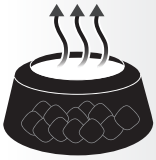
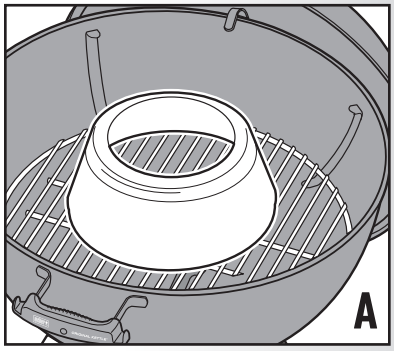
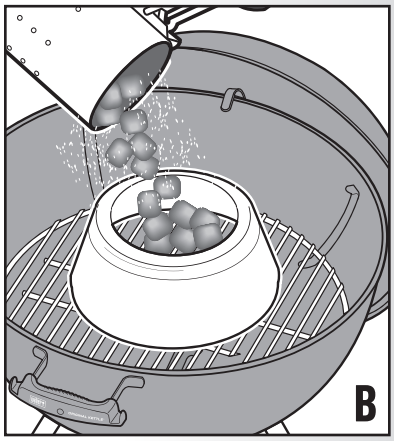
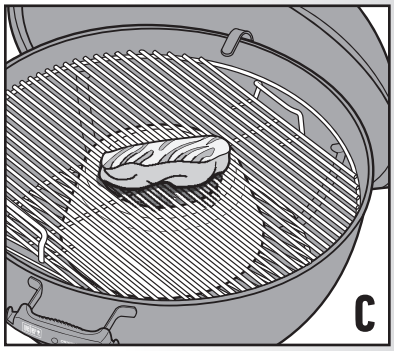
- (EN) **Charcoal Heat Controller**
- (ES) **Controlador térmico para carbón**
- (FR) **Régulateur de chaleur du charbon**
- (DE) **Holzkohle-Temperaturregler**
- (FI) **Lämmönohjain hiiligrilliin**
- (NO) **Varmefordeler til kullgrill**
- (DA) **Varmefordeler til kulgrill**
- (SV) **Kolvärmeregulator**
- (NL) **Houtskoolwarmteverdeler**
- (IT) **Dispositivo di gestione del calore del carbone**
- (PT) **Controlador do calor do carvão**
- (PL) **Kontroler temperatury grilla**
- (CS) **Sada pro regulaci teploty dřevěného uhlí**
- (SK) **Regulátor tepla pre grily na drevené uhlie**
- (HU) **Faszén-hőelosztó**
- (RO) **Controler pentru încălzirea mangalului**
- (SL) **Upravljalnik toplote oglja**
- (HR) **Regulator topline ugljena**
- (ET) **Söegrilli kuumuse regulaator**
- (LV) **Kokogļu siltuma regulators**
- (LT) **Medžio anglies šilumos reguliatorius**
- (ZH) 炭炉热量切换组件
- (JA) チャコールヒートコントローラー
- (KO) 차콜 히트 컨트롤러

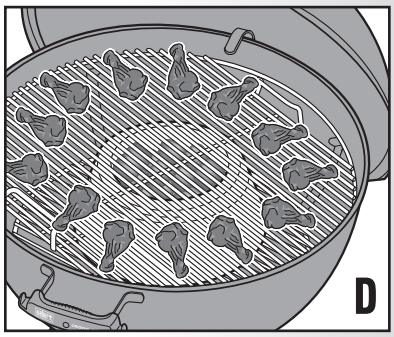
78392
09/15/22

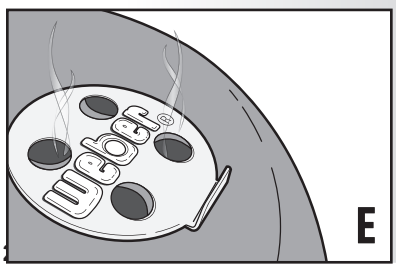


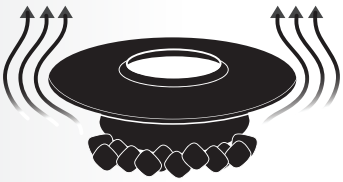


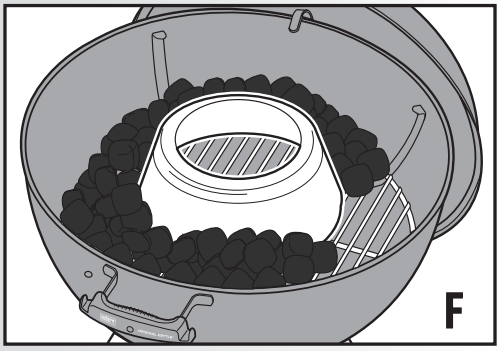


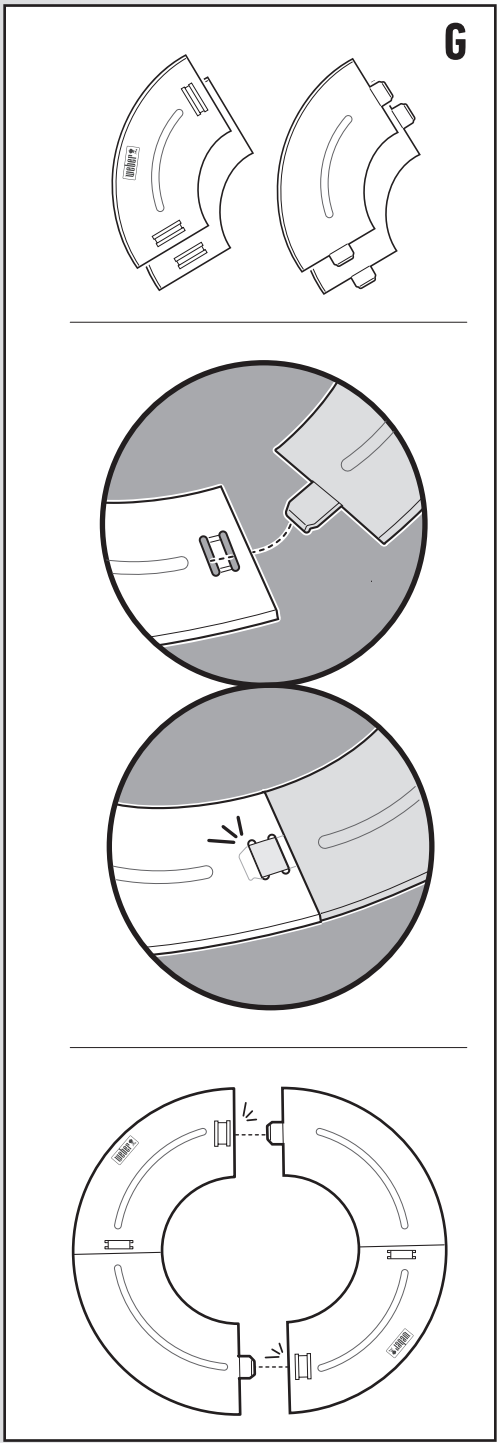


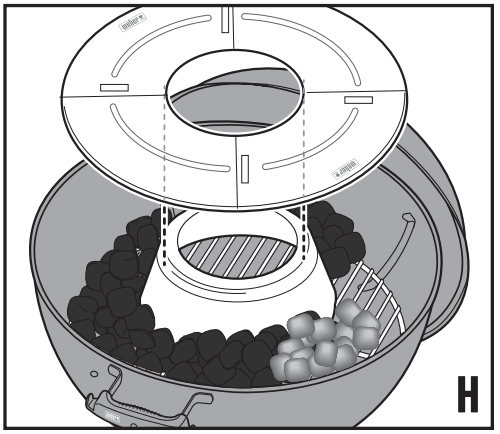


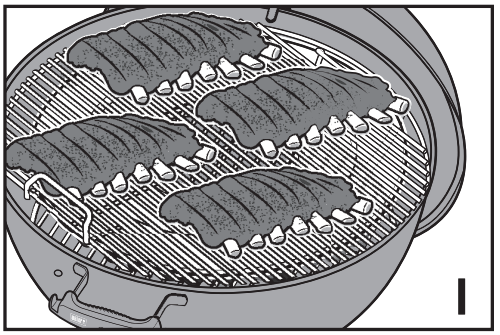


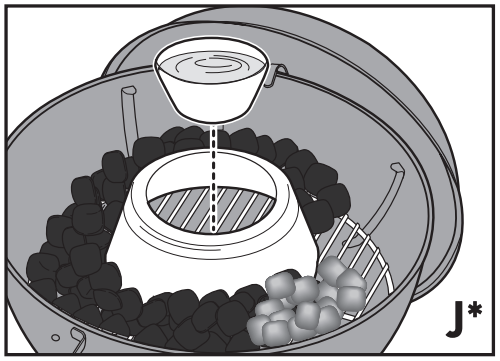












EN - p.3
ES - p.4
FR - p.5
DE - p.6
FI - p.7
NO - p.8
DA - p.9
SV - p.10
NL - p.11
IT - p.12
PT - p.13
PL - p.14
CS - p.15
SK - p.16
HU - p.17
RO - p.18
SL - p.19
HR - p.20
ET - p.21
LV - p.22
LT - p.23
ZH - p.24
JA - p.25
KO - p.26

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.

⚠ **WARNING: Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.**

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property. If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

NOTE: ***diffuser ring is not to be used as a cooking surface.***
NOTE:***The use of a charcoal starter accessory (commonly referred to as a 'chimney starter') is recommended to ignite charcoal.***

Refer to the DANGER, WARNING, and CAUTION statements included with your chimney starter (or the "Lighting Charcoal" section of your Charcoal Barbecue Owner's Guide) before lighting charcoal. If you do not have your Charcoal Barbecue Owner's Guide, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

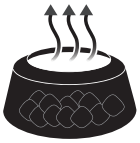
Normal Everyday Care
- Brush clean after each use to remove food particles.
- You may notice light surface rusting over time. This is normal and caused by exposure to high heat and food drippings. Minor surface rust can be removed with a barbecue brush.
- The colour of the stainless steel surface will begin to change over time. This is normal and will not change cooking results.
- Leave in the barbecue for everyday storage. No need to disassemble.

Tips For Deep Cleaning

EN

Your accessory may build up food residue over time. Here is an effective method for removal:
1. Remove as much food residue from the accessory as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the accessory. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse. If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.



Setup and Barbecuing Instructions for High Heat Cooking (Searing and Convection Heat):

1. Remove the cooking (top) grate from your barbecue.
2. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ash from the bottom of the bowl.
3. Fully open the (bottom) bowl vents on your barbecue.
4. Replace the bottom grate.
5. Light your briquettes. Wait until the briquettes have turned slightly grey with ash. (A Weber 'chimney starter' is recommended for the best experience.)
6. Position cone on the centre of the bottom grate **(A)**.
7. Carefully add lit coals into the cone **(B)**.
8. Place cooking grate into barbecue and choose your barbecuing method:

<u>Direct Cooking:</u>

Searing Over the Cone (C): Searing steaks or chops with the Charcoal Heat Controller happens quickly. Sear each side of your food in 15-30 second intervals. Depending on the thickness of your meat, you may need to cook it indirectly (around the cone) to achieve desired doneness.

<u>Indirect Cooking:</u>

Convection Heat Around the Cone (D): For foods that require longer cook times, such as chicken, the Charcoal Heat Controller uses the power of convection air to heat and crisp your food. Place your food on the grate around the cone instead of directly over the cone. Make sure the coals are getting plenty of oxygen (even with the lid on). Keep lid damper open **(E)**.

Setup and Barbecuing Instructions for Low-and-Slow Cooking:

The Charcoal Heat Controller makes it easy to create a fuse of charcoal that will burn slowly for 6-8 hours. The diffuser ring spreads the heat, allowing you to use the entire cooking grate for your food.

1. Remove the cooking (top) grate from your barbecue.
2. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ash from the bottom of the bowl.
3. Fully open the (bottom) bowl vents on your barbecue.
4. Replace the bottom grate and position cone in the centre **(F)**.
5. Add **UNLIT** briquettes 3/4 of the way around the cone to create a fuse. Make sure the briquettes are placed closely together leaving a space between the two ends so it is not a full circle **(F)**.
6. Assemble the four diffuser ring components by arranging parts on a flat surface **(G)**:

- *Snap fit the end tabs together to make two assembled halves.*
- *Assemble the two halves together by securing the remaining end tabs.*
- *Check that all four connections are secure.*

7. Using two Weber lighter cubes, ignite the charcoal at the beginning of the fuse to get the charcoal started.
8. Wait until the first few briquettes have turned slightly grey with ash. Using barbecue mitts or gloves, place assembled diffuser ring on top of cone **(H)**.
9. Place cooking grate into barbecue, and place food on the grate. You can use the entire grate surface **(I)**.
10. Place the lid on the barbecue. For maintaining temperatures in the low-and-slow cooking range 225^{0}F-275^{0}F (105^0-135^{0}C), adjust bowl vent(s) to 1/4 open and the top damper to 1/8 - 1/4 open.

***** For more flavour, a water pan can be placed inside the cone during low-and-slow cooking **(J)**.

Weber グリルの取扱説明書に記載される「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

⚠ 警告：高温になったアクセサリーに触る際は、必ず耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ（EN407 接触熱規格レベル 2 以上に適合するもの）を使用してください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が遵守されない場合は、深刻な怪我、あるいは器物の損壊の原因となる火災または爆発を引き起こす恐れがあります。ご不明な点がありましたら、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳細は weber.com にログインしてご確認ください。

注記：ディフューザーリングを調理台として使用しないでください。
注記：炭を点火する際は、チムニースターターの使用をお勧めします。

炭を点火する前に、チムニースターターに同梱されている注意事項書の「危険」「警告」「注意」の各項目（または、チャコールグリルの取扱説明書の「点火」のセクション）をお読みください。チャコールグリルの取扱説明書をお持ちでない場合は、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳細は weber.com にログインしてご確認ください。

通常のお手入れ

- ご使用後は必ず、こびりついた食材をブラシで擦り落としてください。
- 長くご使用いただくうちに、表面に軽い錆が生じる場合があります。これは高温にさらされることや、食材から滴る液体などが付着することにより引き起こされる通常の現象です。表面の小さな錆は、グリルブラシで取り除くことができます。
- 使用するにつれ、ステンレススチールの表面が変色します。これはまったく通常の変化であり、食材の焼き上がりには影響を与えません。
- そのままのグリルの中に入れて保管していただけます。取り外す必要はありません。

徹底的なお手入れ時のアドバイス

JA

長くご使用いただくうちに、アクセサリーに食材の残滓が蓄積されることがあります。この場合、次の方法で汚れを効果的に取り除くことができます。

1. アクセサリーに付着した食材の残りをできるだけ取り除きます。
2. 重曹と水を 3：1 の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. このペーストをアクセサリーにたっぷりと塗ります。表面がしっかり覆われるよう、厚めに塗ってください。
4. そのまま数時間～一晩おきます。重曹をさらに加え、ブラシまたはスポンジで汚れを擦り落とします。
5. 洗い流したら、乾かします。

注記：こびりついた汚れが取れない場合は、クリーニングの直前にペーストに酢を垂らします。小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。ご不明な点がありましたら、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳しい情報は www.weber.com にログインしてご確認ください。

強火調理（炙りや対流熱による調理）をする場合のグリルのセットアップおよび調理手順：

1.調理用焼き網（上部）をグリルから取り外します。
2.炭用網（下部）を取り外し、ボウルに溜まった灰を捨てます。
3.グリルの底部にあるボウルの通気孔を完全に開きます。
4.下部の炭用網を再び取り付けます。
5.炭を点火します。炭が灰に覆われ、グレーがかった色に変わるまで待ちます。（点火の際は、Weber の「チムニースターター」のご使用をお勧めします。）
6.コーンを下部の炭用網 **(A)** の中央に置きます。
7.点火した炭をコーン **(B)** の中に慎重に追加していきます。
8.調理用焼き網をグリルに置き、次の中から調理方法を選択します。

直火調理

コーンの上で炙る（C）：チャコールヒートコントローラー をご使用になると、ステーキやチョップをすばやく炙ることができます。食材の両面を 15 ～ 30 秒間隔で焼き付けます。肉の厚さによってお好みの焼き加減に仕上げるために、必要に応じて食材をコーンの周辺に置き、間接火で調理してください。

間接火調理

コーン周辺での対流熱による調理（D）：鶏肉など、より長い調理時間を必要とする食材では、チャコールヒートコントローラー によって対流熱を活用し、中はしっとり、表面はカリッとなるように食材を調理できます。食材はコーンの真上ではなく、その周辺の網の上に置いてください。蓋を締めた状態の時も、炭に十分な酸素が供給されていることを確認してください。蓋ダンパーは開けたままにします **(E)** 。

弱火でじっくり調理される場合のグリルのセットアップおよび調理手順：

チャコールヒートコントローラー をお使いいただくと、炭を列にして半円状に並べることが簡単にできます。こうすることで、炭は 6 ～ 8 時間ゆっくりと燃え続けます。ディフューザーリングが熱を拡散するため、調理用焼き網全体で食材を調理できるようになります。

1. 調理用焼き網（上部）をグリルから取り外します。
2. 炭用網（下部）を取り外し、ボウルに溜まった灰を捨てます。
3. グリルの底部にあるボウルの通気孔を完全に開きます。
4. 下部の炭用網を再び取り付け、コーンを中央に置きます **(F)** 。
5. コーンの周辺 4 分の 3 を包囲するように、**点火されていない**炭を列にして並べます。炭は隙間なく密集させる必要がありますが、完全な円ではなく、両端が接しないようにして空間をあけてください **(F)** 。
6. 平らな表面の上で4つの部品を組み合わせ、ディフューザーリングを作ります **(G)** 。
- 終端のタブを合わせてはめ込み、2 つの半円を作ります。
- 残りの終端のタブをはめ込み、2 つの半円を合体させます。
- 4 つの接続部がすべてはめ込まれていることを確認してください。

7. Weber 点火キューブを 2 つ使用して、並べた炭の先端に点火し、加熱を始めます。
8. 先端の数個の炭が灰に覆われ、グレーがかった色に変わるまで待ちます。耐熱性のバーベキュー用ミットやグローブを着用し、組み立てたディフューザーリングをコーンの上に置きます **(H)** 。
9. 調理用焼き網をグリルに置き、その上に食材をのせます。焼き網の全体を使えます **(I)** 。
10. グリルに蓋をします。低温調理エリア（110 ～ 135 °C）の温度を維持するには、ボウルの通気孔を 1/4、上部ダンパーを 1/8 ～ 1/4 程度開いて温度を調節します。

***** 低温で長時間調理する場合は、水を入れた容器をコーンの中に入れておくとさらに風味が増します **(J)** 。

Importado y Distribuido en México por:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
ANATOLE FRANCE 139-139A
Colonia. POLANCO III SECCION
Del. MIGUEL HIDALGO
CIUDAD DE MEXICO
C.P. 11540
RFC: WPR030919-ND4
Teléfono: 01800-00-WEBER (93237)

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.