



38" BUILT-IN 700 SERIES WITH REAR BURNER AND OPTIONAL ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIG38RB WITH BI-4223-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL WITH BRUSHED TRIM**

INTRODUCTION

Napoleon's Built-In 700 Series 38-inch Gas Grill with Rear Infrared Burner is a seamless addition to your custom made outdoor grilling area. Precisely control the temperature for searing, smoking, and rotisserie grilling, the ACCU-PROBE™ temperature gauge knows where all of the sweet spots are. Ignite the grill one-handed using the NIGHTLIGHT™ control knobs which provide ambiance and safety, glowing a glorious blue and changing to red when burners are in use. The JETFIRE™ ignition system ignites instantly with a jet of flame and cross lights with the other burners. Marine-grade stainless construction ensures stylish longevity and unparalleled performance. Thick, 9.5mm stainless steel cooking grids are virtually maintenance-free and provide **ICONIC WAVE™** sear marks. With integrated trim and longer electrical wiring, the Built-In 700 Series 38-inch Gas Grill has been designed specifically for ease of installation, design, and functionality without restricting installation.



DIMENSIONS	INCHES	MM
Cut-out height of cavity for appliance (min)	10 1/4	260
Cut-out width of cavity for appliance (min - max)	36 – 38	914 - 965
Cut-out depth of cavity for appliance (min - max)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Cut-out height of cavity for liner	11 1/4	286
Cut-out width of cavity for liner	42	1067
Cut-out depth of cavity for liner	22 1/4	565

SPECIFICATIONS	INCHES	CM
Total cooking area (squared)	945	6112
Primary cooking area (squared)	630	4080
Warming rack area (squared)	315	2032
Primary cooking area depth	17 7/8	45.4
Primary cooking area width	35 3/8	89.9

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	5
Main burner BTU's	12,000
Number of rear burners	1
Rear burner BTU's	18,000
Total BTU's	78,000
Rotisserie motor weight capacity	25lbs

POWER REQUIREMENTS

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



38" BUILT-IN 700 SERIES WITH REAR BURNER AND OPTIONAL ZERO CLEARANCE LINER

MODEL: **BIG38RB WITH BI-4223-ZCL**
 SERIES: **700**
 FINISH: **304 STAINLESS STEEL WITH BRUSHED TRIM**



TRUE BUILT-IN DESIGN FOR SEAMLESS INSTALLATION

Napoleon's Built-in 700 Series grills boast a built-in trim for a flawless installation, providing more versatile options for endless design opportunities. Better tolerance for cut-outs with a minimum/maximum measurement makes for easier, more efficient installations. Since no modifications are needed in most applications your dream outdoor kitchen is ready sooner for your culinary masterpieces.

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 and brushed trim accents exude luxury and durability. Designed to last a lifetime with premium stainless steel cooking system and backed by the President's Limited Lifetime Warranty.

REAR INFRARED ROTISSERIE BURNER

BBQ like a PRO! Infrared heat from the rotisserie burner is perfect for high heat searing and slow spit roasting. Enjoy delicious restaurant quality results in your own backyard. The rotisserie kit is made of all stainless steel and includes a commercial quality motor which turns up to 11.5kg (25lbs), counter-balance weight, 12mm hexagon shaped spit rod with four x four-prong meat forks with an innovative collapsible design. Easily store the rotisserie kit for quick access in the integrated storage compartment.

9.5 MM STAINLESS STEEL ICONIC WAVE™ COOKING GRIDS

The extra thick 9.5mm **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.

DUAL-LEVEL STAINLESS STEEL SEAR PLATES

The staggered setup created event heat transfer and protects the burners while vaporizing drippings back into the food for delicious savory results.

HEAVY-GAUGE STAINLESS STEEL BURNERS WITH JETFIRE™ IGNITION

Napoleon's heavy gauge stainless steel tube burners are built to last and strong enough to get run over with a truck and still work perfectly. We tried it so you don't have to! Each light individually with an innovation and easy to use ignition system. A jet of flame shoots to light each gas burner for quick and easy start-ups every time.

ACCU-PROBE™ TEMPERATURE GAUGE WITH SMOKE AND SEAR RANGE

Accurately measures the temperature of your grill for optimal temperature control and features a smoke and sear range for perfect results 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.

CONVERTIBLE VALVES

A must-have for installing a built-in outdoor kitchen. Whether you're building it or installing for your own home, convertible valves mean you can change fuel types if you decide to install natural gas, or for resale value of your home you won't sacrifice the quality of your investment if a future buyer wants to install natural gas.



GRIL ENCASTRÉ DE 38 PO DE LA SÉRIE 700 AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE ET DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO EN OPTION

MODÈLE: **BIG38RB AVEC BI-4223-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304 AVEC MOULURE BROSSÉE**

INTRODUCTION

Le gril à gaz de 38 po de la série encastrée 700 avec brûleur arrière infrarouge de Napoléon agrémenté parfaitement votre espace de grillade extérieur personnalisé. Réglez précisément la température pour griller, fumer et utiliser la rôtissoire grâce à la jauge de température **ACCU-PROBE™** qui vous indique le juste équilibre. Allumez le gril d'une seule main à l'aide des boutons de commande **NIGHTLIGHT™** qui créent une ambiance en toute sécurité, passant d'un bleu glorieux et au rouge lorsque les brûleurs sont utilisés. Le système d'allumage **JETFIRE™** permet un allumage instantané grâce à son jet de flammes qui fait le pont avec les autres brûleurs. La structure en acier inoxydable de qualité marine d'une longévité élégante garantit un rendement inégalé. Les épaisses grilles de cuisson en acier inoxydable de 9 mm ne nécessitent pratiquement aucun entretien et produisent les marques de grillade **WAVE EMBLÉMATIQUES™**. Grâce à sa moulure intégrée et à son câblage électrique plus long, le gril à gaz de 38 pouces de la série encastrée 700 permet une installation, une conception et un fonctionnement faciles sans aucune restriction.



DIMENSIONS	POUCES	MM
Hauteur de découpe de la cavité pour l'appareil (min)	10 1/4	260
Largeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	36 – 38	914 - 965
Profondeur de découpe de la cavité pour l'appareil (min-max)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Hauteur de découpe de la cavité pour la doublure	11 1/4	286
Largeur de découpe de la cavité pour la doublure	42	1067
Profondeur de découpe de la cavité pour la doublure	22 1/4	565

SPÉCIFICATIONS	POUCES	CM
Surface de cuisson totale (po ²)	945	6112
Surface de cuisson principale (po ²)	630	4080
Surface de la grille de réchaud (po ²)	315	2032
Profondeur de la surface de cuisson principale	17 7/8	45,4
Largeur de la surface de cuisson principale	35 3/8	89,9

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	5
Capacité en BTU du brûleur principal	12 000
Nombre de brûleurs arrière	1
Capacité en BTU du brûleur arrière	18 000
BTU totaux	78 000
Capacité de charge du moteur de la rôtissoire	25lb

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



GRIL ENCASTRÉ DE 38 PO DE LA SÉRIE 700 AVEC BRÛLEUR ARRIÈRE ET DOUBLURE ISOLANTE À DÉGAGEMENT ZÉRO EN OPTION

MODÈLE: **BIG38RB AVEC BI-4223-ZCL**

SÉRIE: **700**

FINI: **ACIER INOXYDABLE 304 AVEC MOULURE BROSSÉE**

UNE CONCEPTION ENCASTRÉE VÉRITABLE POUR UNE INSTALLATION FLUIDE

Les grils encastres de la série 700 de Napoléon sont dotés d'une moulure intégrée pour une installation impeccable. Le résultat? Des options plus polyvalentes et des possibilités de conception infinies. Une plus grande tolérance pour les découpes avec une mesure minimale et maximale facilite l'installation et la rend plus efficace. Comme aucune modification n'est nécessaire dans la plupart des installations, votre cuisine extérieure de rêve sera prête plus tôt pour vous permettre de donner vie à vos chefs-d'œuvre culinaires.

TOUT EN ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ MARINE 304

Une cuisine gastronomique en plein air mérite d'avoir un beau grill; les grils encastres de la série 700 de Napoléon constituent le summum du luxe et de la durabilité grâce à leur structure entièrement faite d'acier inoxydable et aux moulures brossées. 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.

BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE

Maîtrisez votre grill comme un PRO! La chaleur infrarouge du brûleur arrière est idéale pour saisir à haute température et rôtir lentement à la broche. Profitez de délicieux plats dignes d'un restaurant dans votre propre cour. L'ensemble de rôtissoire est entièrement fabriqué en acier inoxydable et comprend un moteur de qualité commerciale qui peut faire tourner des aliments pesant jusqu'à 11,5 kg (25 lb), un contrepois et une broche de 12 mm de forme hexagonale avec quatre fourches à viande à quatre dents pliantes d'une conception innovante. Rangez facilement l'ensemble de rôtissoire dans le compartiment de rangement intégré pour un accès rapide.

GRILLES DE CUISSON WAVE EMBLÉMATIQUES™ EN ACIER INOXYDABLE DE 9,5 MM

Les grilles **WAVE EMBLÉMATIQUES™** super épaisses de 9,5 mm assurent un transfert de chaleur uniforme et empêchent 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.

PLAQUES DE BRÛLEUR À DEUX NIVEAUX EN ACIER INOXYDABLE

La configuration sur plusieurs niveaux permet de distribuer uniformément la chaleur et protège les brûleurs tout en vaporisant les jus qui s'échappent des aliments afin de produire des repas juteux et délicieux.



BRÛLEURS DE GROS CALIBRE EN ACIER INOXYDABLE AVEC SYSTÈME D'ALLUMAGE JETFIRE™

Les brûleurs tubulaires de gros calibre en acier inoxydable de Napoléon ont été conçus pour être durables et suffisamment résistants pour supporter le poids d'un camion et tout de même fonctionner. Nous l'avons essayé pour que vous n'ayez pas à le faire! Chaque brûleur s'allume au moyen d'un système d'allumage innovant et facile à utiliser. Un jet de flammes est projeté sur chaque brûleur à gaz pour un démarrage rapide et facile à tout coup.

JAUGE DE TEMPÉRATURE ACCU-PROBE™ AVEC PLAGES DE CUISSON À FEU VIF ET DE FUMAISSON

En plus de mesurer avec précision la température de votre grill pour un contrôle optimal de la température, elle est dotée d'une zone de température intégrée idéale pour fumer et saisir les aliments, pour des résultats parfaits à chaque fois.

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 LIGHT™ 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 encastres de la série 700 de Napoléon sont dotés de boutons de commande **NIGHT LIGHT™** 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 de la moulure intégrée, les grils encastres 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.

SOUPAPES CONVERTIBLES

Un élément essentiel pour l'installation d'une cuisine extérieure encastree. Que vous les utilisiez dans une nouvelle construction ou les installiez dans votre propre maison, les soupapes convertibles vous permettent de changer de type de combustible si vous décidez de passer au gaz naturel. Vous ne sacrifierez donc pas la qualité de votre investissement, lorsque viendra le temps de revendre votre maison, si un futur acheteur veut installer du gaz naturel.



SERIE 700 INTEGRADA DE 96,5 CM CON QUEMADOR TRASERO E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE OPCIONAL

MODELO: **BIG38RB WITH BI-4223-ZCL**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304 CON BORDE PULIDO**



INTRODUCCIÓN

La parrilla de gas integrada Serie 700 de 96,5 cm de Napoleon con quemador trasero infrarrojo es un complemento impecable a su zona de cocción al aire libre personalizada. Controle con precisión la temperatura de sellado, ahumado y rostizado, el medidor de temperatura ACCU-PROBE™ sabe dónde están los puntos ideales. Encienda la parrilla con una mano, usando las perillas de control NIGHTLIGHT™, que aportan ambiente y seguridad; tienen un glorioso color azul y cambian a rojo cuando se usan los quemadores. El sistema de encendido **JETFIRE™** enciende los quemadores al instante con una llamada y enciende a todos los quemadores a la vez. La estructura de acero inoxidable marino asegura una longevidad con estilo y un desempeño sin igual. Las gruesas rejillas de 0,95 cm casi no requieren mantenimiento y proporcionan las icónicas marcas de sellado **WAVE™**. Con borde integrado y cableado eléctrico más largo, la parrilla a gas integrada Serie 700 de 96,5 cm ha sido diseñada específicamente para ser fácil de instalar con diseño y funcionalidad sin restringir la instalación

DIMENSIONES	PULGADAS	MM
Altura de corte de la cavidad para artefacto (mín)	10 1/4	260
Ancho de corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	36 - 38	914 - 965
Profundidad de corte de la cavidad para artefacto (mín - máx)	19 3/8 - 19 3/4	492 - 502
Altura de corte de la cavidad para el interior	11 1/4	286
Ancho de corte de la cavidad para el interior	42	1067
Profundidad de corte de la cavidad para el interior	22 1/4	565

ESPECIFICACIONES	PULGADAS	CM
Superficie de cocción total (cuadrados)	945	6112
Superficie de cocción principal (cuadrados)	630	4080
Área de la rejilla para mantener el calor (cuadrados)	315	2032
Profundidad de la superficie de cocción principal	17 7/8	45,4
Ancho de la superficie de cocción principal	35 3/8	89,9

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	5
BTU del quemador principal	12.000
Cantidad de quemadores traseros	1
BTU del quemador trasero	18.000
BTU total	78.000
Capacidad de peso del motor del rostizador	11,3 kg

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



SERIE 700 INTEGRADA DE 96,5 CM CON QUEMADOR TRASERO E INTERIOR SIN ESPACIO LIBRE OPCIONAL

MODELO: **BIG38RB WITH BI-4223-ZCL**

SERIE: **700**

TERMINACIÓN: **ACERO INOXIDABLE 304 CON BORDE PULIDO**

VERDADERO DISEÑO INTEGRADO PARA LOGRAR UNA INSTALACIÓN SIN FALLAS

Las parrillas integradas Serie 700 de Napoleon cuentan con un borde integrado para lograr una instalación sin fallas y que brindan más opciones versátiles para tener ilimitadas oportunidades de diseño. Mayor tolerancia a cortes con una medida mínima o máxima que permite instalaciones más sencillas y eficientes. Ya que no se requieren modificaciones en la mayoría de las aplicaciones, la cocina al aire libre de sus sueños está lista más rápido para hacer sus obras de arte culinario.

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 y relieves del borde pulidos 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.

QUEMADOR INFRARROJO TRASERO DEL ROSTIZADOR

¡Cocine a la parrilla como un PROFESIONAL! El calor infrarrojo del quemador del rostizador es perfecto para sellar a fuego alto y rostizar a fuego lento. Disfrute deliciosos resultados con calidad de restaurante en su propio patio trasero. El kit de rostizador está hecho de acero inoxidable e incluye un motor de calidad comercial que gira hasta 11,5 kg (25 lbs), de contrapeso, una barra rostizadora hexagonal de 12 mm con cuatro tenedores de cuatro puntas para carne con un innovador diseño retráctil. Guarde fácilmente el kit rostizador para un fácil acceso en el compartimento integrado de guardado.

ICÓNICAS REJILLAS WAVE™ DE ACERO INOXIDABLE DE 9,5 MM

La icónica forma WAVE™, más ancha, de 9,5 mm, transfiere el calor uniformemente e impide que la comida más pequeña caiga entre los espacios. Extra: están respaldadas por una garantía de por vida y crean singulares marcas de sellado para lograr filetes perfectamente asados.

PLACAS DE SELLADO DE ACERO INOXIDABLE DE DOS NIVELES

La configuración escalonada genera una transferencia de calor uniforme y protege los quemadores, mientras vaporiza el goteo hacia los alimentos, para obtener deliciosos resultados.



QUEMADORES DE ACERO INOXIDABLE CON MEDIDOR REFORZADO CON SISTEMA DE ENCENDIDO JETFIRE™

Los quemadores de tubo de acero inoxidable con medidor reforzado están diseñados para durar y son lo suficientemente sólidos para que los pase por arriba un camión y aún así funcionen a la perfección. ¡Lo probamos para que usted no tenga que hacerlo! Cada una se ilumina individualmente con un innovador y fácil de usar sistema de encendido. Cada quemador de gas se enciende con una llama para lograr una puesta en marcha rápida y fácil todas las veces.

TERMÓMETRO ACCU-PROBE™ CON AMPLITUD PARA AHUMAR Y SELLAR

Mide con precisión la temperatura de su parrilla para tener el control óptimo de la temperatura y cuenta con un rango de ahumado y sellado para conseguir resultados perfecto todas las veces.

BANDEJA RECOCOGOTAS

Las bandejas recoge gotas 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, las Integradas 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.

VÁLVULAS CONVERTIBLES

Algo imprescindible para instalar una cocina integrada al aire libre. Ya sea que la construya o la instale en su casa, las válvulas convertibles permiten que puedan cambiar los tipos de combustible si decide instalar gas natural. O bien, a los propósitos del valor de reventa de su casa, no sacrificará la calidad de su inversión si el futuro comprador desea instalar el gas natural.