

Sandbox Smart R1 Alat Pemanggang Cerdas Ponsel APP V2.0 Instruksi Penggunaan



Daftar Isi



Penyandingan Perangkat

Profil Resmi

Profil Saya

Riwayat roasting biji kopi



Penyandingan Perangkat

Pengesetan Akun

Penyandingan Perangkat



X Smart Roast Smart Coffee X

Pengesetan Akun

9 % O O	⊖ ▼⊿⊿ ≌ 49%	2:30 %	Წ ጭ ⊝ ▼⊿⊿ ₽ 49%	2:30 % 0
會員權益一小提醒	1		登入	註 而
非會員 一般會員	VIP會員			Sandt
功能	權益		Sandb ø x	SIVIA
曲線	0		MART SMART	
等手動調整				調整
曲線				
曲線		電子郵件信箱	8	15/1 +
7曲線		etta 192		電子郵件信箱
我的 回 線 结果			O	
* 中纪线 H限	20筆	重新寄送驗證信	❷忘記密碼	密碼
歴史雲端備份				
				確認密碼
由線				
Ŧ				臺灣 (TW) +886 - 912 345 678
粘累積				✓ 我已费
浙扣				
、會員後,非會員期間累積的烘豆歷史資料將會;	遊矢。			
			直接使用	
	「大雨雨ニター			已經是會員?登
	L 小蛇眼不旋不			
直接使用	前往登入		du - T	創建帳號
			91	

- Bagi yang pertama kali menggunakan App, silakan klik "前往登入" (Pergi Login) untuk mengakses ke halaman login, lalu mendirikan akun dan login.
- Jika tidak ingin mendaftar menjadi anggota, silakan klik "直接使用" (Langsung Menggunakan), tetapi hanya dapat menggunakan profil resmi untuk memanggang biji kopi.

Penyandingan Perangkat



- Harap konfirmasikan apakah koneksi Bluetooth normal.
- Klik "配對裝置" (Penyandingan Perangkat), dan pilih alat pemanggang yang ingin dihubungkan.
- Setelah berhasil dihubungkan, informasi mesin akan muncul.

Profil Resmi

Profil Resmi

Pra-panas

Memasukkan Biji Kopi Mentah

Proses Roasting Biji Kopi

Modus Manual

Retak Pertama

Retak Kedua (cocok untuk dark roast)

Mengakhiri Roasting Biji Kopi



X Smart Roast Smart Coffee X

Profil Resmi





- Klik "官方曲線" (Profil Resmi) agar dapat menggunakan profil yang direkomendasikan oleh Sandbox Smart untuk memanggang biji kopi.
- Pilih profil light roast, medium roast, atau dark roast untuk mengakses ke layar roasting.
- Batas waktu untuk setiap jenis roasting selain tersedia profil standar 9-12 menit, juga tersedia profil roasting lambat dengan waktu lebih dari 15 menit, dengan demikian, kopi yang diseduh akan memiliki rasa aroma yang beragam

Pra-panas



- Klik "開始烘豆" (Mulai Roasting Biji Kopi) pada layar roasting, dan mesin akan memproseskan pra-panas.
- Saat memproseskan pra-panas, harap jangan memasukkan biji kopi mentah.
- Waktu pra-panas dari profil resmi sekitar 8-10 menit, namun kondisi aktual tergantung pada suhu ruangan dan catu daya pada saat itu.

Memasukkan Biji Kopi Mentah





- Setelah alat pemanggang selesai memproseskan pra-panas, silakan ikuti tips pada layar untuk memasukkan biji kopi mentah.
- Aktifkan saklar, dan tekan "開始烘豆" (Mulai Roasting Biji Kopi).

Proses Roasting Biji Kopi



- Selama dalam proses roasting biji kopi, harap jangan menjauhkan ponsel dari alat pemanggang untuk menghindari Bluetooth diskoneksi.
- Jika ada masalah keamanan, harap segera menekan "停止烘豆" (Berhenti Roasting Biji Kopi)

Modus Manual



- Selama dalam proses roasting biji kopi, jika kebetulan ingin merubah pengesetan, silakan tekan tombol di sudut kanan bawah untuk mengakses ke "手動模式" (Modus Manual).
- Begitu masuk ke Modus Manual, alat pemanggang akan memanggang biji kopi sesuai dengan pengesetan Anda, bukan menurut pengesetan semulanya.
- Setelah masuk ke Modus Manual, Anda harus kontinu mengontrol semua parameter secara manual.
- Selama dalam proses roasting biji kopi untuk satu babak, parameter dapat disesuaikan sebanyak 20 kali dalam modus manual

Retak Pertama



- Saat Anda mendengar ada suara retak secara berturut-turut lebih dari tiga kali, harap tekan tombol "一爆" (Retak Pertama) untuk mengakses ke pasca retak pertama yang telah diset.
- Setelah menekan "一爆" (Retak Pertama), App akan mulai hitung mundur, silakan bersiap sedia untuk mengambil keluar drum pemanggang dan mengeluarkan biji kopi.
- App akan mencatat waktu dan suhu retak berikutnya.

Retak Kedua (cocok untuk dark roast)



- Setelah menekan "一爆" (Retak Pertama) selama 30 detik, App akan menampilkan tombol "三爆" (Retak Kedua).
- Saat roasting biji kopi memasuki retak kedua, yaitu saat Anda mendengar ada suara retak pada babak kedua, silakan tekan "三爆" (Retak Kedua), serta catat waktu dan suhunya.

Mengakhiri Roasting Biji Kopi







- Setelah hitung mundur berakhir, App akan memberi tips untuk mengeluarkan biji kopi, silakan mengambil keluar drum pemanggang dan mengeluarkan biji kopi, setelah itu tekan "確定" (OK)
- Setelah menekan "確定" (OK), mesin akan berhenti memanggang biji kopi dan mulai mendingin.
- Saat pendinginan mesin mencapai suhu ruangan akan menampilkan "快速筆記" (Catatan Cepat) untuk mencatat informasi roasting biji kopi dengan cepat
- Jika ingin mempertahankan panas untuk meneruskan roasting berikutnya, Anda dapat membatalkan di tengah pendinginan

Profil Saya

Mendirikan Profil

Pengesetan Pra-Panas/Retak Pertama/Retak Kedua

Pengesetan titik pengendalian

Mengedit informasi profil

Menyimpan profil

Berbagi Profil

Menghapus Profil



X Smart Roast Smart Coffee X

Mendirikan Profil



- Jika ingin memanggang biji kopi dengan profil sendiri, silakan tekan "我的曲線" (Profil Saya) untuk mendirikan profil Anda.
- Klik tombol [+] untuk menambah profil

Mendirikan Profil



- Anda dapat mendirikan profil sendiri dengan memodifikasi parameter yang tersedia dalam profil resmi atau menggunakan parameter kosong.
- Memberi nama untuk profil Anda dan mengeset parameter, dalam langkah ke-3 tekan "確認" (OK) untuk menyimpan profil ke dalam "我的曲線" (Profil Saya).

Mendirikan Profil



• Pilih profil yang didirikan Anda dalam "我的曲線" (Profil Saya), dan mengakses ke layar roasting untuk mengeset parameter dari masing-masing titik pengendalian (silakan mengacu Pengesetan Titik Pengendalian).

Pengesetan Pra-Panas





- Harap melakukan pra-panas dengan sesungguhnya agar rasa aroma kopi terjamin.
- Tekan tombol di sudut kiri bawah layar untuk mengeset suhu pra-panas.

Pengesetan Retak Pertama/Retak Kedua



- Perkembangan roasting setelah retak pertama adalah poin kunci aroma kopi.
- Tekan tombol di sudut kiri bawah untuk mengeset parameter setelah biji kopi meretak pertama.
- Klik "時間" (Waktu) untuk mengeset waktu perkembangan roasting setelah retak pertama.
- Gunakan "火力" (Kekuatan Api) untuk mengeset efisiensi pemanasan setelah retak pertama.
- Gunakan "風門" (Kipas) untuk mengeset kecepatan rotasi kipas setelah retak pertama.
- Gunakan "滾筒" (Drum Pemanggang) untuk mengeset kecepatan rotasi drum pemanggang setelah retak pertama.
- Saat berlangsung retak kedua, pemanasan biji kopi akan bertambah secara drastis sehingga suhunya sangat tinggi. Demi keamanan, batas waktu hitung mundur untuk mengeluarkan biji kopi setelah retak kedua maksimal 2 menit
- Parameter dari kekuatan api, kipas, drum pemanggang juga dapat disesuaikan dalam pengesetan retak kedua

Pengesetan titik pengendalian



• Setiap titik pengendalian yang telah diset dapat mengontrol perkembangan roasting biji kopi pada setiap tahap.

Pengesetan titik pengendalian



- Gunakan "時間" (Waktu) untuk mengeset kelanjutan waktu pada setiap tahap.
- Gunakan "火力" (Kekuatan Api) untuk mengontrol efisiensi pemanasan.
- Gunakan "風門" (Kipas) untuk mengontrol kecepatan rotasi kipas.
- Gunakan "滾筒" (Drum Pemanggang) untuk mengontrol kecepatan rotasi drum pemanggang, maksimal 30 rotasi per menit.

Pengesetan titik pengendalian





Mengedit informasi profil

6:08 🗞		Ċ	୬ @ ⊝ 🤝	A 🛛 🖬 3	37%
÷	編輯曲線資訊	×	<	2	C/min
250°C					50℃
200°C	test				40℃
10070	咖啡種類		X		30°C
50°C	中奏洲 ▼ 巴掌馬 處理方式 機器電壓	•			10°C
0°C	水洗 ▼ 110V	•			0°C
0 2 4 烘豆控制點			26	28	30
₩ ₩ ₩ ₩ ₩	催定				烘豆

• Sebelum mulai memanggang biji kopi boleh mengedit nama profil dan informasi lainnya.

Menyimpan profil



- Setelah menyesuaikan dan mengeset titik pengendalian, jangan lupa menyimpan profil yang telah Anda sesuaikan.
- Menyimpan profil saat ini: yaitu menyimpan titik pengendalian profil ini.
- Menyimpan profil secara terpisah: yaitu menyimpan profil yang telah disesuaikan ke dalam "我的曲線" (Profil Saya) secara terpisah.

Berbagi Profil



- Berbagi dari anggota: yaitu mengisi nama pengguna Sandbox Smart yang memiliki hobi sama dalam roasting biji kopi/kotak surat yang terdaftar, lalu berbagi profil hanya dengan satu klik
- Berbagi dari sosial media: yaitu berbagi ke platform sosial media (Facebook, Line, WeChat, dan perangkat lunak komunikasi lainnya)

Berbagi Profil



 Berbagi dari anggota: yaitu mengisi nama pengguna Sandbox Smart yang memiliki hobi sama dalam roasting biji kopi/kotak surat yang terdaftar, lalu berbagi profil (parameter pengendalian) hanya dengan satu klik



 Berbagi dari sosial media: yaitu berbagi ke platform sosial media (Facebook, Line, WeChat, dan perangkat lunak komunikasi lainnya)

Menghapus Profil

10:33 🗞	0 «C	⊧ ⊖ ▼⊿ ∡	1 🛢 86%
÷	我的曲線		
			14
	110V	<	1
	處理方式 不區分	分享	
慢烘sample			1100
豆種 不區分 不區	i分	處理方式	℃ 不區分
快烘sample			110V
豆種 不區分 不區	衍	處理方式	代 不區分
進階薇薇特南	果水洗深焙		110V
豆種 中美洲 瓜地	1馬拉	處理7	5式 水洗
進階花神水洗	深焙		110V
豆種 中美洲 瓜地	1馬拉	處理7	5式 水洗
進階哥斯大黎	加蜜處理中焙		110V
豆種 中美洲 哥斯	ī大黎加	處理方式	1 蜜處理
進階哥斯大黎	加蜜處理淺焙		110V
豆種 中美洲 哥斯	i大黎加	處理方式	t 蜜處理
哥大中焙改			+ ov
豆種 中美洲 哥斯	ī大黎加	處理方式	代 蜜處理

 Jika tidak puas dengan profil yang diedit, silakan geser ke kiri untuk menghapus

Riwayat roasting biji kopi

Riwayat roasting biji kopi

Berbagi Catatan Historis

Menghapus Catatan Historis



X Smart Roast Smart Coffee X

Riwayat roasting biji kopi



- Setelah berhasil melakukan roasting biji kopi, data pemrosesan roasting akan otomatis tercatat di dalam "烘豆歷史" (Riwayat roasting biji kopi).
- Setelah memanggang biji kopi, perubahan data dapat ditinjau sendiri, dan mengedit data tersebut ke dalam catatan



Riwayat roasting biji kopi



Agtron 65



- Setelah berhasil melakukan roasting biji kopi, data pemrosesan roasting akan otomatis tercatat di dalam "烘豆歷史" (Riwayat roasting biji kopi).
- Setelah memanggang biji kopi, perubahan data dapat ditinjau sendiri, dan mengedit data tersebut ke dalam catatan

Berbagi Catatan Historis



 Berbagi dari anggota: yaitu mengisi nama pengguna Sandbox Smart yang memiliki hobi sama dalam roasting biji kopi/kotak surat yang terdaftar, dan rekor ini akan muncul dalam "收件匣" (Inbox) pihak yang dibagikan

Berbagi Catatan Historis



 Berbagi dari sosial media: yaitu berbagi ke platform sosial media (Facebook, Line, WeChat, dan perangkat lunak komunikasi lainnya)

Menghapus Catatan Historis

11:04 🗞	Ø,	◍⊝♥◢◢	1 🗎 84%
← *	供豆歷史		
			51
2021/04/26, 15:41:41	5	<	1
處理方式 水洗	回烘	分享	- HAR
	_		e,
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/26	, 15:00:47
豆種 不區分 不區分	處理方式 不區分		
100g 浅州惊 (110)()		2021/04/26	15:00:47
1009 浅凉冶 (1100)	100g		
豆種 不區分 不區分		處理方式	忧 不區分
100g Light Roast (11	0V)	2021/04/21	, 18:28:16
豆種 中美洲 巴拿馬		處理方	方式 水洗
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	, 18:18:09
豆種 不區分 不區分		虑理方式	t 不區分
		0,00,000,000	
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	, 17:55:49
豆種 不區分 不區分	處理方式	忧 不區分	
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	, 17:50:55
豆種 不區分 不區分	虑理方式	忧 不區分	
100g 浅前り (110\/)		2021/04/21	16:52:46
□ 請 非洲 ■ 拉威		唐田士=	* 本国分
立裡 非洲 為拉威		處理力工	小四刀

)

 Untuk menghapus catatan historis, silakan geser ke kiri dari masing-masing riwayat roasting biji kopi yang ingin dihapus





Your Coffee, Your Choice

THANK YOU