

Nu u dit allemaal weet, kunt u de oven gaan droogstoken.

3e Het droogstoken van de oven.

- a. U plaatst temperatuurstafje nr. 16 (960°C.) of nr. 18 (980°C.) op het oplegplaatje met de voelerpen op het stafje.
- b. U zet de deksel op de dekselnok (bij de handgreep) zodat de deksel ca. 2 cm open staat.
- c. U steekt de steker in het stopkontakt en zet de simmerstat (energieregeelaar, zwarte knop links van de oven) op 40%. U hoort dan een duidelijke klik en de controlelamp gaat branden.
- d. U sluit na 4 uur branden de deksel en stelt de simmerstat op 100%. Na het bereiken van de 960°C. of 980°C. zal de oven dan automatisch afslaan.
- e. Na afkoeling is de oven gebruiksklaar.

Het is zeer belangrijk de ovenmaterialen, zoals ovenplaten en steunen (ook wel proppen genaamd) mee droog te stoken.

Het droogstoken van uw oven en ovenmaterialen is van zeer groot belang voor de levensduur van uw oven.

4e Wat is nu precies de werking en het nut van de simmerstat?

De simmerstat is een energieregelaar waardoor u zelf uw stookcurve kunt bepalen.

Op de simmerstat is een schaalverdeling van 0 t/m 100% aangebracht. Tevens is er een absolute nulstand als u de pijl op "Arret" plaatst. De oven zal op deze stand niet branden. Hierdoor kunt u de oven om wat voor reden dan ook tussentijds uitschakelen. Zet u de pijl op 50% dan zal van 1 uur de oven een  $\frac{1}{2}$  uur branden. U zult dan zien en horen dat de oven zeer regelmatig aan en uit slaat (let op de controlelamp).

Het doel hiervan is als volgt:

Klei heeft in gedroogde toestand nog steeds vocht bij zich en zal pas bij + 800°C. volledig vochtvrij zijn (op + 800°C. wordt klei steen). Als u nu de simmerstat meteen op 100% gaat zetten, dan zal de temperatuur zo snel oplopen, dat het vocht niet snel genoeg weg kan en gas wordt. Tevens komt op eventueel ingesloten luchtbelletjes een te grote spanning en kan de inwendige en uitwendige krimp van de klei dusdanig verschillen, dat het werkstuk kapot springt, hetgeen niet bevordelijk voor de elementen en stenen is. Denkt u erom, als het eens gebeurt, dat u de oven zorgvuldig moet schoonzuigen. Wordt dit niet gedaan, dan zal b.v. door het vuil tussen de elementen een grotere stroomweerstand komen, waardoor deze vroegtijdig vervangen moet worden.

Wij adviseren u voor normale, dus droge en niet te dikke werkstukken de volgende stookcurve in acht te nemen:

deksel op  
uitsnok -

1e uur 30%  
2e uur 60%  
3e uur 80%

→ 4e uur 100% - 3 à 4 uur.

*huur afkoelen!*

Bij dikke of vochtige werkstukken, moet de opwarmtijd vergroot worden. Bij het gladbranden (biscuit die geglazuurd is en gebakken moet worden) kunt u de simmerstat bij gering vochtgehalte het 1e uur op 50% en dan op 100%