

**ご購入おめでとうございます、あなたのビジネスをありがとうございます!**  
この説明書をお読みのいただき、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料をご体験ください。

#### ピットバレル・クッカーのご注意

- 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・クッカーの外壁が熱くなりますので、お子様やペットが近づかないようご注意ください。
- 3脚ピットバレル・クッカーを同時に使用する時も含めてピットバレル・クッカーは木製デッキや乾草、腐った芝・草地など、すべての可燃性表面の上に設置しないでください。
- 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ライターの液を注入しないでください。
- PRXは組立などの下準備を必要とします。容量約14リットル、高熱耐性コーティング仕上げのドラムは、箱から取り出してすぐに使用することができます。
- 煙蓋に基づいて通気口の閉り方が異なります。煙網に合わせて、下記の位置に通気口を調整してください。

#### 使用方法

1. 空地(野外)でピットバレル・クッカーを設定します。
  2. ピットバレル・クッカーをバレルの中から外しピットバレル・クッカーの上に載せます。
  3. チャコール用バスケツトをバレルの底から出し、地面に置きます。
  4. チムニー・スターターを1つは開閉し、チャコール(スケッチペンを薄くPRXに配置します。チムニー・スターターを1つは開閉し、チャムニー・スターターに火をつけ、海面から2000フィートまでの高さで石炭が15〜15分以内に燃焼するようにします。他のすべての高さでは、20分以内に燃焼してください。熱い気流を炭の間に発生させるように調整します。
  5. 肉を掛ける場合は、格子状の肉を取り出し、事前に用意したある穴にメタルロッドを挿入します。ステンレス製メタルロッドを肉に差し込み、詳細は弊社ウェブサイトのビデオの注をご覧ください。ピットバレル・クッカー内にメタルロッドに除き掛け、蒸気を逃がして肉が完成するまで調理します。
- 注意：調理の準備が完了を確認するために中を見ても確認をすることはありません。実際、PRX使用時の臭いのも一つでもあり、最高の結果を得ることができます。
7. グリルを使用する場合は、メタルロッドを取り出し、格子グリルを挿入し、その上に肉を吊るします。煙網のグリルは燃焼するのと同様に、お湯かにか合わせて調理してください。蓋は外します。
  8. PRXを洗浄する場合は、バレルとチャコール用バスケツトが完全に冷めたら、湯で洗い、熱い水で洗い、PRXの中は洗浄や水洗いをしないでください。
- 注意：目や顔に刺さらない限り、PRXの使用中は、弊社の取付可能な受け皿(アタッチメント/アップハン)を使用してください。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、弊社ウェブサイトの**PitBarrelCooker.com**で提供してい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。(602)228-1222。動画を視聴させていただきます。

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

#### 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.
- SELBST WENN AUF DER BEKANNTUNG NIEMALS DEN PIT BARRELL® HAND DREHT AUF EINE BRENNBARE OBERFLÄCHE wie ein Holzdeck oder Treibstange legen.
- SIE SOLLTEN UNTER KEINEM UMSATZJAHRE JEMALS FEUERZEUG/GRENZLIN AUF DIE HEISSEN KOHLEN IN DER TONNE GEBEN.
- Sie brauchen Ihren PRX nicht abzulagern, da es sich um eine handwarme 55 Gallonen Trommel handelt, die unter hohen Temperaturen mit Porzellan beschichtet wurde und damit kaum selbst entzünden kann zu fohren.

#### GERBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie den Pit Barrel Cooker auf einer freien Fläche auf (im Freien!)
2. Nehmen Sie den Pit Barrel - Stander aus der Tonne und stellen Sie den Pit Barrel Cooker auf den Boden.
3. Nehmen Sie den Korb für die Holzkohle aus dem unteren Teil der Tonne und stellen Sie ihn auf den Boden.
4. Belüftung mit einem Kommissar: Füllen Sie den Stand Ihres Holzkohlekorbs und legen Sie ihn in Ihre TK-Abgabe. Füllen Sie Ihren Kommissar mit Zünden Sie Ihren Kommissar an und lassen Sie Kohlen für Höhen zwischen Messerspiegel und 2000 Fuß NICHT LÄNGER ALS 12-15 MINUTEN brennen. Alle anderen Erhebungen dürfen NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN brennen. Geben Sie Ihre Kohle gleichmäßig auf Holzkohle mit Feuerstange, Füllas Sie Ihren Holzkohlekorbs bis an den Rand und geben Sie das Feuerzeuganzünde. Stellen Sie den Holzkohlekorbs in Ihren PRX, zünden Sie die Holzkohle mit gedörrtem Deckel an und lassen Sie diese, bei einer Höhenlage vom Messerspiegel 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.
5. Falls Sie aufhängen, entfernen Sie das Grillrost und hängen Sie die Metallstangen in die Tonne. Sie sich durch VideoDemonstrationen auf unserer Website ansehen und hängen Sie das Fleisch an die Stahlgängen in Ihrem Pit Barrel Cooker, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Fleisch, bis es perfekt ist, garen.
6. PRX: Während des Kochens können Sie ruhig hineinschauen. Bei der Nutzung des PRX ist dies Teil des Vergnügens und sorgt für die besten Ergebnisse.
7. Falls Sie grillen, entfernen Sie die Metallstangen aus dem Grillrost an, legen Sie das Fleisch auf den Grillrost und grillen Sie genauso, wie Sie einen üblichen Grill (mit offenem Deckel).
8. Um Ihren PRX zu reinigen, warten Sie, bis die Tonne und der Holzkohlekorbs komplett ausgekühlt sind und schütten Sie die Aschereste weg. DASS INNERE IHRES PRX NICHT REINIGEN ODER AUSSPÜLEN.
9. WICHTIGES: Für ein schnelles und müheloses Reinigen, fügen Sie unseren aufsteheren Aufsteher hinzu, den Sie auf PitBarrelCooker.com, finden können. Hinweis.
10. Für die besten Ergebnisse sehen Sie sich all unsere Videos auf PitBarrelCooker.com an, oder rufen Sie uns direkt an unter: (602)228-1222.

*The best you've ever tasted.  
El mejor que he probado.  
Le meilleur que vous avez jamais goûté.  
Das Beste was Sie je probiert habe.  
Het beste dat je ooit geprobeerd hebt.  
あなたが今まで味わった中で最高。  
あなただけが今まで味わった中で最高。*

*Her beste dat je ooit geprobeerd hebt.  
あなたが今まで味わった中で最高。  
あなただけが今まで味わった中で最高。*



**USER'S GUIDE  
GUÍA DEL USUARIO  
GUIDE DE L'UTILISATEUR  
BENUTZERHANDBUCH  
GEBRUIKSAANWIJZING  
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 this best food you've ever tasted - and the simplest to make!

#### 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.
- EVEN WHEN ON THE 3-POINT STAND NEVER place the Pit Barrel® Cooker directly on any flammable surface such as a wood deck or dry grass.
- NEVER UNDER ANY CIRCUMSTANCES, POUR LIGHTER FLUID ON TO HOT COALS IN THE BARREL.
- There is no need to "season" your PRX. It features a high temp porcelain coated finish and is ready to use right out of the box.

#### 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 and place into your PRX. Fill your chimney starter full. Light your chimney starter and allow coals to burn for **NO MORE THAN 12-15 MINUTES** for elevations below sea level and **NO MORE THAN 20 MINUTES** for other elevations. Pour hot coals evenly onto the charcoal basket and begin cooking immediately.
  5. Lighting with lighter-fluid: Fill your charcoal basket level and apply lighter fluid to the charcoal basket. Light your PRX. PRX 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 grill grate and place 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.
  7. *NOTE: It never hurts to look in on your cook in progress. It's part of the fun of using the PRX 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 PRX, wait until the barrel and coil basket have completely cooled and dump the remaining ash. **DO NOT WASH OR RINSE THE INSIDE OF YOUR PRX.** *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 (602)228-1222.

## Ventilation • Ventilación Lüftung • つて通気口 Ventilatiegaten



1/4  
0-2000 ft/pies (0-600m)  
約600メートル 1/4開く

1/2  
2000-5000 ft/pies (600-1500m)  
約600メートル~1500メートル  
1/2開く

3/4  
5000-8000 ft/pies (1500-2400m)  
1500メートル~約2400メートル  
3/4開く

Open / Abierto / Ouvert / Offen / 全開  
8000+ Ft/Pies (2400m+)  
約2400メートル以上  
全開

#### ¡Felicidades por su compra y gracias por su patrocinio!

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

#### Notes importantes antes de utilizar 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.
- INCLUISO CUANDO EL PIT BARREL COOKER SE ENCUENTRA SOBRE EL SOPORTE DE 3 PUNTOS, NUNCA lo coloque directamente sobre ninguna superficie inflamable, como un deck de madera o césped seco.
- BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBERÁ VERTER LIQUIDO DE ENCENDEDOR EN BRASAS EN EL BARRIL.
- No hay necesidad de curar el PRX, es un barril nuevo de 55 galones que viene con un acabado resistente de porcelana de alta temperatura y está listo para cocinar desde que lo saca de la caja.

#### 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 colóquelo en el Pit Barrel Cooker encima.
  3. Retire la camasta para carbón del fondo del barril y colóquela sobre el suelo.
  4. Iluminación con un encendedor de chimenea: Llene el nivel de la camasta de carbón y enciéndelo en su PRX. Llena el encendedor de tu chimenea por completo. Enciéndalo y colóquelo en su chimenea y permítala que las brasas se quemen **NO MÁS DE 12-15 MINUTOS** para elevaciones entre el nivel del mar y 2000 pies. Todas las demás elevaciones, permita que las brasas se quemen **NO MÁS DE 20 MINUTOS** de manera uniforme sobre la camasta de carbón y comience a cocinar de inmediato.
  5. Encender con líquido de encendedor: Llene su camasta para carbón y eche líquido de encendedor sobre el carbón. Encienda su PRX. PRX para elevaciones entre el nivel del mar y 2000 pies, todas las demás elevaciones, permita que las brasas se quemen **NO MÁS DE 20 MINUTOS** para elevaciones entre el nivel del mar y 2000 pies, todas las demás elevaciones, permita que las brasas se quemen **MÁS DE 20 MINUTOS**. **IMMEDIATAMENTE** comience a cocinar.
  6. Si va a colgar carne: 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 mal echar un vistazo al progreso de su cocción. Es parte de la diversión de usar el PRX 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 PRX, espere hasta que el barril y la camasta para carbón se hayan enfriado por completo y vacíe los restos de cenizas. **NO LAVE O ENJUAGUE EL INTERIOR DE SU PRX.** *NOTA: Para una limpieza rápida y sin problemas, añada nuestro Revolver de Cenizas, disponible en PitBarrelCooker.com.*
- Para obtener mejores resultados, eche un vistazo a todos nuestros videos en PitBarrelCooker.com o llámanos directamente al (602)228-1222. ¡Que disfrute!

**Gefeliciteerd met uw aankoop en bedankt voor uw bestelling!**  
Volg deze gebruiksaanwijzing en geniet van het lekkerste eten dat u ooit heeft geproefd – eenvoudig gemaakt en zonder gedoe.

#### Belangrijke instructies voordat u de Pit Barrel Cooker gaat gebruiken

- Volg in lees deze instructies nauwkeurig.
- Hoofd kinderen en huisdieren weg van de Pit Barrel Cooker terwijl u hem gebruikt, de buitenkant wordt heel heet.
- De Pit Barrel Cooker mag niet rechtstreeks op een vlakbare ondergrond geplaatst worden. Denk aan een houten dek of droog gras.
- **GERUK NOOT VLOEBARE AANMAK(MID)DELEN OF DE (HETE) KOLEN IN DE PRX.**
- Het is niet nodig om uw PRX "in te smeren". De PRX heeft een porselein geïmilleerde afwerking die bestand is tegen hoge temperaturen. U kunt de PRX direct vanuit de doos in gebruik nemen.

#### GEBRUIKSAANWIJZING

1. Zet de Pit Barrel Cooker buiten in een open ruimte.
2. Haal de driepoot standaard uit de verpakking en zet de Pit Barrel Cooker erop.
3. Verwijder de kolenmantel uit de verpakking en plaats deze op de grond.
4. Aanstellen met een schoorsteenstart: vul uw houtskoolmand waterpas en plaats deze in uw telefontoepale. Vul je schoorsteenstarters vol. Streek uw schoorsteenstarters aan en laat kolen **NIET MEER DAN 12-15 MINUTEN** branden voor hogeres tussen zeventien en 2000 voet. Alle andere verhogingen, laat ze **NIET MEER DAN 20 MINUTEN** branden. Giet hete kolen gelijkmatig over de houtskoolmand en begin onmiddellijk met koken.
5. Wanneer u hangend vlees gaat bereiden, verwijder het grillrooster en plaats de 2 hangstangen in de voorgeweerde gaten (bekijk onze instructievideo op onze website voor meer informatie) en hang het vlees met de haken eraan in de Pit Barrel Cooker. Doe de deksel open en gaar het vlees tot de gewenste kerntemperatuur.
6. **OPMERKING:** Rijk of en toe in PRX hoe het met uw gerecht gaat. Het is onderbel van het koken met de PRX en zo kunt u koken tot in de perfectie.
6. Wanneer u gaat grillen, verwijder de hanstangen en steek het grillrooster erin. Leg het vlees op het rooster en grill het vlees naar de gewenste kerntemperatuur, zonder de deksel open te doen.
7. Oekbehooud: Wecht met het schoonmaken van uw PRX en de kolenmantel tot deze geheel zijn afgekoeld en verwijder de asresten.

#### WAS OP SPOED! NODIG DE BINNENKANT VAN UW PRX SCHOON!

Voor de beste resultaten check al onze video's, accessoires en tips op [www.PitBarrelCooker.com](http://www.PitBarrelCooker.com)

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

#### 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.
- MÊME QUAND IL EST SUR LE SUPPORT, LE PIT BARREL COOKER NE DOIT JAMAIS ÊTRE PLACÉ DIRECTEMENT SUR UNE SURFACE INFLAMMABLE comme un crasse en bois ou d'un herbe sèche.
- NE JAMAIS AU PLUS GRAND JAMAIS VERSER DE L'ESSENCE À BRIQUET SUR LES CHARBONS ARDENTS DU BARIL.
- Lors PRX il n'est pas besoin d'appuyer, c'est un baril tout neuf de 210 litres qui vient de la boîte, revêtement de porcelaine à haute température prêt à l'emploi dès qu'il sort de la boîte.

#### 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. Éclaircir avec un démarreur de chiméie: Remplissez votre panier de charbon de bois de niveau et placez-le dans votre PRX. Remplissez votre démarreur de chiméie pendant. Allumez votre démarreur de chiméie et laissez les charbons brûler pendant **PAS PLUS DE 12 à 15 MINUTES** pour des élévations entre le niveau du mer et 2000 mètres. Toutes les autres élévations, permettez au charbon de brûler **PLUS DE 20 MINUTES**. **Commencez à cuire** sur le panier à charbon et commencez la cuisson immédiatement.
  5. Allumer avec de l'essence à briquet : remplacez votre panier à charbon au niveau allumez les charbons sans le couvercle et laissez brûler **PAS PLUS DE 12 à 15 MINUTES** pour une altitude entre le niveau du mer et 2000 mètres. Toutes les autres élévations, permettez au charbon de 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 perfection. *NOTE: Il n'y a aucun mal à surveiller les progrès de la cuisson. Ça fait partie du plaisir d'utiliser un PRX pour élever des meilleurs résultats.*
  7. Si vous cuisinez à la grille, retirez les barres métalliques et insérez la grille, placez dessus la viande sur la grille, et cuire comme vous le feriez sur une grille normale (sans la couvercle).
  8. Pour nettoyer votre PRX, attendez que le baril et la camasta pour charbon se soient complètement refroidis pour jeter les restes de cendre. **NE PAS LAVER OU RINSER L'INTÉRIEUR DE VOTRE PRX.** *NOTE: Pour un nettoyage 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 (602)228-1222. Bon appétit!**