



使用说明书



型号: WD700 (MG-5013M1)

内有保修卡

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。

如有任何质量问题，请您拨打LG电子(天津)电器有限公司
电话: 022-26991300

免费热线电话: 800-818-1300

(服务时间: 星期一至星期日 8:00-20:00)

要求维修前请仔细阅读	3
技术规格及安装以及接地说明	4
外观结构图及控制板图	5
重要的安全说明及微波炉烹调技巧	6
微波炉烹调容器选择	7
自动烹调菜单及自动烹调说明	8-9
除味	9
解冻	10
点心制作说明	11
手动调节时间和火力烹调	12
烧烤和微波烧烤功能	13
特殊功能介绍	14
菜谱	15-18
清洁与保养及小窍门四则	19
保修卡	20-21
电路图	21
全国特约维修站	22-25
不良代码和维修分类	26

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。

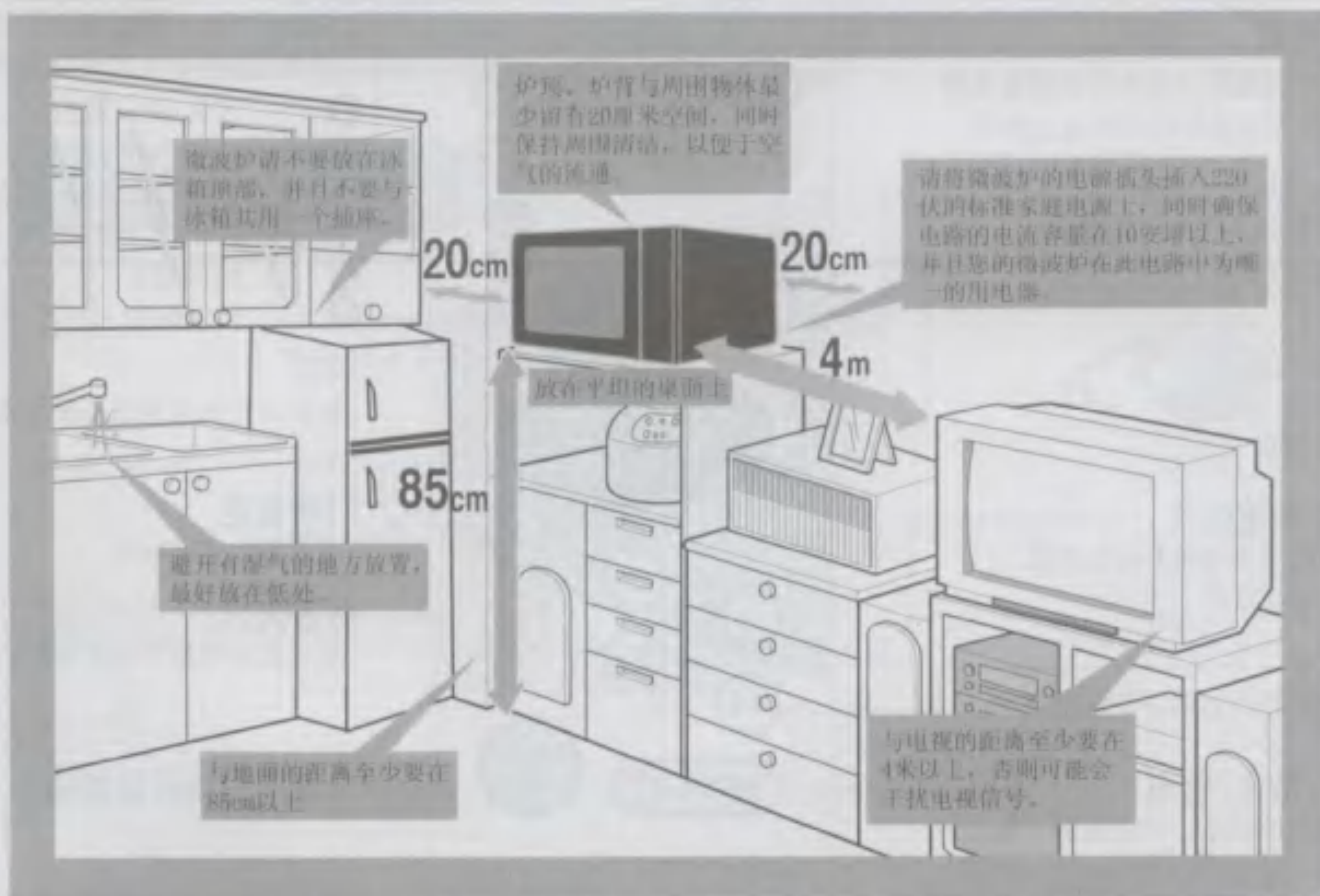
现象	问题点	解决方法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1. 第一次使用烧烤。 2. 长时间不用，再次使用烧烤。	1. 蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失 2. 因长时间使用积存在烤管上的油，应注意及时清洁。
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	电压低或食物过多	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分为两次加热。

技术规格

型号	WD700 (MG-5013M1)
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 噪声值 60dB(A)声功率级
 *所列尺寸为约数
 *由于我们在不断地改进我们的产品, 因此如果技术规格有任何改变, 恕不另行通知。

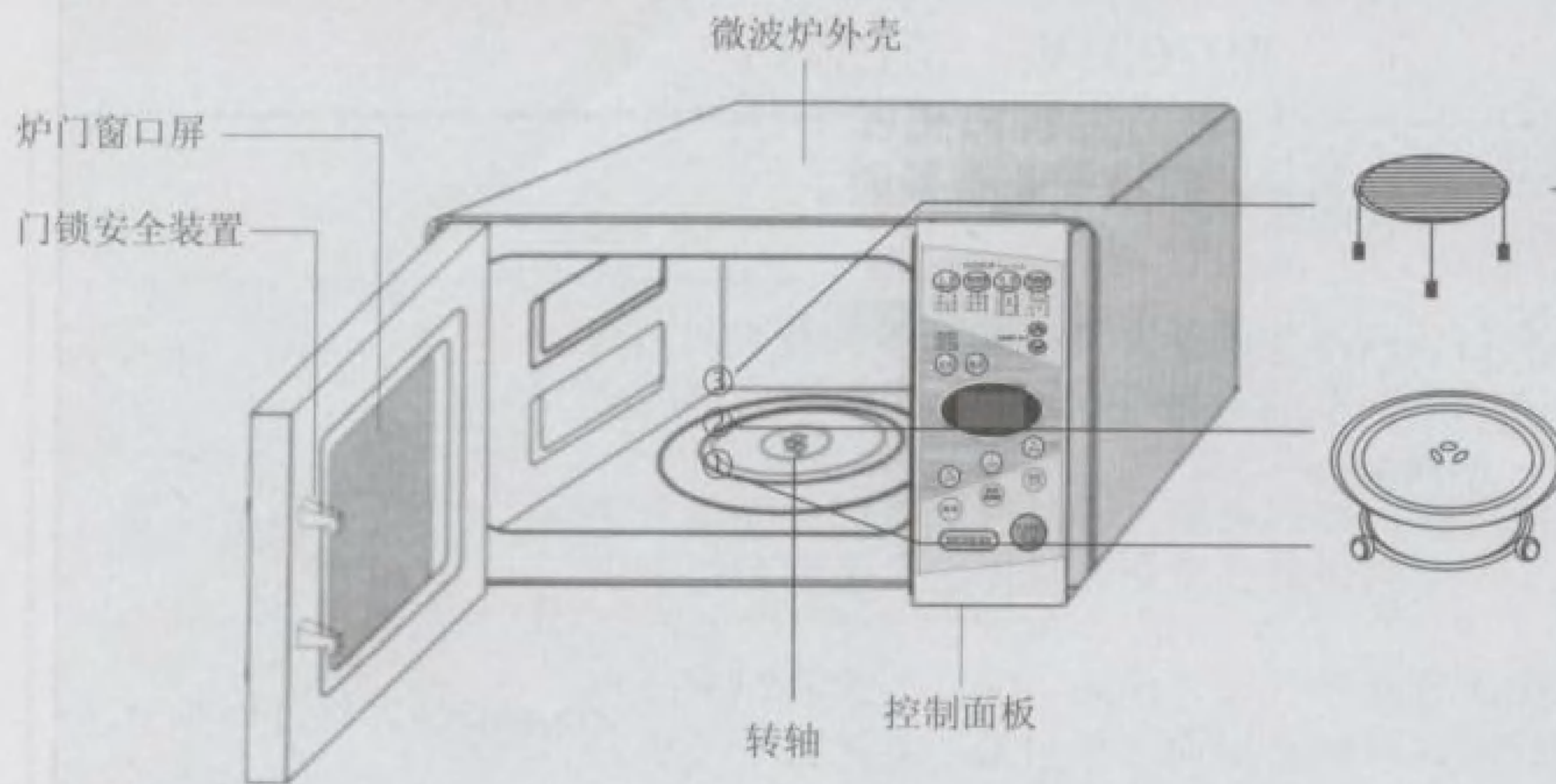
安装



接地说明

1. 必须保证微波炉有良好的接地。
2. 万一漏电, 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

· 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。

控制板图

自动烹调

· 自动烹调能够烹调多种您所喜欢的食物而无需选择时间和火力水平

点心

· 可以烹调一些可口的点心

功能显示窗

用来显示
· 烹调时间
· 烹调火力水平
· 烹调类别

烧烤/微波烧烤

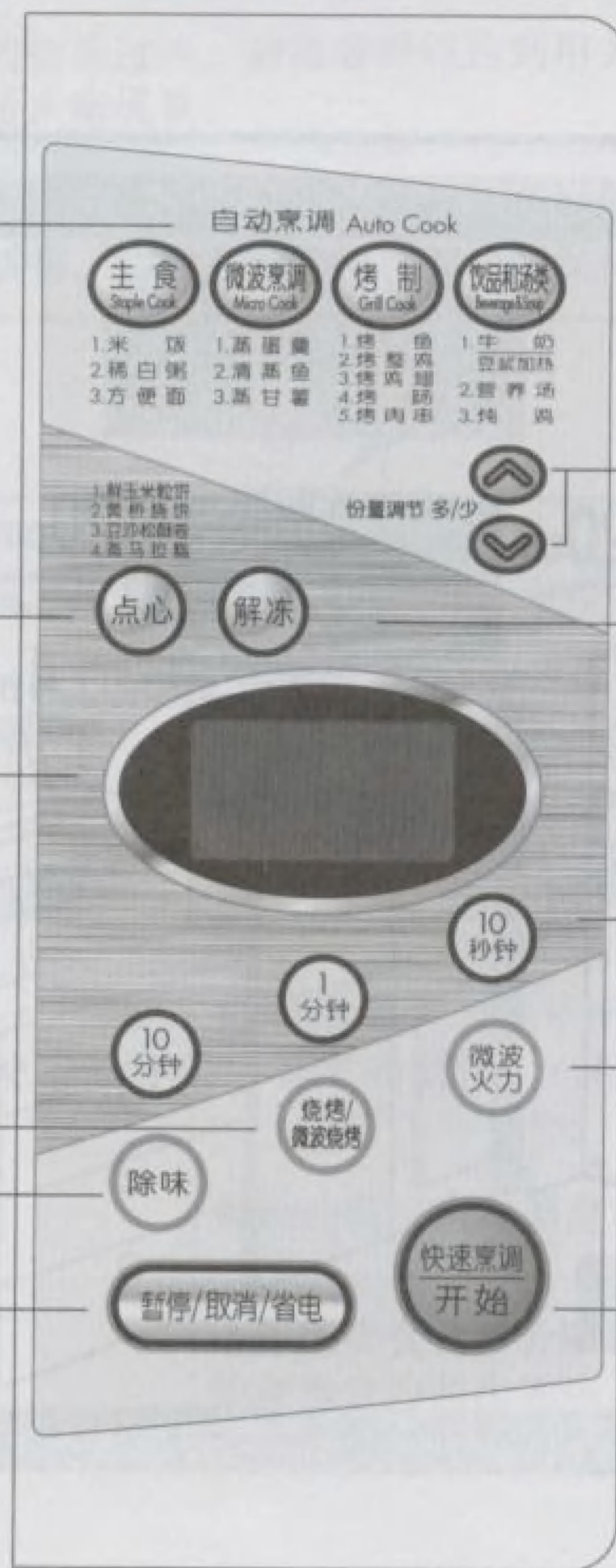
· 用以选择烧烤和不同的微波烧烤组合方式

除味

· 除去炉腔内烹调后的残留气味

暂停/取消/省电

· 将微波炉停止，并清除所有输入
· 童锁
· 关闭控制面板显示电源，达到省电效果。



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

解冻

· 根据设定的食物重量来完成

时间设定

· 可以输入烹调时间

微波火力

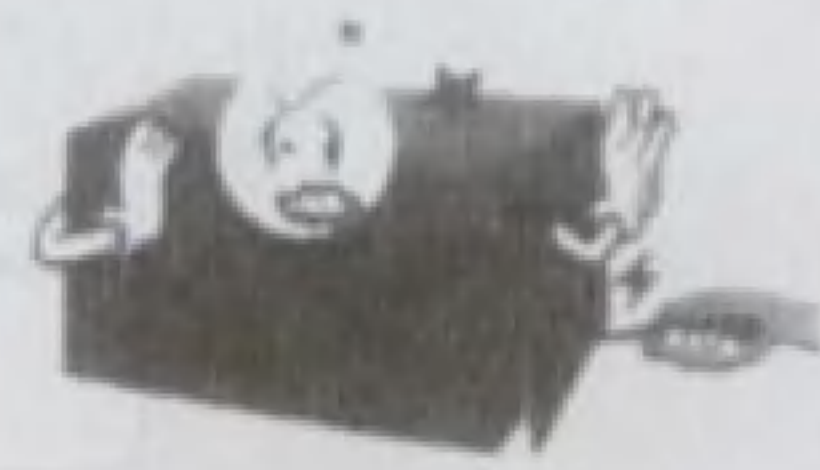
· 用以选择微波烹调火力水平

快速烹调与开始功能

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。

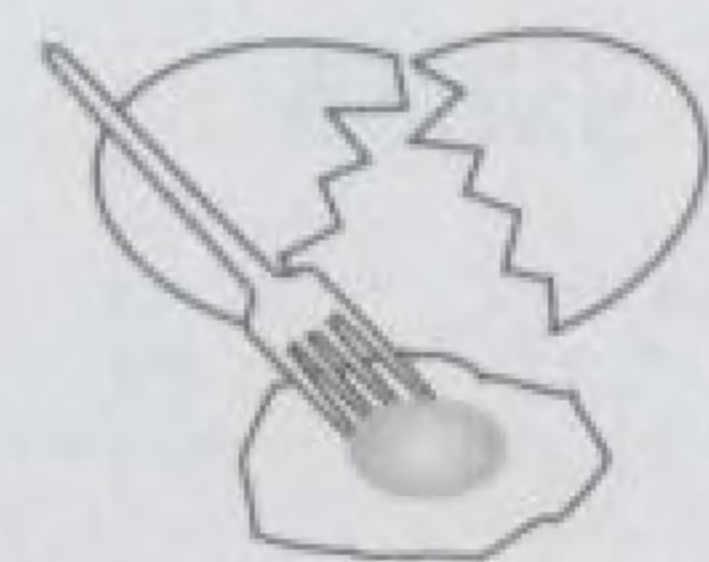


微波炉烹调技巧

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。

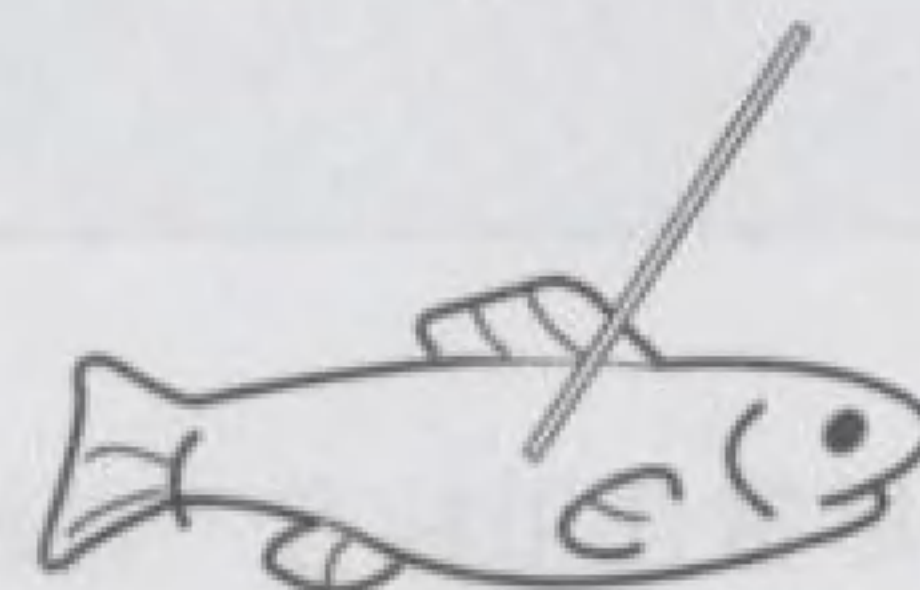


食物穿刺： 加热熟的整只鸡蛋应从中间切开后加热，烹调生的鸡蛋应把蛋壳去掉后将蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝等，加热前先刺破外皮，防止烹调时会爆炸。



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。

* 产品使用过程中注意观察食物加工和产品运行情况，以防事故。

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。

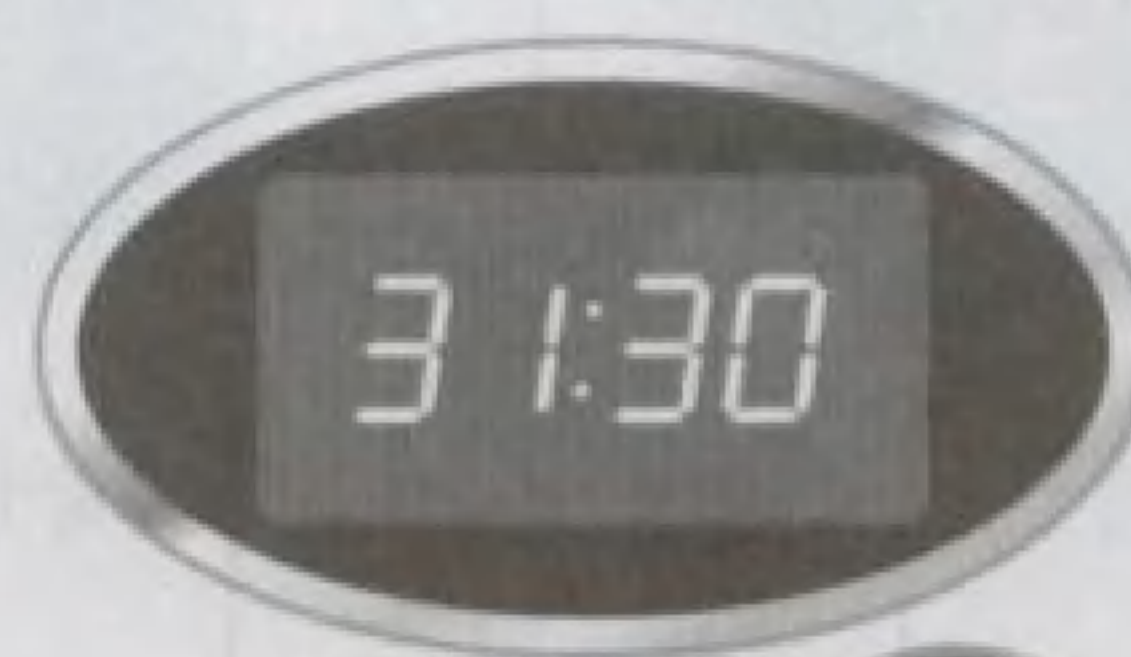
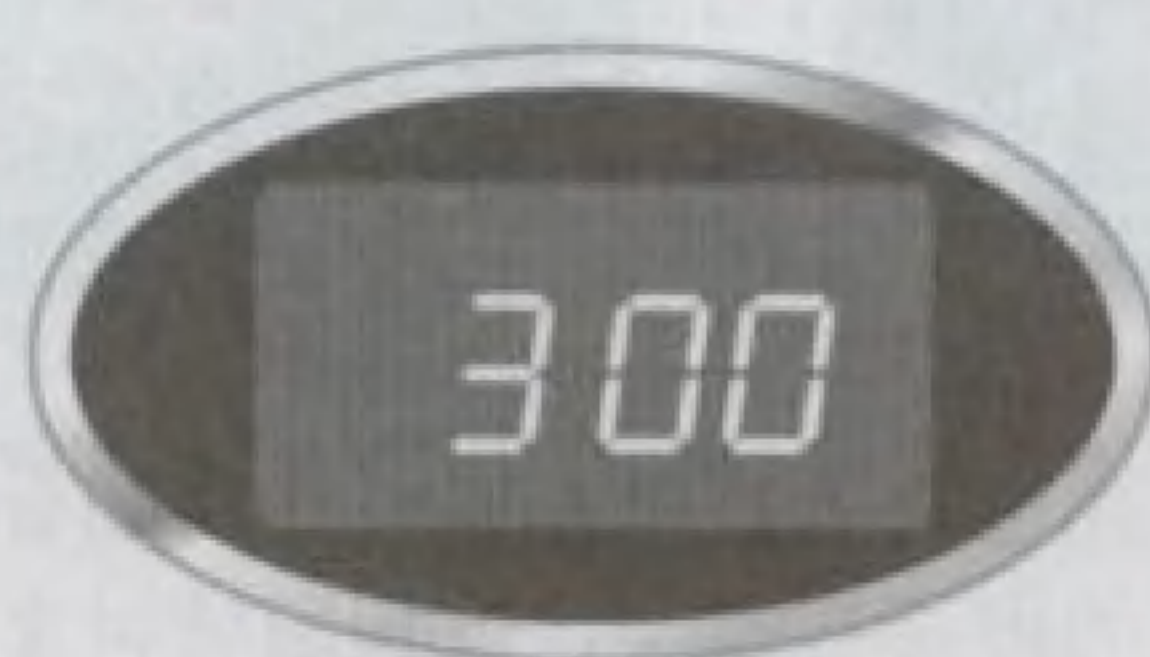
2.料理完毕后，玻璃盘要自然冷却，不要用冷水冲洗，否则会造成玻璃盘爆裂。

自动烹调菜单



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



自动烹调说明

“自动烹调”菜单	内容	显示	重量	说明												
 主食 Simple Cook	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														
 微波烹调 Micro Cook	按一次	蒸蛋羹	1 1-3 鸡蛋	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。 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 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>	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)。													

自动烹调说明

“自动烹调”菜单		内容	显示	重量	说明					
	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。					
	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	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。 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					
	按三次	炖鸡	3	半只鸡：约500g 整只鸡：约1200g	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。 <table border="1" data-bbox="1407 1394 1774 1498" style="float: right; margin-top: 10px;"> <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
鸡肉	500g	1200g								
水(室温)	600ml	1200ml								

除味

将炉腔内的食品取出后，关闭炉门，按动除味键开始动作。


*除味过程中烧烤动作，炉腔内不能放置塑料及耐热性差容器。

*在完成某些料理后，炉腔内可能残留其味道，本功能可以起到良好的除味效果，不影响下一道菜肴的味道。

*在炉腔内放入柠檬后，再使用除味功能效果会更好。

*除味过程中炉腔温度依然很高。

除味



解冻

本功能可以将肉类，鸡类，鱼类等冷冻食品解冻到理想状态。

例：解冻“鸡肉” 1500g

1. 将冷冻食品放入后关上炉门
2. 按“解冻”键
2. 按“份量调节 多/少”键设定食物重量
3. 按动“快速烹调开始”键



- *解冻当中听到响铃声，请直接打开炉门，把食品翻转后，关上炉门，按动“快速烹调开始”键，继续解冻。
- *除响铃声以外，解冻时不要打开炉门。
- *在蒸布上放冷冻食品解冻效果更好。冷冻食品适当份量是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，引起食物表面过分解冻。

食物	重量范围	说明
带骨肉 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000g	*将盛放肉类的容器放在转盘中心。 *当听到响铃声，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100-4000g的食物。
2. 基本解冻单位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。

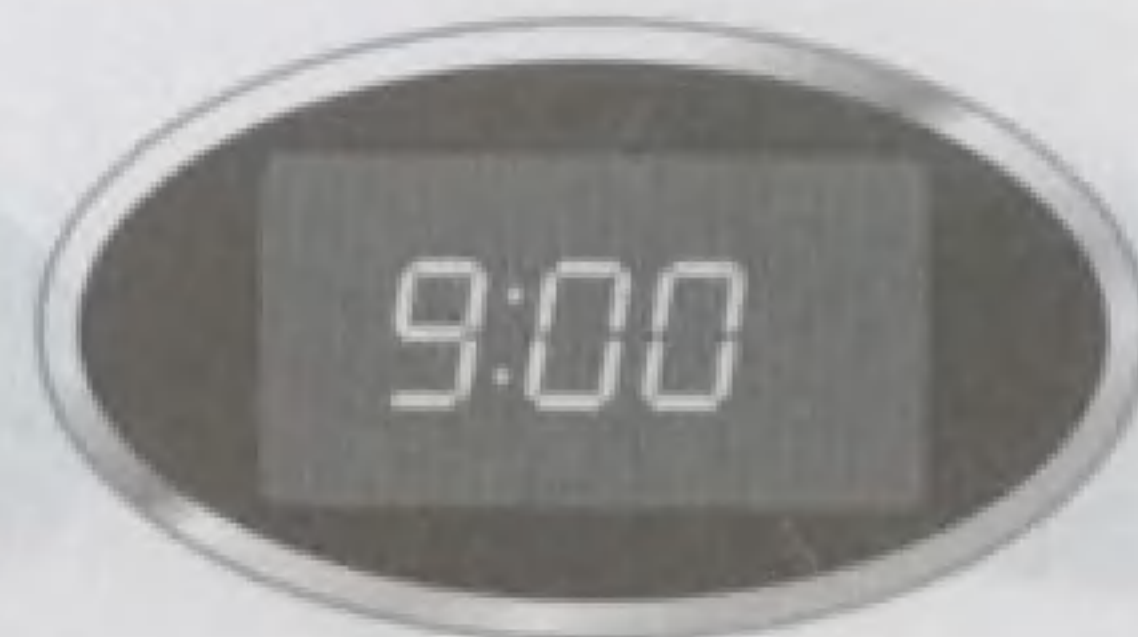
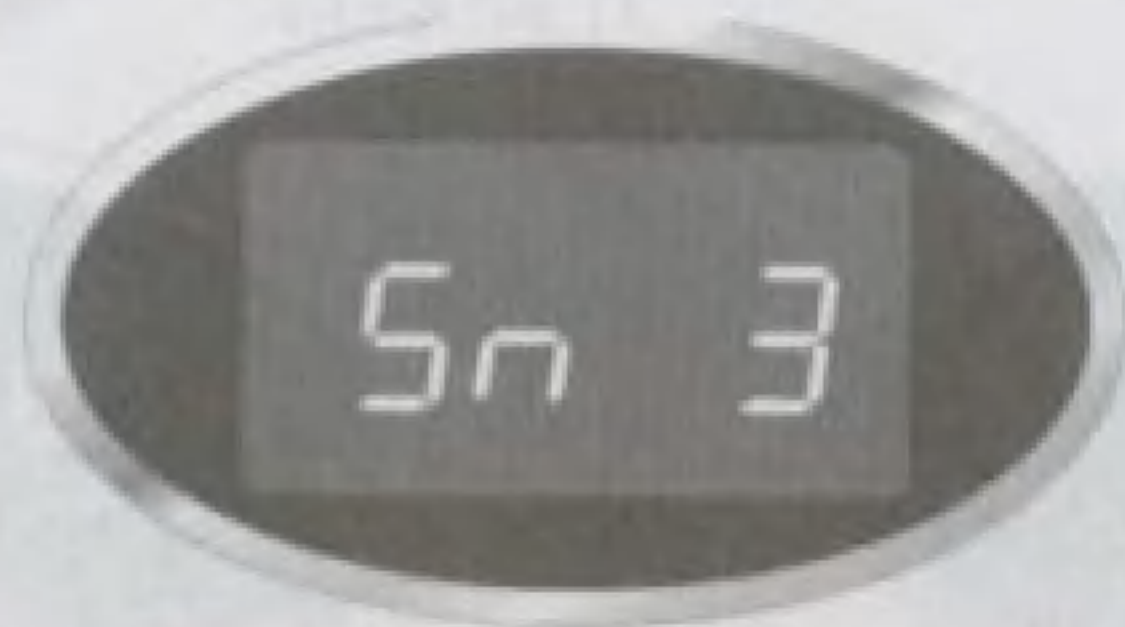
点心制作说明

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”键3次

2. 按动“快速烹调开始”键



点心	显示	主料及重量	说明
鲜玉米粒饼	Sn 1	玉米210g 玉米面50g 面粉50g 黄油12g 白糖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 馅心120g 芝麻30g	面团制法：干油酥 面粉：大油=2:1 (总共需要100g) 水油酥 面粉：大油：水=4:1:3 (总共需要100g) 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。
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，放入玻璃碟。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。

手动调节时间和火力烹调

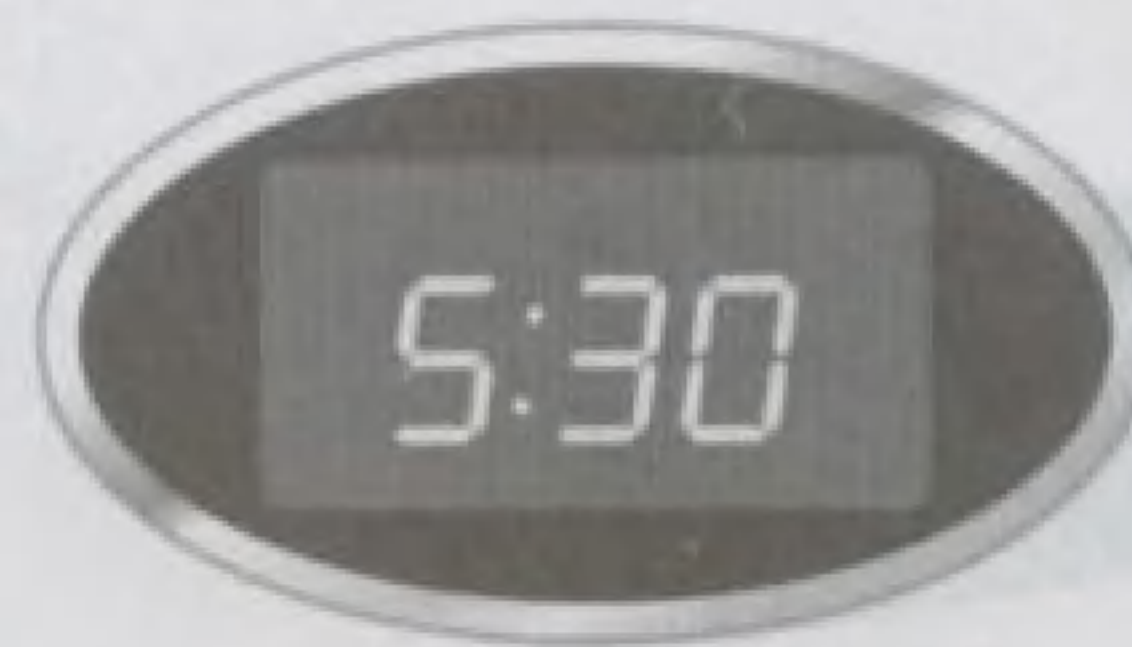
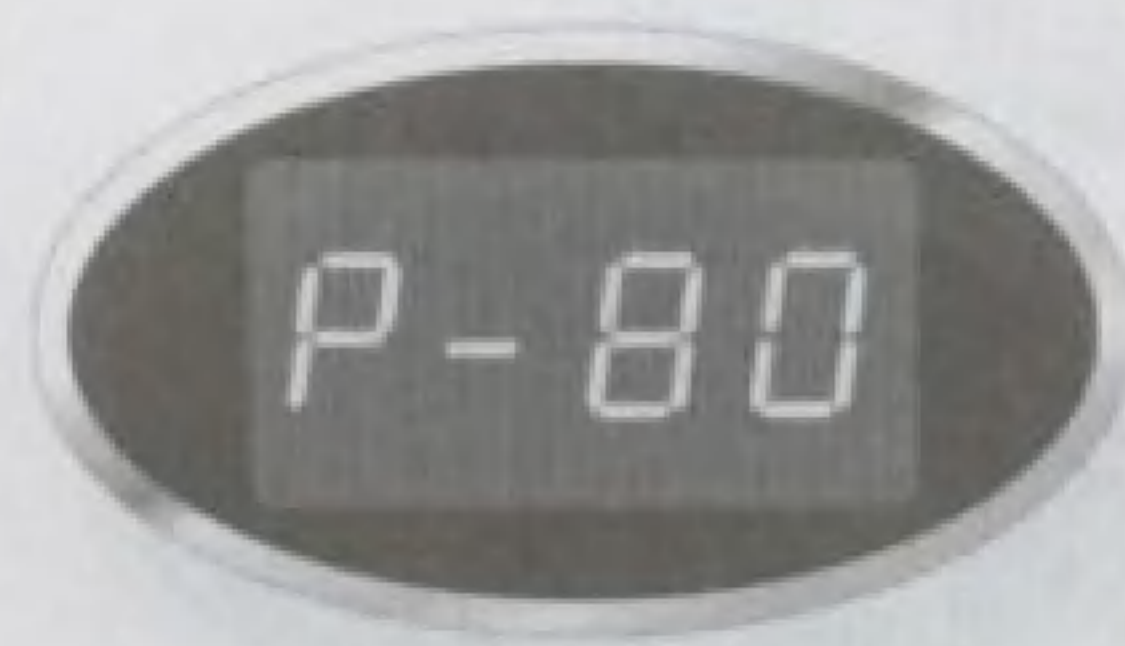
您也可以自己设定烹调火力和时间，达到理想的烹调效果。

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

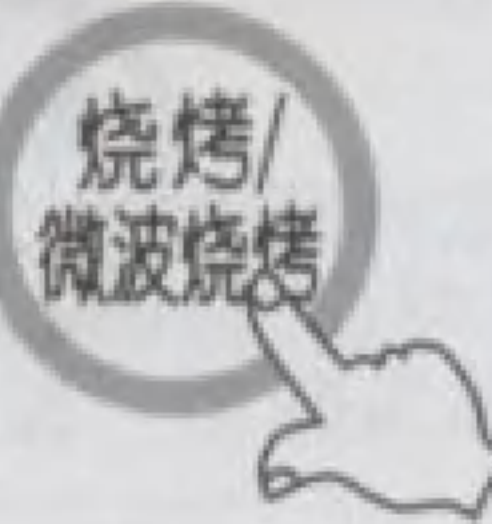
烧烤和微波烧烤功能

● 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。

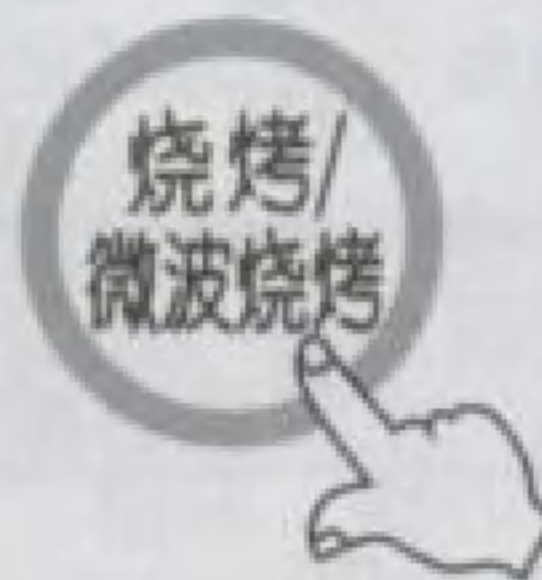


● 微波烧烤

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

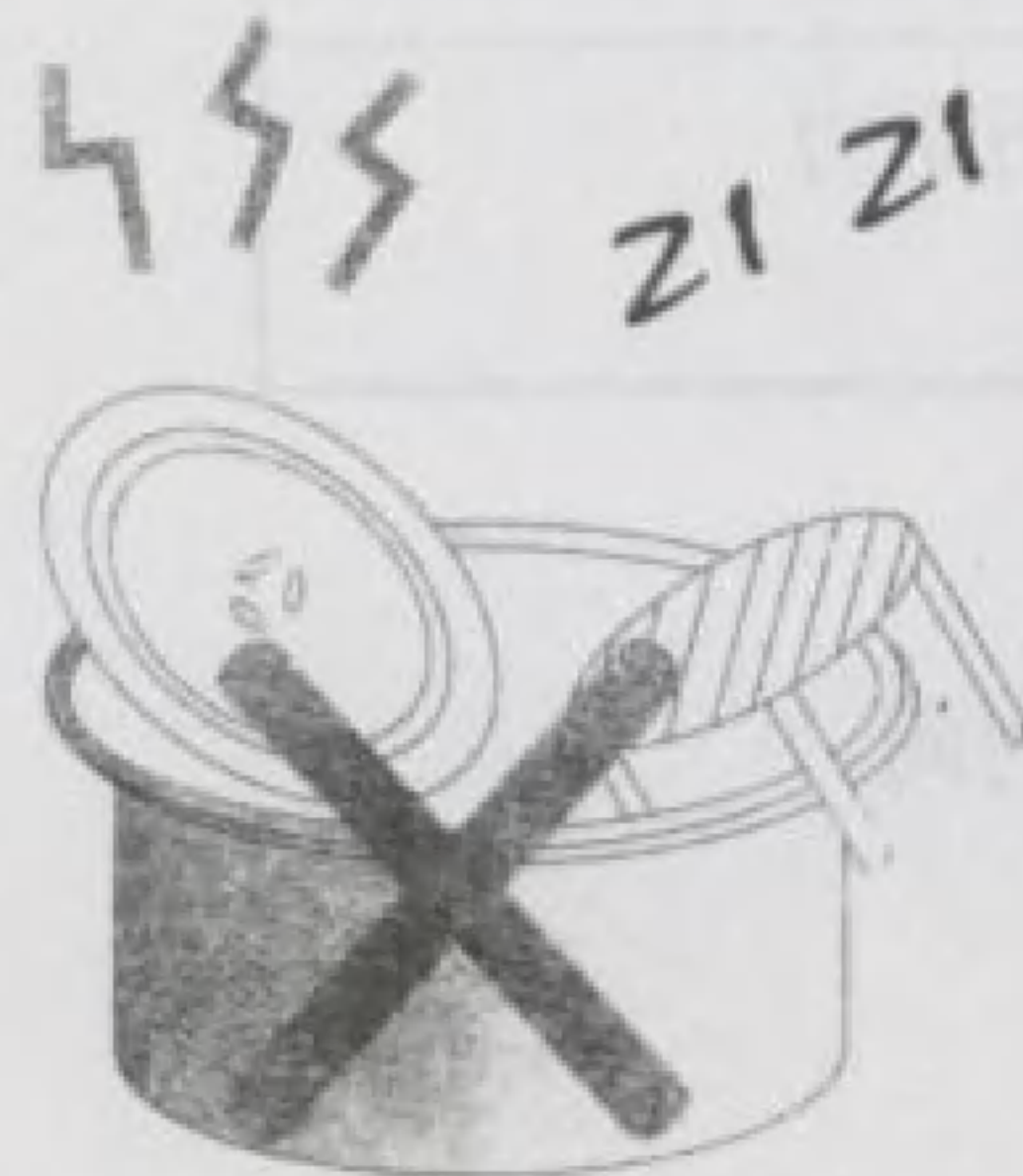
1. 食物放入烤腔内关上炉门。
2. 按动“烧烤/微波烧烤”键两次。
3. 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”然后按动“开始”键微波炉开始工作。



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，烹调开始。

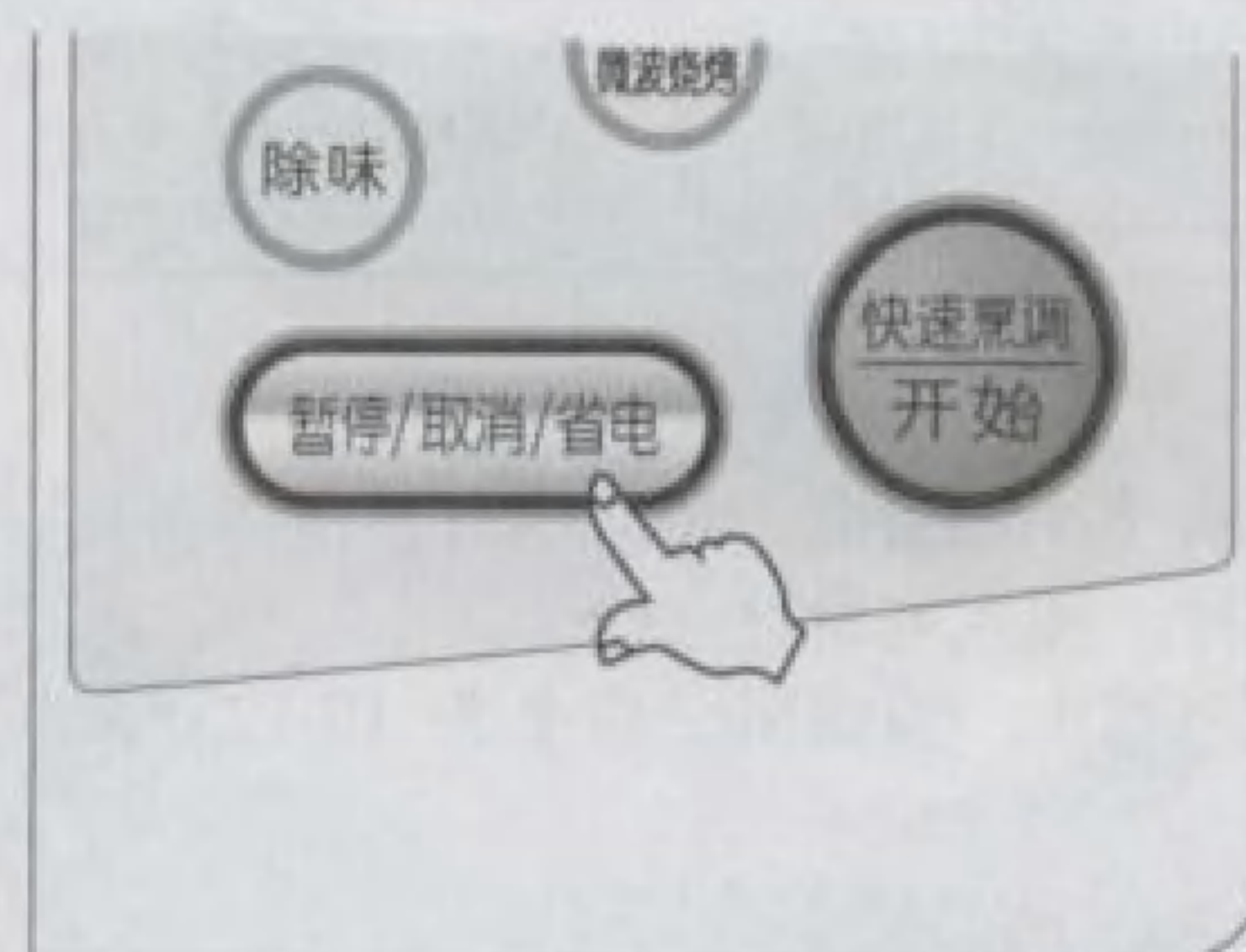


●省电功能

本功能可关闭控制板显示电源达到节电效果

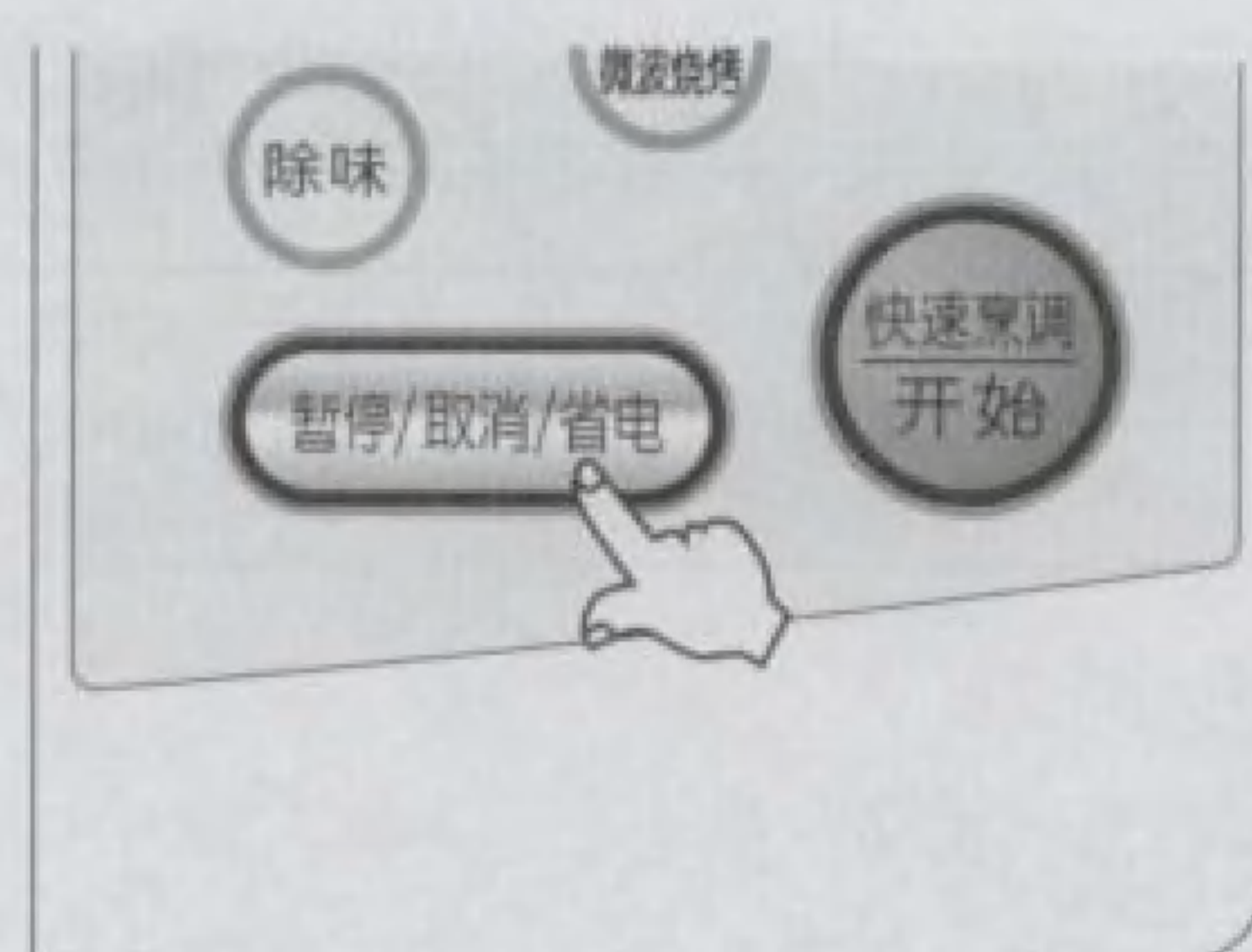
暂停/取消/省电

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”。

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，把鱼身表面切成榄角花状，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。

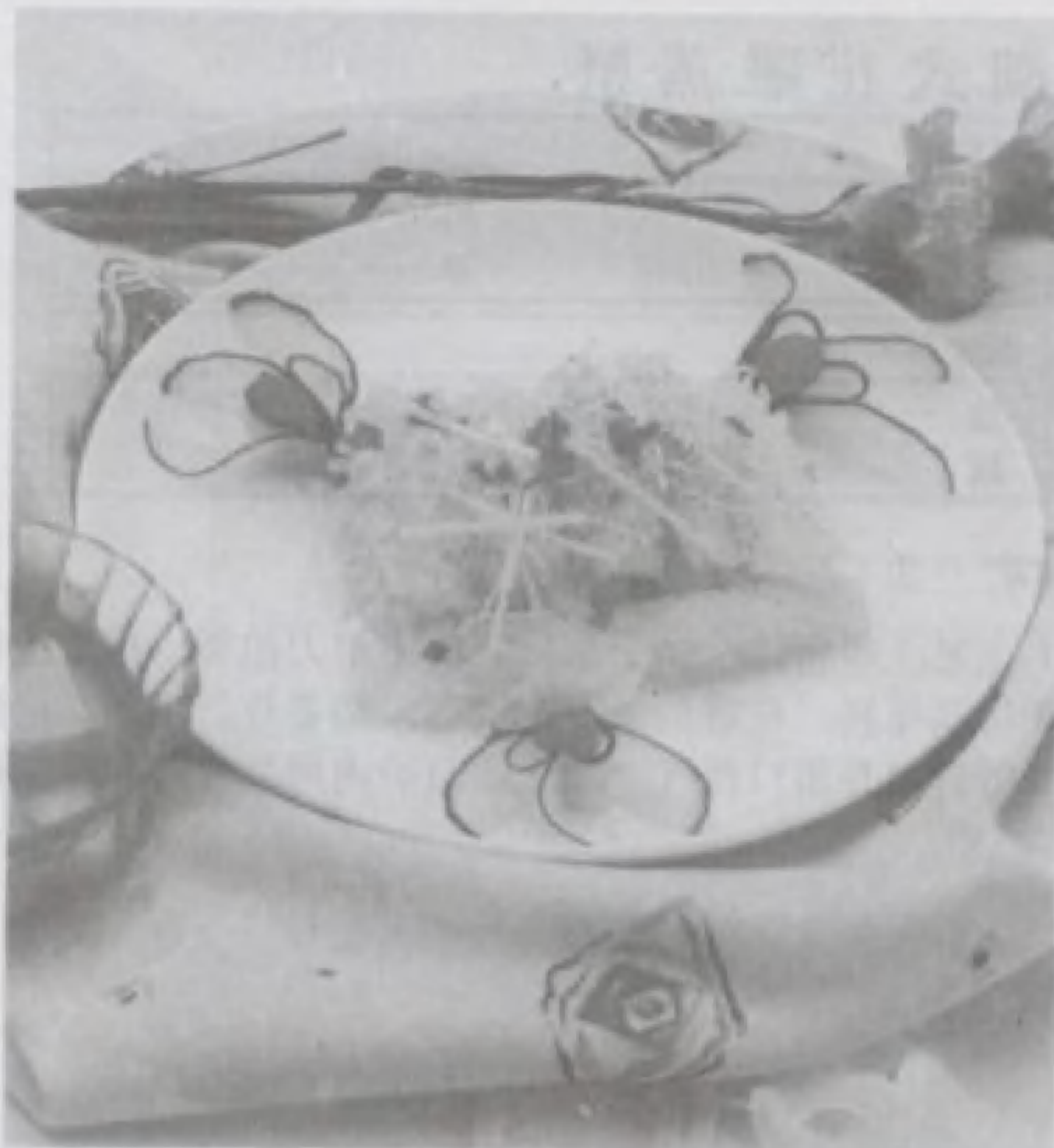


椒盐鲜鱿

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，剞菱角花，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。



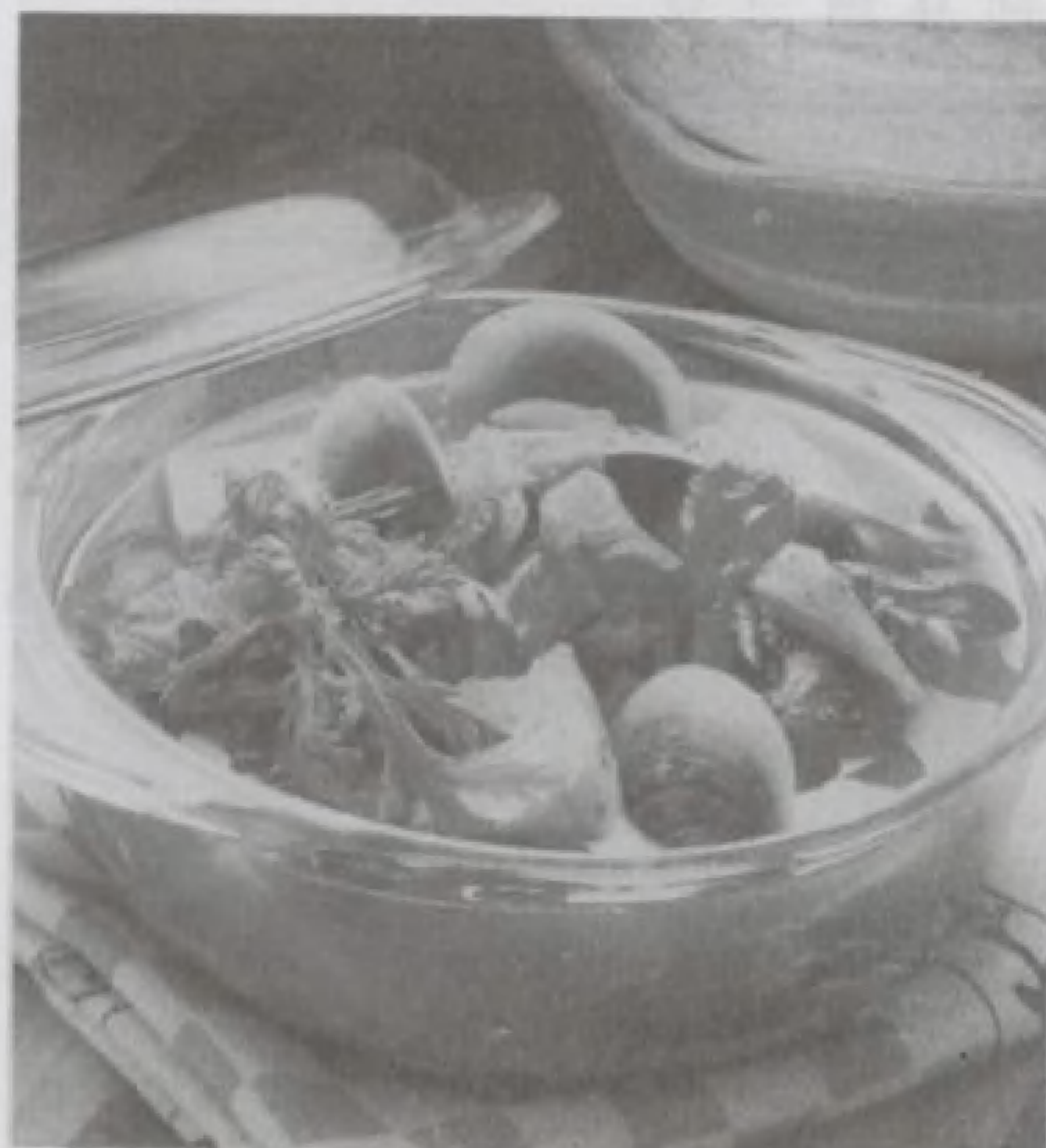
海鲜汤

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
花雕酒	1/3杯
鸡油	2汤匙
姜	2片

调味料：	
盐	1茶匙
糖	1/2茶匙
胡椒粉	少许

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
蒜茸	2茶匙
烹调油	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。



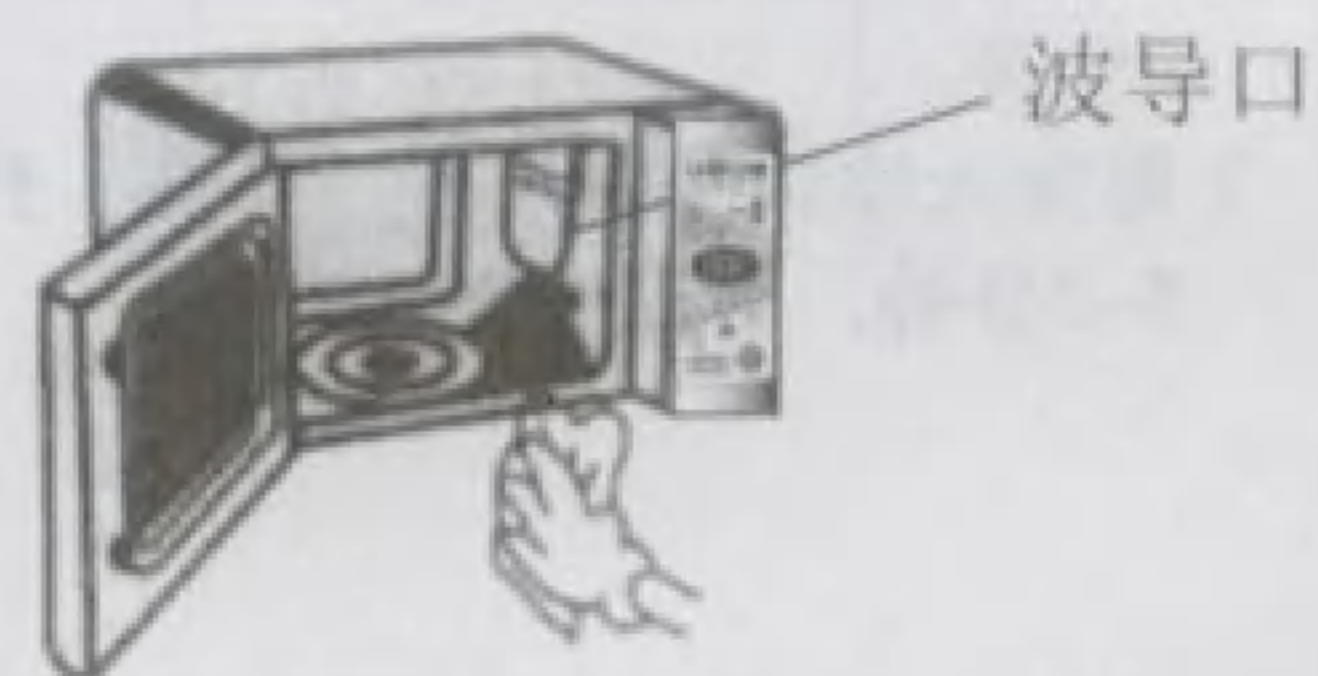
5. 经常清洁玻璃盘，可用温水洗。



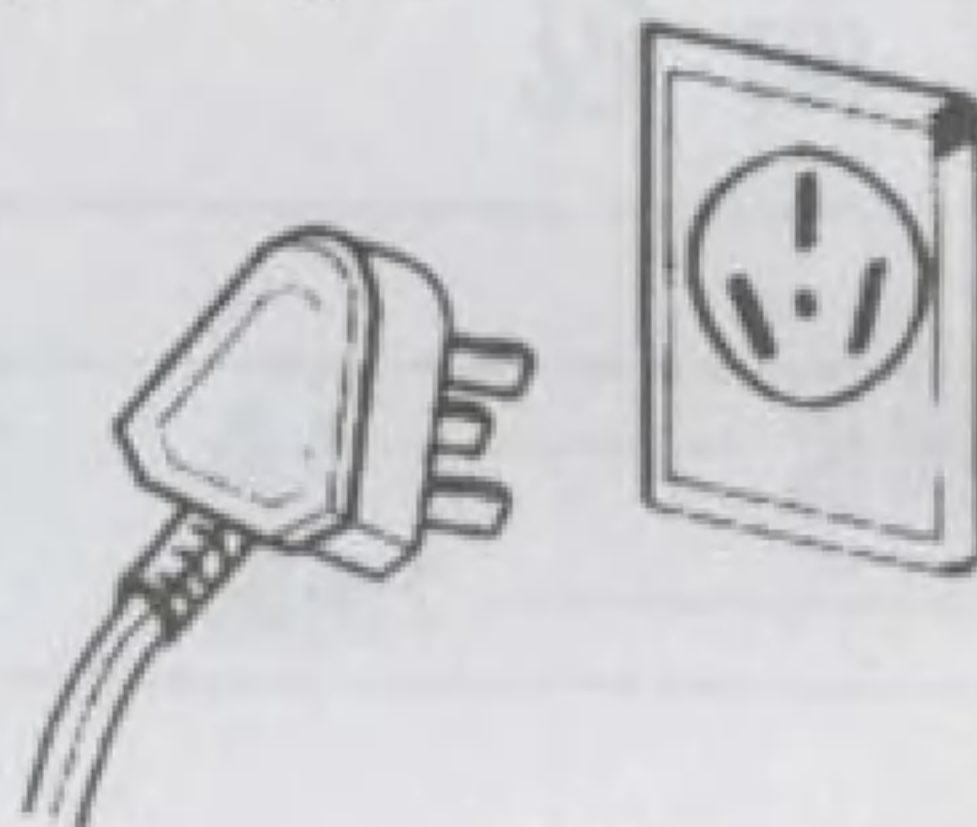
6. 对于控制面板上的油渍要经常清洁，否则影响正常使用。



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，盖上保护膜加热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，应要求经销者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

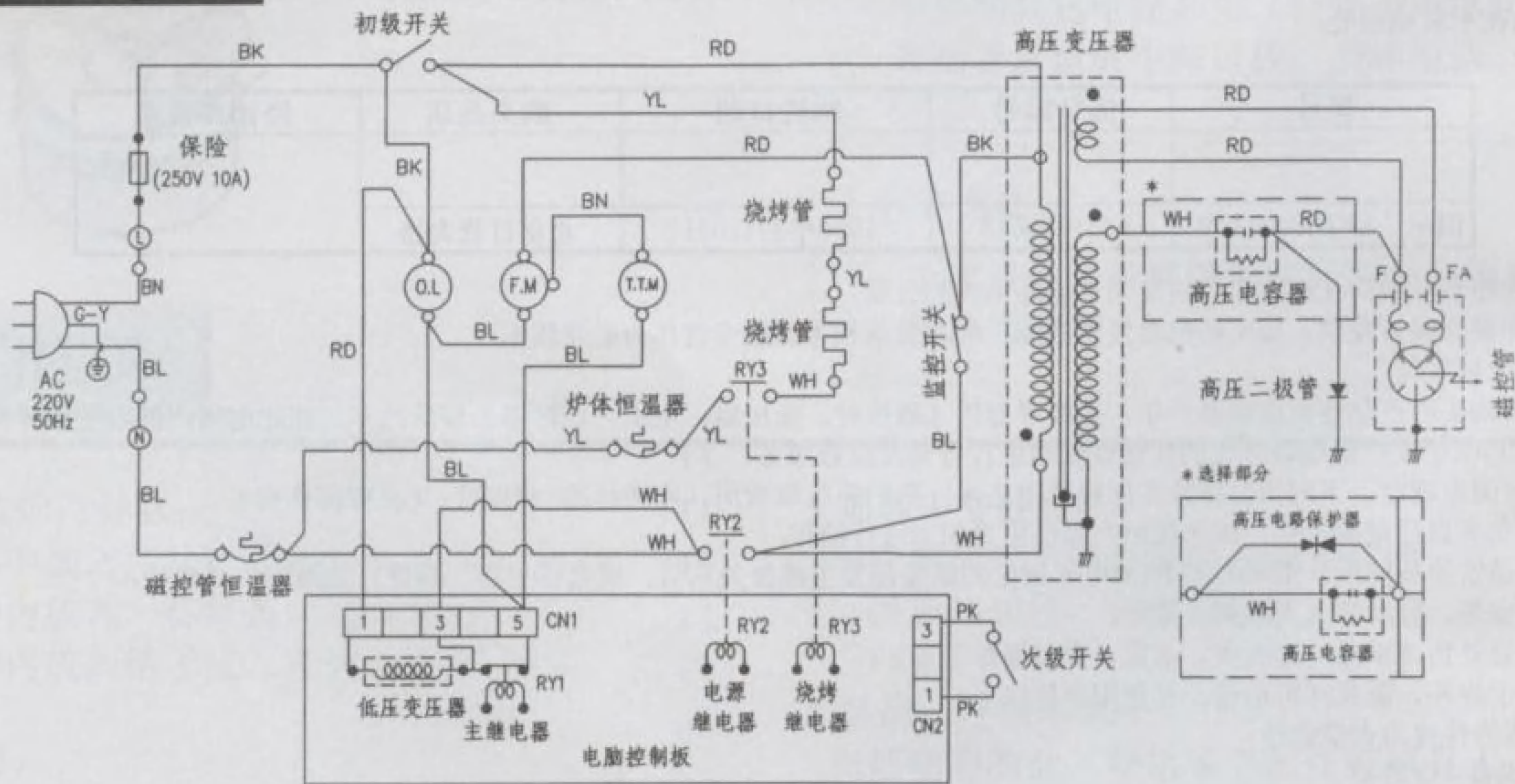
满意 不满意

顾客意见

满意 不满意

电路图

电路图



- 注：炉门打开时
- | | | |
|-------------|-----------|------------|
| O.L: 炉灯 | BN = 棕色线 | YL = 黄色线 |
| T.T.M: 转盘电机 | RD = 红色线 | WH = 白色线 |
| F.M: 风扇电机 | PK = 粉红色线 | BK = 黑色线 |
| | BL = 蓝色线 | G-Y = 黄绿色线 |

*注意：非维修人员不得打开外壳！

全国特约维修站

免费电话: 800-818-1300 800-810-5659

名称	序号	编号	全称	姓名	地址	邮编	电话1	传真
北京直营站	1	CN012964	北京乐金电子技术服务中心	王巍	朝阳区松榆东里14号楼	100021	010-67340808	67313690
成都直营站	2	CN013088	成都乐金电子技术服务中心	宋柱彬, 熊刚, 张辉	成都市一环路南三段51号	610041	028-85551818	85564393
广州直营站	3	CN013405	广州乐金电子技术服务中心	莫永佳, 张镇华	广州市东风西路142号之一南油大厦二层	510170	020-8623. 1818	86235858
南京直营站	4	CN013980	南京乐金电子技术服务中心	杨晓庆	南京市玄武龙蟠中路69号	210016	025-86897878	86897474
上海直营站	5	CN014201	上海乐金电子技术服务中心	王纯, 叶俊	闵行区航北路218号	201105	021-62915858	62913261
沈阳直营站	6	CN014302	沈阳乐金电子技术服务中心	梁伟, 张旭	沈阳市大东区天后宫路59号	110042	024-88525858	88572636
武汉直营站	7	CN014604	武汉乐金电子技术服务中心	姚志刚, 李志强	武汉市汉阳区墨水湖北路170号	430051	027-84881616	84881717
天津直营站	8	CN013860	天津乐金电子技术服务中心	殷力钢, 刘红蕾	天津市北辰区兴淀公路天津乐金电子有限公司院内	300402	022-86999898	869998021
济南直营站	9	CN013862	济南乐金电子技术服务中心	林哲学	济南市历下区山大路242-2号大东科技城三楼	250100	0531-2055858	2056868
重庆直营站	10	CN013124	重庆乐金电子技术服务中心	桂浩日	重庆市邹容路68号大都会大厦1101	400010	023-63816969	63737776
	序号	编号	全称	姓名	地址	邮编	电话1	传真
北京	1	CN013869	西安CIC	程毅	西安市长乐中路29号西美国贸大厦12层D座	710032	029-2511143	2521634
	2	CN018324	兰州CIC	陈小江	兰州市城关区平梁路396号银露商务大厦9A-02	730000	0931-8852665	8846860
	3	CN018325	乌鲁木齐CIC	刘冰	乌鲁木齐市友好北路12号天一大厦19楼9号	830000	0991-4826483	4854909
上海	4	CN017025	太原CIC	王辉	太原市双塔西街162号安业大厦西楼603	030012	0351-8717272	8717272
	5	CN014364	石家庄CIC	朱大喜	石家庄市建设北大街1号图书大厦1016室	050000	0311-6670358	6670298
	6	CN013482	杭州CIC	吴均	杭州市庆春路216号省卫生厅三号楼	310006	0571-87709318	87709198
济南	7	无编号	温州CIC	梁拥件	温州市车站大道裕达大厦1幢604室	325000	0577-8865259	8865016
	8	CN014074	青岛CIC	丁震	青岛市宁夏路89号雅泰电器办公楼3楼309号	266071	0532-5848825	5848826
	9	CN014857	郑州CIC	韩宜林	郑州市经三路66号金城国际广场B座705室	450003	0371-5861868	5861866
武汉	10	CN013046	长沙CIC	刘海健	长沙市五一大道129号名汇达大厦1205室	410001	0731-2241818	410000
	11	CN013866	南昌CIC	熊衍青	南昌市站前西路三星大厦A座4楼	330002	0791-6495166	6495199
	12	无编号	昆明CIC	李光磊	昆明市青年路387号华一20~21场楼B座	650021	0871-3107878	3210195
成都	13	CN013865	福州CIC	陈若菲	福州市中山路23号商业大厦11层	350003	0591-7822577	7815773
	14	CN013864	厦门CIC	李璇璇	厦门市中山路海光大厦20楼C单元	361001	0592-2107969	2107996
	15	CN013867	南宁CIC	黄德明	南宁市人民中路1号南华大厦4楼	530012	0771-2631778	2634559
广州	16	CN03863	深圳CIC	杨晓洲	深圳福田区华强北路11号国联商务中心A座406	518031	0755-83266157	8325701
	17	CN013034	长春CIC	梁凤来	长春市西安大路11号国联商务中心A座706室	130061	0431-8944618	8940825
	18	无编号	大连CIC	王华坤	大连市西岗区新开路89号金文大厦1303	116001	0411-3786006	3786007
沈阳	19	无编号	延吉CIC	刘洪涛	吉林省延吉市河南街4号国际商务中心1401室	133000	0433-5088458	5088468
	20	CN013462	哈尔滨CIC	潘阳	哈尔滨市南岗区松花江街15号华群大厦23层	150001	0451-3642980	3644232
	21	CN018138	无锡CIC	马国强	无锡市中山路270号天安大厦1211室	214002	0510-2700995	2729769
南京	22	CN018318	合肥CIC	缪守连	合肥市淮河路118号海亚大世界5楼504	230001	0551-2657100	0551-7125505

如果您所在地没有维修站或者您所联系的维修站已被取消, 请打电话022-26991300/010-67346868询问。

全国特约维修站

地区	编号	名称	联系人	地址	邮编	电话1	电话2	传真
安徽省	CN012881	安徽省芜湖市博通家电维修中心	冯广清	安徽省芜湖市博通北路1285号	239000	0550-2112667	3198007	3052582
	CN012888	安徽省滁州五交化公司小家电家电维修服务中心	许正松	滁州市西环路1-18号	239000	0550-3023792		3021856
	CN012891	安徽省五交化公司	胡文祥	合肥市庐江路51号	230001	0551-2655887		3674023
	CN013524	合肥佳电电子产品技术服务有限公司	李建军	合肥市蜀山区蜀山大道280号	230023	0551-3421809	3424830	3421830
	CN012878	安徽蚌埠市新家电制冷服务部	赵增	蚌埠市延安路382号群力小区3号楼一梯	233000	0552-2079886		2086938
	CN013433	固镇县广播家电维修中心	赵云美	固镇县城富源北路中段	233700	0552-6017982		6912672
	CN014620	芜湖市家用家电维修服务中心	吴志和	芜湖市镜湖区镜湖路32号金三角商城3区A-16	241000	0553-3110268		3110199
	CN012883	安徽省五交化公司家电维修中心	汪春海	淮南市山南东路中段	243007	0554-3623763		3623917
	CN013946	马鞍山市花山区家电维修中心	周树信	安徽省马鞍山市花山区中段24号	243001	0555-2311990		0555-2311333
	CN014145	芜湖市海河电子电器有限公司	江洪洲	芜湖市北京路16号	241000	0553-3829508	3831523	0553-3829508
	CN012875	安徽省芜湖市家电维修中心	胡春雷	芜湖市北京路112-16号	241000	0554-3553666		3553666
	CN013592	芜湖市中远家电维修中心	罗建峰	安徽省芜湖市镜湖区镜湖路108号	241000	0553-2313790	2314168	2317604
	CN013593	芜湖市镜湖区家电维修中心	沙惠民	芜湖市镜湖区平湖南路	241000	0554-8532571		8532571
	CN014386	铜陵市广播家电维修中心	张鹏飞	铜陵市淮河北路16号	244000	0562-2882756		2882790
	CN014711	宣城佳音通讯商店	陈庆	宣城敬德东路移动通信专营店	242000	0563-3012610		2827888
福建省	CN013021	六安市工业品家电维修服务部	张刚	六安市北京路117-14号	237000	0564-3296639		3302269
	CN014032	宁德市五交化公司家电维修部	苏少勇	宁德市山前路10号	352100	0593-2838998		0593-2837588
	CN013242	福建安溪县城家电维修部	林其其	安溪县城中山路26号(市农机厂隔壁店面)	362400	0595-3222110		3222111
	CN013248	福建晋江市晋江市家电维修服务部	陈永波	晋江市晋江市晋江北路晋江大厦	362200	0595-8676502		3678502
	CN014171	石狮市宝德家电维修中心	陈永波	石狮市九一路182-186号	362700	0595-9881582		8881582
	CN014807	漳州平和县文化家电维修部	林基	漳州平和县平和路231号	363900	0596-2954994		2930123
	CN013924	龙岩新罗区家电维修部	郭晓西	龙岩市新罗区新罗路	354000	0597-2290613		2290618
	CN013274	福建永安市新家电维修部	罗万东	永安市新罗路50号金源新村7栋10号	365000	0598-3838741		3833741
	CN013250	福建三明市三元区家电维修部	陈林林	三明市沙县城文林北路17号	365000	0598-8223061		8223061
	CN013269	三明市三元区家电维修中心	柯顺	福建省三明市三元区西大街166号11号	365000	0598-6313853		6313853
	CN013297	甘肃白银市白银区家电维修中心	葛文海	甘肃省白银市白银区5号	733100	0943-8313853		8313853
	CN013805	金昌市公园路家电维修服务部	陈金林	甘肃省金昌市公园路3-3号	737100	0935-8312130		8312130
	CN014792	兰州市红古区家电维修服务部	高平	甘肃省兰州市红古区101号	730000	0931-8244788		8244788
	CN013948	茂名市信宜县家电维修有限公司	梁柱	茂名市信宜县信宜镇(新会园对面)	523000	0668-2284167		2284177
	CN013987	肇庆市端州区家电维修有限公司	梁柱	广东省肇庆市端州区140号人民路19栋7号	526000	0661-2863998		2861078
CN013949	肇庆市端州区家电维修有限公司	梁柱	广东省肇庆市端州区140号人民路19栋7号	526000	0661-2863998		2861078	
广东省	CN013022	江门市江海区家电维修中心	陈耀宗	江门市江海区江华路26号	529000	0750-3377189		3377189
	CN014498	中山市紫竹林家电维修中心	杨耀宗/杨志峰	中山市紫竹林紫竹林路3-7号	524200	0750-3538718		0750-5526926
	CN013225	惠州广信家电维修中心	何松源	惠州市惠城区金湖街13号首层5-9号	516000	0752-2731811		7731811
	CN013331	广东韶关市曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8620828		8620828
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744
	CN014289	韶关曲江家电维修中心	何伟民	韶关市曲江北路106号一梯	512026	0751-8622744		8622744

如果您所在地没有维修站或者您所联系的维修站已被取消, 请打电话022-26991300/010-67346868询问。

全国特约维修站

地区	编号	名称	联系人	地址	邮编	电话1	电话2	传真
山东省	CN013782	枣庄市市中区信义街精修家电维修部	杜传军	枣庄市市中区信义街	277100	0632-3201161		3201161
	CN014107	山东省日照市白象大维修服务有限公司	韩增金	日照市正阳路16号	276800	0633-8221018		8221018
	CN014108	山东省济宁市白象大维修服务有限公司	宋年山	山东省济宁市兖州路109号	276800	0633-8222478		0633-8216348
	CND17689	莱芜开元家电维修部	王圣祥	莱芜市凤城西大街144号华都商贸座	271100	0634-8115700	8085083	0634-8115700
	CN013883	聊城市白象大维修部	王宝荣	聊城市育新街新泰源109号	252000	0635-8224016		8224016
	CN014181	山东省聊城市节能环保技术服务中心家电维修部	杨平	山东省聊城市东昌东路新泰源109号	252000	0635-8069914		8363999
	CN016648	阳江市江城金超冷气设备服务部	林道雄	阳江市江城区北环路99号	529500	0662-3219288		3215326
	CN014261	山西大同北方电器有限公司	曹智斌	大同市御东新区北方电器城维修部	037004	0352-2043555		2043555
	CN014723	太原市晋源区家电维修中心	康山梅	太原市晋源区晋源街1号	030000	0353-2024954		2022385
	CN014260	山西新安海通有限公司长治分公司	李海峰	长治市长治路五一桥东15号	046000	0355-6061333	6064302	0355-60651333
山西省	CN014267	山西临汾维修站	侯宝宗	临汾市广信街18号, 地区五文化中心市场1401号	041000	0357-3019999		3119153
	CN014284	山西运城永星时代广场有限公司	高亮	运城盐湖西大街82号	044000	0359-2068888		2068888
	CN014720	延安金多家电维修部	周强	延安市东关北关大街东段小区4号楼1单元201	716000	0911-2211420		2211420
	CN014259	安康市康乐中心售后服务部	曹强	安康金州北路69号	725000	0915-3239999		0915-3239999
	CN013498	汉中世纪阳光电器有限公司售后服务部	曹成林	陕西汉中北大街86号	723000	09162242680		3112680
	CN012920	宝鸡市通星电器有限公司	张凤菊	宝鸡市宝鸡路161号二楼2-111号	721001	0917-3514347		3514347
	CN014027	榆林市榆阳区家电维修部	张明全	榆林市榆阳区二街东首市场南村	071007	0912-2222001		0912-2222874
	CN014418	四川攀枝花市华开电器有限公司	张明	攀枝花市东区二街东首市场南村	071000	0912-3349148		3349148
	CN014931	自贡市汇东新区广汇家电维修部	甘远平	自贡市汇东新区广汇大市场	643000	0813-82062306		8206125
	CN017766	绵阳市游仙区家电维修部	张明全	绵阳市游仙区游仙街508号1号门面	621000	0816-2285879	6956919	2285879
陕西省	CN014471	四川省南充市顺庆区万众家电维修部	张明全	南充市顺庆区万众家电维修部	637000	0817-2803231		0817-2803201
	CN014441	四川省南充市顺庆区万众家电维修部	张明全	南充市顺庆区万众家电维修部	637000	0817-2803231		0817-2803201
	CN014441	四川省南充市顺庆区万众家电维修部	张明全	南充市顺庆区万众家电维修部	637000	0817-2803231		0817-2803201
	CN017767	绵阳市游仙区家电维修部	张明全	绵阳市游仙区游仙街508号1号门面	621000	0816-2285879	6956919	2285879
	CN014043	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549
	CN014096	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549
	CN014479	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549
	CN014736	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549
	CN014425	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549
	CN017768	遂宁市安居区家电维修部	张明全	遂宁市安居区家电维修部	625000	0825-2249549		2249549

如果您所在地没有维修站或者您所联系的维修站已被取消, 请打电话022-26991300/010-67346868 询问.

不良代码和维修分类

分类	内容	代码	维修分类
环境不良	启动后掉闸	L01	小修
	电压过高或过低	L02	
	电压波动大	L03	
	电路容量不足	L04	
	电源插座不良	L05	
	漏电保护器不良	L06	
	过载保护器不良	L07	
	环境潮湿	L08	
	空气流动不好	L09	
	门打不开	L10	
使用不熟悉	解霜使用	L11	
	其他	L99	
	时钟	M01	
	暂停/取消	M02	
	开始/快速烹调	M03	
	童锁	M04	
	自动烹调	M05	
	烹调时间	M06	
	微波火力	M07	
	烧烤	M08	
微波烧烤	M09		
温度	M10		
温度检查	M11		
解冻	M12		
其他	M99		

分类	内容	代码	维修分类
炉内电器件不良	工作噪音	J01	小修
	烹调程序复杂	J02	
	烹调时间长	J03	
	解冻效果差	J04	
	食物发干发硬	J05	
	食物的颜色	J06	
	食物的味道	J07	
	门角松动	J08	
	门缝不均	J09	
	漏风	J10	
炉内结构不良	门缝过大	J12	
	烧烤有异味	J13	
	转速不均匀有异声	J14	
	磁控管工作间歇	J15	
	温控不准	J16	
	其他	J99	
	风扇叶松动(掉)	G01	
	风扇叶碰磁控管	G02	
	风扇叶碰线束	G03	
	风扇叶粘异物	G04	
风扇叶松动	G05		
风扇架毛刺	G06		
微型开关未压实	G07		
接线端子不良	G08		
其他	G09		
运输不良	空载	K01	
	煮鸡蛋爆炸	K02	
	密封包装袋爆炸	K03	
	使用器具不当	K04	
	烹调厚大食物	K05	
	汤水进转盘电机	K06	
	转盘或轨道异物	K07	
	冷水洗热盘碎裂	K08	
	玻璃盘碎裂	K09	
	不适合用途使用	K10	
炉体喷涂变黄	K11		
检查后机器正常	K12		
炉腔内有油污	K13		
其他	K99		

分类	内容	代码	维修分类
炉体部件不良	炉体喷漆	C01	大修
	炉体喷涂不良	C02	
	波导盖损坏	C03	中修
	外壳掉漆	C04	
	旋转圆环	C05	小修
	烧烤支架毛刺	C06	
	烧烤支架开焊	C07	
	转盘转动不稳	C08	
	波导盖打火	C09	中修
	外壳少螺钉	C10	
附件	波导盖打环	C11	小修
	其他	C99	
	缺少说明书	D01	
	缺少菜谱	D02	
	装错说明书	D03	
	缺少转轴	D04	
	电机转子与转轴配合误差	D05	
	其他	D99	
	微型开关不良	E01	中修
	炉灯损坏	E02	小修
炉内电器件不良	转盘电机不转	E03	中修
	转盘电机异常声音	E04	
	磁控管	E05	大修
	风扇电机	E06	中修
	高压电容击穿	E07	
	保险	E08	小修
	高压保护	E09	中修
	高压二极管	E10	
	恒温器	E11	小修
	高压变压器	E12	大修
其他	电源线	E13	小修
	连接线束	E14	中修
	烧烤管	E15	大修
	紫外线灯环	E16	中修
	门板开裂	A01	
	阻气门变形	A02	
	阻气门掉	A03	
	门框架生锈	A04	
	门脚起鼓	A05	
	门开关困难	A06	
门上下震动	A07		
门钩碰护体	A08		
门钩断	A09		
其他	A99		
控制板部件不良	主控板(PCB)板裂	B01	
	显示不良	B02	
	烹调按钮失灵	B03	
	旋钮失灵	B04	
	触摸开关失灵	B05	
	热传感器失灵	B06	
	定时器不准	B07	
	定时器不回零位	B08	
	定时器不转	B09	
	显示条不全	B10	
中修	程序紊乱	B11	
	线路板损坏	B12	
	温控误差大	B13	
	蜂鸣器不响	B14	
	显示窗有水汽	B15	
	显示不清	B16	
	PCB继电器坏	B17	
	释放键不回位	B18	
	PCB变压器损坏	B19	
	其他	B99	

处理内容	代码	处理内容	代码
使用零件	A	清洗	H
机械调整	B	说明处理	I
电气调整	C	电话处理	J
删除零件	D	安装	K
增加零件	E	更换整机	L
填充冷媒	F	退机	M
重焊	G	取消维修	W

如果您所在地没有维修站或者您所联系的维修站已被取消, 请打电话022-26991300/010-67346868询问。



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: 3828W5A3898