

TIENS prietaisas maistui ir daržovėms valyti

INOVATYVI VALYMO TECHNOLOGIJA

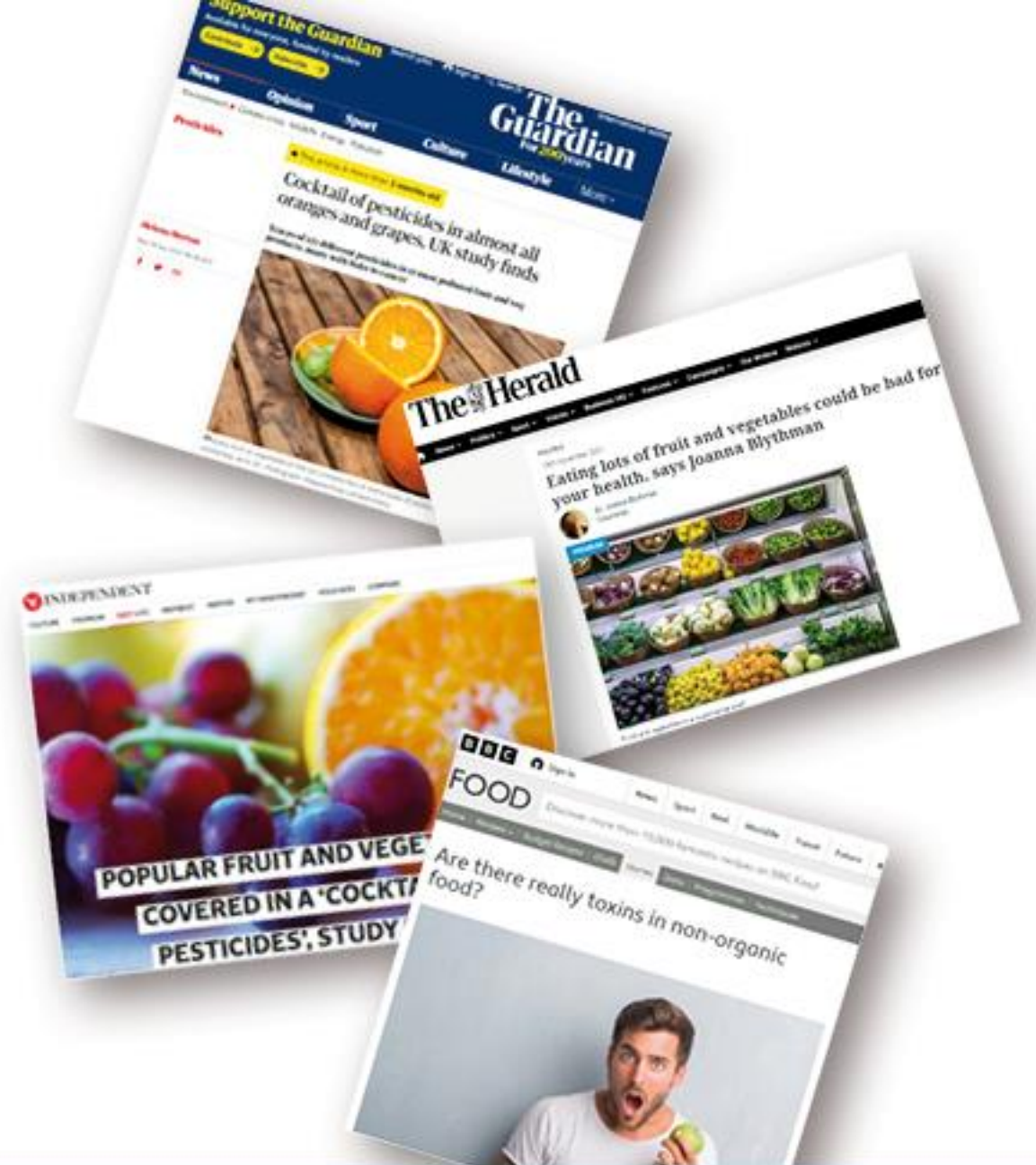
švarus ir saugus maistas kasdien



TIENS

Žiniasklaida įspėja – didėja pesticidų kiekis maiste!

- „Pesticidų kokteilio“ randama beveik visuose apelsinuose ir vynuogėse, skelbia „Pesticide Action Network UK“ tyrimas.
- Aptikta 122 skirtingų pesticidų pėdsakų 12-oje labiausiai užterštų vaisių ir daržovių.
- Kiekviename tirtame vaisiuje ar daržovėje buvo aptikta du ar daugiau pesticidų, kai kuriuose jų buvo iki 25.
- Daugelis jų laikoma labai pavojingais, 47 siejami su vėžiu.



„Pesticidų kokteilis“ vynuogėse ir citrusiniuose vaisiuose

Beveik visose vynuogėse ir apelsinuose yra aptikta „pesticidų kokteilio“, remiantis 2021 m. Pesticide Action Network (PAN) tyrimu*, kuriame išskirti labiausiai užteršti vaisiai ir daržovės.

Pagal pesticidų kiekį ir aptiktų rūšių skaičių vynuogės buvo sąrašo viršuje. Net 87,2 % tirtų vynuogių mėginių buvo rasta daug pesticidų likučių, iš viso 64 skirtingos cheminės medžiagos. 2021 m. JK tyrime apelsinai užėmė 2 vietą – 86,7 % tirtų mėginių buvo užteršti „pesticidų kokteiliu“.

* <https://www.theguardian.com/environment/2021/sep/29/cocktail-pesticides-almost-all-oranges-grapes-uk-study>

Kokia situacija su kitais vaisiais?

Dar 2018 metais atliktame tyrime teigiama, kad obuoliai atsidūrė užterščiausių vaisių ir daržovių sąrašo viršuje. 2018 m. tyrimas įrodė, kad 99 % parduotuvėse parduodamų obuolių buvo bent vienos rūšies pesticidų likučių, o jų bendras likučių kiekis buvo didžiausias iš visų vaisių ir daržovių.

Tame pačiame 2018 m. užterštumo pesticidais tyrime buvo atskleista, kad braškės, kurios anksčiau buvo 5-as labiausiai užterštas vaisius, dabar pakilo į 2-ąją vietą pagal užterštumą.



O kaip daržovės?

Naujausi tyrimai atskleidžia:

Špinatai, esantys fasuotose salotose, yra viena labiausiai pesticidų likučiais užterštų daržovių.

Tirtoje paprikoje buvo rasta 15 skirtingų pesticidų likučių. Pomidorų mėginyje aptikta 13 skirtingų pesticidų.

Brokoliuose taip pat aptinkama daug pesticidų likučių.



Gal tuomet geriau rinktis mėsą ir žuvį?

Neseniai atliktas tyrimas atskleidė, kad pusė iš 12 populiariausių pesticidų yra požeminio vandens teršalai, o tai reiškia, kad jie kaupiasi maisto grandinėje, paveikdami vandenį, kurį geriame, žuvis ir visas valgomas jūros gėrybes.

O kaip mėsa?

Naujausi vertinimai rodo, kad 73% visų antibiotikų suvartoja auginami gyvuliai, o ne žmonės. Per didelis antibiotikų vartojimas sukelia atsparumą vaistams, dėl kurių atsiranda superbakterijų – stipresnių, atsparių padermių, kurios išlieka ir dauginasi, o tai kelia didelę grėsmę žmonių sveikatai visame pasaulyje.



Kuo gali būti užterštas maistas?



Parazitai
(*Giardia, Tapeworm*)



Bakterijos
(*Salmonella, E. coli*)



Grybeliniai mikotoksinai
(*Aflatoxins, Ochratoxin*)

Pesticidai
(*Glyphosate, DDT*)

Antibiotikai
(*atsparios bakterijos*)

Pramoniniai chemikalai
(*sunkieji metalai, dioksinai*)



Kodėl tai mums kenksminga?



- Endokrininės sistemos sutrikimas
- Su vėžiu susijęs poveikis
- Neurologiniai sutrikimai
- Antibiotikams atsparios infekcijos
- Nevaisingumas
- Žarnyno mikrofloros sutrikimai

TIENS prietaisas vaisiams ir daržovėms valyti



TIENS vaisių ir daržovių valytuvas yra modernus, išmanus buitinis prietaisas, skirtas padėti išvalyti kasdien vartojamą maistą, pavyzdžiui: vaisius, daržoves, mėsą, žuvį ir jūros gėrybes, taip pat kruopas. Pažangių technologijų dėka prietaisas gali pašalinti maisto teršalus, tokius kaip pesticidai, bakterijos bei kitos kenksmingos medžiagos ir padėti užtikrinti maisto saugumą ir šviežumą. Prietaisą galima naudoti įvairiais būdais, siekiant apsaugoti mūsų sveikatą ir pagerinti gyvenimo kokybę.

TIENS

HIDROKSILO RADIKALŲ IR VANDENS ELEKTROLIZĖS TECHNOLOGIJOS PRINCIPAI

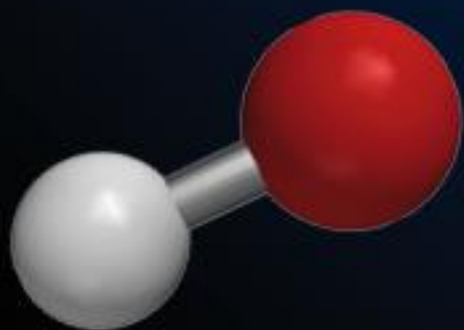
Prietaiso paslaptis slypi pažangioje **hidroksilo vandens elektrolizės** technologijoje. Tai valymo technologija, kuri naudoja neselektyvios hidroksilo radikalų oksidacijos reakcijos į organinius junginius principus.

Elektrolizės procese prietaisas kaip vienintelę žaliavą naudoja vandenį ir orą, nepridedant jokių cheminių medžiagų. Hidroksilo generatoriaus galvutėje, kurią reikia panardinti į vandenį, lygiagrečiai vyksta du procesai – vandens elektropurškimas ir jonizacija.



Elektrolizės metu suslėgtas vanduo išeina į elektrinį lauką (3–5 kV), kuriame vandens molekulės suskaidomos į hidroksilo radikalus.

Hidroksilo radikalai yra reaktyviausi deguonies laisvieji radikalai (ROS) ir vienas stipriausių oksidatorių pasaulyje.





Hidroksilo radikalai, turintys itin didelį oksidacinį reaktyvumą, **GALI VEIKSMINGAI:**

- suardyti bakterijas,
- pašalinti pesticidus
- pašalinti cheminius teršalus
- **Taip pat neutralizuoti:**
- kvapus,
- alergenų,
- farmacinius junginius ir kitus teršalus, esančius ant maisto produktų paviršiaus.

Patogus ir lengvas pritaikymas

Jutiklinis valdymas ir modernus dizainas

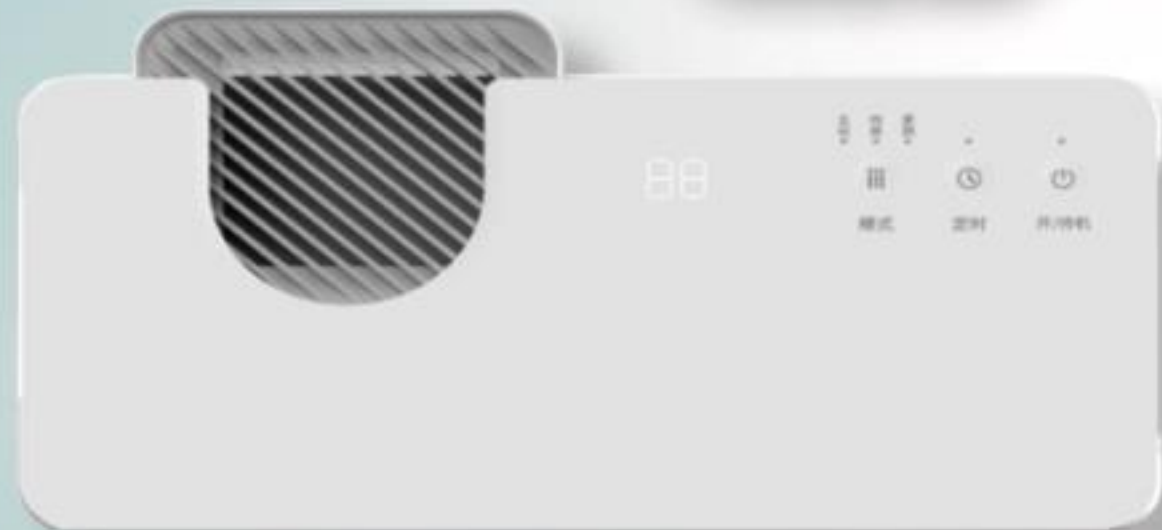
Modernus dizainas, LCD ekranas ir patogus valdymo skydelis, lengvai valdomas pirštu.

Kompaktiškas dizainas ir patogus integravimas virtuvėje

Šis kompaktiškas prietaisas neužima daug vietos virtuvėje, gali būti lengvai tvirtinamas prie sienos arba pastatomas ant stalviršio.

Lanksti, patogi hidroksilo generatoriaus galvutė

Lanksti, nešiojama generatoriaus galvutė gali būti lengvai naudojama kriauklėje arba įvairiuose induose, dubenyse ir puoduose.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – režimo funkcijos



Režimo funkcija: paspauskite režimo funkcijos mygtuką, kad pasirinktumėte norimą darbo režimą.

- **Grūdai ir kruopos:** režimo mygtuką paspauskite vieną kartą. Šviesos indikatorius sumirksės 3 kartus ir prietaisas pradės veikti. Po 10 minučių prietaisas skleis 3 ilgus pyptelėjimus, nurodančius, kad valymo procesas baigėsi.
- **Mėsa:** režimo mygtuką paspauskite du kartus. Šviesos indikatorius sumirksės 3 kartus ir prietaisas pradės veikti. Po 12 minučių prietaisas skleis 3 ilgus pyptelėjimus, nurodančius, kad valymo procesas baigėsi.
- **Vaisiai ir daržovės:** režimo mygtuką paspauskite tris kartus. Šviesos indikatorius sumirksės 3 kartus ir prietaisas pradės veikti. Po 15 minučių prietaisas skleis 3 ilgus pyptelėjimus, nurodančius, kad valymo procesas baigėsi.

Valymas ir priežiūra

- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite vandens hidroksilo generatoriaus galvutę, nuvalykite ją sausa šluoste ir leiskite išdžiūti.
- Jei prietaisas buvo naudojamas su kietu vandeniu, gali susikaupti mineralų. Norėdami jį išvalyti, įdėkite vandens hidroksilo generatoriaus galvutę į švelnų, 5-10% acto arba citrinos rūgšties tirpalą (1 l drungno vandens ištirpinkite 50-100 g citrinos rūgšties arba 50-100 ml acto), palikite mirkti 60 minučių, tada išimkite, nuplaukite ir nuvalykite šluoste.
- Kartokite tai reguliariai kas 2 mėnesius.

Trikdžių šalinimas



Problema	Priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	<ul style="list-style-type: none">• Prietaisas nėra pajungtas į elektros lizdą.• Nėra elektros.	<ul style="list-style-type: none">• Pajunkite prietaisą į elektros lizdą.• Naudokite prietaisą, kai atsiras elektra.
Prietaisas nereaguoja, kai spaudžiami mygtukai	<ul style="list-style-type: none">• Maitinimo jungiklis neįjungtas.	<ul style="list-style-type: none">• Vieną kartą paspauskite maitinimo mygtuką ir prietaisas įsijungs.
Prietaisas skleidžia keistą kvapą	<ul style="list-style-type: none">• Vandens hidroksilo generatorius nebuvo tinkamai išvalytas.	<ul style="list-style-type: none">• Po kiekvieno naudojimo nuplaukite generatoriaus galvutę švariu vandeniu.



Dažniausiai užduodami klausimai

- **Koks vanduo tinka šiam prietaisui?**

Norint užtikrinti normalų prietaiso veikimą, rekomenduojama naudoti tik vandentiekio vandenį. Nenaudokite minkštinto, distiliuoto arba į butelius išpilstyto mineralinio vandens. Naudojant tokį vandenį, generatorius negalės normaliai elektrolizuoti vandens, kad susidarytų hidroksilo radikalų vanduo.

- **Ar po valymo proceso reikia nuplauti maistą?**

Po valymo maistą patariama išskalauti, nes išvalius mėsą, žuvį ar jūros gėrybes vandenyje gali susidaryti putojanti suspensija iš teršalų likučių ar baltymų organinių medžiagų.



Dažniausiai užduodami klausimai

- **Ar galima naudoti „dezinfekavimo“ funkciją plaunant indus?**

Taip, „dezinfekavimo“ funkcija gali efektyviai sterilizuoti ir pašalinti bakterijas bei kitus mikroorganizmus iš indų ir stalo įrankių, tačiau ji nenuplaus aliejaus ir organinių likučių nuo indų paviršiaus.

- **Ar prietaisą saugu naudoti?**

Prietaisas veikia tik tada, kai generatoriaus galvutė yra panardinta į vandenį. Tada jis gamina hidroksilo radikalus, kurie veiksmingai valo maisto produktus vandenyje. Eksperimentinių tyrimų duomenimis, vandenyje ištirpusio hidroksilo radikalo trukmė (veikimas) yra apie 600 sekundžių (10 minučių), o ore – mažiau nei sekundė.

GAMINIO PARAMETRAI



Produkto pavadinimas: Prietaisas maistui ir daržovėms valyti

Modelis: TQ-D34

Dydis: 283 x 151 x 67mm

Svoris: 1.0 kg

Spalva: Balta

Nominalioji įtampa: 220 V–240 V

Nominalusis dažnis: 50 HZ

Nominalioji įvesties galia: 45 W

Medžiaga: Korpusas – ABS plastikas, galvutė ABS + titanas + platina

TIENS prietaisas maistui ir daržovėms valyti

INOVATYVI VALYMO TECHNOLOGIJA
švarus ir saugus maistas kasdien



TIENS