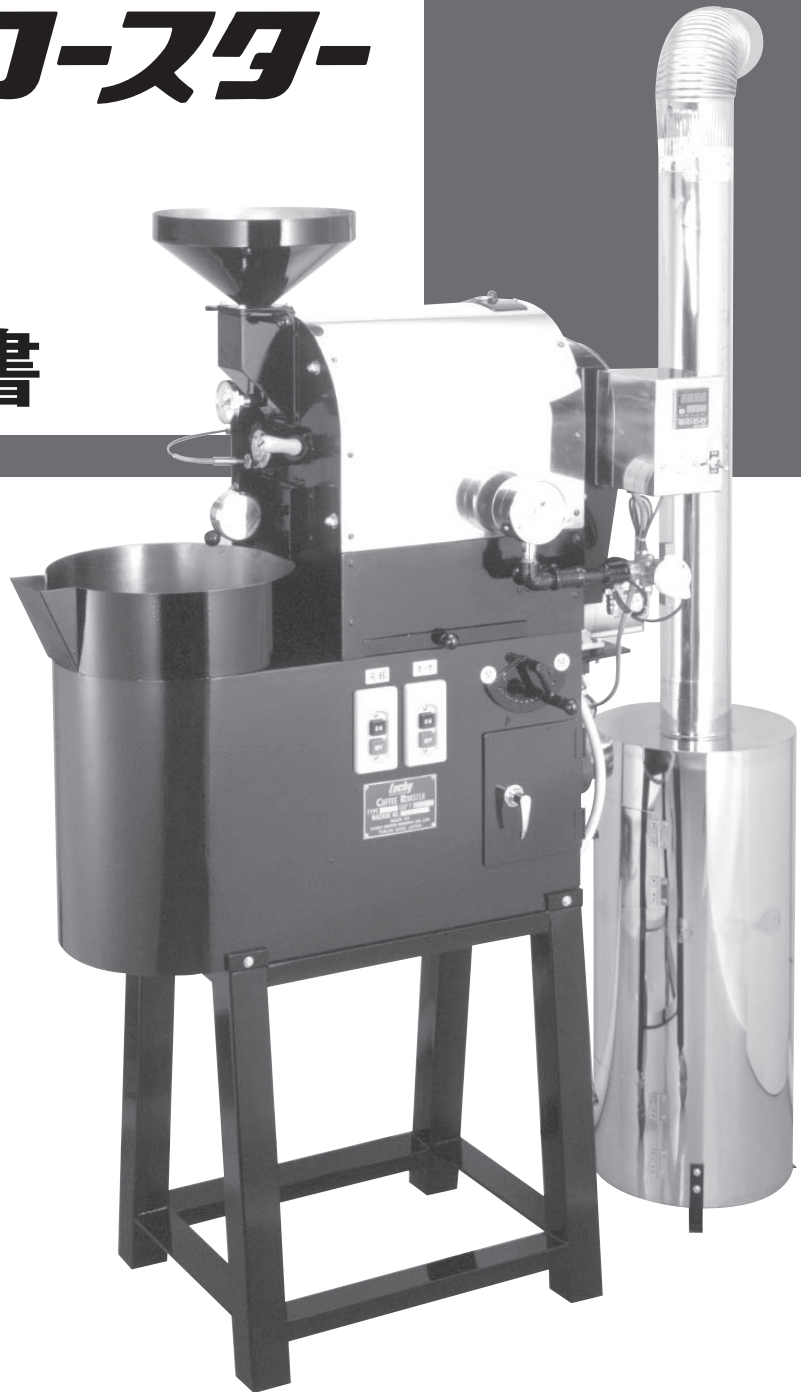


# BONMAC

## ラッキー コーヒースター

業務用・屋内用

### SLR-1 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。

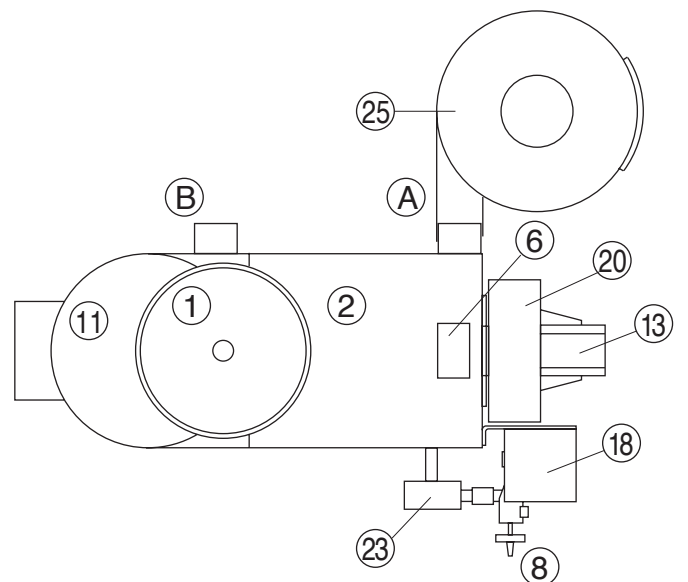
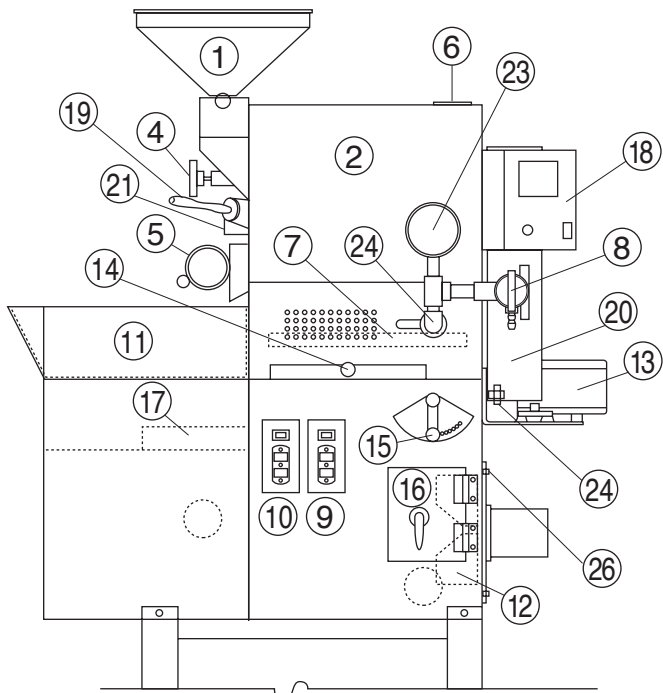
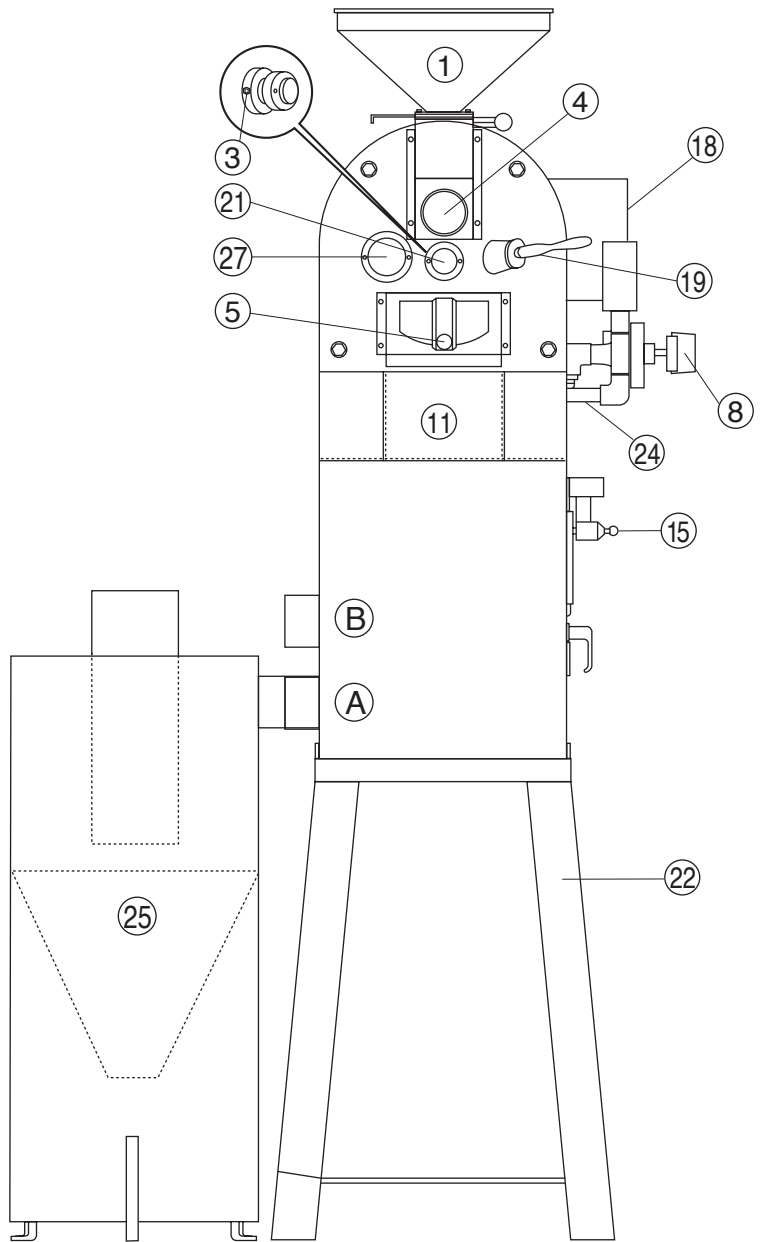
これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。

 <b>警告</b>
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

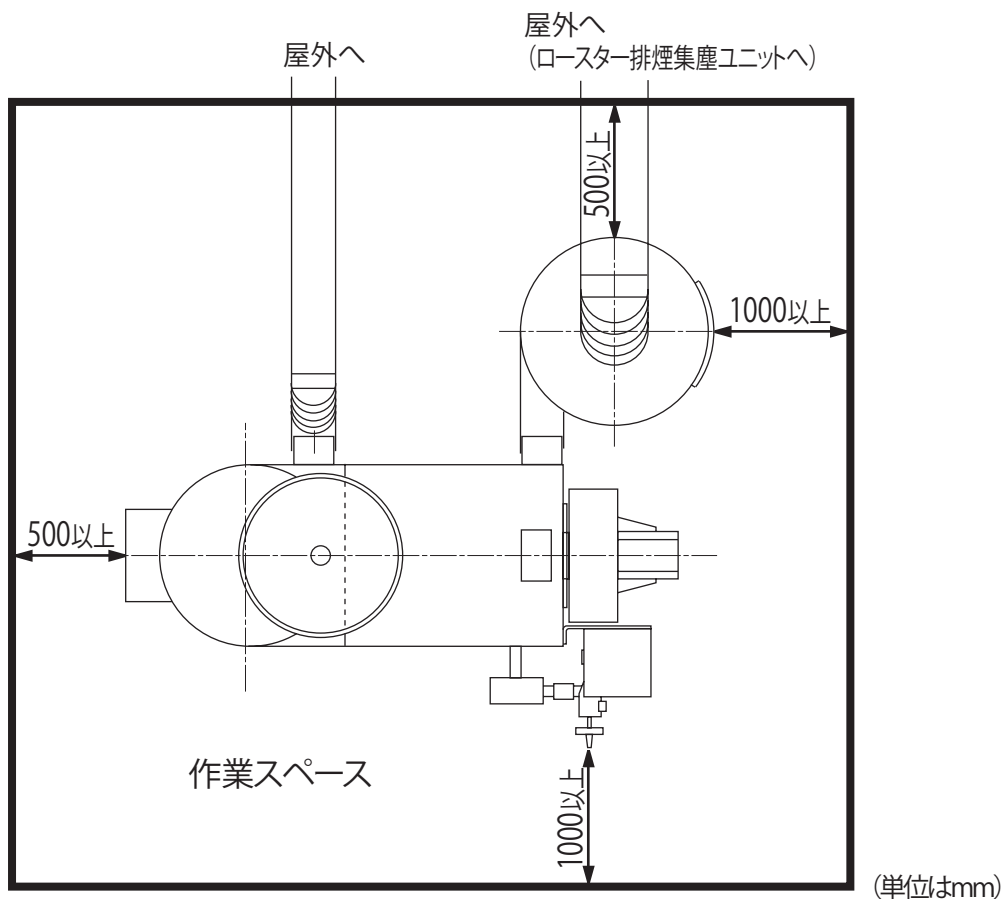
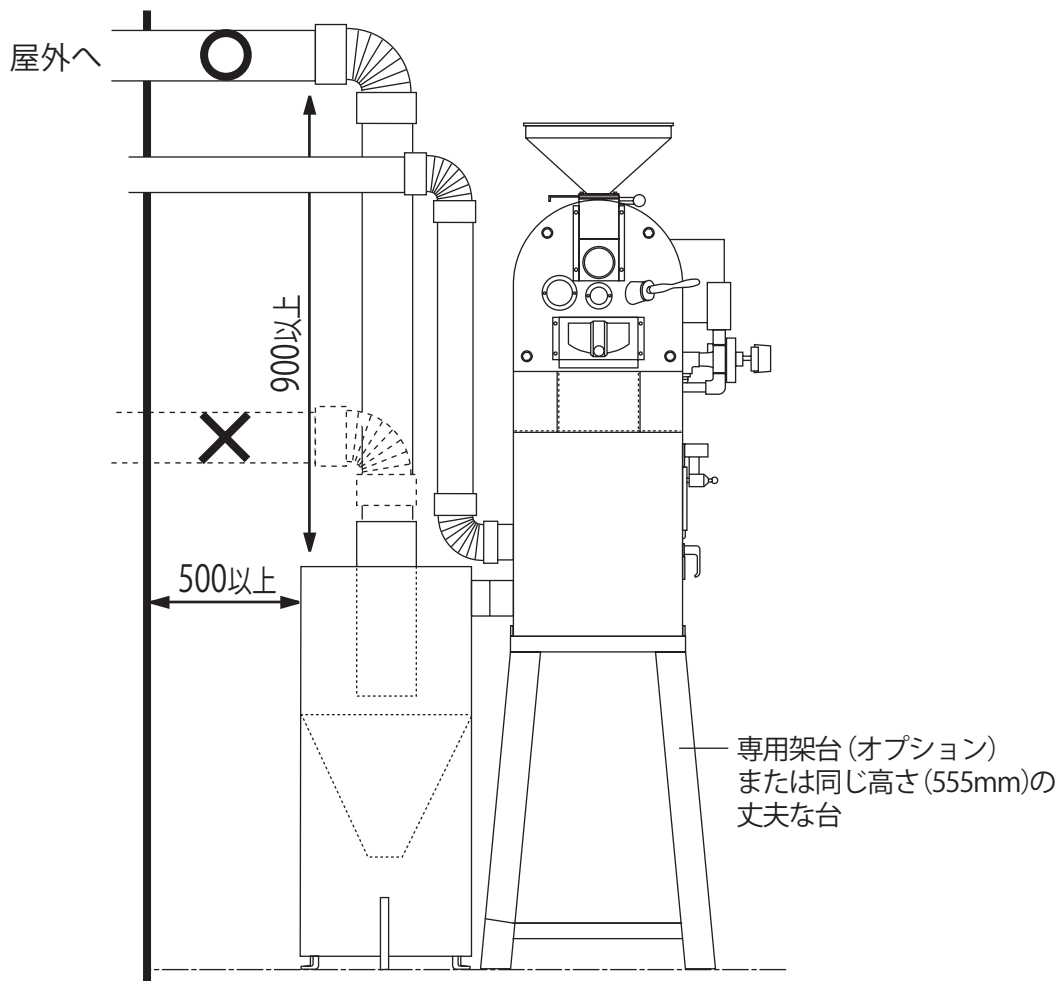
 <b>注意</b>
連続焙煎は3回まで。4回を越える場合は、一旦火を止めて40分以上空回転させ、ドラムを冷却してから焙煎してください。 故障、火災の原因となります。
機械本来の目的以外には使用しないでください。
ホッパーにコーヒー生豆以外は入れないでください。 故障、火災の原因となります。
焙煎直後のコーヒー豆は非常に高温となります。直接手で触れないでください。 ヤケドの原因となります。
電源は交流100Vのコンセントを単独で使用してください。
指示のない部分の分解や修理をしないでください。
機械に異常を感じたら直ちに使用を中止し、点検あるいは販売店に連絡しその指示にしたがってください。

# ロースター各部の名称

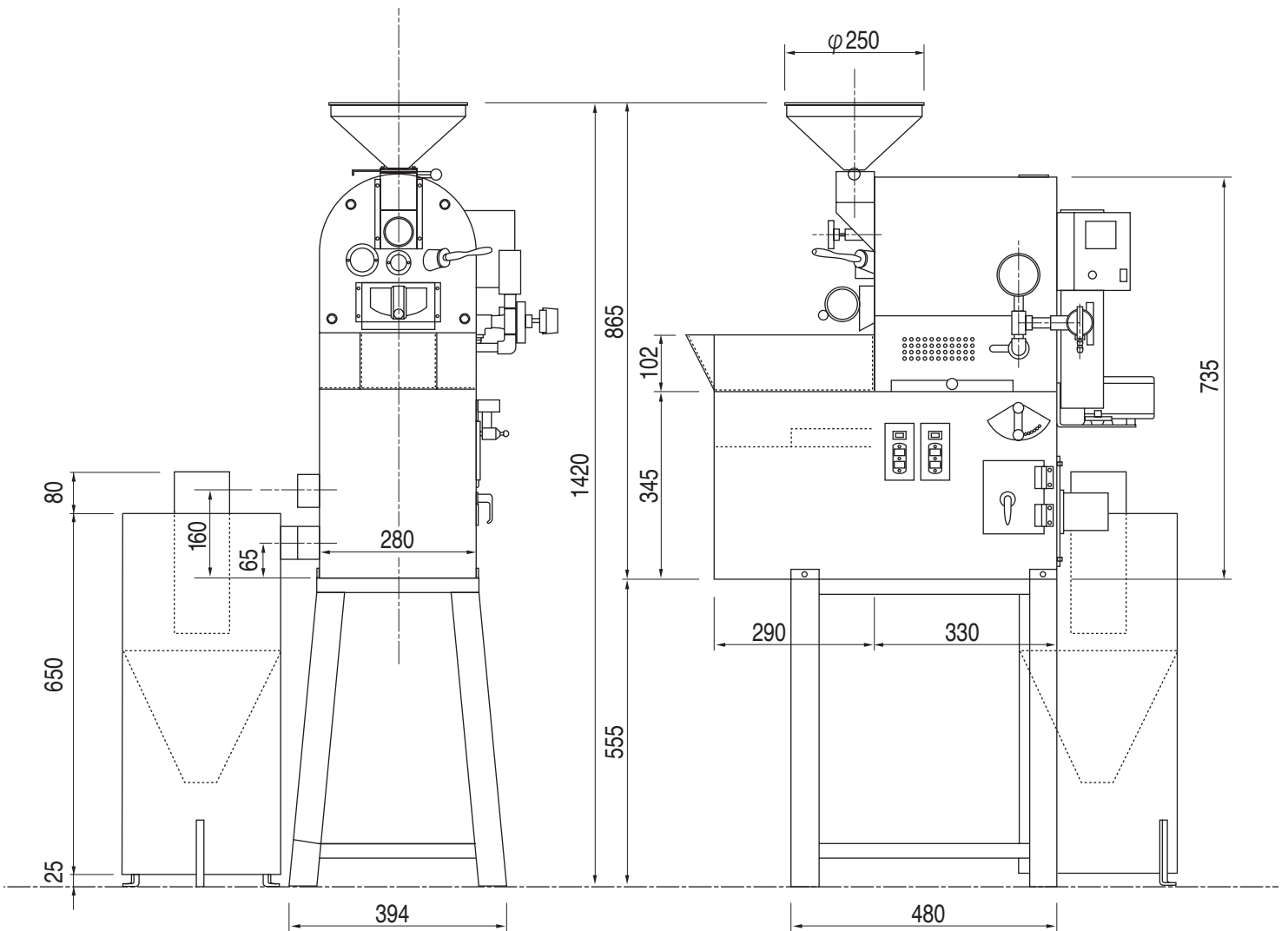
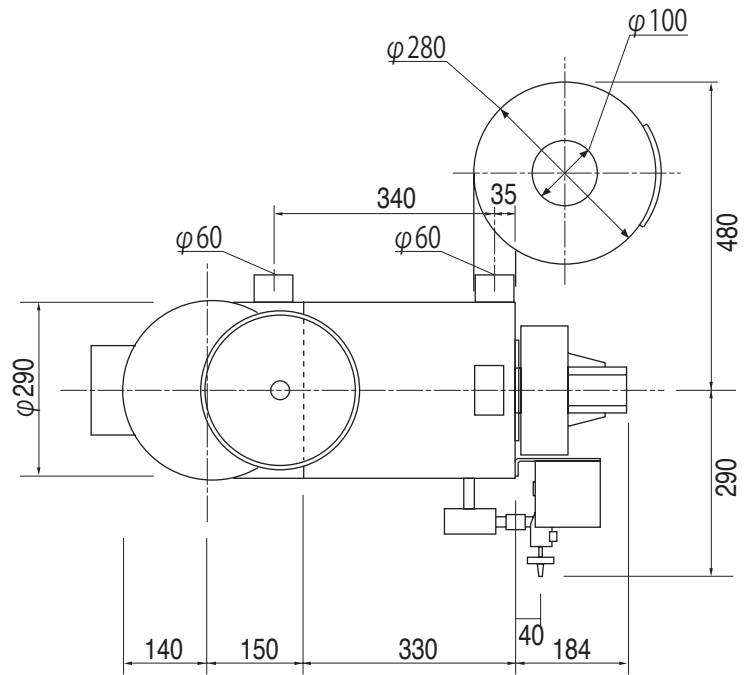
- Ⓐ 排気口 (ロースティングドラム)
- Ⓑ 排気口 (冷却槽)
- ① 生豆ホッパー
- ② ロースティングドラム
- ③ ドラム調整ねじ
- ④ 温度計
- ⑤ 焙煎豆取出し口
- ⑥ 清掃口カバー
- ⑦ バーナー
- ⑧ ガスコック
- ⑨ 本体スイッチ (ドラム回転用)
- ⑩ 冷却スイッチ
- ⑪ 冷却槽
- ⑫ 排気 (ロースティング) ブロワー
- ⑬ ドラムモーター
- ⑭ トレー
- ⑮ 排気調整ダンパー
- ⑯ 排気ブロワー室
- ⑰ 冷却ブロワー
- ⑱ デジタル温度計 (オプション)
- ⑲ サンプルスプーン
- ⑳ ベルトカバー
- ㉑ 前ベアリング (グリス塗布口)
- ㉒ 専用架台 (オプション)
- ㉓ ガス圧計 (オプション)
- ㉔ モーターフランジ固定ナット
- ㉕ サイクロン
- ㉖ 取りはずしボルト
- ㉗ のぞき窓



# ロースター設置図



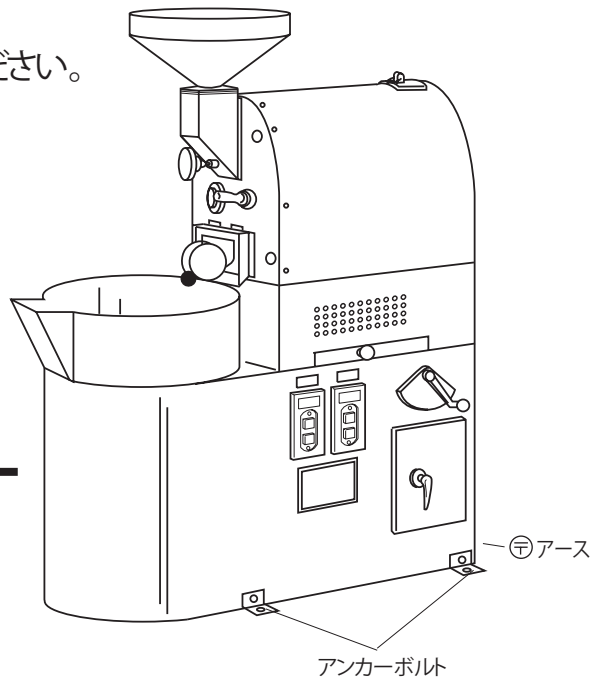
# ロースター寸法図



(単位はmm)

# 設置場所

- ◎2メートル四方以上(設置図参照)の場所。  
床は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。  
※設置後のアンカーボルトが必要です。
- ◎周りの壁・天井・床は耐火性のものをご使用ください。
- ◎設置は、必ず専門業者が行ってください。  
また、分解などをする場合も必ず専門業者立会いのもとで



# 電源

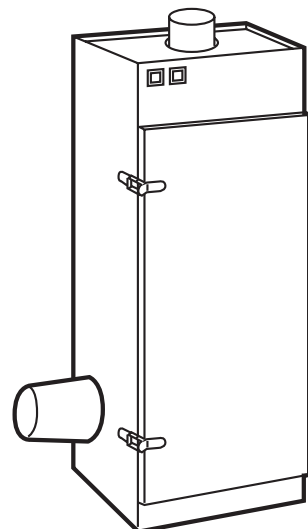
- ◎单相100V用の専用コンセント(100V,15A)を本体付近に用意してください。

# 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しないでください。
- ◎元コックからロースターコックへは、配管で接続してください。
- ◎配管工事(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。Ⓐ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で付着させ、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。



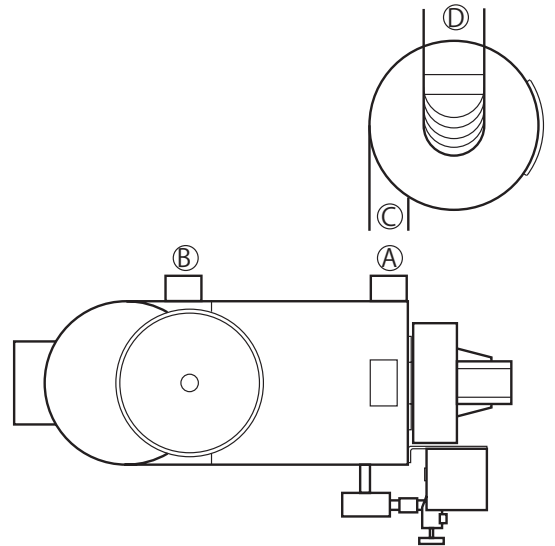
ロースター排煙集塵ユニット

# ダクト(煙突)工事

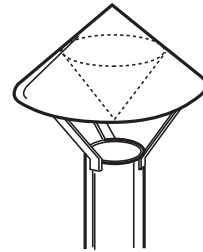
- 1) 本体は専用架台、又は同じ高さ(555mm)の丈夫な台に設置してください。本体後方のロースティング用排気口①とサイクロン横の吹込み口③の高さが異なる場合、ブリキ又はステンレスのダクトで接続してください。

※本機の底はかなりの熱が発生しますので、木製の台は使用しないでください。

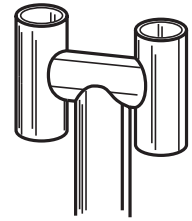
※接続ダクトの曲がりよ、なるべく小さな角度で接続してください。



- 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。



陣笠型トップ

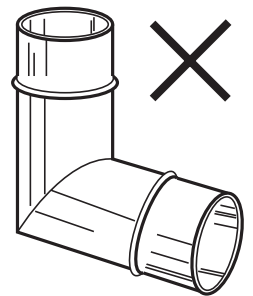
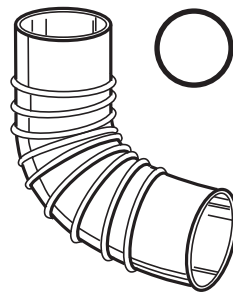


H型トップ

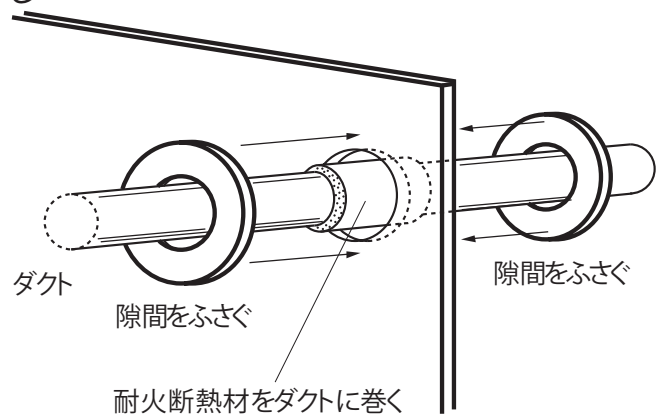
注) ◎ダクト接続部には、耐熱アルミテープを巻いてください。

◎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。

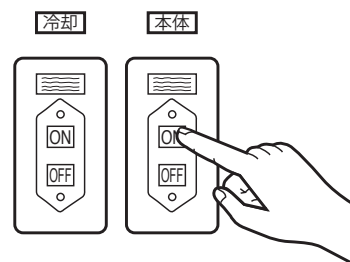
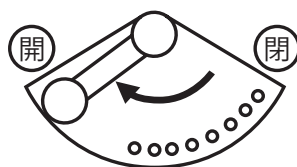


◎ダクトを屋外へ出す部分の壁や屋根の材質が耐火性でない場合は、ダクトが直接触れないように少し大きめの穴を開け、ダクトに耐火断熱材を巻いてください。

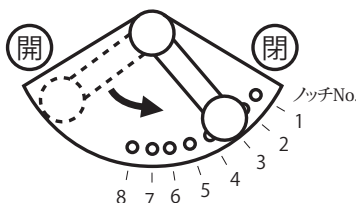


# 焙煎工程

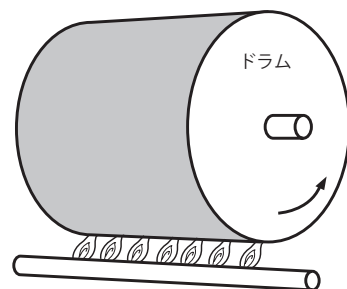
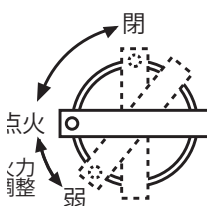
1) 排気調整ダンパー ⑮のハンドルを全開にし、本体スイッチ⑨を入れて、約1分間排気します。



2) 排気調整ダンパー⑮のハンドルをノッチNo.3の位置まで戻します。



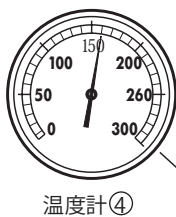
3) ガスの元コックを開き、パイロットバーナーに点火した後、ガスコック⑧を開き、メインバーナーに点火します。  
(炎は回転しているドラムをなめるぐらいに調節してください。)



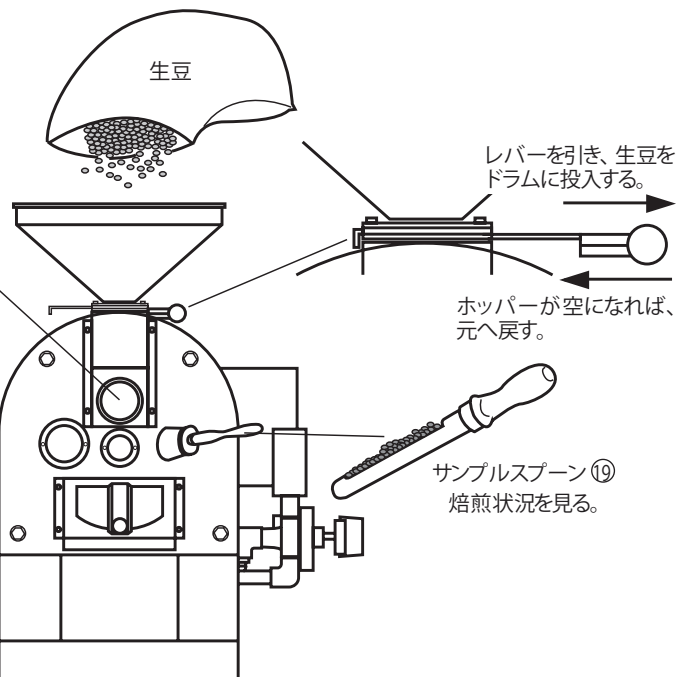
⚠ 点火しているか必ず確認してください。

4) ロースティングドラム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、ホッパーの生豆をドラムに投入してください。

※排気調整ダンパー⑮が全閉での焙煎は不完全燃焼の原因となります。



温度計④



レバーを引き、生豆をドラムに投入する。

ホッパーが空になれば、元へ戻す。

サンプルスプーン⑱  
焙煎状況を見る。

5) 生豆を投入後、温度が30~80℃下がります。温度が160~170℃に上がったら、サンプルスプーン⑱で焙煎状況を見て下さい。

## 参考

※ 15分~20分程度で焙煎するように火力と排気調整ダンパー⑮を調節し、豆のはぜる音と煙にも注意しながら焙煎してください。

※ 焙煎量により、温度・時間は異なります。



6) 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にします。

7) 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⑪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、炒りすぎることがあります。  
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。

8) メインバーナーを止めてください。

9) 冷却槽内の焙煎豆にさわり、熱さを感じなくなったら、容器に取出してください。

10) 冷却スイッチ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)～7)を繰り返してください。

11) 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(40分以上)、温度が下がったのを確認してから本体スイッチ⑨を切り、ガスの元コックを閉めてください。

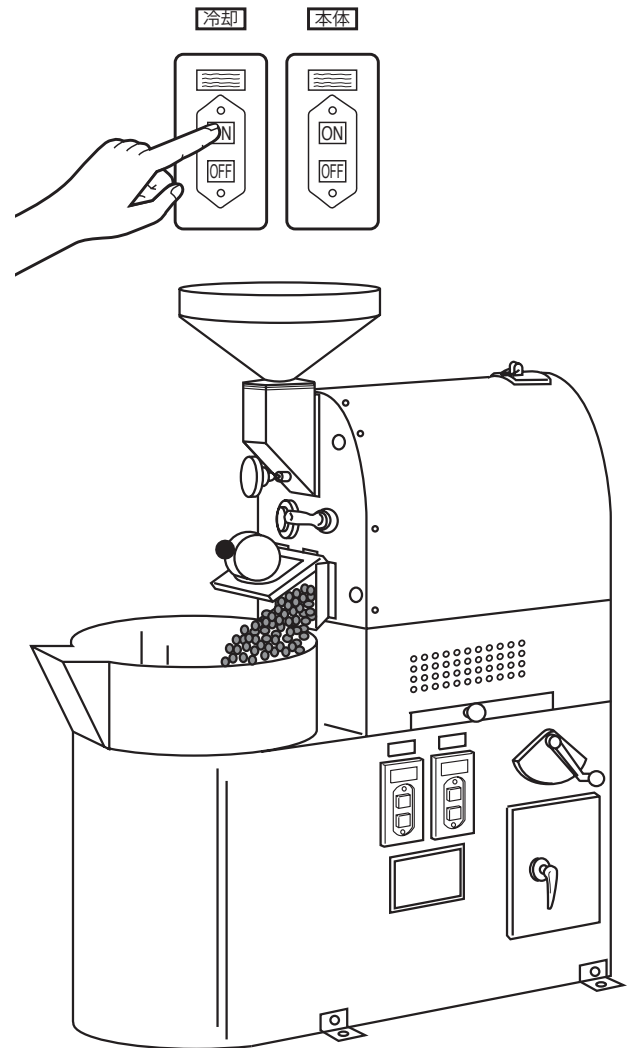
※トレー⑭に銀皮(チャフ)が溜まりますので取り除いてください。

特に、連続運転を行う場合は、こまめにトレーの掃除を行ってください。

行わない場合、銀皮(チャフ)に火がつき火災の原因となることがあります。

※本機は必ず金具とアンカーボルトにて、固定してください。

固定されない場合、転倒の恐れがあります。



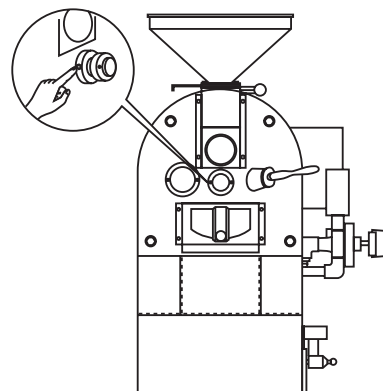
焙煎中は絶対、焙煎機から離れないでください。現場を離れると事故が起きますので絶対守ってください。もし電話などで現場を離れて放置すると、焙煎中の豆の変化が早いため、火災の原因になります。  
焙煎室には必ず消火器を常設してください。

# 日常の手入れ

## ◎ グリス塗布

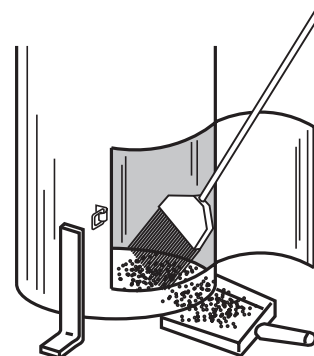
グリス塗布口⑳に耐熱グリス(150～300℃)を塗布してください。

使用開始後1～3ヶ月間は15日に一回、以後は30日に1回塗布してください。

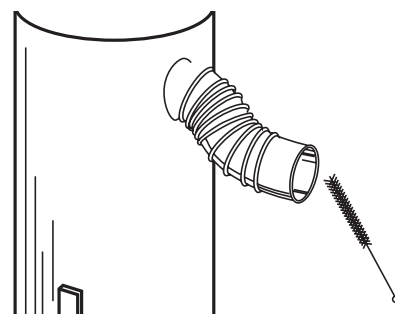


## ◎ サイクロンの集塵タンクには、焙煎時にかなりの銀皮(チャフ)がたまります。焙煎前後に必ず清掃口から銀皮(チャフ)を取出し掃除してください。

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。



## ◎ 本体後方のロースティング用排気口(A)と、サイクロン横の吸込み口(C)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。

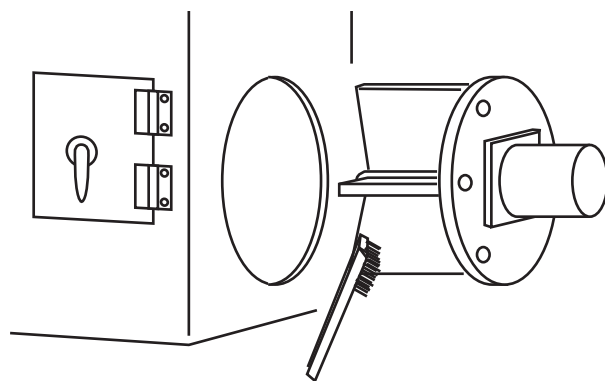


## ◎ 排気ブロー室(16)は、毎日1回以上掃除してください。

※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。

## ◎ 排気(ロースティング)ブローは、毎月1回取付けネジ(26)6個をはずし、モーター側に取り出して掃除してください。

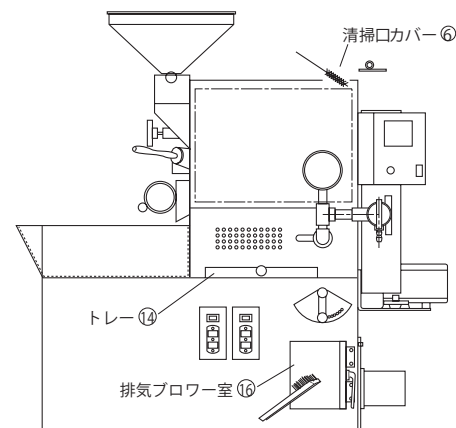
※掃除不良の場合は排気不良になり、バーナーが不完全燃焼をおこして、焙煎豆が煙くさくなることがあります。



## ◎ のぞき窓(27)を掃除する場合、止めネジを強く締めすぎると

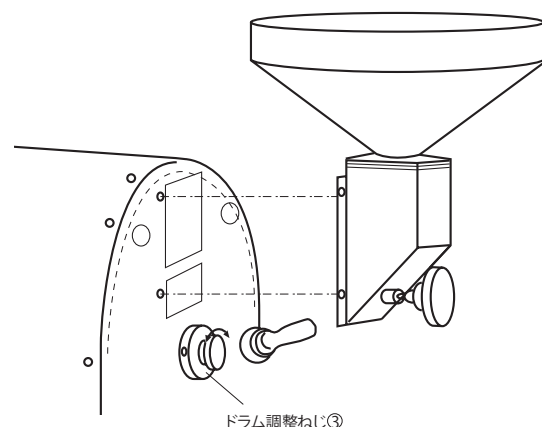
# 日常の手入れ

◎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、排気ブロー室⑯のフタを開け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。



◎トレイ⑭に銀皮(チャフ)が溜まりますので取り除いてください。  
特に、連続運転を行う場合は、こまめにトレイの掃除を行ってください。  
行わない場合、銀皮(チャフ)に火がつき火災の原因となることがあります。

◎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③をゆるめ(時計回し)、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。)



◎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-1・直火式	
容量(1バッチ)	約1kg	
使用動	本体モーター	单相100V～25W×1
	冷却ブロー	单相100V～15W×1
	排気ブロー	单相100V～15W×1
寸法	横 巾	440mm(本体のみ)、専用架台:394mm(オプション)
	奥 行	804mm(本体のみ)、専用架台:480mm(オプション)
	高 さ	865mm(本体のみ)、専用架台:555mm(オプション)
重 量	約51kg	
ガス接続管	都市ガス13A=家庭用1/2コック・LPG=家庭用1/2コック	
焙煎時間(1バッチ)	[初回25～30分] 平均15～20分	
使用ガス量	約1,900kcal/h (MAX)	
ロースティング排気風量	約0.83m <sup>3</sup> /min	
冷却排気風量	約0.95m <sup>3</sup> /min	
バーナー	TU-1バーナー	
備考	カチットは使用しないでください。	

※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-1	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。
  - (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) 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