



DiCHO prietaisas vaisiams ir daržovėms valyti TQ-D41

Padeda skaidyti pesticidų likučius ir
mažinti bakterijų kiekį.



Užterštumo
lygis

Prietaiso
apžvalga

Parametrai

KLAUSIMAI –
ATSAKYMAI

Užterštumo lygis

MĒSA



JŪROS ĢĒRYBĒS



VAISIAI, DARŽOVĒS



VAISIŲ UŽTERŠTUMAS



Braškės

Braškės turi labai švelnią odelę, todėl yra pirmosios, kuriose kaupiasi pesticidų likučiai. Jos labai priklauso nuo dirbtinio drėkinimo, todėl šiltnamiuose dažnai naudojami pesticidai.



Vynuogės

Viena vynuogių kekė gali sugerti iki 15 pesticidų likučių, todėl jos patenka tarp maisto produktų, kuriuose nustatoma daugiausia pesticidų likučių.



Kininės vaškuolės

Auginant vaškuoles, vaisiuose kartais gali būti aptinkama smulkių baltų lervų. Todėl apsaugai nuo kenkėjų ir ligų gali būti naudojami pesticidai, dėl kurių ant vaisių gali likti jų likučiai.



Persikai

Persikai turi didelį pesticidų likučių kiekį. Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) nurodo, kad pesticidai plačiai naudojami siekiant apsaugoti persikų sodus nuo kenkėjų, piktžolių ir grybinių ligų.

DARŽOVIŲ UŽTERŠTUMAS



Špinatai

Špinatai yra viena iš daržovių, kuriose dažniausiai aptinkama pesticidų likučių.



Paprikos

Vienoje paprikoje gali būti aptinkama iki 15 skirtingų rūšių pesticidų likučių.



Vyšniniai pomidorai

Vyšniniuose pomidoruose gali būti aptinkama trylika skirtingų rūšių pesticidų.



Brokoliai

Brokoliuose nustatoma daug pesticidų likučių, o dėl jų tankios struktūros juos pašalinti yra sudėtinga.



MĖSOS UŽTERŠTUMAS

Užterštumas klenbuteroliu

"Klenbuterolis – tai medžiaga, kuri kai kuriose šalyse buvo neteisėtai naudojama kaip augimą skatinanti priemonė gyvulininkystėje, siekiant padidinti gyvulių svorį ir raumenų masę bei padidinti mėsos išeigą. Klenbuteriu užterštos mėsos vartojimas gali kelti pavojų sveikatai. Moksliniai tyrimai rodo, kad ši medžiaga gali neigiamai veikti širdies ir kraujagyslių bei endokrininę sistemas, sukelti hormonų pusiausvyros sutrikimus, širdies ritmo pokyčius, drebulį ir kitus nepageidaujamus poveikius. Neteisėtas augimą skatinančių medžiagų naudojimas gyvulininkystėje taip pat gali būti susijęs su netinkamu veterinarinių vaistų, įskaitant antibiotikus, naudojimu, o tai gali prisidėti prie atsparumo antibiotikams didėjimo. Kai kuriems žmonėms klenbuterolis gali sukelti padidėjusio jautrumo reakcijas ar kitus nepageidaujamus simptomus.



VANDENS UŽTERŠTUMAS

Žuvininkystės vandens telkinių užterštumas – tai reiškinys, kai dėl žmogaus veiklos arba natūralių procesų į vandens telkinius tiesiogiai ar netiesiogiai patenka įvairios medžiagos ar energija, dėl kurių blogėja vandens kokybė. Tai gali neigiamai paveikti vandens organizmų dauginimąsi, augimą, vystymąsi ir net lemti jų žūtį.

- Pagrindinės vandens telkinių taršos rūšys:
 - naftos produktų tarša,
 - sunkiųjų metalų tarša,
 - pesticidų tarša,
 - organinė tarša,
 - radioaktyvioji tarša,
 - šiluminė tarša,
 - tarša kietosiomis atliekomis.



PRIETAISO APŽVALGA

✓ MECHANIZMAS

- Naudojant joninės poliarizacijos ir hidroksilo radikalų technologiją, inertinės titano elektrodų plokštelės efektyviai generuoja didelės koncentracijos hidroksilo radikalus iš vandens.
- Dėl stiprių oksidacinių savybių hidroksilo radikalai padeda skaidyti ir mažinti bakterijų, pesticidų, antibiotikų bei hormonų likučius ant maisto produktų paviršiaus, taip prisidedami prie jų švaros ir padėdami išsaugoti natūralų skonį.





HIDROKSILO RADIKALŲ TECHNOLOGIJA

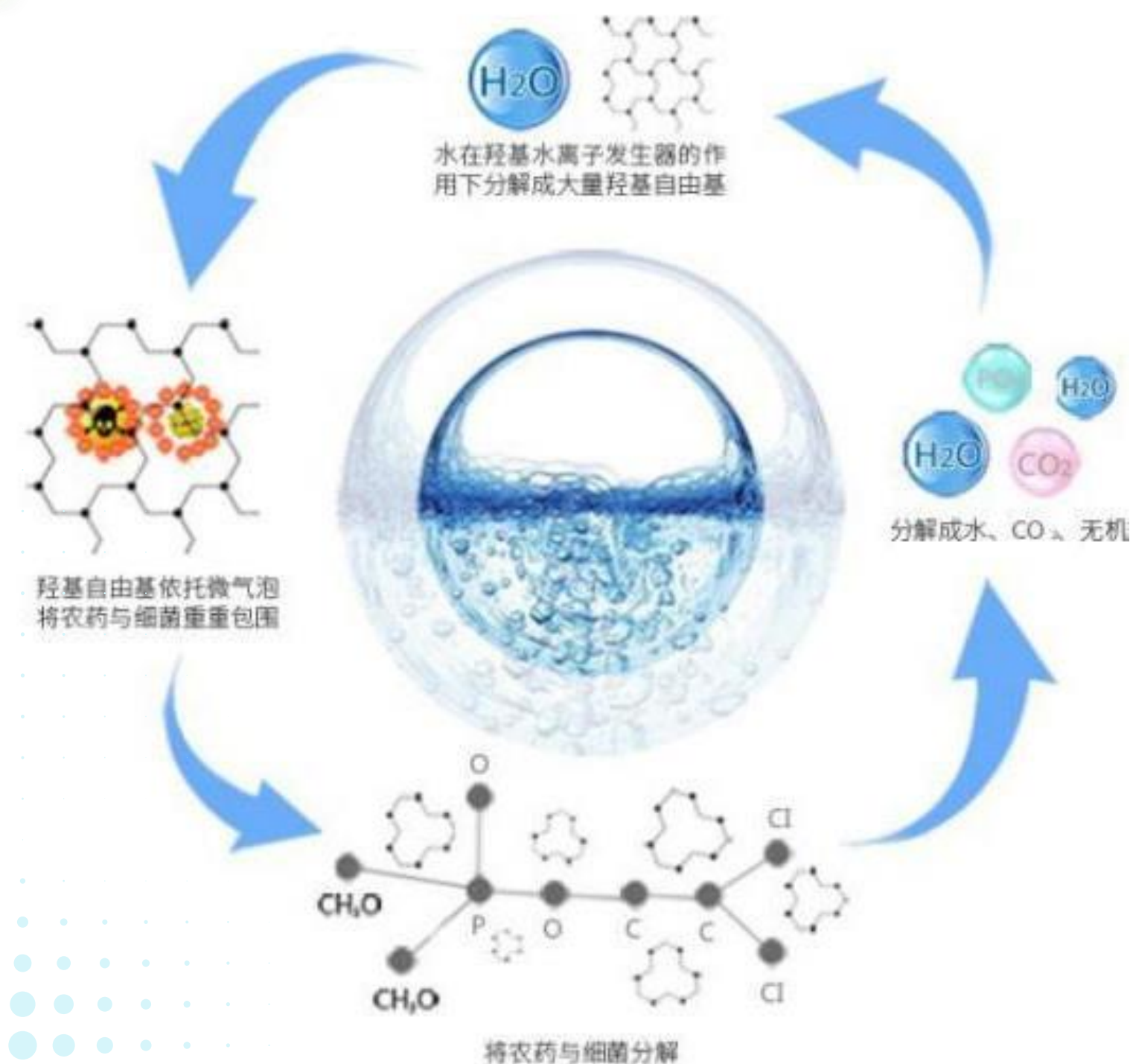
- ✓ **Kas yra hidroksilo radikalų technologija?**
Hidroksilo radikalų technologija – tai naujas valymo metodas, pagrįstas ozono ir plazmos technologijomis.
- ✓ **Kaip veikia hidroksilo radikalų technologija?**
Hidroksilo radikalų technologijoje kaip pagrindinė žaliava naudojamas vanduo, nenaudojant jokių papildomų cheminių medžiagų. Įjungus prietaisą susidaro jonų sankaupos, kurios skatina vandens molekulių skilimą ir hidroksilo radikalų susidarymą.

Hidroksilo radikalai pasižymi stipriomis oksidacinėmis savybėmis ir, remiantis gamintojo bandymų duomenimis, padeda sumažinti iki 99 % bakterijų, iki 95 % pesticidų likučių bei skatina hormonų likučių skaidymą.

PRIETAISO VEIKIMO PRINCIPAS

✓ Hidroksilo radikalų technologija

Hidroksilo radikalų technologija – tai naujas valymo metodas, pagrįstas ozono ir plazmos technologijomis. Įjungus prietaisą, vandens molekulės suskaidomos ir susidaro hidroksilo radikalai. Dėl stiprių oksidacinių savybių hidroksilo radikalai gali skatinti pesticidų, hormonų ir kitų junginių molekulių cheminių ryšių skaidymą, paversdami juos paprastesnėmis medžiagomis, tokiomis kaip anglies dioksidas, vanduo ir neorganinės druskos.



Prietaiso išvaizda

- ✓ Jutiklinis valdymas vienu mygtuku
- ✓ ienu mygtuku įjunkite prietaisą ir perjunkite veikimo režimus.



PRIETAISO SANDARA

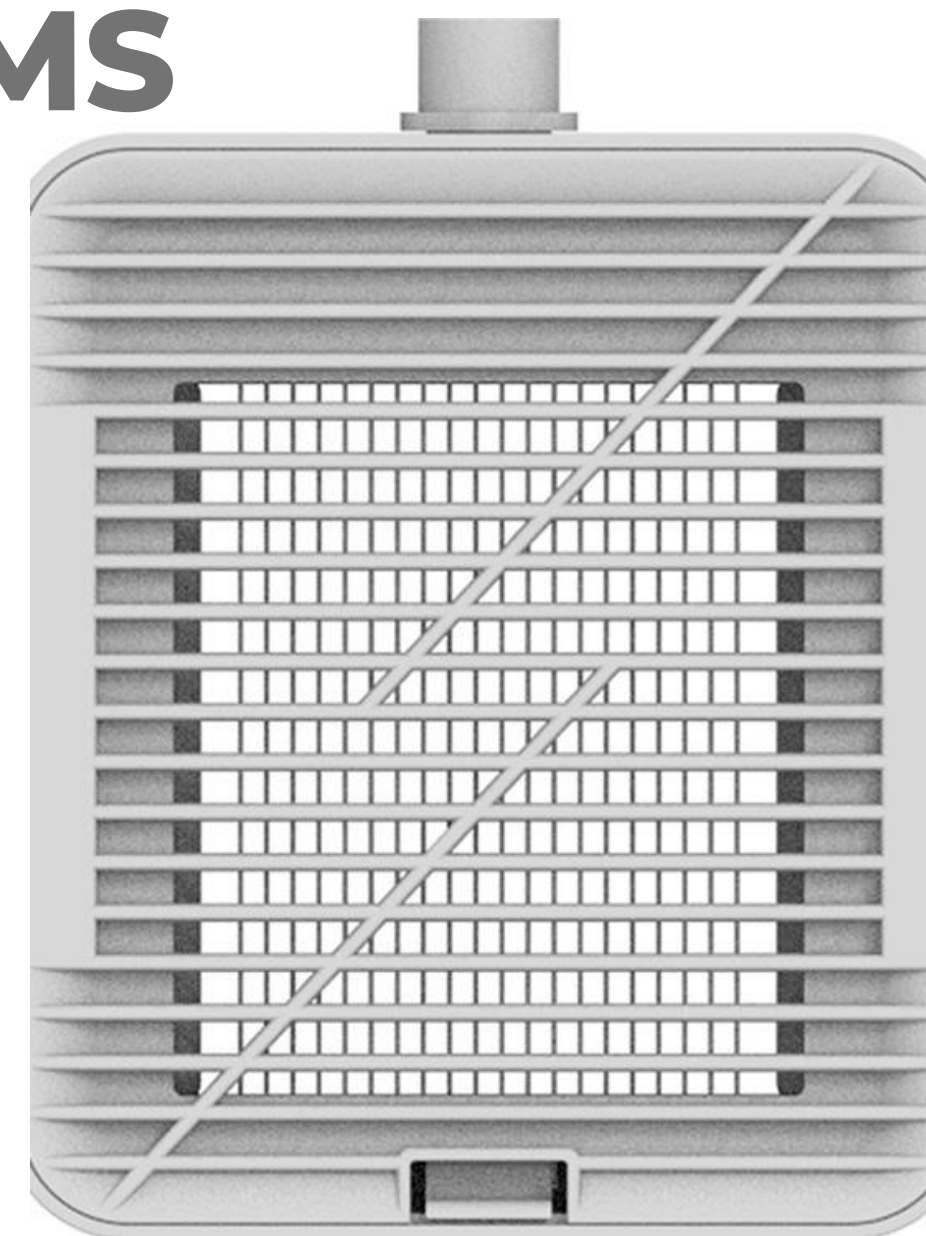
Pastatomas ant stalviršio arba tvirtinamas prie sienos – universalus dizainas įvairiems naudojimui būdams.

- Sieninis dizainas leidžia prietaisą lengvai sumontuoti. Dėl kompaktiško korpuso jį galima patogiai pritvirtinti bet kurioje virtuvės vietoje, taip sutaupant daugiau vietos.
- Prietaisas skirtas padėti valyti vaisius, daržoves ir mėsą, mažinant bakterijų bei įvairių paviršinių likučių kiekį. Dėl pažangių technologijų ir modernaus dizaino jis priskiriamas vidutinės ir aukštesnės klasės produktų segmentui.
- Hidroksilo radikalų generatoriuje naudojama 10 didelio ploto elektrolizės elementų, pagamintų iš gryno titano ir padengtų rutenio bei iridžio sluoksniu. Veikimo metu įsijungiantis LED apšvietimas suteikia prietaisui modernią ir estetišką išvaizdą.
- Atskiras hidroksilo radikalų generatorius tinka naudoti su įvairių tipų valymo indais, todėl vaisius, daržoves ir kitus maisto produktus galima patogiai valyti skirtingose talpose.



TINKA ĮVAIRIŲ DYDŽIŲ INDAMS

Atskiras generatorius gali būti naudojamas įvairiose plautuvėse ir skirtingų tipų induose, todėl juo naudotis paprasta ir patogiu. Valymo metu maisto produktai valomi atskirai, todėl nereikia nerimauti, kad susimaišys skirtingų produktų kvapai. Prietaiso likutinio vandens surinkimo talpyklą galima ištuštinti nejudinant pagrindinio įrenginio, todėl nebereikia atlikti įprastų, daug laiko reikalaujančių vandens pripildymo ir išleidimo veiksmų. Prietaiso dangtelį galima nuimti ir lengvai išvalyti, todėl nelieka sunkiai pasiekiamų vietų, kuriose galėtų kauptis nešvarumai.



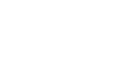
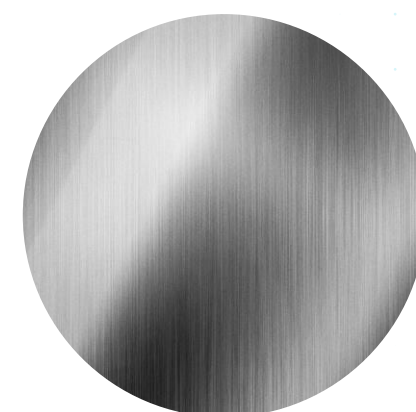
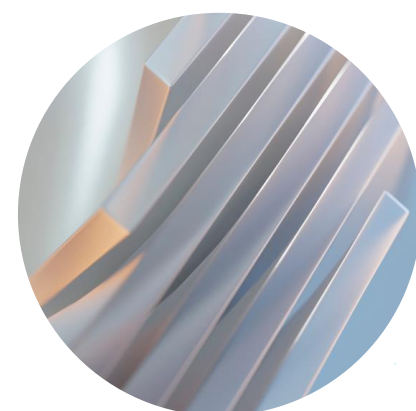
PRIETAISO APŽVALGA

- ✔ **Automatinio valymo funkcija.** Valymo procesą automatiškai valdo integruotas valdiklis, todėl prietaisą paprasta naudoti – pakanka vieno prisilietimo. Valymas vyksta žemoje temperatūroje, todėl padeda išsaugoti maisto produktuose esančias maistines medžiagas.
- ✔ **Hidroksilo radikalų technologija.** Hidroksilo radikalai padeda mažinti bakterijų kiekį ir pesticidų bei hormonų likučius ant vaisių ir daržovių paviršiaus. Valymo procesas yra efektyvus ir nenaudoja papildomų cheminių medžiagų.
- ✔ **Atskiras hidroksilo radikalų generatorius.** Dėl atskiros generatoriaus konstrukcijos prietaisą galima naudoti su įvairiomis plautuvėmis ir skirtingų tipų indais. Tai užtikrina paprastą naudojimą ir suteikia daugiau lankstumo bei erdvės ruošiant maisto produktus.



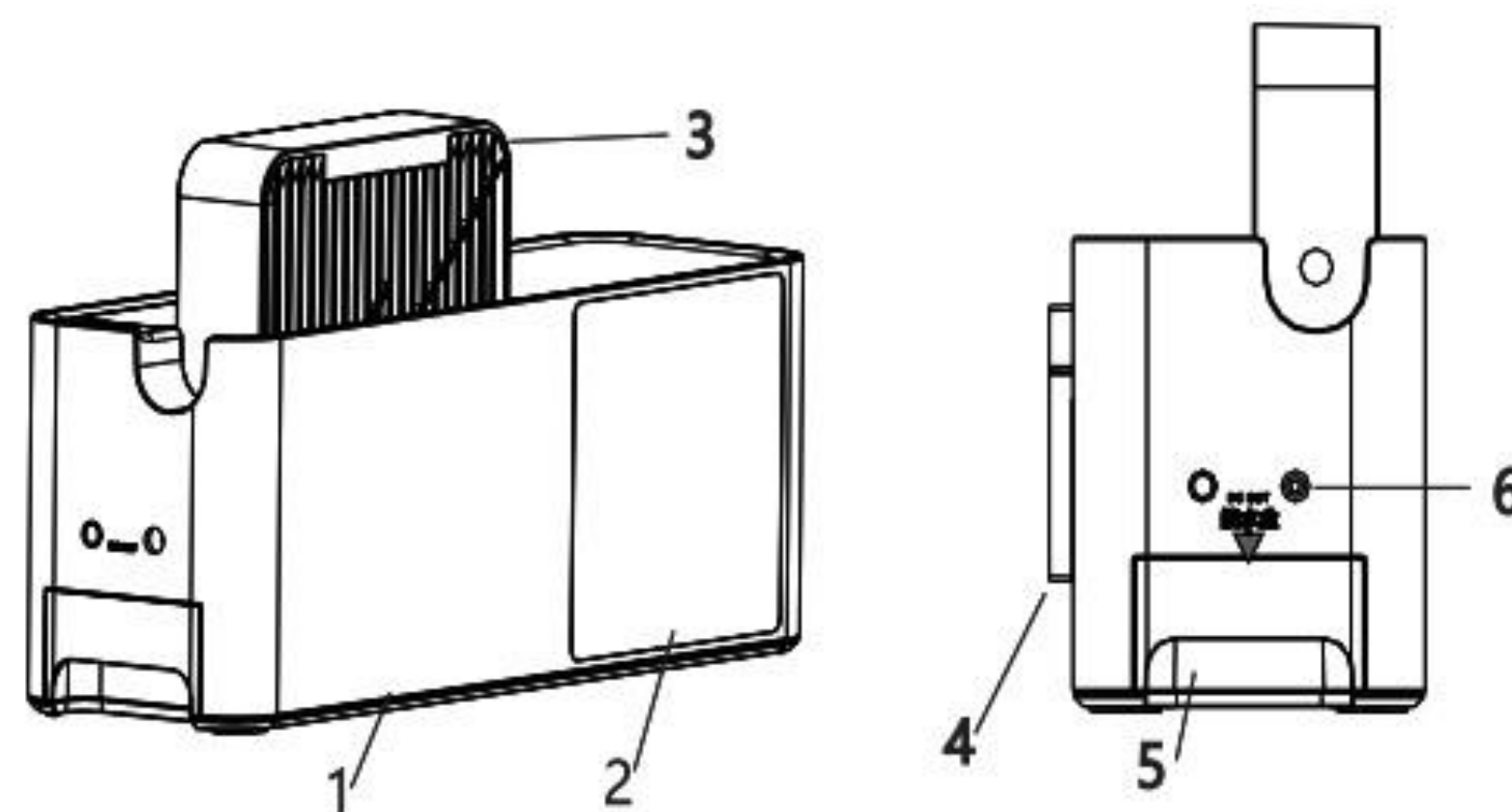
Korpuso medžiaga

- ✓ **Korpuso medžiaga**
Ekologiškas ABS plastikas
- ✓ **Elektrolizės galvutės medžiaga**
Ekologiškas ABS plastikas, titano plokštelės ir iridis su rutenio danga



Prietaiso parametrai

DiCHO prietaisas vaisiams ir daržovėms valyti TQ-D41					
Spalva	Balta	Tinkamas vandens šaltinis	Vandentiekio vanduo	Naudojamo vandens temperatūra	1°C-38°C
Temperūra	0°C-40°C	Santykinė aplinkos drėgmė	≤90%	Vardinė elektrinė galia	100v-240v~
Vardinė galia	48W	Valymo talpa	3-10 l	Taikomas standartas	GB4706.1-2005
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė	II apsaugos klasė	Prietaiso dydis	250*85*135 (mm)	Grynasis svoris	0.62kg



VALYMO REŽIMAI

Prietaisas turi tris valdymo mygtukus ir šešis veikimo režimus. Trys valdymo mygtukai: įjungimo / išjungimo, laiko nustatymo ir režimo pasirinkimo. Šeši veikimo režimai: vaisiai ir daržovės, grūdai, mėsa, jūros gėrybės, stalo įrankiai ir laikmatis.

	Režimas	Valymo trukmė	Vieno valymo ciklo kiekis
1	Vaisiai ir daržovės (lapinės daržovės, vaisinės daržovės ir kt.)	7 min	1 kg
2	Grūdai	6 min	0.8 kg
3	Mėsa	10 min	0.8 kg
4	Jūros gėrybės	8 min	0.8 kg
5	Stalo įrankiai	5 min	
6	Laiko nustatymas	5-30 min	



NAUDOJIMAS

1. Prietaiso naudojimas

1.1. Valdymo skydelio aprašymas

Ijungimo / išjungimo mygtukas – palieskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

Laiko nustatymo mygtukas – palieskite, kad pasirinktumėte valymo trukmę nuo **5 iki 30 minučių**.
Laikas keičiamas **kas 5 minutes**.

Režimo pasirinkimo mygtukas – palieskite, kad paeiliui pasirinktumėte vieną iš režimų: **vaisiai ir daržovės, grūdai, mėsa, jūros gėrybės** arba **stalo įrankiai**.

Vaisių ir daržovių režimo indikatorius.

Mėsos režimo indikatorius.

Grūdų režimo indikatorius.

Jūros gėrybių režimo indikatorius.

Stalo įrankių režimo indikatorius.

Valymo trukmės ir eigos indikatorius.

2) Valymo rekomendacijos

a) Valydami vaisius ir daržoves, jų nepjaustykite – valykite sveikus produktus.

b) Valydami mėsą, rekomenduojama ją supjaustyti nedideliais gabalėliais, kad būtų pasiektas geriausias valymo rezultatas.

c) Valydami žuvį ar kitas jūros gėrybes, rekomenduojama jas valyti nesupjaustytas.

d) Prieš valydami stalo įrankius, pašalinkite nuo jų riebalų likučius.

3) Naudojimo instrukcija

a) Pasirinkite tinkamą indą (rekomenduojama 3–10 litrų talpos), pripildykite jį reikiamu kiekiu vandentiekio vandens, išimkite generatorių iš pagrindinio įrenginio ir panardinkite jį į vandenį.

b) Sudėkite valomus maisto produktus. Prijunkite maitinimo adapterį prie elektros lizdo ir prijunkite jį prie pagrindinio įrenginio. Palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą, tada režimo arba laiko nustatymo mygtuku pasirinkite norimą valymo režimą (arba trukmę) ir paleiskite valymo ciklą.

c) Baigus valymo ciklą, išimkite maisto produktus ir prieš vartojimą arba gaminimą nuplaukite juos švariu vandeniu.

d) Kruopščiai nuplaukite generatorių švariu vandeniu ir įdėkite jį atgal į pagrindinio įrenginio laikiklį.

Dažniausiai pasitaikančios situacijos ir jų sprendimo būdai

Situacija	Prietaisas nereaguoja įjungus arba nereaguoja palietus valdymo mygtuką.	Prietaisas išsijungia ir vėl įsijungia.	Galvutė negeneruoja burbuliukų.	Prietaisas veikia nepertraukiamai (neišsijungia)
Galima priežastis	Elektros lizde nėra įtampos / Pagrindinis įrenginys sugedęs.	Power adapter failure	Ant galvutės susikaupė per daug nuosėdų.	Pagrindinio įrenginio gedimas.
Sprendimas	Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie elektros tinklo. Pabandykite prijungti prietaisą prie kito elektros lizdo. Jei problema išlieka, kreipkitės į aptarnavimo centrą.	Kreipkitės į aptarnavimo centrą.	Pakeiskite vandenį ir išvalykite galvutę.	Kreipkitės į aptarnavimo centrą.

KLAUSIMAI – ATSAKYMAI



- **Ar prietaisui reikalingas specialus vanduo?**

Siekiant užtikrinti tinkamą prietaiso veikimą, rekomenduojama naudoti tik **vandentiekio vandenį**. Nerekomenduojama naudoti išgryninto (demineralizuoto) vandens, nes jame beveik nėra ištirpusių mineralų ir kitų medžiagų, reikalingų elektrolizės procesui. Paprastai tokio vandens TDS (bendras ištirpusių medžiagų kiekis) yra mažesnis nei 10 ppm. Naudojant išgrynintą vandenį, elektrolizės galvutė negali efektyviai vykdyti elektrolizės proceso, todėl sumažėja valymo veiksmingumas.

- **Kaip valyti hidroksilo radikalų elektrolizės galvutę?**

Po kiekvieno valymo ciklo nuplaukite elektrolizės galvutę švariu vandeniu.

Esant kalkių ar kitų nuosėdų, pamirkykite ją acto arba citrinų rūgšties tirpale, po to kruopščiai nuskalaukite.

Elektrolizės galvutės apsauginį dangtelį galima nuimti ir išvalyti minkštu dantų šepetėliu.

- **Ar po valymo maisto produktus reikia dar kartą nuplauti?**

Taip, rekomenduojama maisto produktus po valymo trumpai nuskalauti švariu vandeniu. Valymo metu nuo jų paviršiaus atsiskiria nešvarumai ir įvairios dalelės, kurios gali plūduriuoti vandens paviršiuje. Išimant maisto produktus iš vandens, nedidelis jų kiekis gali prilipti prie paviršiaus, todėl papildomas nuskalavimas yra rekomenduojamas.

- **Ar „Dezinfekavimo“ režimą galima naudoti stalo įrankiams ir indams plauti?**

„Dezinfekavimo“ režimas skirtas bakterijų ir kitų mikroorganizmų kiekiui ant stalo įrankių ir indų paviršiaus mažinti. Tačiau jis nėra skirtas riebalams, maisto likučiams ar kitiems matomiems nešvarumams pašalinti. Prieš naudojant šį režimą, indus ir stalo įrankius rekomenduojama įprastai nuplauti.

- **Kaip tinkamai paruošti maisto produktus valymui?**

Į paruoštą indą sudėkite valomus maisto produktus (vaisius, daržoves, mėsą ar jūros gėrybes). Jei ant daržovių yra žemių ar kitų stambių nešvarumų, prieš valymą juos pašalinkite. Taip pat rekomenduojama pašalinti nudžiūvusius ar pageltusius lapus. Valymo metu visi maisto produktai turi būti visiškai panardinti į vandenį.

TIENS

Your healthy eating made easy
DICHO FRUIT & VEGETABLE CLEANER
TQ-D41

