

# RAYBURN

GOED ETEN • WARM WATER • EEN BEHAAGLIJK HUIS

VASTE BRANDSTOFFEN EN HOUT



**RAYBURN**

from **AGA**



# Het leven smaakt goed

Rayburn staat al meer dan zestig jaar voor een gezonde levensstijl in uw keuken. Het is onze passie om natuurlijke hulpbronnen op verantwoorde wijze te gebruiken. Dankzij de binding die we van oudsher hebben met het platteland zijn we ook altijd overtuigd geweest van de voordelen van het koken met verse lokale producten. Onze geschiedenis begon met de Classic, het originele Rayburn-voor vaste brandstoffen. De Classic is in die tijd wel aangepast, maar het basisontwerp blijft onbetwist het zuinigste, best regelbare gietijzeren fornuis op de markt met de mogelijkheid hier ook de centrale verwarming en/of de warmwatervoorziening op aan te sluiten. Een Rayburn kan in bijna alle situaties zonder problemen worden geplaatst, of u nu in een huis op het platteland woont, in een groot herenhuis of in een flat in de stad. Het fornuis is dus op zijn plaats in elke woning waar onafhankelijkheid, minimale belasting van het milieu, praktisch modern comfort en goed, gezond eten hoog op de agenda staan. Hierbij komt nog dat we gerecycled ijzer gebruiken voor de productie en dat 70% van de Rayburn zelf weer gerecycled kan worden. Het fornuis wordt geproduceerd in één van de 'groenste' fabrieken van Groot-Brittannië – een Rayburn is goed voor iedereen.



# Meer eetgenot omdat...

De onderste oven is een warmhoudoven die 30% kleiner is dan de hoofdoven. Deze is ideaal voor het opwarmen van borden, het warmhouden van gerechten en het drogen van schuimgebak. Omdat de ovens een afvoer hebben naar het rookkanaal, worden de geuren van de gerechten apart gehouden en ruikt u in de keuken niets.

De kookplaat is uitgevoerd in massief gietijzer. De warmte verschildt over de lengte en u kunt dus eenvoudig pannen heen en weer schuiven om gerechten van sudderen weer aan de kook te brengen, of op elke temperatuur daartussen te bereiden.

Bovenin de hoofdoven kunt u grillen. Zelfs vetspatten worden gecarboniseerd, waardoor u minder hoeft schoon te maken.

De grote gietijzeren oven kan eenvoudig worden geregeld voor bakken en braden. Er zijn diverse warmtezones zodat u op verschillende temperaturen kunt bakken. Bij de oven worden een vleesschaal, een grillrek, ovenrekken en een vlakke plaat meegeleverd.



# Koken met Rayburn

In tegenstelling tot conventionele fornuizen waarin gerechten vaak uitdrogen, houdt een Rayburn juist alle sappigheid en smaak vast. We noemen dit voedselvriendelijk koken. Generaties van enthousiaste thuis-koks zijn het bewijs van het verschil dat een Rayburn in uw keuken maakt.



Bakken in de oven

Net als een traditionele bakstenen bakkersoven straalt de Rayburn een 'voedselvriendelijke', gelijkmatige warmte uit. Hierdoor is de Rayburn ideaal voor het bakken van lichte gebakjes, heerlijk vochtige taarten en broden met een authentieke ovensmaak.



Langzaam koken

Met de hoofdoven van de Rayburn op de laagste stand kunt u heerlijke stoofpotten, kerrieschotels en soepen maken. Dankzij de gelijkmatige, zachte warmte zonder vervelende hete plekken hoeft u niet eens regelmatig te roeren. U kunt uw gerechten gerust urenlang in de Rayburn laten garen – zelfs de hele nacht.



Braden in de oven

Een Rayburn kan dit uitstekend. U kunt in de hoofdoven perfect braden. De stralingswarmte kookt het eten gelijkmatig gaar zonder dat het al te veel slinkt. U kunt uw gerechten ook langzaam laten sudderen zodat ze heerlijk zacht worden.



Grill

Heerlijk smakende gegrilde gerechten: bacon, vis, tomaatjes of een echt Engels ontbijt. U kunt alles bovenin de hoofdoven grillen. U kunt vlees perfect grillen op de kookplaat in een gietijzeren grillpan.



Koken

De warmte verschildt over de lengte van de kookplaat. Zo kunt u rijst of aardappelen snel aan de kook brengen en deze dan naar de andere kant schuiven om de pan minder te verwarmen en het gerecht langzaam verder te laten garen. U hoeft niet constant aan knoppen te draaien om de warmte aan te passen.



Roosteren

In tegenstelling tot de meeste keukenfornuizen kunt u ook direct koken op de kookplaat van de Rayburn. Perfect voor een smakelijke tosti bij de lunch of pannenkoeken.



# Zelfvoorziening thuis – koken en verwarmen

De Rayburn Classic-serie op hout en op meerdere brandstoffen bestaat uit vijf verschillende modellen die alle gebruiksbehoeften dekken, startend met de 200SFW waar u alleen op kunt koken tot combinaties van koken, warm water en verwarming.

Elk model kan worden gestookt op natuurlijk, CO<sub>2</sub>-neutraal hout: de goedkoopste brandstof voor koken, warm water en centrale verwarming.

Modern en schoon – de temperatuur van de oven en de kookplaat kan op elke Rayburn simpel worden geregeld met een draaiknop en een schoorsteenregelklep. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht veroorzaakt het fornuis weinig rommel en afvalas omdat hout zeer efficiënt verbrandt en daarbij de verbranding in de Rayburn bijzonder volledig is. Er is een zeefmechanisme voor vaste brandstoffen, maar dat is voor hout nauwelijks noodzakelijk.

Het is net zo simpel om warm water en de verwarming te regelen. De modellen met een groot vermogen, de 345W en de 355SFW, hebben een prioriteitsregelhendel waarmee u de warmte naar de boiler en het fornuis kunt sturen. Zo maakt u optimaal gebruik van de brandstof. De temperatuur van de radiatoren kan precies worden ingesteld met een simpele thermostaatregelaar.

Tijdens warmer weer kunt u de 216SFW, de 345W en de 355SFW instellen om minder warm water te leveren. Zo bespaart u hout zonder dat dit ten koste gaat van de prestaties van het fornuis. U kunt nog meer besparen door de verbranding 's nachts optimaal te regelen. Zo kunt u uw fornuis, de warmwatervoorziening en de verwarming precies aan uw behoeftes aanpassen.



Gerecycled ijzer



HETAS-gecertificeerd

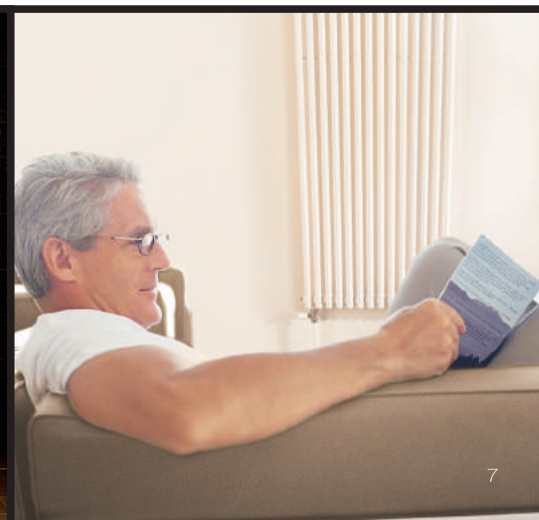


Kooldioxideneutraal

Goed eten

Warm water

Een behaaglijk huis



# Hout is goed



## Kooldioxideneutraal

De verbranding van hout is CO<sub>2</sub>-neutraal, aangezien de hoeveelheid kooldioxide die aan de atmosfeer wordt afgegeven dezelfde is die ook zou zijn vrijgekomen als het stuk hout in het bos op de grond was weggerot. Als u haardhout gebruik bent u zeker dat u het milieu niet belast.

## Milieuvriendelijk

Hout is een her-geïntroduceerde energiebron en daarmee de meest duurzame basisbrandstof die beschikbaar is.

“Een houtvuur geeft een tevreden gevoel en wat is er nu natuurlijker dan het gebruik van houtblokken – schoon, efficiënt, voordelig en daarbij is de heerlijke houtgeur een bonus.”

## Een Rayburn speciaal voor hout

Als u al weet dat u uitsluitend hout wilt gaan stoken, is het model 345W voor u de ideale keuze. Dit fornuis heeft de meeste kenmerken van de krachtigere 355SFW, maar is voorzien van een speciaal ontworpen rooster met diverse roosterplaten om de verbranding van hout te optimaliseren.

Als u de flexibiliteit wenst van het gebruik van meerdere soorten vaste brandstoffen, zoals geproduceerde rookloze brandstoffen, geperste warmteblokken of turfbriketten naast hout, selecteert u een model met de specificatie SFW (Solid Fuel & Wood) waarin vaste brandstoffen en hout kunnen worden gebruikt (200SFW, 212SFW, 216SFW en 355SFW).



# Duurzaam Vernieuwend Regelbaar

Een houtgestookte Rayburn zorgt voor een schone verbranding door het gebruik van indirecte warmtetechnologie om een stabiele en regelbare warmtebron te creëren. De warmte wordt door straling van het vuur overgebracht naar de zware gietijzeren onderdelen die de warmte vasthouden. De bovenzijde van de oven wordt verwarmd door de rookgassen die hier overheen worden geleid. Een speciale driehoekige kast onder de oven reflecteert warmte omhoog om de warmte te verdelen over de bodem van de oven. In de oven zorgt een speciale convectiegeleiding ervoor dat de warmte evenredig wordt verspreid.

Een Rayburn heeft geen ovenrookkanalen die kunnen verstoppert. De wekelijks schoonmaakbeurten die nodig zijn bij sommige andere houtfornuizen kunnen dus achterwege blijven. Er blijven maar weinig roetdeeltjes of stof over; de schone verbrandingsgassen worden optimaal gebruikt voordat ze via de schoorsteen verdwijnen.

Aan de bovenzijde van de Rayburn is een grote gietijzeren kookplaat gemonteerd. Aan de onderzijde ervan bevinden zich diepe ribben die in een hoek direct boven het vuur zijn gemonteerd om de warmte te verzamelen en te concentreren. De hitte wordt van links naar rechts over de kookplaat verdeeld. De linkerzijde is zeer heet en ideaal voor roerbakken en snel aan de kook brengen – schuif de pannen naar rechts om de gerechten onder een matige hitte te laten garen. En zoals veel Rayburn-gebruikers enthousiast zullen bevestigen, is de ingebouwde bakplaat perfect voor geroosterd brood, het bakken van tosti's en pannenkoeken.

## Het geheim van een goede verbranding van hout

Gebruik goed gedroogd hout om de beste resultaten te bereiken met uw Rayburn. Droog hout geeft de meeste warmte en de minste rook. Zo is de verbranding schoon en efficiënt en wordt roetaanslag in de schoorsteen voorkomen.

Na het zagen van de houtblokken voor de grote vuurkast van de Rayburn, moeten de blokken worden gekloofd zodat het binnenoppervlak kan uitwasemen en drogen.

Stapel het hout en laat het een half jaar tot een jaar drogen, bij voorkeur afgedekt tegen de regen. Zo bereikt het hout een ideale vochtigheidsgraad van 20% of minder. 'Hak het hout in de herfst om het de volgende herfst te gebruiken.' Houtblokken of turfbriketten kunnen ook worden verbrand.



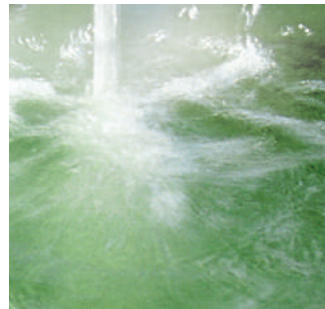
Vuurkast

Gebruik voor de beste resultaten een combinatie van zachte en harde houtsoorten. Droog zacht hout zorgt voor een snel, heet vuur om uw fornuis snel op temperatuur te brengen nadat dit uit is geweest. Gebruik hard hout voor een langere brandduur nadat de gewenste temperatuur is bereikt of gedurende de nacht.



Draaiknop

Hiermee regelt u de luchttoevoer naar het vuur. Hoe verder deze is opengedraaid, hoe feller het vuur brandt. Stel deze af op een stabiele verbranding. Als u het fornuis 's nachts laag wilt laten branden, draait u de luchttoevoer bijna dicht zodat het vuur laag en langzaam brandt.



Warm water

De vier Rayburn-modellen die ook voor warm water zorgen, doen dit automatisch 24 uur per dag zonder dat u erop hoeft te letten. Bepaalde modellen kunnen op het seizoen worden afgesteld om het vermogen naar wens te reduceren en zo brandstof te besparen.



Thermostaat

Deze eenvoudige regelaar is op de 345W en de 355SFW gemonteerd om de temperatuur van het water dat door de radiatoren stroomt te regelen. Zo wordt automatisch de luchttoevoer naar het vuur aangepast en wordt, samen met de thermostaten op de centrale verwarming, een constante temperatuur bereikt.

Er is meer te ontdekken. Regelaars waarmee u uw Rayburn precies kunt afstellen – de schoorsteenregelklep, de rookgasverdunningsknop, de secundaire luchttoevoerschuijver en de prioriteitsregelhendel. Al deze afstel mogelijkheden zorgen voor flexibiliteit en laag verbruik bij optimale prestaties. Het leren werken met de regelaars is een ontdekkingstocht op zich om nóg meer van uw Rayburn te kunnen genieten.

# Een keuze uit zeven prachtige Rayburn-kleuren



Crème



British Racing Green



Bordeauxrood



Donkerblauw



Zwart



Tin



Aqua

## Prestaties/ energie-efficiëntie

Alle producten van Rayburn zijn gecertificeerd door onafhankelijke organisaties ten aanzien van de prestaties en de veiligheid van het fornuis. Onze Classic-serie op vaste brandstoffen en hout (SFW) is getoetst volgens de norm BS-EN-12815 en ook HETAS-gecertificeerd. Bij Rayburn zetten we ons in om overheidsmaatregelen ten aanzien van energie-efficiëntie te ondersteunen en onze producten zijn daarom ook ontworpen om te voldoen aan de eisen van de nieuwste bouwverordeningen.

## Installatie

We raden u aan een inspectie ter plaatse te laten uitvoeren door een professionele en vakkundige installateur om te verzekeren dat u de Rayburn kiest die aan uw behoeften voldoet.

Net als alle verwarmingsinstallaties moet ook een Rayburn altijd worden geïnstalleerd, opgestart en onderhouden door een vakkundige verwarmingsinstallateur. De installatie dient te voldoen aan alle nationale en plaatselijke wet- en regelgeving. De Rayburn dient op een stevige en vlakke vloer te worden geïnstalleerd op een basis van niet-brandbaar materiaal die in staat is het totaalgewicht te dragen.

Voordat een Rayburn wordt aangesloten op een rookkanaal, of voordat een voering in een bestaand rookkanaal wordt aangebracht, dient het rookkanaal grondig te worden geveegd en van roet en andere losse deeltjes te worden ontdaan.

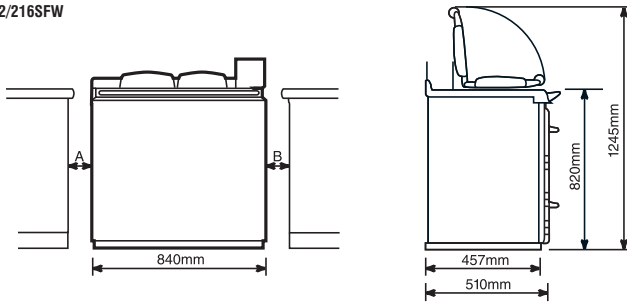
## Onderhoud

Laat onderhoud altijd uitvoeren door een vakkundige monteur. Reserveonderdelen kunt u verkrijgen via uw plaatselijke Rayburn-specialist. Uw verwarmingsinstallateur dient uitsluitend originele Rayburn-onderdelen te gebruiken. De schoorstenen van Rayburns op vaste brandstoffen en hout dienen regelmatig te worden geveegd. Daarnaast dienen de rookkanalen van het toestel regelmatig te worden gereinigd. Dit kan door de gebruiker zelf worden gedaan volgens de voorschriften van de fabrikant.

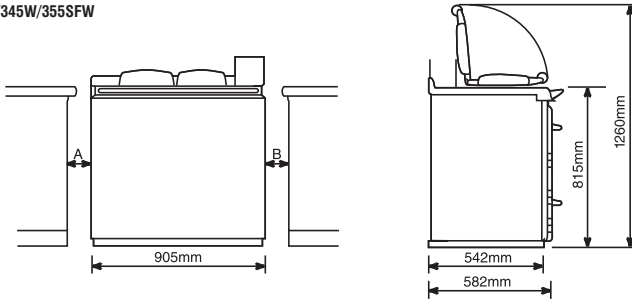
Rayburn behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen in het ontwerp, de materialen of de constructie van het toestel. Deze brochure is als aankoopgids samengesteld en is niet bedoeld als vervanging van de Installatie- of Gebruikshandleiding.

# Technische specificaties van Rayburn

200/212/216SFW



300W/345W/355SFW



Afmetingen van kookplaat en oven			
Modelserie	Hoogte	Breedte	Diepte
<b>Serie 200</b>			
Kookplaat	-	543 mm	197 mm
Hoofdoven	305 mm	356 mm	403 mm
Onderoven	203 mm	356 mm	403 mm
<b>Serie 300</b>			
Kookplaat	-	543 mm	273 mm
Hoofdoven	305 mm	356 mm	403 mm
Onderoven	203 mm	356 mm	403 mm

De afstanden A en B ten opzichte van enig brandbaar materiaal dienen minimaal 150 mm te bedragen.

	Modellen					
	200SFW	212SFW	216SFW	300W	345W	355SFW
<b>Kenmerken</b>						
Koken op een massieve kookplaat	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warmwatervoorziening voor huishoudelijk gebruik		✓	✓		✓	✓
Centrale verwarming			✓		✓	✓
<b>Ovens</b>						
Gietijzeren hoofdoven	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Warmhoudoven onder	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Bediening</b>						
Handmatig	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thermostatisch					✓	✓
<b>Brandstof</b>						
Geproduceerde rookloze brandstof, hout en turf	✓	✓	✓			✓
Uitsluitend hout				✓	✓	
<b>Rookkanaalsysteem</b>						
Conventioneel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Centrale verwarming en warmwatersysteem</b>						
Zwaartekracht warmwatervoorzieningen open geventileerde verwarmingssystemen met pomp			✓		✓	
Zwaartekracht warmwatervoorziening		✓				
<b>Opslag warm water</b>						
190 Liter			✓		✓	✓
140 Liter		✓				
<b>Totaal vermogen</b>						
behalve 345 W (gebaseerd op houtverbranding)	-	6,1 kW	9 kW	-	10,5 kW	16,0 kW
<b>Gemiddeld aantal radiatoren</b>	NVT	NVT	2-3	NVT	8	10
<b>Gewicht</b>	319 kg	319 kg	305 kg	370 kg	380 kg	380 kg



HETAS is de officiële door de Britse overheid erkende organisatie die huishoudelijke verwarmingstoestellen op vaste brandstoffen, brandstoffen en dienstverlening certificeert.



Part of the  
**AGA RANGEmaster**  
Group

AGA is een handelsnaam van AGA Rangemaster Limited.  
Onderneming ingeschreven in Engeland & Wales onder nummer 3872754.  
Statutaire vestiging - Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire CV31 3RG Engeland.

[www.rayburnfornuizen.nl](http://www.rayburnfornuizen.nl)

11/2010

