

NAPOLEON

SÉRIES ENCASTRÉES / OASIS^{MD}

PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES SANS QUITTER LA MAISON.



SÉRIES ENCASTRÉES / OASIS^{MD}

napoleongrills.com



TABLE DES MATIÈRES :

Prestige PRO [™] BIPRO825RBI	4
Prestige PRO [™] BIPRO665RB	5
Prestige PRO [™] BIPRO500RB	6
Prestige [®] BIP500RB	7
LEX BILEX730RBI / BILEX605RBI	8
LEX BILEX485	9
Îlots modulaires Oasis [™]	10 -11
Composants pour îlots Oasis [™] et pour grils encastrés	12 -13
Accessoires de gril	14 -17
Méthodes de cuisson	15
Cuisson au charbon de bois	18
Cuisson à l'infrarouge	19
Grils encastrés	20
Installation	21 22
Spécifications	23



Nous sommes fiers d'être reconnus comme l'une des sociétés les mieux gérées au Canada et de vous offrir des produits de confort au foyer de qualité depuis plus de 40 ans.



SANS HÉSITATION, VOUS DÉLAISSEREZ VOTRE CUISINE INTÉRIEURE.

- ✓ **DES MARQUES DE GRILLAGE PARFAITES SONT POUR VOUS UNE MARQUE D'HONNEUR.**
- ✓ **VOUS PENSEZ QUE COUPER UN STEAK POUR EN VÉRIFIER LA CUISSON EST UN SACRILÈGE.**
- ✓ **VOUS SAVEZ QUAND ET COMMENT UTILISER SAUCES, MARINADES ET MÉLANGES D'ÉPICES.**

Alors vous êtes prêt pour un gril Napoléon. Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller. Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de créer des plats inoubliables et des moments mémorables. Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un gril. Napoléon est une entreprise familiale passionnée de grillades depuis plus de 20 ans. Un repas savoureux se prépare avec les meilleurs ingrédients. Préparez le vôtre avec le meilleur gril sur le marché : un Napoléon.

GRILS ENCASTRÉS PRESTIGE PRO^{MD}

BIPR0825RBI et **BIPR0665RB** avec un brûleur arrière infrarouge, des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE™** et un plateau à copeaux de bois



Brûleur latéral encastré
N370-0504

Tiroir triple et poignées de
luxe en acier inoxydable
N370-0360

Porte et poignée de luxe
en acier inoxydable
N370-0361-1

- Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE™** et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu
- Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** de haut format
- Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches
- Plateau à copeaux de bois intégré avec brûleur à gaz tubulaire situé en dessous
- Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée
- Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE™**
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



BOUTONS DE COMMANDE **SAFETYGLOW** EN ATTENTE DE BREVET

Un bouton bleu indique que le brûleur est fermé, tandis qu'un bouton rouge signifie que le brûleur est allumé.

Cuisinez en toute tranquillité d'esprit, sachant que vous n'oublierez jamais d'éteindre les brûleurs.



PRESTIGE PRO^{MD} 825

BIPR0825RBI avec un brûleur arrière infrarouge, des **BRÛLEURS DE CUVE INFRAROUGES** et un **PLATEAU À COPEAUX DE BOIS INTÉGRÉ**

106 000 BTU

9 brûleurs

Surface de cuisson : 1245 po² (8140 cm²)

Modèle sur chariot disponible

ÎLOTS MODULAIRES OASISTM POUR DES POSSIBILITÉS DE CONFIGURATION ILLIMITÉES.

Consultez les pages 10 à 12 et laissez libre cours à votre esprit créatif.

PRESTIGE PRO^{MD} 665

BIPR0665RB avec un **BRÛLEUR** arrière **INFRAROUGE** et un **PLATEAU À COPEAUX DE BOIS INTÉGRÉ**

86 000 BTU

7 brûleurs

Surface de cuisson : 1000 po² (6510 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.



Plateau à copeaux de bois intégré



Surface infrarouge **SIZZLE ZONETM**



Brûleur arrière infrarouge



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Boutons de commande **NIGHT LIGHTTM** avec fonction SafetyGlow



Allumage instantané **JETFIRETM**



Lumières intérieures de gril et de cabinet



Grilles de cuisson **WAVETM emblématiques** en acier inoxydable de 9,5 mm



Fièrement fabriqué au Canada

PRESTIGE PRO^{MD} 500

BIPRO500RB avec un **BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE**

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po²
(4880 cm²)



Brûleur **arrière infrarouge**



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Boutons de commande **NIGHT LIGHT™** avec fonction SafetyGlow



Système d'allumage **JETFIRE™**



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.

Brûleur latéral encastré
N370-0504

Portes
affleurantes en
acier inoxydable
N370-0503-1



- Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** de haut format avec moulures d'accent et poignée en fini chrome poli
- Rôtissoire de qualité commerciale avec contrepoids, quatre fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant
- Boutons de commande rétroéclairés **NIGHT LIGHT™** qui permettent de cuisiner en soirée
- Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE™**
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



 **Fièrement fabriqué au Canada**

SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE

Une chaleur uniforme et constante, de feu élevé à feu bas. Le système comprend des grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** qui créent les marques de grillage distinctes à Napoléon, des plaques de brûleur autonettoyantes qui réduisent les poussées de flamme et des brûleurs durables qui fournissent une chaleur uniforme et un contrôle précis.

PRESTIGE^{MD} 500

BIP500RB avec un **BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE**

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po²
(4880 cm²)



- Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant
- Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur **JETFIRE™**
- Couvercle équilibré, économiseur d'espace **LIFT EASE™** de haut format avec moulures d'accent et poignée en fini chrome poli
- Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.

Portes affleurantes
en acier inoxydable
N370-0503-1



Brûleur **arrière infrarouge**



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en **acier inoxydable**



Système d'allumage **JETFIRE™**



Jauge de température **ACCU-PROBE™**

 **Fièremment fabriqué au Canada**



PLAQUES DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

Les plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable permettent d'obtenir une chaleur uniforme et constante ainsi qu'un meilleur écoulement des jus de cuisson. (Inclus avec les modèles BIPRO825RBI, BIPRO665RB, BIPRO500RB et BIP500RB)

SÉRIE LEX

BILEX730RBI et **BILEX605RBI** avec un brûleur arrière infrarouge et un brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™** et **BILEX485**



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.

- Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable
- Couvercle à double paroi en acier inoxydable
- Brûleurs de cuve et arrière infrarouges (LEX605 et LEX730)
- Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW™** qui permettent de cuisiner en soirée
- Système d'allumage **JETFIRE™**
- Jauge de température **ACCU-PROBE™**

LEX730

BILEX730RBI avec un **BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE** et un brûleur de cuve **INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**

95 500 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson : 1025 po² (6530 cm²)

Modèle sur chariot disponible

Porte et poignée de luxe en acier inoxydable (x2)

N370-0361-1

Tiroir triple et poignées de luxe en acier inoxydable

N370-0360





LEX605

BILEX605 avec un **BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE** et un brûleur de cuve **INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**

79 500 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 850 po² (5440 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Brûleur **arrière infrarouge** en céramique (LEX605 et LEX730)



Brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™** (LEX605 et LEX730)



Grilles de cuisson **WAVE™ emblématiques** en acier inoxydable



Boutons de commande rétroéclairés **i-GLOW™**



Système d'allumage **JETFIRE™**



Jauge de température **ACCU-PROBE™**

LEX485

BILEX485 avec **4 BRÛLEURS**

48 000 BTU

4 brûleurs

Surface de cuisson : 675 po² (4350 cm²)

Modèle sur chariot disponible

MODÈLE À QUATRE BRÛLEURS

Offre une meilleure distribution de la chaleur qui est répartie sur 4 brûleurs et plaques de brûleur



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.

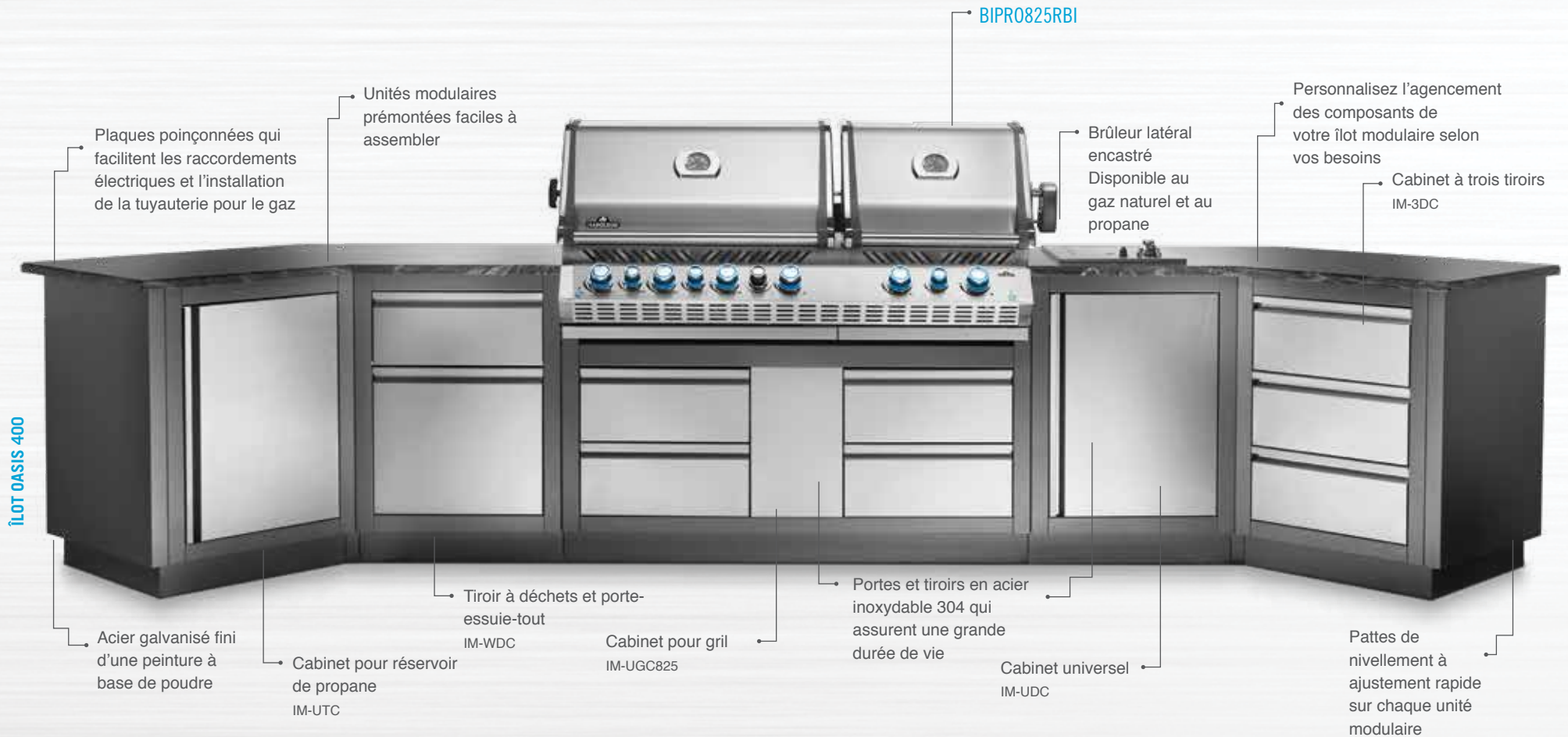
Brûleur latéral encastré
N370-0504

Tiroir triple et poignées de luxe en acier inoxydable
N370-0360

Porte et poignée de luxe en acier inoxydable
N370-0361-1

ÎLOTS MODULAIRES OASIS^{MD}

Possibilités de configurations illimitées

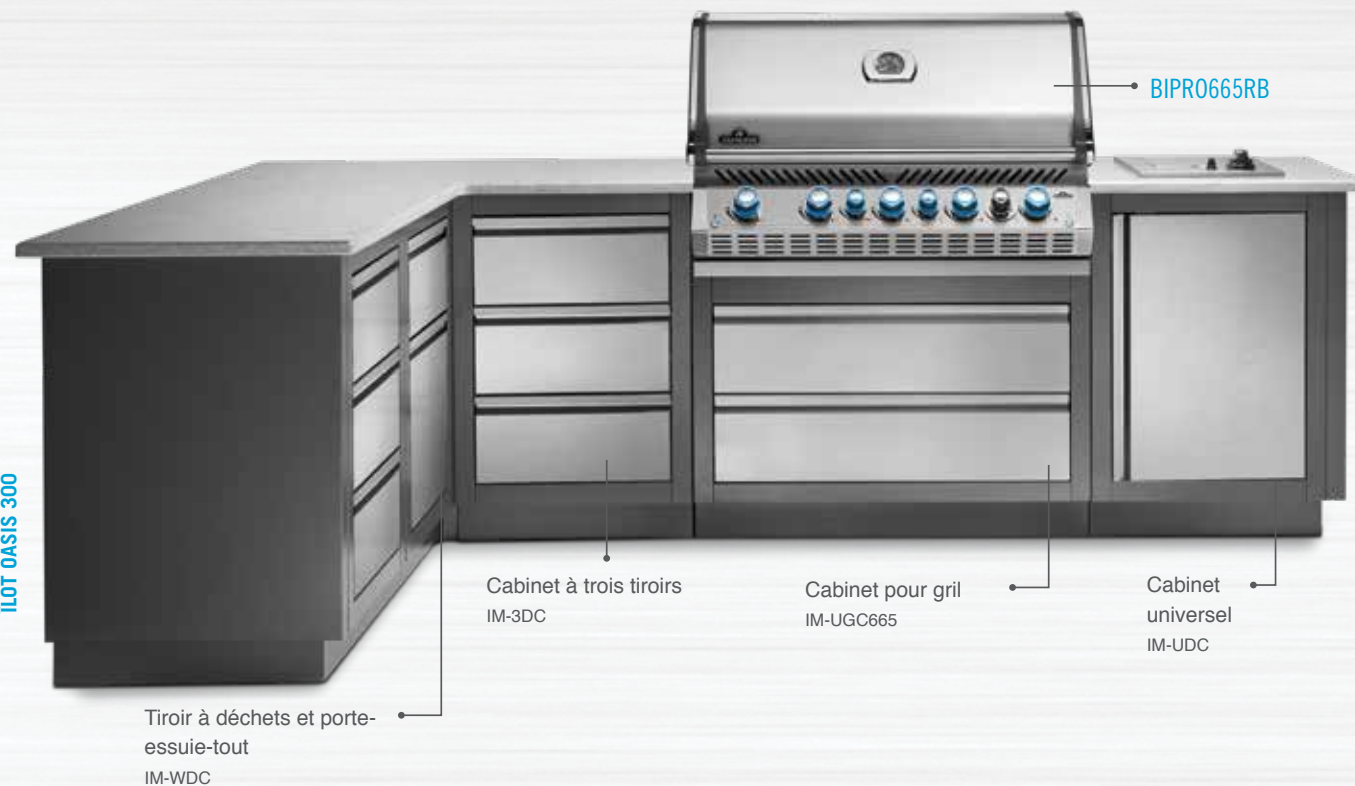


DES RÉCEPTIONS EN SOIRÉE

Napoléon estime que les plus grands amateurs de grillades devraient toujours être en mesure de cuisiner leur mets préféré sur le gril. Nous avons mis au point une technologie qui facilite la préparation de savoureux repas à tout coup. Vous pourrez profiter de votre gril jusque tard dans la soirée grâce à des caractéristiques telles que l'éclairage intérieur et les boutons de commande **i-GLOWSM** et **NIGHT LIGHTSM**, qui vous permettent de facilement préparer vos repas. Nous vous souhaitons de nombreux repas inoubliables... grillés à la perfection!

La polyvalence est à la base de la conception des modules extérieurs de la série OASIS^{MD} de Napoléon.

ÎLOT OASIS 300



ÎLOT OASIS 200



ÎLOT OASIS 100



PERSONNALISEZ VOTRE ESPACE DE SÉJOUR EXTÉRIEUR AVEC LES ÎLOTS MODULAIRES DE LUXE DE LA SÉRIE OASIS^{MD}

Choisissez les unités modulaires qui conviennent à votre style et à votre budget. Pour convenir à vos besoins, la configuration des cabinets est presque illimitée. Tous les cabinets mesurent 35 ½ po de haut par 24 po de profond et sont munis de quatre pattes de nivellement pour un ajustement facile sur n'importe quelle surface. Les îlots modulaires de la série OASIS^{MD} peuvent être installés contre un mur incombustible de votre maison ou comme îlot isolé.

COMPOSANTS MODULAIRES POUR ÎLOTS OASIS^{MD}



CABINET POUR GRIL
IM-UGC825-CN



CABINETS POUR GRIL
IM-UGC485-CN, IM-UGC500-CN,
IM-UGC605-CN, IM-UGC665-CN,
IM-UGC730-CN



CABINET POUR GRIL
IM-UGC300-CN
Convient aux brûleurs latéraux BISZ300,
BISZ300FT, BISB245



CABINET À TROIS TIROIRS
IM-3DC-CN



CABINET À DEUX TIROIRS
IM-2DC-CN



TIROIR À DÉCHETS ET PORTE-ESSUIE-TOUT
IM-WDC-CN



**CABINET UNIVERSEL OU POUR
RÉSERVOIR DE PROPANE**
IM-UTC-CN (illustré), IM-UDC-CN
Ouverture à gauche ou à droite



**RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOXYDABLE
HOMOLOGUÉ POUR L'EXTÉRIEUR**
NFR0550USS



ESPACEUR MURAL
IM-WSF-CN



PIÈCES DE TRANSITION DE 45°
IM-45T-CN = 45° Les modèles
BIPRO665 et BIPRO825 ne
peuvent pas être fixés à des pièces
de transition de 45°



PANNEAU D'EXTRÉMITÉ
IM-CEP-CN



SUPPORT POUR BAC À GLACE
IM-IBA-CN

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

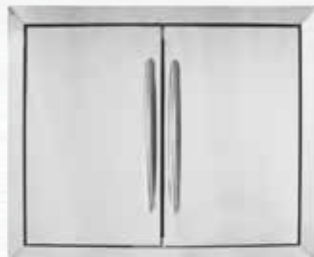
Le système JETFIRE™ de Napoléon allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.

PORTES ET TIROIRS D'ÎLOT POUR GRIL ENCASTRÉ



PORTE ET POIGNÉE DE LUXE EN ACIER INOXYDABLE

N370-0361-1



PORTES AFFLEURANTES EN ACIER INOXYDABLE

N370-0502, N370-0503-1



TIROIR TRIPLE ET POIGNÉES DE LUXE EN ACIER INOXYDABLE

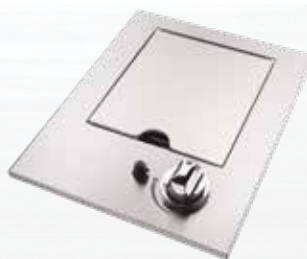
N370-0360



TIROIR SIMPLE ET POIGNÉE DE LUXE EN ACIER INOXYDABLE

N370-0359

BRÛLEURS ADDITIONNELS



BRÛLEUR LATÉRAL ENCASTRÉ

N370-0504 (PL), N370-0505 (GN)



BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Modèle BISZ300 avec couvercle équilibré LIFT EASE™



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE

BISB245FT



BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Modèle BISZ300FT avec couvercle plat en acier inoxydable

ACHETER LE BIFTECK PARFAIT

Lorsque vous achetez un bifteck, choisissez un morceau d'une épaisseur uniforme d'environ 1,5 po. Pour une tendreté maximale et un goût sans pareil, optez pour une pièce de viande bien persillée de la meilleure qualité. Pour une sauce vite faite, ravivez une sauce BBQ du commerce en lui ajoutant des chilis hachés, un soupçon de sauce Worcestershire, un trait de vinaigre, de l'oignon ou de l'ail frais haché, ou mettez votre imagination à l'œuvre.



LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT



CUISSON DIRECTE VS CUISSON INDIRECTE

Cuisson directe Cette méthode de cuisson fait appel à tous les brûleurs et les aliments sont cuits directement au-dessus de la flamme. Idéale pour faire saisir les biftecks, les autres viandes et les légumes. Garder le couvercle fermé réduit le temps de cuisson, et le centre de vos aliments cuit plus rapidement qu'avec le couvercle soulevé. Tout ce qui est inférieur à deux pouces d'épaisseur devrait être cuit par la méthode directe. Ces aliments sont généralement ceux qui bénéficient d'une cuisson rapide sur un gril chaud. Les brûleurs avant-arrière ont été conçus pour offrir un contrôle précis de la chaleur et fonctionnent de façon indépendante.

Cuisson indirecte La cuisson indirecte est semblable à la cuisson au four. Les aliments sont cuits au-dessus du brûleur qui n'est pas allumé. Il suffit d'allumer certains des brûleurs – allumez un côté à feu élevé et faites cuire les aliments de l'autre côté. Les aliments cuiront de manière plus uniforme puisqu'ils ne sont pas exposés à la chaleur directe des brûleurs. Cette méthode est excellente pour les pièces de viande plus difficiles à cuire comme les pointes de poitrine et les côtes qui nécessitent une cuisson lente à chaleur basse ou moyenne. La méthode indirecte vous permet de travailler à des températures plus modérées (275° à 350°) et permet aussi l'ajout d'une pipe à boucane pour donner davantage de saveur aux aliments. La méthode indirecte procure d'excellents résultats à tout coup pour la cuisson de divers plats : volailles, gibiers, dindes, rôtis, jambons, pains, légumes et combinaisons d'aliments. Vous n'avez pas besoin de tourner les aliments et il est possible de les cuire directement sur les grilles ou sur une plaque de cuisson.

Cuisson au charbon de bois Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnels vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

Cuisson à la rôtissoire La cuisson à la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur de ceux-ci. Utilisez cette méthode de cuisson pour les grosses pièces de viande comme les rôtis, les volailles ou les gigots d'agneau. Il y a plusieurs avantages avec ce mode de cuisson. Les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. Cette cuisson convient aux grils munis d'un brûleur arrière infrarouge et constitue la méthode de cuisson qui demande le moins de surveillance. Le brûleur arrière a l'avantage d'être une source de chaleur directe qui cuit les aliments uniformément.

Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1800 degrés saisit instantanément la viande et emprisonne les jus à l'intérieur. Les plus grosses pièces de viande peuvent être déplacées du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

Fumaison Placez des copeaux de bois humides dans la pipe à boucane et déposez-la au-dessus du brûleur gauche, puis allumez le brûleur. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour relever davantage la saveur.



Ensemble de départ pour amateurs de viande

90001



Ensemble de départ pour amateurs de pizza

90002



Ensemble de 3 ustensiles en acier inoxydable

70034



Ensemble de 4 ustensiles de chef

70037



Wok en acier inoxydable

56026



Spatule flexible

70040

COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



Ensemble de départ choix santé

90003



Attendrisseur de viande

55204



**Ensemble de planche à découper et
couteau haut de gamme**

70039



Pierre à cuisson rectangulaire

70008



**8 brochettes en acier
inoxydable**

70015



Ensembles de rôtissoire



Panier pour rôtissoire

64000



**Ensemble de départ pour fumaison
avec copeaux de bois**

67020



**Panier de cuisson
extensible**

57012



**Bac à charbon de bois/fumaison
en fonte**

67732



**Ensemble de brochettes rotatif en acier
inoxydable**

70014



Ensemble de 2 ustensiles

70032

COMPLÉTEZ VOS ACCESSOIRES DE GRIL



Pincés de précision en acier inoxydable

55024



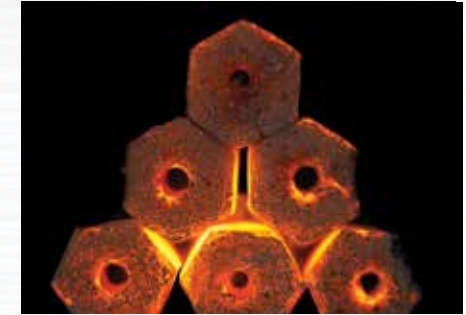
Planche de cèdre imprégnée de vin

67036



Tapis pour grill

68001



Charbon de noix de coco

67201



Ensemble de trois ustensiles

70024



Ensemble de couteaux/service à découper professionnels

55206



Couteau de chef

55202



Couteau à steak PRO

55208



Pince autoverrouillable en acier inoxydable

55011



Pince-spatule en acier inoxydable

55019



Spatule en acier inoxydable PRO

70010



Spatule extralarge en acier inoxydable PRO

70017



Pinceau en silicone PRO
55005



Pinceau à badigeonner en silicone PRO
55009



Ciseaux à volailles PRO
55077



Ensemble de planche à découper et de bols
70012



Thermomètre ACCU-PROBE™ Bluetooth®
70077



Thermomètre numérique
61010



Plateau de cuisson multifonctionnel en acier inoxydable
70026



Plateau de cuisson en acier inoxydable
70023



Wok en acier inoxydable
70028



Gant résistant à la chaleur PRO
62145



Presse-hamburger
70060



Moulins à sel et à poivre
70004 / 70005

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon! Vous désirez les avantages du gaz, mais le goût spécifique du charbon de bois? Pas de problème! Les briquettes dans le bac à charbon de bois de Napoléon s'allument facilement avec le brûleur à gaz. Aucune essence à briquet n'est requise!

Le bac à charbon de bois optionnel vous permet d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Il suffit de remplacer les plaques de brûleur par le bac à charbon de bois, d'ajouter du charbon de bois et de l'allumer avec vos brûleurs à gaz. Remettez en place les grilles de cuisson et vous êtes prêt à cuisiner au charbon de bois!

Avant de commencer à vous servir du bac à charbon de bois, vous devrez déterminer la quantité nécessaire pour votre repas. Environ une couche pour les biftecks ou les hamburgers et deux couches pour les rôtis ou les volailles. Placez suffisamment de briquettes dans le bac. Allumez le(s) brûleur(s) en dessous du bac à charbon de bois et laissez chauffer à feu élevé, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le(s) brûleur(s). Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles deviennent blanches en surface. À l'aide d'un ustensile à long manche, étendez les briquettes uniformément dans le bac.



VOUS DÉSIREZ CETTE DÉLICIEUSE SAVEUR FUMÉE?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre gril et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon. Lorsque vous utilisez un gril à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon. Ceci empêche votre gril de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si vous vous servez d'un bac à charbon de bois, vous pouvez déposer les copeaux directement sur les charbons déjà allumés ou dans la section à copeaux de bois du bac.

Remplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Cette méthode fait appel à la cuisson indirecte de fumaison.

Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Pour obtenir le maximum de saveur, ajoutez des copeaux de bois frais imbibés à quelques reprises durant la cuisson ou utilisez deux pipes.

COMMENT FONCTIONNE LA CUISSON À L'INFRAROUGE?

La découverte et la maîtrise du feu ont créé la possibilité de préparer et de cuire la viande. Depuis ce temps, nous nous sommes efforcés d'améliorer le goût et de perfectionner l'expérience de la grillade. La cuisson à l'infrarouge diffère par le type de chaleur émise et le temps réduit pour cuire les aliments. Cette cuisson utilise une énergie radiante très intense semblable à celle que dégage le soleil. Les ondes électromagnétiques à haute fréquence, qui font partie de la zone invisible du spectre de lumière, se déplacent de la source infrarouge vers les aliments. Les grils à infrarouge de Napoléon utilisent des brûleurs en céramique comportant des milliers d'orifices espacés de façon égale pour générer un rayonnement infrarouge. La céramique absorbe l'énergie de la flamme, puis rayonne et fait monter la température à un incroyable 1800 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont sans équivoque : des aliments tout à fait succulents et savoureux cuits en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

Polyvalent

Des biftecks aux fruits de mer, du poisson aux légumes, cuisinez comme un vrai professionnel!

Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et il requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande

de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

Consommation de BTU

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

Plus efficace

L'infrarouge chauffe la matière et non l'air; ainsi, les aliments cuisent deux fois plus vite qu'avec les brûleurs traditionnels, tout en utilisant moins de combustible. Puisque l'infrarouge chauffe directement les aliments, et non pas l'air ambiant, il est beaucoup plus simple de cuisiner sur le gril toute l'année.

Le choix environnemental!

Puisque les brûleurs infrarouges sont prêts à être utilisés en moins d'une minute et que les temps de cuisson sont grandement réduits, cuire vos aliments avec le système de cuisson infrarouge de Napoléon peut réduire votre consommation de gaz jusqu'à 50 %.

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

0→1800° PRÊT À GRILLER EN 30 SECONDES



COMMENT CUIRE LE BIFTECK PARFAIT À L'INFRAROUGE

1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffez le gril une minute.
4. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
5. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percerait la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleraient.)
6. Attendez deux à trois autres minutes, puis fermez le brûleur en tournant le bouton de commande.
7. Votre bifteck a une cuisson médium-saignant.
8. Bon appétit!

CONSEIL :

Choisissez un bifteck bien persillé (plus la viande est persillée, plus votre bifteck sera tendre et savoureux). Idéalement, un bifteck doit avoir une épaisseur de 1 ½ à 2 po et un poids d'environ 340 à 454 g (12 à 16 oz), selon la coupe.

GRILS ENCASTRÉS DISPONIBLES POUR VOTRE ÎLOT OASIS^{MD} OU VOTRE ÎLOT FAIT SUR MESURE

N'oubliez pas de toujours consulter votre manuel d'instructions pour obtenir des directives d'installation complètes et exactes.



BIPR0500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 ¾ po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPR0665RB

Dimensions de l'ouverture :
38 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(97 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIPR0825RBI

Dimensions de l'ouverture :
52 po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(133 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BIP500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 ¾ po L x 20 5/8 po P x 8 7/8 po H
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



BILEX485

Dimensions de l'ouverture :
29 ¾ po L x 21 po P x 7 ½ po H
(76 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



BILEX605RBI

Dimensions de l'ouverture :
36 ½ po L x 21 po P x 7 ½ po H
(93 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



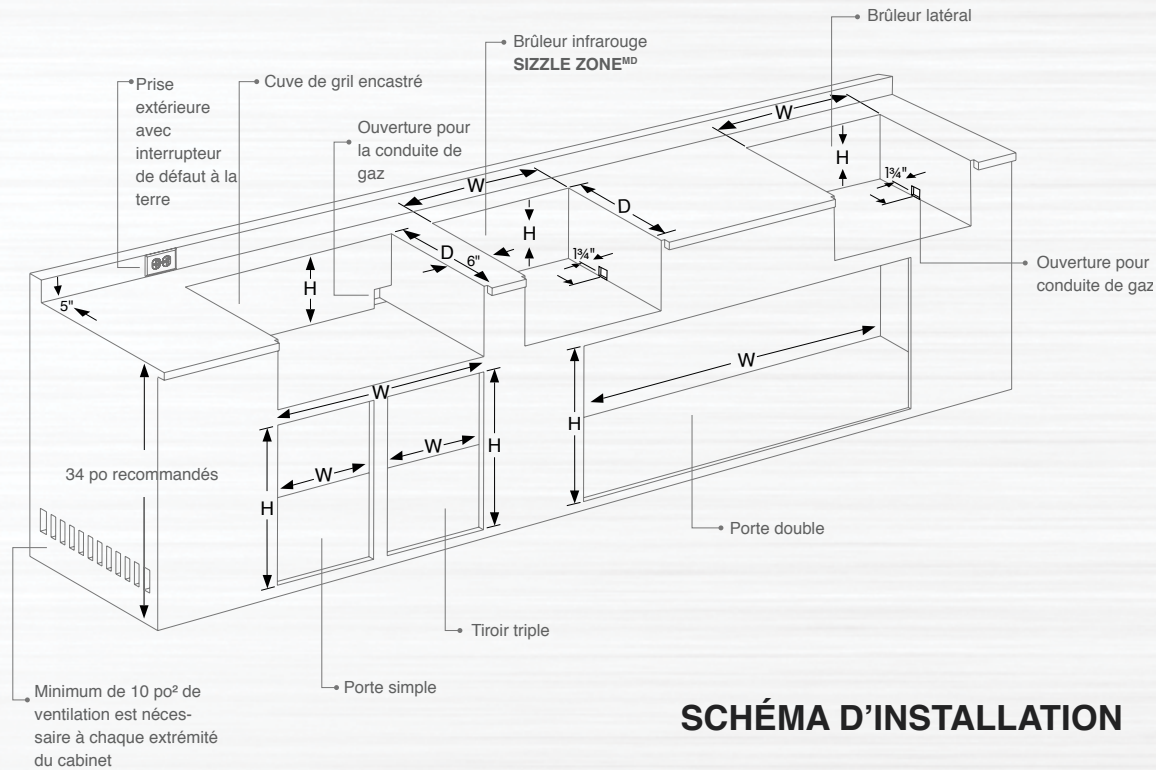
BILEX730RBI

Dimensions de l'ouverture :
43 ¼ po L x 21 po P x 7 ½ po H
(110 cm L x 54 cm P x 19 cm H)

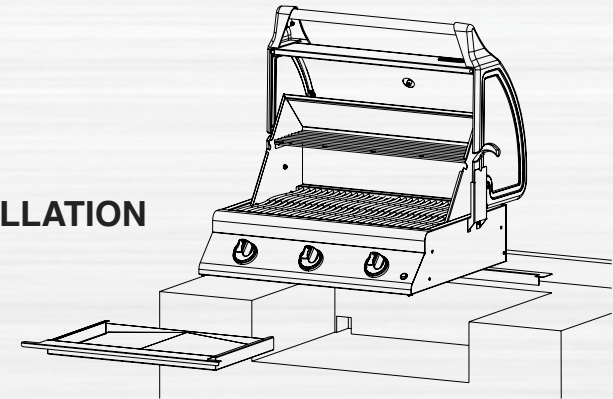
DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre grill à l'abri du vent dans un endroit bien aéré, afin d'avoir une chaleur constante. Ne pas laisser la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utiliser plutôt un thermomètre. Et ne craignez pas de vous servir de la grille de réchaud pour garder les aliments au chaud ou pour terminer la cuisson pendant que les aliments qui nécessitent plus de temps finissent de cuire sur les brûleurs principaux.

SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION



SCHEMA D'INSTALLATION

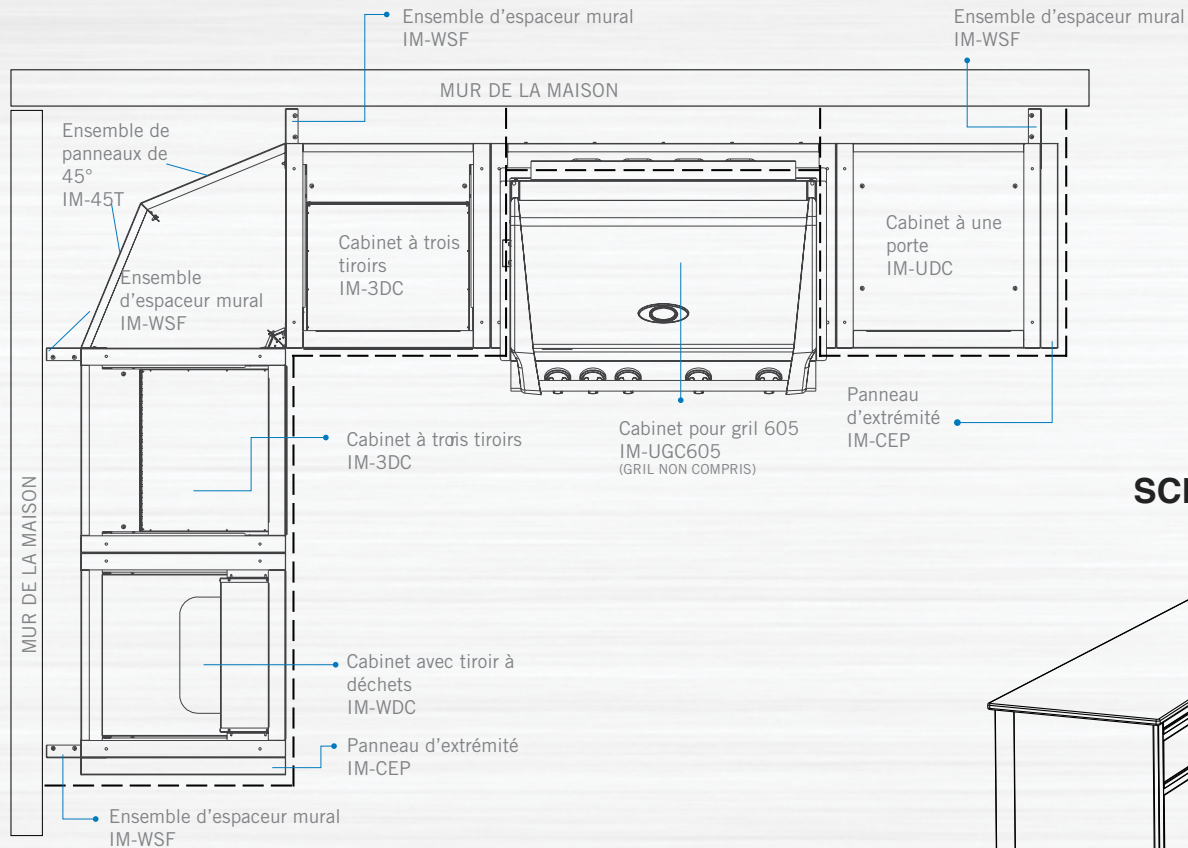


Pour assembler convenablement votre grill encastré, veuillez utiliser le manuel d'instructions. Référez-vous au manuel pour connaître les instructions de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien. Ce grill est conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux. Schémas à titre indicatif seulement. Un dégagement minimal de 6 po est requis entre le grill et tout autre appareil. Les spécifications sont sujettes à modifications sans préavis. * Un dégagement additionnel peut être requis pour les ouvertures. Consultez le manuel d'instructions.

BRANCHEMENT DU PROPANE AU GRILL ENCASTRÉ

La tuyauterie jusqu'au grill à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du grill encastré. L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Le réservoir ne peut pas être rangé sous le grill à gaz. Les grills encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

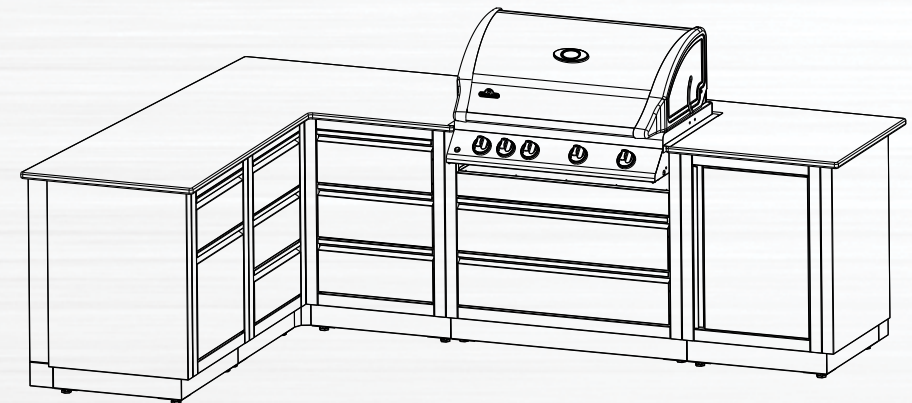
SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION



Lorsque les modèles **BIPRO665** et **BIPRO825** sont installés dans des cabinets **OASIS™**, ceux-ci ne doivent pas être placés directement adjacents à des pièces de transition de 45° (IM-45T).

N'oubliez pas de toujours consulter votre manuel d'instructions pour obtenir des directives d'installation complètes et exactes.

SCHÉMA D'UN ÎLOT MODULAIRE OASIS^{MD}



Si le gril est incorporé dans le comptoir, ce dernier doit être de nature incombustible. Les comptoirs peuvent être commandés à l'avance. Il suffit de faire un croquis de l'emplacement des cabinets et de calculer les dimensions du comptoir, en y ajoutant un surplomb de 1 à 2 pouces. La plupart des fabricants de comptoirs acceptent de venir prendre les mesures une fois l'assemblage des cabinets complété afin d'assurer un ajustement parfait. Pour de meilleurs résultats, l'épaisseur du comptoir devrait être de ¾ po à 1 ½ po. Le gril encastré est muni de supports en acier inoxydable et de ferrures qui permettent à l'appareil d'être placé sur le comptoir, au-dessus du cabinet approprié. Le granite ou le Meganite™ représentent d'excellents choix de matériaux pour le comptoir. Afin de les agencer aux couleurs de vos meubles extérieurs, vous pouvez opter pour des comptoirs décoratifs faits de carreaux de céramique reposant sur un panneau de ciment. * Les comptoirs doivent être commandés et fournis par le propriétaire.

BRANCHEMENT DU GAZ NATUREL AU GRIL ENCASTRÉ

La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. Ne pas utiliser de boyau pour brancher l'appareil. Le branchement doit être fait avec du tuyau rigide, du tuyau de cuivre ou un raccord métallique flexible approuvé qui se conforme aux normes Z21.4 /CSA 6.10. L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Le tuyau d'alimentation en gaz doit être de taille adéquate pour fournir la quantité de BTU/h spécifiée sur la plaque d'homologation, en fonction de la longueur du tuyau. Si vous installez un brûleur latéral, une conduite séparée doit être embranchée au brûleur latéral en entrant par l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement indiqué.

SPÉCIFICATIONS DES GRILS	BIPR0825RBI	BIPR0665RB	BIPR0500RB	BIP500RB	BILEX730RBI	BILEX605RBI	BILEX485
Couvercle équilibré en acier inoxydable LIFT EASE™	S	S	S	S	-	-	-
Couvercle à double paroi en acier inoxydable	S	S	S	S	S	S	S
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S
Surface de cuisson totale (po²)*	1245	1000	760	760	1025	850	675
Allumeur électronique	S°	S°	S°	S°	-	-	-
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	S	S	S	S
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	2	0	0	0	1	1	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	5	4	4	4	3	4
Brûleur arrière infrarouge	S	S	S	S	S	S	-
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable	-	-	-	S	S	S	S
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	-	-	-	-
Boutons de commande i-GLOW™ / NIGHT LIGHT™	S	S	S	-	S	S	S
SAFETYGLOW	S	S	-	-	-	-	-
Lumières intérieures	S	S	-	-	-	-	-
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S	S	S
Grille de réchaud	S	S	S	S	S	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	S	S	S
Garantie limitée de 15 ans	-	-	-	-	S	S	S

DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR L'INSTALLATION	BIPR0825RBI	BIPR0665RB	BIPR0500RB	BIP500RB	BILEX730RBI	BILEX605RBI	BILEX485
Largeur totale en pouces (cm)	52 ¾ (133)	38 (97)	30 ¾ (78)	30 ¾ (78)	43 ¼ (110)	36 ½ (93)	29 ¾ (76)
Profondeur totale en pouces (cm)	20 ⅝ (52)	20 ⅝ (52)	20 ⅝ (52)	20 ⅝ (52)	21 ⅜ (54)	21 ⅜ (54)	21 ⅜ (54)
Hauteur totale en pouces (cm)	8 ⅞ (23)	8 ⅞ (23)	8 ⅞ (23)	8 ⅞ (23)	7 ½ (19)	7 ½ (19)	7 ½ (19)

PORTES ET ACCESSOIRES (dimensions d'ouverture pour l'installation)	Numéro de pièce	Largeur po (cm)	Profondeur po (cm)	Hauteur po (cm)	COMPOSANTS MODULAIRES OASIS™	Numéro de pièce	Largeur po (cm)	Profondeur po (cm)	Hauteur po (cm)
Porte et poignée de luxe en acier inoxydable	N370-0361-1	17 (43)	-	23 ¼ (59)	Cabinet pour gril - série 825	IM-UGC825-CN	55 (139)	24 (61)	35 ½ (90)
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0502-1	28 ¼ (72)	-	20 ¼ (51)	Cabinet pour gril - série 665	IM-UGC665-CN	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0503-1	37 ¾ (96)	-	20 ¼ (51)	Cabinet pour gril - série 500	IM-UGC500-CN	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Tiroir simple en acier inoxydable	N370-0359	17 ¼ (44)	23 (58)	6 ¾ (17)	Cabinet pour gril - série 730	IM-UGC730-CN	47 ¼ (120)	24 (61)	35 ½ (90)
Tiroir triple en acier inoxydable	N370-0360	17 ¼ (44)	23 (58)	22 ¾ (58)	Cabinet pour gril - série 605	IM-UGC605-CN	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle équilibré	BISZ300	20 ⅝ (51)	20 ⅝ (52)	9 ⅝ (23)	Cabinet pour gril - série 485	IM-UGC485-CN	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle plat	BISZ300FT	20 ⅝ (51)	20 ⅝ (52)	9 ⅝ (23)	Cabinet pour gril - série 300	IM-UGC300-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur latéral double	BISB245	20 ⅝ (51)	20 ⅝ (52)	8 ⅞ (23)	Cabinet pour réservoir de propane – porte universelle	IM-UTC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur latéral	N370-0504/05	12 ¾ (32)	16 ½ (42)	4 ½ (11)	Cabinet avec porte universelle	IM-UDC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
					Réfrigérateur homologué pour l'extérieur	NFR055OUSS	24 (61)	26 (66)	34 (86)
					Cabinet à trois tiroirs	IM-3DC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
					Cabinet à deux tiroirs	IM-2DC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
					Tiroir à déchets et porte-essuie-tout	IM-WDC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
					Espaceur mural	IM-WSF-CN	1 ½ (4)	4 (10)	35 (89)
					Support pour bac à glace	IM-IBA	19 ¼ (49)	16 (41)	1 ½ (4)

Avis important : Référez-vous toujours au manuel d'instructions de chaque modèle. Les dimensions ont été arrondies, donc approximatives, et peuvent être sujettes à modifications. Référez-vous au manuel pour les dimensions exactes. Pour les panneaux d'extrémité et les pièces de transition qui ne sont pas illustrés, consultez le manuel d'instructions.



NAPOLÉON CÉLÈBRE PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE CONSACRÉS À LA CONCEPTION DE PRODUITS DE CONFORT AU FOYER



7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3
24 Napoleon Rd., Barrie, Ontario, L4M 0G8
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514 737-6294
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Napoléon est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRBI - FR 05/2018