

本企业通过:

ISO9001: 2008 国际质量管理体系认证

ISO14001: 2004 国际环境管理体系认证

OHSAS18001: 2007 国际职业健康安全管理体系认证

九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东济南市槐荫区新沙北路12号

No. 12 Xinsha North Road, Jinan, China

邮编: 250118

电话: 0531-87901018

传真: 0531-87901901

www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳榨汁机

型号: JYZ-B520

JYZ-B521



全国服务热线: 0531-87918008 87901018 400-6186-999

www.doujiang.com

前 言

感谢您使用九阳多功能食品榨汁机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYZ-B520/B521”榨汁机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳榨汁机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

“轴心粉碎技术”专利刀盘
实用新型：ZL200720158957.4
专利连接头
实用新型：ZL200820025722.2

尊敬的用户，感谢您使用九阳多功能食品榨汁机，为了便于您正确的操作本产品，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”，并特别留意说明书黑色字体部分。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目 录

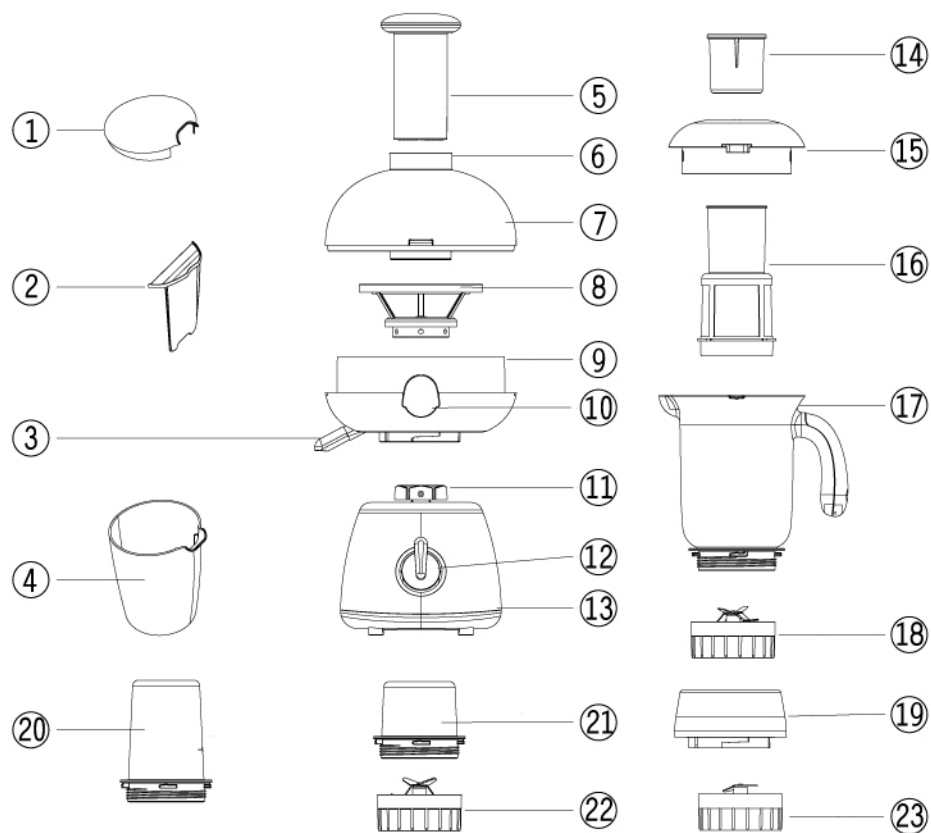
前 言	1
第一章 安全使用注意事项	2-3
第二章 部件及功能	4-6
第三章 使用方法	6-17
第四章 保养和维护	18
第五章 产品安全指标	19
第六章 采用标准	19
第七章 故障分析及排除	19-20
装箱明细	21

第一章 安全使用注意事项

1. 本产品输入电压为AC220V ~ 50Hz，请确认后再使用。
2. 本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或专职人员来更换。
3. 产品需维修时，请在有资格的维修点或维修机构维修，切勿私自拆机维修，以免发生危险。
4. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，请务必断开电源。
5. 使用前请检查电源线、插头、刀网等其它零部件是否损坏。如发现损坏请停止使用产品，请勿自行拆卸修理，以免发生危险，请与本公司就近的客户服务部门联系。
6. 请严格按额定工作时间操作：榨汁功能连续工作时间不得超过2分钟，料理功能中搅拌/调理/干磨功能连续工作时间不得超过1分钟，绞肉功能连续工作时间不得超过30秒，如未能达到您所需要的效果，应断开电源冷却2分钟后再加工。以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。
7. 接通电源前，请务必确保刀网、上盖等可动部件安装到位。
8. 避免在产品运转时接触到刀网、刀片、电机等可动部件，以免受伤害或使产品受损，尤其是老人与小孩。
9. 产品工作时，严禁将手或尖锐物伸入进料口。严禁使用任何物体替代推料棒，严禁将眼睛靠近进料口，以防意外。
10. 杯体与刀座旋紧后，方可安装在杯座上，切勿将刀座单独安装在杯座上。
11. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
12. 刀座与杯体组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。
13. 请勿将过热的食材（最高温度60℃）放进杯中加工，以免造成杯体破裂。
14. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
15. 使用料理功能时，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体。

16. 使用榨汁功能时，请待电机和刀网停止转动，并确保断开电源后，再取下榨汁机可动部件。
17. 如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭电源，冷却20-30分钟后再使用。
18. 本产品各配件均不允许用超过60℃的热水及微波炉消毒，以避免受热变形损坏。与食材相接触的部件材料均符合FDA食品认证，干净、卫生、可靠。
19. 请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
20. 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。
21. 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。
22. 有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬，请先将其去除后再进行加工。
23. 为确保搅拌效果或产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶等。
24. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
25. 本产品仅适用于家庭使用。

第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装内实物为准！

部件功能

序号	部件名称	功 能
1	接汁杯盖	榨汁时防止果汁飞溅，起到清洁防护的作用。
2	隔泡板	分离接汁杯中的果汁和泡沫。
3	出汁嘴	让集汁盘内的果汁流到接汁杯中。

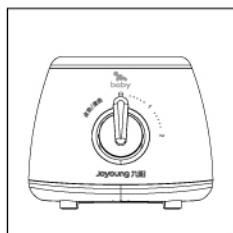
4	接汁杯	接住并集合出汁嘴流出的果汁。
5	推料棒	放入食材时，轻柔推压食材，使食材与刀网充分接触，提升榨汁效率。
6	进料口	用于放入食材。
7	上盖	与主体连接，是榨汁功能的重要部件，起到安全防护的作用。
8	刀网	是九阳专利“轴心粉碎技术”，通过刀网底部的刀盘搅碎果蔬，侧面的滤网过滤果汁、分离果渣。
9	集汁盘	接住并导出由刀网分离出来的果汁、盛装果渣。
10	搭扣	用于控制上盖和集汁盘的连接
11	连接头	是九阳专利连接器，用于连接刀网，使刀网自动对中，方便取放。
12	旋钮开关	设有4个档位，用于控制产品开/关状态、运转速度/方式。
13	主体	本机主要部件，内有电机等部件，是本机动力源，提供动力。
14	量杯	用于量取食材。
15	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，工作时可中途加料。
16	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
17	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
18	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
19	杯座	装于主体后，与搅拌组件、调理组件、干磨组件、绞肉组件组合可实现料理功能。
20	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果酱、面膜等。
21	干磨/绞肉杯	用于盛放食材，与干磨刀座/绞肉刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。

序号	部件名称	功 能
22	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨/绞肉杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
23	绞肉刀座	与干磨/绞肉杯组合，可制作肉馅、肉泥等。

以上：（1-13）为JYZ-B520部件；（1-24）为JYZ-B521部件。

第三章 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”）



旋钮开关

- “0”档：关闭、停止
- “点动/清洗”档：瞬间转动档，适合快速翻转食材、快速清洗。清洗功能不适用于JYZ-B520/B521榨汁功能，仅适用于料理功能。
- “1”档：低速档，适合绞肉、加工软果蔬，如猪肉馅、鱼肉馅、番茄汁等。
- “2”档：高速档，适合榨汁、搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。
- 榨汁时，关于果蔬选用及档速选择的详细说明，请参照使用说明书的第二点“水果选用提示”。

· 选择刀座/杯体（仅适用于JYZ-B521）

搅拌刀座——刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯、调理杯搭配使用；

干磨刀座——刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；

绞肉刀座——刀片上刻有“绞肉”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；

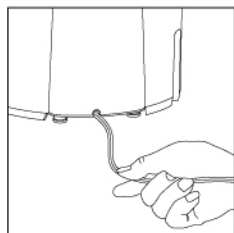
请严格按上述搭配原则选用正确的刀座和杯体，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

功能	图示	组合方式	用途
搅 拌 (不带滤网)		主体 +杯座 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯	用于做豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。
搅 拌 (带滤网)		主体 +杯座 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯	
调 理		主体 +杯座 +搅拌刀座 +调理杯	用于做奶昔、果酱、面膜等。
干 磨		主体 +杯座 +干磨刀座 +干磨/绞肉杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
绞 肉		主体 +杯座 +绞肉刀座 +干磨/绞肉杯	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥等。

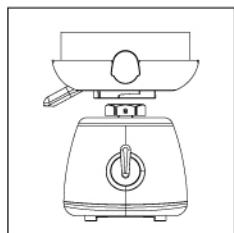
一、使用产品

本产品设有双重安全系统，只有在所有零部件正确安装好后才会工作。请按以下步骤安装并使用产品：

· 榨汁功能



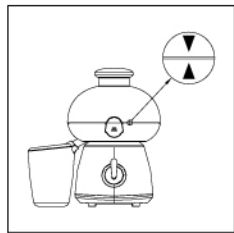
1. 将电源线从主体底部的绕线盘中取出，不使用时可将电源线储藏在绕线盘中。



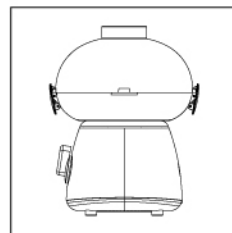
2. 将集汁盘按顺时针方向，旋转卡在主体上。



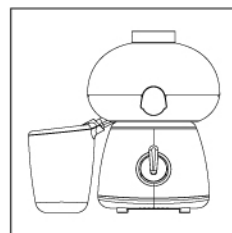
3. 将刀网放入集汁盘中，确保刀网在连接头上安装到位。
· 使用前请检查刀网是否破损，如有损坏，请不要使用，并马上与本公司就近的客户服务部门联系。



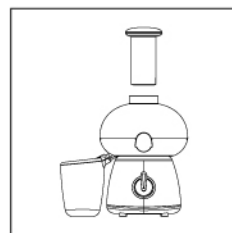
4. 将上盖按箭头指示方向从正上方装入主体。



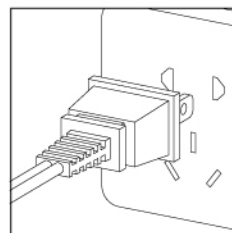
5. 将搭扣扣入上盖的两凹槽，向下压搭扣，听到咔嗒一声表示安装到位，否则产品不工作。



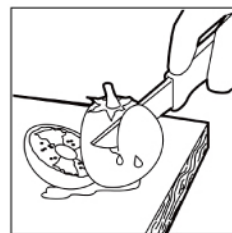
6. 将接汁杯置于出汁嘴处，为防止榨汁过程中果汁飞溅，请盖上接汁杯盖。



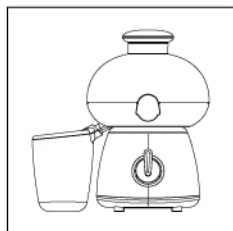
7. 将推料棒上的凹槽与进料口内的凸缘对准，将推料棒放入进料口中。



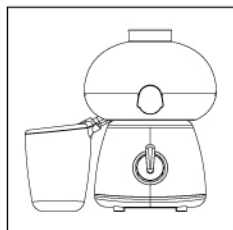
8. 接通电源，准备工作。
· 接通电源前请确保开关处于关闭状态。



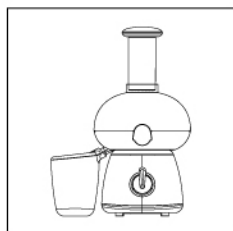
9. 将果蔬洗净，切成能放入进料口的块。
· 有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬，请先将其去除。



10. 将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间 < 2分钟。

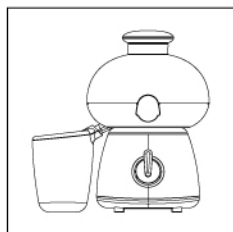


11. 将准备好的果蔬放入进料口。

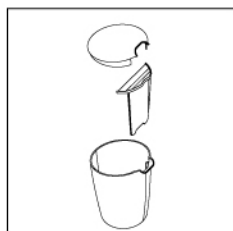


12. 用推料棒轻柔地将果蔬块由进料口推入，不要用太大的力压推料棒，以免影响榨汁效果。

- 切勿将手指或其它物体伸入进料口内！
- 不要让本产品连续工作超过2分钟，如果集汁盘或接汁杯榨满，应断开电源，清理集汁盘。



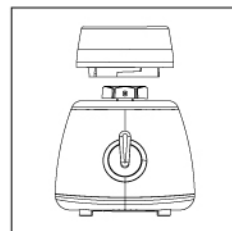
13. 当食材加工完毕，出汁嘴不再有汁液流出时，关闭开关，断开电源，请待电机和刀网完全停止转动后，再将接汁杯拿离出汁嘴。



14. 接汁杯内设隔泡板，正确装好后倒出果汁时可过滤泡沫。
· 榨好的果汁建议马上饮用，暴露在空气中时间长了，味道和营养价值都会受到影响。

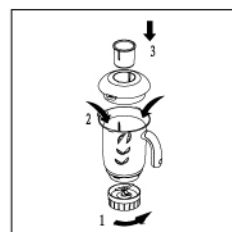
· 料理功能（仅适用于JYZ-B521）

安装杯座



将杯座从正上方装入主体，并按顺时针方向旋转到位。

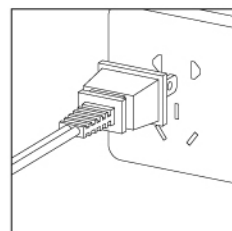
搅拌（不带滤网）



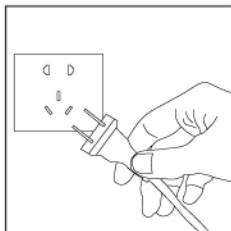
- 1.1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
 - 2) 将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；
 - 3) 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯旋紧或压紧在搅拌杯盖上。
- 放入的食材请勿超过60℃，且加入量不要超过杯体的最大刻度。



2. 将搅拌杯旋紧在主体上。
- 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



3. 接通电源，将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间 < 1分钟。如果不知道正确的速度，可总是选择“2”档。
- 产品工作时，可从搅拌杯盖上的进料口中放入食材。
 - 如遇到食材卡在杯中时，将开关旋至“点动/清洗”档打2-5次，使食材翻转均匀，再旋至“2”档继续搅拌食材。

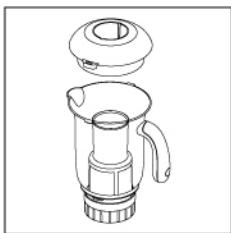


4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，取下搅拌杯盖，将食材从搅拌杯嘴倒出即可。

搅拌(带滤网)



1. 1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧;
2) 将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。



2. 盖上搅拌杯盖并旋紧。

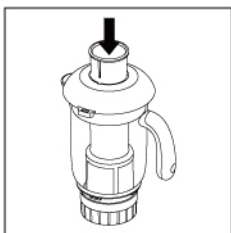


3. 1) 将要加工的食材（可用量杯量取）从搅拌杯盖上的进料口放入搅拌杯中。

2) 制作豆浆时，用量杯量取浸泡后的湿豆，每次最多1.5平杯，加水至刻度线700ml以下。

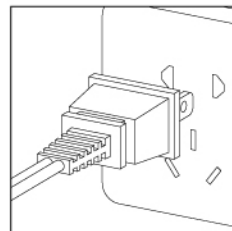
· 放入的食材请勿超过60℃，且加入量不要超过杯体的最大刻度。

· 干性食材请用水泡软再加工，如大豆。



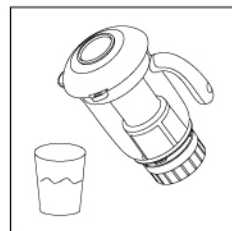
4. 将量杯旋紧或压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。

· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



5. 接通电源，将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间≤1分钟。如果不知道正确的速度，可总是选择“2”档。

· 产品工作时，可从搅拌杯盖上的进料口中放入食材。



6. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，确保搅拌杯盖上的出汁孔对着搅拌杯嘴，将食材倒出即可。生豆浆请煮熟后食用！

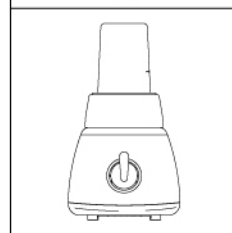
调理

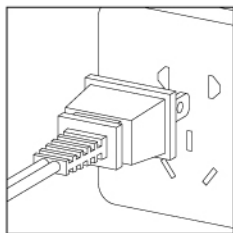


1. 将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度。



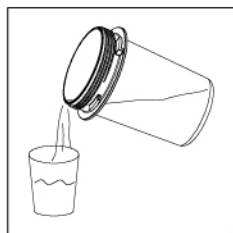
2. 将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。





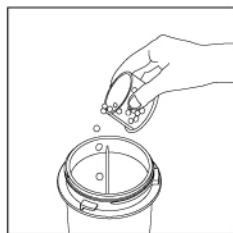
3.接通电源，将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间≤1分钟。如果不知道正确的速度，可总是选择“2”档。

· 如遇到食材卡在杯中时，将开关旋至“点动/清洗”档打2-5次，使食材翻转均匀，再旋至“2”档继续搅拌食材。



4.加工完成，关闭开关，断开电源，将调理杯从主体上卸下，旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

干磨



1.将食材放入干磨/绞肉杯中，注意食材加入量不要超过杯体的最大刻度。

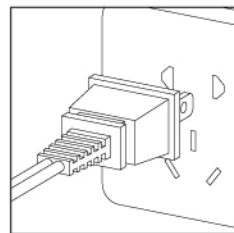
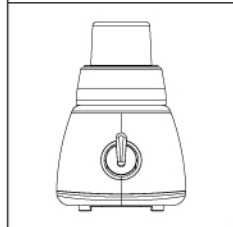
· 丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。

· 干磨功能不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。

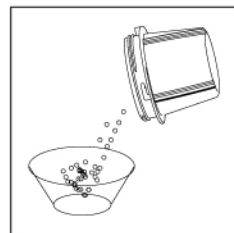


2.将干磨刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。

· 连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清理干净，以免刀座与杯体拧不紧。



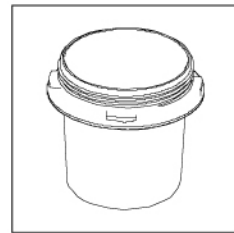
3.接通电源，将开关旋至适合档位，产品开始工作，工作时间≤1分钟。如果不知道正确的速度，可总是选择“2”档。



4.1)加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下。

2)抓住干磨刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，然后旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

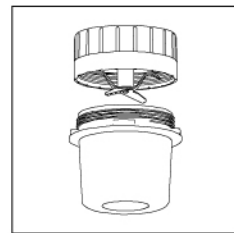
绞肉



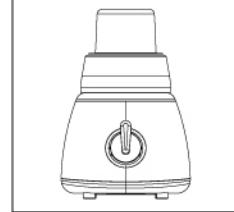
1.将食材切成约1-2厘米块状放入干磨/绞肉杯中，注意食材加入量不要超过杯体的最大刻度。

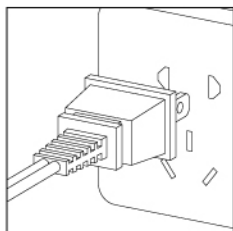
· 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。

· 绞肉功能不适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块、果蔬等。

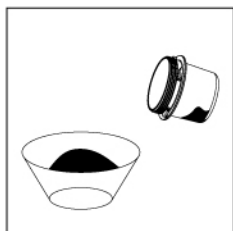


2.将绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。





3. 接通电源，将开关旋至适合档位，建议使用“1”档，产品开始工作，工作时间 < 30秒。
· 如果食材粘在杯壁上或者产品抖动厉害，请关闭产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下，旋开刀座，用筷子将食材取出即可。

二、水果选用提示

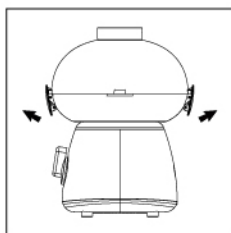
1. 选用新鲜水果和蔬菜：它们含有更多的汁液。特别适合的水果有：菠萝、甜菜根、芹菜杆、苹果、黄瓜、胡萝卜、菠菜、瓜类、西红柿、柑子、葡萄等。
2. 不用削去薄的蔬果皮，只需要削去像柑子，菠萝和生甜菜根等蔬果的厚皮。柑橘类水果的籽也要拿掉，因为它们会让果汁带苦味。
3. 在榨苹果时，苹果汁的浓度取决于所选用苹果的种类；选用越多汁的苹果榨出的汁越清，所以请根据您所想要的果汁的浓度来选择榨汁用的苹果种类。
4. 新鲜榨取的苹果汁会很快变成棕色，可以加几滴柠檬汁来令这个变色过程减慢。
5. 叶子和叶杆（如莴苣）可以放入榨汁机中榨汁。
6. 含有淀粉的水果如香蕉、木瓜、鳄梨、无花果和芒果不适合放入榨汁机中榨汁，可以用食品加工机或搅拌机来加工这类水果。
7. 常见的果蔬的营养成分及档速选择如下表：

水果/蔬菜	维生素/矿物质	千焦耳/卡	榨汁速度
苹果	维生素 C	200 克=150 千焦耳 (72卡)	2

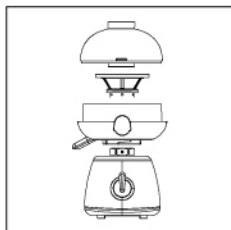
杏	富含膳食纤维，含钾	30 克=85 千焦耳 (20 卡)	1
甜菜	叶酸，膳食纤维，维生素 C 和钾的良好来源	160 克=190 千焦耳 (45卡)	2
蓝莓	维生素 C	125 克=295 千焦耳 (70卡)	1
孢子甘蓝	维生素C、B、B6、E、叶酸和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26卡)	1
圆白菜	维生素 C，叶酸，钾，B6 和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26卡)	2
胡萝卜	维生素 A、C、B6 和膳食纤维	120 克=125 千焦耳 (30卡)	2
芹菜	维生素 C 和钾	80 克=55 千焦耳 (7 卡)	2
黄瓜	维生素 C	280 克=120 千焦耳 (29卡)	1
茴香	维生素 C 和膳食纤维	300 克=145 千焦耳 (35卡)	1
葡萄	维生素 C、B6 和钾	125 克=355 千焦耳 (85卡)	1
猕猴桃	维生素 C 和钾	100 克=100 千焦耳 (40卡)	1
甜瓜	维生素 C、叶酸、膳食纤维和维生素 A	200 克=210 千焦耳 (50卡)	1
油桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	180 克=355 千焦耳 (85卡)	2
桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	150 克=205 千焦耳 (49卡)	2
梨	膳食纤维	150 克=250 千焦耳 (60卡)	2
菠萝	维生素 C	150 克=245 千焦耳 (59卡)	2
树莓	维生素 C、铁、钾和镁	125 克=130 千焦耳 (31卡)	1
西红柿	维生素 C、膳食纤维、维生素 E、叶酸和维生素 A	100 克=90 千焦耳 (22 卡)	1

第四章 保养和维护

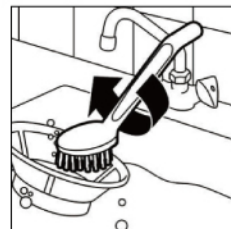
1. 清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。
 2. 使用后请及时清洗产品。
 3. 主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
 4. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
 5. 在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。
 6. 快速清洗（仅适用于料理功能）：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，用“点动/清洗”打5至10秒。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。
- 注：如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。
7. 榨汁功能组件清洗，参照以下步骤拆卸后再清洗：



1. 取下推料棒，打开搭扣。



2. 依次取下上盖、刀网，按逆时针方向旋转取下集汁盘等部件。



3. 在清水中加入清洁剂，用清洁刷清洗刀网，再用清水冲洗干净。其余可拆部件清洗简单，可用海绵或湿布清洗。使用温水（温度不得超过60℃）加几滴清洁剂，清洁效果更好。

第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	250W
额定频率	50Hz
榨汁功能连续工作时间	≤ 2分钟
搅拌、调理、干磨连续工作时间	≤ 1分钟
绞肉连续工作时间	≤ 30秒
间隔时间	> 2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

第六章 采用标准

企业标准：Q/JY 003-2008

第七章 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，产品不工作	1. 集汁盘未安装到位 2. 上盖未安装到位 3. 杯体、杯座、主体之间未安装到位	1. 集汁盘安装到位 2. 上盖安装到位 3. 安装到位

故障现象	原因分析	故障排除
最开始几次使用产品时, 电机发出难闻的气味	这并非异常现象	如果多次使用后, 产品仍会发出此气味, 请送至就近的九阳维修点检测
使用中停机	<ol style="list-style-type: none"> 1. 电压过低 2. 食材过量 3. 用力过度压推料棒 4. 电机温控保护 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 检查电压是否过低 2. 断开电源将多余食材取出 3. 轻压推料棒 4. 停止20-30分钟后再使用
果汁中含果渣多	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀网破损 2. 集汁盘中果渣较多 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 更换刀网 2. 清洗集汁盘
异常震动或噪音大	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀网未安装到位, 运转平衡差 2. 产品放置不平稳或脚垫脱落 3. 电压过高 4. 食材过量 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将刀网安装到位 2. 产品放置平稳或将脚垫安装到位 3. 检查电压是否过高 4. 断开电源将多余食材取出
出汁少	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集汁盘内果渣过多 2. 用力过度压推料棒 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗集汁盘 2. 轻压推料棒
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	断开电源, 取出食材, 切成小块
搅拌杯漏水	<ol style="list-style-type: none"> 1. 搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2. 搅拌杯破裂 3. 漏放密封圈或密封圈破损 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2. 更换搅拌杯 3. 放置或更换密封圈并保持平整

注:

- 以上为常见故障分析和排除方法, 对于其它故障, 请与本公司客户服务部门联系, 或直接到本公司指定的维修点进行修理, 切勿自行拆卸修理。
- 全国服务热线: 0531-87918008, 0531-87901018, 400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

名称	榨汁机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本