

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳面包机

型号: MB045Y01A



杭州九阳生活电器有限公司

Hangzhou Joyoung home appliance Co.,LTD

杭州经济技术开发区12号大街368号1幢

1 No.368 No.12 Street Hangzhou Economic&technological
development area Zhejiang China

邮编: 310017

传真: 400 6186 996

www.joyoung.com

阳光服务热线 **400-6186-999**

www.joyoung.com

尊敬的用户：

感谢您使用九阳面包机。为了便于您正确操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第二章“安全使用注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目录

前言	1
安全使用注意事项	2-3
产品各部件名称	3
产品规格表	4
功能描述	4-5
菜单说明	6
使用说明	7-8
面包制作小贴士	9-10
食谱配方	11-12
故障分析及排除	13-15
清洁及保养	15
维修服务保证	15
电气原理图	16
装箱明细	16

前言

九阳MB045Y01A多功能面包机是根据并符合国际标准设计和制造的！它是一件时尚家庭追求的电器，因为它集混合、搅面、发酵、烘烤面包于一身，并且可以制作馒头面团、饺子面团，还可以利用混合搅拌功能在几分钟内得到你所需要的混合食料！为了您使用方便，请仔细阅读说明书，并按步骤操作。

九阳多功能面包机MB045Y01A具有以下特点：

- ★ 优质精陶面包桶，烘焙面包更健康；
- ★ 多种口味面包选择，美味随心享用；
- ★ 液晶显示，智能化控制；
- ★ 13小时预约，1小时保温，15分钟断电记忆；
- ★ 倍“U”加热系统，高效又节能；
- ★ “翼”动力搅拌系统，噪音小，更均匀；
- ★ 顶部透明大视窗，营养美味看得见。

安全使用注意事项

- 1、检查产品规定的电源电压是否与供电电源电压相符(仅指交流电)。
- 2、本产品仅作为家庭使用。任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任，此等故障损坏不在保修之列。本产品仅限室内使用。
- 3、必须使用接地的墙式插座，插头插入插座时必须插到底，否则会因接触不良而导致元件过热烧坏。切勿用万用插座与其他电器同时使用。
- 4、拔下电源插头时，须拿住插头拔出，不要用力猛拉或扭曲电源线。若电源线损坏，必须由专业人员维修，不可私自更换电源线，以防有电击的危险。请使用本公司提供的专用电源线来更换。
- 5、严禁将电源线、插头及面包机(除面包桶、搅拌叶片外)浸入水中或其它液体中，以防触电的危险。
- 6、严禁将面包机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。面包机四周应留足够空间，须与周边物体保持最少11cm距离。
- 7、使用面包机时严禁小孩操作，应放在小孩无法接触的地方。
- 8、请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的表面使用，避免受到损坏或发生故障。
- 9、使用面包机时，要确保面包桶安装到位，不得将果核等硬物及纸类等易燃物品放于面包桶内。
- 10、面包机通电后，严禁用带金属丝的刷子拭擦面包机或清洗面包机。
- 11、面包机在工作时不要打开盖子或把手伸入面包桶内，否则可能引起危险；工作结束后取出面包桶时请务必戴上干燥手套操作。
- 12、面包机在使用时，不要用手触摸高温表面，仅可使用控制面板上的按钮；待冷却后再进行清洁保养工作。
- 13、本产品并不应被身体、感官或智力有缺陷的，或缺乏经验和常识的人(包括小孩)使用，除非他们被他们的安全负责人给予足够的看护并知道如何使用本产品。
- 14、此型号面包机面粉和发酵剂的最大使用量分别为300克和5.3克。

15、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品。

下列情况下请勿使用产品：

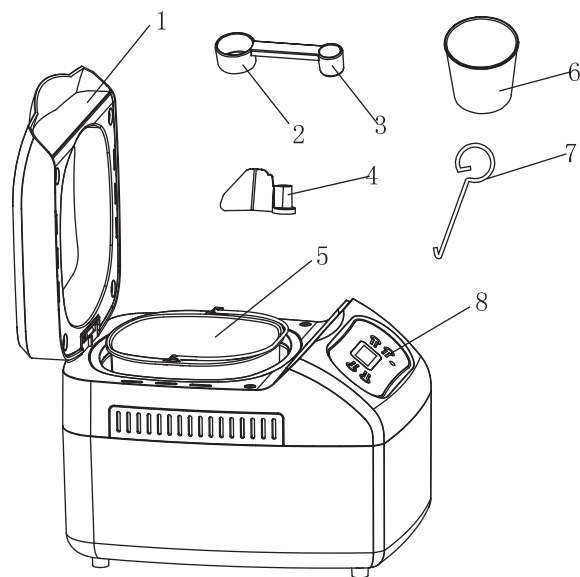
1、产品或电源线有问题。

2、产品意外坠落，造成损伤或运作出现不正常。

如果发生以上情况，请将产品送往我司售后服务中心处理。

请使用产品原装的各项附件。

产品各部件名称



1. 上盖组合
2. 大量勺
3. 小量勺
4. 搅拌叶片
5. 面包桶
6. 量杯
7. 钩叉
8. 控制面板
(请以实物为准)

检查零件

当你打开面包机的时候你应该看到下面这些部件：

1个搅拌叶片：搅拌叶片洗净后套到面包桶的轴上。

1套大小量勺：说明书中介绍的配方中配料的量都是以这套大小量勺为标准（15ml、5ml）。

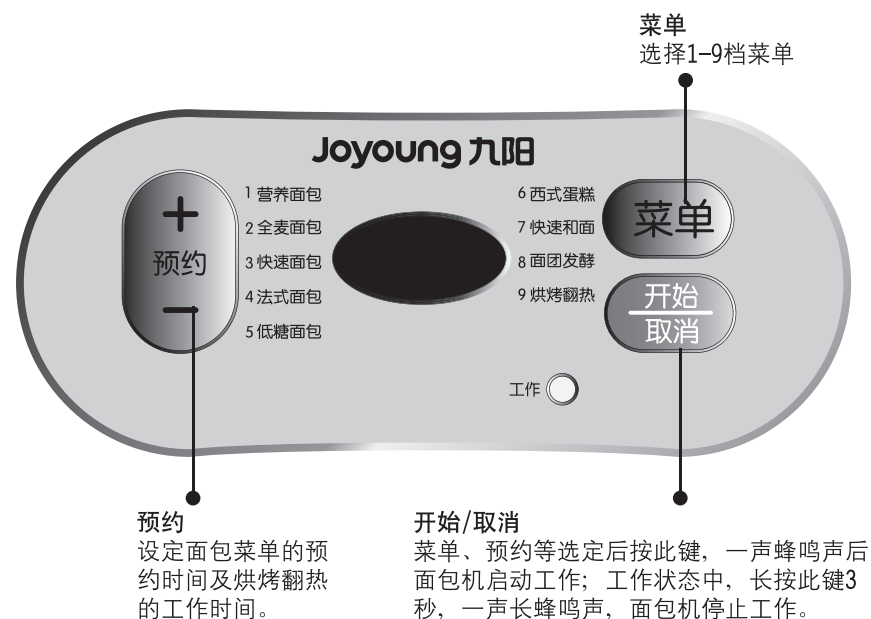
1个量杯：你可以用这个量杯测量液体配料的量。

1个钩叉：面包烤熟后你可以用这个钩叉钩面包桶的提手和留在面包中的搅拌叶片，防止烫手。

产品规格表

型 号	额定电源	额定功率	额定容量	执行标准
MB045Y01A	220V/50Hz	480W	450g	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008

功能描述



开始/取消

按此键听到“嘀”一声蜂鸣声，显示屏上时间中间的2点闪烁，时间进入倒计时状态，表明选中的菜单启动，面包机开始工作，此时工作灯亮；工作状态中，短按此键一次，面包机将暂停工作，显示屏显示时间闪烁；再短按此键一次，退出暂停，面包机继续工作。如果暂停时间超过15分钟，面包机自动回到待机状态。

工作状态中，长按此键3秒钟，听到“嘀”一声长蜂鸣声，显示屏上时间中间的2点停止闪烁，并返回到待机状态，工作灯熄灭，表明面包机停止工作。

预约

先选择菜单和烧色等，按“+”和“-”可设置时间，每按一次可增加或减少10分钟，最长可设置13个小时。

如：现在是晚上7:30，而您想早上7:00时吃到做好的面包，相隔11小时30分钟，需将时间设置为11:30，然后按“开始/取消”键，面包机启动预约功能。

注意：1.使用预约功能时请不要使用易变质的配料，如鸡蛋、鲜奶等；
2.室温低于0℃时，请不要使用预约功能。

自动保温

面包制作完成后，有10声“嘀”蜂鸣声提示，面包机自动转入1小时保温时间（6、7、8档除外，无保温功能），同时工作指示灯闪烁。若要停止保温，可短按“开始/取消”键一次即可。

断电记忆

本机具有断电后设定菜单的记忆功能：在面包机启动工作后，如果遇到停电或意外断电，且时间不超过15分钟的情况下，再次通电仍能恢复原工作状态；但再次通电后，工作时间可能有所改变，与原设定工作时间不等：实际工作时间=断电时间+原设定工作时间；

但如断电时间超过15分钟，面包机将不能保证正常恢复原来的工作。如果发酵期停电时间过长，建议用烘烤功能直接烤制面包或重新配料进行面包制作。

菜单说明

按“菜单”键可选择您需要制作的面包对应的程序。每按一次，菜单会向上递增一次，显示屏显示对应的菜单序号会递增变化。各菜单说明详见下表：

菜单序号	菜单名称	菜单说明
1	营养面包	这个程序配方中可以加入适量消费者喜欢的坚果或水果，使营养更加均衡。
2	全麦面包	这个档次的搅面时间和发酵时间较长，这样做使蛋白质含量低的全面粉/全麦面粉面包有比较好的效果。
3	快速面包	这个程序可以在较短时间内做出面包，烘烤时间短。注意：在这个程序中不能进行面包重量的选择。快速烘烤档适合用“含高蛋白”的配方。
4	法式面包	这个档次要求的时间稍微比标准档的长，因为这个档次要求搅面和发酵时间较长，这样做出来的面包很松软，口感好。
5	低糖面包	此配方中加入很少的糖量，适合老人及三高人群食用。
6	西式蛋糕	制作蛋糕。
7	快速和面	本功能只搅拌面团，不发酵；面团可以制作饺子皮、面等；面包桶不会被加热，没有面包的烤色和重量选择。
8	面团发酵	搅拌、发酵自动完成；发酵后的面团可制作不同的包点，面包桶不会被加热，不需要选择面包的烤色和重量的程序。
9	烘烤翻热	这个菜单是特别为烤好的面包再次加热而设计。

注：每选一种菜单，显示屏将显示完成此菜单所需时间。

使用说明

准备工作

1. 将面包机内的附件及包装物全部取出。
2. 用浸过清洁剂的柔软湿布擦拭面包桶内部，使用温水清洁面包桶及搅拌叶片，等完全干燥后再使用。
3. 将面包机放置在平稳的台面，并单独使用一条电源线路。
4. 面包机周围应预留足够的空间，保证面包机表面到其它物品至少11cm的距离，面包机顶部不能放置任何物品。
5. 使用前确保面包桶与搅拌叶片已正确安装到位。

注意：

第一次使用时，在面包桶上涂一层油，插上电源，选择第9档烘烤菜单，按“开始/取消”键，空烧10分钟，此时散热孔可能会有烟冒出，这是正常现象；然后拔掉电源再清洗。

面包桶拆装方法

取出面包桶：

逆时针旋转面包桶转到松动的位置并向上提起，便可将面包桶取出。

安装面包桶：

面包桶放进去时要对准面包桶底座，顺时针旋转到锁定的位置即可。

使用说明



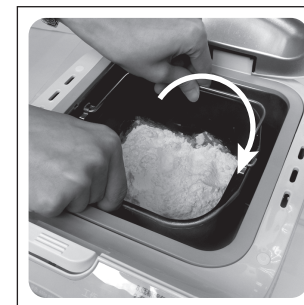
1. 打开面包机，逆时针方向旋转，再向上提起把面包桶取出。



2. 将搅拌叶片大面朝下，半圆孔对准面包桶内旋转轴转入到位。



3. 按你选择的面包配比，将水、鸡蛋、面粉等原料依次放进面包桶内，最后再放入干酵母（干酵母不能与水和盐接触）。



4. 将盛有原料的面包桶底部对准转轴座，顺时针旋紧即可装进面包机内，合上上盖。

5. 接通电源(面包机发出一声“嘀”音)；
6. 按“菜单”键可选择您需要制作面包对应的程序，显示屏中对应的菜单序号递增变化；
7. 如需预约定时，按“+”和“-”键设定时间，每按一次可增加或减少10分钟，最长可设置13个小时。
如：现在是晚上7:30，而你想早上7:00时吃到做好的面包，相隔11小时30分钟，需将时间设置为11:30。
8. 按“开始/取消”键，面包机发出“嘀”一声，工作指示灯亮，显示屏上时间中间的亮点闪烁，面包机开始工作，时间开始倒计时；
9. 面包烤熟后，有10声“嘀”音提示，面包机自动转入1小时保温时间（6、7、8档除外，无保温功能）；如不需要保温，可按“开始/取消”键结束保温；
10. 烤完面包后，用钩叉钩起提手，再握住提手逆时针旋转面包桶，即可取出面包桶（切记佩戴隔热手套操作）；
11. 从面包桶倒出面包和搅拌叶片（当心烫手），搅拌叶片如在面包内，可用钩叉取出，不要用手直接去取；等面包冷却后再切片。

如制作“干果面包”，在面包机和面过程中，听到蜂鸣器发出12声鸣响时，将面包机上盖打开，投放所选用的干果到面包桶内（干果的分量以不超过1/2杯为宜），盖好上盖面包机继续工作。**注意：干果面包只适合在营养面包、全麦面包、快速面包、法式面包、低糖面包制作中适用。**

面包制作小贴士

★配料介绍

做面包过程中最重要的步骤是要正确地选择配料。如果选择了合适的配料，就可以做出上等面包。为了节省时间，如下总结的经验供你参考！

1. 面粉（推荐使用含蛋白质（12—15%）的高筋面粉）

做面包最重要的配料之一是面粉的面筋。面筋能促使面团保持它的形状和保留发酵粉产生的二氧化碳。术语“强力面粉”指的就是面筋含量高的面粉。这种面粉是从优质小麦碾磨出来的，适合用来做面包。所以买面粉时要确保面粉含面筋量高，这样你才可以做出松软可口的面包。

2. 面粉/黑麦粉

黑面粉含有85%的去壳麦粒。大部分麦粒含糖量不高。用黑面粉做的面包会比用白面粉做的面包小，因为黑面粉含面筋量低，但是黑面粉做的面包的味道和口感很好。

3. 全面粉/全麦面粉

这种面粉是没有去糠的，含有丰富的纤维。全面粉所含的纤维能约束面筋的流失，所以全面粉做的面包会比用白面粉做的面包小和皮厚。但是这种面粉做的面包味道好极了。我们的面包机专门为做全面粉面包设立了特别的程序，这种程序在搅拌和发酵方面用的时间较长。

4. 发酵粉（推荐使用安琪酵母公司的干酵母）（真空包装产品）

发酵粉是繁殖在面团里的活的有机组织。发酵粉产生的二氧化碳气泡使面团发酵。如果使用面包机做面包，最好用“微粒状”干发酵粉。这种干发酵粉来自香粉，它不依赖糖，所以发酵的时候容易减少面包的含糖量，这样对健康有利。未用完的发酵粉要密封存放于低温干燥处。

5. 盐

盐能增加口味，使口感更理想，也可以用来减慢发酵的速度。

6. 黄油

能增加味道，使面包更松软。也可以用人造黄油、色拉油或橄榄油代替黄油。也可选择浅色无味的植物油代替，如玉米油、葵花籽油。花生油这类有特殊气味的油尽量不要用，会破坏面包和蛋糕本身的味道。

7. 糖

糖能调节色泽和口感。烤出的面包色泽诱人。

注意：如果加多了糖，发酵粉不容易激活。

8. 水

使用一般的饮用水即可，水温在20—25℃左右为佳！制作特快面包最好使用30—40℃的温水。

9. 其他配料

可以根据自己的口味添加配料，如干水果、奶酪、蛋、果仁、酸奶酪、黑麦粉、香草（一般为未脱水草本芳香可食用植物）、香料（一般为脱水草本芳香可食用植物的研磨微粒）等等。要注意的是水分的含量，如奶酪、牛奶、新鲜的水果含有大量的水份，这些水份会使面团过湿，所以要根据具体的情况做出调节。也可以用干奶酪、干牛奶代替。熟悉面包机后，就会很自然地知道面团水份是太少还是太多，可以加水或面粉来调节。要记住加了多少盐，因为盐会减慢发酵的速度。有些配料一开始就可以混合在一起的，如干奶粉和酸奶酪等，但有些就要等到搅拌时面包机发出鸣叫才能加配料的，如面团、果仁、干水果等。

★使用环境

1. 最佳适用温度范围为15℃—30℃，若环境温度过高，面包发酵会变酸，环境温度太低，面包发酵会受到影响。
2. 当室温低于0℃时，使用前请带桶空烧加热5分钟后再正常使用。
3. 空气相对湿度95%以下（温度在25℃时）。

4. 周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

在很热的环境跟很冷的环境下做出来的面包的大小会相差很多。最佳的环境温度是20—25℃；不要把面包机放在风口处，虽然面包机有抗风功能，但这是有限度的。如果屋子太潮湿也会影响面包的效果。

★贮存面包

自己做的面包不含人工防腐剂。但是如果把面包贮存在干净的、气密性好的容器里，然后放进冰箱。这样面包可以储藏5—7天。也可以冰冻面包，但冰冻前要等面包凉下来，然后把面包放在保鲜袋里。

食谱配方

配料的称量

面包制作的一个最重要步骤是配料的称量，建议使用专用量杯量勺精确量取并按配料表中所列顺序加入面包桶，配料称重和放置不当，可能引起面包制作效果不佳。

液体配料的称量

水、鲜奶、奶粉的溶液应用量杯测量，眼睛平视量杯的刻度线读数。油脂类或配料用量杯量取前，量杯应清洗干净，不应粘有其它粉料。

干粉配料的量取

用量杯或量勺量取的干粉配料应保持在自然松散状态，用刀或筷刮平杯口，保证量取准确。

* 黄油必须要融化后再使用；可以用人造黄油、色拉油或橄榄油代替黄油。也可选择浅色无味的植物油代替，如玉米油、葵花籽油。花生油这类有特殊气味的油尽量不要用，会破坏面包和蛋糕本身的味道；

* 不使用预约功能时可将干酵母直接撒于面粉表面，若使用预约功能必须将干酵母藏于面粉中(可挖洞放入后掩盖上)，防止干酵母长时间接触空气后失效；

* 干酵母的用量会因室温不同而有所变化，以上配方以室温20℃为基准，室温过高可适量减少干酵母的用量，室温过低可适量增加干酵母的用量。不同牌子的干酵母使用量会有所不同；

* 为达到最好效果，请使用20-25℃左右的温水；其他配料放入时也最好处于室温状态。

★ 快速面包 (可制作干果面包)

序号	配料	用量
1	水	140ml
2	盐	$\frac{1}{3}$ 小勺
3	白砂糖	2大勺
4	黄油或植物油	2大勺
5	脱脂奶粉	2大勺
6	高筋面粉	1杯
7	低筋面粉	$\frac{1}{3}$ 杯
8	干酵母	$1\frac{1}{3}$ 小勺

注：1. 添加顺序应与配料表中顺序一致；
2. 建议使用黄油或精制调和油。

★ 全麦面包 (可制作干果面包)

序号	配料	用量
1	水	140ml
2	盐	$\frac{1}{3}$ 小勺
3	白砂糖	2大勺
4	黄油或植物油	2大勺
5	脱脂奶粉	2大勺
6	高筋面粉	1杯
7	全麦面粉	$\frac{1}{3}$ 杯
8	干酵母	$\frac{2}{3}$ 小勺

注：1. 添加顺序应与配料表中顺序一致；
2. 建议使用黄油或精制调和油。

★ 营养面包 (可制作干果面包)

序号	配料	用量
1	水	80ml
2	纯牛奶	40ml
3	鸡蛋(打匀)	20ml
4	盐	$\frac{1}{3}$ 小勺
5	白砂糖	2大勺
6	黄油或植物油	2大勺
7	脱脂奶粉	2大勺
8	高筋面粉	1杯
9	低筋面粉	$\frac{1}{3}$ 杯
10	干酵母	$\frac{2}{3}$ 小勺

注：1. 添加顺序应与配料表中顺序一致；
2. 建议使用黄油或精制调和油。

★ 低糖面包 (可制作干果面包)

序号	配料	用量
1	水	140ml
2	盐	$\frac{1}{3}$ 小勺
3	白砂糖	1大勺
4	黄油或植物油	2大勺
5	脱脂奶粉	2大勺
6	高筋面粉	1杯
7	低筋面粉	$\frac{1}{3}$ 杯
8	干酵母	$\frac{2}{3}$ 小勺

注：1. 添加顺序应与配料表中顺序一致；
2. 建议使用黄油或精制调和油。

★ 面团发酵

配料	用量
水	160ml
油	$1\frac{2}{3}$ 大勺
面粉	2杯
干酵母	1小勺

★ 西式蛋糕

配料	用量
鸡蛋	4个
纯牛奶	30ml
黄油或植物油	2大勺
白砂糖	7大勺
低筋面粉	1杯
泡打粉	$\frac{1}{2}$ 小勺

操作说明：
1. 将蛋清与砂糖混合，进行搅拌(手工或打蛋器)，直至搅拌成插入筷子不倒白色泡沫；
2. 将低筋面粉分三次加入步骤1搅拌好的蛋浆中，并搅拌均匀；
3. 加入蛋黄和剩下的物料，搅拌均匀；
4. 将制作好的蛋糕浆倒入面包桶(不需装搅拌叶片)；
5. 选择蛋糕程序进行制作，直到完成。
注：
1. 步骤1是蛋糕成功的基础。
2. 泡打粉可根据实际需求适当减量或不加。

★ 法式面包 (可制作干果面包)

序号	配料	用量
1	水	160ml
2	盐	$\frac{1}{2}$ 小勺
3	黄油或植物油	2大勺
4	高筋面粉	2杯
5	干酵母	$\frac{2}{3}$ 小勺

注：1. 添加顺序应与配料表中顺序一致；
2. 建议使用黄油或精制调和油。

★ 快速和面

配料	用量
水	160ml
油	$1\frac{2}{3}$ 大勺
面粉	2杯

故障分析及排除

序号	故障现象	产生原因	解决方法
1	有烟雾冒出	1. 电热管表面有保护油	1. 第一次使用前, 用“烘烤翻热”功能空烧10分钟
		2. 电热管上或附近粘有异物	2. 拔掉插头, 冷却后清洁电热管
2	面包凹陷, 底部皮厚	面包保温或保留在面包桶内时间太长	面包制作完成后尽快取出, 保温时间不易过长
3	面包取出困难	搅拌叶片与面包桶内的轴粘连	使用前确保搅拌叶片和桶内的轴都清洗干净; 使用前在搅拌叶片孔内加几滴油
4	配料搅拌不充分, 面包烘烤效果不好	1. 程序选择不合适	检查配方是否符合选用菜单
		2. 机器工作过程中程序被中断	若中断时间过长需重新配料, 再次启动面包机; 若15分钟内, 可直接选择程序启动
		3. 机器工作过程中多次打开上盖	在最后一次发酵后, 请不要打开上盖
		4. 搅拌叶片阻力大, 面团搅拌不充分	检查搅拌叶片是否损坏、空转是否正常, 若不正常送指定的售后服务部进行维修
5	启动程序时显示“E01”	烤箱内温度过高	关闭电源, 打开上盖, 将机器充分冷却后再启动
6	启动程序时显示“E00”	烤箱内温度过低	用“烘烤”功能空烧10分钟后重新选定程序制作
7	显示“HHH”	温度传感器短路	送指定的售后服务部进行维修
8	启动程序时显示“EEE”	温度传感器开路	送指定的售后服务部进行维修

序号	故障现象	产生原因	解决方法
9	面包发酵体积过大	加入过多的酵母或面粉的量过多	适当减少酵母, 面粉的量
11	面包发酵体积太小或没有发酵	酵母放入太少量或酵母与盐有接触	检查酵母的用量及酵母的发酵性能
12	面包中间塌陷	1. 未使用高筋面粉	1. 请按照配方试用高筋面粉或强力面粉
		2. 发酵温度过高导致发酵速度快	2. 面包机应在室温条件下工作
		3. 水放得太多, 面团太湿	3. 根据面粉的吸水性, 按配方可适当减少水的用量
13	面包内部组织结构太密	1. 面粉放入得太多, 水的用量太少	按照配方适当减少面粉和增加水的用量
		2. 加入果料太多	减少配料相应的量, 增加酵母用量
14	面包切开后中间有太多的空洞	1. 水的用量太多或没有加盐	适当减少水量, 检查是否加盐
		2. 水温太高	降低水温, 使水温保持在20℃左右
15	面包外表面粘有干粉	1. 配料里有粘性很强的配料未熔化, 如黄油、香蕉等	搅拌时用木铲将未熔化的配料铲到面团上
		2. 搅拌不充分, 水量太少	检查水量是否合适, 搅拌机构传动是否有异常

重要提示:

如果冬天气温比较低时制作面包建议使用40℃温水。

如果夏季气温很高, 做出的面包顶到视窗, 请适当减少配料。

如果面包发酵不充分, 发酵粉太少, 或盐太多了。

如果面包形状不规则，水和面粉比例不对，或加入其他干果等材料过多，（可适当增加液体）。

如果面包太湿，加入1大勺面粉，或糖太多。

如果面包太干，加入1小勺液体。或酵母过多，盐太少，形成面包质地不均。

清洁及保养

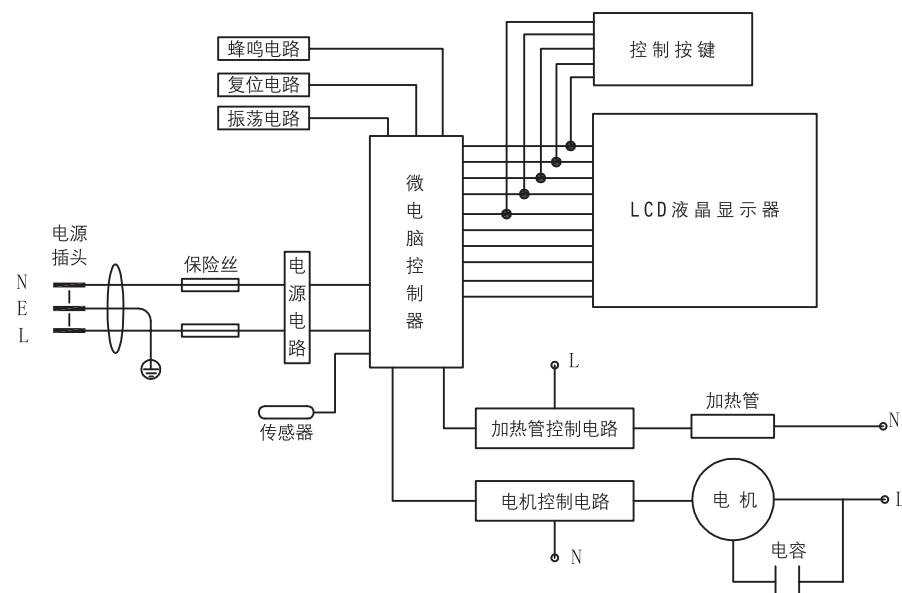
1. 清洁前应拔掉电源插并让面包机充分冷却。
2. 机身表面用软的湿布蘸取少量中性清洁液体擦拭，再用干布擦干，严禁将机身浸入水中清洗，以免发生触电危险或功能故障。
3. 面包桶：用湿布擦拭里外，不要用摩擦性清洗物（如钢丝刷）擦拭，以免损伤陶晶涂层。
4. 搅拌叶片：若搅拌叶片很难拔出，清洗前面包桶内装入热水浸泡一下，清洁时不要用摩擦性清洗物擦拭，以免损伤不粘涂层。
5. 所有部件应清洁擦拭并安装到原位。
6. 清洁完毕，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。

维修服务保证

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

- 1、九阳面包机实行一年保修期。
- 2、保修期的起始日期以产品发票日期为准。
- 3、下列情况之一者，不属于保修范围：
 - 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
 - 非本公司指定维修部自行装拆修理而造成损坏。
 - 发票型号与维修产品型号不符或者有涂改。
 - 无有效发票。
 - 因不可抗力造成损坏。
 - 将面包机用于商业用途。
- 4、不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

电气原理图



装箱明细

面包机	面包桶	量杯	量勺	钩叉	搅拌叶片	隔热手套	说明书	保修卡	合格证
1台	1只	1个	1套	1个	1只	1只	1份	1份	1份
食谱									
1本									

