



**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

WD900(MJ3294BCB)

# 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。



MFL68025910

[www.lg.com/cn](http://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

时间设定和童锁功能 .....	2. .... 8
手动调节时间及火力烹调 .....	9
烧烤和预热 .....	10
热风对流烧烤和组合烧烤 .....	11
组合热风对流烧烤和快速启动 .....	12
手动调节时间和中国八大菜系 .....	13-16
热风料理 .....	17-18
蒸神煎霸 .....	18-19
光波变频碳烤 .....	20
缤纷 / 宝宝美食 .....	21-22
自动菜单 .....	22-23
自动解冻 .....	24

### 其他

清洁保养 / 小窍门 .....	25
正常现象及故障排除说明 .....	26
技术规格 / 电路图 .....	27
保修卡 .....	28-29
产品中有害物质的名称及含量 .....	29

# 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。

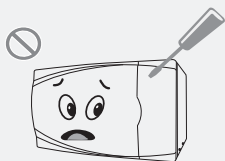


**注意** 此标识表明违反此标记事项时，有可能会造成财产损失或轻微伤害。

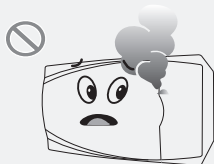


## 危险

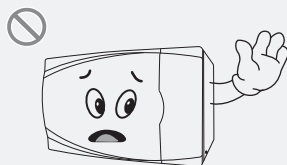
除了具有资格认可的维修人员外，其他任何人进行检修操作都是非常危险的，如拆下防止微波能量泄漏的防护盖等。



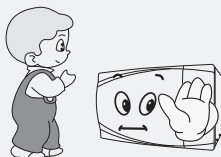
如在烹调过程中发现食物燃烧，冒出烟雾，请立即关掉控制面板上的开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以防止火焰蔓延。



如果微波炉门或门封发生损坏，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。



不建议儿童独自操作微波炉，如果儿童需要独自操作微波炉，需要得到充分的指导，并且明白错误操作会造成危险事故。另外，儿童不允许玩耍产品附件。由于此型号为下拉门，儿童禁止攀爬或悬挂于微波炉门把手。



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。



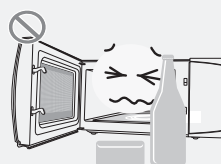
微波炉在运转期间会发热，请注意避免触摸微波炉内的发热部件。取出加热的食物（如烹饪锅等）时，应使用工具或戴上防烫手套。



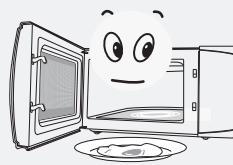
若微波炉的电源线损坏，必须使用专用软线或从厂家、维修部购买专业组件进行更换。切记，当电源线发生破损时立即停止使用微波炉，并且注意在日常使用中不要用湿手触摸电源插头。



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。但在用随机附带的特许容器（如烹饪锅）时可以放心加热。



• 此微波炉只能使用为该微波炉推荐的温度传感器探头。



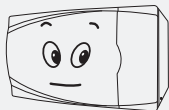
**危险**



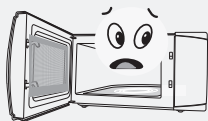
## 重要的安全说明

### 警告

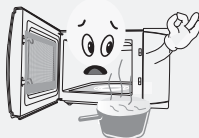
如果要加热用塑料或纸等易燃材料包装的食物时，请注意观察炉内的运转情况，因为这种包装有着火的可能。



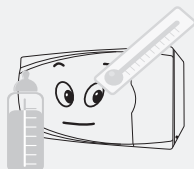
在使用微波炉及各种附件时，儿童应该远离，避免触摸到可能变热的部件而发生意外伤害。



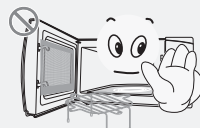
取出微波炉内加热的液体（饮料、汤类）等，一定要小心谨慎，避免因液体延迟喷溅沸腾而烫伤。



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



烧烤功能停止运行后，烧烤管和外壳温度很高，请不要触摸，以免烫伤。清洁烧烤管时应小心擦拭，防止破损。



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。

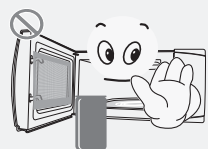


- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的玻璃表面擦拭这样做会导致玻璃粉碎。
- 清洁微波炉时不能使用蒸汽清洁剂。
- 不清洁微波炉会导致器具表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

### 警告

### 注意

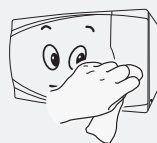
金属包装的液体请不要在微波炉内加热，否则可能会导致打火现象和爆炸。



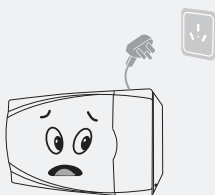
不要把微波炉置于低温（低于-10℃）和潮湿环境下使用，否则会影响其性能。



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。



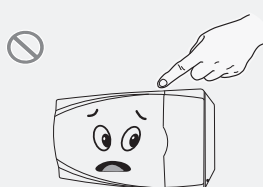
微波炉只适用于烹调加热食物，不可作为其他用途。不使用时请拔掉电源插头，但是在拔掉插头的过程中请勿用力拉扯电源线。



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。



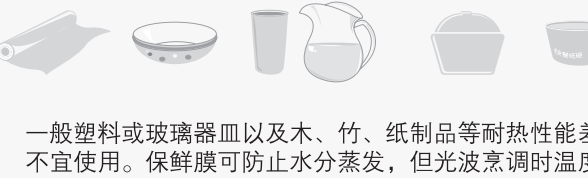

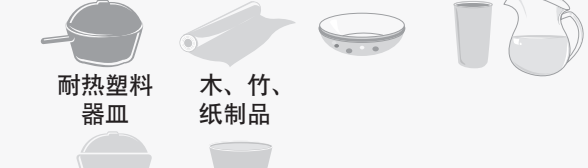


- 微波炉不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

### 注意

# 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	<div>微波保鲜膜</div> <div>烧烤盘</div> <div>耐热塑料/玻璃器皿</div>  <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>	<div>金属器皿</div> <div>一般塑料/玻璃器皿</div> <div>微波炉专用烧烤架</div> <div>木、竹、纸制品</div>  <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>
烧烤	<div>微波炉专用烧烤架</div> <div>金属器皿</div> <div>耐热玻璃器皿</div> <div>耐热金属烤盘</div>  <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>	<div>微波保鲜膜</div> <div>陶瓷器皿</div> <div>一般塑料/玻璃器皿</div> <div>耐热塑料器皿</div> <div>木、竹、纸制品</div>  <p>一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。</p>
热风对流	<div>微波炉专用烧烤架</div> <div>耐热玻璃器皿</div> <div>烧烤盘</div>  <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>	<div>金属器皿</div> <div>微波保鲜膜</div> <div>陶瓷器皿</div> <div>一般塑料/玻璃器皿</div> <div>耐热塑料器皿</div> <div>木、竹、纸制品</div>  <p>一般塑料或玻璃器皿以及木、竹、纸制品等耐热性能差，不宜使用。保鲜膜可防止水分蒸发，但光波烹调时温度过高，尽量不要使用。</p>

## 注意事项

1 请尽量使用“微波炉适用”字样的容器，相关容器可以从商店或网店购买。



注意

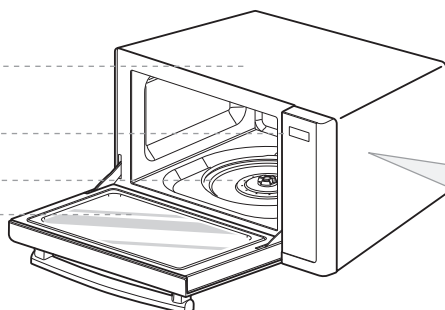
## 外观结构图

微波炉外壳

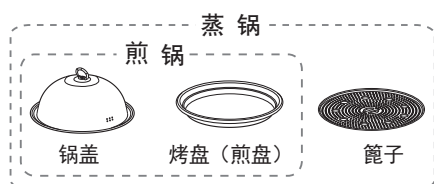
控制面板

转轴

炉门窗口屏



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。



高腿烤架



矮腿烤架



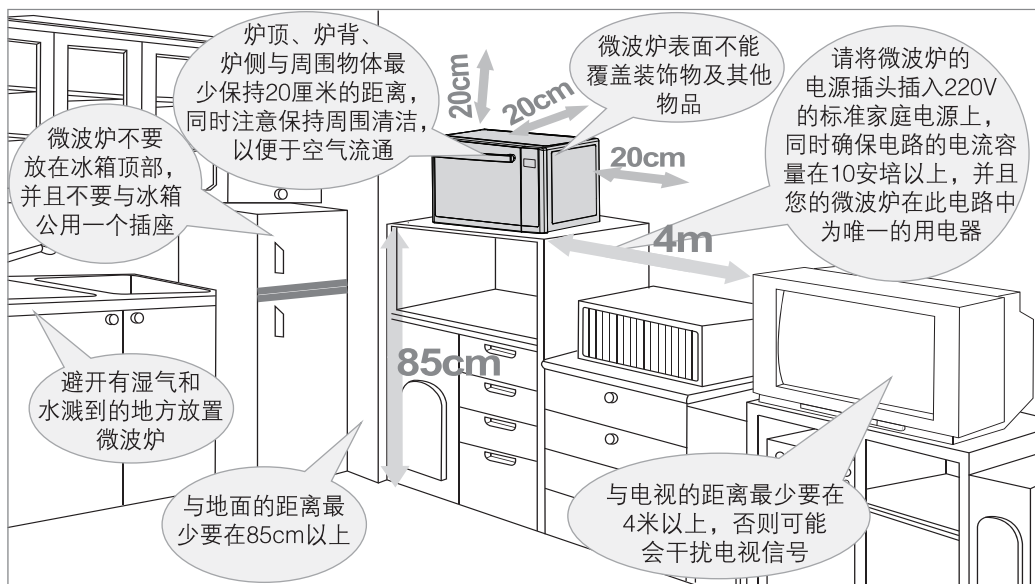
玻璃盘  
旋转圈



使用说明书

- 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，必须在地面垫橡胶板使用。

# 控制面板

## 中国八大菜系 (8 Regional Menu)

能够烹调多种您喜欢的食物  
而无须选择时间和火力水平

## 热风料理 (Active Conv.)

能够烹调多种您喜欢的食物  
而无须选择时间和火力水平

## 光波变频碳烤 (Lightwave Inverter)

能够烹调多种您喜欢的食物  
而无须选择时间和火力水平

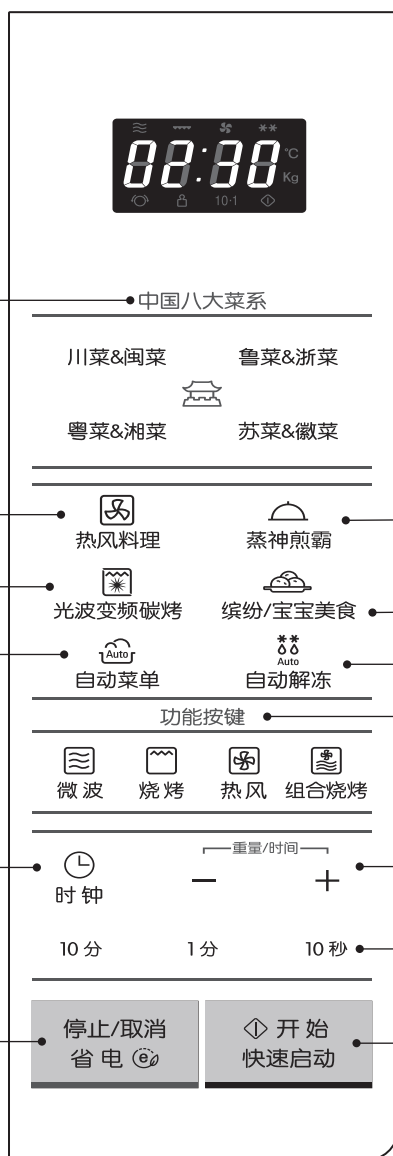
## 自动菜单 (Auto Menu)

能够烹调多种您喜欢的食物  
而无须选择时间和火力水平

## 时钟 (Clock)

## 停止/省电 (ECO ON / CLEAR)

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  
童锁：避免小孩误操作造成危险



**蒸神煎霸**  
(Steam Chef)  
可以蒸/煎一些可口的  
中国传统家常菜

**缤纷/宝宝美食**  
(Delicacy/Baby Menu)  
能够烹调多种宝宝喜欢的食物  
而无须选择时间和火力水平

**自动解冻**  
(Auto Defrost)  
根据设定食物的重量完成解冻

**功能按键**  
(Menu)  
用于选择微波火力，烧烤，热风  
等方式烹调

**时间/菜单/重量设定**  
(Timer / Weight)  
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**  
(Q-START / START)

### 中国八大菜系

#### 川菜

- 1 水煮牛肉
- 2 麻婆豆腐
- 3 鱼香肉丝

#### 粤菜

- 1 鸡蛋鱼片
- 2 豉汁排骨
- 3 椒盐河虾

#### 闽菜

- 1 五丝豆腐
- 2 葱拌羊肉
- 3 菠萝鸭片

#### 湘菜

- 1 芥蓝虾仁
- 2 贵妃牛肉
- 3 家常鳝鱼

#### 鲁菜

- 1 京式烤肉
- 2 红烧鸡翅
- 3 五香带鱼

#### 苏菜

- 1 烧狮子头
- 2 三杯嫩鸡
- 3 樱桃虾仁

#### 浙菜

- 1 肉末百叶
- 2 龙井鱼片
- 3 海参肉羹

#### 徽菜

- 1 什锦豆芽
- 2 金钱香菇
- 3 火腿茄瓜

### 热风料理

- 1 烤牛肉
- 2 海鲜饼
- 3 烤鸡块
- 4 蛋挞
- 5 烤蛋糕
- 6 饼干
- 7 面包

### 蒸神煎霸

- 1 蒸饺子
- 2 蒸海鲜
- 3 蒸果蔬
- 4 蒸鸡蛋
- 5 煎锅贴
- 6 煎鸡蛋
- 7 煎鱼/虾
- 8 煎馒头片

### 光波变频碳烤

- 1 羊肉串
- 2 骨肉相连
- 3 鸡中翅
- 4 蔬菜

### 缤纷/宝宝美食

- 1 快捷披萨
- 2 薯条
- 3 烤地瓜
- 4 鸡蛋羹
- 5 粥
- 6 水果泥

### 自动菜单

- 1 热牛奶
- 2 热冷藏饭菜
- 3 发酵酸奶
- 4 发酵面团
- 5 浸泡木耳
- 6 浸泡腐竹

### 自动解冻

- 1 肉
- 2 家禽
- 3 鱼

### 功能菜单

操作方式详见介绍

## 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“0”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。

首先确保您已正确安装此微波炉。

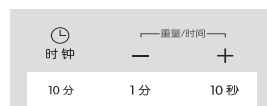
如果您想使用24小时制式，请按“时钟”键进行选择，直到显示“24H”



请按“10分”调整时间显示为“10:00”。

请按“1分”调整时间显示为“10:30”。

请按“10秒”调整时间显示为“10:35”。



按 开始/快速启动 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 键直至屏幕显示“L”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 键直至屏幕消失“L”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、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”。



# 手动调节时间及火力烹调

## 手动调节时间及火力烹调

您也可以自己设定烹调火力和时间，从而达到您理想的烹调效果。

例) 540W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。用“微波”键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：



高腿烤架



矮腿烤架

按 **停止/取消** 键。

停止/取消  
省电

可以多次按 **微波** 键进行火力调整。  
请按三次 **微波** 键设置火力为 “540”。

功能按键



微波

烧烤

热风

组合烧烤

用时间设定键设置时间为 “5:00”。



时钟

—重量/时间—

+

10 分

1 分

10 秒

按 **开始/快速启动** 进行确认。

开始  
快速启动

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（%）	按键次数	显示
高	100	默认	900W
中高	80	一次	720W
中	60	二次	540W
中低	40	三次	360W
解冻/温	20	四次	180W
高	100	五次	900W

### 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>煎洋葱、芹菜和青椒</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>解冻所有食物</li><li>令硬肉变软</li><li>融化黄油和巧克力</li></ul>

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：



高腿烤架

请不要使用如下附件：



蒸煎锅

按 **停止/取消** 键。

停止/取消  
省电

按 **烧烤** 键显示屏显示 “Grill”  
显示屏红色时间图标会闪烁。

功能按键



微波

烧烤

热风

组合烧烤

按时间调整键设置时间为 “12:00”。



时钟

重量/时间

— +

10 分

1 分

10 秒

按 **开始/快速启动** 进行烧烤料理。

开始  
快速启动

预热

为了达到更好的料理效果，您可以先对微波炉花费少量的时间进行预热，使炉腔温度达到您所设的温度后，再进行烹调用料理。

例) 炉腔预热200° C

热风料理可以设定40° C和100° C  
~230° C两种量程。  
(180° C 为默认预热温度。)

当炉腔温度达到40° C的时候，可  
作为发酵环境温度。  
如果超出40° C，那么您将不能使用  
发酵功能。

预热您所设定的温度会花费您少量  
时间，请耐心等待。  
当达到您所设定的温度后，微波炉  
会发出蜂鸣声以提示您，此时您需  
将食物尽快地放入炉腔内，准备继  
续料理。

按 **停止/取消** 键。

停止/取消  
省电

按 **热风** 键显示屏显示 “180”。  
显示屏红色时间图标，开始/快速启动  
和火力图标会闪烁。

功能按键



微波

烧烤

热风

组合烧烤

按 **重量/时间** 键调整火力为 “200”。



时钟

重量/时间

— +

10 分

1 分

10 秒

按 **开始/快速启动** 进行预热。

开始  
快速启动



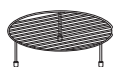
## 热风对流烧烤 / 组合烧烤

### 热风对流烧烤

例) 设定 “230° C” 料理50分钟。

如果你事先没有设定温度，那么电脑程序会自动为您设定为180° C。如若进行温度调节，请用“重量/时间”键进行调节。

为达到最佳料理效果，请您使用如下附件：



矮腿烤架

按 **停止/取消** 键。

停止/取消  
省电

按 **热风** 键显示屏显示 “180”。  
显示屏红色时间图标，开始/快速启动和火力图标会闪烁。

功能按键

微波 烧烤 热风 组合烧烤

按 **重量/时间** 键调整火力为 “230° C”。  
按时间调整键调整时间为 “50:00”。

时钟 重量/时间  
10分 1分 10秒

按 **开始/快速启动** 进行烧烤料理。

开始  
快速启动

### 组合烧烤

例) 设定 “微波360W+烧烤” 运行25分钟。

此微波炉为您提供组合烧烤，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（180W，270W，360W）在联合烧烤状态下。

为了达到最佳料理效果，请使用如下附件：



高腿烤架

请不要使用如下附件：



蒸煎锅

按 **停止/取消** 键。

停止/取消  
省电

按 **组合烧烤** 键显示屏显示 “:00”  
显示屏烧烤功能和热风功能图标会闪烁。

功能按键

微波 烧烤 热风 组合烧烤

先按 **烧烤** 键，再按 **微波** 键。  
此时可以用 **微波** 键调整火力为 “360”。

功能按键

微波 烧烤 热风 组合烧烤

按时间调整键调整时间为 “25:00”。

时钟 重量/时间  
10分 1分 10秒

按 **开始/快速启动** 进行烧烤料理。

开始  
快速启动



组合热风对流烧烤 / 手动调节时间

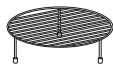
组合热风对流烧烤

例) 设定 “微波360W+热风对流烧烤200° C” 运行25分钟。

此微波炉可为您提供组合热风对流烧烤，您可同时使用微波和热风对流烧烤的料理过程。

您可设定三档微波火力：  
180W，270W，360W

为达到最佳料理效果，请您使用如下附件：



矮腿烤架

请不要使用如下附件：



蒸煎锅

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电

按 组合烧烤 键显示屏显示 “ : 0 ”  
显示屏烧烤功能和热风功能图标会闪烁。

功能按键



按 热风 键，显示屏温度显示为 “ 180 ”。

功能按键



按 重量/时间 键调整温度为 “ 200 ”。



按 微波 键调整火力为 “ 360 ”。

功能按键



按时间调整键调整时间为 “ 25 : 00 ”。



按 开始/快速启动 进行烧烤料理。

开始  
快速启动

快速启动

例) 设定 高火900W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  
省电

按 开始/快速启动 键四次，  
即进行两分钟高火料理。

开始  
快速启动

在料理过程中您可以用 重量/时间 键  
按钮进行调整最大为99分59秒的料理时间。



# 手动调节时间 / 中国八大菜系

## 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  
省电

设定要求的料理程序。

中国八大菜系 热风料理 蒸神煎霸  
微波变频烧烤 辅食/宝宝美食 自动菜单

- 1) 按 开始/快速启动 键。
- 2) 按 重量/时间 键调整时间。

开始  
快速启动

重量/时间  
— +

## 中国八大菜系

本功能预先为您设定了中国8大菜系24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 “浙菜中的海参肉羹”

预先为您设定了24款风味的料理，每一种料理都使用不同的火力。

每个按键都有两种类型的菜系。

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电

按两次中国八大菜系中的 鲁菜&浙菜，  
进入浙菜系。  
显示屏显示“[4]”。

川菜&闽菜 鲁菜&浙菜  
粤菜&湘菜 苏菜&徽菜

按 开始/快速启动 进行确认。  
按中国八大菜系中的 鲁菜&浙菜，  
显示屏显示“[4-3]”。

开始  
快速启动

鲁菜&浙菜

按 开始/快速启动 进行工作。

开始  
快速启动

	内 容	容 器	操 作 说 明
川 菜 系 [1]	水煮牛肉 [1-1]	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,将原汁洒在肉上,再撒些胡椒粉,葱花,即可。
	麻婆豆腐 [1-2]	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。
	鱼香肉丝 [1-3]	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:五花肉250克 • 将五花肉洗净,切成丝,加入盐和淀粉,抓匀。 • 辣椒去蒂和籽,洗净切丝。 • 木耳用温水泡发,洗净切丝。 • 葱,姜,蒜,各少许切末。 • 白糖,酱油,醋,盐,味精,淀粉和少许水混合调成鱼香汁。 • 微波炉专用玻璃盘中加入油约20g,选择“鱼香肉丝”自动菜单后按“开始”。 • 当听到提示音时,放入肉丝,铲匀,按“开始”,继续加热。 • 当再听到提示音时,放入葱姜蒜末,木耳丝,鱼香汁,铲匀,按“开始”,继续加热,至结束,带防热手套取出,即可。
闽 菜 系 [2]	五丝豆腐 [2-1]	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:豆腐4块 / 干香菇25g / 冬笋25g / 火腿25g / 鸡胸50g / 卷芯菜50g • 将豆腐切成条,干香菇泡发切丝,冬笋、火腿、鸡胸、卷芯菜分别切丝。 • 将香菇丝放在蒸锅中,选择“五丝豆腐”,按“开始”,当听到提示音时,取出。 • 豆腐条放在玻璃容器中,加入没过豆腐条的鸡汤,放入微波炉中,按“开始”继续加热。 • 当再听到提示音时,加入冬笋丝,火腿丝,鸡胸丝,卷芯菜丝,适量盐和鸡精,按“开始”继续加热至结束,装盘,即可。
	葱拌羊肉 [2-2]	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:羊腿肉400g / 香葱150g • 羊腿肉切成条,放入玻璃容器中,再加入能没过肉的热开水,再加料酒和姜片,放入微波炉中,选择“葱拌羊肉”自动菜单,按“开始”。 • 当听到提示音时,取出,捞出羊肉丝,冷却。 • 将香葱切粗丝,放入捞出羊肉丝的盛有热水的玻璃容器中,放入微波炉中,按“开始”继续加热至结束,取出,捞出放入盛有羊肉丝的盘中,再加入适量酱油,盐,鸡精,白糖,胡椒粉,香油,少许水,拌匀,即可。
	菠萝鸭片 [2-3]	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:鸭腿肉片 500g / 菠萝150g / 鸭蛋清 1个 • 将薄鸭腿肉片放入容器中加入适量料酒,白糖,盐,味精,鸭蛋清,胡椒粉和淀粉,拌匀,腌制大约10分钟。 • 将菠萝切成大约3mm厚的薄片。 • 混合适量酱油,料酒,猪骨汤,白糖,鸡精,淀粉调匀成卤汁,待用。 • 在微波炉专用玻璃容器中加入适量食用油,放入微波炉中,选择“菠萝鸭片”自动菜单,按“开始”,当听到提示音时,加入腌好的鸭片和调好的卤汁,按“开始”继续加热
鲁 菜 系 [3]	京式烤肉 [3-1]	微波炉 专用玻璃 容器, 烤架	原料用量:牛肉300克 • 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。
	红烧鸡翅 [3-2]	微波炉 专用带盖的 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。

# 中国八大菜系

	内 容	容 器	操 作 说 明
	五香带鱼 [3-3]	煎锅	<p>原料用量:带鱼中段600克</p> <ul style="list-style-type: none"><li>洗净带鱼中段,切成大约5cm长的鱼段。</li><li>葱洗净切段,姜切片,蒜切片。</li><li>将适量料酒,酱油,醋,白糖,盐,味精,五香粉和少许水,调匀成五香汁。</li><li>煎盘中加入油约10克,选“五香带鱼”自动菜单按“开始”。</li><li>当听到提示音时,平铺带鱼段,按“开始”,继续加热,再听到提示音时,翻转带鱼段,按“开始”,当再听到提示音时,加入葱段,姜片,蒜片,五香汁,按“开始”继续加热至结束,即可。</li></ul>
浙 菜 系 [4]	肉末百叶 [4-1]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:猪肉末50g / 百叶丝250g / 海米25g / 青蒜苗10g</p> <ul style="list-style-type: none"><li>姜洗净去皮切丝,百叶丝切成大约6cm长段,青蒜苗切段,待用。</li><li>玻璃容器中加入200ml热水,加入海米,姜丝,放入微波炉中,选择“肉末百叶”自动菜单,按“开始”,当听到提示音时,取出并捞出海米和姜丝,然后将百叶丝段放入热水中,放入微波炉中,按“开始”继续加热,当再听到提示音时,取出,捞出百叶丝。</li><li>在微波炉专用玻璃盘中加入大约20g食用油,放入微波炉中,按“开始”继续加热,再听到提示音时,加入海米,姜丝,百叶丝,猪肉末,青蒜苗,适量盐,香油,拌匀,按“开始”继续加热至结束,取出装盘,即可。</li></ul>
	龙井鱼片 [4-2]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:青鱼片1000g / 火腿20g / 冬笋片50g / 蛋白2个 / 香菇25g / 龙井茶叶</p> <ul style="list-style-type: none"><li>将青鱼洗净切成鱼片,加入盐,水淀粉和蛋白,抓匀,待用。</li><li>龙井茶叶泡一泡,捞出,待用。</li><li>香菇洗净切碎,冬笋片洗净,火腿切成末,待用。</li><li>在玻璃容器中加入大约300g食用油,放入微波炉中,选择“龙井鱼片”自动菜单,按“开始”,当听到提示音时,加入鱼片,按“开始”继续加热,当听到提示音时,取出,捞出鱼片,控油。</li><li>在玻璃容器中留少许热油,加入少量鸡汤,适量盐,料酒,鸡精,香菇,冬笋片,鱼片,炒匀,按“开始”继续加热,当再听到提示音时,加入调好的水淀粉勾芡,按“开始”继续加热至结束,取出装盘,撒上泡过一次的龙井茶叶,香油,火腿末,即可。</li></ul>
	海参肉羹 [4-3]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:海参150g / 猪肉末50g / 蘑菇丁50g / 鸡蛋1个</p> <ul style="list-style-type: none"><li>海参洗净切丁,蘑菇洗净切丁,待用。</li><li>玻璃容器中加入食用油大约20g,选择“海参肉羹”自动菜单,按“开始”加热,当听到提示音时,加入猪肉末,蘑菇丁,料酒,按“开始”继续加热,再听到提示音时,加入鲜汤,海参丁,适量盐,按“开始”继续加热,再听到提示音时,撒入调好的鸡蛋液和水淀粉,拌匀,按“开始”继续加热至结束,装碗,即可。</li></ul>
粤 菜 系 [5]	鸡蛋鱼片 [5-1]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:鸡蛋 3个 / 鱼片200g</p> <ul style="list-style-type: none"><li>将鸡蛋打到容器中,加入清汤,盐,味精,搅打均匀。</li><li>鱼片切大约3*3cm小块与盐,少许油,抓匀;葱洗净切碎成葱花,待用。</li><li>将蛋液放入微波炉中,选择“鸡蛋鱼片”自动菜单,按“开始”,当听到提示音时,均匀在蛋羹表面放上鱼片,葱花,按“开始”继续加热至结束。</li><li>取出,在表面洒上香油,生抽,胡椒粉和香菜末,即可。</li></ul>
	豉汁排骨 [5-2]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:排骨500克</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>将蒜切末,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。</li><li>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。</li><li>选择“豉汁排骨”自动菜单后按“开始”,制作成熟,撒适量香葱即可。</li></ul>
	椒盐河虾 [5-3]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:基围虾500g</p> <ul style="list-style-type: none"><li>切去虾枪,虾须,虾爪洗净控干水。</li><li>玻璃容器中加入大约200g食用油,选择“椒盐河虾”自动菜单,按“开始”加热。</li><li>当听到提示音时,加入河虾,拌匀,按“开始”继续加热,当再听到提示音,捞出河虾,并控油。</li><li>玻璃容器中留少许热油,加入蒜蓉和辣椒粉,按“开始”继续加热至结束。</li><li>取出淋到控干油装入盘中的河虾上,即可。</li></ul>
湘 菜 系 [6]	芥蓝虾仁 [6-1]	微波炉 专用玻璃 容器	<p>原料用量:虾仁150g / 芥蓝100g / 蛋白2个</p> <ul style="list-style-type: none"><li>将虾仁加盐搅洗,然后再用清水洗两次,再沥干,待用。</li><li>将蛋白搅打出泡沫,加入盐和虾仁,混匀,放置5分钟。</li><li>将肉汤、香油、味精、盐、胡椒粉和水淀粉搅匀制成酱汁,待用。</li><li>玻璃容器中加入食用油大约20g,选择“芥蓝虾仁”自动菜单,按“开始”,当听到提示音时,加入芥蓝和盐,拌匀,按“开始”继续加热,当再听到提示音时,取出,将芥蓝摆在盘子中。</li><li>在玻璃容器中添加食用油大约100g,加入虾仁和调好的酱汁,按“开始”继续加热至结束,捞出,控油后摆放在芥蓝上,即可。</li></ul>

	内 容	容 器	操 作 说 明
湘 菜 系  C6	贵妃牛肉 C6-2	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:牛肉500g / 胡萝卜200g / 辣椒1个 • 将胡萝卜切成滚刀菱形块, 辣椒拍扁, 葱整棵打结。 • 将牛肉切成6cm长条, 然后放入玻璃容器中, 加入热水没过牛肉, 选择“贵妃牛肉”自动菜单, 按“开始”, 当听到提示音时, 捞出沥干, 待用。 • 玻璃容器擦干水, 倒入食用油大约20g加入葱结, 按“开始”继续加热, 再听到提示音时, 加入牛肉, 胡萝卜块, 适量番茄酱, 没过牛肉的水, 按“开始”继续加热, 再听到提示音时, 淋入调好的水淀粉勾芡, 按“开始”加热至结束, 取出, 装盘, 即可。
	家常鳝鱼 C6-3	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:鳝鱼400g / 黄瓜1棵 • 鳝鱼洗净, 切成片段, 黄瓜洗净切成片段, 葱姜蒜洗净切片。 • 玻璃容器中放食用油大约20g, 葱姜蒜片放入油中, 选择“家常鳝鱼”自动菜单, 按“开始”加热, 当听到提示音时, 放入鳝鱼段, 炒匀, 按“开始”继续加热, 再听到提示音时, 加入黄瓜条, 鸡汤, 胡椒粉, 适量料酒和盐, 按“开始”继续加热, 当再听到提示音时, 淋入调好的水淀粉勾芡, 按“开始”加热至结束, 取出, 装盘, 即可。
苏 菜 系  C7	烧狮子头 C7-1	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“烧狮子头”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。
	三杯嫩鸡 C7-2	微波炉 专用带玻 璃盖的 玻璃容器	原料用量:嫩鸡仔1只 • 洗净嫩鸡仔, 切成中等大小的鸡块, 放入玻璃容器中, 加入姜片, 葱段, 猪油1杯, 甜酒酿1杯, 生抽1杯, 加盖, 选择“三杯嫩鸡”自动菜单, 按“开始”加热。 • 当听到提示音时, 搅拌一下, 按“开始”继续加热至结束, 取出淋上香油, 即可。
	樱桃虾仁 C7-3	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:虾仁250g / 樱桃25g / 蛋清等 • 虾仁去虾线, 洗净, 沥干, 加入蛋清、盐、味精、淀粉和水, 抓匀。 • 玻璃容器中加入食用油约20g, 放入微波炉中, 选择“樱桃虾仁”自动菜单加热。 • 当听到提示音时, 加入葱姜蒜末, 按“开始”继续加热, 再听到提示音时, 加入抓好的虾仁, 白糖, 白醋, 料酒, 盐, 樱桃, 按“开始”继续加热至结束, 取出, 装盘, 淋上香油, 即可。
徽 菜 系  C8	什锦豆芽 C8-1	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:猪肉50g / 豆皮50g / 卷心菜50g / 胡萝卜50g / 芹菜50g / 豆芽菜150g 火腿20g • 豆芽菜洗净沥干, 芹菜洗净切成3cm长段, 猪肉, 豆腐皮, 卷心菜, 胡萝卜和火腿分别切成5cm的长丝。 • 玻璃容器中加入热水, 芹菜段和胡萝卜段, 选择“什锦豆芽”自动菜单, 按“开始”加热, 当听到提示音时, 取出, 捞出沥干。 • 玻璃容器擦干加入食用油大约20g, 按“开始”继续加热, 当再听到提示音时, 加入肉丝, 豆皮丝, 卷心菜丝, 胡萝卜丝, 火腿丝, 芹菜段, 适量甜面酱, 料酒, 鸡精, 酱油, 花椒油, 盐, 炒匀, 按“开始”继续加热至结束, 取出, 装盘, 即可。
	金钱香菇 C8-2	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:猪肉馅150g / 大朵香菇20个 / 虾干20g • 香菇洗净, 去蒂; 肉馅加入适量盐, 味精, 油, 葱姜蒜末和水淀粉, 搅拌均匀。 • 虾干洗净, 用温水泡大约5分钟捞出沥干。 • 将肉馅填充到香菇里, 均匀摆放到微波炉专用玻璃盘中, 肉馅顶上虾干, 选择“金钱香菇”自动菜单, 按“开始”加热至结束, 取出, 即可。
	火腿茄瓜 C8-3	微波炉 专用玻璃 容器	原料用量:火腿50g / 西红柿50g / 冬瓜200g / 香菇15g / 香菜 • 冬瓜去皮和瓤, 洗净, 切成片; 西红柿洗净去皮切片; 香菇去蒂洗净切条; 香菜洗净切碎, 火腿切片, 待用。 • 玻璃容器中加入食用油大约20g, 选择“火腿茄瓜”自动菜单, 按“开始”加热, 当听到提示音时, 加入冬瓜片, 番茄片, 香菇条, 按“开始”继续加热, 再听到提示音时, 加入大约750ml水, 按“开始”继续加热。 • 当再听到提示音时, 加入火腿片, 适量盐和鸡精, 按“开始”继续加热至结束, 取出, 装碗, 即可。



热风料理

本功能预先为您设定了七款热风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食物进行烹调。

例) 设定 “烤鸡块”

预先为您设定了七款风味的料理，每一种料理都使用不同的火力。

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电 @

按三次 热风料理，  
显示屏显示 “C-3”。

热风料理

蒸神煎霸

按 重量/时间 键调整重量为 “0.3”。

时钟  
— 重量/时间 +  
10分 1分 10秒

按 开始/快速启动 进行工作。

开始  
快速启动

热 风 料 理  C	内 容	容 器	操 作 说 明
	烤牛肉 C-1	烤盘 + 矮架	原料用量:牛肉块 0.5kg ~ 1.0kg • 将牛肉块洗净，加入适量盐，胡椒粉，食用油等抹匀。 • 将肉块放在矮架上，矮架放在煎盘上，放到微波炉中，选择“烤牛肉”自动菜单，选择重量，按“开始”进行烤制，当听到提示音时，翻转肉块，按“开始”继续烤制至结束。 • 取出，用铝箔纸包裹放置大约10分钟，切割装盘，即可。
	海鲜饼 C-2	烤盘 + 矮架	原料重量:0.2kg ~ 0.6kg 原料用量:虾仁 / 鱿鱼 / 扇贝 / 鸡蛋 / 韭菜 / 葱 / 面粉 • 虾仁，鱿鱼，扇贝洗净，切成小块，加入盐和胡椒粉，料酒，蚝油，鸡精，面粉，水淀粉，鸡蛋，水搅拌均匀成面糊。 • 韭菜择洗干净，切成小段，葱洗净切成葱花，加入上述面糊中，拌匀，盛入煎盘中，按“海鲜饼”自动菜单，选择重量，按“开始”加热至结束，取出，切小块，装盘，即可。 • 根据个人口味配备调料汁，口味更佳。
	烤鸡块 C-3	烤盘 + 矮架	原料重量:0.2kg ~ 0.4kg 原料用量:冷冻鸡块 • 将冷冻鸡块均匀摆放在高架上，高架放到烤盘上，放入微波炉中，选择“烤鸡块”自动菜单，选择重量，按“开始”加热，当听到提示音时，翻转鸡块，按“开始”继续加热至结束，取出，装盘，即可。 • 配以番茄酱，更佳。
	蛋挞 C-4	烤盘 + 矮架	原料用量:冷冻蛋挞皮 / 鸡蛋 / 砂糖 / 低筋面粉 / 盐 / 泡打粉 • 鸡蛋3个，砂糖150g，盐1g，放入搅拌桶中，2速搅拌10分钟，加入过滤的低筋面粉200g，泡打粉3g，1速搅拌10秒，改4速搅拌5分钟，过滤混合液制成蛋挞液。 • 将8个冷冻蛋挞皮均匀摆放在煎盘中，再将蛋挞液分装到每个蛋挞皮中，装到大约8成满，再将煎盘放到矮架上，再放入微波炉中，选择“蛋挞”自动菜单，按“开始”加热至结束，取出，放凉，即可。

	内 容	容 器	操 作 说 明
热 风 料 理  [C	烤蛋糕 [C-5	烤盘 + 矮架	原料用量:无盐黄油 60g / 细砂糖 60g / 鸡蛋 1个 / 酸奶 50ML / 低筋面粉 90g / 泡打粉 3g • 室温软化无盐黄油60g后加入60g砂糖,用搅拌器4速档搅打5分钟,打发至发白。 • 室温鸡蛋搅打成蛋液,分三次加入打发的黄油中,每次加入后用搅拌器4速搅打30秒后再加入。 • 再加入25ml室温酸奶和过筛低筋粉45g,手动搅拌均匀,再重复加入另一半25ml酸奶,过筛低筋粉45g和3g 泡打粉,手动搅拌均匀。 • 把面糊用冰淇淋挖球器挖入纸托模具中(约38g/个*8个)纸托均匀摆放在煎盘上,烤盘放到矮架上,放入微波炉中,选择“烤蛋糕”自动菜单,按“开始”加热至结束,取出,放凉,即可。
	饼 干 [C-6	烤盘 + 矮架	原料用量:酥油100g / 细砂糖50g / 水30g / 低筋面粉150g • 将酥油(无水黄油)100g和细砂糖50g放入搅拌桶中2速搅打10分钟,至打发泛白。 • 加入室温水30g和过筛低筋面粉150g,1速搅打30秒改4速搅打5分钟。 • 将面糊装入裱花袋中,待用。 • 用铝箔纸将高矮架表面包裹,将面糊用花嘴挤在铝箔纸上(大约10g/个),将高矮架放入微波炉中,选择“烤曲奇饼”自动菜单,按“开始”加热至结束,取出,放凉,即可。
	面 包 [C-7	烤盘 + 矮架	原料用量:高筋面粉 500g / 细砂糖 80g / 酵母 5g / 面包改良剂 2g / 鸡蛋 2个 / 牛奶 120ml / 水 120ml / 油 50g / 盐 5g / 豆馅 300g • 将高筋面粉,细砂糖,酵母和改良剂放入搅拌桶中,1速搅拌1分钟。 • 再加入2个鸡蛋,120ml牛奶,120ml室温水,1速搅拌1分钟改2速搅拌15分钟后,再加入50g黄油和5g盐,2速搅拌10分钟,至面团表面光滑,可拉出薄膜状,加点点色拉油取出面团。 • 将面团平均分成9个(约100g/个)团滚成表面光滑的小面团均匀摆在煎盘中,放置15分钟,每个面团包入30g 豆馅,均匀摆放在煎盘中,放入微波炉中,选择“面包”自动菜单,按“开始”加热至结束,取出,放凉,即可。

蒸神煎霸

本功能预先为您设定了八款菜单的料理程序储存在微电脑里,您可根据需要选择喜欢的料理种类,微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 “蒸果蔬”

- 1. 当从炉腔中拿出刚料理完的蒸煎锅时,请使用手套隔热。
- 2. 请勿把热蒸煎锅放在玻璃上或易融化的地方。
- 3. 当使用蒸锅前至少放入300ml水。
- 4. 当蒸鸡蛋时切记将蒸锅及锅盖盖好,否则鸡蛋会炸裂。
- 5. 煎炸料理的时候请勿使用锅铲。
- 6. 不要使用其它产品的附件。

为了达到最佳料理效果,请使用如下附件:



蒸煎锅

按 停止/取消 键。



按三次 蒸神煎霸 ,  
显示屏显示 “5c-3” 。



按 重量/时间 键调整重量为 “0.3” 。



按 开始/快速启动 进行工作。



# 蒸神煎霸

蒸神 Sc	内 容	容 器	操 作 说 明
	蒸饺子 Sc-1	蒸锅	原料用量:冷冻饺子 0.2kg ~ 0.7kg 在蒸锅中,放入300g左右的水,放上篦子,在篦子上放上冷冻水饺,盖锅盖,入炉,选择“蒸饺子”,选择重量,开始,直到烹饪结束,即可。
	蒸海鲜 Sc-2	蒸锅	原料用量:海螃蟹 0.2kg ~ 1.0kg 在蒸锅中,放入300g左右的水,放上篦子,在篦子上放上海鲜(如海螃蟹),盖锅盖,入炉,选择“蒸海鲜”,选择重量,开始,直到烹饪结束,即可。
	蒸果蔬 Sc-3	蒸锅	原料用量:玉米 0.1kg ~ 1kg 在蒸锅中,放入300g左右的水,放上篦子,在篦子上放上果蔬(如玉米),盖锅盖,入炉,选择“蒸果蔬”,选择重量,开始,直到烹饪结束,即可。
	蒸鸡蛋 Sc-4	蒸锅	原料用量:鸡蛋 2个 ~ 9个 在蒸锅中,放入300g左右的水,放上篦子,在篦子上放上鸡蛋,盖锅盖,入炉,选择“蒸鸡蛋”,选择重量,开始,直到烹饪结束,即可。
煎霸 Fr	内 容	容 器	操 作 说 明
	煎锅贴 Fr-1	煎锅	原料用量:冷冻饺子 0.2kg ~ 0.5kg 在煎锅中,放入10g左右的油,选择“煎锅贴”,选择重量,开始;当听到提示音后,放入相应重量的冷冻水饺,再开始,当再听到提示音后,撒入50g左右的水,再开始,直到烹饪结束,即可。
	煎鸡蛋 Fr-2	煎锅	原料用量:鸡蛋 1个 ~ 4个 在煎锅中,放入10g左右的油,选择“煎鸡蛋”,选择重量,开始;当听到提示音后,打入相应个数的鸡蛋荷,再开始,当再听到提示音后,翻转鸡蛋荷,再开始,直到烹饪结束,即可。
	煎鱼/虾 Fr-3	煎锅	原料用量:鱼/虾 0.1kg ~ 0.5kg 在煎锅中,放入10g左右的油,选择“煎鱼/虾”,选择重量,开始;当听到提示音后,放入相应重量的虾,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。
	煎馒头片 Fr-4	煎锅	原料用量:馒头片 0.1kg ~ 0.3kg 在煎锅中,放入10g左右的油,选择“煎馒头片”,选择重量,开始;当听到提示音后,放入相应重量的沾一层鸡蛋液的馒头片,再开始,当再听到提示音后,翻转馒头片,再开始,直到烹饪结束,即可。



光波变频碳烤

本功能预先为您设定了四款菜单的料理程序储存在微电脑里，您可根据需要选择喜欢的料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 “鸡中翅”

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电 

按三次 光波变频碳烤，  
显示屏显示 “L3”。

 光波变频碳烤

 缤纷/宝宝美食

按 开始/快速启动 进行工作。

 开始  
快速启动

光 波 变 频 烧 烤	内 容	容 器	操 作 说 明
	羊 肉 串 L1	高架	原料用量:羊肉串 400克 • 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“羊肉串”自动菜单后按“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 L2	高架	原料用量:骨肉相连 300克 • 将骨肉相连肉串逐个放在烤架上，肉串之间留有一定的间隙，入炉，选择“骨肉相连”自动菜单后按“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。
	鸡 中 翅 L3	高架	原料用量:鸡翅中 10个 • 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“鸡中翅”自动菜单后按“开始”，烤至时间结束即可。 • 翅中的腌制根据顾客个人的喜好入料腌制。
	蔬 菜 L4	高架	原料用量:蔬菜 500g • 将时令蔬菜切成小块，加入盐，胡椒粉，五香粉，食用油等调料腌制大约10分钟后，串插到竹签上成蔬菜串。 • 将蔬菜串均匀摆放到高架架上，放入微波炉中，选择“蔬菜”自动菜单，按“开始”加热，当听到提示音时，带上放糖手套翻转烤串，按“开始”继续加热至结束，取出，即可。

缤纷 / 宝宝美食

本功能预先为您设定了六款菜单的料理程序储存在微电脑里，您可根据需要选择喜欢的料理种类，微波炉将按照预定的程序对食物进行烹调。

例) 设定 “烤地瓜”

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电 @

按三次 缤纷/宝宝美食，  
显示屏显示 “bF-3”。

光波变频碳烤

缤纷/宝宝美食

按 重量/时间 键调整重量为 “0.3”。

时钟

10 分

重量/时间

1 分

10 秒

按 开始/快速启动 键进行工作。

开始  
快速启动

内 容

快捷比萨  
bF-1

薯 条  
bF-2

烤 地 瓜  
bF-3

鸡 蛋 羹  
bF-4

容 器：高架  
重量范围：2~4  
食物初温：室温

容 器：高架  
重量范围：0.1~0.3 kg  
食物初温：冷冻

容 器：矮架  
重量范围：0.2~1.0 kg  
食物初温：室温

容 器：耐热碗  
重量范围：1~3个鸡蛋  
食物初温：室温

操 作 说 明

原料用量：2-4片 方形白面包片(吐司面包) / 1 汤勺 黄油 / 1 片培根 / 80克 pizza 酱 / 30克 火腿肠 / 2 个蘑菇 / 1 个黄瓜 / 1个西红柿 / 100克 马苏里拉奶酪碎
1. 配料
① 把西红柿，黄瓜，蘑菇切成小薄片。
② 将培根和火腿切成小薄片。
2. 用刷子把面包的其中一面刷一层黄油和披萨酱
3. 将火腿片，培根片，黄瓜片，蘑菇片，西红柿片放在刷有黄油的披萨酱一面的面包片上。
4. 然后再均匀的撒上碎芝士。
5. 选择“快捷披萨”自动菜单，再选择重量，按“开始”，进行加热至结束，即可。

把冷冻薯条均匀的放在包裹铝箔纸的高架上上，薯条之间尽量不要叠放，入炉，选择“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，把薯条翻面，均匀放在烤架上，入炉，按“开始”，继续加热至结束，静置1-2分钟，装盘即可。

将整个地瓜洗净，擦干水分，放在高架上，放入微波炉中，选择“烤地瓜”自动菜单，选择重量，按“开始”进行加热至结束，取出，静置1-2分钟，即可。

重量	鸡蛋	1个	2个	3个
	水（常温）	50克	100克	150克

1. 把鸡蛋破皮放入耐热碗中，并在碗中加入水，鸡蛋和水充分搅拌均匀，盖上保鲜膜，边上留缝，入炉，选择宝宝菜单“鸡蛋羹”自动菜单，按“开始”进行加热。
2. 加热结束后，静置1分钟即可。

内 容		操 作 说 明						
宝 宝 美 食 bb	粥 bb-1	容 器：耐热的玻璃碗 重量范围：1份 食物初温：室温	<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> <p>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“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。</p>	重量	麦片	20克	牛奶	200克
	重量	麦片	20克					
牛奶		200克						
	水果泥 bb-2	容 器：耐热的玻璃碗 重量范围：1份 食物初温：室温	<p>原料用量：苹果、桃、梨、香蕉 200克 / 白砂糖 10克（或根据个人喜好的甜度加減重量）</p> <p>1. 把水果去皮，切成小丁状。 2. 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“水果泥”自动菜单，按“开始”进行加热。 3. 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。</p>					

自动菜单

本功能预先为您设定了六款适合中国人生活的家常菜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 “热冷藏饭菜”

预先为您设定了六款风味的料理，每一种料理都使用不同的火力。

按 停止/取消 键。

停止/取消  
省电 Ⓢ

按两次 自动菜单，  
显示屏显示 “AC-2”。

自动菜单

自动解冻

按 重量/时间 键调整重量为 “0.3”。

时钟

重量/时间

10 分

1 分

10 秒

按 开始/快速启动 键进行工作。

开始  
快速启动

# 自动菜单

内 容

操 作 说 明

热 牛 奶  
*Ac-1*

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.选择再加热中“热牛奶”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热, 至结束即可。

热冷藏饭菜  
*Ac-2*

容 器: 微波炉  
适用容器

食物初温: 冷藏

重量范围: 0.1kg ~ 0.6kg

1.把冷藏饭菜装入微波炉适用的碗中, 入炉。  
 2.选择“热冷藏饭菜”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热, 至结束即可。

发酵酸奶  
*Ac-3*

容 器: 耐热带玻璃盖  
的玻璃容器

食物初温: 室温

重量范围: 1份

原料用量: 500毫升 原味牛奶 / 100毫升 原味酸奶

1.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。  
 2.把酸奶放入牛奶中, 搅拌均匀。  
 3.把玻璃盖子盖上, 入炉, 选择“发酵酸奶”自动菜单, 按“开始”, 加热至结束。  
 4.加热结束后, 将酸奶放入冰箱冷藏存放。

发酵面团  
*Ac-4*

容 器: 耐热带玻璃盖  
的玻璃容器

食物初温: 室温

重量范围: 1份

原料用量: 加入酵母的已混合好的生面团, 重量在350~400克

1.把已经混合好的生面团放入耐热玻璃容器, 盖上盖子, 入炉。  
 2.选择发酵中“面团”自动菜单, 按“开始”, 加热至结束。

浸泡木耳  
*Ac-5*

容 器: 耐热带玻璃盖  
的玻璃容器

食物初温: 室温

重量范围: 1 ~ 3份

重量	木耳	20克 (1)	40克 (2)	60克 (3)	玻璃盖子
	水	300 毫升	600 毫升	900 毫升	提示音后盖上 玻璃盖子

1.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。  
 2.选择浸泡中“浸泡木耳”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热。  
 3.当听到提示音时, 取出容器, 盖上玻璃盖子入炉, 按“开始”, 继续加热至结束。  
 4.加热结束后, 取出容器, 静置1-2分钟即可。

浸泡腐竹  
*Ac-6*

容 器: 耐热带玻璃盖  
的玻璃容器

食物初温: 室温

重量范围: 0.1kg ~ 0.3kg

重量	腐竹	0.1kg	0.2kg	0.3kg	玻璃盖子
	水	600 毫升	800 毫升	1000 毫升	提示音后盖上 玻璃盖子

1.把干腐竹和相应重量的水放入耐热玻璃容器中, 不要盖上盖子, 入炉。  
 2.选择“浸泡腐竹”自动菜单, 再选择重量, 按“开始”进行加热。  
 3.当听到提示音时, 取出容器, 盖上玻璃盖子入炉, 按“开始”, 继续加热至结束。  
 4.加热结束后, 取出容器, 静置1-2分钟即可。

自 动 菜 单

自动解冻

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

例) 设定 “家禽”

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  
省电 @

按两次 自动解冻，  
显示屏显示 “dEF2”。

自动菜单

自动解冻

按 重量/时间 键调整重量为 “0.3”。

时钟

10 分

1 分

10 秒

按 开始/快速启动 进行解冻。

开始  
快速启动

自动解冻	内 容	操 作 说 明	
	肉 dEF1	容 器：微波炉适用盘 重量范围：0.1~2.0 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.选择自动解冻中“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：0.1~2.0 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. 选择自动解冻中“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：0.1~2.0 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. 选择自动解冻中“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。

- 解冻过程中听到响铃声，请直接打开炉门，把食物翻转后，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。

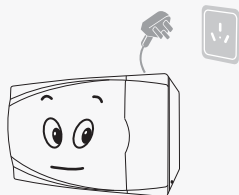
注意事项

- 1 本微波炉可以解冻0.1~2.0kg的食物。
- 2 基本解冻单位 100g。
- 3 由于许多与解冻的有关因素存在，因此在烹调前需要对解冻食品进行检查，在必要时需要长时间解冻：在此我们提醒您注意质密的食物，如骨的接合处、各种禽类食物等。

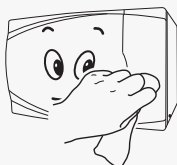
## 清洁保养/小窍门

### 清洁保养

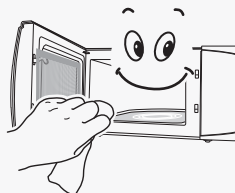
清洁微波炉前，要先切断电源。



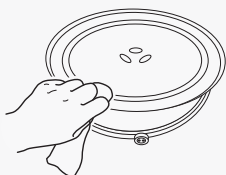
可用带洗涤剂的软抹布，清洁微波炉外表面，注意不要让水渗入炉腔内。



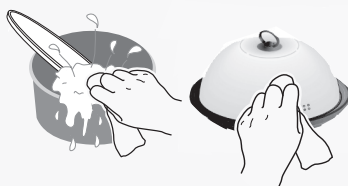
请注意保持微波炉门与炉体接触面的清洁。



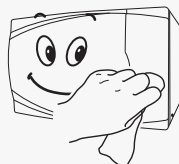
必须经常清洁旋转圈及滚动轨道，以防止运转不畅，产生噪音。



可经常用温水清洗玻璃盘、锅铲和烹饪锅。



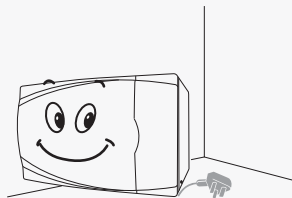
控制面板上的油渍要经常清洁，否则会影响正常使用。



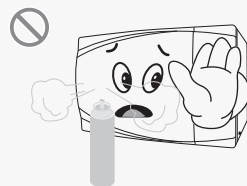
在使用中，侧面开孔处容易积聚一些油渍。请您经常清洁，以免产生火花。



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，一定注意不要使用蒸汽清洁剂（能喷射出高温蒸汽的清洁工具）。



### 注意事项

- 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。



注意

### 小窍门

- 1 去除微波炉内的异味
  - 在水杯上加两片柠檬，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。
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。

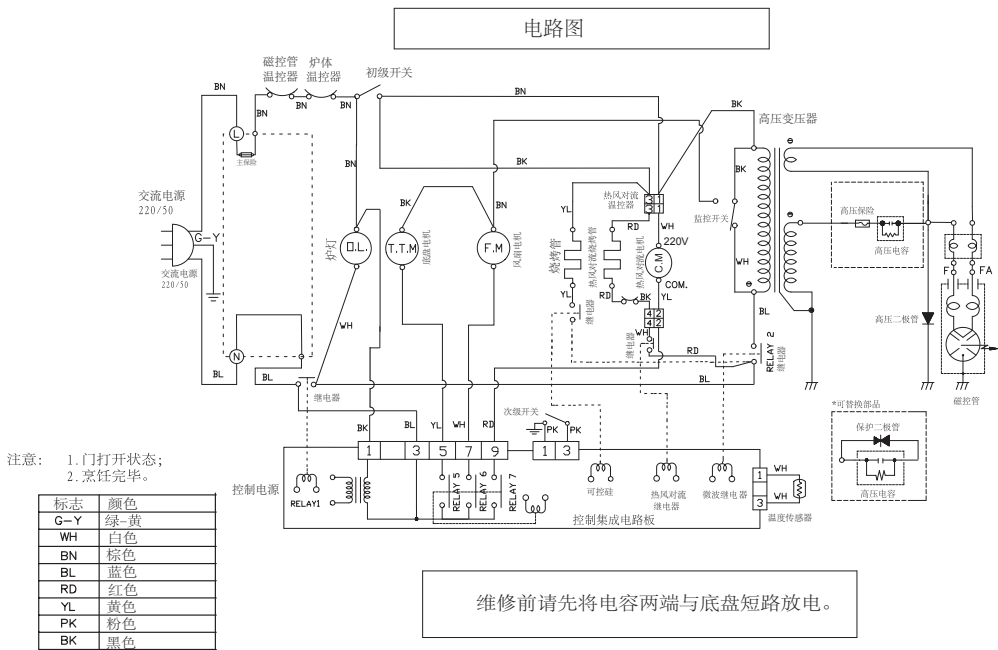
# 技术规格/电路图

## 技术规格

型 号	WD900 (MJ3294BCB)
输入电源	220V, 50Hz
输出功率	微波900W
微波频率	2450MHz
噪声值	60dB (A) 声功率级
外形尺寸	530(宽)x 324(高)x 534(深)mm
炉腔尺寸	363(宽)x 237(高)x 356(深)mm
输入功率	微波1350W 最大2600W, 烧烤1250W, 热风烧烤2400W
净容 积	32L
净 重	约21.7kg
毛 重	约27.8kg
效 率 值	62% (1级能效 )
待机功率	0.6 W
烧 烤 能 耗	1.2 W•h

- 依据GB 4706.1-2005 GB 4706.21-2008 GB 4706.22-2008 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

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  
第四次

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  
第三次

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

- 1、您在购机时，应要求经销商在购机发票上填写下表要求内容，同时在下表空白处将您购买产品的相关内容填写清楚，并要求经销商将公章盖在下表相应处：

型 号	机身编号	购机日期	购买商店	经销商公章
示例：MH6343BDK 402TAEJ36964 2014年3月18日 天津国美家电(南楼店)				

- 2、您应要求经销商在顾客留存的发票上盖经销商的公章。  
3、您应妥善保管发票，如您的机器发生故障，顾客发票和本保修卡将作为必须依据。

二、产品保修条件

- 1、您所购买的产品整机保修期一年，主要零部件（磁控管，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。
- 2、根据国家规定，下列情况排除在保修范围之外，我们将收取费用（收费标准 = 修理费+更换零部件费）。
- 消费者自己使用不当，或未按照产品说明书进行操作；
  - 产品发生故障后，消费者与非LG电子指定的维修部发生维修关系后，或自行更换、拆修及涂改机身编号；
  - 因安装、移动等人为破损、故障；
  - 因意外伤害事故（如火灾、水灾、煤气爆炸等）；
  - 用于娱乐、商业样机用途，并使用半年以上。
- 3、下列附件视为有偿供给 玻璃板 烧烤架
- 4、本产品出厂前已通过国家有关质量管理部门检验，为合格产品，但不能排除运输等因素带来的损害，您的机器一旦发生故障，即可持中国境内认可的购货发票到LG电子维修中心享受服务。
- 5、如果您对本产品有任何疑问之处，请和我们联系。

请拨打电话：400-819-9999

公司名称: 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。

