

Traeger Timberline L - Unboxing af Traegers ny Timberline serie

Ja nu står vi her, vi har 2023 og der er gået 5 år siden jeg har fået min første [Traeger Timberline 850](#) som i øvrigt blev lanceret i USA 29. marts 2017 sammen med [Traeger Timberline 1300](#). Og 5 år efter blev den [nye Timberline Serie Timberline](#) L og Timberline XL presenteret. Samme år blev den lanceret i USA.

Men den kom først til Europa forår 2023. Til Danmark fik vi den dog først hen i April måned 2023.

Jeg vil gerne tage jer med på min nye rejse med den nye [Timberline Serie](#).

Jeg har fået mig en Timberline L som er efterfølger af Timberline 850 modellen. Som du i øvrigt også kan læse om her på min side.

Det kan du faktisk om alle Traeger Grills for jeg har haft dem alle er på siden under kategori ["MIN TRAEGER"](#). Ja ok jeg er blevet bidt af denne brand og må nok erkende der er gået lidt Banjo i den. Det hele startede med en [Traeger Pro 22](#), tilbage i 2017. Hvor [Backyard Living](#)* fik agentur på Traeger grills og startede med at importere dem til Danmark.

Så jeg må nok erkende jeg er lidt Traeger Nørd eller nogle i den duer ☐

Nye Funktioner og forbedringer

Der er sket meget. Der er faktisk sket rigtig meget indenfor Pelletgrill verden de seneste år ligegyldig hvilket brand vi snakker om. Men Traeger som i øvrigt har opfundet måden at grille på træpiller i 80'erne. Faktisk var det i 1987. Og de har lige rykket det hele igen et nyt opad.







Smart Combustion™ teknologi

Et antal sensorer i grillen sørger for at opretholde en ensartet tilberedningstemperatur og for hurtig genoprettelse, hvis låget åbnes, eller der opstår andre forstyrrelser.

EZ-Clean™

Grease & Ash Keg opsamles fedt og aske i én og samme store beholder, som er let tilgængelig og gør rengøringen nem og bekvem.

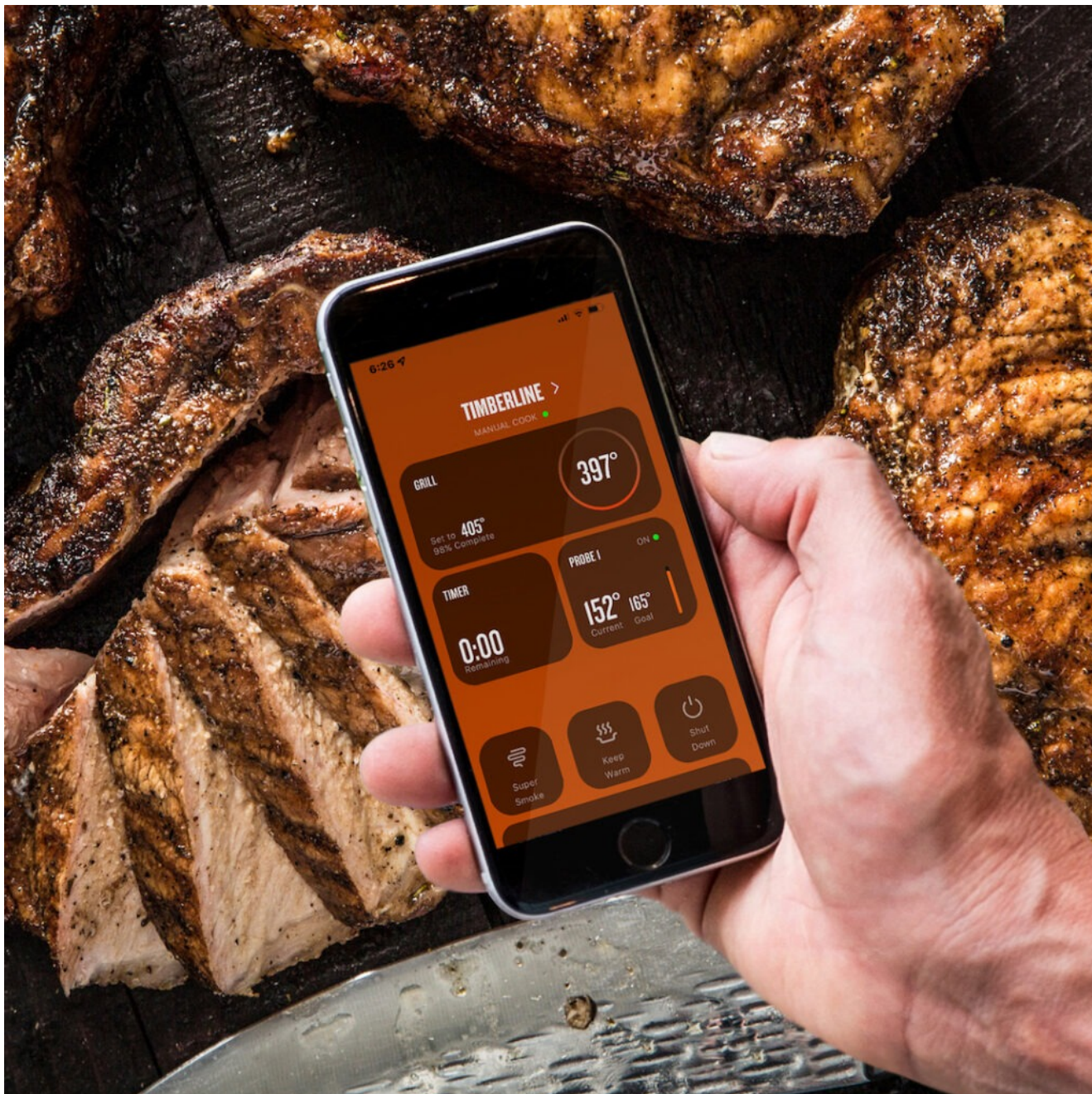
Traeger Induction® kogeplade

Den medfølgende Traeger Induction® kogeplade gør det muligt at koge, sautere,

simre og lynstege ved siden af din grill







ModiFIRE® tilbehør

Tilpas dit grillområde på sekunder. Tilbehøret kan tilføjes eller fjernes på sekunder, så du hurtigt kan ændre grillområdet på din ModiFIRE-kompatible grill uden at fjerne grillristen.

P.A.L. Pop-And-Lock®

Tilbehørssystemet giver dig mulighed for at indrette med ekstra hylder, redskabskroge, opbevaringsspande, rullestativer m.v., som passer ind i din grillstil.

WiFIRE® teknologi

Kontroller dine tilberedninger hvor som helst via WiFi med WiFIRE®. Denne teknologi lader dig overvåge og fjernstyre din grill via din telefon, smart home enhed eller Apple Watch.

Traeger Timberline L Unboxing



Lad os komme igang, Traeger anbefaler at man nok skal være to personer til at samle denne grill da den ligevel vejer en del, nemlig helt nøjagtig 107,9 kg. Men man kan også gøre det ene mand. I dit it i hvertfald ☐

Udpakning på denne Traeger grill er lige som ved alle andre man skal bruge en sixpack Beer ifølge samlevejledningen. Den punkt hoppede jeg over og gik direkte i gang med samlevejledning, eller retter sagt jeg tog mobilen og scannet QR koden som i kan se på billede og det første der møder mig er igen den der Sixpack ØL. Nå nok om Øl, jeg hentede de 6 dåser og så klikkede jeg vider, for man har jo ikke uden grund en mørbrad for et rygrad har jeg hvertfald ikke. ☐

UNboxing & leveringsindhold



I samlevejledning bliver der vist en sixpack øl i de enkelte trin, som så tømmes efter hvert enkelt trin i samlingsprocessen. På den måde symboliserer øllene hvor langt du er i processen med at samle grillen. Og man bliver næsten nød til at skal have en kølig sixpack øl ved hånden imens man samler sin nye grill.

Inden jeg forklarer hvert eneste trin i denne "Udpakningsceremoni", har jeg valgt at lade billederne tale for sig selv. Emballagen giver også et godt indtryk af kvalitet, og den har overlevet den lange rejse fra udlandet uden nogen skade.









Så langt så godt ☑ Jeg fik pakket alt ud og nu skal der samles Traeger grill. Men der er faktisk ikke meget der skal samles. Man skruer hjulene på, monter sidebordet til induktionspladen og **P.A.L. Pop-And-Lock®** Tilbehørssystem. Derefter monter man håndtaget på låget og kommer indmad i grillen. Sætter grilristene på deres plads og til sidst skubes Askespand i dennes holder og træ hyldene ligges på deres plads og så skal den faktisk kun tilsluttes strøm.

Men der har indsneget sig to bitte små fejl i samlevejledning men den kommer jeg til lige om lidt.

For neden kan i se et komplet værktøjssæt og alle de skruer der skal bruges til at montere denne grill færdig med. Og allerede her kan man sige grillen er 90% samlet. Som gør at resten bliver til en leg med 6 Bajer under skyfri himmel. Det kan kun blive godt. Især fordi Traeger har lagt en Traeger Cap med i Piletanken så man heller ikke får solstik. Det kalder jeg Custom Service helt ned i fingerspidsene. Og Wupti er man Timberline Hall of Flame Member WOW.



Samling af den nye Timberline L











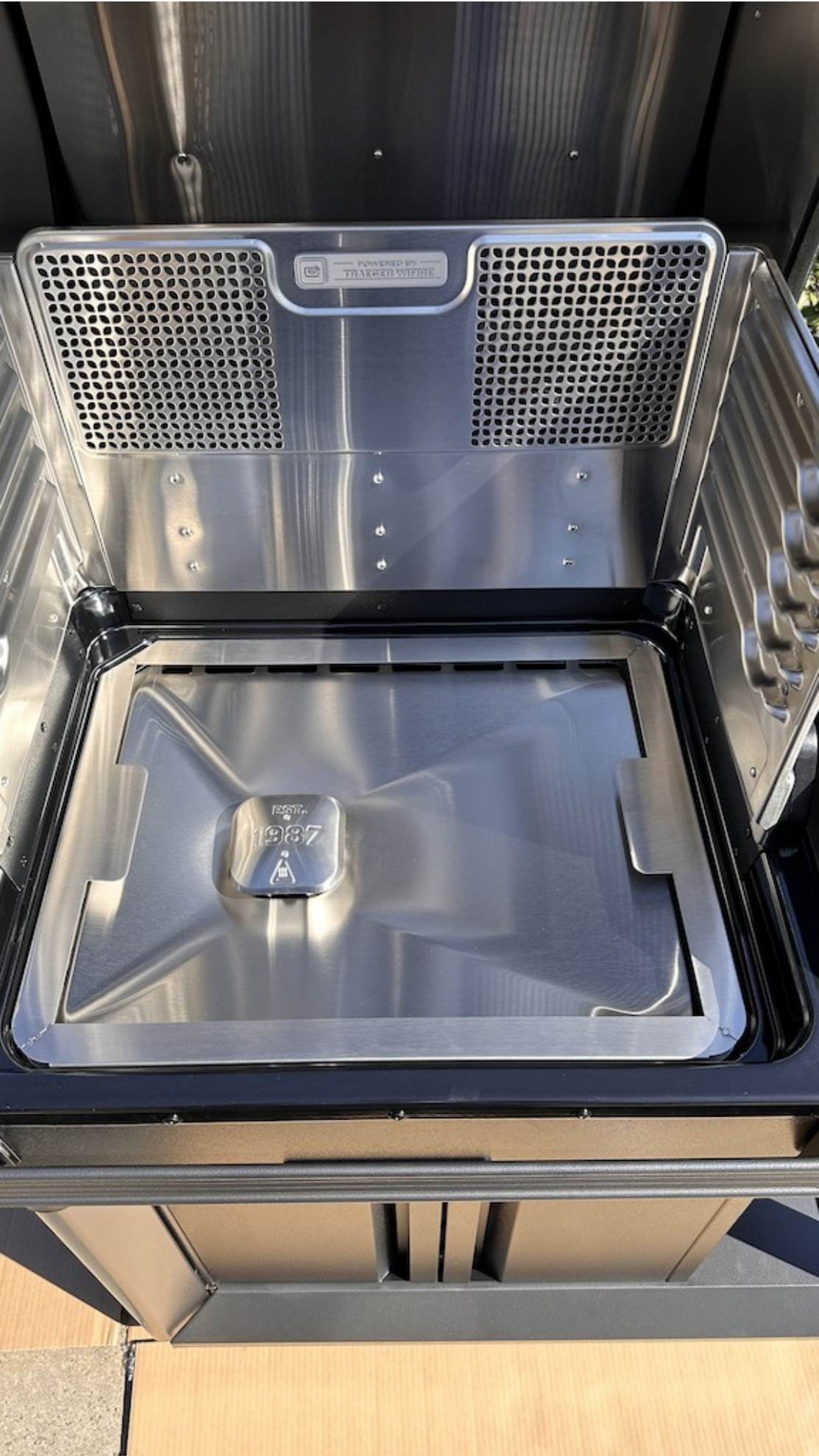


Montering af indmad og Håndtag på den nye Timberline L

I de kommende billeder kan i se Traegers nye **EZ-Clean™** Grease & Ash Keg som opsamler fedt og aske i én og samme store beholder, som er let tilgængelig og gør rengøringen nem og bekvem. Men det er ikke nok du ser også hvordan de har løst det plus en helt ny udviklet brændeskål. Samt deres Aske og fedt udskiller system som virker rigtigt godt gennemtænkt. Et lille gimmik jeg lagt mærk til var at lågerne under grillen er med softclose. Jeg må ærligt indrømme man har kælet for detaljer så det nærmest er nørderi.















TRAERER

TRAERER

Stapler Pellet Die
Stapler Container De
Granules De Bois
Stapler Holzpellet Behälter

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

CAUTION: DO NOT
SMOKE OR BURN
PELLETS IN THE
HOPPER. PELLET
DUST MAY CAUSE
ALLERGIC REACTIONS.
PELLETS ARE NOT
TO BE USED FOR
SMOKING OR COOKING.

GRILLING GEAR GOES HERE

LES ACCESSOIRES SE RANGENT ICI

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN

GRILL ZUBEHÖR HIER AUFBEWAHREN



Montering af Induktionsplade på den nye Traeger timberline L

Nu kommer vi til de to små fejl i samlevejledning. der står nemlig under punkt 23 og 24 at man skal skrue skruerne ud af holderen og ud af bunden på induktionskogeplade. Men de er der ikke, de er lagt i små poser. Som jeg helt tilfældigt fandt i kassen hvor induktionspladen ligger i. I mit tilfælde var de bare rutsjet halvvejs ind under en af de flapper så de var ikke lige til at få øjne på med det samme. Men jeg fandt dem og så spilede det igen ☐



Lid Holder
Bracket









Pilletank med hurtig tømning der er genemtænkt

Ja du læste rigtig også pellet tanken har man forbedret. før i tiden var der altin en klap om bag ved grillen og så røg alle piller ud. Nogengang så hurtigt at man slet ikke var klar med en spand eller lignende for man kun nærmest ikke rigtigt komme til. Det har de forbedret i den nye Serie her. Man har nemlig sat en træk ud skyder i bunden af tanken. Og under tanken sidder der tå hylder, som nemt kan fjernes og så placer man der den medfølgende Pelletspand og trækker i håndtaget og vupti er alle piller ned i spanden uden at den halve tank ligger fordelt på terrassen.







StayDry® Pellet Bin
StayDry® Conteneur De
Granulés De Bois
StayDry® Holzpellet-Behälter

CAPACITY: 22 lb OF PELLETS
KEEPS PELLETS DRY FOR OPTIMAL BURN AND
ALLOWS EASY FLAVOR SWAPPING.

CAPACITÉ: 10kg GRANULÉS DE BOIS
MAINTIEN VOS GRANULÉS DE BOIS AU SEC POUR UNE
PERFORMANCE ACCRUE ET PERMET UN ÉCHANGE
FACILE DE SAVEURS

KAPAZITÄT: 10kg HOLZPELLETS
HÄLT PELLETS FÜR EINE OPTIMALE LEISTUNG
TROCKEN UND ERLEICHTERT DAS WECHSELN VON
UNTERSCHIEDLICHEN PELLETSORTEN

THAIGRILLS.COM





Jeg vil i nærmeste fremtid skrive flere indlæg, om første i brugtagning, rengøringen og ikke mindst forbrug af Træpiller af den nye Traeger Timberline L.

<https://youtu.be/PFSMCndLkZI>

TAL, DATA, FAKTA - den nye traeger Timberline L & XL

TIMBERLINE L

- Grillareal hylde 1 = 56x46cm
- Grillareal hylde 2 = 56x28cm
- Grillareal hylde 3 = 56x28cm
- 10 kg pilletank
- Højde: 130 cm
- Bredde: 150 cm
- Dybde: 63,5 cm
- Vægt: 107,9 kg
- Temperaturføler: 4
- Maks. Temperatur i grillen: 260°C
- Pris: DKK 33.999,-
- 3 års garanti

TIMBERLINE XL

- Grillareal hylde 1 = 84x46cm
- Grillareal hylde 2 = 84x28cm
- Grillareal hylde 3 = 84x28cm
- 10 kg pilletank
- Højde: 130 cm
- Bredde: 161,5 cm
- Dybde: 63,5 cm
- Vægt: 131,7 kg
- Temperaturføler: 4
- Maks. Temperatur i grillen: 260°C
- Pris: DKK 36.999,-
- 3 års garanti

Første opstart af den nye Traeger Timberline L



Første opstart af den nye Traeger Timberline. Hvad skal der alt til for den spiller og hvad der tages højde for udervejs. Men en ting kan jeg allerede fortælle jer og det er at man bliver guidet hele vejen igennem. Også ved opkobling af grillen til Traeger appen. For de er blevet lidt smartere det forgår via bluetooth :). [Læs Mere...](#)



Du kan læse meget mere om Traeger Timberline og deres andre produkter her
"ALLE LINKS MARKERET MED * ER AFFILIATE LINKS / ELLER AFFILIEREDE
LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE
INFORMATION FINDES [HER](#).