Traeger Grills Leksikon – Ofte stillede spørgsmål!

Traeger Grills Leksikon – Der har været en del spørgsmål fra Pellet grills bruger her på det sidste. Jeg har her så taget udgang i de mest efterspurgte spørgsmål og nogen spørgsmål som jeg personligt syntes er relevant for os der bruger Pellet grills som Traegers Pro serie. Jeg har valgt at gå efter problemstillinger , temperaturspørgsmål og alm facts. som fks. Hvorfor bliver min grill ikke varm nok, eller hvorfor bliver den for varm på smoke. Eller ved hvilken temperatur kører en Pillegrill på Røg, Medium og Høj varme.

Jeg håber den her guide hjælper jer alle lidt på vej med de spørgsmål i har. Er der nogen spørgsmål som der ikke er besvaret så skriv endelig.



Hvorfor vil min Traeger grill ikke tænde?

Hvis din grill ikke tænder, kan den skyldes et eller flere af følgende årsager:

- Dit tændlegme bliver ikke varm!
- Induktionsblæser kører ikke!
- Ingen pellets bliver ført til Brændeskålen!

Hvorfor Tænder min Traeger grill ikke – ingen lys i display?

Hvis din grill ikke tænder, kan den skyldes et eller flere af følgende årsager:

- Stikkontakt defekt!
- HFI afbryder på stikkontakten er udløst!
- Et kabelbrud i ledningen, eller den defekt forlængerledning!
- En defekt sikring på bagsiden af ??controlleren!

Hvorfor knalder min Traeger Grill min HFI afbryder?

Hvis din grill kanlder din HFI / HPFI Relæ på din stikkontakt, kan det skyldes, at en af ??komponenterne i grillen er defekt og kortslutter til jord forbindelse. Dette kan skyldes defekt i følgende komponener:

- Tændlegme (mest almindelige årsag) en intakt Traeger tændlegme har 74 OHMs.
- Induktionsblæser
- Auger motor
- Betjeningspanel (mindst almindelige årsag).

Hvorfor kører Auger "transportsneglen" ikke i min Traeger Grill?

Din transportsnegle drejer ikke, det kan skyldes følgende:

- Stoppet transportsnegle (normalt forårsaget af fugt i pellets).
- En brækket sikkerhedsbolt, der forbinder sneglemotoren og sneglen.
- Defekt gearkasse i sneglemotoren
- Sneglemotoren får ikke strøm fra Betjeningsenhed (de røde ledninger).

Hvorfor kører blæseren ikke i min Traeger Grill?

Hvis din induktionblæser ikke kører, kan den skyldes et af følgende årsager:

- Ingen strøm fra betjeningspanel til de orange ledninger.
- Fedt på blæserensaksel er tørret ind på grund af manglende brug! (du kan forsigtigt dreje blæseren et par gange for at løsne den igen husk at trække strømstik)
- Der er en ledning eller andet der har sat sig i klemme i blæseren, som bevirker at den er ude af stand til at køre rundt.

Hvad er Smoke, Medium og Høj temperatur på min Traeger grill?

en oversigt over i hvilke temperatur du kan vælge hvis man snakker Smoke (Røg), Medium, og Høj varme:

- Røg = 71-107°C
- Medium = 121-162°C
- Høj = 176-225°C

Hvorfor går min Traeger Grill ud når den står på Smoke program?

Hvis din grill går ud når den står på Smoke, kan den skyldes følgende årsager:

- Du er løbet tør for piller i din Pellettank (mest almindelige årsag)
- Kraftige vindforhold!
- Dårlig luftblanding i grillen! (åben for skorstenen)
- Pausetidspunktet for sneglcyklussen er for lang for de aktuelle vejrforhold. (i storm fks. find et sted hvor det ikke blæser så meget)

Hvorfor ser jeg ikke røg fra min Traeger grill?

Røgen genereres intermitterende i Traeger grills, derfor er røgen kun synlig hvert 3-5 minut. Desto højere temperaturen er, desto mindre røg kan træet producere.

Hvorfor bliver min Traeger grill for varmt når den kører på Smoke?

- Røgtemperaturen kan påvirkes af den udvendige temperatur og vejret! På grund af den tidscyklus, den bruger for at køre piller ind i brænderen, vil den automatisk blive varmere / køligere med varmere eller køligere vejrforhold.
- Generelt, hvis grillen er for varmt på Smoke, skyldes det, at låget ikke

blev åbnet tilstrækkeligt lang tid, da grillen blev startet. Jeg vil anbefale at du starter grillen op på 160 grader. Og når den temperatur er nået skruer du ned på smoke og at lader låget stå åbent i ca 10 minutter. Så er du sikker på der er nok ild i brænderen til den kan regulere rigtigt ind uden at den går eller bliver alt for varm!

Hvorfor bliver min Traeger Grill ikke rigtigt varm?

Hvis din grill ikke kommer over 200°C i den høje indstilling, kan den skyldes et par forskellige årsager:

- Pellets der har trukket fugt, derfor vil de ikke brænde varmt nok (mest almindelige årsag).
- For mange pellets i brænderskålen!
- Dårlig luftstrøm i grillen, som kan skyldes for meget askeopbygning i brændeskålen.
- Rustede lufthuller i brænderskålen!
- En for strammet lukkede skorstensdæksel!
- En svag induktionsblæser!
- RTD-temperaturproben inde i grillen er snavset eller læner sig mod grillens kabinet.

Hvornår kan jeg benytte mig af Traegers Vinterfrakke til min Traeger Grill?

Traeger anbefaler at man ikke bruger Vinterfrakken over +2 grader udendørs. Det kan beskadige lakken på din grill da den ellers bliver for varmt!



Hvordan skifter jeg mellem de forskellige Pelletvarianter i min Traeger Grill?

For at skifte pillerene i din beholder, skal du tømme din Pilletank ved hjælp af den lille dør på bagsiden som befinder sig på alle nyere modeller. De piller du ikke kan få ud, fks. dem der er i transportsneglen. Bruger du til optændning af din Traeger grill. Når du kan se der ikke er flere eller få piller tilbage i sneglen kan du komme den ny Pillevariante i Pellet tanken.

Kan jeg blande de forskellige Træpiller i min Traeger Grill?

Ja det kan man så længe pillerne er beregnet til Pelletgrills og godkendt til fødevarer! Husk Traeger anbefaler piller 6mm tykke piller til deres Grills. Man må ikke benytte træpiller til stokerfyr, pillefyr eller pillebrændeovn i ens pelletgrill.



Kan man stege bøffer i en Traeger Pellet grill?

Ja, man kan lave bøffer og steaks i en traeger. Searing som man kalder det sker ved temperaturer over 182°C, og din trager grill kan nå over 200°C i på High-indstillingen.

Hvilke temperatur svingninger kan jeg forvente i min Traeger Grill?

Du vil se temperatur svingninger på omkring 20 grader alt efter vejerforholdene +/- 10 grader fra den ønskede temperatur.

Hvilken sikring skal jeg bruge til min Traeger Pellet Grill!

Sikringsstørrelsen er 3-5 ampere, 250 volt glassikring. Afhænger af hvilket



Traeger grill model du har.

Kan jeg bruge en strøminverter til min Traeger Grill?

Ja, du kan benytte en Traeger Grill sammen med en 400 watt strøminverter.

Kan jeg benytte en generator som strømkilde til min Traeger Grill?

Ja det kan du, Traeger anbefaler en 1000-watt generator hvis du vil bruge den til din Traeger Grill.

Hvor mange strøm ampere trækker min Traeger grill?

En Traeger Grill bruger ca. 4 Ampere i de første 5 minutter, derefter falder dens forbrug til 1,5 Ampere.

Hvordan starter jeg min Traeger Grill rigtigt?

Du starter din grill rigtigt ved at indstille den på en høj temperatur fks 162 grader. Når den temperatur er nået indstiller du grillen til den temp du gerne vil køre! På denne måde her risikerer du ikke at den går ud hvis du fks. vil køre

Smoke program.

Hvor tit skal jeg gøre min Traeger Grill rent?

- Traeger anbefaler, at du renser grillristen efter hver gang du har tilberedt mad på den.
- Den skal støvsuges for aske efter hver 2-3 gang du har tilberedt mad på den.
- Før hvergang du skal ud i en af de lange Cooks som fks. Pulled Pork
- En dybt gående rengøring 2-3 gange om året hvor man vasker grillen godt og grundigt ned.
- Skift folien på din drypbakke og tøm dryppespanden efter behov.

Kan Varmedeflektor og Dryppladen blive skæv af varmen i min Traeger Grill?

Det er normalt, at varmeredeflektor bliver skæv, men ikke drypbakken.

Er det normal at min Varmedeflektor og drypplade ruster i min Traeger Grill?

Ja, på grund den stål, der bruges til fremstilling af disse varer, kan du se øverflådsrust på varmedeflektoren og dryppladen. Som opstår pga den høj varme de udsættes for.

Hvorfor bobler malingen op på min Traeger grill?

Boblende eller skrællende maling forårsages, når grillen når temperaturer over 315°C grader. Ved fks. fedtbrand.

Hvordan opbevarer jeg mine træpiller bedst til min Traeger Grill?

det bedste er at du opbevar dine pellets indendørs i de originale poser. Du kan med fordele komme dem ned in beholder der kan lukkes lufttæt for at forhindre, at fugtigheden påvirker dine pellets. Traeger anbefaler ikke at du opbevarer dine piller udendørs. De kan trække fugt lige som briketter og kul.