



FOODCYCLER

Programme municipal

GUIDE DU RÉSIDENT



Nous joindre

Pour en savoir plus sur le programme pilote, veuillez contacter le responsable du programme de votre municipalité :

Yanouk B.St-Amour
Inspecteur en bâtiment et en environnement

819 986-7470, poste 253
ystamour@municipalitedelangardien.com

Pour l'assistance technique, veuillez contacter le service de clientèle FoodCycler™:

support@foodcycler.com

Veuillez indiquer le nom de votre municipalité dans le sujet : Ex: Pontiac - programme pilote]

Connectez-vous !

Vous voulez être mis en vedette sur nos médias sociaux ?

Taguez-nous sur les réseaux sociaux OU envoyez-nous des photos de votre jardin, de l'amendement du sol et du FoodCycler en action à municipal@foodcycler.com !



@THEFOODCYCLER



@THEFOODCYCLER



@FOODCYCLESCEIENCE





Comment utiliser votre FoodCycler™ Foodilizer™

FERTILISEZ VOTRE JARDIN

Mélangez votre FoodCycler™ Foodilizer™ (le sous-produit en fin de cycle) à la terre de votre jardin ou de vos plantes en pot comme un engrais !

Le ratio minimum recommandé entre le sous-produit et le sol est de 1:10. Si votre sous-produit contient beaucoup de viande et/ou de produits laitiers, nous vous recommandons d'augmenter le rapport à 1:20. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de mélanger votre Foodilizer™ à la terre environ 1 semaine avant de planter les graines ou de repiquer les plantes. Cela permettra au sous-produit de se décomposer et de nourrir correctement le sol.

AJOUTEZ-LE À VOTRE COMPOSTEUR

Mélangez le sous-produit de votre FoodCycler dans un composteur de jardin ou partagez-le avec un ami qui composte ! Il agit comme une matière "verte" riche en azote, alors assurez-vous de l'équilibrer avec des matières "brunes" comme des feuilles mortes ou du papier, tout comme vous le feriez avec des restes de nourriture habituels.

FOODILIZER GARDENING GUIDE

Pour plus d'informations sur la façon de tirer le meilleur parti de votre Foodilizer, scannez le code QR ou visitez <https://bit.ly/FCguidedejardinage>



Vous trouverez des informations utiles sur la manière et le moment d'appliquer le produit final dans plusieurs situations différentes, notamment pour votre potager, votre composteur de jardin, l'entretien de votre pelouse et vos plantes en pot.

FAQ

QU'EN EST-IL DE LA MOISSISSURE ?

La présence de moisissures dans la terre de votre jardin indique que votre sous-produit a commencé à se décomposer dans le sol - c'est bon signe ! Si vous êtes préoccupé par la moisissure à un moment donné, vous pouvez simplement saupoudrer un peu de cannelle (un antibactérien naturel) autour de la zone concernée.

COULEUR ET TEXTURE DU FOODILIZER™

La couleur et la texture de votre Foodilizer™ varieront en fonction de la composition des matériaux que vous avez ajoutés au cycle.

CONSERVER MON FOODILIZER™

Vous pouvez conserver votre Foodilizer™ indéfiniment dans un récipient/seau hermétique. Le matériel ne se dégradera pas tant qu'il est conservé au sec !

ODEURS ET ANIMAUX

Si vous remarquez que votre parcelle de jardin sent mauvais ou montre des signes d'attraction de bestioles après avoir incorporé votre Foodilizer™, cela indique que le sous-produit n'est pas correctement mélangé au sol. Ajoutez plus de terre à la zone et mélangez bien.

QUE SE PASSE-T-IL S'IL EST MOUILLÉ ?

Veuillez noter que Foodilizer™ produira des odeurs et des émissions de méthane s'il est exposé à un liquide et laissé dans des conditions anaérobies (comme votre poubelle, ou dans un tas de compost non entretenu). Incorporez Foodilizer™ dans un environnement aérobie (terre de jardin ou tas de compost régulièrement entretenu/retourné) pour vous assurer que votre sous-produit reste inodore et respectueux de l'environnement !



FAQ



POUR PLUS D'INFO, VISITEZ LE SITE :
<https://foodcycler.com/pages/faq>



POUR DES VIDÉOS PRATIQUES,
VISITEZ LE SITE :
<https://foodcycler.com/pages/how-it-works-video>

Quelle est la garantie de mon FoodCycler® ?

Les unités obtenues dans le cadre de ce programme municipal ont une garantie standard du fabricant de 3 ans. Pour les réclamations de garantie ou les problèmes liés à votre FoodCycler®, veuillez contacter support@foodcycler.com. Une preuve d'achat est requise pour traiter une réclamation de garantie.

Quelle est la consommation d'énergie de l'appareil?

Chaque cycle consomme environ 0,8 à 1,5 kWh par cycle, ce qui équivaut à peu près à faire fonctionner un ordinateur de bureau pendant la même durée que le cycle. En fonction de votre lieu de résidence, l'utilisation régulière du FoodCycler™ ne devrait pas vous coûter plus de 2 à 4 dollars par mois. Le FoodCycler™ est doté d'une technologie de capteurs intégrée qui surveille la sécheresse et l'humidité des déchets alimentaires. Une fois terminé, l'appareil arrête automatiquement le cycle.

Combien de temps dure le cycle ?

Dans le FoodCycler™ Maestro/Eco 5™, un cycle typique dure entre 4 et 9 heures pour que les déchets alimentaires soient complètement déshydratés et transformés en sous-produit.

Pour les unités FC-30, il faut 4 à 8 heures pour que les déchets alimentaires soient complètement déshydratés et transformés. Le temps nécessaire dépend de la quantité de déchets alimentaires traités, de leur densité et de leur taux d'humidité. Veuillez noter que ces estimations excluent le temps de refroidissement de l'unité, qui dure moins d'une demi-heure en moyenne.

Quelle est la durée de vie de mes filtres ?

Les filtres à charbon durent entre 3 et 4 mois en cas d'utilisation régulière, soit 500 heures de cycle. La durée de vie des filtres à charbon est déterminée par le taux d'humidité des déchets alimentaires et les odeurs naturelles de ces derniers. Les déchets alimentaires plus denses, plus humides et plus odorants traverseront les filtres beaucoup plus rapidement que les simples restes de légumes et les coquilles d'œufs. Le capteur de lumière du filtre n'est qu'un guide - la meilleure indication pour savoir si vos filtres ont besoin d'être remplacés est l'odeur. Veuillez consulter le manuel de votre appareil pour savoir comment réinitialiser le voyant du filtre. Vous pouvez acheter des filtres de remplacement à l'adresse suivante: <https://bit.ly/FoodCyclerMunicipalStore>

Où puis-je ranger mon FoodCycler™ ?

Pratiquement n'importe quel endroit couvert ayant accès à une prise de courant. Le FoodCycler™ doit se trouver dans un environnement fermé et sec où il n'y a aucun risque qu'il pleuve ou qu'il soit soumis à d'autres éléments. Les emplacements possibles sont les garages chauffés, les sous-sols, les garde-manger ou votre cuisine.

Quels sont les articles que je devrais recycler ?

Le meilleur cycle est celui qui comporte une grande variété. Veuillez consulter les deux pages suivantes pour obtenir une liste générale de ce que vous pouvez et ne pouvez pas traiter dans chacun des FoodCyclers™.

Ce qu'il faut faire et ne pas faire

Le FoodCycler™ a besoin d'une alimentation équilibrée, tout comme nous ! Pour le meilleur résultat, incluez une variété de restes de nourriture. Si la charge de votre seau semble un peu unilatérale, ajoutez quelques tasses de sous-produits d'un cycle précédent pour équilibrer votre seau, absorber l'humidité supplémentaire, réduire le temps de séchage et éviter les bloquages dans votre seau.

Oui	<ul style="list-style-type: none"> ✓ DÉCHETS DE LÉGUMES ET DE FRUITS ✓ VIANDE, POISSON, VOLAILLE ✓ OS DE VOLAILLE ET DE POISSON ✓ CAFÉ MOULU ET FEUILLES DE THÉ Y compris les filtres à café et les sachets de thé ✓ HARICOTS, GRAINES ET LÉGUMINEUSES ✓ OEUFS ET COQUILLES D'OEUFS ✓ MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS Y compris les coquilles
-----	--

EN PETITES QUANTITÉS	<ul style="list-style-type: none"> ✋ SAUCES ET VINAIGRETTES ✋ PRODUITS LAITIERS ✋ GELÉES, CONFITURES ET PUDDINGS ✋ AMIDONS Y compris le pain, le riz, les gâteaux, etc. ✋ OS DE PORC ET D'AGNEAU ✋ NOYAUX DURS Y compris pêche, abricot, litchi et mangue
-------------------------	---

Découper avant	Non
<ul style="list-style-type: none"> ✂ TISSUE/SERVIETTE EN PAPER ✂ ÉPIS ET ENVELOPPES DE MAÏS Morceaux de 1" maximum et en petites quantités ✂ LÉGUMES ENTIERS ✂ FEUILLES D'ANANAS ✂ PLANTES FIBREUSES Y compris le céleri, les asperges, le persil, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ CARTON ✘ HUILES ET GRAISSES ✘ BONBONS AND GOMMES À MÂCHER ✘ OS DE BOEUF ✘ LA PLUPART DES PLASTIQUES "COMPOSTABLES"



Guide de dépannage

Que puis-je faire si mon seau est pris à l'intérieur de l'appareil ?

Fermer et verrouillée le couvercle, et appuyez sur Démarrer. Laissez l'appareil fonctionner pendant 10 à 20 secondes ou jusqu'à ce que vous entendiez les bras de broyage commencer à tourner.

Vous pouvez interrompre le cycle en ouvrant le couvercle de l'appareil et en essayant de retirer le seau.

S'il est toujours pris, essayez ces étapes une deuxième fois. Il faut parfois plusieurs essais avant que le seau ne se desserre.

Que puis-je faire si le contenu de mon seau devient une masse solide?

Si le contenu de votre seau devient une masse solide, il contient probablement trop d'éléments riches en sucre ou en amidon.

Si cela se produit, ajoutez de l'eau bouillante dans le seau, suffisamment pour submerger le contenu solide. Laissez reposer le seau pendant environ 10 minutes.

À l'aide d'un long ustensile en plastique ou en bois, essayez de débloquer le contenu du seau pour libérer le blocage du bras de broyage.

Si le contenu est toujours solide, vous devrez peut-être faire tremper le seau pendant une période plus longue et répéter le processus en fonction de la solidité de la masse.

Pourquoi mon FoodCycler® émet-il une odeur ?

L'appareil peut émettre une odeur pour diverses raisons.

Le système de filtration au charbon de chaque FoodCycler® est nécessaire pour garantir un cycle presque sans odeur. Les filtres durent environ 500 heures de cycle, ou 3 à 4 mois avec une utilisation régulière.

Même si le voyant « Remplacer le filtre » ne s'est pas encore allumé, vous devrez peut-être changer vos pépites de charbon. De même, vous pouvez continuer le cycle même si le voyant du filtre s'est allumé et qu'aucune odeur n'est apparente.

La durée de vie du filtre est déterminée par la quantité d'humidité dans les déchets alimentaires et l'intensité des odeurs de chaque cycle. Si vous faites le cycle avec des déchets alimentaires malodorants ou puissants (comme de la viande pourrie, du poisson ou du vieux fromage), vos filtres peuvent ne pas durer aussi longtemps que si vous faisiez le cycle avec des restes de légumes et du marc de café.

Astuce : Exécuter un cycle principalement composé d'écorces d'agrumes permettra non seulement de garder votre seau propre, mais aussi d'éliminer les odeurs emprisonnées dans le système de ventilation

Si vous avez des questions sur votre FoodCycler™ ou rencontrez des problèmes techniques, veuillez envoyer un courriel à support@foodcycler.com