



DICHO GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGTISZTÍTÓ TQ-D41

**Lebontja a növényvédőszer-
maradványokat és hatékonyan
elpusztítja a baktériumokat**



TARTALOM

Szennyezettségi
helyzetkép

Termékismertető

Paraméterek

Használat
GY.I.K.

SZENNYEZETTSÉGI HELYZETKÉP

Húsok



Tenger gyümölcsei



Gyümölcsök és zöldségek



GYÜMÖLCSÖK SZENNYEZETTSÉGE



Eper

Az eper öt egymást követő évben is vezette a „legszenyebb gyümölcsök” listáját. Ez a gyümölcsféle erősen ki van téve a mesterséges beavatkozásoknak, különösen üvegházi termesztés esetén, ami növényvédőszer-maradványok jelenlétét eredményezheti a gyümölcsben..



Szőlő

Egyetlen szőlőmintában akár 15 különböző növényvédőszer-maradvány is kimutatható. A szőlők tartalmazzák a legszélesebb spektrumú növényvédőszer-maradványokat, összességében 64 féle különböző vegyi anyag maradvány található bennük.



Babérbogyó

A gyümölcs érési folyamata során időnként apró fehér lárvák találhatóak a gyümölcs belsejében. A kártevők elleni védekezéshez bizonyos növényvédőszer-maradványokat alkalmaznak, ami növényvédőszer-maradványok jelenlétéhez vezethet a gyümölcsben.



Őszibarack

Az őszibarack is jelentős mennyiségű növényvédőszer-maradványt tartalmazhat. Az EWG jelentése kiemeli, hogy a növényvédőszer-maradványok alapvetően biológiailag aktív mérgező anyagok, amelyeket kártevők, gyomnövények és gombák ellen alkalmaznak a termés védelme érdekében.

NÖVÉNYI SZENNYEZÉS



Spenót

A spenót az egyik leginkább növényvédőszer-maradványokkal szennyezett zöldség.



Kaliforniai paprika

A kaliforniai paprika akár 15 különböző növényvédőszer-maradványt tartalmazhat.



Koktélparadicsom

Egyes koktélparadicsom-mintákban tizenhárom különböző növényvédőszert mutattak ki.



Brokkoli

A brokkoliban is sok a növényvédőszer-maradvány, ráadásul tisztításai is nagyon nehézkes.



HÚSSZENNYEZÉS

„Klenbuterol” szennyezés

A klenbuterol egy növekedésserkentő anyag, amelyet széles körben használnak az állattenyésztésben és baromfitartásban. Célja, hogy növelje az állatok testsúlyát és izomtömegét, ezáltal fokozva a húshozamot.

Az állati húsokon keresztül, hosszú távon történő bevitele kedvezőtlen hatással lehet az emberi endokrin rendszerre, és hormonális egyensúlyzavart okozhat.

Kutatások szerint a klenbuterol hozzájárulhat ahhoz, hogy az élelmiszerekben bizonyos rákkeltő anyagok jelenléte növekedjen, ami emelheti a daganatos megbetegedések – különösen a bélrendszeri daganatok – kockázatát.

Emellett a klenbuterol alkalmazása során – az állatok betegségeinek megelőzése érdekében – gyakran használnak túlzott mértékben antibiotikumokat, ami az ilyen húsokat fogyasztóknál csökkentheti a szervezet antibiotikumokra történő reakcióérzékenységét, és növelheti a bakteriális fertőzések kockázatát.

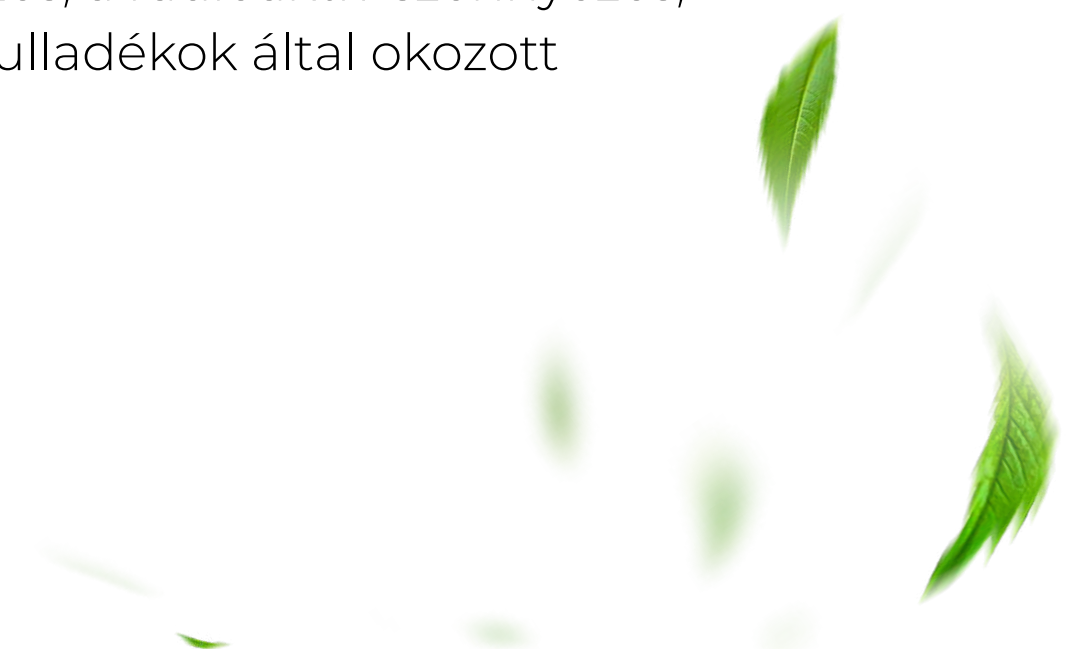
Egyes embereknél a klenbuterol maradványai allergiás reakciókat is kiválthatnak, például csalánkiütést vagy asztmás tüneteket okozhatnak.



VÍZSZENNYEZÉS

A halássterületek környezetszennyezése során, emberi tevékenység vagy természetes folyamatok hatására különböző káros anyagok jutnak közvetlenül vagy közvetve a halássterületek vizeibe, ami a vízminőség romlását okozza, befolyásolva az élőlények normális szaporodását, növekedését és akár pusztulásukat is okozhatják.

A szennyezés fő típusai közé tartozik az olajszennyezés, a nehézfémek jelenléte, a növényvédőszer-szennyezés, a szerves anyagok okozta szennyezés, a radioaktív szennyezés, a hőterhelés, valamint a szilárd hulladékok által okozott szennyezés.



TERMÉKISMERTETŐ

✓ MECHANIZMUS

- Az ionos polarizációs víz-hidroxil technológia alkalmazásával az inert fém, titán elektrolitlemezek hatékonyan állítanak elő nagy koncentrációjú víz-hidroxilokat.
- A víz-hidroxilok erős oxidáló tulajdonságuk révén hatékonyan képesek lebontani és eltávolítani a baktériumokat, növényvédőszer-maradványokat, antibiotikumokat és hormonokat az alapanyagok felületéről, ezáltal hozzájárulva a biztonságosabb felhasználáshoz és az ízélmény javításához.





VÍZ-HIDROXIL TECHNOLÓGIA



Mi a víz-hidroxil technológia?

A víz-hidroxil tisztítási technológia egy új generációs tisztítási módszer, amely az ózon- és plazmatechnológia kombinációján alapul.



Hogyan működik a víz-hidroxil technológia

A víz-hidroxil technológia vizet használ alapanyagként, mindenféle vegyi anyag hozzáadása nélkül. A készülék üzemeltetése során ioncsoportok keletkeznek, amelyek hatására a vízmolekulák hidroxilgyökökre bomlanak szét.



A víz-hidroxil technológia funkciói

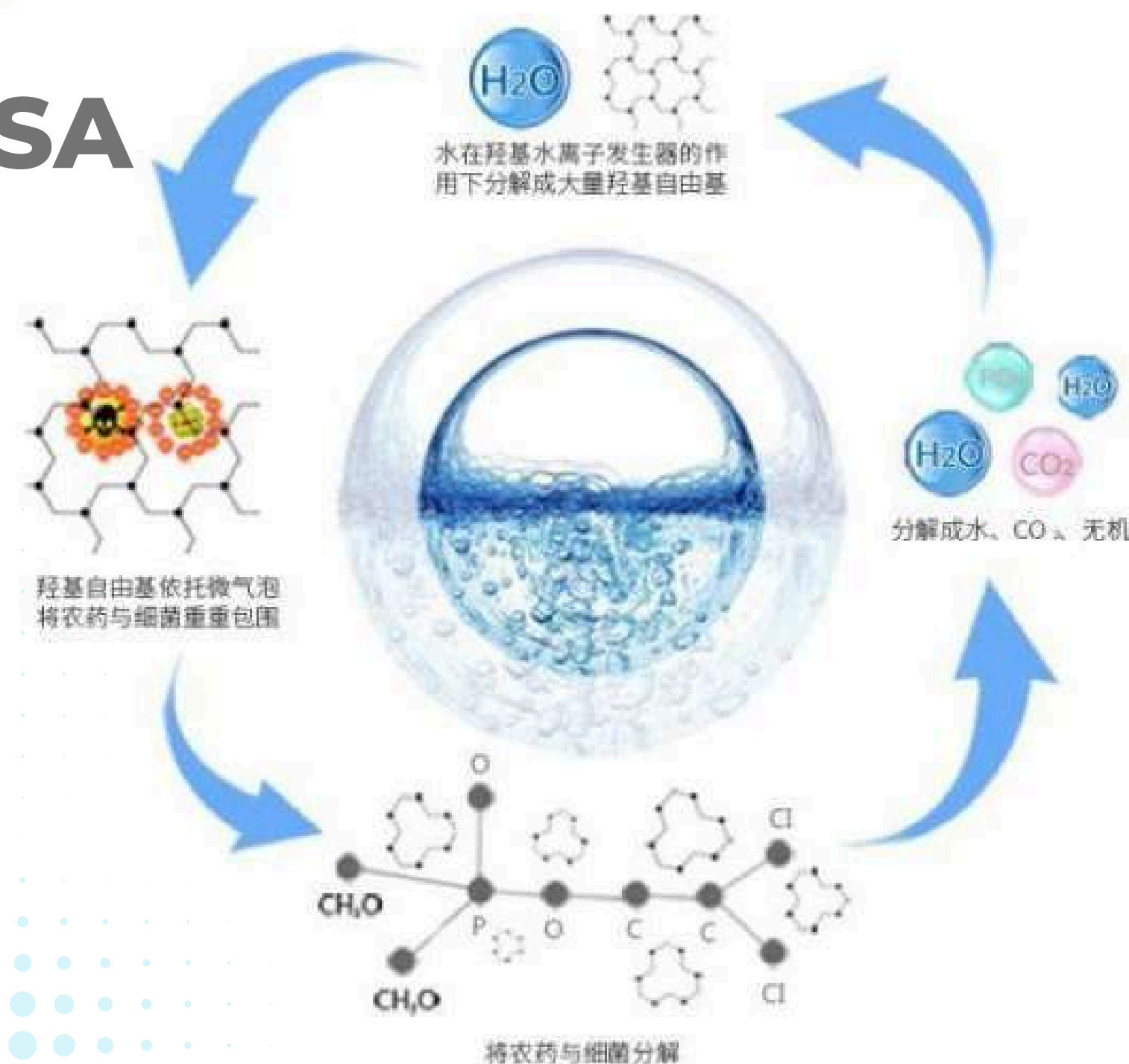
A hidroxilgyökök erős oxidáló képességgel rendelkeznek, és hatékonyan képesek eltávolítani a baktériumok akár 99%-át, a növényvédőszer-maradványok 95%-át, valamint hozzájárulnak a hormonmaradványok lebontásához.

KÉT FÁZISBÓL ÁLLÓ MŰKÖDÉSI ELV BEMUTATÁSA

✓ A hidroxil-vízionok működési elve

A hidroxil-víz ionos tisztítási technológia egy újgenerációs tisztítási módszer, amely az ózon- és plazmatechnológia kombinációján alapul.

A készülék a vízmolekulákat hidroxilgyökökre bontja. Ezek a hidroxilgyökök erős oxidáló tulajdonságuk révén képesek megbontani olyan vegyületek molekuláris kötéseit, mint például a növényvédő szerek vagy hormonmaradványok, és azokat ártalmatlan anyagokká – például szén-dioxiddá, vízzé és szervesetlen sókká – alakítják át.



A KÉSZÜLÉK KIALAKÍTÁSA

- ✓ A készülék kezelőpanelének kikapcsolása érintőgombbal
- ✓ Érintőgomb az indításhoz, érintőgomb az üzemmód-váltáshoz.



KÉT EGYSÉGBŐL ÁLLÓ KIALAKÍTÁS BEMUTATÁSA

Asztali és falra szerelhető, integrált kialakítás – többféle felhasználási lehetőséggel

- Falra szerelhető kialakítás, könnyen összeszerelhető; kompakt kialakítás, könnyen rögzíthető a konyha bármely sarkában, így több hely szabadul fel a konyhában.
- Elsősorban gyümölcsök, zöldségek és húsok tisztítására, fertőtlenítésére és az növényvédőszer-maradványok eltávolításának támogatására szolgál. A termék a közép-felső kategóriás piaci szegmensbe pozicionált.
- A vízion-generátor 10 egységből álló (tisztá titán + ruténiummal bevont irídium) nagy felületű elektrolízis rendszert alkalmaz. Működés közben a környezeti fény besugárzása tovább fokozza a rendszer aktivitását, ezáltal dinamikusabb működést biztosít.
- Bármely tisztítóedénnyel kompatibilis, és lehetővé teszi, hogy a gyümölcsök és zöldségek a készüléktől távolabb kerüljenek tisztításra.

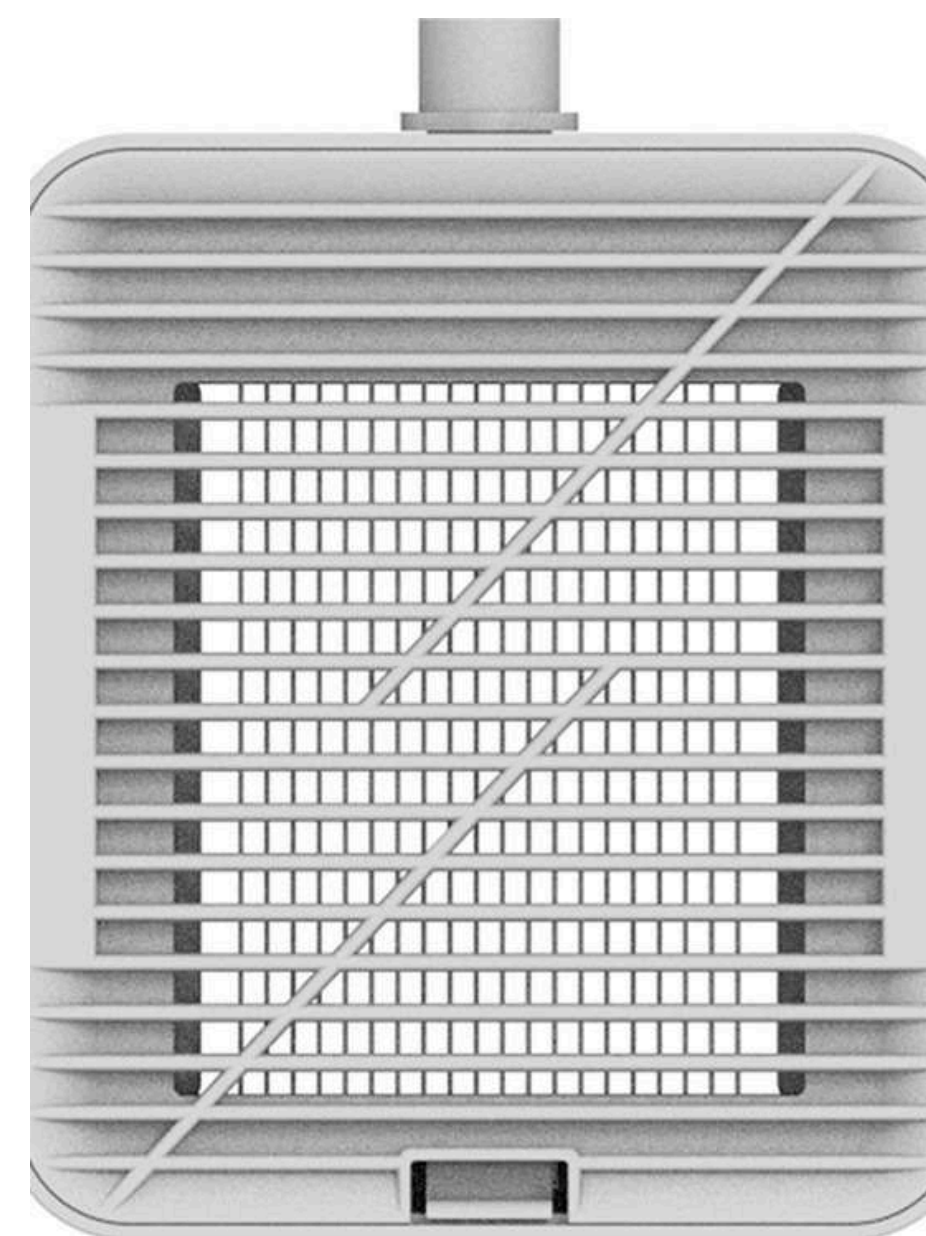


KAPACITÁS-KORLÁTOZÁS NÉLKÜLI KIALAKÍTÁS

A generátor tisztítófejtől való különálló kialakítása lehetővé teszi, hogy különböző mosogatótálakban és edényekben is egyszerűen és kényelmesen használható legyen. A tisztítás során az alapanyagokat elkülönítve kezeljük, így nem kell számolni a különböző ételek közötti szagok keveredésével.

A kivehető tisztítófej és a főegység elkülönül egymástól, így elmaradnak a hagyományos készülékeknél felmerülő időigényes vízfeltöltési és vízelvezetési lépések.

A tisztítófej levehető és külön tisztítható, így a tisztítás során nincsenek nehezen elérhető pontok.



TERMÉKISMERTETŐ

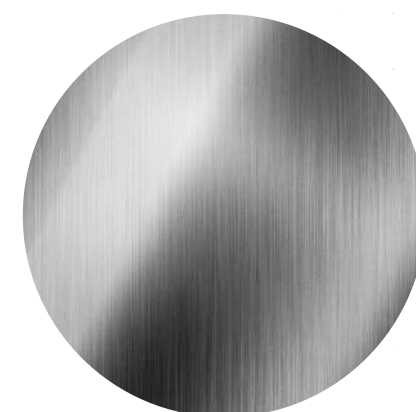
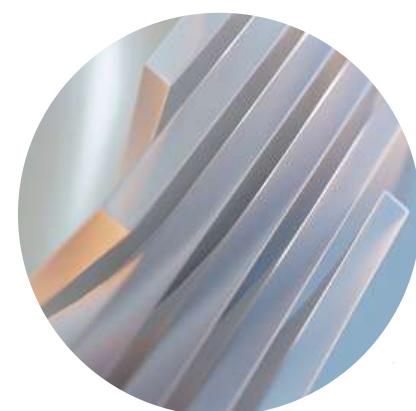
- ✔ **Automatikus tisztítási funkció:** A tisztítási folyamatot egy intelligens chip automatikusan vezérli, így egyetlen érintéssel könnyedén elindítható. Az alacsony hőmérsékletű víz segítségével történő tisztítás megakadályozza, hogy a magas hő károsítsa vagy csökkentse az élelmiszerek tápanyagtartalmát.
- ✔ **Hidroxil-víz ionos sterilizálási és növényvédőszer-bontó funkció:** A hidroxil-víz ionos technológia hatékonyan képes elpusztítani a baktériumokat, valamint támogatja a zöldségek és gyümölcsök felületén lévő növényvédőszer- és hormonmaradványok eltávolítását. Magas hatékonyságú, ugyanakkor vegyszermentes megoldást kínál.
- ✔ **Hidroxil vízion-generátor osztott kialakítás:** Az osztott kialakítású generátor számos mosogatóhoz és tartályhoz alkalmazható, egyszerű és kényelmes, így több szabad helyet biztosít a mindennapi konyhai alkalmazás során.



A KÉSZÜLÉK ANYAGA

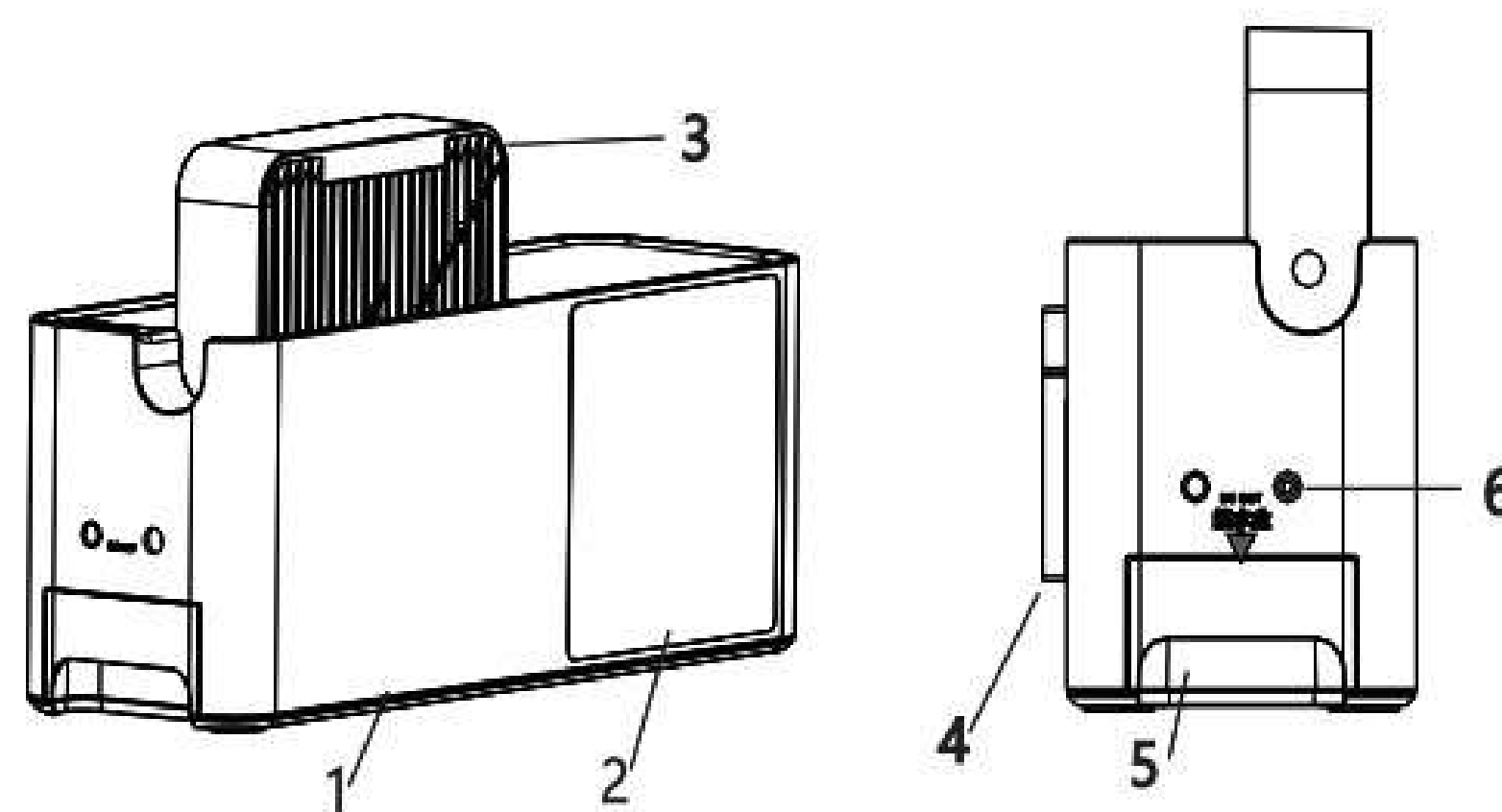
✓ A készülékház anyaga
Környezetbarát ABS

✓ Elektrolitikus fej anyaga
Környezetbarát ABS + titánlemez +
ruténiummal bevont irídium



TERMÉKPARAMÉTEREK

Termék neve	DiCHO Gyümölcs- és Zöldségtisztító TQ-D41				
Szín	Fehér	Alkalmazható vízforrások	Vezetékes csapvíz	Használható víz hőmérséklet tartomány	1°C-38°C
Tárolási hőmérséklet	0°C-40°C	Környezeti páratartalom	≤90%	Névleges elektromos teljesítmény	100-240 V~
Névleges teljesítmény	48W	Tisztítási kapacitás	3-10 liter	Kivitelezési szabványok	GB4706.1-2005
Áramütés elleni védelem	II. osztály	Gép mérete	250 * 85 * 135 (mm)	Nettó tömeg	0,62 kg



TISZTÍTÁSI MÓDOK

A készülék három gombbal és hat funkcionális móddal rendelkezik.

A három gomb: be- és kikapcsoló, időzítő és üzemmód.

A hat funkcionális mód: gyümölcsök és zöldségek, gabonafélék, húsok, tenger gyümölcsei, edények/evőeszközök és időzítő.

	Típus	Tisztítási idő	Tisztítási mennyiség
1	Gyümölcsök és zöldségek (levélzöldségek, szárgyümölcsök stb.)	7 perc	1 kg
2	Gabonafélék	6 perc	0,8 kg
3	Húsok	10 perc	0,8 kg
4	Tenger gyümölcsei	8 perc	0,8 kg
5	Evőeszköz	5 perc	
6	Időzítés beállítása	5-30 perc	



HOGYAN HASZNÁLJUK?

Használati utasítás

1) Kezelőpanel használata

Bekapcsológomb: érintse meg a be-/kikapcsoláshoz

Időzítő gomb: 5 és 30 perc közötti időtartomány kiválasztásához, érintésenként 5 perces váltásokkal.

Használati mód gomb: válasszon a gyümölcs és zöldség, gabona, hús, tenger gyümölcsei és konyhai eszköz módok közötti váltáshoz, a gomb ismételt megnyomásával.

Ikonok:

Gyümölcs- és zöldség üzemmód jelző ikonja.

Hús üzemmód jelző ikon.

Gabona üzemmód jelző ikon.

Tenger gyümölcsei üzemmód jelző ikon.

Evőeszköz üzemmód jelző ikon.

Tisztítási idő és folyamatjelző sáv.

2) Tisztítási módszer

a) Gyümölcsök és zöldségek tisztítása során ne vágja fel azokat, hanem az egészben (egyben) tisztítsa.

b) Húsok tisztításakor a hatékonyabb tisztítás érdekében ajánlott kisebb darabokra vágni az alapanyagot.

c) A halak és tenger gyümölcsei tisztításakor ajánlott azokat egészben, egy darabban tisztítani.

d) Konyhai eszközök tisztítása előtt kérjük, távolítsa el róluk a zsíros szennyeződéseket.

3) Használati utasítás

a) Válasszon ki egy megfelelő tartályt (ajánlott 3-10 liter), töltsse fel megfelelő mennyiségű csapvízzel, majd vegye ki a tisztítófejet a gépből és helyezze a vízbe.

b) Helyezze be a tartályba a tisztítandó termékeket, dugja be a hálózati adaptert a konnektorba, majd csatlakoztassa a készülékhez, érintse meg a készülék bekapcsológombját a bekapcsoláshoz, majd érintse meg az üzemmód vagy az időzítés gombot a megfelelő mód (időtartam) kiválasztásához és a tisztítás megkezdéséhez.

- c) Tisztítás után vegye ki a tartályból a megtisztított élelmiszereket, öblítse le csapvízzel, majd távolítsa el a tisztítófejet is a tartályból.

d) Alaposan öblítse le a tisztítófejet csapvízzel, majd helyezze vissza a helyére az állványba.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	A készülék nem reagál a gomb érintésére.	A működés megkezdése után a készülék kikapcsol és/vagy újraindul.	A tisztítófej nem termel buborékokat	Nem áll le a készülék a tisztítási folyamat végeztével
Lehetséges ok	A konnektor nincs áram alatt/ nem megfelelően csatlakozik az adapter az áramforráshoz vagy a készülékhez.	Hálózati adapter meghibásodása	Túl sok lerakódás a tisztítófejen vagy túl sok üledék a tartályban lévő vízben.	Készülékhiba
Megoldás	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az áramforráshoz a készülék bemeneti pontján és a konnektornál. Vagy vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.	Cserélje ki a csapvizet a tartályban és tisztítsa meg a tisztítófejet.	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.

GYAKORI KÉRDÉSEK - KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK



Milyen víz szükséges a készülék üzemeltetéséhez?

A termék megfelelő működésének biztosítása érdekében a tisztításhoz kizárólag vezetékes (hálózati) csapvíz használata javasolt. A tisztított víz használata nem ajánlott, mivel annak elektromos vezetőképessége (TDS értéke) rendkívül alacsony (közel 0–10). Ilyen esetben a hidroxil-víz ion generátor nem képes megfelelően elektrolizálni a vizet, ami gátolhatja a hidroxilgyökök képződését, ezáltal csökkentve a tisztítási és szennyeződés-eltávolítási hatékonyságot.

Hogyan kell tisztítani a hidroxil vízionizátor fejet?

- Minden használat után tiszta vízzel öblítse le a víztisztító fejet.
- Időnként ecetes vagy citromsavas oldatban (1/3-2/3 ecet-víz arány) történő áztatása javasolt, majd alapos öblítés
- A generátor fedele levehető, és puha sörtéjű fogkefével tisztítható

Tisztítás után le kell öblíteni a megtisztított élelmiszert?

Igen, javasolt rövid öblítés tiszta vízzel a tisztítás után. A tisztítás során a szennyeződések leválhatnak az élelmiszerekről, és a víz felszínén habszerű lebegő anyag jelenhet meg. Különösen húsok esetében ez az anyag visszamaradhat a felületen, ezért ajánlott az öblítés.

Használható a „fertőtlenítés” funkció mosogatásra?

A „Fertőtlenítés” funkció elsősorban baktériumok és bizonyos mikroorganizmusok eltávolítását támogatja az edények felületéről. Ugyanakkor nem alkalmas zsíros szennyeződések és ételmaradékok eltávolítására.

Milyen feltételek szükségesek az élelmiszerek tisztításához?

A tisztítandó élelmiszereket (zöldségek, gyümölcsök, húsok) helyezze a vízzel töltött edénybe. Amennyiben azokon szemmel látható szennyeződés található, azt előzetesen távolítsa el. A száraz és sárgult leveleket (pl. saláta) kézzel válogassa ki és távolítsa el. Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során az élelmiszer teljesen víz alá kerüljön.

Egészséges étkezés könnyedén

TIENS

DICHO GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGTISZTÍTÓ TQ-D41

