



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(MH6343BDA)

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。



MFL68025908

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
- 主题菜单10-13
- 光波变频烧烤13-14
- 自动翻热和自动解冻15-16
- 简单菜单和光波消毒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

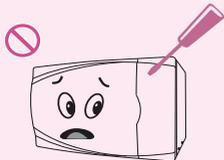
重要的安全说明

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

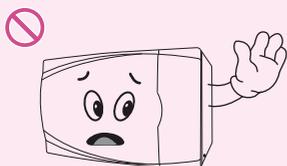
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



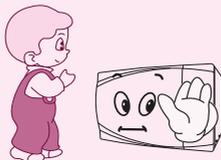
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



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。



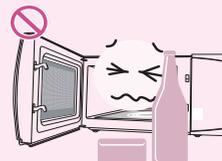
微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物（如烹饪锅等）时，应使用工具或戴上防烫手套。



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。



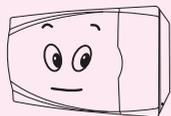
要加热熟的蛋类，应该先把蛋从中间切开再加热；如果要烹调生蛋，那么要把蛋壳去掉后再把蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝、坚果等，都请在加热前把外皮先刺破，这样可以防止食物在烹调时发生爆炸。但在使用随机附带的特许容器（如烹饪锅）时可以放心加热。



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。

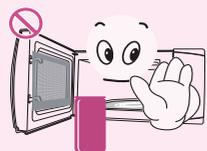


由于微波炉工作电流大，应使用专用插座，不要同其它电器共用（特别是电冰箱类），否则容易造成电器过载，损坏电器。并且电源插座的插孔松动时，请小心使用，避免在拔掉插头时产生火花。



注意

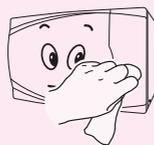
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则可能会导致打火现象和爆炸。



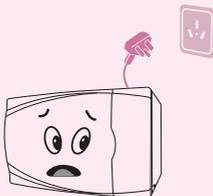
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



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。



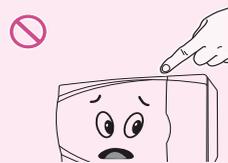
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头，但是在拔掉插头的过程中请勿用力拉扯电源线。



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。

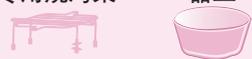


• 微波炉不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

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。

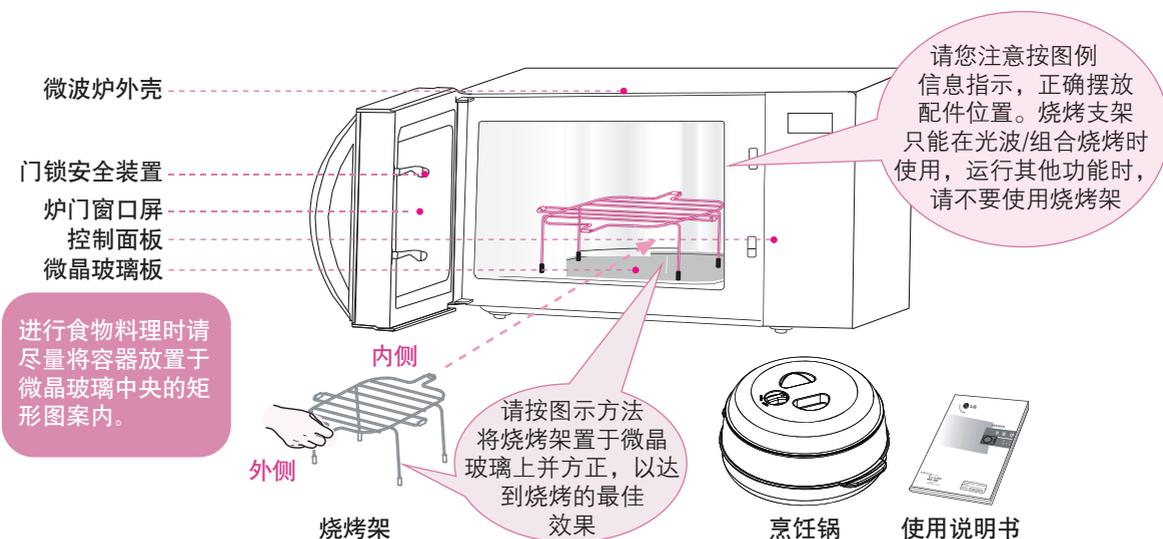
	可以使用	不能使用
微波烹调	<p>微波保鲜膜 陶瓷器皿 耐热塑料/玻璃器皿</p>  <p>蒸锅</p>  <p>微波烹调时，使用保鲜膜可以防止水分蒸发；一般陶瓷盘、碗可以使用；微波烹调温度过高，适宜使用耐热塑料、玻璃器皿。</p>	<p>金属器皿 一般塑料/玻璃器皿 微波炉专用烧烤架 木、竹、纸制品</p>  <p>微波遇金属反射会导致微波炉严重损坏，因此，禁止使用任何金属或含金属成分的器皿：如不锈钢、铝制品、搪瓷等；金属装饰后彩釉过多的陶瓷器皿不宜使用；一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。而烧烤架为烧烤料理时专用。</p>
光波烧烤	<p>微波炉专用烧烤架 金属器皿</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>
组合烧烤	<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。

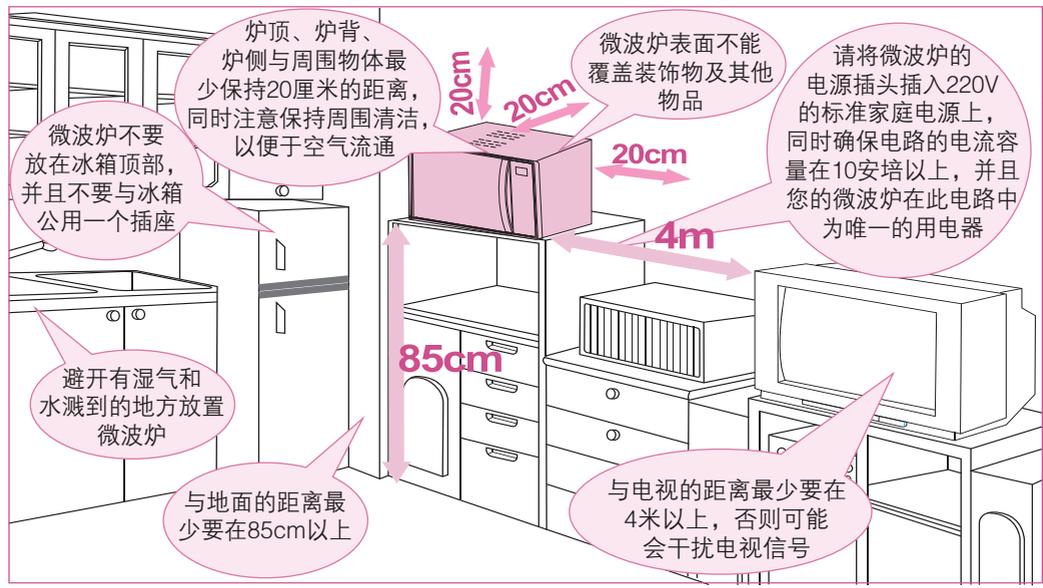


外观结构图



• 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

微波
用以选择微波火力
烹调 and 烹调火力水平

光波烧烤
用以选择光波火力
烹调

主题菜单
能够烹调多种您喜欢的食物
而无须选择时间和火力水平

**光波变频菜系
烧烤**
美味的自动光波烧烤菜单料理
浸泡
对设定干货进行快速浸泡
发酵
对食物进行快速发酵

自动翻热
预先将翻热菜单存储在微电脑
里可以根据需要选定翻热种类

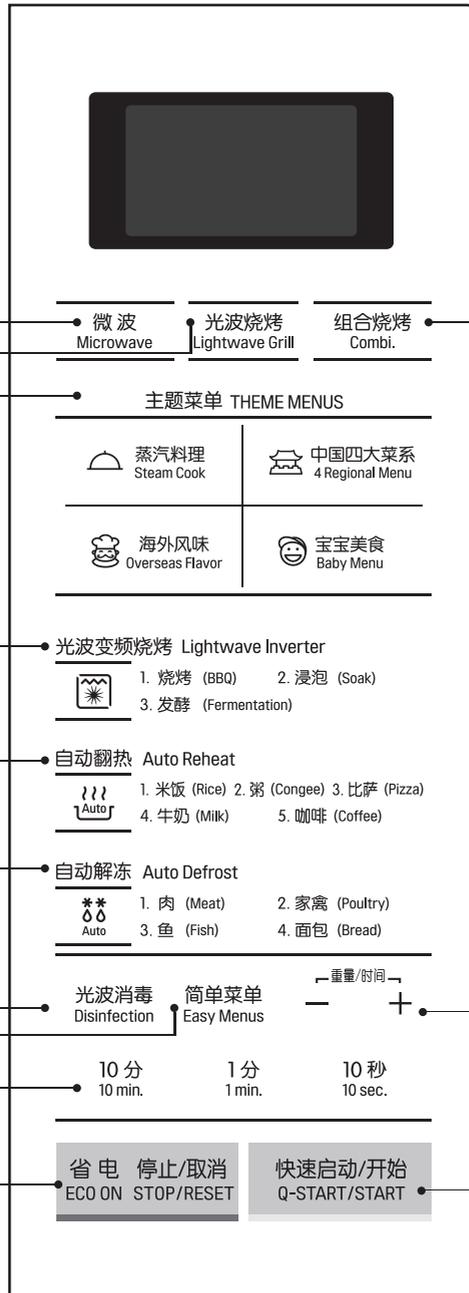
自动解冻
根据设定食物的重量完成解冻

光波消毒
对奶瓶、毛巾进行消毒

简单菜单
简单快捷的料理菜单

时间设定
手动烹调时可以调节时间

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



组合烧烤
用以选择微波和光波烧烤
共同使用的复合加热方式

蒸汽料理	海外风味	宝宝美食
1 清蒸鱼块 2 土豆 3 茄子	1 快捷比萨 2 焗烤意面 3 薯条 4 玉米芝士	1 鸡蛋羹 2 粥 3 水果泥
中国四大菜系		
粤菜	川菜	鲁菜
1 草菇鸡翅 2 豉汁排骨 3 清蒸鱼块 4 茄汁牛柳	1 水煮牛肉 2 京酱肉丝 3 香辣肥肠煲 4 麻婆豆腐	1 烤带鱼 2 红烧鸡翅 3 孜然羊肉 4 京式烤肉
淮扬菜	微波变频烧烤	
1 清炖狮子头 2 西湖醋鱼 3 笋干焖肉 4 剁椒鱼头	烧烤	浸泡
	1 羊肉串 2 骨肉相连 3 烤翅	1 木耳 2 腐竹/豆皮 3 粉条
简单菜单	发酵	
1 煮水饺 2 烤地瓜 3 爆米花	1 酸奶 2 面团	
	微波变频解冻	
	1 奶瓶 2 毛巾	

功能菜单
操作方式详见介绍

重量/时间设定
手动烹调时可以调节时间
按重量解冻时，可以调节重量

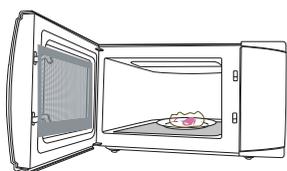
快速启动/开始功能
您选择完食物类别后启动
微波炉您手动输入程序运行
过程中，需要追加料理时间
情况，追加30秒

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 按动“1分钟”键5次，“10秒钟”键3次，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

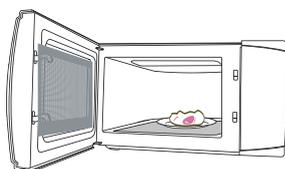
火力水平	输出功率(%)	用途
高	100	<ul style="list-style-type: none"> • 煲水 • 烹调新鲜水果及蔬菜 • 预先将菜加热 • 将碎牛肉煮至金黄 • 烹调鱼肉与鸡 • 加热已煮熟的食物
解冻	20	<ul style="list-style-type: none"> • 解冻所有的食物 • 融化黄油和巧克力 • 令硬肉变软

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”键1次。
- 3 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，设定“12:00”，然后按动“快速启动/开始”键，微波炉开始工作。

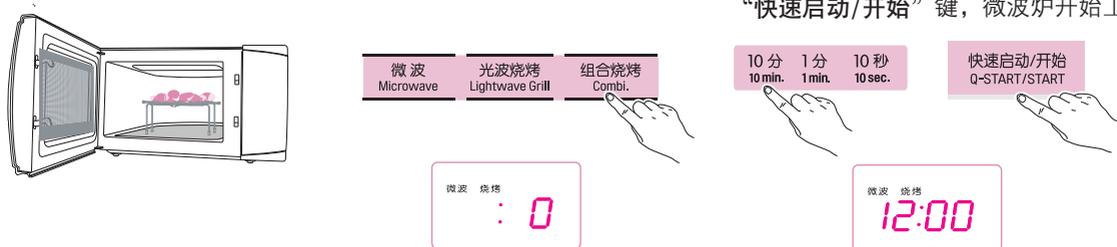


组合烧烤

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“组合烧烤”键1次。
- 3 按动“10分钟”键1次，“1分钟”键2次，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。



本功能预先将四种不同主题的烹饪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。

蒸汽料理

例) 清蒸鱼块

① 按“蒸汽料理”键一次。



② 按“快速启动/开始”键烹调开始。



内容	原料用量	容器	操作指导
清蒸鱼块 5c-1	鱼块 400g	蒸锅	把300毫升水倒入蒸锅中。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。将腌好的鱼块和适量的葱姜块放入蒸锅,盖上蒸锅盖子,入炉。选择料理菜单后按“开始”。做熟后,将鱼块移至盘中,放入新的葱丝和辣椒丝,另一玻璃容器中,放入适量食用油,高火3:00,取出与蒸鱼豉油一起淋在熟的鱼块上面,即可。
土豆 5c-2	土豆 500g	蒸锅	把300毫升水倒入蒸锅中。将土豆清洗干净,把每个土豆切成4或5小块,放入蒸锅,盖上蒸锅盖子,入炉,选择蒸汽料理中的“土豆”自动菜单后按“开始”,加热结束即可。
茄子 5c-3	茄子 300g	蒸锅	把300毫升水倒入蒸锅中。将茄子清洗干净,把每个茄子切成5小块,放入蒸锅,盖上蒸锅盖子,入炉,选择蒸汽料理中的“茄子”自动菜单后按“开始”,加热结束即可。

海外风味

例) 薯条 200g

① 按“海外风味”键三次,显示屏重量图标闪烁。



② 按重量/时间“+”键两次,显示屏显示重量图标闪烁。



③ 按“快速启动/开始”键烹调开始。



内容	重量范围	容器	操作指导
快捷比萨 0c-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 0c-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 0c-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 0c-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。

主题菜单

宝宝美食

例) 鸡蛋羹

① 按“宝宝美食”键一次。



bb-1

② 按“快速启动/开始”键烹调开始。



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。

中国四大菜系

例) 鲁菜 孜然羊肉

① 按“中国四大菜系”键一次，显示屏开始图标闪烁。



② 按“快速启动/开始”键，确定鲁菜菜系。



③ 按“中国四大菜系”键二次，选择鲁菜内孜然羊肉菜单。



④ 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。

中国四大菜系

类型	内容	原料用量	容器	操作指导
鲁菜	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。
	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炉玻璃容器,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。
川菜	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。
	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 and 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。另一个玻璃容器中,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。
粤菜	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。

主题菜单和光波变频烧烤

中国四大菜系

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分钟后再打开。
	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

本功能预先将三种不同主题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“快速启动/开始”键,确定浸泡功能,重量图面开始闪烁。
- 按“光波变频烧烤”键一次,确定腐竹/豆皮菜单,重量图标开始闪烁。



- 按重量/时间“+”键二次。
- 按“快速启动/开始”键,浸泡开始。



光波变频烧烤

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; margin-top: 10px;"> <tr> <td rowspan="2">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>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; margin-top: 10px;"> <tr> <td rowspan="2">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>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; margin-top: 10px;"> <tr> <td rowspan="2">重量</td> <td>粉条</td> <td>50克</td> <td>100克</td> <td>150克</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>500ml</td> <td>1000m</td> <td>1500ml</td> </tr> </table>	重量	粉条	50克	100克	150克	水	500ml	1000m	1500ml	
重量	粉条	50克	100克		150克								
	水	500ml	1000m	1500ml									

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。

自动翻热和自动解冻

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”键四次，选择牛奶菜单，重量图标开始闪烁。



2 按重量/时间“+”键二次。



3 按“快速启动/开始”键，翻热牛奶开始。



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

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

1 按“自动解冻”键三次，选择解冻鱼，重量图标开始闪烁。



2 按重量/时间“+”键四次。



3 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。

自动解冻/简单菜单和光波消毒

自动解冻

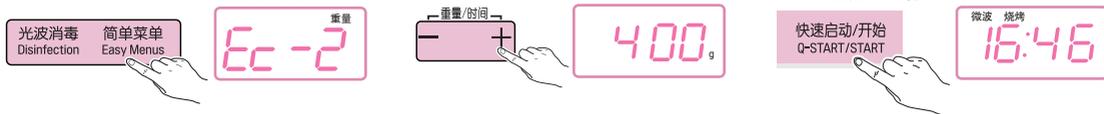
内容	重量范围	容器	操作指导
鱼 dEF-3	0.1-2.0 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的 鱼/鱼块 去除包装, 放在微波炉适用的盘中, 入炉。选择自动解冻中“鱼”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热。当听到提示音时, 取出鱼/鱼块, 翻面放到盘中, 入炉, 按“开始”, 继续加热至结束。结束后, 静置3-5分钟即可。
面包 dEF-4	0.1-0.3 千克	微波炉 适用杯	把冷冻的面包去除包装, 放在微波炉适用的盘中, 入炉。选择自动解冻中“面包”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热。当听到提示音时, 取出面包, 翻面放到盘中, 入炉, 按“开始”, 继续加热至结束。结束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

简单菜单

用于快速烹调一些简单的食物, 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) 烤地瓜 400g

- 按“简单菜单”键二次, 选择烤地瓜 菜单, 重量图标开始闪烁。
- 按重量/时间“+”键二次。
- 按“快速启动/开始”键, 烤地瓜开始。



内容	重量范围	容器	操作指导								
煮水饺 Ec-1	冷冻水饺 200-400克	微波炉 玻璃容器	按表格加入对应冷冻水饺的室温水, 在水中加微量的盐, 盖上盖子, 入炉, 选择简单菜单中“煮水饺”自动菜单, 再选择水饺的重量按“开始”, 进行加热出现提示音时, 将容器取出, 放入与加水重量相对应重量的冷冻水饺, 盖盖子, 入炉, 按“开始”, 继续加热至结束, 装盘即可。 <table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>冷冻水饺</td> <td>200克</td> <td>300克</td> <td>400克</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>800ml</td> <td>1000ml</td> <td>1200ml</td> </tr> </table>	冷冻水饺	200克	300克	400克	水	800ml	1000ml	1200ml
冷冻水饺	200克	300克	400克								
水	800ml	1000ml	1200ml								
烤地瓜 Ec-2	地瓜 200-1000克	烤架	尽量挑选大小粗细相同的地瓜, 把准备烤制的地瓜清洗干净, 切成均匀的段状。将切好的地瓜按照重量要求摆放在烤架上, 地瓜段之间留有一定距离, 入炉, 选择简单菜单中“烤地瓜”自动菜单, 再选择地瓜的重量按“开始”, 进行加热至结束。								
爆米花 Ec-3	微波爆米花 1袋	——	将一袋微波爆米花去掉塑料包装袋, 把装有爆米花的纸袋平放在微波炉中心位, 选择简单菜单中的“爆米花”自动菜单后按“开始”, 加热结束即可。								

光波消毒

本功能可以对奶瓶、毛巾进行消毒。

例) 毛巾 1条

- 按“光波消毒”键二次, 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。

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：排气阀，锅盖，锅篦，底锅。

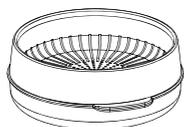


简单的蒸锅料理步骤

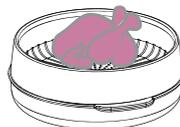
1. 向蒸锅内至少加入300g水



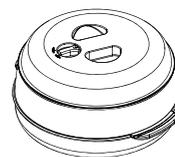
2. 在蒸锅上放置锅篦



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. 塑料容器，不能煎炸使用



2. 使用蒸锅进行料理时锅底必须加水，严禁无水料理。



3. 料理前请确认锅盖是否盖好。

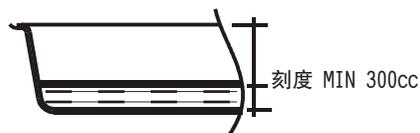
4. 烹饪锅容器料理时请注意不要与微波炉体内表面接触。

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。

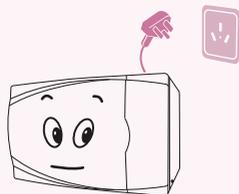
7. 蒸锅材质为树脂塑料，在微波状态可以使用，严禁烧烤或组合烧烤状态使用。

8. 建议您使用量杯控制水量，无量杯时参考右图操作

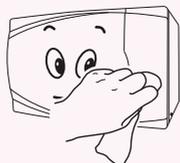


清洁保养

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。



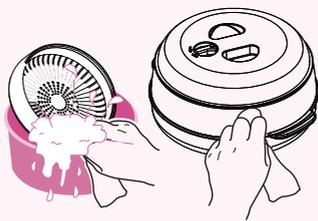
请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



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。



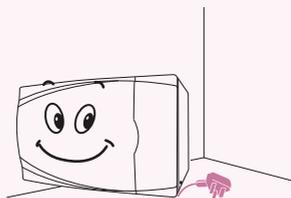
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



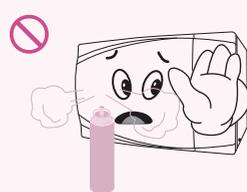
在使用中，侧面开孔处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。



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。

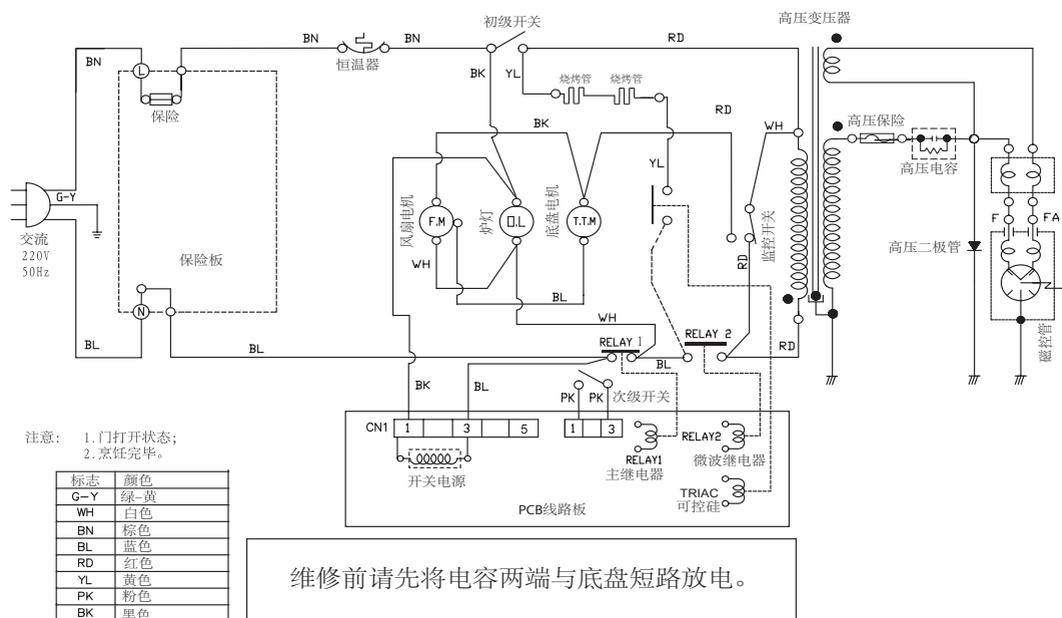
技术规格/电路图

技术规格

型号	WD800 (MH6343BDA)
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 403(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 ²
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



注：F.M.=风扇电机 T.T.M.=转盘电机 O.L.=炉灯 Realy=继电器

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： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意	顾客意见： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意
修理内容：	修理内容：
顾客意见： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 不满意	顾客意见： <input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 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：

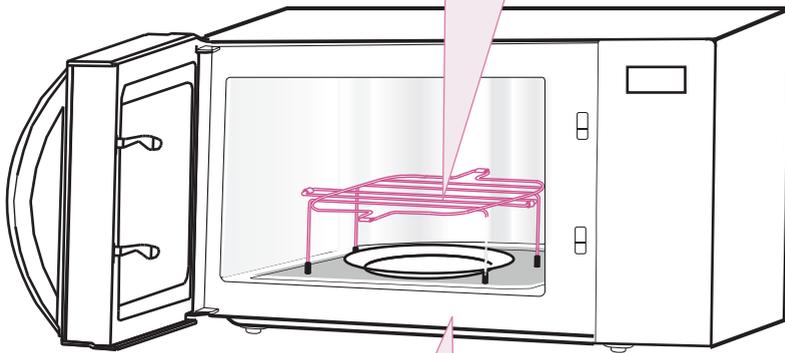
- : 表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T 11363-2006规定的限量要求以下。
X: 表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T 11363-2006规定的限量要求。
- 以上标识X的部件均满足欧盟RoHS指令 - 欧盟制定的电子电器产品中限制使用特定有毒有害物质的2002/95/EC 指令。
- 正常使用条件时对使用者没有任何影响。



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。

