

Sandbox Smart R1 스마트 로스터 스마트폰 APP V2.0 사용 설명서









장치 페어링
계정 설정
장치 페어링



X Smart Roast Smart Coffee X 설정 2:29 🗞 ଷ ◑ ⊙ ♥◢⊿ ₽ 49% 2:30 🗞 ଷ ◑ ⊖ ♥◢⊿ ₽49% 會員權益一小提醒 非會員 一般會員 VIP會員 功能 權益 18 Sandbøx SMART 官方曲線 即時手動調整 進階曲線 競賽曲線

정

我的曲線

分享結果

回烘 ROR曲線

收件匣 紅利點累積

消費折扣

注:加入會員後,非會員期間累積的烘豆歷史資料將會通失

分享我的曲線

烘豆歴史紀錄上限

烘豆歷史雲端備份

20筆



直接使用

電子郵件信箱

重新寄送驗證信

密碼

⊗

Θ

●忘記密碼

 正要顯示提示
 註冊 (予約)
 登入
 創建帳號

 直接使用
 前往登

- 앱를 처음 사용하는 경우 '前往登入'(로그인)을 클릭하여 로그인 페이지로 이동한 후 계정을 만들고 로그인하십시오.
- 회원에 가입하지 않는 경우 '直接使用'(바로 사용)을 클릭할 수 있으나 공식 프로파일만 사용해 로스팅할 수 있습니다.



- 블루투스 연결 상태가 정상인지 확인하십시오.
- '配對裝置'(장치 페어링)을 클릭하여 연결할 로스터를 선택하십시오.
- 연결에 성공하면 기기 정보가 표시됩니다.





X Smart Roast Smart Coffee X



- '官方曲線'(공식 프로파일)을 클릭하면 Sandbox Smart에서 공식 추천하는 프로파일로 로스팅할 수 있습니다.
- 라이트, 미디엄, 다크 로스팅 프로파일을 선택하여 로스팅 화면으로 들어갑니다.
- 각 로스팅 정도에는 9-12분의 표준 프로파일과 15분 이상의 느린 로스팅 프로파일이 있으며, 느린 프로파일 사용 시 풍미가 더 깊어집니다.

예열



- 로스팅 화면에서 '開始烘豆'(로스팅 시작)을 클릭하면 로스터가 예열되기 시작합니다.
- 예열할 때 생두를 넣지 마세요.
- 공식 프로파일의 예열 시간은 약 8-10분이며, 실제 상황은 당시 실온과 전력 공급 상황에 따라 달라질 수 있습니다.







- 로스터 예열이 완료되면 화면의 지시에 따라 생두를 넣으세요.
- 스위치를 켜고 '開始烘豆'(로스팅 시작)을 누릅니다.

로스팅 과정



연결이 끊어지지 않도록 하십시오.

• 안전 문제가 있으면 바로 '停止烘豆'(로스팅 중지)를 눌러주세요

• 로스팅 도중 스마트폰을 로스터로부터 가까이 유지해 블루투스



- · 르스티 디즈 인시적으로 성적은 변경하려면 으로 또 아래 버트은 누리 '또 하변국'(스도 미디)로
- 로스팅 도중 일시적으로 설정을 변경하려면 오른쪽 아래 버튼을 눌러 '手動模式'(수동 모드)로 들어갑니다.
- 수동 모드에서만 로스터가 원래 기본 설정이 아닌 사용자의 설정에 따라 로스팅을 시작합니다.
- 수동 모드로 들어간 후에는 모든 매개변수를 수동으로 계속 제어해야 합니다.
- 1차 로스팅 과정 동안 수동 모드에서는 매개변수를 20회 변경할 수 있습니다

수동 모드





- 연속 3회 이상 크랙 소리가 들리면 '一爆'(1차 크랙) 버튼을 눌러 1차 크랙 설정으로 들어가십시오.
- '一爆'(1차 크랙)을 누르면 앱이 카운트다운을 시작합니다. 드럼 아래에서 원두를 꺼낼 준비를 시작하세요.
- 앱이 1차 크랙 시간과 온도를 기록합니다.

2차 크랙(다크 로스팅에 적용)



- '一爆'(1차 크랙)을 누른 후 30초가 지나면 앱이 '二爆'(2차 크랙) 버튼을 표시합니다.
- 로스팅이 2차 크랙에 들어가서 두 번째 크랙 소리가 들리면, '二 爆'(2차 크랙)을 눌러 시간과 온도를 기록하세요.

로스팅 종료







 카운트다운이 끝나면 앱이 원두를 꺼내라고 표시합니다. 드럼 아래에서 원두를 꺼낸 후 '確定'(확인)을 누릅니다.

- '確定'(확인)을 누르면 로스터가 로스팅을 멈추고 냉각을 시작합니다.
- 로스터가 실온으로 식으면 로스팅 정보를 빠르게 기록할 수 있도록 '快速筆記'(빠른 메모)가 표시됩니다.
- 다음 로스팅을 위한 열을 남겨놓으려면 중간에 냉각을 취소할 수도 있습니다.





X Smart Roast Smart Coffee X

자신의 프로파일로 로스팅을 하기 위해서는 '我的曲線'(내 곡선)을 눌러 나만의 곡선을 만들어야 합니다.
【+】 버튼을 클릭하여 프로파일 추가를 시작합니다

ଷ ⊕ ⊝ ▼⊿⊿ ₽ 44%

20

110V

110V

110V

110V

110V

110V

110V

處理方式 水洗

處理方式 水洗

處理方式 水洗

處理方式 水洗

處理方式 水洗

處理方式 水洗





프로파일 생성

- 기존의 공식 프로파일 매개변수를 수정하거나 공백 매개변수를 사용하여 나만의 프로파일을 생성합니다.
- 프로파일의 이름을 지정하고 매개변수를 설정한 후 3단계에서 '確認'(확인)을 눌러 프로파일을 '我的曲線'(내 곡선)에 저장합니다.

프로파일 생성



 '我的曲線'(내 곡선)에서 생성된 프로파일을 선택하고 로스팅 화면으로 들어가 각 제어점의 매개변수를 설정합니다(제어점 설정 참조).





- 예열을 확실히 해야 커피의 풍미가 좋아집니다.
- 화면 왼쪽 하단의 버튼을 눌러 예열 온도를 설정합니다.

2차 크랙 설정에서도 열, 팬, 드럼 매개변수를 조정할 수 있습니다.

- 2차 크랙이 일어난 원두는 격렬하게 방열하므로 온도가 상당히 높습니다. 안전을 위해 2차 크랙 후 원두를 꺼내는 카운팅 시간은 최대 2분 이내로 설정하십시오.
- '滾筒'(드럼)을 사용하여 1차 크랙 후 드럼 속도를 설정하십시오.
- '風門'(팬)을 사용하여 1차 크랙 후 팬 속도를 설정하십시오.
- '火力'(열)을 사용해 1차 크랙 후 가열 효율을 설정합니다.
- '時間'(시간)을 클릭하여 1차 크랙 후 디벨롭 시간을 설정합니다.
- 왼쪽 하단의 버튼을 눌러 커피 1차 크랙 후의 매개변수를 설정합니다.
- 1차 크랙 후의 로스팅은 커피의 풍미에 매우 중요합니다.





1차 크랙/2차 크랙 설정

• 각 제어점을 설정하여 각 단계의 커피 디벨롭을 제어합니다.



제어점 설정

제어점 설정



- '時間'(시간)을 사용해 각 단계의 지속 시간을 설정합니다.
- '火力'(열)을 사용해 가열 효율을 설정합니다.
- '風門'(팬)을 사용해 팬 속도를 설정합니다.
- '滾筒'(드럼)을 사용해 드럼 속도를 제어하며, 분당 최대 30회까지 회전시킬 수 있습니다.







프로파일 정보 편집

6:08 🛇	Წ ⊕ ⊖ ❤⊿⊿ 🖬 3			🖌 🕼 37%
÷	編輯曲線資訊	×	<	
250°C				50°C
200°C	test			40°C
150°C	咖啡種類			30°C
100°C	中美洲 ▼ 巴拿馬 唐田士士 機器範疇	•		20°C
50°C ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	版注力式 (风台唱座 水洗 ▼ 110V	•		10°C
0℃ 0 2 4 烘豆控制點			26	0°C 28 30
Ø 😁	確定			
前期設定 控制點				

 로스팅을 시작하기 전에 프로파일 이름 등의 정보를 편집할 수 있습니다.

프로파일 저장



- 제어점 설정을 변경한 후에는 조정된 프로파일을 저장하세요.
- 현재 프로파일 저장: 이 프로파일의 제어점을 저장합니다.
- 다른 프로파일로 저장: 조정된 프로파일을 '我的曲線'(내 곡선)에 다른 이름으로 저장합니다.

프로파일 공유



- 회원 공유: 로스팅을 하는 Sandbox Smart 사용자 이름/등록 이메일을 입력하고 클릭 한 번으로 프로파일 공유
- 커뮤니티 공유: 소셜 플랫폼(Facebook, Line, WeChat 등의 메신저 소프트웨어)에 공유

프로파일 공유



• 회원 공유 : 로스팅을 하는 Sandbox Smart 사용자 이름/등록 이메일을 입력하고 클릭 한 번으로 곡프로파일 공유(제어 매개변수)



• 커뮤니티 공유: 소셜 플랫폼(Facebook, Line,WeChat 등의 메신저 소프트웨어)에 공유

프로파일 삭제

10:33 🔏	७ ⊕ ⊝ ▼⊿⊿ 🔒 86%			
÷ 我i	的曲線			
			14	
	110V	<		
處理方式	【 不區分	分享	N I	
慢烘sample			1100	
豆種 不區分 不區分		處理方式	不區分	
快烘sample			110V	
豆種 不區分 不區分		處理方式	不區分	
進階薇薇特南果水洗深	焙		110V	
豆種 中美洲 瓜地馬拉		處理方	式 水洗	
進階花神水洗深焙			110V	
豆種 中美洲 瓜地馬拉		處理方	式 水洗	
進階哥斯大黎加蜜處理	中焙		110V	
豆種 中美洲 哥斯大黎加		處理方式	蜜處理	
進階哥斯大黎加蜜處理	淺焙		110V	
豆種 中美洲 哥斯大黎加		處理方式	蜜處理	
哥大中焙改			+ ov	
豆種 中美洲 哥斯大黎加		處理方式	蜜處理	

 편집한 프로파일이 마음에 들지 않으면 왼쪽으로 쓸어넘겨 삭제할 수 있습니다





X Smart Roast Smart Coffee X

로스팅 히스토리



- 로스팅이 성공적으로 완성되면 그 과정의 데이터는 자동으로 '烘豆歷史'(로스팅 히스토리)에 기록됩니다.
- 로스팅 후의 변화도 스스로 측정한 후 데이터를 히스토리에서 편집할 수 있습니다.

로스팅 히스토리



로스팅 히스토리



Agtron 65



- 로스팅이 성공적으로 완성되면 그 과정의 데이터는 자동으로 '烘豆歷史'(로스팅 히스토리)에 기록됩니다.
- 로스팅 후의 변화도 스스로 측정한 후 데이터를 히스토리에서 편집할 수 있습니다.

히스토리 공유



• 회원 공유: 로스팅을 하는 Sandbox Smart 사용자 이름/등록 이메일을 입력하면 상대방의 '받은 편지함'에 해당 기록이 나타납니다.

히스토리 공유



• 커뮤니티 공유: 소셜 플랫폼(Facebook, Line, WeChat 등의 메신저 소프트웨어)에 공유

히스토리 삭제

11:04 🔏	(ପ ଏ	⋼ ⊝ ▼⊿⊿	1 🗎 84%	
← 烘	豆歷史			
			51	
2021/04/26, 15:41:41	5	<	Ē	
處理方式 水洗	回烘	分享	HAR	
100g 浅卅炉 (110)()	-	2021/04/26	15:00:47	
1009 浅茶店 (1100)		2021/04/20	, 13.00.47	
豆種 不過分 不過分		處埋方式	【 不區分	
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 Light Roast (110	DV)	2021/04/21	, 18:28:16	
豆種 中美洲 巴拿馬	豆種 中美洲 巴拿馬			
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21, 18:18:09		
豆種 不區分 不區分		處理方式	忧 不區分	
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	, 17:55:49	
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 處理方式 不區			忧 不區分	
100- 光前り (110) 小		2001/04/01	16.50.46	
100g 浅煎り (110V)		2021/04/21	, 16:52:46	
豆種 非洲 馬拉威		處理方式	代 不區分	

• 각 로스팅 히스토리에서 왼쪽으로 쓸어넘기면 해당 기록을 삭제할 수 있습니다.





Your Coffee, Your Choice

THANK YOU