

PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES
SANS QUITTER LA MAISON.

SÉRIES ENCASTRÉE / OASIS^{MD}
napoleongrills.com



NAPOLEON

SANS HÉSITATION, VOUS DÉLAISSEREZ VOTRE CUISINE INTÉRIEURE.

Des marques de grillade parfaites sont pour vous une marque d'honneur.

Vous pensez que couper un bifteck 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 préparer des plats inoubliables.

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.



Table des matières :

Prestige PRO ^{MD} BIPRO825RBI	4
Prestige PRO ^{MD} BIPRO665RB	5
Prestige PRO ^{MD} BIPRO500RB	6
Prestige [®] BIP500RB	7
LEX BILEX730RBI / BILEX605RBI	8
LEX BILEX485	9
Îlots modulaires Oasis ^{MD}	10 -11
Composants pour îlots Oasis ^{MD} et pour grils encastrés	12 -13
Accessoires de grils	14 -15
Méthodes de cuisson	15
Cuisson au charbon de bois	16
Cuisson à l'infrarouge	17
Installation	18 20
Grils encastrés	19
Spécifications	21

PRESTIGE PRO^{MD}

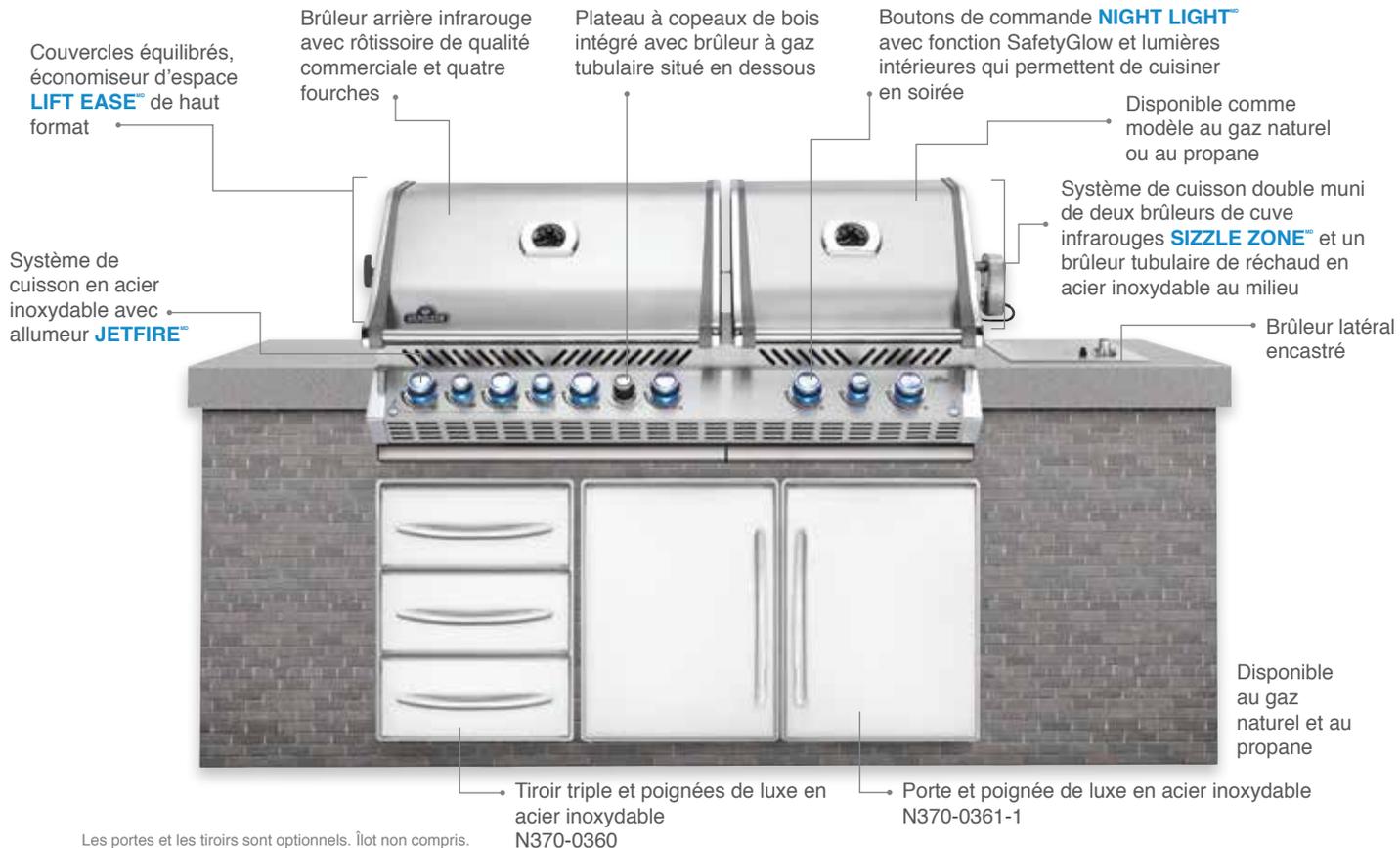
BIPR0825RBI avec un brûleur arrière infrarouge, des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE^{MD}** et un plateau à copeaux de bois

106 000 BTU

9 brûleurs

Surface de cuisson : 1245 po² (8140 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Disponible au gaz naturel et au propane

NOUVEAUX BOUTONS DE COMMANDE SAFETYGLOW

BREVET EN INSTANCE

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.



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



Brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE^{MD}** avec brûleur tubulaire de réchaud



Brûleur arrière infrarouge



Plateau à copeaux de bois intégré



Fièrement fabriqué au Canada

TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon emprisonne instantanément les jus afin de donner une saveur 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, consulter la page 17.

PRESTIGE PRO^{MD}

BIPRO665RB 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

Rôtissoire de qualité commerciale avec contrepoids, quatre fourches et un brûleur arrière infrarouge pour une cuisson savoureuse comme au restaurant

Boutons de commande **NIGHT LIGHT**[™] avec fonction SafetyGlow et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée

Jauge de température **ACCU-PROBE**[™]

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

Système de cuisson en acier inoxydable

Brûleur latéral encastré

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

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

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

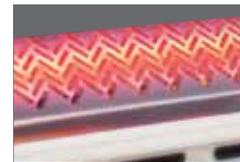
Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.



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



Boutons de commande **NIGHT LIGHT**[™]



Brûleur arrière infrarouge



Plateau à copeaux de bois intégré



Fièremment fabriqué au Canada

LA SAVEUR DU CHARBON DE BOIS AVEC VOTRE GRIL À GAZ

Grâce au bac à charbon de bois optionnel de Napoléon, 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. Pour plus de détails, consulter la page 16.



PRESTIGE PRO^{MD}

BIPRO50ORB avec un brûleur arrière infrarouge

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po² (4880 cm²)

Modèle sur chariot disponible

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

Boutons de commande **NIGHT LIGHT**™ avec fonction SafetyGlow et lumières intérieures qui permettent de cuisiner en soirée

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

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

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

Brûleur latéral encastré
Disponible au gaz naturel et au propane



Portes affleurantes en acier inoxydable N370-0502-1

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



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



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Boutons de commande **NIGHT LIGHT**™



Brûleur arrière infrarouge



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 vagues 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®

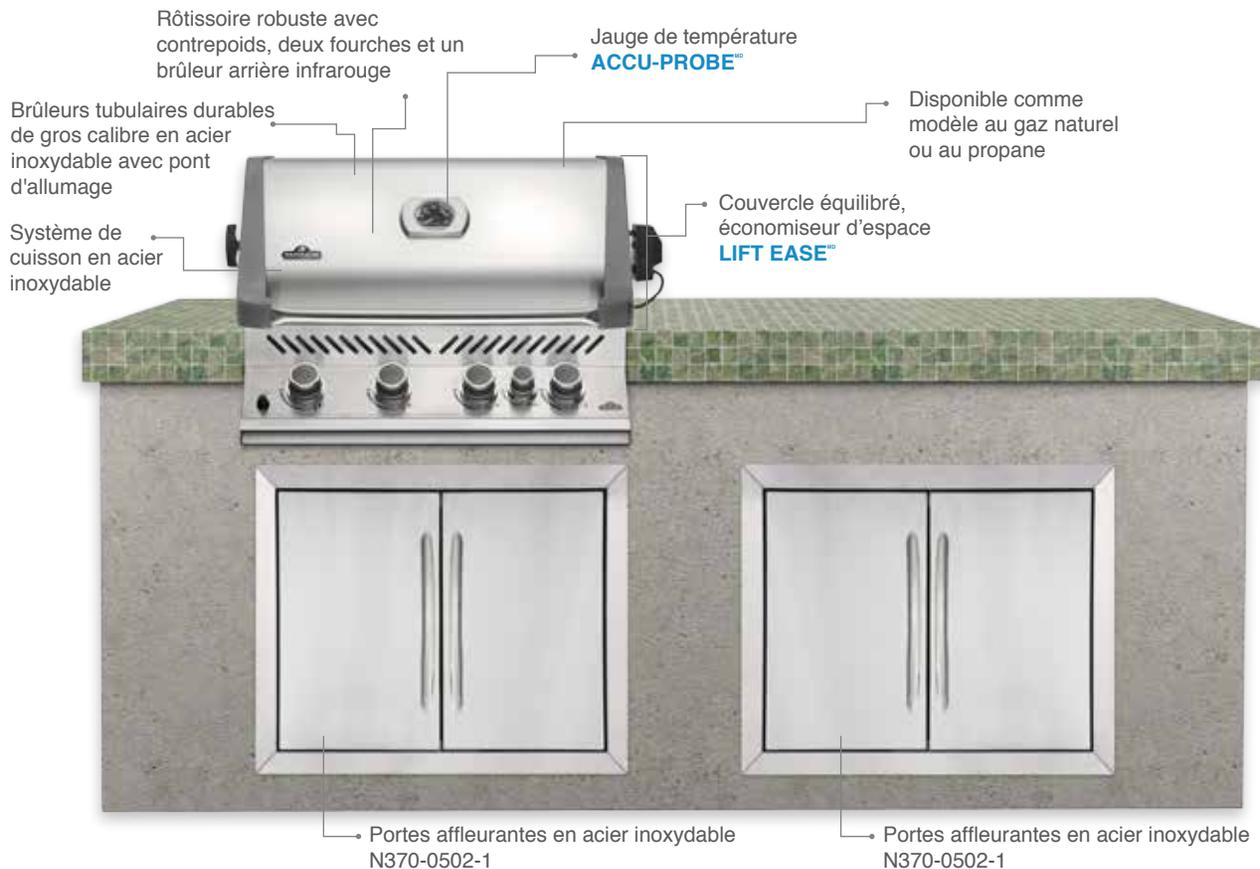
BIP500RB avec un brûleur arrière infrarouge

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po² (4880 cm²)

Modèle sur chariot disponible



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



Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 7,5 mm



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur arrière infrarouge



Fièremment fabriqué au Canada

PLAQUES DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

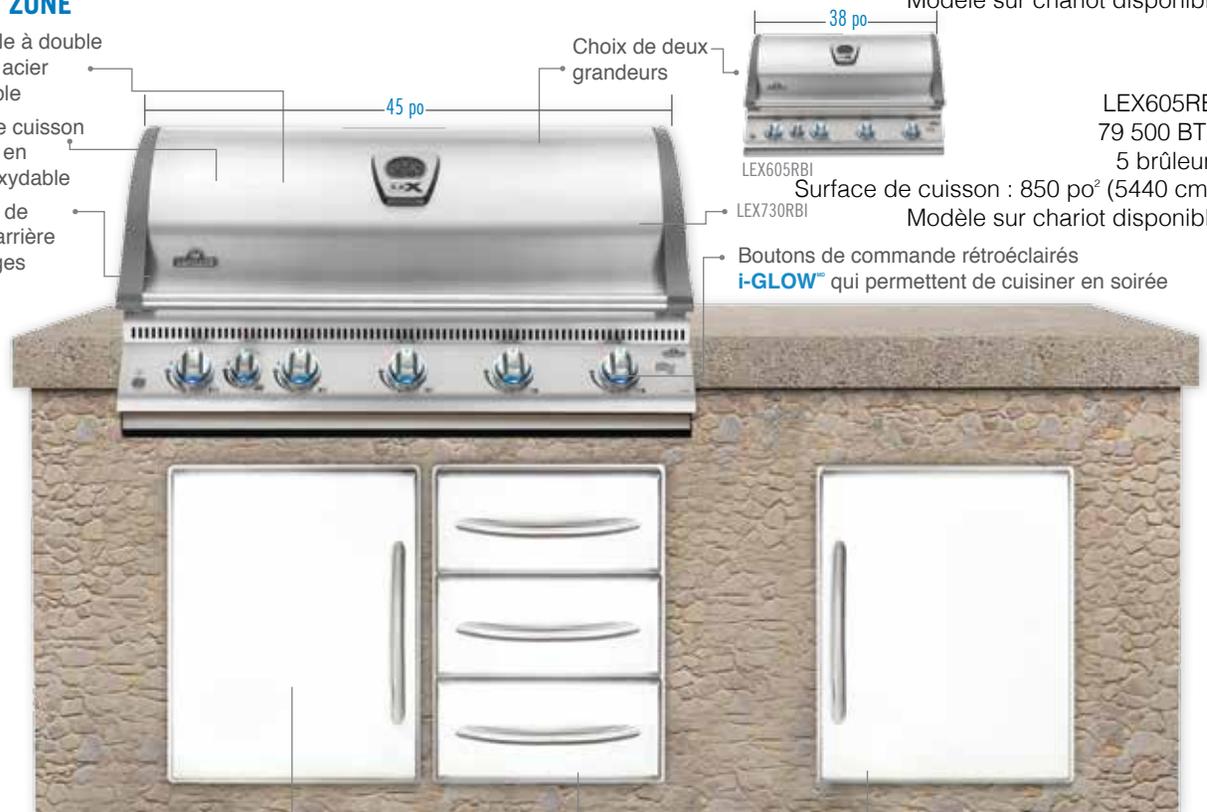
Les plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable permettent d'obtenir une chaleur uniforme et constante ainsi qu'un meilleur écoulement des jus de cuisson. (Inclus avec les modèles BIPRO825RBI, BIPRO665RB, BIPRO500RB et BIP500RB)



SÉRIE LEX

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

Couvercle à double paroi en acier inoxydable
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable
Brûleurs de cuve et arrière infrarouges



Les portes et les tiroirs sont optionnels. Ilot non compris. N370-0361-1

LEX730RBI
95 500 BTU
6 brûleurs
Surface de cuisson : 1025 po² (6530 cm²)
Modèle sur chariot disponible

LEX605RBI
79 500 BTU
5 brûleurs
Surface de cuisson : 850 po² (5440 cm²)
Modèle sur chariot disponible

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



Système d'allumage **JETFIRE™**



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



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Brûleur de cuve infrarouge **SIZZLE ZONE™**



Conçus et développés par un manufacturier canadien



FROMAGE BRIE SUR PLANCHE DE CÈDRE ACCOMPAGNÉ DE PETITS FRUITS FRAIS

Planche de cèdre Napoléon trempée dans l'eau pendant au moins une heure	1		1
Fromage brie	2 x 4 ½ oz		125 g
Fraises parées et coupées en quartiers	1 tasse		250 ml
Petits fruits frais bleuets, framboises ou mûres	1 tasse		250 ml
Confiture aux framboises	½ tasse		125 ml
Sauvignon Blanc	¼ tasse		60 ml
Poivre noir grossièrement moulu	au goût		

BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

Les ondes infrarouges du brûleur arrière en céramique saisissent rapidement les aliments et y emprisonnent les jus, leur donnant ainsi une tendreté et une saveur exceptionnelles. Vous obtenez ainsi de parfaites grillades et des rôtis comme au restaurant. (Rôtissoire robuste avec contrepoids, support en acier inoxydable et fourches disponibles sur la plupart des modèles.)



PORTIONS : 

PRÉPARATION : 1 HEURE

TEMPS DE CUISSON : 10 À 12 MINUTES

1. Faire tremper la planche de cèdre dans l'eau froide pendant au moins une heure.
2. Disposer les fromages brie à égale distance sur la planche de cèdre préalablement trempée. Combiner tous les petits fruits dans un bol à mélanger, y incorporer le vin blanc et la confiture, puis combiner en mélangeant délicatement. Assaisonner, au goût, de poivre noir grossièrement moulu.
3. Préchauffer le gril à feu moyen.
4. Déposer uniformément, par cuillerée, le mélange de petits fruits sur le dessus des deux fromages brie.
5. Placer la planche sur la grille préchauffée, puis fermer le couvercle. Faire cuire le brie sur la planche pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les côtés gonflent ou deviennent dorés.

Retirer la planche de la grille. Servir accompagné de tranches de pain baguette frais ou de craquelins et, surtout, ne pas oublier les serviettes de table.

SÉRIE LEX

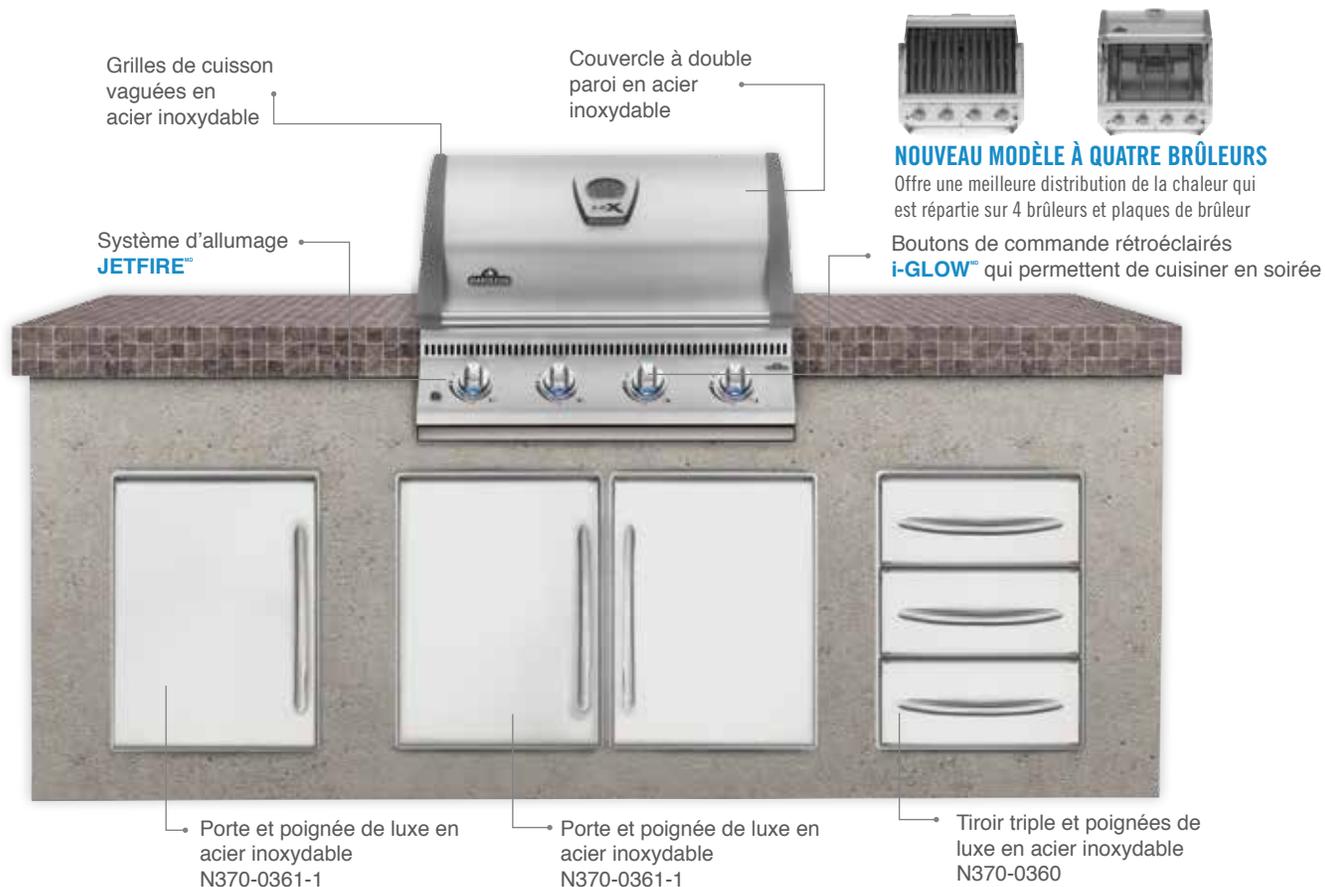
BILEX485 CLASSIQUE avec 4 brûleurs

48 000 BTU

4 brûleurs

Surface de cuisson : 675 po² (4350 cm²)

Modèle sur chariot disponible



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



Conçu et développé par un manufacturier canadien

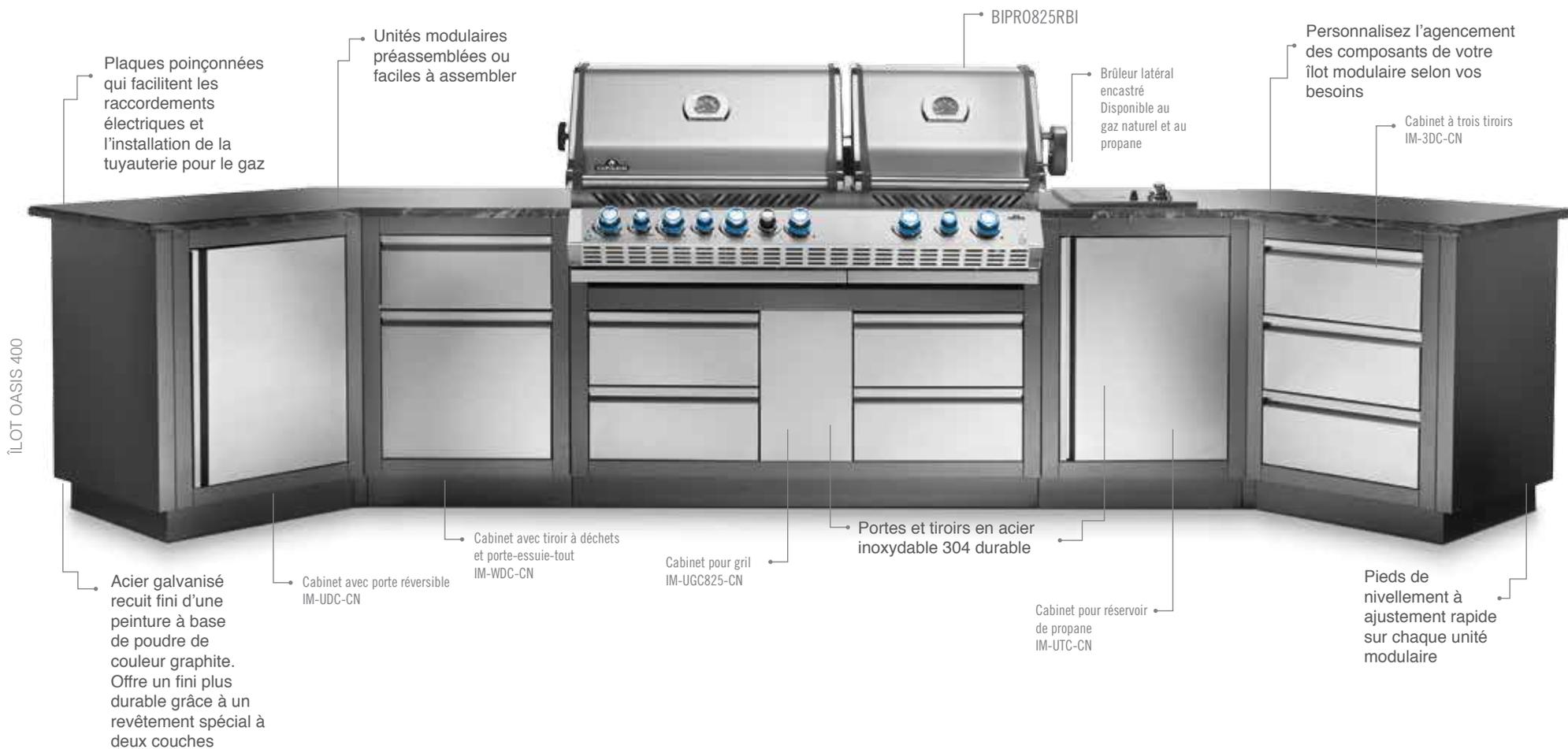
JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

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 grande plage de lecture allant de 0° à 370 °C (0° à 700 °F) qui indique aussi la zone de température idéale pour fumer et saisir les aliments.



ÎLOTS MODULAIRES OASIS^{MD}

POSSIBILITÉS DE CONFIGURATION ILLIMITÉES



DES RÉCEPTIONS EN SOIRÉE

Napoléon estime que les plus grands amateurs de grillades devraient toujours être en mesure de cuisiner leur met préféré sur le grill. Nous avons mis au point une technologie qui facilite la préparation de savoureux repas à tout coup. Vous pourrez profiter de votre grill jusque tard dans la soirée grâce à des caractéristiques telles que l'éclairage intérieur et les boutons de commande i-GLOW^{MD} et NIGHT LIGHT^{MD}, 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 de la série OASIS^{MD} de Napoléon.



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 pieds 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}



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 POUR GRIL

IM-UGC825-CN



CABINET À TROIS TIROIRS

IM-3DC-CN



CABINET À DEUX TIROIRS

IM-2DC-CN



CABINET AVEC 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

NFR0550RSS



ESPACEUR MURAL

IM-WSF-CN



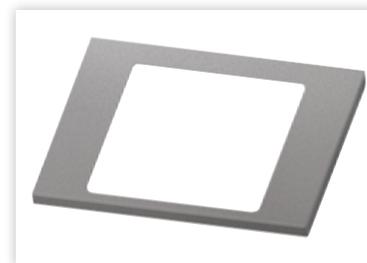
PIÈCES DE TRANSITION

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
IM-FMP-CN
IM-FEP-CN



SUPPORT POUR BAC À GLACE

IM-IBA-CN

ACHETER LE BIFTECK PARFAIT

Lorsque vous achetez un bifteck, choisissez un morceau d'une épaisseur uniforme d'environ 1,5 po /3,8 cm. 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'oeuvre.



PORTES ET TIROIRS D'ÎLOT POUR GRIL ENCASTRÉ, ET BRÔLEURS ADDITIONNELS



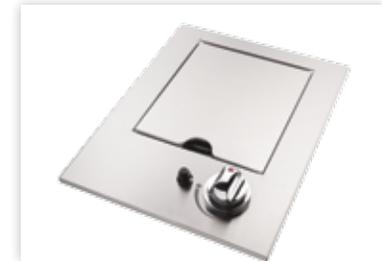
**PORTE ET POIGNÉE DE LUXE EN
ACIER INOXYDABLE**

N370-0361-1



**PORTES AFFLEURANTES EN ACIER
INOXYDABLE**

N370-0502, N370-0503-1



BRÔLEUR LATÉRAL ENCASTRÉ

N370-0504-1 (PL), N370-0505 (GN)



**TIROIR TRIPLE ET POIGNÉES DE LUXE
EN ACIER INOXYDABLE**

N370-0360



**TIROIR SIMPLE ET POIGNÉE DE LUXE
EN ACIER INOXYDABLE**

N370-0359



BRÔLEUR LATÉRAL DOUBLE

BISB245FT



BRÔLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™

Modèle BISZ300 avec couvercle équilibré
LIFT EASE™



**BRÔLEUR LATÉRAL INFRAROUGE
SIZZLE ZONE™**

Modèle BISZ300FT avec couvercle plat en
acier inoxydable

ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

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



ACCESSOIRES DE GRIL



Ensemble de départ pour amateurs de viande
90001



Ensemble de départ pour amateurs de pizza
90002



Ensemble de départ - Choix santé
90003



Attendrisseur de viande
55204



Support à cuisson 3 en 1
56019



Ensemble professionnel de 5 ustensiles 70031



8 brochettes en acier inoxydable
70015



Ensembles de rôtissoire



Wok en acier inoxydable
56026



Wok et rôtissoire à poulet
56024



Panier de cuisson extensible
57012



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte 67731

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.





Ensemble de pierres à cuisson de 10 po
70000



Pierre à cuisson rectangulaire
70008



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 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 avec rôtissoire La cuisson avec la rôtissoire permet de sceller les jus à l'intérieur des aliments tout en brunissant l'extérieur. 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 utilisez ainsi 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 rehausser davantage la saveur.



Ensemble de brochettes rotatif pour rôtissoire 64007



Ensemble de départ pour fumaison
67020



Ensemble de brochettes rotatif en acier inoxydable 70014



Brosse à gril en forme de U
62013

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur napoleongrills.com.



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! 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 VOULEZ OBTENIR CETTE DÉLICIEUSE SAVEUR DE 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. Vous utilisez ainsi la méthode de 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.

COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

Vous pouvez également vous servir de votre gril comme four conventionnel ou à convection. Pains, brioches, gâteaux et pizzas peuvent être cuits à la perfection sous le couvercle du gril. Pour la cuisson à convection, utilisez la méthode de cuisson indirecte. Votre gril 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 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 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

Cuisson traditionnelle

Cuisson infrarouge de Napoléon

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 (3,8 à 5 cm) 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.
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. Bon appétit!

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.

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

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

Référez-vous toujours au manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et précises.



BIPR0500RB

Dimensions de l'ouverture :
30 3/4 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 3/8 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 3/4 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 3/4 po L x 21 3/8 po P x 7 1/2 po H
(76 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



BILEX605RBI

Dimensions de l'ouverture :
36 1/2 po L x 21 3/8 po P x 7 1/2 po H
(93 cm L x 54 cm P x 19 cm H)



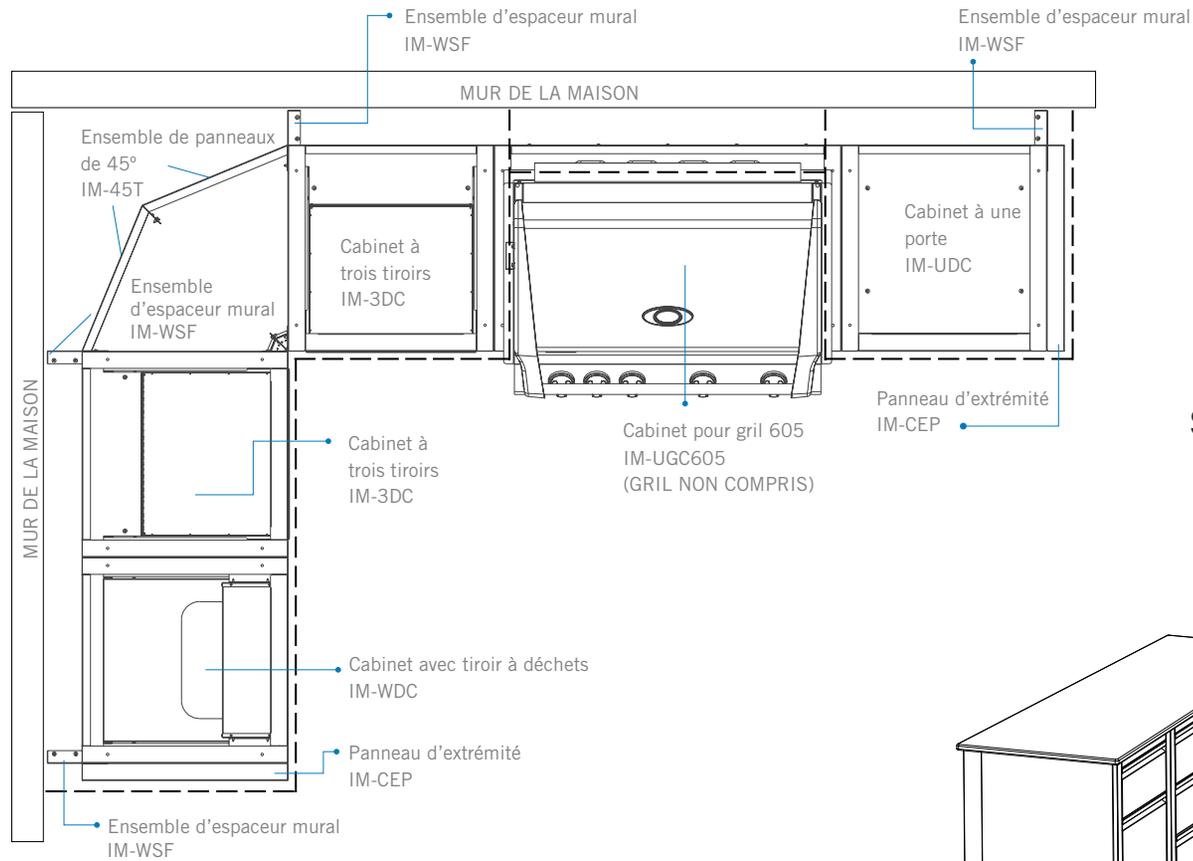
BILEX730RBI

Dimensions de l'ouverture :
43 1/4 po L x 21 3/8 po P x 7 1/2 po H
(110 cm L x 54 cm P x 19 cm H)

DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

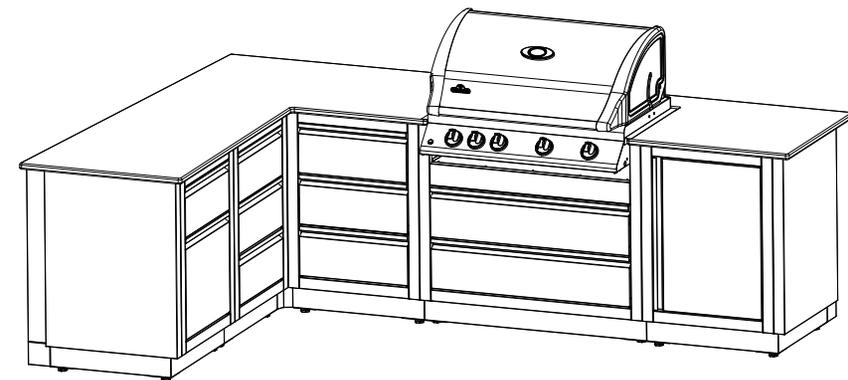
Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre grill à l'abri du vent dans un endroit bien aéré, afin d'avoir une chaleur constante. Ne pas laisser la chaleur s'échapper en soulevant constamment le couvercle, utiliser plutôt un thermomètre. Et ne craignez pas de vous servir de la grille 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



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[™]



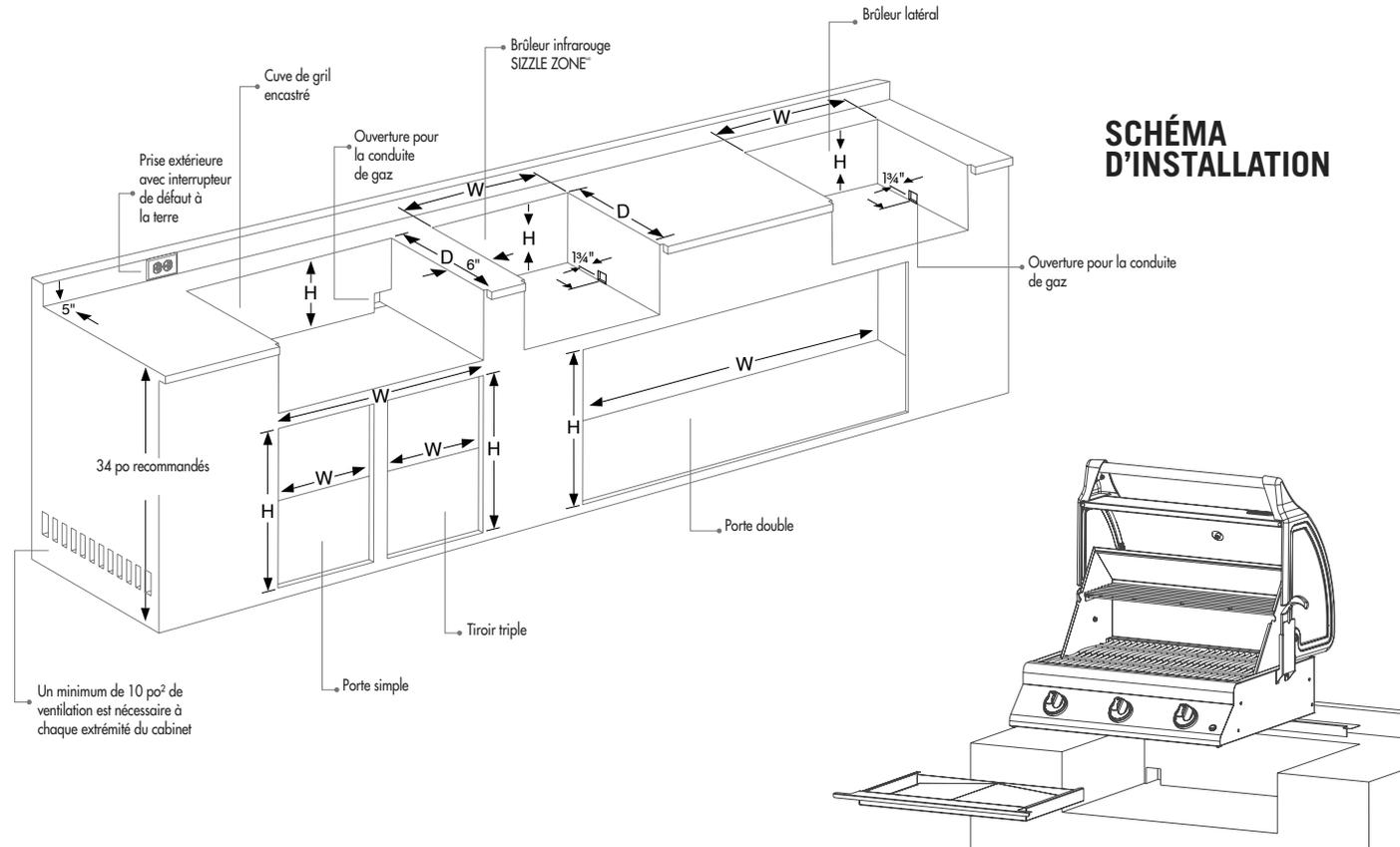
Si le grill est incorporé dans le comptoir, ce dernier doit être de nature incombustible. Les comptoirs peuvent être commandés à l'avance. Il suffit de faire un croquis de l'emplacement des cabinets et de calculer les dimensions du comptoir, en y ajoutant un surplomb de 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm). La 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 à 1 ½ pouce (1,9 à 3,8 cm). Le grill 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 grill à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du grill 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 D'INSTALLATION



Pour assembler convenablement votre gril encastré, veuillez utiliser le manuel d'instructions. Référez-vous au manuel pour connaître les instructions de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien. Ce gril 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. Dégagement minimal de 6 po/15,3 cm requis entre le gril 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 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. 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 gril à gaz. Les grils 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 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 vagues en acier inoxydable	-	-	-	S	S	S	S
Grilles de cuisson vagues 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	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

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 ¾ (52)	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	21 ¾ (54)	21 ¾ (54)	21 ¾ (54)
Hauteur totale en pouces (cm)	8 ¾ (23)	8 ¾ (23)	8 ¾ (23)	8 ¾ (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)	Prof. 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 grill - 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 grill - 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 grill - 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 grill - 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 grill - série 605	IM-UGC605-CN	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle équilibré	BISZ300	20 ¼ (51)	20 ¾ (52)	9 ¾ (23)	Cabinet pour grill - série 485	IM-UGC485-CN	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle plat	BISZ300FT	20 ¼ (51)	20 ¾ (52)	9 ¾ (23)	Cabinet pour grill - série 300	IM-UGC300-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur latéral double	BISB245	20 ¼ (51)	20 ¾ (52)	8 ¾ (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-UJC-CN	24 (61)	24 (61)	35 ½ (90)
					Réfrigérateur homologué pour l'extérieur	NFR0550RSS	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)
					Cabinet avec 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 d'instructions pour les dimensions exactes. Pour les panneaux d'extrémité et les pièces de transition qui ne sont pas illustrés, consultez le manuel d'instructions.



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



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. Napoleon est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRBI 01/2017