

# SUNVIVI

ZEG002BK

## INSTRUCTION

CONTACT GRILL



**MODEL: ZM-8017D**

For your safety and continued enjoyment of this product  
Always read the instruction book carefully before using

 707-392-8405



 [www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)

 [support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)



# IMPORTANT SAFEGUARDS

## •READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles and knob.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Press Grill yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Press Grill is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when finished using.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or  
or  separate remote-control system.
-  Caution, hot surface





# IMPORTANT SAFEGUARDS

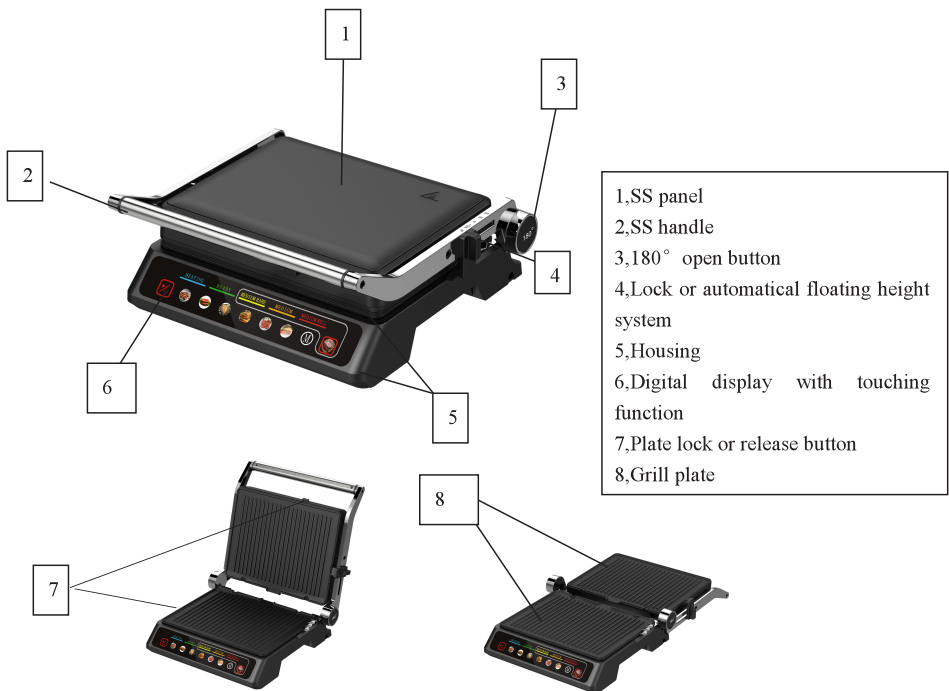
## Technical Specification

Model no.: ZM-8017D

Rated power: 1600W

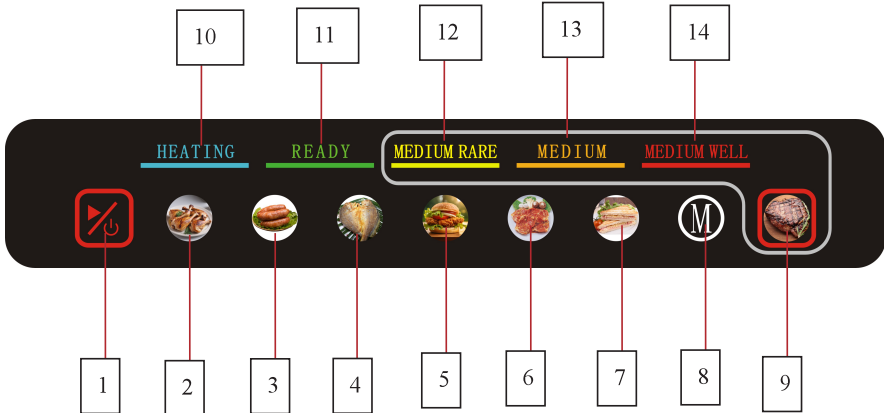
Input: 120V~ 60Hz

## PARTS IDENTIFICATION





# IPREPARATION BEFORE USE



- 1, On/off/stop touching button
- 2, Chicken cooking touching button
- 3, Sausage cooking touching button
- 4, Fish cooking touching button
- 5, Hamburger cooking touching button
- 6, Meat cooking touching button
- 7, Sandwich cooking touching button

- 8, 1.5 hour operation touching button
- 9, Beef cooking touching button
- 10, Heating indicator
- 11, Ready indicator
- 12, Beef in medium rare touching button
- 13, Beef in medium touching button
- 14, Beef in medium well touching button

## BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging
- Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.

**DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.**

- Dry with a cloth or paper towel.
- For the best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

**Notice:** When your Grill Toaster is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.





# SPECIFICATION

## How to use

- 1, After plug in, it will have a 'di' sound and all the buttons will be illuminated. Then after a 'di' sound, all the buttons will be off and only left '1' in flash condition.
- 2, Press '1', the menu buttons (2/3/4/5/6/7/9) start to flash. Select '2' for example. Then '1'+ '2' in illuminated and others (3/4/5/6/7/9) are in flash condition.
- 3, Press '1' again, '2' + '10' will be in flash condition and '1' keep illuminate, others will be off, which means preheating.
- 4, After preheating, the ready light '11' will be on and will have 5 'di' sounds. You will notice '1'+ '2'+ '10'+ '11' are in illuminated.
- 5, Put prepared materials on the plate. Press '1' again, you will notice '2' in flash condition and '1'+ '10'+ '11' are illuminated, which mean cooking start.
- 6, When cooking finish, you will notice that '1'+ '2'+ '10'+ '11' are in illuminated and have 5 'di' sounds.
- 7, After cooking, unit will stop working, only '1' keep illuminated and others are off.

Remark: Cooking 3/4/5/6/7, you can repeat above steps.

## Beef cooking using

- 1, After plug in, it will have a 'di' sound and all the buttons will be illuminated. Then after a 'di' sound, all the buttons will be off and only left '1' in flash condition.
  - 2, Press '1', the menu buttons (2/3/4/5/6/7/9) start to flash. Select '9' then '1'+ '9'+ '12' in illuminated and others (2/3/4/5/6/7) are in flash condition.
  - 3, Press '1' again, '9' + '10' will be in flash condition and '1'+ '12' keep illuminate, others will be off, which means preheating.
  - 4, After preheating, the ready light '11' will be on and will have 5 'di' sounds. You will notice '1'+ '9'+ '10'+ '11'+ '12' are in illuminated.
  - 5, Put prepared materials on the plate. Press '1' again, you will notice '9'+ '12' in flash condition and '1'+ '10'+ '11' are illuminated, which mean cooking start.
  - 6, When cooking finish, you will notice that '1'+ '9'+ '10'+ '11'+ '12' are in illuminated and have 5 'di' sounds.
  - 7, After cooking, unit will stop working, only '1' keep illuminated and others are off.
- Note: Before preheating, you can select '12' or '13' or '14'.

Other remark:

- 1, When touching, there is a 'di' sound.
- 2, During the cooking, if you touching '1', which means re-select cooking mode.
- 3, Press '1' for more than 3 seconds, the grill will be off mode.
- 4, If not select the menu cooking mode, it can not preheating.
- 5, There is 2 minutes after each cooking mode finish which no need to preheating. If over 2 minutes or grill in off mode, it needs preheating.

## USE AS OPEN GRILL





# SPECIFICATION

## BEFORE FIRST USE

- Place the Grill on a clean flat surface where you intend to cook. The Grill can be positioned in flat position.
- Upper plate/cover is level with lower plate: The upper and lower plates can line up to create one large cooking surface by sliding the hinge release lever on the right arm. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- Use the Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Grill. In the open position, you have double the surface area for grill.
- You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook on your preference.

## CLEANING AND CARE

- Always unplug the Grill and allow it to cool down before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Grill for cleaning. Never immerse the Grill in water or place in dishwasher.
- Wipe cooking plates with a soft cloth to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non-abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your foods, they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the grill with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

**Picture of Drip tray**





# SPECIFICATION

## STORAGE

- Always unplug the Grill before storage.
- Always make sure the Grill is cool and dry before string.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

### Correct disposal of this product



The symbol indicates that this product is not to be treated as normal household waste, but must be handed in at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By contributing to the correct disposal of this product, you are protecting the environment and the health of those around you. The environment and health are threatened by wrong disposing. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials. For more information about recycling of this product, please contact your municipality, your local waste disposal service or the shop where you purchased the product



***SUNVIVI***<sup>®</sup>



**Any Problem? Let Us Know.**



707-392-8405



[www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)



[support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)

# SUNVIVI

ZEG002BK

## INSTRUCCIONES

Parrilla de contacto



**MODELO: ZM-8017D**

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, Siempre lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usarlo.

 707-392-8405


 [www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)

 [support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)



# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque superficies calientes. Use las asas y el pomo.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por o cerca de niños.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato que esté dañado, haya fallado o haya sido dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar la prensa grill usted mismo. Llévelo a un servicio autorizado para su examen y reparación. Un ensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utilice la prensa grill.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendio, descarga eléctrica o riesgo de lesiones.
- No use el aparato al aire libre ni para fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
- Desenchufe la unidad cuando haya terminado de usarla.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos, siempre que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
  - Áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas de campo;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - Entornos tipo bed and breakfast.
- Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
-  Precaución, superficie caliente.





# IMPORTANT SAFEGUARDS

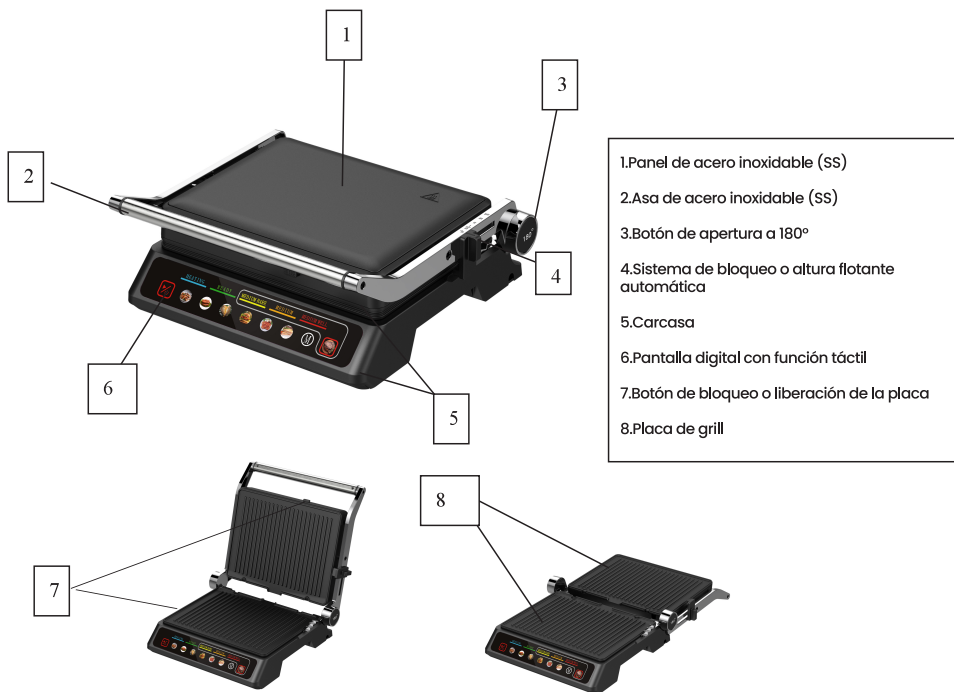
## Technical Specification

Model no.: ZM-8017D

Rated power: 1600W

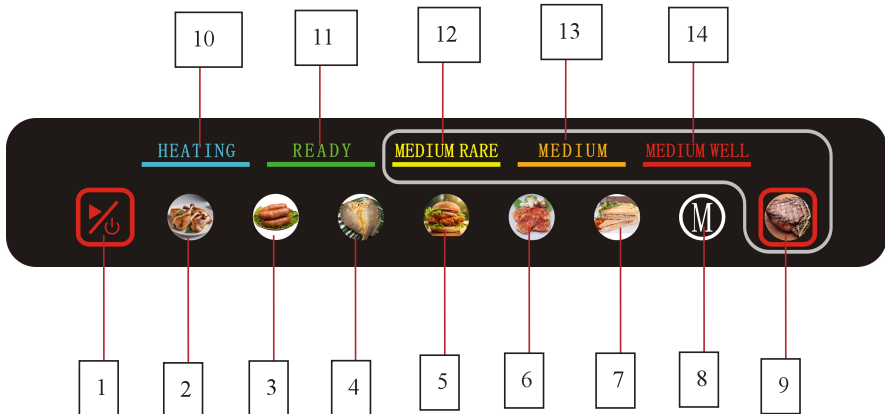
Input: 120V~ 60Hz

## PARTS IDENTIFICATION





# PREPARACIÓN ANTES DE USAR



1. Botón táctil de encendido/apagado/detención
2. Botón táctil para cocinar pollo
3. Botón táctil para cocinar salchichas
4. Botón táctil para cocinar pescado
5. Botón táctil para cocinar hamburguesas
6. Botón táctil para cocinar carne
7. Botón táctil para cocinar sándwiches

8. Botón táctil de operación de 1.5 horas
9. Botón táctil para cocinar carne de res
10. Indicador de calefacción
11. Indicador de listo
12. Botón táctil para carne de res en término medio raro
13. Botón táctil para carne de res en término medio
14. Botón táctil para carne de res en

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para futuras consultas.
2. Retire todo el embalaje.
3. Limpie las placas de cocción frotando con una esponja o un paño humedecido en agua tibia.

**NO SUMERJA LA UNIDAD NI HAGA PASAR AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.**

4. Séquelo con un paño o una toalla de papel.
5. Para obtener los mejores resultados, unte ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aerosol para cocinar.

Aviso Cuando su Grill Toaster se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo o un olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos de calefacción. No afecta la seguridad de su aparato.





# OPERACIÓN

## CÓMO USARLO

1. Después de enchufarlo, escuchará un sonido 'di' y todos los botones se iluminarán. Luego, después de otro sonido 'di', todos los botones se apagarán y solo quedará el '1' en condición de parpadeo.
2. Presione '1', los botones del menú (2/3/4/5/6/7/9) comenzarán a parpadear. Seleccione '2' por ejemplo. Entonces, '1'+ '2' se iluminarán y los demás (3/4/5/6/7/9) estarán en estado de parpadeo.
3. Presione '1' nuevamente, '2' + '10' estarán en estado de parpadeo y '1' seguirá iluminado, mientras los demás se apagan, lo que significa que está en precalentamiento.
4. Después del precalentamiento, la luz de listo '11' se encenderá y emitirá 5 sonidos 'di'. Notará que '1'+ '2'+ '10'+ '11' están iluminados.
5. Coloque los materiales preparados en la placa. Presione '1' nuevamente, notará que '2' está parpadeando y '1'+ '10'+ '11' están iluminados, lo que significa que comienza la cocción.
6. Cuando termine de cocinar, notará que '1'+ '2'+ '10'+ '11' están iluminados y emitirán 5 sonidos 'di'.
7. Después de la cocción, la unidad dejará de funcionar, solo '1' permanecerá iluminado y los demás estarán apagados.

Observación Cocinando 3/4/5/6/7, puede repetir los pasos anteriores.

## COCCIÓN DE CARNE DE RES

1. Después de enchufarlo, escuchará un sonido 'di' y todos los botones se iluminarán. Luego, después de otro sonido 'di', todos los botones se apagarán y solo quedará el '1' en condición de parpadeo.
2. Presione '1', los botones del menú (2/3/4/5/6/7/9) comenzarán a parpadear. Seleccione '9' y luego '1'+ '9'+ '12' se iluminarán y los demás (2/3/4/5/6/7) estarán en estado de parpadeo.
3. Presione '1' nuevamente, '9' + '10' estarán en estado de parpadeo y '1'+ '12' permanecerán iluminados, mientras los demás se apagan, lo que significa que está en precalentamiento.
4. Después del precalentamiento, la luz de listo '11' se encenderá y emitirá 5 sonidos 'di'. Notará que '1'+ '9'+ '10'+ '11'+ '12' están iluminados.
5. Coloque los materiales preparados en la placa. Presione '1' nuevamente, notará que '9'+ '12' está parpadeando y '1'+ '10'+ '11' están iluminados, lo que significa que comienza la cocción.
6. Cuando termine de cocinar, notará que '1'+ '9'+ '10'+ '11'+ '12' están iluminados y emitirán 5 sonidos 'di'.
7. Después de la cocción, la unidad dejará de funcionar, solo '1' permanecerá iluminado y los demás estarán apagados.

Nota Antes de precalentar, puede seleccionar '12', '13' o '14'.

## Otras observaciones

1. Cuando toque, se escuchará un sonido 'di'.
2. Durante la cocción, si toca '1', se volverá a seleccionar el modo de cocción.
3. Presione '1' durante más de 3 segundos, la parrilla se apagará.
4. Si no se selecciona el modo de cocción del menú, no se podrá precalentar.
5. Hay 2 minutos después de que termine cada modo de cocción, en los cuales no es necesario precalentar. Si han pasado más de 2 minutos o la parrilla está en modo apagado, necesitará precalentarse.

## USO COMO PARRILLA ABIERTA





# SPECIFICATION

## USO COMO PARRILLA ABIERTA

- Coloque la parrilla sobre una superficie plana y limpia donde tenga intención de cocinar. La parrilla puede colocarse en posición plana.
- La placa superior/cubierta está a nivel con la placa inferior: Las placas superior e inferior se pueden alinear para crear una gran superficie de cocción deslizando la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el mango y la cubierta para devolverla a la posición cerrada.
- Use la parrilla como una parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.
- Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil de usar la parrilla. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para cocinar.
- Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos por separado sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades de alimentos. La posición abierta también acomoda diferentes cortes de carne con grosores variados, lo que le permite cocinar según su preferencia.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Siempre desenchufe la parrilla y deje que se enfríe antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. No es necesario desarmar la parrilla para limpiarla. Nunca sumerja la parrilla en agua ni la coloque en el lavavajillas.
  - Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los restos de comida. Para los restos de comida adheridos, vierta un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los restos y luego límpielos con una esponja plástica no abrasiva o coloque papel de cocina mojado sobre la parrilla para humedecer los restos de comida.
  - No use materiales abrasivos que puedan rayar o dañar el recubrimiento antiadherente.
  - No use utensilios metálicos para retirar los alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
  - Limpie el exterior de la parrilla solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con ningún estropajo abrasivo ni lana de acero, ya que esto dañará el acabado. No sumerja la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.
  - No coloque la parrilla en el lavavajillas.
  - Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua tibia y jabón. Evite usar estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie.
- Enjuague y seque bien con un paño suave y limpio y reemplácelo.

## Imagen de la bandeja de goteo





# SPECIFICATION

## ALMACENAJE

- Siempre desenchufe la parrilla antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la parrilla esté fría y seca antes de almacenarla.
- El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la base para su almacenamiento.

## DISPOSICIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO




El símbolo indica que este producto no debe ser tratado como un residuo doméstico común, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al contribuir con la disposición correcta de este producto, está protegiendo el medio ambiente y la salud de quienes lo rodean. El medio ambiente y la salud se ven amenazados por una disposición incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de recursos naturales. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, su servicio local de gestión de residuos o la tienda donde adquirió el producto.



# *SUNVIVI*<sup>®</sup>



**Estamos aquí para ayudar.**

 707-392-8405

 [www.sunvivi.com](http://www.sunvivi.com)

 [support@sunvivi.com](mailto:support@sunvivi.com)