

BONMAC

ラッキー コーヒースター

SLR-4

SLR-8

取扱説明書



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。

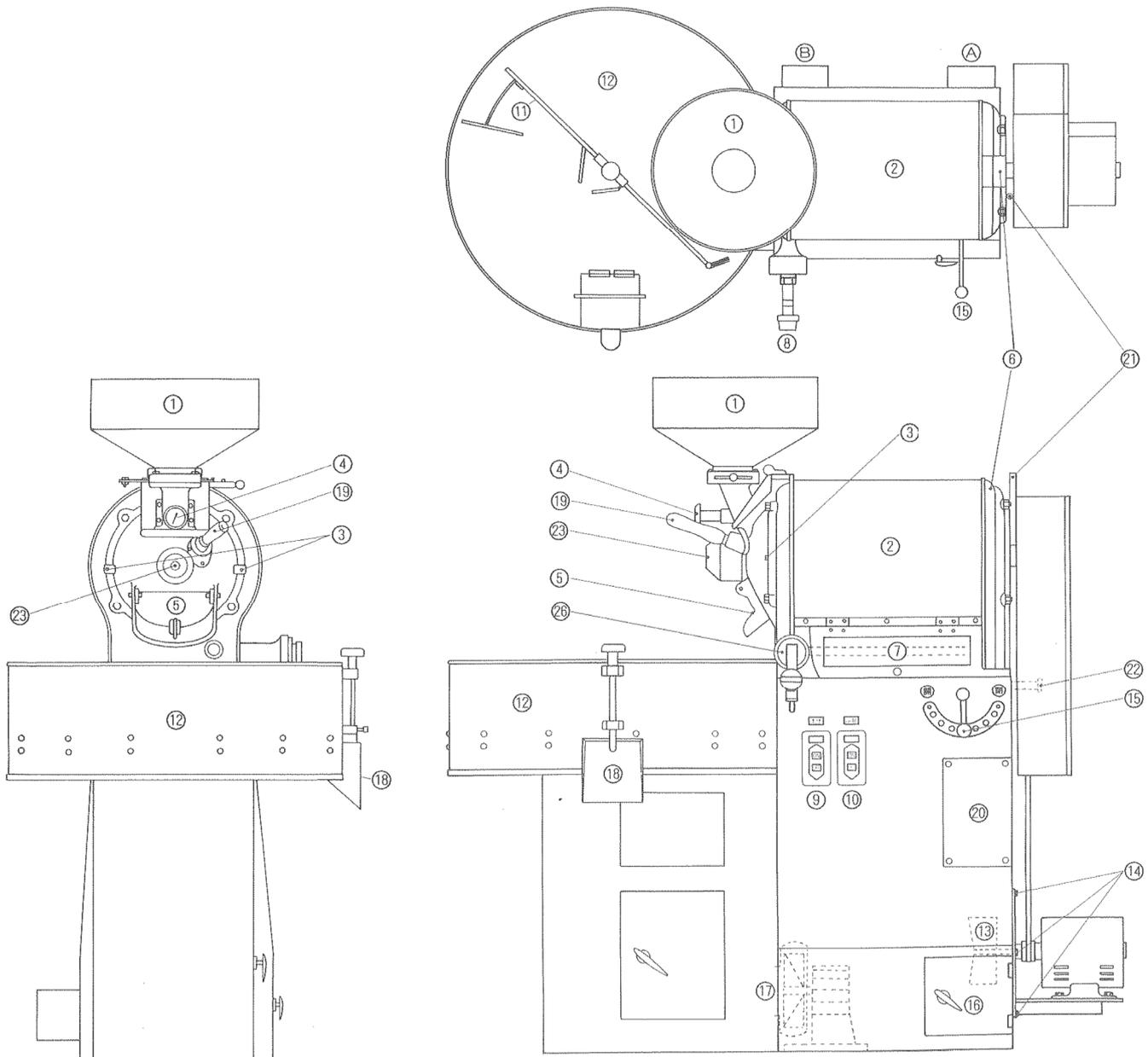
これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。

 警告
野外やこれに準ずる場所で使用しないこと
不安定な場所に設置しないこと 転倒によりケガや火災の原因となります。
機械に表示されたガス種で使用する
機械の周囲に燃えやすいものを置かないこと 火災の原因となります。
機械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。
機械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。
焙煎中は機械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・焙煎後は機械表面の高温部に触れないこと ヤケドの原因となります。
機械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。
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煎を終了すること
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

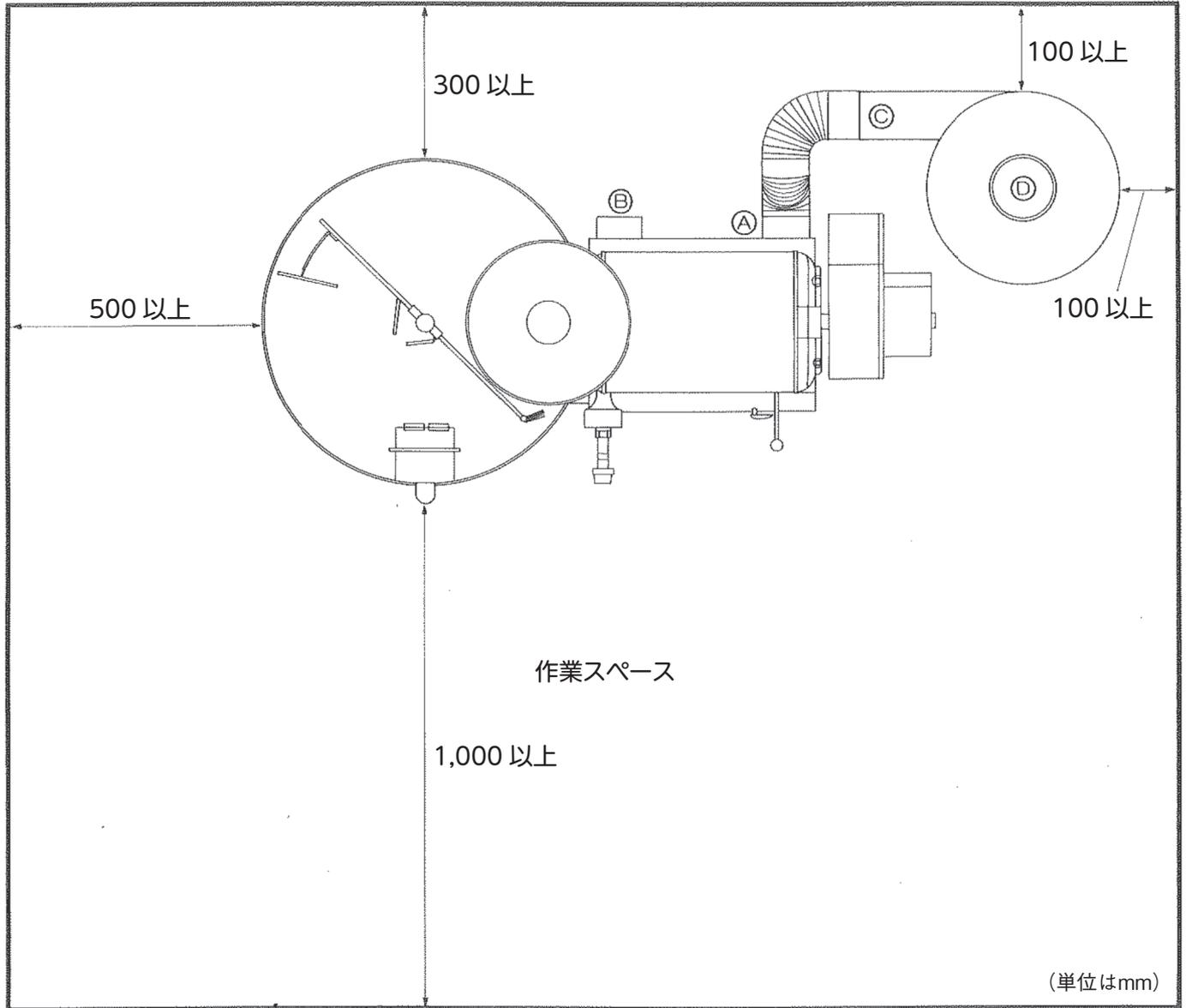
 注意
連続焙煎は3回まで。4回を越える場合は、一旦火を止めて40分以上空回転させ、ドラムを冷却してから焙煎してください。 故障、火災の原因となります。
機械本来の目的以外には使用しないでください。
ホッパーにコーヒー生豆以外は入れないでください。 故障、火災の原因となります。
焙煎直後のコーヒー豆は非常に高温となります。直接手で触れないでください。 ヤケドの原因となります。
電源は交流100Vのコンセントを単独で使用してください。
指示のない部分の分解や修理をしないでください。
機械に異常を感じたら直ちに使用を中止し、点検あるいは販売店に連絡しその指示にしたがってください。

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 ドラム調整ネジ
- ④ 温度計
- ⑤ 焙煎豆取出口
- ⑥ ドラム上部掃除口カバー
- ⑦ バーナー(パイプ式)
- ⑧ ガスコック
- ⑨ 本体スイッチ
- ⑩ 冷却スイッチ
- 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 製品取出口
- ⑲ サンプルスプーン
- ⑳ 排気調整ダンパー掃除口
- ㉑ ニップル(グリス注油口)
- ㉒ ニップル(グリス注油口)
- ㉓ ニップル(グリス注油口)
- ㉔ ガス燃焼用空気調整

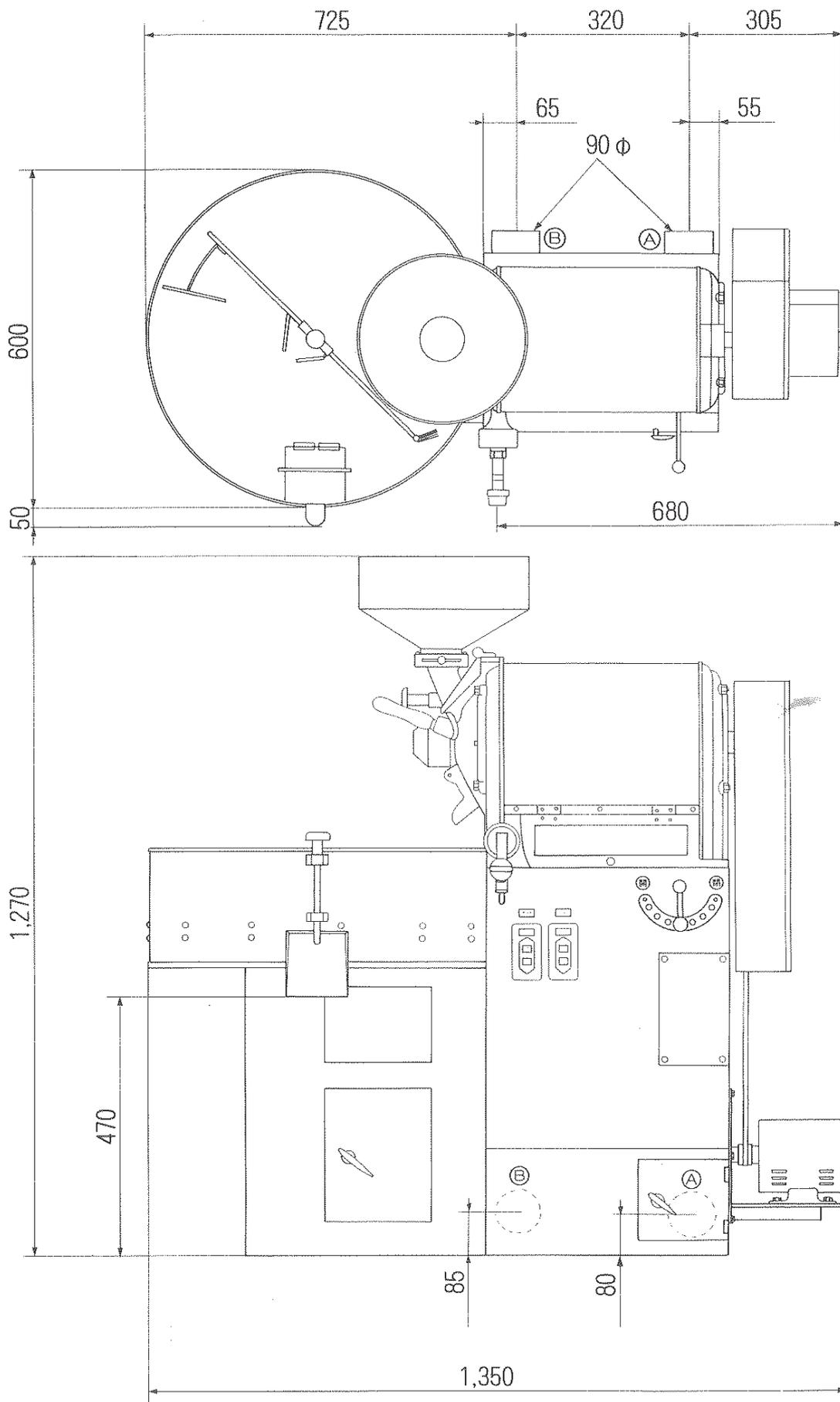


SLR-4ロースター設置図



- 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。

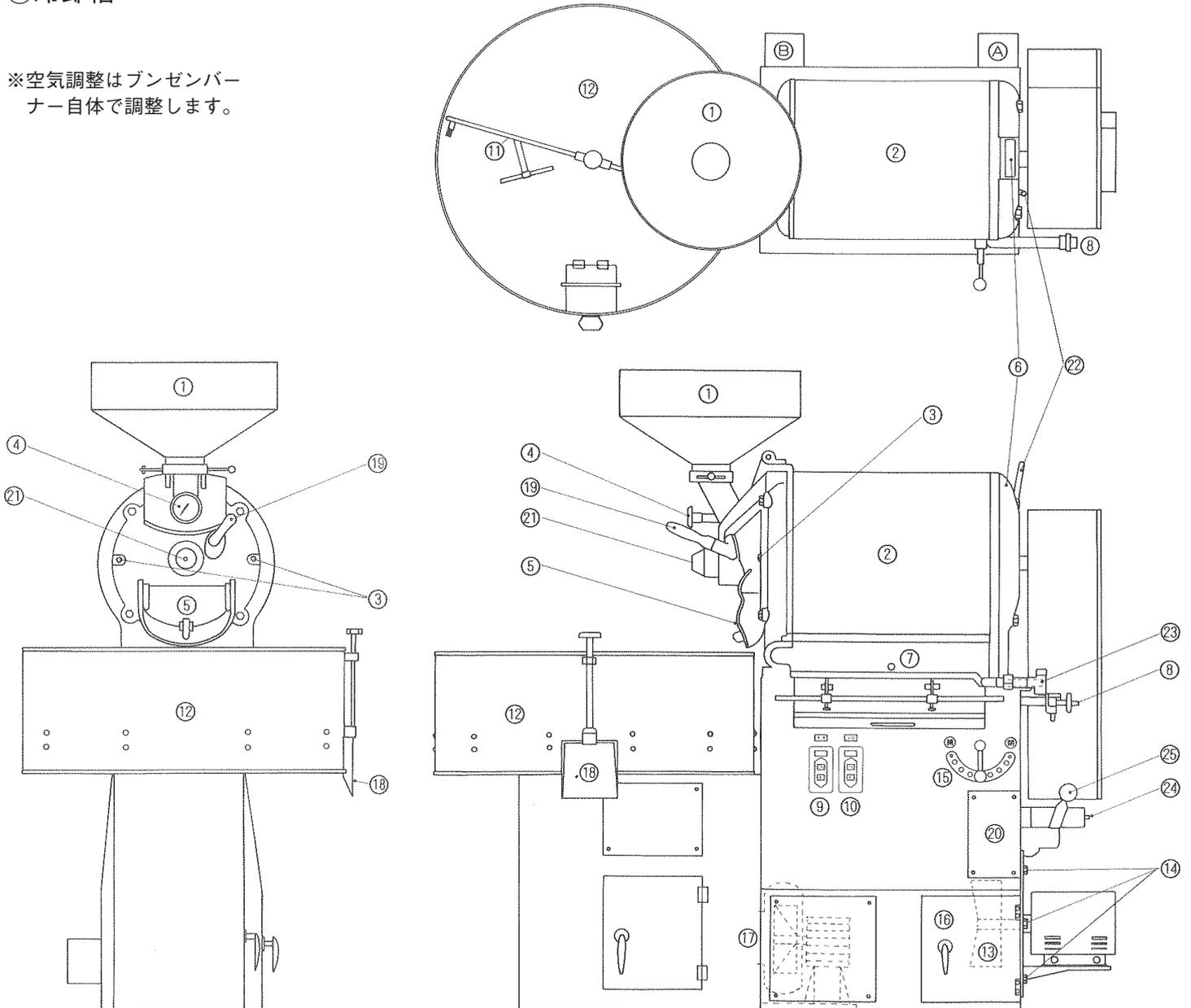
SLR-4ロースター寸法図



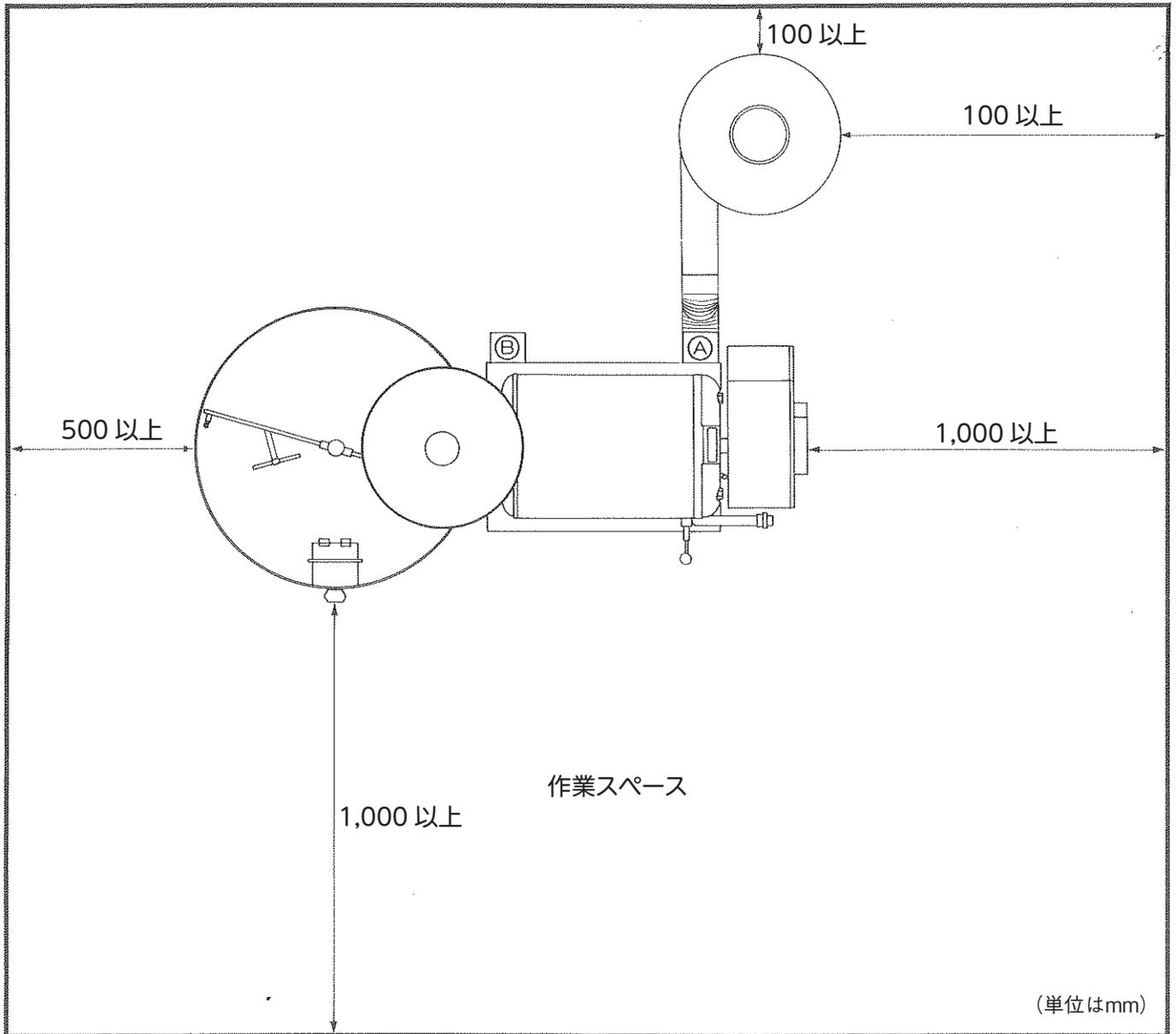
SLR-8ロースター各部の名称

- ① 生豆ホッパー
- ② 本体ドラム
- ③ ドラム調整ネジ
- ④ 温度計
- ⑤ 焙煎豆取出口
- 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 冷却スイッチ
- 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 製品取出口
- ⑲ サンプルスプーン
- ⑳ 排気調整ダンパー掃除口
- ㉑ ニップル(グリス注油口)
- ㉒ ニップル(グリス注油口)
- ㉓ ニップル(グリス注油口)
- ㉔ ニップル(グリス注油口)
- ㉕ 攪拌クラッチ

※空気調整はブンゼンバーナー自体で調整します。

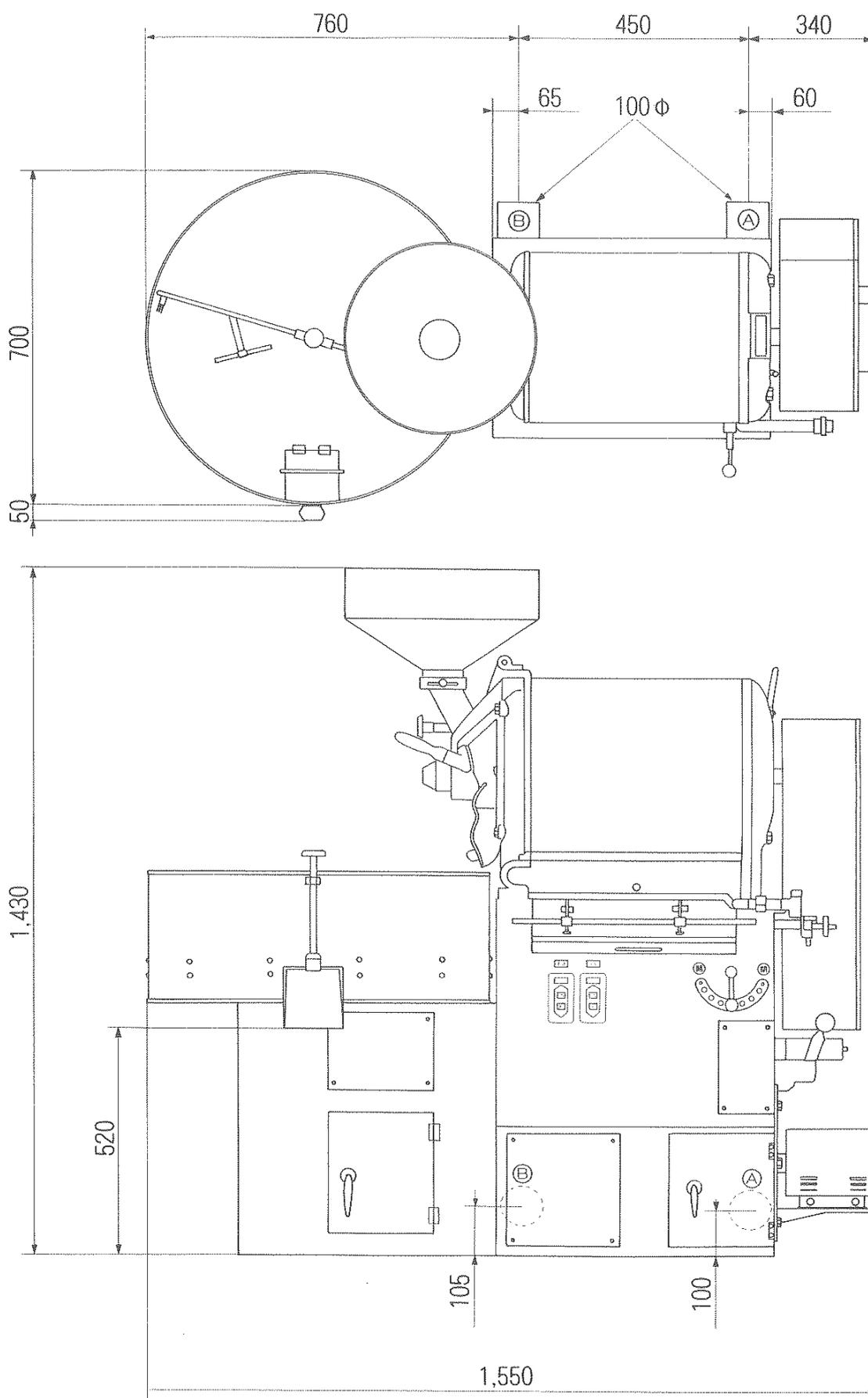


SLR-8ロースター設置図



- 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-8ロースター寸法図

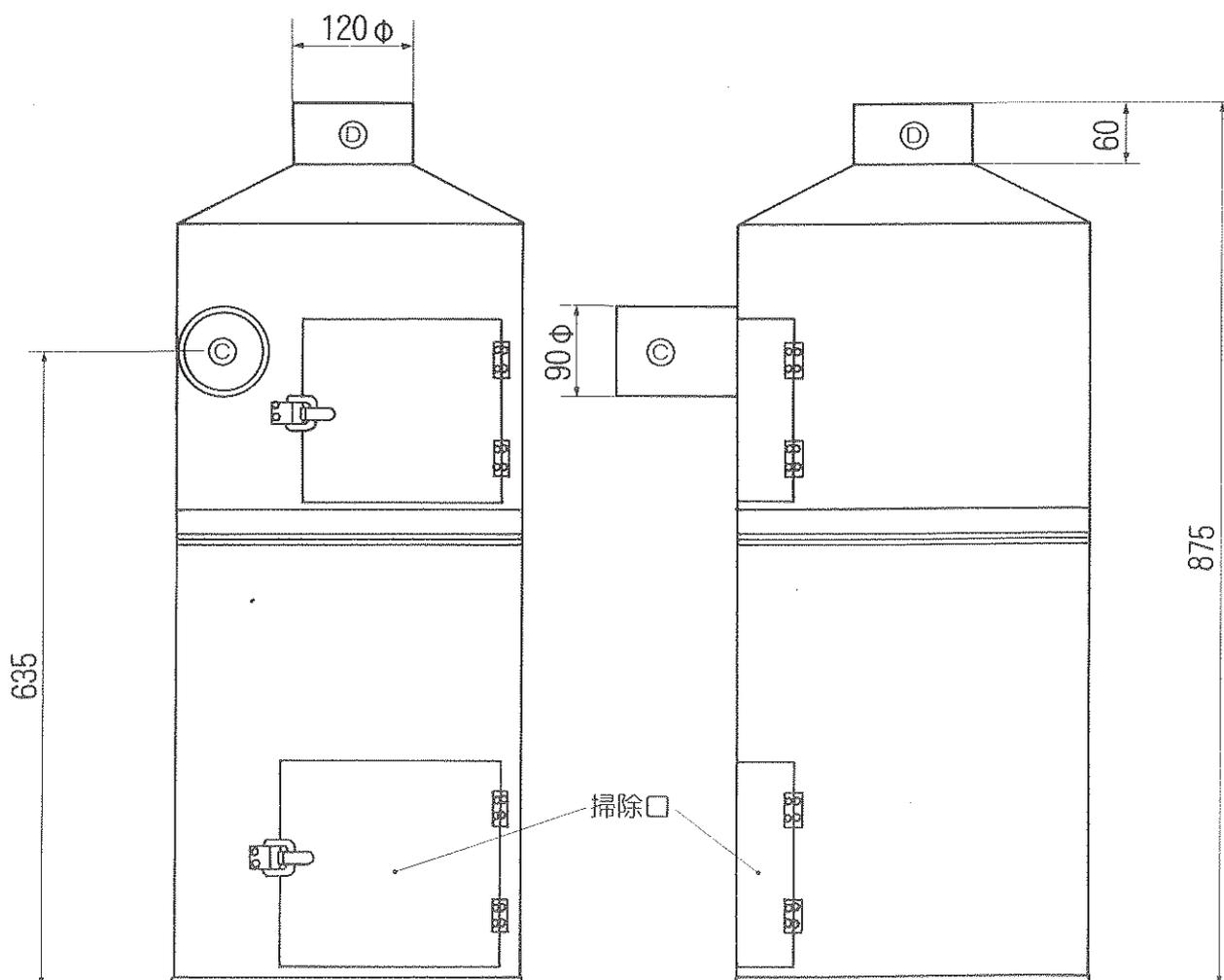
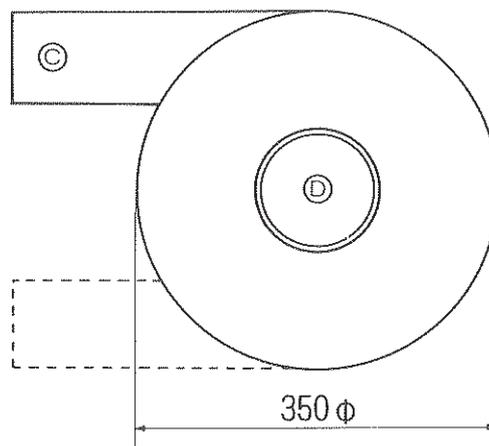


SLR-4ロースター用サイクロン寸法図

◎ 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)

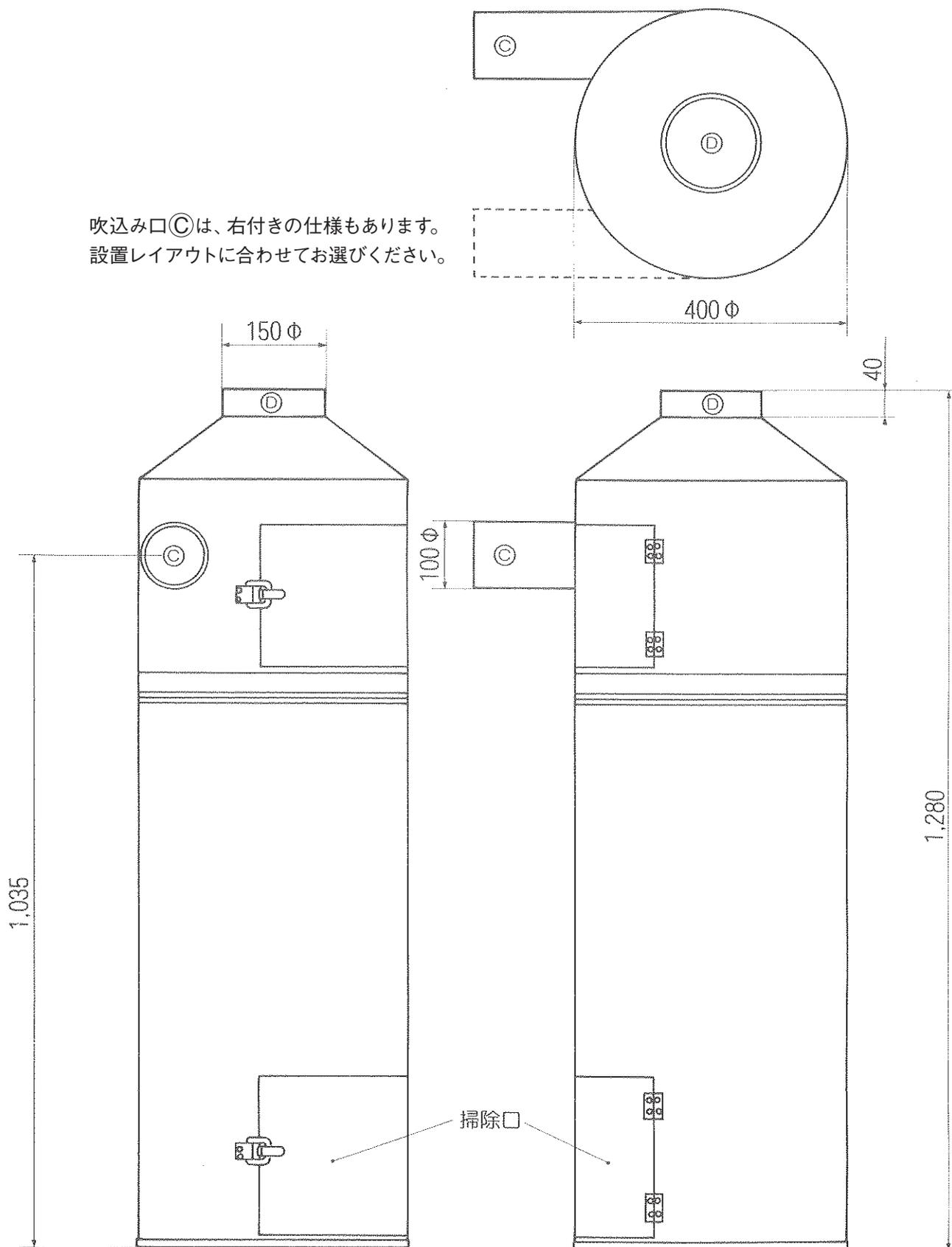
吹込み口◎は、右付きの仕様もあります。
設置レイアウトに合わせてお選びください。



※特にご指定のない場合は 30mm の足を付けさせていただきます。

(単位はmm)

SLR-8ロースター用サイクロン寸法図



※特にご指定のない場合は 30mm の足を付けさせていただきます。

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、350kg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3・4・7・8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。

◎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 (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、仕様書(22ページ)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。

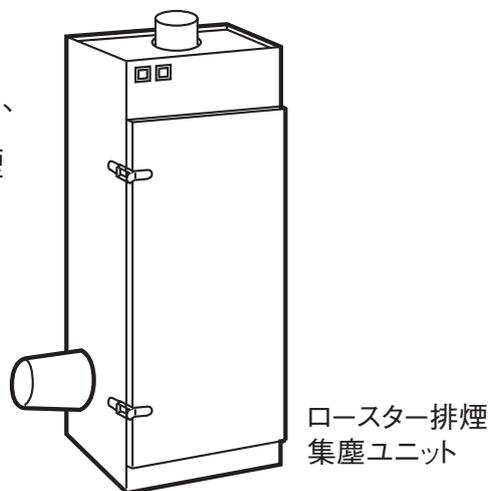
ダクト(煙突)工事

◎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。

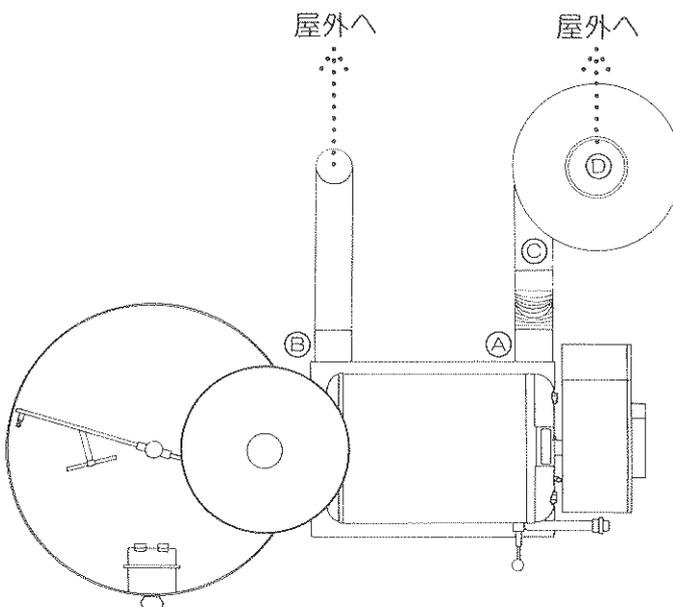
◎ロースター排煙集塵ユニットを合わせてご使用いただくと、焙煎時に発生する煙の粒子を電気分解し、無色透明の煙に変えて排気ダクトに送り出します。

共通ダクトをご使用の地下店舗や、排気設備のないお店には、特におすすめします。

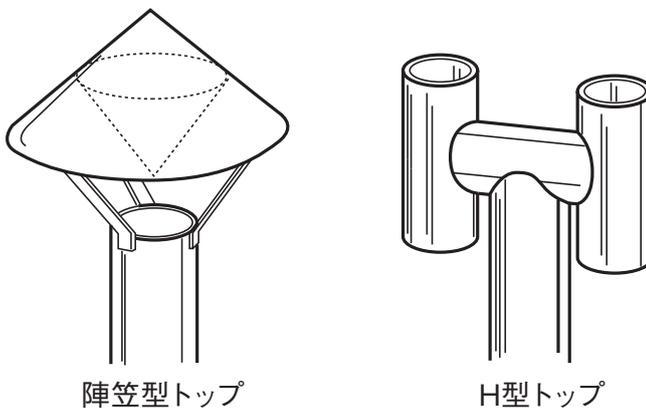
注) 煙の排出規制など、市条例等を確認のうえ、規定に合うように工事をしてください。



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②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③及び本体の排気口(冷却槽)④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

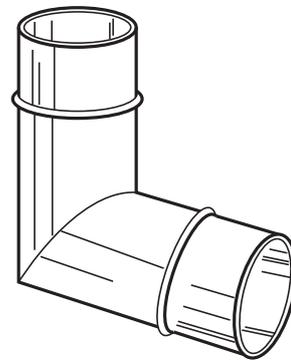
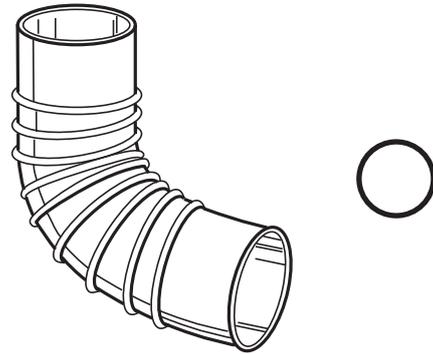
を使用してください。

◎ダクトの表面は高温(100°C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

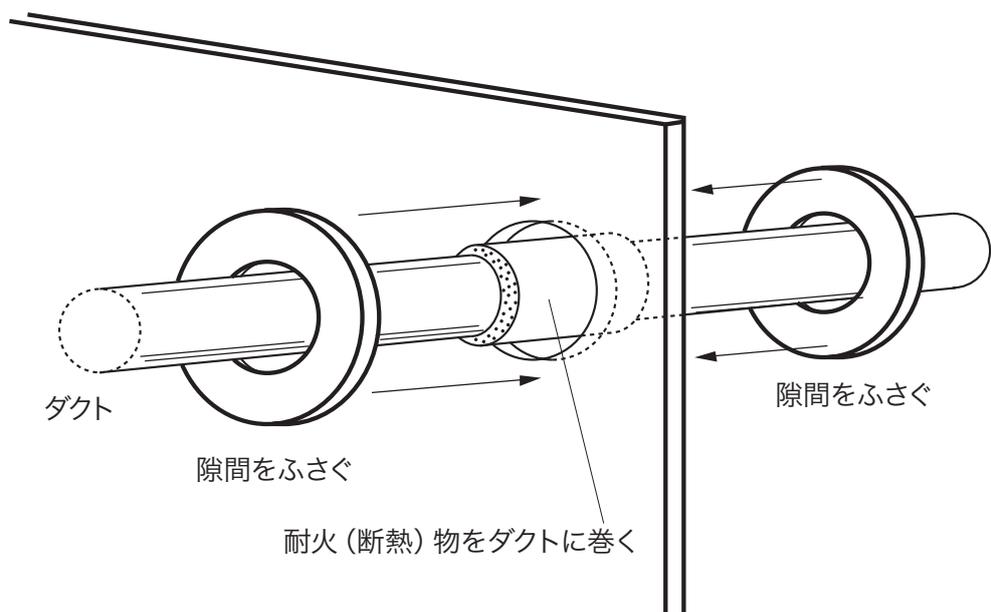
や屋根の材質が耐火性でない

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、

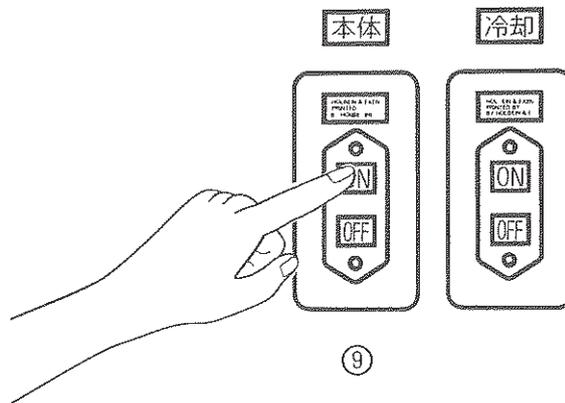
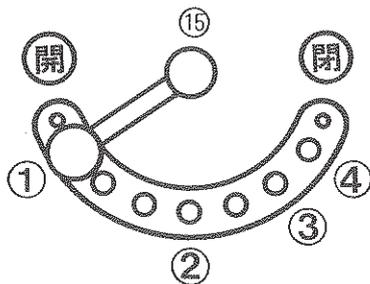
ダクトに耐火断熱材を巻いて

ください。

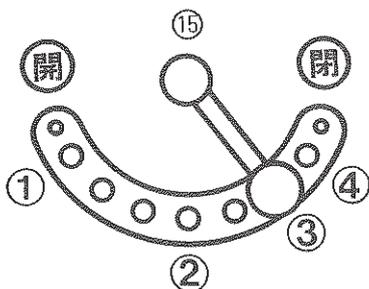


焙煎工程

- 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。）

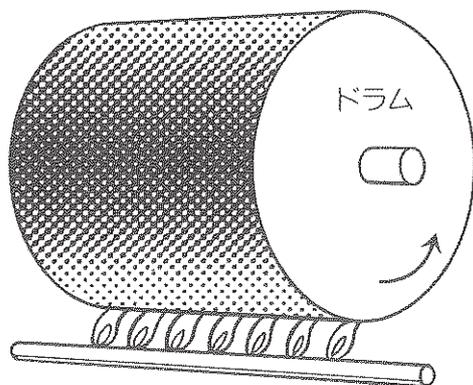


- 3) 排気調整ダンパー⑮のハンドルを③の位置まで戻します。

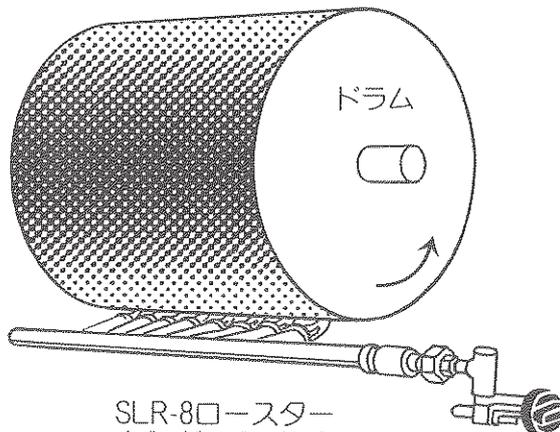


- 4) ガスの元コックを開き、パイロットバーナーに点火した後、ガスコック⑧を開き、メインバーナーに点火します。（炎は回転しているドラムをなめるぐらいに調節してください。）

⚠ 点火しているか必ず確認してください。



SLR-4ロースター
（パイプ式バーナー）

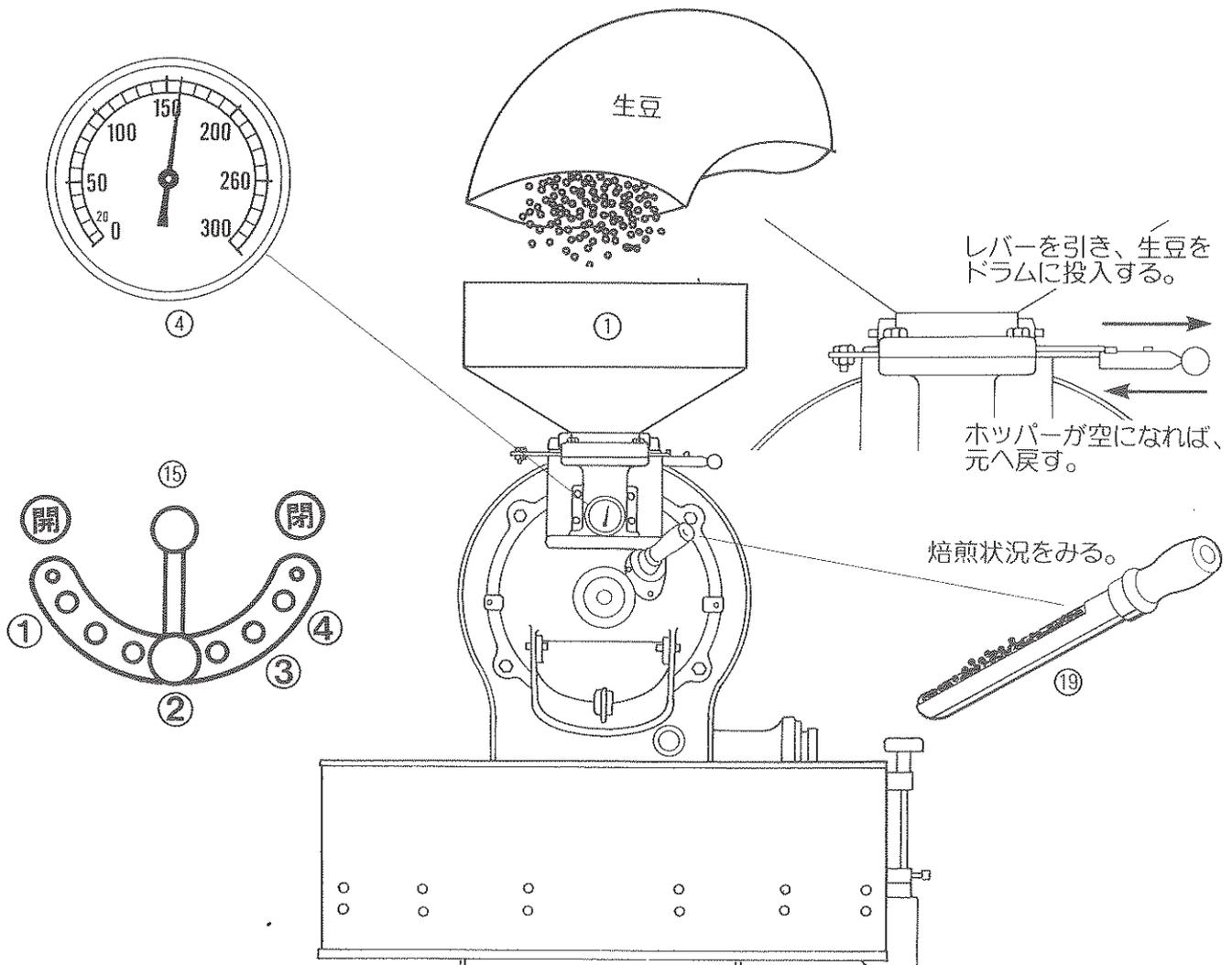


SLR-8ロースター
（ボンゼンバーナー）

5) 本体ドラム②を約8～15分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150～170℃になったところで、排気調整ダンパー⑬のハンドルを②の位置にし、ホッパーの生豆をドラムに投入してください。

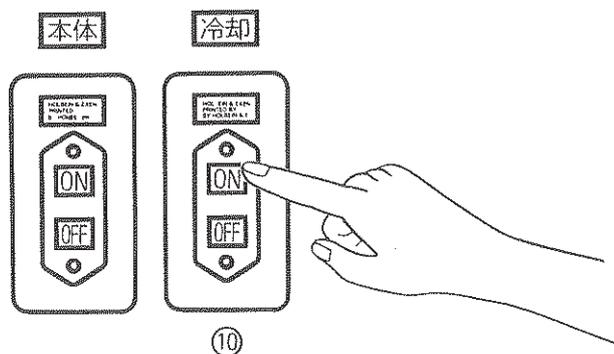


6) 生豆を投入後、温度が30～60℃下がる場合があります。温度が160～170℃に上がったら、サンプルスプーン⑱で焙煎状況を見てください。

焙煎工程

7) たえず焙煎度合を確認し、目標 (サンプル豆) に近づいたら冷却スイッチ⑩をONにし、SLR-8ロースターは、攪拌クラッチ⑳をいれて攪拌機を始動します。

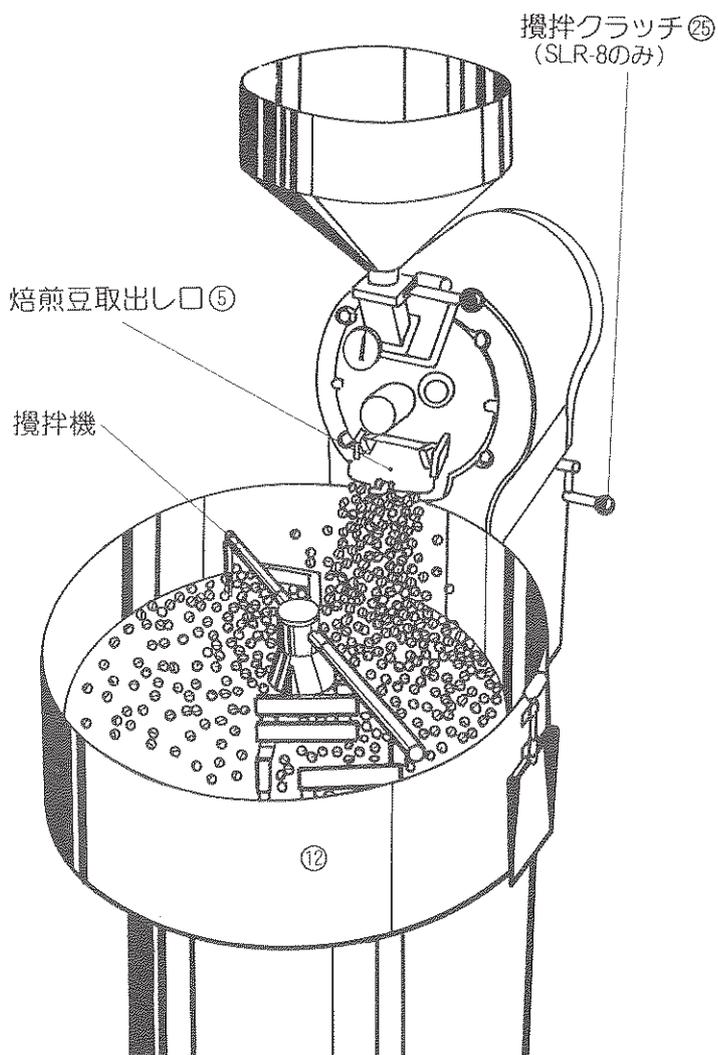
(SLR-4ロースターは、冷却スイッチ⑩を入れると同時に攪拌が始まります。)



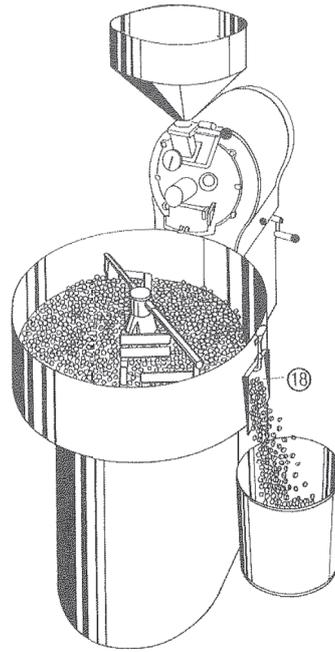
8) 焙煎度合がサンプル豆の色に合ったら焙煎豆取出し口⑤を開き、豆を冷却槽⑫に落として冷めるまで、ヘラなどで均等にかき混ぜてください。

*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、炒りすぎる場合があります。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、攪拌クラッチ⑳を切り (SLR-8ロースターのみ)、冷却スイッチ㉑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㉒・電源スイッチを切り、ガスの元コックを閉めてください。

※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。

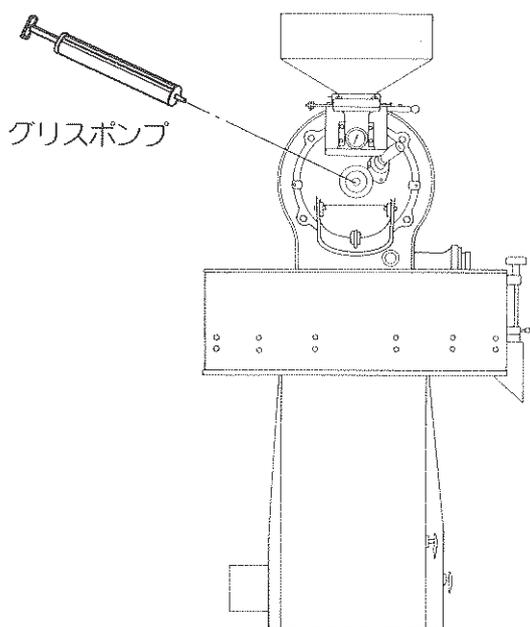
注) 焙煎中は絶対、焙煎機から離れないでください。現場を離れると事故が起きますので絶対守ってください。もし電話などで現場を離れて放置すると、焙煎中の豆の変化が早いため、火災の原因になります。
焙煎室には必ず炭酸ガス(CO₂)消火器を2本常設してください。

日常の手入れ

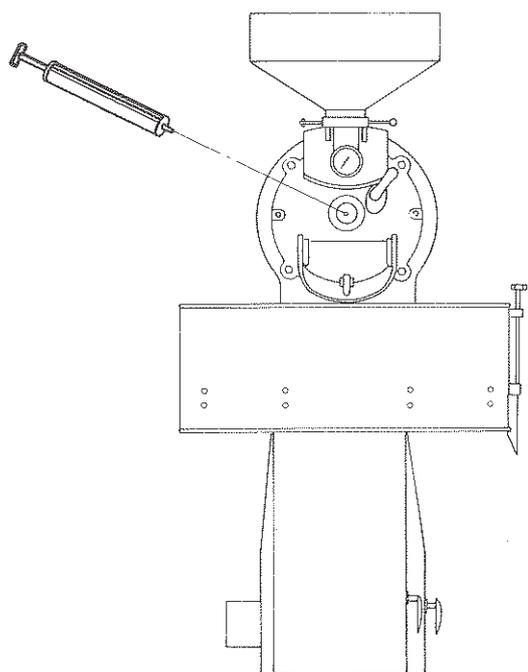
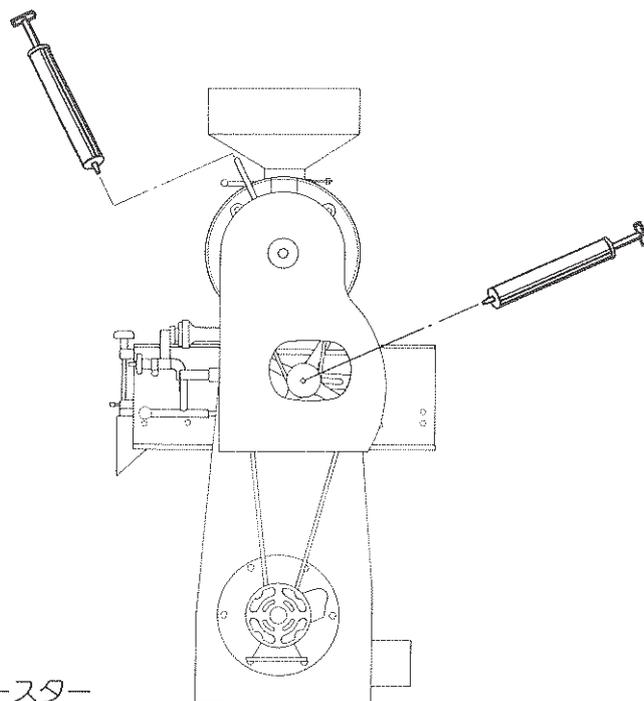
●グリス注油

グリス注油の必要なところは、ニップルがついてます。グリスポンプ (オプション) で耐熱グリス (150~300℃) を注油してください。

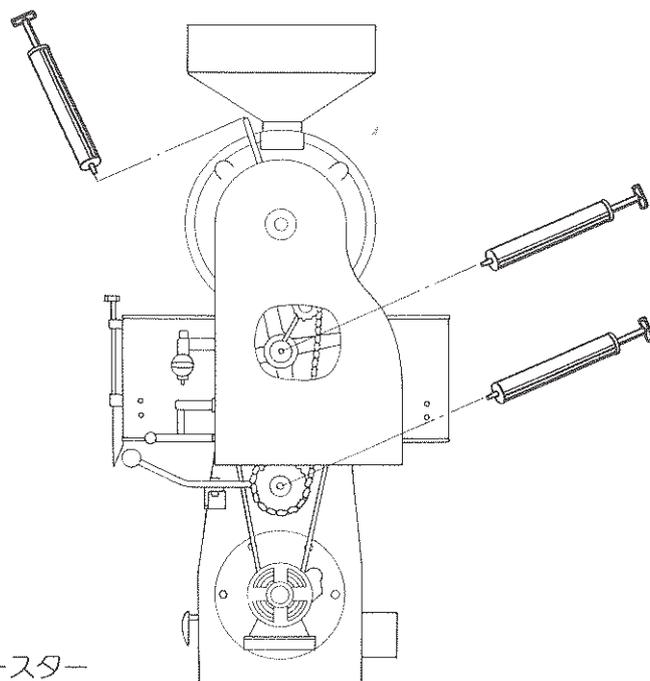
ニップル (本体ドラムか移転部分前・後) へは、使用開始後1~3ヶ月間は15日に一回、以後は30日に1回注油してください。



SLR-40ロスター



SLR-80ロスター



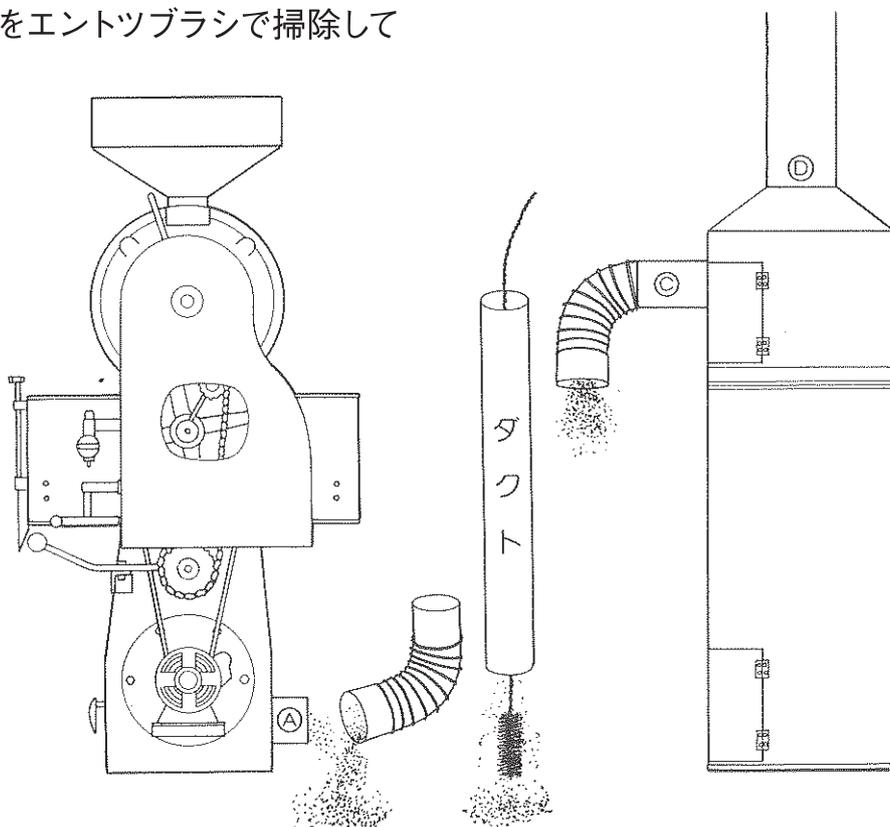
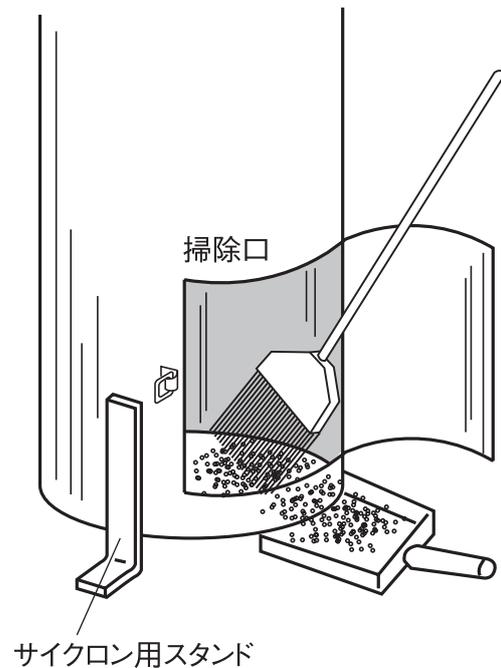
●油差し

SLR-8ロースターのみチェーンに、チェーン用グリスか自動車用エンジンオイルを、使用開始後1～3ヵ月間は10日に1回、以降は1ヵ月に1回注油してください。

- 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）がたまりやすくなります。焙煎前後に必ず清掃口から銀皮を取り出し掃除してください。

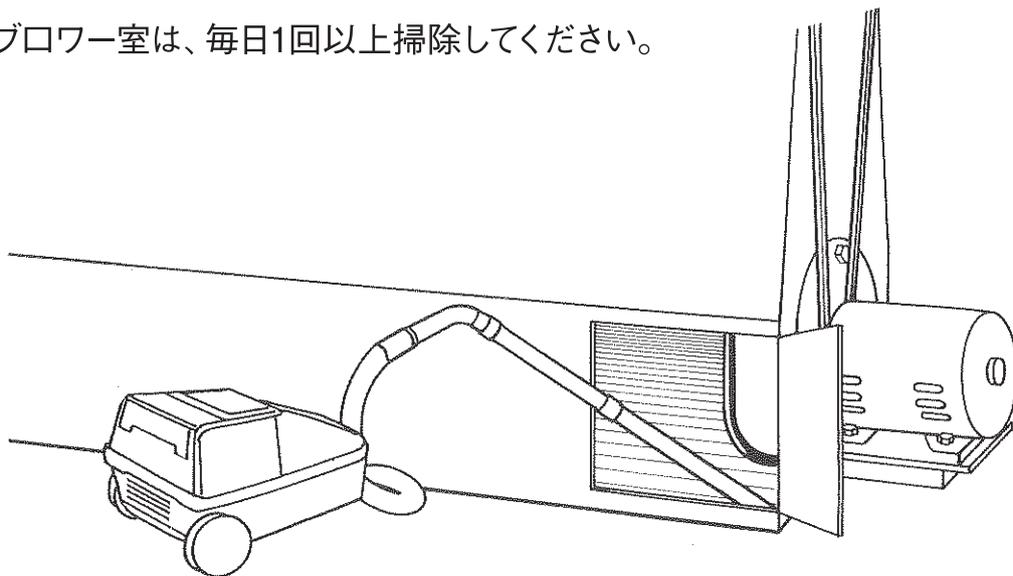
焙煎を繰り返す場合は、**3時間に1回**かならず掃除をしてください。

- 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。



日常の手入れ

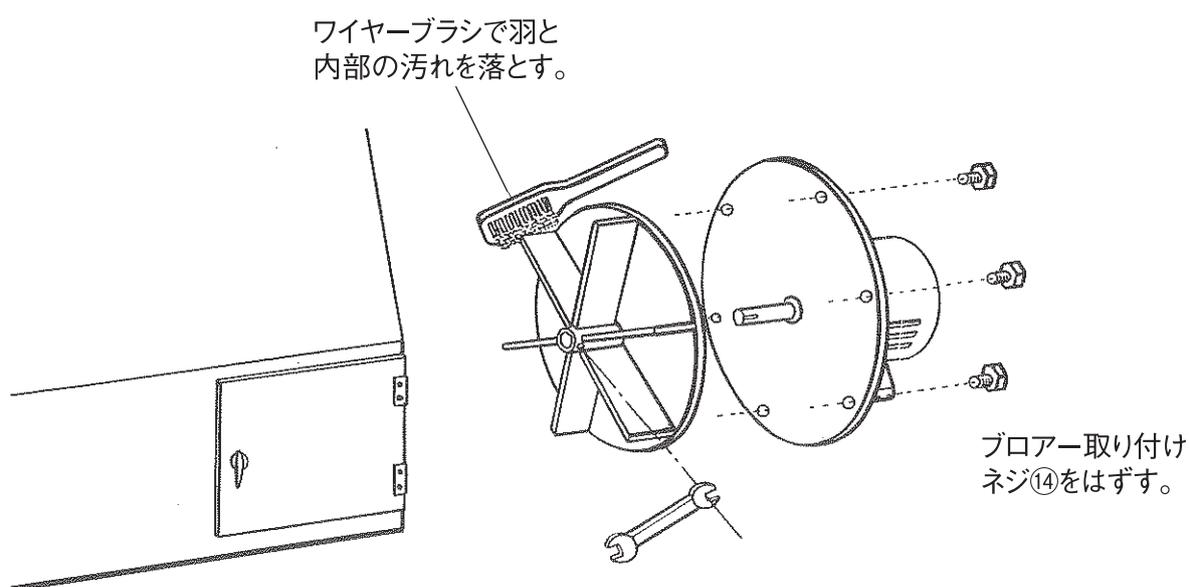
●排気ブロワー室は、毎日1回以上掃除してください。



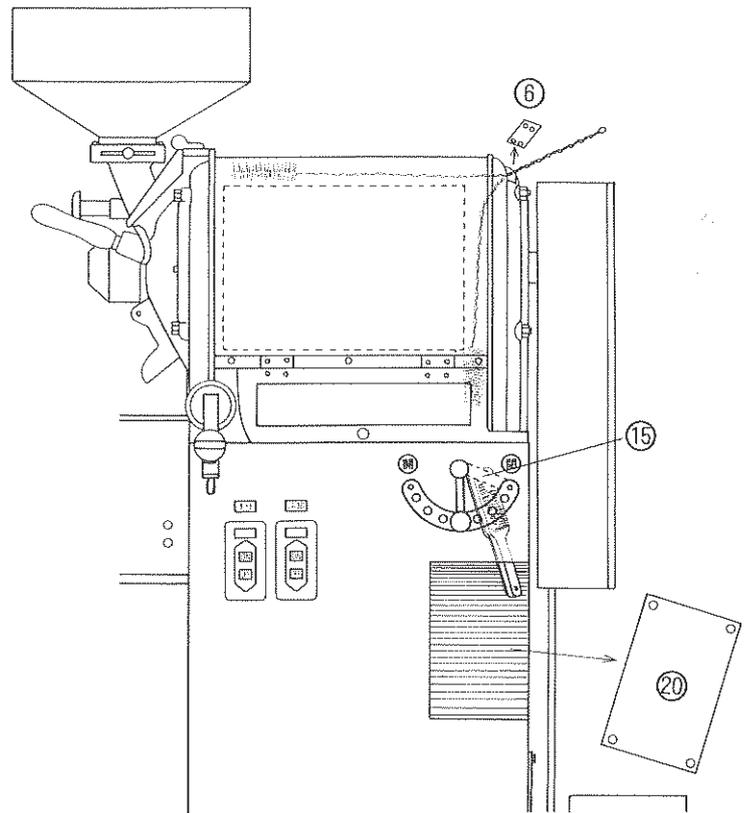
※以上 3ヶ所の掃除不良は、出火の原因になることがあります。必ず行ってください。

●ロースティング・ブロワーは、半年に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。

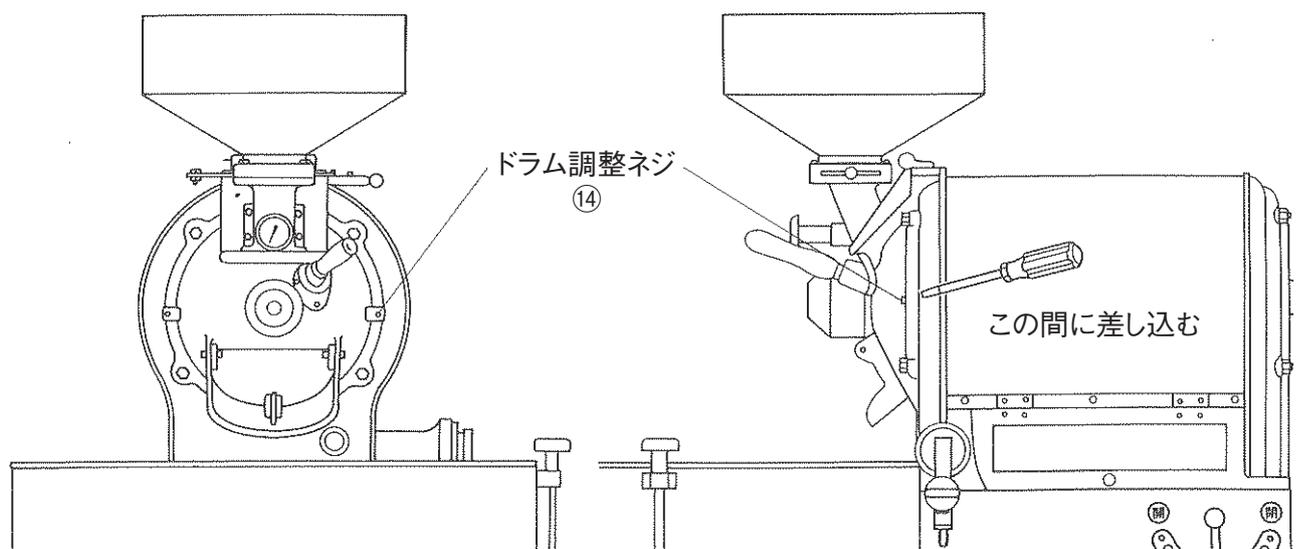
※掃除不良の場合は排気不良になり、バーナーが不完全燃焼をおこして、焙煎豆が煙くさくなることがあります。



- 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。1～2ヵ月間に1度、排気調節ダンパー掃除口⑳の取付ネジ4本をはずし、カバーを取って掃除してください。同時に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。前ブタのドラム調整ねじ⑭をゆるめ、本体と前ブタの間に⊖ドライバーを差し込み、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。）



- その他の異常がある場合は、販売店にご相談ください。

コーヒーロースター仕様

形式名称		SLR-4・直火式	SLR-8・直火式
容量(1バッチ)		約2～4kg	約4～8kg
使用動力	本体・排気ブローア	単相100V～200W×1	単相100V～400W×1
	冷却ブローア	単相100V～100W×1	単相100V～180W×1
	攪拌モーター	単相100V～GM90W×1	クラッチ式
寸法	横 巾	650mm	710mm
	奥 行	1,350mm	1,560mm
	高 さ	1,270mm	1,570mm
重 量		約100kg	約310kg
ガス接続管		都市ガス13Aその他＝家庭用1/2コック・LPG＝家庭用3/8コック	
焙煎時間(1バッチ)		[初回25～30分] 平均15～20分	[初回25～30分] 平均15～20分
使用ガス量		約5,000kcal/h(MAX)	約14,000kcal/h(MAX)
ロースティング排気風量		約1.5m ³ /min.	約3.0m ³ /min.
クーリング排気風量		約5.3m ³ /min.	約6.5m ³ /min.
バーナー		棒バーナー	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。

※基本仕様以外でも使用状況に合わせて、ご希望の仕様に変更ができます。お気軽にご相談ください。

※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。

製品保証書

型式	焙煎機 SLR-4 SLR-8	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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 出張修理を行う場合の出張に要する費用。
- 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-コ-ヒ-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