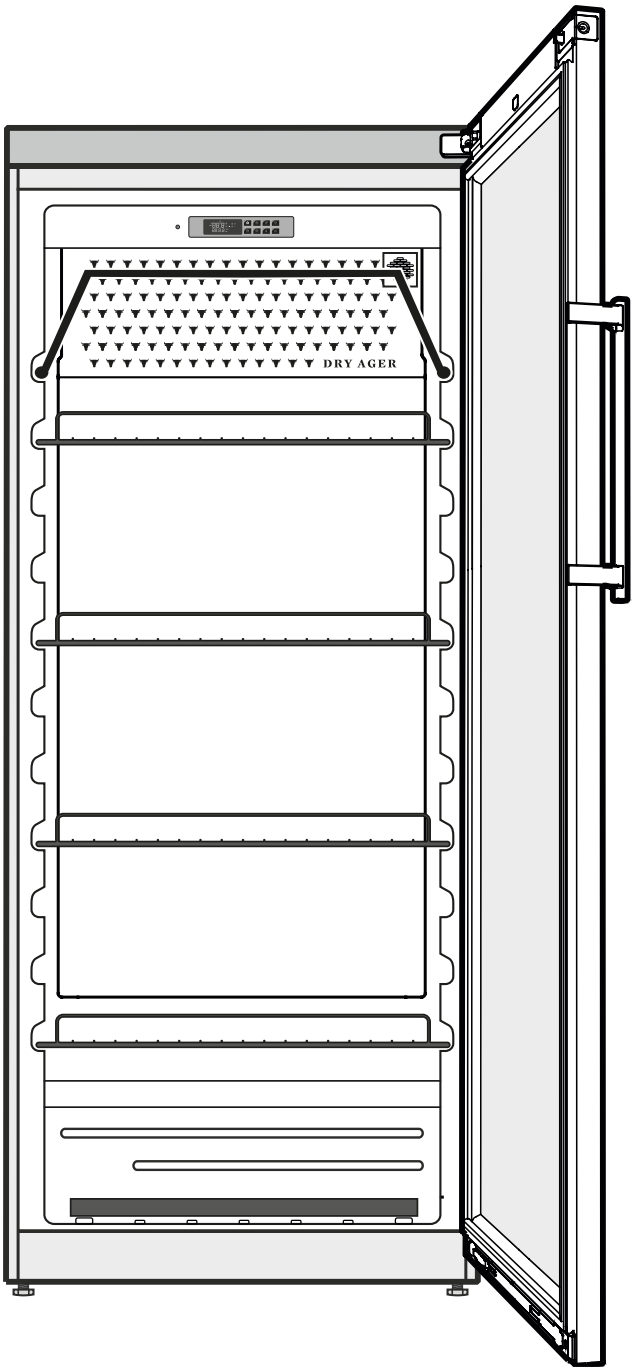
EN

FR

Use and Care Manual for
DRYAGER™ UX 1500 PRO S



Are you ready for professional Dry Aging? Perfect!

Scan code or go to my.dry-ager.com to get access to: Digital version of this manual, Instruction videos for installation and usage, Recipe database and new Dry Aging ideas, Contact form to DRYAGER™ Butcher-Team and more.

Table of Contents

	Page
Please Read and Follow these Instructions	2
California Proposition 65	2
Disposal of old Appliance	3
Disposal of this Appliance	3
Disposal of Carton	3
R600a Refrigerant	3
Blocking for Safety	3
Important Safety Information	3
Electrical Safety	4
Safety Regulations	4
Dimensions	5
Description of the Appliance	5
Integrated Systems	5
Setting Up the Aplliance	6
Integration Installation	6
Preparing the Appliance	7
Clean the appliance and accessories	7
Insert hanger	7
Insert the grid shelves and the tray	7
Operating the Appliance	8
Overview of Control Panel	8
Controller Buttons	8
Controller Buttons Combinations	8
Controller Display and Symbols	8
Starting the Operation	9
Electrical connection	9
Switching the appliance ON	9
Turning the interior light ON/OFF and adjusting brightness (optional)	9
Turning the UVC disinfection ON	9
Standard mode	9
Activate standard mode	9
Selection Dry Aging or ham and sausage production	9
Setting temperature	10
Setting humidity	10
SmartAging mode	10
Select SmartAging program	10
Start Smart Aging	10
Finish SmartAging	10
Locking and unlocking keypad (optional)	10
Locking and unlocking door (optional)	10
Loading the Device with Food	11
Select food	11
Wait for temperature setpoint to be reached	11
Fill the device	11
Consider aging time	12
During Device Operation	12
Shutting Appliance down	12
Cleaning Instructions	13
Preparation for the cleaning procedure	13
Cleaning the shelves, the hanger and the tray	13
Cleaning the appliance interior	13
Cleaning the outside of the appliance	13
Troubleshooting	13
Error Messages	14
Maintenance	14
Customer Service	14
Appliance Information	14
Warranty	15
SmartAging Program selection	16
Program Guide	17
Changing over Door Hinges	20

Please Read and Follow these Instructions

These instructions contain Danger, Warning and Caution notes.

This information is important for safe and efficient installation and operation.

Always read and comply with all Danger, Warning, Caution and Important notes!

⚠ DANGER!

Danger indicates a hazard which will cause serious injury or death if precautions are not followed.

⚠ WARNING!

Warning indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION!

Caution indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

IMPORTANT

This indicates information that is especially relevant to a problem-free installation and operation.

California Proposition 65

– This product contains chemicals known to the state of California to cause cancer or reproductive harm.

– This product can expose you to chemicals including Diisononyl Phthalate (DINP) which is known to the State of California to cause cancer.

For more information go to *www.P65Warnings.ca.gov.*

– This product can expose you to chemicals including Diisodecyl Phthalate (DIDP) which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information go to *www.P65Warnings.ca.gov.*

IMPORTANT

All types and models are subject to continuous improvement. The manufacturer reserves the right to make modifications to the shape, equipment and technology.

Disposal of old Appliance

⚠ DANGER!

Risk of Child entrapment

DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old appliance:

- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

Disposal of this Appliance

This appliance contains flammable gases within the refrigeration circuit and insulation foam.

Contact the municipality or disposal company in your area for information on approved recycling or disposal.

Disposal of Carton

The packaging is designed to protect the appliance and individual components during transport and is made of recyclable materials.

⚠ WARNING!

Keep packaging materials away from children. Polythene sheets and bags can cause suffocation!

If possible, please recycle packaging material at a recycling facility.

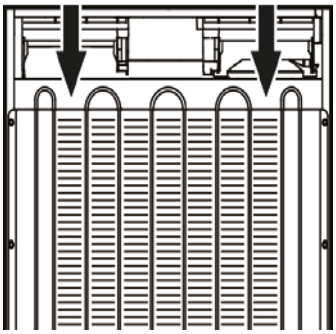
R600a Refrigerant

⚠ WARNING!

The refrigerant R600a contained within the appliance is environmentally friendly, but flammable. Leaking refrigerant can ignite.

To prevent possible ignition, follow the warnings below:

- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- To ensure proper ventilation, do not cover the ventilation openings. The ventilation openings are located in the upper region at the back of the appliance indicated with arrows in the drawing on the right.



- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Component parts and power cords shall be replaced with like components performed by factory authorized service personnel only.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Blocking for Safety

⚠ WARNING!

To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

Important Safety Information

- If the appliance is damaged on delivery, contact the supplier immediately before connecting it to the power source.
- To guarantee safe operation, ensure that the appliance is set up and connected as described in this manual.
- Disconnect the appliance from the power source if a fault occurs. Pull out the plug, turn off or disable the power source.
- When disconnecting the appliance, always pull it out by the plug; never pull on the cable.
- Any repairs and work on the appliance should only be performed by the customer service department. Unauthorized work may be dangerous to the user. The power source cable should only be changed or replaced by the customer service department.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with flammable propellant in this appliance. Electrical components might cause leaking gas to ignite. You can identify such sprays by the printed contents or a flame symbol.
- To prevent possible injury due to an electrical shock, be sure to disconnect the power cord or turn off the circuit breaker / unscrew the fuse before cleaning the appliance.
- To avoid injury or damage to the appliance, do not use steam cleaning equipment to clean the appliance.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive fumes.
- In the event of a power outage, open the door as infrequently as possible.
- To protect the appliance from possible damage, allow it to stand 1/2 to 1 hour in place before turning on the electricity. This allows the refrigerant and system lubrication to reach equilibrium.

Electrical Safety

Connect this appliance to a 15 amp, 110-120 VAC, circuit which is grounded and protected by a circiut breaker or fuse.

We recommend using a dedicated circuit for this appliance to prevent circuit overload and the chance of interruption to the appliance.

This appliance is equipped with a three-prong (grounding) polarized plug for your protection against possible shock hazards.

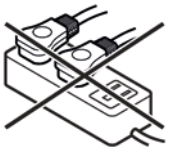
Where a two-prong wall receptacle is encountered, contact a qualified electrician and have it replaced with a properly grounded three-prong receptacle in accordance with all local codes and ordinances.

⚠ WARNING!

Electrocution hazard.
Electrical grounding required.

- **Do not remove the round grounding prong from the plug.**

- **Do not use extension cords or ungrounded (two-prong) adapters.**
- **Do not use a power cord that is frayed or damaged.**
- **Do not use a power strip.**



Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock or death.

Safety Regulations

This equipment is intended for dry aging of unpacked meat, fish, ham, salami, cheese, fruit and vegetables.

IMPORTANT

The appliance is not intended for outdoor use.

Climate rating
The climate rating indicates at what ambient temperature the appliance may be operated to achieve full cooling capacity.

Climate Rating	Max. Ambient Temperature	Max. relative humidity
7	95 °F	70 %

The minimum ambient temperature at the place of installation is 50 °F.

IMPORTANT

To fulfill the NSF requirements, the ambient temperature for device operation may not exceed 86 °F. This is indicated with a label inside the appliance.

IMPORTANT

Do not operate the appliance outside the specified ambient temperature range.

- The refrigerant circuit has been tested for leaks.
- The appliance complies with current safety regulations.

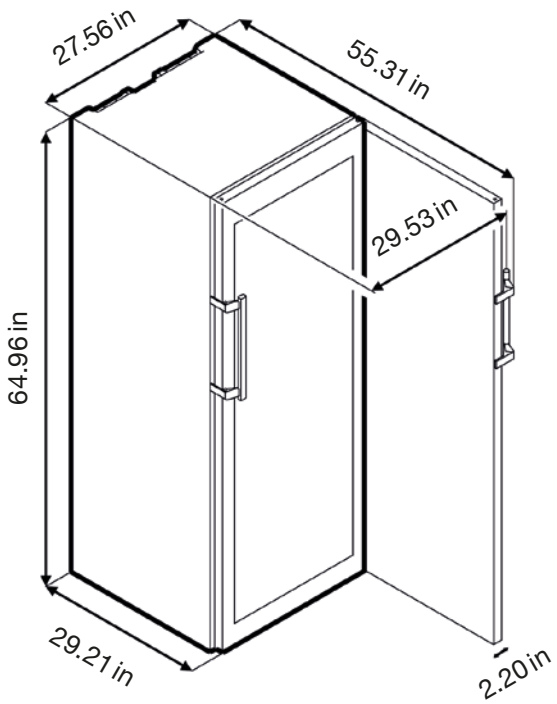
UL 60335-1: 2016
UL 60335-2-89: 2017
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-1:16
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-2-89:17
NSF/ANSI 7: 2016

We recommend cleaning the appliance before turning it on for the first time (see section **Cleaning Instructions,** page 13).

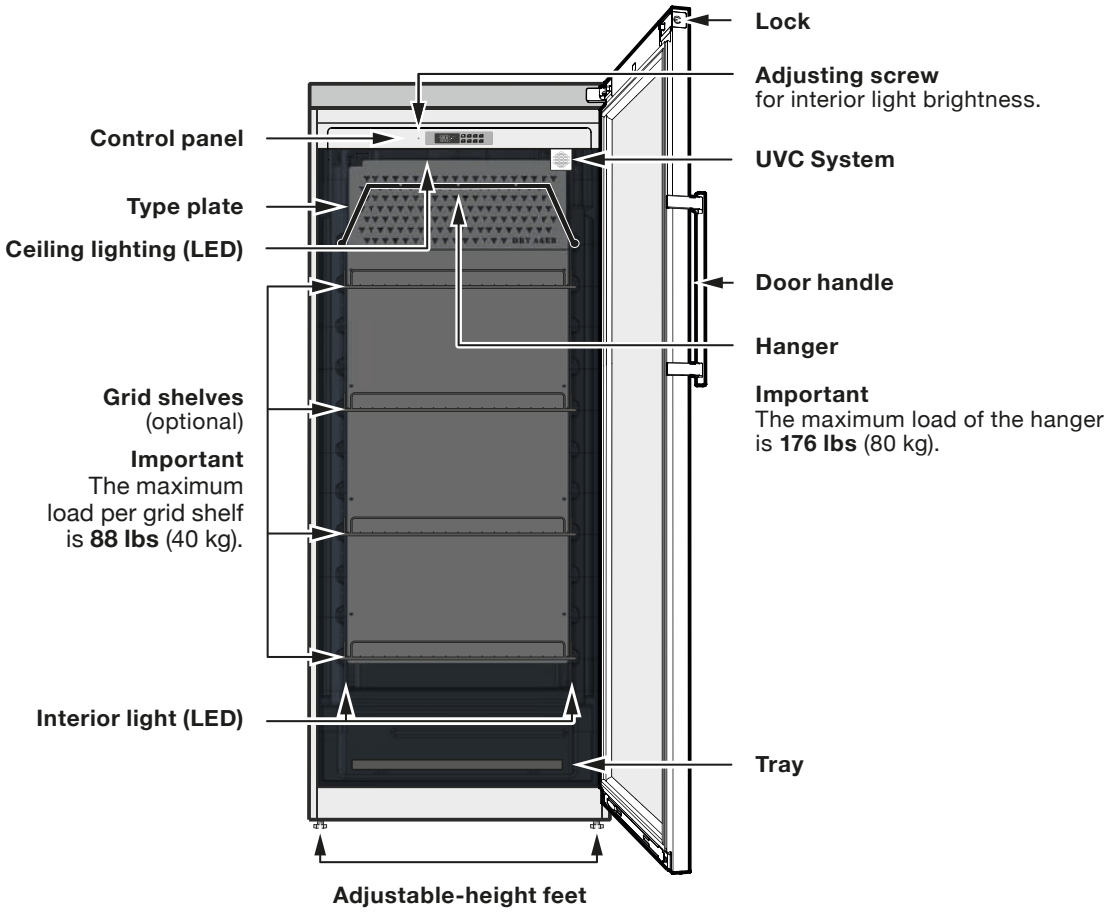
⚠ WARNING!

Do not allow children to play with the appliance. Children must not climb, sit or stand on the shelves or door. Failure to follow these instructions may result in death or serious injury.

Dimensions



Description of the Appliance



Integrated Systems

SmartAging
Opens up a vast spectrum of dry aging options thanks to innovative program control. Beef, pork, game, poultry, ham, sausage, fish, cheese, wine, herbs, pasta, or fruit. The possibilities are almost endless.

UX TasteReg
Determine the taste of the fully aged product and choose from three possible intensities (basic/intense/intense+) *.

**not possible for all foods*

Humicontrol
Electronic humidity control from 60 % to 90 % (for this system there is no water connection or water container necessary).

UX Airreg
Perfect airflow and UVC sterilization system.

Led Lighting UX
The light spectrum does not contain any ultraviolet radiation, the result is a minimum of heat generated and and no effect on the core food temperature.

Setting Up the Appliance

⚠ CAUTION!

To avoid risk of personal injury or property damage, have two people to move this appliance into place.

⚠ WARNING!

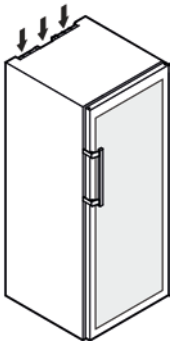
The device must not be installed in a transportable manner.

- Examine the unit and packaging for shipping damage. Contact the carrier immediately if you suspect there is any damage.

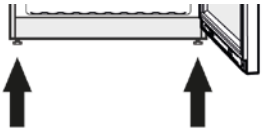
- Note relevant information from the type plate in the space provided in section **Appliance Information** (page 14).

- Avoid placing the appliance in direct sunlight or near the stove, range top, radiators and similar heat sources.

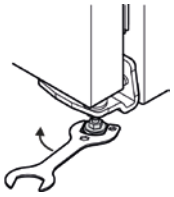
- **Do not cover ventilation openings or grill.**



- The floor on which the appliance stands should be horizontal and level. Compensate for uneven floors with the adjustable feet.



- Place the appliance in its final position at the place of installation. Extend the adjustable foot at the bottom hinge bracket until it rests on the floor and then make a further 90° turn.



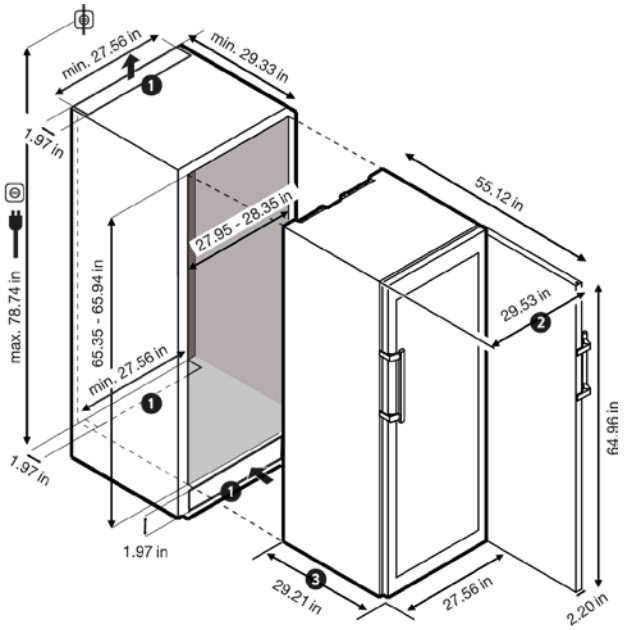
- The appliance can be used free-standing or built-in as a single unit or side by side (see section **Integration Installation**, page 6).

- Optional: To change the door hinges see section **Changing over Door Hinges**, page 20.

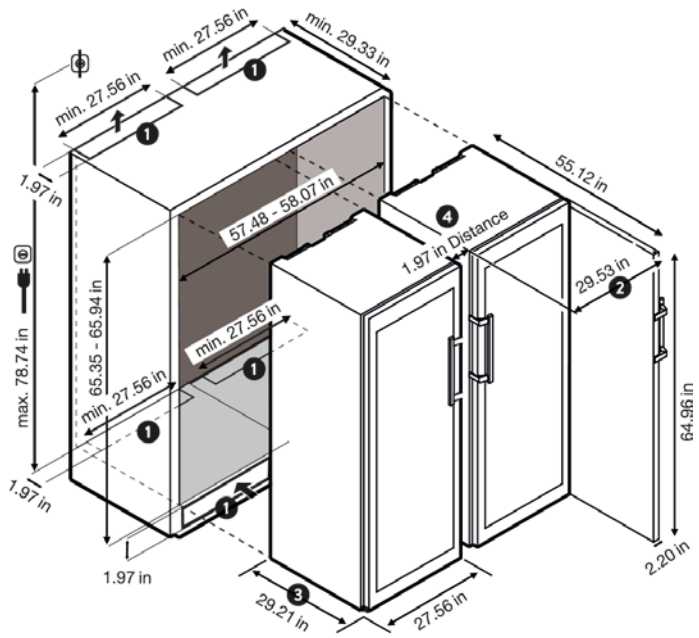
Integration Installation

- It is absolutely essential to have good air circulation around the unit. The width of the ventilation shafts needs to be at least the width of the appliance (see ❶). The minimum required depth of the shafts is 1.97 in. Also ensure that the back of the appliance is positioned at a distance of at least 1.97 in from the wall.
- Overall dimension with opened door (see ❷): **29.53 in**.
- Overall dimension body + door (protruding) (see ❸): **29.21 in**.
- Covering of distance (see ❹) possible by DRYAGER™ moulding.

Single unit integration



Side by side integration



Preparing the appliance

1. Clean the appliance and accessories.

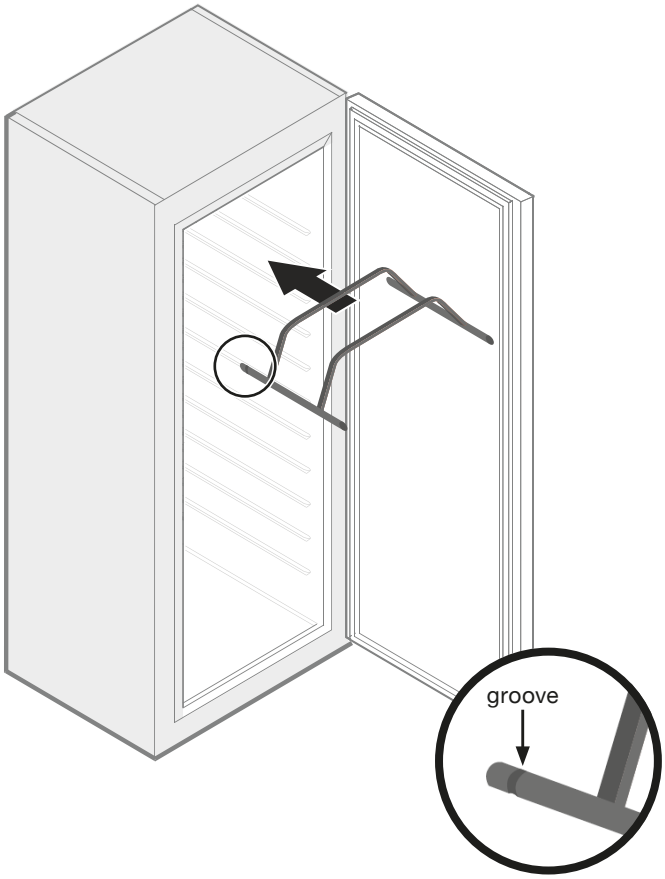
See section **Cleaning Instructions**, page 13.

2. Insert hanger

The hanger must always be installed in the appliance during operation.

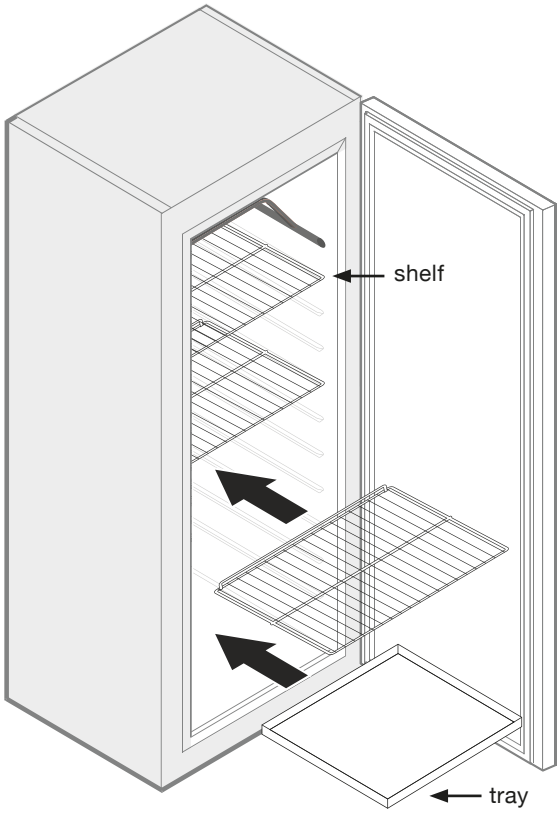
IMPORTANT

Position the groove (highlighted) at the rear left side when inserting the hanger. Otherwise the inner container can be damaged.



3. Insert the grid shelves and the tray (optional)

Insert the shelves and the tray with the correct orientation (see drawing).



Operating the Appliance

Overview of Control Panel

Controller Buttons

Program selection:
· Standard mode: “Std”
· SmartAging Program: “PG” + program number

Display remaining time SmartAging program.

Increases the displayed value.
To turn On / Off the UVC disinfection, press the button for a minimum of 5 sec.

Decreases the displayed value.

View / change the temperature setting.

View / change the humidity setting.
Select or confirm a parameter during programming.

On / Off Button for interior lighting

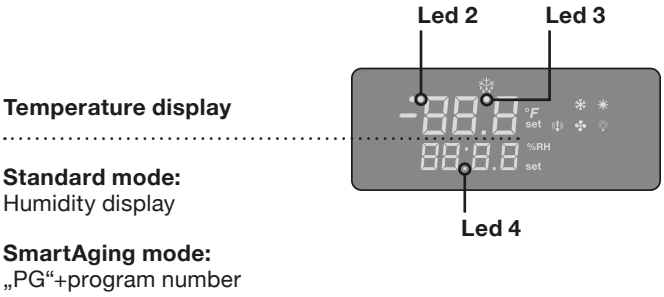
Power On / Off switch

Controller Buttons Combinations

\+ Lock and unlock keypad

\+ Enter controller configuration menu

Controller Display and Symbols



Led / Symbol	Mode	Function
Led 4	On	Standby, decimal point
°F	On	°F temperature unit
❄	On	Cooling
❄	Flashing	Delay cooling
Led 3	On	Defrost active
☀	On	Heating active
set	Flashing	Temperature setpoint (temperature display) / relative humidity setpoint (humidity display)
(!)	On	Acoustic alarm
✤	On	Fans running
%RH	ON	Relative humidity % unit
Led 2	ON	UVC disinfection active
💡	ON	Interior lighting is permanently switched on
💡	Flashing	Interior lighting is only active due to door opening

Starting the Operation

1. Electrical connection

Carefully read section **Electrical Safety** (page 4), before connecting the appliance to the mains socket.

2. Switching the appliance ON

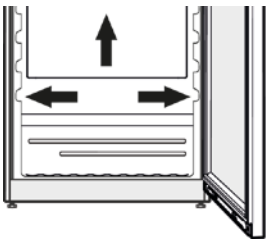
Press ⏻ once until the display switches on.

3. Turning the interior light ON/OFF and adjusting brightness (optional)

Press ☼ once to switch the interior lighting on permanently. The symbol 💡 is shown permanently in the display. Repeat the procedure to turn off the light. Symbol 💡 flashes.

Note: When the door is open, the interior lighting is always on automatically.

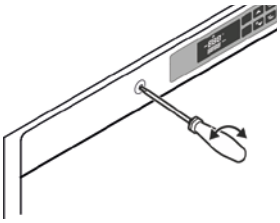
Interior Light



The interior of the appliance is lit by an LED light strip at both sides of the interior container.

The LED lighting corresponds to the risk group RG2.

To increase (decrease) the brightness of the LED, turn the adjusting screw with a screwdriver clockwise (anti-clockwise).



Limit torque applied with the screwdriver to not exceed the turning limit in either direction (max. total turning angle ~300°).

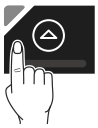
IMPORTANT

The light cover may only be removed by customer service staff.

⚠ CAUTION!

Risk of eye damage. If the cover is removed, do not look directly at the light through optical lenses from a close distance.

4. Turning the UVC disinfection ON



Press ⌃ for about 5 seconds until Led 2 lights up in the display.

IMPORTANT

The UVC disinfection needs to be switched on while dry aging food inside the appliance.

The DRYAGER™ S series cabinet can be operated in two different modes: Standard mode and SmartAging mode.

5. Standard mode

Meat aging / ham and sausage aging

The display shows the temperature and humidity levels. In contrast to the SmartAging programs, setpoints for temperature and humidity can be manually adjusted between 32 - 86 °F and 40 to 90 % humidity. The factory setting at start-up is 34.7 °F and 82 % humidity. This setting is ideal for dry aging beef or pork.

5.1. Activate standard mode

If the display shows temperature and humidity, the standard mode is already active. If a SmartAging program is activated (display “PG” + program number), you can switch to the standard mode as follows

1. Press button T.
2. Use the arrow button ⌄ to decrease the program number until “Std” is displayed. Navigate faster by pressing and holding ⌄.
3. After a few seconds the standard module starts automatically. The current temperature and humidity are displayed.

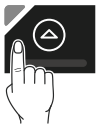
5.2. Selection Dry Aging or ham and sausage production

Due to the different requirements for drying and dehumidification during the aging of ham and sausage products compared to Dry Aging, two subordinate modes are distinguished in the Standard mode:

· “**dry**”: use for Dry Aging

· “**SAL**”: use for the production of ham and sausage products

The factory setting is “**dry**”. To switch between the subordinate modes, proceed as follows:



1. Press ⌃ briefly. The display shows “SAL” or “dry”.

2. Press 💧. “SAL” or “dry” flashes.
3. Use the arrow button ⌃ and ⌄ to select “dry” or “SAL”.
4. Confirm by pressing 💧.
5. After a short time, the display changes to the standard display.

5.3. Setting temperature

1. Press and hold button for about 5 s until the temperature setpoint is displayed and **set** flashes.
2. The and arrow buttons can be used to change the set value.
3. To confirm the set value, press button. The temperature display now indicates the actual temperature value.

5.4. Setting humidity

1. Press and hold button for approx. 5 s until the humidity setpoint is displayed and **set** flashes.
2. The and arrow buttons can be used to change the set value.
3. To confirm the set value, press button. The humidity display now indicates the actual humidity value.

6. SmartAging mode

The SmartAging program ("PG" + program number) and the temperature are shown in the display.

6.1. Select SmartAging program

Select the appropriate program with the help of chapter (**SmartAging Program selection**, pages 16-19).

Tip: In addition to programs for Dry Aging and the production of sausage products, there are also a variety of special programs, for example, for pre-cleaning the unit, presenting fresh cuts or aging meat from a vacuum bag.

6.2. Start SmartAging

1. Press the SmartAging button. LED 2 and LED 3 flash.
2. Use the arrow buttons and to select the desired program. The program starts automatically after a few seconds.
3. The display shows the current temperature and the set SmartAging program ("PG" + program number).

Note: Displaying the humidity value is not possible during the SmartAging process.

4. While the program is running, the remaining time can be read with button . The displayed value times 10 is the remaining time in hours. For programs without a runtime, "0.1" is shown in the display.

If an already active program is interrupted by a program change, a completely new program with its own remaining time begins. The previously activated one is irrevocably discarded.

6.3. Finish SmartAging

After automatic completion of a program with program runtime, the product can be removed or further aged to the desired degree of aging or hardness (e.g. in raw sausage production).

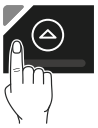
To end a program prematurely, activate the Standard mode (see 5.1 on page 9). The device now regulates again according to the preset setpoints.

The book **The Dry Aging Bible** is perfectly suited to this topic – it covers SmartAging and the huge variety of programs in detail, and the possible range of uses of the unit are much more extensive with the help of this book.

---

7. Locking and unlocking keypad (optional)

The keypad of the controller can be locked/unlocked as follows:



Lock

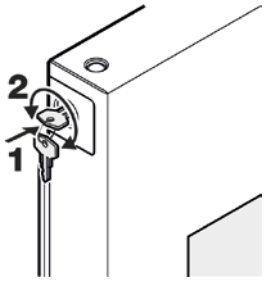
Press and and hold together for a minimum of 3 seconds. 'Pof' appears in the display for a few seconds.

Unlock

Press and hold the two buttons for a minimum of 3 seconds. 'Pon' appears in the display for a few seconds.

8. Locking and unlocking door (optional)

The lock in the appliance door is equipped with a safety mechanism.



Locking the appliance

- Insert the key as shown by arrow **1**
- Turn the key by 180°

To unlock the appliance, the same procedure must be repeated.

⚠ WARNING!

Risk of child entrapment and suffocation due to a locked appliance door. Keep the key in a safe place out of reach of children and not in the vicinity of the appliance.

Loading the Device with Food

1. Select food

IMPORTANT

Only use food with a maintained cold chain that was handled under good hygienic conditions.

Some hints for dry aging meat:

- Use fresh meat on the bone at maximum 5 days after slaughtering or max. 2 weeks vacuum matured meat (remove foil for dry aging).
- Dry age saddles or individual cuts (about 4-9 lbs) of meat on the bone.
- To minimize the weight loss during dry aging, use meat with a thick enough protective layer of fat.
- Recommendation for dry aging beef: saddle from a heifer with good fat cover and marbling.

Go to my.dry-ager.com or scan code for more hints on food selection.

2. Wait for temperature setpoint to be reached

IMPORTANT

Before loading the appliance with food wait for the temperature setpoint to be reached.

- Note that for the humidity regulation to function properly, the appliance needs to be loaded with food.

3. Fill the device

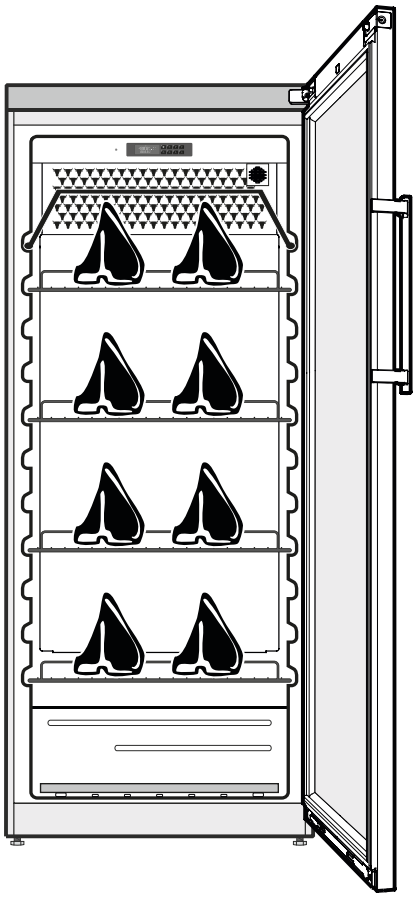
IMPORTANT

When using frozen meat, defrost before putting inside the appliance.

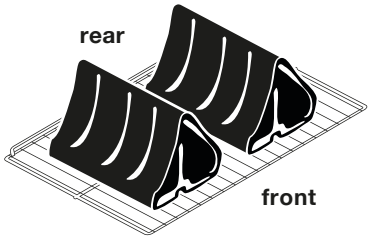
Wear clean protection cloth (gloves, etc.) when handling food.

For optimal dry aging conditions, air circulation around the food is necessary: prevent mutual contact and contact with the inner container.

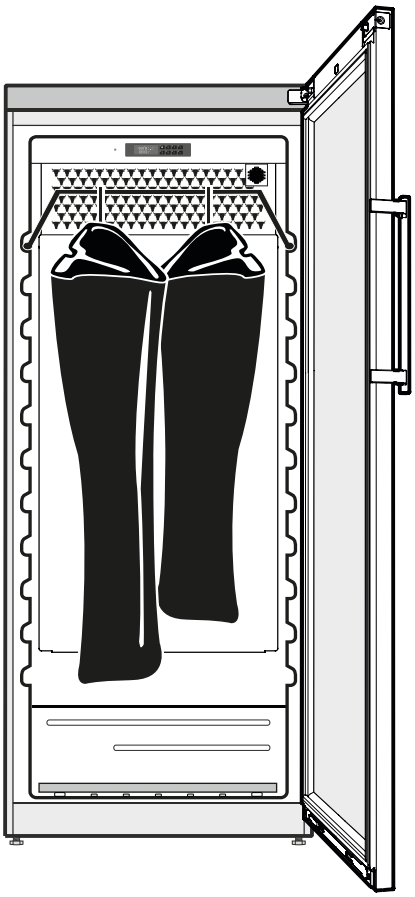
Option 1: position food lying down



Position the food at a distance from each other.



Option 2: position food hanging



Get hooks and more accessories here:
dryagerusa.com/pages/dryager-pro

4. Consider aging time

Many SmartAging programs specify an aging period. For other programs as well as in Standard Mode, the following times can be considered as a rough reference:

Fresh meat of beef: ~ 21-28 days

Fresh meat of pork: ~ 14-21 days

Vacuum packed meat (remove foil before aging):
up to ~ 14-18 days

The Dry Aging Bible

Further tips on other foods such as sausage, ham, fish, cheese, vegetables and much more can be found in the book The Dry Aging Bible - the ultimate standard work for operating this cabinet.

During Device Operation

IMPORTANT

To sustain the desired climate condition inside the appliance, ensure that the mains power is not interrupted for a prolonged time.

*Clean the device regularly (see section **Cleaning Instructions, page 13**).*

*Check regularly dry aging food. If you observe mold, an unusual smell (e.g. pungent, putrid) or other potential contamination of the food, dispose it in accordance with your local rules and regulations. Then clean the appliance thoroughly according to section **Cleaning Instructions** (page 13).*

Shutting Appliance down

After finishing dry aging of goods inside the appliance, prior to cleaning the appliance or for other reason, it can be switched off as follows:

Press ⏻ once until ‘OFF’ is displayed and Led 4 lights up. The appliance is now in a standby mode with the compressor turned off.

If the appliance is to be turned off for any length of time, switch it off and disconnect the plug or switch off the circuit breaker / unscrew the fuse. Clean the appliance and leave the door open in order to avoid unpleasant smells.

Cleaning Instructions

⚠ WARNING!

To prevent possible injury due to an electrical shock, be sure to disconnect the power cord or turn off the circuit breaker / unscrew the fuse before cleaning the appliance.

To avoid injury or damage, do not use steam cleaning equipment to clean the appliance.

IMPORTANT

Do not use abrasive sponges. Do not use abrasive cleaners containing acidic or chemical solvents. First, test the cleaner on a small area in a place not obviously visible before cleaning the full unit.

Do not wipe stainless steel surfaces with dirty wiping clothes, otherwise unsightly rust stains may occur there.

Make sure that no detergent or cleaning water penetrates into the electrical parts and into the ventilation panel (in the area of the bull's heads and on the UVC sterilisation). Do not use a sponge or cloth that is overly wet.

Do not damage or remove the type plate on the inside of the appliance. It is important for customer service and any warranty claim.

Frequency of the cleaning procedure

Regularly clean the interior and outside of the appliance, the shelves, the hanger and the tray by following the cleaning steps 1.-4. below.

1. Preparation for the cleaning procedure

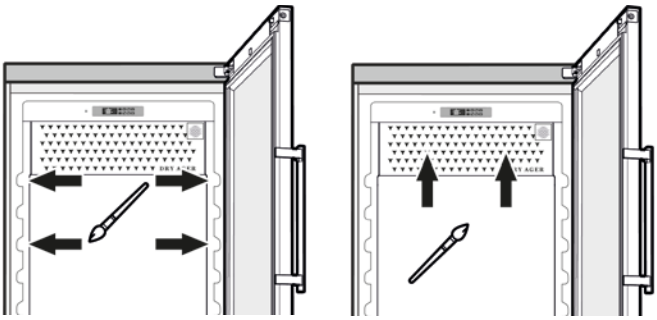
- Wear clean protection gloves.
- Remove all goods from inside the appliance and store them in a cool place temporarily.
- Switch the appliance off. Then disconnect the power cord or turn off the circuit breaker / unscrew the fuse.
- Remove the grid shelves, the hanger and the tray from the appliance.

2. Cleaning the shelves, the hanger and the tray

- Use a dishwasher for cleaning the hanger, the shelves and the tray.

3. Cleaning the appliance interior

- Use a moist (lukewarm water + suitable detergent) soft cloth or sponge and the brush provided to clean the inside of the appliance.
- Use the brush to clean the corners and grooves in the grid shelves area on the sidewalls and the area of the bull´s heads.



- Thoroughly dry all parts with a soft cloth.
- Repeat the cleaning procedure if necessary.

4. Cleaning the outside of the appliance

- Clean the door surface and outer walls with a clean and soft cloth. If necessary, use a moist soft cloth (water+detergent).
- If necessary, a good-quality stainless steel and glass cleaner can be used to clean the corresponding surfaces.

Troubleshooting

Malfunctions

You may be able to rectify the following faults by checking the possible causes yourself.

- **Appliance does not function**

- Is the appliance switched on?
- Is the plug correctly fitted in the mains socket?
- Is the fuse intact / circuit breaker turned on?

- **Loud running noise**

- Is the appliance set up firmly on the floor?
- Does the appliance cause nearby items of furniture or objects to vibrate? Please note that noises caused by the refrigerant circuit cannot be avoided.

- **The displayed temperature is not low enough**

- Is the temperature setting correct (see section **Setting temperature**, page 10)?
- Mount a separate thermometer inside the appliance to check the temperature displayed by the appliance.
- Is the ventilation system working properly?
- Is the appliance set up too close to a heat source?

If none of the malfunctions apply and you cannot rectify the fault yourself contact the customer service department (see section **Customer Service**, page 14).

Error Messages

The error messages in the following table are indicated in the display. They are accompanied by an acustic alarm, which can be acknowledged and switched off by pressing any key at the control keypad.

Message	Reasons	Effect on appliance
P1	Air temperature sensor error	Cooling and heating are turned off.
P2	Evaporator temperature sensor failure	Defrost in fixed time intervals. The display alternately indicates the error message and the temperature inside the appliance.
P3	Humidity sensor error	Humidity control is inactive.
HA	High temperature alarm	regulation unaffected
LA	Low temperature alarm	regulation unaffected
HHA	Moisture-HIGH alarm	regulation unaffected
LHA	Moisture-LOW alarm	regulation unaffected

Action
Contact the customer service department (see section **Customer Service**, page 14).

Message	Reasons	Effect on appliance
dA	Door alarm: Door open for a prolonged time	regulation unaffected

Action
The message disappears once the door is closed.

Message	Reasons	Effect on appliance
UCC	Lifetime of UVC-bulb reached	regulation unaffected

Action
see section **Maintenance UVC**, page 14.

Maintenance

UVC

UV lamp ratings
Type: HNS 5W 2G7 DX
Lamp power: 5W
Lamp voltage: 24V
Initial UVC irradiance > 0.16 W/m² @ 1m

The UVC bulb needs to be changed annually or once the appliance shows the warning message ‘UCC‘ on the display.

Be sure to adhere to these maintenance guidelines. If there isn‘t sufficient strength of the UVC light, then this means the appliance is not functioning correctly.

Action
Do only order the DRYAGER™ original UVC-bulb (item no. DU0115) and replace the old UVC-bulb as specified in the manual that is supplied with the new bulb.

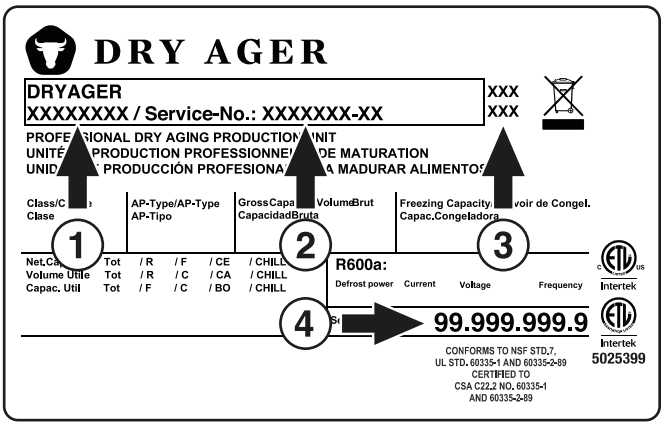
⚠ WARNING!

Don‘t look into the UV light! Protect skin and eyes from UV light! Before servicing and cleaning disconnect the UV device!

⚠ CAUTION!

- **Keep protective barrier in place!**
- **Quartz glass very fragile! Do not touch quartz glass with bare hands. Stains burn into the glass!**

Customer Service



When contacting the customer service department (contact information at the back of this manual), state the type designation (1), service number (2), service number suffix (3) and serial number (4) as indicated on the type plate. The position of the type plate is shown in section **Description of the Appliance** (page 5).

Appliance Information

Record this information when the appliance is installed.

(1) Type Designation: _____

(2) Service Number: _____

(3) Service Number Suffix: _____

(4) Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Where Purchased: _____

Warranty

FULL THREE YEAR WARRANTY
For three years from the date of original purchase, your DRYAGER™ warranty covers all parts and labor to repair or replace any part of the product which proves to be defective in materials or workmanship under normal and proper use and maintenance as specified by DRY AGER and upon proper installation and start-up in accordance with the Use and Care manual supplied with each DRYAGER™ unit.

FULL SIX YEAR SEALED SYSTEM WARRANTY
For six years from the date of original purchase, your DRYAGER™ warranty covers all parts and labor to repair or replace any components that prove to be defective in materials or workmanship in the sealed system under normal and proper use and maintenance service. The “Sealed System” defined as the compressor, condenser and/or condensing unit, evaporator, drier, metering device and all connecting tubing.

TERMS APPLICABLE TO EACH WARRANTY
This warranty will apply to products purchased and located in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Any part covered under the above warranties that is determined by DRY AGER to have been defective within the time frame is limited to the repair or replacement, including labor charges, of defective parts or assemblies. The labor warranty will include standard straight time labor charges only and reasonable travel time, as determined by DRY AGER. **This warranty is void for any misuse of the intended application of these products.**

All service provided by DRY AGER under the warranty must be performed by authorized DRY AGER service representatives, unless otherwise specified by DRY AGER. The warranty does not cover any parts or labor to correct any defect or damage caused by negligence, accident, fire, flood, acts of God, improper use, improper maintenance, improper delivery, improper installation, power interruptions, power surges, incorrect electric current, voltage or supply, use of extension cords, improper grounding, removal and reinstallation of the product if it is not installed in accordance with published installation instructions or in an inaccessible location, service cost or service call to instruct the user on the proper use of the product or repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product repairs when the product is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.

DRY AGER is not responsible for economic loss, profit loss or direct, indirect or consequential damages, losses or other costs and expenses resulting from any spoilage of any items placed in a DRY AGER refrigeration system whether they be food, drink or otherwise. In no event will DRY AGER have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including but not limited to cabinetry, floors, ceilings and other structures or objects around the product. You are solely responsible for any structure and setting for the product including but not limited to all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, flooring and shelving. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined. DRY AGER reserves the right to amend or alter this warranty and/or any warranty terms at DRY AGER ’s discretion.

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE FOR EACH WARRANTY ARE THE ONLY ONES WHICH DRY AGER WILL PROVIDE, EITHER UNDER THESE WARRANTIES OR UNDER ANY WARRANTY ARISING BY OPERATION OF LAW. DRY AGER WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES ARISING FROM THE BREACH OF THESE WARRANTIES OR ANY OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS, IMPLIED OR STATUTORY.

Some states/provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province.

For all other warranty inquiries or to receive parts and/or service and the name of the DRY AGER authorized service representative, for the USA and Canada nearest you, contact the DRY AGER designated national service provider at service-usa@dry-ager.com (service-canada@dry-ager.com), call +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243) in USA and Canada, or contact your authorized DRYAGER™ dealer or distributor.

Status: February 2026

SmartAging Program selection

The following questions must be answered in order to select the appropriate program in the program guide on pages 17-19. Special programs are excluded.

1. Which product should be aged?

Meat **Ham** **Sausage** **Wine**

Fish **Cheese** **Poultry**

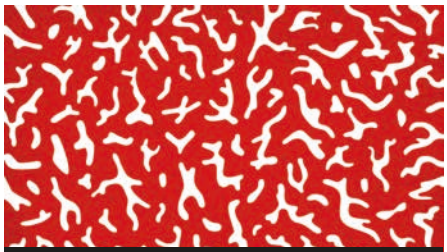
2. Questions about meat aging

2.1. Which part should be aged and with or without bones?

2.2. What marbling grade is there?
Determine the marbling grade using the graphics shown.

Marbling grade 1 (MG1)

Marbling grade 2 (MG2)



Marbling grade 3 (MG3)

3. How intense should the taste experience be?

Thanks to the UX TasteReg select the desired flavor intensity using the following table.

Product	Intensity	Taste
Beef	Basic	Fresh, meaty, slightly nutty, sweet
	Intense	Nut butter, marzipan, graceful, harmonious, matured, well-rounded
	Intense +	Racy, rooty, blue mold, aromatic, creamy, truffle notes, musky, intense
Pork	Basic	Fresh, meaty, voluminous
	Intense	Well-balanced, harmonious, nutty, supple
	Intense +	Noble mold, velvety, structured, matured, full-bodied
Game	Basic	Fine, melting, characteristic, earthy, mossy
	Intense	Chestnut, forest floor, aromatic, almond, autumn
Lamb/ Kid Goat	Basic	Aromatic, smooth, Mediterranean, elegantly structured
	Intense	Characteristic, bitter, terse, herbal, Mediterranean
Poultry	Basic	Summery, honey, velvety, buttery, floral
Fish	Basic	Well-textured, authentic, well-rounded, pronounced, sophisticated

4. Select the appropriate SmartAging program

Using the aging table on pages 17-19, select the appropriate program and start it on the device (see 6.2. Start SmartAging, page 10).

Program guide

Dry Aging Compass Beef				
Location	**Marbling Classes***	**Taste Intensity****		
		basic	intense	intense +
Bone-in				
Whole Back with or without fillet	1	P1 (21 days)	P3 (42 days)	Not possible
	2	P1 (21 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
	3	P1 (21 days)	P4 (42 days)	P12 (56 days)
Prime Rib	1	P1 (21 days)	P3 (42 days)	Not possible
	2	P1 (21 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
	3	P1 (21 days)	P4 (42 days)	P12 (56 days)
Rib	1	P1 (21 days)	P3 (42 days)	Not possible
	2	P1 (21 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
	3	P1 (21 days)	P4 (42 days)	P12 (56 days)
Sirloin	1	P1 (21 days)	P3 (42 days)	Not possible
	2	P1 (21 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
	3	P1 (21 days)	P4 (42 days)	P12 (56 days)
Chuck Eye Roll	1	P1 (21 days)	P9 (28 days)	Not possible
	2	P1 (21 days)	P9 (28 days)	P5 (28 days)
	3	P1 (21 days)	P5 (28 days)	P3 (42 days)
Leg	1	P1 (21 days)	P9 (28 days)	Not possible
	2 - 3	P1 (21 days)	P9 (28 days)	P5 (28 days)
Shank	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P6 (7 days)	P1 (21 days)	P2 (21 days)
Short Ribs	1	P6 (7 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P6 (7 days)	P1 (21 days)	P2 (21 days)
Deboned				
Tenderloin	1	P6 (7 days)	P8 (14 days)	Not possible
	2	P6 (7 days)	P8 (14 days)	P9 (28 days)
	3	P6 (7 days)	P8 (14 days)	P5 (28 days)
Rib	1	P1 (21 days)	P2 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P1 (21 days)	P9 (28 days)	P5 (28 days)
Sirloin	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P1 (21 days)	P2 (21 days)	P5 (28 days)
Rump Cap	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P1 (21 days)	P9 (28 days)	P5 (28 days)
Topside	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P9 (28 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
Top Blade/ FlatIron Steak	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P1 (21 days)	P9 (28 days)	P5 (28 days)
Shoulder Clod	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P9 (28 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
Tri Tip	1	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible
	2 - 3	P9 (28 days)	P3 (42 days)	P4 (42 days)
Tongue	–	P1 (21 days)	P3 (42 days)	Not possible
Heart	–	P8 (14 days)	P1 (21 days)	Not possible

Dry aging compass beef - with and without bone; *Marbling classes see page 16; **Taste intensity see page 16

Program guide

Dry Aging Compass Pork				
Location	**Marbling Classes***	**Taste Intensity****		
		basic	intense	intense +
Bone-in				
Whole Back with or without fillet	1	P6 (7 days)	P8 (14 days)	Not possible
	2	P8 (14 days)	P1 (21 days)	P9 (28 days)
	3	P8 (14 days)	P1 (21 days)	P5 (28 days)
Leg	1	P6 (7 days)	P8 (14 days)	Not possible
	2	P7 (7 days)	P1 (21 days)	Not possible
	3	P7 (7 days)	P1 (21 days)	P9 (28 days)
Head	1 - 3	P8 (14 days)	P1 (21 days)	P2 (21 days)
Deboned				
Tenderloin	1 - 2	P6 (7 days)	P7 (7 days)	Not possible
	3	P6 (7 days)	P8 (14 days)	Not possible

Dry aging compass pork - with and without bone; *Marbling classes see page 16; **Taste intensity see page 16

Dry Aging Compass Lamb, Kid Goat, and Game				
Location	**Marbling Classes***	**Taste Intensity****		
		basic	intense	intense +
Bone-in				
Whole Lamb / Kid Goat	1	P10 (14 days)	P11 (21 days)	Not possible
Saddle of Lamb/ Kid Goat	1	P6 (7 days)	P11 (21 days)	Not possible
Leg of Lamb / Kid Goat	1	P6 (7 days)	P11 (21 days)	Not possible
Saddle of Boar	1	P6 (7 days)	P11 (21 days)	Not possible
	2	P10 (14 days)	P11 (21 days)	Not possible
Leg of Boar	1	P6 (7 days)	P10 (14 days)	Not possible
	2	P10 (14 days)	P11 (21 days)	Not possible
Chuck of Deer	–	P10 (14 days)	P11 (21 days)	Not possible
Saddle of Deer	–	P6 (7 days)	P11 (21 days)	Not possible
Leg of Deer	–	P6 (7 days)	P11 (21 days)	Not possible

Dry aging compass pork - with and without bone; *Marbling classes see page 16; **Taste intensity see page 16

Dry Aging Compass Poultry				
Location	**Marbling Classes***	**Taste Intensity****		
		basic	intense	intense +
Whole Poultry				
Duck	–	P13 (5 days)	Not possible	Not possible
Chicken	–	P13 (5 days)	Not possible	Not possible
Pheasant	–	P13 (5 days)	Not possible	Not possible
Goose	–	P13 (5 days)	Not possible	Not possible
Quail	–	P13 (5 days)	Not possible	Not possible

Dry aging compass poultry - with and without bones; *Marbling classes see page 16; **Taste intensity see page 16

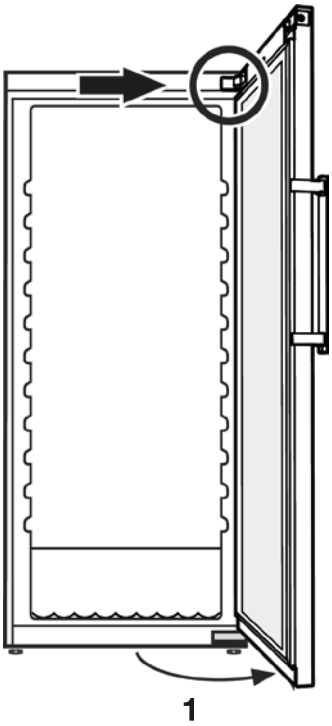
Dry Aging Compass Fish				
Location	**Marbling Classes***	**Taste Intensity****		
		basic	intense	intense +
Whole Fish	–	P14	Not possible	Not possible
Fillet	–	P15	Not possible	Not possible

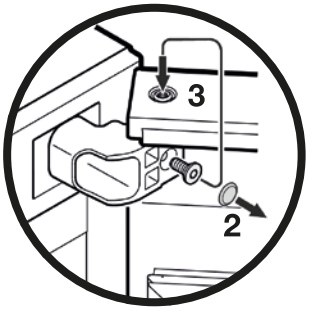
Dry aging compass fish - with and without bone; *Marbling classes see page 16; **Taste intensity see page 16

Special Programs		
Name of Program	**Specification**	**Options**
Pre-Cleaning Device		P16
Wet-aged Produce	without bone	P17
	with bone	P18
Presentation	of fresh cuts with freshness guarantee	P19 (7 days)
Regeneration	of vacuum-packed meat	P20 (3 days)
Aging cheese	soft cheese	P21
	semi-hard cheese	P22
Maturation of hams and salami	After-ripening of hams and salami	P26
	Curing of vacuum-sealed ham	P28
	Making pastrami	P29 (21 days)
	Making thin dried meat	P30
	Aging dried meat like biltong	P31
	Aging smoked hams	P32
	Saturate hams	P33 (7 days)
	Aging hams without smoking	P34
	Aging raw sausages in sheep sausage casing	P35
	Aging raw sausages in pig sausage casing	P36
	Aging raw sausages in artifical sausage casing	P37
Storage	Soft cheese	P23
	Semi-hard cheese	
	Fruits	P24
	Vegetables	
	Ham	P25
	Salami	
	Vacuum-packed meat	P27 (14 days)
Andrew-Salmon	Andrew's recipe	P40 (10 days)
Drying	Pasta	P38
	Fruits	
	Stockfish	P39

Changing over Door Hinges

Door hinges should only be changed by a trained expert.
Changing the door hinges must be done by two people.

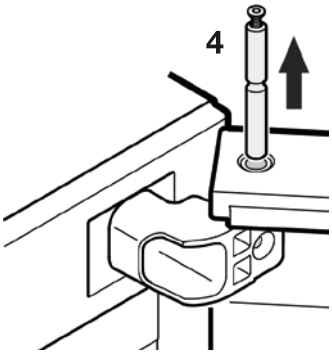




1. Open the door by approx. 130°.

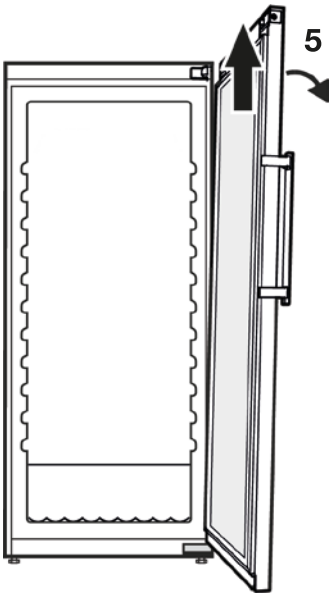
2. Remove screw cover and store it temporarily.

3. Remove screw from hinge bracket and insert it by 3 to 4 turns into the hinge pin

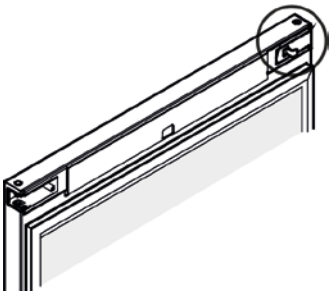


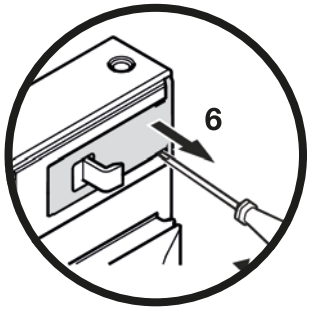
Important
The door must now be held securely by a second person.

4. Pull out hinge pin.

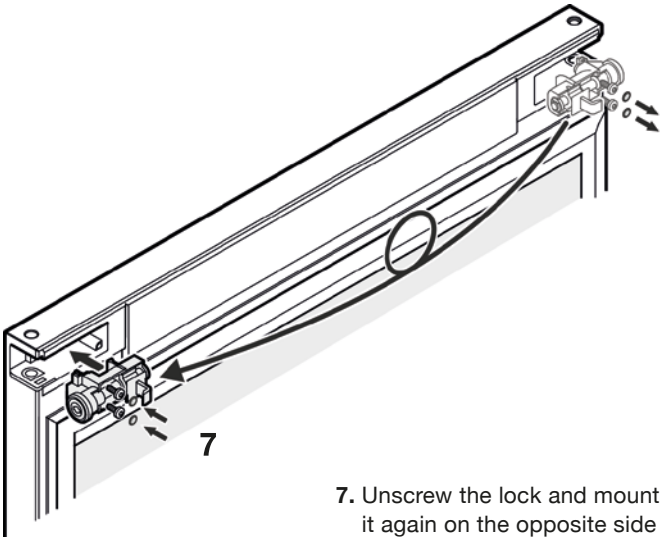


5. Tilt door slightly to the side and remove by lifting upwards.

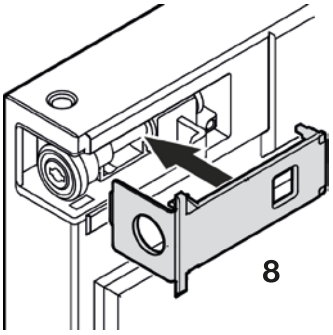




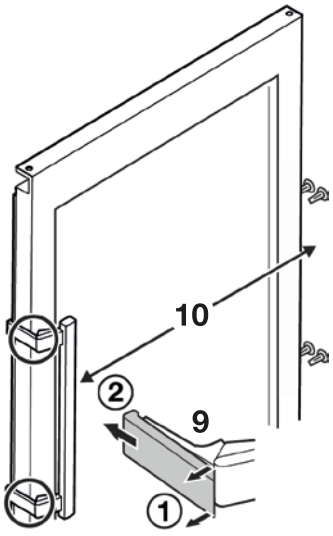
6. Release cover with a small screwdriver and remove it.



7. Unscrew the lock and mount it again on the opposite side of the door.

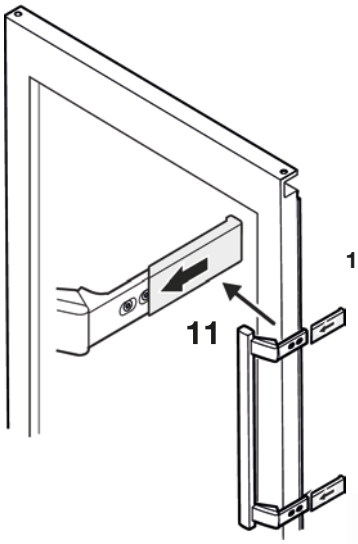


8. Click cover into place.

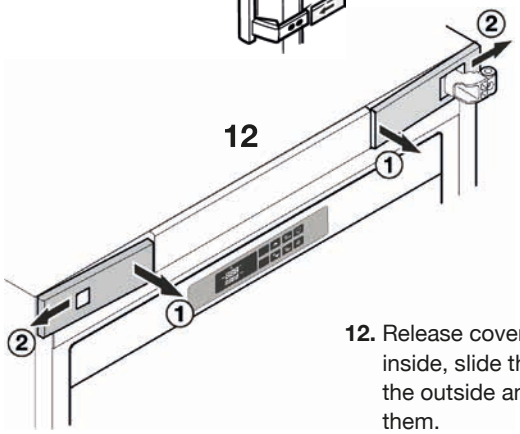


9. Release pressure plates at the front (1) and pull them backwards to remove (2).

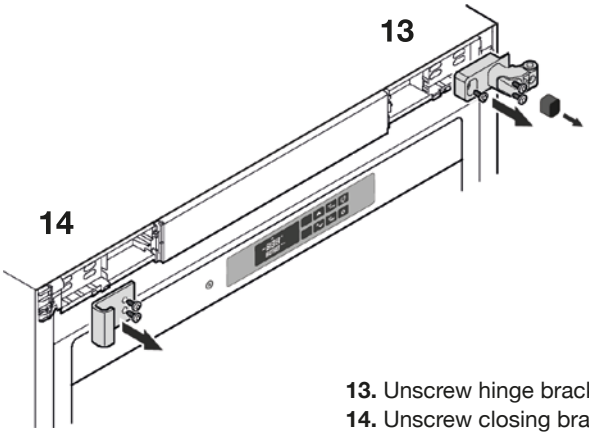
10. Unscrew door handle and install it again on the opposite.



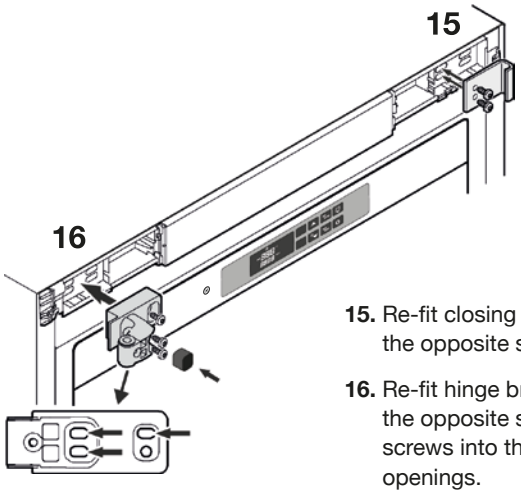
11. Push on pressure plates until they engage.



12. Release covers on the inside, slide them towards the outside and remove them.



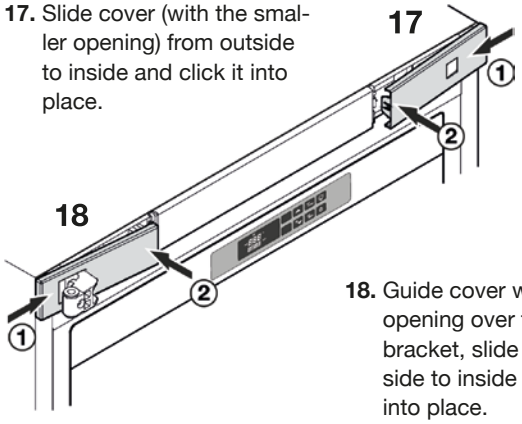
13. Unscrew hinge bracket.
14. Unscrew closing bracket.



15. Re-fit closing bracket on the opposite side.

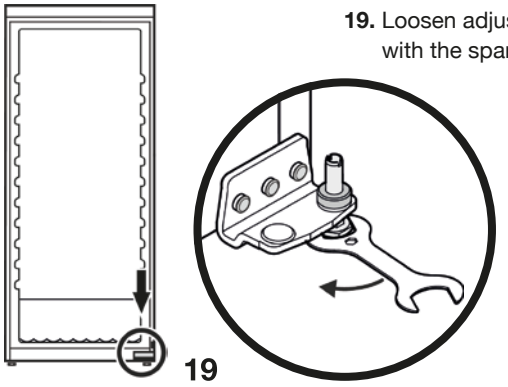
16. Re-fit hinge bracket on the opposite side. Insert screws into the marked openings.

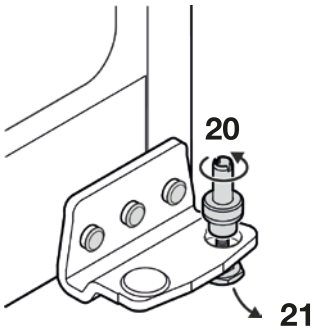
17. Slide cover (with the smaller opening) from outside to inside and click it into place.



18. Guide cover with the larger opening over the hinge bracket, slide it from outside to inside and click it into place.

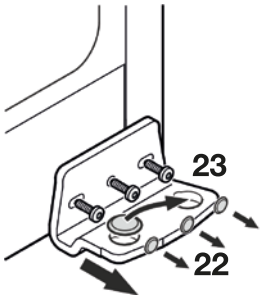
19. Loosen adjustable foot with the spanner provided.





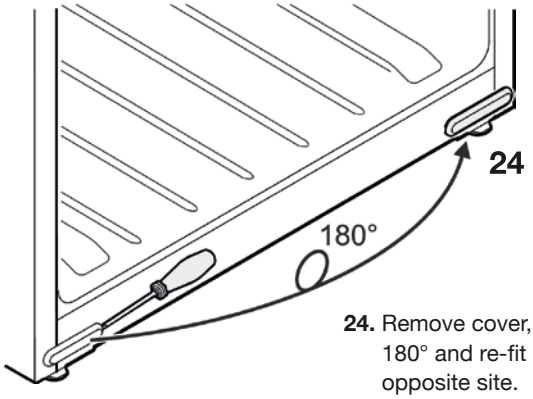
20. Pull hinge pin upwards and unscrew it from the adjustable foot.

21. Pull adjustable foot downwards to remove it.



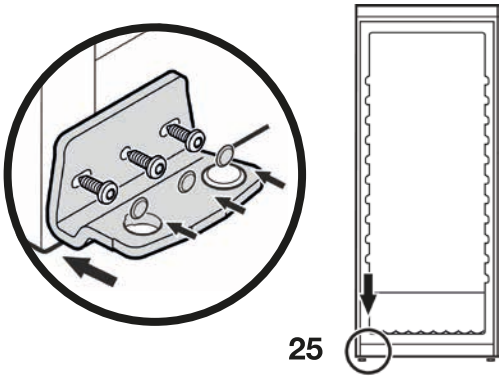
22. Remove covers and unscrew hinge bracket.

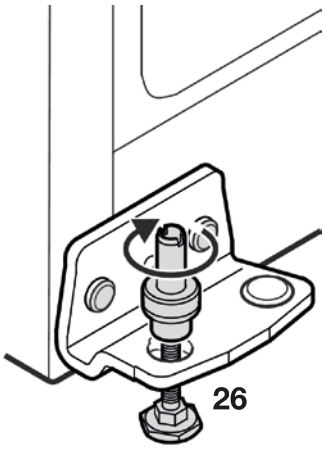
23. Transfer cover to the opposite side.



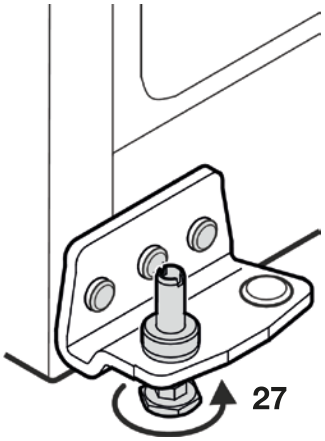
24. Remove cover, turn it by 180° and re-fit it on the opposite site.

25. Screw hinge bracket into place, then re-fit screw covers.

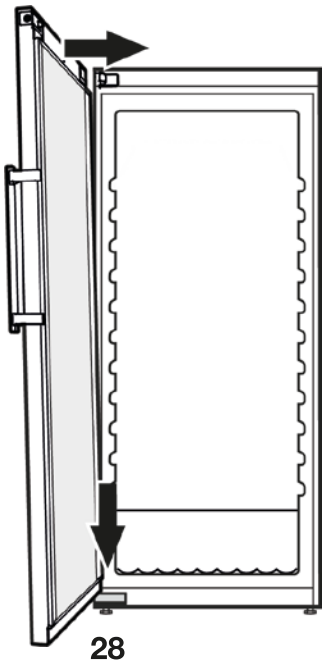




26. Fit adjustable foot from below and attach hinge pin to it.

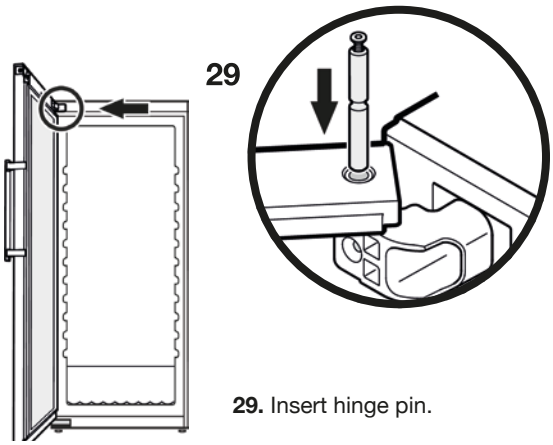


27. Insert pin fully into hinge bracket and tighten adjustable foot by hand.



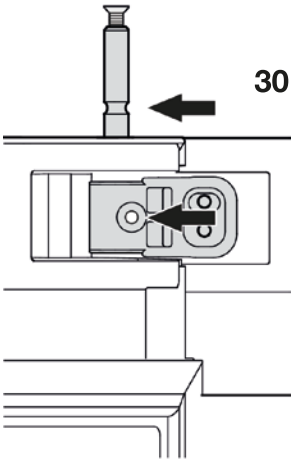
28. Place door on pin and move the top of it towards the hinge bracket.

Important
The door must now be held securely by a second person.

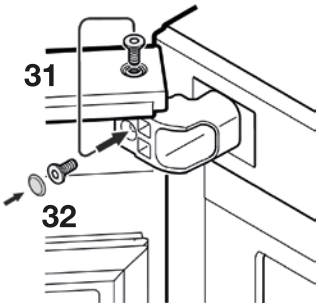


29. Insert hinge pin.

Front view of top hinge bracket

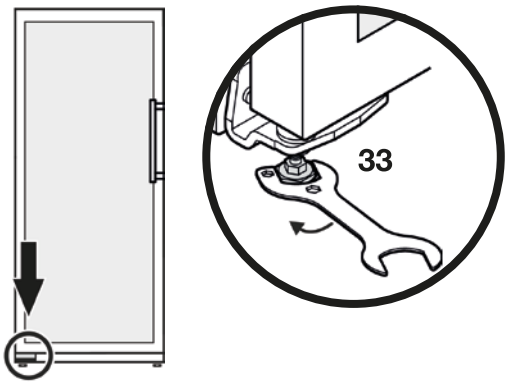


30. Push in hinge pin until groove in the pin is aligned with the borehole in the hinge bracket.



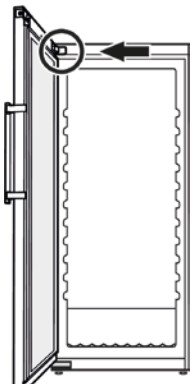
31. Remove screw from hinge pin and screw it into the borehole in hinge bracket.

32. Fix cover from 2. on top of screw.

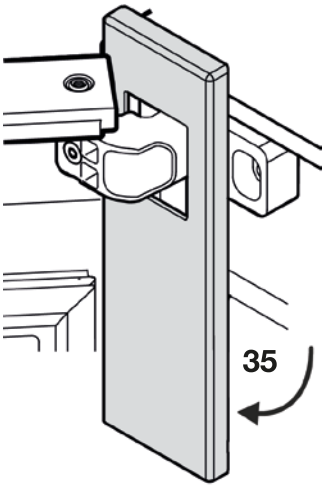


33. Place the appliance in its final position at the place of installation. Extend the adjustable foot at the bottom hinge bracket until it rests on the floor and then make a further 90° turn.

Adjusting the lateral tilt of the door
If the door is at an angle, adjust the angle.

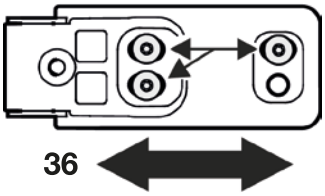


34. Release cover on the inside and slide to the outside.



35. Turn cover downwards.

Front view of top hinge bracket



36. Loosen screws and slide hinge bracket to the right or left. Tighten screws. Re-fit cover following the instructions above in reverse order. Close door and check that it is aligned with the side walls of the appliance.

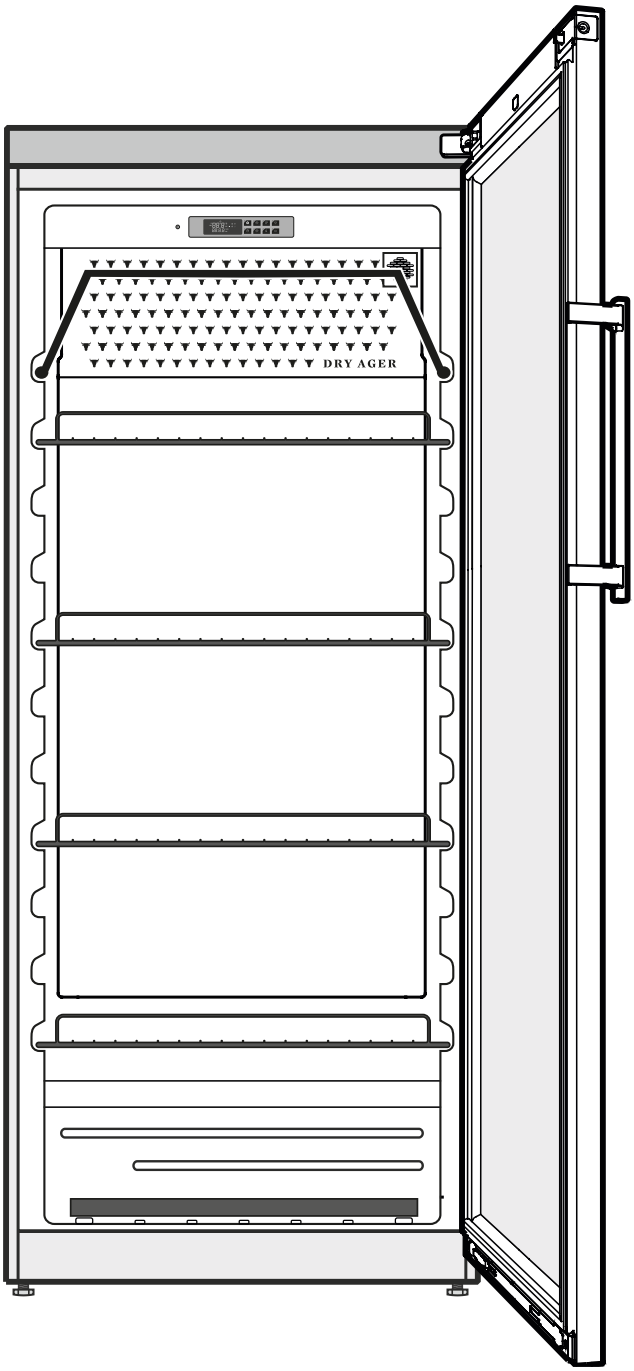
EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

FR

Manuel d'utilisation et de maintenance de la DRYAGER™ UX 1500 PRO S



Êtes-vous prêts pour faire maturer votre viande comme un pro ? Parfait !

Scannez le code ou consultez my.dry-ager.com pour accéder à : la version numérique de ce manuel, des instructions vidéo pour l'installation et l'utilisation, la base de données des recettes et de nouvelles idées de maturation, le formulaire de contact de l'équipe de boucherie DRYAGER™ et bien plus encore.

Sommaire

Sommaire	Page
Veuillez lire attentivement et respecter les instructions suivantes	26
California Proposition 65	26
Élimination des vieux appareils	27
Élimination de cet appareil	27
Élimination de l'emballage	27
Fluide réfrigérant R600a	27
Verrou de sécurité	27
Informations importantes de sécurité	27
Sécurité électrique	28
Règlements relatifs à la sécurité	28
Dimensions	29
Description de l'appareil	29
Systèmes intégrés	29
Paramétrer l'appareil	30
Installation encastrée	30
Préparer l'appareil	31
Nettoyer l'appareil et les accessoires	31
Insérer le cintre	31
Insérer les étagères à grilles et la plaque	31
Faire fonctionner l'appareil	32
Vue d'ensemble du panneau de commande	32
Éléments de commande	32
Combinaisons des éléments de commande	32
Affichage des commandes et symboles	32
Démarrer l'utilisation	33
Raccordement électrique	33
Allumer l'appareil	33
Allumer/éteindre l'éclairage intérieur et ajuster la luminosité (en option)	33
Allumer la stérilisation UVC	33
Mode Standard	33
Activer le mode Standard	33
Dry Aging (Maturation) ou préparation de jambon et de saucissons	33
Régler la température	34
Régler l'humidité	34
Mode SmartAging	34
Choisir le programme SmartAging	34
Démarrer SmartAging	34
Arrêter SmartAging	34
Verrouiller et déverrouiller le clavier (en option)	34
Verrouiller et déverrouiller la porte (en option)	34
Charger des aliments dans l'ap	35
Sélectionner les aliments	35
Attendre que la valeur de température réglée soit atteinte	35
Remplir l'appareil	35
Prendre en compte le temps de maturation	36
Pendant le fonctionnement de l'appareil	36
Éteindre l'appareil	36
Instructions de nettoyage	37
Fréquence de la procédure de nettoyage	37
Préparer la procédure de nettoyage	37
Nettoyer les étagères, le cintre et la plaque	37
Nettoyer l'intérieur de l'appareil	37
Nettoyer l'extérieur de l'appareil	37
Dépannage	37
Messages d'erreur	38
Maintenance	38
Service client	38
Caractéristiques de l'appareil	38
Garantie	39
Sélection de programmes SmartAging	40
Tableau de maturation	41
Changer les charnières de porte	44

Veuillez lire attentivement et respecter les instructions suivantes

Ces instructions contiennent des notes de danger, d'avertissement et de prudence.

Ces informations sont importantes pour assurer une installation et une utilisation efficace et en toute sécurité.

Toujours lire les notes de danger, d'avertissement, de prudence et les notes importantes !

⚠ DANGER !

La mention Danger indique un risque d'incident pouvant causer des blessures graves ou la mort si les précautions ne sont pas respectées.

⚠ AVERTISSEMENT !

La mention Avertissement indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures graves ou la mort si elle n'est pas évitée.

⚠ PRUDENCE !

La mention Prudence indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures légères et modérées si elle n'est pas évitée.

IMPORTANT

Ceci indique une information particulièrement pertinente pour assurer une installation et une utilisation sans problème.

California Proposition 65

– Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer ou des problèmes liés à la reproduction.

– Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le phtalate de diisononyle (DINP) reconnu par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer.

  Pour en savoir plus, consultez *www.P65Warnings.ca.gov.*

– Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le phtalate de diisodécyle (DIDP) reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction.

  Pour en savoir plus, consultez *www.P65Warnings.ca.gov.*

IMPORTANT

Tous les types et modèles sont sujets à un processus continu d'amélioration. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la forme, aux équipements et à la technologie.

Élimination des vieux appareils

⚠ DANGER !

Risque de piégeage d'enfants

DANGER : Risque de piégeage d'enfants. Avant de vous débarrasser de votre ancien appareil :

- Retirez les portes.
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas grimper facilement à l'intérieur.

Élimination de cet appareil

Cet appareil contient des gaz inflammables dans le circuit de réfrigération et l'isolation en mousse.

Veuillez contacter votre municipalité ou l'entreprise en charge de l'élimination des déchets de votre région pour obtenir des informations sur le recyclage ou l'élimination de ce type d'appareil.

Élimination de l'emballage

L'emballage est conçu pour protéger l'appareil et les éléments individuels pendant le transport et est fait de matériaux recyclables.

⚠ AVERTISSEMENT !

Gardez les emballages hors de portée des enfants. Les films et sacs en polyéthylène peuvent provoquer l'étouffement !

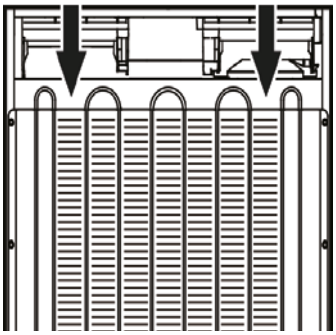
Si possible, recyclez les matériaux d'emballage dans un centre de recyclage.

Fluide réfrigérant R600a

⚠ AVERTISSEMENT !

Le fluide réfrigérant R600a contenu dans l'appareil est respectueux de l'environnement, mais inflammable. Les fuites de fluide réfrigérant peuvent prendre feu.

Pour éviter les risques d'une éventuelle inflammation, veuillez suivre les conseils suivants :



- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure encastrée.
- Pour assurer une bonne ventilation, ne couvrez pas les ouvertures de ventilation. Les ouvertures de ventilation sont localisées dans la zone supérieure au dos de l'appareil indiquée avec des flèches sur l'illustration à droite.
- N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- N'endommagez pas le circuit de réfrigération.
- Les pièces et cordons d'alimentation doivent être remplacés par des éléments similaires. Le remplacement doit être effectué par le personnel de maintenance agréé du fabricant uniquement.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage d'aliments de l'appareil, à moins qu'ils soient recommandés par le fabricant.

Verrou de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour éviter tout risque dû à une instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé selon les présentes instructions.

Informations importantes de sécurité

- Si l'appareil est endommagé au moment de la livraison, veuillez contacter votre fournisseur immédiatement avant de brancher l'appareil sur secteur.
- Pour assurer une utilisation en toute sécurité, assurez-vous que l'appareil est réglé et raccordé comme décrit dans le présent manuel.
- Débranchez l'appareil de la source de courant si un défaut survient. Retirez la prise de branchement, éteignez ou désactivez la source de courant.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tirez toujours sur la prise de branchement, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Toute réparation et intervention sur l'appareil doit être effectuée par le service client. Toute intervention non autorisée peut être dangereuse pour l'utilisateur. Le cordon d'alimentation doit être changé ou remplacé par le service client.
- Ne stockez pas de substances explosives, comme des bombes aérosols contenant des substances inflammables, dans cet appareil. Les composants électriques peuvent provoquer l'inflammation de gaz en cas de fuites. Vous pouvez identifier ces sprays en analysant la liste imprimée du contenu ou par un symbole de flamme.
- Pour éviter tout risque de blessure dû à un choc électrique, assurez-vous de bien débrancher le cordon d'alimentation ou d'éteindre le disjoncteur / retirer le fusible avant de nettoyer l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage, n'utilisez pas d'équipement de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en présence de fumées explosives.
- En cas de panne de courant, ouvrez la porte le moins fréquemment possible.
- Pour protéger l'appareil contre tout dommage possible, laissez-le reposer 1/2 à 1 heure avant de le brancher électriquement. Ceci permet au fluide réfrigérant et au système de lubrification d'atteindre l'équilibre.

Sécurité électrique

Raccordez cet appareil à un circuit 15 A, 110-120 VAC relié à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible.

Nous recommandons d'utiliser un circuit dédié pour cet appareil afin d'éviter la surcharge du circuit et les risques d'interruption de l'appareil.

Cet appareil est équipé d'une prise de branchement polarisée à trois broches (avec mise à la terre) pour votre protéger contre les éventuels risques de choc électrique.

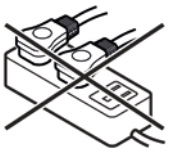
Si une prise murale à deux broches se situe à l'emplacement que vous avez choisi pour installer l'appareil, contactez un électricien qualifié et faites remplacer cette prise murale par une prise à trois broches correctement reliée à la terre, conformément à tous les codes et ordonnances locaux.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution.
La mise à la terre électrique est requise.

- **Ne retirez pas la broche ronde de mise à la terre de la prise de branchement.**

- **N'utilisez pas de rallonges électriques ni d'adaptateurs sans mise à la terre (à deux branches).**
- **N'utilisez pas de cordon d'alimentation effiloché ou endommagé.**
- **N'utilisez pas de multiprise.**



Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique ou la mort.

Règlements relatifs à la sécurité

Cet équipement est conçu pour la maturation de viande, poisson, jambon, salami, fromage, fruits et légumes sans emballage.

IMPORTANT

L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation à l'extérieur.

Classe climatique
La classe climatique indique l'échelle de température ambiante dans laquelle l'appareil peut être utilisé pour atteindre son entière capacité de refroidissement.

Classe climatique	Température ambiante max.	Humidité relative max.
7	95 °F	70 %

La température ambiante minimale sur le lieu d'installation est de 50 °F.

IMPORTANT

Pour satisfaire aux exigences de la NSF, la température ambiante de fonctionnement de l'appareil ne doit pas dépasser 86 °F. Ceci est indiqué sur l'étiquette à l'intérieur de l'appareil.

IMPORTANT

Ne faites pas fonctionner l'appareil en dehors des plages de température spécifiées.

- Le circuit de réfrigération a passé un test de recherche de fuites.
- L'appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur.

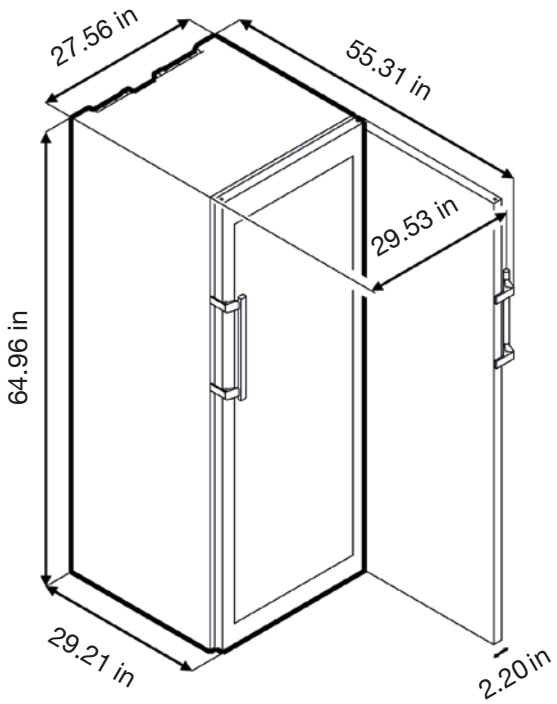
UL 60335-1: 2016
UL 60335-2-89: 2017
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-1:16
CAN/CSA-C22.2 No. 60335-2-89:17
NSF/ANSI 7: 2016

Nous recommandons de nettoyer l'appareil avant de le mettre en marche pour la première fois (voir section **Instructions de nettoyage**, page 37).

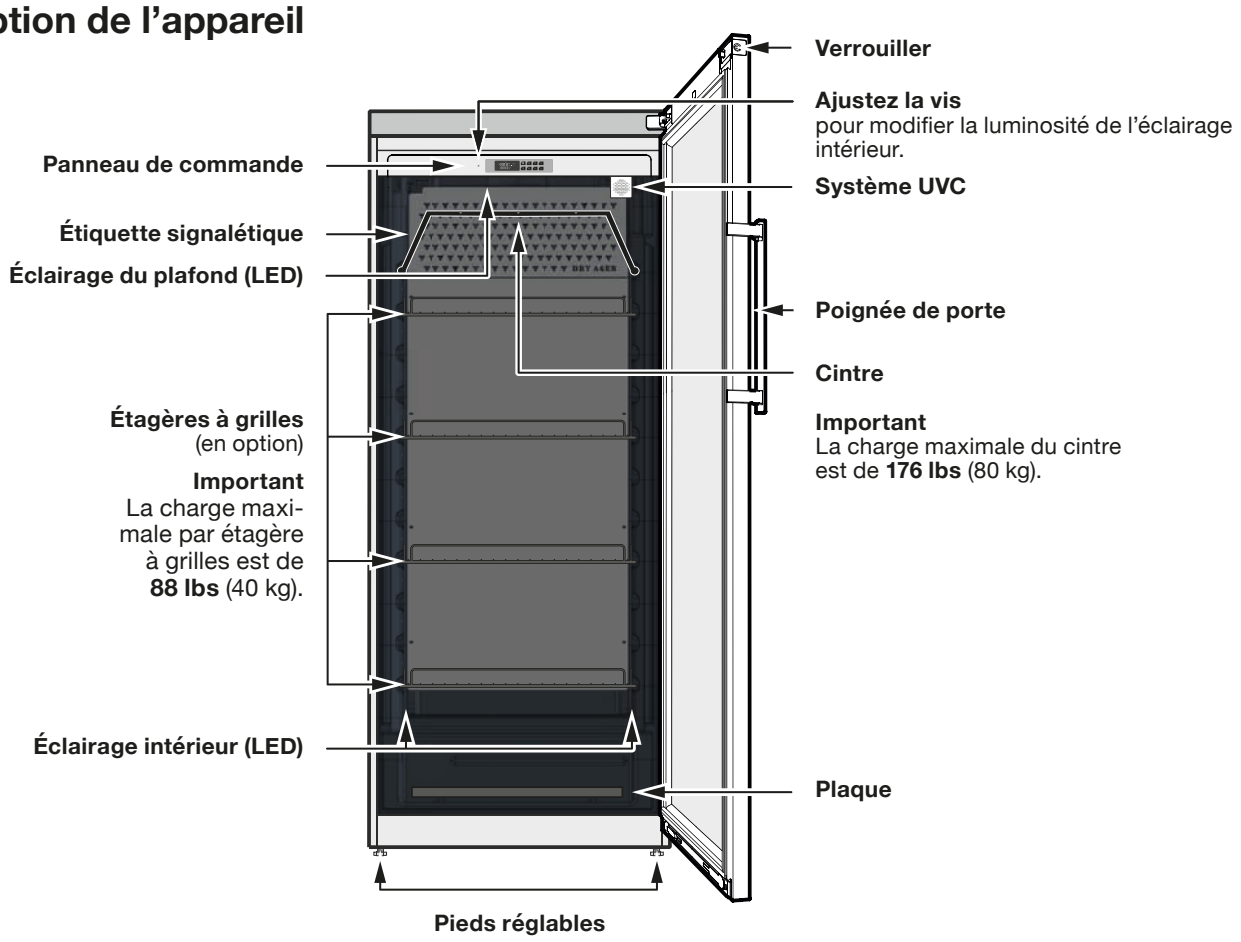
⚠ AVERTISSEMENT !

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur les étagères ou la porte. Le non-respect de ces instructions peut provoquer de graves blessures ou la mort.

Dimensions



Description de l’appareil



Systèmes intégrés

SmartAging
Un énorme éventail de possibilités de maturation s'ouvre à vous grâce à l'innovant panneau de commande. Bœuf, porc, gibier, volaille, jambon, saucisson, poisson, fromage, vin, herbes, pâtes, fruits. Les possibilités sont quasiment infinies.

UX TasteReg
Détermine le goût du produit fini et choisis parmi trois intensités différentes (basic/intense/intense+)*.

**réservé à certains aliments*

Humicontrol
Humidité programmable électroniquement de 40 à 90% (aucun raccordement à l‘eau nécessaire)

UX AirReg
Circulation d’air optimale et système de stérilisation anti-germes à ultra-violets UVC.

UX Eclairage intérieur led
Le spectre lumineux ne contient aucun rayon ultra-violet. Production de chaleur réduite, pas d'échauffement de la viande.

Paramétrer l'appareil

⚠ PRUDENCE !

Pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de dommages matériels, la présence de deux personnes est recommandée pour déplacer l'appareil et le mettre en place.

⚠ AVERTISSEMENT !

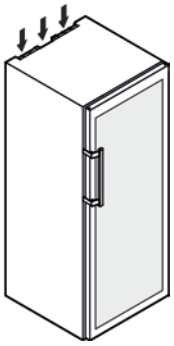
L'appareil ne doit pas être installé de manière transportable.

- Examinez l'appareil et l'emballage de transport pour détecter les dommages éventuellement causés par le transport. Contactez immédiatement le transporteur si vous soupçonnez un dommage.

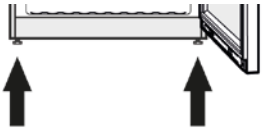
- Notez les informations pertinentes de l'étiquette signalétique dans l'espace prévu à cet effet de la section **Caractéristiques de l'appareil** (page 38).

- Évitez de placer l'appareil directement exposé au soleil ou à proximité d'un four, de radiateurs et d'autres sources de chaleur similaires.

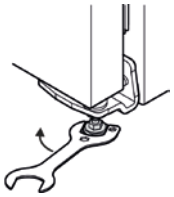
- **Ne couvrez pas les ouvertures ou les grilles de ventilation.**



- Le sol sur lequel se trouve l'appareil doit être horizontal et à niveau. Compensez les éventuelles inégalités du sol en ajustant les pieds réglables.



- Placez l'appareil à son emplacement final sur le lieu d'installation. Allongez le pied réglable de la charnière inférieure jusqu'à ce qu'il repose sur le sol, puis faites à nouveau tourner de 90°.



- L'appareil peut être utilisé seul ou encastré comme une unité unique ou côte à côte (voir la section **Installation encastrée**, page 30).

- En option : Pour changer les charnières de porte, reportez-vous à la section **Changer les charnières de porte** (page 44).

Installation encastrée

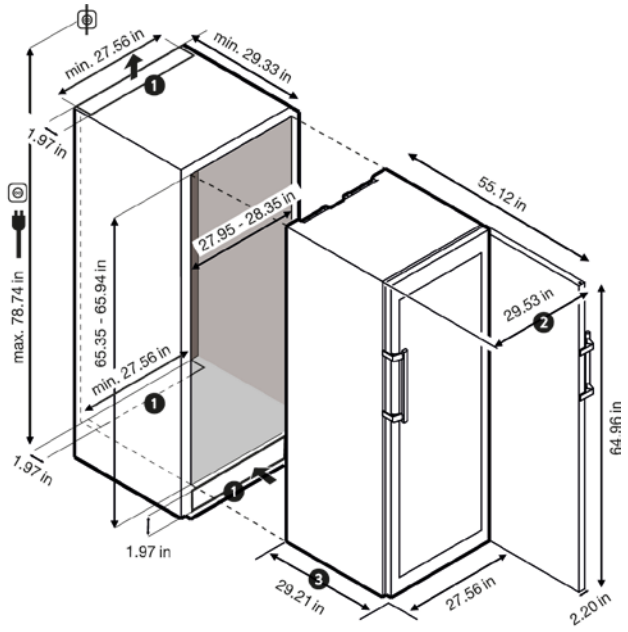
- Il est absolument nécessaire d'assurer une bonne circulation de l'air autour de l'appareil. La largeur des puits de ventilation doit faire au moins la largeur de l'appareil (voir ❶). La profondeur minimale requise des puits est de 1.97 in. Assurez-vous également que l'arrière de l'appareil est positionné à une distance d'au moins 1.97 in du mur.

- Dimensions globales porte ouverte (voir ❷) : **29.53 in**.

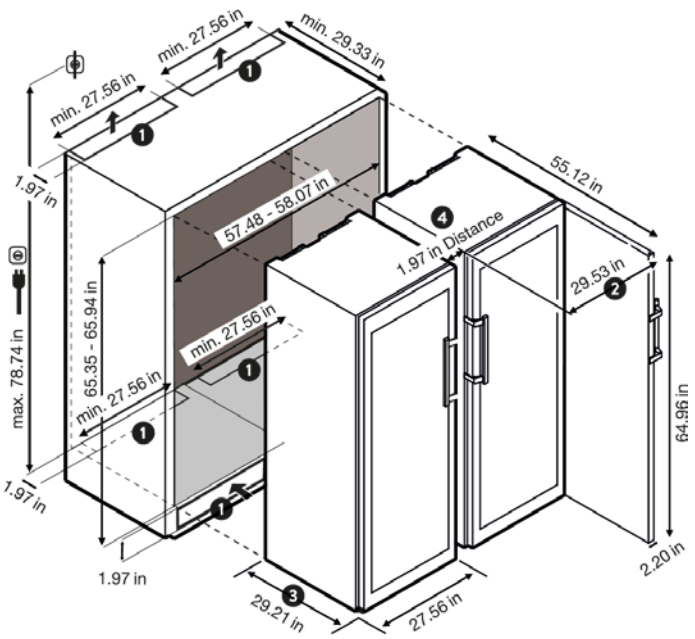
- Dimensions globales unité + porte (en saillie) (voir ❸) : **29.21 in**.

- Couverture de la distance (voir ❹) possible par moulage DRYAGER™.

Unité d'intégration simple.



Intégration côte à côte



Préparer l’appareil

1. Nettoyer l’appareil et les accessoires.

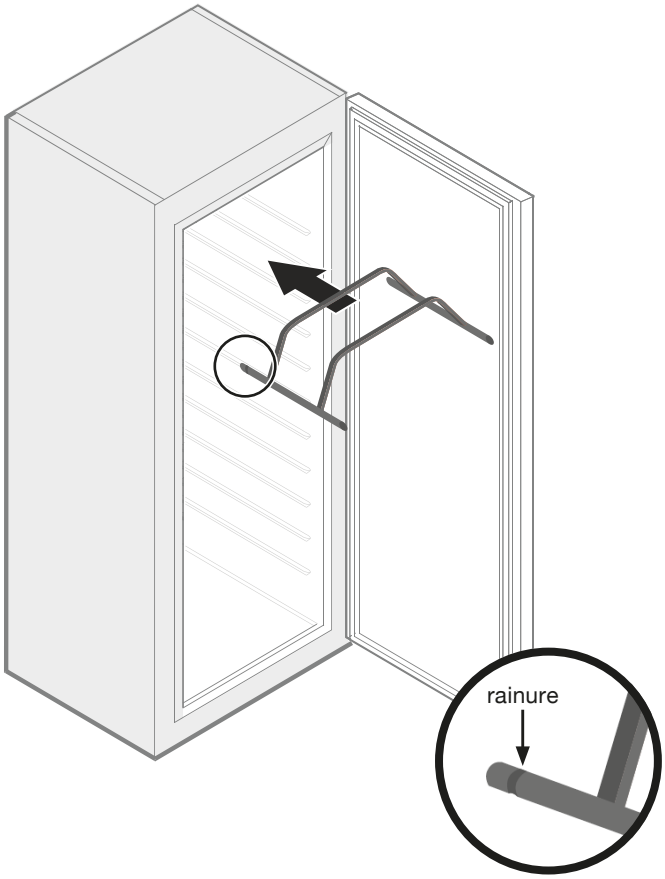
Voir la section **Instructions de nettoyage**, page 37.

2. Insérer le cintre

Le cintre doit toujours être installé dans l’appareil lors de l’utilisation.

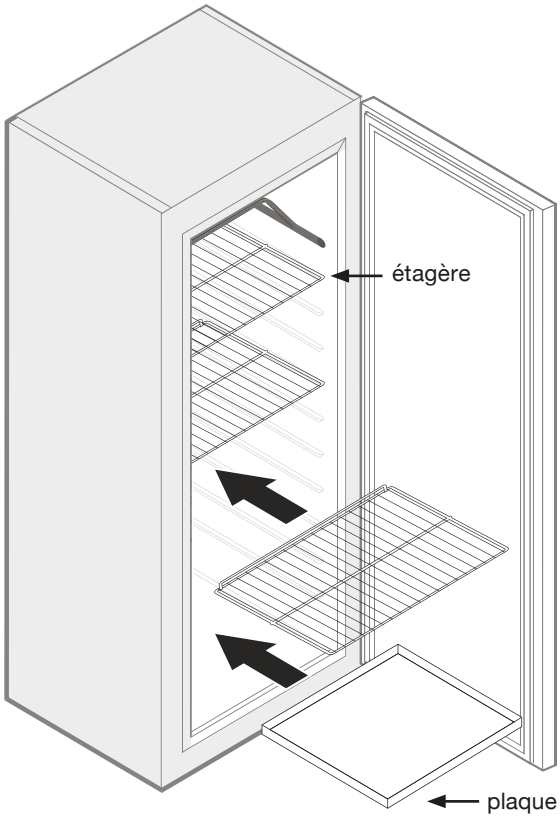
IMPORTANT

Placez la rainure (mise en évidence) à l’arrière sur le côté gauche lors de l'insertion du cintre. Sinon, le conteneur interne risquerait d’être endommagé.



3. Insérer les étagères à grilles et la plaque (en option)

Insérez les étagères et la plaque en respectant la bonne orientation (voir illustration).



Faire fonctionner l’appareil

Vue d’ensemble du panneau de commande

Éléments de commande

Choix du programme:
· Mode Standard : "Std"
· Programme SmartAging :
"PG" + N° de programme.

Indication du temps restant dans programme SmartAging.

Augmente la valeur affichée.
Pour allumer/éteindre la stérilisation anti-germes à ultra-violets UVC, appuyez sur le bouton pendant au moins 5 sec.

Diminue la valeur affichée.

Afficher / Modifier les réglages de la température.

Afficher / Modifier les réglages de l’humidité.
Sélectionnez ou confirmez un paramètre pendant la programmation.

Bouton ON/OFF de l’éclairage intérieur

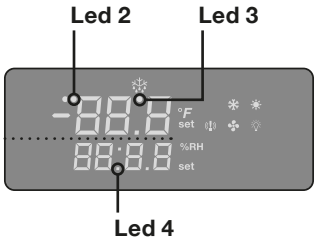
Interrupteur d’alimentation ON/OFF

Combinaisons des éléments de commande

Verrouiller et déverrouiller le clavier

Entrez dans le menu de configuration de commande

Affichage des commandes et symboles



Affichage de température

Mode Standard :
Affichage du taux d'humidité

Mode SmartAging :
"PG" + N° de programme

LED/symbole	Mode	Fonction
LED 4	Allumé	En attente, point décimal
°F	Allumé	°F unité de température
❄	Allumé	Réfrigération
❄	Clignotant	Réfrigération retardée
LED 3 ❄	Allumé	Dégivrage actif
☀	Allumé	Chauffage actif
set	Clignotant	Température de consigne (affichage de température) / Humidité relative de consigne (affichage d’humidité)
(!)	Allumé	Alarme sonore
✤	Allumé	Ventilateurs en fonctionnement
%RH	Allumé	Humidité relative % unité
LED 2	Allumé	Stérilisation UVC active
💡	Allumé	Eclairage intérieur allumé en continu
💡	Clignotant	Eclairage intérieur actif à l‘ouverture de porte

Démarrer l'utilisation

1. Raccordement électrique

Lisez attentivement la section **Sécurité électrique** (page 28) avant de brancher l'appareil à la prise de courant.

2. Allumer l'appareil

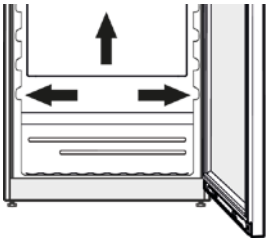
Appuyez sur ⏻ jusqu'à ce que l'écran s'allume.

3. Allumer/éteindre l'éclairage intérieur et ajuster la luminosité (en option)

Appuyez une fois sur ☼ pour allumer l'éclairage intérieur de manière permanente. Le symbole 💡 s'affiche en continu sur l'écran. Répéter l'opération pour éteindre l'éclairage. Le symbole 💡 clignote.

Remarque : Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage intérieur s'allume automatiquement.

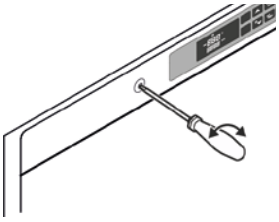
Éclairage intérieur



L'intérieur de l'appareil est éclairé par une bande LED de chaque côté du conteneur intérieur.

L'éclairage LED correspond au groupe de risque RG2.

Pour augmenter (réduire) la luminosité de la LED, tournez la vis de réglage avec un tournevis dans le sens horaire (anti-horaire).



Un couple limite est appliqué avec le tournevis pour ne pas dépasser la limite de rotation dans les deux sens (angle de rotation total max. ~300°).

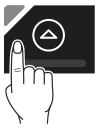
IMPORTANT

Le cache-lumière ne peut être enlevé que par le personnel du service client.

⚠ PRUDENCE !

Risque de lésions oculaires. Si le cache-lumière est retiré, ne regardez pas directement la lumière à travers des lentilles optiques de près.

4. Allumer la stérilisation UVC



Appuyez sur ⌃ pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que LED 2 s'allume à l'écran.

IMPORTANT

La stérilisation anti-germes à ultra-violets UVC doit être activée lorsque vous faites maturer des aliments dans l'appareil.

La cave de maturation DRYAGER™ S peut être utilisée dans deux modes différents : mode standard et mode SmartAging.

FR

5. Mode Standard

Maturation de viande / Affinage de jambon et saucisson

Indiqué à l'écran par l'affichage de la température et de l'humidité. Contrairement aux programmes SmartAging, la température et le taux d'humidité peuvent être réglées manuellement entre 32 et 86 °F et 40 et 90 % d'humidité. D'usine, la cave est réglée à 34.7 °F et 82 % d'humidité, un réglage idéal pour maturer la viande de bœuf ou de porc.

5.1. Activer le mode Standard

Lorsque à l'écran s'affiche la température et l'humidité, cela signifie que le mode standard est déjà en fonction. Lorsqu'un programme SmartAging est activé (affichage "PG" + n° de programme), on retourne au mode standard de cette manière :

1. Appuer sur la touche ▼.
2. Réduire le numéro de programme avec la touche ⌄ jusqu'à ce que "Std" s'affiche. Naviguer plus vite en appuyant de manière prolongée sur ⌄.
3. Après quelques secondes, le mode standard se lance automatiquement. La température et l'humidité en cours s'affichent.

5.2. Dry Aging (Maturation) ou préparation de jambon et de saucissons

Parce que les besoins en matière de jambon et de charcuterie sont différents de ceux de la maturation de viande de boeuf, il existe deux sous modes :

· "**dry**": Utilisation pour la maturation (Dry Aging)

· "**SAL**": Utilisation pour la préparation de jambon et de saucisson

Le réglage d'usine est "**dry**". Pour passer d'un mode à l'autre, procéder comme suit :

1. Appuyer brièvement sur la touche ⌃ . "SAL" ou "dry" s'affiche à l'écran.

2. Appuyer sur la touche 💧. "SAL" ou "dry" clignote.
3. A l'aide des touches ⌃ et ⌄ séléctionnez "dry" ou "SAL".
4. Appuyer sur la touche 💧 pour confirmer.
5. Après un court laps de temps, l'écran bascule sur l'affichage standard display.

5.3. Régler la température

1. Maintenir nfoncée pendant environ 5 s jusqu'à ce que la température réglée s'affiche et **set** clignote.
2. Utilisez les flèches et pour changer la valeur réglée.
3. Confirmez la valeur réglée en appuyant . La température affichée maintenant indique la valeur de température actuelle.

5.4. Régler l'humidité

1. Maintenir enfoncée pendant environ 5 s jusqu'à ce que le taux d'humidité réglée s'affiche et **set** clignote.
2. Utilisez les flèches et pour changer la valeur réglée.
3. Confirmez la valeur réglée en appuyant sur . La valeur d'humidité affichée maintenant indique la valeur d'humidité relative actuelle.

6. Mode SmartAging

Le programme SmartAging ("PG" + n° de programme) ainsi que la température s'affichent à l'écran.

6.1. Choisir le programme SmartAging

Commencez par sélectionner le programme approprié à l'aide du chapitre Choix de programme SmartAging (pages 40-43).

Astuce : il existe également une multitude de programmes spéciaux comme le pré-nettoyage de la cave ou la présentation de pièces de viande brutes.

6.2. Démarrer SmartAging

1. Appuyer sur la touche SmartAging . LED 2 et LED 3 clignotent.
2. A l'aide des touches et sélectionnez le programme souhaité. Ce programme démarre automatiquement après quelques secondes.
3. La température actuelle ainsi que le programme SmartAging défini ("PG" + n° de programme) s'affichent à l'écran.

Remarque : le taux d'humidité ne s'affiche pas pendant le processus SmartAging.

4. Pendant que le programme est en cours, la touche permet de connaître la durée restante. La valeur affichée multipliée par 10 correspond à la durée restante en heures. Les programmes sans durée de fonctionnement ne sont pas concernés. Dans ce cas, l'écran affiche "0.1".

Lorsqu'un programme en cours est interrompu par un nouveau programme, ce nouveau programme démarre avec sa propre durée résiduelle. Celui en cours auparavant est annulé.

6.3. Arrêter SmartAging

Après l'arrêt automatique d'un programme à durée déterminée, les aliments peuvent être retirés ou continuer à maturer jusqu'au degré de maturité ou de dureté souhaité.

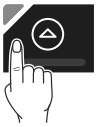
Pour arrêter un programme avant la fin, activer le mode standard (voir 5.1 à la page 33). L'appareil rétablit alors les valeurs de consigne préréglées.

Le livre **The Dry Aging Bible** est parfaitement adapté à ce sujet - il couvre en détail SmartAging et l'énorme variété de programmes en détail, et les possibilités d'utilisation de l'appareil sont beaucoup plus vastes avec l'aide de ce livre.

---

7. Verrouiller et déverrouiller le clavier (en option)

Le clavier de commande peut être verrouillé/déverrouillé comme suit :



Verrouiller

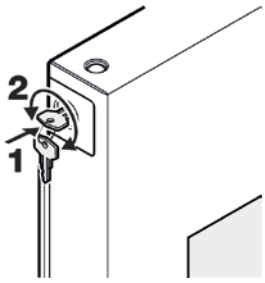
Appuyez sur et , et maintenez ces boutons pendant au moins 3 secondes. « POF » apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

Déverrouiller

Appuyez sur et , et maintenez ces deux boutons pendant au moins 3 secondes. « PON » apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

8. Verrouiller et déverrouiller la porte (en option)

Le verrouillage de la porte de l'appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité.



Verrouiller l'appareil

- Insérez la clé comme indiqué par la flèche **1**
- Tournez la clé à 180°

Pour déverrouiller l'appareil, répétez la même procédure.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de piégeage d'enfants et d'étouffement en raison du verrouillage de la porte de l'appareil. Gardez la clé dans un endroit sûr hors de portée des enfants et non à proximité de l'appareil.

Charger des aliments dans l'appareil

1. Sélectionner les aliments

IMPORTANT

N'utilisez que des aliments dont la chaîne du froid a été maintenue et qui ont été manipulés dans de bonnes conditions d'hygiène.

Quelques conseils sur la maturation de la viande :

- Utilisez de la viande fraîche sur l'os idéalement 5 jours maximum après abattage, ou 2 semaines maximum après mise sous vide (retirez l'emballage avant maturation).
- Faites maturer des trains de côte ou des morceaux individuels (env. 4-9 lbs ou 2-4 kg) de viande sur os.
- Pour éviter la perte de poids pendant la maturation, privilégiez des viandes disposant d'une bonne couche protectrice graisseuse sur os.
- Recommandations pour la maturation du bœuf : trains de côte de génisse avec une bonne couche graisseuse et des marbrures.

Rendez-vous sur my.dry-ager.com ou scannez le code pour plus de conseils sur la sélection des aliments.

2. Attendre que la valeur de température réglée soit atteinte

IMPORTANT

Avant de charger l'appareil avec des aliments, attendez que la valeur de consigne de température soit atteinte.

- Pour que la régulation de l'humidité fonctionne correctement, l'appareil doit être chargé avec des aliments.

3. Remplir l'appareil

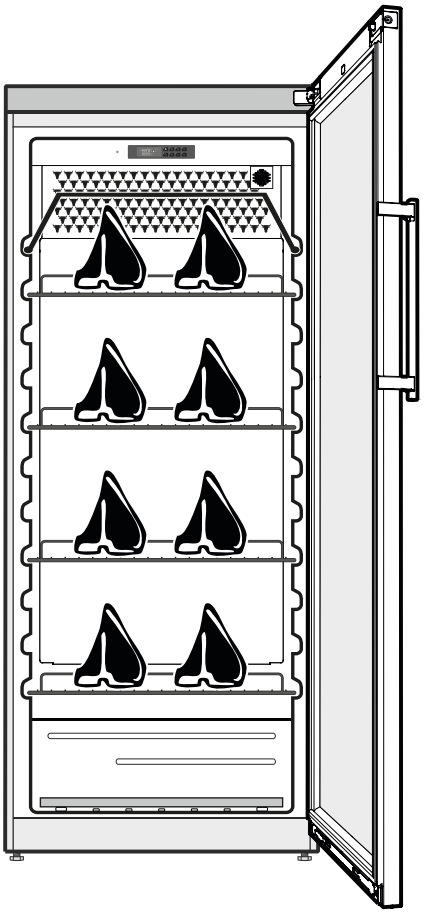
IMPORTANT

Lorsque vous utilisez de la viande congelée, décongelez les aliments avant de les mettre dans l'appareil.

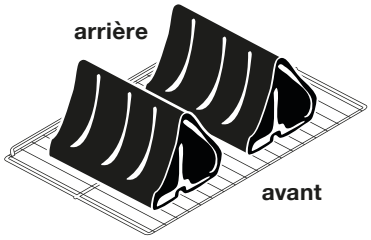
Portez des vêtements de protection (gants, etc.) lorsque vous manipulez les aliments.

Pour des conditions de maturation optimales, il est nécessaire d'assurer une bonne circulation d'air autour des aliments : évitez que les aliments entrent en contact entre eux et avec l'intérieur du conteneur.

Option 1 : placer des aliments en position horizontale

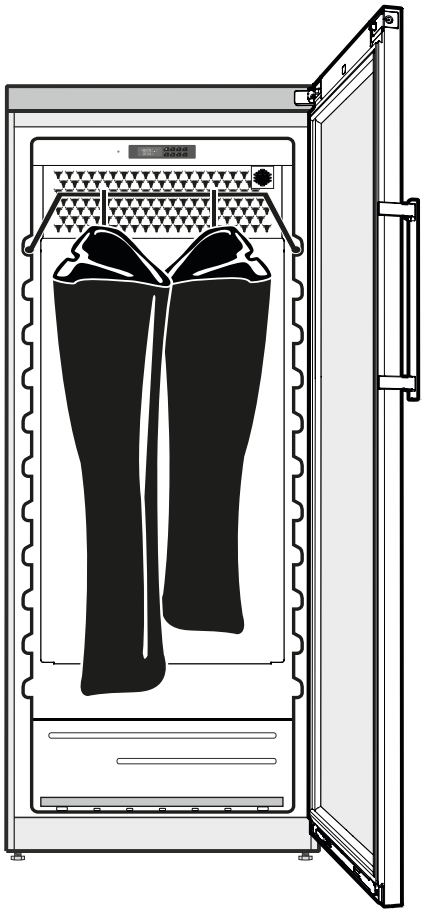


Placez les aliments à une certaine distance des autres.



FR

Option 2 : placer des aliments en position suspendue



Obtenez des crochets et d'autres accessoires ici :
dryagerusa.com/pages/dryager-pro

4. Prendre en compte le temps de maturation

De nombreux programmes SmartAging indiquent un temps de maturation. Pour d'autres programmes ainsi qu'en mode standard, les durées suivantes peuvent être comsidérés comme des temps de référence :

Viande de bœuf fraîche : ~ 21-28 jours

Viande de porc fraîche : ~ 14-21 jours

Viande conditionnée sous vide
(retirer l'emballage avant maturation) : jusqu'à ~ 14-18 jours

---

Le live The Dry Aging Bible

Conseils sur d'autres aliments tels que comme la saucisse, le jambon, le poisson, le fromage, légumes et bien d'autres choses encore sont dans le livre - l'ouvrage de référence pour l'utilisation de ce appareil.

Pendant le fonctionnement de l'appareil

IMPORTANT

Pour maintenir les conditions désirées à l'intérieur de l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en courant n'est pas interrompue pendant une période prolongée.

*Nettoyez l'appareil régulièrement (voir section **Instructions de nettoyage, page 37**).*

*Vérifiez régulièrement les aliments à maturer. Si vous observez des moisissures, une odeur inhabituelle (par ex. piquante ou putride) ou toute autre contamination potentielle des aliments, éliminez les aliments conformément aux règles et réglementations locales. Puis, nettoyez soigneusement l'appareil conformément à la section **Instructions de nettoyage** (page 37).*

Éteindre l'appareil

Après avoir terminé la maturation des aliments dans l'appareil, avant le nettoyage ou pour toute autre raison, l'appareil peut être éteint comme suit :

Appuyez sur ⏻ une fois jusqu'à ce « OFF » s'affiche à l'écran et que LED 4 s'allume. L'appareil est maintenant en mode veille et le compresseur est éteint.

Si vous souhaitez éteindre l'appareil pendant une longue durée, éteignez-le et débranchez la prise de branchement ou coupez le disjoncteur / retirez le fusible. Nettoyez l'appareil et laissez la porte ouverte pour éviter les mauvaises odeurs.

Instructions de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT !

Pour éviter tout risque de blessure dû à un choc électrique, assurez-vous de bien débrancher le cordon d'alimentation ou d'éteindre le disjoncteur / retirer le fusible avant de nettoyer l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage, n'utilisez pas d'équipement de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

IMPORTANT

N'utilisez pas d'éponges abrasives. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs contenant des solvants acides ou chimiques. Commencez par tester le produit nettoyant sur une petite surface dans un endroit non visible avant de nettoyer l'unité complète.

N'essuyez pas les surfaces en acier inoxydable avec des chiffons sales, sinon des taches de rouille inesthétiques peuvent se former.

Veillez à ce qu'aucun détergent ou eau de nettoyage ne pénètre dans les parties électriques et dans le panneau de ventilation (dans la zone des têtes de taureau et sur la stérilisation UVC). N'utilisez pas une éponge ou un chiffon trop mouillé.

N'endommagez pas et ne retirez pas l'étiquette signalétique à l'intérieur de l'appareil. Elle est importante pour le service client et toute réclamation au titre de la garantie.

Fréquence de la procédure de nettoyage

Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, les étagères, le cintre et la plaque en suivant les étapes de nettoyage 1. à 4. ci-dessous.

1. Préparer la procédure de nettoyage

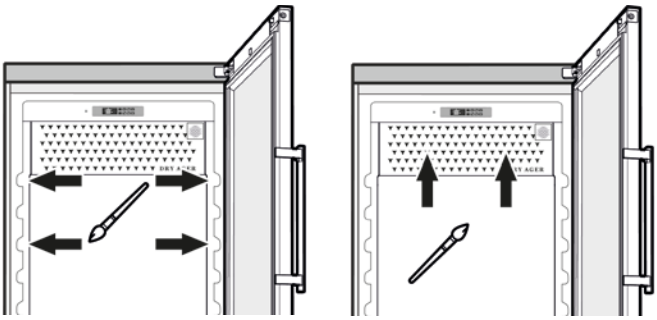
- Portez des gants de protection propres.
- Retirez tous les aliments de l'appareil et stockez-les temporairement dans un endroit frais.
- Éteignez l'appareil. Puis débranchez le cordon d'alimentation ou éteignez le disjoncteur / retirez le fusible.
- Retirez les étagères à grilles, le cintre et la plaque de l'appareil.

2. Nettoyer les étagères, le cintre et la plaque

- Utilisez un lave-vaisselle pour nettoyer le cintre, les étagères et la plaque.

3. Nettoyer l'intérieur de l'appareil

- Utilisez un chiffon doux ou une éponge humide (eau tiède + détergent approprié) et la brosse fournie pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez la brosse pour nettoyer les coins et les rainures des étagères à grilles sur les parois latérales et la zone des têtes de taureau.



- Séchez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon sec.
- Répétez la procédure de nettoyage si nécessaire.

4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil

- Nettoyez la surface de la porte et les parois extérieures avec un chiffon doux et propre. Si nécessaire, utilisez un chiffon légèrement humide (eau + produit nettoyant doux).
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser un nettoyant de bonne qualité pour l'acier inoxydable et le verre pour nettoyer les surfaces correspondantes.

Dépannage

Dysfonctionnements

Vous pouvez corriger les défauts suivants en vérifiant les causes possibles vous-mêmes.

- **L'appareil ne fonctionne pas**

- L'appareil est-il allumé ?
- La prise est-elle branchée correctement dans la prise murale ?
- Le fusible est-il intact ? Le disjoncteur est-il enclenché ?

- **Fort bruit de fond**

- L'appareil est-il bien posé sur le sol ?
- L'appareil fait-il vibrer des meubles ou des objets proches ? Notez que les bruits causés par le circuit de réfrigération ne peuvent être évités.

- **La température affichée n'est pas assez basse**

- La température est-elle bien réglée (voir section **Régler la température**, page 34) ?
- Placer un thermomètre séparé dans l'appareil pour vérifier la température affichée par l'appareil.
- Le système de ventilation fonctionne-t-il correctement ?
- L'appareil est-il installé à proximité d'une source de chaleur ?

Si aucune de ces causes ne s'appliquent et que vous ne pouvez pas corriger le défaut vous-mêmes, contactez le service client (voir section **Service client**, page 38).

Messages d'erreur

Les messages d'erreur du tableau suivant s'affichent à l'écran. Ils sont accompagnés d'une alarme sonore qui peut être acquittée et éteinte en appuyant sur n'importe quel bouton du clavier de commande.

Message	Causes	Effet sur l'appareil
P1	Erreur sonde température de l'air	La réfrigération et le chauffage sont éteints.
P2	Défaut sonde évaporation	Dégivrage à intervalles de temps fixes. L'affichage alternatif indique le message d'erreur et la température à l'intérieur de l'appareil.
P3	Erreur sonde humidité	Le contrôle de l'humidité est inactif.
HA	Alarme température haute	Réglage intact
LA	Alarme température basse	Réglage intact
HHA	Alarme humidité HAUTE	Réglage intact
LHA	Alarme humidité BASSE	Réglage intact

Action
Contactez le service client (voir section **Service client**, page 38).

Message	Causes	Effet sur l'appareil
dA	Alarme de porte : Porte ouverte pendant une durée prolongée	Réglage intact

Action
Le message disparaît lorsque la porte est fermée.

Message	Causes	Effet sur l'appareil
UCC	Durée de vie de l'ampoule UVC atteinte	Réglage intact

Action
voir section **Maintenance UVC** (page 38).

Maintenance

UVC

Catégories de lampe UV
Type : HNS 5W 2G7 DX
Puissance de la lampe : 5 W
Voltage de la lampe : 24 V
Irradiation UVC initiale >0.16 W/m^2 @ 1m

L'ampoule UVC doit être changée tous les ans ou lorsque l'appareil affiche le message d'avertissement « UCC » à l'écran.

Veillez à respecter ces lignes directrices de maintenance. Si la lumière UVC
n'est pas suffisamment puissante, cela signifie que l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Action
Ne commandez que des ampoules UVC originales DRYAGER™ (art. DU0115) et remplacez l'ancienne ampoule UVC comme indiqué dans le manuel fourni avec la nouvelle ampoule.

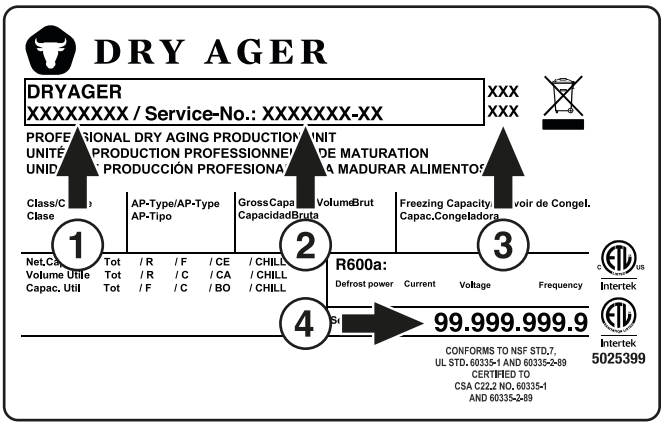
⚠ AVERTISSEMENT !

Ne regardez pas les lumières UV ! Protégez la peau et les yeux des lumières UV ! Débranchez l'appareil UV avant toute procédure de maintenance ou de nettoyage !

⚠ PRUDENCE !

- **Gardez la barrière de protection en place !**
- **Le verre de quartz est très fragile ! Ne touchez pas le verre de quartz à mains nues. Les taches brûlent dans le verre !**

Service client



Lorsque vous contactez le service client (les coordonnées se trouvent au dos de ce manuel), veuillez préciser la désignation du type (1), le numéro d'identification (2), le suffixe du numéro d'identification (3) et le numéro de série (4) tels qu'indiqués sur l'étiquette signalétique. L'emplacement de l'étiquette signalétique est indiqué dans la section **Description de l'appareil** (page 29).

Caractéristiques de l'appareil

Enregistrez ces informations lorsque l'appareil est installé.

(1) Désignation du type: _____

(2) Numéro d'identification: _____

(3) Suffixe du numéro d'identification: _____

(4) Numéro de série: _____

Date d'achat : _____

Lieu d'achat : _____

Garantie

GARANTIE TOTALE DE TROIS ANS
Pendant trois ans à compter de la date d'achat initiale, votre garantie DRYAGER™ couvre toutes les pièces et la main-d'œuvre pour réparer ou remplacer toute partie du produit qui s'avérerait défectueuse en termes de matériaux ou de fabrication, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et appropriés, tels que spécifiés par DRY AGER, et après une installation et une mise en service correctes, conformément au manuel d'utilisation et d'entretien fourni avec chaque appareil DRYAGER™.

GARANTIE TOTALE DE SIX ANS SUR LE SYSTÈME SCELLÉ
Pendant six ans à compter de la date d'achat initiale, votre garantie DRYAGER™ couvre toutes les pièces et la main-d'œuvre pour réparer ou remplacer tout composant qui s'avérerait défectueux en termes de matériaux ou de fabrication au niveau du système scellé, dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et appropriés. Le « système scellé » désigne le compresseur, le condensateur et/ou l'unité de condensation, l'évaporateur, le séchoir, l'appareil de mesure et tous les tuyaux de raccordement.

CONDITIONS APPLICABLES À CHAQUE GARANTIE
Cette garantie s'applique aux produits achetés et installés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent être achetés dans le pays où le service est requis. Toute pièce couverte par les garanties décrites ci-dessus, jugée par DRY AGER comme ayant été défectueuse dans les délais impartis, est limitée à la réparation ou au remplacement, y compris les frais de main-d'œuvre, des pièces ou assemblages défectueux. La garantie sur la main-d'œuvre comprend uniquement les frais de main-d'œuvre standard en heures normales et avec un temps de déplacement raisonnable, tel que déterminé par DRY AGER. **Cette garantie est nulle en cas d'utilisation abusive de l'application prévue de ces produits.**

Tous les services fournis par DRY AGER dans le cadre de la garantie doivent être effectués par des représentants de maintenance autorisés par DRY AGER, sauf indication contraire de DRY AGER. La garantie ne couvre pas les pièces ou la main-d'œuvre nécessaires pour corriger tout défaut ou dommage causé par une négligence, un accident, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une utilisation inappropriée, un entretien inapproprié, une livraison incorrecte, une installation incorrecte, des coupures de courant, des surtensions, un courant ou une tension ou une alimentation électrique incorrects, l'utilisation de rallonges électriques, une mise à la terre incorrecte, le retrait et la réinstallation du produit s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation publiées ou dans un endroit inaccessible, les frais de maintenance et réparation ou d'appel de maintenance et réparation pour instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit ou les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées aux réparations du produit, lorsque le produit est utilisé d'une manière contraire aux instructions publiées de l'utilisateur ou de l'opérateur et/ou aux instructions d'installation.

DRY AGER n'est pas responsable des pertes économiques, des pertes de bénéfices ou des dommages directs, indirects ou consécutifs, des pertes ou autres coûts et dépenses résultant de la détérioration de tout élément placé dans un système de réfrigération DRY AGER, qu'il s'agisse d'aliments, de boissons ou autre. En aucun cas, DRY AGER ne pourra être tenu responsable des dommages causés aux biens environnants, y compris, mais sans s'y limiter, aux armoires, sols, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Vous êtes seuls responsables de la structure et de l'installation du produit, y compris, mais sans s'y limiter, de toutes les installations électriques, de plomberie ou autres installations de raccordement, de la bonne fondation/du bon revêtement de sol et de toute modification, y compris, mais sans s'y limiter, des armoires, des murs, du revêtement de sol et des étagères. Les garanties sont nulles si les numéros de série originaux ont été enlevés, altérés ou ne peuvent pas être facilement déterminés. DRY AGER se réserve le droit de modifier ou d'amender cette garantie et/ou toute condition de garantie à la discrétion de DRY AGER.

LES RECOURS DÉCRITS CI-DESSUS POUR CHAQUE GARANTIE SONT LES SEULS QUE DRY AGER FOURNIRA, SOIT DANS LE CADRE DES PRÉSENTES GARANTIES, SOIT DANS LE CADRE DE TOUTE GARANTIE DE PLEIN DROIT. DRY AGER NE POURRA PAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES DÉCOULANT DE LA VIOLATION DE CES GARANTIES OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE, IMPLICITE OU LÉGALE.

Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits légaux qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Pour toute autre demande concernant la garantie ou pour recevoir les pièces et/ou le service et le nom du représentant de maintenance agréé par DRY AGER, pour les États-Unis et le Canada le plus proche de chez vous, contactez le fournisseur de service national désigné par DRY AGER à service-usa@dry-ager.com (service-canada@dry-ager.com), appelez le +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243) aux États-Unis et au Canada, ou contactez votre revendeur ou distributeur agréé DRYAGER™.

État: Février 2026

Sélection de programmes SmartAging

Répondez aux questions suivantes pour choisir le bon programme dans le tableau de maturation des pages 41-43.
Les programmes spéciaux sont exclus.

1. Quel produit peut être maturé ?

Viande **Jambon** **Saucisse** **Vin**

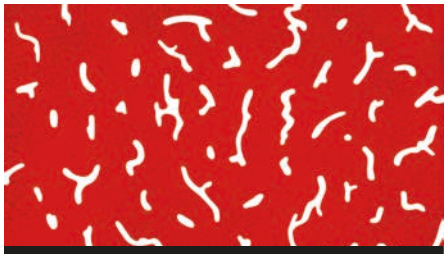
Poisson **Fromage** **Volaille**

2. Questions relatives à la maturation de la viande

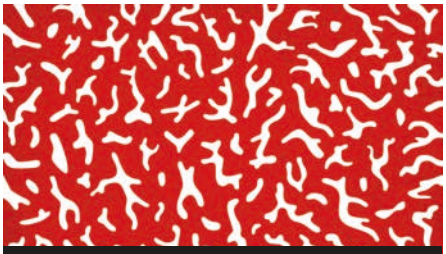
2.1. Quel morceau de viande doit être maturé ? Doit il l'être avec ou sans os ?

2.2. Quelle catégorie de persillage ?
Déterminez la catégorie de persillage à l'aide des graphiques illustrés.

Catégorie de persilllage 1 (MK1)



Catégorie de persilllage 2 (MK2)



Catégorie de persilllage 3 (MK3)

3. De quelle intensité doit être le goût maturé ?

Grâce à la fonction UX TasteReg, choisissez l'intensité de goût souhaitée à l'aide du tableau suivant..

Produits	Intensité	Goût
Boeuf	Basic	Frais, noisette (léger), doux
	Intense	Beurre noisette, massepain, harmonieux, affiné, rond
	Intense +	Racé, notes de racine, pleurote, épicé, crémeux, truffe, intense
Porc	Basic	Frais, dense
	Intense	Équilibré, harmonieux, noisette, doux
	Intense +	Champignon, velouté, structuré, affiné, corsé
Gibier	Basic	Noble, fondant, caractéristique, terre, mousse
	Intense	Châtaigne, sous-bois, aromatique, amande, automne
Agneau / chevreau	Basic	Aromatiques, doux, méditerranéen, finement structuré
	Intense	Caractéristique, âpre, prononcé, plantes aromatiques, méridional
Volaille	Basic	Été, miel, velouté, beurré, floral
Poisson	Basic	Riche en texture, authentique, rond, prononcé, raffiné

4. Choisir le programme SmartAging approprié

Sélectionner le programme approprié à l'aide du tableau de maturation des pages 41-43 et lancez le
(voir 6.2. Démarrer SmartAging, page 34).

Tableau de maturation

Maturation de boeuf				
	Persillage*	**Intensité du goût****		
		basic	intensiv	intensiv +
Avec os				
Train de côtes avec ou sans filet	1	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	Pas possible
	2	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
	3	P1 (21 jours)	P4 (42 jours)	P12 (56 jours)
Côte de boeuf	1	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	Pas possible
	2	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
	3	P1 (21 jours)	P4 (42 jours)	P12 (56 jours)
Entrecôte	1	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	Pas possible
	2	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
	3	P1 (21 jours)	P4 (42 jours)	P12 (56 jours)
Faux filet	1	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	Pas possible
	2	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
	3	P1 (21 jours)	P4 (42 jours)	P12 (56 jours)
Basse côte/collier	1	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	Pas possible
	2	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	P5 (28 jours)
	3	P1 (21 jours)	P5 (28 jours)	P3 (42 jours)
Cuisse	1	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	Pas possible
	2 - 3	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	P5 (28 jours)
Jarret	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P6 (7 jours)	P1 (21 jours)	P2 (21 jours)
Plats de côtes	1	P6 (7 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P6 (7 jours)	P1 (21 jours)	P2 (21 jours)
sans os				
Filet	1	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	Pas possible
	2	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	P9 (28 jours)
	3	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	P5 (28 jours)
Entrecôte	1	P1 (21 jours)	P2 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	P5 (28 jours)
Aloyau	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P1 (21 jours)	P2 (21 jours)	P5 (28 jours)
Rumsteack	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	P5 (28 jours)
Paleron (nettoyé et en 2 morceaux)	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P9 (28 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
Paleron entier	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)	P5 (28 jours)
Merlan	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P9 (28 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
Aiguillette Baronne	1	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	2 - 3	P9 (28 jours)	P3 (42 jours)	P4 (42 jours)
Langue	–	P1 (21 jours)	P3 (42 jours)	Pas possible
Coeur	–	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible

Maturation du boeuf - avec et ou sans os; *catégorie de persillage, voir page 40; **Intensité du goût, voir page 40

Tableau de maturation

Maturation de porc				
	Persillage*	**Intensité du goût****		
		basic	intensiv	intensiv +
		sans os		
Longe de porc avec os (avec ou sans filet mignon)	1	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	Pas possible
	2	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)
	3	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	P5 (28 jours)
Jambon	1	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	Pas possible
	2	P7 (7 jours)	P1 (21 jours)	Pas possible
	3	P7 (7 jours)	P1 (21 jours)	P9 (28 jours)
Tête	1 - 3	P8 (14 jours)	P1 (21 jours)	P2 (21 jours)
		avec os		
Filet	1 - 2	P6 (7 jours)	P7 (7 jours)	Pas possible
	3	P6 (7 jours)	P8 (14 jours)	Pas possible

Maturation du porc - avec ou sans os; *catégorie de persillage, voir page 40; **Intensité du goût, voir page 40

Maturation de l'agneau, chevreau et gibier				
	Persillage*	**Intensité du goût****		
		basic	intensiv	intensiv +
		Avec os		
Agneau/chevreau entier	1	P10 (14 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Selle d'agneau/chevreau	1	P6 (7 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Gigot d'agneau/chevreau	1	P6 (7 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Selle ou dos de sanglier/ marcassin	1	P6 (7 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
	2	P10 (14 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Cuisseau de sanglier/ marcassin	1	P6 (7 jours)	P10 (14 jours)	Pas possible
	2	P10 (14 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Collier de cerf/chevreuil	–	P10 (14 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Sel ou dos de cerf/chevreuil	–	P6 (7 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible
Cuisseau de cerfs ou gigue de chevreuil	–	P6 (7 jours)	P11 (21 jours)	Pas possible

Maturation de l'agneau, chevreau et gibier; *catégorie de persillage, voir page 40; **Intensité du goût, voir page 40

Maturation de la volaille				
	Persillage*	**Intensité du goût****		
		basic	intensiv	intensiv +
		Whole Poultry		
Canard	–	P13 (5 jours)	Pas possible	Pas possible
Poulet	–	P13 (5 jours)	Pas possible	Pas possible
Faison	–	P13 (5 jours)	Pas possible	Pas possible
Oie	–	P13 (5 jours)	Pas possible	Pas possible
Caille	–	P13 (5 jours)	Pas possible	Pas possible

Maturation de la volaille - avec ou sans os; *catégorie de persillage, voir page 40; **Intensité du goût, voir page 40

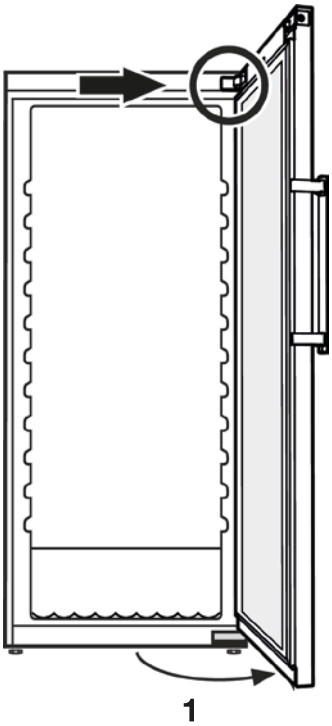
Maturation du poisson				
	Persillage*	**Intensité du goût****		
		basic	intensiv	intensiv +
Poisson entier	–	P14	Pas possible	Pas possible
Filet	–	P15	Pas possible	Pas possible

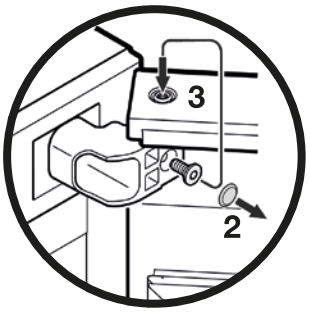
Maturation du poisson - avec et ou sans os; *catégorie de persillage, voir page 40; **Intensité du goût, voir page 40

Programmes spéciaux		
Nom du programme	**Spécifications**	**Option**
Pré-nettoyage de l'appareil		P16
Présentation	de pièces de viande brutes	P19 (7 jours)
Affinage Fromage	Fromage à pâte molle	P21
	Fromage à la coupe	P22
Maturation jambon et saucisson	Post-affinage du jambon et du saucisson	P26
	Salaison de jambon sous vide	P28
	Préparation du pastrami	P29 (21 jours)
	Production de viande séchée fine	P30
	Maturation de viande séchée	P31
	Affinage du jambon fumé	P32
	Affinage du jambon sans fumage	P34
	Affinage de saucisses crues en boyau de mouton	P35
	Affinage de saucisses crues en boyau de porc	P36
	Affinage de saucisses crues en boyau artificiel	P37
Conservation	Fromage à pâte molle	P23
	Fromage à la coupe	
	Fruits	P24
	Légumes	
	Jambon	P25
	Saucisson	
Séchage	Pâtes	P38
	Fruits	
	Morue (poisson séché)	P39

Changer les charnières de porte

Les charnières de la porte ne doivent être changées que par un expert qualifié. Changer les charnières de porte est un travail pour deux personnes.

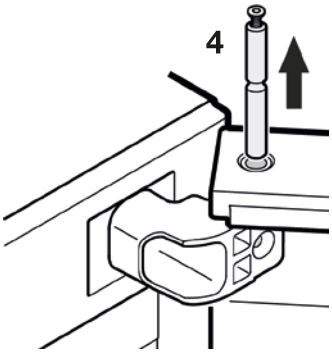




1. Ouvrez la porte à env. 130°.

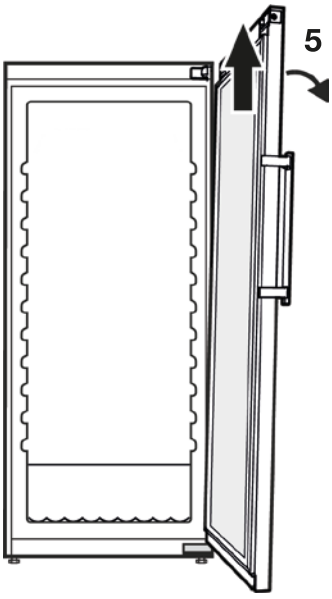
2. Retirez le couvercle à vis et mettez-le temporairement de côté.

3. Retirez la vis du support de la charnière et insérez-la de 3 à 4 tours dans l'axe de la charnière.

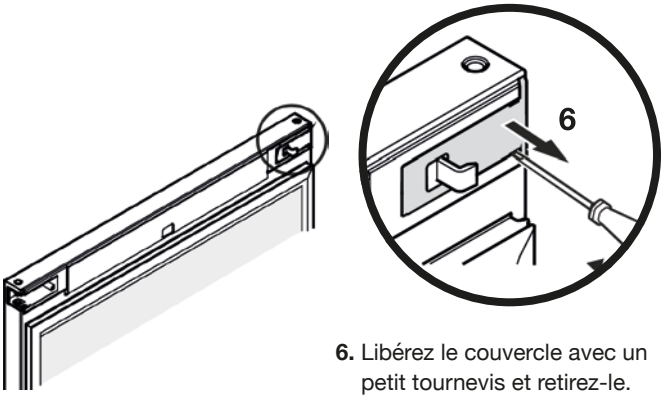


Important
La porte doit désormais être maintenue par une seconde personne pour des raisons de sécurité.

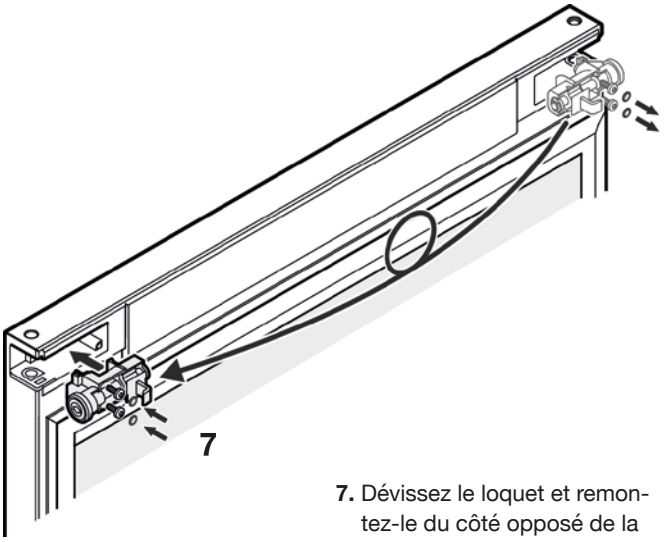
4. Retirez l'axe de la charnière.



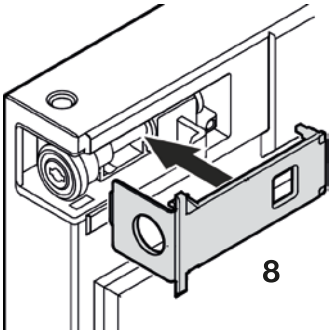
5. Inclinez légèrement la porte sur le côté et retirez-la en la soulevant vers le haut.



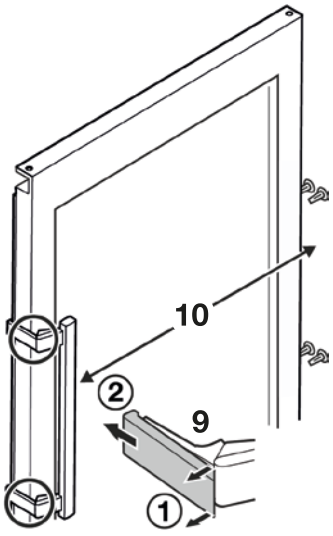
6. Libérez le couvercle avec un petit tournevis et retirez-le.



7. Dévissez le loquet et remontez-le du côté opposé de la porte.

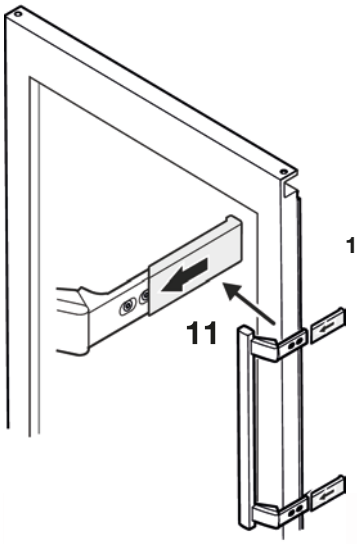


8. Cliquez le couvercle pour le remettre en place.

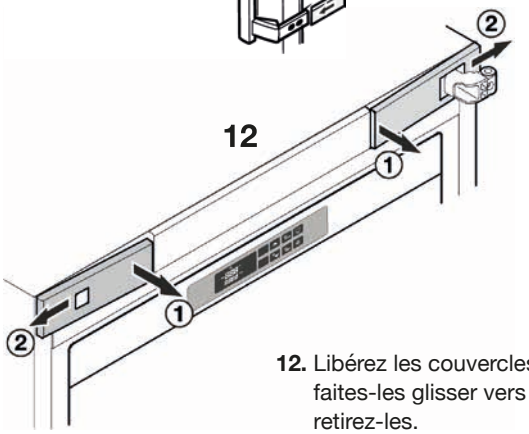


9. Libérez les plaques de pression à l'avant (1) et tirez-les vers l'arrière pour les retirer (2).

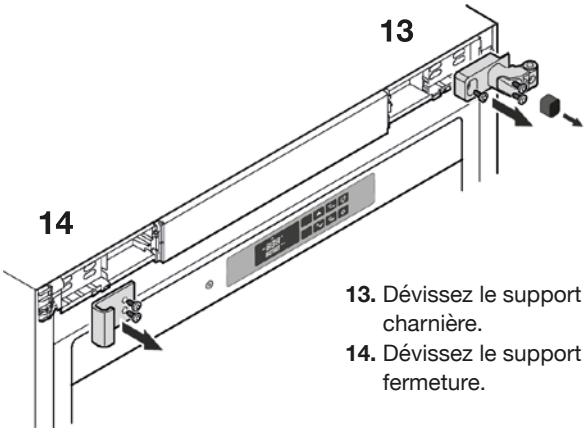
10. Dévissez la poignée de la porte et réinstallez-la du côté opposé.



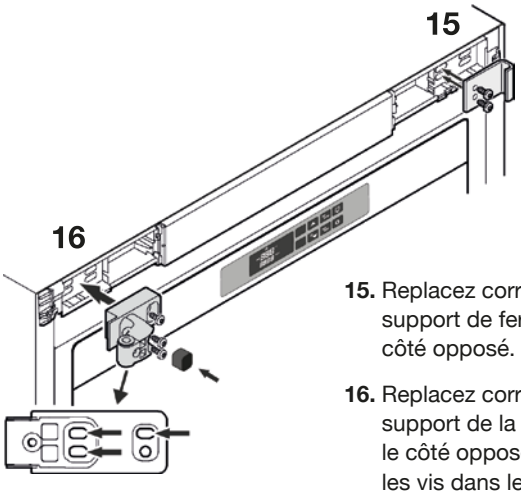
11. Appuyez sur les plaques à pression pour les mettre en place.



12. Libérez les couvercles à l'intérieur, faites-les glisser vers l'extérieur et retirez-les.



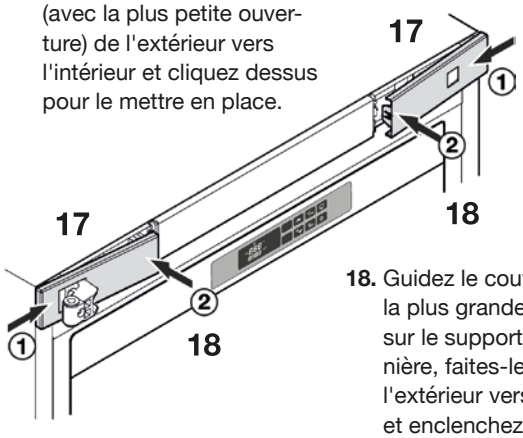
13. Dévissez le support de la charnière.
14. Dévissez le support de fermeture.



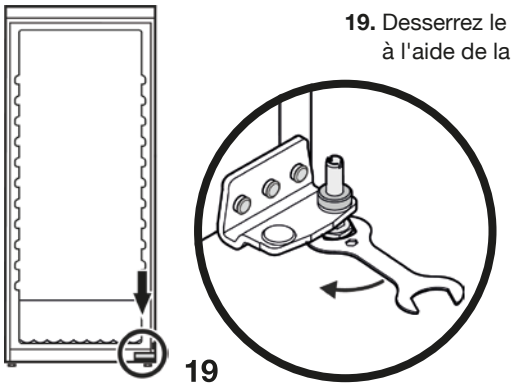
15. Replacez correctement le support de fermeture sur le côté opposé.

16. Replacez correctement le support de la charnière sur le côté opposé. Insérez les vis dans les ouvertures marquées.

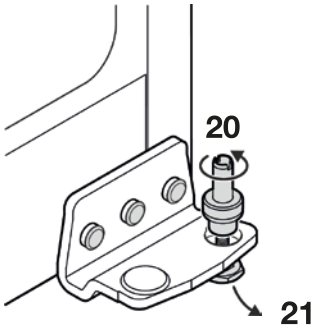
17. Faites glisser le couvercle (avec la plus petite ouverture) de l'extérieur vers l'intérieur et cliquez dessus pour le mettre en place.



18. Guidez le couvercle avec la plus grande ouverture sur le support de la charnière, faites-le glisser de l'extérieur vers l'intérieur et enclenchez-le pour le mettre en place.

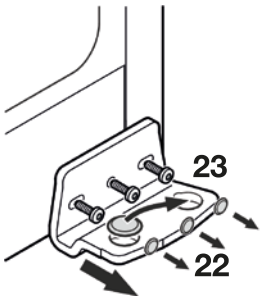


19. Desserrez le pied réglable à l'aide de la clé fournie.



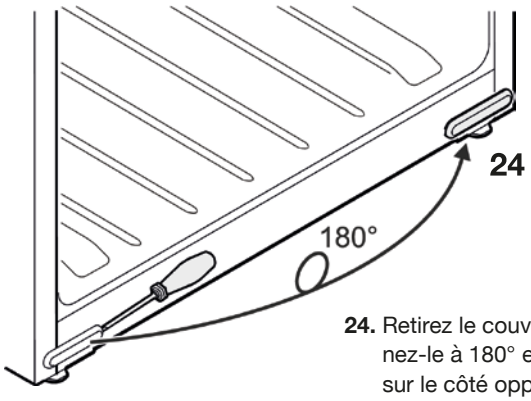
20. Tirez l'axe de la charnière vers le haut et dévissez-le du pied réglable.

21. Tirez vers le bas sur le pied réglable pour le retirer.



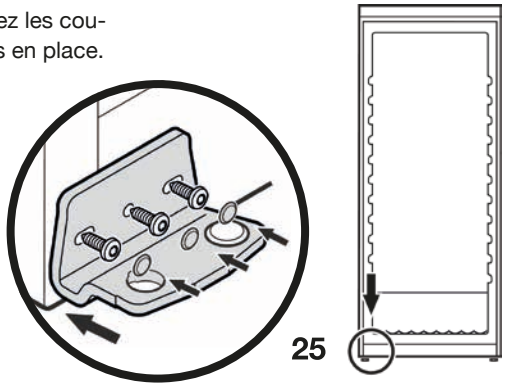
22. Retirez les couvercles et dévissez le support de la charnière.

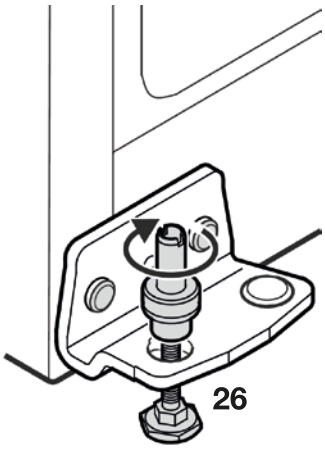
23. Transférez le couvercle sur le côté opposé.



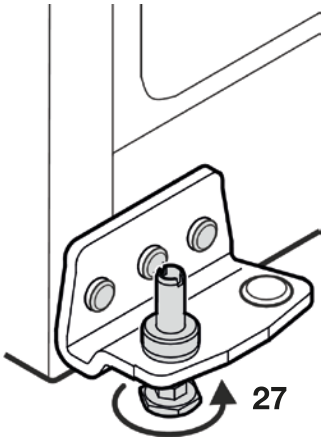
24. Retirez le couvercle, tournez-le à 180° et replacez-le sur le côté opposé.

25. Vissez le support de la charnière,
puis remettez les couvercles à vis en place.

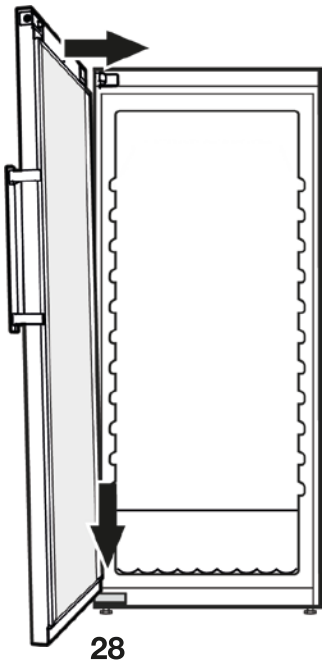




26. Ajustez le pied réglable par le dessous et attachez-y l'axe de la charnière.

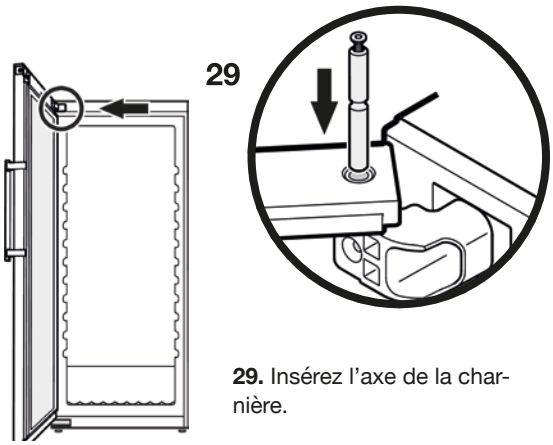


27. Insérez complètement l'axe dans le support de la charnière et resserrez fermement le pied réglable à la main.



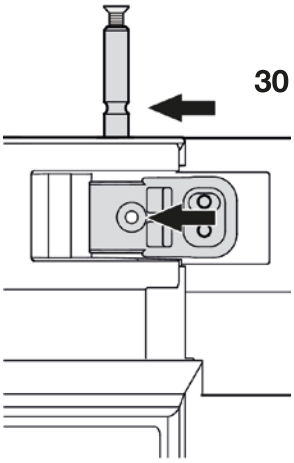
28. Placez la porte sur l'axe et déplacez le haut de la porte vers le support de la charnière.

Important
Pour des raisons de sécurité, la porte doit désormais être maintenue par une seconde personne.

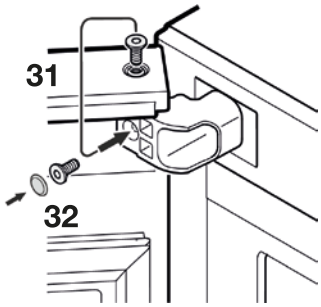


29. Insérez l'axe de la charnière.

Vue avant du support de charnière supérieur

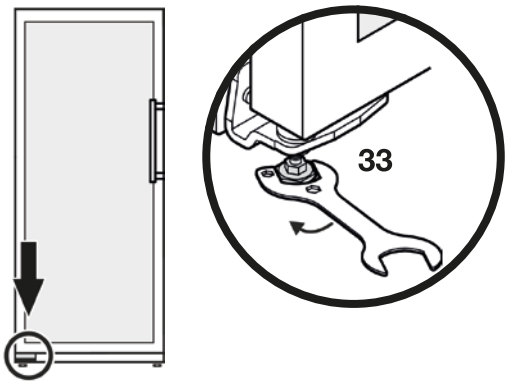


30. Enfoncez l'axe de la charnière jusqu'à ce que la rainure de l'axe soit alignée avec le trou du support de la charnière.



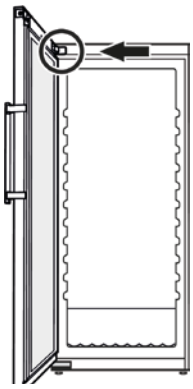
31. Retirez la vis de l'axe de la charnière et vissez-la dans le trou du support de la charnière.

32. Fixez le couvercle du point 2. au-dessus de la vis.

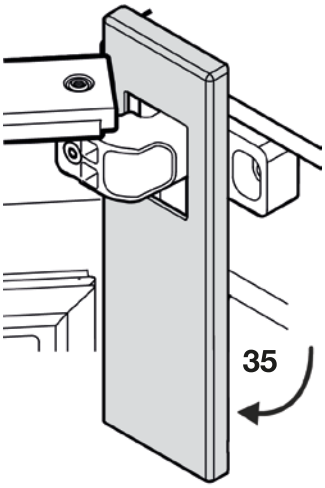


33. Placez l'appareil à son emplacement final sur le lieu d'installation. Allongez le pied réglable sous le support de la charnière jusqu'à ce qu'il repose sur le sol et tournez-le encore de 90°.

Ajuster l'inclinaison latérale de la porte
Si la porte est de biais, ajustez l'angle.

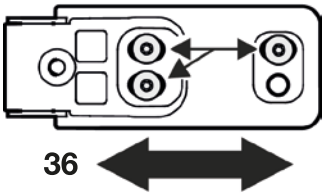


34. Libérez le couvercle à l'intérieur et glissez-le vers l'extérieur.



35. Tournez le couvercle vers l'arrière.

Vue avant du support de charnière supérieur



36. Desserrez légèrement les vis et faites glisser le support de la charnière vers la droite ou la gauche. Resserrez fermement les vis. Remettez en place le couvercle en suivant les instructions ci-dessus dans l'ordre inverse. Fermez la porte et vérifiez qu'elle est alignée avec les parois latérales de l'appareil.

EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

FOR SERVICE IN THE USA
Telephone: +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243)
E-Mail: service-usa@dry-ager.com

POUR LA MAINTENANCE AUX ÉTATS-UNIS
Téléphone : +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243)
E-mail : service-usa@dry-ager.com

FOR SERVICE IN CANADA
Telephone: +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243)
E-Mail: service-canada@dry-ager.com

POUR LA MAINTENANCE AU CANADA
Téléphone : +1-844-7DR-YAGE (+1-844-737-9243)
E-mail : service-canada@dry-ager.com

www.facebook.com/thedryager

www.instagram.com/dryager

my.dry-ager.com

OI_UX1500PS_262924_H50_22A_2023_1