



数码创导-LG
DIGITAL

使用说明书

烧烤型

微波炉

型号: WD800(MG-5304M)



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)

10001010101000111101010010100101001
http://www.lge.com.cn

目 录

要求维修前请仔细阅读	3
技术规格与安装以及接地说明	4
外观结构图与控制板图	5
重要安全使用说明和烹调技巧	6
微波炉烹调容器选择	7
中华美食四大菜系说明	8~10
点心制作说明	10~11
自动烹调	11~12
快速解冻	12
解冻	13
手动调节时间和火力烹调	14
烧烤和微波烧烤功能	15
特殊功能介绍	16
清洁与保养以及小窍门四例	17
保修卡	18
电路图	19
全国特约维修站	20~24

要求维修前请仔细阅读

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，电流顺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。

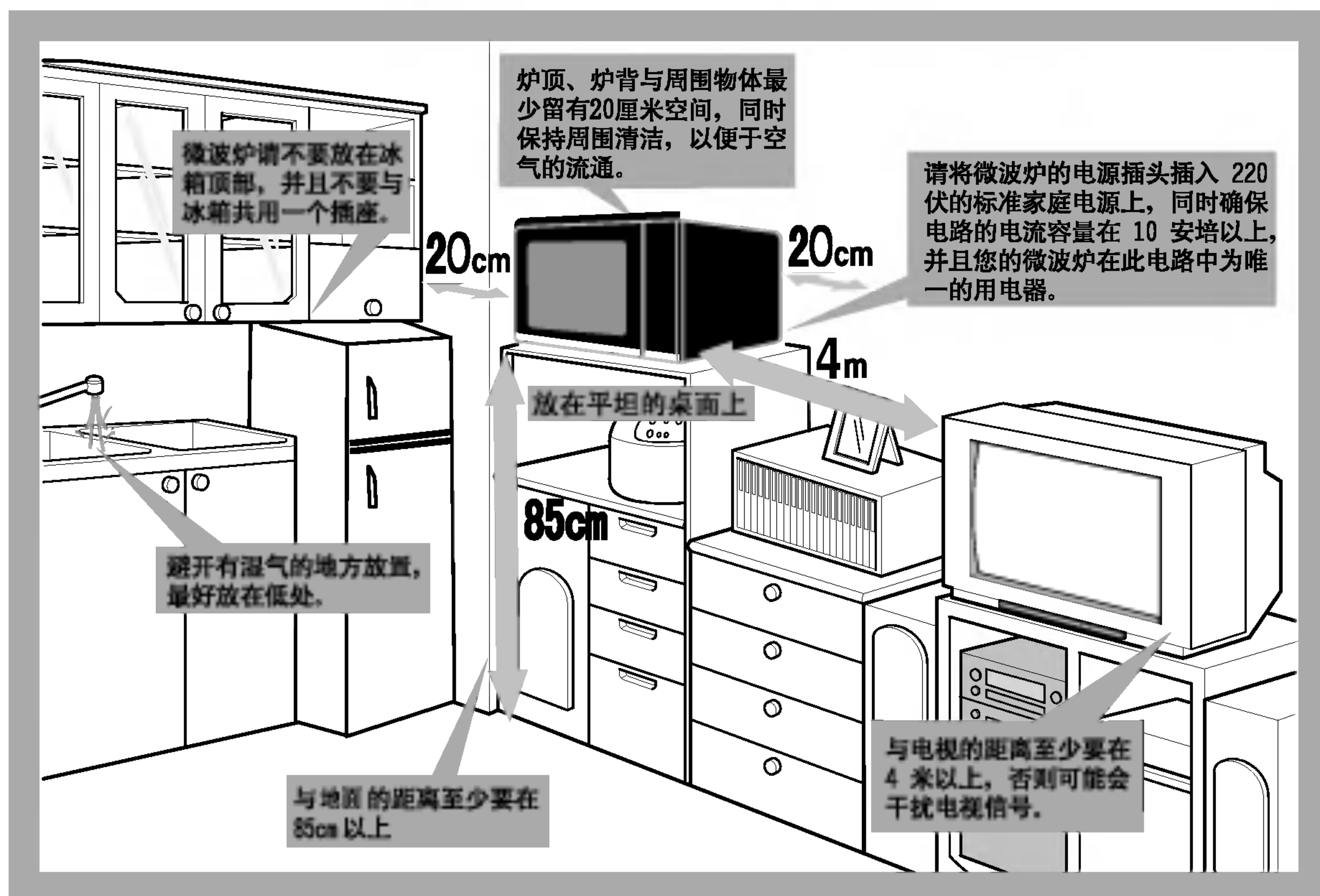
现象	问题点	解决方法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1. 第一次使用烧烤。 2. 长时间不用，再次使用烧烤。	1. 蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失 2. 因长时间使用积存在烤管上的油，应注意及时清洁
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	加热食物慢	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分为两次加热。

技术规格

型 号	WD800 (MG-5304M)
输入电源	220V, 50Hz
输出功率	微波800W
微波频率	2450MHz
外形尺寸	506(宽)×281(高)×410(深)
炉腔尺寸	331(宽)×213(高)×355(深)
输入功率	微波1150W, 烧烤1000W
净容积	23L
有效灶腔溶剂	19L
有效承物盘面积	804cm ²
净重	约16kg
毛重	约18kg

*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



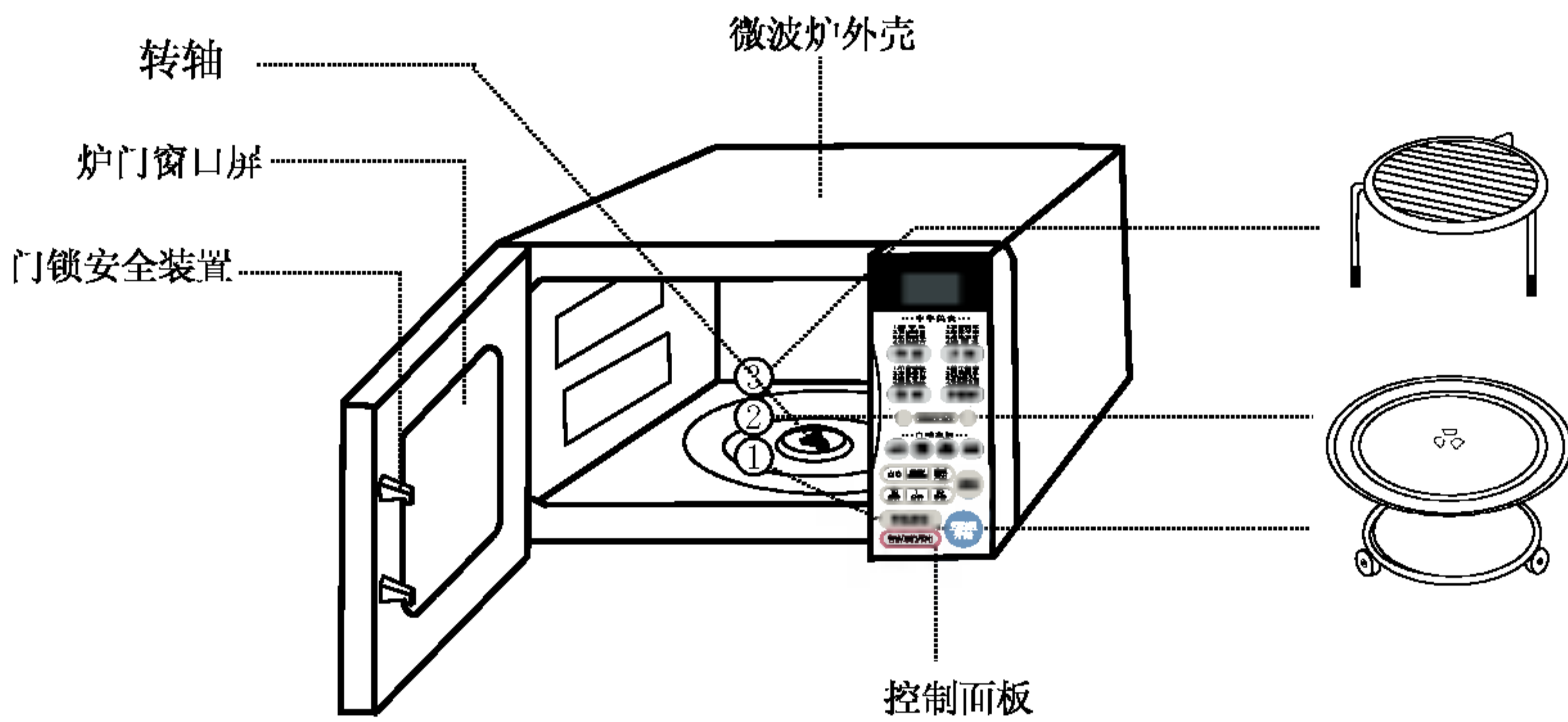
接地说明

1. 必须保证微波炉有良好的接地。
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

您的微波炉应包括以下部件：

使用说明书	一本	①旋转圈	一个
烹调手册	一本	②玻璃转盘	一个
转轴	一个	③烧烤支架	一个



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。

控制板图

份量调节多/少
自动烹调时可增减食物重量
按重量解冻时可以调节重量

- ⬆️ 重量/时间增加
- ⬇️ 重量/时间减少

烹调动作过程中按动此键可根据需要调节时间（解冻除外）

- ⬆️ 时间增加
- ⬇️ 时间减少

烧烤/微波烧烤
用以选择烧烤及不同的微波烧烤组合方式

点心
自动烹调一些可口的点心

时间设定
手动烹调时可以调节时间

快速解冻
对肉馅类食物进行快速解冻

暂停/取消/省电
将微波炉停止，并清除所有输入童锁 避免小孩误操作造成危险 关闭控制面板显示系统电源，达到节电效果



显示窗
用以显示：
烹调时间
烹调火力
烹调类别

中华美食
能够自动烹调多种中国传统的四大菜系中的菜品

自动烹调
自动烹调能够烹调多种您喜欢的食物而无需选择时间和火力水平

微波火力
用以选择微波火力烹调 and 烹调火力水平

解冻
根据设定食物的重量完成解冻

快速烹调与开始功能
在您选择完食物类别后启动微波炉

重要的安全说明

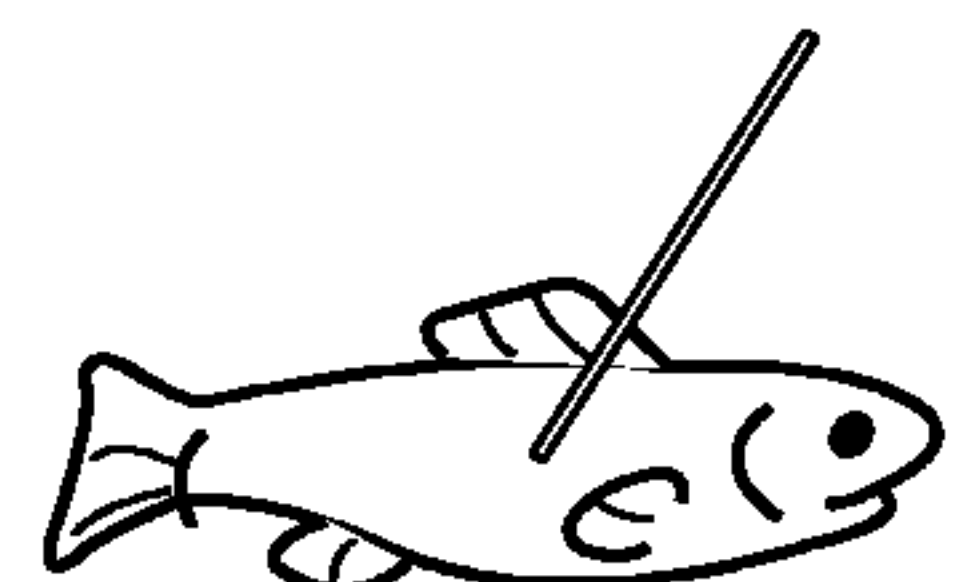
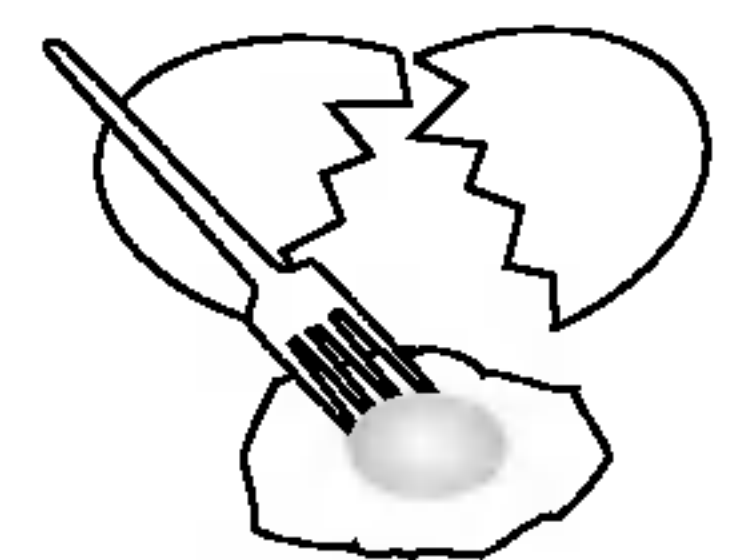
请仔细阅读并妥善保管以供将来参考

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后方可使用。
2. 除有资格的维修人员外，其他人员来执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，能够采用安全的方法使用微波炉，并且明白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，应注意观察微波炉，因为有着火的可能。
7. 如发现烟雾，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. 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单元。
13. 使用烤架时，儿童应远离可能变热的易触及部分，避免发生意外烫伤。
14. 电灶及灶台和烤炉的使用说明应指出不能使用蒸汽清洁器。



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。

中华美食四大菜系说明

本功能预先将中国传统的四大菜系的16种菜品的烹调程序存储在微电脑中，您可以根据需要来选定您喜欢的口味，微波炉将自动按设定好的程序进行烹调。

例：麻婆豆腐

1. 按“中华美食”按钮2次选择川菜
2. 旋转“开始”旋钮选择3选择麻婆豆腐
3. 按动“开始”旋钮倒计时功能开始动作



菜单	显示	主料及重量	说明	
川菜	烤带鱼	1	带鱼200g	将带鱼洗净切八分段，用料酒、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，蘸上蛋清后放在烤架上，选择“烤带鱼”自动菜单，按“开始”按钮，等烹调结束后即可食用。
	京式烤肉	2	牛肉300g	第一步：将牛肉切成薄片，以葱、姜、盐、料酒、酱油、味精、香油、胡椒粉抓匀，腌制20分钟，香菜切段，大葱切丝。 第二步：容器加热后打底油一薄层，高火加热5:00分钟 第三步：结束后，将容器放在烤架上，加入牛肉，选择“京式烤肉”自动菜单，按“开始”按钮。 第四步：听到提示音响后，倒出汤汁，打散肉片，撒上葱丝、香菜丝，再按“开始”按钮。 第五步：再次听到提示音响后，从微波炉中取出，淋少许香油，拌匀，即可。
	红烧鸡翅	3	鸡翅500g	第一步：将鸡翅洗净，加入盐，料酒，腌制。竹笋、蘑菇切成小块。 第二步：将腌好的鸡翅，竹笋，蘑菇放入容器中，加入酱油、糖、盐、料酒和适量的水。加盖后选择“红烧鸡翅”自动菜单，按“开始”按钮。烹饪结束后即可。
	锅塌菜合	4	肉馅150g 鸡蛋1个	第一步：肉馅加入盐，味精，料酒，葱姜沫，香油搅拌均匀备用。圆白菜取嫩叶清洗干净后用开水烫软，鸡蛋打入碗内，打散，备用。取适量肉馅撒一层面粉后，加入两片菜叶中，成菜合。 第二步：在容器中倒一层底油，先加热高火5:00分钟 第三步：结束后，菜合裹面粉后挂一层鸡蛋，放入容器中的热油中，剩下的蛋液淋上菜合表面，选择“锅塌菜合”自动菜单，按“开始”，烹调结束后即可食用。
川菜	京酱肉丝	1	通脊肉200g	第一步：将通脊肉切细丝，用蛋清，盐，淀粉与肉丝抓匀，加少许酱油着色。 第二步：用调和油一两左右，倒入玻璃碟中，选择高火5分钟。 第三步：结束后放入肉丝，甜面酱拌匀，选择“京酱肉丝”自动菜单后按“开始”按钮继续烹调。 第四步：烹调结束后将葱丝、小块豆皮，与出炉的肉丝一起摆入碟中，即可食用。

中华美食四大菜系说明

菜单	显示	主料及重量	说明
川菜	水煮牛肉	2 牛肉200g	<p>第一步：在容器中，加入适量色拉油后放入微波炉中选择高火5分钟，再将葱切段，蒜切成小瓣，姜切片放入容器中。</p> <p>第二步：将牛肉洗净，切成片，加入盐，蛋白，淀粉，抓匀后放入容器中腌制备用。</p> <p>第三步：结束后，再加入辣椒油、盐、味精、料酒、酱油、胡椒粉和适量的水，选择“水煮牛肉”自动菜单后按“开始”按钮。</p> <p>第四步：听到提示音后，将腌制好的牛肉放入炉中，再按“开始”按钮，烹调结束后取出。</p> <p>第五步：将青菜切成大片，摆在碟子上，将出炉的肉片放在青菜片上，将原汁洒在肉上，再撒些胡椒粉，葱花，即可。</p>
	麻婆豆腐	3 豆腐750g 肉末50g	<p>第一步：将豆腐切块放入容器中，加入适量开水和盐浸泡后，放入微波炉中，选择高火5分钟。</p> <p>第二步：结束后，将豆豉、辣子末放入另一容器中，再加适量色拉油，选择“麻婆豆腐”自动菜单后按“开始”按钮。</p> <p>第三步：听到提示音响后，加入肉末，豆腐，酱油，盐，味精，料酒，适量水，放入微波炉再按“开始”按钮进行烹调。烹调结束后，撒上花椒粉，小葱段，小青蒜，即可食用。</p>
	酸菜鱼	4 鱼500g 酸菜料1包 泡椒1包	<p>第一步：将鱼洗净，切成块。加入料酒，盐腌制约20分钟。</p> <p>第二步：在容器中加入酸菜鱼专用酸菜料，300克热水，酱油，味精，红油，泡椒和腌好的鱼块，放入微波炉中。选择“酸菜鱼”自动菜单，按“开始”按钮进行烹调。烹饪结束后，即可。</p>
粤菜	草菇鸡翅	1 鸡翅500g 草菇适量	<p>第一步：鸡翅洗净切块，用盐、味精、料酒、葱花、姜末制成腌料，将鸡翅放入调好的腌料中腌至入味，将草菇用开水泡开，切成抹刀块，备用。</p> <p>第二步：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，加盖，放入微波炉中，选择自动菜单中的“草菇鸡翅”，按“开始”按钮。烹调结束后带盖放置一会儿，即可。</p>
	京乳藕片	2 莲藕150g 白腐乳3块	<p>第一步：莲藕洗净，去皮，切片，用水泡20分钟去淀粉。</p> <p>第二步：将腐乳弄碎，加入藕片中，加适量盐，拌匀，放入微波炉中，选择自动菜单中的“京乳藕片”，按“开始”按钮，烹饪结束后，即可。</p>
	豉汁排骨	3 排骨500g 豆豉适量	<p>第一步：将排骨洗净，切块，加适量嫩肉粉。用适量蚝油，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。</p> <p>第二步：将蒜切成末，豆豉切碎，放入玻璃盘中，再加入适量色拉油，放入微波炉中，高火2:30爆香。</p> <p>第三步：将腌好的排骨和腌料，倒入玻璃盘中放入微波炉，选择“豉汁排骨”自动菜单，按“开始”按钮。烹饪结束后，即可食用。</p>
	清蒸鱼块	4 鱼500g	<p>第一步：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。</p> <p>第二步：将腌好的鱼，脱去水，在玻璃容器中，加入色拉油、酱油、少量醋、葱、姜、香油，用肥膘片盖在鱼片上，加盖，放入炉中，选择“清蒸鱼块”自动菜单，按“开始”按钮。</p>
淮扬菜	笋干焖肉	1 猪肉500g 笋干250g	<p>第一步：猪肉洗净切成小块，放入容器中，加适量水（以能没过肉为准）、少许老抽，放入微波炉，选择“笋干焖肉”自动菜单，按“开始”按钮。</p> <p>第二步：听到提示音响后，将洗净、泡软、切成条状的笋干放入猪肉中，加盐、料酒、白糖、大料、葱段、姜片并倒出多余的水，加盖，按“开始”按钮继续烹调。</p> <p>第三步：再次听到提示音响后，取出搅拌一下，再放入炉中，按“开始”，继续加热结束后即可食用。</p>

中华美食四大菜系说明

菜单	显示	主料及重量	说明
淮扬菜	2	鱼500g	<p>第一步：将一条鱼(约500g)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。然后将鱼皮面向上放于容器中，加膜，选择“西湖醋鱼”自动菜单，按“开始”按钮。</p> <p>第二步：听到提示音响后，将鱼取出，再用另一容器加入开水150ml，醋3大勺，白糖3大勺，盐少许，酱油1勺，搅拌均匀放入微波炉中，按“开始”按钮，再次听到提示音响后，取出浇于先前做好的鱼上即可。</p>
	3	肉馅500g	<p>第一步：在肉馅中加入葱末、姜末、酱油、盐、味精、料酒、糖、少量面粉，拌匀。</p> <p>第二步：在容器中放入开水(大约500ml)，加入葱，姜，酱油，盐，味精，色拉油，糖，混匀，将肉馅团成团放入汤中，加盖，选择“清炖狮子头”自动菜单，按“开始”按钮，烹调结束后即可食用。</p>
	4	鱼800g 豆腐150g	<p>第一步：400g黄鱼两条，洗净两面打一字花刀，用盐，味精，料酒腌至入味。豆腐150g切块备用，葱切块，蒜拍块，姜切片。</p> <p>第二步：容器中加适量油，放入微波炉高火加热5:00</p> <p>第三步：把黄鱼裹面粉后再蘸上蛋清液，放入加热过的热油中，选择“黄鱼炖豆腐”自动菜单，按“开始”按钮。</p> <p>第四步：听到提示音响后，将鱼翻面。再次听到提示音后，再加入腐乳汁、酱油、醋、盐、味精、料酒、适量高汤、葱姜蒜、豆腐块，加盖子(或保鲜膜)，按“开始”按钮。烹调结束后即可。</p>

注：在烹调过程中，请使用微波炉专用的耐热玻璃容器。

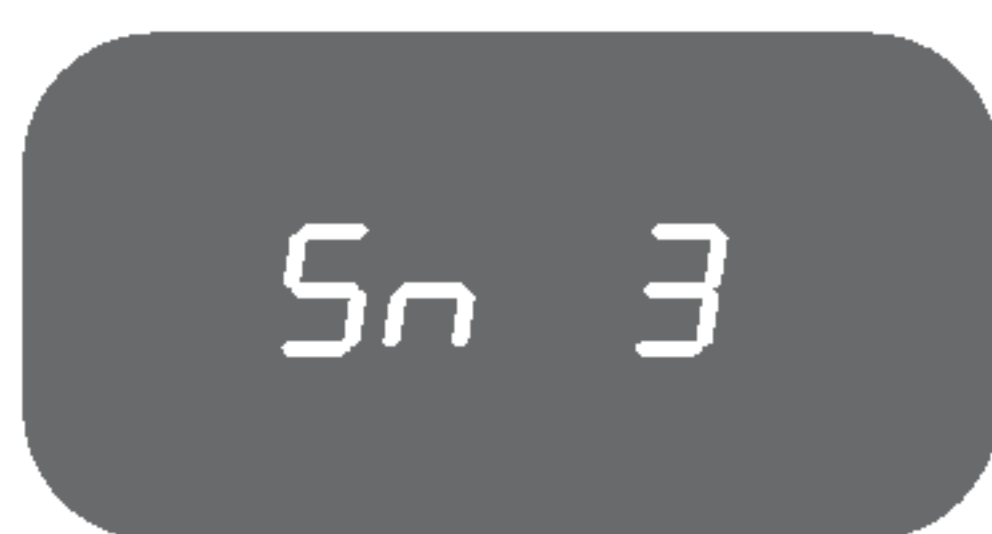
点心制作说明

本功能可以按微波炉内存储的程序自动烹调4种可口的风味点心。

例：豆沙松酥卷

1.按“点心”按钮3次

2.按动“开始”键开始烹调



点心	显示	主料及重量	说明
鲜玉米粒饼	Sn 1	玉米210g 面粉50g 白糖12g 玉米面50g 黄油12g 发酵粉/泡打粉5g	将各原料混匀做成小饼。取适量的油倒入玻璃盘中，高火加热3分钟后，把玉米饼放入热油中，选择“鲜玉米粒饼”自动菜单后按“开始”按钮。烹调结束即可食用。
黄桥烧饼	Sn 2	面团200g 芝麻30g 馅心120g	<p>面团制法：干油酥 面粉：大油=2:1 (总共需要100g)</p> <p>水油酥 面粉：大油：水=4:1:3 (总共需要100g)</p> <p>馅心：100g板油/猪油/生大油切成丁，25g葱花，40g火腿的小碎丁，适量香油、盐、味精、少量的胡椒粉(量已不出其味道为宜)取面团200g馅心120g团制成15个椭圆形小点心后，刷一层蛋液，在沾上芝麻，移入玻璃碟，玻璃碟打一层薄油，把玻璃碟放在烤架上。选择“黄桥烧饼”自动菜单后按“开始”按钮，烹调结束后即可。</p>

点心制作说明

点心	显示	主料及重量	说明
豆沙松酥卷	Sn 3	混酥面200g 豆馅200g	干油酥 面粉:大油=2:1 水油酥 面粉:大油:水=4:1:3 混酥面100g由干油酥和水油酥以1:1组成,用干油酥包水油酥。 混酥面铺成长方形平面,加上豆馅,卷成豆卷状。刷上一层蛋液,撒上巧克力糖珠,整条切成两段,放入玻璃盘。架在烤架上,入炉,选择“豆沙松酥卷”菜单按“开始”按钮。制作成熟后取出,切成小块,即可。
蒸马拉糕	Sn 4	鸡蛋1个 糖50g 面粉50g	将鸡蛋打匀加糖,充分搅拌,加面粉,另外可加少量香料粉。用小勺移入“纸质菊花盏中”(蛋糕纸模),加盖,放入微波炉中,选择“蒸马拉糕”菜单,按“开始”按钮,烹调结束后取出即可。

自动烹调

本功能预先将14种自动烹调储存在微电脑里,您可以根据需要选定烹调的种类,微波炉将自动按预先设定的程序对食品进行烹调。

例: 米饭300g

1. 按“主食”键一次选择“米饭”
2. 按“份量调节 多/少”键选择300g(米的重量)
3. 按动“快速烹调 开始”键 烹调开始



“自动烹调”菜单		内容	显示	重量	说明												
① 主食	按一次	米饭	1	大米: 100g-500g	米洗净,和水一起放入深的耐热容器中,盖上盖子。料理结束后放置3-5分钟。 *注:米和水的量不能超过容器的一半,否则食物容易沸出。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>大米</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>400g</td> <td>500g</td> </tr> <tr> <td>水(室温)</td> <td>170ml</td> <td>320ml</td> <td>450ml</td> <td>580ml</td> <td>710ml</td> </tr> </table>	大米	100g	200g	300g	400g	500g	水(室温)	170ml	320ml	450ml	580ml	710ml
	大米	100g	200g	300g	400g	500g											
	水(室温)	170ml	320ml	450ml	580ml	710ml											
按二次	稀白粥	2	大米: 50g-150g	米洗净,和水一起放入深的耐热容器中,盖上盖子。料理结束后放置 3-5分钟。 *注:米和水的量不能超过容器的一半,否则食物容易沸出。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>大米</td> <td>50g</td> <td>100g</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>水(室温)</td> <td>600ml</td> <td>1200ml</td> <td>1800ml</td> </tr> </table>	大米	50g	100g	150g	水(室温)	600ml	1200ml	1800ml					
大米	50g	100g	150g														
水(室温)	600ml	1200ml	1800ml														
按三次	方便面	3	1-2包	参考方便面包装上的料理的方法,用适量容器,加入水和方便面,覆膜。膜边留2mm左右的缝隙。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>方便面</td> <td>1包</td> <td>2包</td> </tr> <tr> <td>水(室温)</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> </tr> </table>	方便面	1包	2包	水(室温)	400ml	800ml							
方便面	1包	2包															
水(室温)	400ml	800ml															

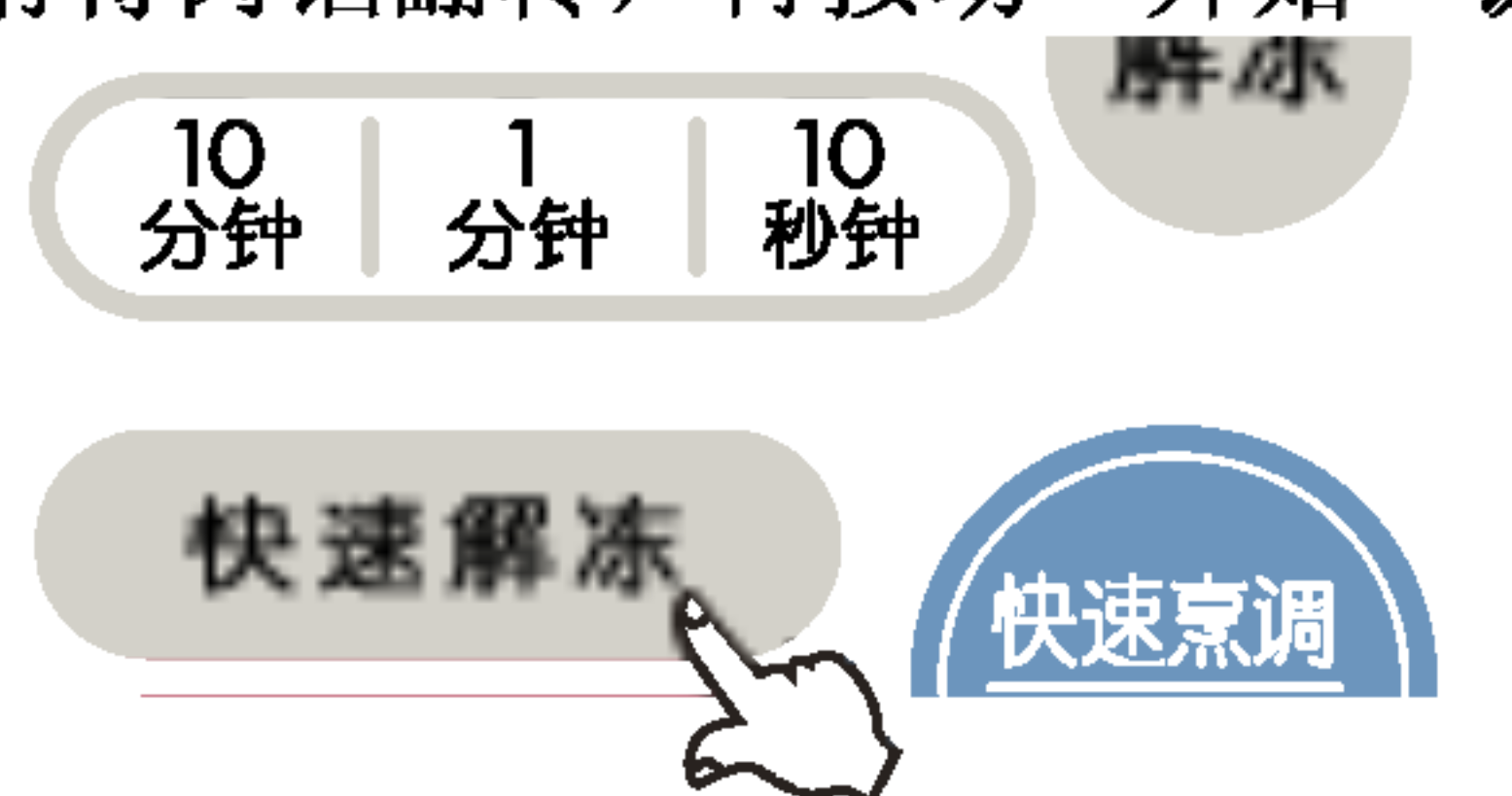
自动烹调快速解冻

“自动烹调”菜单		内容	显示	重量	说明								
微波烹调	按一次	蒸蛋羹	1	1-3 鸡蛋	<p>将所有材料搅拌均匀放入容器中，盖上盖子。料理结束后，放置3分钟。</p> <table border="1"> <tr> <td>鸡蛋</td> <td>1个</td> <td>2个</td> <td>3个</td> </tr> <tr> <td>水(室温)</td> <td>30ml</td> <td>60ml</td> <td>90ml</td> </tr> </table> <p>建议配料： (以3个鸡蛋为例) 鸡蛋：3个 水：90ml 虾仁：3个 蟹肉：少许 鸡精、料酒、盐适量</p>	鸡蛋	1个	2个	3个	水(室温)	30ml	60ml	90ml
	鸡蛋	1个	2个	3个									
	水(室温)	30ml	60ml	90ml									
按二次	清蒸鱼	2	100g-600g	将鱼去鳞、腮，清理干净内脏，两侧各片几刀，在鱼里放入葱丝、姜丝。盐和料酒搅拌撒匀，加高汤，覆上保鲜膜进行烹调。									
按三次	蒸甘薯	3	1-4 个 (约160g/一个)	甘薯洗净沥干，叉子在其表面戳几下，放在转盘上。料理结束，放置3-5分钟(同时烹调的甘薯大小尽可能相差不大)。									
饮品和汤类	按一次	牛奶/豆浆 加热	1	1袋：约250g 2袋：约500g	本功能用来加热冷藏牛奶与豆浆(容器采用玻璃杯或者陶制容器等)，加热后请倒入器皿中轻微搅拌再饮用。								
	按二次	营养汤	2	参考说明	<p>将所有的材料搅拌后放入容器中，盖上盖子。料理结束后放置3分钟。</p> <p>1. 炖银耳：银耳150g 冰糖50g 开水500g 枸杞子50g 桂花50g 盐5g 2. 豆腐汤：豆腐20g 海苔片5片 开水500g 盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙 冰糖1/2匙 鸡精2匙</p>								
	按三次	炖 鸡	3	半只鸡：约500g 整只鸡：约1200g	<p>半只鸡：将红枣、枸杞、龙眼、人参，洗净放入容器中，用600ml水浸泡2小时后切成4-6块放入容器中，加入所有调料，盖上盖子。</p> <table border="1"> <tr> <td>鸡肉</td> <td>500g</td> <td>1200g</td> </tr> <tr> <td>水(室温)</td> <td>600ml</td> <td>1200ml</td> </tr> </table>	鸡肉	500g	1200g	水(室温)	600ml	1200ml		
鸡肉	500g	1200g											
水(室温)	600ml	1200ml											
烤制	按一次	烤 鱼	1	100g - 600g	将鱼去鳞、腮，清洗干净内脏，两侧各片几刀，放在调味汁中腌制半小时后，放在烧烤架上烧烤，中途翻转。								
	按二次	烤整鸡	2	800g-1200g	用作料腌泡一小时，鸡肉肥厚处扎几个孔，容易入味。放出鸡的内脏，把调味品填入鸡腔，用老抽涂抹表皮，然后放在耐热容器中，把它们放在玻璃转盘上，当响起“哔”的提示音时，将鸡翻转过来。								
	按三次	烤鸡翅	3	100g-600g	鸡翅洗净沥干，用叉子插几下以便入味，放在调料中腌制半小时，用老抽或深色酱油涂抹表层放在耐热容器中，将其放在烧烤架上烧烤，当听到“哔哔”的提示音时，将鸡翅翻转过来。								
	按四次	烤 肠	4	100g-500g	在烤肠的表面上扎几个孔，放置在烧烤架上，根据食物选择重量，然后按动“快速烹调/开始”键，中间请翻转一下。								
	按五次	烤肉串	5	100g-400g	将肉串放在垫有菜叶的烧烤架上烧烤，中途翻转，结束后去掉菜叶。								

快速解冻

本功能可对肉馅类食物实现快速解冻。

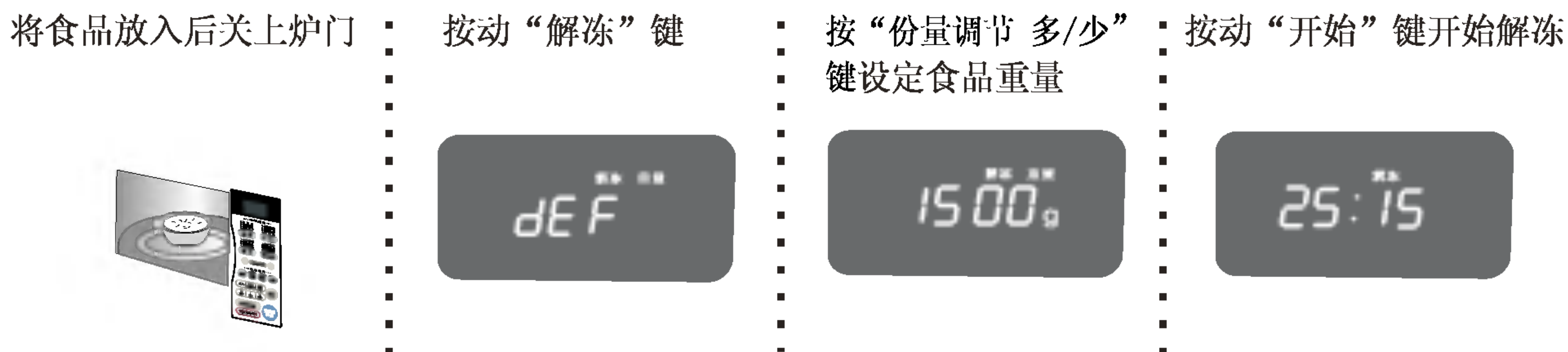
将500g左右的肉馅放置盘中无需加盖，当听到“哔”声时请将肉馅翻转，再按动“开始”键继续解冻结束后请放置5—15分钟直至完全解冻。



解冻

本功能可以将肉类，鸡类，鱼类等冷冻食品解冻到理想的状态。

例：解冻“鸡肉1500克”



- *解冻当中听到“叮铃”声，请直接打开炉门，把食品翻转后，关上炉门，按动“开始”键，继续解冻。
- *除铃声以外解冻时不要打开炉门。
- *在蒸布上放冷冻食品效果更好。冷冻食品适当分量是300g-800g。
- *建议您去除用以包装食品的纸或塑料，否则将会产生蒸汽或水分，引起食物面过分解冻。

食物	重量范围	说明
带骨头 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000g	*将盛放肉类的容器放在转盘中心。 *当听到“叮铃”声，请将食物翻转后，再继续解冻。 *为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。 *解冻结束后，请继续放置5分钟。
肉馅类 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000g	
鱼类	200-1000g	
家禽类	1200-1800g	
面包类	200-500g	

注意：

1. 本微波炉可以解冻100g-4000g的食物
2. 基本的解冻单位为100g。
3. 由于许多与解冻有关的因素存在，因此在烹调前需要对解冻食物进行检查，在必要时需要长时间的解冻；在此我们提醒您注意质密的食物如骨的接合处，各种禽类食物等。

手动调节时间和火力烹调

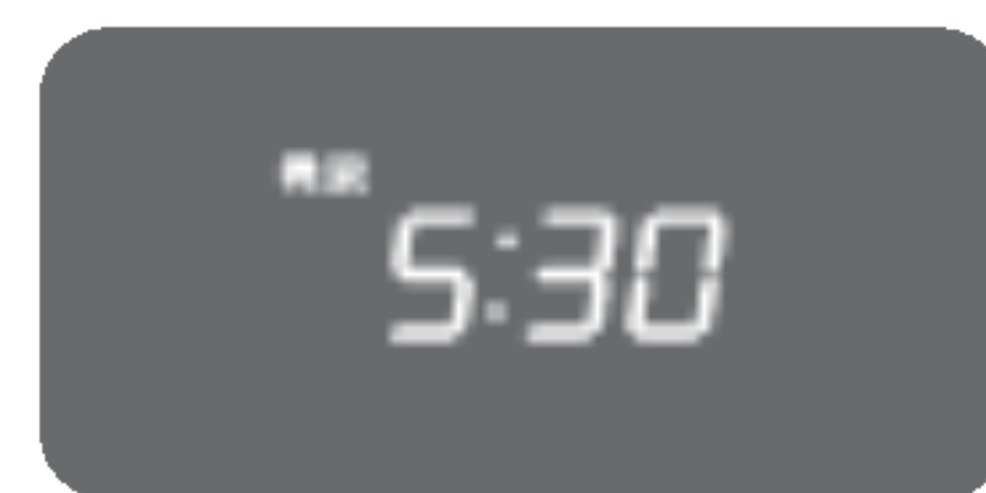
您也可以自己设定烹调火力和时间，达到理想的烹调效果。

例) 80%火力加热5分30秒

1. 食物放入炉腔内并关上炉门

2. 按动“微波火力”键两次，设定80%火力。

3. 按动“1分钟”按键5次，“10秒钟”按键3次设定5:30，然后按动“开始”键，微波炉开始工作。



注：如需要改变火力，请参照下表操作

火力水平	输出功率 (%)	按压次数	显示
高	100	按一次	P-H1
中高	80	按二次	P-80
中	60	按三次	P-60
解冻/中低	40	按四次	P-40
温	20	按五次	P-20
高	100	按六次	P-H1

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 • 煎洋葱，芹菜和青椒 • 将碎牛肉煮至金黄 • 烹调鱼肉和鸡 • 加热已煮熟的食物
解冻	40%	<ul style="list-style-type: none"> • 解冻所有食物 • 令硬肉变软 • 融化黄油和巧克力

注：当您使用微波炉的上述操作时，先按压“微波火力”键选择相应火力水平，再设定时间。

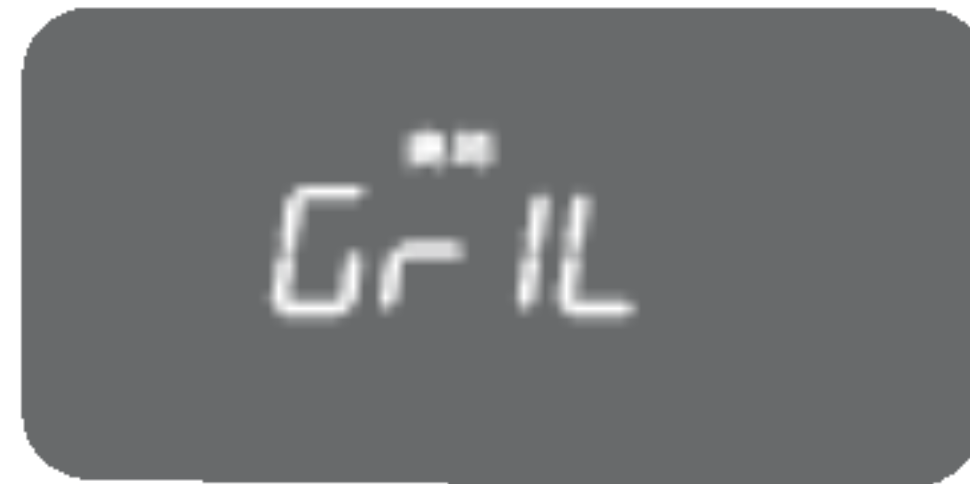
烧烤和微波烧烤功能

●烧烤功能

这一功能使您能快速的将食物烧烤，使用本功能时，没有必要对微波炉进行预热。

例) 12分钟烧烤

1. 食物放入烤腔内关上炉门。
2. 按“烧烤/微波烧烤”键一次。
3. 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”然后按动“开始”键微波炉开始工作。



烧烤/
微波烧烤

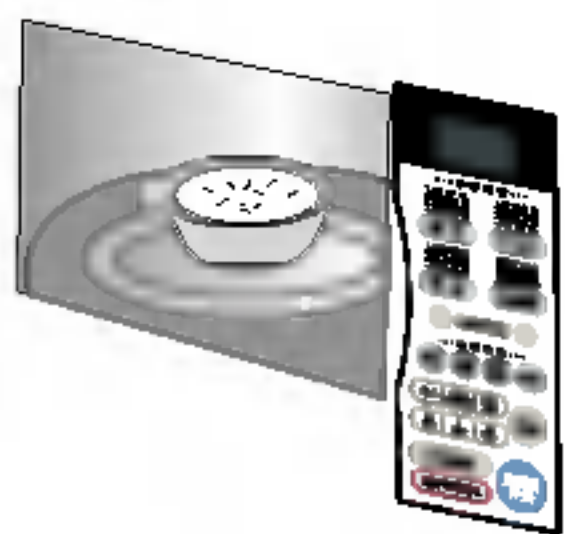
快速烹调
开始

●微波烧烤

采用微波组合烧烤可使食物微波烧烤加热交替进行，效果更佳，此功能为您提供料理方式，方便您选择适合的食品进行料理。

例) 12分钟微波烧烤，用CO-1

1. 食物放入烤腔内关上炉门。
2. 按动“烧烤/微波烧烤”键两次。
3. 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”然后按动“开始”键微波炉开始工作。



烧烤/
微波烧烤

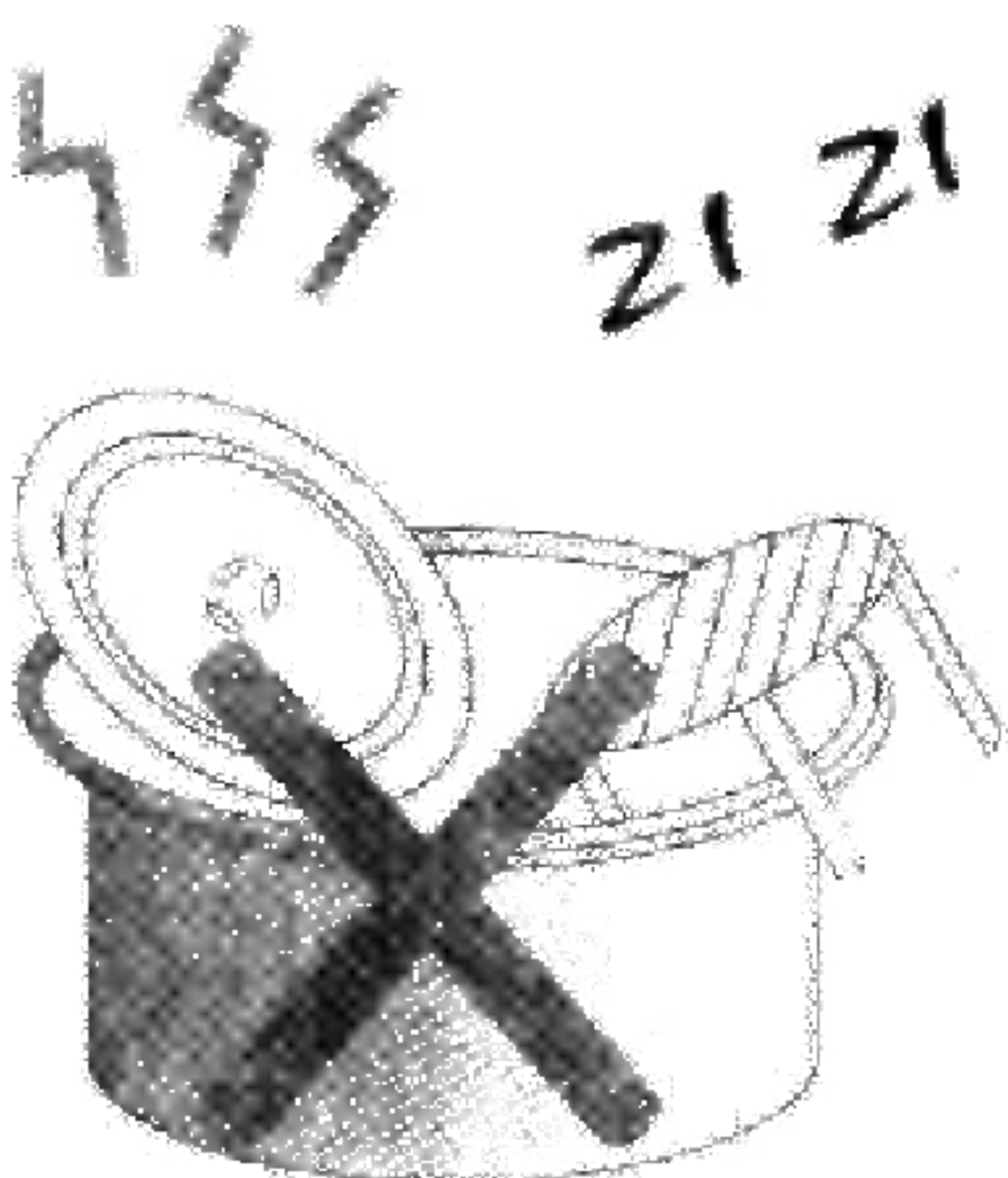


快速烹调
开始

您可以根据烹调的需要选择微波与烧烤的分配比例

(注：以一分钟为周期)

区分	按压次数	微波火力	烧烤功能	食品
Co-1	二次	12秒	48秒	香肠、烤鱼 烤羊肉串
Co-2	三次	18秒	42秒	烤鸡腿、烤排骨
Co-3	四次	30秒	30秒	烤猪肉、烤牛肉 烤全鸡、烤羊肉



烧烤 注意 事项

1. 在烧烤时，外壳、排气孔及门温度很高，请勿手摸。
2. 烧烤后，烧烤架及玻璃盘温度很高，取出时请戴手套。
3. 烧烤后请静置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. 烧烤后玻璃盘、烧烤器皿要自然冷却，不要用冷水直接冷却，这样会造成玻璃盘的破损。

特殊功能介绍

●快速烹调

最有效节省时间的办法之一，按一下“开始”，将高火力进行烹调30秒，反复按压此键可增加到9分钟59秒。

例) 用100%火力加热2分30秒

1. 食物放入烤腔内关上炉门。



2. 按动“快速烹调”键5次，选择此时间。



3. 烹调开始。



●省电功能

本功能可关闭控制板显示电源达到节电效果。

暂停/取消/省电



按动“暂停/取消/省电”键直至屏幕显示“0”消失，再次按动将恢复“0”显示。

●童锁功能

此功能执行后，按任何键将无法操作避免小孩误操作造成的危险。



操作步骤:

①设定: 按住暂停/取消/省电键直至屏幕显示为“L”。

②取消: 按住暂停/取消/省电键直至屏幕显示由“L”变为“0”。

清洁与保养

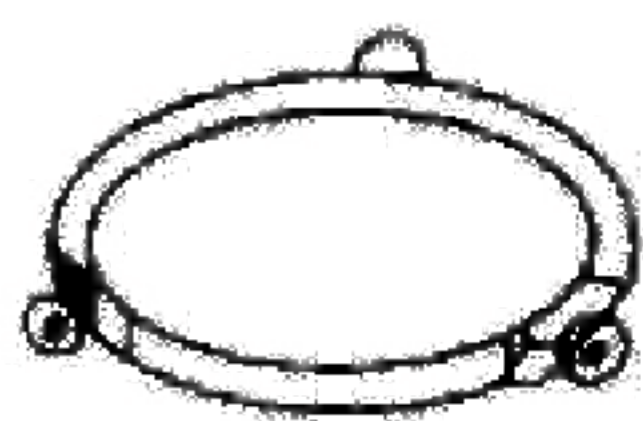
1. 清洁微波炉前，必须先切断电源。
2. 可用软布浸肥皂水，清洗微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



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。



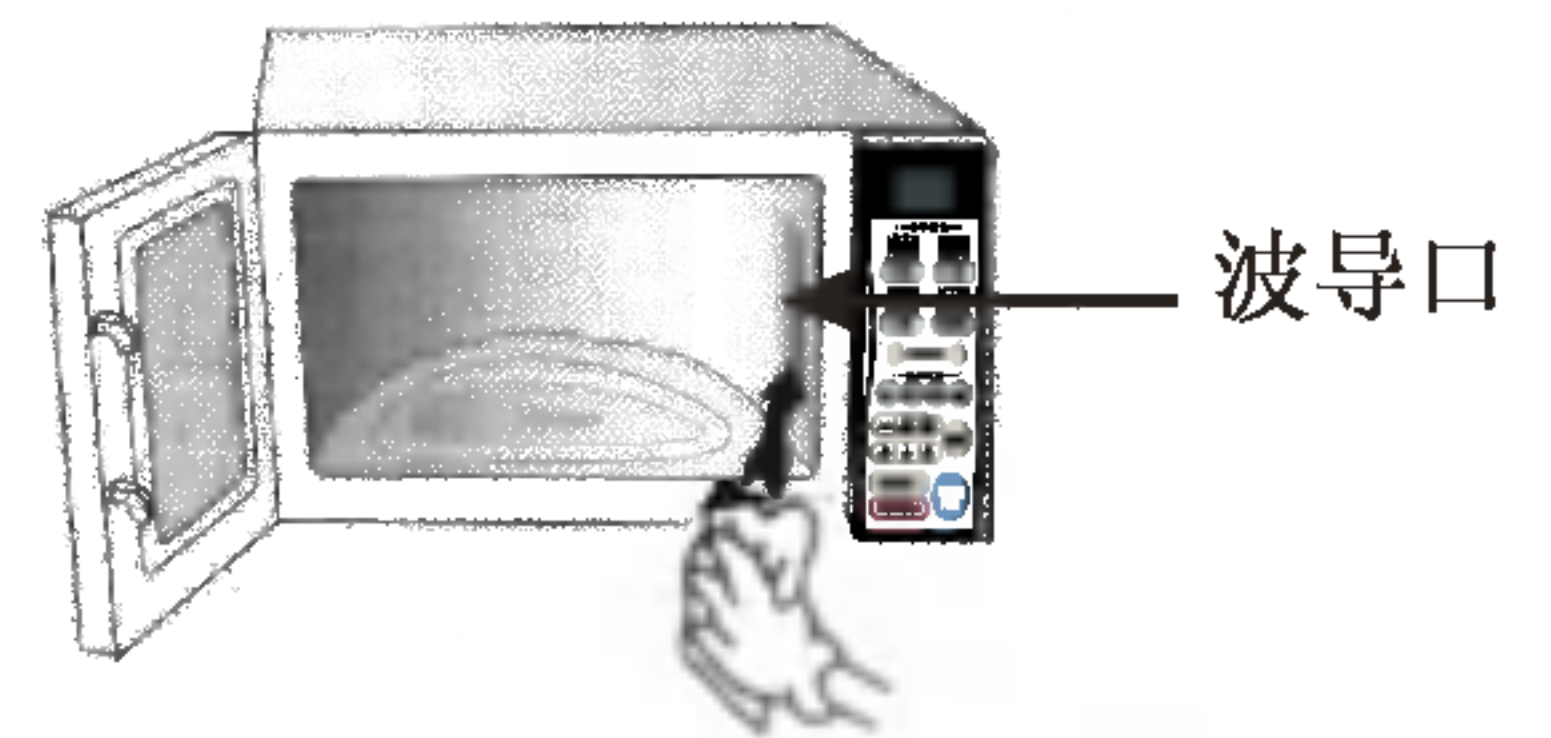
5. 经常清洁玻璃盘，可用温水洗。（特别在烧烤程序结束后，玻璃转盘温度高，不要直接用冷水冷却）。



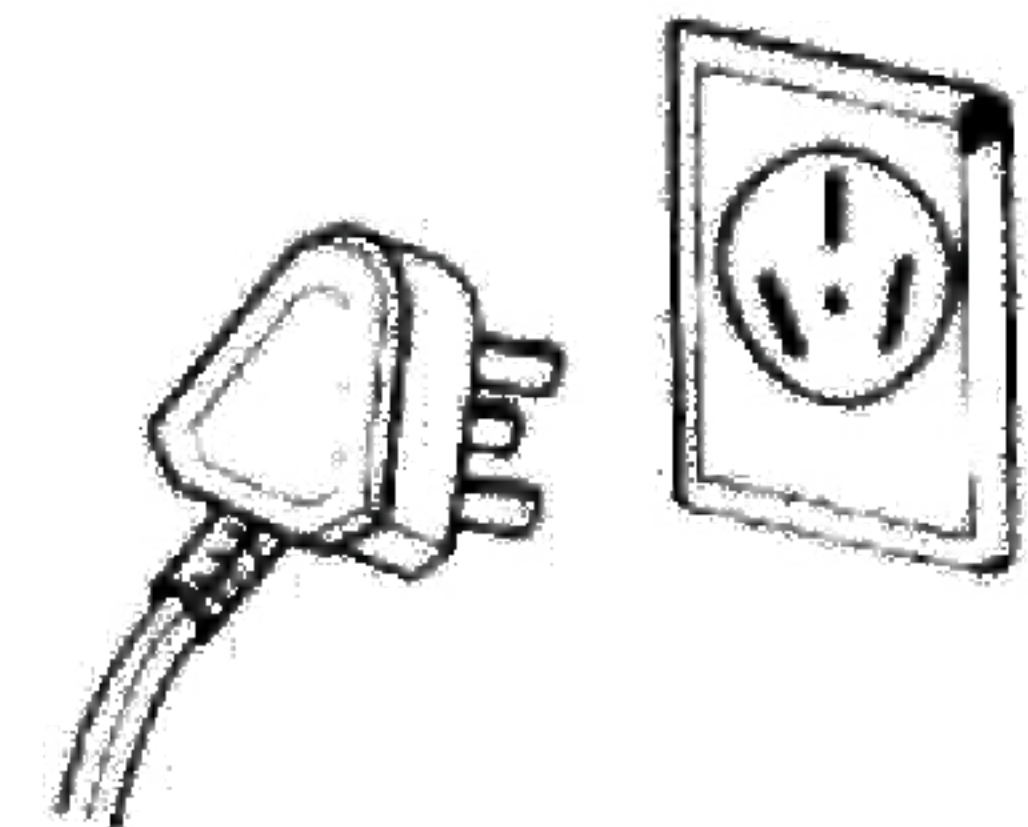
6. 对于控制面板上的油渍要经常清洁，否则影响正常使用。



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：

小心擦拭烧烤管，防止破损；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
示例: 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

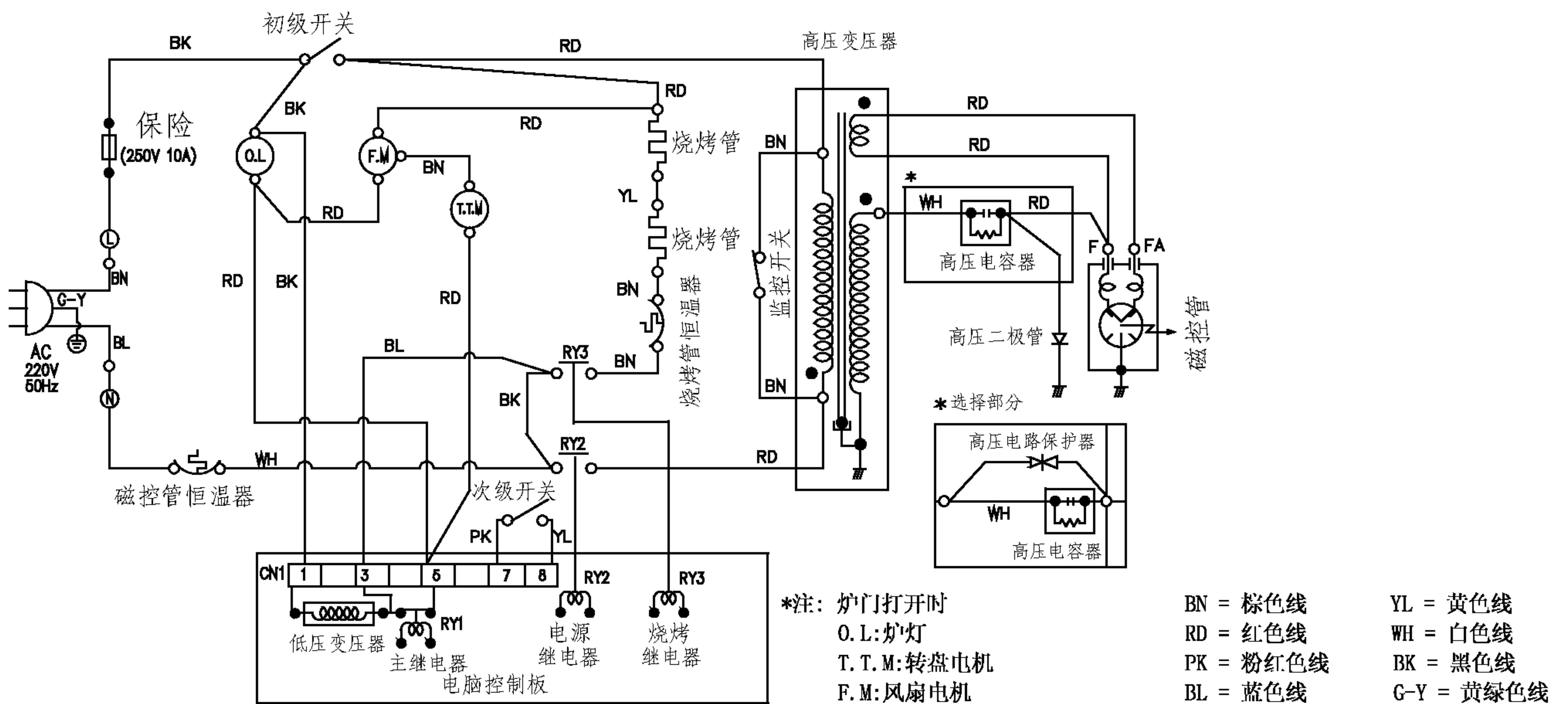
顾客意见

满意 不满意

顾客意见

满意 不满意

电路图



***注意：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
XingDian Highway, BeiChen 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:3828W5A4003