

Tips til brug

Generelt

Efter at Quooker hanen er installeret og vandet er varmet op første gang, skal alt det kogende vand tømmes ud én gang. Quooker giver kogende vand (100°C) med et enkelt tryk-drej på grebet ved Nordic haner, og dobbelt tryk-drej på Fusion of Flex haner. Brugeren skal altid tage hensyn til det kogende vand.

I særdeleshed skal man være opmærksom på skoldning og ikke udsætte ikke-varmebestandige genstande for kogende vand fra Quookeren. Bruges hele indholdet af det kogende vand på én gang tager det ca. 10 - 20 minutter – afhængig af beholdertype – indtil vandet igen er kogende.

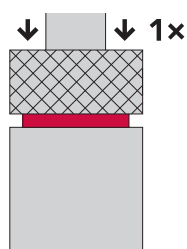


fig. 1a

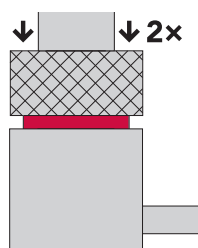


fig. 1b

Hanesikring (fig. 1a og 1b)

Quooker hanen er sikret mod uønsket brug med et tryk-dreje-greb. På Nordic hanen trykkes én gang før grebet drejes (fig. 1a). På Fusion og Flex haner trykkes to gange før grebet drejes (fig. 1b). Grebet er udstyret med en lampe, som lyser i forbindelse med det kogende vand tappes eller beholderen opvarmes.

Højde-indstilleligt haneudløb (fig. 2)

Hanens udløb kan drejes og højdejusteres (kun Nordic hanen). På denne måde kan hanen indstilles i den ønskede højde.

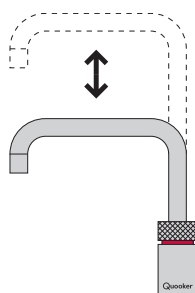


fig. 2

Afkalkning af perlator (hanefilter) (fig. 3)

Vi anbefaler – afhængig af vandets hårdhedsgrad – at afkalke perlator regelmæssigt ved at dreje den løs og lægge filtret i et afkalkningsmiddel. Dette forebygger, at hanen tilstoppes og sprøjter.

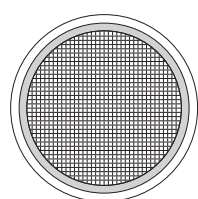


fig. 3

Rengøring af din Quooker

For at forlænge din Quookers levetid, anbefaler vi at du helt undgår brug af rengøringsmidler. Rengør din Quooker med en blød fugtig klud og tør efter med en ren tør klud.

Kontrollampe (fig. 4)

Der er anbragt en kontrollampe på hanen, som angiver at vandbeholderen varmer op. Når Quooker ikke bruges, tændes lampen i kort tid få gange i timen. Så snart det kogende vand bruges, tændes kontrollampen også. Hvis kontrollampen på hanen blinker, har Quookeren registreret en fejl. Du kan læse mere omkring dette på www.quooker.dk

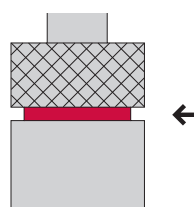


fig. 4

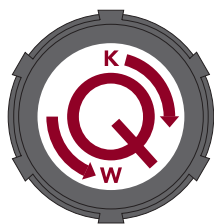


fig. 5

Indstilling af varmtvandstemperatur (kun COMBI vandbeholder) (fig. 5)

Temperaturen på det varme vand, som kommer ud af blandingsbatteriet, kan indstilles til mellem 50° og 60°C med den grå knap på COMBI-ventilen.

Tænd/sluk-knap (fig. 6)

Standby-forbruget på Quooker koster kun ca. 50 øre i døgnet. Alligevel anbefaler vi, at du slukker for vandbeholderen, hvis du er bortrejst flere dage. Dette gøres på tænd/sluk-knappen, som er Q-knappen på toppen af beholderen (fig. 6).

Når du kommer hjem igen, og beholderen har nået rette temperatur, vil Q'et skiftevis lyse og dæmpes langsomt. Vi anbefaler, at du tømmer hele indholdet af kogende vand ud efter, at du har været bortrejst.

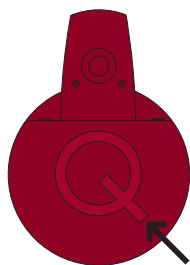


fig. 6

Brug (fig. 7+8)

Hvis man fylder en kop (fig. 7), en tepotte, en lille gryde (fig. 8) eller lignende med kogende vand, er det klogt at holde genstanden tæt på haneudløbet. Således undgår man evt. sprøjt på grund af dampudvikling. Derudover anbefaler vi, at man venter nogle sekunder inden teposen lægges i vandet, indtil vandboblerne har opløst sig. Sådan undgås dannelse af skum på overfladen af teen.

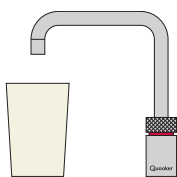


fig. 7

HiTAC® vandfilter

Det indbyggede HiTAC®-vandfilter forbedrer vandets smag og fjerner eventuel forurening. Da det aktive kulstof aktiveres ved en temperatur på mere end 100°C, forbliver filteret altid sterilt. Det anbefales, at filtret udskiftes hvert femte år. Læs mere omkring service og vedligeholdelse på www.quooker.dk

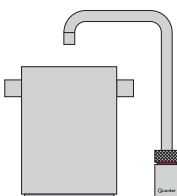


fig. 8

Garanti og service

Til private forbrugere ydes der to års garanti på Quooker hanen i henhold til betingelserne på garantibeviset. I tilfælde af problemer skal man kontakte Quooker service på www.quooker.dk

Kontroller evt. selv, at det ikke drejer sig om en sprunget sikring, manglende vandtryk eller at beholderens stik er faldet ud af stikkontakten.

Ansvar

Quooker-hanen til kogende vand er produceret under de højeste kvalitets- og udviklingsbetingelser. Producenten tager udover garantibestemmelserne intet ansvar for eventuelle negative følger ved brugen af Quooker.