



CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

GB

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

OVERHOLDES DISSE FARE- OG ADVARSELKÆLÆRINGER IKKE, KAN DET MEDFØRE ALVORLIGE KVÆSTELSER ELLER DØDEN, ELLER DET KAN UDLØSE EN BRAND ELLER EKSPLOSION, DER RESULTERER I TINGSKADER.

⚠ **SIKKERHEDSSYMBOLER (⚠)** vil advare dig om vigtige **SIKKERHEDS**-oplysninger.

⚠ Signalordene **FARE, ADVARSEL** eller **FORSIGTIG** ses sammen med ⚠ **SIKKERHEDSSYMBOL**.

⚠ **FARE** betegner den alvorlige fare.

⚠ Vær venlig at læse alle de sikkerhedsinformationer, der findes i denne brugervejledning.

⚠ FARE

⚠ Følger man ikke de oplysninger om farer og advarsler, som findes i brugervejledningen, kan det medføre alvorlige personskader eller døden eller skader på ting ved brand eller eksplosion.

⚠ Må aldrig anvendes indendørs! Denne grill må kun anvendes udendørs. Anvendes den indendørs, kan der ophobes giftige dampe, som forårsager alvorlige kvæstelser eller døden.

⚠ Denne grill må kun anvendes udendørs på et sted med god ventilation. Må ikke anvendes i en garage, bygning, skur eller noget andet indelukket område.

⚠ Brug ikke denne grill under overdækninger af brandbart materiale.

⚠ **FORSIGTIG!** Benyt aldrig sprit eller benzin til at tænde eller genantænde! Benyt kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3.

⚠ Forkert samling kan være farlig. Sørg for at følge samlevejledningen omhyggeligt. Anvend ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Sørg for, at enten askeskuffen er ordentligt fastgjort til benene under grillkuglen, eller at den rummelige askeskuffe er på plads, før grillen tændes.

⚠ Kom ikke tændvæske eller kul mættet med tændvæske på brændende eller varme kul. Sæt hættten på tændvæsken efter brug, og sæt den et sikkert sted borte fra grillen.

⚠ Anvend aldrig benzin, alkohol eller andre meget flygtige væsker til at antænde kullet. Fjern al væske, der kan være løbet ud af bundspjældene, før briketterne antændes, hvis der anvendes kultændvæske.

⚠ Du bør udvise rimelig forsigtighed, når du bruger grillen. Den bliver varm under grillningen, og må aldrig efterlades uovervåget.

⚠ **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk. Tillad aldrig spædbørn, børn eller kæledyr at opholde sig i nærheden af en varm grill uden opsyn.

⚠ **VIGTIGT!** Denne grill bliver meget varm, så den må aldrig flyttes, mens den er i brug. Lad grillen køle af, inden den flyttes.

⚠ Anvend aldrig grillen inden for 1,5 meter fra noget som helst antændeligt materiale. Antændelige materialer omfatter, men er ikke begrænsede til træ eller behandlede trægulve, patioer og verandaer.

⚠ Asken må ikke fjernes, før alt kul er helt færdigbrændt, og alt er slukket, og grillen er kold.

⚠ Læg altid kul i Char-Baskets™ kulbakken eller oven på den nederste (kul) rist. Læg ikke kul direkte i kuglens bund.

⚠ Vær ikke iført tøj med løsthængende ærmer, mens du tænder eller anvender grillen.

⚠ Benyt aldrig grillen i kraftig blæst.

⚠ ADVARSEL

⚠ Sørg for, at grillen altid står helt plant på et stabilt underlag.

⚠ Tag låget af grillen, mens den tændes, og kullene begynder at brænde.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garanterer hermed over for den **OPRINDELIGE KØBER** af denne Weber® grill, at den vil være fri for materiale- og produktionsfejl fra købsdatoen som følger:

Grill-/ trækulsriste	2 år
Nylonhåndtag	10 år
Rustfri stål One-Touch™ Rengøring	10 år
Termoplastik/termohærdede dele	10 år
Bund og låg mod gennemrustning/gennembrænding	10 år
Alle andre dele	2 år

GARANTIE ER MOD GENNEMTÆRING. Når de samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning. Weber kan kræve rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som Weber ved en nærmere undersøgelse vurderer er defekte. Inden nogen dele returneres, kontaktes områdets kundeservicerepræsentanten via de kontaktoplysninger, der findes på vores webadresse. Bekræfter Weber fejlen og godkender dit erstatningskrav, vil Weber udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker.

Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller betjeningsproblemer, der skyldes uheld, mishandling, misbrug, ændring, forkert anvendelse, vandalisme, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller hvis der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse, inklusive men ikke begrænset til skader, der skyldes insekter i brænderørret, som beskrevet i brugervejledningen.

Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti.

Der er ingen andre udtrykkelige garantier, undtagen som heri anført, og enhver gældende underforstået garanti for salgbarhed og egnethed er begrænset til denne udtrykkelige, skriftlige, begrænsede garantis dækningsperiode. Nogle områder tillader ikke begrænsning af, hvor længe en underforstået garanti er gældende, så denne begrænsning gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber er ikke ansvarlig for nogen form for særlige, indirekte eller følgemæssige skader. Nogle områder tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgemæssige skader, så denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber bemyndiger ikke nogen person eller virksomhed til på sine vegne at påtage sig nogen anden forpligtelse eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr, og ingen sådan erklæring er bindende for Weber.

Denne garanti gælder kun produkter, der er solgt i detailhandlen.

Besøg www.weber.com®, vælg dit hjemland og registrer din grill i dag.

- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulriste, aske, kul eller grillen for at mærke, om de er varme.
- ⚠ Brug ikke vand til at neddæmpe opflamninger eller til at slukke kul, da det kan ødelægge porcelænsoverfladen. Luk bundspjældene lidt, og læg låget på kuglen.
- ⚠ Sluk kullene, når grillningen er færdig. Luk alle spjæld efter at have lagt låget på.
- ⚠ Der skal altid bruges grillhandsker, mens man griller, justerer luftspjæld, tilføjer flere kul og håndterer termometeret eller låget.
- ⚠ Benyt ordentlige grillredskaber med lange håndtag, der kan tåle varme.
- ⚠ Ved nogle modeller medfølger Tuck-Away™ lågholderen. Tuck-Away™ lågholderen bruges til at holde låget, mens man ser til maden eller vender den. Brug ikke Tuck-Away™ lågholderen som håndtag til at løfte eller flytte grillen. For modeller uden Tuck-Away™ lågholder bruges krogeren på lågets inderside til at hænge det på grillkuglens side. Læg aldrig et varmt låg på gulvtæppe eller græs. Hæng ikke låget på kulehåndtaget.
- ⚠ Læg ikke varme kul, hvor de kan blive trådt på eller være til brandfare. Udtøm aldrig aske og kul, før de er helt slukkede. Sæt ikke grillen på plads, før aske og kul er helt slukket.
- ⚠ Sørg for at holde alle brandfarlige dampe og væsker, f.eks. benzin, alkohol og andre antændelige materialer, langt væk fra grillområdet.
- ⚠ Varme el-startere skal håndteres og opbevares omhyggeligt.
- ⚠ Sørg for at elledninger og kabler holdes væk fra grillens varme overflader og fra områder, hvor mange færdes.
- ⚠ Brug af alkohol, håndkøbs- eller receptmedicin kan forringe brugerens evne til at foretage korrekt samling eller sikker betjening af udstyret.
- ⚠ Denne Weber®-grill må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.
- ⚠ Denne Weber®-grill er ikke beregnet til og må ikke bruges til opvarmning.

⚠ FORSIGTIG!

- ⚠ Fores kuglen med alufolie, forhindrer det luften i at strømme igennem. Brug i stedet for en drypbakke til opfange dryp fra kødet, når det grilles med den indirekte metode.
- ⚠ Overfladen beskadiges, hvis der bruges skarpe genstande til at rense grillristen eller fjerne asken.
- ⚠ Overfladen beskadiges, hvis der bruges ridsende rengøringsmidler på grillristen eller selve grillen.
- ⚠ Grillen skal jævnligt rengøres grundigt.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM FØDEVARESIKKERHED

- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optøes ved stuetemperatur. Optøningen skal ske i køleskabet.
- Vask omhyggeligt hænderne i varmt sæbevand, inden tilberedningen af noget måltid påbegyndes og efter håndtering af frisk kød, fisk og fjerkræ.
- Læg aldrig grillet mad på samme tallerken, som bruges til rå fødevarer.
- Vask alle tallerkner og grillredskaber, som har været i berøring med rå kød eller fisk, med varmt sæbevand, hvorefter de skylles.

ENKLE TRIN TIL OPTIMAL GRILLNING

Følg disse tips, og det går ikke i vasken. Det gør dit måltid heller ikke.

- Direkte, indirekte eller lidt af begge dele? Læs opskriften og følg anvisningerne, når du samler din grill. Der er 2 metoder til at grille på en Weber® grill - direkte og indirekte. Læs de næste sider for at få specifik vejledning.
- Prøv ikke på at spare tid ved at lægge maden på en grill, der ikke er helt klar. Lad briketterne brænde, til de dækkes af et lag lysegrå aske (lad spjældene stå åbne, så ilden ikke slukkes).
- En tyndt lag olie vil gøre det nemmere at brune maden jævnt og forhindre, at den hænger fast i grillristen. Pensel og spray altid olien på maden, ikke direkte på grillristen.
- Kontrollér, at maden kan være på grillen, når låget er lukket. Det er bedst med en afstand på 2,5 cm mellem maden og låget.
- Brug paletkniv og tang, men ikke gafflen. Du har sandsynligvis set folk, der prikker i deres kød med en gaffel, men det får saft, kraft og smag til at forsvinde, og det kan udtørre maden.

- Modstå lysten til at løfte låget og kontrollere måltidet med få minutters mellemrum. Hver gang låget løftes, slipper der varme ud, hvilket betyder, at det varer længere, inden måltidet står på bordet.
- Når grilllåget fjernes, mens der grilles, så løft det ud til siden i stedet for lige opad. Løftes det lige op, kan det have sugeevne, så asken trækker op på maden.
- Du kan regulere opflamninger, reducere grilltiden og få langt bedre resultater, hvis du griller med lukket låg.
- Medmindre opskriften siger noget andet, vendes maden kun én gang.
- Modstå lysten til at bruge en paletkniv til at trykke ned på maden, f.eks. på burgere. Derved klemmer du al den dejlige smag ud.

LET VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL

Få din Weber® grill til at holde i flere år ved at give den en grundig rengøring mindst én gang om året.

DET ER LET AT GØRE:

- Kontrollér, at grillen er kold, og at kullene er helt slukket.
- jern grill- og kulristene.
- Fjern asken.
- Vask grillen med vand og et mildt vaskemiddel. Skyl grundigt med rent vand og aftør.
- Det er ikke nødvendigt at vaske grillristen hver gang, den har været brugt. Resterne løsnes blot med en grillbørste eller med sammenkrøllet alufolie, hvorefter der tørres efter med køkkenrulle.

SÅDAN OPTÆNDES DIN KUGLEGRILL

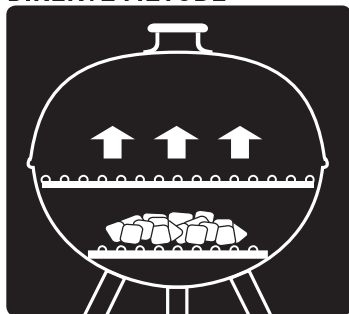
- Åbn låget og alle luftspjældene, inden ilden bygges op. BEMÆRK: For at luften kan strømme ordentligt igennem, fjernes ophobet aske fra grillens bund, hvis der er noget (ikke før kullene er helt slukket). Kul skal have ilt for at brænde, sørg derfor for, at intet tilstopper spjældene.
- Læg enten optændingsblokke (de er ikke giftige og uden lugt og smag) eller sammenkrøllet avispapir under bunken af kul, og antænd, (benyt kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3.)

- Der må ikke grilles, før kullene er dækket af aske. Når kullene dækkes af en lysegrå aske (som regel efter 25-30 minutter), arrangeres kullene med tænger med langt håndtag eller en grillstarter, som de skal ligge ifølge den grillmetode, du ønsker at anvende.
- For at få ekstra røgsmag kan man enten tilsætte flis eller større træstykker af hårdtræ eller fugtede friske krydderurter, såsom rosmarin, timian eller laurbærblade. Læg træet eller krydderurterne direkte oven på kullene, lige inden du begynder at grille.

GRILLMETODER

Du kan grille på to måder på din grill, den indirekte metode og den direkte metode.

DIREKTE METODE



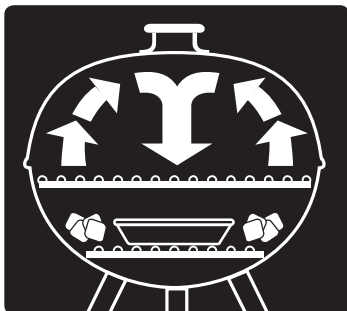
Den direkte metode betyder, at maden grilles direkte over klargjorte kul. Maden bør vendes én gang halvvejs gennem grilltiden, så grillningen bliver ensartet. Benyt den direkte metode til fødevarer, der tager mindre end 25 minutter at grille: Bøffer, udskåret kød, kebab, grøntsager og lignende.



1. Åbn alle spjæld.
2. Brug kulbægeret (A), der følger med grillen, til at udmåle den passende mængde kul, der skal bruges (se skemaet nedenfor). Læg den anbefalede mængde kulbriketter midt på kulristen, eller fyld kullet i en Weber® RapidFire® grillstarter.
3. Antænd kullene. Læg ikke låget på, før kullene er dækket af et tyndt lag grå aske, ca. 25-30 minutter. (Når der anvendes Weber® RapidFire® grillstarter til at antænde kullene, lukkes grillens bundspjæld, før der hældes varme kul på kulristen. Glem ikke at åbne spjældene, lige efter at kullene er påfyldt.)
4. Brug tænger til at sprede de varme kul jævnt ud over kulristen (B).
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen.
7. Læg låget på grillen. Se grillvejledningen i denne håndbog for oplysning om anbefalede tilberedningstider.

VEJLEDNING FOR OPMÅLING OG EFTERFYLDNING AF KUL FOR DEN DIREKTE GRILLMETODE

Grilldiameter	Kul/briketter	Bøgetræskulklumper	Kulklumper fra blandet træ	Weber briketkugler
Go-Anywhere®	13 briketter	¾ bæger	½ bæger	10 briketter
37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ bæger	1 bæger	19 briketter
47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 bæger	¾ bæger	25 briketter
57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ bægere	1 ¾ bæger	30 briketter
47 cm Kettles	30 briketter	1 bæger	1 bæger	25 briketter
57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ bæger	1 ¼ bæger	30 briketter
67 cm Kettles	60 briketter	4 bægere	2 ¾ bægere	1 ¼ bæger



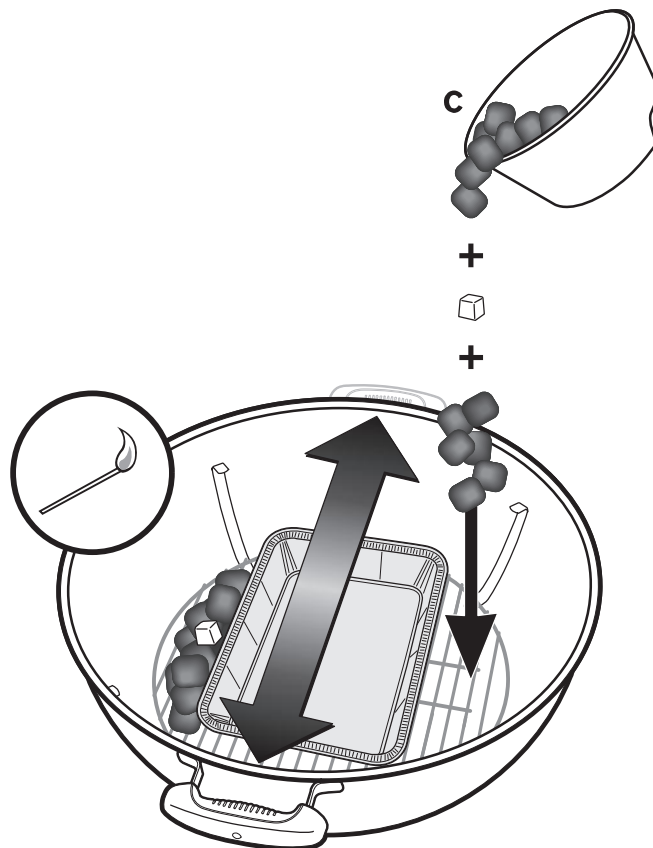
INDIREKTE METODE

Brug den indirekte metode til fødevarer, der skal grilles i 25 minutter eller længere, eller som er så søde, at de vil udtørre eller blive sorte, hvis de udsættes for åben ild. Eksempler er stege, fjerkræstykker med ben i eller hele fisk samt lækre fiskefileter. Klargjorte kul sættes på begge

sider af maden, når der skal grilles indirekte. Varmen stiger opad, kastes tilbage af låget og grillens indvendige sider og cirkulerer langsomt omkring maden, der derved grilles jævnt på alle sider. Det er ikke nødvendigt at vende maden.

BEMÆRK: Som det fremgår af oversigten herunder, skal der tilføjes ekstra kul på hver side, når kød skal grilles i mere end 1 time.

1. Åbn alle spjæld.
2. Brug kulbægeret (C), der følger med grillen, til at udmåle den passende mængde kul, der skal bruges (se skemaet nedenfor). Læg den anbefalede mængde kul på hver side af kulristen eller fyld kullene i en Weber® RapidFire® grillstarter.
3. Antænd kullene. Læg ikke låget på, før kullene er dækket af et tyndt lag grå aske, ca. 25-30 minutter. (Når der anvendes Weber® RapidFire® grillstarter til at antænde kullene, lukkes grillens bundspjæld, før der hældes varme kul på grillristen. Læg den anbefalede mængde kul på hver side af kulristen. Glem ikke at åbne spjældene igen, lige efter at kullene er påfyldt.)
4. Sørg for, at der er nok plads til en drypbakke mellem kullene.
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen direkte over drypbakken.
7. Læg låget på grillen. Se grillvejledningen i denne håndbog for oplysning om anbefalede tilberedningstider.



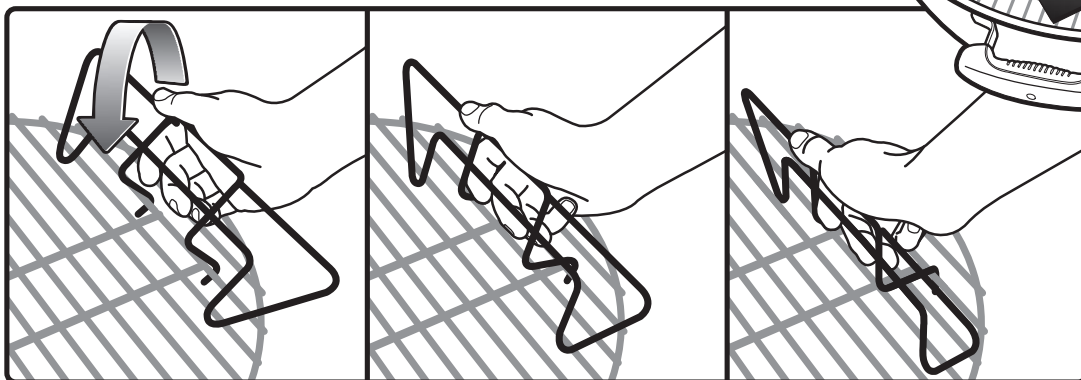
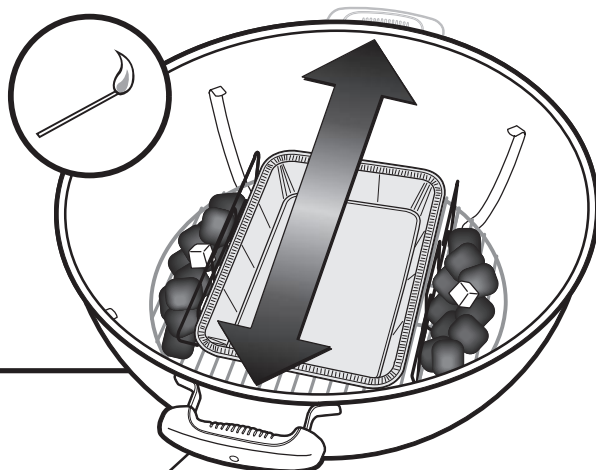
VEJLEDNING FOR OPMÅLING OG EFTERFYLDNING AF KUL FOR DEN INDIREKTE GRILLMETODE

Grilldiameter	Kul/briketter		Bøgetræskulklumper		Kulklumper fra blandet træ		Weber briketkugler	
	Briketter til første time(pr.)	Briketter til efterfyldning for hver ekstra time(pr.)	Kul til første time(pr.)	Kul til efterfyldning for hver ekstra time(pr.)	Kul til første time(pr.)	Kul til efterfyldning for hver ekstra time(pr.)	Briketter til første time(pr.)	Briketter til efterfyldning for hver ekstra time(pr.)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ bæger	1 håndfuld	¼ bæger	1 håndfuld	5 briketter	2 briketter
37 cm Smokey Joe®	7 briketter	5 briketter	½ bæger	¼ bæger	½ bæger	¼ bæger	6 briketter	4 briketter
47 cm Compact Kettle	15 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	¼ bæger	1 håndfuld	10 briketter	4 briketter
57 cm Compact Kettle	20 briketter	7 briketter	½ bæger	¼ bæger	½ bæger	1 håndfuld	15 briketter	5 briketter
47 cm Kettles	15 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	½ bæger	1 håndfuld	13 briketter	4 briketter
57 cm Kettles	20 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	½ bæger	1 håndfuld	15 briketter	5 briketter
67 cm Kettles	30 briketter	8 briketter	¾ bæger	1 håndfuld	¾ bæger	1 håndfuld	¾ bæger	6 briketter

DIN WEBERGRILL KAN OMFATTE CHAR-BASKET™ KULBAKKER ELLER KULSKINNER

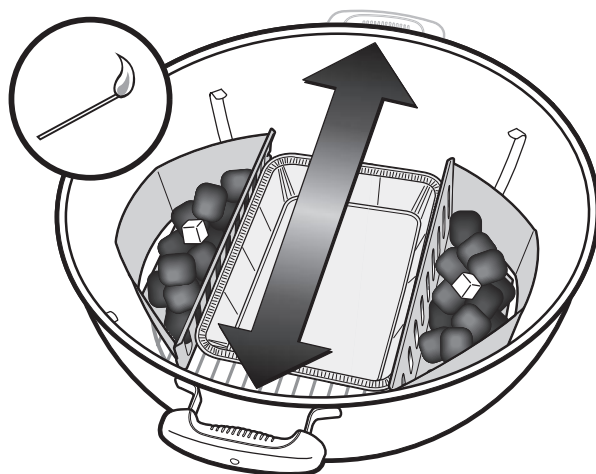
VED BRUG AF KULSKINNER

1. Åbn grillens top- og bundspjæld, og tag låget af.
2. Placér kulristen, så stålstængerne går på tværs af kuglen fra håndtag til håndtag. På denne måde kan kulskinnerne monteres modsat håndtagene, så kullene holdes væk fra håndtagene.
3. Placér kulskinnerne, så de hægtes på kulristens yderste lige stænger. Kulskinnernes forside skal glide over kulristens 4. stang og klikke på plads.



VED BRUG AF CHAR-BASKET™ KULBAKKER

1. Åbn grillens top- og bundspjæld, og tag låget af.
2. Placer Char-Basket™ kulbakkerne modsat håndtagene, så kullene holdes væk fra håndtagene.



Følgende udskæringer, tykkelser, vægte og grilltider er ment som vejledende og ikke ufravigelige regler. Grilltiden påvirkes af faktorer som højde, vind, udendørs temperatur og hvor gennemstegt, maden skal være.

Grillbøffer, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager, der bruger den direkte metode i den tid, der er anført på oversigten, eller til de er så gennemstegte, som det ønskes, vendes én gang halvvejs gennem grilltiden.

Grillede stege, fjerkræstykker med ben i, hele fisk og tykkere udskæringer, der bruger den indirekte metode i den tid, der er anført på oversigten, eller til stegetermometeret når op på den ønskede indvendige temperatur. Grilltiderne for oksekød er ifølge det amerikanske landbrugsministeriums definition af medium gennemstegt, medmindre andet er anført.

BEMÆRK: Tommelfingerregel for at grille fisk: 4-5 minutter til en tykkelse på 1,25 cm; 8-10 minutter til 2,5 cm.

Oksekød	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
Bøf: Newyorker, tykstegsbøf, højreb uden ben, T-ben eller mørbrad	1,9 cm tyk	4-6 minutter direkte høj varme
	3,8 cm tyk	10-14 minutter: svits 6-8 minutter direkte høj varme, grill 4-6 minutter indirekte høj varme
	5 cm tyk	14-18 minutter: svits 6-8 minutter direkte høj varme, grill 8-10 minutter indirekte høj varme
bøf af slag/flanke	0,45-0,68 kg, 1,9 cm tyk	8-10 minutter direkte høj varme
kødfarskrebnet	1,9 cm tyk	8-10 minutter direkte høj varme

Svinekød	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
udskæring, med eller uden ben	1,9 cm tyk	6-8 minutter direkte høj varme
	2,5 cm tyk	8-10 minutter direkte medium
ribben, ryg af lille gris	0,45-0,90 kg	3-4 timer indirekte lav
ribben, ribbenssteg	0,90-1,36 kg	3-4 timer indirekte lav
ribben, landlig stil, med ben	1,36-1,81 kg	1,5-2 timer indirekte medium

Fjerkræ	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
kyllingebryst, uden ben og skind	170-226 g	8-12 minutter direkte medium
kyllingelår, uden ben og skind	113 g	8-10 minutter direkte høj varme
kyllingebryst, med ben	283-340 g	30-40 minutter indirekte medium
kyllingestykker, bryst / lår med ben		30-40 minutter indirekte medium
kyllingevinger	56-85 g	18-20 minutter direkte medium
hel kylling	1,4-1,8 kg	1-1,5 timer indirekte medium
poussin	0,45-0,90 kg	50-60 minutter indirekte høj
kalkun, hel, uden fyld	4,5-5,4 kg	2,5-3,5 timer indirekte lav
	5,9-6,8 kg	3,5-4,5 timer indirekte lav

Fisk og skaldyr	Tykkelse / Vægt	Ca. grilltid
fisk, filet eller bøf	0,63-1,25 cm tyk	3-5 minutter direkte høj
	2,5-3 cm tyk	10-12 minutter direkte høj
fisk, hel	0,45 kg	15-20 minutter indirekte medium
	1,4 kg	30-45 minutter indirekte medium

Grøntsager	Ca. grilltid
asparges	4-6 minutter direkte medium
majs: med eller uden svøb	25-30 minutter direkte medium varme, i svøb / 10-15 minutter direkte medium, uden svøb
champignon: shiitake eller små runde champignon / portabello	8-10 minutter direkte medium, shiitake eller små runde / 10-15 minutter direkte medium, portabello
løg: halve / 1,25 cm skiver	35-40 minutter direkte medium / 8-12 minutter direkte medium
kartoffel: hele / 1,25 cm skiver	45-60 minutter direkte medium / 14-16 minutter direkte medium