

NAPOLEON

PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES  
SANS QUITTER LA MAISON.

SÉRIE ENCASTRÉE / OASIS<sup>MD</sup>

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





## Table des matières :

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



# 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.

# PRESTIGE PRO<sup>MD</sup>

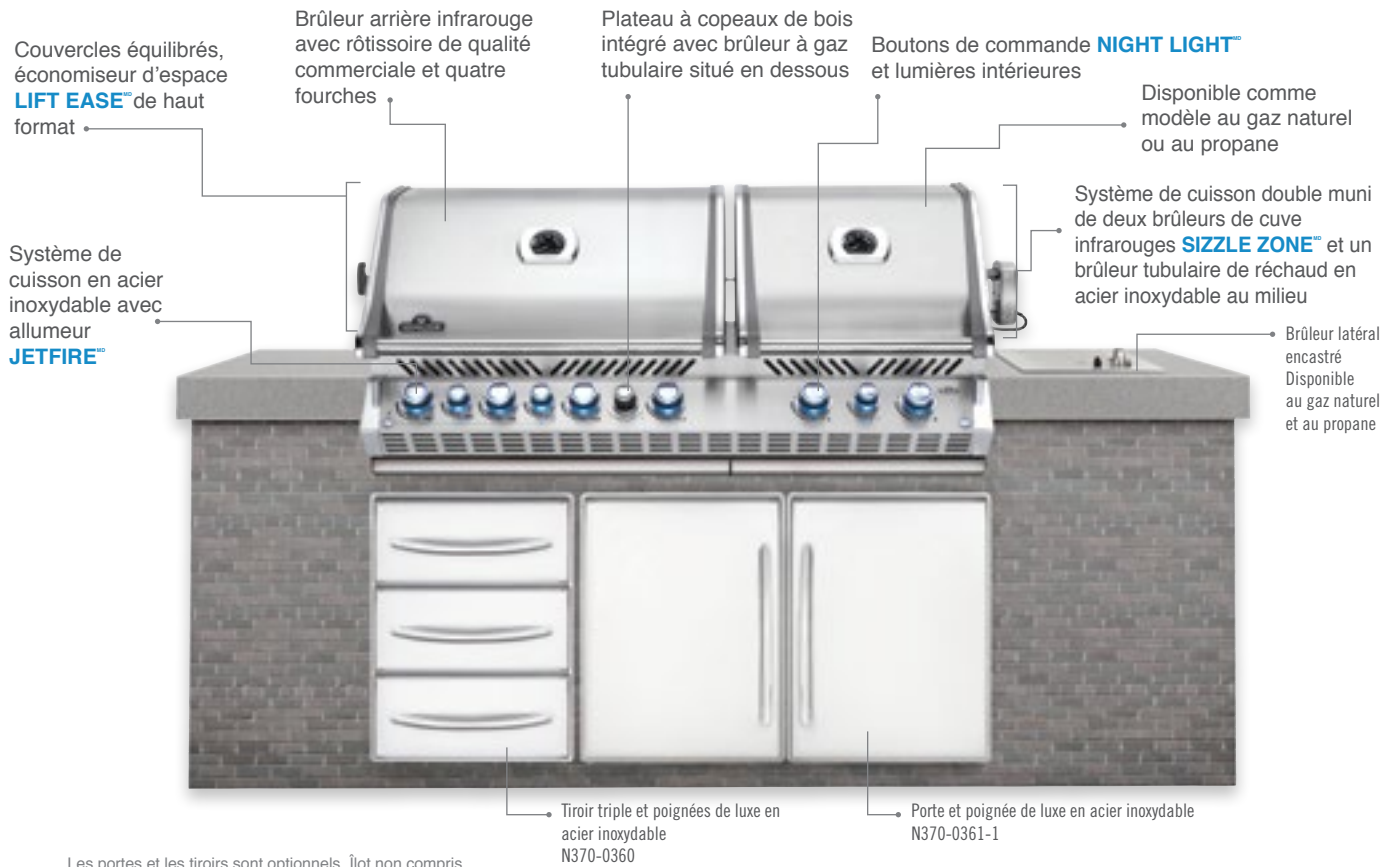
**BIPR0825RBI** avec un brûleur arrière infrarouge, des brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE<sup>MD</sup>** et un plateau à copeaux de bois

106 000 BTU

9 brûleurs

Surface de cuisson : 1 245 po<sup>2</sup> (8 140 cm<sup>2</sup>)

Modèle sur chariot disponible



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



**Fièrement 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 bifteck</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 bifteck</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

## 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.





**PORTIONS** 🍴🍴🍴

**PRÉPARATION : 20 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON : 45 MINUTES**

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, les épices à bifteck, 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.
2. Égoutter les champignons portobello et les assécher avec un essuie-tout. Couper les oignons, verticalement, en quartiers. Assaisonner, au goût, les champignons et les quartiers d'oignon avec de l'huile d'olive et des épices à bifteck.
3. Préchauffer le gril à feu vif.
4. 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.
5. 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.
6. Retirer les biftecks de la grille et laisser reposer 1 à 2 minutes.
7. Retirer les champignons et les oignons de la grille, puis les couper en morceaux de 1 à 2 po.
8. 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 émiétté.  
Servir immédiatement.
9. Essayez ces succulents biftecks accompagnés de Shiraz.

## PRESTIGE PRO<sup>MD</sup>

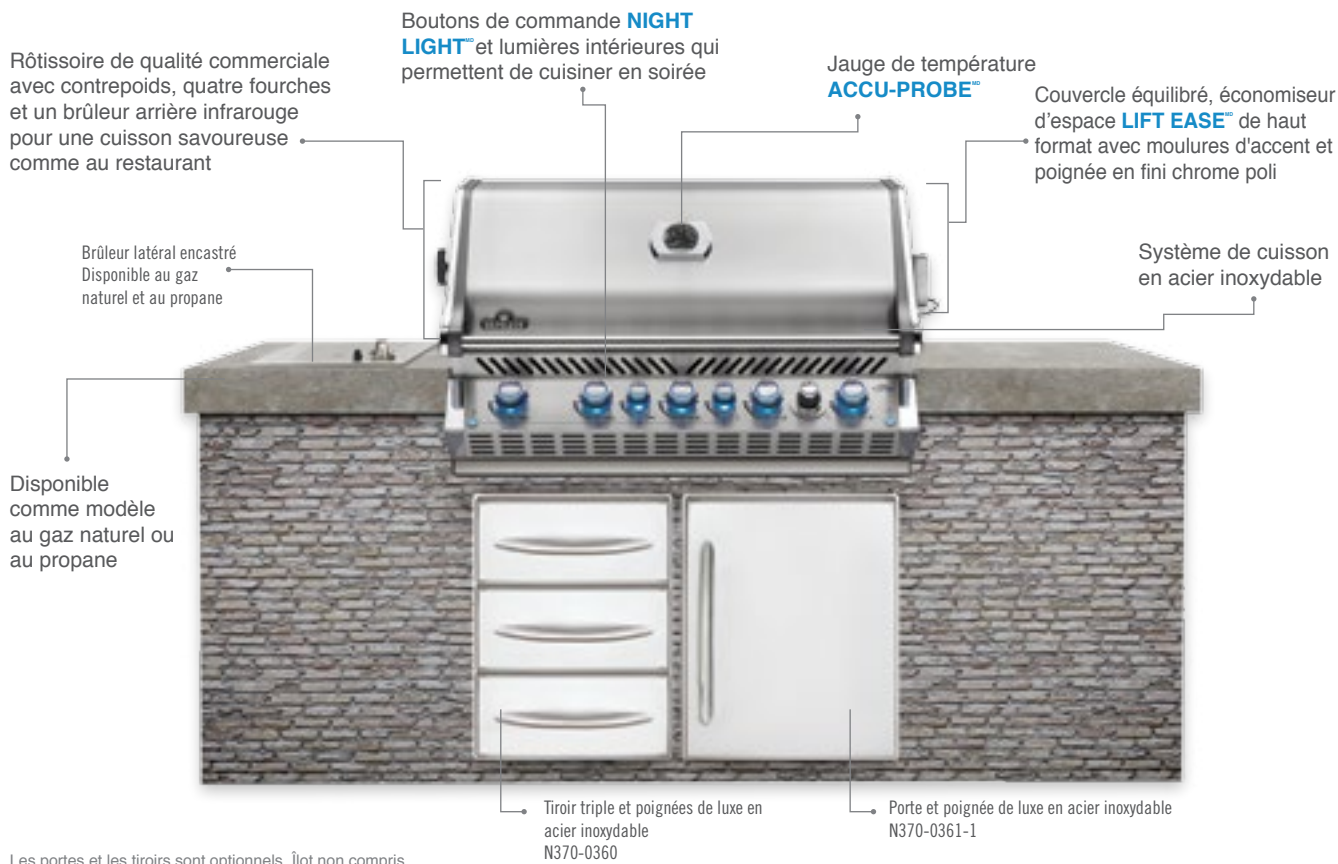
**BIPRO665RB** avec un brûleur arrière infrarouge et un plateau à copeaux de bois intégré

86 000 BTU

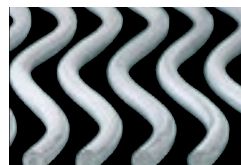
7 brûleurs

Surface de cuisson : 1 000 po<sup>2</sup> (6 510 cm<sup>2</sup>)

Modèle sur chariot disponible



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



**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, 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<sup>MD</sup>

**BIPRO50ORB** avec un brûleur arrière infrarouge

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4 880 cm<sup>2</sup>)

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 rétroéclairés **i-GLOW**™ 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

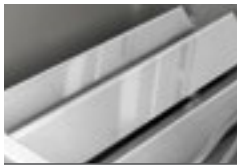


Portes affleurantes en acier inoxydable N370-0502

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 rétroéclairés **i-GLOW**™



Brûleur arrière infrarouge



Fièremment fabriqué au Canada



## CÔTELETTES DE PORC DOUBLE ÉPAISSEUR ET SALSA DE MAÏS GRILLÉ

<b>Seringue à marinades Napoléon</b>	1		1
<b>Côtelettes de porc désossées</b> environ 2 à 3 pouces d'épaisseur (227 g / 8 oz)	4		4
<b>Épices à la cajun créole</b>	¼ tasse		60 ml
<b>Sauce à injection Buffalo</b>	⅔ tasse		150 ml
<b>Sauce à injection Buffalo</b>	½ tasse		60 ml
<b>Miel épais</b>	⅓ tasse		75 ml

Salsa de maïs grillé

<b>Épices à la cajun créole</b>	au goût		
<b>Maïs frais</b> épluchés et soies enlevées	2		2
<b>Huile d'olive</b>	1 c. à soupe		15 ml
<b>Oignon rouge moyen</b> pelé et tranché en rondelles de ¼ po d'épaisseur	1		1
<b>Poivron rouge</b> tige enlevée et épépiné	1		1
<b>Piment jalapeño</b>	1		1
<b>Coriandre fraîche</b> hachée	1 c. à soupe		15 ml
<b>Huile d'olive</b>	¼ tasse		60 ml
<b>Lime</b> (jus)	1		1
<b>Sel et poivre noir grossièrement moulu</b>	au goût		

## 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.





**PORTIONS :**

**PRÉPARATION : 20 MINUTES**

**TEMPS DE CUISSON : 20 À 30 MINUTES**

1. À l'aide de la seringue à marinades Napoléon®, injecter le centre de chaque côtelette avec un quart de tasse de la sauce à injection Buffalo. Frotter les côtelettes avec les épices à la cajun créole, faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
2. Dans un petit bol, fouetter ensemble le reste de la sauce à injection Buffalo et le miel épais jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Réserver.
3. Préchauffer le gril à feu moyen-vif.
4. Badigeonner légèrement les épis de maïs, l'oignon rouge, le poivron rouge et le piment jalapeño d'huile d'olive, puis assaisonner avec les épices à la cajun créole. Placer les légumes sur la grille et cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et tendres, soit environ 4 à 5 minutes. Enlever les légumes de la grille et laisser refroidir. Égrener les épis de maïs, puis couper l'oignon, le poivron rouge et le piment jalapeño en petits dés. Déposer dans un bol moyen avec 60 ml d'huile d'olive, le jus de la lime et la coriandre hachée. Bien mélanger et assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.
5. Placer les côtelettes assaisonnées sur la grille et saisir de 2 à 3 minutes de chaque côté. Réduire le feu à doux-moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir lentement de 10 à 12 minutes de plus, en retournant et en badigeonnant à l'occasion avec le mélange de sauce Buffalo et de miel. Cuire jusqu'à ce que le centre soit à peine rosé et que les jus qui s'en écoulent soient clairs. Badigeonner les côtelettes une dernière fois et retirer de la grille.
6. Servir immédiatement garnies de salsa de maïs grillé et accompagnées de sauce à badigeonner.

# PRESTIGE®

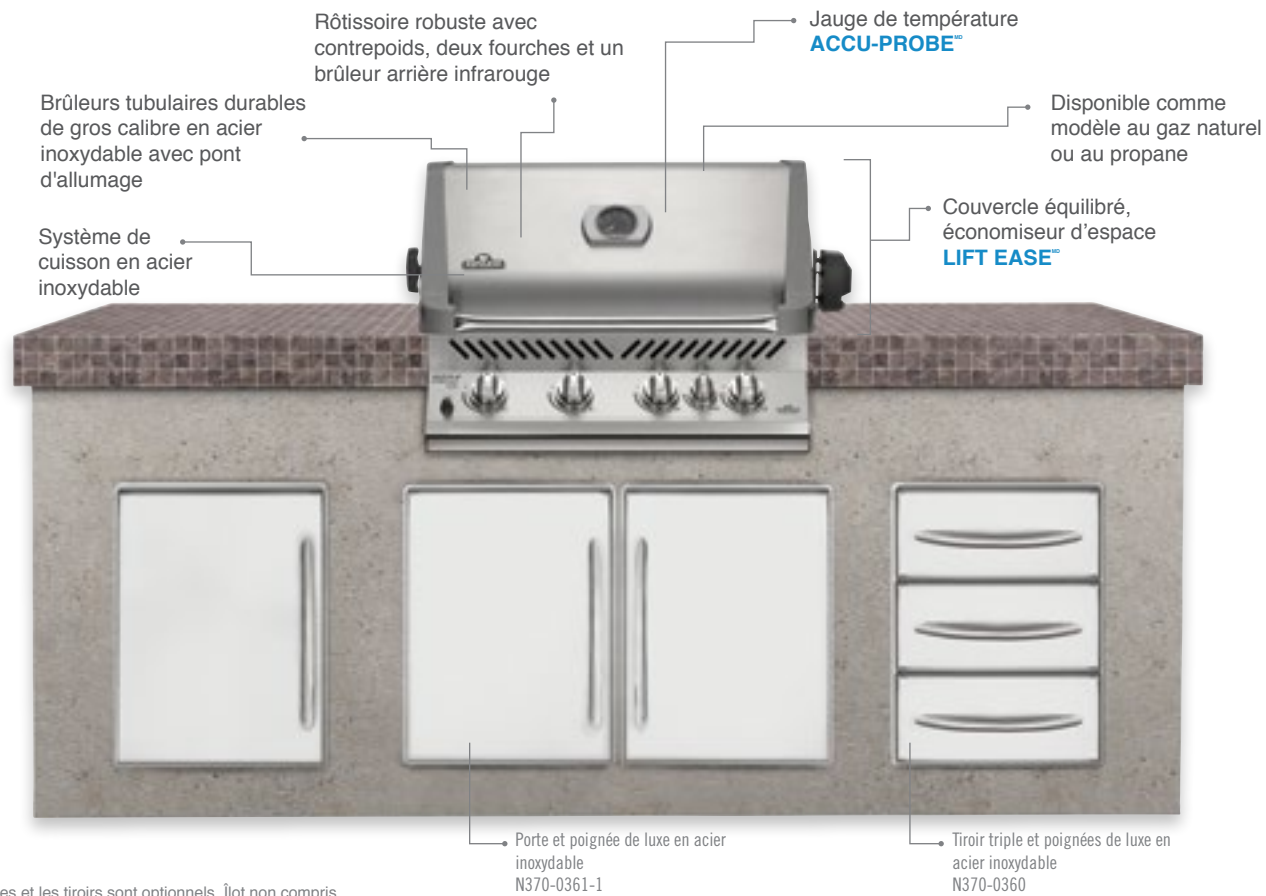
## BIP500RB avec un brûleur arrière infrarouge

66 000 BTU

5 brûleurs

Surface de cuisson : 760 po<sup>2</sup> (4 880 cm<sup>2</sup>)

Modèle sur chariot disponible



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



Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur arrière infrarouge



Fièrement fabriqué au Canada

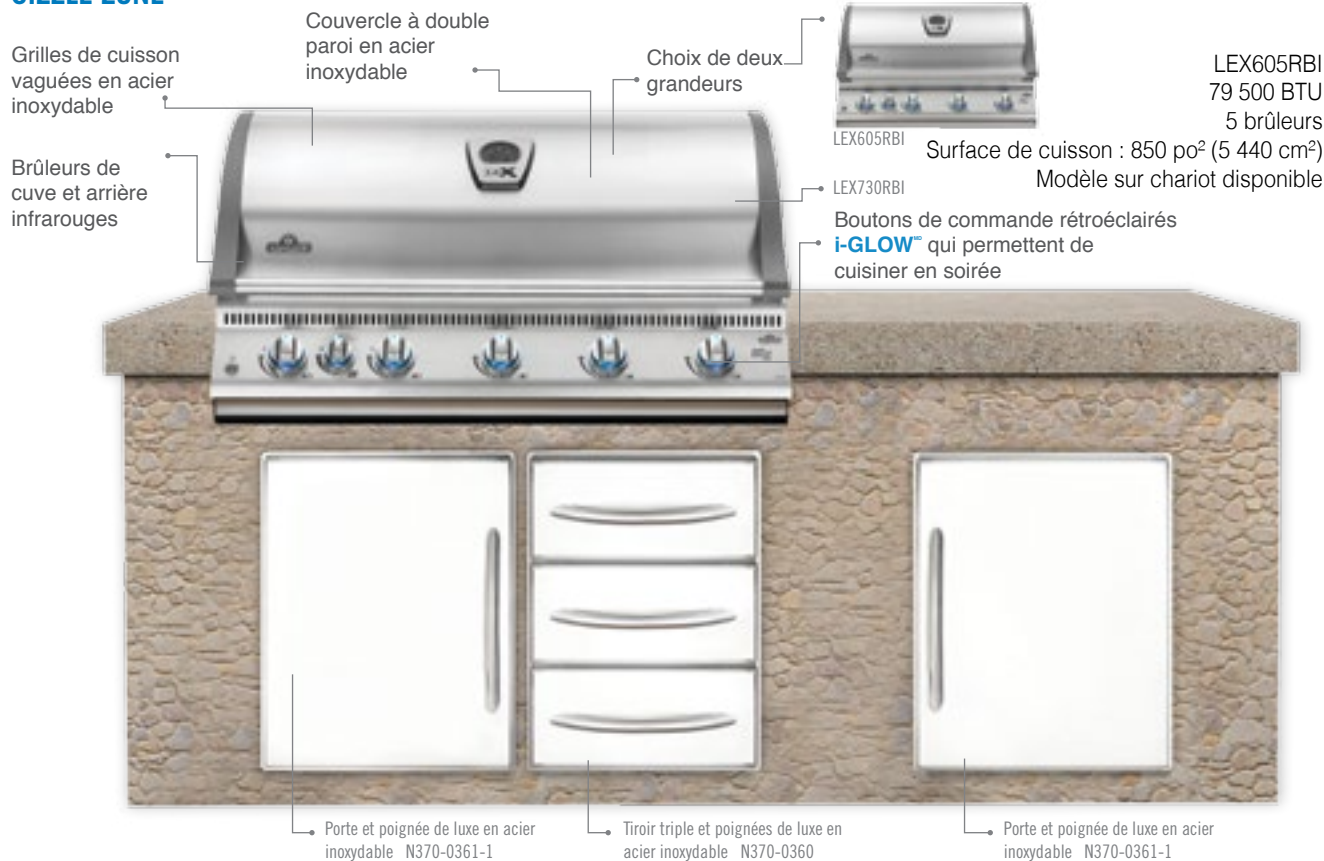
### PLAQUES DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

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™**



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



LEX730RBI  
95 500 BTU  
6 brûleurs  
Surface de cuisson : 1025 po² (6 530 cm²)  
Modèle sur chariot disponible

LEX605RBI  
79 500 BTU  
5 brûleurs  
Surface de cuisson : 850 po² (5 440 cm²)  
Modèle sur chariot disponible

## FROMAGE BRIE SUR PLANCHE DE CÈDRE ACCOMPAGNÉ DE PETITS FRUITS FRAIS

Planche de cèdre Napoléon	1	1
trempée dans l'eau pendant au moins une heure		
Fromage brie	2 x 4½ oz	125 g
Fraises	1 tasse	250 ml
parées et coupées en quartiers		
Petits fruits frais	1 tasse	250 ml
bleuets, framboises ou mûres		
Confiture aux framboises	½ tasse	125 ml
Sauvignon Blanc	¼ tasse	60 ml
Poivre noir	au goût	
grossièrement moulu		




### JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

Vous donne une lecture instantanée de la température à l'intérieur de votre grill 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.





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 grill 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 brioche frais ou de craquelins et, surtout, ne pas oublier les serviettes de table.

## SÉRIE LEX

### BILEX485 CLASSIQUE avec 3 brûleurs

48 000 BTU

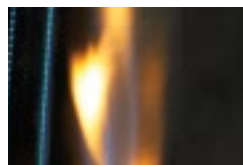
3 brûleurs

Surface de cuisson : 675 po<sup>2</sup> (4 350 cm<sup>2</sup>)

Modèle sur chariot disponible



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



Système d'allumage  
**JETFIRE™**



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



Grilles de cuisson  
vaguées en acier  
inoxydable



Jauge de température  
**ACCU-PROBE™**



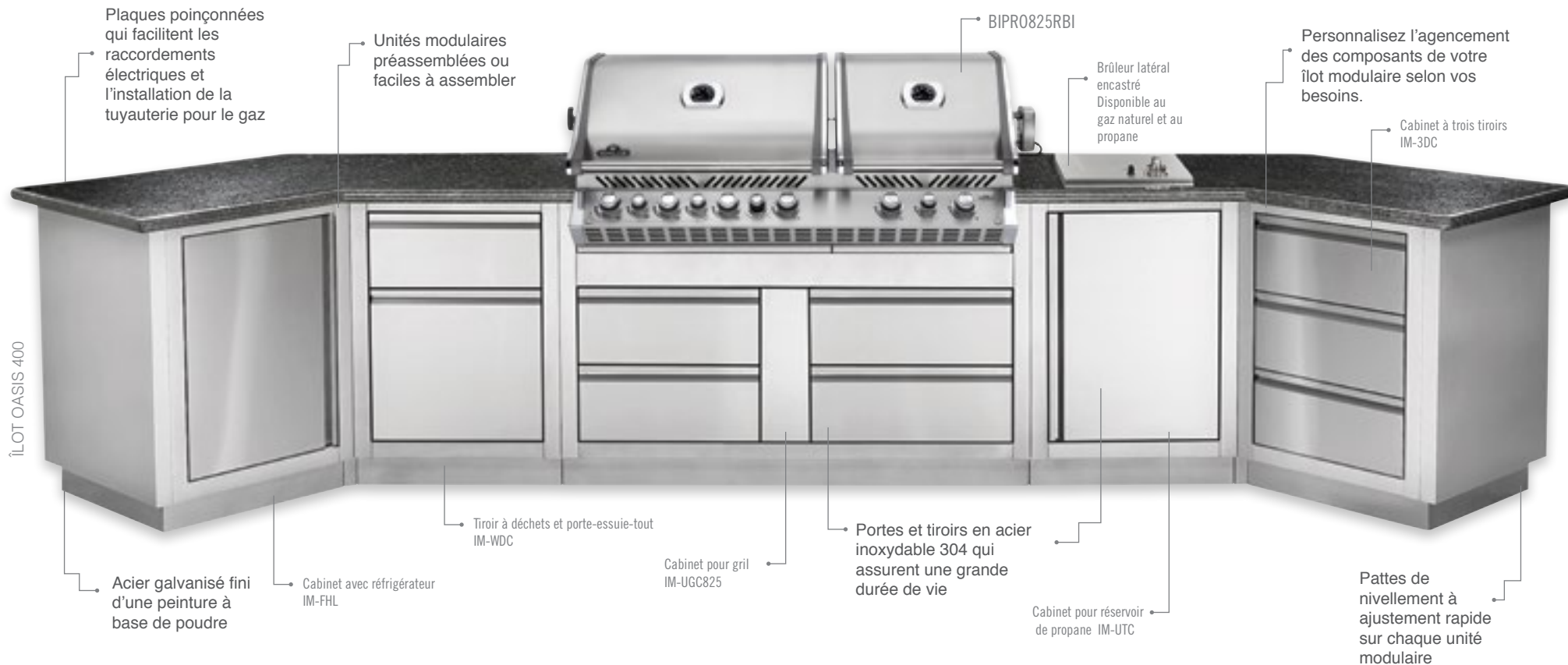
## BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

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 contrepois, support en acier inoxydable et fourches disponibles sur la plupart des modèles.)



# ÎLOTS MODULAIRES OASIS<sup>MD</sup>

## POSSIBILITÉS DE CONFIGURATION ILLIMITÉES

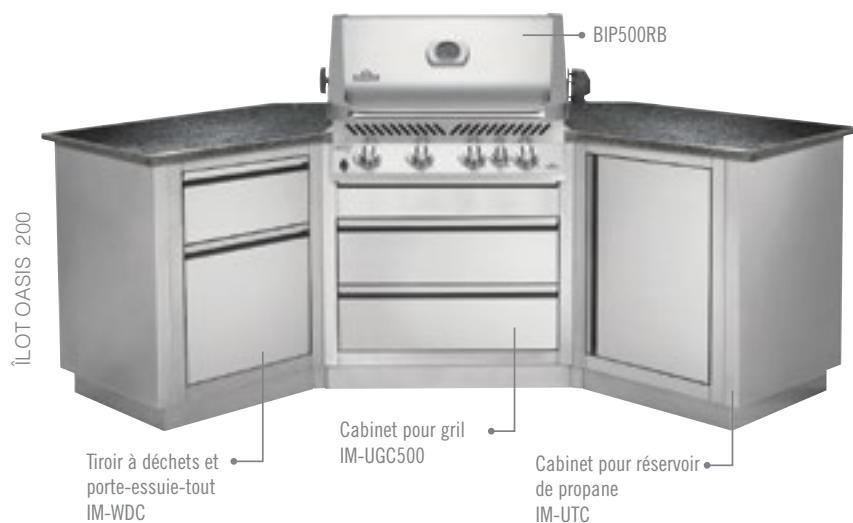


### DES RÉCEPTIONS EN SOIRÉE

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<sup>™</sup> et NIGHT LIGHT<sup>™</sup>, 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<sup>MD</sup> de Napoléon.



## PERSONNALISEZ VOTRE ESPACE DE SÉJOUR EXTÉRIEUR AVEC LES ÎLOTS MODULAIRES DE LUXE DE LA SÉRIE OASIS<sup>MD</sup>

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<sup>MD</sup> peuvent être installés contre un mur incombustible de votre maison ou comme îlot isolé.

# COMPOSANTS MODULAIRES POUR ÎLOTS OASIS<sup>MD</sup>



## CABINETS POUR GRIL

IM-UGC485, IM-UGC500, IM-UGC605  
IM-UGC665, IM-UGC730



## CABINET POUR GRIL

IM-UGC300  
Convient aux brûleurs latéraux BISZ300,  
BISZ300FT, BISB245



## CABINET POUR GRIL

IM-UGC825



## CABINET À TROIS TIROIRS

IM-3DC



## CABINET À DEUX TIROIRS

IM-2DC



## TIROIR À DÉCHETS ET PORTE-ESSUIE-TOUT

IM-WDC



## CABINET UNIVERSEL OU POUR RÉSERVOIR DE PROPANE

IM-UTC (illustré), IM-UDC  
Ouverture à gauche ou à droite



## CABINET AVEC RÉFRIGÉRATEUR

IM-FHR, IM-FHL  
Comprend un réfrigérateur Danby  
de 2,5 pi³



## ESPACEUR MURAL

IM-WSF



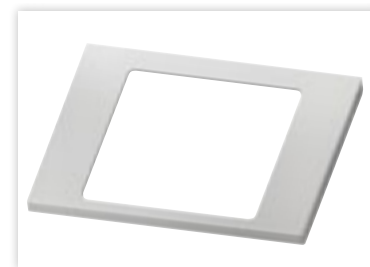
## PIÈCES DE TRANSITION

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



## PANNEAU D'EXTRÉMITÉ

IM-CEP



## SUPPORT POUR BAC À GLACE

IM-IBA

## 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'œuvre.





## PORTES ET TIROIRS D'ÎLOT POUR GRIL ENCASTRÉ, ET BRÛLEURS ADDITIONNELS



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

N370-0361-1



**PORTES AFFLEURANTES EN ACIER  
INOXYDABLE**

N370-0502, N370-0503



**BRÛLEUR LATÉRAL ENCASTRÉ**

N370-0504 (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



**BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE**

BISB245FT



**BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE SIZZLE ZONE™**

Modèle BISZ300 avec couvercle équilibré  
LIFT EASE™

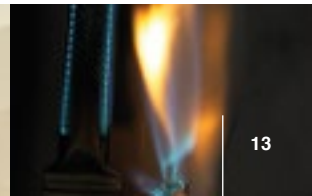


**BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE  
SIZZLE ZONE™**

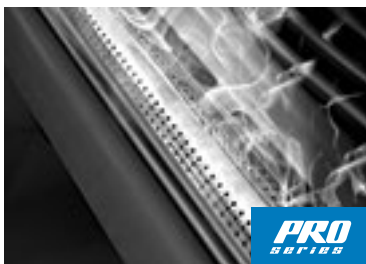
Modèle BISZ300FT avec couvercle plat en  
acier inoxydable

### ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE™

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



## ACCESSOIRES DE GRIL



**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 po**  
70016



**Moulins à sel et à poivre**  
70004/70005



**Supports de cuisson pour piments et tomates** 56028/56029



**Lumière de poignée universelle double** 70021/70020

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grills Napoléon sur [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.



## 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.





## POUR TOUTES OCCASIONS



Presse-hamburger 3 en 1  
70060



Plancha en fonte émaillée  
56090



Plateau de cuisson en fonte  
56008

### Cuisson au charbon de bois

Une exclusivité de Napoléon! Les bacs à charbon de bois optionnel 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 ainsi 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 relever davantage la saveur.



Ensembles de rôtissoire



Ensemble de brochetterie rotatif  
pour rôtissoire 64007



Ensemble de départ pour fumaison  
avec copeaux de bois 67020



Bac à charbon de bois/fumaison  
en fonte 67731



Ensemble de brochettes rotatif en  
acier inoxydable 70014



Nettoyant/poli/protecteur pour acier  
inoxydable 10232/10233

Découvrez la gamme complète d'accessoires de grils Napoléon sur [napoleongrills.com](http://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! 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 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 cuisez ainsi vos aliments selon 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 est tout simplement une relation entre l'aliment, 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 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.

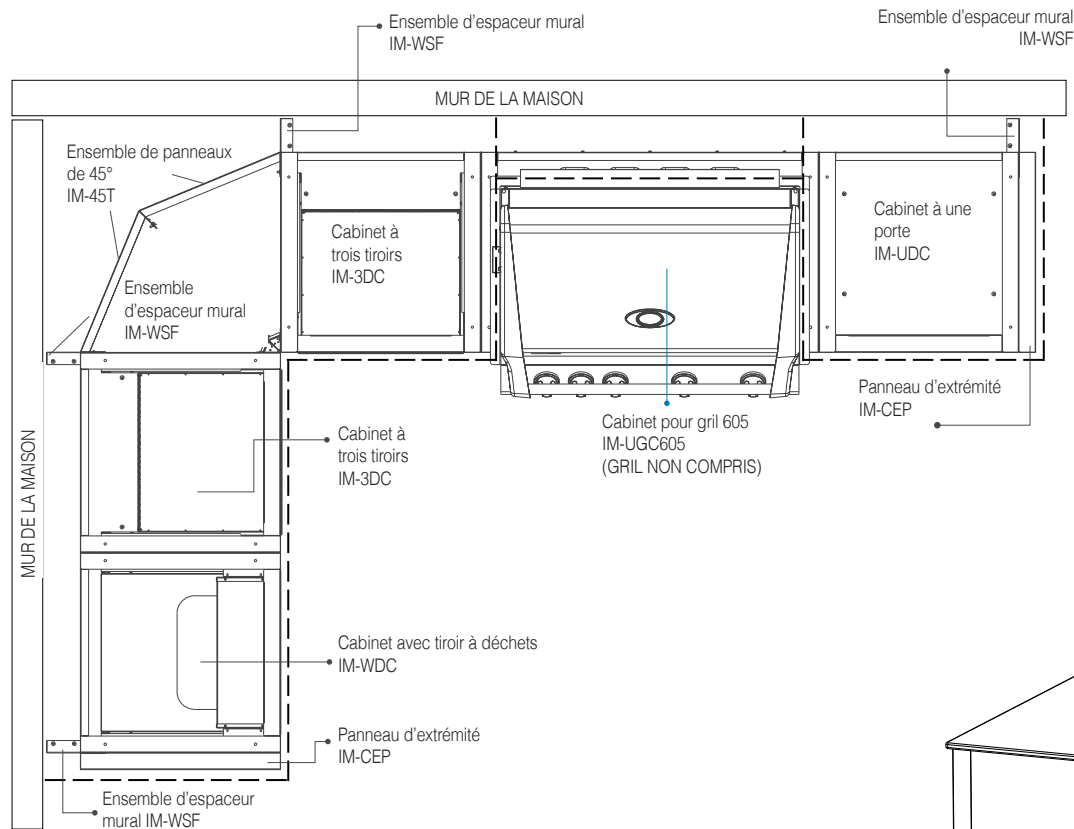
(N'utilisez pas de fourchette, car elle percerait la viande et tous les jus emprisonnés par l'infrarouge s'écouleraient.)

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!

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

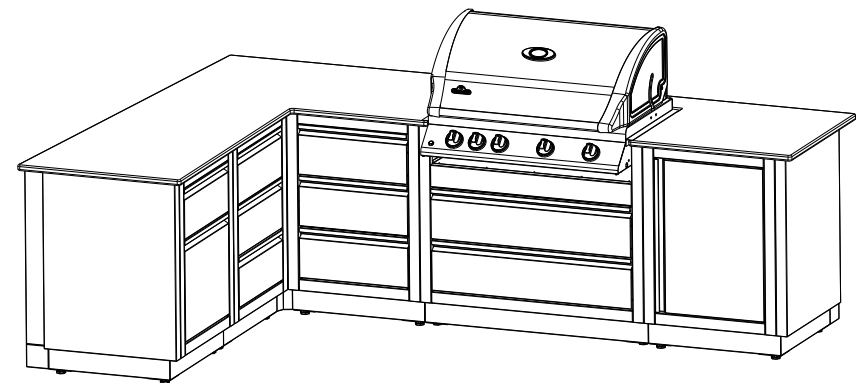
Prenez votre index gauche et touchez le bout de votre pouce gauche. N'appliquez aucune pression, juste un toucher léger. Avec un doigt de l'autre main, touchez maintenant la partie charnue de votre pouce gauche. Ceci est la texture similaire à un bifteck saignant. Maintenant, touchez le bifteck et comparez. 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.

# 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 guide d'instructions pour obtenir des directives d'installation complètes et exactes.

## SCHÉMA D'UN ÎLOT MODULAIRE OASIS™



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 (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 1½ pouce (1,9 à 3,8 cm). 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.

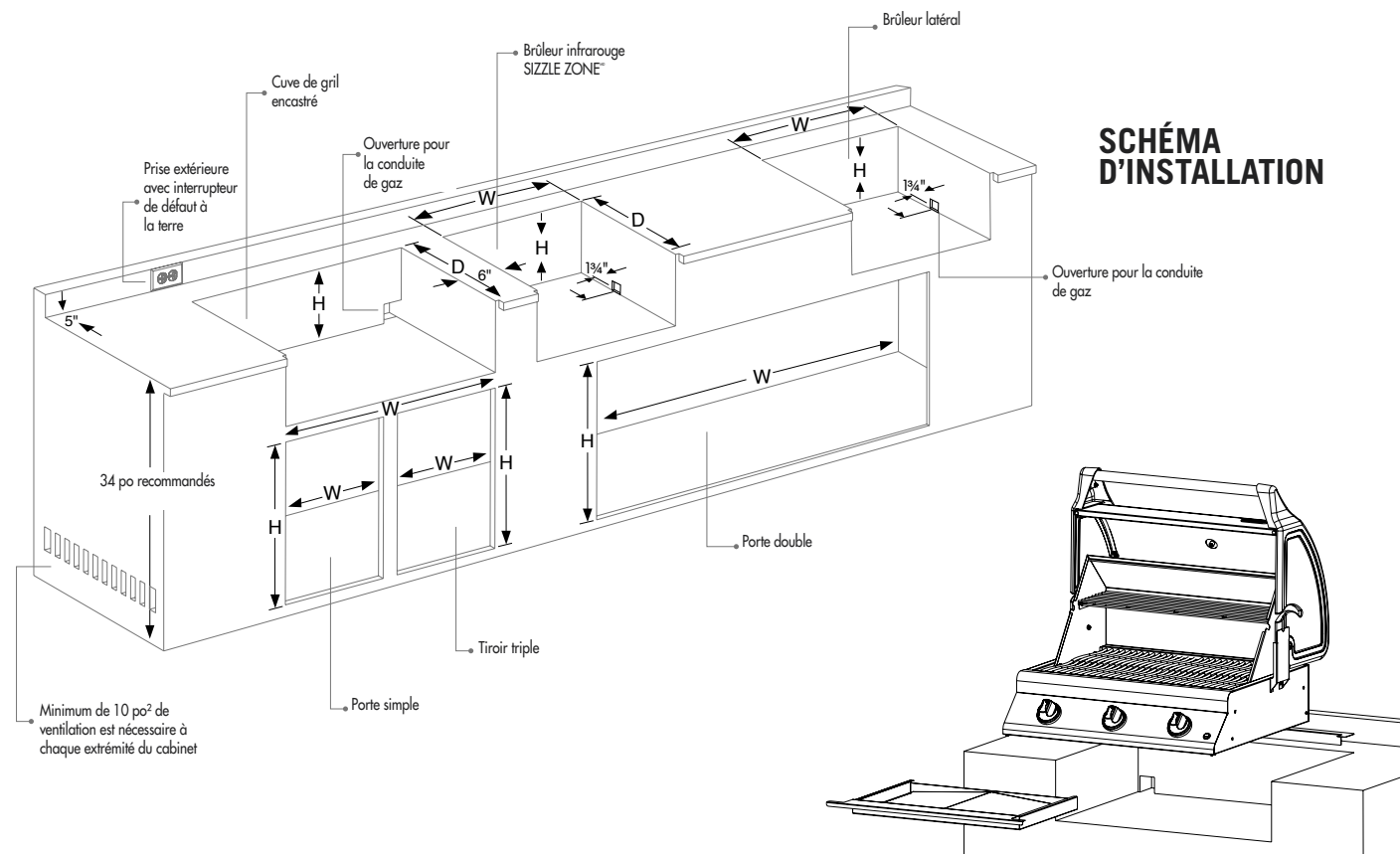
\* Les comptoirs doivent être commandés et fournis par le propriétaire.

## 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 guide 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 D'INSTALLATION



## SCHÉMA D'INSTALLATION

Pour assembler convenablement votre grill encastré, veuillez utiliser le guide d'instructions. Référez-vous au guide pour connaître les instructions de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien. Ce grill est conçu pour des cabinets incombustibles seulement (à moins d'utiliser une doublure isolante pour dégagement zéro de Napoléon) 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 grill et tout autre appareil. Les spécifications sont sujettes à modifications sans préavis.

\* Un dégagement additionnel peut être requis pour les ouvertures. Consultez le guide 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 guide 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.

# GRILS ENCASTRÉS DISPONIBLES POUR VOTRE ÎLOT OASIS<sup>MD</sup>

## FAIT SUR MESURE

Référez-vous toujours au guide 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 DES GRILS	BIPR0825RBI	BIPR0665RB	BIPR0500RB	BIP500RB	BILEX730RBI-1	BILEX605RBI-1	BILEX485-2
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	-	-	-	1	1	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	5	4	4	4	3	3
Brûleur arrière infrarouge	S	S	S	S	S	S	-
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	-	-	-	-	-
Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable	-	-	-	-	S	S	S
Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée	-	-	-	S	-	-	-
Boutons de commande i-GLOW™/NIGHT LIGHT™	S	S	S	-	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

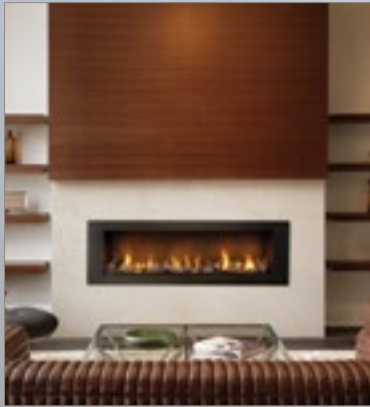
DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR L'INSTALLATION	BIPR0825RBI	BIPR0665RB	BIPR0500RB	BIP500RB	BILEX730RBI-1	BILEX605RBI-1	BILEX485-2
Largeur totale en pouces (cm)	52 ¾ (133)	38 (97)	30 ¾ (78)	30 ¾ (78)	43 ¼ (110)	36 ½ (93)	29 ¾ (76)
Profondeur totale en pouces (cm)	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	21 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 gril - série 825	IM-UGC825	55 (139)	24 (61)	35 ½ (90)
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0502	28 ¼ (72)	-	20 ¼ (51)	Cabinet pour gril - série 665	IM-UGC665	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0503	37 ¾ (96)	-	20 ¼ (51)	Cabinet pour gril - série 500	IM-UGC500	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	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	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle équilibré	BISZ300	20 ½ (51)	23 ¾ (52)	8 ¾ (23)	Cabinet pour gril - série 485	IM-UGC485	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle plat	BISZ300FT	20 ½ (51)	23 ¾ (52)	8 ¾ (23)	Cabinet pour réservoir de propane – porte universelle	IM-UTC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
Brûleur latéral double	BISB245	20 ¾ (52)	20 ¾ (52)	8 ¾ (23)	Cabinet avec porte universelle	IM-UDC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
Brûleur latéral	N370-0504/05	12 ¾ (32)	16 ½ (42)	4 ½ (11)	Cabinet avec réfrigérateur	IM-FDC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
Doublure isolante pour dégagement zéro (2) 37 po	BIZC600	44 ¾ (112)	11 ¼ (28)	22 ½ (58)	Cabinet à trois tiroirs	IM-3DC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
					Cabinet à deux tiroirs	IM-2DC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
					Tiroir à déchets et porte-essuie-tout	IM-WDC	24 (61)	24 (61)	35 (140)
					Panneau d'extrémité	IM-CEP	2 (61)	24 (61)	31 (78 ¾)
					Pièces de transition - 45 degrés	IM-45T	18 ¾ (47)	-	35 (140)
					Espaceur mural	IM-WSF	1 ½ (4)	4 (10)	35 (140)
Support pour bac à glace	IM-IBA	19 ¼ (48 ½)	16 (41)	1 ¾ (3)					

S = Standard 0 = Optionnel ° Brûleur arrière \* L'ouverture du couvercle nécessite un dégagement minimal de 5 po (12,7 cm) derrière l'appareil. Référez-vous au guide d'instructions de chaque modèle. - Les dimensions sont sujettes à changement. Référez-vous au guide d'instructions pour les dimensions exactes.



# 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  
 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 Itée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada  
 ADBRBI-FR 03/2016