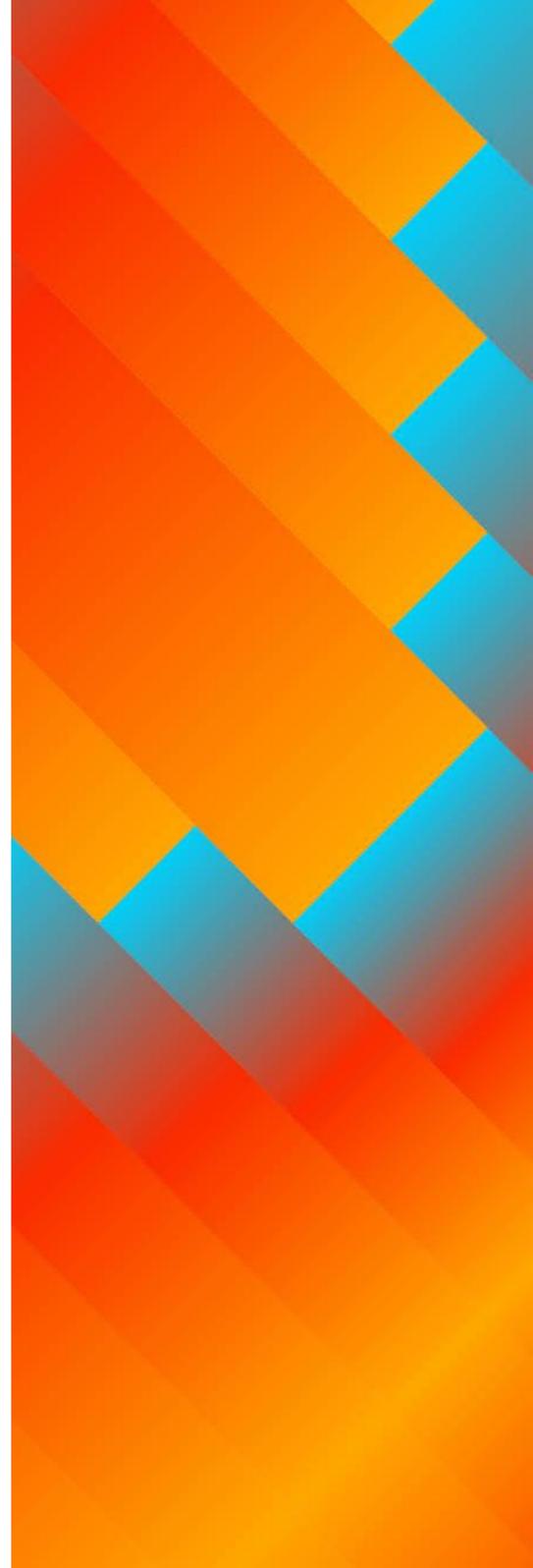


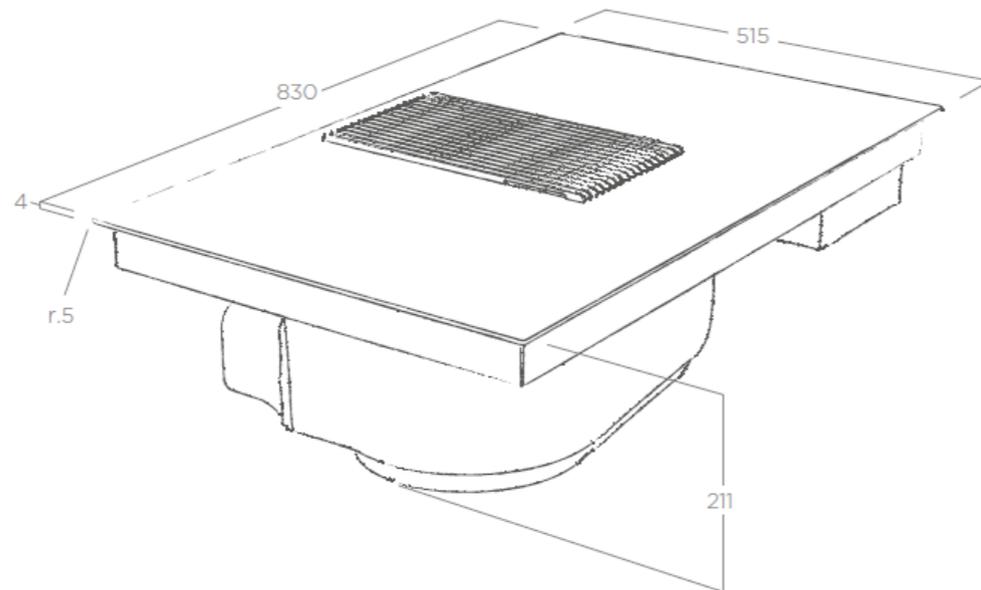
Nikola Tesla Prime ELSM8

Service Manual

SM2400008

elica





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



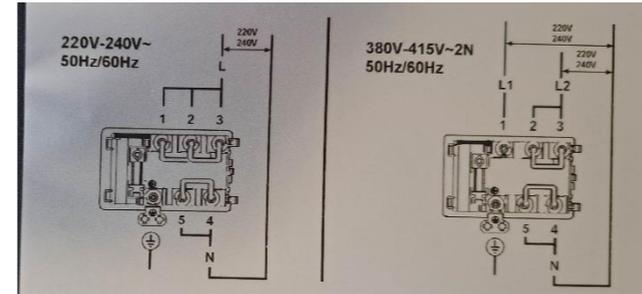
Packaging presentation / Presentazione imballaggio

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.

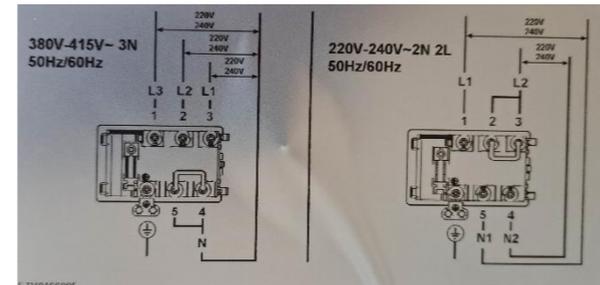


Product presentation / Presentazione del prodotto

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.

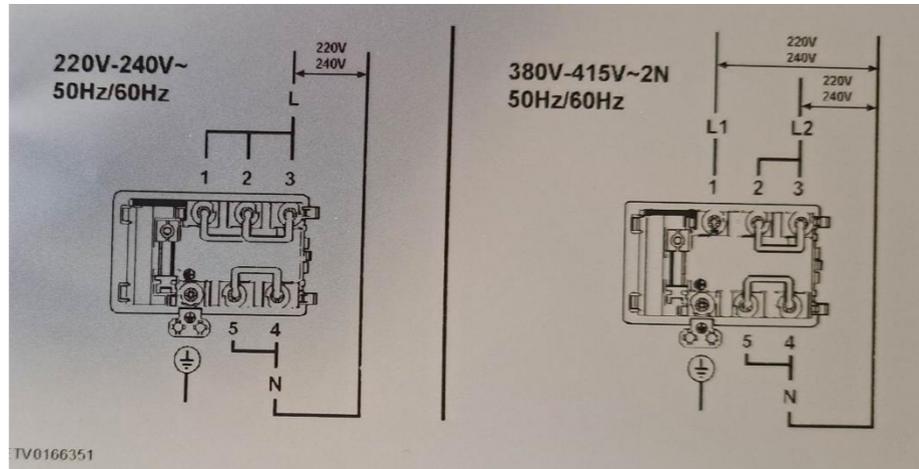


ATTENTION: electrical diagrams and product label are located behind the product / **ATTENZIONE:** gli schemi elettrici e l'etichetta caratteristica sono posizionate dietro al prodotto

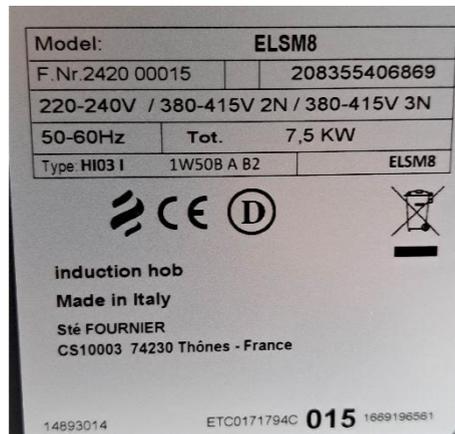


Product presentation / Presentazione del prodotto

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 utente.

Product presentation / Presentazione del prodotto

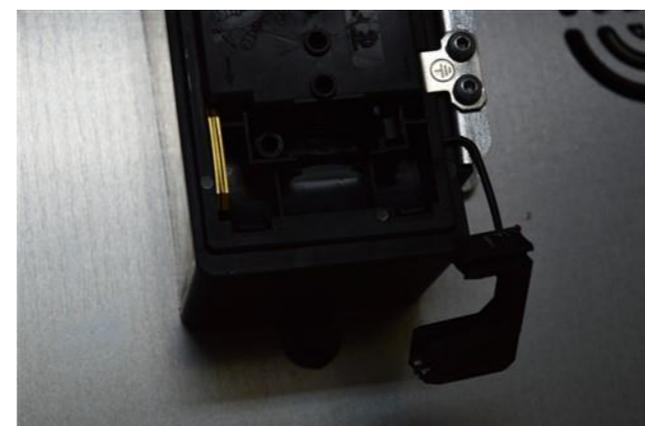
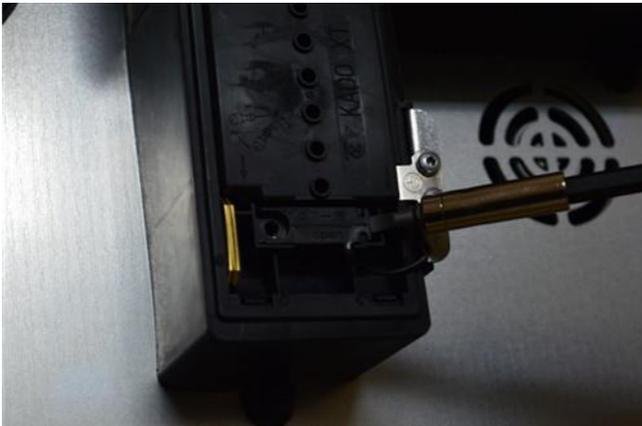
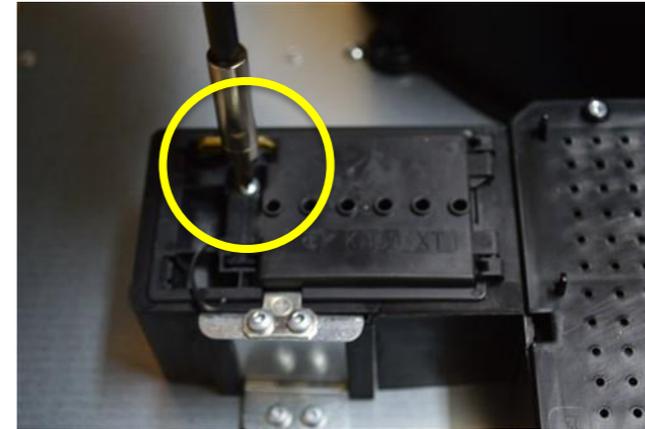
The following tools are required to perform a well-done repair:/ Sono necessari i seguenti strumenti per una corretta riparazione del prodotto:

- 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



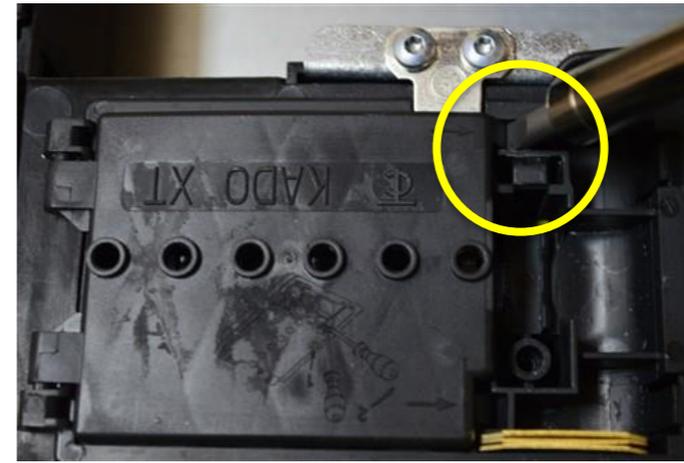
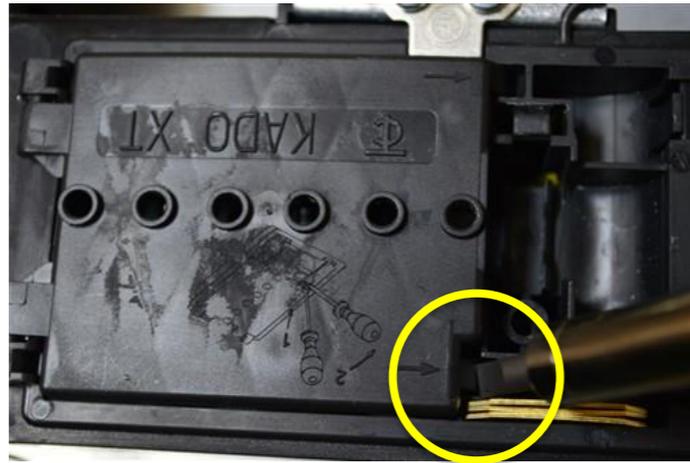
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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.



How to connect the product / Come connettere il prodotto

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.



How to connect the product / Come connettere il prodotto

Take the bridges / Prendere i ponti

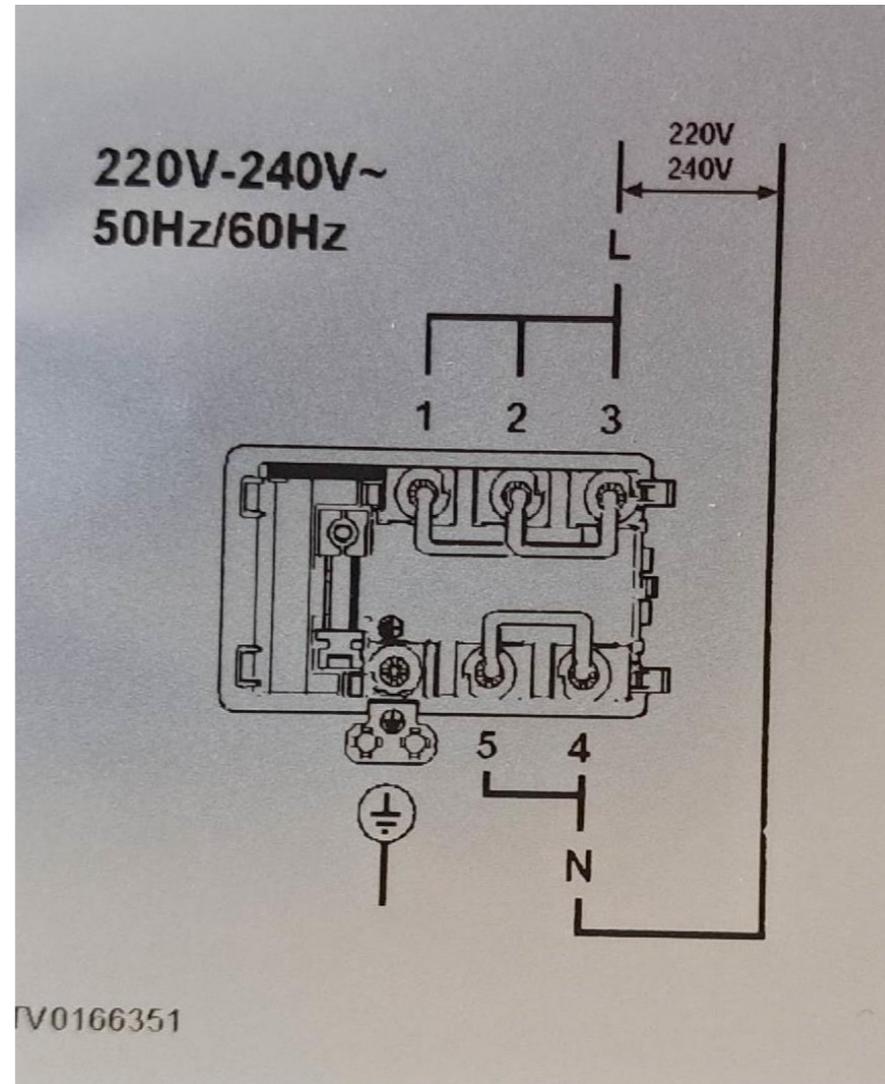


There are three bridges. Don't lose them! / Ci sono tre ponti, non perderli!



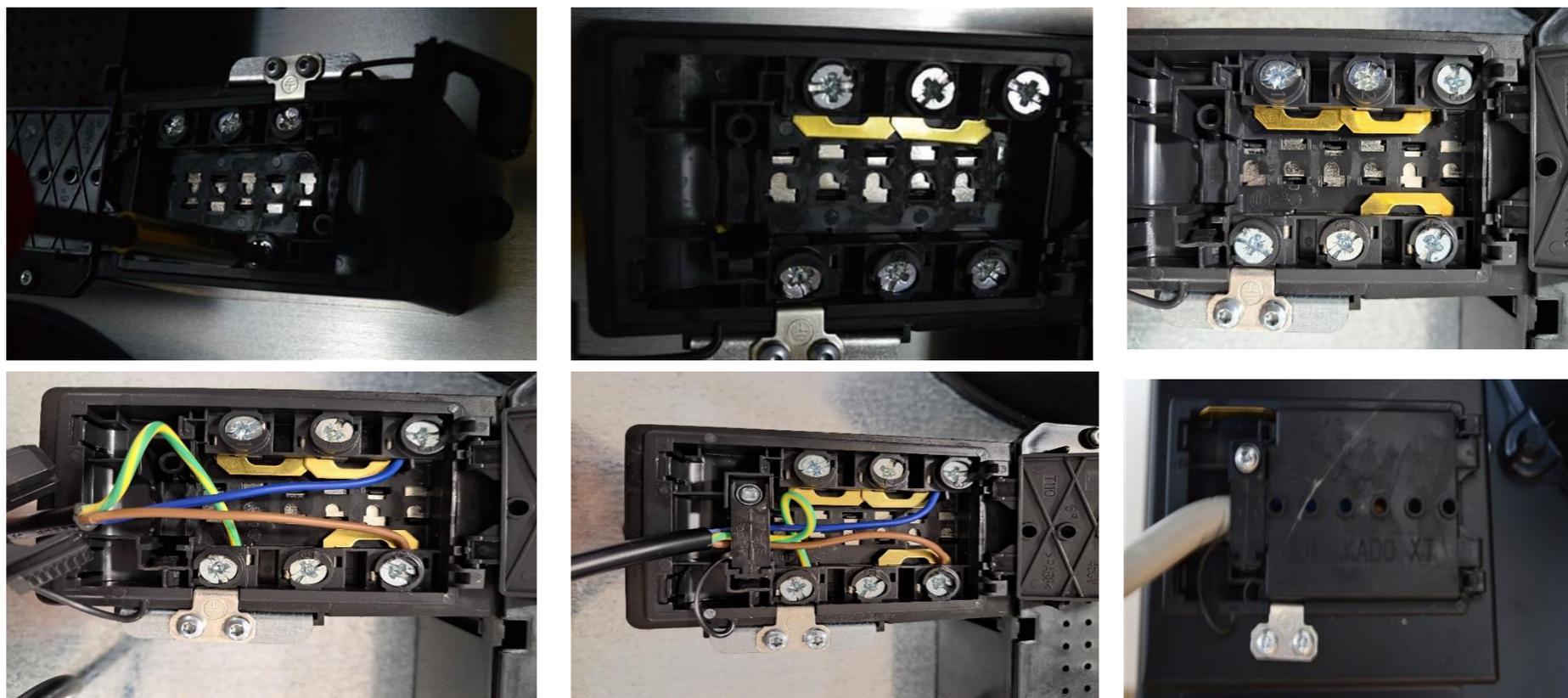
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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



How to connect the product / Come connettere il prodotto

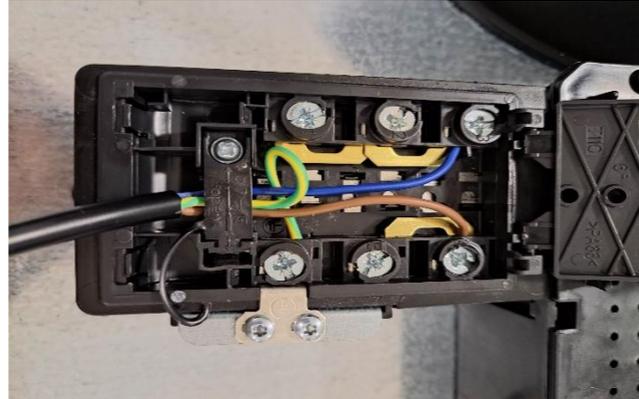
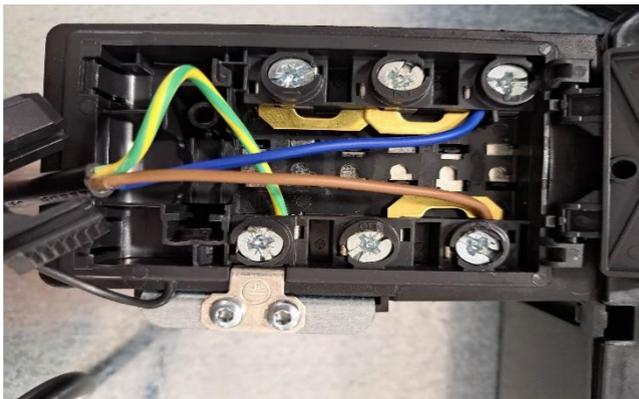
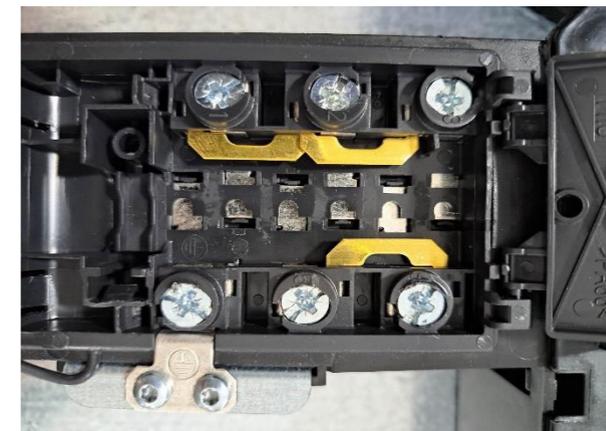
Connection example 220V – 240V. First remove the screws, then insert the bridges and eventually connect the wirings. At this point it is possible to close the counter. / Esempio di connessione 220V – 240V. Prima svitare le viti, poi inserire i ponti ed infine connettere i cablaggi. A questo punto, è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



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

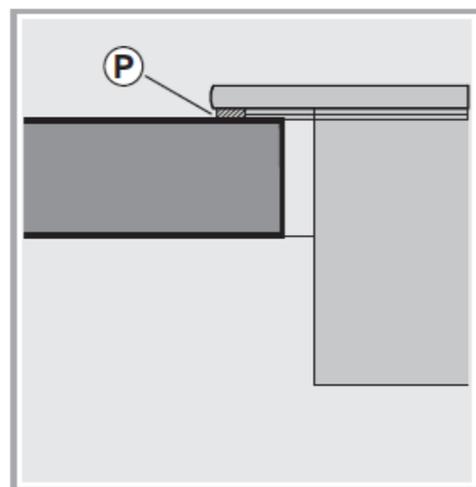
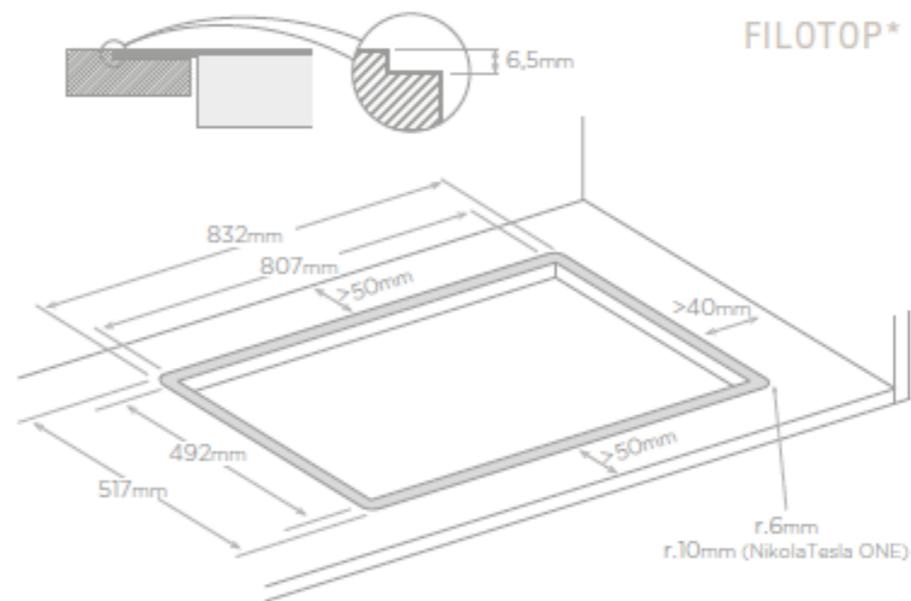
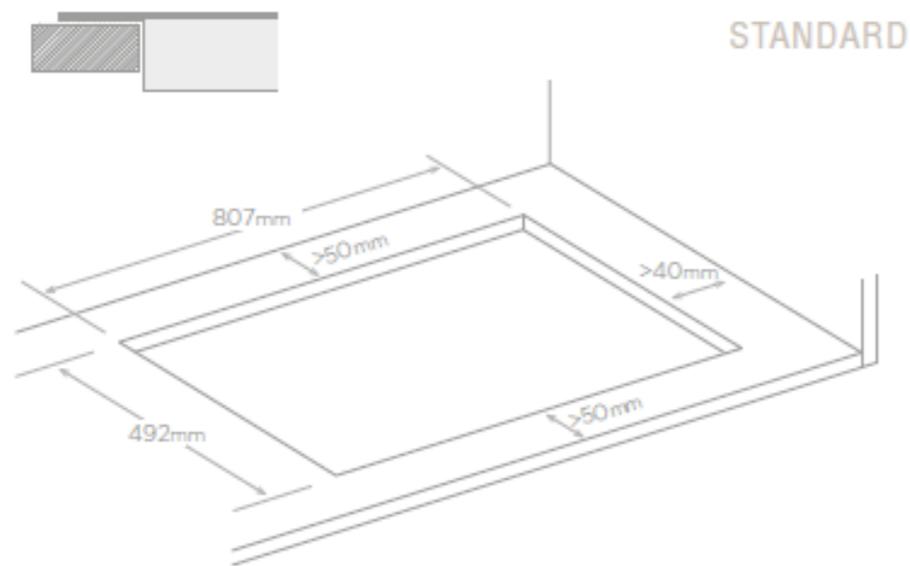
How to connect the product / Come connettere il prodotto

Connection example 220V – 240V. First remove the screws, then insert the bridges and eventually connect the wirings. At this point it is possible to close the counter. / 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.

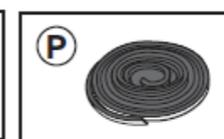
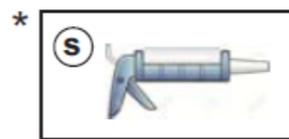
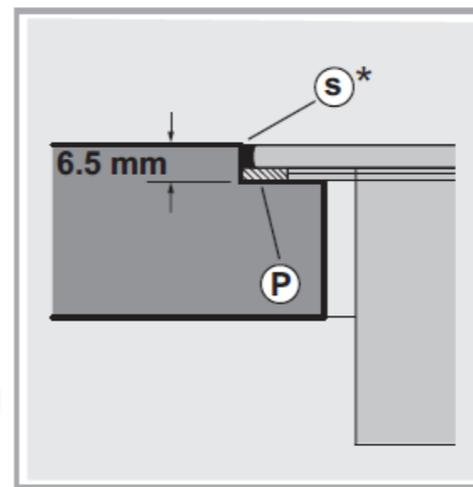


ATTENTION: route the cable into the space provided /
ATTENZIONE: conduci il cavo nello spazio fornito

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

Installation videos / Video di installazione:

Version	You Tube link
DUCT OUT – NIKOLA TESLA PRIME	https://youtu.be/oR8KA6AqJ5k
RECYCLING – NIKOLA TESLA PRIME	https://youtu.be/4d_vDITYqKA

DUCT-OUT INSTALLATION / ASPIRANTE

Focus on Installation / Focus su installazione

DUCT-OUT INSTALLATION MODES / MODALITÀ ASPIRANTE

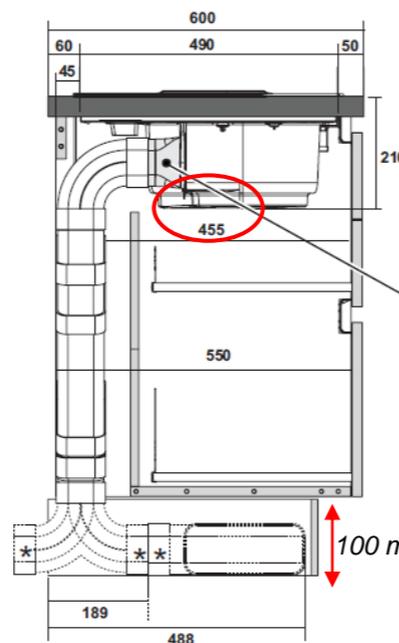
Cooking vapors are conveyed to the outside by means of compact pipes that pass into the free space under the bases. The height of the base board must be at least 100 mm. / I vapori della cucina sono trasportati tramite tubature che passano nello spazio libero situato sotto le basi. L'altezza della base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



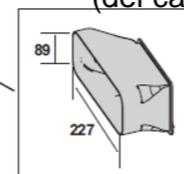
DUCT-OUT INSTALLATION / ASPIRANTE

Focus on Installation / Focus su installazione

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



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

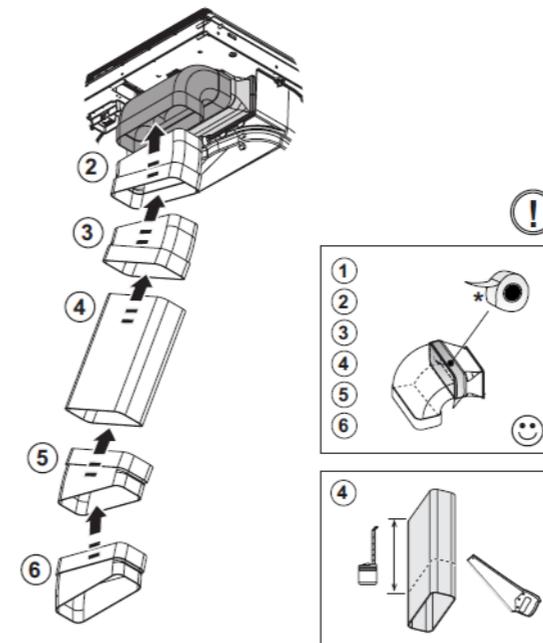


 Minimum plinth height 100 mm / Altezza minima del plinto 100mm



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:

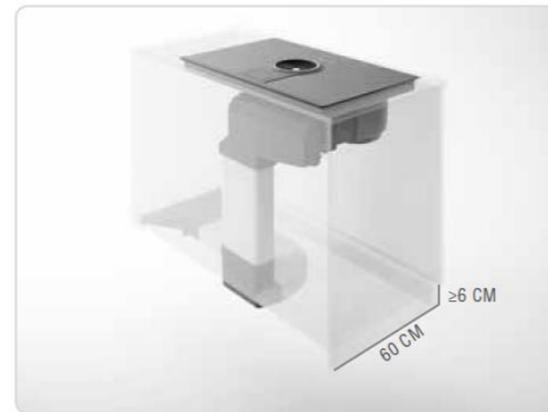
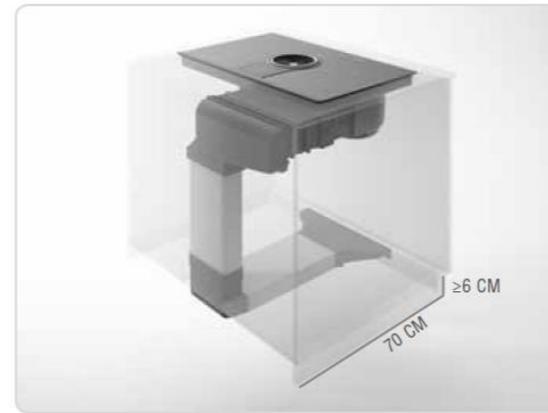
- Usa il nastro adesivo per collegare i tubi
- È possibile tagliare i tubi

FILTERING INSTALLATION / FILTRANTE

Focus on Installation / Focus su installazione

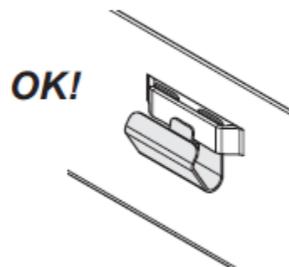
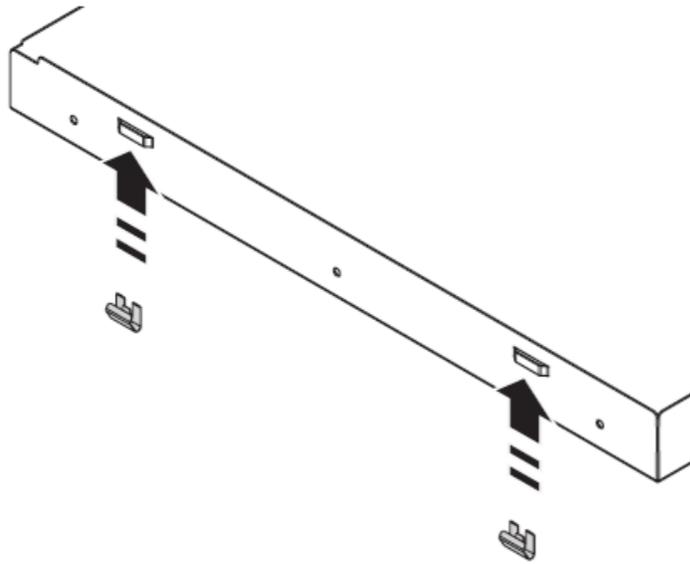
RECYCLING INSTALLATION MODES / MODALITÀ FILTRANTE

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 anche in cucine la cui base è alta 60 mm.



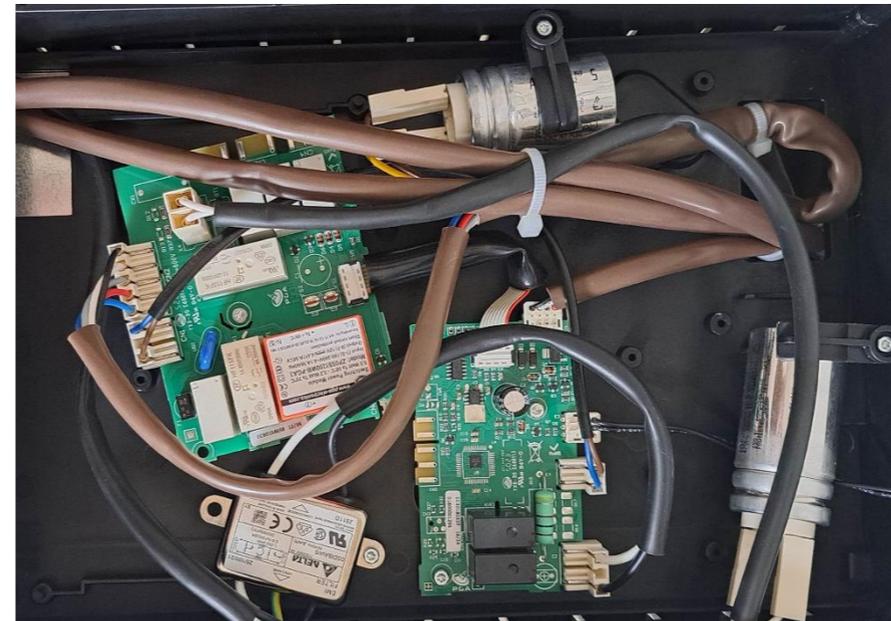
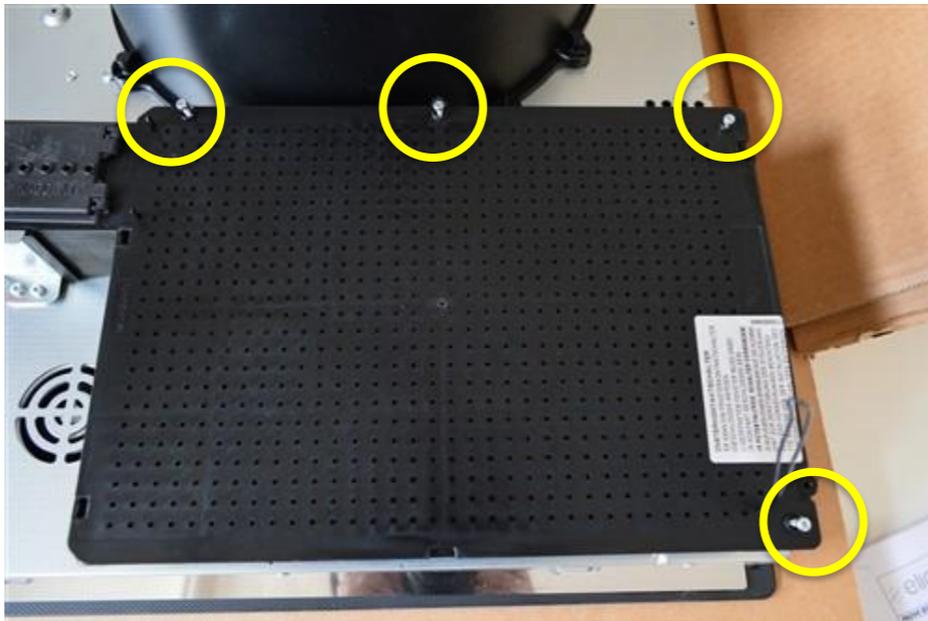
Focus on Installation / Focus su installazione

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.



Spare part replacement: how to remove CIRCUIT BOARD and ELECTRONIC VARIATOR /
Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il circuito stampato e l'ELECTRONIC
VARIATOR (variatore elettronico)

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

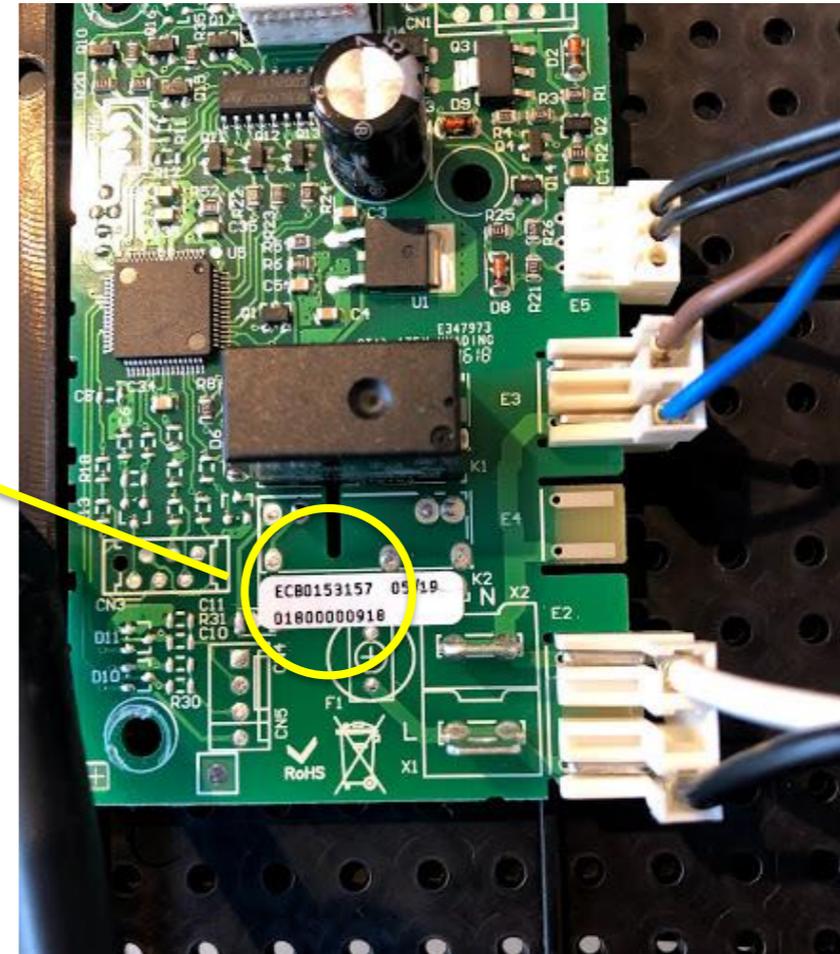


CIRCUIT BOARD / CIRCUITO STAMPATO



In the highlighted area it is possible to check the CIRCUIT BOARD code and the production date about this component. / Nell'area evidenziata, è possibile controllare il codice del circuito stampato e la data di produzione di questo componente.

Example/Esempio: **05/19** = **week/year**
settimana/anno



ELECTRONIC VARIATOR / VARIATORE ELETTRONICO

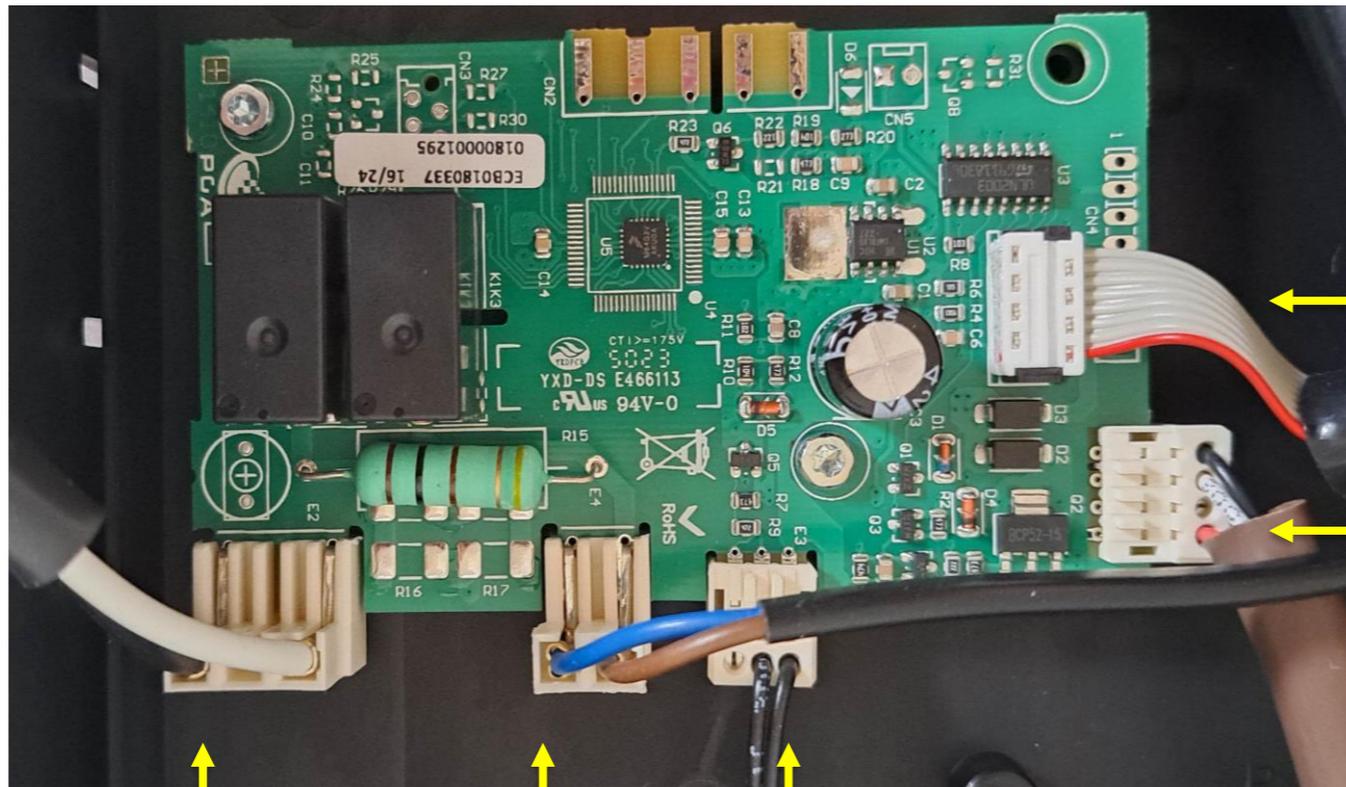


In the highlighted area it is possible to check the ELECTRONIC VARIATOR code and the production date about this component. / Nell'area evidenziata, è possibile controllare il codice del variatore elettronico e la data di produzione di questo componente.

Example/Esempio: **46/18** = **week/year**
settimana/anno



CIRCUIT BOARD / CIRCUITO STAMPATO



Interconnection
Control Board
Motor

5V Power Input from
Induction module and
communication to
COMPLETE SLIDER

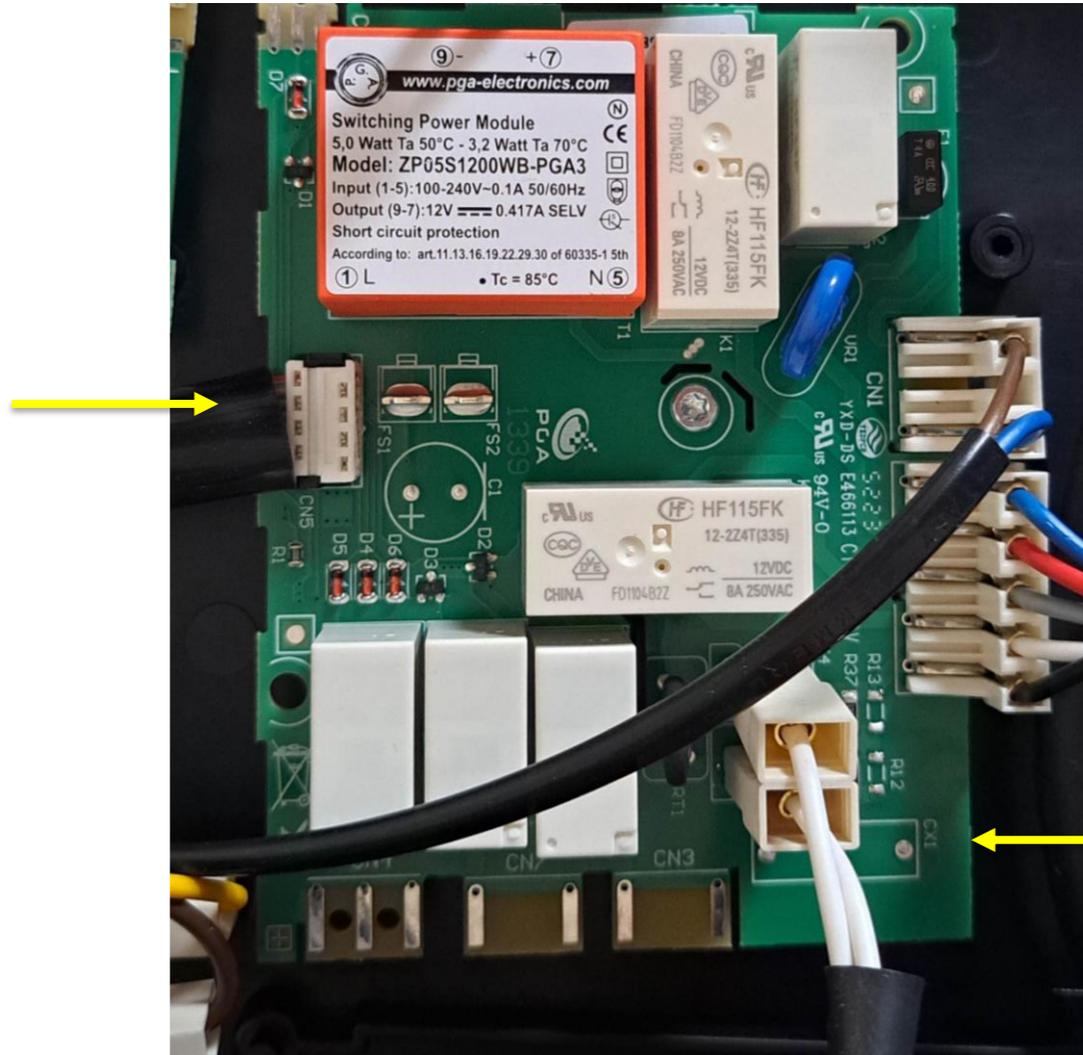
Power Supply
Input

Power Supply
Output

Window Switch

ELECTRONIC VARIATOR / VARIATORE ELETTRONICO

Interconnection
CIRCUIT
BOARD



230V Power Input
from CIRCUIT
BOARD

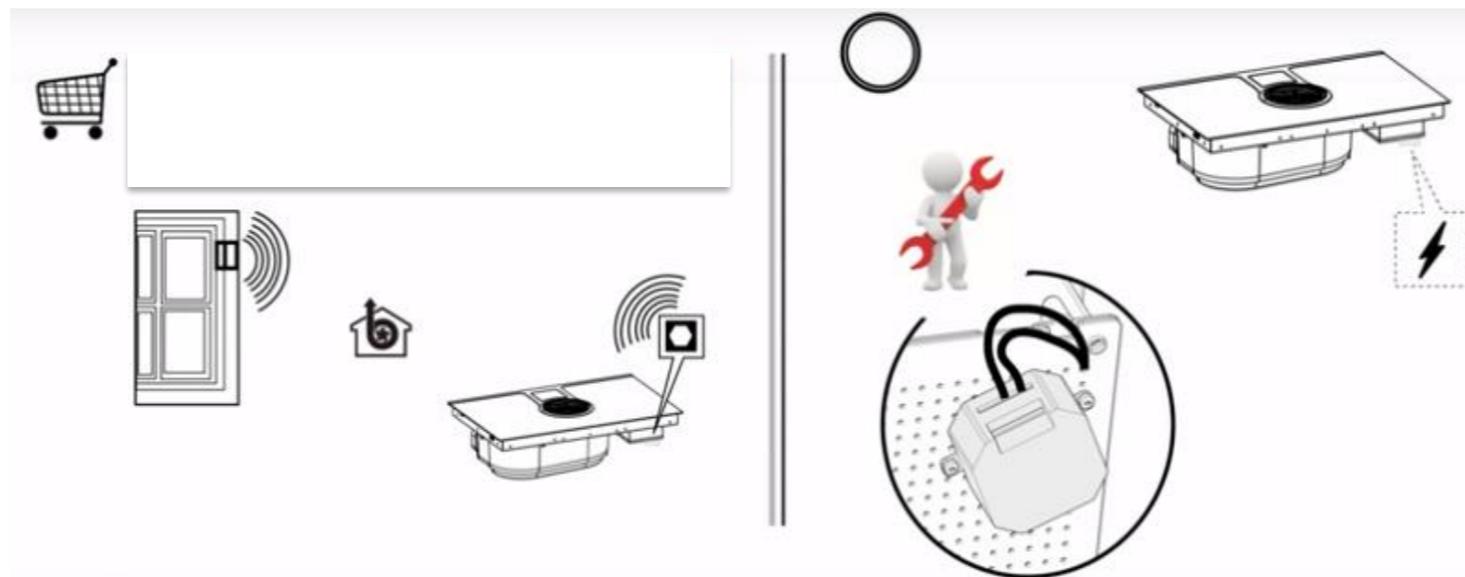
Motor Connector

Output
Capacitor

Spare part replacement: Window switch / Sostituzione pezzo di ricambio: Window switch

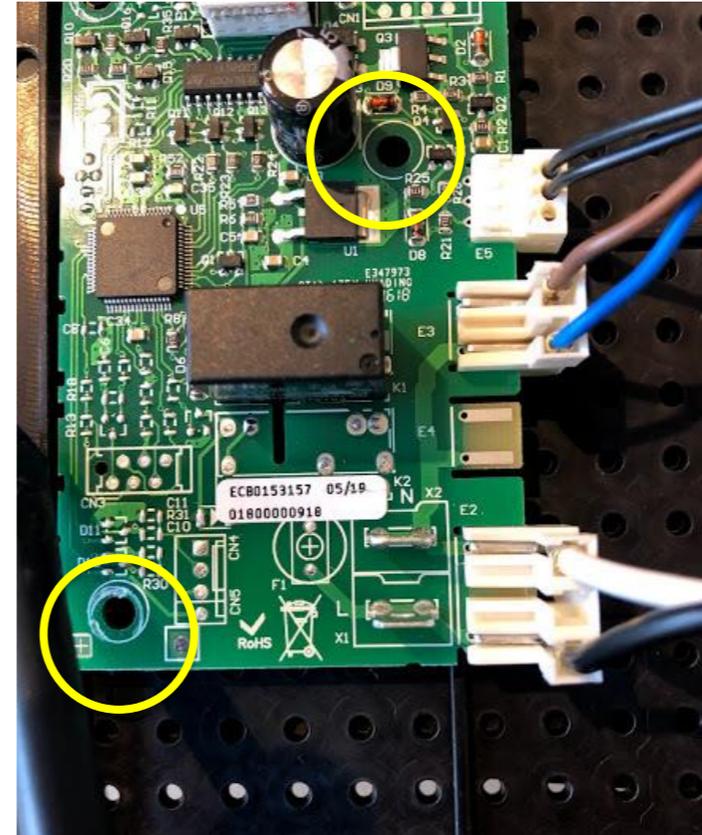


Window Switch





Remove 1 screw to remove the
CIRCUIT BOARD / Rimuovere una
vita per rimuovere il circuito
stampato



Remove 2 screws to remove the
ELECTRONIC VARIATOR /
Rimuovere 2 viti per rimuovere il
variatore elettronico

Spare part replacement: Remove the capacitors / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere i condensatori

There are also 2 capacitors with the following power: / Ci sono inoltre 2 condensatori con la seguente classificazione:

- 12,5 A
- 4,5 A

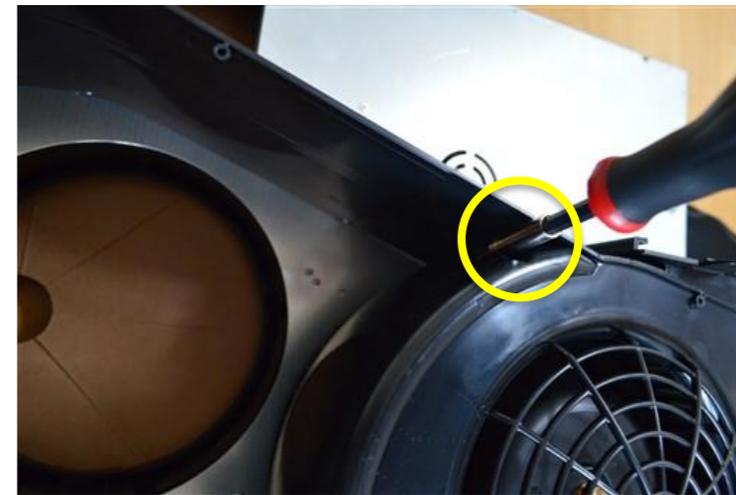
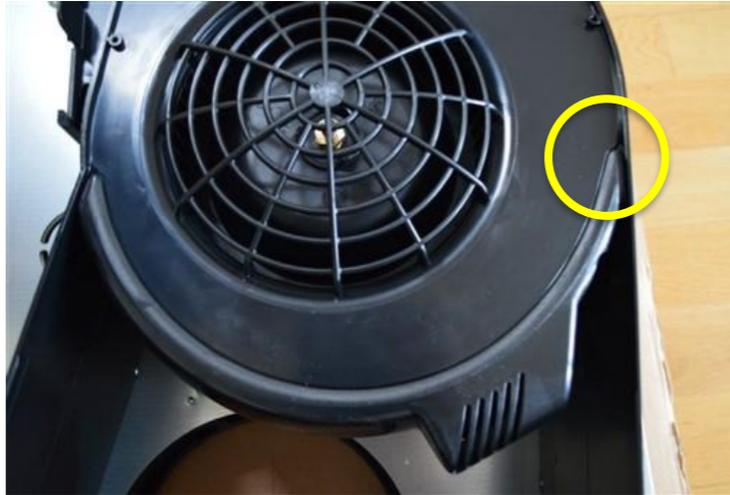


Spare part replacement: remove the plastic motor cover / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimuovere la vasca di plastica del motore



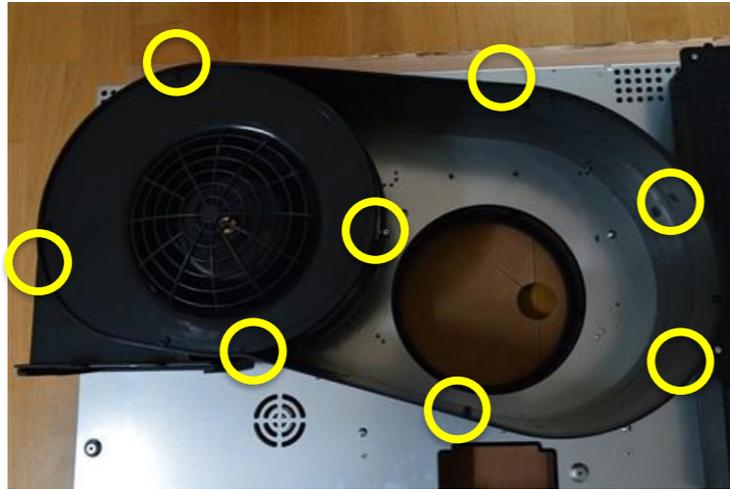
Spare part replacement: remove the plastic motor cover /
Rimuovere la vasca di plastica del motore

Remove the plastic cover by unscrewing the 2 screws / Rimuovere la vasca di plastica Svitando
le 2 viti.

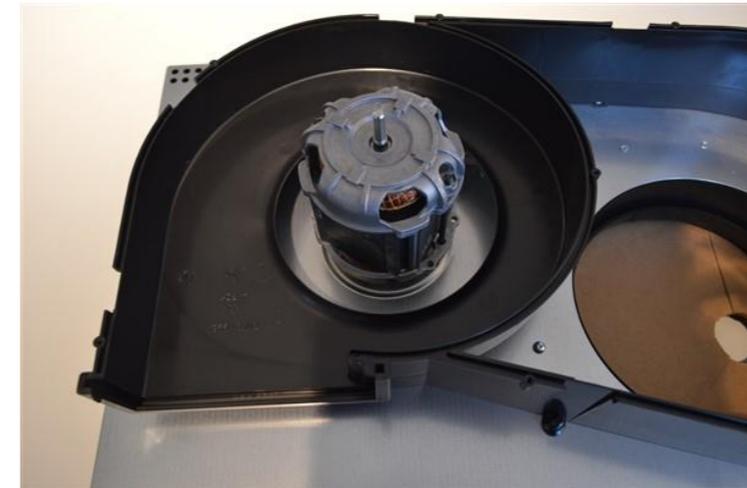


Spare part replacement: remove the plastic motor cover /
Rimuovere la vasca di plastica del motore

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

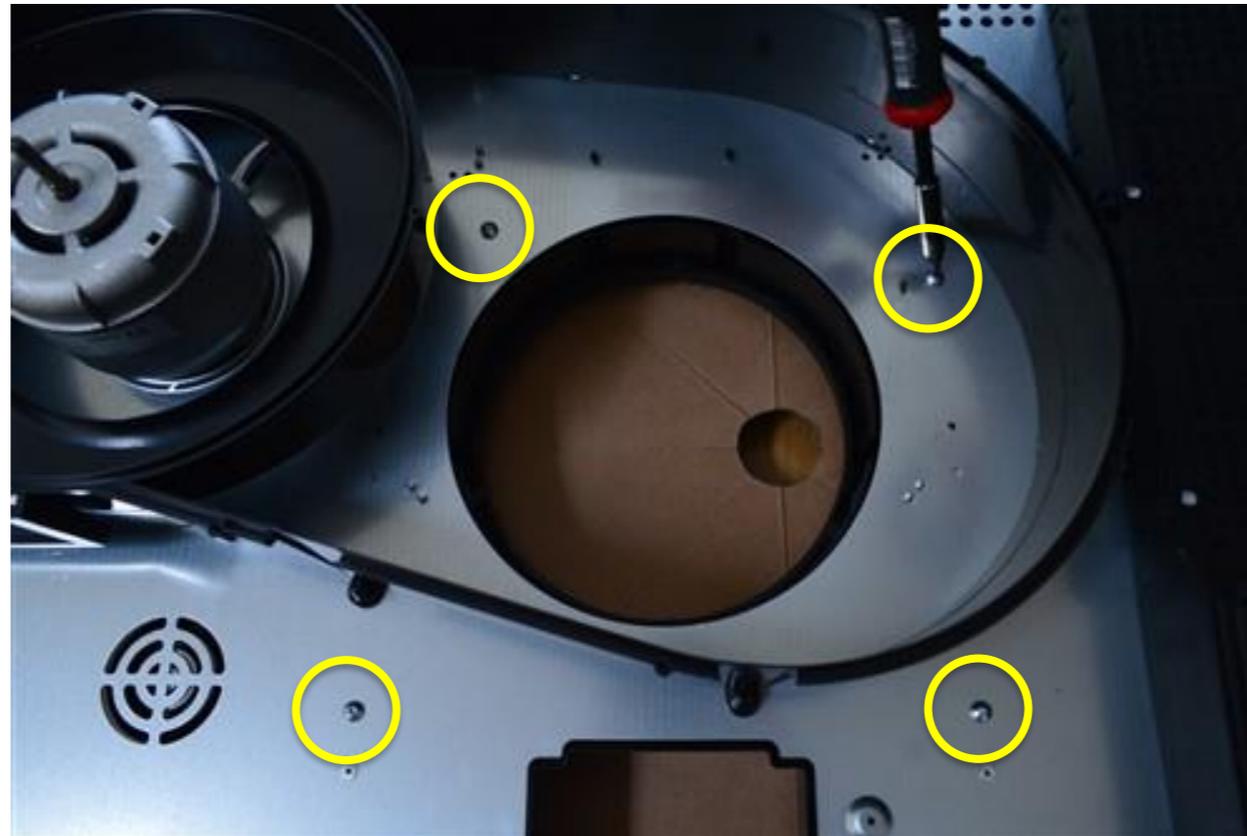


Hold the fan wheel in order to not deform it during the unscrewing. / Tenere la girante per non
deformarla durante lo svitamento.



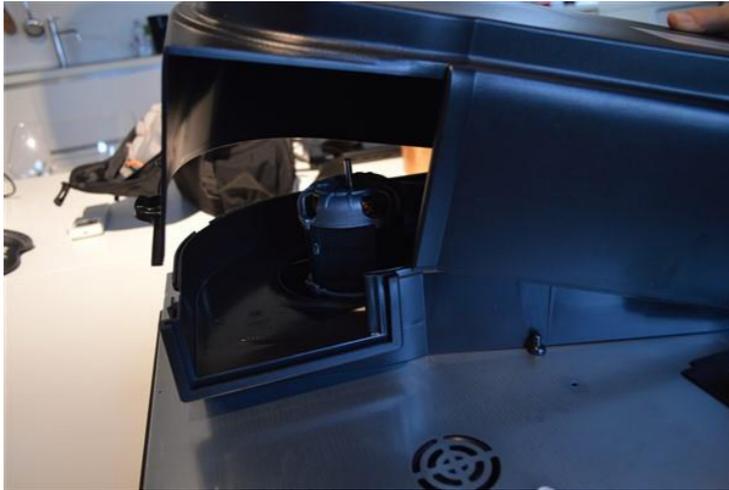
Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimuovere il vetro

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



Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

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

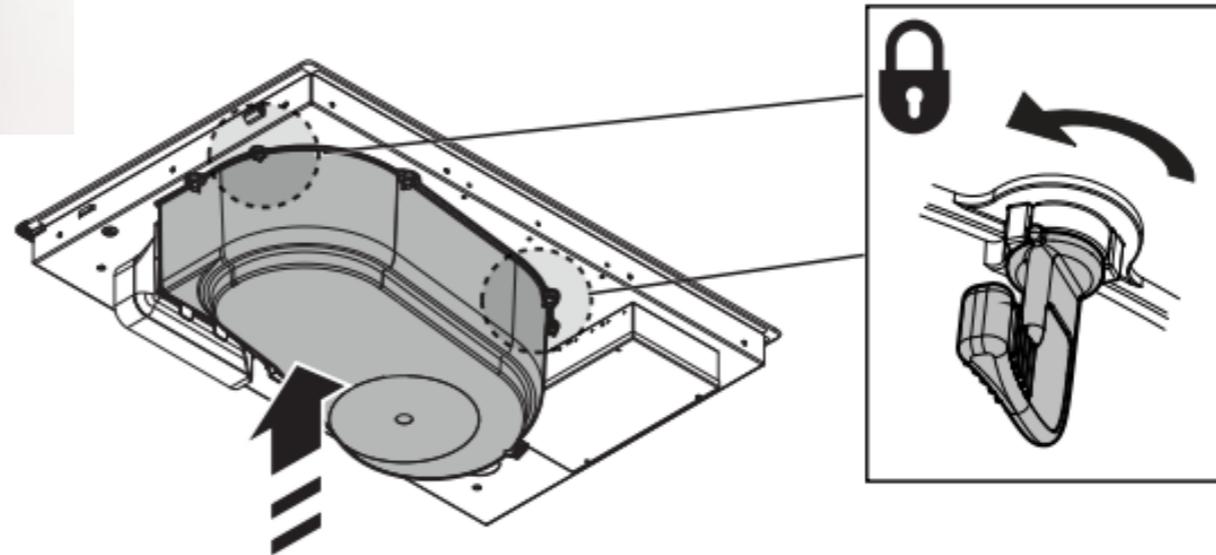


 It is used to have a regular supporting surface, to avoid damaging the product and to not lose any components or screws / Viene utilizzato per avere una superficie di supporto regolare, per evitare di danneggiare il prodotto e per non perdere componenti o viti

Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

Use 2 pins to lock/unlock the plastic cover/

Utilizzare 2 perni per bloccare/sbloccare la vasca di plastica



Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

Put the hob in the correct position and remove all the fixing screws of the glass panel.
The glass panel is fixed on 4 sides (in total: 16 screws) / 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 (in totale: 16 viti)



Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

Remove the glass panel from the hob. / Rimuovere il pannello di vetro dal piano cottura



Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

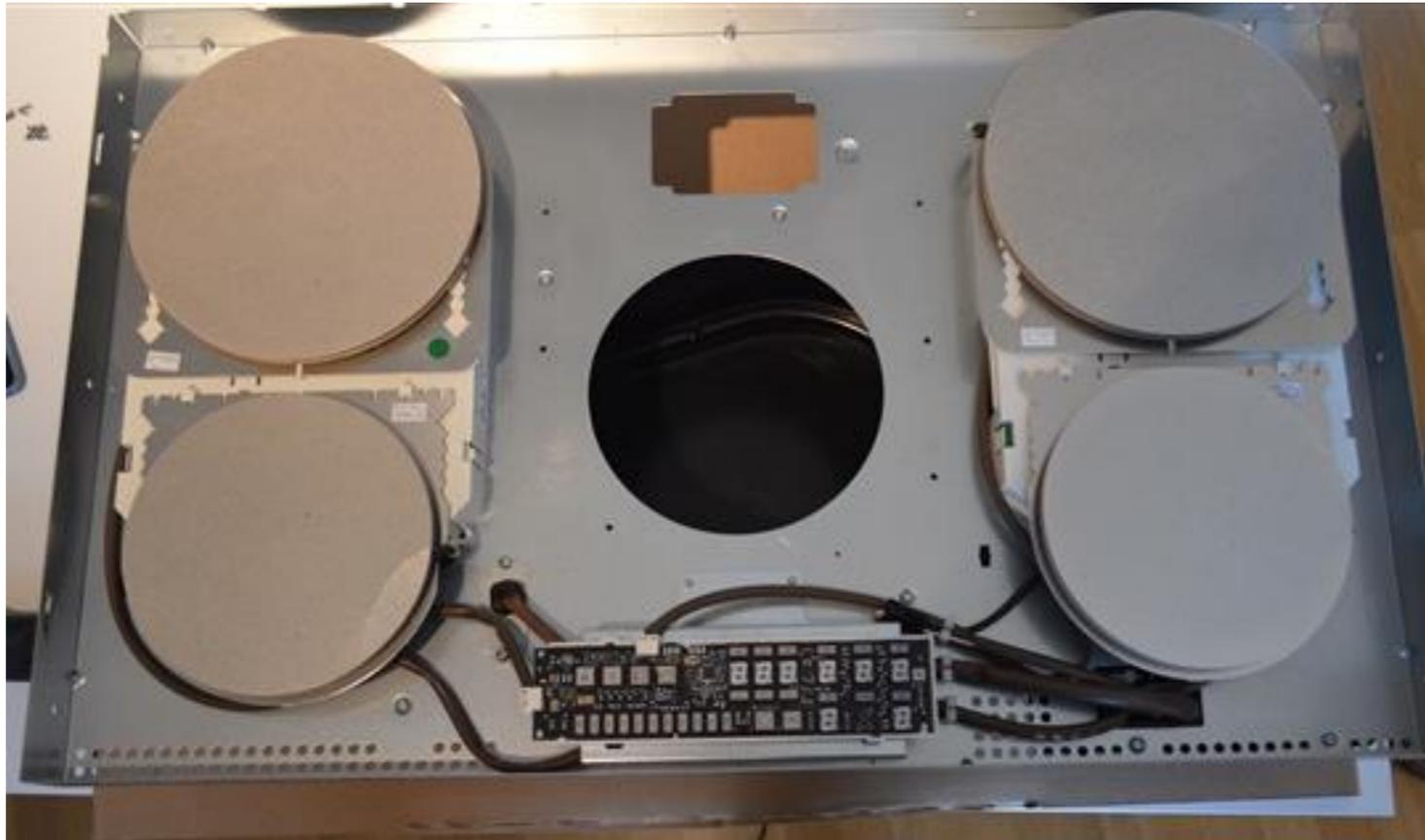
The New glass panel from the hob. / Il nuovo pannello di vetro dal piano cottura



NEW

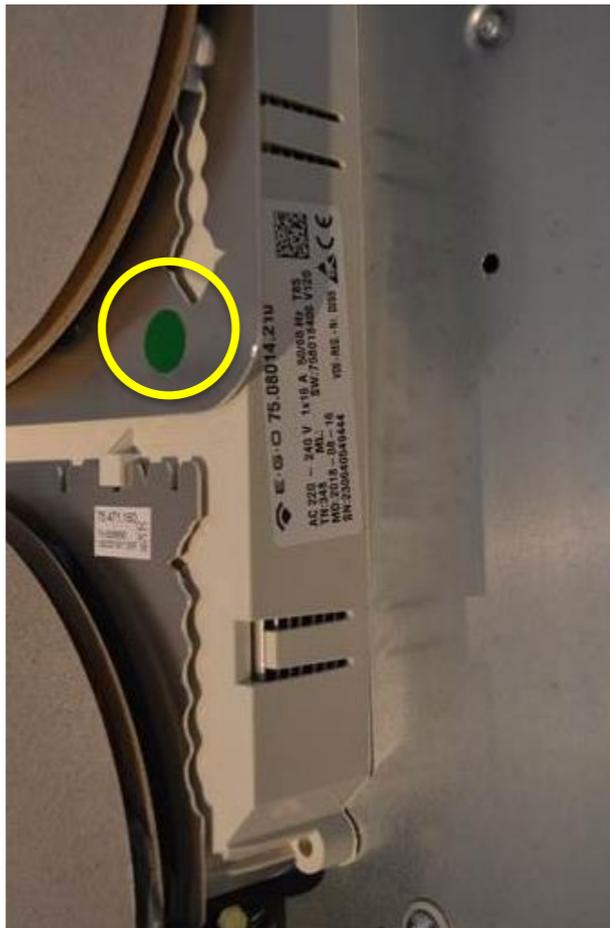
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

The INDUCTION PLATE and the COMPLETE SLIDER are accessible after the glass removal. / ./
Dopo la rimozione del vetro, si può accedere all'INDUCTION PLATE e al COMPLETE SLIDER



Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

The GREEN sticker identifies the MASTER induction plate. / L'adesivo VERDE identifica
l'induction plate MASTER.



Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

The induction plate SLAVE is not represented by any sticker. / L'induction plate SLAVE non è
rappresentato da alcun adesivo.



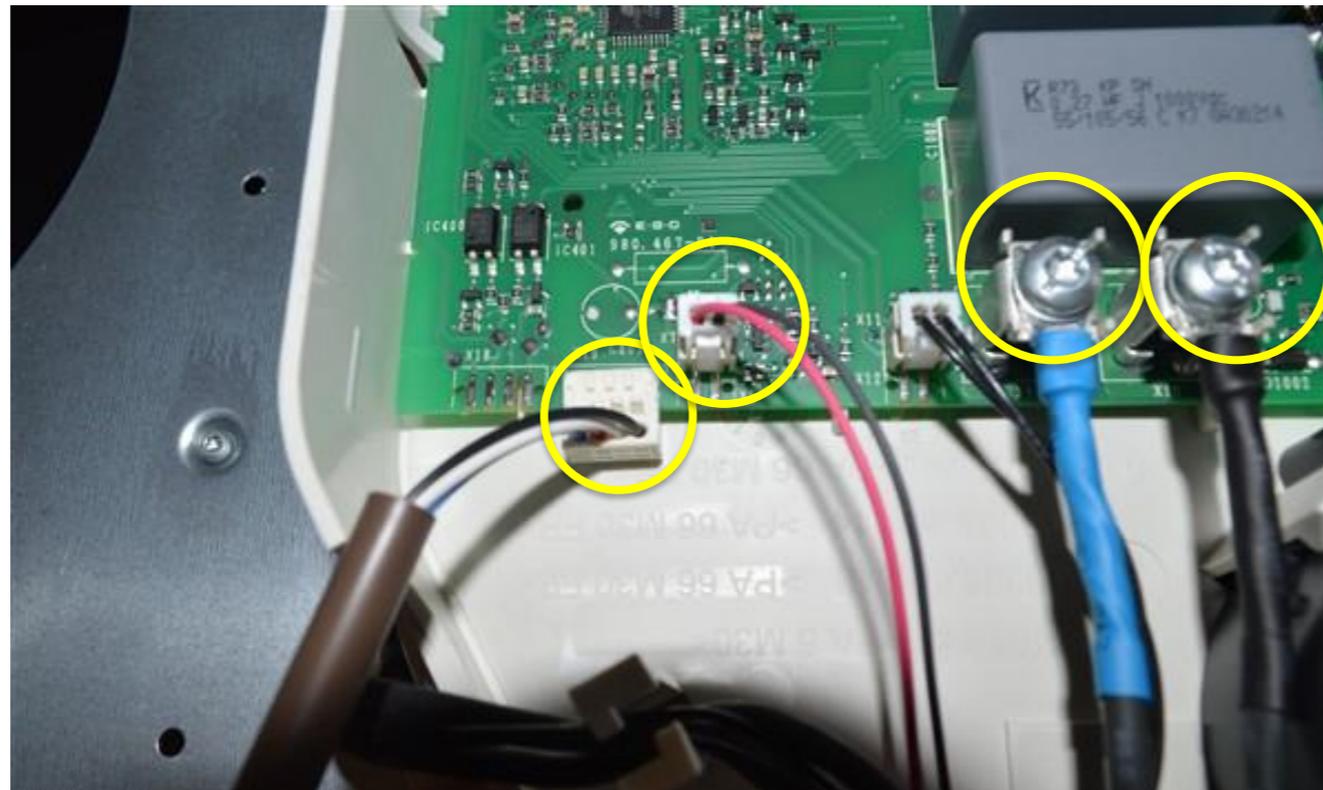
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

Lift the INDUCTION PLATE slightly to replace it /
Sollevare leggermente l'INDUCTION PLATE per sostituirlo



Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

Lift the screws and the wirings / Sollevare le viti e i cablaggi



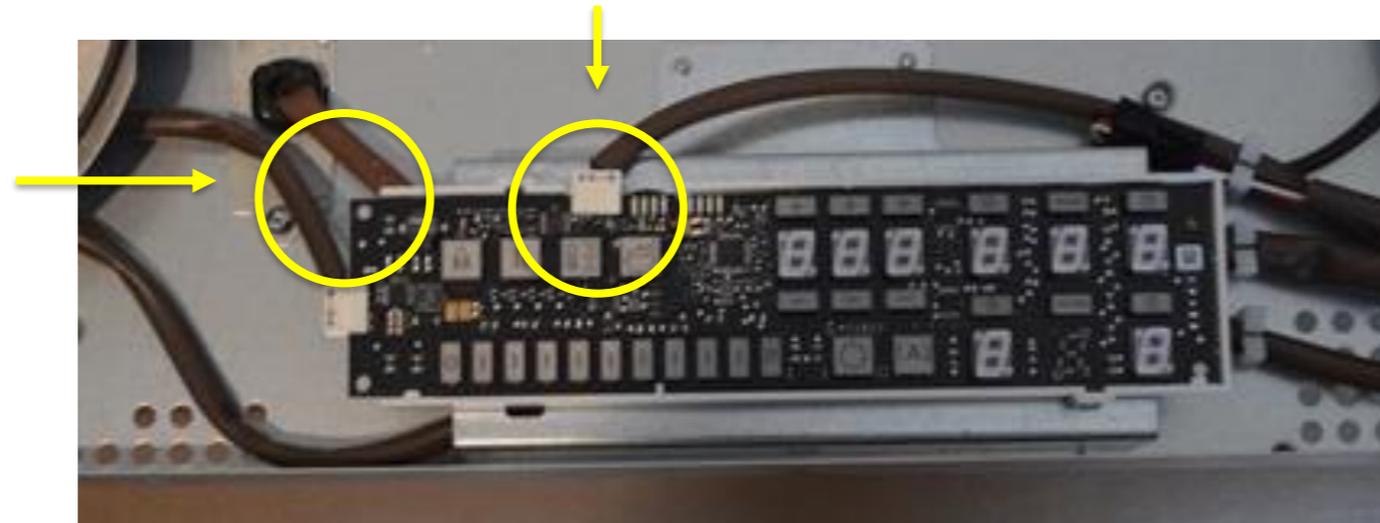
Attention: after the inductor plate replacement it's necessary to make the inductor module configuration. / Attenzione: in seguito alla sostituzione dell' INDUCTION PLATE, è necessario eseguire la configurazione dei moduli induzione.

Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

To remove the COMPLETE SLIDER remove the INDUCTION PLATE wirings / Per rimuovere il
COMPLETE SLIDER, rimuovere i cablaggi dell'INDUCTION PLATE

Right INDUCTION
PLATE wiring /
cablaggio induttore
destro

Left INDUCTION
PLATE wiring /
Cablaggio induttore
sinistro



Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio:
INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

To remove the COMPLETE SLIDER remove the INDUCTION PLATE wirings / Per rimuovere il
COMPLETE SLIDER, rimuovere i cablaggi dell'INDUCTION PLATE



PIN EDGE CONNECTOR RAST 2.5mm

- PIN1: 13.2V DC
- PIN2: 5V DC
- PIN3: DATA (~3.5V DC)
- PIN4: GROUND

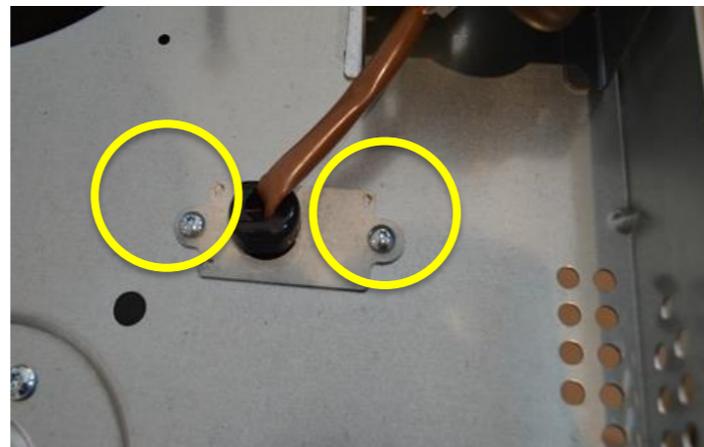
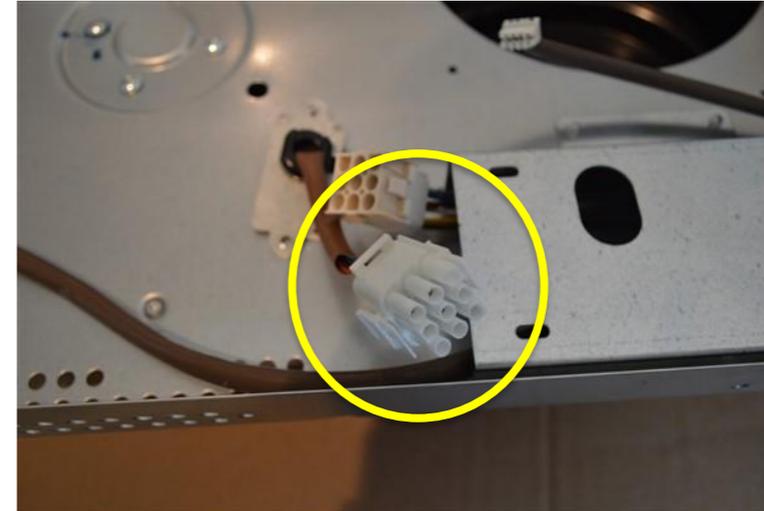
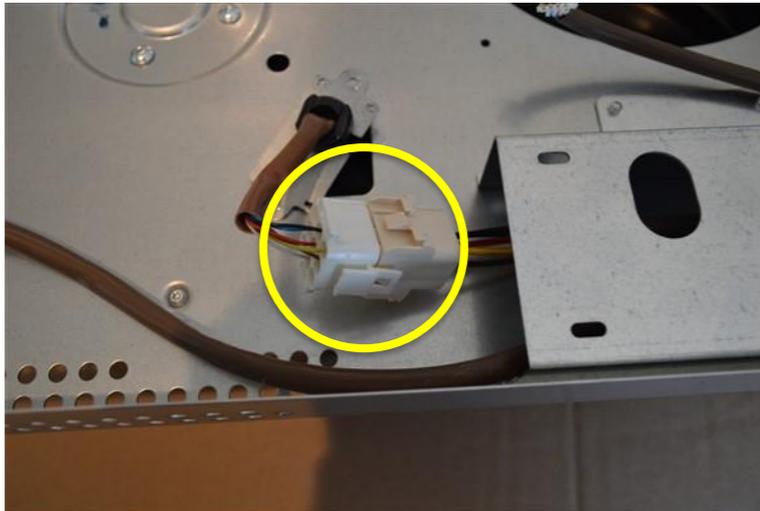
Note: consider only the connectors with the polarization key between PIN3 and PIN4.

If values are present at contacts, you may need to replace the user interface otherwise replace the left induction module IPS.

Se i valori di tensione sono corretti va sostituita la scheda comando, altrimenti va sostituito il modulo IPS

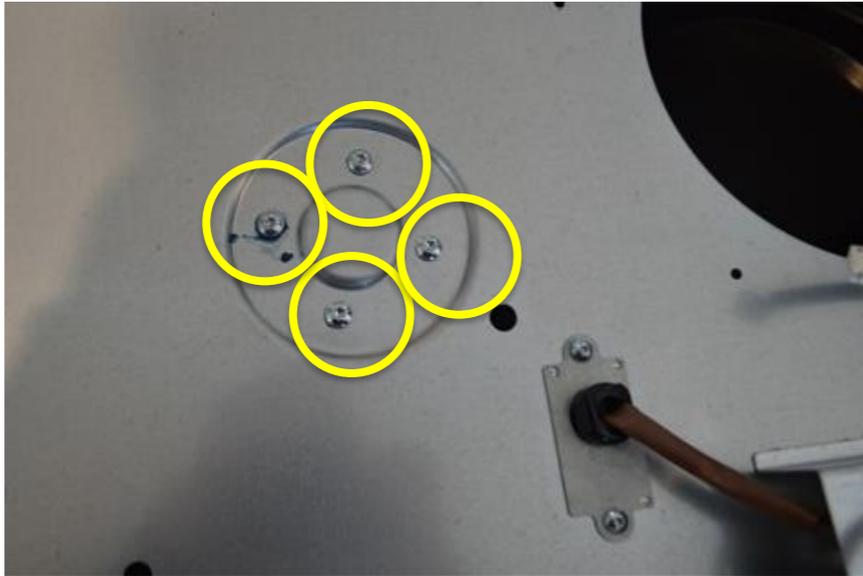
Spare part replacement: motor replacement / Sostituzione pezzo di ricambio: Sostituzione del motore

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

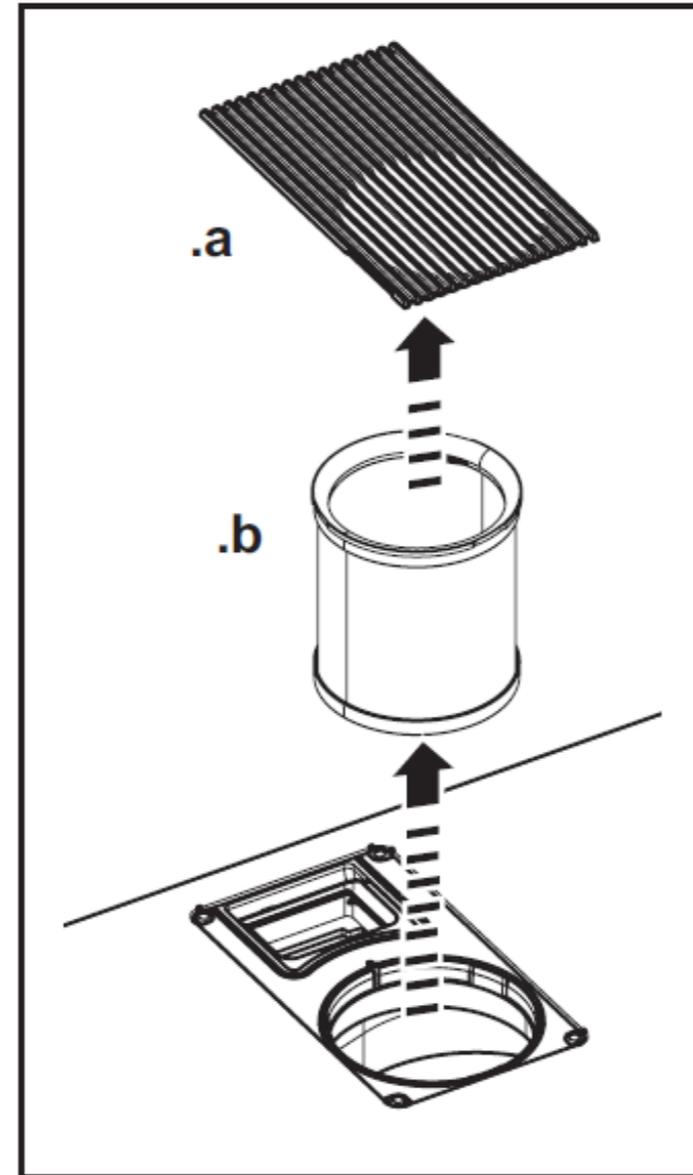
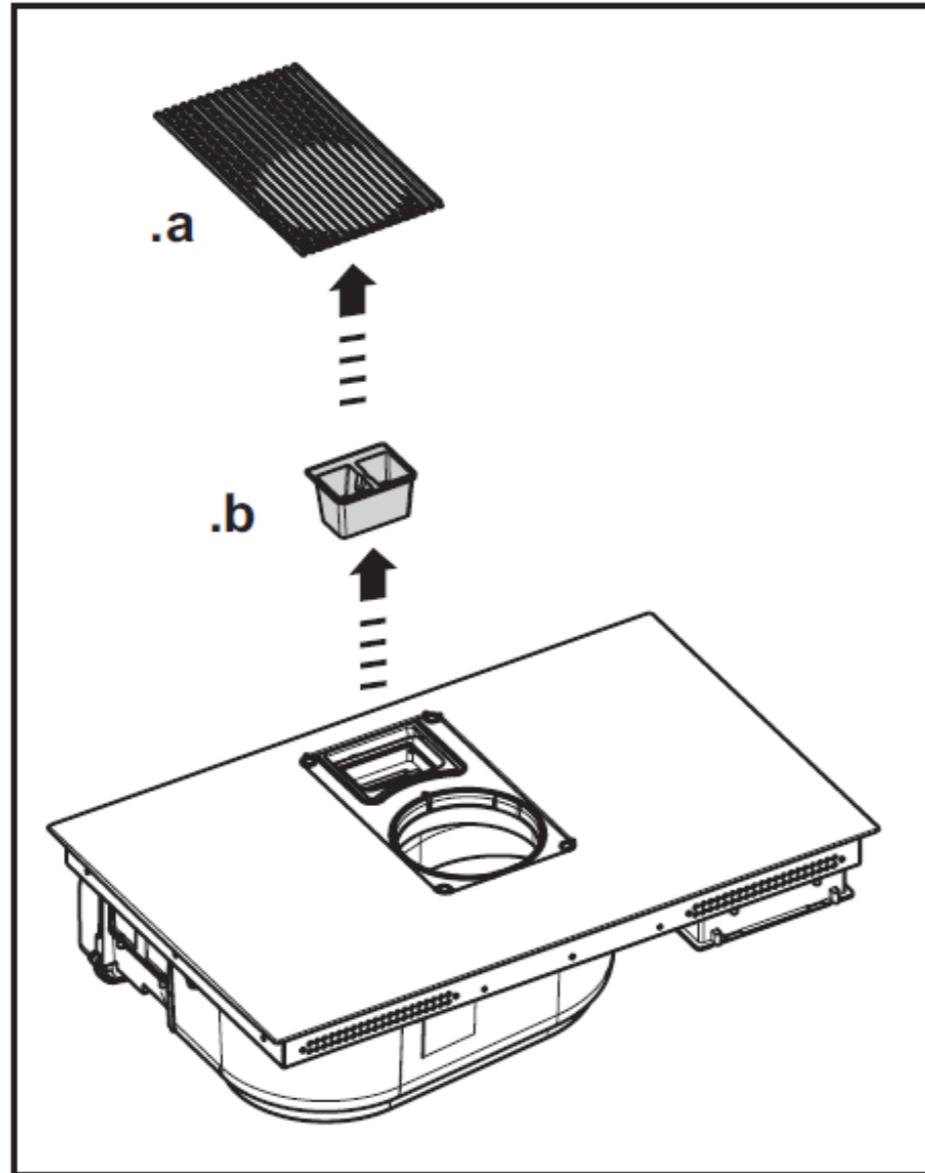


Spare part replacement: motor replacement / Sostituzione pezzo di ricambio: Sostituzione del motore

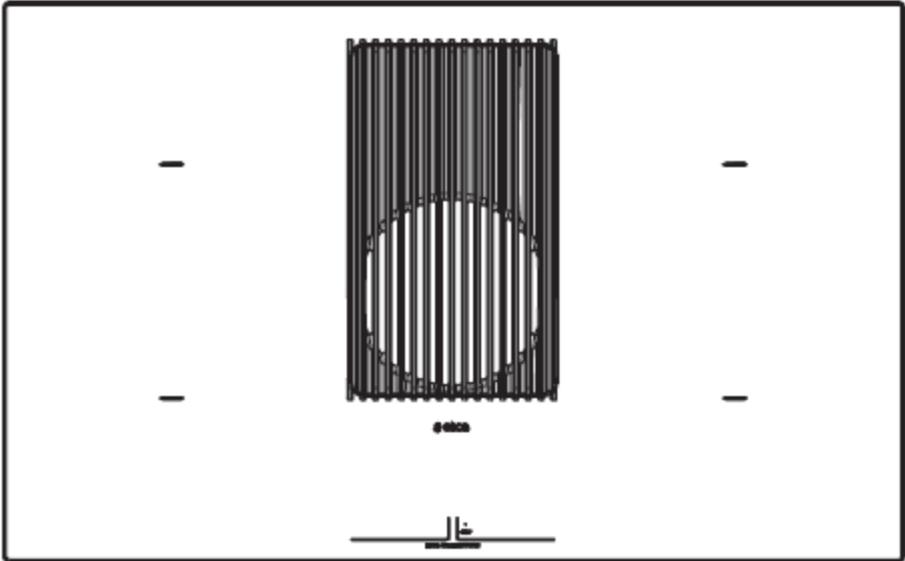
Remove the 4 fixing screws of the motor and release it. / Rimuovere le 4 viti di fissaggio e rilasciarlo



Insert Accessories / Inserire accessori



How to use the hob / Come usare il piano cottura



2

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

4

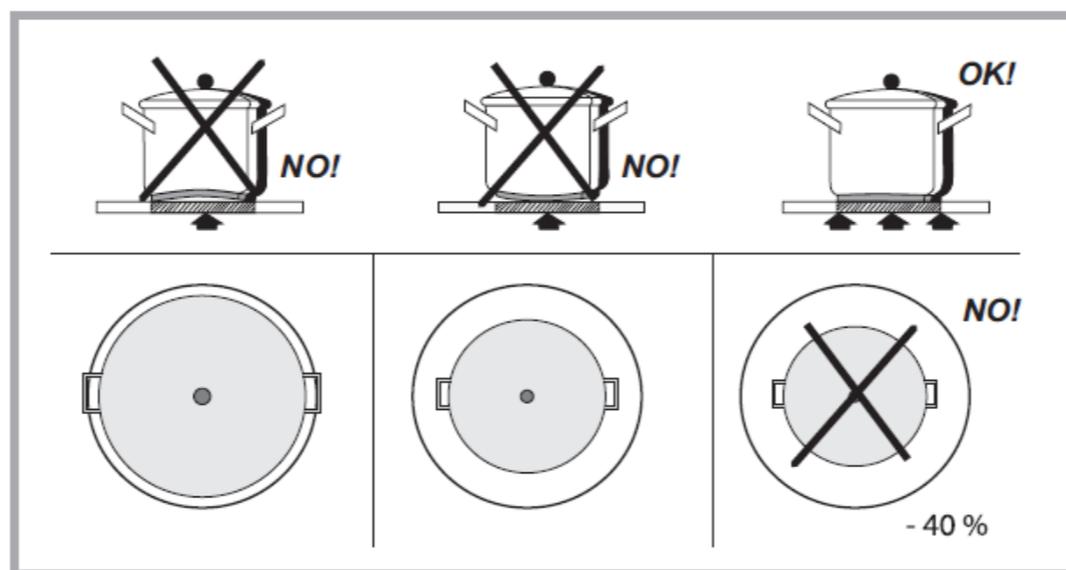
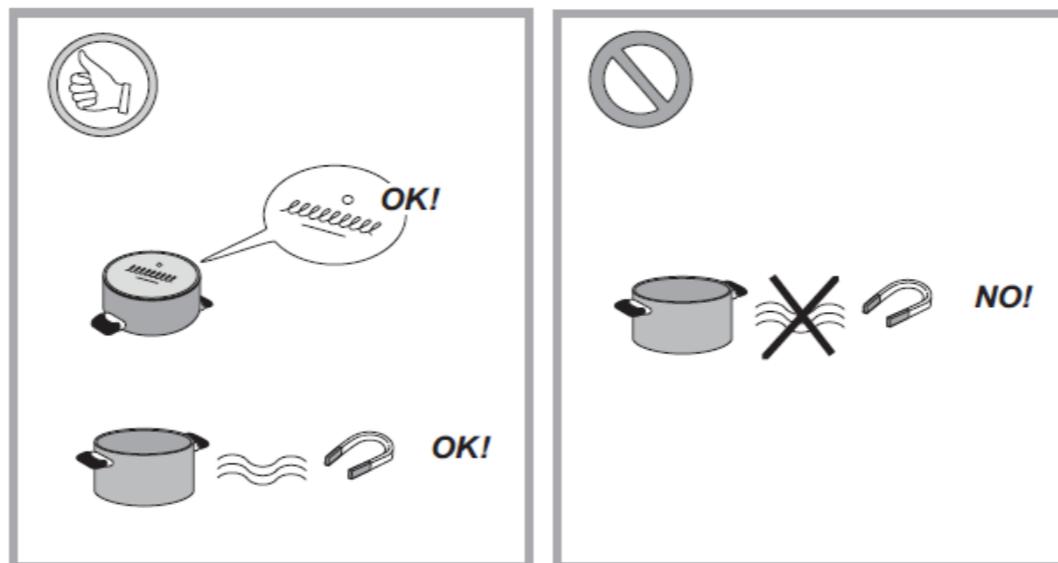
1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

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



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:

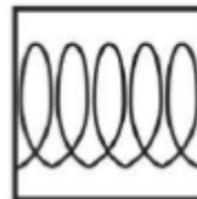
- Enamelled steel / Acciaio smaltato
- Cast iron / Ghisa
- Special stainless induction pans / Pentole speciali a induzione inossidabile

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

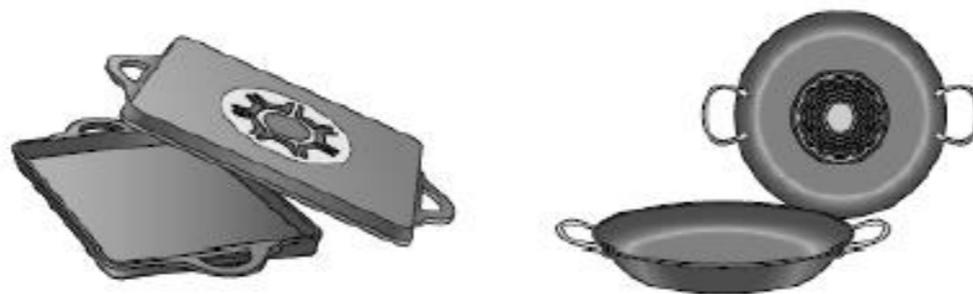
Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

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:

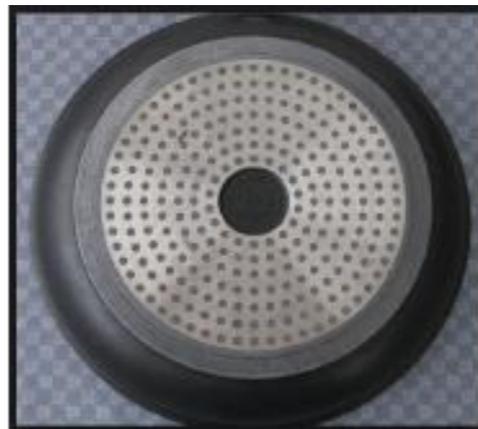
Quando si usano pentole larghe in un'area ferromagnetica ridotta, solo la zona ferromagnetica si scalda, quindi il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente. L'area senza il materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



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.

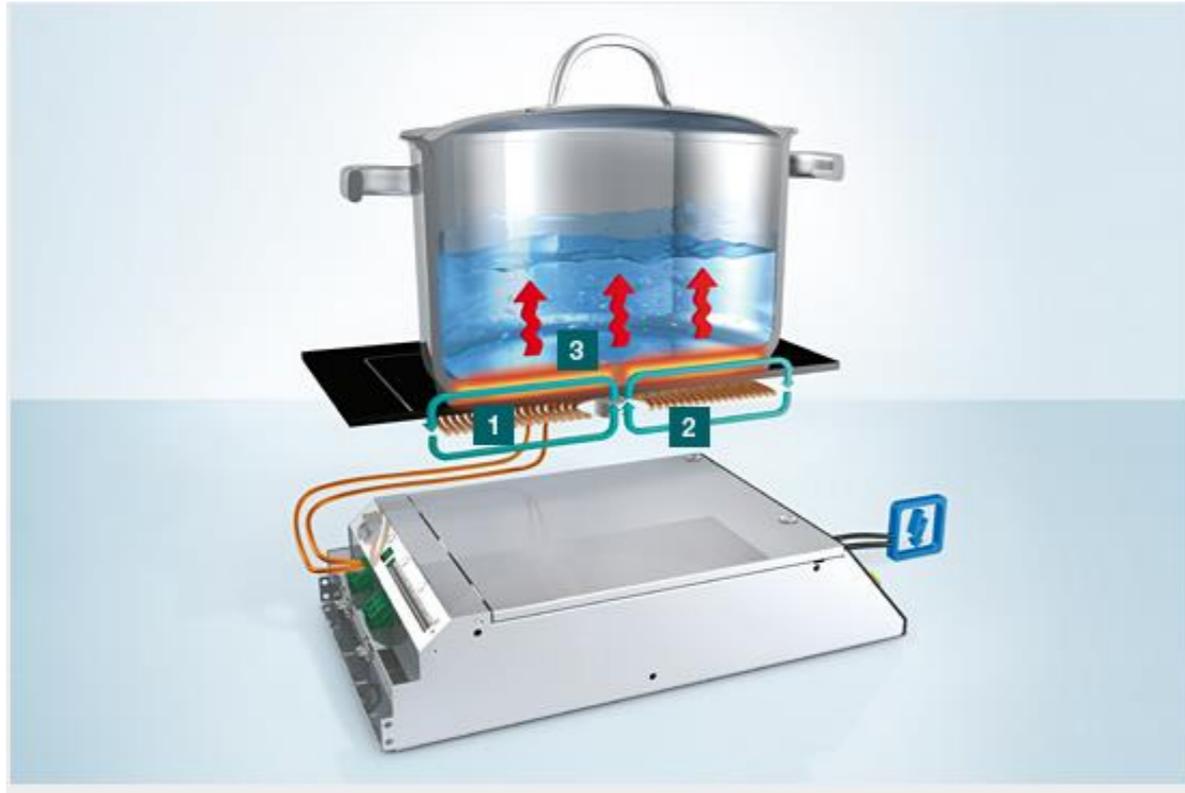
The characteristics of the pan base may affect the uniformity of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy. /

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:

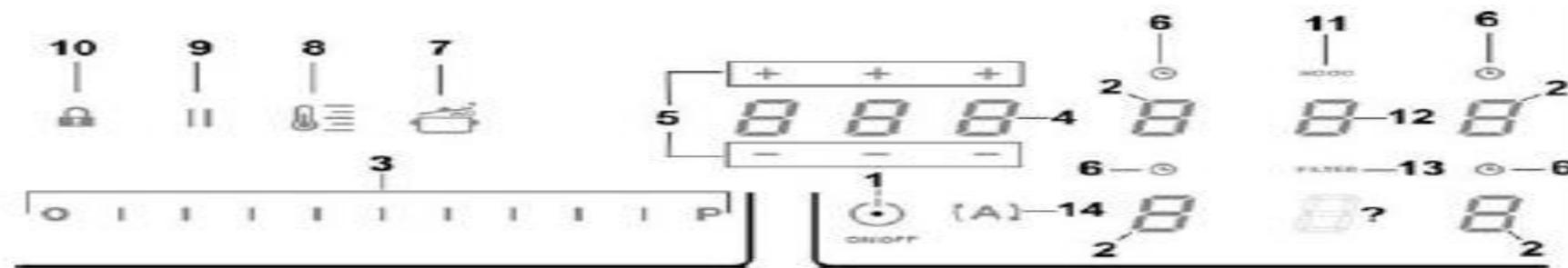
Il primo è la regolazione delle zone di cottura; per raggiungere la temperatura desiderata, la scheda elettronica genera degli impulsi che, a contatto con le pentole, producono dei rumori simili a dei ticchettii.

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.



COMPLETE SLIDER

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them / Nota: per selezionare i comandi, toccare (premere) semplicemente i simboli che li rappresentano



Keys / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF of the hob/extractor | 8. Temperature Manager activation (Warming Function) |
| 2. Cooking zone selection
Cooking zone display | 9. Pause |
| 3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power | 10. Key Lock |
| 4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer | 11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator |
| 5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer | 12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display

Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter |
| 6. Activation of Cooking Zones Timer

Indicator of Cooking Zones Timer active | 13. Reset Filter Saturation |
| 7. Automatic Heat Up Activation | 14. Activation of extractor automatic function |

Thank you

elica

