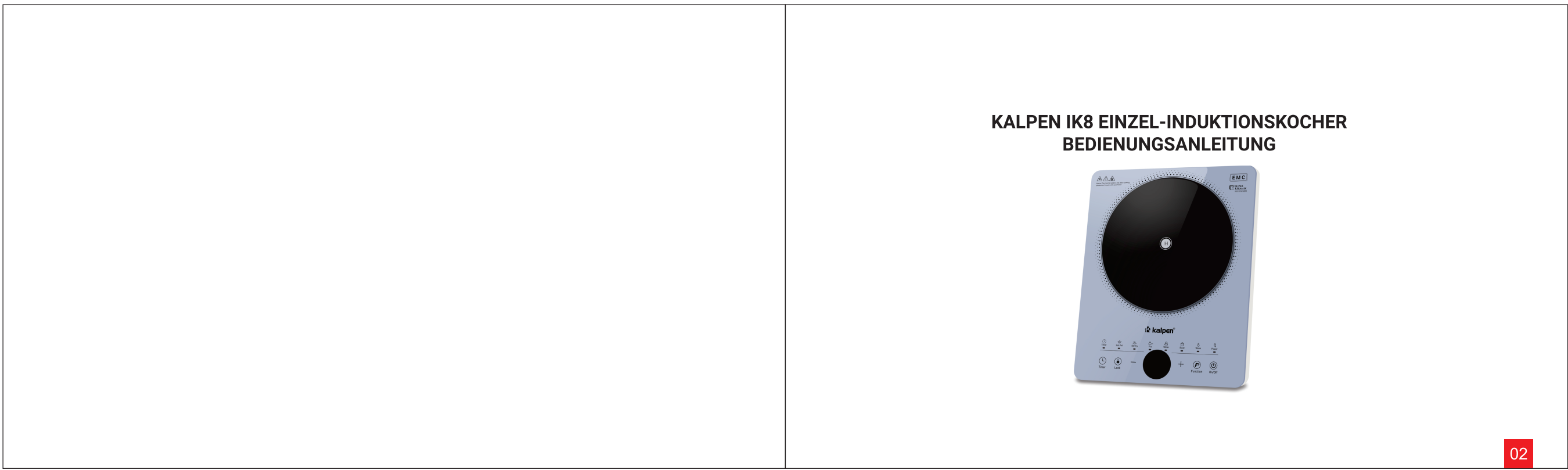


Giấy: C150
KT: 178,2 x 105,6 mm
Gia công: đóng ghim



Wir empfehlen Ihnen dringend, alle Anweisungen in diesem Handbuch zu lesen und zu befolgen, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie das Handbuch an einem leicht zugänglichen Ort für zukünftige Referenz auf. Sie sollten Details wie Kaufdatum und Produktinformationen auf der Garantiekarte vermerken. Bewahren Sie die Garantiekarte zusammen mit der Kaufquittung auf, um im Garantiefall Ihre Rechte als Kunde sicherzustellen.

Wenn Sie Probleme haben, kontaktieren Sie uns bitte über Hotline-Zalo: 0901.754.147.

I. BETRIEBUNGSANLEITUNG

Schritt 1: Kochgeschirr in der Mitte der Glasfläche platzieren

Vor dem Einschalten des Induktionsherdes stellen Sie den Topf/die Pfanne auf die Kochzone. Nur so kann das Magnetfeld Wärme erzeugen. Die Kochzone ist meist durch ein Quadrat oder einen Kreis markiert. Platzieren Sie das Kochgeschirr mittig für optimale Leistung.

Hinweise:

- Keine feuchte Oberfläche – immer trocken wischen.
- Keine leeren Töpfe erhitzen.
- Kochgeschirr muss magnetisch sein (Eisen, Edelstahl, Inox 430). Testen Sie ggf. mit einem Magneten.
- Der Topfboden sollte flach sein und maximal 2–3 cm kleiner als die Kochzone.

Schritt 2: Netzstecker einstecken – ein Signalton („Beep“) ertönt.

Schritt 3: Mit ON/OFF den Herd ein- oder ausschalten.

Schritt 4: Kochfunktion wählen (Braten, Anbraten, Fondue, Wasser kochen usw.).

Funktionstasten:

- ON/OFF:** Ein-/Ausschalten.
- FUNKTION:** Voreingestellte Kochmodi wählen.
- “-“:** Temperatur/Leistung/Timer verringern.
- “+“:** Temperatur/Leistung/Timer erhöhen.
- Timer:** Zeit einstellen; der Herd schaltet sich nach Ablauf automatisch ab.

Schritt 5: Temperatur und Leistung je nach Gericht anpassen.

Schritt 6: Nach dem Kochen OFF drücken und warten, bis der Lüfter stoppt, bevor Sie den Stecker ziehen.

II. TECHNISCHE DATEN

Model	IK8
Stromspannung	220-240VAC
Frequenz	50Hz
Leistung	2000W

III. WICHTIGE HINWEISE

- Stecker nicht sofort nach dem Kochen ziehen; warten bis der Lüfter stoppt.
- Separate Steckdose verwenden (Induktionsherde können bis 6000W erreichen).
- Vermeiden Sie längeres Kochen bei hoher Temperatur → Gefahr von Glasrissen.
- Keine Lebensmittel oder Flüssigkeit verschütten → Glasbruch durch Temperaturschock.
- Nur bei abgekühlter Oberfläche mit weichem, feuchtem Tuch reinigen.

IV. ACHTUNG

- Keine aggressiven Chemikalien verwenden.
- Lüftungsschlitze nicht blockieren.
- Nicht auf unebenen, feuchten Flächen oder in der Nähe von Hitzequellen verwenden.

4. Keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel) auf die Glasfläche legen.

5. Glasfläche nach dem Kochen nicht berühren – Verbrennungsgefahr.

6. Kein Papier unter den Topf legen – Brandgefahr.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei beschädigtem Kabel sofort Servicecenter kontaktieren.

Ein leichtes Geräusch beim Aufstellen des Kochgeschirrs ist normal (Metallausdehnung).

V. HÄUFIGE FEHLERCODES

- E0:** Ungeeignetes oder fehlendes Kochgeschirr → Passenden Topf verwenden.
- E1:** Eingangsspannung zu niedrig → Spannung anpassen.
- E2:** Eingangsspannung zu hoch → Spannung anpassen.
- E3:** Topfboden zu heiß → Herd ausschalten, abkühlen lassen, erneut starten.
- E4:** Induktionsspule überhitzt → Abkühlen lassen, erneut starten.
- E5:** IGBT- oder Temperatursensorf Fehler → Herd ausschalten, warten, erneut starten.
- E6:** Innentemperatur zu hoch → Ausschalten, abkühlen, neu starten.

KALPEN IK8 SINGLE INDUCTION COOKER USER MANUAL

We sincerely urge customers to read and follow all instructions in this manual before using the product. Keep this manual handy for future reference, and consider recording information such as the purchase date and product specifications on the warranty card. Retain the warranty card along with the purchase receipt to ensure warranty coverage and protect your rights as a customer.

If you have any questions, please feel free to contact us via Hotline-Zalo: 0901.754.147.

I. INSTRUCTIONS FOR USE

Step 1: Place the pot in the center of the glass surface

Before turning on the induction cooker, place the pot/pan in the cooking zone so that the magnetic field generated beneath the glass surface can induce heat and warm the cookware. Most induction cookers mark the cooking area with a square or circle symbol on the surface. Align the cookware in the center of the marked zone to ensure optimal heating.

Notes:

- Do not place cookware on a wet surface; always dry before use.
- Do not place an empty pot on the cooker to avoid damage or fire.
- Cookware must be made of magnetic materials such as iron, stainless steel, or Inox 430. If unsure, check with a magnet.
- The base of the cookware should be flat and not exceed the coil area by more than 2–3 cm to avoid energy loss and ensure efficiency.

Step 2: Plug in the power – the cooker will beep to indicate readiness

Step 3: Press ON/OFF to start or stop cooking

Step 4: Select cooking function

After turning ON, press FUNCTION to choose preset cooking modes (frying, stir-frying, boiling, etc.).

Function Buttons Overview:

- ON/OFF:** Power on/off.
- FUNCTION:** Choose preset cooking modes.
- “-“:** Decrease temperature, power, or timer.
- “+“:** Increase temperature, power, or timer.
- Timer:** Sets cooking time; the cooker will shut off automatically when time is up.

Step 5: Adjust temperature and power as needed

- Select suitable temperature for each dish to maintain flavor and nutrition.

Step 6: Press OFF after cooking

- After use, press OFF. Wait until the cooling fan stops before unplugging.

II. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	IK8
Voltage	220-240VAC
Frequency	50Hz
Power	2000W

III. IMPORTANT NOTES WHEN USING

- Do not unplug immediately after cooking; wait for the cooling fan to stop.
- Use a separate power outlet to avoid overload (induction cookers may reach up to 6000W depending on type).
- Avoid prolonged cooking at high temperature to prevent damage and cracks on the glass.
- Prevent food/water spills; sudden thermal shock may crack the glass.
- Clean only when the surface is cool, using a soft damp cloth with mild detergent.

IV. CAUTIONS

- Do not use harsh chemicals for cleaning.
- Do not block ventilation slots; avoid using on carpets, cloth, or plastic.
- Do not place the cooker on uneven or humid surfaces, or near heat sources.

4. Do not place metal objects (knives, forks, spoons) on the glass surface.

5. Avoid touching the glass surface immediately after cooking.

6. Do not place paper under cookware when cooking (fire hazard).

Do not attempt to repair yourself. If the power cord is damaged, stop using immediately and bring it to a service center.

A slight noise may occur when cookware is placed on the cooker – this is normal due to metal expansion.

V. COMMON ERROR CODES

- E0:** Incompatible or missing pot → Use correct cookware.
- E1:** Input voltage too low → Adjust power supply.
- E2:** Input voltage too high → Adjust power supply.
- E3:** Pot bottom temperature too high → Turn off, let it cool, then restart.
- E4:** Induction coil overheated → Let it cool, then restart.
- E5:** IGBT or glass temperature sensor error → Turn off, wait, restart.
- E6:** Internal temperature too high → Turn off, wait, restart.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ ĐƠN KALPEN IK8

Chúng tôi tha thiết muốn Quý khách hàng sẽ đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn trong cuốn sách này trước khi Quý khách bắt đầu sử dụng sản phẩm. Đặt sách ở nơi tiện dụng để tham khảo khi cần, bạn nên ghi lại các thông tin như ngày mua hàng và thông số ghi trên nhãn sản phẩm vào phiếu bảo hành. Giữ lại phiếu bảo hành cùng với hóa đơn mua hàng để bảo hành sản phẩm khi cần và đảm bảo quyền lợi của Quý khách hàng.

Nếu Quý khách hàng có bất kỳ VƯỚNG MẮC nào xin vui lòng liên hệ với chúng tôi qua Hotline-Zalo: 0901.754.147

I. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bước 1: Đặt nồi nấu giữa mặt kính bếp

Trước khi bật bếp điện từ, bạn nên đặt nồi/chảo lên đúng khu vực nấu để dòng từ trường được tạo ra dưới mặt kính có thể cảm ứng và biến đổi thành năng lượng nhiệt, từ đó làm nóng dụng cụ nấu.

Hầu hết các loại bếp điện từ đều đánh dấu khu vực nấu bằng biểu tượng **ô vuông** hoặc **vòng tròn** ngay trên bề mặt của bếp nấu.

Do đó, khi đặt dụng cụ nấu lên bếp, bạn nên căn chỉnh sao cho dụng cụ nấu được đặt giữa tâm của khu vực nấu để giúp dụng cụ nấu nhận đủ lượng nhiệt theo mức chuẩn.

Lưu ý:

- Không được để mặt bếp ẩm ướt, nên lau khô mới đặt nồi nấu lên.
- Không đặt nồi nhôm lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.

- Dụng cụ nấu dành cho bếp điện từ phải được làm từ vật liệu có tính dẫn từ cao như sắt, thép không gỉ, Inox 430. Nếu bạn không chắc liệu dụng cụ nấu của mình có hoạt động được với bếp từ hay không, hãy dùng nam châm để kiểm tra tính dẫn từ của dụng cụ nấu.
- Dụng cụ nấu nên có đáy bằng hoặc nhỏ hơn kích thước vòng từ của bếp 2-3cm để tránh lượng nhiệt thoát ra ngoài quá lớn, vừa ảnh hưởng đến người dùng vừa lãng phí năng lượng.

Bước 2: Cắm điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp” thông báo máy đã sẵn sàng

Sau khi cắm điện vào, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp” (thông báo máy đã sẵn sàng). Đây cũng là điều kiện đầu tiên để bạn bắt đầu sử dụng bếp để nấu ăn.

Bước 3: Nhấn nút ON/OFF để mở/tắt bếp: Sau khi cắm điện vào, bạn nhấn nút **ON (bật)** để bắt đầu nấu thức ăn. Sau khi nấu xong bạn nhấn nút **OFF (tắt)** bếp.

Bước 4: Chọn chức năng nấu.

Sau khi BẬT bếp, bạn nhấn CHỨC NĂNG để chọn chức năng nấu được cài đặt sẵn (chiên, xào, rán, lẩu...)

• BẬT/TẮT: Phím chức năng nấu đã được cài đặt sẵn (chiên, lẩu, xào,...)

CHỨC NĂNG: Phím chức năng nấu đã được cài đặt sẵn (chiên, lẩu, xào,...)

±: Phím chức năng giảm nhiệt độ, công suất hoặc thời gian hẹn giờ.

+: Phím chức năng tăng nhiệt độ, công suất hoặc thời gian hẹn giờ.

Timer: Chọn phím chức năng hẹn giờ khi cần thêm thời gian để nấu lâu hơn, đồng hồ sẽ đếm ngược và tự động tắt bếp khi kết thúc thời gian đã hẹn.

Bước 5: Điều chỉnh nhiệt độ và công suất nấu phù hợp

- Tùy món ăn mà bạn cần sử dụng lửa lớn và lửa nhỏ khác nhau, lúc này bạn cần chỉnh nhiệt độ mặt bếp về nhiệt độ thích hợp.
- Lưu ý:** Nhiệt độ khi nấu PHŨ HỢP là một trong những yếu tố giúp món ăn của bạn trở nên ngon hơn và GIỮ ĐƯỢC DINH DƯỠNG trong thức ăn.

Bước 6: Sau khi nấu xong ấn nút OFF để bếp ngừng hoạt động

- Sau khi nấu ăn xong, bạn nhấn nút OFF, ngay sau đó bếp sẽ ngừng hoạt động. Bạn đừng vội rút dây điện, hãy chờ cho cánh quạt tản mát của bếp ngừng chạy rồi mới rút dây điện ra.

II. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	IK8
Điện áp	220-240VAC
Tần số	50Hz
Công suất	2000W

III. NHỮNG CHÚ Ý QUAN TRỌNG KHI SỬ DỤNG

- Không nên rút nguồn điện ngay sau khi sử dụng:** Sau khi nấu chín thức ăn, lúc này nhiệt độ của bếp vẫn đang duy trì ở mức cao. Nếu bạn rút điện ra ngay sẽ ảnh hưởng đến quạt tản nhiệt sẽ không hoạt động, ngăn cản luồng khí lưu thông, sẽ dẫn đến tình trạng chấp mạch và bếp sẽ bị hỏng.
- Nên sử dụng ổ cắm điện riêng để đảm bảo an toàn khi sử dụng:** Đặc điểm của bếp điện từ là công suất lớn lên đến **6000W** (tùy loại bếp điện từ), bạn cần chú ý đến nguồn điện để tránh tình trạng gây chập cháy do quá tải trong quá trình sử dụng. Do vậy, bạn cần dùng ổ cắm điện riêng để đảm bảo an toàn khi sử dụng.
- Chập bếp điện từ ở chế độ nhiệt thích hợp với nhu cầu:** Mặc dù bếp có bề mặt cách điện cũng như chịu nhiệt ở nhiệt độ cao. Tuy nhiên bạn không nên nấu ở nhiệt độ cao trong thời gian dài vì nguồn điện cung cấp nhiệt năng cho bếp sẽ bị quá tải, nếu tình trạng này kéo dài sẽ dẫn tới nứt mặt bếp và giảm tuổi thọ của bếp. Do vậy, khi nấu thức ăn bạn nên chọn nhiệt độ phù hợp.
- Không nên để thức ăn và nước tràn trên mặt bếp:** Trong trình sử dụng bếp, bạn nên hạn chế tình trạng thức ăn hoặc nước tràn ra mặt bếp, vì mặt bếp được thiết kế từ mặt kính hoặc mặt đá, nên khi bị sốc nhiệt đột ngột sẽ xảy ra tình trạng nứt mặt bếp, đồng thời sẽ làm giảm tuổi thọ sử dụng của mặt bếp.
- Vệ sinh bếp điện từ đúng cách để đảm bảo an toàn:** Muốn vệ sinh bếp điện từ, bạn nên để mặt bếp nguội hẳn, sau đó dùng khăn mềm và ẩm, có thể thêm một ít nước rửa chén hoặc nước vệ sinh chuyên dụng để lau mặt bếp.

III. LƯU Ý

- Không nên dùng hóa chất để lau vì nó có khả năng gây tổn hại cho bề mặt bếp.
- Không chặn các khe thoát gió:** Không sử dụng bếp trên thảm hoặc khăn trải bàn để tránh gặp hiện tượng khe thoát gió bị chặn, làm cho nhiệt bên trong không thể thoát ra ngoài được. Khi đặt tối nhiệt độ chính xác bếp sẽ tự động ngắt điện để bảo vệ bếp.
- Không sử dụng bếp** trên bề mặt không bằng phẳng, đặt trên khăn trải bàn hoặc trên tấm nhựa, không sử dụng bếp ở nơi có độ ẩm cao hoặc gần bất kỳ vật phát nhiệt nào như bếp điện, bếp ga.
- Không đặt các vật liệu kim loại** chẳng hạn như dao, nĩa, thìa... trên mặt kính của bếp để đảm bảo rằng chúng không bị gia nhiệt.
- Không** nên chạm vào mặt kính sau khi nấu, để tránh bị bỏng.
- Không lôi giấy** dưới đáy nồi khi nấu sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất và gây nguy cơ cháy cao. Chú ý: Dùng cố gắng tự sửa chữa các hư hỏng của bếp, để tránh nguy hiểm cho bản thân và làm hỏng thiết bị. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào trên dây điện, ngừng sử dụng ngay lập tức và mang bếp ngay đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.

Chú ý: Tiếng ồn nhỏ sẽ tạo ra khi đặt nồi nấu trên mặt bếp, hiện tượng đó là an toàn và bình thường do hệ số giãn nở của kim loại.

IV. MÃ LỖI THƯỜNG GẶP TRÊN BẾP TỪ

Mã lỗi trên bếp từ thường cung cấp thông tin quan trọng về các sự cố mà bếp từ có thể đang gặp phải. Dưới đây là một số mã lỗi thường gặp và mô tả chi tiết của chúng:

- E0:** Không phù hợp hoặc trên bếp không có nồi: Điều này xảy ra khi nồi đặt trên bếp từ không phù hợp hoặc không được nhận diện do thiếu tính từ tính hoặc kích thước không phù hợp, khiến bếp không thể phát hiện.
- E1:** Nguồn điện áp vào bếp quá thấp – Mã này báo hiệu điện áp vào thấp hơn mức yêu cầu tối thiểu để bếp từ hoạt động bình thường.
- E2:** Nguồn điện đầu vào quá cao – Mã hiệu sự không ổn định hoặc không phù hợp của nguồn điện cung cấp cho bếp, có thể dẫn đến hoạt động không hiệu quả hoặc hư hỏng.
- E3:** Nguồn điện áp vào bếp quá thấp – Mã này báo hiệu điện áp vào thấp hơn mức yêu cầu tối thiểu để bếp từ hoạt động bình thường.
- E4:** Nhiệt độ ở đáy nồi quá cao – Mã này báo hiệu bếp đã nóng quá mức cho phép, có thể do hoạt động quá lâu hoặc môi trường xung quanh quá nóng.
- E5:** Nhiệt độ ở đáy nồi quá cao – Mã này báo hiệu bếp đã nóng quá mức cho phép, có thể do hoạt động quá lâu hoặc môi trường xung quanh quá nóng.
- E6:** Nhiệt độ ở đáy nồi quá cao – Mã này báo hiệu bếp đã nóng quá mức cho phép, có thể do hoạt động quá lâu hoặc môi trường xung quanh quá nóng.