



<http://www.lge.com.tw>

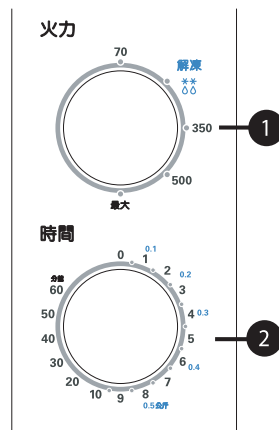
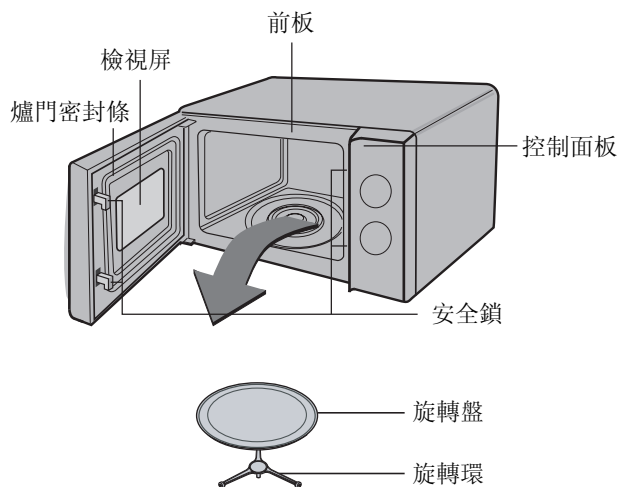
# 微波爐

使用說明書

在使用本產品之前，請您仔細閱讀使用說明書

**MS1927C**

# 微波爐配件及 控制面板



MS1927C

- 火力選擇鈕**  
可選擇想要的火力。
- 計時器**  
可選擇想要的烹調時間。

# 預防措施

## 避免曝露於過量微波輻射的預防措施。

本微波爐內建爐門安全鎖機制，爐門打開時將啟動安全鎖機制、自動停止任何烹調動作，無法使用微波爐，以避免爐門打開時人體曝露在微波下受到傷害。重要事項：不可任意破壞或更改安全鎖功能。不可在爐體的正面與爐門之間放置任何物件，或讓食物或清潔劑殘留堆積在密封面上。微波爐損壞後不得再嘗試使用。使用時請特別注意需正確關閉爐門，並留意是否有下列損壞情形：(1) 爐門(彎曲變形)，(2) 鉸鏈及門門(損壞或鬆脫)，(3) 爐門密封物或密封面不密。除了合格的服務人員外，任何人等不得任意調整或修理本微波爐。

## 警告

在微波爐內加熱液體時，例如湯、醬汁以及飲料，會發生未冒泡就沸騰的突沸現象。此將可能引致這些炙熱液體突然溢出。要避免發生此種情形，必須採取下列步驟：

1. 避免使用頸部窄小的直立式容器。
2. 不可過度加熱。
3. 容器放入微波爐前需先行攪拌液體，加熱至一半時也要再攪拌一下。
4. 加熱後，請靜置爐內一段時間，並在食用之前再次小心攪拌或搖晃一下(尤其是奶瓶與嬰兒食品罐裡面的食物)並檢查溫度，避免燙傷。

## 安裝

1. 將包裝用填料及物品取出。
2. 將微波爐置於水平表面上，離地勿超過85cm，並請確認其上方至少有30cm空間，後方至少有10cm的空間，微波爐側邊亦勿放置物品，以利通風。  
至於正面則應與前方表面至少保有8cm的距離，以防止撞擊。  
在微波爐的頂部或側面有一排氣孔，若此排氣孔堵塞，將可能造成微波爐損毀。
3. 將微波爐的電源線插入標準的家用電源插座。請確認電路至少有 15 安培以上，同一電路勿再使用其他電器。

注意：本產品請勿用於商業承辦酒宴用途。

# 預防措施

- 空的微波爐不得進行操作。不使用微波爐時，最好在其內放置一杯清水。如微波爐被意外啟動，清水將會安全吸收所有微波能量。
- 不可使用微波爐烘衣，若加熱過久，衣服可能會燒焦或起火。
- 不可對包在紙巾內的食物進行烹調，除非您的食譜包含這種食物的烹調指示說明。
- 不可使用微波爐烘乾抹布或紙類物品，以免起火。
- 不可使用木材容器，因其會受熱及燒焦。
- 不可使用再生紙產品，因其可能包含會在烹調時產生火花和/或著火的雜質。
- 請在旋轉盤冷卻後再清洗。
- 少量食物所需的烹調或加熱的時間較短，如同樣使用正常時間來烹調或加熱，將可能造成過度加熱及著火。
- 烹調水果或蔬菜前，請刺破其表皮。
- 勿連殼烹調蛋類，如殼內壓力增加，可能使蛋類爆開。
- 不可嘗試將微波爐用來煎炸十分油膩的食物。
- 烹調或解凍前請先拆掉食物的塑膠包裝。注意：某些食物在進行加熱或烹調時需要以保鮮膜包覆。
- 本產品非針對幼童或年長不便人士設計，請特別注意勿使幼童玩弄本產品。

- 如發現微波爐冒煙，請關閉電源或拔掉電源插頭，並保持微波爐爐門關閉以悶熄火焰。
- 拋棄式的塑膠、紙類或其他可燃材料容器可能起火，如使用此種容器加熱或烹調，過程中請經常檢查微波爐狀況。

## 警告

- 液體或其他食物必不要在密封容器內加熱，因這樣很有可能發生爆炸。
- 兒童需接受正確且足夠的教導，了解微波爐的安全使用方法及可能傷害，才可容許兒童獨自使用微波爐。
- 如微波爐爐門或密封物損毀，在合格技師修理妥當之前，請勿再使用該微波爐。
- 不要試圖變更、或調整或修理微波爐的爐門、控制面板、安全鎖開關或其他任何部分。提供服務或執行修理作業，包括拆除任何提供微波輻射防護的外蓋，均可能造成傷害。修理作業只應由合格的服務技師執行。

請先檢查您的容器是否適用於微波爐，下表簡列出各種器具是否適用：

烹調容器	微波烹調
耐熱玻璃、玻璃陶瓷 陶瓷	可 可 (瓷器不可有 金屬鑲邊)
金屬器皿	否
不耐熱玻璃	否
塑膠微波爐烹調容器	可
保鮮膜	可
紙杯、紙盤、紙巾	可
木質器皿	否

## 微波烹調

1. 大多數玻璃、玻璃陶瓷、耐熱玻璃器具都適用於微波爐，但請注意不可有金屬鑲邊。
2. 紙巾、紙盤、紙杯、紙盒都適用於微波爐，但不可使用再生紙產品，因其可能包含會在烹調時產生火花和/或著火的雜質。(使用此類器具前請先參照烹調指南)
3. 塑膠杯盤、冷藏袋、保鮮膜等都適用於微波爐。微波烹調時如使用塑膠器具，請參照製造商的使用說明或烹調指南。

4. 金屬器具或有金屬鑲邊的器具不適用於微波爐。如欲得知更多有關微波爐適用器具的資訊，請閱讀烹調指南引言部分。如果食譜中特別指出需在微波爐內使用錫箔紙、鐵串、或有金屬部分的器具，在該金屬器具和微波爐內壁間請至少保留 2.5 公分以上距離，如有火花產生，請立即將器具取出。

## 注意：

請參閱您的烹調指南、食譜、圖表等，取得關於烹飪用容器及產品的正確資訊。

## 注意：

- ☐ 烹調過程中，容器或旋轉盤的溫度會隨之上升，取出時請特別小心燙手。
- ☐ 只有專為微波爐設計或建議使用的溫度計才可用於微波爐。
- ☐ 使用微波爐時請確定旋轉盤已妥善放置。

# 其他重要 說明

為使烹調順利、享受烹調樂趣，請仔細閱讀我們的建議。

## 如何煮得更順利：

1. 決定某食材的烹飪時間時，先以最短時間嘗試，並每隔一段時間檢查情形。由於微波爐烹飪快速，容易將食物過度加熱。
2. 如食物量少、或含水少，烹飪時間一長就容易乾硬。

## 解凍食物：

1. 冰凍的食物可以直接放在爐中解凍。(請確定已取下所有金屬環扣或包裝)
2. 請參照本指南「解凍小秘訣」一節指示解凍。
3. 如某些部分解凍較快，可用小塊錫箔紙覆蓋，以減緩或停止該部分的解凍過程。
4. 某些食物在烹調前不應完全解凍。例如魚類的烹調時間十分短促，因此，有時雖然尚未完全解凍，但直接開始烹調的效果也非常理想。
5. 因開始烹調時食材溫度不一，食譜建議的烹調時間可能需要依情形增減。

## 注意：

烹調時，由散熱孔散出的空氣可能較熱。

## 清洗前請確定微波爐已關閉

微波爐內壁應保持清潔及乾燥。

每次使用後請加以清理。

### 內壁

請以濕布去除所有爐門和微波爐之間的食物碎屑。為保爐門密合，請特別小心、徹底清理。請使用沾有肥皂的抹布清除油脂性飛濺物，然後再行沖洗及擦乾。清潔時勿使用可能磨損爐面烤漆的物品。

絕不可將水直接倒入微波爐。

### 旋轉環

請至少每週一次將旋轉環取下，放在熱肥皂水中清洗，以避免油垢妨礙旋轉輪運作。

## 爐門

爐門及爐門密封條應隨時保持清潔。只可使用溫肥皂水清洗，清潔需將其完全擦乾。

不可使用含有磨蝕性材料如去污粉，具磨蝕作用的鋼絲刷或塑膠刷子也不可使用。

保持金屬零件的清潔極為容易，只需常用濕布擦拭。

## 外部

使用溫和的洗潔劑及溫水，再以軟布清潔擦乾。勿使用可能造成刮傷的器具，勿將水濺入散熱孔。如電源線髒污，請以濕布清潔。

# 操作 步驟

## 微波爐烹調

請見第三頁

1. 打開爐門，將食物置於爐內旋轉盤上，關上爐門。
2. 以火力選擇鈕 (●) 選擇適當火力。  
火力由 70 瓦到最高火力共分五級可供選擇。

(瓦)
• 最大
• 500
• 350
• 解凍
• 70

3. 以計時器 (●) 選擇適當烹調時間。旋轉盤便開始旋轉、烹調開始。  
烹調結束會有鈴聲響起，同時燈光熄滅。

注意：

- 轉盤上每一個數字代表一分鐘。為了使定時準確，在調整時間時，請先稍微轉超過預定時間、再轉回預定的時間。

- 烹調過程中，可以打開微波爐爐門檢查烹調情形。  
烹調中如打開爐門，微波爐會自動停止烹調及計時。如要繼續烹調，只需關上爐門，烹調過程及計時器便會自動繼續。
- 旋轉盤可能以順時針或逆時針旋轉。

## 解凍烹調重量

請見第二頁

可解凍是微波爐的好處之一，比在冰箱中解凍來得快、也比在室溫中解凍來得健康，不需擔心壞菌在解凍過程中成長。請特別注意解凍所需時間較一般烹調為長。解凍過程中，請偶而檢查食物情形，至少翻轉食物一次。

1. 以火力選擇鈕 (●) 設定解凍模式 ( 解凍 )。
2. 順時針旋轉計時器旋鈕 (●) 設定食物重量 (公斤)。

注意：

轉動計時器旋鈕後，微波爐便開始烹調。



# 加熱或 翻熱指南

如要順利使用微波爐加熱或翻熱食物，請注意以下原則：視食物量決定翻熱時所需時間。食物擺成圓形、加熱效果最佳。室溫下的食物比冰箱中冷藏的食物容易加熱。罐裝食物應取出置於微波爐可使用的器皿中烹調。如能以可微波的蓋子或可通氣的保鮮膜覆蓋，食物加熱就更均勻。打開覆蓋時應小心避免蒸氣燙傷。下表可供翻熱食物時參考。

食物種類	烹調時間 (強火力)	特別注意
肉片 3 片(0.5cm 厚)	1½~2½ 分	將肉片放在可微波容器中，以保鮮膜覆蓋並留通氣孔。 注意：如有肉汁或醬汁，可避免肉片過乾。
雞塊： 雞胸肉 1 塊 大雞腿 1 隻	2~3½ 分 1½~2½ 分	將雞肉塊放在可微波容器中，以保鮮膜覆蓋並留通氣孔。
無骨魚片 (170-230g)	1~2½ 分	將魚片放在可微波容器中，以保鮮膜覆蓋並留通氣孔。
義大利寬麵 1 份(300g)	4½~7 分	將寬麵放在可微波容器中，以保鮮膜覆蓋並留通氣孔。
砂鍋菜 1 杯 4 杯	1½~3½ 分 5~7½ 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
奶油或 起司砂鍋 1 杯 4 杯	1½~3 分 4~6½ 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
(烤)牛肉 三明治 1 個 (½ 杯牛肉量) 不含麵包	1~3 分	內餡及麵包請分開加熱。 以可微波砂鍋容器加蓋烹調內餡。 攪拌一次。麵包加熱請見下表。

食物種類	烹調時間 (強火力)	特別注意
馬鈴薯泥 1 杯 4 杯	2~3½ 分 6~8½ 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
烤豆子 1 杯	2~3½ 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
義大利麵 (含醬) 1 杯 4 杯	3~4½ 分 8~11½ 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
米飯 1 杯 4 杯	1½~2 分 4~6 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
三明治麵包 或小圓麵包 1 個	20~35 秒	以紙巾包裹置於玻璃盤上。
蔬菜 1 杯 4 杯	1½~3 分 4~6 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。
湯 1 份(約 220 g.)	2~3 分	以可微波砂鍋容器加蓋烹調。 烹調中途請攪拌一次。

# 新鮮蔬菜 表

蔬菜	量	烹調時間 (強火力)	特別注意	等待 時間
朝鮮薊 (各 230g)	中顆2顆 中顆4顆	5~7 11~12	削去多餘部份，加入兩茶匙水和兩茶匙汁。加蓋。	2-3 分
新鮮 蘆筍條	450g	3~6	加入 1/2 杯水。加蓋。	2-3 分
青豆	450g	8~11	在 1.5 公升砂鍋中加入 1/2 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮甜菜	450g	13~17	在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。烹調 中途請翻動並調整食物位置。	2-3 分
新鮮青花菜 (含梗)	450g	5~7	將青花菜放在烤盤中。 加入 1/2 杯水。	2-3 分
新鮮高麗菜 (切碎)	450g	6~7	在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
胡蘿蔔、甘 藍菜、(切片)	200g	3~5	在 1 公升加蓋砂鍋中加入 1/4 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮花椰菜 全顆	450g	8~9	削去多餘部分。在 1 公升加蓋砂鍋中加 入 1/4 杯水。烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮花類 新鮮芹菜切 片	2杯 4杯	3~5 8~9	切片。在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯 水。烹調中途請攪拌。	2-3 分

蔬菜	量	烹調時間 (強火力)	特別注意	等待 時間
新鮮玉米	2 根	5~8	除去玉米殼，在 1.5 公升烤盤中加入兩大 湯匙水。加蓋。	2-3 分
新鮮蘑菇 切片	230g	2	將蘑菇放在 1.5 公升加蓋砂鍋中。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮歐洲 蘿蔔切片	450g	4~7	在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮 綠豌豆	4杯	7~9	在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
烤全顆地瓜 (每顆 170~230g)	中顆2顆 中顆4顆	5~9 7~12	用叉子刺地瓜數次，放在兩張紙巾上。 烹調中途請翻動。	2-3 分 2-3 分
烤全顆馬鈴 薯(每顆 170~230g)	2 顆 4 顆	6~7 10~14	用叉子刺馬鈴薯數次，放在兩張紙巾上。 烹調中途請翻動。	2-3 分 2-3 分
新鮮 菠菜葉	450g	5~7	在 2 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。	2-3 分
新鮮 胡瓜切片	450g	5~7	在 1.5 公升加蓋砂鍋中加入 1/2 杯水。 烹調中途請攪拌。	2-3 分
新鮮 全顆胡瓜	450g	7~9	刺洞。放在兩張紙巾上。 烹調中途請翻動胡瓜、重新擺放。	2-3 分

## 肉類解凍秘訣及技巧

警告：烹調中請勿使用錫箔紙

- 只要肉類包裝上沒有金屬物件，就可以連包裝一同解凍。取下任何金屬環、扣、或錫箔。
- 將肉類置於淺烤盤中，以承接肉汁。
- 只作必要解凍，時間勿過長。
- 絞肉類、豬排、香腸和培根等，需盡早加以分開。將已解凍部分取出，再繼續解凍其餘部分。
- 如果以適度力量可將叉子叉入肉類中心，代表已可進入靜置解凍階段，雖然中心仍處結冰狀態，但請靜置直到中心完全解凍。
- 以解凍模式解凍肉類。
- 使用中弱/解凍火力解凍 (30% 或 40%)

魚雞肉類解凍時間表

食物	重量	解凍時間 (分鐘)	等待時間 (分鐘)	注意事項
牛肉 熱狗 絞肉	450g 500g	4-5 7-8	5-10 5-10	一半時間時翻動。 過 2/3 時間時翻動， 將已解凍部分取出。 一半時間時翻動，切開。 一半時間時翻動。
沙朗牛排 菲力牛排(無骨)	450g 1000g	5-7 10-15	5-10 10-15	一半時間時翻動。 如有需要可加蓋， 一半時間時翻動。
牛漢堡肉	4ea (114g)	5-8	5-10	
豬肉 絞肉	500g	7-9	5-10	過 2/3 時間時翻動， 將已解凍部分取出。 切開、翻動一次。 一半時間時翻動。 如有需要可加蓋
排骨 烤豬腰肉(無骨)	450g 1000g	5-6 10-15	5-10 10-15	
家禽 全雞	1000g	18-22	10-15	切開、重新擺放一次。 如有需要可加蓋。
雞胸(帶骨)	450g	5-7	5-10	切開、重新擺放一次。
棒棒腿	450g	8-9	5-10	切開、重新擺放一次。
雞腿塊	450g	8-9	5-10	切開、重新擺放一次。
雞翅	450g	6-8	5-10	切開、重新擺放一次。
魚類及海鮮 全魚	450g	6-8	5-10	一半時間時翻動。 如有需要可加蓋。
魚片	500g	7-9	5-10	切開、重新擺放一次。
蝦	250g	4-6	5-10	切開、重新擺放一次。

# 重要安全說明

## 請小心詳閱並加以保存，以利未來參考之用

### 警告

請確定所設定的烹調時間無誤，設定烹調時間過長可能起火燃燒、並進一步對微波爐造成損害。

- 1 不要試圖變更、或調整或修理微波爐的爐門、控制面板、安全鎖開關或其他任何部分。提供服務或執行修理作業，包括拆除任何提供微波輻射防護的外蓋，均可能造成傷害。修理作業只應由合格的服務技師執行。
- 2 空的微波爐不得進行操作。當不使用微波爐時，最好在其內放置一杯清水。如微波爐被意外啟動，清水將會安全吸收所有微波能量。
- 3 不可以用微波爐烘乾衣物，如加熱過久，衣物將會發生碳化或著火。
- 4 不可對包在紙巾中的食物進行烹調，除非您的食譜包含這種食物的烹調指示說明。
- 5 烹調時不可用報紙代替紙巾。
- 6 不可使用木材容器，因其會受熱及燒焦。不可使用含有金屬性(例包金或銀)飾花的陶器。切記經常把金屬性網綁物移除。置於微波爐內的金屬物可能會產生電弧，造成嚴重損害。
- 7 使用微波爐時請注意，在爐門與微波爐前緣之間的餐巾或任何障礙物均可能引致微波外洩。
- 8 不可使用再生紙產品，因其可能包含會在烹調時產生火花和/或著火的雜質。
- 9 不可將剛經過烹調的旋轉台置於水中沖洗，此舉可能造成旋轉台破裂或損壞。
- 10 少量食物所需的烹調或加熱的時間較短，如同樣使用正常時間來烹調或加熱，將可能造成過度加熱及著火。
- 11 確定擺放微波爐的位置，其爐門與前方表面邊緣應有8cm以上的空間，以防止設備受到意外撞擊。
- 12 馬鈴薯、蘋果或任何類似的水果或蔬菜，烹調前應先把其表皮刺破。
- 13 雞蛋不可連殼一起煮，蛋內壓力將會增加並可能使雞蛋爆開。
- 14 不可嘗試將微波爐用來煎炸十分油膩的食物。
- 15 烹調或解凍前請先拆掉食物的塑膠包裝。注意：某些食物在進行加熱或烹調時需要以塑膠膜包覆。
- 16 如微波爐爐門或密封物損毀，在合格技師修理妥當之前，請勿再使用該微波爐。
- 17 如發現微波爐冒煙，請關閉電源或拔掉電源插頭，並保持微波爐爐門關閉以悶熄火焰。
- 18 拋棄式的塑膠、紙類或其他可燃材料容器可能起火，如使用此種容器加熱或烹調，過程中請經常檢查微波爐狀況。
- 19 兒童需接受正確且足夠的教導，了解微波爐的安全使用方法及可能傷害，才可容許兒童獨自使用微波爐。
- 20 液體或其他食物必不要在密封容器內加熱，因這樣很有可能發生爆炸。
- 21 微波加熱飲料會導致延遲性噴濺沸騰，因此當處理容器時，應特別小心。
- 22 餵食瓶和嬰孩食物罐內食物會被攪拌或搖動，應在使用之前檢查溫度以免燙傷。

# 微波爐可使用之 容器

## 絕不可在您的微波爐內使用金屬或有金屬飾花的器具

微波不能穿透金屬，金屬物體會將微波反射、並引發電弧效應(類似閃電)。大部分的耐熱非金屬烹調器具，使用在微波爐均是安全的。

可是，某些器具可能包含某些材料，使其不能成為適用的微波烹調器具。如您對於某一特別器具有所存疑，這裡有一簡單方法可測試其是否適用於微波爐。

將該器具置於微波爐內一裝有清水的玻璃碗旁，以微波火力強加熱1分鐘，如水已變熱，但器具仍然保持涼快，則其即是安全的微波用器具。可是，如水的溫度沒有改變，器具卻變燙，即表示其吸收了微波能量，不是安全的微波用器具。您現在或許已擁有許多適用於微波爐的廚房用具，請詳閱下列的檢查清單表：

## 餐盤

許多餐盤都是安全的微波用器具，如有任何疑問，請洽詢製造商或進行前述的微波測試。

## 玻璃器皿

玻璃器皿是耐熱安全的微波用器具，所有經過回火處理的玻璃烹調用具均適用，但不可使用輕薄的玻璃器皿(如酒杯)，以免在食物變熱時碎裂。

## 塑膠儲存容器

如食物可快速重新加熱則可使用，但不應用來裝載需加熱一段時間的食物，滾燙的食物會使塑膠容器變形或融化。

## 紙

紙盤或紙製容器是很方便且安全的微波爐用具，適用於短時間的烹調，或食物的脂肪與水分含量均不高的場合。紙巾也十分好用，可以包住食物。若食物非常油膩(如烤培根)，紙巾也可作為烤盤的內襯。一般來說，應避免使用有顏色的紙製產品，因為顏料可能會滲開。某些再生紙產品可能包含一些雜質，當在微波爐內使用時，這些雜質或會產生電弧或著火。

## 塑膠烹調袋

塑膠烹調袋是特別製造來供烹調用的，是安全的微波用器具，但需注意其是否留有切口供蒸汽溢出。絕不可使用普通塑膠袋在微波爐內進行烹調，以免融化及破裂。

## 塑膠微波烹調用具

多種形狀及大小不同的微波烹調用具可用。大部分情形下，您可使用手上的用具而不需另外添購新的廚房設備。

## 陶器及石器

用這些材料製成的容器，一般均可在微波爐使用，但必須先經過測試。

## 注意

某些具高傳導特性或含鐵的項目不適用作烹調器具。  
器具必須經過檢查以確保其適用於微波爐。

# 食物特性及 微波爐烹調

## 細心觀察

本書中的調理方法花了我們許多心血研究，然而您的成功卻必須仰賴您本人在調理過程中對食物的觀察能力。烹調時需一直注意食物的變化。微波爐配備了照明用燈，微波爐運作時此燈將會自動開啟，因此您可清楚看見微波爐內的狀況，並可隨時審視食物的調理過程。調理方法內所指示的動作，例如架高、攪拌以及其他種種，均是最基本的建議技巧。如食物的烹調狀況看來不理想，請以您認為可改正問題的合適方法，作出必要的調整。

## 影響微波烹調時間的因素

許多因素將影響烹調時間。將要進行調理的食品，其溫度會嚴重影響烹調時間的長短。例如：由冰凍的奶油、牛奶和雞蛋作為素材的蛋糕，其烘焙時間當然較採用室溫素材者更長。本書中所有調理方法列舉的烹調時間都是以一個範圍為準。一般來說，您將會發現食物以列舉範圍內最短的時間進行烹調，時間到了後，食物卻仍未煮熟；有時，您也可以採用指示範圍的最長時間進行烹調。這一切全視個人喜好而定。本書的精神是，在作出調理時間的指示時，最好採用較為保守的態度，因為食物常因過度烹煮而風味盡失。某些調理方法，特別是針對麵包、糕點和蛋奶凍，建議您在這些食品尚未完全熟透時即自微波爐移出，這不是一種失誤，而是我們讓其移出爐外稍待，通常我們還會的這些食物加以覆蓋，而這些食物雖然已置於微波爐外，但其仍會繼續將熱量由外部漸次往內部傳送，即其烘焙過程仍在進行中。假如讓食物在微波爐內完全煮熟，則食物外部必定是過度烹煮，甚至有燒焦之虞。您對於不同種類食物其烹調及等待時間之估算技巧，將會與日俱增。

## 食物密度

輕薄多孔的食物，例如蛋糕和麵包，較厚重密度高的食物，例如烤肉和砂鍋菜，其烹調時間更短。以微波調理對於多孔食物，您必須更加小心在意，以免其外圍邊緣變得乾燥易碎。

## 食物厚度

肥厚食物，特別像是烤肉，上部的煮熟速度較下部快。因此，聰明的做法是在烹調當中進行翻轉動作，有時還要做好幾次。

## 含水份食物

因為微波產生的熱量，將會把水份蒸發掉，相對於乾燥的食物，例如烤肉和某些蔬菜，在烹調前應先灑上一些清水，或加以覆蓋來保持水份。

## 帶骨和脂肪含量高的食物

骨頭可導熱，而脂肪的烹調速度較肉類迅速。必須注意帶骨或脂肪含量高的肉類切片在烹調時是否均勻受熱，此外尚須留意有否過度烹煮。

## 食物份量

不管您要烹調的食物有多少，微波爐的微波量是固定的。因此，微波爐內置放越多的食物，烹調的時間越長。當調理的食物減少一半時，切記將烹調時間至少縮短三分之一。

## 食物形狀

微波穿透食物的深度只有2 cm，厚重食物的內部只能在外部產生的熱量往內送時才會受熱。只有食物的最外緣是由微波能量加以烹煮，其餘部分的加熱均是依靠熱傳導方式。食物最壞的可能形狀就是厚正方形，在中心尚未溫起來時，四個角落卻可能早已燒焦。微波適用且烹調成功率較高的是圓且薄的食物和環狀食物。

## 遮掩

遮蓋可阻絕熱量及蒸汽的散失，因此食物的烹調速度可以更快。應用時可使用蓋子或微波用保鮮膜。（保鮮膜請折起一角以防破裂）

## 褐色化

肉類和家禽在烹調15分鐘或更久後，將會因其本身的脂肪而變為淺褐色。烹調時間較短的食物則可塗上一層褐色醬料，例如辣醬油、醬油或烤肉醬，使肉類露出令人開胃的色澤。因為加入食物的褐色醬汁，其份量相對較少，是故原來的調理風味不會有所改變。

## 以防油紙遮蓋

防油紙可有效防止飛濺物，並可幫助食物保持熱度。但由於其密封性較蓋子或保鮮膜差，食物將會稍乾。

## 排列和間隔

個別食物例如烘烤的馬鈴薯、小糕點和開胃菜等，放入微波爐時如能以等距隔開，最好是以圖形排列，其受熱將會更為均勻。千萬不可把食物一個一個堆起來放置。

# 食物特性及微波爐烹調

## 攪拌

攪拌是所有微波烹調中至為重要的技巧之一。在烹調慣例中，攪拌食物是為了將其混合。微波食物則不一樣，攪拌是為了熱的傳送及再分配。攪拌時方向應自外往中央，因為外圍的食物會先受熱。

## 翻轉

較大的食物，例如烤肉或全雞，應經常翻轉，使其上下能平均受熱。對切片的雞肉或豬排來說，翻轉也是一個好主意。

## 將較厚部分面朝外

因為微波會先對食物外部發生作用，所以將肉類、家禽及魚類較厚部分置於烤盤外緣是較為理想的方式。依此方式，較厚部分會先接受大部分的微波能量，因此食物整體的受熱更為均勻。

## 遮掩

若要烹調方形的食物，可在角落或邊緣包上錫箔紙阻絕微波，以免這些部分受到過度烹煮。絕對不可使用過量的錫箔紙，並應確認其已牢附於盤上，不然將可能發生「電弧」反應。

## 架高

將較厚或密度較高的食物架高，可使其底面及中心更易於吸收微波。

## 刺穿

有殼、表皮或外膜的食物很可能在微波爐內發生爆裂的情形，烹調前將其刺穿可避免這種狀況的發生。這種食物包括雞蛋的蛋黃和蛋白、蛤蜊和蠔，以及整棵的蔬菜和水果。

## 烹調後的檢查

食物在微波爐內的烹調速度非常快，有必要經常測試其狀況。某些食物應留在微波爐內直到完全煮熟。但大部分的食物，包括肉類和家禽，通常稍微烹煮後便已從微波爐中取出，整個烹調過程將會在等待時間中完成。在等待時間中，食物的內部溫度可能的增加幅度為5°F (3°C)至15°F (8°C)。

## 等待時間

自微波爐取出後，食物通常須等候3至10分鐘才可取用。通常在等待時可蓋住食物以保持其熱量，除非其需要使組織成分變得乾燥(例如某些蛋糕和餅乾)。等待時間可讓食物完成整個烹調過程，同時並可有助於味道融合成熟。

## 清理微波爐

### 1 保持微波爐內部清潔

濺出的食物或溢出的液體，可能會黏在爐壁或密封物與爐門之間的表面上。處理這些殘渣的最好方法，就是用濕抹布馬上將其擦掉。碎屑和溢出物將會吸收微波能量，烹調時間會因而變長。使用濕抹布將掉落在爐門與機體之間的碎屑擦掉。保持此一區域的清潔是十分重要的，因為如此才可保證微波爐能緊密地封閉。請使用沾有肥皂的抹布清除油脂性飛濺物，然後再行沖洗及擦乾。不可使用粗糙的去污粉或有磨蝕作用的清潔劑。清潔玻璃盤，可採手洗或使用洗碗機代勞。

### 2 保持微波爐外部清潔

微波爐外部可使用肥皂及水來清理，然後再以清水清洗，最後用柔軟的抹布或紙巾擦乾。要避免微波爐內的操作零件損壞，不可讓水滲入通風孔內。要清理控制面板，先打開爐門以防微波爐被意外啟動，再用濕抹布擦拭，然後馬上擦乾。清理工作完成後，按停止/清除。

### 3 如蒸汽在微波爐爐門之內面或外表周圍凝結，請用柔軟的抹布擦拭面板。當微波爐在高溫度的環境下作業時，此種情形便可能發生，但絕非機組故障。

### 4 爐門及爐門密封物均需保持清潔。只可使用溫肥皂水清洗，清潔需將其完全擦乾。

不可使用含有磨蝕性材料如去污粉，具磨蝕作用的鋼絲刷或塑膠刷子也不可食用。

保持金屬零件的清潔極為容易，只需常用濕布擦拭。

# 問與答

問 為何微波爐的燈不會亮，到底是什麼地方出錯了？

- 答 ■燈泡燒掉  
■爐門沒有關上

問 為什麼散熱孔有蒸氣冒出？爐門下方為什麼會滴水？

答 烹調過程中，產生水蒸氣是正常現象。本微波爐設計由側邊散熱孔排除蒸氣，偶而蒸氣會在爐門凝結、便由爐門下方滴出，仍屬正常現象、安全無虞。

問 微波輻射會否穿透爐門的檢視屏？

答 不會，金屬幕會將微波反射回爐內。  
至於屏上的小洞只容光線通過，微波無法穿越。

問 微波爐內是空的時候，假如進行操作會否造成機組損壞？

答 是。請絕勿在空的時候進行操作。

問 為何雞蛋有時會發出爆裂聲？

答 雞蛋不管是以烘烤、煎炸或水煮方式調理，蛋黃膜內增加的蒸汽會使蛋黃發出爆裂聲。在烹調前將蛋黃刺破便可避免這種情形的發生。  
烹調蛋類時請一定要將殼敲開。

問 為什麼在烹調過程後還建議要有等待時間？

答 等待時間十分重要，以微波爐烹調時，熱量是由食物本身產生、而非爐體，因此許多食物可以產生足夠的內部熱量，在食物取出後仍可繼續進行烹調過程。像是大塊肉類、蔬菜、蛋糕等等，留有等待時間可讓內部完全烹調完成，同時避免外部過度烹調。

問 為何我的微波爐無法像烹調指南上說的那種速度處理食物？

答 請再次檢查您的烹調指南，確認您已正確遵守其指示，再觀察烹調時間會有什麼變化。烹調指南上建議的時間和火力強度僅供參考、以避免過度烹調（微波爐烹調最常出現的問題）。  
由於食物大小、形狀、重量、不同，所需時間長短也不一。運用您的判斷再參考烹調指南的建議來測試食物的條件，就如同傳統廚師的做法一般。

問 為什麼微波爐裡會出現火花或電弧？

答 出現火花或電弧的可能原因如下：

- 使用的器皿有金屬成份或金屬鑲邊（金或銀邊）。
- 有叉子或其他金屬器具遺落在爐內。
- 使用大量錫箔紙。
- 食物包裝上有金屬環/扣。



## 警告

### 本電器必須接駁地綫

電源綫內的電綫會根據下列提示著色。

白色～中綫


黑色～火綫

綠色和黃色或綠色～地綫

當本微波爐的主電源綫內的電綫顏色與插頭綫柱的顏色並不相符時，請按下列進行：

白色電綫必須連接到標有字母N或黑色綫柱上。

黑色電綫必須連接到標有字母L或紅色綫柱上。

綠色和黃色或綠色電綫，必須連接到標有字母E或刻有  的綫柱上。

若電源綫損燬，必須由製造商或其代理或符合資格的技术人員進行維修以防發生意外。

### 技術規格

	MS1927C
電力輸入	110 V a.c. / 60 Hz
輸出功率	700 瓦（IEC60705 評級標準）
微波頻率	2450MHz
外部尺寸	455 毫米（闊）X 281毫米（高）X 345毫米（深）
耗電量	1100 瓦

# 保固事項及 重要注意事項

## 保固事項

從產品購買日算起1年內，一切材料故障或組裝錯誤造成的故障，LG與其授權的維修中心依照下列條款全權負責維修，完全免費：

1. 要求保固時請將機型與序號、原始購買日期以及發票/銷售編號提供給授權的維修中心。必須附上購買證明。
2. 所有安裝不正確或未依照公司操作指示的誤用情況，恕不保固。
3. 若誤用本產品或對本產品有任合未授權的改變、修改或替換造成受損，恕不保固。
4. 若需將產品或任何零件送回授權維修中心，請自行負擔運費。
5. 使用者所同意的差旅費用從使用者家裡保固維修聯繫算起。
6. 除了在台灣購買的產品於台灣內維修以外，其他並不適用保固。
7. 授權的服務代理商於一般上班時間提供維修服務。

若有任何聯邦或州制定的法令適用於此交易，則除了這種條件、保固與權利以外，會有些不可排除的默示條件以及某些不可排除的默示條款，而本交易內所有條件與保固以外的默示條件與保固都排除在外並無效。

## 重要注意事項

1. 台灣樂金電器股份有限公司LG Electronics Taiwan Taipei Co., Ltd 將所有售後服務與保固維修全權交由授權的服務中心負責。
2. 授權的維修中心對於收送物品期間造成的損壞概不負責。
3. 若因非保固情況將產品或零件送回授權的維修中心，包含檢查與處理費的所有費用都必須支付給授權的服務中心。
4. 非保固條款涵蓋的費用由使用者自付，這種自費情況包含於下列維修情況：(a) 產品正確安裝，或 (b) 使用者控制設定錯誤，或未確實遵守操作說明、電源供應器故障或外部干擾所引起。
5. 零售商無權更改上述保固條款。

有關保固維修，請聯繫零售商或與 LG 維修中心聯繫，  
電話為 0800-89-8899



LG Electronics Taiwan Taipei Co., Ltd(LGETT)

台灣樂金電器股份有限公司  
台北市內湖區基湖路3巷47號7樓

**LGETT**

電話：(02)-2627-2788

傳真：(02)-2627-5187



**LG Electronics Inc.**