguros, com isolamento térmico eficiente.

A seguir, nenhum fogão apresentou problemas de consumo excessivo de gás, seja nos queimadores da mesa, seja no forno.

Por fora, é mais difícil de limpar

O último item do teste, o da facilidade de uso, envolveu vários ensaios. Todos os aparelhos agradaram na hora de abrir e fechar a porta do forno, mas a sua operação pôs à mostra alguns problemas.

Na hora de assar e grelhar, Bosch, Continental e Electrolux (+/□) chamaram a atenção por possuir uma chapa no fundo do forno que retém a gordura, o que deixa o espaço mais sujo. A visibilidade do que está sendo assado não é o forte de Atlas e Esmaltec (—): suas janelas (o vidro da

Saiba usar seu fogão

Veja aqui algumas dicas para tirar melhor proveito de seu aparelho e também para evitar acidentes.

▮ O fogão deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas e longe da área de circulação de pessoas. Não instale o fogão sobre pisos plásticos ou carpete.

▮ Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões e registros estejam fechados.

▮ Ao ligar o fogão na rede elétrica, não use benjamins, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas, devido ao risco de curto-circuito.

▮ O cabo de alimentação do fogão deve ser desenrolado em sua totalidade para evitar o risco de curto-circuito. Não é recomendável que os fios passem pela parte traseira do fogão. Se não houver outra alternativa, certifique-se de que o fio não está encostado na parede do fogão.

▮ Nunca movimente o fogão pelo puxador da porta do forno. Devido ao peso do aparelho, o melhor é que a movimentação do fogão seja feita por duas ou mais pessoas.

▮ Mantenha as crianças *sempre* afastadas do fogão, devido ao elevado risco de acidentes.

▮ Não guarde álcool, gasolina, ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável perto do fogão.

▮ Antes de ligar o forno, verifique se não há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.

▮ Não deixe o forno em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou logo após a limpeza.

▮ Não deixe acumular gordura sobre os queimadores ou em outras partes do fogão.

▮ Se caírem líquidos ou alimentos sobre o fogão, limpe a mesa de inox com detergente neutro, água e pano macio. A seguir, enxugue, para evitar manchas.

▮ Se caírem líquidos ou alimentos dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e só então limpe.

▮ Se você sentir cheiro forte de gás, não acione os interruptores elétricos do fogão nem acenda fósforos ou isqueiros. Da mesma forma, não ligue exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho, nem acenda as luzes do ambiente. Feche o registro de gás e abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.

▮ Observe as datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe vencer o prazo de validade para fazer a troca.

porta do forno) são muito pequenas. E Brastemp, Consul e Electrolux também foram penalizados pela posição da lâmpada do forno.

Já os controles de todos os modelos foram bem avaliados, com destaque para Brastemp e Electrolux, que colocam esses dispositivos sobre a mesa dos queimadores, o que facilita a visualização.

Todos os fornos foram considerados fáceis de limpar. O único complicador são as portas de Bosch e Continental (+/□). Elas não são autolimpantes e, portanto, exigem um cuidado específico. Por fora, sobretudo nos queimadores, os fogões não facilitam tanto a limpeza. O diferencial neste grupo foi o Electrolux (+), cujos controles podem ser retirados sem esforço do painel, e assim ser limpos com maior praticidade.

Diferença de preço pode chegar a R\$ 300

Se você souber procurar bem, poderá economizar um bom dinheiro na compra de seu fogão. Note na tabela que há produtos cuja diferença de preço pode chegar a R\$ 300, dependendo do estabelecimento. Os fogões podem ser encontrados com maior frequência nas lojas de eletrodomésticos, mas é nas de departamentos que encontramos, para a maioria dos produtos, tanto os preços mais baixos quanto os mais altos.

Por fim, aproveite os resultados deste teste. Você não precisa pagar mais de R\$ 1 mil pelo Brastemp ou pelo Electrolux se, com nossa **escolha certa**, pode gastar até R\$ 150 a menos para ter um produto de qualidade similar ou mesmo superior.

A ESCOLHA CERTA

Testamos nove fogões a gás de quatro bocas e analisamos desde o desempenho de queimadores e fornos até a segurança, passando pela facilidade de uso. Os aparelhos têm bom rendimento nos



GE Classical

queimadores, mas os fornos raramente alcançam a temperatura prometida e demoram muito para estabilizá-la. Também apresentam pequenas falhas de segurança. Mas são econômicos e fáceis de usar. Assim, o **melhor do teste** é o Brastemp Ative! BF650A (de R\$ 799,00 a R\$ 1.099,99), enquanto a **escolha certa** é o **GE Classical** (de R\$ 698,00 a R\$ 959,99).