



10" BUILT-IN 700 SERIES SINGLE INFRARED SIZZLE ZONE™ DROP-IN BURNER

MODEL: **BIB10IR**
SERIES: **700**
FINISH: **304 STAINLESS STEEL**

INTRODUCTION

The Infrared **SIZZLE ZONE™** can be used to produce the perfect sear on meat or used to create sides and sauces while the main grill is in use. This 10-inch drop-in Infrared **SIZZLE ZONE™** burner sears succulent steaks to restaurant-quality perfection. Made from the same quality of marine-grade stainless steel as the 700 Series built-in grills, this drop-in side burner matches your custom outdoor kitchen. These burners provide stylish longevity and were built with ease of install in mind. Virtually maintenance-free 7.5-mm cooking grids deliver the **ICONIC WAVE™** sear marks that tell your meal was cooked on a Napoleon. Ignite the burners one-handed using the **JETFIRE™** instant ignition system. The ergonomic **NIGHTLIGHT™** control knobs which provide ambiance and safety, glowing a glorious blue and changing to red when burners are in use.



DIMENSIONS	INCHES	MM
Cut-out height of cavity for appliance (min)	6	152
Cut-out width of cavity for appliance (min - max)	10 - 12	254 - 305
Cut-out depth of cavity for appliance (min - max)	18 3/4 – 20 3/4	476 – 527

SPECIFICATIONS	INCHES	CM
Total cooking area (squared)	93	605
Primary cooking area (squared)	93	605
Warming rack area (squared)	-	-
Primary cooking area depth	10 3/8	26.4
Primary cooking area width	9	22.9

GAS REQUIREMENTS

Type of flare adaptor	1/2" 45° flare
Gas requirements – Propane or Natural Gas	LPG / NAT
Operational pressure (WATER COLUMN)	11" / 7"
Supply pressure (WATER COLUMN)	11" / 7"

RATINGS

Number of main tube burners	1
Main burner BTU's	10,000
Total BTU's	10,000

POWER REQUIREMENTS

Knob lighting power supply	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 – 60 HZ
Rotisserie power supply	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 – 60 HZ



10" BUILT-IN 700 SERIES SINGLE INFRARED SIZZLE ZONE™ DROP-IN BURNER

MODEL: **BIB10IR**
SERIES: **700**
FINISH: **304 STAINLESS STEEL**



ALL 304 MARINE GRADE STAINLESS STEEL

A gourmet outdoor kitchen deserves to have a beautiful grill and the Napoleon Built-in 700 Series with all stainless steel construction exudes luxury and durability. Designed to last a lifetime with premium stainless steel cooking system and backed by the President's Limited Lifetime Warranty.

STEAKHOUSE PERFECTION WITH INFRARED SIZZLE ZONE™

Achieve ultimate steakhouse perfection by creating a caramelized crust that seals in the juices. The 10" Infrared **SIZZLE ZONE™** drop-in burner is a dedicated sear station with ceramic infrared burner for high performance restaurant quality results.

7.5 MM STAINLESS STEEL ICONIC WAVE™ COOKING GRIDS

The 7.5mm **ICONIC WAVE™** shape provides even heat transfer and prevents smaller foods from falling into the cracks. Bonus – they're backed by a lifetime warranty and they create unique sear marks for perfectly grilled steaks.

JETFIRE™ IGNITION SYSTEM

This innovative and easy to use ignition system shoots a jet of flame to light the burner for quick and easy start-ups every time.

DRIP PAN

The stainless steel removable drip pans conveniently slide out the front for easy access and cleaning.

NIGHT LIGHT™ CONTROL KNOBS WITH SAFETYGLOW

Illuminate your evening with control knobs that light up a vibrant blue. The **SAFETYGLOW** feature turns the knobs red so you know which burners are lit for multi-zone grilling and you'll never accidentally leave the gas on.

INTERCONNECTED LIGHTING KNOBS

Napoleon's Built-in 700 Series grills and burners feature **NIGHT LIGHT™** control knobs and all connect to each other to light across each component. Bring vibrant designs and ambiance to your outdoor kitchen with the push of a button.

VERSATILE/EASIER INSTALLATIONS

In addition to the built-in trim, the Built-in 700 Series also comes with longer daisy-chain electrical wiring to prevent restrictions in installation which could interfere with your dream outdoor kitchen design.



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE^{MD} ENCASTRÉ DE 10 PO DE LA SÉRIE ENCASTRÉE 700

MODÈLE: **BIB10IR**
SÉRIE: **700**
FINI: **ACIER INOXYDABLE 304**

INTRODUCTION

Le brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE^{MD}** peut servir pour produire des marques de grillade parfaites sur la viande ou pour cuisiner des accompagnements et des sauces pendant que le gril principal est utilisé. Ce brûleur infrarouge **SIZZLE ZONE^{MD}** encastré de 10 pouces permet de saisir de succulents steaks dignes d'un restaurant. Fabriqué avec le même acier inoxydable de qualité marine que les grils encastrés de la série 700, ce brûleur encastré convient parfaitement à votre cuisine extérieure personnalisée. Ces brûleurs d'une longévité élégante ont été conçus pour une installation facile. Les grilles de cuisson de 7,5 mm qui ne nécessitent pratiquement aucun entretien produisent les marques de grillade **WAVE EMBLÉMATIQUESSM** indiquant que votre repas a été cuisiné sur un gril de Napoléon. Allumez les brûleurs d'une seule main au moyen du système d'allumage instantané **JETFIRESM**. Les boutons de commande ergonomiques **NIGHTLIGHTSM** créent une ambiance en toute sécurité, passant d'un bleu glorieux et au rouge lorsque les brûleurs sont utilisés.

DIMENSIONS	POUCES	MM
Hauteur de découpe de la cavité pour l'appareil (min)	6	152
Largeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	10 - 12	254 - 305
Profondeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	18 3/4 – 20 3/4	476 – 527

SPÉCIFICATIONS	POUCES	CM
Surface de cuisson totale (po ²)	93	605
Surface de cuisson principale (po ²)	93	605
Surface de la grille de réchaud (po ²)	-	-
Profondeur de la surface de cuisson principale	10 3/8	26,4
Largeur de la surface de cuisson principale	9	22,9

EXIGENCES RELATIVES À L'ALIMENTATION EN GAZ

Type d'adaptateur d'évasement	Évasement de 1/2 po à 45°
Exigences relatives à l'alimentation en gaz : propane ou gaz naturel	GPL/NAT
Pression de service (COLONNE D'EAU)	11 po/7 po
Pression d'alimentation (COLONNE D'EAU)	11 po/7 po

SPÉCIFICATIONS

Nombre de brûleurs tubulaires principaux	1
Capacité en BTU du brûleur principal	10 000
BTU totaux	10 000

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Alimentation de l'éclairage du bouton	DDFT : 110-120 V CA 15 A 50-60 HZ
Alimentation de la rôtissoire	DDFT : 110-120 V CA 15 A 50-60 HZ



BRÛLEUR INFRAROUGE SIZZLE ZONE^{MD} ENCASTRÉ DE 10 PO DE LA SÉRIE ENCASTRÉE 700

MODÈLE: **BIB10IR**
SÉRIE: **700**
FINI: **ACIER INOXYDABLE 304**

TOUT EN ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ MARINE 304

Une cuisine gastronomique en plein air mérite d'avoir un beau grill; les grils encastrés de la série 700 de Napoléon sont le summum du luxe et de la durabilité grâce à leur structure entièrement faite d'acier inoxydable. Ils sont conçus pour durer toute une vie avec leur système de cuisson en acier inoxydable de première qualité et soutenus par la garantie à vie limitée de Napoléon.

LA PERFECTION COMME À LA GRILLADERIE GRÂCE À LA TECHNOLOGIE INFRAROUGE SIZZLE ZONETM

Vivez l'expérience suprême de la perfection comme à la grilladerie en produisant une surface caramélisée qui retient tous les jus. Le brûleur infrarouge **SIZZLE ZONETM** encastré de 10 po est une station dédiée à la saisie du steak grâce au brûleur infrarouge en céramique qui vous garantit des résultats supérieurs dignes d'un restaurant.

GRILLES DE CUISSON WAVE EMBLÉMATIQUESTM EN ACIER INOXYDABLE DE 7,5 MM

La forme des grilles **WAVE EMBLÉMATIQUESTM** de 7,5 mm assure un transfert de chaleur uniforme et empêche les petits aliments de tomber dans le grill. En prime, elles sont garanties à vie et créent des marques de grillade uniques pour des steaks parfaitement grillés.

SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRETM

Ce système d'allumage novateur et facile à utiliser projette un jet de flamme pour allumer le brûleur à gaz rapidement et garantir un démarrage facile à tout coup.

PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Les plateaux d'égouttement amovibles en acier inoxydable glissent facilement vers l'avant pour faciliter l'accès et le nettoyage.

BOUTONS DE COMMANDE NIGHT LIGHTTM AVEC FONCTION SAFETYGLOW

Illuminez votre soirée avec des boutons de commande à l'éclairage bleu éclatant. Grâce à la fonction **SAFETYGLOW**, l'éclairage des boutons passe au rouge pour que vous sachiez quels brûleurs sont allumés pour les grillades multizones et que vous ne laissiez jamais le gaz allumé par mégarde.

BOUTONS D'ÉCLAIRAGE INTERCONNECTÉS

Les grils et brûleurs encastrés de la série 700 de Napoléon sont dotés de boutons de commande **NIGHT LIGHTTM** qui sont tous reliés entre eux pour illuminer chaque élément. Donnez une apparence et une ambiance attrayantes à votre cuisine extérieure au simple toucher d'un bouton.

INSTALLATIONS POLYVALENTES ET FACILES

En plus des moulures intégrées, les grils encastrés de la série 700 sont dotés d'un câblage électrique en guirlande plus long pour éviter les restrictions d'installation qui pourraient nuire à la conception de la cuisine extérieure de vos rêves.



QUEMADOR INTEGRADO SIZZLE ZONE™ INFRARROJO SERIE 700 DE 25,4 CM

MODELO: **BIB10IR**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304**



INTRODUCCIÓN

El infrarrojo **SIZZLE ZONE™** puede usarse para sellar perfectamente la carne o para crear acompañamientos y salsas mientras se usa la parrilla principal. Este quemador infrarrojo **SIZZLE ZONE™** de 25,4 cm sella succulentos filetes con la perfección de un restaurante. Hecho con la misma calidad de acero inoxidable marino que las parrillas integradas Serie 700, este quemador lateral hace juego con su cocina personalizada al aire libre. Estos quemadores aportan gran vida útil y estilo, y fueron fabricados teniendo en cuenta la facilidad de instalación. Las rejillas de cocción de 7,5 mm, que casi no necesitan mantenimiento, colocan el icónico sellado **WAVE™** que indica que su comida fue cocinada en un artefacto Napoleon. Encienda los quemadores con una mano, con el sistema de encendido instantáneo **JETFIRE™**. Las ergonómicas perillas de control **NIGHTLIGHT™**, que aportan ambiente y seguridad; tienen un glorioso color azul y cambian a rojo cuando se usan los quemadores.

DIMENSIONES	PULGADAS	MM
Altura del corte de la cavidad para artefacto (mín)	6	152
Ancho del corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	10 - 12	254 - 305
Profundidad del corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	18 3/4 - 20 3/4	476 - 527

ESPECIFICACIONES	PULGADAS	CM
Superficie de cocción total (cuadrados)	93	605
Superficie de cocción principal (cuadrados)	93	605
Área de la rejilla para mantener el calor (cuadrados)	-	-
Profundidad de la superficie de cocción principal	10 3/8	26,4
Ancho de la superficie de cocción principal	9	22,9

REQUISITOS DE GAS

Tipo de adaptador de llamada	llamada de 1,2 cm y 45°
Requisitos de gas - Gas propano o natural	LPG / NAT
Presión operativa (COLUMNA DE AGUA)	27,9 CM / 17,7 CM
Presión de suministro (COLUMNA DE AGUA)	27,9 CM / 17,7 CM

CALIFICACIONES

Cantidad de quemadores de tubo principales	1
BTU del quemador principal	10.000
BTU total	10.000

REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN

Suministro de energía para iluminar la perilla	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 - 60 HZ
Suministro eléctrico del rostizador	GFCI: 110 - 120 VAC 15A 50 - 60 HZ



QUEMADOR INTEGRADO SIZZLE ZONE™ INFRARROJO SERIE 700 DE 25,4 CM

MODELO: **BIB10IR**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304**



COMPLETAMENTE DE ACERO INOXIDABLE MARINO 304

Una cocina gourmet al aire libre merece tener una hermosa parrilla y la Napoleon integrada serie 700 con estructura total de acero inoxidable irradia lujo y durabilidad. Diseñadas para durar toda la vida con sistema de cocción de acero inoxidable premium y respaldada con la Garantía limitada de por vida presidencial.

COCCIÓN PERFECTA CON SIZZLE ZONE™ INFRARROJO

Logre un filete perfecto creando una corteza caramelizada que sella los jugos. El quemador **SIZZLE ZONE™** infrarrojo de 25,4 cm es una exclusiva estación de sellado con un quemador infrarrojo cerámico para lograr resultados con calidad de restaurante de gran desempeño.

ICÓNICAS REJILLAS WAVE™ DE ACERO INOXIDABLE DE 7,5 MM

La icónica **WAVE™** de 7,5 mm transfiere el calor de manera uniforme e impide que la comida más pequeña caiga en las rendijas. Extra: están respaldadas por una garantía de por vida y crean singulares marcas de sellado para lograr filetes perfectamente asados.

SISTEMA DE ENCENDIDO JETFIRE™

Este sistema de encendido innovador y fácil de usar dispara una llama para encender el quemador para una puesta en marcha rápida y fácil todas las veces.

BANDEJA RECOGEGOTAS

Las bandejas recogegotas de acero inoxidable extraíbles se deslizan hacia el frente para un fácil acceso y limpieza.

PERILLAS DE CONTROL NIGHT LIGHT™ CON SAFETYGLOW

Ilumine sus noches con perillas de control que se iluminan de un azul brillante. La función **SAFETYGLOW** cambia de color las perillas a rojo para que sepa qué quemadores están prendidos para cocinar en varias áreas y nunca dejará abierto el gas de manera accidental.

PERILLAS INTERCONECTADAS CON LUZ

Las parrillas y los quemadores integrados Serie 700 de Napoleon cuentan con perillas de control **NIGHT LIGHT™** y todas se conectan entre sí para iluminar cada componente. Aporte diseños vibrantes y ambiente a su cocina al aire libre con solo presionar un botón.

INSTALACIONES VERSÁTILES Y MÁS FÁCILES

Además del borde integrado, los productos Integrados Serie 700 cuentan con cableado eléctrico más largo con conexión en serie para evitar restricciones en la instalación que podrían interferir con el diseño de la cocina al aire libre de sus sueños.