

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。
- 3脚バレルスタンドを利用する時も含めて、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。

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. チャコール・スターターによる照明: 炭のバスケットを満たし、炭の1/4を取り出して炭のスターターに入れる(チャコール・スターターは約50%フルになります)。610mまでの高度では、煙突は12~15分を燃やすことができます。610m以上の高度では、煙突は20分まで燃えます。残りの石炭の上に熱い石炭を石炭バスケットに入れてすぐに調理を始めます。
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つて、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!

PIT
BARREL
JUNIOR



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。™

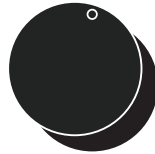


USER'S GUIDE
GUÍA DEL USUARIO
GUIDE DE L'UTILISATEUR
BENUTZERHANDBUCH
GEBRUIKSAANWIJZING
ユーザーガイド

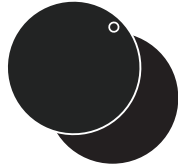
Ventilation • Ventilación
Lüftung • 通気口
Ventilatiegaten



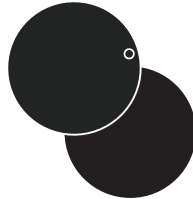
1/4
0-2000 ft/pies (600-1500m)
0-約610メートル 1/4 開く



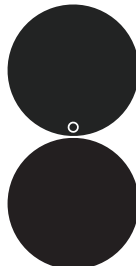
1/2
2000-5000 ft/pies (600-1500m)
約610メートル～1524メートル



3/4
5000-8000 ft/pies (1500-2400m)
1524メートル～約2438メートル



Open / Abierto / Ouvert / Offen / 全開
8000+ Ft/Pies (2400m+)
約2438メートル以上



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 en lees deze instructies nauwkeurig.
- Houd kinderen en huisdieren weg van de Pit Barrel Cooker terwijl u hem gebruikt, de buitenkant wordt heet.
- De Pit Barrel Cooker mag niet rechtstreeks op een vlambare ondergrond geplaatst worden. Denk aan een houten dek of droog gras.
- **GEBRUIK NOOIT VLOEIBARE AANMAAKMIDDELEN OP DE (HETE) KOLEN IN DE PBC.**
- Het is niet nodig om uw PBC “in te smeren”. De PBC heeft een porselein geëmailleerde afwerking die bestand is tegen hoge temperaturen. U kunt de PBC 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 kolenmand uit de verpakking en plaats deze op de grond.
4. Aansteken met een brikettenstarter: Vul de kolenmand met briketten tot het aangegeven niveau, haal er ¼ uit en leg deze in de brikettenstarter (Het brikettenstarter moet ongeveer half vol zijn). Steek de brikettenstarter aan, **NIET MEER DAN 12-15 MINUTEN** wanneer u de PBC gebruikt tussen zeeniveau en 600 meter. Bij alle andere niveaus moet u de kolen **NIET LANGER DAN 20 MINUTEN** laten branden. Verdeel de hete briketten uit de brikettenstarter over de briketten in de kolenmand en begin **DIRECT** met koken.
5. Wanneer u hangend vlees gaat bereiden, verwijder het grillrooster en plaats de 2 hangstaven in de voorgevormde 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 erop en gaar het vlees tot de gewenste kerntemperatuur.
- OPMERKING:** Kijk af en toe in PBC hoe het met uw gerecht gaat. Het is onderdeel van het koken met de PBC en zo kunt u koken tot in de perfectie.
6. Wanneer u gaat grillen, verwijder de hangstaven en steek het grillrooster erin. Leg het vlees op het rooster en grill het vlees naar de gewenste kerntemperatuur, zonder de deksel erop te doen.
7. Onderhoud: Wacht met het schoonmaken van uw PBC en de kolenmand tot deze geheel zijn afgekoeld en verwijder de asresten.

WAS OF SPOEL NOOIT DE BINNENKANT VAN UW PBC SCHOON!

Voor de beste resultaten check al onze video's, accessoires en tips op www.PitBarrelCooker.com

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!

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 BEKANNUNG NIEMALS den Pit Barrel® Herd direkt auf eine brennbare Oberfläche wie ein Holzdeck oder Trockengras legen.
- 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.

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 und legen Sie diese in Ihren Anzündkamin (Ihr anzündkamin sollte etwa halb voll sein). 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 Stahlstangen 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**.

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!

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 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.

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 the charcoal and place in your chimney starter (chimney should be approximately 1/2 full), 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!

Notas 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.
- **INCLUSO CUANDO EL PIT BARREL COOKER SE ENCUENTRE 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 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.

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: Llène su canasta para carbón, remueva 1/4 y coloque el encendedor de chimenea (la chimenea debe estar aproximadamente medio llena), 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: Llène 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!

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 o 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'apprêt, 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.

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 1/4 et placez-les dans votre cheminée d'allumage (la cheminée devrait être plus o moins à moitié plein), allumez la cheminée d'allumage et laissez bruler **PAS PLUS DE 12 à 15 MINUTES** pour une altitude entre le niveau de la mer et 600 mètres. Pour les autres altitudes, laissez bruler les charbons **PAS PLUS DE 20 MINUTES**. Verser les charbons ardents sur les charbons restants dans le panier à charbon et commencer **IMMEDIATEMENT** la cuisson.
5. Allumer avec de l'essence à briquet : remplissez votre panier à charbon au niveau voulu et appliquer l'essence à briquet. Placez le panier à charbon dans votre PBC, allumez les charbons sans le couvercle et laissez bruler **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 bruler **PAS PLUS DE 20 MINUTES**. Commencez la cuisson **IMMEDIATEMENT**.
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 installer 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 soit complètement refroidi pour jeter les restes de cendre. **NE PAS LAVER OU RINSER L'INTERIEUR 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!*