AGENTA

"IT'S NOT OVER YET"

L'OFFICINA DI

COFFEE MACHINES

FABER

SOUTHERN ITALY

BENVENUTO NEL MONDO FABER!

Il presente libretto ti sarà utile per consentire un corretto funzionamento e un'accurata manutenzione della tua macchina da caffè.
Il manuale va letto attentamente.
Esso è parte integrante del prodotto e va consegnato insieme allo stesso in caso di cessione ad altro utente o proprietario.

Garanzia

1) L'apparecchio è garantito dalla OFI Srl per un periodo di 24 mesi dalla data in cui il primo utente ne ha fatto acquisto. La prova della data di acquisto, é indicata sul documento, valido agli effetti fiscali, rilasciato dal rivenditore. L'utente che voglia usufruire della garanzia, deve esibire il suddetto documento al personale tecnico che ne verificherà la regolarità.

2) Il consumatore, il cui bene abbia un difetto di conformità, **deve rivolgersi al rivenditore,** unico soggetto responsabile (in forza del contratto di vendita) nei suoi confronti.

3) La garanzia copre gli interventi di sostituzione o riparazione dovuti a vizi costruttivi o a difetto di conformità rispetto alle caratteristiche di prodotto, come dichiarate nei documenti accompagnatori, presenti al momento dell'acquisto.

4) Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto, **- non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, filtro, pompa dell'acqua), sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione in alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore:** in particolare non sono coperti dalla Garanzia gli interventi sui difetti dovuti ad un uso non idoneo, alla mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, a riparazioni effettuate con ricambi non originali, a opera di personale tecnico non autorizzato OFI Srl ovvero a circostanze che comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. **È inoltre esclusa la formazione di ruggine delle parti in metallo/ferro (si consiglia in tal senso di tenere la macchina sempre ben asciutta) e le macchie su acciaio dovute all'utilizzo di detergenti aggressivi.** Impregiudicati i diritti che l'Utente vanta nei confronti dei Venditori, suo diretto contraente, ai sensi della Direttiva 1944/44/CE e del suo decreto di recepimento. sono altresì esclusi dalla presente Garanzia gli interventi riguardante l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e scarico la predisposizione dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo, nonchè le manutenzioni riportate nel libretto di istruzioni; non sono infine coperte da Garanzia tutte quelle parti sottoposte ad usura cori il normale utilizzo (quali, a titolo esemplificativo, parti asportabili, guarnizioni, plastiche, ecc.).

5) La OFI Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare da persone, cose o animali domestici a causa dell'inosservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito Libretto Istruzioni e riguardanti, principalmente, le avvertenze di installazione, uso e manutenzione, dell'apparecchio.

6) Le riparazioni effettuate in Garanzia non danno luogo a prolungamenti o rinnovo della Garanzia stessa.

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Apparecchiatura conforme alle direttive 2014/30/LIE (direttiva compatibilità elettromagnetica) e 2014151LIE (direttiva bassa e 20141351UL (direttiva bassa tensione)

NORME GENERALI DI SICUREZZA

Prima di installare la tua macchina, presta un attimo di attenzione:
i simboli seguenti permetteranno di riconoscere le situazioni di pericolo, quelle in cui prendere delle precauzioni per non arrecare danno alla macchina, ti forniranno indicazioni necessarie per gestirla al meglio.

- PERICOLO
- ATTENZIONE/PRECAUZIONE
- CONSIGLI UTILI

- Non usare all'aperto.
- Non usare con mani bagnate o piedi nudi.
- Non esporre all'azione di agenti atmosferici anche se non collegato alla rete elettrica.
- Non introdurre le mani, oggetti metallici ed altro, anche se non collegato alla rete elettrica.
- Non consentire l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini inferiori agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive d'esperienza o della necessaria conoscenza se non sotto sorveglianza o se le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio e della comprensione dei pericoli ad esse inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Assolutamente non aprire la leva di chiusura del vano di alloggio cialda in fase di erogazione.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione rivolgersi al personale specializzato del nostro Centro Assistenza. Per sapere dove sono vai su www.faberitaliasrl.it
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione che dovrà essere sostituito solo dal personale autorizzato.
- Se ll cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.
- Le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere effettuate sempre quando la macchina è fredda e non collegata alla rete elettrica.
- Per la pulizia della macchina utilizzare un semplice panno umido, facendo attenzione a non immergere mai la macchina in acqua e non inserire i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare solventi o prodotti chimici aggressivi.
- Aver cura di non asciugare mai la macchina o i suoi componenti in forno (di qualsivoglia specie).

Se trovi residui di acqua all'interno dei circuiti è perché le nostre macchine vengono testate una ad una dopo l'assemblaggio.

AGENTA

"IT'S NOT OVER YET"

Dall'unione di materiali nobili come l'acciaio, il legno e l'ottone nasce Agenta, macchina semi-professionale dotata di due gruppi erogazione dedicata al settore Ho.re.ca.

Frutto di intense ricerche in materia di design e di un attento studio delle forme è rivolta a chi non è costretto a scegliere tra qualità estetiche e alte prestazioni. Inoltre grazie al sistema Electronic System, non devi preoccuparti più di nulla: la scheda elettronica integrata, difatti, consente di garantire il massimo delle prestazioni grazie al dosatore Caffè Lungo/ Corto.
Dotata di un vano scaldatazze in grado di ospitare fino a 12 tazze, riesce a coniugare il giusto compromesso tra la qualità made in Faber, un design elegante e la praticità di una macchina destinata al settore HO.RE.CA
Dotata di una caldaia da 0,8 l per 2500 w riesce ad ottenere prestazioni elevate proprio come una vera Barista. Come quest'ultima, difatti, è disponibile in più versioni che riguardano fondamentalmente il sistema di erogazione:

› DUE GRUPPI A CIALDA

› **IBRIDA** (per chi non vuole scegliere tra la qualità di un gruppo di erogazione Faber e il nuovo sistema Dolce Gusto®).

CARATTERISTICHE

- Rivestimenti in metallo verniciato e acciaio
- Laterali in legno nobile verniciato
- Ringhierina poggia panno in ottone cromato
- Dosatore volumetrico a timer (caffè lungo /corto)
- Caldaia vapore 0.8 L 2500W
- Rubinetto Vapore con lancia Inox
- Capacità serbatoio 2 x 3 L
- Display digitale per regolazione temperatura
- Switch a leva accensione in acciaio inox
- Vano poggiatazze per alloggio 15 tazze

DIMENSIONI

Larghezza 62 cm / Altezza 41 cm
Profondità 44 cm / Peso 37,5 kg

Gruppo di erogazione a cialde
- Termoblocco in alluminio
- Resistenza a cartuccia 500W
- Pressacialda regolabile in ottone
- Valvola a tre vie con autoinnesco
- Termoregolatore 95°/145°RM
- Pompa 15 bar

Gruppo di erogazione CAPSULE DOLCE GUSTO
- Termoblocco in alluminio
- Elettrovalvola
- Termoregolatore 110°/145°RM
- Pompa 20 bar
- Portacapsule in delrin nero

(A) switch ON/OFF **(B)** Display termostato digitale **(C)** Manopola vapore **(D)** Lancia vapore **(E)** Vano tanica acqua

ISTRUZIONI D'USO LANCIA VAPORE

1. Accensione tramite Switch On/Off della caldaia Vapore (A) attendere che il display digitale (B) raggiunga la temperatura di 120/130° (parametri settaggio di fabbrica).

2. Inserire la lancia vapore (C) all'interno del contenitore con il liquido da riscaldare e girare la manopola del vapore (D) verso sinistra, quindi riportare la manopola nella posizione originaria terminata l'erogazione del vapore.

3. Ripulire la lancia vapore dopo l'utilizzo mediante un panno umido.

NOTA

Prima di eseguire le operazioni relative all'erogazione del vapore, assicurarsi che la lancia vapore sia orientata in direzione della vaschetta raccolta acqua. Attenzione pericolo di scottature, manovrare la lancia vapore mediante l'apposita manopola. Non orientare la lancia su persone e/o animali.

ACCENSIONE APPARECCHIO

Accensione: premere il tasto T1 o T3 oppure contemporaneamente T1 e T3.

Spegnimento: Premere contemporaneamente T1 e T3 per 2 secondi.

RISCALDAMENTO ACQUA

Alla prima accensione è necessario attendere che l'acqua venga riscaldata prima di poter procedere con l'erogazione del caffè.

Tutte le funzioni di erogazione risultano disabilitate e la fase di riscaldamento è segnalata all'utente con il lampeggio lento del led ICO1 e ICO 3 (1 secondo).
Non appena raggiunta la corretta temperatura dell'acqua si abilitano tutte le funzioni e la macchina risulta pronta all'erogazione.
La fase di macchina pronta è segnalata all'utente con l'accensione fissa del led ICO1 e ICO 3.

RISCALDAMENTO INIZIALE

All'accensione della macchina, quando raggiunta la temperatura di lavoro, viene automaticamente accesa la pompa per 0,8 secondi per preriscaldare l'acqua presente tra lo scambiatore e l'infusore. La funzione non viene svolta se lo scambiatore si scalda in meno di 5 secondi (era già caldo).

Attiva di default

FUNZIONE CAFFÈ (2 dosi a tempo programmabili dall'utente)

Tasto caffè corto o lungo (T1 – T3): pressione momentanea per start-stop erogazione.
Stop erogazione automatica quando raggiunto il tempo prefissato oppure premendo il tasto caffè durante l'erogazione.
L'erogazione in corso è segnalata con il lampeggio del solo led (ICO1 o ICO3) corrispondente alla erogazione in corso.

L'utente può riprogrammare a piacere la durata od il volume di erogazione del caffè corto o lungo con la seguente modalità operativa (esempio riprogrammazione caffè corto):

1. Iniziare l'erogazione premendo e mantenendo premuto il tasto T1.

2. Terminare l'erogazione rilasciando il tasto quando raggiunta la q.tà desiderata.

3. La nuova durata di erogazione viene automaticamente salvata e verrà riproposta ad ogni successiva erogazione.

(T1 o T3) Interruttore accensione ON/OFF

CONFIGURAZIONE SISTEMA

Configurazione preriscaldamentoacqua (attivazione Spina+ T3 - config. T1 T3 ICO1 ICO3)

1. Inserire la spina nella presa della corrente tenendo premuto tasto T3
2. Dopo circa 1 sec. ICO1 e ICO3 lampeggiano alternativamente velocemente ad indicare l'attivazione della configurazione
3. Rilasciare T3
4. Lampeggio ICO1 funzione disattivata
5. Lampeggio ICO2 funzione attivata
6. Premere T3 per definire l'ON/OFF della funzione, premere T1 per salvare l'impostazione
7. Attendere per 5 secondi senza premere tasti per uscire dalla configurazione.
8. Uscita configurazione in "Riscaldamento"

Configurazione Reset parametri di fabbrica (attivazione Spina+ T1+T3 - config. T1 T3 ICO1 ICO3)

1. Inserire la spina nella presa della corrente tenendo premuto i tasti T1 e T3
2. Dopo circa 1 sec. T1 e T3 lampeggia velocemente T1 e poi T3
3. Rilasciare T1 e T3

Reset ai parametri di fabbrica (Attivazione Spina + T1 +T3)

Vengono riportati ai valori di default i seguenti parametri:
Durata dell'erogazioneT1 e T3, preriscaldamento abilitato e tempo standby 9 minuti

VALORI DURATA EROGAZIONE CAFFÈ

	Default di fabbrica	Programmabile dall'utente
T1 - Erogazione caffè corto	24 secondi	Minimo 10 sec./Massimo 75 sec.
T3 - Erogazione caffè lungo	33 secondi	Minimo 10 sec./Massimo 75 sec.

La nuova durata viene memorizzata solo se superiore a 10 secondi

WELCOME TO THE WORLD OF FABER!

This booklet will be useful for you to ensure you properly operate and correctly maintain your coffee machine.
The manual must be read carefully.
It is an integral part of the product and it is delivered together with it in case it is transferred to another user or owner.

Warranty

1) The device is guaranteed by OFI S.r.l. for a period of 12 months from the date when the first user purchased it. The proof of the purchase date is indicated on the document, which is valid for tax purposes and has been issued by the retailer. The user who wants to take advantage of the warranty must show the aforementioned document to the technical personnel who will verify its correctness.

The guarantee is only valid for Italy.
For information about any service centres abroad, contact customer support.

2) The consumer whose goods lack conformity **must contact the retailer**, who is the only person responsible towards them (under the sales contract).

3) The warranty covers replacement or repairs due to manufacturing defects or lack of conformity in the product characteristics, as declared in the accompanying documents, present at the time of purchase.

4) The warranty expressly excludes those defects that occur as a result of incorrect use, negligence or carelessness in use or storage and are caused by incorrect installation, maintenance or repair by unauthorised persons or damage during transport **- they are not attributable to manufacturing defects, but rather to normal wear and tear of the materials due to the proper use of the appliance (in particular, calcification and use of parts which wear out, such as gaskets, filter, water pump), or have been caused by lightning, humidity, fire, incorrect power supply voltage as well as all other damage that is not objectively attributable to the manufacturer:** in particular, interventions on defects due to unsuitable use, failure to observe the instructions for operating the appliance, repairs carried out with non-original spare parts, or by unauthorised OFI S.r.l. technical personnel or circumstances which, in any case, cannot be traced back to manufacturing defects in the appliance are not covered by the Warranty. **Rust forming on the metal/iron parts is also excluded (it is advisable to always keep the machine dry) and stains on steel due to the use of aggressive detergents.** Without prejudice to the rights that the User has towards the Retailers, their direct contractor, pursuant to Directive 1944/44/EC and its transposed decree for interventions concerning the installation, connection to feeding and drainage systems, the preparation of the appliance for the conditions of use, as well as the maintenance indicated in the instruction manual are also excluded from this Warranty. All those parts that are subject to wear and tear during normal use (such as, by way of example, removable parts, gaskets, plastics, etc.) are not covered by the Warranty.

5) OFI S.r.l. declines all responsibility for any damage that may, directly or indirectly, derive from people, things or pets due to non-compliance with all the prescriptions indicated in the specific Instruction Booklet and mainly concerning warnings about the installation, use and maintenance of the appliance.

6) Repairs carried out under Warranty do not extend or renew said Warranty.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

Equipment compliant with directives 2014/30/EMC (electromagnetic compatibility directive) and 2014151LIE (low directive and 20141351UL (low voltage directive)

AGENTA

"IT'S NOT OVER YET"

The union of noble materials like steel, wood and brass arrive Agenta, semi-professional coffee machine with two distribution unit assigned to the Ho.re.ca. industry.
This machine is the result of strong studies in design and it is for who don't want to choose from appearance and high results.

Equipped with a 0.8 l boiler for 2500 w, it obtains high performance just like a real Barista machine. Like this latter, in fact, it is available in several versions that primarily concern the delivery system:

› TWO PODS GROUPS

› **HYBRID** (for those who do not want to choose between the quality of a Faber brewing unit and the new Dolce Gusto® system).

Its design is the result of careful research into shapes, which considered various noble materials such as steel, brass and wood. Equipped with a cup warmer compartment that can accommodate up to 12 cups, it manages to combine the right compromise between made in Faber quality and the affordability of a price far from HO.RE.CA. standards.

Available in different colours

FEATURES

- Painted metal and steel coatings
- Sides in varnished noble wood
- Cloth holder rail in chromed brass
- Timed volumetric dispenser (long/short coffee)
- Steam boiler 0.8 L 2500W
- Steam tap with stainless steel nozzle
- Tank capacity 2 x 3 L
- Digital display for temperature adjustment
- Stainless steel lever on switch
- Cup holder for 15 cups

DIMENSIONS

Width 62 cm / Height 41 cm
Depth 44 cm / Weight 37,5 kg

Pod dispensing group

- Aluminium thermoblock
- 500W cartridge resistance
- Adjustable brass pod press
- Three-way valve with self-trigger
- Temperature regulator: 95°/145° RM
- 15 bar pump

DOLCE GUSTO CAPSULE brewing group

- Aluminium thermoblock
- Solenoid valve
- Temperature regulator: 110°/145° RM
- 20 bar pump
- Black delrin capsule holder

(A) switch ON/OFF **(B)** Digital thermostat display **(C)** Steam knob
(D) Steam wand **(E)** Water tank compartment

STEAM WAND OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn On switch of the boiler Steam (A) wait that the digital display (B) reaches a temperature of 120/130 ° (factory setting parameters).

2. Insert the container with the liquid to be heated and press the steam dispenser button (button B – Fig. 2) until the desired temperature has been reached, then press the button again to stop dispensing steam.

3. Clean the steam wand with a damp cloth after use.

NOTE

Before performing any operations that involve dispensing steam, ensure that the steam wand is pointed in the direction of the drip tray.
Warning: Danger of scalding. Operate the steam wand using the knob.
Do not point the wand at people and/or animals.

POWER ON

Switching on appliance: Press the T1 or T3 button or T1 and T3 simultaneously to turn on the device.

Press T1 and T3 simultaneously for 2 seconds to turn off the device.

WATER HEATING

The first time it is switched on, it is necessary to wait for the water to be heated before being able to proceed with coffee brewing.

All the dispensing functions are disabled and the heating phase is signaled to the user with slow flashing of the ICO1 and ICO 3 LEDs (1 second).
As soon as the correct water temperature is reached, all functions are enabled and the machine is ready for delivery.
The machine ready phase is signaled to the user with fixed lighting of the ICO1 and ICO 3 LEDs

INITIAL HEATING

When the machine is turned on, when the working temperature is reached, the pump is automatically turned on for 0.8 seconds to preheat the water present between the exchanger and the infuser. The function is not carried out if the exchanger heats up in less than 5 seconds (it was already hot)

Activate by default

COFFEE FUNCTION (2 timed doses programmable by the user)

Short or long coffee button (T1 - T3): momentary pressure to start-stop dispensing.
Stop automatic brewing when the preset time is reached or by pressing the coffee button during brewing.
The brewing in progress is signaled by the flashing of only the LED (ICO1 or ICO3) corresponding to brewing in progress.

The user can plan the duration or volume of short or long coffee brewing as desired with the following operating mode (like for example reprogramming short coffee):

1. Start brewing by pressing and holding the T1 button.

2. End the brewing by releasing the button when the desired quantity is reached.

3. The new brewing duration is automatically saved and will be repeated for every subsequent brewing.

(T1 o T3) Interruttore accensione ON/OFF

CONFIGURATION SYSTEM

Configuration water preheating (Plug + T3 activation - T1 T3 ICO1 ICO3 config.)

1. Insert the plug into the socket while pressing the key T3
2. After about 1 sec. ICO1 and ICO3 alternately flash quickly to indicate the activation of the configuration
3. Release T3
4. ICO1 flashing function disabled
5. ICO2 flashing function activated
6. Press T3 to define the ON / OFF of the function, press T1 to save the setting
7. Wait for 5 seconds without pressing any buttons to exit the configuration.
8. Configuration output in "Heating"

Configuration Reset factory parameters
(activation of Plug + T1 + T3 - config. T1 T3 ICO1 ICO3)

1. Insert the plug into the socket while holding down the buttons T1 and T3.
2. After about 1 sec. ICO1 and ICO3 quickly flashes ICO1 and then ICO3
3. Release T1 and T3

Reset to factory parameters (Plug Activation + T1 + T3)
The following parameters are reset to default values:
Duration of T1 and T3 supplies Preheating: enabled

VALUES DURATION COFFEE BREWING

	Factory Default	Programmable by user
T1 - Brewing short coffee	24 seconds	Minimum 10 sec./Maximum 75 sec.
T3 - Brewing long coffee	33 seconds	Minimum 10 sec./Maximum 75 sec

The new duration is saved only if superior to 10 seconds.

CERTIFICATO / CERTIFIED
MADE IN ITALY

Tutti i prodotti a marchio Faber rispondono ai requisiti necessari per essere certificati Made in Italy

All Faber brand products meet the requirements to be certified Made in Italy

1. **Ideati e fabbricati interamente in Italia**
   entirely designed and manufactured in Italy
2. **Costruiti con materiali di qualità**
   Manufactured with quality materials
3. **Costruiti su lavorazioni tradizionali tipiche**
   Manufactured with typical traditional processes
4. **Realizzati nel rispetto di lavoro, igiene e sicurezza**
   Manufactured in compliance with work, hygiene and safety norms

L'OFFICINA DI

COFFEE MACHINES

FABER

SOUTHERN ITALY

OFI srl
Viale Melvin Jones 8, 81100 Caserta
info@lofficinadifaber.com
www.faberitaliasrl.it

Faber