

Gebruikershandleiding

Lees voor het gebruik eerst deze handleiding

QV1000/20, QV1005/20

Welkom

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Quva! Registreer uw product op www.quvaproductions.nl/registratie om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Quva geboden ondersteuning.

BELANGRIJK!

Lees de complete handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het later te kunnen raadplegen. Dit apparaat is enkel bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij commercieel of onjuist gebruik of het niet opvolgen van de instructies, aanvaardt de fabrikant geen verantwoordelijkheid en vervalt de garantie.

- Installatie vereist het boren van een gat in het keukenblad en dient te geschieden door een vakman.
- Vacuüm verpakken is geen vervanging van inblikken. Aan bederf onderhevig voedsel moet ook na vacuüm verpakken gekoeld of ingevroren bewaard worden.
- Vanwege het risico van anaerobe bacteriën mogen producten zoals zachte kaas, verse paddenstoelen, uien en knoflook nooit vacuüm worden verpakt. Lees Vacumeren en voedsel veiligheid uit deze handleiding voor veilig gebruik.
- Zorg ervoor dat er geen handen klem komen te zitten als u het Quva apparaat indrukt om deze weg te bergen.

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, personen met een beperking en personen met beperkte ervaring indien zij voldoende geïnstrueerd zijn over veilig gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van eventuele gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen geen onderhoud en reiniging van het apparaat uitvoeren zonder begeleiding.
- Gebruik alleen met Vacuüm Vershouddozen, Vershouddozen en andere originele Quva accessoires. Gebruik de Quva vershouddozen niet indien deze beschadigd zijn en barstjes of scheurtjes zichtbaar zijn
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde netvoedingadapter. Gebruik de speciale power functie niet in combinatie met de vershouddozen.

Het Quva systeem

Waarom Quva?

Het Quva systeem is gebaseerd op een simpel gegeven; wanneer je voedsel beschermt tegen lucht en andere invloeden kan de versheid aanzienlijk verlengd worden. Het Quva systeem is geïntegreerd in de keuken en daardoor altijd bij de hand voor gebruik. Het systeem werkt met speciale zakjes, vershoudbakken en andere accessoires en voedsel kan in sommige gevallen tot wel drie keer langer bewaard worden. In de vriezer voorkomt het vacumeren het ontstaan van ijskristallen die de smaak en textuur van levensmiddelen negatief beïnvloed (ook wel vriesbrand genoemd). Zo blijft de kwaliteit van bijvoorbeeld vlees en vis ook na wat langere tijd in de vriezer optimaal.

1. Afdekschijf
2. Vacuumeerkop met vloeistofreservoir
3. Bedieningspaneel
 - Container mode
 - Zipper bag mode
 - Marinade mode
 - Power mode (niet te gebruiken met vershouddozen)
4. Ontgrendelknoppen
5. Behuizing
6. Lekbak

Vacuüm vershouddozen

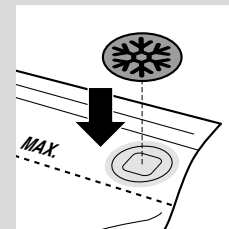
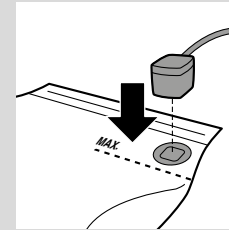
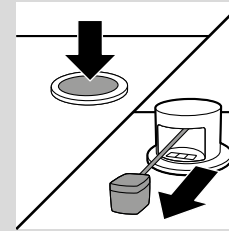
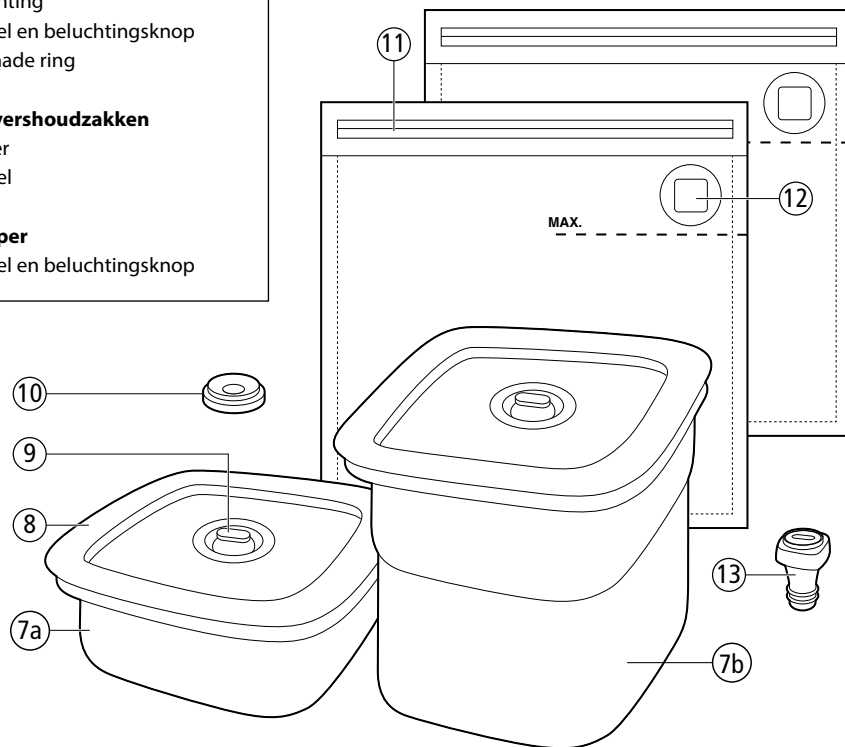
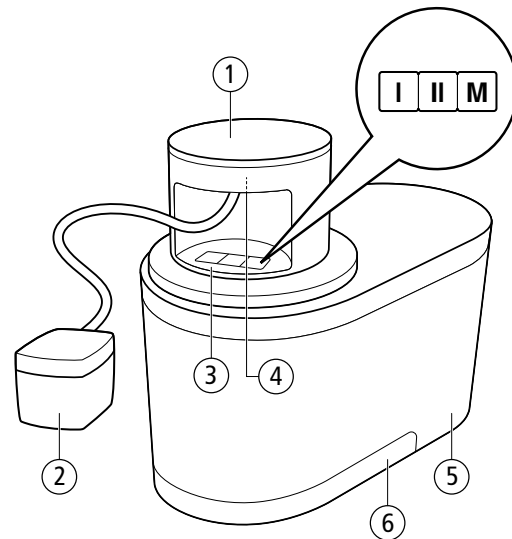
- 7a. Vershouddoos 1 liter
- 7b. Vershouddoos 2 liter
8. Afdichting
9. Ventiel en beluchtingsknop
10. Marinade ring

Vacuüm vershoudzakken

11. Zipper
12. Ventiel

Wijnstopper

- ### 13. Ventiel en beluchtingsknop



Om het apparaat te gebruiken drukt u eerst op de ronde afdekschijf. Het Quva apparaat met het bedieningspaneel komt dan tevoorschijn.

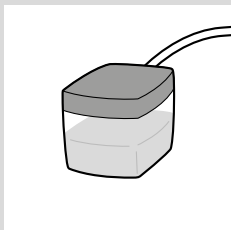
Trek aan de vacumeerkop met de slang tot u de gewenste lengte van de slang heeft bereikt of tot u duidelijk weerstand voelt.

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

Gebruik de zakken niet om vloeistof vacuüm te verpakken.

1. Doe het voedsel dat vacuüm verpakt moet worden in de zak.
 - a. Zorg ervoor dat het ventiel van de zak droog blijft.
 - b. Maak de zak niet te vol. Zorg er voor dat er zich geen voedsel boven de stippellijn bevindt.
2. Sluit de zak door de sluiting over de gehele breedte goed dicht te drukken
3. Plaats de vacumeerkop op de juiste positie (zie tekening) en selecteer en selecteer functie **II**.
4. Houdt de vacumeerknop op de juiste positie. Druk deze niet te hard aan. Herhaal stap 3 als het ventiel van de zak niet meteen open gaat. Het apparaat stop automatisch als het juist vacuüm niveau bereikt is
5. Herhaal dit proces als het resultaat niet optimaal is. Houd functieknop **II** + **M** samen drie seconden ingedrukt voor de power mode. Deze functie is alleen geschikt voor gebruik met vacuümzakken en de wijnstop. Vershouddozen zijn niet bestand tegen de extreme onderdruk die in deze full power mode wordt bereikt.
6. Reinig het vloeistofreservoir als u vochtige etenswaren heeft verpakt.

Voor het gedurende langere tijd bewaren van etenswaren in de vriezer kunt u het ventiel afplakken met de bijgeleverde stickers. Deze zorgen ervoor dat de zakken onder alle omstandigheden luchtdicht blijven. Zorg ervoor dat het ventiel droog en schoon is voordat u de sticker aanbrengt.



Reservoir met vloeistof stop

Mocht er vloeistof opgezogen worden, dan wordt uw Quva onder andere beschermd door het doorzichtige reservoir met vloeistof stop dat aan de vacumeerkop vast zit. Vloeistof verzamelt zich in het reservoir en als dit vol zit dan sluit een drijver de slang af. Het systeem slaat dan uit. Zie Onderhoud en reiniging voor het reinigen van dit reservoir.

Sous vide bereiding

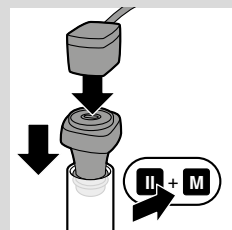
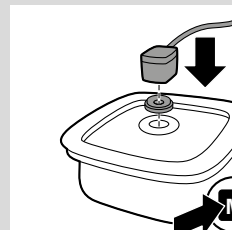
Bij deze bereidingsvorm wordt vacuüm verpakt eten langzaam gegaard in water. De Quva zakken zijn geschikt voor sous vide bereiding maar bij onderdompeling van het ventiel kan er water lekken en bij het voedsel komen. Dit beïnvloed het resultaat. Door het goed vastzetten van de Quva vacuüm zak aan de rand van het sous-vide bad kunt u voorkomen dat het ventiel onder water komt. U kunt ook het ventiel afdekken met de bijgeleverde stickers. Deze voorkomen dat water het ventiel passeert. Zorg ervoor dat het ventiel droog en schoon is voordat u de sticker aanbrengt.

Gebruik met Quva Vacuüm Vershouddozen

De Quva vershouddozen zijn perfect voor zachte producten en vloeistoffen. Vacumeer geen warme inhoud, zorg dat de inhoud eerst afkoelt alvorens te vacumeren en op te slaan.

1. Doe het voedsel dat vacuüm verpakt moet worden in de vershouddoos. Maak de vershouddoos niet te vol. Zorg dat de inhoud minimaal 0,5 cm onder de rand blijft.
2. Doe het deksel op de doos en zorg dat deze goed gesloten is.
3. Plaats de Vacumeerkop op het ronde ventiel.
4. Selecteer functie **I** voor het optimaal bewaren van voedsel.
5. Het apparaat stopt automatisch wanneer het juist resultaat is bereikt. Om de vershouddoos weer te kunnen openen moet eerst het vacuüm opgeheven worden. Dit doet u door de groene beluchtingsknop naar de zijkant te duwen.

Gebruik de Quva Vershouddozen niet in de magnetron. Soepen en sauzen op basis van tomaten kunnen vlekken veroorzaken in het materiaal van de vershouddozen. Deze vlekken hebben geen nadelige gevolgen voor de werking ervan.



Snelle marinade met de Marinade Ring

Doe de ingrediënten en uw favoriete marinade in de Quva vershouddoos. Trek voorzichtig het groene ventiel uit de deksel en plaats de deksel op de doos. Plaats nu de zwarte marinade ring op de deksel en plaats vervolgens de Vacumeerkop hier op. Door op **M** te drukken wordt het marineren proces gestart. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Gedurende dit proces wordt de vershouddoos een aantal keer gevacumeerd en wordt het vacuüm weer opgeheven, waardoor de marinade snel wordt opgenomen door het voedsel.

Gebruik met Quva Wijnstopper

Gebruik de Quva wijnstopper alleen met stevige glazen flessen. Flessen van zachter materiaal kunnen door de kracht van het vacuüm in elkaar gedrukt worden. Spoel de wijnstopper voor gebruik af, een schone wijnstopper zorgt voor een betere afsluiting.

1. Plaats de wijnstopper op de fles en plaats de vacumeerkop op het ronde ventiel.
2. Selecteer de power mode door de knoppen **II** + **M** gedurende drie seconden tegelijk in te drukken voor het optimaal bewaren van wijn of andere vloeistoffen. Het apparaat stopt automatisch wanneer het juiste resultaat is bereikt. Om de smaak van wijn nog langer te behouden na openen van de fles kunt u deze na het vacumeren het beste gekoeld bewaren (ook rode wijn).
3. Duw de groene ontluuchtingsknop naar de zijkant om het vacuüm op te heffen en de fles weer te openen.

Vacumeren en voedselveiligheid

Vacumeren is GEEN vervanging van inblikken, koelen of invriezen. Het onttrekken van lucht uit de verpakking stopt de groei van micro-organismen, welke bederf veroorzaken, niet. Het kan alleen de levensduur verlengen. Omdat de levensduur afhankelijk is van het type voedsel en de conditie van het voedsel op het moment dat het gevacumeerd wordt, is het moeilijk te voorspellen hoe lang voedingsmiddelen hun kwaliteit behouden. Alle beperkt houdbare voedingsmiddelen, die normaal gesproken gekoeld of ingevroren bewaard worden, dienen ook na het vacumeren gekoeld of ingevroren bewaard te worden. Goede hygiëne is belangrijk in de keuken. Gebruik zakken niet opnieuw na het bewaren van vlees, vis of vette voeding. Dit om ziekte te voorkomen. Was de vershouddozen grondig na gebruik.

► In verband met het risico op anaerobe bacteriën mogen zachte kazen, rauwe knoflook, uien en champignons nooit vacuüm verpakt worden.

Onderhoud en reiniging

U kunt uw Quva apparaat het beste schoonmaken met een zachte zeep of een beetje glasreiniger (niet direct op het apparaat spuiten) en een vochtige doek.

Middelen die u beter niet kunt gebruiken:

- Schuursponsje of schuurmiddelen
- Oplosmiddelen, reinigingsmiddelen met zuur, onverdunde reinigingsmiddelen, anti-kalkmiddelen en azijn.

Berg het apparaat na gebruik op door het in te drukken. Zo voorkomt u beschadigingen.

Quva vershouddozen

De vershouddozen en deksels zijn vaatwasser bestendig. De afdichting kan uit het deksel verwijderd en in warm water met afwasmiddel gereinigd worden.

Het vloeistofreservoir reinigen

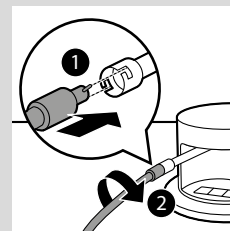
Maak na ieder gebruik van Quva in combinatie met vochtige levensmiddelen het vloeistofreservoir van de vacumeerkop schoon. Dit doet u door het doorzichtige deel met twee vingers vast te pakken en los te trekken. Was het vloeistofreservoir af in heet water met afwasmiddel en laat deze goed drogen voordat u deze weer aanbrengt. Het vloeistof reservoir kan ook in de afwasmachine.

- **Let er op bij het terugplaatsen van het vloeistof reservoir op de vacumeer-kop dat deze maar op één manier goed past.**

De slang met vacumeerkop reinigen of vervangen

Indien er vervuiling in de slang is gekomen kunt u deze loskoppelen en doorspoelen.

1. Trek de vacuümkop uit tot u duidelijke weerstand voelt.
2. Druk vervolgens de twee ontgrendelknoppen met twee vingers omhoog terwijl u licht aan de slang met de vacuümkop trekt. Zo wordt het koppelstuk van de slang uit de Quva behuizing getrokken.
3. Laat vervolgens de slang kort vieren tot het oprolmechanisme van de slang weer een stop positie bereikt. U kunt nu de vacuümkop loslaten zonder dat het koppelstuk terug in de behuizing gaat.



4. Pak beide kanten van het koppelstuk vast met twee vingers zonder aan de slang te trekken. Met een draaibeweging wordt de slang losgekoppeld. Verwijder het doorzichtige vloeistofreservoir en giet vervolgens warm water met afwasmiddel of alcohol door de slang.

- **BELANGRIJK: Druk niet op de twee ontgrendelknoppen als de slang is losgekoppeld. Het koppelstuk kan dan terugschieten in het systeem!**

5. Spoel de slang goed door zodat verontreinigingen verdwijnen. Om overgebleven water of schoonmaakmiddel uit de slang te halen kunt u deze rustig rondslingeren waarbij u een van de kanten goed vast houdt. Let op, hierbij kunnen vloeistofdruppels rondspetteren. De slang hoeft niet 100% vocht vrij te zijn voordat deze weer geplaatst wordt, het Quva systeem is ontworpen om kleine hoeveelheden vocht te kunnen verwerken.
6. Koppel de slang weer aan door beide delen van het koppelstuk weer in elkaar te draaien.
7. **Houdt de twee ontgrendelknoppen goed ingedrukt**, trek vervolgens kort aan de vacumeerkop en laat het daarna vieren om het koppelstuk weer in de Quva behuizing te laten verdwijnen.

Een nieuwe slang en vacumeerkop kunt u online bestellen via www.quvaproducs.nl

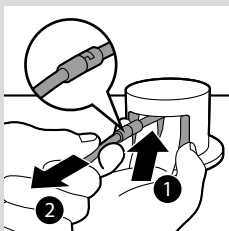
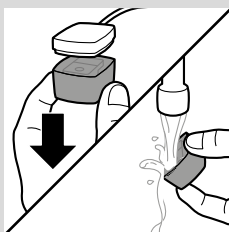
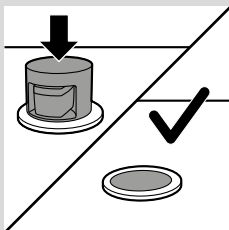
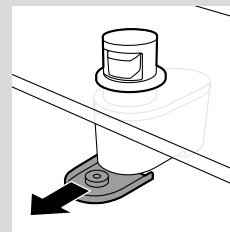
Deze plaatst u door de stappen 1 t/m 4 te volgen van het hoofdstuk **De slang met vacumeerkop reinigen of vervangen**. De nieuwe slang plaatst u door stappen 6 en 7 uit te voeren.

Het systeem ontdoen van vloeistof

Er kan vloeistof in het Quva apparaat komen. Dit kan twee oorzaken hebben;

1. Vloeistof is opgezogen via de slang.
2. Er is vloeistof over het apparaat gemorst en dit is langs de afdichting in het apparaat terecht gekomen.

Indien dit aanzienlijke hoeveelheden vloeistof betreft dan wordt dit opgevangen in een reservoir aan de onderkant van de Quva behuizing. Deze is alleen toegankelijk onder het keukenblad waar uw Quva is ingebouwd. Zorg dat u goede toegang heeft tot de Quva behuizing die zich onder het keukenblad bevindt. Schuif het reservoir in horizontale richting naar buiten om het los te maken. Leeg het reservoir en maak het eventueel schoon alvorens het terug te plaatsen.



Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het apparaat verwijdert geen lucht uit de vacuüm zakken	- Controleer of de sluiting goed dicht is - Leg de zak op een plat oppervlak. Zorg dat het ventiel plat op het oppervlak licht, zonder voedingsmiddelen eronder. - Oefen lichte druk uit
Na het vacumeren komt er weer lucht in de zak	- Controleer de sluiting en het ventiel op voedsel resten. Deze kunnen lekkage veroorzaken. - Maak deze schoon en probeer de zak nogmaals te vacumeren
De vershouddoos kan niet gevacumeerd worden of behoudt het vacuüm niet	- Controleer of de afdichting schoon en onbeschadigd is. - Zorg ervoor dat het deksel goed aansluit op de doos. Druk deze stevig aan.

Garantie

Op het Quva systeem wordt twee jaar garantie verleend. Registreer uw Quva op www.quvaproducs.nl/registratie
De garantievoorwaarden vind u op www.quvaproducs.nl/garantie



Dit product mag niet bij het huishoudelijke afval worden weggegooid. Maak gebruik van recycle mogelijkheden om schade aan het milieu of de volksgezondheid te voorkomen en om het hergebruik van materialen te bevorderen. U kunt ook contact opnemen met het verkooppunt van uw Quva apparaat, zij kunnen helpen om het apparaat op verantwoorde manier te recyclen.

Quva kitchen products B.V.
Heuvellaan 50, 1217 JN Hilversum
Telefoon 088 144 16 00
info@quvaproductions.com

www.quvaproductions.nl