

VIET



Panasonic®

Operating Instructions Electric Rice Cooker **Household Use**

Hướng dẫn Sử dụng Nồi Cơm Điện **Sử dụng trong gia đình**

Model No. / Mẫu máy số : SR-ZX185, SR-ZG185

Table of Content

Bảng Mục lục

Safety Precautions2-3 Parts identification 4 • Display4 • Parts identification4 • Accessories.....4 Time setup / Lithium battery5	Before use	Biện pháp An toàn19-20 Nhận biết bộ phận21 • Màn hình hiển thị21 • Nhận biết bộ phận21 • Phụ kiện.....21 Thiết lập thời gian / Pin lithium22	Trước khi sử dụng
Preparations6-7 Functions8-13 • White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice8 • Claypot9 • Porridge10 • Steam11 • Cake / Bread12 • Soup / Slow Cook13 Using the Timer14 Cleaning and maintenance15 How to use adjustable steam basket / When the display shows as follows16	Usage	Chuẩn bị23-24 Chức năng.....25-31 • Gạo Trắng, Gạo Thơm, Ngũ Cốc, Nấu Nhanh, Gạo Lứt và Gạo Nếp25 • Cơm Niêu26 • Nấu Cháo27 • Hấp28 • Làm Bánh / Làm Bánh Mì29 • Nấu Súp / Ninh30 Sử dụng Hẹn giờ31 Vệ sinh và bảo dưỡng.....32 Cách sử dụng giỏ hấp hơi điều chỉnh được/ Khi màn hình hiển thị như sau33	Sử dụng
Troubleshooting17 Specifications18	In trouble	Khắc phục sự cố34 Thông số kỹ thuật.....35	Khi gặp sự cố

Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please give your special attention to “Safety Precautions” (Page 2-3).**

Keep this manual for future use.

Cám ơn bạn đã mua sản phẩm của Panasonic.

- Sản phẩm này chỉ để sử dụng trong gia đình.
- Hãy đọc kỹ những hướng dẫn này và tuân thủ các biện pháp an toàn khi sử dụng sản phẩm này.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này, **hãy chú ý đặc biệt tới phần “Biện pháp An toàn” (Trang 19-20).**

Lưu giữ cuốn hướng dẫn để sử dụng sau này.

Safety Precautions

Must be followed!

In order to prevent accidents or injuries to the users, other people and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.


 WARNING Indicates serious injury or death.	 CAUTION Indicates risk of injury or property damage.
---	---

■ The symbols are classified and explained as follows.


 These symbols indicate prohibition.	 This symbol indicates requirement that must be followed.
---	--

WARNING


■ Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.

 (It may cause an electric shock or fire caused by short circuit).


■ Do not insert any objects in the steam vent or gap.

 Especially metal objects such as pins or wires. (It may cause an electric shock or malfunction).

■ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


 (It may cause burn or injury).

■ Clean the power plug regularly.

 (A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may cause a fire).

• Unplug the power plug, and wipe with a dry cloth.


■ Do not damage the power cord or power plug.

 Following actions are strictly prohibited.

Modifying, placing near heating elements, bending, twisting, pulling, putting heavy objects on top, and bundling the cord. (It may cause an electric shock or fire caused by short circuit).


• If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

■ Do not immerse the appliance in water or splash it with water.

 (It may cause a fire caused by short circuit or electric shock).


• Please enquire with an authorized dealer if water gets inside the appliance.

■ Use only a power outlet rated at 10 amperes and alternating electric voltage at 220 volts.

 (Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire).

• Use only an extended cord rated at 10 amperes minimum.

■ Discontinue using the appliance immediately and unplug the power cord in cases of abnormal situations and breaking down.


 (It may cause smoking, a fire or electric shock).

(e.g. for abnormal situations or breaking down)

- The power plug and the power cord become abnormally hot.
- The power cord is damaged or power failure occurs when touched.
- The main body is deformed or abnormally hot.
- The unit gives out smoke or scorching smell.
- There are cracks, looseness or wobbles of the appliance.
- The cast heater is warped or the pan is deformed.

→ Please make enquiries at Panasonic authorized service center for inspection and repair immediately.

■ Do not plug or unplug the power plug with wet hands.

 (It may cause an electric shock).


■ Do not get your face close to the steam vent or touch it with your hand. Keep the steam vent out of reach of small children.



(It may cause a burn).




■ Do not modify, disassemble, or repair this appliance.

 (It may cause a fire, electric shock or injury).

• Please make enquiries at the store or the repair department of an authorized dealer.

■ Insert the instrument plug and the power plug firmly.

 (Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by the heat that may generate around the instrument plug or the power plug).

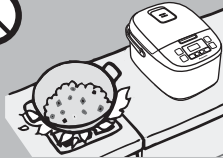
• Do not use a broken power plug or a loose power outlet.

Safety Precautions

Must be followed!

⚠ CAUTION

■ Do not use the appliance on following places.



- The place where it may be splashed with water or near a heat source. (It may cause a fire caused by short circuit or electric shock).
- An unstable surface or carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature. (It may cause an injury, burn or fire).
- Near a wall or furniture. (It may cause a discoloration or deformation).

■ Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.



Especially the cast heater. (It may cause a burn).

■ Do not expose the power plug to steam and do not let water spill on the connector of the power plug.



- Do not expose the power plug to steam when it is plugged in. (It may cause a fire caused by short circuit). When using a cabinet with sliding table, use the appliance where the power plug cannot be exposed to steam.

■ Do not touch the hook button while moving the appliance.



(It may cause the outer lid to open, resulting in a burn).

■ Be sure to hold the instrument plug or the power plug when unplugging.



(Otherwise it may cause an electric shock or fire caused by short circuit).

■ Do not use the cord set (for instrument plug and power plug) that is not specified for use with this appliance. Also do not transfer them.



(It may cause an electric shock, leakage, and fire).

■ Beware of hot surface of Clear Frame (SR-ZX185 only).



(It may cause a burn).

■ Unplug the power plug from the power outlet when the appliance is not in use.



(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by short circuit due to the insulation deterioration).

■ Heating element is subjected to residual heat after use. Please allow the appliance to cool down before cleaning it.



(Touching hot elements may cause a burn).

■ Do not use other pan than the one specified.



(It may cause a burn and injury due to overheat or malfunction).

Precautions for Use

Please put in correct amount of rice and water and select functions correctly according to the operating instructions.

(So as to avoid overflow of rice water, half-cooked rice or scorched rice).

Do not put ingredients to be cooked directly into the appliance in which no pan is placed. Do not cook without pan.

(So as to prevent any impurities from causing failure).

Avoid using the appliance under direct sunlight.

(So as to avoid color change).

Do not let water spill on the power plug of the power cord set.
(This may result in electric shock).

Before using the appliance, the anti-tarnish paper between the pan and the cast heater should be removed.

(So as to avoid poor cooking or fire).

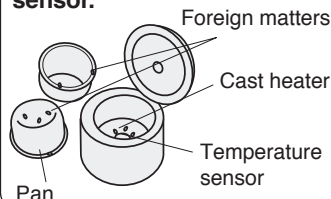
Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the appliance is in use.

(So as to avoid deformation, color change of the outer lid or failure).

Do not scoop out rice with any metal object.

(So as to avoid scratching the pan coating and causing peeling of the coating).

Please always clean the foreign matters such as rice on the pan, cast heater and temperature sensor.



- Do not tilt or overturn the appliance.
- Before cleaning, turn off the power switch and pull out the power plug.

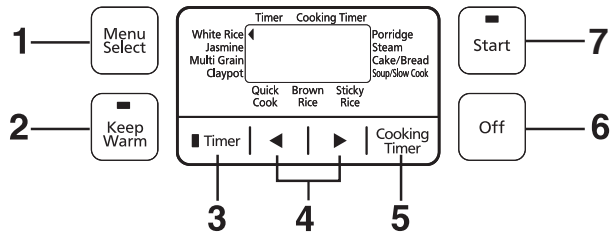
When there is any overflow of rice water from the steam vent, pull out the power plug immediately to disconnect the power supply. Do not resume the use until the rice water on the power plug and the instrument plug is cleaned with a dry cloth.

The appliance is for household use only. Do not use it for any commercial or industrial purposes or any purposes other than cooking.

When power failure occurs during the operation of the appliance, the cooking result may be affected.

Parts identification

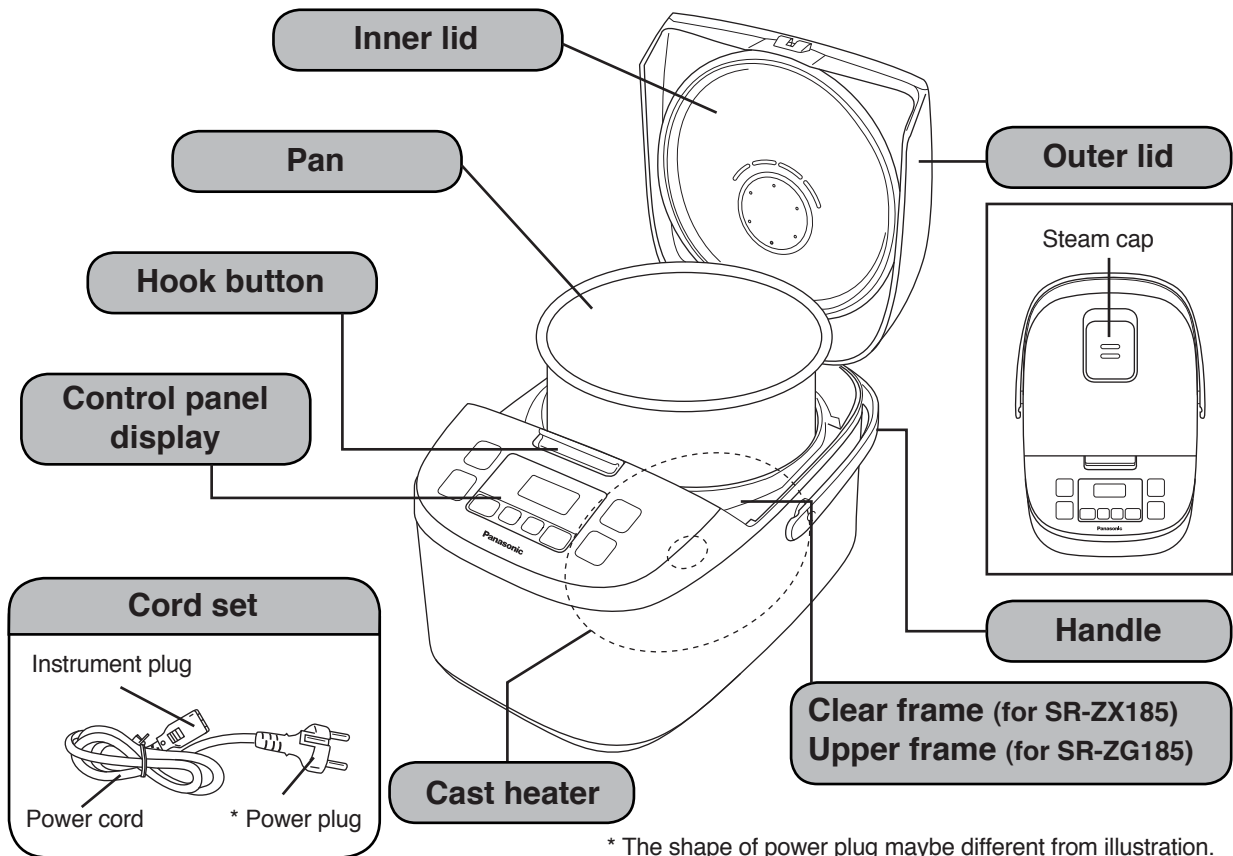
Display



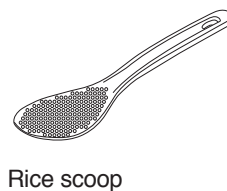
Press this button to:

1. Select a cooking function.
2. Enter Keep Warm mode.
3. Preset timer.
4. Set clock or cooking timer.
5. Start setting cooking timer.
6. Cancel the operation.
7. Start cooking.

Parts identification





Accessories





Time setup / Lithium battery

Time setup

- 1 Connect the power plug. Press  or  button for more than one second, then release the button after a beep sound. The time shows in the LCD starts to blink.



- 2 Press  or  button to set the time (1 minute increment). Keeping the button pressed will make setting faster.
 - 24:00 is replaced by 0:00.
 - Error may occur in the Timer function if the current time has not been set properly.
 - The time cannot be setup during operating state.
- 3 The time will be automatically set after leaving about 5 seconds (LCD stops blinking).

Lithium battery

Power source for the clock

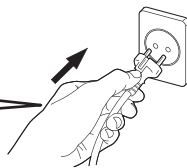
- When unplugged

The internal lithium battery is fully utilized.



- When plugged

The power supply source is fully utilized.



Battery Replacement

If lithium battery is fully utilized, please contact authorized service center for replacement.

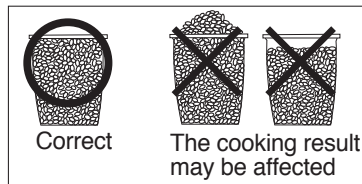
- The life time of battery is around 5 years (At 20°C room temperature and plugged in 12 hours each day).
- When the battery is consumed, the following phenomenon will happen:
 - The clock becomes vague or disappear.
 - Memory of preset time is lost.
 - The clock can be used again when power plug is connected. (The clock resetting is required).

Note: Do not put the lithium battery into the fire, do not recharge, disassemble or heat the battery, etc.

Preparations

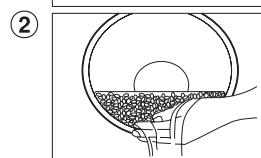
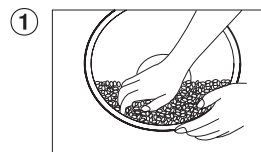
1 Measure rice with the measuring cup provided.

- The volume of the measuring cup is about 180 mL.
- For the maximum quantity of the rice to be cooked at once, refer to specifications in Page 18.



2 Wash the rice till the water turns relatively clear.

- ① Wash the rice quickly with plenty of water and stirring the rice lightly to wash it while changing water.
- ② Repeat it for several times (wash the rice → pour out water), till the water turns relatively clear.



ATTENTION

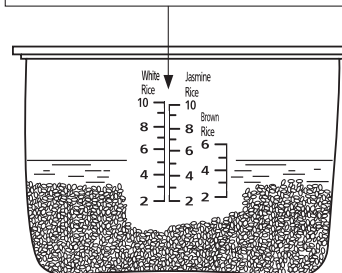
- In order to avoid scratching the non-stick coating on the pan surface, do not wash rice in the pan.
- Wash the rice thoroughly. Otherwise, rice crust may appear and the residual rice bran may affect the taste of the rice.

3 Add the washed rice or other ingredients into the pan.

- Use water line on the pan to measure water quantity as follow

Function	Water line
White Rice	White Rice
Jasmine	Jasmine Rice
Multi Grain	Multi Grain
Claypot	White Rice
Quick Cook	White Rice
Brown Rice	Brown Rice
Sticky Rice	Sticky Rice
Soup / Slow Cook	White Rice
Porridge	Porridge

<Example>
When the rice quantity is 5 measuring cups, wash the rice and put into the pan, then add water into the pan till the water surface reaches scale "5" at water line of "White Rice".

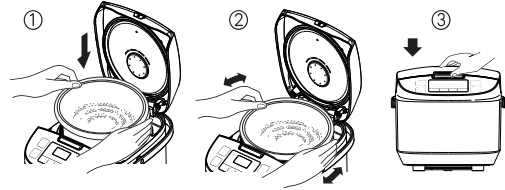


- In the Soup / Slow Cook function, the total amount of ingredients and water shall not exceed the maximum water line for "White Rice".
- Dry the outside surface of the pan. If it is wet, it may cause noise while cooking. Any foreign matters between the pan and the cast heater may damage the unit.
- Please make sure that the pan is on leveled surface.
- Please measure water by aligning water line left side and right side.
- If rice is too hard or too soft, please adjust water amount according to your personal taste.

Preparations

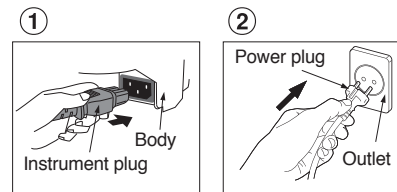
4 Put the pan into the body and close the outer lid.

- ① In order for the bottom of pan can be closely attached to the cast heater, please rotate the pan along the direction indicated by the arrow for 2 or 3 times.
- ② Please check whether the inner lid and steam cap are properly attached. (Refer to Page 15)
- ③ Close the outer lid until it clicks.



5 Connect the plugs.

- ① Please insert the instrument plug into the body first.
- ② Connect the power plug. Make sure that both plugs are securely connected.



ATTENTION

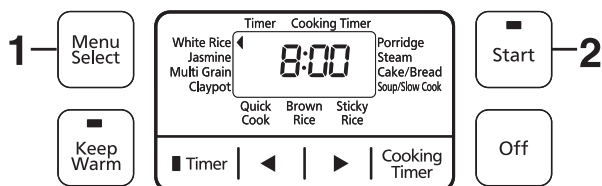
- * The right table shows the maximum allowable amount of white rice that can be cooked at a same time steaming with the adjustable steam basket.
- Reasonable time interval is recommended between subsequent cooking to ensure cooking result is normal.
- There is possibility of starch, spill over through steam vent if cooking is done using hard water (ie: untreated water).

The maximum amount of rice (in measuring cups)

Height of the adjustable steam basket	Maximum amount of white rice
Shallow	5
Deep	4

Functions

White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice



■ Important Information

- The amount of rice is specified in specifications. (Page 18)
- In the Quick Cook function, the rice may be harder or there may be rice crust (Quick Cook function can be used for white rice).
 - For better performance, please add some more water.
 - For better performance, please stir and loosen the rice immediately and keep the rice warm for a few minutes after the beep sound.
- * For brown rice, it takes about 2 hours to complete cooking.

Operations (Cooking with the White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice function).

1 Press button to point to White Rice, Jasmine, Multi Grain, Quick Cook, Brown Rice or Sticky Rice function.

- The indicator blinks.

2 Press button.

- The indicator lights up and the cooking starts.
- Before cooking complete, the LCD display will show the remaining time in 1 minute decrement.

- If you want to preset the timer for White Rice, Jasmine, Multi Grain, Brown Rice or Sticky Rice, please refer to “Using the Timer” (Page 14).

The cooking is over

Stir and loosen the rice.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically).

Keep Warm

- When the cooking is over, all functions will turn to **Keep Warm** function automatically. But some functions are not recommended to use with **Keep Warm** function.

Please press button to exit **Keep Warm** function.

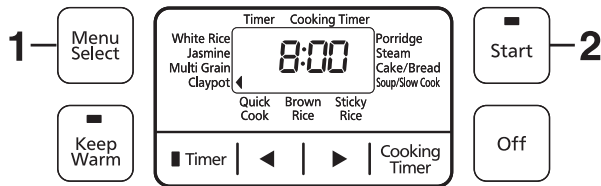
- You can keep the rice warm for up to 12 hours, so as not to affect the taste or cause unpleasant smell.
- When in **Keep Warm** function, there may be some droplets at the edge of the pan.
- The rice taste may be affected if rice scoop is left in the electric rice cooker during **Keep Warm** function.



Menu	Keep warm	The result after kept warm
White Rice	○	
Jasmine	○	
Multi Grain	○	
Quick Cook	○	
Claypot	×	Affects the taste or causes a strange smell. Flavor can be adversely affected.
Brown Rice	×	
Sticky Rice	×	
Porridge	×	It may become too thick.
Cake / Bread	×	Affects the taste or causes a strange smell.
Soup / Slow Cook	×	
Steam	×	

○ : Can be used, × : Not recommend to use

Functions Claypot



■ Important Information

- The amount of rice is specified in specifications. (Page 18)
- Ingredients are evenly placed on the surface of the rice, it is not to mix.
- When placing ingredients, it cannot go above the maximum water line for "White Rice".
- Do not open the outer lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory).

Operations (Cooking with the Claypot function).

- 1 Press button to point to Claypot function.
 - The indicator blinks.

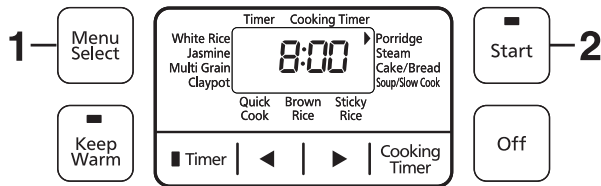
- 2 Press button.
 - The indicator lights up and the cooking starts.
 - Before cooking is completed, the LCD display will show the remaining time in 1 minute decrement.

The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Porridge



■ Important Information


- The amount of rice is specified in specifications. (Page 18)
- If using too much water, it may cause spill over through steam vent.
- In order to have thicker porridge you may reduce the water amount according to your personal taste.
- When the outer lid is opened during cooking, the amount of moisture condensation maybe increased.
- Take off and clean the steam cap after every use to prevent any odor.

Operations (Cooking with the Porridge function).

1 Press  button to point  to Porridge function.

- The  indicator blinks.




2 Press  button.

- The  indicator lights up and the cooking starts.
- Before cooking is completed, the LCD display will show the remaining time in 1 minute decrement.

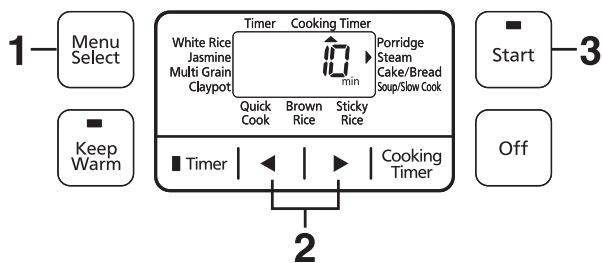
- If you want to preset the timer for Porridge, please refer to “Using the Timer” (Page 14).

The cooking is over

Press  button.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The  indicator turns off and the  indicator lights up automatically). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may become too thick. Press the  button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Steam



■ Important Information

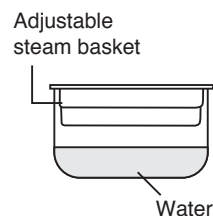
- After boiling and complete evaporation of water, the electric rice cooker automatically switches off.
- If you want to abort steaming during cooking, press button.
- When steaming while cooking rice at the same time, it's recommended to use Jasmine, Multi Grain or White Rice function with maximum quantity as described in Page 7.
 - Do not open the outer lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory).
- Please do not block the hole of the inner lid with food.

Preparations

- Add the required amount of water.
- Place the adjustable steam basket into the pan as shown.
- Place foods to be steamed into the adjustable steam basket.
- Close the outer lid.

- Correspondence between the amount of water and time of steaming

Cooking time	Amount of water
Less than 10 minutes	1 measuring cup
10 ~ 30 minutes	2 measuring cups
30 ~ 60 minutes	4 measuring cups



Operations (Cooking with the Steam function).

1 Press button to point to Steam function.

- The indicator and blink (as the default cooking time for Steam function).

2 Press button to set the cooking time as your desire.

- You can set the cooking time from 1 to 60 minutes (1 minute increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

- The indicator lights up and the cooking starts.
- After water is boiled, the LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

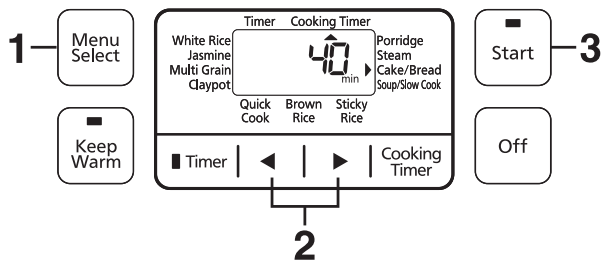


The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Functions Cake / Bread



■ Important Information

- The maximum allowable weight (total weight of the ingredients) for Cake / Bread is 500 g. If the maximum allowable weight is exceeded, baking will not get baked thoroughly.
- Bread function performs only bake function. Please make a leavened dough with reference to recipe book.

Preparations

- Prepare Cake / Bread mix.
- For cake : Beat all the mixture as instructed in the recipe book.
- For bread : Knead all the mixture as instructed in the recipe book.
- Coat with butter (or cooking oil) the inner surface area (bottom and sides) of the pan, place the prepared ingredients there and close the outer lid.

Operations (Cooking with the Cake / Bread function).

1 Press button to point to **Cake / Bread** function.

- The indicator and blink (as the default cooking time for Cake / Bread function).

2 Press button to set the cooking time as your desire.

- You can set the cooking time from 20 to 65 minutes (5 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

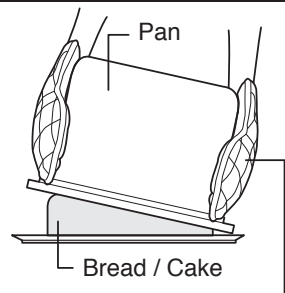
- The indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD display will show the remaining time in 1 minute decrement.



The cooking is over

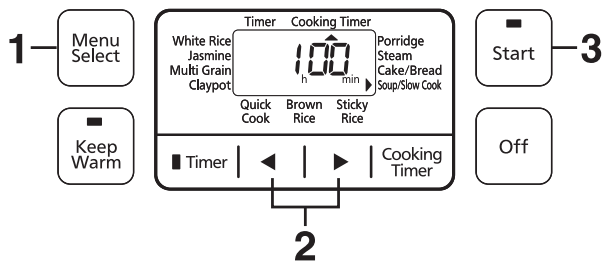
Press button.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function. (The indicator turns off and the indicator lights up automatically). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.
- Bring out the pan and leave it cool for 2-3 minutes. Then put the pan upside down onto a tray or grill.
- Decorate the cake surface as your desire.



Hand glove

Functions Soup / Slow Cook



■ Important Information

- The maximum amount of ingredients and liquid for Soup / Slow Cook cannot exceed the maximum water line for "White Rice".

Preparations

- Place all ingredients into the pan.
- Close the outer lid.

Operations (Cooking with the Soup / Slow Cook function).

1 Press button to point to Soup / Slow Cook function.

- The indicator and blink (as the default cooking time for Soup / Slow Cook function).

2 Press button to set the cooking time as your desire.

- You can set the cooking time from 1 to 12 hours (30 minutes increment).
- Keeping the button pressed will make setting faster.

3 Press button.

- The indicator lights up and the cooking starts.
- The LCD display will show remaining time in 1 minute decrement.

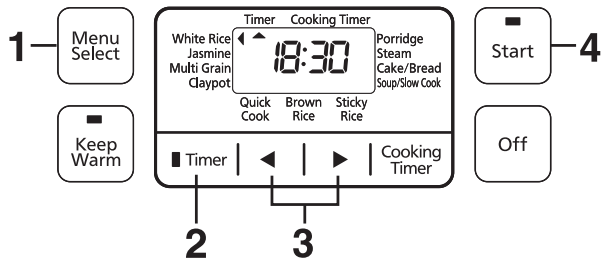


The cooking is over

Press button.

- When cooking is over, the electric rice cooker beeps and automatically switches to the **Keep Warm** function (The indicator turns off and the indicator lights up automatically). However, we do not recommend using the **Keep Warm** function as it may affect the taste. Press the button to exit the **Keep Warm** function and unplug the power plug.

Using the Timer



The presetting time is desired time for eating.
 • Time can be preset as 24 hours in advance.

Example

If the timer is set for 18:30, cooking will be completed at 18:30.

* When the preset timing is less than the required timing for cooking, the electric rice cooker will start cooking as soon as button is pressed.

※Memory of preset time will be lost if battery power is fully utilized. Please contact authorized service center for replacement.

Operations

1 Press button to select function.

- Applicable function for timer setting:

Function	
White Rice	Brown Rice
Jasmine	Sticky Rice
Multi Grain	Porridge

2 Press button to select the timer setting.

- The first time button is pressed, the previous timer setting will be displayed. The time and the indicator blink.

3 Press button to set desired time.

- The timer will advance 10 minutes each time.
- Keeping the button pressed will make setting faster.

4 Press button.

- The indicator turns off and the indicator lights up.
- When cooking starts, the indicator turns off and the indicator lights up.
- Timer setting can't be used in the following function.

Function
Claypot
Quick Cook
Steam
Cake / Bread
Soup / Slow Cook

Cleaning and maintenance

- Be sure to unplug and carry out these operations when the appliance is cooled down.
- Parts need to be cleaned after every use.
- Do not use cleaning objects such as benzene, thinners, cleansing powder or metal scrubbers.

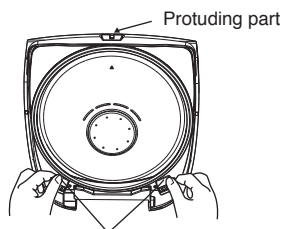
Inner lid

■ Remove the inner lid

Get hold of two tabs, then pull it to your direction.

■ Attach the inner lid

- ① Insert the protruding part into the locker on the outer lid in a tilted way.
- ② Press the tabs (both sides) inwards the outer lid sides until the click sound is heard.



Load and Unload tabs of inner lid

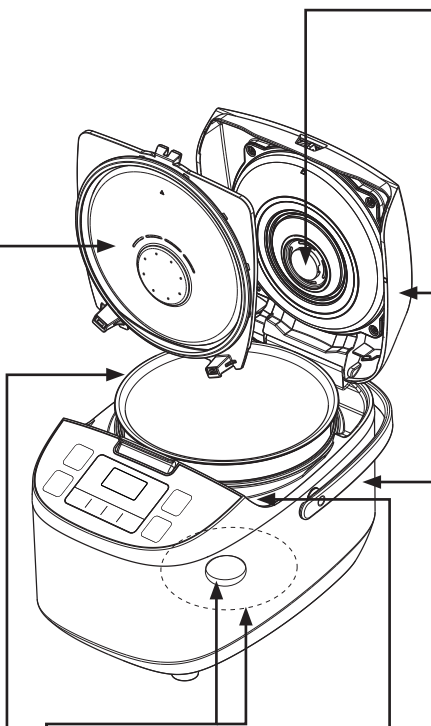
- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

Pan

Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge and wipe off the external surface of the pan.

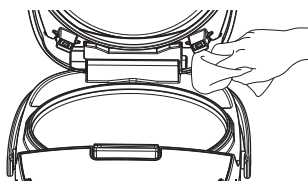
Temperature sensor / Cast heater

If an object has become stuck to the temperature sensor / cast heater, slightly polish it off using fine sandpaper (of about # 600). Then wipe with a damp cloth.



Clear frame (SR-ZX185) Upper frame (SR-ZG185)

Wipe with damp cloth.



Do not pour water directly on the upper frame / clear frame.

Steam cap

Removing the steam cap

- 1 Lift it up.
- 2 Turn it counterclockwise and pull it out.

Attaching the steam cap

- 1 Match the positions of ▼ and ▲.
- 2 Turn it clockwise until it locks.
- 3 Faced the steam cap upward, fix it into the hole of outer lid. (Make sure the steam cap fit securely to the outer lid).

Important Information

- Residue that may remain in the steam cap could cause malfunctions. Please keep the area clean.
- Setting the steam cap incorrectly does not prevent the rice cooker from cooking rice, but may result in the rice being unevenly cooked due to steam leakage.

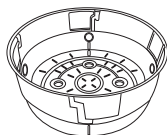
Body / Outer lid

- Wipe with a damp cloth.
- Do not use a dishwashing detergent.

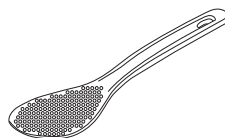
Accessories



Measuring cup



Adjustable steam basket



Rice scoop



Porridge scoop

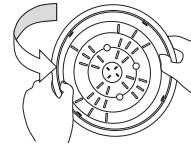
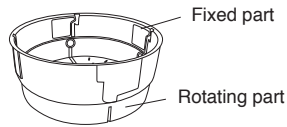
- Wash with a diluted dishwashing detergent and sponge.

How to use adjustable steam basket / When the display shows as follows

How to use adjustable steam basket

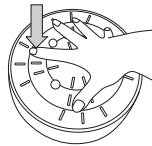
■ Height adjustment

Put your thumb on the ring on the inner wall of the rotating part, lift and slightly turn it counterclockwise, and then release your finger. The height of the adjustable steam basket will increase. To restore the previous size, hold the bottom of the rotating part with your palm, slightly turn it clockwise, and lift it up.



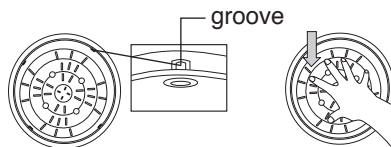
■ Disassembly

Firstly, restore the adjustable steam basket to the initial state (shallow), turn it over on the table, and then press down firmly on the rotating part up to clap. Fixed part and rotating part will detach.



■ Assembly

Direct the protrusion on the edge of the rotating part towards the groove on the inner wall of the fixed part, and then press with force on the bottom of the rotating part up to clap.



When the display shows as follows

Display	Problems and troubleshooting
U14	Following continuous 96 hours Keep Warm function, the power supply will automatically cut off. Press <input type="button" value="off"/> button to resolve the error.
H01 H02 H05	Contact the authorized service center for repair.

Troubleshooting

Please check the following items

Rice Cooking

Details	Cooking problems					Keep Warm problems			No power	Strange sound occurs
	Too hard	Undercooked	Too soft	Water overflow	Burnt rice at bottom of pan	Color change	Bad smell	Too dry		
Wrong rice and water proportion.	●	●	●	●	●			●	Pull out plug and check the socket.	Sound occurs because of water that has stuck to pan.
Inadequate washing of the rice.				●	●	●	●			
Foreign matters between pan and cast heater.	●	●	●		●					
Cooking with a lot of oil.	●	●			●	●	●			
The rice has been warmed more than 12 hours.						●	●	●		
The outer lid is not securely closed.	●			●		●	●	●		
The pan is not adequately washed.					●		●			
The power cord is not connected to the socket securely.		●					●			

Cake / Bread Baking

Details	Baking Cake / Bread problems							No power	Strange sound occurs	
	Undone Cake / Bread	Undercooked Cake / Bread	Wet Cake / Bread	The Cake / Bread sticks to the base of pan	Bottom of the Cake / Bread burnt	Not fluffed	Crumbly			
Too much dough amount.	●	●							Pull out plug and check the socket.	Sound occurs because of water that has stuck to pan.
Not enough mix before baking.				●	●		●			
Used with incompatible cake mix.	●	●	●				●			
Used with cake mix that contains too much chocolate, sugar or fruit ingredients.	●	●		●	●					
Outer lid not close while cooking.	●	●					●			
Foreign matters between pan and cast heater.	●	●	●		●		●			
Not enough apply butter or cooking oil at the bottom of the pan.				●						
Cake / Bread left in the pan too long.			●		●					
Inadequate mixing or mixed too long.							●	●		
Wrong ingredient quantity.		●			●		●	●		

Specifications

Model No.		SR-ZX185	SR-ZG185
Power Source		220 V ~ 50 Hz	
Power Consumption	In the Cooking function	775 W	
	In the Keep Warm function	86.5 W	
Capacity	White Rice	2 - 10 cups	
	Jasmine	2 - 10 cups	
	Multi Grain	2 - 8 cups	
	Claypot	2 - 4 cups	
	Quick Cook	2 - 10 cups	
	Brown Rice	2 - 6 cups	
	Sticky Rice	3 - 6 cups	
	Porridge	0.5 - 2 cups	
	Cake / Bread	500 g	
Soup / Slow Cook	3.2 L		
Dimensions (W x L x H) (approx.)		265 x 386 x 249 mm	
Weight (approx.)		4.6 kg	4.5 kg
Keep Warm		12 hours	

- For power cord replacement and product repairing, please contact Panasonic authorized service center.
- The design and specifications are subjected to change without prior notice.

Function	Cooking time (approximate)*1
White Rice	40 min.
Jasmine	35 min.
Multi Grain	45 min.
Claypot	35 min.
Quick Cook*2	15 min.
Brown Rice	120 min.
Sticky Rice	40 min.
Porridge	60 min.

*1 Cooking time may vary depending on supply voltage, room temperature, kind of rice, cooking quantity, water quantity and water temperature.

*2 Rice cooked (white rice at minimum cooking amount) within 15 minutes. (Under Panasonic test method)

Biện pháp An toàn

Phải được tuân thủ!

Để tránh gây tai nạn hay thương tích cho người dùng, những người khác và làm hỏng tài sản, hãy tuân thủ những hướng dẫn bên dưới.

■ Các biểu đồ sau cho biết mức độ thiệt hại do việc vận hành sai gây ra.


 CẢNH BÁO Chi thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.	 THẬN TRỌNG Chi rủi ro gây thương tích hoặc làm hỏng tài sản.
--	---

■ Các biểu tượng được phân loại và giải thích như sau.


 Các biểu tượng sau chỉ sự nghiêm cấm.	 Biểu tượng này chỉ yêu cầu phải được tuân thủ.
---	--

CẢNH BÁO


■ Không được sử dụng thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm nguồn bị hỏng hoặc phích cắm nguồn được cắm lỏng lẻo với ổ điện.

 (Có thể gây giật điện hoặc cháy do đoản mạch.)


■ Không được đút bất kỳ vật nào vào Lỗ thoát hơi hoặc khe hở.

 Đặc biệt là các vật bằng kim loại như bu-lông hay dây điện. (Có thể gây giật điện hoặc trực.)

■ Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm trẻ nhỏ) bị suy giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ khi họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ nhỏ cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.


 (Có thể gây bỏng hoặc thương tích.)

■ Thường xuyên lau phích cắm nguồn.

 (Phích cắm nguồn bị bẩn có thể khiến cách nhiệt không tốt do hơi ẩm và có thể gây cháy.)

• Tháo phích cắm nguồn và lau sạch bằng vải khô.


■ Không được làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm nguồn.

 Tuyệt đối nghiêm cấm các hành động sau.

Sửa đổi, đặt gần bộ phận đốt nóng, bẻ cong, xoắn, kéo, đặt vật nặng lên trên và bó dây lại. (Có thể gây giật điện hoặc cháy do đoản mạch.)


• Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế dây nguồn bằng một dây hoặc bộ phận đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của họ.

■ Không được nhúng thiết bị vào nước hoặc để nước bắn vào thiết bị.

 (Có thể gây cháy do đoản mạch hoặc giật điện.)


• Hãy hỏi một nhà phân phối được ủy quyền nếu nước lọt vào bên trong thiết bị.

■ Chỉ sử dụng ổ điện có định mức 10A và điện áp xoay chiều 220V.

 (Cắm các thiết bị khác vào cùng ổ điện có thể gây quá tải điện và dẫn đến cháy.)

• Chỉ sử dụng dây kéo dài có định mức tối thiểu 10A.

■ Ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và tháo dây nguồn khi xảy ra tình huống bất thường và hỏng hóc.


 (Có thể gây ra khói, cháy hoặc giật điện.)

(ví dụ: tình huống bất thường hoặc hỏng hóc)

- Phích cắm nguồn và dây nguồn trở nên nóng bất thường.
- Dây nguồn bị hỏng hoặc xảy ra sập nguồn khi chạm vào.
- Phần thân máy chính bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Thiết bị bốc khói hoặc có mùi khét.
- Thiết bị có vết nứt, khe hở lớn hoặc rung lắc.
- Bộ gia nhiệt đúc bị vênh hoặc nổi bên trong bị biến dạng.

→ Hãy hỏi trung tâm dịch vụ được ủy quyền của Panasonic để được kiểm tra và sửa chữa ngay lập tức.

■ Không được cầm hoặc tháo phích cắm nguồn bằng tay ướt.


 (Có thể gây giật điện.)

■ Không được đưa mặt bạn lại gần lỗ thoát hơi hoặc chạm tay vào lỗ thoát hơi. Giữ lỗ thoát hơi tránh xa tầm với của trẻ nhỏ.

 Lỗ thoát hơi (Có thể gây bỏng.)




■ Không được sửa đổi, tháo hay sửa chữa thiết bị này.

 (Có thể gây cháy, giật điện hoặc thương tích.)

• Hãy hỏi cửa hàng hoặc tiệm sửa đồ của một nhà phân phối được ủy quyền.

■ Lắp phích cắm dụng cụ và phích cắm nguồn một cách chắc chắn.

 (Nếu không, nó có thể gây giật điện và cháy do nhiệt có thể phát ra xung quanh phích cắm dụng cụ hoặc phích cắm nguồn.)

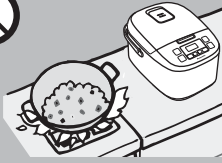
• Không được sử dụng phích cắm nguồn bị hỏng hoặc ổ điện lỏng lẻo.

Biện pháp An toàn

Phải được tuân thủ!

⚠ THẬN TRỌNG

■ Không được sử dụng thiết bị ở những nơi sau đây.



- Nơi mà thiết bị có thể bị nước bắn vào hoặc ở gần nguồn nhiệt. (Có thể gây cháy do đoản mạch hoặc giật điện.)
- Bề mặt không ổn định hoặc thấm, thấm điện, vải bàn (nhựa ethylene) hoặc đồ vật khác mà không thể chịu được nhiệt độ cao. (Có thể gây thương tích, bỏng hoặc cháy.)
- Gần tường hoặc đồ đạc. (Có thể gây mất màu hoặc biến dạng.)

■ Không được chạm vào các bộ phận nóng khi thiết bị đang được sử dụng hoặc sau khi đun.



Đặc biệt là bộ gia nhiệt đúc. (Có thể gây bỏng.)

■ Không được để phích cắm nguồn tiếp xúc với hơi nước và không được để nước chảy vào đầu cắm của phích cắm nguồn.



- Không được để phích cắm nguồn tiếp xúc với hơi nước khi được cắm. (Có thể gây cháy do đoản mạch.) Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị ở nơi sao cho phích cắm nguồn không bị tiếp xúc với hơi nước.

■ Không được chạm vào nút có móc khi đang di chuyển thiết bị.



(Có thể khiến nắp ngoài mở ra, gây bỏng.)

■ Nhớ nắm phích cắm dụng cụ hoặc phích cắm nguồn khi tháo.



(Nếu không, nó có thể gây giật điện hoặc cháy do đoản mạch.)

■ Không được sử dụng bộ dây (đối với phích cắm dụng cụ hoặc phích cắm nguồn) không được chỉ định sử dụng cho thiết bị này. Cũng không được trao đổi chúng.



(Có thể gây giật điện, rò rỉ và cháy.)

■ Cẩn thận với bề mặt nóng của Viên nồi (đối với nồi SR-ZX185).



(Có thể gây bỏng.)

■ Tháo phích cắm nguồn khỏi ổ điện khi không sử dụng thiết bị.



(Nếu không, nó có thể gây giật điện và cháy do đoản mạch vì lớp cách nhiệt bị hư hỏng.)

■ Bộ phận đốt nóng vẫn còn nóng sau khi sử dụng. Hãy để thiết bị nguội rồi mới lau.



(Chạm vào bộ phận nóng có thể gây bỏng.)

■ Không được sử dụng loại nồi bên trong khác loại được chỉ định.



(Có thể gây bỏng và thương tích do quá nóng hoặc trực tiếp.)

Phòng ngừa khi Sử dụng

Hãy cho đúng lượng gạo và nước và chọn đúng chức năng theo hướng dẫn sử dụng.

(Để tránh tràn nước gạo, cơm sống hoặc cơm cháy.)

Không được cho trực tiếp các nguyên liệu cần nấu vào thiết bị khi chưa đặt nồi bên trong.

Không được nấu khi không có nồi bên trong.

(Để tránh tạp chất gây hỏng hóc.)

Tránh sử dụng thiết bị dưới ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp.

(Để tránh đổi màu.)

Đừng để nước rơi vào phích cắm điện của bộ dây điện.

(Làm vậy có thể gây giật điện.)

Trước khi sử dụng thiết bị, cần gỡ bỏ giấy chống xin nằm giữa nồi bên trong và bộ gia nhiệt đúc.

(Để tránh hiệu quả nấu kém hoặc cháy.)

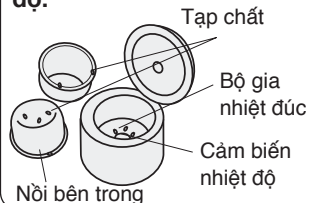
Không được che nắp bên ngoài bằng vải hoặc đồ vật khác khi đang sử dụng thiết bị.

(Để tránh làm biến dạng, đổi màu nắp bên ngoài hoặc hỏng hóc.)

Không được đơm cơm bằng bất kỳ đồ vật bằng kim loại nào.

(Để tránh làm xước lớp phủ ở nồi bên trong và làm tróc lớp phủ.)

Luôn lau sạch tạp chất như cơm dính trên nồi bên trong, bộ gia nhiệt đúng và cảm biến nhiệt độ.



- Không được nghiêng hay lật thiết bị.
- Trước khi lau, hãy tắt công tắc nguồn và rút phích cắm nguồn.

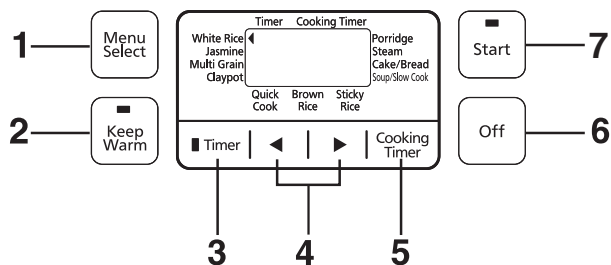
Khi có nước gạo tràn ra từ Lỗ thoát hơi, hãy rút phích cắm nguồn ngay lập tức để ngắt nguồn điện. Không được sử dụng lại tới khi lau sạch nước gạo trên phích cắm nguồn và phích cắm dụng cụ bằng vải khô.

Thiết bị này chỉ để sử dụng trong gia đình. Không được sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích thương mại hay công nghiệp nào ngoài nấu cơm.

Khi xảy ra sập nguồn trong khi thiết bị đang chạy, kết quả nấu có thể bị ảnh hưởng.

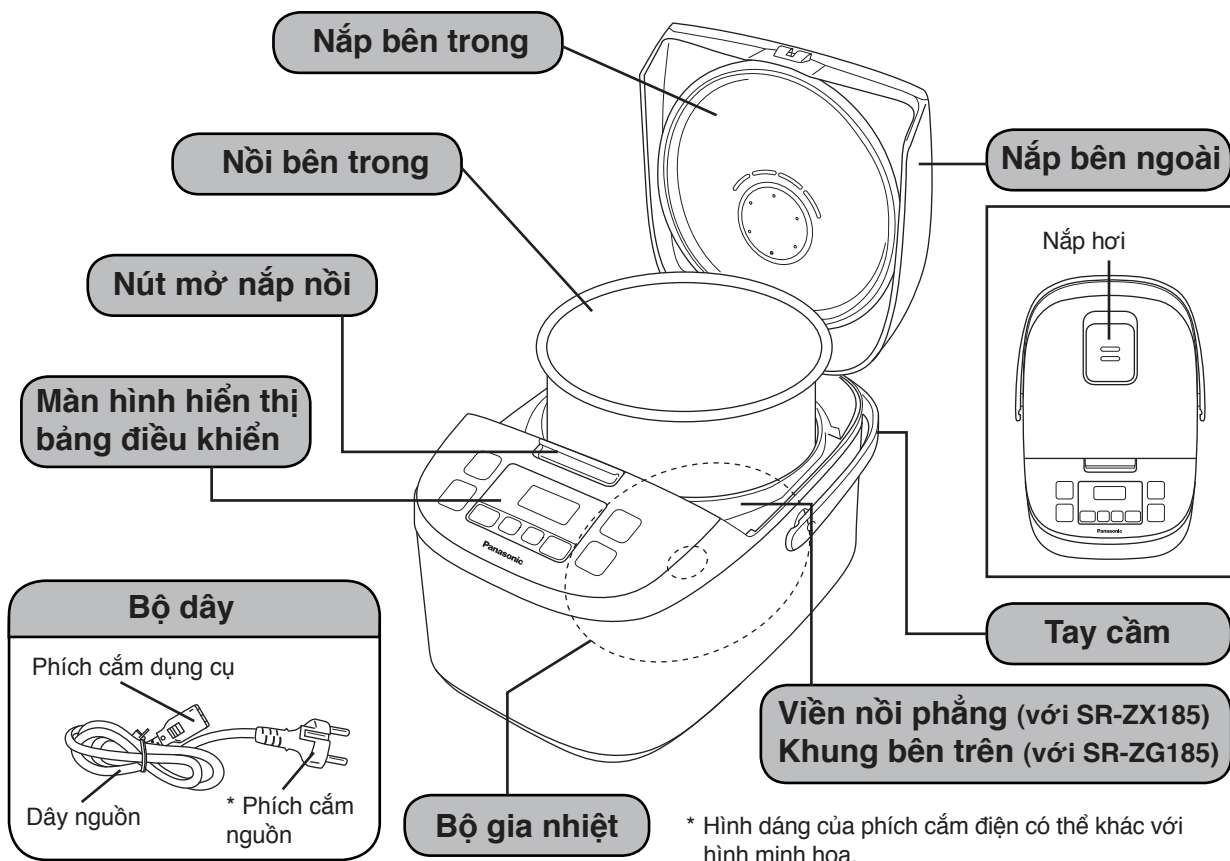
Nhận biết bộ phận

Màn hình hiển thị



- Nhấn nút này để:
1. Chọn một chức năng nấu.
 2. Vào chế độ Keep Warm (Giữ Ấm)
 3. Đặt trước hẹn giờ.
 4. Tăng giảm thời gian.
 5. Đặt hẹn giờ nấu.
 6. Hủy thao tác.
 7. Bắt đầu nấu.

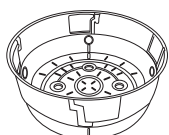
Nhận biết bộ phận



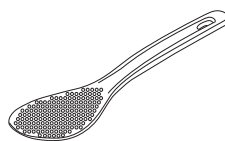
Phụ kiện



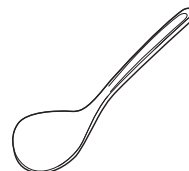
Cốc định lượng
(Xấp xỉ 180 ml)



Giò hấp hơi điều chỉnh được



Muôi múc cơm



Muôi múc cháo

Thiết lập thời gian / Pin lithium

Thiết lập thời gian

- 1** Nối phích cắm nguồn. Nhấn và giữ nút ◀ hoặc ▶ trong hơn một giây rồi nhả nút sau khi có một tiếng bip. Thời gian hiện trên màn hình LCD bắt đầu nhấp nháy.



- 2** Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để đặt thời gian (khoảng gia tăng 1 phút). Nhấn giữ nút sẽ thiết đặt nhanh hơn.
- 24:00 được thay bằng 0:00.
 - Lỗi có thể xảy ra ở chức năng Hẹn giờ nếu thời gian hiện tại không được đặt đúng.
 - Không thể thiết lập thời gian trong khi đang vận hành.

- 3** Thời gian sẽ được tự động đặt sau khi rời đi khoảng 5 giây. (Màn hình LCD ngừng nhấp nháy.)

Pin lithium

Nguồn điện của đồng hồ

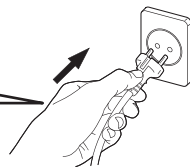
■ Khi tháo

Pin lithium trong được sử dụng hết.



■ Khi cắm

Nguồn cung cấp điện được sử dụng hết.



Thay Pin

Nếu pin lithium được sử dụng hết, vui lòng liên lạc với trung tâm dịch vụ được ủy quyền để thay thế.

- Tuổi thọ của pin là khoảng 5 năm (Tại nhiệt độ phòng bằng 20°C và cắm 12 giờ mỗi ngày.)
- Khi pin bị cạn kiệt, hiện tượng sau sẽ xảy ra:
 - Đồng hồ mờ đi hoặc biến mất.
 - Bộ nhớ thời gian đặt trước bị mất.
 - Có thể sử dụng lại đồng hồ khi nối phích cắm nguồn. (Yêu cầu đặt lại đồng hồ.)

Lưu ý: Không được cho pin lithium vào lửa, sạc lại, tháo hay đốt nóng pin, v.v.

Chuẩn bị

1 Định lượng gạo bằng cốc định lượng được cung cấp.

- Dung tích của cốc định lượng bằng khoảng 180 ml.
- Để nấu lượng gạo tối đa liền một lúc, hãy tham khảo thông số kỹ thuật ở trang 35.

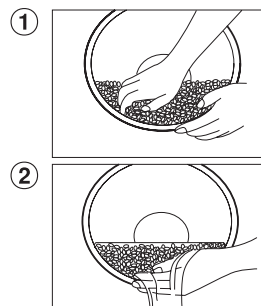


2 Vo gạo tới khi nước chảy ra tương đối trong.

- ① Vo gạo nhanh bằng thật nhiều nước và Quấy nhẹ để vo khi thay nước.
- ② Lặp lại vài lần (vo gạo → đổ nước), tới khi nước chảy ra tương đối trong.

CHÚ Ý

- Để tránh làm xước lớp phủ chống dính trên bề mặt của nồi bên trong, không được vo gạo trong nồi bên trong.
- Vo gạo thật kỹ. Nếu không, có thể xuất hiện vỏ chấu và cám gạo dư lại có thể ảnh hưởng tới mùi vị của cơm.



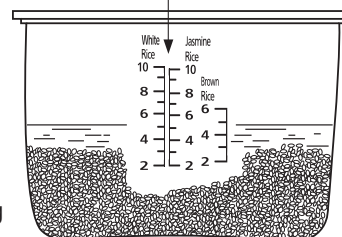
3 Cho gạo đã rửa hoặc các nguyên liệu khác vào nồi bên trong.

- Sử dụng vạch nước trên nồi bên trong để đo lượng nấu như sau

Chức năng	Vạch nước
White Rice (Gạo Trắng)	White Rice
Jasmine (Gạo Thơm)	Jasmine Rice
Multi Grain (Ngũ Cốc)	Multi Grain
Claypot (Cơm Niêu)	White Rice
Quick Cook (Nấu Nhanh)	White Rice
Brown Rice (Gạo Lứt)	Brown Rice
Sticky Rice (Gạo Nếp)	Sticky Rice
Soup / Slow Cook (Súp / Ninh)	White Rice
Porridge (Nấu Cháo)	Porridge

<Ví dụ>

Khi lượng gạo bằng 5 cốc định lượng, vo gạo và đổ vào nồi bên trong, sau đó thêm nước vào nồi bên trong tới khi mặt nước chạm thang đo "5" tại vạch nước "White Rice" (Gạo Trắng).

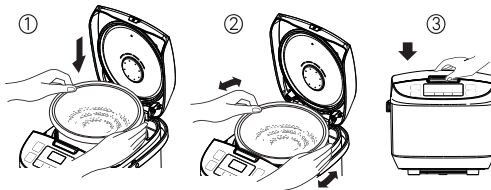


- Trong chức năng Nấu Súp / Ninh, tổng lượng nguyên liệu và nước không được vượt quá vạch nước dành cho "Gạo Trắng".
- Lau khô bề mặt bên ngoài của nồi bên trong. Nếu bị ướt, nó có thể gây ra tiếng ồn trong khi nấu. Bất kỳ tạp chất nào giữa nồi bên trong và bộ gia nhiệt đều có thể làm hỏng thiết bị.
- Vui lòng đảm bảo rằng nồi để trên bề mặt phẳng.
- Vui lòng đo mực nước bằng cách cân thẳng mực nước bên trái và bên phải.
- Nếu gạo quá cứng hoặc quá mềm, vui lòng điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị của quý vị.

Chuẩn bị

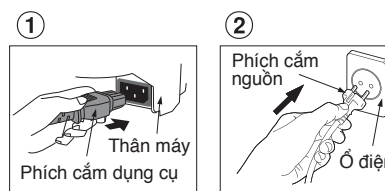
4 Đặt nồi bên trong vào thân máy và đóng nắp bên ngoài.

- ① Để cho đáy của nồi bên trong có thể được đặt sát với bộ gia nhiệt, hãy xoay nồi bên trong theo hướng mũi tên 2 hoặc 3 lần.
- ② Vui lòng kiểm tra xem nắp trong và nắp thoát hơi đã được gắn đúng chưa. (Tham khảo Trang 32)
- ③ Đóng nắp bên ngoài tới khi nghe thấy tiếng cò-lich.



5 Nối phích cắm.

- ① Hãy đút phích cắm dụng cụ vào thân máy.
- ② Nối phích cắm nguồn. Đảm bảo rằng cả hai phích cắm đều được nối chặt.



CHÚ Ý

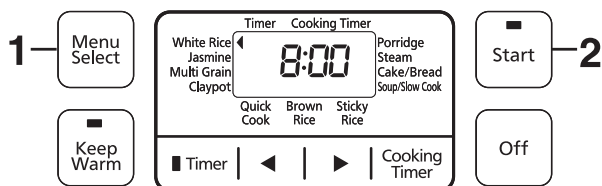
- * Bảng bên phải cho biết lượng gạo tối đa cho phép có thể được nấu cùng lúc hấp bằng giỏ hấp hơi điều chỉnh được.
- Nên để khoảng thời gian hợp lý giữa các lần nấu liên tiếp để đảm bảo kết quả nấu là bình thường.
- Có khả năng tinh bột tràn qua lỗ thoát hơi nếu nấu bằng nước cứng (tức là nước chưa qua xử lý).

Lượng gạo tối đa (trong cốc định lượng)

Chiều cao của giỏ hấp hơi điều chỉnh được	Lượng gạo tối đa
Nông	5
Sâu	4

Chức năng

Gạo Trắng, Gạo Thơm, Ngũ Cốc, Nấu Nhanh, Gạo Lứt, hoặc Gạo Nếp



Thông tin Quan trọng

- Lượng gạo được quy định trong thông số kỹ thuật. (Trang 35)
- Trong chức năng Quick Cook (Nấu Nhanh), cơm có thể cứng hơn hoặc có thể có cơm cháy (chức năng Quick Cook có thể được sử dụng cho gạo trắng).
 - Để cơm ngon hơn, hãy thêm vào một chút nước.
 - Để cơm ngon hơn, sau khi nghe tiếng báo hiệu cơm chín, hãy đảo cơm ngay lập tức, sau đó để cơm được giữ ấm trong một vài phút.
- * Gạo lứt cần khoảng 2 giờ để nấu chín hoàn toàn.

Vận hành (Nấu với chức năng Gạo Trắng, Gạo Thơm, Ngũ Cốc, Nấu Nhanh, Gạo Lứt hoặc Gạo Nếp.)

1 Nhấn nút để chỉ về vị trí chức năng White Rice (Gạo Trắng), Jasmine (Gạo Thơm), Multi Grain (Ngũ Cốc), Quick Cook (Nấu Nhanh), Brown Rice (Gạo Lứt) hoặc Sticky Rice (Gạo Nếp).

- Đèn báo nhấp nháy.

2 Nhấn nút .

- Đèn báo sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Trước khi nấu xong, màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại với khoảng giảm bằng 1 phút.

- Nếu bạn muốn đặt trước hẹn giờ cho chức năng Gạo Trắng, Gạo Thơm, Ngũ Cốc, Gạo Lứt và Gạo Nếp, hãy tham khảo phần “Sử dụng Hẹn giờ” (Trang 31).

Nấu xong

Quấy và đánh tơi cơm.

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bip và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo tắt và đèn báo tự động sáng).

Giữ Ấm

- Khi nấu xong, tất cả chức năng sẽ chuyển thành chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) tự động. Nhưng một số chức năng không được khuyến cáo dùng với chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm).

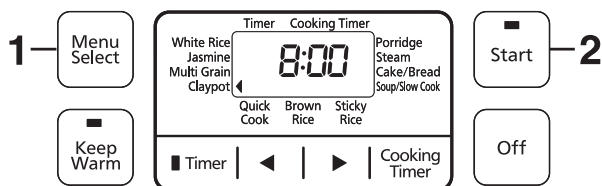
Hãy nhấn nút để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm).

- Bạn có thể giữ ấm cơm tới 12 giờ để không ảnh hưởng tới mùi vị hoặc gây ra mùi lạ.
- Khi ở chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm), có thể có giọt nước đọng ở mép của nồi bên trong.
- Vị cơm có thể bị ảnh hưởng nếu để muối mức cháo trong nồi cơm điện khi đang ở chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm).

Thực đơn	Giữ Ấm	Kết quả sau khi được giữ ấm
Gạo Trắng	○	
Gạo Thơm	○	
Ngũ Cốc	○	
Nấu Nhanh	○	
Cơm Niêu	×	Ảnh hưởng tới mùi vị hoặc gây ra mùi lạ.
Gạo Lứt	×	Có thể ảnh hưởng không tốt tới hương vị.
Gạo Nếp	×	Có thể quá đặc.
Nấu Cháo	×	
Làm Bánh / Làm Bánh Mì	×	Ảnh hưởng tới mùi vị hoặc gây ra mùi lạ.
Súp/Ninh	×	
Hấp	×	

○ : Có thể sử dụng, × : Không khuyến cáo sử dụng

Chức năng Cơm Niêu



■ Thông tin Quan trọng


- Lượng gạo được quy định trong thông số kỹ thuật. (Trang 35)
- Nguyên liệu được xếp đều lên bề mặt gạo, không được trộn lẫn.
- Khi xếp nguyên liệu, chúng không được cao quá vạch nước tối đa cho "Gạo Trắng".
- Không được mở nắp ngoài khi đang nấu. (Chất lượng nấu có thể không được hài lòng.)

Vận hành (Nấu bằng chức năng Cơm Niêu.)

1 Nhấn nút để chỉ về chức năng Claypot (Cơm Niêu).




- Đèn báo  nhấp nháy.

2 Nhấn nút .

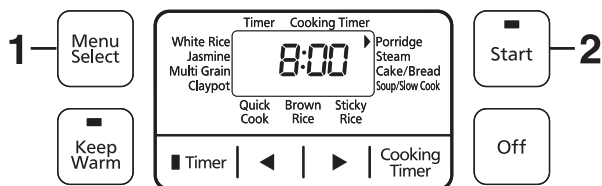
- Đèn báo  sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Trước khi nấu xong, màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại với khoảng giảm bằng 1 phút.

Nấu xong

Nhấn nút .

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bíp và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo  tắt và đèn báo  tự động sáng). Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến cáo sử dụng chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) bởi nó có thể ảnh hưởng tới mùi vị. Nhấn nút  để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) và rút phích cắm nguồn.

Chức năng Nấu Cháo



■ Thông tin Quan trọng


- Lượng gạo được quy định trong thông số kỹ thuật. (Trang 35)
- Nếu sử dụng quá nhiều nước, nó có thể gây tràn nước.
- To cháo đặc hơn, bạn có thể giảm lượng nước theo khẩu vị của bạn.
- Khi nắp bên ngoài bị mở trong khi đang nấu, lượng ngưng đọng hơi ẩm có thể tăng lên.
- Tháo và lau nắp giữ ấm sau mỗi lần sử dụng để tránh có mùi lạ.

Vận hành (Nấu bằng chức năng Nấu Cháo.)

1 Nhấn nút để chỉ về chức năng Porridge (Nấu Cháo).

- Đèn báo  nhấp nháy.




2 Nhấn nút .

- Đèn báo  sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Trước khi nấu xong, màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại với khoảng giảm bằng 1 phút.

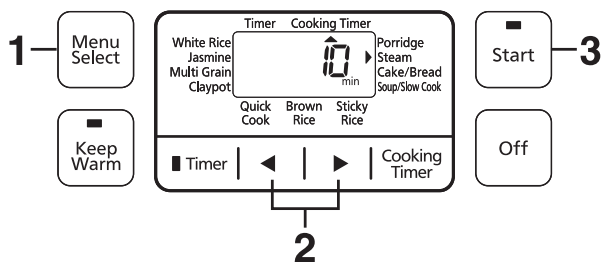
- Nếu bạn muốn đặt trước hẹn giờ cho chức năng Porridge (Nấu Cháo), hãy tham khảo phần “Sử dụng Hẹn giờ” (Trang 31).

Nấu xong

Nhấn nút .

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bíp và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo  tắt và đèn báo  tự động sáng). Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến cáo sử dụng chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) bởi nó có thể trở nên quá đặc. Nhấn nút  để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) và rút phích cắm nguồn.

Chức năng Hấp



Thông tin Quan trọng

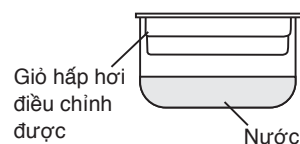
- Sau khi đun sôi và bay hơi hết nước, nồi cơm điện tự động tắt.
- Nếu bạn muốn hủy bỏ việc hấp trong khi nấu, hãy nhấn nút **Off**.
- Khi hấp hơi trong khi đang nấu cơm, khuyến cáo nên sử dụng chức năng Gạo Thơm hoặc Ngũ Cốc hoặc Gạo Trắng với lượng tối đa như mô tả trong trang 24.
→ Không mở nắp ngoài khi đang nấu.
(Kết quả có thể không như bạn mong muốn)
- Không được lấy thức ăn chắn lỗ của nắp bên trong.

Chuẩn bị

- Thêm lượng nước được yêu cầu.
- Đặt giỏ hấp hơi điều chỉnh được vào nồi bên trong như minh họa.
- Đặt thức ăn cần hấp vào giỏ hấp hơi điều chỉnh được.
- Đóng nắp bên ngoài.

■ Sự tương ứng giữa lượng nước và thời gian hấp

Thời gian nấu	Lượng nước
Dưới 10 phút	1 cốc định lượng
10 ~ 30 phút	2 cốc định lượng
30 ~ 60 phút	4 cốc định lượng



Vận hành (Nấu bằng chức năng Steam (Hấp))

1 Nhấn nút **Menu Select** để chỉ về chức năng Steam (Hấp).

- Đèn báo **Start** và **10 min** nhấp nháy (như thời gian nấu mặc định cho chức năng Steam).

2 Nhấn nút **Left Arrow** / **Right Arrow** để đặt thời gian nấu mà bạn muốn.

- Bạn có thể đặt thời gian nấu từ 1 đến 60 phút (khoảng gia tăng 1 phút).
- Nhấn giữ nút sẽ thiết đặt nhanh hơn.

3 Nhấn nút **Start**.

- Đèn báo **Start** sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Trước khi nước sôi, màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại với khoảng giảm bằng 1 phút.

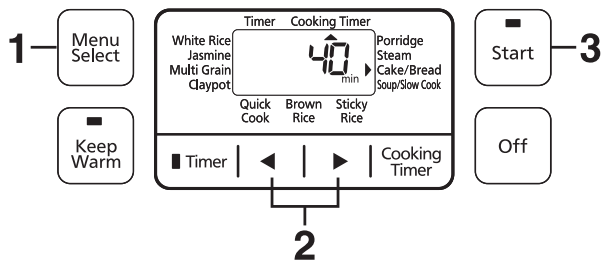


Nấu xong

Nhấn nút **Off**.

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bíp và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo **Start** tắt và đèn báo **Keep Warm** tự động sáng). Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến cáo sử dụng chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) bởi nó có thể ảnh hưởng tới mùi vị. Nhấn nút **Off** để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) và rút phích cắm nguồn.

Chức năng Làm Bánh / Làm Bánh Mì



Thông tin Quan trọng


- Khối lượng tối đa cho phép (tổng khối lượng nguyên liệu) đối với chế độ Làm Bánh / Làm Bánh Mì là 500 g. Nếu vượt quá khối lượng tối đa cho phép thì nguyên liệu nướng sẽ không được nướng kỹ.
- Chức năng Làm Bánh Mì chỉ thực hiện chức năng nướng. Hãy tham khảo sách công thức để biết lượng bột nhào.

Chuẩn bị

- Chuẩn bị hỗn hợp Bánh/Bánh Mì.
- Đối với bánh: Làm nhỏ vụn tất cả hỗn hợp như chỉ dẫn trong sách công thức.
- Đối với bánh mì: Nhào tất cả hỗn hợp như chỉ dẫn trong sách công thức.
- Lấy bơ (hoặc dầu nấu ăn) phết lên diện tích bề mặt (đáy và hai bên) của nồi bên trong, đặt nguyên liệu đã chế biến vào đó và đóng nắp bên ngoài.

Vận hành (Nấu bằng chức năng Làm Bánh / Làm Bánh Mì.)


1 Nhấn nút để chỉ về chức năng Cake / Bread (Làm Bánh / Làm Bánh Mì).

- Đèn báo  và  nhấp nháy (thời gian nấu mặc định cho chức năng Làm Bánh / Làm Bánh Mì).

2 Nhấn nút để đặt thời gian nấu mà bạn muốn.

- Bạn có thể đặt thời gian nấu từ 20 đến 65 phút (khoảng gia tăng 5 phút).
- Nhấn giữ nút sẽ thiết đặt nhanh hơn.




3 Nhấn nút .

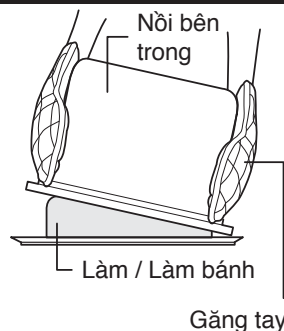
- Đèn báo  sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại với khoảng giảm bằng 1 phút.



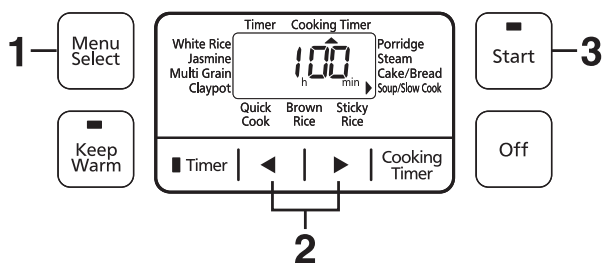
Nấu xong

Nhấn nút .

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bip và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo  tắt và đèn báo  tự động sáng). Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến cáo sử dụng chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) bởi nó có thể ảnh hưởng tới mùi vị. Nhấn nút  để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) và rút phích cắm nguồn.
- Nhấc nồi bên trong ra và để nguội trong 2-3 phút. Sau đó úp ngược nồi bên trong lên một cái khay hoặc vỉ.
- Trang trí bề mặt bánh như bạn muốn.



Chức năng Nấu Súp / Ninh



■ Thông tin Quan trọng



- Lượng tối đa nguyên liệu và chất lỏng cho Soup / Slow Cook (Súp / Hầm) không thể vượt quá mực nước cho "White Rice" (Gạo trắng).

Chuẩn bị

- Cho tất cả nguyên liệu vào nồi bên trong.
- Đóng nắp bên ngoài.

Vận hành (Nấu bằng chức năng Nấu Súp / Ninh.)


1 Nhấn nút để chỉ về chức năng Soup / Slow Cook (Nấu Súp / Ninh).

- Đèn báo  và  nhấp nháy (thời gian nấu mặc định cho chức năng Nấu Súp/Ninh).

2 Nhấn nút để đặt thời gian nấu mà bạn muốn.

- Bạn có thể đặt thời gian nấu từ 1 đến 12 giờ (khoảng gia tăng 30 phút).
- Nhấn giữ nút sẽ thiết đặt nhanh hơn.




3 Nhấn nút .

- Đèn báo  sáng lên và nồi bắt đầu nấu.
- Màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian còn lại giảm từng phút 1.

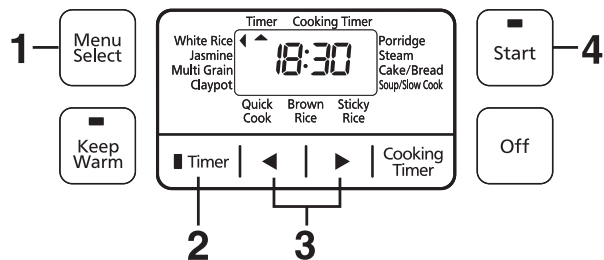


Nấu xong

Nhấn nút .

- Khi nấu xong, nồi cơm điện phát ra tiếng bíp và tự động chuyển về chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) (Đèn báo  tắt và đèn báo  tự động sáng). Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến cáo sử dụng chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) bởi nó có thể ảnh hưởng tới mùi vị. Nhấn nút  để thoát chức năng **Keep Warm** (Giữ Ấm) và rút phích cắm nguồn.

Sử dụng Hẹn giờ



Thời gian đặt trước là thời gian muốn ăn.
 • Thời gian có thể được đặt trước 24 tiếng.

Ví dụ

Nếu hẹn giờ được đặt là 18:30, nồi sẽ nấu xong lúc 18:30.

* Khi thời gian đặt trước ít hơn thời gian cần để nấu, nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay khi nhấn nút .

※ Sẽ mất bộ nhớ về thời gian định trước nếu pin được sử dụng hết.

Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền để thay thế.

Vận hành

1 Nhấn nút để chọn chức năng.

• Chức năng áp dụng đối với đặt hẹn giờ:

Chức năng	
White Rice (Gạo Trắng)	Brown Rice (Gạo Lứt)
Jasmine (Gạo Thơm)	Sticky Rice (Gạo Nếp)
Multi Grain (Ngũ Cốc)	Porridge (Nấu Cháo)

2 Nhấn nút để lựa chọn đặt hẹn giờ.

• Nhấn nút lần thứ nhất thì thiết đặt hẹn giờ trước sẽ được hiển thị. Thời gian và đèn báo nhấp nháy.

3 Nhấn nút để đặt thời gian mong muốn.

• Mỗi lần nhấn thì hẹn giờ sẽ tăng thêm 10 phút.
 • Nhấn giữ nút sẽ thiết đặt nhanh hơn.

4 Nhấn nút .

• Đèn báo tắt và đèn báo sáng lên.
 • Khi bắt đầu nấu, đèn báo tắt và đèn báo sáng lên.
 • Không thể sử dụng thiết đặt hẹn giờ trong chức năng sau.

Chức năng
Claypot (Cơm Niêu)
Quick Cook (Nấu Nhanh)
Steam (Hấp)
Cake / Bread (Làm Bánh / Làm Bánh Mì)
Soup / Slow Cook (Súp / Ninh)

Vệ sinh và bảo dưỡng

- Nhớ tháo phích cắm và thực hiện những thao tác sau khi thiết bị đã nguội.
- Các phụ kiện có thể được lau rửa sau khi sử dụng.
- Không được sử dụng các đồ vật như xăng, chất pha loãng, bột tẩy rửa hay bàn chải bằng kim loại.

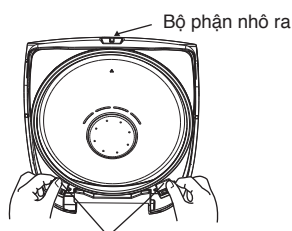
Nắp bên trong

■ Tháo nắp bên trong

Nắm lấy hai quai rồi kéo nó về phía bạn.

■ Gắn nắp bên trong

- ① Đút phần nhô ra vào hộp chốt trên nắp bên ngoài theo chiều nghiêng.
- ② Ấn các quai (hai phía) vào bên trong phía nắp bên ngoài tới khi nghe thấy tiếng cò-lích.



Lắp và Tháo các quai của nắp bên trong

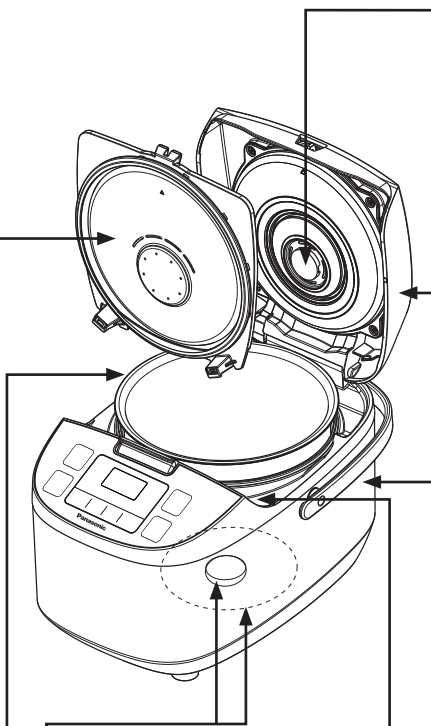
- Rửa bằng nước rửa bát pha loãng và bột xối.

Nồi bên trong

Rửa bằng nước rửa bát đĩa và bột xối và lau sạch bề mặt ngoài của nồi bên trong.

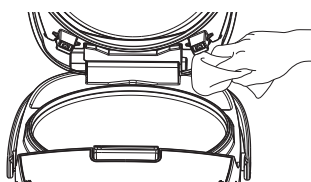
Cảm biến nhiệt độ / Bộ gia nhiệt

Nếu một đồ vật bị dính vào cảm biến nhiệt độ / bộ gia nhiệt đúc, hãy nhẹ nhàng đánh bay nó bằng giấy nhá (cỡ loại #600). Rồi lau bằng vải ẩm.



Viền nồi phẳng (SR-ZX185) Khung bên trên (SR-ZG185)

Lau bằng khăn ẩm.

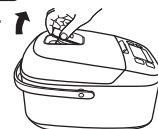


Không đổ nước trực tiếp lên viền nồi.

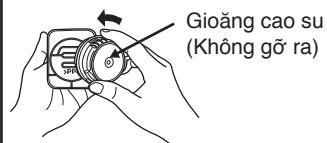
Nắp giữ ấm

Tháo nắp hơi

1 Nâng lên.



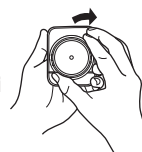
2 Xoay nắp theo hướng mũi tên và kéo.



Gắn nắp hơi

1 Khớp vị trí của ▼ và ▲.

2 Xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi khớp vào.



3 Đặt nắp hơi vào đúng vị trí của lỗ ở nắp ngoài của nồi. (Đảm bảo để nắp hơi được đặt đúng vào vị trí của nắp ngoài).

Thông Tin Quan Trọng

- Cặn có khả năng lưu lại trong nắp hơi có thể gây trục trặc. Hãy giữ khu vực này sạch sẽ.
- Việc đặt nắp hơi không đúng có thể làm cho nồi không nấu được cơm, hoặc cơm được nấu nhưng cơm chín không đều.

Thân máy / Nắp bên ngoài

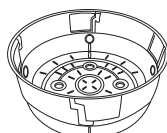
Lau bằng khăn ẩm.

- Không được sử dụng nước rửa bát đĩa.

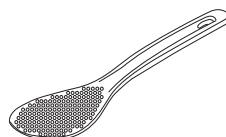
Phụ kiện



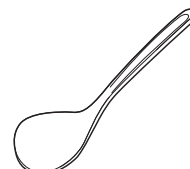
Cốc định lượng



Giò hấp hơi điều chỉnh được



Muôi múc cơm



Muôi múc cháo

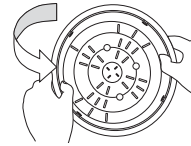
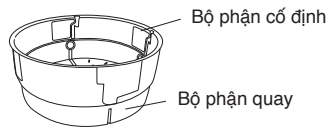
- Rửa bằng nước rửa bát pha loãng và bột xối.

Cách sử dụng giỏ hấp hơi điều chỉnh được / Khi màn hình hiển thị như sau

Cách sử dụng giỏ hấp hơi điều chỉnh được

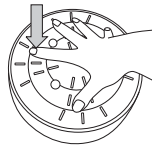
■ Điều chỉnh chiều cao

Đặt ngón cái của bạn lên vành của bờ bên trong bộ phận quay, nhấn lên và xoay nhẹ ngược chiều kim đồng hồ, sau đó nhả ngón tay của bạn ra. Chiều cao của giỏ hấp hơi điều chỉnh được sẽ tăng lên. Để khôi phục kích cỡ như trước, giữ đáy của bộ phận quay bằng lòng bàn tay của bạn, xoay nhẹ theo chiều kim đồng hồ và nhấn lên tới khi vỗ vào nhau.



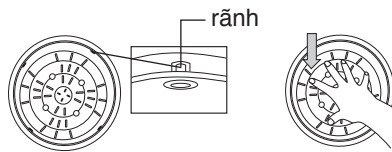
■ Tháo

Trước tiên, khôi phục giỏ hấp hơi điều chỉnh được về trạng thái ban đầu (nâng), xoay nó trên bàn rồi ấn chặt lên bộ phận quay tới khi vỗ vào nhau. Bộ phận cố định và bộ phận quay sẽ tách rời.



■ Lắp

Hướng phần nhô ra trên mép của bộ phận quay về hướng máng trên bờ bên trong của bộ phận cố định, rồi dùng lực ấn lên đáy của bộ phận quay cho tới khi vỗ vào nhau.



Khi màn hình hiển thị như sau

Màn hình hiển thị	Vấn đề và khắc phục sự cố
U14	Sau 96 giờ liên tục ở chức năng Keep Warm (Giữ Ấm), nguồn điện sẽ tự động tắt. Trước tiên hãy nhấn nút <input type="button" value="off"/> .
H01 H02 H05	Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền để sửa chữa.

Khắc phục sự cố

Hãy tham khảo những nội dung sau

Nấu Cơm

Chi tiết	Vấn đề ở chế độ Nấu					Vấn đề ở chế độ Giữ Ấm			Không có nguồn	Xảy ra tiếng động lạ
	Quá cứng	Chưa nấu kỹ	Quá mềm	Tràn nước	Gạo cháy ở đáy nồi bên trong	Đổi màu	Mùi hôi	Quá khô		
Sai tỷ lệ gạo và nước.	●	●	●	●	●			●	Rút phích cắm ra và kiểm tra ổ cắm.	Tiếng động xảy ra do nước bị dính vào nồi bên trong.
Vỏ gạo chưa kỹ.				●	●	●	●			
Có tạp chất giữa nồi bên trong và bộ gia nhiệt đúc.	●	●	●		●					
Nấu với quá nhiều dầu.	●	●			●	●	●			
Gạo đã được làm ấm trong hơn 12 giờ.						●	●	●		
Nắp bên ngoài không được đóng chặt.	●			●		●	●	●		
Nồi bên trong chưa được rửa kỹ.					●		●			
Dây nguồn không được nối chặt với ổ cắm.		●					●			

Làm Bánh / Làm Bánh Mì

Chi tiết	Vấn đề với Nướng Bánh / Bánh Mì							Không có nguồn	Xảy ra tiếng động lạ
	Bánh / Bánh Mì nướng chưa xong	Bánh / Bánh Mì nướng chưa kỹ	Bánh / Bánh Mì còn ẩm	Bánh / Bánh Mì dính vào đế của nồi bên trong	Dây của Bánh / Bánh Mì bị cháy	Bánh không bông	Bánh vỡ		
Quá nhiều lượng bột	●	●						Rút phích cắm ra và kiểm tra ổ cắm.	Tiếng động xảy ra do nước bị dính vào nồi bên trong.
Chưa trộn kỹ trước khi nướng.				●	●		●		
Sử dụng với hỗn hợp bánh không tương thích.	●	●	●			●			
Sử dụng với hỗn hợp bánh chứa quá nhiều socola, đường, hoặc nguyên liệu trái cây.	●	●		●	●				
Nắp bên ngoài không đóng khi đang nấu.	●	●				●			
Có tạp chất giữa nồi bên trong và bộ gia nhiệt đúc.	●	●	●		●	●			
Chưa thoa đủ bơ hoặc dầu nấu ăn vào đáy của nồi bên trong.				●					
Để Bánh / Bánh Mì quá lâu trong nồi bên trong.			●		●				
Trộn chưa kỹ hoặc trộn quá lâu.						●	●		
Sai lượng nguyên liệu.		●			●	●	●		

Thông số kỹ thuật

Mẫu máy số		SR-ZX185	SR-ZG185
Nguồn Điện		220 V ~ 50 Hz	
Công suất Tiêu thụ	Ở chức năng Nấu	775 W	
	Ở chức năng Giữ Ấm	86.5 W	
Dung tích	Gạo Trắng	2 - 10 cốc	
	Gạo Thơm	2 - 10 cốc	
	Ngũ Cốc	2 - 8 cốc	
	Cơm Niêu	2 - 4 cốc	
	Nấu Nhanh	2 - 10 cốc	
	Gạo Lứt	2 - 6 cốc	
	Gạo Nếp	3 - 6 cốc	
	Nấu Cháo	0.5 - 2 cốc	
	Làm Bánh / Làm Bánh Mì	500 g	
	Súp / Ninh	3.2 L	
Kích thước (Rộng x Dài x Cao) (xấp xỉ)	265 x 386 x 249 mm		
Trọng lượng (xấp xỉ)	4.6 kg	4.5 kg	
Giữ Ấm	12 giờ		

- Để thay thế dây nguồn và sửa chữa sản phẩm, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền của Panasonic.
- Thiết kế và thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không có thông báo trước.

Chức năng	Thời gian nấu (gần đúng)*1
Gạo Trắng	40 phút
Gạo Thơm	35 phút
Ngũ Cốc	45 phút
Cơm Niêu	35 phút
Nấu Nhanh*2	15 phút
Gạo Lứt	120 phút
Gạo Nếp	40 phút
Nấu Cháo	60 phút

*1 Thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào nguồn cung điện áp, nhiệt độ phòng, loại gạo, lượng nguyên liệu nấu, lượng nước và nhiệt độ nước.

*2 Gạo nấu chín (gạo trắng với lượng gạo nấu tối thiểu) trong vòng 15 phút. (Theo phương pháp thử nghiệm Panasonic)

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

RZ19VZ08
M0915-08
Printed in Malaysia

Panasonic

Terms and Conditions

1. Consumer can ask for service of Panasonic products at all Authorized Service Centers of Panasonic and some dealer shop where provides technical service.
2. For quality problem and / or any damages came from normal use by product manual, Consumer will exempt from any service charges including parts cost and labor fee during the first year starting from purchasing date mentioned in the warranty card.
In case the purchasing date could not be clearly indicated in the warranty card, the warranty period will be 1 year and 6 months (18 months) starting from manufacturing date (Month / Year) stated in the warranty card.
3. The consumer has to bear the service cost at normal rate for following related issues.
 - 3.1 If the product and / or its parts and modified by anyone other than Panasonic authorized personnel.
 - 3.2 Intentional or unintentional damages to the products cause by natural disasters or abnormal operating environment.
 - 3.3 Defects or damages caused by animal and / or hazardous water.
 - 3.4 Damages or defects due to improper maintenance and / or mishandle of the product.
 - 3.5 Damages due to water invasion into the products as a result of carelessness and failure to follow the operation instruction manual.
 - 3.6 Damages in external components or colors which are non-technical and / or not related to quality problems.
 - 3.7 Commercial use of home use product, abuse and / or misuse of products which is not following the operating instruction manual.
4. It is the responsibility of the consumer to keep the warranty card in order to secure the right of warranty claim.
The consumer is strongly required to show an original warranty card without any changes in its information and make on copy to the authorized technician.
5. The warranty period of Air Conditioner parts are 3 years for Evaporator (Excluding Big Rac, FSV), 5 Years for Compressor / Refrigerator Compressor are 5 years, and 12 years for 2 doors Inverter model / Cold Chain Compressor is 5 years / Electric Fan Motor (except Ceiling Fan) are 3 years for imported model and 5 years for domestic model / Electric home shower part is 5 Years for Heater / Washing machine Motor is 5 years for Twin tub model and 10 years for Top Load & Front Load & Inverter model / Rice Cooker Heater is 4 Years / Electric Thermo Pot Heater is 3 years / Microwave Oven (except Commercial) Magnetron is 5 years. The warranty is not cover objects foods or any deliverables in that product
6. The product's warranty after 1 year period shall cover specific part only, excluding labor charge, transportation fee, refrigerant and additional parts or accessories cost and / or any expenses from providing service requested by customer such as maintenance, cleaning and unit checking.
7. Panasonic reserves the right not to provide any service in unsafe, risky and / or inaccessible area such as dangerous area due to chemical / hazardous materials, high building without protective equipment, etc.
8. Above warranty notice for Thailand only.
9. This warranty notice is not applicable to accessory such as battery, the purifier filter of Air Condition and Air purifier, copper tube and its insulation, other accessory for installation and refrigerant leakage ceased by improper installation, water filter is not covered. problem free unit product. And sold to any Project where its specific warranty conditions already made separately.
And excluding transportation fee or any expenses of equipments and special tools which may be necessary in some cases.
10. Consumer agrees and allows Panasonic in using any information received through the purchase or service for developing Company's businesses and its service level. Consumer's information will not be disclosed to third party without permission from the information owner.

Panasonic A. P. Sales (Thailand) Co., Ltd.
18/6 Moo 7, Bangna-Trad Road Km. 17, Bangchalong, Bangplee, Samutprakarn 10540
Call center 0-2729-9000 Press 2 Fax 0-2312-7177
<http://www.panasonic.com/th> e-mail : ml_pat_service@th.panasonic.com

REV.06-Aug.03'15

Panasonic

บัตรรับประกัน WARRANTY CARD

สินค้า _____
Product _____
รุ่น _____
Model _____
หมายเลขเครื่อง _____
Serial No. _____
วันที่ผลิต _____
Production Date _____

ชื่อ-นามสกุล _____
Customer Name _____
บ้านเลขที่ _____ หมู่บ้าน _____ หมู่ _____
Address _____ Village _____ Moo _____
ซอย _____ ถนน _____
Soi _____ Road _____
แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____
Sub district _____ District _____
จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ _____
Province _____ Post Code _____
โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
Telephone _____ Mobile Phone _____
ชื่อจากร้าน _____ สาขา _____
Name of Dealer _____ Branch _____
วันที่ซื้อ _____
Purchase Date _____

ประทับตราร้านค้า
Stamp of dealer

โปรดกรอกข้อความให้ครบถ้วน ชัดเจน
และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงสิทธิการรับประกัน

Please complete the information and
keep as warranty reference

หมายเลขเครื่อง หน่วยติดตั้งภายในเครื่องปรับอากาศ _____
Indoor unit serial number for Air Conditioner only

**** บัตรรับประกันนี้เป็นบัตรรับประกันที่สมบูรณ์แล้ว โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อยืนยันสิทธิการรับประกัน** (ไม่ต้องส่งคืนบริษัทฯ)
** This Warranty card is completed. Please keep it for evidence** (Don't return to Panasonic company)**

เงื่อนไขการรับประกัน

1. ผู้บริโภคสามารถติดต่อขอรับบริการได้ที่ ศูนย์บริการแต่งตั้งทางโทรศัพท์ รวมถึงร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ให้บริการงานซ่อม ทุกแห่งทั่วประเทศ
2. ผู้บริโภคจะได้รับบริการซ่อมฟรีทั้งค่าแรง และอะไหล่เป็นเวลา 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ซื้อที่ระบุในบัตรรับประกัน สำหรับความชำรุดของสินค้าอันเนื่องจากการผลิตของโรงงาน หรือความบกพร่องจากการใช้งานในสภาพปกติตามคู่มือการใช้งาน ทั้งนี้ หากไม่สามารถระบุวันที่ซื้อที่ชัดเจนได้ ให้นับอายุประกันจากวันที่ผลิตที่ระบุในบัตรรับประกันนี้ ออกไปเป็นเวลา 1 ปีครึ่ง หรือ 18 เดือน
3. หากปรากฏว่า เป็นไปตามเงื่อนไขข้างล่างนี้อย่างหนึ่งอย่างใด ผู้บริโภคจะต้องชำระค่าอะไหล่ และค่าบริการตามปกติ
 - 3.1. มีการแก้ไข ดัดแปลง อุปกรณ์หรือชิ้นส่วน โดยผู้ที่มีช่างร้านค้าตัวแทนจำหน่าย-บริการ ของบริษัทฯ
 - 3.2. เครื่องเสียหายโดยจงใจทำ หรือรู้เท่าไม่ถึงการณ์ เกิดอุบัติเหตุภัยธรรมชาติโดยฟ้าผ่า ไฟฟ้าตก หรือเกินกว่ากำหนด
 - 3.3. มีสัตว์เข้าไปในเครื่อง และทำลายอุปกรณ์ชิ้นชำรุด หรือสภาพที่นำมาใช้ ทำให้ชิ้นส่วนอุดตัน, ชำรุดเสียหาย, ไม่ทำงาน
 - 3.4. การเสื่อมหรือเสียหาย เนื่องจากขาดการระงับรักษา เช่น ชิ้นส่วนเครื่องเป็นสนิม ตู้ฝูร้อน สีจาง เพราะสารเคมีหรือวางไว้ในที่ไม่สมควร
 - 3.5. ขาดความระมัดระวัง เช่น อุปกรณ์อะไหล่ถูกน้ำจนเสียหาย หรือใช้เครื่องเกินกำลังปกติ หรือเกินกว่าข้อกำหนดจากคู่มือการใช้งาน
 - 3.6. อุปกรณ์ภายนอก สี การบุบ หรือแตกของส่วนภายนอก หรือเสียหายจากเหตุอื่น ที่มีใช้เทคนิคการผลิต หรือคุณภาพอะไหล่
 - 3.7. การนำสินค้าสำหรับใช้ในครัวเรือนไปใช้ในเชิงพาณิชย์ การใช้งานผิดประเภท หรือการใช้งานผิดไปจากที่ระบุในคู่มือการใช้งาน
4. เอกสารบัตรรับประกันสินค้า เป็นความรับผิดชอบของผู้บริโภคในการเก็บรักษา เพื่อยืนยันสิทธิในการขอรับประกันสินค้า โดยผู้บริโภคจะต้องแสดง และสำเนาบัตรรับประกันสินค้าที่ปราศจากการแก้ไขสาระสำคัญให้ช่างทุกครั้งที่มาซ่อม
5. สินค้าเครื่องปรับอากาศ รับประกันคอมเพรสเซอร์ 5 ปี, อีวาเปอร์เรเตอร์ รับประกัน 3 ปี (ยกเว้น Big Rac, FSV) / สินค้าตู้เย็น รับประกันคอมเพรสเซอร์ 5 ปี, สินค้าตู้เย็น 2 ประตู รุ่นอินเวอร์เตอร์ รับประกันคอมเพรสเซอร์ 12 ปี / สินค้าตู้เย็น รับประกันคอมเพรสเซอร์ 5 ปี / สินค้าพัดลม (ยกเว้นพัดลมแขวนเพดาน) พัดลมระบายอากาศหน้าต่าง รับประกันมอเตอร์ 3 ปี, พัดลมระบายอากาศ ผลิตในประเทศ รับประกันมอเตอร์ 5 ปี / สินค้าเครื่องทำน้ำอุ่นไฟฟ้า รับประกันฮีตเตอร์ 5 ปี / สินค้าเครื่องซักผ้าแบบ 2 ถึง รับประกันมอเตอร์ 5 ปี, แบบถังเดียวฝาบน, แบบถังเดียวฝาบนรุ่นอินเวอร์เตอร์ และแบบฝาหน้า รับประกันมอเตอร์ 10 ปี / สินค้าหม้อหุงข้าวไฟฟ้า รับประกันฮีตเตอร์ 4 ปี / สินค้ากระติกน้ำร้อนไฟฟ้า รับประกันฮีตเตอร์ 3 ปี / สินค้าเตาอบไมโครเวฟรับประกันแมกนีตรอน 5 ปี (ยกเว้นเพื่อเชิงพาณิชย์) โดยการรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึงสิ่งของ อาหาร หรือวัตถุใดๆ ที่อยู่ในลิ้นค่านั้น
6. การรับประกันสินค้าที่ระยะเวลาประกัน 1 ปีแรก จะครอบคลุมเฉพาะชิ้นส่วน หรืออะไหล่บางชนิดที่ระบุไว้ในเงื่อนไขการรับประกันสินค้าเท่านั้น ไม่รวมถึงค่าแรง, ค่าเดินทาง, ค่าขนย้าย, ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่นใดที่เกี่ยวข้องทั้งหมด และ/หรือค่าใช้จ่ายในการให้บริการบำรุงรักษา, การล้างทำความสะอาด และการตรวจเช็คสภาพใดๆ จากการร้องขอของผู้บริโภค
7. บริษัทฯ สงวนสิทธิ์ในการไม่บริการในสถานที่ ที่เข้าถึง สถานที่ ที่มีสารเคมี หรือวัตถุอันตราย และสถานที่ ที่เสี่ยงอันตราย เช่น ที่สูงที่ไม่มีอุปกรณ์ป้องกัน เป็นต้น
8. เงื่อนไขการรับประกันสินค้าข้างต้นครอบคลุมเฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น
9. เงื่อนไขการรับประกันนี้ ไม่ครอบคลุมถึงอุปกรณ์ที่มาในตัวเครื่อง เช่น แบตเตอรี่, แผ่นฟลอกอากาศของเครื่องปรับอากาศ และเครื่องฟลอกอากาศ, ใสกรองน้ำ, ท่อทองแดง, ยางหม้อหุง, อุปกรณ์ประกอบท่ออื่นๆ, น้ำยาแอร์ที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ และสินค้าที่จำหน่ายไปยังโครงการต่างๆ ซึ่งได้มีการตกลงเงื่อนไขการรับประกันไว้กับเจ้าของโครงการเป็นการเฉพาะแยกต่างหากแล้ว และไม่รวมถึงค่าเดินทาง หรือค่าอุปกรณ์, เครื่องมือพิเศษ ซึ่งอาจมีความจำเป็นในบางกรณี
10. ข้อมูลส่วนบุคคลที่ผู้บริโภคได้ให้แก่บริษัทฯ ผ่านการซื้อสินค้า หรือการรับบริการ ผู้บริโภคตกลงยินยอมให้บริษัทฯ มีสิทธิ์ใช้ข้อมูลดังกล่าวเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาธุรกิจและการให้บริการของบริษัทฯ โดยบริษัทฯ จะเก็บรักษาข้อมูลส่วนบุคคลของผู้บริโภคไว้เป็นความลับ และจะไม่เปิดเผยข้อมูลต่อบุคคลที่สามโดยไม่ได้รับอนุญาต

บริษัท พานาโซนิค เอ. ที. เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด

18/6 หมู่ 7 ถนนบางนา-ตราด กม. 17 ต.บางไผ่ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0-2729-9000 กด 2 โทรสาร 0-2312-7177

http://www.panasonic.com/th e-mail : ml_pat_service@th.panasonic.com

REV.06-Aug.03'15

Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

RZ19TZ08
M-0915-0
Printed in Malaysia