



WD1000(MH6495GPR)

用户手册

微波炉

使用前，请仔细阅读“安全注意事项”页的内容，以确保产品安全运行。
阅读操作手册后，请将它存放在易于拿取的地方。

售后服务电话



使用前请仔细阅读说明书，阅读完后请妥善保管以备需要时查阅。



MFL69733204_00

www.lg.com/cn

目录

使用前注意事项

重要的安全说明	3-4
烹调容器选择	5

使用前须知

外观结构图 / 安装	6
控制面板	7

使用时




各项功能介绍

时间设定/童锁功能/省电功能	8
微波功能	9
烧烤/烧烤组合	10
快速启动/缤纷美食	11-13
变频料理/手动调节时间.....	14-16
变频解冻	17

其他

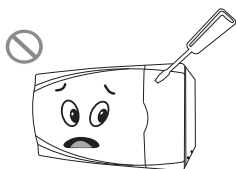
清洁保养 / 小窍门	18
正常现象及故障排除说明	19
智能诊断	20
技术规格 / 电路图	21
保修卡	22
产品中有害物质的名称及含量.....	23

忽视说明而导致的错误操作将会对您造成不同程度的损害，请认真阅读以下提示说明。

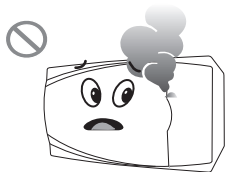
-  **危险** 此标识表明违反此标记事项时，会立刻导致人员的严重伤害或死亡。
-  **警告** 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成人员的严重伤害或死亡。
-  **注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成财产损失或轻微伤害。

危险

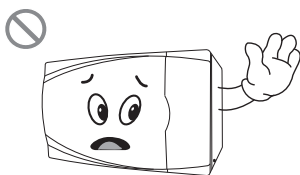
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



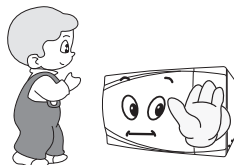
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



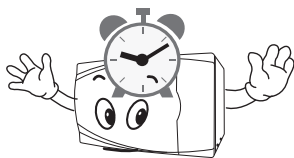
如果微波炉门或门封发生损坏，请立即停止使用，直到有资格认可的维修人员进行检修后才可以。



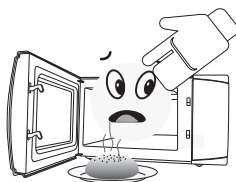
儿童如果需要独自操作微波炉，需要得到过充分的指导，或者明白错误操作会造成危险事故。当炉门打开时，请不要让儿童拉拽炉门，以防微波炉坠落发生危险。



微波炉里没有物品时，请不要运行。微波炉运行时，请正确设定加热时间，并注意食物的加热状态，避免由于超时加热导致的食物烧焦，严重的会引起火灾。



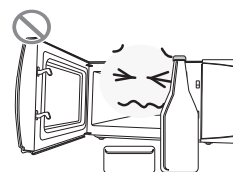
微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物（如烹饪锅等）时，应使用工具或戴上防烫手套。



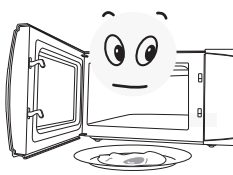
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，当电源线发生破损时立即停止使用微波炉，并且注意在日常使用中不要用湿手触摸电源插头。



为了您的自身安全，请切记不要直接加热装在密封容器或窄颈瓶内的液体或其它食物，因为在这种情况下加热时，可能会发生容器爆炸。



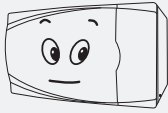
要加热熟的蛋类，应该先把蛋从中间切开再加热；如果要烹调生蛋，那么要把蛋壳去掉后再把蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝、坚果等，都请在加热前把外皮先刺破，这样可以防止食物在烹调时发生爆炸。但在用随机附带的特许容器（如烹饪锅）时可以放心加热。



重要的安全说明

警告

如果要加热用塑料或纸等易燃材料包装的食物时，请注意观察炉内的运转情况，因为这种包装有着火的可能。



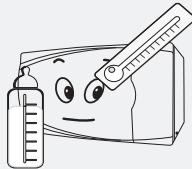
在使用微波炉及各种附件时，儿童应该远离，避免触摸到可能变热的部件而发生意外烫伤。



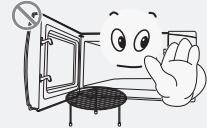
取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，避免因液体延迟飞溅沸腾而烫伤。



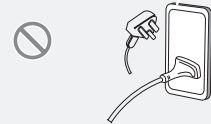
使用微波炉加热婴儿食品后，必须充分搅拌或摇动；在给婴儿喂食前，请先检查食物和容器的温度，避免婴儿烫伤。



烧烤功能停止运行后，烧烤管和外壳温度很高，请不要触摸，以免烫伤。清洁烧烤管时应小心擦拭，防止破损。



由于微波炉工作电流大，应使用专用插座，不要同其它电器共用（特别是电冰箱类），否则容易造成电器过载，损坏电器。并且电源插座的插孔松动时，请小心使用，避免在拔掉插头时产生火花。

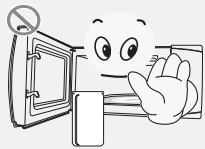


- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的玻璃表面擦伤这样做会导致玻璃粉碎。
- 清洁微波炉时不能使用蒸汽清洁剂。
- 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

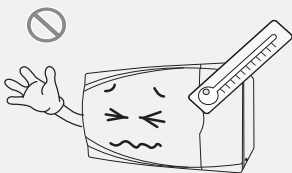
警告

注意

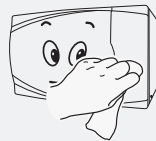
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则可能会导致打火现象和爆炸。



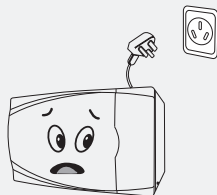
不要把微波炉置于低温（低于-10°C）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



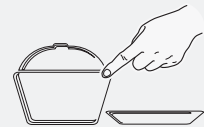
应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣，否则会发生打火现象。微波炉门封条、炉门、门闩、门轴等要注意保持清洁，并注意当门上夹有异物时禁止使用微波炉。



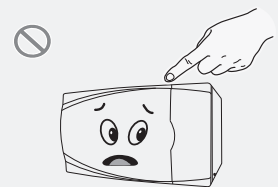
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头，但是在拔掉插头的过程中请勿用力拉扯电源线。



请使用允许放入微波炉的器皿加热。




























在烧烤时，外壳，排气孔及炉门温度很高，请您千万不要触摸。



- 微波炉不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

注意

在烹调食物时，要根据不同的烹调方法。选择不同的容器。如果选择不当的容器，不仅会影响烹调效果，甚至还会损坏容器和微波炉本身。

	可以使用	不能使用
微波烹调	微波保鲜膜  烧烤盘  耐热塑料/玻璃器皿 	金属器皿  一般塑料/玻璃器皿  微波炉专用烧烤架  木、竹、纸制品 
微波烹调时，使用保鲜膜可以防止水分蒸发；一般陶瓷盘、碗可以使用；微波烹调温度过高，适宜使用耐热塑料、玻璃器皿。	微波遇金属反射会导致微波炉严重损坏，因此，禁止使用任何金属或含金属成分的器皿：如不锈钢、铝制品、搪瓷等；金属装饰后彩釉过多的陶瓷器皿不宜使用；一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。而烧烤架为烧烤料理时专用。	
烧烤	微波炉专用烧烤架  耐热玻璃器皿  金属器皿  烧烤盘 	微波保鲜膜  陶瓷器皿  一般塑料/玻璃器皿  耐热塑料器皿  木、竹、纸制品 
适宜使用微波炉专用烧烤架、金属器皿/烤盘和耐热玻璃器皿。	一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但料理时温度过高，尽量不要使用。	
烧烤组合	微波炉专用烧烤架  耐热玻璃器皿  烧烤盘 	金属器皿  耐热塑料器皿  微波保鲜膜  木、竹、纸制品  陶瓷器皿  一般塑料/玻璃器皿 
适宜使用微波炉专用烧烤架、金属器皿/烤盘和耐热玻璃器皿。	一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但料理时温度过高，尽量不要使用。	

注意事项

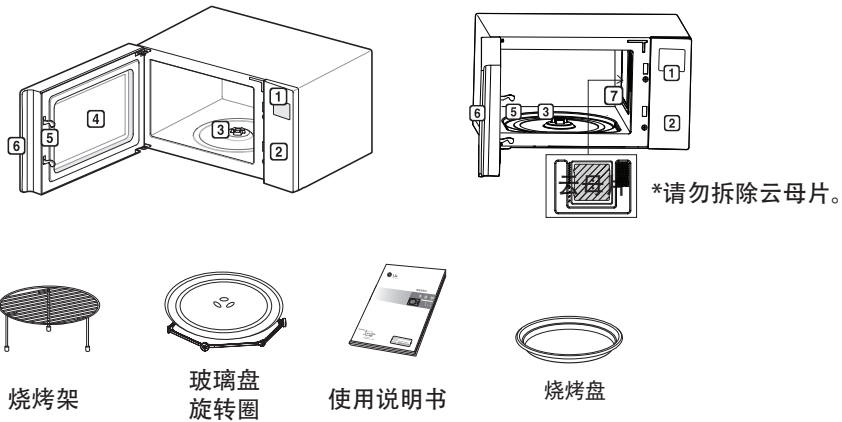
请尽量使用“微波炉适用”字样的容器，相关容器可以从商店或网店购买。



外观结构图 / 安装

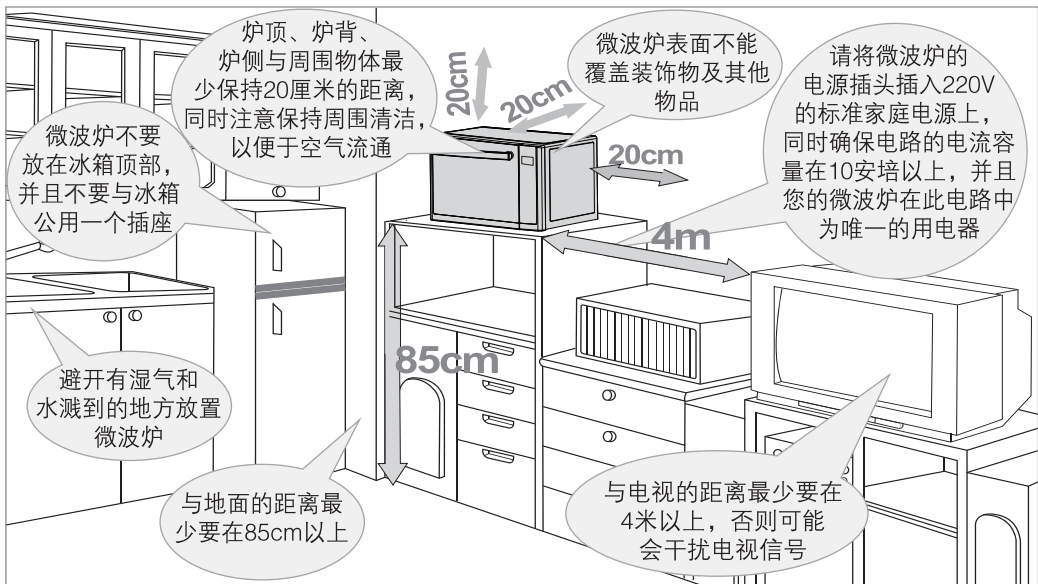
外观结构图

- ① 显示屏
- ② 控制面板
- ③ 转轴
- ④ 透视窗
- ⑤ 门钩
- ⑥ 门把手
- ⑦ 云母片



- 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。
- 请您注意按图例信息指示，正确摆放配件位置。烧烤架的使用请参照<各功能模式附件使用说明>的指示进行正确使用，切勿在其他功能模式下使用。
- 请勿拆除炉体内部云母片。云母片会起到防止食物喷溅到微波组件上的作用。

安装

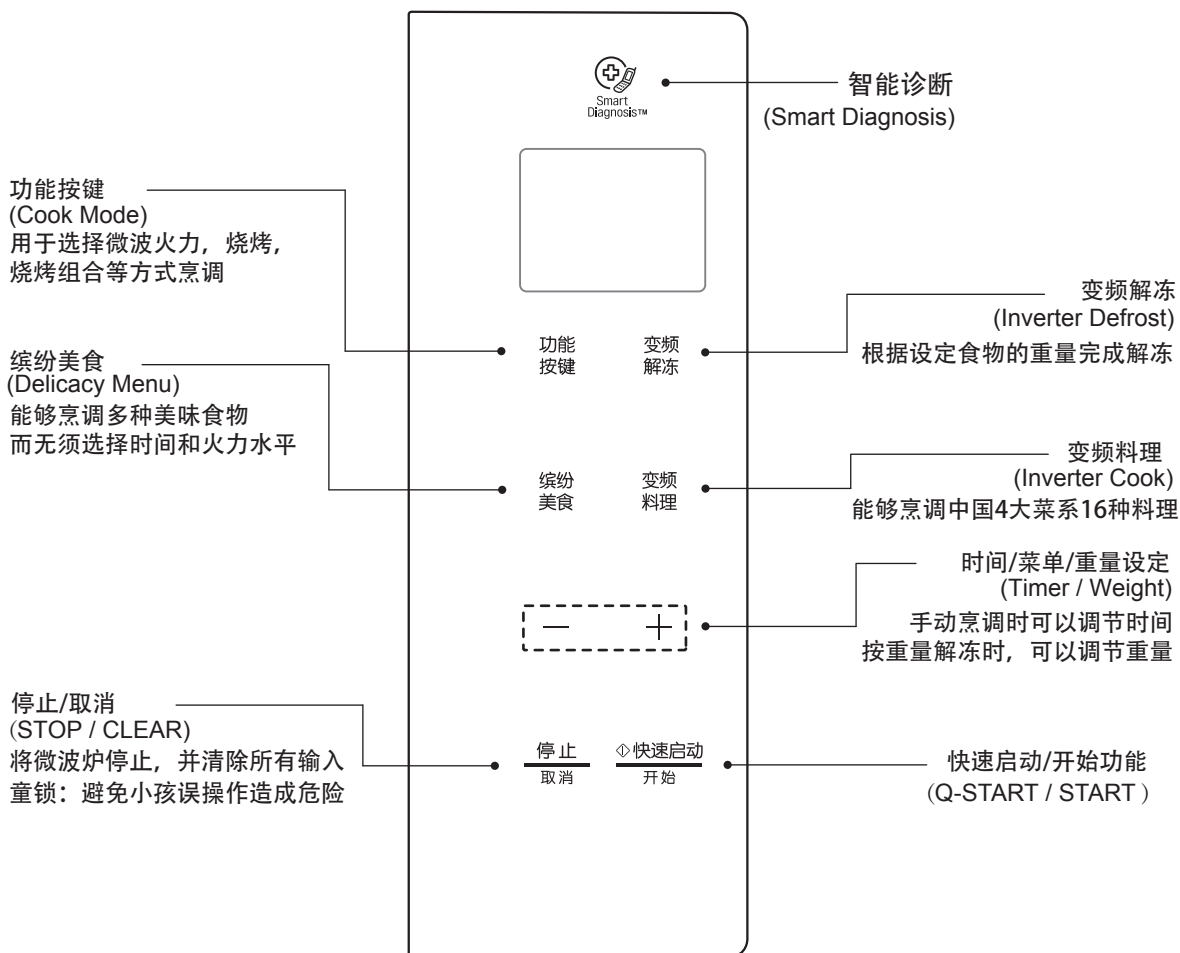


注意事项



警告

- ① 微波炉不能放置于橱柜内使用，否则会影响散热，使其寿命缩短，甚至会有造成火灾的危险。
- ② 确保微波炉良好接地，万一漏电，则接地线可以提供电流回路，以保障安全。
- ③ 微波炉放在平坦的桌面或平台上，如果放在铁板洗涤槽上面，必须在地面垫橡胶板使用。



缤纷美食		变频料理	
<p>自动翻热</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 米饭 2 粥 3 牛奶 4 披萨 5 咖啡 	<p>简单料理</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 煮水饺 2 烤地瓜 3 烤翅 4 爆米花 	<p>鲁菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 烤带鱼 2 红烧鸡翅 3 孜然羊肉 4 京式烤肉 	<p>粤菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 草菇鸡翅 2 豉汁排骨 3 清蒸鱼块 4 茄汁牛柳
<p>烧烤料理</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 烤鸡块 2 烤薯条 3 烤披萨 4 烤牛排 	<p>宝宝美食</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 鸡蛋羹 2 麦片粥 3 水果泥 	<p>川菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 水煮牛肉 2 京酱肉丝 3 香辣肥肠煲 4 麻婆豆腐 	<p>淮扬菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 清炖狮子头 2 西湖醋鱼 3 笋干焖肉 4 剁椒鱼头
<p>消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 奶瓶 2 毛巾 3 除味 		<p>变频解冻</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 肉 2 家禽 3 鱼 	
<p>功能菜单 操作方式详见介绍</p>			

时间设定 / 童锁功能 / 省电功能

时间设定

您可以设定12小时或24小时的制式

例) 24小时制式下设定10:35

当您第一次使用此微波炉或者重新插上电源屏幕显示“12H”的时候，您可以设定时间。

如果时钟（或者显示）出现陌生的标志时，请您拔掉电源，再次重新插上电源设定时钟。

如果不想设定时间请按“停止/取消”键。

首先确保您已正确安装此微波炉。

如果您想使用24小时制式，按“-，+”键调整“24H”。按“快速启动/开始”进行确认。



请按“+”键调整时间显示为“10:00”。

按“快速启动/开始”进行确认。

按“+”键调整时间显示为“10:35”。

按“快速启动/开始”进行确认。

时钟开始计时，设定完成。



童锁功能

在接下来的例子中，我将介绍给您如何去设定童锁。

为了避免您家中小孩触碰微波炉按键，造成突发性的启动，此微波炉为您提供了一种安全的模式。

一旦设定童锁功能，按任何键将无法操作，可以避免儿童因误操作造成的危险。

按住“停止/取消”键直至屏幕显示“Loc”。伴随蜂鸣声，童锁即被设定。



按住“停止/取消”键直至屏幕消失“Loc”。伴随蜂鸣声，童锁即被取消。



省电功能

本功能可关闭控制板显示，以达到省电的效果。

微波停止使用5分钟后，控制板显示屏自动关闭。

*设定时间后显示屏不会关闭。

微波功能

您也可以自己设定烹调火力和时间，从而达到您理想的烹调效果。

例) 800W火力料理5分钟

您所拥有的微波炉具有五档火力设定。高火力为自动默认的火力档。按“-,+”键可调节不同的火力档。

食物应放置在微波允许的容器内使用。

在微波进行时，不要使用如下附件：



烧烤架

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“功能按键”1次，显示屏显示“1000 W”。

功能
按键

按“+”键4次，显示屏显示“800 W”。
按“快速启动/开始”键进行确认。

- + 快速启动
开始

按“+”键调整时间为“5:00”。
按“快速启动/开始”键进行确认。

- + 快速启动
开始

请注意：如果需要改变火力，请您参照下表操作

火力水平	输出功率 (%)	“-” 按键次数	显示
高	100	默认	1000 W
中高	80	一次	800 W
中	60	二次	600 W
中低	40	三次	400 W
低	20	四次	200 W

注意事项



注意

烹饪后，风扇将继续运行冷却微波炉，此时屏幕上会显示“Cool”。

常用火力强度说明

火力水平	输出功率 (%)	用途
高	100	<ul style="list-style-type: none"> • 煲水 • 烹调新鲜水果及蔬菜 • 预先将菜加热
解冻	20	<ul style="list-style-type: none"> • 将碎牛肉煮至金黄 • 烹调鱼肉与鸡 • 加热已煮熟的食物 • 融化黄油和巧克力 • 解冻所有食物 • 令硬肉变软

烧烤 / 烧烤组合

烧烤

这一功能可使您能够快速地将食物烤熟。使用本功能时没有必要对微波炉进行预热。

例) 烧烤料理12分钟

为了达到最佳料理效果，请使用如下附件：

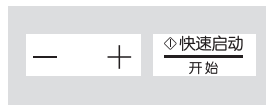


烧烤架

按“停止/取消”键。
按“功能按键”2次，显示屏显示“Gril”。



按“+”键调整时间为“12:00”。
按“快速启动/开始”键进行烧烤料理。



烧烤组合

例) 设定“微波400W+烧烤”运行25分钟。

此微波炉为您提供烧烤组合，您可同时使用烧烤与微波的料理过程。为您提供更快的料理效果。您可设定三种微波火力档（Co-1:200W，Co-2:300W，Co-3:400W）在烧烤组合状态下。为了达到最佳料理效果，请使用如下附件：



烧烤架

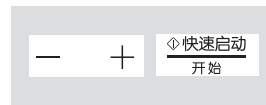
按“停止/取消”键。
按“功能按键”3次，显示屏显示“Co-1”。



按“+”键2次，显示屏显示“Co-3”。
按“快速启动/开始”键进行确认。



按“+”键调整时间为“25:00”。
按“快速启动/开始”键进行烧烤料理。



注意事项



注意

- 1 在烧烤时，请将烧烤架推到最里面，并且建议在烧烤架下面放置一个耐热玻璃器皿，用来接取烧烤时食物滴下的油，便于清洁。
- 2 烧烤后，烧烤架的温度很高，取出时请戴微波炉专用手套。
- 3 烧烤后，请让其静置20分钟以后再清理。
- 4 在烧烤鸡腿或鱼时会产生一些烟雾及气味，注意厨房的空气流通。
- 5 在使用烧烤组合功能时，请将烧烤架的位置放正，不要倾斜使金属部分与炉腔接触，也不要将烧烤架的支腿放置在玻璃盘外面的金属部分上，以免产生火花。

快速启动

例) 设定 高火1000W料理2分钟

快速启动可以为您提供30秒高火的微波快捷方式料理

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“快速启动/开始”键4次，
即进行两分钟高火料理。
在料理过程中您可以使用“-，+”按键
进行调整最大为99分59秒的料理时间。

快速启动
开始

- +

缤纷美食

本功能预先为您设定了19款料理菜单储存在微电脑里，您可根据需要选择料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 0.3 kg “烤翅”

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“缤纷美食”键3次，显示屏显示“3”。

缤纷
美食

按“+”键3次，显示屏显示“3-3”。
按“快速启动/开始”键进行确认。

- + 快速启动
开始

按“+”键调整重量为“0.3 kg”
按“快速启动/开始”键进行工作。

- + 快速启动
开始

缤纷美食

		内 容	容 器	操 作 说 明
自 动 翻 热	米 饭 1-1	容 器：微波炉 适用碗 食物初温：冷藏	重量范围：1~2碗 150克/碗 1. 把米饭装入微波炉适用的碗中，盖保鲜膜，入炉。 2. 选择自动翻热中“米饭”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。	
	粥 1-2	容 器：微波炉 适用碗 食物初温：冷藏	重量范围：1~2碗 360克/碗 以超市所售罐装粥的重量为依据：360克/罐（碗） 1. 把粥装入微波炉适用的碗中，入炉。 2. 选择自动翻热中“粥”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。	
	牛 奶 1-3	容 器：微波炉 适用杯 食物初温：冷藏	重量范围：1~2杯 200克/杯 1. 把牛奶装入微波炉适用的杯中，入炉。 2. 选择自动翻热中“牛奶”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。	
	披 萨 1-4	容 器：微波炉 适用盘 食物初温：冷藏	重量范围：1~2片 130克/片 1. 把披萨片放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择自动翻热中“披萨”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。	
	咖 啡 1-5	容 器：微波炉 适用杯 食物初温：冷藏	重量范围：1~2杯 200克/杯 1. 把咖啡装入微波炉适用的杯中，入炉。 2. 选择自动翻热中“咖啡”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。	

		内 容	容 器	操 作 说 明
烧 烤 料 理	烤 鸡 块 2-1	烤盘+烤架	原料用量：冷冻鸡块 200~400克 • 将冷冻鸡块放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤鸡块”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。	
	烤 薯 条 2-2	烤盘+烤架	原料用量：冷冻薯条 100~300克 • 将冷冻薯条放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤薯条”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。	
	烤 披 萨 2-3	烤盘+烤架	原料用量：冷冻披萨约340克 • 将冷冻披萨放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤披萨”自动菜单后按“开始”，加热结束即可。	
	烤 牛 排 2-4	烤盘+烤架	原料用量：冷冻牛排 100~400克 • 将冷冻牛排放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤牛排”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。	

	内容	容器	操作说明								
简单料理	煮水饺 3-1	微波炉专用带玻璃盖的玻璃容器/不低于2.5升	<p>原料用量：冷冻水饺200~400克</p> <table border="1"> <tr> <td>冷冻水饺水(室温)</td> <td>200克</td> <td>300克</td> <td>400克</td> </tr> <tr> <td>(加少量盐在水中)</td> <td>800毫升</td> <td>1000毫升</td> <td>1200毫升</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> 按以上表格加入对应冷冻水饺的室温水，在水中加微量的盐，盖上盖子，入炉，选择简单料理中“煮水饺”自动菜单，再选择水饺的重量按“开始”，进行加热。 出现提示音时，将容器取出，放入与加水量相对应重量的冷冻水饺，盖上盖子，入炉，按“开始”继续加热至结束，装盘即可。 	冷冻水饺水(室温)	200克	300克	400克	(加少量盐在水中)	800毫升	1000毫升	1200毫升
	冷冻水饺水(室温)	200克	300克	400克							
	(加少量盐在水中)	800毫升	1000毫升	1200毫升							
	烤地瓜 3-2	微波炉烤架	<p>原料用量：地瓜200~1000克</p> <p>尽量挑选大小粗细相同的地瓜，把准备烤制的地瓜清洗干净，切成均匀的段状。</p> <ul style="list-style-type: none"> 将切好的地瓜按照重量要求摆放在烤架上，地瓜段之间留有一定距离，入炉， 选择简单料理中“烤地瓜”自动菜单，再选择地瓜的重量按“开始”，进行加热至结束。 								
烤翅 3-3	微波炉烤架	<p>原料用量：鸡翅中100~500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 鸡翅反正面切两刀口，加入适量糖，盐，料酒，蚝油等抓匀腌制1小时。 将腌好的鸡翅摆放在烤架上，入炉，选择简单料理中“烤翅”自动菜单，再选择重量按“开始”，进行加热至结束。 <p>鸡翅中的腌制可根据顾客个人的喜好入料腌制。</p>									
爆米花 3-4	-	<p>原料用量：微波爆米花1袋/100~120克</p> <ul style="list-style-type: none"> 将一袋微波爆米花去掉塑料包装袋，把装有爆米花的纸袋平放在微波炉中心位，选择简单料理中的“爆米花”自动菜单后按“开始”，加热结束即可。 									
宝宝美食	鸡蛋羹 4-1	耐热碗	<table border="1"> <tr> <td>原料</td> <td colspan="2">鸡蛋1个 / 水50克</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 把鸡蛋破皮放入耐热碗中，并在碗中加入50克水，鸡蛋和水充分搅拌均匀。 耐热碗加盖或加保险膜，入炉，选择宝宝美食中“鸡蛋羹”按“开始”进行加热。 加热结束后，静置1分钟即可。 	原料	鸡蛋1个 / 水50克						
	原料	鸡蛋1个 / 水50克									
	麦片粥 4-2	耐热玻璃碗	<table border="1"> <tr> <td>重量</td> <td>麦片</td> <td>20克</td> </tr> <tr> <td></td> <td>牛奶</td> <td>200克</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 取一耐热玻璃碗，将麦片和牛奶放入碗中，搅拌均匀，盖上保鲜膜，入炉。 选择宝宝美食中“麦片粥”按“开始”进行加热。 加热结束后，取出容器，静置1分钟后搅拌均匀即可。 	重量	麦片	20克		牛奶	200克		
重量	麦片	20克									
	牛奶	200克									
水果泥 4-3	耐热玻璃容器	<table border="1"> <tr> <td>原料</td> <td colspan="2">苹果/桃200克</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加减重量）</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 把水果去皮，切成小丁状 取一个耐热玻璃容器，把水果丁和白砂糖放进容器中，充分搅拌均匀，盖保鲜膜，入炉选择宝宝美食中“水果泥”按“开始”进行加热。 加热结束后，取出容器，静置1~2分钟，水果小丁成松软状，再搅拌成泥即可。 	原料	苹果/桃200克			白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加减重量）				
原料	苹果/桃200克										
	白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加减重量）										
消毒	奶瓶 5-1	耐热带玻璃盖的玻璃容器	<ul style="list-style-type: none"> 取一个较大容量的耐热玻璃容器并向容器里加入900毫升水，奶瓶放入容器中，盖上玻璃盖子，入炉，选择消毒中“奶瓶”自动键，按“开始”进行加热，至结束即可。 								
	毛巾 5-2	微波炉适用耐热盘子	<ul style="list-style-type: none"> 将完全浸过水的湿毛巾折叠1~2次，放在大小适中的微波炉适用耐热盘子上，入炉，选择消毒中“毛巾”自动键，按“开始”进行加热，至结束即可。 								
	除味 5-3	-	在完成某些料理后取出容器，直接运行本功能，能够起到很好的除味效果。								

变频料理

变频料理

本功能预先为您设定了中国4大菜系16款料理菜单储存在微电脑里，您可根据需要选择料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 “豉汁排骨”

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“变频料理”键3次，显示屏显示“3”。

变频
料理

按“+”键2次，显示屏显示“3-2”。

按“快速启动/开始”键进行工作。

— + ◊快速启动
开始

	内容	容器	操作说明
鲁菜	烤带鱼 1-1	微波炉烤架	<p>原料用量：中段带鱼300克</p> <ul style="list-style-type: none"> 带鱼洗净切八分段，用适量的料酒，胡椒粉，葱姜水，大料4片，葱段，姜片，盐，腌制1小时。 入味后加酱油1小匙，抹匀，再腌制20分钟，沾蛋清后上烤架，选择“烤带鱼”自动菜单后按“开始”，成熟后，即可。
	红烧鸡翅 1-2	微波炉专用带玻璃盖的玻璃容器	<p>原料用量：鸡翅500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 鸡翅洗净，加入适量盐，料酒，腌制。将适量的土豆，蘑菇切成小块，葱切段，姜切片。 取微波容器，加入适量食用油，高火加热2:00。 在容器中加入腌制的鸡翅和土豆块，蘑菇块，葱段，姜片，适量的老抽，糖，盐，料酒，和适量的高汤（没有可以用水来代替），加盖入炉，选择“红烧鸡翅”自动菜单后按“开始”，成熟后，撒适量香葱即可。
	孜然羊肉 1-3	微波炉专用玻璃容器	<p>原料用量：羊肉300克</p> <ul style="list-style-type: none"> 羊肉切成薄片，以适量葱姜水，盐，料酒，生抽，蛋清，少量淀粉，少量水抓匀，腌制30分钟。 取微波容器，加入适量食用油，高火加热3:00。 将腌制的羊肉放入盛有食用油的微波容器中，搅拌均匀，盖膜，入炉，选择“孜然羊肉”自动菜单后按“开始”，加热。 出现提示音时，取出容器，倒出多余汤汁，放入适量的孜然粉，辣椒粉，花椒粉，味精，拌匀后盖膜，入炉，按“开始”，继续加热至结束。
	京式烤肉 1-4	微波炉专用玻璃容器，烤架	<p>原料用量：牛肉300克</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛肉切成薄片，以适量的葱，姜，盐，料酒，酱油，味精，香油，胡椒粉抓匀，腌制20分钟，香菜切断，大葱切丝。 容器打底油一薄层，高火加热3:00后，加入牛肉，将容器放在烤架上，入炉，选择“京式烤肉”自动菜单后按“开始”，烤制 出现提示音时，取出容器，倒出汤汁，打散肉片，撒上葱丝，香菜丝，入炉，按“开始”，继续加热。出炉后淋少许香油，拌匀，即可。
川菜	水煮牛肉 2-1	微波炉专用玻璃容器	<p>原料用量：牛肉200克</p> <ul style="list-style-type: none"> 将牛肉洗净，切成片，加入盐，蛋白，淀粉，抓匀。 葱切段，蒜切成小瓣，姜切片放入容器中再加入适量食用油，入炉，高火3:00后，取出，加入辣椒油，盐，味精，料酒，酱油，胡椒粉，适量水，入炉，选择“水煮牛肉”自动菜单后按“开始”。 当出现提示音时，放入肉片，入炉，按“开始”，继续加热。 将青菜切成大片，摆在碟子上，将出炉的肉片放在青菜片上，

	内 容	容 器	操 作 说 明
川 菜	京酱肉丝 2-2	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：猪中脊肉200克</p> <ul style="list-style-type: none"> 中脊肉切细丝，用蛋清，盐，淀粉与肉丝抓匀，加少许酱油着色。 再放入食用油一两左右，放入适量白胡椒，料酒，番茄酱，抓匀。 玻璃盘倒入适量油，高火2:00，加热。 将腌好的肉丝放入玻璃盘，加入适量蚝油，甜面酱，番茄酱，清水，糖，豆瓣酱，拌匀，入炉，选择“京酱肉丝”自动菜单后按“开始”，把肉打熟。 葱切细丝，豆腐皮切成小方块和出炉的肉丝一起摆入碟中，即可。
	香辣肥肠煲 2-3	微波炉 专用带玻 璃盖的 玻璃容器	<p>原料用量：猪卤肠300克</p> <ul style="list-style-type: none"> 猪卤肠切小段，适量葱，姜切碎末，土豆一个，切成条状，适量青红椒切小块，适量西芹切小段备用。 取适量食用油放入微波炉玻璃容器，高火加热2:00 将土豆条，葱姜末放入容器中，盖上玻璃盖，选择“香辣肥肠煲”自动菜单后按“开始”。 当出现提示音时取出容器，把卤肠段，青红椒块和适量水(约200克)加入容器中，并放入适量老抽，生抽，鸡精，拌匀，盖上盖子，入炉，按“开始”，继续加热。 当出现提示音时取出容器，打开盖子，用筷子或勺再次搅拌容器中的原料，盖上玻璃盖，入炉，按“开始”，继续加热至结束。 出炉后，撒上香菜碎拌匀即可。
	麻婆豆腐 2-4	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：北豆腐500克，肉末50克</p> <ul style="list-style-type: none"> 豆腐切小块放入容器中加入开水适量，加入盐浸泡一会儿，入炉高火3:00后取出备用。 把一袋麻婆豆腐料包(约80克)打开，放入微波容器中，再加入130克水，混合拌匀后，入炉，选择“麻婆豆腐”自动菜单后按“开始”。 当出现提示音时取出容器，加入肉末和豆腐，并将它们充分和麻婆豆腐汤汁混匀上色，盖保鲜膜，入炉，按“开始”，继续加热。 出炉后，撒上小葱段，小青蒜，即可。
	草菇鸡翅 3-1	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：鸡翅500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 鸡翅洗净切块，将盐、味精、料酒、葱花、姜末制成腌料，将鸡翅放入腌料中腌至入味。将草菇用开水泡开，切成抹刀块，备用。 将腌好的鸡翅，草菇放入容器中，加入蚝油、生抽、白糖、料酒、葱花、姜片和适量水，拌匀，盖保鲜膜，放入微波炉中，选择“草菇鸡翅”自动菜单后按“开始”，制作成熟后，盖膜放置2:00，即可。
粤 菜	豉汁排骨 3-2	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：排骨500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 排骨洗净，切小块，加适量嫩肉粉，将适量蚝油，老抽，味精，精盐，料酒，白糖拌匀，制成腌料，将排骨放入拌匀，腌制1小时。 将蒜切成末，适量豆豉切碎，放入玻璃盘中，再加入适量食用油，入炉爆香，高火1:30。 将腌好的排骨和少量水倒入盛有热油的玻璃盘中，盖膜，入炉选择“豉汁排骨”自动菜单后按“开始”，制作成熟，即可。
	清蒸鱼块 3-3	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：鱼500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 将鱼洗净，切成块，去掉鱼头和鱼尾，加入盐，味精，料酒，葱段，姜片，腌制大约2小时。 将腌好的鱼，脱水，在玻璃容器中，加入适量葱段，姜片，盖保鲜膜，放入炉中，选择“清蒸鱼块”自动菜单后按“开始”。做熟后，去掉盘中的水分和鱼块中的葱姜，放入新的葱丝和红椒丝，盖上保鲜膜保持温度。 在另一个玻璃容器中，放入适量食用油，高火3:00，取出后，与蒸鱼豉油一起淋在做熟的鱼块上面，即可。
	茄汁牛柳 3-4	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：牛里脊500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛里脊用刀切成稍粗的条状，加适量胡椒粉，料酒，盐抓匀，然后放入适量干淀粉，少许食用油抓匀，腌制1小时。取微波容器，放入适量食用油，高火加热 2:00。 取微波容器，放入适量食用油，高火加热 2:00。 将葱，姜切成末，洋葱切丝，一起放入上述容器中，盖保鲜膜入炉，选择“茄汁牛柳”自动菜单后按“开始”。

变频料理 / 手动调节时间

内 容	容 器	操 作 说 明
淮 扬 菜 清炖狮子头 4 - 1	微波炉 专用带 玻璃盖的 玻璃容器	<p>原料用量：猪肉馅500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 在猪肉馅中加入葱末，姜末，酱油，盐，味精，料酒，胡椒粉，糖，少量面粉，用葱姜水拌匀，制成团。 在容器中放入开水（大约500毫升），加入适量葱，姜，酱油，高汤精，盐，味精，食用油，糖混匀，加盖，入炉，选择“清炖狮子头”自动菜单后按“开始”。 提示音响时，将肉馅团成团放入汤中，按“开始”，继续加热，至结束。 取另一容器放入适量青菜，将料理完毕的狮子头和汤倒入容器中，即可。
西湖醋鱼 4 - 2	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：草鱼（或其他河鱼）500克</p> <ul style="list-style-type: none"> 草鱼500克从背面劈成两片，皮面改成一字花刀，用盐，料酒抹到鱼身内外。 鱼皮面向上放于容器中，加膜入炉，选择“西湖醋鱼”自动菜单后按“开始”。 提示音响时，取出容器，加开水150毫升，香醋3大勺，白糖3大勺，盐少许，老抽1勺，拌匀，浇于鱼身，盖膜，入炉，按“开始”，继续加热成熟后，在鱼表面撒些色拉油，即可。
笋干焖肉 4 - 3	微波炉 专用带 玻璃盖的 玻璃容器	<p>原料用量：猪五花肉500克，笋干 200克</p> <ul style="list-style-type: none"> 猪五花肉洗净，切成小块；笋干洗净用温开水浸泡，使笋干尽量回软，切成条状。 猪五花肉放入容器中，加温开水，水能没过肉，加少许老抽，入炉，选择“笋干焖肉”自动菜单后按“开始”。 第一次提示音响时，取出容器，倒出水，并将笋干和适量泡笋干的水放入容器中，加适量的盐，料酒，白糖，大料，葱段，姜片，黄豆酱，加盖，入炉，按“开始”，继续加热。 第二次响时，取出搅拌一下，加盖，入炉，按“开始”，继续加热成熟，加热时间结束后，容器盖着盖子静置2分钟后再打开即可。
剁椒鱼头 4 - 4	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量：鱼头900克</p> <ul style="list-style-type: none"> 鱼头洗净，劈开，加入适量蚝油，蒸鱼豉油，鸡精，白胡椒粉，白酒腌制1个小时。 剁椒100克，用清水冲洗一遍，适量红尖椒切丁，姜切片，葱切小段备用。 取微波炉容器，放入适量食用油，高火加热3:00。 将姜片，葱段和一半准备好的剁椒放入容器底部，再放上腌制好的鱼头，再将剩下的一半剁椒和红尖椒丁铺在鱼头的表面，淋上适量的蒸鱼豉油，再将适量姜片，葱段放在鱼头上面，盖膜，入炉，选择“剁椒鱼头”自动菜单后按“开始”，加热。 加热结束后，去掉鱼头上面的葱姜，撒适量葱花，淋上适量热油即可。

手动调节时间

如果您使用现有料理程序的时候，发现您料理的食物不熟或者过火，您可以通过按“重量/时间”键增加或者减少料理时间。

例)增加或减少现有料理程序的时间

您可在任何时刻增加或减少料理时间。（解冻除外）

按“停止/取消”键。

停止
取消

设定要求的料理程序。

缤纷
美食

变频
料理

1) 按“快速启动/开始”键进行料理。

2) “-，+”键调整时间。

快速启动
开始

- +

变频解冻

创新的解冻理念，为您带来更加好的解冻效果。变频解冻功能可以将肉类，鱼类，鸡类进行解冻。

例) 设定 1.2 kg “鱼”

预先为您设定了三款不同的解冻方案，每一种解冻方案都使用不同的火力。

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“变频解冻”键3次，显示屏显示“dEF3”。

变频
解冻

按“+”键调整重量为“1.2 kg”。

按“快速启动/开始”键进行工作。

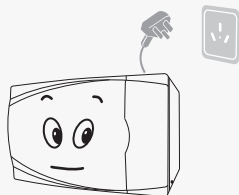
— + ◀快速启动
开始

		操作说明	
变频 解冻	肉 dEF1	容器: 微波炉适用盘 重量范围: 0.1~4.0 kg 食物初温: 冷冻	<ol style="list-style-type: none"> 1.把冷冻的肉去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2.选择变频解冻中“肉”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3.当听到提示音时，取出肉，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。 4.结束后，静置3~5分钟即可。
	家禽 dEF2	容器: 微波炉适用盘 重量范围: 0.1~4.0 kg 食物初温: 冷冻	<ol style="list-style-type: none"> 1. 把冷冻的家禽肉类去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择变频解冻中“家禽”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3. 当听到提示音时，取出肉，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。 4. 结束后，静置3~5分钟即可。
	鱼 dEF3	容器: 微波炉适用盘 重量范围: 0.1~4.0 kg 食物初温: 冷冻	<ol style="list-style-type: none"> 1. 把冷冻的 鱼/鱼块 去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择变频解冻中“鱼”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3. 当听到提示音时，取出鱼/鱼块，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。 4. 结束后，静置3~5分钟即可。

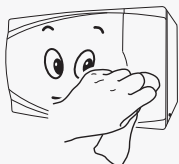
- 解冻过程中听到响铃声，请直接打开炉门，把食物翻转后，关上炉门，按动“快速启动/开始”键，继续解冻。
- 除铃声响以外，解冻时请不要打开炉门。
- 建议您除去用以包装食品的纸或塑料，否则将产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻。

清洁保养

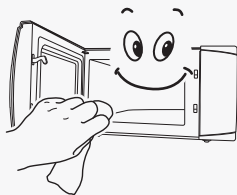
清洁微波炉前，要先切断电源。



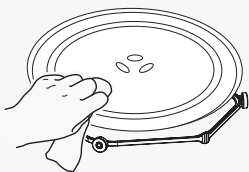
可用带洗涤剂软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



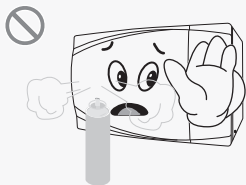
请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



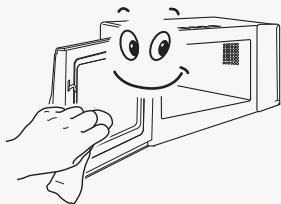
在清洁微波炉时，一定要注意不要使用蒸汽清洁器（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。



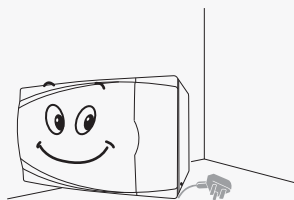
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



在使用中，侧面开口处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。



微波炉若长期不使用，应拔掉电源插头，并放置在干燥通风环境中。



注意事项

- 1 千万不要使用带腐蚀性的洗涤剂及金属刷清洗微波炉。
- 2 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。



注意

小窍门

- 1 去除微波炉内的异味
 - 在水杯中加两片柠檬，高火加热2-3分钟。
 - 微波炉内放一杯红茶，高火加热。
 - 微波炉内放入橘子皮，高火加热1分钟
- 2 毛巾消毒
 - 在湿毛巾上滴几滴清洁剂，揉搓后放入塑料袋内，高火加热3分钟。
- 3 葡萄干变松软
 - 在葡萄干上洒少量的水和葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则可变的松软。
- 4 干燥湿盐、辣椒末
 - 把潮湿的盐、辣椒末平放在玻璃盘上，置于炉内，用高火加热30秒，盐和辣椒末即可烘干，也可防止产生杂菌。

下列现象属正常

工作时“嗡嗡”声	高压区工作时的交流声和高速运转的风扇散热声，这是微波炉工作时不可避免的噪音，是正常的工作声音，请放心使用。
工作后“嗡嗡”声	烹饪后，风扇将继续运行冷却微波炉，这是正常的工作声音，请放心使用。
工作时声音时大时小	当您使用高火（100%火力）以外的其他火力烹调时，磁控管处于间歇性工作状态，一会工作，一会休息，所以有时声音大有时声音小。
门的四周有风	微波炉的门不是密封的，做料理时，门的四周有风，有光，可以闻到食物的香味，这都是正常现象，请您放心使用，不必担心微波泄漏。本机器微波的泄漏值在国家标准范围内。
食物受热不均匀	微波炉存在加热不均匀性，食物受热为由外到内，加热食物途中搅拌或翻转，以及注意将食物摆放在玻璃盘的中央，都可以避免或减轻此现象。
解冻不理想	为了避免微波解冻过热，解冻效果以达到用刀可切动为准。解冻后食物可能含有冰渣，属于正常现象。
工作时外壳热	机器工作时本身就产生很高的热量，风扇散热的同时，也将热量传导给外壳，所以微波炉的顶部、两侧和后背必须与墙保持20cm的距离，以确保良好的散热。
转盘转动方向不确定	转盘电机采用的是同步电机，电源接通时，电流瞬时间的方向不能确定，所以玻璃盘转动时，有时向左转，有时向右转。

现象	问题点	解决方法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1. 第一次使用烧烤。 2. 长时间不用，再次使用烧烤	1. 蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失。 2. 因长时间使用，积存在烧烤管上的油应注意及时清洁。
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	加热食物慢	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分次加热。

智能诊断

智能诊断

该产品发生故障需要一个精确的诊断时请使用此功能。
使用这个功能仅是联系售后服务代表，不能排除故障。

1. 请把手机靠近智能诊断标志正上方。
确认手机话筒朝智能诊断标志。



2. 当门关闭后按停止/取消键3秒直到“LOC”出现在屏幕上，持续按停止/取消键5秒直到显示5。
(停止/取消需要持续按住8秒钟)。这是会出现提示音。
3. 手机保持不动直到提示音消失，传送数据时屏幕上会出现倒计时。
4. 倒计时完成，您就和服务中心沟通并了解故障，并按照服务中心的提示解除故障。

温馨提示

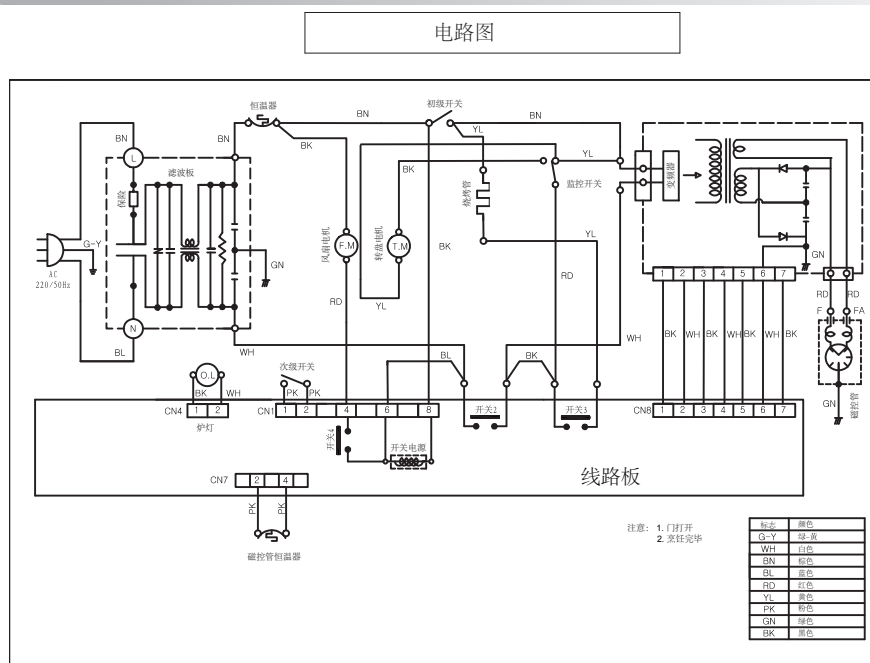
- 通信信号的通畅会更好的传送错误信息。
- 如果没有准确提供错误信息请再试一次。

技术规格

型号	WD1000 (MH6495GPR)
额定电压	220 V~ 50 Hz
输出功率	微波1000 W
震荡频率	2450 MHz
噪声值	60 dB(A)声功率级
外形尺寸	476(宽)x 272(高)x 387(深)mm
炉腔尺寸	322(宽)x 228(高)x 335(深)mm
输入功率	微波1150 W, 烧烤850 W, 组合烧烤1350 W
净容积	24 L
净重	约9.26 kg
毛重	约12.9 kg
效率值	62% (1级能效)
待机功率	1.0 W
烧烤能耗	1.2 W·h

- 依据GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.14-2008 GB/T 18800-2008 GB 19606-2004。
- 所列尺寸为约数。
- 由于我们在不断地改进我们的产品，因此技术规格有任何改变，恕不另行通知。

电路图



该产品必须由指定的服务人员进行维修。请联系有服务权限的服务站进行检查、维修或者评估。
为了避免电击造成人员伤害或者死亡，任何情况下都不能(私自)拆开外壳，只能由有服务认证的人员拆开外壳。



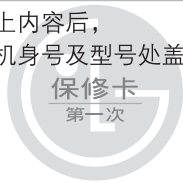
注意

保修卡

保修卡

顾客姓名 及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，
请经销单位在机身号及型号处盖章

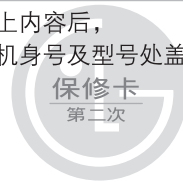


顾客签名：_____

修理完毕后，请您撕下此联给维修站。_____

顾客姓名 及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，
请经销单位在机身号及型号处盖章



顾客签名：_____

修理完毕后，请您撕下此联给维修站。_____

顾客姓名 及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，
请经销单位在机身号及型号处盖章

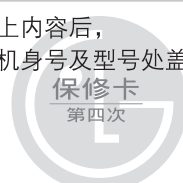


顾客签名：_____

修理完毕后，请您撕下此联给维修站。_____

顾客姓名 及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，
请经销单位在机身号及型号处盖章



顾客签名：_____

修理完毕后，请您撕下此联给维修站。_____

首先感谢您购买LG产品，本着对您负责的精神，并为了确保我们提供优质的售后服务，
现对您所享受的保修事宜进行如下说明：

一、您的义务

- 您在购机时，应要求经销商在购机发票上填写下表要求内容，同时在下表空白处将您购买产品的相关内容填写清楚，并要求经销商将公章盖在下表相应处：

型号	机身编号	购机日期	购买商店	经销商公章
示例：MH6343BDK 402TAEJ36964 2014年3月18日 天津国美家电(南楼店)				

- 您应要求经销商在顾客留存的发票上盖经销商的公章。
- 您应妥善保管发票，如您的机器发生故障，顾客发票和本保修卡将作为必须依据。

二、产品保修条件

- 您所购买的产品整机保修期一年，主要零部件（电机，定时器，电脑板）保修两年，磁控管保修十年，在此期间，机器发生任何问题均可到LG电子在中国地域开设的任何维修站进行咨询及保修服务。
- 根据国家规定，下列情况排除在保修范围之外，我们将收取费用（收费标准 = 修理费 + 更换零部件费）。
 - 消费者自己使用不当，或未按照产品说明书进行操作；
 - 产品发生故障后，消费者与非LG电子指定的维修部发生维修关系后，或自行更换、拆修及涂改机身编号；
 - 因安装、移动等人为破损、故障；
 - 因意外伤害事故（如火灾、水灾、煤气爆炸等）；
 - 用于娱乐、商业样机用途，并使用半年以上。
- 下列附件视为有偿供给 玻璃盘 烧烤架
- 本产品出厂前已通过国家有关质量管理部门检验，为合格产品，但不能排除运输等因素带来的损害，您的机器一旦发生故障，即可持中国境内认可的购货发票到LG电子维修中心享受服务。
- 如果您对本产品有任何疑问之处，请和我们联系。

请拨打 电话：400-819-9999

公司名称：LG电子(天津)电器有限公司

地址：天津市北辰区津围公路9号 邮编：300402

保修卡 / 产品中有害物质的名称及含量

保修卡

修理内容：

修理内容：

顾客意见：

满意 | 不满意

顾客意见：

满意 | 不满意

修理内容：

修理内容：

顾客意见：

满意 | 不满意

顾客意见：

满意 | 不满意

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr<VI>)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯 (PBDE)
结构部件	○	○	○	○	○	○
电气部件	○	○	○	○	○	○
控制板组件	X	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

0：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

标记为X的部品以现在的技术尚不能减少有害物质。LG电子正在尽最大的努力开发有害物质减少技术。



所有在中国销售的电子电气产品必须标有环保使用期限的标识。
该标识的环保使用期限是指在正常使用条件如温度、湿度下的使用期限。

备注

感谢您使用LG微波炉，本产品的合格标志粘贴在微波炉的后背上。





LG 电子 (天津) 电器有限公司

地址: 中国 · 天津市北辰区津围公路9号

传真: 022-26903476

邮编: 300402

全国技术服务中心服务咨询电话: 400-819-9999