



Sandbox  
SMART

Sandbox Smart R1  
スマート焙煎機  
スマホアプリ V2.0  
使用説明



# 目次

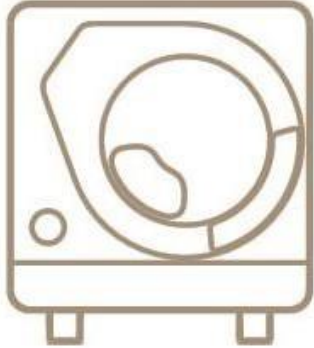
ペアリング

プリセット曲線

マイ曲線

焙煎履歴





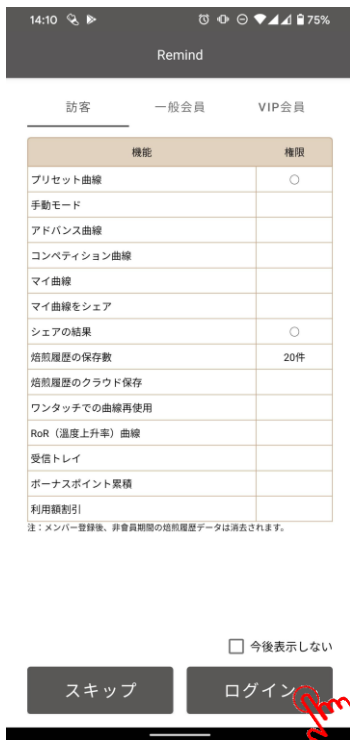
X Smart Roast  
Smart Coffee X

ペアリング

アカウント作成

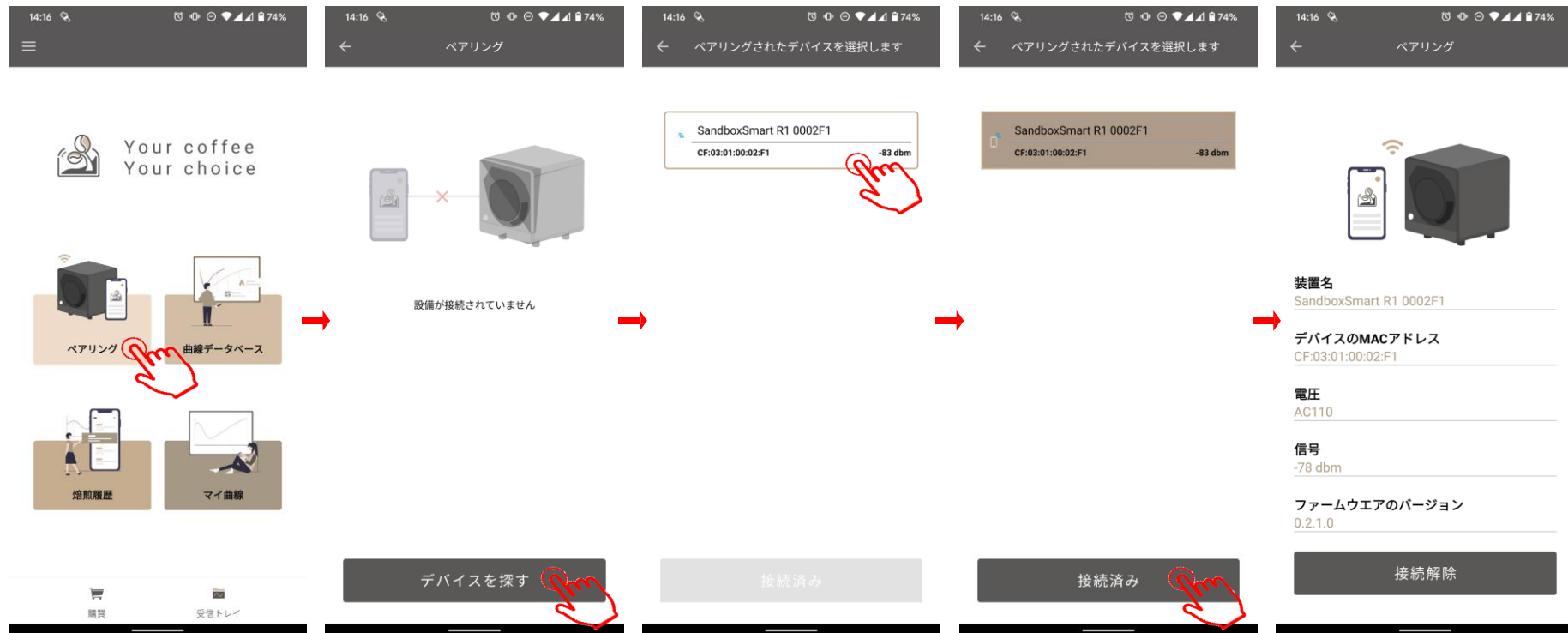
ペアリング

# アカウント作成

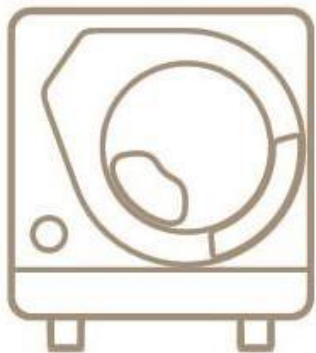


- 初めてアプリを使用する時は、「ログイン」をタッチしてログイン画面に進み、アカウントを作成してください。
- アカウントを作成しない場合、「スキップ」をタッチしてください。この場合、プリセット曲線しか使用できません。

# ペアリング



- Bluetoothの接続が正常かどうか確認してください。
- 「ペアリング」をタッチして、接続する焙煎機を選択してください。



X Smart Roast  
Smart Coffee X

プリセット曲線

プリセット曲線

予熱

生豆を投入

焙煎過程

手動モード

第1クラック

第2クラック(深煎り)

焙煎完了

# プリセット曲線



Your coffee  
Your choice



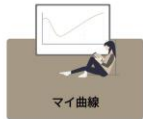
ベアリング



曲線データベース



焙煎履歴



マイ曲線



購買



受信トレイ



100g 浅煎り (110V)

電圧  
110V

100g 中煎り (110V)

電圧  
110V

100g 深煎り (110V)

電圧  
110V

100g スロー浅煎り (110V)

電圧  
110V

100g スロー中煎り (110V)

電圧  
110V

100g スロー深煎り (110V)

電圧  
110V

100g 浅煎り (220V)

電圧  
220V

100g 中煎り (220V)

電圧  
220V

100g 深煎り (220V)

電圧  
220V

100g スロー浅煎り (220V)

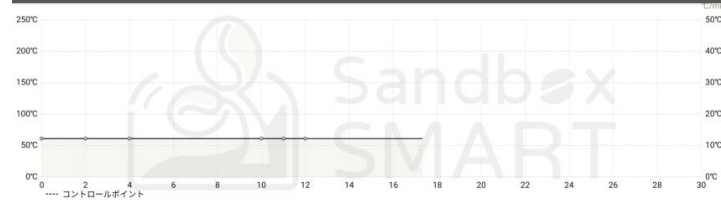
電圧  
220V

100g スロー中煎り (220V)

電圧  
220V



100g 浅煎り (110V)



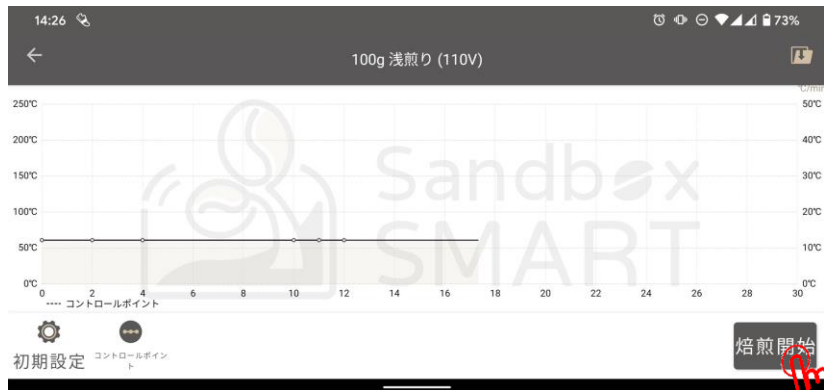
初期設定

コントロールポイント

焙煎開始

- 「プリセット曲線」をタッチすると、Sandbox Smart が推奨する曲線を選んで焙煎を開始できます。
- 浅煎り、中煎り、深煎りから曲線を選び、焙煎画面へ進みます。
- それぞれ9~12分の標準曲線と15分以上のゆっくり曲線があり、より多様な風味をお楽しみいただけます。

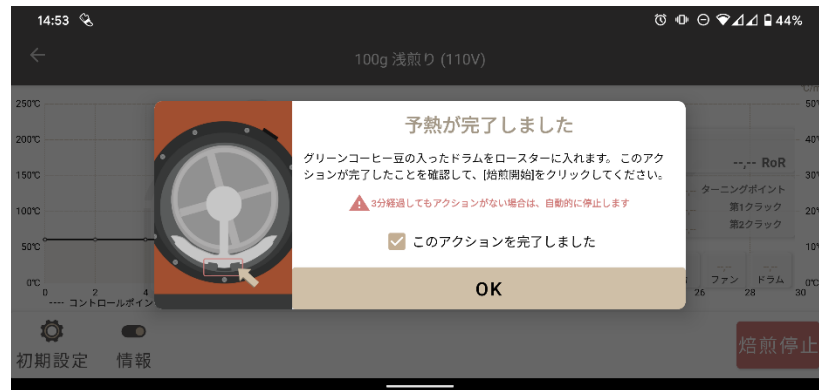
# 予熱



- 焙煎画面の「焙煎開始」をタッチすると、予熱を開始します。
- 予熱時は生豆を入れなくてください。
- プリセット曲線の余熱時間は約8～10分です。実際の所要時間は室温と給電状況によって異なります。



# 生豆を投入



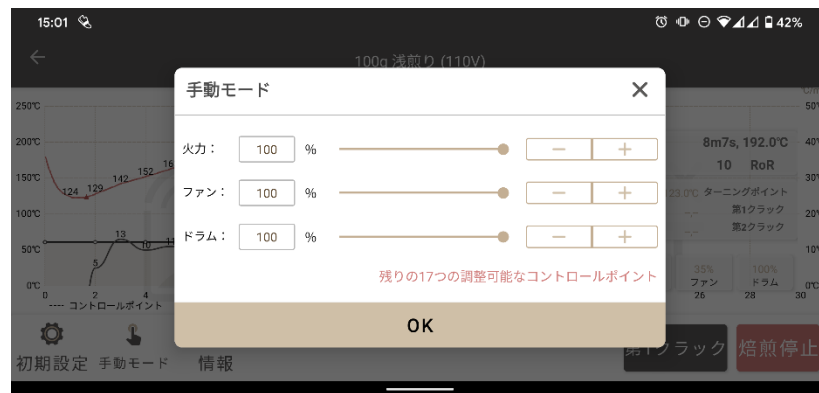
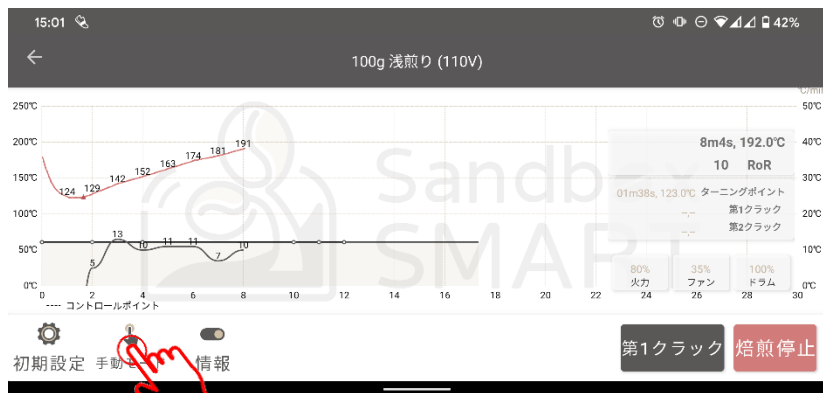
- 予熱が完了したら、画面の指示に従って生豆を投入します。
- スイッチをスライドさせてオンにし、「焙煎開始」をタッチします。

# 焙煎過程



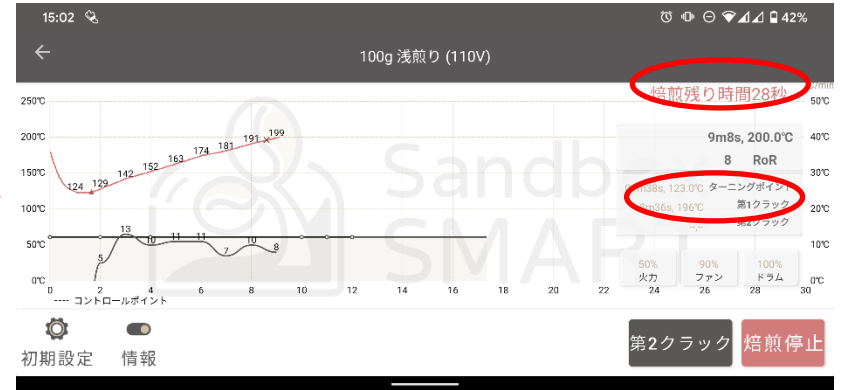
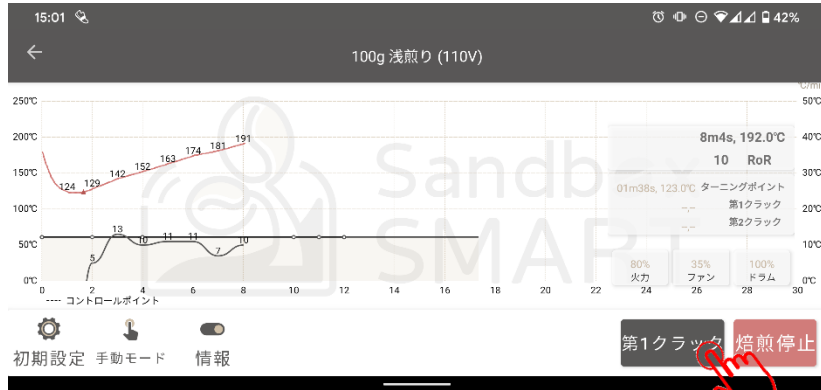
- 焙煎中はBluetoothの接続を維持するため、スマートフォンを焙煎機から遠くに離さないでください。
- 安全に問題がある場合、すみやかに「焙煎停止」を押してください。

# 手動モード



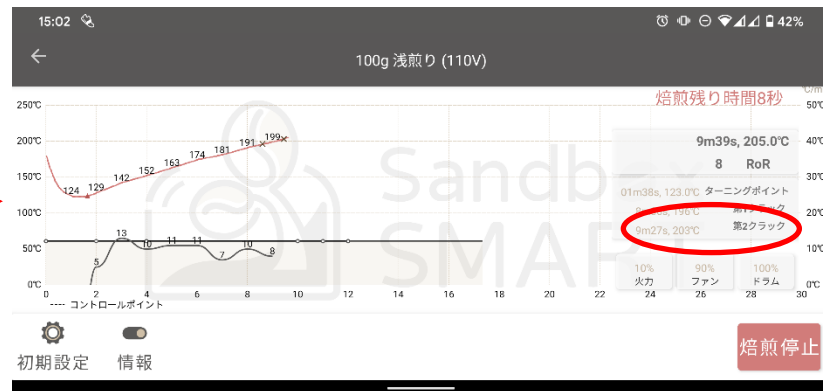
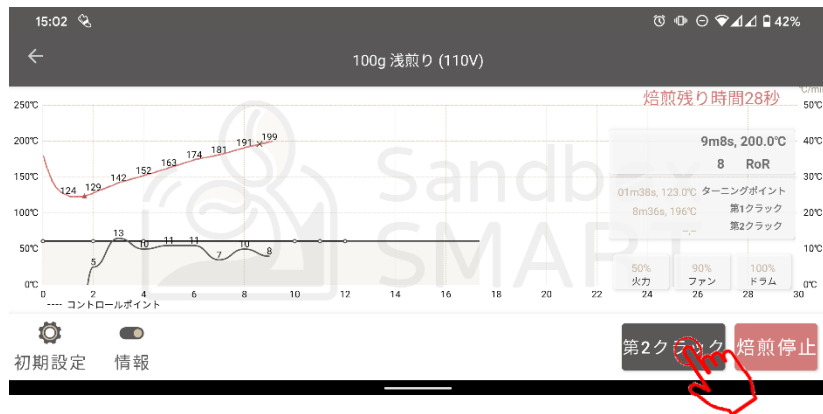
- 焙煎中に設定を変更したい場合、右下の隅のボタンをタッチして「手動モード」画面へ進みます。
- 手動モードに入ると、焙煎機は本来の設定ではなく、お客様の設定に従って焙煎します。
- 手動モードに入った後、手動で全てのパラメーターを設定する必要があります。
- 手動モードでは、一度の焙煎過程で20回パラメーターを調節することができます。

# 第1クラック



- 連続3回以上クラック音が聞こえたら「第1クラック」をタッチしてください。
- 「第1クラック」をタッチすると、アプリが残り時間のカウントを開始します。豆を取り出す準備をしてください。
- アプリは第1クラックの温度と時間を記録します。

# 第2クラック ( 深煎り )

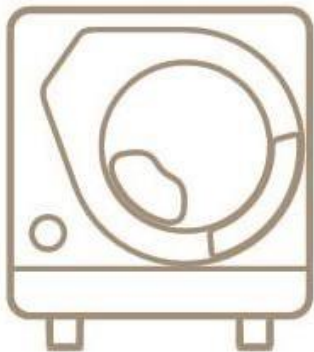


- 「第1クラック」をタッチ後、30秒経つと「第2クラック」が表示されます。
- 焙煎が第2クラックの段階に入り、2回目のクラック音が聞こえたら「第2クラック」をタッチしてください。時間と温度を記録します。

# 焙煎完了



- 残り時間のカウントが終了すると、豆を取り出す指示が表示されます。ドラムを取り出して「OK」をタッチしてください。
- 「OK」をタッチすると焙煎を停止し、冷却を開始します。
- 機械が冷えると、「クイックノート」が表示され、ローストした情報をすばやく記録できます
- 次の焙煎を続けて行いたい場合、冷却を途中で取り消すこともできます。



X Smart Roast  
Smart Coffee X

## マイ曲線

焙煎曲線を作成

予熱/第1クラック/第2クラック設定

制御点の設定

焙煎曲線情報を編集

焙煎曲線を保存

焙煎曲線をシェア

焙煎曲線を削除

# 焙煎曲線を作成



- 焙煎曲線を作成したい場合は、「マイ曲線」をタッチしてください。
- [+]アイコンをクリックして、新しいプロファイルを追加します。

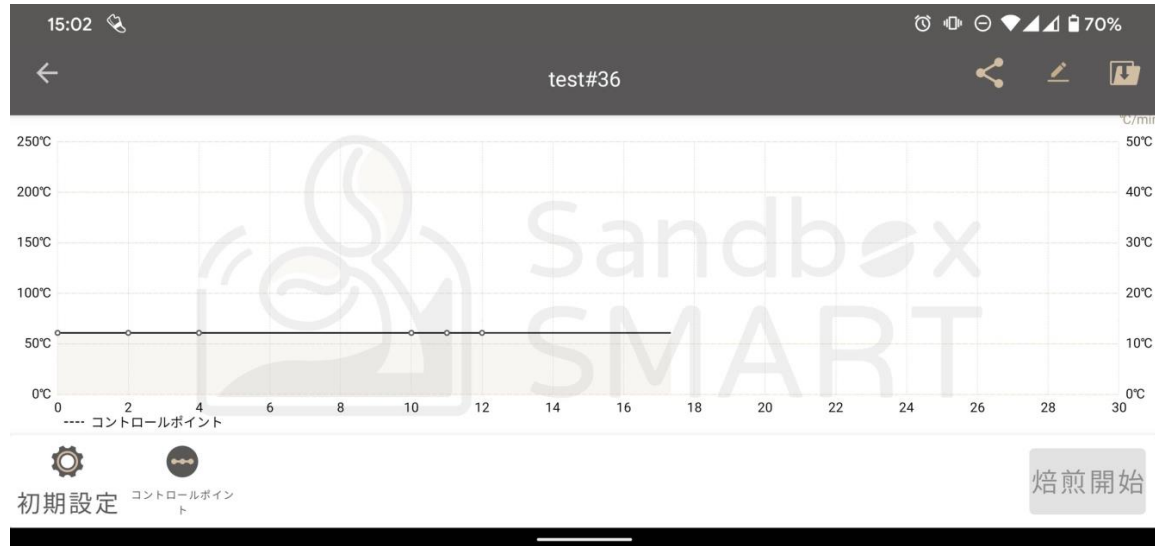


# 焙煎曲線を作成



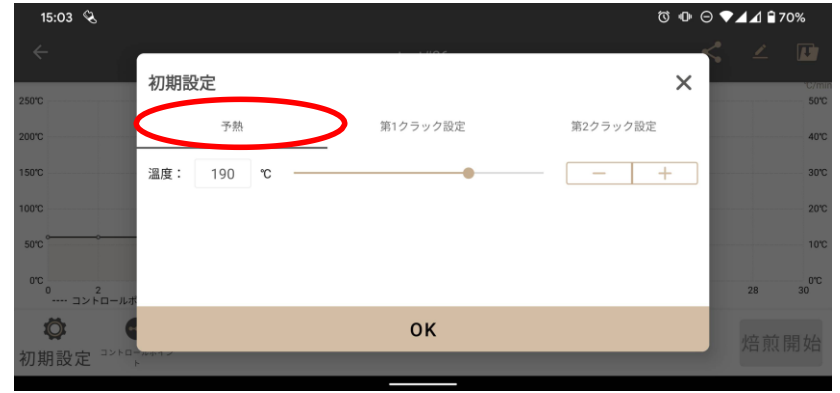
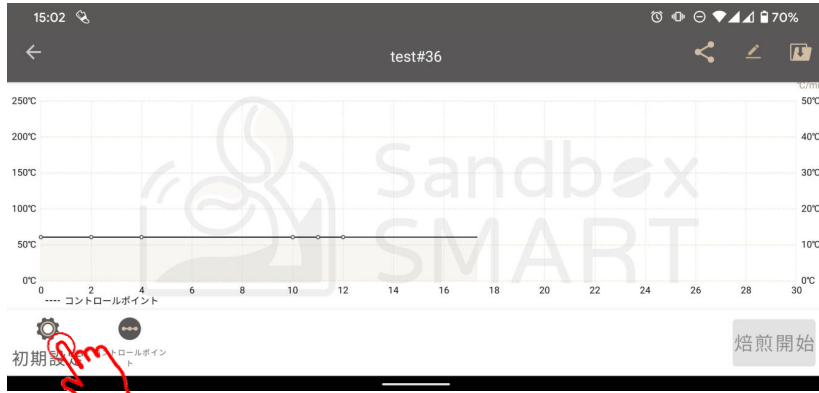
- プリセット曲線を編集、またはゼロから焙煎曲線を作成します。
- 焙煎曲線の名称を決めます。ステップ3でパラメーターを設定後、「OK」をタッチすると「マイ曲線」に保存されます。

# 焙煎曲線を作成



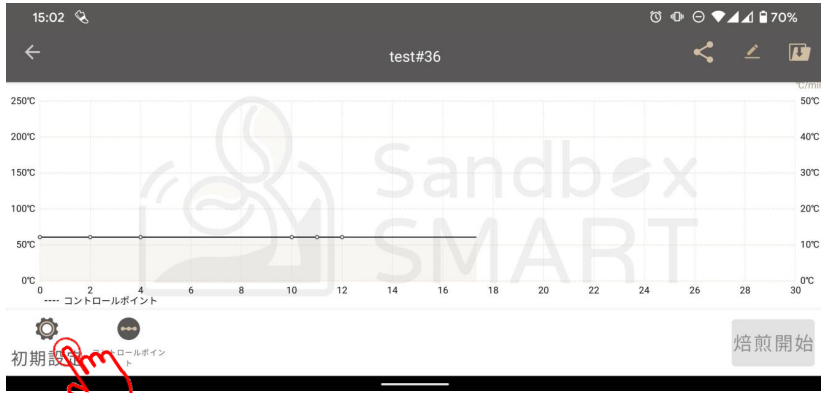
- 「マイ曲線」から作成した焙煎曲線を選択して焙煎画面へ進み、各制御点を設定します(「制御点の設定」をご参照ください)。

# 予熱設定



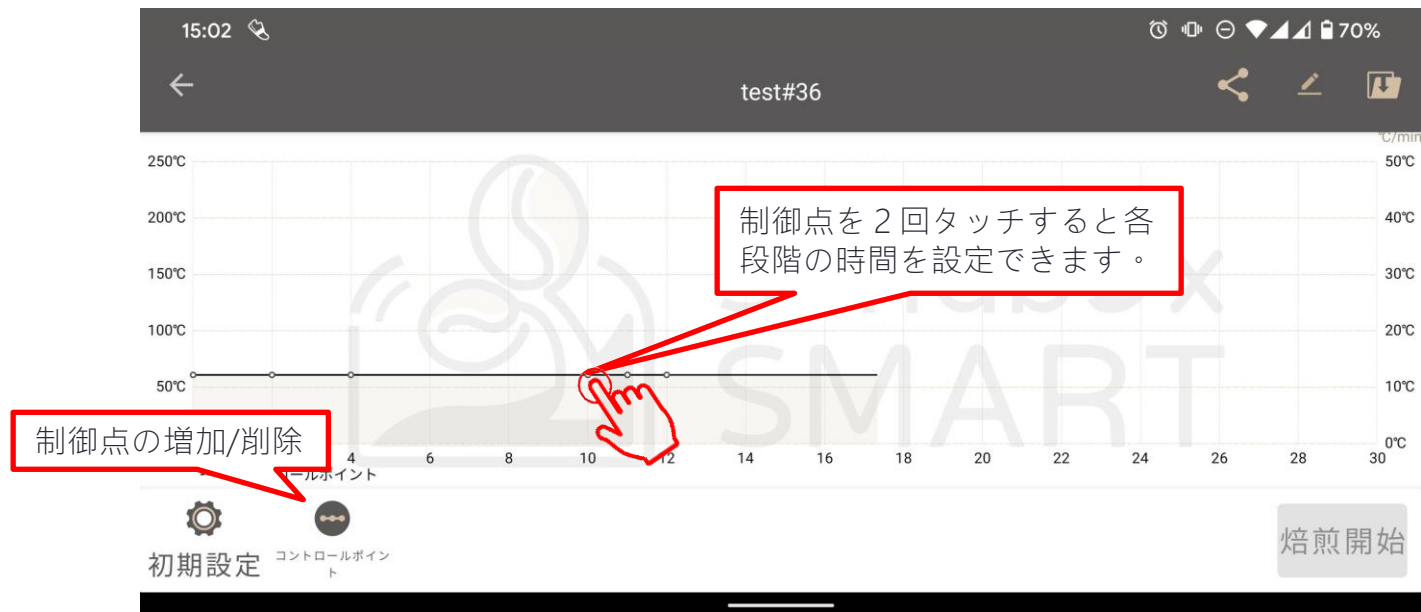
- 予熱は確実にいき、コーヒーの風味を保ってください。
- 左下のマークをタッチし、予熱温度を設定します。

# 第1クラック/第2クラック設定



- 第1クラック後の過程は、コーヒーの風味を大きく左右します。
- 左上のマークをタッチし、第1クラック後のパラメーターを設定します。
- 「時間」で第1クラック後の焙煎時間を設定します。
- 「火力」で第1クラック後の加熱力を設定します。
- 「ファン」で第1クラック後のファンの回転速度を設定します。
- 「ドラム」で第1クラック後のドラムの回転速度を設定します。
- 第2クラック後の豆は、強い熱を発して非常に高温です。安全のため、第2クラック後の残り時間は2分が上限となっています。
- 第2クラックの設定も同様に、火力、ファン、ドラムのパラメーターを調節できます。

# 制御点の設定



- 制御点を設定することで、各段階におけるコーヒー豆の変化をコントロールできます。

# 制御点の設定

15:03 test#36

1 時点： 00m00s 残りの02m40sは引き続き使用できます

時間： 120 秒

火力： 90 %

ファン： 40 %

ドラム： 100 %

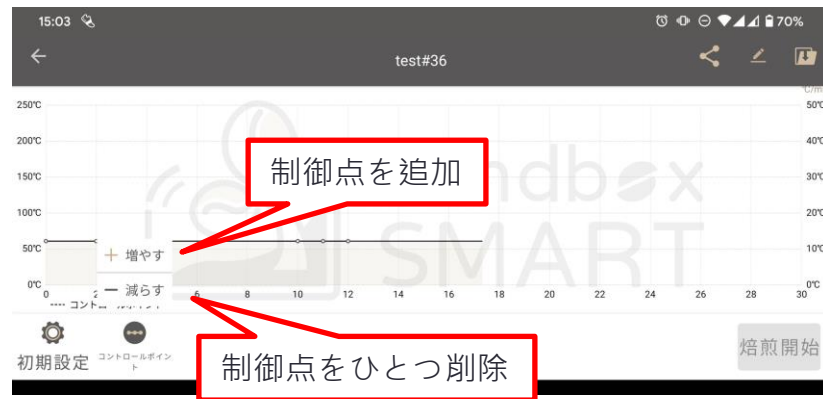
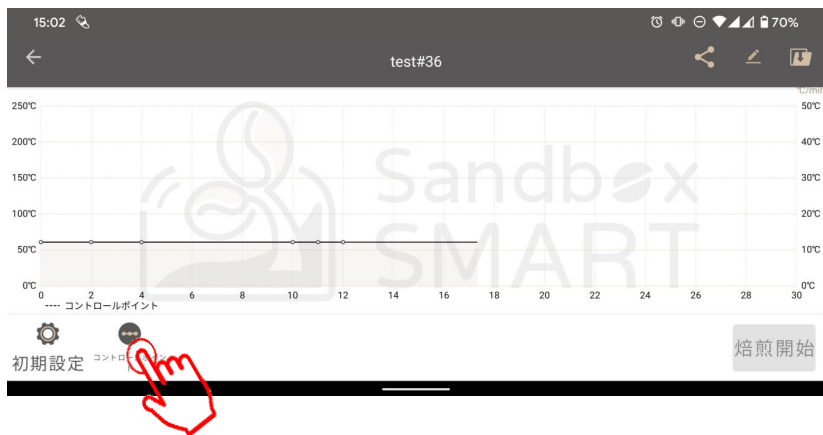
OK

初期設定 コントロールポイント

焙煎開始

- 「時間」で各段階の時間を設定します。
- 「火力」で加熱力を設定します。
- 「ファン」でファンの回転速度を設定します。
- 「ドラム」でドラムの回転速度を設定します。  
最高で1分間に30回転です。

# 制御点の設定



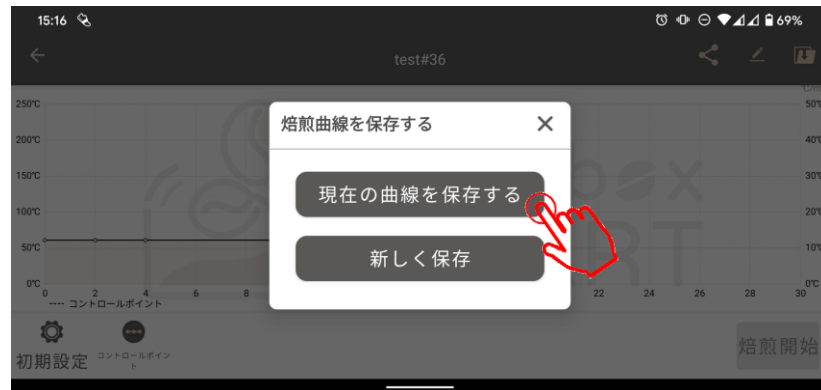
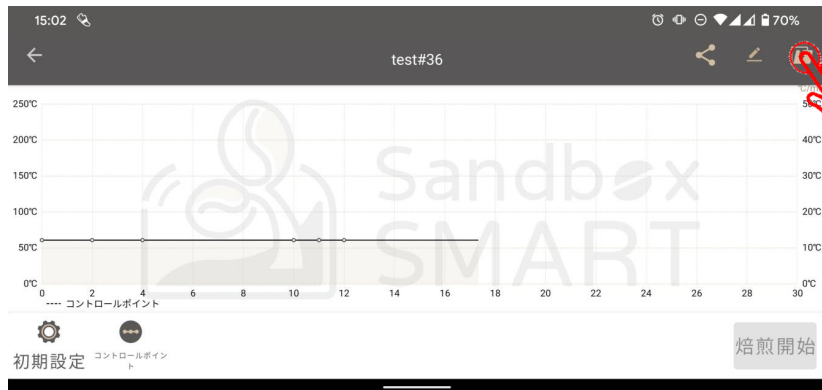
# 焙煎曲線情報を編集



- 焙煎開始前に、曲線の名称などの情報を編集できます。

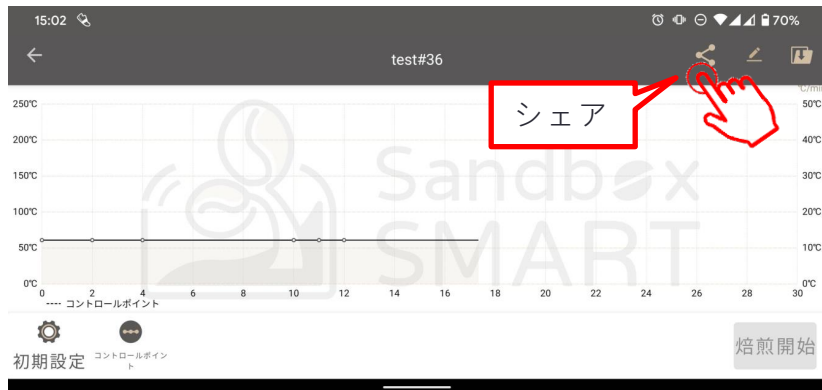


# 焙煎曲線を保存



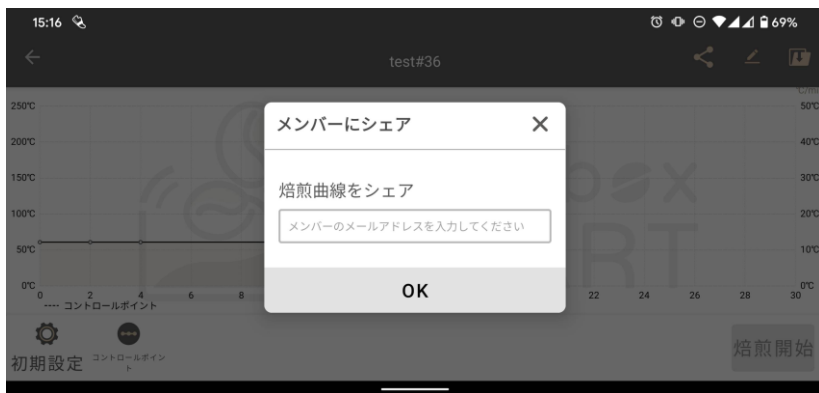
- 制御点の設定が完了したら、作成した曲線を忘れずに保存してください。
- 上書き：この焙煎曲線の制御点を保存します。
- 新しく保存：調整後の焙煎曲線を「マイ曲線」に新しく保存します。

# 焙煎曲線をシェア



- メンバーにシェア: Sandbox Smart ユーザーの名称、アカウント作成のメールアドレスを入力してシェアします。
- SNSにシェア: Facebook、Line、WeChatなどのSNSにシェアします。

# 焙煎曲線をシェア



- メンバーにシェア: Sandbox Smart ユーザーの名称、アカウント作成のメールアドレスを入力してシェアします。

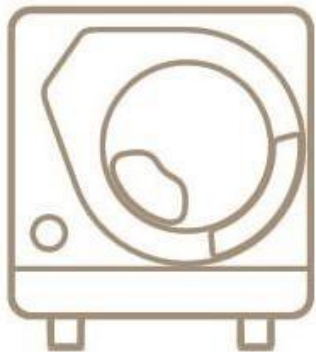


- SNSにシェア: Facebook、Line、WeChatなどのSNSにシェアします。

# 焙煎曲線を削除



- 左にスライドさせると削除できます。



X Smart Roast  
Smart Coffee X

焙煎履歴

焙煎履歴

焙煎履歴をシェア

焙煎履歴を削除

# 焙煎履歴



- 焙煎が完了すると、焙煎過程の全てのデータが「焙煎履歴」に自動で保存されます。
- 焙煎後の変化も、お客様がデータを測定して記録することができます。

# 焙煎履歴



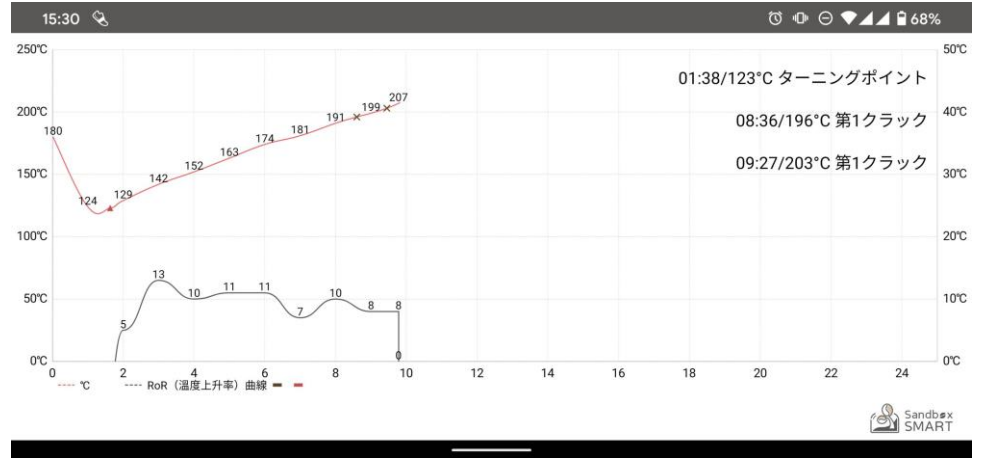
自動保存された焙煎曲線

焙煎曲線の再使用

焙煎曲線をシェア

今回の焙煎のメモ

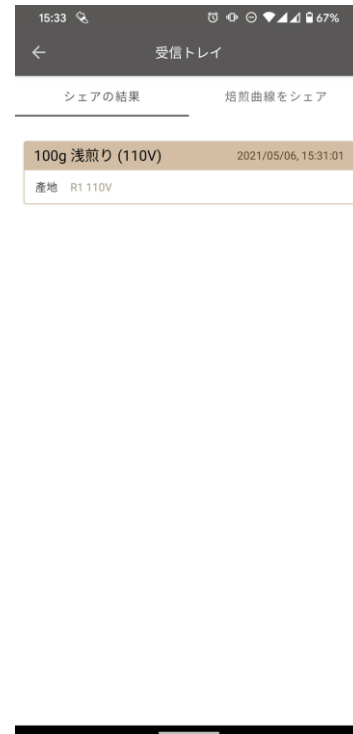
# 焙煎履歴



- 焙煎が完了すると、焙煎過程の全てのデータが「焙煎履歴」に自動で保存されます。
- 焙煎後の変化も、お客様がデータを測定して記録することができます。



# 焙煎履歴をシェア



- メンバーにシェア: Sandbox Smart ユーザーの名称、アカウント作成のメールアドレスを入力すると、相手の「受信トレイ」に焙煎履歴が表示されます。

# 焙煎履歴をシェア



- SNSにシェア: Facebook、Line、WeChatなどのSNSにシェアします。

# 焙煎履歴を削除



- 左にスライドさせると削除できます。

Your coffee Your choice



Sandbox  
SMART

Your Coffee, Your Choice

THANK YOU