

GEBRUIKSAANWIJZING

voor de Vingerling deuroven 'Automatic' type V 230

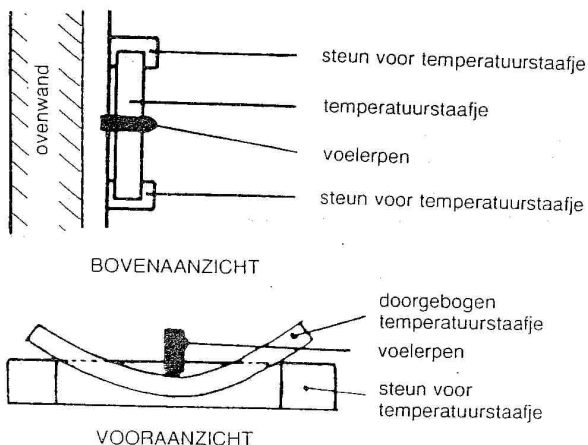
Bij de fabricage van de door u ontvangen oven is de grootste zorg besteed aan kwaliteit en afwerking, zodat u een lang en prettig gebruik van deze oven zult kunnen maken, mits u de aanwijzingen voor gebruik en onderhoud stipt opvolgt.

1. Het plaatsen, aansluiten en in bedrijf stellen van de oven

Bij het plaatsen van de oven moet u erop letten dat deze aan alle zijden vrij staat. Licht ontvlambare voorwerpen mogen niet in de nabijheid van de oven staan. Hoewel de oven zeer goed geïsoleerd is, zal hij aan de buitenzijde warm worden. De aansluitwaarde van deze oven is 220 volt. Het vermogen is 3200 Watt. U moet dan ook een 16 ampère zekering gebruiken. De wandcontactdoos moet van randaarde voorzien zijn en het is zeer belangrijk de oven zo dicht mogelijk bij de meterkast te plaatsen om spanningsverlies tegen te gaan. Voordat u de oven gaat stoken, moet deze eerst zorgvuldig uitgezogen worden. Dit schoonzuigen moet u bij intensief gebruik regelmatig herhalen.

2. De werking van het uitschakelmechanisme

Het principe berust op het doorbuigen van een temperatuurstaafje. Deze staafjes zijn bij uw wederverkoper verkrijgbaar in verschillende temperaturen. Wilt u b.v. op 1045 °C bakken, dan neemt u staafje V 226. Zodra de oven 1045 °C warm is, buigt dit staafje door en de voelerpen (zie tekening) die hier bovenop rust, zakt ook mee. Het contact, verbonden met deze pen, wordt verbroken en de oven slaat af. Bij het plaatsen van het staafje op de steunen van het oplegplaatje moet dit rondom vrij liggen om ongehinderd te kunnen buigen.



Op deze wijze hebt u bij gebruik van het gewenste temperatuurstaafje altijd de juiste baktemperatuur. Nu u dit allemaal weet, kunt u de oven gaan droogstoken.

3. Het droogstoken van de oven

a. U plaatst temperatuurstaafje V 221 (950 °C) of V 223 (985 °C) op het oplegplaatje met de voelerpen op het staafje.

- b. U zet de deur op een kier met de deursluiting tegen de sluitlip als aanslag.
- c. U steekt de contactstop in de wandcontactdoos en zet de energie-regelaar, zwarte knop rechts van de oven, op 40%. U hoort dan een duidelijke klik en de controlelamp gaat branden.
- d. U sluit na 4 uur branden de deur en stelt de energie-regelaar op 100%. Na het bereiken van de 950 °C of 985 °C zal de oven dan automatisch afslaan.
- e. Na koeling 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.

4. Wat is nu precies de werking van de energie-regelaar?

De energie-regelaar regelt de stroomtoevoer, zodat u zelf de stookcurve kunt bepalen. Op de energie-regelaar is een schaalverdeling van 0 t/m 100% aangebracht. Tevens is er een absolute nulstand als u de pijl op 'Off' 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 energie-regelaar op 100%, dan wordt in 1 uur 100% stroom toegevoerd. Zet u de energie-regelaar op 50%, dan zal van 1 uur stoken de oven een half uur branden. U zult dan zien en horen, dat de oven regelmatig aan en uitsluit (let op de controlelamp).

Het doel hiervan is:

Klei heeft in gedroogde toestand nog steeds vocht bij zich en zal pas op ca 800 °C vochtvrij zijn. Als u de energie-regelaar direct op 100% zet, 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 bevorderlijk is voor het enthousiasme van de pottenbakker, de elementen en de stenen.

Denkt u erom als het eens gebeurt, dat u de oven zorgvuldig moet schoonzuigen, wordt dit niet gedaan dan zal door achtergebleven materiaal van het werkstuk, tussen de elementen plaatselijke oververhitting kunnen ontstaan, 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:

1 ^e uur	30%
2 ^e uur	60%
3 ^e uur	80%
4 ^e uur	100%

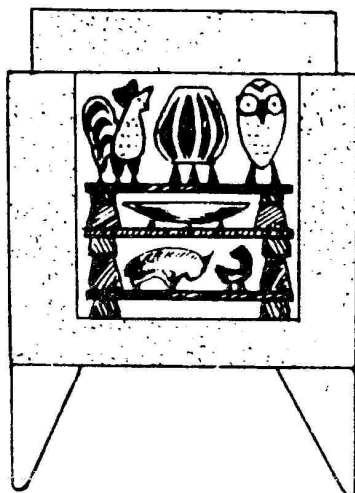
Bij dikke of vochtige werkstukken, moet de opwarmtijd vergroot worden.

Bij het gladbranden (biscuit die geglaazuurd is en gebakken moet worden) kunt u de energie-regelaar bij gericht vochtgehalte het 1^e uur op 50% zetten en dan op 100%. Hebt u het geglaazuurde werkstuk reeds laten drogen, dan kan de energie-regelaar meteen op 100% gezet worden.

5. Het bakken in de oven

Alvorens de werkstukken in de oven te plaatsen moet u ter bescherming van het bodemelement op de bodem 3 ovensteunen plaatsen van ca 2 à 3 cm hoogte. Op deze steunen komt dan de ovenplaat 270 x 270 x 8 mm (type V 205). Het is belangrijk de ovenplaat op steunen te zetten om een goede warmtecirculatie te krijgen.

Nu gaat u de te bakken werkstukken in de oven stapelen. De werkstukken kunnen in en op elkaar gezet worden, (niet tegen de elementen, temperatuurstaafje of voelerpen aan).



Het stapelen van de oven als u de geglazuurde werkstukken gaat bakken.

U plaatst een temperatuurstaafje van de door u gewenste temperatuur op het oplegplaatje.

Zet de deksel ca 1½ uur op de dekselnok en zet de energie-regelaar het

1^e uur op 30%,

2^e uur op 60%,

3^e uur op 80% en het

4^e uur op 100%.

Na het afslaan van de oven moet u deze zeker 6 uur gesloten houden, zodat de inhoud weer kan afkoelen. Daarna zet u de deksel weer op de nok om de afkoeling te bespoedigen. Forceer het afkoelen niet, want door de koude luchtstroom kunnen uw werkstukken kapot springen. Bij het gladbranden van geglazuurde werkstukken zet u de energie-regelaar óf 1 uur op 50% en dan op 100%, of meteen bij de aanvang al op 100% (zie voor de werking van de energie-regelaar punt 4).

Tijdens het stoken moet u altijd het kijkgat aan de voorzijde van de oven open laten. U moet namelijk oxiderend stoken. Sluit u het kijkgat af, dan stook u reducerend d.w.z. de zuurstof in de oven verbrandt, maar er zijn geen toevoerwegen voor de nieuwe zuurstof. Bij reducerend branden wordt dan ook de zuurstof aan de elementen onttrokken waardoor de levensduur van de elementen korter wordt. Tevens bakt de klei zeer donker uit en vaak krijgt de glazuur een andere kleur.

Bij het gladbranden van geglazuurde werkstukken moet u de werkstukken afzonderlijk en vrij van elkaar gaan stapelen, daar ze anders aan elkaar vast bakken. U moet de werkstukken ook altijd op drieangels zetten (type V 208, V 209 en V 210).

Om etages te maken heeft u ook stapelplaten (type V 205) en ovensteunen (type V 206 of V 207) nodig. Om het wankelen van een stelling tegen te gaan moet u niet 4 maar 3 steunen plaatsen.

6. Het vervangen van de elementen

De elementen in deze oven zijn gemaakt van kanthaldraad. Een jarenlange praktijk heeft bewezen, dat de elementen door de solide uitvoering en hoogwaardige kwaliteit een lange levensduur hebben.

Mocht echter door 'een ongelukje' in uw oven een element kapot zijn gegaan, dan kunt u dit zeer eenvoudig zelf vervangen. U trekt de contactstop uit de wandcontactdoos, opent de beschermkap aan de achterzijde van de oven en draait de betreffende aansluitklemmen los, waarna u het element eruit kunt nemen en een nieuw element kunt aanbrengen. De aansluitklemmen moeten dan weer stevig worden aangedraaid.

Wij wijzen u erop, dat het aanbevelenswaardig is na 4 à 5 keer gestookt te hebben de aansluitklemmen te controleren door het gekartelde gedeelte met een tang vast te houden en de andere zijde met een schroevendraaier vast te draaien. Dit hoeft slechts eenmaal te gebeuren. Dit moet dus ook gebeuren als u een element vervangt.

7. Bij het bestellen van ovenonderdelen als ovenelementen, stenen etc. raadpleegt u het bij de oven meegeleverde principeschema van de V 230.

V 221	950 °C
V 223	985 °C
V 224	1005 °C
V 225	1025 °C
V 226	1045 °C
V 227	1070 °C
V 228	1090 °C
229	1110 °C

Technische gegevens:

Inwendige afmetingen:	breed	30 cm
	diep	34 cm
	hoog	30 cm
Uitwendige afmetingen:	breed	55 cm
	diep	67,5 cm
	hoog	72 cm
Inhoud:	30 liter	
Verwarmingselementen:	kanthaldraad	
Werken max.temperatuur:	1150 °C en 1200 °C	
Vermogen:	3200 watt	
Voeding:	220 volt, 1 fase, 0 + aarde 16 amp.	
Gewicht:	100 kg	