Traeger Pro Series 22 Pellet Grill Unboxing

For ikke så længe siden flyttede en ***Traeger Timberline 850*** ind hos mig, hvilket du kan læse mere om i kategorien "**MIN TRAEGER**". Nu følger der så endnu en…! Det gør der, fordi jeg er grillnørd og grill kan jeg ikke få nok af. Der er nok flere end mig, der kender det: Er man bidt af en grill fra et bestemt mærke, jah så går der ikke længe, før man skal prøve en af de andre modeller også.

Traeger Pro Series 22

Traeger Pro Series Historie

Den nye Traeger, som er flyttet ind hos mig, er en Traeger Pro 22. Forgængeren til denne Traeger Træpillegrill er Lil'Tex Pro, som fik et ordentlig ansigtsløft i 2016. Og det klæder den klæder den rigtigt meget. Men mere om det senere. Lil'Tex Pro og Pro-serien er de Traeger Grills, som har bevaret mest af det oprindelige 30 år gamle design – altså det oprindelige design fra verdens første træpillegrill. Ud over at jeg personligt godt kan lide skorstenen og designet, så kan jeg også godt lide tanken om forhistorien med Joe Traeger og verdens første træpillegrill.

Traeger Lil´Tex Pro bronze blev produceret frem til 2016

Hvorfor Har Jeg Brug for en Pillegrill?

Jeg husker det tydelig, første gang jeg stod foran en Pelletgrill tænkte jeg, velkommen til en elektrisk grill. Jeg stod også og smilede lidt over de her Pelletgrills og over folkene der brugt Træpillegrills. På dette tidspunkt var Kulgrillen det non plus ultra for mig, jeg har så affundet mig med at man også griller på Gas. Men jeg skulle blive klogere. Efterhåndet dukkede der flere og flere op der grillede på træpiller, som så også resulterede i at var nød til at se lidt nærmer på de her Pellet grills. Jeg blev hurtigt overbevist om pillegrillens gode grill resultater og hvor uendelig komfortabel den er. Man har virkelig Kulgrillens smag og Gasgrillens nemhed i en Pelletgrill.

Hvis du vil vide, hvorfor det her er sådan, og hvordan en pellet smoker virker, og hvad en pellet grill er, så tag et kig på min lille blog indlæg om "***Hvordan virker en pellet grill? Fordele og ulemper ved en pelletgrill***"

https://boemsen.com/pellet-grill/

I dag vil jeg nøjes med at lave en unboxing og samling af min nye ??Traeger Pro 22. Selvfølgelig laver jeg også en testet af den, men det vil jeg skrive separat om lidt senere. Inden jeg starter, vil jeg kort skrive lidt om virksomheden Traeger.

Traeger blev grundlagt i 1985 i Oregon af Joe Traeger. De hævder at være nr. 1 i

USA, når det gælder at sælge træpillegrille. I Danmark er det ***Backyard Living A/S*** der importer og står for distribution af ??Traeger pillegrill, som man gennem dem har kunnet købe siden slutning af 2017. Det vil sige at Traeger er et meget nyt Brand i Danmark.

Unboxing af Traeger Pro Series 22

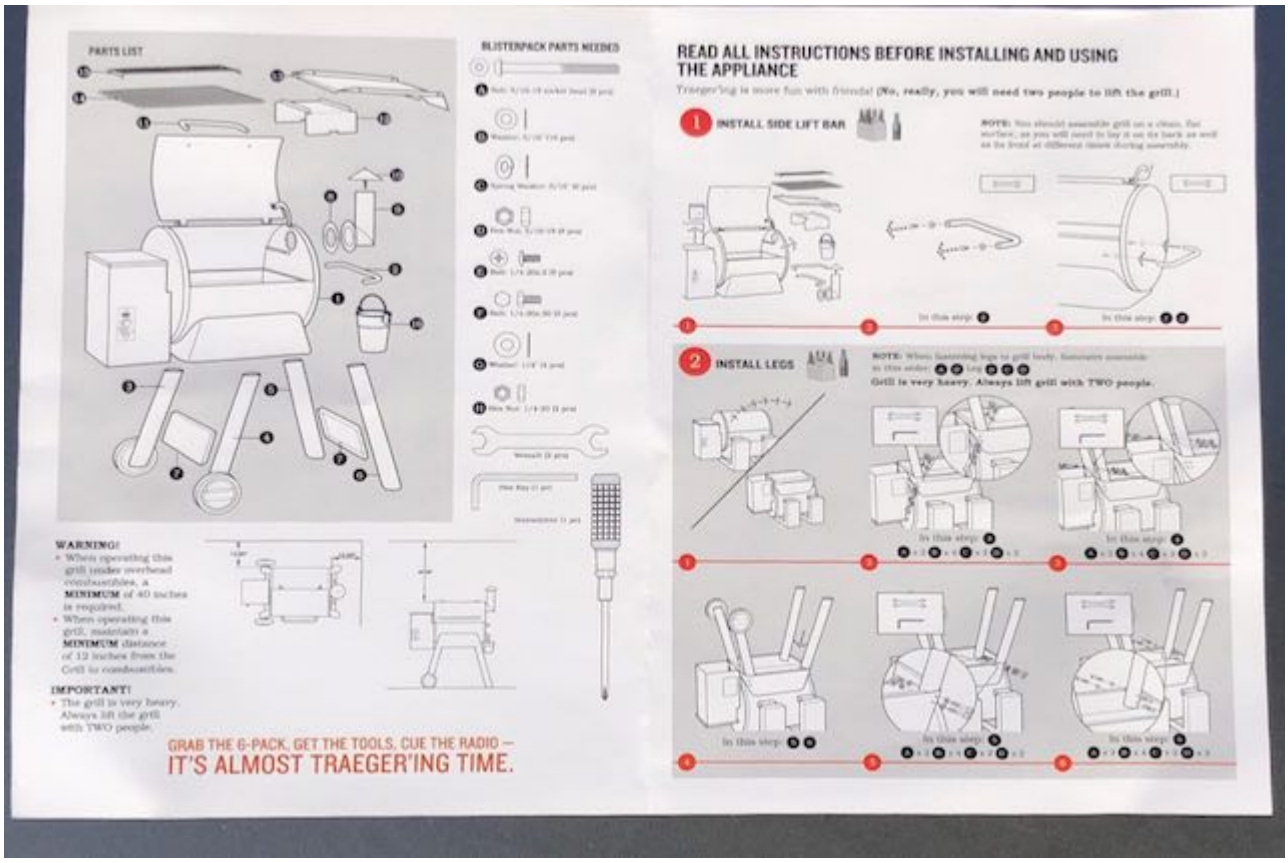
Når du nu ser billedet herunder, så tænker du sikkert allerede at det er hårdt slid at samle en grill. Men sådan er det jo – man skal yde før man kan nyde…

Jeg startede med at frigøre pillegrillen fra dens ydre emballage, og efterfølgende pakke alle de enkelte dele ud for at skabe mig et samlet overblik.

Først og fremmest erfarede jeg, at grillen var pakket rigtig fremragende ind. Alt var på det rigtige sted og i en perfekt stand. Efter jeg fik pakket alt ud og fik det spredt ud foran mig startede jeg med studere brugsanvisning.

Montering af Traeger Pro Series 22

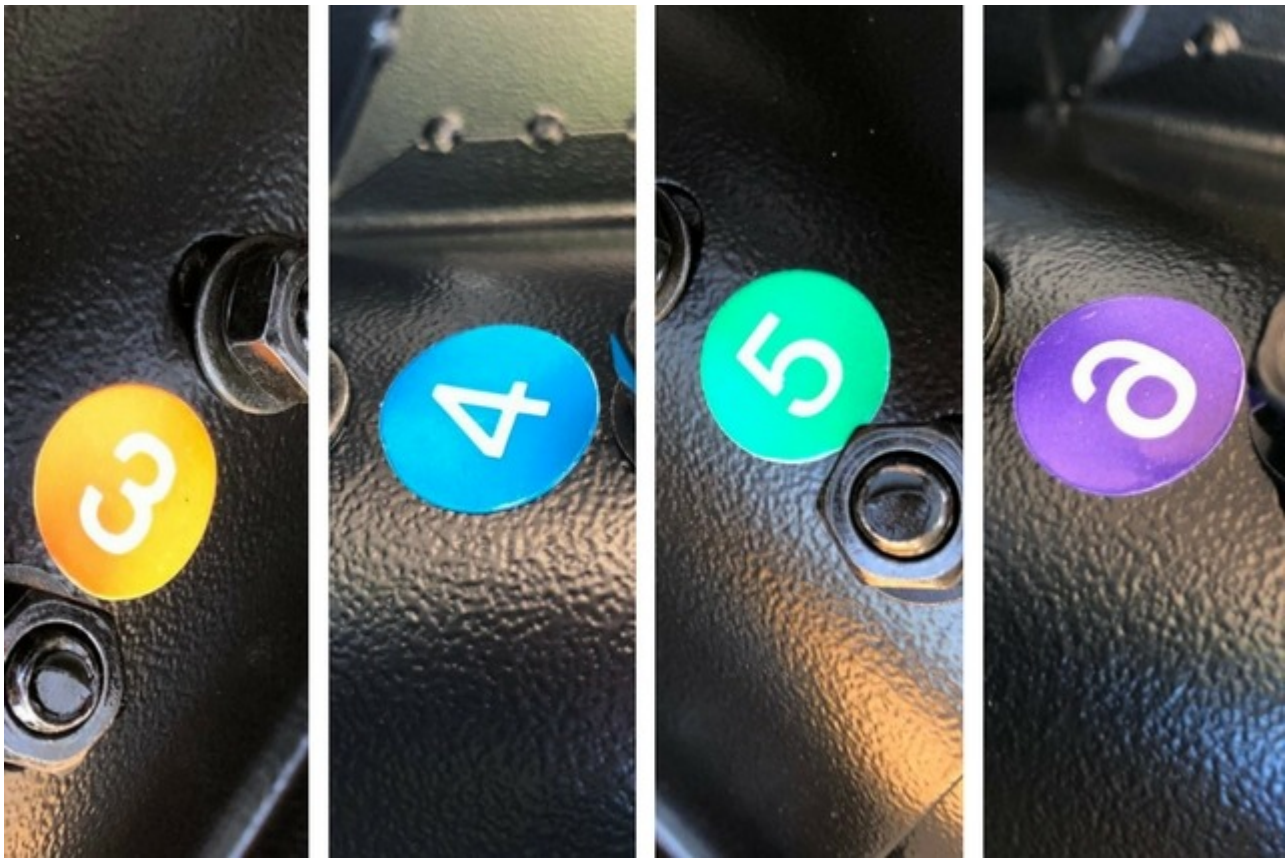
I brugsanvisningen fandt jeg så min første fejl: Status på samlingen af grillen måles i en sixpack øl – en måleenhed jeg desværre ikke havde handlet ind til! Så jeg måtte hurtige afbryde samlingen og hen til den lokale købmand. Efter dette problem var fixet og jeg havde erhvervet mig seks øl, kunne jeg så endelig komme i gang.



Vejledningen, faktisk eller hele informationsmaterialet, er forresten på engelsk, hvilket ikke er et problem for mig. Det er kun få dele, der skal samles og man kan nemt følge billederne. Der var også alt med, der skal bruges for at kunne samle grillen. Bortset fra øllene desværre.

Som jeg skrev før, er næsten alle pillegrillens dele ind i grillen, når de er ude, kan og skal du ligge grillen forsigtigt på siden eller endnu bedre stille den på hovedet. Det er bedst at være to til dette. Da jeg ikke havde en hjælper ved hånden, tog jeg mig af det alene, og det kan også lade sig at gøre.

Når din Traeger står på hovedet skal du blot stikke benene ind i de markerede huller 3-6 og skrue dem fast. Der er klistermærker med numre på alle dele, så det er nemt at følge. Derefter monterer du forstiverne mellem ben 3 og 4 samt ben 5 og 6. Så kan du vende grillen om og montere resten.

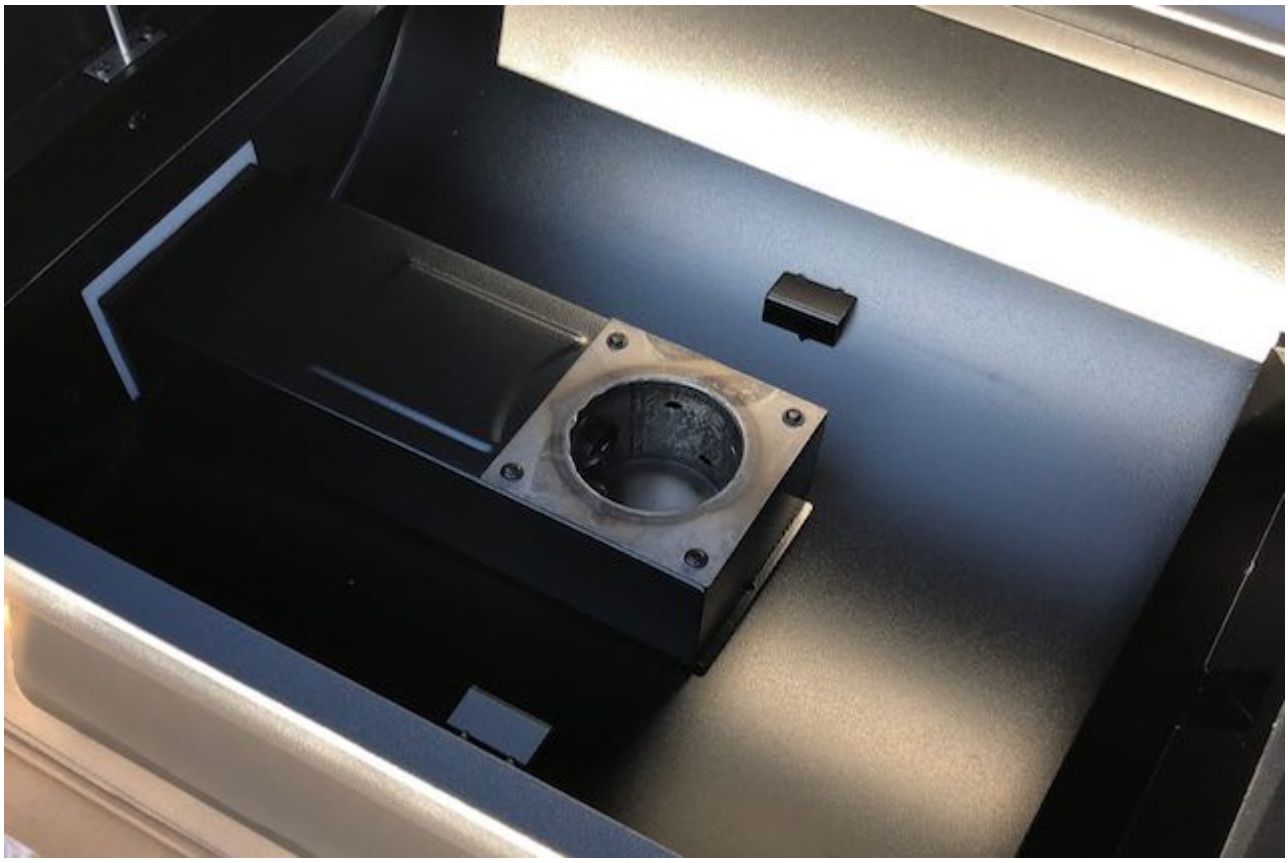


Når du har vendt grillen om står den for første gang på dens egene ben og det begynder at krible i fingrene. Men den skal jo lige samles færdig ? Nu skal den lille skorsten med hatten monteres derefter de to håndtag, det ene sidder på låget

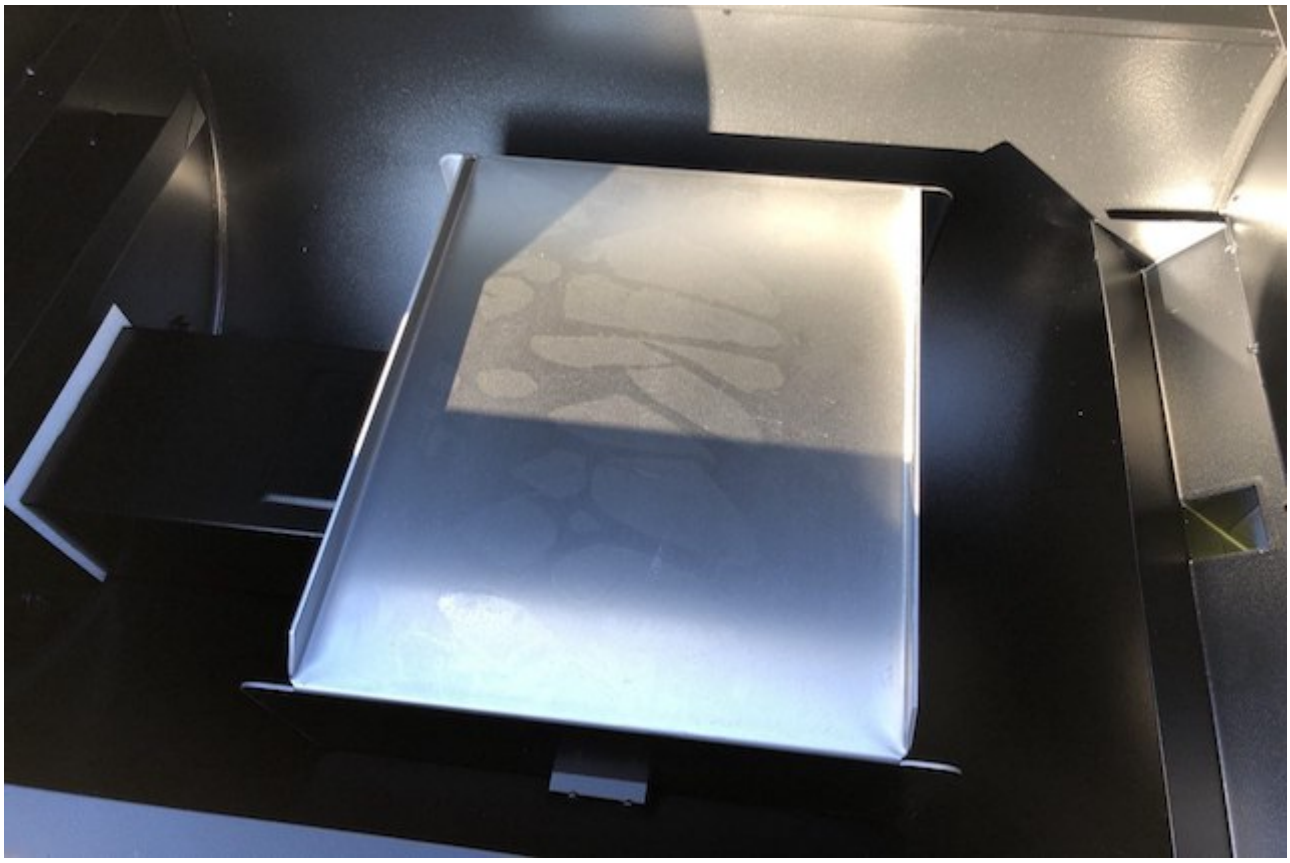
og det andet på siden, så man lettere kan flytte rundt med grillen. Og til sidst skal grillens lille spand på.

Nu skal Cookboxen samles på Traeger Pro 22

Det begynder så smut at ligne noget, og det er fedt. Der er faktisk kun varmedeflektor-pladen, drypbakken og ristene tilbage inden grillen er klar til brug.



Varmedeflektor-pladen i rustfri stål er placeret over brændkammer og tænder.



Fedtafløbspladen, som også er lavet af ??rustfri stål, bliver placeret henover

varmedeflektor pladen. Den er hængt på venstre side i en sort metalvinkel så den løber lidt skråt til højre i fedtdræningskanalen.

Nu er de to emaljerede grilleriste (materialetykkelse: ca. 4,5 mm) placeret i Cookboxen. Den nederste hovedrist har dimensionerne 55 cm x 49 cm og den lille rist måler 55 cm x 19 cm, hvilket resulterer i en total grillflade på næsten 3.740 cm^2.

En lille sammenligning af størrelsen på grillarealet: En kuglegrill med en diameter på 57 cm har en grilloverflade på ca. 2.550 cm^2, hvor kun ca. 2/3 kan anvendes til indirekte grillning.

Første opstart af Traeger Pro Series 22

Før man kan bruge træpillegrillen til madlavning, skal den brændes ren. Grunden dertil er enkelt og logisk forklaret: Der vil altid være løse produktionsrester som fx. olie eller lak til overs og for at være helt sikkert på disse ikke optages af kødet/maden, som tilberedes på din grill, skal den brændes ren. Dette gælder faktisk alle grill ikke kun pillegrillene.

Traeger Pro Series 22

Kontrollere Transportsneglen

Inden der skal fyres op under denne Traeger er det ret vigtigt at du kontrollere om transportsneglen kører frit. For at kontrollere det, skal du tømme alt ud ad Cookboxen igen så du kan se ned til brændkamret. Derfter åbner du låget til pilletanken, tænde din grill ved at klikke på ON og drejer regulatoren på "**Smoke**".

Transportsneglen Traeger Pro22

Nu skal du kunne høre en blæser, der arbejder, et tændelement, der bliver rødglødende og at transportsneglen begynder at dreje rundt. Når det spiller og alt er OK, så kan du slukke for grillen ved at dreje knappen på "**Shut Down Cycle**". Det betyder at grillen begynder at lukke ned. Du kan forestille dig det lige som en Windows computer – den tager også lige lidt tid om at lukke korrekt ned. Grunden til den skal lukkes rigtigt ned er enkelt forklaret: For at sikre at der ikke er ild tilbage i grillen som den kan brænde bagud ind til pillekamret. Denne proces tager ca. 10 minutter. Derefter kan du fylde pilletanken med træpiller for første gang. På Pro 22 har pilletanken plads til ca 8,2 kilo træpiller.

Første opstart af min Traeger Pro serie 22

Du indstiller Drejeknappen på High og venter til de første piller er kommet frem til Brændekammeret. Man kan fremskynde denne proces ved at hælde en håndfuld træpiller ned i brændeskålen. Nu skal du samle din Traeger Pro 22 igen, du placerer Varmedeflektor pladen hen over brændeskålen ligger Fedtafløbspladen i grillen, som også er lavet af ??rustfri stål, og tilsidst ligger du grillristene ind i grillen. Nu vil der ikke gå længe før der starter en røg udvikling. det er normalt og det vil den gøre ved hvert opstart. Dog vil det være meget ekstrem ved førsteopstart da den lige skal brænde olie og mulige produktionsrester af.

Når Traeger grillen har nået de 220 – 232 grader alt afhængig af udendørstemperaturen, skal den køre i 45 minutter ifølge Traegers vejledning. Jeg lader altid alle mine nye grill køre i 90 minutter for at være helt sikkert.

Efter de 90 minutter, drejer man knappen tilbage til "**Shut Down Cycle**", så alle træpiller i brændkammeret brændes af og der kommer nye friske piller til, så grillen er klar til næste gang . Først nu er Pro 22 klar til det første job.

Forresten kan pilletanken tømmes på bagsiden, hvor der er et låg. Dette gør det muligt at skifte træpillerne fra den ene til den anden variant.

Traeger Pro Series 22 betjeningspanel

Betjeningspanelet er holdt meget simpelt, stilrent og overskueligt. For oven kan man se et LED temperatur-display. Derunder en drejeknap til indstilling af den ønskede temperatur. Derunder igen er en tænd/sluk knap og to indgange til

stegetermometer.

Betjeingspanel Traeger Proserie inkl. 2 Probe tilsluttet

De to indgang med indskrifterne "**Probe 1**" og "**Probe 2**" bruges til at aflæse kødets temperatur ind i grillen via de to medfølgende temperaturfølere. Man kan skifte temperatur-visningen i displayet ved at trykke den lille knap, som er mærket "**Probe Selector**".

Temperaturfølerne kan føres udefra ind i cookboxen via en varmebestandig

silikone-sluse.

UNBOXING VIDEO af Traeger Pro Series 22

https://www.youtube.com/watch?v=fH7FK8MJgV8

Lidt flere Fakta, Tal og Data

Mulige temperaturniveauer:

- Smoke 74°C grader Celsius svarer til omkring 165 grader Fahrenheit
- 82°C grader Celsius svarer til 180 grader Fahrenheit
- 107°C grader Celsius svarer til 225 grader Fahrenheit
- 121°C grader Celsius svarer til 250 grader Fahrenheit
- 135°C grader Celsius svarer til 275 grader Fahrenheit
- 148°C grader Celsius svarer til 300 grader Fahrenheit
- 162°C grader Celsius svarer til 325 grader Fahrenheit
- 176°C grader Celsius svarer til 350 grader Fahrenheit
- 190°C grader Celsius svarer til 375 grader Fahrenheit
- High (ca. 232°C grader Celsius) svarer til omkring 450 grader Fahrenheit.

For at gøre det bedre forståelig til de forholdsvis skæve Celsius-værdier, har jeg tilføjet de amerikanske grader Fahrenheit-værdier.

Produktegenskaber:

- Digital controller "**Pro**" med ° C display og integreret sensor i Cookboksen
- Digital controller "**Pro**" med ° C LED-display og integreret sensor i cookboxen
- 2 temperaturfølere medfølger og kan tilsluttes parallelt til den digitale styring "**Pro**".
- Automatisk nedlukning med blæser
- Pilletanken har nem og hurtig tømnings-funktion
- Robust underramme
- Store robuste hjul

Tekniske Dater:

- 20.000 BTU / 21.000 kJ Brandeværdi
- ca. 3.740 cm^2 grillareal
- Hovedgrillrist: ca. 56 x 48 cm
- Lillegrillrist: ca 56 x 18 cm
- Pilletankens kapacitet: 8,2 kg
- Højde: 124,5 cm
- Bredde: 101,6 cm
- Dybde: 68,6 cm
- Vægt: 46,7 kg
- Farve: mørkblå (låg) – Sort (korpus)
- Strømforsyning og energiforbrug: I starten ca. 5 minutter er strøm forbrug ca. 300 watt og derefter regulerer den digitale styring "**Pro**" den indstillede temperatur, med et strømforbrug på kun ca. 50 watt.
- 230 Volt version – CE-certificeret version for det Europæiske marked.

Første indtryk:

Den første foreløbig konklusion: Kvalitet er virkelig top, meget solid og alt passende 100%. Visuelt kan jeg også godt lide den. Hvordan temperatur-skalaen slår sig i praksis, og hvordan forbruget og grillresultaterne ser ud, vil jeg komme ind på i et separat blogindlæg. Der er dog en ting ved den her Traeger Pro-serie som kan være nem at fare vild i, nemlig ekstraudstyret. Der er så meget tilbehør, at man nemt kan købe sig fattig. Jeg har valgt at investere i en **"Vinterfrakke"** og et betræk, som er skræddersyet til min Traeger Pro 22. Vinterfrakken hjælper den her ikke isoleret træpillegrill med at holde på varmen. Og dermed sænker den også pilleforbrug om vinteren eller om natten hvis vi har temperaturer der går under 5 grader. Jeg har erfaret at begge dele er fornuftige valg.

Traeger Pro Serie Vinterjakke

Traeger Pro Series 22 inkl Cover

Lige en lille detalje en Træpillegrill fra Traeger kan godt lave en Flæskesteg:)

https://boemsen.com/flaeskesteg-paa-pillegrill-saadan-goer-du/

Du kan læse meget mere om Traeger´s Pro Serie og alle andre Grills fra Traeger her: