

Galanz

Model# GSWWD13S1S11

Model# GSWWD13S2S11

User Manual



Thank you for purchasing a Galanz product. Please read this manual carefully for correct usage and safety, and keep for future reference. For service, support and warranty information, call 1-800-562-0738.

©2020 Galanz Canada Ltd.

CONTENTS

Important Safety Instructions	1
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.....	1
General warning.....	1
Grounding instructions	3
Installation guide.....	4
Cooking utensils guide.....	5
Product Diagram	6
Control Panel	7
First Time Use	8
Product Specifications	8
Operation Instructions	9
Setting the Clock.....	9
Timer	10
Quick start microwave	10
Microwave cooking.....	11
Sensor cook.....	12
Sensor reheat	13
Weight defrost	14
Time defrost.....	15
Popcorn	16
Beverage	16
Potato.....	17
Frozen vegetable	17
Dinner plate	18
Soup	18
+30 Sec function	19
Child lock	19
Cleaning and Care	20
Product Warranty	21
Warranty Registration	22

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the oven if it is damaged. It is very important that the oven door closes properly and that there is no damage to the
 - a) Door (including any dents),
 - b) Hinges and latches (broken or loosened),
 - c) Door seals and sealing surfaces.The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

GENERAL WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS " on page 3.
- Do not operate the oven when empty.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- could explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

closed, turn oven off using the circuit breaker panel, and call emergency services.

- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid.
- To reduce the risk of injury to person:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in a microwave oven.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
- Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or

detergents applied with a sponge or soft cloth.

- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover turntables, pans or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

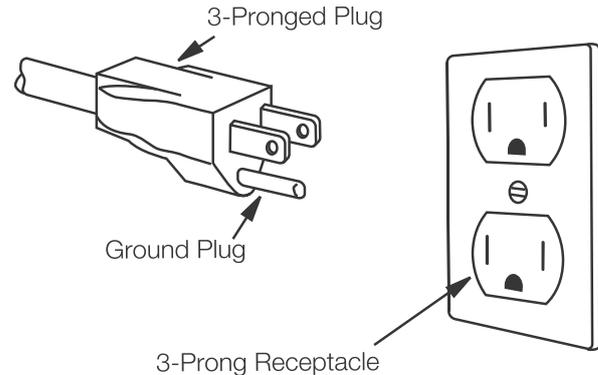
installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and if it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 20 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall outlet properly installed and grounded.

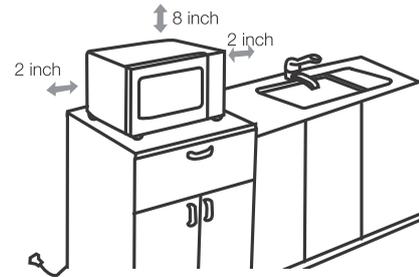
Power Cord

- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If long cord or extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as near as the electrical rating of the appliance.
 - b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION GUIDE

- Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
- This microwave oven must be placed on a flat, stable surface.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow minimum 8 inch (20.32cm) of free space necessary above the top surface of the oven and 2 inch (5.08cm) at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
- The appliance shall be only used on a countertop over 3 feet (91.44cm) above the floor.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.



- Make sure that the power cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
- The socket must be readily accessible so the microwave oven can be easily unplugged in an emergency.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

COOKING UTENSILS GUIDE



This section lists which utensils can be used in this microwave, which have limited use for short periods, and which should not be used in this microwave.

RECOMMENDED

Microwave browning dish – Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.

Microwaveable plastic wrap – Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.

Paper towels and napkins – Use for short-term heating and covering; these absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.

Glass and glass-ceramic bowls and dishes – Use for heating or cooking.

Paper plates and cups – Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which contain metal and could ignite.

Wax paper – Use as a cover to prevent spattering.

Thermometers – Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

LIMITED USE

Aluminum foil – Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful. You should keep distance of 1 inch (2.54 cm) between aluminum foil and cavity.

Ceramic, porcelain, and stoneware – Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.

Plastic – Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.

NOT RECOMMENDED

Glass jars and bottles – Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.

Paper bags – These are a fire hazard, except for popcorn bags.

Styrofoam plates and cups – These can melt and leave an unhealthy residue on food.

Plastic storage and food containers – Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

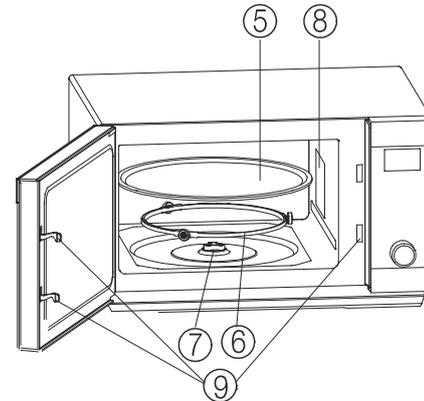
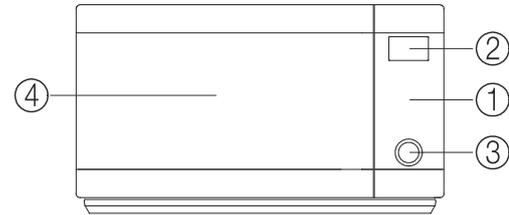
Metal utensils – These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Note: Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave at high power level for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT DIAGRAM

1. Control Panel
2. Display Screen
3. Menu / Time / Portion / Level Selector Knob
4. Oven Window
5. Glass Turntable
6. Roller Ring
7. Shaft
8. Wave Guide (Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
9. Door Safety Lock System



CONTROL PANEL



SENSOR COOK

Use to set the automatic sensor cook programs (See Page 12).

SENSOR REHEAT

Use to set the automatic sensor reheat programs (See Page 13).

TIME / WEIGHT DEFORST

Press to set defrost program based on time (See Page 15).

Press to set defrost program based on weight (See Page 14).

POPCORN

Use to set popcorn program (See Page 16).

BEVERAGE

Used to make hot drinks (See Page 16).

POTATO

Used to make potatoes (See Page 17).

FROZEN VEGETABLE

Used to heat up frozen vegetables (See Page 17).

DINNER PLATE

Used to heat up a dinner plate (See Page 18).

SOUP

Used to make soup (See Page 18).

CLOCK /TIMER

Press and hold to set the clock time (See Page 9).
Press to set the timer function (See Page 10).

MICRO

Use to microwave food with selected power level (See Page 11).

LOCK

Press and hold to set child lock (See Page 19).

+30 SEC

Press to add time (See Page 19).

STOP/CANCEL

Press to clear all previous settings before cooking starts.

Press once to pause current cooking program or press twice to cancel the program.

Menu / Time / Weight / Level Selector Knob

Turn to select cooking menus, time, food weight, portion, or power level.

FIRST TIME USE

If you are using your microwave oven for the first time, please be sure to:

- Clean the glass turntable with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a nonabrasive cleaning pad.
- Do not immerse the body of the unit in water.
- When you plug in the unit, the display will show "12:00".
- While you are in the process of any setting, the oven will return to standby mode after 30 seconds without any operation.
- During cooking, if press **STOP/CANCEL** once or open the door, the program will be paused. Press the dial to resume cooking, but if you press **STOP/CANCEL** twice, the program will be canceled.
- When the cooking completes, the screen will display "End" with sound every two minutes until you press **STOP/CANCEL** or open the door.

Product Specifications

Power supply	120V/60Hz
Power Consumption (Microwave)	1500W
Rated Microwave Power Output	1100W
Operating Frequency	2450MHZ
Outside Dimensions (W x H x D)	21.22 x 18.11 x 11.81 inch
Oven Capacity	1.3 Cu.Ft.
Net Weight	Approx. 16.55 kg (36.49 lbs)

OPERATION INSTRUCTIONS

Setting the Clock



You can set the clock in 12-hour or 24-hour by pressing **CLOCK/TIMER** in standby mode.

Example: How to set a 12-hour clock at 11:58.

- 1** In standby mode, press and hold **CLOCK/TIMER** for 3 seconds to select 12-hour clock (press the pad again to select 24-hour clock).

CLOCK
TIMER

00:00

- 2** Turn the dial until the correct hour is displayed.



00:00

- 3** Press the dial or **CLOCK/TIMER** to confirm the hour.

CLOCK
TIMER

or



00:00

- 4** Turn the dial until the correct minute is displayed.



00:58

- 5** Press the dial or **CLOCK/TIMER** to confirm the minute and finish setting.

CLOCK
TIMER

or



00:58

NOTE: While in the process of setting the clock, you can cancel the settings by pressing the **STOP/CANCEL**.

OPERATION INSTRUCTIONS

Timer



You can use the timer feature to count down a specific amount of time whether it's for cooking or for anything else.

Example: How to set the timer for 3 minutes and 50 seconds.

1 Press **CLOCK/TIMER** once.

CLOCK
TIMER

00:00

2 Turn the dial to enter the time. The maximum time you can set is 95 minutes.



03:50

3 Press the dial or **CLOCK/TIMER** to confirm and start countdown.

CLOCK
TIMER

or



03:50

NOTE: Timer countdown can be seen for 5 seconds by touching **CLOCK/TIMER**, if press **STOP/CANCEL** during these 5 seconds, the timer will be canceled. The clock cannot be set when timer working.

Quick Start Microwave



Example: How to quick start microwave for 3 minutes and 50 seconds.

1 In standby mode, turn the dial to enter the time.



03:50

2 Press the dial to confirm and start cooking.



03:50

OPERATION INSTRUCTIONS

Microwave Cooking



Example: Cook at 30% power level for 3 minutes and 50 seconds.

- 1** Press **MICRO** pad once, the default power level is 100% (maximum power).

MICRO

88:00

- 2** Turn the dial to select the 30% power level.



88:30

- 3** Press the dial once to confirm the power level.



00:00

- 4** Turn the dial again to enter cooking time.



88:50

- 5** Press the dial to confirm and start cooking.



88:50

Power Level Chart

Power Level	Display	Power Level	Display
100%	P100	50%	P 50
90%	P 90	40%	P 40
80%	P 80	30%	P 30
70%	P 70	20%	P 20
60%	P 60	10%	P 10

OPERATION INSTRUCTIONS

Sensor Cook



For sensor cook function, you can select the type of food you want to cook from the programs listed on the cooking label located on the interior panel of the appliance.

Auto Program: How to Cook 8 oz fish with sensor.

1 In standby mode, press the **SENSOR COOK** once.




2 Turn the dial to select food code 'SC-3' (Fish).




3 Press the dial once to confirm and start sensing and cooking.




4 The appliance will start countdown after detecting the moisture. Before countdown, the food code will display.



Sensor Cook Food Chart (Auto Program)

Code	Food	Weight Range
SC-1	Oatmeal	5.0 oz - 16.0 oz
SC-2	Fresh Vegetable	7.0 oz - 1 LB 5 oz
SC-3	Fish	7.0 oz - 1 LB 5 oz
SC-4	Ground Meat	5.0 oz - 1 LB 8 oz

NOTE:

- After cooking for a period of time, the system will detect whether there is an error. If there is an error, for example, if there is a sensor short circuit or open circuit, the system will stop automatically with the display showing Er60. There will be sound beeps until the **STOP/CANCEL** pad is pressed.
- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the countdown will display on the screen.
- During sensor cooking program, if press **STOP/CANCEL** pad once or open the door, the system will turn back to standby mode.
- If during the longest sensor time the oven cannot judge the cooking time according to the steam produced by food in the cavity, the cooking will auto-end.

OPERATION INSTRUCTIONS

Sensor Reheat



For sensor reheat function, you can select the type of food you want to cook from the programs listed on the cooking label located on the interior panel of the appliance.

Auto Program: How to reheat chili with sensor.

- 1** In standby mode, press the **SENSOR REHEAT** once.



58:00

- 2** Turn the dial to select food code 'SH-3' (Chili).



58:33

- 3** Press the dial once and start sensing and cooking.



58:33

- 4** The appliance will start countdown after detecting the moisture. Before countdown, the food code will display.

88:30

Sensor Reheat Food Chart

Code	Food	Weight range
SH-1	Frozen Entrée	7.0 oz-1 LB 8 oz
SH-2	Frozen pizza	5.0 oz-1 LB
SH-3	Chili	5.0 oz-1 LB 8 oz
SH-4	Pasta	5.0 oz-1 LB 8 oz
SH-5	Mac and cheese	5.0 oz-1 LB 8 oz
SH-6	Mashed potatoes	5.0 oz-1 LB 8 oz
SH-7	Rice	5.0 oz-1 LB 12 oz

NOTE:

- After cooking for a period of time, the system will detect whether there is an error. If there is an error, for example, if there is a sensor short circuit or open circuit, the system will stop automatically with the display showing Er60. There will be sound beeps until the **STOP/CANCEL** pad is pressed.
- If there is no error, the system will judge corresponding cooking time based on the steam generated by the food, after cooking for a period of time, the countdown will display on the screen.
- During sensor cooking program, if press **STOP/CANCEL** pad once or open the door, the system will turn back to standby mode.
- If during the longest sensor time the oven cannot judge the cooking time according the steam produced by food in the cavity, the cooking will auto-end.

OPERATION INSTRUCTIONS

Weight Defrost

he defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are selected.

Example: How to defrost 8oz seafood.

1 In standby mode, press the **TIME/WEIGHT DEFROST** twice.




2 Turn the dial to select food code 'dEF3' (Seafood).




3 Press the dial once to confirm the food type.




4 Turn the dial to select the food weight.




5 Press the dial to confirm and start defrosting.




Weight Defrost Food Chart:

Code	Food	Maximum Weight
dEF1	Meat	80 oz
dEF2	Poultry	80 oz
dEF3	Seafood	32 oz

NOTE:

During the defrosting program, the system will pause and alert the user to turn the food over when 1/3 of the defrosting time remains. After turning food over, close the door and press the dial to resume the defrosting.

OPERATION INSTRUCTIONS

Weight must be in pounds and ounces. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart.

Converting fractions of a pound to ounces:

Fractions of a pound	Ounces	Fractions of a pound	Ounces
Less than .03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	.97 to .99	16
.47 to .53	8		

Time Defrost

The defrosting power is adjusted automatically once the cooking time is programmed.

Example: How to defrost food for 3 minutes and 50 seconds.

- In standby mode, press the **DEFROST TIME/WEIGHT** once.
 

- Turn the dial to select the defrosting time.
 

- Press the dial to confirm and start defrosting.
 


NOTE:

During the defrosting program, the system will pause and alert the user to turn the food over when 1/3 of the defrosting time remains. After turning food over, close the door and press the dial to resume the defrosting.

OPERATION INSTRUCTIONS

Popcorn



Example: How to cook popcorn for 3 minutes and 30 seconds.

- 1** In standby mode, press the **POPCORN**.
The default time is 2 minutes
(For one bag around 3.5 oz).

POPCORN

02:00

- 2** Turn the dial to select the cooking time.



03:30

- 3** Press the dial once to confirm and start cooking.



03:30

NOTE:

The default time is 2 minutes. For default time, you can skip step 2, directly press the dial to start if you prefer.

Beverage



Example: How to heat up a cup of 8 oz beverage.

- 1** In standby mode, press the **BEVERAGE**.

BEVERAGE

88:08

- 2** Turn the dial to select the weight.
Display shows 8, 10, or 12 (oz).



88:08

- 3** Press the dial once to confirm and start cooking.



88:08

OPERATION INSTRUCTIONS

Potato



Example: How to cook a potato of 8 oz.

1 In stand-by mode, press the **POTATO**.

POTATO

88:08

2 Turn the dial to select the weight. Display shows 8, 12, 16, 20 or 24 (oz).



88:08

3 Press the dial once to confirm and start cooking.



88:08

Frozen Vegetable



Example: How to cook 8 oz of frozen vegetables.

1 In stand-by mode, press the **FROZEN VEGETABLE**.

FROZEN
VEGETABLE

88:08

2 Turn the dial to select the weight. Display shows 8, 12, 16, 20 (oz).



88:08

3 Press the dial once to confirm and start cooking.



88:08

OPERATION INSTRUCTIONS

Dinner plate



Example: How to cook a dinner plate of 8 oz.

- 1** In standby mode, press the **DINNER PLATE**.

DINNER
PLATE

88:00

- 2** Turn the dial to select the weight. Display shows 8, 12, 16, 20 or 24 (oz).



88:00

- 3** Press the dial once to confirm and start cooking.



88:00

Soup



Example: How to cook 8 oz of soup.

- 1** In standby mode, press the **SOUP**.

SOUP

88:00

- 2** Turn the dial to select the weight.
Display shows 4, 8, 12, 16, 20 or 24 (oz).



88:00

- 3** Press the dial once to confirm and start cooking.



88:00

OPERATION INSTRUCTIONS

+30 Sec Function



During cooking, you can add cooking time by touching +30 SEC pad repeatedly. The longest cooking time is 95 minutes.

Example: During microwave cooking, add the cooking time by 2 minutes by utilizing the +30 SEC button.

1 During cooking, suppose the display is showing 3:50.



2 Press the **+30 SEC** 4 times.



NOTE:

Below programs cannot use **+30 SEC** during cooking.

- SENSOR COOK
- SENSOR REHEAT
- TIME / WEIGHT DEFROST
- POPCORN
- BEVERAGE
- POTATO
- FROZEN VEGETABLE
- DINNER PLATE
- SOUP

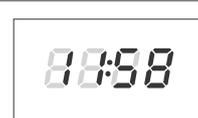
Child Lock



The child proof lock prevents unsupervised operation by children.

Example1: How to set/cancel the child lock.

1 In standby mode, suppose the display is showing 11:58.



2 Press and hold the **LOCK** for 3 seconds, then 'Loc' appears.



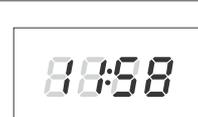
Press and hold for 3 seconds.



3 Press and hold the **LOCK** for 3 seconds, then 'Loc' disappears.

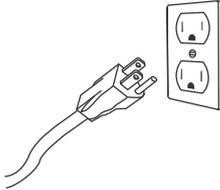


Press and hold for 3 seconds.



CLEANING AND CARE

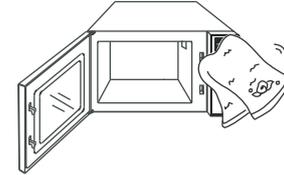
- Turn off the oven and unplug the power cord from the wall when cleaning.



- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.



- The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.



- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. It is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash it in warm sudsy water.



- If the light bulb burns out, please contact customer service to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose of this appliance into normal trash bins; It should be disposed through local municipalities disposal centers.

PRODUCT WARRANTY

This warranty applies to products sold by Galanz Canada in Canada. This warranty is in lieu of any other warranty and expressly applies to the individual product only.

Galanz product is warranted for one year following purchase for defects in material and workmanship. Please save your receipt as proof of purchase is required to make a warranty claim. During this period, we will provide the replacement cost of this product, a replacement or the equivalent, or repair per our discretion.

The warranty can not be transferred through resale, including the resale through a 3rd party unauthorized retailer and is only bestowed up on the original consumer purchaser upon purchase from an authorized retailer.

■ **This warranty does not cover and excludes damage or defects caused by:**

- Consumer misuse
- Abuse
- Neglect including the failure to clean and/or provide adequate regular maintenance as outlined in the user manual
- Commercial use
- Subjecting the product to any voltage outside the specified range
- Loss of parts
- The affixing of any attachments not provided with the product
- Accident
- Use in a manner not intended and outlined in the user manual.

- Any subsequent damages caused by the above listed exclusions will not be covered and any claims determined to meet the above exclusions will be denied. All liability is limited to the purchase price and does not include any:
- Retail offered extended warranties
 - Tax
 - Other charges(including postage to send required materials)
 - Incidental and/or consequential damages associated with the product in question.

Every implied warranty, including any statutory warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damaged, so the above limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Service number: 1-800-562-0738.

For faster service, please have the model number (from rating label), serial number(rear of the cavity), and receipt ready for the operator to assist you.

WARRANTY REGISTRATION

Please mail this warranty card to the address below within 30 days of purchase.

**Galanz Canada, 2425 Matheson Blvd. E, 7th Floor, Mississauga,
ON L4W 5K4.**

PLEASE PRINT CLEARLY.

Name _____

Address _____

City _____ Province _____ Postal code _____

Phone _____ Email _____

Model Number _____ Serial Number _____

Purchase Location _____

You must attach a copy of your purchase receipt to validate your registration.

Galanz

©2020 Galanz Canada Ltd.

Galanz

Modèle#GSWWD13S1S11

Modèle#GSWWD13S2S11

Guide de l'utilisateur



Merci d'avoir acheté un produit Galanz. Veuillez lire attentivement ce guide pour une meilleure utilisation et plus de sécurité et conservez-le à portée de la main. Pour de l'aide ou pour des informations au sujet de la garantie, appelez 1-800-562-0738.

©2020 Galanz Canada Ltd.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de sécurité	1
Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie du micro-ondes.....	1
Avertissement.....	1
Instructions de mise à la terre.....	3
Guide d'installation.....	4
Guide des accessoires de cuisson.....	5
Diagramme du produit	6
Panneau de commande	7
Première utilisation	8
Spécifications du produit.....	8
Instructions d'utilisation	9
Réglage de l'horloge.....	9
Minuterie.....	10
Cuisson rapide.....	10
Cuisson au four à micro-ondes.....	11
Capteur de cuisson.....	12
Capteur de réchauffage.....	13
Décongélation selon la poids.....	14
Durée de décongélation.....	15
Maïs éclaté.....	16
Boisson.....	16
Pomme de terre.....	17
Légume congelé.....	17
Assiette.....	18
Soupe.....	18
Fonction +30 sec.....	19
Verrouillage sécuritaire pour enfants.....	19
Nettoyage et entretien	20
Garantie du produit	21
Inscription pour la garantie	22

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDES

- N'essayez pas d'utiliser le four à micro-ondes avec la porte ouverte. Ce faisant, vous pourriez être exposé à l'énergie du micro-ondes. Il importe aussi de ne pas empêcher ou manipuler le verrouillage des portes.
- Ne placez aucun objet devant la porte du four. Évitez d'accumuler les résidus d'aliments ou de produits d'entretien sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est important que la porte soit fermée correctement et ne comporte aucun dommage (bosselée), de même que les charnières et les serrures (brisées ou desserrées) et les joints d'étanchéité.

AVERTISSEMENT

Afin de réduire au maximum les risques de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou être exposé à une exposition excessive à l'énergie du four.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lire et respecter les PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DU MICRO-ONDES à la page 1.
- Ce four à micro-ondes doit être mis à la terre. Branchez-le

correctement à une prise à la terre. Consultez les

- INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE à la page 3.
- Ne pas utiliser ce four s'il est vide.
Installez ou placez ce four à micro-ondes selon les instructions indiquées dans le chapitre Instructions d'installation
- Certains produits...comme les œufs entiers, les contenants fermés hermétiquement, par exemple, les pots de verre fermés, peuvent exploser et ne devraient pas être réchauffés dans ce four à micro-ondes.
- L'utilisation de ce four à micro-ondes devrait être faite selon les instructions du manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques et corrosifs ou qui dégagent de la vapeur dans ce four à micro-ondes.
- Ce type de four à micro-ondes est conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour utilisation en laboratoire.
- Comme c'est le cas pour tous les appareils ménagers, une surveillance étroite doit être faite lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - Ne pas trop faire cuire les aliments. Surveillez attentivement le four à micro-ondes lorsque du papier, du plastique ou autres matières combustibles sont placés à l'intérieur pour en faciliter la cuisson.
 - Retirer toutes les attaches en métal des sacs en papier ou en plastique avant de déposer le sac au four.
 - Si un matériau devait s'enflammer à l'intérieur du four à micro-ondes, gardez la porte bien fermée, éteignez l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation ou le disjoncteur de la boîte électrique et appelez les services d'urgence.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser l'intérieur du four à micro-ondes pour entreposer divers objets. Ne pas laisser de produits en papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture à l'intérieur de l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Du liquide, tel que l'eau, le café ou le thé, pourrait surchauffer au-delà du point d'ébullition sans que cela ne paraisse. Les signes d'ébullition, comme les bulles, ne sont pas nécessairement évidents lorsque le contenant est retiré du four. Ainsi, le liquide pourrait être très chaud et soudainement se mettre à bouillir lorsqu'une cuillère ou autre objet y est plongé.
- Pour réduire les risques de blessures:
 - Ne pas surchauffer le liquide.
 - Mélangez périodiquement le liquide pendant le réchauffage.
 - Ne pas utiliser de contenant avec un col étroit.
 - Après la période de chauffage, laissez le contenant à l'intérieur du four pendant quelques moments avant de le retirer.
- Soyez très prudent lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le contenant
- Ne pas faire chauffer d'huile ou tout autre matière grasse dans ce four à micro-ondes. Il est difficile de contrôler la température de l'huile dans un tel four.
- Ne pas couvrir ou bloquer les orifices du four.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé. Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table.
- Cet appareil devrait être réparé par un personnel qualifié. Communiquez avec un centre de réparation le plus près de chez-vous pour toute réparation ou entretien.
- Pour le nettoyage de l'extérieur et de la porte du four, utilisez seulement un savon doux, non abrasif ou appliquez un détergent avec une éponge ou un chiffon doux.
- De trop grandes portions d'aliment ou de trop grands ustensiles de cuisson ne devraient pas être déposés dans le four puisqu'il y aurait risque d'incendie ou de choc électrique.
- Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil à proximité de l'eau. Par exemple, ne pas l'utiliser près de l'évier de la cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Ne pas nettoyer avec des objets abrasifs. Il y a risque de choc électrique et l'objet peut prendre en feu. Ne pas utiliser du papier lorsque le four est utilisé en mode « grille-pain »
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, ne pas ranger des accessoires dans ce four, autres que ceux recommandés.
- Ne pas recouvrir le plateau ou tout autre accessoire avec du papier aluminium. Le four pourrait surchauffer. Cet appareil a été testé et répond aux exigences de la section 18 des règlements de la FCC. L'utilisation de cet appareil est sujette à deux conditions :
 - (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences dommageables et
 - (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui pourraient causer une utilisation non souhaitable de l'appareil.

ATTENTION : Toutes transformations ou modifications non expressément autorisées par l'autorité responsable pourraient empêcher l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

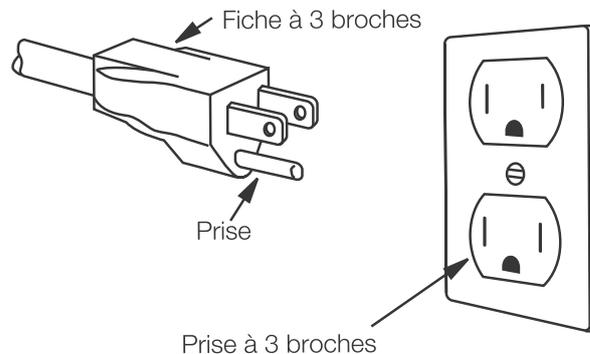
Cet équipement génère, utilise et peut produire de l'énergie radio électrique, ce qui pourrait provoquer des interférences nuisibles aux communications radio, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions. Cependant, rien ne garantit que ces interférences ne puissent survenir lors d'une installation particulière. Si cet équipement cause une interférence à la réception de signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur peut corriger ces interférences en suivant ces indications:

- Réorientez ou relocalisez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement dans une prise différente de celle du récepteur.
- Consultez le commerçant ou un technicien radio-télé qualifié pour obtenir de l'aide.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Le four à micro-ondes doit être mis à la terre. Advenant un court circuit électrique, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un fil d'évacuation. Le four à micro-ondes est muni d'une fiche de mise à la terre de trois broches. Elle doit être branchée dans une prise murale bien installée et mise à la terre.

Consultez un spécialiste ou un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas bien comprises ou si vous avez un doute, quel qu'il soit. Si vous devez utiliser un cordon de rallonge, assurez-vous qu'il est muni d'une fiche à trois broches et une pris, à laquelle s'adaptera la prise de l'appareil. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être égale ou être supérieure à puissance indiquée sur l'appareil.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Spécifications électriques

Les spécifications électriques pour ce four à micro-ondes sont de 120V, 60Hz, connexion AC seulement et 20 ampères. Nous recommandons l'utilisation d'une prise autonome pour le four à micro-ondes. Le four à micro-ondes est muni d'une fiche de mise à la terre de trois broches. Elle doit être branchée dans une prise murale bien installée et mise à la terre.

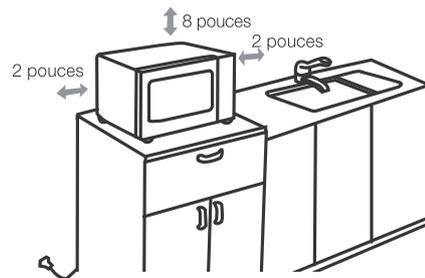
Cordon d'alimentation

- Le four est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et de chutes.
- Des cordons plus longs ou de rallonge sont disponibles mais doivent être utilisés avec prudence.
- Si vous utilisez un cordon plus long,
 - a) la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être égale ou être supérieure à la puissance indiquée sur le four à micro-ondes.
 - b) Le cordon de rallonge doit être muni de trois broches avec mise à la terre. Un cordon plus long ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table pour éviter tout incident.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

GUIDE D'INSTALLATION

- Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage contenu à l'intérieur du four.
- Ce four doit être déposé sur une surface plane et solide.
- Pour un fonctionnement efficace, l'écoulement d'air doit être suffisant. Prévoir un espace de 8" (20,32cm) au-dessus du four et 2" (5,08cm) de chaque côté de l'appareil. Ne pas couvrir ou bloquer les orifices du four. Ne pas enlever les pattes du four.
- Cet appareil doit être placé sur une surface à, au moins, 3 pieds (91,44 cm) au-dessus du sol
- Ne déposez pas le four là où la chaleur ou le taux d'humidité sont trop élevés ou encore près de matériaux inflammables.



- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne se trouve pas sous l'appareil ou sur une surface chaude et coupante.
- La prise de courant doit être facilement accessible pour débrancher l'appareil en cas d'urgence.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

GUIDE D'ACCESSOIRES DE CUISSON



Cette section énumère les accessoires qui peuvent être utilisés dans ce four à micro-ondes, ceux qui peuvent l'être pendant une courte période et ceux qui ne doivent pas être utilisés.

RECOMMANDATION

Plat brunisseur pour four à micro-ondes – Ce plat sert à brunir l'extérieur de petits aliments comme le steak, les côtelettes ou les crêpes. Suivre les instructions qui accompagnent votre plat brunisseur.

Pellicule plastique pour four à micro-ondes – Pour retenir la vapeur. Prévoyez une petite ouverture pour évacuer la vapeur mais évitez de poser la pellicule directement sur la nourriture.

Papier essuie-tout et serviettes de papier – À utiliser pour réchauffer ou recouvrir les aliments; ils permettent d'absorber l'humidité et empêcher les éclaboussures. Ne pas utiliser de papier recyclé qui peut contenir du métal et qui pourrait s'enflammer.

Verre et bol vitrocéramique et vaisselle – À utiliser pour cuire et réchauffer.

Assiettes et verres de papier – Pour de courtes périodes de chauffage à basses températures. Ne pas utiliser de papier recyclé qui peut contenir du métal et qui pourrait s'enflammer.

Papier ciré – À utiliser pour empêcher les éclaboussures.

Thermomètres – Utiliser seulement ceux qui sont étiquetés "Pour les fours à micro-ondes" et suivre les directives. Vérifiez la nourriture à différents endroits. Les thermomètres traditionnels peuvent être utilisés pour la nourriture lorsque celle-ci est retirée du four.

UTILISATION LIMITÉE

Papier aluminium – Utilisez de petites bandelettes étroites pour éviter que certaines parties des aliments soient trop cuites. L'utilisation excessive de papier aluminium peut endommager votre four; le papier aluminium doit être placé à, au moins, 1 pouce (2,54cm) des parois du four.

Céramique, porcelaine et grès – Utiliser ces accessoires s'il est mentionné qu'ils peuvent être déposés au four à micro-ondes. Si ce n'est pas le cas, faites-en l'expérience pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité.

Plastique – Seulement si l'étiquette indique que cet accessoire peut aller au four. Certaines matières plastiques pourraient fondre.

NON RECOMMANDÉ

Pots de verre et bouteilles – Le verre traditionnel est trop mince pour être déposé dans un four à micro-ondes. Il peut exploser et causer des blessures.

Sacs de papier – Il y a risque de feu, sauf pour les sacs de popcorn conçus pour le four à micro-ondes.

Assiettes et tasses en polystyrène – Elles peuvent fondre et rendre la nourriture impropre à la consommation.

Contenants d'entreposage et de nourriture en plastique – De tels contenants, comme un bac de margarine, peuvent fondre dans un four à micro-ondes.

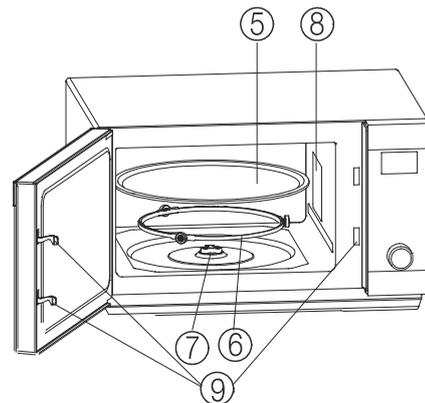
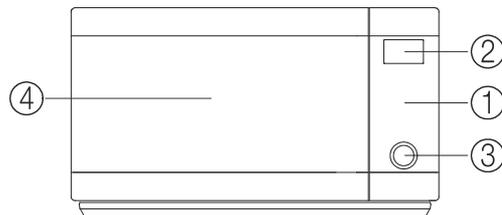
Ustensiles métalliques – Les ustensiles métalliques peuvent endommager le four à micro-ondes. Retirez tout objet de métal avant la cuisson.

Note: Si vous voulez vérifier si une assiette peut être déposée au four à micro-ondes, placez une assiette vide dans le four et faites-le démarrer à puissance maximale pendant 30 secondes. Une assiette qui devient très chaude ne devrait pas être utilisée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DIAGRAMME DU PRODUIT

1. Panneau de commande
2. Écran d'affichage
3. Menu/Durée/Poids/Sélecteur de niveau
4. Fenêtre de porte
5. Plateau de verre
6. Anneau à roulettes
7. Axe entraîneur
8. Guide à ondes (Ne pas enlever la plaque de mica qui recouvre le guide à ondes)
9. Système de verrouillage de porte



PANNEAU DE COMMANDE



SENSOR COOK (CAPTEUR DE CUISSON)

Utiliser pour le réglage automatique des programmes de capteur de cuisson (page 12).

SENSOR REHEAT (CAPTEUR DE RÉCHAUFFAGE)

Utiliser pour le réglage automatique des programmes de capteur de réchauffage (page 13).

DEFROST TIME/WEIGHT (DÉCONGÉLATION DURÉE/POIDS)

Appuyer pour régler la décongélation selon la durée (page 15).

Appuyer pour régler la décongélation selon le poids (page 14).

POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ)

Utiliser pour régler le programme de maïs éclaté (page 16).

BEVERAGE (BOISSON)

Utiliser pour régler le programme de boisson (page 16).

POTATO (POMME DE TERRE)

Utiliser pour faire cuire les pommes de terre (page 17).

FROZEN VEGETABLE (LÉGUMES CONGELÉS)

Utiliser pour réchauffer des légumes congelés (page 17).

DINNER PLATE (ASSIETTE)

Utiliser pour réchauffer une assiette (page 18).

SOUP (SOUPE)

Utiliser pour préparer une soupe (page 18).

CLOCK/TIMER (HORLOGE/MINUTERIE)

Appuyer et maintenir la pression pour régler l'heure (page 9).

Appuyer pour régler la minuterie (page 10).

MICRO (MICRO)

Utilisez le niveau de puissance du four à micro-ondes (page 11).

LOCK (VERROUILLAGE)

Appuyer et maintenir la pression pour régler le verrouillage (page 19).

+ 30 SEC

Appuyer pour ajouter du temps lors de la cuisson. (page 19).

STOP/CANCEL (ARRÊTER/ANNULER)

Appuyer pour annuler tous les réglages précédents Appuyer une fois pour faire une pause ou appuyer deux fois pour annuler le programme.

Menu / Time / Weight / Level Selector Knob Menu/Durée/Poids/Sélecteur de niveau

Sélectionner les menus de cuisson, la durée, le poids, l a portion ou le niveau de puissance.

PREMIÈRE UTILISATION

Si vous utilisez le four pour la première fois, assurez-vous de :

- Nettoyer le plateau de verre avec de l'eau chaude, un peu de détergent et un tampon non-abrasif.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Lorsque vous brancherez l'appareil, l'écran indiquera "12:00".
- Si vous procédez à un réglage et que vous retardez, le système retournera en mode attente après 30 secondes.
- Lors de la cuisson, si vous appuyez une fois sur **STOP/CANCEL** ou si la porte est ouverte, le système fera une pause. Appuyer à nouveau pour le faire démarrer mais si vous appuyez deux fois sur **STOP/CANCEL**, le réglage sera annulé.
- Lorsque la cuisson est complétée, l'écran affichera "End" (Fin). Un son se fera entendre à chaque deux minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **STOP/CANCEL** ou que vous ouvriez la porte.

Spécifications du produit

Alimentation électrique	120V/60Hz
Consommation électrique	1500W
Sortie de puissance nominale	1100W
Fréquence effective	2450Hz
Dimensions extérieures	21.22 x 18.11 x 11.81 pouces
Capacité du four	1,3 pi.cu.
Poids net	Approx. 16.55kg (36.49 lbs)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Réglage de l'horloge



Vous pouvez régler l'horloge en mode 12 ou 24 heures en appuyant sur **CLOCK/TIMER** en mode attente.

Exemple: How to set a 12-hour clock at 11:58.

- 1** En mode attente, appuyer et maintenir **CLOCK/TIMER** pendant 3 secondes pour choisir le mode 12 heures (appuyer à nouveau pour le mode 24 heures).

- 2** Ajuster le bouton à l'heure désirée.



- 3** Appuyer sur le bouton ou **CLOCK/TIMER** pour confirmer l'heure.

ou



- 4** Tourner le bouton pour afficher les minutes.



- 5** Appuyer à nouveau pour confirmer les minutes et compléter le réglage.

ou



NOTE: En réglant l'heure, vous pouvez annuler le réglage en appuyant sur **STOP/CANCEL**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Minuterie



Vous pouvez utiliser la minuterie pour faire un décompte, que ce soit pour la cuisson ou autre chose.

Exemple: Comment régler la minuterie à 3 minutes et 50 secondes.

1 Appuyer une fois sur CLOCK/TIMER .	
2 Tourner le bouton pour indiquer le temps. Le réglage maximum est de 95 minutes.	
3 Appuyer sur le bouton ou CLOCK/TIMER et commencez le décompte.	
ou	

NOTE: Le décompte peut être vu pendant 5 secondes en touchant **CLOCK/TIMER**. En appuyant sur **STOP/CANCEL** pendant ces 5 secondes, la minuterie sera annulée. L'horloge ne peut pas être réglé pendant que la minuterie est en marche.

Cuisson rapide



Exemple: Comment faire une cuisson rapide pendant 3 minutes 50 secondes.

1 En mode attente, tourner le bouton pour indiquer le temps.	
2 Appuyer sur le bouton pour valider et commencez la cuisson.	

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisson au four à micro-ondes

Exemple: Cuire un niveau de puissance de 30% pendant 3 minutes 50 secondes.

1 Appuyer une fois sur **MICRO**, le niveau par défaut est à 100% (puissance maximale).



2 Indiquer une puissance de 30% en tournant le bouton vers ce niveau de puissance.



3 Appuyer une fois sur le bouton pour valider.



4 Indiquer ensuite la durée avec le bouton.



5 Appuyer sur le bouton pour confirmer et commencez la cuisson.



Niveaux de puissance

Niveau de puissance	Affich.	Niveau de puissance	Affich.
100%	P100	50%	P 50
90%	P 90	40%	P 40
80%	P 80	30%	P 30
70%	P 70	20%	P 20
60%	P 60	10%	P 10

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CAPTEUR DE CUISSON



Pour la fonction de capteur de cuisson, vous pouvez choisir le type de nourriture parmi les programmes proposés sur l'étiquette apposée sur le four.

Programmation automatique : Cuire un poisson de 8 oz à l'aide du capteur

- 1 En mode attente, appuyer une fois sur **SENSOR COOK**.



- 2 Tourner le bouton pour sélectionner le code d'aliment 'SC-3' (Poisson).



- 3 Appuyer une fois sur le bouton pour valider et commencez la cuisson.



- 4 L'appareil commencera le décompte dès qu'il aura détecté l'humidité. Avant le décompte, le code de l'aliment s'affichera.

Tableau du capteur de cuisson des aliments (programmation automatique)

Code	Aliment	Poids
SC-1	Gruau	5.0 à 16.0 oz
SC-2	Légume frais	7.0 à 1LB 5 oz
SC-3	Poisson	7.0 à 1LB 5 oz
SC-4	Viande hachée	5.0 à 1LB 8 oz

NOTE:

- Après la cuisson, le système détectera s'il y a erreur ou non. Par exemple, un circuit ouvert ou coupé, le système s'arrêtera automatiquement et affichera "Er60" à l'écran. Un bip se fera entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur **STOP/CANCEL**.
- S'il n'y a pas d'erreur, le système évaluera la durée de cuisson selon la vapeur dégagée par la nourriture. Après un certain temps, le décompte s'affichera sur l'écran.
- Pendant la programmation, si vous appuyez sur la touche **STOP/CANCEL**, le système reviendra en mode attente.
- Si pendant une longue durée le four n'est pas en mesure de déterminer la durée de cuisson avec l'émission de vapeur produite par la nourriture, la cuisson s'arrêtera automatiquement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Capteur de réchauffage



Pour la fonction de capteur de réchauffage, vous pouvez choisir le type de nourriture parmi les programmes proposés sur l'étiquette apposée sur le four.

Programmation automatique : Comment réchauffer un chili avec ce capteur.

- 1** En mode attente, appuyez une fois sur **SENSOR REHEAT**.



- 2** Tourner le bouton et sélectionner le code 'SH-3' (Chili).



- 3** Appuyez une fois sur le bouton pour commencer le réchauffage.



- 4** L'appareil commencera le décompte dès qu'il détectera l'humidité. Avant le décompte, le code de la nourriture s'affichera.

Tableau du capteur de réchauffage des aliments (programmation automatique) :

Code	Aliment	Poids
SH-1	Plat congelé	7.0 oz à 1 LB 8 oz
SH-2	Pizza congelée	5.0 oz à 1 LB
SH-3	Chili	5.0 oz à 1 LB 8 oz
SH-4	Pâtes	5.0 oz à 1 LB 8 oz
SH-5	Macaroni et fromage	5.0 oz à 1 LB 8 oz
SH-6	Purée de pommes de terre	5.0 oz à 1 LB 8 oz
SH-7	Riz	5.0 oz à 1 LB 12 oz

NOTE:

- Après la cuisson, le système détectera s'il y a erreur ou non. Par exemple, un circuit ouvert ou coupé, le système s'arrêtera automatiquement et affichera "Er60" à l'écran. Un bip se fera entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur **STOP/CANCEL**.
- S'il n'y a pas d'erreur, le système évaluera la durée de cuisson selon la vapeur dégagée par la nourriture. Après un certain temps, le décompte s'affichera sur l'écran.
- Pendant la programmation, si vous appuyez sur la touche **STOP/CANCEL**, le système reviendra en mode attente.
- Si pendant une longue durée le four n'est pas en mesure de déterminer la durée de cuisson avec l'émission de vapeur produite par la nourriture, la cuisson s'arrêtera automatiquement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Décongélation selon le poids

Les niveaux de puissance et de durée de décongélation sont réglés automatiquement dès que le code et le poids de la nourriture sont déterminés.

Exemple: Comment faire décongeler 8oz de fruits de mer.

1 En mode attente, appuyez deux fois sur **DEFROST TIME/WEIGHT**.

 x 2

2 Tournez le bouton pour sélectionner le code 'dEF3' (Fruits de mer).



3 Appuyez une fois sur le bouton pour valider le type de nourriture.



4 Tournez le bouton pour déterminer le poids de l'aliment.



5 Appuyez sur le bouton pour valider et entreprendre la décongélation.



Tableau de décongélation selon le poids :

Code	Aliment	Poids maximal
dEF1	Viande	80 oz
dEF2	Volaille	80 oz
dEF3	Fruits de mer	32 oz

NOTE:

Lors du processus de décongélation, le système fera une pause et avisera l'utilisateur de tourner la nourriture après 2/3 du temps de décongélation. Ensuite, fermez la porte et appuyez sur le bouton pour poursuivre la décongélation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Le poids doit être indiqué en livres et en onces. Si l'étiquette ne mentionne que les livres, convertissez la fraction d'une livre en onces, selon le tableau suivant.

Conversion des fractions d'une livre en onces :

Fractions	Onces	Fractions	Onces
Less than .03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	.97 to .99	16
.47 to .53	8		

Durée de décongélation



La puissance de décongélation est ajustée automatiquement dès que la durée de cuisson a été programmée.

Example: Comment faire décongeler des aliments pendant 3 minutes 50 secondes.

- 1** En mode attente, appuyez une fois sur **DEFROST TIME/WEIGHT.**

DEFROST
TIME/WEIGHT

00:00

- 2** Tourner le bouton et sélectionnez la durée.



03:50

- 3** Appuyez sur le cadran pour valider et commencez la décongélation.



03:50

NOTE:

Lors du processus de décongélation, le système fera une pause et avisera l'utilisateur de tourner la nourriture après 2/3 du temps de décongélation. Ensuite, fermez la porte et appuyez sur le bouton pour poursuivre la décongélation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Maïs éclaté



Exemple: Comment faire cuire du maïs éclaté pendant 3 minutes et 30 secondes.

1 En mode attente, appuyez sur POPCORN . La durée par défaut est 2 minutes (pour un sac d'environ 3,5 oz).	

2 Tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson.	

3 Appuyez sur le bouton pour valider et commencez la cuisson.	

NOTE:

La durée par défaut est 2 minutes. Si vous le désirez, vous pouvez ignorer l'étape 2 et appuyer immédiatement sur le bouton.

Boisson



Exemple: Comment réchauffer une tasse de boisson de 8 onces.

1 En mode attente, appuyez sur BEVERAGE .	

2 Tournez le bouton pour déterminer le poids. L'affichage indique 8, 10 ou 12 onces.	

3 Appuyez une fois sur le bouton pour valider et commencer le réchauffage.	

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pomme de terre



Exemple: Comment faire cuire une pomme de terre de 8 onces.

1 En mode attente, appuyez sur **POTATO**.

POTATO

88:08

2 Tournez le bouton pour déterminer le poids. L'affichage indique 8, 12, 16, 20 ou 24 onces.



88:08

3 Appuyez une fois sur le bouton pour valider et commencer la cuisson.



88:08

Légume congelé



Exemple: Comment faire cuire 8 onces de légumes congelés.

1 En mode attente, appuyez sur **FROZEN VEGETABLE**.

FROZEN
VEGETABLE

88:08

2 Tournez le bouton pour déterminer le poids. L'affichage indique 8, 12, 16 ou 20 onces.



88:08

3 Appuyez une fois sur le bouton pour valider et commencer la cuisson.



88:08

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Assiette



Exemple: Comment faire cuire une assiette de 8 onces.

1 En mode attente, appuyez sur DINNER PLATE .	

2 Tournez le bouton pour déterminer le poids. L'affichage indique 8, 12, 16, 20 ou 24 onces.	

3 Appuyez une fois sur le bouton pour valider et commencer la cuisson.	

Soupe



Exemple: Comment faire cuire un bol de soupe de 8 onces.

1 En mode attente, appuyez sur SOUP .	

2 Tournez le bouton pour déterminer le poids. L'affichage indique 4, 8, 12, 16, 20 ou 24 onces.	

3 Press the dial once to confirm and start cooking.	

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Fonction + 30 Sec



Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter la durée de cuisson en appuyant à répétition sur +30 SEC. La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

Exemple: Pendant la cuisson au four à micro-ondes, augmentez la durée de cuisson de 2 minutes en utilisant la touche +30 SEC.

- 1 Durant la cuisson, supposons que l'écran affiche 3 :50.

- 2 Appuyez 4 fois sur +30 SEC.



NOTE: Dans la liste qui suit, la fonction **+30 SEC** ne peut pas être utilisée pendant la cuisson.

- Sensor cook
- Defrost Time/Weight
- Popcorn
- Beverage
- Sesor cook
- Potato
- Frozen vegetable
- Dinner plate
- Soup

Verrouillage sécuritaire pour enfants



Le verrouillage sécuritaire empêche les enfants d'utiliser le système sans surveillance.

Exemple1: Comment programmer/annuler le verrouillage sécuritaire.

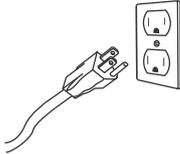
- 1 En mode attente, supposons que l'écran affiche 11 :58.

- 2 Appuyez et maintenez la pression sur **LOCK** pendant 3 secondes; 'Loc' apparaît à l'écran.

- 3 Appuyez et maintenez la pression sur **LOCK** pendant 3 secondes; 'Loc' disparaît.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

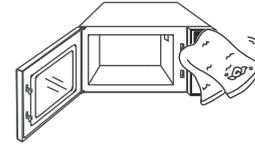
- Éteindre le four à micro-ondes et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer.



- Garder l'intérieur du four bien propre. S'il y a des éclaboussures ou du liquide sur les parois du four, nettoyez avec un chiffon humide. Si la saleté est plus dense, un détergent doux peut être utilisé. Évitez les nettoyants vaporisateur ou autres détergents agressifs; ils pourraient endommager, égratigner ou ternir la surface de la porte.



- L'extérieur du four devrait être nettoyé avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces opérationnelles à l'intérieur du four, s'assurer qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans les orifices de ventilation.
- Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour enlever toute éclaboussure. Ne pas utiliser un nettoyeur abrasif.
- Assurez-vous que le panneau de commande n'est pas mouillé. Essayez avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte ouverte pour éviter de faire démarrer le four accidentellement.
- S'il y a accumulation de vapeur à l'intérieur ou autour de



l'extérieur de la porte, essuyez avec un chiffon doux. Cela pourrait se produire si le four est mis en marche avec une humidité élevée. C'est une situation normale.

- Il pourrait être nécessaire de retirer le plateau de verre, la rôtissoire et l'ensemble « air-fry » pour le nettoyage. Lavez-les avec une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.



- Si l'ampoule est grillée, communiquez avec le service à la clientèle pour la faire remplacer.
- Le four à micro-ondes devrait être nettoyé régulièrement et les résidus de nourriture devraient être enlevés. Omettre de bien entretenir le four à micro-ondes pourrait causer une détérioration des surfaces, ce qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et possiblement provoquer des situations dangereuses.
- Ne pas jeter cet appareil aux ordures ménagères. Faites une recherche auprès des municipalités pour savoir où déposer un tel produit.

GARANTIE DU PRODUIT

Cette garantie s'applique aux produits vendus par GalanzAmericas aux États-Unis. Cette garantie remplace toutes les autres garanties et ne s'applique qu'à ce produit seulement.

Le produit de Galanz est protégé par une garantie, pendant une année à partir de la date d'achat, qui protège le produit contre tout défaut de matériau et de fabrication. **Conservez votre facture comme preuve d'achat pour faire une réclamation sous garantie.** Durant cette période, nous rembourserons le coût d'achat du produit, nous le remplacerons tel quel ou par un produit équivalent ou nous le réparerons à notre gré.

La garantie ne peut pas être transférée lors d'une revente, incluant la revente à un autre revendeur non autorisé. La garantie est accordée à l'acheteur original qui aura acquis le produit chez un détaillant agréé.

■ Cette garantie ne protège pas et exclut les dommages causés par :

- une utilisation inappropriée du client
- un abus
- des négligences, c'est-à-dire de ne pas avoir nettoyé ou avoir entretenu convenablement l'appareil, tel que décrit dans le guide de l'utilisateur.
- une utilisation commerciale
- avoir soumis l'appareil à une tension électrique autre que celle qui est spécifiée
- une perte de pièces
- l'utilisation de fixations non fournies avec le produit
- un accident
- une utilisation non conforme à celle suggérée et mentionnée

dans le guide de l'utilisateur.

Tout autre dommage subséquent qui découlerait des exclusions ci-haut mentionnées ne sera pas protégé par la garantie et toutes les réclamations se rapportant à ces exclusions seront refusées.

Toute responsabilité est limitée au prix d'achat et n'inclut pas :

- Garanties prolongées offertes par le détaillant.
- Taxe
- Les dommages accidentels et/ou consécutifs associés au produit concerné.

Chaque garantie implicite, y compris toute garantie légale de qualité marchande ou à sa conformité à un usage spécifique, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, dans lequel cas une telle garantie est limitée à la durée de la garantie écrite. Cette garantie vous accorde des droits légaux. Ces droits peuvent différer, selon votre lieu de résidence. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas de limitations sur les garanties implicites ou des dommages directs, indirects ou accessoires, ce qui fait que ces limitations peuvent ne pas vous concerner.

Si vous voulez faire une réclamation sous garantie, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-800-562-0738.

Pour accélérer le service, ayez en main le numéro de modèle, le numéro de série et votre reçu d'achat; ainsi, notre représentant pourra vous aider plus rapidement.

INSCRIPTION POUR LA GARANTIE

Veillez poster cette carte de garantie à l'adresse indiquée ci-dessous dans un délai de 30 jours de la date d'achat.

Galanz Canada, 2425 Matheson Blvd. E, 7th Floor, Mississauga, ON L4W 5K4

IMPRIMER CLAIREMENT

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code Postal _____

Téléphone _____ Email _____

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Lieu de l'achat _____

Vous devez joindre une copie de la facture d'achat pour valider votre enregistrement.

Galanz