

#### Sandbox Smart R1 เครื่องคั่วเมล็คกาแฟอัจฉริยะ

โทรศัพท์มือถือ**APP V2.0** 

คำแนะนำสำหรับการใช้งาน







อุปกรณ์ที่จับคู่

สารบัญ

### กราฟอย่างเป็นทางการ

กราฟของฉัน

ประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟ

อุปกรณ์ที่จับคู่
การตั้งค่าบัญชี
อุปกรณ์ที่จับคู่



X Smart Roast Smart Coffee X

# การตั้งค่าบัญชี



- ใช้งานAppครั้งแรก โปรคกลิก "前往登入" (ไปที่เข้าสู่ระบบ) เพื่อเข้าสู่หน้าเข้าสู่ระบบ สร้างบัญชีและเข้าสู่ระบบ
- หากคุณยังไม่ได้สมัครเป็นสมาชิก คุณสามารถคลิก "直接使用" (ใช้งานโดยตรง) ซึ่งคุณจะสามารถใช้กราฟอย่างเป็น ทางการในการคั่วเมล็ดกาแฟได้เท่านั้น

## อุปกรณ์ที่จับคู่



- โปรคตรวจสอบว่าการเชื่อมต่อบลูทูธเป็นปกติ
- คลิกไปที่หน้า "配對裝置" (งับคู่อุปกรณ์) และเลือกเครื่องคั่วเมล็คกาแฟที่คุณต้องการเชื่อมต่อ
- เมื่อการเชื่อมต่อสำเร็จ ข้อมูลเครื่องจะปรากฏขึ้น

กราฟอย่างเป็นทางการ
กราฟอย่างเป็นทางการ
อุ่นเครื่อง
ใส่เมล็ดกาแฟดิบเข้าไป
กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ
โหมดแมนนวล
การแตกครั้งที่หนึ่ง
การแตกครั้งที่สอง (เหมาะสำหรับการคั่วเข้ม)
สิ้นสุดการคั่วเมล็ดกาแฟ



X Smart Roast Smart Coffee X

### กราฟอย่างเป็นทางการ



- คลิกเลือก "官方曲線" (กราฟอย่างเป็นทางการ) เพื่อใช้กราฟที่แนะนำโคย Sandbox Smart เพื่อเริ่มคั่วเมล็ดกาแฟ
- เลือกกราฟการคั่วอ่อน กลาง หรือเข้มเพื่อเข้าสู่หน้าจอการคั่วเมล็คกาแฟ
- แต่ละระดับการกั่วของกราฟมาตรฐานจะอยู่ที่ 9-12 นาที และสามารถเลือกกราฟการกั่วช้าที่ใช้เวลา 15 นาทีหรือมากกว่า พร้อมรสชาติที่มีให้เลือกหลากหลายมากยิ่งขึ้น





- คลิกเพื่อเลือก "開始烘豆" (เริ่มคั่ว) บนหน้าจอการคั่วเมล็คกาแฟและเครื่องจะเริ่มอุ่น
- อย่าใส่เมล็คกาแฟดิบเมื่ออุ่นเครื่อง
- เวลาอุ่นเครื่องของกราฟอย่างเป็นทางการคือช่วง 8-10 นาทีโดยประมาณ สถานการณ์จริงขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง และแหล่งจ่ายไฟ ณ เวลานั้นเป็นตัวกำหนด

## ใส่เมล็ดกาแฟดิบเข้าไป





- เมื่อเครื่องกั่วเมล็ดกาแฟอุ่นเกรื่องแล้ว โปรคปฏิบัติตามกำแนะนำ บนหน้าจอเพื่อเพิ่มเมล็ดกาแฟดิบเข้าไป
- เปิดสวิตช์และกดที่ "開始烘豆" (เริ่มกั่ว)

## กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ



- ในระหว่างกระบวนการคั่ว โปรดอย่าวางโทรสัพท์มือถือของคุณห่างจากเครื่องคั่วเพื่อ หลีกเลี่ยงการขาดการเชื่อมต่อบลูทูช
- หากคุณมีข้อกังวลด้านความปลอดภัย โปรดคลิก "停止烘豆" (หยุดการคั่ว) ทันที

## โหมดแมนนวล



- หากคุณต้องการเปลี่ยนการตั้งก่าชั่วกราวในระหว่างกระบวนการกั่ว โปรดกดปุ่มขวาล่างเพื่อเข้าสู่ "手動模式" (โหมดแมนนวล)
- ตราบใดที่คุณเข้าสู่โหมดแมนนวล เครื่องกั่วเมล็ดกาแฟจะกั่วเมล็ดกาแฟตามการตั้งก่าของคุณแทนที่จะเป็นก่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้า
- หลังจากเข้าสู่ โหมดแมนนวล คุณต้องควบคุมพารามิเตอร์ ทั้งหมดด้วยตนเองต่อ
- ในระหว่างกระบวนการคั่ว โหมดแมนนวลสามารถปรับพารามิเตอร์ได้ 20 ครั้ง

## การแตกครั้งที่หนึ่ง



- เมื่อกุณได้ยินเสียงแตกติดต่อกันมากกว่าสามเสียงโปรดกดปุ่ม "一爆" (การแตกครั้งที่หนึ่ง)
   เพื่อเข้าสู่การตั้งก่าการแตกครั้งที่หนึ่ง
- หลังจากกด "一爆" (การแตกครั้งที่หนึ่ง) Appจะเริ่มการนับถอยหลัง โปรดเริ่มเตรียมนำ ครัมโรสเตอร์ออกมาและเทเมล็ดกาแฟออก
- App จะบันทึกเวลาและอุณหภูมิของการแตกครั้งต่อไป

## การแตกครั้งที่สอง (เหมาะสำหรับการคั่วเข้ม)



- 30 วินาทีหลังจากกด "一爆" (การแตกครั้งที่หนึ่ง) App จะเริ่มแสดงปุ่ม "二爆" (การแตกครั้งที่สอง)
- เมื่อการกั่วเข้าสู่การแตกกรั้งที่สอง เมื่อกุณได้ยินเสียงแตกเป็นกรั้งที่สองให้กด "二爆" (การแตกกรั้งที่สอง) และบันทึกเวลาและอุณหภูมิ

## สิ้นสุดการคั่วเมล็ดกาแฟ







- หลังจากการนับถอยหลังสิ้นสุดลง App จะแจ้งให้เทเมล็ดกาแฟออก โปรดนำ
   ดรัมโรสเตอร์ออกมาเพื่อเทเมล็ดกาแฟออกและกด "確定" (ตกลง)
- หลังจากกด "確定" (ตกลง) เครื่องจะหยุดการกั่วเมล็ดกาแฟและเริ่มเย็นลง
- หลังจากเครื่องเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง "快速筆記" (บันทึกย่ออย่างรวดเร็ว) จะแสดงขึ้นเพื่อบันทึกข้อมูลการคั่วเมล็ดกาแฟอย่างรวดเร็ว
  หากคุณต้องการรักษาความร้อนเพื่อเตรียมสำหรับการกั่วชุดต่อไป คุณสามารถ ยกเลิกการทำความเย็นกลางคันได้

#### กราฟของฉัน

สร้างกราฟ

การตั้งค่าการอุ่นก่อน/ การแตกครั้งที่หนึ่ง/ การแตกครั้งที่สอง

ตั้งค่าจุดควบคุม

แก้ไขข้อมูลกราฟ

บันทึกกราฟ

แชร์กราฟ

ลบกราฟ



X Smart Roast Smart Coffee X

### สร้างกราฟ



- หากคุณต้องการคั่วด้วยกราฟของคุณเอง โปรดคลิก "我的曲線" (กราฟของฉัน) เพื่อสร้างกราฟของคุณเอง
- คลิกปุ่ม [+] เพื่อเริ่มเพิ่มกราฟใหม่

### สร้างกราฟ



- สร้างกราฟของคุณเองโคยแก้ไขพารามิเตอร์ของกราฟอย่างเป็นทางการที่มีอยู่หรือใช้พารามิเตอร์ว่าง
- ตั้งชื่อกราฟของคุณ ตั้งค่าพารามิเตอร์ในขั้นตอนที่3แล้วกด "確認" (ตกลง) เพื่อบันทึกกราฟใน "我的曲線" (กราฟของ ฉัน)

### สร้างกราฟ



 เลือกกราฟที่กุณสร้างใน "我的曲線" (กราฟของฉัน) และเข้าสู่ หน้าจอการกั่วเมล็ดกาแฟเพื่อตั้งก่าพารามิเตอร์ของแต่ละจุดกวบกุม (โปรดดูที่การตั้งก่าจุดกวบกุม)

# ตั้งค่าการอุ่นเครื่อง



- โปรคตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้อุ่นเครื่องก่อนเพื่อให้ได้รสชาติของกาแฟ
- กดปุ่มที่มุมล่างด้านซ้ายของหน้าจอเพื่อตั้งอุณหภูมิการอุ่นก่อน

# ตั้งค่าการแตกครั้งที่หนึ่ง/ครั้งที่สอง





- กระบวนการหลังจากการแตกครั้งที่หนึ่งมีความสำคัญต่อรสชาติกาแฟ
- กดปุ่มที่มุมถ่างด้านซ้ายเพื่อตั้งก่าพารามิเตอร์กาแฟหลังจากการแตกครั้งที่หนึ่ง
- คลิกเพื่อเลือก "時間" (เวลา) เพื่อตั้งค่าเวลาหลังจากการแตกครั้งที่หนึ่ง
- ปรับ "火力" (กำลังไฟเผา) เพื่อตั้งค่าประสิทธิภาพการทำความร้อนหลังจากการแตกครั้งที่หนึ่ง
- ปรับ "風門" (แผ่นปรับลม) เพื่อตั้งค่าความเร็วพัดลมหลังจากการแตกครั้งที่หนึ่ง
- ปรับ "滾筒" (ครัมโรสเตอร์) เพื่อกำหนดความเร็วของครัมโรสเตอร์หลังจากการแตกครั้งที่หนึ่ง
- เมื่อการแตกครั้งที่สองเกิดขึ้น เมล็ดกาแฟจะแผ่กวามร้อนออกมาอย่างรุนแรงทำให้อุณหภูมิก่อนข้างสูง เพื่อกวามปลอดภัย เวลานับถอย หลังในการนำเมล็ดกาแฟออกหลังจากการแตกครั้งที่สองจำกัดสูงสุดที่ 2 นาที
- การตั้งค่าการแตกครั้งที่สองสามารถปรับพารามิเตอร์ของกำลังไฟเผา แผ่นปรับลม และครัมโรสเตอร์ได้เช่นกัน

# ตั้งค่าจุดควบคุม



• ควบกุมการพัฒนาของเมล็ดกาแฟในแต่ละขั้นตอนโดยกำหนดจุดควบกุมแต่ละจุด

# ตั้งค่าจุดควบคุม



- ปรับ "時間" (เวลา) เพื่อกำหนดระยะเวลาของแต่ละช่วงเวลา
- ปรับ "火力" (กำลังไฟเผา) เพื่อควบคุมประสิทธิภาพการทำความร้อน
- ปรับ ``風門" (แผ่นปรับลม) เพื่อควบกุมความเร็วพัดลม
- ปรับ "滾筒" (ครัมโรสเตอร์) เพื่อควบคุมความเร็วของครัมโรสเตอร์
   โดยความเร็วสูงสุดคือ 30 รอบต่อนาที

# ตั้งค่าจุดควบคุม





# แก้ไขข้อมูลกราฟ

6:08 🗞		Ŭ	) @ ⊖ ❤	⊿⊿ 🛙 3	7%
÷	編輯曲線資訊	×	<	2	
250°C					50°C
200°C	test				40°C
150°C	咖啡種類				30°C
100°C	中美洲 マ 巴拿馬	•			20°C
50°C ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	<ul> <li>處理方式 機器電壓</li> <li>水洗 ▼ 110V</li> </ul>	•			10℃
0℃ 0 2 4 烘豆控制點			26	28	0℃ 30
Ø 🖸	確定				供豆
前期設定 控制點					

• คุณสามารถแก้ไขชื่อของกราฟและข้อมูลอื่น ๆ ก่อนที่จะเริ่มคั่วเมล็คกาแฟได้

### บันทึกกราฟ



- หลังจากปรับการตั้งก่าจุดควบกุมแล้วอย่าลืมบันทึกกราฟที่กุณปรับ
- บันทึกกราฟปัจจุบัน: บันทึกจุดควบคุมของกราฟนี้
- บันทึกกราฟเป็น: บันทึกกราฟที่ปรับแล้วเป็น "我的曲線" (กราฟของฉัน)

### แชร์กราฟ



- การแชร์สมาชิก: ป้อนชื่อผู้ใช้ / กล่องจดหมายที่ลงทะเบียน Sandbox Smart ของผู้ที่ชอบคั่วเมล็ดกาแฟเหมือนกัน และแชร์กราฟโค้งได้ในคลิกเดียว
- การแชร์ทางสังคม: แชร์ไปแพลตฟอร์มโซเซียล (Facebook, Line, WeChat และซอฟต์แวร์การสื่อสารอื่น ๆ)

### แชร์กราฟ



 การแชร์สมาชิก: ป้อนชื่อผู้ใช้ / กล่องจดหมายที่ลงทะเบียน
 Sandbox Smart ของผู้ที่ชอบกั่วเมล็ดกาแฟเหมือนกันและ แชร์กราฟโด้ง (พารามิเตอร์ควบกุม) ได้ในกลิกเดียว



 การแชร์ทางสังคม: แชร์ไปแพลตฟอร์มโซเซียล (Facebook, Line, WeChat และซอฟแวร์การสื่อสารอื่น ๆ)

### ลบกราฟ

,	10.44	dt /d		
-	我的	田緑		
				1
		110V	<	
	處理方式	不區分	分享	THE S
				1101
受哄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	果水洗深烟	音		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	P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	加蜜處理測	能焙		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		虑理方式	蜜處理

หากคุณไม่พอใจกับกราฟโค้งที่แก้ไขให้ปัดไปทางซ้ายเพื่อลบ

ประวัติการคั่วเมล็คกาแฟ	
ประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟ	
แชร์ประวัติ	
ลบประวัติ	



X Smart Roast Smart Coffee X

## ประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟ



- เมื่อคุณคั่วเมล็ดกาแฟเสร็จเรียบร้อยแล้ว ข้อมูลในกระบวนการจะถูกบันทึกโดยอัตโนมัติ ใน"烘豆歴史" (ประวัติการกั่วเมล็ดกาแฟ)
- นอกจากนี้ยังสามารถวัดและแก้ไขการเปลี่ยนแปลงหลังการกั่วได้ในบันทึก



## ประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟ



Agtron 65



- เมื่อคุณคั่วเมลีดกาแฟเสร็จเรียบร้อยแล้วข้อมูลในกระบวนการจะถูกบันทึกโดยอัตโนมัติ ใน "烘豆歴史" (ประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟ)
- นอกจากนี้ยังสามารถวัดและแก้ไขการเปลี่ยนแปลงหลังการกั่วได้ในบันทึก

### แชร์ประวัติ



 การแชร์สมาชิก: ป้อนชื่อผู้ใช้ / กล่องจดหมายที่ลงทะเบียน Sandbox Smart ของผู้ที่ชอบกั่วเมล็ดกาแฟ เหมือนกัน บันทึกนี้จะปรากฏใน "收件匣" (กล่องจดหมาย) ของอีกฝ่าย

### แชร์ประวัติ



• การแชร์ทางสังคม: แชร์ไปแพลตฟอร์มโซเซียล (Facebook, Line, WeChat และซอฟต์แวร์การสื่อสารอื่น ๆ)

### ลบประวัติ

11:04 🔏	ଷ @ ⊖ ♥⊿	A 🗎 84%
← 烘	豆歷史	
		51
2021/04/26, 15:41:41	5 <	
處理方式 水洗	回烘分享	HALL
100g 淺烘焙 (110V)	2021/04/	26, 15:00:47
豆種 不區分 不區分	處理7	方式 不區分
100g 淺烘焙 (110\/)	2021/04/	26 15:00:47
豆種 不區分 不區分	虚理7	5式 不區分
100g Light Roast (110	/) 2021/04/	21, 18:28:16
豆種 中美洲 巴拿馬	處理	里方式 水洗
100g 淺烘焙 (110V)	2021/04/	21, 18:18:09
豆種 不區分 不區分	處理7	方式 不區分
100g 淺烘焙 (110V)	2021/04/	21, 17:55:49
豆種不區分不區分	處理7	方式 不區分
100g 淺烘焙 (110V)	2021/04/	21, 17:50:55
豆種 不區分 不區分	處理7	方式 不區分
100g 浅煎り (110V)	2021/04/	21, 16:52:46
豆種 非洲 馬拉威	處理7	方式 不區分

• ปัดไปทางซ้ายในประวัติการคั่วเมล็ดกาแฟแต่ละรายการเพื่อลบบันทึกนี้





### Your Coffee, Your Choice

#### **THANK YOU**