

NAPOLEON®

GRILS ENCASTRÉS

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES

napoleongrills.com





L'HISTOIRE

La compagnie vit le jour en 1976. Sous la direction de Wolfgang Schroeter, cette entreprise de fabrication produisait des rampes d'acier à Barrie, Ontario, au Canada. À cette époque, nul ne pouvait encore entrevoir l'avenir extraordinaire qui se profilait à l'horizon pour Wolf Steel limitée et éventuellement... Les Foyers et les Grils Napoléon®. Depuis la production de son tout premier poêle à bois, il y a plus de 36 ans de cela, Wolf Steel mise sur l'excellence en étant distinct et unique dans toutes ses réalisations. Le premier poêle à bois avait une porte double en fonte d'acier et fut produit dans une usine de mille pieds carrés. En 1981, le nom « Napoléon® » vit le jour et avec lui, le premier poêle à bois à porte simple utilisant une vitre en céramique Pyroceram à haute température, une première dans l'industrie. Ce fut la première de nombreuses innovations pour Wolf Steel Ltée et au cours des années suivantes, la demande pour des poêles à bois Napoléon® augmenta au-delà des frontières de l'Ontario pour s'étendre au reste du Canada, aux États-Unis, en Europe et au Royaume-Uni. Napoléon® est une entreprise certifiée ISO 9001 – 2008 qui exploite actuellement une usine de plus de 750 000 pieds carrés et qui emploie plus de 700 personnes. Elle est la plus grande entreprise privée en Amérique du Nord oeuvrant dans le domaine des foyers au gaz et à bois (encastrés et poêles), des grils de qualité au gaz et au charbon de bois, des produits de divertissement extérieurs, des cascades d'eau et des produits HVAC.



PERFORMANCE, QUALITÉ ET FIABILITÉ

On gastronomise la grillade.

Napoléon® est une entreprise familiale canadienne de deux générations qui, depuis plus de 36 ans, se consacre au confort de votre demeure en concevant et en fabriquant des grils, foyers et produits de divertissement extérieur de qualité exceptionnelle. Des produits sur lesquels vous pouvez compter... et qui sont fièrement appuyés par la Garantie à Vie Limitée de Napoléon.

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

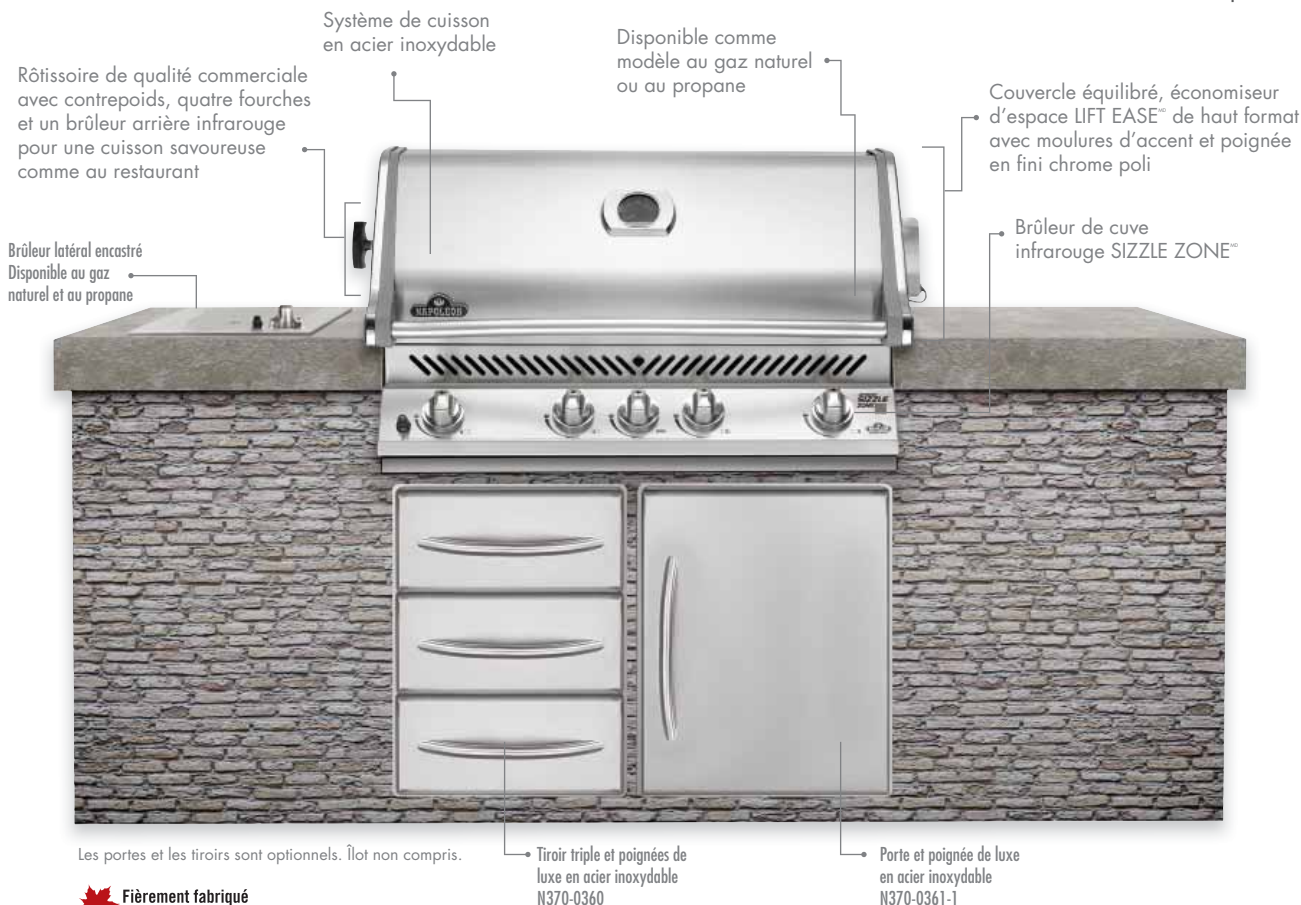
Dans les prochaines pages, vous découvrirez la beauté et la simplicité du style Napoléon®, le complément idéal de votre espace de séjour extérieur.

Nous vous souhaitons de réaliser de nombreux repas mémorables, grillés à la perfection.

PRESTIGE PRO^{MD}

BIPRO600RBI

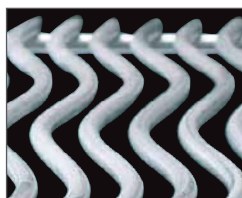
Jusqu'à 82 500 BTU
5 brûleurs
Surface de cuisson de 922 po²
Modèle sur chariot disponible



 **Fièremment fabriqué au Canada**



Brûleur de cuve infrarouge SIZZLE ZONE™



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



Allumeur électronique



Brûleur arrière infrarouge

INFRAROUGE
SIZZLE ZONE™



SAUMON CUIT SUR PLANCHE DE CÈDRE ET GARNI DE PÉTONCLES

- 4 filets de saumon de l'Atlantique (625 à 750 g, 10 à 12 oz), sans peau et sans arête
- 60 ml (¼ tasse) d'épices aux herbes de campagne

Garniture

- 1 gros oignon rouge, coupé en petits dés
- 125 ml (½ tasse) d'oignon vert tranché finement
- 60 ml (¼ tasse) d'aneth frais, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 60 ml (¼ tasse) de sauce à l'ail rôti
- 15 ml (1 c. à soupe) d'épices aux herbes de campagne
- 8 à 10 pétoncles frais (454 g, 1 lb)
- Poivre noir grossièrement moulu, au goût
- 1 citron, en quartiers
- 1 planche de cèdre de 12 po trempée dans l'eau durant au moins une heure

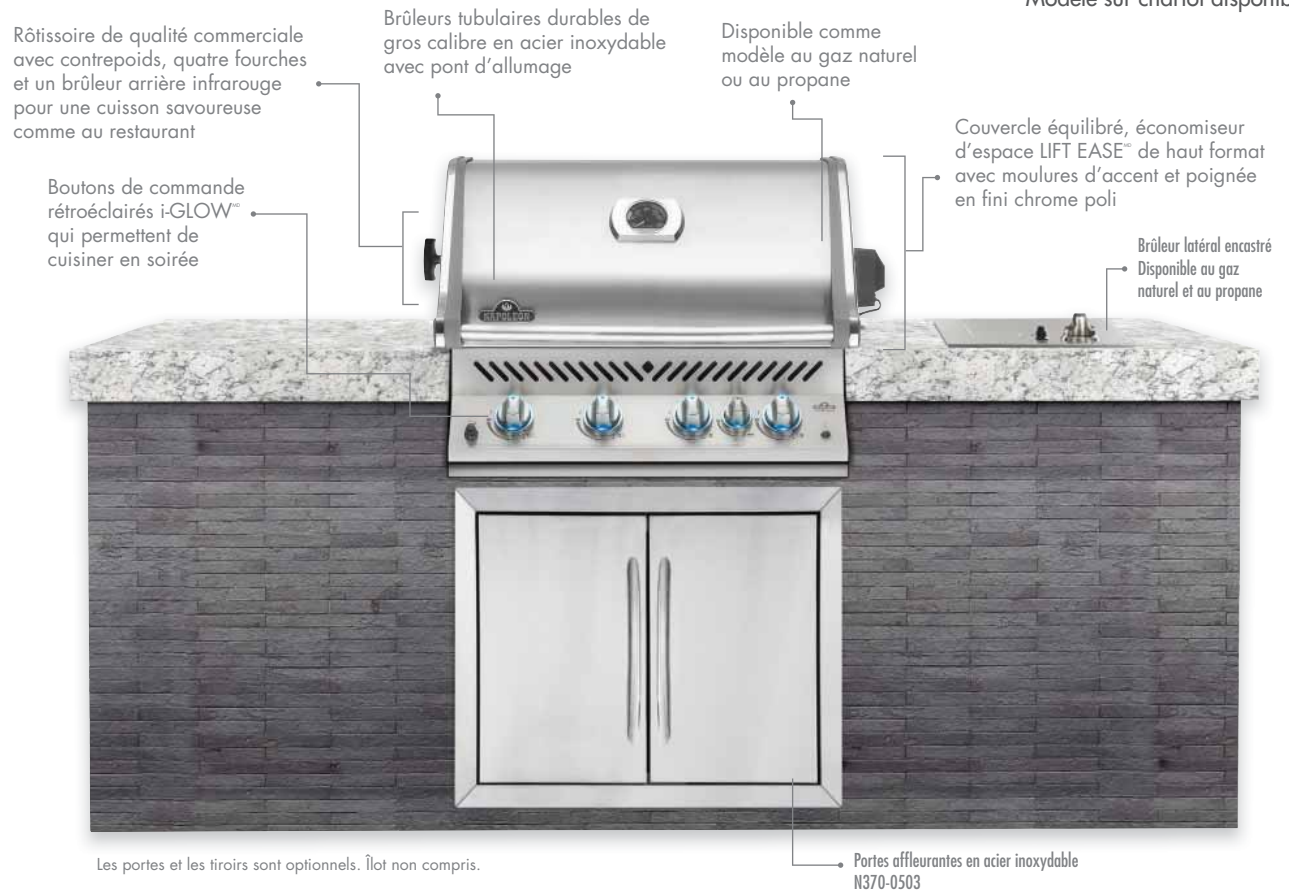
TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon® emprisonne instantanément les jus afin de donner un goût délectable! Plus de 11 000 orifices émettent une chaleur de 1500 °F, ce qui permet de saisir les aliments de façon optimale. Pour plus de détails, consultez la page 19.

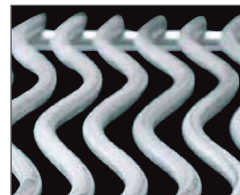
PRESTIGE PRO^{MD}

BIPRO500RB

Jusqu'à 66 000 BTU
5 brûleurs
Surface de cuisson de 760 po²
Modèle sur chariot disponible



Fièrement fabriqué
au Canada



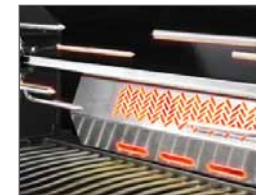
Grilles de cuisson vagues en
acier inoxydable de 9,5 mm



Plaques de brûleur à deux
niveaux en acier inoxydable



Boutons de commande
rétroéclairés i-GLOW™



Brûleur arrière infrarouge



Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Frotter le saumon avec des épices aux herbes de campagne, en pressant délicatement pour faire pénétrer les épices dans la chair. Disposer uniformément le saumon sur la planche.

Dans un grand bol, combiner l'oignon rouge, les oignons verts, l'aneth, l'ail, la sauce à l'ail grillé et les épices aux herbes de campagne. Bien mélanger et répartir également le mélange sur les filets de saumon, en pressant légèrement sur le mélange pour qu'il adhère au poisson.

À l'aide d'un couteau bien affûté, couper les pétoncles en 4 tranches dans le sens contraire des fibres. Assaisonner les pétoncles, au goût, de poivre noir grossièrement moulu. Disposer uniformément de 6 à 8 tranches de pétoncles sur chaque filet de saumon, par-dessus la garniture à l'oignon rouge.

Placer la planche sur la grille et fermer le couvercle.

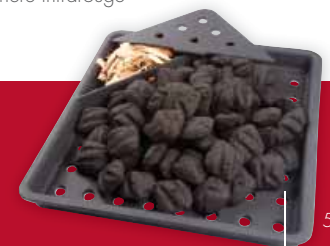
Faire griller sur la planche de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le saumon soit à peine rosé au centre et que les pétoncles soient dorés.

Enlever la planche de la grille et servir le saumon immédiatement, accompagné de quartiers de citron et de sauce à l'ail rôti.

Donne 4 portions

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 d'allumer votre gril à gaz. Pour plus de détails, consultez la page 18.



PRESTIGE® II

GÉMEAU^{MD} BIPT75ORBI

Jusqu'à 92 500 BTU
6 brûleurs
Surface de cuisson de 1160 po²
Modèle sur chariot disponible

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

Système de cuisson double muni de deux brûleurs de cuve infrarouges SIZZLE ZONE™

Jauge de température ACCU-PROBE™

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane

Couvercles équilibrés, économiseur d'espace LIFT EASE™

Brûleur latéral encastré N370-0505

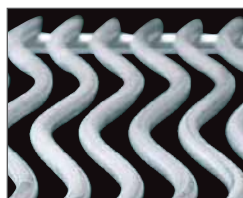


Les portes et les tiroirs sont optionnels. Îlot non compris.

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

Portes affleurantes en acier inoxydable N370-0503

 Fièremment fabriqué au Canada



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



Brûleurs de cuve infrarouge SIZZLE ZONE™



Allumeur électronique



Brûleur arrière infrarouge

INFRAROUGE
SIZZLE ZONE™



HAUTS DE CUISSE DE POULET GLACÉES À LA SAUCE SOYA ET AU WASABI

- 12 hauts de cuisse de poulet, avec la peau, non désossés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à côtes levées et poulet savoureux

Sauce à glacer au soya et au wasabi

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre, haché finement
- 125 ml (½ tasse) de sauce soya
- 60 ml (¼ tasse) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de wasabi
- Sel et poivre grossièrement moulu, au goût
- 60 ml (¼ tasse) de graines de sésame grillées
- 125 ml (½ tasse) de gingembre mariné

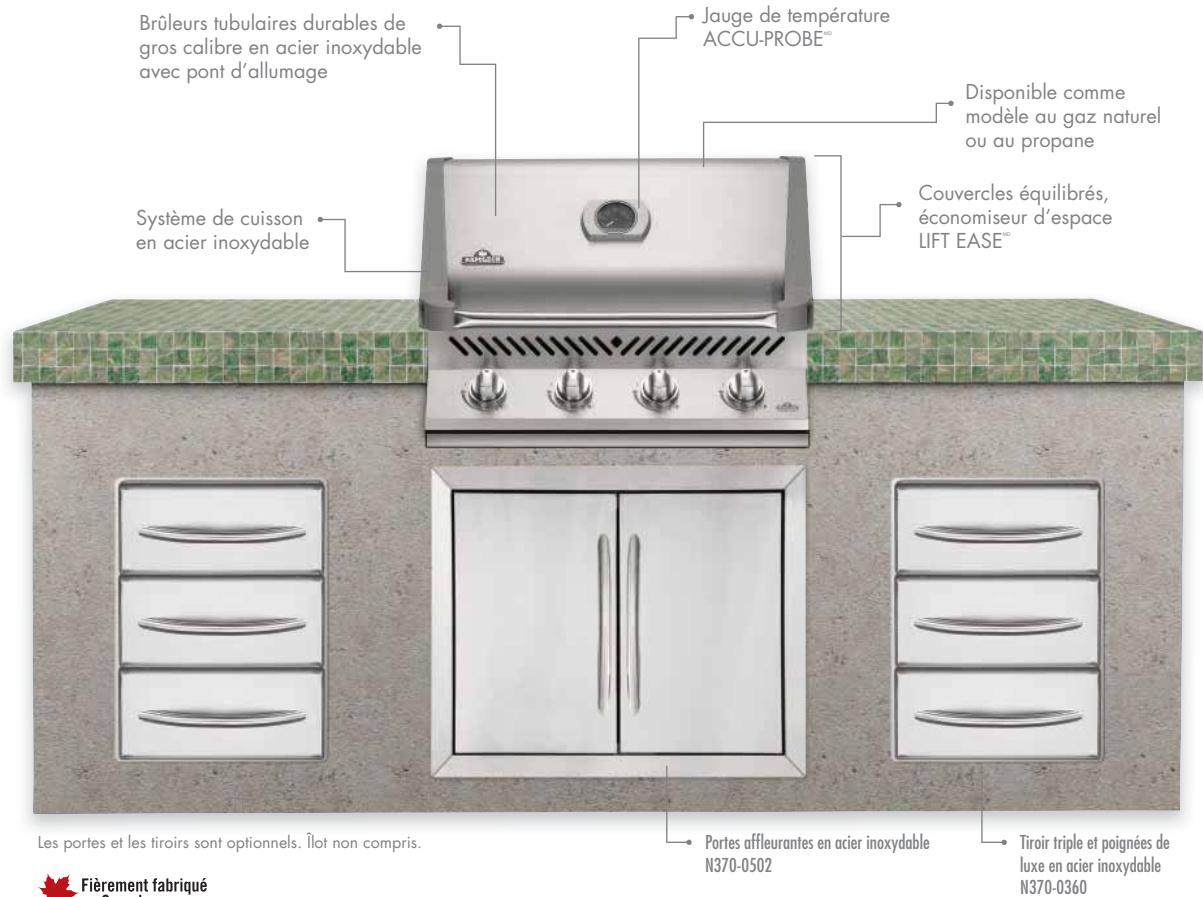
SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE

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.

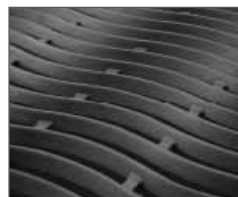
PRESTIGE®

BIP500

Jusqu'à 48 000 BTU
4 brûleurs
Surface de cuisson de 760 po²
Modèle sur chariot disponible



Fièrement fabriqué au Canada



Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée



Plaques de brûleur à deux niveaux en acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Jauge de température ACCU-PROBE™



Assécher les hauts de cuisse de poulet en les épongeant avec des essuie-tout. Assaisonner le poulet avec les épices à côtes levées et poulet, en faisant pénétrer les épices dans la viande.

Afin de préparer la sauce à glacer, placer l'huile végétale et l'huile de sésame dans une casserole moyenne sur un feu moyen-vif. Sauter l'ail et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent leur parfum, soit environ 3 à 4 minutes. Ajouter, en remuant, la sauce soya, le miel et le vinaigre de riz. Amener à ébullition, réduire la chaleur et faire mijoter 10 minutes. Retirer du feu et incorporer, en fouettant, la poudre de wasabi. Laisser refroidir et réserver.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Vaporiser le poulet d'enduit de cuisson antiadhésif et placer sur la grille. Faire saisir les hauts de cuisse de poulet de 2 à 3 minutes par côté. Transférer les hauts de cuisse sur la grille supérieure, réduire la chaleur du gril à feu moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir les hauts de cuisse de 20 à 30 minutes, en utilisant la chaleur indirecte, en les badigeonnant abondamment de sauce à glacer toutes les 10 minutes. Badigeonner les hauts de cuisse une dernière fois avec la sauce à glacer, puis retirer le poulet du gril.

Parsemer les hauts de cuisses de poulet de graines de sésame grillées, puis servir en les accompagnant de gingembre mariné et de sauce à glacer.

Donne 6 portions

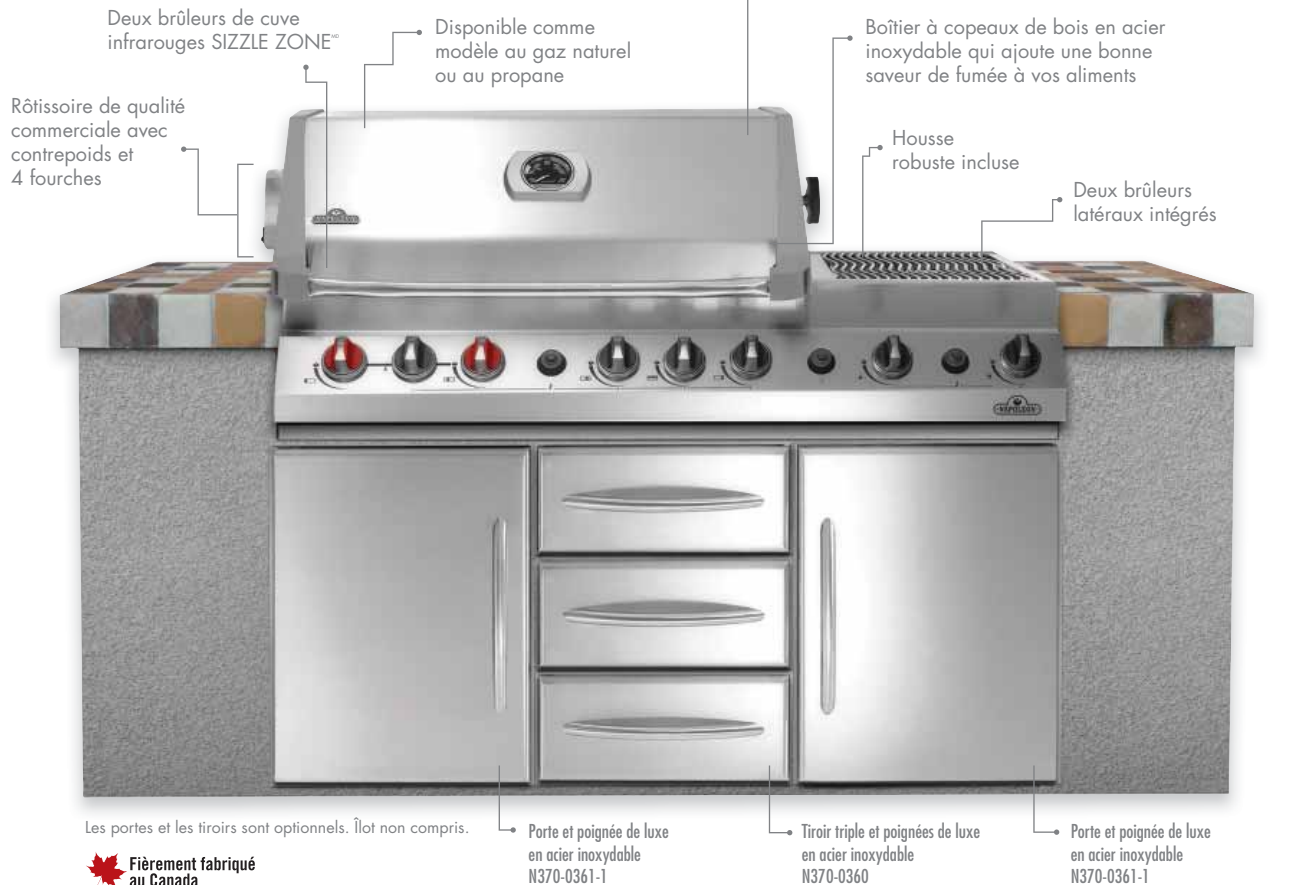
PLAQUE DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

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.
(Disponibles sur les modèles BIPRO500RB et BIP500)



PRESTIGE V^{MD}

BIPF600



Boîtier à copeaux de bois en acier inoxydable



Lumières halogènes encastrées



Deux brûleurs latéraux intégrés



Brûleur arrière infrarouge en céramique

INFRAROUGE
**SIZZLE
ZONE™**



JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™

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

CÔTELETTES D'AGNEAU TANDOORI AVEC TREMPETTE RAÏTA

- 2 carrés d'agneau à la française (5 à 7 côtelettes chacun)

Marinade

- 1 bocal de 300 ml de sauce à injection Tandoori
- 125 ml (½ tasse) de menthe fraîche, hachée
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

Trempe raita

- 1 petit oignon rouge, en petits dés
- ½ concombre sans pépins, pelé et coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de menthe fraîche, hachée
- Sel et poivre noir grossièrement moulu, au goût

PRESTIGE V^{MD} BIPF450

Jusqu'à 85 500 BTU

6 brûleurs

Surface de cuisson de 890 po²

Modèle sur chariot disponible



Brûleur de cuve infrarouge
SIZZLE ZONE™

Rôtissoire de qualité
commerciale avec
contrepoids et
4 fourches

Disponible comme
modèle au gaz naturel
ou au propane

Lumières halogènes
encastrées pour éclairer
vos grillades lors de vos
réceptions en soirée

Boîtier à copeaux de bois en acier
inoxydable qui ajoute une bonne
saveur de fumée à vos aliments

Housse
robuste incluse

Deux brûleurs
latéraux intégrés

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



Fièrement fabriqué
au Canada



Boîtier à copeaux de
bois en acier inoxydable



Lumières halogènes
encastrées



Deux brûleurs
latéraux intégrés



Brûleur arrière infrarouge
en céramique

INFRAROUGE
**SIZZLE
ZONE™**



À l'aide d'un couteau bien affûté, découper entre chacun des os pour former des côtelettes d'environ ¾ po d'épaisseur.

Mettre la sauce à injection Tandoori, la menthe fraîche hachée, l'huile d'olive et le jus de lime dans un bol moyen et mélanger en fouettant. Placer les côtelettes dans un sac scellable, y verser la marinade, puis sceller le sac et placer au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures en retournant à l'occasion.

Dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, combiner l'oignon rouge, le concombre en dés, l'ail émincé, le yogourt, le jus de lime et la menthe. Assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Retirer les côtelettes de la marinade. Secouer délicatement l'excédent de marinade et placer les côtelettes d'agneau sur la grille. Griller les côtelettes d'agneau 2 à 3 minutes par côté, pour une cuisson médium-saignant, en les badigeonnant continuellement avec de la marinade.

Retirer les côtelettes de la grille et laisser tiédir 1 minute.

Servir immédiatement accompagnées de trempette raïta.

Donne 2 portions comme plat principal

4 à 6 portions comme entrée

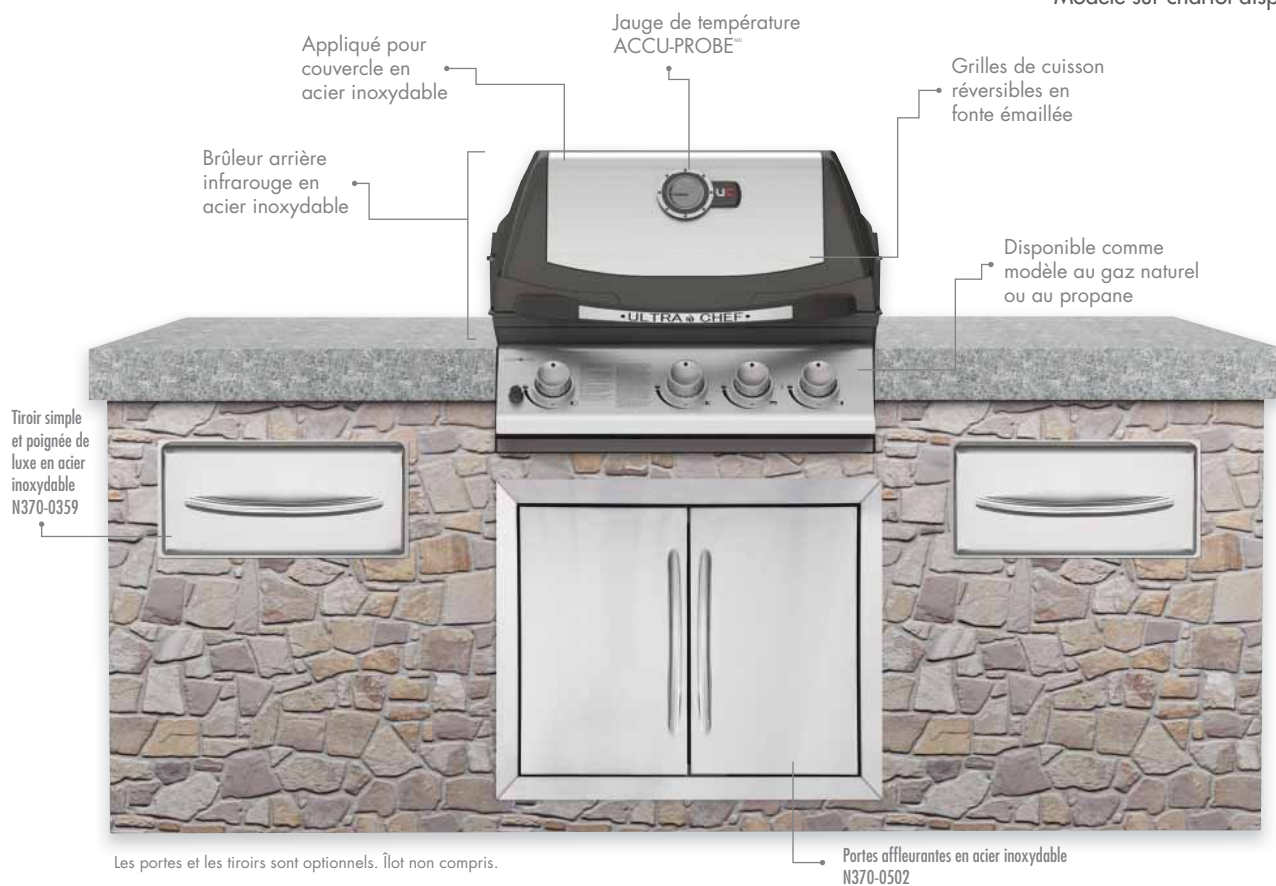
BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

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 donc de parfaites grillades et des rôtis comme au restaurant. (Rôtissoire robuste avec contrepoids, support en acier inoxydable et fourches disponibles pour la plupart des modèles.)

ULTRA CHEF®

BIU405RB

Jusqu'à 59 000 BTU
4 brûleurs
Surface de cuisson de 570 po²
Modèle sur chariot disponible



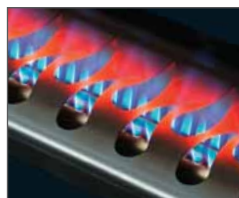
Jauge de température ACCU-PROBE™



Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée



Allumeur électronique



Brûleur arrière infrarouge



CÔTELETTES DE PORC FARCIES

- 4 côtelettes de porc avec os, 2 po d'épaisseur (300 à 360 g, 10 à 12 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole

Farce

- 2 tranches de pain multigrains, grillées, refroidies, puis coupées en cubes de ½ po (environ 750 ml ou 3 tasses de cubes)
- 250 ml (1 tasse) de chair à saucisse, style déjeuner, hachée
- 125 ml (½ tasse) d'oignon blanc, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de céleri, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de Sauvignon blanc
- 60 ml (¼ tasse) de sauce à l'ail grillé
- 125 ml (½ tasse) de fromage mozzarella râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauge fraîche, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole

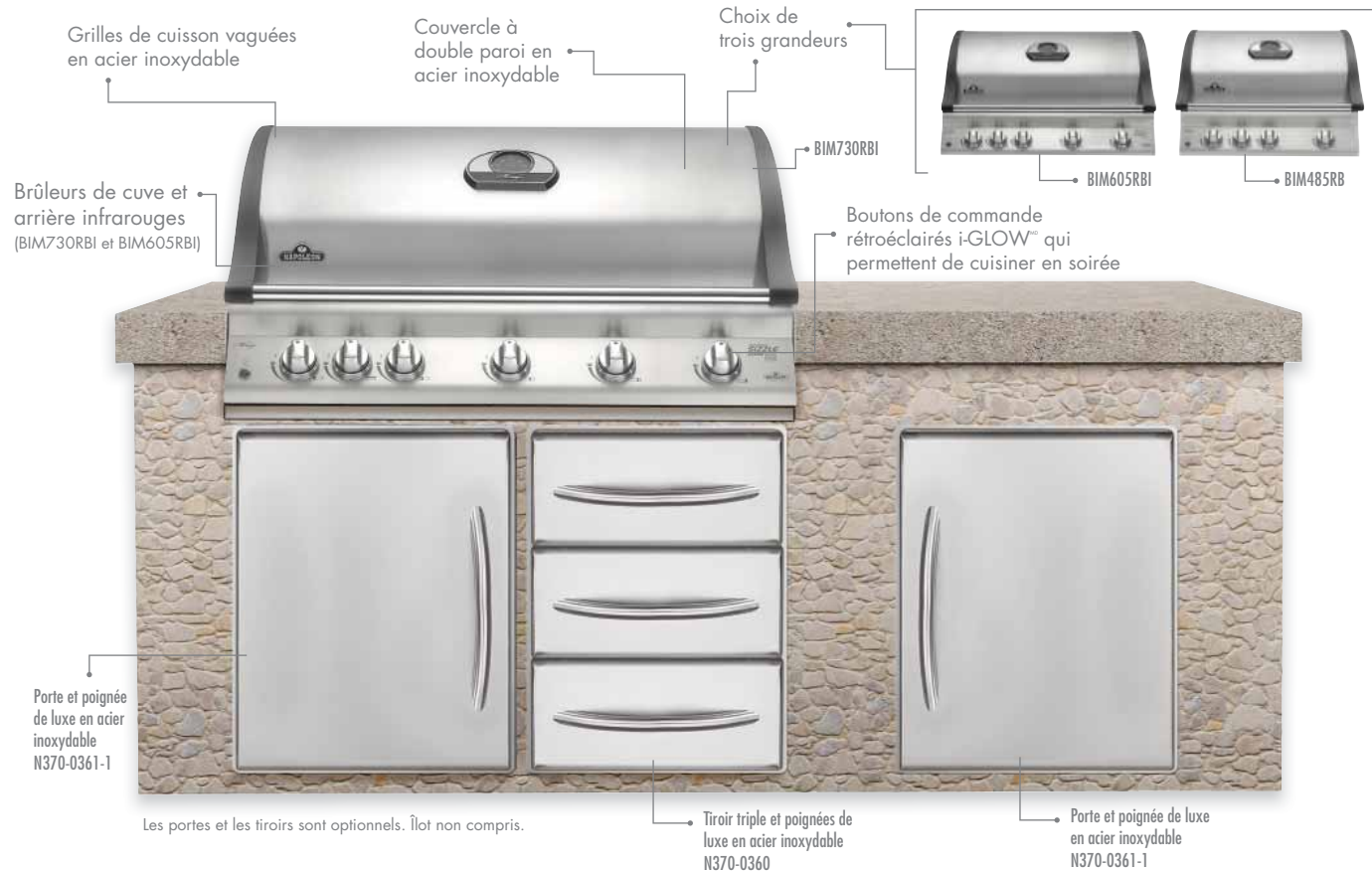
BRÛLEURS TUBULAIRES EN ACIER INOXYDABLE

Les brûleurs tubulaires sont disposés de l'avant à l'arrière pour fournir une chaleur uniforme et un contrôle précis. Chaque brûleur fonctionne de façon indépendante, ce qui vous donne la possibilité d'opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

SÉRIE MIRAGE^{MD}

BIM730RBI, BIM605RBI et BIM485RB

Jusqu'à 96 000 BTU
Jusqu'à 6 brûleurs
Surface de cuisson : jusqu'à 1025 po²
Modèle sur chariot disponible



Système d'allumage JETFIRE™



Bouton de commande rétroéclairés i-GLOW™



Brûleur arrière infrarouge en céramique (BIM730RBI et BIM605RBI)



Brûleur de cuve infrarouge SIZZLE ZONE™ (BIM730RBI et BIM605RBI)



Dans un grand bol, combiner les cubes de pain, la chair à saucisse hachée, l'oignon et le céleri en dés, le Sauvignon blanc, la sauce à l'ail grillé, le fromage mozzarella râpé, le thym et la sauge hachés et les épices à la cajun créole. Bien mélanger.

À l'aide d'un couteau bien affûté, faire une incision de 2 à 3 po de profondeur dans le côté de chaque côtelette afin de former une pochette au centre et en prenant soin de ne pas couper la côtelette de bord en bord.

Farcir chaque côtelette avec 1/2 à 3/4 de tasse du mélange, bien tasser la farce à l'intérieur de chaque côtelette. Assaisonner les côtelettes de porc avec les épices à la cajun créole, bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Placer les côtelettes farcies sur un plateau, couvrir et réfrigérer au moins une heure pour permettre à la farce de prendre.

Préchauffer le gril à feu moyen.

Faire griller les côtelettes de porc de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient grillées, retourner une fois pendant la cuisson. Enlever les côtelettes de la grille et les placer sur la grille supérieure, fermer le couvercle et laisser rôtir de 8 à 10 minutes de plus, en les retournant toutes les deux minutes et en les badigeonnant avec de la sauce à l'ail grillé, ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et que la farce soit bien chaude. Retirer de la grille et laisser tiédir une ou deux minutes. Servir immédiatement accompagnées de sauce à l'ail grillé.

Donne 4 portions

COMME LE BON RENDEMENT D'UN FOUR

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

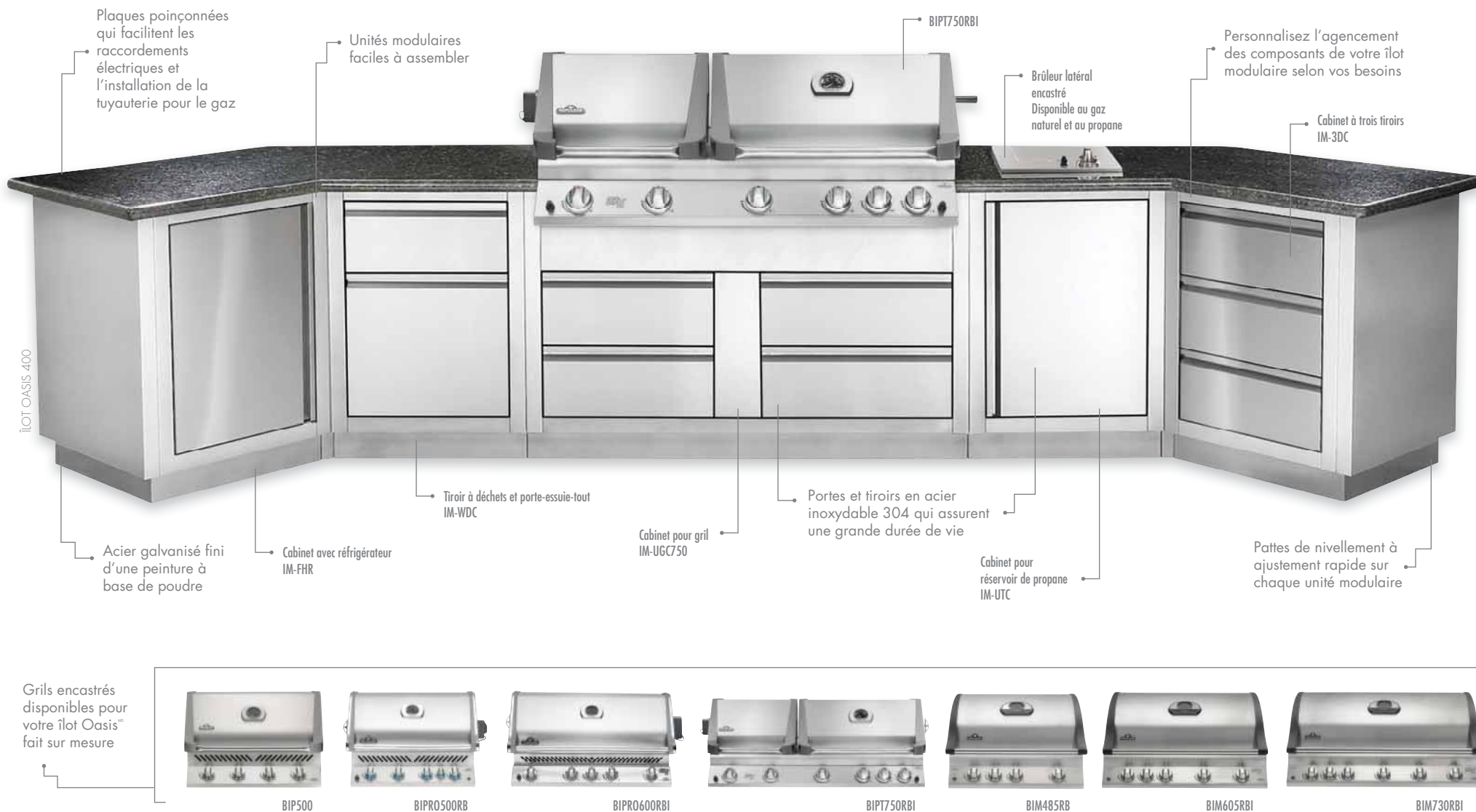




NAPOLEON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

ÎLOTS MODULAIRES OASIS^{MD}

POSSIBILITÉS DE CONFIGURATIONS ILLIMITÉES



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. La polyvalence est à la base de la conception des modules de divertissement extérieur de la série OASIS^{MD} de Napoléon[®]. Pour convenir à vos besoins, la configuration des cabinets est presque illimitée. Tous les cabinets mesurent 35" de haut par 24" 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}



Cabinets pour grill

IM-UGC500, IM-UGC600, IM-UGC485,
IM-UGC605, IM-UGC730



Cabinet pour grill

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



Cabinet pour grill

IM-UGC750



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



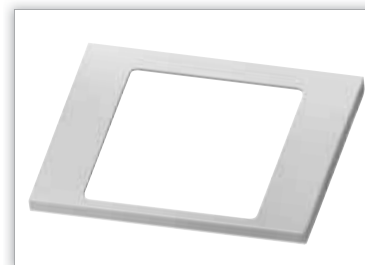
Pièce de transition

IM-45T = 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. 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.

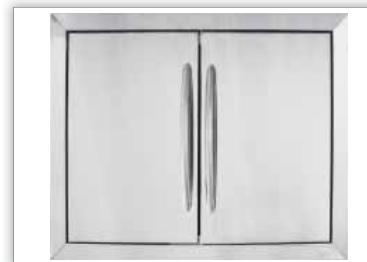
NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES



PORTES ET TIROIRS D'ÎLOT POUR GRIL ENCASTRÉ & BRÛLEURS ADDITIONNELS



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



Portes affleurantes en acier inoxydable
N370-0502, N370-0503



Doublure isolante pour dégagement zéro
BIZC600
Convient au modèle BIPRO600RB



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



Tiroir simple et poignée de luxe en acier inoxydable
N370-0359



Brûleur latéral encastré
N370-0504 (PL), N370-0505 (GN)



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



Brûleur latéral double
BISB245FT

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

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

ACCESSOIRES DE GRIL



Bac à charbon de bois/fumaison en fonte
67731



Paniers à charbon de bois
67400



Cheminée d'allumage
67800



Pipe à boucane
67011



Plaques de cuisson en fonte d'aluminium



Plaques de cuisson en acier inoxydable



Support pour rôti/côtes
3 en 1 à surface antiadhésive
56011



Support à rôti et côtes en acier inoxydable
70009



Panier pour cuisson multiple
57010

HERBES ET ÉPICES

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

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

LE SYSTÈME DE CUISSON LE PLUS POLYVALENT

Cuisson directe

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

Cuisson indirecte

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

Cuisson au charbon de bois

Les bacs à charbon de bois optionnels sont exclusifs à Napoléon®. Ils vous permettent d'aisément passer d'un mode de cuisson au gaz à un mode de cuisson au charbon de bois. Avec le charbon de bois, vous pouvez opter pour une méthode de cuisson directe ou indirecte.

Cuisson avec rôtissoire

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

Cuisson sur le brûleur de cuve infrarouge

Vous désirez préparer le bifteck parfait? La chaleur intense de 1500 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 le boîtier et déposez-le 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 et vous pouvez fumer la viande avec le couvercle fermé pendant plusieurs heures. Des copeaux de bois peuvent être ajoutés au cours de la cuisson pour rehausser davantage la saveur.



Wok et rôtissoire à poulet 2 en 1
56020



Rôtissoire à poulet en acier inoxydable
56021



Poêle à frire en fonte professionnelle
56003



Ensemble de brochetterie rotatif pour rôtissoire
64007



Panier pour rôtissoire
64003



Six brochettes en acier inoxydable - 14"
70016



Ensembles de rôtissoire



Moteurs de rôtissoire avec lumière



Plateaux d'égouttement
62008

Visitez le napoleongrills.com pour voir notre gamme complète d'accessoires de grils Napoléon®.

NAPOLÉON
LES EXPERTS
EN GRILS À GAZ
ET EN GRILS INFRAROUGES

DES GRILLADES EN TOUTE SAISON

Le secret du succès réside dans la préparation. Placez votre gril 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.

LA CUISSON AU CHARBON DE BOIS SUR VOTRE GRIL À GAZ

Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge qui nous est la plus familière. Et comme il fait appel à un tel sentiment de nostalgie, vous recherchez inmanquablement cette saveur de fumée que vous appréciez depuis si longtemps. Les briquettes incandescentes émettent une énergie infrarouge qui cuit l'aliment avec un très faible effet d'assèchement.

Chez Napoléon®, nous sommes de fiers spécialistes de la cuisson à l'infrarouge, mais nous sommes aussi des passionnés de toutes les formes de cuisson sur le gril. Ainsi, nous savons que l'expérience et la saveur distincte de la grillade sur charbon de bois sont irremplaçables.

Nous avons donc combiné les deux essentiels de la grillade. Grâce à nos bacs à charbon de bois, vous pourrez déguster cette saveur de fumée et expérimenter la véritable cuisson sur charbon de bois avec des allumages simples, moins de dégâts et une chaleur uniforme. Tout cela sur votre gril à gaz.

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. 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 et entassez-les afin de former une pyramide. Enlevez une plaque de brûleur et allumez le brûleur en dessous du bac à charbon de bois. Laissez chauffer, à chaleur intense, jusqu'à ce que les briquettes rougeoient, puis éteignez le brûleur. 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. Fermez le couvercle. Attendez 5 minutes. Commencez la cuisson.

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®. Cette pipe 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 pipe à boucane. Faites quelques essais afin de trouver la méthode qui vous convient le mieux.

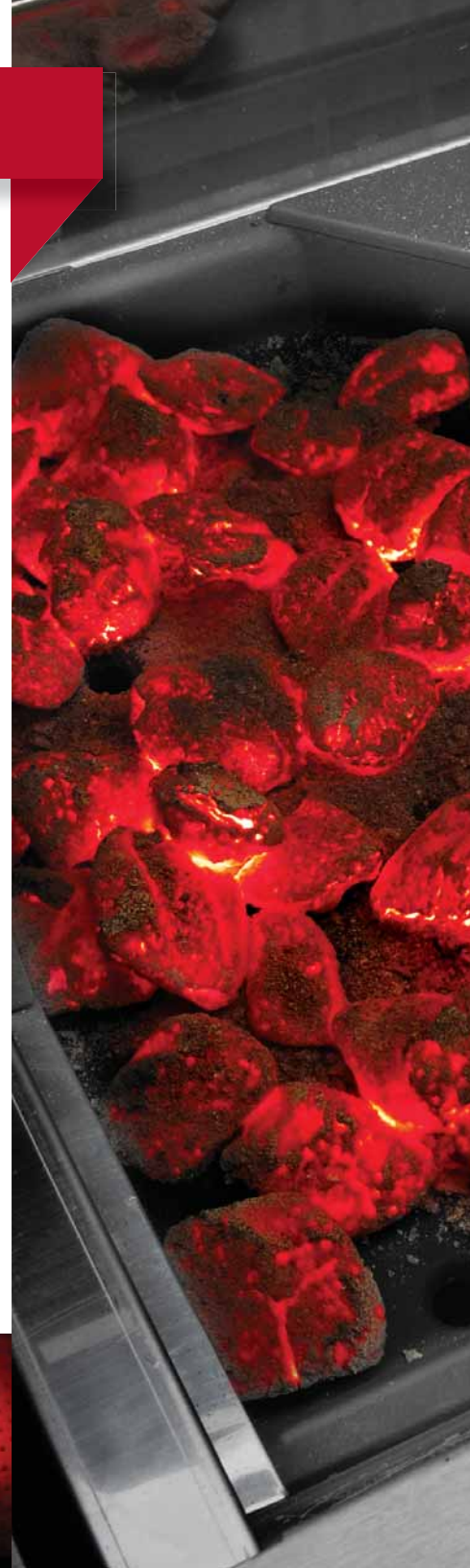
Emplissez la pipe en acier inoxydable de copeaux de bois. Placez la pipe dans l'eau au moins une demi-heure. Placez la pipe au-dessus du brûleur gauche et allumez-le. Déposez la viande sur la grille du brûleur droit sans toutefois l'allumer. Vous cuisez donc vos aliments selon la méthode de cuisson indirecte ou de fumaison.

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

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.

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



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 le type d'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 1500 °F. Cette chaleur remarquable et intense permet de saisir rapidement les aliments tout en emprisonnant les jus et la saveur. Les résultats sont évidents : des aliments tout à fait succulents et savoureux en peu de temps! La technologie de cuisson à l'infrarouge de Napoléon® vous permet de préparer, rapidement et simplement, un repas parfait à tout coup!

Polyvalent

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

Excellente rétention de la saveur et des jus

L'infrarouge procure la chaleur nécessaire pour emprisonner les jus et il requiert peu ou pas de temps de préchauffage. L'énergie radiante atteint la viande de façon plus directe et ne réchauffe que très peu d'air. Ce faisant, les aliments cuisent très rapidement et ils conservent davantage leur poids. Les aliments qui cuisent dans leur propre jus sont plus succulents, tendres et savoureux.

Plus efficace

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

Le choix environnemental!

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

CONSOMMATION DE BTU

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

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

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

LE GRIL SANS PROBLÈMES

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

SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION

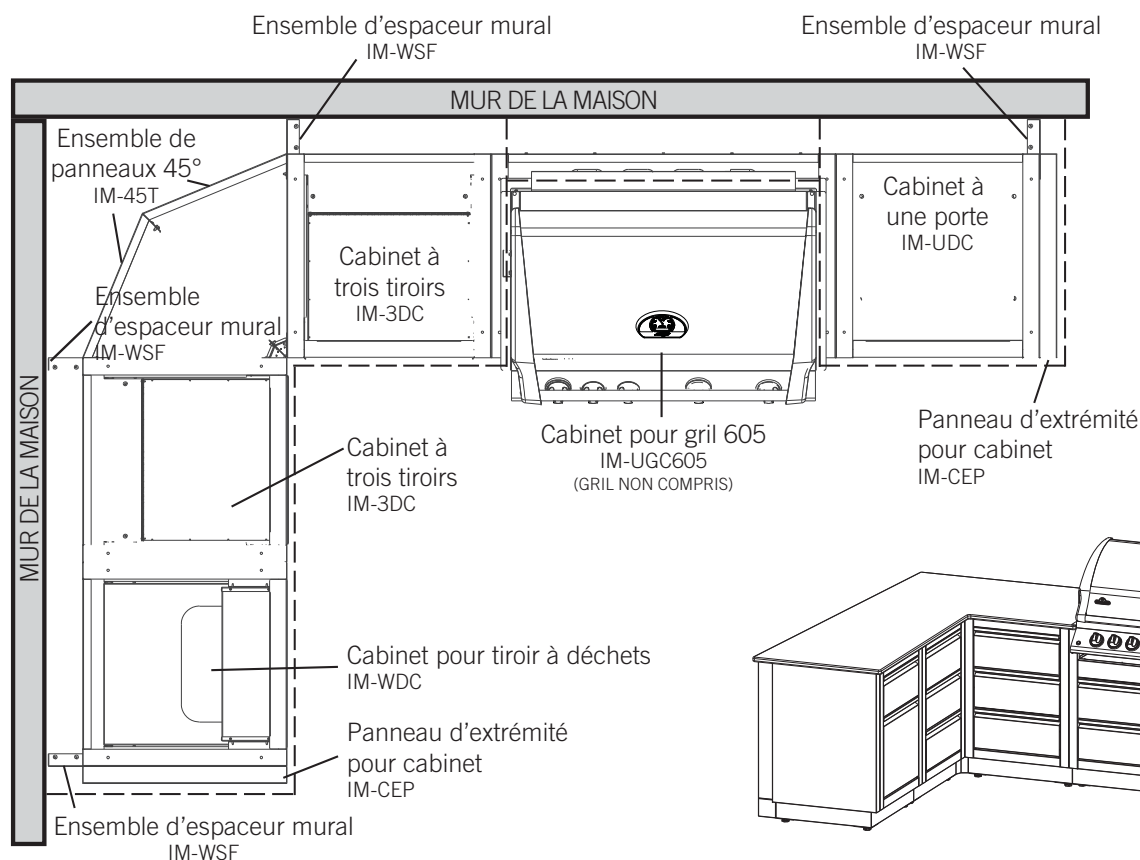
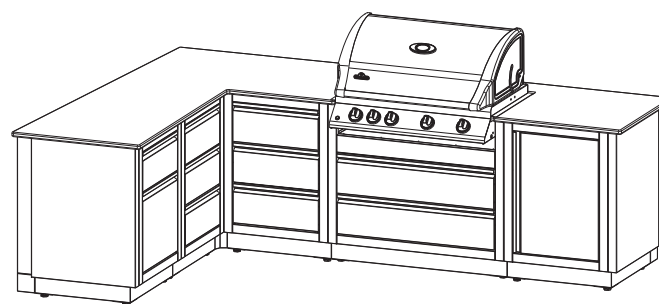


Schéma d'un îlot modulaire Oasis^{MD}



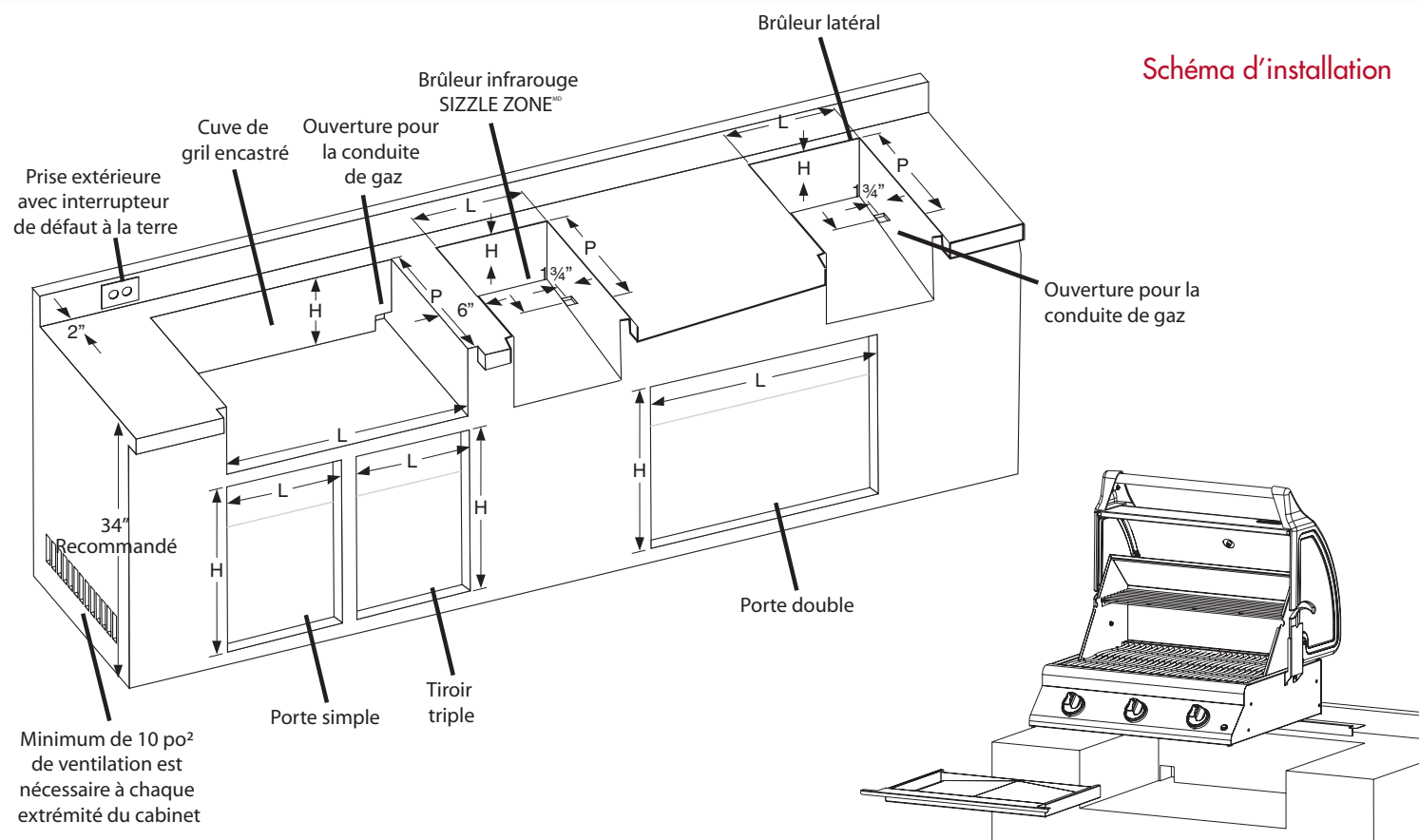
Les comptoirs doivent être commandés et fournis par le propriétaire.

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 $\frac{3}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ pouce. 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.

BRANCHEMENT DU PROPANE 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. L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Le réservoir ne peut pas être rangé sous le grill à gaz. Les grills encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.

SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION



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

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 (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. Un dégagement minimal de 6" est requis entre le grill et tout autre appareil. Les spécifications sont sujettes à modifications sans préavis.

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.

ANATOMIE DE LA CUISINE EXTÉRIEURE



BIPF600



SPÉCIFICATIONS	BIPRO600RBI	BIPRO500RB	BIPT750RBI	BIP500	BIPF600	BIPF450	BIU405RB	BIM730RBI	BIM605RBI	BIM485RB
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Surface de cuisson totale (po²)*	922	760	1160	760	1100	890	570	1025	850	675
Allumeur électronique	S	S°	S	-	S	S	S	-	-	-
Système d'allumage JETFIRE™	-	S	-	S	-	-	-	S	S	S
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	1	-	2	-	2	1	-	1	1	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	4	3	4	2	2	3	4	3	3
Brûleur arrière infrarouge	S	S	S	-	S	S	S	S	S	S
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable	-	-	-	-	-	-	-	S	S	S
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable de 9,5 mm	S	S	S	-	S	S	-	-	-	-
Grilles de cuisson réversibles en fonte émaillée	-	-	-	S	-	-	S	-	-	-
Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™	-	S	-	-	-	-	-	S	S	S
Boutons de commande EASY SET™	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Grille de réchaud	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	S	S	-	S	S	S

DIMENSIONS D'OUVERTURE	BIPRO600RBI	BIPRO500RB	BIPT750RBI	BIP500	BIPF600	BIPF450	BIU405RB	BIM730RBI	BIM605RBI	BIM485RB
Longueur (po)	37 3/4"	30 3/4"	49 3/4"	30 3/4"	55 3/4"	46 3/4"	27 1/2"	43 1/4"	36 1/2"	29 3/4"
Profondeur (po)	20 5/8"	20 5/8"	20 5/8"	20 5/8"	20 5/8"	20 5/8"	16 3/4"	21 3/8"	21 3/8"	21 3/8"
Hauteur (po)	8 7/8"	8 7/8"	9 5/8"	8 7/8"	8 7/8"	8 7/8"	12"	7 1/2"	7 1/2"	7 1/2"

PORTES ET ACCESSOIRES	Numéro de pièce	Largeur	Hauteur	Profondeur
Porte en acier inoxydable	N370-0361-1	17"	23 1/4"	-
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0502	28 1/4"	20 1/4"	-
Portes affleurantes en acier inoxydable	N370-0503	37 3/4"	20 1/4"	-
Tiroir simple et poignée de luxe en acier inoxydable	N370-0359	17 1/4"	6 3/4"	23"
Tiroir triple et poignées de luxe en acier inoxydable	N370-0360	17 1/4"	22 3/4"	23"
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle équilibré	BISZ300	20 1/8"	9 5/8"	20 5/8"
Brûleur infrarouge SIZZLE ZONE™ avec couvercle plat	BISZ300FT	20 1/8"	9 5/8"	20 5/8"
Brûleur latéral double	BISB245	20 1/8"	8 7/8"	20 5/8"
Brûleur latéral	N370-0504/05	18"	15"	4 1/2"
Doublure isolante pour dégagement zéro (2) 37"	BIZC600	44 1/8"	22 15/16"	11 1/8"

COMPOSANTS MODULAIRES OASIS™	Numéro de pièce	Largeur	Hauteur	Profondeur
Cabinet pour gril - série 300	IM-UGC300	24"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 500	IM-UGC500	34 3/4"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 600	IM-UGC600	42"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 750	IM-UGC750	53 3/4"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 485	IM-UGC485	34 3/4"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 605	IM-UGC605	40 1/2"	35"	24"
Cabinet pour gril - série 730	IM-UGC730	47 1/4"	35"	24"
Cabinet pour réservoir de propane - porte universelle	IM-UTC	24"	35"	24"
Cabinet avec porte universel	IM-UDC	24"	35"	24"
Cabinet avec réfrigérateur	IM-FDC	24"	35"	24"
Cabinet à trois tiroirs	IM-3DC	24"	35"	24"
Cabinet à deux tiroirs	IM-2DC	24"	35"	24"
Tiroir à déchets et porte-essuie-tout	IM-WDC	24"	35"	24"
Panneau d'extrémité	IM-CEP	2"	31"	24"
Pièces de transition - 45 degrés	IM-4ST	18 3/8"	35"	-
Espaceur mural	IM-WSF	1 1/2"	35"	4"
Support pour bac à glace	IM-IBA	19 1/8"	1 3/16"	16"



Foyers encastrés • Grills au charbon de bois • Foyers au gaz • Cascades d'eau • Poêles à bois
Fournaises hybrides • Foyers électriques • Produits HVAC • Accessoires de grill



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

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925
napoleongrills.com
info@maxiflamme.com

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

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada
ADBRBI-FR 03/2013