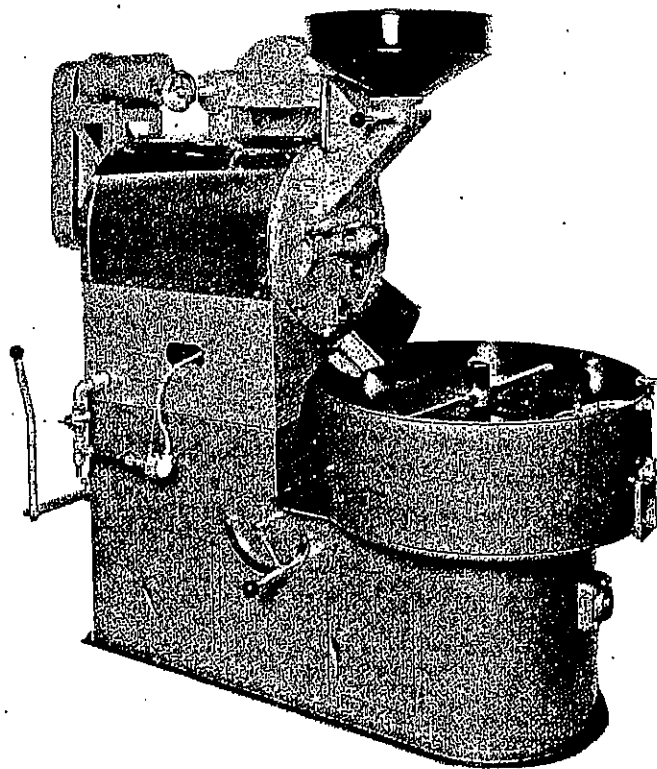


Lucky
COFFEE MACHINE

ラッキー コーヒーロスター

T L R No. 1 — 8 K — 10K

取扱い説明書



ご使用の前には是非この説明書をお読みいただき末長くご愛用下さい。
(要保管)

ラッキーコーヒーマシン株式会社



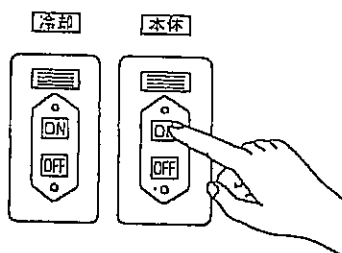
警告

焙煎途中でバーナーの火が消えた時は、ガスの滞留の危険がありますので、下記のマニュアルにて作業をお願いいたします。

1) ガスコック⑧を閉じる。

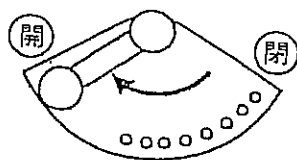
2) 焙煎豆取出口⑤を開き、焙煎豆を冷却槽⑪に排出する。

3) 本体スイッチをOFFにする。



4) ⑥清掃口カバーを取り外し、⑭トレーを引き出す。

5) ⑮排気調整ダンパーのハンドルを全開にする。



6) ⑯排気ブロワー室の扉を開ける。

7) サイクロンの2ヶ所の扉を開ける。

以上の状態で30分以上放置し、ガスが滞留していない事を確認してから、バーナーに点火してください。



注意

PL対策自動点火装置は、天然ガスの成分により多少着火しにくいことがあります。

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。

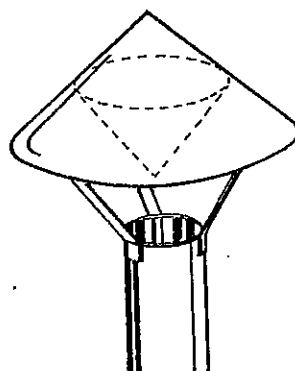
ダクト(煙突)工事

◎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。④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。

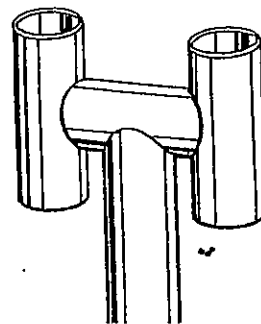
注) 煙の排出規制など、市条例等を確認のうえ、
規定に合うように工事をしてください。

1) 本体後方のロースティング
用排気口④とサイクロン横
の吹込み口◎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⑤及び
本体の冷却排気口⑥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



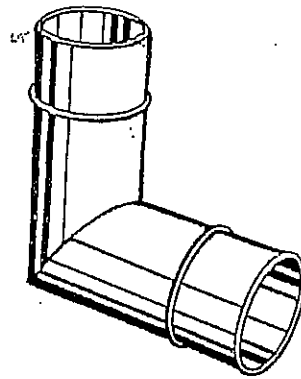
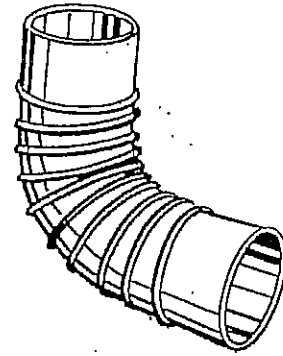
H型トップ

ダクト(煙突)工事

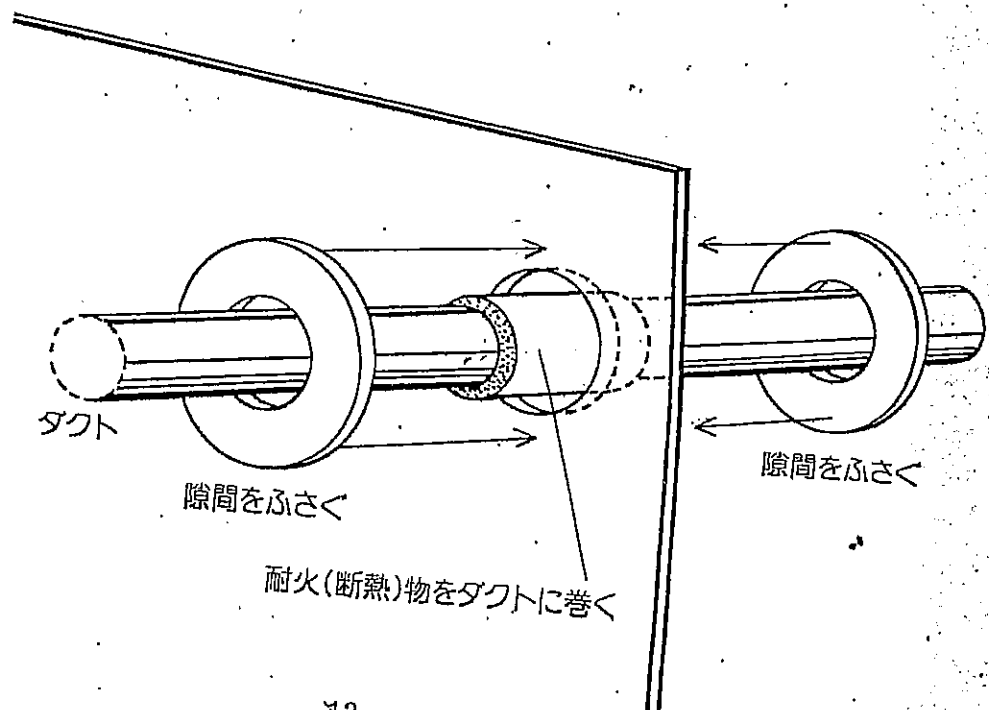
注) ◎ダクトの接続部には、耐熱
銀テープを巻いてください。

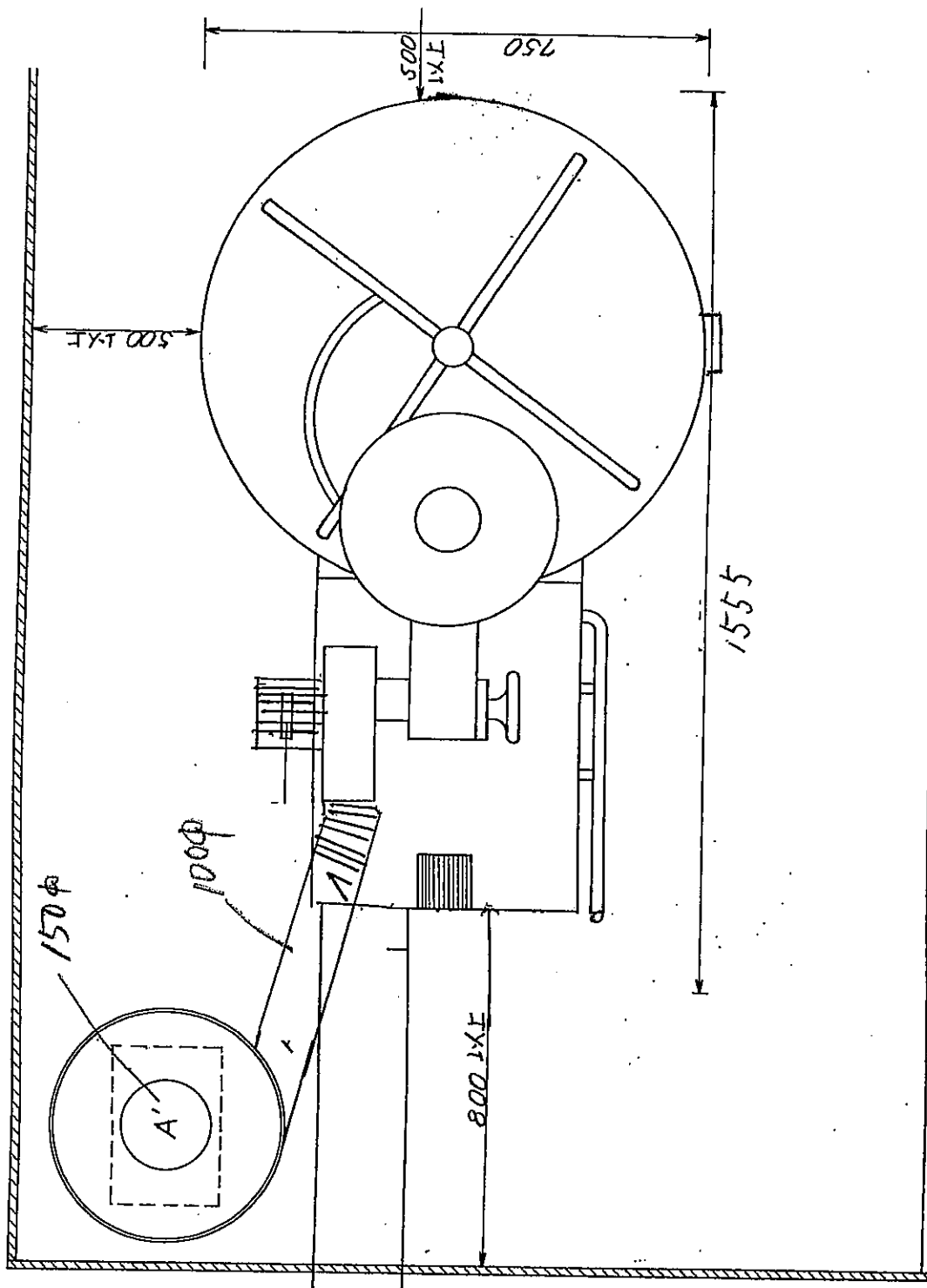
◎ダクトの曲がりには、必ず
エルボを使用してください。

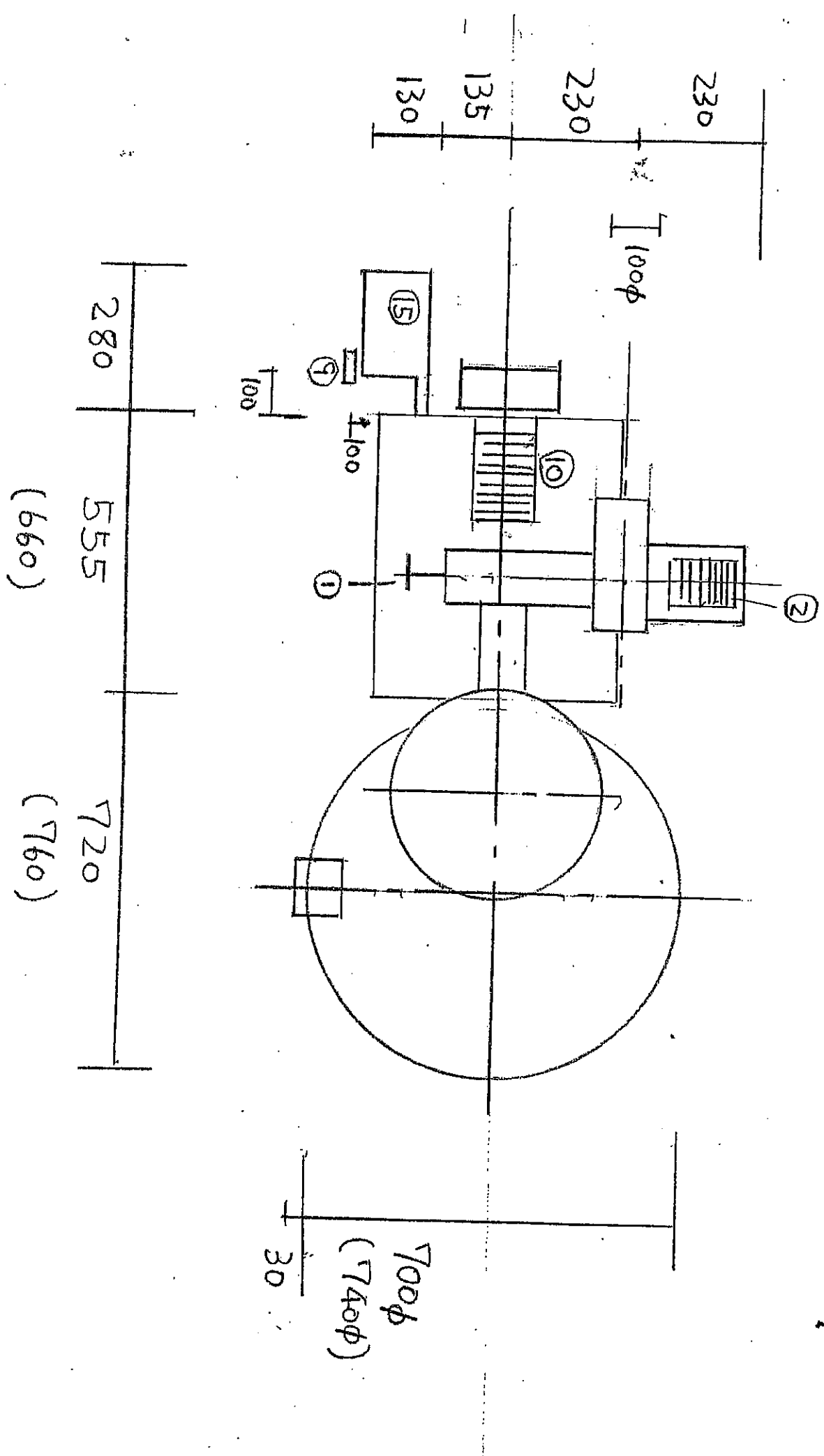
◎ダクトの周りは高温になり
ますので、内装など接近す
る所から30cm以上離してく
ださい。

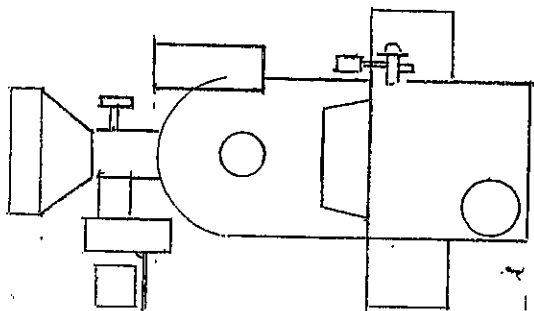
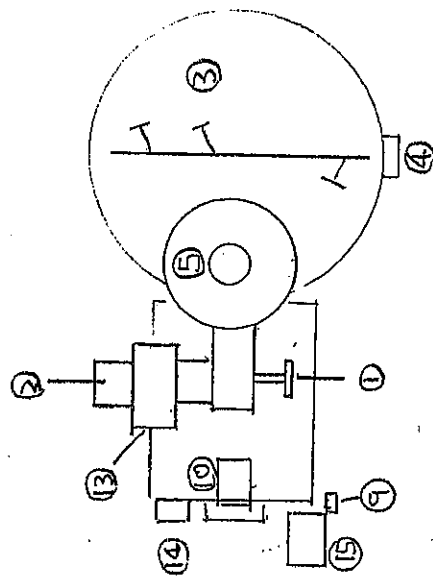
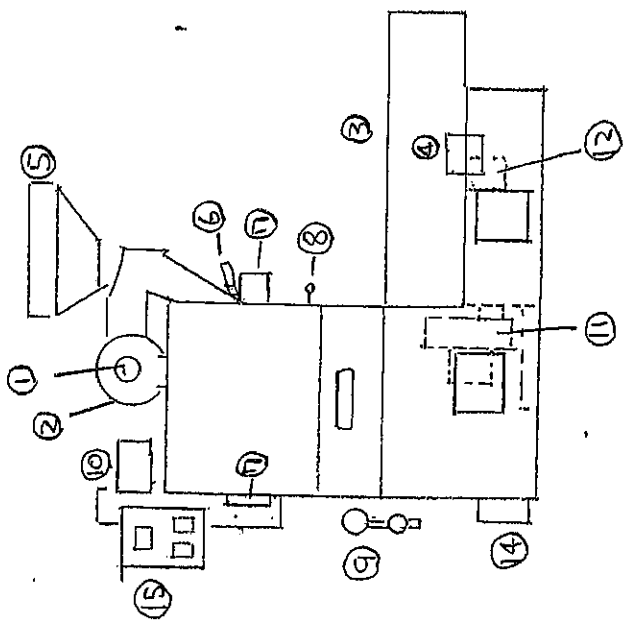


◎ダクトを屋外へ出す部分の
壁や屋根の材質が耐火性で
ない場合は、ダクトが直接
触れないように少し大きめ
の穴を開け、ダクトに耐火
(断熱)物を巻いてくださ
い。

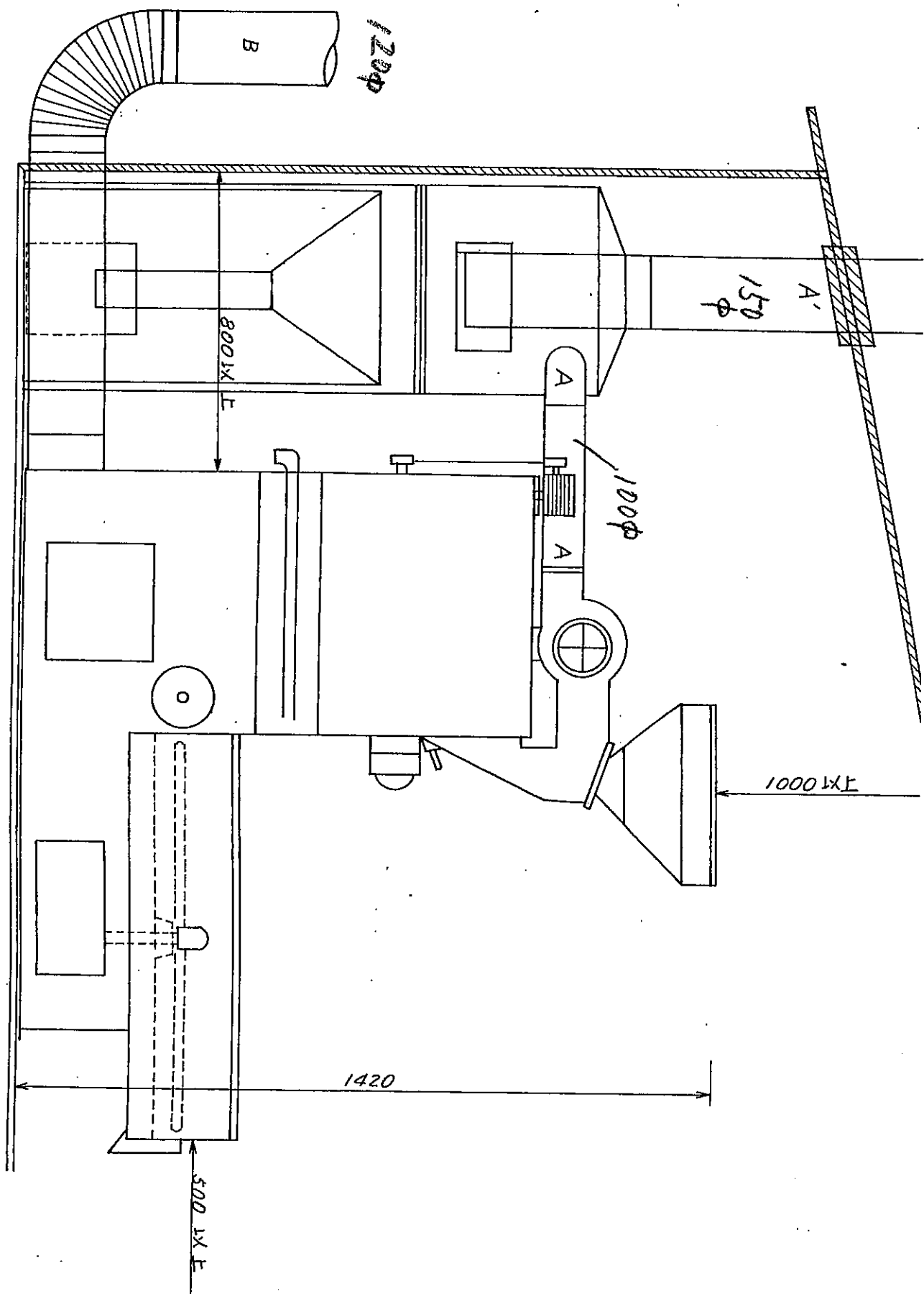




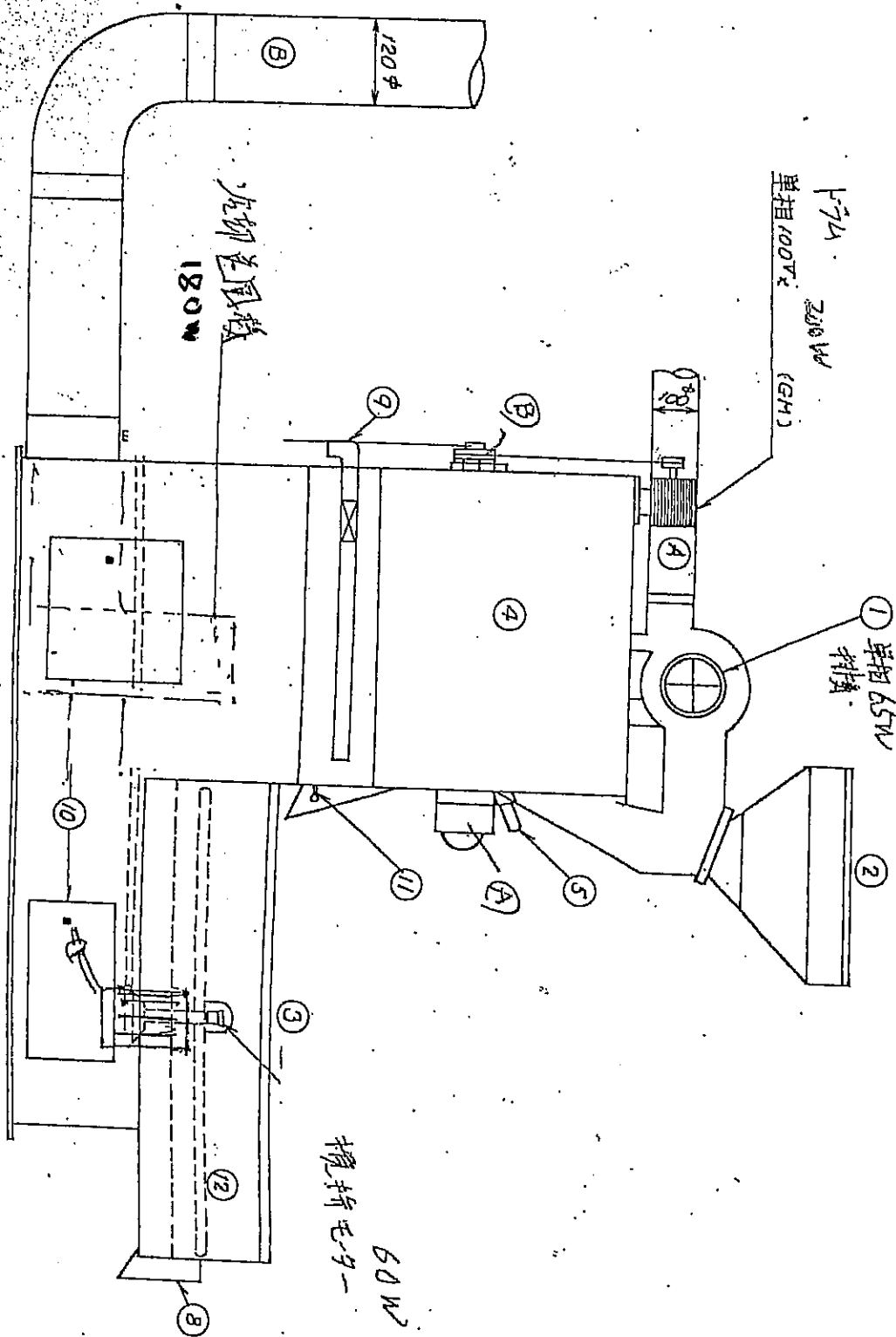




1	排気口	8	燃焼室取出口
2	排気口	9	バーナー
3	燃焼室	10	本体モーター
4	燃焼室取出口	11	燃焼室モーター
5	燃焼室取出口	12	燃焼室モーター
6	燃焼室取出口	13	燃焼室モーター
7	燃焼室取出口	14	燃焼室モーター
		15	燃焼室モーター



TLR・No.1 8Kロースター
SLR



本体

日精 G3LM-18-20-200-AX

ナフハ

日精 GF-M-18-120-S60

ナフ

日精 EN3 / EN3L

50/60 - 130/180w

6.0/7.0 m³/min

排気

日精 SP-KR-65w

ポンプ K φ6.4x100L

ガス

圧縮 ガス 立入安全装置

カーボナール

ガス

1本 1000kcal/h

14本 14000kcal/h 8k

18本 18000kcal/h 10k

取扱説明書

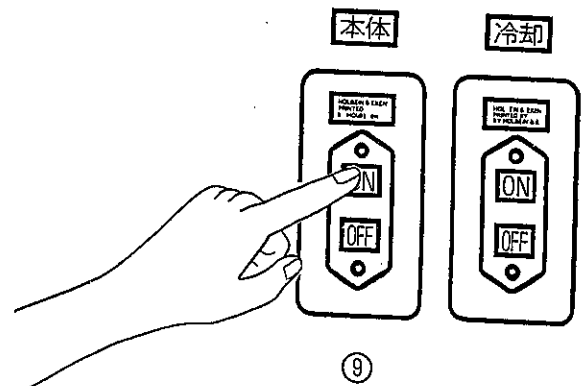
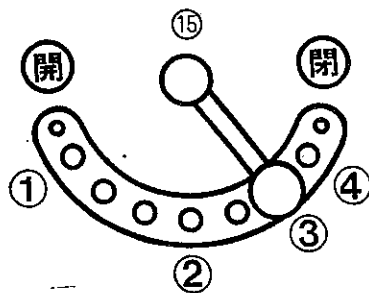
TLR-SLR-8K. 10K

- ① 本体スイッチ ON にします。
- ② 排気調整ダンパーを 5 (全開) の位置にして約 1 分間排気します。(ガス爆発防止の為)
S 1 2 3 4 5
閉 開
- ③ 排気調整ダンパーを 1 の位置まで戻します。
- ④ ガスの元コックを開きガスコックツマミ(黒)を口火の位置まで回し押すと、パイロットバーナーにスパークして火がつきます。約 10 秒後押すのをやめパイロットバーナーに火がついたのを確認後、ツマミ(黒)を開の位置までゆっくりと回しメインバーナーに火をつけます。メインバーナーに火がつけば排気調整ダンパーを 3 の位置にしてツマミをトロ火にして約 30 分かけて 180℃ にして下さい。
- ⑤ 180℃ になれば生豆ホッパーに豆を入れドラムに投入して下さい。そしてガスを中火にして下さい。
- ⑥ 生豆投入後温度が下がり、温度 170℃ ぐらい上がればサンプルスプーンで焙煎状況を見て下さい。
- ⑦ 目標 (サンプル豆) になりましたら攪拌スイッチを入れバーナーの火を止め焙煎豆取出しフタを開けて冷却槽に落として冷却します。(焙煎豆取出しフタを閉める)
- ⑧ これで 1 回目の焙煎が終わります。連続焙煎をするには温度が 180℃ 以上ならば 1 回温度を下げてからバーナーに火をつけ、約 180℃ にして下さい。
- ⑨ 豆が冷えたら冷却出口より豆を取り出して終わります。攪拌スイッチを切る。出口を閉める。

焙煎工程

- 1) 電源スイッチを ON にします。
- 2) 排気調整ダンバー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) 排気調整ダンバー⑮のハンドルを③の位置まで戻します。



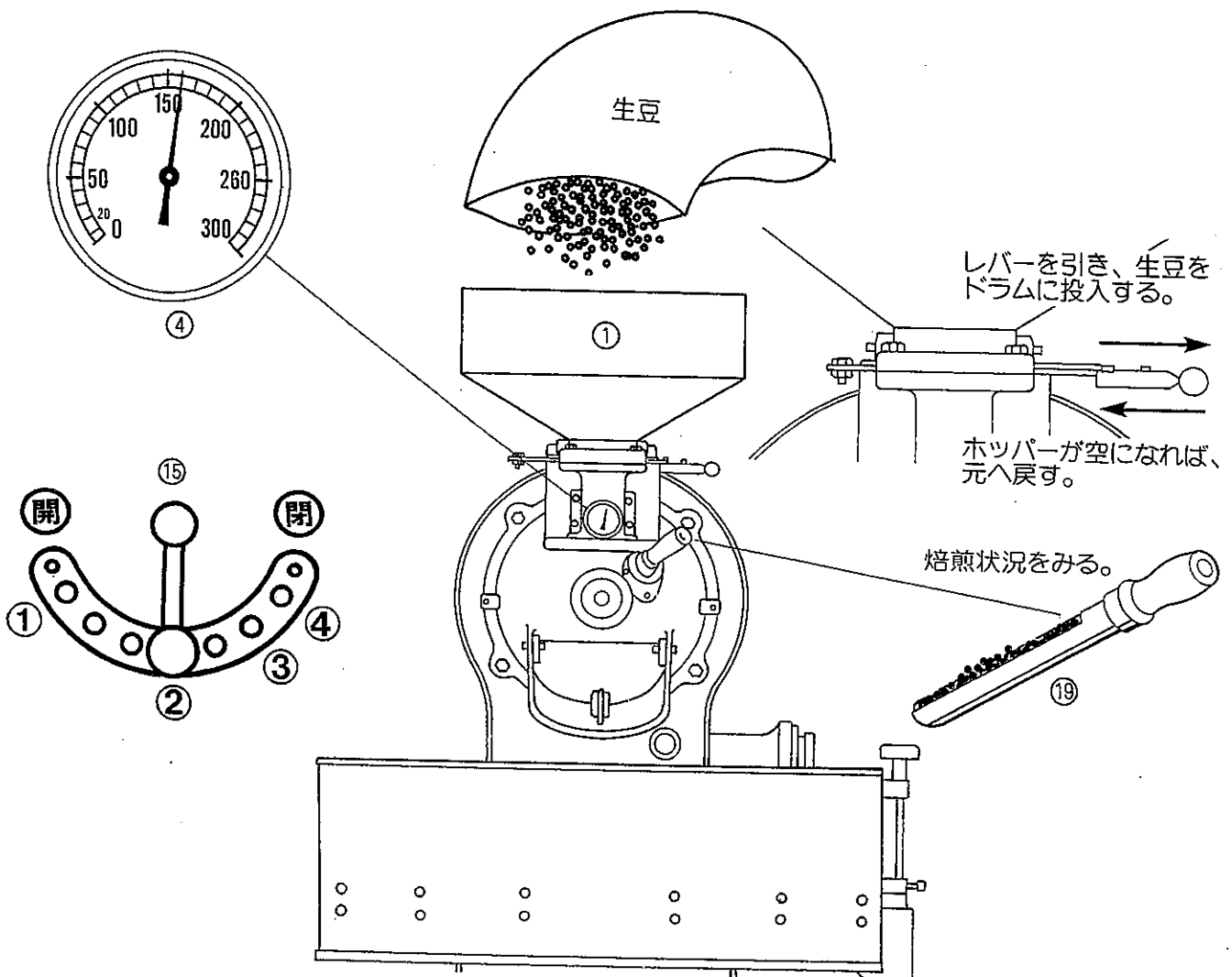
- 4) ガスの元コックを開き、パイロットバーナーに点火した後、ガスコック⑧を開き、メインバーナーに点火します。（炎は回転しているドラムをなめるぐらいに調節してください）

焙煎工程

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。

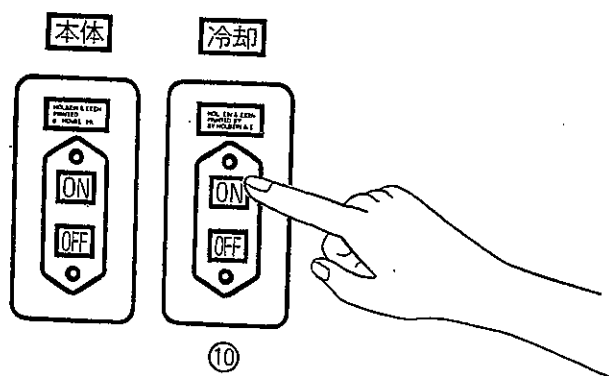
温度が150～170℃になったところで、排気調整ダンパー⑬のハンドルを②の位置にし、ホッパーの生豆をドラムに投入してください。



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⑥で焙煎状況を見てください。

焙煎工程

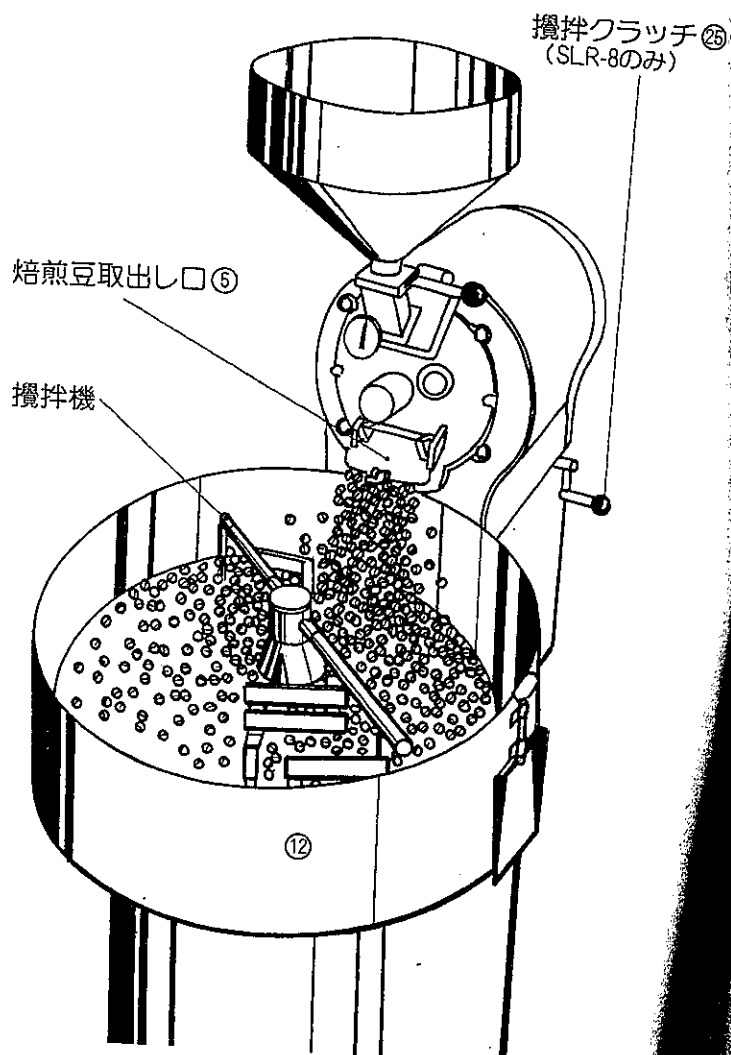
- 7) たえず焙煎度合を確認し、目標(サンプル豆)に近づいたら冷却スイッチ⑩をONにし、~~SLR-8ロースターは、攪拌クラッチ⑫を入れて攪拌機を始動します。~~(SLR-4ロースターは、冷却スイッチ⑩を入れると同時に攪拌が始まります。)



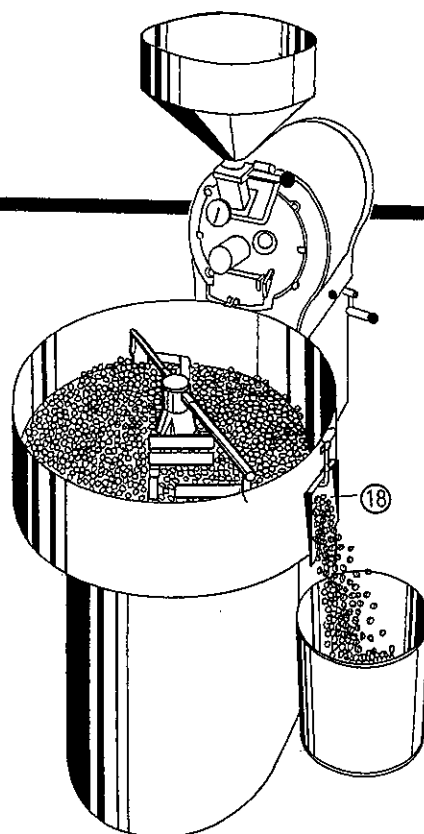
- 8) 焙煎度合がサンプル豆の色に合ったら、焙煎豆取出し口⑤を開き、豆を冷却槽⑫に落として冷却を始めます。

*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。



焙煎工程



- 10) 冷却槽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、~~焙煎機を停止させる~~、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)～(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。

*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。

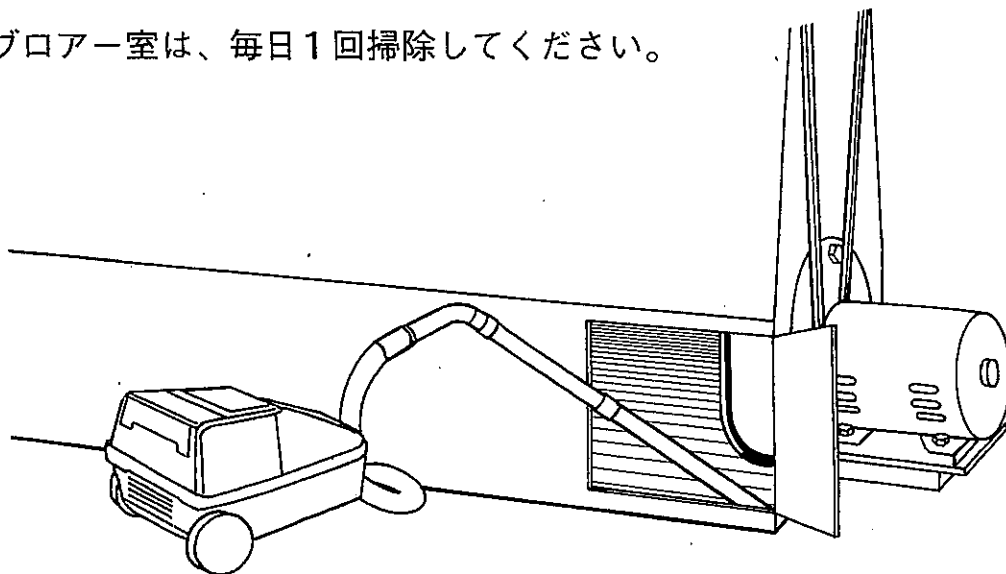
注）焙煎中は絶対、焙煎機から離れないでください。電話などで現場を離れると事故が起きますので絶対守ってください。

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。

焙煎室にはかならず炭酸ガス（ CO_2 ）消化器を2本常設してください。

日常の手入れ

- 排気ブロアー室は、毎日1回掃除してください。

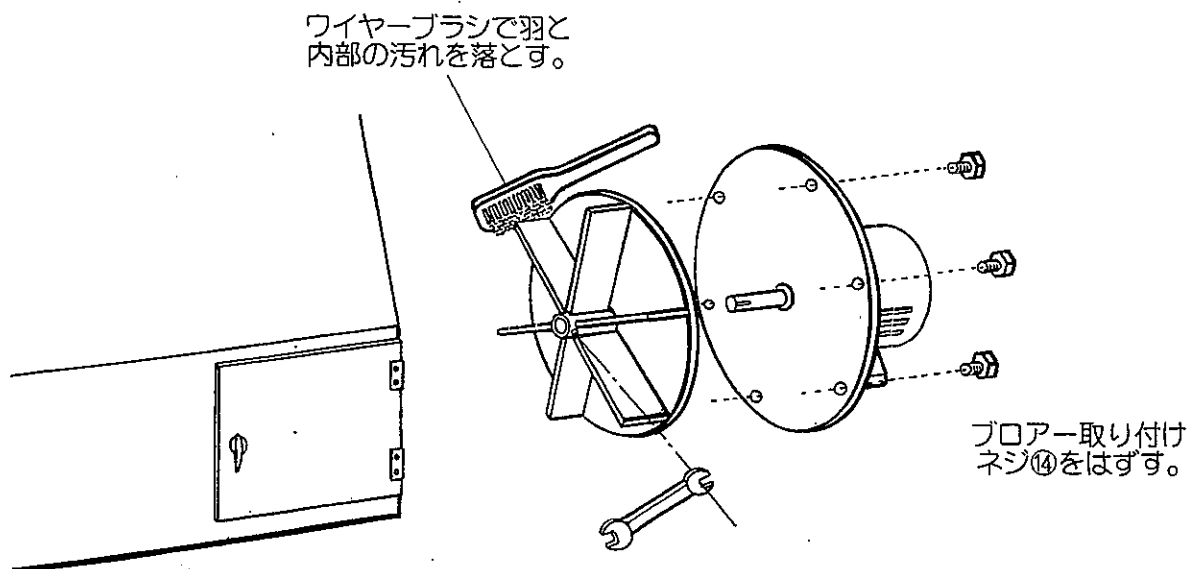


※以上3か所の掃除不良は、出火の原因になることがあります。必ず行ってください。

- ロースティング・ブロアーは、半年に1回取付ネジ⑭6コをはずし、モーター側に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。



スイッチを切り、電源スイッチを切り、ガスの元コックをしめて下さい。

焙煎時間 初回 25分～35分 二回以後 15分～20分

冷却時間 約5分～7分

※コーヒー豆焙煎は焙煎する人により方法が異なります。自分で焙煎した製品はそれと必ず試飲してサンプルと比較し研究して下さい。

ガス関係 ガス工事は必ず専門店にて行って下さい。ガスもれ、不完全燃焼の時も同じです。

注意 ① グリスカップ（ネジ込み式…別図No.1参照）……使用開始後1～3ヶ月は2日に1回以後10日に1回、グリスは耐熱150℃以上の物使用下さい。

※新品納入の際、運送中油もれ防止の為、カラになっている事が有りますから使用前必ず点検して下さい。

掃除 1) 排気ダクトA（別図No.3参照）は非常に銀皮がたまりやすく上部ブローアよりエルボ（立上り）までは焙煎前必ず掃除して下さい。
サイクロン使用の際は上部ブローア-Aからサイクロン吹込口Aまでは焙煎前必ず掃除して下さい。

※掃除不良の際はメインバーナーが不完全燃焼し、火災の原因となります。又、排気不良となり焙煎豆が煙くさくなる事が有ります。

2) サイクロン使用の際は焙煎前必ず下の掃除口よりタンク内の銀皮を取り出して下さい（火災の原因となります）

3) 上部排気ブローアはブリー側の取付六角ボルトをはずし3ヶ月に1回掃除して下さい。

4) 本体下部掃除口（別図No.1参照）は6ヶ月に1度は開き掃除して下さい。

5) 上部排気ハンドル（別図No.1参照）は調整（回転）がきかなくなりますから15日に1回両サイドの六角ネジをはずし掃除して下さい。

その他 焙煎室には必ず消火器2本（CO₂炭酸ガス）を常設して下さい。

焙煎中はいかなる事があっても焙煎機よりはなれないで下さい。焙煎中は豆の変化が火災の原因となります。

② グリスポンプにて注入する事

①と同じ内容

掃除点検

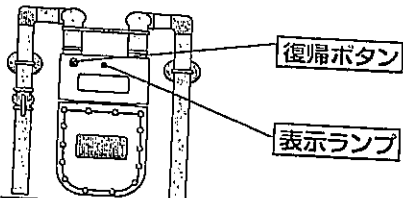
TLR-SLR-8K 10K

⑫点検口 (攪拌)	毎日
① 排気ダンパー	7日1回
② 排気モーター(ファン)	30日1回
⑪冷却モートル	年1回
⑨バーナー	7日1回
⑩本体モートルベルト	90日1回点検、調整
⑦ベアリング	前 14日1回 後 30日1回 耐熱グリス 150℃以上

※ 年1回メーカーによる点検をお勧めします。掃除点検など焙煎時間によって違います。
サイクロン点検 毎日 ダクト 10日1回

マイコンメーターは、メーター内の各種センサーが下記のような異常をキャッチすると、自動的にガスを止めます。

- 消し忘れなどで、長時間経けてガスを使った場合
- 瞬時に多量のガスが流れた場合
- 大きな地震（震度5相当以上）があった場合
- ガス圧力の低下があった場合



マイコンメーターの復帰手順

“表示ランプが点滅してガスが止まったときは”
次の手順で復帰操作をしてください。

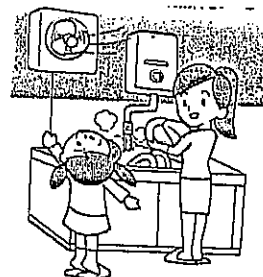
- ① 全てのガス機器をとめてください。
- ② 復帰ボタンのキャップを手で左に回して外します。（キャップのないメーターもあります。）
- ③ 復帰ボタンを奥までしっかり押し、ランプの点灯を確認したら手をはなしてください。
- ④ ガスを使わず約3分間お待ちください。（ランプの点滅が消えるとガスが使えます。）
- ⑤ 復帰ボタンのキャップを取り付けます。

◆ 地震の後にガスをご使用になる際は、ガス機器・接続管や給排気筒に異常がないかをご確認ください。



ガス機器を ご使用中は 換気を忘れないに！

ご使用の際は **必ず換気**
をお願いいたします。



不完全燃焼防止装置のない
小型湯沸器はお取り替えを

大阪ガスでは買い替え費用を一部負担しています。

不完全燃焼防止装置付かどうかは、機器に貼ってあるシールの有無で確認ください。

ガスだきバーナーを安全にご使用されるために よく読んでください。

⚠ 警告

- 据付及び付帯設備の取付工事は、専門知識のある専門業者に依頼してください。
- ガス配管設備は、ガス供給会社指定の専門業者に依頼してください。ガス配管及びバーナー周辺のガス漏れチェックの定期検査も依頼してください。ガス漏れは、爆発・火災の恐れがあります。
- ガスは、バーナー銘板に明示されている種類を確認して、必ず同種ガスを使用してください。違うガスを使用すると爆発、火災の恐れがあります。
- ガス供給圧力は、バーナー銘板に明示されている圧力で使用できるように調整をガス会社に依頼してください。ガス供給圧力が異常に高かったり、低かったりしますと、異常燃焼を起こしたり火災の恐れがあります。
- 燃焼空気取り入れ部近くに、物品を置いたり、紙、ビニール等を放置しないでください。空気取り入れ口に吸い込んだりして、不完全燃焼となりガス中毒の恐れがあります。
- 電気製品には、水がかからないようにしてください。漏電、感電、使用機器の著しい短寿命化の恐れがあります。

⚠ 注意

据 付

- LPGガス使用時は、ボンベ本数・配管方法などは専門知識のあるガス会社に依頼してください。ボンベ本数が少なかったり、配管が細かったりすると、異常燃焼をおこし排ガス中毒の恐れがあります。

バーナー周辺には、燃えやすいものを置かないでください。火災の恐れがあります。

バーナー周辺でガソリン、ベンジン、シンナー等の引火性のものや、ヘヤースプレー、ラッカー、ペイント等の可燃性スプレーを使用、放置しないでください。

燃焼には空気が必要ですので、燃焼量に見合った空気量が外部から入るようにしてください。異常燃焼や中毒の可能性がありま。

バーナー燃焼の、排気ガスが正しく排気できるよう接続されているか、点検してください。接続の不備があると、火災の危険や排ガスが室内に漏れて、中毒の恐れがあります。

運転中や消火直後は、高温部に手など触れないでください。火傷の恐れがあります。

初めての使用の場合は、専門業者により正しくエアー抜きを行ない使用してください。エアー抜きが不完全ですと、異常燃焼や失火の恐れがあります。

- エアー抜き終了後は、炉内に送風してガスが溜まっていなを確認してからバーナー運転してください。炉内にガスが溜まったまま着火させますと、爆発や火災の恐れがあります。

運転中は、点火トランスを開けたり点火トランスの高圧リード線には触れないでください。感電の恐れがあります。

保守・点検

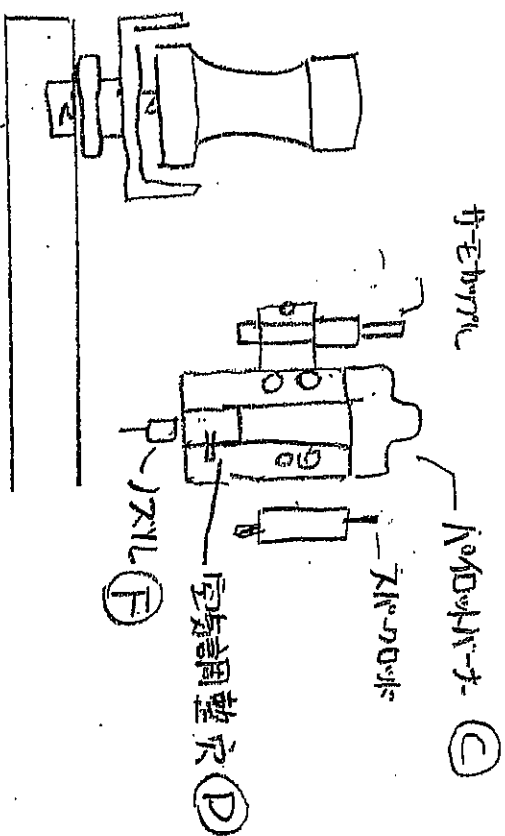
点検時は、必ず元電源を切ってください。怪我や感電の恐れがあります。

点検時、高温部は充分冷却してから行なってください。火傷の恐れがあります。

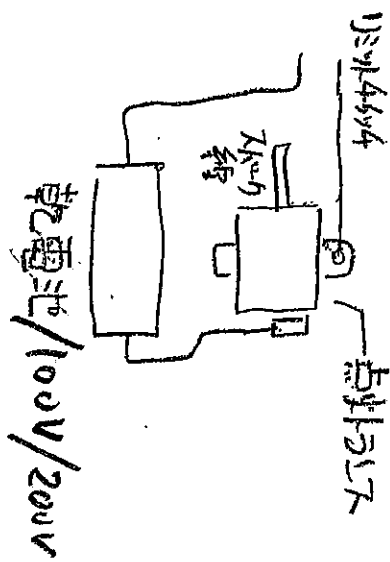
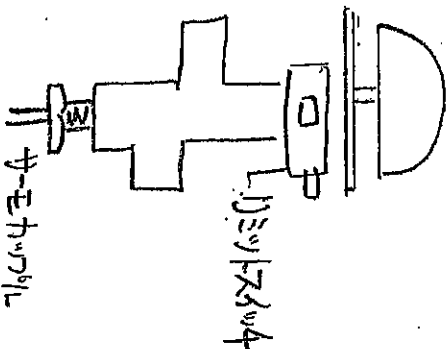
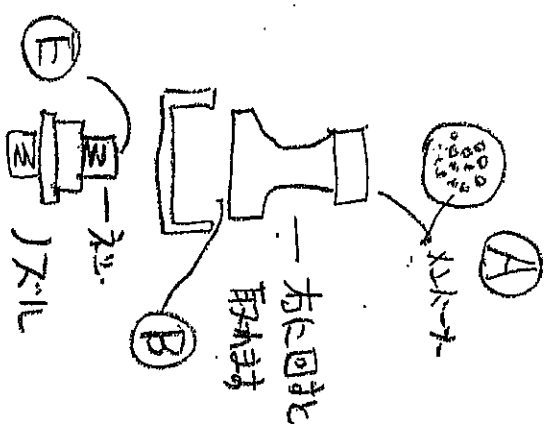
燃料量や、エアーの変更は専門知識の有る専門業者に依頼してください。爆発や火災の恐れが、あります。

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行なわないでください。発火したり、異常動作して怪我、爆発、火災の恐れがあります。

定期的に、専門業者に保守、点検を依頼してください。



ABCDを14日回 掃除
EF 30日回 掃除



乾電池/100V/200V

故障対策

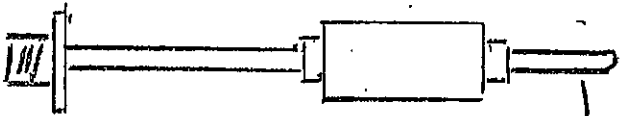
状況	原因	点検内容及処理
パイロットバー着火しない	トランスの火花が出ない	① 乾電池点検、取替 ② トランス二次側コイル不良、点検、修理 ③ スパーク位置不良、調整、不良時取替
パイロットバー着火しない	パイロットバーガスが足りない	① ガスコック不良、点検、不良時取替 ② パイロットバルブノズルよごれ、つまり、点検、掃除 ③ エレクトリックバルブ点検、LPGガス時ホィール点検
パイロットバー着火するがすぐに消える	フレム電流が弱い	① サモカッパル取り替え、点検、ビスを締める ② サモカッパル先端不良、点検、掃除、不良時取替
パイロットバー着火しない	供給ガス圧力不足 途中で下がる	① 供給ガス圧力点検 ② 供給ガスパイプ中間部ホース点検 ③ LPGガス時、ボデー点検
パイロットバー着火しない	パイロットバーよごれ、つまり	① パイロットバルブノズル、つまり、点検、掃除
パイロットバー着火しない	ロスターバルブ、サドルホーン、つまり	① ロスターバルブ、サドルホーン掃除

サ-エカワリ

—先立端部 熱による、 叩ム、ツレ ヨコル
なとにあって、ハコットハ-カ-が
保持しない事がある、

叩ム、ツレ - 取替

ヨコル - 356



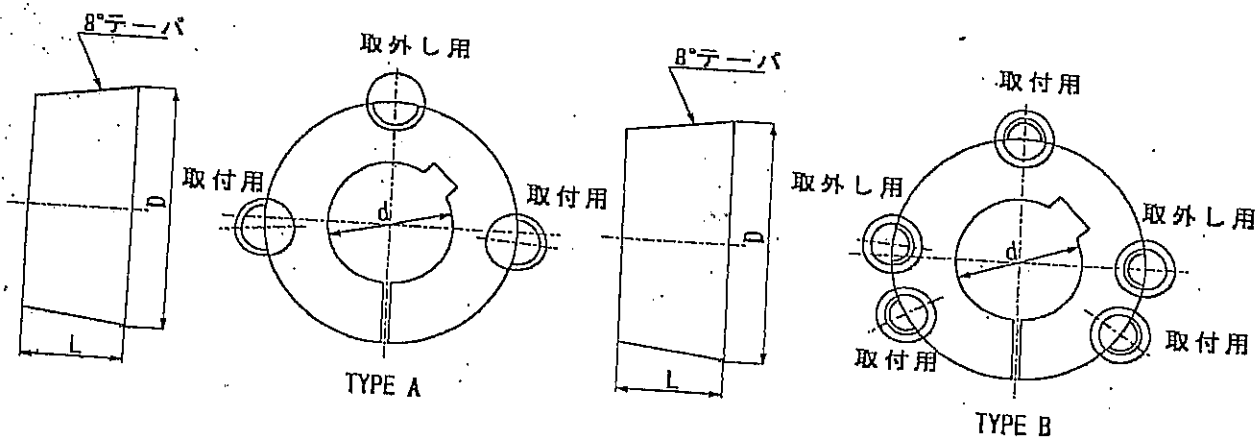
内部抵抗値 $27.9 \pm 3 \text{ m}\Omega$

起電力 25 mV (65%)

口火安全装置作動原理

- ① コック操作軸を押し廻してコックに組み付けられている、電磁弁を押し開きパイロットバーナに点火させる。
- ② 点火後パイロットバーナに組み付けられている、サーモカップル(熱伝対)を加熱する事によりサーモカップルに起電力が生じコック電磁弁に電流が流れて磁石の力によって弁が開弁の状態に保持される。
- ③ 何らかの原因によりパイロットバーナの炎が小さくなったり消えるとサーモカップルの加熱が充分にされなくなり、起電力が減少して電磁弁に生じる磁力が低下して弁に取り付けてあるバネの反発力により閉弁し、ガスの流れが遮断する。

ブッシングの取り扱い要領



ブッシングの取り扱い要領

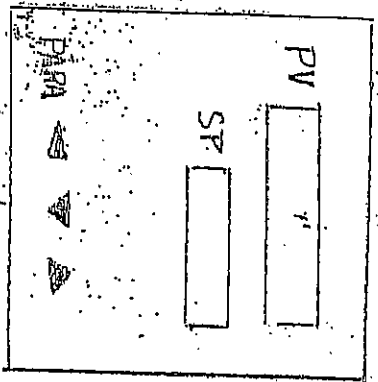
取り付け手順

1. ブッシングの軸穴及び外径テーパ面の油、埃をきれいに拭き取ってください。また、プーリの内径テーパ面の油、埃もきれいに拭き取ってください。
2. ブッシングとプーリを仮止めします。また、セットスクリューは完全に締め付けず、テーパ面にスキマがある状態にしてください。
3. 軸への装着はブッシングの径の大きい方を木槌等で叩きながら装着してください。または、ブッシングのスリット部をドライバ等で捻げると装着がスムーズになります。
4. 取り付け位置に装着されたら、トルクレンチを使いセットスクリューを締め付けてください。締め付けは交互に除々に行ってください。締まりにくい時はプーリのハブ部を木槌等で軽く叩いて調整してください。
5. 取り外し用の穴には埃が入らないようにグリス等を封入してください。

取り外し手順

1. 取り付け用のセットスクリューを外してください。
2. 取り外し用穴にセットスクリューを入れ、ブッシングが緩むまで交互に締めてください。外れにくい場合は、木槌等でプーリを軽く叩いてください。
3. テーパ部が緩んだら、軸から取り外してください。

デジタル指示調節計 SBC-10

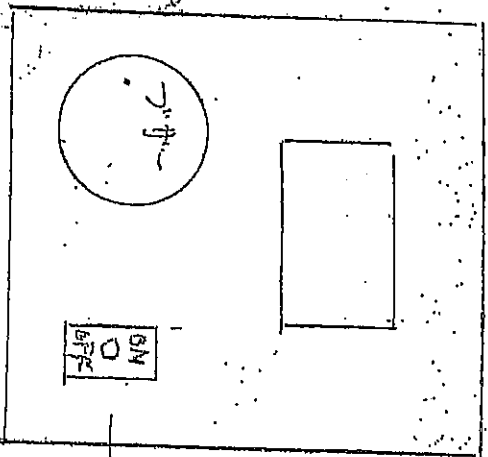


←PV(現在温度)

←SP(設定温度)

←△▽△

数値の増減
桁送りにより
します



→ON/OFF
スイッチ

PV 50℃

SP 180℃

PVが180℃になると
ブザーが鳴ります

△▽△ボタンを押して
SP表示をかわして下さい

SLR-8ロースター用サイクロン寸法図

設

◎広
床
設置
*本
◎周
◎機
が

電

◎単

ガ

◎設

◎力

流
く

◎元

槽

◎力

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。

