

¡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: 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!

PIT
BARREL
COOKER CO.

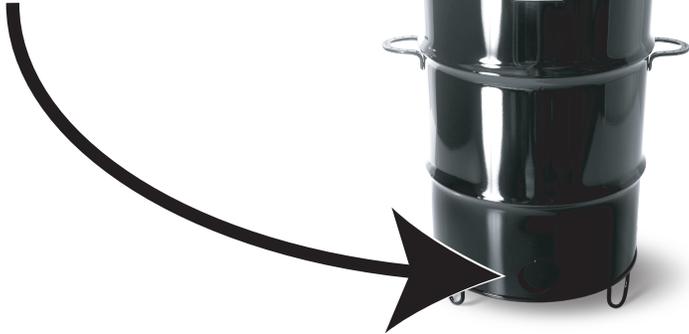


The best you've ever tasted.™
El mejor que he probado.™
Le meilleur que vous avez jamais goûté.™
Das Beste was Sie je probiert habe.™
Het beste dat je ooit geprobeerd hebt.™
あなたが今まで味わった中で最高。™



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

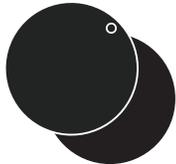
Ventilation • Ventilación
Lüftung • 通気口
Ventilatiegaten



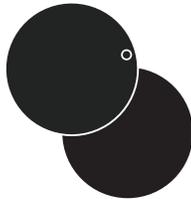
1/4
0-2000 ft/pies (600-1500m)
0-約610メートル 1/4 開く



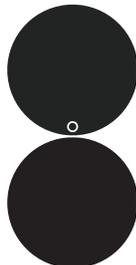
1/2
2000-5000 ft/pies (600-1500m)
約610メートル~1524メートル



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



**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 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.