

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：JR65X-G220-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）

JR65-G220
JR65S-G220

■ 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

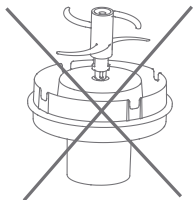
使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

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，请确保碎肉刀架安装到位，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. 请勿将不锈钢碗放置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，严禁接触到刀片等可拆卸部件，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. 禁止把碎肉刀做其他用途；禁止在不锈钢碗外使用碎肉刀；禁止把碎肉刀单独安装在主机上使用。
21. 不锈钢碗可以低于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：不锈钢碗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。

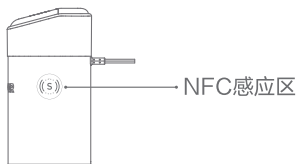
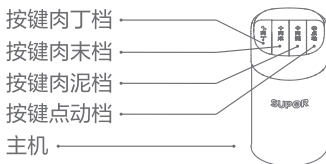


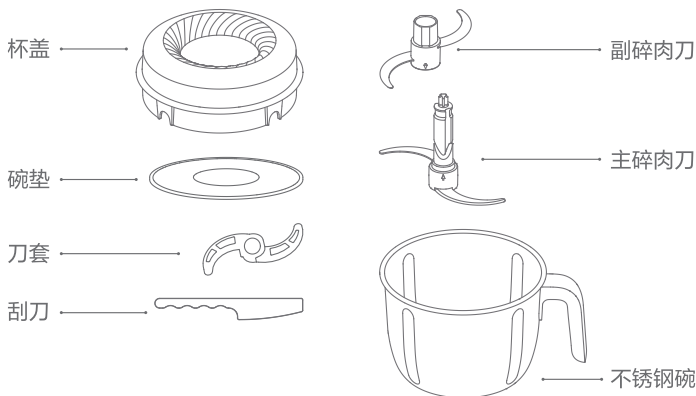
禁止此类操作危险

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
肉丁档	绞打颗粒较大，持续按压达到效果自动停止
肉末档	绞打颗粒较小，持续按压达到效果自动停止
肉泥档	绞打成泥状，持续按压达到效果自动停止
点动档	工作时间自己掌控，松手即停，连续工作时间30秒后自动停止
主机	产品主要部件，内有电机等部件，提供动力
杯盖	盖在不锈钢碗上，起到安全防护的作用
主碎肉刀	与副碎肉刀、不锈钢碗、杯盖结合，可制作肉馅、肉泥等
副碎肉刀	装配在主碎肉刀上，与不锈钢碗、杯盖结合，可制作肉馅等
不锈钢碗	用于盛放食材，与碎肉刀、杯盖结合，可制作肉馅、肉泥等
碗垫	防滑，工作时放在不锈钢碗下面，可清洗
刀套	防止手被割伤
刮刀	用于取出不锈钢碗上的食材

■ NFC电子食谱

①下载App

方法一

支持NFC功能的手机，手机NFC功能开启后，靠近机身的“”NFC感应区，按页面引导下载、安装App。

方法二

手机扫描右侧二维码下载、安装App。



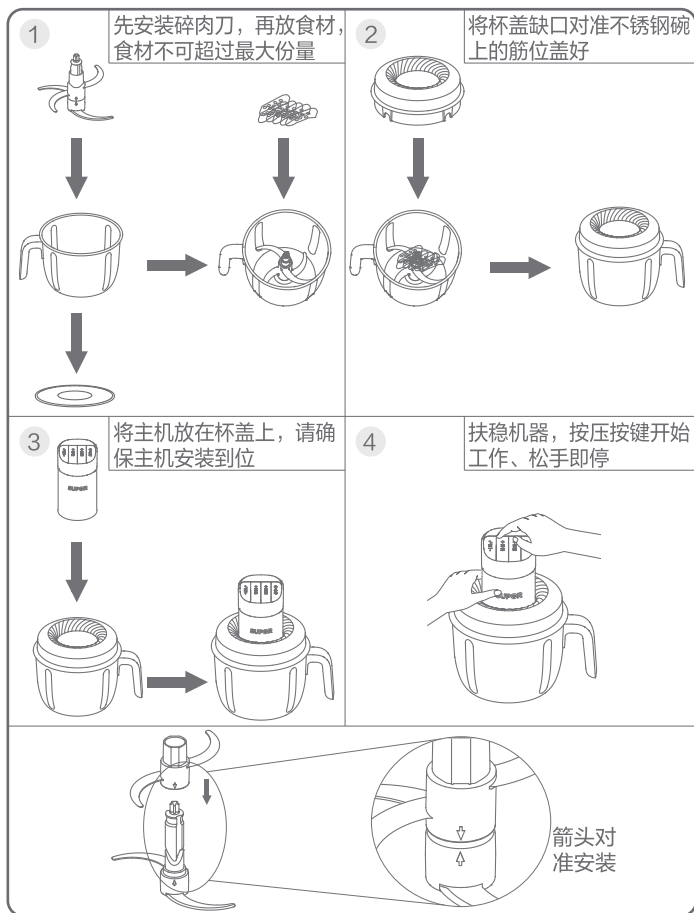
②添加设备

打开App首页，点击“+ 添加”按钮，选择设备型号，根据指引添加设备。
添加完成后，体验更多电子食谱。

注意事项：

- ①NFC碰一碰体验适应于支持NFC的手机，具体是指：iPhone XR及以上的iPhone品牌手机、搭载Android或HarmonyOS的手机，并确保手机系统为最新版本。
- ②iPhone品牌手机的NFC感应区在手机顶部；其他品牌手机的NFC感应区一般在手机摄像头附近，对此如有疑问可查询手机使用说明。
- ③ 不支持NFC的手机，无法使用NFC添加设备，可以按App内提示添加设备。

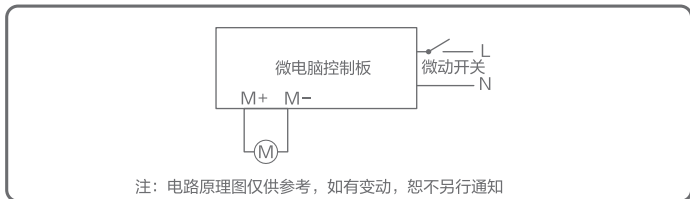
■ 使用方法说明



■ 产品规格

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率	档位
JR65-G220	220V~	50Hz	300W	四档
JR65S-G220	220V~	50Hz	300W	四档

■ 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. 将碗垫放置于稳固的平面上，再将不锈钢碗放置于碗垫上（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. 将碎肉刀插在不锈钢碗固定轴上，并放入适量食材，再将杯盖缺口对准不锈钢碗上的筋位盖好。
08. 将主机套在杯盖上，刀柄中孔对着主机底部的刀轴（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不锈钢碗上，请关闭开关，断开电源，用刮刀或者筷子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，取出碎肉刀，用刮刀或者筷子等工具将食材取出。
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
16. 温馨提示：肉丁、肉末、肉泥档位会根据绞打肉类食材的多少智能调整实际工作时间。

档位		适用推荐
肉丁档	适用鲜肉 品类加工	推荐饺子、包子、烧麦等菜品使用
肉末档		推荐肉末蒸蛋、肉末茄子等菜品使用
肉泥档		推荐肉丸、肉饼等菜品使用
食物	最大份量	说明
猪瘦肉	500g	需去骨去皮去筋，建议切成麻将大小的块
牛肉	500g	需去骨去皮去筋，建议切成麻将大小的块
档位		适用推荐
点动挡	适用于果蔬等食材加工，自定义工作时间	
食物	最大份量	说明
洋葱	400g	切成四块或多块，使用点动档
大蒜	400g	需去皮，使用点动档

辣椒	100g	切段成4cm左右，使用点动档
红萝卜	400g	切块约2cm左右，使用点动档
花生、核桃仁	200g	需去壳，使用点动档
火腿肠	200g	每根切成3-4段，使用点动档
蔬菜	200g	切块约3cm左右，使用点动档 最多不能超过碗容量的一半
土豆、芋头	400g	煮熟去皮，使用点动档

三 保养和维护

■ 零部件清洗

01. 用完请立即清洗不锈钢碗、刀片、杯盖、刮刀。
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，不锈钢碗只能用温水清洗。

■ 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	杯盖和主机未放置到位	杯盖缺口对准碗筋位盖好；放置主机时左右旋转并向下压，使主机贴平杯盖
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.碎肉刀架未安装到位 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

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。

有害物质 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	
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			