



数码创导-LG
DIGITAL

使用说明书

烧烤型

微波炉

型号: WD700(MG-5004T)



使用有困难的时候

请直接与下面的电话联系，厂家会给您一个尽量满意的回答。
免费电话: 800-818-1300
(服务时间: 8:00-20:00)
电话: 022-26991300

在使用本产品之前，请您仔细阅读该说明书，并请妥善保存，以备将来需要。(内有保修卡)

http://www.lge.com.cn

目 录

要求维修服务之前仔细阅读	3
技术规格与安装以及接地说明	4
外观结构图及控制板图	5
重要的安全使用说明及微波炉烹调技巧	6
微波炉烹调容器选择	7
操作指南	8
常用料理指导	9
菜谱	10~13
清洁与保养及小窍门四例	14
保修卡	15~16
电路图	16
全国特约维修站	17~21

要求维修服务之前仔细阅读

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旋转的风扇散热声，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。
门的四周有风	微波炉的炉门不是密封的，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）以外的其它火力烹调时，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。
食物受热不均匀	微波炉存在加热不均匀性，较高的食物上面容易先热，体积较大的食物外面容易先热，加热食物途中搅拌或翻转可避免或减轻此现象。
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。
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，是正常现象。
工作时外壳热	机器工作时本身产生很高热量，风扇散热的同时，也将热量传导给外壳，所以微波炉的顶部，两侧和后背必须距墙壁保持 20cm，以确保良好的散热。

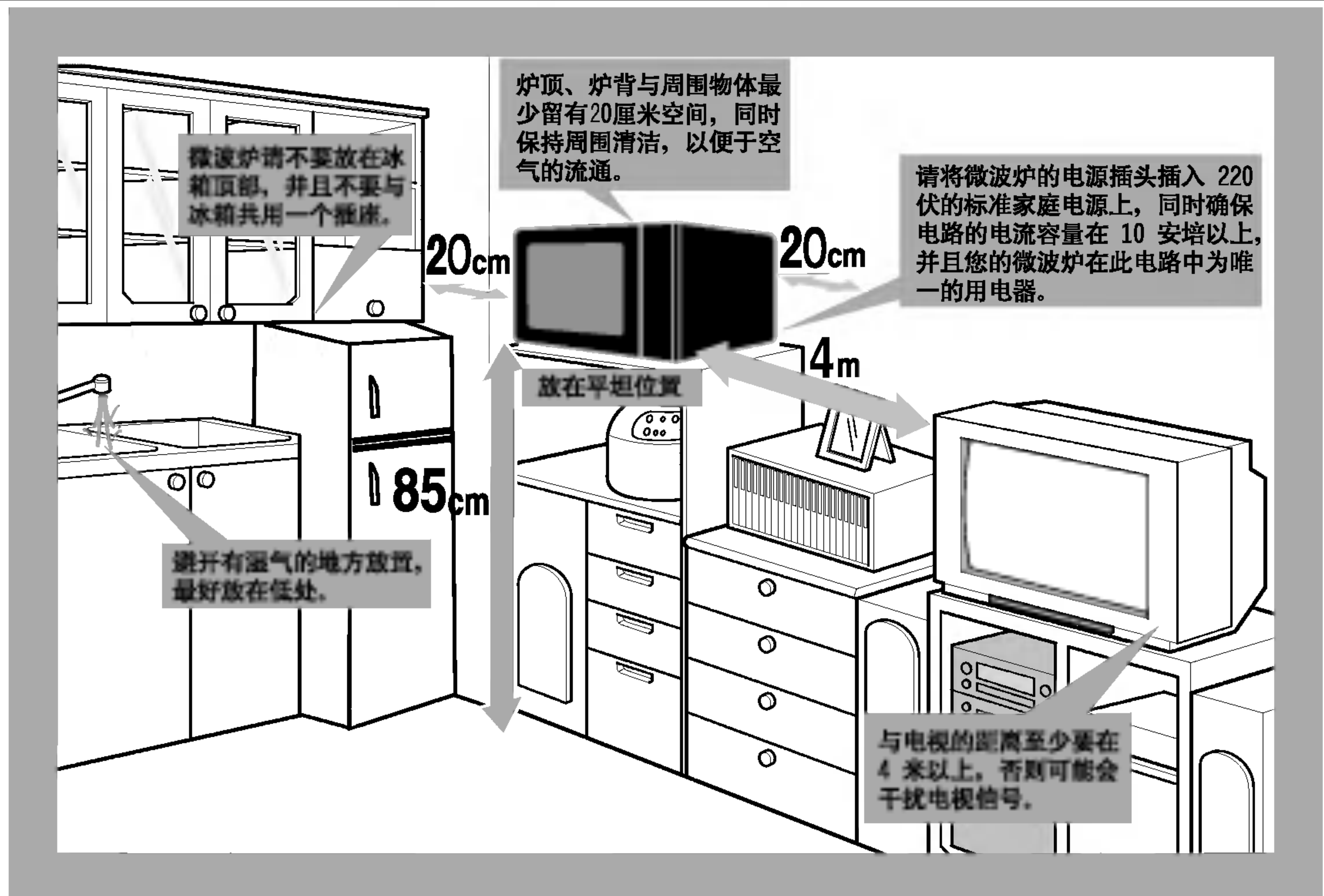
现象	问题点	解决方法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1. 第一次使用烧烤。 2. 长时间不用，再次使用烧烤。	1. 蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失 2. 因长时间使用积存在烤管上的油，应注意及时清洁。
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	电压低或食物过多	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分为两次加热。

技术规格

型 号	WD700 (MG-5004T)
输入电源	220V, 50Hz
输出功率	微波 700W
微波频率	2450MHz
外形尺寸	483(宽) × 285(高) × 360(深)
炉腔尺寸	318(宽) × 217(高) × 312(深)
输入功率	微波 1050W, 烧烤 900W
净容积	20L
有效灶腔容积	15L
有效承物盘面积	470cm ²
净重	约 13kg
毛重	约 15kg

* 依据 GB4706.1 GB4706.21 GB4706.22 GB/T18800
 * 所列尺寸为约数
 * 由于我们在不断地改进我们地产品, 因此如果技术规格有任何改变, 恕不另行通知。

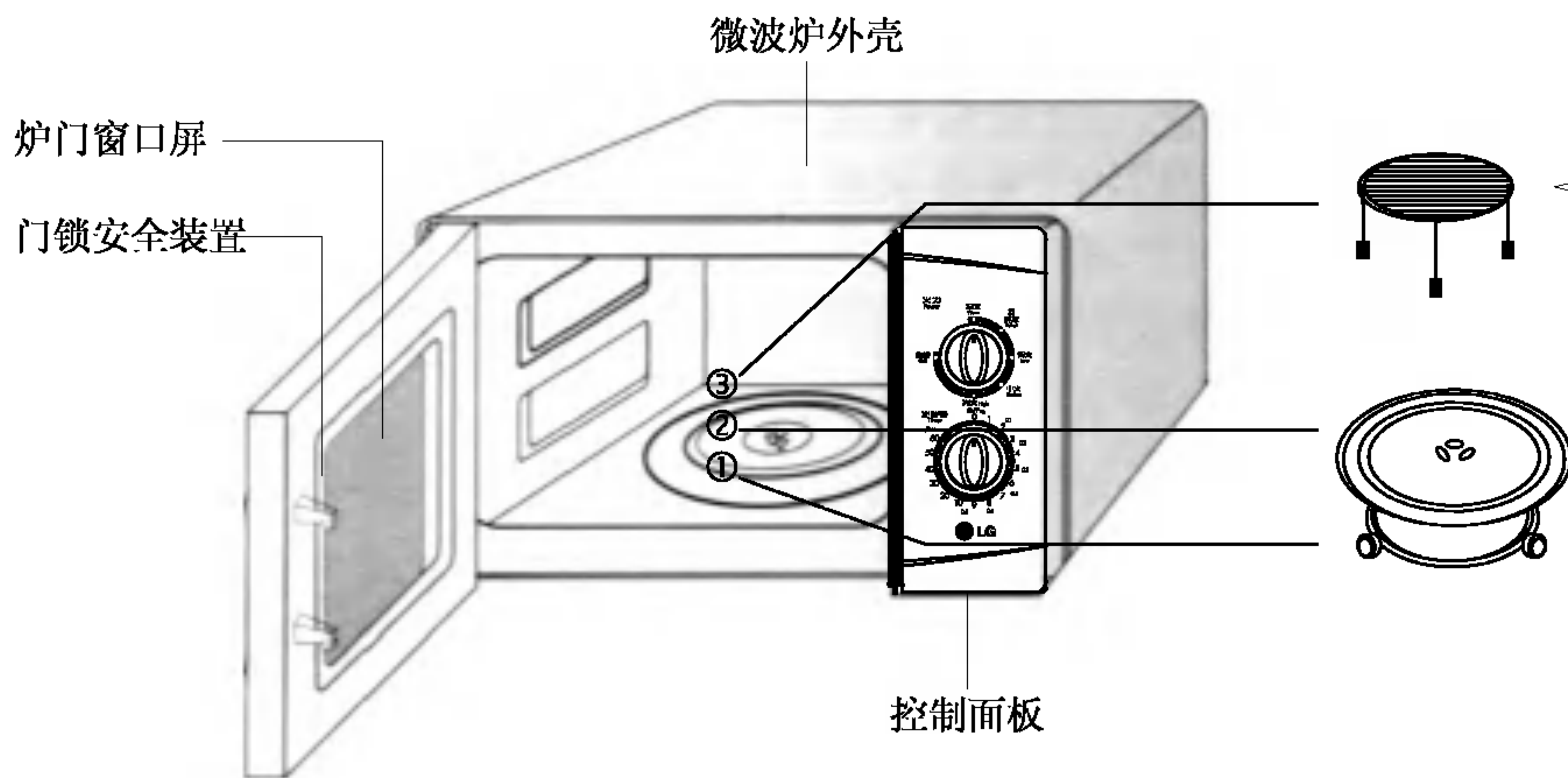
安 装



接地说明

1. 确保微波炉良好接地
2. 万一漏电, 则接地线可以提供电流回路保障安全。

外观结构图

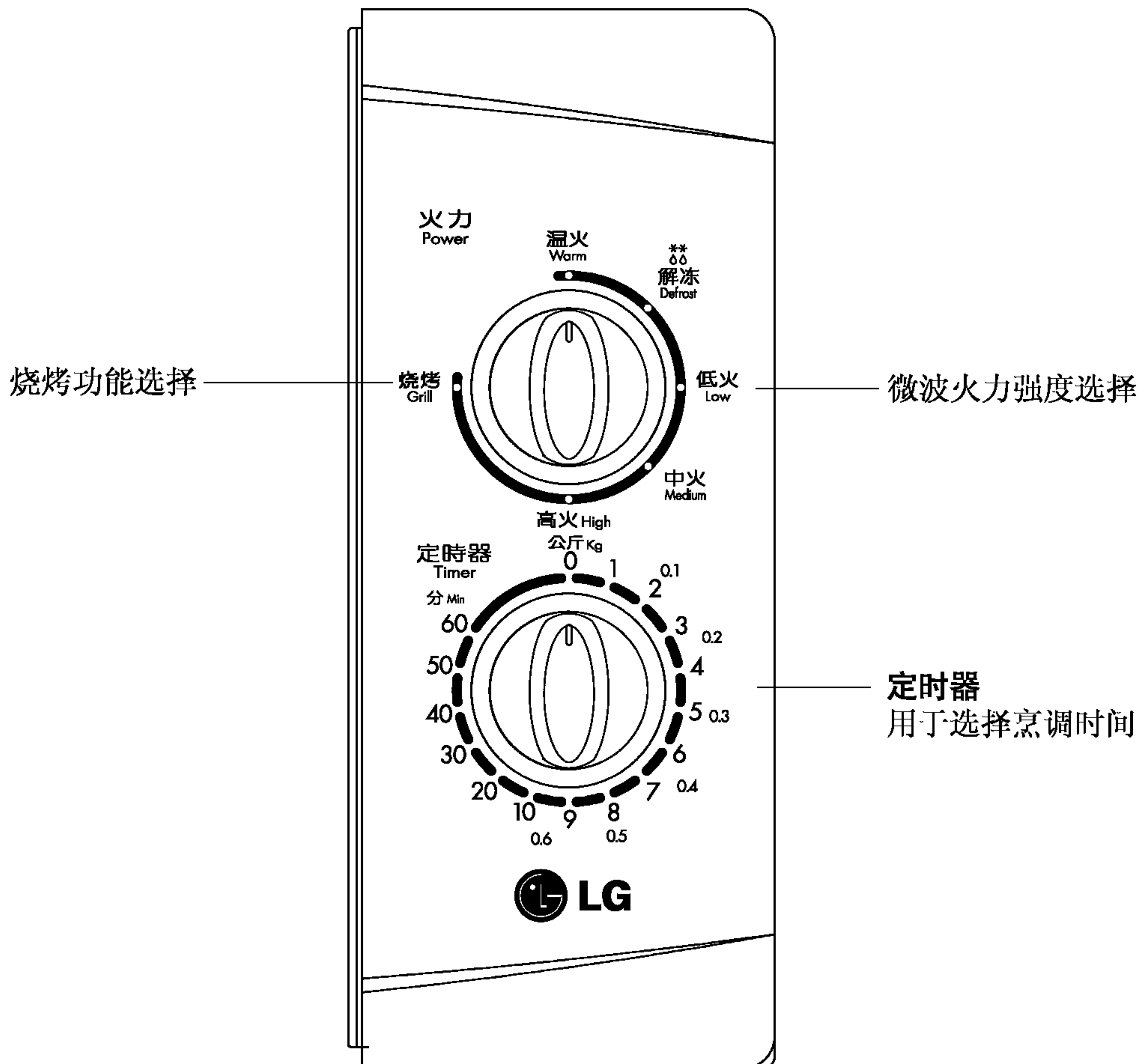


注意
请按图示，正确摆放位置。
烧烤支架只能在烧烤时使用，其它功能请不要使用烧烤架。

将您的微波炉和所有的部件从包装箱中取出

- 您的微波炉应包括以下部件
- 使用说明书.....一本
 - 玻璃转盘.....一个
 - 旋转圈.....一个
 - 烧烤支架.....一个

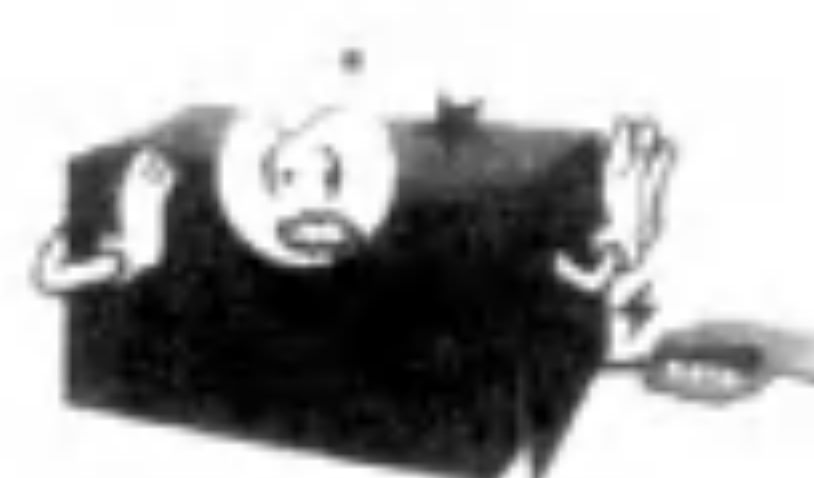
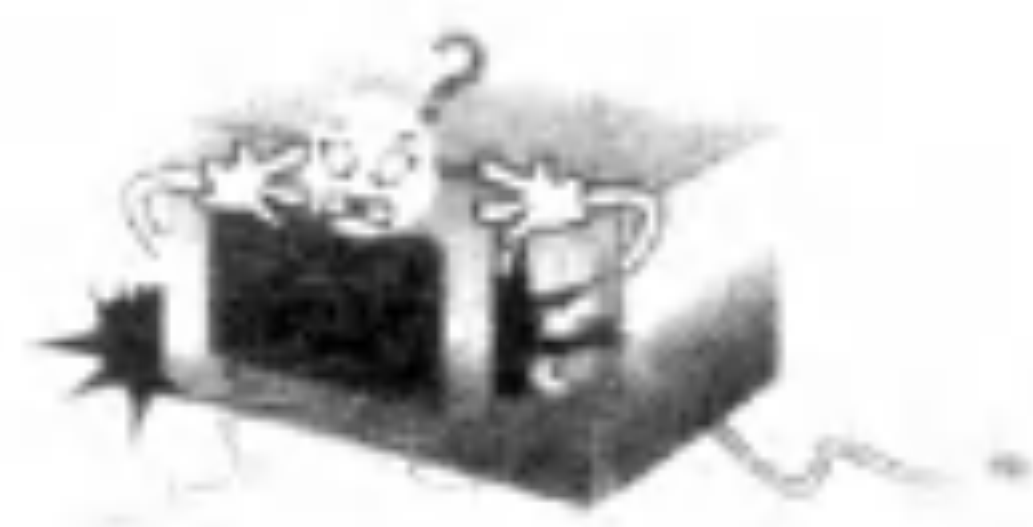
控制板图



重要的安全使用说明

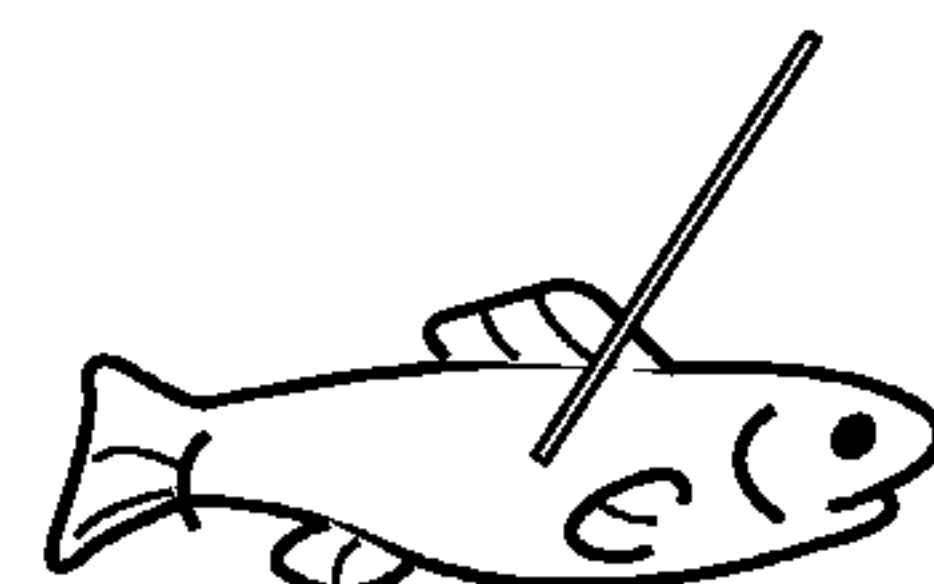
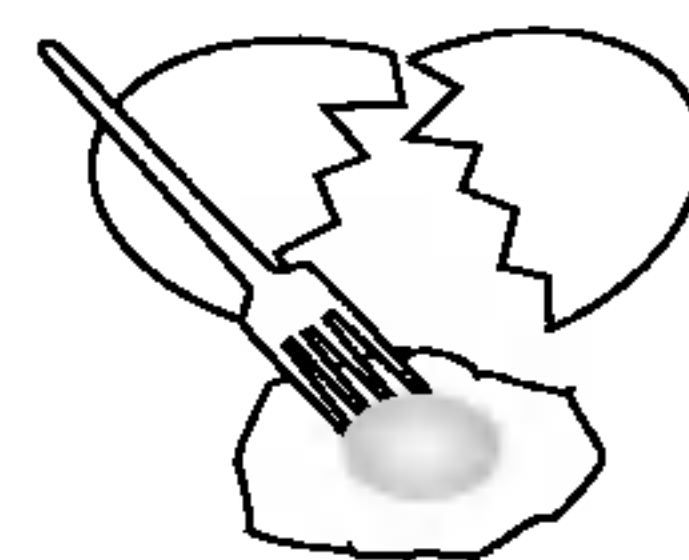
请仔细阅读并妥善保管以供将来参考

1. 如果微波炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员维修后方可使用。
2. 除有资格的维修人员外，其他人员进行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄露的防护盖等操作。
3. 不要直接加热装在密封容器内的液体或其他食物，因为这样有可能发生爆炸。
4. 儿童只有在已经得到充分的指导，保证儿童能够采用正确安全的方法使用微波炉，并且知道不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用微波炉。
5. 在微波炉内仅能使用适合的器皿。
6. 当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察炉内食品，因为有着火的可能。
7. 如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延。
8. 微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾，因此取出时必须小心谨慎。
9. 奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
10. 微波炉不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋，因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
11. 经常清洁门封和邻近的部件的细节。
12. 器具在使用期间会发热，注意避免接触烤炉内的发热部件。
13. 使用烤架时，儿童应远离可能变热的易触部分，避免发生意外烫伤。
14. 在清洁微波炉时禁止使用蒸汽清洁器（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。



微波炉烹调技巧

- 食物覆膜：** 烹调食物时最好盖盖或覆保鲜膜，可以保持食物水分不丢失。
- 食物穿刺：** 加热熟的整只鸡蛋应从中间切开后再次加热，烹调生的鸡蛋应把蛋壳去掉后将蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝等，加热前先刺破外皮，防止烹调时会爆炸。
- 搅拌与翻转：** 烹调较多或较厚的食物时，中途需要搅拌或翻转2-3次，以确保食物加热更加均匀。
- 食物摆放：** 食物应切大小均匀，均匀摆放（最好排成圆形）。
- 熟度检查：** 料理完毕后，可用筷子扎一扎是否有血渍流出，若有还要再加热。



微波炉烹调容器选择

在烹调食物时，要根据不同的烹调方式，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。（表中☺代表可以使用；⊗代表禁止使用）

容 器	图 例	说 明	微波烹调	烧烤烹调	微波烧烤
金属器皿		微波炉内禁止使用厂家配制以外的任何金属或含有金属成分的器皿，如搪瓷，不锈钢，铝制品等。微波遇金属反射，导致严重的微波炉损坏。	⊗	⊗	⊗
微波保鲜膜		微波料理时，为了防止水分蒸发，可以把保鲜膜当容器的盖子使用。但烹调肉类及油炸食品时，容易过热，尽可能不使用保鲜膜。	☺	⊗	⊗
陶瓷器皿		微波料理时，一般陶瓷盘，碗都可使用。但有金属装饰或彩釉多的请勿使用。	☺	⊗	⊗
一般塑料、玻璃器皿		由于一般塑料或玻璃器皿耐热性较差，请勿使用。	⊗	⊗	⊗
耐热塑料、玻璃器皿		一般料理时可以使用，长时间料理含油份、糖份较高食物时请尽量使用耐热的玻璃器皿。	☺	⊗	⊗
微波炉专用烧烤架		烧烤架在烧烤料理时使用。	⊗	☺	☺
木竹纸制器		由于在高温时，木竹纸制品容易炭化，请不要使用。	⊗	⊗	⊗

注：1.请尽量使用标有“微波炉适用”字样的容器。

2.料理完毕后，玻璃盘要自然冷却，不要用冷水冲洗，否则会造成玻璃盘爆裂。

操作指南

一、时间火力烹调

- 1.将食物放入适当的烹调器皿中，打开炉门，把器皿置于炉中心的转盘上。
- 2.关上炉门。
- 3.选择烹调食物要求的微波火力强度。
- 4.旋转定时器旋钮，设定烹调时间。
- 5.当定时旋钮到“0”位置时即会发出响声，微波炉同时自动停止工作。
- 6.打开炉门，将食物从炉中取出。

注：1) 最好将旋转钮转至稍过所需时间值，再往回旋转到设定位置。

2) 如果要提前终止烹调，可打开炉门或将定时旋钮转至零。

3) 在烹调过程中打开炉门，定时旋钮不动，微波加热也终止。如炉门重新关闭，烹调会继续，直到完成全部设定时间，烹调完毕时旋钮指向零。

4) 当您预定的时间短于一分钟时，则先将定时器旋至超过一分钟，再回旋到所希望的时间。

二、解冻

将冷冻食物解冻是微波炉的一大特点，微波炉解冻比一般方法解冻快，比室温解冻安全，因此它不会助长有害细菌的滋生。

- 1.旋转微波火力强度旋钮，选择解冻档。
- 2.旋转定时旋钮，根据食物的重量设定相应的公斤数。

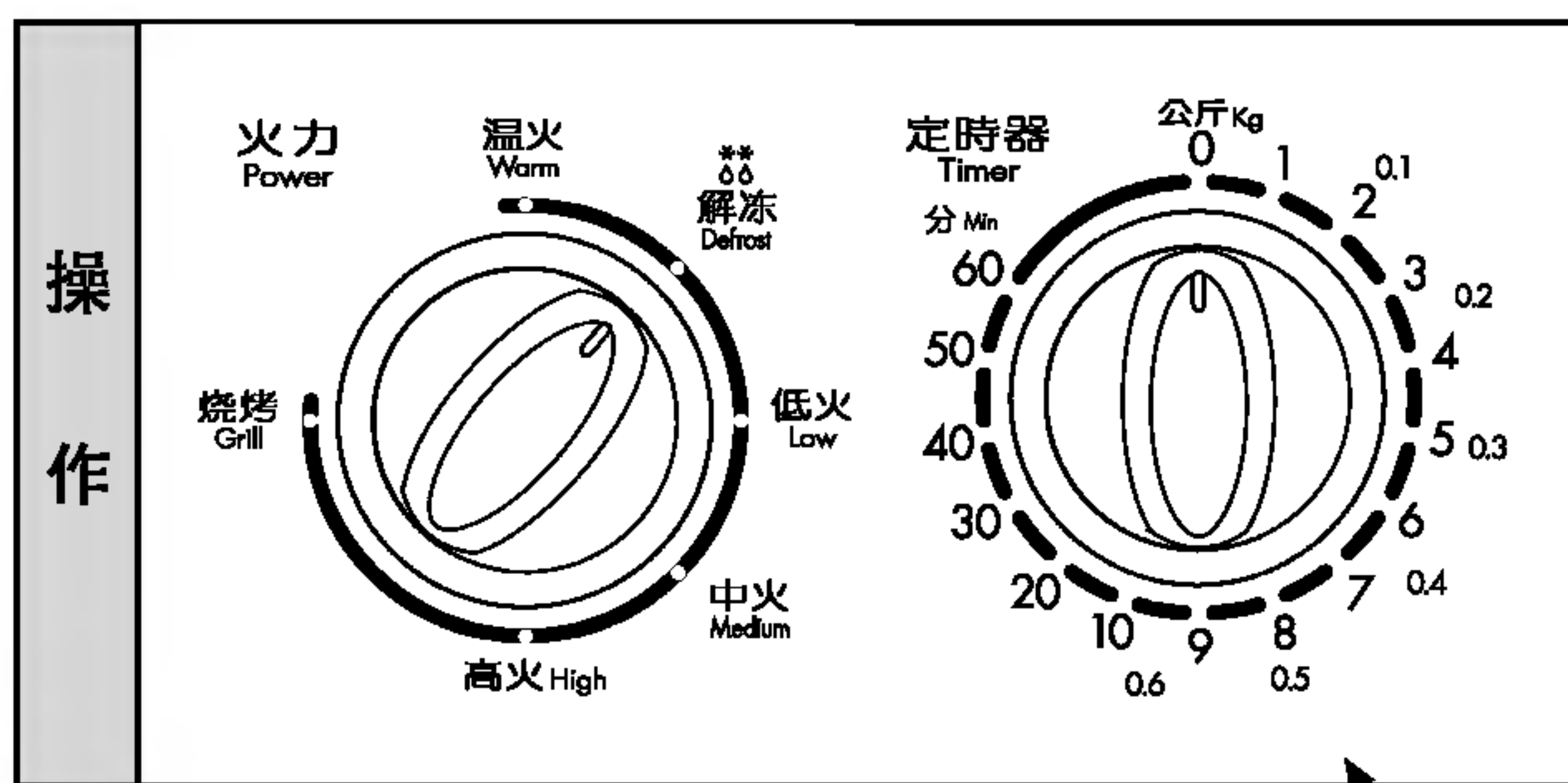
注：1) 解冻需要的时间比一般烹调时间要长。

2) 在解冻期间至少要翻动食物一次，以检查解冻程度。

3) 当扭动定时旋钮时，微波炉即开始运作。

4) 解冻效果以刀能够切动为准。

三、参考食物重量选择对应的解冻时间



四、烧烤

把旋钮转到“烧烤”档，然后设定工作时间。此时微波炉的烧烤管在烤制食物，微波没有对食物同时加热。

例：烧烤羊肉串时，请先微波高火加热3-4分钟后，再烧烤5-10分钟（羊肉串185克）。

注意：请您经常清洗玻璃盘、烧烤管和炉膛油渍，保持干净。

料理指南 Cooking guide

料理	做法
米饭	用一个3升有盖容器加入150克米和240克水浸泡20分钟后，盖上盖子放入炉中，选择“中火”“18分钟”。
翻热	将您冷藏的食物如汤、炖菜（约300克）放入盘中，盖盖或覆膜后放入炉中，选择“高火”“3分钟”。注意：翻热主食必须覆膜，加热时间可稍短。
炒饭	将300克米饭和150克蔬菜混好置于盘中，加入油和调味品后覆膜，选择：“高火”“8分钟”。
汤	将550克水（初温20°C）和200克蔬菜和调味料放于容器中，盖盖或覆膜后放入炉中，选择“高火”9分钟。
烤鱼	将一条360克左右的鱼从肚子剖开，浸入调味汁中腌制半小时后，放于垫有菜叶的烧烤架上置于炉中，选择“烧烤”“15分钟”。烧烤中途请翻转达。

常用料理指导

再加热（冷藏翻热）

被加热食物	份量	火力	时间	是否加盖
米 饭	小碗（200g）	高火	1分~1分30秒	是
	大碗（500g）	高火	约3分	是
馒 头	一个（120g）	高火	30秒~1分	是
	四个（550g）	高火	1分30秒~2分30秒	是
炒 菜	一人份（120g）	高火	1分~1分30秒	是
	三人份（300g）	高火	2分30秒~3分	是
包 子	三个（150g）	高火	30秒~1分	是
	八个（400g）	高火	约2分	是
粥 / 汤	一人份（300g）	高火	2分30秒~3分	是
	二人份（600g）	高火	4分30秒~5分	是

*食物初始温度为冰箱冷藏温度。

一般烹调

料理食物	份量	第一步	第二步	是否加盖
米 饭	大米：100g 水：170mL	高火 3分30秒~4分30秒	40%火力 14分	是
	大米：500g 水：710mL	高火 13分~16分	40%火力 28分	是
米粥	大米：50g 水：600mL	高火 8分~10分	40%火力 15分	是
	大米：100g 水：1200mL	高火 12分~15分	40%火力 20分	是
方便面	一袋 水适量	高火 4分~6分	/	是
煮汤圆	5个（100g） 沸水400mL	高火 2分~3分	/	是
蒸山芋	一个（160g）	高火 约5分	/	用叉子叉几下 放玻璃盘上
蒸鱼	一条（500g）	高火 2分~3分	80%火力 6分~8分	

*以上时间为参考用，应以当地电压不同，调整烹调时间。

鱼香肉丝

材料：	
嫩猪肉	200g
青椒	2个
胡萝卜	1个
烹调油	1汤匙
葱茸、蒜茸	1茶匙
姜茸	1茶匙

腌料：	
生抽	1茶匙
老抽	1茶匙
料酒	1茶匙
淀粉	适量
烹调油	1茶匙

调味料：	
辣豆瓣酱	2茶匙
酱油	1茶匙
镇江醋	1茶匙
糖	2茶匙
淀粉	少许

作法：

- 1.猪肉洗净，切细丝，加腌料拌匀，放置30分钟。
- 2.青椒洗净，切细丝，胡萝卜洗净，亦切细丝。
- 3.耐热容器中加烹调油1汤匙，加葱、姜、蒜茸炒香，加肉丝拌匀盖上盖，高火3-5分钟，中途搅拌。
- 4.加入青椒丝，胡萝卜丝及调味料拌匀，高火2-4分钟，即可。

海带肉片汤

材料：	
干海带	10g
牛肉	50g

调料：	
酱油	1/2汤匙
蒜茸	1茶匙
香油	1茶匙
水	750ml
胡椒粉	少许
盐	适量

作法：

- 1.海带剪成8-9cm长度，用水泡开，洗净备用。
- 2.牛肉切片，加入腌料拌匀。
- 3.在前项中加水，盖盖后，高火煮10-12分钟。

山东烧鸡

材料：	
嫩鸡(750g)	1只
小青瓜	2条
花椒	3汤匙
葱	1条
姜	4片

腌料：	
生抽、老抽、酱油	共1/2杯

调味汁料：	
生抽	1汤匙
老抽	1汤匙
醋	2汤匙
大蒜茸	1汤匙
麻油	2汤匙
鸡汁	2汤匙

作法：

- 1.嫩鸡去内脏，洗净，抹干水分，放入腌料中浸泡1小时，不时翻转，使色均匀。
- 2.将鸡放入烤炉内烤5分钟，反转再烤5分钟，至色呈焦黄色，取出。
- 3.将花椒2汤匙，抹匀鸡面，并塞入葱及姜2片于鸡肚内，剩下的花椒抹匀鸡身及放姜2片于鸡面，用深碟盛着，以微波炉保鲜纸封着，留口透气，放入微波炉用高火蒸10分钟，反转再用中火蒸20分钟，取出。
- 4.小青瓜洗净拍碎，把凉透的鸡连皮撕成条状，堆放在拍碎的青瓜件上，淋上调味汁料，即可进食。



玫瑰烤鲳鱼

材料：

鲳鱼(500g) ----- 一条	蒜肉 ----- 2粒
葱 ----- 1条	干葱 ----- 1粒
芫茜 ----- 少许	

腌料：

玫瑰露酒 ----- 1汤匙	盐 ----- 1/3茶匙
生抽 ----- 1茶匙	糖 ----- 1/2茶匙
老抽 ----- 少许	胡椒粉 ----- 少许

作法：

1. 鲳鱼开肚洗净，抹干水分，把鱼身表面切成梳角花状，加入腌料腌 1 小时。
2. 蒜肉、干葱切片，葱切丝。
3. 将腌透的鲳鱼放不粘锅上，洒上蒜片、干葱片，盖上锡纸放入烤炉内烤 8 分钟，反转再烤 6 分钟，取去锡纸，再烤 4 分钟即可上碟，伴沙律酱进食。



椒盐鲜鱿

材料：

新鲜鱿鱼(400g) ---- 1只	红椒 ----- 1只
姜 ----- 2片	淮盐 ----- 适量
葱 ----- 1条	

作法：

1. 新鲜鱿鱼洗净，撕去外膜，剝菱角花，切块，加入少许盐、绍酒、胡椒粉拌匀。
2. 姜、葱切丝，红椒切细粒。
3. 用深碟盛着鱿鱼块，用微波炉保鲜纸盖着，留口疏气，放入微波炉用高火煮 2.5 分钟，取出沥干水分。
4. 将葱丝、姜丝、红椒粒洒上鱿鱼面，加油 2/3 汤匙，放入微波炉用高火煮 1.5 分钟，取出，趁热洒入淮盐拌匀，即可食用。



海鲜汤

材料：

海鲜 ----- 300g	葱 ----- 3棵
鲜贝 ----- 100g	青椒 ----- 3个
豆腐 ----- 80g	红椒 ----- 少许
生菜 ----- 适量	

调味料：

辣椒酱 ----- 1汤匙	蒜茸 ----- 1茶匙
辣椒粉 ----- 1茶匙	姜片 ----- 少许
盐 ----- 适量	

作法：

1. 海鲜洗净，按适当大小切成块，贝壳洗净。
2. 豆腐按 2~3cm 厚度切成块。
3. 葱洗净切成段，红椒、青椒洗净，也切成适当大小的块。
4. 将上述材料放入耐热容器中，加温开水至刚刚没过容器中的材料，并加入调料拌匀，加盖后，高火微波 8~10 分钟。



龙井虾仁

材料：

新鲜中虾仁 500g 龙井茶叶 1/2汤匙

调味料：

盐 1/3茶匙 淀粉 1茶匙
糖 1/4茶匙 胡椒粉 少许

作法：

1. 虾仁去肠洗净，用布吸干水份，加入腌料拌匀，待用。
2. 龙井茶叶放入焗盅内，冲入滚水焗片刻，至茶叶泡开，即可倒去水，留下茶叶待用。
3. 用深碟盛着适量油及水分，在微波炉内用高火煮滚，加入腌过的虾仁，用微波炉保鲜纸封着，留口疏气，放入微波炉内用高火煮 1分钟，取出，沥干水分。
4. 煎碟加油 2汤匙，将虾仁及已泡开的龙井茶叶，少许盐拌匀，用微波炉保鲜纸封着，留口疏气，放入微波炉内用高火煮 2分钟即成。



潮式花雕蒸蟹

材料：

花蟹 2只 鸡油 2汤匙
花雕酒 1/3杯 姜 2片

调味料：

盐 1茶匙 胡椒粉 少许
糖 1/2茶匙

作法：

1. 花蟹洗净斩件，沥干水分，蟹钳用刀拍裂，排放上碟。
2. 将调味料、花雕酒淋上花蟹面，加姜片、鸡油，用微波炉保鲜纸封口并留口疏气，放入微波炉内用高火蒸 7分钟即成。



蒜茸荷兰豆

材料：

荷兰豆 400g 烹调油 2茶匙
蒜茸 2茶匙

调汁：

盐 1/2茶匙 味精 1/2茶匙

作法：

1. 荷兰豆洗净，切去两头。
2. 耐热容器中加烹调油，加入荷兰豆，调料拌匀，高火 2-3分钟。
3. 洒上蒜茸，微波高火 30秒钟，即可。



什锦炒饭

材料：			
凉饭	两碗	胡萝卜	1/2个
土豆	1个	青椒	1个
洋葱	1/2个	火腿	50g
调味料：			
食用油	3茶匙	味精	适量
盐	适量		

作法：

1. 土豆、胡萝卜、火腿肠、青椒切成小块。
2. 上述材料放在耐热容器中，加一茶匙油，覆膜，高火力微波2分钟。
3. 再加入凉饭和食用油2茶匙，拌匀，覆膜后，高火力微波5~7分钟，中途搅拌一次。



蒜茸面包

材料：			
法式面包	1条	牛油	适量
蒜茸	2汤匙		

作法：

1. 将法式面包切斜片，底面抹上牛油，再撒上蒜茸及少许盐。
2. 把面包排放在已铺上锡纸的烤盘，放进已预先烧热的烤炉内烤5分钟即成。



桂皮姜汤

材料：			
桂皮	15g	水	7杯
生姜	5棵	白糖	1.5杯
柿饼子	7个	榛子	少许

作法：

1. 把桂皮、生姜弄好后，倒入水，在微波炉上高火加热19~23分钟。
2. 将桂皮、生姜捞出后，装入白糖，在微波炉上加热4~6分钟。
3. 汤凉时，装入柿饼子，在凉爽的地方放一天。
4. 味差不多时，放几个榛子。



清洁与保养

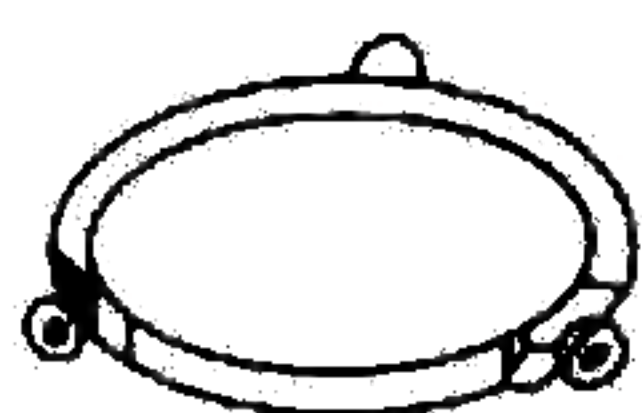
1. 清洁微波炉前，必须先切断电源。
2. 可用软布浸肥皂水，清洗微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



3. 必须保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



4. 必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，防止运转不畅，产生噪音。



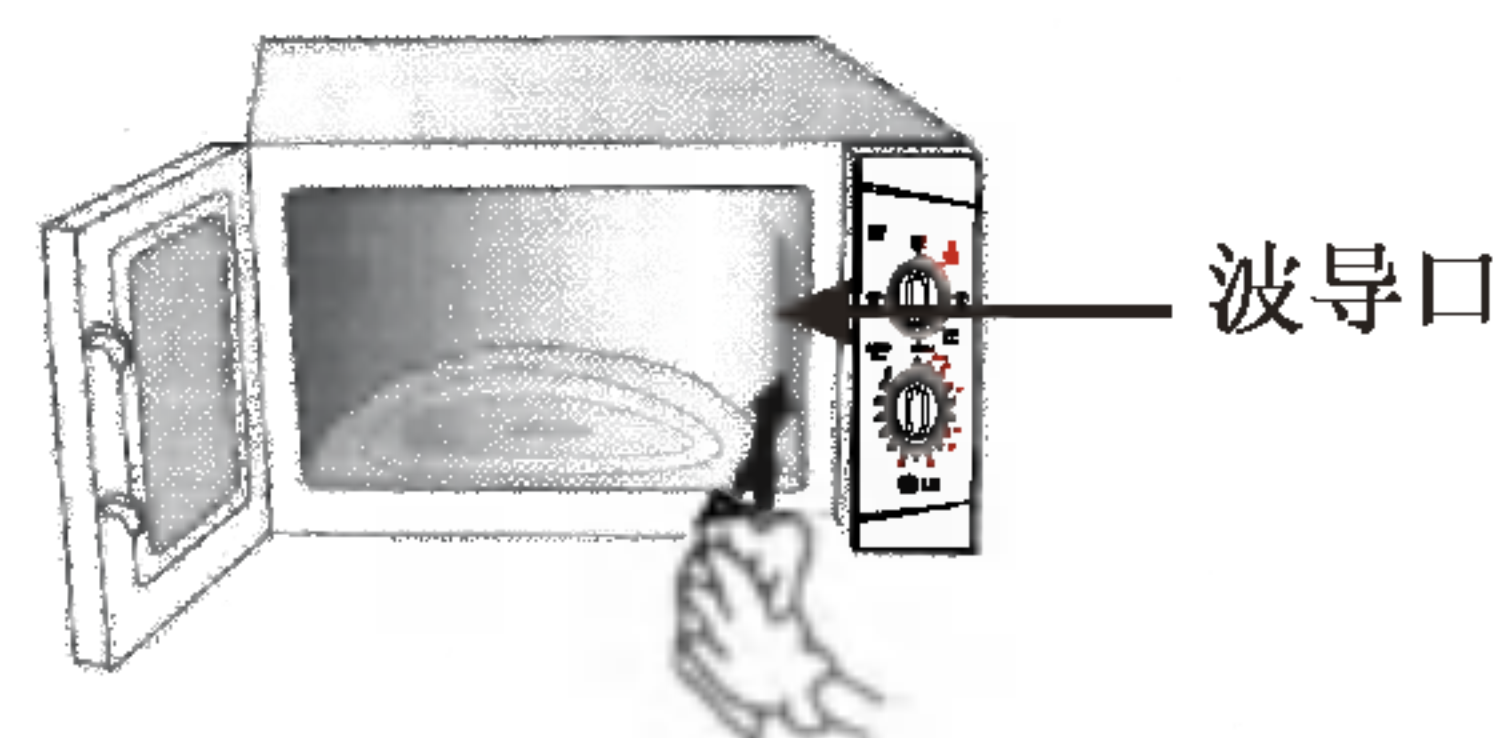
5. 经常清洁玻璃盘，可用温水洗。



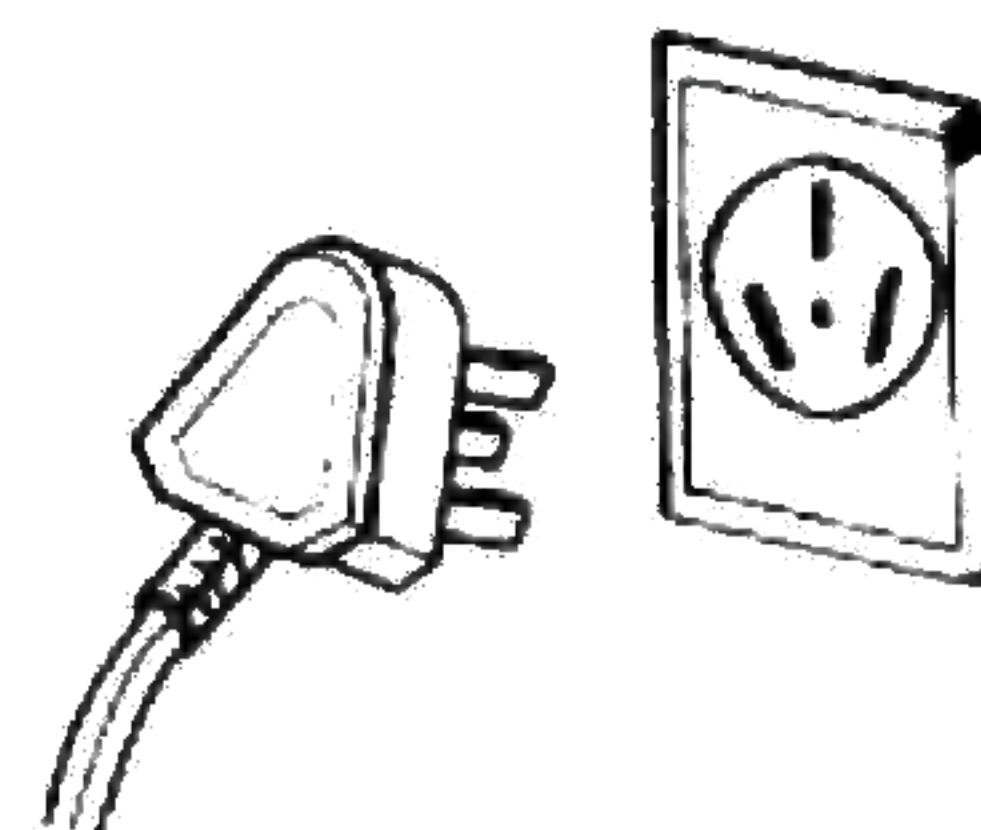
6. 对于控制面板上的油渍要经常清洁，否则影响正常使用。



7. 在使用中，波导口处容易积聚一些油渍。必须经常清洁，以免产生火花。



8. 微波炉若长期不使用，应拔掉电源插头放在干燥通风环境中。



9. 由于微波炉工作电流大，插座应专用，不要同其它电器共用（特别是电冰箱类）否则容易造成电路过载，损坏电器。

注意事项：

不允许使用带腐蚀性洗涤剂及金属刷清洗微波炉。

小窍门四例

1. 去除微波炉内异味：

- ※在水杯中加入两片柠檬，高火加热2-3分钟。
- ※微波炉内放入一杯红茶，高火加热。
- ※微波炉内放入桔子皮，高火加热1分钟。

2. 毛巾消毒：

- ※在湿毛巾上滴上几滴清洁剂，揉搓后放入塑料袋内，高火3分钟。

3. 葡萄干变松软：

- ※在葡萄干上洒少量的水或葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则变得松软。

4. 湿盐，辣椒末烘干：

- ※把潮湿的盐，辣椒末平放在玻璃盘上，用高火加热30秒，盐和辣椒末即干，也防止产生杂菌。

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

保修卡
第二次

顾客签名

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

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

保修卡
第一次

顾客签名

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

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

保修卡
第四次

顾客签名

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

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

保修卡
第三次

顾客签名

修理完毕后，请您撕下此联留给维修站。

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

1.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
例示: MG-5586DTW	603TA00518	1996年3月15日	北京百货大楼	

2.您应要求经销商在顾客留存的发票上盖经销商的公章。

3.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

1.您所购买的产品整机保修期一年，主要零部件（磁控管，变压器，电机，定时器）保修两年，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意维修站进行咨询及保修服务。

2.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，或未按照产品使用说明书进行操作；
- *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、煤气爆炸等等）；
- *用于娱乐、商业样机用途，并使用半年以上。

3.下列附件视为有偿供给

玻璃盘 烧烤架

4.本产品在出厂前已通过国家有关质量管理，检验，为合格产品，但不能排除运输等原素，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。

5.如果您对本产品有任何疑问之处请和我们联系

请打电话：022-26991300

022-26991068

免费800-818-1300

公司名称：LG电子（天津）电器有限公司

地址：天津市北辰区兴淀公路

邮编：300402

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

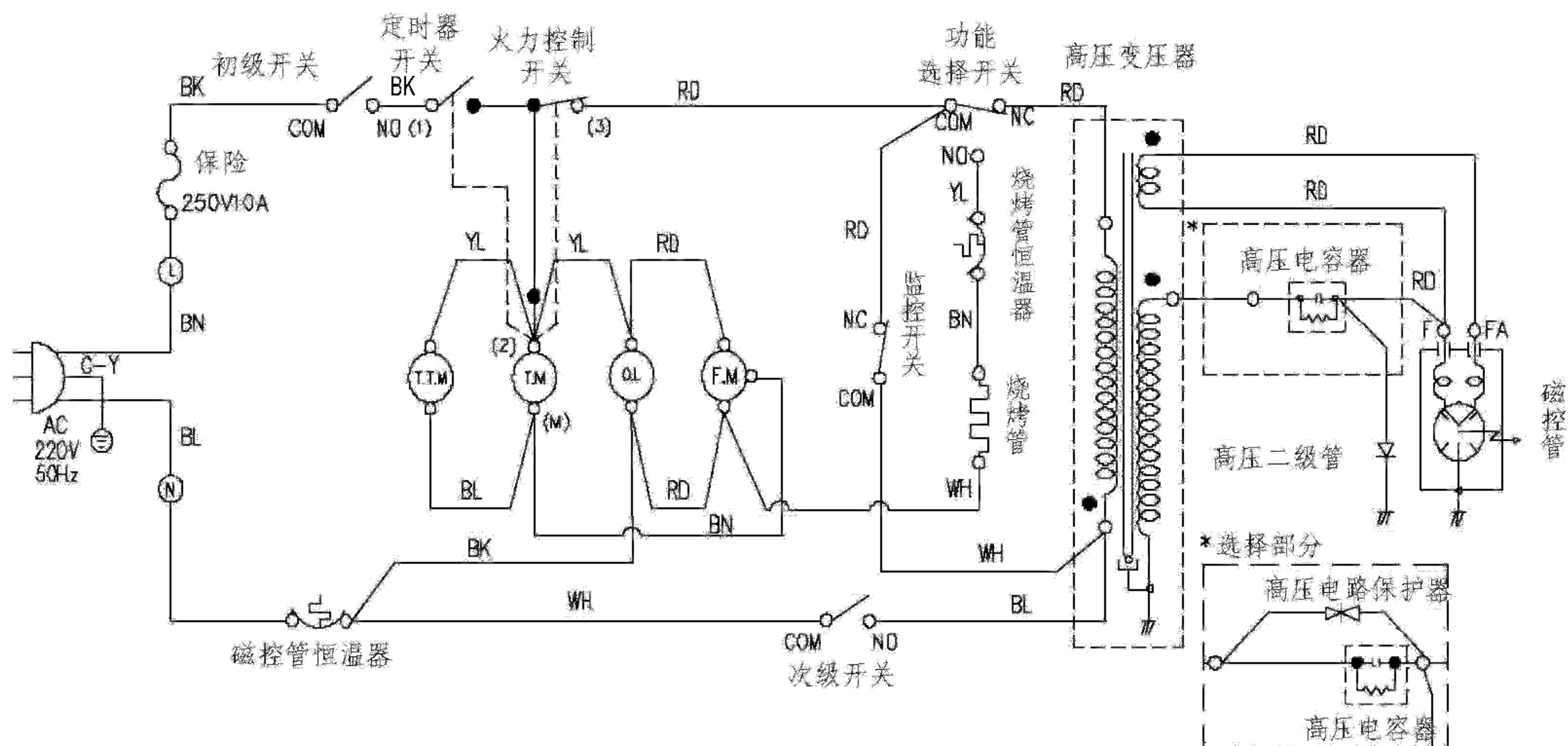
顾客意见

满意 不满意

顾客意见

满意 不满意

电 路 图



注意: 炉门打开时定时器 (T.M) 关闭
 O.L: 炉灯
 T.T.M: 转盘电机
 F.M: 风扇电机
 T.M: 定时器

BN = 棕色线
 RD = 红色线
 BK = 黑色线
 BL = 蓝色线

YL = 黄色线
 WH = 白色线
 G-Y = 黄绿色线

注意: 非维修人员不得打开外壳!

如使用上和料理上有问题

请打电话与LG电子技术服务中心联系

LG电子技术服务中心

天津工厂:	免费电话: 800-818-1300
北京总部:	免费电话: 800-810-5659





LG 电子(天津)电器有限公司

LG Electronics Tianjin Appliances Co., Ltd.

中华人民共和国 天津市 北辰区 兴淀公路

Xing Dian Highway, Bei Chen Dist., Tianjin. China

电话: Tel:022-26991300

传真: Fax:022-26993709

邮政编码: 300402

<http://www.lge.com.cn>

售后服务网址 <http://china.lgservice.com>

P/NO: 3828W5A3923