

ATTENTIE:

na het instellen eindtemperatuur d.m.v. naar rechts verdraaien witte knop, altijd de knop (start) indrukken. Deze start knop moet elke maal bij aanvang van een nw. stook worden ingedrukt, aangezien deze bij bereikte temperatuur uitschakelt, en de oven uitgezonderd de klok stroomloos maakt.

Nu enige ervaring met de oven is opgedaan, wordt voor een nauwkeurige afstelling Uw medewerking gevraagd. Hier zijn twee mogelijkheden voor n.l.:

A. de meest eenvoudige is d.m.v. een pyrometer (temp. aanwijsinstr.), na het ophangen van de meter wordt het thermo-element in het daarvoor bestemde gat (invoer) circa 3 cm. tot in de nuttige inhoud gestoken. Na het aflezen van de gewenste temperatuur de witte knop van de temperatuur begrenzer, welke voor deze afstelling geheel naar rechts is gedraaid (stuit) zoveel naar links terug draaien tot de oven uitschakelt. Let op de controle lamp. Geef nu d.m.v. een viltstift of kraspen op het indicatie plaatje een merkteken. Deze stand kan nu worden aangehouden.

B. Afstellen d.m.v. een segerkegel is niet zo eenvoudig, echter wanneer U onderstaande handelingen nauwgezet opvolgt is een goed eindresultaat voor ieder mogelijk.

Een segerkegel is pyramide vormig en voorzien van een nummer, welke de temperatuur aangeeft. Voor biscuit is dit nummer 010 - 900 °C. en glazuur 05 - 1000 °C. De kegels worden op hun staanvlak iets naar links of rechts overhellend neergezet, met als steun er omheen een ringetje van klei. Voor de juiste plaats in de oven n.l. voor het kijkgat is een of stage bouw met Ve-Ka (cylinders of ovenplaat) noodzakelijk. Kegel en klei moeten alvorens in de oven geplaatst, goed droog zijn. Afstand tussen kegel en ovenwand bedraagt ten minste 3 à 5 cm. Begint de kegel aan de bovenzijde om te krullen, dan heeft men de juiste temperatuur bereikt. Zie afbeelding.

Men handelen nu opnieuw als reeds eerder omschreven; de naar rechts (stuit) gedraaide witte knop zoveel als nodig (uitschakelen) terug plaatsen, en een merkteken aanbrengen. De juiste afstelling voor biscuit en glazuur behoeft maar eenmalig te worden uitgetoet. Een kleine correctie blijft altijd mogelijk door de witte knop een weinig naar links (lager) of naar rechts (hoger) te verplaatsen.

Afb. Segerkegel

Bereikte temp.

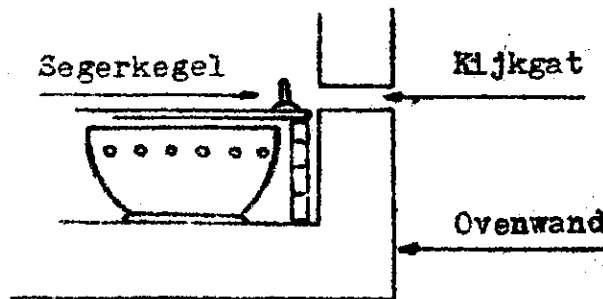
Ringetje klei



Segerkegel

Kijkgat

Ovenwand



C. Een derde mogelijkheid welke vrijwel een ieder in de praktijk toepast, is als volgt; enige malen gelijktijdig bij het biscuit stoken een klein geglazuurd voorwerp (glazuur proef) mede branden. Na afkoeling van de oven wordt deze proef op het smelten (uitvloeien) van de glazuur beoordeeld. Men kan nu de witte knop zodanig verdraaien (hoger of lager in temperatuur) tot een goed eindresultaat is bereikt.