

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证

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, Huaiyin District, Jinan  
邮编：250118  
电话：400 6186 996  
www.jiuyoung.com

用光服务热线  
400-6186-999

Joyoung 九阳

使用说明书  
Operation Instruction

绞肉机  
S2-A808/S2-A818



(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：  
感谢您使用九阳绞肉机。本说明书适用于S2-A808、S2-A818产品，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考。未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。  
本产品已通过中国质量认证中心(CQC)颁发的食品接触安全认证，食品接触材料均符合相应法规和标准要求，请放心使用。  
愿九阳产品给您的生活带来温馨、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

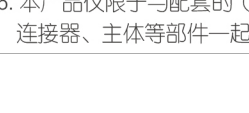
第一章 安全使用注意事项

⚠ 警告 对可能导致人员危险、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。
- 刀片未停转前严禁拿开主机或掀开杯盖。
- 刀片锋利，小心割伤。

⚠ 注意 对可能导致人员受伤或物品损坏的风险要关注。

- 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
- 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肢体、感官或精神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，确保他们不玩耍本产品。
- 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。高或低于该电压可能会影响产品性能或损坏电器元件，建议使用稳压器，以确保产品正常使用。
- 务必将绞肉杯盖手柄对准绞肉杯手柄后，往下按，确保使绞肉杯手柄嵌于手柄凹槽内，以防绞肉刀顶部磨损。(如图一)



图一

6. 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)连接器、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部门联系。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更换。
- 请勿用湿手插、拔电源线，以免触电。断开电源时，请用干抹布将插头拔出，请勿拉扯电源线；请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物，以免损坏漏电。
- 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、纸等易燃物品上操作本产品，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，不需要进行调整。
- 安装刀座组件时，请确认带有密封胶圈，以免发生泄露；请确认杯体与刀座组件安装到位；请勿将刀座单独安装在主体上。
- 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关闭电源开关并断开电源。
- 在产品工作时，严禁移动产品、提起主体或触碰刀片、电机等可动部件，以免造成人身伤害或损坏产品。
- 在拆、装、调试或清洗本产品的任何部件之前，请关闭开关、断开电源，以免产品漏电或意外启动。
- 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个工作周期，必须断开电源，冷却15~20分钟后再进行工作，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。
- 如果产品运行时突然停止工作，可能是电机过热触发的自我保护行

方，请断开电源，冷却20~30分钟后方可使用。

- 产品使用完毕，待刀片停止转动后，请先关闭开关、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(可佩戴保护手套)。
- 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。
- 丢弃本产品和产品包装时，请交由有相关资质的部门回收，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. 请勿漏装杯盖密封胶圈。

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。

- 快档适用于绞肉、慢档适用于绞菜



● 常见食材可加工最大容量及功能选择

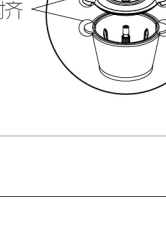
食材	最小制作量	最大制作量	功能选择	加工时间	注意事项	
肉类	50g	500g	600g	快档	30秒	须去皮、去骨、去脂，冻肉化冻。
细长状蔬菜(如：芹菜)	50g	400g	450g	慢档	10~15秒	1. 先切成长度不大于3cm的段状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更佳。
大叶类蔬菜(如：白菜)	50g	300g	350g	慢档	10~15秒	1. 先切成不大于2cm x 2cm x 6cm的块状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更佳。

● 使用说明：

- 本产品可用于绞肉、绞菜，具体请参考食谱。
- 将上刀架两侧凸台对准下刀架两侧滑槽，沿滑槽将上刀架安装至最底部。  
注意：请将上刀架安装到位，以免影响产品的加工效果。



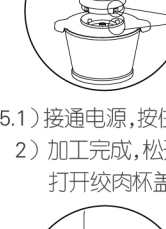
- 将绞肉刀架放入绞肉杯内；再将食材放入绞肉杯中。  
肉类食材加入量请勿超过杯体的上限刻度线，以免影响食材的加工效果和使用寿命。



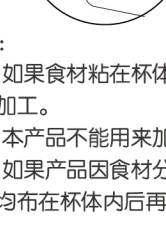
- 将绞肉杯盖手柄对准绞肉杯手柄，盖紧杯盖。  
注意：请将绞肉杯盖手柄对准绞肉杯手柄后，往下按，确保使绞肉杯手柄嵌于手柄凹槽内，以防绞肉刀顶部磨损。



4. 将主机上凸起部分对准绞肉杯盖上的凹陷部分，放置在绞肉杯盖盖上。  
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，按下快档或慢档，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，打开绞肉杯盖，取出绞肉刀，用刮刀将食材取出。



注：  
· 如果食材粘在杯壁上，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，将食材均匀分布在杯体内后再加工。

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，以免器件损坏或产品漏电。

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

- 收纳储存时，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

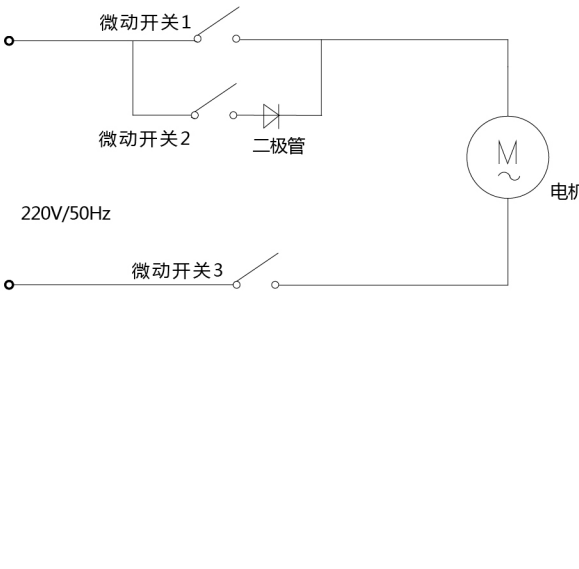
故障现象	原因分析	故障排除
通电后、启动开关不工作	绞肉杯盖未盖好	盖好绞肉杯盖
刚开始几次使用时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请送至最近的九阳维修点检测
使用中停机	1. 电压过低 2. 电机温控保护	1. 检查电压是否过低 2. 停止20~30分钟后再使用
异常震动或噪音大	1. 绞肉刀架未安装到位 2. 产品放置不平稳 3. 电压过高 4. 食材过量	1. 将食材取出，将绞肉刀架安装到位 2. 产品放置平稳 3. 检查电压是否过高 4. 关闭开关，断开电源，将多余食材取出
卡刀	卡刀将食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块

· 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，详情请查阅说明书中“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	232 mm x 188 mm x 277 mm	
产品净重	A808	约 2.0kg
	A818	约 2.3kg
技术参数	额定电压	A808 220V ~ A818 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	绞肉机	1台
	说明书	1本
	刮刀	1把

第七章 电气原理图



220V/50Hz

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：猪肉500克、白菜600克、饺子皮80个  
辅料：葱、姜、生抽、食用油、料酒、盐、生粉适量。根据个人喜好可加入葱、姜、蒜(需绞碎)  
做法：1. 将猪肉洗净、去肥、切小块；白菜洗净、切小块；  
2. 将五花肉放入绞肉杯中用高速档30秒绞碎，盛出；白菜放入绞肉杯中慢速档15秒绞碎；  
3. 绞好的白菜挤出水分后，将绞好的五花肉和白菜混合，加入辅料搅拌均匀；  
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肉口感更嫩。

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7.5克、姜15克和蒜15克(需绞碎)  
做法：1. 将香菇、胡萝卜、白菜洗净，切小块；  
2. 将五花肉放入绞肉杯中用高速档30秒绞碎，视情况可以再次点动，绞得更细腻；  
3. 绞好的蔬菜挤出水分后混合，加入辅料搅拌均匀；  
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。  
小贴士：绞好的食材必须挤出水分，避免饺子馅料水分太大，影响口感；葱、姜、蒜可与香菇等一起绞碎；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、酱油、胡椒粉适量；根据个人喜好可加入蒜(需绞碎)  
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、去肥、切成小块；  
2. 将牛肉放入绞肉杯中，分两次按住高速档25秒绞碎；将芹菜放入绞肉杯中，按住低速档20秒绞碎；视情况可以再次点动，绞得更细碎；  
3. 将绞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，可以与牛肉一起绞碎；  
搅拌的时候注意同方向，不然会使馅料松散；  
买的牛肉，大多都是瘦肉，很容易口感柴硬，可以加肥肉(猪五花肉)或多打水；  
打水较多时，馅儿较稀软，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：猪肉500克  
辅料：鸡蛋清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. 将猪肉洗净、去肥、切小块；  
2. 将猪肉放入绞肉杯中，分两次按住高速档30秒绞碎，视情况可以再次点动，绞得更细腻；  
3. 在绞好的猪肉中加入辅料，蛋清分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最佳。

5. 牛肉丸子  
食材：牛肉500克  
辅料：蛋清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、牛奶适量  
做法：1. 将牛肉洗净，切小块；  
2. 将牛肉放入绞肉杯中，分两次按住高速档30秒绞碎，视情况可以再次点动，绞得更细腻；  
3. 在绞好的牛肉中加入辅料，蛋清分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最佳。

6. 辣味酱  
食材：辣椒600克、蒜250克、苹果80克  
辅料：糖30克、盐5克、姜、豆豉、花生适量  
做法：1. 将辣椒洗净、去梗、沥干水分；将蒜剁好，洗净，沥干水分；  
2. 在绞肉杯中先铺一层辣椒，再铺一层蒜，再加入豆豉、花生、苹果和辅料，低速档30秒绞碎，视情况可以再次点动，绞得更细腻；  
3. 较好取出放入玻璃罐中冷藏密封发酵至少48小时。  
小贴士：加入苹果使酱料发酵，口感更好。

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表	有害物质的					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
与食品接触的配件(零件等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、减震垫等)	○	○	○	○	○	○
非金属材料结构件(刀架、底座等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(搅拌刀、刀套等)	○	○	○	○	○	○
绝缘材料	○	○	○	○	○	○
漆涂层(喇叭、按钮等)	○	○	○	○	○	○
塑料件(喇叭、按钮等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电源线、电源线盒等)	○	○	○	○	○	×
其它金属材料(轴承、紧固件等)	×	○	○	○	○	○
电焊件、印刷电路板(PCB)、PCB板、电焊件、印刷电路板、电焊件	×	○	×	○	○	×

○：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无法实现非环保物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改善。  
：表示仅部分型号产品含该物质。

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交互，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境污染或产生有害物质或其人身伤害。  
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，不应被随意丢弃，请及时回收处理。以及有废弃电子产品处理资质的企业处理。正确的处理方法请咨询国家或当地有关电器电子产品处理机构。

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。本产品长期接触不会对人体产生危害，请放心使用。

食品接触材料信息表

请根据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，食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下：

食品接触用材料	执行标准	符合标准情况	备注
不锈钢06Cr19Ni10(杯体、发热盘、螺杆、刀片等)	GB 4806.9-2016	符合	
不锈钢12Cr13(刀盖、搅拌轴等)			
不锈钢12Cr17Ni7(刀片、刀轴等)			
不锈钢20Cr13(绞肉刀等)			
不锈钢30Cr13(绞肉刀等)	GB 4806.7-2016	符合	
不锈钢(材料成分C、Si、Mn、Ni、Cr分别为：0.12%、1.00%、0.20%~4.5%、0.01%~0.03%、16.0%~18.0%)(刀轴等)			
ABS(刀架、搅拌棒、进料筒、清洁刷等)			
AS(搅拌杆、量杯、上盖等)			
PA(刀架、模头盖、减震垫片、清洁刷等)			
PBT(搅拌杆主体等)			
PC(搅拌杆、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器)			
PVDF(搅拌杆、量杯、刀片、连杆、前盖垫片等)			
PP(搅拌杯盖、量杯、搅拌杯清洁刷等)			
PPE(投料盖、搅拌杯盖)			
PS(绞肉杯、搅拌杯、果渣桶等)			
交联PCT(冷压杯、榨汁器等)			
陶瓷(量杯等)	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶(密封胶圈、垫圈、套管等)	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃(搅拌杯、加热搅拌杯等)	GB 4806.5-2016	符合	

注：本产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，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，三包范围仅限家庭使用。
- 购机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

- 消费者因遗忘、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修理的)；
- 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
- 因发生不可抗力造成损坏的；
- 超过三包期的；
- 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“服务网点”进入查询服务。
- 请登录九阳网络客户服务中心：<http://kf.jiuyoung.com>查询。
- 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。