

Sandbox Smart R1 Máy rang cà phê thông minh Hướng dẫn sử dụng Ứng dụng di động V2.0





#### Ghép đôi thiết bị

Cài đặt tài khoản

Ghép đôi thiết bị



X Smart Roast Smart Coffee X

## Cài đặt tài khoản



- Lần đầu sử dụng Ứng dụng (App) này, vui lòng nhấp "前往登入" (Đi đến Đăng nhập) để vào trang đăng nhập, sau đó lập tài khoản và thao tác đăng nhập.
- Nếu không muốn đăng ký thành viên, có thể nhấp "直接使用" (Sử dụng luôn), nhưng bạn chỉ có thể dùng đồ thị chính thức để rang cà phê.

# Ghép đôi thiết bị



- Vui lòng kiểm tra xác nhận kết nối Bluetooth ổn định
- Nhấp "配對裝置" (Ghép đôi thiết bị), lựa chọn máy rang cà phê mà bạn muốn kết nối.
- Khi kết nối thành công, sẽ xuất hiện thông tin của máy.

#### Đồ thị chính thức

Đồ thị chính thức

Làm nóng

Cho cà phê nhân sống vào

Quá trình rang cà phê

Chế độ thủ công

Nổ lần 1

Nổ lần 2 (áp dụng cho Rang Đậm)

Kết thúc rang



X Smart Roast Smart Coffee X

# Đồ thị chính thức





- Nhấp "官方曲線" (Đồ thị chính thức), là có thể dùng đồ thị do Sandbox Smart đề xuất để rang cà phê.
- Chọn đồ thị Rang Nhạt, Rang Vừa hoặc Rang Đậm; sau đó vào màn hình rang.
- Mỗi mức độ rang đều có thể lựa chọn đồ thị tiêu chuẩn 9~12 phút hoặc đồ thị rang chậm từ 15 phút trở lên, để cho ra những hương vị khác nhau

## Làm nóng



- Tại màn hình rang, nhấp vào "開始烘豆" (Bắt đầu rang), máy sẽ bắt đầu làm nóng.
- Khi làm nóng, vui lòng không cho cà phê nhân sống vào.
- Đồ thị chính thức có thời gian làm nóng là khoảng 8~10 phút, thời gian thực tế sẽ tùy vào nhiệt độ phòng và cường độ dòng điện khi thao tác.

## Cho cà phê nhân sống vào





- Sau khi máy làm nóng xong, vui lòng cho cà phê nhân sống vào theo chỉ dẫn trên màn hình.
- Bật công tắc, bấm "開始烘豆" (Bắt đầu rang).

## Quá trình rang cà phê



- Trong quá trình rang cà phê, vui lòng không để máy điện thoại di động cách quá xa máy rang cà phê, tránh bị mắt kết nối Bluetooth.
- Nếu có bất kỳ lo ngại gì về vấn đề an toàn, vui lòng bấm ngay nút "停止烘豆" (Ngừng rang)

# Chế độ thủ công



- Khi đang rang, nếu bạn muốn thay đổi cài đặt, vui lòng bấm nút ở góc dưới bên phải để vào "手動模式" (Chế độ thủ công).
- Trong chế độ thủ công, máy sẽ rang cà phê theo cài đặt của bạn chứ không phải theo cài đặt mặc định ban đầu.
- Sau khi vào chế độ thủ công, bạn sẽ phải tiếp tục cài đặt thủ công tất cả các thông số của mẻ rang.
- Trong một quá trình rang, chế độ thủ công có thể điều chỉnh thông số 20 lần.

# Nổ lần 1



- Khi bạn nghe thấy từ 3 tiếng nổ liên tiếp trở lên, vui lòng bấm nút "一爆" (Nổ lần 1), bắt đầu vào phần cài đặt sau khi nổ lần 1.
- Sau khi bấm "一爆" (Nổ lần 1), App sẽ bắt đầu đếm ngược, vui lòng chuẩn bị lấy ống lăn đựng cà phê ra.
- App sẽ ghi lại thời gian và nhiệt độ Nổ lần 1.

## Nổ lần 2 (áp dụng cho Rang Đậm)



- 30 giây sau khi bấm "一爆" (Nổ lần 1), App sẽ bắt đầu hiển thị nút "三爆" (Nổ lần 2).
- Khi vào giai đoạn nổ lần 2, tức là khi bạn nghe thấy đợt tiếng nổ thứ hai, vui lòng bấm "二爆" (Nổ lần 2), hãy ghi lại thời gian và nhiệt độ.

## Kết thúc rang







- Sau khi kết thúc đếm ngược, App sẽ nhắc nhở xả cà phê, hãy lấy ống lăn ra để xả cà phê ra, rồi bấm "確定" (Xác nhận)
- Sau khi bấm "確定" (Xác nhận), máy sẽ ngừng rang và bắt đầu làm nguội máy.
- Sau khi máy nguội về nhiệt độ phòng, sẽ hiện thị "快速筆記" (Ghi nhanh) để ghi nhanh những thông tin rang cà phê
- Nếu muốn duy trì nhiệt độ để chuẩn bị cho mẻ rang tiếp theo, thì có thể hủy ngang quá trình làm nguội máy.

#### Đồ thị của tôi

Tạo đồ thị

Cài đặt Làm nóng/Nổ lần 1/Nổ lần 2

Cài đặt điểm kiểm soát

Chỉnh sửa thông tin đồ thị

Lưu đồ thị

Chia sẻ đồ thị

Xóa đồ thị



X Smart Roast Smart Coffee X

# Tạo đồ thị



- Nếu bạn muốn sử dụng đồ thị của riêng mình để rang cà phê, vui lòng bấm "我的曲線" (Đồ thị của tôi) để tạo đồ thị riêng.
- Bấm nút 【+】 để bắt đầu thêm đồ thị

# Tạo đồ thị



- Bạn có thể tạo đồ thị của mình bằng cách chỉnh sửa các thông số của đồ thị chính thức, hoặc sử dụng thông số trống để tạo đồ thị riêng.
- Đặt tên cho đồ thị của bạn, cài đặt thông số và bấm "確認" (Xác nhận) ở bước 3 để lưu đồ thị vào "我的曲線" (Đồ thị của tôi).

# Tạo đồ thị



 Tại "我的曲線" (Đồ thị của tôi), bấm chọn đồ thị bạn đã tạo, vào màn hình rang để cài đặt thông số của các điểm kiểm soát (vui lòng tham khảo phần Cài đặt điểm kiểm soát).

## Cài đặt Làm nóng





- Vui lòng thực hiện đúng công đoạn làm nóng, để đảm bảo hương vị của cà phê.
- Bấm nút ở góc dưới bên trái để cài đặt nhiệt độ làm nóng.

# Cài đặt Nổ lần 1/Nổ lần 2



- Quá trình phát triển hạt rang sau khi nổ lần 1 đóng vai trò rất quan trọng đối với hương vị cà phê.
- Bấm nút ở góc dưới bên trái để cài đặt thông số sau khi nổ lần 1.
- Bấm vào "時間" (Thời gian) để cài đặt thời gian phát triển sau khi nổ lần 1.
- Dùng "火力" (Lửa) để cài đặt hiệu suất gia nhiệt sau khi nổ lần 1.
- Dùng "風門" (Cửa gió) để cài đặt tốc độ quạt sau khi nổ lần 1.
- Dùng "滾筒" (Ông lăn) để cài đặt tốc độ quay của ống lăn sau khi nổ lần 1.
- Khi nổ lần 2, hạt cà phê tỏa nhiệt mạnh, nhiệt độ rất cao. Do đó để đảm bảo an toàn, sau khi nổ lần 2, thời gian đếm ngược tối đa để xả cà phê sẽ là 2 phút
- Trong phần cài đặt nổ lần 2 cũng có thể điều chỉnh thông số lửa, cửa gió, ống lăn

## Cài đặt điểm kiểm soát



 Thông qua việc cài đặt từng điểm kiểm soát để kiểm soát sự phát triển của hạt cà phê ở từng giai đoạn

## Cài đặt điểm kiểm soát



- Dùng "時間" (Thời gian) để cài đặt thời gian liên tục của mỗi giai đoạn.
- Dùng "火力" (Lửa) để kiểm soát hiệu suất gia nhiệt.
- Dùng "風門" (Cửa gió) để kiểm soát tốc độ quạt.
- Dùng "滾筒" (Ông lăn) để kiểm soát tốc độ quay của ống lăn, tối đa 30 vòng/phút.

## Cài đặt điểm kiểm soát





## Chỉnh sửa thông tin đồ thị

| 6:08 🛇         | 0                                     |   |    | 〕 · □· ⊖ � <b>⊿⊿</b> 🖬 37% |      |  |
|----------------|---------------------------------------|---|----|----------------------------|------|--|
| ÷              | 編輯曲線資訊                                | × | <  | ∠                          | C)   |  |
| 250°C          |                                       |   |    |                            | 50℃  |  |
| 200°C          | test                                  |   |    |                            | 40℃  |  |
| 150°C          | 咖啡種類                                  |   | X  |                            | 30°C |  |
| 100°C          | 中美洲     ▼     巴拿馬       處理方式     機器電壓 | • | 1  |                            | 20°C |  |
| 000            | ▼ 110∨                                | • |    |                            | 000  |  |
| 0 2 4<br>烘豆控制點 |                                       |   | 26 | 28                         | 30   |  |
|                | 確定                                    |   |    |                            | 供豆   |  |
| 刖期設定 控制點       |                                       |   |    | -                          |      |  |

 Trước khi bắt đầu rang cà phê, bạn có thể chỉnh sửa tên đồ thị và các thông tin khác.

# Lưu đồ thị



- Sau khi điều chỉnh xong phần cài đặt điểm kiểm soát, đừng quên lưu lại đồ thị mà bạn đã điều chỉnh.
- Lưu đồ thị hiện tại: Lưu các điểm kiểm soát của đồ thị này.
- Lưu thành đồ thị mới: Lưu đồ thị đã điều chỉnh vào "我的曲線" (Đồ thị của tôi).

### Chia sẻ đồ thị



- Chia sẻ thành viên: Nhập Tên người dùng/Email đăng ký Sandbox Smart của bạn bè yêu thích rang cà phê, để chia sẻ nhanh đồ thị
- Chia sẻ lên nhóm: Chia sẻ vào nền tảng mạng xã hội (Facebook, Line, WeChat hoặc các ứng dụng trò chuyện khác)

### Chia sẻ đồ thị



 Chia sẻ thành viên: Nhập Tên người dùng/Email đăng ký Sandbox Smart của bạn bè yêu thích rang cà phê, để chia sẻ nhanh đồ thị (thông số kiểm soát)



 Chia sẻ lên nhóm: Chia sẻ vào nền tảng mạng xã hội (Facebook, Line, WeChat hoặc các ứng dụng trò chuyện khác)

# Xóa đồ thị

| 10:33 🗞   | 0 Ø            | ७ Ф ⊖ ▼⊿⊿ 🕯 86% |              |  |
|-----------|----------------|-----------------|--------------|--|
| ÷         | 我的曲線           |                 |              |  |
|           |                |                 | 14           |  |
|           | 110V           | <               | 1            |  |
|           | 處理方式 不區分       | 分享              | THE CO       |  |
| 慢烘sample  |                |                 | 1100         |  |
| 豆種不區分不同   | 至分             | 處理方式            | <b>代</b> 不區分 |  |
| 快烘sample  |                |                 | 110V         |  |
| 豆種不區分不圖   | 国分             | 處理方式            | 代 不區分        |  |
| 進階薇薇特南    | <b>ī</b> 果水洗深焙 |                 | 110V         |  |
| 豆種 中美洲 瓜均 | 也馬拉            | 處理方             | 5式 水洗        |  |
| 進階花神水济    | :深焙            |                 | 110V         |  |
| 豆種 中美洲 瓜均 | 也馬拉            | 處理方             | 5式 水洗        |  |
| 進階哥斯大教    | 如蜜處理中焙         |                 | 110V         |  |
| 豆種 中美洲 哥斯 | 所大黎加           | 處理方式            | ( 蜜處理        |  |
| 進階哥斯大季    | 如蜜處理淺焙         |                 | 110V         |  |
| 豆種 中美洲 哥斯 | 所大黎加           | 處理方式            | て 蜜處理        |  |
| 哥大中焙改     |                |                 | + ov         |  |
| 豆種 中美洲 哥斯 | 近大黎加           | 處理方式            | 3 蜜處理        |  |

 Nếu bạn không hài lòng với đồ thị đã chỉnh sửa, hãy vuốt sang trái để xóa bỏ

#### Lịch sử rang

Lịch sử rang

Chia sẻ dữ liệu lịch sử

Xóa dữ liệu lịch sử



X Smart Roast Smart Coffee X

## Lịch sử rang



- Sau khi bạn rang thành công một mẻ cà phê, các dữ liệu trong quá trình rang đều sẽ được tự động ghi vào "烘豆歷史" (Lịch sử rang).
- Đối với những thay đổi sau khi rang, bạn cũng có thể tự đo lường rồi chỉnh sửa lại dữ liệu trong bản ghi



## Lịch sử rang





- Sau khi bạn rang thành công một mẻ cà phê, các dữ liệu trong quá trình rang đều sẽ được tự động ghi vào "烘豆歷史" (Lịch sử rang).
- Đối với những thay đổi sau khi rang, bạn cũng có thể tự đo lường rồi chỉnh sửa lại dữ liệu trong bản ghi

### Chia sẻ dữ liệu lịch sử



 Chia sẻ thành viên: Nhập Tên người dùng/Email đăng ký Sandbox Smart của bạn bè yêu thích rang cà phê; trong "收件匣" (Hộp thư đến) của đối phương sẽ xuất hiện mục dữ liệu này.

### Chia sẻ dữ liệu lịch sử



 Chia sẻ lên nhóm: Chia sẻ vào nền tảng mạng xã hội (Facebook, Line, WeChat hoặc các ứng dụng trò chuyện khác)

# Xóa dữ liệu lịch sử

| 11:04 🗞               | ()<br>()    | ▣⊙♥◢◢      | 1 🗎 84%                |   |
|-----------------------|-------------|------------|------------------------|---|
| <del>←</del> #        | <b></b> 豆歴史 |            |                        |   |
|                       |             |            | 5                      | 1 |
| 2021/04/26, 15:41:41  | 5           | <          | Ē                      |   |
| 處理方式 水洗               | 回烘          | 分享         | PAIN                   | m |
|                       | -           |            | ٢                      |   |
| 100g                  |             | 2021/04/26 | , 15:00:47             |   |
| 豆種 不區分 不區分            |             | 處理方式       | 忧 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       | 忧 不區分                  |   |
|                       |             |            |                        |   |
| 100g Light Roast (11) | 0V)         | 2021/04/21 | , 18:28:16             |   |
| 豆種 中美洲 巴拿馬            |             | 處理7        | 5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       | 忧 不區分                  |   |
| 100- 送册桩 (110)()      |             | 0001/04/01 | 17.55.40               |   |
| 100g 浅洪后 (110V)       |             | 2021/04/21 | , 17:55:49             |   |
| 豆種不區分不區分              |             | 處理方式       | 式 不區分                  |   |
| 100g 淺烘焙 (110V)       |             | 2021/04/21 | , 17:50:55             |   |
| 豆種 不區分 不區分            |             | 處理方式       | 忧 不區分                  |   |
|                       |             |            | Charles and the second |   |
| 100g 浅煎り (110V)       |             | 2021/04/21 | , 16:52:46             |   |
| 豆種 非洲 馬拉威             |             | 處理方式       | 忧 不區分                  |   |

• Tại mỗi mục Lịch sử rang, vuốt sang trái là có thể xóa mục dữ liệu đó





#### Your Coffee, Your Choice

#### **THANK YOU**