



WD1000(MH6565DPR/MH6465DPR)

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。



MFL69733202_00

www.lg.com/cn

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

时间设定/童锁功能/省电功能	8
微波功能	9
烧烤/烧烤组合	10
快速启动/缤纷美食	11-13
变频料理/手动调节时间	14-16
变频解冻	17

其他

清洁保养 / 小窍门	18
正常现象及故障排除说明	19
智能诊断	20
技术规格 / 电路图	21
保修卡	22
产品中有害物质的名称及含量	23

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。

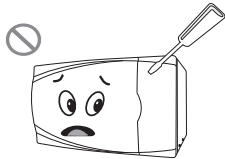


注意 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成财产损失或轻微伤害。

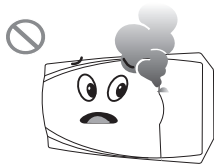


危险

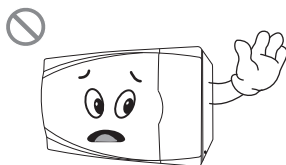
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



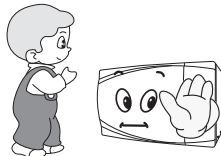
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



如果微波炉门或门封发生损坏，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继续使用。



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。



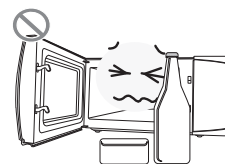
微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物（如烹饪锅等）时，应使用工具或戴上防烫手套。



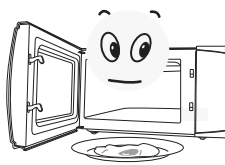
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，当电源线发生破损时立即停止使用微波炉，并且注意在日常使用中不要用湿手触摸电源插头。



为了您的自身安全，请切记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。



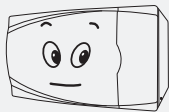
要加热熟的蛋类，应该先把蛋从中间切开再加热；如果要烹调生蛋，那么要把蛋壳去掉后再把蛋黄刺破。其它带皮食物，如马铃薯、苹果、鸡肝、坚果等，都请在加热前把外皮先刺破，这样可以防止食物在烹调时发生爆炸。但在随随机附带的特许容器（如烹饪锅）时可以放心加热。



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。



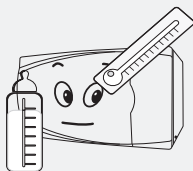
在使用微波炉及各种附件时，儿童应该远离，避免触摸到可能变热的部件而发生意外伤害。



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。



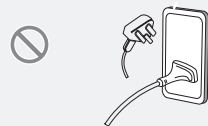
使用微波炉加热婴儿食品后，必须充分搅拌或摇动；在给婴儿喂食前，请先检查食物和容器的温度，避免婴儿烫伤。



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。

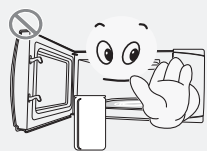


- 不要使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的玻璃表面擦伤这样做会导致玻璃粉碎。
- 清洁微波炉时不能使用蒸汽清洁剂。
- 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

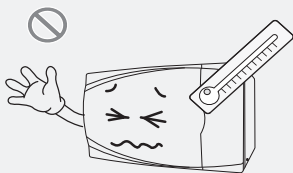
警告

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。



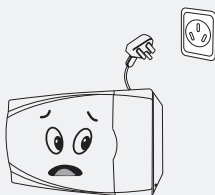
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



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。



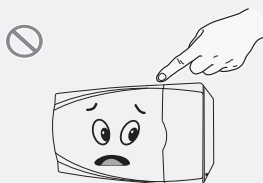
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头，但是在拔掉插头的过程中请勿用力拉扯电源线。



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

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	微波保鲜膜 烧烤盘 耐热塑料/玻璃器皿 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。	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 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。
烧烤	微波炉专用烧烤架 金属器皿 耐热玻璃器皿 烧烤盘 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。	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 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，但料理时温度过高，尽量不要使用。
烧烤组合	微波炉专用烧烤架 耐热玻璃器皿 烧烤盘 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。	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 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，但料理时温度过高，尽量不要使用。

注意事项

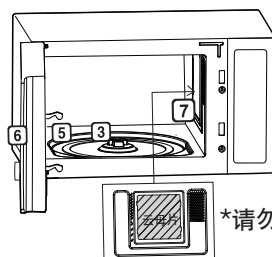
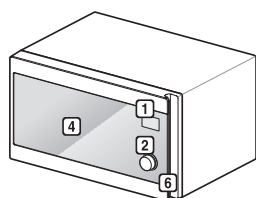
请尽量使用“微波炉适用”字样的容器，相关容器可以从商店或网店购买。



注意

外观结构图

- ① 显示屏
- ② 控制面板
- ③ 转轴
- ④ 透视窗
- ⑤ 门钩
- ⑥ 门把手
- ⑦ 云母片



*请勿拆除云母片。



烧烤架



玻璃盘
旋转圈



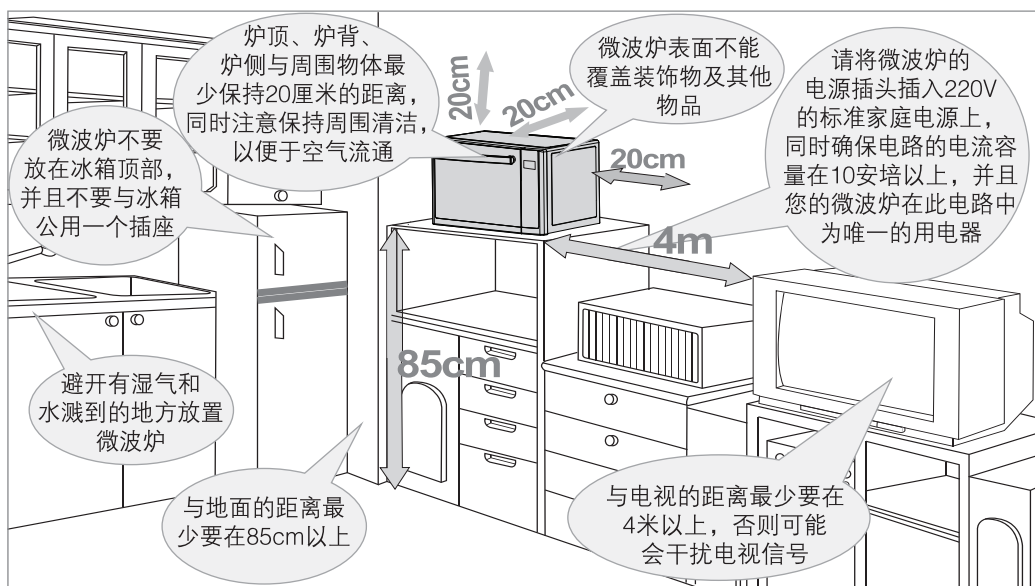
使用说明书



烧烤盘

- 本微波炉仅为家庭使用而设计，并非用于商业目的。
- 请您注意按图例信息指示，正确摆放配件位置。烧烤架的使用请参照<各功能模式附件使用说明>的指示进行正确使用，切勿在其他功能模式下使用。
- 请勿拆除炉体内部云母片。云母片会起到防止食物喷溅到微波组件上的作用。

安 装

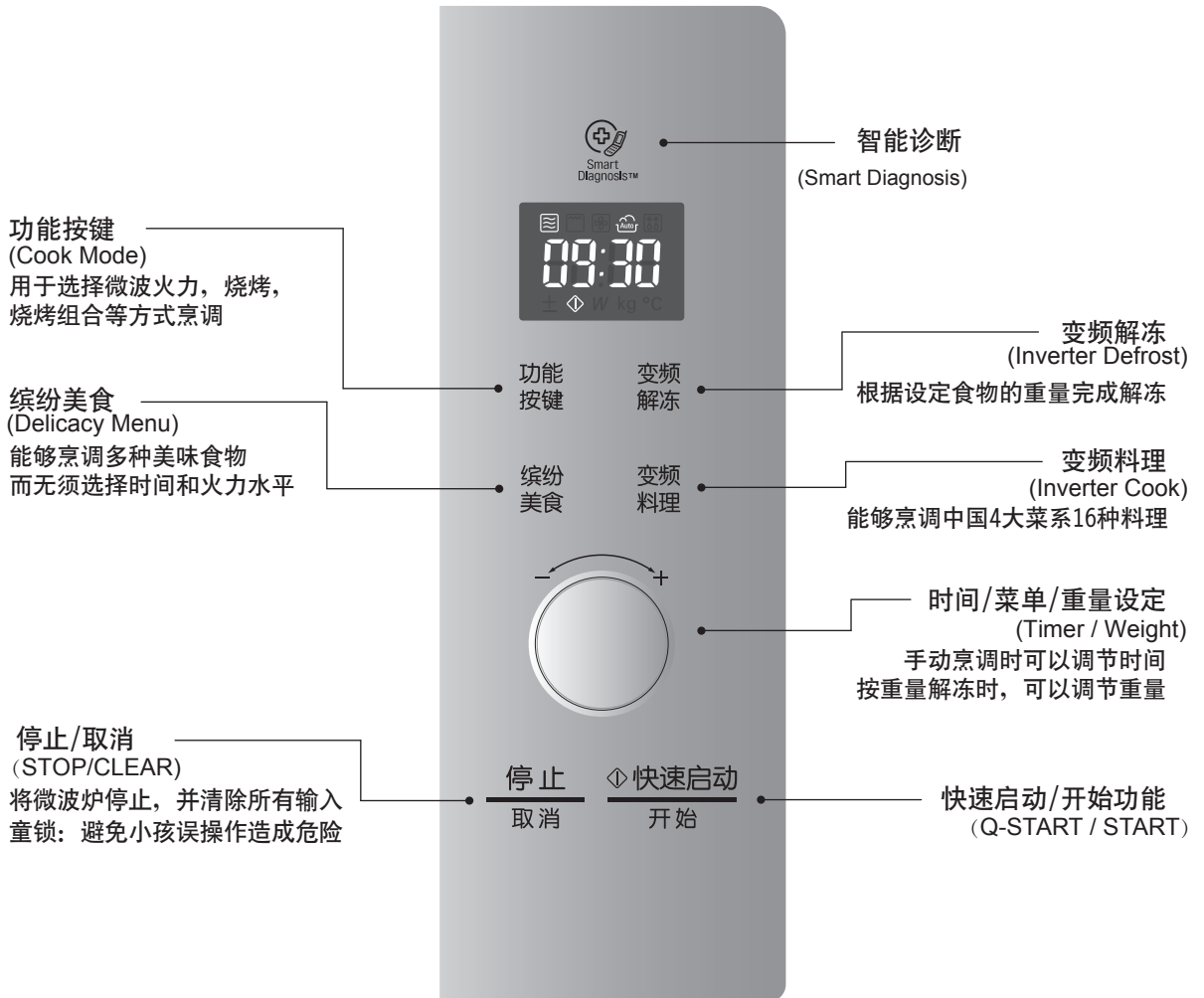


注意事项



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，必须在地面垫橡胶板使用。



缤纷美食				变频料理			
自动翻热	1 米饭	简单料理	1 煮水饺	鲁菜	1 烤带鱼	粤菜	1 草菇鸡翅
	2 粥		2 烤地瓜		2 红烧鸡翅		2 豉汁排骨
	3 牛奶		3 烤翅		3 孜然羊肉		3 清蒸鱼块
	4 披萨		4 爆米花		4 京式烤肉		4 茄汁牛柳
烧烤料理	5 咖啡	宝宝美食	1 鸡蛋羹	川菜	1 水煮牛肉	淮扬菜	1 清炖狮子头
	1 烤鸡块		2 麦片粥		2 京酱肉丝		2 西湖醋鱼
	2 烤薯条		3 水果泥		3 香辣肥肠煲		3 笋干焖肉
	3 烤披萨	消毒	1 奶瓶	变频解冻	4 麻婆豆腐		4 剁椒鱼头
烧烤料理	4 烤牛排		2 毛巾		1 肉	功能菜单	操作方式详见介绍
			3 除味		2 家禽		
					3 鱼		

时间设定

您可以设定12小时或24小时的制式

例) 24小时制式下设定10:35

当您第一次使用此微波炉或者重新插上电源屏幕显示“12H”的时候，您可以设定时间。

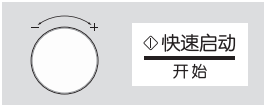
如果时钟（或者显示）出现陌生的标志时，请您拔掉电源，再次重新插上电源设定时钟。

如果不想设定时间请按“停止/取消”键

首先确保您已正确安装此微波炉。

如果您想使用24小时制式，请旋转旋钮进行选择，直到显示“24H”

按“快速启动/开始”键进行确认。



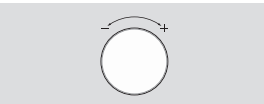
请旋转旋钮调整时间显示为“10:00”。

按“快速启动/开始”键进行确认。

请旋转旋钮调整时间显示为“10:35”。

按“快速启动/开始”键进行确认。

时钟开始计时，设定完成。



童锁功能

在接下来的例子中，我将介绍给您如何去设定童锁。

为了避免您家中小孩触碰微波炉按键，造成突发性的启动，此微波炉为您提供了一种安全的模式。

按住“停止/取消”键直到屏幕显示“Loc”。

伴随蜂鸣声，童锁即被设定。



一旦设定童锁功能，按任何键将无法操作，可以避免儿童因误操作造成的危险。

按住“停止/取消”键直到屏幕消失“Loc”。

伴随蜂鸣声，童锁即被取消。



省电功能

本功能可关闭控制板显示，以达到省电的效果。

微波停止使用5分钟后，控制板显示屏自动关闭。

*设定时间后显示屏不会关闭。

微波功能

您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) 600W火力料理5分钟

您所拥有的微波炉具有五档火力设定。高火力为自动默认的火力档。当旋转“重量/时间”调节旋钮，可调节不同的火力档。

食物应放置在微波允许的容器内使用。

在微波进行时，不要使用如下附件：



烧烤架

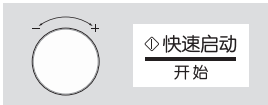
按“停止/取消”键。



按“功能按键”1次，显示屏显示“1000 W”。



旋转旋钮直到显示屏显示“600 W”。
按“快速启动/开始”键进行确认。



旋转旋钮直到显示屏显示“5:00”。
按“快速启动/开始”键进行确认。



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（%）	逆时针旋转次数	显 示
高	100	默认	1000 W
中高	80	一次	800 W
中	60	二次	600 W
中低	40	三次	400 W
低	20	四次	200 W

注意事项



注意

烹饪后，风扇将继续运行冷却微波炉，此时屏幕上会显示“Cool”。

常用火力强度说明

火力水平	输出功率（%）	用 途	
高	100	• 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	• 解冻所有食物 • 令硬肉变软	• 融化黄油和巧克力

烧烤 / 烧烤组合

烧烤

这一功能可使您能够快速的将食物烤熟。使用本功能时没有必要对微波炉进行预热。

例) 烧烤料理12分钟

为了达到最佳料理效果，请使用如下附件：



烧烤架

按“停止/取消”键。

按“功能按键”2次，显示屏显示“Gr IL”。

停止
取消

功能
按键

旋转旋钮直到显示屏显示“12: 00”。

按“快速启动/开始”进行烧烤料理。



快速启动
开始

烧烤组合

例) 设定“微波400W+烧烤”运行25分钟。

此微波炉可为您提供烧烤组合，您可同时使用烧烤与微波的料理过程。为您提供更快的料理效果。您可设定三种微波火力档（Co-1:200W，Co-2:300W，Co-3:400W）在烧烤组合状态下。为了达到最佳料理效果，请使用如下附件：



烧烤架

按“停止/取消”键。

按“功能按键”3次，显示屏显示“Co-1”。

停止
取消

功能
按键

旋转旋钮直到显示屏显示“Co-3”。

按“快速启动/开始”键进行确认。



快速启动
开始

旋转旋钮直到显示屏显示“25:00”。

按“快速启动/开始”键进行烧烤料理。



快速启动
开始

注意事项



注意

- 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耐热玻璃器皿，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 在使用烧烤组合功能时，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玻璃盘外面的金属部分上，以免产生火花。

快速启动

例) 设定 高火1000W料理2分钟

快速启动可以为您提供30秒高火的微波快捷方式料理

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“快速启动/开始”键四次，
即进行两分钟高火料理。
在料理过程中您可以旋转旋钮
进行调整最大为99分59秒的料理时间。

快速启动
开始



缤纷美食

本功能预先为您设定了19款料理菜单储存在微电脑里，您可根据需要选择料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 0.3 kg “烤翅”

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“缤纷美食”3次，显示屏显示“3”。

缤纷
美食

旋转旋钮直到显示屏显示“3-3”。
按“快速启动/开始”键进行确认。



快速启动
开始

旋转旋钮直到显示屏显示“0.3 kg”。
按“快速启动/开始”键进行工作。



快速启动
开始

	内 容	容 器	操 作 说 明
自 动 翻 热	米 饭 1-1	容 器：微波炉 适用碗 食物初温：冷藏	重量范围：1~2碗 150克/碗 1. 把米饭装入微波炉适用的碗中，盖保鲜膜，入炉。 2. 选择自动翻热中“米饭”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
	粥 1-2	容 器：微波炉 适用碗 食物初温：冷藏	重量范围：1~2碗 360克/碗 以超市所售罐装粥的重量为依据：360克/罐（碗） 1. 把粥装入微波炉适用的碗中，入炉。 2. 选择自动翻热中“粥”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
	牛 奶 1-3	容 器：微波炉 适用杯 食物初温：冷藏	重量范围：1~2杯 200克/杯 1. 把牛奶装入微波炉适用的杯中，入炉。 2. 选择自动翻热中“牛奶”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
	披 萨 1-4	容 器：微波炉 适用盘 食物初温：冷藏	重量范围：1~2片 130克/片 1. 把披萨片放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择自动翻热中“披萨”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。
	咖 啡 1-5	容 器：微波炉 适用杯 食物初温：冷藏	重量范围：1~2杯 200克/杯 1. 把咖啡装入微波炉适用的杯中，入炉。 2. 选择自动翻热中“咖啡”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热，至结束即可。

	内 容	容 器	操 作 说 明
烧 烤 料 理	烤 鸡 块 2-1	烤盘+烤架	原料用量：冷冻鸡块 200~400克 • 将冷冻鸡块放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤鸡块”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。
	烤 薯 条 2-2	烤盘+烤架	原料用量：冷冻薯条 100~300克 • 将冷冻薯条放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤薯条”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。
	烤 披 萨 2-3	烤盘+烤架	原料用量：冷冻披萨约340克 • 将冷冻披萨放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤披萨”自动菜单后按“开始”，加热结束即可。
	烤 牛 排 2-4	烤盘+烤架	原料用量：冷冻牛排 100~400克 • 将冷冻牛排放入烤盘中，烤盘放在烤架上，入炉，选择烧烤料理中的“烤牛排”自动菜单，选择重量后按“开始”，加热结束即可。

内 容		容 器	操 作 说 明											
简 单 料 理	煮 水 饺 3-1	微波炉 专用带玻 璃盖的 玻璃容器/ 不低于 2.5升	原料用量：冷冻水饺200~400克 <table><tr><td>冷冻水饺 水（室温）</td><td>200克</td><td>300克</td><td>400克</td></tr><tr><td>（加少量盐在水中）</td><td>800毫升</td><td>1000毫升</td><td>1200毫升</td></tr></table> - 按以上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，选择简单料理中“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，放入与加水量相对应重量的冷冻水饺，盖上盖子，入炉，按“开始”继续加热至结束，装盘即可。				冷冻水饺 水（室温）	200克	300克	400克	（加少量盐在水中）	800毫升	1000毫升	1200毫升
	冷冻水饺 水（室温）	200克	300克	400克										
	（加少量盐在水中）	800毫升	1000毫升	1200毫升										
	烤 地 瓜 3-2	微波炉 烤架	原料用量：地瓜200~1000克 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， - 选择简单料理中“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。											
烤 翅 3-3	微波炉 烤架	原料用量：鸡翅中100~500克 - 鸡翅反正面切两刀口，加入适量糖，盐，料酒，蚝油等抓匀腌制1小时。 - 将腌好的鸡翅摆放在烤架上，入炉，选择简单料理中“烤翅”自动菜单，再选择重量按“开始”，进行加热至结束。 鸡翅中的腌制可根据顾客个人的喜好入料腌制。												
爆 米 花 3-4	-	原料用量：微波爆米花1袋/100~120克 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，选择简单料理中的“爆米花”自动菜单后按“开始”，加热结束即可。												
宝 宝 美 食	鸡 蛋 羹 4-1	耐热碗	<table><tr><td colspan="2">原料</td></tr><tr><td colspan="2">鸡蛋1个 / 水50克</td></tr></table> - 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。 - 耐热碗加盖或加保险膜，入炉，选择宝宝美食“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。				原料		鸡蛋1个 / 水50克					
	原料													
	鸡蛋1个 / 水50克													
麦 片 粥 4-2	耐热 玻璃碗	<table><tr><td rowspan="2">重 量</td><td>麦 片</td><td>20克</td></tr><tr><td>牛 奶</td><td>200克</td></tr></table> - 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。 - 选择宝宝美食中“麦片粥”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。				重 量	麦 片	20克	牛 奶	200克				
重 量	麦 片	20克												
	牛 奶	200克												
水 果 泥 4-3	耐热 玻璃容器	<table><tr><td colspan="2">原料</td></tr><tr><td colspan="2">苹果/桃200克</td></tr><tr><td colspan="2">白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加减重量）</td></tr></table> - 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，入炉选择宝宝美食中“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。				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）				
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）														
消 毒	奶 瓶 5-1	耐热带 玻璃盖的 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，奶瓶放入容器中，盖上玻璃盖子，入炉，选择消毒中“奶瓶”按“开始”进行加热，至结束即可。											
	毛 巾 5-2	微波炉 适用耐热 盘子	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”按“开始”进行加热，至结束即可。											
	除 味 5-3	-	在完成某些料理后取出容器，直接运行本功能，能够起到很好的除味效果。											

变频料理

变频料理

本功能预先为您设定了16款料理菜单储存在微电脑里，您可根据需要选择料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 “豉汁排骨”

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“变频料理”键3次，显示屏显示“3”。

变频
料理

旋转旋钮直到显示屏显示“3-2”。

按“快速启动/开始”键进行工作。

快速启动
开始

	内 容	容 器	操 作 说 明
鲁 菜	烤带鱼 1-1	微波炉 烤架	原料用量：中段带鱼300克 •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 1-2	微波炉 专用带玻 璃盖的 玻璃容器	原料用量：鸡翅500克 •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，姜片，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 1-3	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：羊肉300克 •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“孜然羊肉”自动菜单后按“开始”，加热。 •出现提示音时，取出容器，倒出多余汤汁，放入适量的孜然粉，辣椒粉，花椒粉，味精，拌匀后盖膜，入炉，按“开始”，继续加热至结束。
	京式烤肉 1-4	微波炉 专用玻璃 容器， 烤架	原料用量：牛肉300克 •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。
川 菜	水煮牛肉 2-1	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：牛肉200克 •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，加入辣椒油，盐，味精，料酒，酱油，胡椒粉，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，将出炉的肉片放在青菜片上，

	内 容	容 器	操 作 说 明
川 菜	京酱肉丝 2-2	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：猪中脊肉200克 - 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，加入适量蚝油，甜面酱，番茄酱，清水，糖，豆瓣酱，拌匀，入炉，选择“京酱肉丝”自动菜单后按“开始”，把肉打熟。 - 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 2-3	微波炉 专用带玻 璃盖的 玻璃容器	原料用量：猪卤肠300克 - 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，适量西芹切小段备用。 - 取适量食用油放出微波炉玻璃容器，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，并放入适量老抽，生抽，鸡精，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 2-4	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：北豆腐500克，肉末50克 - 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。
粤 菜	草菇鸡翅 3-1	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：鸡翅500克 - 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 3-2	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：排骨500克 - 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 3-3	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：鱼500克 - 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。 - 在另一个玻璃容器中，放入适量食用油，高火3:00，取出后，与蒸鱼豉油一起淋在做熟的鱼块上面，即可。
	茄汁牛柳 3-4	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量：牛里脊500克 - 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。取微波容器，放入适量食用油，高火加热 2:00。 - 取微波容器，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”。

变频料理 / 手动调节时间

淮 扬 菜	内 容	容 器	操 作 说 明
	清炖狮子头 4-1	微波炉 专用带 玻璃盖的 玻璃容器	- 原料用量：猪肉馅500克 - 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。 - 在容器中加入开水(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 4-2	微波炉 专用玻璃 容器	- 原料用量：草鱼(或其他河鱼) 500克 - 草鱼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 4-3	微波炉 专用带 玻璃盖的 玻璃容器	- 原料用量：猪五花500克，笋干 200克 - 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“笋干焖肉”自动菜单后按“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分钟后再打开即可。
	剁椒鱼头 4-4	微波炉 专用玻璃 容器	- 原料用量：鱼头900克 - 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。

手动调节时间

如果您使用现有料理程序的时候，发现您料理的食物不熟或者过火，您可以通过按“重量/时间”键增加或者减少料理时间。

例)增加或减少现有料理程序的时间

您可在任何时刻增加或减少料理时间。(解冻除外)

按“停止/取消”键。

停止
取消

设定要求的料理程序。

缤纷
美食

变频
料理

- 1) 按“快速启动/开始”键进行确认。
- 2) 旋转旋钮调整时间。

快速启动
开始



变频解冻

创新的解冻理念，为您带来更加好的解冻效果。变频解冻功能可以将肉类，鱼类，鸡类进行解冻。

例) 设定 1.2 kg “鱼”

预先为您设定了三款不同的解冻方案，每一种解冻方案都使用不同的火力。

按“停止/取消”键。

停止
取消

按“变频解冻”键3次，显示屏显示“dEF3”。

变频
解冻

旋转旋钮直到显示屏显示“1.2 kg”。

按“快速启动/开始”键进行工作。

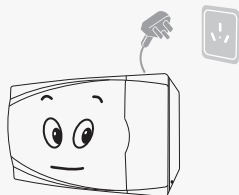
快速启动
开始

	内 容	操 作 说 明
变频解冻	肉 dEF1	容 器：微波炉适用盘 重量范围：0.1~4.0 kg 食物初温：冷冻 1. 把冷冻的肉去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择变频解冻中“肉”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3. 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。 4. 结束后，静置3~5分钟即可。
	家 禽 dEF2	容 器：微波炉适用盘 重量范围：0.1~4.0 kg 食物初温：冷冻 1. 把冷冻的家禽肉类去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择变频解冻中“家禽”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3. 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。 4. 结束后，静置3~5分钟即可。
	鱼 dEF3	容 器：微波炉适用盘 重量范围：0.1~4.0 kg 食物初温：冷冻 1. 把冷冻的 鱼/鱼块 去除包装，放在微波炉适用的盘中，入炉。 2. 选择变频解冻中“鱼”自动菜单，再选择重量，按“开始”进行加热。 3. 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。 4. 结束后，静置3~5分钟即可。

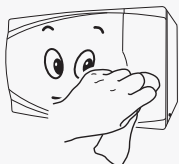
- 解冻过程中听到铃声，请直接打开炉门，把食物反转后关上炉门，按动“快速启动/开始”键，继续解冻。
- 除铃声响以外，解冻时请不要打开炉门。
- 建议您除去用以包装食品的纸或塑料，否则将产生蒸汽或水分，引起食物表面过分解冻。

清洁保养

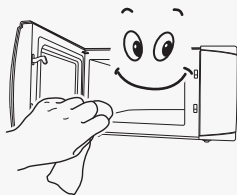
清洁微波炉前，要先切断电源。



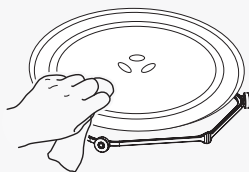
可用带洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



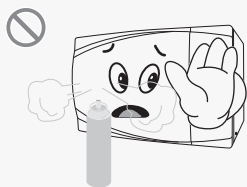
请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



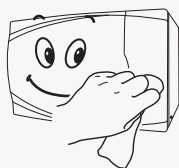
必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



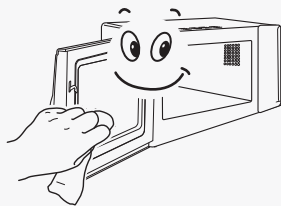
在清洁微波炉时，一定要注意不要使用蒸汽清洁器（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。



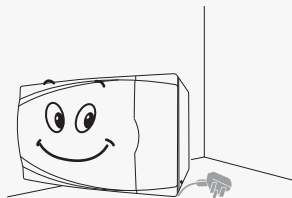
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



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。



注意事项



注意

- 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 不清洁微波炉会致使器具表面劣化，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，高火加热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，高火加热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。

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。
工作后“嗡嗡”声	烹饪后，风扇将继续运行冷却微波炉，这是正常的工作声音，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，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玻璃盘的中央，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。
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。

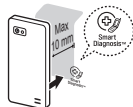
现 象	问 题 点	解 决 方 法
微波炉无电源	插座问题	将微波炉换到另外的插座试一试。
不能启动	炉门没关好	检查炉门是否夹有异物，重新关闭炉门。
烧烤时冒烟	1. 第一次使用烧烤。 2. 长时间不用，再次使用烧烤	1. 蒸发生产过程中所带的油，使用几次后自然消失。 2. 因长时间使用，积存在烧烤管上的油应注意及时清洁。
转动“咕噜”声	底盘处脏	每周清洗一次玻璃盘和转圈，清洁炉胆转动轨道处。
加热食物慢	加热食物慢	电压低或食物多会降低加热效果，确认电压或将较多的食物分次加热。

智能诊断

智能诊断

该产品发生故障需要一个精确的诊断时请使用此功能。
使用这个功能仅是联系售后服务代表，不能排除故障。

1. 请把手机靠近智能诊断标志正上方。
确认手机话筒朝智能诊断标志。



2. 当门关闭后按停止/取消键3秒直到“LOC”出现在屏幕上，持续按停止/取消键5秒直到显示5。
(停止/取消需要持续按住8秒钟)。这是会出现提示音。
3. 手机保持不动直到提示音消失，传送数据时屏幕上会出现倒计时。
4. 倒计时完成，您就和服务中心沟通并了解故障，并按照服务中心的提示解除故障。

温馨提示

- 通信信号的通畅会更好的传送错误信息。
- 如果没有准确提供错误信息请再试一次。

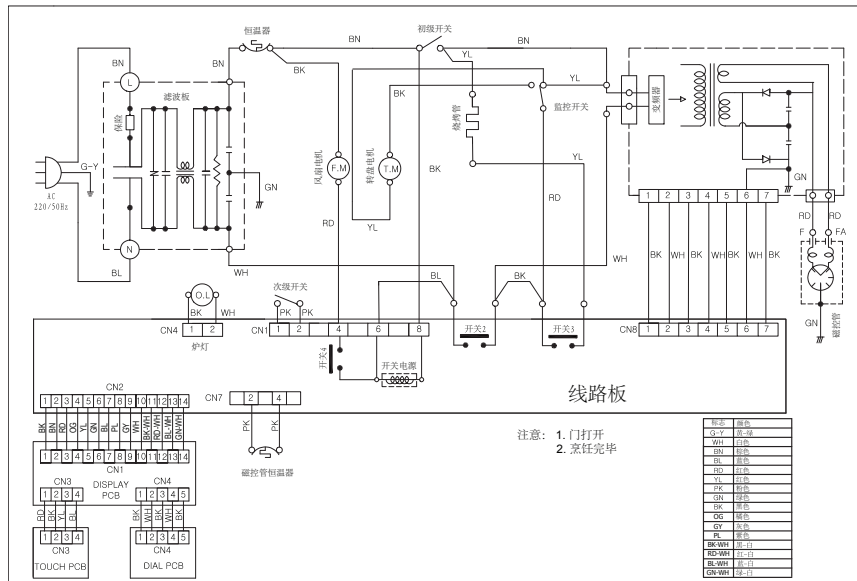
技术规格

型 号	WD1000 (MH6565DPR/MH6465DPR)
额 定 电 压	220 V~ 50 Hz
输 出 功 率	微波1000 W
震 荡 频 率	2450 MHz
噪 声 值	60 dB(A)声功率级
外 形 尺 寸	476(宽)x 272(高)x 388(深)mm
炉 腔 尺 寸	322(宽)x 228(高)x 335(深)mm
输 入 功 率	微波1150 W, 烧烤850 W, 组合烧烤1350 W
净 容 积	25 L(MH6565DPR), 24 L(MH6465DPR)
净 重	约9.4 kg
毛 重	约13.1 kg
效 率 值	62 % (1级能效)
待 机 功 率	1.0 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

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

保修卡

顾客姓名 及电话	型号		
	机身号		

顾客填写好以上内容后，
请经销单位在机身号及型号处盖章

保修卡
第一次

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

保修卡
第二次

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

保修卡
第三次

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

保修卡
第四次

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（电机，定时器，电脑板）保修两年，磁控管保修十年，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
- 本产品在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 / 产品中有害物质的名称及含量

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

产品中有害物质的名称及含量

部 件 名 称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr<VI>)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯 (PBDE)
结 构 部 件	○	○	○	○	○	○
电 气 部 件	○	○	○	○	○	○
控制板组件	X	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

0：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

标记为X的部品以现在的技术尚不能减少有害物质。LG电子正在尽最大的努力开发有害物质减少技术。



所有在中国销售的电子电气产品必须标有环保使用期限的标识。
该标识的环保使用期限是指在正常使用条件如温度、湿度下的使用期限。

备注

感谢您使用LG微波炉，本产品的合格标志粘贴在微波炉的后背上。





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