



FOODCYCLER

Eco 5TM

USER MANUAL



Welcome to the Future of Food Waste™.

The FoodCycler™ is an energy-efficient food recycler which transforms your leftovers and food scraps into soil amendment. The digestion process reduces food waste volume by up to 90%*, leaving a by-product which can be safely used in the garden.

This guide will familiarize you with your FoodCycler™, introduce you to its features and functions, while also showing you how to use and care for your unit.

To ensure that you are using your unit safely and effectively, please read this guide thoroughly prior to operating your new unit. Please be advised that this unit is designed for home and office use only.

*Weight reduction is significantly dependent on the food (e.g.: coffee grinds will have little volume reduction).

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
SPECIFICATIONS	2
PARTS	3
GETTING TO KNOW YOUR FOODCYCLER™	4
UNIT SETUP	5
RUNNING A CYCLE	6
MAINTAINING YOUR UNIT	7
REPLACING YOUR CARBON FILTERS	8
CLEANING UNIT LID FILTER	9
WHAT CAN BE CYCLED?	10
USING YOUR BY-PRODUCT IN THE GARDEN	11
FAQ	12
ERROR CODES	15

Important Safeguards

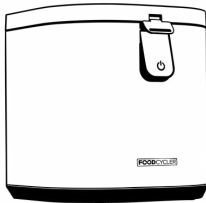
- This appliance is intended for household use.
- The FoodCycler™ is a Household Electric Appliances product.
- Basic safety instructions should always be followed when handling electrical appliances. This includes the following:
- Read all instructions in the manual.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid electrical shocks, keep cords, plugs and portable electrical appliances away from water and other liquids.
- Turn the unit off, then unplug the unit from outlet when not in use, prior to servicing and adding/removing parts, and before cleaning the unit. To unplug the unit, grasp the plug and pull at the outlet. Never pull from the power cord.
- Allow unit to cool before assembling or disassembling parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, a unit showing signs of malfunction, or any product that has been dropped or damaged in any way.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not operate the machine outdoors
- Do not operate at or store in below freezing temperatures.
- Keep cord away from heat and sharp edges.
- Unit must only be plugged into properly grounded outlets.
- Do not touch any hot surfaces. Use the handles or knobs provided for safe handling.
- Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner.
- Do not use appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not dismantle, reconfigure, alter or adapt the unit in any way.
- Do not immerse the unit in water or liquids of any kind.
- Keep the appliance and power cords out of reach of children.
- Ensure that the surface of the unit is clear when closing the lid.
- Do not tamper the electrical outlet at the rear of the unit.
- Blades are sharp. Be cautious if/when reaching inside the removable Bucket.
- Be cautious when handling the Bucket mid-cycle or immediately after cycling as the bucket may be hot.
- Refrain from removing the bucket from the unit midcycle as the internal surfaces may be hot.
- Keep fingers away from hinges to avoid pinching.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms
- Notes on the Power Cord:
 - a) A short power-supply cord (or short detachable power-supply cord) is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Extension cords (or longer detachable power-supply cords) are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) If an extension cord (or a long detachable power-supply cord) is used:
 - The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be greater than the electrical rating of the appliance;
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Specifications

Product Name	FoodCycler™ Eco 5™	
Model Number	FC-100 FC-100E	
Processing Mode(s)	Drying, Grinding, Cooling	
Max Wattage	500W	
Power Input	FC-100	110-120V 60 Hz
	FC-100E	220-240V 50/60Hz
Energy Usage	Running	<1.5 kWh per cycle (average)
	Standby	0.5 kWh per month (average)
Processing Time	~ 4-9 hours	
Capacity	5.0L (1.32 Gal)	
Waste Volume Reduction	Up to 90%	
Weight (out of box)	13.6 kg (30 lbs)	
Dimensions (out of box)	(W) 342 mm x (D) 276 mm x (H) 350 mm (W) 13.5" x (D) 10.9" x (H) 13.8"	

Parts

1



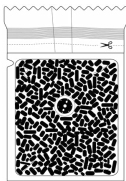
2



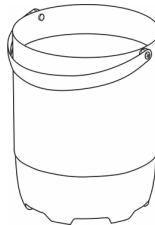
3



4



5



6



Each one of these parts forms the complete FoodCycler™ system. Your FoodCycler™ will be shipped with the waste Bucket, Refillable Carbon Filter and Bucket Lid in their correct placement inside the unit.

1	Eco 5™ FoodCycler™
2	Removable Bucket Lid with deodorizing Carbon Foam Liner (*pre-installed)
3	Refillable Carbon Filter
4	Carbon Refill Pack
5	Removable Bucket
6	Power cord

Please Note:

The Bucket handle is purposely offset to provide space for you to grip onto the handle to pour out the by-product.

Getting to Know Your Unit



POWER BUTTON

Press once to start the cycle.
Open lid to pause cycle.
Press and hold for 3 seconds to turn the unit off.

Indicator solid: Unit running
Indicator breathing: Unit paused



LED PROGRESS TRACK

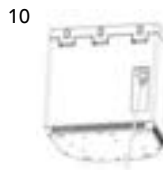
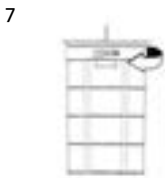
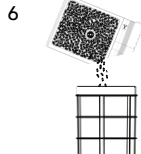
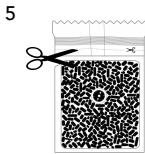
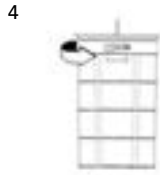
Cycle Indicator



CARBON FILTER REPLACEMENT INDICATOR

Replace Carbon Filter Pellets (See page 8 for instructions on how to replace the Carbon Filter Pellets in your Refillable Carbon Filter.)

Unit Setup



1. Open unit lid.
2. Remove the Carbon Refill Pack and power cord from Bucket.
3. Remove the empty Refillable Carbon Filter Cartridge from the unit.
4. Open the Refillable Carbon Filter cartridge by twisting the lid counter-clockwise.
5. Cut open the Carbon Refill Pack, following the cut-line guide along the top of the pack.
6. Empty the contents of the Carbon Refill Pack into the open Refillable Carbon Filter Cartridge. (We recommend doing this over a sink or towel, to avoid spillage).
7. Place the lid back on the Refillable Carbon Filter cartridge by aligning the notches on the cartridge with the arrows on the lid. Twist the lid clockwise to lock it in place. A slight click will indicate that the lid is properly seated.
8. Slide the filled Refillable Carbon Filter back into the unit cavity.
9. Close the unit lid, ensuring that the lid latch is in the proper locked position.
10. Insert the socket end of the power cord into the back of the unit. When ready to run a cycle, plug the three-pronged plug into a wall outlet.

Running A Cycle

1



2



3



4



5



6



1. Remove the Bucket from the unit.*
2. Add food waste to the Bucket.**
3. When you are ready to run a cycle, insert the Bucket into the unit, seating it so that it sits flush within the unit cavity. If the Bucket does not seem to sit flush in the unit, twist the Bucket slightly in small rotations of up to 60° in each direction until it seats correctly.***
4. Close the unit lid and lock it into place by rotating the lid latch downwards
5. Plug the unit into an outlet if not already plugged in.
6. Press the Power button once to start a cycle. Once the cycle has begun, the LED Progress Track will illuminate (blue).

Please Note: The cycle will last approximately 4-9 hours, depending on the amount of waste and the moisture content of the food being processed. We recommend running your unit in temperatures between 20°C to 28°C (68°F to 82.4°F). Once complete, the unit will beep once and shut itself off.

*While you can add food waste to your Bucket while it is seated inside the FoodCycler™, we recommend removing your Bucket from the unit prior to adding food waste to the Bucket. Food waste which falls outside of the Bucket and into the unit may cause damage to internal components.

**For a detailed list of the items which can be processed by the FoodCycler™, see page 10.

***Remove internal Bucket stickers before running a cycle. Remove Bucket Lid before running a cycle.

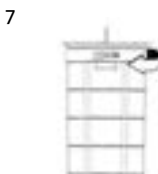
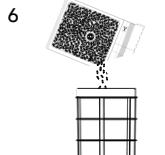
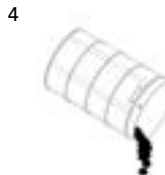
ADDITIONAL NOTES ON RUNNING A CYCLE

1. Always ensure that no food waste falls outside of the Bucket and into the unit. This may cause damage to the motor and other internal components. We recommend removing the Bucket from the unit prior to adding food waste to the Bucket. Keep your Bucket on your counter or kitchen table and add food waste throughout the day/week until you are ready to start a cycle.
2. Do not overload your Bucket. The Bucket has a fill-line around the interior circumference of the Bucket. Do not add food waste above this line. Do not press down on food waste within the Bucket. Overloading the Bucket may cause the unit to jam.
3. If you would like to add more waste to your cycle while the unit is still running, you may pause the cycle during Phase 1 to 3 by simply opening the lid. Adding food waste beyond Phase 3 will affect the quality of the by-product. You may need to run another cycle to ensure the by-product is dry.
4. The unit will run more efficiently if the Bucket is filled up to the fill line rather than running it half-full.
5. The lid filter should be cleaned every 3 to 4 months or when the lid grille filter is blocked. Periodically remove the lid grill filter and rinse under water to clean off dust. Dry the filter prior to reinstalling. (See page 9)
6. Carbon filtration systems are not designed to change odors, rather they are used to reduce the intensity of odors. Processing particularly odorous foods may cause the unit to emit odors during operation and may shorten the lifespan of the filter.
7. Processing particularly hard foods and excessively packing down food waste in the bucket may result in increased noise levels during operation and reduce the longevity of the unit.
8. Processing overly moist foods may result in moist by-product. If the by-product is moist, we recommend running another cycle to ensure a dry by-product.
9. The bucket may still be hot after running a cycle. We recommend waiting for the bucket to cool before opening the lid and removing the bucket.

Maintaining Your Unit

- To keep your FoodCycler™ clean, first ensure that the unit is unplugged. Then, using a damp, wrung-out cloth, wipe down the outside surface of the unit, around the Bucket compartment of the unit, and along the outside of the Bucket. Do not manually clean the inside of the Bucket as there are sharp blades. Please refer to the Important Safeguards (see page 1) when cleaning your FoodCycler™. Do not pour water or any liquids over the unit.
- The bucket is intended to self-clean. Do not manually clean the inside of the Bucket. It is normal to have by-product residue left over on the base of the Bucket and should not impact the unit's ability to cycle your food waste.
- We do not recommend using any household cleaners when cleaning the unit. Mild soap is acceptable for soaking.

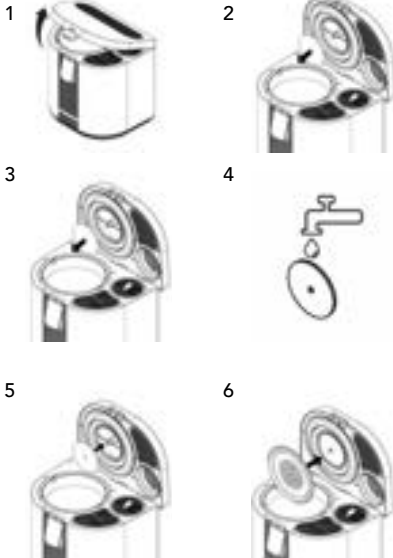
Replacing Your Carbon Filter Pellets



1. Open the unit lid by lifting the lid latch.
2. Remove the Refillable Carbon Filter Cartridge from unit by pulling the tab.
3. Open the Refillable Carbon Filter Cartridge by twisting the lid counter-clockwise.
4. Carbon Filter Pellets are safe to handle. Dispose of your used Carbon Filter Pellets according to local regulations.
5. Cut open your new Carbon Refill Pack, following the cut-line guide along the top of the pack.
6. Empty the contents of the Carbon Refill Pack into the open Refillable Carbon Filter Cartridge. (We recommend doing this over a sink or towel, to avoid spillage).
7. Place the lid back on the Refillable Carbon Filter cartridge by aligning the notches on the cartridge with the arrows on the lid. Twist the lid clockwise to lock it in place. A slight click will indicate that the lid is properly seated.
8. Slide the filled Refillable Carbon Filter back into the unit cavity.
9. Close the unit lid, ensuring that the lid latch is in the proper locked position.
10. Press and hold the Carbon Filter Replacement Indicator for 3 seconds or until the unit beeps to reset the Carbon Filter Replacement reminder.

Cleaning Unit Lid Filter

The unit lid contains a lid filter, located behind the grille on the underside of the unit lid. This lid filter should be cleaned every 3 to 4 months or when the lid grille filter is blocked.



1. Open the unit lid by lifting the lid latch.
2. Lift the lid grille from the retaining pin. If the lid grille is dirty, you may clean it by wiping the grille with a damp, wrung-out cloth.
3. Remove the lid filter situated behind the lid grille.
4. Rinse lid filter with water or wipe clean with a damp, wrung-out cloth
5. Insert the dry lid filter back into the lid cavity.
6. Add the lid grille onto the retaining pin and press into place to ensure the lid grille is properly seated. You will know the lid grille is properly seated if it remains in place when the unit lid is closed.

What Can Be Cycled?

Please Note:

- You will achieve ideal cycle results if your cycle contains a variety of food wastes.
- Large items such as corn husks and melons should be cut up into pieces no larger than ~10 x 10 x 10 cm (~4 x 4 x 4 in)
- Moisture-rich foods may result in moist by-product. If this is the case, we recommend running another cycle.

Yes	✓ VEGGIE & FRUIT SCRAPS ✓ MEAT, FISH, POULTRY ✓ POULTRY & FISH BONES ✓ COFFEE GRINDS & TEA LEAVES Including coffee filters & tea bags ✓ BEANS, SEEDS & LEGUMES ✓ EGGS & EGGSHELLS ✓ SHELLFISH Including shells
Small Amounts	👉 SAUCES, DRESSINGS & GRAVIES 👉 DAIRY PRODUCTS 👉 JELLIES, JAMS & PUDDINGS 👉 STARCHES Including bread, rice, cake, etc. 👉 PORK & LAMB BONES 👉 HARD PITS Including peach, apricot, lychee & mango
Cut Up Prior	No
✂️ PAPER TOWEL/TISSUE ✂️ CORN COBS & HUSKS ✂️ WHOLE VEGETABLES ✂️ PINEAPPLE LEAVES ✂️ FIBROUS PLANTS Including celery, asparagus, parsley, etc.	✂️ CARDBOARD ✂️ OILS & FATS ✂️ CANDY & GUM ✂️ MOST "COMPOSTABLE" PLASTICS ✂️ BEEF BONES

Using Your Homemade Soil Amendment In the Garden

Using an intuitive cycle sensor, the FoodCycler™ pulverizes and aerates nearly all types of food waste. Agitators quietly turn inside the Bucket, reducing food waste volume by up to 90%. Simultaneously, the unit aerates and heats the Bucket contents, leaving only a small amount of dry biomass.

While the by-product does not have the same microbial or bacterial qualities as traditional compost, it is still rich in the important nutrients your garden soil requires to thrive.

FoodCycler™ is a convenient, compact and energy efficient compost alternative. Traditional compost, and composting alternatives (such as vermicompost systems, bokashi and compost tumblers) can take weeks, if not months, to transform food waste into a garden-ready supplement that is high in various micro and macro nutrients, as well as crucial organic biomatter. Because of the intense aeration, heating and pulverization of the unit's full cycle, this process is accelerated to complete within approximately 4-9 hours. Cycling also ensures that meat, dairy and even some bones and processed foods can be added to the cycle. The level of heat emitted by the unit during the cycle is sufficient to eliminate most bacteria and potential pathogens - even weed seeds - allowing the by-product to be used safely and stored indefinitely. The resulting biomass can also be used in the garden as a fertilizer or soil conditioner, effectively decreasing household food waste to practically nothing.

FOR BEST RESULTS

- Add your homemade soil amendment to your garden 1-4 weeks prior to planting or transplanting. This allows your by-product to break down in the soil, and nourish your soil's existing microbes.
- Mix the by-product in with your soil at a ratio of 1 part soil amendment to 10 parts soil (1:15 if your by-product contains meat or dairy products.) Ensure that the by-product is thoroughly mixed into the soil. Do not leave by-product on surface of soil or lawn.



FAQ

WHERE SHOULD I STORE MY UNIT?

The FoodCycler™ can be run in just about any area indoors that has a power outlet and sufficient space. We recommend running your unit in temperatures between 20°C to 28°C (68°F to 82.4°F). Ensure that the unit is sitting on a flat, dry surface.

Do not store the unit next to heaters and kitchen appliances which generate significant heat.

Do not store the FoodCycler™ outdoors, or in any place where it is likely to get wet or subjected to below freezing temperatures.

Ensure the unit has adequate space surrounding the unit for proper ventilation. Do not block any vents on the unit or place any objects on top of the lid during operation.

WHAT CAN I PROCESS IN THE FOODCYCLER™?

Like any healthy diet, the FoodCycler™ performs best when fed a wide variety of foods. To ensure optimal food waste breakdown, add multiple different types of food waste to every cycle, with heavier foods interspersed with lighter, dryer foods. Avoid high concentrations of the following foods:

- starches (bread, cake, rice, pasta, mashed potatoes, stuffing)
- condiments, dressings, sauces & soups
- nut butters
- jam, jellies, marmalades
- high sugar fruits (grapes, cherries, melon, oranges, bananas, etc.)

The dense, starchy and/or moisture-rich composition of these foods make them difficult to process in large quantities. Moisture-rich foods such as watermelons may still be moist at the end of the cycle. For best results, we recommend running another cycle if it is still moist. For a complete guide on what you can and cannot process, please see page 10.

Prior to cycling, chop up items with a high fibre content, such as parsley and asparagus, as these items can easily wrap around the Bucket's grinding arm and cause a jam. The ideal size of each food item should be less than 5cm x 5 cm x 5cm (~2 x 2 x 2 in).

If a jam occurs, the unit will stop processing and switch to self-protection mode (jam error code). The items causing the jam will need to be removed from the Bucket prior to restarting the cycle (see page 15 for additional information about error codes).

WHAT CANNOT BE PROCESSED IN THE FOODCYCLER™?

Do not attempt to cycle anything other than organic wastes in your FoodCycler™ (such as glass, metal, or wood). Likewise, do not cycle beef bones, candy, or gum: these materials may cause serious damage to the Bucket, and/or cause a motor overload. Do not add oil, flammable materials, or compounds to the unit. Small concentrations of pork and lamb bones, as well as hard pits are permitted.

Note: If a unit or Bucket is damaged from cycling, or coming into contact with the materials listed above, the associated warranties will be considered void, as the inclusion of these materials goes beyond the reasonable use of the unit.

CAN I STORE UNPROCESSED FOOD WASTE IN THE UNIT?

We do not recommend leaving unprocessed food waste in the unit for long periods of time. The Carbon Filters are only able to wick away odors during processing. Leaving decomposing organic matter in the enclosed unit will generate odors, methane gas and may attract fruit flies and/or other pests. Cycling odorous foods may result in some odors bypassing the carbon filtration system. Carbon filtration systems are not designed to change odors, rather they are used to reduce the intensity of odors.

WHAT DO I DO WITH MY BY-PRODUCT?

If you process particularly moist foods, the by-product may still be moist at the end of the cycle. For best results, we recommend running another cycle if it is still moist.

The unit's by-product can be used as a soil amendment, or homemade fertilizer. For best results, we recommend adding the by-product to the soil at a ratio of 1 part fertilizer to 10 parts soil. For cycles with an abundance of animal protein (meat, dairy, etc.), we recommend increasing that ratio to 1:15. We recommend waiting a minimum one week (4 weeks for best results) following soil application before planting seeds or transplanting plants to the newly fertilized soil. The healthier your food waste, the healthier your garden! Foods high in fat, oil, or sodium may not produce optimal results.

Do not add the by-product directly to the soil surface. This will not feed the soil sufficiently, and the by-product will absorb moisture, which will increase the likelihood that your soil amendment will mold and/or attract unwanted critters to your yard or garden.

You can also dispose of your by-product in your organics green bin collection. Keeping it green by adding the by-product to your organics trash is still preferable to throwing food waste away where it will end up in landfill.

HOW DO I EXTEND THE LIFE OF MY FILTERS?

The Carbon Filter Replacement Indicator is to remind you to replace your Carbon Filter Pellets every 3-6 months (depending on use) or approximately 500 cycle hours (whichever comes first). The Carbon Filter Replacement Indicator is merely a recommendation, however, the best indicator of your unit filters is cycle odor. The Carbon Filter Pellet life depends on the quality and quantity of the use of the unit.

Running a cycle with only citrus rinds (lemons, orange, etc.), will help mitigate filter odors.

We recommend shutting the FoodCycler™ off before leaving your home for an extended period of time. You may also unplug the unit from the wall prior to any trips away from home. Leaving the unit in Active mode (Start button lit up) will also consume the life of the Filter.

Including coffee grounds in your regular cycles can help mitigate odors and can also help to keep your Bucket clean.

HOW DO I KEEP MY BUCKET CLEAN?

The FoodCycler™ Bucket is designed to self-clean with every cycle. It is normal to have a residue in the base and sides of the Bucket after some cycles. Simply empty the contents of the finished cycle, ensuring the internal grinding arm can fully rotate, and fill the Bucket for the next cycle.

If a jam occurs and you are not able to rotate the internal grinding arm, remove contents and manually soak the Bucket with boiling water and mild soap overnight, to loosen the blockage.

I'M HEARING "CLUNKING"/SQUEAKING SOUNDS DURING MY CYCLE - IS THIS NORMAL?

Noises during the cycle are perfectly normal. While the majority of cycles are quiet, particularly dense, fibrous or moisture-rich food wastes in a cycle can cause the Bucket to make sounds as it processes food waste. Processing particularly hard foods and excessively packing down food waste in the bucket may result in increased noise levels during operation and reduce the longevity of the unit.

WHAT HAPPENS IF THE UNIT IS UNPLUGGED, OR A CIRCUIT IS TRIPPED DURING THE CYCLE?

The FoodCycler™ Eco 5™ is designed to continue running from the point in the cycle at which it was operating prior to the loss of power (including events such as unplugging the power cord or a tripped circuit). If 1-2 hours have passed since the unit lost power mid-cycle, we suggest you reset the cycle by turning the unit off (by pressing and holding the Power button for upwards of 3 seconds) and pressing the Power button again to start a new cycle.

Error Codes



ABNORMAL AIR TEMPERATURE

The unit has detected abnormal external air temperature. The unit will not proceed until the warning indicator is cleared.

1. Move the unit to a warmer or colder room.
2. Open and close the lid.
3. Press the Power button once.

Note: If the warning indicator persists, please contact regional customer support.



MOTOR OVERLOAD

The unit has detected a motor overload. The unit will not proceed until the blockage and warning indicator are cleared.

1. Open unit lid.
2. Remove the Bucket from the unit.
3. Carefully remove obstruction from the Bucket grinding teeth. **DO NOT** attempt to remove the obstruction if the Bucket is still installed in the unit. **DO NOT** put your hand in the Bucket if the Bucket is engaged (gears turning). Please note that the Bucket's grinding teeth are extremely sharp. Handle with caution.
4. Once obstruction is removed, slide the Bucket back into place inside the unit.
5. Close unit lid.
6. Press the Power button.

Note: If the warning indicator persists, please visit contact regional customer support.

ADDITIONAL NOTES

If your FoodCycler™ unit displays any other error indicator, please contact regional customer support.

Please note that any product servicing should be performed by an authorized service representative. Tampering with the unit by unauthorized parties will void the warranty.



FoodCycler™ is the award-winning food waste recycling innovation brand registered under Food Cycle Science™ Corporation.



FOODCYCLER

Eco 5TM

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Bienvenue dans l'avenir des déchets alimentaires™.

FoodCycler™ est un recycleur d'aliments écoénergétique qui transforme vos restes alimentaires en fertilisant naturel. Le processus de digestion réduit jusqu'à 90 % le volume des déchets alimentaires*, engendrant un fertilisant naturel qui peut être utilisé en toute sécurité dans le jardin.

Ce guide vous permettra de vous familiariser avec votre FoodCycler™. Il vous présentera ses caractéristiques, ses fonctions et vous montrera comment utiliser et entretenir votre appareil.

Veuillez lire attentivement ce guide avant toute utilisation, afin d'employer cet appareil de manière efficace et sécurisé. Veuillez noter que cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à domicile ou au bureau.

* La réduction du poids dépend considérablement du type d'aliment (ex : le café moulu aura une réduction de volume relativement faible).

Contents

GARANTIES IMPORTANTES	1
CARACTÉRISTIQUES	2
PIÈCES	3
EN SAVOIR PLUS SUR L'UNITÉ	4
CONFIGURATION DE L'UNITÉ	5
LANCER UN CYCLE	6
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	7
RECHARGER LE FILTRE DE CHARBON	8
NETTOYAGE DU FILTRE DU COUVERCLE DE L'APPAREIL	9
AVEC QUELS ALIMENTS FAIRE UN CYCLE ?	10
UTILISER VOTRE AMENDEMENT DE SOL FAIT MAISON DANS LE JARDIN	11
FAQ	12
CODES D'ERREUR	15

Garanties importantes

- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- FoodCycler™ est un produit électroménager.
- Les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées lorsque vous manipulez des appareils électriques. Les consignes incluent notamment :
 - Lire toutes les instructions du manuel.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (ou des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si l'utilisation est supervisée par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'un enfant. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter un choc électrique, gardez les câbles d'alimentation, les prises et les appareils électriques portables à l'écart de l'eau et d'autres liquides.
- L'appareil doit être éteint puis débranché lorsque : il n'est pas utilisé, avant l'entretien et avant l'ajout/le retrait de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez sur la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ou de nettoyer l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), si l'appareil présente des signes de dysfonctionnement ou si un produit est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne faites pas fonctionner l'équipement dans les zones extérieures.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil et ne l'entrez pas à des températures inférieures au point de congélation. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur et à l'écart d'objets tranchants.
- L'appareil ne doit être branché que dans des prises correctement mises à la terre.
- Ne touchez aucune surface chaude. Pour manipuler en toute sécurité, utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Ne démontez pas, ne reconfigurez pas, et ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou des liquides d'aucune sorte.
- Gardez l'appareil et les cordons d'alimentation hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que la surface de l'appareil soit dégagée lorsque vous fermez le couvercle.
- N'altérez pas la prise électrique à l'arrière de l'appareil.
- Les lames sont tranchantes. Soyez prudent si vous touchez l'intérieur du seau amovible.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le saut à mi-cycle ou immédiatement après le cycle car il peut être chaud.
- Abstenez-vous de retirer le saut de l'unité à mi-cycle car les surfaces internes peuvent être chaudes.
- Gardez les doigts éloignés des charnières pour éviter de vous pincer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité
- Remarques sur le cordon d'alimentation :
 - a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation court détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
 - b) Des rallonges (ou des cordons d'alimentation détachables plus longs) sont disponibles et peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec précaution.
 - c) Si une rallonge (ou un cordon d'alimentation long et détachable) est utilisée :
 - La puissance électrique marquée du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être supérieure à la puissance électrique de l'appareil ;
 - Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et
 - Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table car il risquerait de provoquer un trébuchement, un accrochage ou d'être tiré par inadvertance (surtout par des enfants).

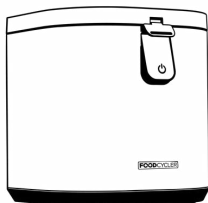
• CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

Nom du produit	FoodCycler™ Eco 5™	
Numéro de modèle FC-100 FC-100E	FC-100 FC-100E	
Méthode(s) de traitement	Séchage, broyage, refroidissement	
Puissance maximale	500W	
Puissance absorbée	FC-100	110-120V 60 Hz
	FC-100E	220-240V 50/60Hz
Consommation d'énergie	Fréquence	<1.5 kWh (moyen) par cycle
	Mise en veille	0.5 kWh (moyen) par cycle
Temps de traitement	~4 à 9 heures	
Capacité	5.0L (1.32 Gal)	
Réduction du volume des déchets	Jusqu'à 90 %	
Poids (hors boîte)	13.6 kg (30 lbs)	
Dimensions (hors boîte)	(largeur) 342 mm x	
	(profondeur) 276 mm x	
	(hauteur) 350 mm (l) 13.5" x (p)	
	10.9" x (h) 13.8"	

Pièces

1



2



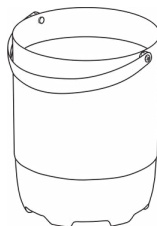
3



4



5



6



Chacune de ces pièces compose l'intégralité du FoodCycler™. Votre FoodCycler™ sera expédié avec le seau à déchets, le filtre à charbon rechargeable et le couvercle du seau correctement placés à l'intérieur de l'appareil.

1	Eco 5™ FoodCycler™
2	Couvercle de seau amovible avec revêtement en mousse de charbon (*pré-installé) pour réduire les odeurs
3	Filtre à charbon rechargeable
4	Recharge de charbon
5	Seau amovible
6	Cordon d'alimentation

Remarque:

La poignée du seau est volontairement décalée pour faciliter sa saisie lors du versement du fertilisant naturel.

En savoir plus sur l'unité



POWER BUTTON

Pressez une fois pour commencer le cycle. Ouvrez le couvercle pour mettre le cycle en pause. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.

Voyant fixe : Unité en marche

Voyant qui clignote : Unité en pause



VOYANT POUR SUIVRE LA PROGRESSION

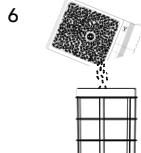
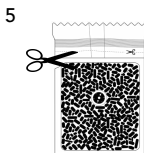
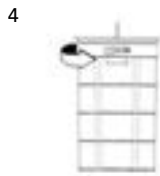
Voyant du cycle



INDICATEUR DE REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Remplacer les granules du filtre à charbon (voir page 8 pour savoir comment remplacer les granules du filtre à charbon dans votre filtre à charbon rechargeable)

Configuration de l'unité



1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Retirez le pack de recharge de charbon et le cordon d'alimentation du seau.
3. Retirez la cartouche de filtre à charbon rechargeable vide de l'appareil.
4. Ouvrez la cartouche du filtre à charbon rechargeable en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Ouvrez le pack de recharge de charbon en suivant la ligne de découpe sur le haut du pack.
6. Videz le contenu du pack de recharge de charbon dans la cartouche de filtre à charbon rechargeable ouverte. (nous vous recommandons de le faire au-dessus d'un évier ou d'une serviette, pour éviter les déversements).
7. Remettez le couvercle sur la cartouche du filtre à charbon rechargeable en alignant les encoches de la cartouche avec les flèches du couvercle. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Un léger clic indiquera que le couvercle est bien en place.
8. Faites glisser le filtre à charbon rechargeable rempli dans la cavité de l'appareil.
9. Fermez le couvercle de l'appareil en vous assurant que le loquet du couvercle est dans la position verrouillée adéquate.
10. Insérez l'extrémité femelle du cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil. Lorsque vous êtes prêt à lancer un cycle, branchez la fiche à trois broches dans une prise murale.

Lancer un cycle

1



2



3



4



5



6



1. Retirez le seau de l'appareil.*
2. Ajoutez les déchets alimentaires dans le seau.**
3. Lorsque vous êtes prêt à lancer un cycle, insérez le seau dans l'appareil, en le positionnant de manière à ce qu'il soit aligné dans la cavité de l'appareil. Si le seau ne semble pas s'encaster dans l'appareil, tournez le légèrement en effectuant de petites rotations jusqu'à 60° dans chaque direction jusqu'à ce qu'il soit correctement installé.***
4. Fermez le couvercle de l'appareil et verrouillez-le en place en tournant le loquet du couvercle vers le bas.
5. Branchez l'appareil dans une prise s'il n'a pas encore été branché.
6. Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour démarrer un cycle. Une fois que le cycle a commencé, le voyant Suivi de la progression s'allume (bleu).

Remarque: Le cycle durera environ 4 à 9 heures, selon la quantité de déchets et la teneur en humidité des aliments en cours de transformation. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre appareil à des températures comprises entre 20 °C et 28 °C (68 °F et 82,4 °F). Lorsque le cycle est fini, l'appareil émettra un bip et s'éteindra.

* Vous pouvez ajouter des déchets alimentaires dans votre seau lorsqu'il est placé à l'intérieur du FoodCycler™, mais nous vous recommandons de retirer votre seau de l'appareil avant d'y rajouter des déchets alimentaires. Si des déchets alimentaires tombent à l'extérieur du seau et dans l'appareil, ils peuvent endommager les composants internes. **Pour une liste détaillée des éléments qui peuvent être traités par le FoodCycler™, voir page 10. ***Retirez les autocollants internes du seau avant d'exécuter un cycle. Retirez le couvercle du seau avant de lancer un programme.

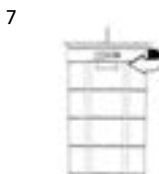
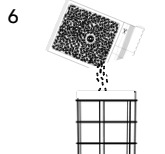
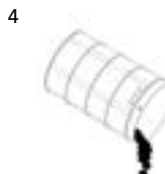
REMARQUES ADDITIONNELLES SUR LE LANCEMENT D'UN CYCLE

- 1.. Vérifiez systématiquement qu'aucun déchet alimentaire ne soit tombé à l'extérieur du seau et dans l'appareil. Ils peuvent endommager le moteur et d'autres composants internes. Nous vous recommandons de retirer le seau de l'appareil avant d'y rajouter des déchets alimentaires. Gardez votre seau sur le comptoir ou la table de votre cuisine et ajoutez les déchets alimentaires tout au long de la journée/semaine jusqu'à ce que vous soyez prêt à démarrer un cycle.
2. Ne surchargez pas votre seau. Il y a une ligne de remplissage autour de la circonférence intérieure du seau. N'ajoutez plus de déchets alimentaires au-dessus de cette ligne. N'appuyez pas sur les déchets alimentaires dans le seau. Une surcharge du seau pourrait provoquer un blocage de l'appareil.
3. Si vous souhaitez ajouter des déchets à votre cycle pendant que l'appareil est encore en marche, vous pouvez mettre le cycle en pause pendant les phases 1 à 3 en ouvrant simplement le couvercle. L'ajout de déchets alimentaires au-delà de la phase 3 affectera la qualité du sous-produit. Vous devrez peut-être exécuter un autre cycle pour vous assurer que le fertilisant naturel soit sec.
- 4.. L'appareil fonctionnera plus efficacement si le seau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage plutôt que de le faire fonctionner à moitié plein.
5. Le filtre du couvercle doit être nettoyé tous les 3 à 4 mois ou lorsque le filtre de la grille du couvercle est obstrué. Retirez périodiquement le filtre de la grille du couvercle et rincez-le sous l'eau pour éliminer la poussière. Séchez le filtre avant de le réinstaller. (voir page 9)
- 6.. Les systèmes de filtration au charbon ne sont pas conçus pour modifier les odeurs, ils sont plutôt utilisés pour réduire l'intensité des odeurs. Le traitement d'aliments particulièrement odorants peut entraîner l'émission d'odeurs pendant le fonctionnement de l'appareil et réduire la durée de vie du filtre.
7. Le traitement d'aliments particulièrement durs et l'accumulation excessive de déchets alimentaires dans le seau peuvent entraîner une augmentation du bruit pendant le fonctionnement et réduire la longévité de l'appareil.
8. La transformation d'aliments trop humides peut entraîner la formation d'un fertilisant naturel humide. Dans ce cas, nous vous recommandons d'exécuter un autre cycle pour garantir un fertilisant naturel plus sec.
9. Le seau peut être encore chaud à la fin d'un cycle. Nous vous recommandons d'attendre que le seau refroidisse avant d'ouvrir le couvercle et de retirer le seau.

Entretien de votre appareil

- Pour garder votre FoodCycler™ propre, débranchez tout d'abord l'appareil. Ensuite, à l'aide d'un chiffon humide et essoré, essuyez la surface extérieure de l'appareil, autour du compartiment du seau de l'appareil et le long de l'extérieur du seau. Ne nettoyez pas manuellement l'intérieur du seau car il y a des lames tranchantes. Lors du nettoyage de votre FoodCycler™, veuillez-vous référer aux précautions importantes (voir page 1). Ne versez pas d'eau ou de liquide sur l'appareil.
- Le seau est destiné à s'auto-nettoyer. Ne nettoyez pas l'intérieur du seau manuellement. Il est normal qu'il reste des résidus de fertilisant naturel à la base du seau mais cela n'affectera pas la capacité de l'appareil à recycler vos déchets alimentaires.
- Nous vous déconseillons de nettoyer l'appareil avec des produits de nettoyage domestiques. Un savon doux est acceptable pour le trempage.

Recharger le filtre de charbon



1. Ouvrez le couvercle de l'appareil en soulevant le loquet du couvercle.
2. Retirez la cartouche de filtre à charbon rechargeable de l'appareil en tirant la languette.
3. Ouvrez la cartouche du filtre à charbon rechargeable en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Les granules de filtre à charbon peuvent être manipulées en toute sécurité. Jetez vos granules de filtre à charbon usagées conformément aux réglementations locales.
5. Ouvrez votre nouveau pack de recharge de charbon en découpant sur la ligne de découpe représentée sur le haut du pack.
6. Videz le contenu du pack de recharge de charbon dans la cartouche de filtre à charbon rechargeable ouverte. (nous vous recommandons de le faire audessus d'un évier ou d'une serviette, pour éviter les déversements).
7. Remettez le couvercle sur la cartouche du filtre à charbon rechargeable en alignant les encoches de la cartouche avec les flèches du couvercle. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Un léger clic indiquera que le couvercle est bien en place.
8. Faites glisser le filtre à charbon rechargeable rempli dans la cavité de l'appareil.
9. Fermez le couvercle de l'appareil en vous assurant que le loquet du couvercle est dans la position verrouillée adéquate.
10. Appuyez sur l'indicateur de remplacement du filtre à charbon et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que l'appareil émette un bip pour réinitialiser le rappel de remplacement du filtre à charbon.

Nettoyage du filtre du couvercle de l'appareil

Le couvercle de l'appareil contient un filtre de couvercle, situé derrière la grille sous le couvercle de l'appareil. Le filtre du couvercle doit être nettoyé tous les 3 à 4 mois ou lorsque le filtre de la grille du couvercle est obstrué.

1



2



3



4



5



6



1. Ouvrez le couvercle de l'appareil en soulevant le loquet du couvercle.
2. Soulevez la grille du couvercle de la goupille de retenue. Si la grille du couvercle est sale, vous pouvez la nettoyer en essuyant la grille avec un chiffon humide et essoré.
3. Retirez le filtre du couvercle situé derrière la grille du couvercle.
4. Rincez le filtre du couvercle avec de l'eau ou essuyez avec un chiffon humide et essoré
5. Réinsérez le filtre du couvercle sec dans la cavité du couvercle.
6. Ajoutez la grille du couvercle sur la goupille de retenue et appuyez fortement pour vous assurer que la grille du couvercle soit bien en place. Vous saurez que la grille du couvercle est bien en place si elle reste en place lorsque le couvercle de l'appareil est fermé.

Avec Quels Aliments Faire Un Cycle?

Remarque:

- Vous obtiendrez des résultats optimaux si votre cycle contient une variété de déchets alimentaires.
- Les gros éléments tels que les enveloppes de maïs et de melons doivent être coupés en morceaux ne dépassant pas ~10 x 10 x 10 cm (~4 x 4 x 4 po)
- Les aliments riches en humidité peuvent engendrer un fertilisant naturel humide. Dans ce cas nous vous recommandons de lancer un nouveau cycle.

Oui	✓ RESTES DE LÉGUMES ET DE FRUITS ✓ VIANDE, POISSON, POULET ✓ OS DE POULET ET ARÊTES DE POISSON ✓ GRAINS DE CAFÉ ET FEUILLES DE THÉ Incluant les filtres à café et les sachets de thé	✓ HARICOTS, GRAINES ET LÉGUMINEUSES ✓ OEUFS ET COQUILLES D'OEUF ✓ FRUITS DE MER Incluant les coquilles
Petites quantités	✋ SAUCES, VINAIGRETTES ET JUS ✋ PRODUITS LAITIERS ✋ GELÉES, CONFITURES ET PUDDINGS ✋ AMIDONS Y compris le pain, le riz, les gâteaux, etc.	✋ OS DE PORC ET D'AGNEAU ✋ NOYAUX DURS Incluant les noyaux de pêche, d'abricot, de litchi et de mangue
Préalablement coupé	✂ ESSUIE-TOUT/MOUCHOIR EN PAPIER ✂ ÉPIS ET COSSES DE MAÏS ✂ LÉGUMES ENTIERS ✂ FEUILLES D'ANANAS ✂ PLANTES FIBREUSES Y compris le céleri, les asperges, le persil, etc.	Non
		✂ CARTON ✂ HUILES ET GRAISSES ✂ SUCRERIE ET GOMME À MÂCHER ✂ LA MAJORITÉ DES PLATIQUES « COMPOSTABLES » ✂ OS DE BOEUF

Utiliser votre amendement de sol fait maison dans le jardin

À l'aide d'un capteur de cycle intuitif, le FoodCycler™ pulvérise et aère presque tous les types de déchets alimentaires. Les agitateurs tournent silencieusement à l'intérieur du seau, réduisant le volume de déchets alimentaires jusqu'à 90 %. L'appareil aère et chauffe simultanément le contenu du seau, réduisant le contenu en une petite quantité de biomasse sèche. Bien que le fertilisant naturel n'ait pas les mêmes qualités microbiennes ou bactériennes que le compost traditionnel, il est riche en nutriments qui sont importants pour la terre de votre jardin. While the by-product does not have the same microbial or bacterial qualities as traditional compost, it is still rich in the important nutrients your garden soil requires to thrive. FoodCycler™ est une alternative pratique, compacte et écoénergétique au compost. Le compost traditionnel et les alternatives de compostage (telles que les systèmes de lombricompost, les bokashi et les culbuteurs de compost) peuvent nécessiter des semaines, voire des mois, pour transformer les déchets alimentaires en un complément prêt pour le jardin qui sera riche en divers micro et macro nutriments, ainsi qu'en biomatière organique cruciale. En raison de l'aération, du chauffage et de la pulvérisation intenses du cycle complet de l'appareil, le processus de compost est considérablement accéléré et se termine après environ 4 à 9 heures. Le cycle permet également de traiter des produits carnés, des produits laitiers, certains os et des aliments transformés. Le niveau de chaleur émis par l'appareil pendant le cycle est suffisant pour éliminer la plupart des bactéries et des agents pathogènes potentiels - même les graines de mauvaises herbes - permettant au fertilisant naturel d'être utilisé en toute sécurité et stocké indéfiniment. La biomasse qui en résulte peut également être utilisée dans le jardin comme engrais ou conditionneur de sol, réduisant efficacement le gaspillage alimentaire domestique à pratiquement rien.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Ajoutez votre amendement de sol fait maison à votre jardin 1 à 4 semaines avant la plantation ou le repiquage. Cela permet à votre fertilisant naturel de se décomposer dans la terre et de nourrir les microbes présents dans votre terre.
- Mélangez le fertilisant naturel avec votre terre en suivant un rapport de 1 portion d'amendement de terre pour 10 portions de terre (1:15 si votre fertilisant naturel contient de la viande ou des produits laitiers). Assurez-vous que votre fertilisant naturel soit bien mélangé à la terre. Ne laissez pas le fertilisant naturel à la surface du sol ou de la pelouse.



FAQ

OÙ DOIS-JE CONSERVER MON APPAREIL?

Le FoodCycler™ doit être utilisé à l'intérieur dans un endroit qui dispose d'une prise de courant et de suffisamment d'espace. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre appareil à des températures comprises entre 20 °C et 28 °C (68 °F et 82,4 °F). Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface plane et sèche. Ne rangez pas l'appareil à proximité d'un chauffage ou d'un appareil de cuisine générant une chaleur importante. Ne rangez pas le FoodCycler™ à l'extérieur ou dans un endroit où il risque d'être mouillé ou soumis à des températures inférieures au point de congélation. Assurez-vous que l'appareil dispose d'un espace suffisant pour avoir une ventilation adéquate. Ne bloquez pas les orifices d'aération de l'appareil et ne placez aucun objet sur le dessus du couvercle pendant le fonctionnement.

QUE PUIS-JE TRAITER DANS LE FOODCYCLER™ ?

Comme tout régime alimentaire sain, le FoodCycler™ fonctionne mieux lorsqu'il est rempli avec une grande variété d'aliments. Pour assurer une répartition optimale des déchets alimentaires, ajoutez plusieurs types de déchets alimentaires différents à chaque cycle, avec des aliments plus lourds entrecoupés d'aliments plus légers et plus secs. Évitez de lancer un cycle ayant une forte concentration des aliments suivants :

- féculents (pain, gâteau, riz, pâtes, purée de pommes de terre, farce)
- condiments, vinaigrettes, sauces et soupes
- beurre de noix
- confitures, gelées, marmelades
- fruits riches en sucre (raisins, cerises, melon, oranges, bananes, etc.) La composition dense, mitadinée et/ou riche en humidité de ces aliments les rend difficiles à transformer en grandes quantités. Les aliments riches en humidité tels que la pastèque peuvent être encore humides à la fin du cycle. Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de lancer un cycle supplémentaire s'il reste de l'humidité. Pour un guide complet sur ce que vous pouvez et ne pouvez pas traiter, veuillez consulter la page 10. Avant le cycle, hachez les aliments à haute teneur en fibres, tels que le persil et les asperges, car ces articles peuvent facilement s'enrouler autour du bras de broyage du seau et provoquer un bourrage. La taille idéale de chaque aliment doit être inférieure à 5 cm x 5 cm x 5 cm (~2 x 2 x 2 po). Si un bourrage se produit, l'appareil arrête le traitement et passe en mode d'autoprotection (code d'erreur de bourrage). Les articles à l'origine du bourrage doivent être retirés du seau avant de redémarrer le cycle (voir page 15 pour plus d'informations sur les codes d'erreur).

QUELS SONT LES PRODUITS QUI NE DOIVENT PAS ÊTRE TRAITÉS DANS LE FOODCYCLER™ ?

N'essayez pas de recycler autre chose que des déchets organiques dans votre FoodCycler™ (tels que du verre, du métal ou du bois). De même, n'utilisez pas d'os de bœuf, de sucreries ou de chewing-gum : ces matériaux peuvent causer de graves dommages au seau et/ou provoquer une surcharge du moteur. N'ajoutez pas d'huile, de matériaux ou de composés inflammables dans l'appareil. De petites concentrations d'os de porc et d'agneau, ainsi que des noyaux durs sont autorisés. Remarque : Si un appareil ou un seau a été endommagé durant un cycle qui contenait les matériaux énumérés ci-dessus, les garanties associées seront considérées comme nulles, car l'inclusion de ces matériaux va au-delà de l'utilisation raisonnable de l'appareil.

PUIS-JE STOCKER DES DÉCHETS ALIMENTAIRES NON TRANSFORMÉS DANS L'APPAREIL?

Nous ne recommandons pas de laisser les déchets alimentaires non transformés dans l'appareil pendant de longues périodes. Les filtres à charbon ne peuvent évacuer les odeurs que pendant le traitement. Si vous laissez des matières organiques en décomposition dans l'appareil fermé, cela générera des odeurs, du méthane et sera susceptible d'attirer les mouches des fruits et/ou d'autres parasites. Le recyclage des aliments odorants peut entraîner certaines odeurs susceptibles d'outrepasser le système de filtration au charbon. Les systèmes de filtration au charbon ne sont pas conçus pour modifier les odeurs, ils sont plutôt utilisés pour réduire l'intensité des odeurs.

COMMENT PUIS-JE UTILISER MON FERTILISANT NATUREL?

Si vous traitez des aliments particulièrement riches en humidité, le fertilisant naturel peut être encore humide à la fin du cycle. Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de lancer un cycle supplémentaire s'il reste de l'humidité. Le fertilisant naturel de l'appareil peut être utilisé comme amendement de sol ou engrais fait-maison. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'ajouter le fertilisant naturel à la terre à un rapport de 1 portion de fertilisant naturel de terre pour 10 portions de terre. Pour les cycles riches en protéines animales (viande, produits laitiers, etc.), nous vous recommandons d'augmenter ce rapport à 1:15. Nous recommandons d'attendre au moins une semaine (4 semaines pour des résultats optimaux) après l'application dans la terre avant de planter des graines ou de transplanter des plantes dans la terre fraîchement fertilisée. Plus vos déchets alimentaires sont sains, plus votre jardin sera sain ! Les aliments riches en matières grasses, en huile ou en sodium peuvent ne pas produire des résultats optimaux. N'ajoutez pas le fertilisant naturel directement à la surface de la terre. Cela ne nourrira pas suffisamment la terre et le fertilisant naturel absorbera l'humidité, ce qui augmentera la probabilité que votre amendement de sol moisisse et/ou attire des nuisibles dans votre cour ou votre jardin. Vous pouvez également disposer de vos sous-produits dans votre collecte de bacs verts biologiques. L'ajout de vos sous-produits à vos déchets organiques est toujours préférable plutôt que de jeter les déchets alimentaires là où ils finiront dans une décharge.

COMMENT PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE MES FILTRES ?

L'indicateur de remplacement du filtre à charbon vous rappelle de remplacer vos granules de filtre à charbon tous les 3 à 6 mois (selon l'utilisation) ou environ 500 heures de cycle (selon la première éventualité). L'indicateur de remplacement du filtre à charbon n'est cependant qu'une recommandation. Le meilleur indicateur des filtres de votre appareil est l'odeur du cycle. La durée de vie des granules de filtre à charbon dépend de la qualité et de la quantité d'utilisation de l'appareil. L'exécution d'un cycle avec uniquement des zestes d'agrumes (citrons, oranges, etc.) aidera à atténuer les odeurs du filtre. Nous vous recommandons d'éteindre le FoodCycler™ si vous quitter votre domicile pour une période prolongée. Vous pouvez également débrancher l'appareil avant de partir en voyage. Si vous laissez l'appareil en mode actif (bouton de démarrage allumé), cela consommera également la durée de vie du filtre. Si vous ajoutez régulièrement du marc de café dans vos cycles, cela peut vous aider à atténuer les odeurs et préserver la propreté de votre seau.

COMMENT GARDER MON SEAU PROPRE?

Le Seau FoodCycler™ est conçu pour s'auto-nettoyer à chaque cycle. Il est normal d'avoir des résidus à la base et sur les côtés du seau après quelques cycles. Videz simplement le contenu du cycle terminé, en vous assurant que le bras de meulage interne n'est pas obstrué, et remplissez le seau pour le cycle suivant.

Si un bourrage se produit et que vous n'êtes pas en mesure de faire pivoter le bras de meulage interne, retirez le contenu et faites tremper manuellement le seau avec de l'eau bouillante et du savon doux pendant la nuit, pour relâcher le blocage.

J'ENTENDS DES BRUITS DE « CLAQUEMENT »/GRINCEMENT PENDANT MON CYCLE - EST-CE NORMAL?

Il est parfaitement normal d'entendre des bruits pendant le cycle. Bien que la majorité des cycles soient silencieux, des déchets alimentaires particulièrement denses, fibreux ou riches en humidité peuvent émettre des sons dans le seau durant le traitement des déchets alimentaires. Le traitement d'aliments particulièrement durs et l'accumulation excessive de déchets alimentaires dans le seau peuvent entraîner une augmentation du bruit pendant le fonctionnement et réduire la longévité de l'appareil.

QUE SE PASSE-T-IL SI L'APPAREIL A ÉTÉ DÉBRANCHÉ OU SI IL Y A EU UNE COUPURE DE COURANT PENDANT LE CYCLE?

Le FoodCycler™ Eco 5™ est conçu pour continuer à fonctionner à partir du point du cycle auquel il fonctionnait avant la coupure de courant (y compris des événements tels que le débranchement du cordon d'alimentation ou un circuit déclenché). Si 1 à 2 heures se sont écoulées après que l'appareil ait perdu du courant, nous vous suggérons de réinitialiser le cycle en éteignant l'appareil (en appuyant sur le bouton d'alimentation et en le maintenant enfoncé pendant plus de 3 secondes) et en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation pour démarrer un nouveau cycle.

Codes d'erreur



TEMPÉRATURE AMBIANTE ANORMALE

L'appareil a détecté une température ambiante anormale. L'appareil s'arrêtera jusqu'à ce que l'indicateur d'avertissement soit effacé.

1. Déplacez l'appareil dans un endroit plus chaud ou plus froid.
2. Ouvrez et refermez le couvercle.
3. Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation.

Remarque : Si l'indicateur d'avertissement persiste, veuillez contacter l'assistance clientèle de votre région.



SURCHARGE DU MOTEUR

L'appareil a détecté une surcharge du moteur. L'appareil s'arrêtera jusqu'à ce que l'indicateur d'avertissement et de blocage soit effacé.

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
2. Retirez le seau de l'appareil.
3. Retirez soigneusement l'obstruction des dents de meulage du seau. N'essayez PAS de retirer l'obstruction si le seau est toujours installé dans l'appareil. NE mettez PAS votre main dans le seau si le seau est engagé (les engrenages tournent). Veuillez noter que les dents de meulage du seau sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution.
4. Une fois l'obstruction retirée, remettez le seau en place à l'intérieur de l'appareil.
5. Fermez le couvercle de l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation.

Remarque : pour obtenir de l'aide, veuillez contacter votre distributeur FoodCycler™ local comme indiqué sur la première page de ce guide. Sinon, veuillez visiter foodcycler.com pour des étapes de dépannage supplémentaires.

REMARQUES ADDITIONNELLES

Si votre unité FoodCycler™ affiche un autre indicateur d'erreur, veuillez contacter l'assistance clientèle de votre région. Veuillez noter que tout entretien du produit doit être effectué par un représentant de service autorisé. Toute altération de l'appareil par des personnes non autorisées annulera la garantie.



FoodCycler™ est la marque innovante
primée pour le recyclage des déchets
alimentaires enregistrée sous Food Cycle
Science Corporation™.