



使用说明书



微波炉

烧烤型

WD700 (MG5318MW)

乐金电子(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

 **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: MFL38410505

如有问题
请拨打 LG 服务一号通



(暂未开通地区请拨打010-58698965)

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

保温功能 14

浸泡功能 15

光波消毒 15

其他

清洁保养/小窍门 16

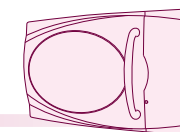
保修卡/有关电子行业标准(SJ/T11364)的信息 17-18

正常现象及故障排除说明 19

菜谱 20-21

技术规格/电路图 22

重要的安全说明

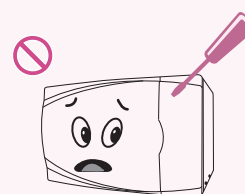


忽视说明而导致的错误操作将会对您造成不同程度的损害，请认真阅读以下提示说明。

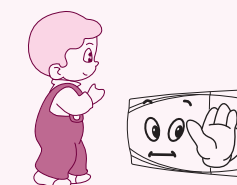
- 危险** 此标识表明违反此标记事项时，会立刻发生严重伤害或死亡现象。
- 警告** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生严重伤害或死亡现象。
- 注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能发生财产损失或轻微伤害。

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。



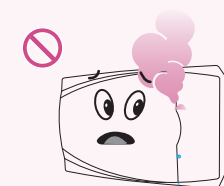
儿童如果需要独自操作微波炉，需要得到过充分的指导，或者明白错误操作会造成危险事故。



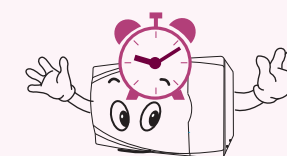
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，不可用湿手触摸电源插头。



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。



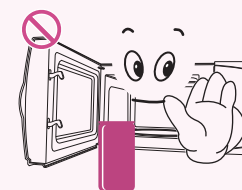
微波炉里没有物品时，请不要运行。微波炉运行时，请正确设定加热时间，超时加热可能会使食物烧焦，严重的会引起火灾。



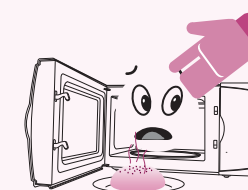
为了您的自身安全，请记住不要直接加热装在密封容器或窄颈瓶内的液体或其它食物，因为这种情况加热的话，可能会发生容器爆炸。



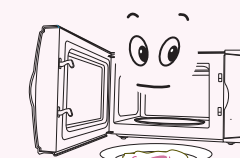
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则会发生打火现象和爆炸的可能。

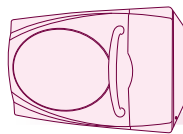


微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物时，应使用工具或戴上防烫手套。



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。



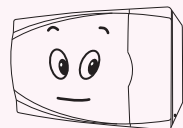


重要的安全说明

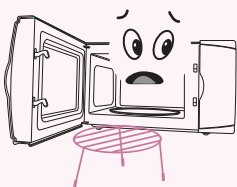
重要的安全说明

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。



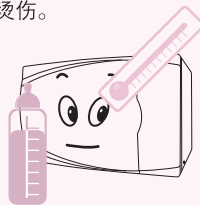
在使用烤架时，儿童应该远离烤架，避免触摸到可能变热的部件而发生意外伤害。



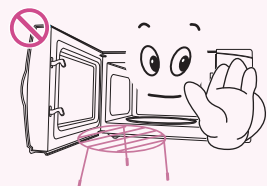
取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，避免因液体延迟喷溅沸腾而烫伤。



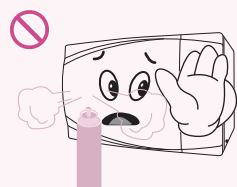
使用微波炉加热婴儿食品后，必须充分搅拌或摇动；在给婴儿喂食前，请先检查食物和容器的温度，避免婴儿烫伤。



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。

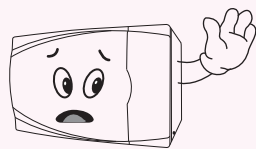


在清洁微波炉时，一定注意不要使用蒸汽清洁剂（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。

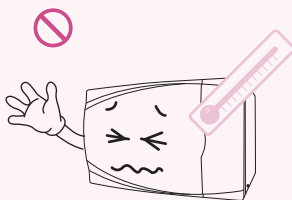


注意

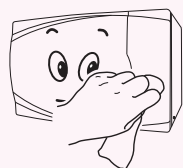
如果微波炉门或门封已损坏，请停止使用，直到有资格认可的维修人员进行检修后才可使用。



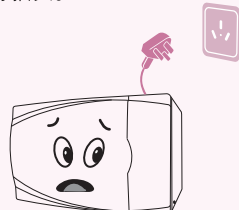
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



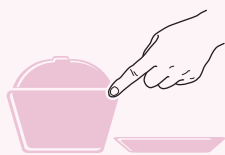
微波炉门封条、炉门、门闩、门轴等处要注意保持清洁。



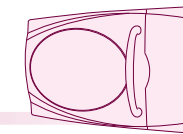
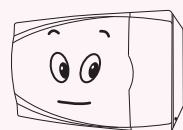
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头。



请使用允许放入微波炉的器皿加热。



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。



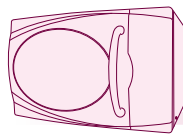
烹调容器选择

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
微波烹调	<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>
光波烧烤	<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>
组合烧烤	<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>

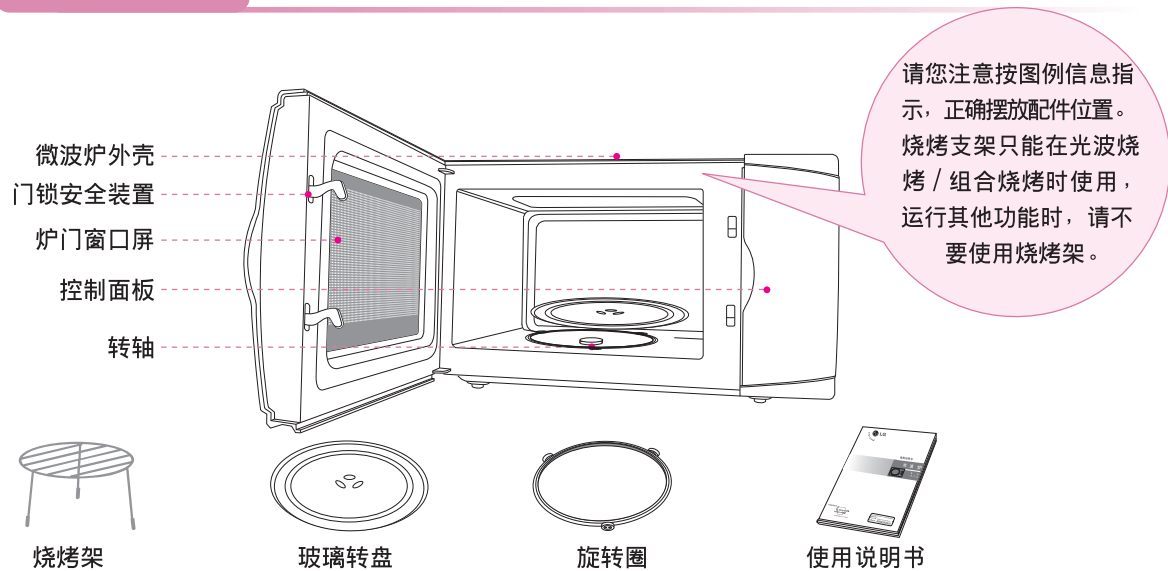
注意事项

- 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。



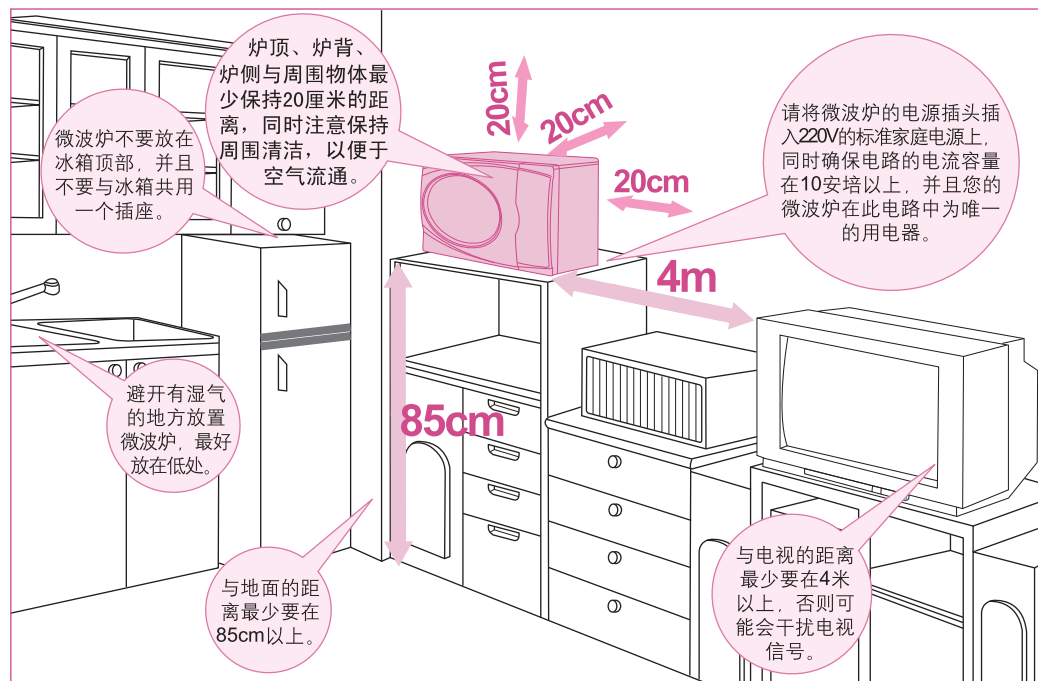
外观结构图/安装

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

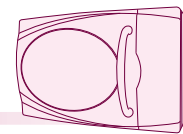


注意事项

- 1 确保微波炉良好接地，万一漏电，则接地线可以提供电流回路，以保障安全。
- 2 (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的话，必须在底面垫着橡胶板使用。



警告



控制面板

主食 快速烹调
能够烹调多种您喜欢的食物而无须选择时间和火力水平

轻松烤制 美味烤制
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

光波烧烤
利用光波对食物进行烹调

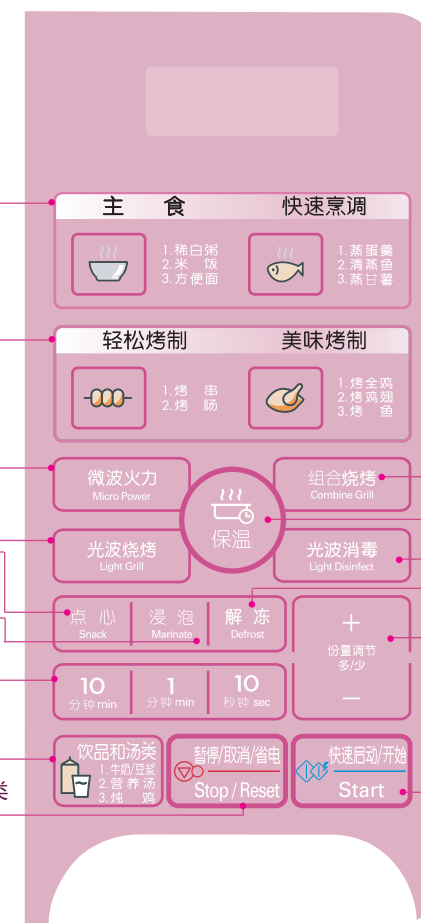
点心
自动烹调一些可口的点心

浸泡
对“木耳”，“银耳”等干货进行快速浸泡

时间设定
手动烹调时可以调节时间

饮品与汤类
可以烹调三种您喜欢的饮品与汤类

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



组合烧烤
用以选择不同的组合烧烤方式

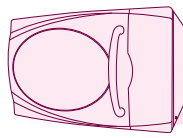
保温
使食物处于保温状态

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

解冻
根据设定食物的重量完成解冻

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
• 烹调运作过程中按此键
可根据需要调节时间(解冻除外)

快速启动与开始功能
您选择完食物类别后，启动微波炉



自动烹调菜单

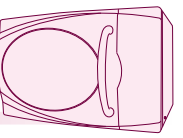
本功能预先将14种自动烹调储存在微电脑里,您可根据需要选定烹调种类,微波炉将自动按预先设定的程序对食品进行烹调。

例) 米饭300g

- 1 按 键2次选择“米饭”。 2 按“份量调节多/少”的 键选择300g (米的重量)。 3 按动 键烹调开始。

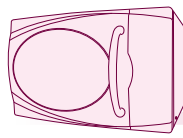


菜单	显示	重量	操作说明
主食 	稀白粥	1 大米 50g-150g	将米洗净,加水,一起放入深的耐热容器中,盖上盖子,烹调结束后,请将其放置3-5分钟。注:米和水的容量不能超过容器的一半,否则食物容易沸腾溢出。 大米 50g 100g 150g 水(室温) 600ml 1200ml 1800ml
	米饭	2 大米 100g-500g	将米洗净,加水,一起放入深的耐热容器中,盖上盖子,烹调结束后,请将其放置3-5分钟。注:米和水的容量不能超过容器的一半,否则食物容易沸腾溢出。 大米 100g 200g 300g 400g 500g 水(室温) 170ml 320ml 450ml 580ml 710ml
	方便面	3 1-2包	参考方便面包上的烹调方法,用合适的容器,放入水和方便面,覆膜。膜边留2mm左右的缝隙。 方便面 1包 2包 水(室温) 400ml 800ml
快速烹调 	蒸蛋羹	1 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。 建议配料: 鸡蛋 1个 2个 3个 水(室温) 30ml 60ml 90ml 鸡蛋:3个 水:90ml 虾仁:3个 蟹肉:少许 鸡精、料酒、盐适量
	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。把盐和料酒搅拌均匀,加高汤,覆上保鲜膜进行烹调。
	蒸甘薯	3 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)。



自动烹调菜单

菜单	显示	重量	操作说明
饮品与汤类 	牛奶/豆浆	1 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。
	营养汤	2 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	3 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。 鸡肉 500g 1200g 水(室温) 600ml 1200ml
轻松烤制 	烤串	1 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	2 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。
美味烤制 	烤全鸡	1 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	2 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。
	烤鱼	3 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。



点心制作说明

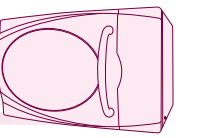
使用本功能，可以按微波炉内存的程序自动烹调4种可口的风味点心。

例) 豆沙松酥卷

- 按“点心”键3次。
- 按动“快速启动/开始”键，烹调开始。



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。



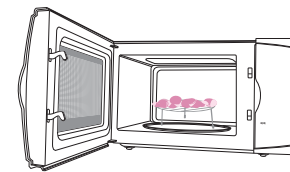
光波烧烤和组合烧烤功能

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”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。

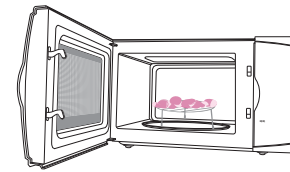


组合烧烤

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“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。

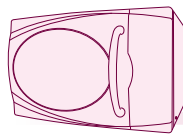


您可根据烹调的需要选择微波与烧烤的分配比例(注：以一分钟为周期)

区分	按压次数	微波火力	光波烧烤功能	食品
CO-1	一次	12秒	48秒	香肠、烤鱼、烤羊肉串
CO-2	两次	18秒	42秒	烤鸡腿、烤排骨
CO-3	三次	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

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

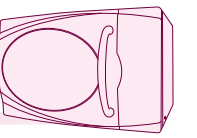


请注意：如果需要改变火力，请您参照下表操作

火力水平	输出功率 (%)		按压次数	显示
高	100 (30分钟之前)	70 (30分钟之后)	按一次	P- HI
中高	80 (30分钟之前)	70 (30分钟之后)	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 (30分钟之前)	70 (30分钟之后)	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"> • 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 • 烹调鱼肉与鸡 • 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

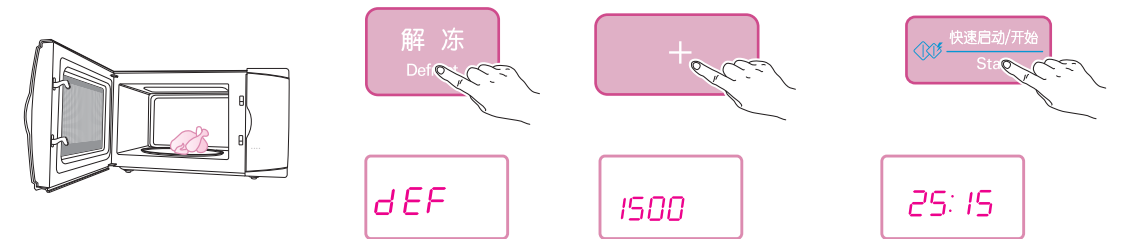


解冻

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

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

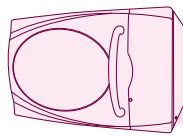


- 解冻过程中听到响铃声，请直接打开炉门，把食物翻转后，关上炉门，按动“快速烹调/开始”键，继续解冻。
- 除铃声响以外，解冻时请不要打开炉门。
- 在蒸布上放冷冻食品解冻效果会更好。冷冻食品的适当份量是300g-800g。
- 建议您除去用以包装食品的纸或塑料，否则将产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻。

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"> • 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	200-2000 g	
鱼类	200-1000 g	
家禽类	1200-1800 g	
面包类	200-500 g	

注意事项

- 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。



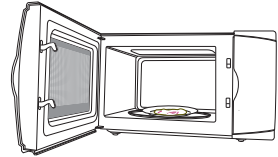
特殊功能介绍

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到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“快速启动”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”。



保温功能

放入需要保温的食物，关闭炉门，按动“保温”键开始工作。

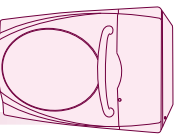
操作步骤：

1. 设定：按1下“保温”键，屏幕显示“H₀-L”为低火力档，按2下“保温”键，屏幕显示“H₀-H”为高火力档。
2. 选择保温档后，按“快速启动/开始”键进入保温功能。进入保温功能后，默认保温时间为90分钟。此时显示绿色循环延时标志“[]”



3. 如果需要显示剩余时间，可再次按“保温”键。

4. 取消：按“暂停/取消/省电键”，可结束保温功能操作。



特殊功能介绍

浸泡功能

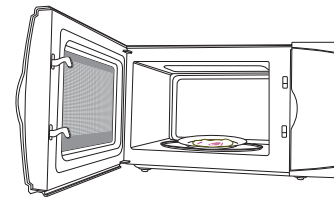
本功能可对“木耳、腐竹、蘑菇、金针蘑”等干货食品自动达到快速浸泡的效果。

例：15克“木耳”+800毫升水（常温）

1 将器皿放入后关上炉门，将15g“木耳”与800ml常温下的水盛在约2升的容器里，放在玻璃盘中央关上炉门。（不要盖上盖子）

2 按动“浸泡”键。

3 按动“开始”键开始工作。



注意：

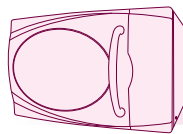
- “浸泡”功能是以800克水量为基准，100%火力动作2分40秒进入10%火力的保温状态。此期间请确认浸泡效果，如果良好请停止工作。
- 在省电状态下按动“浸泡”键，按动不同的次数显示不同的时间，您可根据实际需要选择相应的时间。

按压次数	1次	2次	3次	4次	5次	6次
显示时间(分)	0	10	15	20	25	30

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。

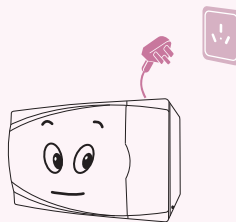




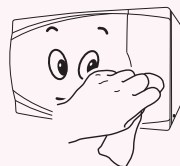
清洁保养/小窍门

清洁保养

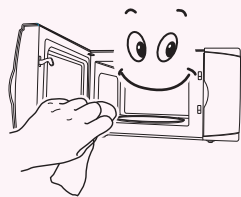
清洁微波炉前，必须先切断电源。



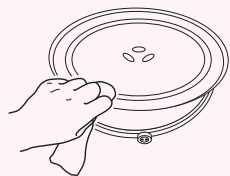
可用带有洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



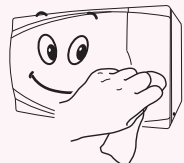
必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



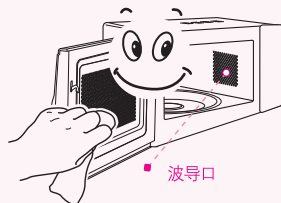
可经常用温水清洗玻璃盘。



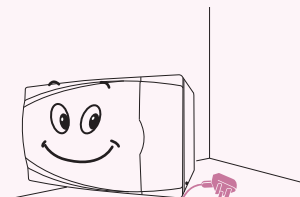
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



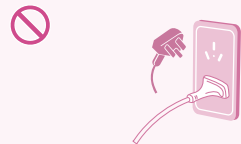
在使用中，波导口处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。



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。

3 葡萄干变松软

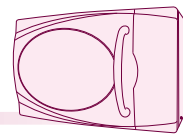
- 在葡萄干上洒少量的水或葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则可变得松软。

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。

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。



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

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-5306MV	604TAJD00252	2006年6月10日	天津国美家电(西青道店)	

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维修服务。

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。

3、下列附件视为有价供给

玻璃盘 烧烤架

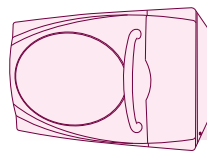
4、本产品出厂前已通过国家有关质量管理部门检验，为合格产品，但不能排除运输等因素带来的损害，您的机器一旦发生故障，即可持中国境内认可的购货发票到LG电子维修中心享受服务。

5、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：乐金电子(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/有关电子行业标准(SJ/T11364)的信息

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

有关电子行业标准(SJ/T11364)的信息

为满足中国电子信息污染控制管理办法要求，以下提供的是产品中可能含有的有毒有害物质信息。

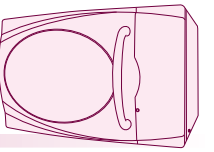
部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr+6)	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
结构部件	○	○	○	○	○	○
电气部件	○	○	○	○	○	○
高压变压器	X	○	○	○	○	○
高压二极管	X	○	○	○	○	○
蜂鸣器	X	○	○	○	○	○

注意:

- : 表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006规定的限量要求以下。
X: 表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006规定的限量要求。
- 以上标识X的部件均满足欧盟RoHS指令 - 欧盟制定的电子电器产品中限制使用特定有毒有害物质的2002/95/EC 指令。
- 正常使用条件时对使用者没有任何影响。



此标识为电子信息产品污染控制标识。
“10”代表此微波炉在正常使用条件如温度、湿度下的环保使用期限为10年。

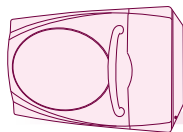


正常现象及故障排除说明

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。



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。



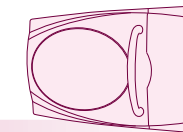
红豆粥

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. 米洗好, 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. 在腌好的鱼表面粘层面粉, 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。



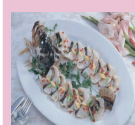
鱼香肉丝

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。



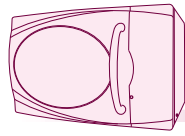
腰果虾仁

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。



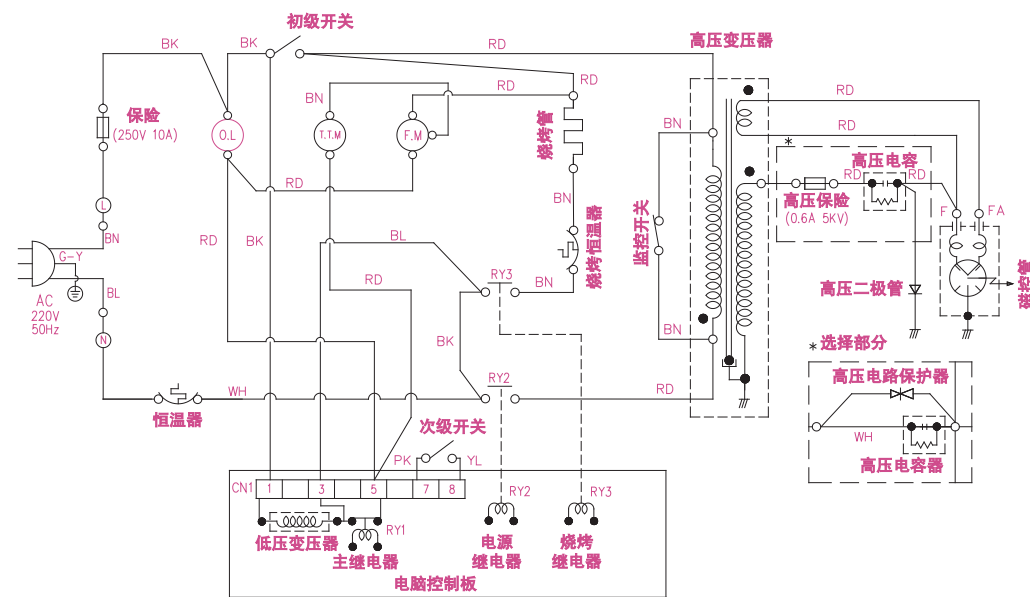
技术规格/电路图

技术规格

型号	WD700 (MG5318MW)
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) × 339 (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 ²
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！