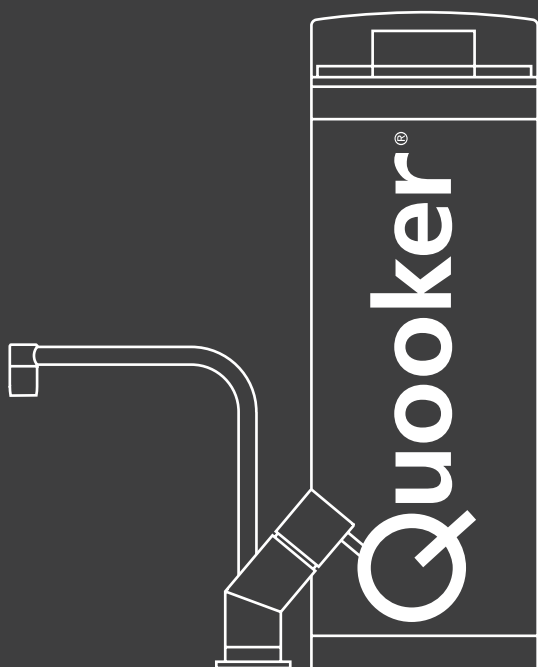


Teknologien bag Quooker



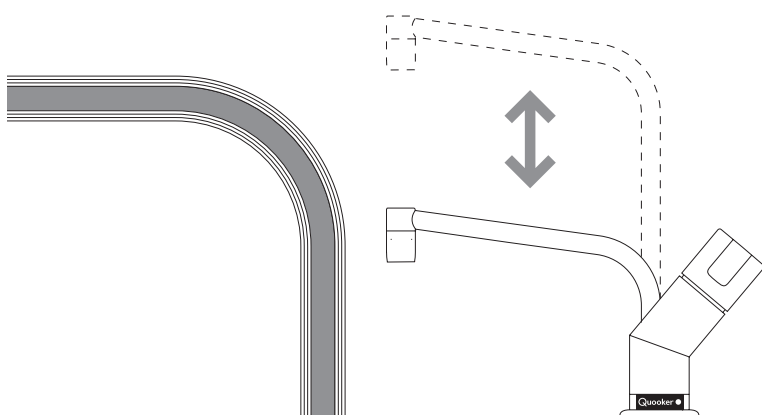
I denne folder

Finder du de tekniske specifikationer til Quooker samt beskrivelsen på hvordan en Quooker fungerer.

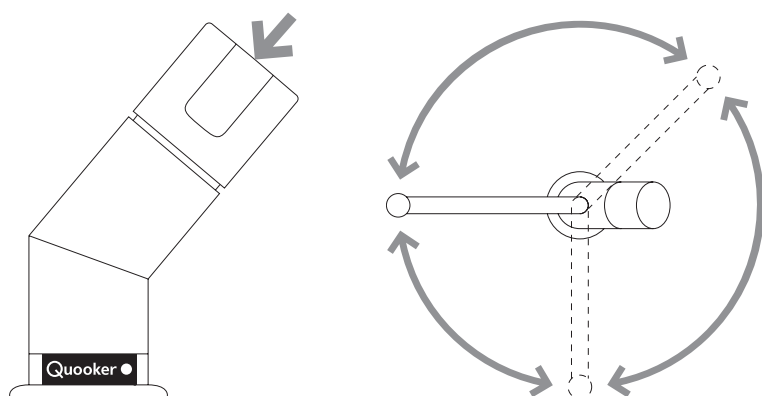
Haner

Der findes fire modeller i vores kollektion af haner. Basic, Classic, Design og Modern samt seks forskellige overflader: krom, mat krom, rustfrit stål-look, børstet krom, forgyldt og bronze. Dette udvalg gør det let at finde lige præcis den Quooker-hane, der passer til dit blandingsbatteri eller omvendt.

Alle Quooker-haner er børnesikret med en tryk og drej-mekanisme. De er også isoleret og kan justeres i højden samt drejes 360°. Den justerbare højde er praktisk, da du bruger din Quooker til mange forskellige formål. Har du brug for at fylde en stempelkande eller en høj gryde, indstiller du bare tuden på den højeste position. Den laveste position er derimod nyttig, hvis du f.eks. skal fylde vand i en enkelt kop eller ved rengøring af en pande, der står i vasken. Ved hjælp af den isolerede tud kan du hurtigt skifte mellem høj og lav position: Du fører bare tuden op og ned.



Quooker-hanens isolerede tud er højdejusterbar.



Quooker-hanen har en børnesikret tryk og drej-mekanisme, og hanen kan drejes 360°.

Beholdere

PRO3-VAQ beholderen

VAQ er betegnelsen for den nyeste generation af Quooker-beholdere. Beholderen er designet i rustfrit stål, og det mest iøjnefaldende ved den er det gennemsigtige røde låg, der lader dig se ned i Quookers elektroniske mikrokredsløb. Men det, der gør VAQ-beholderen helt enestående, er den revolutionerende vakuumisolering, som ikke kan ses. Vi har formået at overføre denne teknologi til en trykbeholder. Ved at kombinere et kraftigt vakuum med et varmeskjold får man en ekstremt effektiv isolering, der gør Quooker utrolig energibesparende. Energiforbruget er minimalt – faktisk mindre end 45 øre om dagen i standby. Beholderen er meget kompakt og er let at placere, selv i køkkener med skuffer i stedet for skabe. Den kan også hænge på et beslag i rustfrit stål, der kan leveres som ekstraudstyr.

COMBI beholderen

Quooker COMBI er en revolutionær kombination af den kogende vandhane og varmvandsbeholder i ét. En beholder i køkkenskabet tilsluttet det kolde vand som ikke kun leverer kogende vand (100°C) via Quooker-hanen, men også varmt vand (50-65°C) via dit almindelige blandingsbatteri, ved at blande kogende vand med koldt vand. COMBI har altså en dobbeltfunktion: Én installation betjener begge haner på køkkenbordet. Desuden er Quooker den første varmvandsbeholder i verden med høj-vakuumisolering. Takket være dette princip er apparatet ekstremt økonomisk og oven i købet meget kompakt: Quooker-beholderen passer ind i selv det mindste køkkenskab. Også her er standby forbruget ca. 45 øre i døgnet. Med COMBI kan man ydermere drikke og bruge det varme vand til madlavning, da det er koldt vand, der er blandet med kogende vand.

COMBI+ beholderen

COMBI+ er en nyhed. På samme måde som med den almindelige COMBI er det slut med at vente på det varme vand i det almindelige blandingsbatteri og slut med at spilde store mængder helt rent vand direkte ud i afløbet. COMBI+ er tilsluttet både det kolde og det varme vand, hvilket giver ubegrænset varmt vand. Det anbefales at vælge COMBI+ frem for den almindelige COMBI, hvis den eksisterende energikilde er billig fjernvarme eller anden billig energikilde, eller hvis det ikke er muligt, at lukke af for varmvandsledningen på en måde, så der ikke dannes en "blind" ende med stillestående vand.

Sådan fungerer Quooker

En Quooker består af en lille beholder, der placeres i skabet under køkkenvasken. Beholderen forbindes til Quooker-hanen, der er monteret i din køkkenvask eller i din bordplade. Beholderen er forbundet til den kolde vandledning og opvarmes med el.

Trin 1: Koldt vand løber ind i beholderen.

Trin 2: Vandet opvarmes til 110°C under tryk. Det bliver rensed, når det løber gennem HiTAC®-filteret. Den høje temperatur sikrer, at vandet steriliseres.

Trin 3: Vandet køles ned til 100°C, når det løber ud af hanen, og det begynder at koge.

Trin 4: Vandet har netop kogt. Når vandet kommer i kontakt med te eller kaffe, har det en optimal temperatur på ca. 93°C. Hvis alt vandet i tanken bruges på én gang, tager det ca. 10 minutter at varme vandet op igen.

Trin 5: Quooker COMBI har en ekstra varmvandsfunktion. De første to trin er ens med den 'almindelige' Quooker. Ved åbning af den varme hane på blandingsbatteriet blandes det 110°C varme vand derefter med det kolde vand i en blandeventil til en regulerbar temperatur på mellem 50°C og 65°C. Hvis beholderen tømmes for kogende vand på én gang tager det ca. 15 minutter for COMBI 3.0 og 20 minutter for COMBI 2.2 at varme vandet op til 110°C igen.

COMBI+ fungerer på følgende måde:

Du åbner for din varme hane. I første omgang vil vandet fra varmvandsrøret, som ikke umiddelbart er varmt blive blandet i en blandeventil med kogende vand, på den måde opnås den ønskede temperatur omgående uden spild af vand. Efterhånden som det varme vand kommer frem til blandeventilen fra den eksisterende varmforsyning bliver der blandet mindre og mindre kogende vand i. Så snart det varme vand er kommet helt frem til blandeventilen og har nået den ønskede temperatur tilføres ikke mere kogende vand – du tapper nu kun fra den eksisterende varmvandsforsyning.

Nu bruges Quookeren kun til kogende vand fra Quooker hanen. Blandeventilen til Quooker COMBI er udstyret med en trykfølsom sikkerhedsfunktion, hvilket sikrer at der aldrig kan komme kogende vand ud af det almindelige blandingsbatteri.

Fordele ved Quooker

Hurtigere

- Du skal aldrig mere vente på kogende vand.
- Med COMBI får du varmt vand fra dit blandingsbatteri omgående uden vandspild.

Mindre

- En Quooker giver meget mere plads på bordpladen: El-koger og kaffemaskine er der ikke længere brug for.
- En Quooker er så kompakt, at den kan placeres i alle køkkenskabe.
- En Quooker COMBI er ca. halvt så stor som en almindelig varmvandsbeholder til køkkenet.

Mere økonomisk

- Du tapper præcis den mængde kogende vand du reelt har brug for.
- Du har ingen energitab og vandspild mere gennem de lange vandrør.
- Quooker har et standby-forbrug på kun 10 W/t ca. 45 øre om dagen.
- Quooker COMBI bruger 50% mindre energi i standby end en normal varmvandsbeholder til køkkenet.

Mere sikker

Man skal altid være forsigtig med kogende vand og børn. Det gælder både for fløjtekedler, elkedler og Quookere. Quooker har:

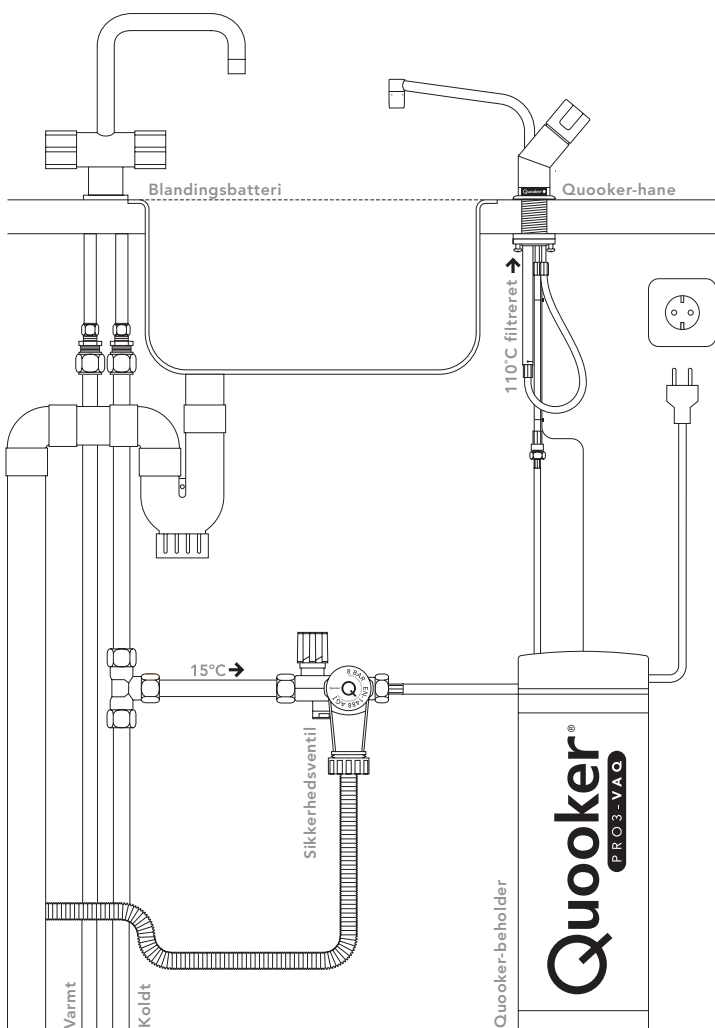
- en børnesikret hane udstyret med en tryk og drejemechanisme.
- en isoleret hane man ikke brænder sig på.
- en ikke massiv vandstråle fyldt med luft, som minimerer risikoen for skoldning.
- en højde justerbar hane man kan indstille i rette niveau til det emne man skal påfylde eller rengøre.
- en mulighed for at konsumere det varme vand uden risiko for legionella (COMBI).

Innovativ

- Quooker er en hollandsk opfindelse.
- Quooker fremstilles i Holland.
- COMBI er udstyret med en patenteret dobbeltfunktion.
- Quooker er udstyret med vakuumisolering i stedet for skum- eller glasuldsisolering, og er derfor yderst kompakt og energibesparende. Dette isoleringsprincip er også patenteret.
- Quooker-beholderen er fremstillet af rustfrit stål i stedet for kobber, stål og kunststof, og er derfor hygiejnisk samt genbrugelig og dermed miljømæssigt bæredygtig.

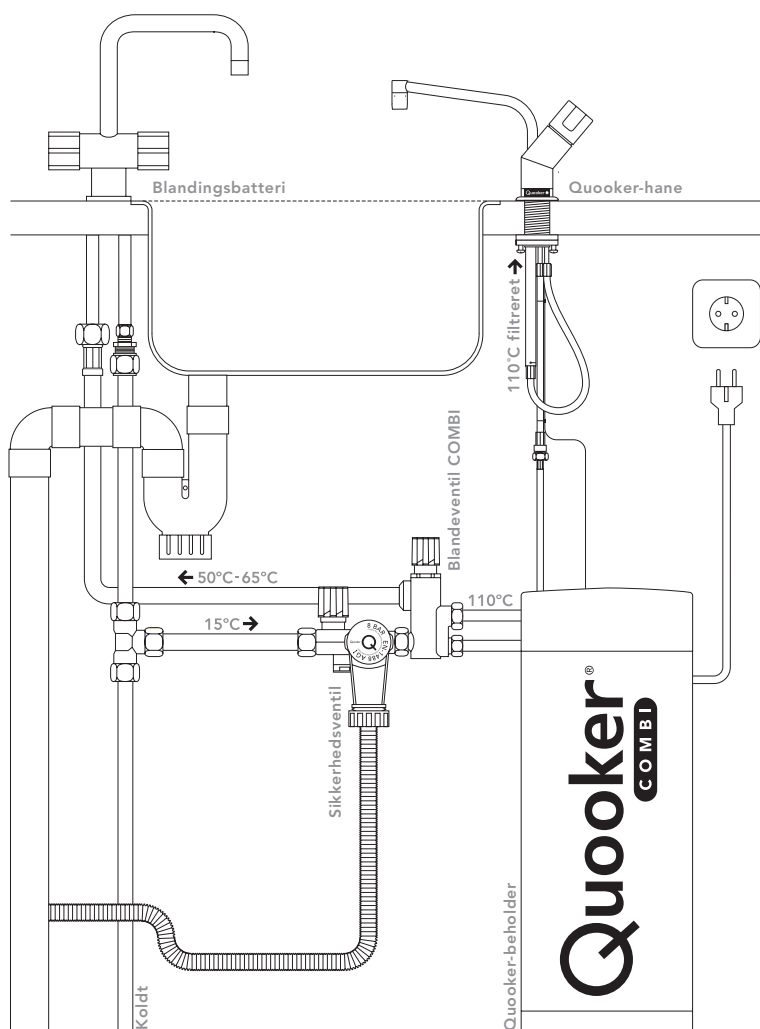
Tekniske specifikationer

Beholder	PRO3-VAQ
Spænding	230 V / 10A
Effekt	1600 W
Indhold	3 liter
Opvarmningstid	10 minutter
Standby-forbrug	10 W/t
Højde, beholder	40 cm
Diameter, beholder	15 cm
Hulmål i bordplade	32-35 mm
Maksimum vandtryk	8 bar
Mængde 40°C	-
Mængde 60°C	-
Temp.-regulering COMBI	-
Ophængsbøjle (ekstraudstyr) ja	
Sikring	maksimal temperatur overtryksventil 10 bar
Vandventil	keramisk
HiTAC® vandfilter	Høj Temperatur Aktivt Kul
	VA godkendt



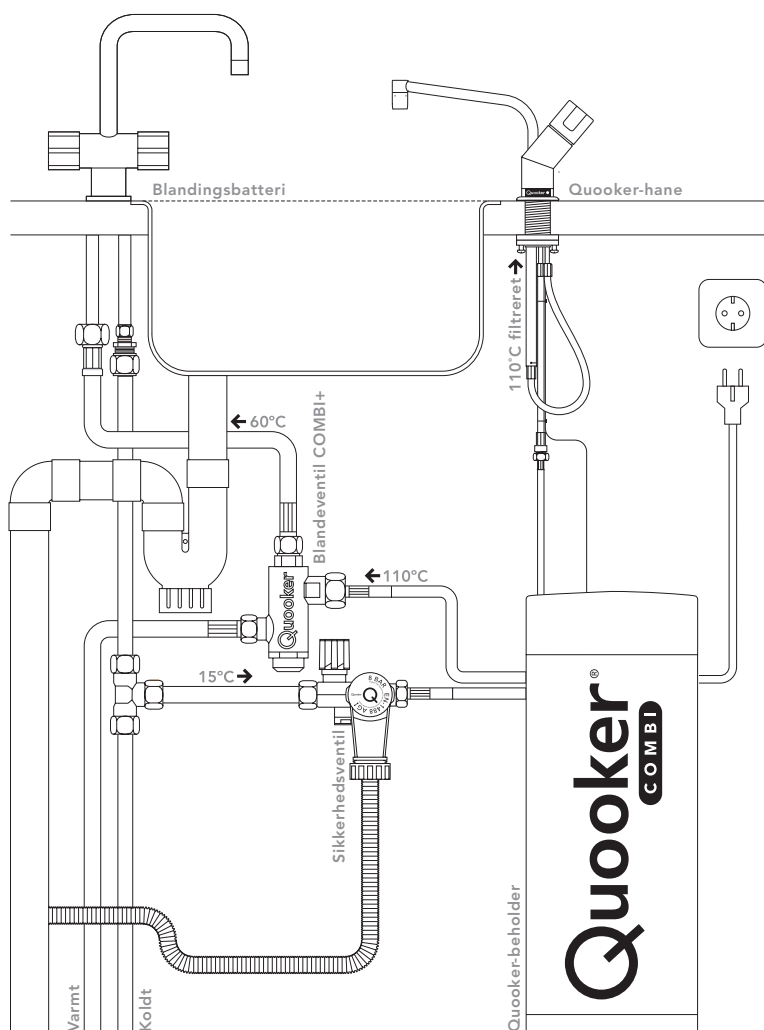
Installationsoversigt PRO3-VAQ

COMBI 2.2	COMBI 3.0
230 V / 10A	230 V / 13 A
2200 W	3000 W
7 liter	7 liter
20 minutter	15 minutter
10 W/t	10 W/t
47 cm	47 cm
20 cm	20 cm
32-35 mm	32-35 mm
8 bar	8 bar
27 liter	27 liter
15 liter	15 liter
termostatisk	termostatisk
nej	nej
maksimal temperatur	maksimal temperatur
overtryksventil 10 bar	overtryksventil 10 bar
keramisk	keramisk
Høj Temperatur	Høj Temperatur
Aktivt Kul	Aktivt Kul
VA godkendt	VA godkendt



Installationsoversigt COMBI

COMBI+ 2.2	COMBI+ 3.0
230 V / 10A	230 V / 13A
2200 W	3000 W
7 liter	7 liter
20 minutter	15 minutter
10 W/t	10 W/t
47 cm	47 cm
20 cm	20 cm
32-35 mm	32-35 mm
8 bar	8 bar
ubegrænset	ubegrænset
ubegrænset	ubegrænset
termostatisk	termostatisk
nej	nej
maksimal temperatur	maksimal temperatur
overtryksventil 10 bar	overtryksventil 10 bar
keramisk	keramisk
Høj Temperatur	Høj Temperatur
Aktivt Kul	Aktivt Kul
VA godkendt	VA godkendt



Installationsoversigt COMBI+

Installation

Det eneste, du skal bruge for at kunne installere en Quooker, er en stikkontakt og vandforsyning. VVS-installatøren installerer let din Quooker. Quooker leveres med komplet monteringsæt for at sikre nem installation. Sættet indeholder også en overtryks-/sikkerhedsventil godkendt ifølge dansk lovgivning (Quookere produceret til landene NL, UK og DE kan ikke lovligt monteres i Danmark).

Quooker kan monteres i de fleste vaske og i alle bordplader. Quooker kan monteres både i nye og eksisterende køkkener.

Vedligeholdelse

HiTAC®-filteret skiftes min. hvert 5. år alt efter vandkvaliteten, hvor du bor. Eventuelle kalkaflejringer i beholderen fjernes ved samme lejlighed. I områder, hvor kalkindholdet i vandet er stort, kan eftersynet ske tidligere. Du kan selv skifte filteret, eller du kan få din VVS-installatør til at gøre det for dig.

Garanti

Garantien følger købelovens betingelser.

www.quooker.dk
for yderligere information