



Your Grill Guide to

EVOLUTION

INFRARED PLUS™



The EVOLUTION of Infrared Cooking starts NOW!

You are now the proud owner of Nexgrill's Infrared Plus™ Technology (Patent Pending) and will soon be the envy of the neighborhood! Let us start by introducing you to the in's and out's and up's and down's (I'll explain this later) of your **EVOLUTION Infrared PLUS™** gas grill.

For starters, please ensure that your grill is assembled correctly by following the Assembly Instructions included with your **EVOLUTION Infrared PLUS™** gas grill.

Ensure that all gas connection instructions are followed as instructed in the Operation Manual included prior to operating and enjoying your new grill!

In this book...

This book contains the following information for your better understanding of Infrared Cooking:

1. **What is EVOLUTION Infrared PLUS™?**
2. **Components**
3. **Cooking Tips and Tricks**
4. **Temperature Recommendations**
5. **Care and Maintenance**
6. **Additional Resources**

What is EVOLUTION Infrared PLUS™?

Your **EVOLUTION Infrared PLUS™** gas grill is equipped with Nexgrill's Patent Pending Heat Plates that are specially designed for your culinary endeavors! Nexgrill's Heat Plates can be positioned in a variety of configurations, allowing you to customize your grill and cooking experiences, as follows:

Direct Heat – The oldest method of cooking. It is the direct exposure to the heat that cooks the food.



Infrared Heat – This refers to the new Infrared PLUS™ Technology that distributes the rising heat and creates the space you need for Infrared grilling.

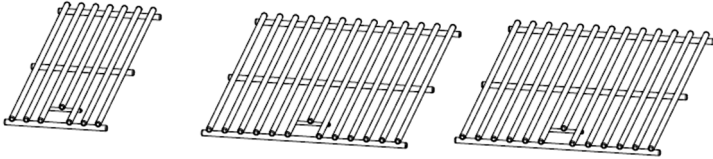
Broiling & Baking – Bake a pizza or Broil a roast with Infrared heat for a uniform finish. Infrared heat created with a heat plate or grill topper allows for cooking foods that would normally fall through the standard cooking grids.



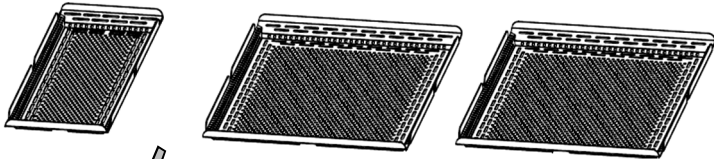
Smoking – This cooking option is created by placing the Heat Plate **BELOW** the cooking grid. Place soaked wood chips in the plate and enjoy your flavorful food.

EVOLUTION Infrared PLUS™ Cooking Components

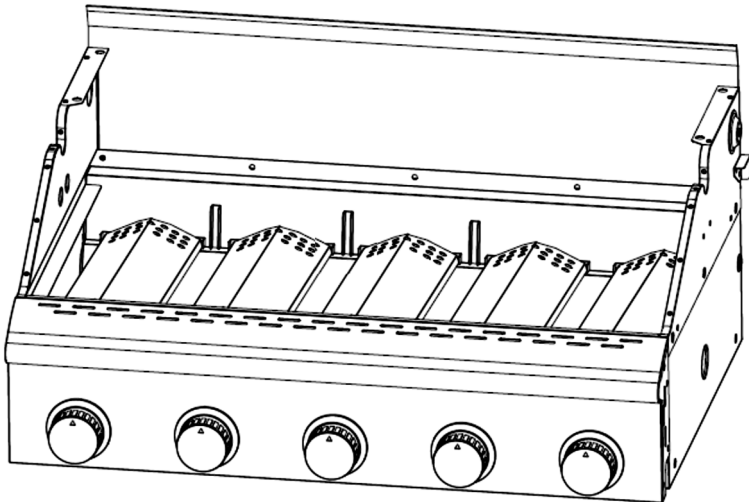
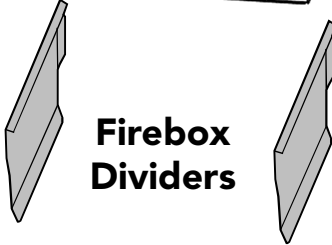
Cooking Grids



Heat Plates



Firebox Dividers



Firebox
(Cart Not Shown)

EVOLUTION Infrared PLUS™

Placement Options for Heat Plates

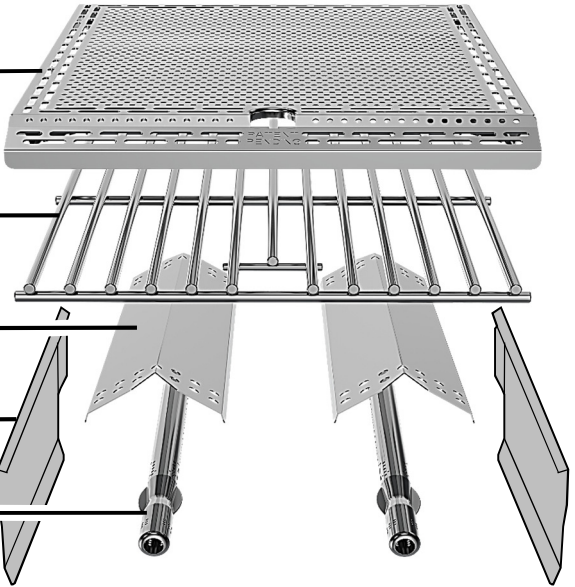
Heat Plate
(Above Cooking Grid)

Cooking Grid

Flame Tamers

Firebox Dividers

Burners



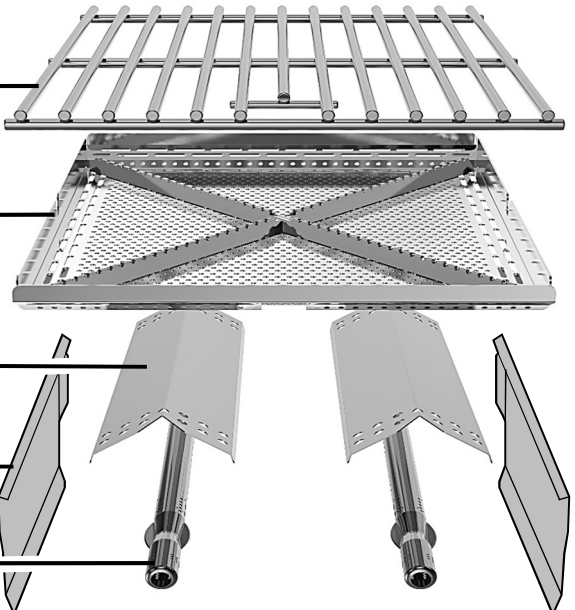
Cooking Grid

Heat Plate
(Below Cooking Grid)

Flame Tamers

Firebox Dividers

Burners



EVOLUTION Infrared PLUS™ Temperature Recommendations

USDA Internal Meat Temperature Guide						
Beef and Lamb	Med. Rare	145°F	Med.	160°F	Med. Well	170°F
Poultry	Whole	165°F	Parts	165°F	Stuffed	165°F
Pork	Med.	160°F	Med. Well	170°F		

Getting the Proper Temperature Reading

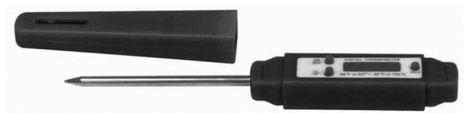
Looking for the right tools to get the job done? Well, let me tell you that we also have that covered!

You can find the Nexgrill® 4 Piece Meat Thermometer Set or the Nexgrill® Digital Thermometer at your local retailer or by visiting www.nexgrill.com/products to find a wide range of tools and accessories to aide the grilling experience.

**Part No.
530-0029**



**Part No.
660-0004**



EVOLUTION Infrared PLUS™

Cooking Tips and Tricks

The new Infrared PLUS™ Patent Pending Technology requires a few tips and tricks in order to better understand how the cooking options can work in your favor.

Seasoning Your Grill

We've done the homework for you! In order to keep the cooking grids and heat plates in optimal condition, it is best to season them with high temperature cooking oil. This can be applied through spray-on method or by using a well-oiled towel. This should also make cleaning the heat plates a breeze!

Smoking

Make sure to presoak the wood chips per the instructions that come with the product. Place wood chips into the space BETWEEN the heat plate and cooking grid. Do not overload. It is recommended to smoke on LOW heat setting and monitor the wood chips so they do not catch fire. Spray water on wood chips as necessary to help ensure a good smoke output.

Marinated Meats

When cooking with meat cuts that have been marinated, you must tend to the food and flip the meats periodically. A coating of non-stick high temperature cooking spray is recommended, especially when using the Patented Heat Plate as a broiler. It is also recommended to cook on MED or LOW heat settings to prevent sticking and burning of sauces, glazes, or marinades. **Note:** *Marinated foods will increase the chance of flare ups.*

Searing

If you are looking for a good sear, it is recommended to place the Heat Plates BELOW the cooking grid, with those burners on HIGH heat setting. This will ensure high heat distribution, help to lock in juices, and achieve desired sear marks.

EVOLUTION Infrared PLUS™ Care and Maintenance

The new Infrared PLUS™ Technology requires special care and maintenance. Here are a few considerations to help you maintain components clean after each use and extend the life of the grill for many years of enjoyment!

Cleaning your Grids and Heat Plates

In order to help remove stains from sauces, grease, baked on particles, or other stubborn stains, restore your **EVOLUTION Infrared PLUS™** Heat Plates by using a heavy duty oven cleaner that is recommended to use on the appropriate cooking surfaces of your grill.

Maintaining your Grids and Heat Plates

It is recommended to apply a coat of high temperature peanut or canola oil after cleaning your heat plates. This will help prevent possible corrosion to the stainless steel when you store your **EVOLUTION Infrared PLUS™** gas grill.

Cover Your Grill

We all know that cleaning and maintaining your Heat Plates is only part of the job. Keeping your entire grill in tip top shape also plays a big part in ensuring your **EVOLUTION Infrared PLUS™** gas grill performs each and every time. That is why we always recommend to cover up your grill when not in use. Visit us at www.nexgrill.com/products to see which grill cover is right for you.

Additional Resources

In addition to this **Grill Guide to EVOLUTION Infrared PLUS™** there are additional resources available to you by visiting us at www.nexgrill.com/evolution. There you will be able to find recipes, cooking tips, videos, and much more! See what others are doing for an **EVOLUTIONARY** grilling experience!

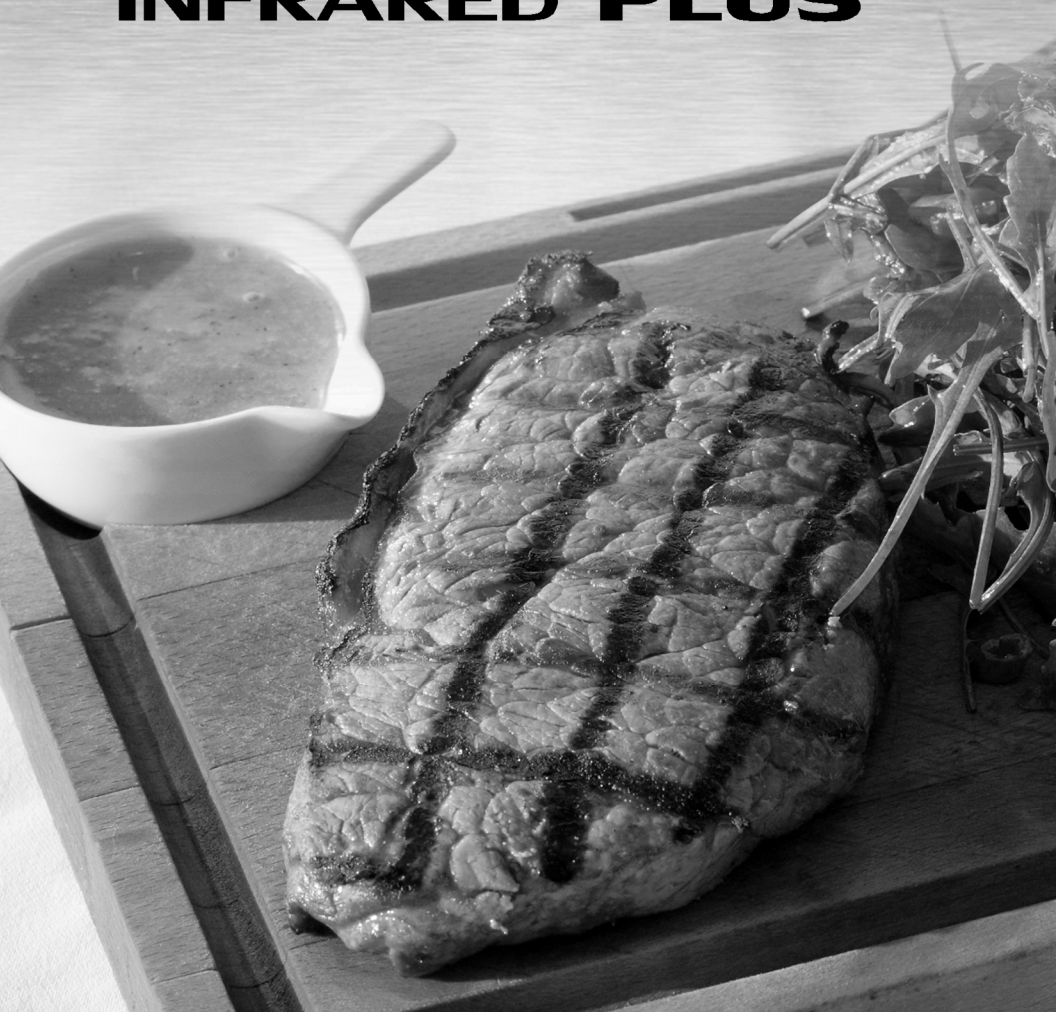


Votre Guide pour Gril

EVOLUTION

EVOLUTION

INFRARED PLUS™



L'ÉVOLUTION de la cuisine infrarouge commence **MAINTENANT!**

Vous êtes maintenant le fier propriétaire de la nouvelle «vague» de la technologie Infrared PLUS™ et sera bientôt le centre d'attraction du quartier! Commençons par l'introduction des 'hauts et des bas' de la technologie (je vais vous expliquer cela plus tard) de votre gril à gaz **EVOLUTION Infrared PLUS™**

Pour commencer, assurez-vous que votre gril est assemblé correctement selon les instructions du montage fournies avec votre gril à gaz **EVOLUTION Infrared PLUS™** .

Assurez-vous que toutes les instructions de raccordement de gaz sont suivies comme indiquées dans le manuel d'utilisation inclus avant de l'allumer et profiter de votre nouveau gril!

Dans ce livre ...

Ce livre contient les informations suivantes pour votre meilleure compréhension de cuisson à l'infrarouge:

1. **Quel est EVOLUTION Infrared PLUS™ ?**
2. **Composants**
3. **Avis et Astuces Culinaires**
4. **Recommandations de Température**
5. **Entretien et Maintenance**
6. **Ressources Additionnelles**

Qu'est-ce que EVOLUTION Infrared PLUS™ ?

Votre barbecue à gaz **EVOLUTION Infrared PLUS™** est équipé de plaques thermiques Nexgrill qui sont spécialement conçues pour vos efforts culinaires! La plaque à chaleur Nexgrill peut être positionnée dans une variété de configurations vous permettant toutes de personnaliser votre gril et des expériences culinaires, comme suit:

La Chaleur Directe - La méthode la plus ancienne de la cuisson. Ceci est une exposition directe à la cuisson des aliments à la chaleur.



La Chaleur Infrarouge - Ceci se rapporte à la technologie de l'infrarouge qui redistribue la chaleur et crée l'espace dont vous avez besoin pour griller indirectement.



Griller et la cuisson - Faire cuire la pizza ou griller avec chaleur indirecte pour la nourriture exceptionnellement juteuse. Chaleur indirecte créée sous une plaque thermique vous permet de cuire les aliments qui seraient normalement tombés à travers les grilles de cuisson standard.



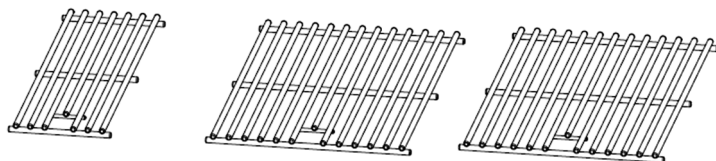
Fumage - Ce système de cuisson est créé par l'utilisation de la plaque de chaleur en dessous de la grille de cuisson. Placez des copeaux de bois trempés dans l'espace créé entre la grille de cuisson et la plaque de chaleur pour ajouter une autre saveur à votre nourriture.



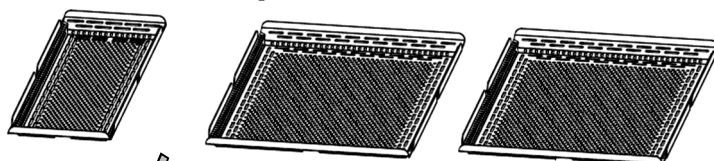
EVOLUTION Infrared PLUS™

Composants de Cuisine

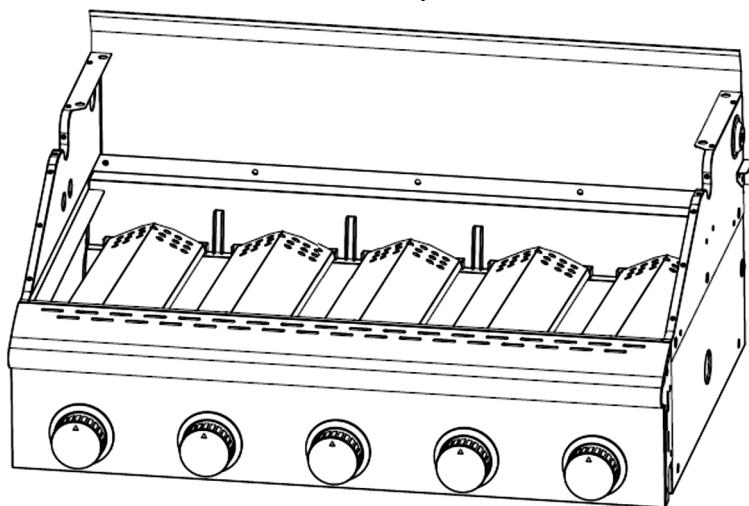
Grilles de Cuisson



Plaques de Chaleur



Diviseurs de Chambre à Cuisson



Chambre à Cuisson
(Chariot Non Représenté)

EVOLUTION Infrared PLUS™

Options de Placement pour les Plaques Thermiques

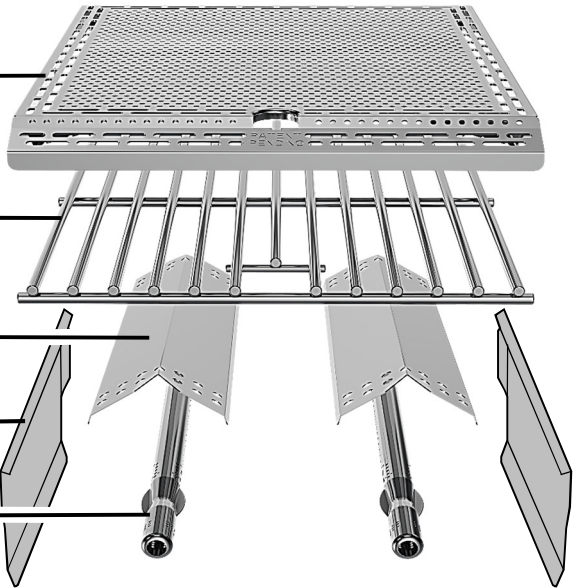
Plaques de Chaleur
(Grille de cuisson du haut)

Grille de Cuisson

**Dispositifs des
Contrôle de Flammes**

**Diviseurs de
Chambre à Cuisson**

Brûleurs



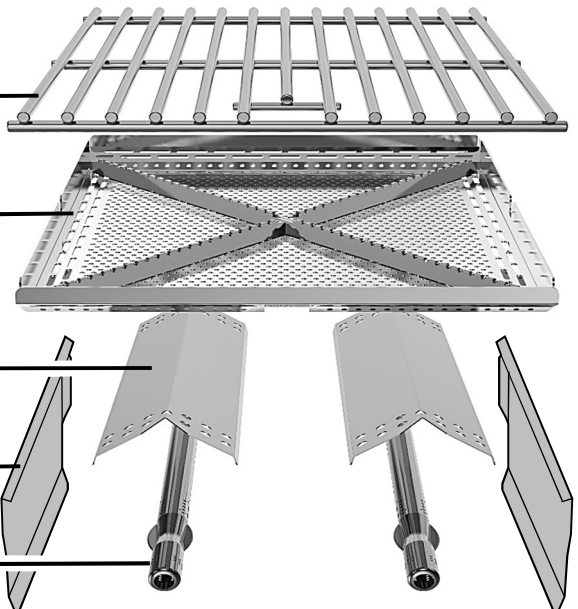
Grille de Cuisson

Plaques de Chaleur
(Grille de cuisson du bas)

**Dispositifs des
Contrôle de Flammes**

Diviseurs de Firebox

Brûleurs



EVOLUTION Infrared PLUS™

Recommandations de Température

Guide de la température interne de la viande USDA

Bœuf et d'agneau	Mi-Saignant	63°C	Moyen	71°C	Moyen Bien	77°C
Volailles	Entier	74°C	Parties	74°C	Farcies	74°C
Porc	Moyen	71°C	Moyen Bien	77°C		

Obtenir la bonne température

Vous cherchez les bons outils pour bien faire le travail? Eh bien, permettez-moi de dire que nous nous sommes déjà occupés de ça aussi!

Vous pouvez trouver l'ensemble Nexgrill® de 4 pièces de thermomètre à viande ou thermomètre numérique Nexgrill® dans votre magasin préféré ou en visitant

www.nexgrill.com/products pour trouver un large choix d'outils et d'accessoires pour aider à l'expérience de la grillade.

**Partie n°
530-0029**



**Partie n°
660-0004**



EVOLUTION Infrared PLUS™

Trucs et Astuces Culinaires

La nouvelle technologie Infrared PLUS™ nécessite quelques avis et astuces afin de mieux comprendre comment les options de cuisson peuvent fonctionner en votre faveur.

Assaisonnement Votre Grill

Nous avons fait le travail pour vous! Afin de garder les grilles de cuisson et la plaque de chaleur dans des conditions optimales, il est préférable de les assaisonner dans l'huile de cuisson à feu vif. Ceci peut être appliqué par le procédé de pulvérisation ou l'utilisation d'une serviette bien huilée. Cela rend également le nettoyage des plaques de chaleur très facile!

Fumage

Soyez sûr de faire tremper les copeaux de bois en suivant les instructions qui accompagnent le produit. Placer les copeaux de bois dans l'espace entre la plaque chauffante et la grille de cuisson. Ne pas surcharger. Nous recommandons l'usage de la faible température et surveillez la quantité des copeaux de bois afin qu'ils ne brûlent pas. Pulvériser de l'eau sur les copeaux de bois au besoin pour aider à assurer un bon départ à la fumée.

Viandes Marinées

Lorsque vous cuisinez avec les coupes de viande qui ont été marinées, il faut viser à tourner périodiquement la nourriture et les viandes. Un revêtement de cuisson antiadhésif sur feu vif surtout lorsque la plaque de chaleur est utilisée comme gril. Il est également recommandé de chauffer sur un feu moyen ou un feu doux pour éviter le collage et les flammes aux sauces, glaces, ou marinades.

Fournaise

Si vous cherchez le brunissement, nous recommandons de placer des plaques chaudes sous la grille de cuisson, avec le réglage des brûleurs thermo élevé. Cela permettra d'assurer une chaleur uniforme et protéger les jus tout en recevant les marques grillées souhaitées.

EVOLUTION Infrared PLUS™

Entretien et Maintenance

La nouvelle technologie Infrared PLUS™ nécessite des soins particuliers et de l'entretien. Voici quelques considérations pour vous aider à maintenir la propreté des composants après chaque utilisation et prolonger la vie de votre grill pour de nombreuses années de plaisir!

Nettoyage de vos grilles et plaques thermiques

Afin d'aider à éliminer les taches de sauces, graisses, ou d'autres taches tenaces, restaurez vos plaques chauffantes **EVOLUTION Infrared PLUS™**, en utilisant un nettoyeur à four à haute résistance qui est conseillé pour une utilisation dans les surfaces de cuisson appropriées pour le grill.

Maintenir vos grilles et plaques thermiques

Il est recommandé d'appliquer une couche d'huile de l'arachide à haute température ou de canola, après le nettoyage de vos plaques de chaleur. Cela aidera à prévenir la corrosion possible à l'acier inoxydable lorsque vous stockez votre grill à gaz **EVOLUTION Infrared PLUS™**.

Couvrez votre Grill

Nous savons tous que le nettoyage et l'entretien de vos plaques chauffantes est seulement une partie de la tâche. Garder tout votre grill en pleine forme joue également un rôle important en assurant que votre grill à gaz **EVOLUTION Infrared PLUS™** est prêt à allumer. Par conséquent nous recommandons de couvrir votre grill lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation. Visitez www.nexgrill.com/products pour voir ce quelle couverture de grill est bon pour vous.

Ressources Additionnelles

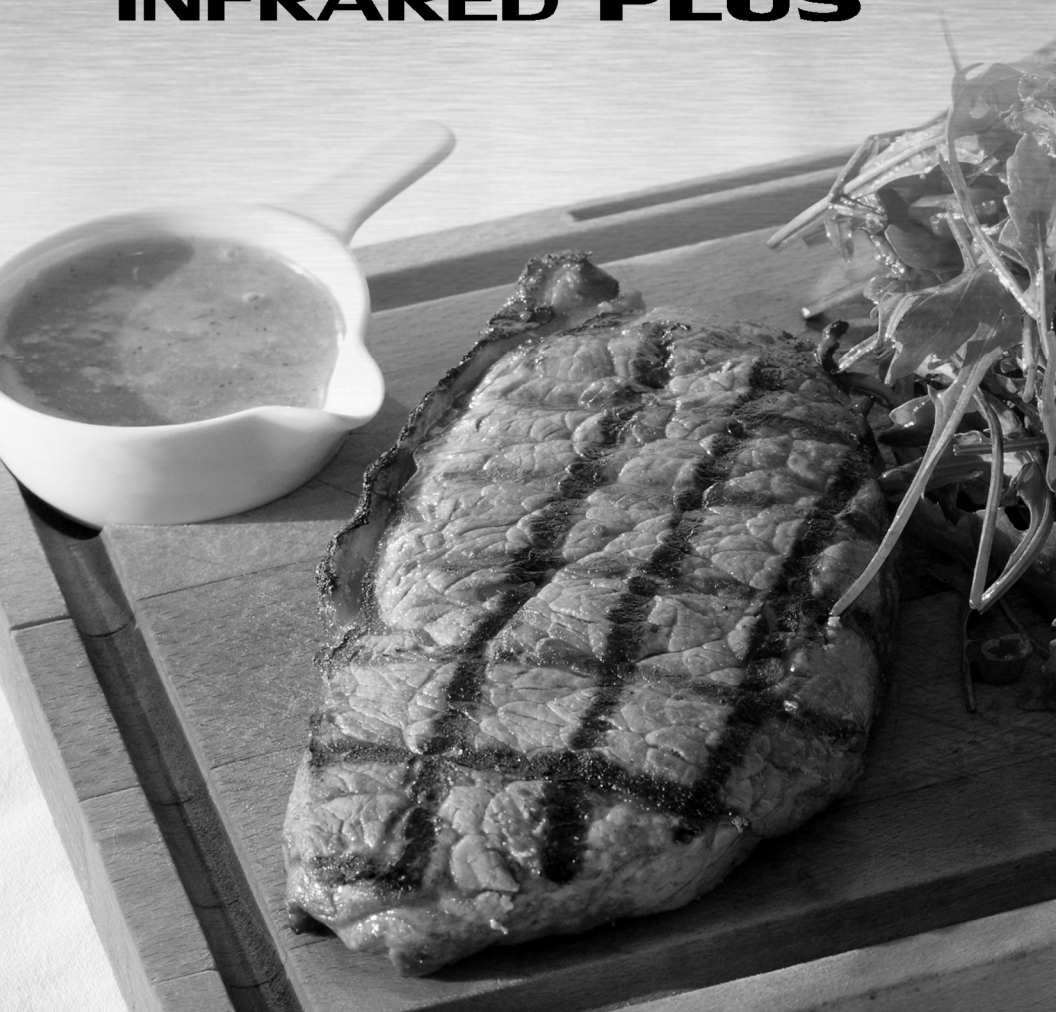
En plus de ce **Guide Grill à EVOLUTION Infrared PLUS™** il y a des ressources supplémentaires disponibles pour vous sur www.nexgrill.com/evolution. Là, vous serez en mesure de trouver des recettes, des conseils de cuisine, des vidéos et beaucoup plus! Voir ce que font d'autres comme vous pour une expérience de grillade **ÉVOLUTIONNISTE!**



Su Guía para la Parrilla

EVOLUTION

INFRARED PLUS™



La EVOLUCIÓN de Cocción Infrarrojo comienza AHORA!

Usted es ahora el orgulloso propietario de la nueva "ola" de la Tecnología Infrared PLUS™ (Patente pendiente) y pronto será la envidia del vecindario! Comencemos por la introducción de las ALTAS y BAJAS de esta tecnología (explicaré esto más adelante) de su parrilla de gas **EVOLUTION Infrared PLUS™**.

Para empezar, asegúrese de que su parrilla está armada correctamente siguiendo las Instrucciones de Asamblea incluidas con su parrilla de gas **EVOLUTION Infrared PLUS™**.

Asegúrese de que todas las instrucciones de conexión de gas se siguen como se indica en el Manual de Operación incluidos antes de trabajar y disfrutar de su nueva parrilla!

En este libro...

Este libro contiene la siguiente información para su mejor comprensión de Cocción Infrarrojo:

1. **Que es EVOLUTION Infrared PLUS™?**
2. **Componentes**
3. **Consejos Para Cocinar**
4. **Recomendaciones de Temperatura**
5. **Cuidado y Mantenimiento**
6. **Recursos Adicionales**

Que es EVOLUTION Infrared PLUS™?

Su parrilla de gas **EVOLUTION Infrared PLUS™** está equipada con placas de calor de Nexgrill que están especialmente diseñadas para sus atrevimientos culinarios! Las placas de calor de Nexgrill se pueden colocar en una variedad de configuraciones que le permite personalizar su parrilla y las experiencias de cocina, de la siguientes maneras:

Calor Directo - El método más antiguo de la cocina. Se trata de la exposición directa al calor que cocina los alimentos.



Calor Indirecto – Esto se refiere a la Tecnología de Infrarrojo que redistribuye el calor y crea el espacio que necesita para asar indirectamente.

Asar y Cocer - Hornee una pizza o asado con calor indirecto para los alimentos excepcionalmente jugosas. Calor indirecto creado bajo una placa de calor permite cocinar los alimentos que normalmente caen a través de las rejillas de cocción estándar.

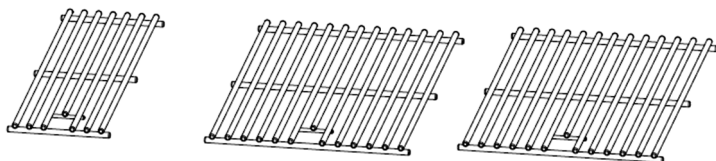


Ahumar - Este sistema de cocción se crea mediante el uso de la placa patentada de calor debajo de la rejilla de cocción. Coloque astillas de madera empapadas en el espacio creado entre la rejilla de cocción y la placa de calor para añadir otro sabor a sus alimentos.

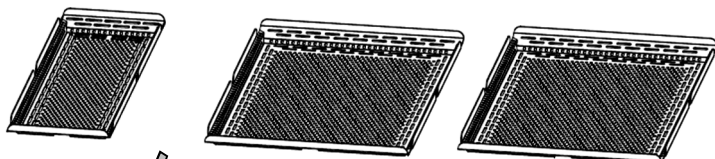
EVOLUTION Infrared PLUS™

Componentes para Cocinar

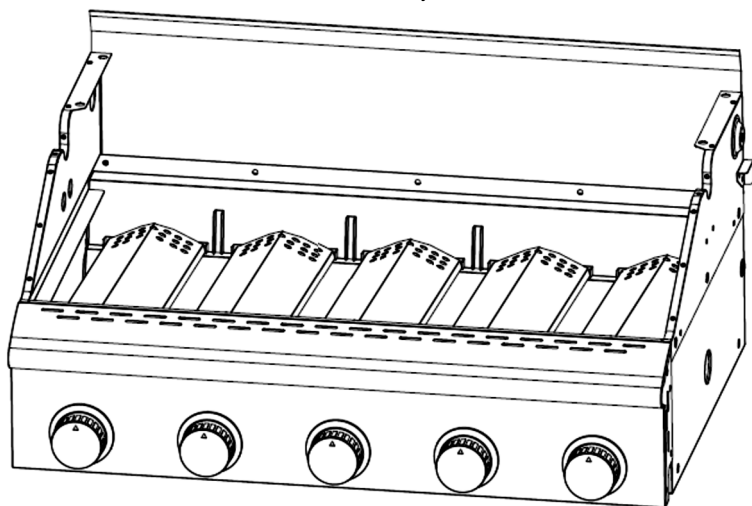
Rejillas de la Parrilla



Placas de Calor



Divisores de la Caja de Fuegos



Caja de Fuegos

(Carro No Mostrado)

EVOLUTION Infrared PLUS™

Opciones de Colocación de Placas de Calor

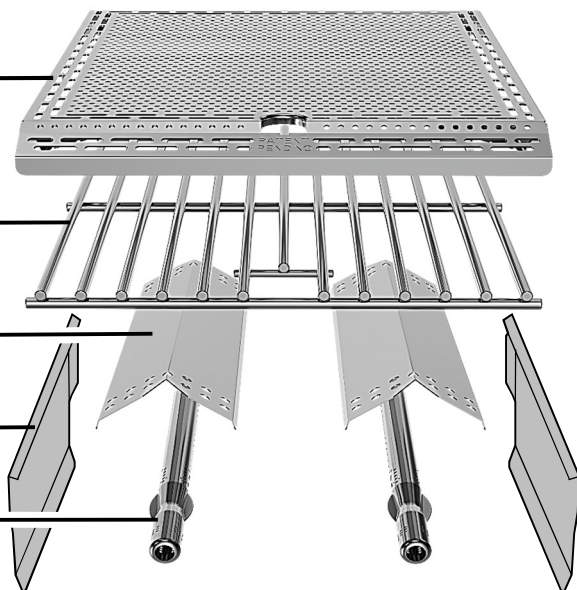
Placa de Calor
(Ensimade Rejilla)

Rejilla

Tienda de Calor

Divisores de Flujo

Quamador



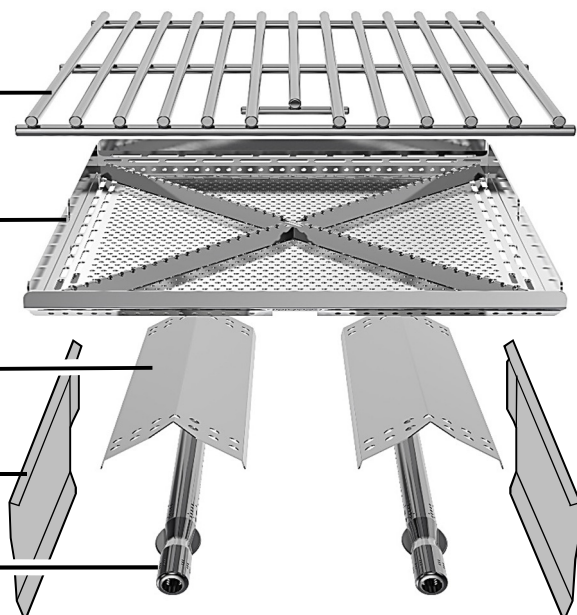
Rejilla

Placa de Calor
(Debajo de Rejilla)

Tienda de Calor

Divisores de Flujo

Quamador



EVOLUTION Infrared PLUS™

Recomendaciones de Temperatura

Guía de Temperatura Interna de Carnes

Res y Cordero	Medio Raro	63°C	Medio	71°C	Medio Bien	77°C
Aves	Entero	74°C	Partes	74°C	Relleno	74°C
Cerdo	Medio	71°C	Medio Bien	77°C		

Conseguir la Temperatura Correcta

Buscando las herramientas adecuadas para hacer bien el trabajo? Bueno, déjenme decirles que nosotros también tenemos eso cubierto!

Usted puede encontrar el Nexgrill® Juego de 4 piezas de Termómetro de Carne o el Termómetro Digital Nexgrill® en tu tienda favorita o visitando www.nexgrill.com/products para encontrar una amplia selección de herramientas y accesorios para ayudar en la experiencia de asar.

**Parte No.
530-0029**



**Parte No.
660-0004**



EVOLUTION Infrared PLUS™

Consejos Para Cocinar

La nueva tecnología Infrared PLUS™ requiere una serie de consejos para entender mejor cómo las opciones de cocción pueden trabajar en su favor.

Sazonar Su Parrilla

Hemos hecho la tarea para usted! Con el fin de mantener las parrillas de cocción y las placas de calor en óptimas condiciones, lo mejor de la temporada en el aceite de cocina a fuego alto es. Esto se puede aplicado a través del método en aerosol o con el uso de una toalla bien aceitada. Esto también hace la limpieza de las placas de calor bien fácil!

Ahumar

Asegúrese de remojar las astillas de madera según las instrucciones que vienen con el producto. Coloque las astillas de madera en el espacio entre la placa de calor y la rejilla de cocción. No sobrecargue. Se recomienda fumar en baja temperatura y controlar las astillas de madera para que no se incendian. Rocíe agua sobre astillas de madera, según sea necesario para ayudar y asegurar una buena salida de humo.

Carnes Marinadas y Adobadas

Cuando cocine con los cortes de carne que han sido marinados, debe tender a la comida y voltear periódicamente las carnes. Se recomienda un recubrimiento de aerosol antiadherente para cocinar a fuego alto, especialmente cuando se utiliza la placa de calor como un asador. También se recomienda cocinar a calor MEDIO o BAJO a evitar que se peguen las salsas o adobos.

Dorar

Si usted está buscando dorar, se recomienda colocar las placas de calor DEBAJO de la rejilla de cocción, con esos quemadores de ajuste de calor en ALTO. Esto asegurará una distribución uniforme del calor, de bloqueo en los jugos, todo al mismo tiempo conseguir las marcas deseadas.

EVOLUTION Infrared PLUS™

Cuidado y Mantenimiento

La nueva tecnología Infrared PLUS™ requiere cuidado y mantenimiento especial. Aquí hay algunas consideraciones para ayudar a mantener los componentes limpios después de cada uso y extender la vida de su parrilla para años de gozo!

Limpieza de sus Rejillas y Placas de Calor

Con el fin de ayudar a eliminar las manchas de salsas, grasas, u otras manchas difíciles, restaure su **EVOLUTION Infrared PLUS™** placas de calor, usando un limpiador de hornos de alta resistencia que se recomiendan para su uso en las superficies de cocción adecuadas para su parrilla.

Mantenimiento de sus Rejillas y Placas de Calor

Se recomienda aplicar una capa de aceite de canola o cacahuete de alta temperatura después de limpiar sus placas de calor. Esto ayudará a evitar la posible corrosión del acero inoxidable cuando vaya a guardar el **EVOLUTION Infrared PLUS™** parrilla de gas.

Cubra su Parrilla

Todos sabemos que la limpieza y el mantenimiento de sus placas de calor es sólo una parte del trabajo. Mantener toda su parrilla en la mejor forma también juega un papel importante en asegurar que su **EVOLUTION Infrared PLUS™** parrilla de gas este lista para arrancar cada vez. Por eso recomendamos encubrir su parrilla cuando no esté en uso. Visítenos en www.nexgrill.com/products para ver qué cubierta es adecuado para usted.

Recursos Adicionales

Además de esta Guía a **EVOLUTION Infrared PLUS™**, hay recursos adicionales disponibles para usted visitándonos en www.nexgrill.com/evolution. Allí usted podrá encontrar recetas, consejos de cocina, videos, y mucho más! Vea lo que otros como usted están haciendo para EVOLUCIONAR su experiencia!!

EVOLUTION **INFRARED PLUS™**

™/© 2016 Nexgrill Industries, Inc.
Chino, CA 91710
www.nexgrill.com/evolution