

Traeger LEr - Hvad betyder LEr i en Traeger træpillegrill?

Traeger LEr, fejlkode. Ifølge Traegers tekniske support er "LEr" en fejlkode, der vises på kontroldisplayet, når grillen har kørt i 10 minutter uden at nå 52° C grader inden i grillen (uanset indstillet temperatur). Så hvis du f.eks. Har din kontroller indstillet til 107°C, og sensoren ikke genkender en temperatur på 52°C indenfor 10 minutter. Slukker grillen automatisk som en sikkerhedsfunktion. Fejlen er mere almindelig om vinteren og i koldere klimaregioner, med lavere temperaturer. Eller på blæsende dage. Det vil sandsynligvis opstå, hvis du har ladet din grill være åben eller den er løbet tør for pellets. Det kan også forekomme, når man forsøger at lave mad ved lavere temperaturer. På Smoke for eksempel i meget blæsende vejr.

Traeger LEr betyder ikke andet som Let's Eat Raw (som på dansk heder, lad os spise rå!)



Traeger LEr betyder "Let's Eat Raw"

Jeg er blevet spurgt en del gang hen over de seneste uger om fejlkoden LEr. Den

dukker op i displayet i Traegers Pro serie for eksempel. Du kan se her hvorfor fejlen opstår og hvordan du kan undgå denne fejl i fremtiden.

Hvad skal man gøre, når man får “LEr” - fejlen?

1. Kontroller din brænderskål i Grillen for at sikre, at den ikke overfyldt med pellets. Før du tænder din grill igen, skal du være sikker på, at din brænderskål ikke er fyldt med pellets. Når LEr-fejlkode er på displayet, har du mistet ilden i brænderskålen - hvilket betyder, at transportsneglen har kørt piller til brænderskålen i 10 minutter, uden at der blev brændt pellets af. Det medfører, at du har for mange pellets i brænderen. Tænder man grillen med en fyldt brænder, kan du resultere i en større uønskede og ukontrolret afbrænding ind i grillen. Og spinder vi den lidt vider kan det faktisk blive endnu værre, hvis for eksempel din grill ikke er ren, kan den blive farlig for din og grillens helbred.
2. Opvarm din grill / sensor. I kolde klimaer er det muligt, at du får en LEr-fejlen, selvom ilden tændes. Problemet her er at sensoren er bare kold og kæmper for at nå den ønskede temperatur. Hvis dette er tilfældet, kan du opvarme grillen til en varmere temperatur i forvarmningsperioden, og derefter indstille den til den ønskede temperatur. Dette gør det simpelthen muligt for grillen og sensoren at opretholde temperaturen, da den nu er opvarmet. Det gør du ved at starte grillen op på HIGH og når den har en intern temperatur på over 120°C grader indstiller du den til den ønskede Temperatur.

Jeg starter min Traeger Proserie 22 altid op, som sidst beskrevet simpelthen bare for sikre mig selv at der er nok ild i grillen til den kan køre optimalt.

Hvis du kunne tænke dig at læse mere om Traeger kan du læse lidt om dem under [**MIN TRAEGER**](#) her på bloggen.

