



GRILL SMOKE BAKE
RESIDENTIAL PELLET GRILL
FOR OUTDOOR USE ONLY!



ELITE SERIES

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY AND OPERATION

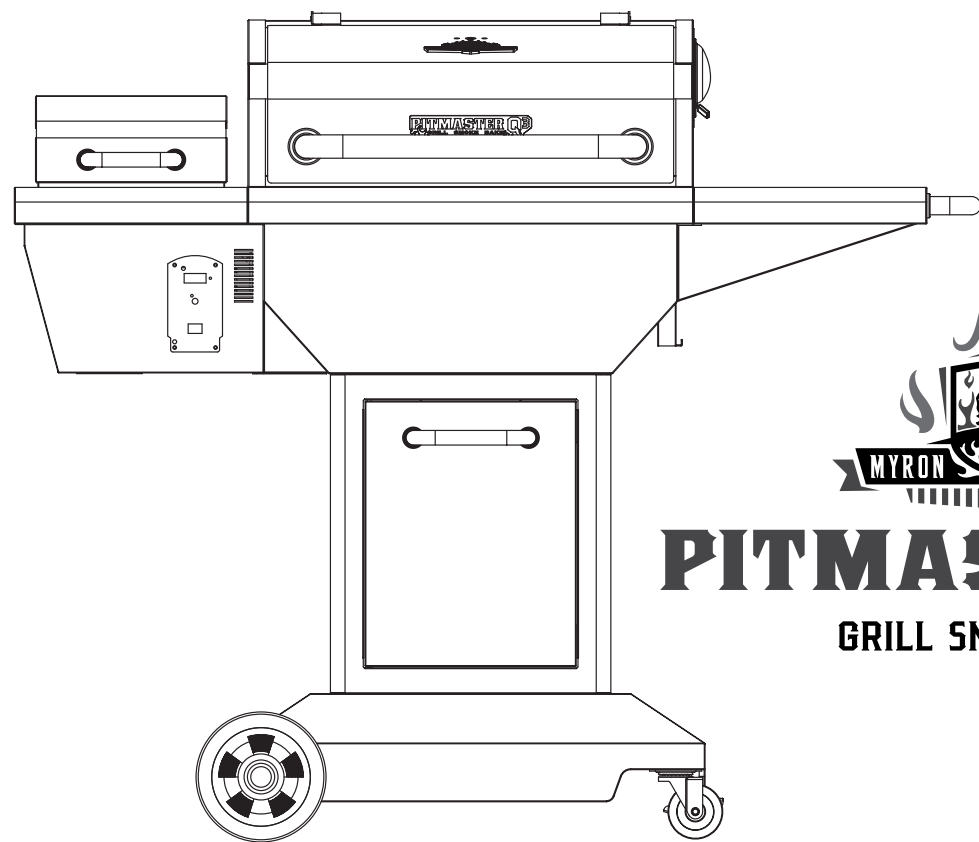
Elite Series Grills
Model # 47101, 47105 & 47106
Serial #
Sizes: 24, 30 & 36 inch

Please read this entire manual before assembly, installation of your PitmasterQ3 Pellet Grill. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact your local building or fire official about restrictions and installation inspection requirements in your area.

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY. If you are assembling this unit for someone else, provide this manual for the owner to read and save for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.





A MoJack Distributors, LLC product



3535 N Rock Road
Wichita, KS 67226

1-877-466-5225

www.pitmasterQ3.com

Register your Grill online at www.pitmasterQ3.com to validate your warranty.

Also sign up for the Q3 Pellet Club to reorder your favorite flavors of the Myron Mixon Wood Pellets.

STOP! DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE. CALL OR EMAIL US FIRST.

Customer Service: 1-877-575-3173

General: 1-877-575-3173

info@pitmasterQ3.com

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.



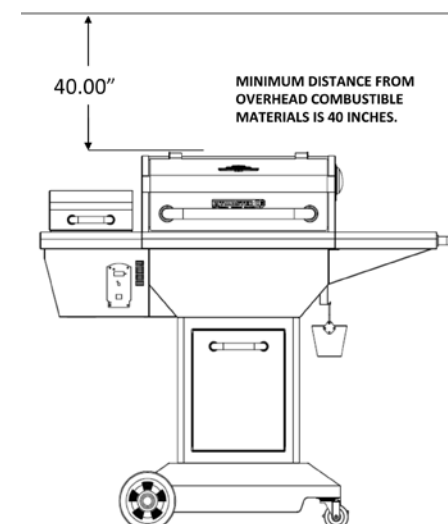
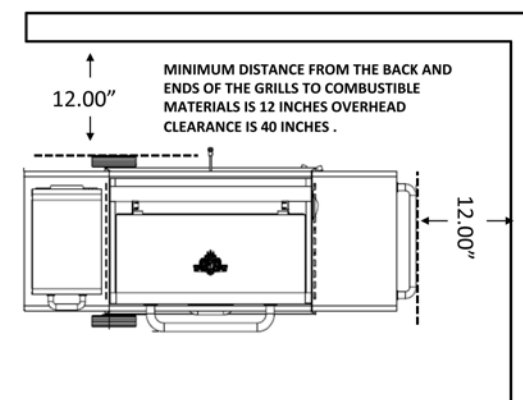
DANGER! Hazardous voltage is present which can shock, burn or cause death. Disconnect the power cord before servicing the grill unless otherwise noted in the Owner's Manual.

DANGER! Never use or store flammable liquids near the grill.

DANGER! Never use gasoline or lighter fluid to manually light your grill. Use ONLY Alcohol Gel for this procedure AND according to the instructions in the Owner's Manual.

WARNING! When operating this grill, maintain a MINIMUM distance of 12 inches from the grill to combustibles.

WARNING! When operating this grill under overhead combustibles a MINIMUM of 40 inches is required.



WARNING! Assemble and operate this grill ONLY per the instructions in this Owner's Manual.

WARNING! This grill is intended for OUTDOOR USE ONLY.

WARNING! Never use heating fuel pellets in the grill, due to the potential hazardous contaminants and additives that may be present.

WARNING! Use ONLY MYRON MIXON PITMASTER Q3 BRAND BBQ WOOD PELLETS, which are specifically made to work in our grills. Myron Mixon PitmasterQ3 wood pellets are rated for 8500 BTU per LBS with an ash content of 3%.

CAUTION! Always store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.

CAUTION! Keep the grill clean – See the cleaning instructions in this Owner's Manual.

CAUTION! Do not use accessories not specified for use with this grill.

CAUTION! Unattended cooking leads to cooking fires. Improper use can cause uncontrolled fire. To reduce fire risk:

Use only Myron Mixon Pitmaster Q3 wood pellets.

This appliance is intended to burn wood pellet fuel only.

Operate only per Manufacturers Instructions.

Never use gasoline or lighter fluid.

Always store wood pellets away from heat-producing appliances and other fuel containers.

Keep the appliance clean – See Instruction Manual for cleaning and proper operation.

If Fire Occurs: Call Fire Department

DO NOT try to move the appliance, try to smother fire, or put water on the fire.

WARNING: FOR OUTDOOR USE ONLY

This appliance is NOT intended for indoor use.
Use only Myron Mixon Wood Pellets with this pellet smoker grill.
Do not use pellet fuel labeled as having additives.

Please read this entire manual before you install the product.
Failure to follow instructions may result in property damage, bodily injury, or even death.



WARNING!
REMOVE ALL DECALS FROM THE GRILL
BEFORE HEATING.



WARNING!
DO NOT LEAVE EXPOSED TO WEATHER
ELEMENTS. GRILL CONTAINS SENSITIVE
ELECTRONICS THAT MAY BE DAMAGED.

- Operate only per manufactures instructions.
- Do not leave the grill uncovered and exposed to weather elements. When finished with the grill, protect it with a grill cover or store in a covered area.
- Due to the electrical plug component, DO NOT USE the grill if directly exposed to wet weather elements.
- **Minimum distance from the back and ends of the grill to combustible materials is 12 inches. Overhead clearance is 40 inches.**
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Only use wood pellets with Myron Mixon Wood Pellet Grill. Do not use gasoline, kerosene, charcoal or wood. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Do not use lighter fluid.
- Do not use accessories not specified for use with this appliance.
- Keep children & pets away from grill. Supervision is necessary and do not leave grill unattended when in use. Use caution when moving grill to prevent strains. Keep grill at least 15 feet from any combustible material (decks, buildings, fences, trees, bushes, etc.)
- Never move grill when it is in use or when it contains hot ashes, keep the grill in a level position at all times while in use.
- Do not place grill near flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- When opening grill, first open slightly to let a small amount of air in for a few seconds. This prevents large amounts of oxygen from getting to suffocated pellets which may cause dangerous flash back.
- When this product is not properly installed or assembled, a fire may result. To reduce the risk of fire, follow the proper installation instructions.
- Disposal of ashes – Ashes should be placed in a metal container with a tight fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- Removing excess fat before cooking will help prevent flare-ups.
- Keep your grill clean to help prevent flare-ups. Regularly clean out the ashes from the firebox and inside of the grill.
- Do not exceed a temperature of 615° F.
- Always wear oven mitts to protect hands from burns, especially when adjusting dampers. Avoid touching hot surfaces.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support bracket. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and vent to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- **If your grill flame goes out, i.e. the temperature drops quickly, please see troubleshooting section in this manual.**
- When cooking, make sure to keep the water pan positioned and filled with a liquid of your choice, an example is apple juice or water. Replace the water pan after every cook.
- Do not cook without the water pan in position. This causes unequal heat distribution and a potential hot spot above the opening.

Formation and removal of creosote and grease build-up in the product:

- Creosote–Formation and need for removal. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue or exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote make an extremely hot fire. The grease or creosote should be inspected at least twice a year to determine when grease and/or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

CAUTION! Unattended Cooking Leads To Cooking Fires. Improper Use Can Cause Uncontrolled Fire. To Reduce Fire Risk:

- Use only myron mixon pitmaster q3 wood pellets.
- Operate only per manufacturers instructions.
- Always store wood pellets away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- Keep the appliance clean – see instruction manual for cleaning and proper operation.
- This appliance is intended to burn wood pellet fuel only.
- Never use gasoline or lighters fluid.

If Fire Occurs :

- Call Fire Department.
- DO NOT try to move appliance, try to smother fire, or put water on the fire.

WARRANTY INFORMATION



PITMASTER Q3

REGISTER YOUR GRILL FOR WARRANTY COVERAGE AT
www.pitmasterQ3.com/register



Join the **PitMaster Q3 Pellet Club** by visiting
www.pitmasterQ3.com/Q3pelletclub or call customer service.
We'll send your favorite flavor of pellets automatically.

	Beef	Chicken	Fish	Pork
PELLET FLAVOR	Apple	🔥		🔥
	Cherry	🔥		🔥
	Mesquite	🔥	🔥	🔥
	Hickory	🔥		🔥
	Peach	🔥	🔥	🔥
	Oak	🔥	🔥	
	Blend	🔥	🔥	🔥

CUSTOMER SERVICE 1-877-575-3173



Scan with your
Smartphone to
Register your
Grill!

Warranty Information

LIMITED WARRANTY:

The Myron Mixon Pitmaster Q3 wood pellet grill is produced by MoJack Distributors, LLC. referred to as “MoJack”. All warranty and service claims will be addressed by MoJack, Distributors, LLC. For one year of use, MoJack warrants the product against failure due to defect in material or workmanship when product is used properly. MoJack will replace any defective part at no cost. This warranty does not cover any product that has been altered or adjusted, or any product that has been misused or abused. THIS IS THE CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY. MOJACK DISCLAIMS ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. MOJACK SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES OR PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF THE IMPLIED WARRANTIES OR THE REMEDIES FOR BREACH OF THE IMPLIED WARRANTIES, SO THESE EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE

What does this warranty cover?

This warranty covers against a failure due to a defect in material or workmanship within one year of purchase.

What does this warranty NOT cover?

This warranty does not cover any grill which has been altered or adjusted in any way from its original model. It will not cover any grill which has been damaged due to misuse, abuse, accident or negligence. This warranty does not cover incidental or consequential damages.

What is the period of coverage?

One-year warranty from date of purchase for the original owner.

What will MoJack do to correct problems?

We will replace any defective part (within the coverage period) at no charge.

How can I get service?

In order to be eligible for service under this warranty you MUST register your grill within thirty (30) days of purchasing. After the thirty (30) day period, you must provide proof of purchase (receipt) to register the product. Please register your new pellet grill by visiting www.pitmasterQ3.com or by calling our toll-free number 1-877-466-5225.

How do I contact MoJack about a warranty issue?

You can contact us from our website at www.pitmasterQ3.com or by calling our toll-free number 1-877-575-3173.

Do I have other rights under State Law?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

What is the return policy?

Please do not return to store. Contact the Customer Service toll-free number 1-877-575-3173.

How do I contact?

You can call Customer Service toll-free number 1-877-575-3173.

Introduction

Congratulations on your purchase of your new Myron Mixon Pitmaster Q3 Wood Pellet Grill. With proper set-up, operation and maintenance, this appliance will provide you with years of delicious food and cooking enjoyment.

IMPORTANT!

When you unpack your grill, remove all parts and packaging material from the box and inside the grill. Make sure you have all the items in the parts list. Carefully check the unit and make sure there is no damage.

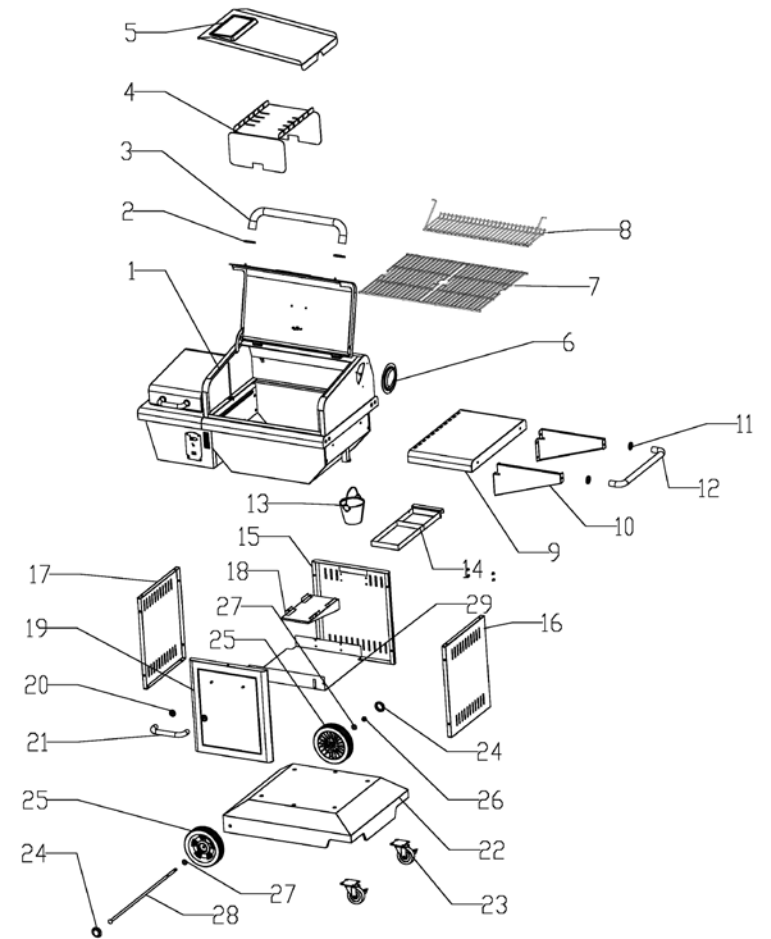
If you have any problems with this product or there are missing or damaged parts, please call customer service toll free 1-877-575-3173 (Monday–Friday, 8:00am–5:00 pm, CST).

Note: do not return the unit to the store before calling the toll free number. Do not dispose of your cartons until you are completely satisfied with your new wood pellet grill.

PARTS & TOOLS

ASSEMBLY LIST

ASSEMBLY#	PART#	PART NAME	QTY
1	600-0135	Firebox & Hopper Assembly	1
2	600-0032	Lid Handle Rings	2
3	600-0029	Lid Handle	1
4	600-0128	Heat Baffel	1
5	600-0129	Grease Drain Pan	1
6	600-0040	Air Vent	1
7	600-0134	Cooking Grate	2
8	600-0136	Warming Rack	1
9	600-0044	Side Shelf	1
10	600-0046	Right Side Support for Shelf	1
10	600-0045	Left Side Support for Shelf	1
11	600-0137	Side Handle Rings	2
12	600-0047	Side Handle	1
13	600-0133	Grease Bucket	1
14	600-0122	Ash Tray	1
15	600-0120	Back Panel, Cabinet	1
16	600-0104	Right Side Panel, Cabinet	1
17	600-0103	Left Side Panel, Cabinet	1
18	600-0121	Bracket, Ash Tray	1
19	600-0105	Outer Frame, Door	1
20	600-0116	Door Handle Rings	2
21	600-0117	Handle, Door	1
22	600-0099	Base, Cabinet	1
23	010-0015	Caster	2
24	006-0014	Wheel Cap	2
25	010-0016	Wheel	2
26	002-0008	M10 Nut, Wheel	1
27	004-0009	Washer, Wheel	2
28	600-0132	Wheel Axle	1
29	600-0140	Heat Shield	1

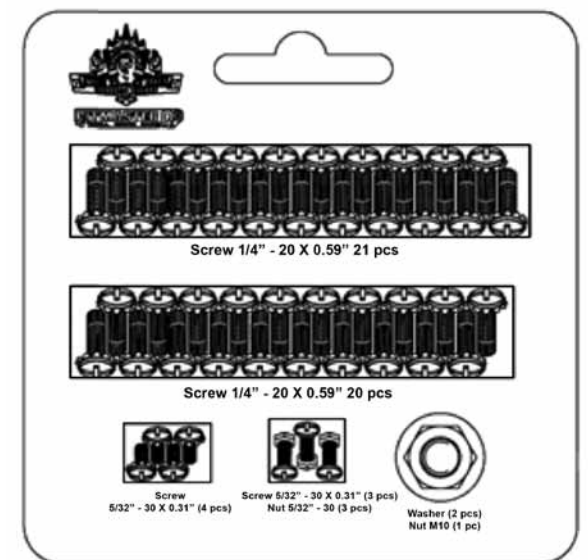


For a full list of Replacement Parts, see pages 18 - 19

Note: Aluminum water pan is included with the purchase of a grill. However, it is not a replacement part that is provided. For replacements, a standard 2 lb water pan can be purchased at most grocery stores.

HARDWARE CONTENTS

PART#	HARDWARE NAME	QTY
002-0008	Nut M10 (for Wheel Axle)	1
004-0009	Washer (for Wheel Axle)	2
003-0040	Screw 1/4" - 20 x 0.59"	41
003-0041	Screw 5/32" - 30 x 0.31"	7
002-0016	Nut 5/32" - 30	3



Tools Needed for Assembly: Phillips Head Screw Driver and two Crescent Wrenches.

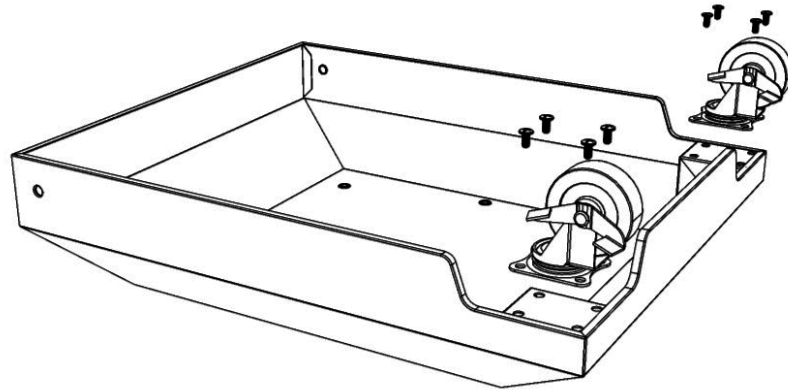
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 1 Attach Caster wheels to the base

Parts Required:

- (8) Screw 1/4"-20 x 0.59" - Screws
- (1) Assembly # 22 - Base
- (2) Assembly # 23 - Caster Wheels

Attach the caster wheels to base with the screws.



STEP 2 Assemble Wheels (axle, wheel cap, washer, nut, hub)

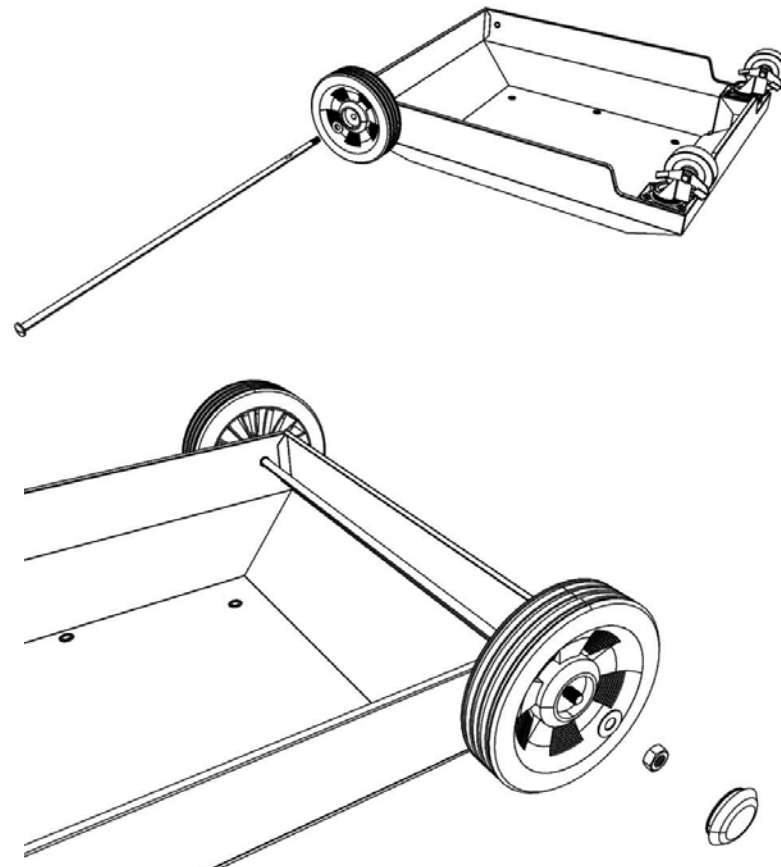
Parts Required:

- (2) Assembly #24 - Wheel cap
- (2) Assembly #25 - Wheels
- (1) Assembly #26 - M10 bolt
- (2) Assembly #27 - Washers
- (1) Assembly #28 - Wheel Axle

Attach the 2 wheels to the base by sliding the axle through the washers, wheels, and base. Secure with a bolt, and nut. Hold the axle in place in order to tighten the nut. However, don't over tighten the nut so the wheels can move freely.

Attach the wheel caps last.

Flip the base over and proceed with the next step.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

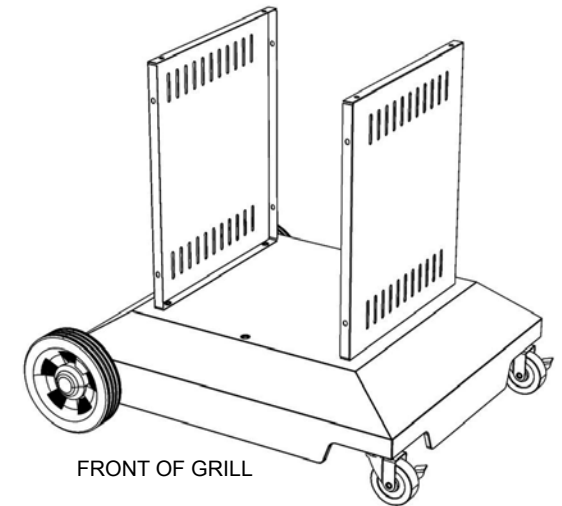
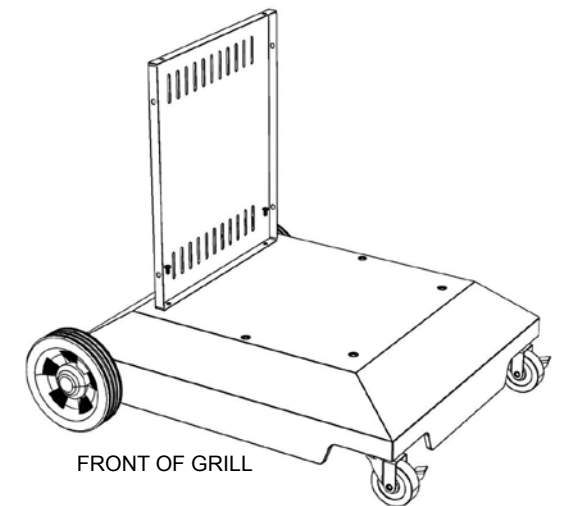
STEP 3 Attach the Right & Left Side Cabinet panels

Parts Required:

- (1) Assembly #16 - Right Side panel
- (1) Assembly #17 - Left Side Panel
- (4) Screw 1/4"-20 x 0.59"

Make sure to first identify the front and back of the grill. This will help in the assembly of the storage cabinet panels.

Assemble the 2 side panels to the base with screws. Each base will use (2) screws.

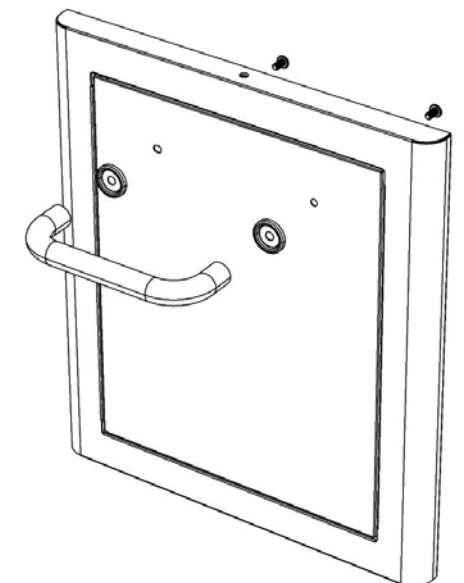


STEP 4 Attach Storage Door (frame and handle)

Parts Required:

- (1) Assembly #19 - Outer Frame Door
- (7) Screw 1/4"-20 x 0.59" (frame, handle & rings)
- (1) Assembly #21 - Door Handle
- (2) Assembly #20 - Door handle rings

Attach the storage cabinet door frame with (4) screws. (2) screws attach the door frame to the base. (2) screws connect the door frame to the side panels. Then attach the handle and rings with (2) screws to the door.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 5 Attach the Back panel

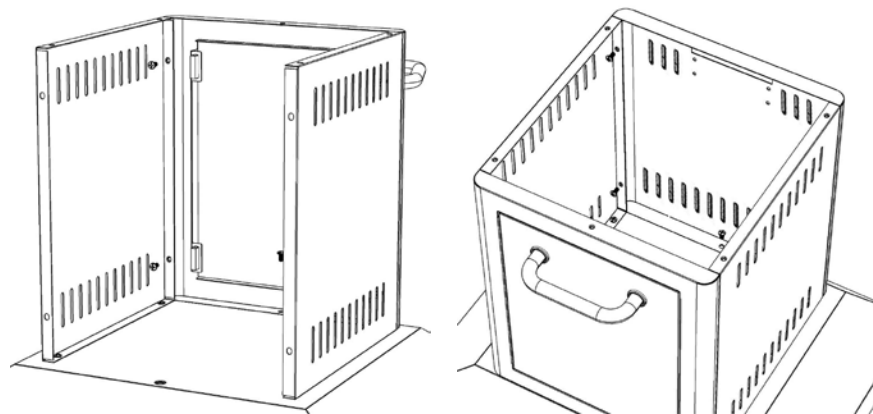
Parts Required:

- (1) Assembly # 15 - Back Panel, Cabinet
- (5) Screw 1/4"-20 x 0.59"

Assemble the back panels with screws.

Leave the screws loose for the Heat Shield.

This completes the storage cabinet.



STEP 6 Attach the Heat Shield and Ash Tray Bracket

Parts Required:

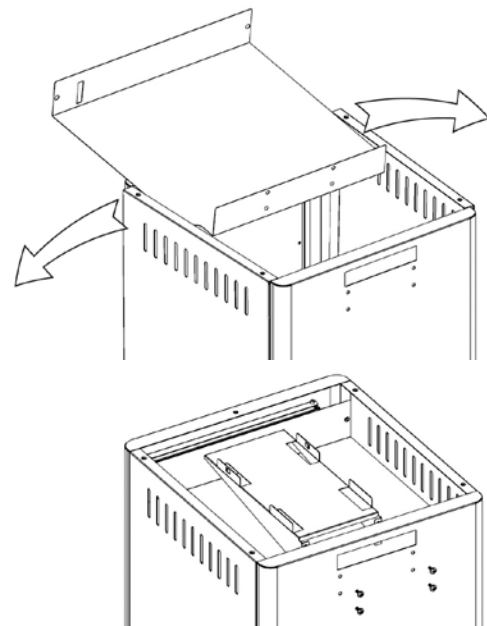
- (1) Assembly #18 - Ash Tray Bracket
- (1) Assembly #29 - Heat Shield
- (4) Screw 5/32"-30 x 0.31"

Heat Shield is a protective barrier keeping the heat away from any items that are placed in the storage cabinet.

The Heat Shield will sit like a "lid" on top of the storage cabinet. It will be attached with screws to the back panel and the upper inside corner-lips of the side panels.

Attach the Heat Shield and Ash Tray Bracket both. They will share the same screws and punctures. Next, use the upper inside panel corner-lip screws to attach the front of the Heat Shield.

The Heat Shield should be secure.

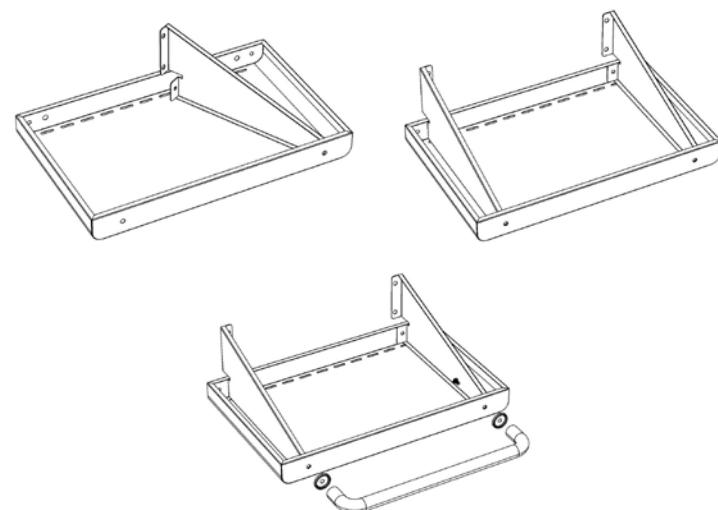


STEP 7 Assemble the side shelf (supports and handle)

Parts Required:

- (1) Assembly #9 - Side Shelf
 - (1) Assembly #10 - Right Side Support, Shelf
 - (1) Assembly #10 - Left Side Support, Side Shelf
 - (2) Assembly #11 - Side Handle Rings
 - (1) Assembly #12 - Side Handle
 - (8) Screw 1/4"-20 x 0.59"
- (shelf supports, handle & rings)

Position the shelf supports to the side shelf. Attach the handle and rings to the side shelf with screws.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

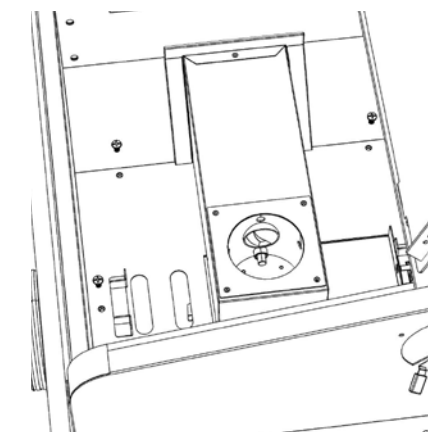
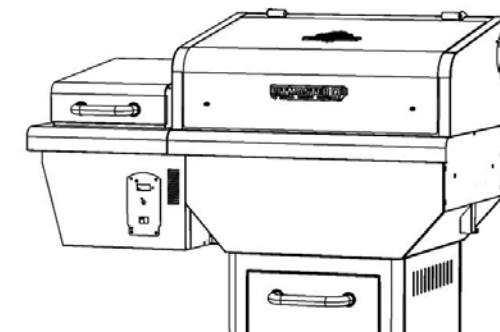
STEP 8 Attach the pre-assembled Firebox and Hopper to the Base

CAUTION: The Firebox and Hopper Assembly is heavy. It is recommended to have 2 people for this step.

Parts Required:

- (1) Assembly #1- Firebox and Hopper Assembly.
 - (5) Screw 1/4"-20 x 0.59"
- (firebox and hopper assembly)

Position the firebox and hopper assembly on the base. Open the grill lid to line up the holes of the firebox and hopper assembly to the base. Attach the firebox and hopper assembly to the base using (5) screws to attach the firebox and hopper assembly securely to the base.



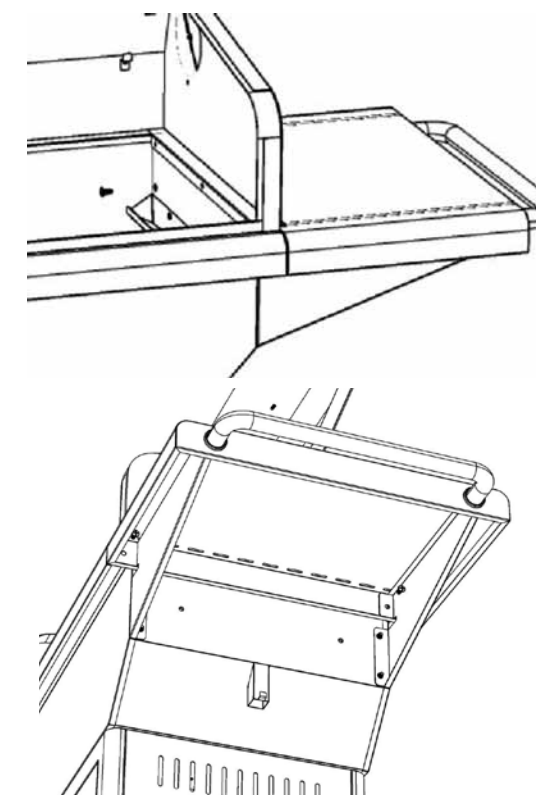
STEP 9 Attach the side tray to the Grill

NOTE: It is recommended to have 2 people for this step

Parts Required:

- (8) Screw 1/4"-20 x 0.59"

Four (4) of the screws will be used to assemble the shelf from the inside (top image). Two (4) of the screws will be used to assemble the shelf from underneath (bottom image).



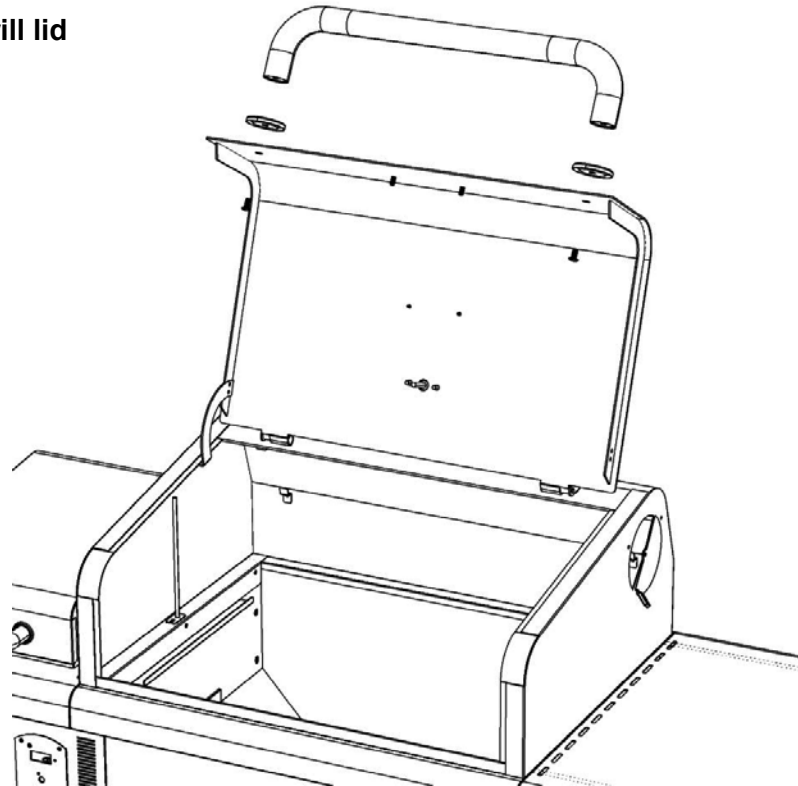
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 10 Attach the handle to the grill lid

Parts Required:

- (1) Assembly #3 - Lid handle
- (2) Assembly #2 - Lid handle rings
- (2) Screw 1/4"-20 x 0.59"

Attach the lid handle and rings to the lid.
Secure with screws.

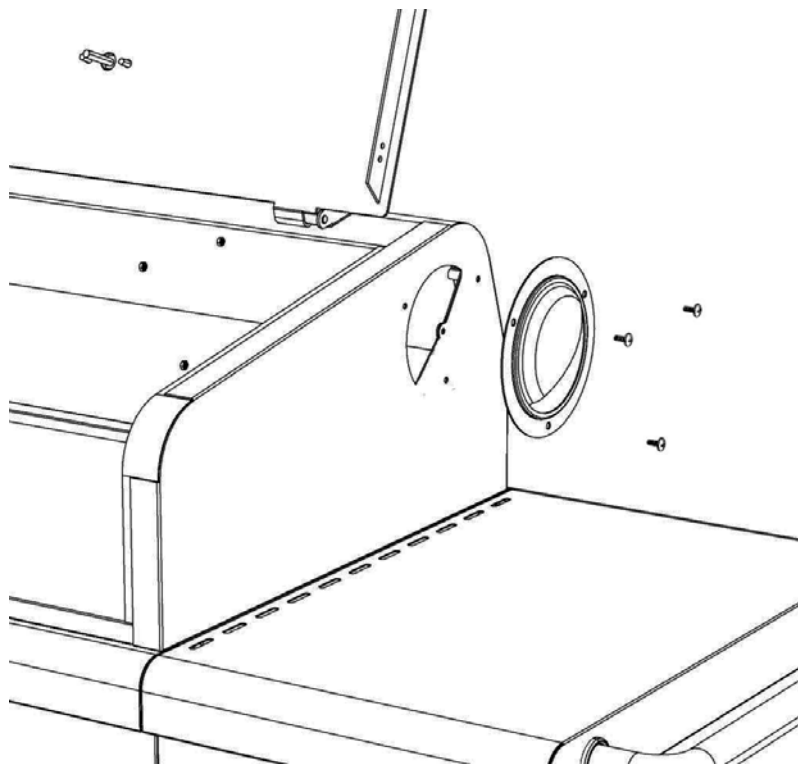


STEP 11 Attach the air vent

Parts Required:

- (1) Assembly #6 - Air Vent
- (3) Screw 5/32"-30 x 0.31"
- (3) Nut 5/32"-30

Assemble the vent with the screws.



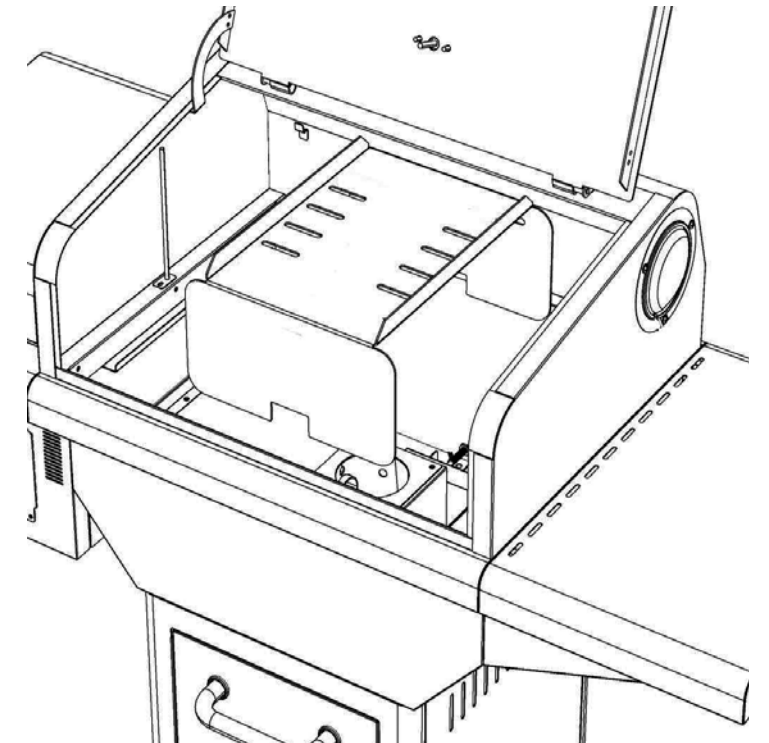
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 12 Position the heat baffle

Parts Required:

- (1) Assembly #4 - Heat Baffle

Position the heat baffle over the fire pot.



STEP 13 Position the grease drain pan and water pan

Parts Required:

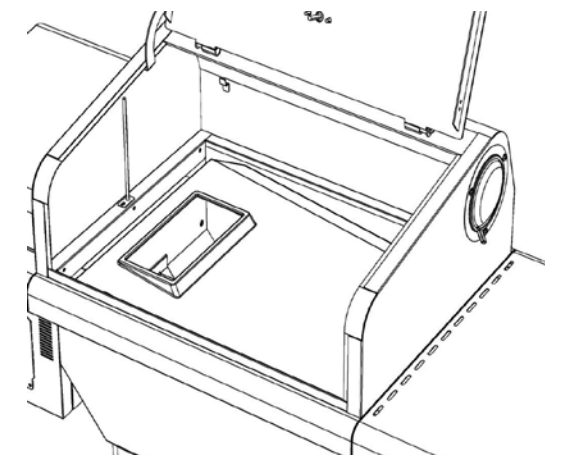
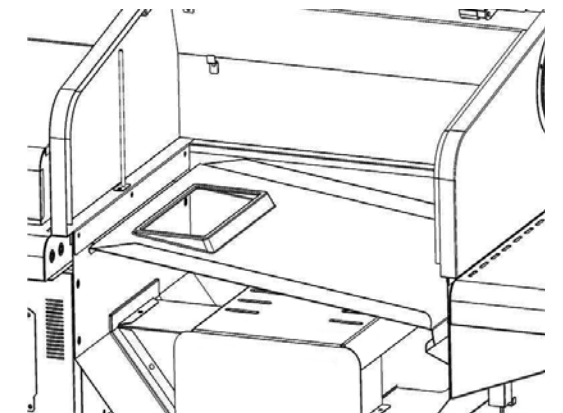
- (1) Assembly Part #5 - Grease Drain Pan

Position the Grease Drain Pan over the heat baffle. We recommend that you cover your grease drain pan with Aluminum foil for easier clean up. The pan will lie in the grill at an angle with the slope towards the side shelf.

Position the Water Pan in the Grease Pan opening. The water pan is a standard 2 lb. aluminum loaf pan.

IMPORTANT FOR EVEN HEAT DISTRIBUTION: When cooking, make sure to keep the water pan positioned and filled with a liquid of your choice, an example is apple juice or water. Replace the water pan after every cook.

* Standard 2 lb. Aluminum Loaf Pan replacements are available at most grocery stores.

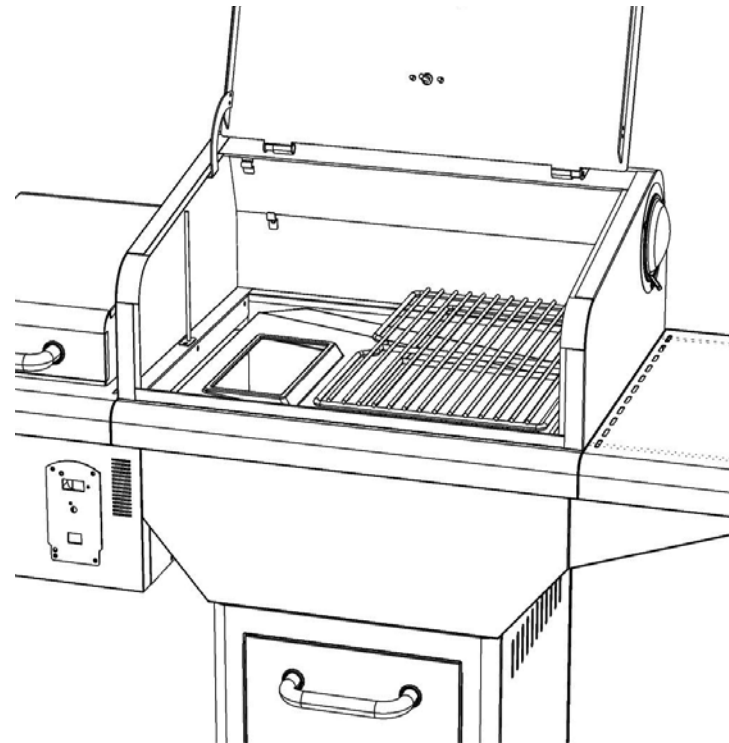


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 14 Position the Cast Iron Grates

Parts Required:
(2) Assembly #7 – Cooking Grate

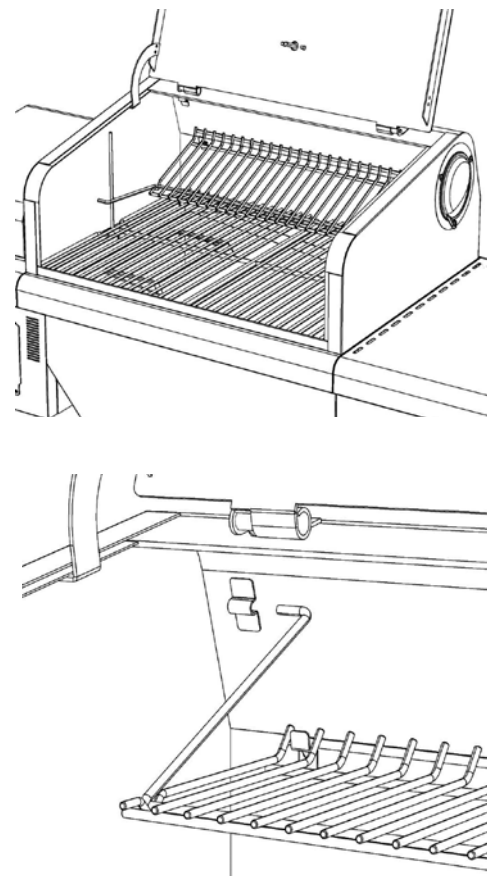
Position grates on grill. These are interchangeable.



STEP 15 Attach the grate top rack

Parts Required:
(1) Assembly #8 - Warming Rack

Attach the warming rack by hooking the arms into the brackets.

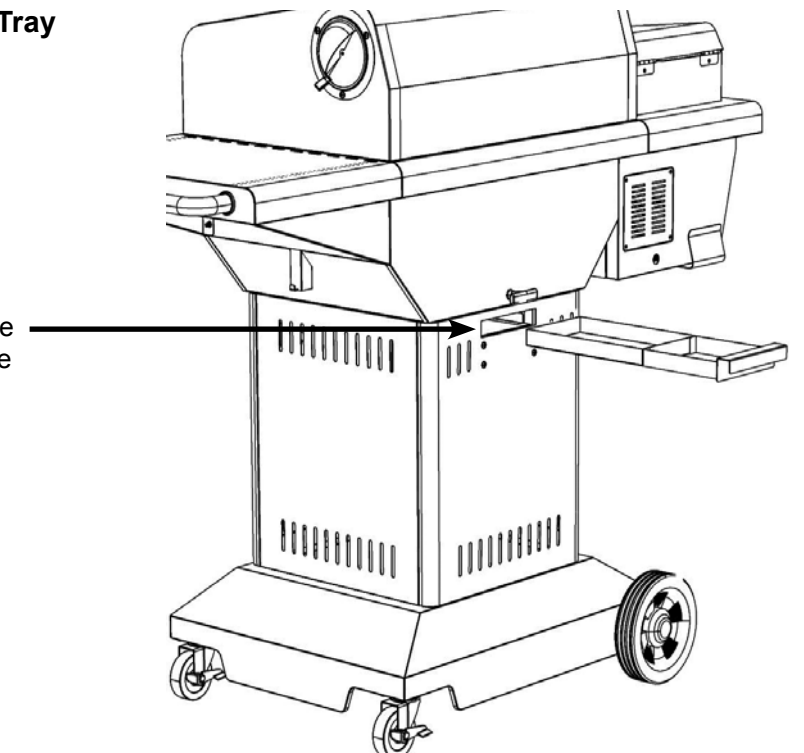


STEP 16 Slide in the Ash Drawer Tray

Parts Required:
(1) Assembly #14 – Ash Tray

Slide the Ash Tray into grill.

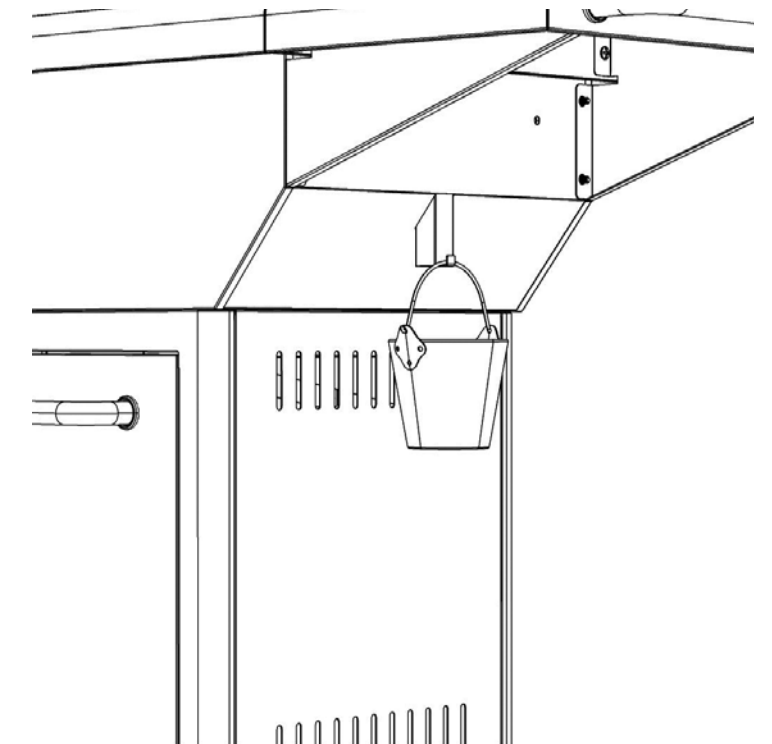
NOTE: To sift the ashes from the firebox into the ash tray after cooking, pull the handle above the ash tray.



STEP 17 Position the Grease Bucket (end of assembly)

Parts Required:
(1) Assembly #13 – Grease Bucket

Position the Grease Bucket on the grill.



IMPORTANT: Once you have assembled the unit, proceed to INITIAL FIRING INSTRUCTIONS.

WARNING!

Many parts of the Grill will become very hot during operation. Care must be taken to avoid burns, both during operation and afterwards, while the Grill is still hot. It should never be left unattended when young children are present. Never move the Grill when it is operating. Let it thoroughly cool before moving or attempting to transport.

INITIAL FIRING INSTRUCTIONS

ATTENTION!

Never use “heating fuel pellets” in your Myron Mixon PITMASTER Q3 grill!

- 1) Always start your grill on SMOKE with the DOOR OPEN!
- 2) If the Grill runs out of pellets, turn the grill OFF immediately!
- 3) Follow the “Initial Firing Instructions” below before using your grill.

INITIAL FIRING INSTRUCTIONS

(To be used on initial firing or anytime the grill runs out of pellets)

- 1) Open the door and remove the cast iron grate/porcelain coated grate, grease drain pan/water pan, and heat baffle from inside the grill.
- 2) Make sure the dial is in the OFF position. Plug the Power cord into an appropriate, grounded electrical outlet.
- 3) Open the Pellet Hopper Lid and locate the Auger. Make sure there are no foreign objects in the Auger. Turn the dial ON and look into the Pellet Hopper to confirm the Auger is turning. At the same time, place your fingers over Firepot and feel the air movement from the fan. Look to see if the Hot Rod is getting hot. DO NOT TOUCH IT! Turn the dial OFF.
- 4) Fill the Pellet Hopper with PITMASTER Q3 Pellets. Never use “heating fuel pellets” in the grill. Warning: Only use Myron Mixon Pitmaster Q3 wood pellets which are specifically made to work with our grills. Myron Mixon Pitmaster Q3 wood pellets are rated for 8500 BTU/ lbs. with and ash content of 3%. Fill the hopper completely with pellets. Turn the Dial ON, set the temperature to 350 degrees. NOTE: During initial charging of the auger, it will take time for the pellets to travel from the Pellet Hopper to the Firepot. When the pellets begin to fall into the Firepot, turn the Temperature setting to OFF, wait 15 seconds before proceeding to Step 5.
- 5) Turn the Temperature setting to ON, set the temperature Dial to SMOKE. Let the pellets come to a full flame. Once you see flames come out of the Firepot, turn the dial OFF, and let the grill cool down. Position the Heat Baffle, the Grease Drain Pan/water pan, and the cast iron grates/porcelain coated grates in their proper locations.
- 6) With the Door/Lid OPEN, turn the dial ON, and set the temperature Dial to SMOKE. In approximately 2 minutes, you will notice whitish-gray smoke coming out of the grill as the pellets ignite. After assuring the pellets have ignited, close the door and set the temperature to the 350 degrees setting.
- 7) Before cooking the first batch of food in your new PITMASTER Q3 grill, you will need to season the grill. With the Temperature on 350 DEGREES, run for 45 minutes at this setting with the Door CLOSED. This must be done before cooking any food on the grill.
- 8) Water pan should always be inserted when grill is in use. For wet smoking, ensure the water pan is filled with a liquid of your choice. For neutral flavor use water.
- 9) Make sure to season the cast iron grates.

CAUTION!

- ⚠ DO NOT leave the grill in the rain without a cover. The thermometer contains sensitive electronics.
- ⚠ For outdoor use only. Minimum distance from the back and ends of the grills to combustible materials is 12 inches overhead clearance is 40 inches.
- ⚠ When operating this grill, maintain a minimum clearance of 12” from grill to combustibles.
- ⚠ DO NOT use or store flammable liquids near this grill.
- ⚠ This grill is approved to use on combustible surfaces
- ⚠ While performing the Initial Firing Instructions, DO NOT leave grill unattended.
- ⚠ Operate only per manufacturers instructions.
- ⚠ Never use gasoline or lighter fluid.
- ⚠ Always store wood pellets away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- ⚠ Keep the appliance clean – see instruction manual for cleaning and proper operation.
- ⚠ If fire occurs: Call fire department. DO NOT try to move appliance, try to smother fire, or put water on the fire.

OPERATING INSTRUCTIONS

The temperature dial can be changed at any time to increase or decrease the cooking temperature of the grill. The grill will take an average of 5 minutes to warm up. See the table below to set temperature in these ranges:

GRILLING	400° F
BAKING	275° - 300° F
SMOKING	180° - 200° F

Cure the Cast Iron Grates by:

- 1) Clean & Rinse the new cast iron grates with soap and warm water.
- 2) Dry the grates completely.
- 3) Apply vegetable oil to a paper towel and rub vigorously into the cast iron. leave a light coating of oil on the surface of the grates.
- 4) Turn the grill to approx. 200 degrees and put the grates in place.
- 5) Close the lid and leave the grill grates in place for 2 hours.
- 6) Turn the grill off, and allow the grates to cool. The grill grates are now seasoned.

Temperature fluctuation may be a result of:

- The outside temperature effects cooking times. If it is hot outside, cooking times will be less. If it is cold, wet or windy, it will take longer to cook food.
- Temperature will fluctuate if lid is open, the grill is designed to operate with the lid closed and cooking with the lid open will increase cooking times.
- Check the pellet hopper on occasion for pellet distribution into the bottom of the hopper. The lid gauge may not match the digital gauge, varying by 5-10 degrees. TIP: use a meat thermometer to get the most accurate heat measurement of the food.

Water pan should always be placed in position when the grill is in use. This allows for even heat distribution. For wet smoking, ensure the water pan is filled with a liquid of your choice. For a neutral flavor use water.

CONTROL SEQUENCE SHUTDOWN: The control for this grill comes with an automatic shut down cycle. When finished cooking on your grill set the Temperature/Dial Knob to the OFF position, this will leave the Fan running for 5 minutes to burn any excess pellets in the fire pot. After the fan runs for 5 minutes the controller will power off and the fan and it will stop running. CAUTION! The main power switch will shut the power off to the controller and the Temperature/Dial Knob switch will cut off power to the grill components only. When servicing the controller or any parts ensure that the power supply is disconnected to avoid a shock hazard.

CARBON MONOIXDE:

WARNING! Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness and confusion. Carbon monoxide reduces the blood’s ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this Grill. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

CAUTION! Grease fires are caused by not properly maintaining the Grill by failing to clean your Grease Drain Pan, V-shaped Grease Drain and Grease Drain Tube on a consistent basis. (See Section for maintenance instructions) In the unlikely event of a grease fire while cooking, turn the Switch OFF and Keep the Door closed until the fire is completely out. Never keep the Door open during a grease fire. If it does not go out, lightly sprinkle baking soda on the fire. CAUTION! Be careful not to burn yourself. If this does not work then carefully remove the food from the Grill and keep the Door closed until the fire is completely out. Again, be careful not to burn yourself. When the Grill is completely cool, remove the Porcelain Grill and replace the foil on the Grease Drain Pan. Clean any grease accumulation from the V-shaped Grease Drain and the Grease Drain Tube. Replace the Grease Drain Pan and the Porcelain Grill in their proper positions, restart the Grill and resume cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. CREOSOTE AND GREASE: Formation and need for removal.

- When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool flue exhaust of a slow burning fire. As a result, creosote accumulates on the flue lining. When ignited, creosote makes an extremely hot fire. Airborne grease particles will travel through the cooking chamber and some of this airborne grease will accumulate on the flue lining, similar to the creosote, which could be contributory to a fire.
- The flue exhaust should be inspected at least twice a year to determine when a creosote and/or grease buildup has occurred.
- Also, grease drippings from the food will fall onto the Grease Drain Pan and be channeled into the Grease Drain and then out of the Grill through the Grease Drain Tube, to be collected in the Grease Bucket. Grease will accumulate in all of these locations.
- The Grease Drain, the Grease Drain Tube and the Grease Bucket should be inspected at least twice a year for signs of grease buildup.
- When creosote or grease has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

2. Cleaning Grease from your Grill:

- **CAUTION!** Turn the Switch OFF (o) and disconnect the Power Cord.
- **CAUTION!** Accumulated grease is easier to clean off when the Grill is still warm –not hot. Be Careful not to burn yourself. Gloves are recommended
- Periodically, clean the grease out of the V-shaped Grease Drain and Grease Drain Tube. If too much grease is allowed to build up in the V-shaped Grease Drain, or is allowed to plug the Grease Drain Tube, a grease fire could result. We recommend cleaning these locations regularly.
- Remove the Porcelain Grill and the Grease Drain Pan. This will provide access to the V-shaped Grease Drain and Grease Drain Tube opening inside the Grill. Scrape the grease accumulation from the inside the V-shaped Grease Drain and Grease Drain Tube, using a stiff, non-metallic tool. Much of the loosened grease can be pushed down through the Grease Drain Tube and will fall into the Grease Bucket. Wipe up remaining grease residue with paper towels or disposable rags. Paper towels or disposable rags can also be used to wipe some of the grease off of the interior surfaces of the Grill.
- Line your Grease Bucket with aluminum foil for easy clean-up. Empty it occasionally, depending on amount of use. Change the aluminum foil on the Grease Drain Pan frequently (sometimes, after each use, depending upon what was cooked). Clean foil on the Grease Drain Pan will make your food taste better and reduce the risk of a grease fire.

3. Cleaning outside surfaces:

- **CAUTION!** Turn the Switch OFF (o) and disconnect the Power Cord.
- Use a disposable rag or cloth, dampened with warm soapy water to wipe the grease from the outside of the Grill. DO NOT use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside Grill surfaces.

4. Outside Storage:

- **CAUTION!** If the Grill is stored outside during the rainy season, care should be taken to ensure that water does not get into the Pellet Hopper. Wood pellets, when wet, expand greatly and will jam your Auger. A Pitmaster Q3 Grill Cover to protect the Grill is highly recommended! Covers are available on our Web Site – www.pitmasterQ3.com.

5. Cleaning the Porcelain Grill:

- **CAUTION!** The cleaning of the Porcelain Grill works best while they are still warm. Be careful not to burn yourself. We recommend keeping a long-handled cleaning brush near the Grill. After removing your food, give the Porcelain Grill a quick brushing.

6. Cleaning the ash from inside and around the Firepot:

- **CAUTION!** Turn the Switch OFF (o) and disconnect the Power Cord.
- **WARNING!** Make sure that the Grill is COLD before cleaning the ash.
- **WARNING!** Disposal of ashes should be done only per the following instructions.
- Excess ash in the Firepot may cause your fire to go out, especially in the “SMOKE” setting. The Firepot should be inspected occasionally, and cleaned to remove the ash buildup. Again, cleaning the ash from in and around the Firepot should be done only when the Grill is COLD
- Remove the Porcelain Grill, Grease Drain Pan and Heat Baffle to provide access to the Firepot and the interior of the Grill. Much of the ash outside of the Firepot can be swept to the open area at the right of the Firepot using a small whisk broom. It can be removed from the Grill with a small metal fireplace shovel or other similar tool. Dispose of the ashes per the following instructions.

(CONT. NEXT PAGE)

CLEANING AND MAINTENANCE (CONT.)

WARNING! A shop vac cleaner is the best way to remove ashes from the Firepot but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from the Firepot should be done only when the Grill is COLD. A utility-type vacuum cleaner, having a metal collection canister without a bag would be best for this task. However, almost any vacuum cleaner will work safely if this procedure is properly followed.

After assuring that the ash in the Firepot is COLD, vacuum the ash from the inside of the Firepot.

- A) If your vacuum cleaner is a bagless model, empty any previously accumulated debris from the collection chamber. Then vacuum the ash from the inside of the Firepot. Once the Firepot is clean, empty the collection chamber into the metal container described below without delay. Make sure that there is no remaining ash residue left in the collection chamber
- B) If your vacuum cleaner is a model that uses a disposable bag, install an unused one in the machine. Then vacuum the ash from the inside of the Firepot. Once the Firepot is clean, remove the bag from the vacuum cleaner and place it in the metal container described below without delay.

DISPOSAL OF ASHES:

WARNING! Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed of by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

TROUBLESHOOTING

The grill fails to ignite:

If the grill does not ignite or the fire goes out in the firebox while cooking, first try re-firing the grill:

Turn the power switch to OFF.

Remove the cast iron grates, grease drain pan and heat baffle. Also remove any food. Remove all unburned pellets and ash from the firebox.

Restart the grill and confirm that the ignition cycle is working. The hot rod should turn red and the pellets should fall from the auger into the firebox. Put the cast iron grates, grease drain pan and heat baffle back in position.

If the above procedure doesn't work, try these additional tips:

Verify power at the electrical outlet: if the power cord is connected to a Ground Fault Interrupter, check and restart if necessary. Check the power cord fuses: disconnect the power cord from the electrical outlet, remove the control and check the fuse on back. Replace if the fuse is blown. Be sure to reinstall the control.

Verify that the hot rod, draft inducer fan and auger drive are working: unplug the hot rod connector; plug the power cord into an appropriate, grounded electrical outlet and turn the power switch to ON. Check that the draft inducer fan and auger drive motor are working. If one is not working, it needs to be replaced. If both are operating, the hot rod needs to be replaced.

If the problem is the hot-rod, the grill can still be used by following the manual “Initial Firing Instructions” in the Manual.

Sudden temperature drop:

This issue is typically caused by too many pellets in the Firebox and the fire goes out.

- Remove the Grease Drain Pan and Heat Baffle to get access to Firebox.
- Check the Firebox for unburned pellets. If so, remove the unburned pellets from the Firebox.
- Replace components and refire grill.

Sudden temperature increase:

This issue is typically caused by not inserting the standard 2 lb. aluminum loaf pan. Make sure to position the loaf pan when cooking.

NO pellets are delivered to the Firebox:

Verify that there are pellets in the pellet hopper. Note that it can take up to seven minutes for pellets to travel from the pellet hopper to the firebox.

If this doesn't fix the problem, follow this procedure to check that the auger drive motor and draft inducer fan are working: Disconnect the power cord from the electrical outlet.

Unplug the auger drive motor (orange/white wire pair) and the draft inducer fan (purple/white wire pair).

Then reconnect both pairs. See the wiring diagram in the next section.

Plug the power cord into an appropriate, grounded electrical outlet and turn the power switch to ON. If the auger drive motor is working, the problem is the digital control, which will need to be replaced.

(CONT. NEXT PAGE)

TROUBLESHOOTING (CONT.)

If the auger drive motor is not working, but the draft inducer fan is working, the problem is the auger system, which needs to be checked:

- Turn the power switch to OFF.
- Locate the small fan blade on the back of the auger motor drive.
- Turn the power switch to ON and watch to make sure the fan blade turns. if it doesn't turn it needs to be replaced. If it turns a bit and then stops, turn the power switch to OFF and see if it unwinds slightly, indicating a jam that needs to be cleared. See the section below for how to clear auger jams.

The Auger Jams:

If foreign objects or wet pellets jam the auger system, it needs to be removed and cleared: Making sure the power switch is OFF and the power cord is disconnected, remove any covers necessary to access the auger drive motor.

Remove the screw connecting the auger drive motor shaft to the auger shaft and the screw retaining the auger bushing into the auger tube. With a small pipe wrench or locking pliers on the auger shaft, turn the auger counter clockwise. It will turn hard until it breaks free. Remove the auger and clean all pellets, ash or foreign objects from the auger, auger tube and firebox. A shop-vac will help. Sand the outside surfaces of the auger with medium grit sandpaper. Sand the inside of the auger tube, if necessary. Vacuum sanding grit out of the auger tube and firebox when finished. Reinstall the auger bushing and the auger into the auger tube, making sure the auger rotates freely. Re-attach the auger shaft to the auger drive motor shaft.

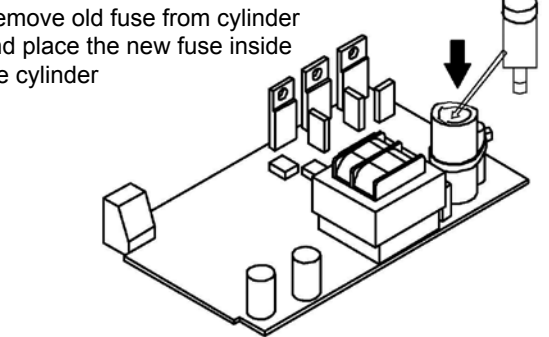
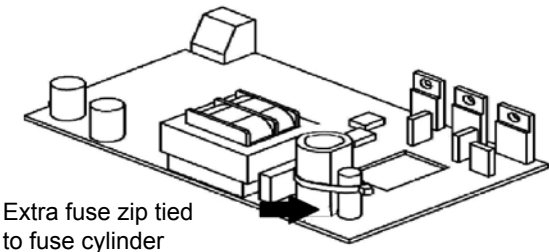
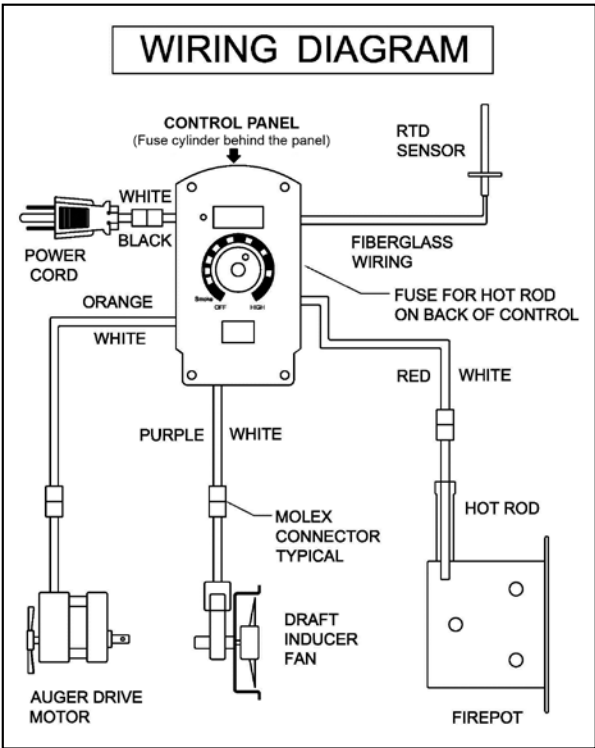
The grill doesn't fire on smoke setting:

This procedure to clean excess ash from the firebox: Open the door and remove the cast iron grates, grease drain pan and heat baffle. Remove all unburned pellets and ash from the firebox. A shop-vac will help. MAKE SURE THE GRILL IS COLD AS HOT ASH CAN CAUSE A FIRE.

Put the cast iron grates, grease drain pan and heat baffle back in position and follow the INITIAL FIRING INSTRUCTIONS.

How to change the Fuse:

There will be an extra fuse zip tied to the fuse cylinder is found on the back side of the control panel. Remove the screws holding the control panel in place. On the back side of the control panel will be the fuse location.



If you are missing or require parts or need service help, please email info@pitmasterQ3.com or call our customer service department at 1-877-575-3173 (Monday – Friday, 8:00 am – 5:00 pm, CST)

REPLACEMENT PARTS

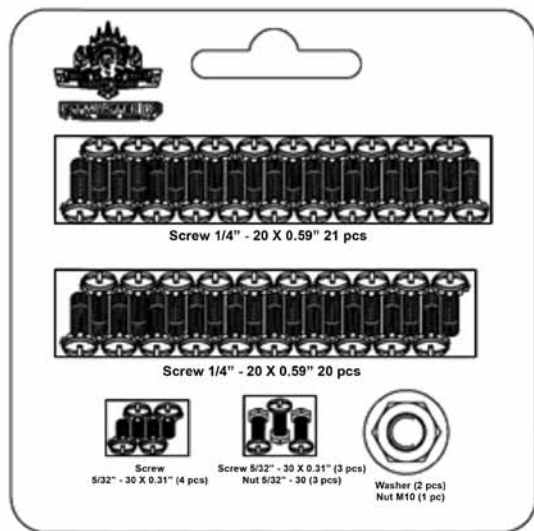
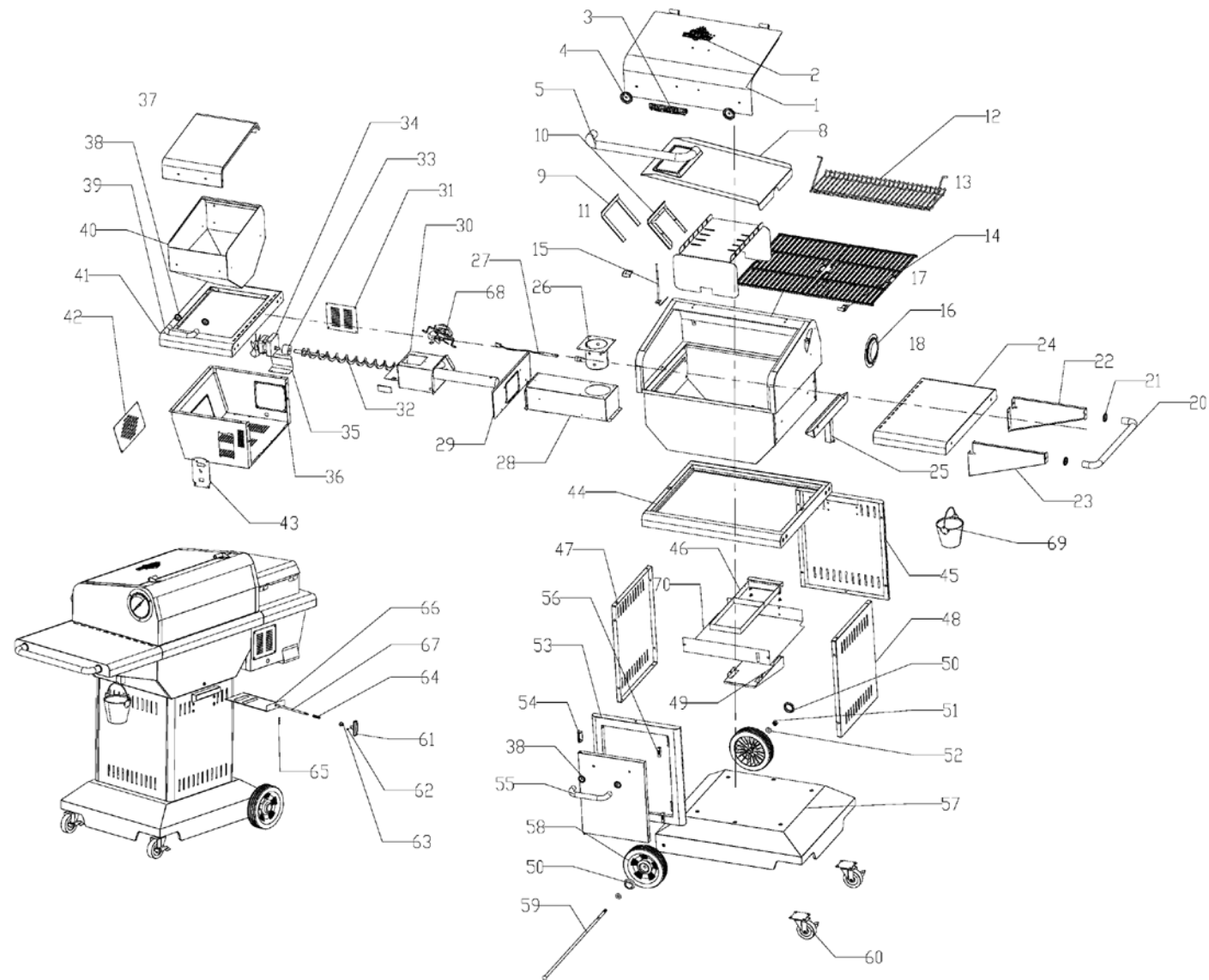
If you are missing or require replacement parts, please email info@pitmasterQ3.com or call customer service at 1-877-575-3173 (Mon – Fri, 8:00 am – 5:00 pm, CST)

Identify the required part(s) and have the replacement part number ready when you call.

Reference #	Part#	Part Name	Qty
1	600-0026	Lid	1
2	600-0034	Nameplate (MYRON)	1
3	600-0035	Nameplate (Q3)	1
4	600-0032	Lid Handle Rings	2
5	600-0029	Lid Handle	1
8	600-0129	Grease Drain Pan	1
9	600-0087	Seal Ring	1
10	600-0086	Bracket Frame, Seal Ring	1
11	600-0128	Heat Baffle	1
12	600-0136	Warming Rack	1
13	600-0134	Cooking Grate	2
14	600-0021	WLD, MAIN LID LH HINGE	1
14	600-0020	WLD, MAIN LID RH HINGE	1
16	600-0040	Air Vent	1
17	600-0127	Adjusting Panel, Air Vent	1
18	011-0003	Adjusting Rod, Air Vent	1
19	600-0006	Fire Bowl	1
20	600-0047	Side Handle	1
21	600-0137	Side Handle Rings	2
22	600-0046	Right Side Support for Shelf	1
23	600-0045	Left Side Support Shelf	1
24	600-0044	Side Shelf	1
25	600-0088	Drain Tube Assembly	1
26	600-0092	Fire Pot	1
27	600-0097	Hot Rod	1
28	600-0081	Outer Cover, Auger System	1
29	600-0077	Right Panel, Pellet Hopper	1
30	600-0057	Pellet Feeder	1
31	600-0078	Back Cover, Hopper	1
32	600-0066	Auger	1
33	600-0064	Fix Sleeve,Auger	1
34	600-0065	Motor, Auger Drive	1
35	600-0080	Cords Holder	1
36	600-0052	Outer Shell, Hopper	1

Reference #	Part#	Part Name	Qty
37	600-0069	Lid, Hopper	1
38	600-0116	Handle, Door Rings	2
38	600-0075	Hopper Lid Rings	4
39	600-0072	Handle,Hopper Lid	1
40	600-0053	Pellet Hopper Box	1
41	600-0051	Outer Frame,Pellet Hopper	1
42	600-0076	Left Cover,Hopper	1
43	600-0079	Controller	1
44	600-0002	Outer Frame, Fire Bowl	1
45	600-0120	Back Panel,Cabinet	1
46	600-0122	Ash Tray	1
47	600-0103	Left Side Panel,Cabinet	1
48	600-0104	Right Side Panel,Cabinet	1
49	600-0121	Bracket,Ash Tray	1
50	006-0014	Wheel Cap	2
51	002-0016	M10 Nut 5/32"-30	1
52	004-0009	Washer,Wheel	2
53	600-0105	Outer Frame,Door	1
54	600-0107	Magnet, Door	1
55	600-0117	Handle, Door	1
56	600-0112	Door Hinge	2
57	600-0099	Base,Cabinet	1
58	010-0016	Wheel	2
59	600-0132	Wheel Axle	1
60	010-0015	Caster	2
61	011-0004	Handle,Ash Adjuster	1
62	003-0042	Bolt,Handle of Ash Adjuster	1
64	008-0006	Spring,Ash Adjuster	1
64	600-0039	Temperature Sensor Rod	1
65	001-0049	Axle Pin,Adjuster Pole	1
66	600-0037	Ash Adjuster Panel	1
67	600-0038	Ash Adjuster Pole	1
68	600-0067	Draft Inducer Fan	1
69	600-0133	Grease Bucket	1
70	600-0140	Heat Shield	1

REPLACEMENT PARTS



RECIPES

As a new Myron Mixon™ Pitmaster Q3 Wood Pellet Grill owner, we have included a few great recipes to get you started Grillin', Smokin', and Bakin' like a pro. Visit www.pitmasterQ3.com for more great recipes.

Dan's Candy Bacon by Dan Drake

1 pound Thin Sliced Bacon
1 cup of Light Brown Sugar

Place the bacon on the grill as a combined slab (do not break apart). Apply ½ cup of brown sugar to the top of the bacon and pat down firmly. Cook at 250° for an hour. Turn the bacon over and break apart with a pair of tongs. Arrange in a pile one broken up. Apply the remainder of the brown sugar to the top. Cook for another hour at 325° or until crispy. Remove from the grill and chop into 2 inch pieces and serve.

Pizza on the Grill by Anonymous

Even with a baking stone, a conventional oven is no match for a professional oven when it comes to making pizza. At home, or rather in your backyard, the wood pellet grill is the way to go. The heat and flavor of the wood pellets is perfect, and makes it possible to make incredible pizza at home. Use your favorite toppings, but keep in mind not to overload the pizza. Keep it light. Try it - everything is better on the grill!

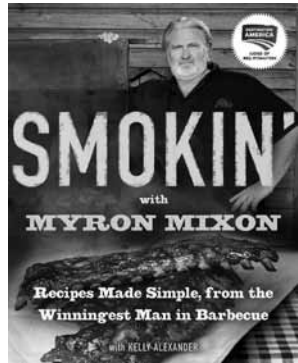
- | | |
|--|-------------------------------------|
| • 1 (.25 ounce) package active dry yeast | • 1/2 cup olive oil |
| • 1 cup warm water | • 1 teaspoon minced garlic |
| • 1 pinch white sugar | • 1/4 cup tomato sauce |
| • 2 teaspoons kosher salt | • 1 cup chopped tomatoes |
| • 1 tablespoon olive oil | • 1/4 cup sliced black olives |
| • 3 1/3 cups all-purpose flour | • 1/4 cup roasted red peppers |
| • 2 cloves garlic, minced | • 2 cups shredded mozzarella cheese |
| • 1 tablespoon chopped fresh basil | • 4 tablespoons chopped fresh basil |

Ready in 3 hrs
Prep time 45 minutes
Cook in 15 minutes
Serves 16

Directions: In a bowl, dissolve yeast in warm water, and mix in sugar. Proof for ten minutes, or until frothy. Mix in the salt, olive oil, and flour until dough pulls away from the sides of the bowl. Turn onto a lightly floured surface. Knead until smooth, about 8 minutes. Place dough in a well-oiled bowl, and cover with a damp cloth. Set aside to rise until doubled, about 1 hour. Punch down, and knead in garlic and basil. Set aside to rise for 1 more hour, or until doubled again.

Preheat grill for high heat. Heat olive oil with garlic for 30 seconds in the microwave. Set aside. Punch down dough, and divide in half. Form each half into an oblong shape 3/8 to 1/2 inch thick.

Brush grill grate with garlic flavored olive oil. Carefully place one piece of dough on hot grill. The dough will begin to puff almost immediately. When the bottom crust has lightly browned, turn the dough over using two spatulas. Working quickly, brush oil over crust, and then brush with 2 tablespoons tomato sauce. Arrange 1/2 cup chopped tomatoes, 1/8 cup sliced black olives, and 1/8 cup roasted red peppers over crust. Sprinkle with 1 cup cheese and 2 tablespoons basil. Close the lid, and cook until the cheese melts. Remove from grill, and set aside to cool for a few minutes while you prepare the second pizza.



St. Louis Ribs
from the bestselling cookbook *Smokin’ with Myron Mixon*

St. Louis-style ribs do very well in KCBS contests, and because they’re larger they tend to be a little bit easier to handle. A lot of folks favor them because they’re surrounded by more fat to flavor the meat, and when they’re cooked right, they’re tender and bursting with real hog flavor.

I cook four racks of ribs at competition, so that’s what these recipes call for; they should serve a nice-size group of people, depending on appetites and on what else is on your menu. If you’re going to cook fewer ribs, you’ll still need to make the rub, marinade, and glaze. You can either cut those recipes in half or you can save the leftovers and use them on other meats (the rib rub, for example, would be great on pork loin roast). Regardless of how many racks you’re cooking, the cook time stays the same.

What you’ll need:

- Cutting board
- Sharp boning knife or paring knife
- Paper towels or clean kitchen towels

- 4 racks spareribs
- 1 recipe Rib Marinade*
- 3 cups Jack’s Old South Original Rub or 1 recipe Basic Barbeque Rub
- 1 recipe Rib Spritz*
- 1 cup apple juice
- 1 recipe Hog Glaze

Serves 8 to 12

One at a time, place the slabs of spareribs on the cutting board, bone side down. Trim off the excess fat from the first three ribs. Turn the slab over. Peel off the think membrane (or “silver,” as it’s sometimes called) that covers the ribs. This silver prevents rubs and other seasonings from adhering to the rib rack and doesn’t allow a marinade or smoke to penetrate the meat. So it’s important to get rid of it. The easiest way to remove the membrane is by making a small incision just below the length of the breastbone. Work your fingers underneath the membrane until you have 2 to 3 inches cleared. Grab the membrane with a towel and gently but firmly pull it away from the ribs. Pulling off the membrane exposes loose fat that will need trimming, so take your knife and cut out any excess fat.

The last step is doing the “St. Louis cut,” which ensures that the ribs will be uniform in size. Use your boning knife to separate the ribs from the breastbone: Pick the longest bone near the breastbone and use it as a guideline of where to make a horizontal cut along the length. They won’t be curved like the baby backs-that’s not how theses bones are; they’re straight up.

After the ribs are properly trimmed, set the racks in an aluminum baking pan and cover them completely with the rib marinade. Cover the pan with aluminum foil and let it sit for 4 hours, either in the refrigerator or, if you’re at a contest or in a picnic situation, in a cooler packed with ice.

When you are ready to cook them, remove the ribs from the marinade. Pat them dry with towels. Apply the rub lightly around the edges of the ribs, over the back side of them, and on top. Then let the ribs sit, uncovered, at room temperature for 30 minutes. In the meantime, heat a smoker to 275°F.

Put the ribs in a baking pan, put it in the smoker, and cook for 3 hours. After the first 45 minutes of cooking, spritz the ribs. Continue to spritz at 15-minute intervals for the duration of the cooking time. (The ribs should be uncovered so they can absorb as much smoke as possible.)

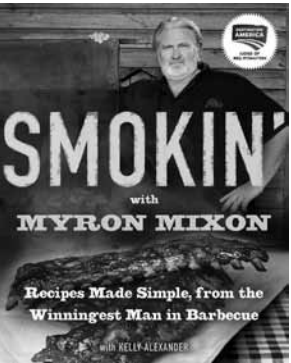
Remove the pan from the smoker. Pour the apple juice into a clean aluminum pan. Place the ribs in the pan, bone side down, and cover the pan with aluminum foil. Place the pan in the smoker and cook for 2 hours.

Remove the pan from the smoker and shut off the heat on the smoker. Remove the foil, and apply the glaze to the top and bottom of the slabs of ribs. Re-cover the pan with foil, return it to the smoker, and let the ribs rest in the smoker for 1 hour as the temperature gradually decreases.

Remove the ribs from the pan and let them rest for 10 minutes on a wooden cutting board. Then cut and serve.

**This recipe is available in the Smokin’ with Myron Mixon recipe book which can be purchased separately through the pitmasterQ3.com website.*

From the Book, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Copyright © 2011 by Myron Mixon. Reprinted by arrangement with Ballantine Books. All rights reserved.



Pork Shoulder
from the bestselling cookbook *Smokin’ with Myron Mixon*

Pork shoulder is what they call the top of the front leg of the hog; it’s not exactly a shoulder, but if you think about it, it kind of is. It is comprised of two parts: The lower (or “arm”) portion of the shoulder is most commonly called the “picnic” or “picnic ham.” True ham comes only from the hind legs; the picnic of the shoulder, though, is often smoked like ham, and some historians speculate that it got its nickname because it’s inexpensive and thus a good cut for casual dining, not for a formal affair when a “real” ham is traditionally served, like at Easter, Thanksgiving or Christmas. The upper part of the shoulder, often called the “Boston butt,” also known as a “Boston blade roast,” comes from the area near the loin and contains the shoulder blade bone. It is an inexpensive cut that’s packed with muscle, and so without proper tenderizing and cooking it can be unmanageably tough. However, it is well marbled and full of flavorful fat, and thus is ideal for smoking over low temperature; it is the classic meat used for all “pulled pork” in barbecue throughout the South.

At Memphis in May contests, which are the first ones Myron learned to cook for, the whole pork shoulder is always used. At KCBS contests, you can use either a whole shoulder or the Boston butt by itself. I’m used to cooking the whole thing, so that’s what I usually do. History and contests rules aside, here’s the best way in the world to cook a pork shoulder.

What you’ll need:

- 1 18–20 lb. Pork Shoulder, including the Boston Butt and Picnic Ham in on cut (this may have to be ordered from a butcher; in many supermarkets the cuts are preseperated)

- 1 recipe Hog Injection*
- 3 cups Jack’s Old South Original Rub or 1 recipe Basic Barbeque Rub
- 1 cup apple juice
- 1 recipe Hog Glaze

Serves 30 to 40

Trim away any bone slivers from the exposed meat. Remove any visible excess fat. Square up the long sides of the shoulder to make it neat and uniform.

Place the port shoulder in a large aluminum pan. (There’s no skin to hold the liquid in, as there is on whole hog, so the pan is necessary to catch the excess liquid.) Inject the shoulder with 2 to 3 quarts of the hog injection, all over the shoulder in about 1-ince squares. Let the injected shoulder sit, loosely covered, in the refrigerator for 2 hours.

Turn the shoulder upside-down in the pan, so that any excess injection that might remain in-fuses the meat. Let it sit upside-down for 15 to 20 minutes. In the meantime, heat a smoker to 250°F.

Take the shoulder out of the pan and sprinkle the rub all over it, making sure to get the area by the shank. Place the shoulder, in its aluminum pan, in the smoker and cook for 3 hours.

Remove the shoulder from the smoker. Pour the apple juice into a clean aluminum pan, and transfer the shoulder to the pan. Cover the pan with aluminum foil and place it in the smoker. Cook for 6 hours or until the internal temperature reaches 205°F.

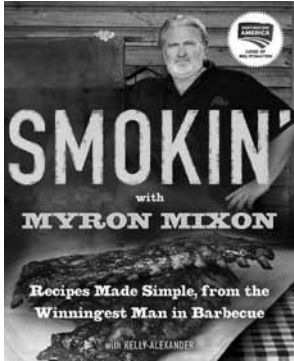
Remove the pan from the smoker. Discard the foil. Brush the hog glaze all over both sides of the shoulder. Return the shoulder to the pan, put the pan back in the smoker, and cook for 1 more hour while adding no more heat to the smoker and allowing the internal temperature of the smoker to drop. The shoulder will effectively rest in the smoker this way.

Remove the pan from the smoker, and serve. Where Myron is from, the pork shoulder is not sliced-it’s pulled apart in chunks. There are a couple of different ways to do it, with knives and tongs and such, but the very best-and easiest-is with your hands. Wearing heavy-duty gloves simply pull the meat apart gently and let your guests have at it. You can put it in a sandwich just like this, or you can chop it up after you’ve pulled it, if you like.

**This recipe is available in the Smokin’ with Myron Mixon recipe book which can be purchased separately through the pitmasterQ3.com website.*

From the Book, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Copyright © 2011 by Myron Mixon. Reprinted by arrangement with Ballantine Books. All rights reserved.

RECIPES



Basic Barbecue Rub
from the bestselling cookbook *Smokin’ with Myron Mixon*

What you’ll need:

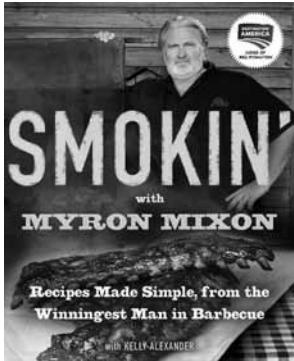
- 1 cup (packed) light brown sugar
- 2 tablespoons chili powder
- 2 tablespoons dry mustard
- 2 tablespoons onion powder
- 2 tablespoons garlic powder
- 2 tablespoons kosher salt
- 2 tablespoons coarsely ground black pepper

Makes 3 cups

In a large bowl, combine all the ingredients thoroughly. You can store this rub in an airtight container indefinitely.

**This recipe is available in the Smokin’ with Myron Mixon recipe book which can be purchased separately through the pitmasterQ3.com website.*

From the Book, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Copyright © 2011 by Myron Mixon. Reprinted by arrangement with Ballantine Books. All rights reserved.



Hog Glaze
from the bestselling cookbook *Smokin’ with Myron Mixon*

What you’ll need:

- 2 cups Jack’s Old South Vinegar Sauce or Basic Vinegar Sauce
- 2 18-ounce jars apple jelly
- 2 cups light corn syrup

Makes 8 cups

Combine all the ingredients in the blender, and blend until thoroughly combined, about 3 minutes. Pour out into a clean bowl, using a plastic spatula to scrape it all. Store, refrigerated, for up to 2 weeks.

**This recipe is available in the Smokin’ with Myron Mixon recipe book which can be purchased separately through the pitmasterQ3.com website.*

From the Book, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Copyright © 2011 by Myron Mixon. Reprinted by arrangement with Ballantine Books. All rights reserved.



GRILL SMOKE BAKE

**BARBEGUE À GRANULÉS DE BOIS RÉSIDENTIEL
POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE SEULEMENT!**



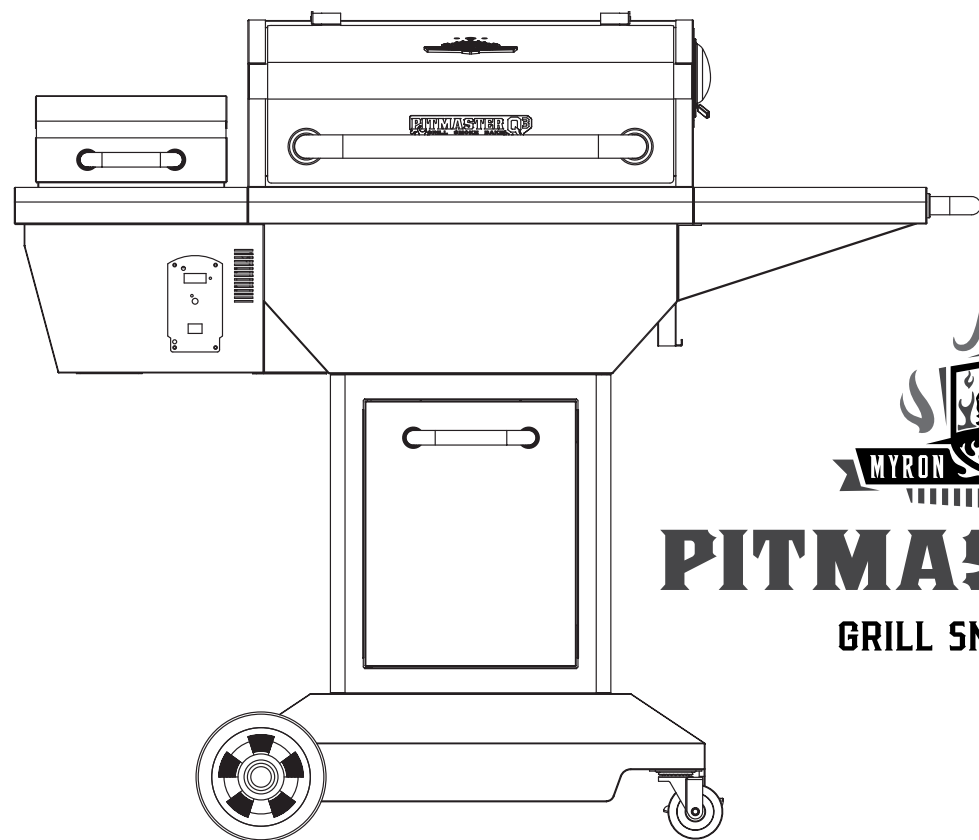
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET UTILISATION

Barbecue séries élite
Modèle # 47101, 47105 et 47106
No de série
Grandeurs : 24, 30 et 6 pouces

Veillez lire ce manuel en entier avant l'assemblage et l'installation de votre barbecue à granulés de bois PitmasterQ3. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou même la mort. Contactez la gestion de votre bâtiment ou votre service d'incendie local pour vous renseigner sur les restrictions et les exigences d'inspection d'installation dans votre région.

IMPORTANT, CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE FUTURE : LISEZ ATTENTIVEMENT. Si vous assemblez cette unité pour quelqu'un d'autre, donnez ce manuel au propriétaire afin qu'il puisse le lire et le conserver pour référence future.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Un produit MoJack Distributors, LLC



3535 N Rock Road

Wichita, KS 67226

1-877-466-5225

www.pitmasterQ3.com

Enregistrez votre barbecue en ligne au www.pitmasterQ3.com afin de valider votre garantie.

Aussi, inscrivez-vous au Club Q3 Pellet afin de commander à nouveau vos saveurs favorites de granulés de bois Myron Mixon.

ARRÊTEZ! NE PAS RETOURNER CE PRODUIT EN MAGASIN. APPELEZ OU ENVOYEZ-NOUS UN COURRIEL EN PREMIER LIEU.

Service à la clientèle : 1-877-575-3173

Général : 1-877-575-3173

info@pitmasterQ3.com

UNE CAUSE IMPORTANTE D'INCENDIE EST LE NON RESPECT DES DISTANCES (ESPACE LIBRE) AUX MATÉRIAUX COMBUTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS.



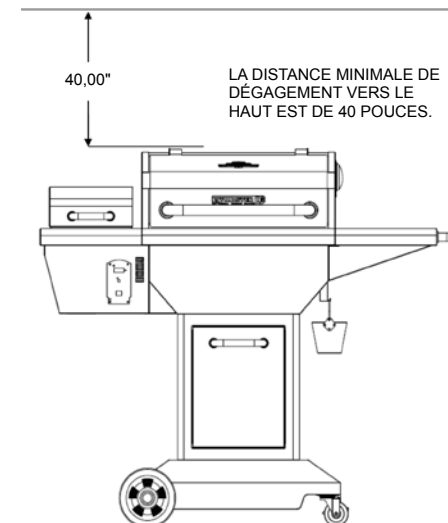
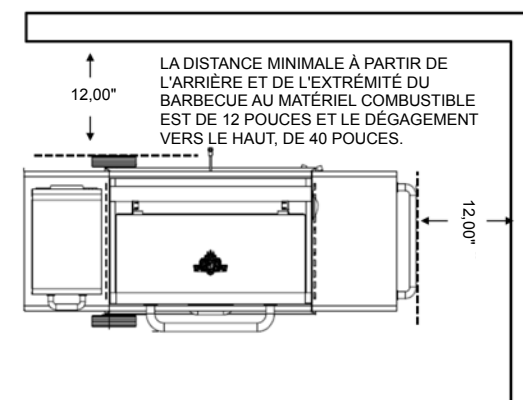
DANGER! Présence d'un voltage dangereux pouvant électrocuter, brûler ou causer la mort. Débranchez le cordon d'alimentation avant de faire l'entretien de la grille, sauf si indication contraire dans le manuel du propriétaire.

DANGER! Ne jamais utiliser ou entreposer des liquides inflammables près du barbecue.

DANGER! Ne jamais utiliser d'essence ou d'essence à briquet pour allumer manuellement votre barbecue. N'utilisez UNIQUEMENT que du gel d'alcool pour cette procédure ET conformément aux instruction du manuel du propriétaire.

MISE EN GARDE! Lorsque vous utilisez ce barbecue, maintenez une distance MINIMALE de 12 pouces entre le barbecue et le matériel combustible.

MISE EN GARDE! Lorsque vous utilisez ce barbecue, la distance MINIMALE requise de dégagement au-dessus du barbecue est de 40 pouces.



MISE EN GARDE! Veuillez assembler et utiliser ce barbecue en suivant UNIQUEMENT les instructions du manuel d'utilisation.

MISE EN GARDE! Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

MISE EN GARDE! Ne jamais utiliser des granulés de type « combustible » dans la grille en raison des potentiels contaminants dangereux et des additifs qui peuvent être présents.

MISE EN GARDE! Utilisez UNIQUEMENT DES GRANULÉS DE BOIS DE MARQUE MYRON MIXON PITMASTER Q3 qui sont spécifiquement fabriqués pour fonctionner avec nos barbecues. Les granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3 sont d'une puissance de 8 500 BTU par livre avec 3% de cendres.

MISE EN GARDE! Toujours entreposer les granulés de bois à un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et d'autres conteneurs de produits combustibles.

MISE EN GARDE! Gardez le barbecue propre – Voir les instructions de nettoyage dans votre manuel d'utilisation.

MISE EN GARDE! Ne pas utiliser des accessoires qui ne sont pas conçus pour cet appareil.

MISE EN GARDE! La cuisson sans surveillance peut causer des incendies de cuisson. Une utilisation inadéquate peut causer un incendie incontrôlable. Pour réduire les risques d'incendie :

N'utiliser que des granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3.

Cet appareil est conçu pour uniquement brûler des granulés de bois comme combustible.

Utilisez toujours en suivant les procédures du fabricant.

Ne jamais utiliser de la gazoline ou autre essence.

Toujours entreposer les granulés de bois loin des appareils produisant de la chaleur et d'autres conteneurs de produits combustibles.

Gardez l'appareil propre - voir le manuel d'instruction pour les opérations d'entretien et de nettoyage.

En cas d'incendie :

Appelez le service d'incendie

NE PAS tenter de déplacer le barbecue, d'éteindre le feu ou d'y mettre de l'eau.

MISE EN GARDE : POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE SEULEMENT

Cet appareil n'est PAS conçu pour une utilisation intérieure.
N'utiliser que des granulés de bois Myron Mixon avec ce barbecue fumoir.
Ne pas utiliser de combustible étiquetés comme ayant des additifs.

Veuillez lire ce manuel en entier avant d'installer ce produit.

Le non-respect des instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou même la mort.



MISE EN GARDE
RETIREZ TOUS LES AUTOCOLLANTS DU BARBECUE AVANT DE RÉCHAUFFER.



MISE EN GARDE
NE PAS EXPOSER AUX INTEMPÉRIES.
LE BARBECUE CONTIENT DES ÉLÉMENTS ÉLECTRONIQUES SENSIBLES QUI PEUVENT ÊTRE ENDOMMAGÉS.

- Utilisez toujours en suivant les procédures du fabriquant.
- Ne pas laisser le barbecue découvert et exposé aux intempéries. Lorsque vous avez terminé avec le barbecue, protégez-le avec un recouvrement de barbecue ou entreposez dans un lieu recouvert.
- À cause des composantes de connexion électrique, NE PAS UTILISER le barbecue s'il est exposé directement à des éléments météorologiques humides.
- La distance minimale à partir de l'arrière et de l'extrémité du barbecue aux matériels combustibles est de 12 pouces. Le dégagement vers le haut est de 40 pouces.
- Faites preuve de prudence lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre barbecue afin d'éviter les éraflures ou coupures causées par les arêtes tranchantes.
- N'utilisez uniquement qu'avec des granulés de bois de barbecue Myron Mixon Wood Pellet Grill. Ne pas utiliser de l'essence, du kérosène, du charbon ou du bois. Utilisez un de ceux-là ou un produit similaire pourrait causer une explosion menant à de possibles blessures corporelles sévères.
- Ne pas utiliser d'essence à briquet.
- Ne pas utiliser des accessoires qui ne sont pas conçus pour cet appareil.
- Garder hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Une supervision est nécessaire et ne pas laisser le barbecue sans surveillance lors de l'utilisation. Faire preuve de prudence lors du déplacement du barbecue pour éviter les souches. Garder le barbecue à au moins 15 pieds de tout élément inflammable (patio, habitations, clôtures, arbres, buissons, etc.)
- Ne jamais déplacer le barbecue alors qu'il est en utilisation ou lorsqu'il contient des cendres chaudes, garder le barbecue en position à niveau en tout temps lorsqu'il est en utilisation.
- Ne pas placer le barbecue près de liquides inflammables, gaz où des vapeurs combustibles pourraient être présentes.
- Lors de l'ouverture du barbecue, ouvrir légèrement, en premier lieu, afin de laisser une petite quantité d'air entrer durant quelques secondes. Cela évite à de grandes quantités d'oxygène de se rendre aux granulés étouffés qui peuvent provoquer un retour de flamme dangereux.
- Lorsque ce produit n'est pas correctement installé ou assemblé, un incendie peut survenir. Afin d'éviter le risque d'incendie, suivre correctement les instructions d'installation.
- Le conteneur de cendre fermé de cendres devrait être placé sur un plancher ou un sol non combustible, loin de matériel combustible, en attente de sa disposition finale.
- Faire preuve de prudence car les flammes peuvent s'élever lorsque l'air frais vient en contact avec le feu. Lors de l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à l'écart des vapeurs chaudes et des levées de flammes.
- Retirer l'excès de gras avant la cuisson aidera à éviter les levées de flammes.
- Gardez votre grille propre afin d'éviter les levées de flammes. Nettoyez régulièrement les cendres du foyer et à l'intérieur du barbecue.
- Ne pas dépasser une température de 615° F.
- Toujours utiliser des mitaines de four pour protéger les mains de brûlures, particulièrement lors de l'ajustement des amortisseurs. Éviter de toucher aux surfaces chaudes.
- Lors de l'ouverture du couvercle, s'assurer que celui-ci soit poussé complètement en arrière afin qu'il repose sur le support de couvercle. Faire preuve d'une extrême prudence parce que le couvercle peut se rabattre en position fermée, causant de blessures corporelles.
- Fermez le couvercle et évent afin d'aider à suffoquer la flamme.
- Toujours tenir un couvercle ouvert par la poignée pour l'empêcher de se fermer à l'improviste.
- Ne jamais laisser les cendres sans surveillance. Avant de pouvoir laisser le barbecue sans surveillance, les charbons et cendres doivent être retirés. Faire preuve de prudence afin de vous protéger ainsi que la propriété. Placez soigneusement les cendres restantes dans un conteneur en métal et saturez complètement d'eau. Laissez l'eau et les charbons dans le conteneur de métal durant 24 heures avant de disposer.
- Si la flamme de votre barbecue s'éteint, i.e. si la température baisse de manière drastique, veuillez consulter la section Résolution de problèmes de ce manuel.
- Lors de la cuisson, assurez-vous de garder le contenant d'eau en position et rempli d'un liquide de votre choix, par exemple du jus de pomme ou de l'eau. Remplacez le contenant d'eau après chaque cuisson.
- Ne pas faire cuire sans que le contenant d'eau soit en place. Cela cause un dérèglement de la distribution de la chaleur et un point chaud au-dessus de l'ouverture.

Formation et l'élimination de la créosote et l'accumulation de graisse dans le produit:

- Formation de créosote et besoin de nettoyage. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron ainsi que d'autres vapeurs organiques qui, combinés à la moisissure forment de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans une hotte de four relativement refroidie ou dans un conduit d'évacuation de feu à combustion lente. Ainsi, les résidus de créosote s'accumulent sur les parois du conduit et dans le conduit d'évacuation. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote produit un feu extrêmement chaud. La graisse ou créosote devraient être inspectées au moins deux fois par année afin de déterminer s'il y a accumulation de graisse ou de créosote. Lorsque la créosote et la graisse se sont accumulées, elles devraient être retirées afin de réduire le risque d'incendie.

MISE EN GARDE! La cuisson sans surveillance peut causer des incendies de cuisson. Une utilisation inadéquate peut causer un incendie incontrôlable. Pour réduire les risques d'incendie :

- N'utiliser que des granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3.
- Cet appareil est conçu pour brûler des granulés de bois comme combustible uniquement.
- Utilisez toujours en suivant les procédures du fabriquant.
- Ne jamais utiliser d'essence ou d'essence de briquet.
- Toujours entreposer les granulés de bois loin des appareils produisant de la chaleur et d'autres conteneurs de produits combustibles.
- Gardez l'appareil propre - voir le manuel d'instruction pour les opérations d'entretien et de nettoyage.

En cas d'incendie :

- Appelez le service d'incendie
- NE PAS tenter de déplacer le barbecue, d'éteindre le feu ou d'y mettre de l'eau.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE



PITMASTER Q3

INSCRIVEZ VOTRE BARBECUE AFIN D'OBTENIR UNE COUVERTURE DE GARANTIE À
www.pitmasterQ3.com/register



Joignez-vous au **club Pit Master Q3** en visitant le site **www.pitmasterQ3.com/Q3pelletclub** ou contactez le service à la clientèle. Nous vous enverrons vos granulés de bois favoris automatiquement.

	Bœuf	Poulet	Poisson	Porc
SAVEUR DES GRANULÉS DE BOIS	Pomme			
	Cerise			
	Prosopis			
	Hickory			
	Pêche			
	Chêne			
	Mélange			

SERVICE À LA CLIENTÈLE 1-877-575-3173



Information de garantie

GARANTIE LIMITÉE :

Le barbecue à granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3 est produit par MoJack Distributors, LLC. dénommé « MoJack ». Toutes les demandes de garantie et de service seront traitées par MoJack, distributeurs, LLC. Pour un an d'utilisation, MoJack garantit le produit contre toute défaillance matérielle ou fonctionnelle lorsque le produit est utilisé adéquatement. MoJack remplace toute pièce défectueuse sans frais. Cette garantie ne couvre pas les produits qui ont été altérés ou ajustés ou tout produit utilisé à mauvais escient. CECI EST LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT. MOJACK REFUSE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. MOJACK NE SERA PAS RESPONSABLE DE TOUT ACCESSOIRE OU DOMMAGES INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS OU PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES GARANTIES OU LES RECOURS POUR VIOLATION DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS VARIANT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Que couvre la garantie?

Cette garantie couvre contre une défaillance en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication dans l'année de l'achat.

Qu'est-ce que cette garantie ne couvre pas?

Cette garantie ne couvre pas un barbecue qui a été modifié ou adapté de quelque manière à son modèle original. Cette garantie ne couvrira pas un barbecue endommagé à cause d'un mauvais usage, l'abus, un accident ou par négligence. Cette garantie ne couvre pas les dommages accidentels ou consécutifs.

Quelle est la durée de la couverture?

Garantie d'un an à compter de la date d'achat pour le propriétaire d'origine.

Que fera MoJack pour corriger les problèmes?

Nous remplacerons toute pièce défectueuse (au cours de la période de couverture) sans frais.

Comment puis-je obtenir le service?

Pour être admissible au service sous garantie, vous DEVEZ inscrire votre barbecue dans les 30 jours suivant la date d'achat. Après la période de trente jours (30), vous devez fournir une preuve d'achat (reçu de caisse) pour enregistrer le produit. Vous pouvez enregistrer votre nouveau barbecue à granulés de bois sur notre site Internet au www.themojack.com ou en appelant notre numéro sans frais 1-877-466-5225.

Comment puis-je contacter MoJack à propos d'un problème relatif à la garantie?

Vous pouvez nous contacter par le biais de notre site Internet au www.pitmasterQ3.com ou en appelant notre numéro sans frais 1-877-575-3173.

Est-ce que j'ai d'autres droits en vertu de la loi de l'État?

Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

Quelle est votre politique de retour?

Veuillez ne pas retourner le produit au magasin. Contacter le service à la clientèle au numéro sans frais : 1-877-575-3173.

Comment puis-je entrer en contact?

Vous pouvez appeler le numéro sans frais du service à la clientèle : 1-877-575-3173.

Introduction

Félicitations, vous venez d'acquérir votre nouveau barbecue à granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3. Si bien installé, entretenu et utilisé, cet appareil vous procurera des années de mets délicieux et de plaisir de cuisiner.

IMPORTANT

Lorsque vous déballez votre barbecue, retirez toutes les parties et matériel d'emballage de la boîte et dans le barbecue. Assurez-vous d'avoir tous les items de la liste des pièces. Inspectez l'unité soigneusement afin de vous assurer qu'il n'y ait aucun dommage.

Si vous rencontrez des problèmes avec ce produit ou s'il y a des pièces endommagées ou manquantes, veuillez appelez au service à la clientèle sans frais au 1-877-575-3173 (Lundi –Vendredi, 8 h 00 à 17 h 00 CST).

Note : ne pas retourner le produit au magasin avant d'avoir appelé au numéro sans frais. Ne pas vous défaire des boîtes d'emballage tant que vous n'êtes pas entièrement satisfait(e) de votre barbecue à granulés de bois.

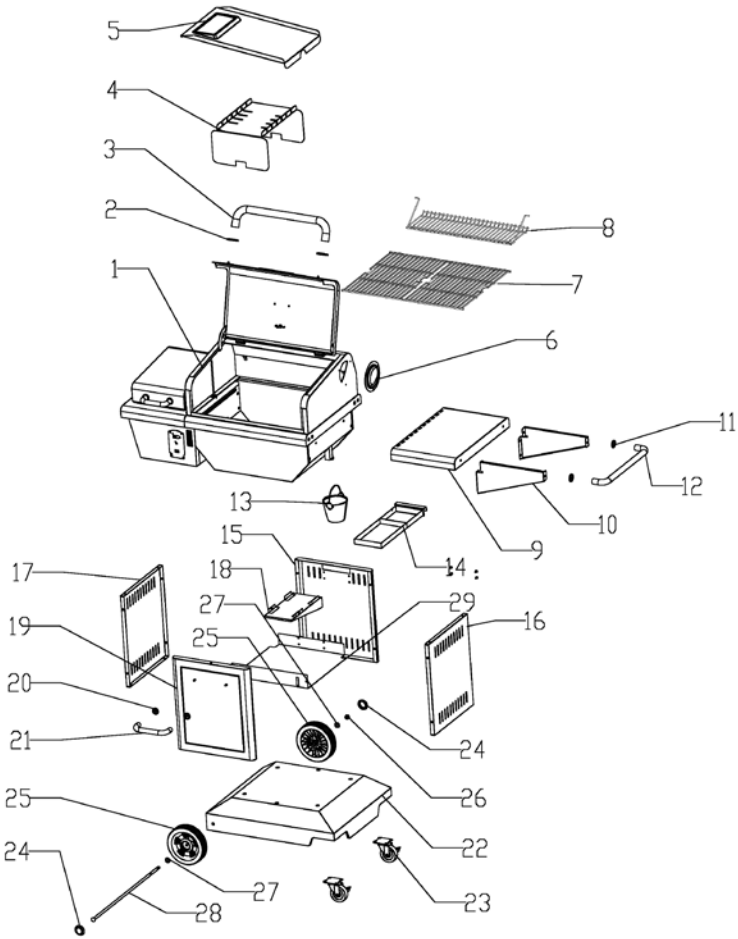
PIÈCES ET OUTILS

LISTE D'ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE#	PIÈCE #	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ
1	600-0135	Assemblage du foyer et du réservoir	1
2	600-0032	Anneaux pour poignée de couvercle	2
3	600-0029	Poignée de couvercle	1
4	600-0128	Défecteur de chaleur	1
5	600-0129	Bac à vidange de graisse	1
6	600-0040	Purgeur d'air	1
7	600-0134	Grilles de cuisson	2
8	600-0136	Grille de réchaud	1
9	600-0044	Tablette latérale	1
10	600-0046	Support latéral droit pour tablette	1
10	600-0045	Support latéral gauche pour tablette	1
11	600-0137	Anneaux pour poignée latérale	2
12	600-0047	Poignée latérale	1
13	600-0133	Seau à graisse	1
14	600-0122	Cendrier	1
15	600-0120	Panneau arrière, cabinet	1
16	600-0104	Panneau droit, cabinet	1
17	600-0103	Panneau gauche, cabinet	1
18	600-0121	Support, cendrier	1
19	600-0105	Cadre externe, porte	1
20	600-0116	Anneaux pour poignée de porte	2
21	600-0117	Poignée, porte	1
22	600-0099	Base, cabinet	1
23	010-0015	Roulette	2
24	006-0014	Chapeau de roue	2
25	010-0016	Roue	2
26	002-0008	Écrou M10, roue	1
27	004-0009	Rondelle, roue	2
28	600-0132	Essieu de roue	1
29	600-0140	Bouclier thermique	1

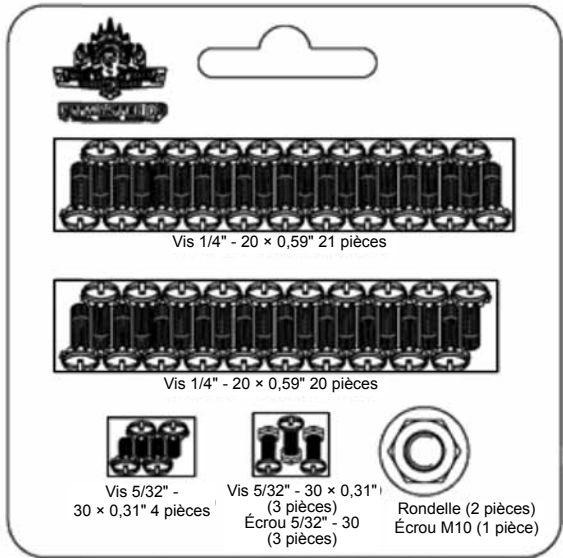
Pour une liste complète de pièces de remplacement, voir les pages 18-19

Note : Un contenant d'eau en aluminium est compris avec l'achat d'un barbecue. Cependant, ce n'est pas une pièce de remplacement qui est fournie. Comme remplacements, un contenant d'eau standard de 2 lb peut être acheté dans la plupart des épiceries.



CONTENU MATÉRIEL

PIÈCE #	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ
002-0008	Écrou M10 (pour essieu de roue)	1
004-0009	Rondelle (pour essieu de roue)	2
003-0040	Vis 1/4" – 20 x 0,59"	41
003-0041	Vis 5/32" – 30 x 0,31"	7
002-0016	Écrou 5/32" – 30	3



Outils nécessaires à l'assemblage: Tournevis à tête cruciforme et deux clés à molette.

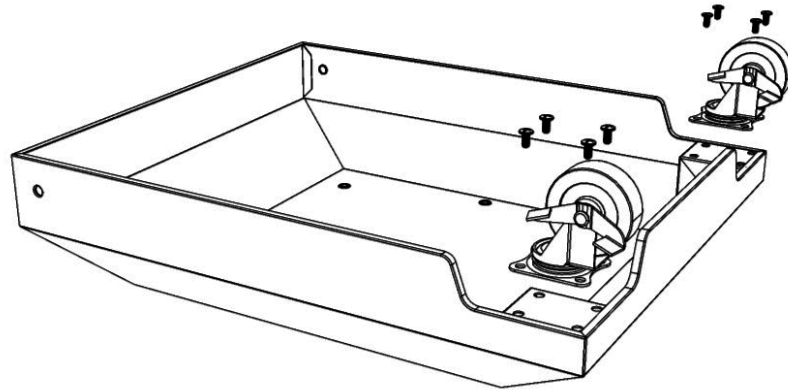
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1 Fixez les roulettes à la base

Pièces requises :

- (8) Vis 1/4" – 20 x 0,59" – Vis
- (1) Assemblage #22 – Base
- (2) Assemblage #23 – Roulettes

Fixez les roulettes à la base à l'aide des vis.



ÉTAPE 2 Assembler les roues (essieu, chapeau de roue, rondelle, écrou, moyeu)

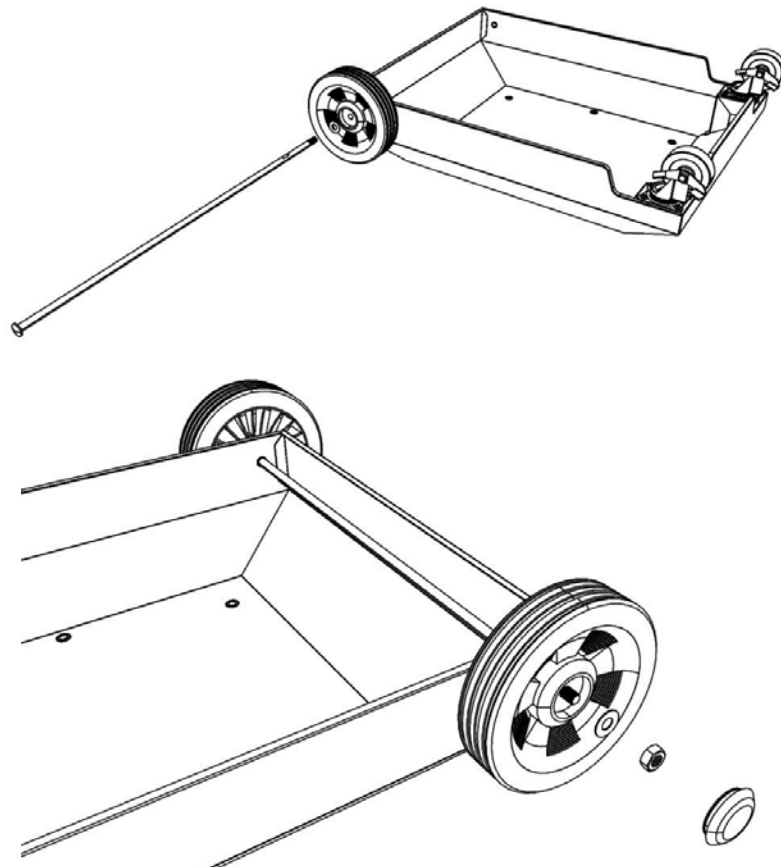
Pièces requises :

- (2) Assemblage #24 – Chapeau de roue
- (2) Assemblage #25 – Roue
- (1) Assemblage #26 – Boulon M10
- (2) Assemblage #27 – Rondelles
- (1) Assemblage #28 – Essieu de roue

Joindre les 2 roues à la base en glissant l'essieu à travers les rondelles, les roues et la base. Fixez avec un boulon et un écrou. Tenir l'essieu en place afin de serrer l'écrou. Cependant, ne pas trop serrer l'écrou afin que les roues puissent bouger librement.

Placez les chapeaux de roues en dernier lieu.

Retournez la base et procéder à l'étape suivante.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

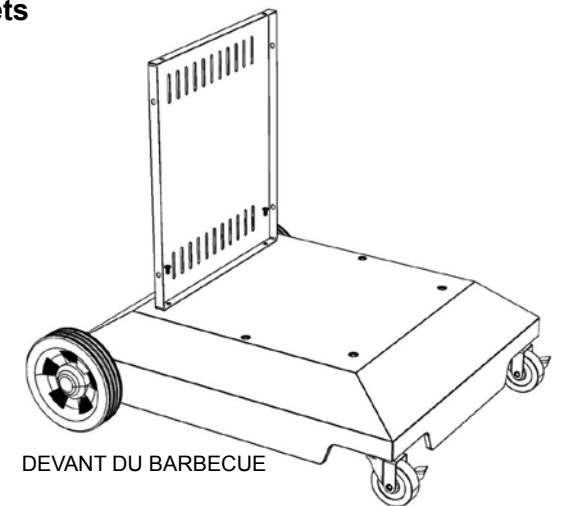
ÉTAPE 3 Fixez les panneaux droit et gauche de cabinets

Pièces requises :

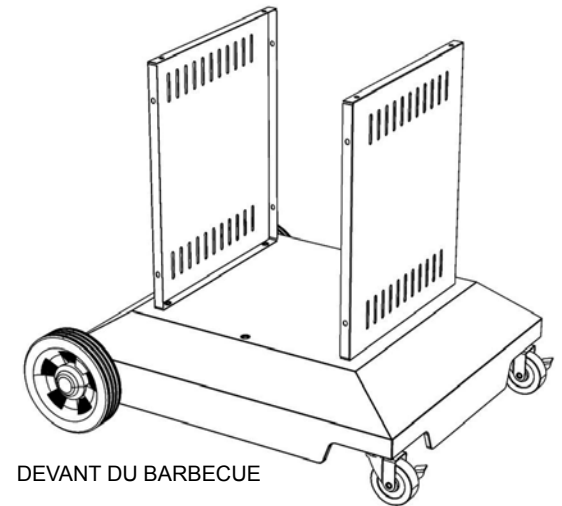
- (1) Assemblage #16 – Panneaux latéral droit
- (1) Assemblage #17 – Panneaux latéral gauche
- (4) Vis 1/4" – 20 x 0,59"

Assurez-vous d'identifier, en premier lieu, l'avant et l'arrière du barbecue. Cela aidera à l'assemblage des panneaux du cabinet d'entreposage.

Fixez les deux panneaux latéraux à la base à l'aide de vis. Chacune des bases utilisera (2) vis.



DEVANT DU BARBECUE



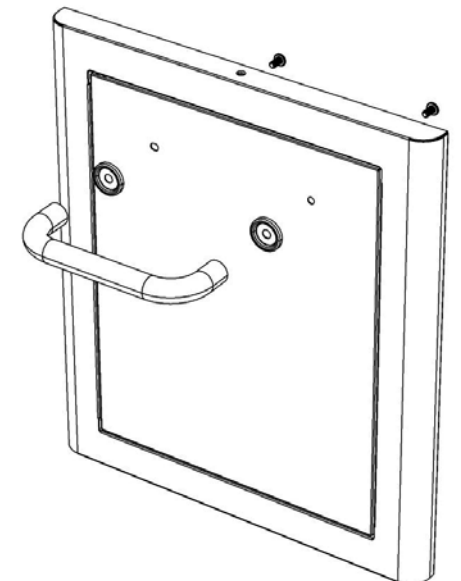
DEVANT DU BARBECUE

ÉTAPE 4 Fixez la porte d'entreposage (cadre et poignée)

Pièces requises :

- (1) Assemblage #19 – Cadre de porte externe
- (7) Vis 1/4" – 20 x 0,59" (cadre, poignée et anneaux)
- (1) Assemblage #21 – Poignée de porte
- (2) Assemblage #20 – Anneaux de poignée de porte

Fixez le cadre de porte du cabinet d'entreposage avec (4) vis. (2) les vis fixent le cadre de porte à la base. (2) les vis fixent le cadre de porte au panneaux latéraux. Puis fixez la poignée ainsi que les anneaux à la porte, à l'aide de (2) vis



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

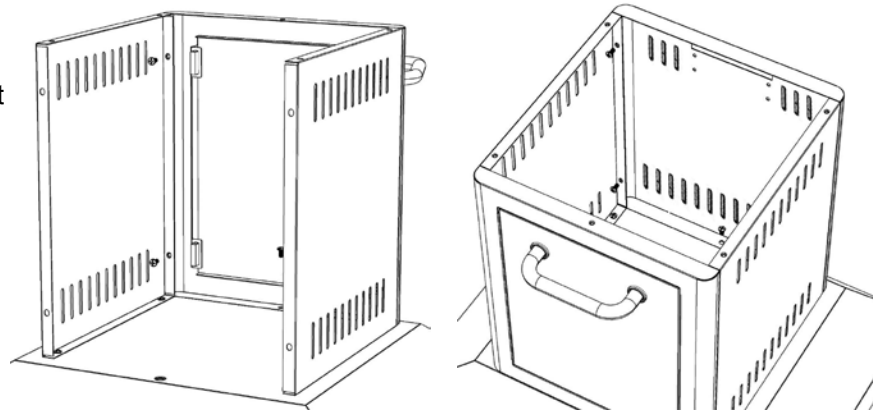
ÉTAPE 5 Fixez le panneau arrière

Pièces requises :

- (1) Assemblage # 15 – Panneau arrière, cabinet
- (5) Vis 1/4" – 20 x 0,59"

Fixez les panneaux arrières à l'aide de vis.

Laissez les vis relâchées pour le bouclier thermique. Cela complète le cabinet d'entreposage.



ÉTAPE 6 Fixez le bouclier thermique et le support de cendrier

Pièces requises :

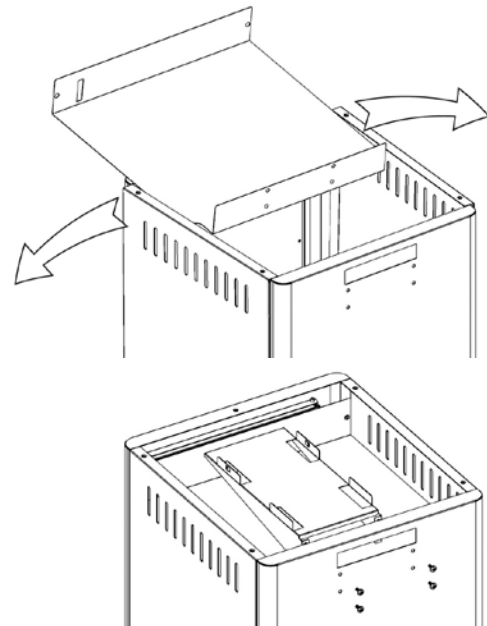
- (1) Assemblage #18 – Support cendrier
- (1) Assemblage #29 – Bouclier thermique
- (4) Vis 5/32" – 30 x 0,31"

Le bouclier thermique est une barrière protectrice qui écarte la chaleur de tout item placé dans le cabinet d'entreposage.

Le bouclier thermique reposera tel qu'un « couvercle » sur le dessus d'un cabinet d'entreposage. Il sera fixé à l'aide de vis sur le panneau arrière et des lèvres de coin interne supérieur des panneaux latéraux.

Fixez le bouclier thermique et le support de cendrier tous deux. Ils partageront les mêmes vis et perforations. Par la suite, utilisez les vis de lèvre de coin interne pour fixer le devant du bouclier thermique.

Le bouclier thermique doit être sécuritaire.

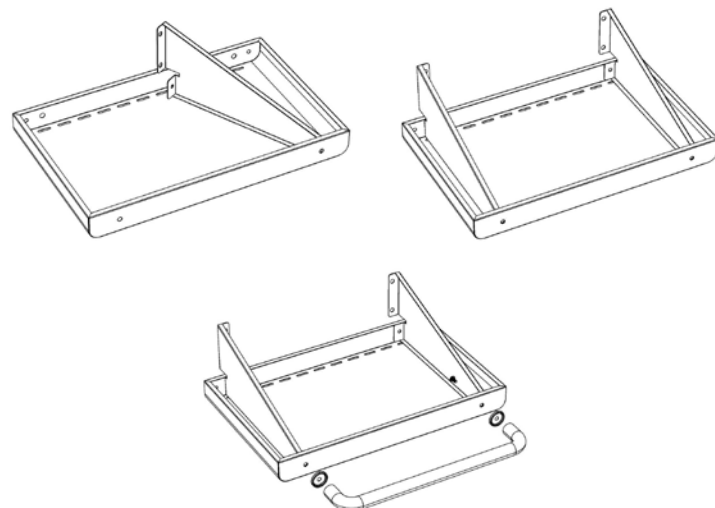


ÉTAPE 7 Assemblez la tablette latérale (support et poignée)

Pièces requises :

- (1) Assemblage #9 – Tablette latérale
- (1) Assemblage #10 – Support latéral droit, tablette
- (1) Assemblage #10 – Support latéral gauche, tablette
- (2) Assemblage #11 – Anneau de poignée latérale
- (1) Assemblage #12 – Poignée latérale
- (8) Vis 1/4" – 20 x 0,59" (supports de tablette, poignées et anneaux)

Positionnez les supports de tablette à la tablette latérale. Fixez la poignée et anneaux à la tablette latérale à l'aide de vis.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

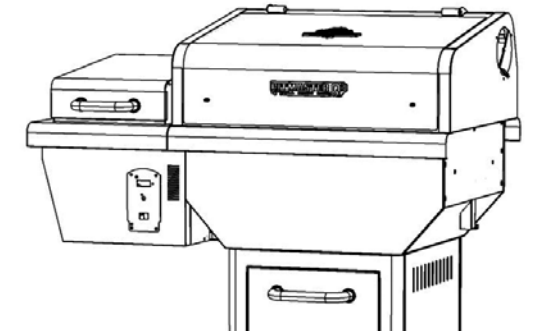
ÉTAPE 8 Fixez le foyer et réservoir pré-assemblés à la base

MISE EN GARDE : L'assemblage du foyer et réservoir est lourd. Il est recommandé d'effectuer cette étape à deux personnes.

Pièces requises :

- (1) Assemblage #1 – Assemblage du foyer et réservoir.
- (5) Vis 1/4" – 20 x 0,59" – Vis (assemblage du foyer et réservoir)

Placez le réservoir et le foyer sur la base. Ouvrir le barbecue afin d'aligner les trous de l'assemblage du foyer et réservoir à la base. Fixez l'assemblage du foyer et du réservoir à la base à l'aide de (5) vis afin de fixer l'assemblage du foyer et réservoir à la base de manière sécuritaire.



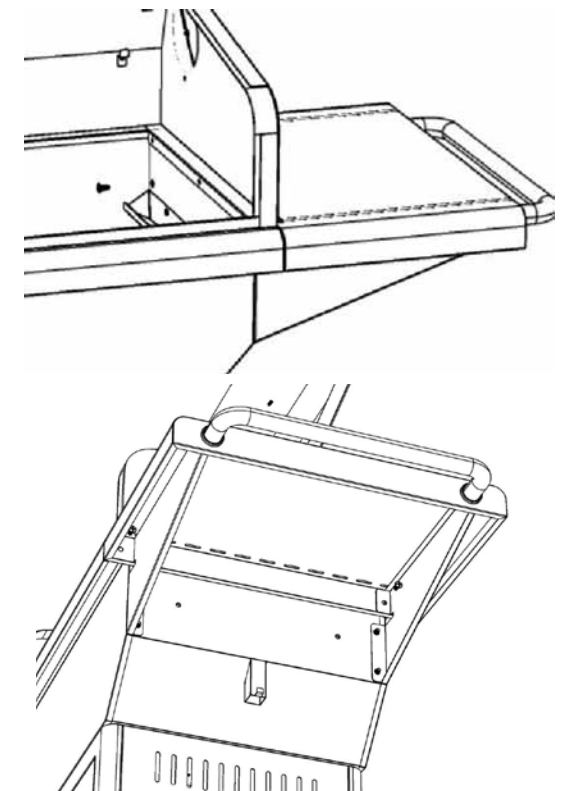
ÉTAPE 9 Fixez le plateau latéral au barbecue

NOTE : Il est recommandé d'effectuer cette étape avec deux personnes.

Pièces requises :

- (8) Vis 1/4" – 20 x 0,59"

Quatre (4) des vis seront utilisées pour l'assemblage de la tablette de l'intérieur (image du haut). Deux (2) des vis seront utilisées pour l'assemblage de la tablette du dessous (image du bas).



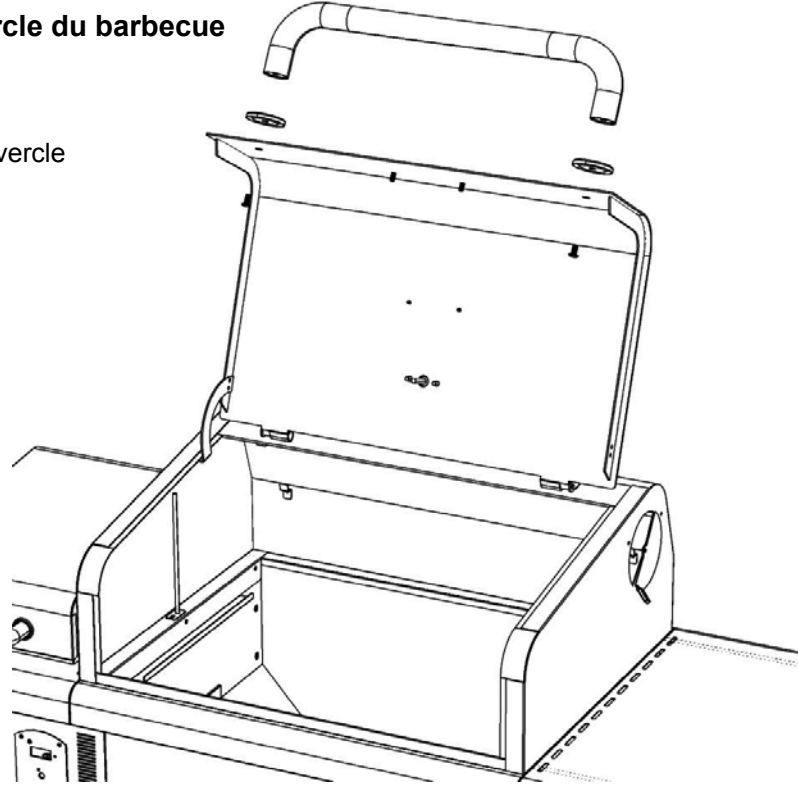
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 10 Fixez la poignée au couvercle du barbecue

Pièces requises :

- (1) Assemblage #3 – Poignée de couvercle
- (2) Assemblage #2 – Anneaux de poignée de couvercle
- (2) Vis 1/4" – 20 x 0,59"

Fixez la poignée de couvercle et les anneaux au couvercle. Fixez à l'aide de vis.

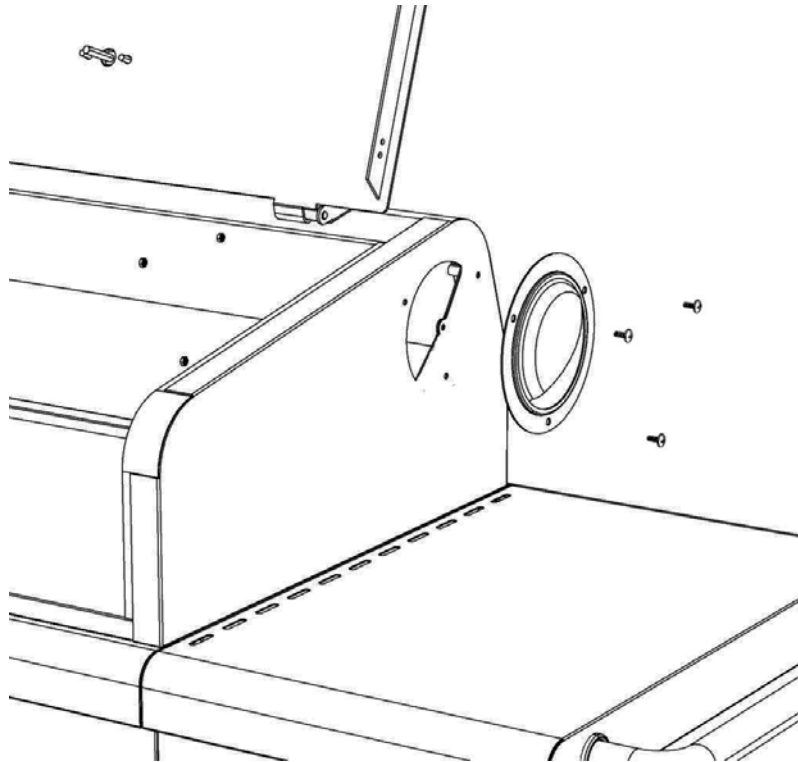


ÉTAPE 11 Fixez le purgeur d'air

Pièces requises :

- (1) Assemblage #6 – Purgeur d'air
- (3) Vis 5/32" – 30 x 0,31"
- (3) Écrou 5/32" – 30

Assemblez le purgeur avec les vis.



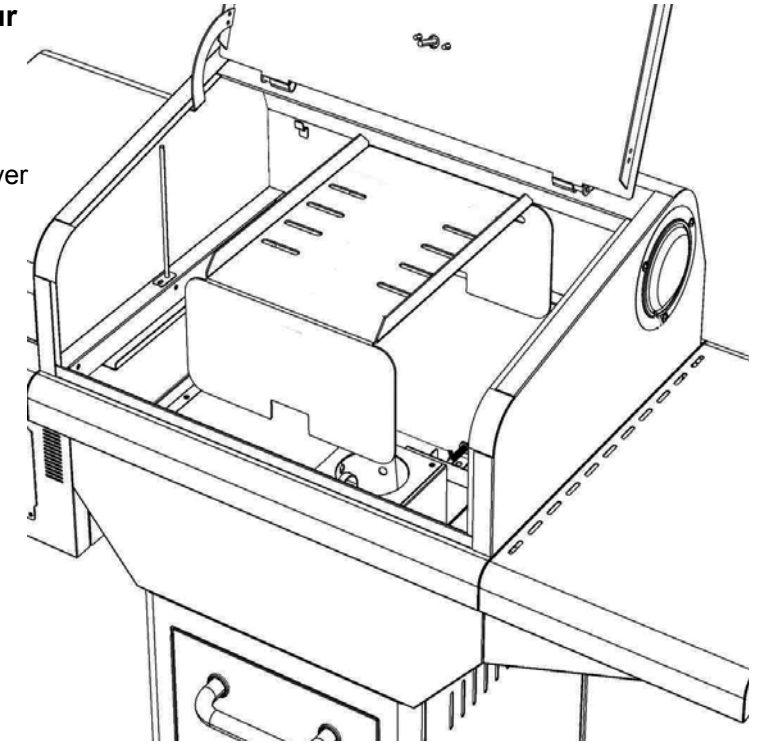
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 12 Placez le déflecteur de chaleur

Pièces requises :

- (1) Assemblage #4 – Déflecteur de chaleur

Positionnez le déflecteur de chaleur au dessus du foyer



ÉTAPE 13 Placez le bac à graisses

Pièces requises :

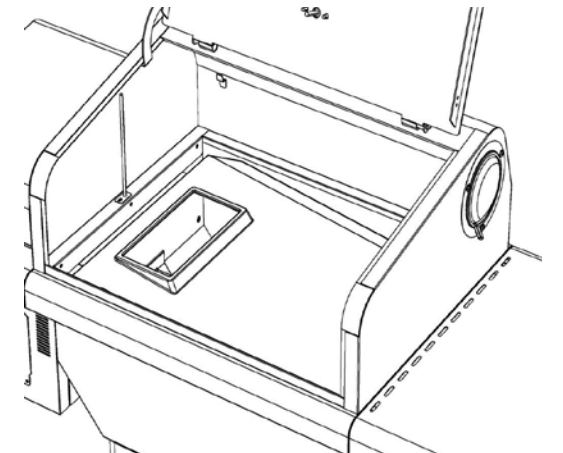
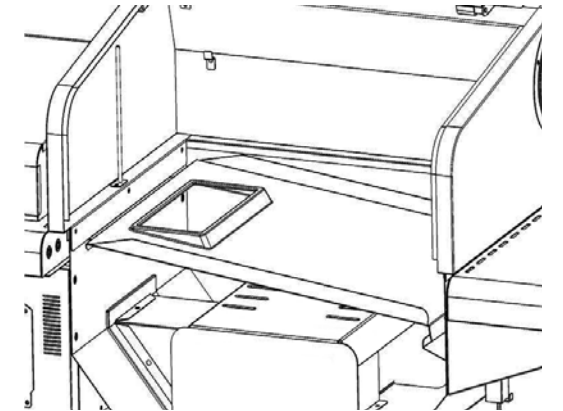
- (1) Pièce d'assemblage #5 – Bac à graisses

Positionnez le bac à graisses au dessus du déflecteur de chaleur. Nous vous recommandons de couvrir le bac à graisses avec du papier d'aluminium pour un nettoyage plus facile. Le bac se trouvera dans le barbecue formant un angle avec la pente vers la tablette latérale.

Positionnez le contenant d'eau dans l'ouverture du bac à graisses. Le contenant d'eau est un moule à pain en aluminium standard de 2 lb.

IMPORTANT POUR LA RÉPARTITION ÉGALE DE CHALEUR: Lors de la cuisson, assurez-vous de garder le contenant d'eau en position et remplie d'un liquide de votre choix, par exemple du jus de pomme ou de l'eau. Remplacez le contenant d'eau après chaque cuisson.

* Des moules à pain en aluminium standards de 2 lb en guise de remplacement sont disponible dans la plupart des épiceries.

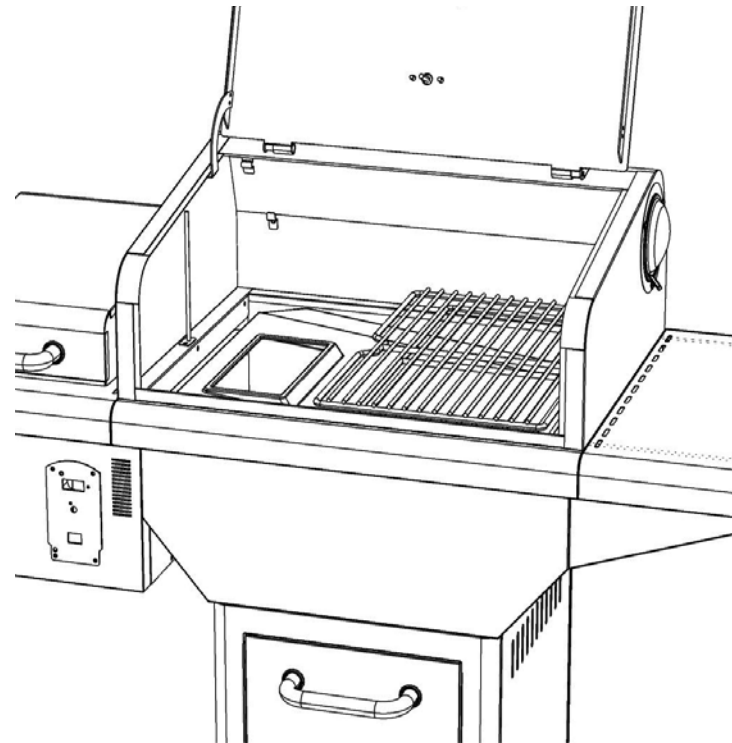


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 14 Placez les grilles en fonte de fer

Pièces requises :
(2) Assemblage #7 – Grille de cuisson

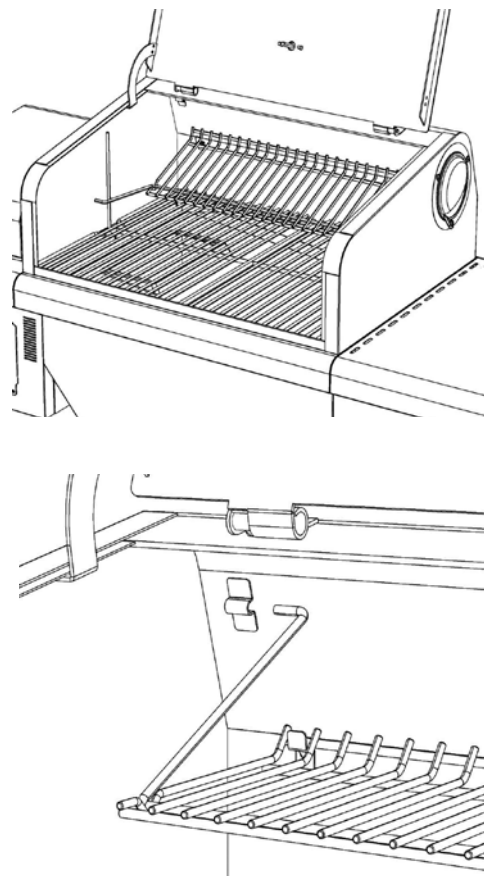
Positionnez les grilles dans le barbecue.
Elles sont interchangeables.



ÉTAPE 15 Fixez la grille supérieure

Pièces requises :
(1) Assemblage #8 – Grille de réchaud

Fixez la grille de réchaud en accrochant les bras dans les supports.



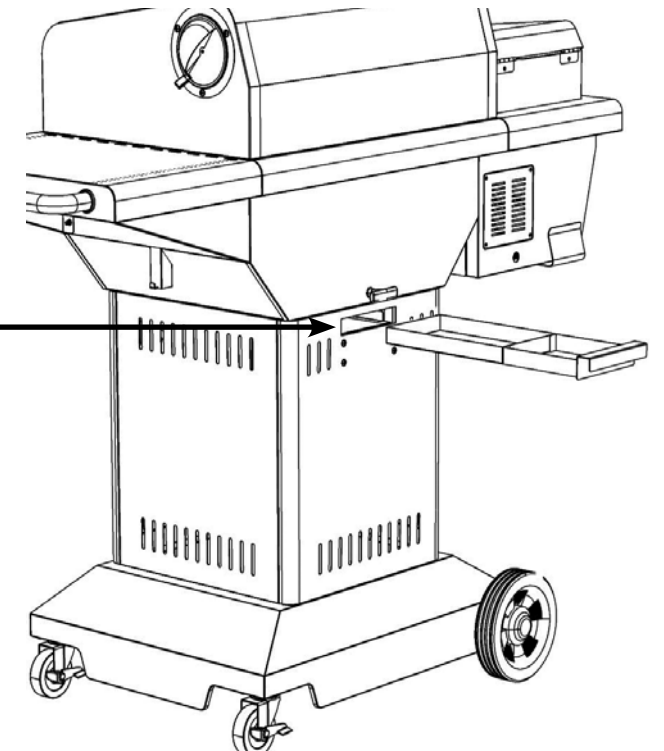
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 16 Glissez le tiroir du cendrier

Pièces requises :
(1) Assemblage #14 – Cendrier

Faites glisser le cendrier dans la grille.

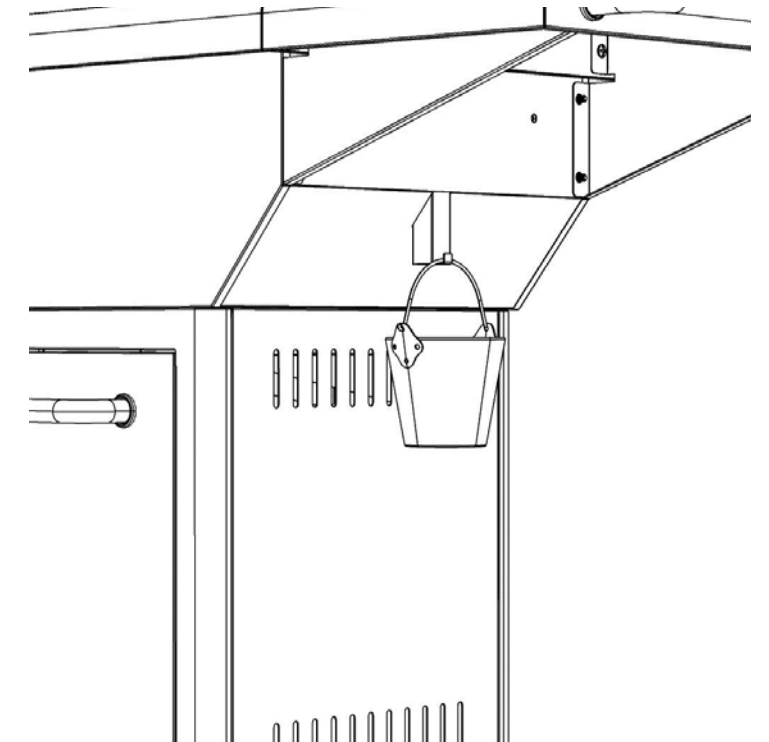
NOTE: Pour déplacer les cendres vers le cendrier après la cuisson, tirez la poignée au-dessus du cendrier.



ÉTAPE 17 Positionnez le seau de graisse (fin de l'assemblage)

Pièces requises :
(1) Assemblage #13 – Bac à graisses

Positionnez le bac à graisses dans la grille.



IMPORTANT : Une fois que vous avez assemblé l'unité, procédez aux INSTRUCTIONS INITIALES DE CUISSON.

MISE EN GARDE

En cours d'utilisation, plusieurs parties du barbecue deviendront très chaud. Des précautions doivent être appliquées pour éviter les brûlures autant au cours des opérations que par la suite, lorsque le barbecue est encore chaud. Le barbecue ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsque vos enfants sont présents. Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est en mode d'utilisation. Laisser complètement refroidir avant de déplacer ou transporter.

INSTRUCTIONS INITIALES DE CUISSON

MISE EN GARDE :

Ne jamais utiliser des granulés de bois de type « combustible de chauffage » pour votre barbecue Myron Mixon PITMASTER Q3.

- 1) Toujours débiter votre cuisson en position FUMÉE avec la PORTE OUVERTE.
- 2) S'il n'y a plus de granulés de bois, éteignez le barbecue IMMÉDIATEMENT.
- 3) Suivez les « Instruction initiales de cuisson » ci-dessous avant d'utiliser votre barbecue.

INSTRUCTIONS INITIALES DE CUISSON

(À être utilisé lors de l'allumage initiale ou lorsqu'il n'y a plus de granulés de bois)

- 1) Ouvrez la porte et retirez la grille en fonte/grille émaillée, le contenant à graisse/contenant d'eau et le déflecteur de chaleur de l'intérieur de la grille.
- 2) Assurez-vous que le cadran est à la position DÉSACTIVÉ (OFF). Branchez le fil d'alimentation dans la prise électrique mise en terre appropriée.
- 3) Ouvrez le couvercle du réservoir à granulés de bois et localisez le dégorgeoir. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet dans le dégorgeoir. Ajustez le cadran à la position ACTIVÉ (ON) dans le réservoir des granulés de bois pour confirmer que le dégorgeoir fonctionne. En même temps, placez vos doigts au-dessus du foyer et ressentez le mouvement de l'air de la ventilation. Observez pour voir si la tige (hot rod) commence à se réchauffer. NE PAS TOUCHER! Ajustez le cadran à la position DÉSACTIVÉ (OFF).
- 4) Remplissez le réservoir de granulés de bois PITMASTER Q3. Ne jamais utiliser des granulés de type « combustible de chauffage » dans le barbecue. Mise en garde : Utilisez uniquement des granulés de bois de marque Myron Mixon Pitmaster Q3 qui sont spécifiquement fabriqués pour fonctionner avec nos barbecues. Les granulés de bois Myron Mixon Pitmaster Q3 sont d'une puissance de 8500 BTU/lb avec un contenant de cendre de 3%. Remplissez le contenant de granulés de bois. Positionnez le cadran à ACTIVÉ (ON), ajustez la température à 350 degrés. NOTE : Au cours du chargement initial du dégorgeoir, cela prendra un certain temps pour le passage des granulés de bois du réservoir vers le foyer. Lorsque les granulés commencent à tomber dans le foyer, réglez le paramètre de la température à DÉSACTIVÉ (OFF), attendez 15 secondes et procédez à l'étape 5.
- 5) Réglez la température à ACTIVÉ (ON) et positionnez le cadran à FUMÉE (SMOKE). Laissez les granulés s'enflammer à pleine capacité. Une fois que vous voyez des flammes émerger du foyer, positionnez le cadran à DÉSACTIVÉ et laissez le barbecue refroidir. Positionnez le déflecteur de chaleur, le contenant à graisse/contenant d'eau et la grille en fonte/grille émaillée dans leur emplacement respectif.
- 6) Avec la porte/couvercle OUVERT, ajustez le cadran en position ACTIVÉ et réglez la température à FUMÉE. Après environ deux minutes, vous apercevrez une fumée gris-blanchâtre provenant de la grille pendant que la combustion des granulés de bois. Une fois s'être assuré que les granulés de bois soient bien enflammées, fermez la porte et réglez la température à 350 degrés.
- 7) Avant de faire cuire le premier lot de nourriture dans votre nouveau barbecue PITMASTER Q3, vous devrez d'abord assaisonner votre barbecue. Avec une température de 350 degrés, laissez en fonction pendant 45 minutes avec la porte FERMÉE. Cette procédure devrait être effectuée à chaque cuisson sur la grille.
- 8) Le contenant d'eau doit toujours être inséré lorsque le barbecue est en fonction. Pour une fumée humide, assurez-vous que le contenant d'eau est rempli du liquide de votre choix. Pour une saveur neutre, utilisez de l'eau.
- 9) Assurez-vous d'assaisonner la grille en fonte également.

MISE EN GARDE

- ⚠ NE PAS laisser la grille sans le couvercle en cas de pluie. Le thermomètre est composé d'éléments électroniques sensibles.
- ⚠ Pour une utilisation extérieure seulement. La distance minimale à partir de l'arrière et de l'extrémité du barbecue au matériel combustible est de 12 pouces et le dégagement vers le haut, de 40 pouces.
- ⚠ Lorsque vous utilisez ce barbecue, maintenez une distance de 12 pouces entre le barbecue et le matériel combustible.
- ⚠ NE PAS utiliser ou entreposer des liquides inflammables près du barbecue.
- ⚠ Ce barbecue est autorisé à être utilisé sur des surfaces combustibles.
- ⚠ Lorsque vous débutez les instructions de cuisson initiale, NE laissez PAS le barbecue sans surveillance.
- ⚠ Utilisez toujours en suivant les procédures du fabricant.
- ⚠ Ne jamais utiliser de la gazoline ou autre essence.
- ⚠ Toujours entreposer les granulés de bois loin des appareils produisant de la chaleur et d'autres conteneurs de produits combustibles.
- ⚠ Gardez l'appareil propre – voir le manuel d'instruction pour les opérations d'entretien et de nettoyage.
- ⚠ En cas d'incendie : Appelez les pompiers. NE PAS tenter de déplacer le barbecue, d'éteindre le feu ou d'y mettre de l'eau.

MANUEL D'INSTRUCTIONS

La température peut être modifiée à tout moment pour augmenter ou diminuer la température de cuisson du barbecue. Le barbecue prendra en moyenne cinq minutes pour se réchauffer. Voir le tableau ci-dessous pour régler la température selon ces écarts.

GRILLADE	400°F
CUISSON	275° - 300°F
FUMÉE	180° - 200°F

Pour traiter les grilles en fonte :

- 1) Nettoyer et rincer les nouvelles grilles en fonte avec du savon et de l'eau chaude.
- 2) Séchez complètement les grilles.
- 3) Appliquez de l'huile végétale sur un papier essuie-tout et frottez vigoureusement les grilles en fonte.
- 4) Tournez le barbecue d'environ 200 degrés et mettre les grilles en place.
- 5) Fermez le couvercle et laissez les grilles en fonte en place pendant deux heures.
- 6) Éteignez le barbecue et laissez refroidir les grilles. Les grilles en fonte sont maintenant assaisonnées.

Les causes de variation de température peuvent être dues à :

- La température extérieure affecte le temps de cuisson. S'il ne fait pas chaud dehors, le temps de cuisson sera moins long. S'il fait froid, s'il y a de la pluie ou du vent, le temps de cuisson sera plus long.
- La température fluctuera si le couvercle est ouvert car le barbecue est conçu pour une utilisation à couvercle fermé; le durée de cuisson augmentera si le couvercle est ouvert.
- Vérifiez le réservoir de granulés de bois occasionnellement afin de s'assurer que la répartition des granulés est homogène jusqu'à la partie inférieure du réservoir. La jauge du couvercle peut ne pas correspondre à la jauge numérique et peut varier de 5 à 10 degrés. Conseil : utilisez un thermomètre pour viande afin d'obtenir une température précise de l'aliment.

Le contenant d'eau devrait toujours être en place lorsque le barbecue est en opération. Ceci contribue à une répartition égale de la chaleur. Pour une fumée humide, assurez-vous que le contenant d'eau est rempli du liquide de votre choix. Pour une saveur neutre, utilisez de l'eau.

SÉQUENCE DE CONTRÔLE POUR FERMETURE : Le contrôle pour ce barbecue est offert avec un cycle de fermeture automatique. Lorsque vous avez terminé la cuisson sur votre barbecue, tournez le bouton de la température à la position DÉSACTIVÉ (OFF), ceci gardera la ventilation en marche pendant cinq minutes pour brûler les excès de granulés de bois dans le foyer. Après cinq minutes, le contrôleur s'éteindra ainsi que la ventilation. MISE EN GARDE Le commutateur d'alimentation principale coupera l'alimentation au contrôleur et le commutateur de la température/sélecteur de mode éteindra l'alimentation des composants de la grille également. Lors de l'entretien du contrôleur ou d'autres parties, assurez-vous que l'alimentation électrique est déconnectée pour éviter un risque d'électrocution.

MONOXIDE DE CARBONE :

MISE EN GARDE! Suivez ces instructions pour réduire les risques d'empoisonnement par des gaz inodores et incolores pour vous, votre famille et entourage.

- Soyez avisés des symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissement, faiblesse, nausée, vomissement, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ressentez des symptômes de la grippe ou du rhume au cours de la cuisson ou à proximité du barbecue. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu à un rhume ou la grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

MISE EN GARDE! Les feux de graisse sont causés par un manque d'entretien régulier du barbecue, un nettoyage insuffisant du contenant à graisse/contenant d'eau, du tube de drainage. (Voir la section pour les instructions d'entretien) En cas d'incendie au cours de la cuisson, mettre le commutateur à DÉSACTIVÉ (OFF) et gardez la porte fermée jusqu'à la fin de l'incendie. Ne jamais laisser la porte ouverte au cours d'un incendie de graisse. Si l'incendie ne s'éteint pas, saupoudrez légèrement de la bicarbonate de soude sur le feu. MISE EN GARDE Prenez garde à ne pas vous brûler. Si cela ne fonctionne pas, retirez délicatement les aliments de la grille et gardez la porte fermée jusqu'à la fin du feu. Prenez garde à ne pas vous brûler. Lorsque le barbecue s'est complètement refroidi, retirez la grille de porcelaine et remplacez la feuille du contenant de vidange de graisse. Nettoyez toute accumulation de graisse du contenant de vidange de graisse ou du tube de drainage de graisse. Remplacez le contenant de vidange de graisse et la grille en porcelaine dans leur position, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. CRÉOSOTE ET GRAISSE : Formation et nécessité de les retirer.

- Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron ainsi que d'autres vapeurs organiques qui, combinés à la moisissure forment de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit d'évacuation refroidi d'un feu à combustion lente. Ainsi, la créosote s'accumulent sur les parois du conduit. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu extrêmement chaud. Les particules de graisse en suspension se rendront dans la chambre de cuisson et une partie de cette graisse en suspension s'accumulent sur les parois du conduit, semblable au créosote, ce qui pourrait causer un incendie.
- Le conduit d'évacuation de la fumée devrait être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a accumulation de graisse.
- De plus, la graisse de cuisson provenant de la nourriture tombe dans la contenant de vidange et sera canalisée dans le drain de graisse puis sur la grille à travers le tube d'évacuation de la graisse pour être ensuite recueillie dans le bac à graisses. La graisse s'accumulera dans tous ces emplacements.
- L'évacuation de graisse, le tube d'évacuation de graisse et le contenant de graisse devraient être inspectés au moins deux fois par année afin de vérifier le niveau d'accumulation.
- Lorsque la créosote et la graisse s'accumulent, ils devraient être retirés afin de réduire le risque d'incendie.

2. Nettoyage de la graisse de votre barbecue :

- **MISE EN GARDE!** Ajustez le commutateur à DÉSACTIVÉ (OFF) et déconnectez le câble d'alimentation.
- **MISE EN GARDE!** La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est moyennement chaud - mais pas trop chaud. Prenez garde à ne pas vous brûler. Le port de gants est recommandé.
- Nettoyez régulièrement toute accumulation de graisse du contenant de vidange de graisse en forme de V ou du tube de drainage de graisse. S'il y a une forte accumulation de graisse dans le contenant de vidange de graisse en forme de V ou dans le tube de drainage de graisse, cela peut provoquer un incendie. Nous recommandons un nettoyage régulier de ces emplacements.
- Retirez la grille de porcelaine et le contenant de vidange de graisse. Ceci donnera un accès à l'ouverture du contenant de drainage en forme de V et au tube de drainage dans le barbecue. Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du contenant de vidange de graisse en forme de V et du tube de drainage de graisse en utilisant un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse décollée peut être poussée vers le bas du tube de drainage de graisse et tombera dans le contenant de graisse. Essuyez les résidus restants de graisse avec des papiers essuie-tout ou des chiffons jetables. Les serviettes de papier ou chiffons jetables peuvent être également utilisés pour nettoyer une partie de la graisse des surfaces intérieures de la grille.
- Alignez votre contenant de graisse avec le papier en aluminium pour un nettoyage facile. Videz le contenant régulièrement, selon le niveau d'utilisation. Changez régulièrement le papier d'aluminium du contenant de drainage de graisse (parfois, tout de suite après l'utilisation, selon les aliments cuits). Un papier d'aluminium propre dans le contenant de drainage de graisse donnera un meilleur goût à vos aliments et réduira le risque d'incendie de graisse.

3. Nettoyage des surfaces extérieures :

- **MISE EN GARDE!** Tournez le commutateur à DÉSACTIVÉ (OFF) et déconnectez le câble d'alimentation.
- Utilisez un chiffon jetable ou un chiffon imbibé d'eau savonneuse tiède pour enlever la graisse à l'extérieur du barbecue. NE PAS utiliser de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

4. Entreposage extérieure :

- **MISE EN GARDE!** Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison de pluie, des précautions doivent être appliquées pour s'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le réservoir de granulés de bois. Les granulés de bois, lorsqu'ils sont mouillés, s'élargissent et peuvent bloquer votre dégorgeoir. Il est fortement recommandé d'utiliser une couverture de protection Pitmaster Q3 pour votre barbecue. Les couvertures de protection sont disponibles sur notre site Web : www.pitmasterQ3.com.

5. Nettoyage de la grille de porcelaine :

- **MISE EN GARDE!** Le nettoyage de la grille de porcelaine est plus efficace lorsqu'elle est encore chaude. Prenez garde à ne pas vous brûler. Nous vous recommandons de conserver une brosse de nettoyage à longues manches près de la grille. Après le retrait des aliments, brossez légèrement la grille.

6. Nettoyez le cendrier de l'intérieur et autour du foyer :

- **MISE EN GARDE!** Ajustez le commutateur à DÉSACTIVÉ (OFF) et déconnectez le câble d'alimentation.
- **MISE EN GARDE!** Assurez-vous que la grille est REFROIDIE avant de nettoyer le cendrier.
- **MISE EN GARDE!** L'élimination des cendres devrait être effectué seulement en appliquant les instructions suivantes.
- L'excès de cendres dans le foyer peut faire ressortir le feu de votre barbecue, spécialement si vous êtes en mode : FUMÉE. Le foyer devrait être inspecté occasionnellement et nettoyé pour retirer les accumulations de cendres. Une fois de plus, le nettoyage des cendres de l'intérieur et autour du foyer devrait être effectué lorsque le barbecue est REFROIDI.
- Retirez la grille de porcelaine, le contenant de vidange de graisse et le déflecteur de chaleur pour avoir accès au foyer et à l'intérieur de la grille. La plupart des cendres à l'extérieur du foyer peuvent être enlevée en nettoyant la zone d'ouverture à la droite du foyer en utilisant une époussette. Il peut être retiré de la grille avec une petite pelle de foyer métallique ou un autre outil similaire. Disposez des cendres en suivant les instructions suivantes.

(CONTENU À LA PROCHAINE PAGE)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (CONT.)

MISE EN GARDE! La meilleure façon de retirer les cendres du foyer est de passer l'aspirateur mais cela doit être fait avec une extrême précaution pour éviter les risques d'incendies. Une fois de plus, le nettoyage des cendres de l'intérieur et autour du foyer devrait être effectué lorsque le barbecue est REFROIDI. Un aspirateur de type utilitaire avec une boîte en métal sans sac serait le meilleur outil pour cette tâche. Par contre, presque tous les aspirateurs seront appropriés si la procédure est suivie adéquatement.

Après s'être assuré que le cendre dans le foyer est REFROIDI, passer l'aspirateur à l'intérieur du foyer pour en retirer les cendres.

A) Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tout débris accumulé dans la chambre de collection avant de poursuivre. Passez ensuite l'aspirateur à l'intérieur du foyer pour en retirer les cendres. Une fois le foyer propre, videz la chambre de collection dans le conteneur en métal décrit plus bas sans délai. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun cendre résiduel dans la chambre de collection.

B) Si votre aspirateur est un modèle disposant d'un sac, installez-en nouveau dans la machine. Passez ensuite l'aspirateur à l'intérieur du foyer pour en retirer les cendres. Une fois le foyer nettoyé, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans le conteneur de métal décrit plus bas sans délai.

DÉBRIS DE CENDRES :

MISE EN GARDE! Les cendres doivent être placés dans un conteneur en métal avec un couvercle étanche. Le conteneur fermé de cendres devrait être placé sur un plancher ou un sol non combustible, loin de matériel combustible, en attente de sa disposition finale. Lorsque les cendres sont éliminés par enfouissement dans le sol ou dispersés autrement sur place, ils devraient être maintenus dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

La grille ne s'allume pas :

Si la grille ne s'allume pas ou que le feu s'éteint dans le foyer pendant la cuisson, essayez d'allumer la grille de nouveau :

Ajustez le commutateur d'alimentation à la position DÉSACTIVÉ (OFF).

Ouvrez la porte et retirez les grilles en fonte, le contenant de graisse et le déflecteur de chaleur. Retirez les aliments. Retirez tous les granulés de bois non brûlés et les cendres du foyer.

Redémarrez la grille et vérifiez que le cycle de combustion est fonctionnel. La tige (hot rod) devrait devenir rouge et les granulés de bois devrait tomber du dégorgeoir dans le foyer. Remplacez les grilles en fonte, le contenant de graisse et le déflecteur de chaleur en position.

Si la procédure précédente ne fonctionne pas, essayez ces quelques trucs supplémentaires :

Vérifiez l'alimentation de la prise électrique : si les câbles d'alimentation sont connectés à l'interrupteur de terre par défaut, vérifiez et redémarrez si nécessaire. Vérifiez les fusibles des câbles d'alimentation : déconnectez le câble d'alimentation de la prise électrique, retirez le contrôle et vérifiez les fusibles à l'arrière. Remplacez si le fusible est brûlé. Assurez-vous de ré-installer le contrôle.

Vérifiez que la tige (hot rod) que le ventilateur à tirage induit et le dégorgeoir sont fonctionnels : déconnectez le connecteur de la tige (hot rod); connectez le câble d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre et appropriée, et tournez le commutateur d'alimentation à ACTIVÉ (ON). Vérifiez que le ventilateur à tirage induit et le dégorgeoir soient fonctionnels. S'ils ne fonctionnent pas, ils doivent être remplacés. Si les deux fonctionnent, la tige (hot rod) doit être remplacée.

Si le problème est la tige « hot rod », la grille peut être encore utilisée en suivant les instructions de cuisson initiale » dans le manuel.

Chute soudaine de la température :

Ce problème est généralement causé par un nombre trop élevé de granulés de bois sans le foyer.

- Retirez le contenant de vidange de graisse et le déflecteur de chaleur pour accéder au foyer.
- Vérifiez le foyer pour des granulés de bois non brûlés. S'il y en a, retirez les granulés de bois non brûlés du foyer.
- Remplacez les composants et redémarrez la grille.

Augmentation soudaine de la température :

Ce problème est généralement causé lorsque le contenant en aluminium standard de 2 livres n'est pas inséré. Assurez-vous de positionner le contenant lors de la cuisson.

AUCUN granulé de bois dans le foyer :

Vérifiez s'il y a des granulés dans le réservoir. Notez qu'il faut environ jusqu'à sept minutes aux granulés pour passer du réservoir au foyer.

Si cela ne répare pas le problème, suivez cette procédure pour vérifier le moteur du dégorgeoir et le ventilateur à tirage et s'assurer qu'ils soient fonctionnels : Déconnectez le câble d'alimentation de la prise électrique.

Débranchez le moteur du dégorgeoir (une paire de câbles orange/blanc) et le ventilateur à tirage induit (une paire de câbles violet/blanc).

Reconnectez ensuite les deux paires. Voir le diagramme de câblage dans la prochaine section.

Connectez le câble d'alimentation dans la prise électrique mise en terre appropriée et ajustez le commutateur d'alimentation à la position ACTIVÉ (ON). Si le moteur du dégorgeoir fonctionne, le problème est le contrôle digital, qui devra être remplacé.

(CONTENU À LA PROCHAINE PAGE)

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES (CONT.)

Si le moteur du dégorgeoir ne fonctionne pas mais que le ventilateur à tirage induit fonctionne, le problème se retrouve au niveau du système du dégorgeoir qui doit être vérifié :

- Mettre le commutateur d'alimentation à DÉSACTIVÉ (OFF).
- Localisez les petites pales de ventilateur à l'arrière du moteur du dégorgeoir.
- Ajustez le commutateur d'alimentation à ACTIVÉ (ON) et vérifiez que les pales de ventilation fonctionnent. Si elles ne tournent pas, elles doivent être remplacées. Si elles tournent un peu et s'arrêtent, ajustez le commutateur d'alimentation à DÉSACTIVÉ (OFF) et observez si elles tournent légèrement, indiquant qu'il y a un blocage qui doit être dégagé. Voir la section plus bas sur la procédure de dégagement du dégorgeoir.

Le dégorgeoir bloque :

Si un corps étranger ou des granulés de bois se retrouvent dans le système de dégorgeoir, ils doivent être retirés et nettoyés : Assurez-vous que le commutateur d'alimentation est à DÉSACTIVÉ (OFF) et que le câble d'alimentation est déconnecté, retirez tout couvercle nécessaire pour accéder au moteur du dégorgeoir.

Retirez la vis connectant l'axe du moteur du dégorgeoir à l'axe du dégorgeoir et le vis retenant l'étanchéité du dégorgeoir dans le tube du dégorgeoir. Avec une petite clé à tube ou une pince étau sur l'axe du dégorgeoir, tournez le dégorgeoir dans le sens horaire. Il tournera difficilement jusqu'à ce qu'il se relâche. Retirez le dégorgeoir et nettoyez les granulés de bois, cendre, corps étranger du dégorgeoir, des tubes du dégorgeoir et du foyer. L'utilisation d'un aspirateur est recommandée. Sablez les surfaces extérieures du dégorgeoir avec un papier sablé de grains moyen. Sablez l'intérieur du tube du dégorgeoir si nécessaire. Utilisez l'aspirateur pour retirer les grains de sablage du tube du dégorgeoir et du foyer lorsque vous avez terminé. Réinstallez l'étanchéité du dégorgeoir et le dégorgeoir dans le tube du dégorgeoir en vous assurant que le dégorgeoir tourne librement. Fixez l'axe du dégorgeoir au moteur du dégorgeoir.

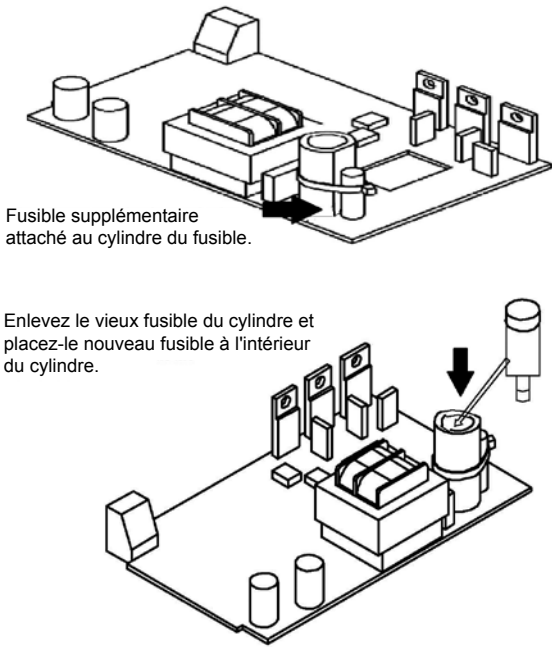
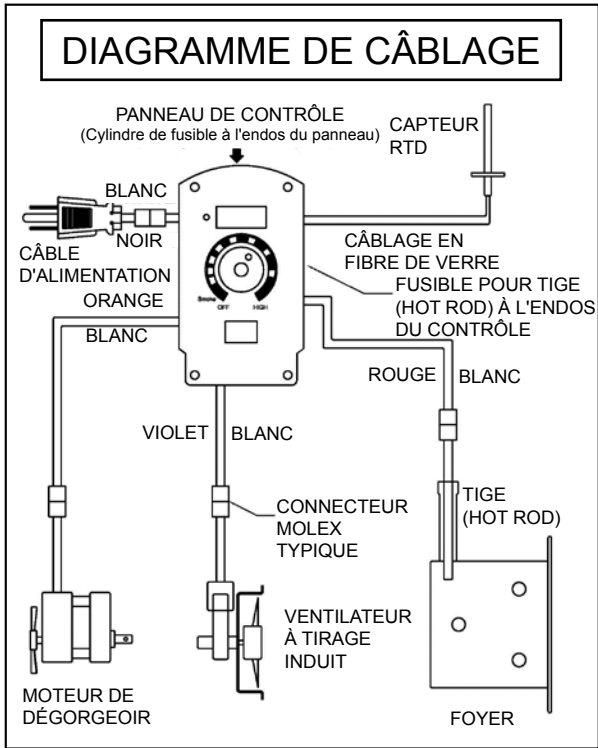
La grille ne s'allume pas lorsqu'il est en mode fumée :

Cette procédure permet de nettoyer l'excès de cendres du foyer : Ouvrez la porte et retirez les grilles en fonte, le contenant de graisse et le déflecteur de chaleur. Retirez tous les granulés de bois non brûlés et les cendres du foyer. L'utilisation d'un aspirateur est recommandée. ASSUREZ-VOUS QUE LA GRILLE EST REFROIDIE CAR LES CENDRES PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE.

Remplacez les grilles en fonte, le contenant de graisse et le déflecteur de chaleur dans leur emplacement et suivez les INSTRUCTIONS INITIALES DE CUISSON.

Comment changer les fusibles :

Il y aura une fermeture de fusible supplémentaire liée au cylindre de fusible qui se retrouve à l'arrière du panneau de commande. Retirez les vis fixant le panneau de contrôle en place. On retrouve l'emplacement des fusibles à l'arrière du côté latéral du panneau de contrôle.



S'il vous manque ou que vous avez besoin de pièces ou si vous désirez de l'aide, veuillez envoyer un courriel à info@pitmasterQ3.com ou contactez notre département de service à la clientèle au 1-877-575-3173 (du lundi au vendredi de 8 h 00 à 17 h 00 CST)

PIÈCES DE RECHANGE

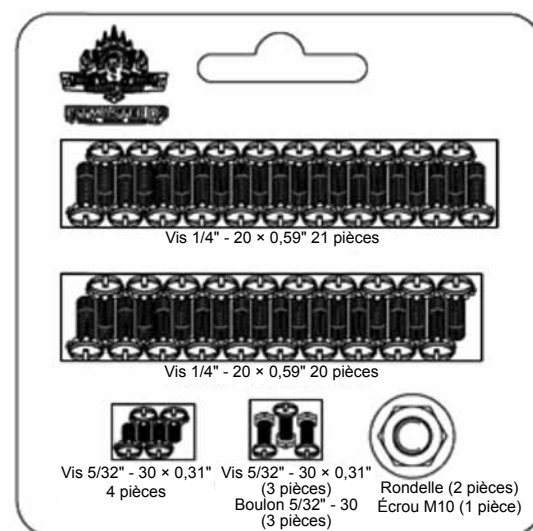
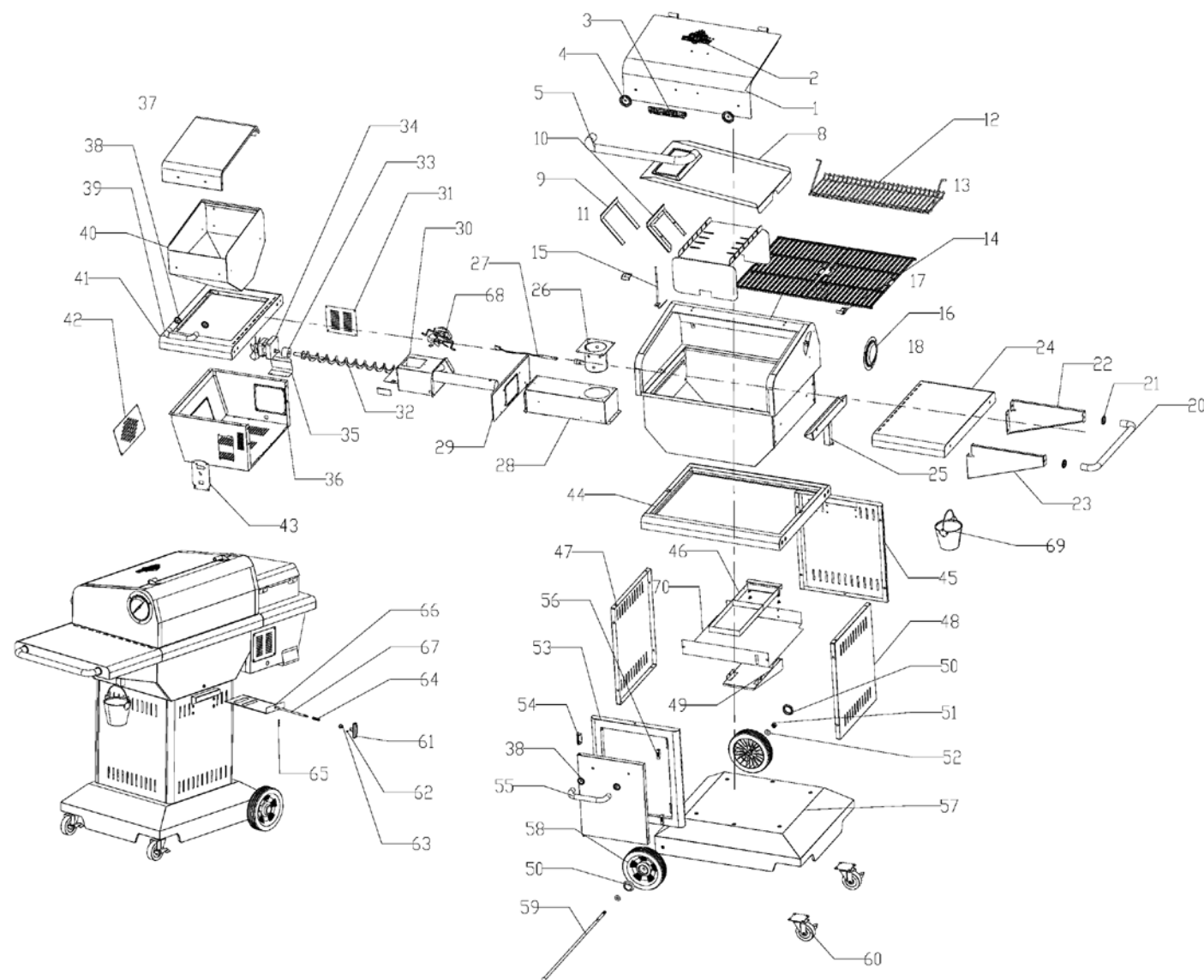
S'il vous manque ou vous que vous avez besoin de pièces de remplacement, veuillez envoyer un courriel info@pitmasterQ3.com ou appelez le service à la clientèle au 1-877-575-3173. (du lundi au vendredi de 8 h 00 à 17 h 00 CST)

Identifiez les pièces manquantes et ayez la numéro de pièce en main lorsque vous appellerez.

Référence #	Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
1	600-0026	Couvercle	1
2	600-0034	Plaque (MYRON)	1
3	600-0035	Plaque (Q3)	1
4	600-0032	Anneaux pour poignée de couvercle	2
5	600-0029	Poignée de couvercle	1
8	600-0129	Bac à vidange de graisse	1
9	600-0087	Joint d'étanchéité	1
10	600-0086	Cadre de support, joint d'étanchéité	1
11	600-0128	Défecteur de chaleur	1
12	600-0136	Grille de réchaud	1
13	600-0134	Grilles de cuisson	2
14	600-0021	COUVERCLE PRINCIPAL CHARNIÈRE GAUCHE WLD	1
14	600-0020	COUVERCLE PRINCIPAL CHARNIÈRE DROITE WLD	1
16	600-0040	Purgeur d'air	1
17	600-0127	Panneau d'ajustement, purgeur d'air	1
18	011-0003	Tige d'ajustement, purgeur d'air	1
19	600-0006	Cuvette de feu	1
20	600-0047	Poignée latérale	1
21	600-0137	Anneaux pour poignée latérale	2
22	600-0046	Support latéral droit pour tablette	1
23	600-0045	Support latéral gauche pour tablette	1
24	600-0044	Tablette latérale	1
25	600-0088	Assemblage du tuyau d'évacuation	1
26	600-0092	Pot de feu	1
27	600-0097	Tige (Hot rod)	1
28	600-0081	Revêtement externe, système de dégorgeoir	1
29	600-0077	Panneau droit, réservoir à granulés	1
30	600-0057	Alimentation de granulés	1
31	600-0078	Revêtement arrière, réservoir	1
32	600-0066	Dégorgeoir	1
33	600-0064	Manche de fixation, dégorgeoir	1
34	600-0065	Moteur du dégorgeoir	1
35	600-0080	Porte-câbles	1
36	600-0052	Coquille externe, réservoir	1

Référence #	Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
37	600-0069	Couvercle, réservoir	1
38	600-0116	Poignée, anneaux de porte	2
38	600-0075	Anneaux de couvercle du réservoir	4
39	600-0072	Poignée, couvercle du réservoir	1
40	600-0053	Boîte de réservoir à granulés	1
41	600-0051	Cadre externe, réservoir à granulés	1
42	600-0076	Revêtement gauche, réservoir	1
43	600-0079	Contrôleur	1
44	600-0002	Cadre externe, cuvette de feu	1
45	600-0120	Panneau arrière, cabinet	1
46	600-0122	Cendrier	1
47	600-0103	Panneau gauche, cabinet	1
48	600-0104	Panneau droit, cabinet	1
49	600-0121	Support, cendrier	1
50	006-0014	Chapeau de roue	2
51	002-0016	Écrou M10 5/32"-30	1
52	004-0009	Rondelle, roue	2
53	600-0105	Cadre externe, porte	1
54	600-0107	Aimant, porte	1
55	600-0117	Poignée, porte	1
56	600-0112	Charnière de porte	2
57	600-0099	Base, cabinet	1
58	010-0016	Roue	2
59	600-0132	Essieu de roue	1
60	010-0015	Roulette	2
61	011-0004	Poignée, ajusteur de cendres	1
62	003-0042	Boulon, poignée d'ajusteur de cendres	1
64	008-0006	Ressort, ajusteur de cendres	1
64	600-0039	Tige du capteur de température	1
65	001-0049	Épingle d'essieu, pôle d'ajusteur	1
66	600-0037	Panneau d'ajusteur de cendres	1
67	600-0038	Pôle d'ajusteur de cendres	1
68	600-0067	Ventilateur à tirage induit	1
69	600-0133	Seau à graisse	1
70	600-0140	Bouclier thermique	1

PIÈCES DE RECHANGE



RECETTES

Nous avons inclus quelques excellentes recettes pour que vous, propriétaire d'un nouveau barbecue à granulés de bois Myron Mixon™ Pitmaster Q3, puissiez débuter à cuire et griller tel qu'un professionnel. Visitez le www.pitmasterQ3.com pour d'autres magnifiques recettes.

Dan's Candy Bacon par Dan Drake

1 livre de bacon maigre finement tranché
1 tasse de sucre brun léger

Placez le bacon sur la grille en dalle combinée (ne pas briser). Déposez ½ tasse de sucre brun sur le du bacon et tapotez fermement. Faire cuire à 250° durant une heure. Retournez le bacon et séparez avec une pince. Empilez les morceaux séparés. Déposez le reste du sucre brun sur le dessus. Faire cuire à 325° durant une autre heure ou jusqu'à consistance croustillante. Retirez de la grille, hachez en pièces de 2 pouces et servir.

Pizza sur la grille par Anonyme

Même avec un une pierre de cuisson, un four conventionnel ne peut se comparer à un four professionnel lorsque vient le temps de faire de la pizza. À la maison, ou plutôt dans votre cour arrière, le barbecue à granulés de bois est la solution. La chaleur et la saveur des granulés de bois sont parfaites et rendent possible la cuisson d'une excellente pizza maison. Utilisez vos ingrédients de garniture favoris mais rappelez-vous de ne pas surcharger la pizza. La clé est dans la légèreté. Essayez-le, tout est meilleur sur la grille!

- | | | |
|--|--|---|
| • 1 sachet (.25 once) de levure sèche active | • 1/2 tasse d'huile d'olive | <div>Prêt en 3 heures</div> <div>Temps de préparation 45 minutes</div> <div>Cuit en 15 minutes</div> <div>Sert 16 personnes</div> |
| • 1 tasse d'eau tiède | • 1 cuillère à thé d'ail émincé | |
| • 1 pincées de sucre blanc | • 1/4 tasse de sauce de tomate | |
| • 2 cuillères à table de sel casher | • 1 tasse de tomates coupées | |
| • 1 cuillère à table d'huile d'olive | • 1/4 tasse d'olives noires tranchées | |
| • 3 1/3 tasses de farine tout usage | • 1/4 de poivrons rouges rôtis | |
| • 2 gousses d'ail émincées | • 2 tasses de fromage mozzarella râpé | |
| • 1 cuillère à table de basilic frais haché | • 4 cuillères à table de basilic frais haché | |

Directives :

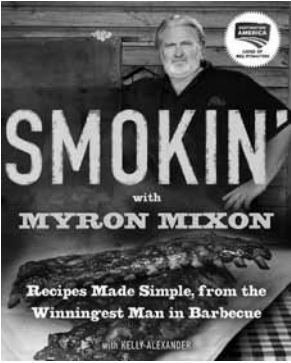
Préchauffez la grille à chaleur élevée. Faire chauffer l'huile avec l'ail 30 secondes au micro-ondes. Conservez. Pétrissez la pâte et séparez-la en deux. Modelez chacune des deux moitiés dans une forme oblongue de 3/8 pouces et épaisse de 1/2 pouce.

Badigeonnez la grille d'huile d'olive aromatisée d'ail. Déposez soigneusement un morceau de pâte sur la grille chaude. La pâte commencera à se gonfler presque instantanément. Lorsque le fond de la croûte aura légèrement bruni, retournez la pâte à l'aide de deux spatules. Rapidement, badigeonnez l'huile sur la croûte, puis étendez 2 cuillères à table de sauce tomate. Répartissez 1/2 tasse de tomates coupées, 1/8 tasse d'olive noires tranchées et 1/8 de tasse de poivrons rouges rôtis sur la croûte. Parsemez 1 tasse de fromage et 2 cuillères à table de basilic. Refermez le couvercle et faire cuire jusqu'à ce que le fromage fonde. Retirez de la grille et faire refroidir quelques minutes pendant que vous préparez la seconde pizza.

RECETTES

Côtes levées St-Louis

tiré du livre de recette à succès *Smokin’ with Myron Mixon*



Les côtes levées de style St-Louis-style réussissent très bien dans les concours KCBS et, étant donné qu’ils sont plus larges, tendent à être un peu plus facile à manipuler. Beaucoup de personnes les préfèrent parce qu’ils sont enveloppés par plus de gras donnant plus de saveur à la viande et lorsqu’ils sont cuits de la bonne façon, ils sont tendres et pleins de saveur.

J’ai cuisiné quatre grilles de côtes levées à une compétition, c’est ce que ces recettes demandent; elles devraient servir un bon groupe de personnes, selon leur appétit et des autres items sur le menu. Si vous voulez cuire moins de côtes levées, vous devrez tout de même faire la sauce, la marinade et la glaçure. Vous pouvez soit faire la moitié de ces recettes ou vous pouvez conserver les restants et les utiliser sur d’autres viande (la sauce de côtes levées, par exemple, serait parfaite sur un rôti de longe de porc). Indépendamment du nombre de grilles que vous ferez cuire, le temps de cuisson reste le même.

Ce que dont vous aurez besoin :

- Planche à découper
- Couteau à désosser affilé ou couteau éplucheur
- Serviettes de papier ou serviette de cuisine propres

- 4 grilles de côtes levées
- 1 marinade de côtes levées tirée de la recette*
- 3 tasses de sauce originale Jack’s Old South ou une sauce barbecue de base tirée de la recette
- 1 aspersion de côtes levées tiré de la recette*
- 1 tasse de jus de pomme
- 1 glaçure de porc tiré de la recette

Sert 8 à 12 personnes

Une à la fois, placez les dalles de côtes levées sur la planche à découper, côté osseux vers le bas. Enlevez les excès de gras des trois premières côtes levées. Retournez la dalle. Décollez la membrane épaisse (ou « argent », tel qu’elle est quelquefois nommée) qui couvre les côtelettes. Cette membrane empêche aux sauces ou autre assaisonnement d’adhérer à la grille de côtelettes et ne permet pas à une marinade ou à la fumée de pénétrer dans la viande. Il est donc important de s’en débarrasser. La manière la plus facile de retirer la membrane est de faire de petites incisions juste au-dessous du sternum dans le sens de la longueur. Placez vos doigts jusqu’à ce vous ôtiez de 2 à 3 pouces. Tenez la membrane avec une serviette et doucement mais fermement décollez-la des côtelettes. Décoller la membrane exposera du gras qui devra être enlevé. Prenez votre couteau et coupez l’excès de gras.

La dernière étape est de procéder à la « coupe St-Louis », qui assurera que les côtes levées seront de taille uniforme. Utilisez votre couteau à désossez afin de séparer les côtelettes du sternum. Choisissez l’os le plus long prêt du sternum et utilisez-le pour déterminer ou effectuer une coupe horizontale dans le sens de la longueur. Elles ne seront pas aussi courbées que les côtes de dos, ce n’est pas leur caractéristique, elles sont droites.

Une fois les côtes bien coupées, placez les dalles sur une plaque de cuisson en aluminium et couvrez-les complètement de marinade de côtes levées. Couvrez la plaque de papier d’aluminium et laissez reposer durant 5 minutes, soit dans un réfrigérateur ou, si vous participez à un concours ou à un pique-nique, dans une glacière remplie de glace.

Lorsque vous êtes prêts à les faire cuire, retirez les côtes levées de la marinade. Épongez-les avec des serviettes sèches. Appliquez la sauce doucement autour des extrémités des côtelettes, sur le dos et le dessus. Puis, laissez les côtes levées, découvertes, à température pièce durant 30 minutes. Entre-temps, préchauffez le fumoir à 275°F.

Placez les côtes levées dans une poêle allant au four, mettre celui-là dans le fumoir, puis cuire durant 3 heures. Après 45 minutes de cuisson, aspergez les côtes levées. Continuez à asperger à intervalles de 15 minutes pendant toute la durée de cuisson. (Les côtes levées devraient être découvertes afin qu’elles absorbent le plus de fumée possible.)

Retirez la poêle du fumoir. Versez le jus de pomme dans une poêle en aluminium propre. Placez les côtes levées dans la poêle, côté osseux vers le bas et couvrez la poêle avec du papier d’aluminium. Placez la poêle dans le fumoir et faites cuire durant 2 heures.

Retirez la poêle du fumoir et fermez la chaleur du fumoir. Retirez le papier et appliquez la glaçure sur le dessus des dalles de côtes levées. Recouvrez la poêle avec du papier d’aluminium, remettez-le dans le fumoir et laissez reposer les côtes levées dans le fumoir durant 1 heure pendant que la température diminue graduellement.

Retirez les côtes levées de la poêle et laissez reposer durant 10 minutes sur une planche à découper en bois. Puis coupez et servez.

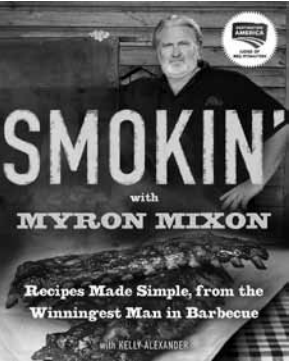
*Cette recette est disponible dans le livre de recette *Smokin’ with Myron Mixon* que vous pouvez vous procurez séparément à partir du site web pitmasterQ3.com.

Tiré du livre, *SMOKIN' WITH MYRON MIXON*. Droits d'auteur © 2011 par Myron Mixon. Ré-imprimé en accord avec Ballantine Books. Tous droits réservés.

RECETTES

Épaule de porc

tiré du livre de recette à succès *Smokin’ with Myron Mixon*



L’épaule de porc est la supérieure des pattes avant du porc; ce n’est pas exactement une épaule mais lorsque vous y pensez, c’est un peu ça. Elle comprend deux parties : La partie inférieure (ou « bras ») de l’épaule est communément nommée « pique-nique » ou « jambon pique-nique ». Le véritable jambon ne provient que des pattes de derrière; le pique-nique d’épaule, par contre, est souvent fumé tel que le jambon et certains historiens spéculent qu’il a obtenu son nom du fait qu’il soit une coupe peu coûteuse et donc une bonne coupe pour un repas décontracté, et non pas pour un événement formel alors qu’un « vrai » jambon est servi traditionnellement, tel que Pâques, l’Action de Grâce ou Noël. La partie supérieure de l’épaule, souvent appelé « Boston Butt » aussi connu sous le nom de « rôti de palette de Boston », provient de la zone près de la longe et contient l’os de l’omoplate. Il s’agit d’une coupe peu dispendieuse qui regorge de muscles et donc, sans bon attendrissement et cuisson, elle peut devenir intraitable. Cependant, elle est bien marbrée et pleine de graisse savoureuse et est donc idéale pour fumer à basse température; c’est la viande classique utilisée pour tout « pulled pork » barbecue à travers tout le Sud.

Durant les concours à Memphis en mai, qui sont les premiers pour lesquels Myron à appris à cuisiner, l’épaule de porc entière est toujours utilisée. Aux concours KCBS, vous pouvez utiliser soit l’épaule entière ou le « Boston butt » seul. Je suis habitué à le faire cuire en entier, donc c’est ce que je fais la plupart du temps. Hormis l’histoire et les règlements de concours, voici la meilleure façon au monde de faire cuire une épaule de porc.

Ce que dont vous aurez besoin :

- 1 18–20 lb. Épaule de porc, incluant le « Boston Butt » et le jambon pique-nique dans la coupe (ce qui peut être commandé chez un boucher; dans de nombreux supermarchés, les coupes sont préparées)

- 1 injection de porc tirée de la recette*
- 3 tasses de sauce originale Jack’s Old South ou une sauce barbecue de base tirée de la recette
- 1 tasse de jus de pomme
- 1 glaçure de porc tiré de la recette

Sert 30 à 40 personnes

Coupez tous les éclats d’os de la viande exposée. Enlevez tout excès de gras visible. Équarrissez les côtés longs de l’épaule pour le rendre propre et uniforme.

Placez l’épaule dans une grande casserole d’aluminium. (Il n’y a pas de peau pour retenir l’eau dans l’épaule, contrairement au reste du porc, il est donc nécessaire de retenir le liquide excessif.) Injectez l’épaule avec 2 à 3 pintes de l’injection de porc, partout sur l’épaule en lots d’environ un pouce carré. Laissez reposer l’épaule injectée, recouverte non hermétiquement, dans le réfrigérateur, durant deux heures.

Retournez l’épaule à l’envers dans la poêle, afin de libérer tout excès d’injection qui pourrait resté en fusion avec la viande. Laissez à l’envers durant 15 à 20 minutes. Entre-temps, préchauffez le fumoir à 250°F.

Retirez l’épaule de la poêle et aspergez de la sauce partout, en vous assurant de toucher la zone prêt de la tige. Placez l’épaule, dans sa poêle en aluminium, dans le fumoir et faites cuire durant 3 heures.

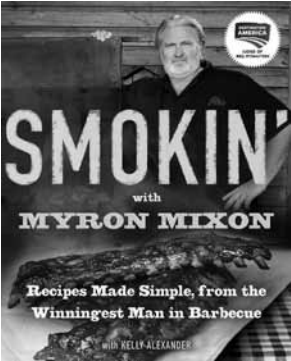
Retirez l’épaule du fumoir. Versez le jus de pomme dans un poêle en aluminium propre et transférez-y l’épaule. Couvrez la poêle avec du papier d’aluminium et placez-la dans le fumoir. Faites cuire durant 6 heures ou jusqu’à ce que la température interne atteigne 205°F.

Retirez la poêle du fumoir. Enlevez le papier d’aluminium. Badigeonnez la glaçure de porc des deux côtés de l’épaule. Retournez l’épaule dans la poêle, remettez dans le fumoir et faites cuire une autre heure tout en n’ajoutant pas plus de chaleur permettant à la température interne du fumoir de descendre. L’épaule reposera efficacement de cette manière.

Retirez la poêle du fumoir et servez. Dans la région où habite Myron, l’épaule de porc n’est pas tranchée, elle est déchiquetée en morceau. Il y a quelques façons variées de le faire, avec des couteaux et des pinces et autres, mais la meilleure et la plus facile est de le faire avec vos mains. Avec des gants coriaces, simplement tirer, séparer la viande doucement et laissez vos invités se servir. Vous pouvez en faire un sandwich comme ceci ou vous pouvez la hacher après l’avoir séparée si vous le désirez.

*Cette recette est disponible dans le livre de recette *Smokin’ with Myron Mixon* que vous pouvez vous procurez séparément à partir du site web pitmasterQ3.com.

Tiré du livre, *SMOKIN' WITH MYRON MIXON*. Droits d'auteur © 2011 par Myron Mixon. Ré-imprimé en accord avec Ballantine Books. Tous droits réservés.



Sauce barbecue de base
tiré du livre de recette à succès *Smokin’ with Myron Mixon*

Ce que dont vous aurez besoin :

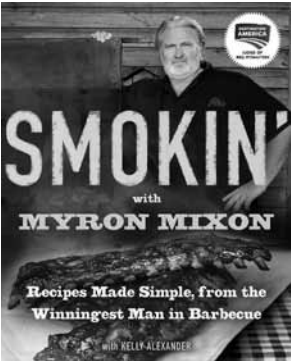
- 1 tasse (pressée) de sucre brun léger
- 2 cuillères à table de poudre de chili
- 2 cuillères à table de moutarde sèche
- 2 cuillères à table de poudre d'oignon
- 2 cuillères à table de poudre d'ail
- 2 cuillères à table de sel casher
- 2 cuillères à table de poivre noir grossièrement moulu

Donne 3 tasses

Dans un grand bol, mélangez complètement tous les ingrédients. Vous pouvez entreposer cette sauce dans un contenant hermétique indéfiniment.

**Cette recette est disponible dans le livre de recette Smokin’ with Myron Mixon que vous pouvez vous procurez séparément à partir du site web pitmasterQ3.com.*

Tiré du livre, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Droits d’auteur © 2011 par Myron Mixon. Ré-imprimé en accord avec Ballantine Books. Tous droits réservés.



Glaçure de porc
tiré du livre de recette à succès *Smokin’ with Myron Mixon*

Ce que dont vous aurez besoin :

- 2 tasses de sauce vinaigrée
- 2 pots de gelée de pommes de Jack’s Old South ou sauce vinaigrée de base
- 2 pots de gelée de pommes de 18 onces
- 2 tasses de sirop de maïs léger

Donne 8 tasses

Combinez tous les ingrédients dans le malaxeur et mélangez jusqu'à ce que tout soit entièrement agglutiné, environ 3 minutes. Versez dans un bol propre en utilisant une spatule en plastique pour racle. Entrezposez réfrigéré, jusqu'à deux semaines.

**Cette recette est disponible dans le livre de recette Smokin’ with Myron Mixon que vous pouvez vous procurez séparément à partir du site web pitmasterQ3.com.*

Tiré du livre, SMOKIN’ WITH MYRON MIXON. Droits d’auteur © 2011 par Myron Mixon. Ré-imprimé en accord avec Ballantine Books. Tous droits réservés.

