

REGELING TEMPERATUUR OPLOOP:

om een zo gunstig mogelijk resultaat te verkrijgen, hiebij denkende aan het langzaam droogstoken van biscuit (ongebakken klei voorwerpen), en het risico van breuk door een te snelle oploop zo klein mogelijk te houden, is het nodig de temperatuur oploop d.m.v. de regelaar op de juiste wijze te gebruiken.

Naarmate men de knop meer naar rechts draait (van 0 naar VOL) zullen de verwarmings elementen met een steeds kleinere onderbreking in bedrijf zijn. M.a.w. in de lagere standen (IN op groen gedeelte indicatie plaatje) loopt de oven temperatuur dus langzamer op, als in de hogere standen (IN voorbij groen gedeelte indicatie plaatje). Uitgezonderd bij stand VOL dan blijft de oven constant in bedrijf.

Ter controle van het in en uit schakelen regelaar is het lampje.

Met de regelaar is ook het handhaven van een bepaalde temperatuur mogelijk. B.v. voor glasbranden, of indien gewenst bij het zeer langzaam droogstoken van een geboetseerd voorwerp zoals een massief beeld of kop. Een pyrometer is dan echter wel noodzakelijk.

Voorbeeld:

een handhaving van circa 200 °C. Temperatuur begrenzer op stuit plaatsen. Bij het bereiken van 200 °C. de knop van de regelaar zoveel terug draaien (links) dat de tijdsduur van opwarmen en afkoelen aan elkaar gelijk zijn. Algemeen in de praktijk is de stand tussen 3 en 2 voor het droogstoken van de oven en voorwerpen. Een nog lagere instelling is zelden nodig.

IN GEBRUIK NEMEN VAN DE OVEN:

het verdiend aanbeveling de oven eenmalig ledig droog te stoken. Verwonderd U zich niet wanneer tijdens dit droogstoken vrij veel vocht vrij gaat komen. Het is n.l. zo, de oven is op de fabriek wel gecontroleerd op functioneren, echter niet op temperatuur gebracht. Men handelen als volgt:

contactstop in randgeaarde wandcontactdoos plaatsen. Deur/deksel sluiten. Wasem klepje bovenzijde deksel of oven openen. Tijdschakelklok op sluitend contact instellen, event. ter zekerheid met een uitschakel begrenzer van circa 8 uur. Temperatuur begrenzer op stand droogstoken, denk om het indrukken start knop. Temperatuur oploop regelaar tussen stand 2 en 3. Laat de oven gedurende circa 4 uur op deze wijze instaan. Hierna voert men het tempo (oploop) langzaam op door de regelaar, enige malen een weinig naar rechts te verdraaien, het geheel verdeeld over een tijdsduur van circa 8 uur. Wanneer eenmaal een weinig gloed in de oven en er geen vocht meer vrij komt, is de oven droog en na afkoelen voor de eerste stook (biscuit) gereed.

BISCUIT STOKEN:

men handelen overeenkomstig als boven omschreven, echter nu moet het tempo van de temperatuur oploop naar eigen inzichten aan de werkstukken worden aangepast. Goede eindtemperatuur circa 900 °C. Wanneer er geen vocht meer uit de oven komt, kan het wasem klepje worden gesloten, en de regelaar op stand VOL worden gezet. Denk om de afstelling van de klok en temperatuur begrenzer.

GLAZUUR STOKEN:

nu mag de oploop veel sneller gebeuren, en wel direkt op stand VOL. Denk om de afstelling klok en temperatuur begrenzer, voorkom een te hoge eindtemperatuur, aangezien dan Uw voorwerpen verbranden (smelten) hetgeen grote financ. kosten gaat geven.