








# Sizzle-Q<sup>®</sup>

<p><b>Instructions For Use</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean Sizzle-Q with hot soapy water and rinse before first use.</li> <li>2. Make sure grill grids are clean to prevent hot spots from flare-ups.</li> <li>3. Light grill and place Sizzle-Q on grill only after grill is lit.</li> <li>4. Pre-Heat Sizzle-Q to desired cooking temperature. It is best to start out with lower settings, gradually increasing to desired settings when comfortable with cooking on your Sizzle-Q.</li> <li>5. Heating time will vary from grill to grill. Normal time is 4-8 minutes. Experimentation is the key. Outdoor ambient temperatures will play a big part in heating and choosing the cooking heat range to use.</li> <li>6. Spray cooking oil on surface to create a 'low-stick' cooking surface.</li> <li>7. Place food on surface and enjoy cooking. It could take a couple of tries to get used to cooking on your Sizzle-Q. Remember, this is a whole new way to cook outdoors!</li> </ol>	<p><b>Instrucciones de uso</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpie la plancha Sizzle-Q con agua caliente jabonosa y enjuague antes del primer uso.</li> <li>2. Asegúrese de que las rejillas de la parrilla estén limpias para evitar puntos calientes por llamaradas.</li> <li>3. Encienda la parrilla y coloque la Sizzle-Q sobre ésta <i>sólo</i> después de que la parrilla esté encendida.</li> <li>4. Precaliente la Sizzle-Q a la temperatura de cocción deseada. Es mejor comenzar con configuraciones más bajas aumentando gradualmente a las configuraciones deseadas, una vez que se sienta cómodo cocinando en su Sizzle-Q.</li> <li>5. El tiempo de calentamiento variará dependiendo de la parrilla. El tiempo normal es entre 4 y 8 minutos. La experimentación es la clave. Las temperaturas ambiente en exteriores jugarán un importante papel en el calentamiento y la elección del rango de calor para la cocción que usará.</li> <li>6. Rocíe aceite de cocina sobre la superficie para crear una superficie de cocción de "baja adherencia".</li> <li>7. Coloque los alimentos en la superficie y disfrute de cocinar. Es posible que le tome un par de intentos acostumbrarse a cocinar en su Sizzle-Q. Recuerde que esta es una forma completamente nueva de cocinar en exteriores.</li> </ol>
<p><b>Tips</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Line grease trough with paper towel for easy disposal of grease and debris.</li> <li>2. Using a metal spatula or a flexible scraper is very handy. *Check out our line of cooking and cleaning accessories on back page.</li> <li>3. Feel free to cut, chop, and dice on your Sizzle-Q!</li> <li>4. Use plenty of cooking oil while cooking to prevent foods from sticking. Using spray oils on most meats during cooking, helps keep meat moist and tender.</li> </ol>	<p><b>Consejos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Forre el colector de grasa con toallas de papel para eliminar fácilmente la grasa y los desechos.</li> <li>2. Es muy útil usar una espátula de metal o un raspador flexible. *Revise nuestra línea de accesorios de cocina y limpieza en la página posterior.</li> <li>3. Corte, pique y corte en cubitos sin problemas en su Sizzle-Q.</li> <li>4. Utilice abundante aceite de cocina durante la cocción para evitar que se peguen los alimentos. Utilizar aceites en aerosol en la mayoría de las carnes durante la cocción, ayuda a que la carne quede jugosa y tierna.</li> </ol>
<p><b>SAFETY WARNINGS!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Start your grill BEFORE placing Sizzle-Q on your barbecue. Gas build up under the griddle could cause injury while starting your barbecue if it is started with the griddle on the barbecue.</li> <li>• Exercise extreme caution as the Sizzle-Q will be very hot during and after use. The use of oven mitts or gloves is highly recommended.</li> <li>• Griddle is hot while in use; to avoid burns DO NOT touch any part of the griddle while hot. Keep children and pets away from hot griddle.</li> <li>• Always make sure that the cooking grates on your barbecue grill are clean and free of leftover sauces and/or other substances that could cause flare-ups underneath the Sizzle-Q.</li> <li>• Completely turn off the burners on your barbecue grill to allow for a cool down period, before removing the Sizzle-Q from your barbecue grill.</li> </ul>	<p><b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encienda su parrilla ANTES de colocar la Sizzle-Q en la parrilla. El gas que se acumula bajo la plancha podría causar lesiones al encender la parrilla si la enciende con la plancha sobre ésta.</li> <li>• Sea extremadamente cuidadoso puesto que la Sizzle-Q estará muy caliente durante y después del uso. Se recomienda en gran medida usar guantes para horno.</li> <li>• Sea extremadamente cuidadoso puesto que la Sizzle-Q estará muy caliente durante y después del uso. Se recomienda en gran medida usar guantes para horno.</li> <li>• La plancha está caliente cuando está en uso; por lo tanto, para evitar quemaduras NO toque ninguna parte de la plancha cuando esté caliente. Mantenga a niños y mascotas alejados de la plancha caliente. Siempre asegúrese de que las rejillas de cocción de la parrilla estén limpias y sin restos de salsas u otras sustancias que pudiesen provocar llamaradas debajo de la Sizzle-Q.</li> <li>• Apague completamente los quemadores de la parrilla para que se enfríe, antes de retirar la Sizzle-Q de su parrilla.</li> </ul>
<p><b>Cleaning Instructions</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scrape food residue from surface into the grease tray using a 4 inch flexible stainless steel scraper.</li> <li>2. Spray cooking oil on surface while still warm.</li> <li>3. Using a high temperature scrubber, clean the surface and scrape residue into the tray.</li> <li>4. After grease tray cools, wipe out with paper towel and discard.</li> </ol> <p>Store inside of grill or in dry place when finished. See our commercial grade accessories.</p>	<p><b>Instrucciones de limpieza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raspe los residuos de comida de la superficie y deposítelos en la bandeja de grasa con ayuda de un raspador de acero inoxidable flexible de 4 pulgadas.</li> <li>2. Rocíe aceite de cocina sobre la superficie mientras está caliente.</li> <li>3. Limpie la superficie y raspe los residuos hacia la bandeja usando un limpiador para temperaturas altas.</li> <li>4. Cuando se enfríe la bandeja de grasa, límpiela con toalla de papel y deséchela.</li> </ol> <p>Almacene dentro de la parrilla o en un lugar seco cuando termine. Vea nuestros accesorios de nivel comercial.</p>

<b>Sizzle-Q - Return Policy</b>	<b>Sizzle-Q - Política de devolución</b>
<b>Warranty Explanation</b>	<b>Explicación de la garantía</b>
<p>The Sizzle-Q is guaranteed for one year against welding defects affecting the functionality of the griddle including:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Missing welds on the grease trough</li> <li>2. Cross braces that are not attached to the main body at the center and/or ends of either brace</li> <li>3. Cross Brace weld failure</li> </ol> <p>These defects are covered fully with proof of purchase with the purchase date. LGI will either repair or replace any defective unit at LGI's discretion. If any cross brace welds fail/break at any time, with normal use of the product throughout the first year, LGI will repair or replace the griddle with proof of purchase at LGI's discretion.</p>	<p>La Sizzle-Q tiene garantía de un año contra defectos de soldadura que afecten la funcionalidad de la parrilla, lo que incluye:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soldaduras faltantes en el colector de grasa.</li> <li>2. Soportes transversales no adheridos al cuerpo principal en el centro y/o bordes de cada soporte.</li> <li>3. Falla en la soldadura del soporte transversal.</li> </ol> <p>El comprobante de venta con la fecha de la compra cubre completamente estos defectos. LGI <b>reparará o reemplazará</b> las unidades defectuosas bajo su criterio. Si alguna soldadura del soporte transversal falla o se quiebra en algún momento, sometido al uso normal del producto durante el primer año, LGI <b>reparará o reemplazará</b> la plancha con el comprobante de venta bajo su criterio.</p>
<b>Non-Covered Items</b>	<b>Artículos no cubiertos</b>
<p>Small leaks through welds, and/or pinhole leaks, do not warrant the repair or replacement of this product. As welds expand and contract through heating and cooling (normal use) of this product some areas may seep cooking oils.</p> <p>(Because of the possibility of seepage, and potential damage to glass or porcelain stove tops, LGI does not support the indoor use of this product.)</p> <p>Minor surface distortion may occur during normal use and does not affect the functionality of the product.</p> <p>Overheating the unit may cause excessive surface distortion. This constitutes misuse or abuse of the product and is not covered by the Warranty. (Never leave the Sizzle-Q unattended while over a heat source.)</p>	<p>Las fugas pequeñas por las soldaduras o las fugas por orificios no garantizan la reparación ni el reemplazo de este producto. Como las soldaduras se expanden y contraen producto del calentamiento y enfriamiento (uso normal) de este producto, algunas áreas pueden filtrar aceites de cocina.</p> <p>(Debido a que existe la posibilidad de que se produzcan filtraciones y un posible daño a cubiertas de estufa de vidrio o de porcelana, LGI no respalda el uso de este producto en interiores).</p> <p>Se pueden producir deformaciones menores en la superficie durante el uso normal y no afectan la funcionalidad del producto.</p> <p>El sobrecalentamiento de la unidad puede provocar una deformación excesiva de la superficie. Esto constituye un uso indebido o abuso del producto y <u>no</u> lo cubre la garantía. (Nunca deje la Sizzle-Q sin supervisión mientras esté sobre una fuente de calor).</p>
<b>How To Return</b>	<b>Cómo devolver el producto</b>
The customer must first contact LGI to obtain a Return Authorization Number:	El cliente primero se debe contactar con LGI para obtener un número de autorización de devolución:
Proof of Purchase must be provided with all Warranty Claims	Todas las reclamaciones de garantía se deben acompañar con un comprobante de venta.
Phone: 586-268-2100 - 800-337-0568	Teléfono: 586-268-2100 - 800-337-0568
E-mail: offices@littlegriddle.com	Correo electrónico: offices@littlegriddle.com
Little Griddle Inc. reserves the right to refuse any shipments without the required Return Authorization Number.	Little Griddle Inc. se reserva el derecho de rechazar cualquier envío que no cuente con el número de autorización de devolución.
Please register your product online at <a href="http://www.littlegriddle.com/register.html">www.littlegriddle.com/register.html</a>	Registre su producto en línea en <a href="http://www.littlegriddle.com/register.html">www.littlegriddle.com/register.html</a>

<b>ACCESSORIES</b>		<b>ACCESORIOS</b>
GK 00 - Commercial grade griddle cleaning kit 1 - professional high-temp griddle scrubbers 1 - professional flexible stainless steel scraper		GK 00 – Kit de limpieza de la plancha de categoría comercial 1 - Limpiadores profesionales de plancha para temperaturas altas 1 - Raspador flexible profesional de acero inoxidable
GK 03 - Replacement scrubbers 2 - professional high-temp griddle scrubbers		GK 03 - Limpiadores de repuesto 2 - Limpiadores profesionales de plancha para temperaturas altas
GK 04 - Flexible stainless steel scraper		GK 04 - Raspador flexible de acero inoxidable
GK 11 - Professional stainless steel egg rings		GK 11 - Moldes circulares profesionales de acero inoxidable
GK 12 - Professional stainless steel turner		GK 12 - Espátula profesional de acero inoxidable
GK 14 - Extra long professional stainless steel tongs		GK 14 - Tenazas extra largas profesionales de acero inoxidable
GK 500 - Cooking and cleaning kit - The Works		GK 500 - Kit de cocina y limpieza - The Works