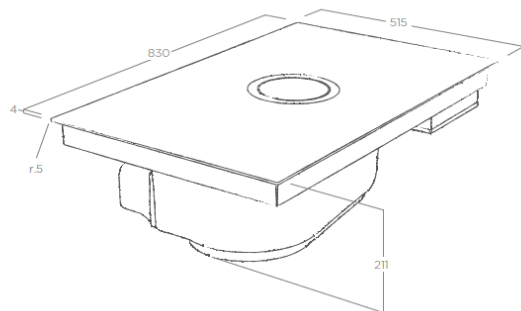




SERVICE MANUAL NIKOLATESLA SWITCH GLOW

SM2300003

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW



**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.



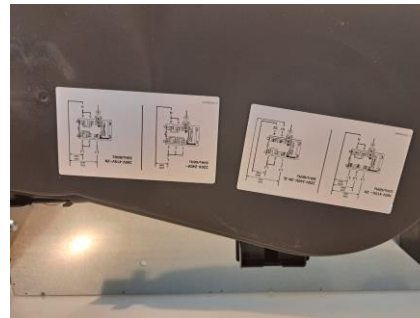
Product presentation / Presentazione del prodotto

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



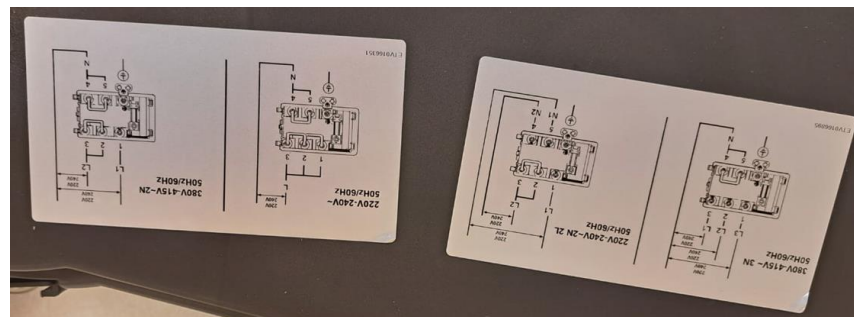
Product presentation / Presentazione del prodotto

Here is the product with different FLAP rotation, 360° Glass/Cast iron /
Questo è come si presenta il prodotto con le diverse rotazioni FLAP 360° Vetro/Ghisa



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

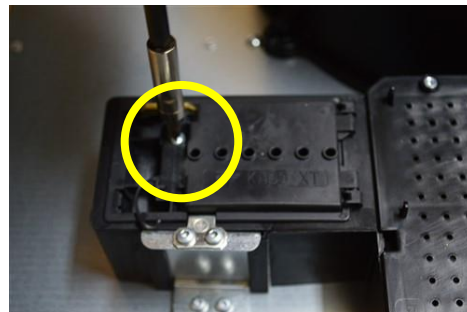
The following tools are required to perform a well-done repair:/ Sono necessari i seguenti strumenti per una corretta riparazione del prodotto:

- 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



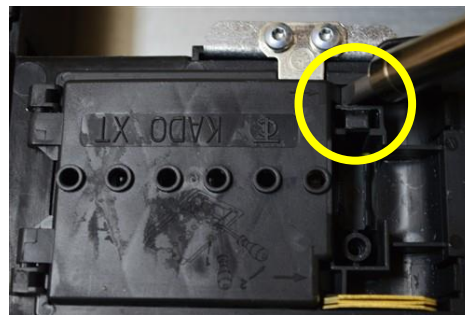
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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

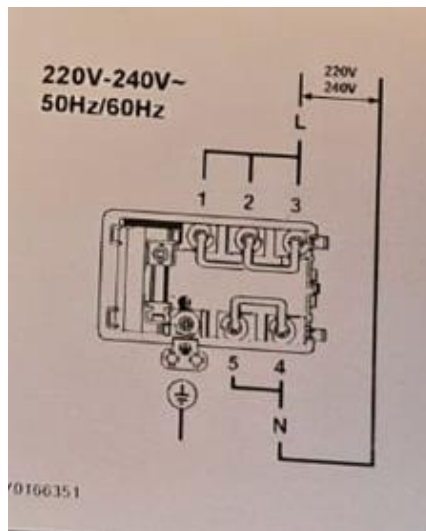


There are three bridges.
Don't lose them! / Ci sono
tre ponti, non perderli!



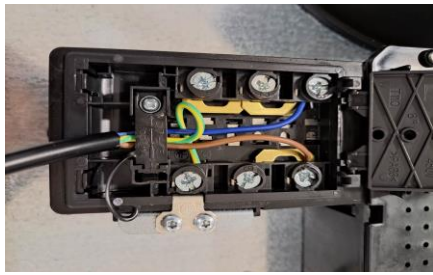
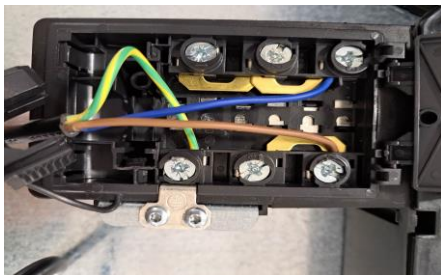
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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



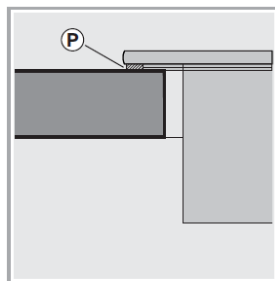
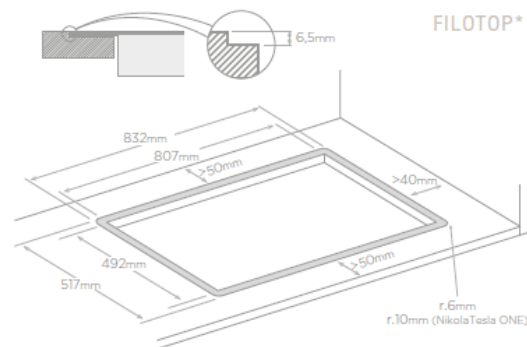
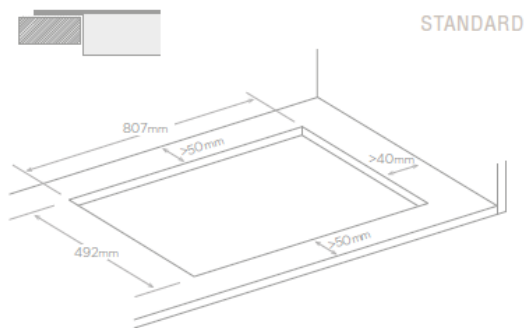
How to connect the product / Come connettere il prodotto

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 possibile chiudere lo sportello.

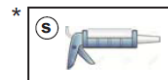
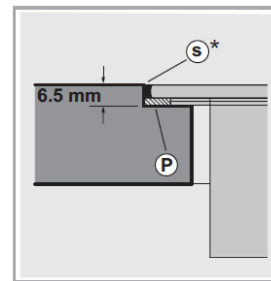


ATTENTION: route the cable into the space provided /
ATTENZIONE: conduci il cavo nello spazio fornito

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 SWITCH	https://youtu.be/i2IIQIGQyPk
RECYCLING – NIKOLA TESLA SWITCH	https://youtu.be/GKAG-deICXc

Focus on Installation / Focus su installazione

DUCT-OUT INSTALLATION MODES / MODALITÀ ASPIRANTE

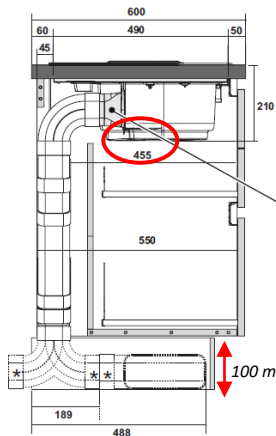
Cooking vapors are conveyed to the outside by means of compact pipes that pass into the free space under the bases. The height of the base board must be at least 100 mm. / I vapori della cucina sono trasportati tramite tubature che passano nello spazio libero situato sotto le basi. L'altezza della base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



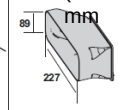
Focus on Installation / Focus su installazione

DUCT-OUT INSTALLATION / ASPIRANTE

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



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

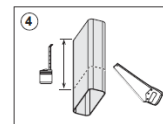
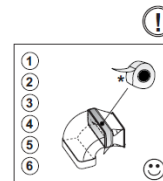
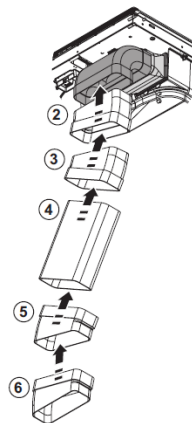


Minimum plinth height
100 mm / Altezza
minima del plinto 100 mm



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

INSTALLATION / INSTALLAZIONE



Attention:

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

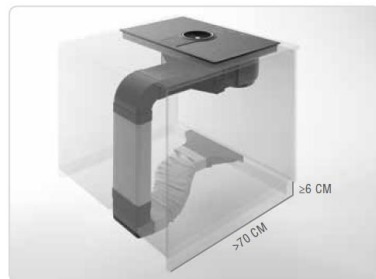
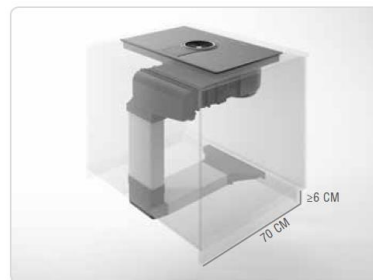
Attenzione:

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

Focus on Installation / Focus su installazione

RECYCLING INSTALLATION MODES / MODALITÀ FILTRANTE

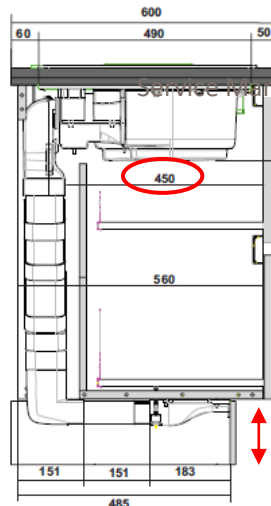
Thanks to the special components provided by Elica, installation is also possible in kitchens whose base board is 60 mm high. / Grazie agli speciali componenti forniti da Elica, l'installazione è possibile anche in cucine la cui base è alta 60 mm.



Focus on Installation / Focus su installazione

RECYCLING INSTALLATION / FILTRANTE

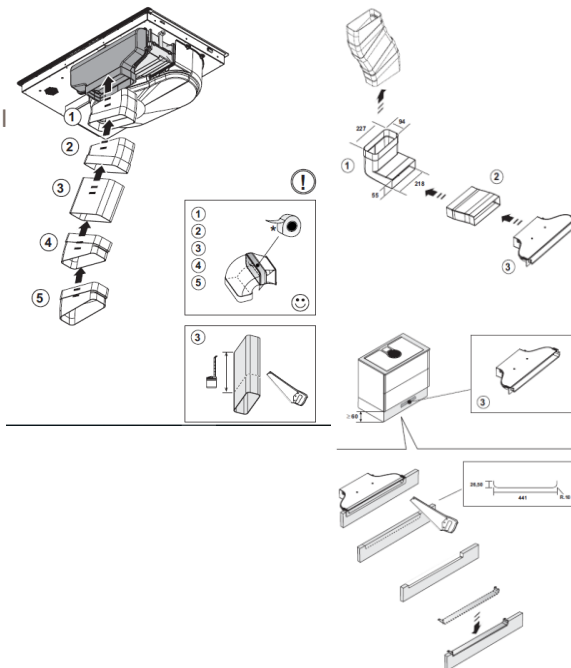
**CONSTRAINTS (STANDARD CABINET – 600 mm) /
LIMITI (MOBILE STANDARD – 600 mm)**



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

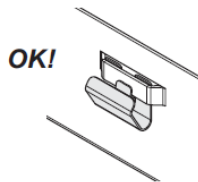
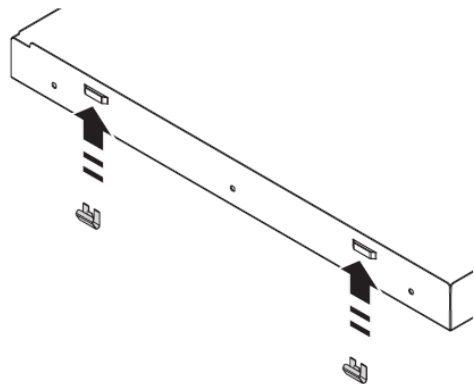
Minimum plinth height 60 mm /
Altezza minima del plinto 60 mm

INSTALLATION / INSTALLAZIONE



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.



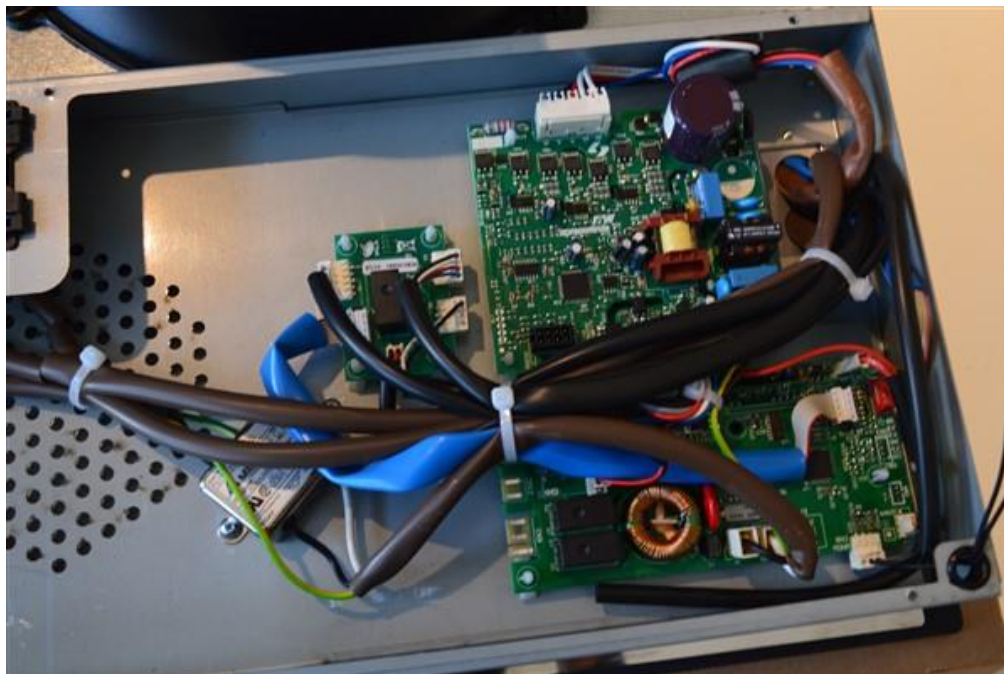
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Remove the 5 screws to open the electronic box /
Rimuovere le 5 viti per aprire la scheda elettrica.



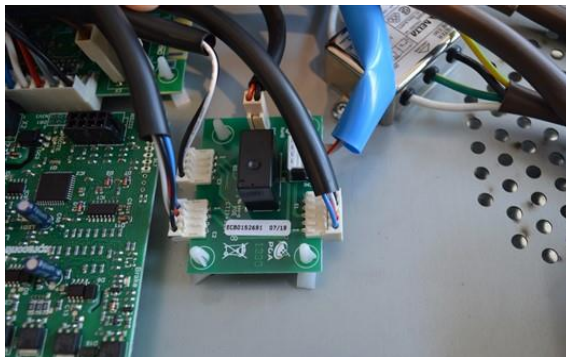
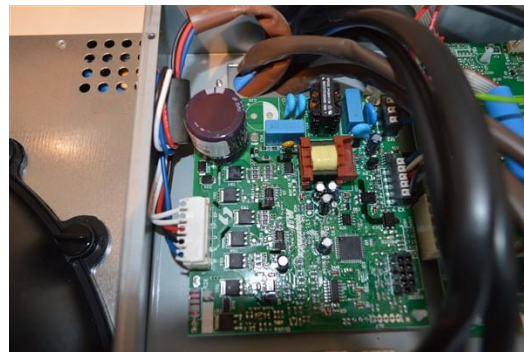
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Here is how the electronic box looks once opened. / Questa è come si presenta la scheda elettrica una volta aperta.

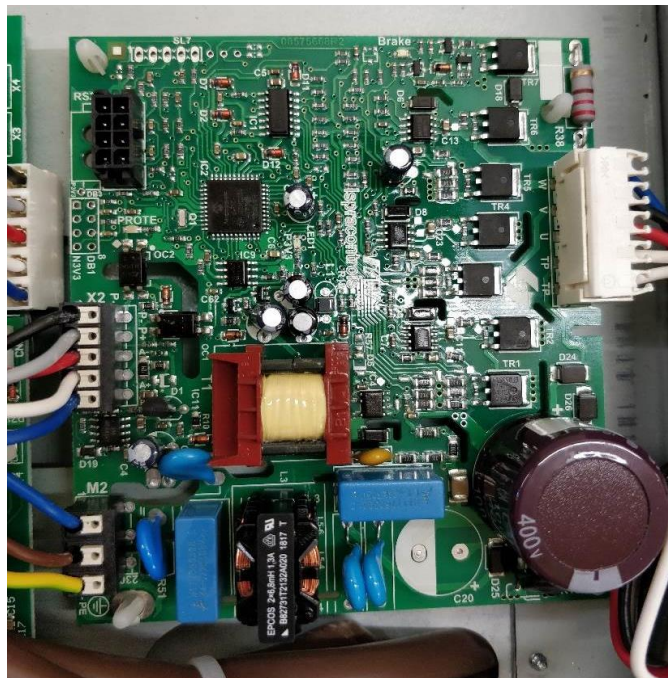


SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

After removing the electrical boards, it is important to reconnect the wiring properly /
Dopo aver rimosso i quadri elettrici, è importante ricollegare correttamente il cablaggio



Spare part replacement: how to remove the ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il variatore elettronico

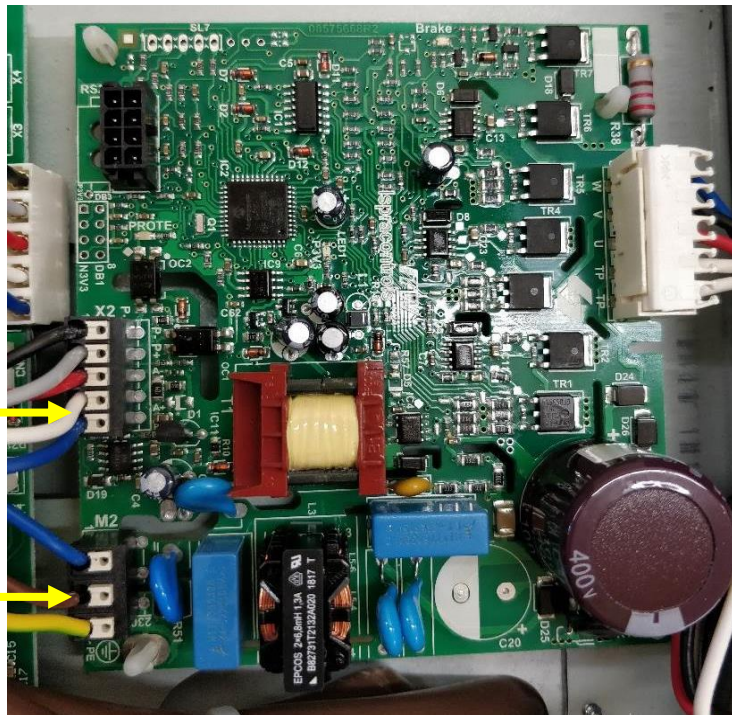


SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Spare part replacement: how to remove the ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il variatore elettronico

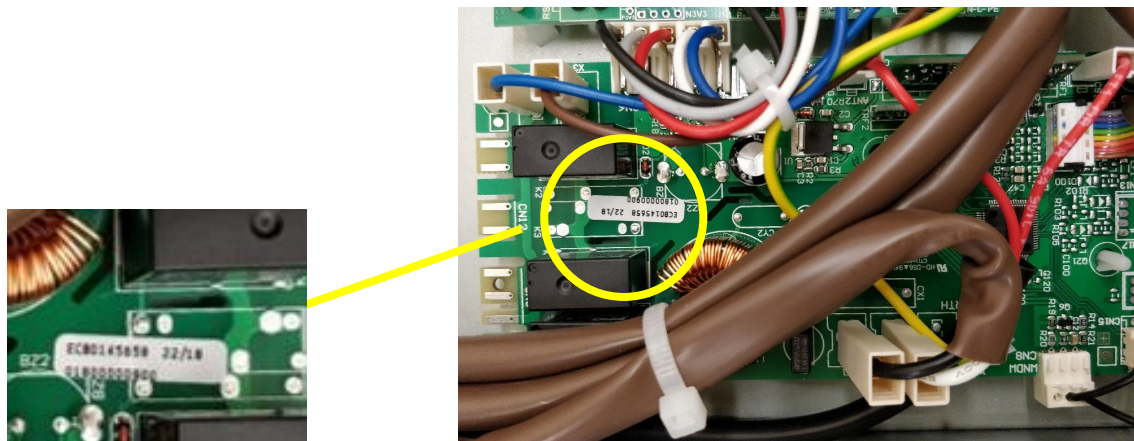
Interconnection
electronic variator

230V Power Input
from electronic
variator



Motor
control

Spare part replacement: how to remove the ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il variatore elettronico



It is possible to check the ELECTRONIC VARIATOR code and the component production date in this highlighted area. / È possibile controllare il codice del variatore elettronico e la data di produzione del pezzo nell'area evidenziata.

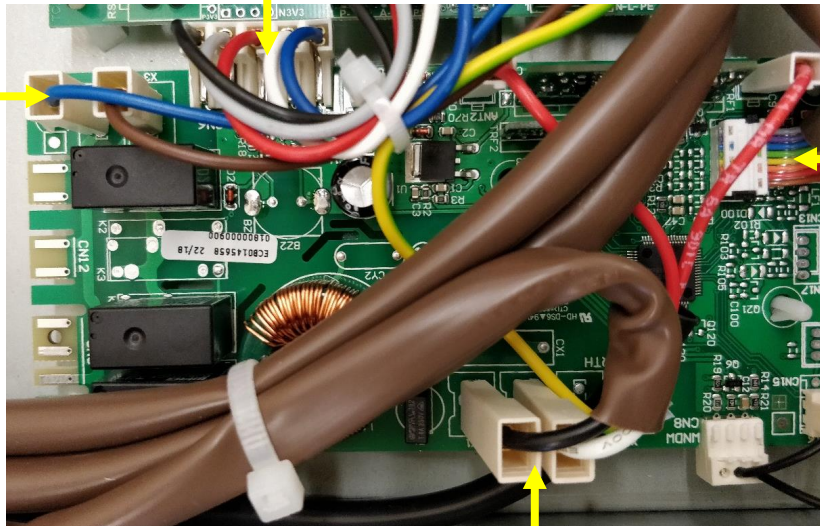
Example/Esempio:

WEEK/YEAR SETTIMANA/ANNO - 22/18

Spare part replacement: how to remove the ELECTRONIC VARIATOR /
Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il variatore elettronico

Interconnection electronic variator Motor

Power
Supply
Output

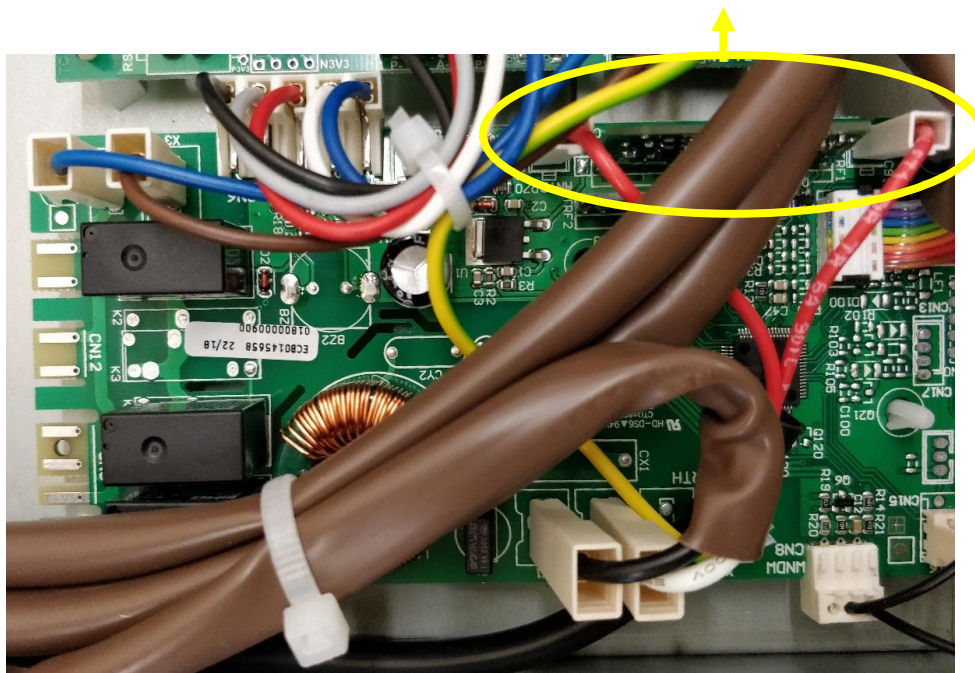


5V Power Input
from Induction
module and
communication to
complete slider

Power Supply Input

Spare part replacement: how to remove the ELECTRONIC VARIATOR / Sostituzione pezzo di ricambio : come rimuovere il variatore elettronico

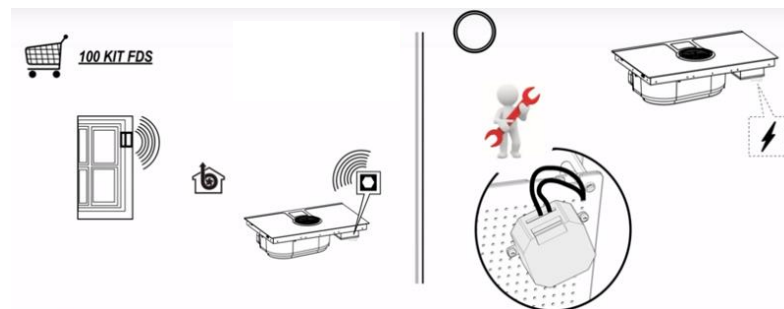
Antenna SNAP



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



Window Switch



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

ELECTRONIC VARIATOR / VARIATORE ELETTRONICO

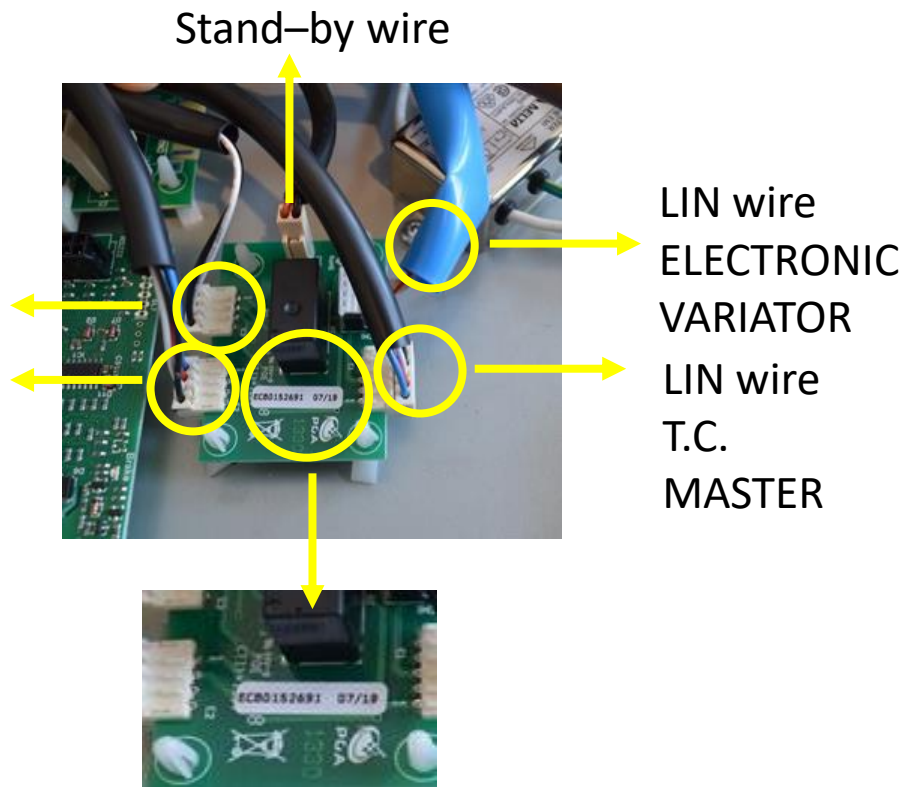
Induction wire SLAVE

Induction wire MASTER

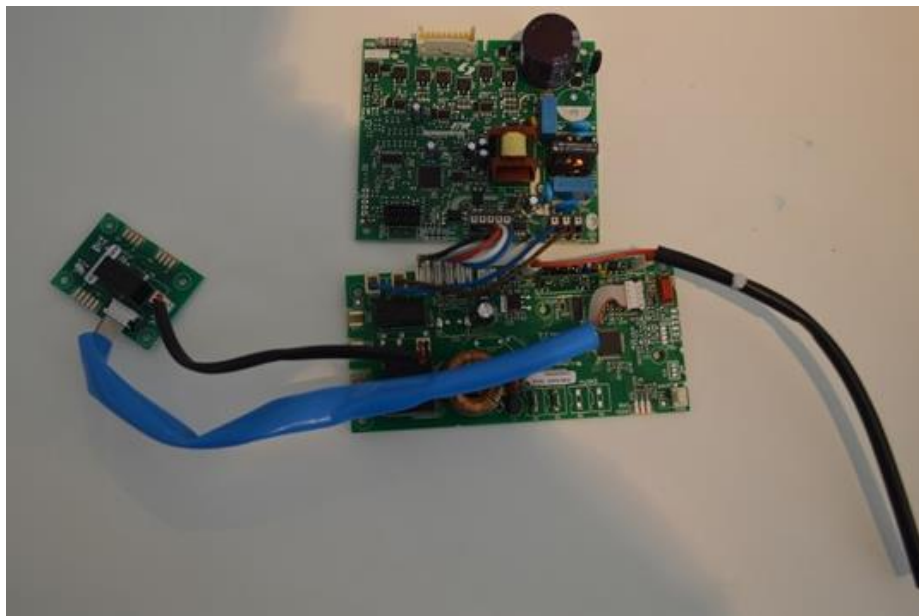
It is possible to check the ELECTRONIC VARIATOR code and the component production date in this highlighted area. / È possibile controllare il codice del variatore elettronico e la data di produzione del pezzo nell'area evidenziata.

Example/Esempio:

WEEK/YEAR / SETTIMANA/ANNO - 07/19



Spare part replacement: ELECTRONIC VARIATOR removal / Sostituzione pezzo di ricambio:
rimozione del variatore elettronico

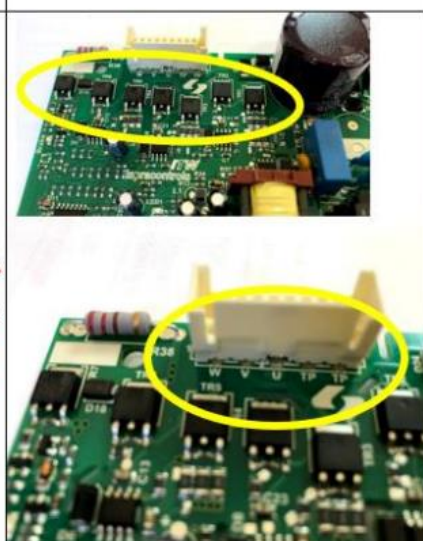


FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME



This board control the brushless motor functionality, receiving the controls from the aspiration board. Directly on the board are positioned 2 leds: one with red light and another with a green one. **The red led, in case of malfunction, makes a defined number of blink**, that means to communicate the problem type / La scheda controlla la funzionalità del motore brushless, ricevendo i controlli dalla scheda principale. Direttamente sulla scheda sono posizionati 2 led: uno con luce rossa e l'altro con uno verde. **Il led rosso, in caso di malfunzionamento, fa un determinato numero di lampeggi**, ciò significa comunicare il tipo di problema.

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

Red LED: number of flashes	Problem	Solution	Note
0 (always active)	Correct functionality	---	---
2	Motor over- current supply	Check the power components on the electronic board (from Q1 to Q6). Check the resistance value between motor phases (UVD): the value must be the same (in Ω). Check TR1 - TR2 - TR3 - ... - TR7. First make a visual check by checking that they are not damaged. Using a tester, verify that the value between UVW is the same in the 3 points. If the value is different, replace circuit board	

ENGLISH VERSION

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

3	Value of supply voltage out of range (< 184Vac;> 273Vac)	Check the <u>supplied</u> power supply voltage. Point the tester <u>between</u> the <u>Neutral</u> and the Line with the tester and check the supply voltage (mains). <u>If this is</u> out of range (eg greater than 270 Vac) the problem <u>concerns</u> the power supply to the home and <u>this</u> risks <u>damaging</u> the <u>board's</u> <u>variastore</u> (even replacing it the <u>problem could recur</u>)	
5	Electronic board <u>overttemperature</u>	Cool the <u>electronic</u> card and check <u>product installation</u>	
6	The brushless motor has lost its rotation reference	Check that the motor has a free rotation and that the motor wiring is properly connected. Usually this error occurs when the connections are wrong during the mainboard installation, in particular check X2 and M2 and the wiring diagram	

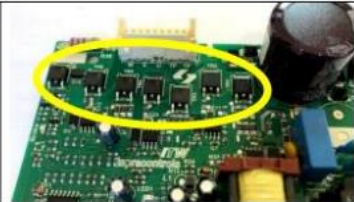
ENGLISH VERSION

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

7	The motor has an incorrect positioning with respect to the estimated positioning angle.	Check that the engine have a free spin. Check that the impeller is free or locked. This is a mechanical operation: remove the tank and the plastic cover to access the impeller	
9	Electronic board software error	Change the electronic card	
10	Damaged electronic card	Change the electronic card	

ENGLISH VERSION

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

LED rosso: numero di lampeggia	Problema	Soluzione	Note
0 (sempre attivo)	Funzionalità corretta	---	---
2	Sovracorrente alimentazione del motore	Controllare i componenti di potenza sulla scheda elettronica (da Q1 a Q6). Controllare il valore di resistenza tra fasi del motore (UVD): il valore deve essere lo stesso (in Ω). Verificare TR1 - TR2 - TR3 - ... - TR7. Fare prima una verifica visiva controllando che non siano danneggiati. Utilizzando un tester verificare che il valore tra U-V-W sia lo stesso nei 3 punti. Se il valore è differente sostituire la scheda	 

ITALIAN VERSION

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

3	Valore della tensione di alimentazione fuori range (< 184Vac;> 273Vac)	Controllare la tensione di alimentazione fornita. Puntare con tester nella morsettiera tra Neutro e Linea e verificare la tensione di alimentazione (rete). Se questa è fuori range (es. maggiore 270 Vac) il problema riguarda l'alimentazione di casa e questo rischia di danneggiare il variatore della scheda (anche sostituendola il problema potrebbe riproporsi)	
5	Sovratemperature scheda elettronica	Raffreddare la scheda elettronica e controllare installazione del prodotto	

ITALIAN VERSION

FLASHING LED ERROR / ONLY IN SISME MOTOR VERSION ERRORI FLASH LED / SOLO NELLA VERSIONE CON MOTORE SISME

6	Il motore brushless ha perso il riferimento di rotazione	Verificare che il motore abbia una rotazione libera e che il cablaggio del motore sia correttamente collegato. Solitamente questo errore avviene quando si sbagliano le connessioni durante l'installazione della mainboard, in particolare verificare X2 e M2 e lo schema elettrico	
7	Il motore ha un posizionamento errato rispetto a l'angolo di posizionamento stimato.	Verificare che il motore abbia una rotazione libera. Verificare che la girante sia libera o bloccata. Si tratta di un'operazione meccanica: rimuovere vasca e coperchio in plastica per accedere alla girante	
9	Errore del software della scheda elettronica	Cambiare la scheda elettronica	
10	Scheda elettronica danneggiata	Cambiare la scheda elettronica	

ITALIAN VERSION

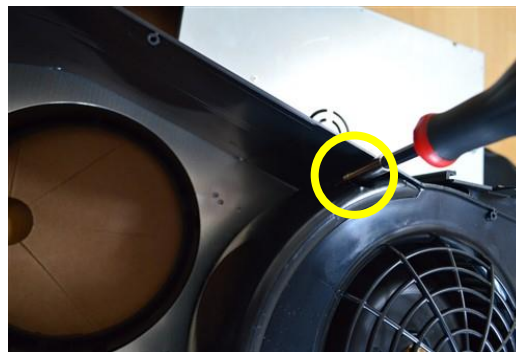
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Remove 2 screws to remove the plastic motor cover and the ODOUR SENSOR inside it / Rimuovere 2 viti per rimuovere la vasca di plastica del motore e il sensore odori all'interno di essa



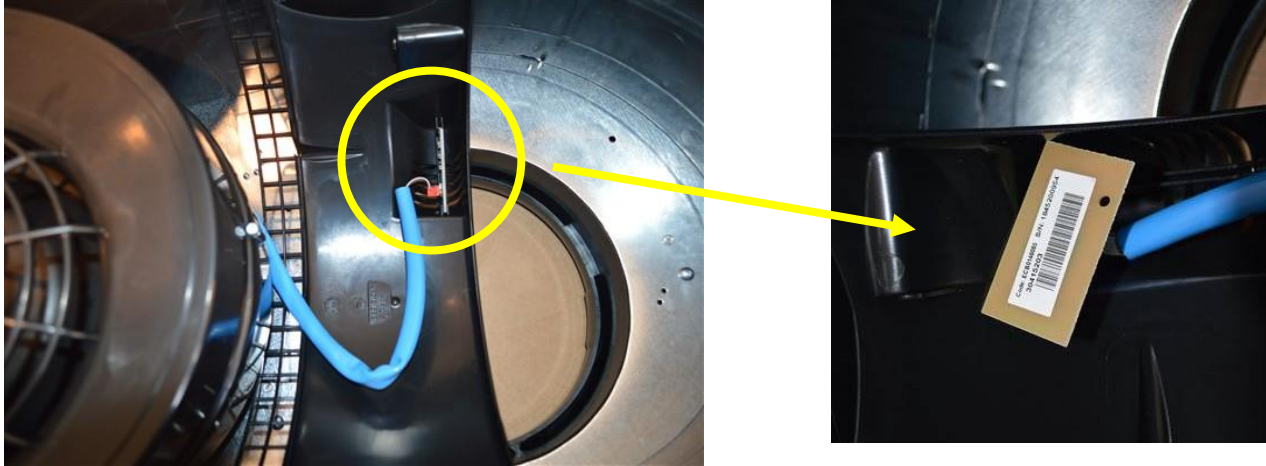
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Unscrew 2 screws in order to remove the plastic motor cover /
Svitare 2 viti per rimuovere la vasca di plastica del motore



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

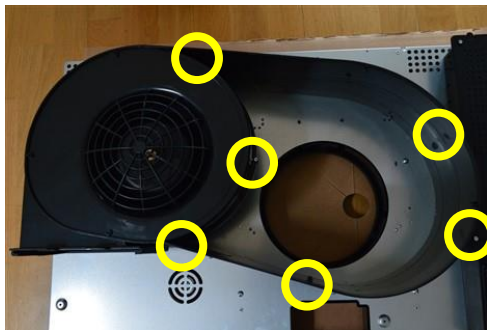
Unscrew 2 screws / Svitare 2 viti



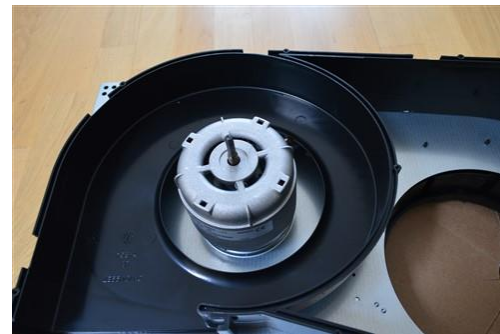
Unhook the wiring to replace the ODOUR SENSOR /
Sganciare il cablaggio per sostituire il sensore odori

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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

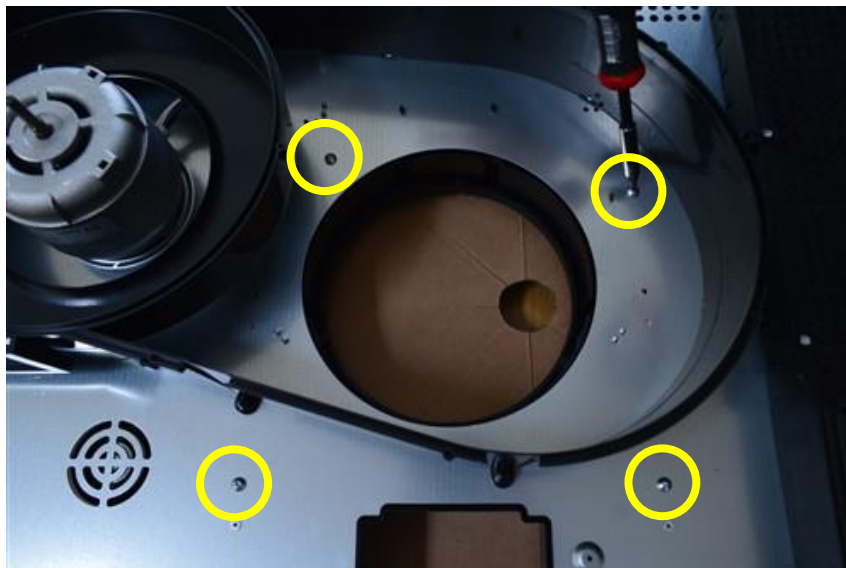


Hold the fan wheel in order to not deform it during the unscrewing. / Tenere la ruota della girante per non deformarla durante lo svitamento.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

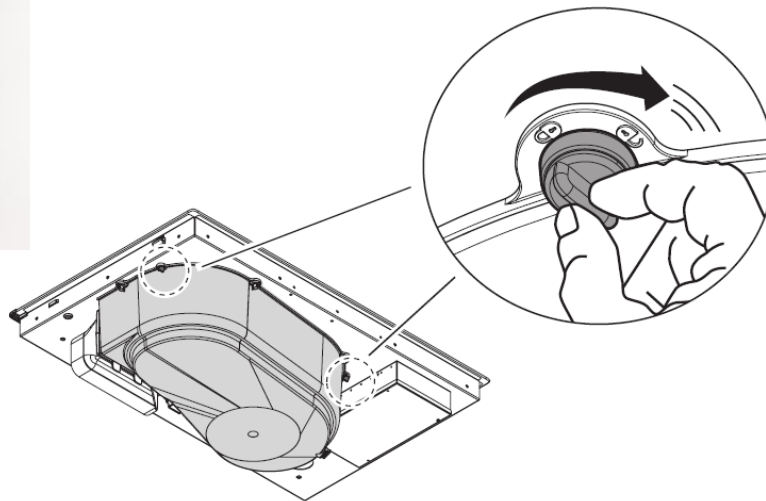
Before turning the top upside down, release all the screws and insert the plastic tank / Prima di capovolgere la parte superiore, svitare tutte le viti e inserire la vasca di plastica



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

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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)



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

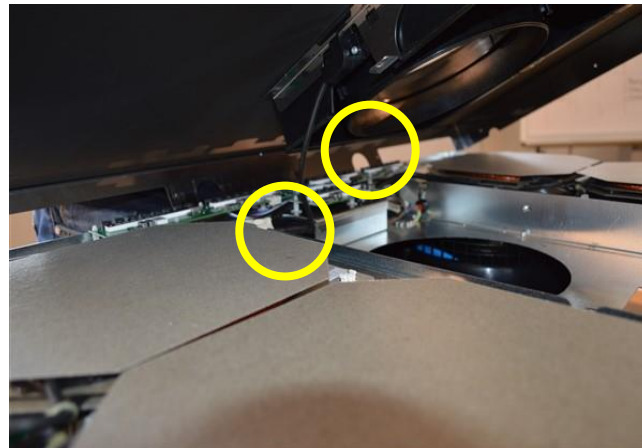
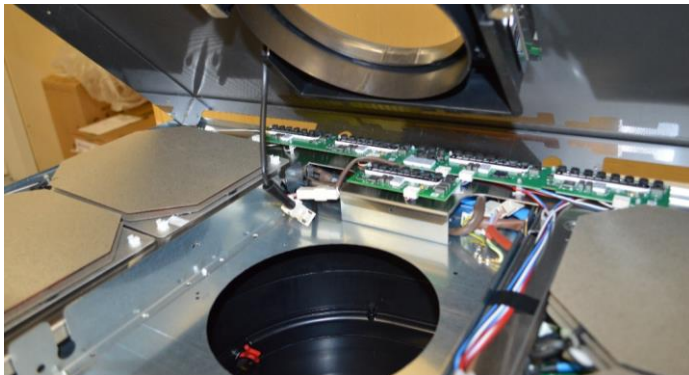
Remove the glass panel from the hob. / Rimuovere il pannello di vetro dal piano cottura

Lift up carefully until you have access to the magnetic sensor connector. Disconnect it and remove the glass panel / Sollevare delicatamente fino ad avere accesso al connettore del sensore magnetico. Scollegarlo e rimuovere il pannello di vetro.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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

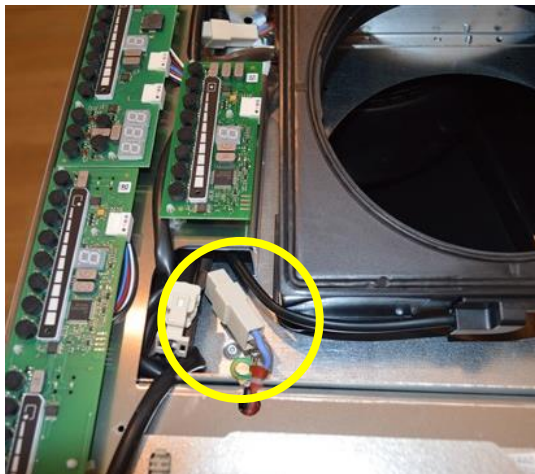


Attention: During the glass removal from the hob, take care about magnetic sensor wirings. Before removing glass, unhook the 2 wirings. /

Attenzione: durante la rimozione del vetro dal piano cottura, fare attenzione ai cablaggi dei sensori magnetici. Prima di rimuovere il vetro, sganciare i 2 cablaggi.

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

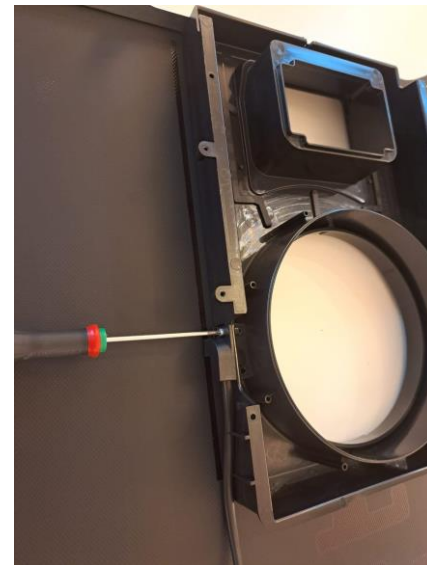
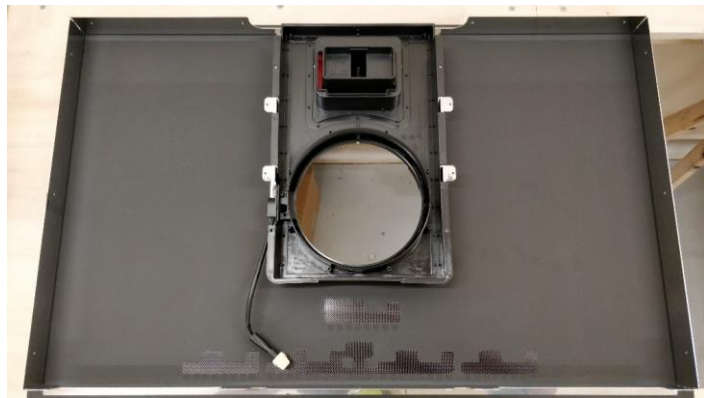
Remove the glass panel from the hob / Rimuovere il pannello di vetro dal piano cottura



Attention: During the glass removal from the hob, take care about magnetic sensor wirings.
Before removing glass, unhook the 2 wirings. /
Attenzione: durante la rimozione del vetro dal piano cottura, fare attenzione ai cablaggi dei
sensori magnetici. Prima di rimuovere il vetro, sganciare i 2 cablaggi.

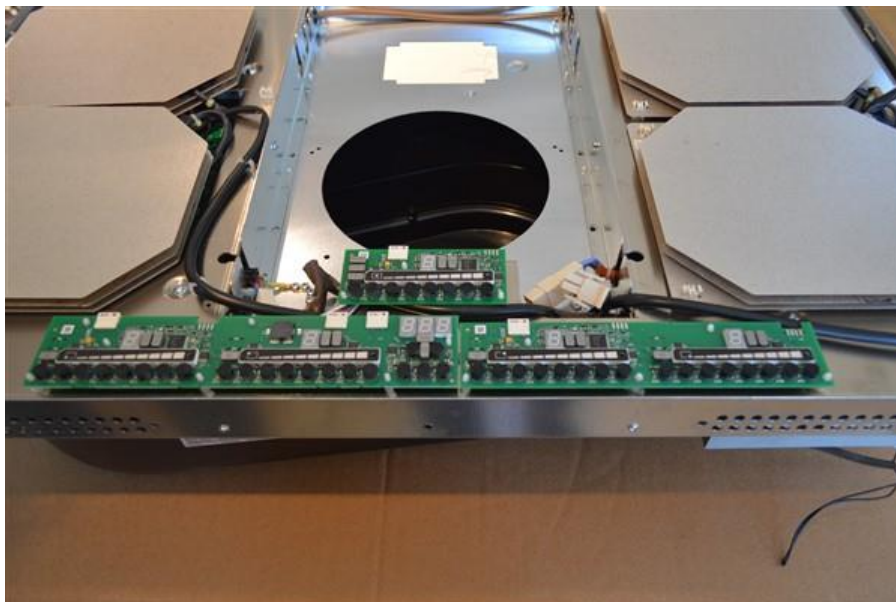
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Here are the glass and the magnetic sensor connector / Nell'immagine, è mostrato il vetro e il connettore del sensore magnetico



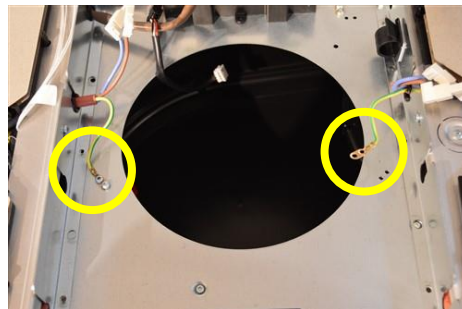
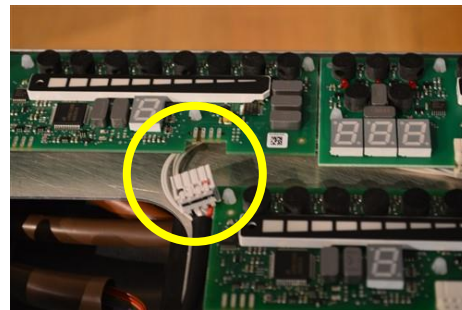
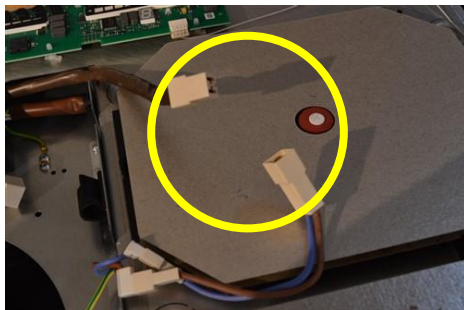
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

the INDUCTION PLATE and the COMPLETE SLIDER are accessible after the glass removal. / Dopo la rimozione del vetro, è possibile avere accesso ai moduli di induzione e al COMPLETE SLIDER



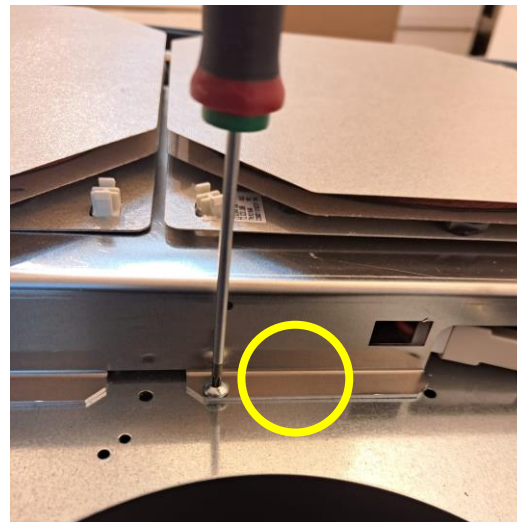
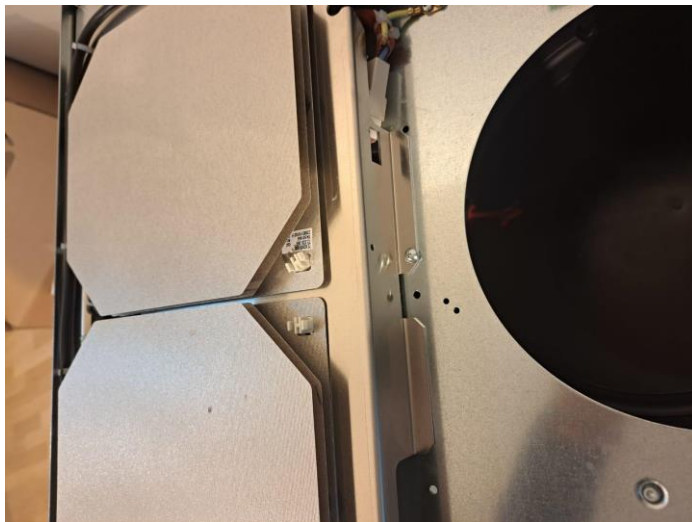
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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



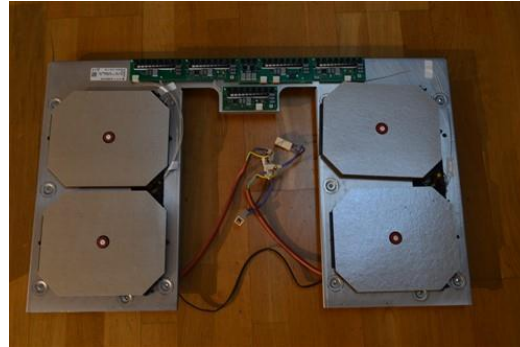
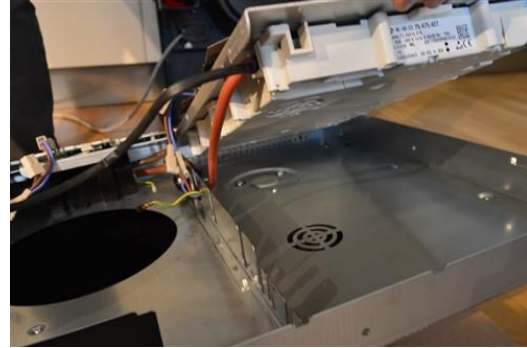
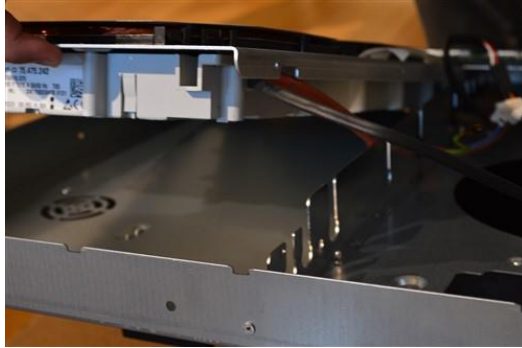
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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



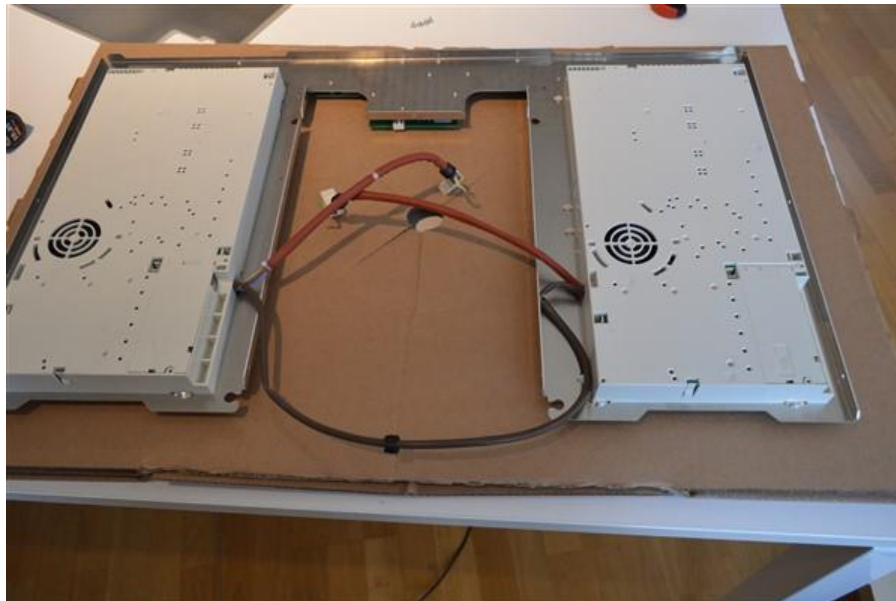
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Lift the INDUCTION PLATE to remove all the internal parts (INDUCTION PLATE and COMPLETE SLIDER) /
Sollevare l'INDUCTION PLATE per rimuovere tutte le parti interne (INDUCTION PLATE e COMPLETE SLIDER)



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Under the INDUCTION PLATE it is possible to find the identification labels / Sotto l'INDUCTION PLATE è possibile trovare le etichette di identificazione del componente



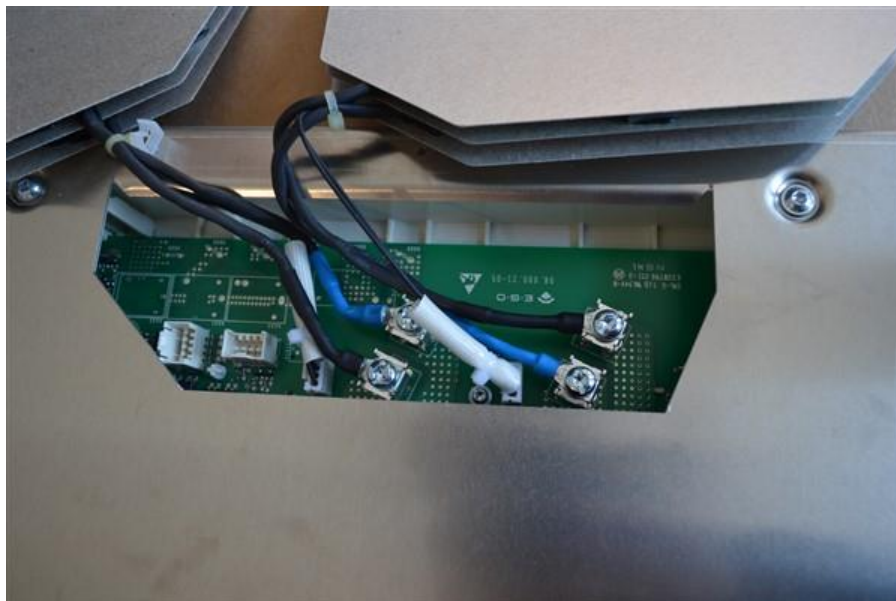
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Under the INDUCTION PLATE it is possible to find the identification labels / Sotto l'INDUCTION PLATE è possibile trovare le etichette di identificazione del componente



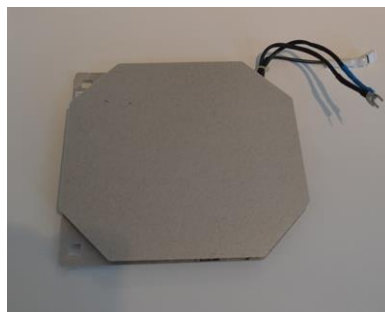
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Lift the inductors from the INDUCTION PLATE / Sollevare gli induttori dall'INDUCTION PLATE



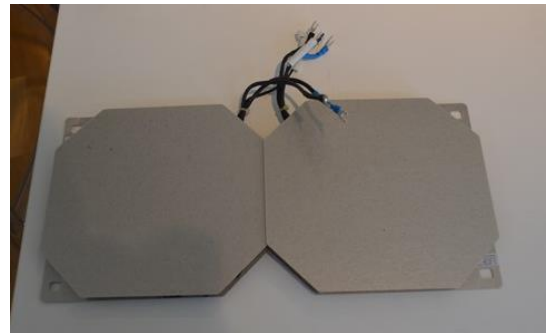
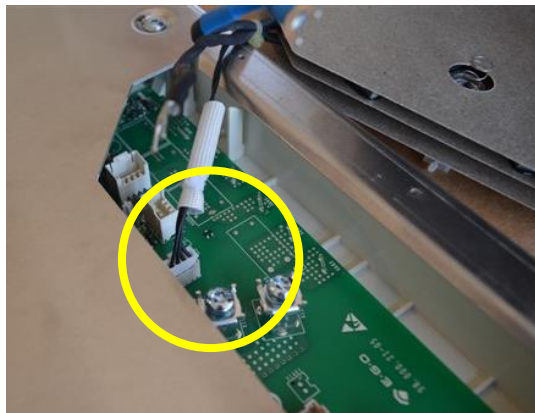
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Lift the screws and unhook the single inductor /
Sollevare le viti e sganciare il singolo induttore



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Unhook the wirings and the couple of INDUCTION PLATE /
Sganciare i cavi e la coppia di INDUCTION PLATE



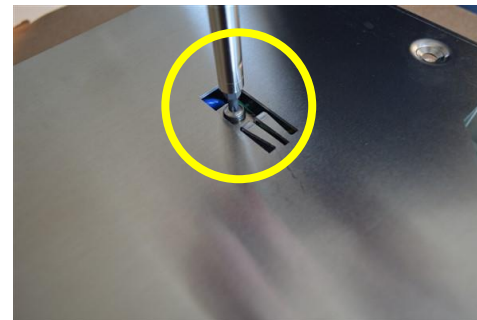
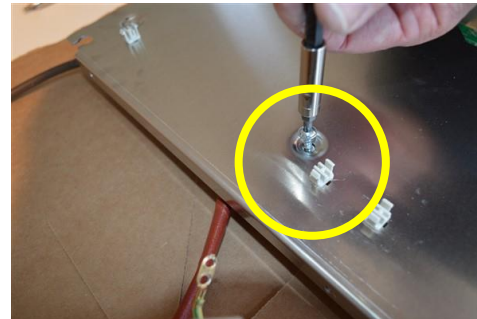
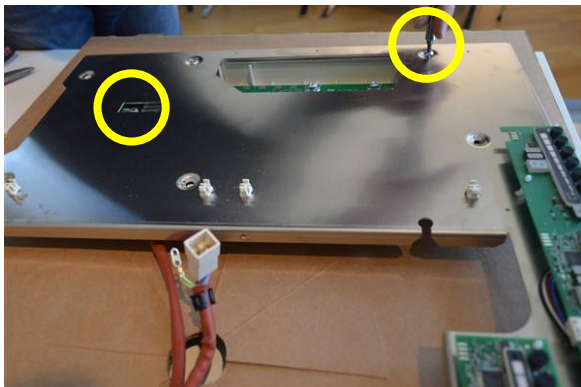
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Lift the screws and unhook the inductor / Sollevare le viti e sganciare l'induttore



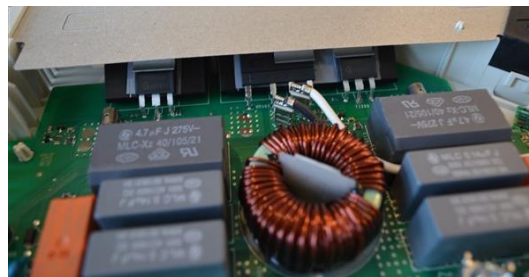
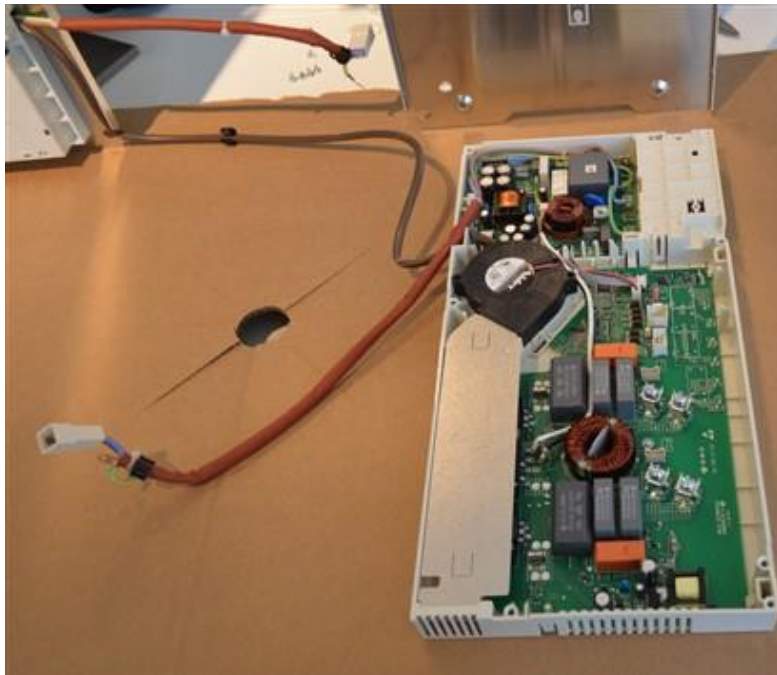
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Remove the screws to unhook the INDUCTION PLATE from its seat /
Rimuovere le viti per sganciare l'INDUCTION PLATE dal suo posto



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

This is how the INDUCTION PLATE looks / Di seguito è mostrato come appare l'INDUCTION PLATE



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

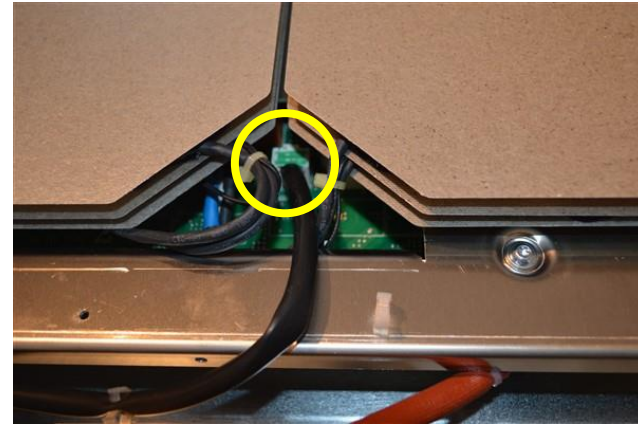
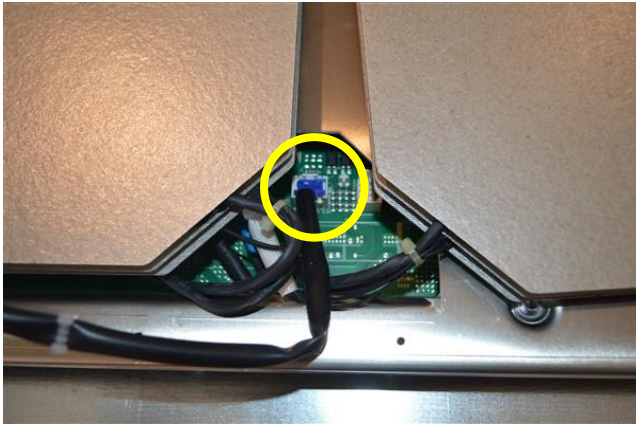
This is how the INDUCTION MODULE Master looks / Di seguito è mostrato come appare l'INDUCTION PLATE



Remove the bridge connection from the old module and fit it to the new one, bridges are between N1/N2 and L1/L2: / Rimuovere i ponticelli dl vecchio modulo e rimetterli al nuovo sulle posizioni N1/N2 e L1/L2!

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

How to identify MASTER and SLAVE INDUCTION PLATE / Come identificare gli INDUCTION PLATE MASTER e SLAVE

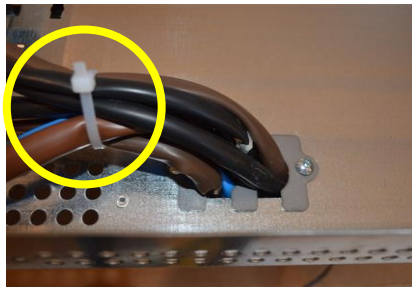
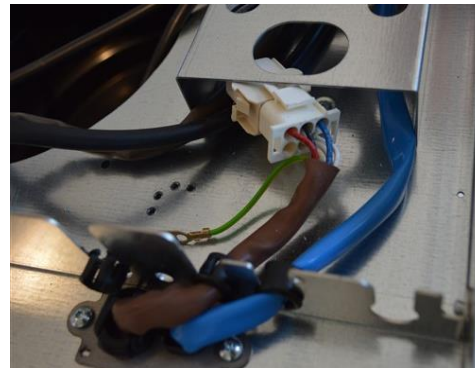
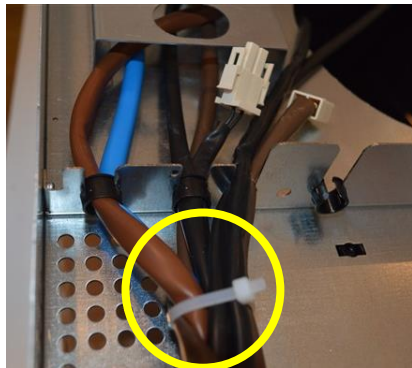


The color of the wiring indicates the type of INDUCTION PLATE: / Il colore del cablaggio indica il tipo di INDUCTION PLATE:

- GREEN/VERDE: MASTER
- BLUE/BLU: SLAVE

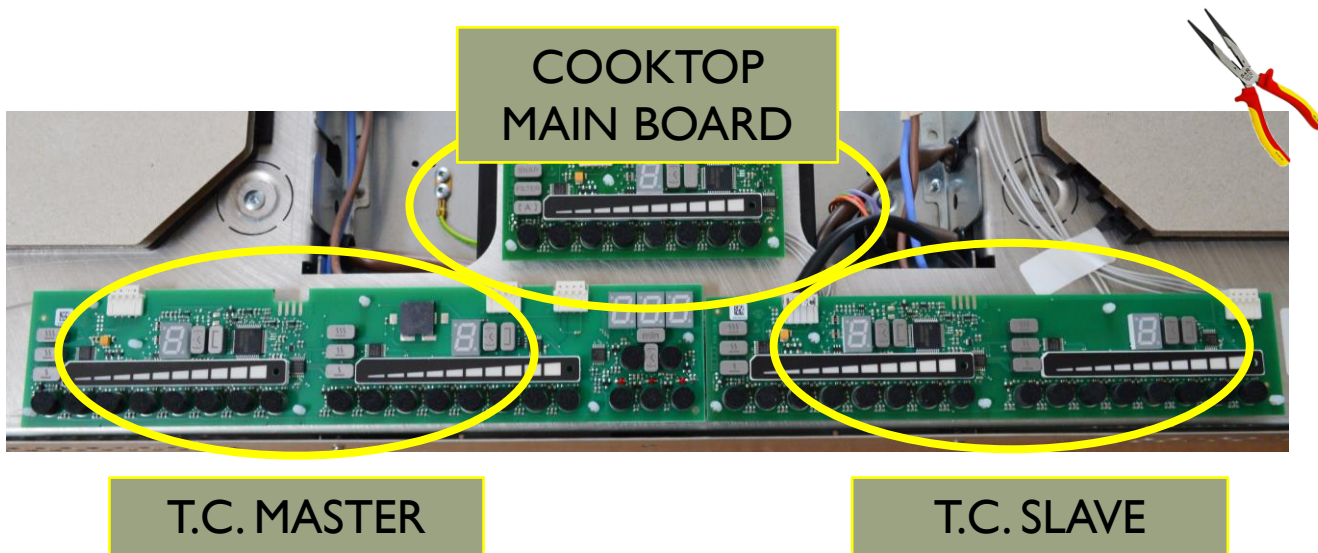
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

Once replaced the INDUCTION PLATE, pay attention to the wirings; use cable ties / Una volta sostituito l'INDUCTION PLATE, fare attenzione ai cablaggi; usare delle fascette di plastica.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

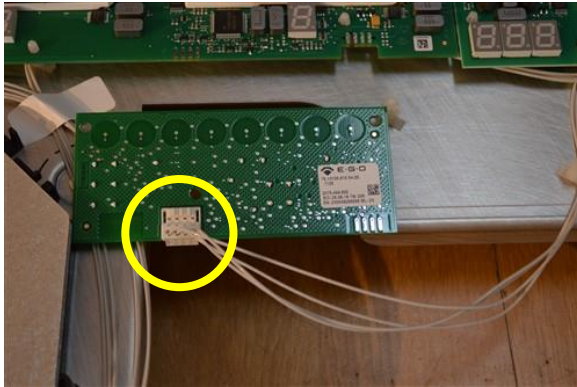
How to identify COMPLETE SLIDER codes / Come identificare i codici COMPLETE SLIDER



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

SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

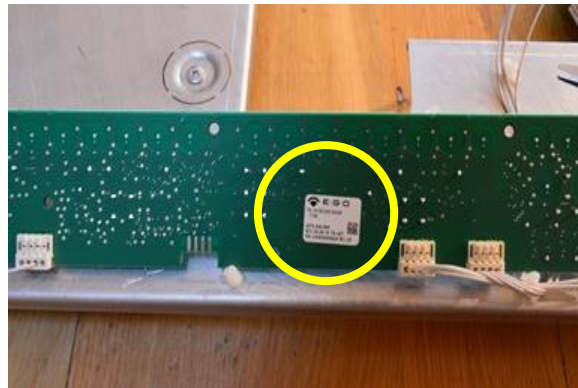
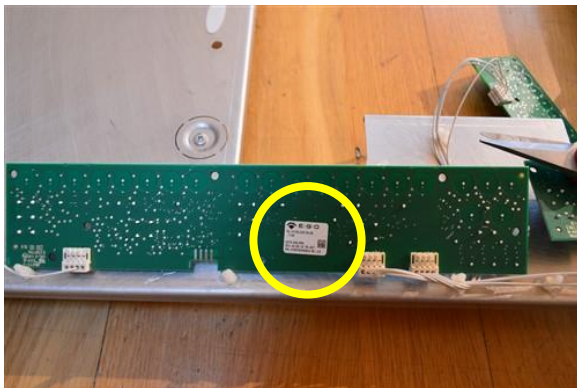
To replace the cooktop main board release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the cooktop main board you are displacing: you can see the labels behind each cooktop main board / Per Sostituire la scheda principale del piano cottura, bisogna liberarla dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici della scheda principale del piano cottura che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni scheda principale del piano cottura.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

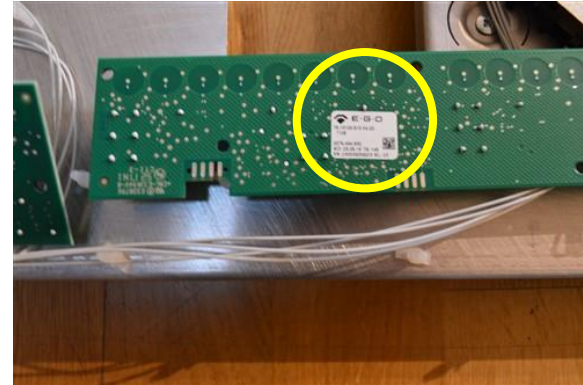
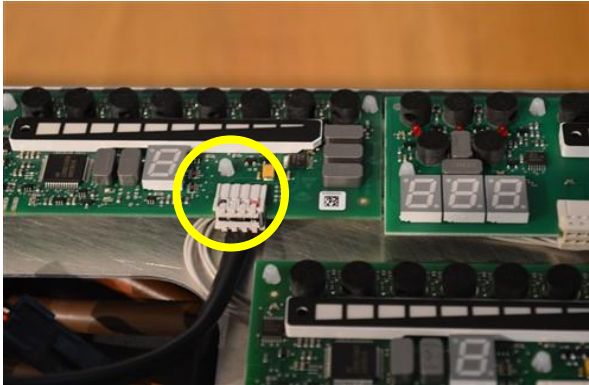
To replace the T.C. MASTER release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the T.C. MASTER you are displacing: you can see the labels behind each T.C. MASTER /

Per Sostituire il T. C. MASTER, bisogna liberarlo dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici del T. C. MASTER che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni T. C. MASTER.



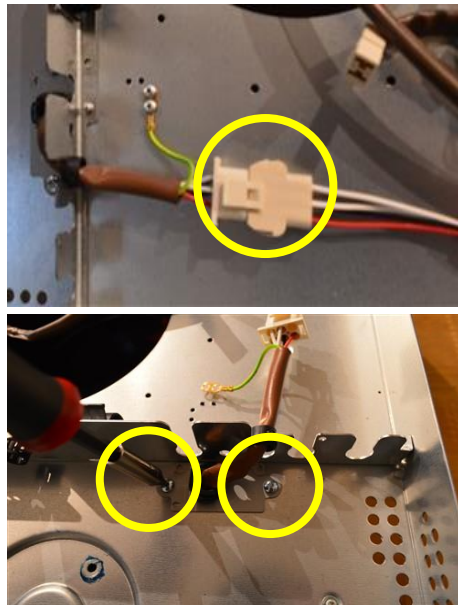
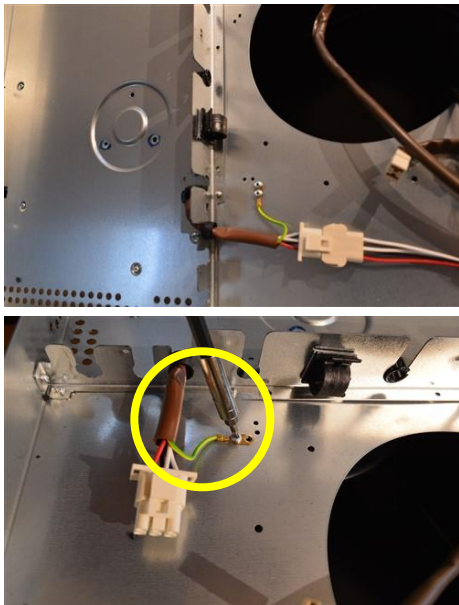
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

To replace the T.C. SLAVE release it from the appropriate wiring. For a correct replacement, it is important to check the codes of the T.C. SLAVE you are displacing: you can see the labels behind each T.C. SLAVE / Per Sostituire il T.C. SLAVE, bisogna liberarlo dall'apposito cablaggio. Per una corretta sostituzione, è importante verificare i codici del T.C. SLAVE che si sta spostando: si possono vedere le etichette dietro ogni T.C. SLAVE.



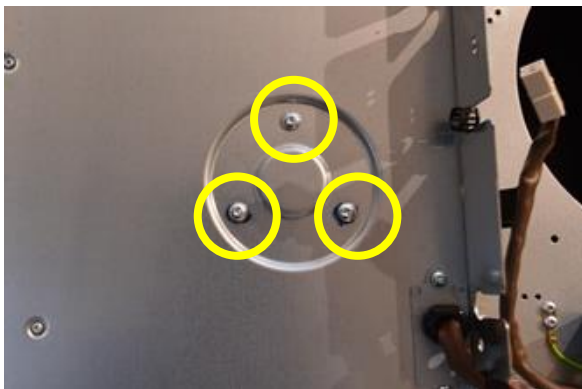
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

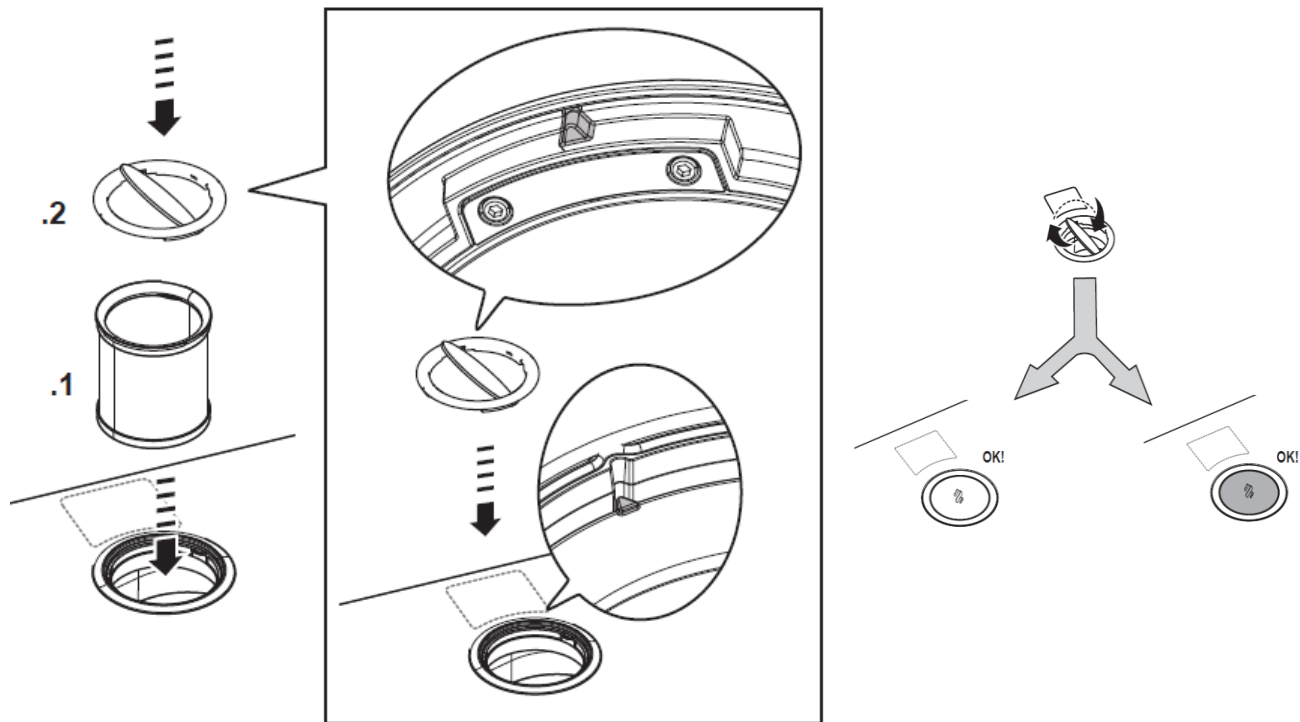
After removing the INDUCTION PLATE, the motor replacement procedure can be completed: release the wiring, unhook the earth wiring and the 2 screws of the bracket for cable holder / Dopo aver rimosso l'INDUCTION PLATE, è possibile completare la procedura di sostituzione del motore: allentare il cablaggio,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



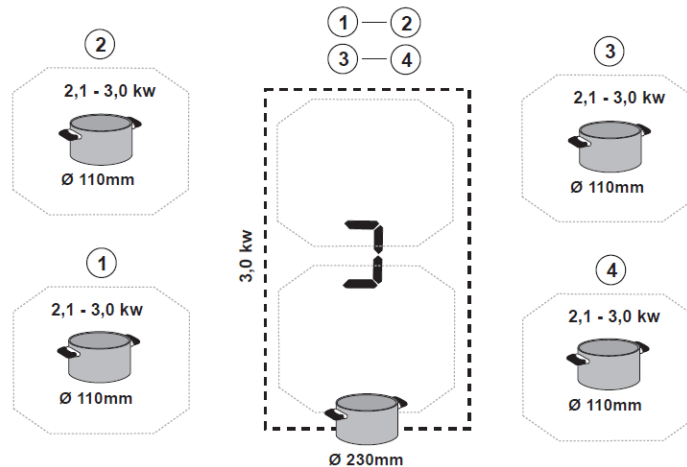
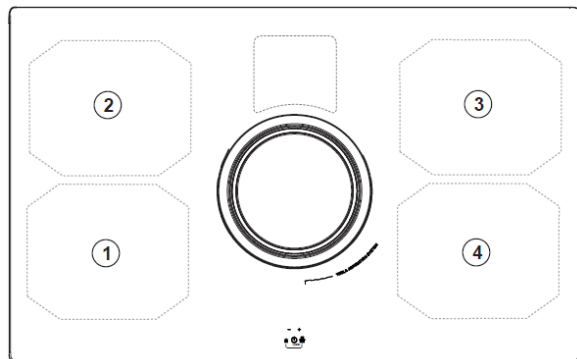
SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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

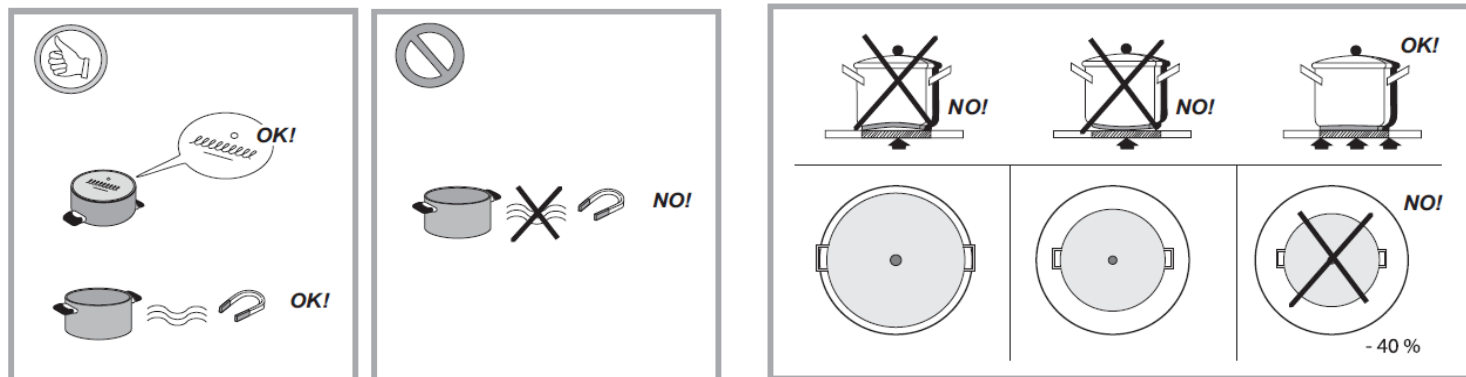




How to use the hob / Come usare il piano cottura



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



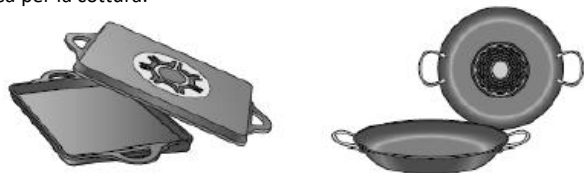
Cookware for a correct use of the induction hob / Pentole per un corretto utilizzo del piano cottura a induzione

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:

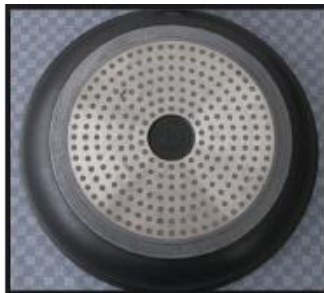
Quando si usano pentole larghe in un'area ferromagnetica ridotta, solo la zona ferromagnetica si scalda, quindi il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente. L'area senza il materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



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 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.

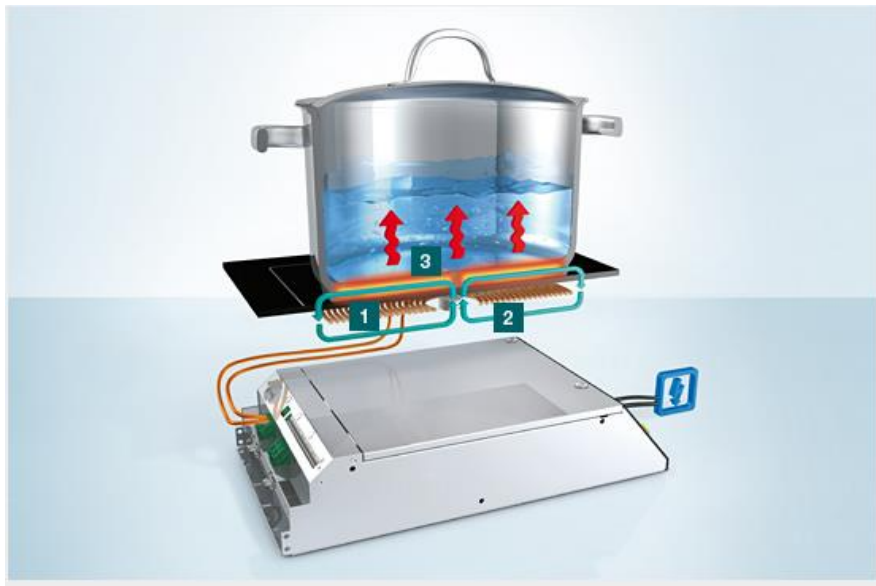
/

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.

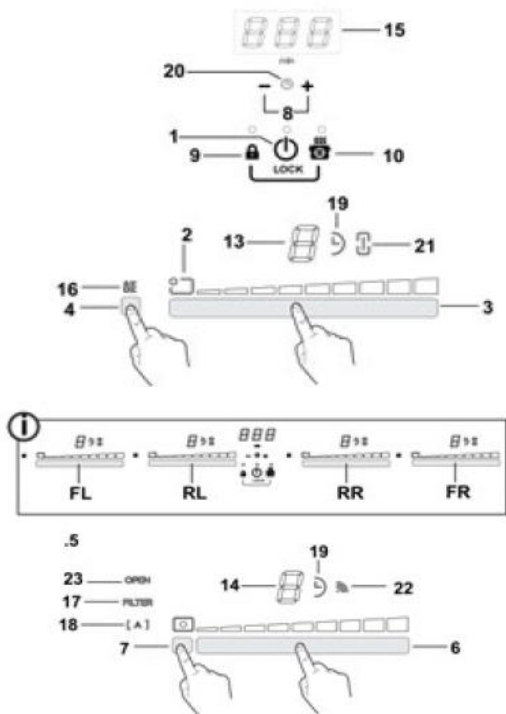
Il secondo motivo è la qualità delle pentole utilizzate; i rumori o i ticchettii possono essere più o meno intensi in base alla qualità delle pentole. Consigliamo di prediligere le pentole con un fondo pieno e spesso anziché quelle con fondo saldato.



SERVICE MANUAL SWITCH GLOW

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

1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob
2. Cooking zone position indicator
3. Cooking zone selection
Increase/Decrease Power Level
4. Temperature Manager activation
5. Keys fan
6. Extractor fan selection
Increase/Decrease extraction speed (power)
7. Activation of automatic functions
Reset filter saturation
8. Activate Timer
Increase/Decrease Timer value
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pause / Recall

Display / LED

11. View Power Level
12. View extraction speed (power)
13. Cooking zone display
14. Extractor fan display
15. Timer display
16. Temperature Manager Indicator
17. Filter assistance indicator
18. Automatic extraction function indicator
19. Timer indicator active
20. Egg Timer indicator active
21. Bridge indicator active
22. SNAP operation indicator
23. FLAP indicator

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

■ INDUCTION HOB SECTION

- **Errors that may be resolved by the user**

- **E2: Temperature limit has been exceeded.**

The system must cool down, wait for it to cool. If ko, check ventilation, make sure that the fan is free of blockages (not blocked, not obstructed). Check installation (cabinet). This operation is not covered by the warranty.

- **ER03+ constant Beep: water or cookware on top of the user interface.**

The system must be cleaned. This operation is not covered by the warranty.

- **E3: Unsuitable cookware.**

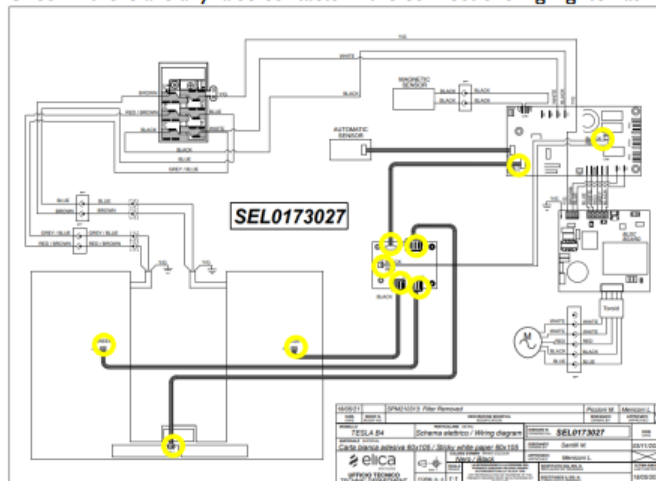
It is necessary to verify the suitability of the cookware (must be ferromagnetic, and must not have lost its ferromagnetic properties on the bottom, due to the temperature of the hob when in operation). Further details are found in the product booklet. This operation is not covered by the warranty.

- **Errors that may be resolved by the service partner**

- **E4: Connection false contact; damaged modules or main board.**

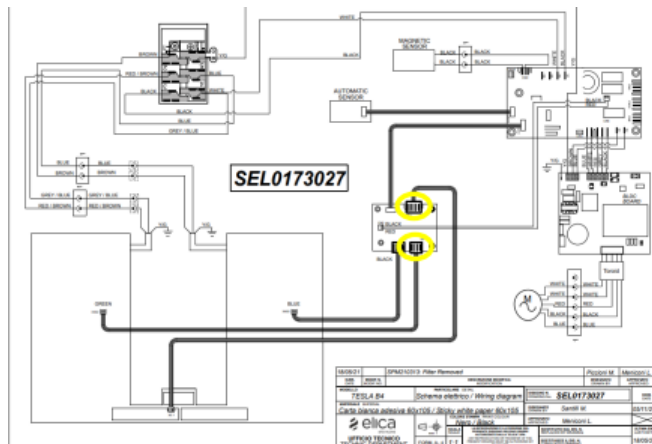
Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

1. Check if there are any false contacts in the connections highlighted as follows:



2. If all the connections are ok, verify the LIN wiring values as follows, if ko replace the master module:

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni



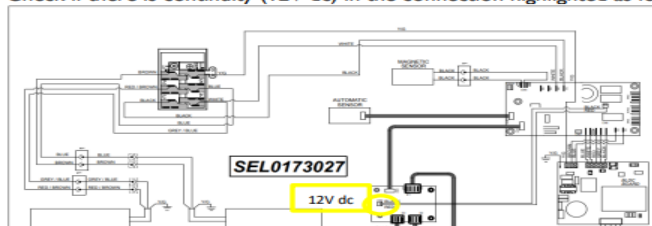
PIN EDGE CONNECTOR RAST 2.5mm

- 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.

3. Check if there is continuity (12V dc) in the connection highlighted as follows, if ko replace the master module:

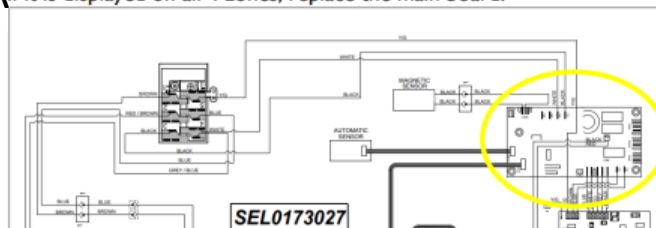


ENGLISH VERSION

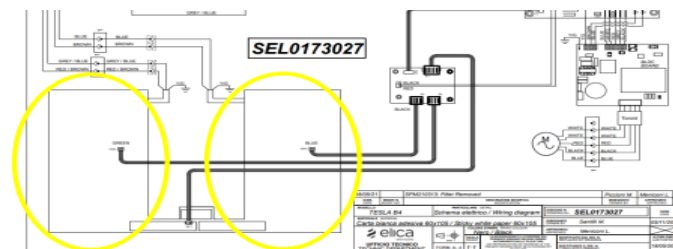
Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

4. If the previous point was ok, but the error remains, check where the error is displayed:

A If it is displayed on all 4 zones, replace the main board.



B If it is only displayed on one side (right or left), replace the module on which the error is displayed.

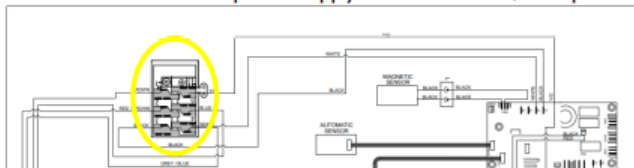


Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

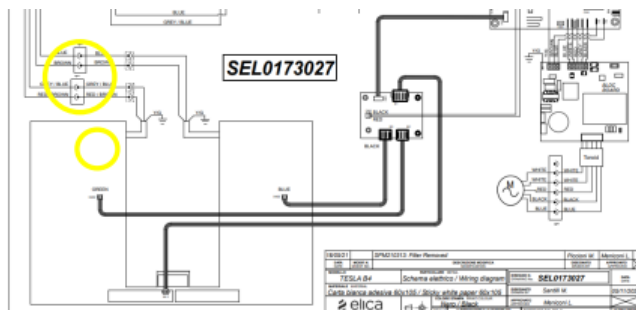
- **E5: Lack of communication between the user interface and induction modules.**

This may be due to damaged connectors, lack of power supply to the induction modules or damaged main board. The first check I to perform is to understand where the error is coming from, if the error is only displayed on one side (right or left), replace the module where the error is displayed.

1. If the error is displayed on both sides (4 cooking zones), it is necessary to check the terminal box connection. If the error is attributable to a power supply error in the hob, the operation is not covered by the warranty.

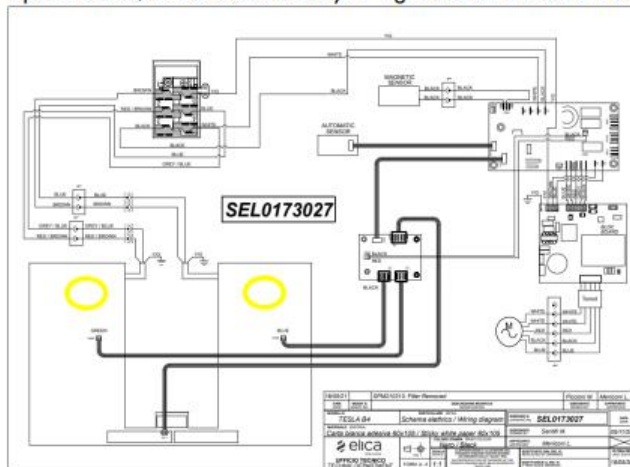


2. If the power supply is ok, check if there is voltage on faston terminals (230V ac) as well the master module (left) connection, as highlighted below:



Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

3. If point 3 is ok, check fuses suitability of right and left modules. If ko, replace damaged module.



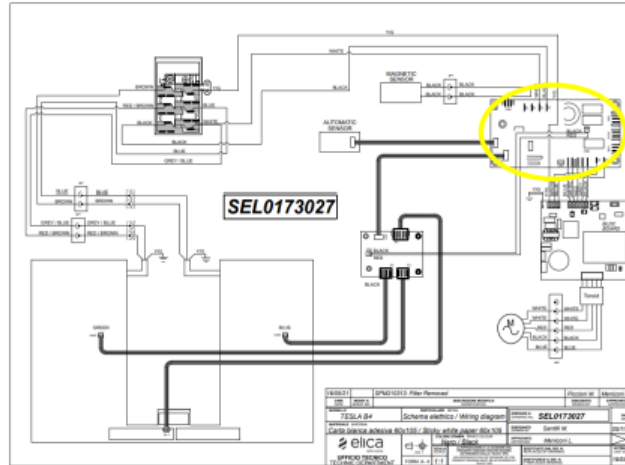
4. If point 4 is ok, it is necessary to check the IGBT values of both modules. If $< 10\text{ K}\Omega$, replace the damaged module (in short-circuit).



ENGLISH VERSION

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

5. If the previous IGBT values are ok, replace the main board.



Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

- **E6: Power supply is out of range.**
 1. Check 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 side where the error is given).
- **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.**

The problem may be the inductor plate (coil) or the module: take an inductor plate from the side where the error is not displayed, and put it in the place of the one with the error, if the problem is resolved, replace only the inductor plate (coil), otherwise replace the module.
- **E/A: Module hardware defect.**

Replace the module where the error is displayed.
- **ER22: Damaged user interface.**

Replace user interface (where the error is displayed).
- **ER20: Damaged user interface.**

Replace user interface (where the error is displayed)
- **ER21: User interface damaged or the control algorithm has overheated.**

Let the hob cool, if the error remains replace the user interface (where the error is displayed).
- **ER36: User interface damaged. Possible short-circuit or damaged temperature sensor.**

Replace user interface (where the error is displayed).
- **ER40: User interface damaged.**

Disconnect and reconnect the user interface, if the error remains replace the user interface (where the error is displayed).

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

■ SEZIONE PIANO INDUZIONE

- **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.

- **ER03+Beep costante:** acqua o pentole sopra la user interface.

Il sistema deve essere pulito. Intervento da considerare fuori garanzia.

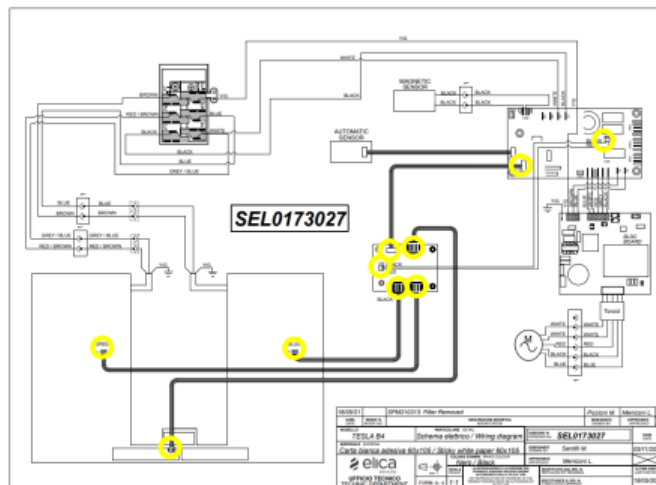
- **E3:** Pentola non idonea.

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 & solutions / Codici di errore e soluzioni

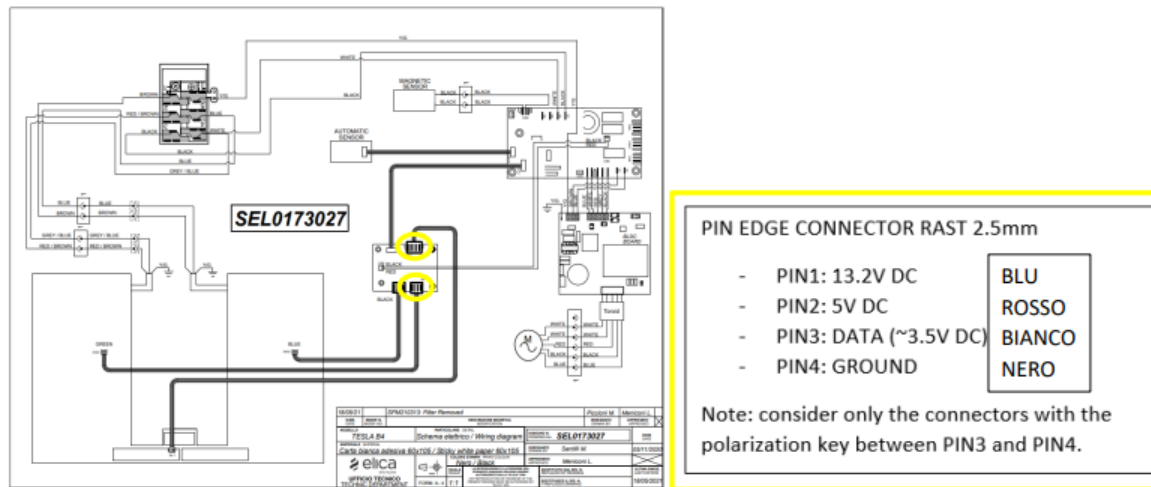
- Errori risolvibili dal service partner

- **E4:** Falso contatto connessioni; modulo o scheda principale danneggiata
 1. Controllare se ci sono falsi contatti nelle connessioni evidenziate di seguito:

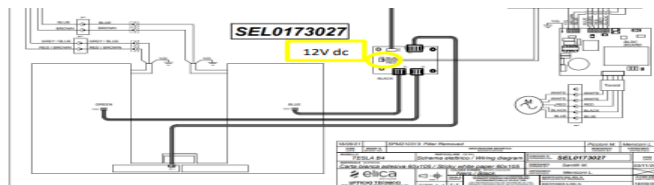


2. Se tutte le connessioni sono ok, verificare i valori dei cablaggi LIN come di seguito, se ko sostituire modulo master:

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni



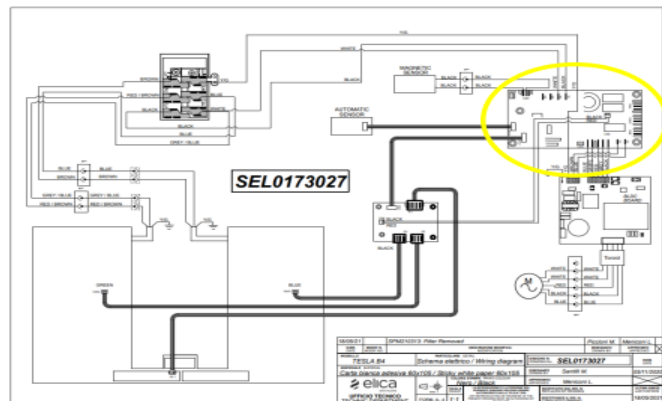
3. Verificare se c'è continuità (12V dc) nella connessione evidenziata di seguito, se ko sostituire il modulo master:



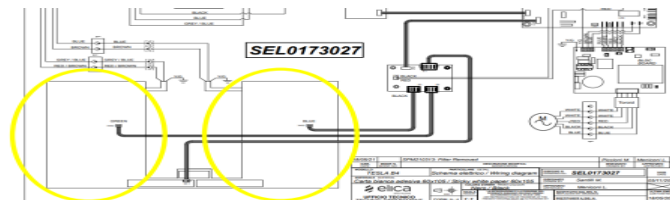
VERSIONE ITALIANO

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

4. Se il punto precedente ha dato esito positivo ma errore persiste, verificare dove compare l'errore:
- Se compare su tutte le 4 zone, sostituire la scheda principale.

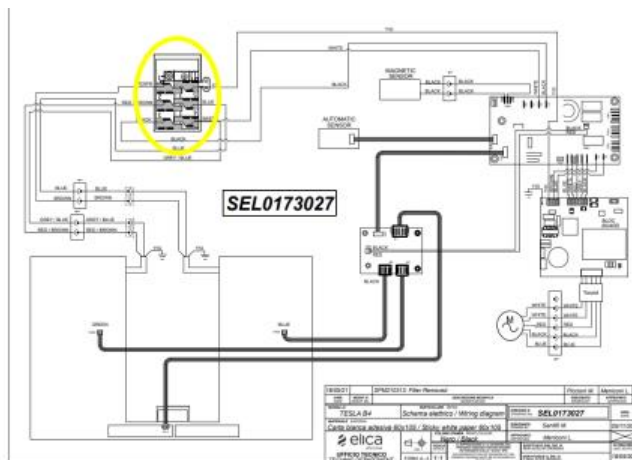


- b. Se compare su un lato solo (dx o sx), sostituire il modulo ove compare l'errore.



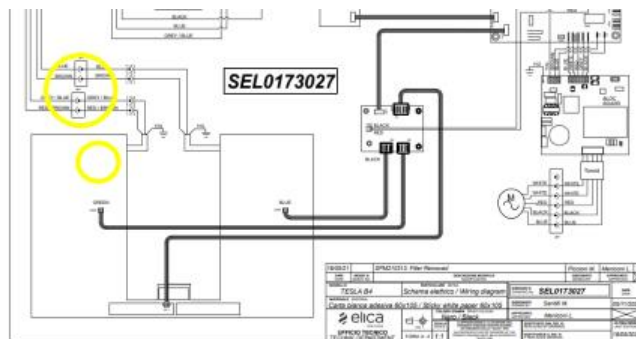
Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

- **E5:** mancanza comunicazione tra user interface e moduli induzione. La causa può essere dovuta a connettori danneggiati, alimentazione mancante ai moduli induzione o danneggiamento della scheda principale.
 1. La prima verifica da fare è capire dove compare l'errore, se l'errore compare su un lato solo (dx o sx), sostituire il modulo ove compare l'errore.
 2. Se l'errore compare su entrambi i lati (4 zone cottura) è necessario verificare la connessione morsettiera. Se l'errore è imputabile ad un errore di alimentazione del piano, l'intervento è da considerare fuori garanzia.

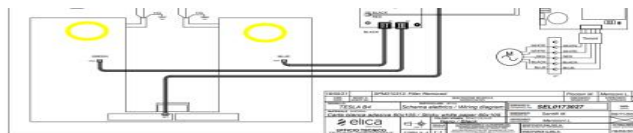


3. Se l'alimentazione è ok, verificare se c'è tensione sui faston (230V ac) e collegamenti modulo master (sx) evidenziati di seguito:

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni



4. Se il punto 3 è ok, verificare idoneità fusibili dei moduli dx e sx. Se ko sostituire modulo danneggiato.



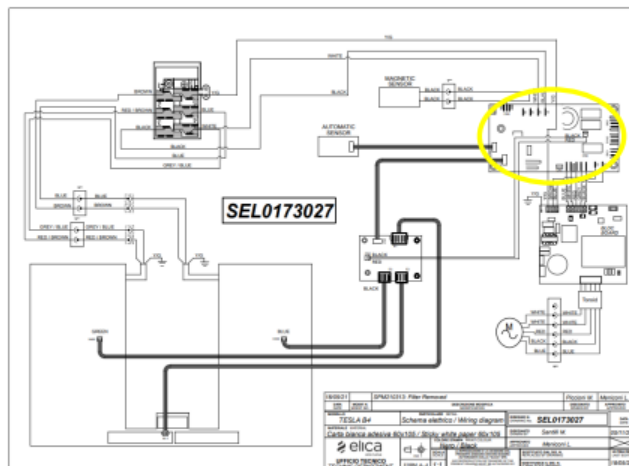
5. Se il punto 4 è ok, è necessario verificare i valori IGBT di entrambi i moduli. Se $< 10\text{ K}\Omega$ sostituire il modulo danneggiato (in corto-circuito).



Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

Se

6. Se i valori IGBT verificati in precedenza sono ok, sostituire la scheda principale.



Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

- **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 1 sostituire il modulo induzione (lato dove compare 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.

Il problema potrebbe riguardare il piatto induttore (bobina) o il modulo: prendere un piatto induttore da un lato in cui non compare errore e metterlo al posto di quello dove compare errore, se risolve il problema sostituire solo il piatto induttore (bobina) altrimenti sostituire il modulo.
- **E/A:** Difetto hardware modulo.

Sostituire il modulo dal lato dove compare l'errore.
- **ER22:** User interface danneggiata.

Sostituire user interface (dove compare errore).
- **ER20:** User interface danneggiata.

Sostituire user interface (dove compare errore)
- **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 (dove compare errore)
- **ER36:** User interface danneggiata. Possibile corto-circuito o sensore temperatura rotto.

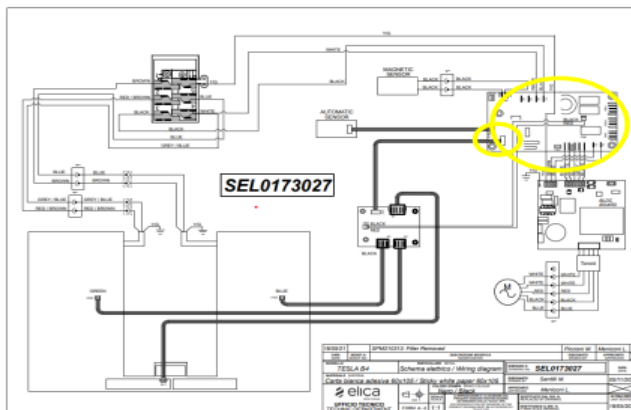
Sostituire user interface (dove compare errore)
- **ER40:** User interface danneggiata.

Disconnettere user interface e riconnetterla, se errore persiste sostituire user interface (dove compare errore).

Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

SEZIONE CAPP A

- **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 e sx), se le connessioni sono ok sostituire la scheda principale.



Error codes & solutions / Codici di errore e soluzioni

Service Manual – Nikola Tesla SWITCH GLOW

- **D2:** Scheda sensore odori scollegata o danneggiata.
Verificare l'idoneità dei collegamenti e dei cablaggi del sensore odori (o sensore automatico) verso la scheda principale.
Se collegato bene e c'è continuità, sostituire il sensore odori (o sensore automatico).

