



# Notice d'information, installation et opération

## Le Bol Gril Trailer et Tables Bol Gril

Merci d'avoir choisi un appareil "Bol Gril" pour votre réunion festive !!!

Dans cette notice, vous retrouverez les sections suivantes:

- 1- Sécurité avant tout – Règles de base
- 2- Installation de l'appareil – Bol Gril Trailer et Tables Bol Gril
- 3- Quoi préparer au menu ?
- 4- Opération /utilisation de l'appareil
- 5- Refroidissement de nettoyage

Ce document (couleur) est disponible sur le site internet de Gril Mobile:  
<https://gril-mobile.ca/>  
dans la section "Prix et Documentation"

### 1- Sécurité avant tout - Règles de base

1. Prenez le temps de lire attentivement ce document avant d'allumer le feu dans l'appareil.
2. Vous avez loué un appareil "Bol Gril", prenez-en soin, comme si c'était le vôtre.
3. Vous l'avez reçu propre, il doit être propre lorsque vous le retournerez. Voir la procédure à la section "Refroidissement et nettoyage".
4. Le Bol Gril a été conçu pour faire de la cuisson dans un environnement dégagé, et à l'extérieur seulement. Assurez-vous d'avoir un espace dégagé d'au moins 10pi (3m) autour de l'appareil. Assurez-vous aussi d'avoir un dégagement de 10pi (3m) avec les branches d'arbres au-dessus de l'appareil Bol Gril.
5. En cas de pluie, NE PAS couvrir l'appareil avec un petit abri du genre 10x10. La toile risquerait de brûler.
6. Le Bol Gril fonctionne seulement au bois et/ou au charbon (morceaux/briquettes). Utiliser des quartiers de bois sec. Éviter le bois résineux (épinette, pin, sapin) qui créera beaucoup d'étincelles et/ou petits tisons qui pourraient abîmer la surface de bois autour du Bol Gril.
7. Ne pas utiliser des restants de planches, contre-plaqué (plywood), bois traité, fausses bûches, etc.
8. Ne pas utiliser de l'essence, huile à lampe, kérosène, essence à briquet, ou tout autre liquide similaire pour amorcer ou raviver le feu dans le Bol Gril. Conservez tout liquide de cette nature à une bonne distance du Bol Gril. La bonne vieille méthode de papier + bois d'allumage est encore la meilleure façon. Le gel et les petites briquettes d'allume-feux commerciales sont acceptables.
9. Le Bol Gril peut servir également comme "pit à feu" d'ambiance, avant, après le repas, ou en soirée, mais pas pour y faire un "feu de joie de la St-Jean Baptiste" ! Par mesure de sécurité, limiter les flammes à 8" (20cm) au-dessus de la plaque. Ne pas surchauffer l'appareil.
10. Rappelez-vous que la plaque d'acier sur le dessus deviendra très chaude, vous ne devez pas y toucher avec les mains (ou autres membres) en aucun temps. Aviser également vos invités, et surtout les enfants.
11. Éviter les vêtements à manches amples. Attention aux vêtements de nylon, juste la chaleur de la plaque peut faire fondre les manches de votre beau manteau (cas vécu !) lorsque vous manipulerez la nourriture sur la plaque avec fourchettes, pinces et spatules.
12. Nous sommes conscients que la surface autour du Bol est en bois, et que lors du préchauffage de l'appareil (principalement), des petits tisons pourraient atterrir sur la surface et laisser des marques de brûlures. Assurez-vous que la paire de gants fournie est sur le dessus à proximité en tout temps pour enlever les tisons. Une surveillance permanente autour de l'appareil demeure la meilleure option.
13. Si vous utilisez la grille sur le dessus du Bol Gril, toujours utiliser les poignées pour la manipuler, et avec la paire de gants de protection fournis.
14. Pour éviter d'endommager le Bol Gril, **VOUS NE DEVEZ PAS** l'opérer de manière incompatible avec les instructions de fonctionnement contenu dans le présent document.

15. Le pare-étincelles fourni avec la location de l'appareil doit être utilisé:

Au moment du préchauffage de l'appareil jusqu'au moment où débute la cuisson des aliments.

Durant la période de cuisson des aliments, le feu étant sous surveillance, le pare-étincelles peut être laissé en place ou enlevé et remplacé par la grille de cuisson.

Après que la cuisson des aliments est terminée et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et vidé de ses cendres, ou toute autre période où l'appareil encore allumé est laissé sans surveillance.

En accord avec la SOPFEU, il est permis d'utiliser les appareils Bol Gril Trailer et Table Bol Gril lors d'interdiction de feu par temps sec, à condition que le feu soit couvert avec le pare-étincelles réglementaire de Gril Mobile.



## **2- Installation de l'appareil – Bol Gril Trailer et Table Bol Gril**

Gril Mobile livre le Bol Gril Trailer et les tables Bol Gril gratuitement dans un rayon de 10 km de St-Jérôme. Par la suite, des frais supplémentaires liés au transport s'appliquent.

Pour sauver des frais supplémentaires de transports, il vous est possible d'effectuer le transport vous-même d'une table Bol Gril (pas le Bol Gril Trailer) si vous possédez une remorque (4pi x 6pi minimum) et des rampes d'embarquement.

### **Bol Gril Trailer**

Lorsque Le Bol Trailer Gril arrive près du site, il y aura 2 options selon l'accès au site d'installation: débrancher la remorque et la déplacer (à l'aide de la roue avant) vers le site d'installation, ou reculer directement la remorque au site d'installation.

Suivre les étapes suivantes appropriées selon l'option choisie:

1. Lorsque le représentant de Gril Mobile recule la remorque, assurez-vous que le tout soit fait de façon sécuritaire, d'éloigner les enfants, et d'être vu par le conducteur en le guidant vers le site d'installation.
2. Choisir un site d'installation bien dégagé et plat (voir section "Sécurité avant tout"). La toile qui recouvre la plaque de cuisson sera enlevée.
3. À cette étape, un niveau sera déposé sur la plaque de cuisson pour s'assurer que le Bol Gril est de niveau dans le sens des roues. Si nécessaire, des plaques de mise à niveau sous les roues seront ajoutées en jouant à "avance-recule" avec la remorque pour qu'elle soit de niveau.
4. Le conducteur fermera le contact du véhicule, débranchera le connecteur 12v de la remorque, et installera les 4 cales de roues fournies de chaque côté des roues de la remorque.
5. La roue avant de la remorque sera pivotée, la remorque sera décrochée du véhicule, et le véhicule déplacé.
6. Avec le niveau sur la plaque et dans le sens de l'attelage, la roue avant sera ajustée pour avoir la plaque du Bol Gril de niveau.
7. Les 4 crics seront baissés sur les plaques fournies pour bien stabiliser la remorque.
8. Une fois Le Bol Gril Trailer de niveau des 2 sens, la roue avant sera pivotée. Le timon complet de la remorque sera enlevé. La tige et la goupille seront remises après le timon pour ne pas les perdre, le timon sera glissé sous la remorque.
9. Le Bol Gril Trailer est maintenant installé.

### **Table Bol Gril sur roues**

Lorsque la remorque avec la Table Bol Gril arrive au site, assurez-vous d'avoir l'espace nécessaire et sécuritaire à l'arrière de la remorque (10pi/3m) pour y installer les rampes et débarquer la table roulante.

Suivre les étapes suivantes:

1. Installer les rampes solidement à l'arrière de la remorque, en accord avec la largeur des roues de la table. Défaire les attaches de la table avec la remorque. Descendre tranquillement la table sur les rampes en la retenant, jusqu'à ce qu'elle soit à plat sur le sol.
2. Rouler la table vers un site d'installation bien dégagé et plat (voir section "Sécurité avant tout"). Enlever la toile qui recouvre la plaque de cuisson.

3. À cette étape, déposer le niveau fourni sur la plaque de cuisson dans le sens de la longueur et la largeur pour s'assurer que le Bol Gril est de niveau. Utiliser les plaques de mise à niveau fournies si nécessaire. Bloquer (avant-arrière) ensuite une des roues avec 2 cales pour l'empêcher de bouger.

4. La Table Bol Gril est maintenant installée.

### **3- Quoi préparer au menu ?**

Si le plan est d'avoir le Bol Gril au terrain de soccer, baseball, deck-hockey, etc., pour nourrir les participants et spectateurs et peut-être même y amasser des fonds, des hamburgers, hot dogs, tacos ou fajitas feront probablement l'affaire de tous.

Si c'est un "party" de famille, amis, voisins, ou autre, une formule du genre pique-assiette est l'idéal pour bien profiter du Bol Gril. Une bonne solution pour réduire vos coûts de nourriture est le mode participatif "Potluck" avec vos invités. "Si vous êtes 2, apportez de quoi pour 2, si vous êtes 4, apportez de quoi pour 4, etc. Tout le monde pourra goûter à ce que tout le monde apporte !

Si vous êtes 2 et que vous voulez faire goûter votre recette de poulet avec votre marinade secrète à tomber par terre, ne faites pas 2 brochettes, mais prenez des brochettes de bois (10po appx) et faites plutôt 8 brochettes avec 1 ou 2 morceaux de poulet chacune, et 8 personnes différentes pourront y goûter. C'est ça, le concept de pique-assiette, on fait cuire tranquillement, on goûte à tout, on jase, on retourne au Bol Gril une autre fois .....

Sur la plaque, faites-vous plaisir avec de la truite flambée à la vodka, du saumon mariné au sirop d'érable, de la saucisse de votre saucissier du coin, poulet – bœuf – porc assaisonné, des demi-homards, du fromage à griller Haloumi ou Doré-mi en tranches ou cubes, légumes sautés, patates assaisonnées, champignons Porto Bello .... Même faire fondre un fromage brie dans un plat à cuisson.

Sur la grille au centre, vous pouvez aussi faire cuire des asperges enroulées dans du prosciutto et des légumes à votre goût dans des plats d'aluminium. Et que dire d'un steak Tomahawk pour impressionner la galerie !

Au dessert, fondue au chocolat, crêpes aux fruits avec crème fouettée peut-être ! Internet regorge d'idées de desserts sur le gril.

### **4- Opération /Utilisation de l'appareil**

**Note importante pour le Bol Gril Trailer:** La porte du compartiment avant doit être enlevée lorsque le Bol Gril Trailer est allumé. Vous pouvez placer les caisses de bois sur le côté, dans le compartiment avant, pour y avoir accès facilement.

#### **Partir le feu**

Partir le feu avec papier et bois d'allumage sur la plaque au fond du Bol Gril. Vous pouvez aussi utiliser du gel ou des petites briquettes d'allume-feux commerciales.

Une fois bien allumée, installer le pare-étincelles par sécurité. Incorporer tranquillement des quartiers de bûches. Lorsque les bûches au centre sont bien allumées, à l'aide du tisonnier, déplacez-les graduellement vers l'extérieur sous la plaque de cuisson pour la chauffer, et remettre du bois au centre. Utiliser toujours les gants de protection.



Papier et bois d'allumage



Partir le feu



Ajout des bûches

Une surveillance permanente autour du feu est nécessaire pour la sécurité de tous. Même avec le pare-étincelles, si le feu "pétasse", des petits tisons pourraient atterrir sur le bois autour du Bol Gril. Il faut les enlever avec les gants de protection. Après une vingtaine de minutes, certains incorporent des morceaux/briquettes de charbon (1/3 à 1/2 poche) pour éviter d'avoir à remettre du bois durant la cuisson, et minimiser la fumée lorsque les invités cuisinent.

Laisser le temps à la plaque de se réchauffer tranquillement et accumuler un bon lit de braises.

## Durant le préchauffage, on se prépare ....

Selon le nombre d'invités à votre réunion/fête, l'environnement autour du Bol Gril pourrait être assez achalandé. Par expérience, la surface autour du Bol Gril ne devrait servir qu'aux ustensiles de service, huile de cuisson (huile de pépins de raisins recommandée), assaisonnements, sous-plat, plats pour récolter les aliments cuits, etc.

Pendant le préchauffage de l'appareil, le feu fumera et la plaque sera salie par des résidus de bois, étincelles, poussière de cendres et autres. Pendant cette période, le plus important est d'enlever les étincelles qui pourraient se rendre au-delà de la plaque sur la surface de bois autour du Bol Gril.

Pendant la période de préchauffage du Bol Gril, il est temps de sortir tout ce qu'il sera nécessaire pour le service. Une table d'appoint (genre table pliante) à proximité est l'idéal pour laisser place à la circulation autour de l'appareil Bol Gril. Cette table servira pour les plateaux de nourriture à faire cuire, plateaux de légumes crus, sauces, assiettes, serviettes de table, ustensiles, verres, bacs à glace pour vos boissons préférées, etc. Ensuite, il y a aussi la(les) table(s) pour les places assises à préparer, selon le nombre de personnes invitées.

Suggestion: Pour un groupe, Gril Mobile offre une desserte sur roues en location (voir la photo sur la liste de prix) avec des bacs en acier inox. de type restaurant pour y déposer la nourriture au frais. Sinon, vous pouvez utiliser des bacs de plastique et y mettre des sacs de cubes de glace. Les plats de nourriture à cuire pourront y être déposés directement pour qu'ils restent bien au frais.

## Ça y est, c'est le temps de cuisiner et de manger !

Pour cuisiner sur la plaque du Bol Gril, la température de la plaque devrait tourner autour de 350-400°F (177-204°C). Des variations de  $\pm 50^\circ\text{F}$  permettront de cuire des aliments plus vite ou plus lentement. Une plaque trop chaude ne fera que brûler les aliments au lieu de les cuire. Vous pouvez sonder la température de la plaque avec le lecteur de température fourni. La grille du centre sert aussi à cuisiner à haute température.

Lorsque la plaque de cuisson est près d'atteindre la bonne température, le feu étant chaud, il n'y aura presque plus de fumée. Il est temps de préparer la surface de la plaque de cuisson et les surfaces autour du Bol Gril.

1. Nettoyer la surface autour du Bol Gril avec eau et savon doux, ou un produit de nettoyage doux.
2. Sur la plaque, utiliser le grattoir et pousser tous les résidus de cendres au centre dans le feu.
3. Gril Mobile recommande l'huile de pépins de raisins comme huile de cuisson, mais d'autres huiles haute température pour grillades (avocats, tournesol, etc) peuvent être utilisées. Avec des gants de protection contre la chaleur, étendre un filet d'huile sur la plaque de cuisson sur une petite surface à la fois et la frotter avec des essuie-tout pour la nettoyer et la préparer.
4. Faites un essai avec un petit quelque chose à cuire, et si ça pétille, c'est bon, si ça brûle, laissez refroidir un peu, c'est trop chaud !
5. Avec l'expérience, vous pourrez même contrôler la température de la plaque en y déplaçant les bûches (ou le charbon) et avoir des surfaces plus chaudes d'un côté, et moins chaudes de l'autre.
6. Vous devriez maintenant être prêt à commencer... Bon repas !



Plaque chaude autour de 350-400°F



Nettoyer / huiler la plaque avant cuisson



On cuisine !

## 5- Refroidissement et nettoyage

Lorsque vous aurez terminé l'utilisation du Bol Gril, voici comment procéder:

1. Après avoir pris le temps de manger votre repas, passer le grattoir partout sur la plaque (vers le feu) pour enlever tous les résidus de nourriture.
2. Laisser mourir le feu pour refroidir l'appareil. Disperser les braises restantes dans le fond du Bol Gril avec le tisonnier en brisant les gros morceaux, pour accélérer le refroidissement. Vous pouvez aussi transférer les braises sécuritairement avec la pelle en acier dans la chaudière en métal, vers un pit à feu, ou autre endroit sécuritaire, que vous pourrez arroser par la suite pour les éteindre. Ne pas éteindre le feu directement dans le Bol Gril en l'arrosant (sauf pour urgence), vous créez de la boue qui coulera et salira l'appareil. Vous pouvez éteindre le feu directement dans la chaudière en l'arrosant avec de l'eau.
3. Pendant que la plaque est encore chaude, étendre de l'huile et frotter la plaque avec des essuie-tout pour la nettoyer et la conditionner. Utiliser des gants pour ne pas vous brûler. À la fin, la plaque restera huileuse et ça la protégera jusqu'au prochain usage. On appelle ça: conditionner la plaque.
4. Nettoyer ensuite la surface autour du Bol Gril avec de l'eau savonneuse sur un chiffon, ou avec un produit ménager doux. Vérifier aussi que les contours soient propres.
5. Les outils de barbecue (fourchettes, pinces, spatules, grattoir et autres) doivent être lavés et remis dans la boîte de plastique.
6. Si l'appareil Bol Gril demeure chez vous pour la nuit et qu'aucune précipitation n'est prévue, vous pouvez laisser refroidir la plaque à l'air libre toute la nuit. Si de la pluie possible est annoncée et que la plaque a suffisamment refroidi, la housse de plaque doit être mise sur la plaque, et la toile de recouvrement sur l'appareil.
7. **IMPORTANT:** Lorsque l'appareil Bol Gril partira de chez vous, attaché à un véhicule (Bol Gril Trailer) ou dans une remorque (Table Bol Gril), la plaque doit être à la température ambiante. En déplacement sur la route, la housse qui recouvre la plaque du Bol Gril doit être installée.



Après le repas, on gratte bien la plaque



Nettoyer / huiler la plaque et le contour



La plaque sera propre pour le client suivant



Cendres restantes après le repas , ou le lendemain matin.



Enlever les cendres avec la pelle , et les mettre dans la chaudière de métal



Le fond du Bol est vidé.  
Nettoyer également les surfaces autour du Bol Gril avec un nettoyant doux.