



FOODCYCLER

Eco 5TM

Manual de usuario



Le damos la bienvenida al futuro de los desechos de alimentos con Food Waste™.

El FoodCycler™ es un reciclador de alimentos de bajo consumo que transforma sobras y restos de alimentos en enmienda para el suelo. El proceso de digestión reduce el volumen de los desechos de alimentos en hasta un 90 %* y deja, como resultado, un subproducto que se puede usar en el jardín de manera segura.

A través de esta guía, podrá familiarizarse con su FoodCycler™, conocer sus características y funciones, además de aprender cómo usar y mantener la unidad.

Para asegurarse de que está usando su nueva unidad de manera segura y eficaz, lea detenidamente esta guía antes de ponerla en funcionamiento. Tenga en cuenta que está diseñada para usarse solo en el hogar y la oficina.

* La reducción del peso depende significativamente del alimento (p. ej., los restos de café supondrá una pequeña reducción de volumen).

Contenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	1
ESPECIFICACIONES	2
PIEZAS	3
INTRODUCCIÓN A SU FOODCYCLER™	4
INSTALACIÓN DE LA UNIDAD	5
EJECUCIÓN DE UN CICLO	6
MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD	7
REEMPLAZO DE LOS FILTROS DE CARBONO	8
LIMPIEZA DEL FILTRO DE LA TAPA DE LA UNIDAD	9
¿QUÉ ELEMENTOS SE PUEDEN PROCESAR?	10
USO DEL SUBPRODUCTO EN EL JARDÍN	11
PREGUNTAS FRECUENTES	12
CÓDIGOS DE ERROR	15

Medidas de seguridad importantes

- Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico.
- El FoodCycler™ es un electrodoméstico para el hogar.
- Siempre se deben seguir las instrucciones básicas de seguridad que se detallan a continuación:
- Lea todas las instrucciones del manual.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise de cerca y les brinde indicaciones sobre su uso. Se necesita de una supervisión atenta cuando el electrodoméstico sea usado por un niño o cerca de uno, para asegurarse de que no utilice el artefacto para jugar.
- A fin de evitar descargas eléctricas, mantenga los cables, los enchufes y electrodomésticos portátiles lejos del agua o de otros líquidos.
- Apague y desconecte la unidad cuando no esté en uso, antes de realizarle tareas de mantenimiento, antes de agregarle o quitarle piezas y antes de limpiarla. Para desconectarla, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Deje enfriar la unidad antes del montaje y el desmontaje de piezas, y antes de limpiarla.
- No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ninguna unidad que muestre signos de avería, ni ningún producto que se haya caído o dañado de alguna manera.
- El uso de accesorios no recomendados o que no sean vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No ponga en funcionamiento la máquina al aire libre.
- No la ponga en funcionamiento ni la guarde en lugares con condiciones de temperatura bajo cero.
- Mantenga el cable alejado del calor y de los bordes filosos.
- La unidad solo se debe enchufar en tomacorrientes con la adecuada puesta a tierra.
- No toque ninguna superficie caliente. Use las manijas o perillas proporcionadas para una manipulación segura.
- No coloque la unidad sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, ni cerca de este.
- No use el electrodoméstico para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- No desarme, reconfigure, modifique ni adapte la unidad de ninguna manera.
- No sumerja la unidad en agua ni líquidos de ningún tipo.
- Mantenga el electrodoméstico y los cables de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de la unidad esté despejada al cerrar la tapa.
- No altere el tomacorriente de la parte trasera de la unidad.
- Tenga en cuenta que las cuchillas son filosas. Sea precavido si toma contacto con el interior del cubo desmontable.
- Tenga precaución cuando manipule el cubo en medio del ciclo o inmediatamente después del ciclo, ya que puede estar caliente.
- Evite quitar el cubo de la unidad en medio del ciclo, ya que las superficies internas pueden estar calientes.
- Mantenga los dedos alejados de las bisagras para evitar pellizcos.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. No intente burlar cualquier mecanismo de bloqueo de seguridad.
- Notas sobre el cable de alimentación:
 - a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desmontable corto) para reducir los posibles riesgos de enredo o tropiezo con un cable más largo.
 - b) Se pueden utilizar cables de extensión (o cables de alimentación desmontables más largos) si se lo hace con cuidado.
 - c) Si se utiliza un cable de extensión (o un cable de alimentación desmontable largo), tenga en cuenta lo siguiente:
- La capacidad eléctrica indicada del cable de alimentación desmontable o cable de extensión debe ser mayor que la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
- Si el electrodoméstico requiere puesta a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 núcleos para puesta a tierra.
- El cable más largo se debe disponer de tal manera que no quede sobre la encimera o sobremesa, en un lugar en el que pueda ocasionar tropiezos, enganches o jalones accidentales (especialmente por parte de niños).
- **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Especificaciones

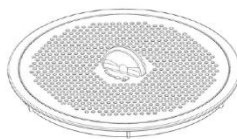
Nombre del producto		FoodCycler™ Eco 5™
Número de modelo		FC-100 FC-100E
Modo(s) de procesamiento		Secado, trituración, refrigeración
Potencia máxima		500 W
Potencia de entrada	FC-100	110 a 120 V 60 Hz
	FC-100E	220 a 240 V 50/60 Hz
Consumo de energía	En funcionamiento	<1.5 kWh De acuerdo con el ciclo (promedio)
	En reposo	0.5 kWh De acuerdo con el ciclo (promedio)
Tiempo de procesamiento		De 4 a 9 horas aprox.
Capacidad		5.0 l (1.32 gal.)
Reducción de volumen de desechos		Hasta un 90 %
Peso (fuera de la caja)		13.6 kg (30 lb)
Medidas (fuera de la caja)		342 mm (anch.) x 276 mm (prof.) x 350 mm (alt.)
		13.5" (anch.) x 10.9" (prof.) x 13.8" (alt.)

Piezas

1



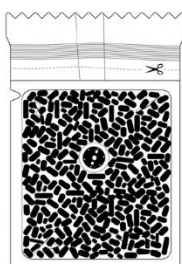
2



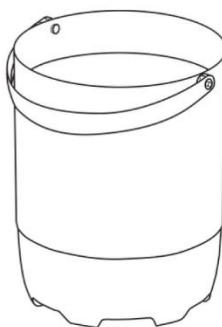
3



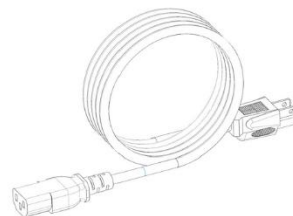
4



5



6



Cada una de estas piezas forman parte del sistema completo de FoodCycler™. Su FoodCycler™ se enviará con un cubo para desechos, un filtro de carbono recargable y una tapa del cubo en su correcta ubicación dentro de la unidad.

1	Eco 5™ FoodCycler™
2	Tapa de cubo desmontable con revestimiento de espuma de carbono desodorante (*preinstalada)
3	Filtro de carbono recargable
4	Paquete de recarga de carbono
5	Cubo desmontable
6	Cable de alimentación

Nota:

La manija del cubo está desplazada intencionalmente para brindarle un espacio que le permita tomarla y verter el subproducto.

Introducción a la unidad



BOTÓN DE ENCENDIDO

Presiónelo una vez para iniciar el ciclo.

Abra la tapa para detener el ciclo.

Presiónelo y manténgalo presionado durante 3 segundos para apagar la unidad.

Indicador de luz continua: unidad en funcionamiento.

Indicador de luz ondulante: unidad en pausa.



RIEL DE LUCES LED DE PROGRESO

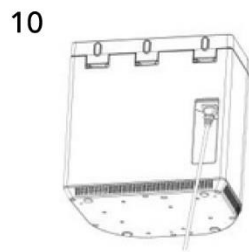
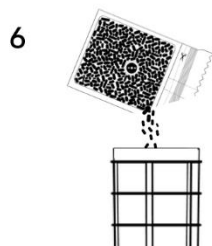
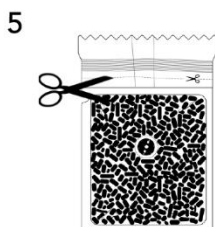
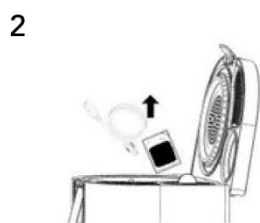
Indicador de ciclo



INDICADOR DE REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBONO

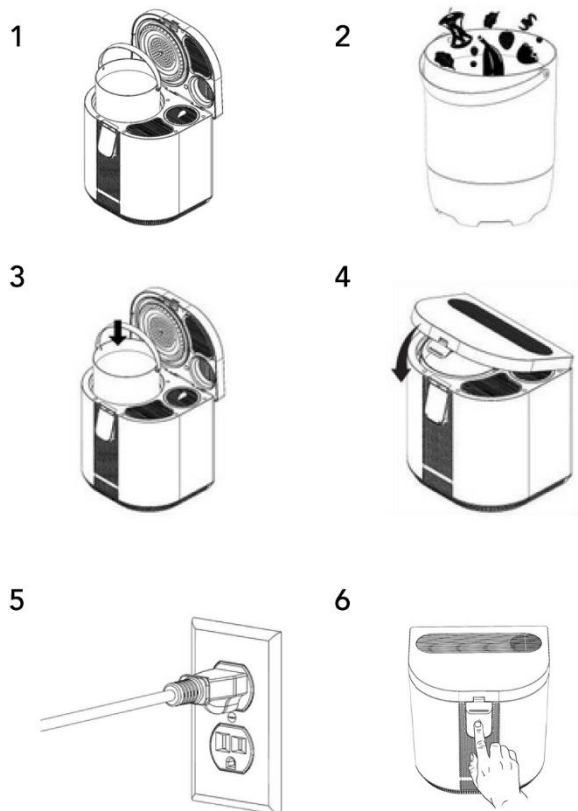
Reemplace las cápsulas del filtro de carbono (consulte la página 8 para obtener instrucciones sobre cómo reemplazar las cápsulas del filtro de carbono de su filtro de carbono recargable).

Instalación de la unidad



1. Abra la tapa de la unidad.
2. Retire el paquete de recarga de carbono y el cable de alimentación del cubo.
3. Retire el cartucho vacío del filtro de carbono recargable de la unidad.
4. Gire la tapa en sentido horario para abrir el cartucho del filtro de carbono recargable.
5. Para abrir el paquete recargable de carbono, corte por la línea marcada a lo largo de la parte superior del paquete.
6. Vacíe el contenido del paquete de recarga de carbono dentro del cartucho del filtro de carbono recargable. (Recomendamos que haga esto sobre un fregadero o toalla para evitar derrames).
7. Vuelva a colocar la tapa en el cartucho del filtro de carbono recargable y asegúrese de alinear las muescas del cartucho con las flechas de la tapa. Gire la tapa en sentido horario para trabarla en su lugar. Un clic suave indicará que la tapa está ubicada correctamente.
8. Vuelva a colocar el filtro de carbono recargable ahora cargado en la cavidad de la unidad.
9. Cierre la tapa de la unidad y asegúrese de que el pestillo de la tapa esté en la posición de bloqueo correcta.
10. Introduzca el extremo de enchufe del cable de alimentación en la parte trasera de la unidad. Cuando esté listo para ejecutar un ciclo, conecte el enchufe de tres patas en el tomacorriente de la pared.

Ejecución de un ciclo



1. Retire el cubo de la unidad.*
2. Agregue desechos de alimentos al cubo.**
3. Cuando esté listo para ejecutar un ciclo, introduzca el cubo en la unidad de manera que quede nivelado dentro de la cavidad de la unidad. Si el cubo no parece estar nivelado en la unidad, gíre lo ligeramente con rotaciones pequeñas de hasta 60° en cada dirección hasta que se acomode correctamente.***
4. Cierre la tapa de la unidad y gire los pestillos de la tapa hacia abajo para trabarla en su lugar.
5. Enchufe la unidad en un tomacorriente si todavía no lo hizo.
6. Presione el botón de encendido una vez para iniciar un ciclo de procesamiento. Cuando el ciclo comience, se encenderá el riel de luces LED de progreso (en color azul).

Nota: El ciclo durará aproximadamente de 4 a 9 horas, dependiendo de la cantidad de desechos y el contenido de humedad de los alimentos que se estén procesando. Recomendamos poner en funcionamiento la unidad en condiciones de temperaturas de 20 °C a 28 °C (68 °F a 82.4 °F). Una vez completado, la unidad emitirá un tono una vez y se apagará sola.

* Si bien puede añadir desechos de alimentos a su cubo mientras está ubicado dentro del FoodCycler™, recomendamos retirar el cubo de la unidad antes de añadirle los desechos de alimentos. Si caen desechos de alimentos fuera del cubo y dentro de la unidad, se pueden ocasionar daños a los componentes internos.

** Para obtener una lista detallada de los elementos que se pueden procesar en el FoodCycler™, consulte la página 10.

*** Retire los adhesivos del interior del cubo antes de ejecutar un ciclo. Retire la tapa del cubo antes de ejecutar un ciclo.

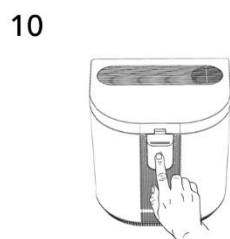
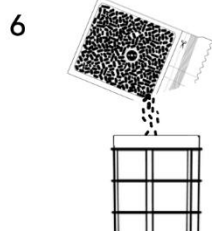
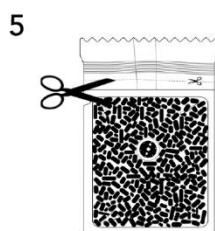
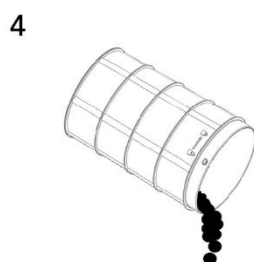
NOTAS ADICIONALES SOBRE LA EJECUCIÓN DE UN CICLO

1. Siempre asegúrese de que no caigan desechos de alimentos fuera del cubo ni dentro de la unidad. Esto puede ocasionar daños en el motor y otros componentes internos. Recomendamos retirar el cubo de la unidad antes de añadir los desechos de alimentos. Mantenga el cubo en la encimera o mesa de la cocina y añada los desechos de alimentos a lo largo del día o de la semana hasta que esté listo para iniciar un ciclo de procesamiento.
2. No llene el cubo en exceso. El cubo tiene una línea de llenado en su circunferencia interior. No agregue desechos de alimentos por encima de esta línea. No apriete los desechos de alimentos dentro del cubo. La sobrecarga del cubo puede ocasionar atascos en la unidad.
3. Si desea añadir más desechos a su ciclo mientras la unidad todavía está en funcionamiento, puede pausar el ciclo durante la Fase 1 o 2, para lo cual simplemente debe abrir la tapa. La adición de desechos de alimentos luego de la Fase 3 afectará la calidad del subproducto. Es posible que deba ejecutar otro ciclo para asegurarse de que el subproducto esté seco.
4. La unidad funcionará de manera más eficaz si el cubo está lleno hasta la línea de llenado en lugar de si está a medio llenar.
5. El filtro de la tapa se debe limpiar cada 3 o 4 meses o cuando el filtro de rejilla de la tapa se haya bloqueado. Periódicamente retire el filtro de rejilla de la tapa y enjuáguelo con agua para quitarle el polvo. Seque el filtro antes de volver a colocarlo. (Consulte la página 9)
6. Los sistemas de filtración de carbono no están diseñados para modificar olores, sino más bien se utilizan para reducir la intensidad de los olores. El procesamiento de alimentos particularmente olorosos puede hacer que la unidad emita olores durante el funcionamiento y puede reducir la vida útil del filtro.
7. El procesamiento de alimentos particularmente duros y desechos de alimentos excesivamente apretados dentro del cubo pueden generar mayores niveles de ruido durante el funcionamiento y reducir la durabilidad de la unidad.
8. El procesamiento de alimentos demasiado húmedos puede generar un subproducto húmedo. Si el subproducto está húmedo, recomendamos ejecutar otro ciclo de procesamiento para garantizar un subproducto seco.
9. El cubo puede estar caliente después de la ejecución de un ciclo. Recomendamos dejar enfriar el cubo antes de abrir la tapa y retirarlo.

Mantenimiento de la unidad

- Para mantener su FoodCycler™ limpio, primero asegúrese de que la unidad esté desenchufada. Luego, con un paño mojado y estrujado, limpie la superficie exterior de la unidad, alrededor del compartimento del cubo de la unidad y por el exterior del cubo. No limpie manualmente el interior del cubo ya que tiene cuchillas filosas. Revise las Medidas de seguridad importantes (consulte la página 1) cuando limpie su FoodCycler™. No vierta agua ni otros líquidos en la unidad.
- El cubo está diseñado para autolimpiarse. No limpie manualmente el interior del cubo. Es normal que queden residuos de subproducto en la base del cubo y esto no debe afectar la capacidad de la unidad de procesar sus desechos de alimentos.
- No recomendamos el uso de limpiadores domésticos para limpiar la unidad. Se puede usar jabón suave para remojo.

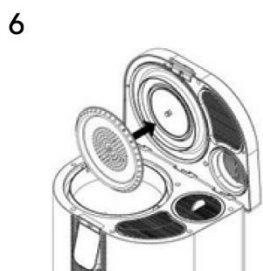
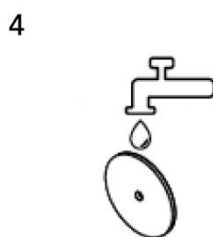
Reemplazo de las cápsulas del filtro de carbono recargable



1. Levante el pestillo de la tapa de la unidad para abrirla.
2. Tire de la lengüeta para retirar el cartucho del filtro de carbono recargable de la unidad.
3. Gire la tapa en sentido horario para abrir el cartucho del filtro de carbono recargable.
4. Las cápsulas del filtro de carbono son seguras para manipular. Deseche las cápsulas del filtro de carbono utilizadas de acuerdo con las reglamentaciones locales.
5. Para abrir el nuevo paquete recargable de carbono, corte por la línea marcada a lo largo de la parte superior del paquete.
6. Vacíe el contenido del paquete de recarga de carbono dentro del cartucho del filtro de carbono recargable. (Recomendamos que haga esto sobre un fregadero o toalla para evitar derrames).
7. Vuelva a colocar la tapa en el cartucho del filtro de carbono recargable y asegúrese de alinear las muescas del cartucho con las flechas de la tapa. Gire la tapa en sentido horario para trazarla en su lugar. Un clic suave indicará que la tapa está ubicada correctamente.
8. Vuelva a colocar el filtro de carbono recargable ahora cargado en la cavidad de la unidad.
9. Cierre la tapa de la unidad y asegúrese de que el pestillo de la tapa esté en la posición de bloqueo correcta.
10. Presione y mantenga presionado el indicador de reemplazo del filtro de carbono durante 3 segundos o hasta que la unidad emita un tono para reiniciar el recordatorio de reemplazo del filtro de carbono.

Limpieza del filtro de la tapa de la unidad

La tapa de la unidad contiene un filtro, ubicado debajo de la rejilla en la parte inferior de la tapa de la unidad. Este filtro de la tapa se debe limpiar cada 3 o 4 meses o cuando el filtro de rejilla de la tapa se haya bloqueado.



1. Levante el pestillo de la tapa de la unidad para abrirla.
2. Levante la rejilla de la tapa desde la clavija de sujeción. Si la rejilla de la tapa está sucia, puede limpiarla con un paño mojado y estrujado.
3. Retire el filtro de la tapa ubicada debajo de la rejilla de la tapa.
4. Enjuague con agua el filtro de la tapa o límpielo con un paño mojado y estrujado.
5. Vuelva a introducir el filtro de la tapa seco en la cavidad de la tapa.
6. Coloque la rejilla de la tapa sobre la clavija de sujeción y presiónela para asegurarse de que la rejilla de la tapa esté ubicada correctamente. Sabrá que está ubicada correctamente si se mantiene en su lugar al cerrar la tapa de la unidad.

¿Qué elementos se pueden procesar?

Nota:

- Logrará resultados de procesamiento ideales si el ciclo contiene una variedad de desechos de alimentos.
- Los elementos grandes, como las hojas de maíz y los melones, se deben cortar en trozos no mayores que 10 cm x 10 cm x 10 cm (4 in x 4 in x 4 in).
- Los alimentos demasiado húmedos pueden generar un subproducto húmedo. Si este es el caso, recomendamos ejecutar otro ciclo.

Sí	✓ RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS ✓ CARNE DE RES, AVE Y PESCADO ✓ HUESOS DE CARNE DE AVE Y PESCADO ✓ RESTOS DE CAFÉ Y HOJAS DE TÉ (incluidos los filtros de café y las bolsitas de té) ✓ FRIJOLES, SEMILLAS Y LEGUMBRES ✓ HUEVOS Y CÁSCARAS DE HUEVO ✓ MARISCOS (incluidos los caparazones)
----	---

Pequeñas cantidades	✋ CREMAS, ADEREZOS Y SALSAS ✋ PRODUCTOS LÁCTEOS ✋ GELATINA, JALEA Y POSTRES ✋ ALMIDONES (incluidos el pan, el arroz, los pasteles, etc.) ✋ HUESOS DE CARNE DE CERDO Y CORDERO ✋ CAROZOS DUROS (incluidos el melocotón, el albaricoque, el lichi y el mango)
---------------------	--

Cortar previamente

- ✂ TOALLA O PAÑUELO DE PAPEL
- ✂ MAZORCA Y HOJAS DE MAÍZ
- ✂ VEGETALES ENTEROS
- ✂ HOJAS DE PIÑA
- ✂ PLANTAS FIBROSAS (incluidos el apio, el espárrago, el perejil, etc.)

No

- ✗ CARTÓN
- ✗ ACEITES Y GRASAS
- ✗ DULCES Y GOMAS
- ✗ LA MAYORÍA DE LOS PLÁSTICOS "COMPOSTABLES"
- ✗ HUESOS DE CARNE DE RES



Uso de la enmienda casera para el suelo de su jardín

A través de un sensor de ciclo intuitivo, el FoodCycler™ pulveriza y airea casi todo tipo de desechos de alimentos. Agitadores giran silenciosamente en el interior del cubo, lo que reduce el volumen de los desechos de alimentos en hasta un 90 %. Simultáneamente, la unidad airea y calienta el contenido del cubo, lo que deja como resultado una pequeña cantidad de biomasa seca.

Si bien el subproducto no tiene las mismas cualidades microbianas o bacterianas que el compost tradicional, continúa siendo rico en nutrientes importantes necesarios para que el suelo del jardín mejore.

El FoodCycler™ es una alternativa práctica, compacta y de bajo consumo de energía al compost. El compost tradicional y las alternativas de compostaje (como sistemas de lombricultura, Bokashi y composteras) pueden tardar semanas, e incluso meses, en transformar los desechos de alimentos en un complemento para el jardín con alto contenido de micro y macronutrientes, además de biomaterial orgánico crucial. Debido a la gran aireación, el calentamiento y la pulverización del ciclo completo de la unidad, este proceso se acelera para llevarse a cabo en un lapso de 4 a 9 horas aproximadamente. Este procesamiento también garantiza que se pueda agregar carne, productos lácteos e incluso algunos huesos y alimentos procesados al ciclo. El nivel de calor que emite la unidad durante el ciclo es suficiente para eliminar la mayoría de las bacterias y de los posibles agentes patógenos, incluso semillas de maleza, lo que permite que el subproducto se pueda usar de manera segura y guardar por tiempo indefinido. La biomasa resultante también se puede usar en el jardín como fertilizante o acondicionador de suelo, lo que reduce de manera eficaz los desechos de alimentos del hogar a prácticamente cero.

PARA MEJORES RESULTADOS

- Agregue su enmienda casera al suelo de su jardín entre 1 y 4 semanas antes de la siembra o trasplante. Esto permite que el subproducto se descomponga en el suelo y nutra los microbios existentes en el suelo.
- Mezcle el subproducto con su suelo en una proporción de 1 parte de enmienda por 10 partes de suelo (1:15 si su subproducto contiene carne o productos lácteos). Asegúrese de que el subproducto se mezcle bien en el suelo. No deje subproducto en la superficie del suelo o césped.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿DÓNDE DEBO GUARDAR MI UNIDAD?

El FoodCycler™ se puede poner en funcionamiento en casi cualquier área del interior que tenga un tomacorriente y suficiente espacio. Recomendamos poner en funcionamiento la unidad en condiciones de temperaturas de 20 °C a 28 °C (68 °F a 82.4 °F).

Asegúrese de que la unidad esté sobre una superficie plana y seca.

No guarde la unidad junto a calentadores ni electrodomésticos de cocina que generen un calor considerable.

No guarde el FoodCycler™ en el exterior, ni en ningún lugar en el que se pueda mojar o quedar expuesto a temperaturas bajo cero.

Asegúrese de que la unidad tenga espacio suficiente a su alrededor para una ventilación adecuada. No bloquee ningún orificio de ventilación de la unidad ni coloque ningún objeto arriba de la tapa durante el funcionamiento.

¿QUÉ ELEMENTOS PUEDO PROCESAR EN EL FOODCYCLER™?

Como cualquier dieta saludable, el FoodCycler™ presenta un mejor rendimiento cuando se le agrega una variedad de alimentos. Para garantizar una óptima descomposición de los desechos de alimentos, agregue varios tipos diferentes de desechos de alimentos a cada ciclo e intercale los alimentos más pesados con alimentos más livianos y secos. Evite concentraciones altas de los siguientes alimentos:

- almidones (pan, pastel, arroz, pasta, puré de papa, rellenos);
- condimentos, aderezos, salsas y sopas;
- mantequilla de frutos secos;
- jalea, gelatina, mermelada;
- frutas con alto contenido de azúcar (uva, cereza, melón, naranja, banana, etc.).

La composición densa y con abundante almidón y humedad de estos alimentos hace que sean difíciles de procesar en grandes cantidades. Los alimentos muy húmedos como la sandía pueden continuar siendo húmedos al final del ciclo. Para lograr mejores resultados, recomendamos ejecutar otro ciclo si el resultado está húmedo. Para obtener una guía completa sobre qué elementos se pueden procesar o no, consulte la página 10.

Antes del ciclo de procesamiento, desmenuce los alimentos con gran contenido de fibra, como perejil y espárragos, ya que estos elementos se pueden enrollar fácilmente en los brazos trituradores del cubo y ocasionar un atasco. El tamaño ideal de cada alimento debe ser de menos de 5 x 5 x 5 cm (2 x 2 x 2 in aprox.).

Si se produce un atasco, la unidad detendrá el procesamiento y pasará al modo de autoprotección (código de error de atasco). Se deberán eliminar los elementos que ocasionen el atasco del cubo antes de reiniciar el ciclo (consulte la página 15 para obtener información adicional sobre los códigos de error).

¿QUÉ ELEMENTOS NO SE PUEDEN PROCESAR EN EL FOODCYCLER™?

No intente procesar ningún elemento que no sean desechos orgánicos en su FoodCycler™ (como vidrio, metal ni madera). Del mismo modo, no procese huesos de carne de res, dulces ni gomas: estos materiales pueden producir daños graves al cubo y ocasionar la sobrecarga del motor. No agregue aceite, materiales inflamable ni compuestos a la unidad. Se permiten pequeñas concentraciones de huesos de carne de cerdo y cordero, al igual que de carozos duros.

Nota: Si se daña la unidad o el cubo en un ciclo de procesamiento, o al tomar contacto con los materiales indicados anteriormente, las garantías asociadas se considerarán nulas, ya que la inclusión de estos materiales está por fuera del uso razonable de la unidad.

¿PUEDO GUARDAR DESECHOS DE ALIMENTOS SIN PROCESAR EN LA UNIDAD?

No recomendamos dejar desechos de alimentos sin procesar en la unidad durante largos períodos de tiempo. Los filtros de carbono solo pueden absorber los olores durante el procesamiento. Si se deja materia orgánica en estado de descomposición en la unidad cerrada, se producirán olores y gas metano, lo que puede atraer moscas de la fruta y otras plagas. El procesamiento de alimentos olorosos puede ocasionar que ciertos olores eludan el sistema de filtración de carbono. Los sistemas de filtración de carbono no están diseñados para modificar olores, sino más bien se utilizan para reducir la intensidad de los olores.

¿QUÉ PUEDO HACER CON MI SUBPRODUCTO?

Si procesa alimentos particularmente húmedos, el subproducto puede continuar siendo húmedo al final del ciclo. Para lograr mejores resultados, recomendamos ejecutar otro ciclo si el resultado está húmedo.

El subproducto de la unidad se puede utilizar como enmienda para el suelo o fertilizante casero. Para lograr mejores resultados, recomendamos agregar el subproducto al suelo en una proporción de 1 parte de fertilizante por 10 partes de suelo. En el caso de ciclos con abundante cantidad de proteína animal (carne, productos lácteos, etc.), recomendamos aumentar la proporción a 1:15.

Recomendamos esperar una semana como mínimo (4 semanas para mejores resultados) luego de la aplicación en el suelo antes de sembrar semillas o trasplantar plantines al suelo recientemente fertilizado. ¡Mientras más saludable sean los desechos de alimentos, más saludable estará su jardín!

Los alimentos con un alto contenido de grasa, aceite o sodio pueden no generar resultados óptimos. No agregue el subproducto directamente en la superficie del suelo. Esto no abonará suficientemente el suelo, y el subproducto absorberá la humedad, lo que aumentará la posibilidad de que su enmienda para el suelo genere moho o atraiga bichos indeseados a su patio o jardín.

También puede arrojarlo a su cesto de basura o contenedor verde. Incluso si agrega el subproducto a sus desperdicios domésticos, esto es preferible que arrojar desechos de alimentos sin procesar, ya que el subproducto ocupará menos espacio en los vertederos y generará menos emisiones del transporte una vez recolectado (al reducirse el peso y volumen).

¿CÓMO PUEDO EXTENDER LA VIDA ÚTIL DE MIS FILTROS?

El indicador de reemplazo del filtro de carbono tiene el fin de recordarle reemplazar las cápsulas de filtro de carbono cada 3 a 6 meses (según el uso) o aproximadamente cada 500 horas de ciclo (lo que ocurra primero). El indicador de reemplazo del filtro de carbono es simplemente una recomendación. Sin embargo, el mejor indicador de los filtros de su unidad es el olor del ciclo de procesamiento. La vida útil de las cápsulas del filtro de carbono depende de la calidad y cantidad de uso de la unidad.

La ejecución de un ciclo solo con cáscaras de cítricos (limón, naranja, etc.) ayudará a mitigar los olores del filtro.

Recomendamos apagar el FoodCycler™ antes de salir de su casa por un período prolongado de tiempo. También se recomienda desenchufar la unidad de la pared antes de ausentarse por un largo tiempo de su hogar. Si deja la unidad en modo activo (botón de inicio encendido) también se consumirá la vida útil del filtro.

Si incluye restos de café en sus ciclos regulares, esto puede ayudar a reducir los olores y a mantener limpio el cubo.

¿CÓMO MANTENGO LIMPIO MI CUBO?

El cubo del FoodCycler™ está diseñado para autolimpiarse con cada ciclo. Es normal que queden residuos en la base y los laterales del cubo después de algunos ciclos. Simplemente vacíe el contenido del ciclo finalizado; asegúrese de que el brazo de trituración interno pueda girar completamente y llene el cubo para el siguiente ciclo.

Si se produce un atasco, y el brazo de trituración interno no puede girar, retire el contenido y deje en remojo el cubo con agua hirviendo y jabón suave durante toda la noche, para que se afloje la obstrucción.

ESCUCHO SONIDOS TINTINEANTES O CHIRRIDOS DURANTE EL CICLO, ¿ES NORMAL?

Los sonidos durante el ciclo son perfectamente normales. Si bien la mayoría de los ciclos son silenciosos, los desechos de alimentos especialmente densos, fibrosos o muy húmedos pueden hacer que se produzcan sonidos en el cubo durante el ciclo de procesamiento. El procesamiento de alimentos particularmente duros y desechos de alimentos excesivamente apretados dentro del cubo pueden generar mayores niveles de ruido durante el funcionamiento y reducir la durabilidad de la unidad.

¿QUÉ SUCEDE SI LA UNIDAD SE DESENCHUFA O SI HAY UN DISPARO DE DISYUNTOR DURANTE EL CICLO?

El FoodCycler™ Eco 5™ está diseñado para continuar en funcionamiento desde el punto del ciclo en el que se estuvo ejecutando antes de la pérdida de corriente (incluidas situaciones como desenchufar el cable de alimentación o un circuito disparado). Si han transcurrido 1 o 2 horas desde que la unidad perdió corriente en medio del ciclo, le sugerimos que reinicie el ciclo. Apague la unidad (presione y mantenga presionado el botón de encendido por más de 3 segundos) y vuelva a presionar el botón de encendido para iniciar un nuevo ciclo.

Códigos de error



TEMPERATURA ANORMAL DEL AIRE

La unidad ha detectado una temperatura anormal del aire. La unidad no continuará hasta que el indicador de advertencia se haya apagado.

1. Mueva la unidad a una habitación más cálida o más fría.
2. Abra y cierre la puerta.
3. Presione el botón de encendido una vez.

Nota: Si el indicador de advertencia persiste, comuníquese con el servicio de asistencia al cliente de la región.



SOBRECARGA DEL MOTOR

La unidad ha detectado una sobrecarga del motor. La unidad no continuará hasta que el indicador de advertencia y bloqueo se haya apagado.

1. Abra la tapa de la unidad.
2. Retire el cubo de la unidad.
3. Retire con cuidado la obstrucción de los dientes de trituración del cubo. NO intente retirar la obstrucción si el cubo todavía está instalado en la unidad. NO ponga la mano en el cubo si está en funcionamiento (con los engranajes girando). Tenga en cuenta que los dientes de trituración del cubo son extremadamente filosos; manipúlelos con cuidado.
4. Una vez que se retiró la obstrucción, vuelva a colocar el cubo en su lugar dentro de la unidad.
5. Cierre la tapa de la unidad.
6. Presione el botón de encendido.

Nota: Para recibir asistencia comuníquese con el distribuidor de FoodCycler™ local que se le indique en la primera página de esta guía. También puede visitar foodcycler.com para obtener los pasos de resolución de otros problemas.

NOTAS ADICIONALES

Si su unidad de FoodCycler™ muestra cualquier otro indicador de error, comuníquese con el servicio de asistencia al cliente de la región. Tenga en cuenta que cualquier reparación del producto debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. La alteración de la unidad por partes no autorizadas invalidará la garantía.



FoodCycler™ es la marca galardonada de innovación en el reciclado de desechos de alimentos registrada bajo Food Cycle Science™ Corporation.