

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证



关注九阳官方微信  
享受便捷阳光服务  
在线客服/售后支持/会员活动

**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  
传真：400 6186 996  
www.joyoung.com

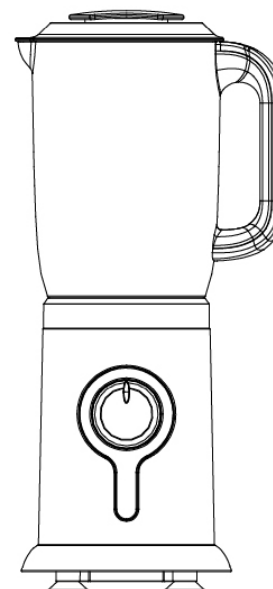
阳光服务热线：400-6186-999

**Joyoung 九阳**

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳榨汁搅拌机  
型号：JYL-A062  
JYL-C52V



www.joyoung.com

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌榨汁搅拌机，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”，并特别注意说明书黑色加粗字体部分。

(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	4-5
第三章 使用方法	5-11
第四章 保养和维护	11
第五章 产品安全指标	12
第六章 采用标准	12
第七章 故障分析及排除	12-13
装箱明细	13
食谱	14-17

## 前 言

感谢您使用九阳榨汁搅拌机。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“JYL-A062/C52V”榨汁搅拌机产品，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，愿九阳榨汁搅拌机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

## 第一章 安全使用注意事项

⊘ 严禁：导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要禁止；

⚠ 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；

⚠ 注意：对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注；

⊘ 严禁

1. 本产品仅适用于家庭使用，且需要按照本说明书的指引使用，禁止用作商业用途。

2. 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，以防漏电或器件损坏。

3. 请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）以防引起器件损坏、故障或火灾。

⚠ 警告

1. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感官或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩要本产品。

2. 产品工作时，严禁接触到刀片、电机等可动部件，以免造成伤害或使产品受损。

3. 请勿用湿手插/拔电源插头，避免引起触电。

4. 请勿在无人看管的情况下运行本产品。

5. 请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾等织物以及塑料、纸等易燃物上操作本产品。

6. 请勿使用本产品以外的附件和配件，以免引起火灾和人身伤害。

7. 在无人使用本产品时，为防止出现因短路等造成的损害，请及时拔掉电源插头。

8. 请勿将本产品各配件放入消毒柜、洗碗机及超过60℃的热水中清洗消毒，以避免变形损坏。

9. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。

⚠ 注意

1. 本产品输入电压为220V~50Hz,在将产品连接电源之前，请检查是否与当地的电源电压相符，高或低于此电压会损坏元器件，为避免造成损失，建议使用稳压器。

2. 在拆、装、调校或清洗本产品的任何部件之前，为防止漏电或意外启

动，请务必拔掉电源插头。

3. 本产品属于Y连接，使用前请检查电源软线、插头等其他零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用，为避免危险，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更换，切勿自行拆卸修理。

4. 使用过程中如产品需维修，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，以免发生危险。

5. 接通电源前，请确保开关处于关闭状态。

6. 杯体与刀座旋紧后方可安在主体上，切勿将刀座单独安装在主体上。

7. 杯体与刀座组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。

8. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。

9. 请勿将过热食材（最高温度60℃）放进杯中加工，以免造成杯体破裂；与食材相接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。

10. 请严格按额定工作时间操作：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，如未能达到您所需求的效果，应关闭开关，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。

11. 加工完毕后，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体。

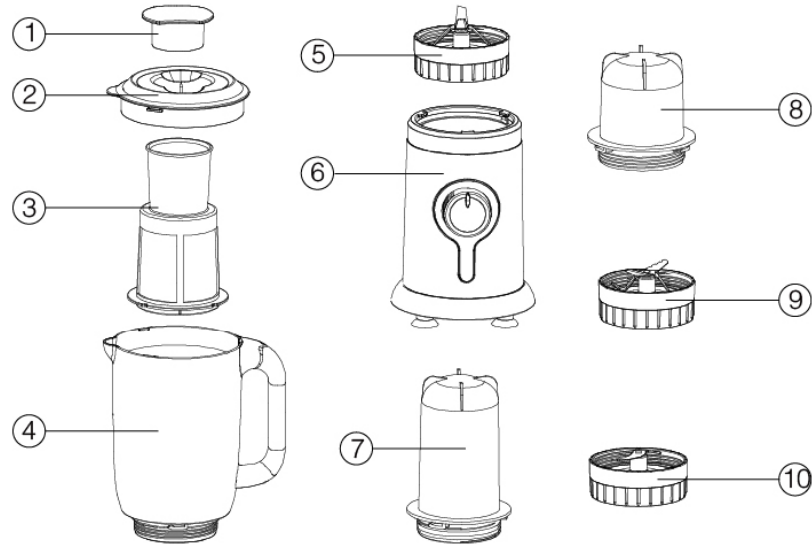
12. 为确保搅拌效果及产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶。

13. 如果刀片被卡住，为防止意外损伤，请务必关闭开关，拔掉电源插头，然后清除堵塞刀片的食材。

14. 清洗切割刀片、排空搅拌杯和清洗各配件时，小心刀片锋利以免割伤，可佩戴保护手套。

15. 本产品能各部件请勿加热。

## 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

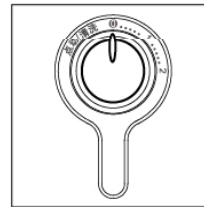
序号	部件名称	功 能
1	量杯	用于量取食材。
2	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。
3	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
4	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作果汁、奶昔、果酱、豆浆等。
5	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
6	主体	产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。

7	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。
8	干磨/绞肉杯	用于盛放食材，与干磨刀座或绞肉刀座组合可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。
9	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。
10	绞肉刀座	用于绞肉，与干磨/绞肉杯组合，可制作肉馅、肉泥。

产品型号	部件明细
JYL-C52V	①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩
JYL-A062	①②③④⑤⑥⑧⑨

## 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”）

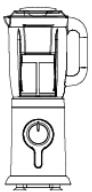
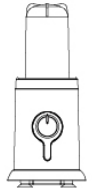


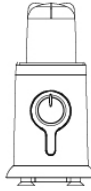
### 旋钮开关

- “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。
- “1”档：低速档，适合绞肉、调理软果蔬，如肉馅、菜馅、番茄汁等。
- “2”档：高速档，适合搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。

### · 选择刀座/杯体

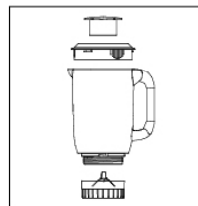
搅拌刀座——刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯、调理杯搭配使用；  
 干磨刀座——刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；  
 绞肉刀座——刀片上刻有“绞肉”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；  
 请严格依据上述搭配原则及下列图表中的搭配方式选择合适的刀座/杯体，切勿混用。

功能	图示	组合方式	用途
搅拌 (不带滤网)		主体 +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 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯	
调理		主体 +搅拌刀座 +调理杯 (适用于JYL-C52V)	用于做奶昔、果酱、面膜等。
干磨		主体 +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。

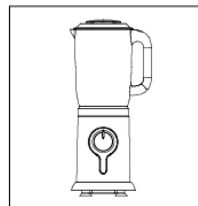
绞肉		主体 +绞肉刀座 +干磨/绞肉杯 (适用于JYL-C52V)	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥。
----	---	---	---------------------

### · 使用说明

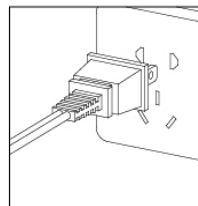
#### 搅拌——搅拌杯使用(不带滤网)



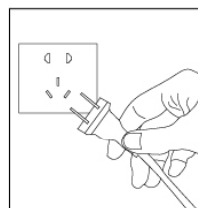
- 1.1)将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；  
 2)将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；  
 3)盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。  
 · 放入食材的温度请勿超过60℃，且加入量不得超过杯体的最大刻度线。



- 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。



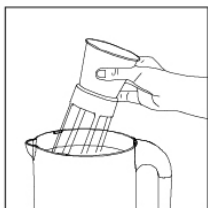
- 3.接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1分钟。  
 · 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。



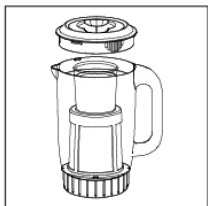
- 4.加工完成，关闭开关，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。  
 · 搅拌杯盖内侧设有三种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。



### 搅拌——搅拌杯使用(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。



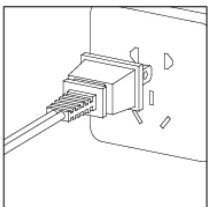
- 2.盖上搅拌杯盖并旋紧。



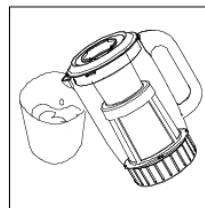
- 3.1)将要加工的食材(可用量杯量取)从搅拌杯盖上的加料口放入搅拌杯中。  
2)制作豆浆时,用量杯量取浸泡后的湿豆,每次最多3平杯,加水至刻度线700mL以下。
  - 放入食材的温度请勿超过60℃,且加入量不得超过杯体的最大刻度线。
  - 干性食材请用水泡软再加工,如大豆。



- 4.将量杯压紧在搅拌杯盖上,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。

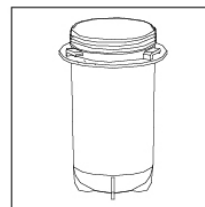


- 5.接通电源,启动开关,开始工作,工作时间≤1分钟。
  - 产品工作时,可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。

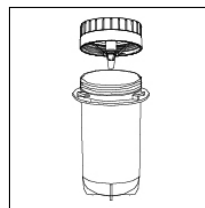


- 6.加工完成,关闭开关,断开电源,将搅拌杯从主体上卸下,确保搅拌杯盖上的出汁孔对着搅拌杯嘴,将食材倒出即可。
  - 生豆浆请煮熟后食用!

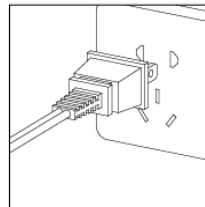
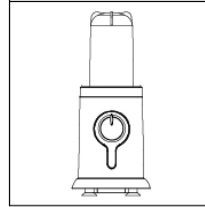
### 调理——调理杯使用(适用于JYL-C52V)



- 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线,否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。

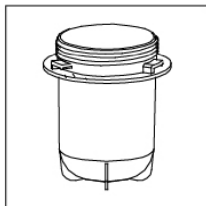


- 2.将搅拌刀座与调理杯旋紧后,再旋紧在主体上。

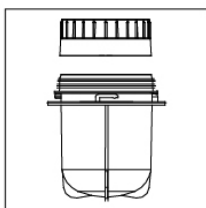


- 3.1)接通电源,启动开关,开始工作,工作时间≤1分钟。  
2)加工完成,关闭开关,断开电源,将调理杯从主体上卸下,旋开刀座,将杯中的食材倒出即可。

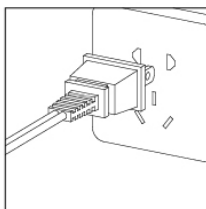
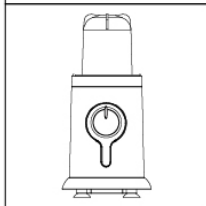
### 干磨——干磨/绞肉杯使用



- 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、肉桂等过硬食材请与别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。
  - 干磨刀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。

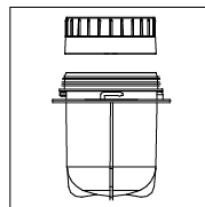


- 3.1)接通电源，启动开关，开始工作，干磨工作时间 $\leq 1$ 分钟；  
2)加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下。  
3)抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，然后旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

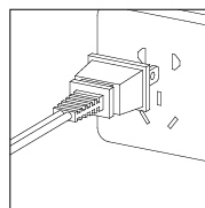
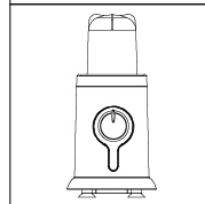
### 绞肉——干磨/绞肉杯使用 (适用于JYL-C52V)



- 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。
  - 绞肉刀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。



- 3.1)接通电源，启动开关，开始工作，绞肉工作时间 $\leq 30$ 秒（绞肉时建议选用“1”档）。  
2)加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下。  
3)旋开刀座，用筷子将食材取出即可。

## 第四章 保养和维护

- 1.清洁产品前，务必关闭开关，拔掉电源插头。
- 2.使用后请及时清洗本产品。
- 3.主机外部可用湿布擦拭，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，以防漏电或器件损坏。
- 4.快速清洗：杯体中加入适量的水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，旋至“点动/清洗”挡打5至10秒。断开电源，取消杯体，旋出刀座把水倒出，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。
- 5.清洗时，请用清水冲洗杯体及配件，并抹干；刀片非常锋利，清洗时小心刀片锋利以免割伤，可佩戴保护手套。
- 6.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（比如汽油或丙酮）来清洁产品。
- 7.储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。
- 8.本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。

## 第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	250W
额定频率	50Hz
转速	15500-22000转/分
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/3700YJY005-2014

## 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	杯体与主体未旋紧	将杯体旋紧在主体上
最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，请送至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分钟后再使用
异常震动或噪音大	1.杯体与刀座未旋紧 2.产品放置不平稳或脚垫脱落 3.电压过高 4.食材过量	1.旋紧刀座与杯体 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.关闭开关，断开电源将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块
搅拌杯漏水	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	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。
- 阳光服务热线：400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

名称	厨房机械 (榨汁搅拌机)	说明书	保修卡
数量	1台	1本	1本

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)



## 食谱

### · 豆浆

原料：干黄豆30克，水600毫升

- 做法：1.干黄豆用水泡发，夏天约泡6小时、冬天约泡8小时。  
2.时间泡足后，沥干黄豆并洗净，注意泡豆水一定要倒掉。  
3.将泡好的黄豆放入搅拌杯滤网中，加水600毫升，打浆。  
4.将制成的生豆浆倒入锅中小火煮沸，注意豆浆有假沸现象，煮沸后应再煮5分钟才算熟。

### · 红薯核桃浆

原料：豆浆200毫升（用干黄豆30克，水600毫升制成）、熟花生米12颗、带壳核桃2个、熟红薯2大匙（约20克）

- 做法：1.用豆浆机自制豆浆备用，注意豆浆要凉至适合温度（约50摄氏度左右）。  
2.红薯洗净切块蒸熟、煮熟或者用微波炉加工熟。  
3.核桃去壳取仁。  
4.将花生米、核桃仁放入干磨杯中磨成粉。  
5.将豆浆、红薯、磨好的粉一起放入调理杯中搅拌成汁即可。

营养小锦囊：核桃、花生米的不饱和脂肪酸对于儿童大脑发育功不可没；豆浆中的铁、烟酸等营养素保证儿童健康成长。

### · 芒果豆浆

原料：芒果145克（约半个）、五谷豆浆350毫升

- 做法：1.用豆浆机自制五谷豆浆备用，注意豆浆要凉至适合温度（约50摄氏度左右）。  
2.芒果洗净去皮切块，和五谷豆浆一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：全方位营养早餐，五谷豆浆、新鲜水果完美融合，让您摄取优质蛋白质和碳水化合物的同时，享受含丰富维生素和矿物质果蔬带来的清新滋味。

### · 西瓜凤梨汁

原料：西瓜300克、凤梨100克(约1/6个)、冰块50克（约5块）

- 做法：西瓜、凤梨去皮切小块，和冰块一起放入搅拌杯滤网中搅拌成汁即可。注意要多次少量加入，因为滤网内容量有限。

营养小锦囊：西瓜中含有大量的水分，从而起到利尿排毒的功效；凤梨中的纤维素可以促进消化。

### · 玉米梨汁

原料：玉米粒100克、梨50克(约1/4个)、温水200毫升

- 做法：1.鲜玉米煮熟、取玉米粒，梨洗净切块。  
2.将玉米粒、梨、水放入搅拌杯滤网中搅拌成汁。注意要多次少量加入，因为滤网内容量有限。  
3.如果喜欢玉米的粗纤维，可以不加滤网搅拌，这样食材可以一次性放入搅拌杯中搅拌。

营养小锦囊：玉米中的植物纤维可以防止便秘；梨可以润燥，醒酒解毒。

### · 哈密瓜酸奶

原料：哈密瓜100克、酸奶100毫升

- 做法：哈密瓜洗净去皮切小块，和酸奶一起放入调理杯中搅拌成汁即可。可根据个人喜好，用其它水果替代。

营养小锦囊：哈密瓜清热解暑，补维生素；酸奶补充各种矿物质。

### · 苹果鲜奶

原料：苹果30克(约1/6个)、鲜牛奶100毫升

- 做法：苹果洗净去皮切小块，和鲜牛奶一起放入调理杯中搅拌成汁即可。可根据个人喜好，用其它水果替代。

营养小锦囊：牛奶富含优质蛋白质、钙等多种矿物质；苹果减轻准妈妈的孕期反应。

### · 番茄冰沙

原料：番茄130克（约1个）、冰块40克（约4块）

- 做法：番茄洗净去皮切小块，和冰块一起放入调理杯中搅拌成沙状即可。  
营养小锦囊：番茄富含具有抗氧化能力的维生素，既美容养颜，又清热解暑。

### · 黄瓜杏仁面膜

原料：黄瓜60克（约半根）、杏仁5克（约10颗）、蜂蜜60毫升

- 做法：黄瓜洗净切段，与杏仁、蜂蜜一起放入调理杯中搅拌成糊状，当面膜使用。

营养小锦囊：黄瓜清热解毒，润肤。

#### · 杏酱

原料：杏4个、糖30克、淀粉2克

做法：1.选果实柔软有弹性的成熟杏洗净、切块，放入调理杯中搅拌成泥状。

2.将杏泥、糖、淀粉放入锅里煮，边煮边搅拌，直至呈片状流下即可。

营养小锦囊：杏富含维生素E，可抗衰老，同时杏中的苦仁甙（维生素B17）是一种极有效的抗癌物质。

#### · 花生面包酱

原料：花生15克、香蕉70克（约半根）、腰果5克（5颗）

做法：1.花生去皮，和腰果一起放入干磨杯中磨成粉。

2.香蕉去皮切块，和磨好的粉一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：花生、腰果富含饱和脂肪酸，香蕉中的可溶性纤维可以促进消化。

#### · 芒果西米露

原料：芒果145克(约半个)、西米30克、糖15克、水1000毫升

做法：1.芒果洗净去皮去核切小块。

2.西米放入糖水中，煮至完全透明，捞出西米，放入冰箱冷冻1小时。

3.将芒果和冻好的西米一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：芒果富含膳食纤维、胡萝卜素、维生素C，是排毒养颜佳品。

#### · 五香油泼辣子

原料：干辣椒150克、黑芝麻5克、白芝麻30克、花生（炒过的）40克、盐8克、五香粉2克、油200毫升

做法：1.辣椒放入锅中用小火炒至色泽明亮备用。

2.将辣椒、花生放入干磨杯中磨成粉，再加入盐、五香粉、黑芝麻、白芝麻混合均匀。

3.油放入锅中烧热，浇至混合好的辣椒粉中即可。

营养小锦囊：辣椒中的辣椒素可以促进体内脂肪的新陈代谢，具有较好的减肥作用。

#### · 墨鱼丸

原料：墨鱼250克、盐4克、生粉6克、糖4克、胡椒粉1克、油10毫升

做法：1.墨鱼洗净，切成小丁状。

2.将墨鱼丁、盐、生粉、糖、胡椒粉放入绞肉杯中打成泥状后取出，放在砧板上用力摔打数次，至呈胶状，再加少量油混合均匀，继续用力摔打数次，至呈胶状为止。

3.将和好的墨鱼团用手的虎口处捏成一个个小丸子，放入沸腾的锅中煮熟即可。

营养小锦囊：墨鱼有滋阴养血，益胃通气之功。

#### · 菠菜面条

原料：菠菜30克（约3棵）、面粉300克、水100毫升

做法：1.菠菜洗净切小段，和水一起放入调理杯搅拌成汁。

2.菠菜汁加入面粉中用力揉，直到面团表面上看起来非常光滑、手感也非常细腻，可以轻松提起来为止。

3.用手将面压为面饼，用手擀成面条或用压面机压成面条即可。

营养小锦囊：菠菜中富含抗氧化剂，不仅可以抗衰老，还可以改善缺铁性贫血。

#### · 胡萝卜鸡蛋饼

原料：胡萝卜200克（约2根）、鸡蛋1个、面粉150克、水150毫升

做法：1.胡萝卜洗净切小块，和水一起放入搅拌杯滤网中搅拌出汁，注意滤网内的渣不要倒掉，取25克备用。

2.鸡蛋磕开取蛋黄备用。

3.将蛋黄、面粉、胡萝卜汁、胡萝卜渣放入调理杯中搅拌成糊状。

4.在锅中刷上油，待油热后，将和好的面糊倒在锅中，用手摇动锅，使面糊均匀分布在锅上，形成一圈薄饼状，用小火反复烤，直至熟透（手摁下会很快弹起）即可。

营养小锦囊：胡萝卜富含维生素A，可以预防近视；鸡蛋中的不饱和脂肪酸呈乳融状，易被人体吸收。