

Første opstart af min Traeger Timberline 850

I dag fortæller jeg om min første opstart af Traeger Timberline 850. Det vil være fra tidspunktet, hvor grillen skal brændes rent og hen til det første stykke kød på grillen.

Hvis du ikke kender den nye Traeger Pillegrill, kan du finde mit indlæg om grillen [her](#).

TIPS OG TRIKS - UNDER FØRSTE OPSTART

Som med enhver ny grill er den første skridt at man brænder grillen ren. Det vil sige at grillen skal brændes fri af eventuelle olie-rester fra produktionen. Afhængig af grillen kan denne proces tage op til 90 minutter ved grillens højeste temperatur.

På Traeger's Timberline serie skal man følge følgende trin:

1. Fjern grillristene, drypbakken og varmeskjoldet
2. Tænd for enheden via vippekontakten (placeret på pilletankens bagvæg) ‘
3. Fyld nok træpiller i pilletanken
4. Tryk på “**Standby**”-knappen på controlleren (Traeger-logoet vises på displayet)



5. Tryk og hold **“Menu”**-knappen nede mens du trykker på **“Keep Warm”**. **Prime Auger-tilstand** kommer frem i display. Når de første piller er kommet ind i brandkamret, trykker du på drejeknappen for at afslutte Prime Auger-tilstand. Det er tilstanden hvor du kan indstille sneglen, der fører træpiller fra pilletanken til brandkamret



6. Indstil drejeknappen på 260°C og bekræft ved at trykke en gang på drejeknappen.
7. Sæt varmeskjoldet, drypbakken og grillristen tilbage i grillen
8. Tryk på den røde **“Ignite”**-knap for at starte grillen. Når grillen

har nået de 260°C skal den køre i mindst 60 minutter



9. Sluk for grillen ved at trykke på den lysende **“Standby”-knap** i 3 sekunder. Herefter startes **“Shut-Down cyklus”**. Normalt tager det omkring 10 minutter at køre shutdown-programmet på grillen men det varierer alt efter grillens temperatur.



PRIME AUGER-TILSTANDEN

Prime Auger-tilstanden sørger for at der transporteres træpiller ind til brændkammeret. Normalt behøver du kun benytte dig af denne funktion ved første opstart men hvis du har grillet pilletanken helt tom, kan du også med fordel benytte programmet. Det er en slags feed-funktion, som gør at sneglen hurtigere end normalt fører træpiller frem til brændkammeret.

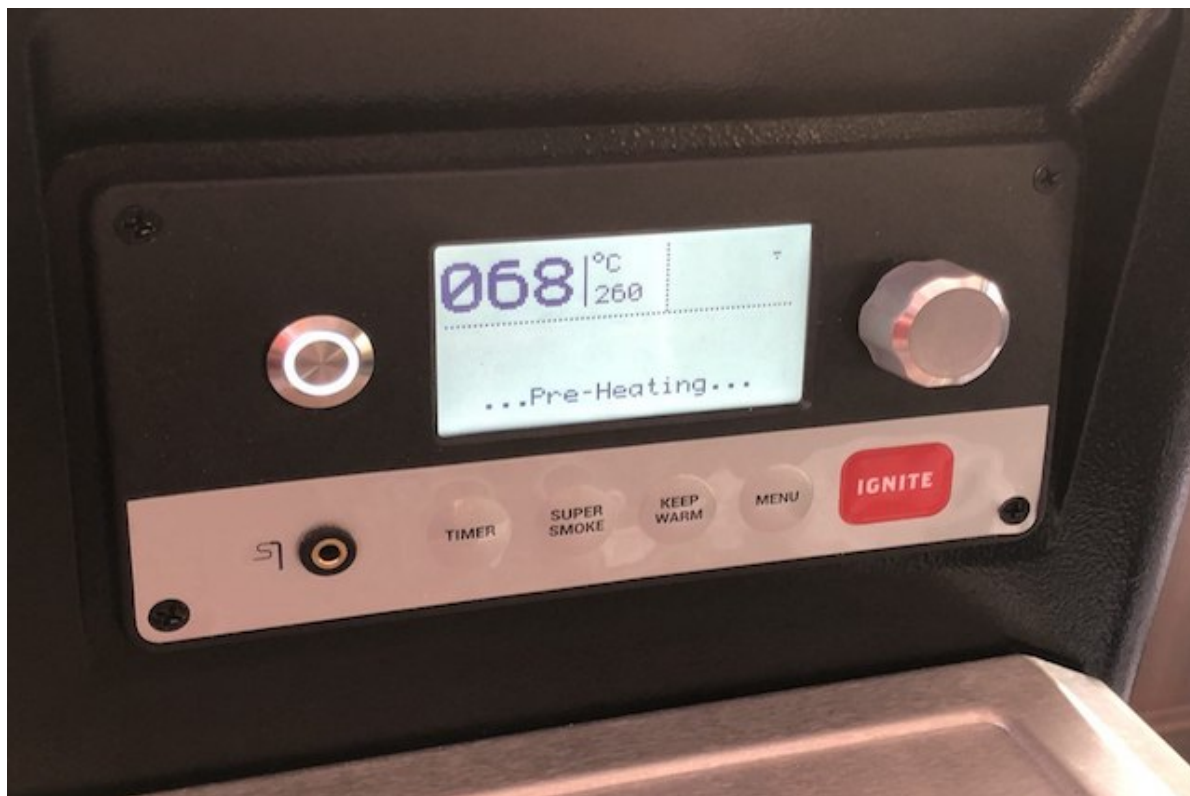
STARTFASE PÅ GRILLEN

Den egentlige start af grillen foregår i 2 faser:

1. Ignition (automatisk optænding af træpillerne)



2. Pre-Heating (forvarmning af grillen)



Disse to faser tager lidt tid og i denne tilstand begynder Timberline at røge kraftigt. Røgen stopper efter kort tid igen. Normalt kommer der en bip-lyd, der signalerer at "**Pre-Heating**"-fasen er afsluttet. Grillen begynder derefter at øge temperaturen til den når den temperatur, som du har indstillet.

SLUKFASE PÅ GRILLEN

"**Shut-down Cycle**" sikrer, at Traeger Timberline bliver lukket rigtigt ned, det er ligesom i gamle dag hvor man for første gang skulle lukke korrekt for ens PC med Windows XP styrsystem. Ligesom ved Windows har det den samme baggrund at ens Grill lukkes rigtigt ned. Ved Timberline, køles pelletgrillen i løbet af denne tid ned og forbrænder de sidste piller i forbrændingskammeret. På denne måde er du sikker på den er helt slukket.



CLEAN GREASE TRAP

Efter x-antal driftstimer giver Timberline dig en melding om '**Clean Grease Trap**'. Det er bare en venlig reminder om, at du skal gøre grillen ren, fjerne fedt fra drypbakken og støvsuge grillen en gang. Denne reminder vil komme på displayet indtil du har slettet den. Det gør du ved at trykke på "**Menu**", "**Settings**" og her findes et menu-punkt, der hedder "**clear notifications**". Når du trykker på den forsvinder reminderen fra displayet indtil grillen skal gøres ren igen.



Bemærk: Låget behøver ikke åbnes ved opstart af en Traeger Timberline, men det skader bestemt ikke!

SÅ STARTER VI.....

Efter i alt 90 minutter blev indebrændings processen afsluttet og Grillen er fri af eventuelle olie-rester fra produktionen. Nu kunne jeg komme igang med de vigtige ting. Til min første cook grillede jeg en culottesteg, som skulle tilberedes ved "Low & Slow" - det er Traegers konge disciplin!

Min culotte blev trimmet og rubbet i en gang Memphis BBQ-RUB og stillet 3 timer på køl, så krydderiet kunne trænge ind i kødet.

Inden jeg tændte grillen igen, fjernede jeg atter alle grillristerne og dryppladen fra Grillen. Derved kunne jeg komme til fedtafløbssystemet - her er der en lille beholder med en opsamlingsbakke i folie, der skal fyldes med vand, så fedtet kan løbe af uden problemer. Det er bedst at benytte [Traegers Folieunderlag](#), men alm grill aluminiumsfolie som skal ligges dobbelt kan også gøre det. Hvis du bruger Traegers Folieunderlag vil du spare dig en masse tid under rengøring fremadrettet.

Jeg indstillede min Timberline via drejknappen til 105° C, trykkede "**Ignite**" og indstillede den til "**Super Smoke**"-tilstand. Med denne tilstand vil grillen producere mere røg. Bemærk at denne funktion kun virker i temperatur-området 75 - 105 °C. Min Timberline nåede den ønskede temperatur (105° C) på under 10 minutter. Så blev det tid til at sætte kødet i grillen. Jeg lagde min culottesteg på den nederste hylde fordi jeg ville lave Kartoffelbåde på den midterste hylde lidt senere i processen. Jeg satte det medfølgende kødtermometer i min steg. Det er nemt at sætte kødtermometeret igennem den ekstra dertil lavede gummisluse. På den måde er du sikker på, at du ikke knækker ledningen.







DE FØRSTE OPLEVELSER

Traegeren løber som et urværk, og den lyder på ingen måde som et gammelt damplokomotiv, der piver på de sidste briketter, som man ellers kender fra andre pillegrill.

Håndteringen af denne pillegrill er virkelig super let og helt afslappet. Når temperaturen er indstillet, forbliver temperaturen næsten konstant ved den ønskede temperatur. Den kan afvige med +/- 1-2°C, den eneste lille ulempe jeg bemærkede er, at når pilletanken er næsten tomt, glider de sidste træpiller ikke ned til transportsneglens åbning. Men det er jeg desværre også vant til fra min DPG pillegrill. Man er nødt til at hjælpe pillerne lidt på vej, eller fylde nye træpiller i.

Ellers er jeg super tilfreds med min Traeger Timberline - pladsen i grillen er virkelig fantastisk. Hvis du leder efter en pillegrill, der er nem at bruge og kan køre driftsikkert anbefaler jeg stærkt at se nærmere på en [Traeger Timberline Pillegrill](#).

Inden længe vil jeg komme med et blogindlæg om Timberlines forbrug (træpiller

og elektricitet) samt dens WiFIRE-controller.

Hvis du stadig har spørgsmål, ønsker eller kritik? Så skriv det bare i kommentarerne. Så vil jeg prøve at svare på dem.