

MORSØ FORNO MULTI

DK - UK - DE - FR



OBS: Gem betjeningsvejledningen til senere brug.

NOTE: Keep this manual for future reference.

ACHTUNG: Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

OBS: Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer à l'avenir.

**ADVARSEL**

LÆS DENNE VEJLEDNING NØJE FØR BRUG AF FORNO MULTI

Forkert installation, justering, ændring, service eller vedligeholdelse kan medføre person- eller tingskade.

Læs udstyrets opsætnings- betjenings- og vedligeholdelsesvejledning omhyggeligt, inden opsætning eller servicearbejde.

FARE

Ved manglende overholdelse af vejledningen er der risiko for brand eller eksplosion, som kan medføre skade på ejendom samt personskade eller død.

FARE

BRUG IKKE gasgrillen til indendørs madlavning eller opvarmning.

Der kan dannes GIFTIGE dampe, som kan medføre røgforgiftning. MÅ IKKE anvendes om bord på både eller i fritidskøretøjer.

**ADVARSEL**

AF HENSYN TIL DIN SIKKERHED:

Kun beregnet til udendørs brug (Uden for aflukker af enhver art)



Gem denne vejledning til fremtidig brug!

Hvis du samler dette produkt for en anden, skal du give vejledningen til ejeren efter samling.

GRILLBETJENING

FØR BRUG

- Trin A Anbring din grill på sikker afstand fra bygninger.
- Trin B Foretag altid en lækagetest ved alle forbindelser.
- Trin C Hold børn på afstand af grillen.

UNDER BRUG

(Følg nedenstående anvisninger for at undgå at udløse sikkerhedsventilerne.)

- Trin A Gasflasken tilsluttes omhyggeligt.
- Trin B Brug beskyttelseshandsker når grillen bliver varm.
- Trin C Grillen skal altid være under opsyn.

EFTER BRUG

- Trin A Lad altid grillen brænde i 10-15 minutter for at brænde madrester af.
- Trin B Afbryd gasforsyningen ved gasflasken efter brug.
Vent til grillen er fuldstændigt afkølet.
- Trin C Afrens fedtaflejringer for at undgå antændning af fedtstoffer og tildæk grillen for at beskytte mod rust.
- Trin D Rens brænderer for aske hvis der har været brændt træ i grillen.

* Se venligst brugervejledning for yderligere instrukser



ADVARSEL

- Der må ikke opbevares eller anvendes benzin eller andre brandbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.
- Når en propangasflaske ikke er tilsluttet i forbindelse med brug, må den ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.
- Genfyld aldrig en engangsflaske.
- Lad aldrig olie eller fedt nå højere temperatur end 200°C. Hvis temperaturen overstiger 200°C, eller hvis olien begynder at ryge, skal brænderen eller gastilførslen øjeblikkeligt afbrydes.
- Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn og husdyr på afstand.



FARE

- KAN DU LUGTE GAS:
- Afbryd for gastilførslen.
 - Sluk al åben ild.
 - Åbn lågen.
 - Såfremt lugten ikke forsvinder, skal du gå væk fra apparatet og straks tilkalde din gasleverandør eller brandvæsenet.



FARE

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
- Brug aldrig apparatet inden for en afstand af 3 m fra bygningen, brandbart materiale eller andre gasflasker.
- Brug aldrig apparatet inden for en afstand af 7,5 m fra brandbare væsker.
- Gå straks væk fra apparatet i tilfælde af brand, og tilkald straks brandvæsenet.
Forsøg aldrig at slukke brand i olie eller fedtstof med vand.

Læs og forstå altid denne vejlednings ADVARSLER og ANVISNINGER, inden MORSØ FORNO MULTI tages i brug, således at person- eller tingskade forebygges.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Tekniske specifikationer	6
Af hensyn til din sikkerhed	7
Sådan bruger du grillen	10
Tilslutning & frakobling af gasflasken	11
Lækagekontrol	12
Sådan tænder du din grill	12
Rengøring og vedligeholdelse	15
Problemløsning	16
Samvejledning	66
Illustreret liste over dele	82
Samvejledning/Regulator	86

FORNO MULTI

62988731

Forno Multi er tænkt som en alt-i-en ovn og udepejs med mulighed for at udnytte fordelene ved både brænde og gas. Formen og størrelsen er den samme som den oprindelige Forno. Ligesom denne, er den fremstillet i støbejern. Den kan det samme, og meget mere...

Brænde giver en god smag til maden og giver hygge. Det er den måde, vi mennesker har lavet mad på, siden vi begyndte at lave mad.

Med gas bliver ovnen hurtigere varm, og det er lettere at styre temperaturen. Temperaturstyringen kan være en fordel, hvis man skal bage eller tilberede noget, der tager tid. Her vil det være muligt at holde temperaturen konstant – noget der vil kunne være en udfordring, hvis man fyrer med brænde.

Man kan også kombinere brænde og gas. Eksempelvis kan man bruge underbrænderen samtidigt med brænde, hvis man vil have mere skorpe på sin pizza, eller overbrænderen hvis det går for langsomt med toppen. Hvis det skal gå rigtig stærkt, kan man bruge begge dele!

Underskabet holder gasflasken skjult og er på hjul, så man nemt kan flytte ovnen. På siderne er der to rustfri stålbojler med kroge til at hænge værktøj og tilbehør på. De rustfri justeringsknapper sidder let tilgængeligt på fronten og er logiske og enkle at betjene.

God fornøjelse med Forno Multi!

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

GRILL

Totalvægt 178 kg
 Dimensioner (LxHxD)..... 740 x 1557 x 746 mm
 Grilloverflade (LxD)..... 480 / 540 mm

GASSYSTEM

Varmeeffekt..... 19,9kW
 Massestrøm..... G30:1448,2 g/h; G31: 1422,3 g/h
 Gastype Flydende gas (propan, butan)
 Tænding..... Trykknop impulstænding
 Total varmetilførsel 19,9kW (G30:1448,2 g/h; G31: 1422,3 g/h)

Indstillinger for G30/G31 (G30 butan, G31 propan eller deres blanding)

Gaskategori	<input type="checkbox"/> I _{3*} (28-30/37)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (28-30)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (50)
Gas- og tilførselstryk	G30 butan v.28-30 mbar G31 propan v. 37 mbar	G30 butan og G31 propan v. 30 mbar	G30 butan og G31 propan v. 50 mbar
Landekode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK SI	CY, CZ, DK, EE, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, LV, MT, FI	AT, CH, DE, SK, LU
Brænder	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2
Nominel varmetilførsel	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2
Størrelse på brænderdysser (Ø)	Bundbrænder: 0,95 x 1 Side Burner: 1,40 x 2	Bundbrænder: 0,95 x 1 Side Burner: 1,40 x 2	Bundbrænder: 0,85 x 1 Side Burner: 1,20 x 2

Indstillinger for G31 (G31 kun ren propan)

Gaskategori	<input type="checkbox"/> I _{3P} (30)	<input type="checkbox"/> I _{3P} (37)	<input type="checkbox"/> I _{3P} (50)
Gas- og tilførselstryk	G31 propan v. 30 mbar	G31 propan v. 37 mbar	G31 propan v. 50 mbar
Landekode	NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, DE, SK, CZ
Brænder	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2	Bundbrænder x 1 Sidebrænder x 2
Nominel varmetilførsel	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2	Bundbrænder: 3,90 kW x 1 Sidebrænder: 8,00 kW x 2
Størrelse på brænderdysser (Ø)	Bundbrænder: 1,00 x 1 Sidebrænder: 1,50 x 2	Bundbrænder: 0,95 x 1 Sidebrænder: 1,40 x 2	Bundbrænder: 0,90 x 1 Sidebrænder: 1,30 x 2

AF HENSYN TIL DIN SIKKERHED



ADVARSEL

1. Gasflasker, der altid skal opbevares udendørs og uden for børns rækkevidde, må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede områder.
2. Alkohol, medicin eller stoffer vil kunne forringe en persons evne til på sikker vis at samle eller betjene dette apparat.
3. Anbring altid grillen på en fast og plan overflade med god afstand til brandbare materialer og bygninger. Asfalt- og vejbelægningsoverflader vil være uegnede til dette formål.
4. Lad aldrig grillen være uden opsyn når den er i brug.
5. Tilgængelige dele kan blive meget varme. Sørg altid for at holde børn og husdyr væk fra grillen.
6. Brug ikke grillen under kraftig blæst.
7. Forsøg ikke at tilslutte denne grill til et lukket propangaskredsløb som i fx en campingvogn, trailer, autocamper eller hus.
8. Brug ikke lighergas.
9. I den private sektor bør systemer med beholdere til flydende gas udelukkende monteres og efterses af en kvalificeret fagmand eller – for visse beholderes vedkommende – af en person, som er udpeget af leverandøren (regulativer om forebyggelse af ulykker (BGV D 34)).
Kontroller, at en egnet og certificeret trykregulator er tilsluttet gasflasken, der opfylder standard EN 12864 og / eller andet lokalt dokument. Kontroller, at cylinderen er forsvarligt fastgjort i rummet ved hjælp af et bælte eller en kæde.
10. Dette apparat til udendørs brug er ikke beregnet til installation i eller på fritidskøretøjer og/eller både.
11. Flyt ikke apparatet under brug.
12. Brug ikke grillen, medmindre den er FULDSTÆNDIG samlet, og samtlige dele er forsvarligt fastgjort og spændt.
13. Forsøg ikke at bruge eller samle grillen, hvis dele mangler eller er beskadigede. Kontakt kundeservice vedrørende erstatningsdele.
14. Hvis grillen anvendes til træfyring må de to sidebrændere ikke tildækkes med træ.
15. Ventilationshuller i bordet må ikke tildækkes.

FORSIGTIG - Undgå fare for forbrænding

1. For at undgå forbrænding, må grillens metaldele ikke berøres før de, efter mindst 45 minutter, er fuldstændigt afkølede, medmindre du bruger beskyttelsesudstyr som fx grydelapper, beskyttelseshandsker eller -luffer.
2. Der må ikke foretages nogen form for forandring af grillen.
3. Rengør inden brug. Hvis der konstateres slidbelastning, slitage, flænger eller utætheder, skal slangen udskiftes inden brug. Tilslutning af erstatningsslange skal ske i overensstemmelse med fabrikantens specifikationer. Erstatningsslangen må ikke have nogle knæk eller sno sig på nogen måde. Slangen må ikke overstige en længde på 1.5 meter.
4. Opbevar aldrig en fuld gasflaske i en varm bil eller et bagagerum. Varmen vil få gastrykket til at stige, hvilke vil kunne medføre at sikkerhedsventilen åbnes, og at der sker gasudslip.



FARE

For at undgå risiko for brand og forhindre eventuel kulilte- eller røgforgiftning må denne udendørs grill aldrig anvendes inde i en bygning, garage, et skur, under en overdækning, eller indvendigt i en båd, trailer eller fritidskøretøjer.

ADVARSLER

Brug ikke dette apparat under brandbare udhæng eller overdækkede områder (fx markiser, parasoller, overdækkede verandaer eller pavilloner).

Inden grillen tændes, skal man altid sørge for, at den ikke er anbragt under tagudhæng ved et hus, en garage eller lignende bygning. Der vil være risiko for, at sådan et udhæng vil kunne aflede oplussen og varmeudstråling til selve bygningen, hvilket vil kunne medføre brand.

Sørg altid for, at denne grill er anbragt i mere end 2 meters afstand fra brandbare materialer eller overflader, inden den tændes og, ligeledes, at der hverken opbevares benzin eller andre flygtige stoffer i nærheden af grillen. I dette tilfælde vil temperaturen ved eventuel antændelse af fedt eller den udstrålede varme være tilstrækkeligt til at antænde brandbare eller flygtige stoffer i nærheden. Anbring altid grillen, hvor der vil være tilstrækkelig forbrændings- og ventilationsluft. Forbrændings- og ventilationsluften må ikke blokeres, dog må grillen aldrig anbringes direkte i vindretningen under stærk blæst. For at forhindre at der opstår ukontrollerbar brand i fedt, bør man aldrig lade grillen være uden opsyn, mens den er i brug.

Forsøg aldrig at flytte denne grill, mens den er i brug, eller mens den stadig er varm. Derved forhindres risikoen for mulig personskade.

Opbevar aldrig benzin eller andre brandbare eller flygtige stoffer i nærheden af denne grill eller i nærheden af andre varmeudviklende apparater, da der derved vil være fare for, at der udbryder brand.

FARE - Gassikkerhed

Flydende propangas (LP) er brandbar og farlig, hvis den behandles forkert. Lær om gassens egenskaber, før anvendelse af ethvert LP-gasprodukt:

- LP-gas egenskaber: Brandbar, eksplosiv under tryk, tungere end luft og aflejres i pytter i lave områder.
- I sin naturlige tilstand, er LP-gas lugtfri. Et lugtstof er tilsat af hensyn til din sikkerhed.
- Hvis man kommer i direkte kontakt med LP-gas, vil der være risiko for frostsår på huden.
- Denne grill er udelukkende fabrikeret med henblik på anvendelse af LP-gas.
- Brug aldrig en beskadiget LP-gasflaske.
- Bulede eller rustne propangasflasker kan være farlige og bør kontrolleres af din propangasleverandør.



FORSIGTIG

- Det er særdeles vigtigt, at grillens ventilkammer, brændere og cirkulationsluftkanaler holdes rengjorte.
- Kontroller grillen før hver enkelt optænding.

Trin 1. Kontroller samtlige forbindelser, og sørg for, at de er sikre.

Trin 2. Kontroller og rengør brænderens venturirør for insekter og insektræder ved at fjerne brænderen og med en flaskerenser sikre, at der er fri passage i samtlige rør.

*** Et tilstoppet rør kan medføre, at der opstår ild under grillen. ***

Trin 3. Kontroller og rengør huller i brænderne for eventuel aske.

Trin 4. Hvis der er mistanke om en gaslækage, må du ikke bruge grillen. Sluk for brænderne, luk cylinderventilen og kontroller omhyggeligt for lækage med sæbevand, hvis boblerne vil lokalisere lækager. Brug aldrig åben ild til at finde gaslækage. Kontakt om nødvendigt din forhandler eller en autoriseret VVS installatør.

FORKERT ANVENDELSE

- Brug ikke grillen til at opvarme materialer og stoffer, som ikke er fødevarer, der er egnet til grillning.
- Der må ikke foretages ændringer af apparatet.

SÅDAN BRUGER DU GRILLEN

FORSIGTIG:

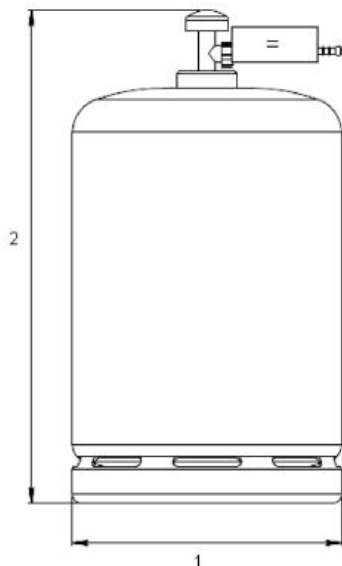
Brug kun den leverede regulator. Hvis du får brug for at udskifte regulatoren, skal du kontakte vores kundeservicecenter eller forhandleren, hvor grillen er købt. Ved brug af uoriginale dele kan der opstå en farlig situation, som kan være til skade for miljøet og brugerens sikkerhed.

Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af særligt varme komponenter.

BEMÆRK:

Maximum dimensioner for gaskflasken der må benytte i en Forno Multi

1. Diameter = $\text{Ø}470$
2. Højde = 700mm





TILSLUTNING & FRAKOBLING AF GASFLASKEN

Tilslutning & frakobling af LP-gasforsyning

1. Kontroller altid, at alle reguleringshåndtag til brænderen står på OFF, før gastilførslen tilsluttes.
2. Inden tilslutning skal du sikre, at der ikke sidder snavs i gascylinderhovedet, reguleringsventil-hovedet, brænderhovedet eller brænderhuller.
3. Afbryd forbindelsen mellem flasken og regulatoren, når grillen ikke er i brug.
4. Sørg altid for at alle brænderens reguleringshåndtag står på OFF, inden gastilførslen afbrydes.
5. Inden gastilførslen afbrydes, skal du sikre at flaskens ventil står på OFF.
6. Anbring støvhætten på flaskeventilen, når flasken ikke er i brug. Brug kun den type støvhætte, der leveres med flaskeventilen. Andre støvhætter eller propper kan medføre udsivning af propangas.
7. Luk for gastilførslen på gasflasken efter brug.
8. Gasflaske: En almindelig campinggasflaske med en påfyldningsvægt på 3,5 eller 11 kg (fx grå campinggasflaske). Disse kan købes i byggemarkeder eller hos flaskegasforhandlere.
9. Trykregulator: Forhåndsfastsat og CE-godkendt trykregulator, maks. 1,5 kg/t, med et driftstryk, der passer til den anvendte gasflaske. Denne type trykreduktionsventil kan ligeledes købes hos din lokale forhandler.
10. Gasslange: CE-godkendt slange af passende længde, som tillader montage uden knæk. Bør ikke være længere end 1,5 m.



FARE

For at forhindre brand- eller eksplosionsfare, når der testes for lækage:

1. Foretag altid lækagetesten, der er omtalt på side 12, før grillen tændes, og hver gang gasflasken tilsluttes før brug.
2. Der må ikke ryges eller være andre antændingskilder i området, mens lækagetesten udføres.
3. Lækagetesten udføres udendørs i et område med effektiv ventilation.
4. Brug ikke tændstikker, lightere eller åben ild til at foretage lækagetest.
5. Brug først grillen, når alle lækager er elimineret. Hvis en lækage ikke kan elimineres, afbrydes gastilførslen og tilkald et gasservicefirma eller din lokale propangasleverandør.

LÆKAGEKONTROL

1. Lav en lækageopløsning ved at blande en del flydende opvaskemiddel med tre dele vand.
2. Sørg for at reguleringshåndtagene på grillen står på OFF.
3. Åben for gastilførslen på regulatoren.
4. Spray lidt af opløsningen på regulatorforbindelsen.
5. Undersøg opløsningen ved forbindelserne for bobler. Hvis der ikke fremkommer bobler, er forbindelsen sikker.
6. Hvis der er bobler, er der en læk.
7. Afbryd forbindelsen til gasflasken og tilslut igen. Sørg for at forbindelsen er skruet forsvarligt til.
8. Gentag testen med opløsningen.
9. Hvis der stadig opstår bobler, skal gasflasken eller regulator udskiftes.



SÅDAN TÆNDER DU DIN GRILL

FARE: I tilfælde, hvor grillen ikke tændes skal du vente 5 minutter før du igen forsøger at tænde grillen for at lade gassen forsvinde. Ellers kan dette forårsage en eksplosion, hvilket kan medføre alvorlig tilskadekomst eller død.

ADVARSEL: For at undgå risiko for at komme til skade, må du aldrig stå med hovedet direkte ind over grillen, når du gør klar til at tænde hovedbrænderne.

ADVARSEL: Kontroller, at lufttilførslen til gasenheden ikke er blokeret. Edderkopper og insekter kan tilstoppe brænderen/venturirør ved åbningerne. Et tilstoppet brænderrør kan forårsage brand under apparatet.

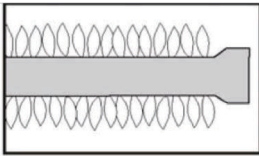
1. Sørg for at reguleringshåndtagene står på OFF er indstillet til OFF.
2. Åbn for gastilførslen på gasflasken.
3. Tryk den ønskede brænderknap ind og drej om til "MAX", og hold derefter tænderknappen nede i 5 sekunder.
4. Hvis der IKKE sker antændelsen inden for 5 sekunder, drejes brænder-kontrollen/-kontrollerne tilbage til OFF. Vent 5 minutter og gentag tændingsproceduren.
5. Hvis en flamme går ud så snart brænderknappen slippes, prøv da at holde knappen inde i ca. 20 sek. mens flammen er tændt, dette skal sikre, at thermocouplersikringen har fået tilstrækkelig varme til at holde ventilen åben.

Nedenstående beskrivelser anvendes til at kontrollere, om brænderen brænder korrekt. Hvis flammen forekommer unormal, se, hvordan flammen kan justeres i fejlfindingsguiden på side 16.

Hold øje med flammehøjden, når brænderen er tændt.

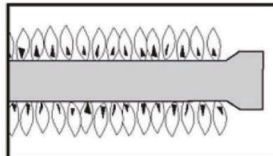
Flammen bør være blå/gul og mellem 2,5 og 5 mm høj.

FIG. A



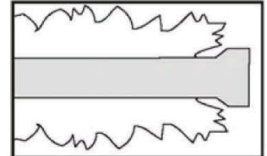
Normal: Bløde blå flammer af en højde på mellem 10 og 20 mm, og med gule spidser.

FIG. B



Fejljustering: Støjende og hårde blå flammer – for meget luft

FIG. C



Dårlig forbrænding: Blafrende gule flammer – for lidt luft.

Opflamning:

“Opflamning” kan sommetider forekomme, når dryp fra fødevarer falder ned på den brandvarme varmeplade eller på brænderen og derved antændes. En vis grad af opflamning er normal – og ønskelig, da den bidrager til de særlige smagsindtryk, der knytter sig til grillmad. For at undgå brankede eller ujævnt tilberedte fødevarer samt risikoen for en brandulykke, er det imidlertid nødvendigt at styre opflamningsintensiteten.



ADVARSEL: Hold altid grillen under nøje opsyn, når der grilles, og skru flammeniveauet ned (MIN) eller OFF i tilfælde af høj opflamningsintensitet.

Slukning af brænderen:

Drej altid ventilknapperne med uret, hele vejen til "OFF" position.
Afbryd straks gastilførslen fra gasflasken.

Hvis der opstår gaslækage, afbrydes gastilførslen.

OPTÆNDING OG FYRINGSTEKNIK MED TRÆ

Bag ethvert succesfuldt bål ligger et godt glødelag. Det dannes hurtigt ved optænding med 2-4 optændingstabletter under 1 – 2 kg tørt pindebrænde i midten af ildstedet. Pindebrændet stables over kryds og antændes midt i stakken. Du kan benytte et pusterør, som det der er indbygget i Morsø Askeskraber, til at blæse på gløderne og derved sætte ekstra gang i bålet. Når optændingsbålet er brændt ned, deles det ud over et passende areal midt på stegefladen, og der lægges mere brænde på. For hurtigt at få ovnen klar til pizzabagning er det en fordel at benytte fint kløvet brænde, ca. 3 x 3 cm.

Når bålet igen er brændt ned, gentages ovenstående punkt, til man har gløder nok til at dække næsten hele ovnens stegeflade. Hver gang udvides det areal som dækkes af gløderne, og dermed kan man putte mere brænde på. For at undgå at brænde sig, er det en god idé at benytte en tang til at placere træet i ovnen. Det kan fx være Morsø Ildtang, som er udviklet specielt til Morsø Forno.

Ved optænding med paraffinholdige optændingsblokke eller –poser, kan man med fordel benytte en kløvet trækævla som underlag. Dermed undgår man, at paraffinen smelter ned i stegefladen.

OBS!! Der skal altid anvendes tørt, rent og ubehandlet træ i ovnen.

Træ bør under tag lagres i mindst 1 år og helst 2 år med fri adgang for vind. Træ skal kløves hurtigst muligt efter fældningen, hvis det skal tørre hurtigt. Træet kan anvendes, når fugtigheden er under 20 %.

Brug aldrig drivtømmer, da det som regel er meget saltholdigt, og dermed kan ødelægge ovnen. Imprægneret og malet træ samt spånplader udsender giftig røg og dampe, og må derfor heller ikke anvendes som brænde. Fyrretræ samt lignende harpiksholdige træsorter kan udvikle giftige gasser under afbrænding, og bør derfor ikke benyttes i forbindelse med madlavning.

Under opvarmning og afkøling kan ovnen afgive nogle knirkelyde, hvilket skyldes den store temperaturforskel materialet udsættes for.



VIGTIGT

Hvis der er et brud på emaljebelægningen, eller der er faldet emaljeflager af grillristen (eller madlavningsområdet), så skal grillristen udskiftes.

Sørg for at rengøre dit apparat, før det tages i brug første gang, og sørg for, at der ikke er emballagemateriale tilbage på produktet.

Sørg for at opvarme produktet ved maks. temperatur i mindst 15 minutter, før produktet tages i brug første gang. Hvis dit produkt har et låg, skal det forvarmes med et lukket låg.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at undgå rustdannelse som følge af kondensdannelse, skal grillen altid afkøle helt, inden den dækkes til.

FORSIGTIG: Al rengøring og vedligeholdelse bør ske, når grillen er afkølet, med gastilførslen afbrudt ved reguleringshåndtagene og forbindelsen til gasflasken afbrudt. Du MÅ IKKE rense nogen grillidel i en selvrensende ovn. Den ekstreme varme vil ødelægge grillens overfladebehandling.

Rens brændersamling

Ved at lade grillen brænde af (i ca. 15 minutter) efter hver brug forhindres ophobning af madrester.

Anbefalede rengøringsmidler:

Et mildt opvaskemiddel
Varmt vand
Rengøringsssvampe af nylon
Varmeresistent akrylbørste
Papirklips
Spatel/skraber
Trykluft

BRUG IKKE rengøringsmidler, som indeholder mineralsk terpentin eller xylen,

Udvendige overflader

Rengøres med brug af en mild opløsning af opvaskemiddel og varmt vand. Skyl grundigt efter med rent vand.

Indvendige overflader

- A. Hvis den indvendige overflade på grillens støbte top ser ud som afskallet maling, er det fordi fastbrændt fedt er blevet til sod, som går af i flager. Rens grundigt med en kraftig opløsning af rengøringsmiddel og varmt vand. Skyl med vand og lad overfladen blive helt tør.
- B. Det emaljerede støbejern er let at renholde. Børst madresterne væk og anvend blot varmt vand. Fastsiddende pletter kan fjernes efter en lettere iblødsætning i vand, men det frarådes at lade risten stå i blød i længere tid. Vi anbefaler at risten afvaskes inden første ibrugtagning, men må ikke rengøres i opvaskemaskinen!
- C. Det indvendige af grillbunden – aflejringer fjernes med en børste, skraber og/eller grydesvamp. Brug en opløsning af opvaskemiddel og varmt vand. Skyl med vand og lad det tørre.
Varmeplader - aflejringer fjernes med en stålborste og vask med sæbevand. Skyl med vand.

Opbevaring

1. Opbevar grillen på et skyggefuldt, køligt og tørt sted.
2. Vær opmærksom på beskyttelse mod støv og fugt.
3. Opbevar grillen uden for børns rækkevidde.
4. Rengør grillen efter brug, og lad den lufttørre inden den stilles på plads.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsag	Forebyggelse/Løsning
Ujævnt varmemønster.	Brænderhuller er tilstoppede eller blokerede. En ny brænder kan have rester af produktionsolie. Edderkoppespind eller insektreder i venturirør Aflejring af madrester, fedt eller krydderier i brænderen. Fejljustering af ventilen til brænderens venturirør	Rens brænderhuller. Brænd grillen af i 15 minutter . Rens brænderen. Kontakt forhandler.
Brat fald i gastilførsel eller varme.	Kraftig blæst eller vindstød. Lavt indhold af propangas.	Vend grillens front mod vinden. Udskift gasflasken.
Opflamning.	Opbygning af fedtaflejringer. Kød med højt fedtindhold. For høj stegetemperatur.	Rens grillen. Afskær fedt fra kødet inden grillning. Juster (skru ned) til passende temperatur
Vedvarende brand i fedtstof.	Fedt fanget i fødeveareflejringer omkring brændersystemet.	Drej knapperne til OFF. Afbryd gastilførslen Lad ilden brænde ud. Alle dele fjernes og renses, når grillen er kølet af.
Tilbageslag [brand i brænderrør].	Brænder og/eller brænderrør er blokeret.	Rens brænder og/eller brænderrør. der skaller af i flager. Rens grundigt.
Den indvendige side af grillen skaller – som afskallet maling.	Opbygning af sod.	Fastbrændt fedtaflejring er blevet til sod.
Brænderen går pludseligt ud.	Tom gasflaske. Blokering af gastilførsel.	Kontroller, om gasflasken er tom. Er dette tilfældet, udskiftes den. Rens brænderrør.

OPSKRIFTER

Som hjælp til at komme i gang med at bruge ovnen, kan du på www.morsoe.com finde opskrifter.

TILBEHØR

Til Morsø Forno er der udviklet en række tilbehørsprodukter, som alle kan købes på www.morsoe.com, samt hos udvalgte specialforhandlere. Se forhandlerlisten på www.morsoe.com

REPARATIONSSÆT

Skulle der være kommet en rids, en skramme eller en mindre skade kan du reparere din Forno med det medfølgende reparationssæt, som er en 20 ml Coating med integreret touch-up pensel. Med den lille pensel påfører du et ultra tyndt lag coating, således Fornoen igen er rustbeskyttet og flot.

REKLAMATION

Reklamationsperioden regnes fra salgsdato, og dækker fejl og mangler. Den nationale købelovs varighed er gældende.

Garantien omfatter ikke:

- Slitagedele, dvs. dele som nedbrydes ved almindelig brug, som f.eks. tætningsmaterialer. Vedrørende disse dele følges de i købeloven gældende bestemmelser om ansvar for mangler.
- Skader forårsaget af forkert installation og brug i forhold til Morsø's monterings- og fyringsvejledninger.
- Skader opstået som følge af overophedning samt fyring med forkert brændsel.

Ved en eventuel reklamation bedes du kontakte din forhandler, som herefter vil foretage behandlingen af reklamationen.

**WARNING**

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY
BEFORE YOU PUT YOUR FORNO MULTI INTO SERVICE

Incorrect installation, adjustment, modification, service or maintenance may lead to bodily injury or material damage.

Please read the installation, operating, and maintenance instructions carefully prior to installation or service work.

DANGER

In case of failure to comply with the manual, there will be a risk of fire or explosion which may lead to material damage and bodily injury or death.

DANGER

DO NOT USE the gas grill for indoor cooking or heating.

This may give rise to TOXIC fumes which may lead to smoke poisoning. Use on board boats or in recreational vehicles is NOT ALLOWED.

**WARNING**

FOR PURPOSES OF YOUR PERSONAL SAFETY:
Only for outdoor use (outside any kind of enclosure)



Keep this manual for future reference.

If you assemble this product on behalf of a third party,
you must hand over the assembly instruction
to the owner after assembly.

OPERATING THE GRILL

BEFORE USE

- Step A Place your grill at a safe distance from buildings.
- Step B Always perform a leak test of all connections.
- Step C Keep children at a safe distance from the grill.

DURING USE

(Follow the instructions below to avoid the safety-valves being released)

- Step A Carefully attach the gas cylinder.
- Step B Use protective gloves when the grill gets hot.
- Step C Never leave the grill unattended.

AFTER USE

- Step A Always keep the grill burning for 10-15 minutes in order to burn off any food scraps.
- Step B Disconnect the gas supply at the cylinder connection after use.
Wait until the grill is completely cooled off.
- Step C Clean off fatty deposits to avoid setting fire to oils and fats and cover the grill to protect it against corrosion .
- Step D Clean burners for ash if the grill has been used to burn wood.

*** Please see the user manual for further instructions**



WARNING

1. Do not store and/or use petrol or other flammable liquids or fumes near this or any other appliance.
2. A cylinder of propane gas that is not connected or in use should not be stored near this or any other appliance.
3. Never refill a disposable cylinder.
4. Never let oil or fat reach temperatures higher than 200°C. If the temperature exceeds 200°C, or if the oil begins to smoke, immediately disconnect the burner or gas supply.
5. Accessible parts can get extremely hot. Keep children and pets away.



DANGER

IN CASE YOU SMELL GAS:

1. Disconnect the gas supply.
2. Put out all open flames.
3. Open the lid.
4. If the smell does not disappear, immediately leave the appliance and call your gas supplier or the fire services.



DANGER

1. Never leave the appliance unattended when it is in use.
2. Never use the appliance within a distance of 3 meters from buildings, flammable material or other gas cylinders.
3. Never use the appliance within a distance less than 7.5 m from flammable liquids.
4. In case of fire, immediately step away from the appliance and call the fire services. Never attempt to extinguish an oil or fat fire with water.

In order to prevent bodily injury or damage to property, always make sure to read and understand the WARNINGS and instructions prior to taking the MORSØ FORNO MULTI into use.

TABLE OF CONTENTS

Technical specifications..... 22

For considerations of your safety 23

Operating the grill 26

Connecting & disconnecting the gas cylinder 27

Leakage control..... 28

How to light your grill 28

Cleaning and maintenance..... 31

Troubleshooting..... 32

Assembly instructions 66

Illustrated list of parts 82

Assembly instructions/Regulator 86

FORNO MULTI

62990931

Forno Multi is intended as an all-in-one oven and outdoor fireplace, facilitating the exploitation of the advantages of both wood-burning and gas. The shape and size is identical with the original Forno, and, similarly, it is manufactured in cast iron. It has the same capacity, and much more...

Firewood provides good taste for the food as well as a cosy atmosphere. Throughout the ages, we humans have always prepared our food this way.

With gas, the oven warms up faster, and it is easier to control the temperature. This temperature control may for instance be an advantage for baking, or if the food, you are preparing, takes time. Here, it will be possible to keep a constant temperature – which may be a challenge if your heat source is firewood.

It is also possible to combine firewood and gas. For instance, you can use the lower burner whilst – at the same time – using firewood, if you wish to obtain more crust on your pizza. Or you can use the upper burner if the preparation of the top is taking too long. And, if speed is of the essence, you can combine both.

The cabinet hides the gas cylinder, and – being on wheels – the oven is easily moved. Each side is equipped with a stainless steel bracket for hanging tools and equipment. The stainless adjustment buttons are easily accessed on the front and logical and simple to operate.

Enjoy your Forno Multi!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

GRILL

Weight in total 178 kg
 Dimensions (LxHxD) 740 x 1557 x 746 mm
 Grilling surface (LxD) 480 / 540 mm

GAS SYSTEM

Heat effect 19.9kW
 Mass flow G30:1448.2 g/h; G31: 1422.3 g/h
 Gas type Liquid gas (propane, butane)
 Ignition Pushbutton pulse igniter
 Heat input in total 19.9kw (G30:1448.2 g/h; G31: 1422.3 g/h)

Settings for G30/G31 (G30 butane, G31 propane or a mixture thereof)

Gas category	<input type="checkbox"/> I _{3*} (28-30/37)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (28-30)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (50)
Gas and supply pressure	G30 butane at 28-30 mbar G31 propane at 37 mbar	G30 butane and G31 propane at 30 mbar	G30 butane and G31 propane at 50 mbar
Country codes	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	CY, CZ, DK, EE, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, LV, MT, FI	AT, CH, DE, SK, LU
Burners	Centre burner x 1 Side burner x 2	Centre burner x 1 Side burner x 2	Centre burner x 1 Side burner x 2
Nominal heat supply	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side burner: 8.00 kW x 2	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side burner: 8.00 kW x 2	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side burner: 8.00 kW x 2
Size of burner nozzles (Ø)	Centre burner: 0.95 x 1 Side Burner: 1.40 x 2	Centre burner: 0.95 x 1 Side Burner: 1.40 x 2	Centre burner: 0.85 x 1 Side Burner: 1.20 x 2

Settings for G30/G31 (G31 only pure propane)

Gas category	<input type="checkbox"/> I _{3p} (30)	<input type="checkbox"/> I _{3p} (37)	<input type="checkbox"/> I _{3p} (50)
Gas and supply pressure	G31 propane at 30 mbar	G31 propane at 37 mbar	G31 propane at 50 mbar
Country code	NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, DE, SK, CZ
Burners	Centre burner x 1 Side burner x 2	Centre burner x 1 Side burner x 2	Centre burner x 1 Side burner x 2
Nominal heat supply	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side Burner: 8.00 kW x 2	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side Burner: 8.00 kW x 2	Centre burner: 3.90 kW x 1 Side Burner: 8.00 kW x 2
Size of burner nozzles (Ø)	Centre burner: 1.00 x 1 Side Burner: 1.50 x 2	Centre burner: 0.95 x 1 Side Burner: 1.40 x 2	Centre burner: 0.90 x 1 Side Burner: 1.30 x 2

FOR CONSIDERATIONS OF YOUR SAFETY



WARNING

1. Gas cylinders must always be kept in outdoor storage and away from children. Do not store in buildings, garages, or other enclosed areas.
2. Alcohol, medicine, or drugs may adversely influence a person's capacity for the safe assembly or operation of this appliance.
3. Always place the grill on a firm and plane surface with ample distance to flammable materials and buildings. Asphalt and other road surfacing will be ill-suited for the purpose.
4. Never leave the grill unattended when in use.
5. Accessible parts may become extremely hot. Keep children and pets away from the grill.
6. Never use the grill in stormy weather.
7. Do not attempt to connect this grill to an enclosed propane circuit – such as e.g. in a caravan, trailer, camper van, or building.
8. Do not use lighter gas.
9. In the private sector, systems with containers for liquid gas should solely be fitted and inspected by a qualified professional or – for certain containers – by a person who has been appointed by the supplier (regulations on the prevention of accidents (BGV D 34)). Verify that the gas cylinder is fitted with an appropriate and certified pressure regulator in compliance with EN 12864 and/or another local document. Verify that the cylinder is safely secured in the room by means of a belt or chain.
10. This appliance for outdoor use is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats.
11. Do not move the appliance when in use.
12. Do not use the grill, unless the assembly thereof has been FULLY COMPLETED, and all parts have been securely fastened and tightened.
13. Do not attempt to use or assemble the grill in the event of missing or damaged parts. Contact customer service for replacement parts.
14. In the event of the grill being used for wood burning, the two side burners must not be covered by wood.
15. Do not cover the vent holes in the benchtop unit.

CAUTION – AVOID THE RISK OF BURNS

1. For purposes of avoiding the risk of burns, the metal components of the grill should not be touched before they have cooled down completely – i.e. the first 45 minutes after the fire has been put out – unless your use protection gear such as e.g. pot holders, protective gloves or mittens.
2. Do not subject the grill to any kind of modification.
3. Clean before use. Replace the hose before use in case of any signs of abrasion, wear, tears, or leakage. The connection of a replacement hose shall take place according to the manufacturer's specifications. Replacement hoses must be completely free of kinks or twisting. The maximum length of the hose is 1,5 meters.
4. Never keep a full gas cylinder in a hot car or the boot of a car. The heat will cause a rise in the gas pressure which may entail the opening of the safety valve and, hence, gas leakage.

DANGER

For purposes of avoiding a fire and preventing carbon-monoxide or smoke poisoning, this outdoor grill must never be used inside a building, garage, shed, under a canopy, or in or on boats, trailers, or recreational vehicles.

WARNING

Never use this appliance under flammable canopies or in covered areas (e.g. awnings, umbrellas, covered verandas, or pavilions).

Before lighting the grill, you should always ensure that it is not placed under roof overhangs by a house, a garage, or similar building. There is a risk that such overhangs may deflect flare-up and heat radiation to the actual building, which may result in a fire.

Always ensure to place this grill at a distance of more than 2 meters from flammable materials or surfaces before lighting it; and, similarly, that no petrol or other volatiles are kept close to the grill. In such cases, the temperature of the potential inflammation of fat or of heat radiation would be sufficient to ignite any nearby flammable or volatile substances. Always place the grill where there will be sufficient combustion and ventilation air. There must be no blockage of combustion and ventilation air. However, the grill must never be placed directly in the wind's direction in stormy weather. For the purpose of preventing uncontrollable fire in fat, never leave the grill unattended when it is in use.

Never try to move this grill when in use, or while it is still hot. This will prevent the risk of potential bodily injury.

Never store petrol or other flammable or volatile substances close to this grill or near other heat-generating appliances, as this will represent a risk of fire.

DANGER – GAS SAFETY

Liquid propane gas (LP) is flammable and dangerous if treated incorrectly. Learn about the properties of gas prior to the application of any LP gas product:

- Properties of LP gas: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, and in low areas it will be deposited in puddles.
- In its natural state, LP gas is odourless. An odorant has been added for your safety.
- In direct contact with LP gas, there is a risk of frost injuries to the skin.
- The gas option of this grill is solely intended for application of LP gas.
- Never use a damaged LP gas cylinder.
- Dented or rusty propane cylinders may be dangerous and should be inspected by your supplier of propane gas.

CAUTION

- It is particularly important that the ventilation chamber, burners and circulating air ducts are kept clean.
- Inspect the grill prior to each individual use.

Step 1. Check all connections and make sure that they are safe.

Step 2. Check and clean the burner's Venturi tubes for insects and insects' nests. This is done by removing the burner and, using a bottle brush, ensuring free passage in all tubes.
*** A blocked tube may result in a fire breaking out below the grill. ***

Step 3. Check and clean ports in the burner for the potential presence of ash.

Step 4. Do not use the grill in the event of suspected gas leakage. Shut off the burners, close the cylinder valve and carefully check for leakage, using soapy water – the formation of soapy bubbles will disclose any leakages. Never use open flame to locate gas leakages. If necessary, contact your distributor or a professional HWS firm.

MISAPPLICATION

- Never use the grill to heat materials and substances other than food that is recommended for grilling.
- Do not carry out any modifications of the appliance.

OPERATING THE GRILL

CAUTION:

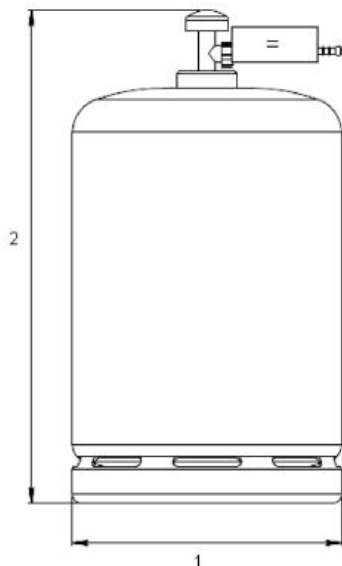
Only use the regulator provided. In the event that you need to replace the regulator, you can contact our customer service or the retailer from whom you purchased the grill. The use of unoriginal parts may lead to a dangerous situation that may be detrimental to the environment as well as the user's safety.

Use protective gloves when handling components that are particularly hot.

PLEASE NOTE:

Maximum permissible gas cylinders for application with the Forno Multi

1. Diameter = $\text{Ø}470$
2. Height = 700mm



CONNECTING & DISCONNECTING THE GAS CYLINDER

Connecting & disconnecting LP gas supply

1. Always check that all regulator handles for the burners are in OFF position, prior to connecting the gas supply.
2. Prior to connection, you must ensure that the gas-cylinder and regulation-valve heads, the burner head, or burner ports are free of any grime.
3. Switch off the connection between cylinder and regulator when the grill is not being used.
4. Make sure that all the grill's regulator handles are in OFF position before disconnecting the gas supply.
5. Before disconnecting the gas supply, you must ensure that the the adjusting levers is set at OFF.
6. Put the dust cap on the cylinder valve when the cylinder is not in use. Never use dust caps other than the type supplied together with the cylinder valve. The use of other dust caps or stoppers may lead to propane gas seepage.
7. Shut off the cylinder's gas supply after use.
8. Gas cylinder: An ordinary cylinder for camping gas with a filling weight of 3,5 or 11 kg (e.g. grey gas cylinders for camping). These can be purchased from DIY markets or cylinder-gas suppliers.
9. Pressure regulator: Predetermined and CE-approved pressure regulator, max. 1.5 kg/p with an operational pressure that matches the gas cylinder applied. This pressure-control valve can likewise be purchased from your local dealer.
10. Gas tube: CE-approved tube of a suitable length that allows fitting without kinks. Should not be longer than 1.5 m.

DANGER

To prevent the risk of fire or explosion when testing for leakage:

13. Always perform the leakage test, described on page 28, before lighting the grill and every time the gas cylinder is connected before use.
14. Smoking and the presence of other sources of ignition are not allowed during the performance of the leakage test.
15. The leakage test is performed outdoors in an efficiently ventilated area.
16. Never use matches, lighters, or open flame for the performance of a leakage test.
17. Do not use the grill until all leakages have been eliminated. If a leakage cannot be eliminated, disconnect the gas supply, and call a gas service firm or your local supplier of propane gas.

LEAKAGE CONTROL

1. Make a leakage solution by mixing one part of liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure that all the grill's regulator handles are in OFF position.
3. Open the gas supply on the regulator.
4. Spray a little of the solution onto the regulator connection.
5. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is safe.
6. Any appearance of bubbles means that there is a leakage.
7. Disconnect the gas cylinder connection and connect again. Always make sure that the connection is securely tightened.
8. Repeat the soap-solution test.
9. If bubbles continue to occur, the gas cylinder or the regulator must be replaced.

HOW TO LIGHT YOUR GRILL

DANGER: In the event that the grill does not ignite, you need to wait 5 minutes in order to let the gas disappear before you try again. Otherwise there is a risk of explosion which may lead to serious injury or death.

WARNING: To avoid the risk of bodily harm, you must never be positioned with your head directly above the grill while preparing to light the main burners.

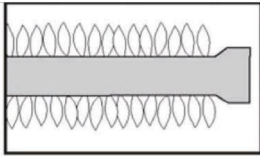
WARNING: Check that the air supply to the gas unit is not blocked. Spiders and insects may block the burner/venturi tube at the openings. A blocked burner tube may lead to fire under the appliance.

1. Make sure that the regulator handles are in OFF position.
2. Open the gas supply at the gas cylinder.
3. Push in the selected burner button, turn it onto "MAX" setting, and then hold down the burner button for 5 seconds.
4. If ignition does NOT take place within 5 seconds, the burner control/controls are turned back to OFF position. Wait 5 minutes and repeat the ignition procedure.
5. In the event of a flame dying the moment the burner button is released, try to keep the buttons pushed in for about 20 seconds with the flame burning. This will secure that the thermo coupler safety will receive sufficient heat to keep the valve open.

The descriptions below are applied to check whether the burner burns correctly. If the flame appears abnormal, go to the troubleshooting guide on page 32 to learn how the flame can be adjusted.

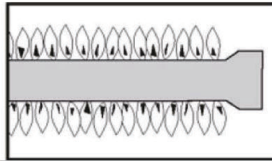
Keep an eye on the height of the flame when the burner is ignited.
The flame should be blue/yellow and between 2.5 and 5 mm in height.

FIG. A



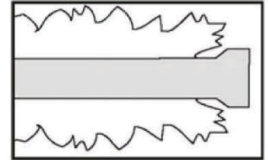
Normal: Soft blue flames at a height of between 10 and 20 mm, with yellow spikes.

FIG. B



Maladjustment: Noisy and hard blue flames – too much air.

FIG. C



Poor combustion: Flickering yellow flames – insufficient air.

Blazing:

“Blazing” may occasionally occur when dripping from the food will drop onto the sizzling hot hotplate or onto the burner and thus ignite. A certain amount of blazing is normal – and to be desired, as it contributes to the particular flavour impression linked with grilled food. To avoid burnt or irregularly prepared food as well as the risk of fire, it is however necessary to control the blazing intensity.



WARNING: Always subject the grill to careful supervision when you are grilling and turn down the flame level (MIN) or OFF in case of high blazing intensity.

Switching off the burner:

Always turn the valve buttons clockwise, all the way to “OFF” position. Immediately switch off the gas supply from the gas cylinder.

Immediately switch off the gas supply in case of the occurrence of gas leakage.

KINDLING AND FIRING TECHNIQUE FOR WOOD

Behind every successful bonfire lies a solid layer of burning embers. This condition is soon established by lighting up, using 2-4 firelighters under 1-2 kg dried kindling wood at the centre of the fireplace. Kindling wood is stacked crosswise and lit at the centre of the stack. You can use a blowpipe, like the one that is built into the Morsø ash scraper, to blow at the embers and thus accelerate the fire. When the kindling fire has burnt out, it is distributed over a suitable area at the centre of the grilling area and more logs are added. As a speedy way to get the oven ready for pizza baking, it is an advantage to use finely split wood of approx. 3x3 cm in size.

When the fire has burnt down, repeat the above procedure above until you have sufficient embers for covering almost the entire size of the oven's frying area. For every expansion of the area covered by embers, you will be able to increase the amount of firewood. To prevent getting burned, it is a good idea to use a pair of tongs when you put wood into the oven. You can for instance use the Morsø fire tongs, specifically developed for use with the Morsø Forno.

When lighting with firelighters of paraffin content, it can be an advantage to use a split log as underlying layer. This will prevent the paraffin from melting into the frying surface.

NOTE! Always use dry, clean, and untreated wood in the oven.

Firewood should be stored under cover for at least 1 year, preferably 2 years, at a place with possibility of for wind circulation. Firewood should be split as soon as possible after the logging, if it is to dry fast. The wood is ready for use when the moisture is below 20%. Never use driftwood as this will generally be extremely saline, which may be detrimental to the oven. Water-proofed as well as painted wood and chipboard may release poisonous smoke and fumes and are thus equally unfit for application in connection with the preparation of food.

The oven may give off squeaking sounds during cooling. This is owing to the considerable differences in temperature to which the material is exposed.



IMPORTANT

If there is a breach in the enamel coating or enamel flakes have fallen off the Grill grate (or cooking area), then the grill grate needs to be replaced.

Make sure to clean your appliance before its first use, and make sure that there are no packaging material left on the product.

Make sure to Heat the product at max temp for at least 15 minutes before using the product for the first time. If your product has a lid it needs to be pre heated with a closed lid.

CLEANING AND MAINTENANCE

To avoid corrosion as a consequence of condensation formation, the grill must always cool down completely before being covered.

CAUTION: All cleaning and maintenance shall take place when the grill has cooled off, the gas supply switched off at the regulator handles, and the connection to the gas cylinder likewise switched off. DO NOT attempt to clean any part of the grill in a self-cleaning oven. The extreme heat will destroy the grill's surface treatment..

Clean the burner assembly

Letting the oven burn off (for approx. 15 minutes) after each use will prevent the accumulation of food scraps.

Recommended cleaning materials:

A mild dishwashing soap
Hot water
Cleaning sponges of nylon
Heat-resistant acrylic brush
Paper clips
Spatula/scrapper
Compressed air.

DO NOT USE cleaning agents containing mineral turpentine or xylene.

Exterior surfaces

Clean with a mild solution of dishwasher soap and hot water. Rinse thoroughly with clean water.

Interior surfaces

- A. If the interior surface of the cast top of the grill looks like peeling paint, this is owing to burnt fat that has turned into soot which will come off in flakes. Clean thoroughly, using a strong solution of cleaning agent and hot water. Rinse with water and let the surface become quite dry.
- B. The enamelled cast iron is easy to clean. Brush away food scraps and use only hot water. Sticky food scraps are removed after a light soak in water. It is not recommended to soak the grilling grid for a longer period of time, though. We recommend that the grid be washed off prior to its first use. The grid is NOT dishwasher-proof, however!
- C. The interior of the grill's base: Any deposits are removed using a brush, scraper, and/or pot scrubbing sponge. Use a solution of dishwashing soap and hot water. Rinse with water and leave to dry. Heating plates: Deposits are removed by a wire brush and soapy water. Rinse with water.

Storage

1. Store the grill in a shady, cool, and dry place.
2. Be sure to protect against dust and moisture.
3. Store the grill away from children.
4. Clean the grill after use and leave it to air-dry before storage.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Preventive action/solution
Irregular heating pattern	<p>Blocked or clogged up burner ports.</p> <p>A new burner may have remains of oil from the manufacturing.</p> <p>Cobweb or insect nests in venturi tubes.</p> <p>Deposits of food scraps, fat or spices in the burner.</p> <p>Faulty adjustment of the valve for the burner's venturi tube.</p>	<p>Clean burner ports.</p> <p>Burn off the grill for 15 minutes .</p> <p>Clean the burner.</p> <p>Contact the dealer.</p>
Sharp drop in gas supply or heating.	<p>Very windy weather or gusts of wind.</p> <p>Low content of propane gas.</p>	<p>Turn the front of the grill towards the wind.</p> <p>Replace the gas cylinder.</p>
Blazing.	<p>Accumulation of fat deposits.</p> <p>Meat with high fat content.</p> <p>Too high frying temperature.</p>	<p>Clean the grill.</p> <p>Remove fat from the meat prior to grilling.</p> <p>Adjust (turn down) to a suitable temperature.</p>
Persistent fire in fat.	<p>Fat caught in food deposits around the burner system.</p>	<p>Turn the buttons to OFF. Switch off gas supply. Let the fire burn out. Remove and clean all parts when the grill has cooled off.</p>
Backfiring [fire in burner tubes].	<p>Burner and/or burner tubes are blocked.</p>	<p>Clean burner and/or burner tubes that are peeling in flakes. Rinse carefully.</p>
Flaking on the inside of the grill - like peeling paint.	<p>Accumulation of soot.</p>	<p>Deposits of burnt fat that has turned into soot.</p>
The burner flame suddenly dies	<p>Empty gas cylinder.</p> <p>Blockage in gas supply.</p>	<p>Check whether the gas cylinder is empty. In this case the cylinder is replaced.</p> <p>Clean burner tubes.</p>

RECIPES

The recipes found on www.morsoe.com will help you to get started using the oven.

ACCESSORIES

The wealth of accessories developed for the Morsø Forno can all be purchased on www.morsoe.com and from selected dealers. See the list of dealers on www.morsoe.com.

REPAIR KIT

In case of the occurrence of a scratch, a mark, or any minor damage, you can touch up your Forno with the supplied repair kit – a 20 ml Coating with integrated touch-up brush. Use the small brush to apply an ultra-thin layer of coating. Thus, your Forno will not only regain its good looks, it will also be protected against corrosion once again.

COMPLAINTS

The warranty period, running from the date of sale, will cover defects and deficiencies. National purchasing law shall apply in respect of warranty periods.

The warranty does not cover:

- Wear-and-tear parts – i.e. parts that will deteriorate at ordinary use, such as e.g. leak-proofing materials. These parts are subject to current purchasing law in respect of liability for defects.
- Damages caused by faulty installation and use relative to Morsø's installation and firing instructions.
- Damages caused by overheating or the use of faulty heating sources.

In case of any complaints, please contact your dealer, and we will then process your complaint.

**WARNUNG**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DEN FORNO MULTI IN GEBRAUCH NEHMEN

Eine unsachgemäße Installation, Modifizierung, Anpassung, Wartung oder Instandhaltung kann Schäden an Personen oder Sachen verursachen.

Lesen Sie vor dem Aufbau oder einer Wartung die Aufbau-, Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung genau durch.

GEFAHR

Bei mangelhafter Einhaltung der Anleitung besteht Brand- oder Explosionsgefahr, was Schäden an Immobilien, Verletzungen oder Tod verursachen kann.

GEFAHR

Verwenden Sie den Gasgrill NIEMALS zum Kochen oder Heizen in Innenräumen. Es kann zur Bildung von GIFTIGEN Dämpfen kommen, die eine Rauchvergiftung verursachen kann. Das Gerät darf NICHT an Bord von Booten oder in Wohnmobilen verwendet werden.

**WARNUNG**

ZU IHRER SICHERHEIT:

Nur zur Verwendung im Freien (außerhalb von geschlossenen Räumen)



Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Wenn Sie dieses Produkt für jemand anderen montieren, geben Sie die Anleitung an den Besitzer weiter.

BEDIENUNG DES GRILLS

VOR GEBRAUCH

Schritt A Stellen Sie Ihren Grill in sicherem Abstand zu Gebäuden auf.

Schritt B Prüfen Sie immer alle Anschlüsse auf Dichtheit.

Schritt C Halten Sie Kinder auf Abstand zum Grill.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

(Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, um ein Auslösen der Sicherheitsventile zu vermeiden.)

Schritt A Schließen Sie die Gasflasche sorgfältig an.

Schritt B Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn der Grill heiß wird.

Schritt C Beaufsichtigen Sie den Grill immer während der Benutzung.

NACH GEBRAUCH

Schritt A Lassen Sie den Grill immer 10-15 Minuten ausbrennen, damit Speiseresten verbrennen.

Schritt B Trennen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch. Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.

Schritt C Entfernen Sie Fettablagerungen, um ein Entzünden von Fettstoffen zu vermeiden, und decken Sie den Grill ab, um ihn gegen Rost zu schützen.

Schritt D Reinigen Sie die Asche aus dem Brenner, wenn Sie Holz im Grill verbrannt haben.

*** Für weitere Anleitungen siehe die Gebrauchsanweisung.**



WARNUNG

1. Lagern oder verwenden Sie nicht Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
2. Wenn eine Propangasflasche nicht für den Gebrauch angegeschlossen ist, darf sie nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte aufbewahrt werden.
3. Füllen Sie nie eine Einwegflasche auf.
4. Lassen Sie Öl oder Fett nie heißer als 200°C werden. Wenn die Temperatur 200°C übersteigt oder das Öl zu qualmen beginnt, stellen Sie den Brenner oder die Gaszufuhr sofort aus.
5. Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere auf Abstand.



GEFARH

WENN SIE GAS RIECHEN:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
2. Löschen Sie ggf. offenes Feuer.
3. Öffnen Sie die Tür.
4. Falls der Geruch nicht verschwindet, entfernen Sie sich vom Gerät und rufen sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

Lesen und verstehen Sie immer die WARNHINWEISE und ANWEISUNGEN in dieser Anleitung, bevor Sie den MORSØ FORNO MULTI in Gebrauch nehmen, um mögliche Verletzungen oder Schäden an Sachen zu vermeiden.



GEFARH

1. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
2. Verwenden Sie das Gerät niemals innerhalb eines Abstands von 3 m von Gebäuden, brennbarem Material oder anderen Gasflaschen.
3. Verwenden Sie das Gerät niemals innerhalb eines Abstands von 7,50 m von brennbaren Flüssigkeiten.
4. Falls ein Feuer auftritt, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten	38
Zu Ihrer Sicherheit	39
Bedienung Ihres Grills.....	42
Anschließen und Trennen der Gasflasche	43
Dichtheitsprüfung	44
Anzünden des Grills.....	44
Pflege und Instandhaltung	47
Fehlersuche	48
Aufbauanleitung.....	66
Illustrierte Teilleiste.....	82
Aufbauanleitung/Den Regler	86

FORNO MULTI

62991031

Der Forno Multi ist als Allround-Ofen und Außenkamin gedacht, bei dem die Vorteile von Brennholz und Gas gleichermaßen ausgenutzt werden können. Form und Größe sind dieselben wie beim ursprünglichen Forno. Wie dieser ist auch der Forno Multi aus Gusseisen hergestellt. Er kann dasselbe, und sehr viel mehr...

Das Brennholz verleiht den Speisen ein besonderes Aroma und verbreitet zudem Gemütlichkeit. Durch alle Zeiten hindurch haben die Menschen darauf immer ihre Mahlzeiten zubereitet.

Mit Gas wird der Ofen schneller heiß und die Temperatur lässt sich einfacher steuern. Die Temperaturregelung kann ein Vorteil sein, wenn man backen oder eine Speise zubereiten möchte, die längere Zeit benötigt. Hier kann die Temperatur konstant gehalten werden – was beim Feuern mit Brennholz eine Herausforderung darstellt.

Sie können auch Brennholz und Gas kombinieren. So können Sie zum Beispiel den Unterbrenner zugleich mit Brennholz feuern, wenn Sie eine stärkere Kruste auf der Pizza wünschen, oder den Oberbrenner, wenn es mit dem Belag zu langsam geht. Wenn Sie besonders kräftige Hitze brauchen, verwenden Sie beide!

Im Unterschrank ist die Gasflasche verborgen. Er steht zudem auf Rollen, so dass man den Ofen bequem umstellen kann. An den Seiten befinden sich zwei rostfreie Stahlbügel mit Haken, an denen Werkzeuge und Zubehör aufgehängt werden können. Die rostfreien Einstellknöpfe sitzen gut zugänglich an der Front und sind logisch und einfach zu bedienen.

Viel Spaß mit dem Forno Multi!

TECHNISCHE DATEN

GRILL

Gesamtgewicht 178 kg
 Maße (LxHxT)..... 740 x 1.557 x 746 mm
 Grillfläche (Durchmesser)..... 480 / 540 mm

GASSYSTEM

Wärmeleistung..... 19,9 kW
 Massendurchsatz G30: 1.448,2 g/h; G31: 1.422,3 g/h
 Gastyp..... Flüssiggas (Propan, Butan)
 Zündung..... Druckknopf-Impulszündung
 Gesamtwärmeleistung 19,9 kW (G30: 1.448,2 g/h; G31: 1.422,3 g/h)

Einstellungen für G30/G31 (G30 Butan, G31 Propan oder Mischung)

Gaskategorie	<input type="checkbox"/> I _{3*} (28-30/37)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (28-30)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (50)
Gas- und Zufuhrdruck	G30 Butan bei 28-30 mbar G31 Propan bei 37 mbar	G30 Butan und G31 Propan bei 30 mbar	G30 Butan und G31 Propan bei 50 mbar
Ländercode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	CY, CZ, DK, EE, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, LV, MT, FI	AT, CH, DE, SK, LU
Brenner	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2
Nennwärmebelastung	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2
Größe der Brennerdüsen (Ø)	Bodenbrenner: 0,95 x 1 Seitenbrenner: 1,40 x 2	Bodenbrenner: 0,95 x 1 Seitenbrenner: 1,40 x 2	Bodenbrenner: 0,85 x 1 Seitenbrenner: 1,20 x 2

Einstellungen für G31 (G31 nur reines Propan)

Gaskategorie	<input type="checkbox"/> I _{3P} (30)	<input type="checkbox"/> I _{3P} (37)	<input type="checkbox"/> I _{3P} (50)
Gas- und Zufuhrdruck	G31 Propan bei 30 mbar	G31 Propan bei 37 mbar	G31 Propan bei 50 mbar
Ländercode	NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, DE, SK, CZ
Brenner	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2	Bodenbrenner x 1 Seitenbrenner x 2
Nennwärmebelastung	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2	Bodenbrenner: 3,90 kW x 1 Seitenbrenner: 8,00 kW x 2
Größe der Brennerdüsen (Ø)	Bodenbrenner: 1,00 x 1 Seitenbrenner: 1,50 x 2	Bodenbrenner: 0,95 x 1 Seitenbrenner: 1,40 x 2	Bodenbrenner: 0,90 x 1 Seitenbrenner: 1,30 x 2

ZU IHRER SICHERHEIT



WARNUNG

1. Gasflaschen müssen im Freien außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen abgeschlossenen Bereich gelagert werden.
2. Der Konsum von Alkohol, Medikamenten und Drogen kann die Fähigkeit beeinträchtigen, das Gerät auf eine sichere und sachgemäße Weise aufzubauen und zu verwenden.
3. Stellen Sie den Grill immer auf eine feste und ebene Unterlage fern von brennbarem Material und Aufbauten. Eine Asphalt- oder Schwarzdeckenunterlage ist für diesen Zweck nicht geeignet.
4. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
5. Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit fern vom Grill.
6. Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
7. Versuchen Sie nicht, den Grill an das abgeschlossene Propangassystem eines Wohnmobils, Wohnwagens oder Wohnhauses anzuschließen.
8. Verwenden Sie kein Feuerzeugbenzin.
9. Gasflaschensysteme sollten im privaten Bereich nur von einer entsprechend qualifizierten Person oder, wenn es um ein bestimmtes Flaschensystem geht, von einer vom Hersteller bestimmten Person montiert und geprüft werden (Unfallverhütungsvorschrift BGV D 34). Kontrollieren Sie, dass ein geeigneter und zertifizierter Druckregler an die Gasflasche angeschlossen ist, die die Norm DIN EN 12864 und/oder einem anderen lokalen Dokument entspricht. Kontrollieren Sie, dass die Gasflasche mit einem Gurt oder einer Kette sicher im Raum befestigt ist.
10. Dieser Gasgrill ist nicht für den Aufbau in oder auf Fahrzeugen und/oder Freizeitbooten vorgesehen.
11. Bewegen Sie das Gerät nicht während der Verwendung.
12. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er nicht VOLLSTÄNDIG aufgebaut und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.
13. Versuchen Sie nicht, den Grill mit fehlenden oder beschädigten Teilen zu verwenden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Teile auszutauschen.
14. Falls der Grill mit Holz befeuert wird, dürfen die beiden Seitenbrenner nicht von Holz bedeckt sein.
15. Die Lüftungsöffnungen im Tisch dürfen nicht verdeckt sein.

ACHTUNG – Vermeiden Sie Verbrennungen

1. Um Verbrennungen zu vermeiden berühren Sie keine Metallteile des Grills, bevor sie mindestens 45 Minuten lang vollständig abgekühlt sind, es sei denn Sie tragen Schutzhandschuhe, Topflappen oder Fäustlinge.
2. Modifizieren Sie den Grill nicht.
3. Reinigen Sie den Grill vor jedem Gebrauch. Falls es Anzeichen für Abrieb, Abnutzung, Risse oder Undichtheiten gibt, muss der Schlauch vor Gebrauch ausgetauscht werden. Ersatzschläuche müssen entsprechend der Anleitung des Herstellers angebracht werden. Der Ersatzschlauch darf keine Knicke aufweisen oder sich verdrehen. Der Schlauch darf höchstens 1,50 Meter lang sein.
4. Bewahren Sie einen gefüllten Gasbehälter niemals in einem erhitzten Fahrzeug oder Kofferraum auf. Durch die Hitze steigt der Gasdruck, was zu einem Öffnen des Entlastungsventils und Entweichen von Gas führen kann.



GEFAHR

Verwenden Sie diesen Outdoor-Grill niemals im Inneren von Gebäuden, Garagen, Schuppen oder Scheunen oder im Inneren eines Bootes, Anhängers oder Wohnwagens, um mögliche Brände und die Gefahr einer Kohlenmonoxid- oder Rauchvergiftung zu vermeiden.

WARNHINWEISE

Verwenden Sie dieses Gerät nicht unter überdachten, brennbaren Oberflächen oder in abgedeckten Bereichen (z. B. unter Markisen, Schirmen, Verandas oder Gartenhäusern).

Versichern Sie sich immer, dass sich dieser Grill nicht unter dem Überhang eines Hauses, einer Garage oder anderen Bauteilen befindet, wenn Sie ihn anzünden. Ein Überhang kann Flammen ablenken und Hitze ins Gebäude selbst abstrahlen, was zu einem Brand führen kann.

Achten Sie immer darauf, dass der Grill mehr als 2 m von brennbarem Material oder Oberflächen entfernt ist, bevor Sie ihn anzünden, und dass kein Benzin oder andere flüchtige Substanzen in der Nähe des Grills gelagert werden. Die Temperatur eines Fettbrands oder der abgestrahlten Hitze kann ansonsten ausreichen, um die brennbaren oder flüchtigen Substanzen in der Nähe zu entzünden. Stellen Sie den Grill immer an einem Ort auf, wo eine gleichmäßige Verbrennung und gute Lüftung gewährleistet sind. Behindern Sie nicht den Verbrennungsstrom und die Zuluft, stellen Sie den Grill aber nicht in den starken Wind. Lassen Sie den Grill bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt, um zu verhindern, dass ein unkontrollierter Fettbrand entsteht.

Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er in Gebrauch oder noch heiß ist, um Verletzungen zu vermeiden. Dadurch eliminieren Sie die Gefahr von möglichen Verletzungen.

Lagern oder verwenden Sie nie Benzin oder andere entflammbare oder flüchtige Substanzen in der Nähe dieses Grills oder von anderen hitzeerzeugenden Geräten, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden.

GEFAHR – Sicherer Umgang mit Gas

Flüssigpropan (LP) ist entflammbar und gefährlich, wenn unsachgemäß damit umgegangen wird. Seien Sie sich der Eigenschaften dieses Gases bewusst, bevor Sie LP-Gasprodukte verwenden:

- Eigenschaften von Flüssigpropan: Entflammbar, explosiv unter Druck, schwerer als Luft und setzt sich in niedrigen Bereichen in Becken ab.
- Im natürlichen Zustand ist Flüssigpropan geruchlos. Zu Ihrer Sicherheit ist ein Geruchsstoff zugesetzt worden.
- Kontakt mit Flüssigpropan kann Kaltverbrennungen auf der Haut verursachen.
- Dieser Grill ist vom Hersteller nur für die Verwendung mit Flüssigpropan vorgesehen.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte LP-Gasflasche.
- Verbeulte oder verrostete Gasflaschen können gefährlich sein und sollten von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden.

VORSICHT

- Halten Sie unbedingt das Ventilsfach, die Brenner und die Umluftwege des Grills sauber.
- Inspizieren Sie den Grill vor jedem Gebrauch.

Schritt 1. Kontrollieren Sie alle Anschlüsse und achten Sie darauf, dass sie sicher sind.

Schritt 2. Kontrollieren und entfernen Sie Insekten und Insektenester aus den Venturirohren des Brenners, indem Sie den Brenner herausnehmen und alle Rohre mit einer Flaschenbürste säubern, damit sie frei sind.

*** Ein verstopftes Rohr kann ein Feuer neben dem Grill verursachen. ***

Schritt 3. Kontrollieren Sie die Öffnungen des Brenners und beseitigen Sie ggf. die Asche.

Schritt 4. Falls der Verdacht auftritt, dass Gas austritt, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Schalten Sie die Brenner aus, schließen Sie das Gasflaschenventil und kontrollieren Sie sorgfältig mit Seifenwasser, ob ein Leck vorhanden ist (Bläschenbildung). Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um ein Gasleck zu finden. Wenden Sie sich ggf. an Ihren Händler oder einen Sanitärinstallateur.

UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

- Verwenden Sie den Grill nicht, um andere Materialien und Substanzen als zum Grillen geeignete Nahrungsmittel zu erhitzen.
- Modifizieren Sie nicht das Gerät.

BEDIENUNG IHRES GRILLS



VORSICHT:

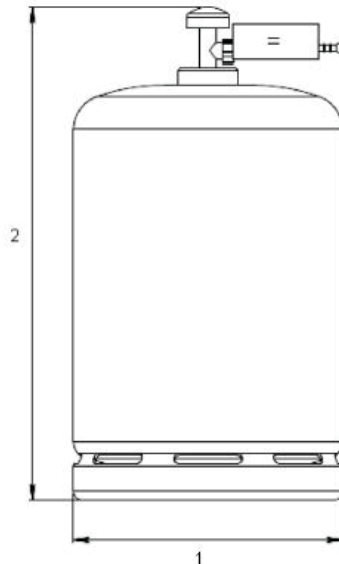
Verwenden Sie nur den vorhandenen Regler. Falls ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder den Händler, bei dem Sie den Grill gekauft haben. Die Verwendung von unautorisierten Teilen kann einen umweltgefährdenden Zustand verursachen oder die Sicherheit des Benutzers gefährden.

Verwenden Sie beim Umgang mit besonders heißen Teilen Schutzhandschuhe.

BEACHTEN SIE:

Die max. Maße für die Gasflasche, die in einem Forno Multi verwendet werden darf

1. Durchmesser = \varnothing 470
2. Höhe = 700 mm





ANSCHLIESSEN UND TRENNEN DER GASFLASCHE

Flüssigpropan anschließen und trennen

1. Achten Sie immer darauf, dass alle Regelgriffe des Brenners in AUS-Position sind, bevor Sie die Gaszufuhr anschalten.
2. Achten Sie vor dem Anschließen darauf, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, dem Kopf des Reglerventils oder im Kopf des Brenners und der Brenneröffnung befindet.
3. Sorgen Sie dafür, dass die Regelgriffe am Grill auf AUS gestellt sind, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
4. Achten Sie immer darauf, dass alle Regelgriffe des Brenners in AUS-Position sind, bevor Sie die Gaszufuhr trennen.
5. Achten Sie vor dem Trennen der Gaszufuhr darauf, dass das Flaschenventil in AUS-Position ist.
6. Setzen Sie die Staubkappe auf den Ventilausgang der Flasche, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Verwenden Sie nur den Staubkappentyp, der mit dem Ventil geliefert wurde. Andere Kappen oder Stopfen können zu Austritt von Propan führen.
7. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch ab.
8. Gasflasche: eine handelsübliche Campinggasflasche mit einem Füllgewicht von 3,5 oder 11 kg (z. B. graue Campinggasflasche). Diese sind im Baumarkt oder im Flüssiggashandel erhältlich.
9. Druckregler: voreingestellter und CE-geprüfter Druckregler, max. 1,5 kg/h, Betriebsdruck geeignet für die verwendete Gasflasche. Dieser Druckminderertyp ist auch bei Ihrem örtlichen Händler erhältlich.
10. Gasschlauch: CE-geprüfter Schlauch mit ausreichender Länge, der eine Installation ohne Knicks ermöglicht. Er sollte nicht länger als 1,50 m sein.



GEFAHR

Um Feuer- oder Explosionsgefahr beim Prüfen der Dichtheit zu vermeiden:

1. Führen Sie immer die auf Seite 44 beschriebene Dichtheitsprüfung durch, bevor Sie den Grill entzünden, und bei jedem Anschließen der Flasche.
2. Rauchen Sie nicht und vermeiden Sie andere Zündquellen in der Umgebung, während Sie eine Dichtheitsprüfung durchführen.
3. Führen Sie die Dichtheitsprüfung in einem gut belüfteten Bereich durch.
4. Verwenden Sie für die Prüfung der Dichtheit keine Streichhölzer, Feuerzeuge oder eine Flamme.
5. Verwenden Sie den Grill nicht, bevor alle Undichtheiten behoben sind. Wenn Sie eine Undichtheit nicht beheben können, trennen Sie die Propanflasche ab und rufen Sie den Kundendienst für das Gasgerät oder Ihren örtlichen Propangashändler an.

DICHTHEITSPRÜFUNG

1. Fertigen Sie ein Leckflüssigkeit an, indem Sie ein Teil flüssige Spülmittel mit drei Teilen Wasser mischen.
2. Achten Sie darauf, dass die Regelgriffe auf AUS sind.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr am Regler.
4. Sprühen Sie etwas Lösung auf den Regleranschluss.
5. Kontrollieren Sie die Lösung an den Anschlüssen auf Bläschen. Wenn sich keine Bläschen bilden, ist der Anschluss sicher.
6. Wenn sich Bläschen bilden, haben Sie eine Undichtheit.
7. Trennen Sie die Flasche ab und schließen Sie sie wieder an. Achten Sie darauf, dass der Anschluss gesichert ist.
8. Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung mit der Lösung.
9. Wenn Sie immer noch Bläschenbildung sehen, tauschen Sie die Gasflasche oder den Regler aus.



ANZÜNDEN DES GRILLS

GEFARH: Wenn der Grill nicht zündet, warten Sie fünf Minuten, bevor Sie wieder den Grill zu zünden versuchen, damit sich das Gas verflüchtigt. Anderenfalls kann zu einer Explosion kommen, die ernste Verletzungen oder Tod verursachen kann.

WARNUNG: Um mögliche Verletzungen zu meiden, stehen Sie nie mit dem Kopf direkt über dem Grill, wenn Sie die Hauptbrenner anzünden möchten.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Luftstrom zur Gaseinheit unbehindert ist. Spinnen und Insekten können Nester bilden und den Brenner/das Venturirohr an der Düse verstopfen. Ein verstopftes Rohr kann ein Feuer neben dem Grill verursachen.

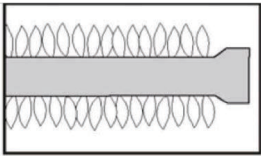
1. Sorgen Sie dafür, dass die Regelgriffe auf AUS stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Drücken und drehen Sie den gewünschten Brennerschalter auf „MAX“, dann halten Sie den Zündknopf 5 Sekunden lang nach unten.
4. Wenn die Zündung NICHT in 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den/die Brennerschalter auf AUS. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Zündprozedur.
5. Wenn eine Flamme ausgeht, sobald der Brennerschalter losgelassen wird, halten Sie den Schalter ca. 20 Sekunden lang gedrückt, während die Flamme gezündet ist. Dadurch bekommt die Zündsicherung ausreichend Wärme, um das Ventil offen zu halten.

Versichern Sie sich, dass der Brenner ordnungsgemäß angezündet ist, indem Sie die Beschreibung unten verfolgen. Wenn das Flammuster unnormal erscheint, schauen Sie im Abschnitt Fehlersuche auf Seite 48 nach.

Beobachten Sie die Flammhöhe nach dem Anzünden des Brenners.

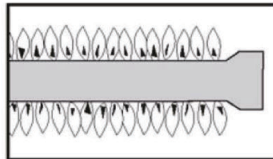
Die Flamme sollte blau/gelb und 2,5 bis 5 mm hoch sein.

FIG. A



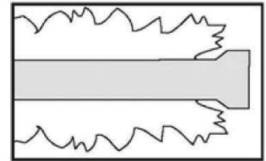
Normal: Weiche blaue Flammen mit gelben Spitzen, zwischen 10 und 20 mm hoch.

FIG. B



Falsche Einstellung: Laute, harte blaue Flamme – zu viel Luft.

FIG. C



Schlechte Verbrennung: Wellenartige gelbe Flammen – zu wenig Luft.

Flackern:

Mitunter kann es zu einem Flackern kommen, wenn Speisetropfen auf das heiße Heizblech oder den Brenner fallen und verbrennen. Dieses Flackern ist zumeist normal und erwünscht, da es dazu beiträgt, die mit gegrillten Speisen verbundenen speziellen Aromen hervorzurufen. Kontrollieren Sie aber die Intensität des Flackerns, um verbrannte oder ungleichmäßig gegrillte Speisen zu vermeiden und unbeabsichtigte Brände zu verhindern.



WARNUNG: Überwachen Sie den Grill beim Grillen immer genau und drehen Sie die Flamme auf NIEDRIG oder AUS, wenn das Flackern zunimmt.

Den Brenner ausschalten:

Drehen Sie den Ventilknopf immer vollständig im Uhrzeigersinn bis in die AUS-Position. Trennen Sie sofort die Propanflasche.

Bei einem Austreten von Gas schalten Sie die Gaszufuhr ab.

ANZÜNDEN UND FEUERUNGSTECHNIK MIT HOLZ

Unter jedem erfolgreichen Feuer liegt eine gute Glutschicht. Diese bilden Sie schnell, indem Sie 2 bis 4 Kaminanzünder unter 1 bis 2 kg trockenes Anzündholz in der Mitte der Feuerstelle legen. Das Anzündholz stapeln Sie über Kreuz und zünden es in der Mitte des Stapels an. Mit dem Blasrohr, das im Morsø Aschekratzer eingebaut ist, können Sie in die Glut blasen und das Feuer zusätzlich anfachen. Wenn das Anzündfeuer heruntergebrannt ist, verteilen Sie es über eine geeignete Fläche mitten auf der Grillfläche und legen mehr Brennholz darauf. Um den Ofen schnell zum Pizzabacken vorzubereiten, verwenden Sie am besten feingespaltenes Brennholz in der Größe von 3 x 3 cm.

Wenn das Feuer erneut heruntergebrannt ist, wiederholen Sie den oben genannten Punkt, bis Sie ausreichend Glut haben, um fast die gesamte Grillfläche des Ofens abzudecken. Jedes Mal wird die Fläche, die von der Glut bedeckt ist, größer und Sie können mehr Brennholz auflegen. Um sich dabei nicht zu verbrennen, empfiehlt sich die Verwendung einer Zange, um das Holz in den Ofen zu legen, zum Beispiel die Morsø Feuerzange, die speziell für den Morsø Forno entwickelt wurde.

Bei Anzünden mit paraffinhaltigen Anzündern empfiehlt sich die Verwendung eines gespaltenen Holzschleis als Unterlage. Dadurch verhindern Sie, dass das Paraffin in die Bratfläche schmilzt.

ACHTUNG!! Verwenden Sie immer trockenes, sauberes und unbehandeltes Holz im Ofen. Das Holz sollte mindestens 1 Jahr, am besten 2 Jahre gut durchlüftet gelagert werden. Das Holz muss schnellstmöglich nach dem Schlagen gespalten werden, wenn es schnell durchtrocknen soll. Das Holz kann verwendet werden, wenn die Feuchtigkeit unter 20% beträgt. Verwenden Sie kein Treibholz, da dies in der Regel sehr salzhaltig ist und somit den Ofen beschädigen kann. Imprägniertes und lackiertes Holz und Spanplatten geben giftigen Rauch und Dämpfe ab und dürfen daher nicht als Brennholz verwendet werden. Kiefernholz und ähnliche harzhaltige Holzsorten können beim Verbrennen giftige Gase entwickeln und sollten daher in Verbindung mit der Zubereitung von Speisen nicht verwendet werden.

Bei Erhitzen und Abkühlen kann der Ofen ein Knacken erzeugen, was auf die hohen Temperaturunterschiede zurückzuführen ist, die das Material ausgesetzt ist.



WICHTIG

Falls ein Bruch in der Emaillebeschichtung auftritt oder Emailleteile vom Grillrost (oder der Grillfläche) abplatzen, muss der Grillrost ausgetauscht werden.

Reinigen Sie Ihr Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und achten Sie darauf, dass keine Verpackungsmaterialien im Produkt zurückbleiben.

Erhitzen Sie das Produkt vor der ersten Inbetriebnahme für mindestens 15 Minuten bei maximaler Temperatur. Wenn das Produkt einen Deckel hat, muss es mit geschlossenem Deckel vorgeheizt werden.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor sie ihn abdecken, um ihn gegen Korrosion und Kondenswasserbildung zu schützen.

VORSICHT: Wenn Sie Ihren Grill reinigen und pflegen, muss er immer kalt sein, die Gaszufuhr muss am die Regelgriffe ausgeschaltet und die Propanflasche abgetrennt sein. Reinigen Sie NICHT Grillteile in einem selbstreinigenden Ofen. Die extreme Hitze würde die Oberfläche beschädigen.

Reinigung der Brennerbauteile

Durch ein Ausbrennen des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) können Ablagerungen von Speiseresten verhindert werden.

Empfohlene Reinigungsmittel:

Mildes Spülmittel - Warmes Wasser - Reinigungsschwämmchen aus Nylon - Hitzebeständige Acrylbürste - Büroklammern - Spachtel/Schaber - Druckluft

VERWENDEN SIE KEINE Reinigungsmittel, die mineralisches Terpentin oder Xylol enthalten.

Außenflächen

Säubern Sie sie mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser. Gründlich mit Wasser abspülen.

Innenflächen

- A. Wenn es so aussieht, als würde auf den Innenflächen des Grilldeckels Lack abblättern, hat sich abgelagertes Fett in Kohlenstoff umgewandelt und blättert ab. Reinigen Sie die entsprechenden Flächen gründlich mit einer starken Lösung aus Reinigungsmittel und warmem Wasser. Spülen Sie mit Wasser ab und lassen Sie die Flächen vollständig abtrocknen.
- B. Das emaillierte Gusseisen lässt sich leicht reinigen. Bürsten Sie Speisereste ab und verwenden Sie nur warmes Wasser. Festsitzende Flecken entfernen Sie, indem Sie sie kurz in Wasser einweichen lassen. Es wird aber davon abgeraten, den Rost über längere Zeit in der Nässe stehen zu lassen. Wir empfehlen, den Rost vor dem ersten Gebrauch gründlich zu reinigen, doch er darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!
- C. Innenseite des Grillbodens – Entfernen Sie Rückstände mit Bürste, Schaber und/oder Reinigungsschwämmchen. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und warmes Wasser. Spülen Sie mit Wasser ab und lassen Sie die Flächen trocknen. Heizbleche – Beseitigen Sie Rückstände mit einer Drahtbürste und waschen Sie mit seifehaltigem Wasser aus. Mit Wasser abspülen.

Aufbewahrung

1. Bewahren Sie den Grill an einem schattigen, kühlen, trockenen Ort auf.
2. Achten Sie auf Staubschutz und Schutz gegen Feuchtigkeit.
3. Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Reinigen Sie den Grill nach Gebrauch und trocknen Sie ihn mit Luft vor dem Aufbewahren.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Maßnahme
Unregelmäßiges Heizmuster.	<p>Brennerausgänge sind verstopft oder blockiert.</p> <p>Neuer Brenner kann Rückstände von Fertigungsöl haben.</p> <p>Spinnweben oder Insektenester im Venturirohr.</p> <p>Speisereste, Fett oder Gewürzsalz auf Brenner.</p> <p>Schlechte Ausrichtung des Ventils zum Brenner.</p>	<p>Brennerausgänge reinigen.</p> <p>Grill 15 Minuten brennen lassen.</p> <p>Brenner reinigen.</p> <p>Händler anrufen.</p>
Plötzlicher Abfall bei Gasfluss oder Hitze.	<p>Starker oder böiger Wind.</p> <p>Niedriger Propangas Füllstand.</p>	<p>Vorderseite des Grills gegen den Wind stellen.</p> <p>Propanflasche austauschen.</p>
Aufflackern.	<p>Ablagerung von Fett. Zu viel Fett in den Speisen. Zu hohe Grilltemperatur.</p>	<p>Grill säubern.</p> <p>Vor dem Grill Fett von den Speisen abtrennen. Temperatur entsprechend einstellen (senken).</p>
Anhaltender Fettbrand am Brennersystem.	<p>Fett durch Speiseablagerungen</p>	<p>Knöpfe auf AUS stellen.</p> <p>Propanflasche trennen. Feuer ausbrennen lassen. Nach abkühlen des Grills alle Teile herausnehmen und reinigen.</p>
Flammenrückschlag in Brennerrohren.	<p>Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert.</p>	<p>Brenner und/oder Brennerrohre reinigen. Gründlich reinigen.</p>
Innenseite des Deckels blättert ab - wie Lack.	<p>Kohlenstoff hat sich angesammelt.</p>	<p>Ablagerung von Fett hat sich in Kohlenstoff verwandelt und blättert ab.</p>
Brenner geht plötzlich aus.	<p>Flasche ist alle.</p> <p>Behinderung des Gasflusses.</p>	<p>Kontrollieren, ob Propanflasche leer ist. Falls leer, austauschen.</p> <p>Brennerrohr freimachen.</p>

REZEPTE

Rezepte für das Grillen mit Ihrem neuen Ofen finden Sie auf www.morsoe.com.

ZUBEHÖR

Für den Morsø Forno ist eine Reihe von Zubehör entwickelt worden, das Sie auf www.morsoe.com sowie bei ausgesuchten Fachhändlern erwerben können. Unsere Händlerliste finden Sie auf www.morsoe.com

REPARATURKIT

Sollten bei Ihrem Forno einmal Kratzer, Schrammen oder kleinere Schäden auftreten, können Sie diese mit Hilfe des beigefügten Reparaturkits beheben. Es enthält 20 ml Coating mit einem integrierten Pinsel. Mit dem kleinen Pinsel tragen Sie eine ultradünne Schicht Coating auf, damit der Forno wieder gegen Rost geschützt ist und schön aussieht.

REKLAMATIONEN

Die Reklamationsfrist läuft ab dem Datum des Verkaufs und deckt Fehler und Mängel. Die Dauer der Frist entspricht den gesetzlichen Vorgaben.

Die Garantie umfasst nicht:

- Verschleißteile, d. h. Teile die bei normalem Gebrauch abgenutzt werden, z. B. Dichtungsmaterial. In Bezug auf diese Teile gelten die gesetzlichen Bestimmungen für die Mängelhaftung.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Aufbau und Gebrauch in Bezug auf die Montage- und Gebrauchsanleitung von Morsø entstehen.
- Schäden, die in Folge von Überhitzung sowie Verwendung mit unsachgemäßen Brennstoffen entstehen.

Bei einer eventuellen Reklamation wenden Sie sich bitte an Ihrem Händler, der die Bearbeitung der Reklamation übernimmt.

**AVERTISSEMENT**

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE FORNO MULTI

Toute installation, tout réglage, toute modification ou révision, ou tout entretien erroné peut entraîner des dommages aux personnes ou aux biens.

Lisez attentivement nos conseils d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de faire réparer votre appareil.

DANGER

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion, et provoquer des dommages sur les immeubles et les personnes ou des accidents mortels.

DANGER

NE PAS UTILISER le barbecue à gaz pour réchauffer ou cuire des aliments à l'intérieur.

Cela risquerait d'entraîner la formation de vapeurs NOCIVES, et des intoxications. NE PAS utiliser sur un bateau ou dans un véhicule de loisirs.

**AVERTISSEMENT**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Destiné exclusivement à un usage extérieur (sans aucune enceinte)



Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer à l'avenir.

Si vous assemblez ce produit pour autrui, n'oubliez pas ensuite de redonner ce manuel à la personne concernée.

E-mail: info@morsoe.com

Site Web: www.morsoe.com

UTILISATION DU BARBECUE

AVANT UTILISATION

- Étape A Placez votre barbecue à bonne distance de tout bâtiment.
- Étape B Vérifiez toujours l'absence de fuite.
- Étape C Tenez les enfants éloignés de l'appareil.

PENDANT L'UTILISATION

(Suivez les recommandations suivantes pour éviter de déclencher les soupapes de sécurité)

- Étape A Branchez la bouteille de gaz soigneusement.
- Étape B Mettez des gants de protection quand le barbecue est chaud.
- Étape C Surveillez en permanence votre barbecue.

EFTER BRUG

- Étape A Laissez le barbecue brûler 10-15 minutes pour que les restes de nourriture se consomment.
- Étape B Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
Attendez que le barbecue ait complètement refroidi.
- Étape C Nettoyez les dépôts de graisse pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
Recouvrez le barbecue pour le protéger de la rouille.
- Étape D Retirez la suie des brûleurs si on a brûlé du bois dans le barbecue.

*** Merci de consulter le mode d'emploi pour plus de conseils.**



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet (ou de tout autre) appareil.
2. Lorsque vous n'utilisez pas une bouteille de propane, ne pas l'entreposer à côté du barbecue ou de tout autre appareil.
3. Ne jamais remplir à nouveau une bouteille à usage unique.
4. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisses à plus de 200 °C. À plus de 200 °C, ou si l'huile fume, fermez aussitôt le brûleur/l'arrivée de gaz.
5. Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux domestiques.



DANGER

VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. Fermez l'arrivée de gaz.
2. Éteignez tout feu ouvert.
3. Ouvrez le couvercle.
4. L'odeur ne disparaît pas ? Éloignez-vous de l'appareil. Appelez vite votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



DANGER

1. Ne laissez jamais un appareil qui fonctionne sans surveillance.
2. N'utilisez jamais l'appareil à moins de 3 m d'un bâtiment, d'autres bouteilles de gaz ou de matériaux inflammables.
3. N'utilisez jamais l'appareil à moins de 7,5 m de liquides inflammables.
4. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil en cas et appelez de toute urgence les pompiers. Ne pas éteindre avec de l'eau un feu dû à de l'huile ou des graisses.

Merci de lire et de bien comprendre les AVERTISSEMENTS et RECOMMANDATIONS de ce manuel avant d'utiliser le MORSØ FORNO MULTI, afin de prévenir tout risque de dommages sur les personnes et sur les biens.

TABLE DES MATIÈRES

Spécifications techniques.....	54
Pour votre sécurité.....	55
Comment utiliser votre barbecue.....	58
Brancher et débrancher la bouteille de gaz.....	59
Détecter les fuites.....	60
Allumer votre barbecue.....	60
Nettoyage et entretien	63
Résoudre les problèmes.....	64
Conseils de montage	66
Liste illustrée des pièces.....	82
Conseils de montage/Le détendeur.....	86

FORNO MULTI

62995131

Pensé comme un four et un poêle d'extérieur tout-en-un, Forno Multi vous offre l'opportunité de profiter des avantages du gaz et du bois. Sa forme et sa taille sont semblables à celles du Forno original et, comme lui, il est en fonte. Il offre les mêmes possibilités, et plus encore...

Les bûches donnent un bon goût aux aliments et sont symbole de convivialité. C'est depuis toujours la manière dont les individus de tous horizons cuisent leurs repas.

Le gaz vous permet de chauffer plus rapidement votre four et d'en régler plus facilement la température. Un clair avantage si vous souhaitez cuire ou préparer un plat qui prend du temps. C'est l'assurance d'une température constante, un vrai défi si vous deviez vous contenter d'une cuisson au bois.

Vous pouvez également combiner bûches et gaz. Par exemple, en utilisant le brûleur du bas en même temps que les bûches si vous voulez savourer une pizza plus croustillante, ou le brûleur du dessus si la cuisson de la surface est trop lente. Et pour une cuisson hyper dynamique, allumez les deux !

La table comprend un emplacement qui permet de ranger discrètement la bouteille de gaz. Dotée de roues, elle se transporte en outre très facilement. Les deux crochets en acier inoxydable placés sur les côtés permettent de suspendre ustensiles et accessoires. Quant aux boutons de réglage en acier inoxydable, placés à l'avant, ils sont simples et faciles à utiliser.

Profitez bien de votre Forno Multi !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

BARBECUE

Poids total 178 kg
 Dimensions (LxHxP) 740 x 1557 x 746 mm
 Surface du grill (LxP)..... 480 / 540 mm

SYSTÈME DE GAZ

Débit calorifique..... 19,9kW
 Débit massique G30 : 1448.2 g/h ; G31 : 1422.3 g/h
 Type de gaz Gaz liquide (propane, butane)
 Allumage Bouton, allumage par impulsion
 Débit calorifique total 19,9kw (G30 : 1448.2 g/h ; G31 : 1422.3 g/h)

Réglages pour G30/G31 (G30 butane, G31 propane ou mélange des deux)

Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I _{3s} (28-30/37)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (28-30)	<input type="checkbox"/> I _{3B/P} (50)
Pression du gaz et de l'alimentation	G30 butane v.28-30 mbar G31 propane v. 37 mbar	G30 butane et G31 propane v. 30 mbar	G30 butane et G31 propane v. 50 mbar
Code pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	CY, CZ, DK, EE, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, LV, MT, FI	AT, CH, DE, SK, LU
Brûleurs	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2
Débit calorifique nominal	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2
Dimension des becs de brûleurs (Ø)	Brûleur inférieur : 0,95 x 1 Brûleur latéral : 1,40 x 2	Brûleur inférieur : 0,95 x 1 Brûleur latéral : 1,40 x 2	Brûleur inférieur : 0,85 x 1 Brûleur latéral : 1,20 x 2

Réglage de G31 (G31 propane pur uniquement)

Catégorie de gaz	<input type="checkbox"/> I _{3p} (30)	<input type="checkbox"/> I _{3p} (37)	<input type="checkbox"/> I _{3p} (50)
Pression du gaz et de l'alimentation	G31 propane v. 30 mbar	G31 propane v. 37 mbar	G31 propane v. 50 mbar
Code pays	NL, RO	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI, SK	AT, CH, DE, SK, CZ
Brûleurs	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2	Brûleur inférieur x 1 Brûleur latéral x 2
Débit calorifique nominal	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2	Brûleur inférieur : 3,90 kW x 1 Brûleurs latéraux : 8,00 kW x 2
Dimension des becs de brûleurs (Ø)	Brûleur inférieur : 1,00 x 1 Brûleurs latéraux : 1,50 x 2	Brûleur inférieur : 0,95 x 1 Brûleurs latéraux : 1,40 x 2	Brûleur inférieur : 0,90 x 1 Brûleurs latéraux : 1,30 x 2

POUR VOTRE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

1. Entrez toujours les bouteilles de gaz dehors et hors de portée des enfants. Ne pas les placer dans un bâtiment, garage ou autre local fermé.
2. La consommation d'alcool, de médicaments ou de drogues peut diminuer les capacités de tout individu voulant monter ou faire fonctionner cet appareil.
3. Installez toujours votre barbecue sur une surface stable et plane, à distance raisonnable de matériaux et de bâtiments inflammables. Les surfaces asphaltées ou autres revêtements routiers ne sont pas appropriés.
4. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
5. Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Veillez à tenir les enfants, de même que les animaux, hors de portée de l'appareil.
6. N'utilisez pas le barbecue s'il y a beaucoup de vent.
7. N'essayez pas de brancher ce barbecue sur une installation au gaz propane fermée (dans une caravane, un mobil-home, un camping-car ou une maison).
8. N'utilisez pas de gaz à briquet.
9. Dans le secteur privé, les installations comprenant des contenants de gaz liquide doivent exclusivement être installées et révisés par un professionnel qualifié ou – s'agissant de certains contenants – par une personne désignée par le fournisseur (règlements sur la prévention des accidents - BGV D 34). Contrôlez que le détendeur relié à la bouteille de gaz est certifié et répond aux exigences de la norme EN 12864 ou à une autre norme applicable dans votre pays. Contrôlez que le cylindre est solidement fixé au moyen d'une courroie ou d'une chaîne.
10. Cet appareil est destiné à un usage extérieur et ne doit pas être installé dans un véhicule de loisirs ou un bateau.
11. Ne déplacez pas l'appareil alors qu'il est allumé.
12. N'utilisez le barbecue que lorsqu'il est **ENTIÈREMENT** monté, et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
13. Ne tentez pas d'utiliser ou de monter le barbecue si certaines pièces sont manquantes ou endommagées. Contactez le Service client si vous avez besoin de pièces de rechange.
14. Si vous utilisez le barbecue au bois, veillez à ne pas recouvrir de bois les deux brûleurs latéraux.
15. Les trous de ventilation sur la table ne doivent pas être recouverts.

AVERTISSEMENT - Évitez les risques de brûlures

1. Pour éviter de vous brûler, ne touchez les pièces métalliques du barbecue que lorsqu'elles sont totalement refroidies (min. 45 minutes), ou utilisez un équipement de protection, tel que poignées, gants ou moufles anti-chaueur.
2. Il est interdit de modifier d'une manière ou d'une autre l'appareil.
3. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Si vous remarquez des signes d'usure, d'abrasion, d'entaille ou de fuite, changez aussitôt le tuyau avant d'utiliser l'appareil. Le raccordement du tuyau de rechange – qui ne doit présenter aucune aspérité et ne doit pas être recourbé – doit être effectué en conformité avec les spécifications du fabricant. Longueur maxi : 1,5 m.
4. N'entreposez jamais une bouteille de gaz pleine dans une voiture où il fait chaud ou dans un coffre. La chaleur risque d'augmenter la pression du gaz, et d'entraîner l'ouverture de la soupape de sécurité et une fuite de gaz.



DANGER

Pour éviter tout risque d'incendie et empêcher toute intoxication par la fumée ou le monoxyde de carbone, ce barbecue d'extérieur ne doit jamais être utilisé dans un bâtiment, un garage, un hangar, un abri, ou à l'intérieur d'un bateau, d'un mobil-home ou d'un véhicule de loisirs.

AVERTISSEMENTS

N'utilisez pas cet appareil sous un avant-toit inflammable ou des zones couvertes (marquises, parasols, vérandas ou pavillons).

Avant allumage, vérifiez qu'il n'est pas sous l'avant-toit d'une maison, d'un garage ou autre bâtiment, risquant d'attirer la chaleur et de provoquer un incendie.

Veillez à le placer à plus de 2 m. de matériaux ou surfaces inflammables avant de l'allumer. Vérifiez qu'il n'y a pas d'essence ou d'autres substances volatiles à proximité. Dans ce cas, en effet, la graisse prenant feu ou la chaleur rayonnante provoquerait une température suffisante pour mettre le feu à ces matières inflammables ou volatiles situées à proximité. Placez toujours votre barbecue dans un endroit suffisamment aéré pour assurer une bonne combustion et une bonne ventilation. L'air de combustion et de ventilation ne doit pas être bloqué. Néanmoins, l'appareil ne doit jamais être placé face au vent lorsqu'il fonctionne beaucoup. Pour empêcher que la graisse ne prenne subitement feu, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.

Ne transportez jamais le barbecue alors qu'il fonctionne ou est encore chaud. Vous limiterez ainsi le risque de dommages sur les personnes.

N'entreposez jamais d'essence ou d'autres matières inflammables ou volatiles à proximité du barbecue ou d'autres appareils émettant de la chaleur, car leur présence représenterait un risque d'incendie.

DANGER - Règles de sécurité relatives au gaz

Le propane liquide (LP) est inflammable et dangereux si on ne le manipule pas correctement. Prenez connaissance des propriétés des produits contenant du propane avant de les utiliser :

- Propriétés du gaz propane liquide : inflammable, risque explosif sous pression, plus dense que l'air, peut s'accumuler dans les zones basses.
- Le gaz propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, on y ajoute une substance odorante.
- Un contact direct avec le gaz propane liquide est susceptible d'entraîner des lésions sur la peau dues au gel.
- Ce barbecue est conçu pour fonctionner exclusivement au gaz propane liquide.
- Ne jamais utiliser une bouteille de propane endommagée.
- Les bouteilles de propane cabossées ou rouillées peuvent présenter un danger et doivent être contrôlées par votre fournisseur de gaz.



PRUDENCE

- Il est particulièrement important que le ventilateur du barbecue, les brûleurs et les canaux de circulation d'air soient régulièrement nettoyés.
- Contrôlez votre barbecue avant chaque utilisation.

Étape 1. Contrôlez tous les raccordements et vérifiez qu'ils sont sûrs.

Étape 2. Contrôlez le tube Venturi du brûleur et retirez les insectes et les nids d'insectes en retirant le brûleur et en vous assurant à l'aide d'un goupillon que le tube est propre.

*** Un tube bouché peut déclencher un feu sous le barbecue. ***

Étape 3. Contrôlez les trous des brûleurs et éventuel retirez les cendres.

Étape 4. Si vous pensez qu'il y a une fuite de gaz, vous ne devez pas utiliser le barbecue. Éteignez les brûleurs, fermez la soupape du cylindre et contrôlez attentivement s'il y a une fuite en utilisant une eau savonneuse dont les bulles vous permettront de localiser la fuite. N'utilisez jamais de flamme nue pour trouver une fuite. Si nécessaire, contactez votre revendeur ou un plombier agréé.

UTILISATION ERRONNÉE

- N'utilisez pas le barbecue pour réchauffer d'autres matériaux ou substances qui ne sont pas des produits alimentaires destinés à faire des grillades.
- Il est interdit de modifier cet appareil.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE BARBECUE

PRUDENCE :

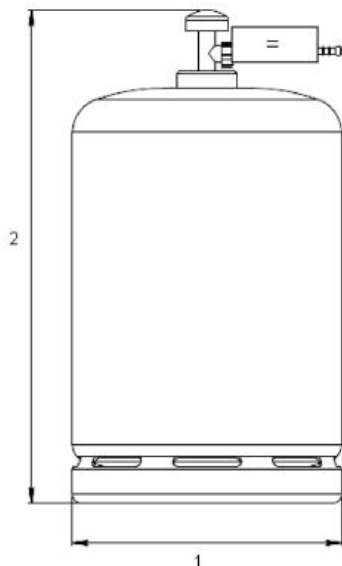
Servez-vous uniquement du détendeur fourni. Si vous avez besoin de le changer, contactez notre Service client ou le fournisseur où vous avez acheté l'appareil. La non-utilisation de pièces originales peut entraîner des situations dangereuses et nocives pour l'environnement et la sécurité de l'utilisateur.

Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants très chauds.

REMARQUE :

Dimensions maximales de la bouteille de gaz utilisable avec le Forno Multi :

1. Diamètre : 470 mm
2. Hauteur : 700 mm



BRANCHEMENT ET DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Branchement et débranchement d'une bouteille de propane liquide

1. Vérifiez toujours que les poignées de réglage des brûleurs sont toutes sur arrêt.
2. Avant le branchement, assurez-vous qu'il n'y a pas de saletés sur la tête du cylindre, la tête de la soupape de sécurité, la tête ou les trous du brûleur.
3. Coupez la connexion entre la bouteille et le détendeur quand le barbecue est à l'arrêt.
4. Assurez-vous que les poignées de réglage du barbecue sont sur arrêt.
5. Assurez-vous que la soupape de sécurité de la bouteille est positionnée sur OFF.
6. Placez le chapeau anti-poussière sur la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas en service. Utilisez uniquement le type de capuchon livré avec la vanne. Tout autre capuchon ou bouchon pourrait provoquer une fuite de gaz.
7. Fermez le robinet de gaz de la bouteille après chaque utilisation.
8. Bouteille de gaz : une bouteille ordinaire de camping gaz ayant un poids de remplissage de 3,5 ou de 11 kg (par ex. une bouteille grise). Vous en trouverez dans un magasin de bricolage ou chez un distributeur de bouteilles de gaz.
9. Détendeur : un régulateur préréglé et agréé CE, max. 1,5 kg/h avec une pression de service adaptée à la bouteille utilisée. Vous pouvez aussi l'acheter chez votre revendeur local.
10. Tuyau de gaz : flexible agréé CE d'une longueur permettant le montage sans devoir être recourbé. Longueur maximum : 1,5 m.

DANGER

Pour prévenir tout danger d'incendie ou d'explosion lors de la détection d'une fuite :

1. Effectuez toujours la vérification décrite en page 60 avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous branchez la bouteille pour l'utiliser.
2. Il est interdit de fumer ou d'avoir d'autres éléments inflammables à proximité pendant qu'on effectue la vérification.
3. La détection d'une fuite s'effectue à l'extérieur, dans une zone bien ventilée.
4. Ne pas utiliser d'allumettes, de briquet ou de flamme nue pour cette vérification.
5. N'utilisez le barbecue que lorsque toutes les fuites ont été réparées. Si ce n'est pas possible, arrêtez l'alimentation en gaz et contactez un professionnel du gaz ou votre fournisseur local de propane.

DÉTECTION DES FUITES

1. Faire une solution d'eau savonneuse en mélangeant une dose de produit vaisselle liquide avec trois doses d'eau.
2. Assurez-vous que Les poignées de réglage est positionné sur OFF.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz à l'aide du détendeur.
4. Vaporisez un peu de solution sur le joint du détendeur.
5. Assurez-vous qu'il n'y a pas de bulles au niveau des raccordements. S'il n'y en a pas, le raccordement est sûr.
6. S'il y a des bulles, il y a une fuite.
7. Débranchez la bouteille de gaz et branchez-la à nouveau. Vérifiez que le détendeur est bien fixé à la bouteille de gaz.
8. Refaites le test avec l'eau savonneuse.
9. S'il y a toujours des bulles, la bouteille de gaz ou le détendeur doit être remplacé.



ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE

DANGER : Dans le cas où le barbecue ne s'allume pas, attendez 5 minutes pour laisser s'évacuer le gaz et essayez à nouveau de l'allumer. Sinon, il y aurait un risque d'explosion susceptible d'entraîner de graves dommages ou la mort.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'accident, n'inclinez jamais la tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous voulez allumer les brûleurs.

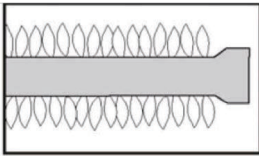
AVERTISSEMENT : Vérifiez que l'arrivée d'air vers le boîtier papillon n'est pas bloquée. Araignées et insectes peuvent boucher le brûleur/le tube Venturi aux ouvertures. Un tube de brûleur bouché peut mettre le feu sous l'appareil.

1. Assurez-vous que les poignées de réglage sont sur arrêt.
2. Ouvrir l'arrivée de gaz sur la bouteille.
3. Appuyez sur le bouton souhaité et tournez sur « MAX », et maintenez le bouton d'allumage pendant 5 secondes.
4. Si le gaz ne s'allume PAS au bout de 5 secondes, remplacez la commande du brûleur sur OFF. Attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
5. Si une flamme s'éteint dès que vous relâchez le bouton, essayez de maintenir la pression pendant 20 secondes, alors que la flamme est allumée. Cela permet d'assurer que le thermocouple est assez chaud pour maintenir la valve ouverte.

Les descriptions ci-dessous vous permettront de contrôler que le brûleur brûle correctement. Si la flamme paraît anormale, regardez comment la régler dans le guide de dépannage page 64.

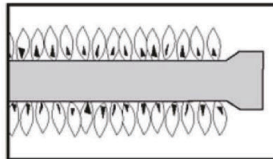
Vérifiez la hauteur des flammes lorsque le brûleur est allumé.
La flamme doit être bleue/jaune et d'une hauteur de 2,5 à 5 mm.

FIG. A



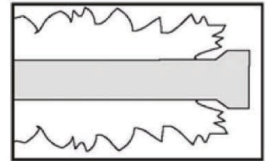
Normale : des flammes bleues douces d'une hauteur de 10 à 20 mm, et des pointes jaunes.

FIG. B



Mauvais réglage : des flammes bleues raides et bruyantes - trop d'air.

FIG. C



Mauvaise combustion : des flammes jaunes vacillantes - pas assez d'air.

Enflamment :

Un « enflamment » se produit parfois lorsqu'un aliment coule sur la plaque brûlante ou sur le brûleur et s'enflamme. Ce phénomène est en partie normal, et souhaitable, car il contribue à dégager les saveurs que l'on attend d'une grillade. Pour éviter une cuisson irrégulière ou des aliments brûlés de même qu'un risque d'incendie, il est indispensable de maîtriser la formation de ces flammes.



AVERTISSEMENT : Veillez en permanence à surveiller l'appareil lorsque vous l'utilisez, et baissez le niveau de la flamme sur (MIN) ou OFF dans le cas où les flammes sont trop fortes.

Éteindre le brûleur :

Tournez toujours les boutons de soupape dans le sens des aiguilles d'une montre et jusqu'à la position OFF. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz sur la bouteille.

En cas de fuite, coupez l'arrivée de gaz.

MÉTHODE D'ALLUMAGE ET D'ALIMENTATION AU BOIS

Un bon feu suppose l'existence d'une bonne couche de braises. Pour l'obtenir facilement, allumez 2-4 pastilles d'allumage sous 1-2 kg de petit bois sec au milieu du foyer. Empilez le petit bois en croix et allumez à l'intérieur. Pour souffler sur les braises et ainsi attiser le feu, vous pouvez utiliser un soufflet à bouche, comme celui dont est doté le grattoir à cendres Morsø. Lorsque le feu d'allumage s'est consommé, on le répartit sur une surface suffisante au-dessous de la surface de cuisson et on ajoute des bûches. Pour avoir un four rapidement prêt pour cuire des pizzas, il est judicieux d'utiliser des copeaux d'environ 3 x 3cm.

Lorsque le bois est à nouveau consommé, on répète l'opération ci-dessus jusqu'à ce qu'on ait assez de braises pour recouvrir la surface de cuisson. On élargit à chaque fois la surface recouverte de braises pour pouvoir ajouter plus de bûches. Pour éviter de se brûler, il est pertinent d'utiliser une pincette pour mettre le bois dans le four. Par exemple les pincettes Morsø spécialement conçues pour le Morsø Forno. Si on utilise des cubes d'allumage à la paraffine, il est conseillé d'utiliser une bûche fendue comme base. Vous éviterez ainsi que la paraffine ne coule sur la plaque de cuisson.

OBS!! Utilisez exclusivement des bûches sèches, propres et non traitées.

Les bûches doivent avoir été stockées sous abri pendant 1 an minimum, et si possible 2 ans, bien exposées au vent. Il convient de couper le bois aussi vite que possible après abattage si l'on veut que les bûches sèchent rapidement. On peut les utiliser quand le taux d'humidité est inférieur à 20 %.

N'utilisez jamais de bois flotté qui, étant par définition salé, risquerait d'endommager le four. Le bois imprégné et peint, de même que les panneaux de particules qui dégagent des fumées nocives, ne doivent pas non plus être utilisés pour le présent usage. Resine de pin et autres bois résineux, peut développer des gaz nocifs lors de la combustion et ne doivent en conséquence pas être utilisés pour cuisiner.

Lorsqu'il chauffe et se refroidit, le four peut émettre des craquements dus aux fortes variations de température auxquelles il est soumis.



IMPORTANT

En cas de détérioration du revêtement en émail ou de chute d'émail dans la grille (ou dans la zone de cuisson), la grille doit être remplacée.

Veuillez nettoyer votre appareil avant sa première utilisation et assurez-vous qu'aucun matériau d'emballage n'est resté sur le produit.

Veuillez chauffer le produit à température maximale pendant au moins 15 minutes avant la première utilisation. Si votre produit est équipé d'un couvercle, préchauffez-le avec un couvercle fermé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour éviter la formation de rouille liée à la condensation, il convient de laisser complètement refroidir le barbecue avant de le couvrir.

ATTENTION : Le nettoyage, tout comme l'entretien, doit être effectué lorsque le barbecue est refroidi, et que les poignées de réglage du gaz est fermé et la connexion avec la bouteille de gaz interrompue. S'agissant d'un four autonettoyant, vous NE DEVEZ PAS nettoyer les différentes pièces de l'appareil. La chaleur extrême endommagerait le revêtement de surface du barbecue.

Nettoyage des brûleurs

En laissant le gril se consumer (environ 15 minutes) après chaque utilisation, vous éviterez l'accumulation de restes de nourriture.

Produits d'entretien recommandés :

Produit vaisselle doux, eau chaude, éponge en nylon, brosse acrylique résistant à la chaleur, trombones, Spatule/grattoir à air comprimé

NE PAS UTILISER de produits d'entretien contenant du white-spirit ou du xylène.

Surfaces extérieures

Les nettoyer avec une solution douce de produit vaisselle et d'eau chaude. Bien rincer à l'eau propre.

Surfaces intérieures

- A. Si la surface intérieure du haut du barbecue ressemble à de la peinture écaillée, c'est parce que la graisse solide s'est transformée en suie qui part en fragments. Nettoyez bien avec une solution concentrée de produit vaisselle et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.
- B. La fonte émaillée est facile à nettoyer. Brossez les restes de nourriture et rincez uniquement à l'eau chaude. Pour éliminer les plaques de graisse, faites tremper dans l'eau, mais il est recommandé de ne pas laisser la grille tremper trop longtemps. Nous vous recommandons de laver la grille avant la première utilisation, mais de ne surtout pas la mettre dans le lave-vaisselle !
- C. Éliminez les dépôts restant à l'intérieur, dans le bas du barbecue, avec une brosse, un grattoir ou une éponge à récurer. Utilisez une solution de produit vaisselle et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher. Plaques chauffantes : éliminez les dépôts avec une brosse métallique et nettoyez avec de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Rangement

1. Rangez le barbecue dans un endroit frais, ombragé et sec.
2. Veillez à le protéger de la poussière et de l'humidité.
3. Placez-le hors de portée des enfants.
4. Nettoyez le barbecue après usage, et laissez-le sécher à l'air avant de le ranger.

RÉSOUTRE LES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Prévention/solution
Chaleur irrégulière	<p>Trous des brûleurs bouchés ou bloqués</p> <p>Un brûleur neuf peut comporter des résidus d'huile provenant de la production. Toile d'araignée ou nids d'insectes dans le tube Venturi.</p> <p>Restes de nourriture, de graisses ou d'épices dans le brûleur.</p> <p>Mauvais ajustement de la vanne au tube Venturi du brûleur.</p>	<p>Nettoyez les trous des brûleurs</p> <p>Laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes.</p> <p>Rens brænderen.</p> <p>Contactez le revendeur.</p>
Forte baisse de l'alimentation l'alimentation en gaz ou de la chaleur.	<p>Vent violent ou rafales.</p> <p>Faible niveau de propane.</p>	<p>Tournez le barbecue contre le vent.</p> <p>Remplacez la bouteille de gaz.</p>
Flammes.	<p>Formation de dépôts de graisse. Viande très grasse. Température de cuisson trop élevée.</p>	<p>Nettoyez le grill. Dégraissez la viande avant de la cuire. Ajustez (baissez) la température.</p>
Feu persistant dans le gras de la viande.	<p>La graisse est intégrée dans les dépôts alimentaires autour du brûleur.</p>	<p>Mettez les boutons sur OFF. Fermez l'arrivée de gaz. Laissez le feu se consumer. Retirez et nettoyez toutes les pièces lorsque le barbecue est refroidi.</p>
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur).	<p>Le brûleur ou le tube est bloqué.</p>	<p>Nettoyez le brûleur ou le tube d'où s'effritent des fragments. Nettoyez-le soigneusement</p>
L'intérieur du barbecue s'écaille. - on dirait de la peinture écaillée.	<p>Formation de suie.</p>	<p>Les dépôts de gras se sont transformés en suie.</p>
Le brûleur s'éteint brusquement.	<p>Bouteille de gaz vide.</p> <p>Arrivée de gaz bloquée.</p>	<p>Vérifiez si la bouteille est vide. Si c'est le cas, remplacez-la.</p> <p>Nettoyez le tube du brûleur.</p>

RECETTES

Pour vous familiariser avec votre barbecue, consultez les recettes que nous vous proposons sur www.morsoe.com.

ACCESSOIRES

Nous avons développé une série d'accessoires adaptés au Morsø Forno. Vous les trouverez sur www.morsoe.com et chez les revendeurs que nous avons sélectionnés. Consultez la liste des revendeurs sur www.morsoe.com.

KIT DE RÉPARATION

Si une rayure, une entaille ou un dommage mineur devait survenir sur votre Forno, vous pouvez le réparer avec le kit de réparation joint, qui contient un revêtement de 20 ml avec pinceau retouche intégré. Il vous suffit d'appliquer une couche ultra fine d'enduit, pour que le Forno soit à nouveau protégé contre la rouille, et superbe.

RÉCLAMATIONS

La période de réclamations est comptée à partir de la date de vente et couvre les défauts et anomalies. La durée est régie par la loi nationale sur la vente.

La garantie ne couvre pas :

- Les pièces usées, à savoir les parties dégradées en raison d'un usage normal, par ex. les matériaux d'étanchéité. S'agissant de ceux-ci, les dispositions en vigueur sont celles de la loi sur la vente concernant la responsabilité pour défaut.
- Les dommages causés par une installation ou utilisation contraire aux recommandations de montage et d'alimentation de Morsø.
- Les dommages causés par une surchauffe ou l'utilisation d'un mauvais carburant.

En cas de réclamation, nous vous prions de contacter votre revendeur qui traitera votre demande.

SAMLEVEJLEDNING

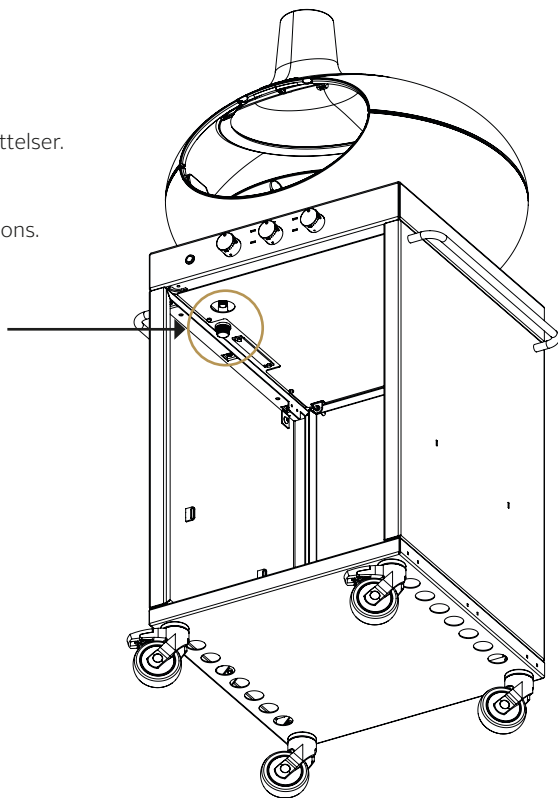
Tag alle delene ud af kartonen. Inden du forsøger at samle grillen, skal du kontrollere, at du har samtlige dele. Når grillen er færdigsamlet, skal du sikre dig, at alle bolte er forsvarligt fastgjort. Efterspænd – evt. ved hjælp af den medleverede unbraco nøgle.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Remove all parts from the carton. Do not attempt to assemble the grill before you have checked that all parts are available. When the grill has been completely assembled, you must verify that all bolts are securely fastened. Retighten – here you can use the unbraco key supplied.

Fjern alle forsendelsesbeskyttelser.
Indsæt AA batteri.

Remove all shipping protections.
Insert AA battery.



SAMLING AF DIN NYE MORSØ FORNO MULTI

Morsø Forno Multi vejer 186 kg. For at undgå skamferinger i forbindelse med udpakning og opstilling af ovnen, anbefales det at være 2 personer til dette arbejde.

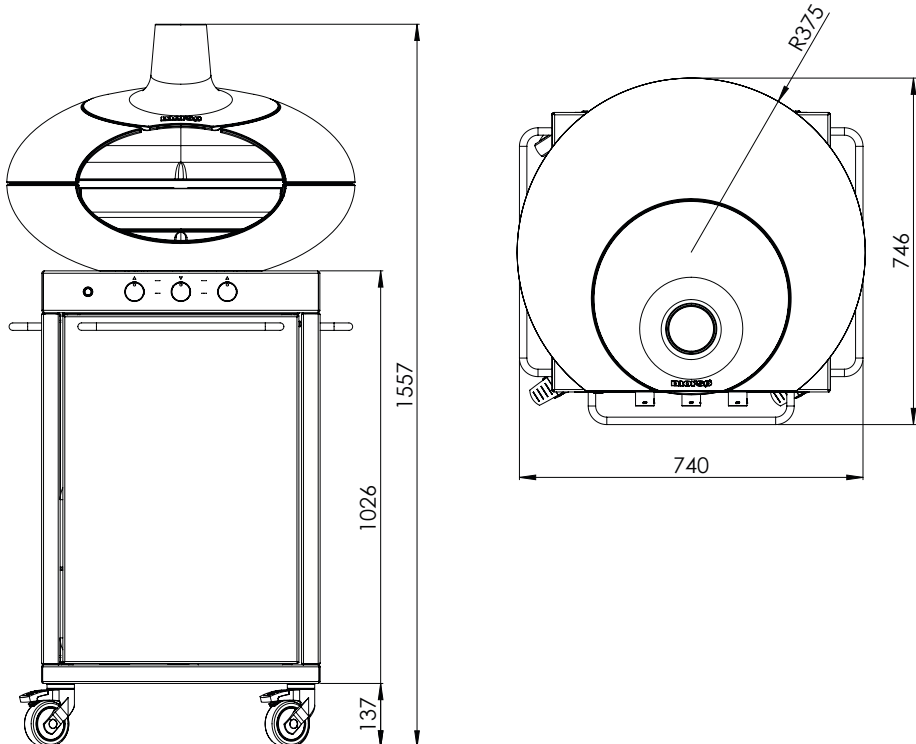
Ovnen kan ved modtagelse have lyse mærker. Disse stammer fra samling og håndtering af ovnen i vores produktion. Der vil sikkert også opstå nogle mærker, når du opstiller ovnen. De fjernes let med en let fugtig klud.

ASSEMBLING YOUR NEW MORSØ FORNO MULTI

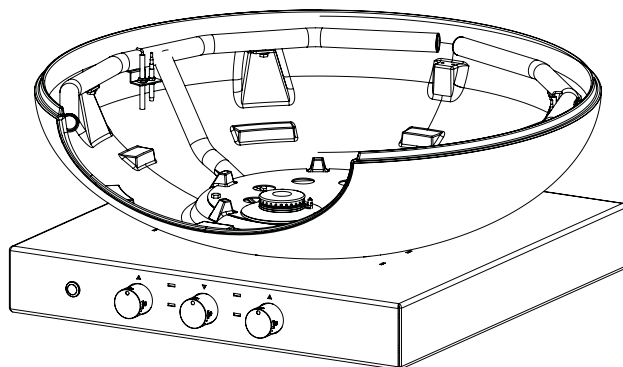
Morsø Forno Multi weighs 186 kg. To avoid damages in connection with the unpacking and assembly of the oven, we recommend that 2 persons share this work.

Upon reception the oven may have light marks. They stem from the assembly and handling of the oven during the manufacturing. Similar marks will probably occur when you assemble the oven. They are easily removed using a damp cloth.

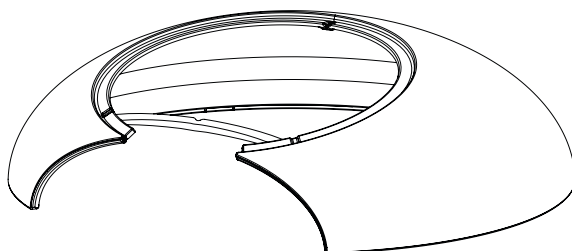
Målskitse: / Dimensional sketch:



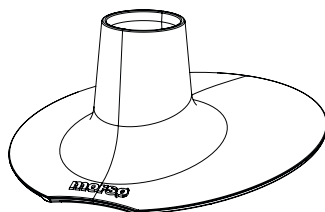
**LISTE OVER DELE
LIST OF PARTS**



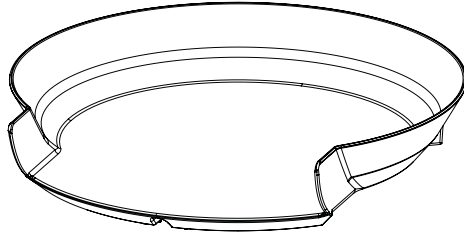
1 X



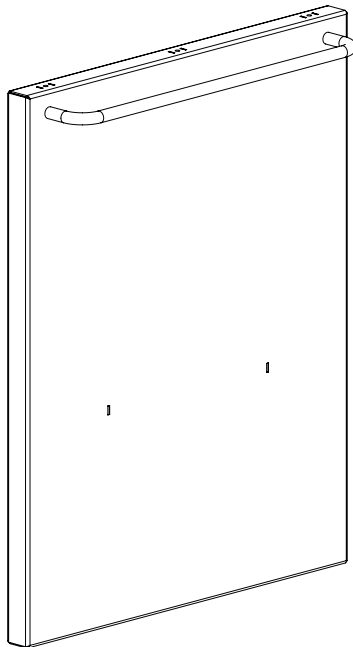
1 X



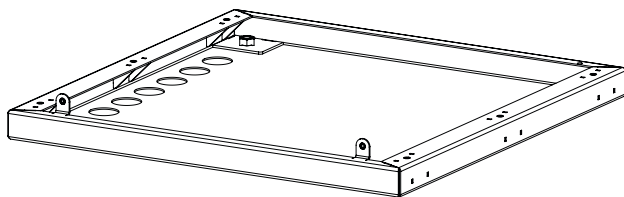
1 X



1 X



2 X



1 X



2 X



2 X



14 X M6x16



12 X M6,4



4 X M6X35



6 X M8X12



4 X M12X30



4 X M13



1 X M6X20

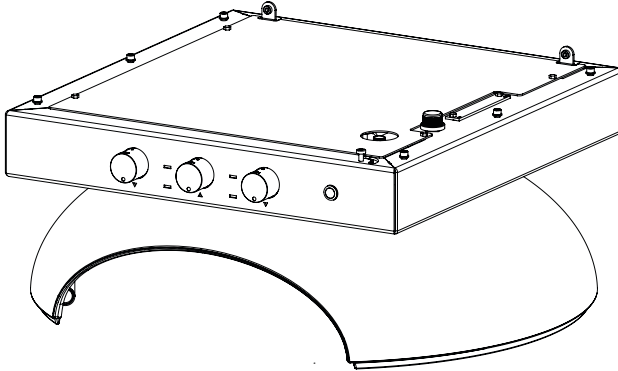


1 X M5X8



6 X

1. Start med basen og vend den på hovedet - brug nogle stykker af det medfølgende foam til at lægge den på. De sorte gummistykker, placeret på kanten af skålen, kasseres.
1. Begin with the base and turn it upside down. Let it rest on some of the supplied pieces of foam. Remove and discard the black rubber pieces at the rim of the bowl.



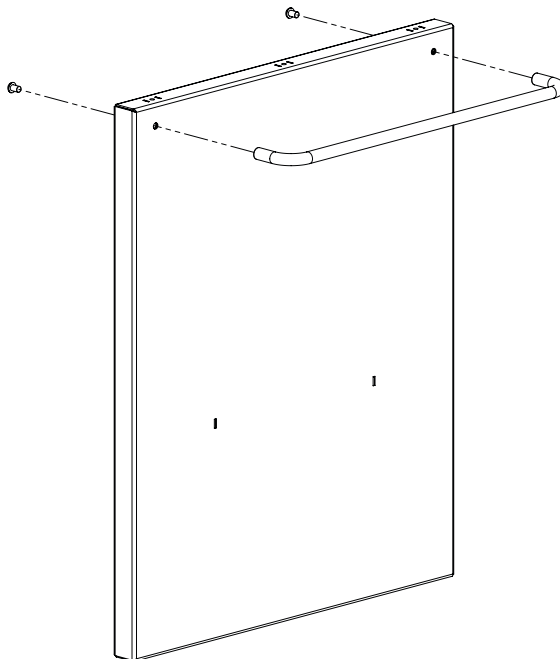
2. Før de medfølgende kroge ind over et valgfrit håndtag. Monter håndtagene på de to sideplader.
2. Fit the handles to the two side plates. Insert the supplied hooks above any of the two handles.



2 X M8X12



6 X



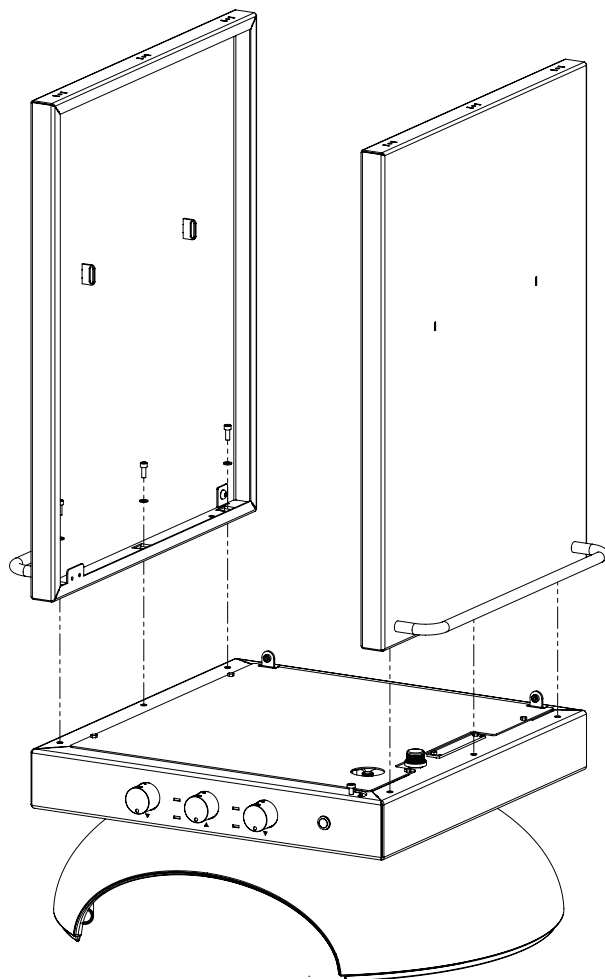
3. Monter sidepladerne på basen.
3. Fit the side plates onto the base.



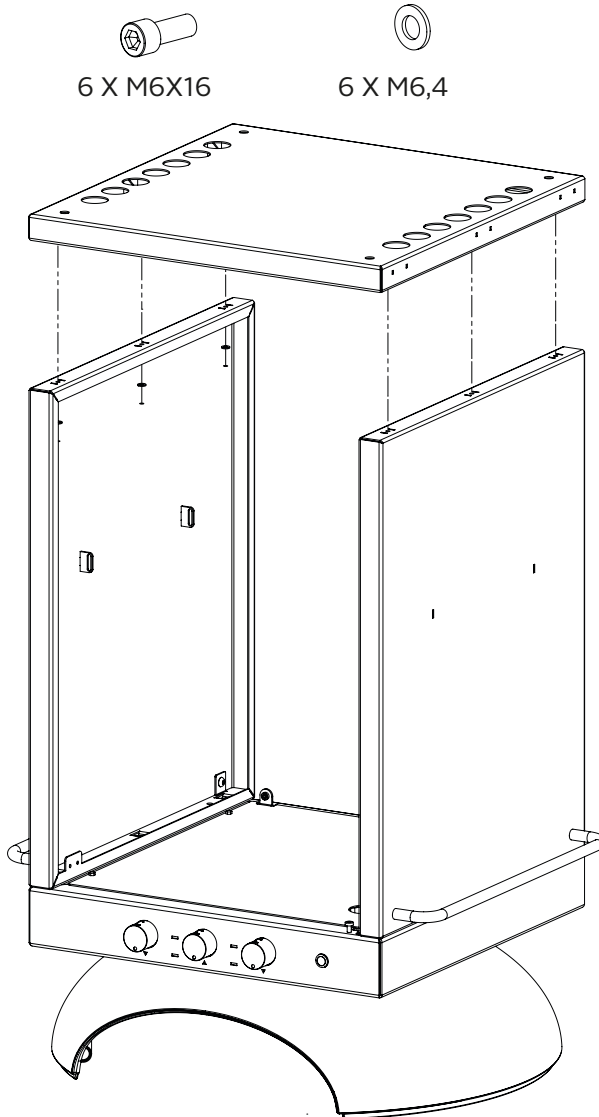
6 X M6X16



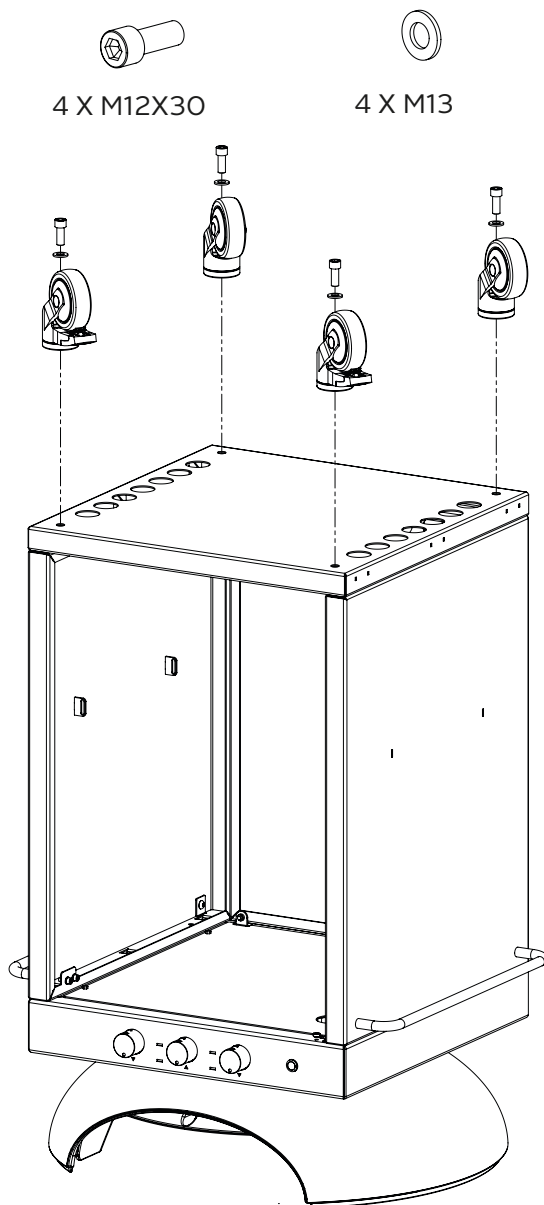
6 X M6,4



4. Monter bundpladen på sidepladerne.
4. Fit the base plate onto the side plate.



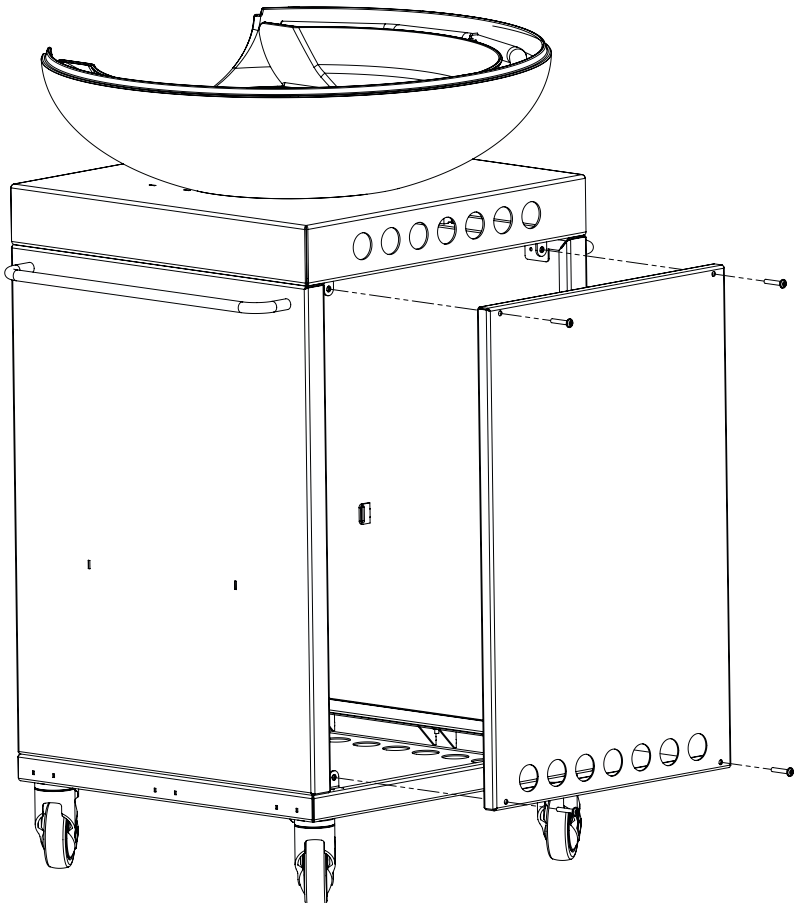
5. Monter hjulene på bundpladen, de to bremsende hjul skal monteres forrest.
5. Fit the wheels to the base plate, the two brake wheels shall be at front.



6. Monter bagpladen på bordet.
6. Fit the rear plate onto the bench unit.



4 X M6X35



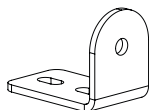
7. Monter magnet beslaget på sidepladen med de to skruer.
Fastgør magneten på beslaget med den vedlagte M5 skrue.
7. Fit the magnetic fitting onto the side plate with the two screws.
Fit the magnet to the bracket with the enclosed M5 screw.



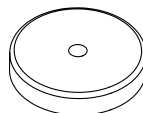
2 X M6X16



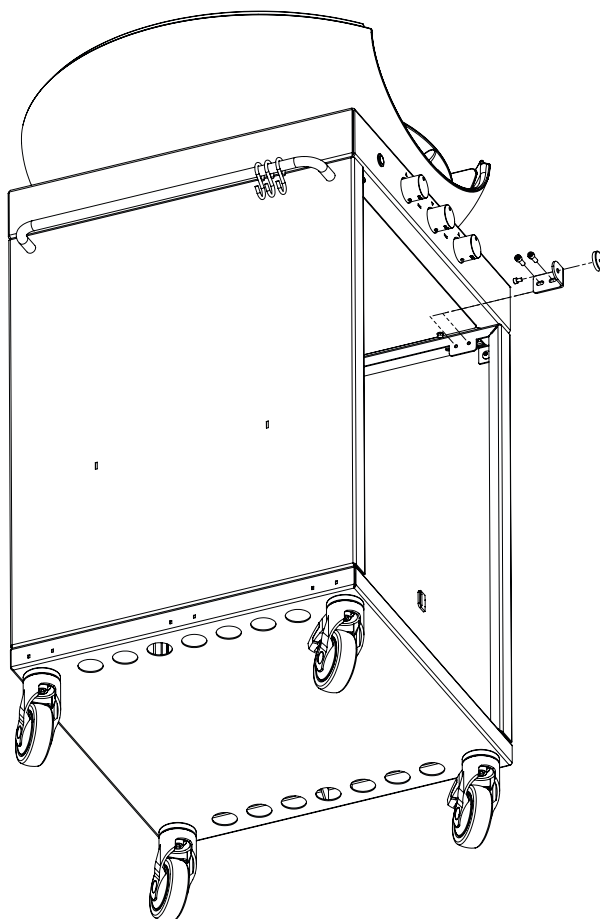
1 X M5X8



1 X



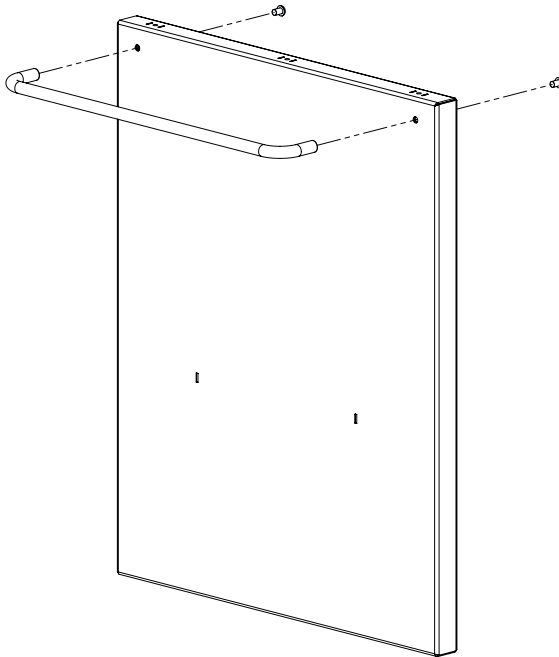
1 X



8. Monter håndtaget på døren.
8. Fit the handle to the door.



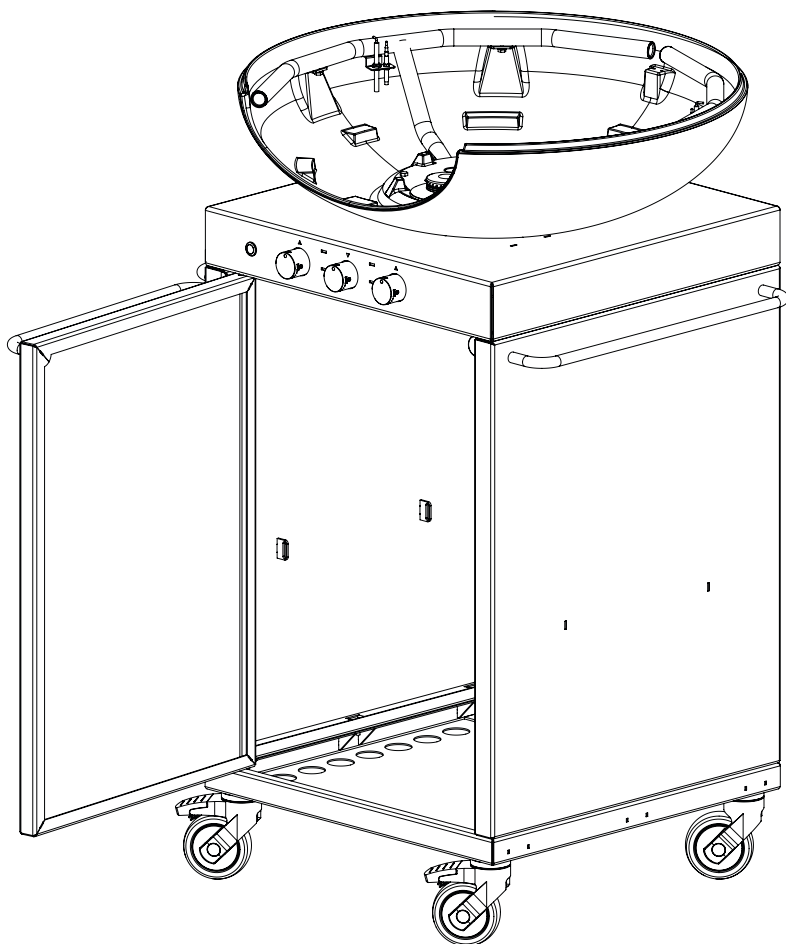
2 X M8X12



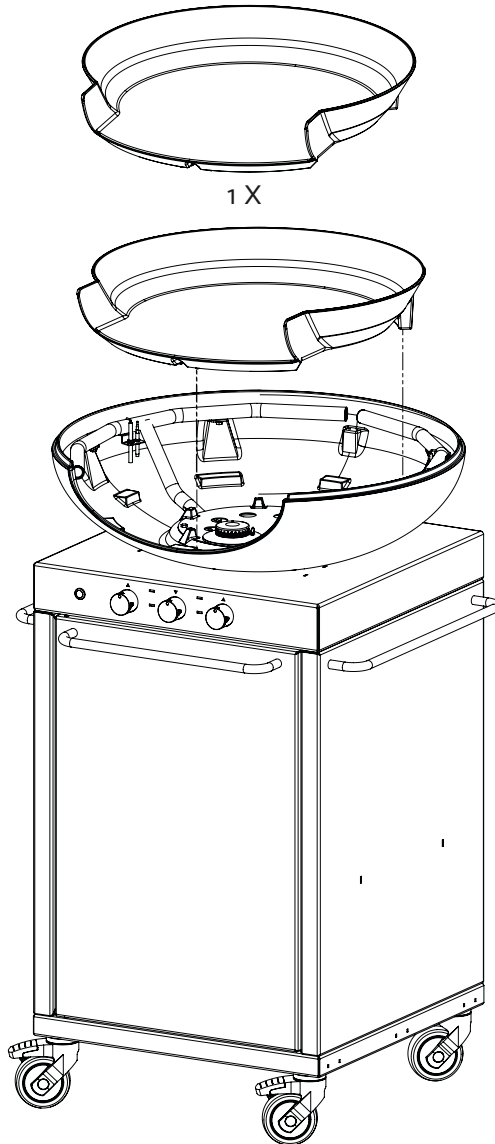
9. Monter døren, ved at fixere tappen i bunden og montere skruen i toppen.
9. The door is fitted by fixing the tap at the bottom while fitting the screw at the top.



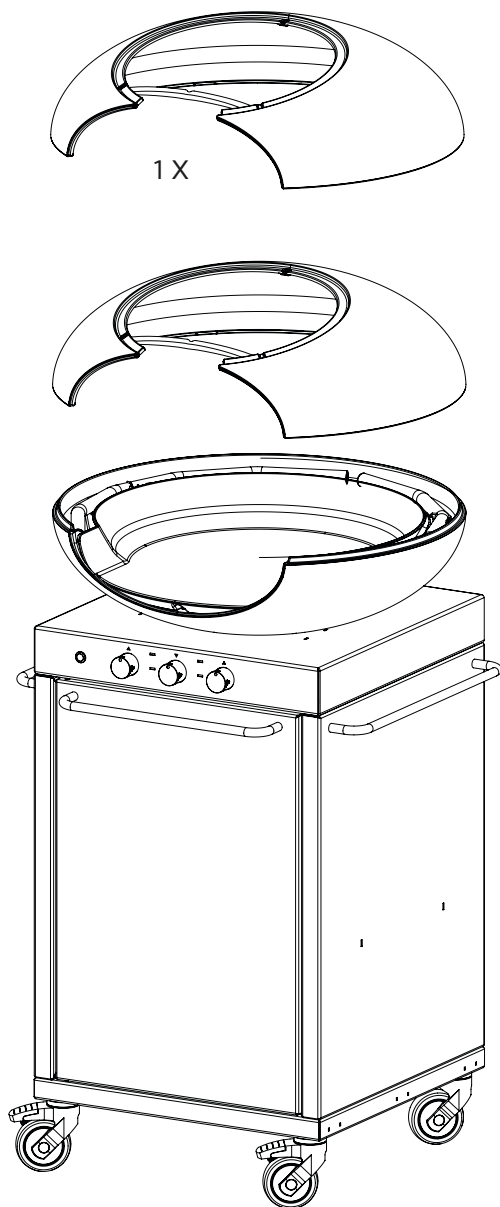
1 X M6X20



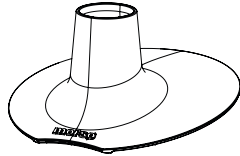
10. Monter stegepladen, sørg for at den er fixeret på de tre støttepunkter.
10. Insert the frying plate, while ensuring that it remains fixed at the three support points.



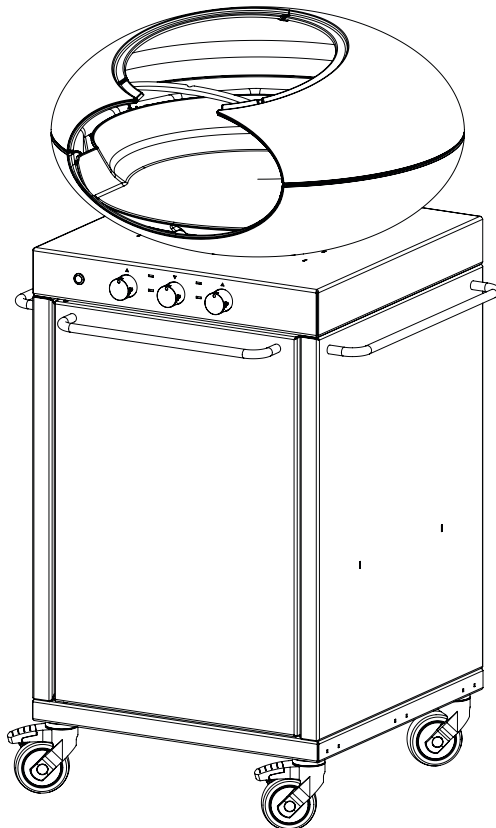
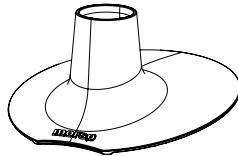
11. Monter toppen med forsigtighed, så den ligger centreret omkring kanten på basen.
11. Carefully position the top, taking great care to keep it centred relative to the rim of the base.



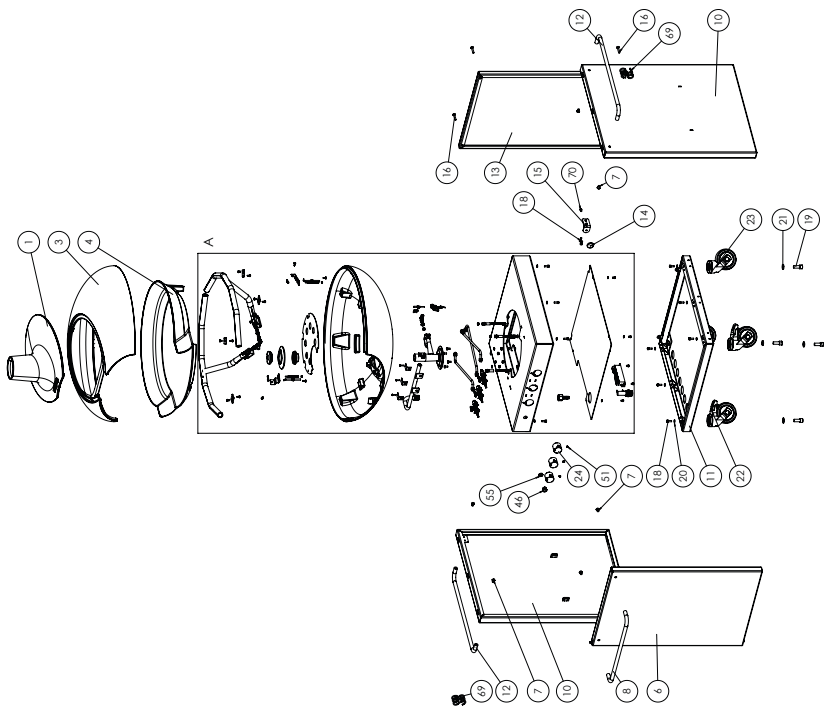
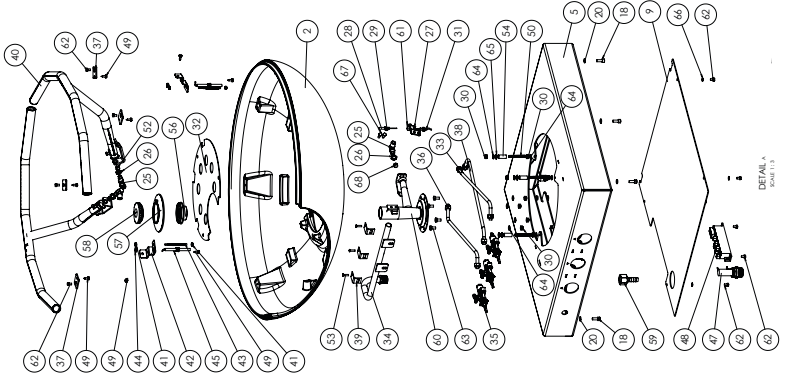
12. Monter skorstenen, så den ligger fixeret i de tre punkter.
12. Mount the chimney, ensuring that it remains fixed at the three points.



1 X



ILLUSTRERET LISTE OVER DELE
ILLUSTRATED LIST OF PARTS



Part NO.	Spare part no.	Beskrivelse / Description	QTY.
1	48105331	Skorsten / Chimney	1
2	48105131	Bund / Base	1
3	48105231	Top / Top	1
4	48105431	Stegeplade / Frying plate	1
5	71900521	Top plade f. bord / Top plate f. bench unit	1
6	71900621	Dør f. bord / Door f. bench unit	1
7	73881200	M8 x 12 Iso7380 / M8 x 12 Iso7380	6
8	Part of 71903521	Dør håndtag / Door handle	1
9	71900721	Bord Top cover plade / Cover plate for bench unit	1
10	71900821	Bord Sideplade / Side plate for bench unit	2
11	71900921	Bord Bundplade / Base plate for bench unit	1
12	71901661	Håndtag f. sider / Handle for sides	2
13	71901121	Bord Bagplade / Rear plate for bench	1
14	71901500	Magnet Ø31 / Magnet Ø31	1
15	71901300	Beslag f. magnet / Fitting f. magnet	1
16	74150804	M5x08 Ding33 - A2 / M5x08 Ding33 - A2	12
17	73863500	M6x35 Buttonhead - sort / M6x35 Button head - black	4
18	73860900	M6x12 Buttonhead - A2 / M6x12 Button head - A2	6
19	73961600	M6X16 Din 912 / M6X16 Din 912	14
20	73961100	M5x08 Din 912 / M5x08 Din 912	1
21	73984700	M12x30 Din 912 / M12x30 Din 912	4
22	746106	6mm Din125A - fzb / 6mm Din125A - fzb	14
23	79190100	12mm Din125A - fzb / 12mm Din125A - fzb	4
24	79084200	Hjul med bremse / Wheel with brake	2
25	79084300	Hjul uden bremse / Wheel without brake	2
26	71901761	Regulerings håndtag / Adjustment handle	3

PART NO.	Spare part NO.	Beskrivelse / Description	QTY.
27	Part of 71903700	90° dyse fitting til Ø8 rør / 90° nozzle fitting for Ø8 tube	3
28	Part of 71903700	Møtrik ex. 14x10 M1/4 gas til Ø8 rør / Nut ex. 14x10 M1/4 gas for Ø8 tube	3
29	Part of 71903700	Fjederklips / Spring clip	1
30	Part of 71903700	Tændsats for bundbrænder / Igniter for Centre burner	1
31	735005	M5 Ding34 - sort / M5 Ding34 - black	1
32	73500661	M6 Ding34 - elgalv / M6 Ding34 - electroplated	10
33	Part of 71903700	Thermocouple f. bundbrænder / Thermo couple f. Centre burner	1
34	71902200	Dækplade top / Cover plate top	1
35	71902300	Gas rør højre / Gas tube right	1
36	71902400	Gas manifold / Gas manifold	1
37	71902500	Gas ventil / Gas valve	3
38	71902600	Venstre gas rør / Left gas tube	1
39	71902700	Sidebrænder beslag / Side burner fitting	4
40	71902800	Gas rør f. bund brænder / Gas tube f. Centre burner	1
41	71902900	Beslag for gasventil / Fitting for gas valve	3
42	71904500	Side brænder / Side burner	2
43	Part of 71904200	M5 messing møtrik / M5 brass nut	4
44	71904400	Beslag for tændsats sidebrænder / Fitting for side burner igniter	2
45	Part of 71904200	Thermocouple f. sidebrænder / Thermo couple f. side burner	2
46	Part of 71904300	M10 messing møtrik / M10 brass nut	2
47	Part of 71904300	Tændsats for sidebrænder / Igniter for side burner	2
48	71903100	Tændingsknap / Igniter button	1
49	71903200	Batteri holder / Battery holder	1
50	71903000	Tændings modul / Igniter module	1
51	73481300	M4,8 x 13 Din7976 - fzb / M4,8 x 13 Din7976 - fzb	8
52	73965000	M6x50 Ding16-45H / M6x50 Ding16-45H	3

PART NO.	Spare part NO.	Beskrivelse / Description	QTY.
53	739408	M4x08 Ding16-45H / M4x08 Ding16-45H	1
54	739405	M4x05 Ding16-45H / M4x05 Ding16-45H	2
55	745205	M6 Møtrik Din1587 - messing / M6 Nut Din1587 – brass	3
56	73041600	M4x16 Din 966a / M4x16 Din 966a	3
57	54345500	Afstandsrør ø10x1 L=22,5 / Spacer tube ø10x1 L=22.5	3
58	Part of 71903100	G3/8 møtrik f. tændingsknap / G3/8 nut f. igniter button	1
59	71904600	Ring for gasblus / Ring for gas burner	1
60	71904700	Coverplade for gasblus / Cover plate for gas burner	1
61	71904800	Gasblus / Gas burner	1
62	71901200	Studs f. regulatorslange / Connecting piece f. regulator hose	1
63	71901900	Bundbrænder / Centre burner	1
64	Part of 71901900	Beslag til tænding / Fitting for ignition	1
65	74640600	6mm Din125B facetskive - A2 / 6mm Din125B bevel-edged washer – A2	10
66	746206	ø6mm Vistop klemskive / ø6mm Vistop clamp	3
67	74610400	5mm Din125B facetskive - fzb / 5mm Din125B bevel-edged washer – fzb	4
68	73157100	M5x16 Ding33 - A2 / M5x16 Ding33 – A2	2
69	54392300	Krog / Hook	6
70	73961100	M5 x ø8 Ding12 / M5 x ø8 Ding12	1

1. Pak regulatoren op og læg den vedlagte manual til side, og indsæt spændebåndet ind over slangen.
1. Unpack the regulator, put aside the enclosed manual, and then fit the clip over the hose.
1. Packen Sie den Regler aus und legen Sie die beigegefügte Anleitung zur Seite.
1. Déballez le détendeur. Mettez le manuel fourni de côté et insérez le collier à vis sur le tuyau.



2. Indsæt slangen, på studsen som vist.
2. Fit the hose onto the pipe connection, as illustrated.
2. Stecken Sie den Schlauch an den Stutzen, wie abgebildet.
2. Engagez le tuyau sur la buse comme dans l'illustration.



3. Sæt spændebåndet ind over studsene og spænd båndet.
3. Fit the hose clip over the pipe connection and tighten the hose clip.
3. Setzen Sie die Schelle über den Stutzen und spannen Sie sie fest.
3. Placez le collier à vis sur la buse et serrez le collier.



4. Tilslut regulatoren på gasflasken, se eventuelt manualen vedlagt regulatoren.
4. Connect the gas cylinder's regulator, if relevant see the manual enclosed with the regulator.
4. Schließen Sie den Regler an der Gasflasche an; beachten Sie die Anleitung, die dem Regler beigelegt war.
4. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Consultez le manuel qui accompagne le détendeur au besoin.



5. Sæt flasken under bordet og tænd for gas tilførslen på regulatoren.
Nu er gasflasken tilsluttet korrekt. Herefter lav en lækage test. (Se side 12)
5. Place the gas cylinder under the table, and switch on the gas supply via the regulator.
Now, the gas cylinder is correctly connected. Next you carry out a leakage test. (See page 28)
5. Stellen Sie die Flasche unter den Tisch und starten Sie am Regler die Gaszufuhr. Jetzt ist die Gasflasche korrekt angeschlossen. Machen Sie danach eine Dichtheitsprüfung. (Siehe Seite 44)
5. Placez la bouteille sous la table et ouvrez l'alimentation en gaz à l'aide du détendeur. La bouteille de gaz est maintenant raccordée correctement. Effectuez ensuite un test de fuite. (Voir la page 60)



MODERNE DESIGN OG HØJESTE FUNKTIONALITET - HÅNDLAVET I DANMARK



SÅ LET ER DIN MORSØ AT VEDLIGEHOLDE

Ved opstillingen og med tiden kan din Morsø få små skrammer.

Du kan let udbedre små skrammer og ridser ved hjælp af det vedlagte reparations-sæt:

- Væsken fordeles jævnt
- Morsø ovnen tændes og varmes rigtig godt igennem
- Væsken brænder sig automatisk fast ved de høje temperaturer

Reparationssættet kan også bruges i forbindelse med rust.



BEDSTE OVERFLADEBESKYTTELSE

Coatingen beskytter mod UV-stråler og vekslende vejrforhold, uden at det påvirker ovnens funktionalitet og uden at besvære optændingen.

STOL PÅ MORSØ

Da Morsø ovne er støbt af højeste kvalitetsjern, er Morsø ovnen ekstrem modstandsdygtig overfor gennembrænding.

Materialet forhindrer forvriddinger og forskydninger ved opvarmning og holder meget længe på varmen takket være perfekte tætninger uden svejsninger.



LIDT ARBEJDE, MEGEN FORNØJELSE

Din Morsø behøver ingen rengøring, da de høje temperaturer afbrænder fedt og madrester.

Hvis du ikke har brugt din Morsø et stykke tid følges denne fremgangsmåde, når ovnen er kold:

1. Vask din Morsø med mild sæbevand,
2. Fjern alle sæberester,
3. Tænd op

Støbejernsdele, der kommer i kontakt med levnedsmidler, kan smøres i madolie efter rengøring med varmt vand.

MODERN DESIGN AND SUPERIOR FUNCTIONALITY - HANDMADE IN DENMARK



EASY MAINTENANCE OF YOUR MORSØ

Your Morsø may get a few minor scratches – in connection with installation and over time.

Minor marks or scratches are easily mended by means of the supplied repair kit:

- Evenly apply the liquid.
- Light up the Morsø oven heat it up thoroughly.
- At the high temperatures, the liquid will then automatically stick.

The repair kit is also useful against rust formation.



BEST SURFACE PROTECTION

The coating protects against UV rays and changing weather conditions. This coating will neither affect the oven's functionality nor hamper the lighting process.

TRUST IN MORSØ

As Morsø ovens are cast of the highest quality iron, they are extremely resistant to burn-through.

The material prevents distortion and displacement during heating, and owing to perfect sealing (without welding), it is capable of retaining heat for a long period of time.



MINIMUM WORK, MAXIMUM PLEASURE

Your Morsø will not require any cleaning, as the high temperatures will burn away fat and food scraps.

If you have not used your Morsø for a longer period of time, then follow this procedure when the oven is cold:

1. Wash your Morsø, using a mild soapy water,
2. Remove all soap remains,
3. Light up.

After hot-water rinsing, cast-iron parts coming into contact with food, can be greased in cooking oil.

Keep your purchase receipt, this will be required to
make any claims under the 12 month warranty.

www.morsoe.com

20.01.2023 - Udgave 2.

72906300