



By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

DK • GB • DE

“ MORSØ LIVING  
prolonging summer »

MORSØ GRILL FORNO



“Outdoor  
way of life”



By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

MORSØ GRILL FORNO

2



<b>DK</b>	Betjeningsvejledning	5
<b>UK</b>	User manual	13
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung	21
<b>DK/UK/DE</b>	Montagevejledning Instruction for installation Aufstellungsanleitung	22

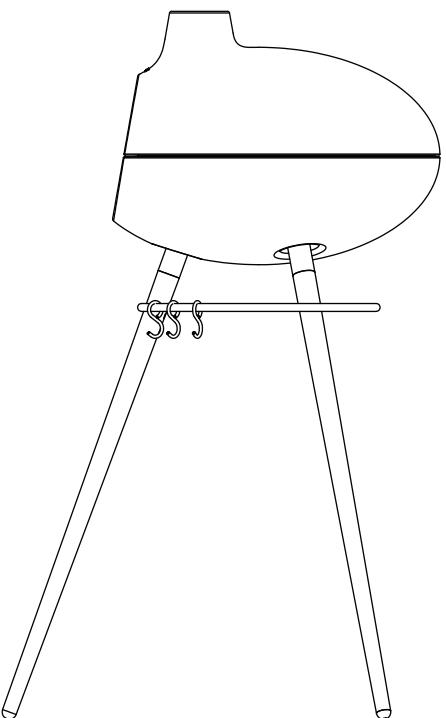
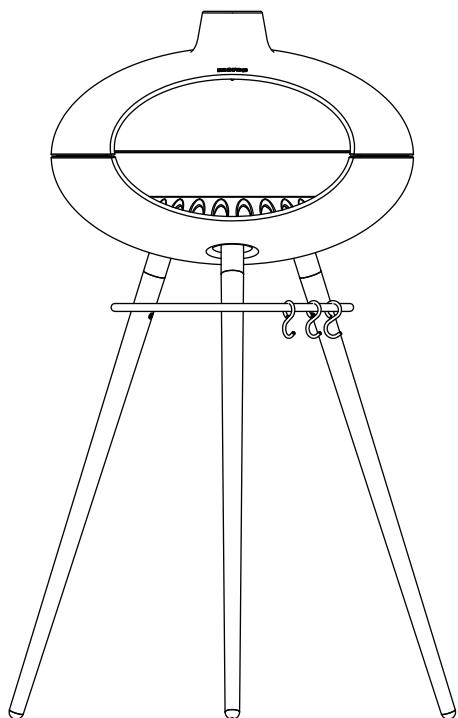
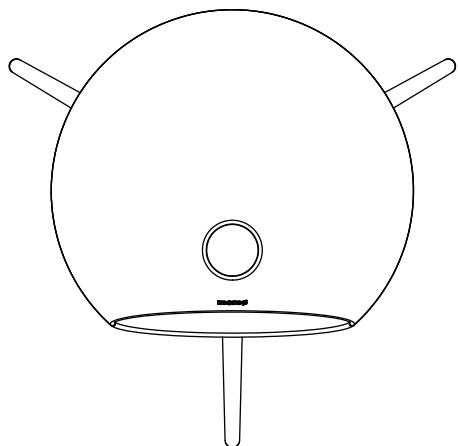


By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

DK • OPSTILLING- OG BETJENINGSVEJLEDNING

4



## Tillykke med din nye Morsø Grill Forno

Den æra, hvor grill-hygen 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. Udeover 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 lugtesanerne, 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, -bagnning 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

- Ovnen skal placeres mindst 1 m. fra brandbare overflader og -materialer til siderne og bagud.
- Ovnen 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.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

DK • OPSTILLING- OG BETJENINGSVEJLEDNING

6

## Bortskaftning af aske og gløder

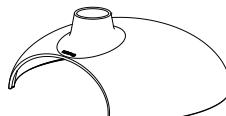
- Brug en metalkovl til at bortskaffe aske/gløder.
- Benyt en metalspand med tætstluttende metallåg til opbevaring af aske og gløder. Anbring altid spanden på en ikke brændbar overflade, i god afstand til brændbare materialer.
- Når asken er kold, kan den anvendes som gødning i din have, eller den kan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

## SAMLING AF MORSØ GRILL FORNO

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.

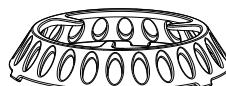
### PEJSENS DELE



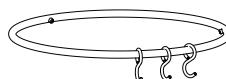
Top  
Støbejern



Bund  
Støbejern



Kulindsats  
Støbejern



Stålring med kroge  
Rustfrit stål



Ben m. afstandsstykke x3  
Teaktræ, gummi & rustfrit stål



Grillrist  
Emaljeret støbejern



x3



x3



x3



x3

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 rustfri 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 uopvarmet 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.

Garantien dækker ikke eventuelle transport- og monteringsomkostninger i forbindelse med garantireparationen. Ved en eventuel reklamation bedes du kontakte kundeservice, som herefter vil foretage behandlingen af reklamationen.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

## 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 pindebrændende i grillen. Pindebrændet stables over kryds og antændes midt i stakken med en optændingsblok. Du kan benytte et pusterør, som det der er inddbygget 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 sammenkøllet 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.morso.dk](http://www.morso.dk).

Følgende produkter er særligt velegnede til brug med Morsø Grill Forno



### 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



### Ildtang

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

Design: Klaus Rath



### Stegepande

Panden er fremstillet i emaljeret støbejern, og den purøse 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



### 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.

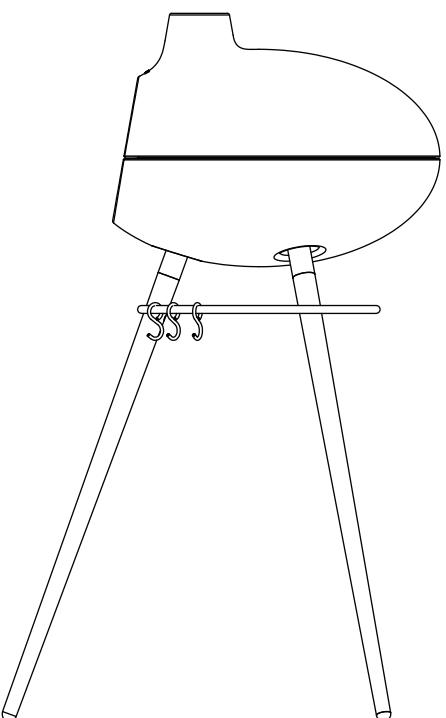
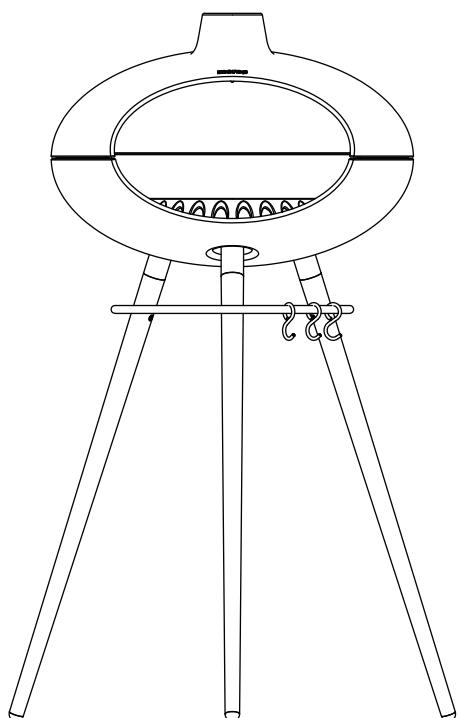
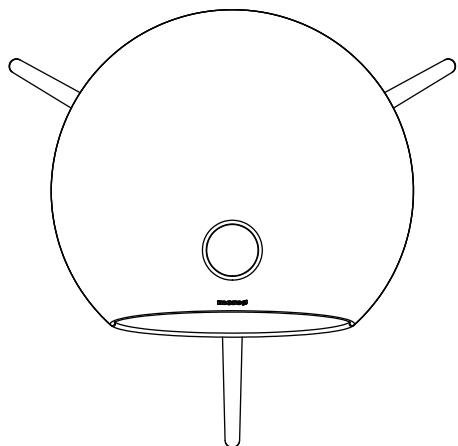


By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

UK • INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

10



## Congratulations on your new Morsø Grill Forno

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 barbecue, 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.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

## 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

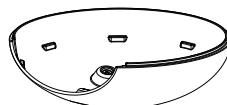
To avoid injury during unpacking and assembling the oven, we recommend that 2 people should carry out this work.

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

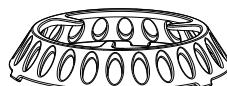
## PARTS OF THE FIREPLACE.



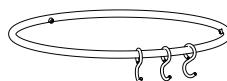
Top  
Cast iron



Base  
Cast iron



Coal lining  
Cast iron



Steel ring with hooks  
Stainless steel



Leg with spacer x3  
Teak, rubber & stainless steel



Grill grate  
Enamelled cast iron



x3



x3



x3



x3

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 Forno 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 Forno may in certain cases suffer corrosion, so that they become brownish/blueish.

The legs on the Grill Forno 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.

The warranty does not cover any transport and installation costs in connection with the repairs under warranty. In the event of a claim, please contact customer services, who will deal with your claim.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

## 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.eu](http://www.morsoe.eu).

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



### 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



### 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 pan

The pan 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



### Grill gloves

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

Available in both right and left hand versions.

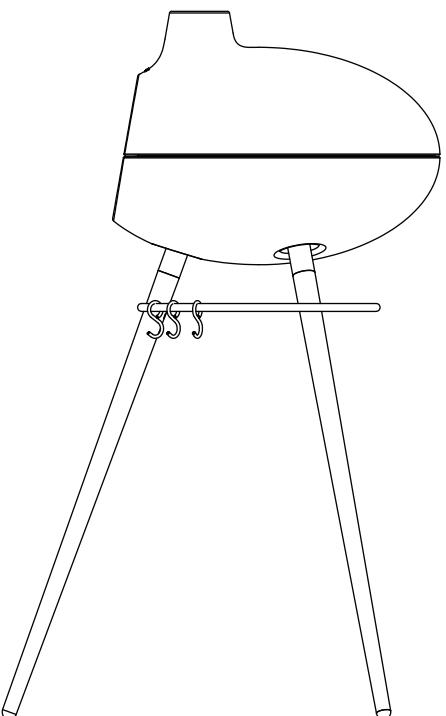
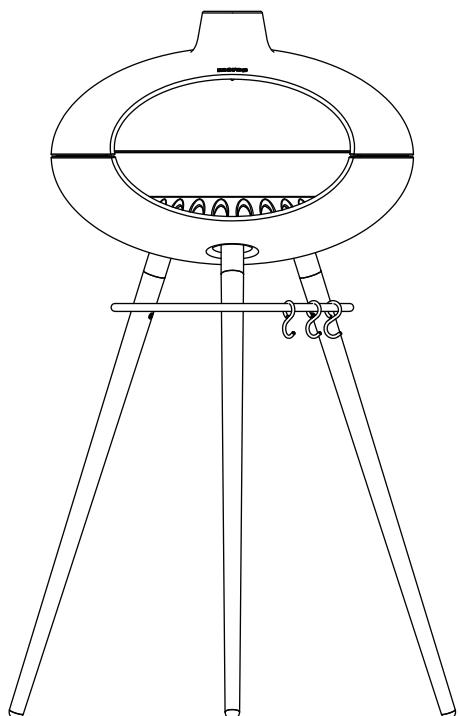
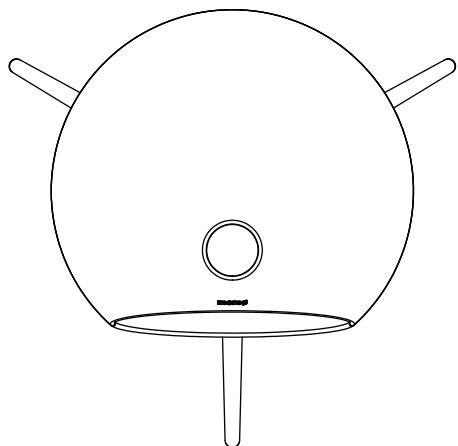


By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

DE • AUFSTELLUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

16



## Glückwunsch zu Ihrem neuen Morsø Grill Forno!

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 entflammmbaren 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.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

## 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 Metaldeckel. Stellen Sie den Eimer stets auf einer nicht entflammbaren 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

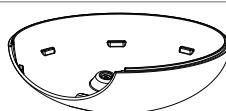
Um Verletzungen beim Auspacken und Zusammenbauen des Grills zu vermeiden, empfehlen wir, dass diese Arbeiten von zwei Personen ausgeführt werden.

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

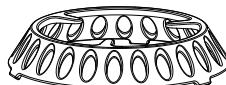
### TEILE DES GRILLS



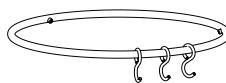
Oberteil  
Gusseisen



Unterteil  
Gusseisen



Kohlenverkleidung  
Gusseisen



Stahlring mit Haken  
Rostfreier Stahl



Bein mit Abstandhalter x3  
Teakholz, Gummi und rostfreier Stahl



Grillrost  
Emailliertes Gusseisen



x3



x3



x3



x3

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 verfärbten.

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 Gewährleistungzeit 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.

Die Gewährleistung deckt keine Beförderungs- und Installationskosten in Verbindung mit Reparaturen nach der Gewährleistung ab. Wenden Sie sich im Fall eines Gewährleistungsantrags bitte an den Kundendienst, der Ihren Antrag bearbeiten wird.



By appointment to The Royal Danish Court

# morsø

## 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 entflammbaren 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:



### **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



### **Feuerzange**

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

Design: Klaus Rath



### **Bratpfanne**

Die Pfanne 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 Bratpfanne verwendet werden.

Design: Klaus Rath



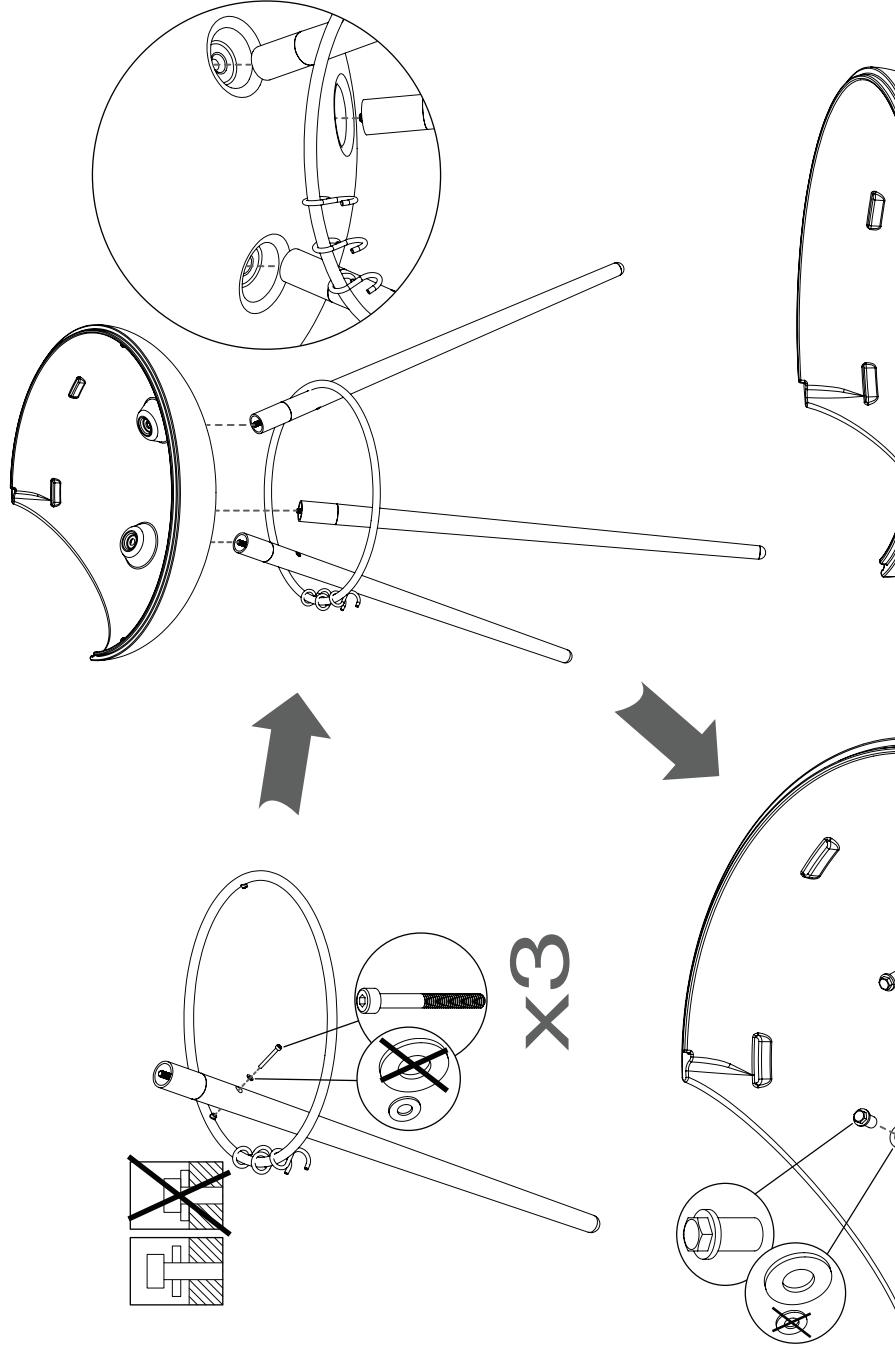
### **Grillhandschuhe**

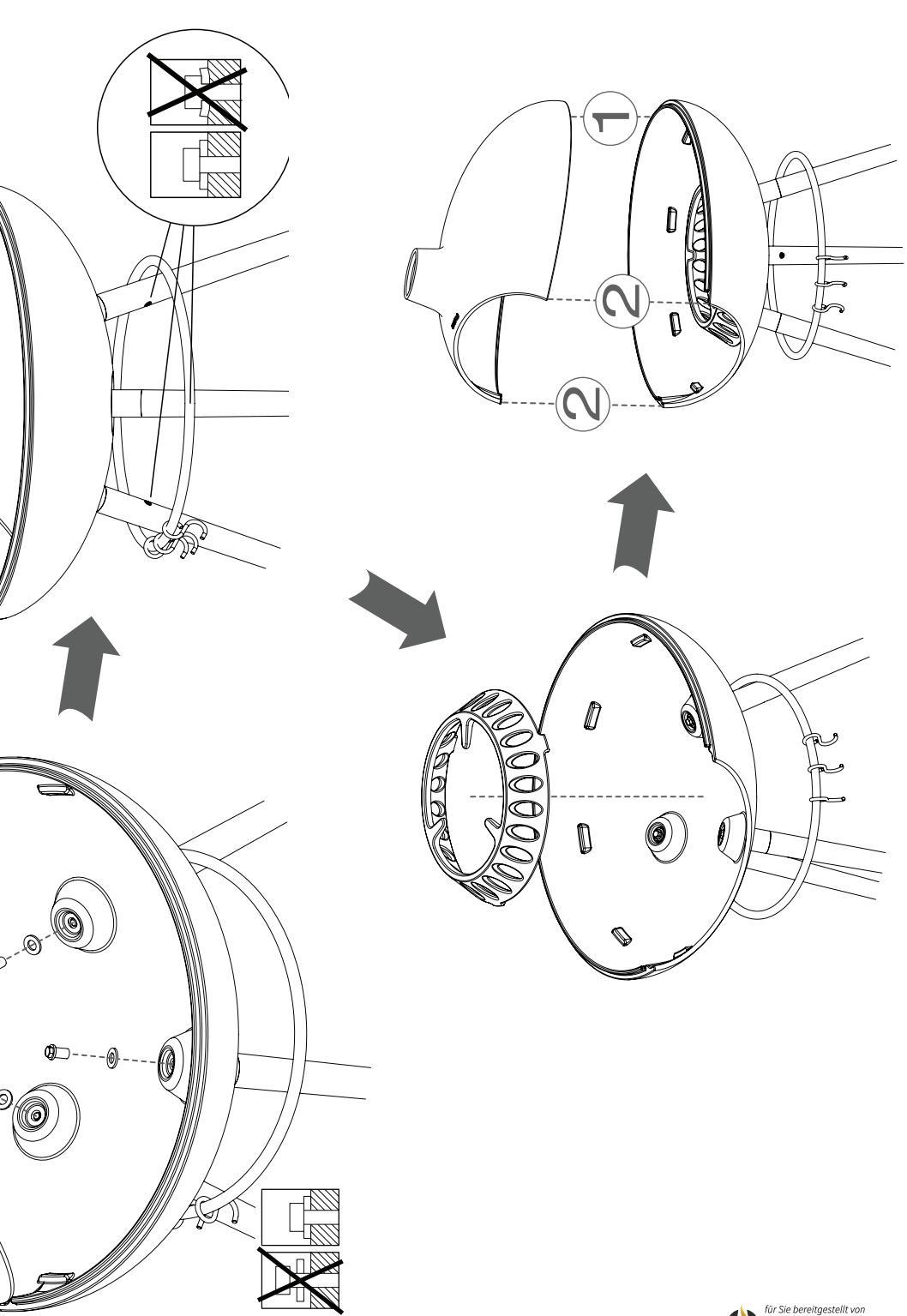
Unsere Grillhandschuhe wurden speziell im Hinblick auf Widerstandsfähigkeit gegenüber Feuer und hohen Temperaturen entwickelt. Sie sind aus schwarzem Veloursleder und mit Vlies ausgekleidet.

Sowohl für Rechts- wie Linkshänder erhältlich.

 **morsø**

Montagevejledning • Instruction for installation • Aufstellungsanleitung







By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

DATE 31.03.2015

72908800



By appointment to The Royal Danish Court

**morsø**

Printed in Denmark