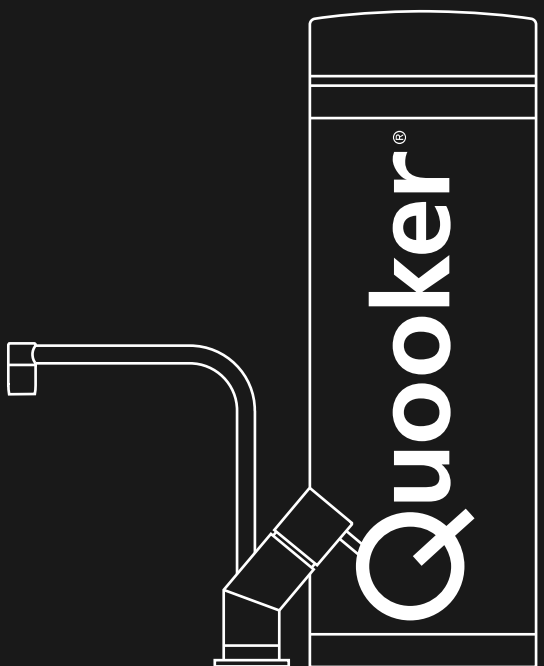


Tekniken

bakom Quooker

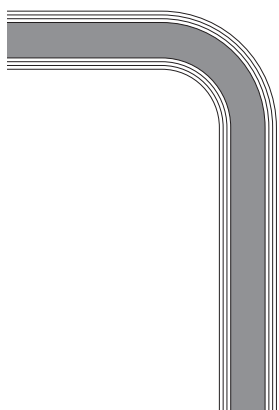


I den här broschyren

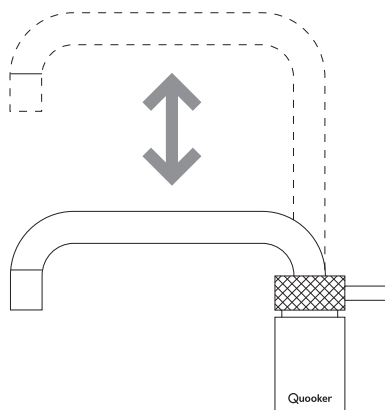
hittar du den tekniska beskrivningen och specifikationer för Quooker.

Kranar

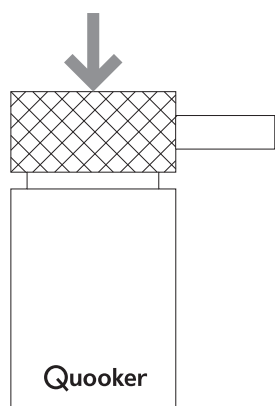
Vår krankollektion består av åtta modeller - Basic, Classic, Design, Modern, Nordic Square, Nordic Round, Fusion Square och Fusion Round - som kan väljas i tre olika utföranden: krom, borstad krom och rostfri stål-look (kun Basic, Classic, Design och Modern). Det finns en passande Quooker-kran för varje kök och blandare. Alla Quooker-kranar är försedda med ett barnsäkert tryck-och-vrid-grepp. Fusion har dessutom ett dubbelt tryck-och-vrid-grepp. Kranarna är isolerade, kan vridas 360 grader och ställas in på höjden (undantaget Fusion). Alla Quooker-kranar har barnskydd med tryck och vrid-mekanism. De är också isolerade och kan justeras i höjdlid samt vridas i 360 grader. Den ställbara höjden är praktisk när du använder Quooker till många olika uppgifter. Om du behöver mer höjd vid påfyllning av höga kannor eller grytor ställer du bara in pipen i högsta läget. Den lägsta positionen är däremot användbar om du ska fylla på vatten i en enstaka kopp eller rengöra en stekpanna som står i diskhon. Tack vare den isolerade pipen kan du snabbt växla mellan högt och lågt läge: Du för bara pipen uppåt eller nedåt.



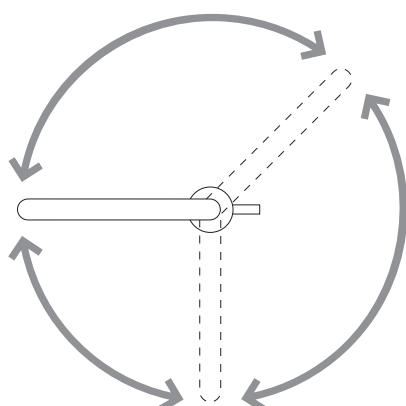
Dubbla utlopp



Ställbara höjde



(Dubbelt)-tryck-vrid grepp



Kan vridas 360°

Behållare

PRO3-VAQ behållaren

VAQ är beteckningen på den senaste generation av Quooker-behållare. Behållaren är tillverkad i rostfritt stål, och det mest iögonfallande är det genomskinliga röda locket som låter dig se in i Quookers elektroniska mikrokretsar. Men det som gör VAQ-behållaren helt enastående är den revolutionerande vakuumisoleringen - den kan du dock inte se. Vi har nu lyckats överföra den här tekniken till en tryckbehållare. Genom att kombinera vakuum med en värmesköld har vi fått fram en extremt effektiv isolering som gör Quooker otroligt energibesparande.

Energiförbrukningen är minimal - det kostar runt 30 öre om dagen i standby. Behållaren är mycket kompakt och lätt att placera - även i kök som har lådor i stället för skåp. Den kan också hängas på en hållare i rostfritt stål - denna kan fås som extrautrustning.

COMBI behållaren

Quooker COMBI är en revolutionerande kombination av den kokande vattenkranen och en varmvattenberedare i ett. En behållare som placeras i köksskåpet och ansluts till kallvatten som inte bara levererar kokande vatten (100°C) via Quooker kranen, men också varmt vatten (50-65°C) till den vanliga blandaren där man blandar kallt vatten med kokande vatten. COMBI har alltså en dubbelfunktion: En installation som betjänar bägge kranarna på diskbänken. Dessutom är Quookern den första vakuum-isolerade varmvattenberedaren i världen. Tack vare denna princip är COMBI behållaren extremt ekonomisk och på köpet också väldigt kompakt: Quooker behållaren passar alltså in i de minsta köksskåpen. Också här är standby förbrukningen ca. 30 öre per dygn. Med COMBI får man dessutom tjänligt varmvatten ur den vanliga blandaren, eftersom man blandar kallt vatten och kokande vatten (100°C). Så detta betyder att man kan använda det till både matlagning och dricksvatten.

COMBI+ behållaren

Precis som med den vanliga COMBI så är det slut med att vänta på varmt vatten från den vanliga blandaren och slut med att hälla stora mängder helt rent vatten direkt ut i avloppet. COMBI+ är kopplad både till kall- och varmvattnet vilket ger obegränsade mängder varmvatten. Det rekommenderas att välja en COMBI+ före COMBI om den existerande energikällan till varmvattnet antingen är fjärvärme eller annan billig energikälla, eller om det helt enkelt inte är möjligt att stänga för varmvattnet till den vanliga kranen utan att vattnet står stilla i ett ändrör.

Så fungerar Quooker

En Quooker består av en liten behållare som placeras i skåpet under vasken i köket. Behållaren ansluts till Quooker-kranen som monteras vid din diskho eller i bänkskivan. Behållaren är ansluten till kallvattenledningen och värms upp med el.

Steg 01 Kallt vatten kommer in i behållaren.

Steg 02 Vattnet värms upp till 110°C under tryck. Vattnet filtreras genom HiTAC®-filtret. Den höga temperaturen ser till att vattnet steriliseras.

Steg 03 Vattnet kyls ned till 100°C när det kommer ut ur kranen, och börjar koka.

Steg 04 Vattnet har precis kokts. När vattnet kommer i kontakt med te eller kaffe har det en optimal temperatur på cirka 93°C. Om allt vatten i tanken används på en och samma gång tar det cirka 10 minuter att värma upp vattnet igen.

Steg 05 Quooker COMBI har en extra varmvattenfunktion. De första två stegen är samma som hos 'vanliga' Quooker. Genom att öppna varmvattenkranen på blandaren kommer det 110°C varma vattnet att blandas med det kalla vattnet till en reglerbar temperatur på mellan 50°C och 65°C. Om allt kokande vatten i behållaren töms på en och samma gång tar det cirka 15 minuter för COMBI 3.0 och 20 minuter för COMBI 2.2 att värma upp vattnet till 110°C igen. Termostat-blandarventilen för Quooker COMBI har tryckkänslig säkerhetsfunktion vilket gör att det aldrig kan komma kokande vatten ur den vanliga blandaren.

COMBI+ fungerar på följande sätt

Du vrider på varmvattenkranen. I första omgången kommer vattnet från varmvattenledningen, som inte är varmt att bli blandat i en blandarventil med kokande vatten. På det sättet erhåller man önskad temperatur omgående utan att slösa med något vatten. Efterhand som det varma vattnet kommer fram till blandarventilen från den existerande varmvattenledningen blir det blandat med mindre och mindre kokande vatten. Så snart det varma vattnet från varmvattenledningen håller önskad temperatur stängs ventilen till det kokande vattnet och du får nu ditt varmvatten endast från den existerande varmvattenledningen. Nu används Quookern endast till att få kokande vatten direkt från Quooker kranen. Blandarventilen till Quooker COMBI är utrustad med en särskild säkerhetsfunktion, vilket gör att det aldrig kan komma kokande vatten ut från din vanliga blandare. Fusion har ett dubbelt tryck-och-vrid-grepp och därför är extra säkert.

Fördelar med Quooker

Snabbare

- du behöver aldrig mer vänta på kokande vatten.
- med COMBI får du omgående varmt vatten från din blandare utan något spill.

Mindre

- en Quooker sparar mycket plats på köksbänken - både vattenkokaren och kaffemaskinen blir överflödiga.
- en Quooker är så kompakt att den kan placeras i alla köksskåp.
- en Quooker COMBI är ungefär 1/4 så stor som en vanlig varmvattenberedare till köket.

Mer ekonomisk

- du använder precis den mängd kokande vatten du har behov av.
- du har varken något energi- eller vattenspill genom de långa vattenrören.
- Quooker har en standbyförbrukning på endast 10 W/t, ca 30 öre om dagen.
- Quooker COMBI förbrukar 50% mindre energi i standby än en vanlig varmvattenberedare till köket.

Mer säker

Man skall alltid vara försiktig med kombinationen kokande vatten och barn. Quooker har:

- en barnsäkrad kran utrustad med en tryck och vridmekanism.
- en isolerad kranhals som man inte bränner sig på.
- en porös vattenstråle blandad med luft, som minimerar risken för skållningsskador.
- en höj- och sänkbar kran för att få kranen i rätt höjd till det man skall använda den till och inte skvätta.
- drickbart varmt vatten utan någon risk för legionella (COMBI).

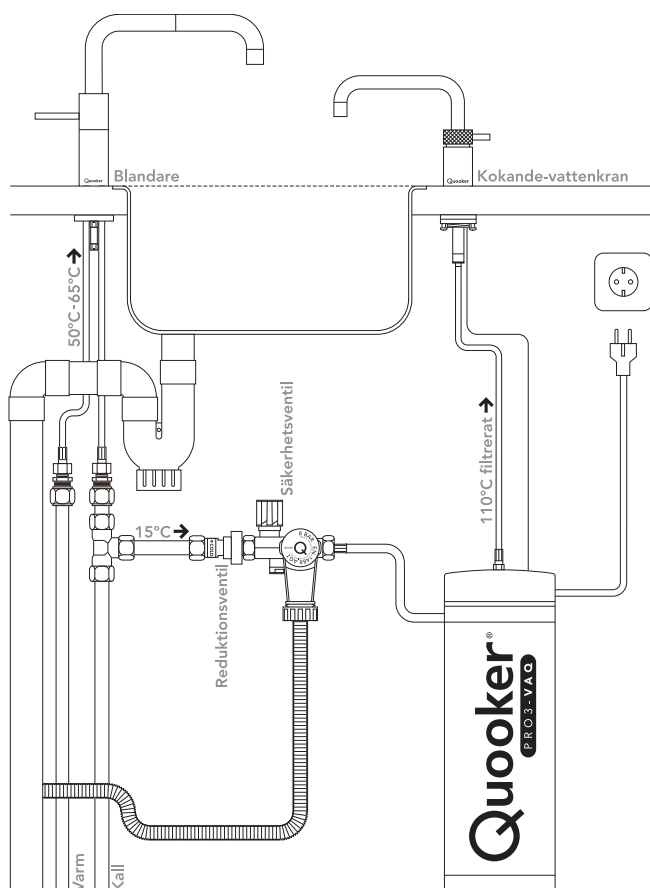
Innovativ

- Quooker är en holländsk uppfinning.
- COMBI har en patenterad dubbelfunktion.
- Quooker har vakuumisolering i stället för skum- eller glasullisolering, och är därför ytterst kompakt och energi-besparande. Isoleringsprincipen är dessutom patenterad.
- Quooker är tillverkad i rostfritt stål i stället för koppar, stål och syntetmaterial, och är därför hygienisk och kan återvinnas, vilket gör den till ett mycket bra miljöval.
- Fusion har ett dubbelt tryck-och-vrid-grepp och därför är extra säkert.

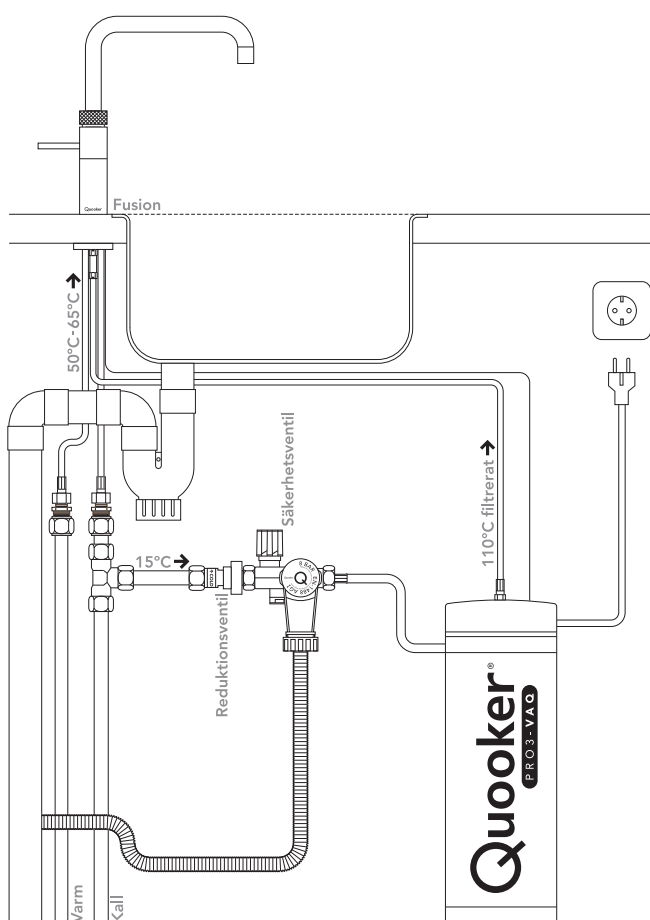
Tekniska specifikationer

Behållare	PRO3- VAQ	COMBI	COMBI+
Spänning (V)	230	230	230
Effekt (W)	1600	2200	2200
Innehåll (liter)	3	7	7
Uppvärmningstid (minuter)	10	20	20
Effektförbrukning i standby (W)	10	10	10
Behållarens höjd (cm)	40	47	47
Behållarens diameter (cm)	15	20	20
Hålstorlek			
- kokande vattenkran (mm)	32	32	32
- blandare (mm)	35	35	35
- Fusion (mm)	35	35	35
- diskmedelpump (mm)	25	25	25
Max vattentryck (bar)	8	8	8
Mängd 40°C (liter)	-	27	obegränsat
Mängd 60°C (liter)	-	15	obegränsat
Upphängningsanordning			
extrautrustning	ja	ja	ja
Temp.-regulering COMBI	termostatisk		
Säkring	- max temperatur - övertrycksventil 8 bar		
HiTAC®-vattenfilter	Aktivt kolfilter		

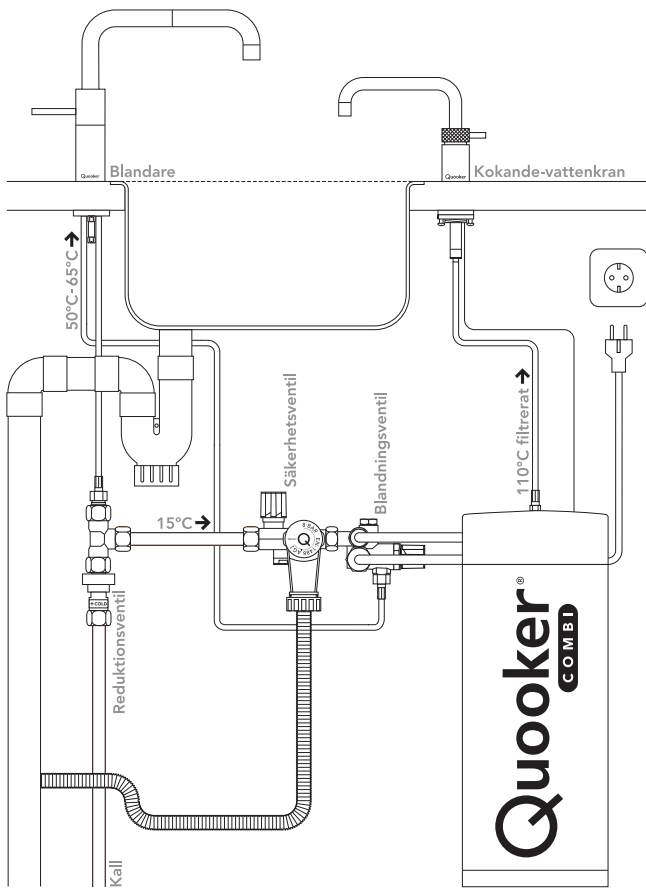
Installationsöversikt



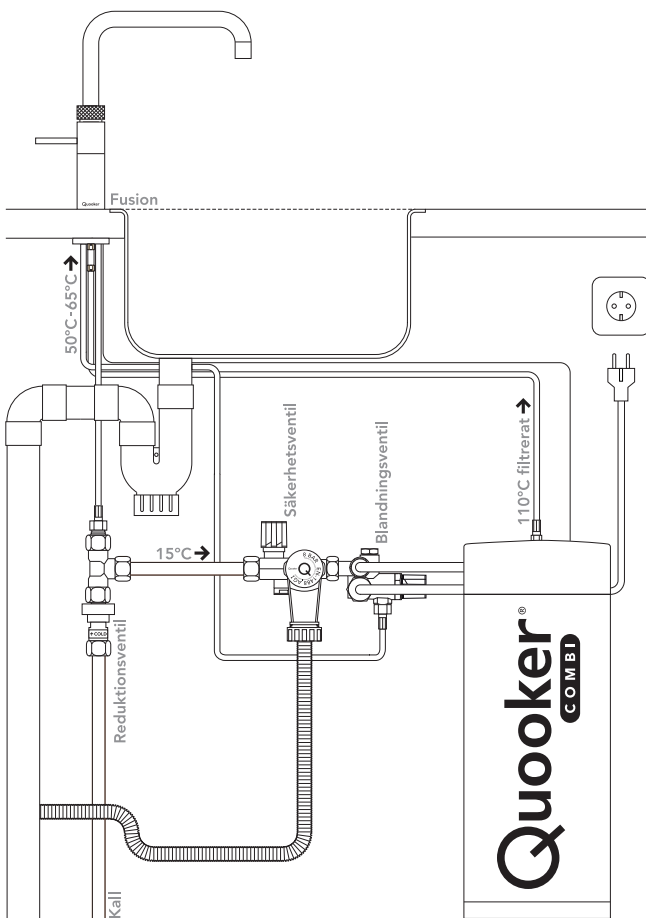
PRO3-VAQ med Twintaps eller Single kran



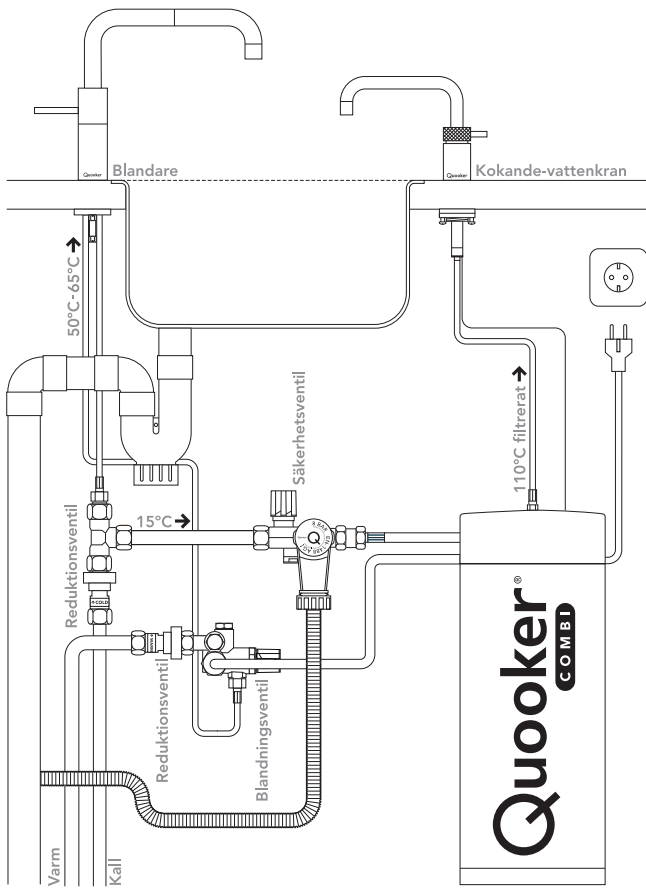
PRO3-VAQ med Fusion



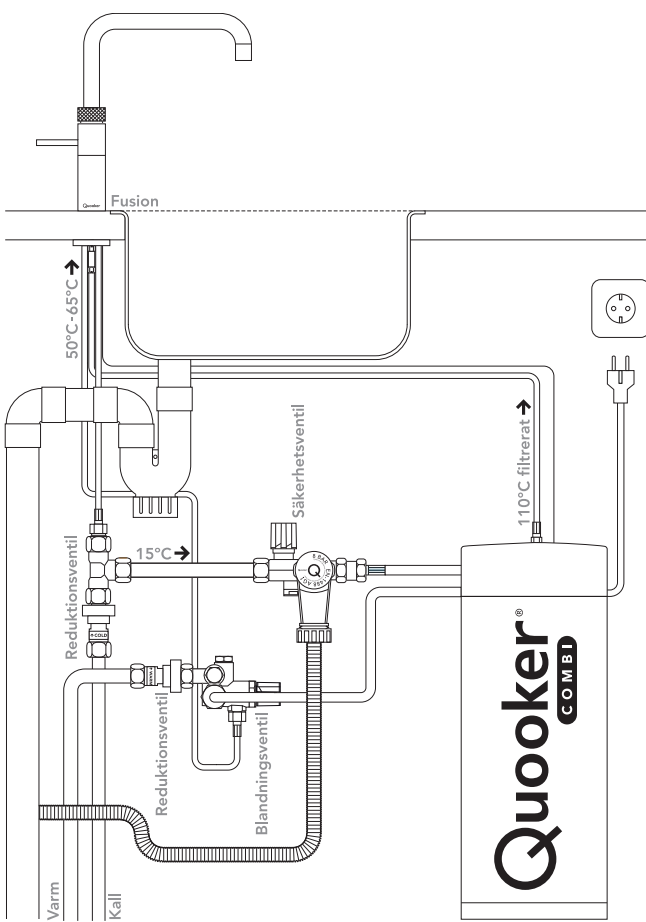
COMBI med Twintaps eller Single kran



COMBI med Fusion



COMBI+ med Twintaps eller Single kran



COMBI+ med Fusion

Installation

Det enda du behöver för att installera en Quooker-kran är ett jordat vägguttag och vattentillförsel. VVS-installatören kan enkelt installera din Quooker. Quooker levereras med komplett monteringsatts för att installationen ska bli så smidig som möjligt. Satsen innehåller också en övertrycks-/säkerhetsventil (Quooker tillverkad till NL, UK, DE får inte lagligt monteras i Sverige). Quooker kan monteras i de flesta vaskar och i alla köksskivor. Quooker kan monteras i både nya och befintliga kök.

Underhåll

HiTAC®-filtret ska bytas ca. vart femte år beroende på vattenkvaliteten där du bor. Eventuella kalkavlagringar i behållaren tas bort vid samma tillfälle. I områden där kalkhalten i vattnet är hög kan underhållet behöva göras tidigare. Du kan byta filtret själv eller låta en VVS-installatör göra det åt dig.

Garanti

Garantin följer gällande köplagstiftning.

www.quooker.se
för mer information