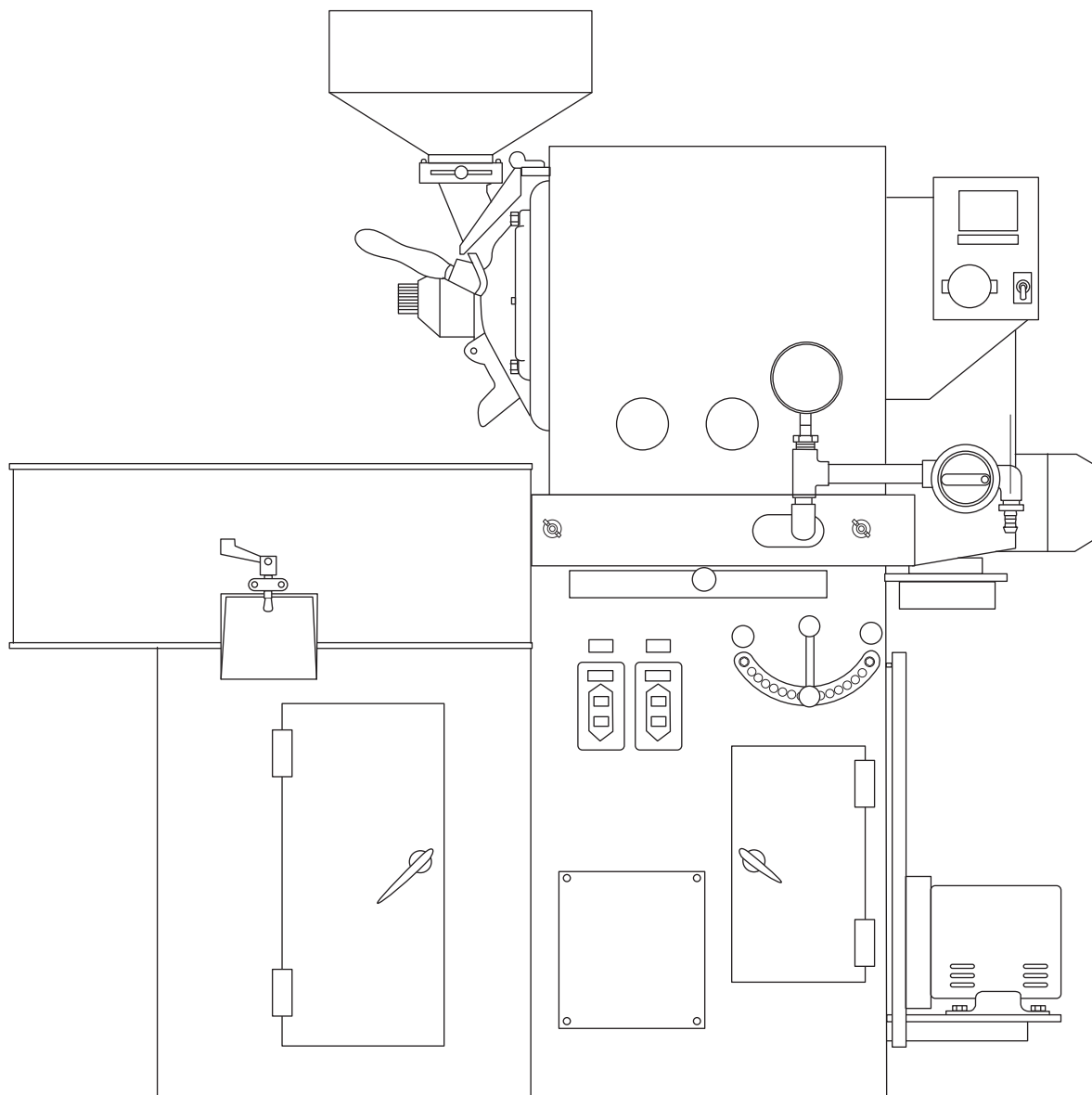


# BONMAC

## SLR-4 取扱説明書





## THE *Lucky* COFFEE ROASTER

**要保管** ご使用の前にぜひこの説明書をお読みいただき、末長くご愛用ください。

# 使用上の注意事項

ご使用になる前に この安全上の注意をよくお読みになり、正しくお使いください。

表示内容は次の通りです。

-  **警告** 守られないと、重大な人身事故や死亡事故につながる可能性のある事柄。
-  **注意** 守られないと、人に傷害を与えたり物損事故につながる可能性のある事柄。

よくお読みいただき、必ず守ってください。

## 警告

### ■設置時

本体の移動の際は、必ず専門の業者にて行うこと 本体は重量物のため、落下によるケガや破損の原因になります。	屋外に設置しない 雨水やほこり等が入り、感電や漏電、火災の原因になります。
設置する周りの壁・天井・床は耐火性のものを使用すること、また本体は、壁や物の近くに設置しない 運転中は非常に高温になるため、周囲に壁や物があると、加熱し、発火の原因になります。	
本体の重量に耐える水平な床に設置すること 水平を保てない場合、異常動作の原因になることがあります。 また、本体の転倒によりケガや火災の原因になります。	水のかかる場所に設置しないこと 感電や漏電、火災の原因になります。
ダクト配管は専門の業者にて行い、できるだけ曲りの少ない位置決めにて施工すること ダクト排気不良をおこし、事故の原因になる恐れがあります。	
サイクロン及びダクト配管は、壁や物の近くに設置しないこと 運転中は非常に高温になるため、周囲に壁や物があると、加熱し、発火の原因になります。	
ダクトを屋外に出す際にダクトが壁に付かない様に耐火物を巻くこと 運転中は非常に高温になるため、周囲に壁や物があると、加熱し、発火の原因になります。	

### ■電気配線

電源は交流100Vの専用コンセントを使用すること タコ足配線は発熱による火災の原因になります。	本体は必ずアース(接地)すること 万一の場合、感電することがあります。
電源コードは引っ張ったり、傷つけたり延長加工はしないこと コードの芯切れや露出、接触不良による感電や火災の原因になります。	
湿度の高い場所に設置する場合は漏電ブレーカーを取り付けること 漏電ブレーカーを取り付けない場合、感電や火災の原因になる場合があります。	

### ■ガス配管

ガス工事は必ず専門の業者にて行うこと	ガス配管は必ず本体付近に元栓を設けること 元栓まで距離があると、ホースを脚に引っ掛けて抜ける恐れがあります。
流量制御コックを使用する場合は、 本体のガス使用量を参考に付けること	カチット式コックは取り付けない ホースが外れやすいので使用しないでください。
ゴム管はホースエンドの根元まで十分差し込んでゴム管止めでとめること ガス漏れによる火災の原因になります。	
ひび割れをしたり、古いゴム管、サイズの違うゴム管は使用しない ガス漏れによる火災の原因になります。	
器具にあったガス用ゴム管(配管)を使用すること	

# 使用上の注意事項

これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。

## 警告

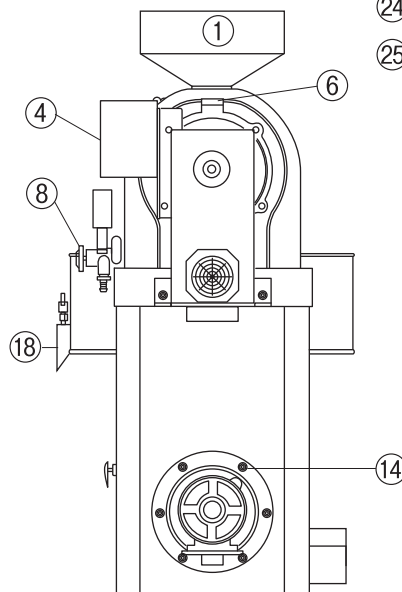
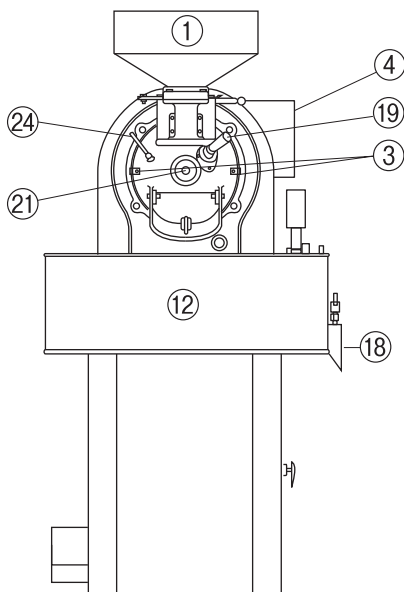
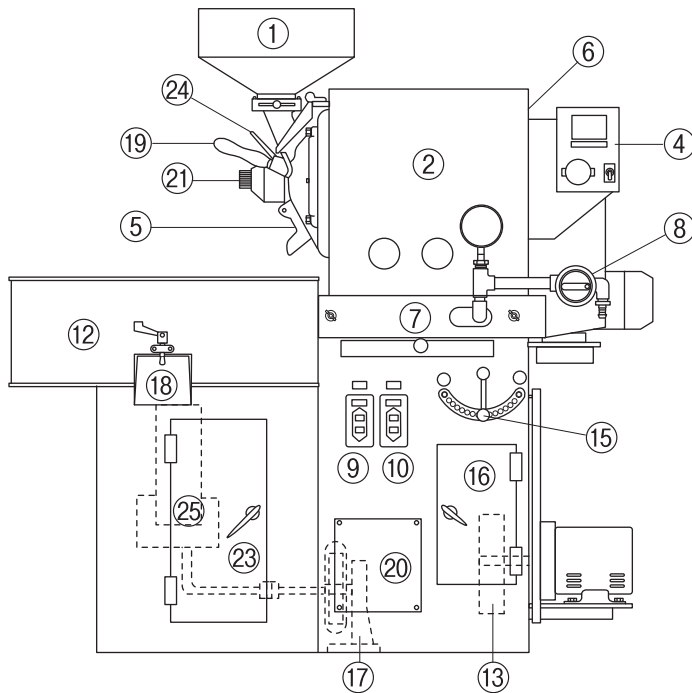
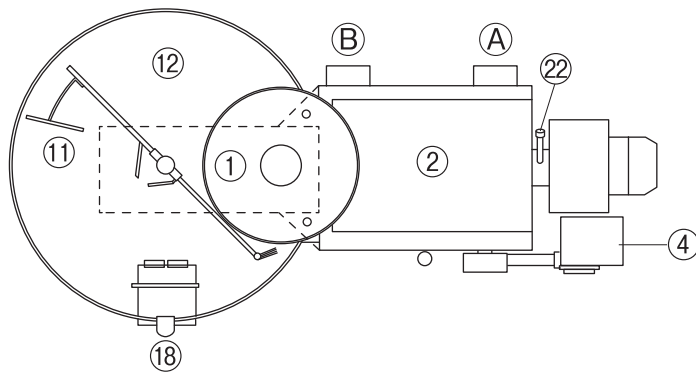
### ■焙煎時

本体の周囲にスプレー缶や油・シンナー等を置いたり使用したりしないこと 爆発・引火により火災やヤケドの原因となります。	
本体の周囲に子供や不慣れなものを近づけない ケガ、ヤケドの原因となります。	
焙煎中は本体の側から離れないこと 急な温度上昇による火災の原因となります。	焙煎中周囲は十分な換気を行うこと 一酸化炭素中毒の原因となります。
焙煎中は本体の回転部を触らないこと 回転部に巻き込まれ、ケガをする恐れがあります。	焙煎中必要以外の場所を開けたり触れたりしないこと ケガ・ヤケドの恐れがあります。
焙煎中のドラム部分は触らないこと 焙煎中ドラム部分は非常に熱くなり、ヤケドの恐れがあります。	焙煎中、焙煎後は本体表面の高温部に触れないこと ケガ・ヤケドの恐れがあります。
焙煎中、焙煎後は煙の通り道を触らないこと ケガ・ヤケドの恐れがあります。	濡れた手足や素足で本体を使用しないこと ケガ・ヤケド・感電の恐れがあります。
ガス臭いと感じたらすぐに使用を中止し、ガス栓を閉じること 電気器具のON-OFFは行わないでください。爆発・引火により火災やヤケドの原因となります。	
地震などの揺れを感じたら直ちにガスを止め焙を終了すること	
電源コードやガス管を加工したり無理な力を加えないこと	
機械に水をかけないこと	消火器の設置を確認すること

## 注意

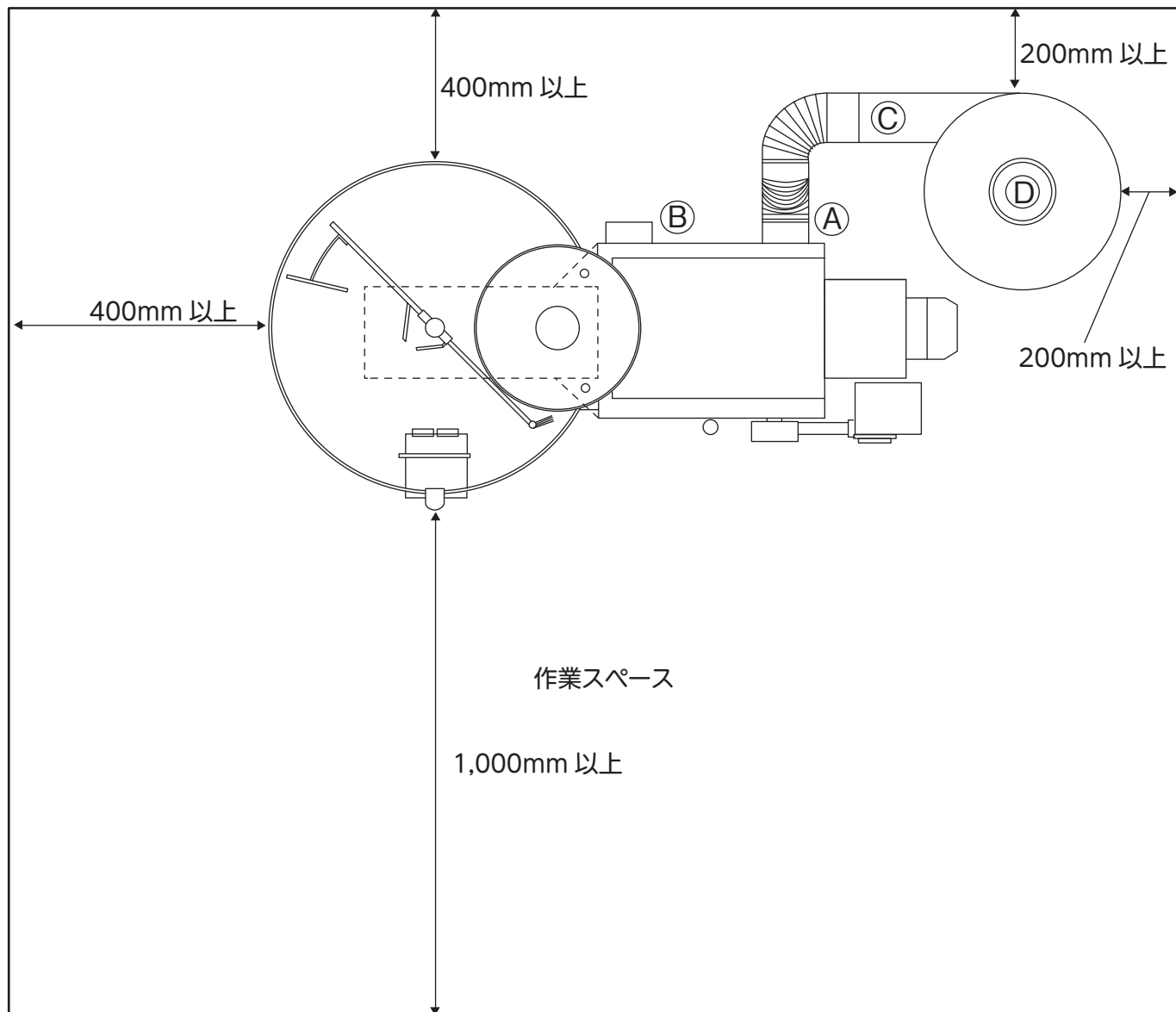
連続焙煎は3回まで。4回を越える場合は、一旦火を止めて40分以上空回転させ、ドラムを冷却してから焙煎してください。故障、火災の原因となります。	
本来の目的以外には使用しないでください。 故障、火災の原因となります。	ホッパーにコーヒー生豆以外は入れないでください。 故障、火災の原因となります。
焙直煎後のコーヒー豆は非常に高温となります。直接手で触れないでください。 ヤケドの原因となります。	
メンテナンス作業や清掃作業は、どのような場合でも元電源を切り、ガスの元栓を閉めてから行ってください。	
本体使用後は、温度計の表示が50℃以下になってからメインスイッチ・元電源を切り、ガスの元栓を閉めてください。	
機械に異常を感じたら直ちに使用を中止し、点検あるいは販売店に連絡しその指示にしたがってください。	
電源は交流100Vのコンセントを単独で使用してください。電源コードのもつれがないようにしてください。	
指示のない部分の分解や修理をしないでください。	
機械に異常を感じたら直ちに使用を中止し、点検あるいは販売店に連絡しその指示にしたがってください。	

# SLR-4ロースター各部の名称



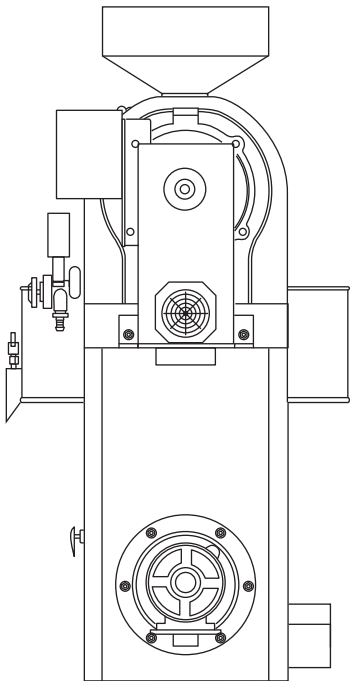
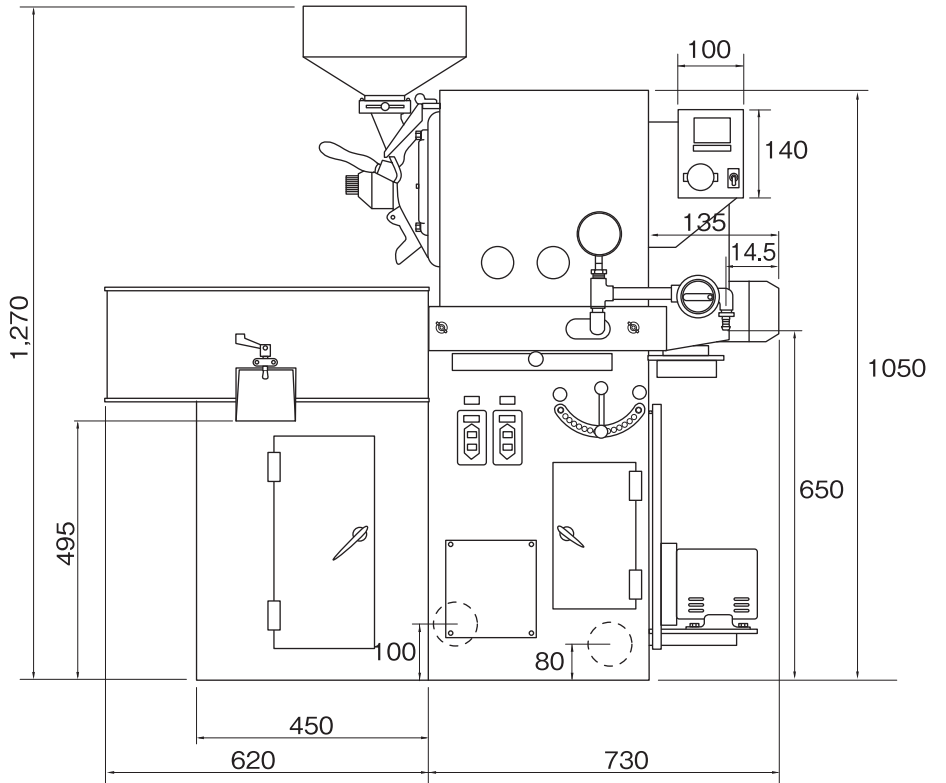
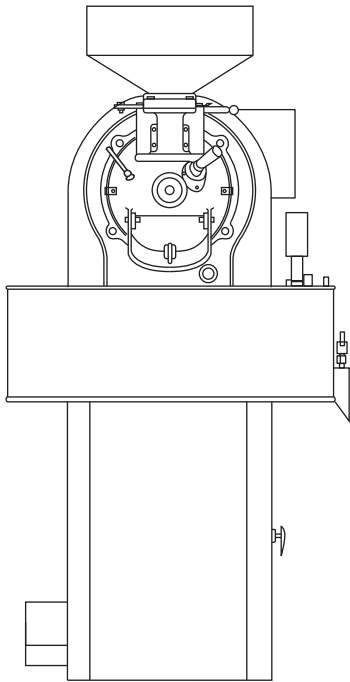
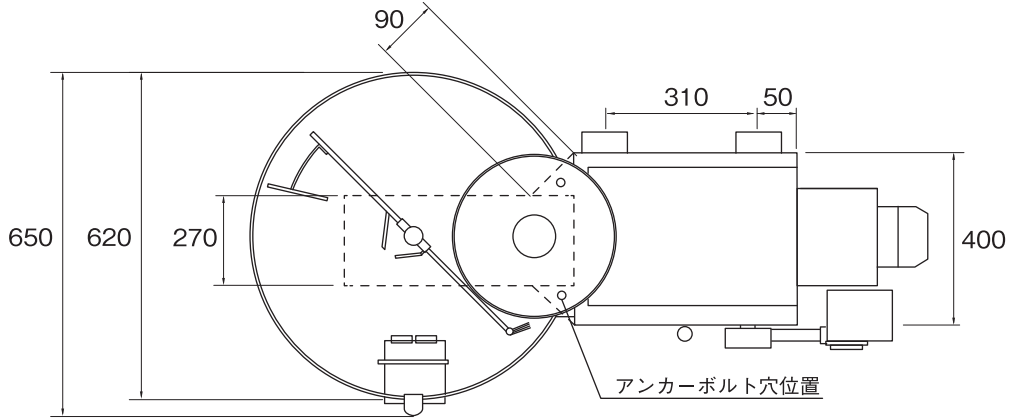
- Ⓐ排気口
- Ⓑ冷却排気口
- ①生豆ホッパー
- ②本体ドラム
- ③ドラム固定ネジ
- ④デジタル温度計(オプション)
- ⑤焙煎豆取出し口
- ⑥ドラム上部掃除口カバー
- ⑦バーナー(ブンゼン式)
- ⑧ガスコック
- ⑨本体スイッチ
- ⑩攪拌スイッチ
- ⑪攪拌機
- ⑫冷却槽
- ⑬排気(ロースティング)ブロアー
- ⑭ブロアー取付ネジ
- ⑮排気調整ダンパー
- ⑯排気ブロアー掃除口
- ⑰冷却(クーリング)ブロアー
- ⑱製品取出し口
- ⑲サンプルスプーン
- ⑳冷却ブロアー掃除口
- ㉑カップ(グリス注油口)前
- ㉒カップ(グリス注油口)後
- ㉓攪拌掃除口
- ㉔温度センサー
- ㉕攪拌モーター

# SLR-4ロースター設置図



- スペースに合わせて、ロースターとサイクロンの位置を、自由に替えることができます。
- ロースターとサイクロンの位置によって、機械から壁までの最低寸法が違ってきます。

# SLR-4ロースター寸法図

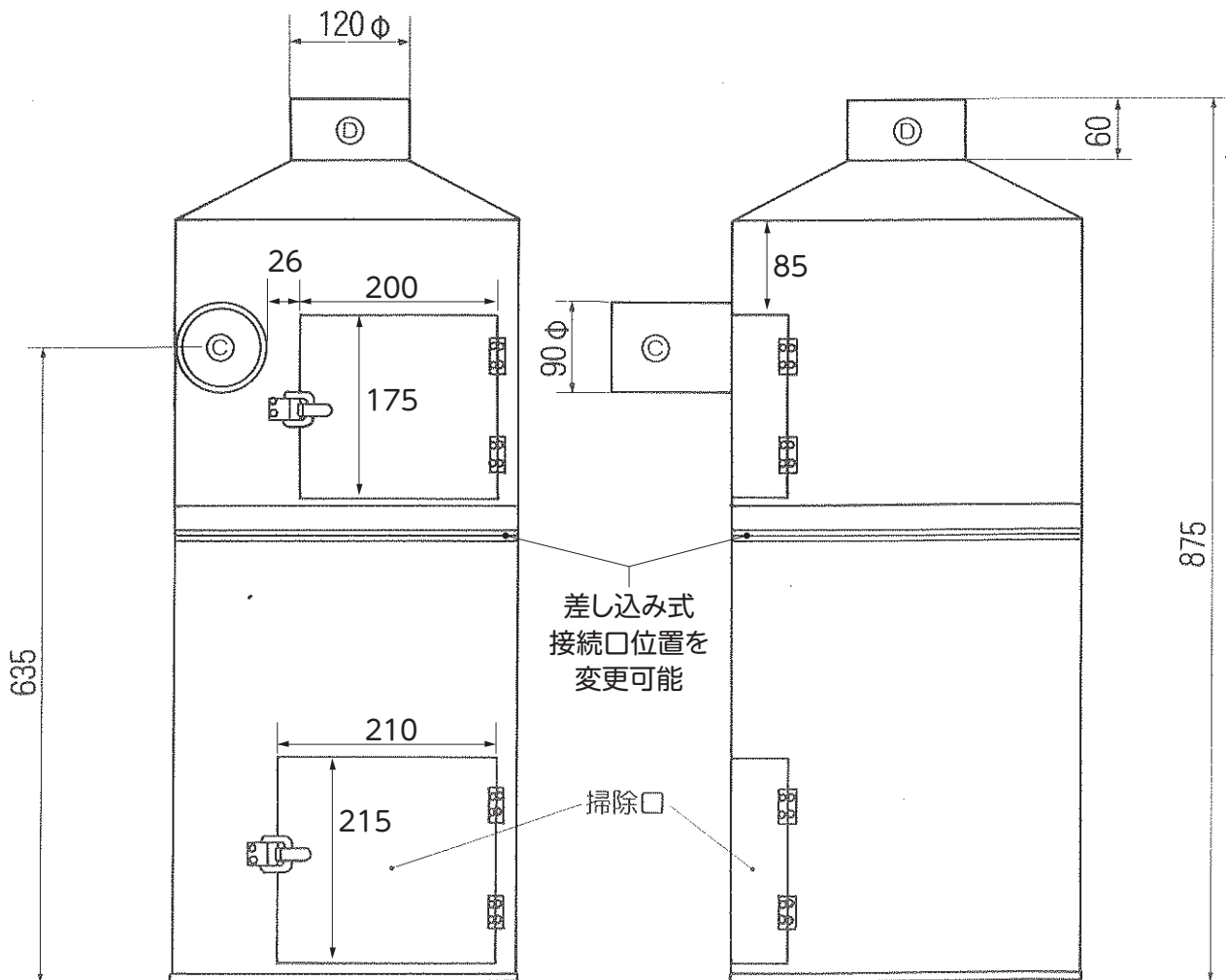
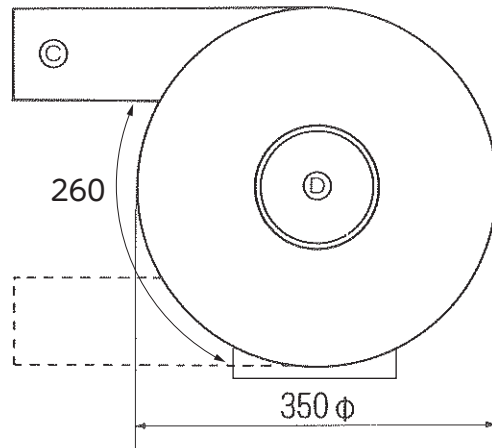


# SLR-4ロースター用サイクロン寸法図

◎ サイクロン吹込み口

⊙ サイクロン吹出し口 (屋外または集塵機へ)

吹込み口◎は、右付きの仕様もあります。  
設置レイアウトに合わせてお選びください。



※特にご指定のない場合は 85mm の足を付けさせていただきます。

(単位はmm)

# 設置場所

◎広さ約5平方メートル以上の場所。

床はコンクリート製もしくは、100kg以上の重量に耐える耐熱構造で、水平な場所に設置してください。  
(本体サイズは5ページをご参照ください。)

※本機はかなりの自重があるので、設置後のアンカボルトは不要です。

◎周りの壁・天井・床は耐火性のものをご使用ください。

◎吸気口・排気口を必ず用意してください。

◎機械は完全に組立てた状態で納品になります。設置場所の入口その他、納品時に支障がないか確認をしてください。

# 電 源

◎単相100V/1kw用の専用コンセント [アース付] (100V 15A)を本体付近に用意してください。

# ガ ス

◎設置場所付近に元栓を引き、家庭用 $\frac{1}{2}$ コックを取付けてください。

◎カチット式コックは付けないでください。

流量制御コックの場合、下記、仕様記載のガス使用量を参考にして取り付けてください。

◎元コックからロースターコックへは、ゴム管で接続してください。(配管接続でも結構です。)

◎ガス工事(都市ガス・プロパンガス)は必ず専門店で行ってください。

# 仕 様

形式名称	SLR-4・直火式			
容量(1バッチ)	約2~4kg			
使用動力	本体ブロー	単相100V~60W×1	排気ブロー	単相100V~100W×1
	冷却ブロー	単相100V~60W×1	攪拌モーター	単相100V~GM60W×1
寸法(mm)	650(横巾)×1,350(奥行)×1,270(高さ)			
重 量(kg)	約100			
ガス接続管	都市ガス13A LPG=家庭用 $\frac{1}{2}$ 接続			
焙煎時間(1バッチ)	[初回25~30分] 平均15~20分			
使用ガス量	約5,000kcal/h(MAX)			
排気風量	ロースティング排気風量	約1.5m <sup>3</sup> /min.	クーリング排気風量	約4.7m <sup>3</sup> /min.
バーナー	ブンゼンバーナー			
備 考	カチットは使用しないでください。普通コック(流量調整のないもの)			

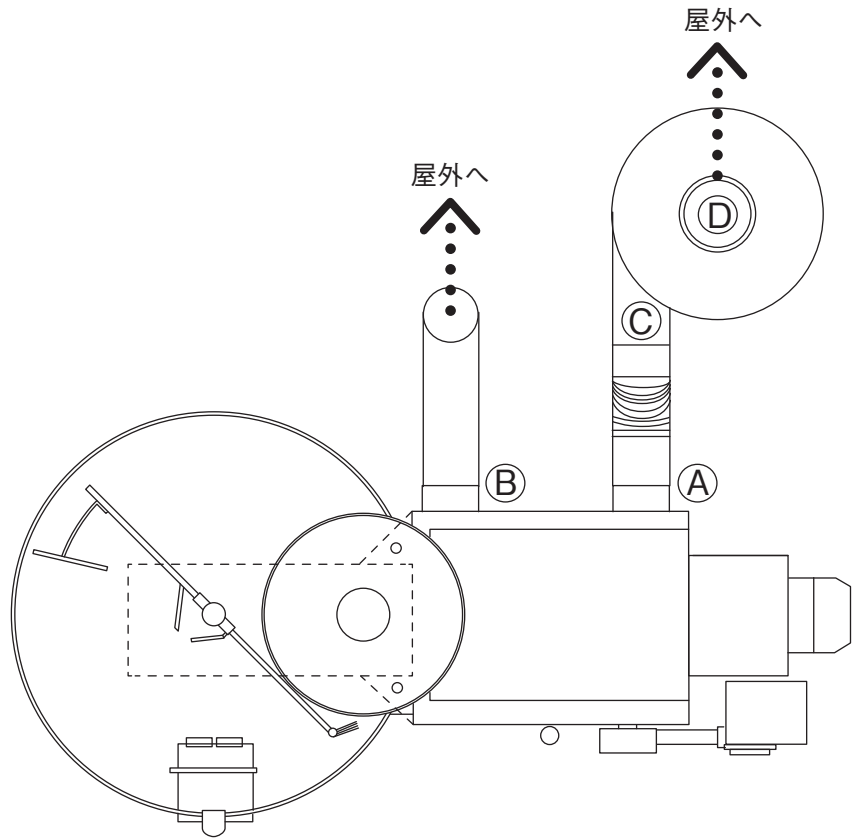
※この仕様は改良のため、予告なしに変更する場合があります。 ※ガスの種類を確認の上、ロースター発注時にご連絡ください。  
※ガスの種類及び使用方法、焙煎室内外の気温及び作業をする各人によって焙煎時間は変わります。



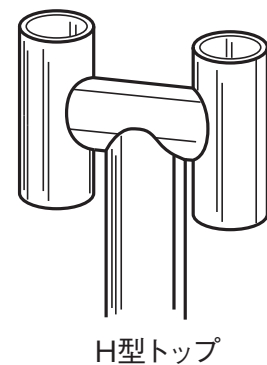
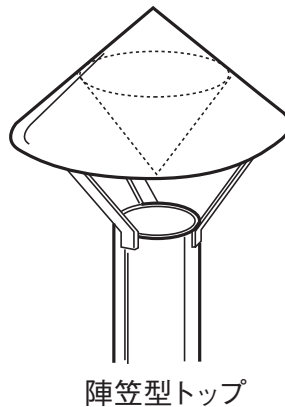
# ダクト(煙突)工事

◎焙煎中は多量の煙を排出します。住宅地などに設置する場合、他人に迷惑がからないようにダクト工事をしてください。①ダクトからは粉塵(チャフ)が出ますので、サイクロンを必ずご使用ください。

- 1) 本体後方のロースティング用排気口①とサイクロン横の吹込み口③をブリキ又はステンレスのダクトで接続してください。

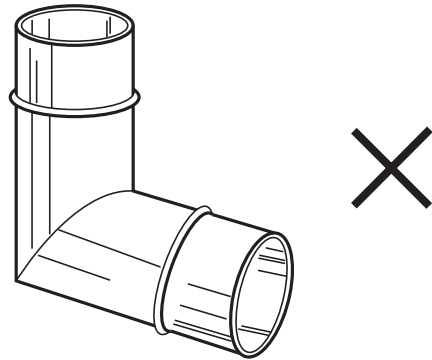
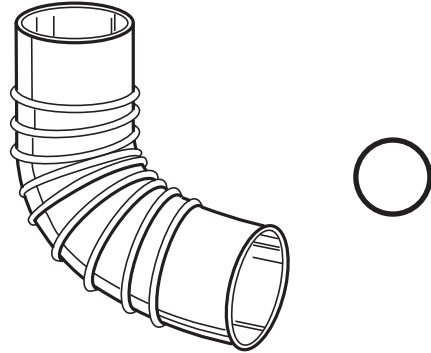


- 2) サイクロン吹出し口④及び本体の排気口(冷却槽)②から、それぞれ別のダクトを使って屋外まで立ち上げし、先端に陣笠かH型のトップを取付けてください。したがって煙突は2本立ちます。

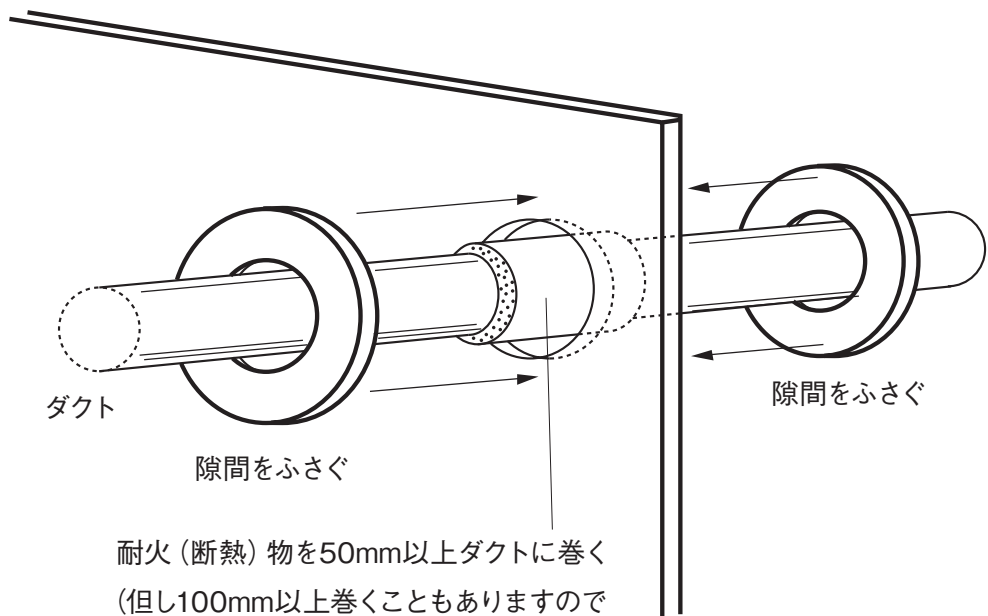


# ダクト(煙突)工事

- 注) ◎ダクト接続部には、耐熱アルミテープを巻いてください。
- ◎ダクト曲がりには、必ずエルボを使用してください。
- ◎ダクトの表面は高温(100℃前後)になりますので、内装など接近する所から50cm以上離してください。



- ◎ダクトを屋外へ出す部分の壁や屋根の材質が耐火性でない場合は、ダクトが直接触れないように少し大きめの穴を開け、ダクトに耐火断熱材を巻いてください。



耐火(断熱)物を50mm以上ダクトに巻く  
(但し100mm以上巻くこともありますので  
現地の建設設計会社及び消防署にお問  
い合わせください。)

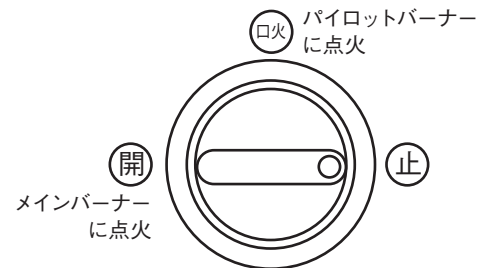
# ガス点火方法

本機は、ガス機器ですので、焙煎中は必ず換気を行ってください。

## ■点火の方法

コックを「止」の位置から、押し込みながらゆっくりと左に回し、「口火」の位置にします。

「口火」の位置にて約10秒間コックを押し続け、パイロットバーナーに火がついたことを確認したら押し込むのを止め、コックを「開」の位置まで回します。メインバーナーに点火したことを確認してください。

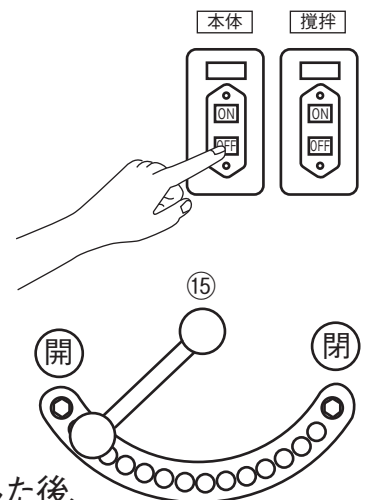


## ■力調整方法

コックを開から口火へゆっくり回し、火とガス圧計（オプション）を確認しながら調整してください。コックを早く回すと火が消えますので注意をお願いします。

焙煎途中でバーナーの火が消えた場合は、下記の方法で作業を停止してください。ガス漏れによる、爆発・火災の恐れがあります。

- 1) ガスコック⑧を閉じてください。
- 2) 焙煎豆取出口⑤を開き、焙煎豆を冷却槽⑪に排出してください。
- 3) 本体スイッチをOFFにしてください。
- 4) 清掃口カバー⑥を取り外し、トレー⑭を引き出してください。
- 5) 排気調整ダンパー⑮のハンドルを全開にしてください。
- 6) 排気ブロワー室⑯の扉を開けてください。
- 7) サイクロンの2ヶ所の扉を開けてください。



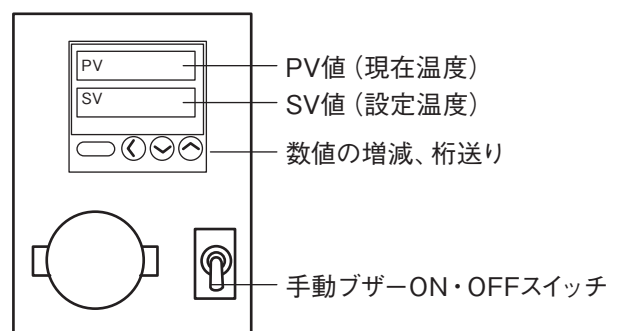
以上の状態で30分以上放置し、ガスが滞留していないことを確認した後、バーナーに点火してください。

## ■デジタル温度計（オプション）

設定した温度（SV値）に達するとブザーが鳴ります。設定温度中はブザーは鳴りっぱなしになりますので手動ブザーON・OFFスイッチで切ってください。

※手動ブザーON・OFFスイッチはOFFにすると自動でONにはなりません。焙煎終了後はONにすることをおすすめします。

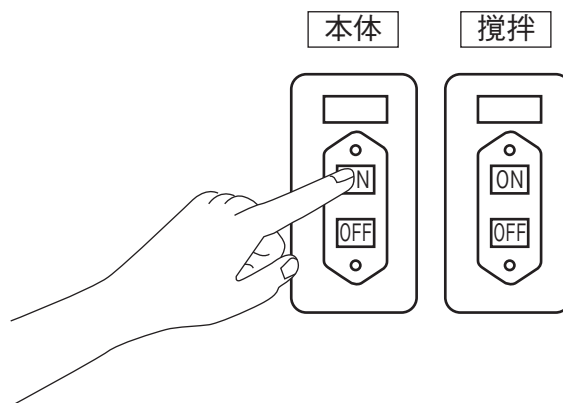
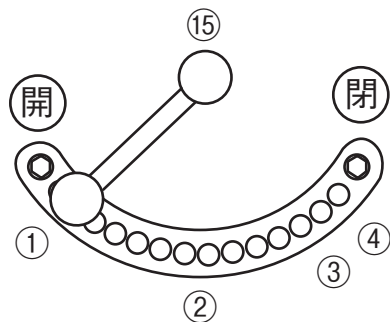
※ブザーは電源投入時に5秒程度鳴ります。



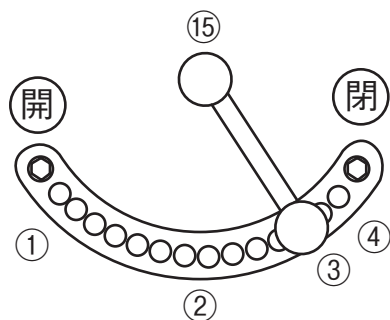
☺☹キーにて温度表示を設定する。

# 焙煎工程

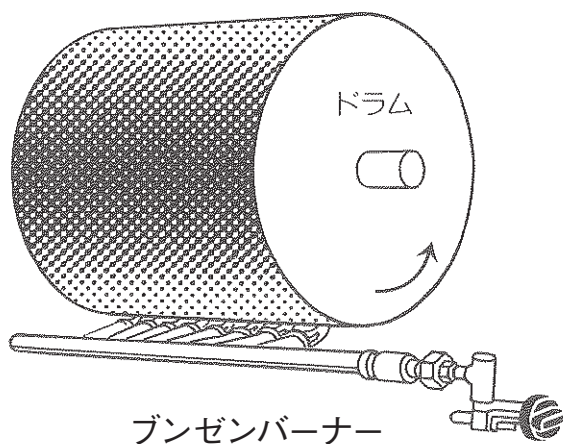
- 1) 電源スイッチをONにします。
- 2) 排気調整ダンパー⑮のハンドルを①の位置にし、メイン（本体）スイッチ⑨を入れて、約1分間排気します。（ガス爆発防止のため。）



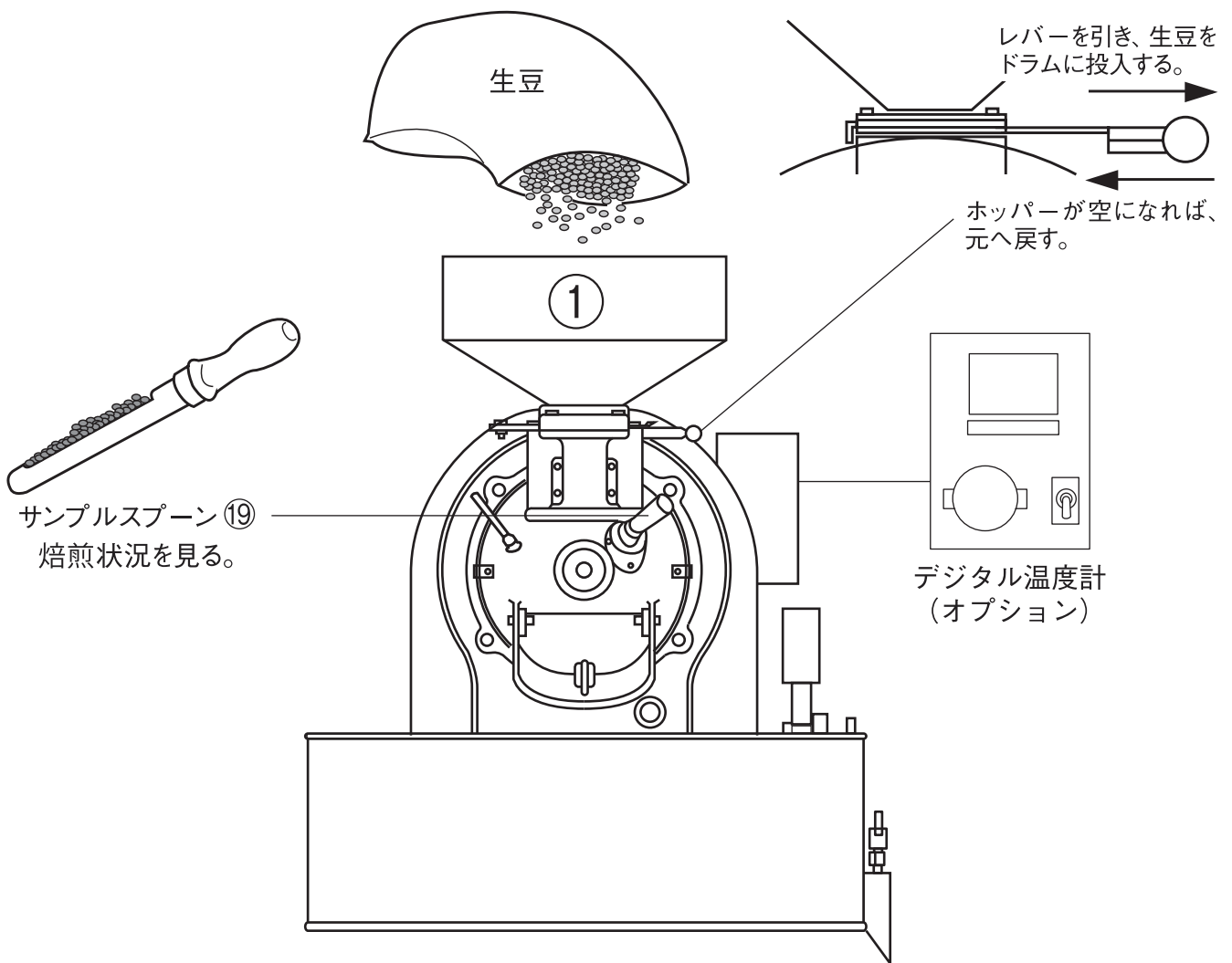
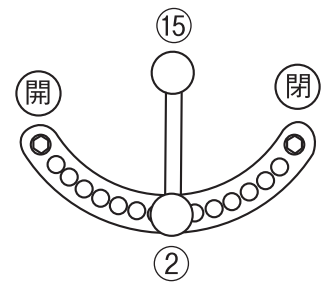
- 3) 排気調整ダンパー⑮のハンドルを③の位置まで戻します。



- 4) ガスの元コックを開き、パイロットバーナーに点火した後、ガスコック⑧を開き、メインバーナーに点火します。（炎は回転しているドラムをなめるぐらいに調節してください。）  
⚠️ 点火しているか必ず確認してください。



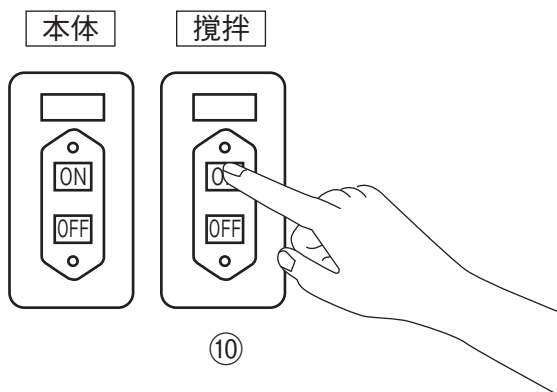
- 5) 本体ドラム②を) 排気調整ダンパー⑮のハンドルを②の位置にして  
ガス圧計が0.3~0.9kPaの状態です20分以上空焚きしてください。  
この間に生豆をホッパー①に入れておいてください。  
温度が180~210℃になったところで、  
ホッパーの生豆をドラムに投入してください。



- 6) 生豆を投入後、温度が30~60℃下がる場合があります。温度が160~170℃に上がったら、  
サンプルスプーン⑱で焙煎状況を確認してください。

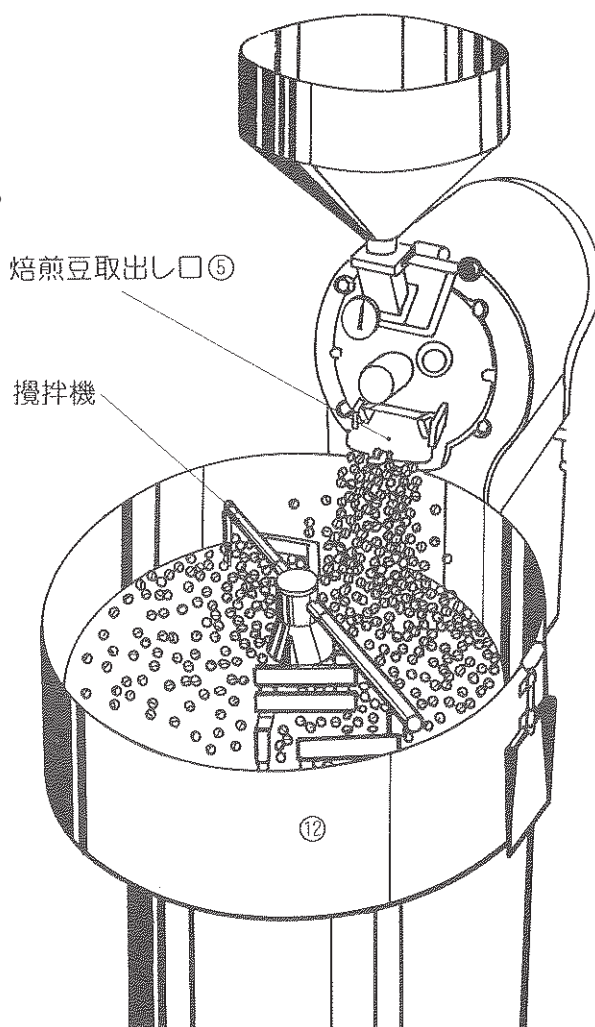
# 焙煎工程

- 7) たえず焙煎度合を確認し、目標 (サンプル豆) に近づいたら攪拌スイッチ⑩をONにします。  
攪拌スイッチ⑩を入れると同時に攪拌が始まります。



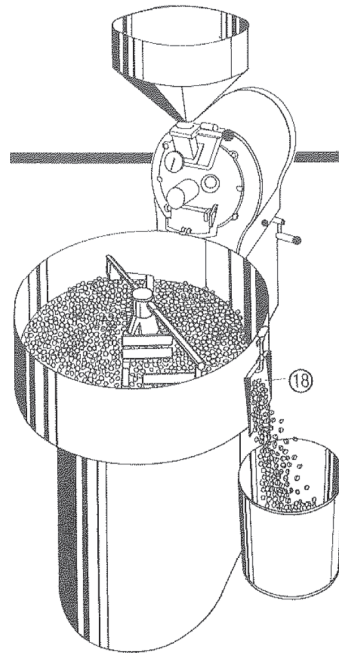
- 8) 焙煎度合がサンプル豆の色に合ったら  
焙煎豆取出し口⑤を開き、豆を冷却槽  
⑫に落として冷めるまで、攪拌してください。

\*最終の色合わせをするときに、メインバーナー  
をつけたままでは、焙煎豆の色の変化がはげ  
しく、炒りすぎる可能性があります。  
この場合は、メインバーナーを切って色合わせ  
をしても、さしつかえありません。



- 9) メインバーナーを止めてください。

- 10) 冷却棺内の焙煎豆にさわり、熱さを感じなくなったら、製品取出し口⑱から容器に取出してください。



- 11) 製品取出し口⑱を閉め、攪拌スイッチ⑩を切ってください。

\*以上が焙煎の一工程です。連続運転を行う場合は、(1)～(11)を繰り返してください。

- 12) 焙煎終了後、ドラムの変形及びメインシャフトの曲がりを防ぐため、温度計が50℃以下(約60分以上)になるまで運転を続け、温度が下がったのを確認してからメイン(本体)スイッチ⑨・電源スイッチを切り、ガスの元コックを閉めてください。

万一の出火等の予防のため焙煎終了後、2時間後に再度、ロースター・サクロン・ダクトに火の粉がないことを確認してください。

※コーヒー豆の焙煎は焙煎度合など、作業をする人により方法がすべて異なります。

焙煎した豆は、翌日(焙煎後、最低8時間はガス抜きをしてください)

3名以上の人に試飲してもらい、味を安定させてください。

注) 焙煎中は絶対、焙煎機から離れないでください。現場を離れると事故が起きますので絶対守ってください。もし電話などで現場を離れて放置すると、焙煎中の豆の変化が早いため、火災の原因になります。  
焙煎室には必ず消火器(粉)を2本常設してください。  
消火器は消防署の指導に基づき準備をお願い致します。

# 毎日のお手入れ

- サイクロンの集塵タンクには、焙煎時にかなりの

銀皮 (チャフ) がたまります。

焙煎前後に必ず清掃口から銀皮を取出し掃除してください。

焙煎を繰り返す場合は、**3時間に1回**かならず掃除を  
してください。

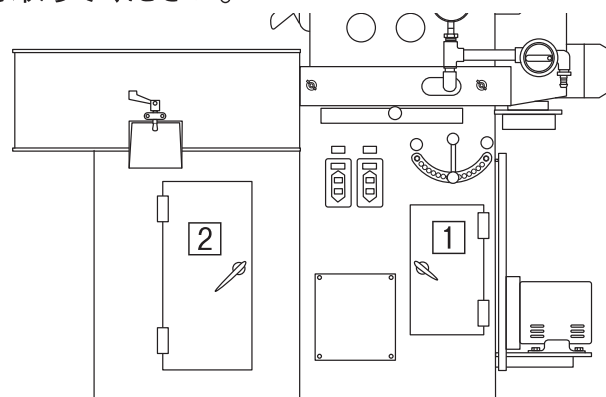


- 排気調整ダンパー内部、排気ブローア室①・攪拌ブローア室②は、

内部にゴミがつくとダンパー開閉ができない場合があります

焙煎前にブラシなどで清掃し、ウエスなどで拭き取ってください。

毎日1回以上掃除してください。



- ドラム上部清掃口カバー⑥を外して

7日に一回ブラシで清掃してください。

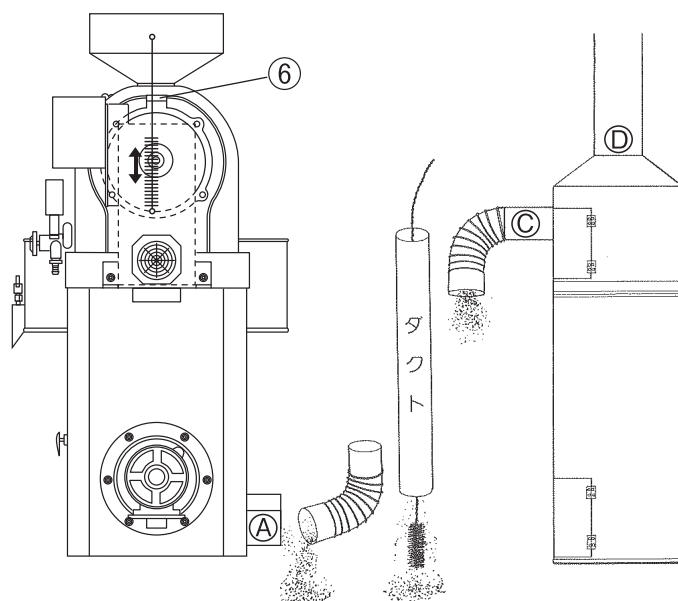
- 本体後方のローステング用排気口①

と、サイクロン横の吸込み口②をダクト

でつなぐ場合は、頻度に応じて月1回

以上ダクトをエントツブラシで掃除して

ください。



※以上 3ヶ所の掃除不良は、出火の原因になることがあります。必ず行ってください。  
※清掃は、電源を落とし、ガス栓を閉めてから行ってください。



# 日常のお手入れ

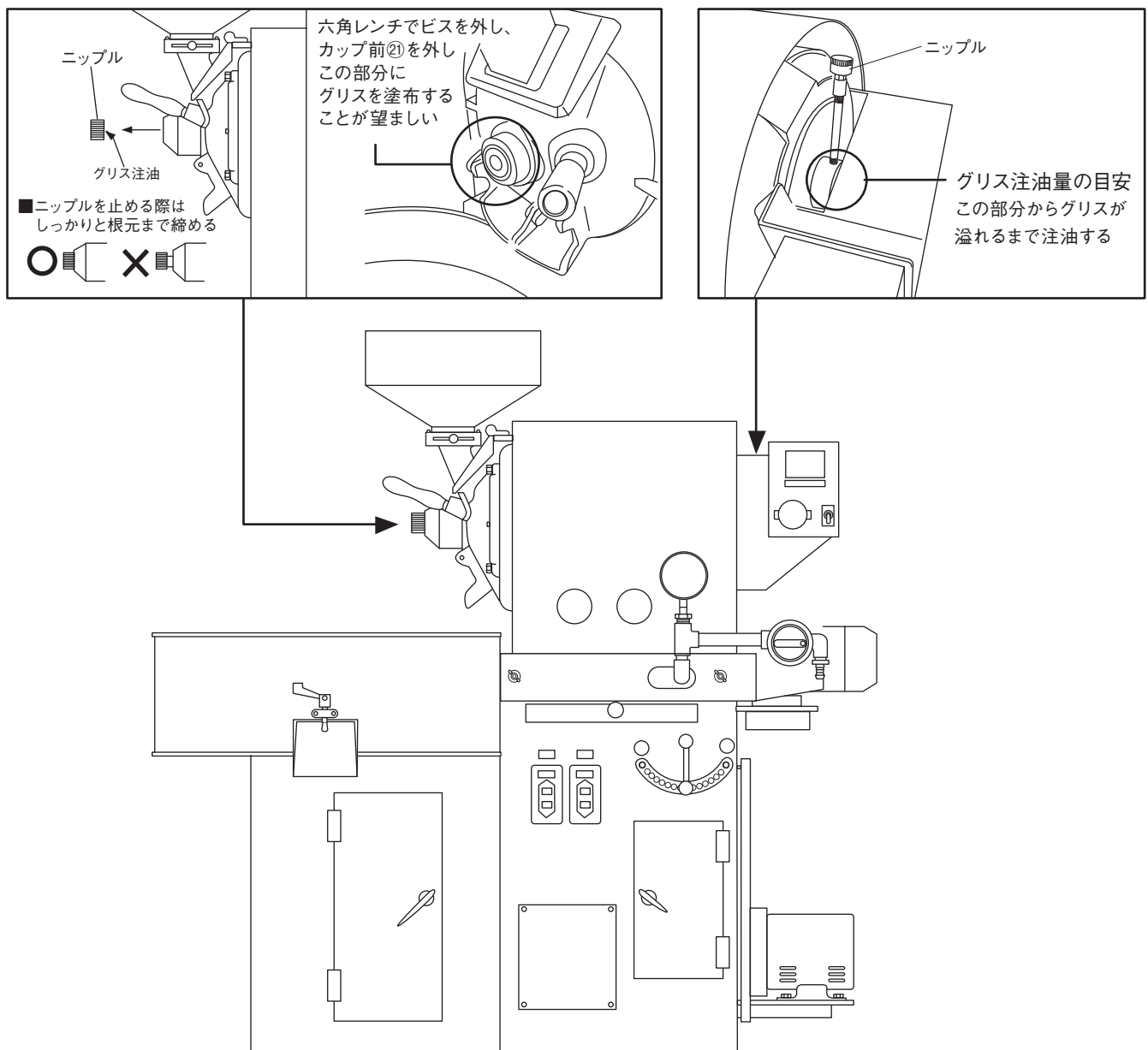
## ●グリス注油

グリス注油の必要なところは、ニップルがついてます。

耐熱グリス (150~300°C) を注油してください。

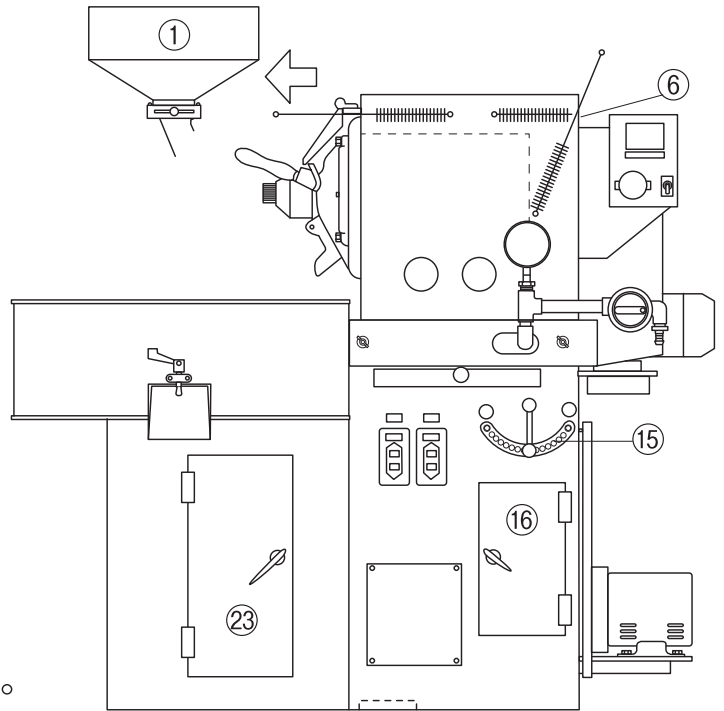
ニップル (本体ドラムか移転部分前・後) へは、使用開始後1~3ヶ月間は7日に一回、

以後は14日に1回注油してください。



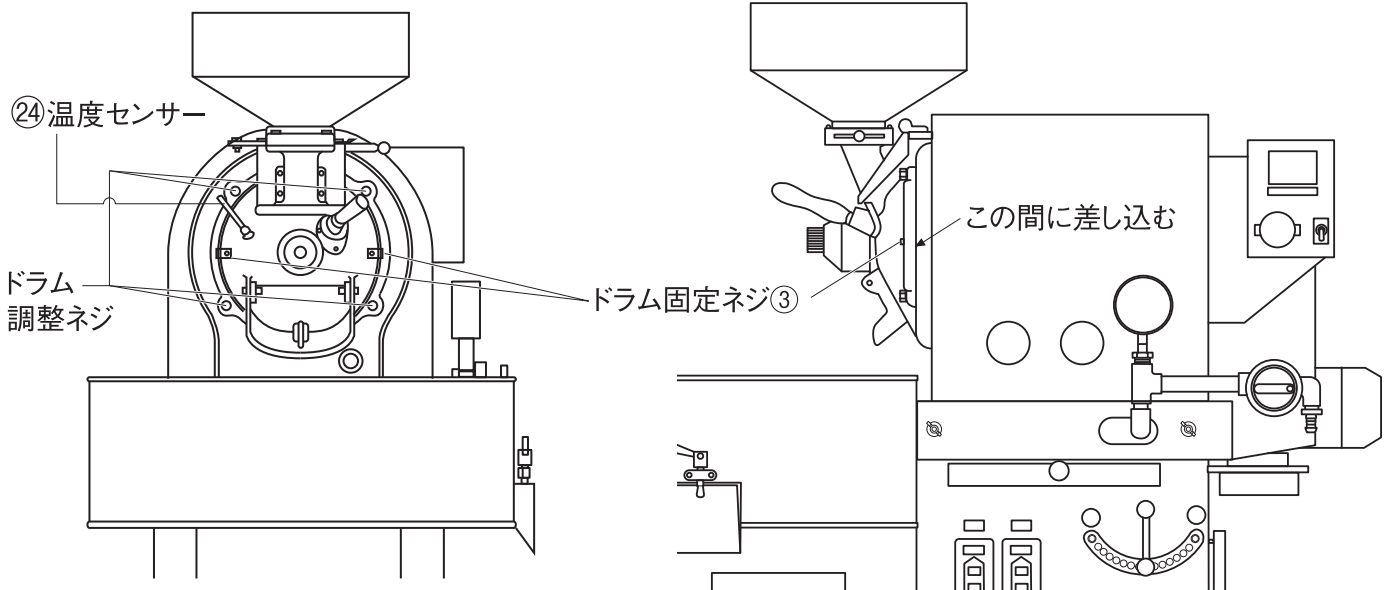
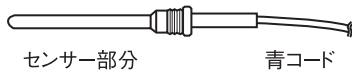
# 日常のお手入れ

- 排気調整ダンパー⑮上部にカーボンがたまると、ハンドルの回転（調整）がスムーズにできなくなることがあります。毎日、排気ブローア掃除口⑯、攪拌掃除口⑳を開けて掃除してください。7日に一回、①生豆ホッパーを外して本体ドラム後方上部の清掃口カバー⑥を開けて、エントツブラシで、ドラム上部と排気調整弁をつなぐ部分⑮排気調整内部にたまったカーボンを掃除してください。



- 本機を運転中、前ブタと回転ドラムが膨張してすれ合うことがあります。前ブタのドラム固定ねじ③をゆるめ、本体と前ブタの間に6角L14にて右に回し、音がしなくなるまで前ブタを出してください。調整後、ねじを締めてください。（前ブタと回転ドラムの隙間は、最大1.5mmです。）

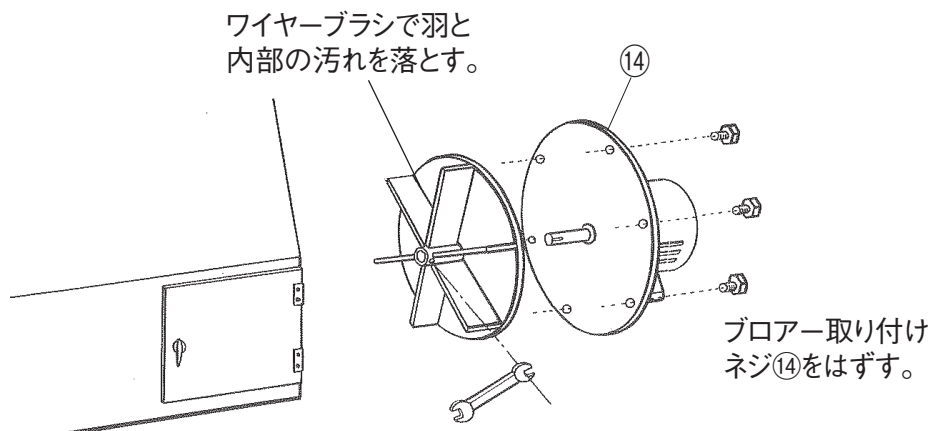
15日に一回、⑳温度センサーを外し、センサー部のカーボンを清掃してください。



- その他の異常がある場合は、販売店にご相談ください。

# 日常のお手入れ

- ロースティング・ブローは、1カ月に1回取付けネジ⑭6個をはずし、モーター側に取り出して掃除してください。
- ※掃除不良の場合は排気不良になり、バーナーが不完全燃焼をおこして、焙煎豆が煙くさくなることがあります。



## 点検および修理

状態	原因	点検および修理
パイロットバーナーが着火しない	トランスの火花がでない	①コンセント・プラグ点検 ②トランス 1次2次側コード不良：点検・修理 ③スパーク位置不良：調整、不良時取り替え
	パイロットバーナーガスがでない	①ガスコック不良：点検、不良時取り替え ②トランス 1次2次側コード不良：点検・修理 ③元コック・マイコンメーター点検 LPGガス時：ボンベ点検
パイロットバーナーに着火するが、すぐに消える	フレーム電流が少ない	①サーモカップル取付ビス：緩み・点検 ビスを締める ②サーモカップル先端不良：点検・清掃、不良時取り替え
メインバーナーが着火しない	供給ガス圧力が途中で下がる	①供給ガス圧力点検 ②供給ガス管中間コック・ホース点検 ③LPGガス時：ボンベ点検
	メインバーナー汚れ、詰まり	①メインバーナーヘッドおよびノズル：汚れ、詰まり点検・清掃
燃焼状態が悪い	メインバーナー汚れ、詰まり	①メインバーナーヘッドおよびノズル：汚れ、詰まり点検・清掃、不良時交換
	ロースター、ダクト、サイクロン詰まり	①ロースター・ダクト・サイクロン 清掃

※上記の点検および修理は、専門の知識を持った人がおこなってください。

# オプション

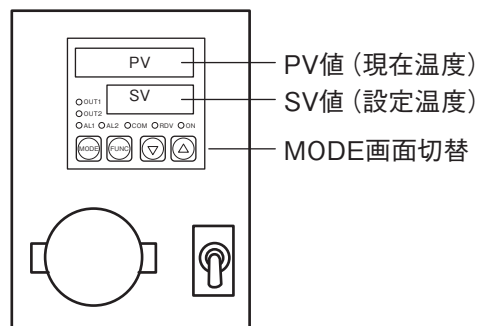
## ■高温設定付電磁弁ガス

高温設定：設定温度に達するとガスが消火されます。

設定温度は任意で変更可能  
(工場出荷時：230℃)

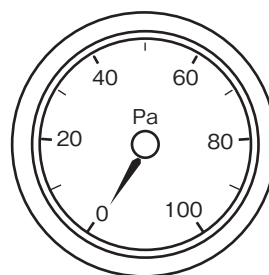
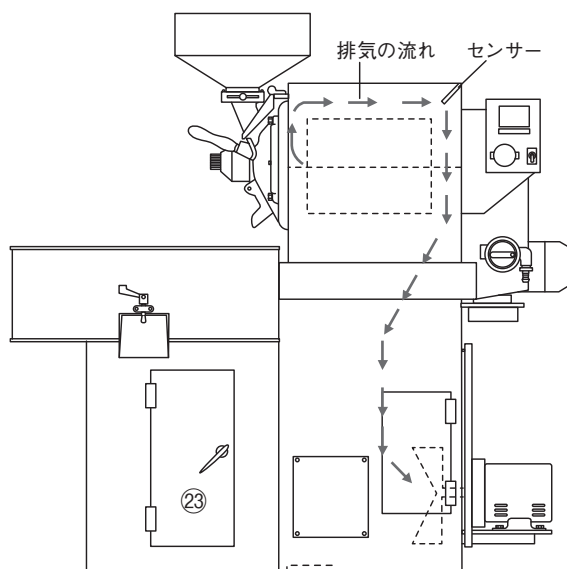
MODEボタンを3秒長押しして、「SEt 1」が表示されると  
Ⓜ ボタンを押し、「SEt 3」に変更しMODEボタンを押す。

「EIF」[0.6]が表示されるので、MODEボタンを押すと  
「EIH」[230.0]表示になるので Ⓜ Ⓜ ボタンで数値を変更  
MODEボタンを3秒長押しすることで変更した数値が記憶されます。



## ■排気 (圧力計)

排気ダンパーとセンサーが連動してアナログ計にて  
わかりやすく表示されます。



## ■その他のオプション

- ・清掃ブラシ
- ・ドラム・サイクロン散水装置
- ・塗装 (オーダー・赤・黄)

各営業担当者にご相談ください。

# 製品保証書

型式	SLR-4	機番	保証期間
お客様様	お名前 様		お買上げ日より1年
	ご住所 〒		お買上げ日
	電話 ( ) -		* 年 月 日
*販売店名			
住所			
電話 ( ) -			

本書はお買上げ日から上記期間中に故障が生じた場合に、本書下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は下記をご参照ください。ご販売店さまへ：\*印欄は必ず記入してお渡してください。

## 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無料修理させていただきます。無料修理をご依頼になる場合には、お買上げ店にお申し付けください。
- 保証期間内でも次の場合には有料にさせていただきます。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による、故障及び損傷。
  - (ロ) お買上げ後の取付け場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷。
  - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
  - (ト) 遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する費用。
- 補修用部品の保証期間は、製造打切後5年です。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
  - \* この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

**ラッキーコーヒーマシン** 株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番 TEL(078)451-8300 FAX(078)451-5777

東京本部  
広域営業部 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-3483 FAX(03)5400-5724

### 営業所

札幌営業所 〒004-0005 札幌市厚別区厚別東五条1丁目4番26号 TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467  
東京営業所/東京ショールーム 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-5720 FAX(03)5400-5723  
名古屋営業所/名古屋ショールーム 〒451-0046 名古屋市中区牛島町5番4号 TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677  
大阪営業所/大阪ショールーム 〒537-0001 大阪市東成区深江北3丁目5番7号 TEL(06)4259-2655 FAX(06)4259-2660  
福岡営業所 〒813-0062 福岡市東区松島6丁目2-1 TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356  
福岡ショールーム 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目9-3 博多駅前シティビル TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356