



FOODCYCLER

Eco 3[®]

FC-200

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.

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

Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
SPECIFICATIONS	3
THIS BOX CONTAINS	4
GETTING TO KNOW YOUR FOODCYCLER	5
FOODCYCLER SETUP	6
RUNNING A CYCLE	7
TIPS FOR RUNNING & MAINTAINING YOUR FOODCYCLER	8
REPLACING YOUR CARBON FILTER PELLETS	9
WHAT CAN BE CYCLED?	10
YOUR HOMEMADE SOIL AMENDMENT	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.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To avoid electrical shocks, keep cords, plugs and portable electrical appliances away from water and other liquids.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not use this appliance to dispose of hard materials such as glass and metal.
- Switch off or unplug the appliance before attempting to free a jammed rotor with an implement. 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.

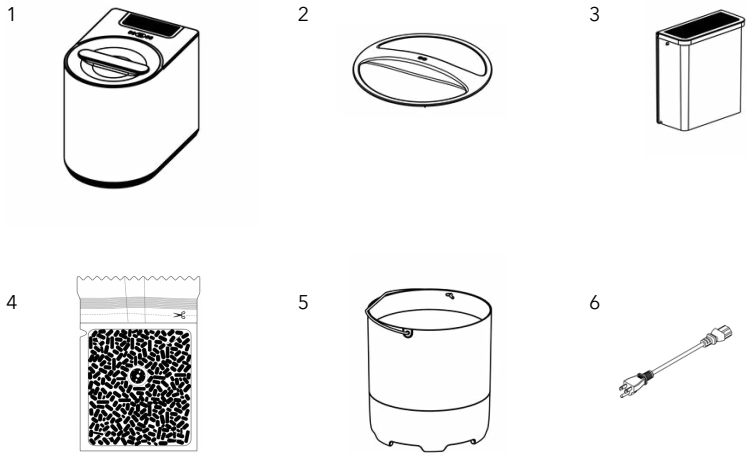
- Do not touch any hot surfaces. Use the handles or knobs provided for safe handling.
- Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner.
- Do not use appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not dismantle, reconfigure, alter or adapt the unit in any way.
- Do not immerse 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 with 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 mid-cycle as the internal surfaces may be hot.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to circumvent any safety interlock mechanisms.
- Carbon Filter Pellets are non-toxic; however should be handled with care to avoid dust inhalation or eye irritation. Keep out of reach of children and pets.
- 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) may be used if care is exercised in their use.
 - c) If an extension cord (or a long detachable power-supply cord) is used:
 1. Electrical Rating: Make sure the electrical rating on the extension cord is higher than the rating on the FoodCycler Eco 3™. This ensures that the cord can handle the electrical load.
 2. Grounding: If your FoodCycler Eco 3™ has a grounding plug, the extension cord you use must also be a grounded, 3-wire cord.
 3. Cord Placement: Arrange the extension cord in a way that prevents it from hanging over the edge of countertops or tables. This reduces the risk of the cord presenting a tripping hazard or from becoming entangled.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Specifications

Product Name	FoodCycler Eco 3™	
Model Number	FC-200 FC-200E	
Processing Mode(s)	Drying, Grinding, Cooling	
Maximum Wattage	500W	
Power Input	FC-200	110-120V 60 Hz
	FC-200E	220-240V 50/60Hz
Energy Usage	Running	0.9 kWh per cycle (average)
	Standby	0.5 kWh per month (average)
Processing Time	~ 4-9 hours	
Capacity	3.5L (0.92 Gal)	
Waste Volume Reduction	Up to 90%	
Weight (out of box)	~10.2 kg (~22.5 lbs)	
Dimensions (out of box)	(W) 230 mm x (D) 331 mm x (H) 282 mm	
	(W) 9" x (D) 13" x (H) 11"	

This Box Contains



Each one of these parts forms the complete FoodCycler system. Your FoodCycler will arrive with the Removable Bucket, Refillable Carbon Filter and Bucket Lid.

1	Eco 3™ FoodCycler (FC-200/200E)
2	Removable Bucket Lid
3	Refillable Carbon Filter (*pre-installed in the unit)
4	Carbon Refill Pack
5	Removable Bucket (with Vortech™ Grinding System)
6	Power Cord

Getting to Know Your FoodCycler



POWER BUTTON

Press once to start the cycle.

Open lid to pause cycle.

To turn unit off: press and hold Power button for 3 seconds until all lights are illuminated. Press again to turn unit off.

Power LED solid: Unit running.

Power LED flashing: Unit paused.



CYCLE LED

The four LEDs represent the progress cycle of the FoodCycler.

The first cycle begins with the first LED flashing. All four LEDs will sequentially light up, corresponding to the progress of the food processing.

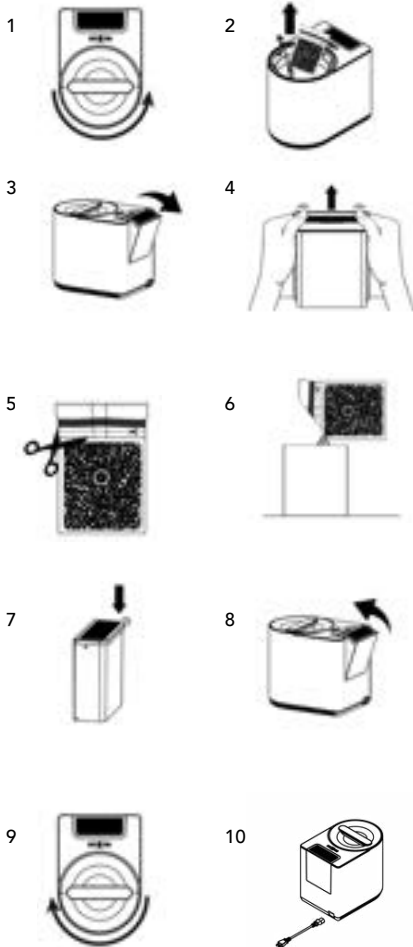
The unit will automatically turn off when all cycles are complete.



CARBON FILTER REPLACEMENT INDICATOR

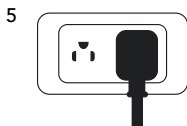
Replace Carbon Filter Pellets when Power LED is flashing amber. (See page 9 for instructions on how to replace the Carbon Filter Pellets in your Refillable Carbon Filter.)

FoodCycler Setup



1. Rotate lid counterclockwise to unlock, and remove from unit.
2. Remove the Carbon Refill Pack and power cord from Bucket.
3. Remove the empty Refillable Carbon Filter Cartridge from the unit by pulling backward on the cartridge until it is freed from the back of the unit (follow removable filter sticker on cartridge venting).
4. Open the Refillable Carbon Filter Cartridge by holding cartridge securely and pressing thumbs against lid ridge (follow second filter instruction stickers on back of cartridge).
5. Cut open the Carbon Refill 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. Clean hands with soap and water to remove carbon residue.
7. Place the lid back on the Refillable Carbon Filter Cartridge as indicated by the instruction guides on filter. A click indicates that lid is properly seated.
8. Slide the filled Refillable Carbon Filter back into the unit cavity by hinging cartridge into filter cavity and swinging into place (follow instruction guides on filter).
9. Close the unit lid and lock it into place by rotating the lid clockwise until a click is felt and the indicators between the lid and the unit are aligned.
10. Insert the socket end of the Power Cord into the back of the unit. When ready to run a cycle, plug the pronged end of the power cord into a wall outlet.

Running A Cycle



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 clockwise until lid and unit arrows align.
5. Plug the unit into an outlet if not already plugged in. Once plugged in, the unit will enter a start up sequence: each LED will individually illuminate. After approximately 20 seconds, the sequence is complete.
6. Press the Power button once to start a cycle. Once the cycle has begun, the cycle LED will illuminate.

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 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.

Tips for Running & Maintaining Your FoodCycler

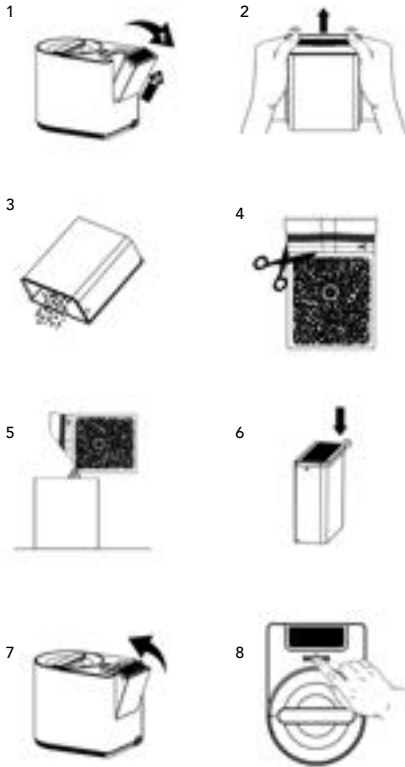
BEST PRACTICES

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. 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 once inside the Bucket. Overloading the Bucket may cause the unit to jam and make it difficult to install in the unit. If you experience difficulties when inserting the Bucket into the unit, remove some of the food waste from the Bucket and try again.
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 (first LED flashing) by simply opening the lid. Adding food waste beyond Phase 1 will affect the quality of the by-product. (See page 5 for instructions on using the unit's Pause feature.) 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. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. We do not recommend using third party carbon pellets as they may degrade the performance of the FoodCycler. We cannot guarantee the reduction of odors with third party carbon pellets. Warranty will be voided if third party carbon is used.
10. If the Bucket is difficult to remove after a cycle, initiate another cycle and run for at least 20 seconds. Turn the unit off and attempt to remove your bucket again.

KEEPING YOUR FOODCYCLER CLEAN

1. 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. Please refer to the Important Safeguards (see page 1) when cleaning your FoodCycler. Do not pour water or any liquids over the unit.
2. The Bucket is intended to self-clean. Do not manually clean the inside of the Bucket as the inner blades are extremely sharp. 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.
3. We do not recommend using any household cleaners when cleaning the unit.
4. We do not recommend using the dishwasher to clean the Bucket.

Replacing Your Carbon Filter Pellets



Replace the Carbon Filter Pellets in your Refillable Carbon Filter Cartridge when the Carbon Filter Replacement Indication is illuminated (see page 5 for details), or when you notice strong odors during cycling. Note: The Carbon Filter Replacement Indication is only a reminder; carbon may need to be replaced before or after the reminder based on environmental conditions or food wastes being processed.

1. After first ensuring that the unit is off, remove the Refillable Carbon Filter Cartridge from the unit by pulling backward on the cartridge until it is freed from the back of the unit.
2. Open the Refillable Carbon Filter cartridge by holding the cartridge securely and pressing thumbs against lid ridge (follow second filter instruction stickers on back of Cartridge).
3. Dispose of your used Carbon Filter Pellets according to local regulations.
4. Cut open your new Carbon Refill Pack.
5. 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. Clean hands with soap and water to remove any carbon residue.
6. Place the lid back on the Refillable Carbon Filter cartridge as indicated by instruction guides on filter. A click indicates that lid is properly seated.
7. Slide the filled Refillable Carbon Filter back into the unit cavity by hinging cartridge into filter cavity and swinging into place.
8. Press and hold the Power button for 3 seconds, release, and then hold again for another 3 seconds until you hear an audible tone to reset the Carbon Filter Replacement reminder.

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 the length of your thumb.
- Moisture-rich foods may result in moist by-product. If this is the case, we recommend running another cycle.

Yes	✓ VEGGIE & FRUIT SCRAPS	✓ BEANS, SEEDS & LEGUMES
	✓ MEAT, FISH, POULTRY	✓ EGGS & EGGSHELLS
	✓ POULTRY & FISH BONES	✓ SHELLFISH Including shells
	✓ COFFEE GRINDS & TEA LEAVES Including coffee filters & tea bags	

Small Amounts	✋ SAUCES, DRESSINGS & GRAVIES	✋ PORK & LAMB BONES
	✋ DAIRY PRODUCTS	✋ HARD PITS Including peach, apricot, lychee & mango
	✋ JELLIES, JAMS & PUDDINGS	
	✋ STARCHES Including bread, rice, cake, etc.	

Cut Up Prior	No
✂ PAPER TOWEL/TISSUE	✗ CARDBOARD
✂ CORN COBS & HUSKS	✗ OILS & FATS
✂ WHOLE VEGETABLES	✗ CANDY & GUM
✂ PINEAPPLE LEAVES	✗ MOST "COMPOSTABLE" PLASTICS
✂ FIBROUS PLANTS Including celery, asparagus, parsley, etc.	✗ BEEF BONES

Your Homemade Soil Amendment

HOW YOUR UNIT CREATES SOIL AMENDMENT

Using the efficient Vortech™ Grinding System, 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 by-product. 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, allowing the by-product to be used safely and stored indefinitely (if kept in a cool dry place). The resulting soil amendment can also be used in the garden as a 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.
- For best results, 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. You can easily reposition your FoodCycler by lifting the front of the unit and sliding it along your counter.

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 the length of your thumb.

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

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 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 absorb 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 reduce the intensity of odors.

WHAT DO I DO WITH MY BY-PRODUCT?

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 FILTER?

The Carbon Filter Replacement Indication 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 Indication is merely a recommendation; however, the best indicator of your unit filter is cycle odor. The lifespan of the Carbon Filter Pellets depends on how frequently you use the unit and the types of food waste you process.

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 (Power button lit up) will also consume the life of the Filter.

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 3™ is designed to continue running from the point in the cycle at which it was operating prior to the loss of power. 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 3 seconds until all LEDs flash, then pressing Power once to begin a new cycle).

HOW DO I REMOVE A STUCK BUCKET AFTER A CYCLE IS COMPLETE?

Once the unit has finished a cycle and the by-product is left in the Bucket for some time, the by-product may constrict the Bucket preventing it to be removed from the unit. If the Bucket is difficult to remove after a cycle, initiate another cycle and run for at least 20 seconds. Turn the unit off and attempt to remove your bucket again.

Do not put your hands inside the unit or the Bucket when unit is engaged as the sharp blades could cause injury.

Error Codes



ABNORMAL AIR TEMPERATURE

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

1. If the unit is in a cold environment, move it to a warmer area. If in a warm environment, move it to a colder area.
2. Open and close the unit 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.



For more information, visit www.foodcycler.com



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



FOODCYCLER

Eco 3[®]

FC-200

MANUEL D'UTILISATION



Bienvenue dans l'avenir des déchets alimentaires

Le FoodCycler® est un recycleur écoénergétique qui transforme vos résidus alimentaires en amendements de sol. Le processus de digestion réduit le volume de résidus alimentaires jusqu'à 90 %*, ce qui laisse un sous-produit qui peut être utilisé en toute sécurité dans le jardin.

Ce guide vous présentera votre FoodCycler, vous montrera ses caractéristiques et ses fonctions, et vous expliquera comment utiliser et entretenir votre appareil.

Pour vous assurer d'utiliser votre appareil de façon sécuritaire et efficace, veuillez lire attentivement ce guide avant la première utilisation. Veuillez noter que cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison et au bureau seulement.

*La réduction du volume dépend beaucoup de l'aliment (p. ex. : café moulu, peu de réduction de volume).

Contenu

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	1
SPÉCIFICATIONS	3
LISTE DES PIÈCES	4
PRÉSENTATION DU FOODCYCLER	5
CONFIGURATION DU FOODCYCLER	6
EFFECTUER UN CYCLE	7
CONSEILS POUR FAIRE FONCTIONNER ET ENTREtenir VOTRE FOODCYCLER	8
REMPLACEMENT DES PASTILLES DU FILTRE AU CHARBON	9
QUE PEUT-ON RECYCLER?	10
VOTRE AMENDMENT DE SOL FAIT MAISON	11
FAQ	12
CODES D'ERREUR	15

Précautions importantes

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Le FoodCycler est un appareil électroménager.

Les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de la manipulation d'appareils électriques. Cela comprend ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions du manuel.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les supervise de près et leur donne des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un électroménager est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter les décharges électriques, gardez les cordons, les fiches et les appareils électriques portatifs loin de l'eau et des autres liquides.
- Mettre l'appareil hors tension, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant la maintenance et l'ajout/le retrait de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- Laisser l'appareil refroidir avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, un appareil présentant des signes de mauvais fonctionnement ou un produit qui a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser ou ranger à des températures inférieures au point de congélation. Garder le cordon loin de la chaleur et des bords coupants.
- L'appareil ne doit être branché que sur des prises correctement mises à la terre.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons fournis pour une manipulation sécuritaire. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas démonter, reconfigurer, modifier ou adapter l'appareil de quelque façon que ce soit. Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Garder l'appareil et les cordons d'alimentation hors de portée des enfants.

- S'assurer que la surface de l'appareil est dégagée lors de la fermeture du couvercle. Ne pas altérer la prise électrique à l'arrière de l'appareil.
- Les lames sont coupantes. Faire preuve de prudence lors des manipulations à l'intérieur du seau amovible.
- Faire preuve de prudence lors de la manipulation du seau au milieu du cycle ou immédiatement après le cycle, car le seau peut être chaud.
- Ne pas retirer le seau de l'appareil au milieu du cycle, car les surfaces internes peuvent être chaudes.
- Éviter de toucher les pièces mobiles. Ne pas tenter de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité. Les pastilles filtrantes au charbon ne sont pas toxiques, mais doivent être manipulées avec soin pour éviter l'inhalation de poussière ou l'irritation des yeux. Garder hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Remarques sur le cordon d'alimentation :
 - a) Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation court amovible) est fourni pour réduire les risques des'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - b) Des rallonges (ou des rallonges amovibles plus longues) peuvent être utilisées, avec soin.
 - c) Si une rallonge (ou un long cordon d'alimentation amovible) est utilisée :
 1. Caractéristiques électriques : S'assurer que les caractéristiques électriques de la rallonge sont supérieures à celles du FoodCycler Eco 3™. Cela permet de s'assurer que le cordon peut supporter la charge électrique.
 2. Mise à la terre : Si votre FoodCycler Eco 3™ est muni d'une prise de mise à la terre, la rallonge que vous utilisez doit également être une rallonge à trois fils avec mise à la terre.
 3. Positionnement du cordon : Disposer la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas au-dessus du bord du comptoir ou de la table. Cela réduit le risque de trébucher ou que le cordon s'emmêle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications

Nom du produit	FoodCycler Eco 3™	
Numéro de modèle	FC-200 FC-200E	
Modes de traitement	Séchage, Broyage, Refroidissement	
Puissance maximale	500W	
Puissance nominale	FC-200	110-120 V 60 Hz
	FC-200E	220-240V 50/60Hz
Consommation d'énergie	En fonctionnement	0,9 kWh par cycle (moyenne)
	En veille	0,5 kWh par mois (moyenne)
Temps de traitement	~4 à 9 heures	
Capacité	3,5 L (0,92 gal)	
Réduction du volume de résidus	Jusqu'à 90 %	
Poids (hors de la boîte)	~9,7 kg (~21,4 lb)	
Dimensions (hors de la boîte)	(L) 230 mm x (P) 331 mm x (H) 282 mm	
	(L) 9 po x (P) 13 po x (H) 11 po	

This Box Contains

1



2



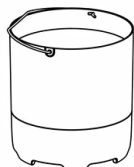
3



4



5



6



Toutes ces pièces constituent le système FoodCycler complet. Votre FoodCycler arrivera avec le seau amovible, le filtre au charbon rechargeable et le couvercle du seau.

1	Eco 3™ FoodCycler (FC-200/200E)
2	Couvercle de seau amovible
3	Filtre au charbon rechargeable (*préinstallé dans l'appareil)
4	Sachet de recharge de charbon
5	Seau amovible (avec système de broyage Vortech™)
6	Cordon d'alimentation

Présentation du FoodCycler



BOUTON D'ALIMENTATION

Appuyer une fois pour démarrer le cycle. Ouvrir le couvercle pour interrompre le cycle.

Pour éteindre l'appareil : appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que tous les voyants soient allumés. Appuyer à nouveau pour mettre l'appareil hors tension.

Voyant d'alimentation DEL allumé : Appareil en fonction.

Voyant d'alimentation DEL clignotant : Appareil en pause.



VOYANTS DEL DE CYCLE

Les quatre voyants DEL représentent la progression des cycles du FoodCycler.

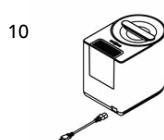
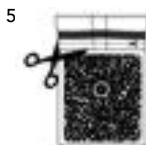
Le premier cycle commence lorsque le premier voyant DEL clignote. Les quatre voyants DEL s'allumeront l'un après l'autre, en fonction du progrès de la transformation des résidus. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque tous les cycles sont terminés.



INDICATEUR DE REMPLACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

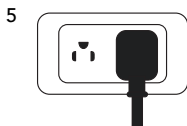
Remplacer les pastilles du filtre au charbon lorsque le voyant d'alimentation DEL clignote en orange. (Voir la page 9 pour des instructions sur la façon de remplacer les pastilles dans votre filtre au charbon rechargeable.)

Configuration du FoodCycler



1. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour le déverrouiller et le retirer de l'appareil.
2. Retirer le sachet de recharge de charbon et le cordon d'alimentation du seau.
3. Retirer la cartouche vide du filtre au charbon rechargeable de l'appareil en tirant sur la cartouche vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit libérée de l'arrière de l'appareil (consultez l'autocollant du filtre amovible sur l'événement de la cartouche).
4. Ouvrir la cartouche du filtre au charbon rechargeable en la tenant solidement et en appuyant les pouces contre le rebord du couvercle (consultez le deuxième autocollant d'instructions du filtre à l'arrière de la cartouche).
5. Ouvrir le sachet de recharge de charbon.
6. Vider le contenu du sachet de recharge de charbon dans la cartouche du filtre au charbon rechargeable ouverte. Nous recommandons de le faire par-dessus un évier ou une serviette, afin d'éviter les renversements. Se laver les mains avec de l'eau et du savon pour éliminer les résidus de charbon.
7. Replacer le couvercle sur la cartouche du filtre au charbon rechargeable comme indiqué par les guides d'instructions sur le filtre. Un clic indique que le couvercle est correctement positionné.
8. Faire glisser le filtre au charbon rechargeable rempli dans la cavité de l'appareil en inclinant la cartouche dans la cavité du filtre et en la faisant pivoter en place (suivre les guides d'instructions sur le filtre).
9. Fermer le couvercle de l'appareil et le verrouiller en place en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'un clic se fasse sentir et que les indicateurs entre le couvercle et l'appareil soient alignés.
10. Insérer l'extrémité de la fiche du cordon d'alimentation à l'arrière de l'appareil. Au moment d'effectuer un cycle, brancher l'extrémité à broches du cordon d'alimentation dans une prise murale.

Effectuer un cycle



1. Retirer le seau de l'appareil.*
2. Mettre les résidus alimentaires dans le seau.**
3. Au moment d'effectuer un cycle, insérer le seau dans l'appareil et le placer de façon à ce qu'il repose à ras de la cavité de l'appareil. Si le seau ne semble pas à ras de l'appareil, le tourner légèrement en petites rotations allant jusqu'à 60° dans chaque direction jusqu'à ce qu'il repose correctement.***
4. Fermer le couvercle de l'appareil et le verrouiller en place en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle et les flèches de l'appareil s'alignent.
5. Brancher l'appareil dans une prise si ce n'est pas déjà fait. Une fois branché, l'appareil entrera dans une séquence de démarrage : chaque voyant DEL s'allumera individuellement. Après environ 20 secondes, la séquence est terminée.
6. Appuyer une fois sur le bouton d'alimentation pour démarrer un cycle. Une fois le cycle commencé, le voyant DEL de cycle s'allume.

Remarque : Le cycle durera environ 4 à 9 heures, selon la quantité de résidus et la teneur en humidité des aliments transformés. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre appareil à des températures comprises entre 20 °C et 28 °C (68 °F à 82,4 °F). Une fois le cycle terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.

*Bien que vous puissiez ajouter des résidus alimentaires dans le seau pendant qu'il repose à l'intérieur du FoodCycler, nous vous recommandons de retirer le seau de l'appareil avant de procéder. Les résidus alimentaires qui tombent à l'extérieur du seau et dans l'appareil peuvent endommager les composants internes.

**Pour une liste détaillée des aliments qui peuvent être traités par le FoodCycler, voir la page 10.

***Retirer les autocollants à l'intérieur du seau avant d'effectuer un cycle.

Conseils pour faire fonctionner et entretenir votre FoodCycler

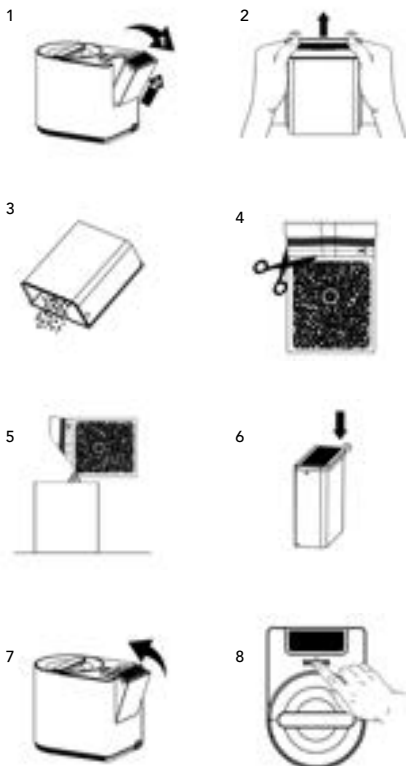
MEILLEURES PRATIQUES

1. Toujours s'assurer qu'aucun résidu de nourriture ne tombe à l'extérieur du seau et dans l'appareil. Cela peut endommager le moteur et les autres composants internes. Nous recommandons de retirer le seau de l'appareil avant d'ajouter des résidus alimentaires. Garder le seau sur le comptoir ou la table de cuisine et ajouter des résidus alimentaires tout au long de la journée ou de la semaine, jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer un cycle.
2. Ne pas surcharger le seau. Il y a une ligne de remplissage autour de la circonférence intérieure du seau. Ne pas ajouter de résidus alimentaires au-dessus de cette ligne. Ne pas presser les résidus alimentaires une fois qu'ils sont à l'intérieur du seau. La surcharge du seau peut provoquer un blocage de l'appareil et compliquer son installation. Si vous éprouvez des difficultés à insérer le seau dans l'appareil, retirez une partie des résidus alimentaires du seau et réessayez.
3. Si vous souhaitez ajouter d'autres résidus à votre cycle pendant que l'appareil fonctionne, vous pouvez interrompre le cycle pendant la phase 1 (clignotement du premier voyant DEL) en ouvrant simplement le couvercle. L'ajout de résidus alimentaires au-delà de la phase 1 aura une incidence sur la qualité du sous-produit. (Voir la page 5 pour obtenir des instructions sur l'utilisation de la fonction Pause de l'appareil.) Vous devrez peut-être effectuer un autre cycle pour vous assurer que le sous-produit est sec.
4. L'appareil fonctionnera plus efficacement si le seau est rempli jusqu'à la ligne de remplissage plutôt qu'à la moitié.
5. Les systèmes de filtration au charbon ne sont pas conçus pour modifier les odeurs, mais plutôt pour en réduire l'intensité. Le traitement d'aliments particulièrement odorants peut faire en sorte que l'appareil dégage des odeurs pendant le fonctionnement et peut réduire la durée de vie du filtre.
6. Le traitement d'aliments particulièrement durs et le fait de presser excessivement les résidus alimentaires dans le seau peuvent entraîner une augmentation du niveau de bruit pendant le cycle et réduire la longévité de l'appareil.
7. Le traitement d'aliments trop humides peut produire un sous-produit humide. Si le sous-produit est humide, il est recommandé d'effectuer un autre cycle pour obtenir un sous-produit sec.
8. Le seau peut encore être chaud après un cycle. Nous vous recommandons d'attendre que le seau refroidisse avant d'ouvrir le couvercle et de retirer le seau.
9. Nous ne recommandons pas l'utilisation de granules de charbon de tierces parties, car elles pourraient nuire au rendement du FoodCycler. Nous ne pouvons pas garantir la réduction des odeurs avec des granules de charbon de tierces parties. La garantie sera annulée si du charbon de tierce partie est utilisé.
10. Si le seau est difficile à retirer après un cycle, lancer un autre cycle pendant au moins 20 secondes. Éteignez l'appareil et essayez de retirer le seau de nouveau.

MAINTENIR LA PROPRIÉTÉ DE VOTRE FOODCYCLER

1. Pour garder votre FoodCycler propre, s'assurer d'abord que l'appareil est débranché. Ensuite, avec un chiffon humide et essoré, essuyer la surface extérieure et la cavité interne de l'appareil, ainsi que l'extérieur du seau. Veuillez consulter les Précautions importantes (voir la page 1) lorsque vous nettoyez votre FoodCycler. Ne pas verser d'eau ou tout autre liquide sur l'appareil.
2. Le seau est conçu pour s'autonettoyer. Ne pas nettoyer manuellement l'intérieur du seau, car les lames internes sont extrêmement pointues. Il est normal qu'il reste des résidus de sous-produit sur la base du seau et cela ne devrait pas avoir d'incidence sur la capacité de l'appareil à recycler vos déchets alimentaires.
3. Nous ne recommandons pas l'utilisation de nettoyeurs ménagers lors du nettoyage de l'appareil.
4. Nous ne recommandons pas d'utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer le seau.

Remplacement des pastilles du filtre au charbon



Remplacez les pastilles du filtre au charbon dans votre cartouche de filtre au charbon rechargeable lorsque l'indication de remplacement du filtre au charbon est allumée (voir la page 5 pour plus de détails) ou lorsque vous remarquez de fortes odeurs pendant le cycle.

Remarque : L'indication de remplacement du filtre au charbon n'est qu'un rappel; le charbon peut devoir être remplacé avant ou après le rappel en fonction des conditions environnementales ou des déchets alimentaires en cours de traitement.

1. Après avoir d'abord vérifié que l'appareil est éteint, retirer la cartouche de filtre au charbon rechargeable de l'appareil en la tirant vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit libérée de l'arrière de l'appareil.
2. Ouvrir la cartouche du filtre au charbon rechargeable en la tenant solidement et en appuyant les pouces contre le rebord du couvercle (consultez le deuxième autocollant d'instructions du filtre à l'arrière de la cartouche).
3. Mettre au rebut les pastilles de filtre au charbon usagées conformément aux réglementations locales.
4. Ouvrir le nouveau sachet de recharge de charbon.
5. Vider le contenu du sachet de recharge de charbon dans la cartouche du filtre au charbon rechargeable ouverte. Nous recommandons de le faire par-dessus un évier ou une serviette, afin d'éviter les renversements. Se laver les mains avec de l'eau et du savon pour éliminer tout résidu de charbon.
6. Remplacer le couvercle sur la cartouche du filtre au charbon rechargeable comme indiqué par les guides d'instructions sur le filtre. Un clic indique que le couvercle est correctement positionné.
7. Faire glisser le filtre au charbon rechargeable rempli dans la cavité de l'appareil en inclinant la cartouche dans la cavité du filtre et en la faisant pivoter en place.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, relâchez-le, puis maintenez-le de nouveau enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'une tonalité retentisse et que le rappel de remplacement du filtre au charbon soit réinitialisé.

Que peut-on recycler?

Remarque :

- Le cycle fonctionne au maximum si le seau contient une bonne variété de résidus alimentaires.
- Les gros résidus comme les feuilles de maïs et les melons doivent être coupés en morceaux ne dépassant pas la longueur de votre pouce.
- Les aliments riches en humidité peuvent produire un sous-produit humide. Si tel est le cas, nous recommandons de lancer un autre cycle.

Oui	✓ RÉSIDUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES	✓ HARICOTS, GRAINES ET LÉGUMINEUSES
	✓ VIANDE, POISSON, VOLAILLE	œufs ET COQUILLES D'ŒUF
	✓ CARCASSES DE VOLAILLE ET DE POISSON	✓ CRUSTACÉS
		✓ Y compris les carapaces
	✓ CAFÉ MOULU ET FEUILLES DE THÉ	
	Y compris les filtres à café et les sachets de thé	

Petites quantités	👉 SAUCES ET VINAIGRETTES	👉 OS DE PORC ET D'AGNEAU
	👉 PRODUITS LAITIERS	👉 NOYAUX DURS
	👉 GELÉES, CONFITURES ET POUDINGS	Ex. pêche, abricot, litchi et mangue
	👉 AMIDONS	
	Y compris le pain, le riz, le gâteau, etc.	

À découper d'abord	No
✂️ ESSUIE-TOUT/MOUCHOIR	✂️ CARTON
✂️ ÉPIS ET FEUILLES DE MAÏS	✂️ HUILES ET GRAISSES
✂️ LÉGUMES ENTIERS	✂️ BONBONS ET GOMME
✂️ FEUILLES D'ANANAS	✂️ LA PLUPART DES MATIÈRES PLASTIQUES « COMPOSTABLES »
✂️ PLANTES FIBREUSES	✂️ OS DE BOEUF
Y compris le céleri, les asperges, le persil, etc.	

Votre amendement de sol fait maison

COMMENT VOTRE APPAREIL PRODUIT-IL UN AMENDEMENT DE SOL?

Grâce au puissant système de broyage Vortech™, le FoodCycler pulvérise et aère presque tous les types de résidus alimentaires. Les agitateurs tournent tranquillement à l'intérieur du seau, réduisant ainsi le volume de résidus alimentaires jusqu'à 90 %. Simultanément, l'appareil aère et réchauffe le contenu du seau, ne laissant qu'une petite quantité de sous-produit sec. Bien que le sous-produit n'ait pas les mêmes qualités microbiennes ou bactériennes que le compost traditionnel, il est encore riche en nutriments importants dont votre jardin a besoin pour s'épanouir.

Le FoodCycler rend le compostage plus pratique, compact et écoénergétique. Le compostage traditionnel, et les systèmes de compostage connexes (comme le vermicompostage, le bokashi et les tonneaux pour compostage), peuvent prendre des semaines, voire des mois, pour transformer les déchets alimentaires en un supplément prêt pour le jardin à forte teneur en divers micronutriments et macro-éléments, ainsi qu'en biomatériau organique crucial. En raison de l'aération, du chauffage et de la pulvérisation intenses du cycle complet de cet appareil, ce processus est accéléré pour se terminer en 4 à 9 heures. Le cycle permet également d'ajouter de la viande, des produits laitiers et même certains os et aliments transformés dans le seau. La chaleur émise par l'appareil pendant le cycle est suffisante pour éliminer la plupart des bactéries et des agents pathogènes potentiels, ce qui permet d'utiliser le sous-produit en toute sécurité et de le conserver indéfiniment (s'il est gardé dans un endroit frais et sec). L'amendement de sol qui en résulte peut également être utilisé dans le jardin comme agent de conditionnement du sol, réduisant ainsi les déchets alimentaires domestiques à pratiquement rien.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Ajoutez votre amendement de sol maison à votre jardin une à quatre semaines avant la plantation ou la transplantation. Cela permet à votre sous-produit de se décomposer dans le sol et de nourrir les microbes existants de votre sol.
- Pour de meilleurs résultats, mélangez le sous-produit avec votre sol selon un ratio d'une partie d'amendement de sol par dix parties de sol (1:15 si votre sous-produit contient de la viande ou des produits laitiers). S'assurer que le sous-produit est bien mélangé au sol. Ne pas laisser de sous-produit sur la surface du sol ou de la pelouse.



FAQ

OÙ DOIS-JE RANGER MON APPAREIL?

Le FoodCycler peut fonctionner à peu près n'importe où à l'intérieur, avec une prise électrique et un espace suffisant. Nous vous recommandons de faire fonctionner votre appareil à des températures comprises entre 20 °C et 28 °C (68 °F à 82,4 °F). Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface plane et sèche.

Ne pas placer l'appareil à côté de radiateurs et d'électroménagers de cuisine qui génèrent une chaleur importante.

Ne pas ranger le FoodCycler à l'extérieur ou dans un endroit où il est susceptible d'être mouillé ou soumis à des températures inférieures au point de congélation.

S'assurer que l'appareil dispose d'un espace suffisant pour une ventilation adéquate. Ne pas bloquer les événements de l'appareil ni placer d'objets sur le couvercle pendant le fonctionnement. Vous pouvez facilement repositionner votre FoodCycler en soulevant l'avant de l'appareil et en le faisant glisser le long du comptoir.

QUE PUIS-JE METTRE DANS LE FOODCYCLERTM?

Comme nous, le FoodCyclerTM donne le meilleur rendement lorsqu'on lui sert une grande variété d'aliments. Pour assurer un broyage optimal des déchets alimentaires, ajoutez différents types de résidus à chaque cycle, en alternant entre aliments lourds et aliments plus légers et plus secs. Évitez les concentrations élevées des aliments suivants :

- féculents (pain, gâteau, riz, pâtes, purée de pommes de terre, farce)
- condiments, vinaigrettes, sauces et soupes
- beurres de noix
- confiture, gelées, marmelades
- fruits à haute teneur en sucre (raisins, cerises, melons, oranges, bananes, etc.)

La composition dense, féculente et/ou riche en humidité de ces aliments les rend difficiles à traiter en grande quantité. Les aliments riches en humidité, comme les melons d'eau, peuvent encore être humides à la fin du cycle. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'effectuer un autre cycle si c'est encore humide. Pour un guide complet sur ce que vous pouvez et ne pouvez pas traiter, veuillez consulter la page 10.

Avant de lancer le cycle, hacher les articles à forte teneur en fibres, comme le persil et les asperges, car ces articles peuvent facilement s'enrouler autour du bras de broyage du seau et causer un blocage. La taille idéale de chaque aliment est inférieure à la longueur de votre pouce.

En cas de blocage, l'appareil arrête le traitement et passe en mode d'autoprotection (code d'erreur de surcharge du moteur). Les éléments à l'origine du blocage devront être retirés du seau avant de redémarrer le cycle (voir les instructions de dépannage à la page 15).

À NE PAS METTRE DANS LE FOODCYCLERTM

N'essayez pas de recycler autre chose que les résidus organiques dans votre FoodCycler (comme le verre, le métal ou le bois). De même, ne pas recycler les os de bœuf, les bonbons ou la gomme à mâcher : ces matières peuvent causer de graves dommages au seau et/ou causer une surcharge du moteur. Ne pas ajouter d'huile ou de matériaux inflammables dans l'appareil. De petites concentrations d'os de porc et d'agneau, ainsi que de noyaux durs, sont permises.

Remarque : Si l'appareil ou le seau est endommagé en raison du recyclage ou du contact des matériaux énumérés ci-dessus, les garanties connexes seront considérées comme nulles, car l'inclusion de ces matériaux va au-delà de l'utilisation raisonnable de l'appareil.

PUIS-JE CONSERVER DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES NON TRAITÉS DANS L'APPAREIL?

Nous ne recommandons pas de laisser des résidus alimentaires non transformés dans l'appareil pendant de longues périodes. Les filtres au charbon absorbent seulement les odeurs pendant le traitement. Le fait de laisser des matières organiques en décomposition dans l'appareil fermé produira des odeurs, du méthane et pourrait attirer des mouches à fruits et/ou d'autres parasites. Le recyclage d'aliments odorants peut entraîner le contournement du système de filtration au charbon par certaines odeurs. Les systèmes de filtration au charbon ne sont pas conçus pour modifier les odeurs, mais plutôt pour en réduire l'intensité.

QUE FAIRE AVEC MON SOUS-PRODUIT?

Le sous-produit de l'appareil peut être utilisé comme amendement de sol ou comme engrais maison. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'ajouter le sous-produit au sol selon un ratio de 1 partie d'engrais pour 10 parties de sol. Pour les cycles comprenant une abondance de protéines animales (viande, produits laitiers, etc.), nous recommandons d'augmenter ce ratio à 1:15. Nous recommandons d'attendre au moins une semaine (4 semaines pour obtenir les meilleurs résultats) après l'épandage du sol avant de planter des graines ou de transplanter des plantes dans le sol nouvellement fertilisé. Plus vos résidus alimentaires sont sains, plus votre jardin est sain! Les aliments riches en gras, en huile ou en sodium peuvent ne pas produire de résultats optimaux.

Ne pas ajouter le sous-produit directement à la surface du sol. Cela ne nourrira pas suffisamment le sol, et le sous-produit absorbera l'humidité, ce qui augmentera la probabilité que votre amendement de sol moisisse ou attire des créatures indésirables 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 PUIS-JE PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE MON FILTRE?

L'indicateur de remplacement du filtre au charbon sert à vous rappeler de remplacer vos pastilles de filtre au charbon tous les 3 à 6 mois (selon l'utilisation) ou après environ 500 heures de cycle (selon la première éventualité). L'indicateur de remplacement du filtre au charbon n'est qu'une recommandation; toutefois, l'odeur du cycle est le meilleur indicateur de l'usure de votre filtre. La durée de vie des pastilles de filtre au charbon dépend de la fréquence d'utilisation de l'appareil et des types de résidus alimentaires que vous traitez.

Nous vous recommandons d'éteindre le FoodCycler avant de quitter votre domicile pour une longue période. Vous pouvez également débrancher l'appareil du mur avant vos déplacements. Laisser l'appareil en mode Actif (bouton d'alimentation allumé) réduira également la durée de vie du filtre.

COMMENT PUIS-JE GARDER MON SEAU PROPRE?

Le seau FoodCycler™ est conçu pour être autonettoyant à chaque cycle. Il est normal d'avoir un résidu dans la base et les côtés du seau après quelques cycles. Il suffit de vider le contenu à la fin du cycle, en veillant à ce que le bras de broyage interne puisse tourner complètement, et de remplir le seau pour le cycle suivant. Si un blocage se produit et qu'il est impossible de faire tourner le bras de broyage interne, retirer le contenu et faire tremper le seau manuellement avec de l'eau bouillante et du savon doux pendant la nuit afin de desserrer le blocage.

J'ENTENDS DES BRUITS DE CLAQUEMENT OU DE GRINCEMENT PENDANT MON CYCLE – EST-CE NORMAL?

Les bruits pendant le cycle sont parfaitement normaux. Bien que la majorité des cycles soient silencieux, les résidus alimentaires particulièrement denses, fibreux ou riches en humidité peuvent faire des sons dans le seau pendant le cycle. Le traitement d'aliments particulièrement durs et le fait de presser excessivement les résidus alimentaires dans le seau peuvent entraîner une augmentation du niveau de bruit pendant le cycle et réduire la longévité de l'appareil.

QUE SE PASSE-T-IL SI L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ OU QUE LE DISJONCTEUR SAUTE PENDANT LE CYCLE?

Le FoodCycler Eco 3™ est conçu pour continuer à fonctionner à partir du point du cycle atteint avant la perte de courant. Si 1 à 2 heures se sont écoulées depuis la perte de courant au milieu du cycle, nous vous suggérons de réinitialiser le cycle en éteignant l'appareil (en appuyant sur le bouton d'alimentation et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que tous les voyants DEL clignotent, puis en appuyant une fois sur le bouton d'alimentation pour commencer un nouveau cycle).

COMMENT RETIRER LE SEAU COINCÉ UNE FOIS LE CYCLE TERMINÉ?

Une fois que l'appareil a terminé un cycle et que le sous-produit est laissé dans le seau pendant un certain temps, le sous-produit peut restreindre le seau et empêcher son retrait de l'appareil. Si le seau est difficile à retirer après un cycle, lancer un autre cycle pendant au moins 20 secondes. Éteignez l'appareil et essayez de retirer le seau de nouveau.

Ne pas mettre les mains à l'intérieur de l'appareil ou du seau lorsque l'appareil est engagé, car les lames coupantes pourraient causer des blessures.

Codes d'erreur



TEMPÉRATURE ANORMALE DE L'AIR

L'appareil a détecté une température de fonctionnement anormale. L'appareil ne pourra pas continuer tant que l'indicateur d'avertissement est allumé.

1. Si l'appareil est dans un environnement froid, déplacez-le dans une zone plus chaude. Dans un environnement chaud, le déplacer vers une zone plus froide.
2. Ouvrir et fermer le couvercle de l'appareil.
3. Appuyer une fois sur le bouton d'alimentation.

Remarque : Si l'indicateur d'avertissement persiste, contacter le service clientèle régional.



SURCHARGE DU MOTEUR

L'appareil a détecté une surcharge du moteur. L'appareil ne peut pas continuer tant que le blocage persiste et que l'indicateur d'avertissement est allumé.

1. Ouvrir le couvercle de l'appareil.
2. Retirer le seau de l'appareil.
3. Retirer soigneusement l'obstruction des dents de broyage du seau. NE PAS tenter de retirer l'obstruction si le seau est encore installé dans l'appareil. NE PAS mettre la main dans le seau si le seau est engagé (les engrenages tournent). Veuillez noter que les dents du seau sont extrêmement aiguisées. Manipuler avec prudence.
4. Une fois l'obstruction retirée, faire glisser le seau pour le remettre en place à l'intérieur de l'appareil.
5. Fermer le couvercle de l'appareil.
6. Appuyer sur le bouton d'alimentation.

Remarque : Si l'indicateur d'avertissement persiste, veuillez contacter le service clientèle régional.

NOTES SUPPLÉMENTAIRES

Si votre FoodCycler affiche tout autre indicateur d'erreur, veuillez communiquer avec le service clientèle régional. Veuillez noter que toute maintenance de produit doit être effectuée par un technicien de maintenance agréé. Toute altération de l'appareil par des parties non autorisées annulera la garantie.



Pour en savoir plus, visitez www.foodcycler.com



FoodCycler est la marque primée
d'innovation en matière de recyclage des
résidus alimentaires enregistrée sous le
nom de Food Cycle Science™ Corporation.