

# NAPOLEON

SÉRIE PRESTIGE®

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES



[napoleongrills.com](http://napoleongrills.com)



A man with glasses and a dark blue shirt is smiling and looking down at a grill. A woman with reddish-brown hair, wearing a white top, is smiling and looking towards the man. They are outdoors, with a white building and greenery in the background. The grill is in the foreground, and the man is standing next to it. The woman is holding a glass of wine.

## L'HISTOIRE

La compagnie vit le jour en 1976. Sous la direction de Wolfgang Schroeter, cette entreprise de fabrication produisait des rampes d'acier à Barrie, Ontario, au Canada. À cette époque, nul ne pouvait encore entrevoir l'avenir extraordinaire qui se profilait à l'horizon pour Wolf Steel limitée et éventuellement... Les Foyers et les Grils Napoléon®. Depuis la production de son tout premier poêle à bois, il y a plus de 38 ans de cela, Wolf Steel mise sur l'excellence en étant distinct et unique dans toutes ses réalisations. Le premier poêle à bois avait une porte double en fonte d'acier et fut produit dans une usine de mille pieds carrés. En 1981, le nom « Napoléon® » vit le jour et avec lui, le premier poêle à bois à porte simple utilisant une vitre en céramique Pyroceram à haute température, une première dans l'industrie. Ce fut la première de nombreuses innovations pour Wolf Steel Ltée et au cours des années suivantes, la demande pour des poêles à bois Napoléon® augmenta au-delà des frontières de l'Ontario pour s'étendre au reste du Canada, aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni. Napoléon® est une entreprise certifiée ISO 9001 - 2008 qui exploite actuellement une usine de plus de 1,4 million pieds carrés et qui emploie plus de 1000 personnes. Elle est la plus grande entreprise privée en Amérique du Nord oeuvrant dans le domaine des foyers au gaz et à bois (encastrés et poêles), des grils de qualité au gaz et au charbon de bois, des produits de divertissement extérieurs et des produits de chauffage et de climatisation.





## PERFORMANCE, QUALITÉ ET FIABILITÉ

On gastronomise la grillade.

Napoléon® est une entreprise familiale canadienne de deux générations qui, depuis plus de 38 ans, se consacre au confort de votre demeure en concevant et en fabriquant des grils, foyers et produits de divertissement extérieur de qualité exceptionnelle. Des produits sur lesquels vous pouvez compter... et qui sont fièrement appuyés par la Garantie à Vie Limitée de Napoléon. Tous les grils dans cette brochure sont fièrement fabriqués au Canada à notre usine de Barrie en Ontario.

La marque Napoléon® se distingue par une technologie supérieure, une performance absolue, une conception équilibrée et un service à la clientèle inégalé. Votre gril Napoléon® est conçu pour exceller, tout en vous offrant une expérience culinaire digne de vos exquises créations.

Dans les prochaines pages, vous découvrirez la beauté et la simplicité du style Napoléon®, le complément idéal de votre espace de séjour extérieur. Nous vous souhaitons de réaliser de nombreux repas mémorables, grillés à la perfection.



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 38 ans.

# VOICI LE NOUVEAU GÉMEAU<sup>MD</sup> : LE PRESTIGE PRO<sup>MD</sup> 825



**ÉCONOMISEZ  
TEMPS ET EFFORTS,  
ET CUISINEZ PLUS!**

Gril préassemblé,  
ne nécessitant qu'un  
assemblage final  
mineur!

PR0825RS1B



# PRESTIGE PRO<sup>MD</sup>

**PRO825RSIB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE, DES BRÛLEURS DE CUVE INFRAROUGES SIZZLE ZONE<sup>™</sup>, UN BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE À CONTRÔLE INDÉPENDANT ET UN PLATEAU À COPEAUX DE BOIS**

Jusqu'à 123 000 BTU

10 brûleurs

Surface de cuisson : 1395 po<sup>2</sup> (3543 cm<sup>2</sup>)

Modèle encastré disponible

Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm

Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et quatre fourches

NOUVEAU brûleur latéral double à contrôle indépendant composé d'un brûleur circulaire infrarouge et d'un brûleur circulaire extérieur traditionnel pour une plus grande polyvalence de cuisson

Plateau à copeaux de bois amovible qui facilite le remplissage et qui est allumé par un brûleur à gaz tubulaire

Barre d'alimentation intégrée à l'arrière pour alimenter les lumières intérieures et pouvant servir de prise pour une rôtissoire et d'autres appareils électriques

Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges SIZZLE ZONE<sup>™</sup> et un brûleur tubulaire de réchaud en acier inoxydable au milieu

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec portegobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper

Système de cuisson en acier inoxydable avec allumeur JETFIRE<sup>™</sup>

Deux portes à fermeture silencieuses et deux tiroirs de rangement EASY GLIDE<sup>™</sup> à fermeture silencieuse

Compartiment à bonbonne coulissant ULTRA-GLIDE<sup>™</sup> facile d'accès (modèle au propane seulement)

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleurs de cuve infrarouges SIZZLE ZONE<sup>™</sup> avec petit brûleur tubulaire de réchaud



Bouton de commande NIGHT LIGHT<sup>™</sup>



Brûleur latéral double à contrôle indépendant



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable avec supports renforcés



Fièrement fabriqué au Canada

## LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon<sup>™</sup>, vous pouvez maintenant jumeler l'agrément et la saveur du charbon de bois à votre gril à gaz. 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 votre brûleur à gaz.



# PRESTIGE PRO<sup>MD</sup>

**PRO665RSIB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE, UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE<sup>™</sup> ET UN PLATEAU À COPEAUX DE BOIS INTÉGRÉ**

Jusqu'à 98 000 BTU

8 brûleurs

Surface de cuisson : 1150 po<sup>2</sup> (2920 cm<sup>2</sup>)

Modèle encastré disponible



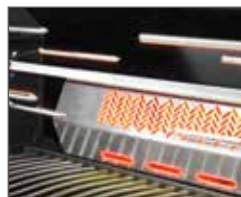
**ÉCONOMISEZ TEMPS ET EFFORTS, ET CUISEZ PLUS!**  
Gril préassemblé, ne nécessitant qu'un assemblage final mineur!



Plateau à copeaux de bois intégré



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE<sup>™</sup>



Brûleur arrière infrarouge



Bouton de commande NIGHT LIGHT<sup>™</sup>



Lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable avec supports renforcés



Fièrement fabriqué au Canada

## COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Le couvercle équilibré LIFT EASE<sup>™</sup> de Napoleon<sup>®</sup> permet un dégagement zéro à l'arrière du gril, ce qui vous laisse plus d'espace sur votre patio ou votre terrasse. Le couvercle étanche est conçu pour bien résister au vent. Ainsi, un maximum de chaleur est retenu à l'intérieur du couvercle à double paroi pour vous offrir une performance comme dans un four.



# PRESTIGE PRO<sup>MD</sup>

**PRO500RSIB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE ET UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**

Jusqu'à 80 000 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson : 900 po<sup>2</sup> (5780 cm<sup>2</sup>)

Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

Couvercle équilibré, économiseur d'espace LIFT EASE™ de haut format avec moulures d'accent et poignée en fini chrome poli

Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

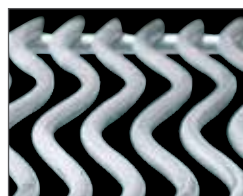
Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™ qui permettent de cuisiner en soirée

Tablettes latérales en acier inoxydable de qualité supérieure avec porte-gobelets intégrés, bac à glace/marinades et planche à découper, porte-serviettes et crochets à ustensiles en fini chrome poli

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Piédestal avec roulettes dissimulées

PRO500RSIB



Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™



Bac à glace/marinades intégré



Fièrement fabriqué au Canada

## TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon™ emprisonne instantanément les jus afin de donner un goût délectable! Plus de 11 000 orifices émettent une chaleur de 1800 °F, ce qui permet de saisir les aliments de façon optimale. Pour plus de détails, consultez la page 17.





NOUVEAU CHOIX DE COULEURS DE  
COUVERCLE POUR LE PRESTIGE® P500RSIB





## COULEURS DISPONIBLES



Porcelaine bleue



Quartz fumé



Porcelaine noire



Acier inoxydable

# PRESTIGE®

**P500RSIB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE ET UN BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**

Jusqu'à 80 000 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson : 900 po<sup>2</sup> (5780 cm<sup>2</sup>)

Rôtissoire robuste avec contrepoids, deux fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

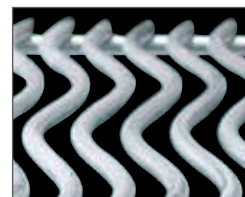
Roulettes à blocage EASY ROLL™

Brûleurs tubulaires durables de gros calibre en acier inoxydable avec pont d'allumage

Couvercle équilibré, économiseur d'espace LIFT EASE™ disponible en quatre finis

Tablettes latérales en acier inoxydable avec plateaux à condiments

Système de cuisson en acier inoxydable



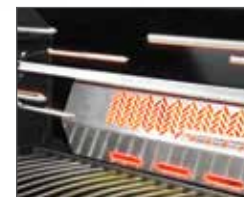
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™



Brûleur arrière infrarouge



Fièrement fabriqué au Canada

## ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

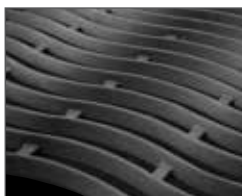
Le système JETFIRE™ de Napoléon allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.



# PRESTIGE®

**P500 ET P50ORB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE**

Jusqu'à 66 000 BTU  
 Jusqu'à 5 brûleurs  
 Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4880 cm<sup>2</sup>)  
 Modèle encastré disponible



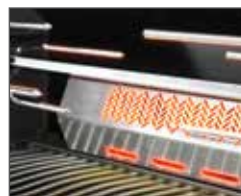
Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur arrière infrarouge (P50ORB)



Fièremment fabriqué au Canada



## BIFTECKS DE CÔTE CLASSIQUES AVEC CHAMPIGNONS ET OIGNONS GRILLÉS ACCOMPAGNÉS DE FROMAGE BLEU

<b>Biftecks de côte avec os</b> (2 à 3 po d'épaisseur - 680 g / 24 oz)	2		2
<b>Gros champignons portobello</b> tiges enlevées, trempés dans l'eau tiède pendant 1 heure	4		4
<b>Oignons blancs moyens</b> pelés et taillés sans enlever l'extrémité racine	2		2
<b>Huile d'olive</b>	1 c. à soupe		15 ml
<b>Épices à steak</b>	au goût		au goût
<b>Sauce à bifteck</b>	½ tasse		125 ml
<b>Fromage bleu, émietté</b>	1 tasse		250 ml
<b>Pâte à assaisonner</b>			
<b>Huile d'olive</b>	¼ tasse		60 ml
<b>Épices à steak</b>	2 c. à soupe		30 ml
<b>Shiraz</b>	4 c. à soupe		60 ml
<b>Ail haché</b>	4 gousses		4 gousses
<b>Thym frais, haché</b>	1 c. à soupe		15 ml



### JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre gril de façon sécuritaire, sans que vous ayez à soulever le couvercle. Cette jauge de température possède une large étendue de mesure allant de 0° à 370 °C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.





# PRESTIGE®

**P308 ET P308RB AVEC UN BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE**

Jusqu'à 44 000 BTU

Jusqu'à 3 brûleurs

Surface de cuisson : 483 po<sup>2</sup> (3160 cm<sup>2</sup>)

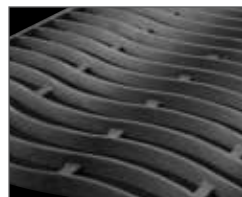


**Portions :** 👤👤👤  
**Préparation :** 20 minutes  
**Temps de cuisson :** 45 minutes

- Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, les épices à steak, le Shiraz, l'ail et le thym. Frotter les biftecks avec la pâte à assaisonner, bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Couvrir et réserver jusqu'à utilisation.
- Égoutter les champignons portobello et les assécher avec un essuie-tout. Couper les oignons, verticalement, en 4 quartiers. Assaisonner, au goût, les champignons et les quartiers d'oignon avec de l'huile d'olive et des épices à steak.
- Préchauffer le gril à feu vif.
- Griller les champignons et les oignons de 10 à 18 minutes en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et tendres. Disposer sur la grille de réchaud pour les garder au chaud.
- Placer les biftecks sur la grille préchauffée et saisir de 3 à 4 minutes par côté. Réduire le feu à moyen et placer les biftecks sur la grille de réchaud. Fermer le couvercle et laisser rôtir les biftecks de 10 à 15 minutes de plus pour une cuisson médium-saignant. Les badigeonner à quelques minutes d'intervalle avec de la sauce à bifteck.
- Retirer les biftecks de la grille et laisser reposer 1 à 2 minutes.
- Retirer les champignons et les oignons de la grille, puis les couper en morceaux de 1 à 2 po.
- Couper les biftecks en tranche de 1 po d'épaisseur dans le sens contraire des fibres de la viande, puis disposer sur un plateau. Garnir avec les oignons et les champignons grillés et le fromage bleu émietté. Servir immédiatement.
- Essayez ces succulents biftecks accompagnés de Shiraz.



Roulettes à blocage EASY ROLL™



Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée



Brûleur arrière infrarouge (P308RB)



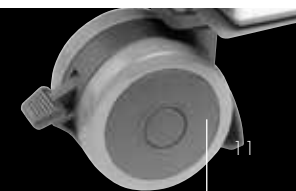
Tablettes latérales rabattables SURE FOLD™



**Fièrment fabriqué au Canada**

## ROULETTES À BLOCAGE EASY ROLL™

Les roulettes à blocage EASY ROLL™ permettent de ranger ou de déplacer votre gril rapidement et facilement. De plus, elles sont assorties à la couleur des tablettes latérales du P308, le gril idéal pour les espaces extérieurs restreints.





# DES CUISINES EXTÉRIEURES AUX POSSIBILITÉS ILLIMITÉES





# GRILS ENCASTRÉS POUR DES POSSIBILITÉS ILLIMITÉES



## BIP500RB

Jusqu'à 66 000 BTU  
5 brûleurs  
Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4880 cm<sup>2</sup>)

Dimensions de l'ouverture :  
30 3/4" L x 20 5/8" P x 8 7/8" H  
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



## BIPRO665RB

Jusqu'à 86 000 BTU  
7 brûleurs  
Surface de cuisson : 1010 po<sup>2</sup> (6509 cm<sup>2</sup>)

Dimensions de l'ouverture :  
38" L x 19 1/2" P x 9 1/2" H  
(99 cm L x 50 cm P x 25 cm H)



## BIPRO500RB

Jusqu'à 66 000 BTU  
5 brûleurs  
Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4880 cm<sup>2</sup>)

Dimensions de l'ouverture :  
30 3/4" L x 20 5/8" P x 8 7/8" H  
(78 cm L x 52 cm P x 23 cm H)



## BIPRO825RBI

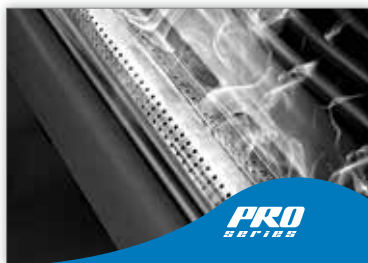
Jusqu'à 101 800 BTU  
9 brûleurs  
Surface de cuisson : 1255 po<sup>2</sup> (8140 cm<sup>2</sup>)

Dimensions de l'ouverture :  
52 3/4" L x 19 5/8" P x 9 7/8" H  
(136 cm L x 38 cm P x 23 cm H)

## DES GRILLES 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.

# ACCESSOIRES DE GRIL



Pipe à boucane  
67011



Spatule professionnelle  
70010



Plaques de cuisson  
en acier inoxydable



Brosse à gril en acier inoxydable  
62035



Ensemble de cinq ustensiles  
professionnels  
70011



Six brochettes en acier  
inoxydable - 14"  
70016



Moulins à sel et à poivre  
70004/70005



Supports de cuisson pour  
piments et tomates  
56028/56029



Lumière universelle double  
70021

Découvrez la ligne complète d'accessoires de grils Napoléon® à [napoleongrills.com](http://napoleongrills.com).

## HERBES ET ÉPICES

Les herbes séchées et les épices sont parfaites pour la grillade. Trempez-les dans l'eau environ 5 minutes, essorez l'excès d'eau et posez-les directement sur le charbon de bois ou dans le récipient d'eau si vous utilisez la technique de cuisson indirecte. Surveillez les graines de moutarde ou de coriandre, la chaleur les fait éclater.

**NAPOLÉON**  
**LES EXPERTS**  
**EN GRILS À GAZ**  
**ET EN GRILS INFRAROUGES**

## LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT

### 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

Les bacs à charbon de bois optionnels sont exclusifs à Napoléon®. Ils 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 avec rôtissoire

La cuisson avec 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. Vous cuisez donc vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte. Fumez la viande durant plusieurs heures, le couvercle fermé. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour hausser davantage la saveur.

# POUR TOUTES OCCASIONS



Wok et rôtissoire à poulet 2 en 1  
56020



Plateaux d'égouttement  
62008



Poêle à frire en fonte professionnelle  
56003



Ensembles de rôtissoire



Ensemble de brochetterie rotatif pour rôtissoire  
64007



Moteurs de rôtissoire avec lumière



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte  
67731



Ensemble de brochettes rotatif en acier inoxydable  
70014



Paniers à charbon de bois  
67400

Découvrez la ligne complète d'accessoires de grils Napoléon® à [napoleongrills.com](http://napoleongrills.com).

**NAPOLÉON®**  
**LES EXPERTS**  
**EN GRILS À GAZ**  
**ET EN GRILS INFRAROUGES**

## LE GRIL SANS PROBLÈMES

Si vous prenez le temps de vérifier le bon fonctionnement de votre appareil au printemps et une autre fois à l'automne, vous profiterez d'un gril sans problèmes pendant des années. Si vous ne pouvez procéder à ces deux vérifications, profitez du printemps, juste avant que ne commence la cuisson estivale, pour faire au moins une vérification complète.

# LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Une exclusivité de Napoléon®! 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 chaleur intense, 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 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.

**Conseil :** Ne jamais ajouter d'essence à briquet sur des briquettes allumées. Même s'il n'y a pas de flamme, la chaleur vaporisera l'essence à briquet et, dès que la vapeur est exposée à la flamme, elle peut causer une poussée de flamme instantanée.



## Vous voulez obtenir cette délicieuse saveur de fumée?

Profitez de ce goût exquis de viande fumée en utilisant votre propre grill et en mettant en pratique quelques conseils de Napoléon®. Lorsque vous utilisez un grill à gaz, il est préférable de faire tremper les copeaux dans la pipe à boucane vendue chez les détaillants Napoléon®. Ceci empêche votre grill de se remplir de cendres et de bloquer les orifices du brûleur. Si 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.

Emplissez 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. Vous cuisinez donc vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte ou 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.

## COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Vous pouvez également vous servir de votre grill comme four conventionnel ou à convection. Pains, brioches, gâteaux et pizzas peuvent être cuits à la perfection sous le couvercle du grill. Pour la cuisson à convection, utilisez la méthode de cuisson indirecte. Votre grill possède un couvercle bien scellé qui permet de retenir la chaleur, offrant ainsi une cuisson comme dans un four.



# 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 est tout simplement une relation entre l'aliment à cuire, la chaleur et la durée de cuisson. 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 évidents : des aliments tout à fait succulents et savoureux 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.

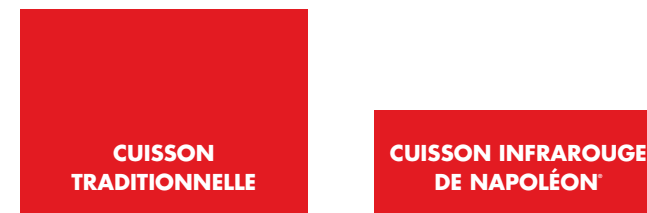
## Plus efficace

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 %.

## CONSOMMATION DE BTU



## Comment cuire le bifteck parfait à l'infrarouge

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.

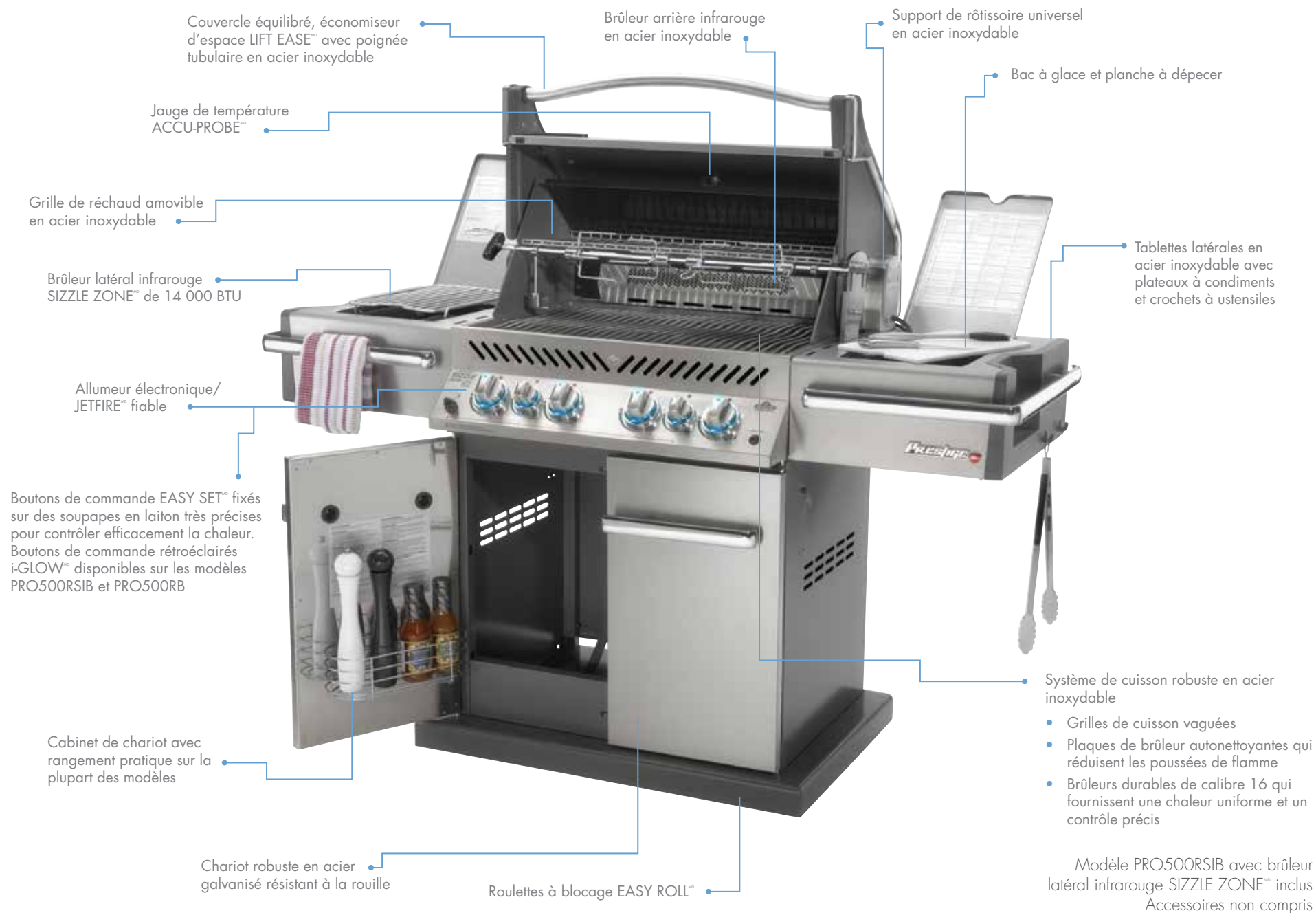
1. Soulevez le couvercle du gril ou du brûleur latéral.
2. Allumez le brûleur infrarouge.
3. Réchauffer le gril une minute.
5. Placez le bifteck épais et juteux sur la grille.
6. Attendez de deux à trois minutes, tournez le bifteck à l'aide d'une pince. (N'utilisez pas de fourchette, car elle percerait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

Note : N'entaillez jamais la viande pour vérifier sa cuisson, tous les jus s'en écoulent. Utilisez plutôt un thermomètre à viande.

## POUR VÉRIFIER LE DEGRÉ DE CUISSON

Prenez votre index gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. N'appliquez aucune pression, juste un toucher léger. Avec un doigt de l'autre main, touchez maintenant la partie charnue de votre pouce gauche. Ceci est la texture similaire à un bifteck saignant. Maintenant, touchez le bifteck et comparez. Pour une cuisson médium-bien-cuit, prenez votre majeur gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. Pour une viande bien cuite, utilisez l'annulaire de votre main gauche.

# ANATOMIE D'UN GRIL PARFAIT





SPÉCIFICATIONS	PRO825RSIB	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S	S	S	S	S
* Couleur du couvercle	a.i.	a.i.	a.i.	a.i./n/b/g	a.i./n	a.i./n	a.i.	a.i.
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S	S
Allumeur électronique	S°	S°	S°	S°	S°	-	S	S
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	S	S	S	-	-
Allumeur de brûleur arrière	S	S	S	S	S	-	S	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	2	-	-	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	5	4	4	4	4	2	2
Brûleur de réchaud en acier inoxydable	S	-	-	-	-	-	-	-
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	-	-	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	S	S	S	S	S	-	S	-
Brûleur latéral double à contrôle indépendant	S	-	-	-	-	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	-	S	S	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable	-	-	-	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson vagues en fonte	-	-	-	-	S	S	S	S
Bac à glace/marinades et planche à découper intégrés	S	S	S	-	-	-	-	-
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S	S
Boutons de commande i-GLOW™/NIGHT LIGHT™	S	S	S	-	-	-	-	-
Lumières intérieures DEL	S	S	-	-	-	-	-	-
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S	S	S	S
Tablettes latérales rabattables	-	-	-	-	-	-	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	S	S	S	S
ACCESSOIRES	PRO825RSIB	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Rôtissoire de qualité commerciale - 4 fourches	S	S	-	-	-	-	-	-
Rôtissoire robuste - 2 fourches	-	-	S	S	S	-	S	-
Bac à charbon de bois	0	0	0	0	0	0	0	0
Housse robuste	0	0	0	0	0	0	0	0
DÉBITS (BTU)	PRO825RSIB	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Brûleurs de cuve infrarouges	24 000	-	-	-	-	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	48 000	60 000	48 000	48 000	48 000	48 000	29 000	29 000
Brûleur latéral	17 000	12 000	14 000	14 000	-	-	-	-
Brûleur arrière infrarouge	18 000	18 000	18 000	18 000	18 000	-	15 000	-
Brûleur de fumaison	8000	8000	-	-	-	-	-	-
Brûleur de réchaud	8000	-	-	-	-	-	-	-
Total	123 000	98 000	80 000	80 000	66 000	48 000	44 000	29 000
DIMENSIONS	PRO825RSIB	PRO665RSIB	PRO500RSIB	P500RSIB	P500RB	P500	P308RB	P308
Largeur totale en pouces (cm)	94 ¾ (239)	76 ¾ (195)	66 ½ (169)	64 ¼ (163)	64 ¼ (163)	64 ¼ (163)	50 ½ (128) / ~ 33 ¾ (86)	50 ½ (128) / ~ 33 ¾ (86)
Profondeur totale en pouces (cm)	25 ¾ (64)	25 ½ (65)	26 ¼ (67)	26 ¼ (66)	26 ¼ (66)	26 ¼ (66)	22 ¼ (57)	22 ¼ (57)
Hauteur totale en pouces (cm) couvercle ouvert/couvercle fermé	51 ¾ (130) / 56 (145)	51 (130) / 56 (142)	51 ¾ (132) / 56 (142)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	50 ¼ (127) / 57 (145)	46 ¼ (117) / 58 (147)	46 ¼ (117) / 58 (147)

S = standard O = optionnel \* Couleurs de couvercle : a.i. = acier inoxydable, n = noir, b = bleu, g = quartz fumé métallique ~ Plié ° Brûleur arrière et latéral

Autres produits Napoléon®



Foyers encastrés • Grils au charbon de bois • Fournaises hybrides • Foyers extérieurs  
Fournaises au gaz • Foyers au gaz • Foyers électriques • Accessoires • Poêles à bois



7200, Route Transcanadienne, Montréal, Québec H4T 1A3  
214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8  
103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925  
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 Ltée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada  
ADBRFP-FR 03/2014