

NAPOLEON

GRILS ENCASTRÉS ET COMPOSANTS

PRÉPAREZ UN REPAS 5 ÉTOILES
SANS QUITTER LA MAISON.



SANS HÉSITATION, VOUS DÉLAISSEREZ VOTRE CUISINE INTÉRIEURE.



Napoléon apporte une nouvelle dimension à l'art de griller. Chaque caractéristique et chaque matériau a été pensé pour offrir une performance exceptionnelle et vous permettre de créer des plats inoubliables et des moments mémorables. Et tout comme vous, nous sommes plus que de simples amateurs derrière un grill. 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 grill sur le marché : un Napoléon.



TABLE DES MATIÈRES

Choisissez votre gril :

Prestige PRO [®] et Prestige [®]	4 - 7
Séries 700 et 500	8 - 11
Brûleurs encastrés	12 - 13

Créez votre cuisine extérieure :

Composants pour grils encastrés	14 - 15
Îlots modulaires Oasis [™] - <i>Choisir votre configuration</i>	16 - 17
Composants modulaires pour îlots Oasis [™]	18
Îlots modulaires Oasis [™] - <i>Installation et spécifications</i>	19

Cuisiner avec Oasis[™] et un gril encastré :

Accessoires essentiels	20 - 21
Spécifications	22 - 23



GRILS ENCASTRÉS PRESTIGE PRO^{MD}

LES GRILS ENCASTRÉS DE LA SÉRIE PRESTIGE PRO^{MD}
sont faits d'acier inoxydable avec des accents en fini chrome
qui allie luxe et durabilité.



Éclairage de proximité inclus sur les modèles PRO uniquement.





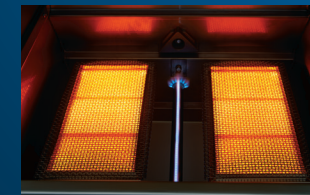
Boutons de commande **NIGHT LIGHT** à DEL en couleurs avec **fonction SafetyGlow**. Les boutons de commande avec fonction SafetyGlow deviennent rouges lorsqu'un brûleur est allumé.



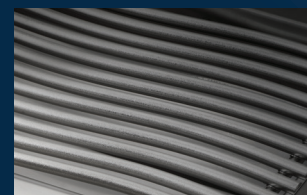
Système d'allumage instantané **JETFIRE**. Ce système d'allumage facile à utiliser projette un jet de flamme pour allumer chaque brûleur à gaz et assurer un démarrage rapide.



Brûleur **arrière infrarouge**. Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les quatre fourches incluses.



Brûleurs de cuve infrarouges **SIZZLE ZONE** (BIPRO825RBI). Produit une chaleur intense pour saisir les aliments de façon uniforme et produire des marques de grillade parfaites.



Grilles de cuisson **WAVE** emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm. La conception ondulée assure une cuisson uniforme.



Diffuseurs à deux niveaux en **acier inoxydable**. La configuration à deux niveaux assure une répartition uniforme de la chaleur et protège les brûleurs.



Plateau à **copeaux de bois** intégré. Le plateau à copeaux de bois est amovible et est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire (BIPRO825RBI et BIPRO665RB).



Lumières **intérieures**. Les lampes halogènes intégrées éclairent la surface de cuisson pour vous permettre de cuisiner en soirée.

GRILS PRESTIGE PRO^{MD} ET PRESTIGE[®]



PRESTIGE PRO^{MD} 825

BIPR0825RBI

Disponible au propane BIPR0825RBIPSS-3 et au gaz naturel BIPR0825RBINSS-3

106 000 BTU

4 brûleurs de cuve en acier inoxydable

2 brûleurs de cuve infrarouges

1 brûleur arrière infrarouge

1 brûleur en acier inoxydable pour plateau à copeaux de bois intégré

1 brûleur de réchaud en acier inoxydable

Surface de cuisson totale : 1245 po² (8140 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Plateau à copeaux de bois intégré

Le plateau à copeaux de bois est amovible et est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire.



Brûleurs de cuve infrarouges

SIZZLE ZONE[™]
Produisent une chaleur intense pour saisir les aliments de façon uniforme et produire des marques de grillade parfaites.



Brûleur arrière infrarouge

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les quatre fourches incluses.



PRESTIGE PRO^{MD} 665

BIPR0665RB

Disponible au propane BIPR0665RBPSS-3 et au gaz naturel BIPR0665RBNSS-3

86 000 BTU

5 brûleurs de cuve en acier inoxydable

1 brûleur arrière infrarouge

1 brûleur en acier inoxydable pour plateau à copeaux de bois intégré

Surface de cuisson totale : 1000 po² (6510 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Plateau à copeaux de bois intégré

Le plateau à copeaux de bois est amovible et est allumé par son propre brûleur à gaz tubulaire.



Brûleur arrière infrarouge

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les quatre fourches incluses.



PRESTIGE^{MD} PRO 500

BIPRO500RB

Disponible au propane BIPRO500RBPSS-3 et au gaz naturel BIPRO500RBNSS-3

66 000 BTU

4 brûleurs de cuve en acier inoxydable

1 brûleur arrière infrarouge

Surface de cuisson totale : 760 po² (4880 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Brûleur **arrière infrarouge**

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les quatre fourches incluses.



PRESTIGE[®] 500

BIP500RB

Disponible au propane BIP500RBPSS-3 et au gaz naturel BIP500RBNSS-3

66 000 BTU

4 brûleurs de cuve en acier inoxydable

1 brûleur arrière infrarouge

Surface de cuisson totale : 760 po² (4880 cm²)

Modèle sur chariot disponible



Brûleur **arrière infrarouge**

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les deux fourches incluses.

SÉRIES 700 ET 500

BIG44, BIG38, BIG32 et BI32

Fabriqué en acier inoxydable 304 et offrant une installation harmonieuse, le cœur de votre cuisine extérieure est aussi robuste que magnifique. Éléance durable, performance inégalée.





Boutons de commande **NIGHT LIGHT** avec **fonction SafetyGlow**
Les boutons de commande avec **fonction SafetyGlow** deviennent rouges lorsqu'un brûleur est allumé (série 700 seulement).



Système d'allumage **instantané JETFIRE**
Ce système d'allumage facile à utiliser projette un jet de flamme pour allumer chaque brûleur à gaz et assurer un démarrage rapide.



Brûleur **arrière infrarouge**
Brûleur arrière infrarouge avec rôtissoire de qualité commerciale et fourches (série 700 seulement)



Grilles de cuisson **WAVE emblématiques** en acier inoxydable abrasé de 9,5 mm
La conception ondulée assure une cuisson uniforme.
(7,5 mm sur la série 500)



Grilles de réchaud à deux positions
Procurent plus d'espace pour réchauffer, griller et cuire.
(Deux grilles incluses sur le BIG44)



Diffuseur à deux niveaux en **acier inoxydable**
La configuration multiniveau assure une répartition uniforme de la chaleur et protège les brûleurs.
(Série 700 seulement)



Jauge de température avec plages de grillage à feu vif et de fumaison
Mesure avec précision la température de votre grill pour un contrôle optimal.



Construction en acier inoxydable 304 avec moulure en acier inoxydable brossé pour une conception harmonieuse.



Conception avec moulure intégrée pour une installation harmonieuse
Moulure intégrée pour une meilleure tolérance aux coupes. Aucune modification requise pour créer un design nécessitant des moulures de finition.



Rangement intégré pour ensemble de rôtissoire
Permet d'avoir l'ensemble de rôtissoire à portée de main.

SÉRIES DE GRILS 700 ET 500



SÉRIE ENCASTRÉE 700 DE 44 PO BIG44RB

Disponible au propane BIG44RBPSS et au gaz naturel BIG44RBNSS

108 000 BTU

6 brûleurs de cuve en acier inoxydable

2 brûleurs arrière infrarouges

2 grilles de réchaud à deux positions

Surface de cuisson totale : 1100 po² (7090 cm²)



Brûleur **arrière infrarouge**

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les quatre fourches incluses.



SÉRIE ENCASTRÉE 700 DE 38 PO BIG38RB

Disponible au propane BIG38RBPSS et au gaz naturel BIG38RBNSS

78 000 BTU

5 brûleurs de cuve en acier inoxydable

1 brûleur arrière infrarouge

Surface de cuisson totale : 945 po² (6095 cm²)



Brûleur **arrière infrarouge**

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les deux fourches incluses.



SÉRIE ENCASTRÉE 700 DE 32 PO

BIG32RB

Disponible au propane BIG32RBPSS et au gaz naturel BIG32RBNSS

60 000 BTU

4 brûleurs de cuve en acier inoxydable

1 brûleur arrière infrarouge

Surface de cuisson totale : 785 po² (3385 cm²)



Brûleur **arrière infrarouge**

Idéal pour préparer des repas avec la rôtissoire et les deux fourches incluses.



SÉRIE ENCASTRÉE 500 DE 32 PO

BI32

Disponible au propane BI32PSS et au gaz naturel BI32NSS

48 000 BTU

4 brûleurs de cuve en acier inoxydable

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

Surface de cuisson totale : 785 po² (3385 cm²)

BRÛLEURS ENCASTRÉS



BRÛLEUR INFRAROUGE DOUBLE DE 18 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB18IR

Disponible au propane BIB18IRPSS
et au gaz naturel BIB18IRNSS

30 000 BTU

Brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Surface de cuisson : 17,5 po x 18 po

Couvercle en acier inoxydable

Grilles de cuisson

WAVE™ emblématiques en acier
inoxydable abrasé de 9,5 mm



BRÛLEUR À CONTRÔLE INDÉPENDANT DE 18 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB18PB

Disponible au propane BIB18PBPSS
et au gaz naturel BIB18PBNSS

60 000 BTU

Brûleur circulaire intérieur : 25 000 BTU

Brûleur circulaire extérieur : 35 000 BTU

Deux brûleurs de cuisinière circulaires à
contrôle de chaleur indépendant

Surface de cuisson : 17,5 po x 18 po

Couvercle protecteur en acier inoxydable

Grille de cuisson en tiges d'acier

inoxydable de 9,5 mm avec anneau

central amovible pour permettre de

cuisiner avec un wok



BRÛLEUR DE CUISINIÈRE DOUBLE DE 18 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB18RT

Disponible au propane BIB18RTPSS
et au gaz naturel BIB18RTNSS

30 000 BTU

Brûleur de cuisinière double

Surface de cuisson : 17,5 po x 18 po

Couvercle en acier inoxydable

Grilles de cuisson **WAVE™**

emblématiques en acier inoxydable
abrasé de 9,5 mm



BRÛLEUR DE CUISINIÈRE DOUBLE (AVANT-ARRIÈRE) DE 12 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB12RT

Disponible au propane BIB12RTPSS
et au gaz naturel BIB12RTNSS

30 000 BTU

Brûleur de cuisinière double (avant-arrière)

Surface de cuisson : 11,5 po x 18 po

Couvercle en acier inoxydable

Grilles de cuisson **WAVE™**

emblématiques en acier inoxydable abrasé
de 9,5 mm

ACHETER LE BIFTECK PARFAIT

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





BRÛLEUR INFRAROUGE SIMPLE DE 10 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB10IR

Disponible au propane BIB10IRPSS
et au gaz naturel BIB10IRNSS

10 000 BTU

Brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE™**

Surface de cuisson : 9 po x 10,5 po

Couvercle en acier inoxydable

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



BRÛLEUR DE CUISINIÈRE SIMPLE DE 10 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 700

BIB10RT

Disponible au propane BIB10RTPSS
et au gaz naturel BIB10RTNSS

10 000 BTU

Brûleur de cuisinière simple

Surface de cuisson : 9 po x 10,5 po

Couvercle en acier inoxydable

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



BRÛLEUR DE CUISINIÈRE DOUBLE (AVANT-ARRIÈRE) DE 12 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 500

BI12RT

Disponible au propane BI12RTPSS
et au gaz naturel BI12RTNSS

30 000 BTU

Brûleur de cuisinière double (avant-arrière)

Surface de cuisson : 11,75 po x 18 po

Couvercle en acier inoxydable

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



BRÛLEUR DE CUISINIÈRE SIMPLE DE 10 PO POUR SÉRIE ENCASTRÉE 500

BI10RT

Disponible au propane BI10RTPSS
et au gaz naturel BI10RTNSS

10 000 BTU

Brûleur de cuisinière simple

Surface de cuisson : 9 po x 10,5 po

Couvercle en acier inoxydable

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

REMARQUE : Pour alimenter les boutons de commande NIGHT LIGHT™ des brûleurs de la série 700, le module d'alimentation N370-1091-SER est requis lorsqu'un brûleur de la série encastrée 700 est installé sans être raccordé à un gril encastré de la série 700. Le fil de rallonge N750-0087 de 3 pieds est requis si un brûleur de la série encastrée 700 est installé à plus de 3 pieds d'un gril encastré de la série 700.

COMPOSANTS POUR GRILS ENCASTRÉS



PORTE SIMPLE ET TIROIR TRIPLE, 42 PO x 24 PO

BI-4224-1D3DR



PORTE SIMPLE ET TIROIR DOUBLE, 42 PO x 24 PO

BI-4224-1D2DR



PORTE SIMPLE, TIROIR À DÉCHETS ET PORTE-ESSUIE-TOUT, 42 PO x 24 PO

BI-4224-1D1W



PORTE SIMPLE ET TIROIR TRIPLE, 36 PO x 24 PO

BI-3624-1D3DR



PORTE SIMPLE ET TIROIR DOUBLE, 36 PO x 24 PO

BI-3624-1D2DR



PORTE SIMPLE, TIROIR À DÉCHETS ET PORTE-ESSUIE-TOUT, 36 PO x 24 PO

BI-3624-1D1W



TIROIR DOUBLE, 18 PO x 24 PO :

BI-1824-2DR



TIROIR TRIPLE, 18 PO x 24 PO

BI-1824-3DR



TIROIR À DÉCHETS ET PORTE-ESSUIE-TOUT, 18 PO x 24 PO

BI-1824-1W



TIROIR DOUBLE, 18 PO x 16 PO

BI-1816-2DR



PORTE SIMPLE RÉVERSIBLE, 18 PO x 24 PO

BI-1824-1DR



TIROIR SIMPLE, 42 PO x 8 PO

BI-4208-1DR



TIROIR SIMPLE, 18 PO x 8 PO

BI-1808-1DR



PORTE DOUBLE, 42 PO x 16 PO

CONÇUE POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO (BIG44RB)
BI-4216-2D



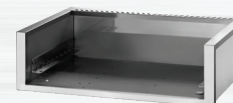
PETITE PORTE DOUBLE, 36 PO x 16 PO

BI-3616-2D



PORTE DOUBLE, 30 PO x 16 PO

CONÇUE POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 32 PO (BIG32RB)
BI-3016-2D



DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO DE 33 PO

CONÇUE POUR : SÉRIES PRESTIGE/PRO 500
BI-3323-ZCL



DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO DE 44 PO

CONÇUE POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO (BIG44RB)
BI-4823-ZCL



DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO DE 38 PO

CONÇUE POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 38 PO (BIG38RB)
BI-4223-ZCL

Fabrication en acier inoxydable
Supports intégrés pour une installation équilibrée
Utilisée pour une installation plus polyvalente dans une large gamme de matériaux et de finitions

DOUBLURES ISOLANTES À DÉGAGEMENT ZÉRO

Élargissez vos horizons de conception grâce aux doublures isolantes à dégagement zéro qui vous offrent plus de possibilités de matériaux de finition pour votre cuisine extérieure personnalisée.

Chaque doublure est fabriquée en acier inoxydable 304 et comporte des supports d'équilibrage intégrés.





**PORTE SIMPLE ET TIROIR
DOUBLE, 42 PO x 16 PO**

CONÇU POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO (BIG44RB)
BI-4216-1D2DR



**PORTE SIMPLE ET TIROIR
DOUBLE, 36 PO x 16 PO**

CONÇU POUR :
GRIL ENCASTRÉ DE 38 PO (BIG38RB)
BI-3616-1D2DR



**PORTE DOUBLE, 36
PO x 24 PO**

BI-3624-2D



**PORTE DOUBLE,
30 PO x 24 PO**

BI-3024-2D



**PORTE SIMPLE,
18 PO x 24 PO**

BI-1824-1D



**TIROIR SIMPLE, 18
PO x 16 PO**

BI-1816-1DR



**DOUBLURE ISOLANTE À
DÉGAGEMENT ZÉRO DE
32 PO**

CONÇU POUR : GRIL ENCASTRÉ DE 32 PO
(BIG32PB / BI32)
BI-3623-ZCL



**DOUBLURE ISOLANTE À
DÉGAGEMENT
ZÉRO DE 18 PO**

CONÇU POUR : BRÛLEURS ENCASTRÉS
DE 18 PO
(BIB18IR | BIB18RT | BIB18PB)
BI-2423-ZCL



**SUPPORT COULISSANT
POUR RÉSERVOIR DE
PROPANE**

BI-TSK



**CENTRE DE BOISSONS
MULTIFONCTIONNEL**

BI-2418-BEV

**Napoléon propose une vaste
gamme de composants
pour grils encastrés pour
personnaliser votre îlot
extérieur.**

Plusieurs ensembles de portes et de tiroirs,
des supports coulissants pour réservoirs de
propane et des doublures isolantes à dégage-
ment zéro. Les élégants composants en acier
inoxydable complètent toutes les conceptions.

- » Portes et tiroirs à fermeture amortie
- » Moulures fluides autour de tous les composants pour une installation impeccable
- » Solutions polyvalentes pour des possibilités de conception sans fin
- » Poignées en aluminium anodisé



Module BI-4224-1D1W illustré : grande porte, tiroir à déchets et porte-essuie-tout, 42 po x 24 po avec nom Napoléon estampé à l'intérieur des composants.

ÎLOTS MODULAIRES OASIS^{MD}

Faites votre choix parmi les possibilités de configuration.

1

Sélectionnez votre grill

Choisissez parmi la collection de grills Napoléon offerts dans une variété de tailles et de caractéristiques. Nourrissez jusqu'à 52 personnes avec le Prestige PRO™ 825 qui offre un large éventail de méthodes de cuisson; de la rôtissoire à la fumaison en passant par la cuisson à l'infrarouge. Si vous cherchez plutôt un grill plus économique, essayez le grill encastré PRO™ 500, doté de quatre brûleurs de cuve et d'une surface de cuisson vous permettant de nourrir jusqu'à 31 personnes.



2

Sélectionnez vos modules

Napoléon vous facilite la tâche en vous offrant quatre options d'ensembles : le 100, le 200, le 300 et le 400. Il vous suffit de choisir les modules désirés; d'abord le cabinet pour votre grill, puis les autres modules. Les ensembles 100 et 200 comportent trois modules chacun, tandis que les ensembles 300 et 400 en comportent cinq chacun. N'oubliez pas : les possibilités de configuration sont infinies. Vous pouvez donc ajouter autant de modules que nécessaire pour arriver à créer votre oasis extérieure de rêve.



3

Sélectionnez votre comptoir

Pour apporter la touche finale à votre oasis extérieure, il vous faut un comptoir. Envisagez des matériaux élégants, mais durables comme le granite ou la pierre qui résisteront à toutes les intempéries. Napoléon ne fournit pas de comptoirs; consultez donc votre détaillant local autorisé Napoléon pour obtenir de l'aide et vous inspirer.



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

* Un dégagement additionnel peut être requis pour les ouvertures. Consultez le manuel d'instructions.

DES RÉCEPTIONS EN SOIRÉE

Napoléon estime que les plus grands amateurs de grillades devraient toujours être en mesure de cuisiner leur mets préféré sur le 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 NIGHT LIGHT™, qui vous permettent de facilement préparer vos repas. Nous vous souhaitons de nombreux repas inoubliables... grillés à la perfection!

**LA POLYVALENCE EST À LA
BASE DE LA CONCEPTION DES
MODULES EXTÉRIEURS DE LA
SÉRIE OASIS^{MD} DE NAPOLÉON.**



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

Choisissez les unités modulaires qui conviennent à votre style et à votre budget.

Pour convenir à vos besoins, la configuration des cabinets est presque illimitée.

Tous les cabinets mesurent 35 ½ po de haut par 24 po de profond et sont munis de quatre pattes de nivellement pour un ajustement facile sur n'importe quelle surface.

Les ÎLOTS MODULAIRES DE LA SÉRIE OASIS^{MD} peuvent être installés contre un mur incombustible de votre maison ou comme îlot isolé.



COMPOSANTS MODULAIRES POUR ÎLOTS OASIS^{MD}



CABINET POUR GRIL
BIPRO825RB

IM-UGC825-CN



CABINET POUR GRIL
BIPRO665RB

IM-UGC665-CN



CABINET POUR GRILS
BIPRO500RB & BIP500RB

IM-UGC500-CN



CABINET POUR GRILS
BIG32 & B132

IM-UGC32-CN



CABINET POUR GRIL
BIG38RB

IM-UGC38-CN



CABINET POUR GRIL
BIG44RB

IM-UGC44-CN



CABINET POUR
BRÛLEURS BIB18IR,
BIB18RT & BIB18PB

IM-UGC18-CN



CABINET À TROIS
TIROIRS

IM-3DC-CN



CABINET À DEUX
TIROIRS

IM-2DC-CN



TIROIR À DÉCHETS ET
PORTE-ESSIE-TOUT

IM-WDC-CN



CABINET UNIVERSEL OU
POUR RÉSERVOIR DE
PROPANE

IM-UTC-CN (ILLUSTRÉ), IM-UDC-CN
OUVERTURE À GAUCHE OU À DROITE



RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER
INOXYDABLE HOMOLOGUÉ
POUR L'EXTÉRIEUR

NFR0550USS



GRAND PANNEAU DE
TRANSITION OASIS^{MD} DE 45°

IM-45LT-CN CONÇU POUR :
BIPRO665, BIPRO825 ET BRÛLEURS DE
18 PO



ESPACEUR MURAL

IM-WSF-CN



PIÈCES DE TRANSITION

IM-45T-CN = 45°

VOUS DEVEZ UTILISER LE PANNEAU
IM-45LT-CN POUR LES GRILS
BIPRO665, BIPRO825 ET LES
BRÛLEURS DE 18 PO



PANNEAU D'EXTRÉMITÉ

IM-CEP-CN



PANNEAU
D'EXTRÉMITÉ
POUR FRIGO

IM-FEP-CN

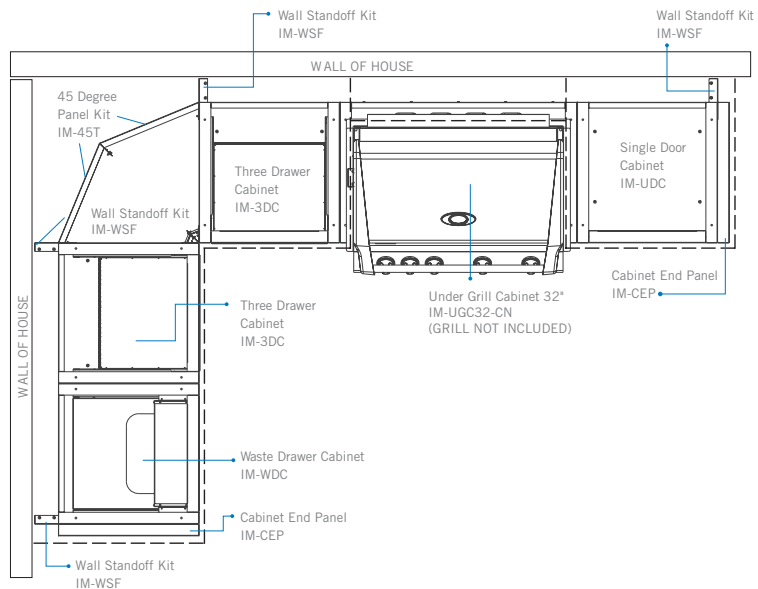


PANNEAU MI-COURSE
POUR FRIGO

IM-FMP-CN

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. La plupart des fabricants de comptoirs acceptent de venir prendre les mesures une fois l'assemblage des cabinets complété afin d'assurer un ajustement parfait. Pour de meilleurs résultats, l'épaisseur du comptoir devrait être de ¾ po à 1 ½ po. Le 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.

PLANIFICATION DE VOTRE OASIS^{MD}



Boutons de commande NIGHT LIGHT™ avec fonction SafetyGlow

Fabrication en acier inoxydable 304

CONCEPTION AVEC MOULURE INTÉGRÉE

POUR UNE INSTALLATION HARMONIEUSE

Rangement intégré pour ensemble de rôtissoire

LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT



CUISSON DIRECTE VS CUISSON INDIRECTE

Cuisson directe Cette méthode de cuisson consiste à placer les aliments directement au-dessus des brûleurs allumés. La chaleur directe de la flamme cuit rapidement l'extérieur des aliments, ce qui est idéal pour 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 placer directement sur les grilles ou dans une lèche-frite.

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

Cuisson à la rôtissoire La cuisson à la rôtissoire s'effectue à l'aide d'une tige qui fait lentement tourner les aliments pour les rôtir. Cette méthode de cuisson permet aux aliments de badigeonner dans leur propre jus grâce au mouvement de rotation, ce qui 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. La cuisson à la rôtissoire présente de nombreux avantages : elle demande beaucoup moins de surveillance que les autres méthodes de cuisson et les viandes sont généralement plus tendres et cuisent lentement dans leur propre jus. 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. Les plus grosses pièces de viande peuvent être déplacées du côté des brûleurs de cuve tubulaires afin de poursuivre la cuisson.

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

ACCESSOIRES ESSENTIELS

Nouveaux accessoires et produits compatibles conçus pour les nouvelles séries encastrées 700 et 500

HOUSES DE GRIL



**HOUSSE POUR GRIL
BIPRO825RBI**

(BIPRO825RBI)
61826



**HOUSSE POUR GRIL
BIPRO665RB**

(BIPRO665RB)
61666



**HOUSSE POUR
GRILS BIP500RB &
BIPRO500RB**

(BIPRO500RB ET BIP500RB)
61501



**HOUSSE POUR
GRIL ENCASTRÉ DE
44 PO**

(BIG44RB)
61842



**HOUSSE POUR
GRIL ENCASTRÉ DE
38 PO**

(BIG38RB)
61836



**HOUSSE POUR
GRIL ENCASTRÉ DE 32 PO**

(BIG32RB ET BI32)
61830

HOUSES DE BRÛLEUR



**HOUSSE DE BRÛLEUR
LATÉRAL ENCASTRÉ,
MODÈLE DE 10 PO**

(BIB10IR, BIB10RT ET BI10RT)
61810



**HOUSSE DE BRÛLEUR
LATÉRAL ENCASTRÉ,
MODÈLE DE 12 PO**

(BIB12IR, BIB12RT ET BI12RT)
61812



**HOUSSE DE BRÛLEUR
LATÉRAL ENCASTRÉ,
MODÈLE DE 18 PO**

(BIB18PB, BIB18IR ET BIB18RT)
61818

RÔTISSOIRES



**ENSEMBLE DE RÔTISSOIRE D'APPOINT AVEC 2
FOURCHES À VIANDE ET UN MOTEUR DE QUALITÉ
COMMERCIALE**

CONÇU POUR : GRIL ENCASTRÉ DE 44 PO (BIG44RB)
69851



ACCESSOIRES COMPATIBLES

✓ Des accessoires de cuisine extérieure qui s'adaptent à tous les grils de la série encastrée



BAC À CHARBON DE BOIS ET À FUMAISSON EN FONTE

67732



LAMPE DE GRIL

70049



PANIER/SUPPORT POUR RÔTISSOIRE

64005



BOÎTIER À COPEAUX DE BOIS EN ACIER INOXYDABLE

67013



ENSEMBLE DE BROCHETTERIE POUR RÔTISSOIRE

64008



PANIER POUR RÔTISSOIRE

64000



SPÉCIFICATIONS

PORTES, TIROIRS ET ACCESSOIRES (dimensions d'ouverture pour l'installation)	Numéro de pièce	Largeur po (cm)	Profondeur po (cm)	Hauteur po (cm)
Tiroir simple, 18 po x 8 po	BI-1808-1DR	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	8 ¾ (22)
Tiroir simple, 18 po x 16 po	BI-1816-1DR	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	16 ¾ (43)
Tiroir double, 18 po x 16 po	BI-1816-2DR	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	16 ¾ (43)
Porte simple réversible, 18 po x 24 po	BI-1824-1D	18 ¾ (47)	3 (8)	24 ¾ (63)
Tiroir à déchets, 18 po x 24 po	BI-1824-1W	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Tiroir double, 18 po x 24 po	BI-1824-2DR	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Tiroir triple, 18 po x 24 po	BI-1824-3DR	18 ¾ (47)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Centre de boissons	BI-2418-BEV	24 (61)	18 (46)	10 ½ (27)
Porte double, 30 po x 24 po	BI-3024-2D	30 ½ (77)	3 (8)	24 ¾ (63)
Porte double, 36 po x 16 po	BI-3616-2D	36 ½ (93)	3 (8)	16 ¾ (43)
Porte double, 30 po x 16 po	BI-3016-2D	30 1/2 (78)	3 (8)	16 3/4 (43)
Porte simple et tiroir double, 36 po x 16 po	BI-3616-1D2DR	36 1/2(93)	22 3/4 (58)	16 3/4 (43)
Porte et tiroir à déchets, 36 po x 24 po	BI-3624-1D1W	36 ½ (93)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Porte et tiroir double, 36 po x 24 po	BI-3624-1D2DR	36 ½ (93)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Porte et tiroir triple, 36 po x 24 po	BI-3624-1D3DR	36 ½ (93)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Porte double, 36 po x 24 po	BI-3624-2D	36 ½ (93)	3 (8)	24 ¾ (63)
Tiroir simple, 42 po x 8 po	BI-4208-1DR	42 ½ (108)	22 ¾ (58)	8 ¾ (22)
Porte double, 42 po x 16 po	BI-4216-2D	42 1/2 (108)	3 (8)	16 3/4 (43)
Porte simple et tiroir double, 42 po x 16 po	BI-4216-1D2DR	42 1/2 (108)	22 3/4 (58)	16 3/4 (43)
Porte et tiroir à déchets, 42 po x 24 po	BI-4224-1D1W	42 ½ (108)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Porte et tiroir double, 42 po x 24 po	BI-4224-1D2DR	42 ½ (108)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Porte et tiroir triple, 42 po x 24 po	BI-4224-1D3DR	42 ½ (108)	22 ¾ (58)	24 ¾ (63)
Doublure isolante à dégagement zéro, 33 po x 23 po	BI-3323-ZCL	32 7/8 (83.5)	22 9/16 (57)	9 1/16 (23)
Doublure isolante à dégagement zéro de 46 po	BI-4823-ZCL	46 (117)	21 3/8 (54)	10 3/8 (26)
Doublure isolante à dégagement zéro de 40 po	BI-4223-ZCL	40 (101)	21 3/8 (54)	10 3/8 (26)
Doublure isolante à dégagement zéro de 34 po	BI-3623-ZCL	34 (86)	21 3/8 (54)	10 3/8 (26)
Doublure isolante à dégagement zéro de 22 po	BI-2423-ZCL	22 (56)	21 3/8 (54)	10 3/8 (26)
Support coulissant pour réservoir de propane	BI-TSK	15 (38)	20 (51)	24 (61)
COMPOSANTS MODULAIRES OASIS*	Numéro de pièce	Largeur po (cm)	Profondeur po (cm)	Hauteur po (cm)
Cabinet pour grill - série 825	IM-UGC825-CN	55 (139)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour grill - série 665	IM-UGC665-CN	40 ½ (103)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour grill - série 500	IM-UGC500-CN	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour grill - série 700 BIG44RB	IM-UGC44-CN	46 ¾ (114)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour grill - série 700 BIG38RB	IM-UGC38-CN	40 ¾ (104)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour grill - série 500 BIG32RB / BIG32	IM-UGC32-CN	34 ¾ (88)	24 (61)	35 ½ (90)
Cabinet pour brûleurs BIB18RT / BIB18IR / BIB18PB	IM-UGC18-CN	24 (61)	24 (61)	35 1/2 (90)

S = Standard O = Optionnel * Brûleur arrière * L'ouverture du couvercle nécessite un dégagement minimal de 5 po derrière l'appareil. Référez-vous au manuel d'instructions de chaque modèle. - Les dimensions sont sujettes à changement. Référez-vous au manuel pour les dimensions exactes.

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

COMPOSANTS MODULAIRES OASIS™									
	Numéro de pièce				Largeur po (cm)		Profondeur po (cm)		Hauteur po (cm)
Cabinet pour réservoir de propane - porte universelle	IM-UTC-CN				24 (61)		24 (61)		35 ½ (90)
Cabinet avec porte universelle	IM-UDC-CN				24 (61)		24 (61)		35 ½ (90)
Réfrigérateur homologué pour l'extérieur	NFR055OUSS				24 (61)		26 (66)		34 (86)
Cabinet à trois tiroirs	IM-3DC-CN				24 (61)		24 (61)		35 ½ (90)
Cabinet à deux tiroirs	IM-2DC-CN				24 (61)		24 (61)		35 ½ (90)
Tiroir à déchets et porte-essuie-tout	IM-WDC-CN				24 (61)		24 (61)		35 ½ (90)
Espaceur mural	IM-WSF-CN				1 ½ (4)		4 (10)		35 (89)
SPÉCIFICATIONS DES GRILS									
	BIPR0825RBI	BIPR0665RB	BIPR0500RB	BIP500RB	BIG44RB	BIG38RB	BIG32RB	BI32	
Couvercle équilibré en acier inoxydable LIFT EASE™	S	S	S	S	S	S	S	S	
Couvercle à double paroi en acier inoxydable	S	S	S	S	S	S	S	S	
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S	S	
Surface de cuisson totale (po²)*	1245	1000	760	760	1100	945	785	785	
Allumeur électronique	S°	S°	S°	S°	S°	S°	S°	-	
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	S	S	S	S	S	
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	S	0	0	0	0	0	0	0	
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	S	S	S	S	S	S	S	S	
Brûleur arrière infrarouge	S	S	S	S	S	S	S	N/D	
Plateau à copeaux de bois intégré	S	S	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 7,5 mm	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	S	
Grilles de cuisson WAVE™ emblématiques en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	S	S	S	S	N/D	
Grilles de cuisson avec fini abrasé	N/D	N/D	N/D	N/D	S	S	S	S	
Boutons de commande NIGHT LIGHT™ à DEL en couleurs	S	S	S	S	S	S	S	N/D	
Fonction SafetyGlow	S	S	S	S	S	S	S	N/D	
Lumières intérieures	S	S	S	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S	S	S	S	
Grille de réchaud	S	S	S	S	S	S	S	S	
Grille de réchaud à deux positions	N/D	N/D	N/D	N/D	S	S	S	S	
Garantie intégrale à vie limitée de Napoléon	S	S	S	S	S	S	S	S	
Moulure intégrée avec tolérance de 2 po pour les découpes	N/D	N/D	N/D	N/D	S	S	S	S	
Boutons de commande interconnectés et éclairés (contrôlent la lumière sur chaque gril et brûleur)	N/D	N/D	N/D	N/D	S	S	S	S	
Soupapes convertibles	N/D	N/D	N/D	N/D	S	S	S	S	
DIMENSIONS D'OUVERTURE (pour l'installation)									
Largeur totale en pouces (cm)	52 3/8 (133)	38 (97)	30 3/4 (78)	30 3/4 (78)	42-44 (107 - 111)	36-38 (92-96)	30-32 (77 - 81)	30-32 (77 - 81)	
Profondeur totale en pouces (cm)	20 5/8 (52)	20 5/8 (52)	20 5/8 (52)	20 5/8 (52)	19 3/8 - 19 3/4 (49,2 - 50,2)	19 3/8 - 19 3/4 (49,2 - 50,2)	19 3/8 - 19 3/4 (49,2 - 50,2)	19 3/8 - 19 3/4 (49,2 - 50,2)	
Hauteur totale en pouces (cm)	8 7/8 (23)	8 7/8 (23)	8 7/8 (23)	8 7/8 (23)	10 1/4 (26)	10 1/4 (26)	10 1/4 (26)	10 1/4 (26)	

NAPOLÉON

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



napoleon.com

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

TÉLÉPHONE : 514 737-6294

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 du Groupe Wolf Steel inc. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRN2-BIGG (ADBRBI)
11/2021