



SUNVIVI

Contact Grill (Parrilla de contacto)

ZEG002



INSTRUCTION BOOK MANUAL DE INSTRUCCIONES



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com



Hey, it's Sunvivi.

Glad you're here.

This is made to keep things simple—less steps, less hassle,
just get it done.

You've got this. We've got the rest.



Official Website



Recipe

Contents / contenido

■	Safety Instructions	01
	<i>Instrucciones de seguridad</i>	11
■	Product Overview	03
	<i>Descripción del producto</i>	13
■	How to Use	05
	<i>Cómo usar el producto</i>	15
■	Clean & Maintenance	08
	<i>Limpieza y cuidado</i>	18
■	Troubleshooting	09
	<i>Problemas y soluciones</i>	19
■	Warranty	10
	<i>Garantía</i>	20



■ Safety Instructions

When using this appliance, follow these basic precautions:

► **Before you start**

- Read all instructions before use.
- Keep this manual for future reference.

► **Heat Safety**

- The cooking plates and exterior surfaces become hot during use.
- Use the handles and knob when operating the appliance.
- Let the appliance cool completely before cleaning or storing.
- Use extra care when moving the appliance after cooking.

► **Electrical Safety**

- Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or any other liquid.
- Unplug the appliance when not in use.
- Unplug before cleaning.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged.
- Repairs should only be performed by qualified service personnel.

► **Children**

- Close supervision is required when the appliance is used by or near children.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years old.
- Children 8 years and older may use this appliance only with adult supervision or after receiving proper instructions.
- Children should not clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and supervised.



Safety Instructions

► Safe Use

- Use only accessories recommended for this appliance.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric burner, or a oven.
- Unplug the appliance when cooking is finished.

► Product Care

- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Please contact the service center for inspection or repair.
- This appliance is not designed for use with an external timer or remote control.

► Intended Use

- For household use only.
- This appliance is intended for household use and similar environments, including:
 - Staff kitchens in shops and offices.
 - Farmhouses.
 - Hotels, motels, and other residential settings.
 - Bed and breakfast accommodations.

Product Overview

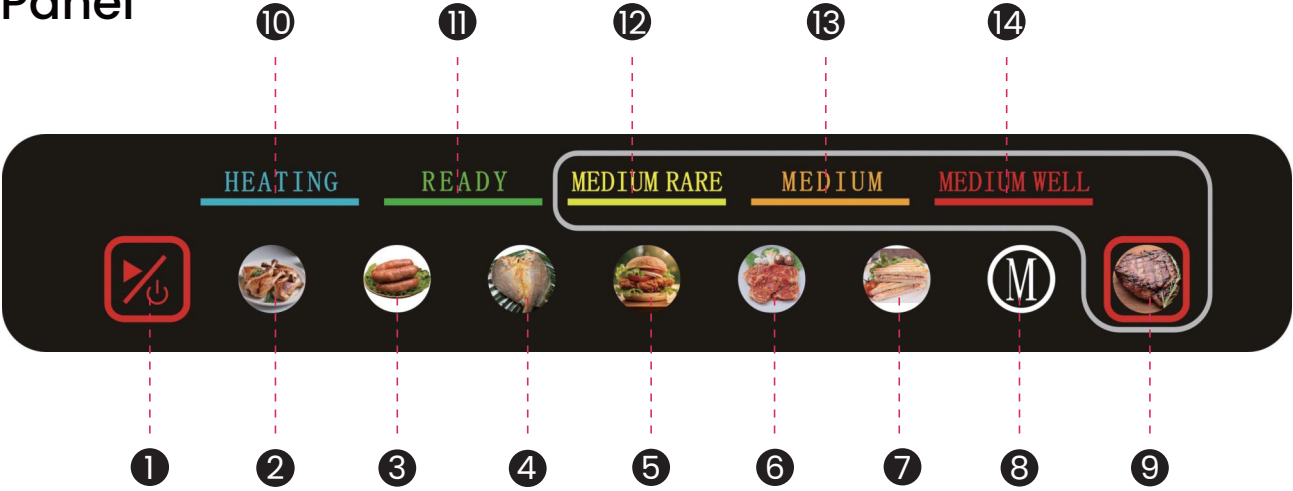
Parts & Components



a	Stainless Steel panel	f	Plate lock or release button
b	Stainless Steel handle	g	Grill plate
c	180° open button	h	Drip tray
d	Lock or adjusting height system	i	Cleaning spatula
e	Control panel		

Product Overview

Control Panel



1	On/off/stop touching button	8	1.5 hour operation touching button
2	Chicken cooking touching button	9	Beef cooking touching button
3	Sausage cooking touching button	10	Heating indicator
4	Fish cooking touching button	11	Ready indicator
5	Hamburger cooking touching button	12	Beef in medium rare touching button
6	Meat cooking touching button	13	Beef in medium touching button
7	Sandwich cooking touching button	14	Beef in medium well touching button

► Specifications

Production Name	Contact Grill
Voltage	120V 60Hz
Max Power	1600 W

How to Use

► Before First Use

- Read all instructions before use.
- Keep this manual for future reference.
- Remove all packaging.
- Wipe the cooking plates with a soft sponge or cloth dampened with warm water.
- Do not immerse the appliance or rinse the cooking plates under running water.
- Dry all parts with a soft cloth or paper towel.
- For the best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.
- Note:
 - You may notice a slight smell or a little smoke during the first few uses.
 - This is normal and will go away after a few cooking cycles.

► Basic Operation

- **Plug** the appliance into a power outlet.
 - You'll hear one beep.
 - All buttons will light up briefly.
 - Then the machine will beep again.
 - All the buttons will turn off.
 - Only the On/off/stop button will remain flashing.
- Press the **On/Off/Stop button**.
 - The menu buttons will start to flash.
 - **Select** a cooking menu.
 - The corresponding menu button and On/Off/Stop button will remain lit.
 - Other menu buttons will flash.
- Press **On/Off/Stop again**.
 - Other program buttons will be off.
 - The menu button and the Heating indicator will start flashing.
 - The grill will begin preheating.
- When preheating is complete, the Ready indicator lights up.
 - You'll hear **five beeps**.
 - The menu button and power button will light up.
- Place the food on the cooking plates.
 - Press **On/Off/Stop** to start cooking.
 - The menu button will start to flash.
- When cooking is complete:
 - You'll hear **five beeps**.
 - The appliance will stop working.
 - The **On/Off/Stop button** will remain lit.
 - And other indicator lights will turn off.

How to Use

► Beef Program

- Plug the appliance into a power outlet.
 - You'll hear one beep.
 - All buttons will light up briefly.
 - Then the machine will beep again.
 - All the buttons will turn off.
 - Only the On/off/stop button will remain flashing.
- Press the On/Off/Stop button.
 - The menu buttons will start to flash.
 - Select Beef Cooking menu button.
 - Choose your preferred doneness: Medium Rare / Medium / Medium Well.
 - The Beef button, doneness button and power button will remain lit.
 - Other menu buttons will flash.
- Press On/Off/Stop again.
 - Other program buttons will be off.
 - The menu button and the Heating indicator will start flashing.
 - The grill will begin preheating.
- When preheating is complete, the Ready indicator lights up.
 - You'll hear five beeps.
 - The menu button and power button will light up.
- Place the food on the cooking plates.
 - Press On/Off/Stop to start cooking.
 - The menu button will start to flash.
- When cooking is complete:
 - You'll hear five beeps.
 - The appliance will stop working.
 - The On/Off/Stop button will remain lit.
 - And other indicator lights will turn off.

► Additional Notes

- Every button press is confirmed with a beep.
- During cooking, press On/Off/Stop to choose a different cooking program.
- Press and hold On/Off/Stop for 3 seconds to turn off the appliance.
- If not select the menu cooking mode, it can not preheating.
- If no food is placed on the grill within 2 minutes after preheating, the appliance turns off.
- Stop using the appliance if the nonstick coating is damaged or peeling.
- Press the 1.5-Hour Operation button. The grill runs continuously for up to 1.5 hours.

How to Use

► Use as an Open Grill



- Place the grill on a clean, flat, heat-resistant surface.
- Slide the hinge release lever to open the grill flat.
- The upper and lower cooking plates form one large cooking surface.
- Lift the handle to return the grill to the closed position.
- Great for Cooking:
 - Burgers
 - Steaks
 - Boneless poultry
 - Fish
 - Vegetables
- Tips:
 - Use the open grill when you need more cooking space.
 - Cook different foods at the same time without mixing flavors.
 - It also works well for larger portions and foods of different thicknesses.
 - We do not recommend cooking bone-in chicken in the open position, as it may not cook evenly.

Clean & Maintenance

► Before Cleaning

- Unplug the grill before cleaning.
- Let the grill cool until it is warm to the touch.

► Clean the Cooking Plates

- Wipe away food residue with a soft cloth.
- For stuck-on food, apply warm water mixed with mild dish soap.
- Or place a damp paper towel over the residue to soften it before cleaning.
- Wipe clean with a soft sponge or non-abrasive pad.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.

► Clean the Exterior

- Wipe the outside of the grill with a damp cloth.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not place the appliance in a dishwasher.

► Clean the Drip Tray

- Empty the drip tray after each use.
- Wash it with warm, soapy water.
- Rinse and dry thoroughly before reinstalling.

► Storage

- Unplug the grill.
- Make sure the grill is completely cool and dry.
- Wrap the power cord loosely around the base.
- Store the grill in a clean, dry place.

Troubleshooting

Something not right? Try this.

Frequently Asked Questions and Solutions	
Question	Solution
What can I cook on it?	Breakfast, lunch, dinner-eggs, pancakes, steak, seafood, veggies, and more.
Can I use both sides at the same time?	Yes. Cook different foods simultaneously-each side works independently.
Do I need to use oil?	A light layer helps with flavor and easy cooking, but non-stick works on its own.
Can I cook directly on the surface?	Yes. No pans needed—just place food directly on the griddle.
Does it heat evenly?	Yes. Designed for consistent heat across the surface.
Is it safe for indoor use?	Yes. Perfect for kitchens, apartments, and gatherings.

Warranty

Model Number: ZM-8017D

Your Contact Grill is covered by a **1-year limited warranty** from the date of purchase.

We stand behind what we make. If something isn't right, we'll do our best to make it right.

What's covered

- Defects in materials
- Defects in workmanship
- Issues under normal household use

What's not covered

- Misuse or improper use
- Damage from neglect or accidents
- Normal wear and tear
- Weather-related damage

How to get help

If you run into an issue:

- ▶ **Have your proof of purchase ready**
- ▶ **Have your proof of damaged products ready**
- ▶ **Contact our support team**



707-392-8405



support@sunvivi.com

We'll guide you through the next steps.

Good to know

- This warranty applies to the original purchaser only
- Valid for household use only



SUNVIVI
Make cooking effortless



Hola, somos Sunvivi.

Qué bueno que estás aquí.

Lo hicimos para hacerlo fácil — menos pasos,
menos complicaciones.

Solo úsalo y listo.



Sitio web oficial



Receta



■ Instrucciones de seguridad

Al usar este aparato, siga siempre las siguientes precauciones básicas:

► **Antes de comenzar**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Conserve este manual para futuras consultas.

► **Seguridad contra el calor**

- Las placas de cocción y las superficies exteriores se calientan durante el uso.
- Utilice las asas y la perilla para operar el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- Tenga mucho cuidado al mover el aparato después de cocinar.

► **Seguridad eléctrica**

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Desconecte el aparato cuando no esté en uso.
- Desconéctelo antes de limpiarlo.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal de servicio calificado.

► **Niños**

- Se requiere una supervisión estricta cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o más solo pueden usar este aparato bajo la supervisión de un adulto o después de recibir instrucciones adecuadas.
- Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.



■ Instrucciones de seguridad

► **Uso seguro**

- Utilice únicamente los accesorios recomendados para este aparato.
- No utilice el aparato al aire libre ni con fines comerciales.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador de gas, un quemador eléctrico o un horno calientes.
- Desconecte el aparato cuando termine de cocinar.

► **Cuidado del producto**

- No utilice el aparato si está dañado o no funciona correctamente.
- No intente reparar el aparato por su cuenta.
- Comuníquese con el centro de servicio para solicitar una inspección o reparación.
- Este aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo ni con un control remoto.

► **Uso previsto**

- Solo para uso doméstico.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y en entornos similares, incluidos:
 - Cocinas para el personal en tiendas y oficinas.
 - Casas de campo.
 - Hoteles, moteles y otros alojamientos residenciales.
 - Hospedajes tipo bed and breakfast.

Descripción del producto

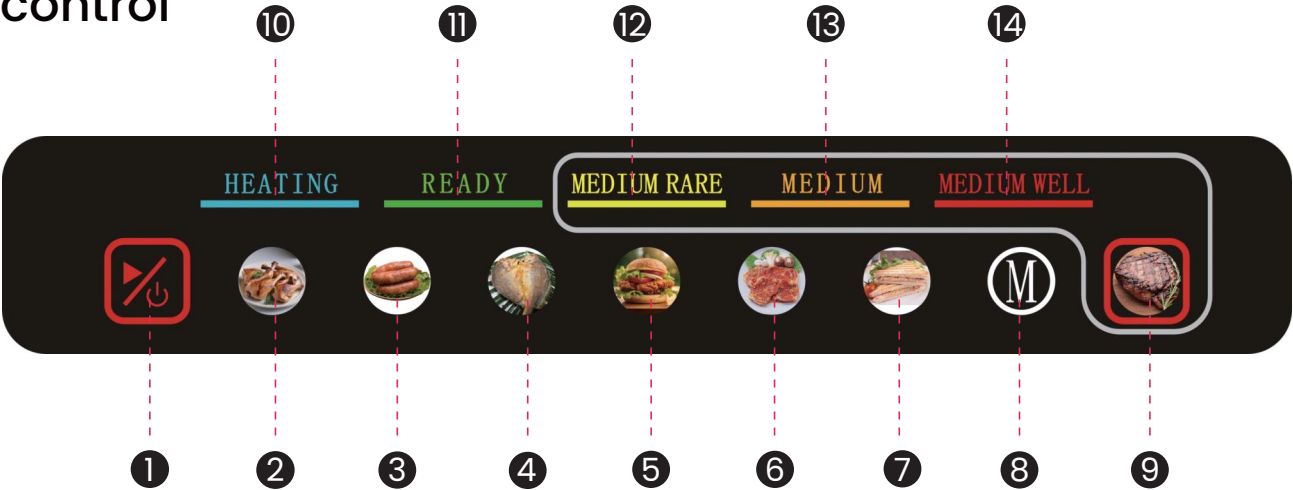
Partes y componentes



a	Panel de acero inoxidable	f	Botón de bloqueo /liberación de las placas
b	Asa de acero inoxidable	g	Placa de cocción
c	Botón de apertura de 180°	h	Bandeja de goteo
d	Sistema de bloqueo y ajuste de altura	i	Espátula de limpieza
e	Panel de control		

Descripción del producto

Panel de control



1	Botón táctil de encendido /apagado/parada	8	Botón táctil de funcionamiento de 1.5 horas
2	Botón táctil para pollo	9	Botón táctil para carne de res
3	Botón táctil para salchichas	10	Indicador Heating (Calentamiento)
4	Botón táctil para pescado	11	Indicador Ready (Listo)
5	Botón táctil para hamburguesas	12	Botón táctil Medium Rare (Término medio rojo)
6	Botón táctil para carne	13	Botón táctil Medium (Término medio)
7	Botón táctil para sándwiches	14	Botón táctil Medium Well (Tres cuartos)

► Especificaciones

Nombre del producto	Parrilla de contacto
Voltaje	120V 60Hz
Potencia máxima	1600 W

▶ Cómo usar el producto

▶ Antes del primer uso

- Lee todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Guarda este manual para futuras consultas.
- Retira todo el material de empaque.
- Limpia las placas de cocción con una esponja o un paño suave humedecido con agua tibia.
- No sumerjas el aparato ni enjuagues las placas de cocción bajo el chorro de agua.
- Seca todas las piezas con un paño suave o una toalla de papel.
- Para obtener mejores resultados, aplica una capa ligera de aceite en las placas de cocción antes del primer uso.
- Nota:
 - Es posible que notes un ligero olor o un poco de humo durante los primeros usos.
 - Esto es normal y desaparecerá después de algunos ciclos de cocción.

▶ Funcionamiento básico

- Conecta el aparato a un tomacorriente.
 - Escucharás un pitido.
 - Todos los botones se encenderán brevemente.
 - Después, el aparato emitirá otro pitido.
 - Todos los botones se apagarán.
 - Solo el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerá parpadeando.
- Presiona ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener).
 - Los botones de los menús comenzarán a parpadear.
 - Selecciona un menú de cocción.
 - El botón del menú seleccionado y el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerán encendidos.
 - Los demás botones del menú seguirán parpadeando.
- Presiona nuevamente ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener).
 - Los demás botones de programas se apagarán.
 - El botón del menú y el indicador Heating (Calentamiento) comenzarán a parpadear.
 - La parrilla comenzará el precalentamiento.
- Cuando termine el precalentamiento, se encenderá el indicador Ready (Listo).
 - Escucharás cinco pitidos.
 - El botón del menú y el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerán encendidos.

■ Cómo usar el producto

- Coloca los alimentos sobre las placas de cocción.
 - Presiona ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) para comenzar a cocinar.
 - El botón del menú comenzará a parpadear.
- Cuando termine la cocción:
 - Escucharás cinco pitidos.
 - El aparato dejará de funcionar.
 - El botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerá encendido.
 - Los demás indicadores se apagarán.

► Programa para carne de res

- Conecta el aparato a un tomacorriente.
 - Escucharás un pitido.
 - Todos los botones se encenderán brevemente.
 - Después, el aparato emitirá otro pitido.
 - Todos los botones se apagarán.
 - Solo el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerá parpadeando.
- Presiona ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener).
 - Los botones del menú comenzarán a parpadear.
 - Selecciona el programa para carne de res.
 - Elige el término de cocción deseado: Medium Rare (Término medio rojo) / Medium (Término medio) / Medium Well (Tres cuartos)
 - El botón de carne de res, el botón del término seleccionado y el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerán encendidos.
 - Los demás botones del menú seguirán parpadeando.
- Presiona nuevamente ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener).
 - Los demás botones de programas se apagarán.
 - El botón del menú y el indicador Heating (Calentamiento) comenzarán a parpadear.
 - La parrilla comenzará el precalentamiento.
- Cuando termine el precalentamiento, se encenderá el indicador Ready (Listo).
 - Escucharás cinco pitidos.
 - El botón del menú y el botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerán encendidos.
- Coloca los alimentos sobre las placas de cocción.
 - Presiona ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) para comenzar a cocinar.
 - El botón del menú comenzará a parpadear.

■ Cómo usar el producto

- Cuando termine la cocción:
 - Escucharás cinco pitidos.
 - El aparato dejará de funcionar.
 - El botón ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) permanecerá encendido.
 - Los demás indicadores se apagarán.

► Notas adicionales

- Cada vez que presiones un botón, escucharás un pitido.
- Durante la cocción, presiona ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) para seleccionar otro programa de cocción.
- Mantén presionado ON/OFF/STOP (Encender/Apagar/Detener) durante 3 segundos para apagar el aparato.
- Si no seleccionas un programa de cocción, el precalentamiento no comenzará.
- Si no colocas alimentos en la parrilla dentro de los 2 minutos posteriores al precalentamiento, el aparato se apagará automáticamente.
- Deja de usar el aparato si el recubrimiento antiadherente está dañado o desprendido.
- Presiona el botón de funcionamiento de 1.5 horas para que la parrilla funcione continuamente durante un máximo de 1.5 horas.

► Uso como parrilla abierta



- Coloca la parrilla sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
- Desliza la palanca de liberación de la bisagra para abrir la parrilla completamente.
- Las placas superior e inferior formarán una sola superficie de cocción.
- Levanta el asa para volver a cerrar la parrilla.

■ Cómo usar el producto

- Ideal para cocinar:
 - Hamburguesas
 - Bistecs
 - Pollo sin hueso
 - Pescado
 - Verduras
- Consejos:
 - Usa la parrilla abierta cuando necesites más espacio para cocinar.
 - Cocina diferentes alimentos al mismo tiempo sin mezclar los sabores.
 - También es ideal para preparar porciones grandes o alimentos de distintos grosores.
 - No recomendamos cocinar pollo con hueso usando la parrilla abierta, ya que podría cocinarse de forma desigual.

■ Limpieza y cuidado

► Antes de limpiar

- Desconecta la parrilla antes de limpiarla.
- Deja que la parrilla se enfríe hasta que puedas tocarla.

► Limpieza de las placas de cocción

- Limpia los restos de comida con un paño suave.
- Para alimentos pegados, aplica agua tibia mezclada con jabón suave para platos.
- También puedes colocar una toalla de papel húmeda sobre los restos para ablandarlos antes de limpiarlos.
- Limpia con una esponja suave o una almohadilla no abrasiva.
- No uses limpiadores abrasivos ni estropajos.
- No uses utensilios de metal, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.

► Limpieza del exterior

- Limpia el exterior de la parrilla con un paño húmedo.
- No uses lana de acero ni limpiadores abrasivos.
- No sumerjas el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No coloques el aparato en el lavavajillas.

■ Limpieza y cuidado

► Limpieza de la bandeja de goteo

- Vacía la bandeja de goteo después de cada uso.
- Lávala con agua tibia y jabón.
- Enjuágala y sécala completamente antes de volver a colocarla.

► Almacenamiento

- Desconecta la parrilla.
- Asegúrate de que la parrilla esté completamente fría y seca.
- Enrolla el cable de alimentación sin apretarlo alrededor de la base.
- Guarda la parrilla en un lugar limpio y seco.

■ Problemas y soluciones

¿Algo no está bien? Prueba esto:

Preguntas Frecuentes y Soluciones	
Preguntas	Soluciones
¿Qué puedo cocinar en este equipo?	Desayuno, almuerzo y cena: huevos, panqueques, bistec, mariscos, verduras y más.
¿Puedo usar ambos lados al mismo tiempo?	Sí. Puedes cocinar diferentes alimentos simultáneamente, cada lado funciona de forma independiente.
¿Necesito usar aceite?	Una ligera capa ayuda con el sabor y facilita la cocción, pero la superficie antiadherente funciona por sí sola.
¿Puedo cocinar directamente sobre la superficie?	Sí. No necesitas recipientes: coloca los alimentos directamente en la plancha.
¿El calor es uniforme?	Sí. Está diseñado para una distribución de calor consistente en toda la superficie.
¿Es seguro para uso en interiores?	Sí. Es ideal para cocinas, apartamentos y reuniones.

Garantía

Número de Modelo: ZM-8017D

El Parrilla de contacto cuenta con una garantía **limitada de 1 año** a partir de la fecha de compra.

Respaldamos la calidad de nuestros productos. Si algo no está bien, haremos todo lo posible para solucionarlo.

Qué cubre la garantía

- Defectos en los materiales
- Defectos de fabricación
- Problemas bajo uso doméstico normal

Qué no cubre la garantía

- Uso incorrecto o indebido
- Daños por descuido o accidentes
- Desgaste normal por el uso
- Daños causados por condiciones

Cómo obtener ayuda

Si tienes algún problema:

- ▶ **Ten a mano tu comprobante de compra**
- ▶ **Ten a mano fotos o evidencia del producto dañado**
- ▶ **Contacta a nuestro equipo de soporte**



707-392-8405



support@sunvivi.com

Te guiaremos en los siguientes pasos

Información importante

- Esta garantía aplica solo al comprador original
- Válida únicamente para uso doméstico



SUNVIVI
Make cooking effortless



SUNVIVI

Stay Connected with SUNVIVI
(Mantente conectado con SUNVIVI)



Make cooking effortless



707-392-8405



support@sunvivi.com



www.sunvivi.com