

**LA-CIMBALI**

**G50**

**USA**

USE AND INSTALLATION  
UTILISATION ET INSTALLATION



765-099-000 (rev. 2338)



An updated, electronic version of the manual can be accessed from the website shown at the bottom of the page, using the credentials below.

Une copie actualisée du présent manuel est disponible au format électronique en accédant au site indiqué en bas de la page, en utilisant les identifiants communiqués ci-dessous.



<https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login>

User ID: guest  
PW: Entr@nc3



Please sign in

**English**

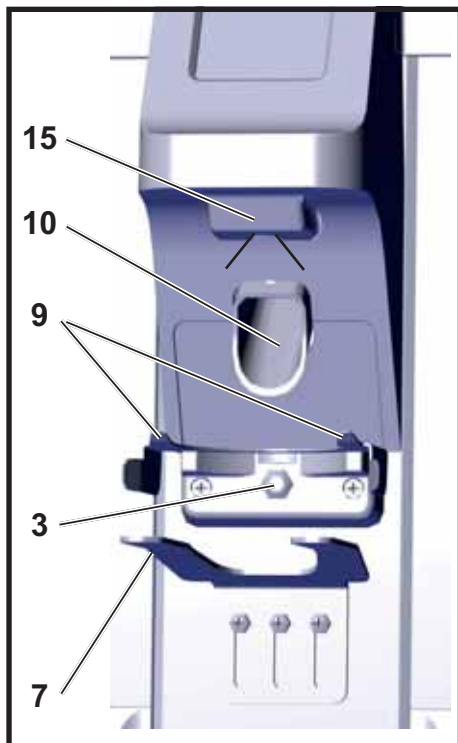
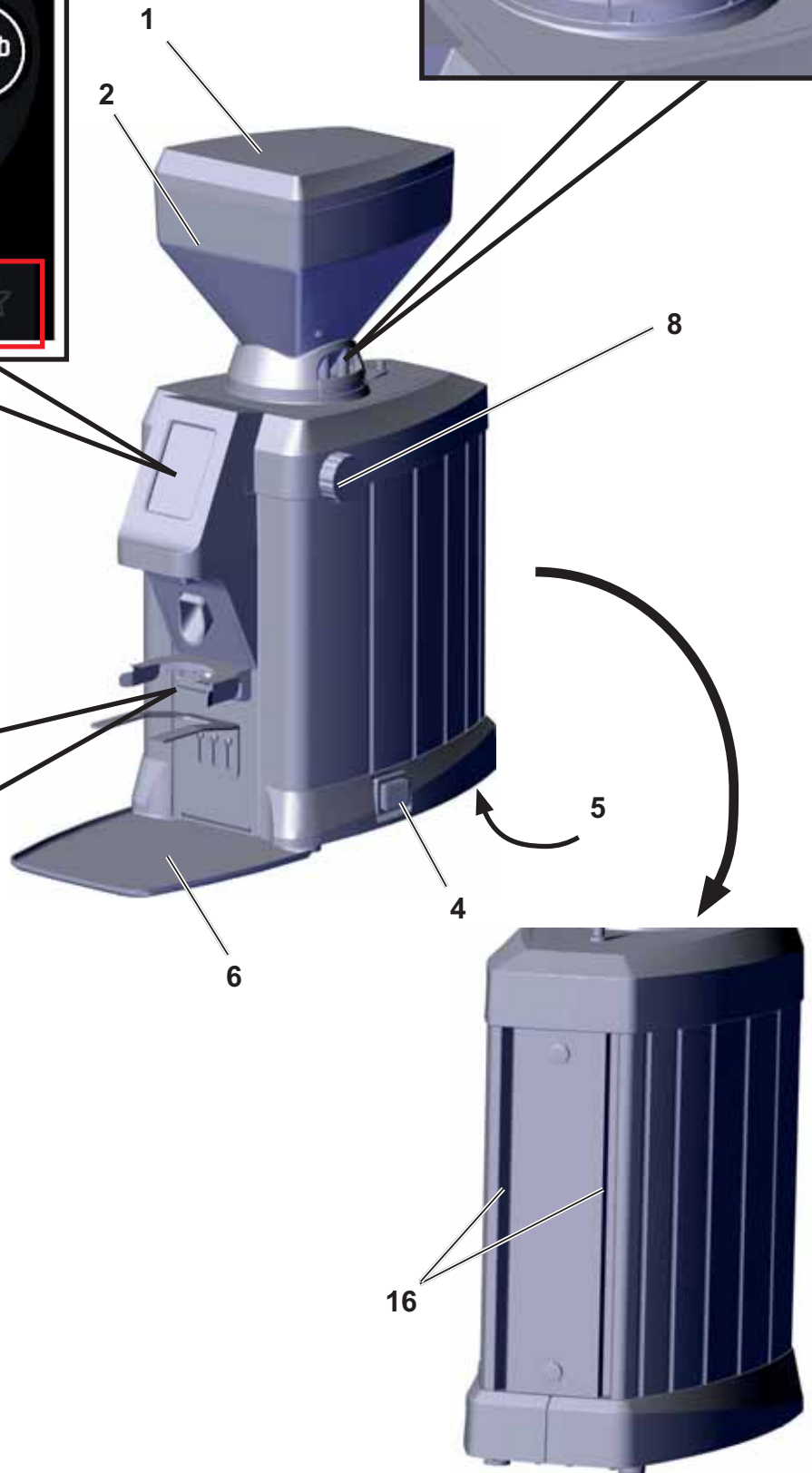
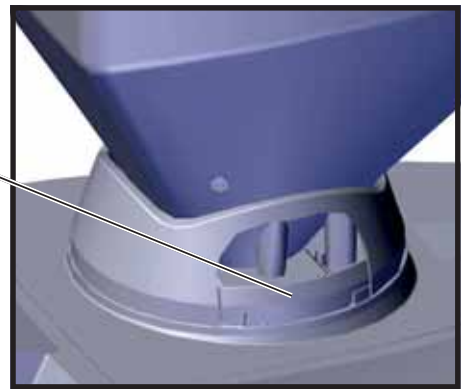
Translation of the original instructions

---

**Français**

Traduction du manuel d'origine

---



**EN LEGEND**

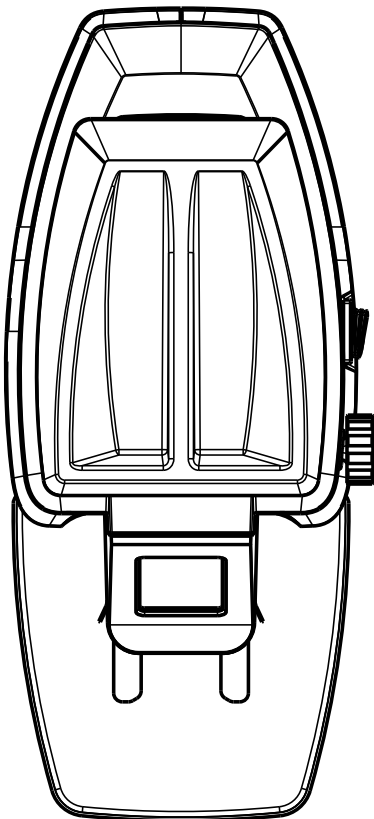
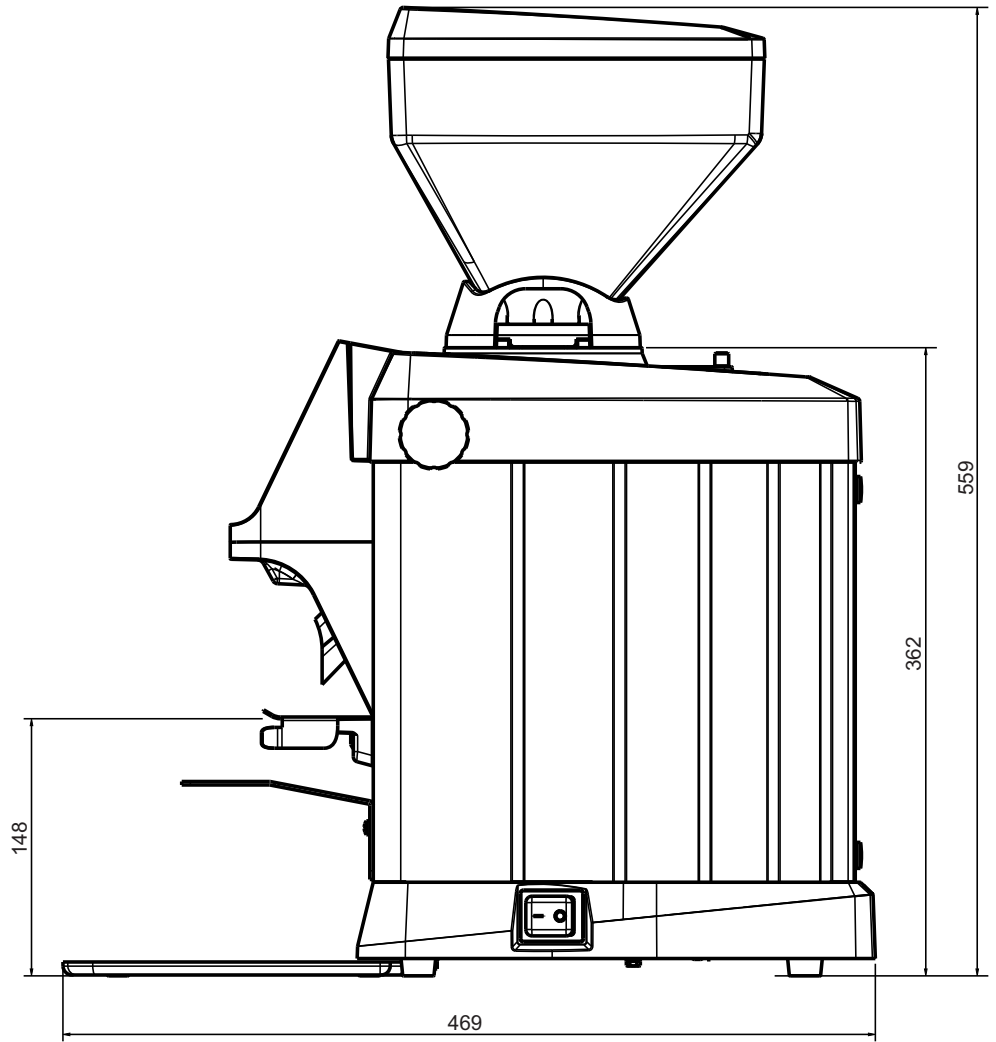
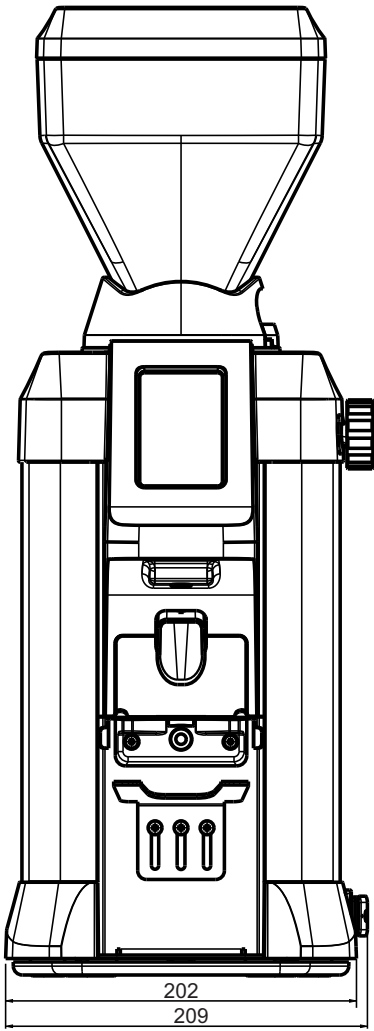
- 1** Receptacle lid
- 2** Coffee beans receptacle
- 3** Filter-holder presence sensor
- 4** On-off switch
- 5** Data label
- 6** Ground coffee collection tray
- 7** Filter basket bracket
- 8\*** Filter-holder recognition sensor
- 9** Metal support forks
- 10** Ground coffee duct
- 11** Grinding reference indicator light
- 12** "Touch Screen" Display
- 13** USB Port
- 14** Coffee duct inspection cap
- 15** Receptacle door
- 16\*** Coffee tamper
- 17\*** Filter holder guides (coffee pressing)
- 18\*** Filter-holder presence sensor (coffee pressing)

The components - \* - are applied only in some product configurations

**FR LEGENDE**

- 1** couvercle trémie
- 2** Trémie café en grains
- 3** Capteur de présence porte-filtre
- 4** Interrupteur général
- 5** Plaquette d'informations
- 6** Plateau de recueil du café moulu
- 7** Fourche support porte-filtre
- 8\*** Capteur de reconnaissance porte-filtre
- 9** Fourches métalliques de soutien
- 10** Conduit de café moulu
- 11** Indicateur de référence du moulage
- 12** Ecran "Touch Screen"
- 13** Porte USB
- 14** Bouchon d'inspection conduit café
- 15** Fermeture trémie
- 16\*** Pressoir
- 17\*** Guides porte-filtre (pressage café)
- 18\*** Capteur de présence porte-filtre (pressage café)

Les composants - \* - sont montés seulement dans quelques configurations de produits



<b>Net Weight</b>	<b>Kg</b>	14,2
	<b>pounds</b>	31,25

**Symbols - Symboles**



**Generic warning - Avertissement générique**



**WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION: danger électrique**



**WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands - ATTENTION: danger d'écrasement des mains**



**Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement**



**These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.  
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.**



**These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.  
Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.**

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.



**Contents**

	Page		Page
<b>1. General instructions.....</b>	<b>2</b>	<b>USE</b>	
<b>2.1 Transporting and handling.....</b>	<b>3</b>	<b>8. Programming flow.....</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Installation instructions.....</b>	<b>4</b>	<b>9. Switching machine on at the start of the day.....</b>	<b>8</b>
<b>3 Requirements for electrical connection of machine.....</b>	<b>4</b>	<b>Description of symbols on display..</b>	<b>9</b>
<b>4 Fitting the hopper.....</b>	<b>4</b>	<b>10. Adjusting the burrs.....</b>	<b>10</b>
<b>5. Precautions and warnings.....</b>	<b>5</b>	<b>11. Ground coffee dispense mode. ....</b>	<b>11</b>
<b>6. Maintenance and repairs.....</b>	<b>5</b>	“Manual” mode.....	11
<b>7. Decommissioning the appliance at its end of life.....</b>	<b>6</b>	“Pre-selection” mode (grinding starts automatically when filter holder is placed on fork).....	11
		<b>USER MENU</b>	
		<b>12. Modes.....</b>	<b>12</b>
		Test doses .....	13
		Pre-selection.....	13
		Counters.....	13
		Time-out.....	14
		Recipe positions.....	14
		REAR LIGHT.....	14
		Standby time.....	15
		<b>13. BDS (Barista Driving System) - (may only be activated by TECHNICAL PERSONNEL).....</b>	<b>15</b>
		<b>14. Cleaning.....</b>	<b>16</b>
		General warnings and precautions..	16
		Operations necessary at the end of each working day..	16
		Cleaning the hopper.....	16
		Bodywork.....	17
		<b>15. Malfunctions - Faults.....</b>	<b>18</b>



## 1. General instructions



**Read the precautions and instructions contained in the user manual thoroughly BEFORE attempting to use or handle the appliance, as the manual provides important information for using the appliance itself safely and in observance of hygiene requirements.**

**Keep this manual with care for future reference when needed.**

- The appliance is designed and built for grinding coffee beans and dosing ground coffee for use in espresso coffee machines. Any other use is deemed improper.
- The appliance must be installed in a place where it can only be used by suitably trained persons who have received adequate instruction on the risks associated with using the appliance itself.
- This appliance is intended for professional use only.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or intellectual capabilities (including children) or persons without adequate prior experience and knowledge, except in case of supervised use or instruction on the use of the appliance by a person responsible for their safety.  
Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Usage by minors, with or without adult supervision, may not be in contravention of labour legislation in effect in the place of use.
- Never leave the appliance unsupervised when in operation.
- The appliance must not be used outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to the weather (rain, direct sunlight, frost).
- Do not clean the appliance with running or pressurised water.
- Noise: weighted sound pressure level: 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- In case of damage to the power cable, the cable may only be replaced by qualified and authorised technical personnel.
- Any use other than the usage specifically described above is improper and may be dangerous; the manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury resulting from improper use of the appliance.

**WARNING**

Installation, disassembly and adjustment may only be carried out by qualified and authorised technical personnel.

Read the precautions and instructions given in this manual with care as they provide important information concerning safety in the installation, use and maintenance of the appliance.

Keep this manual with care for future reference when needed.

**2.1 Transporting and handling****Packaging**

- The appliance is packed in a sturdy cardboard box with adequate internal protection. The packaging is marked with the conventional symbols used to convey instructions for the handling and storage of the appliance.
- The appliance must be transported and handled in observance of the instructions given on the packaging, and the box must be handled with due care and avoiding any risk of impact.
- Do not leave the packaged appliance exposed to the weather (rain, direct sunlight, frost).

**Inspection on receipt of appliance**

- Upon receipt of the appliance, check that the material received is correct and as specified in the shipping documentation (see labels on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- After removing the packaging, check that the appliance and any safety devices are undamaged.
- Packaging materials (plastic bags, expanded polystyrene foam, staples etc.) are potentially dangerous and must not be left within reach of children.

**Correct disposal of packaging materials**

The packaging materials used are eco-compatible and recyclable. To protect the environment, do not dispose of packaging materials as regular refuse. Used packaging materials must be handed over to specialised waste collection/recycling centres in accordance with applicable local regulations.

**Handling**

The personnel assigned to handling the appliance must be aware of the risks associated with handling loads.

Handle the appliance with the utmost caution at all times. Where possible, using suitable lifting and handling equipment, such as a lift trolley.

When lifting and handling by hand:

- make sure that the appliance is handled by an adequate number of persons in consideration of the weight of the appliance itself and of how difficult it is to hold onto the appliance securely;
- always use the necessary personal protective equipment (safety shoes, gloves).



## 2.2 Installation instructions

- Before connecting the appliance to the electric power supply, check that the specifications indicated on the data plate are compatible with the characteristics of the mains electricity grid.
- Check the condition of the power cable; have the cable replaced immediately if any damage is noted.
- Unwind the full length of the power cable.
- The appliance must be placed on a flat, level and stable surface.
- The ambient temperature in the place of installation must be between 50 and 90 °F (10 and 32 °C).
- The connection point to the electric power supply must be in the immediate vicinity of the appliance.
- Do not install the appliance in locations (e.g. kitchens) where cleaning is carried out with running water and the risk of splashing.
- Do not obstruct ventilation / heat dissipation apertures.
- Do not install the appliance outdoors.
- Do not install the appliance in potentially explosive atmospheres.
- Do not install the appliance in the vicinity of flammable materials.



### 3 Requirements for electrical connection of machine

The appliance must be connected to the mains electricity supply via a circuit breaker device with adequately spaced contacts to ensure that the appliance is completely isolated from the power supply in category III overvoltage conditions and with a current leakage protection trip current of 30mA. This circuit breaker device must be installed on the distribution board of the incoming mains electrical supply in compliance with regulations for electrical installations.

The electrical safety of this appliance is only ensured if the appliance is connected correctly to a working earth system in compliance with applicable regulations concerning electrical safety. The installation must be checked to ensure that it meets this fundamental safety requirement. If in doubt, have the installation inspected thoroughly by a qualified professional. The manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury caused by connecting the appliance to an electrical power supply without an adequate earth system.

Do not use adapters, multiple plugs and/or adapters.

Also make sure that the connection type and the rated voltage of the power supply are compatible with the characteristics indicated on the data plate of the appliance.

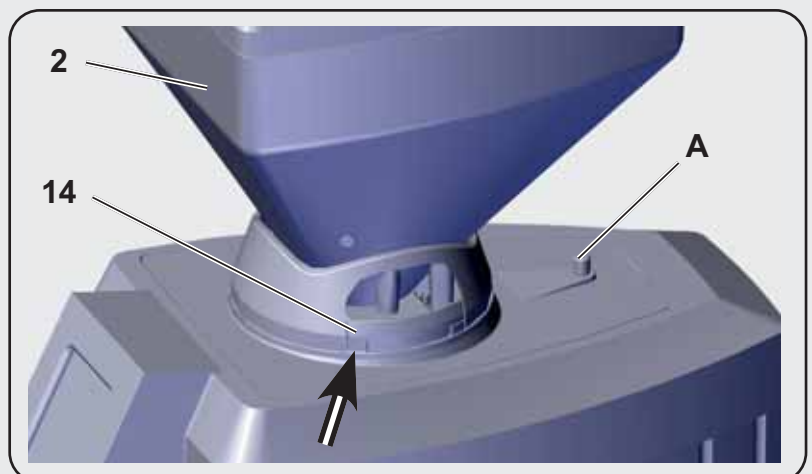
## 4 Fitting the hopper

After removing the packaging, fit the hopper (2) on the grinder-doser and fasten with the ring nut (A).

Note. Keep the shutter (14) closed to prevent coffee beans from falling out of the hopper.



**Operation of the grinder-doser is only possible with the fastener ring (A) fully tightened.**





## 5. Precautions and warnings

### GENERAL WARNINGS AND PRECAUTIONS

the manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury caused by incorrect or improper use of the appliance.

Do not operate the appliance with wet hands or bare feet.

Take care to ensure that the appliance is not operated by children or by persons who have not received adequate instruction on using the appliance.

### STORING COFFEE

Always use fresh coffee, kept in airtight tins or waterproof bags in a cool, dry and dark place.

If possible, try to finish all the ground coffee remaining in the dispenser unit by the end of the working day, as it will lose aroma and deteriorate in quality if left overnight.



### WHEN APPLIANCE IS NOT IN USE

If the appliance is to remain out of use and unsupervised for prolonged periods (e.g. when business is closed), carry out the following activities:

- empty the hopper;
- clean the appliance as described in the relative chapter;
- disconnect the power plug or turn off the main switch.

**Non-observance of these safety rules will relieve the manufacturer of any responsibility in the event of damage and/or injury to persons and/or animals.**

## 6. Maintenance and repairs

In case of malfunction, switch the appliance off, turn off the main switch and contact the technical support service.

In case of damage to the electrical power cable, switch off the appliance and order a replacement part from the technical support service.



**To ensure safe operation and ensure that the appliance works as intended:**

- follow all the instructions provided by the manufacturer;
- have the protective guards and safety devices installed on the appliance checked and tested by qualified, authorised personnel at regular intervals (within 3 years of installation and then once every year).



### WARNING

Maintenance carried out by unqualified personnel may compromise the safety of the appliance and cause it to no longer comply with applicable regulations.

Have maintenance carried out by qualified, authorised personnel only.

### WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

the manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury resulting from the use of non-original spare parts.



## 7. Decommissioning the appliance at its end of life

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste.

**To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.**



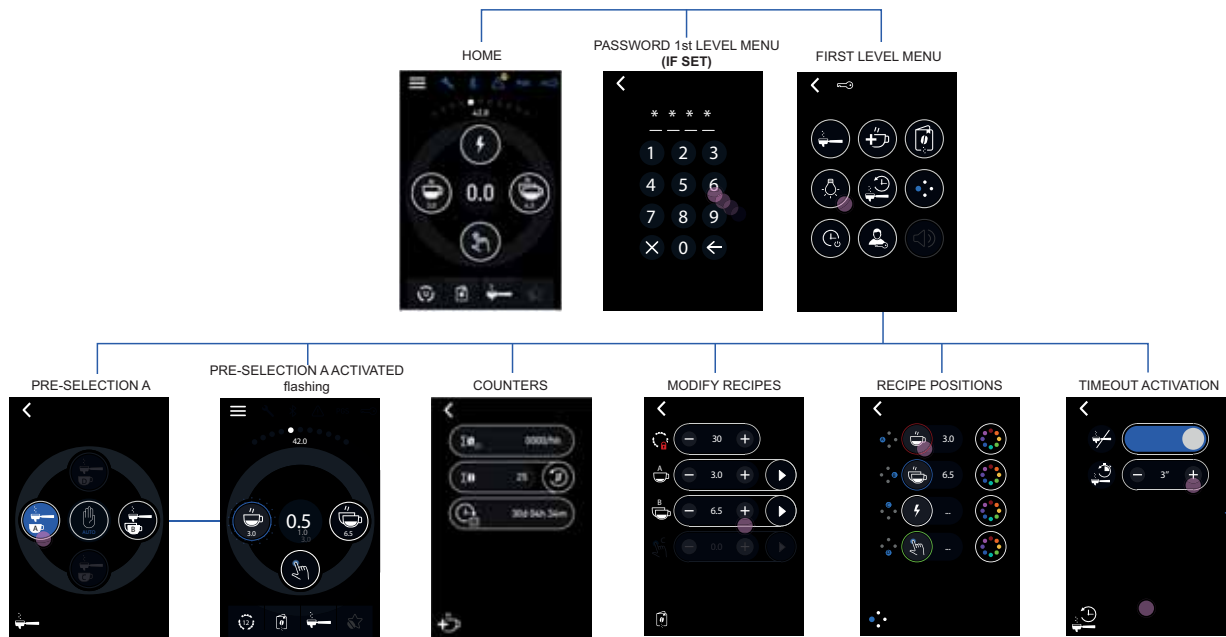
Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



## USE

### 8. Programming flow

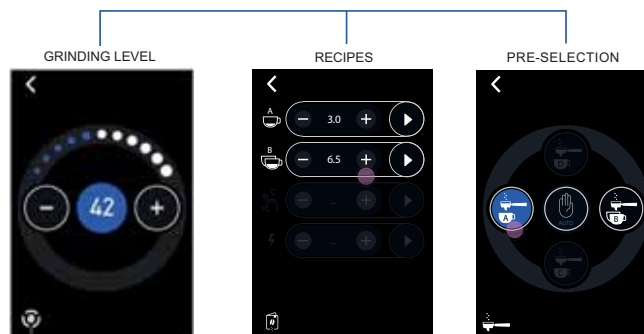



#### QUICK ACCESS KEYS

THREE QUICK ACCESS KEYS are always displayed and usable at the bottom of the screen for accessing the following functions directly:



- GRIND LEVEL (PGS motorised version only)
- RECIPES
- PRE-SELECTION



Press  to go back to the main screen.



## 9. Switching machine on at the start of the day

### Preliminary operations

Check that the hopper (2) is mounted correctly on the grinder-doser. Lift the cover (1) and fill the hopper with coffee beans.

Pull the shutter (14) outwards to make sure it is completely open.



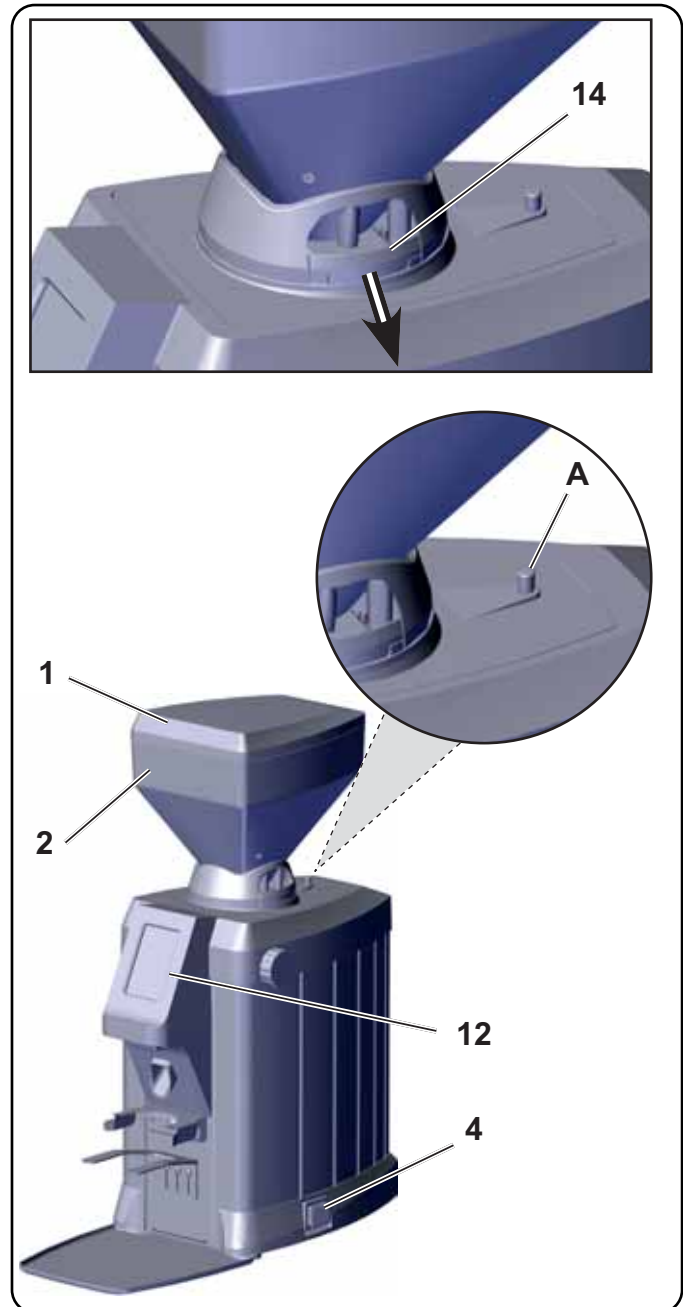
**Operation of the grinder-doser is only possible with the fastener ring (A) fully tightened.**



**Before switching the appliance on, make sure that the main switch of the electric power supply is turned on.**

Switch the appliance on by setting the switch (4) to position "1".

When the grinder-doser is switched on, the symbol of the brand is shown on the display (12) while the software loads, after which the main screen is displayed.



At the end of each working day, turn the main switch (4) to position "0" to switch the appliance off.





## Description of symbols on display



(\*) larger values indicate coarser grain sizes.  
 The quick access keys are displayed in the bottom section of the display (12), while the grain size is displayed both graphically and numerically in the upper part of the display.



Indicates that BT module is activated but not connected (only on some versions).



BDS (Barista Driving System) mode enabled (only on some versions).



Maintenance interval elapsed (change burrs).



Notification icon: error code.



PGS mode enabled only if connected to the machine (connection only on some versions).



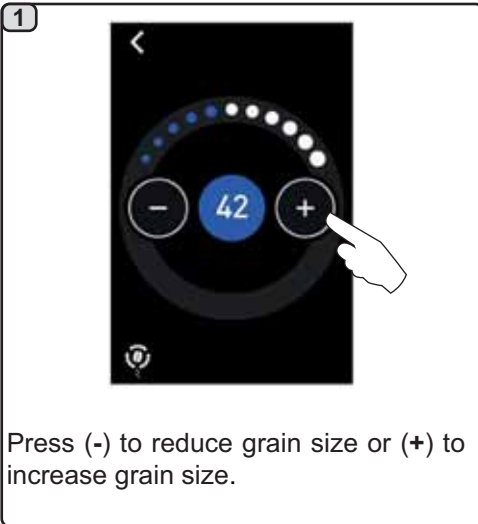
Technician menu enabled; quick access to technical menu with password.



## 10. Adjusting the burrs



**For PGS motorised version only:** The burrs can be adjusted by the operator, manager or technician depending on the settings entered by the technical personnel.

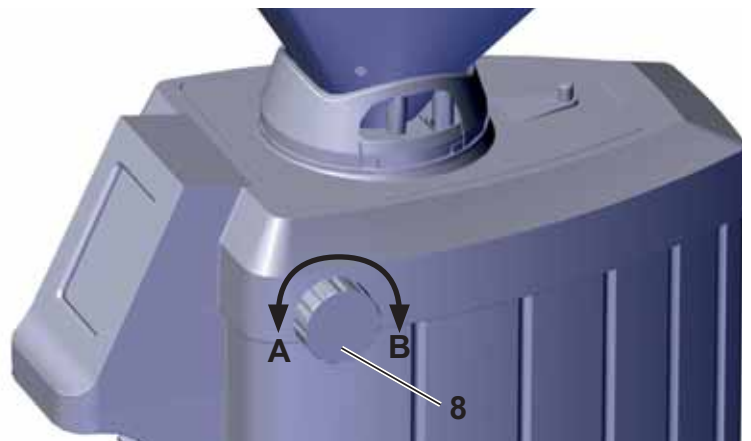


1

**On versions without motorised burr adjustment, turn the relative dial (8) to do this.**

A: coarser grinding.

B: finer grind.



### **Automatic dose correction system.**

If activated, each time the burrs are adjusted, the grinding times for coffee doses are automatically corrected in relation to the selected grain size.

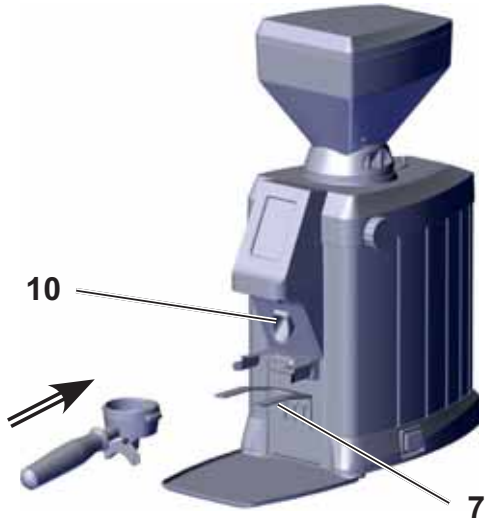


## 11. Ground coffee dispense mode

Two different dispensing modes are settable for the grinder-doser:

### **“Manual” mode**

1

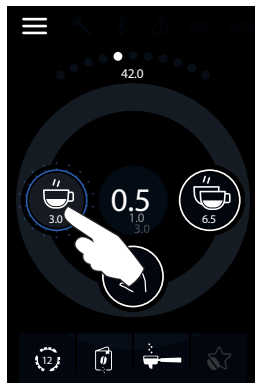


10


7

Place the filter holder of the coffee-making machine on the fork (7)

2



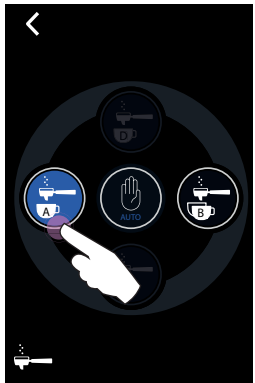
Select the required dose by pressing the icon on the touch screen display. The grinder-doser runs for the set dose time and the ground coffee is dispensed via the chute (10). Grinding stops automatically. In case of "single" and "double" doses: the number shown at the centre of the display is a countdown indicating the time remaining to the end of the operation. In case of continuous dispensing: the counter starts from 0 (zero) and increases.

 **Touch the touch screen display to stop dispensing at any time.**

### **“Pre-selection” mode (grinding starts automatically when filter holder is placed on fork)**

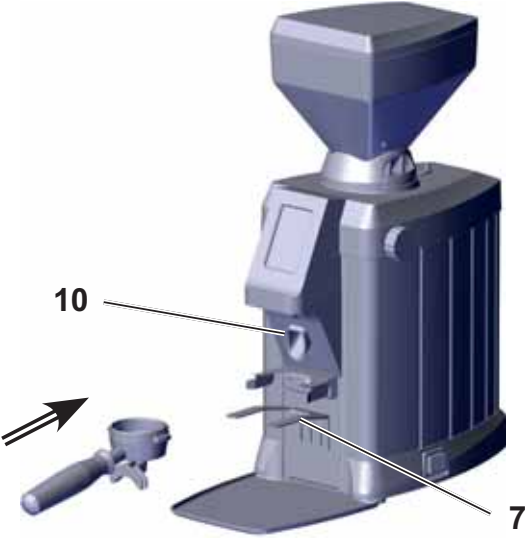
1

The relative icon on the display flashes when pre-selection mode is enabled:



in this case, pre-selection mode is enabled for single dose dispensing. The icons for other dose types are extinguished.


2



10

7

Place the filter holder of the coffee-making machine on the fork (7). The grinder-doser runs for the pre-set dose time and the ground coffee is dispensed via the chute (10). Grinding stops automatically. A "time-out" value (see below) may be set which allows the operator to temporarily suspend the current dispensing cycle by moving the filter holder away from the sensor contact position, and then resume dispensing without further action by simply returning the filter holder to the fork within the set time limit (time-out). If the filter holder is not returned within this time limit, the current dispensing cycle ends. To select a different dose than the dose type currently selected for pre-selection mode, press the relative icon on the display before placing the filter holder on the fork.

 **Press the touch screen display at any time to stop grinding before the currently set dose time is complete.**



# USER MENU

## 12. Modes



All the menu options described below are only available if the "user menu" is enabled (without password prompt).

Three different access levels are available:

1. "USER" access (regular operator)
2. "MANAGER" access (for franchise businesses, restricting access to certain functions for new operators)
3. "TECHNICIAN" access (for maintenance technicians only)

English

1



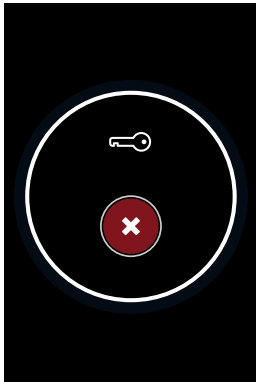
Press the icon  to access the user menu.

2



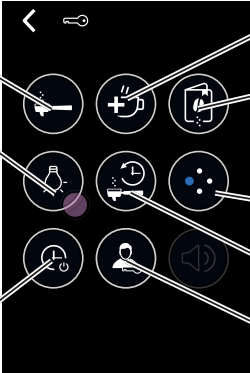
Enter the password.

3



If the password is incorrect, this page appears.

4



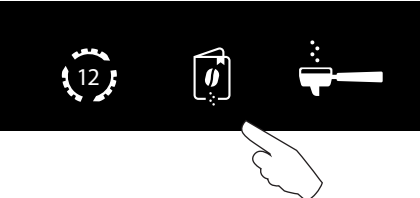
the following functions/settings are available from this menu

- (a) Pre-selection
- (b) Counters
- (c) Modify recipes
- (d) Rear light (if present)
- (e) Time-out
- (f) Recipe positions
- (g) Standby time
- (h) Change "MANAGER" password




## Test doses

1




Press the specific quick access key to access the menu containing all pre-configured recipes.

2




The following values may be modified:

- grain size level (for motorised versions only),
- grind time for single dose,
- grind time for double dose,
- etc.

Press the key  to dispense a test dose; press again to pause.


## Pre-selection

1



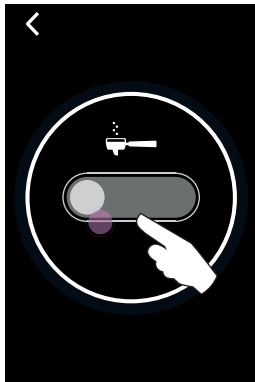
Select the option.

2



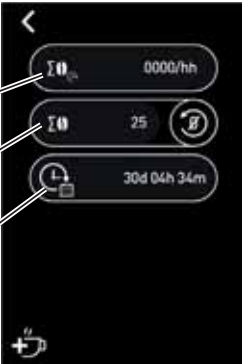
The centre button activates manual dispensing.

3



**For BDS versions:** press the "filter holder" icon (BLUE) to access the menu used to activate/deactivate the filter holder detection sensors.

## Counters

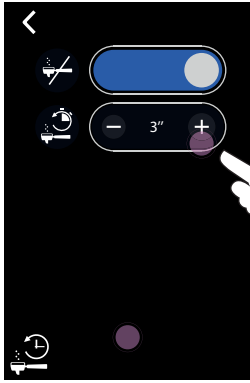


(a) Average dispensing per hour from last time grinder-doser was switched on.

(b) Total dispensing (parameter can be reset by user).

(c) Time elapsed since last time grinder-doser was switched on.

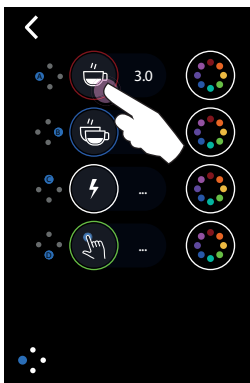
## Time-out



The time-out value (permitted time with filter holder not in contact with sensor) is settable from the specific page of the user menu.  
If the time-out function is disabled (slide set all the way to the right), the dose is completed even if the microswitch is not activated.

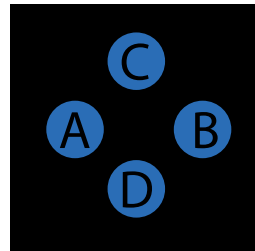
## Recipe positions

1

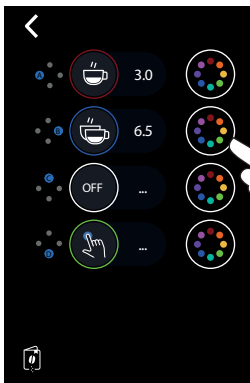


The order in which the four recipes available are shown on the display may be modified.  
The icons themselves can also be changed (e.g. all four icons of the same type).

Reference position:

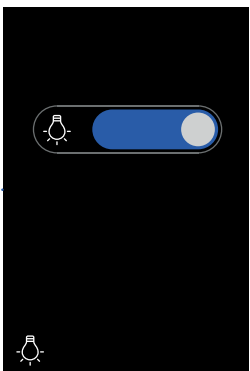


2

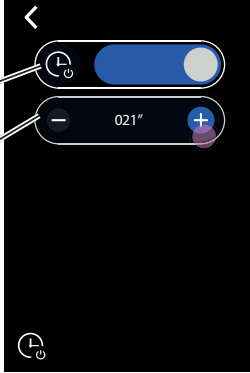


The colour of the border surrounding the key is also selectable.

## REAR LIGHT



Lighting of the rear LED (if present) can be activated/deactivated.

When a set period has elapsed after dispensing, the "standby" mode switches off the lights and reduces the brightness of the display.

(a) Activation/deactivation of function.  
 (b) Setting of standby time (seconds).

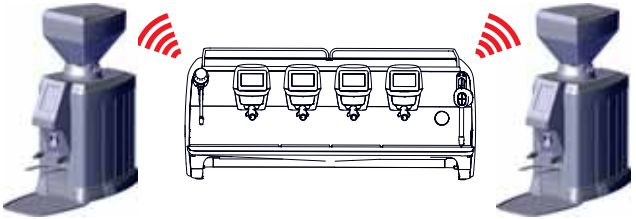
**13. BDS (Barista Driving System) - (may only be activated by TECHNICAL PERSONNEL)**

The BDS system consists of a coffee making machine and one or more motorised grinder-dosers which are connected via Bluetooth.

Each dispense button on the machine may be configured for a specific recipe and a specific grinder-doser.

The purpose of the BDS system is to guide the user in grinding coffee and dispensing coffee beverages, making their job simpler and more user-friendly.

The system may only be enabled and configured by technical personnel.



ground coffee and notifies the coffee machine of which selection it must implement to produce the required beverage.

All the barista simply has to do now is attach the filter holder to the coffee machine and press the dispense button.

**OPERATING LOGIC**

The barista places the filter holder on the fork and selects the dose.

The grinder-doser dispenses the correct quantity of

**1**

**Standby state:**


- Bluetooth icon lit;
- dose icons lit;
- ground coffee chute light lit steadily.

Button LEDs on machine off.

**2**

**Grinding and enabling coffee dispensing:**

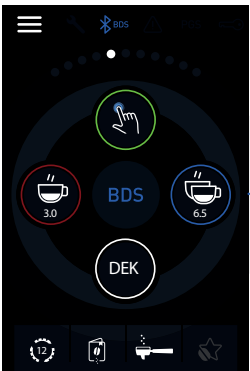
- a function locked pop-up is displayed:



Coffee dispensing remains enabled for 2 minutes. During this period, the grinder-doser used is disabled and another dose of coffee cannot be ground. Usage of the grinder-doser is enabled automatically if the enabled button is pressed or once the 2 minute wait time elapses.

**3**

When the BDS system is activated, you can release the machine buttons to dispense drinks with powdered coffee (e.g. decaffeinated coffee) by pressing the DEK icon and then selecting the dose to be dispensed from the display or by using the mechanical sensors if present.





## 14. Cleaning



Follow the instructions given in this paragraph precisely to ensure observance of the HACCP food safety system.

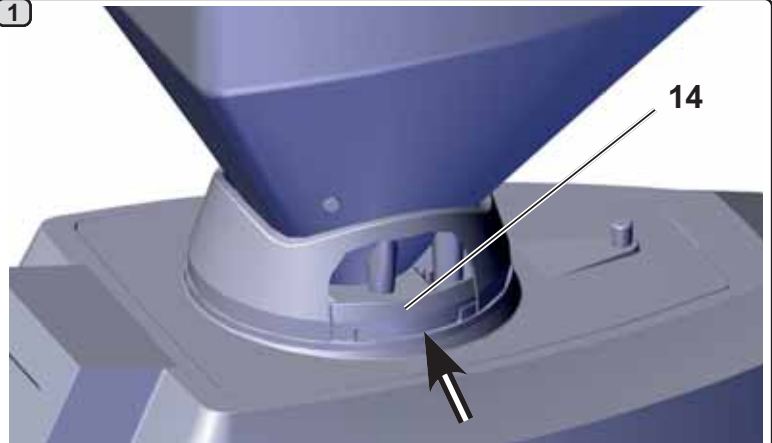
### **General warnings and precautions**

The grinder-doser, and the zones in contact with coffee in particular, must be cleaned periodically. Follow the instructions given below to clean the appliance correctly.

### **OPERATIONS NECESSARY AT THE END OF EACH WORKING DAY.**

#### **Cleaning the hopper**

1



Push the shutter (14) inwards to close it. Run the grinder-doser until no coffee remains in the appliance. Clean the forks and the drip tray.

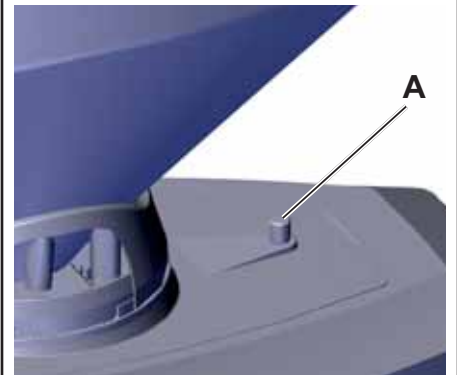
2



Switch the appliance off by pressing the switch (4).

Do not immerse the appliance in water.

3

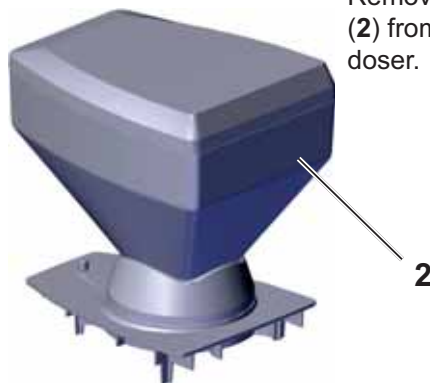


Unscrew the fastener ring nut (A).



The hopper can **ONLY** be removed and fitted with the shutter closed.

4



Remove the hopper (2) from the grinder-doser.

5

Remove any coffee remaining in the hopper (2). Remove any remaining organic matter.



USE ONLY NEUTRAL CLEANING PRODUCTS.



6 Wipe the inside with a damp, absorbent cloth to remove all dirt and dry if necessary. Make that the hopper (2) is completely dry before refitting it onto the grinder-doser.



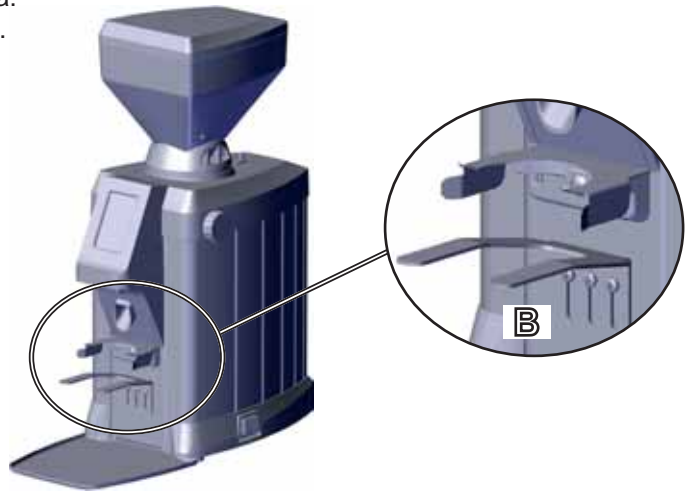


**Bodywork**

Wipe off any organic residue with a soft cloth. DO NOT use abrasive cleaning products or products containing ammonia. N.B.: do not spray liquids into the openings of the appliance.



When cleaning, take the utmost care not to damage the metal holder forks indicated in the detail (B).



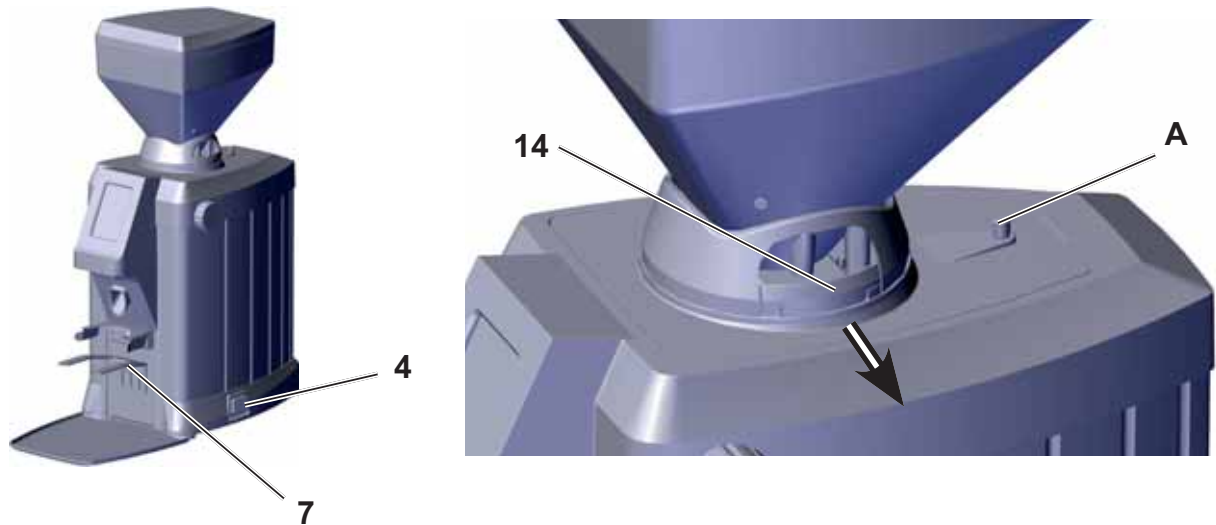


15. Malfunctions - Faults

**Corrective action possible for user**

To avoid unnecessary expense, check if the problem is one of the cases listed below before contacting the technical support service.

English



FAULT	CAUSE	REMEDY
The appliance is not working and the ON indicator lamp (4) is off.	No electrical power.	Check the electrical power supply. Check the position of the main switch (4).
The appliance is not working and the ON indicator lamp (4) is lit.	The fastener ring nut (A) is not tightened correctly (safety microswitch open)	Check that the fastener ring nut (A) is tightened correctly.
The appliance seems to work correctly but no ground coffee is dispensed.	(1) Hopper shutter (14) closed. (2) No coffee in hopper. (3) Hopper obstructed by compacted coffee beans. (4) No gap between burrs or excessive ground coffee residue between burrs.	(1) Pull the shutter (14) outwards to open the coffee feed to the burrs. (2) Fill the hopper with coffee. (3) Move the coffee beans in the hopper around manually. (4) Increase the set burr spacing and clean the burrs.
The ground coffee does not drop into the centre of the filter holder.	The position of the fork is not set appropriately.	Adjust the height of the fork (7) with the specific tool.
The filter holder falls off the fork (7).	The position of the fork is not set appropriately.	Adjust the height of the fork (7) with the specific tool.
Appliance produces abnormal noise when grinding.	Foreign object in grinding chamber.	Close the shutter (14) and grind all the remaining coffee. Contact the technical support service if the problem persists.

**Sommaire**

	Page		Page
<b>1. Consignes générales .....</b>	<b>2</b>	<b>UTILISATION</b>	
<b>2.1 Transport et manutention.....</b>	<b>3</b>	<b>8. Flux de programmation .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Consignes d'installation.....</b>	<b>4</b>	<b>9. Mise en marche journalière.....</b>	<b>8</b>
<b>3 Consignes électriques</b>		<b>Description des symboles s'affichant</b>	
<b>d'installation .....</b>	<b>4</b>	<b>sur l'écran .....</b>	<b>9</b>
<b>4 Positionnement de la trémie .....</b>	<b>4</b>	<b>10. Réglage des moulins .....</b>	<b>10</b>
<b>5. Avertissements.....</b>	<b>5</b>	<b>11. Prélèvements de café moulu.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Entretien et réparations.....</b>	<b>5</b>	Fonctionnement « Manuel ».....	11
<b>7. Mise hors service définitive .....</b>	<b>6</b>	Fonctionnement « Présélection »	
		(activation automatique de la mouture à	
		l'approche du porte-filtre) .....	11
		<b>MENU UTILISATEUR</b>	
		<b>12. Modes.....</b>	<b>12</b>
		Test doses .....	13
		Présélection .....	13
		Compteurs.....	13
		Délai d'attente .....	14
		Position recettes.....	14
		Éclairage arrière.....	14
		Temps de veille .....	15
		<b>13. Système BDS (Barista Driving</b>	
		<b>System) - (activable par le</b>	
		<b>TECHNICIEN).....</b>	<b>15</b>
		<b>14. Opérations de nettoyage.....</b>	<b>16</b>
		Avertissements généraux.....	16
		Opérations à effectuer à la fin de la journée	
		de travail.....	16
		Nettoyage trémie.....	16
		Carrosserie.....	17
		<b>15. Anomalies - Pannes .....</b>	<b>18</b>



## 1. Consignes générales



**Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le manuel d'UTILISATION avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque manière que ce soit, car ils fournissent des informations importantes concernant la sécurité et le respect des bonnes pratiques d'hygiène.**

**Conserver soigneusement ce manuel pour une consultation ultérieure.**

- L'appareil est conçu pour moulinier le café en grains et doser le café moulu à utiliser dans les machines à café espresso. Toute autre utilisation est à considérer comme non-conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par du personnel formé à cet effet et informé sur les risques liés à son utilisation.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.  
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Bruit : niveau de pression acoustique pondérée : 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par du personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation autre que celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non-conforme de l'appareil.

**ATTENTION**

**L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé.**

**Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans ce manuel, car ils fournissent des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien en toute sécurité.**

**Conserver soigneusement ce manuel pour une consultation ultérieure.**

**2.1 Transport et manutention****Emballage**

- L'appareil est conditionné dans un emballage en carton solide avec des protections internes adéquates. Les symboles conventionnels figurant sur l'emballage fournissent des instructions à suivre pendant la manutention et le stockage de l'appareil.
- Le transport doit être effectué conformément aux instructions figurant sur l'emballage, en déplaçant le colis avec précaution et en évitant toute forme de collision.
- Ne pas laisser l'emballage exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

**Contrôles à la réception**

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes d'emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des éventuels dispositifs de sécurité.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

**Instructions pour l'élimination de l'emballage**

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Pour sauvegarder et protéger l'environnement, ils ne doivent pas être jetés, mais apportés aux centres de recyclage / élimination appropriés selon les réglementations locales en vigueur.

**Manutention**

Le personnel chargé de déplacer l'appareil doit être conscient des risques liés à la manutention de charges.

Déplacer toujours l'appareil avec la plus grande prudence, en utilisant, si possible, un moyen de levage adapté (type chariot élévateur).

En cas de manutention manuelle, s'assurer que :

- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de préhension de l'appareil;
- toujours utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures de sécurité, gants de protection).



## 2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution d'électricité.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation; s'il est endommagé, le remplacer.
- Dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.
- La température ambiante doit être comprise entre 50 et 90 °F (10 et 32 °C).
- Les branchements d'alimentation (électricité) doivent se trouver à proximité.
- Ne pas installer dans des pièces (cuisines) où un nettoyage par jets d'eau est prévu.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou de dissipation de chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.



### 3 Consignes électriques d'installation

Lors de l'installation, prévoir un dispositif qui coupe le courant avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption complète dans les conditions de la catégorie de surtension III et une protection contre les courants de fuite d'une valeur de 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette exigence fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle minutieux du système par du personnel qualifié. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaquette d'informations.

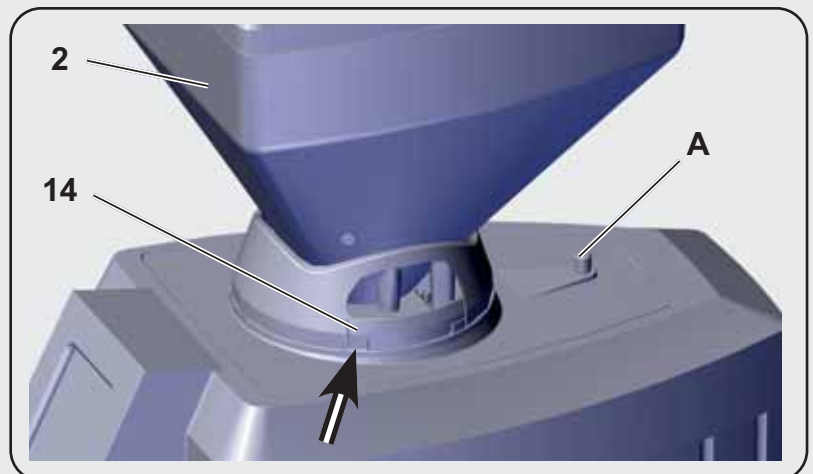
## 4 Positionnement de la trémie

Après avoir retiré l'emballage, placer la trémie (2) sur le moulin-doseur et la fixer à l'aide de la bague de fixation (A).

Remarque : Opérer avec la vanne (14) fermée pour éviter la chute de grains de café.



**Le moulin-doseur ne fonctionne que si la bague de fixation (A) est complètement vissée.**





## 5. Avertissements

### AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux choses résultant d'une utilisation incorrecte ou non-conforme de l'appareil.**

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

S'assurer que l'appareil n'est pas utilisé par des enfants ou par des personnes non formées à son utilisation.

### CONSERVATION DU CAFÉ

Toujours utiliser du café frais, en grains, conservé dans des boîtes ou des sachets étanches et hermétiques, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

À la fin de la journée de travail, essayer d'utiliser tout le café moulu restant dans le doseur autrement il risque de perdre son arôme et ses qualités se dégradent rapidement.



### INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

**En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :**

- **vider la trémie ;**
- **effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre dédié ;**
- **débrancher la fiche de la prise de courant ou éteindre l'interrupteur général.**

**Le non-respect de ces normes de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de pannes, de dommages aux choses et/ou de blessures aux personnes et/ou aux animaux.**

## 6. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, mettre l'interrupteur général sur OFF et informer le service d'assistance technique.

En cas d'endommagement du câble de raccordement électrique, éteindre l'appareil et demander une pièce de rechange au service d'assistance technique.



**Pour garantir la sécurité opérationnelle et fonctionnelle, il est essentiel de :**

- **respecter toutes les consignes du fabricant;**
- **faire vérifier périodiquement l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité par du personnel qualifié et autorisé (la première fois au bout de 3 ans maximum, puis tous les ans).**



### ATTENTION

L'entretien effectué par du personnel non qualifié peut compromettre la sécurité et la conformité aux normes en vigueur de l'appareil.

Ne demander l'assistance qu'à du personnel qualifié et autorisé.

### ATTENTION

Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine garanties par la société mère.

Dans le cas contraire, la responsabilité du fabricant n'est pas engagée.



## 7. Mise hors service définitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain.

**Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.**



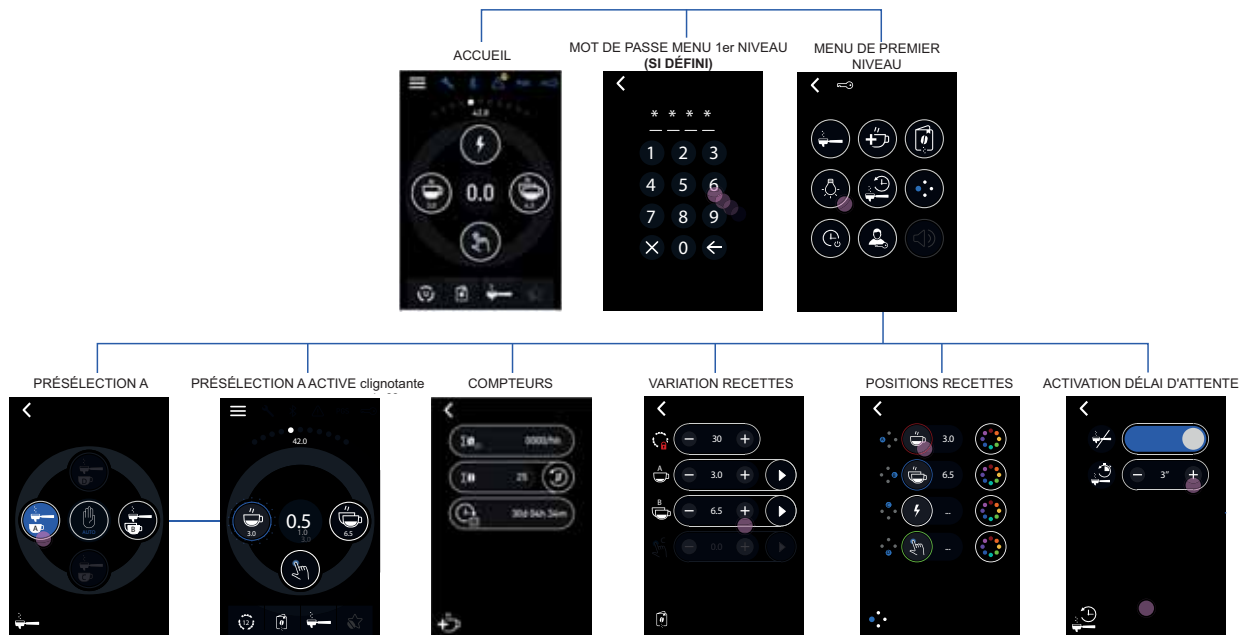
Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.





## UTILISATION

### 8. Flux de programmation

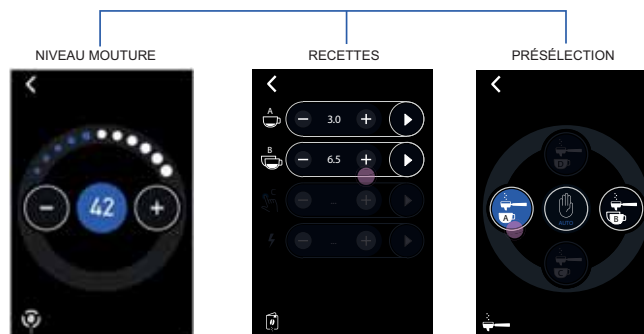



#### TOUCHES RAPIDES

Au bas de l'écran, TROIS TOUCHES RAPIDES sont toujours visibles et activables pour un accès direct aux fonctions suivantes :



- NIVEAU MOUTURE (version motorisée PGS uniquement)
- RECETTES
- PRÉSÉLECTION



Pour revenir à l'écran principal, appuyer sur .



## 9. Mise en marche journalière.

### Opérations préliminaires

Vérifier que la trémie (2) est parfaitement positionnée sur le moulin-doseur, soulever le couvercle (1) et la remplir de café en grains.

Vérifier que la vanne (14) est complètement ouverte en la tirant vers l'extérieur.



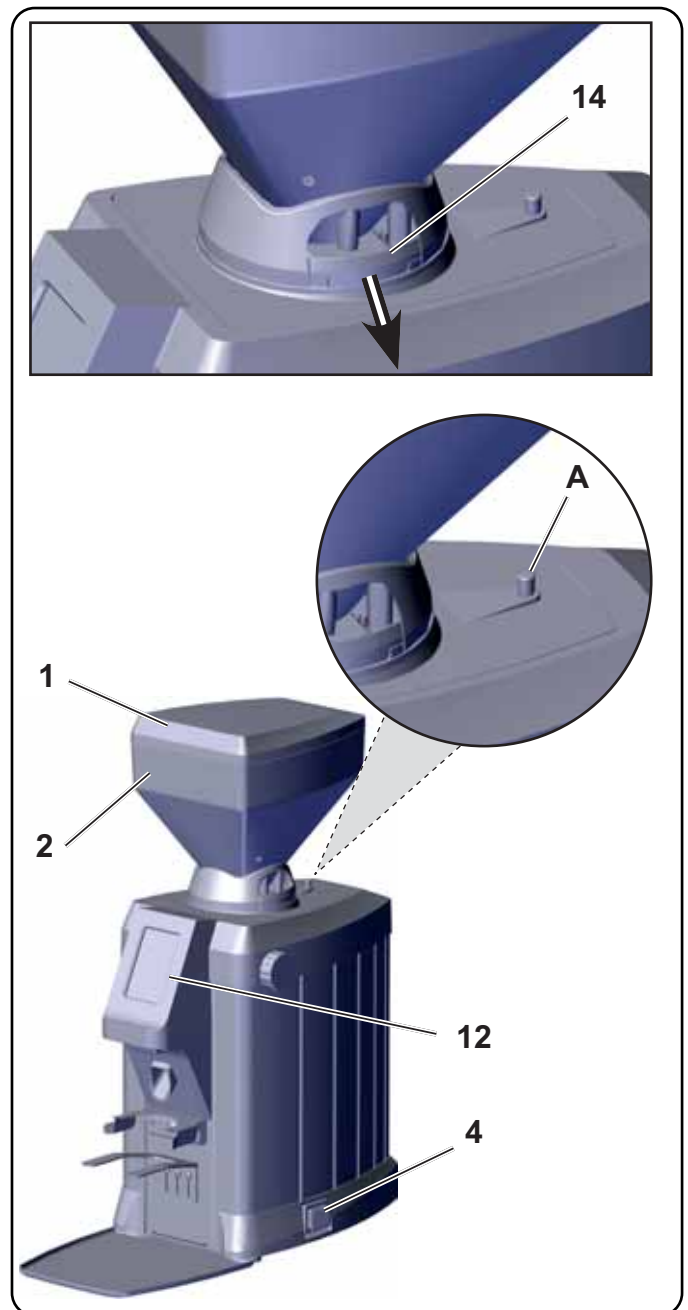
**Le moulin-doseur ne fonctionne que si la bague de fixation (A) est complètement vissée.**



**Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général d'alimentation électrique est sur ON.**

Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (4) sur la position « 1 ».

Lors de la mise en marche du moulin-doseur, l'icône de la marque s'affiche à l'écran (12) pendant la phase de chargement du logiciel : l'écran principal s'affiche :



À la fin de l'activité journalière, éteindre l'appareil en plaçant l'interrupteur (4) sur la position « 0 ».



## Description des symboles s'affichant sur l'écran



(\*) une valeur croissante indique des grains plus gros.

Les « touches rapides » sont affichées au bas de l'écran (12) et le degré de granulométrie avec la valeur de référence correspondante en haut de l'écran.



Module BT activé mais pas connecté (présent uniquement sur certaines versions).



Mode BDS (Barista Driving System) activé (présent uniquement sur certaines versions).



Entretien expiré (changer moulins).



Symbole attention : code erreur.



Mode PGS actif uniquement s'il est connecté à la machine (connexion présente uniquement sur certaines versions).



Menu technicien actif ; accès rapide au menu technicien par mot de passe.



## 10. Réglage des moulins



**Uniquement dans la version motorisée PGS :** Le réglage des moulins est confié à l'opérateur, au directeur ou au technicien, selon les paramètres saisis par le personnel technique.

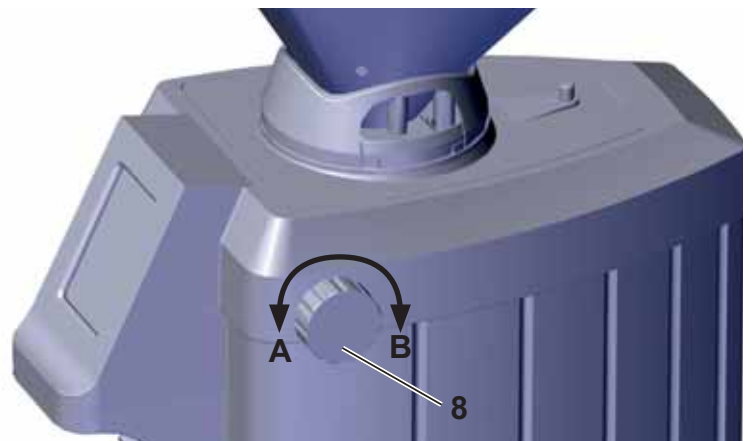


1

**Dans les versions sans motorisation,** le réglage des moulins s'effectue en tournant le bouton rotatif prévu à cet effet (8).

A : mouture plus grossière.

B : mouture plus fine.



### Système d'adaptation automatique de la dose.

Si ce système est actif, à chaque réglage des moulins, le temps de mouture des doses de café est automatiquement adapté à la granulométrie sélectionnée.

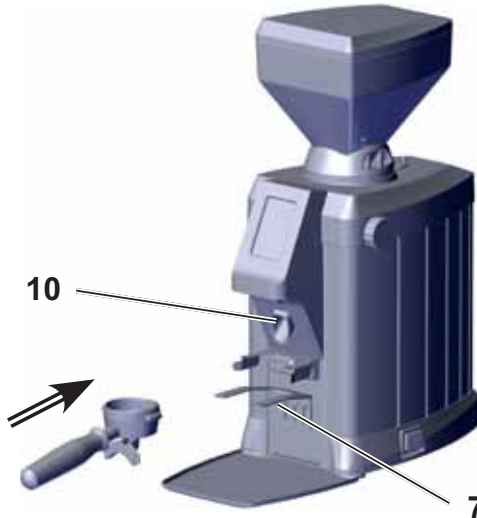


## 11. Prélèvements de café moulu

Le moulin-doseur peut être paramétré avec 2 modes de prélèvement différents :

### Fonctionnement « Manuel »

1



10

7

Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (7)

2



Sélectionner la dose choisie en appuyant sur l'icône sur l'écran tactile. Le moulin-doseur se met en marche pendant le temps de dosage réglé et le café moulu descend par le conduit (10). La mouture s'arrête automatiquement. En cas de « dose simple » ou de « dose double » : le chiffre qui apparaît au centre de l'écran indique le « compte à rebours » de l'opération. En cas de débit continu : le comptage commence à partir de 0 (zéro) et augmente.

 **En appuyant à nouveau sur l'écran tactile, le débit s'arrête.**

### Fonctionnement « Présélection » (activation automatique de la mouture à l'approche du porte-filtre)

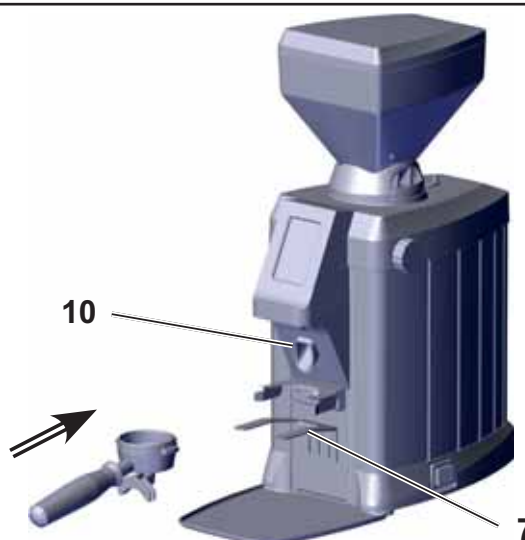
1

La présélection active est représentée sur l'écran par l'affichage clignotant de l'icône sélectionnée :



Dans cet exemple, la présélection est la dose simple. Les icônes correspondant aux autres doses sont éteintes.


2



10

7

Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (7). Le moulin-doseur se met en marche pendant le temps de dosage pré-réglé et le café moulu descend par le conduit (10). La mouture s'arrête automatiquement. Il est possible de saisir une valeur « **délai d'attente** » (voir ci-dessous) qui permet d'éloigner momentanément le porte-filtre du contact avec le capteur puis de reprendre la distribution lorsque le porte-filtre est rapproché dans un délai défini (**délai d'attente**), sinon la distribution s'arrête. Il est possible de choisir une dose différente de celle présélectionnée en appuyant sur l'icône correspondante sur l'écran avant de positionner le porte-filtre.

 **La mouture peut être arrêtée avant le temps de dosage paramétré en appuyant à nouveau sur l'écran tactile.**

Français



# MENU UTILISATEUR

## 12. Modes



Tous les éléments décrits ci-dessous ne peuvent être visualisés que si le « menu utilisateur » est autorisé (sans demande de mot de passe).

Il existe trois niveaux d'autorisation différents :

1. Accès « UTILISATEUR » (opérateur ordinaire)
2. Accès « DIRECTEUR » (pour les grandes chaînes, certaines fonctions aux nouveaux opérateurs sont limitées)
3. Accès « TECHNICIEN » (réservé aux techniciens chargés de l'entretien)

1



Appuyer sur l'icône  pour accéder au menu utilisateur.

2



1111

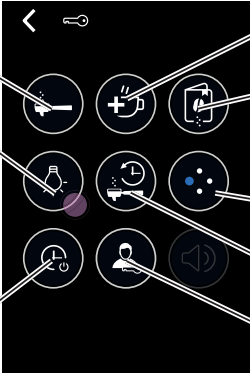
Entrer le mot de passe.

3



Cette page apparaît si le mot de passe est incorrect.

4




Dans ce menu, il est possible de régler

- (a) Présélection
- (b) Compteurs
- (c) Variation recettes
- (d) Éclairage arrière (si présent)
- (e) Délai d'attente
- (f) Position recettes
- (g) Temps de veille
- (h) Changement du mot de passe « DIRECTEUR »




## Test doses

1




Appuyer sur la touche rapide spécifique pour accéder au menu où toutes les recettes déjà définies sont affichées.

2



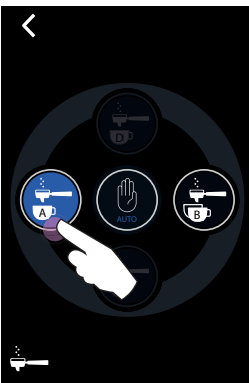
Il est possible de modifier les valeurs de :

- niveau mouture (pour versions motorisées uniquement),
- temps de mouture dose simple,
- temps de mouture dose double,
- etc.

Appuyer sur la touche  pour effectuer un test de la dose ; appuyer à nouveau pour mettre en pause.

## Présélection

1



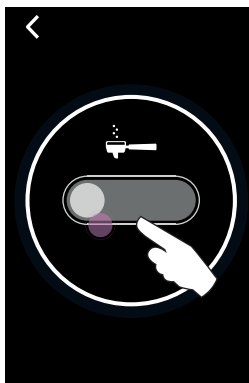
Sélectionner le type choisi.

2




La touche centrale active la distribution manuelle.

3



**Pour versions BDS :** appuyer sur l'icône « porte-filtre » (BLEUE) pour accéder au menu affiché d'activation/désactivation des capteurs de détection du porte-filtre.

## Compteurs

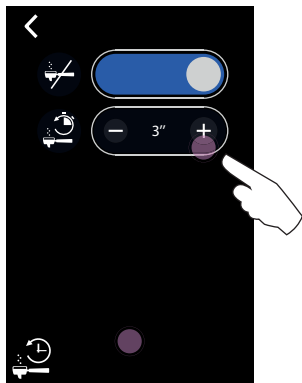


(a) Distributions horaires moyennes, depuis la dernière mise en marche du moulin-doseur.

(b) Total des distributions (paramètre réinitialisable par l'utilisateur).

(c) Temps écoulé depuis la dernière mise en marche.

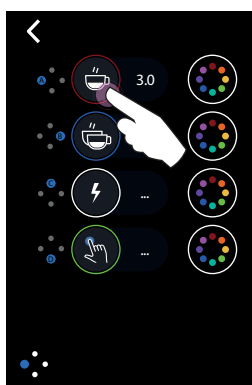
## Délai d'attente



Le Délai d'attente (délai avec le porte-filtre non en contact avec le capteur) peut être réglé via la page spécifique du menu utilisateur. En désactivant le Délai d'attente (glisser vers la droite), la dose est toujours complétée même en désactivant le microrupteur.

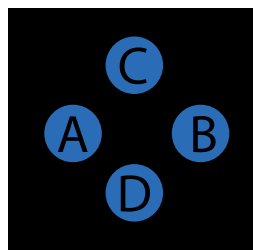
## Position recettes

1

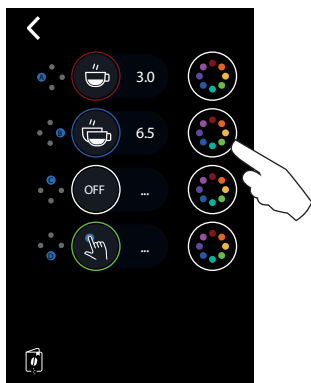


Les quatre types de recettes peuvent être disposés sur l'écran dans différentes positions. Il est également possible de changer les icônes (par ex. pour qu'elles soient identiques).

Position de référence :

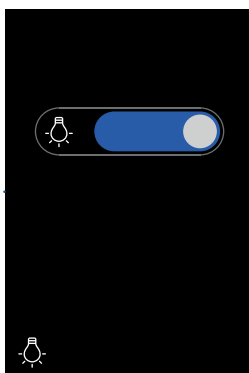


2



Il est également possible de choisir la couleur du cercle extérieur du bouton pour chacune d'entre elles.

## Éclairage arrière

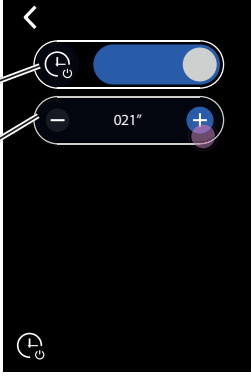


Il est possible d'activer/désactiver l'éclairage de la LED arrière (si présent).





## Temps de veille



(a) Activation/désactivation de la fonction.  
(b) Paramétrage du temps de veille (secondes).

Au bout d'un certain délai après la distribution, le mode « veille » active la commande d'extinction de l'éclairage et réduit la luminosité de l'affichage.

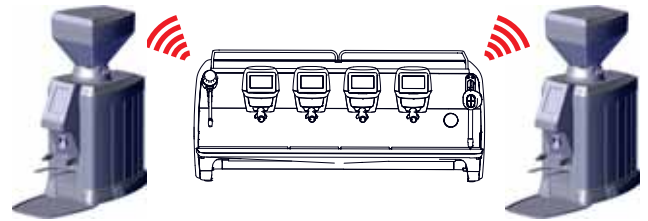
## 13. Système BDS (Barista Driving System) - (activable par le TECHNICIEN)

Le système BDS se compose d'une machine à café et d'un ou plusieurs moulins-doseurs motorisés connectés en mode Bluetooth.

Sur la machine, chaque bouton de distribution est paramétrable selon le type de recette et le moulin-doseur de référence.

Le but du système BDS est de guider l'utilisateur dans les opérations de mouture et de distribution du café, en rendant les opérations de travail simples et intuitives.

L'activation et la configuration du système sont à la charge du personnel technique.



moulu et communique en même temps à la machine quelle sélection activer pour la préparation de la boisson. Le barman n'aura plus qu'à accrocher le porte-filtre à la machine et à appuyer sur le bouton activé pour la distribution.

### LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

Le barman positionne le porte-filtre et sélectionne la dose. Le moulin-doseur distribue la bonne quantité de café

**1**  
**Phase de veille :**


- icône allumée ;
- icônes dose allumées ;
- éclairage conduit café moulu allumé fixe.

Sur la machine, les voyants des touches sont éteints.

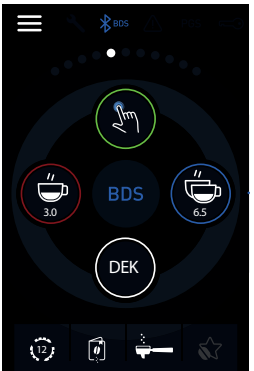
**2**  
**Mouture et autorisations :**

- une fenêtre contextuelle de verrouillage s'affiche :

L'autorisation à distribuer de la machine restera active pendant 2 minutes. Pendant ce temps le moulin-doseur utilisé sera verrouillé et donc incapable de moudre une seconde dose de café. Il sera déverrouillé automatiquement lorsque la touche activée sur la machine est enfoncée ou au bout des 2 minutes d'attente.




**3**  
Lorsque le système BDS est actif, il est possible de déverrouiller les touches de la machine pour distribuer des boissons associées au café en poudre (par ex. décaféiné), en appuyant d'abord sur l'icône DEK puis en sélectionnant la dose à distribuer sur l'écran, ou en utilisant les capteurs mécaniques, si présents.





## 14. Opérations de nettoyage

 Pour l'application correcte du système de sécurité alimentaire (HACCP), suivre les instructions de ce paragraphe.

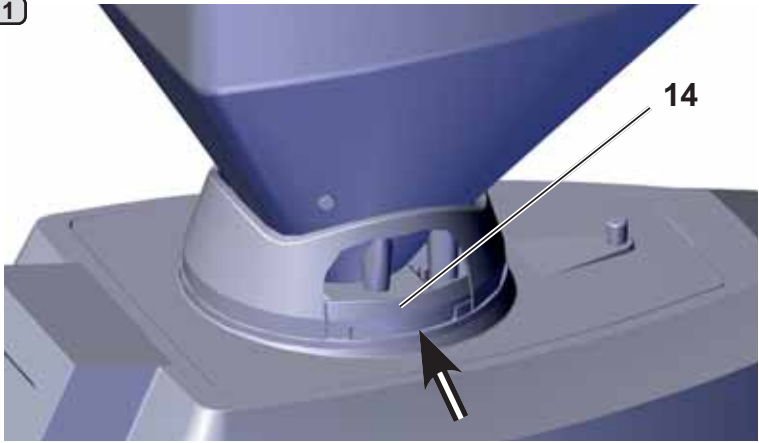
### **Avertissements généraux**

Le moulin-doseur doit être nettoyé périodiquement, en particulier les zones destinées au contact avec le café.  
Pour effectuer les opérations de nettoyage, procéder comme suit.

### **OPÉRATIONS À EFFECTUER À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL.**

#### **Nettoyage trémie**


**1**



Fermer la vanne (14) en la poussant vers l'intérieur.  
Effectuer la mouture jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus de café dans le moulin-doseur.  
Nettoyer les fourches et le plateau de collecte.

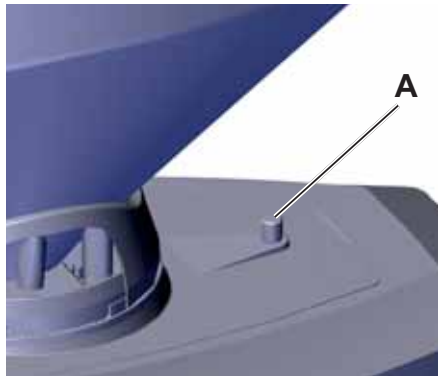
**2**




 Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur (4).

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

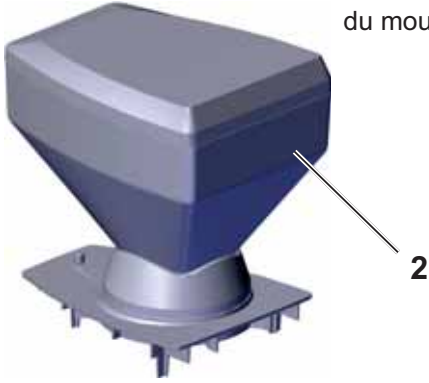
**3**



Dévisser la bague de fixation (A).

 Le retrait et la mise en place de la trémie peuvent être effectués **UNIQUEMENT** si la vanne est fermée.

**4**



Retirer la trémie (2) du moulin-doseur.

**5** Éliminer le café pouvant être resté dans la trémie (2). Éliminer tous les résidus organiques présents.

 UTILISER DES DÉTERGENTS NEUTRES.



**6** Nettoyer l'intérieur avec un chiffon absorbant humide jusqu'à ce qu'il soit complètement propre et l'essuyer si nécessaire.  
Avant de repositionner la trémie (2) sur moulin-doseur, s'assurer d'avoir parfaitement essuyé les parties mouillées ou humides.

Français

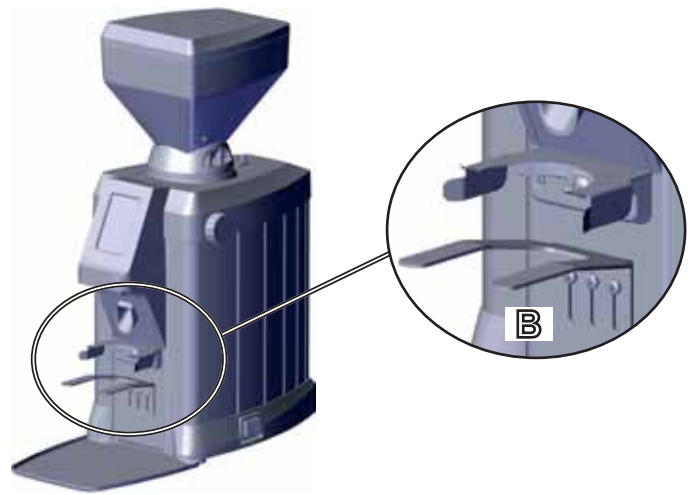


**Carrosserie**

Utiliser un chiffon doux et des produits SANS ammoniaque ni abrasif, en éliminant tout résidu organique.  
N.B. : ne pas vaporiser de liquide dans les cavités de l'appareil.



Pendant les opérations de nettoyage, faire très attention aux fourches métalliques de soutien indiquées dans l'encadré (B).

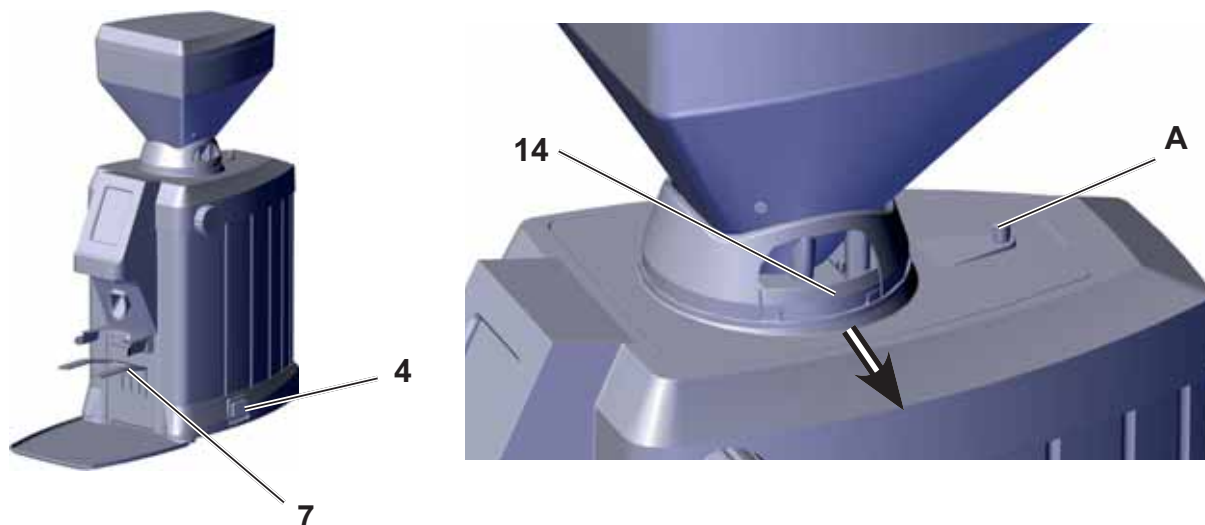




## 15. Anomalies - Pannes

### Interventions directes du client

Avant d'appeler le service d'assistance technique, afin d'éviter des dépenses inutiles, vérifier si le problème rencontré sur l'appareil n'est pas indiqué dans le tableau ci-dessous.



ANOMALIE	CAUSE	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas et le voyant ON (4) est éteint.	Coupure d'électricité.	Contrôler la présence d'électricité. Contrôler la position de l'interrupteur général (4).
L'appareil ne fonctionne pas et le voyant ON (4) est allumé.	La bague de fixation (A) n'est pas vissée (microrupteur de sécurité ouvert)	Contrôler le serrage de la bague de fixation (A).
L'appareil fonctionne correctement mais le café moulu ne sort pas.	(1) Vanne trémie (14) fermée. (2) Trémie vide. (3) Formation accidentelle d'un pont entre les grains de café dans la trémie. (4) Moulins en contact ou résidus de café moulu excessifs entre les moulins.	(1) Tirer la vanne (14) vers l'extérieur pour ouvrir le passage du café vers les moulins. (2) Remplir la trémie de café. (3) Remuer manuellement les grains de café dans la trémie. (4) Élargir les moulins en programmation et les nettoyer.
Le café moulu ne tombe pas au centre du porte-filtre.	Le réglage de la fourche n'est pas approprié.	Régler la hauteur de la fourche (7) à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
Le porte-filtre tombe de la fourche (7).	Le réglage de la fourche n'est pas approprié.	Régler la hauteur de la fourche (7) à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
Pendant la phase de mouture, l'appareil fait un bruit anormal.	Présence possible d'un corps étranger dans le compartiment de mouture.	Fermer la vanne (14) et moudre le café restant jusqu'à ce qu'il soit terminé. Si l'anomalie persiste, contacter le service d'assistance technique.

**EN**

GRUPPO CIBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milan, Italy  
All rights reserved

**FR**

GRUPPO CIBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

La société GRUPPO CIBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique.  
Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIBALI S.p.A., Milano  
Tous droits réservés

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

*This page is intentionally left blank.*

Cette page est délibérément laissée vierge.

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721