



GRILL SMOKE BAKE
RESIDENTIAL PELLET GRILL
FOR OUTDOOR USE ONLY!



BARREL GRILL

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY AND OPERATION

Barrel Grills
Model # 47102, 47103 & 47104
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.



MYRON MIXON
PITMASTER Q3
GRILL SMOKE BAKE
BARREL GRILL



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.



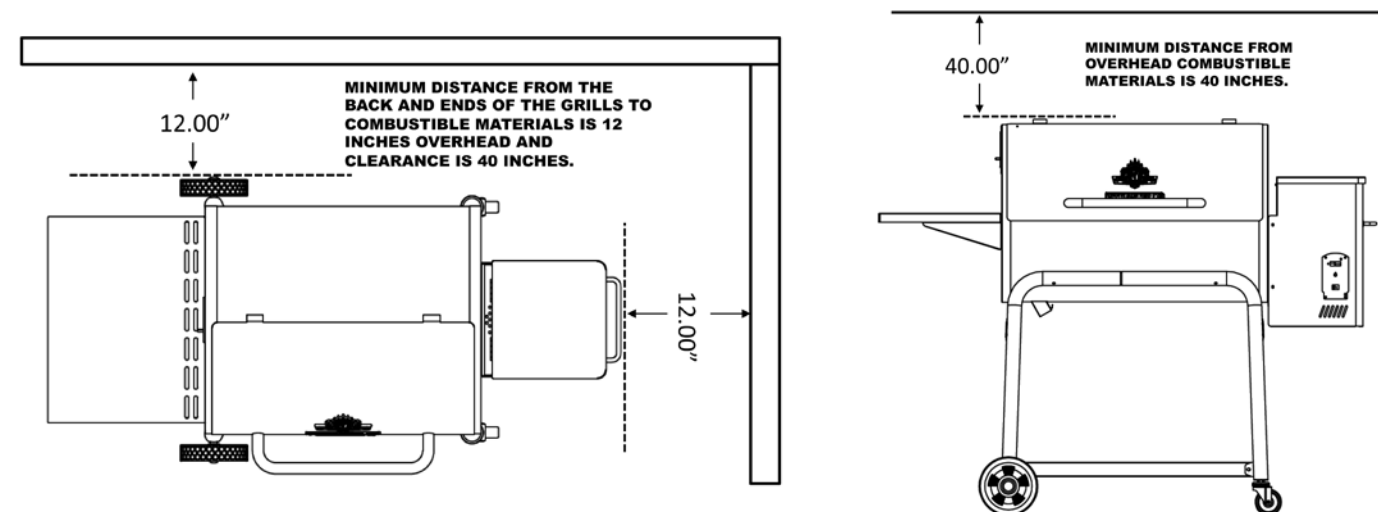
DANGER! Hazardous voltage is present which can shock, burn or cause death. Disconnect the power cord before servicing the grill unless otherwise noted in the Owner's Manual.

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).

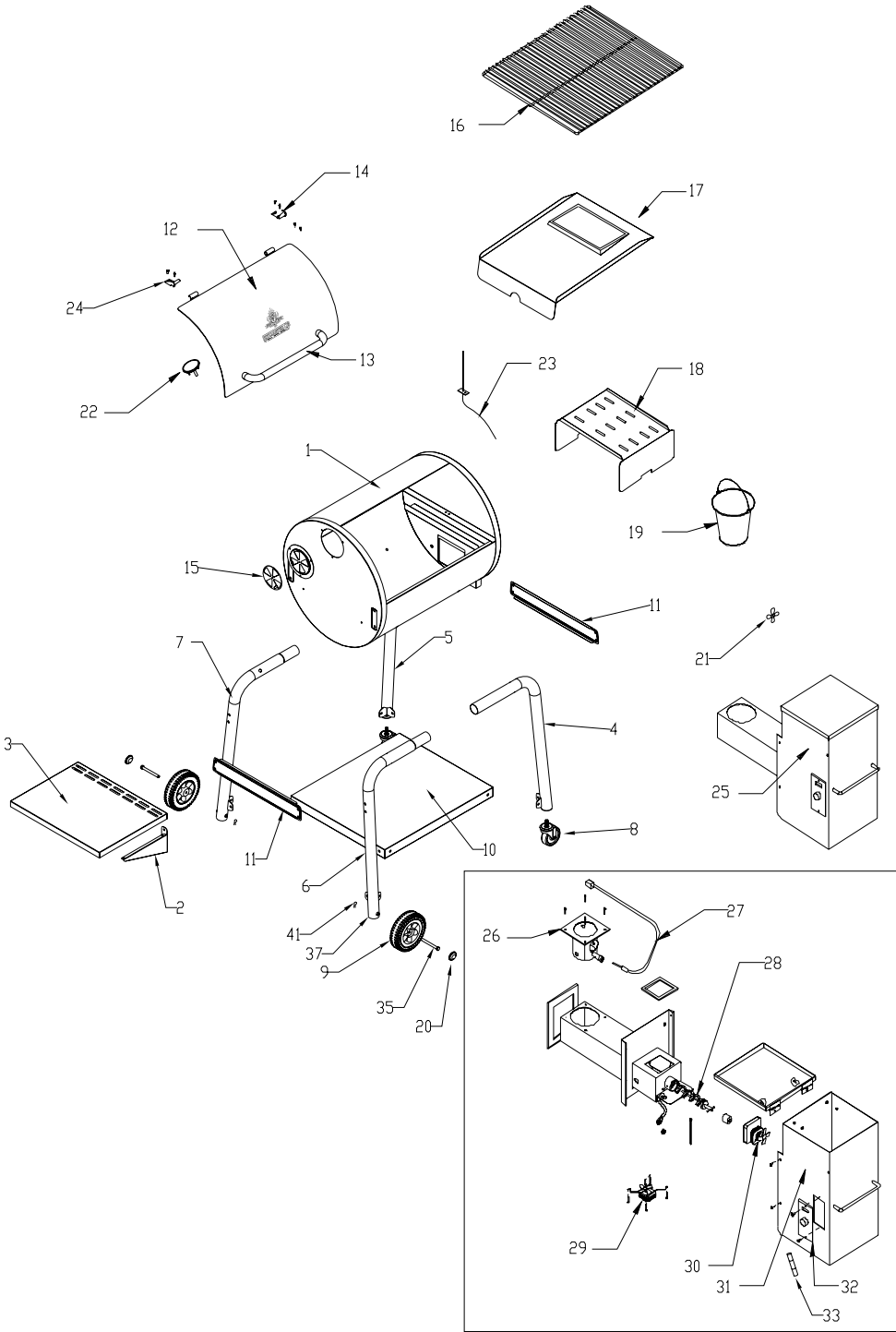
Note: do not return the unit to the store before calling the toll free number. Do not dispose of your cartons until you are completely satisfied with your new wood pellet grill.

PARTS & TOOLS

Part #	Part Name	Qty
1	Grill	1
2/3	Pre-assembled side shelf with brackets	1
4/5	Caster legs	2
6/7	Wheel legs	2
8	Casters	2
9	Wheels	2
10	Bottom shelf	1
11	Side bars	2
12	Door	1
13	Door handle	1
14	Right door hinge	1
15	Paddle vent	1
16	Porcelain grill	1
17	Grease drain pan	1
18	Heat baffle	1
19	Grease bucket	1
20	Wheel cap	2
21	Fan	1
22	Thermostat	1
23	Temperature sensor rod	1
24	Left door hinge	1
25	Hopper / burner assembly <i>see below for components</i>	1

Hopper / Burner Assembly Components (pre-assembled)

Part #	Part name	Qty
26	Firebox	1
27	Autostart hot rod	1
28	Auger	1
29	Draft inducer fan	1
30	Auger drive motor	1
31	Pellet hopper	1
32	Primary circuit board	1
33	Fuse	1



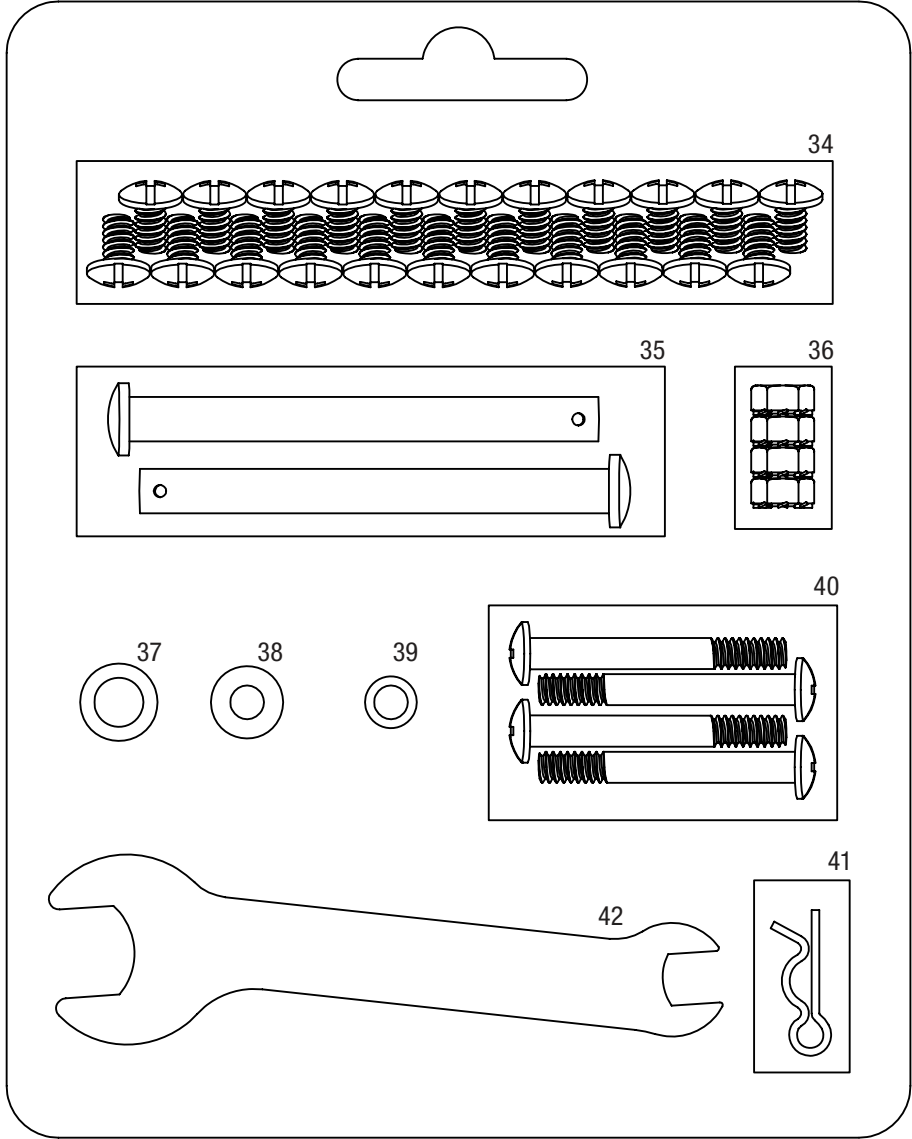
PARTS & TOOLS

Hardware Kit, Part #: HK 24 Barrel
Hardware Kit Components

Part #	Part Name	Qty
34	Screws 1/4"	22
35	Wheel axles	2
36	Nuts 1/4"	4
37	Axle washers	2
38	Flat washers 1/4"	6
39	Spring washers 1/4"	6
40	Bolts 1/4"	4
41	Axle pins	2

Tools Supplied

Part #	Part Name	Qty
42	Open end wrench for installing casters, legs and grill	1



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

OVERVIEW

Some components come pre-assembled, but you will need to complete the following assembly:

- Connecting the legs
- Attaching the side bars to the legs
- Attaching the wheels and castors to the legs
- Mounting the legs on the grill
- Attaching the side shelf assembly to the grill
- Attaching the door handle to the door

Note: The hopper / burner assembly has been mounted to the grill but is not shown in the diagrams below for clarity.

Unpack the package, and take out the parts, hardware bag and tools.

STEP 1

Connect the Legs

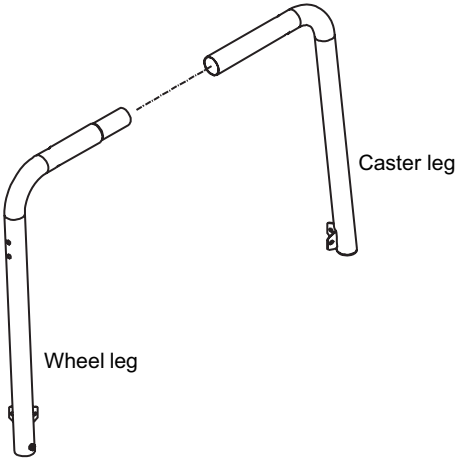
Parts required:

Caster legs (4/5)

Wheel legs (6/7)

Insert wheel leg (6) in caster leg (4). Insert wheel leg (7) in caster leg (5).

Note: The bracket on the lower part of each pair of legs should face the same side.



STEP 2

Attach the Legs to the Bottom Shelf

Parts required:

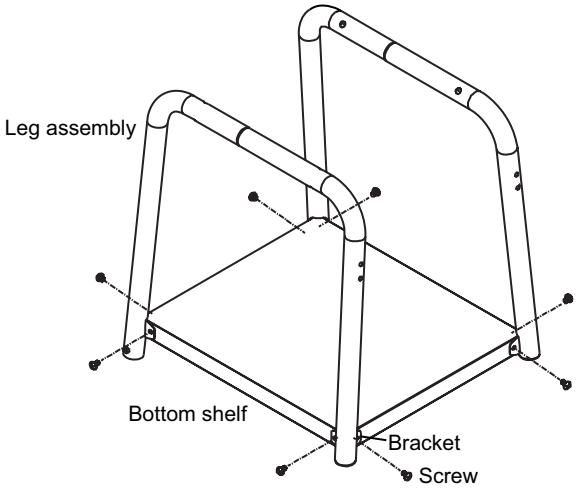
Bottom shelf (10)

Hardware required:

8 x Screws 1/4" (34)

Align the holes in the brackets of the caster legs and wheel legs with the holes in the bottom shelf (10).

Insert the 1/4" screws (34) through the holes in each leg bracket, then through the holes in the bottom shelf. Leave the screws loose for now.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

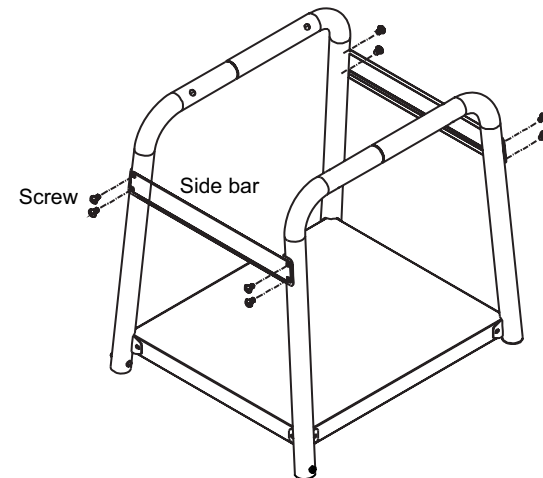
STEP 3 Attach the Side Bars to the Legs

Parts required:
2 x Side bars (11)

Hardware required:
8 x Screws 1/4" (34)

Align the four holes in each side bar (11) with the holes near the top of each leg assembly.

Insert a 1/4" screw (34) through each hole in the side bar, then through the corresponding hole in the leg assembly. Tighten screws. Also, tighten screws installed in Step 2.



STEP 4 Attach the Wheels and Casters to the Legs

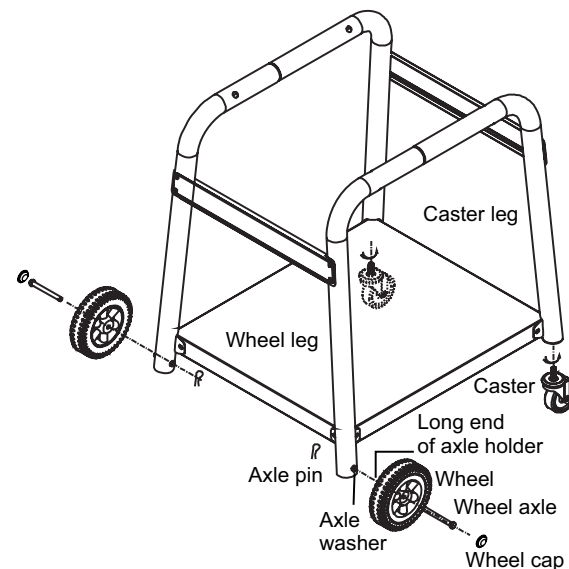
Parts required:
2 x Casters (8)
2 x Wheels (9)
2 x Wheel Caps (20)

Hardware required:
2 x Wheel axles (35)
2 x Axle washers (37)
2 x Axle pins (41)

Tools required:
Open end wrench (42)

Before mounting, note that one end of the axle holder in the centre of each wheel is longer than the other. With the long end of the axle holder towards the inside, insert a wheel axle (35) through each wheel (9) and wheel leg (6/7). Put an axle washer (37) on the other side, then insert the axle pin (41) through the hole in the wheel and wheel axle. Apply the wheels caps.

Turn over the assembled legs/bottom shelf, then use the provided open end wrench to mount a caster (8) on each caster leg (4/5) by clockwise turning the hex nut on the caster into the threaded hole at the bottom of the leg tube.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

STEP 5 Mount the Legs on the Grill

Parts required:
Grill (1)

Hardware required:
4 x Nuts 1/4" (36)
4 x Flat washers 1/4" (38)
4 x Spring washers 1/4" (39)
4 x Bolts 1/4" (40)

Tools required:
Open end wrench (42)

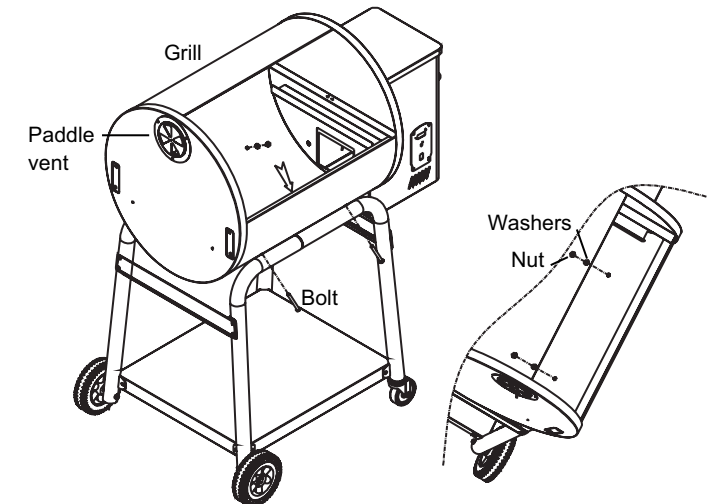
Take the porcelain grill (16) and grease drain pan (17) out of the grill (1), if you haven't already done so.

Place the grill on the legs.

Note: The two wheel legs should be at the same side as the paddle vent (15).

After aligning the holes in the grill and the legs, insert a 1/4" bolt (40) through each leg tube, then through the grill.

Put a 1/4" flat washer (38) and a 1/4" spring washer (39) on each bolt inside the grill, then put on a 1/4" nut (36) and tighten it.

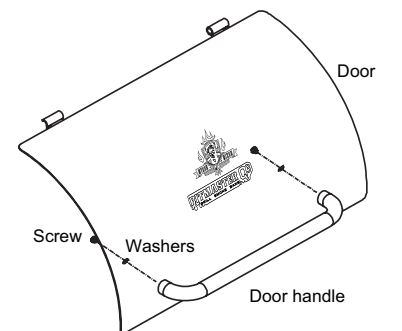


STEP 6 Attach the Lid

Hardware required:
4 x Screws 1/4" (34)

Align the four holes in the side shelf bracket (2/3) with the holes in the grill (1).

Put a 1/4" screw (34) through each hole and tighten it.

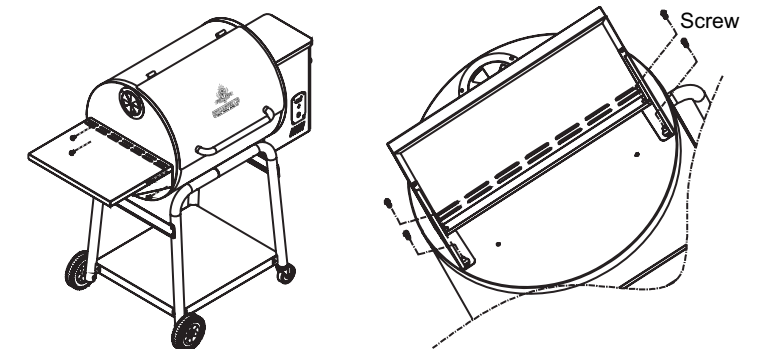


STEP 7 Attach the Side Shelf Assembly to the Grill

Hardware required:
4 x Screws 1/4" (34)

Align the four holes in the side shelf bracket (2/3) with the holes in the grill (1).

Put a 1/4" screw (34) through each hole and tighten it.



STEP 8 Position the Heat Baffle, Grease Pan, Water Pan and Grates.

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.

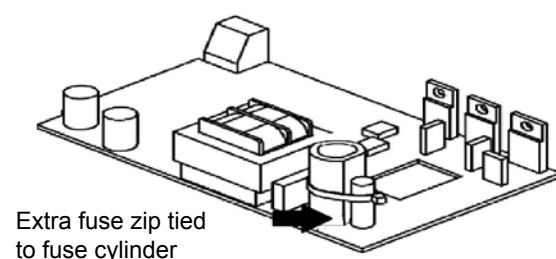
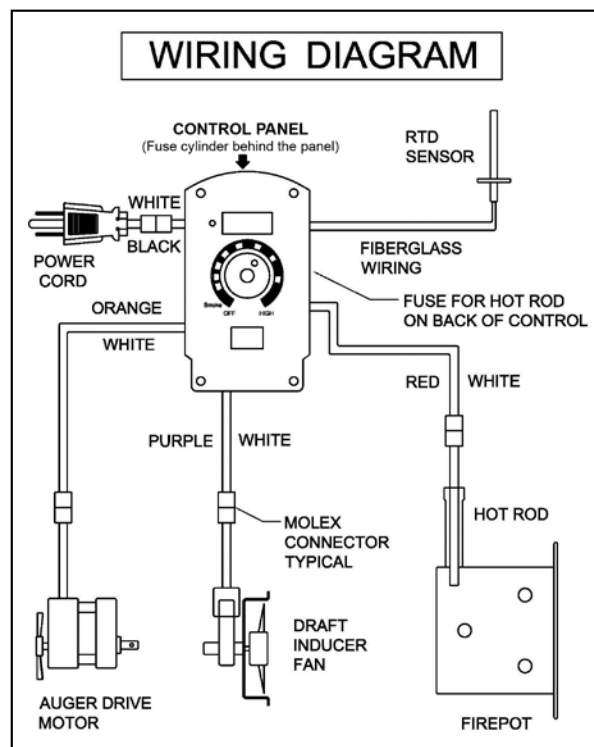
The grill doesn't fire on smoke setting:

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.**

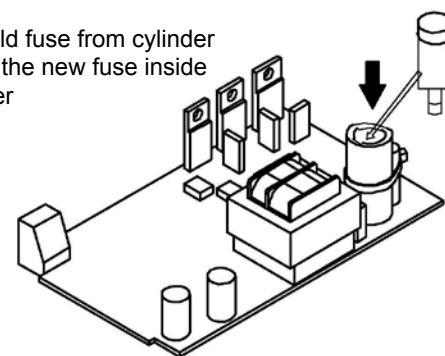
Put the cast iron grates, grease drain pan and heat baffle back in position and follow the INITIAL FIRING INSTRUCTIONS.

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.



Remove old fuse from cylinder and place the new fuse inside the cylinder



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)

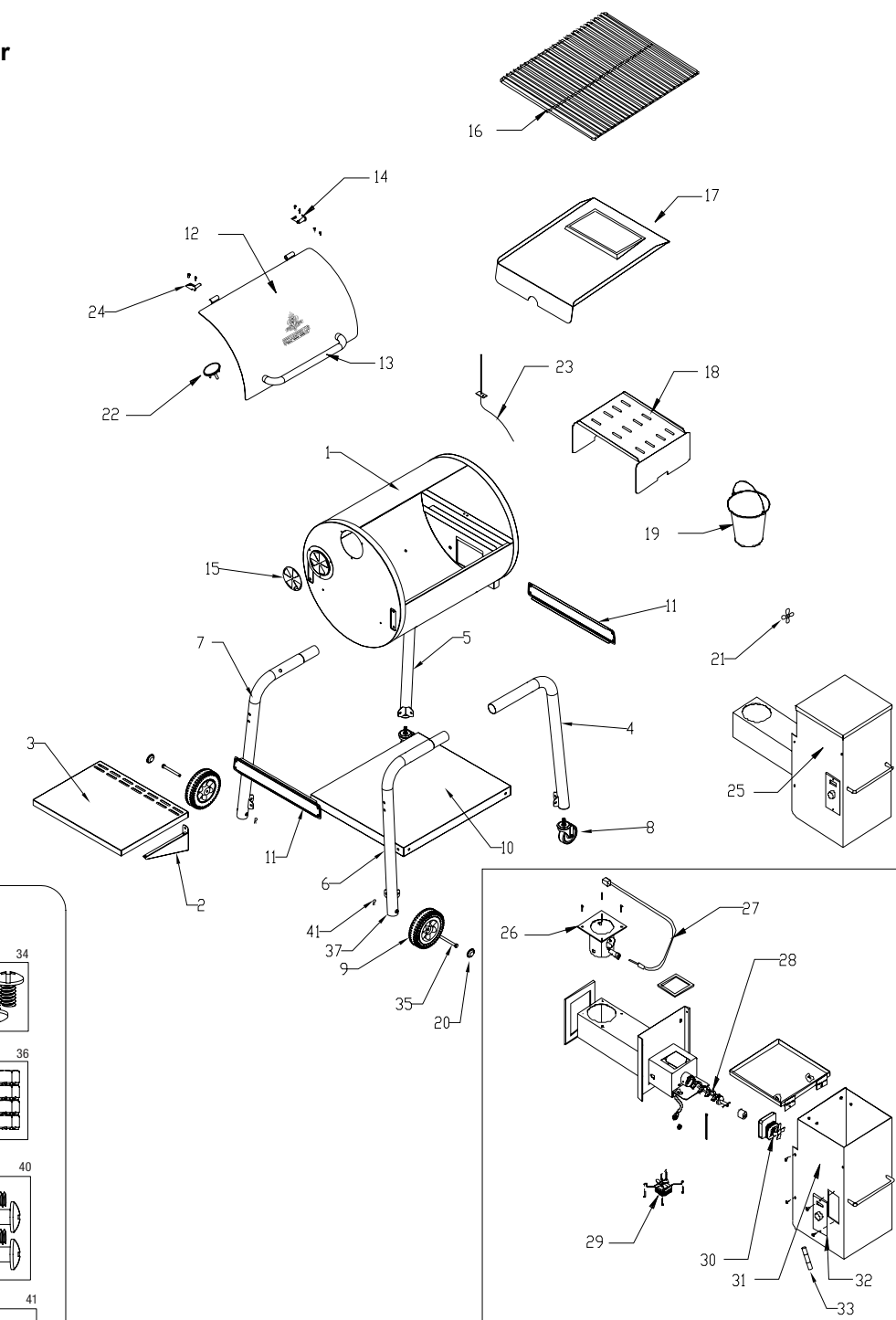
REPLACEMENT PARTS

If you are missing or require replacement parts, please 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.

The following parts are available for replacement:

- Casters (8)
- Wheels (9)
- Door (12)
- Door Handle (13)
- Right Door Hinge (14)
- Wheel Caps (20)
- Fan (21)
- Temperature Sensor Rod (23)
- Left Door Hinge (24)
- Autostart Hot Rod (27)
- Auger Drive Motor (30)
- Pellet Hopper (31)
- Primary Circuit Board (32)
- Fuse (33)





GRILL SMOKE BAKE

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



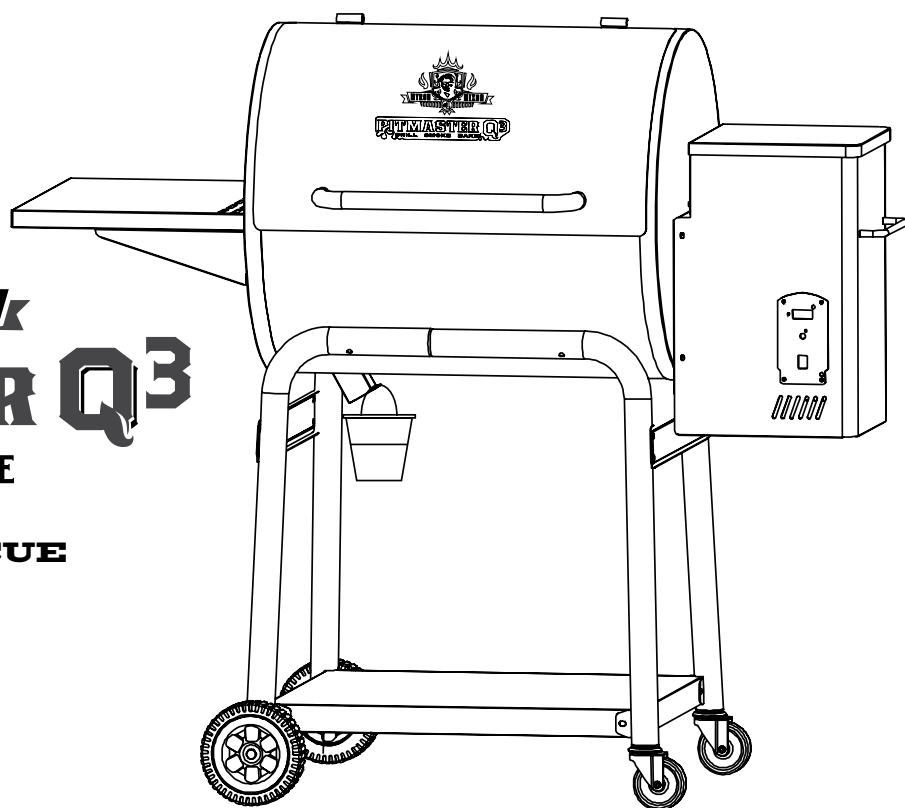
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET UTILISATION

Baril Barbecue
Modèle # 47102, 47103 et 47104
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



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.
- Utilisez toujours en suivant les procédures du fabriquant.
- 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.
- Cet appareil est conçu pour brûler des granulés de bois comme combustible uniquement.
- Ne jamais utiliser d'essence ou d'essence de briquet.

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



Numérisez avec
votre téléphone
intelligent pour
enregistrer votre
barbecue.

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).

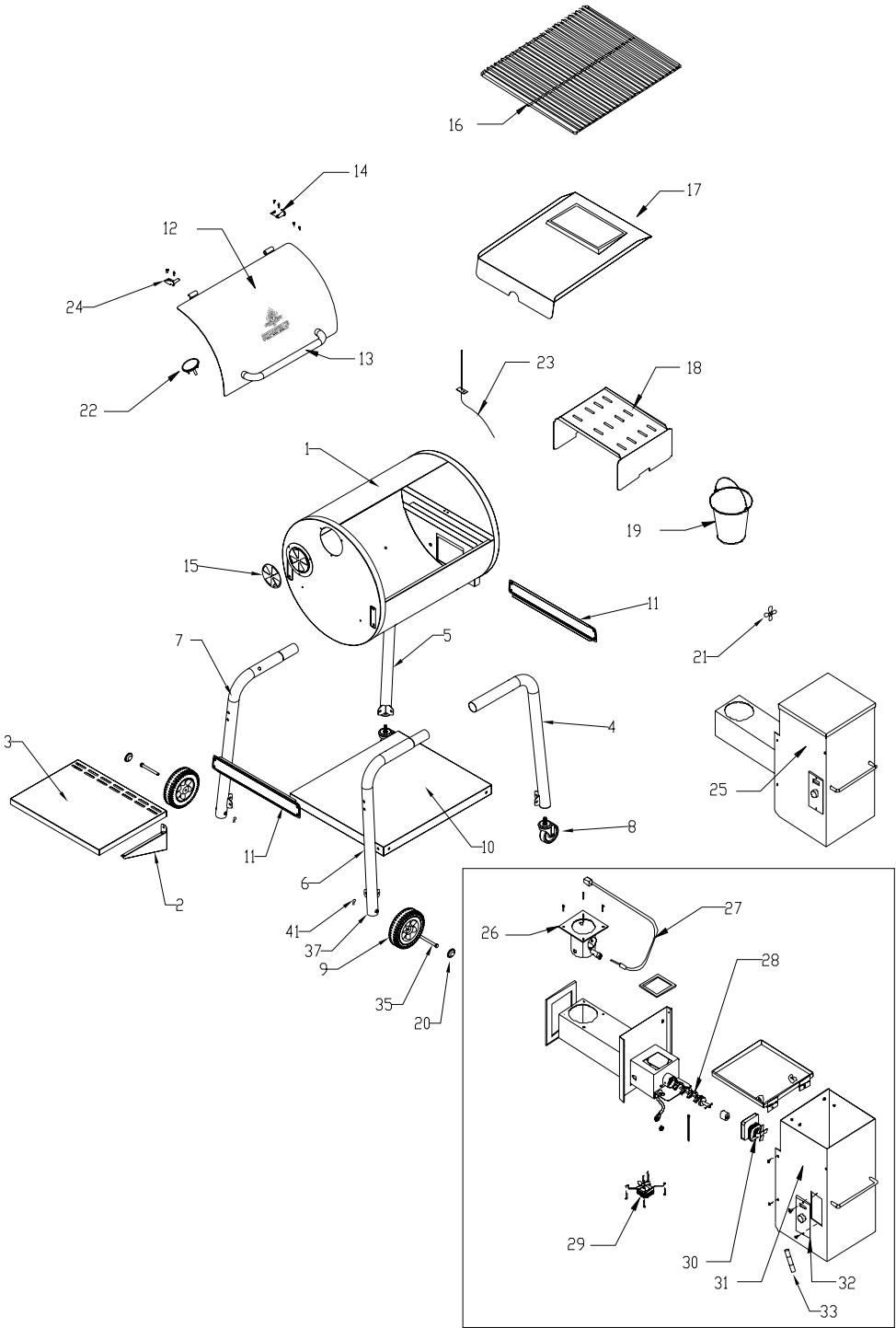
Note : ne pas retourner le produit au magasin avant d'avoir appelé au numéro sans frais. Ne pas vous défaire des boîtes d'emballage tant que vous n'êtes pas entièrement satisfait(e) de votre barbecue à granulés de bois.

PIÈCES ET OUTILS

Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
1	Barbecue	1
2/3	Tablette latérale pré-assemblée avec supports	1
4/5	Jambes de roulette	2
6/7	Jambes de roue	2
8	Roulettes	2
9	Roues	2
10	Tablette inférieure	1
11	Barres latérales	2
12	Porte	1
13	Poignée de porte	1
14	Charnière droite de la porte	1
15	Palette de ventilation	1
16	Grille de porcelaine	1
17	Contenant de graisse	1
18	Défecteur de chaleur	1
19	Seau à graisse	1
20	Chapeau de roue	2
21	Ventilateur	1
22	Thermostat	1
23	Tige du capteur de température	1
24	Charnière gauche de la porte	1
25	Assemblage du réservoir/brûleur <i>voir plus bas pour les composants</i>	1

Composants d'assemblage du réservoir/brûleur (pré-assemblé)

Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
26	Foyer	1
27	Tige (hot rod) d'auto-démarrage	1
28	Dégorgeoir	1
29	Ventilateur à tirage induit	1
30	Moteur du dégorgeoir	1
31	Réservoir des granulés de bois	1
32	Tableau principal de circuit	1
33	Fusible	1



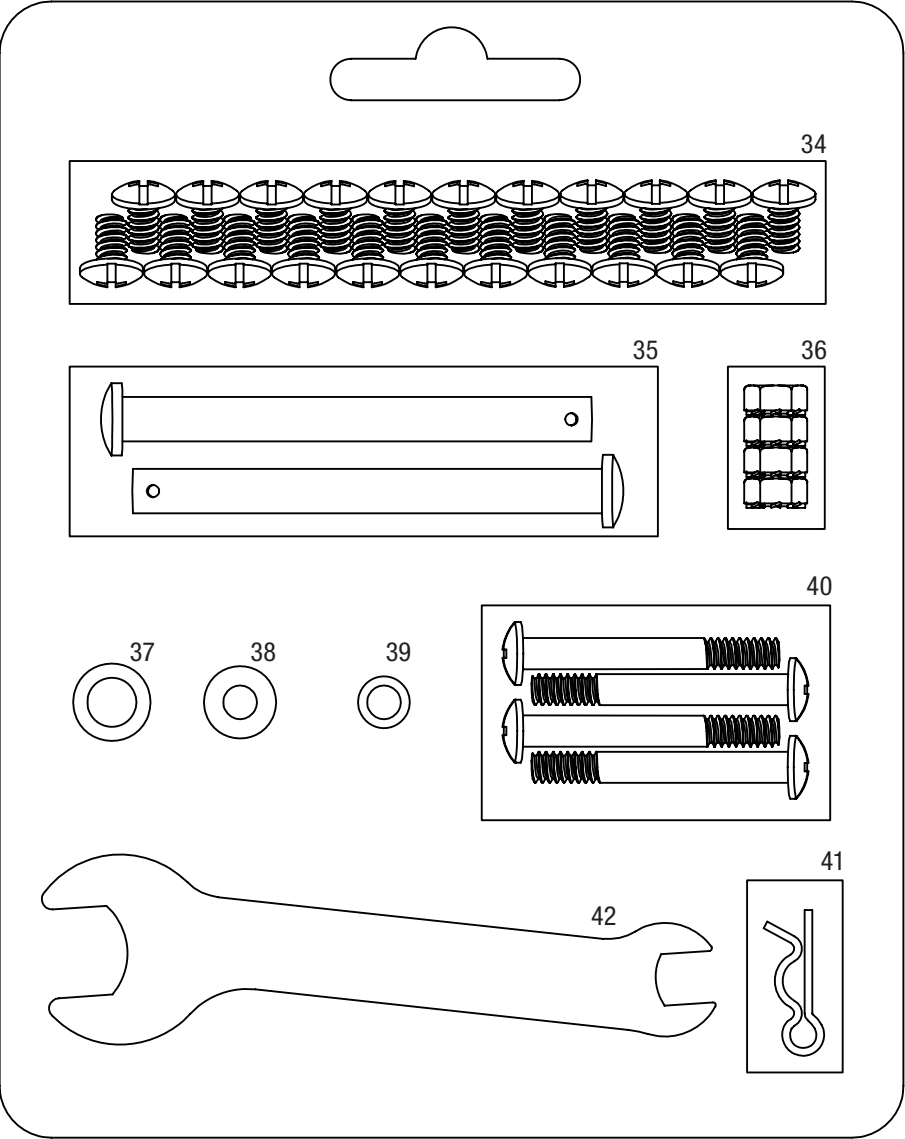
PIÈCES ET OUTILS

Trousse de matériel, pièce # Composants de la trousse de matériel du baril HK 24

Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
34	Vis de 1/4"	22
35	Essieu de roue	2
36	Écrous de 1/4"	4
37	Rondelles d'essieux	2
38	Rondelles plates 1/4"	6
39	Rondelles élastiques 1/4"	6
40	Boulons 1/4"	4
41	Esses d'essieu	2

Outils fournis

Pièce #	Nom de la pièce	Quantité
42	Clé ouverte pour l'installation de roulettes, jambes et grilles	1



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

APERÇU

Certains composants sont pré-assemblés mais les assemblages suivants sont requis :

- le raccordement des jambes
- l'installation des barres latérales aux jambes
- l'installation des roues et des roulettes aux jambes
- l'installation des jambes au barbecue
- l'installation de la tablette latérale au barbecue
- l'installation de la poignée de porte à la porte

Note : L'assemblage du réservoir/brûleur a été fixé au barbecue mais n'est pas représenté sur les schémas pour plus de clarté.

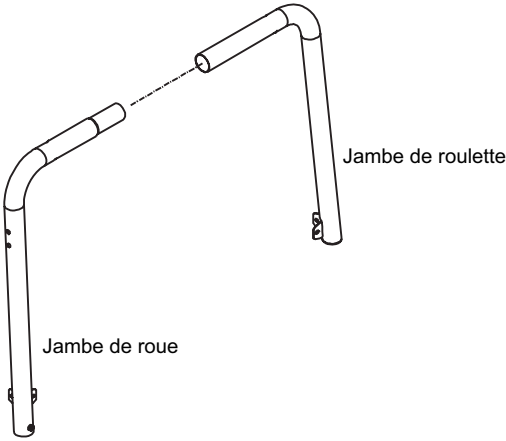
Déballiez la trousse et sortez les pièces, le sac de matériel et les outils.

ÉTAPE 1 Installation des jambes

Pièces requises :
Jambes de roulette (4/5)
Jambes de roue (6/7)

Insérez la jambe de roue (6) dans la jambe de roulette (4).
Insérez la jambe de roue (7)
dans la jambe de roulette (5).

Note : Le support de la partie inférieure de chaque paire de jambes devrait être tourné du même côté.



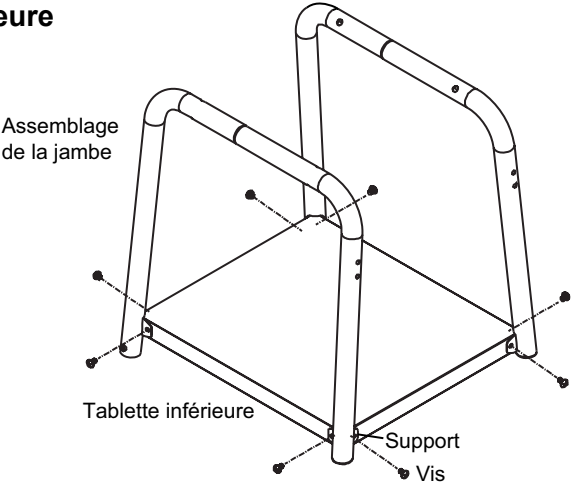
ÉTAPE 2 Installation des jambes à la tablette inférieure

Pièces requises :
Tablette inférieure (10)

Matériel requis :
8 vis de 1/4" (34)

Alignez les trous dans les supports des jambes de roulettes et des jambes de roues avec les trous de la tablette inférieure (10).

Insérez les vis de 1/4" (34) dans les trous de chaque jambe de support et ensuite dans les trous de la tablette inférieure. Laissez les vis relâchées pour le moment.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

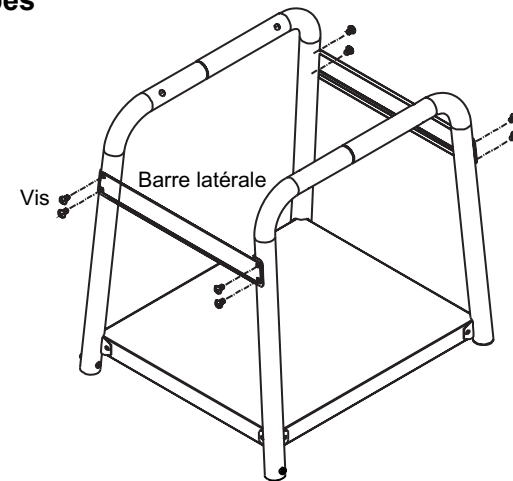
ÉTAPE 3 Installation des barres latérales aux jambes

Pièces requises :
2 barres latérales (11)

Matériel requis :
8 vis de 1/4" (34)

Alignez les quatre trous dans chaque barre latérale (11) avec les trous situés au-dessus de chaque ensemble de jambes.

Insérez une vis de 1/4" (34) dans chaque trou de la barre latérale et vers le trou correspondant de la jambe par la suite. Serrez les vis. Serrez les vis installées à l'étape 2 également.



ÉTAPE 4 Installation des roues et des roulettes aux jambes

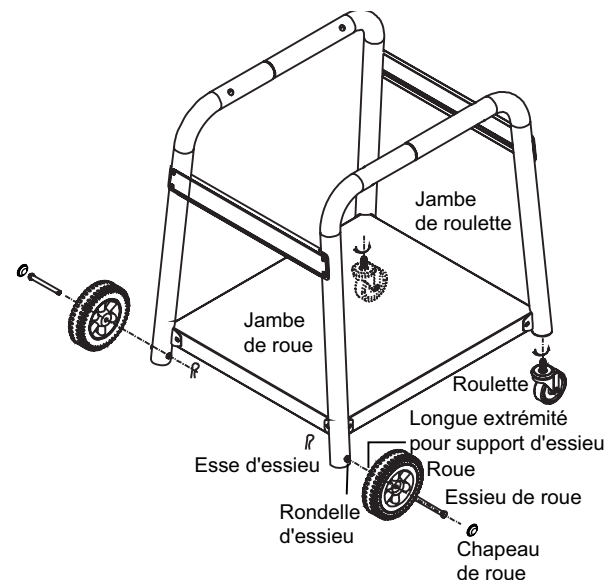
Pièces requises :
2 roulettes (8)
2 roues (9)
2 bouchons de roues (20)

Matériel requis :
2 essieux de roues (35)
2 rondelles d'essieux (37)
2 essies d'essieux (41)

Outils nécessaires :
Clés à extrémité ouverte (42)

Avant de débiter l'installation, notez qu'une extrémité du support d'essieu au centre de chaque roue est plus longue que l'autre. À partir de la plus longue extrémité du support d'essieu vers l'intérieur, insérez un essieu de roue (35) dans chaque roue ou jambe de roue (6/7). Placez une rondelle d'essieu (37) de l'autre côté, insérez ensuite une esse d'essieu (41) dans le trou de la roue et de l'essieu de roue. Posez les bouchons de roues.

Retournez l'assemblage tablette inférieure/jambes et utilisez ensuite la clé à extrémité ouverte pour installer les roulettes (8) sur chaque jambe de roulette (4/5) en tournant l'écrou hexagonal sur la roulette dans le sens horaire dans le trou inférieur du tube de la jambe.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

ÉTAPE 5 Installation des jambes sur le barbecue

Pièces requises :
Barbecue (1)

Matériel requis :
4 écrous de 1/4" (36)
4 rondelles plates de 1/4"
4 rondelles élastiques de 1/4"
4 boulons de 1/4" (40)

Outils requis :
Clés à extrémité ouverte (42)

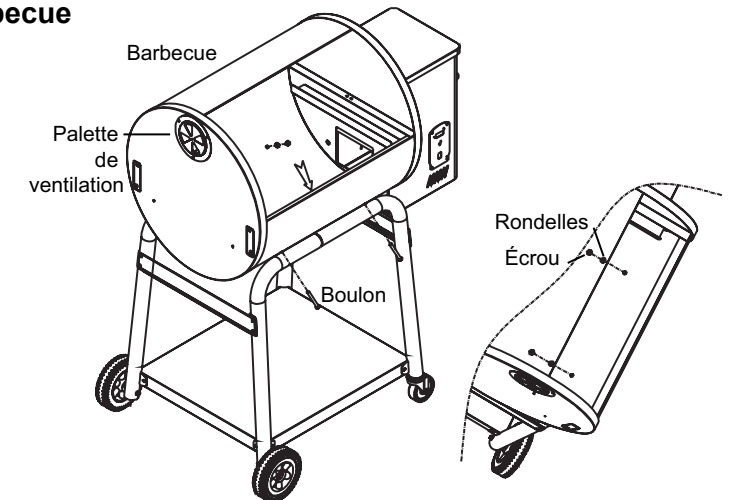
Retirez la grille de porcelaine (16) et le contenant de graisse (17) du barbecue (1), si vous ne l'avez pas déjà fait.

Placez le barbecue sur les jambes.

Note : Les deux jambes de roues devraient être du même côté que la palette de ventilation (15).

Après l'alignement des trous du barbecue avec les jambes, insérez un boulon de 1/4" (40) dans chaque tube de jambe et ensuite, dans le barbecue.

Placez la rondelle plate de 1/4" (38) et la rondelle élastique de 1/4" (39) sur chaque boulon dans du barbecue, placez ensuite un écrou de 1/4" (36) et vissez-les.

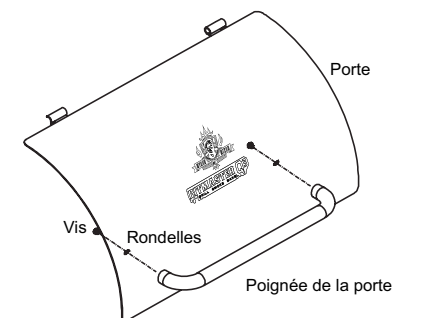


ÉTAPE 6 Installation du couvercle

Matériel requis :
4 vis de 1/4" (34)

Alignez les quatre trous sur le support de la tablette latérale (2/3) avec les trous du barbecue (1).

Placez une vis de 1/4" (34) dans le trou et serrez-la.

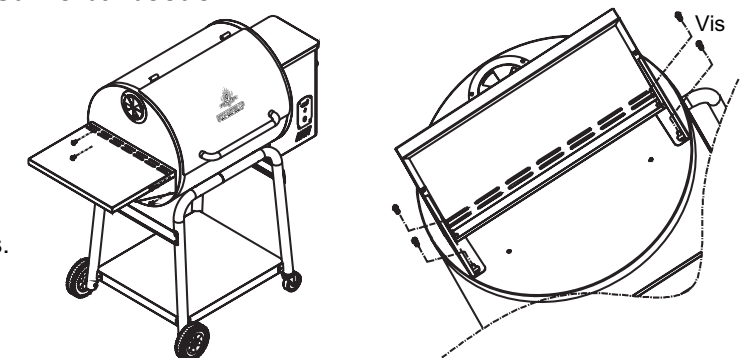


ÉTAPE 7 Installation de la tablette latérale sur le barbecue

Matériel requis :
4 vis de 1/4" (34)

Alignez les quatre trous sur le support de la tablette latérale (2/3) avec les trous sur le barbecue (1).

Placez une vis de 1/4" (34) dans chaque trou et serrez-les.



ÉTAPE 8 Installation du déflecteur de chaleur, du contenant de graisse, du contenant d'eau et des grilles.

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.

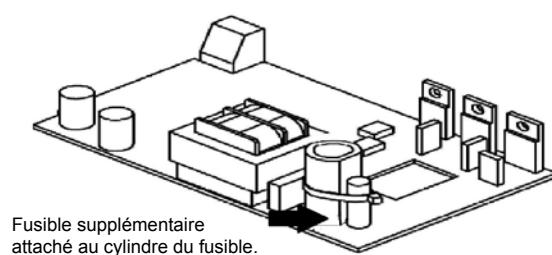
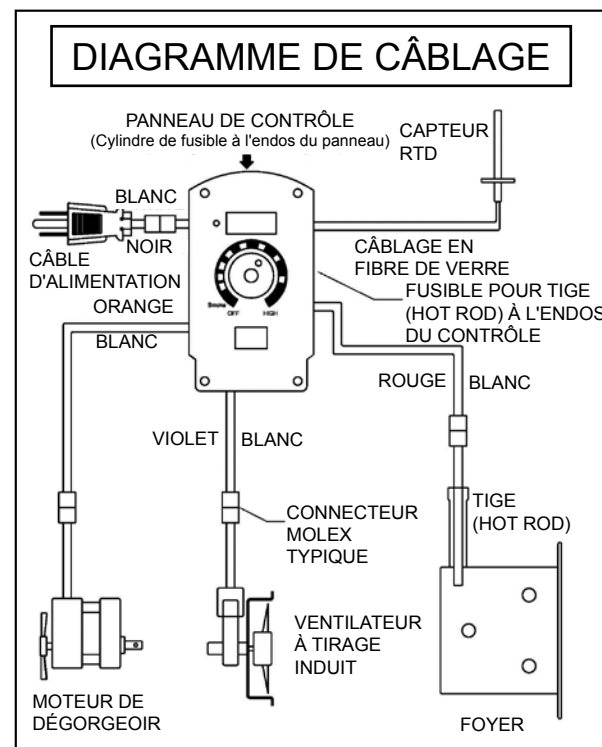
La grille ne s'allume pas lorsqu'il est en mode fumée :

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.

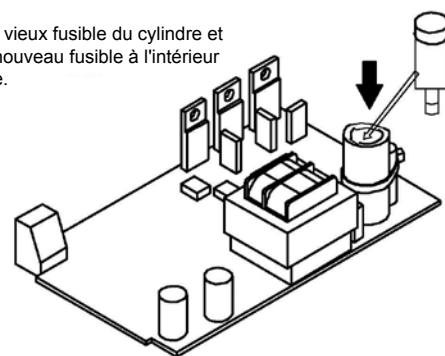
Remplacez les grilles en fonte, le contenant de graisse et le déflecteur de chaleur dans leur emplacement et suivez les INSTRUCTIONS INITIALES DE CUISSON.

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.



Enlevez le vieux fusible du cylindre et placez-le nouveau fusible à l'intérieur du cylindre.



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 REMPLACEMENT

S'il vous manque des pièces ou si vous avez besoin de pièces de remplacement, veuillez envoyer un courriel info@pitmasterQ3.com ou contactez 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 le numéro de pièce en main lorsque vous appellerez.

Les pièces suivantes peuvent être remplacées :

- roulettes (8)
- roues (9)
- porte (12)
- poignée de porte
- charnière droite de porte (14)
- bouchons de roues (20)
- ventilateur (21)
- tige du capteur de température (23)
- charnière gauche de porte (24)
- tige (hot rod) d'auto-démarrage (27)
- moteur de dégorgeoir (30)
- réservoir de granulés de bois (31)
- tableau principal de circuit (32)
- fusible (33)

