



# 9.b4

Substituição de  
fornos por modelos  
mais eficientes

## FICHA TÉCNICA

Título

**9.b<sub>4</sub> Substituição de fornos por modelos mais eficientes**

Coleção

**Casa Eficiente 2020 | Catálogo de soluções técnicas**

Edição

**Programa “Casa Eficiente 2020”**

Autoria



Agência para a Energia



Versão

**2018-01-18**

**Publicação gratuita | Todos os direitos reservados**

## 9.b<sub>4</sub> Substituição de fornos por modelos mais eficientes

### REGULAMENTO

**Substituição de fornos elétricos por modelos com maior eficiência energética.**

### TIPOLOGIA DE INTERVENÇÃO

Aquisição de eletrodomésticos mais eficientes (ou substituição de equipamentos existentes por outros mais eficientes), do ponto de vista energético.

Recomenda-se a escolha de eletrodomésticos de classe energética A até A+++, que correspondem aos equipamentos mais eficientes do ponto de vista energético. A etiqueta energética inclui também outras características dos produtos e é uniforme dentro de cada categoria, pelo que permite uma fácil comparação entre o mesmo tipo de equipamentos.

### OBJETIVO

Comprar um eletrodoméstico eficiente é uma medida fundamental para reduzir os consumos de energia em nossa casa. Para identificar os equipamentos mais eficientes deve procurar a etiqueta energética que indica o consumo de energia anual expectável do eletrodoméstico na fase de operação, o que tem impacto direto na fatura de energia de nossas casas. Quanto mais elevada a classe energética menor o consumo do equipamento. Contudo, o consumo energético indicado na etiqueta é para uma utilização genérica do equipamento, pelo utilize os equipamentos apenas quando necessário e lembre-se de desligar os *stand-by* sempre que existam. Os fornos a gás são energeticamente mais eficientes que os fornos elétricos.

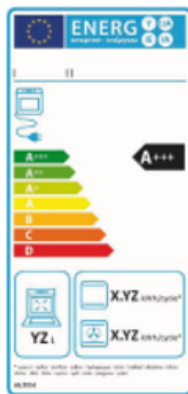
### APLICAÇÃO







Escolha eletrodomésticos das classes energéticas superiores, preferencialmente A, A+, A++ ou A+++.

## RECOMENDAÇÕES

### Gerais

Na escolha destes equipamentos procure o tipo de forno que mais se adequa às suas necessidades, a gás ou elétrico. Para tal consulte o pictograma no canto superior esquerdo da etiqueta.



I	Nome do fornecedor	II	Modelo
	Funcionamento: elétrico		Funcionamento: gás
	Classe de eficiência energética		Volume útil do forno em litros
	Consumo de energia/ciclo em aquecimento normal		Consumo de energia/ciclo em ventilação forçada

### Outras recomendações

Além da escolha dos equipamentos mais eficientes através da sua etiqueta energética, existem outras ações, na fase de escolha e de utilização determinantes para a poupança de energia. Alguns exemplos:

- Na fase de compra:
  - Se está a ponderar entre um forno elétrico ou a gás, saiba que a segunda opção é muito mais económica. Se tiver gás natural, essa poupança será ainda mais acentuada.
  - Um forno com ventilação faz uma melhor distribuição do calor e cozinha mais depressa, gastando menos energia.
  - Um forno com luz (que possa ser ligada e desligada) e com temporizador, permite monitorizar os cozinhados sem ter de a abrir a porta frequentemente, conduzindo a uma poupança energética.
  - Caso opte por fornos elétricos verifique a classe energética do forno. Sempre que possível prefira fornos classe A. Um forno de classe G consome mais do dobro da energia de um forno de classe A.
- Durante a utilização:

- Não abra o forno desnecessariamente. Cada vez que o faz está a perder no mínimo 20% da energia acumulada no seu interior.
- O forno pode ser desligado 5 ou 10 minutos antes de o cozinhado estar pronto. O calor remanescente será suficiente para acabar a cozedura dos alimentos, poupando 5 a 10% da energia necessária à confeção do cozinhado.
- Regule adequadamente a temperatura do seu forno: por cada grau aumentado, o consumo de energia sobe entre 0,7 a 1%. Por exemplo, para um cozinhado de 50 minutos, se regular a temperatura para 250° C em vez de 200° C, consumirá mais 37% de energia.

## BENEFÍCIOS

- Redução das necessidades de energia.
- Redução do consumo de água.
- Prevenção ou redução de anomalias.
- Facilidade de implementação.

## REQUISITOS TÉCNICOS

- A Diretiva Ecodesign 2009/125/EC estabelece os requisitos de conceção destes equipamentos. Cada equipamento tem um regulamento delegado que estabelece a classe de eficiência energética mínima a aplicar:
  - Fornos: Regulamento delegado 2014/65.