

## 全国特约维修站

名称	全称	地址	电话
北京直营站	北京乐金电子技术服务中心	朝阳区松榆东里14号楼	010-67340808
	西安CIC	西安市长乐中路29号西美国贸大厦12层D座	029-2511143
	兰州CIC	兰州市城关区平梁路396号银露商务大厦9A-02	0931-8852665
	乌鲁木齐CIC	乌鲁木齐市友好北路12号天一大厦19楼9号	0991-4826483
	太原CIC	太原市双塔西街162号安业大厦西楼603	0351-8717272
成都直营站	成都乐金电子技术服务中心	成都市一环路南三段51号	028-85551818
	昆明CIC	昆明市青年路387号华一20广场楼B座	0871-3107878
	广州直营站	广州市东风西路142号之一南油大厦二层	020-86231818
广州直营站	福州CIC	福州市中山路23号商业大厦11层	0591-7822577
	厦门CIC	厦门市中山路海光大厦20楼C单元	0592-2107969
	南宁CIC	南宁市人民中路1号南华大厦4楼	0771-2631778
	深圳CIC	深圳福田区华强北路上步工业区101栋4楼406	0755-83266157
	南京直营站	南京乐金电子技术服务中心	南京市玄武龙蟠中路69号
上海直营站	无锡CIC	无锡市中山路270号天安大厦1211室	0510-2700995
	合肥CIC	合肥市淮河路118号海亚大世界5楼504	0551-2657100
	上海乐金电子技术服务中心	闵行区航北路218号	021-62915858
沈阳直营站	杭州CIC	杭州市庆春路216号省卫生厅三楼	0571-87709318
	温州CIC	温州市车站大道裕达大厦1幢604室	0577-8865259
	沈阳乐金电子技术服务中心	沈阳市大东区天后宫路59号	024-88525858
武汉直营站	长春CIC	长春市西安大路11号国联商务中心A座706室	0431-8944618
	大连CIC	大连市西岗区新开路89号金文大厦1303	0411-3786006
	延吉CIC	吉林省延吉市河南街4号国际商务中心1401室	0433-5088458
	哈尔滨CIC	哈尔滨市南岗区松花江街15号华驿大厦23层	0451-3642980
	武汉乐金电子技术服务中心	武汉市汉阳区墨水湖北路170号	027-84881616
天津直营站	郑州CIC	郑州市经三路66号金城国际广场B座705室	0371-5861868
	长沙CIC	长沙市五一大道129号名汇达大厦1205室	0731-2241818
	南昌CIC	南昌市站前西路三星大厦A座4楼	0791-6495166
天津乐金电子技术服务中心	天津市北辰区兴淀公路天津乐金电子公司院内	022-86999898	
济南乐金电子技术服务中心	济南市历下区山大路242-2号大东科技城三楼	0531-2055858	
青岛CIC	青岛市宁夏路89号雅泰电器办公楼3楼309号	0532-5848825	
重庆乐金电子技术服务中心	重庆市邹容路68号大都会商厦1101	023-63816969	

**LG 电子 (天津) 电器有限公司**  
 地址: 中国·天津市北辰区兴淀公路  
 邮编: 300402  
 电话: 8008181300 (免费)  
 022-26991300  
 传真: 022-26903642

 **LG 电子**  
<http://cn.lge.com>

因为本公司产品在不断改进, 设计与规格如有变更恕不另行通知。  
 P/NO: 3828W5A8457



## 使用说明书

# 微波炉

烧烤型

**WD700 (MG-5055M)**

如有问题  
 请拨打 LG 服务一号通

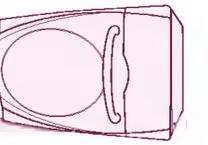


(暂未开通地区请拨打010-67346868)

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。

使用有困难时, 请您拨打LG电子(天津)电器有限公司

免费电话: **8008181300**



## 重要的安全说明

## 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

- 自动烹调菜单 ..... 8-9
- 点心制作说明 ..... 10
- 光波烧烤和组合烧烤功能 ..... 11
- 手动调节时间和火力烹调 ..... 12
- 解冻 ..... 13

#### 特殊功能介绍

- 快速烹调 ..... 14
- 省电功能 ..... 14
- 童锁功能 ..... 14
- 光波消毒 ..... 14

#### 其他

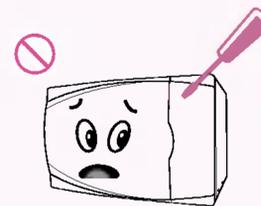
- 清洁保养/小窍门 ..... 15
- 正常现象及故障排除说明 ..... 16
- 保修卡 ..... 17-18
- 菜谱 ..... 19-20
- 技术规格/电路图 ..... 21

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。

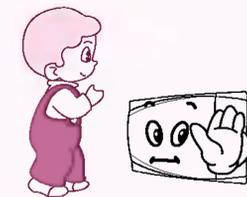
- 危险** 此标识表明违反此标记事项时，会立刻发生严重伤害或死亡现象。
- 警告** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生严重伤害或死亡现象。
- 注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生财产损失或轻微伤害。

### 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。



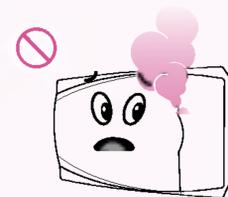
儿童如果需要独自操作微波炉，需要得到过充分的指导，或者明白错误操作会造成危险事故。



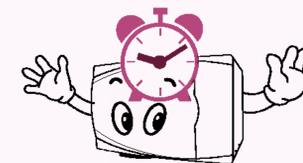
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，不可用湿手触摸电源插头。



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。



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，超时加热可能会使食物烧焦，严重的会引起火灾。



为了您的自身安全，请记住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，因为这种情况加热的话，可能会发生容器爆炸。



金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则会发生打火现象和爆炸的可能。

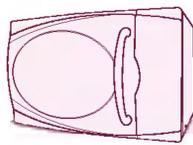


微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物时，应使用工具或戴上防烫手套。



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。



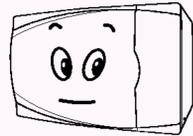


## 重要的安全说明

### 重要的安全说明

#### 警告

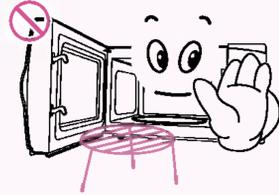
如果要加热用塑料或纸等易燃材料包装的食物时，请注意观察炉内的运转情况，因为这种包装有着火的可能。



取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，以免因液体延迟溅沸而烫伤。



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。



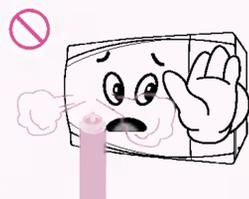
在使用烤架时，儿童应该远离烤架，避免触摸到可能变热的部件而发生意外伤害。



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。

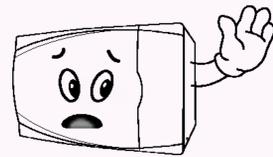


在清洁微波炉时，一定注意不要使用蒸汽清洁剂（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。

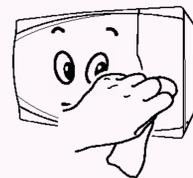


#### 注意

如果微波炉门或门封已损坏，请停止使用，直到有资格认可的维修人员进行检修后才可使用。



微波炉门封条、炉门、门臼、门轴等处要注意保持清洁。



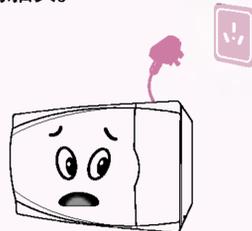
请使用允许放入微波炉的器皿加热。



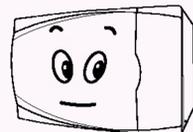
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



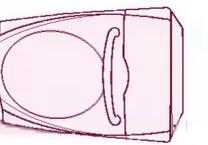
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头。



微波炉使用过程中，请注意观察食物加工和微波炉运行情况，避免过度加热，发生意外。



## 烹调容器选择

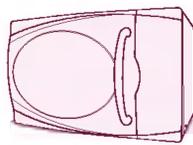


在烹调食物时，要根据不同的烹调方法，选择不同的容器。如果选择不当的容器，不仅会影响烹调效果，甚至还会损坏容器和微波炉本身。

	可以使用	不能使用
<b>微波烹调</b>	<p>微波保鲜膜 陶瓷器皿 耐热塑料/玻璃器皿</p> <p>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。</p>	<p>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</p> <p>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；金属装饰或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。</p>
<b>光波烧烤</b>	<p>微波炉专用烧烤架 金属器皿 耐热玻璃器皿</p> <p>适宜使用微波炉专用烧烤架、金属器皿和耐热玻璃器皿。</p>	<p>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</p> <p>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，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。</p>
<b>组合烧烤</b>	<p>微波炉专用烧烤架 耐热玻璃器皿</p> <p>适宜使用微波炉专用烧烤架和耐热玻璃器皿。</p>	<p>金属器皿 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</p> <p>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，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。</p>

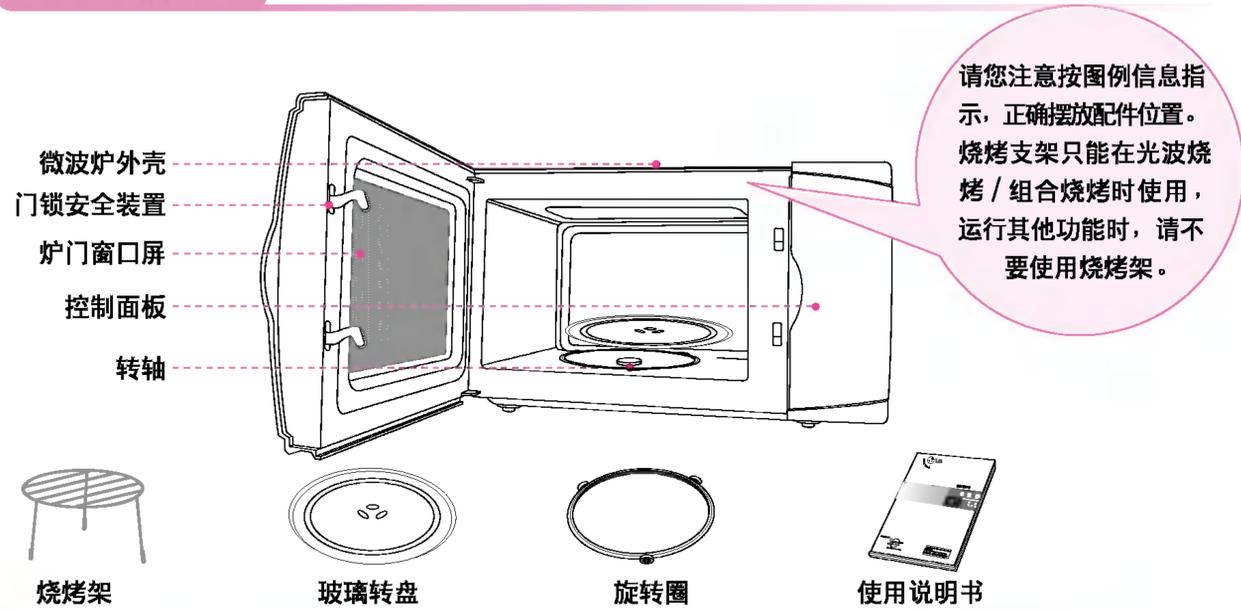
#### 注意事项

- 1 请尽量使用“微波炉适用”字样的容器。
- 2 料理完毕后，玻璃盘要自然冷却，不要用凉水冲洗，否则会造成玻璃盘爆裂。



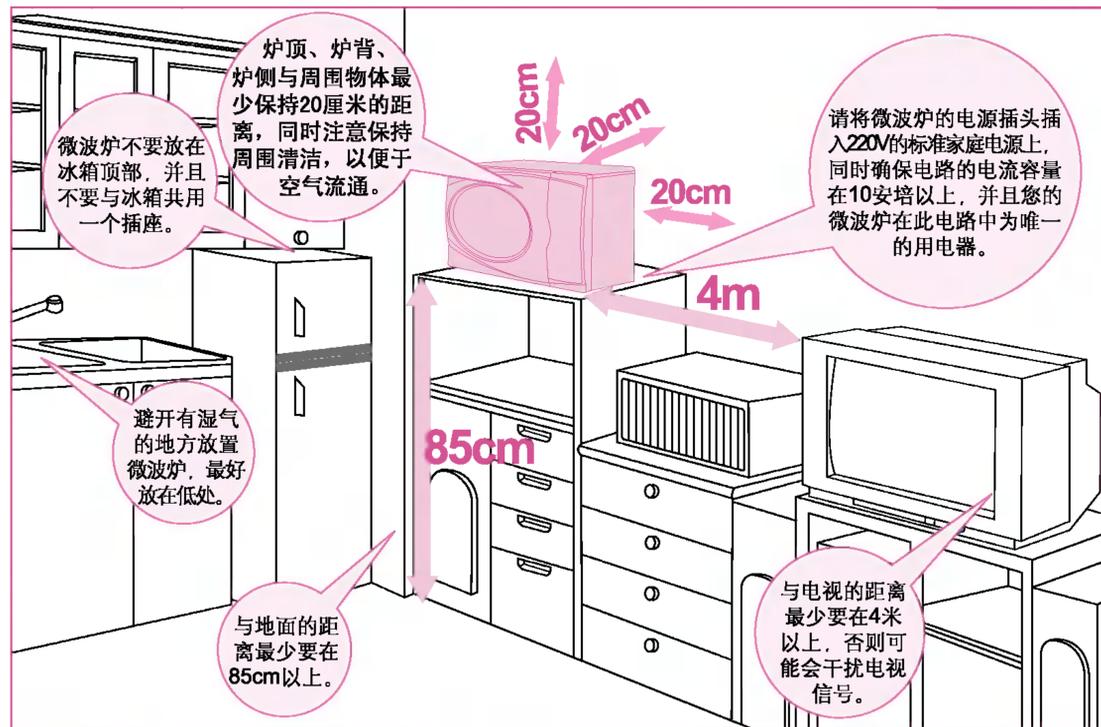
## 外观结构图/安装

### 外观结构图



- 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。

### 安 装

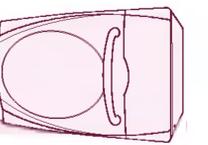


### 注意事项

- 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，以保障安全。



警告



## 控制面板

### 份量调节多/少

- 自动烹调时可以增减食物重量
- 按重量解冻时，可以调节重量  
重量/时间增加 重量/时间减少
- 烹调运作过程中按动此键  
可根据需要调节时间(解冻除外)  
时间增加 时间减少

### 光波/组合烧烤

用以选择光波烧烤和不同的组合烧烤方式

### 点心

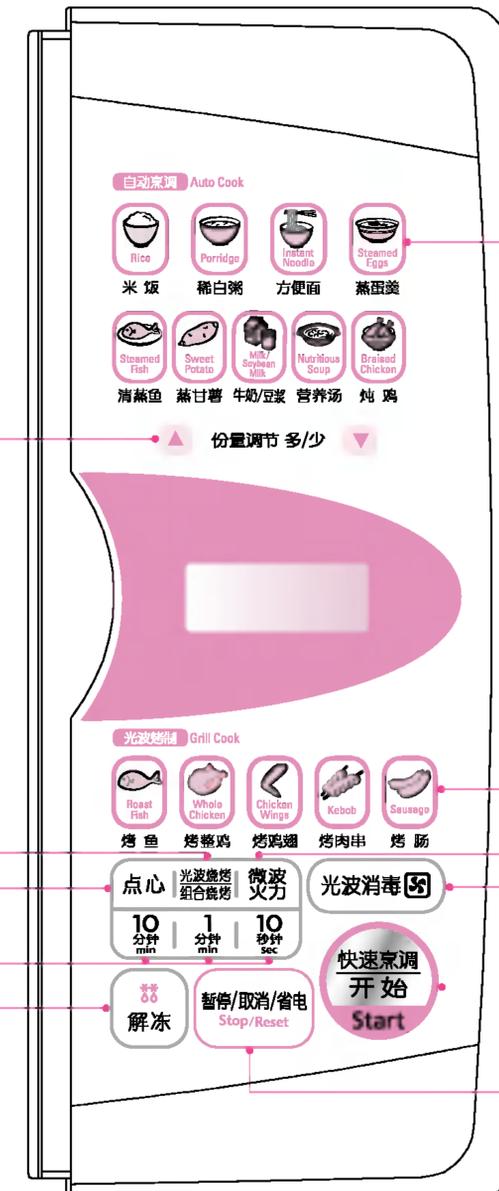
自动烹调一些可口的点心

### 时间设定

手动烹调时可以调节时间

### 解冻

根据设定食物的重量完成解冻



### 自动烹调

能够烹调多种您喜欢的食物而无须选择时间和火力水平

### 光波烤制五项菜单

能够用光波烤制多种您喜欢的食物

### 微波火力

用以选择微波火力烹调 and 烹调火力水平

### 光波消毒

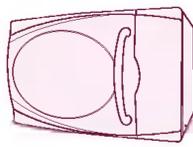
炉腔、耐热容器消毒，同时除去炉腔内烹调后的残余气味

### 快速烹调与开始功能

您选择完食物类别后，启动微波炉

### 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，达到省电效果



## 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

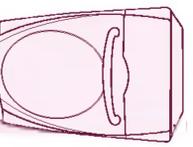
- 按  键选择“米饭”。
- 按“份量调节多/少”的  键选择300g (米的重量)。
- 按动  键烹调开始。

100

300

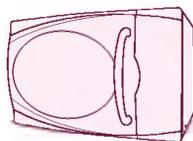
3:30

内容	重量	操作说明												
 米饭	大米 100g-500g	将米洗净,加水,一起放入深的耐热容器中,盖上盖子,烹调结束后,请将其放置3-5分钟。注:米和水的容量不能超过容器的一半,否则食物容易沸腾溢出。 <table border="1"> <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									
 稀饭	大米 50g-150g	将米洗净,加水,一起放入深的耐热容器中,盖上盖子,烹调结束后,请将其放置3-5分钟。注:米和水的容量不能超过容器的一半,否则食物容易沸腾溢出。 <table border="1"> <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											
 方便面	1-2包	参考方便面上的烹调方法,用合适的容器,放入水和方便面,覆膜。膜边留2mm左右的缝隙。 <table border="1"> <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												
 煎鸡蛋	1-3个鸡蛋	将所有材料搅拌均匀放入容器中,盖上盖子,烹调结束后,将其放置3分钟。 <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> 建议配料: 鸡蛋:3个 水:90ml 虾仁:3个 蟹肉:少许 鸡精、料酒、盐适量	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											
 清蒸鱼	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。把盐和料酒搅拌均匀,加高汤,覆上保鲜膜进行烹调。												



## 自动烹调菜单

内容	重量	操作说明						
 蒸甘薯	1-4个 (约160g/1个)	甘薯洗净沥干,用叉子在其表面戳几下,放在转盘上。烹调结束后,将其放置3-5分钟(同时烹调的甘薯大小尽可能相差不大)。						
 牛奶/豆浆	1袋:约250g 2袋:约500g	加热冷藏牛奶与豆浆,需要采用玻璃杯或陶制容器等,加热后请倒入另外的器皿中轻微搅拌后再饮用。						
 参考说明		将所有的材料搅拌后倒入容器中,盖上盖子。烹调结束后,请将其放置3分钟。 1. 炖银耳:银耳150g 冰糖50g 开水500ml 枸杞子50g 盐5g 2. 豆腐汤:豆腐20g 海苔片5张 开水500ml 盐15g 油5g以上 芹菜末1/2匙 冰糖1/2匙 鸡精2匙						
 炖鸡	半只鸡: 约500g 一只鸡: 约1200g	将鸡肉、红枣、枸杞、龙眼、人参洗净后放入容器中,用600ml水浸泡2小时,然后将鸡切成4-6块放入容器中,加入所有调料,盖上盖子。 <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						
 烤鱼	100g-600g	将鱼去鳞、腮,清理干净内脏,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,当响起“哔”的提示音时,将鱼翻转。						
 烤整鸡	800g-1200g	用佐料腌泡一个小时,鸡肉肥厚处扎几个孔以便入味。取出鸡的内脏,把调味品置入鸡腔,用老抽涂抹表皮,然后放入耐热容器中,放在玻璃转盘上,当响起“哔”的提示音时,将鸡翻转。						
 烤鸡翅	100g-600g	鸡翅洗净沥干,用叉子叉几下以便入味,放在调料中腌制半小时,用老抽或深色酱油涂抹表层,然后放入耐热容器中,将其放在烧烤架上烧烤,当响起“哔”的提示音时,将鸡翅翻转。						
 烤肉串	100g-400g	将肉串放在垫有菜叶的烧烤架上,当响起“哔”的提示音时,将肉串翻转。烹调结束后去掉菜叶。						
 烤肠	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,当响起“哔”的提示音时,将肠翻转。						

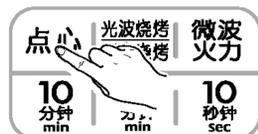


## 点心制作说明

使用本功能，可以按微波炉内存的程序自动烹调4种可口的风味点心。

### 例) 豆沙松酥卷

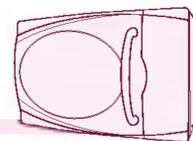
- 按“点心”键3次。
- 按动“快速烹调/开始”键，烹调开始。



Sn 3

9:00

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	将各种原料混匀后做成小饼。油适量，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，按“开始”键，烹调结束后即可食用。
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火腿小碎丁，香油、盐、味精、少量的胡椒粉适量。取面团200g、馅心120g，制成药约15个椭圆形小点心后，在表层刷上蛋液，再沾上芝麻，放入耐热玻璃碟。碟上打一层薄油后，置烧烤架上，入炉，选择“黄桥烧饼”自动菜单，然后按“开始”键，烹调结束后即可食用。
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的比例组成，用干油酥包水油酥。 将混酥面铺成长方形平面，加入豆馅，卷成豆卷状。表层刷上蛋液，撒上巧克力糖珠，将整条切成两段，放入玻璃碟，置烧烤架上，入炉，选择“豆沙松酥卷”菜单后，按“开始”键。烹调完毕后，将其切成小块，即可食用。
蒸马拉糕	Sn 4	鸡蛋1个 糖50g 面粉50g	将鸡蛋打匀加糖，充分搅拌后加面粉，另外可加少量香料粉。用小勺将其移入“纸质菊花盏”（蛋糕纸膜）中，加盖，入炉，选择“蒸马拉糕”菜单后，按“开始”键，烹调结束后即可食用。



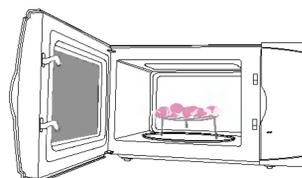
## 光波烧烤和组合烧烤功能

### 光波烧烤

这一功能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) 12分钟光波烧烤

- 将食物放入炉腔内，关上炉门。
- 按“光波烧烤/组合烧烤”键1次。
- 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。



Grill



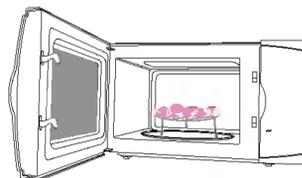
12:00

### 组合烧烤

采用组合烧烤可使食物微波、烧烤加热交替进行，效果更佳，此功能为您提供合理的烹调方式，方便您选择适合的食物进行烹调。

### 例) 12分钟组合烧烤，用CO-1

- 将食物放入炉腔内，关上炉门。
- 按“光波烧烤/组合烧烤”键2次。
- 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。



Co-1



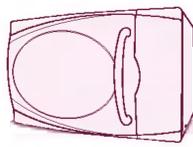
12:00

您可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	光波烧烤功能	食品
CO-1	两次	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	烤猪腿、烤牛肉、烤全鸡、烤羊肉

### 注意事项

- 在烧烤时，外壳，排气孔及炉门温度很高，请您千万不要触摸。
- 烧烤后，烧烤架及玻璃盘温度很高，取出时请戴防烫手套。
- 烧烤后，请让其静置20分钟以后再清理。
- 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。
- 烧烤后玻璃盘、烧烤器皿要自然冷却，不要用冷水直接冷却，这样会造成玻璃盘破损。



## 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，从而达到您理想的烹调效果。

例) 80%火力加热5分30秒

- 将食物放入炉腔后，关上炉门。
- 按“微波火力”键2次，设定80%火力。
- 按动“1分钟”键5次，“10秒钟”键3次，设定5：30，然后按“开始”键，微波炉开始工作。

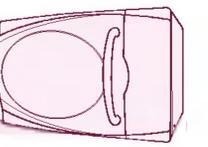


请注意：如果需要改变火力，请您参照下表操作

火力水平	输出功率 (%)	按压次数	显示
高	100	按一次	P- HI
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- HI

### 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"> <li>煲水</li> <li>烹调新鲜水果及蔬菜</li> <li>预先将菜加热</li> <li>煎洋葱、芹菜和青椒</li> <li>将碎牛肉煮至金黄</li> <li>烹调鱼肉与鸡</li> <li>加热已煮熟的食物</li> </ul>
解冻	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>解冻所有食物</li> <li>令硬肉变软</li> <li>融化黄油和巧克力</li> </ul>

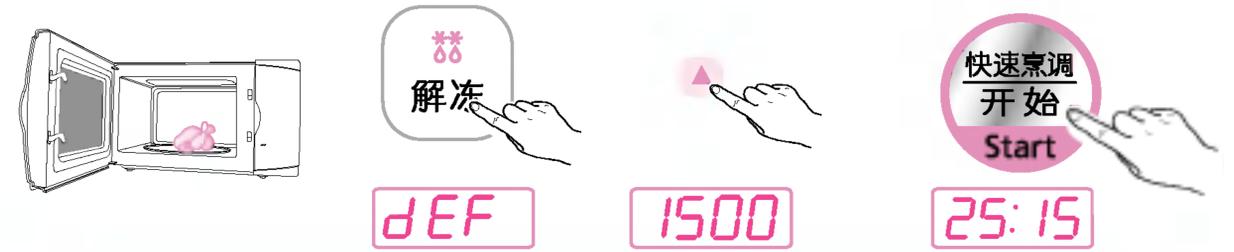


## 解冻

本功能可以将肉类、鸡类、鱼类等冷冻食品解冻。

例) 解冻“鸡肉”1500g

- 将冷冻食品放入后关上炉门。
- 按“解冻”键。
- 按“份量调节多/少”键，设定食物的重量。
- 按动“快速烹调/开始”键，开始解冻。

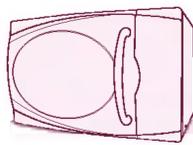


- 解冻过程中听到响铃声，请直接打开炉门，把食物翻转后，关上炉门，按动“快速烹调/开始”键，继续解冻。
- 除铃声响以外，解冻时请不要打开炉门。
- 在蒸布上放冷冻食品解冻效果会更好。冷冻食品的适当份量是300g-800g。
- 建议您除去用以包装食品的纸或塑料，否则将产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻。

食物	重量范围	说明
带骨肉 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>将盛放肉类的容器放在转盘中心。</li> <li>当听到响铃声，请将食物翻转后，再继续解冻。</li> <li>为防止过分解冻，较薄部分边缘用铝箔条包裹。</li> <li>解冻结束后，请继续放置5分钟。</li> </ul>
肉馅类 猪肉/牛肉/羊肉	200-2000 g	
鱼类	200-1000 g	
家禽类	1200-1800 g	
面包类	200-500 g	

### 注意事项

- 本微波炉可以解冻100-4000g的食物。
- 基本解冻单位100g。
- 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品进行检查，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。



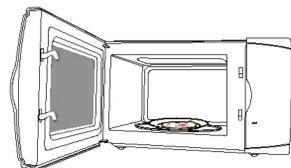
## 特殊功能介绍

### 快速烹调

最有效节省时间的办法之一。按一下“开始”，用高火烹调30秒，反复按压此键可增加至9分钟59秒。

例) 用100%火力加热2分30秒

① 将食物放入炉腔内，关上炉门。



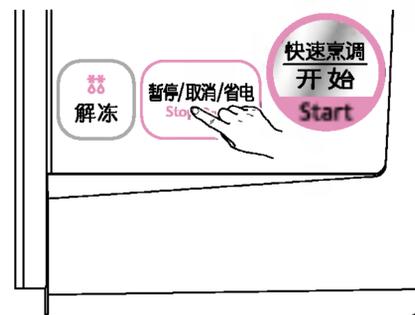
② 按动“快速烹调”键5次，选择2分30秒，烹调开始。



### 省电功能

使用本功能可关闭控制板显示电源，以达到省电效果。

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

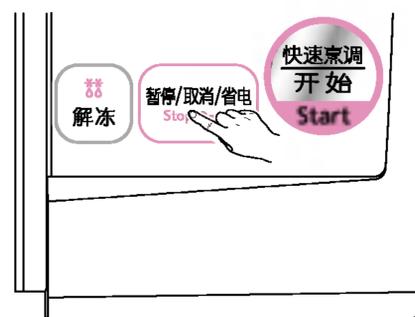


### 童锁功能

此功能执行后，按任何键将无法操作，可避免儿童因误操作而造成危险。

操作步骤：

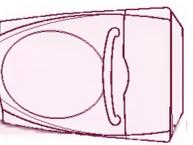
1. 设定：按住暂停/取消/省电键，直至屏幕显示为“L”。
2. 取消：按住暂停/取消/省电键，直至屏幕显示由“L”变为“0”。



### 光波消毒

- 放入需要消毒的耐热容器，关闭炉门，按动“光波消毒”键开始工作，不但能够杀菌消毒，还能除去炉腔中残留的异味。
- 光波消毒采用高温消毒，主要对金属、陶瓷器皿和其他耐热容器（如：耐热玻璃器皿）进行消毒，此时炉腔内温度很高，因此不能放入塑料及耐热性差的容器，更不能放入易燃物品。
- 光波消毒不能对食物进行消毒，且勿放入。
- 在完成某些料理后取出食物容器，可以直接使用本功能，能够起到良好的除味效果。

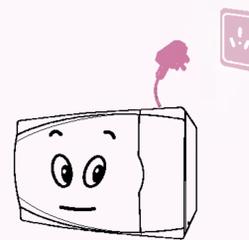
光波消毒



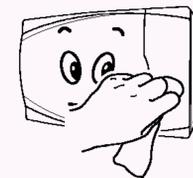
## 清洁保养/小窍门

### 清洁保养

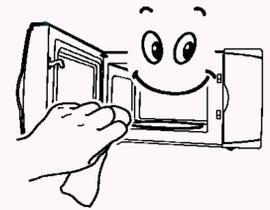
清洁微波炉前，必须先切断电源。



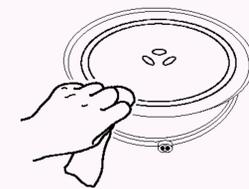
可用带有洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



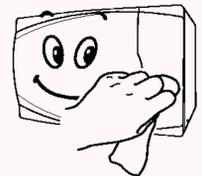
必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



可经常用温水清洗玻璃盘。



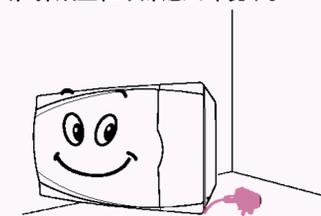
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



在使用中，波导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。



由于微波炉工作电流大，应使用专用插座，不要同其他电器共用（特别是电冰箱类），否则容易造成电器过载，损坏电器。

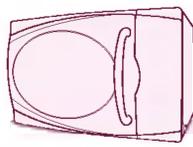


### 注意事项

- ① 千万不要使用带腐蚀性的洗涤剂及金属刷清洗微波炉。

### 小窍门

- ① 去除微波炉内的异味
  - 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，高火加热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，则可变得松软。
- ④ 干燥湿盐、辣椒末
  - 把潮湿的盐、辣椒末平放在玻璃盘上，用高火加热30秒，盐和辣椒末即可烘干，也可防止产生杂菌。

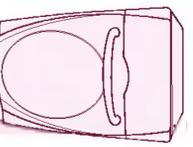


## 正常现象及故障排除说明

### 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，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。
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。



## 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  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  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  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

- 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	

- 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。

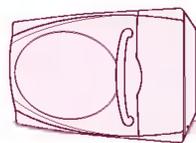
#### 二、产品保修条件

- 您所购买的产品整机保修期一年，主要零部件（磁控器，变压器，电机，线路板）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：95105588

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

### 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：

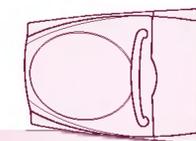
顾客意见：

满意 | 不满意

顾客意见：

满意 | 不满意

## 菜谱



### 菜谱



#### 红烧鸡翅

主料：鸡翅膀 4只 竹笋、蘑菇 适量  
 辅料：葱花少许，色拉油两大匙；(A) 盐，酱油、绍酒各一大匙，姜六片，白糖一小匙，芝麻油一中匙，丹参，陈皮  
 作法：1. 鸡翅膀洗净，放入调料(A)中腌30分钟。  
 2. 色拉油两大匙高火2-3分钟后，放入腌好的鸡翅膀，竹笋，菇，酱油，白糖，盐，料酒，适量水，加盖，选择高火大约12-15分钟，撒上少许葱花即可。



#### 清炖狮子头

主料：猪肉馅 500克  
 辅料：葱，姜，酱油，盐，味精，料酒，糖，面粉，色拉油  
 作法：1. 在猪肉馅中加入葱末，姜末，酱油，盐，味精，料酒，糖，少许面粉，拌匀。  
 2. 在容器中放入开水(大约500克)，将肉馅团成团放入汤中，加入葱，姜，酱油，盐，味精，色拉油，糖，混匀，加盖，入炉，选择高火大约15-18分钟。结束后，取出，即可。



#### 三色水蛋

主料：松花蛋 咸蛋黄 鸡蛋  
 辅料：盐，味精，香油，豉油，水  
 作法：1. 将松花蛋、咸蛋黄切成小块，备用。  
 2. 将4个鸡蛋和适量水搅打均匀成稀蛋液，去除气泡，加入松花和咸蛋小块，盖膜，中火大约7-9分钟，结束后，取出淋适量香油，豉油，即可。



#### 什锦炒饭

主料：米饭 2碗 胡萝卜 1/2个 土豆 1个 青椒 1个 洋葱 1/2个 火腿 50克  
 辅料：食用油 3茶匙，味精，盐适量  
 作法：1. 土豆、胡萝卜、火腿、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. 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。



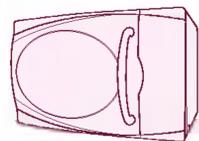
#### 红豆粥

主料：红豆 60克 水 1000毫升 米 60克 粘米粉 60克  
 辅料：糖 适量  
 作法：1. 红豆洗净，用水泡开，滤去皮。(水留用)  
 2. 米洗净，浸泡30分钟，粘米粉用热水拌匀。  
 3. 耐热容器中装入米、粘米、红豆及过滤的红豆水1000毫升，盖子打开，选择“稀白粥”自动烹调。



#### 烤带鱼

主料：带鱼 200克  
 辅料：盐，味精，料酒，花椒，白醋，葱姜末，香油，面粉，油  
 作法：1. 洗净带鱼，切成8分段，在鱼表抹层盐，味精，料酒，花椒汁，葱，姜片，香油，腌1小时。  
 2. 在腌好的鱼表面粘面粉，一层蛋液。  
 3. 在烤盘中倒一层底油，加热高火5分钟。  
 4. 将处理好的鱼放到热油中，选择烧烤约8-10分钟，翻转后，再选择烧烤4-6分钟。结束后即可。



## 菜谱

### 菜谱



麻婆豆腐

主料：豆腐 750克 肉末 50克  
 辅料：豆豉，辣子，青蒜，色拉油，酱油，盐，味精，料酒，花椒粉，小葱段，小青蒜  
 作法：1. 豆腐切块放入容器中加入开水适量，盐浸泡一会儿，入炉，高火5分钟。  
 2. 豆豉，辣子剁碎，青蒜切成末。玻璃容器中加适量色拉油，将辣子末，豆豉末入炉，选择高火大约4-6分钟。结束后，加入肉末，豆腐，酱油，盐，味精，料酒，适量水，入炉。  
 3. 再选高火大约4-6分钟。出炉后，撒上花椒粉，小葱段，小青蒜，即可。



鱼香肉丝

主料：嫩猪肉 200克 青椒 2个 胡萝卜 1个  
 辅料：腌料：生油，淀粉，老抽，烹调油，料酒  
 调味料：辣豆瓣酱，糖，酱油，淀粉，镇江醋，葱花，姜末  
 作法：1. 猪肉洗净，切细丝，加腌料拌匀，放置30分钟。  
 2. 青椒，胡萝卜洗净，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。



京乳藕片

主料：莲藕 150克 白腐乳 3块  
 辅料：精盐  
 作法：1. 莲藕洗净，去皮，切片，用水泡20分钟去淀粉。  
 2. 将腐乳弄碎，加入藕片中，加适量盐，拌匀，入炉，选择高火大约3-5分钟，结束即可。



清蒸鱼块

主料：去头尾的鱼块 500克  
 辅料：精盐，味精，料酒，葱段，姜片，色拉油，肥膘片，酱油，醋，香油  
 作法：1. 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。  
 2. 将腌好的鱼，脱去水，在玻璃容器中，加入色拉油，肥膘片盖在鱼片上，加盖，放入炉中，选择高火大约10-12分钟。做熟后，从炉中取出并取走肥膘。  
 3. 在另一个玻璃容器中，取一点原汁，加入酱油，少量醋，葱，姜，香油，色拉油，放入炉中，熬稠，高火5-6分钟取出后，洒在鱼块上，即可。



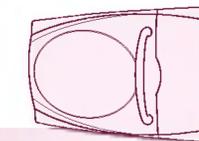
腰果虾仁

主料：腰果 150克 虾仁 150克  
 辅料：色拉油少许，精盐少许。  
 作法：1. 色拉油高火5分钟预热。  
 2. 向热油中加入腰果，高火3-4分钟。  
 3. 再加入虾仁，精盐少许，高火2-3分钟。



烤赤贝

主料：赤贝 4个  
 辅料：盐，味精，蒜蓉，鸡精，色拉油  
 作法：将赤贝洗净去除内脏，加适量蒜蓉，油，味精，鸡精，盐，放在烤架上，入炉烤制，大约5-8分钟，即可。



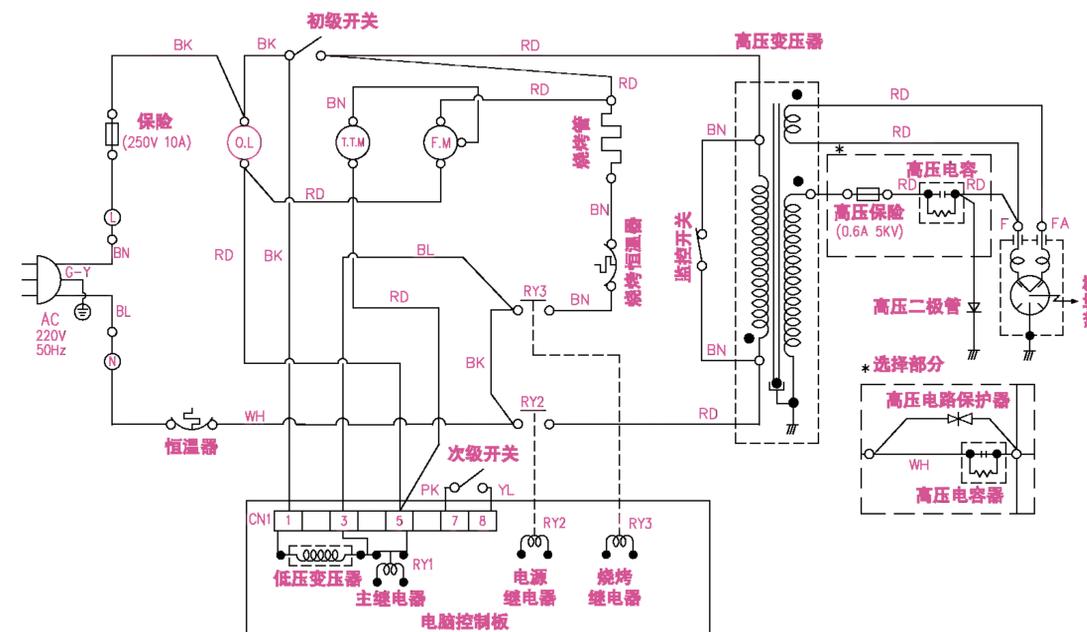
## 技术规格/电路图

### 技术规格

型号	WD700 (MG-5055M)
输入电源	220V, 50Hz
输出功率	微波700W
微波频率	2450MHz
噪声值	60dB (A) 声功率级
外形尺寸	483(宽) × 285(高) × 352(深)
炉腔尺寸	312(宽) × 198(高) × 314(深)
输入功率	微波1050W 烧烤900W
炉腔容积	20L
有效承物盘面积	470cm <sup>2</sup>
净重	约12kg
毛重	约14kg

- 依据GB4706.1 GB4706.21 GB4706.22 GB/T18800 GB19606。
- 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



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

注意：非维修人员不得打开外壳！