

# Tips til bruk

## Generelt

Etter at Quooker-kranen er installert og vannet er varmet opp første gang, skal alt det kokende vannet tømmes ut én gang. Quooker gir kokende vann (100°C) med en enkel trykk/vri-knapp på Nordic-kranen og dobbel trykk/vri knapp på Fusion- og Flex-kranen. Brukeren må alltid ta hensyn til det kokende vannet. Man skal være spesielt oppmerksom på risken for skolding, og ikke utsette ikke-varmebestandige gjenstander for kokende vann fra Quookeren. Brukes hele innholdet av det kokende vannet på en gang tar det 10-20 minutter, avhengig av beholdertype, til vannet er kokende igjen.

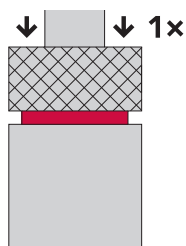


fig. 1a

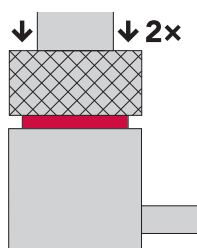


fig. 1b

## Kransikring (fig. 1a og 1b)

Quooker-kranen er sikret mot uønsket bruk med en trykk/vri-knapp. På Nordic kranen trykkes denne ned én gang før man vrir (fig. 1a).

På Fusion- og Flex-kranen trykkes knappen ned to ganger før man vrir (fig. 1b). Knappen er utstyrt med en lampe som lyser opp når den detekterer kokende vann.

## Høydejusterbart kranutløp (fig. 2)

Kranens utløp kan dreies og høydejusteres (ikke Fusion-kranen). På denne måten kan kranen stilles i ønsket høyde.

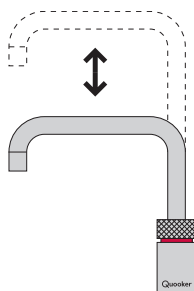


fig. 2

## Avkalking av perlator (kranfilter) (fig. 3)

Vi anbefaler, avhengig av vannets hardhet, å avkalke Perlator regelmessig ved å skru den løs og legge filteret i eddik. Det forebygger at kranen tilstoppes og lekker.

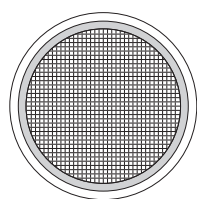


fig. 3

## Rengjøring av din Quooker

For å forlenge din Quookers levetid, anbefaler vi at du helt unngår bruk av rengjøringsmidler. Rengjør din Quooker med en bløt fuktig klut og tør etter med en tør klut.

## Kontrolllampe (fig. 4)

Det finnes en kontrolllampe på kranen som angir at vannbeholderen varmes opp. Når Quooker ikke brukes, tennes lampen en kort stund noen få ganger i timen. Så snart det kokende vannet brukes, tennes kontrolllampen. Hvis kontrollampa på kranen blinker, har Quookeren registrert en feil. Du kan lese mer om dette på [www.quooker.no](http://www.quooker.no)

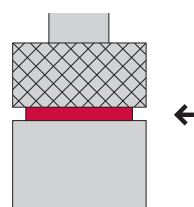


fig. 4

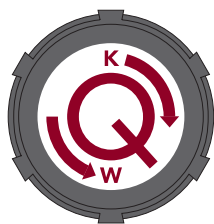


fig. 5

### Innstilling av varmtvannstemperatur (kun Quooker COMBI) (fig. 5)

Temperaturen på det varme vannet som kommer ut av blandebatteriet, kan stilles til mellom 50 og 60°C med den grå knappen på COMBI-ventilen.

### På/av-knapp (fig. 6)

Standby-forbruket på Quooker koster bare ca. 50 øre i døgnet. Allikevel anbefaler vi at du slår av vannbeholderen hvis du er bortreist i flere dager. Dette gjøres ved med på/av-knappen som er Q-knappen på toppen av beholderen (fig. 6).

Når du kommer hjem igjen og beholderen har oppnådd rett temperatur, vil Q-en veksle mellom å lyse og dempes langsomt. Vi anbefaler at du tømmer hele innholdet av kokende vann ut etter at du har vært bortreist.

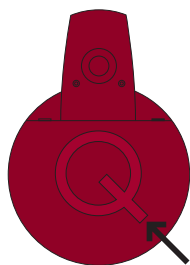


fig. 6

### Bruk (fig. 7+8)

Hvis man fyller en kopp (fig. 7), en tekanne, en liten gryte (fig. 8) eller lignende med kokende vann, så er det klokt å holde gjenstanden nærme kranen.

Da unngår du ev. sprut på grunn av damputvikling. Videre anbefaler vi at man venter noen sekunder før teposen legges i vannet til vannboblene har løst seg opp. Slik unngår du skumdannelse på overflaten av teen.

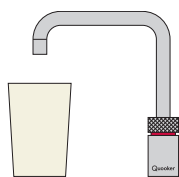


fig. 7

### HiTAC® vannfilter

Det innebygde HiTAC®-vannfilteret forbedrer vannets smak og fjerner eventuell forurensning. Etter som det aktive kullstoffet aktiveres ved en temperatur på mer enn 100°C, er filteret alltid sterilt. Det anbefales at filteret byttes ut hvert femte år. Les mer om service og vedlikehold på [www.quooker.no](http://www.quooker.no)

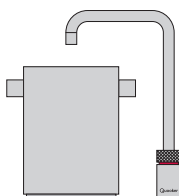


fig. 8

### Garanti og service

Til private kunder tilbys to års garanti på Quooker-kranen i henhold til betingelserne på garantibeviset. I tilfelle problemer skal man kontakte Quooker Service på [www.quooker.no](http://www.quooker.no)

Kontroller ev. selv. at det ikke dreier seg om et sikringsbytte, manglende vanntrykk eller at beholderens ledning har falt ut av stikkontakten.

### Ansvar

Quooker-kranen for kokende vann er produsert etter de høyeste kvalitets- og utviklingsbetingelser. Utover garantibestemmelsene tar produsenten ikke ansvar for eventuelle negative følger ved bruken av Quooker.