

Panasonic®

Operating Instructions

使用說明書

使用说明书

Ice Cream Container (Household Use)

雪糕桶 (家庭用)

冰淇淋桶 (家庭用)

English

中文 (繁體)

中文 (简体)

Model No. SD-9F01

型號：

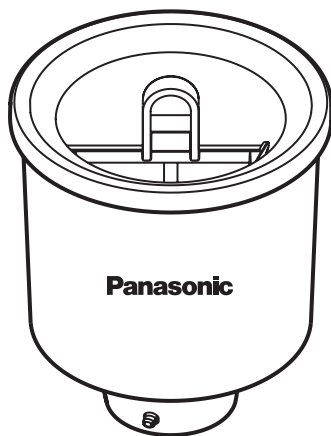
型号：

Enterprise Standards:

企業標準：

企业标准：

Q/XMJS 045-2025



Thank you for purchasing Panasonic product.

- Please read the instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Please read the "Important Information" (P. EN3) carefully before use.
- Please keep the Warranty Card and this Operating Instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if this product is operated improperly or if the relevant instructions are not followed.

Table of Contents

	Page
Important Information	EN3
Part Names and Instructions.....	EN4
How to Use.....	EN5
Recipes.....	EN6
Cleaning & Care.....	EN8
Specifications	EN9

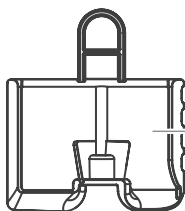
Important Information

English

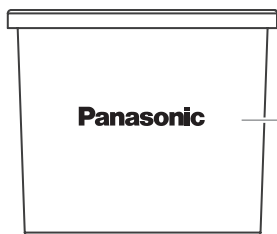
- This product is only applicable to Panasonic Automatic Bread Makers containing ice cream menus.
- Do not allow infants or children to play with packaging materials (this may cause suffocation).
- This product is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product by a person responsible for their safety.
- Please be sure to keep infants and children away from this product.
- Please be sure to ensure the ice cream container is installed correctly and securely on the bread maker.
- This product cannot withstand heat; do not heat this product to avoid the risk of melting or explosion.
- During operation, do not let hands, hair, or clothing come into contact with rotating parts to avoid injury.
- Do not place the ice cream container on a flame or hot plate for operation. Do not expose to heat sources or clean in a dishwasher. Failure to do so could result in fire, electric shock, damage, or failure to freeze.
- When not using this product, be sure to turn off the power switch of the bread maker and unplug the power plug from the socket before moving and cleaning.
- Please ensure that this product is at room temperature before moving or cleaning it.
- Do not drop this product to avoid damaging it.
- Be sure to clean this product after every use.
- This product is for household use only.
- If the ice cream container coolant (the liquid is blue) leaks out, please stop using it and contact the Panasonic Customer Service Center.

Parts Names and Instructions

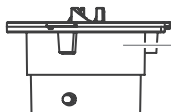
- Upon first use, please wash the stirring blade, ice cream container, etc.
(P. EN8 "Cleaning & Care")



Stirring Blade



Ice Cream Container



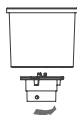
Bucket Base

How to Use

■ Use in conjunction with the specified bread maker.

- 1** Remove the ice cream container from the freezer. Align the bucket base with the groove and rotate counterclockwise until a “click” is heard, ensuring it is securely locked.

Before use, the ice cream container (excluding the bucket base) needs to be frozen in a freezer (-18 °C or lower) for 8 to 16 hours.



English

- 2** Open the lid of the bread maker, install the ice cream container with the bucket base onto the base of the bread maker, and then rotate it clockwise into the slot.



- 3** Install the stirring blade onto the stirring shaft inside the ice cream container.

Tip: If the stirring blade pops out, it needs to be pressed back manually.



- 4** Take the ingredients that have been mixed and refrigerated in advance out of the refrigerator. Slowly pour them into the ice cream container and close the lid.

Note: Do not add ingredients with temperatures above 25 °C, and only include ice cream ingredients. First, install the stirring blade, then pour in the ingredients.



- 5** Connect the power supply and select the corresponding menu on the bread maker.

It is advised to start the bread maker within one minute to prevent flash freezing of ingredients, which can hinder stirring.



- 6** When the buzzer sounds continuously, the bread maker stops working automatically. Rotate the ice cream container counterclockwise to remove it; the ice cream is now ready to be taken out and eaten.



EN5

How to Use

Tips

- Before freezing, please clean and wipe dry the ice cream container (including the bottom).
- When freezing the ice cream container in the freezer, it must be placed upright on a flat surface. Do not place it upside down or on its side. To ensure the ice cream sets properly, the freezing temperature must be -18°C or below, and the freezing time should be 8 to 16 hours. (It is best to freeze it at night and use it during the day.)
- When removing the ice cream container from the freezer, confirm that it is completely frozen. Shake the bucket gently; if there is no sound of liquid flowing, the cooling liquid has frozen.
- Do not freeze the ice cream container for more than 48 hours. Do not put the bucket base into the freezer to freeze.

Recipes

Vanilla Ice Cream

Time required: approx. 25 min

	A	Milk	40 g
		Whipping cream	160 g
		Condensed milk	30 g
		Vanilla extract	2.3 mL

* All ingredients in A mix and stir evenly.

Matcha Ice Cream

	B	Milk	40 g
		Whipping cream	180 g
		Condensed milk	40 g
		Matcha powder	8 g

* All ingredients in B mix and stir evenly.

Strawberry Ice Cream

	C	Strawberries	160 g
		Granulated sugar	25 g
		Lemon juice	10 g
		Whipping cream	100 g
		Milk	20 g
		Condensed milk	15 g

* Cook C into a strawberry jam (approx. 150 g), then mix the strawberry jam with heavy cream, milk, and condensed milk until well combined.

Recipes

Preparation

The ice cream container needs to be treated in advance.

- ① Before use, the ice cream container needs to be frozen in a freezer (-18 °C or lower) for 8 to 16 hours.
- ② The effect is greatest when the frost on the inner wall of the ice cream container is even.

Method

1. Ingredients: Mix milk, whipping cream, condensed milk, and vanilla extract and stir evenly.
(Vanilla Ice Cream)

2. Assemble the ice cream container.
(P. EN5 "How to Use")

3. Start the bread maker.

- ① Select the menu number corresponding to ice cream;
- ② Press the "Start" button immediately after pouring in the ice cream ingredients (this step needs to be completed within 1 minute);
- ③ Press the "Cancel" button after the beeping sound is emitted, and remove the ice cream container.

4. Completion

The ice cream can be removed for immediate consumption using a silicone spatula, which should be prepared separately.

Strawberry sauce recipe

- Cut 160 g of strawberries into around 5 mm dice, add 25 g of sugar, mix well, and let stand for about 1 hour.
- Afterward, pour the diced strawberries and their juice into a pot. Add 10 g of lemon juice and over medium heat for 5 minutes.
 - ※ Make sure to stir constantly during this stage to prevent the mixture from burning on the bottom.
- Place the prepared strawberry sauce in the refrigerator to chill to below 20 °C before use.

Tips

- Use fine-grained sugar as it is easy to melt and avoids affecting the texture.
- Choose relatively ripe fruits, and be sure to wash them clean and remove the stems.
- Do not exceed half the capacity of the ice cream container to prevent overflow due to expansion after forming.
- When mixing powder ingredients, it is recommended to mix them evenly with milk first before adding whipping cream.
- For a firmer ice cream, you can place it in the freezer compartment for an additional 1 to 2 hours after processing in the ice cream maker.
- It is recommended to place the mixed ingredients in the refrigerator to cool to 5 ~ 10 °C before use.

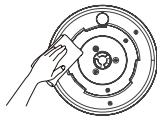
Cleaning & Care

- **Before the first use, please soak the ice cream container and stirring blade in cold water to clean them.**
- **After use, please wash and dry as soon as possible.**
(Do not store in an unclean or wet state.)
- **Please use a soft sponge for cleaning.**
(Do not use scouring powder, metal brushes, the nylon side of sponges, scouring pads, and do not use a dishwasher for cleaning.)
- **When not in use for a long time, please dry thoroughly before storing.**

Stirring Blade & Ice Cream Container

Remove, rinse with cold water, wipe dry, or air dry naturally.

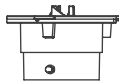
- Please clean dirt away with a neutral kitchen detergent.
- Before freezing, please clean and wipe dry the ice cream container (including the bottom).



(Bottom of the ice cream container)

Bucket Base

Clean the surface with a dishcloth and then allow it to air dry naturally.



Specifications

Dimensions (W×D×H) (approx.)	14.4 cm × 14.4 cm × 16.2 cm
Maximum Capacity (approx.)	0.7 L
Mass (approx.)	0.87 kg

English

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025

Printed in China
Issue Date: May 2025

EN9

非常感謝您購買Panasonic的產品。

- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用前請務必仔細閱讀「重要信息」（第TC3頁）。
- 保用證請與本使用說明書一起妥善保管以備將來之用。
- 因對本產品的使用不當或未能遵循相關說明，Panasonic將不承擔任何責任。

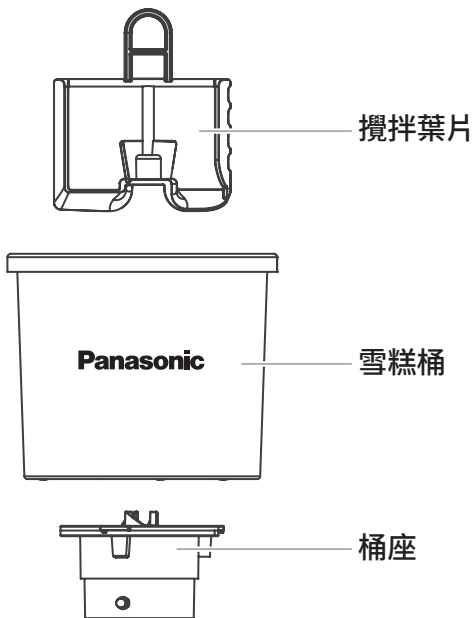
目錄	頁碼
重要信息	TC3
部件名稱及說明	TC4
使用方法	TC5
食譜	TC6
清潔保養	TC8
規格	TC9

重要信息

- 本產品僅適用Panasonic含雪糕菜單的自動製麵包機。
- 切勿讓嬰兒或兒童玩耍包裝材料（可能會導致窒息）。
- 本產品不打算由兒童或有體力、感官或精神缺陷的人或缺乏經驗知識的人使用，除非有負責他們安全的人對他們進行產品使用有關的監督和指導。
- 請務必確保嬰兒和兒童遠離本產品。
- 請務必確保雪糕桶被正確且穩固地安裝在麵包機上。
- 本產品不能受熱，請勿加熱本產品，以免導致熔化或爆炸的危險。
- 在操作時，請勿讓手、頭髮、衣服與轉動部件接觸，以免造成損傷。
- 請勿將雪糕桶放置在火焰或熱板上操作。請勿暴露在熱源或用洗碗機清潔，否則可能造成火災、觸電、損傷或導致無法製冷。
- 不使用本產品時，移動和清潔前務必確保已關閉麵包機的電源開關並從插座中拔出電源插頭。
- 移動、清潔本產品前請確保本產品處於常溫狀態。
- 請勿跌落本產品，以免損壞產品。
- 每次使用後請務必清潔本產品。
- 本產品僅限于家庭使用。
- 若雪糕桶冷卻劑（液體為藍色）漏出，請停止使用，並聯絡Panasonic客戶服務中心。

部件名稱及說明

- 初次使用時，請清洗攪拌葉片、雪糕桶等。
(「清潔保養」第TC8頁)

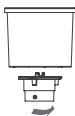


使用方法

■ 與指定的麵包機配合使用。

- 1** 將雪糕桶從冷凍櫃中取出，把桶座對準雪糕桶的凹槽逆時針旋轉，聽到“咔嗒”聲，確保安裝到位。

製作前，需將雪糕桶（不含桶座）放入冷凍櫃（-18℃以下）冷凍8~16小時。



- 2** 打開麵包機上蓋，將帶有桶座的雪糕桶安裝在麵包機的底座上，然後順時針旋轉到卡槽內。



- 3** 將攪拌葉片安裝在雪糕桶內的攪拌軸上。

提示：若攪拌葉片彈出，需手動按回。



- 4** 把事先混合冷藏好的原料從冰箱中取出，然後慢慢倒入雪糕桶中，蓋上麵包機上蓋。

注意：請勿加入溫度 25℃以上的原料及放入雪糕原料以外的東西。
請先安裝攪拌葉片，再倒入原料。



- 5** 接通電源，選擇麵包機對應的菜單。

建議在1分鐘內啟動麵包機，以避免食材速凍，影響攪拌。



- 6** 當聽到蜂鳴器連續鳴響時，麵包機自動停止工作，將雪糕桶逆時針旋轉取出，此時即可取出雪糕食用。



中文（繁體）

使用方法

提示

- 在冷凍前，請清潔並擦乾雪糕桶（含底部）。
- 雪糕桶放入冰箱冷凍時，必須垂直放在平坦的平面上，不能倒放、斜放；為確保雪糕成型，冷凍溫度要在-18℃以下，冷凍時間在8~16小時。（最好晚上冷凍，白天使用）。
- 從冷凍櫃取出雪糕桶時，需確認是否已完全冷凍，請輕輕搖晃雪糕桶，若無液體流動的聲音，則表示冷卻劑已冰凍。
- 請勿將雪糕桶冷凍48小時以上，請勿將桶座放入冷凍櫃冷凍。

食譜

雲尼拿雪糕

時間：約25分鐘

	A	牛奶	40 g
		淡忌廉	160 g
		煉奶	30 g
		雲尼拿精油	2.3 mL

*將A混合攪拌均勻

抹茶雪糕

	B	牛奶	40 g
		淡忌廉	180 g
		煉奶	40 g
		抹茶粉	8 g

*將B混合攪拌均勻

士多啤梨雪糕

	C	士多啤梨	160 g
		砂糖	25 g
		檸檬汁	10 g
		淡忌廉	100 g
		牛奶	20 g
		煉奶	15 g

*將C熬製成士多啤梨醬（約150 g）並將士多啤梨醬與淡忌廉、牛奶、煉奶混合攪拌均勻。

食譜

準備 雪糕桶需提前處理

- ①製作前，將雪糕桶放入冷凍櫃（-18℃以下）冷凍8～16小時。
- ②雪糕桶內壁結霜均勻時效果最佳。

做法

1. 材料：將牛奶、淡忌廉、煉奶、雲尼拿精油混合攪拌均勻。（雲尼拿雪糕）
2. 組裝雪糕桶。
（「使用方法」第TC5頁）
3. 啟動麵包機。
 - ①選擇雪糕對應的菜單編號；
 - ②倒入雪糕原料後馬上按下「開始」鍵（此步驟需在1分鐘內完成）；
 - ③發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出雪糕桶。
4. 完成。
可用矽膠鏟（需自備）取出雪糕直接食用。

士多啤梨醬製作方法

- 將160 g士多啤梨切成直徑5 mm左右的碎丁，加入25 g 砂糖拌勻靜置1小時左右。
- 士多啤梨丁連同士多啤梨汁水一起倒入鍋中，加入10 g 檸檬汁，中火加熱5分鐘。
※此階段注意要不停攪拌，避免糊底。
- 製作好的士多啤梨醬放入冰箱冷藏至20℃以下可取出使用。

溫馨提示

- 砂糖要使用較細的顆粒狀，易於融化，避免影響口感。
- 選擇使用較成熟的水果，注意要清洗乾淨，去蒂。
- 份量不要超過雪糕桶的一半，防止成型後膨脹溢出。
- 在混合粉類原料時，建議先與牛奶混合均勻再加入淡忌廉。
- 根據個人口味，如果想吃硬一點的雪糕，在雪糕桶料理完後可放入冷凍櫃再冷凍1～2小時。
- 原料混合後建議置入冷藏中冷卻至5～10℃再使用。

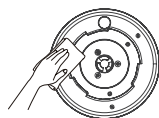
清潔保養

- 首次使用前，請將雪糕桶、攪拌葉片浸泡在冷水中清潔。
- 使用完成後，請盡快洗乾淨擦乾！
(不可在沒洗乾淨或沾有水的狀態下存放)
- 請使用柔軟的海綿清洗！
(不要使用去污粉、金屬刷、海綿的百潔布面、百潔布、不要使用洗碗機清洗)
- 長期不使用時，請徹底乾燥後存放。

攪拌葉片、雪糕桶

取下，用冷水沖洗，擦乾或自然晾乾。

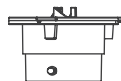
- 若出現污漬時，請用廚房專用洗滌劑（中性）清洗。
- 在冷凍前，請清潔並擦乾雪糕桶（含底部）。



(雪糕桶底部)

桶座

用擰乾的濕抹布擦乾淨後，自然晾乾。



規格

尺寸(寬×深×高)(約)	14.4 cm × 14.4 cm × 16.2 cm
最大容量(約)	0.7 L
重量(約)	0.87 kg

中文
(繁體)

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025

中國印製
發行年月：2025年5月

TC9

非常感谢您购买Panasonic的产品。

- 请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 使用前请务必仔细阅读“重要信息”（第SC3页）。
- 本使用说明书（内含保修证）请妥善保管以备将来之用。
- 如果对本产品操作不当或未能遵循相关说明，Panasonic将不承担任何责任。
- 本产品可通过Panasonic官方网站获取电子版使用说明书。

目录	页码
重要信息	SC3
部件名称及说明	SC4
使用方法	SC5
食谱	SC6
清洁保养	SC8
规格	SC9
食品接触用信息	SC10
保修证	SC11

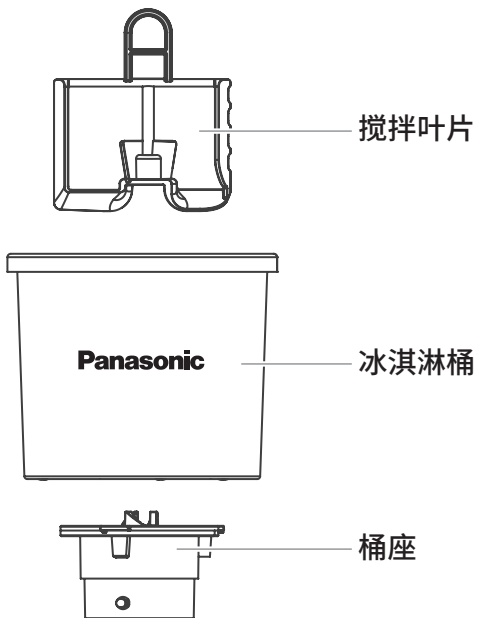
重要信息

- 本产品仅适用Panasonic含冰淇淋菜单的自动制面包机。
- 切勿让婴儿或儿童玩耍包装材料（可能会导致窒息）。
- 本产品不打算由儿童或有能力、感官或精神缺陷的人或缺乏经验知识的人使用，除非有负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。
- 请务必确保婴儿和儿童远离本产品。
- 请务必确保冰淇淋桶被正确稳固地安装在面包机上。
- 本产品不能受热，请勿加热本产品，以免导致熔化或爆炸的危险。
- 在操作时，请勿让手、头发、衣服与转动部件接触，以免造成损伤。
- 请勿将冰淇淋桶放置在火焰或热板上操作。请勿暴露在热源中或用洗碗机清洁，否则可能造成火灾、触电、损伤或导致无法制冷。
- 不使用本产品时，移动和清洁前务必确保已关闭面包机的电源开关并从插座中拔出电源插头。
- 移动、清洁本产品前请确保本产品处于常温状态。
- 请勿跌落本产品，以免损坏产品。
- 每次使用之后请务必清洁本产品。
- 本产品仅限于家庭使用。
- 若冰淇淋桶冷却液（液体为蓝色）漏出，请停止使用，并联系Panasonic客户服务中心。

中文 (简体)

部件名称及说明

- 初次使用时，请清洗搅拌叶片、冰淇淋桶等。
(“清洁保养”第SC8页)

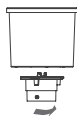


使用方法

■与指定的面包机配合使用。

- 1** 将冰淇淋桶从冰箱冷冻室中取出，把桶座对准冰淇淋桶的凹槽逆时针旋转，听到“咔嗒”声，确保安装到位。

制作前，需将冰淇淋桶（不含桶座）放入冰箱冷冻室（-18℃以下）冷冻8~16小时。



- 2** 打开面包机上盖，将带有桶座的冰淇淋桶安装在面包机的底座上，然后顺时针旋转到卡槽内。



- 3** 将搅拌叶片安装在冰淇淋桶内的搅拌轴上。

提示：若搅拌叶片弹出，需手动按回。



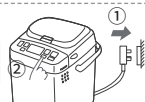
- 4** 把事先混合冷藏好的原料从冰箱中取出，然后缓慢倒入冰淇淋桶中，盖上面包机上盖。

注意：请勿加入温度25℃以上的原料及放入冰淇淋原料以外的东西。
请先安装搅拌叶片，再倒入原料。



- 5** 接通电源，选择面包机对应的菜单。

建议在1分钟内启动面包机，以避免食材速冻，影响搅拌。



- 6** 当听到蜂鸣器连续鸣响时，面包机自动停止工作，将冰淇淋桶逆时针旋转取出，此时即可取出冰淇淋食用。



中文 (简体)

使用方法

提示

- 在冷冻前，请清洁并擦干冰淇淋桶（含底部）。
- 冰淇淋桶放入冰箱冷冻时，必须垂直放在平坦的平面上，不能倒放、斜放；为确保冰淇淋成型，冷冻温度要在 -18°C 以下，冷冻时间在8~16小时。（最好晚上冷冻，白天使用）。
- 从冰箱冷冻室取出冰淇淋桶时，需确认是否已完全冷冻，请轻轻摇晃冰淇淋桶，若无液体流动的声音，则说明冷却液已冰冻。
- 请勿将冰淇淋桶冷冻48小时以上，请勿将桶座放入冷冻室冷冻。

食谱

香草冰淇淋

时间：约25分钟

	A	牛奶	40 g
		淡奶油	160 g
		炼乳	30 g
		香草精	2.3 mL

*将A混合搅拌均匀

抹茶冰淇淋

	B	牛奶	40 g
		淡奶油	180 g
		炼乳	40 g
		抹茶粉	8 g

*将B混合搅拌均匀

草莓冰淇淋

	C	草莓	160 g
		砂糖	25 g
		柠檬汁	10 g
		淡奶油	100 g
		牛奶	20 g
		炼乳	15 g

*将C熬制成草莓酱（约150 g）并将草莓酱与淡奶油、牛奶、炼乳混合搅拌均匀。

食谱

准备 冰淇淋桶需提前处理

- ①制作前，将冰淇淋桶放入冰箱冷冻室（-18℃以下）冷冻8~16小时。
- ②冰淇淋桶内壁结霜均匀时效果最佳。

做法

1. 原料：将牛奶、淡奶油、炼乳、香草精混合搅拌均匀。
（香草冰淇淋）
2. 组装冰淇淋桶。
（“使用方法”第SC5页）
3. 启动面包机。
 - ①选择冰淇淋对应的菜单编号；
 - ②倒入冰淇淋原料后马上按下“开始”键（此步骤需在1分钟内完成）；
 - ③发出哔哔声后按下“取消”键，取出冰淇淋桶。
4. 完成。
可用硅胶铲（需自备）取出冰淇淋直接食用。

草莓酱制作方法

- 将160 g草莓切成直径5 mm左右的碎丁，加入25 g砂糖拌匀静置1小时左右。
- 草莓丁连同草莓汁一起倒入锅中，加入10 g柠檬汁，中火加热5分钟。
※该阶段注意要不停搅拌，避免糊底。
- 制作好的草莓酱放入冰箱冷藏至20℃以下可取出使用。

温馨提示

- 砂糖要使用较细的颗粒状，易于融化，避免影响口感。
- 选择使用较成熟的水果，注意要清洗干净，去蒂。
- 份量不要超过冰淇淋桶的一半，防止成型后膨胀溢出。
- 在混合粉类原料时，建议先与牛奶混合均匀再加入淡奶油。
- 根据个人口味，如果想吃硬一点的冰淇淋，在冰淇淋桶料理完后可放入冰箱冷冻层再冷冻1~2小时。
- 原料混合后建议置入冷藏中冷却至5~10℃再使用。

中文（简体）

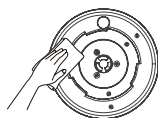
清洁保养

- 首次使用前，请将冰淇淋桶、搅拌叶片浸泡在冷水中清洁。
- 使用完成后，请尽快洗干净擦干！
(不可在没洗干净或沾有水状态下存放)
- 请使用柔软的海绵清洗！
(不要使用去污粉、金属刷、海绵的尼龙面、百洁布、不要使用洗碗机清洗)
- 长期不使用时，请彻底干燥后存放。

搅拌叶片、冰淇淋桶

取下，用冷水冲洗，擦干或自然晾干。

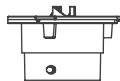
- 若出现污渍时，请用厨房专用洗涤剂（中性）清洗。
- 在冷冻前，请清洁并擦干冰淇淋桶（含底部）。



(冰淇淋桶底部)

桶座

用拧干的湿抹布擦干净后，自然晾干。



规格

尺寸(宽×深×高) (约)	14.4 cm × 14.4 cm × 16.2 cm
最大容量(约)	0.7 L
重量(约)	0.87 kg

产品中有害物质的名称及含有的信息表

部件名称	有害物质				
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBBs
塑料部品	○	○	○	○	○
橡胶部品	○	○	○	○	○
金属部品	○	○	○	○	○
冷却液	○	○	○	○	○

部件名称	有害物质				
	PBDEs	DBP	DIBP	BBP	DEHP
塑料部品	○	○	○	○	○
橡胶部品	○	○	○	○	○
金属部品	○	○	○	○	○
冷却液	○	○	○	○	○

中文(简体)

注 1) ○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

注 2) 以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

注 3) 显示 × 的项目，适用《达标管理目录限用物质应用例外清单》，且基于行业发展水平的限制，目前无法实现替代。

食品接触用信息

请根据说明书要求正确使用产品。

本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

	食品接触用材料	用途	执行标准	备注
金属	铝 1070	铝锅	GB 4806.9	避免接触酸性食物
塑料	POM	连接器座上连接器 搅拌叶片	GB 4806.7	
橡胶	NBR	骨架油封	GB 4806.11	
备注： 注 1: 产品不宜作为容器长期存储食品。 注 2: 本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！ 注 3: 食品卫生执行标准均以最新版本测试。				

保修证

仅限中国大陆有效

保修条款

有关保修期内 Panasonic 商品的保修 (无偿修理), 保修期起算日按相关法律法规规定执行。

1. 保修期内的商品只可在 Panasonic 认定维修店进行保修: 保修时, 请出示本保修证及产品交付凭证或 Panasonic 认定服务店安装凭证或法律法规要求的凭证。

以下三点需特别注意:

- a. 本保修证遗失后不再补发, 请妥善保管;
- b. 本保修证仅限于中华人民共和国国内有效 (香港、澳门、台湾三地区暂不可使用);
- c. 无法提供上述任一凭证, 则按【购机凭证上交易日期】或【商品制造日期+3个月】起开始实施保修。

2. 自上述日期之日起在以下期间内, 在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

- a. 整机 [壹] 年内无偿;
- b. 附件 [搅拌叶片、桶座] 有偿提供。

3. 属下列情况之一者, 即使在保修期内, 也不能以保修对待, 但是可以实行收费修理:

- a. 未按商品使用说明书要求使用、维护、保管而造成损坏的;
 - b. 因不正确操作、电源不正常、破损 (如: 摔落等) 而造成损坏的;
 - c. 不经 Panasonic 认定维修店维修人员拆动造成损坏的;
 - d. 不能出示本保修证及相关法律法规要求的凭证的;
 - e. 保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的;
 - f. 因不可抗力因素 (如雷电、地震、火灾、水灾等) 造成损坏的;
4. 本保修条款只适用于消费者个人为生活消费需要而购买使用的场合, 不适用于经营性等使用。

[商品信息]

商品名称: 冰淇淋桶 产地: 中国

商品型号: SD-9F01 机身号码:

松下家电 (中国) 有限公司

SC11

售后服务

仅限中国大陆有效

Panasonic 官方网站: <https://panasonic.cn>

Panasonic 客户咨询服务中心: 4008-811-315

制造商: 厦门建松电器有限公司

厦门火炬高新区火炬园创新路 17 号

原产地: 中国

扫描二维码

关注松下服务官方微信平台



在线人工客服

一键报修报装

服务进度查询

获取新品资讯

Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd.

© Panasonic Manufacturing (Xiamen) Co., Ltd. 2025

中国印刷

发行年月: 2025 年 5 月

DZ50P2422

HJ0525S20426