



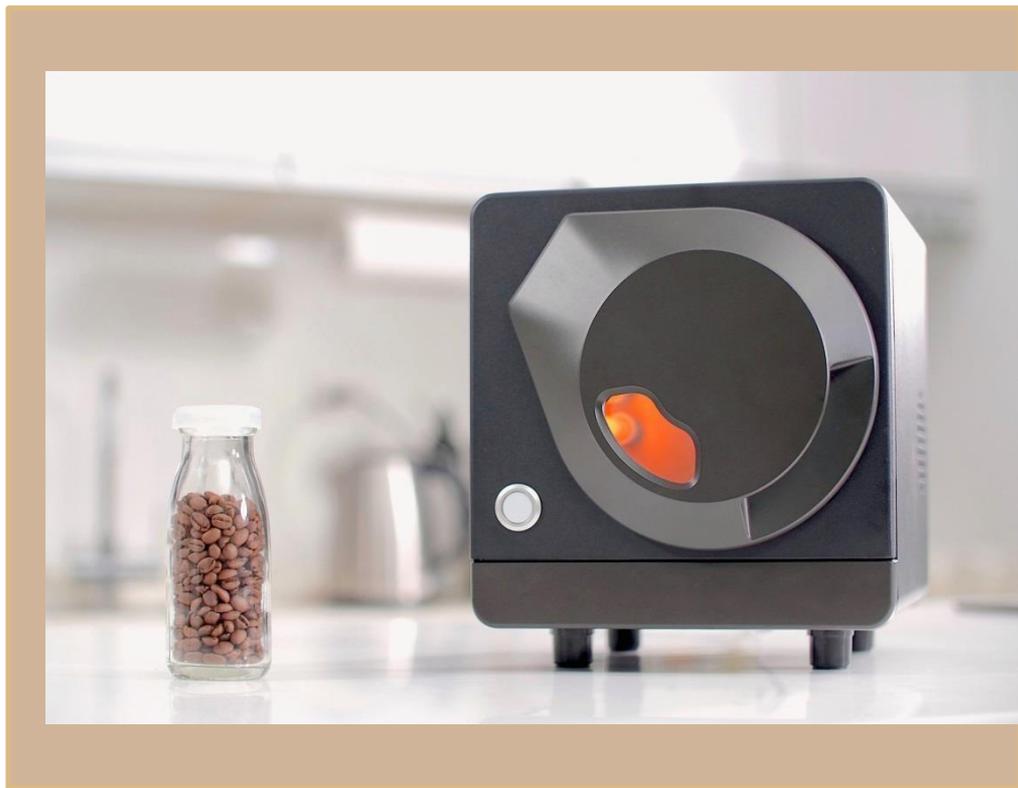
# Sandbox SMART

Sandbox Smart R1

智能烘豆機

手機 APP V2.0

使用說明



# 目錄

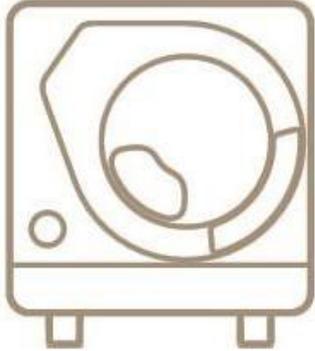
配對裝置

官方曲線

我的曲線

烘豆歷史





X Smart Roast  
Smart Coffee X

配對裝置

帳號設定

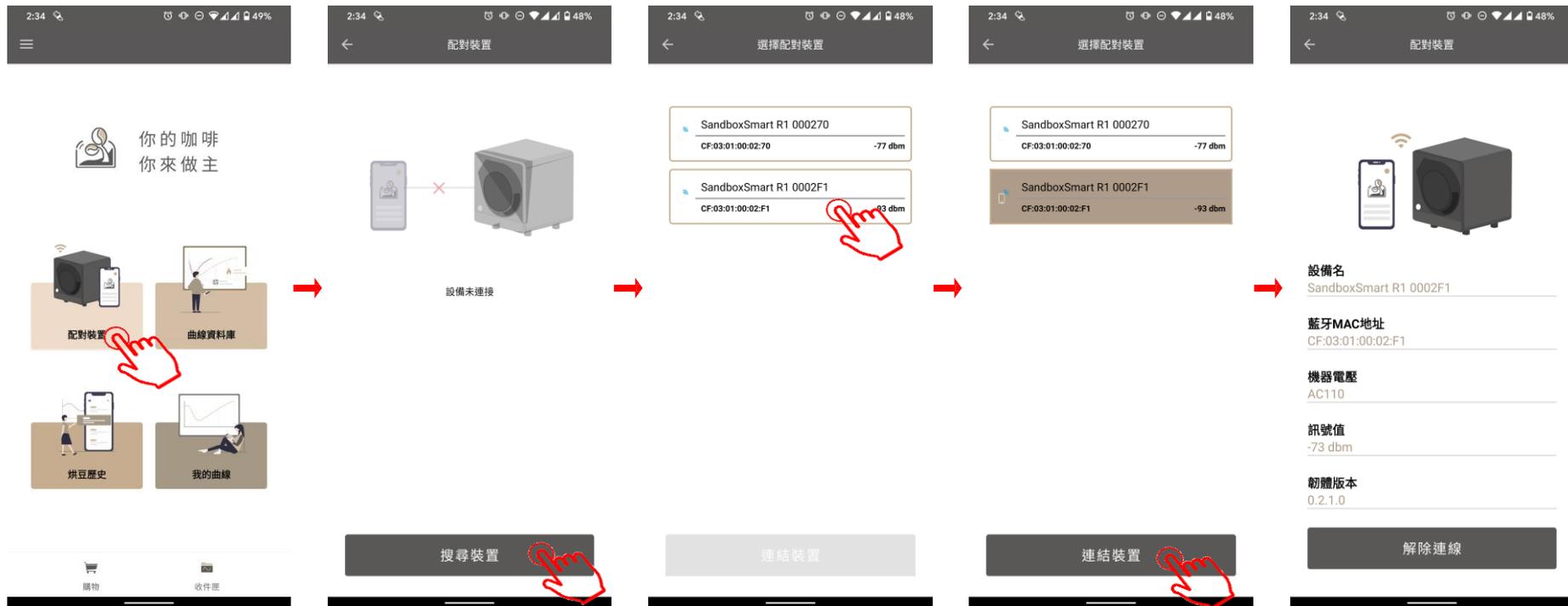
配對裝置

# 帳號設定

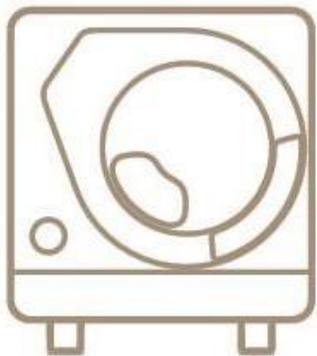


- 初次使用App，請點選「前往登入」進入登入頁，創建一個帳號並登入。
- 如不註冊會員，可點選「直接使用」，但只能用官方曲線烘豆。

# 配對裝置



- 請確認藍牙連線狀況正常。
- 點選「配對裝置」，選擇所要連線的烘豆機。
- 連線成功時，會出現機台資訊。



X Smart Roast  
Smart Coffee X

官方曲線

官方曲線

預熱

放入生豆

烘豆過程

手動模式

一爆

二爆 ( 適用於深烘 )

結束烘豆

# 官方曲線



- 點選「官方曲線」，即可以 Sandbox Smart 官方所推薦的曲線開始烘豆。
- 選擇淺、中、或深烘焙曲線，進入烘焙畫面。
- 每種烘焙度都有9-12分鐘的標準曲線和15分鐘以上的慢烘曲線可供選擇，風味更多元

# 預熱



- 在烘焙畫面點選「開始烘豆」，機器便會開始預熱。
- 預熱時請勿放入生豆。
- 官方曲線的預熱時間大約為8-10分鐘，實際狀況請視當時室溫及供電狀況而定。

# 放入生豆



- 當烘豆機預熱完成，請依畫面提示放入生豆。
- 打開開關，按下「開始烘豆」。

# 烘豆過程



RoR (升溫率) 曲線

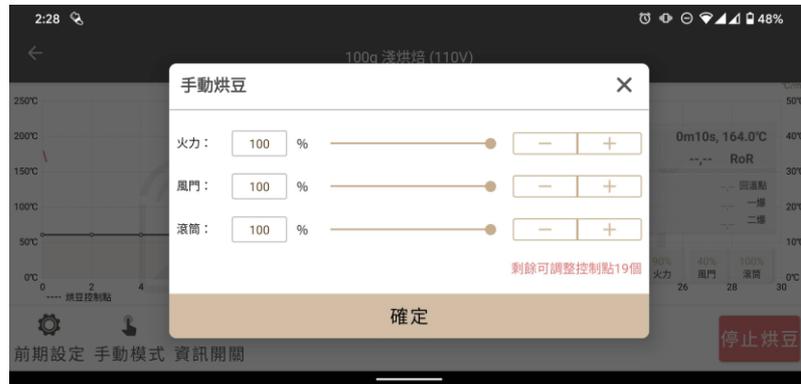
回溫點之時間、溫度

即時烘豆時間、溫度

即時火力、風門與滾筒設定

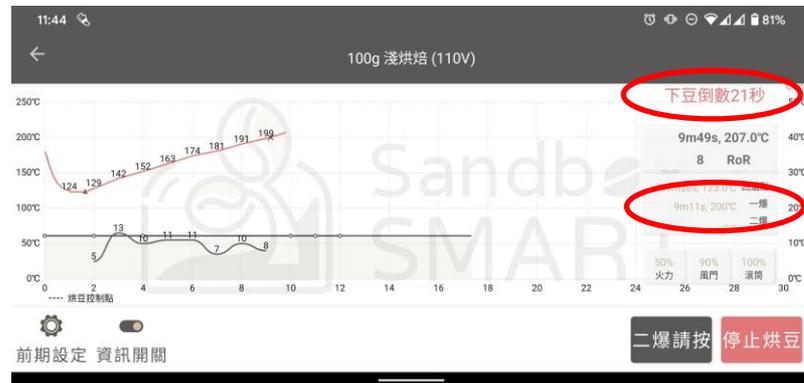
- 烘豆過程中，請不要使手機遠離烘豆機，避免藍牙斷線。
- 若有任何安全顧慮，請馬上按下「停止烘豆」

# 手動模式



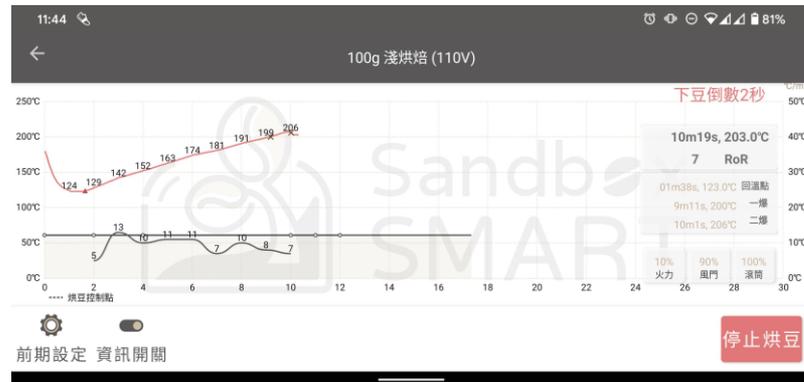
- 如果在烘豆過程中臨時想要更改設定，請按右下角按鈕進入「手動模式」。
- 只要進入手動模式，烘豆機就會照您的設定而非原先的預設來烘豆。
- 在進入手動模式後，您就必須持續手動控制所有參數。
- 一次烘豆過程中，手動模式可以調整參數20次

# 一爆



- 當您聽到**連續三聲爆裂聲以上** 請按下「一爆」鍵，開始進入一爆後設定。
- 按下「一爆」後，App即會開始倒數計時，請開始準備拿出滾筒下豆。
- App會記錄下一爆時間和溫度。

# 二爆 ( 適用深烘 )

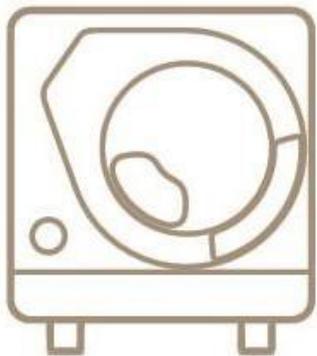


- 按下「一爆」後30秒，App會開始顯示「二爆」鍵。
- 當烘豆進入二爆，即當您聽到第二輪的爆聲，請按「二爆」，記錄下時間和溫度。

# 結束烘豆



- 在倒數結束之後，App會提示下豆，請在拿出滾筒下豆後，按下「確定」
- 按下「確定」後，機器即會停止烘豆，並開始冷卻。
- 機器冷卻到室溫後，會顯示「快速筆記」可以快速紀錄烘豆資訊
- 如果想保持熱能以預備下一批烘焙，也可中途取消冷卻



X Smart Roast  
Smart Coffee X

我的曲線

創建曲線

預熱/一爆/二爆設定

控制點設定

編輯曲線資訊

儲存曲線

分享曲線

刪除曲線

# 創建曲線



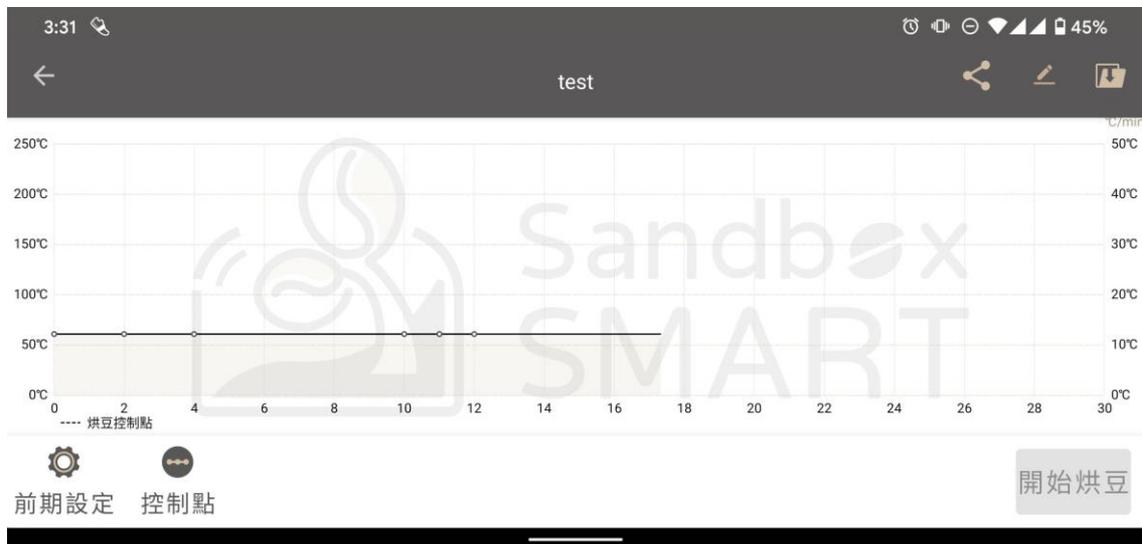
- 若想用自己的曲線烘豆，請按下「我的曲線」 創建屬於您的曲線。
- 點擊【+】的按鈕開始新增曲線

# 創建曲線



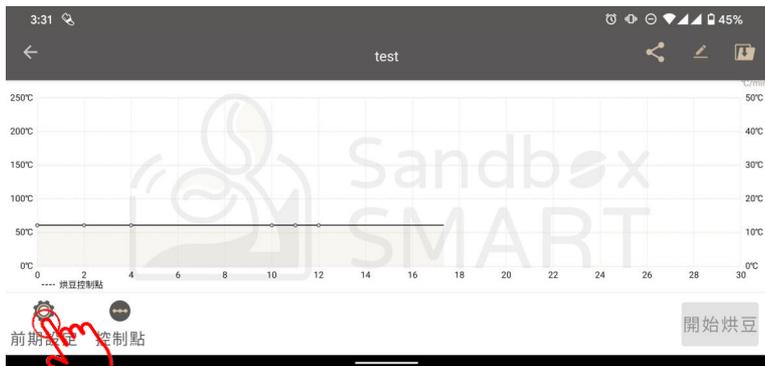
- 透過修改現有官方曲線的參數或用空白參數來創建屬於您的曲線。
- 命名您的曲線，設定參數在步驟3中按下「確認」將曲線儲存在「我的曲線」中。

# 創建曲線



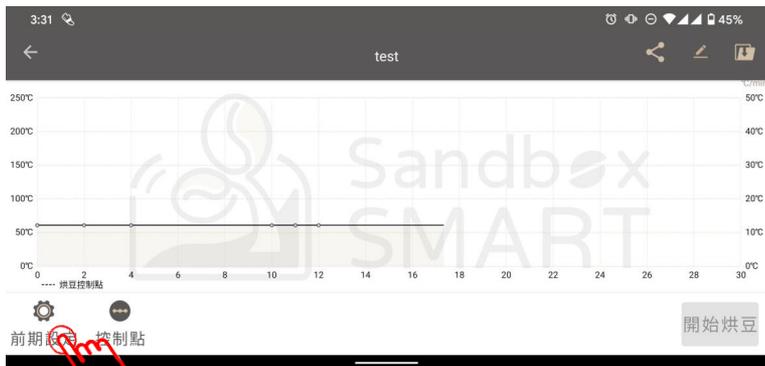
- 在「我的曲線」中選取您所創建的曲線，進入烘焙畫面設定各個控制點的參數(請參考控制點設定)。

# 預熱設定



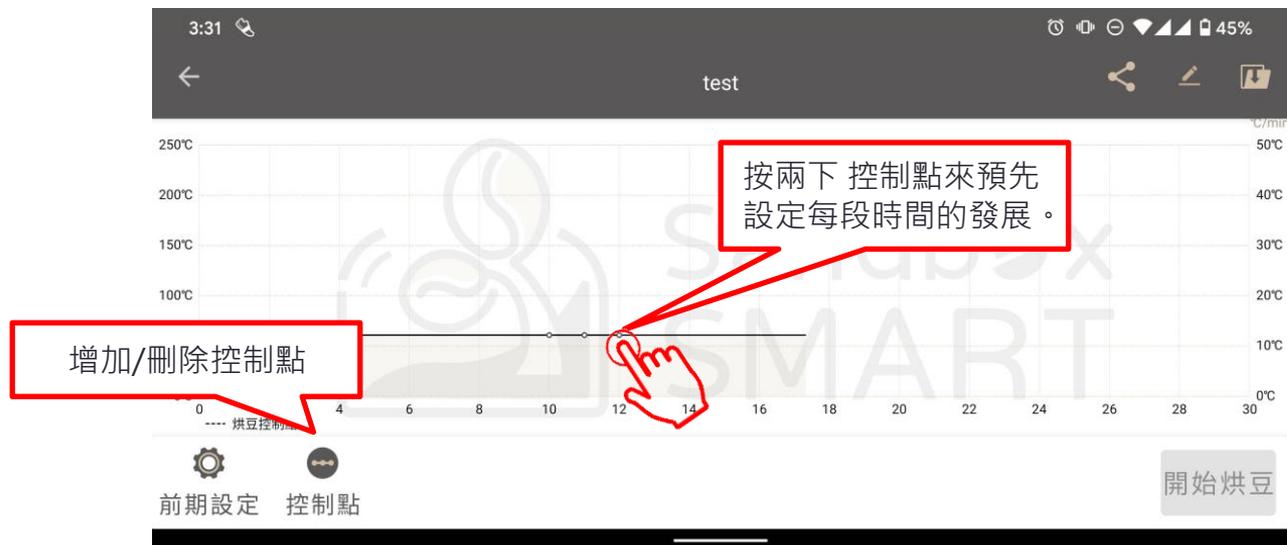
- 請確實做好預熱，確保咖啡風味。
- 按下畫面左下角的按鈕，設定預熱溫度。

# 一爆/二爆設定



- 一爆後的發展對咖啡風味相當關鍵。
- 按下左下角的按鈕設定咖啡一爆後的參數。
- 點選「時間」來設定一爆後發展的時間。
- 用「火力」來設定一爆後的加熱效率。
- 用「風門」來設定一爆後的風扇轉速。
- 用「滾筒」來設定一爆後滾筒轉速。
- 發生二爆時，豆子放熱劇烈，溫度相當高，為了安全考慮，二爆後下豆倒數時間上限為2分鐘
- 二爆設定同樣可調整火力、風門、滾筒參數

# 控制點設定



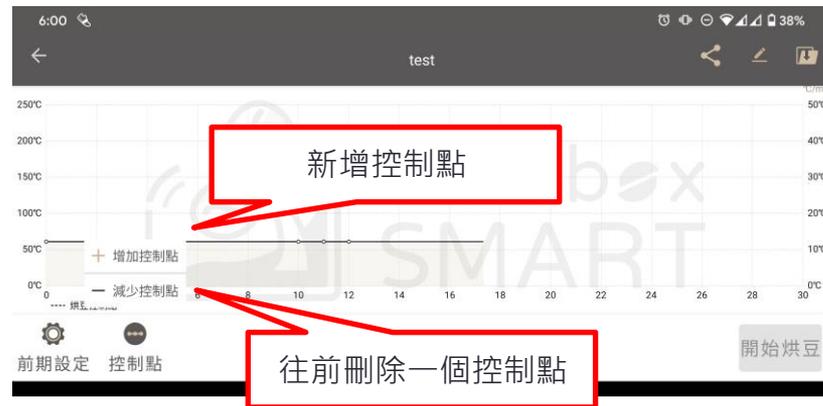
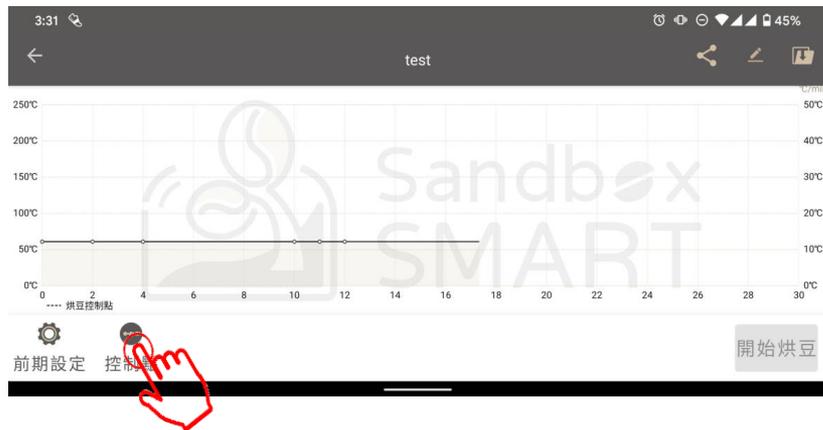
- 透過設定每個控制點來控制咖啡在每個階段的發展。

# 控制點設定



- 用「時間」來設定每個時段的持續時間。
- 用「火力」來控制加熱效率。
- 用「風門」來控制風扇轉速。
- 用「滾筒」來控制滾筒轉速，最高為每分鐘30轉。

# 控制點設定

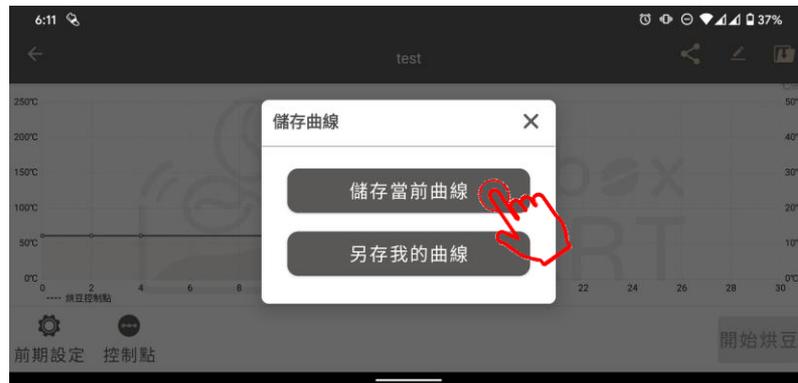
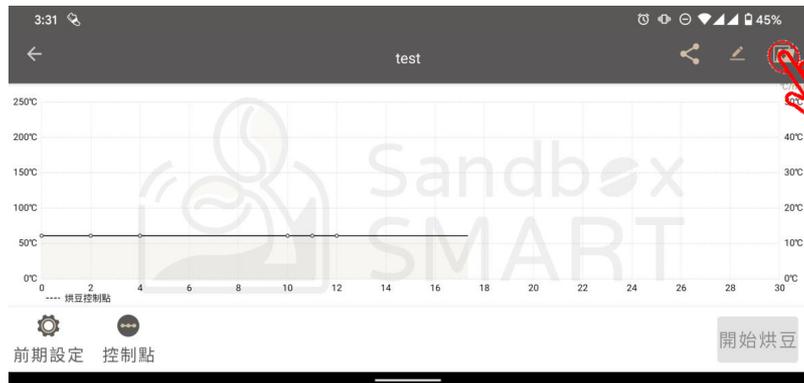


# 編輯曲線資訊



- 在開始烘豆之前能編輯曲線的名稱等資訊。

# 儲存曲線



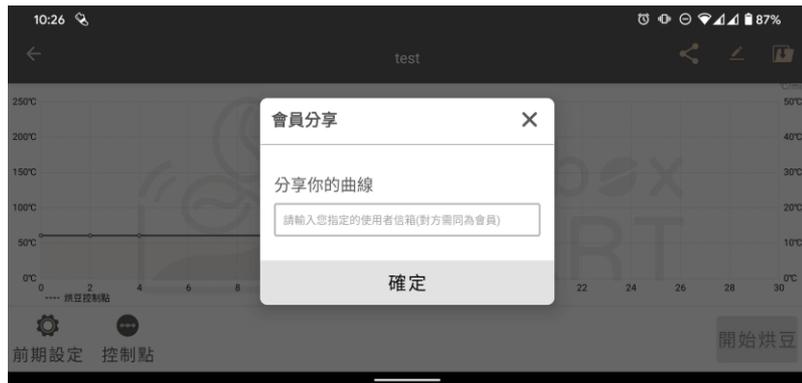
- 調整完控制點設定後，別忘了儲存您所調整出的曲線。
- 儲存目前曲線：儲存這個曲線的控制點。
- 另存曲線：將調整後的曲線另存到「我的曲線」。

# 分享曲線



- 會員分享:輸入烘豆同好的Sandbox Smart 使用者名稱/註冊信箱，一鍵分享曲線
- 社群分享:分享到社交平台(Facebook, Line,WeChat等通訊軟體)

# 分享曲線



- 會員分享：輸入烘豆同好的Sandbox Smart 使用者名稱/註冊信箱，一鍵分享曲線(控制參數)

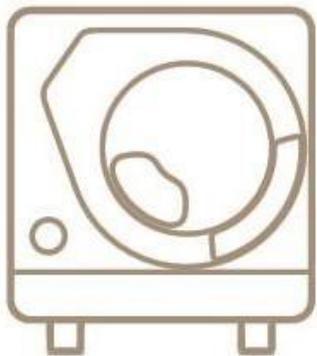


- 社群分享：分享到社交平台(Facebook, Line, WeChat等通訊軟體)

# 刪除曲線



- 如果不滿意編輯好的曲線，左滑即可刪除



X Smart Roast  
Smart Coffee X

烘豆歷史

烘豆歷史

分享歷史紀錄

刪除歷史紀錄

# 烘豆歷史



10:47 86%

編輯資訊

烘豆資料 烘豆筆記

咖啡種類 中美洲 巴拿馬

處理方式 水洗

生豆重: 100.0 公克

熟豆重: 100.0 公克

室溫: 20 °C

相對濕度: 60 %

確定

A red hand icon points to the '確定' (Confirm) button.

10:47 86%

編輯資訊

烘豆資料 烘豆筆記

筆記

請上傳照片

確定

- 當您順利完成烘豆，過程中的數據都會自動記錄在「烘豆歷史」中。
- 烘豆後的變化，也可自行量測後將數據編輯進記錄中

# 烘豆歷史



自動儲存的烘豆曲線

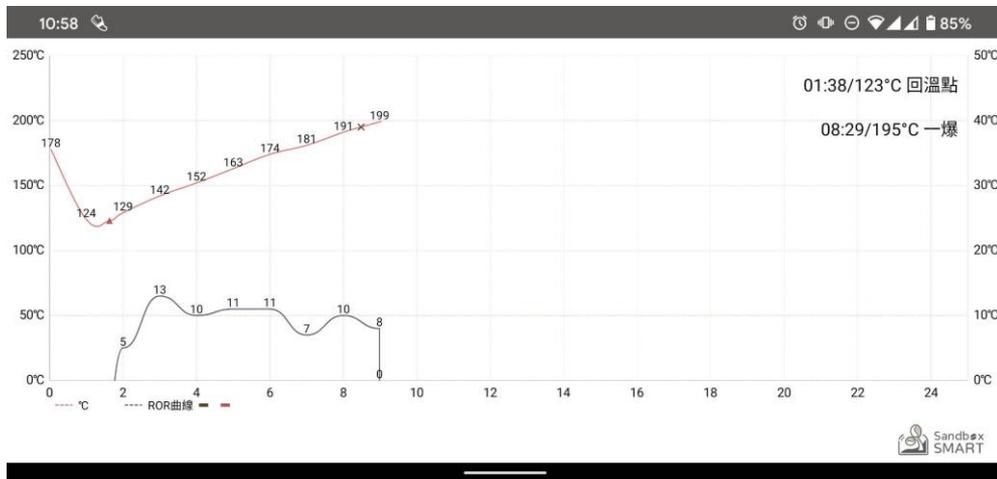
一鍵重複烘焙此條曲線

分享曲線

為本次烘豆做筆記

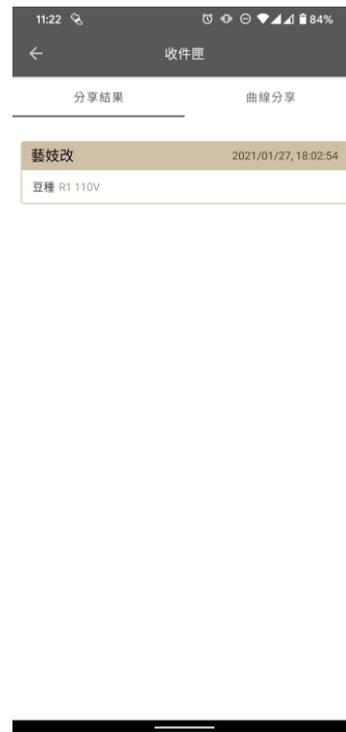
拍照記錄下您的烘焙結果

# 烘豆歷史



- 當您順利完成烘豆，過程中的數據都會自動記錄在「烘豆歷史」中。
- 烘豆後的變化，也可自行量測後將數據編輯進記錄中

# 分享歷史紀錄



- 會員分享:輸入烘豆同好的Sandbox Smart 使用者名稱/註冊信箱，對方的「收件匣」就會出現此筆紀錄

# 分享歷史紀錄



- 社群分享:分享到社交平台(Facebook, Line,WeChat等通訊軟體)

# 刪除歷史紀錄



- 在每筆烘豆歷史中往左滑，即可刪除此筆紀錄

Your coffee Your choice



Sandbox  
SMART

Your Coffee, Your Choice

THANK YOU