



**LG 电子 (天津) 电器有限公司**

地址: 中国 · 天津市北辰区津围公路9号

传真: 022-26903476

邮编: 300402

全国技术服务中心服务咨询电话: 400-819-9999

WD800(MH6383ACK)

# 用户手册

# 微波炉

使用前，请仔细阅读“安全注意事项”页的内容，以确保产品安全运行。  
阅读操作手册后，请将它存放在易于拿取的地方。

售后服务电话



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。



MFL68025907

# 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

- 微波和快速启动功能 .....8
- 光波烧烤和组合烧烤功能 .....9
- 宝宝美食和海外风味 .....10
- 中国四大菜系 .....11-12
- 光波变频烧烤 .....13-14
- 自动翻热 .....14
- 自动解冻和光波消毒 .....15
- 蒸神和煎霸 .....16

### 特殊功能介绍




- 省电功能 .....17
- 童锁功能 .....17
- 多段烹调 .....17

### 其他

- 蒸锅使用说明 .....18
- 清洁保养 / 小窍门 .....19
- 正常现象及故障排除说明 .....20
- 技术规格 / 电路图 .....21
- 保修卡 / 有关电子行业标准( SJ/T11364) .....22-23
- 其他注意事项 .....24

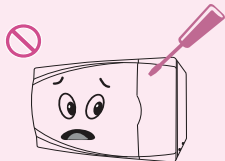
# 重要的安全说明

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。

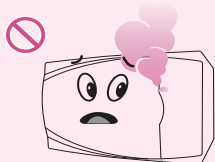
-  **危险** 此标识表明违反此标记事项时，会立刻导致人员的严重伤害或死亡。
-  **警告** 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成人员的严重伤害或死亡。
-  **注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成财产损失或轻微伤害。

## 危险

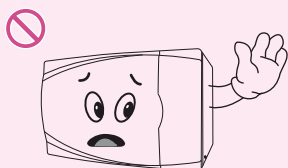
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



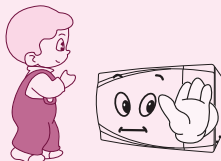
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



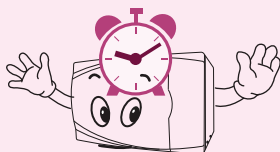
如果微波炉门或门封发生损坏，密封硅胶发生破损，以及微晶玻璃板发生破裂，请立即停止使用，直到有资格认可的维修人员进行检修后才可以使用的。



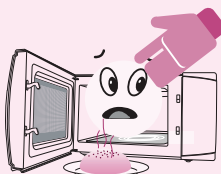
儿童如果需要独自操作微波炉，需要得到过充分的指导，或者明白错误操作会造成危险事故。当炉门打开时，请不要让儿童拉拽炉门，以防微波炉坠落发生危险。



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，并注意食物的加热状态，避免由于超时加热导致的食物烧焦，严重的会引起火灾。



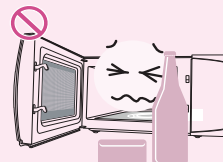
微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物（如烹饪锅等）时，应使用工具或戴上防烫手套。



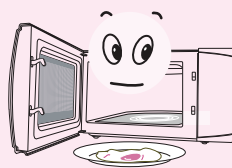
若微波炉的电源损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，当电源线发生破损时立即停止使用微波炉，并且注意在日常使用中不要用湿手触摸电源插头。



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，因为在这种情况下加热时，可能会发生容器爆炸。



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。但在使用随机附带的特许容器（如烹饪锅）时可以放心加热。

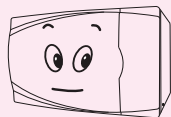




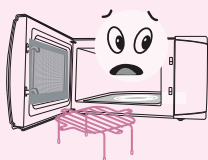
## 重要的安全说明

### 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。



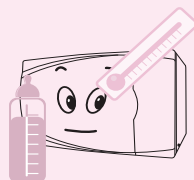
在使用烤架时，儿童应该远离烤架，避免触摸到可能变热的部件而发生意外伤害。



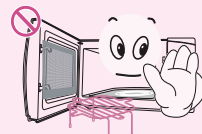
取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，以免因液体延迟喷溅沸腾而烫伤。



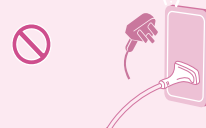
使用微波炉加热婴儿食品后，必须充分搅拌或摇动；在给婴儿喂食前，请先检查食物和容器的温度，避免婴儿烫伤。



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。

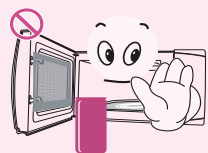


由于微波炉工作电流大，应使用专用插座，不要同其它电器共用（特别是电冰箱类），否则容易造成电器过载，损坏电器。并且电源插座的插孔松动时，请小心使用，避免在拔掉插头时产生火花。

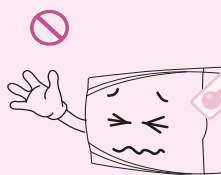


### 注意

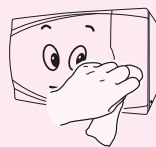
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则可能会导致打火现象和爆炸。



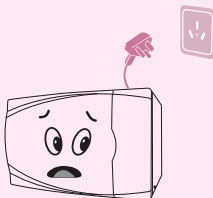
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣，否则会发生打火现象。微波炉门封条、炉门、门闩、门轴等要注意保持清洁，并注意当门上夹有异物时禁止使用微波炉。



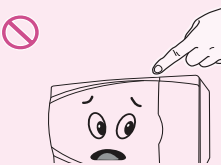
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头，但是在拔掉插头的过程中请勿用力拉扯电源线。



请使用允许放入微波炉的器皿加热。



在烧烤时，外壳，排气孔及炉门温度很高，请您千万不要触摸。













• 微波炉不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

注意

# 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。

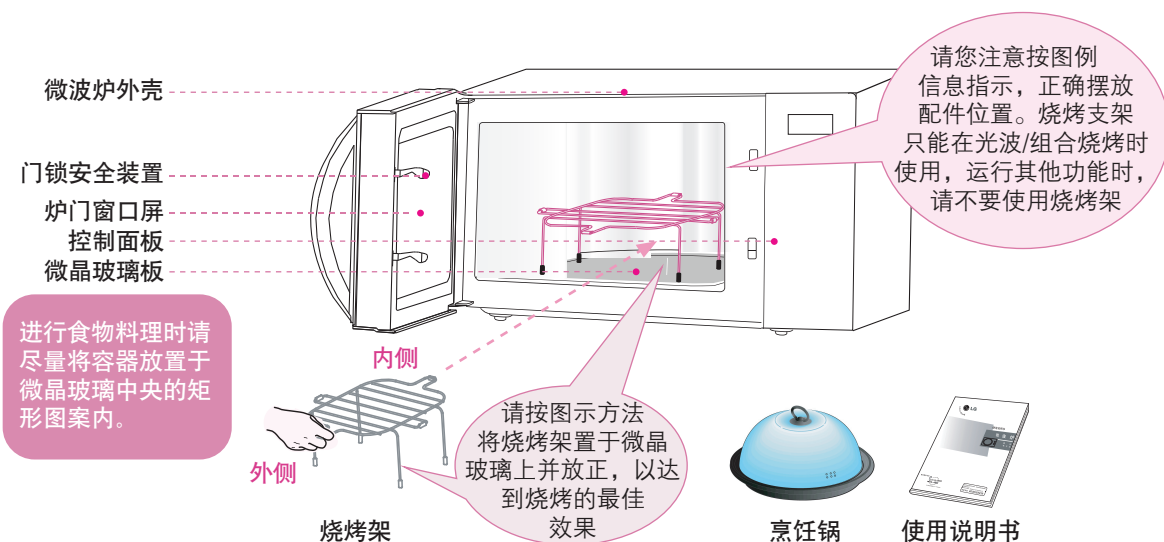
	可以使用	不能使用
<b>微波烹调</b>	<p>微波保鲜膜 陶瓷器皿 耐热塑料/玻璃器皿</p>  <p>蒸锅</p>  <p>微波烹调时，使用保鲜膜可以防止水分蒸发；一般陶瓷盘、碗可以使用；微波烹调温度过高，适宜使用耐热塑料、玻璃器皿。</p>	<p>金属器皿 一般塑料/玻璃器皿 微波炉专用烧烤架 木、竹、纸制品</p>  <p>微波遇金属反射会导致微波炉严重损坏，因此，禁止使用任何金属或含金属成分的器皿：如不锈钢、铝制品、搪瓷等；金属装饰后彩釉过多的陶瓷器皿不宜使用；一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。而烧烤架为烧烤料理时专用。</p>
<b>光波烧烤</b>	<p>微波炉专用烧烤架 金属器皿</p>  <p>耐热玻璃器皿 耐热金属烤盘</p>  <p>适宜使用微波炉专用烧烤架、金属器皿/烤盘和耐热玻璃器皿。</p>	<p>微波保鲜膜 陶瓷器皿 蒸锅 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，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>耐热金属烤盘</p>  <p>适宜使用微波炉专用烧烤架、金属烤盘和耐热玻璃器皿。</p>	<p>金属器皿 微波保鲜膜 陶瓷器皿 一般塑料/玻璃器皿</p>  <p>耐热塑料器皿 木、竹、纸制品 蒸锅</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，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，相关容器可以从商店或网店购买。
- 2 料理完毕后，微晶玻璃板要自然冷却，不要用凉水冲洗，否则会造成微晶玻璃板爆裂。

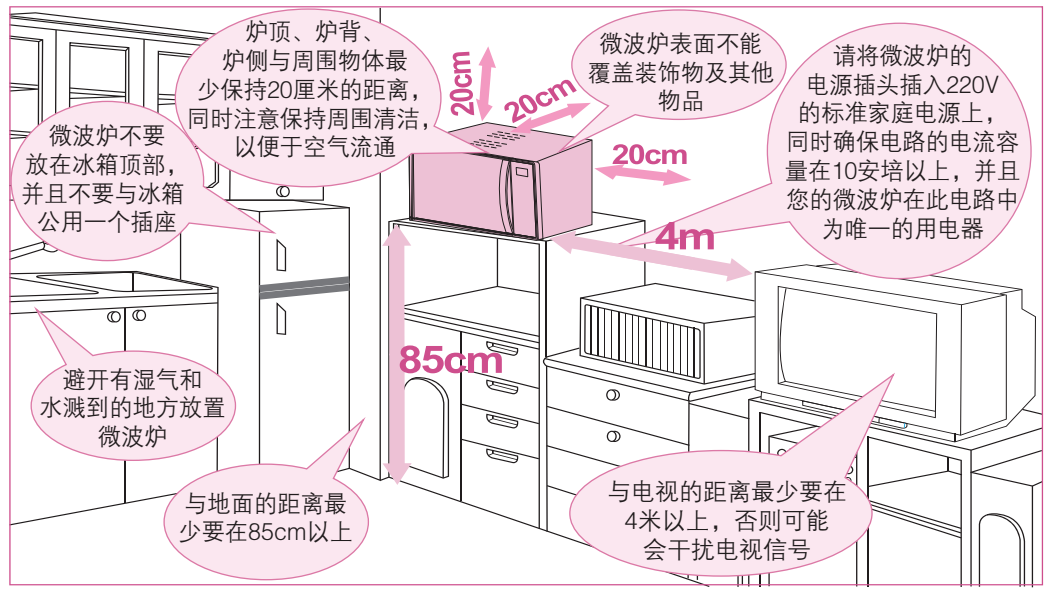


## 外观结构图



• 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。

## 安 装



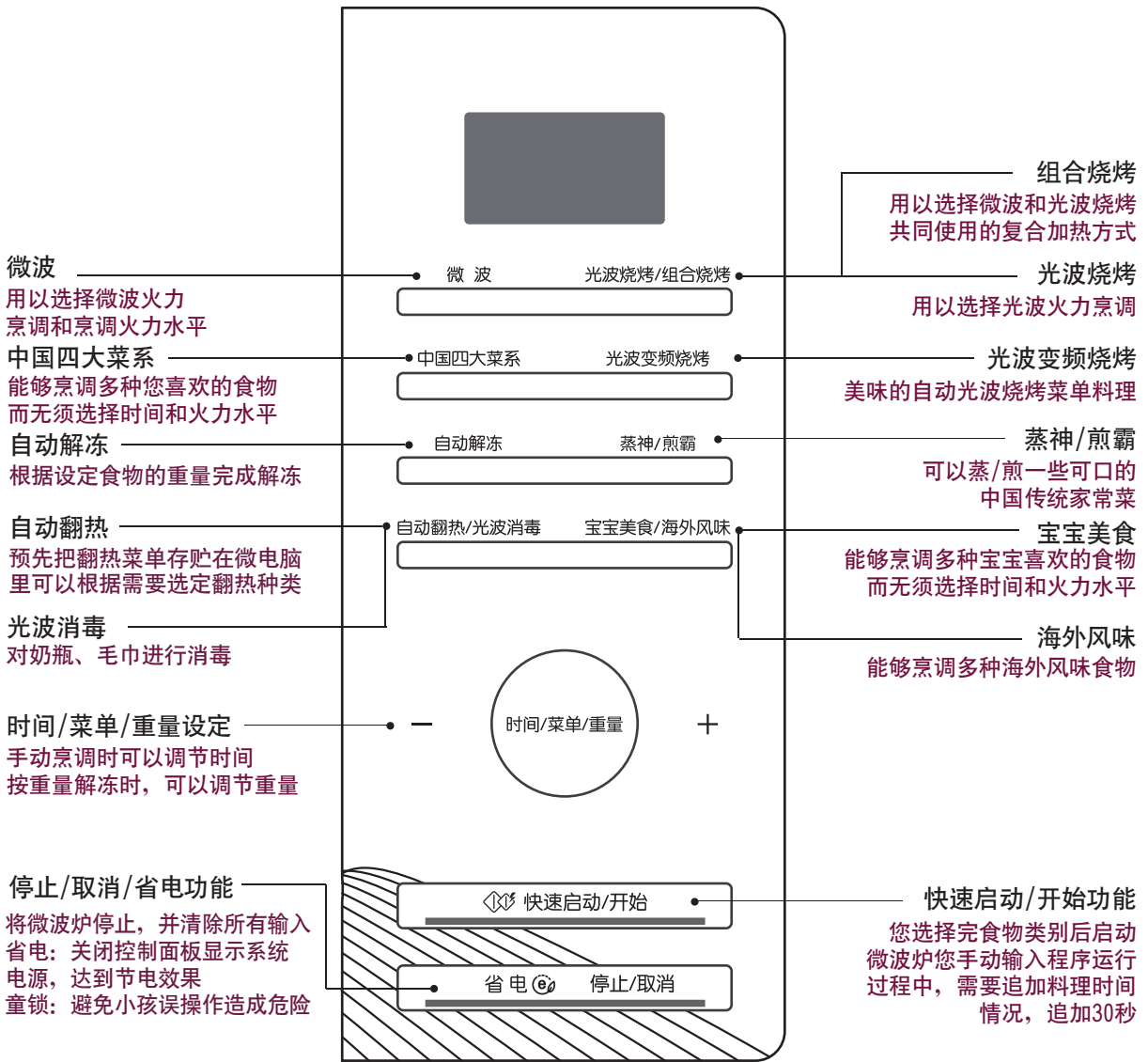
### 注意事项



#### 警告

- 1 微波炉不能放置于橱柜内使用，否则会影响散热，使其寿命缩短，甚至会有造成火灾的危险。
- 2 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。
- 3 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，必须在地面垫着橡胶板使用。

# 控制面板



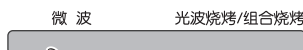
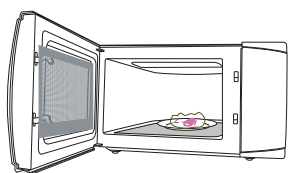
<p><b>自动解冻</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 肉</li> <li>2 家禽</li> <li>3 鱼</li> <li>4 面包</li> </ol>	<p><b>海外风味</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 快捷比萨</li> <li>2 焗烤意面</li> <li>3 薯条</li> <li>4 玉米芝士</li> </ol>	<p><b>宝宝美食</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 鸡蛋羹</li> <li>2 粥</li> <li>3 水果泥</li> </ol>	<p><b>光波变频烧烤</b></p>
<p><b>粤菜</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 草菇鸡翅</li> <li>2 豉汁排骨</li> <li>3 清蒸鱼块</li> <li>4 茄汁牛柳</li> </ol>	<p><b>川菜</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 水煮牛肉</li> <li>2 京酱肉丝</li> <li>3 香辣肥肠煲</li> <li>4 麻婆豆腐</li> </ol>	<p><b>鲁菜</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 烤带鱼</li> <li>2 红烧鸡翅</li> <li>3 孜然羊肉</li> <li>4 京式烤肉</li> </ol>	<p><b>烧烤</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 羊肉串</li> <li>2 骨肉相连</li> <li>3 烤翅</li> </ol>
<p><b>淮扬菜</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 清炖狮子头</li> <li>2 西湖醋鱼</li> <li>3 笋干焖肉</li> <li>4 剁椒鱼头</li> </ol>	<p><b>蒸神</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 蒸饺</li> <li>2 蒸海鲜</li> <li>3 蒸果蔬</li> </ol>	<p><b>煎霸</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 煎锅贴</li> <li>2 煎鸡蛋</li> <li>3 煎鱼/虾</li> </ol>	<p><b>浸泡</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 木耳</li> <li>2 腐竹/豆皮</li> <li>3 粉条</li> </ol>
<p><b>发酵</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 酸奶</li> <li>2 面团</li> </ol>	<p><b>自动翻热</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 米饭</li> <li>2 粥</li> <li>3 比萨</li> <li>4 牛奶</li> <li>5 咖啡</li> </ol>	<p><b>光波消毒</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 奶瓶</li> <li>2 毛巾</li> </ol>	<p><b>功能菜单</b> 操作方式详见介绍</p>

## 微波功能

您可以自己设定烹调微波火力和时间，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”键2次，设定80%火力。
- 3 按顺时针方向旋转时间设定按钮，设定5:30，然后按“快速启动/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

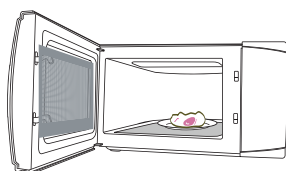
火力水平	输出功率(%)	用途
高	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 煲水</li> <li>• 烹调新鲜水果及蔬菜</li> <li>• 预先将菜加热</li> <li>• 将碎牛肉煮至金黄</li> <li>• 烹调鱼肉与鸡</li> <li>• 加热已煮熟的食物</li> </ul>
解冻	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 解冻所有的食物</li> <li>• 融化黄油和巧克力</li> <li>• 令硬肉变软</li> </ul>

## 快速启动

最有效节省时间的办法之一。按下“快速启动/开始”用大火烹调30秒，反复按压可增加到9分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/开始”键5次，选择2分30秒，烹调开始。



# 光波烧烤和组合烧烤

## 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

- 1 将食物放入炉腔内，关上炉门。
- 2 按“光波烧烤/组合烧烤”键1次。
- 3 按顺时针方向旋转时间设定按钮，设定“12:00”，然后按动“快速启动/开始”键，微波炉开始工作。

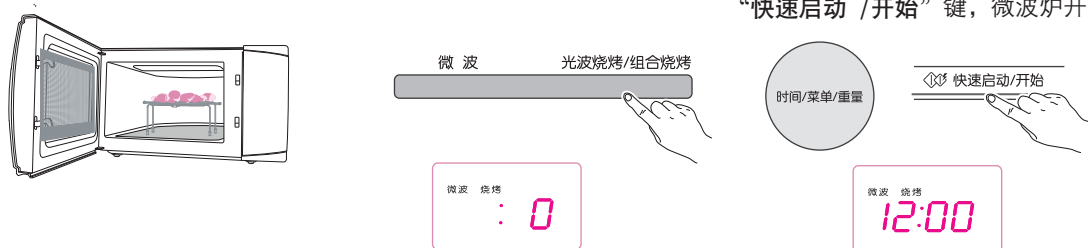


## 组合烧烤

采用微波和烧烤两种模式对食物进行料理，效果更佳。此功能为您提供合理的烹调方式，方便您选择合适的食物进行烹调。

### 例) 12分钟组合烧烤

- 1 将食物放入炉腔内，关上炉门。
- 2 按“光波烧烤/组合烧烤”键2次。
- 3 按顺时针方向旋转时间设定按钮，设定“12:00”，然后按动“快速启动/开始”键，微波炉开始工作。



区分	按压次数	微波火力	光波烧烤功能	食品
组合烧烤	一次	60%火力	40%火力	香肠、烤鱼 烤鸡腿、烤排骨 烤猪腿、烤牛肉 烤全鸡、烤羊肉

### 注意事项

- 1 在烧烤时，请将烧烤架推到最里面，并且建议在烧烤架下面放置一个陶瓷盘，用来接取烧烤时食物滴下的油，便于清洁。
- 2 烧烤后，烧烤架的温度很高，取出时请戴微波炉专用手套。
- 3 烧烤后，请让其静置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 在使用组合烧烤功能时，请将烧烤架的位置放正，不要倾斜使金属部分与炉腔接触，也不要将烧烤架的支腿放置在微晶玻璃外面的金属部分上，以免产生火花。





## 宝宝美食

### 例) 鸡蛋羹

- 按“宝宝美食/海外风味”键一次。
- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，设定“bb-1”。
- 按“快速启动/开始”键烹调开始。

宝宝美食/海外风味

bb



bb-1



微波 6:00

内容	重量范围	容器	操作指导
鸡蛋羹 bb-1	1份	耐热碗 蒸锅	原料：1个鸡蛋、水50克 把鸡蛋破皮放入耐热碗中，并在碗中加入50克水，鸡蛋和水充分搅拌均匀。蒸锅里加入300毫升水，将盛有蛋液的碗放在蒸锅里，盖上盖子，入炉，选择宝宝菜单“鸡蛋羹”自动菜单，按“开始”进行加热。加热结束后，静置1分钟即可。
粥 bb-2	1份	耐热碗	原料：20克麦片、200克牛奶 取一耐热玻璃碗，将麦片和牛奶放入碗中，搅拌均匀，盖上保鲜膜，入炉。选择宝宝菜单中“粥”自动菜单，按“开始”进行加热。加热结束后，取出容器，静置1分钟后搅拌均匀即可。
水果泥 bb-3	1份	耐热碗	原料：苹果/桃 200克，白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加减重量） 取一耐热玻璃碗，将麦片和牛奶放入碗中，搅拌均匀，盖上保鲜膜，入炉。把水果去皮，切成小丁状。取一个耐热玻璃容器，把水果丁和白砂糖放进容器中，充分搅拌均匀，盖保鲜膜，入炉选择宝宝菜单中“水果泥”自动菜单，按“开始”进行加热。加热结束后，取出容器，静置1-2分钟，水果小丁成松软状，再搅拌成泥即可。

## 海外风味

### 例) 薯条 200g

- 按“宝宝美食/海外风味”键两次，显示屏显示“Oc”。
- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，设定“Oc-3”，然后按动“快速启动/开始”键。
- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，设定“200g”，然后按动“快速启动/开始”键烹调开始。

宝宝美食/海外风味

Oc



Oc-3



200g



烘烤 26:45

内容	重量范围	容器	操作指导
快捷比萨 Oc-1	2-4片	烤架	原料：2-4片吐司面包、1勺黄油、80克pizza酱、1片培根、30克火腿肠、2个蘑菇、青椒红椒洋葱若干、100克马苏里拉奶酪。 配料：把洋葱、青椒、红椒、蘑菇切成小薄片做熟，将培根、火腿、奶酪切成小薄片。 面包一面上刷一层黄油和pizza酱，将配料放在刷有黄油的pizza酱一面的面包片上。将选择海外风味中“快捷比萨”自动菜单，再选择重量，按“开始”，进行加热即可。
焗烤意面 Oc-2	1份	烤架 烤盘	原料：100克煮熟意大利面、100克碎芝士、意大利面酱 在烤盘中的食物表面均匀撒上碎芝士和意大利面酱。把准备好的装有食物的烤盘放在烤架上，入炉，选择自动菜单，进行加热至结束，即可。
薯条 Oc-3	100-300克	烤架 烤盘	把冷冻薯条均匀的放在烤盘上，薯条之间尽量不要叠放，把烤盘放在烤架上，入炉，选择海外风味中“薯条”自动菜单，再选择重量，按“开始”，进行加热当听到提示音时，取出烤盘，把薯条反面，均匀放在烤盘上，烤盘继续放在烤架上，入炉，按“开始”，继续加热至结束，静置1-2分钟，装盘即可。
玉米芝士 Oc-4	1份	烤架 烤盘	原料：1个玉米粒罐头，1汤勺黄油，半个切碎的洋葱，2汤勺蛋黄酱，100克马苏里拉碎芝士 取一个耐热容器，将洋葱碎和少量黄油混合，加热洋葱碎至稍微变色，变软为止。把玉米粒，洋葱碎和蛋黄酱混合拌匀，装入耐热烤盘。在上述食物表面均匀撒上马苏里拉碎芝士。将烤盘放在烤架上，入炉，选择海外风味中“玉米芝士”自动菜单，按“开始”，加热至结束。

# 中国四大菜系

## 中国四大菜系

### 例) 鲁菜 孜然羊肉

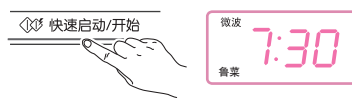
1 按“中国四大菜系”键一次，选定鲁菜菜系。



2 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，选择鲁菜内孜然羊肉菜单。



3 按“快速启动/开始”键，烹调开始。



类型	内容	原料用量	容器	操作指导
鲁菜	烤带鱼 1	中段带鱼 300克	烤架	带鱼洗净切八分段,用适量的料酒,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,沾蛋清后上烤架,选择“烤带鱼”自动菜单后按“开始,成熟后,即可。
	红烧鸡翅 2	鸡翅 500克	带盖玻璃容器	鸡翅洗净,加入适量盐,料酒,腌制。将适量的土豆,蘑菇切成小块,葱切段,姜切片。取微波容器,加入适量食用油,高火加热2:00。在容器中加入腌制的鸡翅和土豆块,蘑菇块,葱段,片,适量的老抽,糖,盐,料酒,和适量的高汤(没有可以用水来代替),加盖入炉,选择“红烧鸡翅”自动菜单后按“开始,成熟后,撒适量香葱即可。
	孜然羊肉 3	羊肉 300克	微波炉专用玻璃容器	羊肉切成薄片,以适量葱姜水,盐,料酒,生抽,蛋清,少量淀粉,少量水抓匀,腌制30分钟。取微波容器,加入适量食用油,高火加热3:00。将腌制的羊肉放入盛有食用油的微波容器中,搅拌均匀,盖膜,入炉,选择自动菜单后加热。出现提示音时,取出容器,倒出多余汤汁,放入适量的调料,拌匀后盖膜,继续加热至结束。加热结束后取出容器,开盖,撒入适量香菜,拌匀即可。
	京式烤肉 4	牛肉 300克	微波炉专用玻璃容器烤架	牛肉切成薄片,以适量的葱,姜,盐,料酒,酱油,味精,香油,胡椒粉抓匀,腌制20分钟,香菜切断,大葱切丝。容器打底油一薄层,高火加热3:00后,加入牛肉,将容器放在烤架上,入炉,选择“京式烤肉”自动菜单后按“开始”,烤制。出现提示音时,取出容器,倒出汤汁,打散肉片,撒上葱丝,香菜丝,入炉,按“开始”,继续加热。出炉后淋少许香油,拌匀,即可。

类型	内容	原料用量	容器	操作指导
川菜	水煮牛肉 1	牛肉 200克	微波炉专用玻璃容器	将牛肉洗净,切成片,加入盐,蛋白,淀粉,抓匀。葱切段,蒜切成小瓣,姜切片放入容器中再加入适量食用油,入炉,高火3:00后,取出,加入调料,适量水,入炉,选择“水煮牛肉”自动菜单后按“开始”。当出现提示音时,放入肉片,入炉,按“开始”,继续加热。将青菜切成大片,摆在碟子上,将肉片放在青菜片上,将原汁洒在肉上,再撒些调料,即可。
	京酱肉丝 2	猪中脊肉 200克	微波炉专用玻璃容器	中脊肉切细丝,用蛋清,盐,淀粉与肉丝抓匀,加少许酱油着色。再放入食用油一两左右,放入适量白胡椒,料酒,番茄酱,抓匀。玻璃盘倒入适量油,高火2:00,加热。将腌好的肉丝放入玻璃盘,加入适量调料清水拌匀,入炉,选择自动菜单后料理。葱切细丝,豆腐皮切成小方块和出炉的肉丝一起摆入碟中,即可。
	香辣肥肠煲 3	猪卤肠 300克	微波炉专用玻璃容器	猪卤肠切小段,适量葱,姜切碎末,土豆一个,切成条状,适量青红椒切小块,适量小段西芹取适量食用油放入微波玻璃容器,高火加热2:00。将土豆条,葱姜末放入容器中,盖上玻璃盖,选择“香辣肥肠煲”自动菜单后按“开始”。当出现提示音时取出容器,把卤肠段,青红椒块和适量水(约200克)加入容器中,并放入适量调料拌匀,盖上盖子,入炉,按“开始”,继续加热。当出现提示音时取出容器,打开盖子,用筷子或勺再次搅拌容器中的原料,盖上玻璃盖,入炉,按“开始”,继续加热至结束。出炉后,撒上香菜碎拌匀即可。
	麻婆豆腐 4	北豆腐 500克 肉末 50克	微波炉专用玻璃容器	豆腐切小块放入容器中加入开水适量,加入盐浸泡一会儿,入炉高火3:00,后取出备用把一袋麻婆豆腐料包(约80克)打开,放入微波容器中,再加入130克水,混合拌匀后,入炉,选择“麻婆豆腐”自动菜单后按“开始”。当出现提示音时取出容器,加入肉末和豆腐,并将它们充分和麻婆豆腐汤汁混匀上色,盖保鲜膜,入炉,按“开始”,继续加热出炉后,撒上小葱段,小青蒜,即可。



## 中国四大菜系

类型	内容	原料用量	容器	操作指导
粤菜	草菇鸡翅 1	鸡翅 500克	微波炉 专用玻璃 容器	鸡翅洗净切块,将盐、味精、料酒、葱花、姜末制成腌料,将鸡翅放入腌料中腌至入味。将草菇用开水泡开,切成抹刀块,备用。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,盖保鲜膜,放入微波炉中,选择“草菇鸡翅”自动菜单后按“开始”,制作成熟后,盖膜放置2:00,即可。
	豉汁排骨 2	排骨 200克	微波炉 专用玻璃 容器	排骨洗净,切小块,加适量嫩肉粉,将适量蚝油、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。将蒜切成末,适量豆豉切碎,放入玻璃盘中,再加入适量食用油,入炉爆香,高火1:30。将腌好的排骨和少量水倒入盛有热油的玻璃盘中,盖膜,入炉选择“豉汁排骨”自动菜单后按“开始”,制作成熟,即可。
	清蒸鱼块 3	鱼 300克	微波炉 专用玻璃 容器	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。将腌好的鱼,脱去水,在玻璃容器中,加入适量葱段、姜片,盖保鲜膜,放入炉中,选择“清蒸鱼块”自动菜单后按“开始”。做熟后,去掉盘中的水分和鱼块中的葱姜,放入新的葱丝和红椒丝,盖上保鲜膜保持温度。另个玻璃容器中,放入适量食用油,高火3:00,取出后,与蒸鱼豉油一起淋在鱼块上面,即可。
	茄汁牛柳 4	牛里脊 500克	微波炉 专用玻璃 容器	牛里脊用刀切成稍粗的条状,加适量胡椒粉,料酒,盐抓匀,然后放入适量干淀粉,少许食用油抓匀,腌制1小时取微波炉容器,放入适量食用油,高火加热2:00将葱、姜切成末,洋葱切丝,一起放入上述容器中,盖保鲜膜,入炉,选择“茄汁牛柳”自动菜单后按“开始”听到提示音后,把容器取出,将腌好的牛里脊肉和适量盐、鸡精、水淀粉、番茄汁放入容器中,拌匀,盖保鲜膜,入炉,按“开始”,继续加热至结束,装盘即可。

类型	内容	原料用量	容器	操作指导
淮扬菜	清炖狮子头 1	猪肉馅 500克	微波炉 专用玻璃 容器	在猪肉馅中加入葱末,姜末,酱油,盐,味精,料酒,胡椒粉,糖,少量面粉,用葱姜水拌匀,制成团。在容器中放入开水(大约500毫升),加入适量葱、姜、酱油、高汤精,盐,味精,食用油,糖混匀,加盖,入炉,选择“清炖狮子头”自动菜单后按“开始”。提示音响时,将肉馅团成团放入汤中,按“开始”,继续加热,至结束。取另一容器放入适量青菜,将料理完毕的狮子头和汤倒入容器中,即可。
	西湖醋鱼 2	鱼 500克	微波炉 专用玻璃 容器	鱼500克从背面劈成两片,皮面改成一字花刀,用盐,料酒抹到鱼身内外。鱼皮面向上放于容器中,加膜入炉,选择“西湖醋鱼”自动菜单后按“开始”。提示音响时,取出容器,加开水150毫升,香醋3大勺,白糖3大勺,盐少许,老抽1勺,拌匀,浇于鱼身,盖膜,入炉,按“开始”,继续加热成熟后,在鱼表面撒些色拉油,即可。
	笋干焖肉 3	猪五花 500克, 笋干200克	微波炉 专用玻璃 容器	猪五花肉洗净,切成小块;笋干洗净用温开水浸泡,使笋干尽量回软,切成条状。猪五花肉放入容器中,加温开水,水能没过肉,加少许老抽,入炉,选择菜单后按“开始”。第一次提示音响时,取出容器,倒出水,并将笋干和适量泡笋干的水放入容器中,加适量的盐,料酒,白糖,大料,葱段,姜片,黄豆酱,加盖,入炉,按“开始”,继续加热。第二次响时,取出搅拌一下,加盖,入炉,按“开始”,继续加热成熟,加热时间结束后,容器盖着盖子静置2分钟后打开。
	剁椒鱼头 4	鱼头	微波炉 专用玻璃 容器	鱼头洗净,劈开,加入适量蚝油,蒸鱼豉油,鸡精,白胡椒粉,白酒腌制1个小时。剁椒100克,用清水冲洗一遍,适量红尖椒切丁,姜切片,葱切小段备用。取微波炉容器,放入适量食用油,高火加热3:00。将姜片,葱段和一半准备好的剁椒放入容器底部,再放上腌制好的鱼头,再将剩下的一半剁椒和红尖椒丁铺在鱼头的表面,淋上适量的蒸鱼豉油,再将适量姜片,葱段放在鱼头上面,盖膜,入炉,选择“剁椒鱼头”自动菜单后按“开始”,加热。加热结束后,去掉鱼头上面的葱姜,撒适量葱花,淋上适量热油即可。

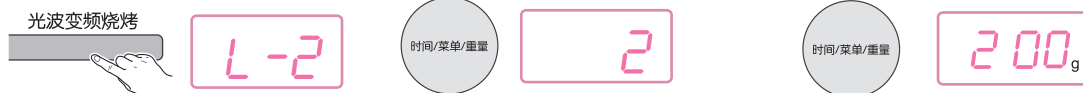
# 光波变频烧烤

## 光波变频烧烤

本功能预先将三种不同主题的菜单存储在微电脑里，您可以根据喜欢种类进行选择，微波炉将自动按照预先设定的程序对食物进行料理。

例) 浸泡 腐竹/豆皮 200g

- 按“光波变频烧烤”键二次，
- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，
- 按“快速启动/开始”键，并顺时针方向旋转重量设定按钮，显示“200g”。



- 按“快速启动/开始”键,浸泡开始。



类型	内容	原料用量	容器	操作指导
烧烤 L-1	羊肉串 1	羊肉串 300克	烤架	将羊肉串逐个放在烤架上，羊肉串之间留有一定的间隙，入炉，选择菜单后按“开始”，烤制。出现提示音时，取出烤架，将肉串翻转，入炉，按“开始”，继续加热至结束。
	骨肉相连 2	骨肉相连 300克	烤架	将骨肉相连逐个放在烤架上，肉串之间留有一定的间隙，入炉，选择菜单后按“开始”烤制。出现提示音时，取出烤架，将肉串翻转，入炉，按“开始”，继续加热至结束。
	烤翅 3	鸡翅中 8个	烤架	将腌制好的鸡翅中逐个放在烤架上，翅中之间留有一定的间隙，入炉，选择“烤翅”自动菜单后按“开始”，烤制至时间结束即可。翅中的腌制根据顾客个人的喜好入料腌制。

类型	内容	重量围	容器	操作指导										
浸泡 L-2	木耳 1	20-60克	带盖玻璃容器	把干木耳和相应重量的水放入耐热玻璃容器中，不要盖上盖子，入炉。选择浸泡中“木耳”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出容器，盖上玻璃盖子入炉，按“开始”，继续加热至结束加热结束后，取出容器，静置1-2分钟即可。 <table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>重量</td> <td>木耳</td> <td>1份20g</td> <td>2份40g</td> <td>3份60g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>水</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> </tr> </table>	重量	木耳	1份20g	2份40g	3份60g		水	300ml	600ml	900ml
	重量	木耳	1份20g	2份40g	3份60g									
		水	300ml	600ml	900ml									
腐竹/豆皮 2	100-300克	带盖玻璃容器	把干腐竹/干豆皮和相应重量的水放入耐热玻璃容器中，不要盖上盖子，入炉。选择浸泡中“腐竹/豆皮”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出容器，盖上玻璃盖子入炉，按“开始”，继续加热至结束加热结束后，取出容器，静置1-2分钟即可。 <table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>重量</td> <td>腐竹/豆皮</td> <td>0.1千克</td> <td>0.2千克</td> <td>0.3千克</td> </tr> <tr> <td></td> <td>水</td> <td>600ml</td> <td>800ml</td> <td>1000ml</td> </tr> </table>	重量	腐竹/豆皮	0.1千克	0.2千克	0.3千克		水	600ml	800ml	1000ml	
重量	腐竹/豆皮	0.1千克	0.2千克	0.3千克										
	水	600ml	800ml	1000ml										
粉条 3	50-150克	带盖玻璃容器	把粉条和相应重量的水放入耐热玻璃容器中，不要盖上盖子，入炉。选择浸泡中“粉条”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出容器，盖上玻璃盖子入炉，按“开始”，继续加热至结束加热结束后，取出容器，静置1-2分钟即可。 <table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>重量</td> <td>粉条</td> <td>50克</td> <td>100克</td> <td>150克</td> </tr> <tr> <td></td> <td>水</td> <td>500ml</td> <td>1000ml</td> <td>1500ml</td> </tr> </table>	重量	粉条	50克	100克	150克		水	500ml	1000ml	1500ml	
重量	粉条	50克	100克	150克										
	水	500ml	1000ml	1500ml										

## 光波变频烧烤

类型	内容	重量围	容器	操作指导
发酵 L-3	酸奶 1	1份	带盖玻璃容器	原料：500毫升 原味牛奶、100毫升 原味酸奶 取一耐热玻璃容器，把牛奶放入，加热至接近体温温度，温度不宜过高。把酸奶放入牛奶中，搅拌均匀。把玻璃盖子盖上，入炉，选择发酵中“酸奶”自动菜单，按“开始”，加热至结束。 加热结束后，将酸奶放入冰箱冷藏存放。
	面团 2	1份	带盖玻璃容器	原料：加入酵母的已混合好的生面团，重量在350~400克 把已经混合好的生面团放入耐热玻璃容器，盖上盖子，入炉。 选择发酵中“面团”自动菜单，按“开始”，加热至结束。

## 自动翻热

用于快速加热已经变凉的食物或饮料。预先将菜单存储在微电脑里，您可以根据喜欢种类进行选择，微波炉将自动按照预先设定的程序对食物进行料理。

例) 牛奶 两杯

- ① 按“自动翻热/光波消毒”键一次，选择自动翻热功能。

自动翻热/光波消毒



- ② 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，确定牛奶菜单。

时间/菜单/重量



- ③ 按“快速启动/开始”键，并顺时针方向旋转重量设定按钮，显示“2”。



- ④ 按“快速启动/开始”键，翻热牛奶开始。

快速启动/开始



内容	重量范围	容器	操作指导
米饭 rh-1	1-2碗 150克/碗	微波炉 适用碗	把冷藏的米饭装入微波炉适用的碗中，盖保鲜膜，入炉。选择再加热中“米饭”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
粥 rh-2	1-2碗 360克/碗	微波炉 适用碗	以超市所售罐装粥的重量为依据：360克/罐（碗）把粥装入微波炉适用的碗中，入炉。选择再加热中“粥”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
比萨 rh-3	1-2片 130克/片	微波炉 适用盘	把比萨片放在微波炉适用的盘中，入炉。选择再加热中“比萨”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
牛奶 rh-4	1-2杯 200克/杯	微波炉 适用杯	把冷藏的牛奶装入微波炉适用的杯中，入炉。选择再加热中“牛奶”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
咖啡 rh-5	1-2杯 200克/杯	微波炉 适用杯	把冷藏的咖啡装入微波炉适用的杯中，入炉。选择再加热中“咖啡”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。

# 自动解冻和光波消毒

## 自动解冻

本功能可以将肉类、家禽类、鱼类、面包等冷冻食品进行解冻。

例) 鱼 400g

- 按“自动解冻”键三次，选择解冻鱼，重量图标开始闪烁。
- 按顺时针方向旋转重量设定按钮，设置解冻重量。
- 按“快速启动/开始”键，解冻鱼开始。



内容	重量范围	容器	操作指导
肉 DEF-1	0.1-2.0 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的肉去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。选择自动解冻中“肉”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出肉，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。结束后，静置3-5分钟即可。
家禽 DEF-2	0.1-2.0 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的家禽肉类去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。选择自动解冻中“家禽”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出肉，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。结束后，静置3-5分钟即可。
鱼 DEF-3	0.1-2.0 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的鱼/鱼块去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。选择自动解冻中“鱼”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出鱼/鱼块，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。结束后，静置3-5分钟即可。
面包 DEF-4	0.1-0.3 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的面包去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。选择自动解冻中“面包”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。当听到提示音时，取出面包，翻面放到盘中，入炉，按“开始”，继续加热至结束。结束后，静置3-5分钟即可。

## 光波消毒

本功能可以对奶瓶、毛巾进行消毒。

例) 毛巾 1条

- 按“自动翻热/光波消毒”键两次，选择光波消毒功能。
- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，选择毛巾消毒。
- 按“快速启动/开始”键，毛巾消毒开始。



内容	重量范围	容器	操作指导
奶瓶 Ld-1	1或2个	耐热带盖 玻璃容器	取一个较大容量的耐热玻璃容器并向容器里加入900毫升水，奶瓶旋下奶瓶盖子一起放入容器中，盖上玻璃盖子，入炉，选择消毒中“奶瓶”自动键，按“开始”进行加热，至结束即可。
毛巾 Ld-2	1条	微波炉 适用盘	将完全浸过水的湿毛巾折叠1-2次，放在大小适中的微波炉适用耐热盘子上，入炉，选择消毒中“毛巾”自动键，按“开始”进行加热，至结束即可。

## 蒸 神

用于蒸制一些简单的食物，方便快捷。预先将三种菜单存储在微电脑里，您可以根据喜欢种类进行选择，微波炉将自动按照预先设定的程序对食物进行料理。

### 例) 蒸海鲜 400g

- 按“蒸神/煎霸”键一次，选择蒸神功能。



- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，确定蒸海鲜菜单。



- 按“快速启动/开始”键，并顺时针方向旋转重量设定按钮，显示“400g”。



- 按“快速启动/开始”键，蒸海鲜开始。



内 容	重量范围	容 器	操作指导
蒸饺 Sc-1	冷冻水饺 100-700克	蒸锅	在蒸锅中，放入200g左右的水，放上篦子，在篦子上放上冷冻饺子，盖锅盖，入炉，选择蒸锅-1，选择‘重量’，开始，直到烹饪结束，即可。
蒸海鲜 Sc-2	海蟹为例 200-1000克	蒸锅	在蒸锅中，放入300g左右的水，放上篦子，在篦子上放上螃蟹，盖锅盖，入炉，选择蒸锅-2，选择‘重量’，开始，直到烹饪结束，即可。（其它海鲜可参考此例来调整时间）
蒸果蔬 Sc-3	玉米/茄子等 100-1000克	蒸锅	在蒸锅中，放入300g左右的水，放上篦子，在篦子上放上玉米或茄子，盖锅盖，入炉，选择蒸锅-3，选择‘重量’，开始，直到烹饪结束，即可。

## 煎 霸

先将三种菜单存储在微电脑里，您可以根据喜欢种类进行选择，微波炉将自动按照预先设定的程序对食物进行料理。

### 例) 煎鸡蛋 2个

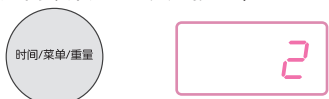
- 按“蒸神/煎霸”键两次，选择煎霸功能。



- 按顺时针方向旋转菜单设定按钮，确定煎鸡蛋菜单。



- 按“快速启动/开始”键，并顺时针方向旋转重量设定按钮，显示“2”。



- 按“快速启动/开始”键，煎鸡蛋开始。



内 容	重量范围	容 器	操作指导
煎锅贴 Fr-1	冷冻水饺 200-500克	煎锅	在煎锅中，放入10g左右的油，选择煎锅-1，选择‘重量’，开始；当听到提示音后，放入相应数量的冷冻饺子，再开始，当再听到提示音后，撒入60g左右的醋水，再开始，直到烹饪结束，即可。
煎鸡蛋 Fr-2	冷藏鸡蛋 1-4个	煎锅	在煎锅中，放入10g左右的油，选择煎锅-2，选择‘重量’，开始；当听到提示音后，打入相应个数的鸡蛋，再开始，当再听到提示音后，翻转鸡蛋，再开始，直到烹饪结束，即可。
煎鱼/虾 Fr-3	虾/带鱼 100-500克	煎锅	在煎锅中，放入10g左右的油，选择煎锅-3，选择‘重量’，开始；当听到提示音后，放入相应重量的带鱼活虾，再开始，当再听到提示音后，翻转鱼或虾，倒出汤汁，再开始，直到烹饪结束，即可。

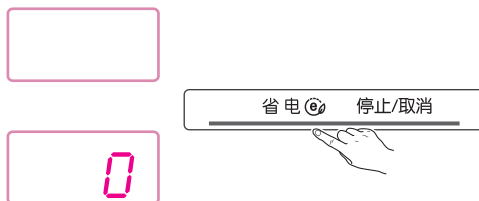


# 特殊功能介绍

## 省电功能

本功能可关闭控制板显示、炉灯电源，以达到省电的效果。

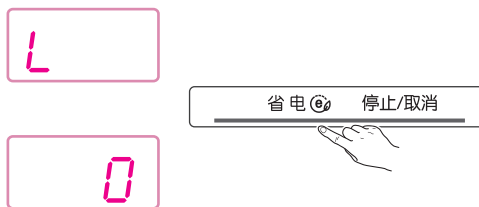
按动“省电/停止/取消”键，直至屏幕显示的“0”消失，再次按动将恢复显示“0”。



## 童锁功能

此功能执行后，按任何键将无法操作，可避免儿童在没有成人指导下误操作而造成危险。

- 操作步骤：1. 设定：按住“省电/停止/取消”键，直至屏幕显示为“L”  
2. 取消：按住“省电/停止/取消”键，直至屏幕显示由“L”变为“0”。

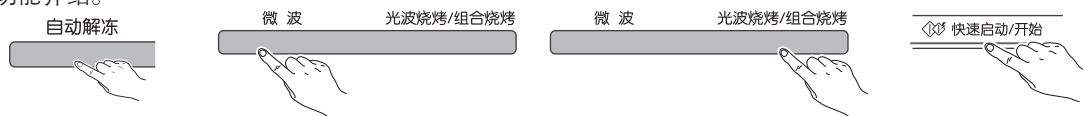


## 多段烹调

与自动菜单不同，用户可一次自定义设置多段烹调程序，烹调实现一步到位。

例) 面包100g 解冻 微波全火力1分钟 烧烤2分钟

- 1 按“自动解冻”选择面包100g后停止按键。详细操作见自动解冻功能介绍。
- 2 按“微波”选择微波全火力，设置1分钟。详细操作见微波功能介绍。
- 3 按“光波烧烤”键，设置2分钟。详细操作见光波烧烤功能介绍。
- 4 按“快速启动/开始”键，自定义烹饪开始。



## 注意事项

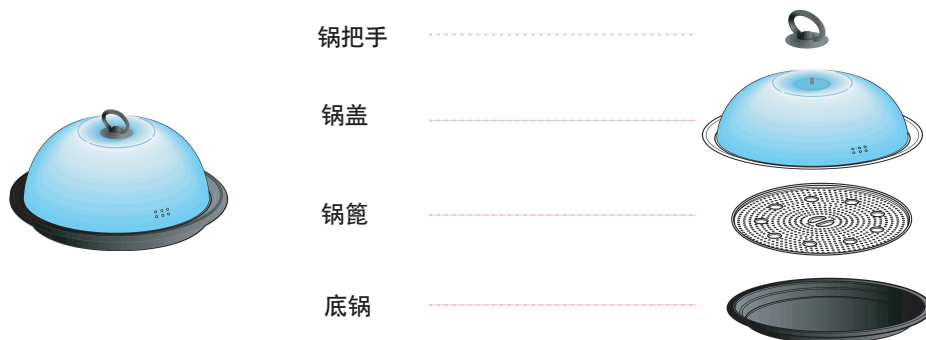


注意

- 1 自定义烹饪开始前，一定要确认好食物物理所需时间，以免造成食物过火。
- 2 多段烹饪可设定程序为：自动解冻、微波、光波烧烤、组合烧烤。其中自动解冻功能只能设定在第一步，其他功能可任意搭配。
- 3 包含自动解冻功能时最多可设定三段，如不包含最多可设两段。

## 蒸锅组件说明

蒸锅主要由4个部品组成：锅把手，锅盖，锅篦，底锅。



## 简单的蒸锅料理步骤

1. 向蒸锅内至少加入200g水



2. 在蒸锅上放置锅篦



3. 在锅篦上放置食物时应留有间隙

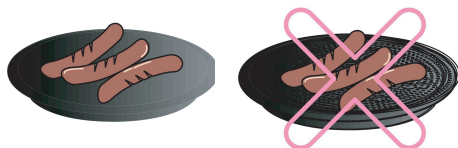


4. 最后将锅盖准确盖好



## 蒸锅料理注意事项

1. 煎炸料理的时候请您不要使用锅篦。



2. 使用蒸锅进行料理时底锅必须加水，严禁无水料理。



3. 料理前请确认锅盖是否盖好。

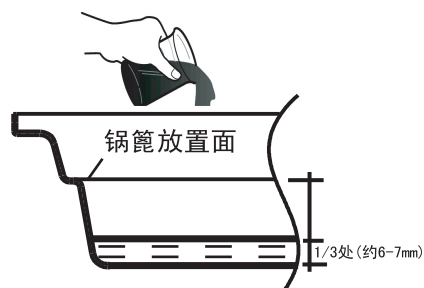
4. 烹饪锅容器料理时请注意不要与微波炉体内表面接触。

5. 产品在料理中有轻微火花现象属正常现象。

6. 料理结束后，烹饪锅容器非常烫手，必须戴手套或者垫别的东西取出。

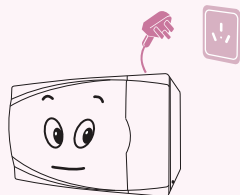
7. 当锅把手与锅盖结合处出现打火现象时，请将锅盖取出，用力顺时针方向拧紧锅把手。

8. 建议您使用量杯控制水量，无量杯时参考右图操作(200g水高度大约为底锅到篦子放置面高度约1/3处，约6-7mm)。

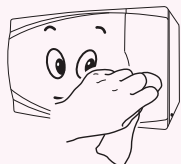


## 清洁保养

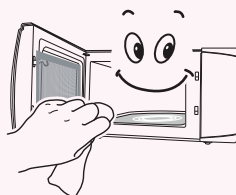
清洁微波炉前，要先切断电源。



可用带洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



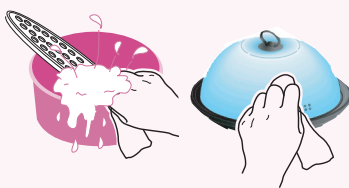
请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



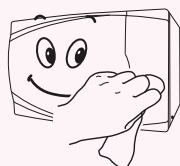
使用后必须等微晶玻璃冷却后再进行清洁，并且注意不能使用尖锐物进行清洁，以免损坏硅胶。



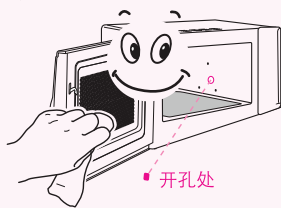
可经常用温水清洗锅篦和烹饪锅。



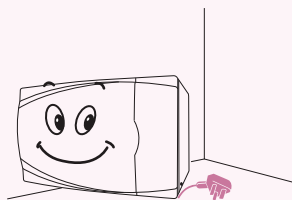
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



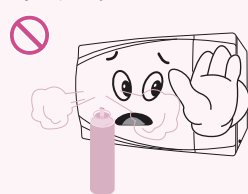
在使用中，侧面开孔处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。



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。



在清洁微波炉时，一定要注意不要使用蒸汽清洁器（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。



## 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。
- 2 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。



## 小窍门

- 1 去除微波炉内的异味
  - 在水杯中加两片柠檬，高火加热2-3分钟。
  - 微波炉内放一杯红茶，高火加热。
  - 微波炉内放入橘子皮，高火加入1分钟
- 2 毛巾消毒
  - 在湿毛巾上滴几滴清洁剂，揉搓后放入塑料袋内，高火加入3分钟。
- 3 葡萄干变松软
  - 在葡萄干上洒少量的水和葡萄酒，盖上保鲜膜加热30秒，则可变的松软。
- 4 干燥湿盐、辣椒末
  - 把潮湿的盐、辣椒末平放在玻璃盘上，置于炉内，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%活力）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，食物受热为由外到内，加热食物途中搅拌或翻转，以及注意将食物摆放在微晶玻璃的中央，都可以避免或减轻此现象
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。

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。
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。

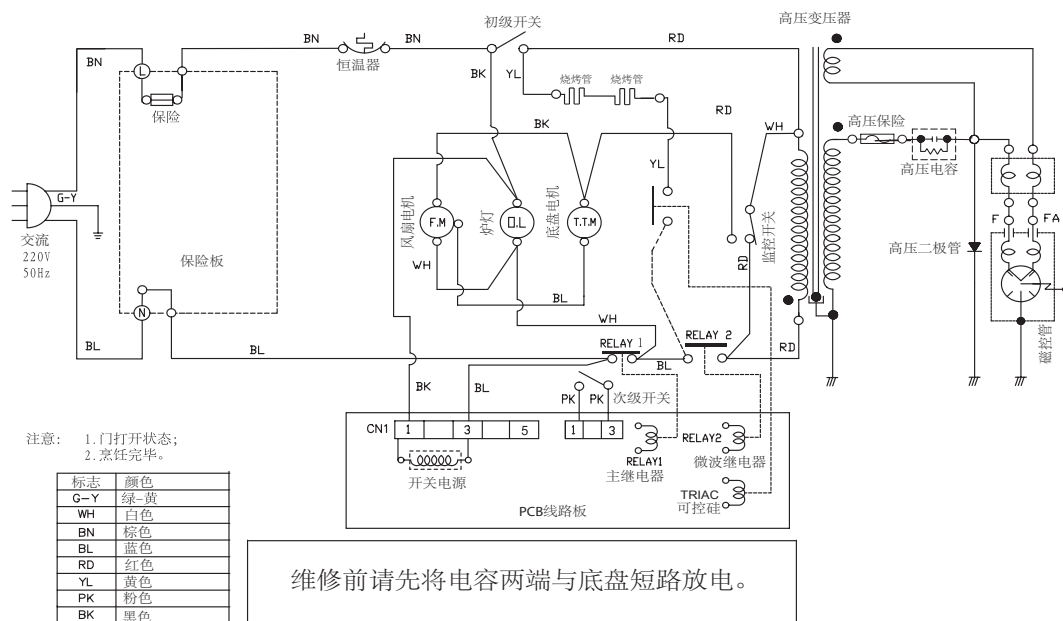
# 技术规格/电路图

## 技术规格

型号	WD800 (MH63, 357?)
输入电源	220V, 50Hz
输出功率	微波800W
微波频率	2450MHz
噪声值	60dB (A) 声功率级
外形尺寸	507(宽) x 303(高) x 438(深) mm
炉腔尺寸	331(宽) x 203(高) x 360(深) mm
输入功率	微波1150W 最大1550W, 烧烤1050W
净容积	23L
微晶玻璃面积	850 cm <sup>2</sup>
净重	约15.5kg
毛重	约18.6kg
效率值	62% (1级能效)
待机功率	0.5 W
烧烤能耗	1.2 W·h

- 依据GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.14-2008 GB/T 18800-2008 GB 19606-2004。
- 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



该产品必须由指定的服务人员进行维修。请联系有服务权限的服务站进行检查、维修或者评估。

为了避免电击造成人员伤害或者死亡，任何情况下都不能(私自)拆开外壳，只能由有服务认证的人员拆开外壳。



注意

## 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

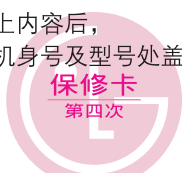


顾客签名：\_\_\_\_\_

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

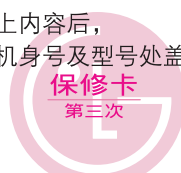


顾客签名：\_\_\_\_\_

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：MH6343BDK 402TAEJ36964 2014年3月18日 天津国美家电(南楼店)				

- 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，定时器,电脑板）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 微晶玻璃板 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：400-819-9999

公司名称：LG电子(天津)电器有限公司

地址：天津市北辰区津围公路9号 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 (PBDEs)
结构部件	○	○	○	○	○	○
电气部件	○	○	○	○	○	○
线路板陶瓷组件	X	○	○	○	○	○
二极管	X	○	○	○	○	○
蜂鸣器	X	○	○	○	○	○

注意：

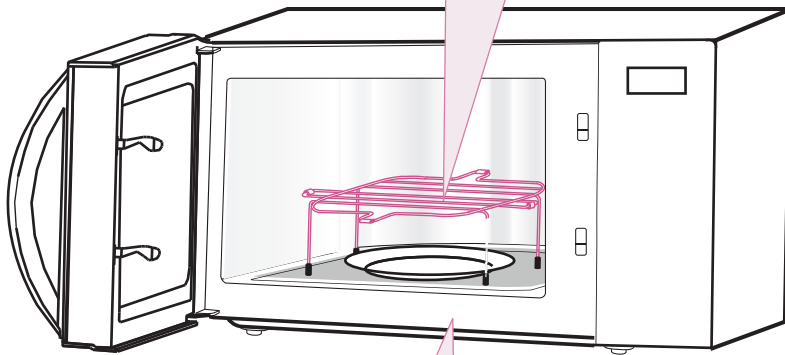
- ：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006规定的限量要求以下。  
X：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006规定的限量要求。
- 以上标识X的部件均满足欧盟RoHS指令 - 欧盟制定的电子电器产品中限制使用特定有毒有害物质的2002/95/EC 指令。
- 正常使用条件时对使用者没有任何影响。



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。

烧烤架：请将烧烤架按照图示方式放正在微晶玻璃上，并向内推至白色保护套与炉腔圆形部分接触，保证烧烤架承物面上的金属条横向放置，同时烧烤架的四个支脚应放在微晶玻璃上。请注意不要让烧烤架的**金属部分接触炉腔**，也注意不要将**支脚置于微晶玻璃外的金属部分上**，以免产生火花。



玻璃盘或陶瓷盘：在进行烧烤/组合烧烤时，请在烧烤架下方放置一个**玻璃盘或陶瓷盘**，用来接取烧烤时滴落的油等。

注意：

清洁微波炉前，须从插座上拔下插头。



1. 微晶玻璃必须经常清洁，但是必须在冷却的状态下使用清洁剂擦洗并擦干。
2. 烧烤架以及接油用的玻璃盘（或陶瓷盘）在使用后应及时用清洁剂清洗，但在烧烤结束后请不要立即用冷水冲洗玻璃盘，以免玻璃盘发生破裂。

警告：

烧烤架为微波炉产品专用部品，本器具不得使用木炭或类似燃料。

