

PIT BARREL[®] COOKER CO.



**USER'S GUIDE • GUÍA DEL USUARIO
GUIDE DE L'UTILISATEUR
BENUTZERHANDBUCH • ユーザーガイド**

Congratulations on your purchase and thank you for your business!

Follow these usage guidelines to experience some of the best food you've ever tasted– and the simplest to make!

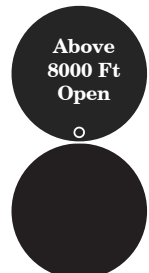
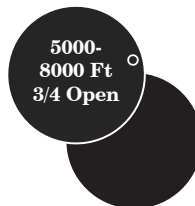
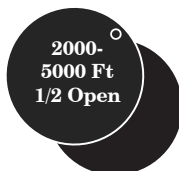
The **PIT BARREL COOKER PACKAGE** includes:

- 1 - 30 Gallon Porcelain Coated Steel Drum**
- 8 - Stainless Steel Hooks**
- 2 - Steel Hanging Rods**
- 1 - Charcoal Basket**
- 1 - Wooden Hook Remover**
- 1 - Standard Grill Grate**
- 1 - Three-point Barrel Stand**
- 1 - Beef & Game Pit Rub**
- 1 - All-Purpose Pit Rub**



Important notes before using your Pit Barrel Cooker:

- Please follow the instructions carefully.
- Keep children and pets away from the Pit Barrel Cooker while in use as the outside gets hot.
- The Pit Barrel Cooker should not be placed directly on any flammable surface such as a wood deck or dry grass.
- **NEVER, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, POUR LIGHTER FLUID ONTO HOT COALS IN THE BARREL.**
- There is no need to “season” your PBC. It features a high temp porcelain coated finish and is ready to use right out of the box.
- Adjust your vent to the approximate positions below, according to your elevation:



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Set up the Pit Barrel Cooker in open area (outside!)
2. Remove Pit Barrel Stand from inside the barrel and place the Pit Barrel Cooker on top.
3. Remove charcoal basket from bottom of barrel and place on ground.
4. Lighting with a chimney starter: Fill your charcoal basket level, remove 1/4 of them (40 briquets) and place in your chimney starter, light chimney starter and let burn **NO MORE THAN 12-15 MINUTES** for elevations between sea level and 2000ft, all other elevations will let your coals burn for **NO MORE THAN 20 MINUTES**. Pour hot coals over remaining coals in coal basket and **IMMEDIATELY** begin cooking.
5. Lighting with lighter fluid: Fill your charcoal basket level and apply lighter fluid. Place charcoal basket in your PBC, light the coals with the lid off and let burn for **NO MORE THAN 12-15 MINUTES** for elevations between sea level and 2000 ft, all other elevations let your coals burn for **NO MORE THAN 20 MINUTES**. **IMMEDIATELY** begin cooking.
6. If hanging meat- remove grill grate and place metal rods in pre-cut holes. Insert stainless steel hooks through the meat (refer to video demonstrations on our website for more info) and hang meat from metal rods inside the Pit Barrel Cooker, put the lid on and let the meat cook to perfection.
NOTE: It never hurts to look in on your cook in progress. It's part of the fun of using the PBC and ensures the best results.
7. If grilling- remove metal rods and insert grill grate, place meat on grill grate and grill as you would on a standard grill (Lid off).
8. To clean your PBC, wait until the barrel and coal basket have completely cooled and dump the remaining ash. **DO NOT WASH OR RINSE THE INSIDE OF YOUR PBC.**
NOTE: For the fastest, hassle-free cleanup, add our Attachable Ash Pan, available at PitBarrelCooker.com.

For best results check out all of our videos and accessories at **PitBarrelCooker.com** or call us directly at **(502)228-1222**.

¡Felicidades por su compra y gracias por su patrocinio!

¡Siga estas directrices de uso para probar las mejores comidas que haya probado en su vida- y las más fáciles de cocinar!

Su paquete del **PIT BARREL COOKER PACKAGE**
incluye lo siguiente:

- 1 - Barril de 30 galones de acero revestido de porcelana**
- 8 - Ganchos de acero inoxidable**
- 2 - Barras de acero para colgar alimentos**
- 1 - Canasta para carbón**
- 1 - Gancho de madera para remover artículos**
- 1 - Parrilla Estándar**
- 1 - Soporte para barril de tres puntas**
- 1 - Mezcla de especias Pit para carnes**
- 1 - Mezcla de especias Pit universal**

Notas importantes antes de usar su Pit Barrel Cooker:

- Mantenga a los niños y las mascotas lejos del Pit Barrel Cooker mientras está en uso ya que el exterior se calienta.
- El Pit Barrel Cooker no debe colocarse directamente sobre ninguna superficie inflamable como un deck de madera o césped seco.
- **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ VERTER LÍQUIDO DE ENCENDEDOR EN BRASAS EN EL BARRIL.**
- No hay necesidad de curar el PBC; es un barril nuevo de 30 galones que viene con un acabado revestido de porcelana de alta temperatura y está listo para cocinar desde que lo saca de la caja.
- Ajuste la ventilación para las posiciones aproximadas a continuación, de acuerdo con su elevación.

0-2000 pies
a 1/4 de
apertura

2000-
5000 pies
a 1/2 de
apertura

5000-
8000 pies
a 3/4 de
apertura

por
encima
de 8000 pies
abierto

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el soporte del Pit Barrel Cooker en un área abierta (¡afuera!).
2. Saque el soporte del Pit Barrel Cooker de dentro del barril y coloque el Pit Barrel Cooker encima.
3. Retire la canasta para carbón del fondo del barril y colóquela sobre el suelo.
4. Encender con un encendedor de chimenea: Llene su canasta para carbón, remueva 1/4 (40 briquetas) y coloque el encendedor de chimenea, encienda el encendedor de chimenea y permita que arda **NO MÁS DE 12-15 MINUTOS** para elevaciones entre el nivel del mar y 2,000 pies, para todas las demás elevaciones, permita que el carbón arda por **NO MÁS DE 20 MINUTOS**. Vierta las brasas sobre las brasas de carbón restante en la canasta para carbón y comience a cocinar **DE INMEDIATO**.
5. Encender con líquido de encendedor: Llene su canasta para carbón y eche líquido de encendedor. Coloque la canasta para carbón en el PBC, encienda el carbón sin la tapa y deje arder para **NO MÁS DE 12-15 MINUTOS** para elevaciones entre el nivel del mar y los 2000 pies, para todas las demás elevaciones, deje que el carbón arda por **NO MÁS DE 20 MINUTOS**. Inmediatamente comience a cocinar.
6. Si va a colgar carnes- Retire la parrilla y coloque las barras metálicas en los agujeros pre-cortados. Inserte los ganchos de acero inoxidable en la carne (véase demostraciones en video en nuestro sitio web para obtener más información) y cuelgue la carne en las barras de metal dentro del Pit Barrel Cooker, coloque la tapa y deje que la carne se cocine a la perfección. *NOTA: Nunca está de más echarle un vistazo al progreso de cocción. Es parte de la diversión de usar el PBC y garantiza los mejores resultados.*
7. Si va a cocinar a la parrilla- Retire las barras de metal e inserte la parrilla, coloque la carne en la parrilla y cocine como lo haría en una parrilla normal (sin la tapa).
8. Para limpiar el PBC, espere hasta que el barril y la canasta para carbón se hayan enfriado por completo y vacíe las cenizas restante. **NO LAVE O ENJUAGUE EL INTERIOR DEL PBC.** *NOTA: Para una limpieza más rápida y sin complicaciones, añada nuestro Recolector de Cenizas, disponible en PitBarrelCooker.com.*

Para obtener mejores resultados, eche un vistazo a todos nuestros videos en PitBarrelCooker.com o llámenos directamente al (502)228-1222. ¡Qué disfrute!

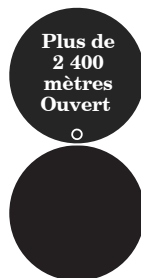
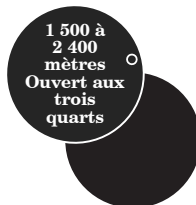
Félicitations pour votre achat et merci de votre confiance! Veuillez suivre ces recommandations d'usage pour obtenir les plats les plus savoureux que vous ayez jamais goûté et les plus faciles à réaliser!

Votre BOITE PIT BARREL COOKER PACKAGE
comprend comme suit:

- 1 – Baril de métal revêtu de porcelaine de 113 litres**
- 8 – Crochets en inox**
- 2 – Barres métalliques pour suspendre**
- 1 – Panier à charbon**
- 1 – Tige en bois pour enlever les crochets**
- 1 - Grille du gril norme**
- 1 – Support à trois boucles pour baril**
- 1 – Sauce à badigeonner pour bœuf et gibier**
- 1 – Sauce à badigeonner tout usage**

Notes importantes avant d'utiliser votre Pit Barrel Cooker:

- Veuillez suivre attentivement les instructions.
- Éloignez les enfants et les animaux du Pit Barrel Cooker en fonctionnement lorsque l'extérieur devient brûlant.
- Le Pit Barrel Cooker ne doit pas être posé directement sur une surface inflammable comme une terrasse en bois ou de l'herbe sèche.
- **NE JAMAIS AU PLUS GRAND JAMAIS VERSER DE L'ESSENCE À BRIQUET SUR LES CHARBONS ARDENTS DU BARIL.**
- Votre PBC n'a pas besoin d'appât, c'est un baril tout neuf de 110 litres qui vient avec un revêtement de porcelaine à haute température prêt à l'emploi dès qu'il sort de sa boîte.
- Veuillez ajuster votre tuyau de ventilation en accord avec les exemples ci-dessous et votre altitude.



MODE D'EMPLOI

1. Installez le Pit Barrel Cooker dans un espace ouvert (dehors!)
2. Enlevez le support du baril à l'intérieur de celui-ci et placez le Pit Barrel Cooker dessus.
3. Enlevez le panier à charbon au fond du baril et placez-le par terre.
4. Avec une cheminée d'allumage : remplissez votre panier à charbon au niveau voulu, enlevez-en un quart (40 briquettes) et placez-les dans votre cheminée d'allumage, allumez la cheminée d'allumage et laissez brûler **PAS PLUS DE 12 à 15 12-15 MINUTES** pour une altitude entre le niveau de la mer et 600 mètres. Pour les autres altitudes, laissez brûler les charbons **PAS PLUS DE 20 MINUTES**. Verser les charbons ardents sur les charbons restants dans le panier à charbon et commencer **IMMÉDIATEMENT** la cuisson.
5. Allumer avec de l'essence à briquet : remplissez votre panier à charbon au niveau voulu et appliquez l'essence à briquet. Placez le panier à charbon dans votre PBC, allumez les charbons sans le couvercle et laissez brûler **PAS PLUS DE 12 à 15 MINUTES** pour une altitude entre le niveau de la mer et 600 mètres, pour les autres altitudes laissez vos charbons brûler **PAS PLUS DE 20 MINUTES**. Commencez la cuisson **IMMÉDIATEMENT**.
6. Si vous accrochez de la viande, enlevez la grille et placez les barres métalliques dans les trous à cet usage. Insérez les crochets en inox dans la viande (voyez notre vidéo de démonstration sur notre site web pour en savoir plus) et accrochez la viande aux barres métalliques à l'intérieur du Pit Barrel Cooker, mettez le couvercle et laissez la viande cuire à la perfection.
NOTE : il n'y a aucun mal à surveiller les progrès de la cuisson. Ça fait partie du plaisir d'utiliser un PBC pour s'assurer des meilleurs résultats.
7. Pour griller, enlevez les barres métalliques et installez la grille, placez dessus la viande et grillez comme sur un gril normal (sans couvercle).
8. Pour nettoyer votre PBC, attendez que le baril et le panier à charbon soient complètement refroidis pour jeter les restes de cendre. **NE PAS LAVER OU RINSER L'INTÉRIEUR DE VOTRE PBC.**
NOTE : pour un lavage rapide et sans effort, ajoutez notre bac à cendre amovible disponible à PitBarrelCooker.com.

*Pour obtenir les meilleurs résultats consultez toutes nos vidéos à **PitBarrelCooker.com** ou appelez-nous directement au (502)228-1222. Bon appétit!*

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf und bedanken uns für Ihren Einkauf! Folgen Sie diesen Anwendungsrichtlinien, um einige der besten Nahrungsmittel, die Sie jemals probiert haben und auch noch einfach in der Zubereitung sind, zu erleben!

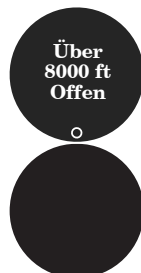
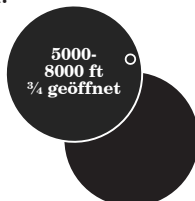
Ihr **PIT BARREL COOKER - PAKET**

enthält Folgendes:

- 1 - 30 Gallonen mit Porzellan beschichtete
Stahltrommel**
- 8 - Edelstahlhaken**
- 2 - Hängende Stahlstangen**
- 1 - Korb für Holzkohle**
- 1 - Hakenlöser aus Holz**
- 1 - Standard Grillrost**
- 1 - Dreipunkt - Ständer für die Tonne**
- 1 - Rind & Wild Gewürz**
- 1 - Universalgewürz**

Wichtige Hinweise vor der Nutzung Ihres Pit Barrel Cookers

- Folgen Sie bitte sorgfältig den Bedienungsanleitungen.
- Während des Gebrauchs Kinder und Tiere vom Pit Barrel Cooker fern halten, da er von außen sehr heiß wird.
- Der Pit Barrel Cooker sollte nicht direkt auf brennbarem Untergrund, wie eine Holzterrasse oder trockenes Gras, aufgestellt werden.
- **SIE SOLLTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN JEMALS FEUERZEUGBENZIN AUF DIE HEISSEN KOHLEN IN DER TONNE GIESSEN.**
- Sie brauchen Ihren PBC nicht abzulagern, da es sich um eine brandneue 30 Gallonen Trommel handelt, die unter hohen Temperaturen mit Porzellan beschichtet wurde und womit man sofort anfangen kann zu kochen.
- Passen Sie bitte, je nach Höhenlage, die Lüftung den folgenden, ungefähren Positionen an.



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie den Pit Barrel Cooker auf einer freien Fläche auf (im Freien!)
2. Nehmen Sie den Pit Barrel - Ständer aus der Tonne und stellen Sie den Pit Barrel Cooker auf den Ständer.
3. Nehmen Sie den Korb für die Holzkohle aus dem unteren Teil der Tonne und stellen Sie ihn auf den Boden.
4. Das Anzünden mit einem Anzündkamin: Füllen Sie Ihren Holzkohlekorb bis an den Rand, entfernen Sie 1/4 davon (40 Briketten) und legen Sie diese in Ihren Anzündkamin. zünden Sie Ihren Anzündkamin an und lassen Sie ihn, bei einer Höhenlage vom Meeresspiegel bis zu 2000ft darüber, **NICHT LÄNGER ALS 12-15 MINUTEN** brennen. Bei allen anderen Höhenlagen sollte die Kohle **NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN** brennen. Legen Sie die heißen Kohlen auf die Restlichen in Ihrem Holzkohlekorb und fangen Sie **SOFORT** an zu kochen.
5. Das Anzünden mit Feuerzeugbenzin: Füllen Sie Ihren Holzkohlekorb bis an den Rand und gießen Sie das Feuerzeugbenzin dazu. Stellen Sie den Holzkohlekorb in Ihren PBC, zünden Sie die Holzkohle mit geöffnetem Deckel an und lassen Sie diese, bei einer Höhenlage vom Meeresspiegel bis zu 2000ft darüber, **NICHT LÄNGER ALS 12-15 MINUTEN** brennen. Bei allen anderen Höhenlagen sollte die Kohle **NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN** brennen. Beginnen Sie **SOFORT** mit dem Kochen.
6. Falls Sie Fleisch aufhängen, entfernen Sie das Grillrost und hängen Sie die Metallstangen in die vorgefertigten Löcher. Spießen Sie das Fleisch auf die Stahlhaken (für weitere Informationen können Sie sich dazu Videodemonstrationen auf unserer Webseite ansehen) und hängen Sie das Fleisch an die Metallstangen in Ihrem Pit Barrel Cooker, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Fleisch, bis es perfekt ist, garen.
HINWEIS: Während des Kochens können Sie ruhig hineinschauen. Bei der Nutzung des PBC ist dies Teil des Vergnügens und sorgt für die besten Ergebnisse.
7. Falls Sie grillen, entfernen Sie die Metallstangen und legen Sie das Grillrost ein, legen Sie das Fleisch auf den Grillrost und grillen Sie genauso, wie bei einem üblichen Grill (mit offenem Deckel).
8. Um Ihren PBC zu reinigen, warten Sie, bis die Tonne und der Holzkohlekorb komplett ausgekühlt sind und schütten Sie die Aschereste weg. **DAS INNERE IHRES PBC NICHT REINIGEN ODER AUSSPÜLEN.**
HINWEIS: Für ein schnelles und müheloses Reinigen, fügen Sie unseren aufsetzbaren Aschenkasten, den Sie auf PitBarrelCooker.com. finden können, hinzu.

Für die besten Ergebnisse sehen Sie sich all unsere Videos auf **PitBarrelCooker.com** an, oder rufen Sie uns direkt an unter: **(502)228-1222**.

ご購入おめでとうございますし、あなたのビジネスをありがとうございました!

この説明書をお読みいただき、簡単に調理ができ、しかも今までに味わったことのない美味な食物をご体験ください。

ピットバレル・クッカーの梱包には以下のものが含まれています。

- 1 - 30 ガロン(約114リットル)磁器塗装仕上げのスチール製ドラム
- 8 - ステンレス製フック
- 2 - スチール製吊りロッド
- 1 - チャコール用バスケット
- 1 - 木製フックリムーバー
- 1 - 格子グリル
- 1 - 3脚バレルスタンド
- 1 - ビーフおよび獲物肉用ピットラブ
- 1 - 多目的用ピットラブ



ピットバレル・クッカーの使用前のご注意

- 細心の注意で説明に従ってください。
- 使用中はピットバレル・クッカーの外側が熱くなりますので、お子様やペットが近づかないようにしてください。
- ピットバレル・クッカーは木製デッキや乾燥した芝生・草地など、すべての可燃性表面の上に直接置かないでください。
- いかなる状況においても、決してバレルの中の熱いチャコールにライター液を注入しないでください。
- PBCは組立などの下準備を必要としません。容量約114リットル、高熱磁器コーティング仕上げの新品のドラムは、箱から取り出してすぐに使用することができます。
- 標高によって通気口の開け分量が異なります。標高に合わせて、下記の位置に通気口を調整してください。

0-約610メートル
1/4 開く

約610メートル~1524メートル
1/2 開く

1524メートル~約2438メートル
3/4 開く

約2438メートル以上
全開

使用法

1. 空地(屋外!)でピットバレル・クッカーを設定します。
2. ピットバレル・スタンドをバレルの中から外しピットバレル・クッカーを上に乗せます。
3. チャコール用バスケットをバレルの底から外し、地面に置きます。
4. チムニースターターの着火:バスケットの水平レベルまでチャコールを入れた後、その4分の1を取り除きます(40ブリケット)。バスケットをチムニースターターに入れ、チムニースターターを着火し、海拔から610メートルまでの標高では12~15分以内燃やします。それ以外の標高ではチャコールを20分未満燃やします。
6. 肉を掛ける場合:格子グリルを取り外し事前に用意してある穴にメタルロッドを挿入します。ステンレス製フックを肉に通し(詳細は弊社ウェブサイトのビデオのデモをご覧ください)、ピットバレル・クッカー内のメタルロッドに肉を掛け、蓋をして肉が完成するまで調理します。

注意: 調理の進み具合を確認するために中を見ても怪我をすることはありません。実際、PBC使用時の楽しみの一つでもあり、最高の結果を得ることができます。

7. グリルをする場合:メタルロッドを取り外し、格子グリルを挿入しその上に肉を並べます。通常のグリルで網焼きするのと同様にお好みに合わせて調理してください(蓋は外す)。
8. PBCを清浄する場合、バレルとチャコール用バスケットが完全に冷めるまで待って、残りの灰を捨ててください。PBCの中は洗浄や水洗いをしないでください。

注意:早く簡単にきれいにするには、弊社の取付可能灰受け皿(アタッチャブル・アッシュパン)をご使用ください。

PitBarrelCooker.comで購入可能です。

最良の結果をお楽しみいただくには、弊社ウェブサイト **PitBarrelCooker.com** で提供する各種ビデオをご覧ください。または、直接弊社へお電話でお問合せください。(502)228-1222。製品をご満喫くださいますよう!

*The best you've
ever tasted.*TM

*El mejor que he
probado nunca.*TM

*Le meilleur que vous
avez jamais goûté.*TM

*Das Beste was Sie
je probiert habe.*TM

あなたが今まで味わ
った中で最高。TM



PitBarrelCooker.com

13011 W Hwy 42 Ste 206 Prospect, KY 40059

P: (502) 228-1222 | E: sales@pitbarrelcooker.com