

文件名称	S2-A81系列说明书
颜色	单黑
印刷工艺	面纸：60g双胶纸 尺寸：105X140mm 装订方式：骑马钉
编制部门及日期	设计部 2019-10-16

产品标准CCC认证
企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V3 191016

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited
济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huayin District, Jinan
邮编：250118
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

（阳光服务热线）
400-6186-999

九阳
Joyoung

使用说明书
Operation Instruction

碎肉机
S2-A81(银)/S2-A81(土豪金)/S2-A81(高贵族)
S2-A81(深酒红)/S2-A808/S2-A808(D)

（内含食谱）
使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。

前言

尊敬的用户：
感谢您使用九阳碎肉机。本说明书适用于S2-A81(银)、S2-A81(土豪金)、S2-A81(高贵族)、S2-A81(深酒红)、S2-A808、S2-A808(D)产品，书中所有内容仅供用户使用和维修时参考。未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。
本产品与食品接触部件均符合相关法律法规和标准要求。请放心使用。
愿九阳产品给您带来温馨、便捷与健康。

目录

- 第一章 安全使用注意事项 ①
- 第二章 产品部件名称 ④
- 第三章 产品使用方法 ⑤
- 第四章 清洁和保养 ⑦
- 第五章 故障分析及排除 ⑧
- 第六章 产品基础信息和装箱明细 ⑨
- 第七章 电气原理图 ⑩
- 食谱 ⑪
- 有害物质限制使用标识表 ⑭
- 食品接触材料信息表 ⑮
- 售后服务 ⑯

第一章 安全使用注意事项

警告 对可能导致人员伤亡、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

- 工作前请务必将杯盖、主机安装到位。
- 刀片未停转前严禁靠近主机或离开杯盖。
- 刀片锋利，小心割伤。

注意 对可能导致人员伤亡或物品损坏的风险要关注。

- 本产品仅适于家庭使用，请勿作为商业用途。
- 请勿在无人看管的情况下运行本产品。
- 本产品不打算由存在躯体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照顾好儿童，确保他们不玩弄本产品。
- 本产品电压/频率为220V/50Hz，接通电源前，请检查是否与当地电压相符。高低电压可能会影响产品性能或损坏电路元件，建议使用稳压器，以确保产品正常使用。
- 务必将碎肉机盖手柄对准碎肉机手柄后，往下压，确保使碎肉机手柄嵌于手柄凹槽内，以防碎肉机顶部磨损。（如图一）

图一

- 本产品仅限于与配套的（包括产品本身配置的和本公司独立出售的）碎肉机组件、主体等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影

响产品性能或发生事故。

- 使用前请检查主体、杯体等部件是否完好。如发现损坏，请停止使用并及时与本公司客户服务中心联系。请勿自行拆卸修理，以免影响产品性能或发生事故。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员进行维修。
- 请勿用湿手插、拔电源插头，以免触电。断开电源时，请用手握住插头拔出，请勿拉扯电源线；请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物，以免损坏电源线。
- 使用本产品时，请将其置于平整的台面上。请勿在倾斜、不稳定的台面上或在地毯、毛巾、塑料等易滑动物品上操作本产品，并远离台面边缘，以免产品倾倒或发生事故。
- 禁止空载（杯中无食材）或超载（食材量超过额定值）使用本产品。
- 本产品运行速度已设置成理想状态，不需要进行调节。
- 安装碎肉机时，请确认带有密封圈，以免发生泄露；请确认杯体与碎肉刀组件安装到位；请勿将碎肉刀组件单独安装在主体上。
- 接通电源前，请确认开关处于关闭状态，并且杯体及其他部件已安装到位，以免产品不通电或造成人身伤害。
- 在更换部件或接触运动部件前要先关闭电源开关并断开电源。
- 本产品连续工作时间不得超过30秒。若未能达到预期效果，请断开电源，冷却2分钟后再进行加工。以完成一次工作之后停止2分钟为一个工作周期，连续工作3个周期后，必须断开电源，冷却15~20分钟后再工作，以保证产品寿命。
- 如果刀片被卡住，请先关闭开关、断开电源，再进行清理，以免发生伤害事故或损坏产品。
- 如果产品运行的突然停止工作，可能是电机因过热的自我保护行

为，请断开电源，冷却20~30分钟后方可使用。

- 产品使用完毕，待刀片停止转动20~30分钟，关闭开关、断开电源，再取下主体，以免引发事故。
- 产品使用完毕请及时清洗，与食品接触部件用清水进行清洗。取出切割刀片，排空杯体和清洗部件时请小心操作，务必注意锋利的刀片，以免划伤（可佩戴防护手套）。
- 请勿将本产品任何部件放入洗碗机、微波炉、消毒柜或超过60℃的热水中清洗或消毒，亦勿使用其他设备加热，以免部件变形或损坏。
- 请勿将本产品置于高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）等环境中，以免部件工作异常或发生火灾等事故。
- 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
- 丢弃本产品时，请交由有资质的部门回收，丢弃时请剪断电源线。

第二章 产品部件名称

注：1. 产品图片请以包装内实物为准！
2. 请勿漏装杯盖密封圈。

第三章 产品使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第四章 保养和维护”）

● 开关
接通电源后，用手轻按按键，产品开始工作；手放开后，产品停止工作。
· 高速适用于碎肉、低速适用于碎菜

● 常见食材可加工最大容量及功能选择

食材	最小制作量	最大制作量	功能选择	制作时间推荐	注意事项
肉类	50g	600g	高速	30秒以内	须去皮、去骨、去脂，冻肉化冻
细长状蔬菜（如：芹菜）	50g	400g	低速	10-15秒	1. 先切成长度不大于3cm的段状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更好
大叶类蔬菜（如：白菜）	50g	300g	低速	10-15秒	1. 先切成不大于2cm x 2cm x 6cm的块状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更好

● 使用说明：
· 本产品可用于碎肉、碎菜，具体请参考食谱。
1. 将上刀架两侧凸台对准刀架两侧滑槽，沿滑槽将上刀架装至最底部。
· 注意：请将上刀架安装到位，以免影响产品的加工效果。

2. 将碎肉刀架放入碎肉杯内；再将食材放入碎肉杯中。
· 肉类食材加入量请勿超过杯体的上限刻度线，以免影响食材的加工效果和使用寿命。

3. 将碎肉杯盖手柄对准碎肉机手柄，盖紧杯盖。
· 注意：请将碎肉杯盖手柄对准碎肉机手柄后，往下压，确保使碎肉杯盖手柄嵌于手柄凹槽内，以防碎肉机顶部磨损。

4. 将主机上凹陷部分对准碎肉杯盖上的凸起部分，放置在碎肉杯盖上。
· 注意：主机无法一次到位时，可轻轻旋转主机至准确位置。

5.1) 接通电源，按住主机，按下高速或低速，开始工作。工作时间≤30秒。
2) 加工完成，松开开关按键，断开电源，待刀片停止转动，将主机取下，打开碎肉杯盖，取出碎肉片，用刮刀将食材取出。

注：
· 如果食材粘在杯体上，请松开按键，断开电源，用刮刀刮下后再进行加工。
· 本产品不能用来加工冻肉、排骨、干豆、大米等硬食材及液体食材。
· 如果产品因食材分布不均匀而抖动，请关闭开关，断开电源，将食材均匀在杯体内后再加工。

第四章 清洁和保养

- 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
- 主体和杯体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放在水或其他液体中冲洗、浸泡或喷淋，以免部件损坏或产品漏电。

3. 杯体内部及与食品接触部件用清水冲洗，并及时擦干或晾干。请小心操作以免划伤（可佩戴防护手套）。

4. 收拾渣滓时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直射照射处。

第五章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关无反应，产品不工作	碎肉杯盖未盖好	盖好碎肉杯盖
刚开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请及时就近的九阳维修点检测
使用中停机	1. 电压过低 2. 电机温控保护	1. 检查电压是否过低 2. 停止20~30分钟后再次使用
异常震动或噪音大	1. 碎肉刀架未安装到位 2. 产品放置不平稳 3. 电压过高 4. 食材过量	1. 将食材取出，将碎肉刀架安装到位 2. 产品放置平稳 3. 检查电压是否过高 4. 关闭开关，断开电源，将多余食材取出
卡刀	食材纤维缠绕或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块

· 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修。详情请参阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999 进行咨询。

· 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请谅解！

第七章 电气原理图

第六章 产品基础信息和装箱明细

执行标准	GB 4706.1-2005、GB 4706.30-2008	
产品尺寸	225mm x 180mm x 300mm	
产品净重	约 2.2kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	额定功率	300W
	连续工作时间	≤30秒
间隔时间	≥2分钟	
装箱明细	碎肉机	1台
	说明书	1本
刮刀	1把	

9

10

食谱

注意：1. 肉块切成3cm*3cm*3cm最佳；
2. 蔬菜没有最小量限制，肉类为了保证口感建议单次不少于300克。

1. 猪肉白菜饺子
食材：猪五花肉300克、白菜600克、饺子皮80个
辅料：老抽、生抽、食用油、料酒、盐、生粉适量；根据个人喜好可加入葱、姜、蒜（需切碎）
做法：1. 将猪五花肉去皮、去筋、切小块；白菜洗净、切小块；
2. 将五花肉放入碎肉杯中用高速30秒切碎，盛出；白菜放入碎肉杯中低速15秒切碎；
3. 切碎好的白菜挤出水后，将切碎好的五花肉和白菜混合，加入调料搅拌均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：制作肉馅或肉泥加入生粉可以使其口感更嫩。

2. 三鲜馅饺子
食材：香菇200克、胡萝卜200克、白菜200克、饺子皮80个
辅料：食用油、芝麻油、盐适量；根据个人喜好可加入葱、姜、蒜和蒜（需切碎）
做法：1. 将香菇、胡萝卜、白菜洗净，切小块；
2. 将香菇、胡萝卜、白菜分别放入碎肉杯中，按住低速10秒切碎；
3. 将切碎好的蔬菜挤出水后混合，加入调料搅拌均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：切碎好的食材必须挤出水后，避免饺子馅水分太大，影响口感；葱、姜、蒜可与香菇等一起切碎；胡萝卜可以换成炒熟的鸡蛋。

3. 牛肉芹菜饺子
食材：牛肉300克、芹菜300克、葱50克、姜50克、饺子皮80个

辅料：加水淀粉80ml、食用油50ml、盐、香油、胡椒粉适量；根据个人喜好可加入蒜（需切碎）
做法：1. 将芹菜、葱、姜洗净、择好，切成不大于2cm的小段；牛肉洗净、去筋、切成小块；
2. 将猪肉放入碎肉杯中，分两次按住高速25秒切碎；将芹菜放入碎肉杯中，按住低速档20秒切碎；视情况可以再次点动，碎得更细腻；
3. 将切碎好的牛肉和芹菜混合，加入辅料，分三次加入水淀粉，同方向搅拌均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：将蒜剁好，可以与牛肉一起切碎；搅拌均匀的时候注意方向，不然会使馅料松散；买的牛肉，大部分都是瘦肉，很容易口感柴硬，可以加肥肉（猪五花肉）或多打点水，馅儿就柔软，容易出水，要边包边搅拌馅儿让水份重新吸收。

4. 猪肉丸子
食材：猪五花肉100克
辅料：蛋清液150ml（一个鸡蛋的蛋清加水至150ml）、生粉50克、胡椒粉、白砂糖、料酒、盐适量
做法：1. 将猪五花肉去皮、去筋、切小块；
2. 将猪五花肉放入碎肉杯中，分两次高速30秒切碎，视情况可以再次点动，碎得更细腻；
3. 在切碎好的猪五花肉中加入辅料，蛋清液分3次加入，搅拌均匀；
4. 放入冰箱，冷藏至少30分钟；
5. 锅中水烧开，将肉泥挤出丸状，用勺子放入水中，丸子全部放入后再烧开；
6. 煮20分钟左右，丸子浮在水面且内外皆变白，即可捞出。
小贴士：搅拌好的丸子馅冷藏一晚后口感更佳；
搅拌到丸子可以竖在碗里状态更佳。

5. 牛肉丸子
食材：牛肉500克
辅料：蛋清液150ml（一个鸡蛋的蛋清加水至150ml）、生粉50克、胡椒粉、白砂糖、料酒、盐、生粉适量
做法：1. 将牛肉洗净、切成小块；
2. 将牛肉放入碎肉杯中，分两次高速30秒切碎，视情况可以再次点动，碎得更细腻；
3. 在切碎好的牛肉中加入辅料，蛋清液分3次加入，搅拌均匀；
4. 放入冰箱，冷藏至少30分钟（冷藏一晚口感更佳）；
5. 锅中水烧开，将肉泥挤出丸状，用勺子放入水中，丸子全部放入后再烧开；
6. 煮20分钟左右，丸子浮在水面且内外皆变白，即可捞出。
小贴士：搅拌好的丸子馅冷藏一晚后口感更佳；
搅拌到丸子可以竖在碗里状态最佳。

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBDE)	多溴二苯醚(PBDE)
与食品接触的部件(杯体/手柄)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、减震垫等)	○	○	○	○	○	○
非金属材料结构件(刀架、刀片等)	○	○	○	○	○	○
非金属材料件(塑料刀架、刀片等)	○	○	○	○	○	○
玻璃件	○	○	○	○	○	○
铝铸件(刀架、刀轴等)	○	○	○	○	○	○
塑料材料结构件(电机支架、线圈磁芯等)	○	○	○	○	○	×
其它金属结构件(轴承、紧固件等)	×	○	○	○	○	○
电接触件(按键触点材料)PCB板、电话、变压器等、电焊、电烙铁等	×	○	×	○	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。
×：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量超过了GB/T 26572规定的限量要求。
“○”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现环保类物质元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。
· 表示仅部分部件符合环保要求。

环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或变质，用户在产品使用过程中正常使用本产品不会对环境和人体造成严重危害或对人体人员、财产造成严重损害的风险。

有害物质限制使用标识：
耐久循环标志：表示本产品可回收利用，超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应随意丢弃，其废旧产品应送至回收站或交由具有资质的电子产品处理商回收处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关废旧电子产品处理规范。

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。
本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

食品接触材料信息表

本产品说明书要求正常使用本产品。
本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其刀锋利度的符合性信息说明如下：

食品接触材料	执行标准	符合标准情况	备注
不锈钢(GB 4706.1-2005)	GB 4806.9-2016	符合	
聚丙烯(PP)	GB 4806.7-2016	符合	
聚乙烯(PE)	GB 4806.7-2016	符合	
聚氯乙烯(PVC)	GB 4806.7-2016	符合	
聚酰胺(尼龙)	GB 4806.7-2016	符合	
橡胶	GB 4806.7-2016	符合	
塑料	GB 4806.7-2016	符合	
玻璃	GB 4806.4-2016	符合	
陶瓷	GB 4806.4-2016	符合	
搪瓷	GB 4806.4-2016	符合	

注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分部件可能不含个别材料，请以实际产品为准。

售后服务

服务条款

- 本产品执行全国三包规定，整机保修1年。三包有效期自开具发票之日起计算，三包范围仅限商家使用。
- 我公司发票作为产品三包凭证。
- 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

非三包范围

- 非因产品质量、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸维修的）；
- 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
- 发票与实物不符或涂改的；
- 超过三包期的；
- 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；
- 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成损坏的；
- 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

服务网点查询

- 请在微信中搜索“九阳”并关注，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入查询中心。
- 请登录九阳网络客户服务部：http://ktjoyoung.com查询。
- 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。

15

16