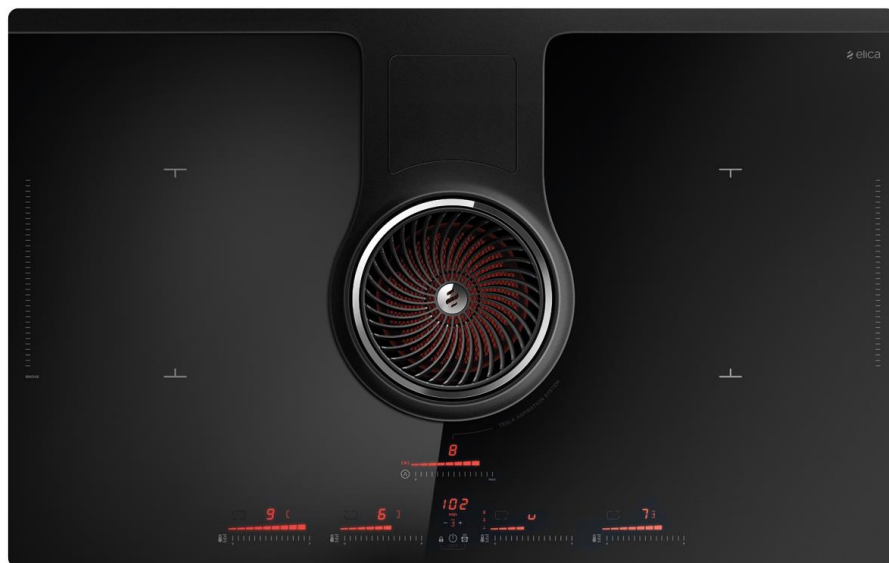


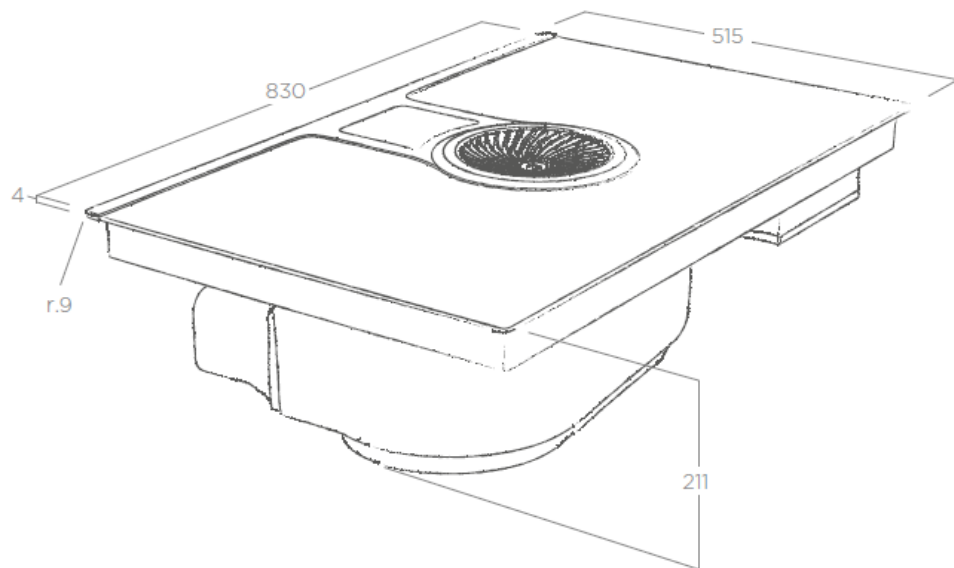


Service Manual Nikola Tesla HP ONE



Index / Indice

TITLE	Pag. (service manual)	TITLE	Pag. (service manual)
Packaging presentation	4	Remove the glass	36-40
Product presentation	5-7	Remove the INDUCTION PLATE	41-49
How to connect the product	8-12	Remove the CONTROL PANEL	50-53
Focus on Installation	13-19	Remove the motor	54-55
How to remove MAINBOARD & ELECTRONIC VARIATOR	20 - 32	Remove the grease filter	56
Connection with SNAP	25	How to use the hob	57
Window switch	26	Cookware	58-63
Remove the earth wiring	31	Control panel	64
Remove the connector	32	Extra	65
Remove the plastic motor cover	33-35	Error codes	66-69
		How to remove MOTOR	33-40; 54-55
		How to remove CONTROL PANEL	33-40; 50-53
		How to remove INDUCTOR	36-49
		How to remove GLASS	36-40



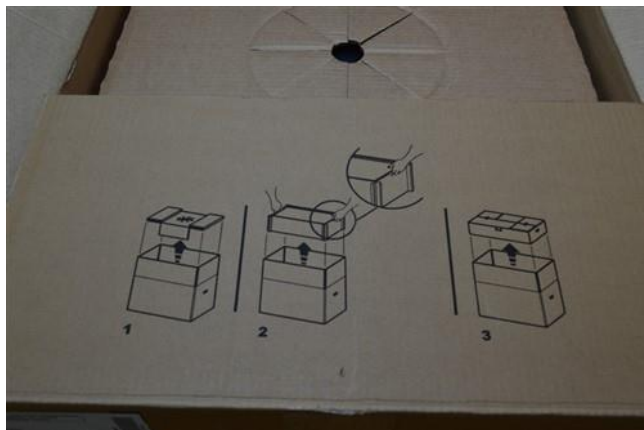
**IN CASE OF INSTALLATION AND
DISINSTALLATION OF THE
PRODUCT / IN CASO DI
INSTALLAZIONE E
DISINSTALLAZIONE DEL
PRODOTTO**



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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.



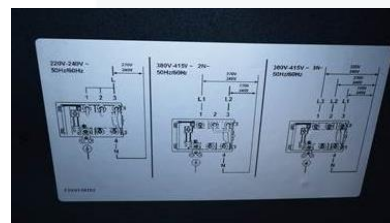
Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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.



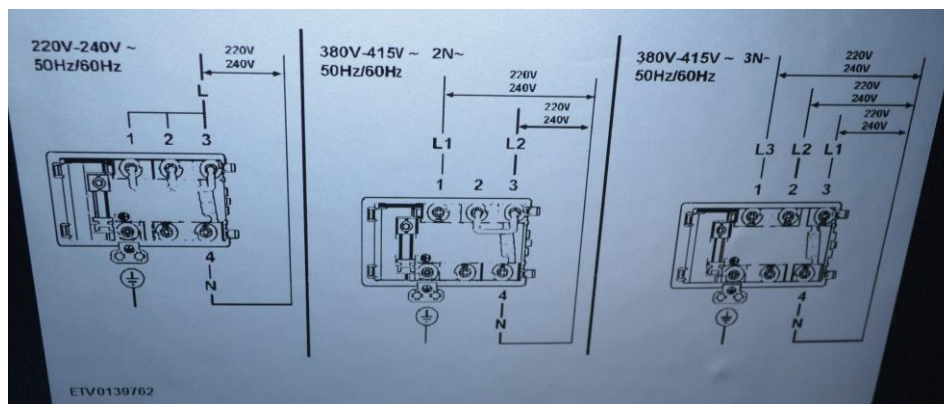
ATTENTION: electrical diagrams and product label are located behind the product /
ATTENZIONE: gli schemi elettrici e l'etichetta caratteristica sono posizionate dietro al prodotto



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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 dell'utente.

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Product presentation / Presentazione del prodotto

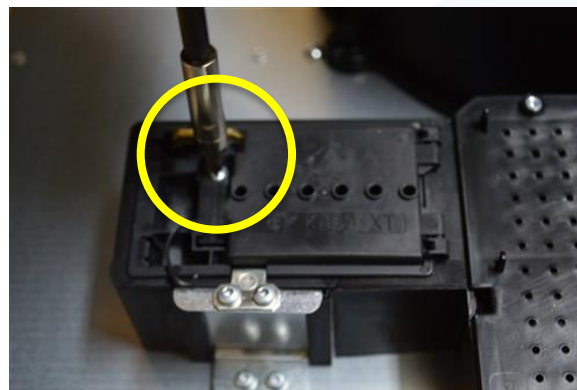
The following tools are required to perform a well-done repair:/ Sono necessari i seguenti strumenti per una corretta riparazione del prodotto:

- 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



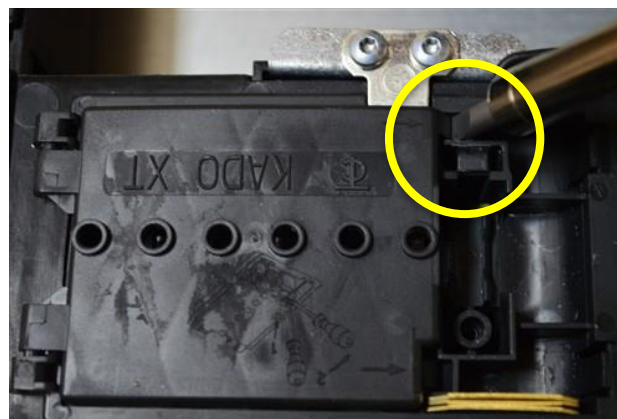
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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



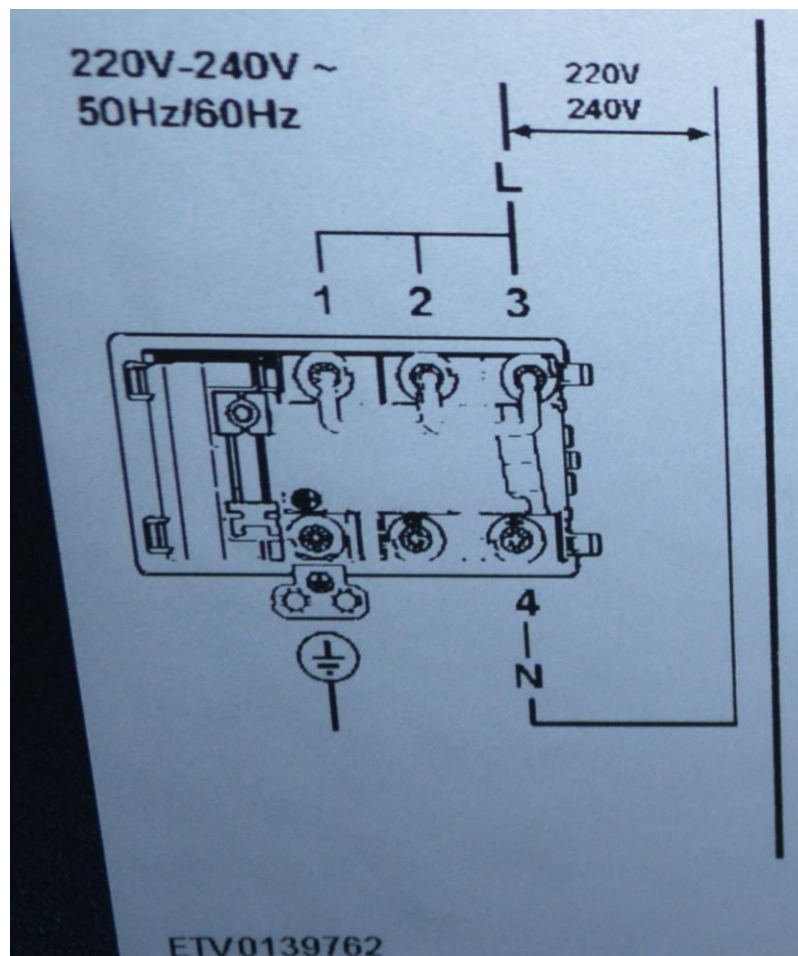
There are three bridges.
Don't lose them! / Ci sono
tre ponti, non perderli!



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

How to connect the product / Come connettere il prodotto

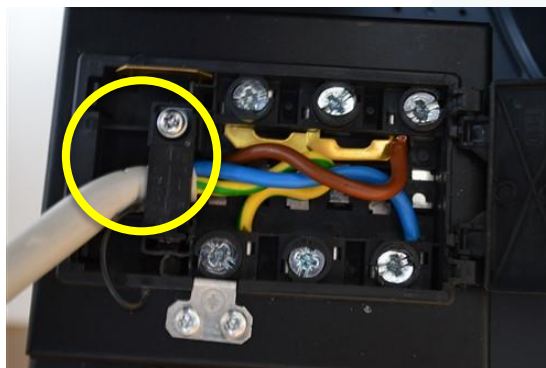
Connection example / esempio di connessione 220V – 240 V.



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.

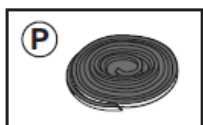
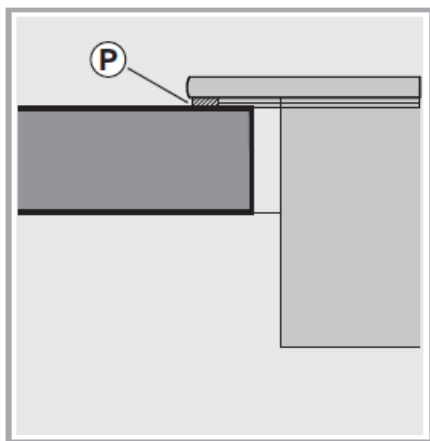
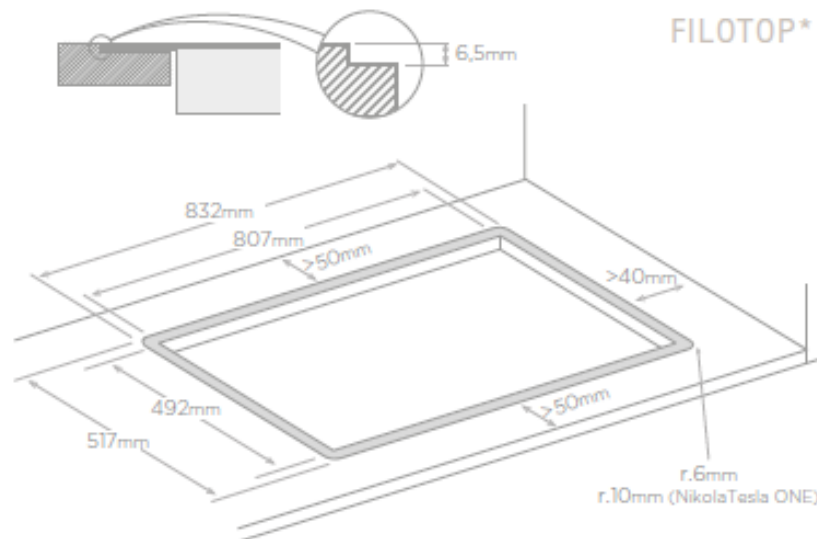
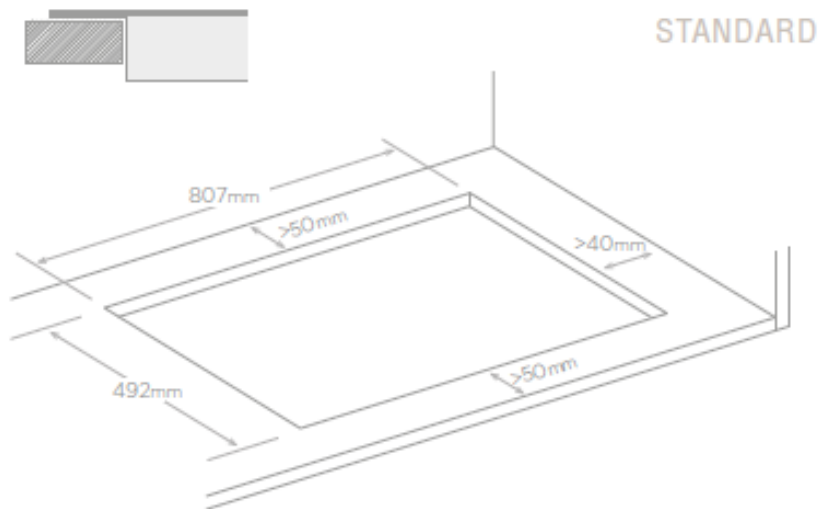


ATTENTION: route the cable into the space provided /

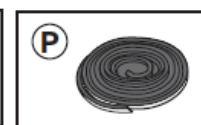
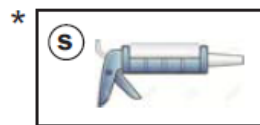
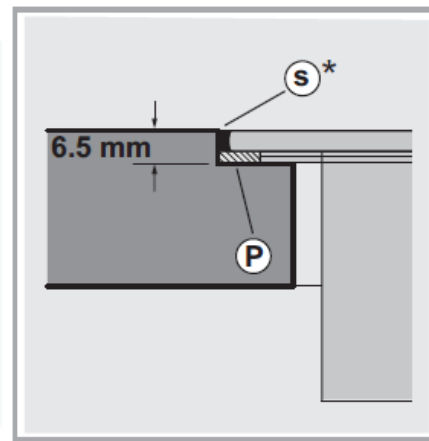
ATTENZIONE: conduci il cavo nello spazio fornito

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Focus on Installation / Focus su installazione



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



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Focus on Installation / Focus su installazione

Installation videos: / Video di installazione:

Version	You Tube link
DUCT OUT – NIKOLA TESLA HP ONE	https://youtu.be/4tQUnZpSV3s
RECYCLING – NIKOLA TESLA HP ONE	https://youtu.be/VaDExZUplFc

DUCT-OUT INSTALLATION MODES / MODALITÀ ASPIRANTE

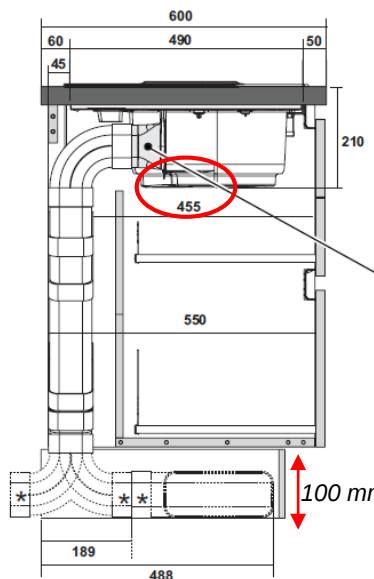
Cooking vapors are conveyed to the outside by means of compact pipes that pass into the free space under the bases. The height of the base board must be at least 100 mm. / I vapori della cucina sono trasportati tramite tubature che passano nello spazio libero situato sotto le basi. L'altezza della base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



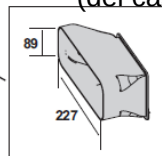
Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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



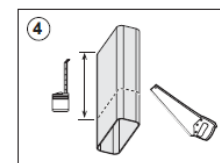
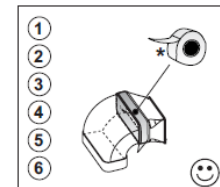
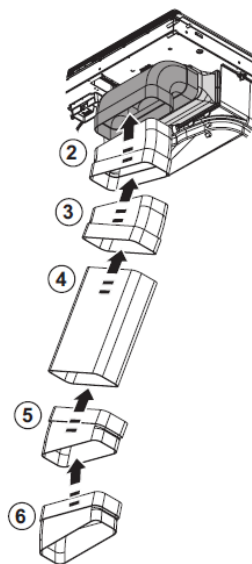
Minimum plinth height
100 mm / Altezza minima
del plinto 100 mm



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

DUCT-OUT INSTALLATION / ASPIRANTE

INSTALLATION / INSTALLAZIONE



Attention:

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

Attenzione:

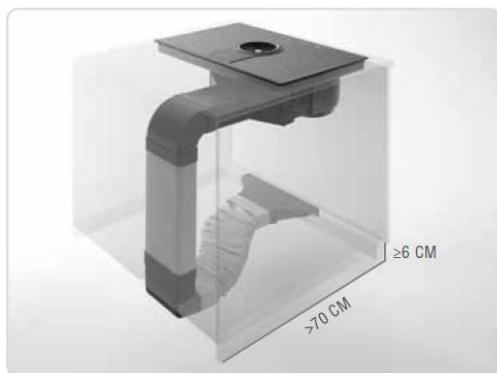
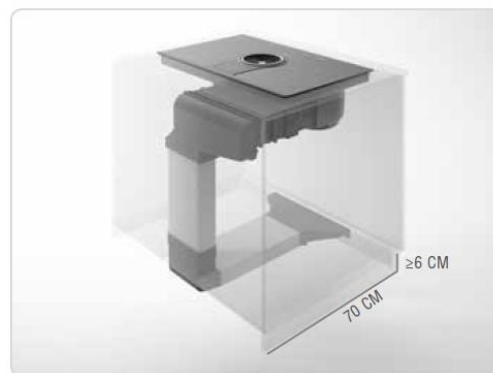
- Usa il nastro adesivo per collegare i tubi
- È possibile tagliare i tubi

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Focus on Installation / Focus su installazione

RECYCLING INSTALLATION MODES / MODALITÀ FILTRANTE

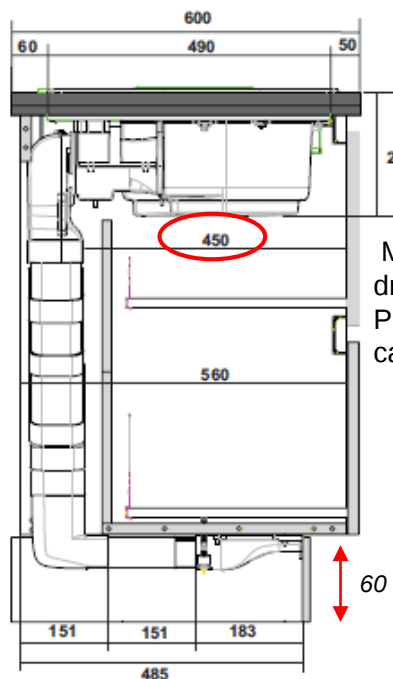
Thanks to the special components provided by Elica, installation is also possible in kitchens whose base board is 60 mm high. / Grazie agli speciali componenti forniti da Elica, l'installazione è possibile anche in cucine la cui base è alta 60 mm.



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Focus on Installation / Focus su installazione

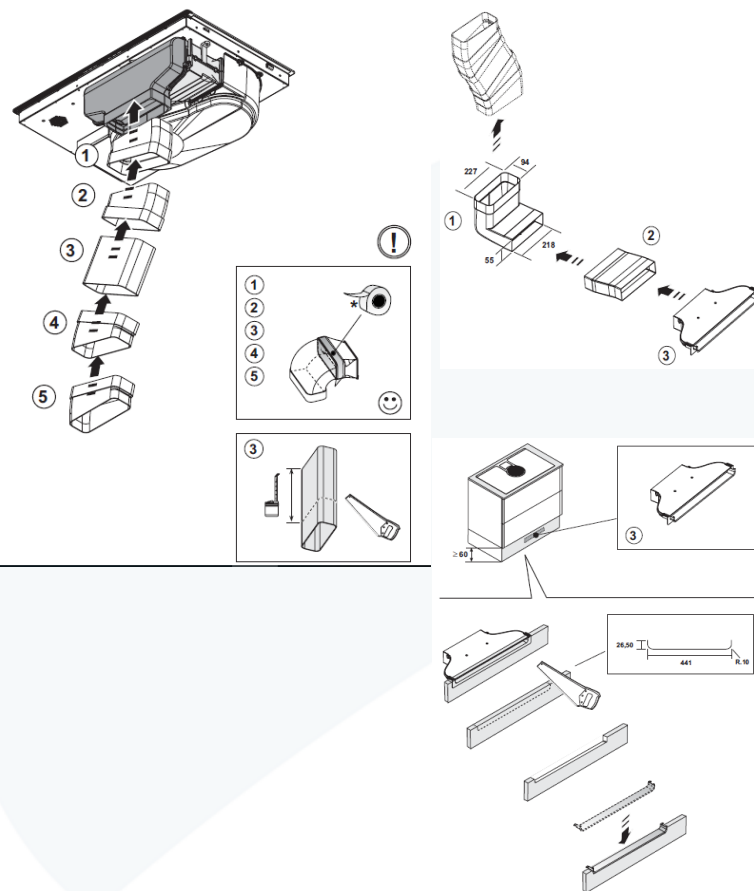
CONSTRAINTS (STANDARD CABINET – 600 mm) / LIMITI (MOBILE STANDARD – 600 mm)



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

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

INSTALLATION / INSTALLAZIONE

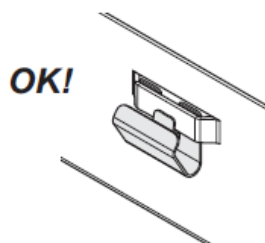
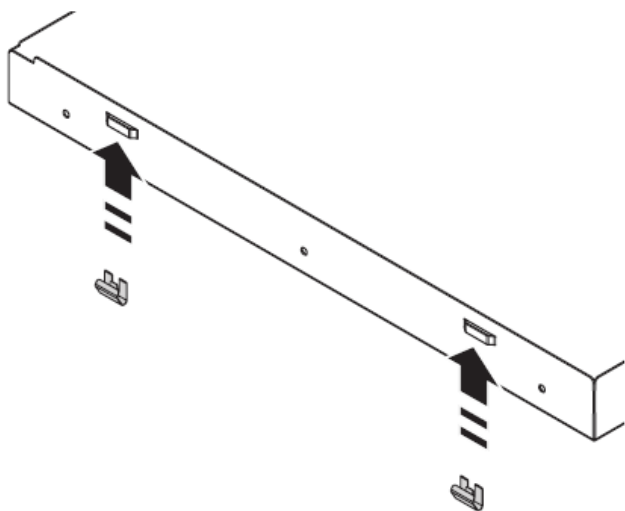


RECYCLING INSTALLATION / FILTRANTE

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

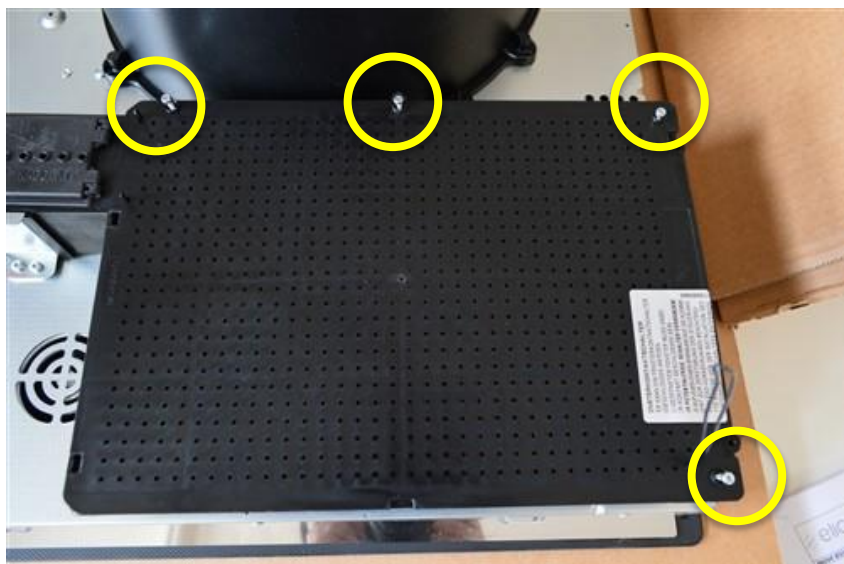
Focus on Installation / Focus su installazione

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.

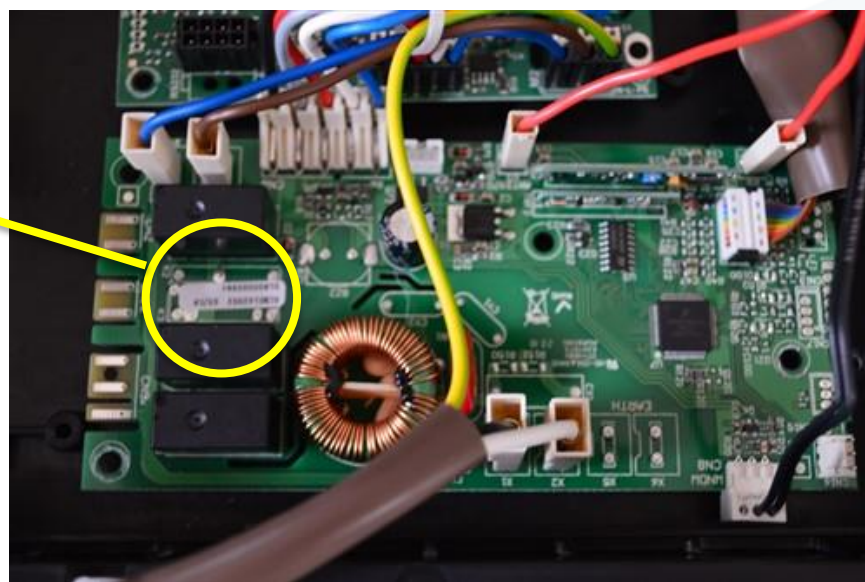


Spare part replacement: how to remove the MAINBOARD and the ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere la scheda madre e l'ELECTRONIC VARIATOR (variatore elettronico)

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



MAINBOARD / SCHEDA 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

VARIATOR / VARIATORE



MAINBOARD identification / Identificazione scheda madre

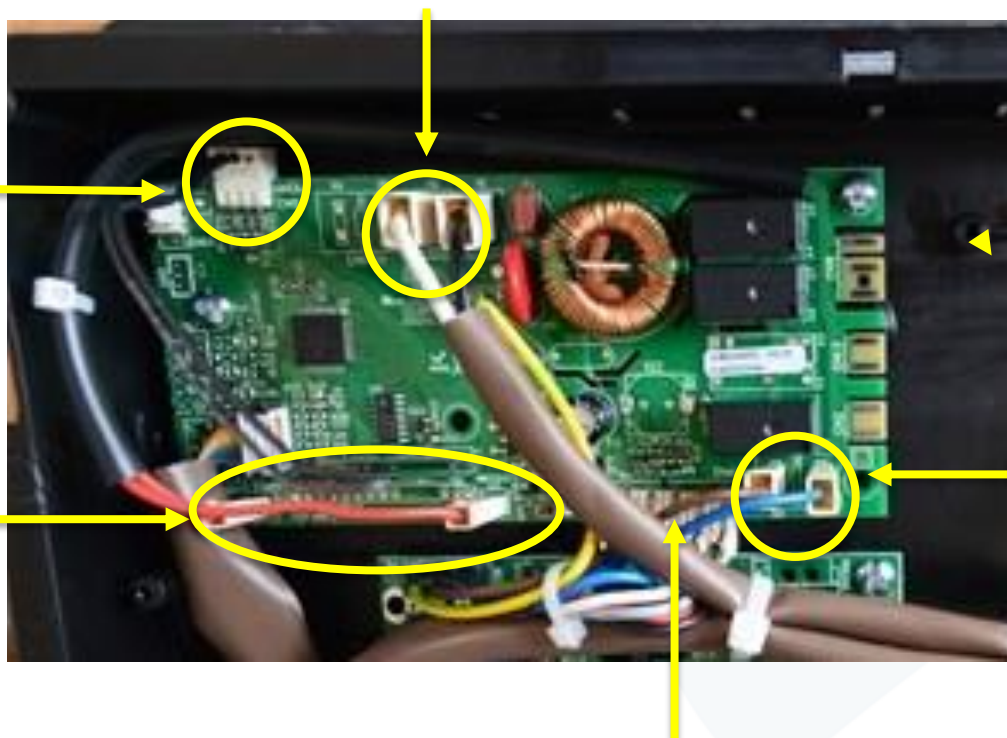
Power Supply entrance / Ingresso alimentazione 230V

Window switch /
Contatto window
switch



Read user manual /
Leggere il manuale
utente

Antenna SNAP



Exit power supply
motor / Uscita
alimentazione
motore 230V

Exit motor control / Uscita controllo motore

VARIATOR identification / Identificazione VARIATORE

Entrance power supply
motor / Entrata
alimentazione motore 230V



Entrance motor
control on
BLDC

Exit motor
control on
BLDC

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

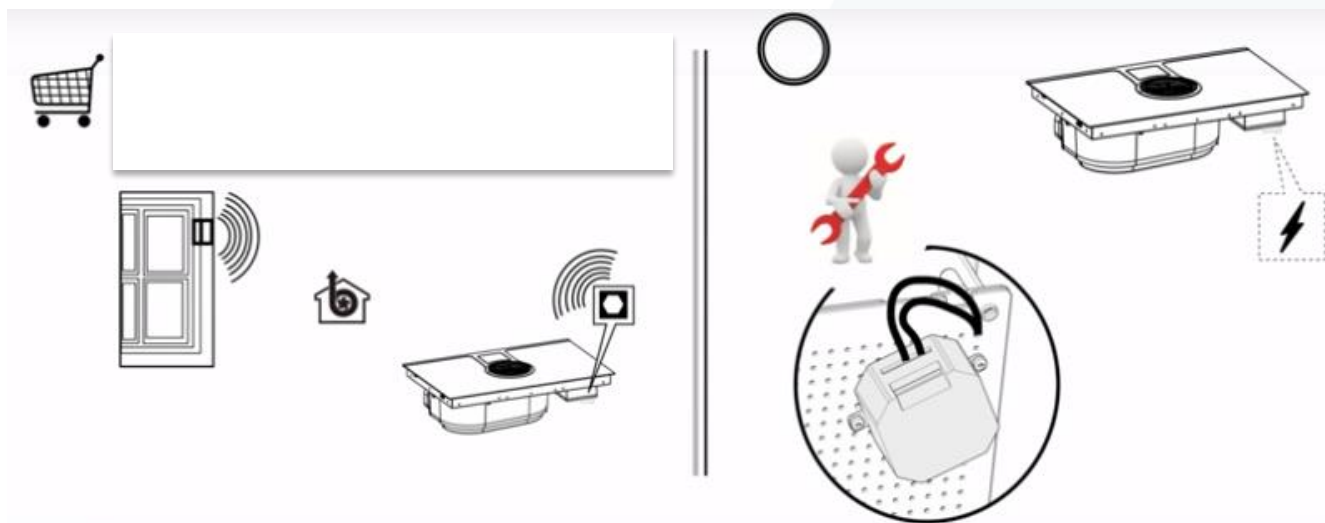
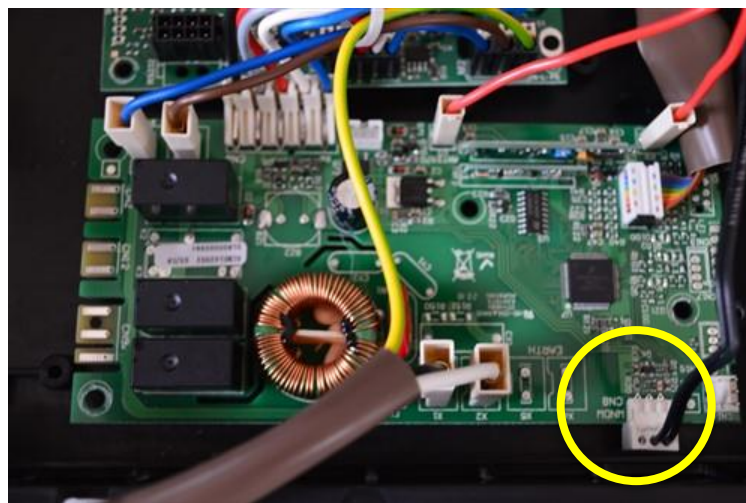
Spare part replacement: Connection with SNAP / Sostituzione pezzo di ricambio:
Connessione con SNAP

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

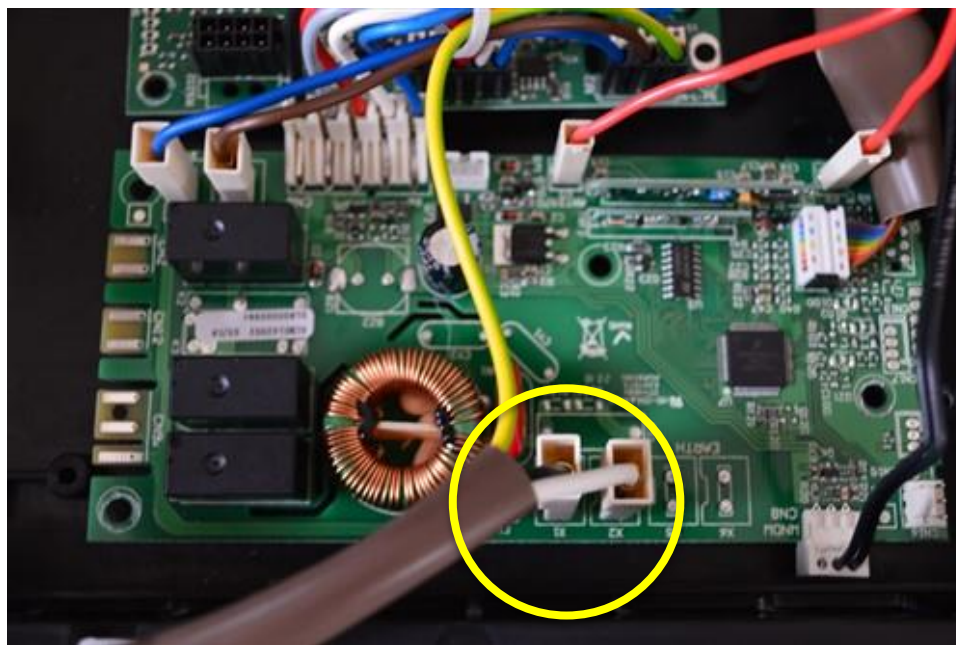


Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

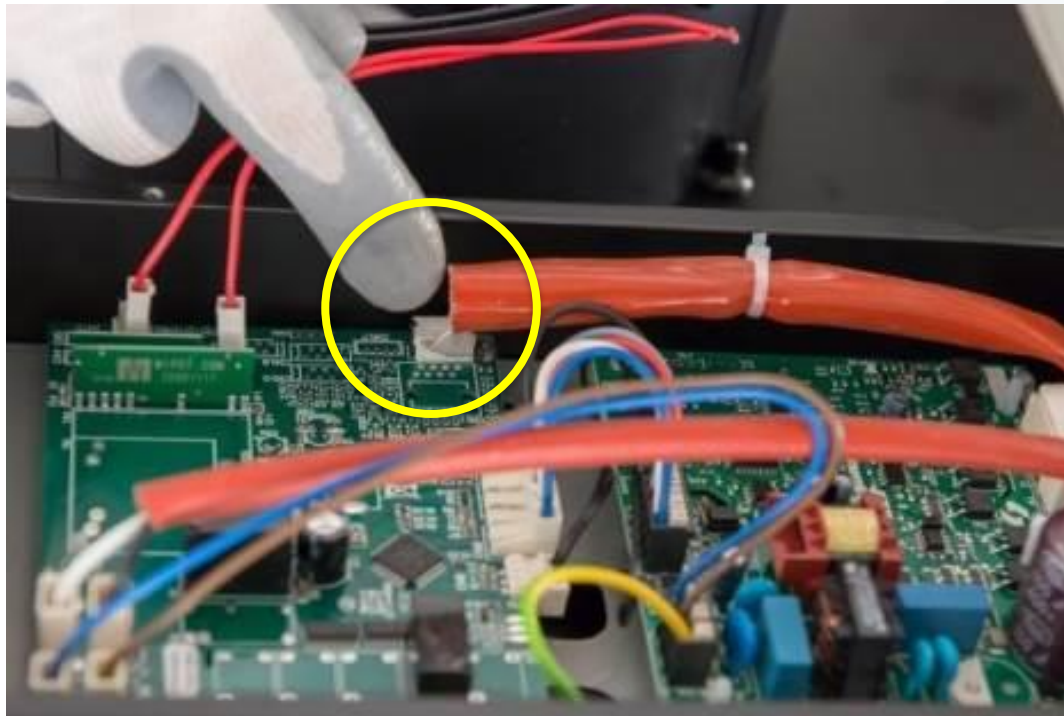
MAINBOARD: Window switch / Scheda madre:
Window switch



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



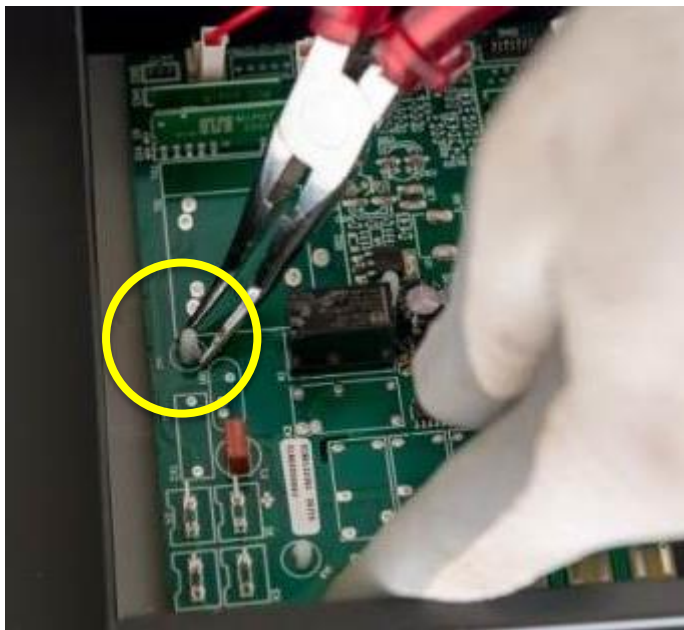
MAINBOARD: the flat ribbon cable connect the Main Board ECB to inductor PCB CN1-X19. Supply also PCB with **5 V** DC. In case of communication problems (error code: D1) it needs to be replaced. / Il cavo piatto collega la scheda madre ECB all'induttore PCB CN1-X19. Fornire anche la PCB con **5 V** DC. 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.



In order to remove the circuit boards, press the small hooks of the plastic supports by using pliers or a screwdriver (it depends on the production date of the hob) / Per rimuovere i circuit boards (CIRCUITI STAMPATI), premere i piccoli ganci dei supporti in plastica usando delle pinze o un cacciavite (dipende dalla data di produzione del piano cottura)



Spare part replacement: remove the earth wiring / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimuovere il cablaggio di terra

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



Spare part replacement: remove the connector / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimuovere il connettore

For the connector removal, use a screwdriver to open the security lock / Per la rimozione
del connettore, usare un cacciavite per aprire il blocco di sicurezza



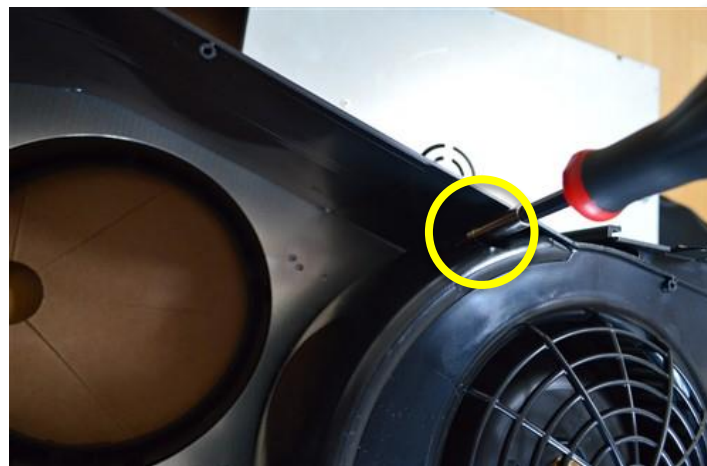
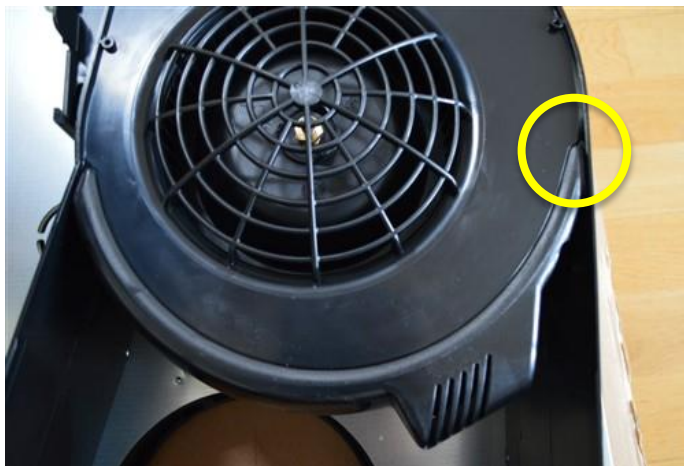
Spare part replacement: remove the plastic motor cover /
Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere la vasca di plastica del motore

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



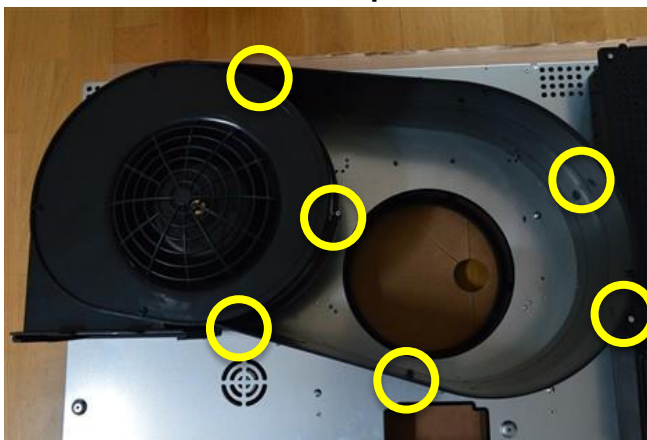
Spare part replacement: remove the plastic motor cover / Sostituzione pezzo di ricambio: / Rimuovere la vasca di plastica del motore

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 / Sostituzione pezzo di ricambio: / 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.



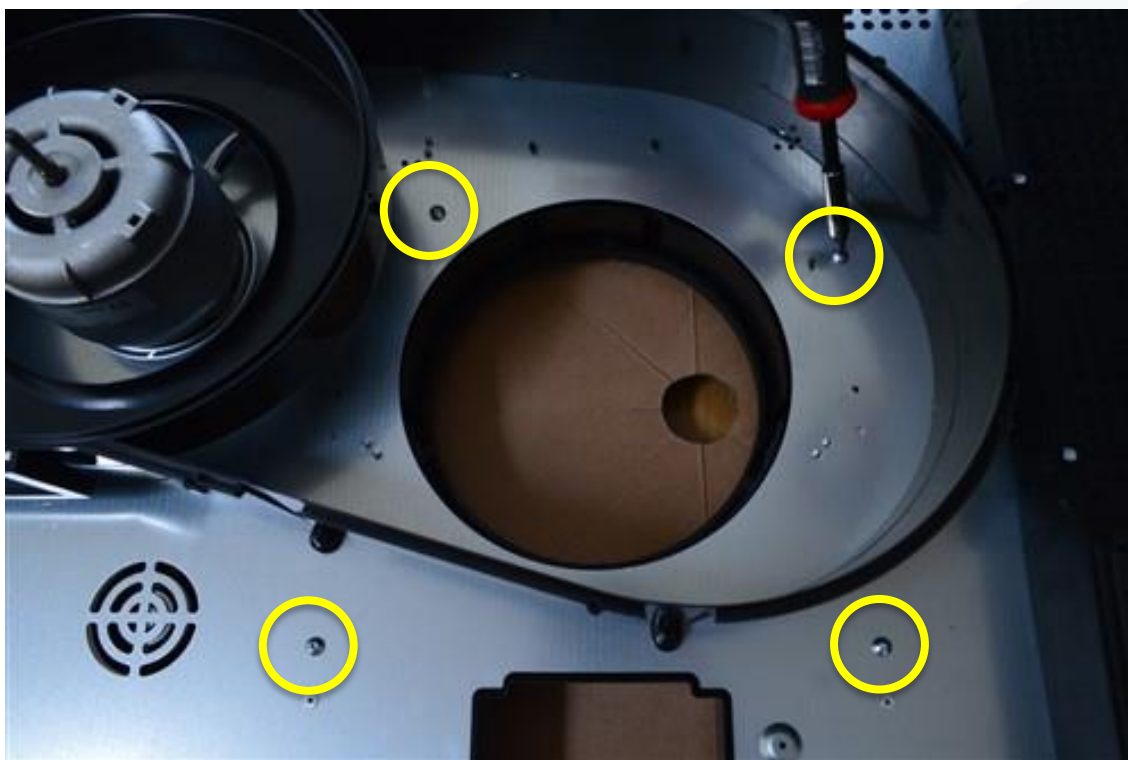
Hold the fan wheel in order to not deform it during the unscrewing. / Tenere la girante per non deformarla durante lo svitamento.



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

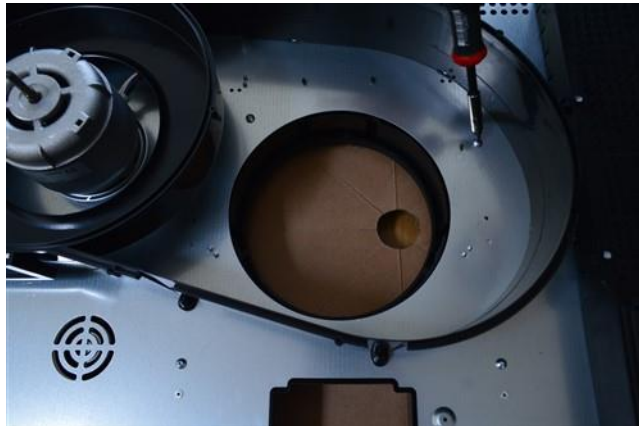
Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimuovere il vetro

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

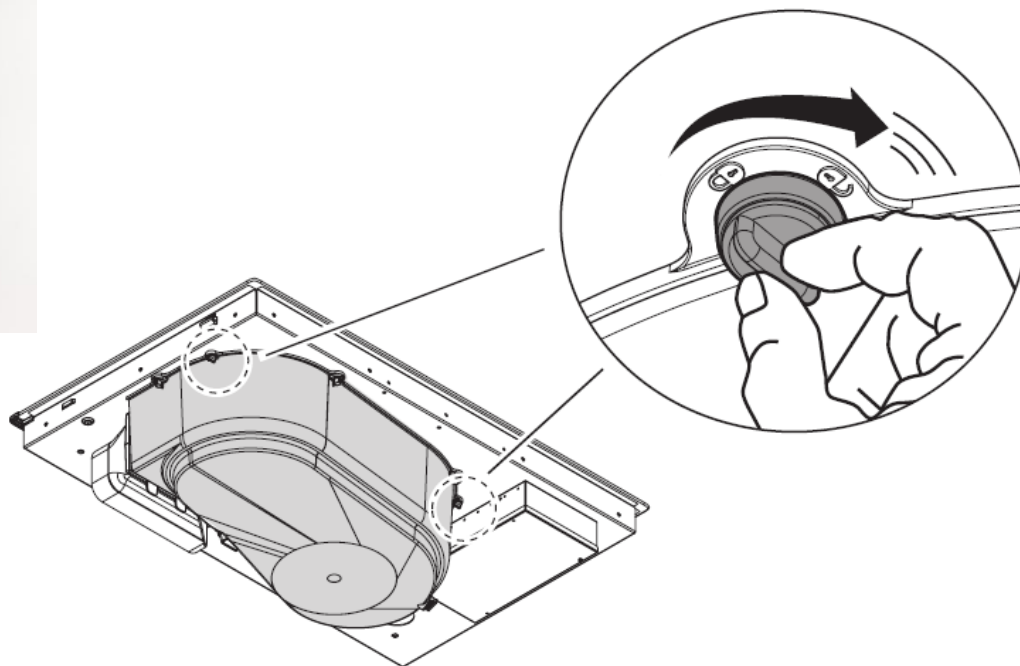
Before turning the top upside down, release all the screws and insert the plastic cover / Prima di capovolgere la parte superiore, svitare tutte le viti e inserire la vasca di plastica



⚠ 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

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

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

The glass panel is fixed on 3 sides (in total: 11 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 3 lati (in totale: 11 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

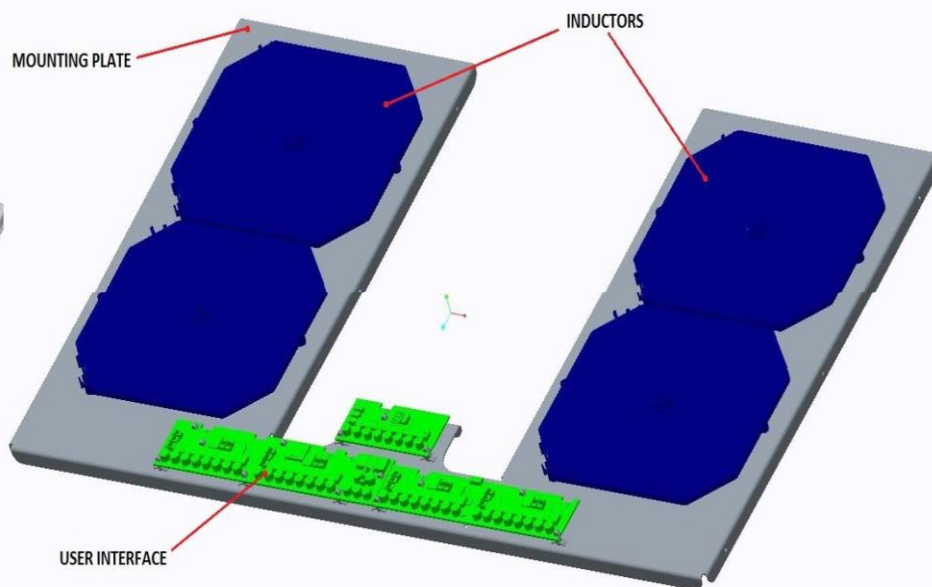
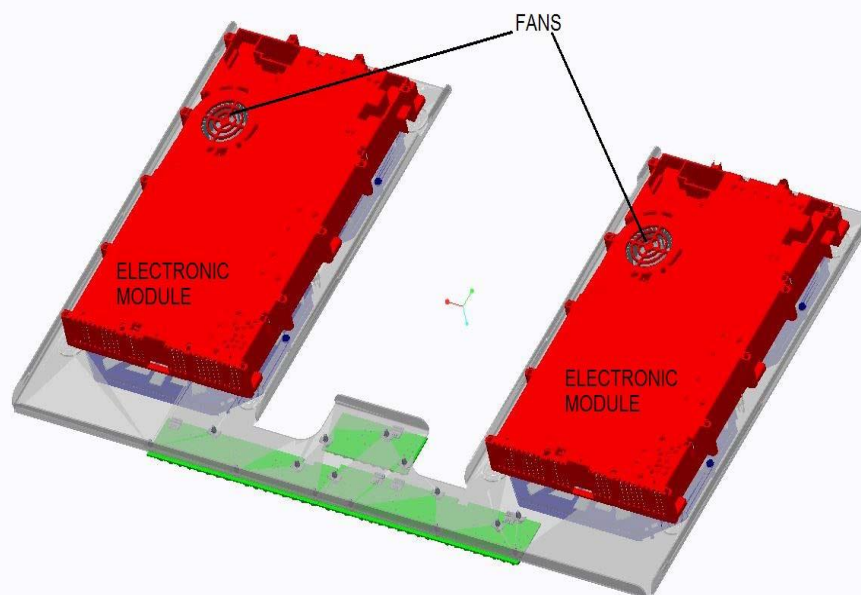


Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

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.



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



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

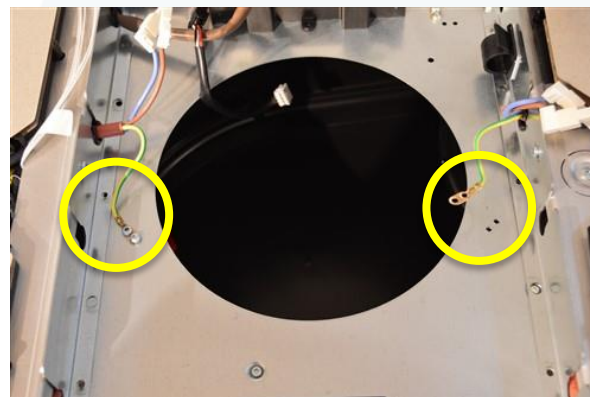
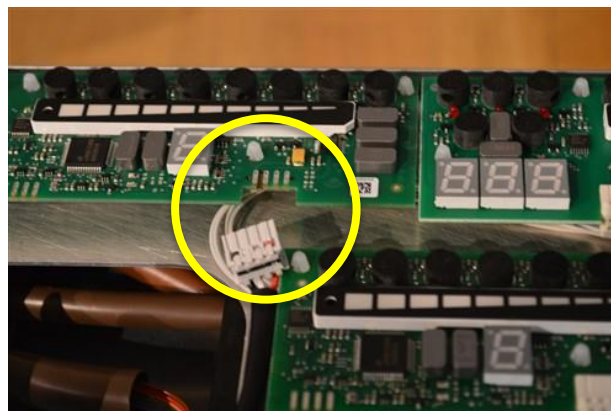
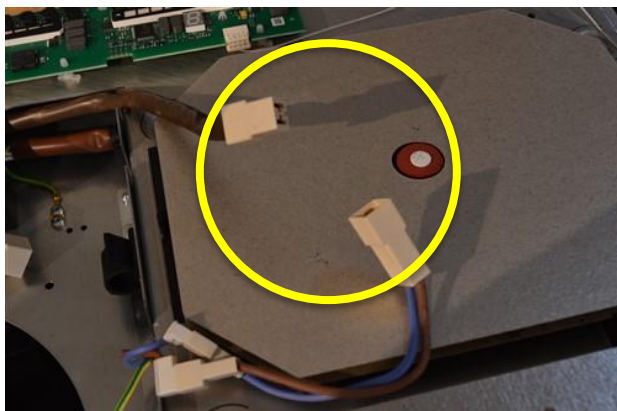
Inductors / Induttori

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

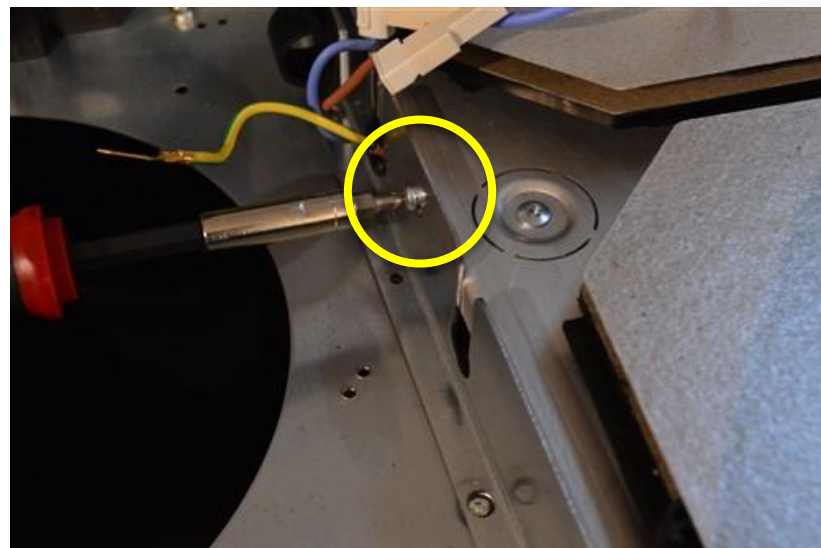
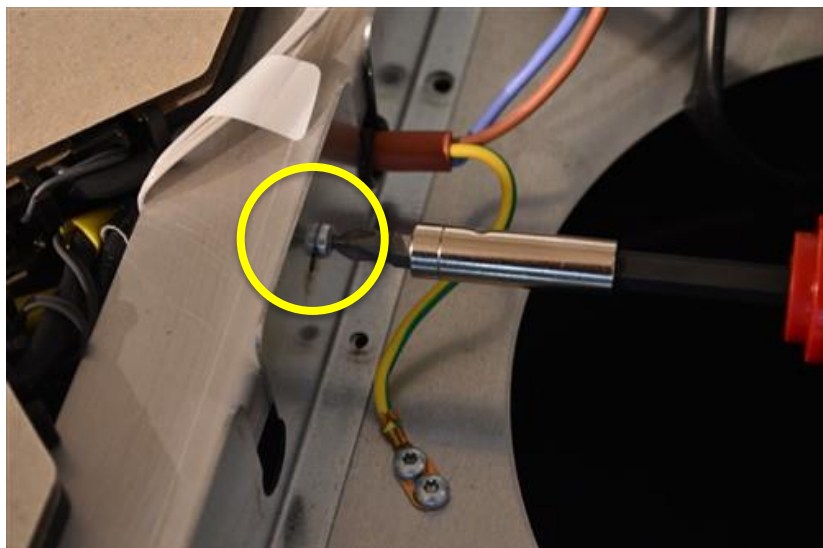
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

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



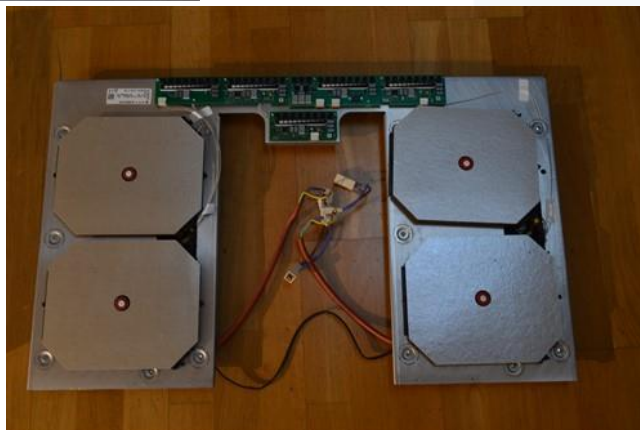
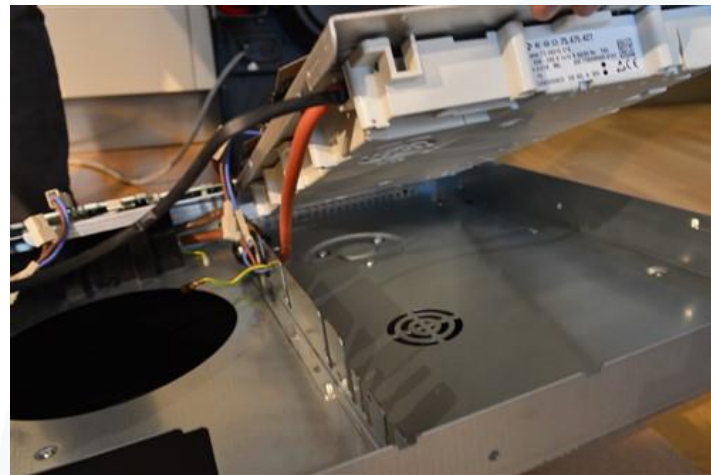
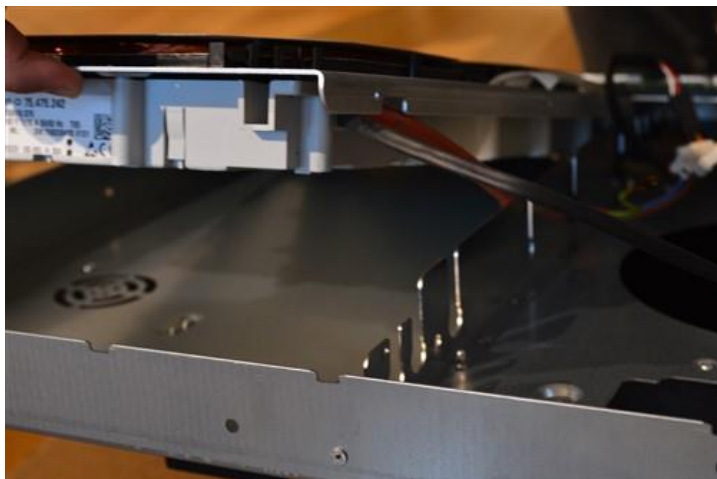
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

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)



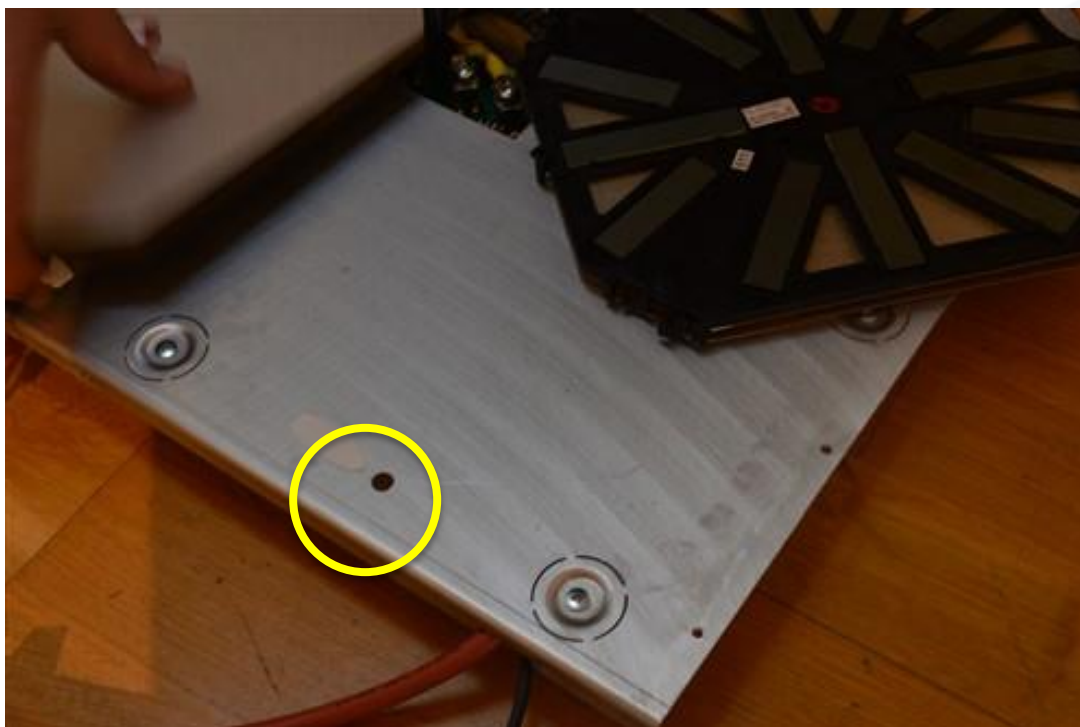
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

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)



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

The INDUCTION PLATE is attached to the product with magnets: it is possible to remove it by lifting it with a light pressure / L'INDUCTION PLATE è fissato al prodotto tramite magneti: è possibile rimuoverlo, sollevandolo con una lieve pressione



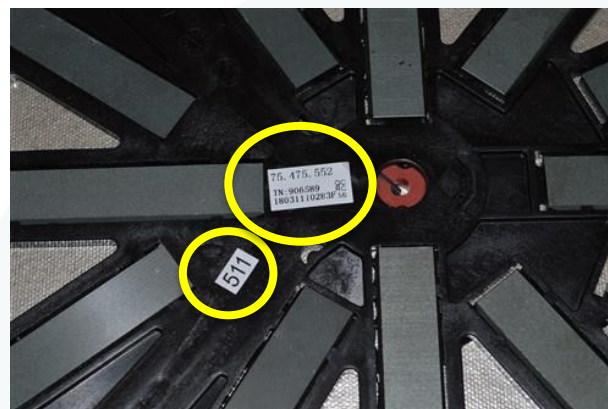
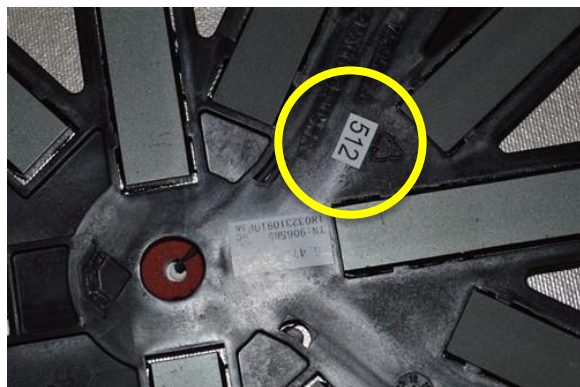
Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

In order to replace the INDUCTION PLATE, release them from the 4 appropriate screws / Per sostituire gli induttori, liberarli dalle 4 apposite viti.



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

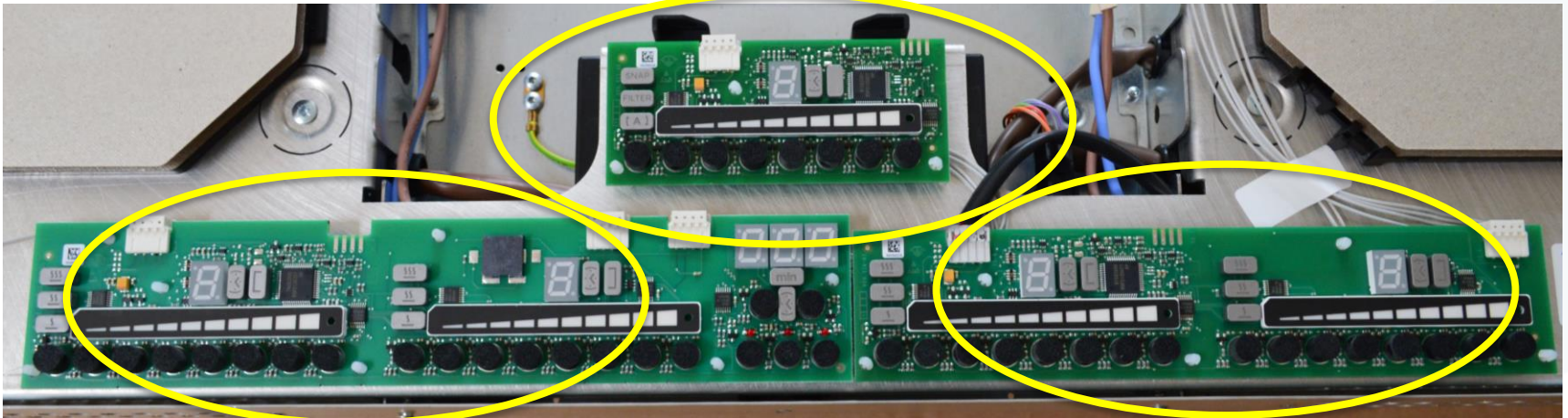
Under the INDUCTION PLATE it is possible to find the identification labels. ATTENTION: after the induction plate replacement it is necessary to make the inductor module configuration / Sotto gli induttori è possibile trovare le etichette di identificazione del componente. ATTENZIONE: dopo la sostituzione dell'induction plate è necessario fare la configurazione del modulo di induzione



Spare part replacement: remove the CONTROL PANEL/ Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il pannello di controllo



CONTROL PANEL SLAVE HOOD



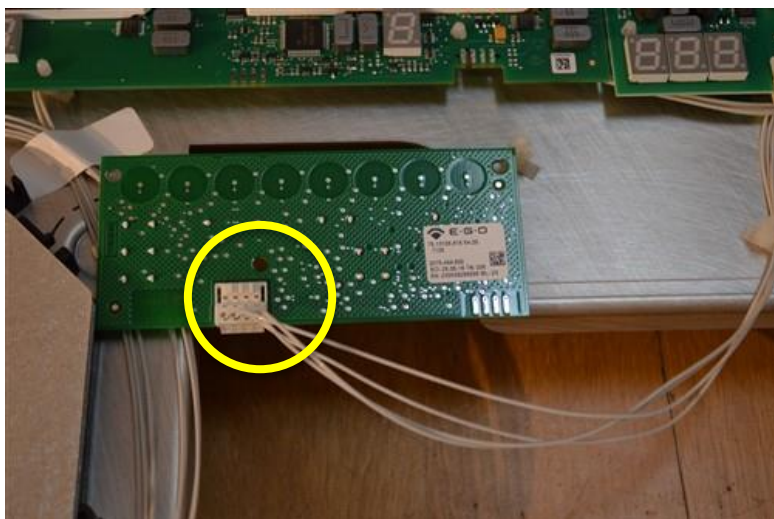
CONTROL PANEL SLAVE INDUCT.

CONTROL PANEL MASTER INDUCT.

Use pliers to remove the CONTROL PANEL by pressing the small hooks of the plastic supports / Utilizzare delle pinze per rimuovere il pannello di controllo premendo i piccoli ganci dei supporti in plastica.

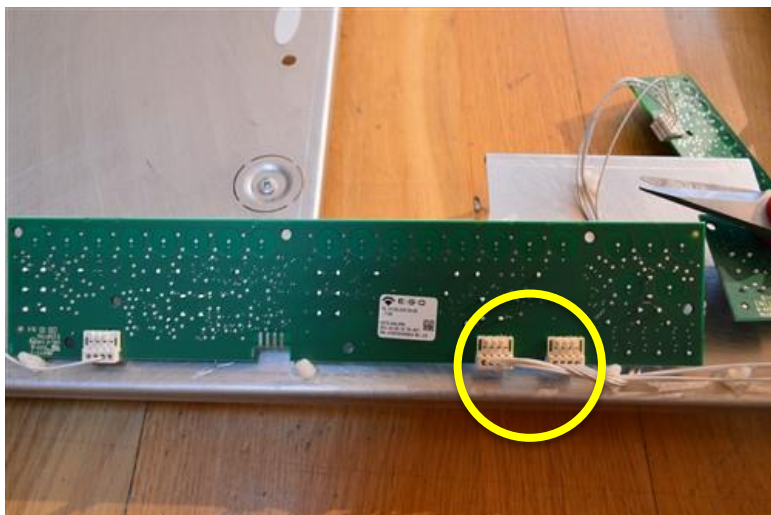
Spare part replacement: remove the CONTROL PANEL / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il pannello di controllo

To replace the CONTROL PANEL release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the CONTROL PANEL you are displacing: you can see the labels behind each CONTROL PANEL / Per Sostituire il pannello di controllo, bisogna liberarlo dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici del pannello di controllo che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni pannello di controllo.



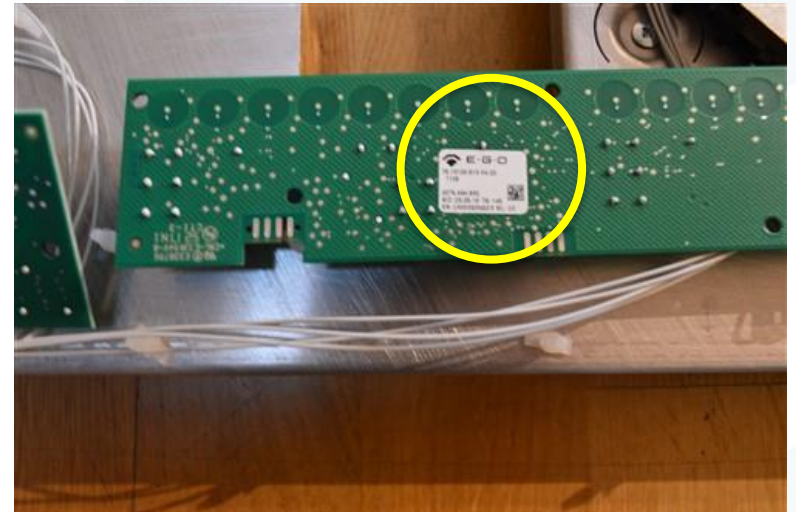
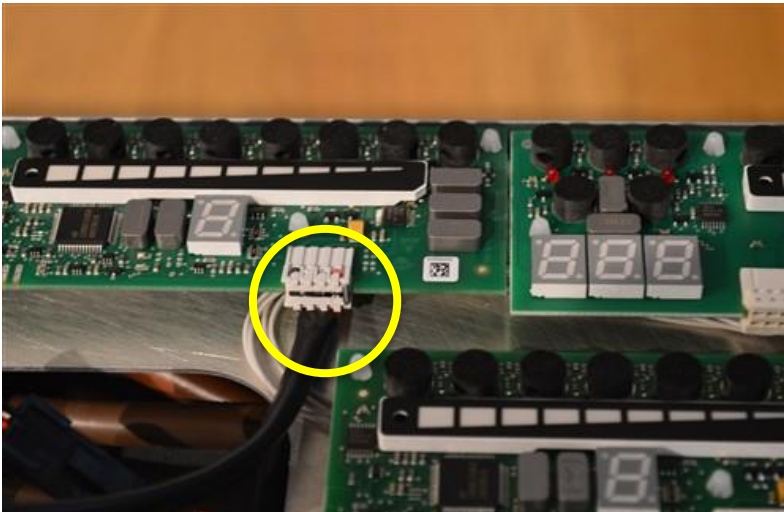
Spare part replacement: remove the CONTROL PANEL / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il pannello di controllo

To replace the CONTROL PANEL release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the CONTROL PANEL you are displacing: you can see the labels behind each CONTROL PANEL / Per Sostituire il pannello di controllo, bisogna liberarlo dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici del pannello di controllo che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni pannello di controllo.



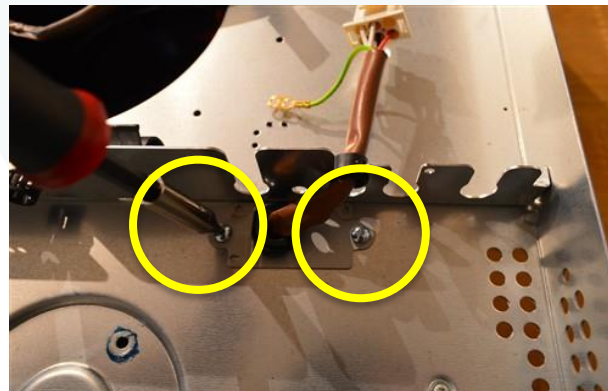
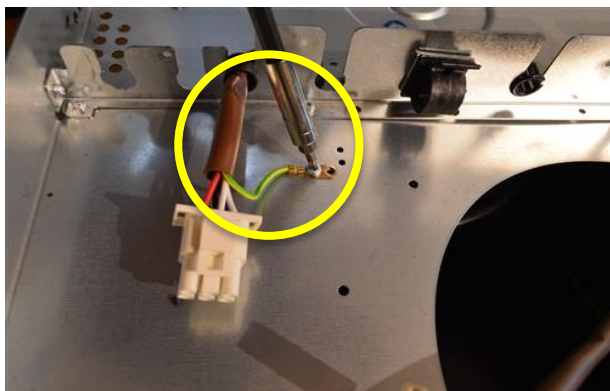
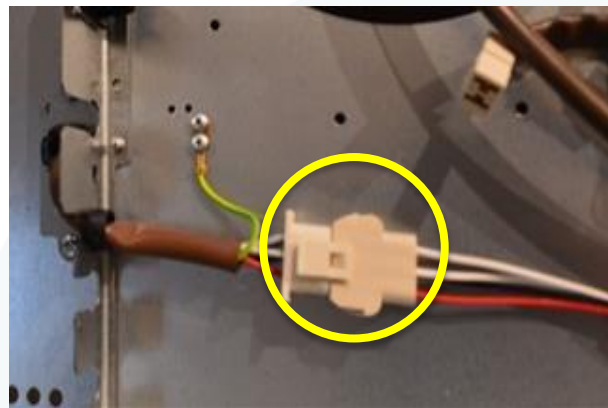
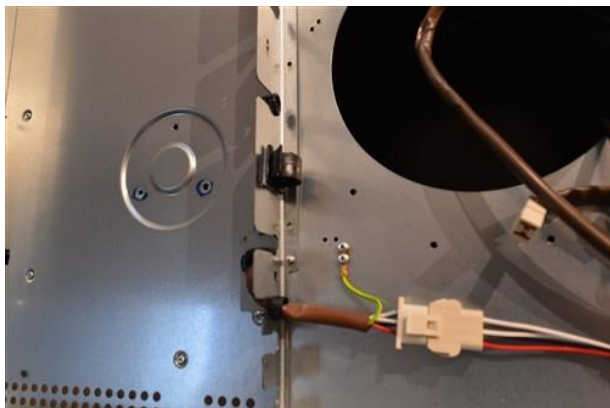
Spare part replacement: remove the CONTROL PANEL / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il pannello di controllo

To replace the CONTROL PANEL release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the CONTROL PANEL you are displacing: you can see the labels behind each CONTROL PANEL / Per Sostituire il pannello di controllo, bisogna liberarlo dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici del pannello di controllo che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni pannello di controllo.



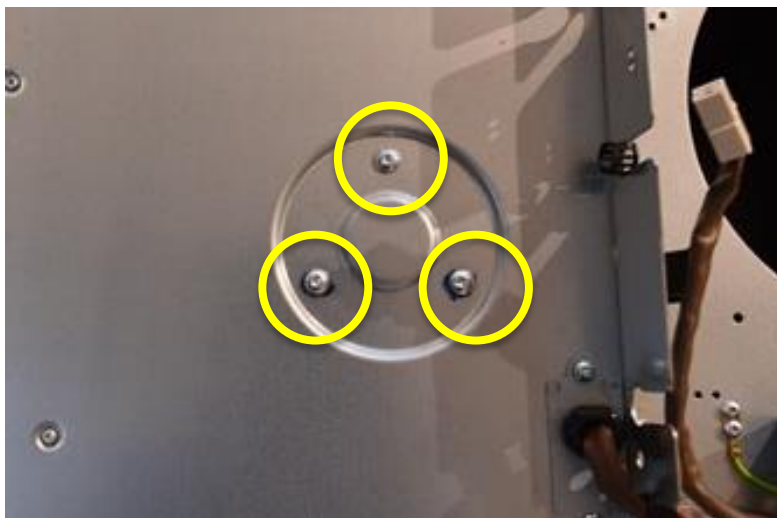
Spare part replacement: replace the motor / Sostituzione pezzi di ricambio:
sostituire il motore

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.

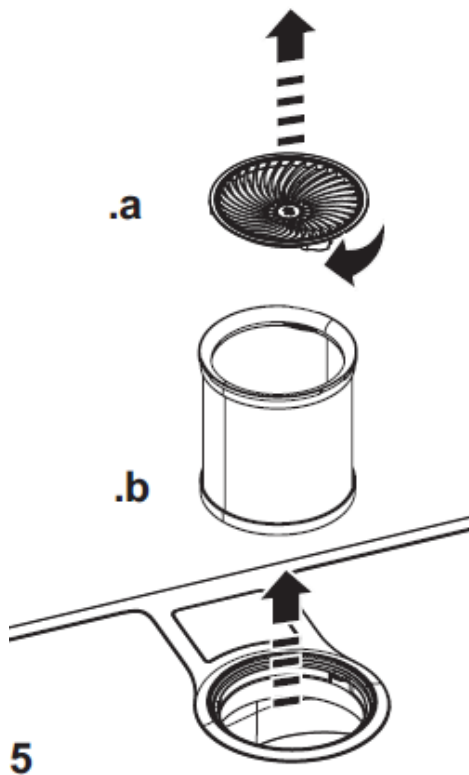


Spare part replacement: replace the motor / Sostituzione pezzi di ricambio: sostituire il motore

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

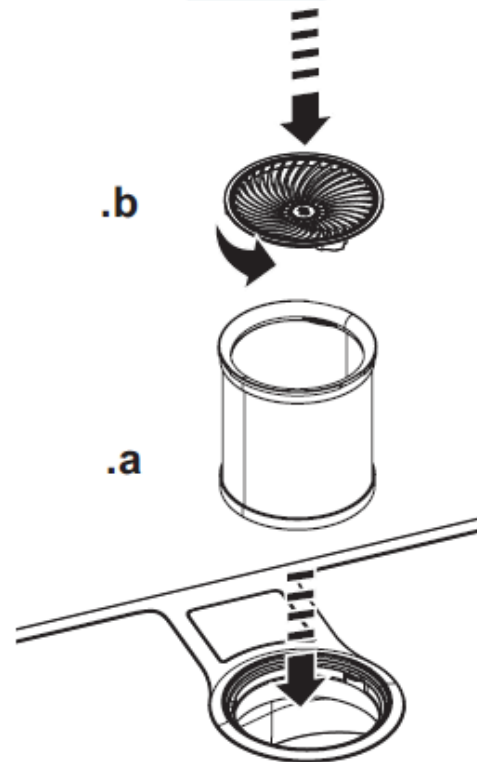


Grease filter and plastic cover (with logo) / Filtro grassi e cover di plastica (con logo)



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

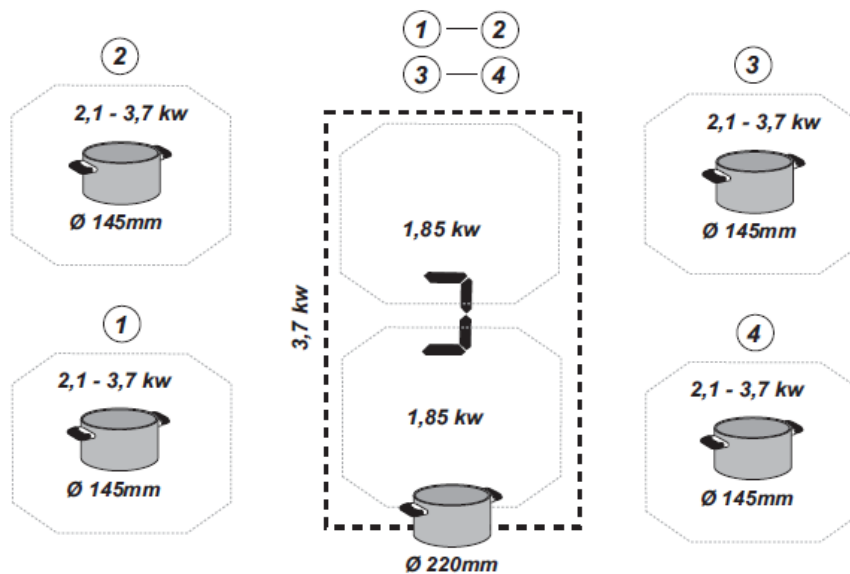
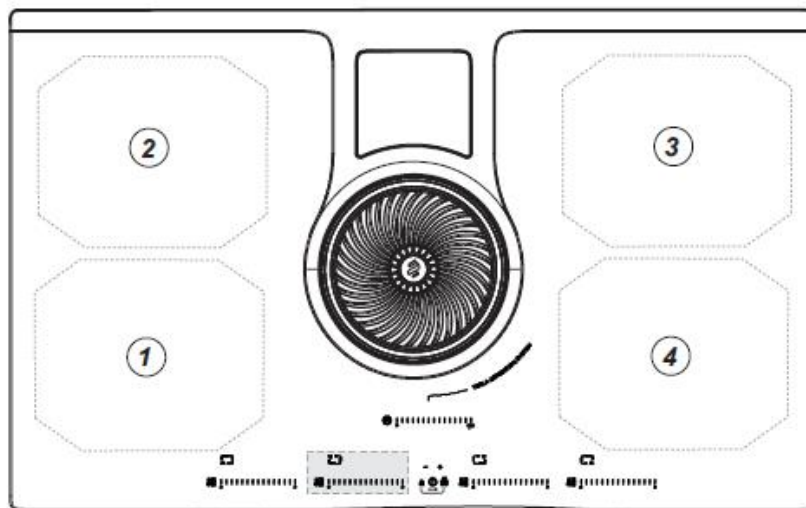


Counterclockwise rotation:

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

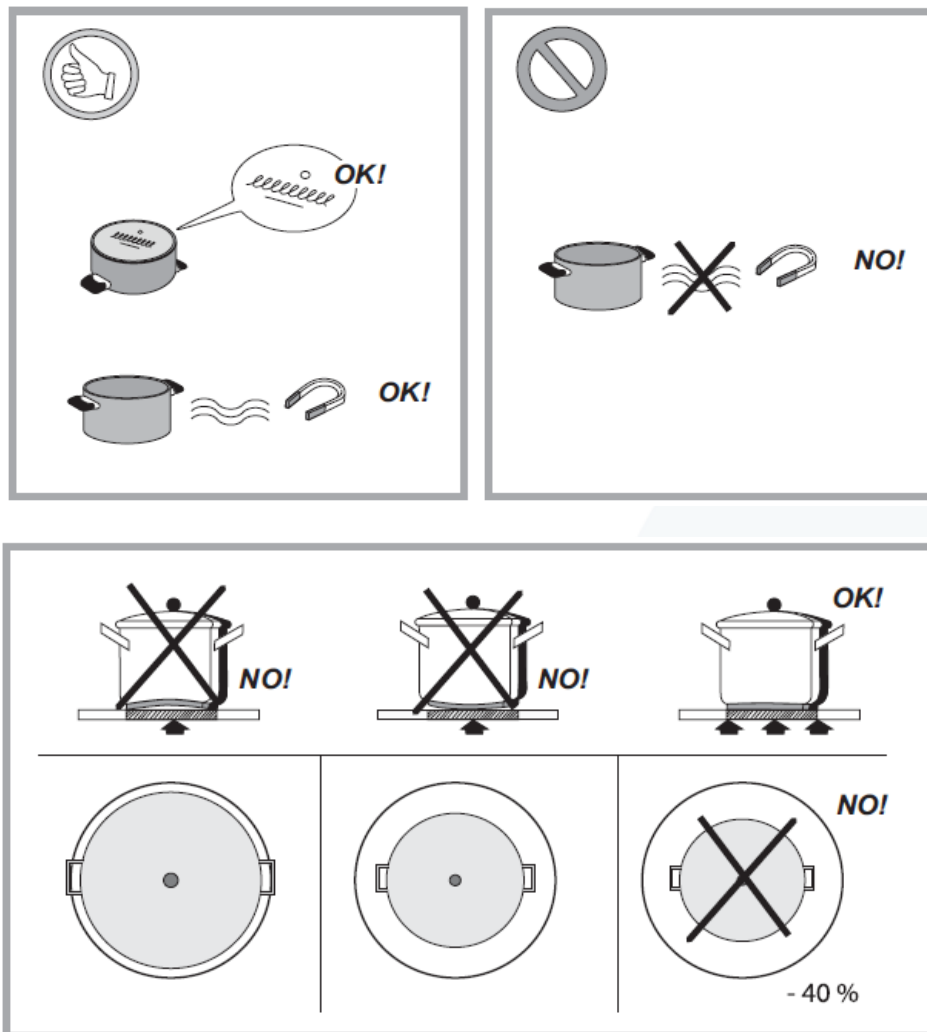
Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

How to use the hob / Come usare il piano cottura



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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:

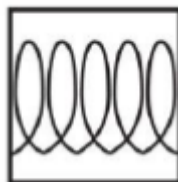
- Enamelled steel / Acciaio smaltato
- Cast iron / Ghisa
- Special stainless induction pans / Pentole speciali a induzione inossidabile

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

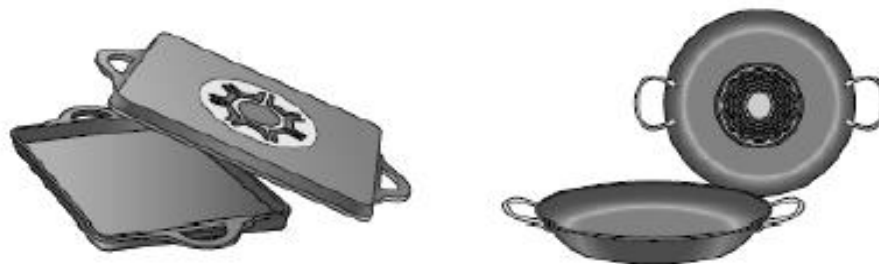
Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

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:

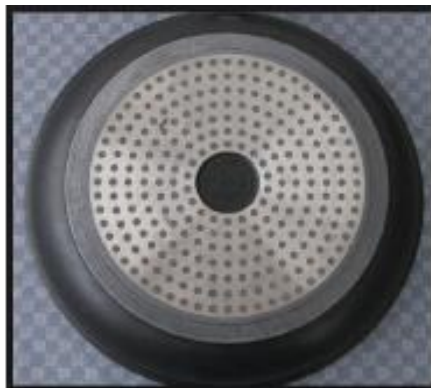
Quando si usano pentole larghe in un'area ferromagnetica ridotta, solo la zona ferromagnetica si scalda, quindi il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente. L'area senza il materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



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 placed 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. /

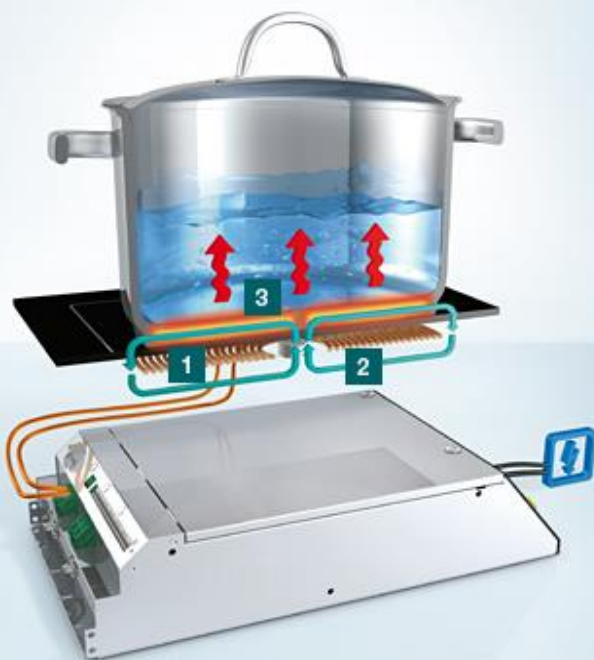
Per mantenere il miglior monitoraggio della temperatura possibile delle pentole, dovrebbe essere il più livellato possibile. Per pentole con una grande intercapedine d'aria sul punto centrale dell'elemento di cottura, come, ad esempio, impronte stampate con il logo del produttore, il monitoraggio della 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.

Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

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.

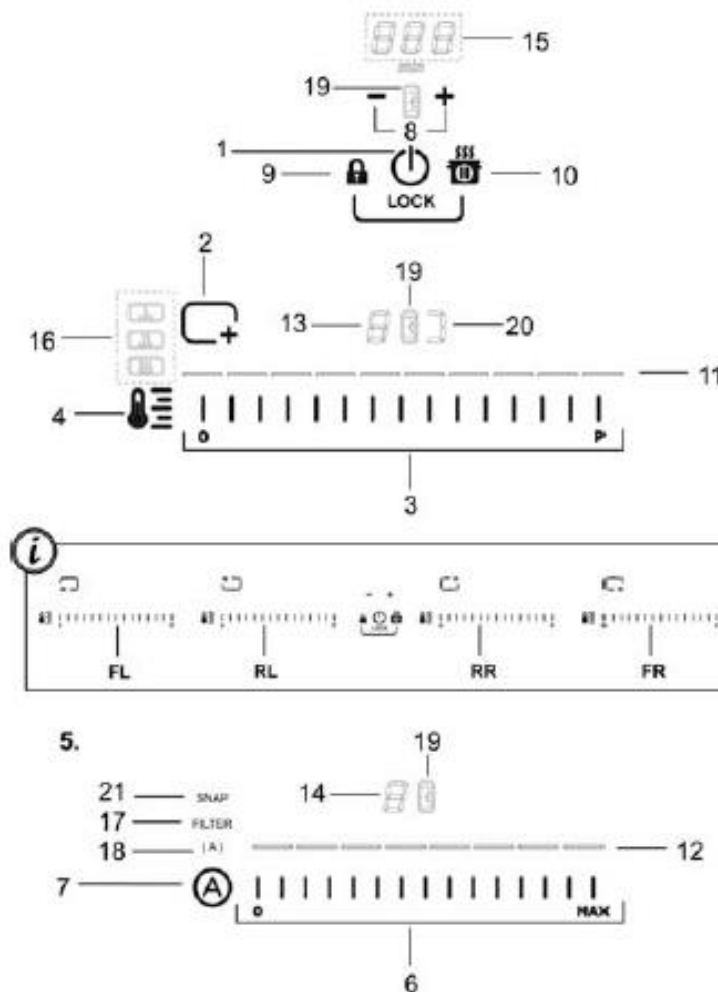
Il secondo motivo è la qualità delle pentole utilizzate; i rumori o i ticchettii possono essere più o meno intensi in base alla qualità delle pentole. Consigliamo di prediligere le pentole con un fondo pieno e spesso anziché quelle con fondo saldato.



Service Manual – Nikola Tesla HP ONE

Control panel / Pannello di controllo

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



Tasti

1. ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2. Indicatore posizione zona di cottura
3. Selezione zone di cottura
4. Attivazione Temperature Manager
5. Tasti aspiratore
6. Selezione aspiratore
7. Attivazione funzioni automatiche
8. Reset saturazione filtri
9. Attivazione Timer
10. Aumento/Diminuzione tempo Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pausa / Recall

Display / LED

11. Visualizzazione Power Level
12. Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
13. Display zona di cottura
14. Display aspiratore
15. Display Timer
16. Visualizzazione Temperature Manager
17. Indicatore assistenza filtri
18. Indicatore funzione di aspirazione automatica
19. Indicatore Timer attivo
20. Indicatore Bridge attivo
21. Indicatore funzionamento con SNAP

Extra

Activity	Pag. (user manual)
Safe Activation	62
Safety Shut Down	62
Residual Heat Indicator	62
Power Booster	62
9 Power Levels	62
Bridge Zones	63
Timer	63
Child Lock	63
Automatic Heat UP	64
Power Limitation	64
Using the extractor fan	65
Reset filter saturation	65
Automatic hood mode with SNAP	66

Error codes & Solutions / Codici di errore e soluzioni:

1. Errors resolvable by user

■ HOB SECTION

Error code	Description	Causes	Remedy
E / 2	Excess temperature of the induction element	Overload of cooktop or empty boiled cookware	Let system cool down
ER03 + continuous tone or 	Continuous sensor activation; TC turn off after 10 sec	Water or cookware on the glass over the touch control sensors	Clean the control surface, remove objects on the sensors

Error codes & Solutions / Codici di errore e soluzioni:

2. Errors resolvable by technical assistance

Error code	Description	Causes	Remedy
E / 6	- Voltage supply - Power unit - Cable	- error on power board - power unit defect - Picoflex or tube not correctly plugged on or cable defect	1. check safety fuse on generator board If, safety fuse is open: - Inspection of all IGBT reg. short circuit (see ph. 9) - In case of short circuit, replace the power unit (generator board) Note: If the safety fuse is not activated in case of short circuit, the power unit has to be replaced! If, safety fuse is closed: - Check mains voltage - Check cable and tube (X9) - Check UI power supply (see ph. 4.1.4) - Replace power unit
E / 8	Incorrect fan speed Error on fan left or right	Covered air intake Fan defect Component part error	Check air supply Replace Fan Replace power unit
E / 9	Defective temperature sensor on Inductor	- PT sensor broken - Resistance value drifting off - Power unit defect	Check temperature sensor connection Check PT resistance value: approx. 47kΩ Replace inductor Replace power unit

Error codes & Solutions / Codici di errore e soluzioni:

Error code	Description	Causes	Remedy
E / A	Error on the power board	Component failure	Replace power unit Replace TC
ER20	Flash memory – TC error	μC- defective	Replace TC
ER22	Button evaluation defective, UI shuts off after 3.5-7.5 sec	Short or open circuit in the area of the button sensor	Replace TC
ER31	Incorrect configuration data or deviation between generator and TC	New configuration of the induction module required	New configuration (Service Menu. See paragraph 10)
ER36	NTC value defective on TC; UI turns off	Short or open circuit of NTC	Replace TC
ER40	Power supply voltage too low on secondary side		Check connected component for overload Replace TC
U400	Continuous tone Power supply on inlet to high	Incorrect connection of the cooktop Input voltage > 300V	Check power supply connection
ER47	Communication error between TC and induction	No or erroneous LIN communication! (Slave does not answer to request of master)	1)Check power supply connection, if OK, before to disassemble the product, disconnect the DATA harness on aspiration electronic board (before remove the power supply to the appliance) and then switch on the product: If the downdraft display shows "D1" and the cooking zones work correctly, the error ER47 is generated by the electronic aspiration board: check the DATA harness, if OK replace the aspiration electronic board. If "er47" continue to be showed with the downdraft board disconnected: -Check UI power supply If OK, change UI boards, starting from the master one. If not, check data harnesses between UI boards and generator boards: If data harnesses are OK, check power board harnesses If OK, replace power boards, starting from MASTER one.

Error codes & Solutions / Codici di errore e soluzioni:

■ HOOD SECTION

Error code	Description	Causes	Remedy	Notes
d1	No LIN connection to the downdraft system	Aspiration electronic board is not connected.	Check the connection harness, if OK, replace the electronic board.	Show error d1 on hob display Induction modules could be still used of cooking