



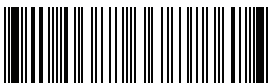
用戶手冊

微波爐

使用前，請詳細閱讀本用戶手冊

MJ3965ACR

(選配，請查看型號規範)



MFL71677404_0H

www.lg.com

版權 © 2020年 LG電子有限公司保留所有權利

微波功能工作原理

微波是一種與無線電波、電視波、和普通日光類似的一種能量。正常情況下，微波在大氣中傳播時會向外擴散並消失，而不會產生任何作用。但是本微波爐有一根磁控管，其設計目的是為了利用微波中的能量。供應給磁控管的電力，用來產生微波能量。

這些微波通過微波爐內的開口進入烹飪區。微波爐內有一個託盤。微波無法穿透微波爐的金屬爐壁，但卻可以穿透玻璃、瓷器和紙張等材料，微波專用烹飪器皿正是用這些材料製成的。

微波爐不能加熱炊具，但是炊具最終會因為食物產生的熱量而變熱。

高度安全的家電產品

您的微波爐是所有家電產品中最安全的產品之一。當爐門打開時，微波爐會自動停止產生微波。當微波能量進入食物時，它會完全轉換成熱能，當您用餐時，不會有任何“殘餘”能量傷害到您。

目錄

3 重要安全說明

8 使用前須知

- 8 拆包與安裝
- 10 控制面板
- 10 顯示面板
- 11 設置時鐘
- 11 快速啟動
- 11 增/減
- 11 節能模式

12 使用方法

- 12 定時烹飪
- 12 微波火力級別
- 13 燒烤料理
- 13 燒烤組合料理
- 14 熱風對流預熱
- 14 熱風對流烹調
- 15 兒童鎖
- 15 智慧變頻烹調
- 15 智慧變頻烹調菜單說明
- 19 燒烤與烘焙
- 19 燒烤與烘焙菜單說明
- 20 慢煮與保溫
- 21 慢煮與保溫菜單說明
- 23 少油健康炸&蒸氣料理
- 23 少油健康炸&蒸氣料理菜單說明
- 26 智慧變頻解凍
- 26 智慧變頻解凍菜單說明

27 微波專用器皿

28 食物特性與微波烹飪

30 微波爐清潔方法

30 使用智慧診斷™功能

31 疑問解答

32 技術規格

32 限用物質含有情況標示聲明書

重要安全說明

仔細閱讀本說明書，并保留以供日後查閱

使用微波爐之前，閱讀并遵照所有說明，以防使用微波爐前發生火災、觸電、人身傷害事故。本指南未包括可能發生的所有情形。

對於您不明白的問題，一定要與服務代理商或廠家聯系。

警告

這是安全警告標誌。該標誌提醒可能造成死亡或重傷的潛在危害。所有安全消息須遵照安全警告標誌以及“警告”或“注意”字樣。該字樣指的是：

警告

該標誌提醒可能造成嚴重人身傷害或死亡的危險或非安全行爲。

注意

該標誌提醒可能造成人身傷害或財產損壞的危險或非安全行爲。

警告

- 1 不要亂碰、調整或修理微波爐門、門封條、控制面板、安全連鎖開關或其它部件，否則可能會清除防止微波能量接觸的護罩。如果微波爐的門封條和鄰近部件出現故障，不要操作微波爐。只能由合格的維修技術人員進行維修。
 - 與其他電器不同的是，微波爐為高電壓和高電流裝置。不當使用或維修可能接觸過多的微波能量，或觸電。
- 2 不得使用微波爐除濕（比如，微波爐運行時，裏面不得放置濕報紙、衣服、玩具、電動裝置、植物、土壤、寵物或其它生物。）微波爐只能用于食品加熱或烹調。
 - 可能造成火災、觸電等灼傷或猝死等嚴重人身傷害或安全風險。
- 3 身體、感官或精神能力下降，或缺乏經驗和了解的人（包括小孩）不得使用本品，除非他們在負責安全的人就本品使用方面進行監護或指導。應對小孩進行監護，確保他們不會玩耍本品。
 - 不當使用可能造成火災、觸電或灼傷等。
- 4 使用中，接觸部件可能很熱。小孩應該遠離。不當使用可能造成火災、觸電或灼傷等。
 - 他們可能會灼傷。
- 5 液體和其它食物不得在密封容器內加熱，因為它們容易爆炸。在烹調或解凍前，除去食物塑料包裝。但是，在某些情況下，注意食物應采用塑料薄膜包裹進行加熱或烹調。切勿加熱帶瓶蓋或奶嘴的嬰兒奶瓶。
 - 這樣可能會引起爆炸。
- 6 每個操作模式一定要使用合適的器皿。
 - 不當使用可能造成微波爐和附件損壞，還可能產生火花和火災。
- 7 不得讓小孩玩耍附件，也不得吊住微波爐門或任何其它部件。
 - 這樣可能會造成重傷。

- 8 由非專業維修技術員維修是有害的，因為可能會拆除防止微波能量的護罩。
- 9 當本品在組合模式下操作時(針對具有組合功能的微波爐)，由于產生高溫，小孩只能在成年人的監護下使用微波爐。
- 10 微波爐損壞時不得操作。微波爐門需要正確地關閉，且不得對(1)門(彎曲)、(2)鉸鏈和插銷(破舊或松散)、(3)門封條或密封面造成損害，這是尤為重要的。
 - 否則，可能導致有害接觸過多的微波能量。
- 11 爐門或門封條損壞時，在專業維修技術員維修前，不得操作微波爐。
- 12 本品配有電纜延長組件或便携式電源插座，便携式電源插座上的電纜延長組件須擺放在不易濺水或進水的位置。不要用力拉扯，彎曲微波爐的電源纜。
- 13 小孩在得到充分指導，能安全使用微波爐，并了解不當使用造成的危害時，方可在無監護的狀況下使用微波爐。
- 14 本品機器附件在使用中變熱。應小心謹慎，避免接觸加熱元件。除非得到持續監護，8歲以下小孩應遠離。
- 15 本品在使用中變熱。應小心謹慎，避免接觸微波爐內加熱元件。
- 16 不要使用粗糙的擦洗劑或鋒利的金屬刮刀清潔微波爐門玻璃，因為這樣可能劃破表面，導致玻璃破碎。

注意


- 1 因為門機構內置安全連鎖裝置，操作時，不得將門敞開。不要損壞安全連鎖裝置，這是很重要的。
 - 否則，可能導致過多的微波能量外泄。(門打開時，安全連鎖裝置自動關閉所有烹調活動。)
- 2 微波爐門前不要擺放任何物品(比如洗碗布、餐巾紙等)，密封面上不得殘留食物或清潔劑。
 - 否則，可能導致過多的微波能量外泄。
- 3 請確保正確設定烹調時間，少量食品需要的烹調或加熱時間更短。
 - 過分烹調可能導致食物着火，日后損壞您的微波爐。
- 4 微波爐對湯、醬和飲料等液體加熱時，
 - * 避免使用窄頸直邊容器。
 - * 不要過分加熱。
 - * 在微波爐內放置容器前，對液體進行攪拌，并在整個加熱中途再攪拌一次。
 - * 加熱后，讓液體在微波爐內再停留片刻；再次小心攪拌或搖動，在飲用前檢查液體溫度，以免燙傷(特別是奶瓶和嬰兒食品罐內食品)。
 - * 搬動容器時要小心。對飲料進行微波加熱可能會延遲爆發沸騰，因此在處理容器時要小心。
- 5 排風口位于微波爐的頂部、底部或側面。不得堵塞排風口。
 - 否則微波爐會損壞，烹調效果不佳。

- 6** 不要在微波爐空的時候操作。在微波爐閉置時，最好在微波爐內放上一杯水。如果不小心啓動了微波爐，水可以安全吸收所有的微波能量。
 - 不當使用可能損壞微波爐。
- 7** 除非烹調書上包含您烹調的食物說明，不要烹調紙巾包裹的食品。不要使用報紙代替紙巾烹調食品。
 - 不當使用可能造成爆炸或火災。
- 8** 不要使用嵌有金屬（金銀）的木制容器或陶瓷容器。一定要去掉金屬結。只能使用適合微波爐的器皿。
- 9** 不要使用再生紙品。
 - 它們可能含有雜質，用于烹調時，可能產生火花及/或火災。
- 10** 烹調后，不能立即將托盤和支架置于水中沖洗。否則，托盤和支架可能破裂或損壞。
 - 不當使用可能損壞微波爐。
- 11** 對於微波爐的擺放，一定要使爐門前部至少離擺放面邊緣8厘米，以免本品意外傾翻。
 - 不當使用可能傷害人體，損壞微波爐。
- 12** 烹調前，土豆、蘋果等水果蔬菜要刺破皮。
 - 否則，它們可能爆裂。
- 13** 不要烹調帶殼雞蛋。帶殼雞蛋 以及全部煮熟雞蛋不能在微波爐內加熱，因為它們可能引起爆炸，即使在微波爐加熱結束后也不能。
 - 壓力會在雞蛋內積聚，引起爆發。
- 14** 不要試圖在微波爐內油炸。
 - 這樣可能引起熱液突然沸騰，甚至造成火災。
- 15** 如果發現有烟（冒烟），關閉本品，或拔下插頭，讓爐門保持關閉狀態，以便熄火。
 - 否則，可能導致火災或觸電等嚴重傷害。
- 16** 在加熱塑料或紙制容器內食品時，請留意微波爐，以防着火。
 - 由于容器可能變質，食品可能從容器中漏出，這樣也可能導致火災。
- 17** 本品操作時可觸及的表面溫度可能很高。在確認已經不熱之前，燒烤模式、空氣對流模式（對於裝有該功能的微波爐）和自動烹調運作模式下，不要接觸微波爐門、外箱、后箱、爐腔、附件和碟盤。
 - 除非戴有加厚烹飪手套，否則不要接觸。由于它們可能變熱，有灼傷危險。
- 18** 微波爐應該定期清潔，應清除所有食品沉垢。
 - 如果不能使微波爐處於乾淨狀態，表面可能劣化，從而負面影響本品壽命，還可能出現危害情形。
- 19** 只能使用本微波爐推薦的溫度探測器。
 - 使用不當的溫度探測器，可能無法確定溫度是否正確。
 - 本款不提供溫度探測器。
- 20** 本品供家庭使用，亦可用作以下類似情形：
 - 商店、辦公室和其它工作環境的員工廚房區；

- 農舍；
- 供酒店、汽車旅館和其它住宿環境的客戶使用；
- 床位及早餐環境

本品僅供家庭使用，不得作為商業用途。

本品使用時不得移動。

- 21** 如果他們得到以安全的方式使用本品方面的監護或指導，本品可由8歲以上的小孩、身體、感官或精神能力下降，或缺乏經驗和了解的人使用。小孩不得玩耍本品。除非年滿8周歲，且得到監護，否則，小孩不得從事清洗和用戶維護作業。
- 22** 微波爐是用來加熱食物和飲料的。食物或衣服烘干以及保溫墊、拖鞋、海綿、濕布等加熱可能會導致人身傷害、着火或火災。
- 23** 本品不通過外部計時器或單獨的遙控系統運作。
- 24** 遵照爆米花產品廠商提供的正確指示。在爆玉米時，不要讓微波爐無人看管。如果玉米在規定時間仍未爆開，中止烹調。切勿使用牛皮紙袋裝爆米花。切勿試圖爆開剩下的玉米粒。
- 過度烹調可能引起玉米着火。
- 25** 本品必須接地。
- 只能將電源綫插頭連接到具有微波爐相同等級和規格要求的接地電源插座。如果您對電源插座接地連接不確定，應由電氣承包商進行檢查。切勿剪斷電源插頭的接地棒。
- 如果電源綫損壞，必須由廠商、其類似資格的服務代理商更換，以免造成危害。
- 不當使用可能造成嚴重的電器損壞或觸電。
- 26** 只能使用適合微波爐使用的器皿。
- 27** 本品不得用于商業餐飲目的。
- 不當使用可能造成微波爐損壞。
- 28** 微波爐不得置于櫃內。
- 微波爐為獨立使用。
- 29** 在任何情況下，通過插頭連接，或通過按照布綫規則在固定綫路安裝開關的方式，進行電源連接。
- 使用不合適的插頭或開關可能導致觸電或火災。
 - 不要用濕手插拔電源插頭。
- 30** 本品正在運作時，門或外表面可能變得很熱。
- 31** 兒童不得接觸本品及其電綫。
- 32** 奶瓶和嬰兒食品罐內食品在食用前，應予以攪拌或搖動，溫度應予以檢查，以免燙傷。
- 33** 保持微波爐內外干淨。有關微波爐清潔情況，請參閱內容“微波爐清潔”。
- 34** 一定要按照本手冊所述安裝要求安裝微波爐。
- 35** 不要使用蒸汽清洗器清洗微波爐。
- 36**  當心表面過熱
- 如果使用該標誌，指的是使用中表面容易受熱。

-
- 37** 本品上面不要放置物體（書、盒子等）。本品可能過熱，或着火，或物體可能掉落，造成人身傷害。
- 38** 微波爐烹調食物和飲料時不允許使用金屬容器。
如果製造商指定了適合微波烹飪的金屬容器的尺寸和形狀，則不適用此要求。

使用前須知

拆包與安裝

遵照這兩頁上的基本步驟，您就能夠快速檢查您的微波爐是否工作正常。請特別注意有關微波爐安裝位置的指導說明。在拆開微波爐的包裝時，一定要拿掉所有的配件和包裝材料。檢查微波爐，以確保您的微波爐在運輸過程中未受損壞。

1 拆開微波爐的包裝，將其放置在平坦的水平面上。



玻璃託盤

旋轉環

高燒烤架

低燒烤架

旋轉軸

蒸鍋
(蒸汽烹調)

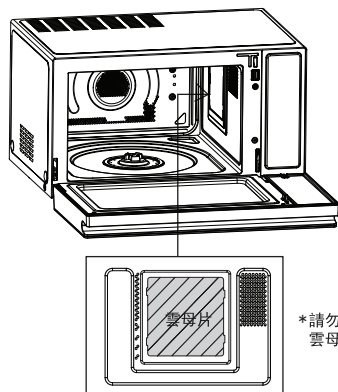
蒸汽蓋

蒸汽板

蒸水碗
(燒烤盤)

燒烤盤
(少油健康炸)

燒烤盤



*請勿取下雲母片

注意

- 請勿取下微波爐內的爐腔雲母片。
- 該雲母片的作用是為了防止食物濺到微波元件上。

器皿在不同模式下的使用方法

	微波	燒烤	熱風對流	燒烤組合
玻璃托盤	○	○	○	○
高烤架	-	○	○	○
低烤架	-	○	○	○
燒烤盤	○	○	○	○
蒸鍋	○	-	-	-

注意：依照烹調指南使用器皿！

○ 可接受
- 不可接受

備註

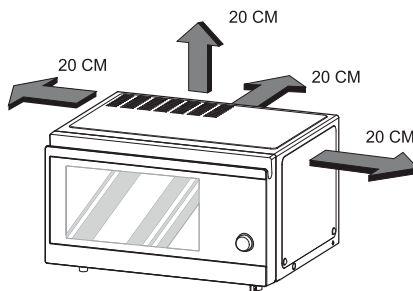
- 務必在每種操作模式下使用正確的器皿。
- 不當使用可能會損壞微波爐和器皿，或者引起火花和火災。

2 將微波爐置於您所選擇的水平位置，且高度應超過 85cm，但要確保頂部至少留有 20cm 的空間，後部、左側和右側至少留有 20cm 的空間，以便保持空氣流通。

微波爐的前部應距離檯面邊緣至少 8 釐米，以防止傾倒。

微波爐的底部或側面有一個排氣孔。如該排氣孔堵塞，會損壞微波爐。

如果您在密閉空間或壁櫥內使用微波爐，空氣流通不暢可能會影響產品散熱。



注意

- 該微波爐不應用於商業餐飲之目的。

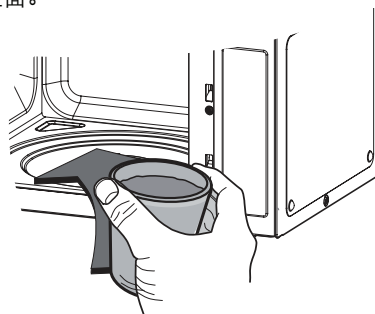
3 請將微波爐插頭插入標準的家用插座。確保您的微波爐是連接該插座的唯一家用電器。

如果您的微波爐運行異常，請將插頭從電源插座上拔下來，然後再插回去。

4 打開爐門時要拉著門把手。將旋轉環放在爐內，再將玻璃託盤放在上面。

5 往微波專用容器內倒入 300 毫升 (0.5 品脫) 水。將容器放在玻璃託盤上，然後關閉爐門。

如果您對使用何種容器懷任何疑問，請參考微波專用器皿說明。



6 按下**停止/清除**按鈕，然後再按**開始/確認**按鈕，每按一次可設定 30 秒的烹飪時間。



7 顯示面板會從 30 秒開始倒計時。

到零時會發出蜂鳴聲。打開爐門，檢測水溫。

如果您的微波爐在工作，水應該是溫熱的。

取出容器時請小心，可能會很燙。

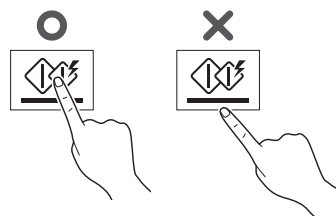


您的微波爐現已安裝完畢

8 請將奶瓶和嬰兒食物器皿內的食物攪拌或搖均，並在食用前檢查一下溫度，以免燙傷。

9 在下列情況下按鈕識別功能可能會受到影響：

- 僅按到按鈕的週邊區域。
- 用指甲或指尖按按鈕。



注意

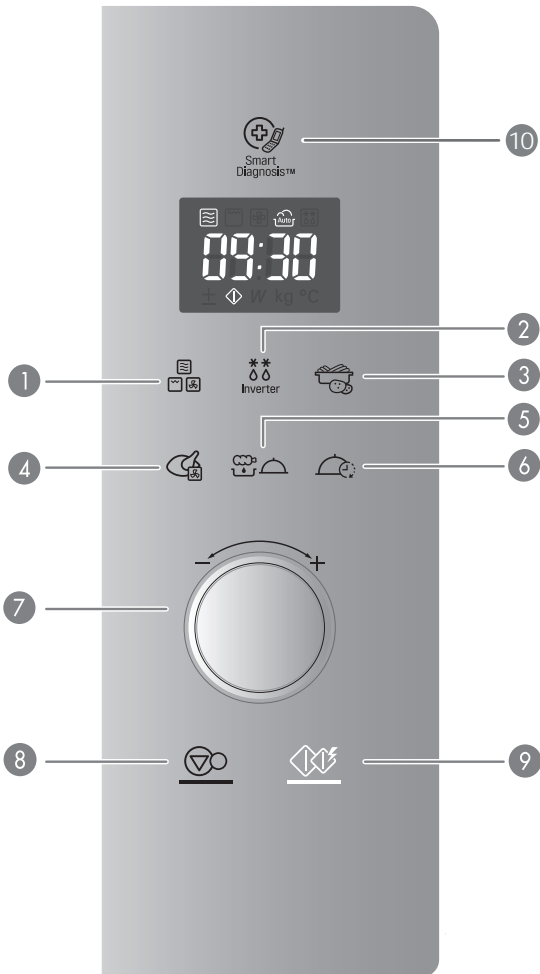
請勿使用橡膠手套或一次性手套。

在用濕毛巾擦拭觸控面板時，擦完後應將觸控面板上的濕氣擦乾淨。

10 由於本產品的輸出功率相對較高，因此設定的烹飪時間應比普通微波爐 (700W, 800W) 短一些。用本產品過度加熱可能會導致爐門上產生濕氣。

11 本手冊的所有食譜都有一定範圍的烹調時間。通常，您會發現食物在較低的時間範圍仍未完全煮熟，有時您可能會超過指定的最大時間根據自己的喜好烹調食物。本手冊的邏輯是，建議較保守的食譜烹調時間，因為過度烹調的食物便無法挽回。




控制面板



各部功能

- 1 烹調模式**
 參見第 12 頁「定時烹飪」
 參見第 13 頁「燒烤料理」
 參見第 13 頁「燒烤組合料理」
 參見第 14 頁「熱風對流預熱」
 參見第 14 頁「熱風對流烹調」
- 2 智慧變頻解凍**
 參見第 26 頁「智慧變頻解凍」
- 3 智慧變頻烹調**
 參見第 15 頁「智慧變頻烹調」
- 4 燒烤與烘焙**
 參見第 19 頁「燒烤與烘焙」
- 5 少油健康炸&蒸氣料理**
 參見第 23 頁「少油健康炸&蒸氣料理」
- 6 慢煮與保溫**
 參見第 20 頁「慢煮與保溫」
- 7 旋鈕（增加 / 減少）**
 - 設定烹調時間、溫度和功率。
 - 使用自動和手動功能烹調時，您可以隨時轉動旋鈕來增加或減少烹調時間（解凍模式除外）。
- 8 停止 / 清除**
 - 停止操作，以及清除時鐘以外的所有輸入。
- 9 開始 / 確定**
 - 按一下按鈕一次，啟動所選的烹調操作。
 - 按一下開始 / 確定按鈕可以讓您利用快速啟動功能以高功率烹調 30 秒。
- 10 智慧診斷**
 - 當服務中心人員接入通話后，請將電話話筒對准該圖示，以便在撥打服務電話時協助診斷微爐的問題。

顯示面板

圖示	
	在運行微波功能時，顯示面板上將顯示該圖示。
	在運行燒烤功能時，顯示面板上將顯示該圖示。
	在運行熱風對流時，顯示面板上將顯示該圖示。
°C	在您設定熱風對流溫度時，顯示面板上顯示此圖示。
	在運行燒烤組合功能時，顯示面板上將顯示該圖示。
kg	在您設定“重量”時，顯示面板上將顯示該圖示。
	在運行變頻烹調功能時，顯示面板上將顯示該圖示。
	在運行變頻解凍功能時，顯示面板上將顯示該圖示。
±	在您設定“增/減”時，顯示面板上將顯示該圖示。
	在您進行“快速啟動”時，顯示面板上將顯示該圖示。
P-10~HI	在您設定“輸出功率”時，顯示面板上將顯示該圖示。

設置時鐘

當您的微波爐第一次插入插座或者在停電後重新通電時，顯示面板上的數位會重置為“12H”。

示例：設定“11:11”

1. 按 **開始/確認** 按鈕，以確認顯示“12H”的時間。
(您可以旋轉 **旋鈕** 來選擇24時模式)
2. 旋轉 **旋鈕** 直至顯示面板上顯示“11:”
3. 按 **開始/確認** 按鈕。
4. 旋轉 **旋鈕** 直至顯示面板上顯示“11:11”
5. 按 **開始/確認** 按鈕。

注意

- 如果您想重新設定時間或者更改各個選項，就需要拔掉電源線然後重新插上。
- 如果您不想使用定時模式，請在插上您的微波爐後按“停止/清除”按鈕。

快速啟動

快速啟動功能允許您使用“開始/確認”按鈕來設置30秒的大功率烹飪間隔時間。

示例：設定2分鐘的大功率烹飪時間

1. 關閉爐門。
按 **停止/清除** 按鈕。
2. 選擇2分鐘的大功率烹飪。

按 **開始/確認** 按鈕四次。

微波爐會在您按完四次之前就開始運行。

在 **快速啟動** 模式下的烹飪過程中，您可以重複按“開始/確認”按鈕來將烹飪時間延長到最多99分59秒。

增/減

您可以使用“旋鈕”鍵來調整定時烹飪程式，以更長或更短的時間來烹飪食物。每旋轉一次可增加或減少10秒鐘的烹飪時間。可設定的最長時間為99分59秒。

示例：要調整智慧變頻烹調（例如0.3千克的雞塊）至更長或更短的烹調時間

1. 按一下 **停止/清除**。
2. 按一下 **智慧變頻烹調** 一次。
顯示幕上將顯示「1」。
3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「1-2」。
4. 按一下 **開始/確定**。
旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「0.3 kg」。
5. 按一下 **開始/確定**。
6. 旋轉 **旋鈕** 烹調時間將增加或減少 10 秒。

備註

- 如果在使用預設的烹調程序時發現食物過熱或未熟，可以旋轉旋鈕來增加或減少烹調時間。
- 您可以在任何時候旋轉旋鈕來增加或減少烹調時間（解凍模式除外）。

節能模式

節能模式可關閉顯示面板以節省電能。

該功能只有當微波爐處於待機狀態才有效，且顯示面板會自動關閉。

注意

- 在使用定時模式時，顯示面板會一直亮著。

使用方法

定時烹飪（手動烹飪）

該功能允許您按所需的時間來烹飪食物。有10種火力級別可供您使用。下面的例子說明的是如何設定 P-80 / P-HI 的火力並按指定的時間來烹飪。

示例：採用P-80 / P-HI的火力烹飪食物5分30秒

- 按 **停止/清除** 按鈕。
- 按 **烹調模式** 鍵直至顯示面板上顯示“P-HI”。（顯示面板上首先會顯示 P-HI。也就是說，除非之前選擇了其他的火力設置否則微波爐默認的火力就是“HI”（最大）。）
- 旋轉 **旋鈕** 鍵直至顯示面板上顯示“P-80”。
- 按 **開始/確認** 按鈕。
- 旋轉 **旋鈕** 鍵直至顯示面板上顯示“5:30”。
- 按 **開始/確認** 按鈕。

烹飪完成時，以發出提示音。顯示面板上會顯示End（結束）字樣。在打開爐門或按下任何按鈕之前，“End”字樣會一直保持在顯示面板上，同時提示音也會每隔一分鐘響一次。

注意

- 如您未選擇火力級別，則微波爐會以“最大火力”運行。要設定“最大火力”烹飪，請跳過前述第3步。

微波火力級別

您的微波爐配備有10種火力級別，從而為您提供最大的靈活性和烹飪控制功能。下面的表格會告訴您在不同的火力級別下所烹飪的食物。

- 下面的圖表顯示了供您的微波爐使用的火力級別設置。

微波火力級別表

火力級別	用途
P-HI (100%)	<ul style="list-style-type: none"> 燒開水。 給碎牛肉上色。 製作糖果。 烹飪家禽肉塊、魚或蔬菜。 烹飪細嫩肉絲。
P-90	<ul style="list-style-type: none"> 重新加熱米飯、麵食和蔬菜。
P-80	<ul style="list-style-type: none"> 快速加熱已經做好的食物。 重新加熱三明治。
P-70	<ul style="list-style-type: none"> 烹飪雞蛋、牛奶和乳酪菜品。 融化巧克力。
P-60	<ul style="list-style-type: none"> 烹飪小牛肉。 烹飪整條魚。 烹飪糕點和蛋撻。
P-50	<ul style="list-style-type: none"> 烹飪火腿、家禽肉和羔羊肉。 烹飪肋排和沙朗牛肉。
P-40	<ul style="list-style-type: none"> 對肉類、家禽肉、海鮮食品進行解凍。
P-30	<ul style="list-style-type: none"> 烹飪略粗的肉絲 烹飪豬排和烤肉
P-20	<ul style="list-style-type: none"> 對水果進行輕微加熱。 對黃油進行軟化。
P-10	<ul style="list-style-type: none"> 對砂鍋菜和主菜進行保溫。 對黃油和奶油乾酪進行軟化。

注意

- 不能使用以下用具。



高燒烤架

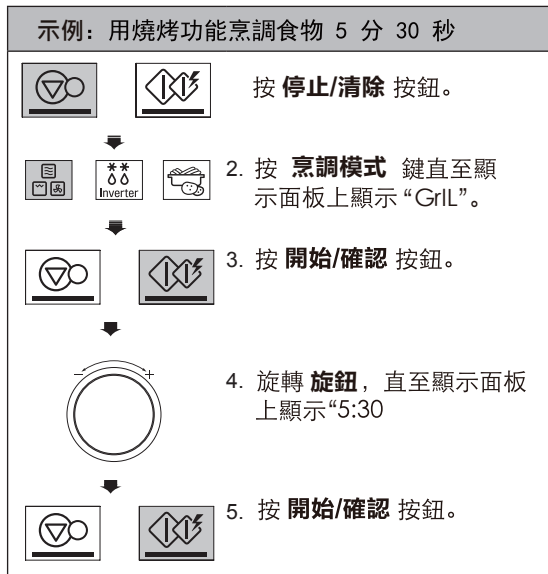


低燒烤架

燒烤料理

此功能可讓您快速烤脆食物。不必預熱。

燒烤後，微波爐烤架溫度很高，取出食物和烤架時，請務必戴微波爐專用手套。



注意

燒烤後，微波爐烤架溫度很高，取出食物和烤架時，請務必戴微波爐專用手套。

注意

- 此功能可讓您快速烤脆食物。
- 為獲得最佳效果，請使用高燒烤架。
- 不能使用以下禁用用具。



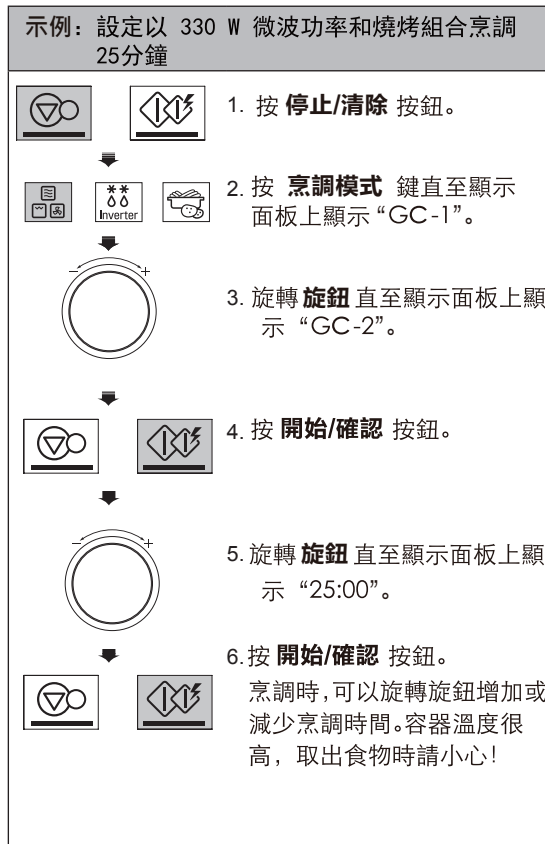
高燒烤架



蒸鍋

燒烤組合料理

此微波爐可為您提供燒烤組合，您可同時使用燒烤與微波的料理過程。



注意

- 此微波爐可為您提供燒烤組合，您可同時使用燒烤與微波的料理過程。
- 可以設置三種微波功率等級（220 W、330 W、440 W）用於多功能燒烤模式。
- 此功能可讓您快速烤脆食物。
- 為獲得最佳效果，請使用高燒烤架。
- 不能使用以下禁用用具。



高燒烤架



蒸鍋

熱風對流預熱

此功能可讓您快速烤脆食物。

烹調後取出食物與器皿時，請務必使用手套，因為微波爐與器皿會很燙。

範例：要將微波爐預熱至200°C。

1. 按一下 **停止/清除**。
2. 按 **烹調模式** 直到顯示幕顯示「180°C」。
3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「200°C」。
4. 按一下 **開始/確定** 確認溫度。
5. 按一下 **開始/確定**。將顯示以「60°C」開始預熱。會顯示溫度。

! 備註

- 熱風對流微波爐的溫度範圍為 40~200°C。
- 微波爐在40°C的微波爐溫度下具有發酵功能。您要等到微波爐冷卻後才能使用，因為如果微波爐溫度超過 40°C，無法使用發酵功能。
- 您的微波爐需要幾分鐘才能達到所選溫度。
- 達到正確溫度後，您的微波爐會發出嗶聲，告知您已經達到正確溫度。
- 然後將食物放入微波爐開始烹調。

熱風對流烹調

熱風對流烹調時必須使用金屬托盤或金屬烤架。

範例：在200°C的溫度下烹調50分鐘。

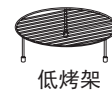
1. 按一下 **停止/清除**。
2. 按 **烹調模式** 直到顯示幕顯示「180°C」。
3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「200°C」。
4. 按一下 **開始/確定** 確認溫度。
5. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「50:00」。
6. 按一下 **開始/確定**。烹調時，您可以旋轉 **旋鈕** 增加或減少烹調時間。

! 注意

- 烹調後取出食物與器皿時，請務必使用微波爐手套，因為微波爐與器皿會很燙。

! NOTE

- 如果您未設定溫度，微波爐會自動選擇180°C，可以旋轉旋鈕更改烹調溫度。
- 如果依照烹調食譜或包裝說明需要200度以上，可以根據自己的喜好增加在200度的時間。
- 為獲得最佳效果，請使用以下器皿。

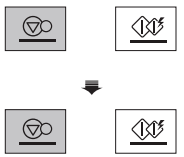


低烤架

兒童鎖

這一獨特的安全功能旨在防止對微波爐進行意外的操作。一旦設置了兒童鎖，就無法進行任何烹飪操作。

示例：設置兒童鎖




1. 關閉爐門。
按 **停止/清除** 按鈕。
2. 按住 **停止/清除** 按鈕不放，直至顯示面板上出現“Loc”字樣並且聽到提示音。

如果已經設置了日常時間，則日常時間會在1秒鐘後顯示在顯示面板上。

如果您已經設置了兒童鎖而又觸按了其他按鈕，則顯示面板上將顯示“Loc”（鎖定）字樣。您可以根據下方的步驟取消“兒童鎖”。

示例：取消兒童鎖



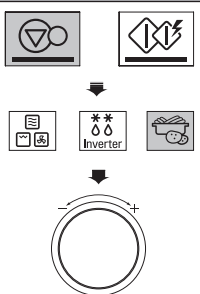
按住 **停止/清除** 按鈕不放，直至顯示面板上的“Loc”字樣消失。

在關閉“兒童鎖”之後，微波爐即可正常運行。

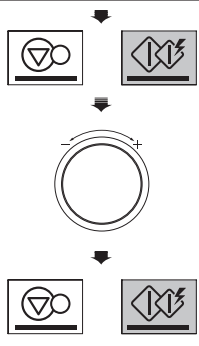
智慧變頻烹調

您的微波爐的功能表已編制好自動烹飪食物的程式。只需根據食物的種類以及重量選擇程式，微波爐就會自動烹飪食物。

範例：要烹調 0.3千克的起司條，只需依照以下步驟



1. 按一下 **停止/清除**。
2. 按 **智慧變頻** 烹調直到顯示幕顯示「1」。
3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「1-1」



4. 按一下 **開始/確定**。
5. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「0.3 kg」。
6. 按一下 **開始/確定**。

智慧變頻烹調菜單說明

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
1-1	起司條	0.2 - 0.4千克	冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用油塗抹起司條。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤
1-2	炸雞塊	0.2 - 0.3千克	冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從所有包裝中取出雞塊。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤
1-3	冷凍披薩(薄)	0.2 - 0.4千克	冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1. 從所有包裝中取出薄片比薩。 2. 將食物放在低烤架上燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 	低烤架上的燒烤盤
1-4	鮭魚片	0.2 - 0.6千克	冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹冷凍鮭魚片，根據需要調味。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
1-5	蝦	0.2 - 0.4 千克	冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹冷凍蝦，根據需要調味。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤
2-1	煎餃	0.4 千克	室溫	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>130 克豆腐 160 克絞肉 50 克豆芽 20 克切碎的韭菜 40 克蒜頭 以醬油、鹽、胡椒粉、香油調味 10 張餃子皮 (10 克/個)</p> <p>餃子皮 (10 張) 65 克中筋麵粉 35 克溫水 1 克鹽</p> </div> <p>餃子皮做法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將所有食材混合在一起，靜置 5 分鐘，讓麵粉吸收水分。 2. 揉麵糰約 5 分鐘至光滑有光澤。 3. 讓麵糰蓋上蓋子靜置至少 30 分鐘 (最多 1 小時) 使之柔軟。 4. 使用麵杖或麵條機將所有麵糰揉成 2-3 公厘 (1/8 英寸) 厚，然後用馬克杯或任何圓形杯子裁切成形。直徑約為 9 到 10 公分 (3.5 英寸)。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 稍稍清煮豆芽，用冷水沖洗，然後除水後切碎。 2. 瀝乾，加豆腐和肉搗碎。 3. 切碎其餘食材，然後混合均勻。 4. 將 30 克食材放入準備好的餃子皮中，充分折疊以防止內餡散出。 5. 用食用油塗抹餃子，將食物放在低烤架上的燒烤盤。 6. 選擇功能表，然後按一下開始。 7. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	低烤架上的燒烤盤
2-2	大阪燒	1	室溫	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>120 克絞肉 100 克魷魚 70 克去皮蝦 70 克洋蔥 50 克白菜</p> <p>麵糰 130 克中筋麵粉 120 毫升柴魚高湯 1 個雞蛋 少許鹽</p> <p>醬汁 5 湯匙豬排醬 2 茶匙伍斯特醬 1 湯匙番茄醬 少許鹽、辣醬</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將白菜切成小塊備用。將蝦、魷魚、豬肉和洋蔥切成小塊。 2. 加入適量的麵糰材料，充分混合以製成麵糰。 3. 加入準備好的麵糰和配料並充分混合。 4. 將麵糰放入裝有油的燒烤盤中，並均勻塗抹。 5. 將食物放在低烤架上的燒烤盤，然後放入微波爐。選擇功能表，然後按一下開始。 	低烤架上的燒烤盤

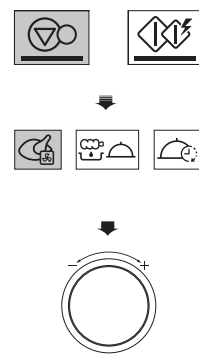
代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
2-3	炸春捲	0.4 千克	冷藏	<p>150 克絞肉 50 克胡蘿蔔 100 克洋蔥 15 克白菜 50 克香菇 200 克山藥麵 (浸泡後) 70 克韭菜 1 個雞蛋 適量米紙</p> <p>醬汁 ½ 湯匙醬油 1 湯匙蠔油 1 茶匙蒜泥、魚露 ½ 茶匙糖、胡椒粉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 剝碎山藥麵和所有蔬菜。 2. 加入所有的豬肉、雞蛋和香料，並充分混合。 3. 在溫水中浸泡米紙 2 至 3 秒鐘後使其乾燥。 4. 將 30 克食材放入準備好的餃子皮中，充分折疊以防止內餡散出。 5. 用食用油塗抹餃子，將食物放在高烤架上的燒烤盤。 6. 選擇功能表，然後按一下開始。 	高烤架上的燒烤盤
2-4	泰式辣海鮮湯 (冬蔭功)	1.0 千克	冷藏	<p>3 杯水或湯 2 湯匙魚露 2 葉非洲青檸葉 0.5 根檸檬草，僅白色莖部分，搗碎 1 湯匙大蒜，搗碎 少許鹽及胡椒粉 380 克蝦，去皮並清理 15 克蔥，切碎 20 克蘑菇片 1 顆番茄 2 湯匙檸檬汁 15 克香菜，切碎 2 根泰國辣椒，切片</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洗淨去皮清理後的蝦。 2. 將所有食材放入微波爐安全碗中。用保鮮膜包好，不密封。 3. 將食物放入微波爐。選擇功能表，然後按一下開始。 	微波爐安全碗
2-5	照燒青魷	0.5 千克	冷藏	<p>2 片青魷 (220 克 / 7.8 盎司) 以鹽和胡椒粉調味 照燒醬汁 照燒醬料 100 毫升水 50 毫升醬油 50 克糖 25 毫升烹調米酒 5 克澱粉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將照燒醬的食材放入鍋中，一次煮至黏稠為止。 2. 洗淨青魷，以鹽與胡椒粉稍微調味。 3. 淋上並塗勻照燒醬。 4. 將食物放在高烤架上的燒烤盤，然後放入微波爐。選擇功能表，然後按一下開始。 5. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
2-6	照燒雞	0.5 千克	冷藏	<p>500 克雞塊 以鹽和胡椒粉調味 照燒醬汁 照燒醬料 100 毫升水 50 毫升醬油 50 克糖 25 毫升烹調米酒 5 克澱粉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 將照燒醬的食材放入鍋中，一次煮至黏稠為止。 2. 洗淨雞塊，以鹽與胡椒粉調味。 3. 淋上並塗勻照燒醬。 4. 將食物放在高烤架上的燒烤盤，然後放入微波爐。 選擇功能表，然後按一下開始。 5. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤
2-7	烤肉串	0.3 千克	冷藏	<p>300 克牛肉、羊肉或雞肉，切成 1 英寸見方 5 支木籤 醃料 2 湯匙魚露 1.5 湯匙剝碎的大蒜 2.5 茶匙甜醬油、糖 1/4 茶匙白胡椒粉、辣椒粉 1/2 茶匙薑黃粉、香菜末 2 茶匙咖喱醬 1/3 杯椰奶 花生醬 1 杯新鮮的乾烤花生（無鹽） 1/3 杯水、椰奶 1 至 2 瓣大蒜（切碎） 1/2 茶匙老抽、卡宴辣椒粉（或 1 茶匙泰國辣椒醬； 依照口味或多或少） 2 茶匙香油 2 湯匙紅糖 1 至 2 湯匙魚露（或 1 1/2 至 2 1/2 大湯匙一般醬油） 1/2 湯匙檸檬汁</p> <p>花生醬</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備食材。 2. 將所有食材放入果汁機或食品調理機中。 3. 混合或調理直至醬汁柔順為止。如果您偏好稀薄的花生醬，請再加一點水或椰奶。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 混合醃料的所有食材。 2. 洗淨牛肉、羊肉或雞肉，切成薄片，然後醃製。 3. 以木籤串起，然後將食物放在高烤架上的燒烤盤。 4. 選擇功能表，然後按一下開始。 5. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 6. 淋上準備好的花生醬。 	高烤架上的燒烤盤

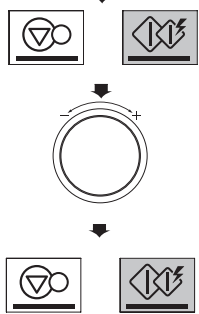
燒烤與烘焙

您的微波爐的功能表已編制好自動烹飪食物的程式。只需根據食物的種類以及重量選擇程式，微波爐就會自動烹飪食物。

範例：要烹調 1.0 千克烤牛肉，只需依照以下步驟



1. 按一下 **停止/清除**。
2. 按 **燒烤與烘焙** 一次。顯示幕上將顯示「1」。
3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「3」。



4. 按一下 **開始/確定**。
5. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「1.0h*」。
6. 按 **開始/確定**。烹調時，您可以旋轉旋鈕來增加或減少烹調時間。

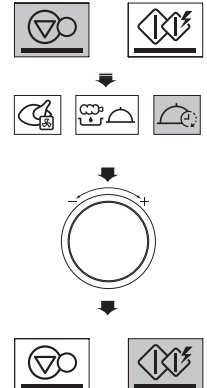
燒烤與烘焙菜單說明

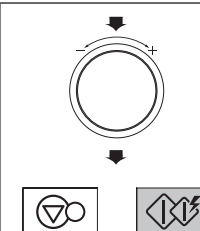
代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
1	焗烤馬鈴薯	0.2–1.0 千克 (180–220 克/個)	室溫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 洗淨馬鈴薯，然後用紙巾擦乾。 2. 每個馬鈴薯用叉子刺穿 8 次。 3. 將食物放在低烤架上。選擇菜單與重量，然後按一下開始。 4. 烹調後，靜置 3 分鐘。 	低烤架
2	餅乾	1	室溫	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>配料 80 克紅糖 80 克奶油，軟化 1 個雞蛋，輕打蛋花 180 克中筋麵粉，過篩 1/2 茶匙泡打粉 1/2 茶匙小蘇打 100 克巧克力碎片</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 混合紅糖和軟奶油。逐漸加入雞蛋攪拌至稀薄蓬鬆。加入麵粉、泡打粉、小蘇打和巧克力碎片，並充分混合。 2. 用大湯匙將麵糰放在覆有鋁箔的高烤架和低烤架上。餅乾應間隔 2 公分。 3. 將高烤架和低烤架放入微波爐。選擇菜單，然後按一下開始。 4. 烹調後，從微波爐中取出，使其冷卻。 	高烤架 + 低烤架

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
3	烤牛肉	0.5 – 1.5 千克	冷藏	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹牛肉，根據需要調味。 2. 將食物放在滴盤上的低烤架。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，倒光湯汁並立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 4. 烹調後，用鋁箔紙覆蓋 10 分鐘。 	滴盤上的低烤架
4	烤雞肉	0.8 – 1.8 千克	冷藏	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹雞肉，根據需要調味。 2. 將整隻雞胸肉正面朝下放在滴盤上的低烤架。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，倒光湯汁並立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 4. 烹調後，用鋁箔紙覆蓋 10 分鐘。 	滴盤上的低烤架
5	烤豬肉	0.5 – 1.5 千克	冷藏	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹豬肉，根據需要調味。 2. 將食物放在滴盤上的低烤架。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，倒光湯汁並立即將食物翻面。然後按一下開始繼續烹調。 4. 烹調後，用鋁箔紙覆蓋 10 分鐘。 	滴盤上的低烤架

慢煮與保溫

範例：展示如何烹煮乾燥食物

- 
1. 按一下 **停止/清除**。
 2. 按 **慢煮與保溫** 直到顯示幕顯示「2」。
 3. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「60°C」。
 4. 按一下 **開始/確定**。顯示幕上將顯示「10:00」。

- 
5. 旋轉 **旋鈕** 直到顯示幕顯示「5h00」。
 6. 按 **開始/確定**。
烹調時可以旋轉旋鈕來增加或減少烹調時間。

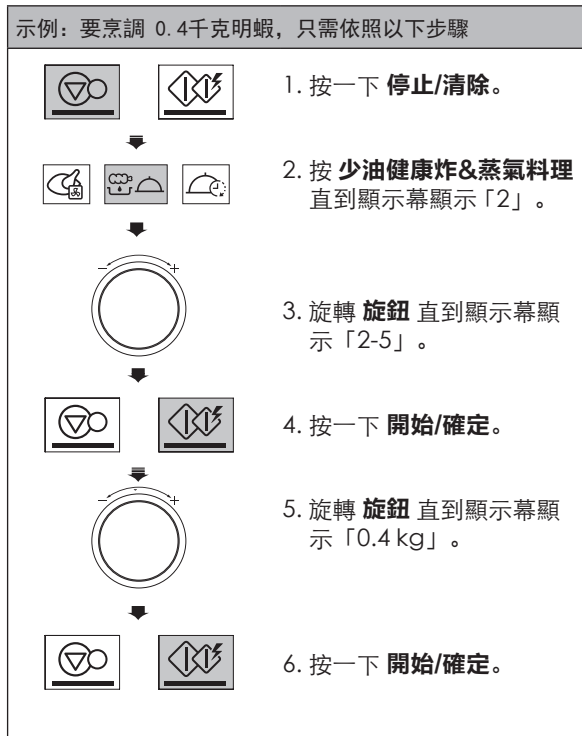
慢煮與保溫菜單說明

功能	系列	步驟	預設	使用說明	器皿																																													
1. 舒肥料理	130°C (高溫) / 110°C (低溫)	-	130°C (高溫)	<p>與其他烹調方法 (例如烘烤、煮沸和油炸) 相比, 此功能可保持相對較低的溫度達多個小時, 可以無人注意鍋烤、燉煮和其他合適的菜餚。</p> <p>110°C (低) 設定值 低設定值可溫和地長時間熬煮食物, 不會過熱或燒焦。使用此設定時無需攪拌。</p> <p>130°C (高溫) 設定值 高設定值將比低設定值大約節省一半烹調食物時間。部分食物在高溫烹調下可能會沸騰, 因此可能需要添加額外的液體。 偶爾攪拌燉湯和砂鍋菜可以改善風味。無需在慢煮之前先烙印及預熱, 但這將有助於多汁、風味並保持肉嫩。</p> <p>慢煮指南</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">傳統烹調時間</th> <th colspan="2">慢煮烹調時間 (無烙印)</th> </tr> <tr> <th>110°C(低溫)</th> <th>130°C(高溫)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35~60分鐘</td> <td>6至9小時</td> <td>3至4小時</td> </tr> <tr> <td>1至3小時</td> <td>8至9小時</td> <td>4至6小時</td> </tr> </tbody> </table>	傳統烹調時間	慢煮烹調時間 (無烙印)		110°C(低溫)	130°C(高溫)	35~60分鐘	6至9小時	3至4小時	1至3小時	8至9小時	4至6小時	轉盤上加蓋的耐熱玻璃盤																																		
傳統烹調時間	慢煮烹調時間 (無烙印)																																																	
	110°C(低溫)	130°C(高溫)																																																
35~60分鐘	6至9小時	3至4小時																																																
1至3小時	8至9小時	4至6小時																																																
2. 食物乾燥	40°C ~ 90°C	10°C	70°C	<p>您可以利用此功能將水果、蔬菜和牛肉乾燥成健康和營養的零食, 以及無化學添加物和防腐劑的美味肉乾。將烘焙紙放在托盤上, 然後將食物攤成一層。</p> <p>食物乾燥指南</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食物類型</th> <th>準備</th> <th>設定溫度</th> <th>時間</th> <th>用途</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>香蕉</td> <td>切成 5~6 公厘厚</td> <td>70°C</td> <td>5~8 小時</td> <td>零食、嬰兒食品、格蘭諾拉、餅乾和香蕉麵包</td> </tr> <tr> <td>無花果</td> <td>取下莖並切成兩半</td> <td>70°C</td> <td>8~9 小時</td> <td>餡料、蛋糕、布丁、麵包和餅乾</td> </tr> <tr> <td>奇異果</td> <td>去皮, 切成 8~12 公厘厚</td> <td>70°C</td> <td>5~8 小時</td> <td>零食</td> </tr> <tr> <td>芒果</td> <td>去皮, 切成 6~10 公厘厚</td> <td>70°C</td> <td>6~9 小時</td> <td>零食、穀物、烘焙食品</td> </tr> <tr> <td>鳳梨</td> <td>去皮、去核、切成 8~12 公厘厚</td> <td>70°C</td> <td>6~9 小時</td> <td>零食、烘焙食品、格蘭諾拉</td> </tr> <tr> <td>番茄</td> <td>洗淨並切成 6 公厘的圓圈</td> <td>70°C</td> <td>6~9 小時</td> <td>湯、燉菜、糊或醬</td> </tr> <tr> <td>蘑菇</td> <td>用軟刷或布清潔。不要洗</td> <td>60°C</td> <td>4~8 小時</td> <td>為湯、肉類菜餚、煎蛋或油炸增加水份</td> </tr> <tr> <td>牛肉乾</td> <td>在商店購買或自製薄肉片 (5~6 公厘厚) 在冰箱中醃製 6 至 8 小時</td> <td>80°C</td> <td>6~9 小時</td> <td>零食</td> </tr> </tbody> </table>	食物類型	準備	設定溫度	時間	用途	香蕉	切成 5~6 公厘厚	70°C	5~8 小時	零食、嬰兒食品、格蘭諾拉、餅乾和香蕉麵包	無花果	取下莖並切成兩半	70°C	8~9 小時	餡料、蛋糕、布丁、麵包和餅乾	奇異果	去皮, 切成 8~12 公厘厚	70°C	5~8 小時	零食	芒果	去皮, 切成 6~10 公厘厚	70°C	6~9 小時	零食、穀物、烘焙食品	鳳梨	去皮、去核、切成 8~12 公厘厚	70°C	6~9 小時	零食、烘焙食品、格蘭諾拉	番茄	洗淨並切成 6 公厘的圓圈	70°C	6~9 小時	湯、燉菜、糊或醬	蘑菇	用軟刷或布清潔。不要洗	60°C	4~8 小時	為湯、肉類菜餚、煎蛋或油炸增加水份	牛肉乾	在商店購買或自製薄肉片 (5~6 公厘厚) 在冰箱中醃製 6 至 8 小時	80°C	6~9 小時	零食	轉盤上加蓋的耐熱玻璃盤
食物類型	準備	設定溫度	時間	用途																																														
香蕉	切成 5~6 公厘厚	70°C	5~8 小時	零食、嬰兒食品、格蘭諾拉、餅乾和香蕉麵包																																														
無花果	取下莖並切成兩半	70°C	8~9 小時	餡料、蛋糕、布丁、麵包和餅乾																																														
奇異果	去皮, 切成 8~12 公厘厚	70°C	5~8 小時	零食																																														
芒果	去皮, 切成 6~10 公厘厚	70°C	6~9 小時	零食、穀物、烘焙食品																																														
鳳梨	去皮、去核、切成 8~12 公厘厚	70°C	6~9 小時	零食、烘焙食品、格蘭諾拉																																														
番茄	洗淨並切成 6 公厘的圓圈	70°C	6~9 小時	湯、燉菜、糊或醬																																														
蘑菇	用軟刷或布清潔。不要洗	60°C	4~8 小時	為湯、肉類菜餚、煎蛋或油炸增加水份																																														
牛肉乾	在商店購買或自製薄肉片 (5~6 公厘厚) 在冰箱中醃製 6 至 8 小時	80°C	6~9 小時	零食																																														

功能	系列	步驟	預設	使用說明	器皿												
3. 麵糰發酵	40 °C	-	40 °C	<p>如何製作優格</p> <ul style="list-style-type: none"> 將 1000 毫升牛奶倒入加蓋的耐熱碗。 煮至適當溫度 (最高 60~70°C)，然後冷卻至約 40 °C 將 150 毫升天然優格放入碗中，並充分攪拌。 將碗蓋好放入微波爐。 選擇功能表，並將烹調時間設定為 5~8 小時。 <p>如何發酵麵糰</p> <ul style="list-style-type: none"> 將麵糰放入合適的耐熱碗，以烘焙紙或濕布覆蓋。 將碗放入微波爐。 選擇功能表，並將烹調時間設定為大約 40 分鐘，直到麵糰體積倍增。 <p>注意： 可以使用以下類型的牛奶和優格。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">可用</th> <th colspan="2">不可用</th> </tr> <tr> <th>牛奶</th> <th>優格</th> <th>牛奶</th> <th>優格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> 商業殺菌全脂牛奶 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 天然原味優格 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 2%、1% 或無脂牛奶 高鈣牛奶 豆漿 剩餘牛奶 過期牛奶 </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> 剩餘優格 過期優格 </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> 在發酵優格之前，請用熱水徹底清洗並乾燥所有餐具。 發酵前，請確保牛奶微溫 (40 - 50°C)。 發酵期間請勿搖動或混合優格，因為這會影響優格的硬度。 如果成分含量超過建議值，則增加發酵時間。 	可用		不可用		牛奶	優格	牛奶	優格	<ul style="list-style-type: none"> 商業殺菌全脂牛奶 	<ul style="list-style-type: none"> 天然原味優格 	<ul style="list-style-type: none"> 2%、1% 或無脂牛奶 高鈣牛奶 豆漿 剩餘牛奶 過期牛奶 	<ul style="list-style-type: none"> 剩餘優格 過期優格 	低烤架上的金屬托盤
可用		不可用															
牛奶	優格	牛奶	優格														
<ul style="list-style-type: none"> 商業殺菌全脂牛奶 	<ul style="list-style-type: none"> 天然原味優格 	<ul style="list-style-type: none"> 2%、1% 或無脂牛奶 高鈣牛奶 豆漿 剩餘牛奶 過期牛奶 	<ul style="list-style-type: none"> 剩餘優格 過期優格 														
4. 保溫	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	來自頂部與底部元件的熱量用以維持設定溫度。您可以使用此功能保溫食物直至準備上菜。	低烤架上的耐熱玻璃盤												

少油健康炸&蒸氣料理

您的微波爐的功能表已編制好自動烹飪食物的程式。只需根據食物的種類以及重量選擇程式，微波爐就會自動烹飪食物。



少油健康炸&蒸氣料理菜單說明

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
1-1	炸雞排	0.2-0.6 千克	冷藏	<p>配料 雞胸肉各 150-200 克 1 杯麵粉 2 個雞蛋，輕打蛋花 1 杯細磨麵包屑 以鹽和胡椒粉調味</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 用鹽和胡椒粉調味雞胸肉，或根據需要調味，塗上麵粉，然後塗抹打好的蛋花。包覆細磨麵包屑，並用油塗抹雞排。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤
1-2	炸雞翅	0.2 - 0.6 千克	冷藏	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用融化的奶油或食用油塗抹雞翅，根據需要調味。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。 	高烤架上的燒烤盤

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
1-3	可樂餅	0.2-0.4 千克	冷藏	<p>配料 500 克瘦羊肉或牛肉 500 克小馬鈴薯，煮熟並搗碎 3 個雞蛋，輕打蛋花 2 根洋蔥，切碎 2 湯匙切碎的荷蘭芹 1 杯細磨麵包屑 以鹽和胡椒粉調味</p> <p>1. 混合肉、馬鈴薯、雞蛋、洋蔥和荷蘭芹。用肉混合物製成直徑約 4-5 公分的球。包覆細磨麵包屑，將球壓成橢圓形，每個橢圓形約 1 公分厚。用油塗抹可樂餅。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。</p>	高烤架上的燒烤盤
1-4	炸魚排	0.2 - 0.6 千克	冷藏	<p>配料 魚片各 150-200 克 1 杯麵粉 2 個雞蛋，輕打蛋花 1 杯細磨麵包屑 以鹽和胡椒粉調味</p> <p>1. 用鹽和胡椒粉調味魚片，或根據需要調味，塗上麵粉，然後塗抹打好的蛋花。包覆細磨麵包屑，並用油塗抹沾粉的魚。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。</p>	高烤架上的燒烤盤
1-5	香腸	0.2 - 0.6 千克	冷藏	<p>1. 拆下所有包裝並在表面上切開。 2. 將食物放在高烤架上的燒烤盤。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 3. 發出嗶聲時，將食物翻面，按一下開始繼續烹調。</p>	高烤架上的燒烤盤
2-1	青花菜/ 花椰菜	0.2 - 0.4 千克	室溫	<p>1. 洗淨蔬菜，切塊至大小類似。 2. 將 300 毫升自來水倒入蒸水碗中。將蒸汽板放在蒸水碗上。將準備好的食物放在單層的蒸汽板上。蓋上蒸汽蓋。 3. 將蒸汽碗放在微波爐中。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 - 切成小朵。(12-15 克/朵)</p>	蒸水碗、 蒸汽板、 蒸汽蓋
2-2	蒸餃	0.2 - 0.5 千克	冷凍	<p>1. 在冷水中浸泡餃子 1 分鐘。 2. 將 300 毫升自來水倒入蒸水碗中。將蒸汽板放在蒸水碗上。將準備好的食物放在單層的蒸汽板上。蓋上蒸汽蓋。 3. 將蒸水碗放在微波爐中。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 - 30~40 克/顆</p>	蒸水碗、 蒸汽板、 蒸汽蓋

代碼	功能表	重量限制	初始溫度	使用說明	器皿
2-3	蒸魚片	0.2 - 0.6 千克	冷藏	1. 洗淨魚片，切塊至大小類似。 2. 將 300 毫升自來水倒入蒸水碗中。將蒸汽板放在蒸水碗上。將準備好的食物放在單層的蒸汽板上。蓋上蒸汽蓋。 3. 將蒸水碗放在微波爐中。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 - 厚度小於 2.5 公分	蒸水碗、 蒸汽板、 蒸汽蓋
2-4	四季豆	0.1 - 0.3 千克	室溫	1. 洗淨蔬菜。 2. 將 300 毫升自來水倒入蒸水碗中。將蒸汽板放在蒸水碗上。將準備好的食物放在單層的蒸汽板上。蓋上蒸汽蓋。 3. 將蒸水碗放在微波爐中。選擇功能表與重量，然後按一下開始。	蒸水碗、 蒸汽板、 蒸汽蓋
2-5	蒸明蝦	0.2 - 0.4 千克	冷藏	1. 洗淨明蝦。 2. 將 300 毫升自來水倒入蒸水碗中。將蒸汽板放在蒸水碗上。將準備好的食物放在單層的蒸汽板上。蓋上蒸汽蓋。 3. 將蒸水碗放在微波爐中。選擇功能表與重量，然後按一下開始。 - 長度小於 20 公分。	蒸水碗、 蒸汽板、 蒸汽蓋



注意

1. 從微波爐中取出蒸鍋時，請務必使用微波爐手套。因為會非常燙。
2. 請勿將熱蒸鍋放在玻璃桌上或烹調後可能融化的地方。務必確保使用墊子或托盤。
3. 使用蒸鍋前倒入至少 300 毫升水。如果水量少於 300 毫升，可能會導致烹調不完全，或導致火災或完全損壞產品。
4. 小心移動有水的蒸鍋。
5. 使用蒸鍋時，應正確放置蒸汽蓋和蒸水碗。如果未放置蒸汽蓋和蒸水碗，雞蛋或栗子會炸開。
6. 切勿在不同機型之間混用蒸鍋。可能導致火災或完全損壞產品。



蒸汽蓋



蒸汽板



蒸水碗
(燒烤盤)

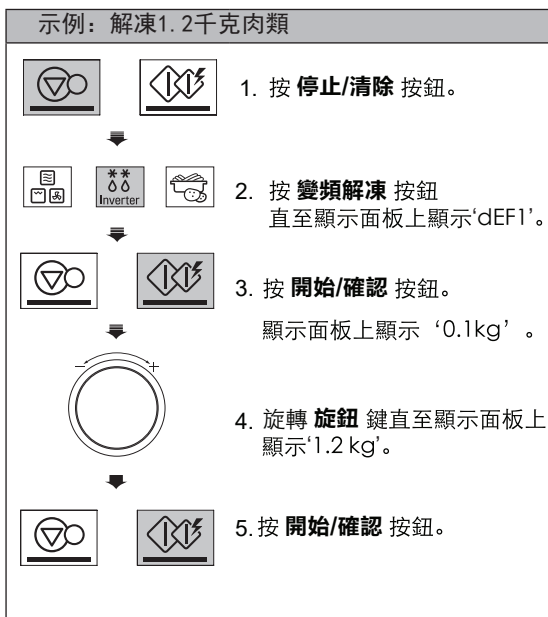
智慧變頻解凍

微波爐中預先設定有四個解凍程式。變頻解凍功能可為您提供最佳的冷凍食品解凍方法。烹飪指南會告訴您，會為您正在解凍的食物推薦何種解凍模式。

為了更加方便，變頻解凍功能配備有一個內置的蜂鳴器，可提醒您檢查、翻面、分離、或重新堆放食物，以獲得最佳的解凍效果。

一共提供有四種不同的解凍等級。

(肉類/家禽/魚類/麵包)



注意：

當您按 **開始/確認** 按鈕時，顯示面板會切換到解凍時間倒計時。在解凍過程中微波爐會發出一聲提示音。

聽到蜂鳴提示音後，打開爐門，取出所有已經解凍的食物並翻面。

將冷凍部份重新放入微波爐內並按 **開始/確認** 按鈕，繼續解凍程序。

- 將魚、貝類、肉類和家禽從原來的包裝紙或塑膠包裝中取出。否則，包裝物會使蒸汽和汁液附著在食物表面，從而導致食物的外表面被烤熟。
- 將食物放於一淺容器內，或者放在微波爐烤架上，以接住食物殘渣。
- 食物從微波爐中取出來時，其中間部位應當仍有部分冰涼。
- 解凍時間的長短取決於食物冷凍的堅硬程度。
- 包裝物的形狀會影響食物解凍的速度。薄的包裝物比厚的包裝物的解凍速度更快。
- 食物會因其形狀的不同而在解凍程度上存在差異。

智慧變頻解凍菜單說明

種類	待解凍的食物
肉類 (dEF1) 0.1 - 4.0 千克	牛肉 碎牛肉、圓牛排、燉肉丁、腰肉排、燉肉、肋排，後臀肉，前膀肉、牛肉 餡餅羊肉 切塊、燒烤 豬肉 切塊、熱狗、排骨、農家帶骨裡脊肉。燒烤、香腸 小牛肉 肉餅 (0.5千克，20mm厚) 聽到提示音後將肉翻面。 解凍後，靜置5 - 15分鐘。
家禽 (dEF2) 0.1 - 4.0 千克	家禽 整只、半隻、胸肉 (無骨) 童子雞 整只 火雞 胸肉 聽到提示音後將肉翻面。 解凍後，靜置30 - 60分鐘。
魚類 (dEF3) 0.1 - 4.0 千克	魚類 魚片、整個魚排 甲殼類 蟹肉、龍蝦尾、蝦、扇貝 聽到提示音後將肉翻面。 解凍後，靜置5 - 10分鐘。
麵包 (dEF4) 0.1 - 0.5 千克	切片麵包、圓麵包、法棍麵包等。 將切片分開後放在紙巾或平板之間。 聽到提示音後將肉翻面。 解凍後，靜置1 - 2分鐘。

微波專用器皿

在使用微波功能時絕不能使用金屬器皿或帶有金屬飾件的器皿

微波無法穿透金屬。而會從微波爐內的任何金屬物體上反射回來，並產生電弧放電，這是一種類似閃電的恐怖現象。大多數耐熱的非金屬餐具都能在您的微波爐內安全使用。然而，有些餐具中的材料成分可能會使它們不宜作為微波爐器皿使用。如果您對某種特定的器具有任何疑問，有一個簡單的方法可以判斷該器皿是否可以在微波爐內使用。

在使用微波功能時，把有疑問的器皿放在盛滿水的玻璃碗旁邊。在最大火力模式下啟動微波功能1分鐘。如果水變熱了，而該器皿摸上去還是涼的，那麼該器皿就適宜在微波爐內使用。但是，如果水沒有變熱，而該器皿卻變熱了，說明微波被該器皿吸收了，從而證明它不宜在微波爐內使用。目前在您的廚房裡可能有很多物件可以用作微波爐內的烹飪器具。請仔細閱讀下面的器皿清單。

菜盤

很多種餐具都可在微波爐內安全使用。如有疑問，請參閱製造商的說明書或進行微波測試。不要加熱任何用油漆粉飾過的菜盤，因為如果油漆含有金屬成分，則會產生電弧。

玻璃製品

耐熱的玻璃製品可在微波爐內安全使用。這類玻璃製品包括所有品牌的微波爐專用鋼化玻璃餐具。但是，不要使用易碎的玻璃器皿，如玻璃杯或酒杯，因為它們可能會因為食物變熱而碎裂。

塑膠收納盒

這類收納盒可以用來盛裝能夠被快速加熱的食物。但是，這類收納盒不宜用來存放需要在微波爐內加熱很長時間的食物，因為熱的食物最終會使塑膠盒變形或熔化。

紙質品

使用微波功能時，只要烹飪時間短，烹飪的食物脂肪和水分含量低，紙盤和紙盒使用起來會很方便、安全。紙巾作為培根等油膩食物的包裝物和烤盤內襯材料，也非常有用。通常來說，應避免使用彩色紙製品，因為色素可能會揮發。一些回收性紙產品可能含有雜質，在微波爐中使用時可能產生電弧或起火。

塑膠烹飪袋

只要是專門為烹飪而生產的，烹飪袋也可在微波爐內安全使用。但是，務必要在袋子上開一個口子，這樣蒸汽才能逸出。使用微波爐時千萬不要使用普通的塑膠袋，因為它們會融化和破裂。

塑膠微波餐具

有各種不同形狀和大小的微波餐具可供使用。在大多數情況下，您可以使用手頭已有的物品，而不必花錢購買新的廚房用品。

陶器、瓷器和陶瓷

用這些材料製成的容器在使用微波功能時通常都很不錯，但它們應該經過測試以確保安全。



注意事項

- 有些含鉛量或含鐵量較高的物品不適合用作烹飪器皿。
- 應檢查器具，以確保它們適合在微波爐中使用。

食物特性與微波烹飪

密切注意爐內食物

在烹飪過程中應始終觀察您的食物。您的微波爐配備有一隻燈，在微波爐運行時，它會自動打開，這樣您就可以看到內部，並查看您的食物的烹飪進展情況。食譜中關於抬高、攪拌等事項的說明應該被認為是推薦的最低要求。如果食物看上去烹飪得不均勻，只要做一些您認為適當的調整即可。

影響微波烹飪時間的因素

許多因素都會影響微波烹飪時間。食譜中使用的食料的溫度對烹飪時間有很大的影響。例如，用冰冷的黃油、牛奶和雞蛋做的蛋糕要比用常溫食材做的蛋糕烘焙的時間長得多。有些食譜，尤其是麵包、蛋糕和蛋奶凍的食譜，建議食物烹飪到八、九分熟時就從微波爐內取出來。

這樣做並非是錯誤的。當這些食物被放置在微波爐外時，通常是蓋上蓋子的，這樣食物在微波爐外會繼續處於烘焙狀態，因為處於食物外部的熱量會逐漸進入食物內部。如果食物一直放在微波爐內烘焙，直到熟透，那麼外面的部分就會熟過頭甚至燒糊。您會越來越熟練地估算各種食物的烹飪時間和放置時間。

食物的密度

蛋糕和麵包等較輕而且多孔的食物，比烤肉和砂鍋菜等較重而且稠密的食物的烹飪時間更短。用微波爐加熱多孔的食物時一定要小心，這樣食物的外部邊緣才不會變幹變脆。

食物的高度

較高的食物的上半部分，尤其是烤肉，會比下半部分熟得更快。因此，在烹飪過程中把食物多翻幾次面是明智的做法。

食物的含水量

由於微波產生的熱量會使水分蒸發，所以相對乾燥的食物，如烤肉和某些蔬菜等，在烹飪前應該灑水或者蓋住以保持水分。

食物的骨頭與脂肪含量

當烹飪骨頭或脂肪較多的肉類時，必須小心，以防止肉熟得不均勻或者加熱過度。

食物的數量

無論您烹飪多少食物，您的微波爐內的微波的數量都是不變的。

因此，您放入微波爐的食物越多，烹飪的時間就越長。記住，當食物份量減半時，至少要減少三分之一的烹飪時間。

食物的形狀

微波只能穿透約2釐米的食物，當外部產生的熱量向內傳播時，較厚的食物的內部就會變熟。只有食物的外部邊緣才能由微波能量烤熟；而其餘部分是靠熱傳遞來變熟的。對於要用微波爐烹飪的食物來說，最糟糕的形狀是厚厚的正方形。

在中心部分還未變熱時，邊角部分卻早就燒糊了。圓形的食物和環形的食物在微波爐裡最容易變熟。

覆蓋物

蓋子能保持住熱量和蒸汽，使食物熟得更快。使用蓋子或微波專用保鮮膜時，可將一隻角折起來，以防止破裂。

食物特性與微波烹飪

上色

烹飪15分鐘或更長時間的豬肉和家禽肉，其自身所含的脂肪會輕微變黃，而採用伍斯特沙司、醬油或燒烤醬汁等上色醬油將食物烹飪較短時間後，則會呈現一種令人胃口大開的褐色。因為食物中加入的色醬相對較少，因此食材的原始味道不會改變。

用防油紙覆蓋

防油紙是一種比蓋子或保鮮膜更為寬鬆的覆蓋物，食物可能會稍微乾燥一些。但因為它比蓋子或保鮮膜更寬鬆，所以可以讓食物略微更幹透。

排列與間距

單獨的食物，如烤馬鈴薯、小蛋糕和開胃小菜等，如果放在微波爐內，間隔一定的距離，加熱會更均勻，並且最好是圓形的。不要把食物堆疊在一起。

攪拌

攪拌是所有微波加熱技巧中最重要的一個環節。在傳統的烹飪方法中，攪拌食物是為了達到混均的目的。而在用微波烹飪食物時，攪拌是為了使熱量擴散和重新分配；由於食物通常是從外部開始加熱的，因此要始終從外部向中心攪拌。

翻面

大而高的食物，如烤肉和整只雞，在烹飪時應該翻面，這樣頂部和底部會熟得更均勻。把雞肉和肉塊切成小塊也是個好主意。

將較厚的部分朝外放置

因為微波會被食物的外部所吸收，所以把較厚的肉類、家禽和魚放在烤盤的外緣處是非常明智的做法。這樣，越厚的食物吸收的微波能量越多，食物就會熟得越均勻。

遮罩

可以將鋁箔條（可阻擋微波）放置在正方形和長方形食物的邊角處，以防止這些部位加熱過度。不要使用太多的鋁箔，並且要確保鋁箔與盤子固定牢靠，否則，如果在旋轉過程中鋁箔過於靠近爐壁則可能會在微波爐內產生電弧。

抬高

可以將厚重或者密度大的食物抬高，這樣微波可以被食物的底部和中心部分所吸收。

刺穿

包裹在殼、皮或薄膜內的食物很可能在微波爐內炸裂，除非在烹飪前將其刺穿。這類食物包括蛋黃蛋清、蛤蚌和牡蠣、以及整只蔬菜和水果等。

烹飪前測試

食物在微波爐內會熟得很快，所以有必要經常測試一下。有些食物可以放在微波爐內直到完全熟透，但大多數食物，包括肉類和家禽等，在八分熟的情況下就可從爐中取出，讓其在靜置過程中熟透。在放置過程中，食物內部溫度會上升5華氏度（3攝氏度）到15華氏度（8攝氏度）。

放置時間

食物從微波爐內取出後，通常可以放置3到10分鐘。通常，在放置這類食物的過程中會將其蓋住以保持熱量，除非它們的質地很幹（例如，某些蛋糕和餅乾）。放置一段時間就可以讓食物完全熟透，同時也有助於味道的渲染與滲透。

微波爐清潔方法

1 保持微波爐內部清潔

食物濺出或溢出的液體會粘在爐壁上和密封條與爐門邊緣之間。最好是馬上用濕布把濺出的液體擦掉。麵包屑和溢出物會吸收微波能量，延長烹飪時間，甚至會損壞微波爐。用濕布擦去掉落在爐門和門框之間的麵包屑。重要的是要保持這個部位的清潔，以確保密封嚴實。可用浸有肥皂水的抹布擦去油漬，然後沖洗並擦乾。不要使用刺激性強的清潔劑或研磨性的清潔工具。託盤可用手清洗或者放在洗碗機內清洗。

2 保持微波爐外部清潔

清潔微波爐之前，應先將電源插頭拔掉，以防止觸電。用肥皂和清潔水清洗微波爐外部，然後用軟布或紙巾擦乾。為了防止損壞微波爐內的運行部件，不得使水滲入通風孔內。要清潔控制台，可將爐門打開，以防止微波爐意外啟動，然後用濕抹布擦拭後立即用幹布擦乾。清潔後按“停止”按鈕。

3 如果爐門內部或外部四周積有水蒸汽，可用軟布擦拭面板。如果食物在大功率狀態下長時間加熱，爐門內有蒸汽或水汽是正常的，這不是故障。這些水蒸汽最終會蒸發掉。可嘗試蓋住食物或改變火力等級和加熱時間，以減少凝結在爐門上的水蒸汽。另外微波爐在高濕度環境下運行時也有可能出現水蒸汽凝結的情況，而並不意味著設備發生故障。

4 爐門和爐門密封條應保持清潔。只能用溫熱的肥皂水清洗，然後徹底擦乾。

不要使用研磨材料，如去污粉或鋼絲球和塑膠塊。

如果經常用濕抹布擦拭，金屬部件會更容易保養。

使用智慧診斷™功能

當產品出現故障時，如果您需要LG電子的服務中心進行準確診斷，可使用該功能。只能使用該功能與服務代表聯繫，請勿在正常操作過程中使用。

1. 請按照呼叫中心的指示，將電話話筒對準控制器上的“智慧診斷™”圖示。

注意

- 請勿觸按任何其他按鈕。



2. 爐門關閉後，按住 停止/清除 按鈕並保持3秒鐘，直至顯示面板上出現‘Loc’字樣。繼續按住 停止/清除 按鈕5秒鐘，直至顯示面板上出現‘5’。（因此，需要連續按住 停止/清除 按鈕8秒鐘）。然後，從智慧診斷圖示後面會發出一個提示音。

3. 將話筒放置到位，直到音訊廣播完成。顯示面板會顯示倒計時。

4. 一旦倒計時結束，提示音就會停止，然後您可繼續與呼叫中心的工作人員進行通話，他們將說明您使用傳輸的資訊進行分析。

注意

- 為了達到最佳效果，在音訊廣播過程中請不要移動話筒。
- 如果呼叫中心代表無法獲得準確的資料記錄，您可能需要重新嘗試。

疑問解答

常見問題	解答
微波爐燈不亮是怎麼回事?	微波爐燈不亮可能有幾種原因。或是燈泡損壞了，或是電路故障。
微波能穿透爐門上的顯示面板嗎?	不能。這些孔洞或開口只能允許光線通過；而不會讓微波能源通過。
當按下控制面板上的按鈕時，為什麼會發出蜂鳴聲?	發出蜂鳴聲是為了確保正確輸入設置
空爐運行是否會損壞微波功能?	是的。請勿空爐運行。
為什麼雞蛋有時會爆開?	當烘烤、煎炒或水煮雞蛋時，蛋黃可能會因為蒸汽在蛋黃膜內積聚而爆開。為防止發生這種情況，只需在烹飪前刺穿蛋黃即可。不要用微波爐加熱帶蛋殼的雞蛋。
為什麼建議微波烹飪結束後放置一段時間?	微波烹飪完成後，食物在靜置時間內會繼續變熟。這段放置時間能夠使整份食物熟得更均勻。放置時間的長短取決於食物的密度。
為什麼我的微波爐運行起來不像烹飪指南上說的那麼快?	請再次查閱您的烹飪指南，以確保您遵循的是正確的做法，並查看有什麼因素能導致烹飪時間發生變化。烹飪指南上的烹飪時間和加熱設置是建議值，選擇這些建議值有助於防止熟過頭，這也是在熟練使用微波爐的過程中最常見的問題。食物的大小、形狀、重量和尺寸都會影響到烹飪時間的長短。用您自己的判斷和烹飪指南的建議來測試食物的狀況，就像您用傳統炊具時一樣。
顯示面板上顯示“COOL”字樣，並且散熱風扇在烹飪或加熱過程結束後繼續運行。	烹飪完成後，風扇可能會繼續運行以便對微波爐進行散熱。顯示面板上會顯示“COOL”字樣。如果您在烹飪時間結束前開門或按一次停止，顯示面板上會顯示剩餘的烹飪時間。這並非故障。

操作微波爐時，如果您使用的收音機、電視機、無線局域網、藍牙設備、醫療設備、無線設備等產品採用的頻率與微波爐的頻率相同，則本產品可能會受到上述設備的幹擾。這類幹擾並不意味著微波或本產品出現問題或發生故障。因此，可放心使用。但是，醫療設備也可能受到幹擾，所在在本產品附近使用醫療設備時請務必小心。

技術規格

MJ3965ACR		
電源輸入	110 V a. c. /60 Hz	
微波輸出功率	最大 850 W (IEC60705 額定標準)	
微波頻率	2450 MHz	
外部尺寸	544 mm(寬) X 327 mm(高) X 525 mm(深)	
總額定消耗電功率	微波	1150 W
	燒烤	900 W
	熱風	1600 W
	燒烤組合	1300 W

* 長時間以100%，90%和80%的功率水平運行時，輸出功率將逐漸減少，以防止微波爐整機過熱。

微波頻率：2450 MHz +/- 50 MHz (第2組/B類)**

第2組設備：第2組包含所有ISM射頻設備，在這類設備中，會刻意產生頻率範圍為9千赫至400兆赫的射頻能量，並且會以或僅以感應和/或電容耦合式電磁輻射的形式使用，用於材料處理或檢測/分析之目的。

B類設備是指適用於家庭住宅的設備，以及直接連接用於住宅用途的建築物的低壓供電網路的設備。

您可以透過官網<http://www.lg.com>下載用戶手冊。

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：微波爐		型號(型式)：MJ3965ACR				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbol					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent Chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated Biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE)
加熱元件	0	0	0	0	0	0
磁控管	0	0	0	0	0	0
馬達	0	0	0	0	0	0
電路板組	-	0	0	0	0	0
開關	0	0	0	0	0	0
內部配線	0	0	0	0	0	0
外殼塑膠	0	0	0	0	0	0
金屬部件(含外殼、固定片、螺絲)	0	0	0	0	0	0
電源線	-	0	0	0	0	0

備考1. "0" 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。
備考2. "-" 係指該項限用物質為排除項目。



臺灣樂金電器股份有限公司

免費諮詢服務電話

0800-89-8899