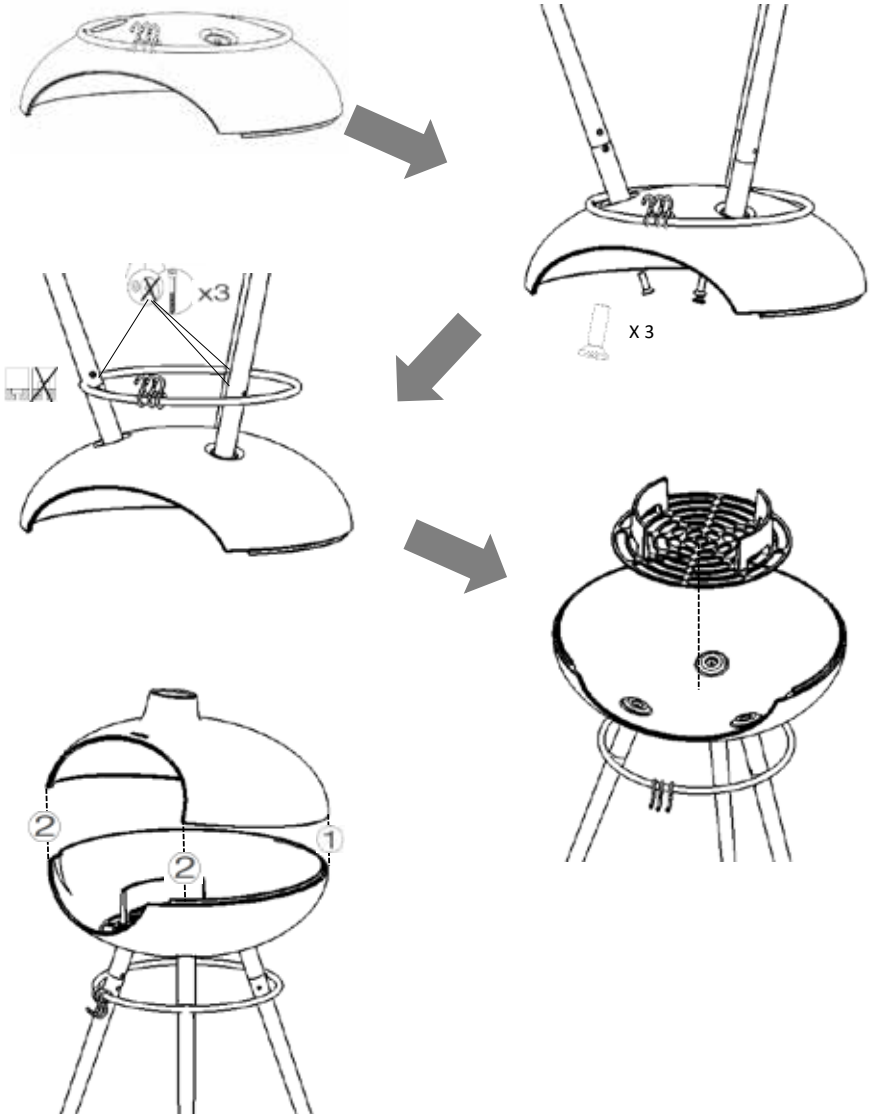


Danish Design Forever

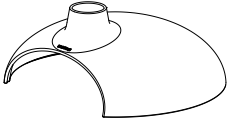


MORSØ GRILL FORNO II

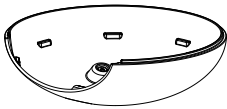
DK - ENG - FR - DE



Pejsens dele / Parts of the fireplace / Éléments du Four de jardin / Teile des Grills



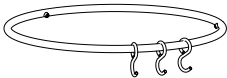
Top - Støbejern  
 Top - Cast iron  
 Partie supérieure - Fonte  
 Oberteil - Gusseisen



Bund - Støbejern  
 Base - Cast iron  
 Base - Fonte  
 Unterteil - Gusseisen



Kulindsats - Støbejern  
 Coal lining - Cast iron  
 Grille à charbon - Fonte  
 Kohlenverkleidung - Gusseisen



Stålring med kroge - Rustfrit stål  
 Steel ring with hooks - Stainless steel  
 Anneau en acier avec crochets - Acier inoxydable  
 Stahling mit Haken - Rostfreier Stahl



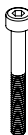
Ben m. afstandsstykke x3 - Teaktræ, gummi & rustfrit stål  
 Leg with spacer x3 - Teak, rubber & stainless steel  
 Trois pieds avec entretoise - Teck, caoutchouc et acier inoxydable  
 Bein mit Abstandhalter x3 - Teakholz, Gummi und rostfreier Stahl



Grillrist - Emaljeret støbejern  
 Grill grate - Enamelled cast iron  
 Grille du foyer - Fonte émaillée  
 Grillrost - Emailliertes Gusseisen



x3



x3



x3

## Tillykke med din nye Morsø Grill Forno II

Den æra, hvor grill-hyggen udelukkende var forbeholdt de få lune sommeraftner, er for længst forbi. Vores elskede grill udsættes nu for alskens manøvrer udi avanceret madlavning – året rundt!

I dag anvendes grillen til juleanden, til røgning af påskelaksen, til det langtidsbagte italienske brød og simreretten med vildtfrikasséen i de kølige efterårsdage. Vi lever i en grill-tid!

Alt dette har selvfølgelig været med i overvejelserne omkring udviklingen af den nye multifunktionelle støbejernsgrill fra Morsø.

Morsø Grill Forno er designet af den prisbelønnede danske designer Klaus Rath og er det ideelle valg for familien, der sætter pris på god mad, unikt design, originalitet og fælles oplevelser.

Udover de kendte grill-funktioner kan Morsø Grill Forno også bruges til langtidsstegning, røgning og som en skulpturel udepejs og hyggespreder.

Grillen forkæler ikke alene smags- og lugtesanserne, men fuldender totaloplevelsen ved den visuelle nydelse af flammernes viltre leg, favnet i støbejernets hule.

Hvis man anvender den specielt designede grilldør, vil ovnen fungere som en kuglegrill med mulighed for langtidsstegning, -bagning og røgning.

Morsø Grill Forno er fremstillet i solidt støbejern, der ved korrekt anvendelse og pleje sikrer grillens holdbarhed i mange sæsoner.

Morsø Grill Forno fungerer optimalt ved anvendelse af såvel kul som brænde.

### SIKKERHEDSINFORMATIONER

- Vær opmærksom over for gnister og flammer fra ovnens munding og skorsten.
- Ved placering på træterrasse eller lignende, anbefaler vi, at der placeres en ildfast plade foran grillen/pejsen.
- Inden optænding er det vigtigt at sikre sig, at grillen står stabilt.
- Forlad aldrig grillen, før alle flammer og gløder er slukket.
- Brug af vand til slukning kan medføre, at støbejernsemnerne slår sig og bliver skæve.
- Grillens yderside bliver meget varm under fyring. Der skal derfor udvises fornøden forsigtighed - specielt i forbindelse med børn og kæledyrs ophold i nærheden af ovnen.
- Brug ikke brændbare væsker til optænding eller vedligeholdelse af bålet.
- Vær opmærksom over for meget høje temperaturer, når ovnen er i brug. Brug handsker. Stik ikke arme og fingre ind i grillen under drift.

### Placering af ovnen

- Ovnens skal placeres mindst 1 m. fra brandbare overflader og -materialer til siderne og bagud.
- Ovnens må kun anvendes udendørs og må ikke placeres under udhæng eller lavt hængende grene.
- Det er vigtigt at ovnen placeres på en fast, plan og vandret flade.

## Bortskafning af aske og gløder

- Brug en metalskovl til at bortskaffe aske/gløder.
- Benyt en metalspand med tætsluttende metallåg til opbevaring af aske og gløder. Anbring altid spanden på en ikke brændbar overflade, i god afstand til brændbare materialer.
- Når asken er kold, kan den anvendes som gødning i din have, eller den kan bortskaffes med alm. dagrenovation.

## SAMLING AF MORSØ GRILL FORNO II

For at undgå skamferinger i forbindelse med udpakning og opstilling af grillen, anbefales det at være 2 personer til dette arbejde.

Ved samling af ben, stålring med kroge og den støbte underdel, skal man være opmærksom på placeringen af de 3 kroge til ophæng af tilbehør.

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 madlavningsolie.

## VEDLIGEHOLD OG PLEJE

Morsø Grill Forno er fremstillet af solidt støbejern.

Støbejernsdelene kan vaskes med en mild opløsning af sæbe, når ovnen er kold. Brug helst demineraliseret vand – almindeligt postevand kan give kalkskjolder.

På grund af varmen, kan der i visse tilfælde forekomme anløbning af de rustfrie rør, der forbinder ben og underdel af Grill Forno'en, så rørene bliver brunlige/blålige.

Benene på Grill Forno leveres ubehandlede, og med tiden vil de blive grå. Ønsker du at bevare træets brune glød, skal træet oliebehandles med møbelolie. Teaktræ kan stå ude hele året, men det anbefales at opbevare Grillen vinteren over under tag i et opvarmet rum – f.eks. en garage eller et kælderrum.

## 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. 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 kundeservice, som herefter vil foretage behandlingen af reklamationen.

## TIPS & TRICKS

### Direkte og indirekte varme

Ved at benytte kulindsatsen er det muligt at placere gløder eller bål direkte under din grillrist, eller i siderne af grillen for indirekte varme, når du griller større emner.

### 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 grillen. Pindebrændet stables over kryds og antændes midt i stakken med en optændingsblok. 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, slås gløder lidt i stykker med Morsø Askeskraber og der tilføjes mere brænde. For at undgå at det ryger for meget, er det en fordel at lægge en lille smule træ på, lidt oftere, og samtidigt sørge for at barksiden af træet vender opad.

### Optænding og fyringsteknik med kul

Fyld passende med briketter eller kul i grillstarteren. Læg let sammenkrøllet papir eller tændblokke under grillstarterens rist. Stil grillstarteren på et ikke brændbart underlag og antænd papir eller tændblokke.

Når alle briketter eller kul gløder, fordeles de i bunden af grillen. Grillstarteren bliver meget varm, så det er vigtigt, at bruge handsker når man hælder kullene ud. Du vil opleve en hurtigere og mere ensartet optændning ved at bruge en grillstarter uden at bruge grillvæske eller tændblokke.

Optændningstid: ca. 15 minutter.

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

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 udvikler giftige gasser under afbrænding, og bør derfor ikke benyttes i forbindelse med madlavning.

## TILBEHØR

Til Morsø Living produkterne er der udviklet en række tilbehørsprodukter, som alle kan købes på [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com).

Følgende produkter er særligt velegnede til brug med Morsø Grill Forno



### Morsø Askeskraber

Askeskraberen er udført i pulverlakeret stål og poleret rustfrit stål, og er designet, så den også kan fungere som pusterør, når der skal sættes gang i besværlige gløder.

Design: Klaus Rath



### Morsø Ildtang

Ildtangen er udført i pulverlakeret stål og poleret rustfrit stål, og kan bruges til at flytte rundt på brændet i Morsø Forno, Morsø Ignis eller i Morsø Grill Forno.

Design: Klaus Rath



### Morsø Stegetallerken

Tallerknen er fremstillet i emaljeret støbejern, og den porøse struktur fordeler varme og smag som intet andet materiale formår. Kan bruges som varmt eller koldt serverings fad, og som underdel til grillristen. Som håndtag som til grillristen kan anvendes.

Design: Klaus Rath



### Morsø Grillhandsker

Vores handsker er specielt udviklet til at modstå ild og høj varme. De er fremstillet i sort ruskind, og foret med fleece.

Fås i både højre og venstre udgave.

## 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. Dette skyldes materialet og er helt normalt, der ikke er tale om en kvalitetsmangel.

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

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

Reparationssettet kan også bruges i forbindelse med flyverust



### BEDSTE OVERFLADEBESKYTTELSE

Den Korrosionsresistente coating beskytter mod UV-Stråler og ekstreme 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? Følg 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.

**5** ÅRS  
GARANTI

På vores støbejernsovne i Outdoor Living-serien giver vi 5 års garanti på støbe- og materialefejl.



## Congratulations on your new Morsø Grill Forno II

The era of only enjoying a grill on the few warm summer evenings is long since past. Our much loved grill is now being used for all sorts of advanced cooking – all year round!

Nowadays, it is used for the Christmas duck, to smoke salmon for Easter, for slow-baked Italian bread and to simmer game fricassee on cool autumn days. We are living in a grill era!

All this has of course been taken into account in the development of the new multi-functional cast iron grill by Morsø.

The Morsø Grill Forno has been designed by award-winning Danish designer Klaus Rath, and is the ideal choice for the family that values good food, unique design, originality and shared experiences. Over and above the well-known grill functions, the Morsø Grill Forno can also be used for slow roasting, smoking and as a sculptural outdoor fireplace and to spread comfort.

The grill does not just give the senses of taste and smell a treat, but completes the total experience with visual enjoyment of the wild play of the flames, enclosed in the cast iron cave.

If you use the specially designed grill door, the oven will function as a ball grill, allowing slow roasting, baking and smoking. Morsø Grill Forno is made of solid cast iron, and with correct use and care the durability of the grill is ensured for many seasons.

Morsø Grill Forno functions optimally using either coal or firewood.

### SAFETY INFORMATION

- Be aware of sparks and flames from the mouth and chimney of the oven.
- If placed on timber decking or similar, we recommend placing a fire-proof panel in front of the grill/fireplace.
- Before lighting, it is important to ensure that the grill is standing stably.
- Never leave the grill before all flames and embers are extinguished.
- Using water to extinguish the fire can result in the cast iron components cracking or warping.
- The outside of the grill becomes very hot while lit. Therefore, be sure to take the necessary care, especially if children and pets are close to the oven.
- Do not use combustible liquids to light or maintain the fire.
- Be aware of very high temperatures when the oven is in use. Use gloves. Do not insert arms or fingers into the oven during use.

### Positioning the oven

- The oven must be placed no less than 1m from flammable surfaces and materials to the rear and sides.
- The oven should only be used outdoors and must not be placed below eaves or low hanging branches.
- It is important for the oven to be placed on a solid, plane and horizontal surface.

## Removing ash and embers

- Use a metal shovel to remove ash or embers.
- Use a metal bucket with a tight-fitting metal lid to store ash and embers. Always place the bucket on a non-flammable surface, well clear of flammable materials.
- When the ash is cold, it can be used as fertiliser in your garden, or disposed of with ordinary refuse.

## ASSEMBLY OF MORSØ GRILL FORNO II

To avoid injury during unpacking and assembling the oven, we recommended that 2 people should carry out this work.

The assembly of legs, steel ring with hooks and the lower part of the Grill Fornò, you have to be aware of the location of the 3 hooks for hanging accessories.

The oven may have pale markings on delivery. These are a result of assembly and handling during production. Marks will probably also arise when you assemble the oven. They can easily be removed using cooking oil.

## MAINTENANCE AND CARE

Morsø Grill Fornò is produced in cast iron.

Cast iron parts can be washed with a mild solution of soft soap when the oven is cold. Preferably use demineralised water, as ordinary tap water can leave limescale.

Due to the heat, the stainless tubes connecting the legs and base of the Grill Fornò may in certain cases suffer corrosion, so that they become brownish/blueish.

The legs on the Grill Fornò are supplied untreated, and will in time become grey. If you want to retain the brown glow of the timber, you will have to treat it with furniture oil. Teak can stay outdoors all year round, but we recommend storing the grill under a roof in an unheated room for the winter – for example, in a garage or basement room.

## NOTIFICATION OF DEFECTS

The warranty period runs from the date of purchase, and covers defects and omissions. The duration according to the national Sale of Goods Act applies.

### The warranty does not cover:

- Wear items, i.e. parts that deteriorate during normal use. For these parts, the relevant provisions of the Sale of Goods Act for deficiencies apply.
- Damage resulting from incorrect installation and use in relation to Morsø's assembly and usage guidelines.
- Damage as a result of overheating or using incorrect fuel.

In the event of a claim, please contact customer services, who will deal with your claim.

## TIPS & TRICKS

### Direct and indirect heat

Using the coal insert, it is possible to place embers or a fire directly below your grill grate, or at the sides of the grill for indirect heat, when you are grilling larger items.

### Lighting and stoking techniques using wood

Behind every successful fire is a good layer of embers. This can be formed quickly by using 2-4 firelighting briquettes under 1 – 2 kg dry kindling in the middle of the firepit. Kindling should be stacked in a cross and the stack lit in the middle with firelighters. You can use a blower pipe, such as that built into the Morsø Ash scraper, to blow on the embers and give the fire an extra boost.

When the initial fire has burnt down, break up the embers into pieces with the Morsø Ash scraper and add more firewood. To avoid too much smoke, it helps to lay on less timber more often, and at the same time to ensure that the bark on the timber faces upwards.

### Lighting and stoking techniques using coal

Load a suitable amount of briquettes or coal into the grill starter. Lay lightly crumpled paper or firelighters below the grate of the grill starter. Place the grill starter on a non-combustible underlay and light the paper or firelighters.

When all briquettes or coal are glowing, spread them over the base of the grill. The grill starter becomes very hot, so it is important to use gloves when tipping out the coal. You will get quicker and more uniform lighting by using the grill starter without lighter fluid or firelighters.

Lighting time: approx. 15 minutes.

**NB!!** Always use dry, clean and untreated timber in the firepit.

Logs should be stored under a roof for no less than 1 year, and preferably 2 years, exposed to the wind. Logs should be split as soon as possible after felling if they are to dry quickly. The wood can be used when its moisture content is below 20 %.

Never use driftwood, as it is usually very salty and can therefore ruin the oven. Impregnated and painted timber and chipboard emit poisonous smoke and vapours, and must therefore not be used as firewood. Pine and similar species of resinous timber develop poisonous gases when burning, and should be therefore not be used in connection with food preparation.

## ACCESSORIES

A range of accessories have been developed for the Morsø Living products, which are all available on [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com).

The following products are particularly suitable for use with the Morsø Grill Forno



### Morsø Ash scraper

The ash scraper is made of powder coated steel and polished stainless steel, and is designed to also function as a blower pipe, when you need to blow life into difficult embers.

Design: Klaus Rath



### Morsø Fire tongs

The fire tongs are made of powder coated steel and polished stainless steel, and can be used to move around the firewood in the Morsø Outdoor Oven or Morsø Firepit.

Design: Klaus Rath



### Frying dish

The dish is made of enamelled cast iron, whose porous structure distributes heat and taste in a way that no other material manages to do. Can be used as a hot or cold serving dish, and as a base for the grill grate. Can also be used as a handle for the grill grate.

Design: Klaus Rath



### Morsø Glove

Our gloves have been specially developed to resist fire and high temperature. The are made of black suede, and lined with fleece.

Available in both right and left hand versions.

## MODERN DESIGN AND HIGHEST FUNCTIONALITY - HAND-MADE IN DENMARK



### THIS IS HOW EASY YOUR MORSØ IS TO MAINTAIN

Packing, setting up and time can leave your Morsø with a few small scrapes. This is due to the materials and entirely normal, not a matter of sub-standard quality.

You can easily remedy small scrapes and scratches using the enclosed repair kit:

- Apply the liquid evenly with a paintbrush
- Light the Morsø stove and heat through fully
- The liquid automatically fuses on at the high temperatures

The repair kit can also be used for rust spots



### BEST SURFACE PROTECTION

The corrosion resistant coating protects against UV rays and extreme weather conditions, without affecting the functionality of the stove or impairing lighting.

### DEPEND ON MORSØ

As the Morsø stoves are cast using the highest quality iron, the Morsø stove is extremely resistant to burning through.

The material prevents deformation and displacement due to heating and retains heat for a very long time thanks to perfect joints without welds.



### A LITTLE WORK, A LOT OF ENJOYMENT

Your Morsø needs no cleaning, as the high temperatures burn off fat and food scraps.

If you haven't used your Morsø for a while? Follow this procedure when the stove is cold:

1. Wash your Morsø with mild soapy water,
2. Remove all soap residues,
3. Light up

Cast iron parts that come in contact with foodstuffs can be coated with cooking oil after cleaning with hot water.

**5 YEARS WARRANTY**

We give a 5 years warranty on our Outdoor Living series against casting and material defects.

## Félicitations pour l'achat de votre nouveau Four de jardin Morsø

L'idée de réserver les plaisirs du barbecue aux seules soirées d'été est bien dépassée. Vous pourrez toute l'année profiter de votre Four de jardin et réaliser une multitude de recettes.

Votre Four de jardin peut cuire la dinde de Noël, fumer le saumon à Pâques, faire du pain italien en cuisson lente et mijoter un ragoût de gibier à l'automne. Votre Four de jardin va changer votre style de vie!

Tous ces éléments ont été évidemment intégrés dans la conception du nouveau Four de jardin multifonctionnel en fonte de Morsø.

Le Four de jardin Morsø a été conçu par Klaus Rath, designer danois, lauréat de nombreux prix. C'est le choix idéal pour la famille qui apprécie la gastronomie, l'esthétique, l'originalité et la convivialité.

Outre les fonctions de barbecue bien connues, le Four de jardin Morsø peut aussi être utilisé pour la cuisson lente, la fumaison et constitue un ornement sculptural extérieur et une grande source de confort.

Il ne se contente pas de révéler les saveurs, de créer de merveilleuses odeurs, mais il procure une expérience totale avec le plaisir du jeu des flammes cernées par un élégant foyer en fonte.

Grâce à la porte spécialement conçue, le four fonctionne comme un véritable four fermé, pour cuire, rôtir et fumer à basses températures. Fabriqué en fonte, le Four de jardin Morsø est conçu pour durer de nombreuses années avec une utilisation et un entretien appropriés.

Le Four de jardin Morsø offre la meilleure performance avec du charbon ou du bois.

### INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- Ne pas oublier que des étincelles et des flammes peuvent être projetées hors du foyer ou de la cheminée.
- Si le Four de jardin est placé sur une surface en bois, nous conseillons de poser un panneau ininflammable sur le sol devant le four.
- Avant toute utilisation, il est important de vérifier la stabilité du four.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance tant que toutes les flammes et toutes les braises ne sont pas éteintes.
- Si l'on utilise de l'eau pour éteindre le feu, cela peut faire craquer ou déformer les pièces en fonte.
- Les surfaces extérieures du four peuvent devenir brûlantes quand il est allumé. Par conséquent, prenez toutes les précautions nécessaires, surtout si des enfants ou des animaux sont à proximité.
- Ne pas utiliser de liquides combustibles pour allumer ou entretenir le feu.
- Prenez toujours garde aux très hautes températures produites autour du foyer. Utilisez des gants. Ne pas toucher les parois du foyer ni introduire les mains pendant l'utilisation du four.

### Positionnement du four

- Le four doit être positionné à plus d'un mètre de toutes surfaces ou matières inflammables sur les côtés.
- Le four doit uniquement être utilisé en extérieur et jamais sous un auvent, un avant-toit ou des branches basses.
- Le four doit être placé sur une surface rigide et solide, horizontale et plate.

### **Pour retirer les cendres et les braises**

- Utilisez une pelle en métal pour extraire les cendres et les braises.
- Utilisez un seau en métal avec un couvercle qui se ferme bien pour stocker les cendres et les braises. Toujours placer le seau sur une surface non inflammable, bien à l'écart de matières inflammables.
- Quand les cendres sont refroidies, elles peuvent être utilisées comme engrais dans votre jardin ou jetées avec les ordures ménagères.

### **MONTAGE DU FOUR DE JARDIN MORSØ**

Pour éviter les risques d'accident, deux personnes sont nécessaires pour déballer et assembler le Four de jardin. Pour assembler les pieds, l'anneau en acier avec les crochets, et la partie inférieure du four, veuillez repérer la position des trois crochets à ustensiles.

Le four peut présenter des marques pâles à la livraison. Ces marques proviennent de l'assemblage et de la manutention en usine. Le montage du four peut aussi occasionner de telles marques. Elles sont faciles à éliminer avec un peu d'huile de cuisine.

### **ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

Le Four de jardin Morsø est fabriqué en fonte.

Les parties en fonte peuvent être lavées avec une solution de savon doux, quand le four est froid. Il est préférable d'utiliser de l'eau déminéralisée pour la solution, car l'eau ordinaire peut laisser des traces de tartre.

Sous l'effet de la chaleur, les tubes en acier inoxydables qui relient les pieds à la base du four peuvent changer de couleur et devenir bleuâtres ou brunâtres.

Les pieds du four ne sont pas traités et prennent une couleur grise avec le temps. Pour préserver la couleur et l'éclat du bois, il doit être entretenu avec une huile spéciale pour le bois. Bien que la partie en teck est conçue pour rester à l'extérieur toute l'année, pendant l'hiver nous conseillons de ranger le four à l'abri, sous un toit, dans une pièce non chauffée, dans un garage ou au sous-sol.

### **NOTIFICATION DES DÉFAUTS**

La période de garantie commence à la date d'achat. La durée de garantie est conforme à la Loi sur la Vente de Marchandises.

#### **La garantie ne couvre pas:**

- Les pièces d'usure, qui s'usent pendant l'utilisation normale du four. Pour ces pièces, les dispositions appropriées de la Loi sur la Vente de Marchandises sur les défauts sont applicables.
- Les dommages résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux instructions de Morsø.
- Les dommages causés par la surchauffe ou l'utilisation d'un combustible inapproprié.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service après-vente, qui traitera votre réclamation.

## CONSEILS UTILES

### Chaleur directe et indirecte

Vous pouvez choisir de placer les braises ou le feu directement sous la grille du foyer (chaleur directe), ou sur le pourtour intérieur du four (chaleur indirecte) si vous souhaitez cuire des pièces plus grandes sans la grille du foyer.

### Techniques pour allumer et entretenir le feu à bois

Une bonne couche de braises est indispensable pour bénéficier d'un bon feu. Elle peut être rapidement obtenue en utilisant 2 à 4 allumeurs sous 1 à 2 kg de petit bois sec au milieu du foyer. Le petit bois d'allumage peut être placé en croix avec les allumeurs au milieu. Pour souffler sur les braises et attiser le feu, vous pouvez utiliser un soufflet à bouche, comme celui intégré dans le manche du grattoir de cendres Morsø.

Lorsque le premier feu ne produit plus de flammes, brisez les braises en plus petits morceaux avec le grattoir de cendres Morsø et ajoutez du bois. Pour éviter de produire trop de fumée, vous pouvez ajouter de petites quantités de bois plus souvent. De préférence, orientez l'écorce vers le haut.

### Techniques pour allumer et entretenir le feu à charbon

Chargez une quantité suffisante de charbon (ou briquettes) dans la grille d'allumage. Placez du papier chiffonné ou des allumeurs sous la grille d'allumage. La grille d'allumage doit être placée sur une surface non-combustible. Allumez le papier chiffonné ou les allumeurs.

Lorsque tout le charbon ou les briquettes brûlent, étalez-les dans le four. La grille d'allumage étant très chaude, vous devez toujours porter les gants pour verser le charbon dans le four. La grille d'allumage permet d'obtenir une combustion plus uniforme et plus rapide sans utiliser d'allumeurs ou de fluide d'allumage.

Allumage : environ 15 minutes.

**ATTENTION !!** Toujours utiliser du bois sec, propre et non traité.

Les bûches doivent être stockées sous abri pendant au moins 1 an, et de préférence 2 ans, exposées au vent. Les bûches doivent être fendues dès que possible après la coupe pour pouvoir sécher rapidement. Le bois peut être utilisé lorsque sa teneur en humidité est inférieure à 20 %.

Ne jamais utiliser de bois flotté car il est généralement très chargé de sel, ce qui peut gravement détériorer le four. Le bois peint ou imprégné et les panneaux en aggloméré dégagent des fumées et vapeurs toxiques, et ne doivent donc pas être utilisés comme combustible. Les essences de pin et autres résineux dégagent des gaz toxiques en brûlant, et ne doivent donc pas être utilisés dans la préparation des aliments.



## ACCESSOIRES

Les accessoires mis au point pour le Four de jardin Morsø sont disponibles sur le site [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com). Les produits suivants sont spécialement conçus pour le Four de jardin Morsø.



### Morsø Grattoir à cendres

Ce grattoir à cendres est en acier avec un revêtement par poudre et en acier inoxydable poli. Son manche intègre un soufflet à bouche, qui permet d'attiser les braises les plus difficiles d'accès.

Design : Klaus Rath



### Morsø pincettes

La pince à feu est en acier avec un revêtement par poudre et en acier inoxydable poli. Elle permet de déplacer le bois brûlant dans le Four de jardin Morsø.

Design : Klaus Rath



### Morsø Plaque de rôti

La plaque de rôti est en fonte émaillée. Sa structure poreuse distribue la chaleur et les saveurs comme aucun autre matériau ne peut le faire. Elle peut être utilisée pour servir des plats froids ou chauds, ou comme base de la grille du foyer. Elle peut aussi servir à manipuler la grille du foyer.

Design : Klaus Rath



### Morsø Glove

Nos gants ont été spécialement développés pour résister au feu et aux hautes températures. Ils sont en suède noir avec une doublure en polaire.

Disponibles dans les deux versions main droite et main gauche.

## UN DESIGN MODERNE, LES PLUS HAUTES FONCTIONNALITÉS, UNE FABRICATION MANUELLE AU DANEMARK



### VOTRE MORSØ EST EXTRÊMEMENT FACILE À ENTREtenir

Le déballeage, la mise en place et le passage du temps peuvent laisser quelques petites marques sur votre Morsø. C'est normal et uniquement lié aux particularités du matériau. Rien à voir avec un quelconque problème de qualité.

Vous pouvez aisément faire disparaître ces petites traces et rayures avec le kit de réparation fourni.

- Appliquez uniformément le liquide avec un pinceau.
- Allumez le poêle Morsø et laissez-le chauffer.
- Porté à haute température, le liquide s'intègre automatiquement dans la fonte.

Vous pouvez aussi utiliser le kit pour traiter des taches de rouille.



### LA MEILLEURE PROTECTION

Le revêtement résistant à la corrosion protège contre les rayons UV et les conditions atmosphériques extrêmes, sans influencer la fonctionnalité du poêle et son allumage.

### FAITES CONFIANCE À MORSØ

Comme les poêles Morsø sont coulés avec une fonte de la plus haute qualité, ils sont extrêmement résistants aux hautes températures et aux flammes.

Ce matériau se caractérise par une haute résistance à la déformation et aux variations liées à la chaleur. Un poêle Morsø est capable de conserver la chaleur très longtemps grâce à la perfection de ces jointures sans soudure.



### UN PEU DE TRAVAIL ET BEAUCOUP DE PLAISIR

Votre Morsø n'a pas besoin d'être lavé, puisque les hautes températures brûlent les matières grasses et les résidus alimentaires.

Votre Morsø est resté inutilisé pendant un bon moment ? Si votre poêle est froid, suivez cette procédure :

1. Nettoyez l'extérieur de votre Morsø avec de l'eau savonneuse.
2. Éliminez les traces de savon.
3. Allumez votre Morsø.

Les parties en fonte qui entrent en contact avec de la nourriture peuvent être protégées avec de l'huile de cuisine après un simple nettoyage à l'eau chaude.

**5 ANNÉES  
DE GARANTIE**

Nous offrons une garantie de cinq années sur notre gamme Outdoor Living contre les défauts de coulage et du matériau.

## Glückwunsch zu Ihrem neuen Morsø Grill Forno II

Die Zeiten, in denen man einen Grill nur an wenigen, warmen Sommerabenden verwenden konnte, gehören schon lange der Vergangenheit an. Unser sehr beliebter Grill wird jetzt für alle Arten von anspruchsvoller Kochkunst verwenden – und zwar das ganze Jahr über.

Heute wird er für die Weihnachtsente, zum Räuchern von Forelle zu Ostern, für langsam gebackenes italienisches Brot und zum Schmoren von Wildfrikassee an kühlen Herbsttagen verwendet. Wir leben im Grillzeitalter! Alles das wurde bei der Entwicklung des neuen, multifunktionalen Gusseisengrills von Morsø natürlich berücksichtigt.

Der Morsø Grill Forno wurde von dem preisgekrönten dänischen Designer Klaus Rath entworfen und eignet sich ideal für eine Familie, die gutes Essen, einmaliges Design, Originalität und gemeinsame Erfahrungen schätzt. Außer den üblichen Grillfunktionen kann der Morsø Grill Forno auch für langsames Rösten, zum Räuchern und als skulpturhafte Outdoor Feuerstelle verwendet werden, die Gemütlichkeit verbreitet.

Der Grill vermittelt nicht nur einen schönen Vorgeschmack auf ein schmackhaftes Mahl, sondern rundet das Gesamterlebnis mit dem visuellen Eindruck des in der gusseisernen Höhle eingeschlossenen lebhaften Spiels der Flammen ab.

Wenn Sie die speziell gestaltete Grilltür verwenden, dient er als Kugelgrill, mit dem Sie Rösten, Backen und Räuchern können.

Der Morsø Grill Forno ist aus solidem Gusseisen, und bei korrektem Gebrauch und ordnungsgemäßer Pflege ist die Haltbarkeit des Grills für so mache Grillsaison gesichert.

Der Morsø Grill Forno brennt optimal entweder mit Kohle oder Brennholz.

### SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Denken Sie daran, dass Funken und Flammen aus der Öffnung und dem Rauchabzug des Grills kommen können.
- Wenn er auf einem Holzboden oder Ähnlichem aufgestellt wird, empfehlen wir, vor dem Grill/der Feuerstelle eine feuersichere Platte anzubringen.
- Vor dem Anzünden ist es wichtig sich zu vergewissern, dass der Grill stabil steht.
- Lassen Sie niemals den Grill allein, bevor nicht alle Flammen und alles Brennmaterial erloschen ist.
- Wenn das Feuer mit Wasser gelöscht wird, kann das dazu führen, dass die gusseisernen Komponenten reißen oder sich verformen.
- Die Außenseite des Grills wird sehr heiß, wenn sie in Betrieb ist. Lassen Sie deshalb die gebotene Vorsicht walten, insbesondere, wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills aufhalten.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, um das Feuer anzuzünden oder am Brennen zu halten.
- Beachten Sie die hohen Temperaturen, wenn der Grill in Betrieb ist. Tragen Sie Grillhandschuhe.
- Stecken Sie nicht den Arm oder Finger in den Grill, wenn er in Betrieb ist.

### Positionierung der Feuerstelle

- Der Grill muss nach hinten und zu den Seiten hin mit einem Mindestabstand von 1 m von entflammenden Oberflächen und Materialien entfernt aufgestellt werden.
- Der Grill darf nur im Freien und nicht unter einem Dachvorsprung oder niedrig hängenden Zweigen aufgestellt werden.
- Es ist wichtig, dass der Grill auf einer soliden, flachen und horizontalen Fläche aufgestellt wird.

## Beseitigung von Asche und Brennmaterial

- Entfernen Sie Asche und Brennmaterial mit einer Metallschaufel.
- Geben Sie Asche und Brennmaterial in einem Metalleimer mit einem dicht schließenden Metalldeckel. Stellen Sie den Eimer stets auf einer nicht entflammaren Oberfläche und in ausreichendem Abstand zu entzündlichen Materialien ab.
- Wenn die Asche kalt ist, kann sie als Dünger in Ihrem Garten verwendet oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

## ZUSAMMENBAU DES MORSØ GRILL FORNO II

Um Verletzungen beim Auspacken und Zusammenbauen des Grills zu vermeiden, empfehlen wir, dass diese Arbeiten von zwei Personen ausgeführt werden.

Bevor Sie die Beine und den Stahling am Grill Forno befestigen, sollten sie auf die Platzierung der 3 Haken achten. Diese können nachträglich nur schwer geändert werden.

Der Grill kann bei der Lieferung helle Stellen aufweisen. Diese Stellen werden durch die Handhabung während des Zusammenbaus und der Produktion verursacht. Solche Stellen werden wahrscheinlich auch auftreten, wenn Sie den Grill zusammenbauen. Sie lassen sich mit Speiseöl einfach beseitigen.

## WARTUNG UND PFLEGE

Der Morsø Grill Forno ist aus soliden Gusseisen hergestellt.

Teile aus Gusseisen können mit einer milden Seifenlösung gereinigt werden, wenn der Grill kalt ist. Verwenden Sie vorzugsweise demineralisiertes Wasser, da normales Leitungswasser Kalkablagerungen hinterlassen kann.

Aufgrund der Hitze können die Röhren aus rostfreiem Stahl, mit denen die Beine verbunden sind, und das Unterteil des Grill Forno in bestimmten Fällen korrodieren, so dass sie sich bräunlich bzw. bläulich verfärben. Die Beine des Grill Forno werden unbehandelt geliefert und werden mit der Zeit grau. Wenn Sie den braunen Glanz des Holzes bewahren möchten, müssen Sie es mit Möbelpolitur behandeln. Teakholz kann zwar das ganze Jahr über im Freien bleiben. Aber wir empfehlen, den Grill im Winter unter einem Dach in einem ungeheizten Raum zu lagern – beispielsweise in einer Garage oder einem Kellerraum.

## MÄNGELANZEIGE

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Tag des Kaufs und deckt Mängel und Versäumnisse ab. Die Laufzeit der Gewährleistung richtet sich nach dem nationalen Kaufrecht.

### Die Gewährleistung umfasst nicht:

- Verschleißteile, d. h. Teile, die sich beim normalen Gebrauch abnutzen. Für diese Teile gelten die einschlägigen Bestimmungen des Kaufrechts für Mängel.
- Schäden, die auf fehlerhafte Aufstellung und Nutzung in Bezug auf die Aufstellungs- und Bedienungsanleitung von Morsø zurückzuführen sind.
- Schäden, die durch Überhitzung oder die Verwendung des falschen Brennstoffs zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Fall eines Gewährleistungsantrags bitte an den Kundendienst, der Ihren Antrag bearbeiten wird.

## TIPPS UND TRICKS

### Direkte und indirekte Hitze

Mit dem Kohleneinsatz ist es möglich, Brennmaterial oder ein Feuer direkt unter Ihrem Grillrost oder an den Seiten des Grills anzubringen, wenn man beim Grillen größerer Stücke indirekte Hitze benötigt.

### Techniken für das Anheizen und Schüren des Feuers

Das Geheimnis eines guten Feuers liegt in der Schichtung des Brennmaterials. Diese ist einfach zu erreichen, indem man 2-4 Grillanzünder unter 1-2 kg trockenem Anzündholz in der Mitte des Grills anbringt. Das Anzündholz sollte kreuzweise aufgeschichtet und der Stoß in der Mitte angezündet werden. Sie können mit einem Blasrohr, wie dem, der in den Morsø Ascheschieber integriert ist, auf das Brennmaterial blasen und das Feuer auf diese Weise zusätzlich entfachen.

Wenn das erste Feuer heruntergebrannt ist, das Brennmaterial mit dem Morsø Ascheschieber zerkleinern und mehr Brennholz auflegen. Um eine zu große Rauchbildung zu vermeiden, empfiehlt es sich, öfter weniger Holz nachzulegen und darauf zu achten, dass die Rinde der Holzscheite nach oben zeigt.

### Techniken für das Anheizen und Schüren des Feuers mit Kohle

Legen Sie eine geeignete Menge Briketts oder Kohlen in den Grillstarter. Legen Sie leicht geknülltes Papier oder Grillanzünder unter den Rost des Grillstarters. Platzieren Sie den Grillstarter auf einer nicht entflammaren Unterlage und zünden Sie das Papier bzw. die Grillanzünder an. Wenn alle Briketts oder Kohlen glühen, breiten Sie sie auf dem Grillunterteil aus. Der Grillstarter wird sehr heiß, weshalb es wichtig ist, beim Herauskippen der Kohlen Grillhandschuhe zu tragen. Das Anzünden erfolgt schneller und gleichmäßiger, wenn der Grillstarter ohne Brandbeschleuniger oder Anzünder verwendet wird.

Zeit für das Anzünden: ca. 15 min

**Hinweis!!** Verwenden Sie für den Grill stets trockenes, sauberes und unbehandeltes Holz.

Die Holzscheite sollten mindestens 1 Jahr, besser 2 Jahre unter einem Dach gelagert werden, wo sie dem Wind ausgesetzt sind. Das Holz sollte so bald wie möglich nach dem Fällen gespalten werden, damit es schnell trocknet. Das Holz kann verwendet werden, wenn sein Feuchtigkeitsgehalt weniger als 20 % beträgt.

Verwenden Sie niemals Treibholz, da es normalerweise sehr salzig ist und deshalb den Grill beschädigen kann. Imprägniertes und lackiertes Holz sowie Spanholz gibt giftigen Rauch und giftige Dämpfe ab und darf deshalb nicht als Brennholz verwendet werden. Kiefernholz und ähnliche Arten harzhaltigen Holzes entwickeln beim Brennen giftige Gase und sollten daher nicht im Zusammenhang mit der Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.

## ZUBEHÖR

Für die Morsø Living Produkte wurde eine Auswahl von Zubehör entwickelt, das alles Ihrem Händler erhältlich ist.

Folgende Produkte sind für die Verwendung mit dem Morsø Grill Forno besonders geeignet:



### Morsø Ascheschieber

Der Ascheschieber ist aus pulverbeschichtetem Stahl und poliertem Edelstahl und ist so entworfen, dass er auch als Blasrohr dienen kann, wenn Sie schwieriges Brennmaterial entfachen möchten.

Design: Klaus Rath



### Morsø Feuerzange

Die Feuerzange ist aus pulverbeschichtetem Stahl und poliertem Edelstahl und dient dazu, um Brennholz zu handhaben.

Design: Klaus Rath



### Morsø Bratteller

Die teller ist aus emaillierten Gusseisen, dessen poröse Struktur Hitze und Aromen auf eine Weise verteilt, die kein anderes Material beherrscht. Kann als heiße oder kalte Servierplatte und als Unterlage für den Grillrost verwendet werden. Der Griff vom Grillrost kann auch für die Bratteller verwendet werden.

Design: Klaus Rath



### Morsø Glove

Unsere Grillhandschuhe wurden speziell im Hinblick auf Widerstandsfähigkeit gegenüber Feuer und hohen Temperaturen entwickelt. Sie sind aus schwarzem Veloursleder und mit Vlies ausgekleidet.

Sowohl für Rechts- wie Linkshänder erhältlich.

## MODERNES DESIGN UND HÖCHSTE FUNKTIONALITÄT – HANDMADE IN DÄNEMARK



### SO EINFACH PFLEGEN SIE IHREN MORSØ

Beim Verpacken, während des Aufstellens und im Laufe der Zeit erhält Ihr Morsø Ofen kleinere Schrammen – das ist materialbedingt vollkommen normal und bedeutet keinen Qualitätsmangel.

Wenn Sie dennoch mögliche Schrammen beseitigen möchten, nutzen Sie einfach das mitgelieferte Reparatur Kit:

- Flüssigkeit auftragen und mit einem Pinsel ebenmäßig verteilen
- Morsø Ofen anzünden und richtig heiß werden lassen
- Flüssigkeit brennt sich bei hohen Temperaturen automatisch ein

Das Reparaturkit eignet sich auch zur Bearbeitung von Flugrost-Stellen.



### RUNDUM BESTENS ABGESCHIRMT

Rundum bestens abgeschirmt. Die korrosionsbeständige Beschichtung schützt vor UV-Strahlen und extremen Wetterbedingungen ohne die Heizfunktion des Ofens zu beeinträchtigen oder das Anzünden zu erschweren.

### VERLASSEN SIE SICH DARAUF!

Aus hochwertigem Gusseisen gefertigt, sind Morsø Öfen extrem beständig gegen Durchbrennen. Das Material verhindert Verdrehungen und Versatz durch Erwärmung und sorgt für eine lange Wärmespeicherung dank perfekter Abdichtung ohne Schweißnähte.



### WENIG ARBEIT, VIEL VERGNÜGEN

Ihr Morsø braucht keine Reinigung, da hohe Temperaturen Fett und Essensrückstände verbrennen.

Sie haben Ihren Morsø eine Weile nicht benutzt? Dann können Sie ihn im kalten Zustand:

1. Mit Seifenwasser abwaschen,
2. Seifenreste komplett entfernen,
3. Befeuern.

Gusseiserne Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, können mit Speiseöl eingebrannt werden.

**5** JAHRE  
GARANTIE

Auf unsere Gusseisenöfen der Morsø Living Serie gewähren wir 5 Jahre Garantie auf Guss- und Fabrikationsfehler

Danish Design Forever



MORSØ HANDLE FOR GRILL GRATE & GRILL PLATE DK - ENG - DE - FR



**DK - MORSØ RIST- & TALLERKENGREB**

Lavet af el-poleret rustfrit stål

**ENG - MORSØ HANDLE FOR GRILL GRATE & GRILL PLATE**

Made of electro-polished stainless steel

**DE - MORSØ GRIFF FÜR GRILLROST & GRILLTELLER**

Aus elektro-polierem Edelstahl

**FR - POIGNÉE POUR PLAQUE DE GRILL ET PLAQUE DE GRILL MORSØ**

Fabriquée en acier inoxydable électro-poli





Serial number

