

since 1853



MORSØ GRILL '71 TABLE

DK - UK - DE - FR

## TILLYKKE MED DIN NYE MORSØ GRILL 71 TABLE

Morsø Grill '71 Table er en helt ny bord-variant af den ikoniske Grill '71 fra Morsø, som har været en del af den danske sommer i generationer. Den nye model sørger for, at alle kan være samlet om bordet og nyde den fælles grillhygge, helt fra start. Grillen kan fyres med trækul, brikker eller almindeligt træ og fungerer også som et smukt bålbad til hyggen, under og efter maden. Ligesom sin forgænger, nyder Grill '71 Table alle de klassiske egenskaber ved støbejern, og fås med en flytbar udslagsrist. ***Morsø Grill '71 Table skal placeres på et ikke brændbart underlag.***

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.

## SIKKERHEDSINFORMATIONER

- Man skal sikre sig at varmeskjoldet er korrekt placeret i underdelen under gryden.
- 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 kæledyr's 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

- Morsø Grill '71 Table skal placeres på et ikke brændbart underlag.
- 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)

## VEDLIGEHOLD OG PLEJE

Morsø Grill '71 Table 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 TOP BBQ

Morsø Grill '71 Table is a brand-new variation of the iconic Grill '71 by Morsø, which has been a permanent part of the Danish summer for generations. The introduction of this new model enables everyone to gather round the table to share the joyous atmosphere of barbecuing – from the word go. This barbecue works equally well on charcoal, briquettes or ordinary wood. Being a beautiful fire bowl, it will also provide a charming atmosphere, during and after the meal. As its predecessor, Grill '71 Table boasts all the classic properties of cast iron, and it is available with a removable slop grid. ***Morsø Grill '71 Table must be placed on a non-flammable surface.*** 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.

### SAFETY INFORMATION

- Make sure that the heat shield is correctly positioned in the lower part under the pot.
- 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

- Morsø Grill '71 Table must be placed on a non-flammable surface.
- 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 combustible 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 fertilise 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 Table is made of enameled 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

- Consumable 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 IHRES NEUEN MORSØ GRILL '71 TABLE

Der Morsø Grill '71 Table ist eine völlig neue Tischvariante des ikonischen Grill '71 von Morsø, der seit Generationen ein fester Bestandteil des dänischen Sommers ist. Das neue Modell sorgt dafür, dass sich alle um den Tisch versammeln und den gemütlichen Grillabend von Anfang bis Ende genießen können. Der Grill kann mit Holzkohle, Briketts oder normalem Brennholz befeuert werden und dient während und nach dem Essen auch als gemütlicher Feuerkessel. Wie seine Vorgängermodelle bietet auch der Grill '71 Table alle die klassischen Eigenschaften von Gusseisen und ist mit einem abnehmbaren Ausschlagrost erhältlich. **Stellen Sie den Morsø Grill '71 Table auf eine nicht brennbare Unterlage.** Die spezielle Oberfläche des Gusseisens besitzt unzählige kleine Poren, die die Fett- und Geschmacksstoffe des Fleisches aufnehmen, so dass der Effekt entsteht, dass das 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 vierstufig höhenverstellbar.

### SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Stellen Sie sicher, dass der Hitzeschild korrekt im unteren Teil, unter dem Topf positioniert ist.
- Vor dem Anzünden ist es wichtig sich zu vergewissern, dass der Grill stabil steht.
- Lassen Sie niemals den Grill unbeaufsichtigt, 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 der Grill in Betrieb ist. Lassen Sie deshalb die gebotene Vorsicht walten, insbesondere, wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe des Grills befinden.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, um das Feuer anzuzünden oder am Brennen zu halten.
- Beachten Sie beim Bedienen des Grills 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 entflammenden 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 und 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 entflammenden 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.

Das ganze Morsø Living Sortiment finden sie auf [www.morsoe.com](http://www.morsoe.com)

### WARTUNG UND PFLEGE

Der Morsø Grill 71 Table ist aus emailliertem 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 destilliertes 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 oder 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, entgegen der 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.

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

Morsø Grill '71 Table est une toute nouvelle variante de l'icône Grill '71 de Morsø, qui, depuis des générations, est indissociable de l'été danois. Le nouveau modèle permet de réunir tout le monde autour de la table, pour que chacun profite dès les premiers instants de la convivialité d'un barbecue. Ce barbecue s'alimente au charbon de bois, avec des briquettes ou du bois et peut également faire office de foyer propice à des moments de convivialité, pendant et après le repas. Comme son prédécesseur, Grill '71 Table offre toutes les propriétés classiques de la fonte, et est muni d'une grille mobile. *Morsø Grill '71 Table doit être placé sur une surface ininflammable.*

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.

## INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le bouclier thermique est correctement positionné dans la partie inférieure sous le pot.
- 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

- Morsø Grill '71 Table doit être placé sur une surface ininflammable.
- 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 Table 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

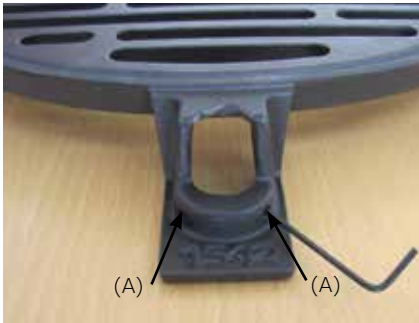
La période de garantie commence à la date d'achat. La durée de garantie est conforme à la Loi sur la vente de marchandises.

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 - UK - DE - FR



- DK: Finjustering af grillristen kan foretages ved at justere unbracoskruerne (A) med medfølgende unbraconøgle.
- UK: Adjusting the grate is done using the allen screws (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 deux vis Allen (A) et la clé Allen fournie.

