

Sandbox Smart R1 智能烘豆機 手機 APP V2.0 使用說明

















配對裝置
帳號設定
配對裝置



帳號設定

2:29 %	び Φ 會員權益—小提醒	⊝ ♥◢◢ ≌ 49%
非會員	一般會員	VIP會員
	功能	權益
5曲線		0
纤動調整		
階曲線		
)賽曲線		
我的曲線		
)享我的曲線		
亨結果		0
豆歴史紀錄上限		20筆
<豆歴史雲端備份		
中山線		
1回 1回		
利點累積		
当費折扣		
加入會員後,非會員期	間累積的烘豆歷史資料將會調	铁。
		□ 不要顯示提示
百接使日		1往登入
<u> </u>		du

- 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。





- 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。







2:50 🗞	ଷ ጭ ⊖ ▼⊿⊿ 🕯 48%
÷	官方曲線
100g 淺烘焙 (110V)	
100g 中烘焙 (110V)	Ċ
100g 深烘焙 (110V)	電壓 110V
100g 淺慢烘焙 (110V)	電壓 110V
100g 中慢烘焙 (110V)	電壓 110V
100g 深慢烘焙 (110V)	電歴 110V
100g 淺烘焙 (220V)	電歴 220V
100g 中烘焙 (220V)	電壓 220V
100g 深烘焙 (220V)	電壓 220V
100g 淺慢烘焙 (220V)	電壓 220V
100g 中慢烘焙 (220V)	電歴 220V



- 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





- 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。







- 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」





- 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





- 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。







- 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

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



20

110V

110V

110V

110V

110V

110V

110V

- 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)。







- 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。







編輯曲線資訊

6:08 🔇		Ċ) @ ⊖ ❤	🖌 🕼 37%
÷	編輯曲線資訊	×	<	<u> </u>
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 處理方式 機器電壓	•		20°C
50 0	▼ 110∨	-		100
0°C 0 2 4 烘豆控制點			26	0°C 28 30
Ø 😁	確定			
前期設定 控制點				

• 在開始烘豆之前能編輯曲線的名稱等資訊。







- 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」。





- 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)





• 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

10:33 🗞	۵ ق 	ଷ 🕪 ⊖ ▼⊿⊿ 🗎 86%			
÷	我的曲線				
			14		
	110V	<	1		
	處理方式 不區分	分享			
慢烘sample			110V		
豆種 不區分 不區	纷	處理方式	忧 不區分		
快烘sample			110V		
豆種 不區分 不區	衍	處理方式	忧 不區分		
進階薇薇特南	i果水洗深焙		110V		
豆種 中美洲 瓜均	也馬拉	處理7	方式 水洗		
進階花神水洗	深焙		110V		
豆種 中美洲 瓜均	包馬拉	處理7	方式 水洗		
進階哥斯大黎	加蜜處理中焙		110V		
豆種 中美洲 哥斯	行大黎加	處理方式	忧 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	忧 蜜處理		
哥大中焙改			+ ov		
豆種 中美洲 哥斯	行大黎加	處理方式	忧 蜜處理		

• 如果不滿意編輯好的曲線,左滑即可刪除









- 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







☺ ▣ ⊝ ❤◢◢ 🕯 85% 10:58 🔍 250°C 50°C 01:38/123°C 回溫點 142 152 163 174 181 191 × 199 200°C 40°C 08:29/195°C 一爆 178 150°C 30°C 129 124 100°C 20°C 11 11 50°C 10°C 0°C 0°C 0 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 2 4 ---- °C ---- ROR曲線 = Sandbex SMART

• 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









11:22 😪	ሾ ጭ ⊖ ▼⊿⊿ 🕯 84%
	收件匣
分享結果	曲線分享
藝妓改	2021/01/27, 18:02:54
豆種 R1 110V	

• 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

11:04 🗞	() ()	▫ਿ♥◢◢	84%	
← *	供豆歷史			
		_	51	
2021/04/26, 15:41:41	5	<	Ē	
處理方式 水洗	回烘	分享	H Chu	
و بو د ب خوا اللخلا			C,	
100g		2021/04/26	, 15:00:47	
豆種 不區分 不區分		處理方式 不區分		
100g 漭烘焙 (110V)		2021/04/26	15:00:47	
1009 12/101 (1101)		2021/01/20		
豆種 不區分 不區分		處埋万式	1 不區分	
100g Light Roast (11	0V)	2021/04/21	, 18:28:16	
豆種 中美洲 巴拿馬		處理方式 水洗		
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	, 18:18:09	
豆種 不區分 不區分		處理方式	1 不區分	
100g 淺烘焙 (110V)		2021/04/21	17:55:49	
		-E-m		
豆種 不區分 不區分		愿埋万式	1 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 不區分		
100g 浅煎り (110V)		2021/04/21	16:52:46	
豆種 非洲 馬拉威		處理方式	1 不區分	

• 在每筆烘豆歷史中往左滑,即可刪除此筆紀錄





Your Coffee, Your Choice

THANK YOU