

Danish Design Forever



MORSØ GRILL '71 TABLE

DK - ENG - DE - FR

## TILLYKKE MED DIN NYE MORSØ GRILL 71

I 2004 blev Morsø Grill '71 i en stor test kåret til den bedste grill foran bl.a. Weber og Dancook. Og det er ikke så underligt. Grill '71 har nemlig en rist af solidt, emaljeret støbejern – og det giver nogle helt uovertrufne fordele i forbindelse med grillstegning.

Støbejernets specielle overflade har utallige små porer, som kan optage fedt- og smagsstofferne fra kødet. Herved opnås den helt rigtige effekt, nemlig at kødet bliver stegt i sit eget fedt. Modsat har riste af glat, rustfrit stål den ulempe, at fedtet glider af, så bøffen ikke bliver stegt, men ristet.

Morsøs støbejernsriste er emaljerede og har derfor en meget stærk og rengøringsvenlig overflade. Emaljeringen er udført på en sådan måde, at støbejernets evne til at optage fedt- og smagsstoffer ikke bliver ødelagt, og risten er derfor helt ideel til grillstegning.

Grillristen er svingbar og kan placeres i fire højder. Den medfølgende læskærm kan let af- og påmonteres efter behov.

## SIKKERHEDSINFORMATIONER

- 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 grillen.
- Brug ikke brændbare væsker til optænding eller vedligeholdelse af bålet.
- Vær opmærksom over for meget høje temperaturer, når grillen er i brug. Brug handsker.

## Placering af grillen

- Grillen skal placeres mindst 1 meter fra brændbare overflader og materialer til siderne og bagud.
- Grillen må kun anvendes udendørs og må ikke placeres under lavt hængende grene og bygninger.
- Det er vigtigt at grillen placeres på en fast, ikke brændbar, 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.

Se alle Morsø's udeprodukter på [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

## VEDLIGEHOOLD OG PLEJE

Morsø Grill 71 er fremstillet af emaljeret støbejern og kan med fordel smøres ind i madlavningsolie med jævne mellemrum. På grund af støbejernets porøse overflade, vil olien trænge ind i jernet og hjælpe med rustbeskyttelse.

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

Der kan forekomme små og mindre emaljesprængninger i overfladen, forårsaget af regn og frost. I disse tilfælde vil der forekomme rust, men det har ingen betydning for holdbarheden.

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.

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

## UK - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

### CONGRATULATIONS ON YOUR NEW MORSØ GRILL 71 TABLE

The Morsø Grill '71 was hailed as the best grill in a large test in 2004, ahead of others including Weber and Dancook. And this was not surprising. Grill '71 has a grate of solid, enamelled cast iron, which gives some entirely unsurpassed advantages when it comes to grilling.

The special finish of cast iron has innumerable small pits, which can retain fat and flavours from the meat. This achieves just the right effect of the meat frying in its own fat. On the other hand, smooth stainless steel has the disadvantage that the fat slides off, so the steak isn't fried, but toasted.

Morsø's cast iron grill is enamelled and is therefore very strong and easy to clean. The enamelling is done in such a way that the ability of the cast iron to retain fat and flavours is not impaired, and the grate is therefore ideal for grilling.

The grill grate swings aside and can be placed at four different heights. The accompanying wind-break is easy to fit and remove as needed.

### SAFETY INFORMATION

- 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 grill.
- Do not use combustible liquids to light or maintain the fire.
- Be aware of very high temperatures when the grill is in use. Use gloves.

### Positioning the grill

- The grill must be placed no less than 1 m. from flammable surfaces and materials to the rear and sides.
- The grill should only be used outdoors and must not be placed below low hanging branches and buildings.
- It is important for the grill to be placed on a solid, non combustable 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.

See more Morsø Living products on [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

## MAINTENANCE AND CARE

The Morsø Grill 71 is made of enamelled cast iron and can advantageously be treated with cooking oil at regular intervals. Because of the porous surface of the cast iron, the oil will seep in and help with rust protection.

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

Minor small blisters may occur in the enamel due to rain and frost. These will lead to rust, but this does not significantly affect durability.

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.

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM KAUF IHREN NEUEN MORSØ GRILL '71 TABLE

Im Jahr 2004 wurde der Grill '71 von Morsø in einer großen Untersuchung noch vor Weber und Dancook zum besten Grill gekürt. Das ist nicht weiter verwunderlich, denn der Grill '71 besitzt einen Rost aus solidem, emailliertem Gusseisen, was zu unübertroffenen Vorteilen beim Grillen führt. Die spezielle Oberfläche des Gusseisens besitzt unzählige kleine Poren, die die Fett- und Geschmacksstoffe des Fleisches aufnehmen. Das fördert den richtigen Effekt zu Tage, nämlich dass Fleisch in seinem eigenen Saft gebraten wird. Roste aus glattem, rostfreiem Stahl hingegen haben den Nachteil, dass das Fett abgleitet und das Fleisch nicht gebraten, sondern geröstet wird.

Die Gusseisenroste von Morsø sind emailliert und haben daher eine sehr starke und reinigungsfreundliche Oberfläche. Die Emaillierung wird so ausgeführt, dass die Fähigkeit des Gusseisens, Fett- und Geschmacksstoffe aufzunehmen, nicht zerstört wird. Der Rost ist daher absolut ideal zum Grillen.

Der Grillrost ist schwenkbar und hat vier Höhenoptionen. Der mitgelieferte Schattenschirm lässt sich je nach Bedarf ab- oder anmontieren.

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

- 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.

## Positionierung der Feuerstelle

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

Sehen Sie bitte das ganze Morsø Living Sortiment auf [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

## WARTUNG UND PFLEGE

Der Morsø Grill 71 ist aus emaillierten Gusseisen und es empfiehlt sich, ihn regelmäßig mit Speiseöl zu behandeln. Aufgrund der porösen Oberfläche des Gusseisens sickert das Öl ein und trägt zum Rostschutz bei.

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.

Auf der Emaille können aufgrund von Regen und Frost kleine Blasen auftreten. Diese führen zu Rost, was sich aber auf die Haltbarkeit nicht wesentlich auswirkt.

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 Kaufrecht 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.

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

## FÉLICITATIONS POUR L'ACHAT DE VOTRE NOUVEAU MORSØ GRILL '71 TABLE

Le Morsø Grill '71 a été choisi comme meilleur grill par un vaste test réalisé en 2004, devant ainsi d'autres modèles incluant les marques Weber et Dancook. Ce qui n'était pas une surprise. Le Grill '71 est doté d'une plaque en fonte pleine émaillée, qui lui apporte des avantages inégalés pour réussir toutes les grillades.

La surface spéciale de la fonte se caractérise par une multitude de poches microscopiques qui retiennent la graisse et les saveurs de la viande. Cette particularité garantit des effets parfaits pour cuire la viande dans sa propre graisse. Par contre, l'acier inoxydable est très lisse et a donc l'inconvénient de laisser partir la graisse. La viande n'est donc pas grillée, mais toastée.

Le grill en fonte de Morsø est émaillé. Il est donc extrêmement résistant et facile à nettoyer. La technique d'émaillage préserve toutes les propriétés de la fonte à retenir la graisse et les saveurs. Par conséquent, votre plaque est idéale pour réussir toutes les grillades.

La plaque de grill bascule sur le côté et peut être placée à quatre hauteurs différentes. La protection contre le vent est facile à installer et à retirer selon les besoins.

## INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- 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 grill sont extrêmement chaudes pendant son utilisation. Par conséquent, veuillez prendre toutes les précautions nécessaires, surtout si des enfants ou des animaux sont à proximité.
- Ne pas utiliser un liquide combustible pour allumer ou entretenir le feu.
- Chaque fois que vous utilisez votre grill, prenez toutes les précautions pour éviter les risques liés aux hautes températures qu'il dégage. Veuillez utiliser des gants.

### Positionnement du grill

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

### Pour retirer les cendres et les braises

- Utiliser une pelle en métal pour extraire les cendres et les braises.
- Utiliser un seau en métal avec un couvercle qui se ferme bien pour stocker la cendre et les braises. Toujours placer le seau sur une surface non inflammable, bien à l'écart de matières inflammables.
- Quand la cendre est froide, elle peut être utilisée comme engrais dans votre jardin ou jetée avec les ordures ménagères.

Veuillez consulter les produits Morsø Living sur le site [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

### ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Le Morsø Grill '71 est en fonte émaillée et il est conseillé de le protéger en appliquant une couche d'huile de cuisine à intervalles réguliers. La surface de la fonte étant poreuse, l'huile pénètre et la protège contre la rouille.

Les parties en fonte peuvent être lavées avec de l'eau et du savon doux, quand le grill est froid. Il est préférable d'utiliser de l'eau déminéralisée, car l'eau ordinaire peut laisser des traces de tartre. Sous l'effet de la pluie et du gel, de petits éclats peuvent apparaître à la surface de l'émail. Ils peuvent favoriser la formation de rouille, mais sans altérer de façon notable la durabilité du produit. Nous conseillons de ranger le grill à l'abri, sous un toit, dans une pièce non chauffée, dans un garage ou au sous-sol.

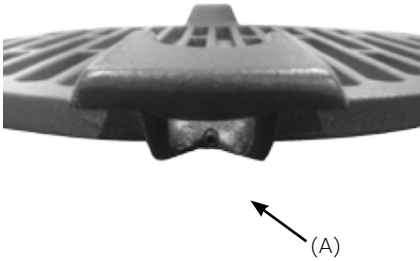
### NOTIFICATION DES DÉFAUTS

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, ou éléments qui s'usent pendant des utilisations normales. Pour ces pièces, les dispositions appropriées de la Loi sur la vente des marchandises concernant les défauts sont applicables.
- Les dommages résultant d'une installation et d'une utilisation incorrectes par rapport aux directives de Morsø sur l'utilisation et l'assemblage.
- Les dommages par suite d'une surchauffe ou de l'utilisation d'un combustible inadapté.

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



- DK: Finjustering af grillristen kan foretages ved at justere unbracoskruen (A) med medfølgende unbraconøgle.
- ENG: Adjusting the grate is done using the allen screw (A) with the enclosed allen key.
- DE: Die Feineinstellung des Grills kann durch Einstellung der Inbusschraube (A) mit dem beigelegten Inbusschlüssel vorgenommen werden.
- FR: Le réglage du grill est assuré par une vis Allen (A) et la clé Allen fournie.



Unbracoskruer / Allen screw / Inbusschraube/ Vis Allen  
 Grillrist / Grill grate / Grillrost/ Plaque de grill



Søjle / Stanchion / Säule/ Support



Unbracoskruer / Allen screw / Inbusschraube/ Vis Allen

Gryde / Pot / Topf/ Pot



Bund stativ/Bottom support/Soden Ständer/Support inférieur