

# Axley

**Bruksanvisning för lokomotivgrill**

**Bruksanvisning for lokomotivgrill**

**Instrukcja obsługi grilla typu lokomotywa**

**Operating Instructions for Barbecue Smoker**

761-017



**SE** - Bruksanvisning i original

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

**NO** - Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

**PL** - Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

**EN** - Operating instructions (Translation of the original instructions)

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

[www.jula.com](http://www.jula.com)

Tillverkare/ Produsent / Producenci/ Manufacturer  
Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Importør/ Importør/ Importer/ Importer  
Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

Dystrybutor/ Dystrybutor/ Dystrybutor/ Dystrybutor  
Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

## SÄKERHETSANVISNINGAR

### Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

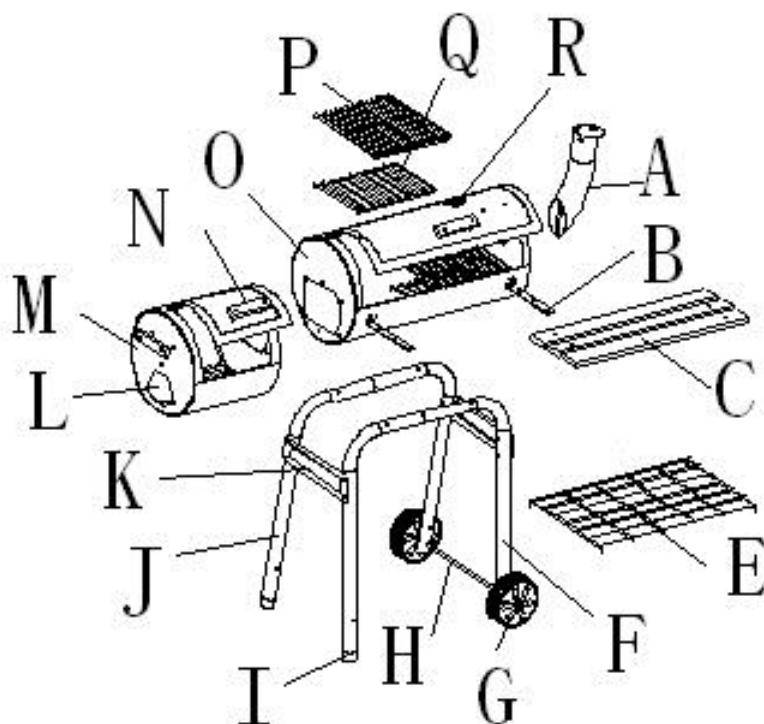
### VARNING!

- Grillen blir mycket varm, flytta den inte när den är tänd.
- Grillen får inte användas inomhus!
- Använd inte alkohol eller bensin för att tända grillen. Spruta inte någon form av lättantändlig vätska över grillkol eller briketter som redan tänts. Använd enbart tändmedel som uppfyller EN 1860-3.
- Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från grillen.

### Övriga säkerhetsanvisningar

- Använd aldrig vatten för att kontrollera eller släcka elden.
- Lägg på locket och stäng luftventilerna när grillningen är avslutad.
- Använd grillvantar för att undvika brännskador vid grillning.
- Varmt grillkol eller varma briketter får inte kastas i soptunnor, där någon kan trampa på dem eller där det råder risk för eldsvåda. Låt briketterna slockna helt innan de kastas bort.
- Ställ inte grillen i t.ex. ett förråd innan den har slocknat helt.
- Se till att lättantändliga vätskor och tryckbehållare inte finns inom den tända grillens område.
- Om elektrisk tändare används ska dess nätsladd hållas borta från grillens varma ytor.
- Grillen är inte avsedd som värmeelement och får under inga omständigheter användas inomhus.
- Rengör grillen regelbundet för att säkerställa avsedd funktion.
- Grillen ska stå stabilt på ett fast och plant underlag när den används. Placera grillen på minst 3 meters avstånd från träd och brännbart material.
- Endast grillkol och briketter får användas för uppvärmning.
- OBS! Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet i grillens botten. Annars riskerar grillen att ta skada. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker.
- Kontrollera att kolen glöder helt och hållet före grillning, det tar minst 30 minuter. Grillning kan påbörjas först när briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem.

BESKRIVNING

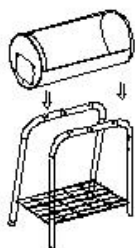


- A. Skorsten
- B. Konsol för främre hylla
- C. Hyllbräda
- D.
- E. Nedre hylla
- F. Kort ben
- G. Hjul
- H. Axel
- I. Fot
- J. Långt ben
- K. Stagplåt
- L. Luftventil
- M. Brännkammare
- N. Trähandtag
- O. Grillkammare
- P. Grillgaller
- Q. Kolgaller
- R. Termometer

**MONTERING**



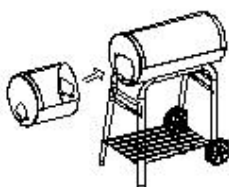
1. Montera de långa och de korta benen. Häng den nedre hyllan på benen.



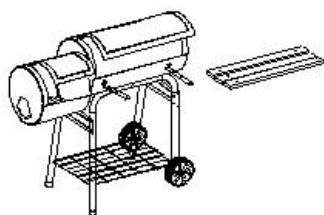
2. Montera grillkammaren på benen.



3. Montera stagplåtarna och hjulen.



4. Montera brännkammaren på grillkammaren.



5. Montera locken på brännkammaren och grillkammaren. Montera konsolerna för den främre hyllan på grillkammaren och montera sedan hyllbrädorna.



6. Montera handtag, termometer och skorsten. Lägg slutligen rostgaller och grillgaller på plats.

## HANDHAVANDE

- Använd endast träkol eller briketter av hög kvalitet.
- Använd endast träkolständare.
- Grillen måste eldas varm och träkolsbränslet hållas glödande i minst 30 minuter innan den första gången används för matlagning.
- Tänd en eller två träkolständare med en tändsticka och placera dem på tunt utlagd träkols- eller brikettbädd.
- Låt träkolständarna ligga i 2 till 4 minuter och fyll sedan på resten av träkolen/briketterna.
- Efter 15 till 20 minuter börjar vit aska bildas på träkolen. Glödbädden har då nått sitt optimum.
- Sprid träkolen jämnt i brännkammaren.
- Lägg grillgallret på plats och börja grilla.

Fyll inte skålen till mer än 70 % av dess kapacitet. Träkol får nämligen aldrig vidröra grillgallret. Om skålen överfylls, blir den snabbt skadad av överhettning och temperaturen blir för hög för korrekt grillning.

## UNDERHÅLL

- Grillen måste rengöras då och då för att hålla länge. Använd inte slipande material vid rengöringen, eftersom dessa kan skada ytbehandlingen.
- Vid normal rengöring ska fuktig trasa och diskmedel användas.
- Använd emaljrengöringsmedel om grillens ytor är svåra att få rena.
- Använd aldrig slipande produkter eller stålullssvamp vid rengöring av värmeelementet och vattenkoppen.
- Använd skyddshandskar för att undvika brännskador när gallret lyfts bort efter avslutad grillning.
- När grillen inte används bör den förvaras övertäckt, eller på en torr plats under tak.

**SIKKERHETSANVISNINGER****Les bruksanvisningen nøye for bruk!**

Ta vare på den for fremtidig bruk.

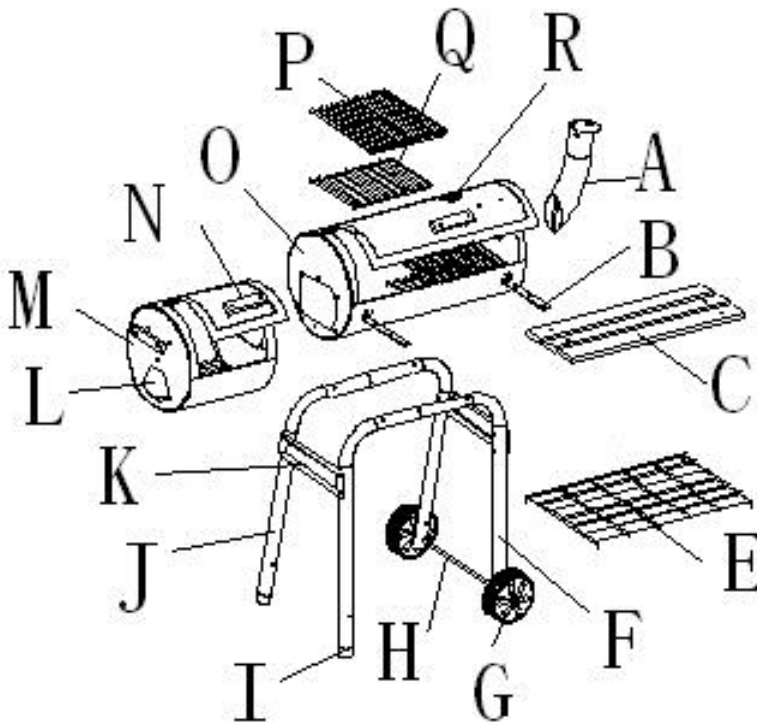
**ADVARSEL!**

- Grillen blir svært varm, ikke flytt den når den er tent.
- Grillen skal ikke brukes innendørs!
- Ikke bruk alkohol eller bensin til å denne grillen. Ikke sprut noen form for lettantennelig væske over grillkull eller briketter som allerede er tent. Bruk kun tennmiddel som oppfyller EN 1860-3.
- Hold barn og husdyr på forsvarlig avstand fra grillen.

**Øvrige sikkerhetsanvisninger**

- Bruk aldri vann til å kontrollere eller slukke ilden.
- Legg på lokket og steng luftventilene når grillingen er avsluttet.
- Bruk grillvanter for å unngå brannskader når du griller.
- Varmt grillkull eller varme briketter skal ikke kastes i søppelbøtter, på steder hvor noen kan trække på dem eller på brannfarlige steder. La brikettene slukke helt før du kaster dem.
- Ikke sett grillen i f.eks. en bod før den har sluknet helt.
- Se til at lettantennelige væsker og trykkbeholdere ikke står i nærheten av den tente grillen.
- Hvis du bruker en elektrisk tenner, må strømfledningen holdes unna grillens varme deler.
- Grillen er ikke beregnet for bruk som varmeelement, og skal ikke under noen omstendigheter brukes innendørs.
- Rengjør grillen regelmessig for å sikre at den fungerer som den skal.
- Grillen skal stå stabilt på et fast og plant underlag når den er i bruk. Plasser grillen minst tre meters unna tre og annet brennbart materiale.
- Ikke bruk noe annet enn grillkull og briketter til oppvarming.
- OBS! Brikettene/grillkullet skal alltid legges på kullfatet i bunnen av grillen. Noe annet kan skade grillen. Ikke bruk for mye briketter/grillkull, ett lag er nok.
- Kontroller at kullet gløder helt før du begynner å grille. Det tar minst 30 minutter. Du kan begynne å grille først når brikettene/grillkullet har en jevn glød og er dekket av en grå hinne.

BESKRIVELSE

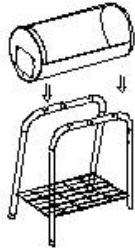


- A. Røykrør
- B. Støtte for fronthylle
- C. Trebord
- D.
- E. Bunnhylle
- F. Kort bein
- G. Hjul
- H. Aksel
- I. Beinplugg
- J. Langt bein
- K. Forbindelsesplate
- L. Lufteventil
- M. Fyrkammer
- N. Trehåndtak
- O. Grillkammer
- P. Grillrist
- Q. Kullrist
- R. Temperaturmåler

## MONTERING



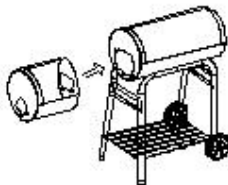
1. Monter de lange og de korte beina. Heng bunnhyllen på beina.



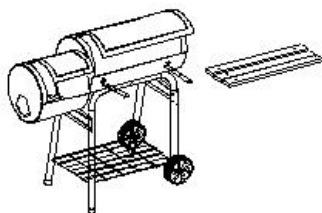
2. Monter grillkammeret på beina.



3. Monter forbindelsesplaten og hjulene.



4. Monter fyrkammeret på grillkammeret.



5. Monter lokkene på fyr- og grillkamrene. Monter støtten for fronthyllen til grillkammeret, og monter så trebordene.



6. Monter håndtak, termometer og røykrøret. Plasser så kullristen og grillristen i kammeret.

## BRUK

- Bruk utelukkende kvalitetskull eller –briketter og grilltenner for kull.
- Grillen må være oppvarmet og kullet holdt glødende i minst 30 minutter før grillingen starter.
- Antenn en eller to kulltennere med en fyrstikk og plasser dem på det eksisterende kull- eller brikettlaget. La kulltenneren virke i 2 – 4 minutter og fyll på med resten av kullet eller brikettene.
- Etter 15 – 20 minutter begynner det å utvikle seg hvit aske i kullet. Varmen er nå på sitt mest optimale. Kullet kan spres jevnt ut i fyrkammeret.
- Legg maten på grillristen og start grillingen.

Pass på at kammeret ikke fylles opp mer enn til 70 % av kapasiteten: kullet skal aldri være i kontakt med grillristen. Et kammer som er overfylt med kull, er svært utsatt for skader, og temperaturen blir for høy for riktig tilberedning av mat.

## VEDLIKEHOLD

- For å ta best mulig vare på produktet, er det viktig at det holdes rent. Ikke bruk slipende materialer for å rengjøre grillen, fordi det kan skade belegget.
- Bruk en fuktig klut med rengjøringsmiddel til vanlig rengjøring.
- Hvis de emaljerte delene ikke blir skikkelig rene, må du bruke et eget rengjøringsmiddel for emalje.
- Ikke bruk slipende produkter eller metallsvamp til å rengjøre varmeelementet og vannmottaket.
- Bruk vernehansker til å fjerne risten etter grillingen, slik at du unngår brannskader.
- Vi anbefaler at du beskytter grillen med et trekk etter hver bruk, eller at den oppbevares under tak på et tørt sted.

**PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA**

**Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!**

Zachowaj ją na przyszłość.

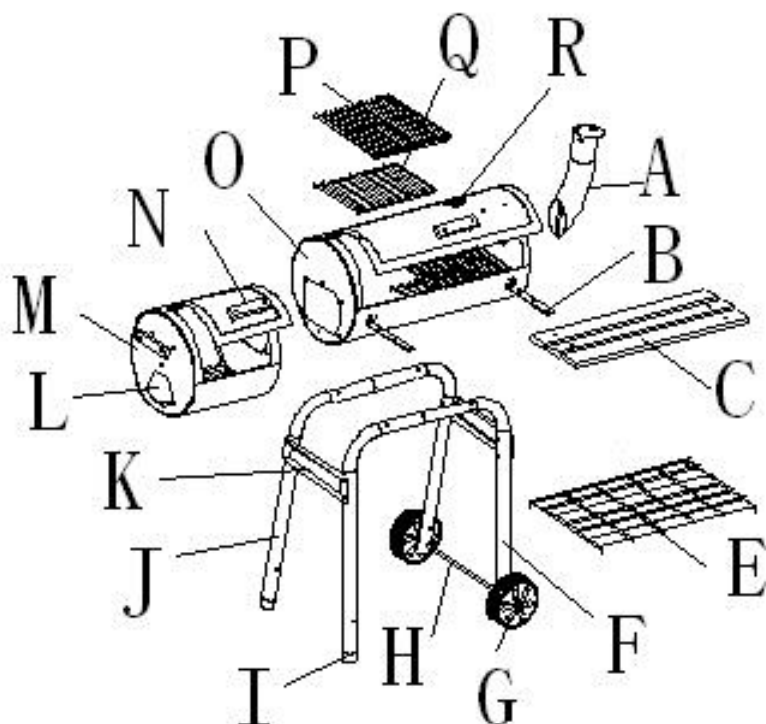
**OSTRZEŻENIE!**

- Grill mocno się nagrzewa. Nie przesuwaj go, gdy jest rozpalony.
- Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach!
- Do rozpalania grilla nie stosuj alkoholu ani benzyny. Nie rozpylaj żadnych łatwopalnych cieczy nad rozżarzonym węglem i brykietami. Korzystaj wyłącznie z rozpałek, które spełniają wymogi normy EN 1860-3.
- Dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.

**Pozostałe zasady bezpieczeństwa**

- Nigdy nie używaj wody do kontrolowania ognia ani do jego gaszenia.
- Po zakończeniu grillowania nałóż pokrywę i zamknij otwory wentylacyjne.
- Korzystaj z rękawic do grilla, aby uniknąć poparzeń.
- Nie wolno wrzucać rozżarzonych kawałków węgla i brykietów do pojemników na odpady. Nie należy również pozostawiać ich w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadepnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem brykietów należy zaczekać, aż całkowicie się wypalą.
- Nie odstawiaj grilla np. do schowka, zanim żar całkowicie nie wygaśnie.
- Upewnij się, że w okolicy rozpalonego grilla nie ma łatwopalnych cieczy ani pojemników pod ciśnieniem.
- Jeżeli korzystasz z zapalnika elektrycznego, trzymaj jego przewód zasilający z dala od gorących powierzchni grilla.
- Grill nie jest przeznaczony do stosowania jako grzejnik i pod żadnym pozorem nie można go używać w pomieszczeniach.
- Czyść grill regularnie, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.
- Podczas korzystania z grilla powinien on stać stabilnie na zwartym i płaskim podłożu. Umieść grill w odległości co najmniej 3 metrów od drzew i materiałów palnych.
- Jako paliwo wolno stosować wyłącznie węgiel lub brykiety.
- UWAGA! Brykiety/węgiel należy zawsze umieszczać na znajdującej się na spodzie grilla półce na węgiel. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla. Nie używaj zbyt wiele węgla/brykietów, wystarczy jedna warstwa.
- Przed rozpoczęciem grillowania sprawdź, czy węgiel całkowicie się rozżarzył. Będzie to trwało co najmniej 30 minut. Grillowanie można rozpocząć dopiero wtedy, gdy brykiety lub węgiel będą równomiernie rozżarzone i pokryte szarym nalotem.

## OPIS

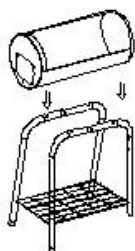


- A. Komin
- B. Wspornik przedniej półki
- C. Półka
- D.
- E. Półka dolna
- F. Noga krótka
- G. Koło
- H. Oś
- I. Stopka
- J. Noga długa
- K. Blaszka łącząca
- L. Zawór powietrza
- M. Komora paleniskowa
- N. Uchwyt drewniany
- O. Komora grillowania
- P. Ruszt
- Q. Siatka na węgiel
- R. Termometr

**MONTAŻ**



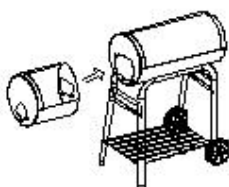
1. Zamontuj długie i krótkie nogi. Zawieś dolną półkę na nogach.



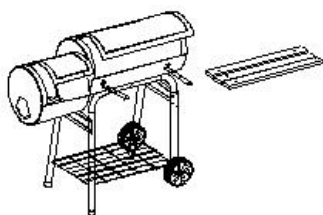
2. Zamontuj komorę grillowania na nogach.



3. Zamontuj blaszki łączące i koła.



4. Nałóż komorę paleniskową na komorę grillowania.



5. Zamontuj pokrywę komory paleniskowej i komory grillowania. Zamontuj wsporniki przedniej półki na komorze grillowania, następnie zamontuj półki.



6. Zamontuj uchwyt, termometr i komin. Załóż siatkę na węgiel i ruszt.

## OBSŁUGA

- Używaj wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu wysokiej jakości.
- Używaj wyłącznie rozpałki do węgla drzewnego.
- Przed pierwszym użyciem grill należy rozpalić i utrzymać żarzenie przez co najmniej 30 minut.
- Podpal zapałką jedną lub dwie rozpałki i połóż je na cienkiej warstwie węgla drzewnego lub brykietu.
- Odczekaj od 2 do 4 minut i dołóż węgla/brykietu.
- Po 15-20 minutach węgiel drzewny nieco się spali i pokryje warstwą białego popiołu. Oznacza to, że węgiel jest rozgrzany do optymalnej temperatury.
- Rozłóż równo węgiel w komorze paleniskowej.
- Załóż ruszt i rozpocznij grillowanie.

Miskę paleniskową można wypełnić maksymalnie w 70%, ponieważ węgiel drzewny nie powinien dotykać rusztu. Jeśli miska będzie przepelniona, na skutek przegrzania szybko dojdzie do jej uszkodzenia, a zbyt wysoka temperatura wykluczy prawidłowe grillowanie.

## KONSERWACJA

- W celu zapewnienia długiego okresu eksploatacji grill należy od czasu do czasu czyścić. Podczas czyszczenia nie należy korzystać ze ściernych materiałów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę grilla.
- Podczas standardowego czyszczenia należy korzystać z wilgotnej szmatki i płynu do mycia naczyń.
- Jeśli powierzchnia grilla jest bardzo zabrudzona, należy użyć środka do czyszczenia emalii.
- Do czyszczenia elementu grzewczego i pojemnika na wodę nie należy używać produktów ściernych i metalowego drapak.
- Załóż rękawice ochronne, aby po zakończeniu grillowania, podczas podnoszenia rusztu, uniknąć oparzeń.
- Nieużywany grill należy przykryć lub przechowywać w suchym, zadaszonym miejscu.

**SAFETY INSTRUCTIONS****Read the user instructions carefully before use!**

Save them for future reference.

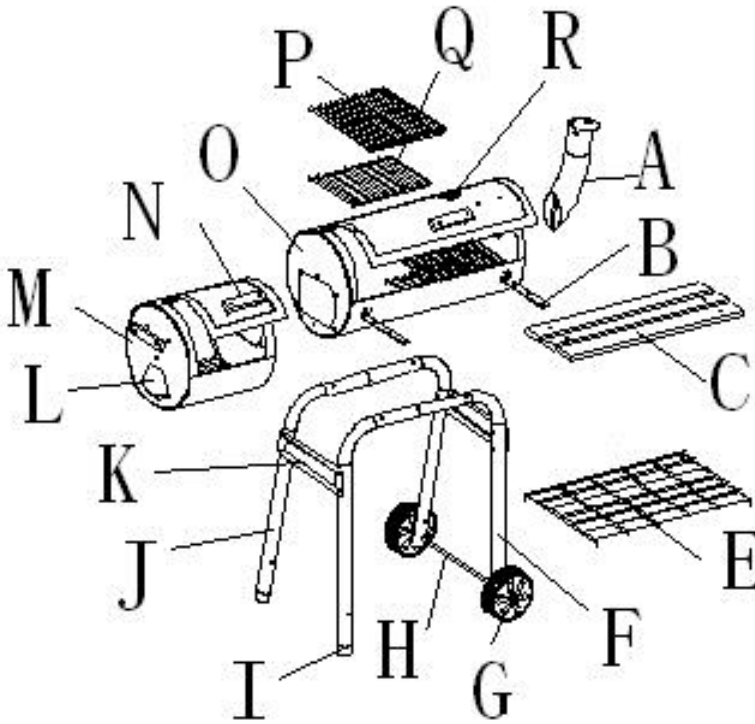
**WARNING:**

- The grill becomes very hot, do not move it when lit.
- The grill must not be used indoors!
- Do not use alcohol or petrol to light the grill. Do not spray any type of flammable liquid over already kindled charcoal or briquettes. Only use firelighters that comply with the EN 1860-3 standard.
- Keep children and pets at a safe distance from the grill.

**Other safety instructions**

- Never use water to control or extinguish the fire.
- Put the lid on and close the air vents once you have finished grilling.
- Wear grill gloves in order to avoid burns when grilling.
- Hot charcoal or hot briquettes must not be thrown into wastebins, where people can step on them or where there is a risk of fire. Let the briquettes extinguish completely before disposal.
- Do not put the grill, for example, into storage before it has extinguished completely.
- Ensure that flammable liquids and pressurised containers are not kept in the vicinity of the lit grill.
- If an electric igniter is used, its power cord must be kept away from the hot surfaces of the grill.
- The grill is not designed to be used as a heater and under no circumstances may it be used indoors.
- Clean the grill regularly to ensure its intended functionality.
- The grill must stand firmly on a firm, level surface when in use. Place the grill at least 3 metres away from trees and combustible materials.
- Only charcoal and briquettes may be used for heating.
- NOTE: The briquettes/charcoal must always be placed on the charcoal tray in the bottom of the grill. Otherwise there is a risk of damaging the grill. Do not use too much charcoal/many briquettes, one layer is sufficient.
- Check that the charcoal glows fully before grilling, this takes at least 30 minutes. Grilling can be started only when the briquettes/charcoal have an even glow and a grey film covers them.

DESCRIPTION

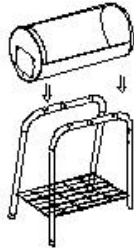


- A. Chimney
- B. Support for the front shelf
- C. Shelf board
- D.
- E. Lower shelf
- F. Short leg
- G. Wheel
- H. Axle
- I. Foot
- J. Long leg
- K. Brace plate
- L. Air vent
- M. Fire barrel
- N. Wooden handle
- O. Cooking barrel
- P. Grill rack
- Q. Charcoal grate
- R. Thermometer

**ASSEMBLY**



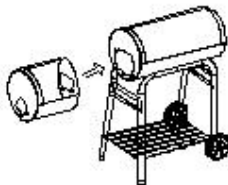
1. Attach the long and short legs. Fit the bottom shelf on the legs.



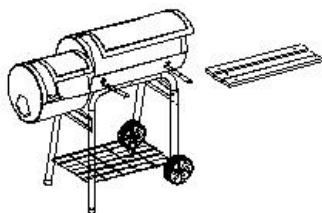
2. Fit the cooking barrel on the legs.



3. Fit the brace plates and wheels.



4. Fit the fire barrel on the cooking barrel.



5. Fit the lid on the fire barrel and cooking barrel. Fit the supports for the front shelf on the cooking barrel and then fit the shelf boards.



6. Fit the handle, thermometer and chimney. Finally position the charcoal grate and grill rack.

## OPERATION

- Only use high quality charcoal or briquettes.
- Only use a charcoal lighter.
- The grill must be heated and the charcoal glowing for at least 30 minutes before cooking on it for the first time.
- Light one or two charcoal lighters with a match and place them on a sparsely arranged charcoal or briquette bed.
- Leave the charcoal lighters for 2 to 4 minutes and then add the rest of the charcoal/briquettes.
- After 15 to 20 minutes white ash starts to form on the charcoal. The embers have then reached their optimum temperature.
- Spread the charcoal evenly in the fire barrel.
- Place the grill rack in position and start grilling.

The bowl should not be more than 3/4 full. The charcoal must never touch the grill rack. If the bowl is overfilled, it will be damaged quickly due to overheating and the temperature will be too high for correct grilling.

## MAINTENANCE

- Regular cleaning extends the life of the grill. Do not use abrasive materials as these can damage the surface finish.
- Normal cleaning requires just a damp cloth and detergent.
- Use enamel cleaner if the grill surfaces are hard to clean.
- Never use abrasive products or steel wool to clean the heating element and water receptacle.
- Wear gloves to avoid burns when lifting off the rack after grilling.
- Store the grill under a cover or in a dry place under a roof when not in use.