

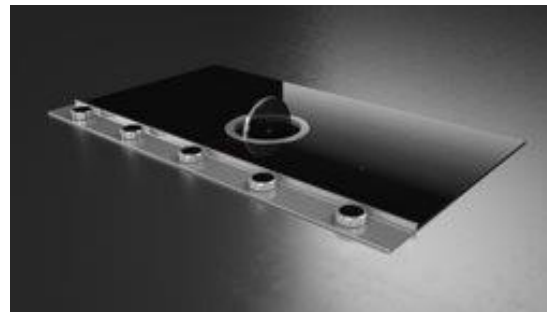


SERVICE MANUAL NIKOLATESLA UNPLUGGED

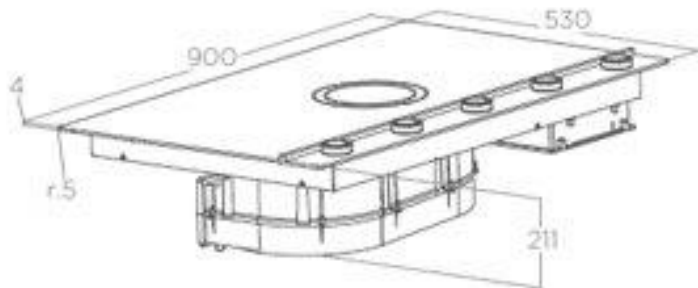
SM2300001

SERVICE MANUAL NIKOLATESLA UNPLUGGED

Product presentation / presentazione prodotto

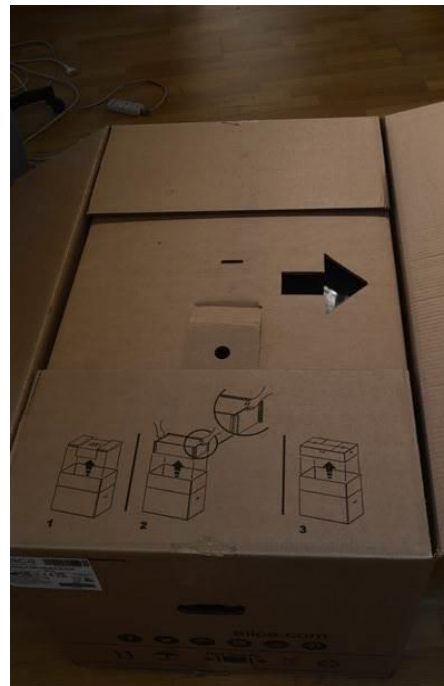


IN CASE OF INSTALLATION AND
DISINSTALLATION OF THE
PRODUCT / IN CASO DI
INSTALLAZIONE E
DISINSTALLAZIONE DEL
PRODOTTO



SERVICE MANUAL NIKOLATESLA UNPLUGGED

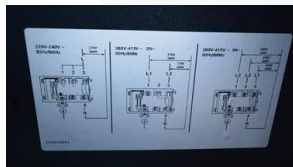
This is how the product is shown with its packaging. The labels containing the product information are placed on the outside of the box. / Questo è come si presenta il prodotto imballato. Le etichette caratteristiche contenenti le informazioni del prodotto si trovano all'esterno della scatola.



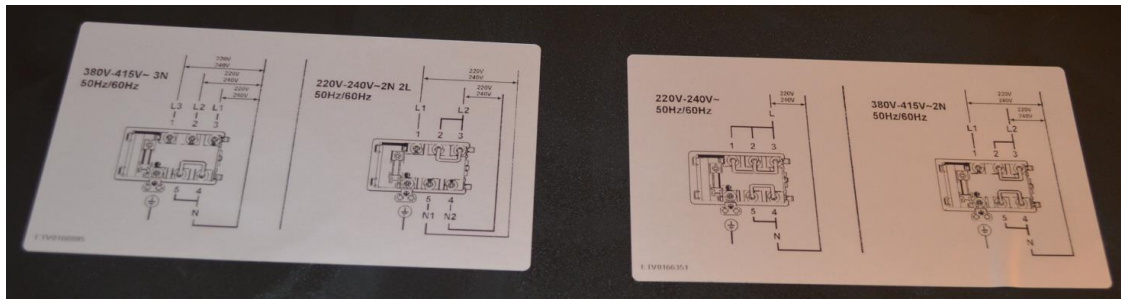
Here is how the product looks once unboxed. Before the installation, remove all the accessories from the product. / Questo è come si presenta il prodotto fuori dall'imballaggio. Prima dell'installazione, rimuovere tutti gli accessori dal prodotto.



ATTENTION: electrical diagrams and product label are located behind the product /
ATTENZIONE: gli schemi elettrici e l'etichetta caratteristica sono posizionate dietro al prodotto



Electrical diagrams: connect the electronics properly, according to your needs /
Schemi elettrici: eseguire la connessione in base a quella che si necessita.



Product label: code for the identification of the product (12NC) /
Etichetta caratteristica: codice per l'identificazione del prodotto (12NC)



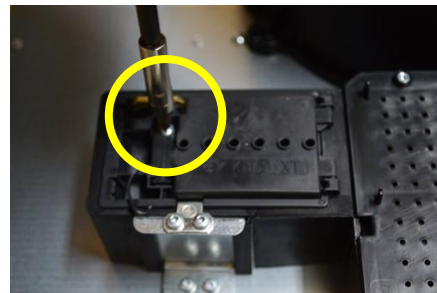
ATTENTION: some products may also
contain 12NC in the user manual /
ATTENZIONE: alcuni prodotti
possono contenere il 12NC nel manuale
dell'utente.

The following tools are required to perform a well-done repair:/ Sono necessari i seguenti strumenti per una corretta riparazione del prodotto:

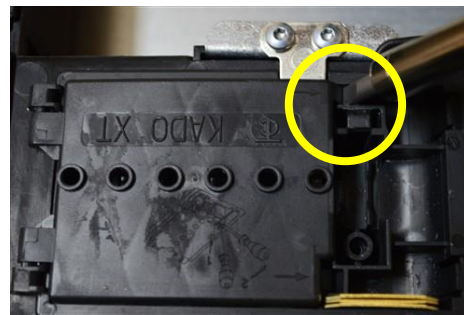
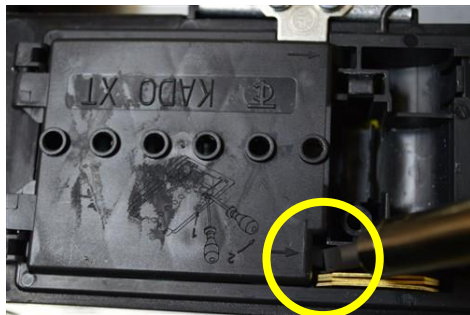
- torx 10
- torx 20
- flathead 10 / cacciavite a taglio 10
- Scissors / forbici
- Pliers / pinze
- socket wrench 13 / bussola meccanica 13
- Cable ties / fascette di plastica



To define the product connections it is necessary to remove the special screw with the screwdriver. Then lift the tongue by applying a light pressure with the screwdriver. / Per definire le connessioni del prodotto è necessario rimuovere la vite principale con il cacciavite. Successivamente, sollevare la linguetta facendo una lieve pressione con il cacciavite.



Lift the tongue by applying a light pressure with the screwdriver left and right sides both. / Sollevare la linguetta facendo una lieve pressione con il cacciavite su entrambe le parti destra e sinistra.



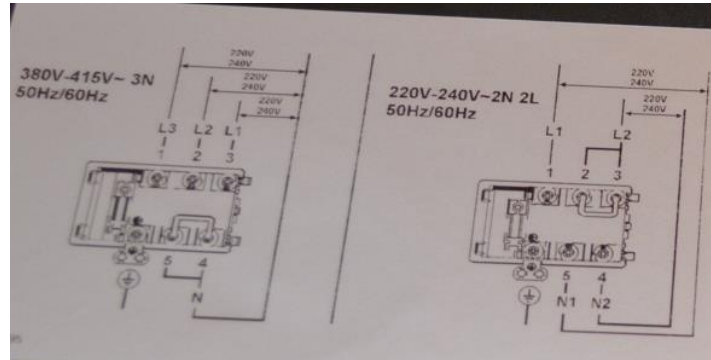
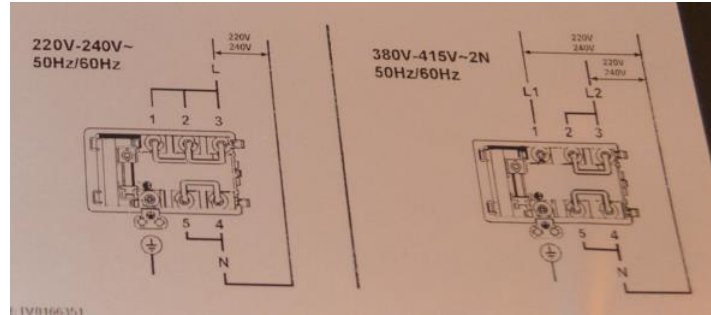
Take the connectors /
Prendere i ponticelli
di collegamento



There are three connector.
Don't lose them! / Ci sono
tre ponticelli di
collegamento, non perderli!



Connection example / esempio di connessione 220V – 240 V.

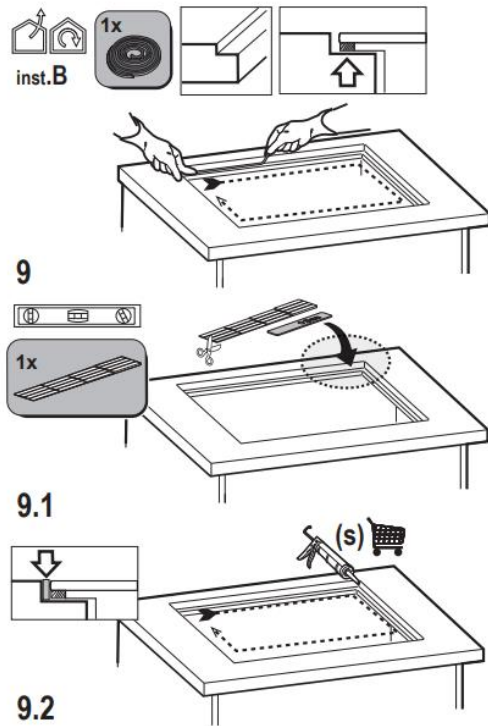
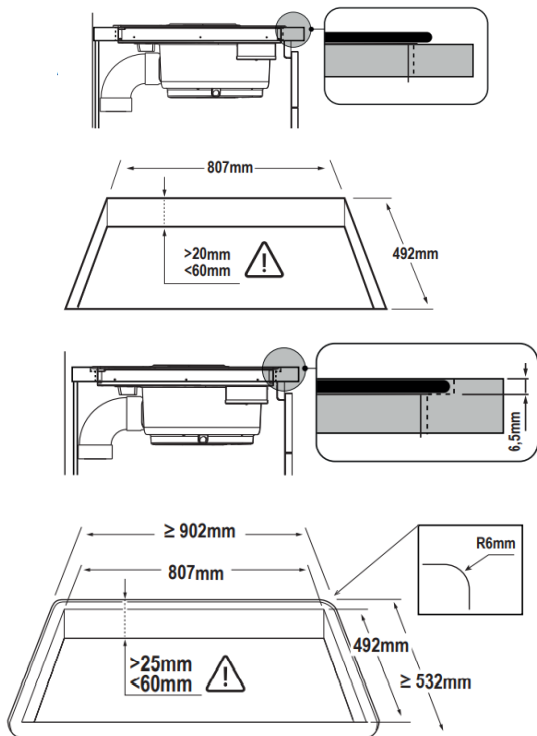


Connection example 220V – 240V. First remove the screws, then insert the bridges and eventually connect the wirings. / Esempio di connessione 220V – 240V. Prima svitare le viti, poi inserire i ponti ed infine connettere i cablaggi. A questo punto, è possibile chiudere lo sportello.



ATTENTION: route the cable into the space provided /
ATTENZIONE: conduci il cavo nello spazio fornito

Focus on Installation / Focus su installazione

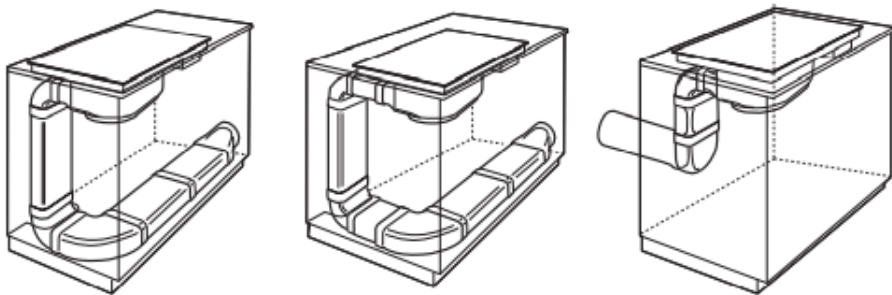


Wait 24H before using the hob / Aspetta 24 ore prima di usare il piano cottura

Focus on Installation / Focus su installazione

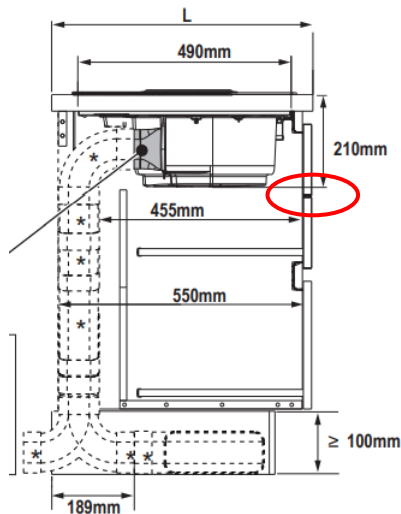
DUCT-OUT INSTALLATION MODES / MODALITÀ ASPIRANTE

Cooking vapors are conveyed to the outside by means of compact pipes that pass into the free space under the bases. The height of the base board must be at least 100 mm. / I vapori della cucina sono trasportati tramite tubature che passano nello spazio libero situato sotto le basi. L'altezza della base deve essere di almeno 100 mm.



DUCT-OUT INSTALLATION / ASPIRANTE

**CONSTRAINTS (STANDARD CABINET – 600 mm) /
LIMITI (MOBILE STANDARD – 600 mm)**



Minimum depth (for drawers) 455 mm /
Profondità minima
(dei cassetti) 455
mm

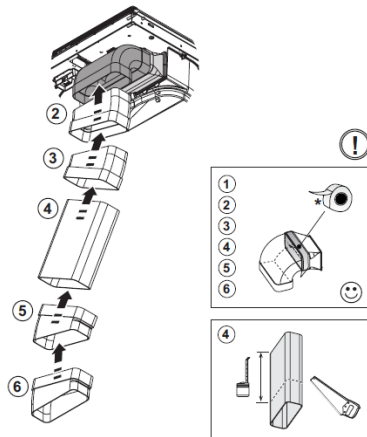


Minimum plinth height
100 mm / Altezza
minima del plinto 100
mm



Accessories for different installations can
be bought at elicashop.com / Gli
accessori per le diverse installazioni
possono essere acquistati su
elicashop.com

INSTALLATION / INSTALLAZIONE



Attention:

- Use sellotape to link tubes
- It is possible to cut the tubes /

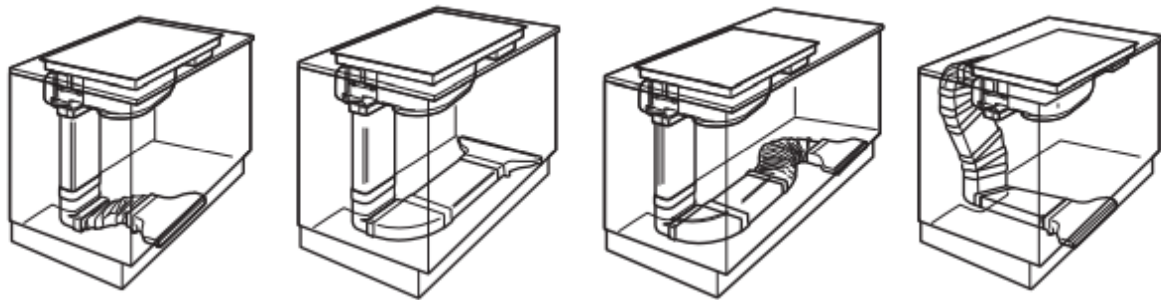
Attenzione:

- Usa il nastro adesivo per collegare i tubi
- È possibile tagliare i tubi

Focus on Installation / Focus su installazione

RECYCLING INSTALLATION MODES / MODALITÀ FILTRANTE

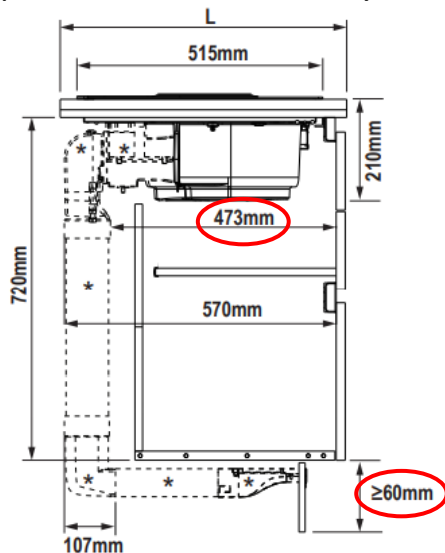
Thanks to the special components provided by Elica, installation is also possible in kitchens whose base board is 60 mm high. / Grazie agli speciali componenti forniti da Elica, l'installazione è possibile



Focus on Installation / Focus su installazione

RECYCLING INSTALLATION / FILTRANTE

**CONSTRAINTS (STANDARD CABINET – 600 mm) /
LIMITI (MOBILE STANDARD – 600 mm)**

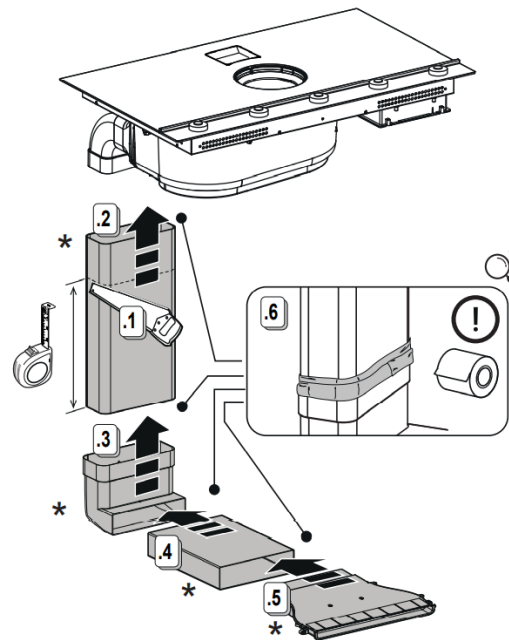


Minimum depth (for
drawers) 473 mm /
Profondità minima (dei
cassetti) 450 mm



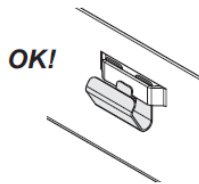
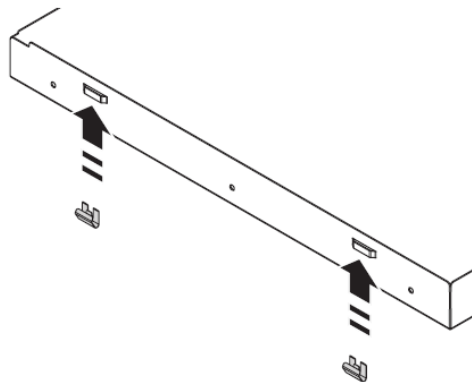
Minimum plinth
height 60 mm /
Altezza minima
del plinto 60 mm

INSTALLATION / INSTALLAZIONE

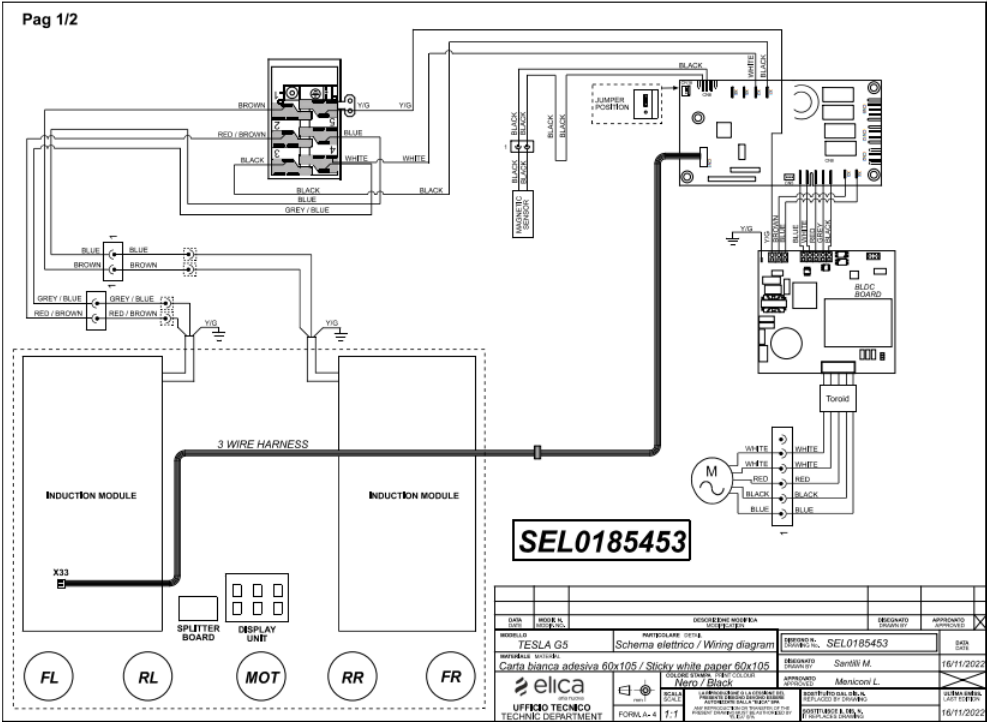


Focus on Installation / Focus su installazione

How to fix the hob to the cabinet: use the 4 positioning springs and insert them in the 4 appropriate boxes located on the 2 short sides of the hob / Come fissare il piano cottura al mobile: utilizzare le 4 molle di posizionamento e inserirle nelle 4 apposite scatole poste sui 2 lati corti del piano cottura.



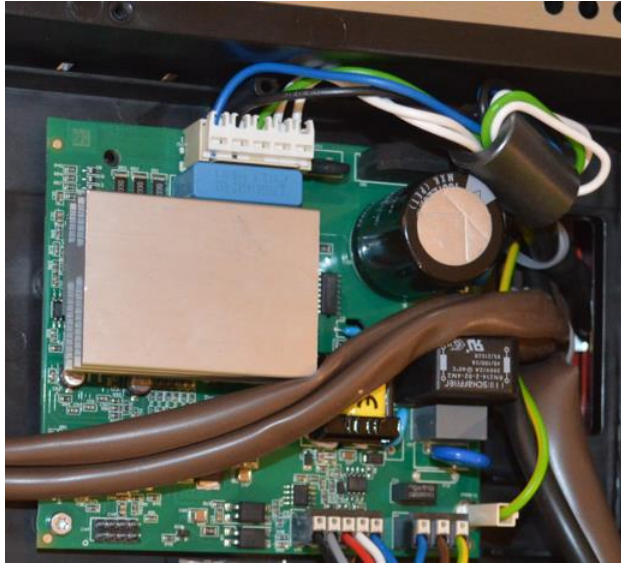
Electrical Diagram / Scheme elettrico



Remove the 4 screws to open the electronic box / Rimuovere le 4 viti per aprire la scheda elettrica.



VARIATOR BLDC / VARIATORE BLDC



VARIATOR BLDC / VARIATORE BLDC

Entrance power supply motor /
Entrata alimentazione motore
230V

Entrance motor
control on BLDC



Exit motor control
on BLDC

VARIATOR BLDC / VARIATORE BLDC



motor wire: green – black – blue,
thermal protector wire: white – white

When motor is not running check the wire of motor, between: blue – black, blue – green and black – green should be around 31 Ohm

At thermal protector wire: white – white should be continuity /

Se il motore non funziona controlla la resistenza dei fili blue – nero, blue verde e nero - verde, la resistenza dovrebbe essere circa 31 Ohm

Ai fili del termo protettore bianco - bianco deve essere la continuità

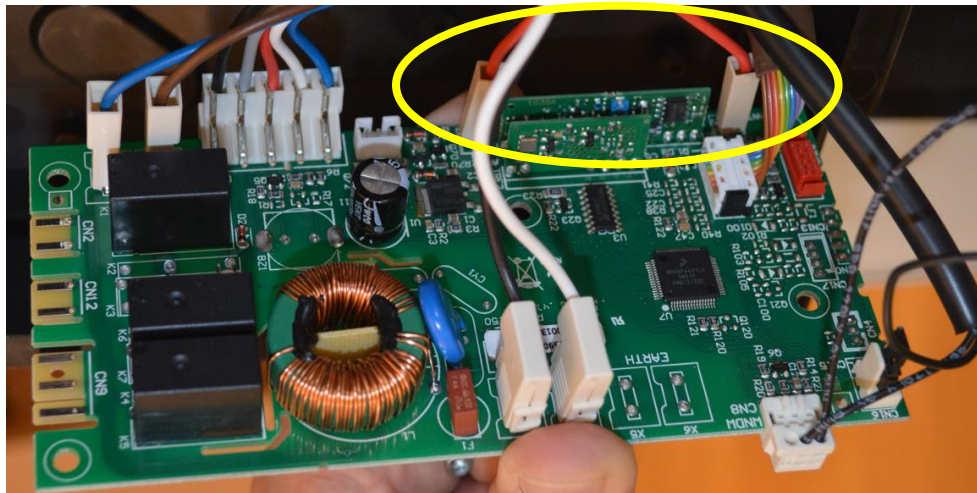
VARIATOR BLDC / VARIATORE BLDC

VARIATOR: remove the earth wiring by pressing the release hook / Variatore: rimuovere il cablaggio di terra premendo il gancio di rilascio



MAINBOARD / SCHEMA MADRE

Mainboard: the 2 red jump wires are the antenna to communicate with SNAP once installed in the kitchen. / Scheda aspirazione: i due cavi a ponte sono l'antenna per comunicare con lo SNAP una volta installati in cucina.

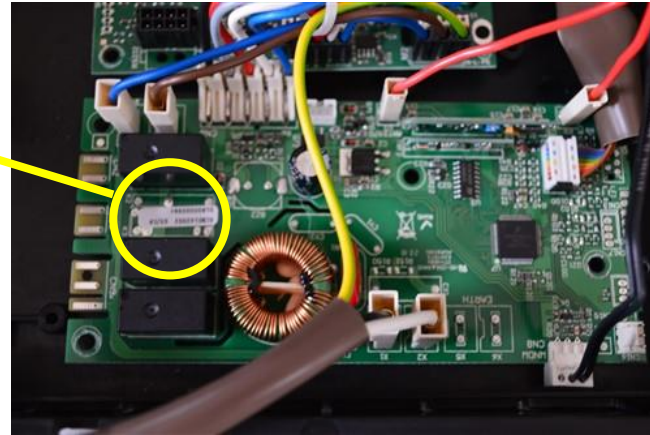


MAINBOARD / SCHEMA MADRE



In the highlighted area it is possible to check the MAINBOARD code and the production date about this component. / Nell'area evidenziata, è possibile controllare il codice della scheda madre e la data di produzione di questo componente.

Example/Esempio: **03/19** =
week/year / settimana/anno



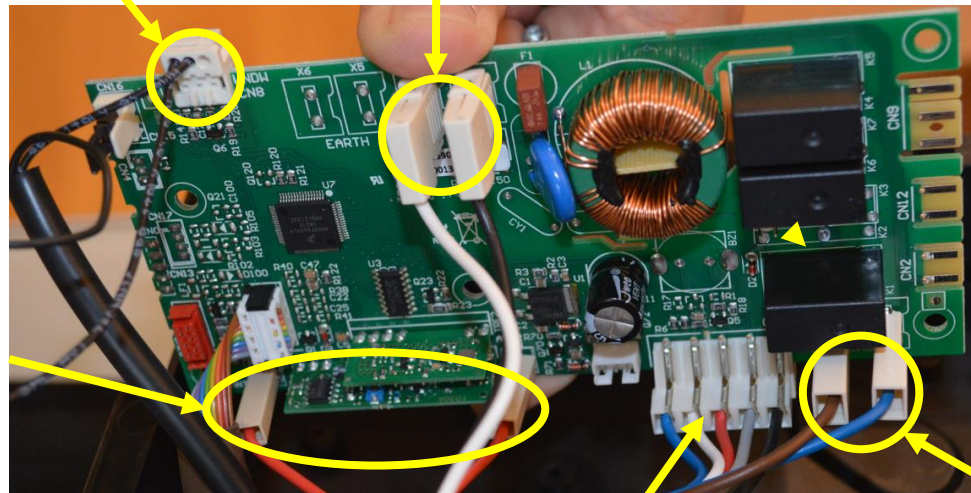
MAINBOARD / SCHEDA MADRE

Window switch / Contatto
window switch



Read user
manual / Leggere
il manuale utente

Power Supply entrance / Ingresso
alimentazione 230V



Antenna SNAP

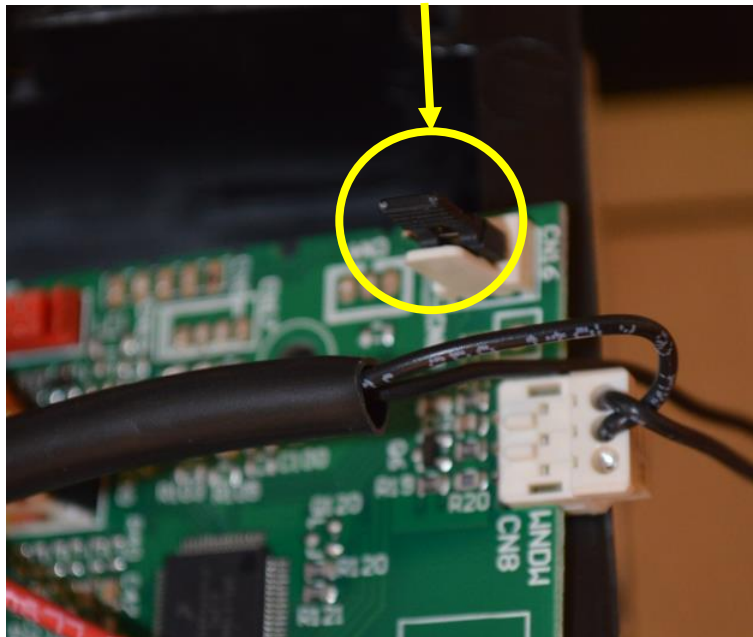
Exit power supply motor /
Uscita alimentazione motore
230V

Exit motor control / Uscita controllo motore

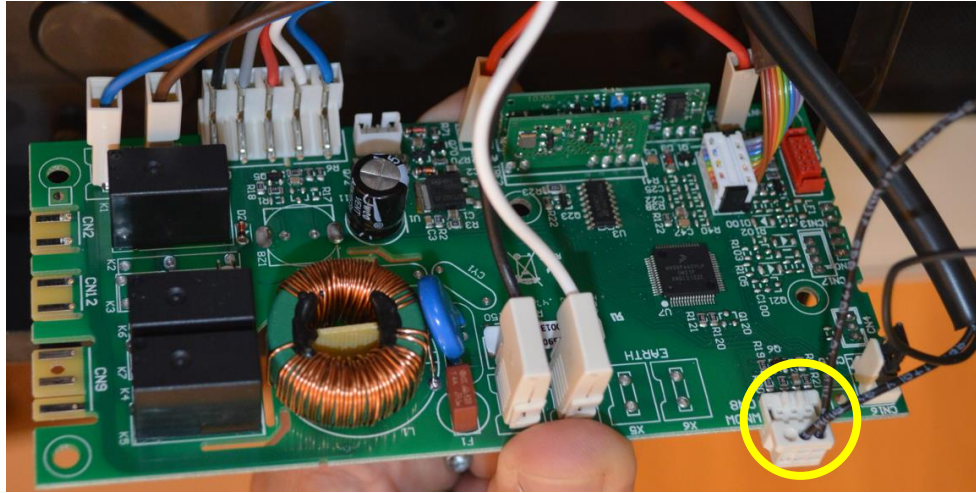
MAINBOARD / SCHEDA MADRE



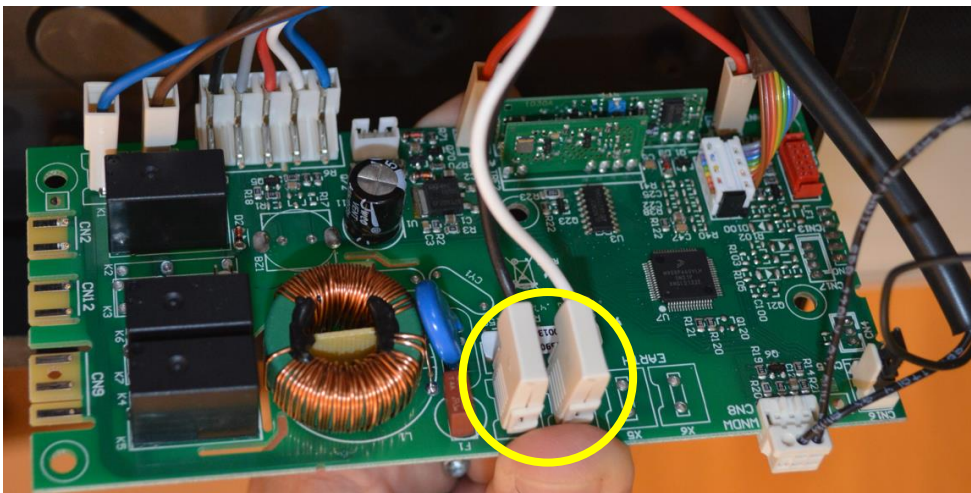
Jumper for motor function reused from former board / Ponticello per funzione motore da riusare dalla scheda vecchia



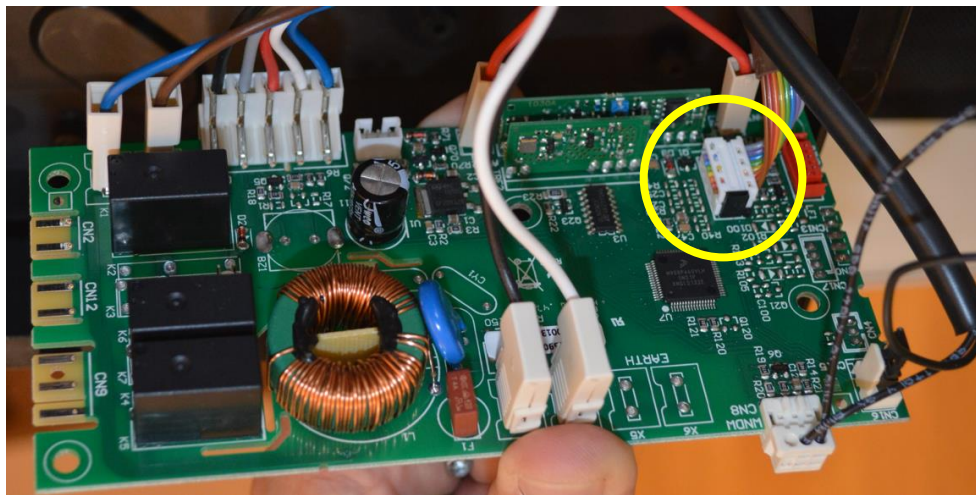
MAINBOARD: Window switch / Scheda aspirazione: Window switch



MAINBOARD: to verify the alimентация, check that in the highlighted point there is **220-230 V** of power / Scheda alimentazione: per verificare l'alimentazione, controllare che nel punto segnalato ci sia **220-230 V** di tensione.



MAINBOARD: the flat ribbon cable connect the Main Board ECB to inductor PCB CN1-X32. Supply also PCB with **5 V** DC. In case of communication problems (error code: D1) it needs to be replaced. / Il cavo piatto collega la scheda aspirazione ECB all'induttore PCB CN1-X32. Fornire anche la PCB con **5 V** DC. In caso di problemi di comunicazione (codice errore: D1) deve essere sostituito.



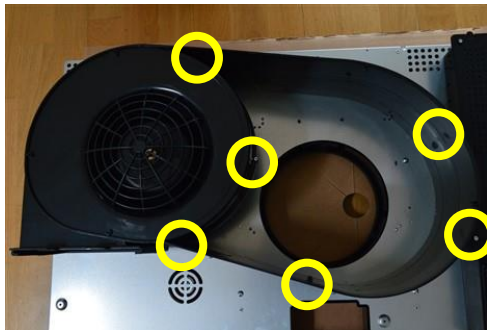
The connector with 5 leads serve to give power supply to the ELECTRONIC VARIATOR by the MAINBOARD and recognize which kind of motor is installed. / Il connettore con 5 conduttori serve per fornire alimentazione all'ELECTRONIC VARIATOR dalla scheda madre e riconoscere quale tipo di motore è installato.



Spare part replacement: first remove deflector, then rotate 2 pins to remove the plastic motor cover /
Sostituzione pezzo di ricambio: prima rimuovere il deflettore, poi ruotare 2 perni per rimuovere la vasca
in plastica



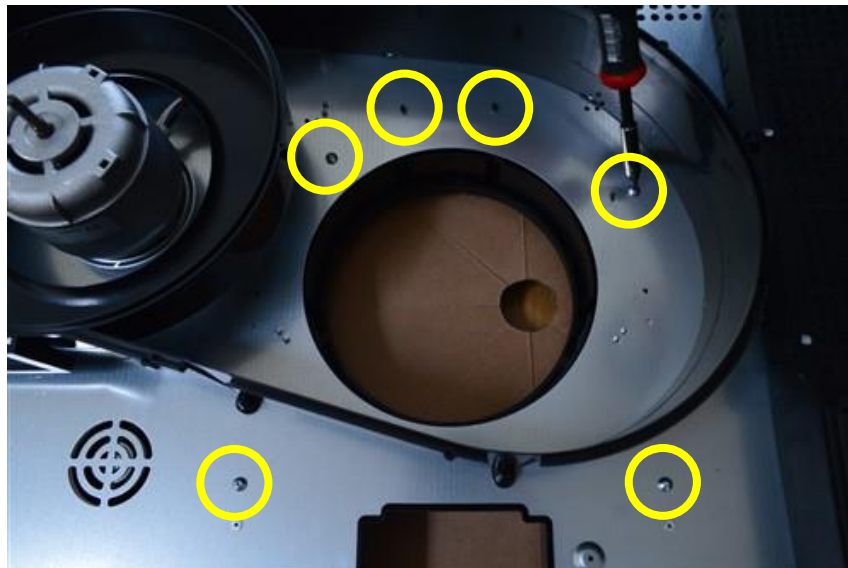
Unscrew the external screws to remove the lower part of the conveyor. / Svitare le viti esterne per rimuovere la parte inferiore del convogliatore.



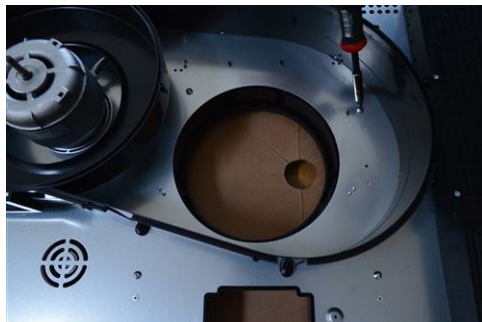
Hold the fan wheel in order to not deform it during the unscrewing. / Tenere la girante per non deformarla durante lo svitamento.



Remove the 6 screws under the product: there are fixing screws placed externally of the conveyor and 4 fixing screws placed inside the conveyor. / Rimuovere le 6 viti sotto il prodotto: ci sono 2 viti di fissaggio poste esternamente al convogliatore e 4 viti di fissaggio poste all'interno del convogliatore.

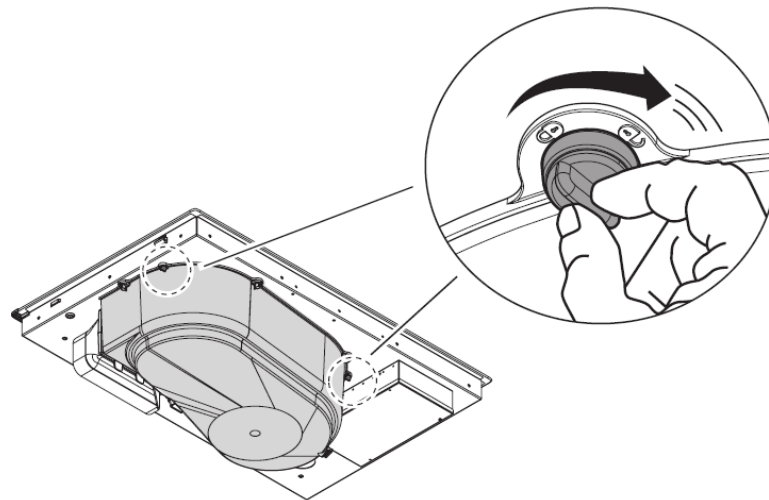


Before turning the top upside down, release all the screws and insert the plastic cover /
Prima di capovolgere la parte superiore, svitare tutte le viti e inserire la vasca di plastica



It is used to have a regular supporting surface, to avoid damaging the product and to not lose any components or screws / Viene utilizzato per avere una superficie di supporto regolare, per evitare di danneggiare il prodotto e per non perdere componenti o viti

Use 2 pins to lock/unlock the plastic cover /
Utilizzare 2 perni per bloccare/sbloccare la vasca di plastica



Replace the hob in the correct position and remove all the fixing screws of the glass panel.

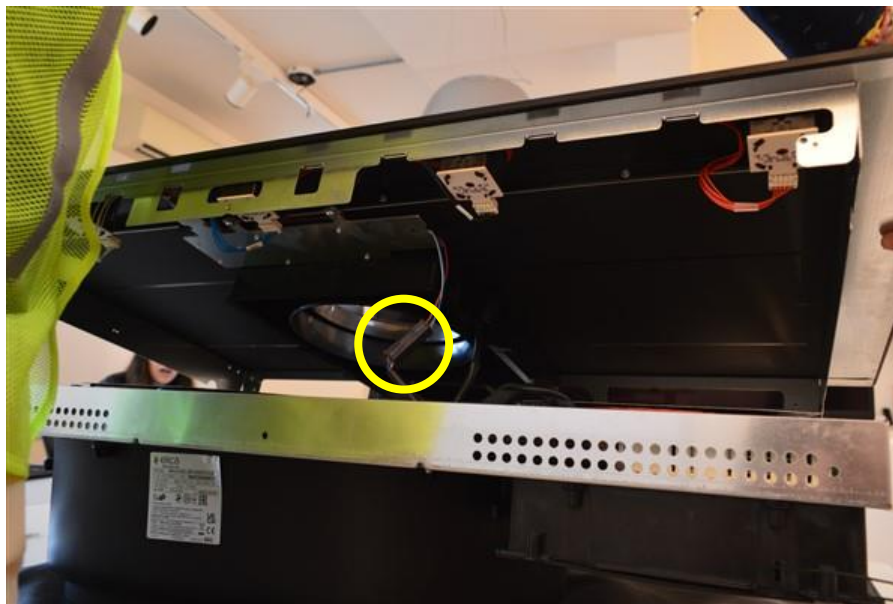
The glass panel is fixed on 4 sides /

Riporre il piano cottura nella posizione corretta e rimuovere tutte le viti di fissaggio del pannello di vetro.

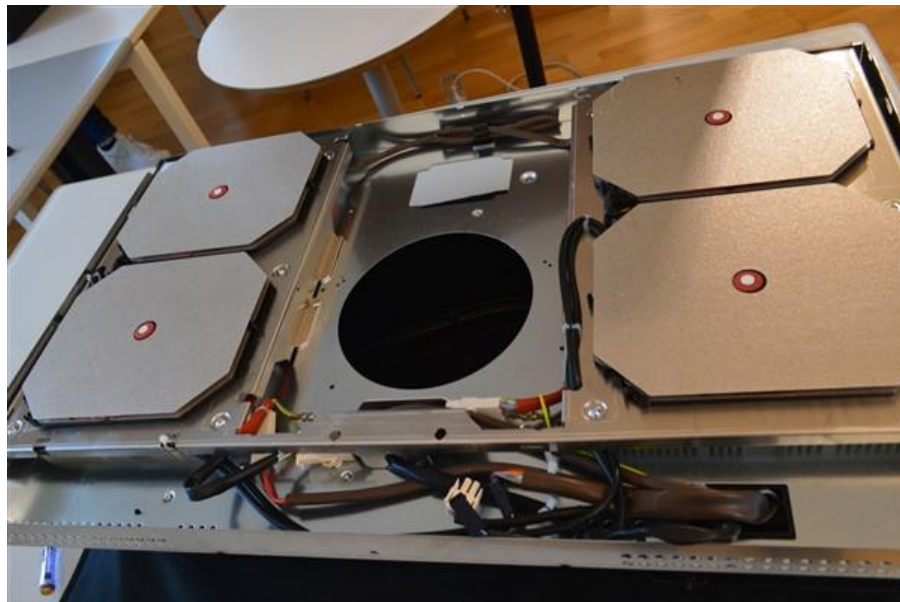
Il pannello di vetro è fissato su 4 lati



Remove the glass panel from the hob, take care of the electrical connection / Rimuovere il pannello di vetro dal piano cottura, fare attenzione al collegamento elettrico



After removing the glass, the INDUCTION PLATE and the control panel can be accessed / Dopo aver rimosso il vetro, si può accedere all'INDUCTION PLATE e al pannello di controllo.

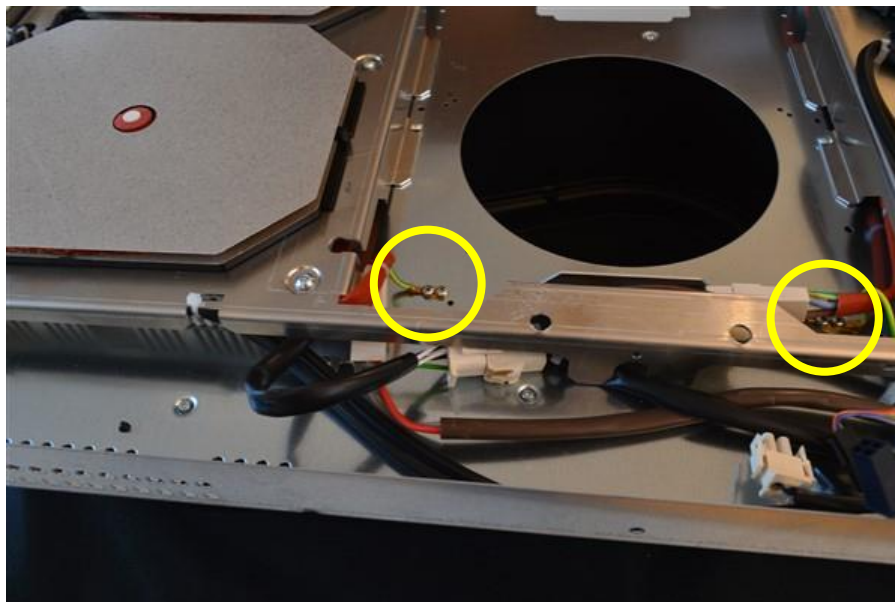


Inductors / Induttori

They are the elements allowing power transmission into pots and without direct contact (they allow creating the electromagnetic field which in turn will allow warming the pot and its contents). The INDUCTION PLATE contain an inductive coil to heat the cookware placed on it and a temperature sensor, in order to determine the cooking element temperature, as well as a carrier system for fastening the inductor to a mounting plate. / Sono gli elementi che consentono la trasmissione di potenza in vasi e senza contatto diretto (consentono di creare il campo elettromagnetico che a sua volta permetterà di riscaldare il vaso e il suo contenuto). L'INDUCTION PLATE contiene una bobina induttiva per riscaldare le pentole posizionate su di esso e un sensore di temperatura, al fine di determinare la temperatura dell'elemento di cottura, nonché un sistema di supporto per fissare l'induttore a una piastra di montaggio.

Type	Mechanical dimension [mm]	Nominal Power [kW]	Boost Power [kW]	Minimum pot Diameter [mm]
Octa P	184x220	2,1	3,7	115 mm
OCTA (bridged) in bridged mode	184x220 (x2)	3,7	Not possible	245 mm

Unhook the wirings and the 2 earth wirings / Sganciare i cablaggi e i 2 cablaggi di terra



Unscrew the 2 screws (one on the left and one on the right part) / Svitare le 2 viti (una nella parte destra e una nella parte sinistra)



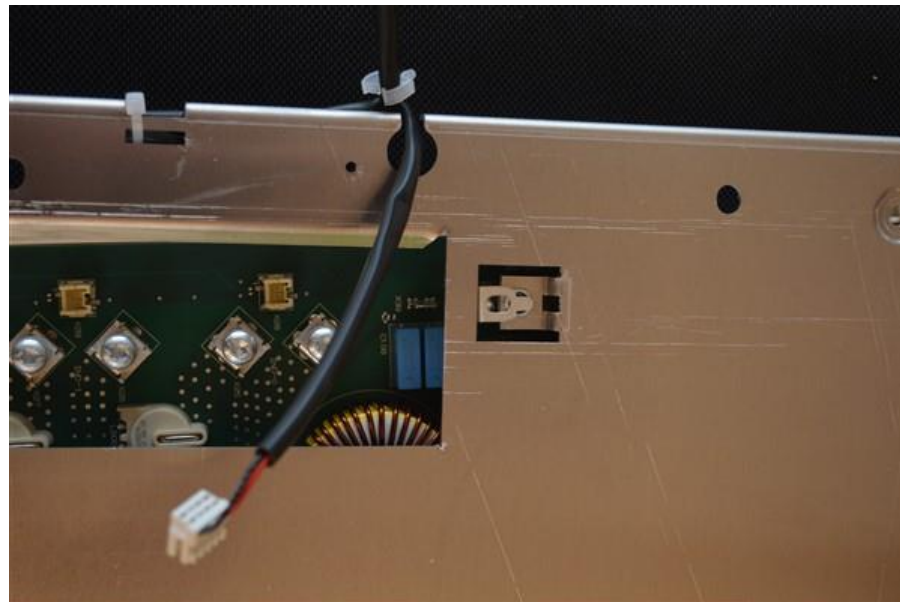
Lift the INDUCTION PLATE to remove all the internal parts (INDUCTION PLATE and control panel) / Sollevare l'INDUCTION PLATE per rimuovere tutte le parti interne (INDUCTION PLATE e pannello di controllo)



Lift up the induction plate, disconnect the electrical connection / Sollevare la bobina d'induzione, scollegare i collegamenti elettrici.



Unscrew all screws to replace the induction module / togliere tutte le viti di fissaggio del modulo d'induzione.



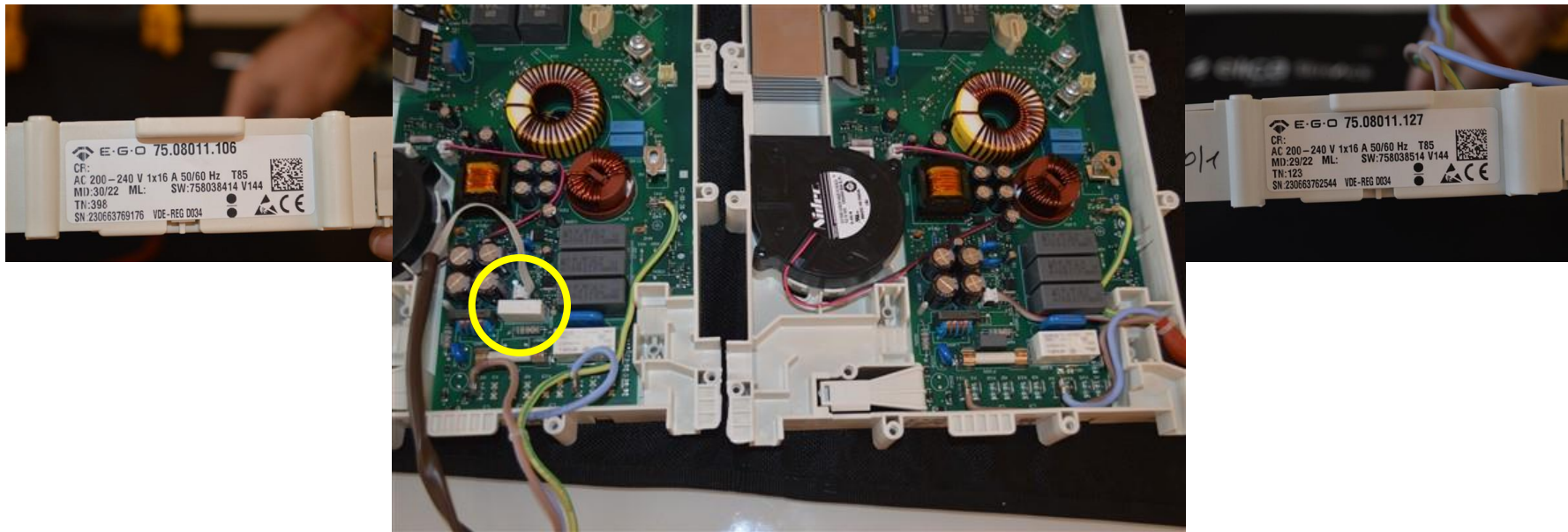
Module configuration / configurazione moduli

<https://youtube.com/shorts/mRMH3ad10Yg>

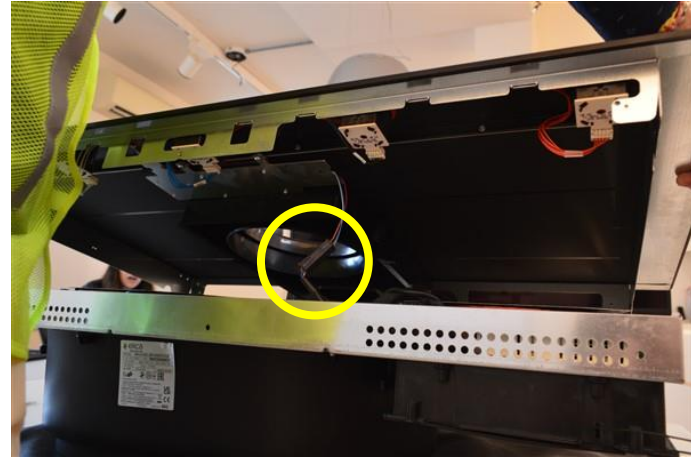
Difference between Master and Slave module / Differenza tra modulo Master e Slave.

Modulo Master

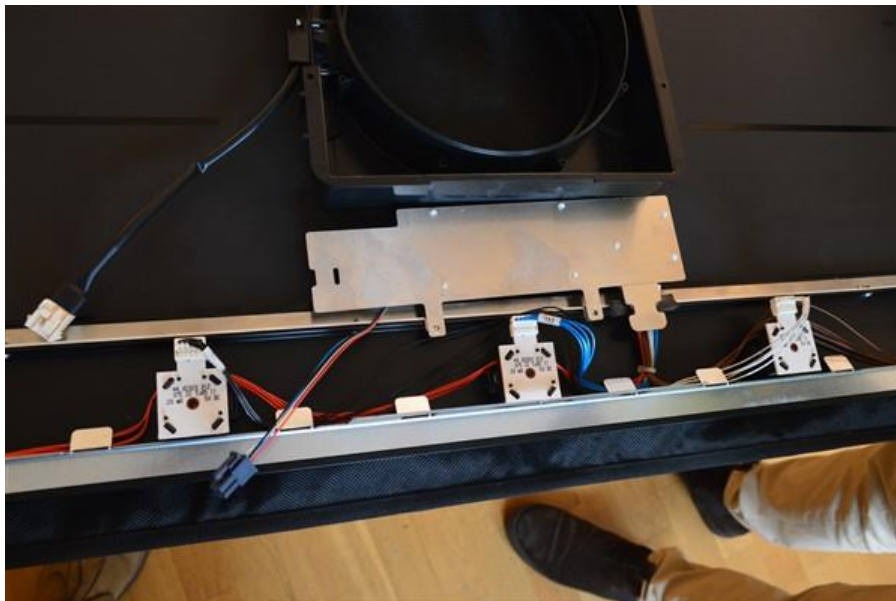
Modulo Slave



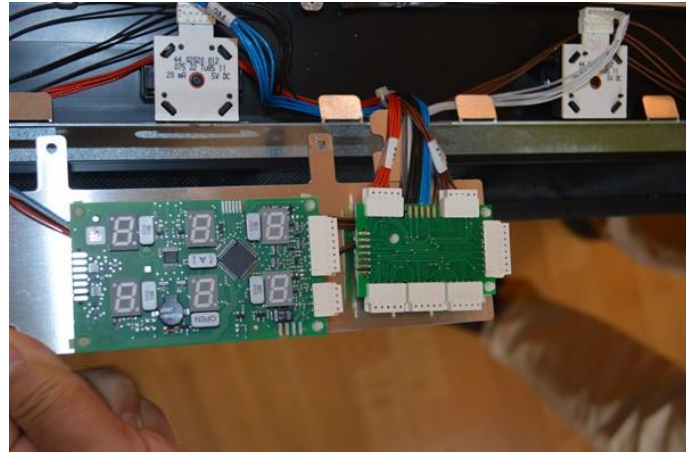
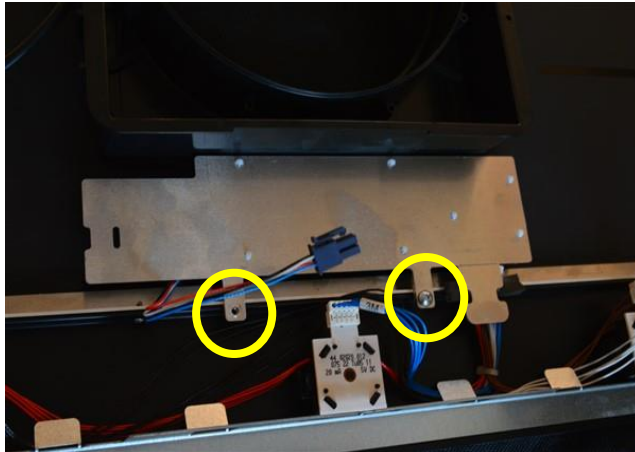
Follow the instruction how to replace the glass panel, lift up the glass panel und disconnect the electrical connection / Seguire le istruzioni per togliere il vetro, disconnettere il collegamento elettrico



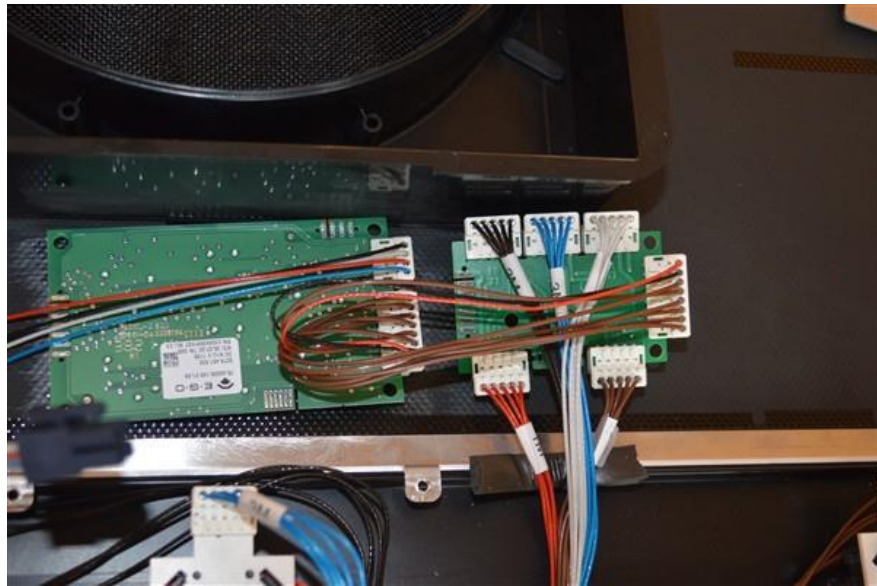
Remove the CONTROL PANEL / rimuovere il pannello di controllo



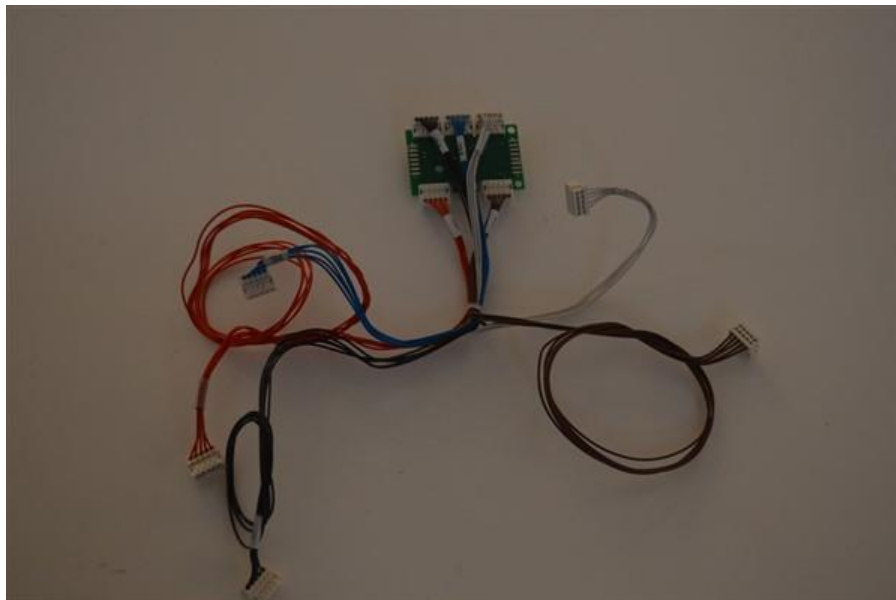
Unscrew the user interface support / Togliere le viti fissaggio pannello comandi



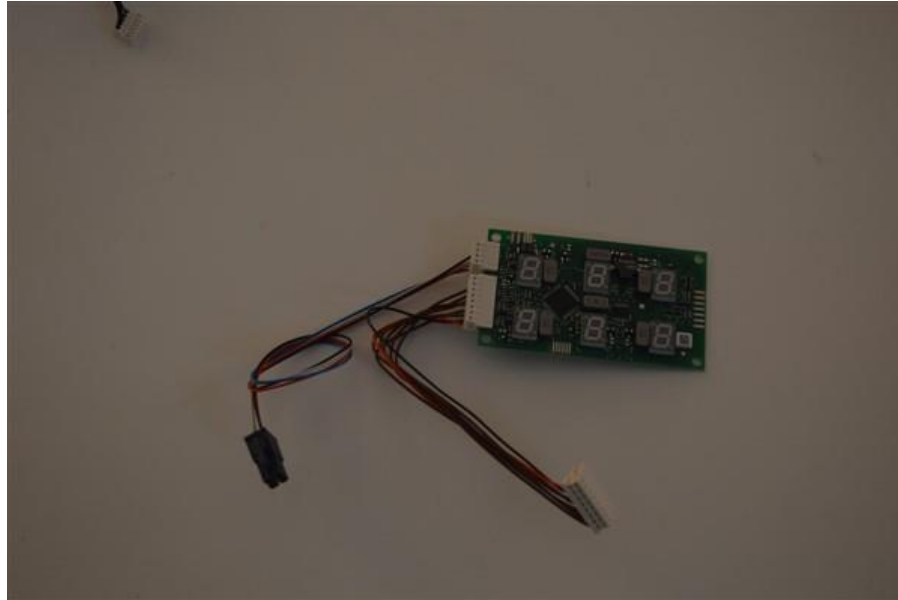
Correct connection of user interface and deviation board / Collegamento corretto tra scheda comandi e scheda deviazione



Assembled spare part of deviation board / Assieme ricambio per la scheda deviazione

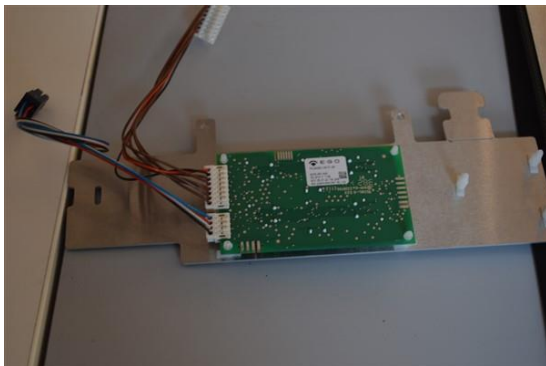


Assembled spare part of user interface / Assieme ricambio per la scheda controllo

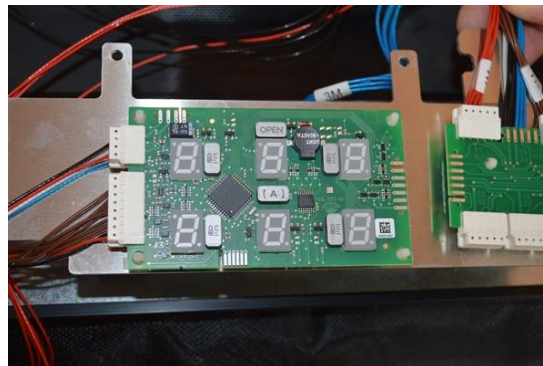


Wrong assembling position / Posizioni errati di montaggio

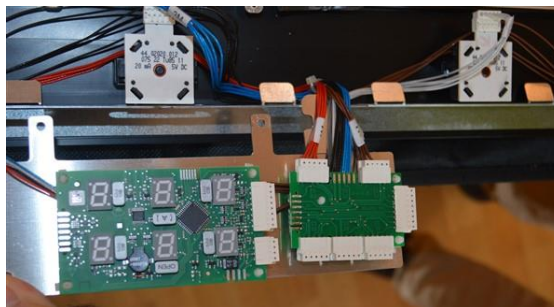
Sensor and LED not visible/ Sensori e LED non visibile



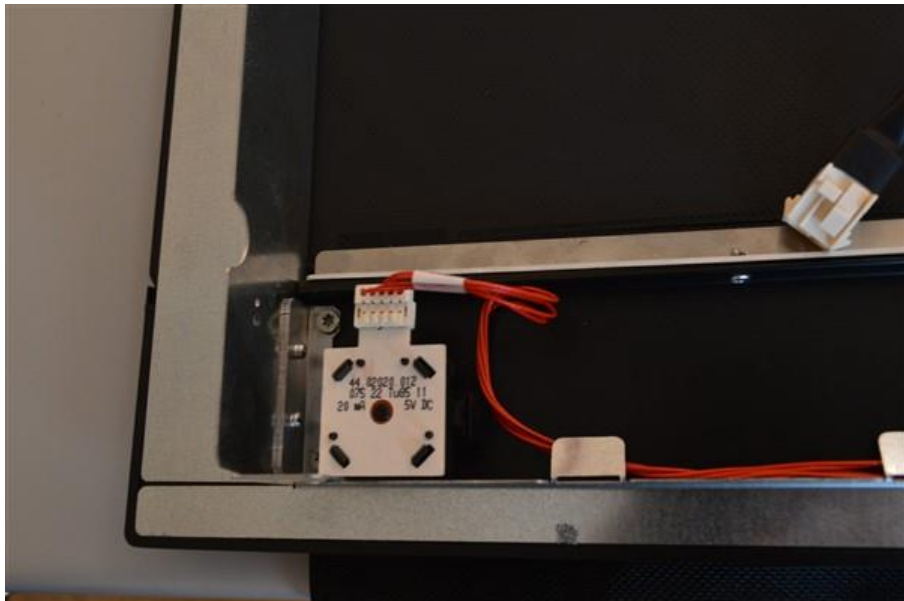
Sensor and LED upside down/ Sensori e LED sottosopra



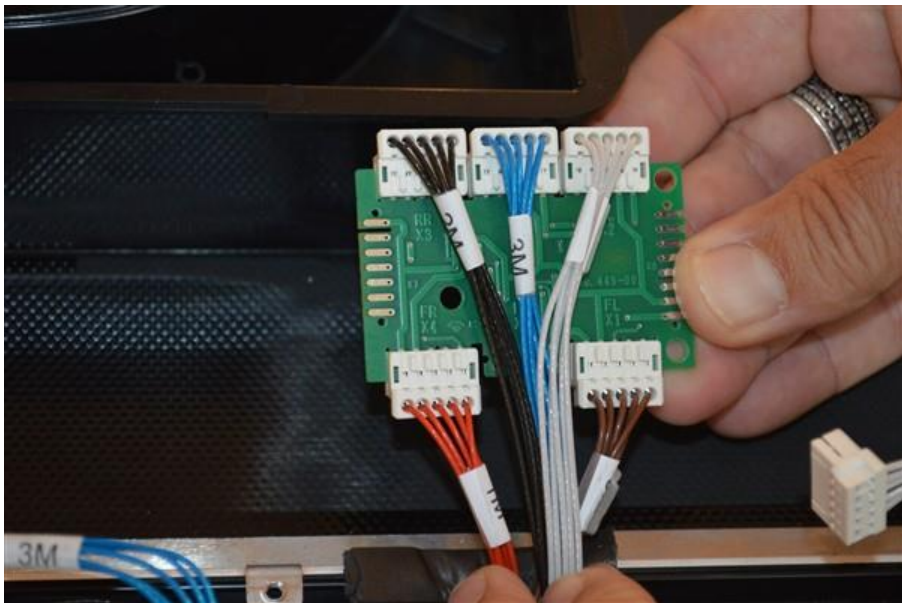
Correct assembling /
Montaggio corretto



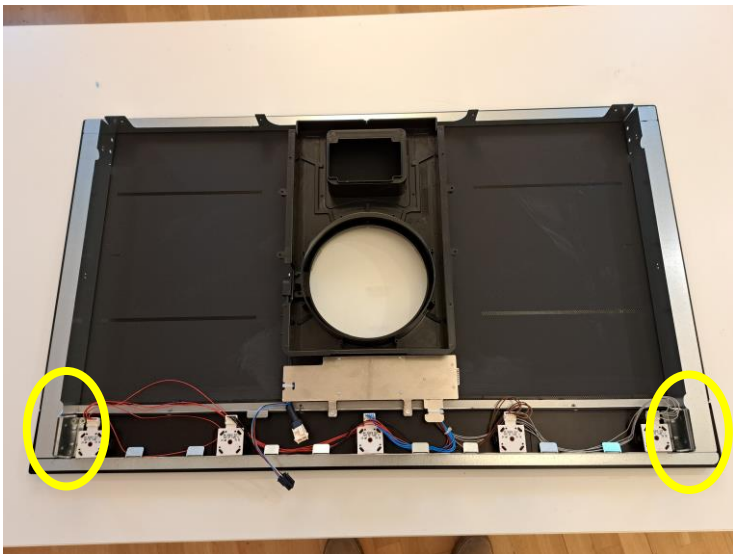
The control knobs are numbered M1-M2-M3-M4-M5 from the left to the right with glass panel upside down / Gli interruttori di controllo sono numerate M1-M2-M3-M4-M5 dalla sinistra alla destra con il vetro sottosopra



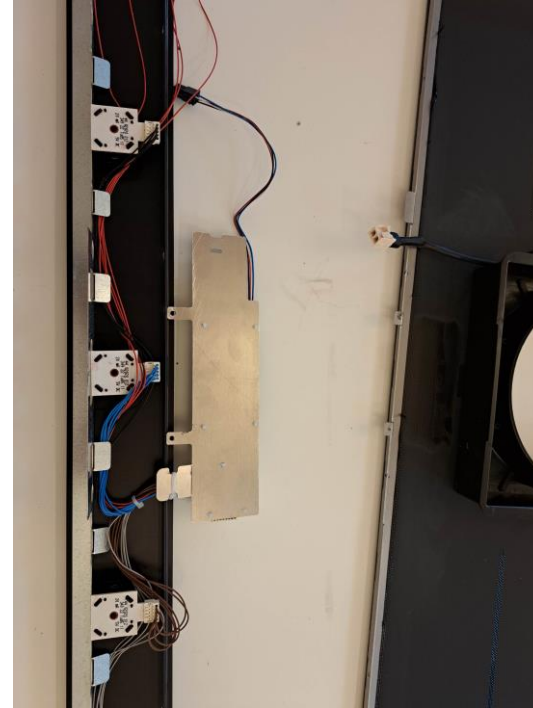
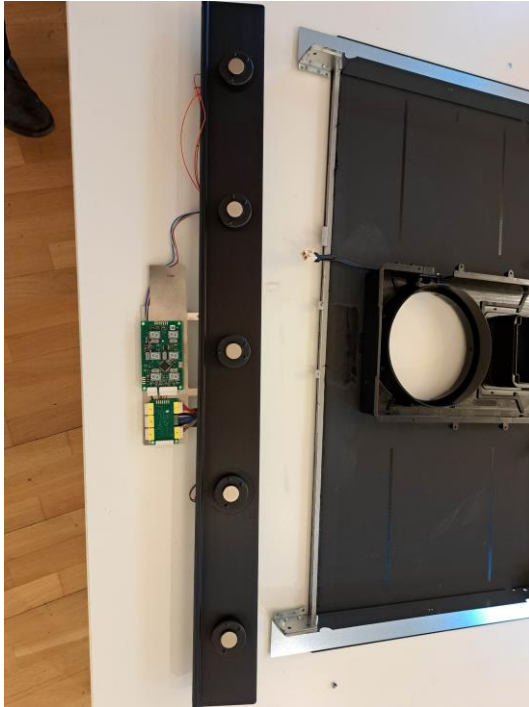
The control knobs are numbered M1-M2-M3-M4-M5 and connected on the deviation board / Gli interruttori di controllo sono numerate M1-M2-M3-M4-M5 e collegati sulla scheda deviazione



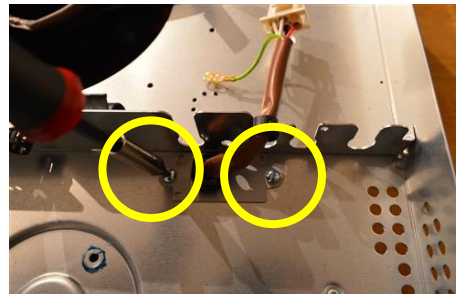
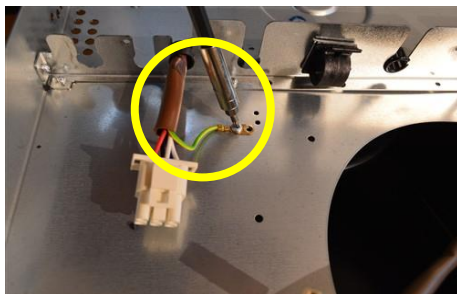
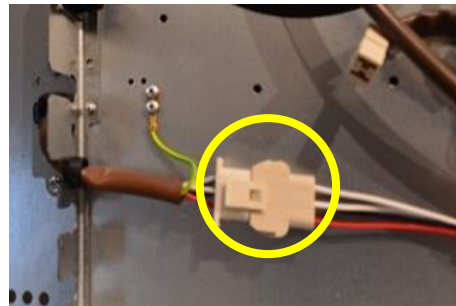
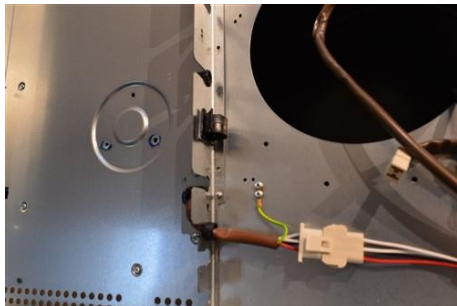
Unscrew the support bracket of the user interface at left and right side from the glass panel / Svitare il supporto manopole a destra e sinistra dal pannello vetro



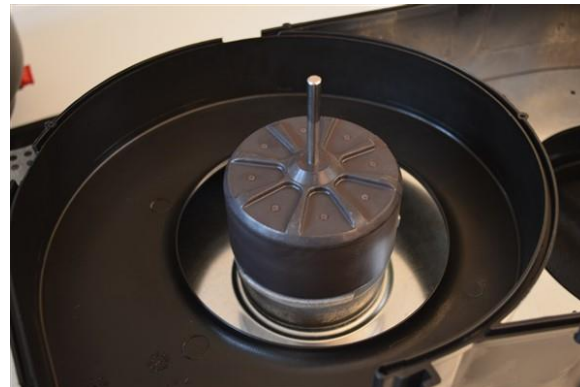
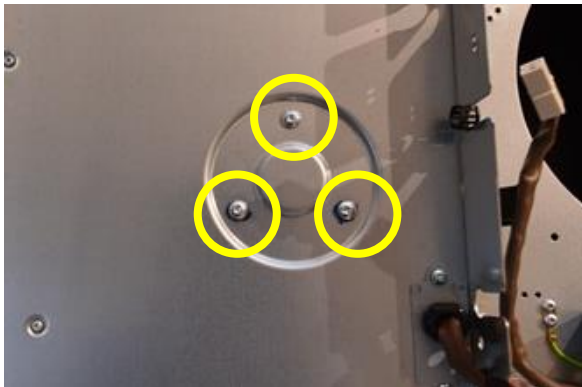
Spare part replacement: remove control knobs / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere interruttore di controllo



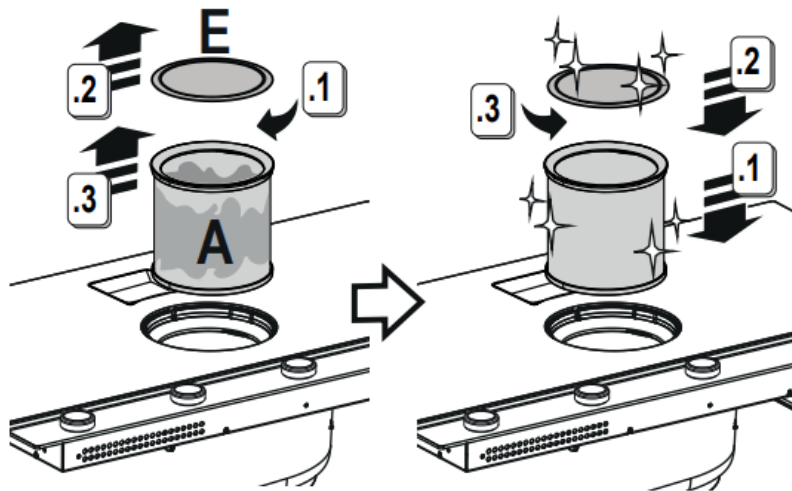
After removing the INDUCTION PLATE, the motor replacement procedure can be completed: release the wiring, unhook the earth wiring and the 2 screws of the bracket for cable holder / Dopo aver rimosso gli induttori, è possibile completare la procedura di sostituzione del motore: allentare il cablaggio, sganciare il collegamento a terra e le 2 viti della staffa del passacavo.



Remove the 3 fixing screws of the motor and release it. /
Rimuovere le 3 viti di fissaggio del motore e sganciarlo



Grease filter and Flap (with logo) / Filtro grassi e coperchio (con logo)



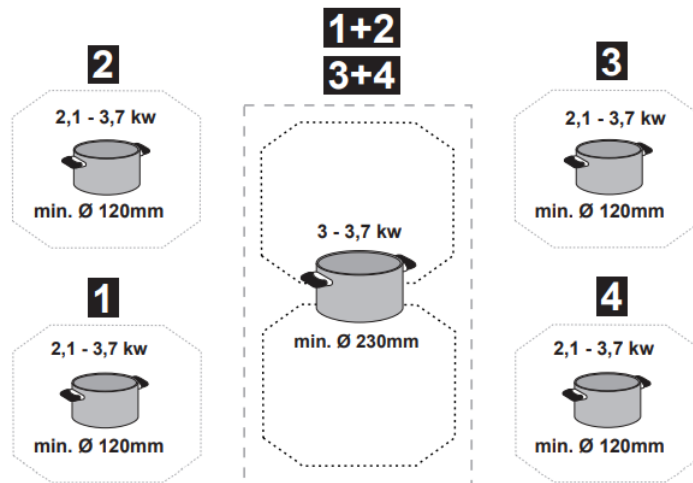
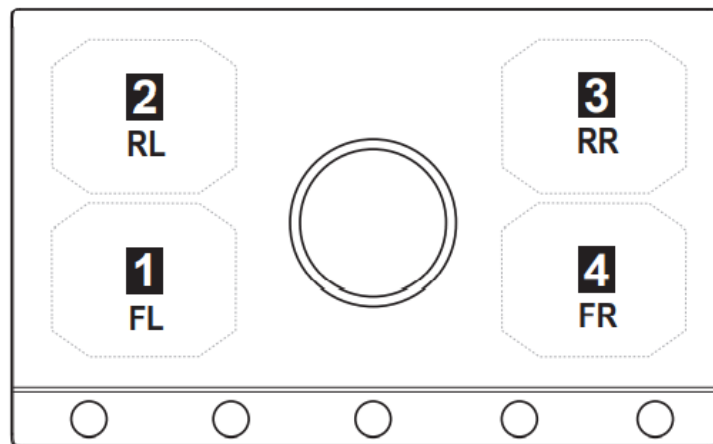
Clockwise rotation:

First remove the plastic cover and then remove the grease filter / Rotazione oraria: prima rimuovere la cover di plastica, poi rimuovere il filtro grassi

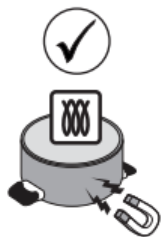
Counterclockwise rotation:

First insert the grease filter and then insert the plastic cover / Rotazione antioraria: prima inserire il filtro grassi, poi inserire la cover di plastica

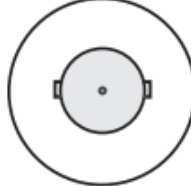
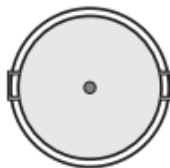
How to use the hob / Come usare il piano cottura



Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura ad induzione



- 40 %



Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from / Solo le padelle ferromagnetiche sono adatte alla cottura a induzione; possono essere fatte di:

- Enamelled steel / Acciaio smaltato
- Cast iron / Ghisa
- Special stainless induction pans / Pentole speciali a induzione inossidabile

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.

Never use diffuser hobs or pans made from / Per determinare se una padella è adatta, controllare se un magnete si attaccherà alla sua base. Non utilizzare mai diffusori per piani cottura o padelle fatte di:

- Common thin steel / Acciaio sottile comune
- Glass / Vetro
- Earthenware / Ceramica
- Copper / Rame
- Aluminium / Alluminio

The pots suitable for induction have the following symbol / Le padelle adatte all'induzione hanno il seguente simbolo:



Induction

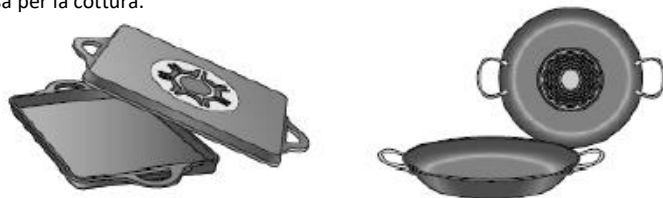
Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

There are also pots for induction that do not have a totally ferromagnetic bottom:

When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed. The area without ferromagnetic material may have too low temperature for cooking. /

Ci sono inoltre pentole a induzione che non hanno una base completamente ferromagnetica:

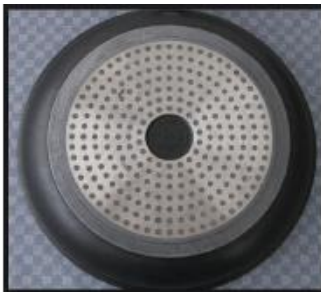
Quando si usano pentole larghe in un'area ferromagnetica ridotta, solo la zona ferromagnetica si scalda, quindi il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente. L'area senza il materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all. /

Le padelle con aree di alluminio inserite nelle basi riducono l'area ferromagnetica, quindi può essere fornito minor calore e la padella può essere difficile da rilevare o non rilevata affatto.

BAD POT / NON ADATTE



GOOD POT / BUONE



BEST POT / MIGLIORI



Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

To maintain the best possible temperature monitoring of the cookware, it should be as level as possible. For cookware with a large air gap over the centre point of the cooking element, such as, for example, stamped imprints with the manufacturer's logo, the temperature monitoring is negatively effected and can cause overheating of the cookware. Damaged cookware, e.g. deformed bottom surfaces due to overheating, must not be used.

For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the hotplate. If cookware is not detected on a hotplate, try it on the next smaller hotplate down.

The cookware must be place directly onto the glass ceramic and should be centred. In no case anything may be between cookware and glass ceramic during cooking e.g. a trivet.

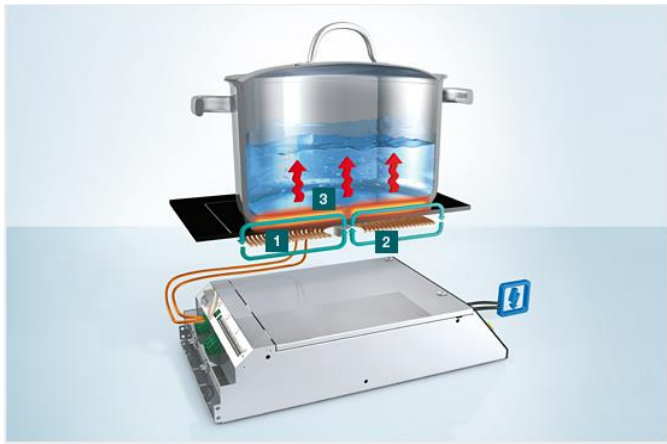
The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy. /

Per mantenere il miglior monitoraggio della temperatura possibile delle pentole, dovrebbe essere il più livellato possibile. Per pentole con una grande intercapedine d'aria sul punto centrale dell'elemento di cottura, come, ad esempio, impronte stampate con il logo del produttore, il monitoraggio della temperatura viene influenzato negativamente e può causare il surriscaldamento delle pentole. Pentole danneggiate, ad es. le superfici inferiori deformate a causa del surriscaldamento, non devono essere utilizzate.

Per buoni risultati di cottura, il diametro dell'area ferromagnetica delle pentole dovrebbe corrispondere alle dimensioni della piastra di cottura. Se le pentole non vengono rilevate su una piastra di cottura, provarle sulla piastra di cottura più piccola verso il basso. Le pentole devono essere posizionate direttamente sul vetroceramica e devono essere centrate. In nessun caso deve esserci qualcosa tra pentole e vetroceramica durante la cottura, ad es. un sottopentola.

Le caratteristiche della base della padella possono influire sull'uniformità dei risultati di cottura. Padelle realizzate con materiali che aiutano a diffondere il calore, come quelle a sandwich in acciaio inossidabile, distribuiscono il calore uniformemente, risparmiando tempo ed energia.

How Induction works / Funzionamento induzione



Inductive cooking works fundamentally different from conventional cooking technologies like gas or radiant heating elements – heat is generated in the pot itself. No open flames or heated surfaces are necessary.

Electrical current is passed through a coil made out of copper (1). So a high- frequency electromagnetic field is created (2). This induces an alternating current in the pot (3) – heat is generated. Controlling the inductive cooking process is very direct and instant – the material of the pot itself is heated and transfers this heat to the content. /

La cottura a induzione funziona in maniera sostanzialmente differente dalle tradizionali tecnologie di cottura come gas o elementi riscaldanti radianti – il calore viene generato nella pentola stessa. Non sono necessarie fiamme libere o superfici riscaldanti.

La corrente elettrica passa attraverso una bobina in rame (1). Quindi, si crea un campo elettromagnetico ad alta frequenza (2). Questo induce una corrente alternata nella pentola (3) – viene generato calore.

Il controllo del processo di cottura induttiva è molto diretto e istantaneo: il materiale della pentola stessa viene riscaldato e trasferisce questo calore al contenuto.

WHY THE BURNERS EMIT A SYNCOPATED SOUND DURING THE COOKING?

Are the burners whistling or clicking during the cooking?

These types of sound depend on 2 elements:

The first, is the cooking zone regulation; to reach the desired temperature, the electronic board generate impulses that produce noises similar to clicking sounds when in contact with cookware.

The second element is the quality of the cookware used; the noises or the clicking sound may be more or less intense depending on the cookware quality.

It is recommended to use pans with a full and thick bottom instead of those with welded bottom.

/

PERCHÉ I FORNELLI EMETTONO UN RUMORE SINCOPATO DURANTE LA COTTURA?

I fornelli sembrano ticchettare o sibilare durante la cottura?

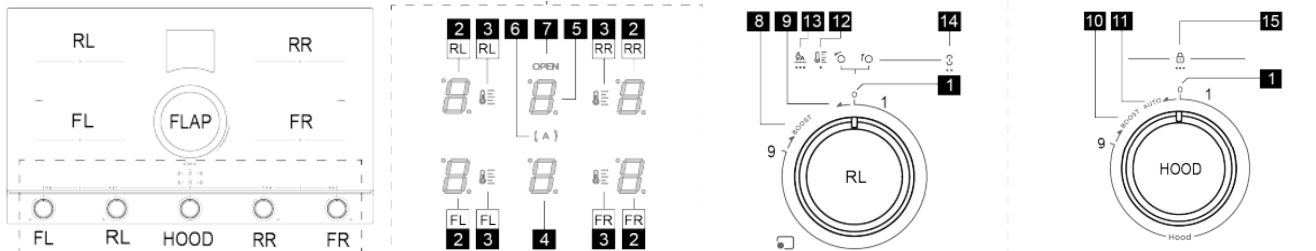
Questo tipo di suoni è dovuto a due elementi:

Il primo è la regolazione delle zone di cottura; per raggiungere la temperatura desiderata, la scheda elettronica genera degli impulsi che, a contatto con le pentole, producono dei rumori simili a dei ticchettii.

Il secondo motivo è la qualità delle pentole utilizzate; i rumori o i ticchettii possono essere più o meno intensi in base alla qualità delle pentole. Consigliamo di prediligere le pentole con un fondo pieno e spesso anziché quelle con fondo saldato.



Control panel / Pannello di controllo



T. Function

1 Knobs position zero 0

2 Cooking zone display

3 Temperature manager display

5 Filter management display

Indicator

7 Flap opening indicator

8 Cooking Booster activation booster

8 Temperature Manager activation position

9 Automatic Heat up activation position

activation position

11 Automatic extractor activation position

13 Automatic heat up screen printing

15 Child Lock screen printing

4 Extractor Display

6 Automatic Extractor Fan

8 Bridge activation position

10 Suction Booster

12 Temperature manager screen printing

14 Bridge screen printing

