

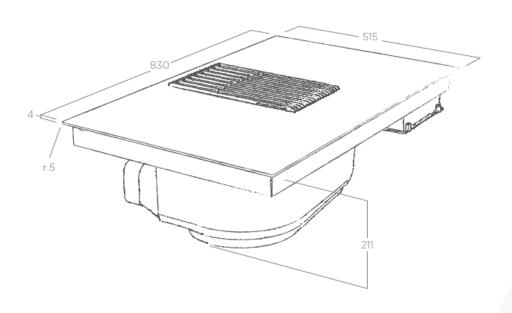


Index / Indice

TITLE	Pag. (service manual)
Packaging presentation	4
Product presentation	5-8
How to connect the product / Come connettere il prodotto	9-13
Focus on installation	14-20
How to remove CIRCUIT BOARD & ELECTRONIC VARIATOR	21
Remove the capacitors	30
Electronic wirings	31
Remove the plastic motor cover	32-34
Remove the glass	35-41
Remove the INDUCTION PLATE	42-45
Remove COMPLETE SLIDER & balance control	46-51

TITLE	Pag. (service manual)
Motor replacement	52-53
Insert accessories	54
How to use the hob	55
Cookware	56-61
Complete slider	62
Extra	63
Error codes & Solutions	64-69
How to remove MOTOR	32-40; 51-52
How to remove COMPLETE SLIDER	32-40; 46-51
How to remove GLASS	32-41
How to remove INDUCTOR	32-45







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 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.











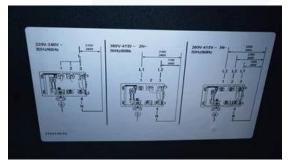
Product presentation / Presentazione del prodotto

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

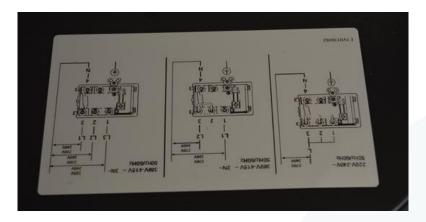
Be careful not to lose balance pins / Fare attenzione a non perdere i perni di bilanciamento





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.



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









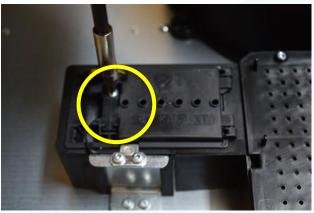


How to connect the product / Come connettere il prodotto

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

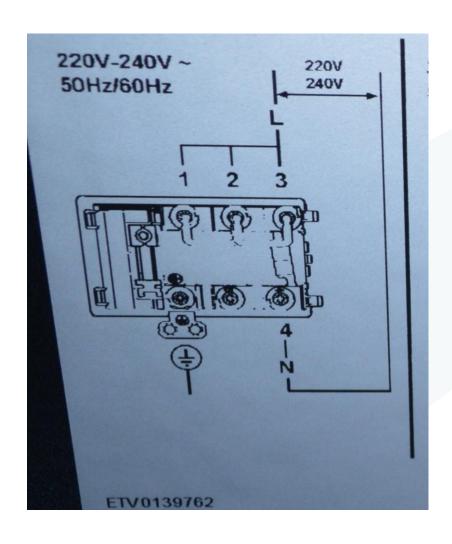


There are three bridges. Don't lose them! / Ci sono tre ponti. Non perderli!





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

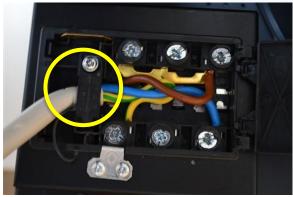
Connection example 220V – 240V. First remove the screws, then insert the bridges and eventually connect the wirings. At this point it is possible to close the counter. / Esempio di connessione 220V – 240V. Prima svitare le viti, poi inserire i ponti ed infine connettere i cablaggi. A questo punto, è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











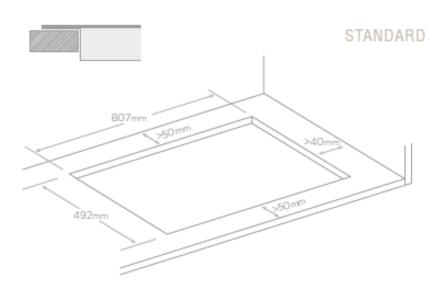


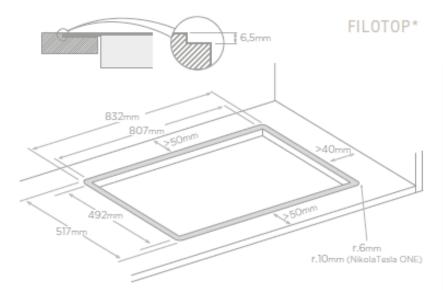


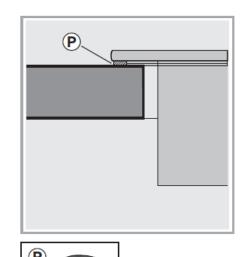
ATTENTION: route the cable into the space provided / ATTENZIONE: conduci il cavo nello spazio fornito



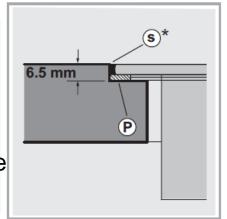
Focus on Installation / Focus su installazione







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 LIBRA	https://youtu.be/raJQhtpXxio
RECYCLING – NIKOLA TESLA LIBRA	https://youtu.be/k_WiG6z1oil



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.





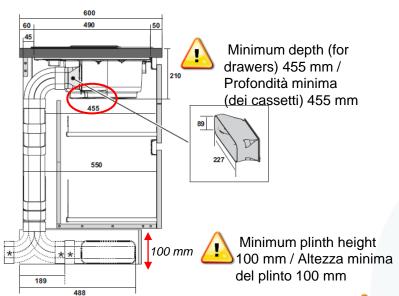




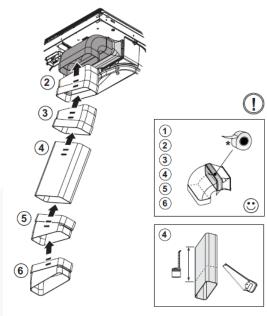
Focus on Installation / Focus su installazione

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





INSTALLATION / INSTALLAZIONE







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

🔼 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

DUCT-OUT INSTALLATION/ASPIRANTE



Focus on Installation / Focus su installazione

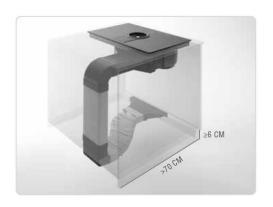
RECYCLING INSTALLATION MODES / MODALITÀ FILTRANTE

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









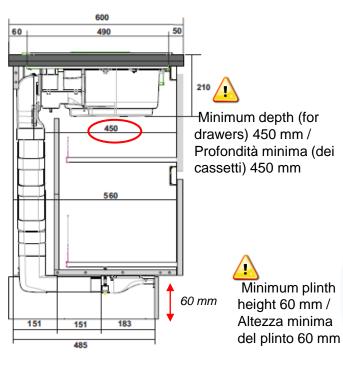




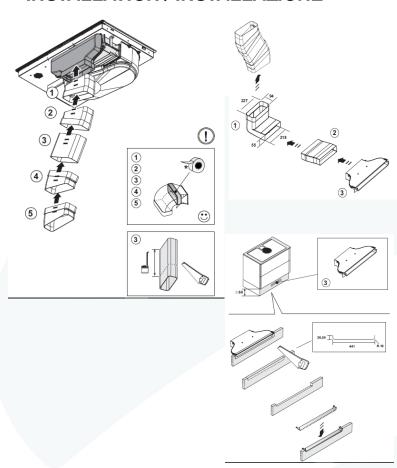
Focus on Installation / Focus su installazione

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





INSTALLATION / INSTALLAZIONE

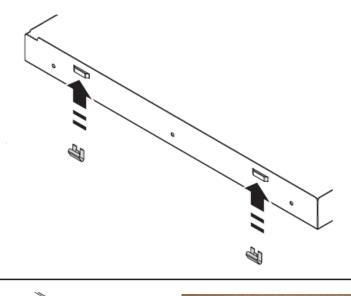


RECYCLING INSTALLATION / FILTRANTE



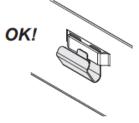
Focus on Installation / Focus su installazione

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.







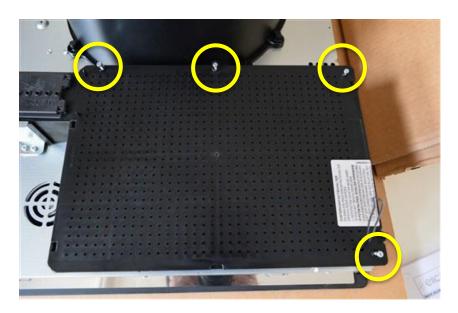






Spare part replacement: how to remove CIRCUIT BOARD and ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il circuito stampato e l'ELECTRONIC VARIATOR (variatore elettronico)

Remove the 4 screws to open the electronic box/ 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 production date the about component. / Nell'area evidenziata, è possibile controllare il codice del e la data circuito stampato produzione di questo componente.

Example/Esempio: 05/19 = week/year settimana/giorno





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

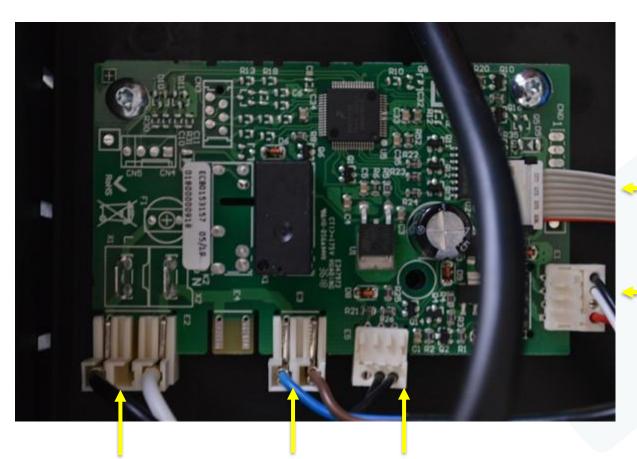
settimana/anno







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



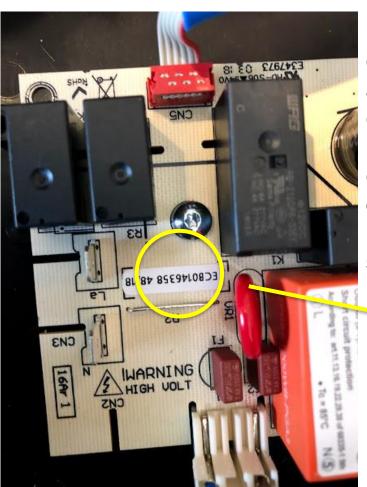
Remove 1 screw to remove the CIRCUIT BOARD/ Rimuovere la vite per rimuovere il circuito stampato



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



Spare part replacement: how to remove balance ELECTRONIC VARIATOR ELECTRONIC VARIATOR / VARIATORE ELECTRONICO



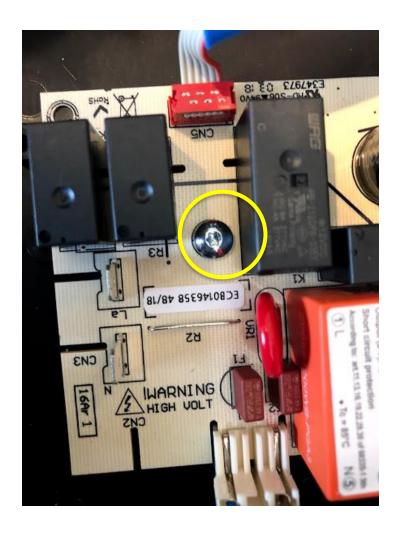
In the highlighted area it is possible to check the ELECTRONIC VARIATOR code and the production date about this component. / Nell'area evidenziata, è possibile controllare il codice del variatore elettronico e la data di produzione di questo componente.

Example/Esempio: 48/18 = week/year settimana/anno





ELECTRONIC VARIATOR / VARIATORE ELETTRONICO



Unscrew 1 screw in order to remove the ELECTRONIC VARIATOR / Svitare 1 vite per rimuovere il variatore elettronico

To verify the running of the electronic board, check that 5V of electric current is coming. / Per verificare il funzionamento della scheda elettronica, controllare che ci siano 5V di corrente elettrica





Window switch





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: electronic wirings / Sostituzione pezzo di ricambio: cablaggi elettronici

Take care about connections and wirings after the CIRCUIT BOARD and the ELECTRONIC VARIATORS replacement / Fare attenzione alle connessioni e ai cablaggi dopo la sostituzione del circuito stampato e dei variatori elettronici





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

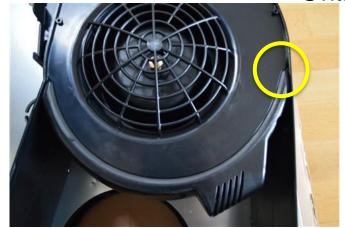




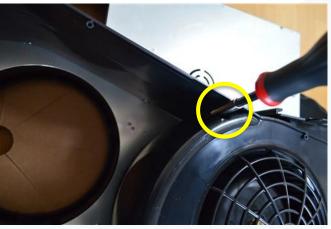


Spare part replacement: remove the plastic motor cover / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere la vasca di plastica del motore

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.

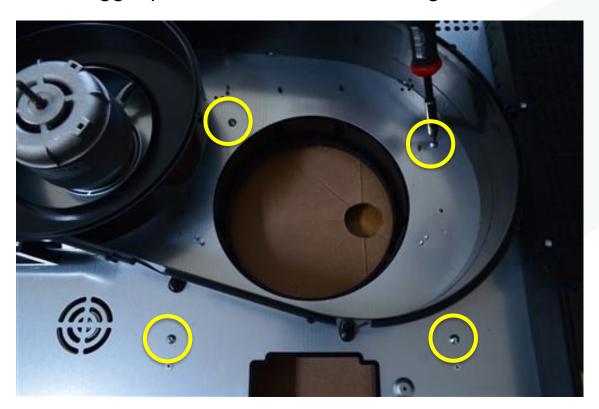






Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

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









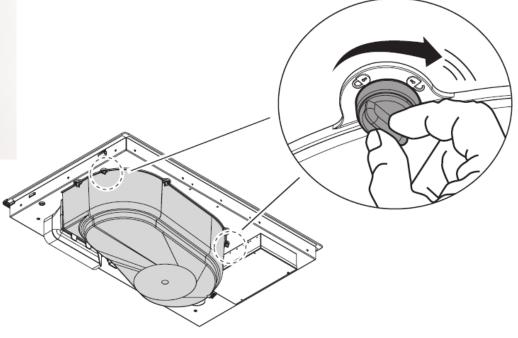
It is used to have a regular supporting surface, to avoid damaging the product and to not lose any components or screws / Viene utilizzato per avere una superficie di supporto regolare, per evitare di danneggiare il prodotto e per non perdere componenti o viti



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





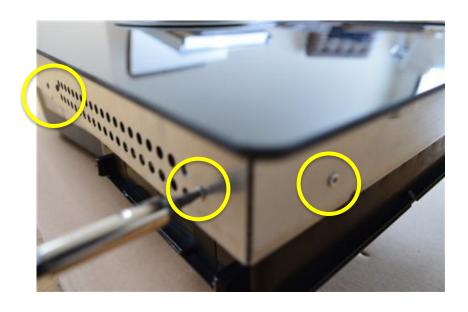


Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

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 (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

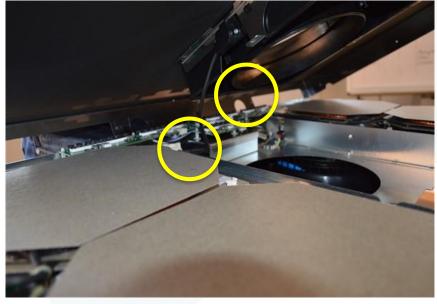




Spare part replacement: remove the glass / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il vetro

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







Attention: During the glass removal from the hob, take care about LIBRA wirings. Before removing glass, unhook the wirings. / Attenzione: durante la rimozione del vetro dal piano cottura, fare attenzione ai cablaggi LIBRA. Prima di rimuovere il vetro, sganciare i cablaggi.



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

Separate the glass panel from the FITTING STD + LOAD CELL / Separare il vetro dal FITTING STD + LOAD CELL





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

The INDUCTION PLATES and the COMPLETE SLIDER are accessible after the glass removal. After replacing of INDUCTION PLATES, it is necessary make the configuration of the module procedure / Dopo la rimozione del vetro, è possible avere accesso agli INDUCTION PLATES (moduli di induzione) e al COMPLETE SLIDER. Dopo aver sostituito i moduli di induzione, è necessario fare la configurazione della procedura del

modulo

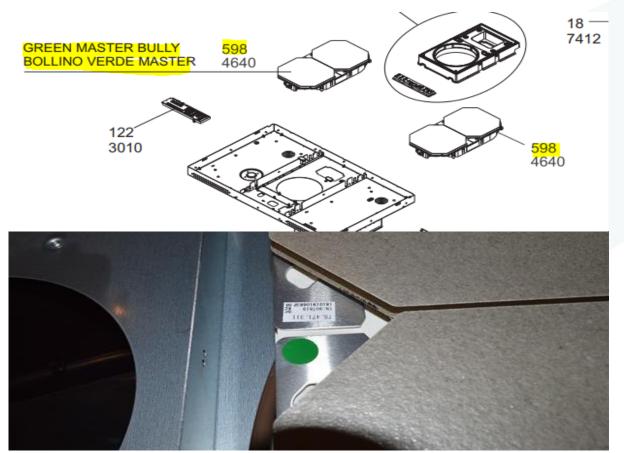




Spare part replacement: remove the INDUCTION PLATE / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere l'INDUCTION PLATE (modulo di induzione)

The GREEN sticker identifies the MASTER INDUCTION PLATE. The SLAVE INDUCTION PLATE is represented by a BLUE sticker/

L'adesivo VERDE identifica il modulo di induzione MASTER. Quello SLAVE è rappresentato da un adesivo BLU /







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

ATTENTION: after replacing the induction plate, it is necessary to make the configuration of the inductor module / ATTENZIONE: dopo aver sostituito il modulo di induzione, è necessario eseguire la configurazione dei moduli



Lin cable to COMPLETE SLIDER

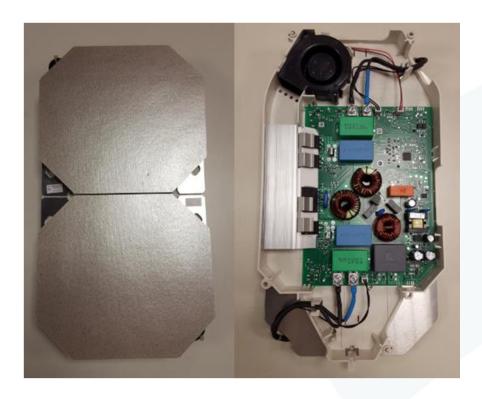
Lin cable to CIRCUIT BOARD

Power supply



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

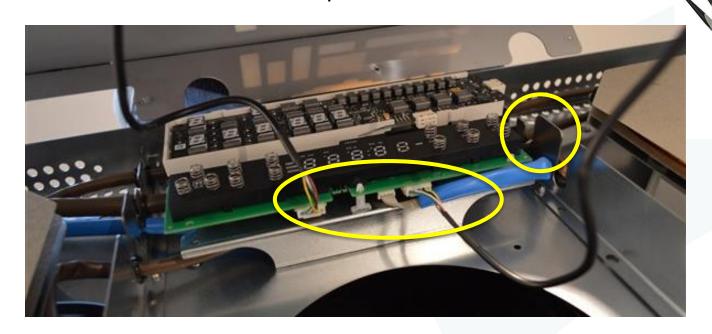
(Basic2 Octa)





Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e

Remove the wirings and lift up the COMPLETE SLIDER and the balance control by using pliers / Rimuovere i cablaggi e sollevare il COMPLETE SLIDER e usando delle pinze





Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e scheda bilancia

Remove the wirings and lift up the COMPLETE SLIDER and the balance control by using pliers / Rimuovere i cablaggi e sollevare il COMPLETE SLIDER e usando delle pinze







Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e scheda bilancia Remove the wirings for the COMPLETE SLIDER removal / Per la rimozione del

COMPLETE SLIDER, rimuovere i cablaggi

Right INDUCTION
PLATE wiring /
Cablaggio
induttore destro

Left
INDUCTION
PLATE
wiring /
Cablaggio
induttore
sinistro





Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e scheda bilancia

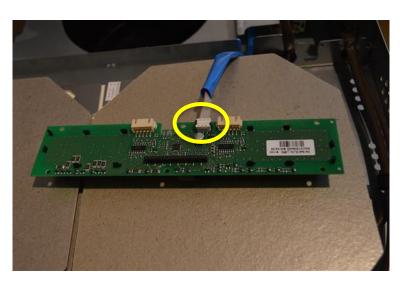
Rotate the board to check COMPLETE SLIDER code / Ruotare la scheda per controllare il codice COMPLETE SLIDER

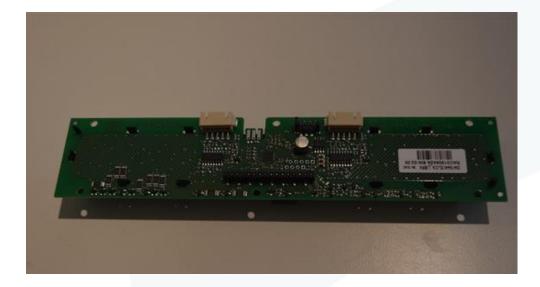




Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e scheda bilancia

Lift up the balance control to remove it. Remove the wiring / Sollevare la scheda bilancia per rimuoverla. Rimuovere il cablaggio.







Spare part replacement: remove the COMPLETE SLIDER and the balance control / Sostituzione pezzo di ricambio: rimuovere il COMPLETE SLIDER e scheda bilancia

Lift up the balance control (FITTING STD) to remove it. Remove the wiring / Sollevare la scheda bilancia per rimuoverla. Rimuovere il cablaggio

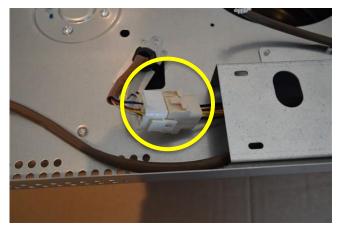


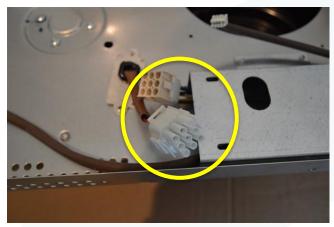


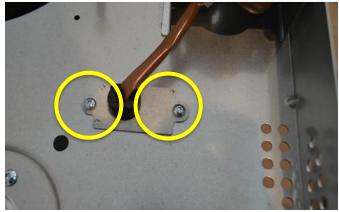


Spare part replacement: motor replacement / Sostituzione pezzo di ricambio: sostituzione del motore

After removing the INDUCTION PLATE, the motor replacement procedure can be completed: release the wiring and 2 screws of the bracket for cable holder / La procedura per la sostituzione del motore può essere completata dopo aver rimosso l'INDUCTION PLATE: rilasciare il cablaggio e 2 viti della staffa per passacavo.



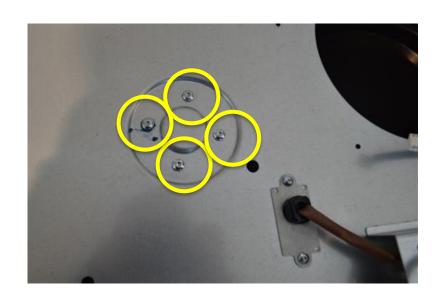






Spare part replacement: motor replacement / Sostituzione pezzo di ricambio: sostituzione del motore

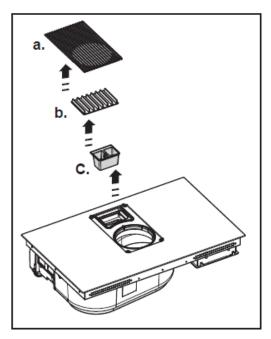
Remove the 4 fixing screws of the motor and release it. / Rimuovere le 4 viti di fissaggio del motore e rilasciarlo

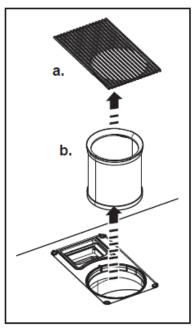


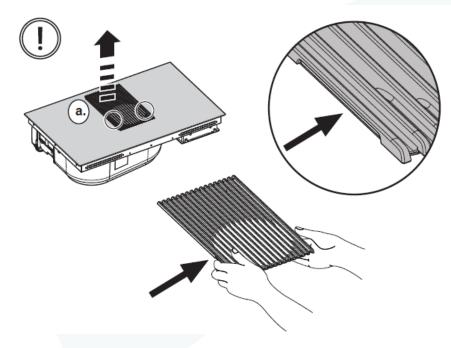




Insert Accessories / Inserire accessori

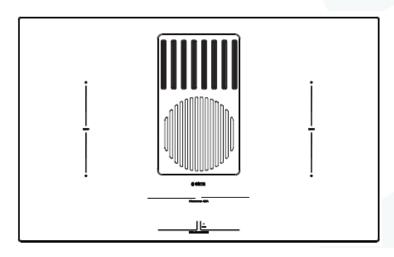


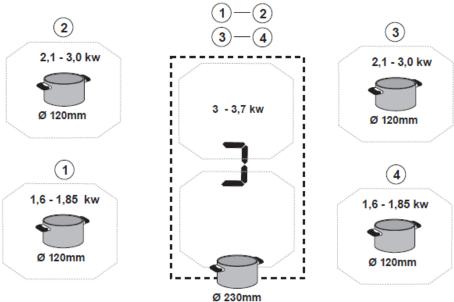






How to use the hob / Come utilizzare il piano cottura



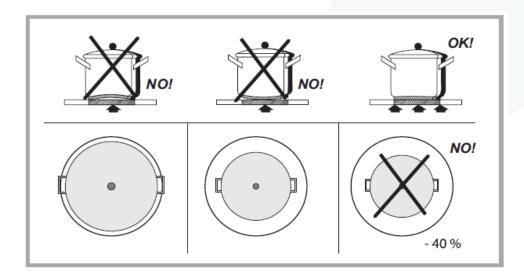




Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione









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:





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 on 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.





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 istant – 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:

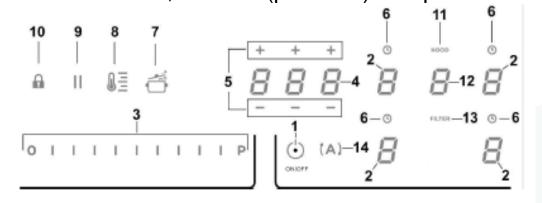
Il primo è la regolazione delle zone di cottura; per raggiungere la temperatura desiderata, la scheda elettronica genera degli impulsi che, a contatto con le pentole, producono dei rumori simili a dei ticchettii. Il secondo motivo è la qualità delle pentole utilizzate; i rumori o i ticchettii possono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

- ON/OFF of the hob/extractor
- Cooking zone selection

Cooking zone display

- Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power Display of Power Level and Extraction Power
- Activation "STAND_ALONE" timer Display: "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer
- Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer / Cooking Zones Timer
- Activation of Cooking Zones Timer Indicator of Cooking Zones Timer active
- 7. Automatic Heat Up Activation

- Temperature Manager activation (Warming Function)
- Pause
- Key Lock
- Indicator Extractor active Activation Filter Saturation Indicator
- Extractor Selection/Activation Extractor Display

Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter

- Reset Filter Saturation
- Activation of extractor automatic function

ENGLISH VERSION



Service Manual - Nikola Tesla Libra



Error codes / Codici di errore

Errors resolvable by user

■ · INDUCTION HOB SECTION

Errors that may be resolved by the user

• E2: Temperature limit has been exceeded

The system must cool down, wait until it cools. If ko, control ventilation and make sure the fan is free of any blockages (not blocked or obstructed). Check installation (cabinet). This operation is not covered by the warranty.

E3: Cookware is not suitable

It is necessary to verify cookware suitability (must be ferromagnetic and must not have lost its ferromagnetic properties on the bottom, due to the temperature of the hob when in operation). Further details are found in the product booklet. This operation is not covered by the warranty.



Error codes / Codici di errore

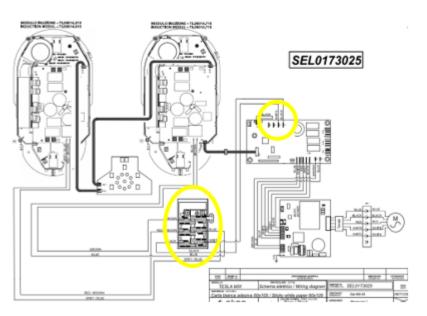
Error that may be resolved by the service partner

• E4: No module configuration

This error only shows when modules are replaced. The modules must be configured. Video NikolaTesla Prime, Libra, Fit: https://youtu.be/skibyHnqlZQ; Video NikolaTesla One: https://youtu.be/8rCDROAOM0k

1. E5: Lack of communication between the main board and modules

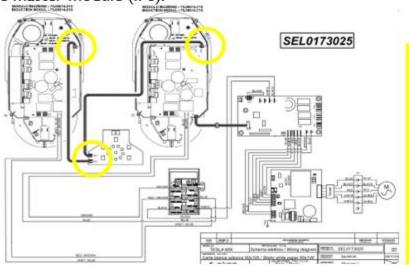
Check the appliance power supply and verify that it reaches 230V on the terminal box and the main board, as illustrated below. If the defect is attributable to an error in installation (terminal box), the operation is not covered by the warranty.





Error codes / Codici di errore

If the last point is ok, verify the LIN wiring values of the modules and of the user interface as shown below, if ko replace the master module (IPS):



PIN EDGE CONNECTOR RAST 2.5mm

PIN1: 13.2V DC

PIN2: 5V DC

PIN3: DATA (~3.5V DC)

- PIN4: GROUND

BLUE

RED

WHITE

BLACK

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

NB: THE WIRING DIAGRAM ABOVE IS RELATIVE TO A NIKOLATESLA ONE. IN NIKOLATESLA FIT, PRIME AND LIBRA, THE USER INTERFACE IS DIFFERENT. HOWEVER, THE CHECKS TO PERFORM ARE THE SAME, ONLY THE CONNECTION POSITION CHANGE.

3. Verify the IGBT values of the modules, if \leq 10 K Ω replace the damaged module (in short-circuit).



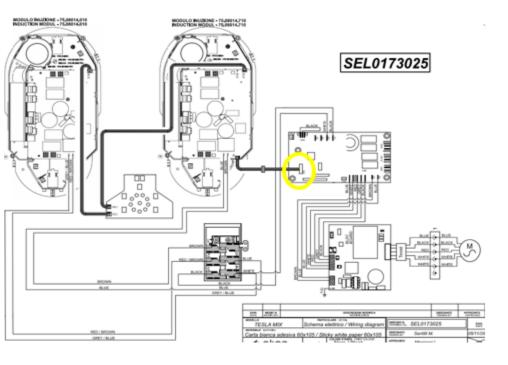






Error codes / Codici di errore

4. If the previous points are ok, disconnect the highlighted connector from the main board. If error D1 is displayed on the user interface of the extraction area (cooking zones are working properly but extraction is not, displaying error D1) replace the main board. If D1 is not displayed, repeat the operations indicated above, starting from point 1.



E6: Power supply is out of range.

- 1. Verify the mains voltage and power supply frequency. (terminal box).
- 2. This error usually resets automatically, if it remains regardless of the checks in point 1, replace the induction module (the hob side where the error is given).



Error codes / Codici di errore

• E8: Broken fan.

Verify that the inductor fan is free of blockages (manual control) and that the power is supplied to the fan (12V). If ko replace the module.

• E9: Temperature sensor is out of range or damaged.

Replace the module on the side where the error is displayed.

E/A: Module hardware defect.

Replace the module on the side where the error is displayed.

ER22: User interface damaged.

Replace user interface.

ER20: User interface damaged.

Replace user interface.

ER21: User interface damaged or the control algorithm has overheated.

Let the hob cool, if the error remains replace the user interface.

ER36: User interface damaged. Possible short-circuit or damaged temperature sensor.

Replace user interface.

ER40: User interface damaged.

Disconnect and reconnect the user interface, if the error remains replace the user interface.

■-HOOD SECTION

• DI: No communication between the main board and modules.

If the induction modules are working properly but extraction is not, check the connection between the extraction board and modules (right and left), if the connections are ok, replace the main board.

ITALIAN VERSION



Service Manual - Nikola Tesla Libra



Error codes / Codici di errore

■-SEZIONE PIANO INDUZIONE

1. Errori risolvibili dall'utente

E2: Limiti di temperatura superati.

Il sistema deve raffreddarsi, attendere che si raffreddi. Se ko, verificare la ventilazione che la ventola sia libera (non bloccata, non ostruita). Verificare l'installazione (cabinet). Intervento da considerare fuori garanzia.

E3: Pentola non idonea.

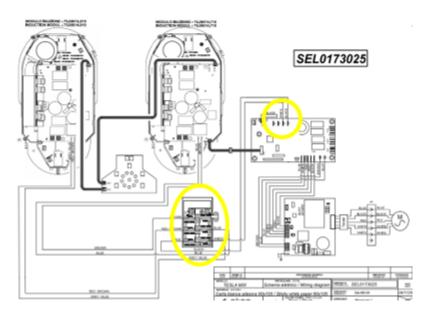
È necessario verificare l'idoneità delle pentole (che sia ferromagnetica e che non abbia perso le caratteristiche ferromagnetiche sul fondo a causa della temperatura del piano in funzione). Le specifiche sono indicate nel libretto del prodotto. Intervento da considerare fuori garanzia.



Error codes / Codici di errore

2. Errori risolvibili dal service partner

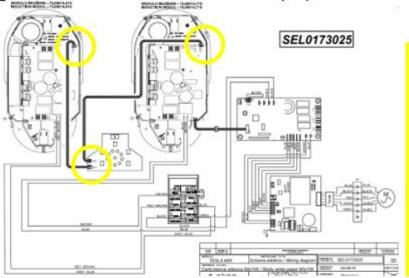
- E4: Configurazione moduli assente.
 Questo errore compare solamente quando vengono sostituiti i moduli. È necessario effettuare configurazione dei moduli.
 Video NikolaTesla Prime, Libra, Fit: https://youtu.be/8rCDROAOM0k
- E5: Mancanza di comunicazione tra scheda principale e moduli.
 - Verificare l'alimentazione del prodotto e verificare che arrivi 230V su morsettiera e alla scheda principale come mostrato di seguito. Se il difetto è imputabile ad una errata installazione (morsettiera) l'intervento è da considerare fuori garanzia.





Error codes / Codici di errore

2. Se il punto precedente è ok, verificare i valori dei cablaggi LIN dei moduli e della user interface come mostrato di seguito, se ko sostituire modulo master (IPS):



PIN EDGE CONNECTOR RAST 2.5mm

PIN1: 13.2V DC

PIN2: 5V DC

PIN3: DATA (~3.5V DC)

PIN4: GROUND

BLU

ROSSO

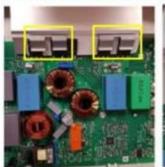
BIANCO

NERO

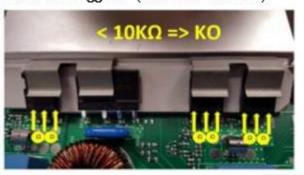
Note: consider only the connectors with the polarization key between PIN3 and PIN4.

NB: LO SCHEMA ELETTRICO È RELATIVO AD UN NIKOLATESLA ONE, NEI NIKOLATESLA FIT, PRIME E LIBRA LA USER INTERFACE È DIVERSA. LA POSIZIONE DELLE CONNESSIONI VARIA DA QUELLE MOSTRATE NELL'IMMAGINE PRECEDENTE MA LE MODALITÀ DI VERIFICA SONO IDENTICHE.

3. Verificare i valori IGBT dei moduli, se \leq a 10 K Ω sostituire il modulo danneggiato (in corto-circuito).





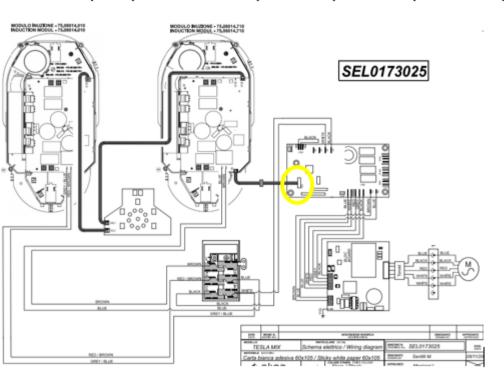






Error codes / Codici di errore

4. Se punti precedenti sono ok, scollegare il connettore evidenziato sulla scheda principale. Se compare errore D1 su user interface della zona aspirazione (zone cottura funzionanti ma aspirazione no con errore D1) sostituire la scheda principale. Se non compare D1 ripetere le operazioni sopra indicate partendo dal punto 1.



- E6: alimentazione fuori range.
 - 1. Verificare la tensione di rete e la frequenza di alimentazione (morsettiera).
 - 2. Solitamente questo errore si resetta automaticamente, se permane nonostante le verifiche del punto I sostituire il modulo induzione (lato dove compare errore).



Error codes / Codici di errore

- E8: guasto alla ventola.
 - Verificare che la ventola dell'induttore sia libera (controllo manuale) e che arrivi corrente alla ventola (12V). Se ko sostituire il modulo.
- E9: Sensore di temperatura fuori portata o danneggiato.
 Sostituire il modulo dal lato dove compare l'errore.
- E/A: Difetto hardware modulo.
 - Sostituire il modulo dal lato dove compare l'errore.
- ER22: User interface danneggiata.
 - Sostituire user interface.
- ER20: User interface danneggiata.
 - Sostituire user interface.
- ER21: User interface danneggiata o l'algoritmo di controllo ha raggiunto la sovratemperatura.
 - Lasciare raffreddare il piano cottura, se l'errore persiste sostituire user interface.
- ER36: User interface danneggiata. Possibile corto-circuito o sensore temperatura danneggiato.
 - Sostituire user interface.
- ER40: User interface danneggiata.
 - Disconnettere user interface e riconnetterla, se errore persiste sostituire user interface.

■-SEZIONE CAPPA

- DI: Nessuna comunicazione tra scheda principale e moduli.
 - Se i moduli induzione funzionano e l'aspirazione no, verificare le connessioni tra scheda aspirazione e moduli ($dx \in \underline{sx}$), se le connessioni sono ok sostituire la scheda principale.