

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

制造商：浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地 址：浙江省绍兴市世纪西街3号

全国服务热线：400-8899-717

网址：www.supor.com.cn

版本号：JR61-SM:VER1.0

执行标准号：GB 4706.1- 2005 GB 4706.30-2008

因生产批次不同，产品重量有出入，新老包装随机发货，
请以实际收到为准，均为苏泊尔正品，请放心购买

SUPOR 苏泊尔

食品加工器（碎肉机）

JR61

■ 目录

一. 使用注意事项	01
二. 使用说明	02
三. 保养和维护	08
四. 有害物质清单	09
五. 食品接触材料信息表	11
六. 售后服务	12



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧



安装苏泊尔APP
美食妙招 码上来

使用说明书

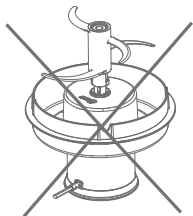
使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

一 使用注意事项

 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

01. 本机使用交流220V电源，使用前请确认电压是否符合。
 02. 在拆/装或者调校产品的任何部件之前，请务必断开电源。
 03. 使用前请检查电源线、插头以及其他部件是否损坏，如有损坏请停止使用，并联系客服部门或者指定维修点的专业人员来更换，请勿自行拆卸修理，以免发生危险。
 04. 产品需要维修时，请与本公司客服部门联系，或者到指定维修点修理。
 05. 加入食材前，请确保碎肉刀（佐料刀）安装到位，运转自如。
 06. 放入食材不可超过食材最大份量说明内标注的份量。
 07. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
 08. 请勿将玻璃杯和佐料碗放入微波炉加热或冰箱内冷冻，以免造成杯体破裂。
 09. 产品工作时，严禁接触到刀片等部件，以免受伤害或使产品受损。
 10. 请严格按额定工作时间操作：连续工作时间建议不超过30秒，如未能达到您所需求的效果应断开电源冷却2分钟再加工，已完成上述任一功能之后停止2分钟为一个周期，连续工作3个周期，必须停止15-20分钟，待电机冷却后再工作，此法有利于延长产品寿命。
 11. 加工完毕，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下主体。
 12. 如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭开关，断开电源，冷却20-30分钟后再使用。
 13. **本产品不能用来加工较硬的食材，例如：带骨头肉类，咖啡豆、大豆、阿胶、大米、或冷冻食物等。**
 14. 本产品不允许用微波炉消毒也不能用于冰箱内冷冻，以避免受热或温度太低变形损坏。与食材相接触的部件材料均符合食品级认证要求，干净、卫生、可靠。
 15. 请勿将主机放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
 16. 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。
-  **注意：严禁将器具浸入任何液体中**

17. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
18. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩耍本产品。
19. 本产品仅适用于个人或家庭使用，不适合商用。
20. 禁止把碎肉刀和佐料刀做其他用途；禁止在玻璃杯（佐料碗）外使用碎肉刀（佐料刀）；禁止把碎肉刀和佐料刀单独安装在主机上使用。
21. 玻璃杯和佐料碗可以低于60℃温水清洗，请勿用开水煮烫、放入微波炉加热或冰箱内冷冻。
22. 清洗小技巧：玻璃杯中放入少许温水和少许洗洁精，按下按键启动器，搅打清洗约30秒，再用清水冲洗即可。刀片锋利，使用或清洗时请注意安全，不建议用手直接清洗刀片，避免割伤。

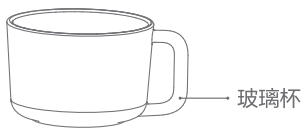
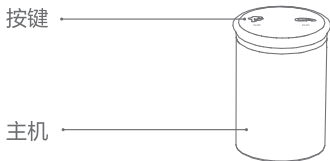


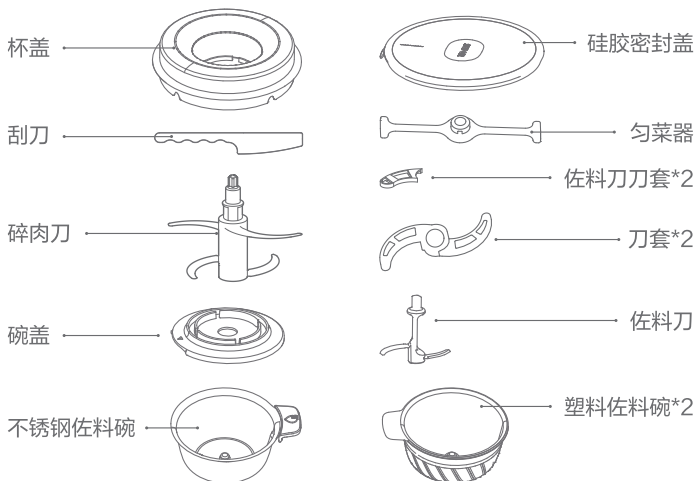
禁止此类操作危险

二 使用说明

■ 产品结构

注：具体配置以实际产品型号为准

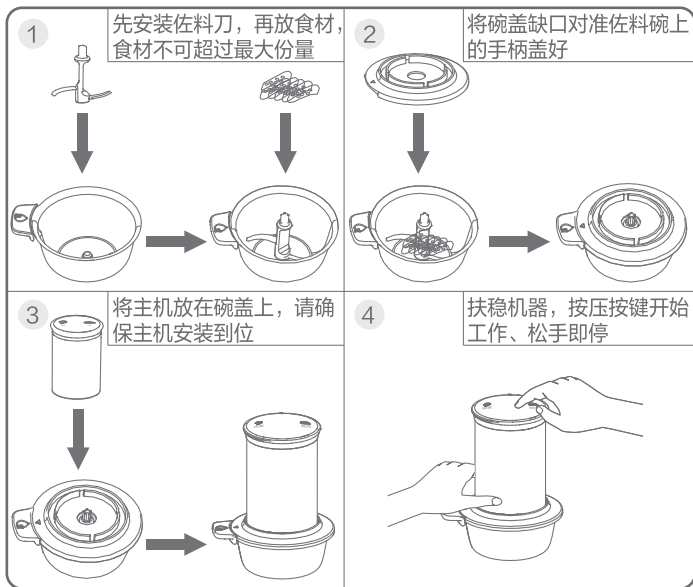




部件名称	功能
按键	用于控制开、关
主机	产品主要部件，内有电机等部件，提供动力
杯盖	盖在玻璃杯上，起到安全防护的作用
碎肉刀	与玻璃杯、杯盖结合，可制作肉馅等
刀套	防止手被割伤
匀菜器	与碎肉刀组合，仅在加工大白菜等叶类蔬菜时使用，建议搅打时间7-15秒
玻璃杯	用于盛放食材，与碎肉刀、杯盖结合，可制作肉馅等
硅胶密封盖	盖在玻璃杯上放置冰箱储存，可以起到密封、防串味、防食材相互污染作用
刮刀	用于取出玻璃杯上的食材

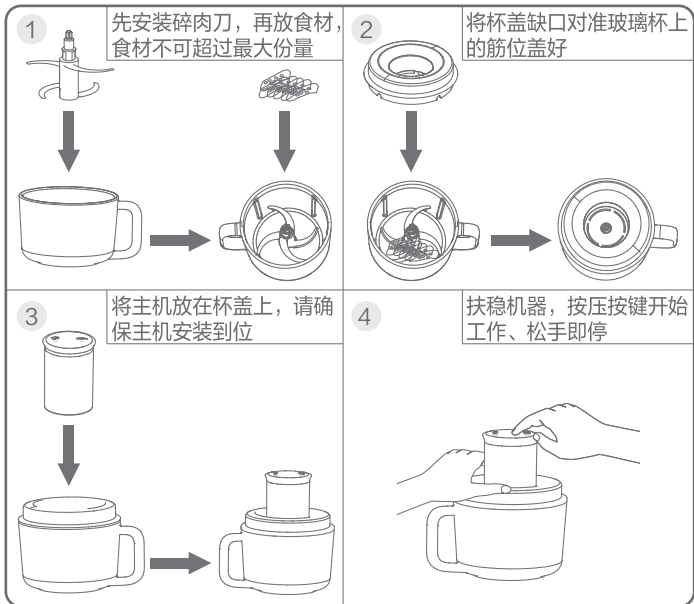
碗盖	盖在不锈钢/塑料佐料碗上，起到安全防护的作用
佐料刀	与佐料碗、碗盖结合，可制作蒜、小米椒等食材
佐料刀刀套	防止手被割伤
不锈钢佐料碗	与佐料刀、碗盖结合，可制作蒜、小米椒等食材
塑料佐料碗	与佐料刀、碗盖结合，可制作蒜、小米椒等食材

■ 使用方法说明

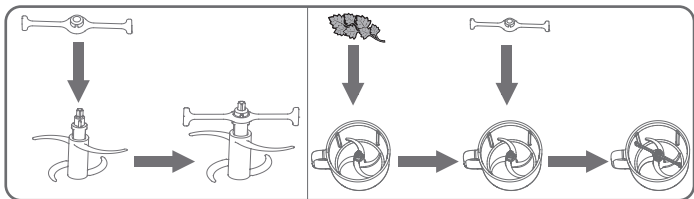


注意：佐料搅拌完成后，

- 1、不锈钢佐料碗可浇热油，浇热油时注意飞溅、防烫；
- 2、塑料佐料碗严禁浇热油；
- 3、浇热油前需先将佐料刀取出。



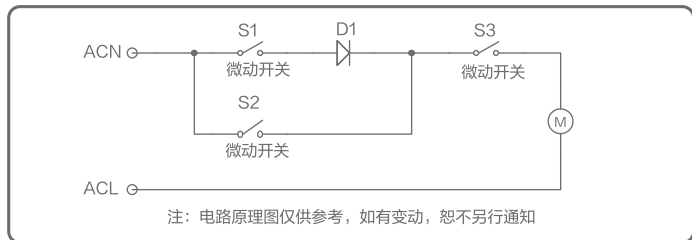
注：匀菜器仅在加工大白菜等叶类蔬菜时使用，在加工大白菜等带叶蔬菜时，将碎肉刀放入玻璃杯后，先放入带叶蔬菜，然后再把匀菜器圆孔对准碎肉刀杆的筋位安装到位（请确保匀菜器妥当安装，且蔬菜高度不要超过匀菜器）。



■ 产品规格

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率	档位
JR61	220V~	50Hz	300W	双档

■ 电路原理图



■ 操作使用说明

01. 拆开器具包装，将所有零部件放在水平台面上。
02. 将所有可拆卸零部件和附件浸入水中清洗并擦干，但不能将主机浸入水中清洗或淋洗。
03. 在装配之前，确认主机没有插上电源。
04. 在每次使用之后将电源插头拔掉。
05. 在拆卸前，确认拔掉电源插头并确认马达已经停止运转。
06. 将玻璃杯或佐料碗放置于稳固的平面上（应远离可能受物体撞击的地方，并放置在儿童触摸不到的地方）。
07. 将碎肉刀（佐料刀）插在玻璃杯（佐料碗）固定轴上，并放入适量食材，再将杯盖（碗盖）对准玻璃杯（佐料碗）盖好。
08. 将主机套在杯盖或碗盖上，刀头对着主机底部的输出轴（请确保主机安装到位）。

09. 接通电源，用手按压按键，机器开始工作，停止按压后，机器停止工作。
（注：本产品带有安全开关，使用时，需对主机施加向下的力，才能启动档位开关，否则容易导致不通电）。
10. 工作过程中如果食材粘在玻璃杯或佐料碗上，请关闭开关，断开电源，用刮刀等工具刮下后再进行加工。
11. 如果产品因为食材分布不均匀而抖动，请关闭开关，断开电源，把食材均匀分布在杯体内，再进行操作。
12. 如在30秒内未达到所需要的效果，请关闭开关，断开电源，冷却2分钟后再次进行加工，有利于延长产品寿命。
13. 加工完成后，断开电源，待刀片停止转动，再将主机取下，打开杯盖（碗盖），取出碎肉刀（佐料刀），用刮刀等工具将食材取出。
14. 使用本碎肉机之前，建议将肉类的筋、骨、皮去掉，方可进行加工。
15. 温馨提示：刀片锋利，请小心操作

食物	最大份量	备注（玻璃杯+碎肉刀食谱）
牛肉	500g	需去骨去皮去筋，使用绞肉档开关，建议切成麻将大小的块
洋葱	400g	切成四块或多块，使用绞菜档开关
大蒜	400g	需去皮，使用绞菜档开关
新鲜辣椒	100g	切段成4cm左右，使用绞菜档开关
红萝卜	400g	切块约2cm左右，使用绞菜档开关
蔬菜	200g	切块约3cm左右，使用绞菜档开关 最多不能超过碗容量的一半
花生、核桃仁	200g	需去壳，使用绞肉档开关
火腿肠	200g	每根切成3-4段，使用绞菜档开关
猪瘦肉	500g	需去骨去皮去筋，使用绞肉档开关，建议切成麻将大小的块
土豆、芋头	400g	煮熟去皮，使用绞肉档开关

食物	最大份量	备注（佐料碗+佐料刀食谱）
小米椒	30g	切段，使用绞肉档开关，运行15秒停止
蒜瓣	50g	需去皮，使用绞菜档开关，运行15秒停止
姜块	50g	需切成蒜瓣大小，使用绞菜档开关，运行15秒停止

三 保养和维护

■ 零部件清洗

01. 用完请立即清洗玻璃杯、佐料碗、刀片、杯盖、碗盖等。
02. 电机、主机、启动开关不能用水清洗，不能浸入水中或其他液体中；需要清洁时可用柔软的拧干水后的湿布擦拭。
03. 在清水中加入适量的洗洁剂，用清洁帕进行清洗，用温水效果更好。
04. 刀片非常锋利，不能直接用手，为了避免受伤，清洗的水要非常清澈，使您在清洗过程中能看到刀片。
05. 清洗好后，请将本产品各部件擦干或晾干，再重新组装。
06. 严禁对本产品各部件进行高温消毒，玻璃杯和佐料碗只能用温水清洗。

■ 常见故障的判别与维修

故障现象	故障原因	排除方法
通电后启动开关，产品不工作	杯盖（碗盖）和主机未放置到位	杯盖（碗盖）缺口对准杯体筋位（碗手柄）盖好；放置主机时左右旋转并向下压，使主机贴平杯盖（碗盖）
最开始几次使用产品时，新机发出难闻气味	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，请送到维修点进行维修

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
卡刀	刀片被食材缠住或卡死	关闭开关，断开电源 取出食材，切成小块
异常震动或噪音过大	1.碎肉刀或佐料刀未安装到位 2.产品放置不平稳 3.电压过高	1.将食材取出，将碎肉刀或佐料刀安装到位 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

四 有害物质清单

为满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》要求，以下提供的是电器产品部件名称以及可能含有的有害物料信息。

零部件	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
开关	○	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○
塑料件	○	○	○	○	○	○
硅胶类	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	○	○

贴纸标签	○	○	○	○	○	○
玻璃类	○	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
电机	×	○	○	○	○	○

○：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 26572-2011规定的限量要求以下。

×：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GB/T 26572-2011规定的限量要求。

在上述表格中，标注“×”的部件满足欧盟RoHS2.0法规
 欧盟电子电器产品中限制使用某些有害物质的2011/65/EU法规
 环保使用年限

根据中国电子电气产品有害物质限制使用标识要求（SJ/T11364-2014）
 和相关法规，本产品整机符合以下环保使用期限。注：该标示的环保使用
 期限是指在正常使用条件和温度、湿度，并且不包括耗材情况下的使用期
 限。



五 食品接触材料信息表 材

本产品适用于接触食品，请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用料		用途	执行标准	备注
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	杯轴、不锈钢碗等	GB4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢 Y12Cr18Ni9	杯轴等	GB4806.9-2016	不锈钢SUS303
	不锈钢30Cr13	刀片等	GB4806.9-2016	不锈钢SUS420J2
塑料	PP	刮刀、杯盖、刀杆等	GB4806.7-2016	
	POM	刀杆、固定盖等	GB4806.7-2016	
	PA66	剥蒜杆、剥蒜杆盖等	GB4806.7-2016	
	AS	杯盖等	GB4806.7-2016	
	ABS	护手、切丝盘、切片盘等	GB4806.7-2016	
硅胶、硅橡胶		密封圈、匀菜器等	GB4806.11-2016	
玻璃		玻璃杯等	GB4806.5-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限与本品牌对应整机配套使用。

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！

六 售后服务

提供一年的包修

产品包修期的认定：

自消费者收到产品之日起（网购凭证、有效电子包修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证）开始计算包修期。

注：购买发票和收到产品日期不一致的，以消费者实际收到产品日期为准计算包修期；消费者无法提供收货时间凭证的，按订单支付时间顺延两天计算；

产品用于商业用途包修期为6个月；

三包期内，在家庭使用情况下，非人为导致的产品故障，消费者带上包修证明（网购凭证、有效电子包修卡、有效购买发票）、故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。

■ 下列情况之一者，不属于包修范围：

01. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
02. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
03. 消费者自行拆卸造成损坏的；
04. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
05. 无有效包修证明（网购凭证、有效电子包修卡、有效购买发票），且无法证明属于包修内的；
06. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
07. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
08. 超出包修期的；
09. 产品使用环境（包括但不限于如电压、湿度、温度、海拔、虫害等）明显超出产品使用说明书要求的。

注：产品制造商有改型的权利，恕不另行通知。

不属于包修范围的产品，将提供收费维修服务，苏泊尔特约售后服务商将热情为您服务。

■ 用户反馈：

承蒙惠顾苏泊尔产品，谨此致以谢意！我们本着“用户满意”的宗旨，为更及时的为您提供维修、咨询等服务，帮助您处理在使用过程中遇到的问题，请拨打全国服务热线：400-8899-717，或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。全国服务热线：400-8899-717
服务商联系方式如有变动，敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔官方网站或官方微信公众号：SUPOR苏泊尔。

苏泊尔产品保修卡

产品名称 _____ 产品型号 _____

出厂日期 _____

发票号码 _____

购买日期 _____

购买者姓名 _____ 电话 _____

地址 _____ 邮编 _____

商场名称 _____ 商场盖章 _____

地址 _____ 邮编 _____ 电话 _____



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			