

TIENS Obst & Gemüserreiniger

INNOVATIVE REINIGUNGSTECHNOLOGIE

Saubere & sichere Lebensmittel jeden Tag



TIENS

FAQ



Wie unterscheidet sich der neue TIENS Obst & Gemüsereiniger von den beiden Vorgängermodellen?

Der TIENS Obst & Gemüsereiniger ist ein hochmodernes, intelligentes Haushaltsgerät, das entwickelt wurde, um Lebensmittel wie Obst, Gemüse oder Fleisch zu reinigen. Im Gegensatz zu DICHO Obst & Gemüsereiniger, bei dem das Wirkprinzip auf der chemischen Aktivität von Ozonverbindungen basiert, liegt das Geheimnis von TIENS Obst & Gemüsereiniger in der hochmodernen **Hydroxyl-Wasserelektrolysetechnologie** – einer Reinigungstechnologie, die einfache Prinzipien nutzt - selektive Oxidationsreaktion von Hydroxylradikalen an organischen und anorganischen Verbindungen.

Hydroxylradikale sind die reaktivsten freien Radikale aus der Sauerstofffamilie und eines der stärksten Oxidationsmittel der Welt. Im Gegensatz zu Ozon, das nur selektiv mit organischen Verbindungen auf Kohlenstoffbasis reagieren kann, hat das Hydroxylradikal eine viel breitere Palette von Aktivitäten (es reagiert mit jeder Verbindung, die Wasserstoffatome hat) und ist nicht selektiv. Hydroxylradikale haben eine um 50 bis 100 % höhere relative Oxidationskraft als Ozon

(<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/206/1/012089/pdf>).



FAQ

Welche Wasserart ist für das Gerät geeignet?

Um die normale Leistung des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, nur Leitungswasser zu verwenden. Wenn demineralisiertes Wasser zur Reinigung verwendet wird, kann der Hydroxyl-Wasserionengenerator das Wasser nicht normal elektrolysieren. Es wird empfohlen, kaltes oder lauwarmes Leitungswasser zu verwenden.

Müssen die Produkte während der Verarbeitung mit dem Gerät vollständig in Wasser getaucht und bedeckt sein?

Ja, Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Fleisch oder Getreide und Bohnen müssen während des Reinigungsprozesses vollständig in Wasser getaucht werden. Das maximale Wasservolumen (Fassungsvermögen des Wasserbehälters), bei dem der Reinigungsprozess wirksam ist, beträgt 7 L. Größeres Gemüse oder Obst kann jedoch während des Reinigungsprozesses halbiert oder umgedreht werden, wenn es nicht in den Behälter passt und nicht vollständig eingetaucht.

Verändert sich der Geschmack der Produkte nach der Verarbeitung mit dem Gerät?

Der Reinigungsprozess ist für den Geschmack eines Lebensmittelprodukts neutral und sollte ihn nicht beeinträchtigen.



FAQ

Können die Lebensmittel direkt nach der Reinigung gekocht oder gegessen werden?

Ja, aber nach Abschluss des Reinigungsprozesses wird empfohlen, sie zuerst mit sauberem Leitungswasser abzuspülen und dann zu kochen oder roh zu verzehren (z. B. Obst oder Gemüse).

Muss ich die Lebensmittel nach dem Waschen erneut spülen?

Es wird empfohlen, die Lebensmittel nach dem Waschen abzuspülen, da nach dem Reinigen von Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten eine schaumige Suspension aus Schmutzresten oder organischen Eiweißstoffen im Wasser erscheinen kann.

Kann die Funktion „Desinfektion“ zum Spülen von Geschirr verwendet werden?

Ja, die Funktion „Desinfektion“ kann Bakterien und andere Mikroorganismen effektiv sterilisieren und von Geschirr und Besteck entfernen, jedoch werden Öl und organische Rückstände auf der Oberfläche des Geschirrs nicht weggespült.

FAQ



Beschäftigt sich das Gerät nur mit Giftstoffen an der Oberfläche von Lebensmitteln oder dringt es auch in das innere Gewebe von Gemüse, Fleisch usw. ein?

Unabhängig davon, ob es sich um das neue Gerät TIENS Obst & Gemüserreiniger oder die alte Gerätegeneration - Ozonisator handelt, arbeiten beide Geräte grundsätzlich an der Oberfläche der Lebensmittel, die sie reinigen. Das Wasser, in das Obst, Gemüse oder Fleisch getaucht wird, kann die Haut nicht vollständig durchdringen und in das Fruchtfleisch (Obst- oder Gemüsegewebe) eindringen, daher werden weder Hydroxylradikale noch Ozon ihre Wirkung im Fleisch entfalten. Um den Reinigungsprozess effizienter zu gestalten, wird andererseits empfohlen, die zu reinigenden Lebensmittel (Obst, Gemüse, Fleisch usw.) in kleinere Stücke zu schneiden und dann die Reinigung durchzuführen. Wenn es um Pestizide geht, die auf Obst oder Gemüse gesprüht werden, sammeln sich die meisten von ihnen auf der äußeren Schale an und gelangen im Allgemeinen nicht in das Frucht- oder Gemüsefleisch. TIENS Obst & Gemüserreiniger soll daher 99 % der Bakterien und 95% der Pestizidrückstände aus einem gereinigten Lebensmittelprodukt entfernen.

FAQ



Wie reinige ich das Gerät? Wie wird dieses kleine Gerät gewaschen, nachdem es zum Reinigen von Fleisch verwendet wurde?

Die vollständige Antwort zur Reinigung und Wartung des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung und fahren Sie fort. Die grundlegende Reinigungsanweisung lautet wie folgt:

- Reinigen Sie den Kopf des Wasserhydroxylgenerators nach jedem Gebrauch, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab und lassen Sie ihn trocknen.
- Weichen Sie nach der Reinigung des Fleisches den Kopf des Wasserhydroxylgenerators in warmem Wasser mit einigen Tropfen eines milden Reinigungsmittels ein. Bei Bedarf 1-3 Minuten einweichen, dann mit Leitungswasser abspülen, trocknen lassen und wieder verwenden.
- Eine mineralische Ablagerung (Kalk) kann auftreten, wenn das Gerät mit hartem Wasser verwendet wurde. Zur Reinigung den Wasserhydroxylgeneratorkopf in eine milde, 5-10%ige Essig- oder Zitronensäurelösung (50-100 g Zitronensäure oder 50-100 ml Essig in 1 L lauwarmem Wasser auflösen) einlegen und 60 Minuten einweichen lassen, dann herausnehmen, abspülen und mit einem Tuch abwischen.
- Wiederholen Sie die Kalkreinigung regelmäßig, z. B. alle 2 Monate.



FAQ

Gibt es eine bestimmte Anzahl von Verwendungen des Gerätes, nach denen es durch ein neues ersetzt werden muss?

Die normale Lebensdauer des Gerätes beträgt 5-8 Jahre (je nachdem, wie oft das Gerät verwendet wurde). Wenn die Lebensdauer des Gerätes an seine Grenzen stößt, muss es durch ein neues Gerät ersetzt werden

Gibt es Probleme mit dem Titanteil und sollte es im Laufe der Zeit ausgetauscht werden?

Nein, aber bitte befolgen Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in der Bedienungsanleitung. Eine mineralische Ablagerung (Kalk) kann auftreten, wenn das Gerät mit hartem Wasser verwendet wurde. Zur Reinigung den Wasserhydroxylgeneratorkopf in eine milde, 5-10%ige Essig- oder Zitronensäurelösung (50-100 g Zitronensäure oder 50-100 ml Essig in 1 L lauwarmem Wasser auflösen) einlegen, 60 Minuten einweichen lassen, dann herausnehmen, abspülen und mit einem Tuch abwischen. Wiederholen Sie die Kalkreinigung regelmäßig, z. B. alle 2 Monate.

FAQ



Benötigt man technischen Support für das Gerät?

Für die Verwendung des Geräts ist keine spezielle Schulung erforderlich. Das Gerät ist benutzerfreundlich und einfach zu bedienen. Die Bauweise und die Materialien, aus denen das Gerät besteht, sind sicher und lebensmittelecht, und das Display und die Touch-Tasten sind klar und einfach zu bedienen. Es gibt jedoch einige Vorsichtsmaßnahmen, die bei der Verwendung des Geräts beachtet und befolgt werden müssen. Die wichtigsten sind wie folgt:

- Stecken Sie keine scharfen Metallgegenstände in das Gerät, da dies zu Stromschlägen und Verletzungen des Benutzers oder zur Beschädigung des Geräts führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit starken, ätzenden Reinigungsmitteln.
- Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu benutzen oder damit zu spielen. Besondere Aufmerksamkeit ist erforderlich, wenn es in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Reparieren, modifizieren oder zerlegen Sie das Gerät nicht selbst. Wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Lieferanten, um Rat einzuholen, oder senden Sie es zur Reparatur an den autorisierten Kundendienst.



FAQ

Wie viele Minuten kann das Gerät ohne Unterbrechung (Stopp) arbeiten?

Um Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Fleisch, Getreide, Bohnen usw. zu reinigen, befolgen Sie bitte die Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Jedes der oben genannten Lebensmittelprodukte ist in 3 Kategorien eingeteilt, und durch Drücken der Mode-Touch-Taste kann man einen geeigneten Modus auswählen, sei es für Getreide und Bohnen (einmaliges Drücken der Mode-Taste, Betriebszeit 10 Minuten), Fleisch (zweimaliges Drücken der Mode-Taste, Betriebszeit 12 Minuten) oder Obst und Gemüse (dreimaliges Drücken der Mode-Taste, Betriebszeit 15 Minuten). Man kann auch die Timer-Funktion verwenden (durch Drücken der Timer-Touch-Taste) und dann erhöht jeder Tastendruck die Betriebszeit des Geräts um 5 Minuten (die maximale Betriebszeit beträgt 30 Minuten).

FAQ



Kann man mit dem Gerät das Wasser selbst reinigen? Zum Trinken, zum Kochen... zum Baden...? Kann das Wasser nach der Behandlung mit dem Gerät getrunken werden?

Das Wasser, das nach dem Reinigungsprozess von Obst, Gemüse, Fleisch oder Getreide usw. zurückbleibt, ist nicht trinkbar (sollte nicht konsumiert werden), jedoch kann der TIENS Fruit & Vegetable Purifier zur Desinfektion von Leitungswasser selbst verwendet werden. Um Leitungswasser zu desinfizieren, füllen Sie einen Behälter (bis zu 7 L Wasser) und fügen Sie dann je nach zu desinfizierender Wassermenge 1-5 g Salz pro Liter zum Leitungswasser hinzu (Hinweis: das Verhältnis von Leitungswasser zu Salz ist proportional, 1 L Wasser bis zu 5 Gramm Salz). Drücken Sie die Touch-Taste des Timers, um die Reinigungszeit einzustellen. Generell gilt: Je mehr Wasser Sie desinfizieren wollen, desto länger sollte der Reinigungsprozess dauern. Je nachdem, wie oft die Touch-Taste des Timers gedrückt wird, dauert der Reinigungsprozess 5 bis 30 Minuten (normalerweise sollte die Reinigungszeit für 1 bis 2 l Wasser auf 10 bis 15 Minuten eingestellt werden).

Es wird davon abgeraten, Badewasser mit dem Gerät zu reinigen, da der Reinigungsprozess nicht effektiv wäre. Das maximale Wasservolumen (Fassungsvermögen des Wasserbehälters), bei dem der Reinigungsprozess wirksam ist, beträgt 7 l.



FAQ

Ist es sicher, das Gerät und die Hydroxylradikale zu verwenden?

Ja, so ist es. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Generatorkopf in Wasser getaucht ist. Es produziert dann Hydroxylradikale, um dort zu wirken, wo sie wirksam sind - Lebensmittelprodukte in Wasser zu reinigen. Aus experimentellen Studien geht hervor, dass die Dauer (Aktion) eines in Wasser gelösten Hydroxylradikals etwa 600 Sekunden (10 Minuten) beträgt, während sie in Luft weniger als eine Sekunde beträgt.

Wie reagiert die menschliche Haut, wenn Hände und Beine in Wasser getaucht werden, das im Gerät aufbereitet wird?

Gibt es bei einem solchen Verfahren gesundheitliche Risiken?

Das Gerät ist unbedenklich für die menschliche Haut und Sie können Ihre Hände während oder kurz nach dem Reinigungsprozess bedenkenlos ins Wasser stecken, um beispielsweise ein Lebensmittelprodukt auf den Kopf zu stellen oder herauszuziehen. Bitte verwenden Sie das Gerät jedoch gemäß der Bedienungsanleitung. Weder der Reinigungsprozess selbst noch das Wasser, das nach dem Reinigungsprozess von Obst, Gemüse, Fleisch oder Getreide übrig bleibt, ist dazu bestimmt, die menschliche Haut zu behandeln oder getrunken (konsumiert) zu werden.

TIENS Obst & Gemüserreiniger

INNOVATIVE REINIGUNGSTECHNOLOGIE

Saubere und sichere Lebensmittel jeden Tag



TIENS