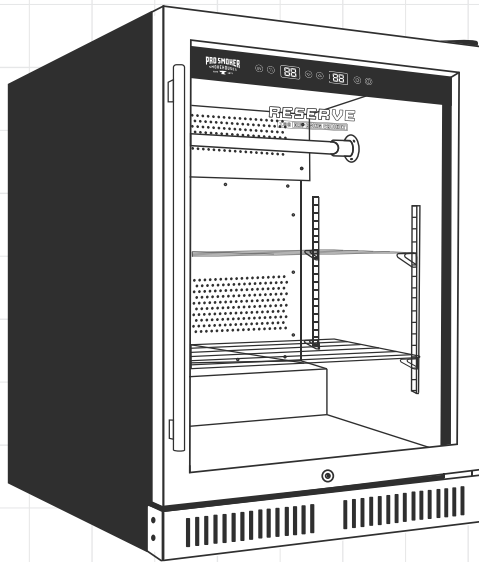


PRO SMOKER SMOKEHOUSES

ESTD  1977

RESERVE 100 DRY AGER OWNER'S MANUAL

Model#: TR-100



WARNING

Read Instruction Manual Before Attempting To
Assemble Or Operate This Product.

AGE LIKE A PRO

Congratulations on your new Dry Ager from Pro Smoker. Add the experience of a high-end steakhouse to your offerings with the new Pro Smoker Reserve Dry Agers. Our commercial aging cabinets offer precision temperature, humidity and airflow control, allowing you to create the perfect environment for dry aging primal cuts, charcuterie and more.

For four generations, Pro Smoker has offered best-in-industry equipment for meat markets and processors around the globe. We've combined our technical experience with state-of-the-art technology to bring you the best meat processing equipment on the market.

Limitation of Liability

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All types and models are subject to continuous improvement. The manufacturer reserves the right to make modifications to the shape, equipment and technology.

Intended Use

- This device is only intended for use in enclosed spaces for the storage and aging of meat (beef, pork and poultry etc).
- Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.
- Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

TABLE OF CONTENTS

Intro / Limitation of Liability / Intended Use	2
Safety Guidelines	4-5
Dry Ager Overview / Parts List	6
Set-Up & Assembly	7-9
Controller	10-11
Basic Operation	12-13
Cleaning	14
Maintenance & Care	15-16
Troubleshooting	17-19
Warranty	40



Problems or Questions?

If you have any problems or questions on set up and start up, call the manufacturer at **1-800-874-1949** and ask for Dry Ager Service Support or go to our website: www.pro-smoker.com/support for assistance.

SAFETY

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

⚠ WARNING ⚠

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages. Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

Intended Use General Information

- Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- This device must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The equipment is not a refrigerator. Do not use the equipment for anything other than its Intended use.
- The equipment is not suitable for the cooking of meat.
- Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts.

⚠ DANGER - FLAMMABLE ⚠



Warning: Risk of fire / flammable materials used. There is a danger of burns and explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of burns or an an explosion:

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a propellant in this device.
- Do not damage the cooling circuit of the device.
- Do not use electrical devices inside the device.
- Do not use mechanical devices to accelerate the defrosting process.
- Never use the device to store or dry flammable materials.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Do not store or use gasoline or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.

⚠ DANGER - ELECTRICAL ⚠

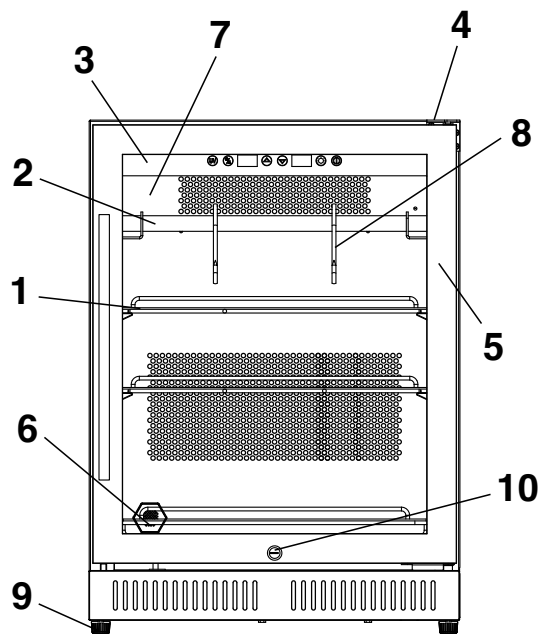


Warning: Danger due to electrical power. Mortal danger exists when coming into contact with live wires or sub-assemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- Before changing the inner light, turn off the appliance first and then unplug the unit from the wall outlet.
- Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

YOUR DRY AGER OVERVIEW



Part #	Description	Qty	Part #	Description	Qty
1	Stainless Steel Rack	3	6	Reactive Carbon	1
2	Hanging Rod	1	7	UV Light	1
3	Control Panel	1	8	Meat Hooks	1
4	Hinge	2	9	Adjustable Foot	1
5	Door Frame	1	10	Door Lock	1

Additional hooks and shelves are available for purchase. To order, please visit our website: www.pro-smoker.com, or give us a call: 1-800-874-1949

SET-UP & ASSEMBLY GETTING STARTED

When you first receive your Dry Ager, check for any damage that may have occurred during the transportation of your appliance.

⚠ WARNING ⚠

Packaging materials should not be used for playing. There is a danger of suffocation. Keep out of reach of children.

Unboxing

- Due to the heavy weight of this appliance, we recommend using two people to safely transport, unpack and set down the appliance.
- Remove the device from the carton and remove the packaging material.
- The device should only be moved in an upright position.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- Wait at least 24 hours before plugging the appliance into the wall outlet.

Note: If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the Warranty period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

♻ Disposal of the Packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

GETTING STARTED

SET-UP & ASSEMBLY

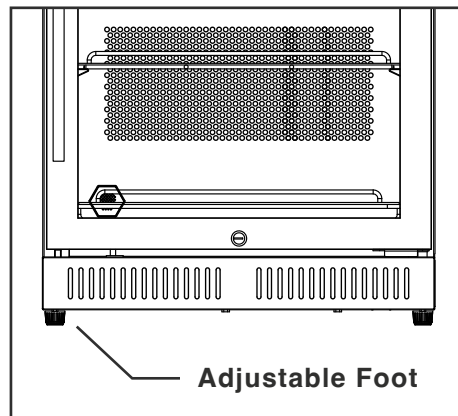
Location Requirements

In order to ensure the safe operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place your appliance on a floor that is strong enough to support the appliance when it is fully loaded.
- Place the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption.
- This unit is not designed for use in a garage or any other outside installation.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a minimum of clearance of 6" inches around the appliance.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power cord can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup location must be carried out by a specialist, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- For energy saving reasons please ensure that the door is closed when the appliance is turned on.

Leveling Your Dry Ager

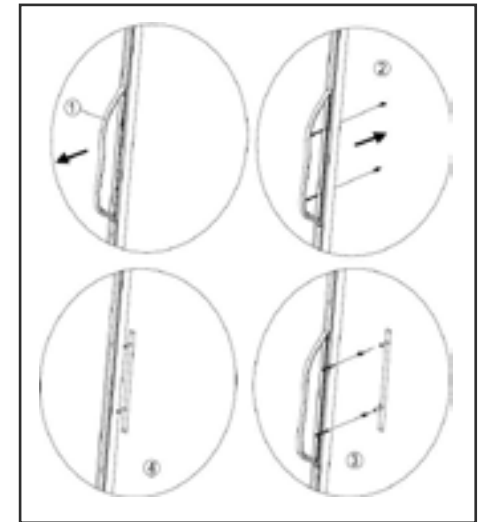
- On your dry ager there are 3, large feet and 1, adjustable, small foot. To level your Dry Ager, adjust the small foot at the bottom.



Handle Installation

- The device comes with one metal stainless steel handle. To install simply screw them to the door with the supplied screws.

To do this, slide the rubber seal on the back of the door to the side to lay open the predrilled holes. Use the included screws to install the handle on the door.



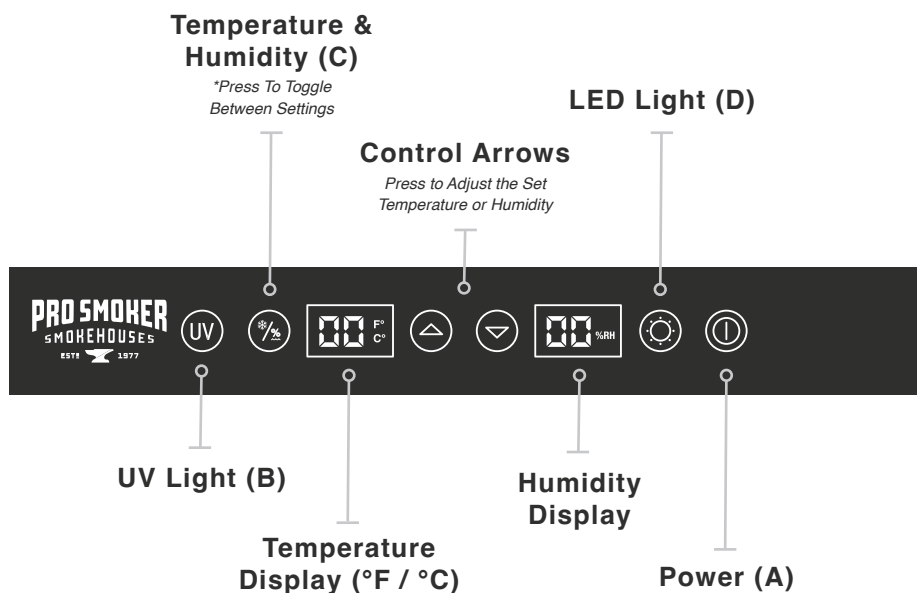
Electrical Requirements Guidelines

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may use a 10 foot long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs is prohibited.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under or over hot or sharp surfaces.
- This unit is not designed to be installed in an RV or used with an inverter.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
- The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

DRY AGER OPERATION CONTROLLER

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device.



A. Power Button

Press the power button to switch the device on.



B. UV Light Button

The UV light is used to clean the interior before, during and after the aging process. Press the UV Light Button to switch on UV Light. Allow the UV Light to sterilize the interior of your dry ager for at least 2 hours before loading with food product.

Note: The door has a safety switch. When you open the door of the device, the UV light switches off automatically. When you close the door, the UV light will turn on again.



C. Temperature & Humidity

Switch between the setting and display of the temperature and humidity.

C.1 Press the button once, the temperature indicator will flash on the display. You can then adjust the temperature from 34-72°F (1-22°C) in 1° increments using the arrows. ⏪ ⏩

C.2 Press the button twice, the humidity indicator will flash on the display. You can then adjust the humidity from 50-85% in 1% increments using the arrows. ⏪ ⏩

Note: If you do not change the setting within 3 seconds, the device will return to its previous setting. The device automatically returns to the temperature display.



D. LED Light Button

Press the LED Light Button to switch on LED Light.

Note: The LED automatically switches off after 4 hours.



+



Toggle F°/C° Display

You can toggle between F° and C° temperature display by holding the UV (B) and Temperature & Humidity (C) buttons simultaneously for 3 seconds.

YOUR DRY AGER

BASIC OPERATION

For expert tips or questions, have an expert whom you trust inform you about dry aging.

Selecting Your Meat

- Only use high quality meats that have been handled based on high food safety standards.
- Use the freshest possible, bone-in meat for dry aging. Avoid dry aging meat that is already more than 2 weeks old.
- Bone-in cuts are better for dry aging as they reduce excessive moisture loss and help protect the meat.
- To minimize weight loss during the aging process, use meat with a thick layer of fat. Do not trim fat cap from the meat before aging. The fat cap will help protect the meat as it ages and helps with yield.
- For true dry aged beef, talk to your local butcher about getting un-aged cuts or "green meat" for your ager. "Green Meat" is meat that has been freshly butchered and not aged.

Preparation

- Wait for set temperature and humidity ranges to be met inside your dry ager before adding your meat.
- For ideal aging results we recommend the following setting: temperature 36°F (2°C) / air humidity 75%-80%.
- Pat your meat dry with clean paper towel before going into the ager
- Do not season meat before aging. Let the aging process do the work. You only need to season the meat before cooking
- Be sure to mark or label your cuts of aged meat to keep track of time and yield weights.
- If using frozen meat, defrost fully before adding to the dry ager.
- Carefully ensure that the stainless steel shelves and/or hanging rack for the butcher hooks is correctly locked into position before you place meat on it or suspend meat from it.
- Always clean and sanitize racks and chamber before each use.

Typical Aging Time

The optimal time range for aging meat depends on a variety of factors. As a general guide, use the following:

Note: The longer you allow the meat to age, the stronger the aroma will be.



Fresh bone-in
beef cuts:

**28-45
Days**



Smoked
Sausage

30 Days



Fresh Pork
Cuts:

**14-21
Days**

- For full instructions and recipes, visit www.pro-smoker.com.

Best Practices

- Avoid opening the door as much as possible. Opening the door forces the dry ager to work to restore the temperature and humidity after closing the door. Opening the door also creates an opportunity to introduce bacteria.
- Keep the UV light running at all times. The UV light will not keep the meat clean from bacteria, but it will help keep the air circulating in the chamber sanitary.
- Check the meat regularly for the presence of bacteria and ensure dark and dry patches of meat are removed before consuming.
- For optimal dry aging conditions, air circulation around each piece of meat is necessary, avoid overcrowding of meat and sausage within the cabinet.
- Fill the chamber - The dry ager performs better when the chamber is moderately full. A less full chamber could lead to over drying and lower yields
- To remove a stainless steel shelf, first remove the meat. Use gloves which are suitable for contact with food. Lift the stainless steel shelf upwards and the gently pull it out.
- If using racks, place the meat bone side down onto the rack
- Clean and sanitize racks and chamber in between uses.

⚠ WARNING ⚠

Failure to follow proper food safety procedures can lead to spoiled food product, damage to the appliance or food borne illness.

Food Safety Procedures

- Only use meat which is suitable for refinement.
- Wear gloves which are suitable for contact with food if you touch the meat and the metal shelves or meat hooks.
- A potential hazard of dry aging is bacteria growth. Make sure to practice proper food safety procedures when handling the meat and equipment.
- Talk to your butcher about best practices when it comes to food safety and dry aging.
- Once the aging process has been completed, dark and dry patches of meat must be trimmed and removed before cooking.
- Do not consume any food that has visible mold, unusual smells, or other potential contamination

Exemption From Liability:

The manufacturer will not assume any liability for damage to refrigerated products, not even in the event of a fault in the equipment during the guarantee period. The manufacturer will also not accept liability for injury to individuals resulting from improperly stored products which are subsequently consumed.

DRY AGER CARE

CLEANING

Best Practices

- You must clean the device thoroughly before and after each aging process.
- Before cleaning, switch the dry aging cooler off, remove the plug from the wall socket and remove all the meat.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- You must use a food-compatible cleaner that is not too corrosive for the surfaces of the device.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- If you do not use the equipment for a fairly long period of time, you should remove all the metal shelves, the metal suspension system and the meat hooks and you should clean the equipment thoroughly.

Cleaning: Interior & Exterior Walls

- Clean the interior and exterior walls with lukewarm water and a little soapy liquid. Never use cleaning or chemical solvents containing sand or acid.
- Wipe the device thoroughly with a soft cloth.
- Switch on the UV light for 24 hours after each cleaning process.

Cleaning: Glass & Stainless Steel Housing

- Use a glass cleaner to clean the glass surfaces and a commercially available stainless steel cleaner for stainless steel surfaces
- Wipe the device thoroughly with a soft cloth.

Cleaning Accessories: Stainless steel shelves, hanging rod, collecting tray and butcher hooks

- Remove the Stainless steel shelves, hanging rack, collecting tray and butcher hooks from the device and clean them with warm water and detergent. Thoroughly dry the components.

DRY AGER CARE

MAINTENANCE

Manual Defrosting

- You should defrost the device after each aging process.
To Defrost: Turn off the power but do not unplug the power plug. Let the device then defrost manually. Pay attention to the container for condensed water(K) and remove the condensed water during the defrosting.
- Check container for the condensed water (k) regularly. It is located on the rear right of the device. If necessary, remove the condensed water with a sponge.

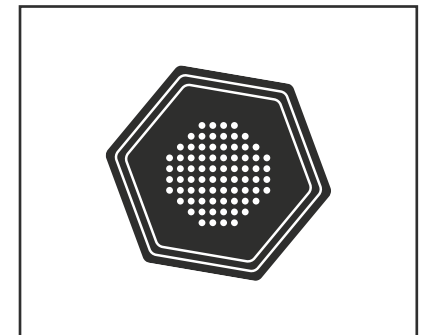


If Your Device Is "Iced Up"

- Remove the meat from the device. Cover it with cling film or, if possible, place it in a foil bag and refrigerate it in a suitable refrigerator. Switch off the device.
- Fill a pot with hot tap water (but no longer boiling) and place the pot on a cloth on the lower metal shelf. **Warning:** Exercise caution when handling hot pot to prevent risk of scalding. The steam will melt the ice within about an hour. The melted water will be collected in the interior of the device and possibly in the container for condensed water (K). Remove the pot and the cloth from the device. Wipe the water out of the interior and empty the drip tray (K). Wipe the device dry with a soft cloth. Leave the device open for 1 hour so the device can ventilate.

Replacing the Activated Carbon Filter

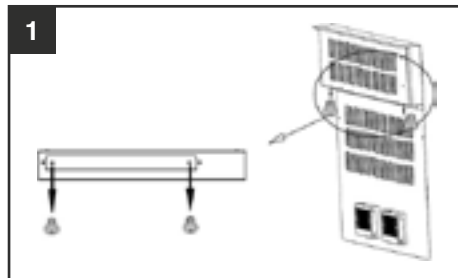
- You must replace the activated carbon filter once a year. To do this, remove the meat (if necessary), unscrew and replace the filter.
- You can purchase replacement activated carbon filters from us. To order: Visit www.pro-smoker.com, or give us a call: 1-800-874-1949



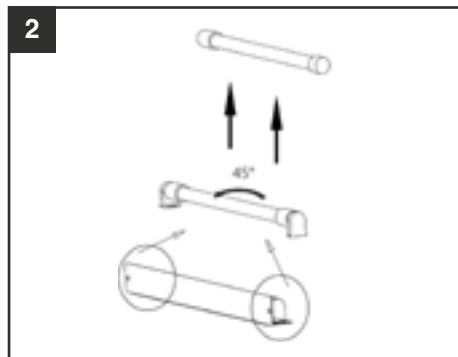
DRY AGER CARE MAINTENANCE

Replacing the UV Lamp

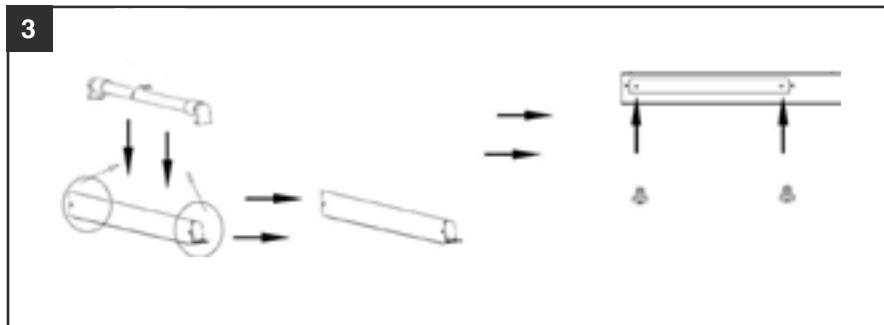
1. Carefully loosen screws to UV Lamp Cover to access the UV lamp.



2. To remove the UV lamp. Hold the UV lamp firmly and turn it at a 45° angle and pull old lamp out.



3. Install new UV lamp. Gently place new lamp in place, firmly turning 45° in opposite direction of removal. Place UV lamp cover and tighten screws.



Moving the Appliance

- If you need to move your dry ager, turn off the appliance first. Remove all content. Tape down all loose items inside your appliance. Tape doors shut. Be sure the device stays in the upright position during transportation.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING ⚠

Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

Problem	Possible Cause	Solution(s)
Appliance is not getting cold enough	External environment may require a lower temperature setting	Set your temperature colder
	The door is being opened too often, the door is not closed completely, or the door seal is damaged.	Check the door to make sure it's closed properly. Check the seal for damage. If damaged, replace the seal.
	The appliance does not have enough clearance.	Ensure there is a minimum 6" clearance surrounding the cabinet.
	Appliance needs to be defrosted.	Defrost the appliance. <i>See instructions on pg 15.</i>
Vibrations coming from appliance & door is not closing.	Appliance is unlevel, fan is damaged or components are loose. Dry ager is touching the the wall or the door is reversed and not properly installed.	Check for any of the described issues and make any necessary repairs.
	The seal is weak or the shelves are out of position.	Replace seal if damaged or reposition shelving.
The display does not work and/or the buttons are not functional.	Error with controller.	Unplug appliance, wait 2 minutes, plug in the appliance again. If this does not solve the problem, then please contact customer service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution(s)
Compressor will not start	Room temperature is lower than set temperature.	Make sure room temperature is warmer than set temperature.
Dew is visible on surface of cabinet.	There is moisture present in the air coming into contact with the appliance.	Wipe away moisture with dry cloth. Remove appliance from damp room, if needed.
Liquid Sound	The sound of compressor starts or stops working.	Check for leaks, as long as there is not leaking present, the appliance is working as expected.
	The flowing sound of refrigerant in the refrigeration system.	
	The evaporating sound of refrigerant in the evaporator.	
Condensation formed inside the cabinet	Appliance being used in environment with high level of humidity or the door of device has been left open for a long period or opened frequently.	Wipe off the door and walls and leave the door closed as long as possible.

Problems or Questions?



If you are unable to solve any problem with the steps shown above, please contact Customer Service, at **1-800-874-1949** and ask for Dry Ager Service Support or go to our website: www.pro-smoker.com/support.

Note: If you need to send in your equipment for service, you must clean the metal shelves, collecting tray and the meat hooks with disinfectant and remove the remains of any meat from the equipment before shipping.

Problem	Possible Cause	Solution(s)
Controller Error Code - H1	Problem with contact of door.	Contact customer service
Controller Error Code - H2	Problem with temperature sensor	Contact customer service
Controller Error Code - H3	Problem with cooling	Contact customer service
Controller Error Code - H4	Problem with humidity	Contact customer service
Controller Error Code - H5	Problem with humidity sensor	Contact customer service
Controller Error Code - H6	Problem with defrosting	Defrost the appliance. <i>See instructions on pg 15.</i>
Controller Error Code - E9	Problem with signal cable	Contact customer service

Disposal of the Old Appliance

If put in non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

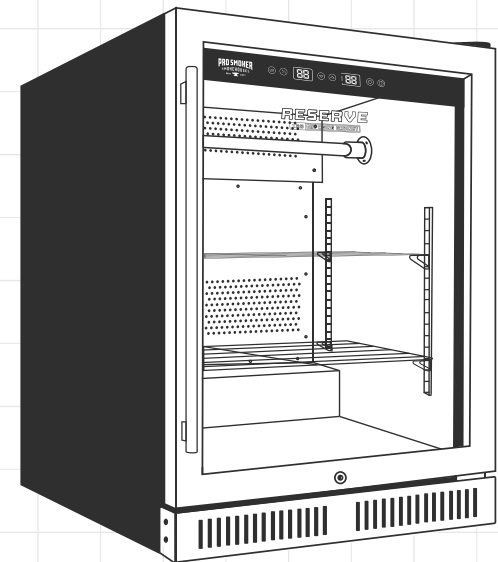
- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away: Before you throw away your old appliance, take off the doors and leave the shelves in place, so that children may not easily climb inside.
- Blowing gas inside the unit is flammable. The disposal of this flammable material should be in accordance with national regulations.

PRO SMOKER
SMOKEHOUSES

EST.  1977

RÉSERVEZ 100 AGER SEC
**LE MANUEL DU
PROPRIÉTAIRE**

Modèle#: TR-100



⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Lire le manuel d'instructions avant d'essayer de
Assembler ou utilisez ce produit.

VIEILLIR COMME UN PRO

Félicitations pour votre nouveau Dry Ager de Pro Smoker. Ajoutez l'expérience d'un steak-house haut de gamme à vos offres avec les nouveaux Pro Smoker Reserve Dry Agers. Nos armoires de vieillissement commerciales offrent un contrôle précis de la température, de l'humidité et du débit d'air, vous permettant de créer l'environnement parfait pour le vieillissement à sec des coupes primaires, de la charcuterie et plus encore.

Depuis quatre générations, Pro Smoker propose les meilleurs équipements de l'industrie pour les marchés de la viande et les transformateurs du monde entier. Nous avons combiné notre expérience technique avec une technologie de pointe pour vous offrir le meilleur équipement de transformation de la viande sur le marché.

Limitation de Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de ce qui suit :

- Non-respect du manuel
- Réparations non conformes
- Utilisation de pièces de rechange non autorisées
- Utilisations à des fins non prévues
- Modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Tous les types et modèles sont sujet à une amélioration continue. Le fabricant se réserve le droit de faire modifications de la forme, de l'équipement et de la technologie.

Utilisation prévue

- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans des espaces clos pour le stockage et le vieillissement de viande (bœuf, porc et volaille, etc.).
- Les utilisations à des fins différentes ou à des fins qui dépassent cette description sont incompatibles avec l'usage prévu ou désigné.
- Observez les méthodes procédurales décrites dans ce Manuel d'opération.

TABLE DES MATIÈRES

Intro / Limitation de responsabilité / Utilisation prévue	22
Consignes de sécurité	24-25
Vue d'ensemble de Dry Ager / Liste des pièces	26
Mise en place et assemblage	27-29
Manette	30-31
Opération de base	32-33
Nettoyage	34
Entretien et soins	35-36
Dépannage	37-39
Garantie	40



Problèmes ou questions?

Si vous avez des problèmes ou des questions sur l'installation et le démarrage, appelez le fabricant au **1-800-874-1949** et demandez l'assistance du service Dry Ager ou visitez notre site Web: www.pro-smoker.com/support pour obtenir de l'aide.

SÉCURITÉ

Ce chapitre vous fournit des consignes de sécurité importantes lors de la manipulation de l'appareil. L'appareil correspond aux règles de sécurité requises. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages personnels ou matériels.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

L'appareil correspond aux règles de sécurité requises. Une mauvaise utilisation peut entraîner en dommages corporels ou matériels. Veuillez respecter les consignes générales de sécurité suivantes en ce qui concerne la manipulation sûre de l'appareil.

Utilisation prévue Informations générales

- Examinez l'appareil pour tout dommage externe visible avant de l'utiliser. Ne jamais mettre un endommagé appareil en fonctionnement.
- Si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou son agent de service afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenue à l'écart des enfants.
- L'équipement n'est pas un réfrigérateur. N'utilisez pas l'équipement pour autre chose que son utilisation prévue.
- L'équipement n'est pas adapté au cuisson de la viande.
- Seuls les services après-vente agréés par le fabricant peuvent effectuer des réparations sur l'appareil, sinon les droits à la garantie seront nuls et non avendus en cas de tout dommage ultérieur. Des réparations mal effectuées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.
- Les composants défectueux doivent toujours être remplacés par des pièces de rechange d'origine.

⚠ DANGER - INFLAMMABLE ⚠



Avertissement : Risque d'incendie / matériaux inflammables utilisés. Il existe un risque de brûlures et d'explosion en raison de la surpression créée en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter les risques de brûlures ou d'explosion :

- Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols avec un propulseur dans cet appareil.
- N'endommagez pas le circuit de refroidissement de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils mécaniques pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'utilisez jamais l'appareil pour stocker ou sécher des matériaux inflammables.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Les fumées peuvent créer un risque d'incendie ou explosion.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil. ou tout autre appareil. Les fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

⚠ DANGER - ÉLECTRIQUE ⚠

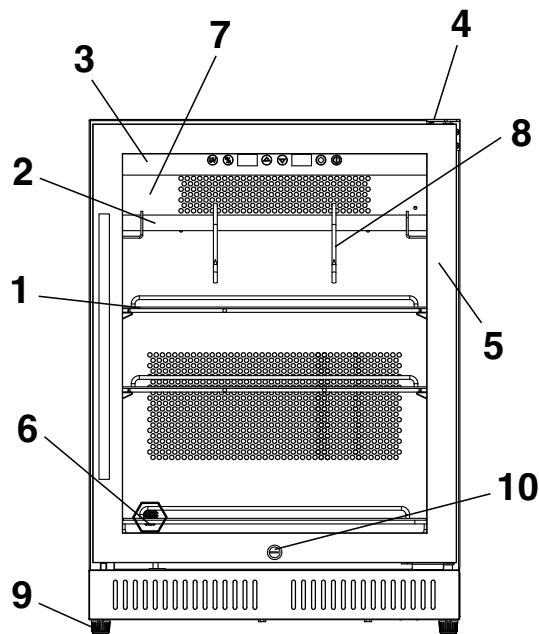


Avertissement : danger dû à l'alimentation électrique. Le danger de mort existe en contact avec des fils sous tension ou des sous-ensembles!

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter les dangers dus à l'alimentation électrique :

- Avant de changer l'éclairage intérieur, éteignez d'abord l'appareil, puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- N'utilisez pas cet appareil si son câble ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé. Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou son agent de service afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Il existe un danger de choc électrique si des connexions sous tension sont touchées et que la structure électrique ou mécanique est modifiée. De plus, des défauts fonctionnels sur l'appareil peuvent également survenir.

VOTRE AGER SEC APERÇU



Partie #	Description	Qty	Partie #	Description	Qty
1	Support en acier inoxydable	3	6	Carbone réactif	1
2	Tige suspendue	1	7	Lumière UV	1
3	Panneau de contrôle	1	8	Crochets à viande	1
4	Charnière	2	9	Pied réglable	1
5	Cadre de porte	1	10	Verrou	1

Des crochets et des étagères supplémentaires sont disponibles à l'achat. Pour commander, rendez-vous sur notre site internet: www.pro-smoker.com, ou appelez-nous: 1-800-874-1949

CONFIGURATION ET ASSEMBLAGE COMMENCER

Lorsque vous recevez votre Dry Ager pour la première fois, vérifiez tout dommage qui aurait pu survenir pendant le transport de votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il existe un risque d'étouffement. Tenir hors de portée des enfants.

Déballage

- En raison du poids élevé de cet appareil, nous vous recommandons d'utiliser deux personnes pour transporter, déballer et poser l'appareil.
- Retirez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage.
- L'appareil ne doit être déplacé qu'en position verticale.
- Nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux.
- Attendez au moins 24 heures avant de brancher l'appareil dans la prise murale.

Remarque : si possible, conservez l'emballage d'origine de l'appareil pendant toute la durée de Période de garantie de l'appareil, afin que l'appareil puisse être reconditionné correctement dans l'éventualité d'un recours en garantie.



Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés en fonction de points de vue écologiques et liés au recyclage et peuvent donc être recyclés. Le retour de l'emballage dans la boucle matière permet d'économiser les matières premières et de réduire les quantités de déchets accumulés.

COMMENCER CONFIGURATION ET ASSEMBLAGE

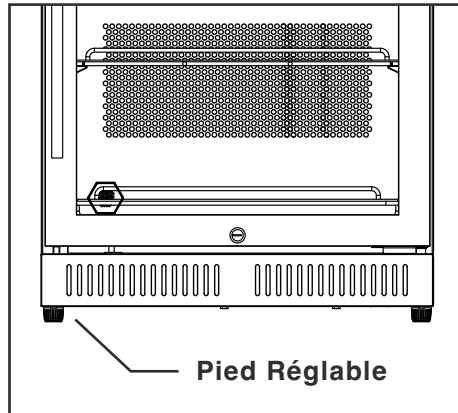
Exigences d'emplacement

Afin de garantir le fonctionnement sûr de l'appareil, le l'emplacement d'installation doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez votre appareil sur un sol suffisamment solide pour supporter l'appareil lorsqu'il est complètement chargé.
- Placez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (cuisinière, radiateur, radiateur, etc). La lumière directe du soleil peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans un garage ou toute autre installation extérieure.
- N'installez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou extrêmement humide ou à proximité matière inflammable.
- L'appareil nécessite un débit d'air suffisant pour fonctionner correctement. Laissez un dégagement minimum de 6" pouces autour de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT!** Ne fermez pas les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil.
- La prise électrique doit être facilement accessible afin que le cordon d'alimentation puisse être facilement débranché en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil dans un lieu d'installation non fixe doivent être effectuée par un spécialiste, à condition qu'il garantisse les conditions préalables à la sécurité utilisation de cet appareil.
- Pour des raisons d'économie d'énergie, veuillez assurez-vous que la porte est fermée lorsque l'appareil est allumé.

Niveler votre Dry Ager

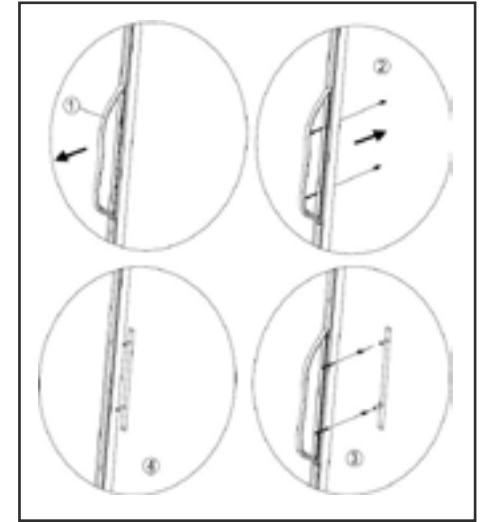
- Sur votre Ager sec il y a 3, gros pieds et 1, réglable, petit pied. Pour niveler votre Dry Ager, réglez le petit pied en bas.



Installation de la poignée

- L'appareil est livré avec un métal poignée en acier inoxydable. À installer il suffit de les visser à la porte avec les vis fournies.

Pour ce faire, glissez le joint en caoutchouc sur l'arrière de la porte sur le côté pour ouvrir les trous pré-perçés. Utiliser les vis fournies pour installer le poignée sur la porte.



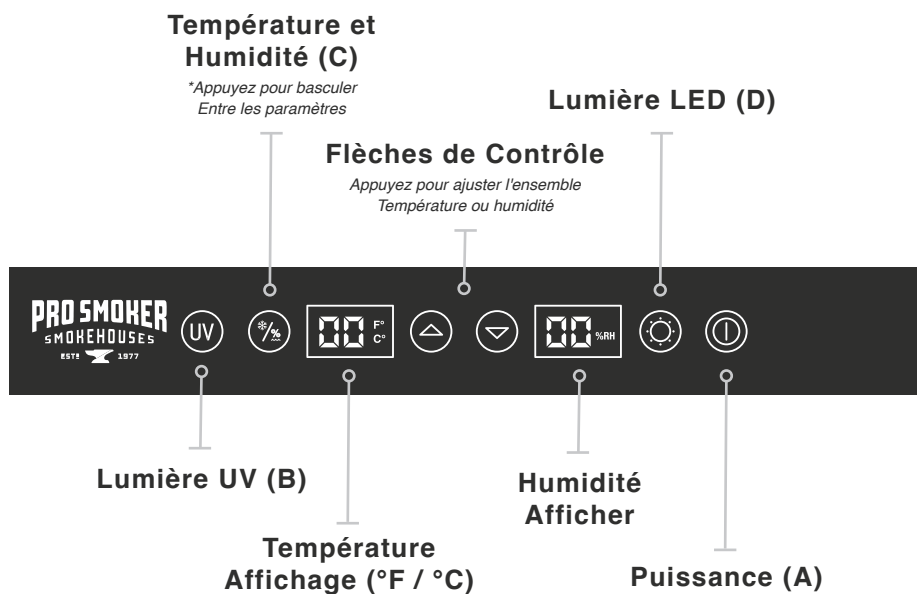
Directives sur les exigences électriques

Afin d'assurer le fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, les instructions suivantes doivent être respectées pour le raccordement électrique:

- Avant de brancher l'appareil, comparer les données de raccordement (tension et fréquence) sur plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder afin qu'aucune des dommages se produisent dans l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien qualifié.
- La connexion entre l'appareil et le réseau électrique peut utiliser une longueur de 10 pieds (max.) câble de rallonge avec une section de 1,5 mm². L'utilisation de plusieurs prises est interdit.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il n'a pas été installé sous ou sur surfaces chaudes ou coupantes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans un camping-car ou utilisé avec un onduleur.
- La prise électrique doit être protégée par un interrupteur de sécurité 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si l'appareil est connecté à un système de conducteur de protection installé. En cas de doute, faites vérifier l'installation de la maison par un électricien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une pièce manquante ou conducteur de protection endommagé.

FONCTIONNEMENT D'AGER SEC MANETTE

Ce chapitre vous donne des avis importants concernant le fonctionnement de l'appareil.



A. Bouton d'alimentation

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.



B. Bouton de lumière UV

La lumière UV est utilisée pour nettoyer l'intérieur avant, pendant et après le processus de vieillissement. Appuyez sur le bouton de lumière UV pour allumer la lumière UV. Laissez la lumière UV stériliser l'intérieur de votre ager sec pendant au moins 2 heures avant de le charger avec des produits alimentaires.

Remarque : La porte est équipée d'un interrupteur de sécurité. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, la lumière UV s'éteint automatiquement. Lorsque vous fermez la porte, la lumière UV se rallumera.



C. Température et humidité

Bascule entre le réglage et l'affichage de la température et de l'humidité.

C.1 Appuyez une fois sur le bouton, l'indicateur de température clignotera sur l'écran. Vous pouvez ensuite régler la température de 34 à 72 °F (1 à 22 °C) par incréments de 1° à l'aide des flèches. ⤴ ⤵

C.2 Appuyez deux fois sur le bouton, l'indicateur d'humidité clignotera sur l'écran. Vous pouvez ensuite ajuster régler l'humidité de 50 à 85 % par incréments de 1 % à l'aide des flèches. ⤴ ⤵

Remarque : Si vous ne modifiez pas le réglage dans les 3 secondes, l'appareil reviendra à son état précédent. paramètre. L'appareil revient automatiquement à l'affichage de la température.



D. Bouton d'éclairage LED

Appuyez sur le bouton d'éclairage LED pour allumer l'éclairage LED.

Remarque : La LED s'éteint automatiquement après 4 heures.



Basculer l'affichage F°/C°

Vous pouvez basculer entre l'affichage de la température F° et C° en maintenant le bouton UV (B) et Température et humidité (C) simultanément pendant 3 secondes.



OPÉRATION DE BASE

Pour des conseils d'expert ou des questions, demandez à un expert en qui vous avez confiance de vous informer sur le vieillissement à sec.

Sélection de votre viande

- N'utilisez que des viandes de haute qualité qui ont été manipulées selon des normes élevées de sécurité alimentaire.
- Utilisez la viande non désossée la plus fraîche possible pour le vieillissement à sec. Évitez la viande vieillie à sec qui est déjà plus de 2 semaines.
- Les coupes avec os conviennent mieux au vieillissement à sec car elles réduisent la perte d'humidité excessive et aident à protéger la viande.
- Pour minimiser la perte de poids pendant le processus de vieillissement, utilisez de la viande avec une épaisse couche de graisse. Ne coupez pas le gros chapeau de la viande avant le vieillissement. Le gros capuchon aidera à protéger la viande à mesure qu'elle vieillit et aide au rendement.
- Pour du vrai bœuf vieilli à sec, parlez à votre boucher local de la possibilité d'obtenir des coupes non vieilles ou du «viande» pour votre ager. La "viande verte" est une viande fraîchement abattue et non vieillie.


Préparation

- Attendez la température et l'humidité réglées pages à respecter à l'intérieur de votre ager sec avant d'ajouter votre viande.
- Pour des résultats de maturité idéaux, nous recommandons le réglage suivant: température 36°F (2°C) / humidité de l'air 75%-80%.
- Séchez votre viande avec du papier propre serviette avant d'entrer dans l'ager.
- Ne pas assaisonner la viande avant l'affinage. Laissez le processus de vieillissement faire le travail. Vous n'avez qu'à assaisonner la viande avant la cuisson.
- Assurez-vous de marquer ou d'étiqueter vos coupes de viande vieillie pour garder une trace du temps et pondérations de rendement.
- Si vous utilisez de la viande congelée, décongelez complètement avant de l'ajouter à l'ager sec.
- Assurez-vous soigneusement que l'acier inoxydable étagères et/ou support suspendu pour les crochets de boucher sont correctement verrouillés position avant d'y placer de la viande ou suspendez-y la viande.
- Nettoyez et désinfectez toujours les racks et chambre avant chaque utilisation.

Temps de Vieillissement Typique

The optimal time range for aging meat depends on a variety of factors. As a general guide, use the following:

Note: The longer you allow the meat to age, the stronger the aroma will be.

	Coupes de bœuf frais avec os:	28-45 Jours
	Fumé Saucisse:	30 Jours
	Porc frais Coupes:	14-21 Jours

- Pour des instructions complètes et des recettes, visitez www.pro-smoker.com.

Les meilleures pratiques

- Évitez au maximum d'ouvrir la porte. L'ouverture de la porte force le dry ager à fonctionner pour rétablir la température et l'humidité après la fermeture de la porte. Ouvrir la porte aussi crée une opportunité d'introduire des bactéries.
- Gardez la lumière UV allumée en permanence. La lumière UV ne gardera pas la viande propre de bactéries, mais cela aidera à maintenir la salubrité de l'air circulant dans la chambre.
- Vérifier régulièrement la viande pour détecter la présence de bactéries et s'assurer qu'il y a des zones sombres et sèches de la viande est retirée avant d'être consommée.
- Pour des conditions de vieillissement à sec optimales, une circulation d'air autour de chaque pièce de viande est nécessaire, évitez le surpeuplement de viande et de saucisses dans l'armoire.
- Remplir la chambre - Le dry ager fonctionne mieux lorsque la chambre est modérément pleine. Une chambre moins pleine pourrait entraîner un séchage excessif et une baisse des rendements.
- Pour retirer une grille en acier inoxydable, retirez d'abord la viande. Utilisez des gants adaptés à contact avec les aliments. Soulevez la grille en acier inoxydable vers le haut et retirez-la doucement.
- Si vous utilisez des grilles, placez la viande côté os vers le bas sur la grille.
- Nettoyez et désinfectez les grilles et la chambre entre les utilisations.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Le non-respect des procédures de sécurité alimentaire appropriées peut entraîner la détérioration des produits alimentaires, des dommages à l'appareil ou des maladies d'origine alimentaire.

Procédures de sécurité alimentaire

- N'utilisez que de la viande adaptée à l'affinage.
- Portez des gants adaptés au contact alimentaire si vous touchez la viande et le métal des étagères ou des crochets à viande.
- Un danger potentiel du vieillissement à sec est la croissance des bactéries. Assurez-vous de pratiquer une alimentation appropriée procédures de sécurité lors de la manipulation de la viande et de l'équipement.
- Discutez avec votre boucher des meilleures pratiques en matière de salubrité des aliments et de vieillissement à sec.
- Une fois le processus de vieillissement terminé, les morceaux de viande sombres et secs doivent être parés et retirés avant la cuisson.
- Ne consommez aucun aliment présentant des moisissures visibles, des odeurs inhabituelles ou d'autres contamination.

Exonération de responsabilité:

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux produits réfrigérés, même en cas de panne du matériel pendant la période de garantie. Le fabricant ne sera pas non plus accepter la responsabilité des blessures aux personnes résultant de produits mal stockés qui sont consommés par la suite.

SOIN DU VIEILLISSEMENT SEC

NETTOYAGE

Les meilleures pratiques

- Vous devez nettoyer soigneusement l'appareil avant et après chaque processus de vieillissement.
- Avant le nettoyage, éteignez le refroidisseur de vieillissement à sec, débranchez la fiche de prise murale et retirez toute la viande.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ni de solvants agressifs ou abrasifs.
- Vous devez utiliser un nettoyant alimentaire pas trop corrosif pour la surface de l'appareil.
- Ne grattez pas la saleté tenace avec des objets durs.
- Si vous n'utilisez pas l'équipement pendant une période assez longue, vous devez retirer toutes les étagères en métal, le système de suspension en métal et les crochets à viande et vous devriez nettoyer soigneusement le matériel.

Nettoyage: murs intérieurs et extérieurs

- Nettoyez les murs intérieurs et extérieurs avec de l'eau tiède et un peu de liquide savonneux. N'utilisez jamais de nettoyeurs ou de solvants chimiques contenant du sable ou de l'acide.
- Essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.
- Allumez la lumière UV pendant 24 heures après chaque processus de nettoyage.

Nettoyage : boîtier en verre et en acier inoxydable

- Utilisez un nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces en verre et un nettoyant en acier inoxydable disponible dans le commerce. nettoyeur en acier pour les surfaces en acier inoxydable
- Essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Accessoires de nettoyage : Étagères en acier inoxydable, barre de suspension, bac de récupération et crochets de boucher

- Retirez les étagères en acier inoxydable, le support suspendu, le bac collecteur et les crochets de boucher de l'appareil et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent pour. Bien sécher les Composants.

SOIN DU VIEILLISSEMENT SEC

ENTRETIEN

Dégivrage manuel

- Vous devez dégivrer l'appareil après chaque processus de vieillissement. Pour décongeler : Éteignez l'alimentation, mais faites ne pas débrancher la fiche d'alimentation. Laissez l'appareil puis dégivrez manuellement. Payer attention au contenant pour l'eau condensée (K) et retirez le l'eau condensée pendant le dégivrage.
- Vérifiez régulièrement le réservoir d'eau condensée (k). Il est situé à l'arrière droit de l'appareil. Si nécessaire, retirez l'eau condensée avec une éponge.

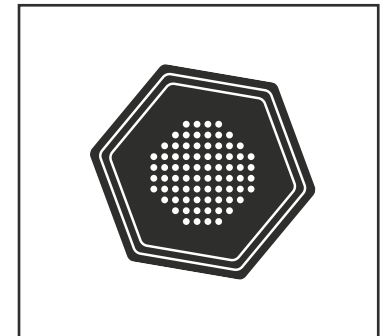


Si votre appareil est "Glacé"

- Retirez la viande de l'appareil. Couvrez-le d'un film alimentaire ou, si possible, placez-le dans un sac en aluminium et réfrigérez-le dans un réfrigérateur approprié. Éteignez l'appareil.
- Remplissez la casserole avec de l'eau chaude du robinet (mais plus bouillante) et placez la casserole sur un chiffon sur la partie inférieure étagère en métal. Avertissement : Faites preuve de prudence lors de la manipulation de la marmite pour éviter tout risque de brûlure. La vapeur fera fondre la glace en une heure environ. L'eau fondue sera recueillie dans le l'intérieur de l'appareil et éventuellement dans le bac à eau condensée (K). Retirer le pot et le chiffon de l'appareil. Essuyez l'eau de l'intérieur et videz le bac d'égouttage (K). Essuyez l'appareil avec un chiffon doux. Laissez l'appareil ouvert pendant 1 heure afin que l'appareil peut ventiler.

Remplacement de l'Activé Filtre de carbone

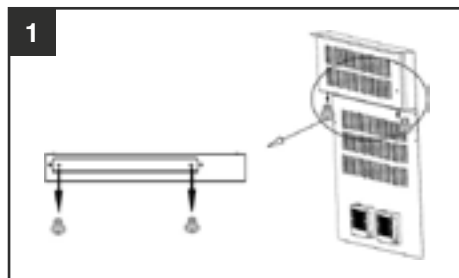
- Vous devez remplacer le filtre à charbon actif une fois par an. Pour ce faire, retirer la viande (si nécessaire), dévisser et remplacer le filtre.
- Vous pouvez acheter un remplacement activé filtres à charbon de notre part. Pour commander: Visitez www.pro-smoker.com, ou donnez-nous un appeler: 1-800-874-1949



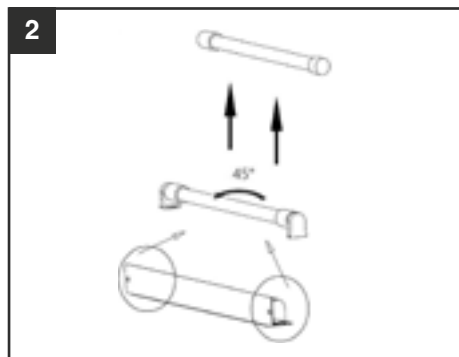
SOIN DU VIEILLISSEMENT SEC ENTRETIEN

Soin Du Vieillissement Sec

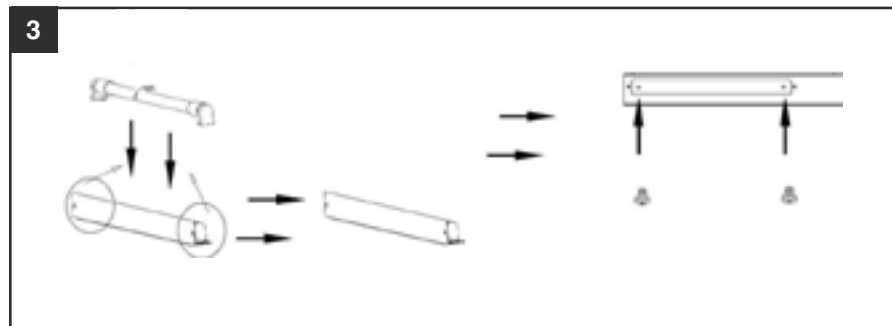
1. Desserrez soigneusement les vis de la lampe UV Couvercle pour accéder à la lampe UV.



2. Pour retirer la lampe UV. Tenir les UV lampe fermement et tournez-la à un angle de 45° et retirez la vieille lampe.



3. Installez une nouvelle lampe UV. Placez délicatement nouvelle lampe en place, tournant fermement à 45° dans le sens inverse du retrait. Lieu couvercle de la lampe UV et serrez les vis.



Déplacement de l'appareil

- Si vous devez déplacer votre sèche-linge, éteignez d'abord l'appareil. Supprimez tout le contenu. Collez tous les objets en vrac à l'intérieur de votre appareil. Fermez les portes avec du ruban adhésif. Assurez-vous que le l'appareil reste en position verticale pendant le transport.

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Seuls des électriciens qualifiés, formés par le fabricant, peuvent effectuer des réparations sur les équipements électriques. Des réparations mal effectuées peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur et des dommages à l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution(s)
L'appareil n'est pas avoir assez froid	Environnement externe peut nécessiter une augmentation paramètre	Réglez votre température plus froide
	La porte s'ouvre trop souvent, la porte n'est pas complètement fermée, ou le le joint de la porte est endommagé.	Vérifiez la porte pour vous assurer il est bien fermé. Vérifiez que le joint n'est pas endommagé. S'il est endommagé, remplacez le joint.
	L'appareil ne avoir un dégagement suffisant.	Assurez-vous qu'il y a un minimum de 6" pouces de dégagement.
Vibrations provenant de l'appareil et la porte ne se ferme pas.	L'appareil n'est pas de niveau, le ventilateur est endommagé ou des composants sont lâches. L'ager sec touche le mur ou la porte est inversée et non correctement installé.	Recherchez les problèmes décrits et effectuez les réparations nécessaires.
	Le joint est faible ou les étagères ne sont pas en place.	Remplacer le joint s'il est endommagé ou repositionner les étagères.
L'affichage ne fonctionne pas et/ou les boutons ne sont pas fonctionnel.	Erreur avec le contrôleur.	Débranchez l'appareil, attendez 2 minutes, rebranchez la prise secteur. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service client.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution(s)
Le compresseur ne démarre pas	La température ambiante est inférieure à la température réglée.	Assurez-vous que la température de la pièce est supérieure à la température réglée.
De la rosée est visible sur la surface de l'armoire.	Il y a de l'humidité présente dans l'air entrant dans contact avec l'appareil.	Essayez l'humidité avec linge sec. Retirez l'appareil de la pièce humide, si nécessaire.
Son liquide	Le bruit du compresseur démarre ou s'arrête de fonctionner.	Vérifiez s'il y a des fuites, tant qu'il n'y a pas de fuite, l'appareil fonctionne comme prévu.
	Le son fluide de réfrigérant dans le système de réfrigération.	
	Le son qui s'évapore de réfrigérant dans le évaporateur.	
Condensation formée à l'intérieur de l'armoire	Appareil utilisé dans un environnement à haute niveau d'humidité ou le porte de l'appareil a été laissé ouvert pendant une longue période ou ouvert fréquemment.	Essayez la porte et les murs et laissez la porte fermée aussi longtemps que possible.

Problèmes ou questions?



Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème avec les étapes indiquées ci-dessus, veuillez contacter le service client au 1-800-874-1949 et demander Dry Ager Service d'assistance ou rendez-vous sur notre site Web : www.pro-smoker.com/support.

Remarque : Si vous devez envoyer votre équipement pour réparation, vous devez nettoyer les étagères métalliques, le bac de récupération et les crochets à viande avec un désinfectant et retirer les restes de viande de l'équipement avant l'expédition.

Problème	Cause possible	Solution(s)
Erreur de contrôleur Code-H1	Problème de contact de porte.	Contactez le service à la clientèle
Erreur de contrôleur Code-H2	Problème avec le capteur de température	Contactez le service à la clientèle
Erreur de contrôleur Code-H3	Problème de refroidissement	Contactez le service à la clientèle
Erreur de contrôleur Code-H4	Problème d'humidité	Contactez le service à la clientèle
Erreur de contrôleur Code-H5	Problème avec le capteur d'humidité	Contactez le service à la clientèle
Erreur de contrôleur Code-H6	Problème de dégivrage	Dégivrez l'appareil. Voir les instructions à la page 15.
Erreur de contrôleur Code-E9	Problème avec le câble de signal	Contactez le service à la clientèle

Mise au rebut de l'ancien appareil

S'ils sont mis dans des déchets non recyclables ou s'ils sont manipulés de manière incorrecte, ils pourraient être préjudiciables à la santé humaine et à l'environnement. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre ancien appareil dans les déchets non recyclables.

- Utilisez le point de collecte, établi dans votre ville, pour retourner et recycler les vieux appareils électriques et électroniques dispositifs. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service local de collecte des ordures ménagères ou votre revendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé en toute sécurité hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit retiré: avant de jeter rangez votre vieil appareil, enlevez les portes et laissez les clayettes en place, afin que les enfants ne puissent monter facilement à l'intérieur.
- Le gaz soufflé à l'intérieur de l'appareil est inflammable. L'élimination de ce matériau inflammable doit se faire en conformément aux réglementations nationales.

WARRANTY

- The performance, workmanship and materials in the cabinet are guaranteed for one (1) year when used for the purpose and under the conditions for which designed.
- The manufacturer will replace any part found to be defective (upon examination by manufacturer) at no charge when such part is returned to manufacturer with transportation prepaid.
- All electrical parts are guaranteed for ninety (90) days.
- All warranties are void if dry ager or parts are damaged by accident or misuse.
- The description and specifications contained in this literature were in effect at the time it was approved for printing.
- The company reserves the right to change specifications or designs without notice and without incurring obligations.

GARANTIE

- Les performances, la fabrication et les matériaux de l'armoire sont garantis pendant un (1) an lorsqu'il est utilisé aux fins et dans les conditions pour lesquelles il a été conçu.
- Le fabricant remplacera gratuitement toute pièce jugée défectueuse (après examen par le fabricant) lorsque cette pièce est retournée au fabricant avec le transport prépayé.
- Toutes les pièces électriques sont garanties quatre-vingt-dix (90) jours.
- Toutes les garanties sont annulées si le ager sec ou des pièces sont endommagés par accident ou par une mauvaise utilisation.
- La description et les spécifications contenues dans cette documentation étaient en vigueur au moment où elle a été approuvée pour l'impression.
- La société se réserve le droit de modifier les spécifications ou les conceptions sans préavis et sans encourir d'obligations.

For all warranty items, please contact:

Woodland Manufacturing Inc.

120 S Main St Iron Ridge, WI 53035
Email: info@pro-smoker.com
Phone: 1-800-874-1949

Limited Warranty Terms & Conditions

The Dry Ager line that is manufactured by Woodland Manufacturing Inc. carries a 1-year limited warranty from the date of sale, to the original owner only, against defects and workmanship of the cabinet, as well as a 90-day electrical warranty for electrical component parts. There is no specific warranty on the paint, gaskets or damage caused by corrosion.

Conditions of Limited Warranty

1. During the term of limited warranty, Woodland Manufacturing Inc. obligation shall be limited to furnishing a replacement for covered, failed components, F.O.B. point of shipment. As long as it is within the warranty period, Woodland Manufacturing Inc. will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part of parts are found by Woodland Manufacturing Inc. to be defective upon examination. Woodland Manufacturing Inc. shall not be liable for transportation charges, labor costs or export duties.
2. Your Limited Warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of purchase is required with your warranty registration to validate your warranty.
3. Repair or replacement of dry ager parts does not extend the warranty beyond 2 years (or 90-day electrical) from the date of purchase.
4. Woodland Manufacturing Inc. takes every precaution to utilize materials that retard rust by using high-temperature stainless steel. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Woodland Manufacturing's control. High temperatures, chlorine, excessive humidity, industrial fumes, lawn pesticides, fertilizers and salt are some (but not limited to) substances that can affect the paint or metal coatings. For these reasons, the limited warranty DOES NOT COVER RUST OR ALUMINUM OXIDATION OF MATERIAL.
5. There is no written or implied performance warranty on the dry ager appliances as the manufacturer has no control over installation, operation, cleaning, maintenance or type of fuel burned.

Termes Et Conditions De La Garantie Limitée

La ligne Ager sec fabriquée par Woodland Manufacturing Inc. comporte une garantie limitée de 1 ans à compter de la date de vente, au propriétaire d'origine uniquement, contre les défauts et la fabrication de l'armoire, ainsi qu'une garantie électrique de 90 jours pour les composants électriques. les pièces. Il n'y a aucune garantie spécifique sur la peinture, les joints ou les dommages causés par la corrosion.

Conditions de garantie limitée

1. Pendant la durée de la garantie limitée, l'obligation de Woodland Manufacturing Inc. se limitera à fournir un remplacement pour les composants défectueux couverts, F.O.B. point d'expédition. Tant qu'il est dans la période de garantie, Woodland Manufacturing Inc. ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret prépayé, si la partie des pièces est jugée défectueuse par Woodland Manufacturing Inc. lors de l'examen. Woodland Manufacturing Inc. ne sera pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre ou des droits d'exportation.
2. Votre couverture de garantie limitée commence à la date d'achat d'origine et une preuve d'achat est requise avec votre enregistrement de garantie pour valider votre garantie.
3. La réparation ou le remplacement des pièces du Ager sec ne prolonge pas la garantie au-delà de 2 ans (ou 90 jours électriques) à compter de la date d'achat.
4. Woodland Manufacturing Inc. prend toutes les précautions nécessaires pour utiliser des matériaux qui retardent la rouille en utilisant de l'acier inoxydable à haute température. Même avec ces mesures de protection, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par des substances cariées et des conditions indépendantes de la volonté de Woodland Manufacturing. Les températures élevées, le chlore, l'humidité excessive, les fumées industrielles, les pesticides pour pelouse, les engrais et le sel sont quelques-unes (mais sans s'y limiter) des substances qui peuvent affecter la peinture ou les revêtements métalliques. Pour ces raisons, la garantie limitée NE COUVRE PAS LA ROUILLE OU L'OXYDATION DE L'ALUMINIUM DU MATÉRIAU.
5. Il n'y a aucune garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils de ager sec car le fabricant n'a aucun contrôle sur l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé.



WARRANTY / GARANTIE REGISTRATION ENREGISTREMENT

Warranty registration must be filled out and sent to manufacturer for validation of warranty. Please fill out registration at your earliest convenience.

L'enregistrement de la garantie doit être rempli et envoyé au fabricant pour validation de la garantie. Veuillez remplir l'inscription dès que possible.

Please Complete This Form And Return To / Veuillez remplir ce formulaire et le retourner à :

Woodland Manufacturing

Attention: Warranty
PO Box 278
Iron Ridge, WI 53035

Name / Nom:

.....

Address / Adresse:

.....

City / Ville: State / État: Zip:

..... / /

E-Mail:

.....

Phone Number / Numéro De Téléphone:

.....

Date of Purchase / Date d'achat:

.....

Purchased From / Acheté de:

.....

.....

Model / Modèle #: Serial / Série #:

..... /

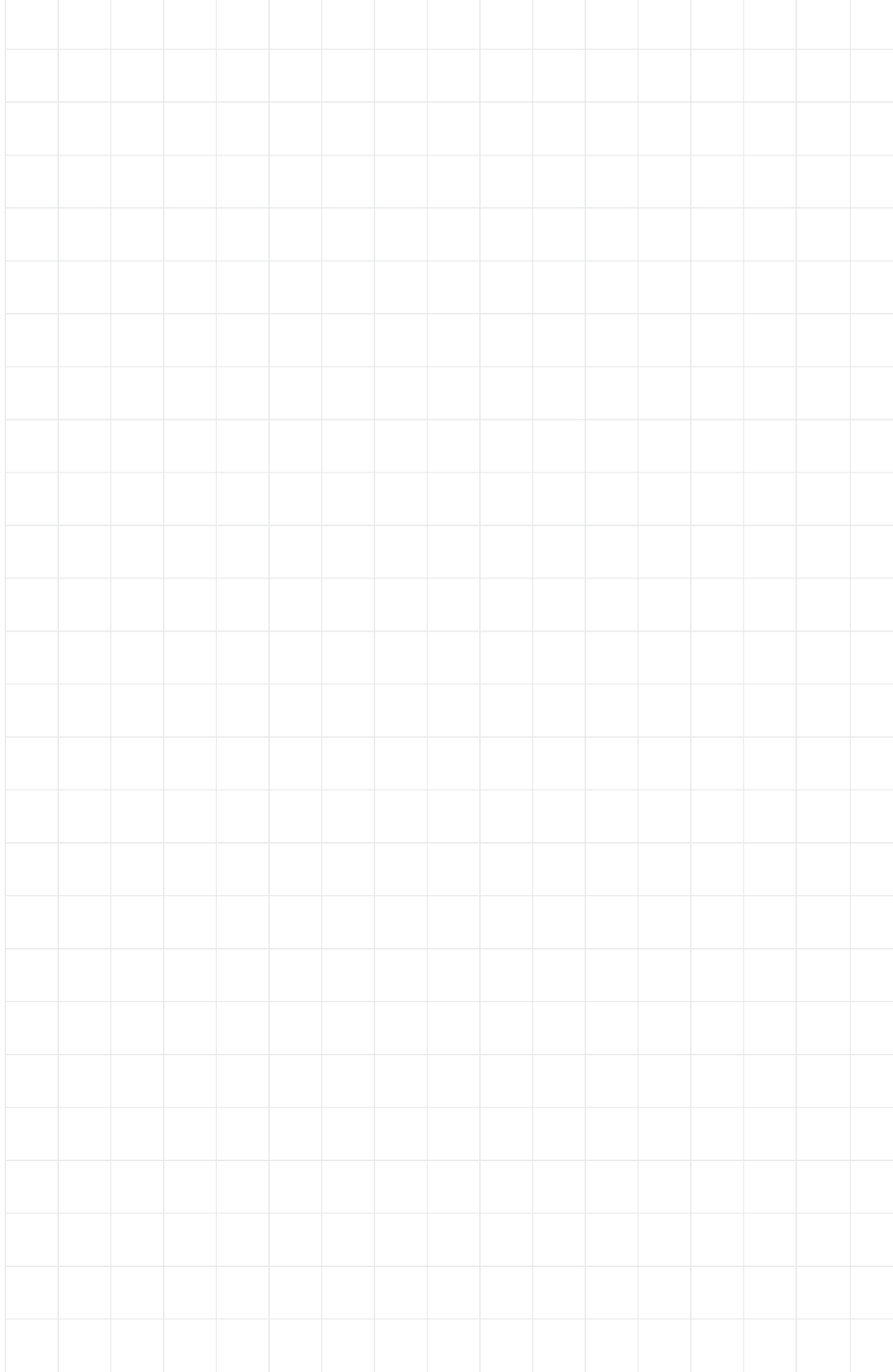
Note: You Must Provide Proof of purchase to validate your warranty, keep a copy for your records.

Remarque: Vous devez fournir une preuve d'achat pour valider votre garantie, conservez une copie pour vos dossiers.



ONLINE WARRANTY REGISTRATION

If you prefer to register online, please scan this QR code,
or go to <https://pro-smoker.com/pages/warranty>
to easily complete your registration.





Contact Information / Coordonnées:

If you have any problems or questions on set up and start up, call the manufacturer at **1-800-874-1949** and ask for Smoker Service Support.

Si vous avez des problèmes ou des questions sur la configuration et le démarrage, appelez le fabricant au **1-800-874-1949** et demandez le service d'assistance pour fumeurs.

Pro Smoker

120 S. Main St. Iron Ridge, WI 53035

Office/Bureau: 1-800-874-1949

Email: info@pro-smoker.com

WWW.PRO-SMOKER.COM

Smoke With Us!   