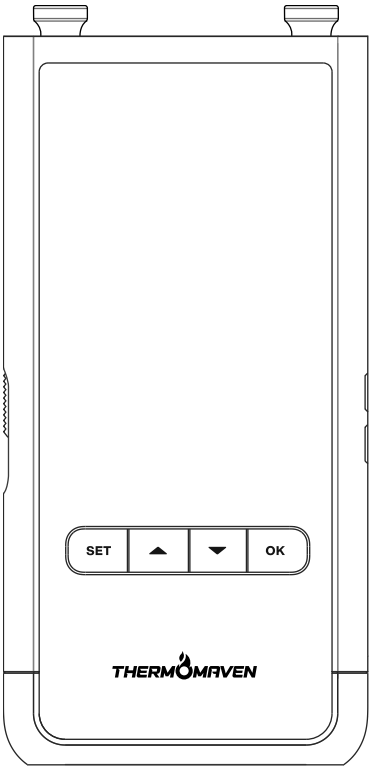
ThermoMaven P2

User Manual v1.0



Scan the QR code to download the latest user manual

Please contact our Customer Support Team if you have any questions.

: 1(888) 862-1859 (USA)

: support@thermomaven.com

: support.thermomaven.com

CONTENTS

Important Safeguards - 01

Using for the First Time - 03

Diagram - 05

Cooking Operation - 09

Additional Basic Operations and Status Descriptions - - - - - - 15

Specifications - 20

Troubleshooting - 23

Certifications - 24

Support - 26

Important Safeguards

Please read this entire manual before using your ThermoMaven P2. Failure to follow these instructions could result in property damage or bodily injury.

1 **DO NOT** expose the part of the probe below the safety notch to an environment with temperatures higher than 221°F/105°C, otherwise the probe will be damaged.

2 **DO NOT** use the Probe when cooking at ambient temperature above 572°F/300°C for more than 10 minutes,An alarm will sound immediately if the ambient temperature is greater than 752°F/400°C.

3 **DO NOT** place the Device Base unit directly on the grill cover or close to any hot surface.

4 **DO NOT** use the Probe in a microwave or pressure cooker.

5 **DO NOT** use cleaning products containing alcohol, ammonia, benzene, or abrasives, as could damage the device.

6 **DO NOT** run the Probe under cold water immediately after cooking. Let the probe cool down prior to washing.

7 The **Probe** is IPX8 waterproof, and it can be washed by hand or in a dishwasher. But the **Device Base** is NOT waterproof and should not be submerged in water or placed in the dishwasher.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

8 The probe is **SHARP**! Care should be exercised when handling the probe. This appliance should NOT be used by or near children or individuals with certain disabilities.

9 If the Probe falls into a fire or direct heat source, turn off the cooking appliance and close the lid immediately. Allow the Probe to cool completely before removing it.

10 Carefully remove the Probe from the cooked meat,taking caution as it may be hot.

11 The Device Base shall only be supplied with safety extra-low voltage (SELV) corresponding to the marking on the appliance.

12 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

13 This appliance contains batteries that are non-replaceable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Using for the First Time

1. Before using your ThermoMaven P2, ensure the product is fully charged and you have reviewed the Important Safeguards.
2. Scan the QR code to access the instructional video on product usage.

How to video and online user manual

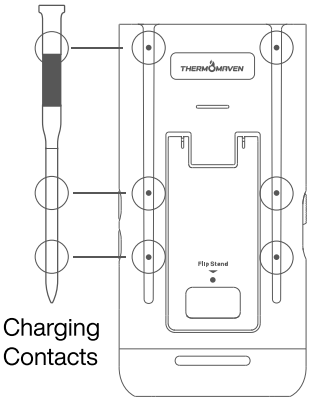
3. Download the free ThermoMaven App for iOS or Android. Open the ThermoMaven App on your smartphone or tablet. Tap on “Device” and select “Add Device”. Select ThermoMaven P2 and follow the instructions to pair your device.

Download APP

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

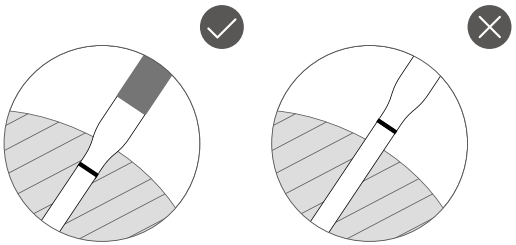
Cleaning

Ensure the charging contacts are clean before returning the probe to its base.



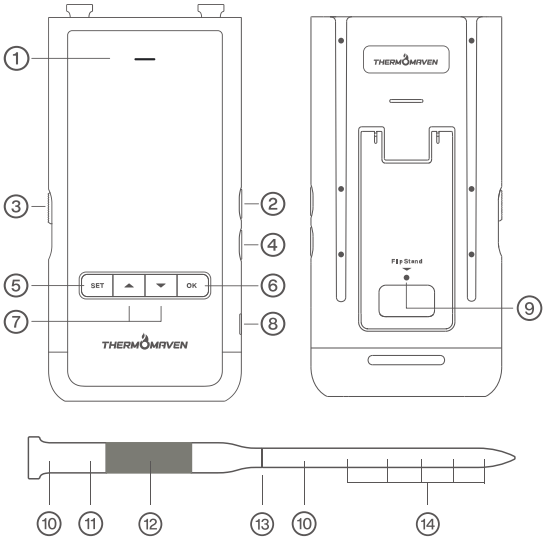
Safety Notch

Insert the probe completely into the meat, ensuring that it passes the safety notch but does not exceed the ceramic handle and that the internal sensors are in the center of the meat.



Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Diagram



① **Standby indicator light**

② **Volume adjustment button** (Press the button to modulate the volume across three settings: high, low, and mute.)

③ **Power button** (Press the button for 2 seconds to turn the Device Base ON or OFF, and a short press will activate the screen lock.)

④ **°C/°F button** (Press the button to select the desired temperature scale.)

⑤ **Set button** (Press the button to enter the settings mode.)

⑥ **Confirm button**

⑦ **Select button** (Press the button to select temperature and cooking mode.)

⑧ **Type-C Charging Port**

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

⑨ **Reset Button**

⑩ **Stainless Steel**

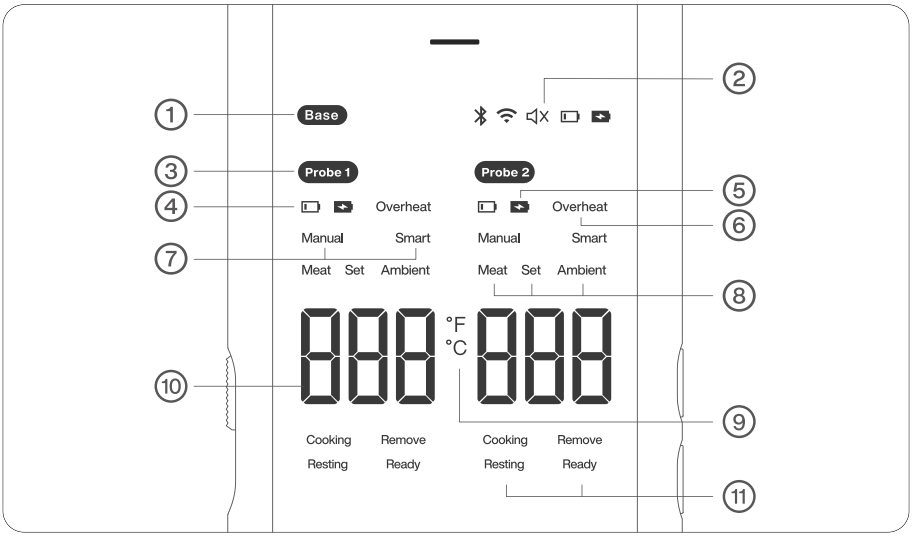
⑪ **Ambient Temperature Sensor** (Ambient Max 752°F/400°C)

⑫ **High-density Ceramic Handle**

⑬ **Safety Notch**

⑭ **Internal Temperature Sensor 1 - 5**(Internal Max 221°F/105°C)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.



① **Base info**

② **Indicator**

- Bluetooth indicator
- Wi-Fi indicator
- Mute indicator
- Low battery indicator
- Charging Indicator(The green light indicates a full charge.)

③ **Probe number**

④ **Probe low battery indicator**

⑤ **Probe charging Indicator**
The green light indicates a full charge.
The white light flashing indicates not charging correctly

⑥ **Overheat warning**

⑦ **Cooking mode**[1]

⑧ **Temperature category**[2]

⑨ **Temperature scale (°F/°C)**

⑩ **Temperature**

⑪ **Cooking states**[3]

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

1. Cooking mode

Smart Mode : Smart Mode will predict when the meat should be removed from the heat source, based on its target temperature and the rate of warming. You will be alerted when the meat is both removed from the heat and when it is ready to serve.

Manual Mode : Receive alerts only when the temperature reaches the set temperature.

The Smart Mode provides automation and predictive features, while the Manual Mode only provides alerts based on the user-set target temperature.

2. Temperature category

Meat: The probe's internal temperature serves as the measured temperature of the meat.

Set: The target set temperature.

Ambient: The ambient temperature.

3. Cooking states

Remove: This state indicates that the food should be removed from the heat source.

Resting: The food has entered a resting state, allowing the residual heat to continue to rise.

Ready: The food is cooked and ready to be served. Click the "OK" button to end the cooking process.

Overheat: The Probe has been exposed to an overheated environment: any Internal sensor is higher than 221°F/105°C or ambient sensor is higher than 752°F/400°C. Remove the Probe from the heat source and allow it to cool down before using it again.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Manual Mode - Cooking Operation

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Manual Mode

1. Set Cooking Parameters

(Example: Target temperature at 140°F, current meat temperature at 80°F)



Initial interface



Settings interface



Return to initial interface after saving

1. Press the **SET** button to enter the settings mode, the default selection is Probe 1, and the corresponding display will flash.
2. Use the ▲ and ▼ to select the desired probe, then press the **OK** button to enter the cooking mode selection.
3. Use the ▲ and ▼ to select the Manual Mode. When Manual icon flashes, press the **OK** button to enter the target temperature setting.
4. Use the ▲ and ▼ to set the target temperature you need, then press the **OK** button to confirm, it will cycle back to the probe selection status.
5. Press the **SET** button to exit the settings mode and save the current parameters. If no operation is performed within 15s in the settings mode, the parameters will be automatically saved, and the settings mode will be exited.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

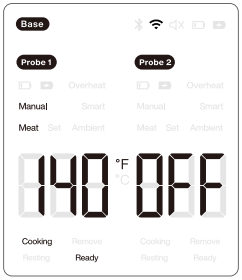
2. Start Cooking → Cooking Completed



The initial cooking temperature is 80°F



It rises to 130°F during the cooking process



When it reaches 140°F, the cooking is complete (the Ready icon lights up and alarms)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Smart Mode

1. Set Cooking Parameters

(Example: Target temperature at 140°F, current meat temperature at 80°F)



Initial interface



Settings interface



Return to initial interface after saving

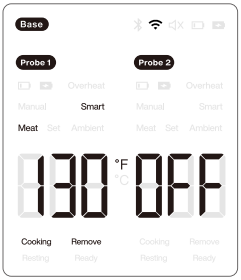
1. Press the **SET** button to enter the settings mode, the default selection is Probe 1, and the corresponding display will flash.
2. Use the ▲ and ▼ to select the desired probe, then press the **OK** button to enter the cooking mode selection.
3. Use the ▲ and ▼ to select the Smart mode. When Smart icon flashes, press the **OK** button to enter the target temperature setting.
4. Use the ▲ and ▼ to set the target temperature you need, then press the **OK** button to confirm, it will cycle back to the probe selection status.
5. Press the **SET** button to exit the settings mode and save the current parameters. If no operation is performed within 15s in the settings mode, the parameters will be automatically saved, and the settings mode will be exited.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

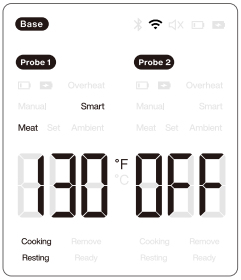
2. Begin Cooking → Remove from Heat Source → Resting Mode



The initial cooking temperature is 80°F.



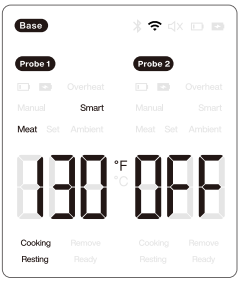
When the cooking temperature reaches 130°F which is intelligently calculated by the base through the actual ambient and meat temperature, the Remove icon lights up and alarms, reminding to remove the heat source.



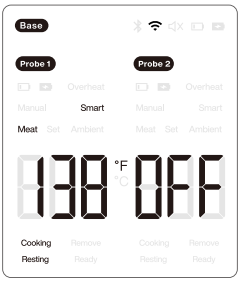
-Press the OK button to enter the Resting mode, and the icon will light up.
-If the OK button is not pressed, the system automatically calculates Resting mode based on ambient and meat temperatures, and the icon will light up.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

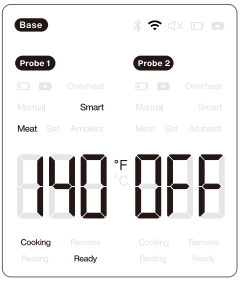
3. Resting Mode → Cooking Completed



Resting Process



The temperature during the resting process rises to 138°F.

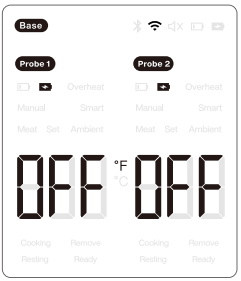


When the temperature reaches 140°F, the cooking process is complete and the Ready icon lights up.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Additional Basic Operations and Status Descriptions

1. Power On/Off Function



Power On: Press and hold the Power button (located on the left side of the device) for 2S to turn it on.

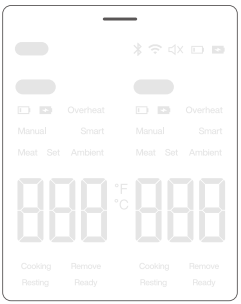


Power Off: Press and hold the Power button (located on the left side of the device) for 2S to turn it off.

2. Power Button Standby Mode Indicator Function



Power on status

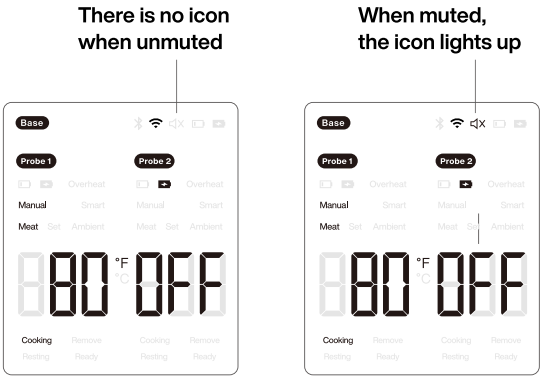


Standby status

When powered on, a short press of the Power button activates standby mode to save battery. The screen turns off, but other functions remain active. The device will also enter standby mode automatically after 5 minutes of inactivity, and you can press any button to exit standby mode.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

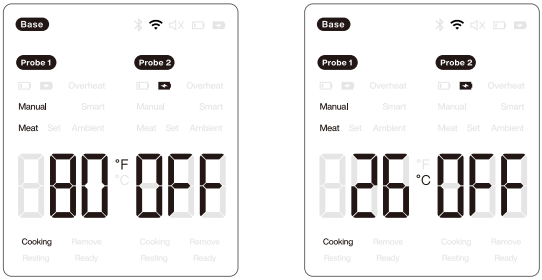
3. Volume Button Function



Unmuted Status **Muted Status**

Press the VOL Button (located on the right side of the device) Briefly to Adjust Volume: Each short press will cycle through the following volume states: High Volume, Low Volume, and Mute.

4. °C/°F Button Function



This icon indicates the probe temperature unit is "°F"

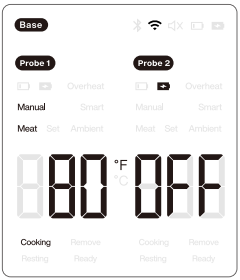
This icon indicates the probe temperature unit is "°C"

Press the °C/°F button (located on the right side of the device) briefly to switch the temperature display unit between Celsius and Fahrenheit.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

5. View Meat, Set, and Ambient Temperatures Function

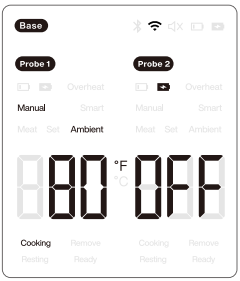
On the initial main interface, press the ▲ and ▼ buttons to check the Meat, Set, and Ambient temperatures.



Meat Mode



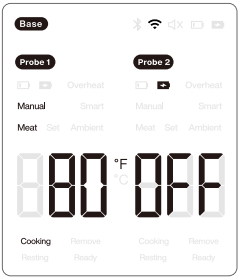
Set Mode



Ambient Mode

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

6. Probe Insertion/Removal Status Indicator Function



Pull out the left probe



Pull out the right probe

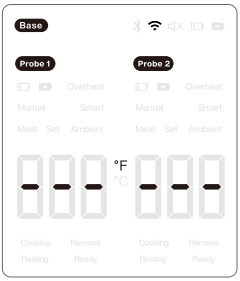
7. Probe Disconnection Status Indicator Function



The Probe 1
is disconnected



The Probe 2
is disconnected



Both probes
are disconnected

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

8. Probe and Base Abnormal Status Indicator Function

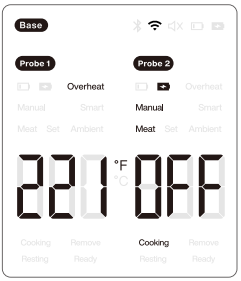
Probe 1 Low Battery

Base Low Battery



Probe & Base Low Battery Alert

Probe 1 Overheating: Overheat Icon Illuminated, Buzzer Alarm



Probe Overheat Alert



Probe Malfunction, Error Code EXX Reported

Probe 1 Malfunction: For example, Fault Code "E01"

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

9. Probe and Base Charging Indicator Function



Probe and Base Not Charging



Probe charging and Base Not Charging



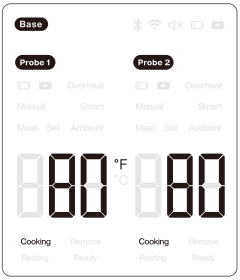
Base Charging



The probe is not charging correctly. charging icon flashes and Buzzer keeps Alarm. Check Troubleshooting

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

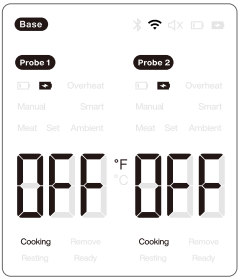
10. Base Bluetooth and Wi-Fi Connection Indicator Function



Bluetooth & WIFI are not connected



Bluetooth is connected



Wi-Fi is connected

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Specifications

Probe (Model:WTP05)

Number of Temperature Sensors	6 (5 Internal and 1 Ambient)
Temperature Range	Internal 32 °F-221 °F / 0 °C-105 °C Ambient 14 °F-752 °F / -10 °C-400 °C
Accuracy	Internal ±0.5 °F/0.3 °C
Water Resistance	IPX8
Probe Material	Stainless Steel + Ceramic

Device Base

Display	LED screen
Dimensions	6.4 × 3.2 × 1 inches
Battery	3.7volt 1950 mAh
Connection	Bluetooth/Wi-Fi (device only supports 2.4 GHz Wi-Fi)
Sleep Mode	Device will automatically enter default Sleep Mode after 5 minutes if the Probe is removed

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Troubleshooting

Device Base Prompt	Possible Cause	Solution
"Probe Battery Low" (Probe Battery icon flash)	The Probe's battery power is at a low level.	Plug the Probe into the Device Base to charge it.
"Device Battery Low" (Base Battery icon flash)	The Device Base's battery power is at a low level.	Use the included Type-C USB cable to charge the Device Base.
"Overheat"	The Probe has been exposed to an overheated environment.	Remove the Probe from the heat source and allow it to cool down before using it again.
"E01-E0X"	There may be a software, hardware, sensor, or communication failure.	Contact our customer support team for assistance. They will be able to help you diagnose and resolve the issue.

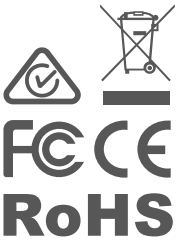
Probe Disconnected	**"The probe is not charging correctly" Probe charging icon flash**
1.The probe is too far from the base. 2. The probe has no power. 3. The probe is broken.	1. The probe is inserted into the base, but it is not charging. 2.The probe's charging detection is blocked by a foreign object.
1. Move the base closer to the probe. 2. Charge the probe for five minutes, then remove it and retry. 3. If none of the above measures work, contact after-sales support.	1. Fully insert the probe into the base. 2. Clean the charging contacts on the probe and the charging contacts on the base.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Certifications

For Base
FCC ID: 2BC6K-WT1000R
IC: 31431-WT1000R

For Probe
FCC ID: 2BC6K-WTP5000
IC: 31431-WTP5000



For Europe:
Frequency band of operation is 2400 to 2483.5 MHz. Maximum transmit power less than 20 dBm EIRP.

[Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd] hereby declares that the radio equipment type [WT02] is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following Internet address: https://www.thermomaven.com/ce-declaration

FCC Statement:
This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation. This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: Reorient or relocate the receiving antenna. -Increase the separation between the equipment and receiver. -Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
-Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

CAUTION: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Radiation Exposure Statement:
The device complies with RF specifications when used near your body at a distance of 10 mm. Ensure that the device accessories, such as a device case and device holster, are not composed of metal components. Keep the device away from your body to meet the distance requirement.

FCC Supplier's Declaration of Conformity
Product Name: ThermoMaven P2 Wireless Thermometer
Model number: WT02
Suppliers Name: Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd

Including interference that may cause undesired operation of the device. This equipment complies with Industry Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

ISED Radiation Exposure Statement
The device complies with RF specifications when used near your body at a distance of 10 mm. Ensure that the device accessories, such as a device case

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

and device holster, are not composed of metal components. Keep the device away from your body to meet the distance requirement.

Support

Please contact our Customer Support Team if you have any questions.

: 1(888) 862-1859 (USA)

: support@thermomaven.com

: support.thermomaven.com

ThermoMaven Privacy Statement

We value your privacy and personal data rights, and we are the entity responsible for the collection, use, and disclosure of information under our Privacy Statement. For more details, please visit: https://www.thermomaven.com/privacy-statement

Refund & Return Policy

ThermoMaven has a 30-calendar day hassle-free return policy. For more details, please visit: https://www.thermomaven.com/refund-and-return

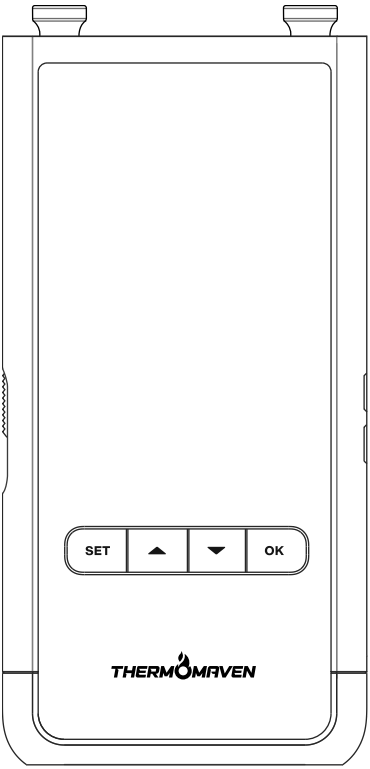
Warranty

Full details are stated in ThermoMaven's warranty policy at https://www.thermomaven.com/warranty.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

ThermoMaven P2

Gebrauchsanweisung v1.0



Scannen Sie den QR-Code, um die aktuelle Gebrauchsanweisung herunterzuladen

Wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, wenn Sie Fragen haben.

: 1(888) 862-1859 (USA)
: support@thermomaven.com
: support.thermomaven.com

CONTENTS

Wichtige Sicherheitshinweise - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 27

Beim ersten Gebrauch - 29

Diagramm - 31

Kochen - 35

Andere Funktionen und Statusbeschreibungen - - - - - - - - 41

Spezifikationen - 48

Fehlerbehebung - 49

Zertifizierungen - 50

Support - 52

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vollständig durch, bevor Sie Ihr ThermoMaven P2 benutzen. Andernfalls besteht die Gefahr von Sachschäden oder Körperverletzungen.

1. Setzen Sie **NICHT** den Teil der Thermometer unterhalb der Sicherheitskerbe einer Umgebung mit Temperaturen von mehr als 105°C/221°F aus, sonst werden sie beschädigt.
2. Verwenden Sie die Thermometer **NICHT** bei Temperaturen über 300°C/572°F für mehr als 10 Minuten. Ein Alarm ertönt, sobald die Temperatur über 400°C/752°F liegt.
3. Stellen Sie das Basisgerät **NICHT** direkt auf Grilldeckel oder zu nahe an heißer Oberfläche.
4. Verwenden Sie die Thermometer **NICHT** in Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.
5. Verwenden Sie **KEINE** Reinigungsmittel, die Alkohol, Ammonium, Benzol oder Scheuermittel enthalten, welche das Gerät beschädigen können.
6. Spülen Sie die Thermometer **NICHT** unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser. Lassen Sie sie zuerst abkühlen.
7. **Die Thermometer** sind nach IPX8 wasserdicht und können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Jedoch ist das Basisgerät NICHT wasserdicht und sollte nicht in Wasser getaucht oder in die Spülmaschine

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

gelegt werden.

8 Die Thermometer sind **SCHARF**! Seien Sie bitte vorsichtig beim Umgang mit ihnen. Dieses Gerät sollte NICHT von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.

9 Wenn die Thermometer in ein Feuer oder eine direkte Wärmequelle fallen, schalten Sie das Kochgerät aus und schließen Sie sofort den Deckel. Lassen Sie die Thermometer vollständig abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.

10 Nehmen Sie die Thermometer vorsichtig aus dem Gargut heraus, da sie heiß sein können.

11 Das Basisgerät darf nur mit der Schutzkleinspannung (SELV) versorgt werden, die der Kennzeichnung auf dem Gerät entspricht.

12 Von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Kenntnissen oder Erfahrung kann dieses Gerät nur benutzt werden, wenn sie bei der Anwendung beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

13 Dieses Gerät enthält Batterien, die nicht auswechselbar sind.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Beim ersten Gebrauch

1. Bevor Sie Ihr ThermoMaven P2 verwenden, laden Sie das Gerät zuerst vollständig auf und lesen Sie die wichtigen Sicherheitshinweise.
2. Scannen Sie den QR-Code, um das Anleitungsvideo zur Produktverwendung anzusehen.

How-To-Video und Online-Gebrauchsanweisung

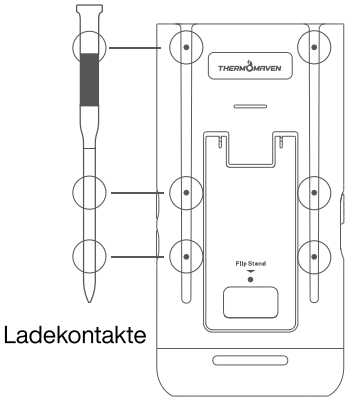
3. Laden Sie die kostenlose ThermoMaven-App für iOS oder Android auf Ihrem Smartphone oder Tablet herunter. Öffnen Sie die ThermoMaven-App. Tippen Sie auf „Gerät“ und wählen Sie „Gerät hinzufügen“. Wählen Sie „ThermoMaven P2“ und folgen Sie den Anweisungen, um die App mit dem Gerät zu koppeln.

APP herunterladen

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

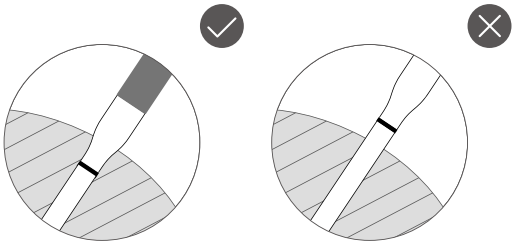
Reinigung

Vergewissern Sie sich, dass die Ladekontakte sauber sind, bevor Sie die Thermometer wieder ins Basisgerät einsetzen.



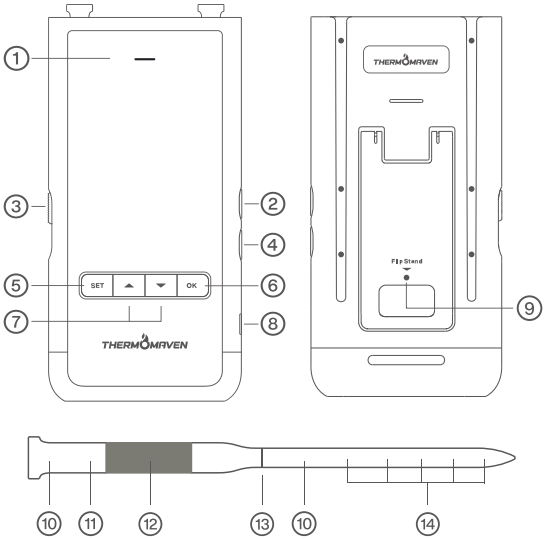
Sicherheitskerbe

Führen Sie die Thermometer in das Fleisch ein, bis sich die Sicherheitskerbe im Fleisch befindet (der Keramikgriff aber immer außerhalb des Fleisches liegt), damit die internen Sensoren im Kern des Fleisches liegen.



Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Diagramm



① **Standby-Anzeige**

② **Lautstärketaste** (Die Taste drücken, um die Lautstärke zwischen laut, leise und stumm umzuschalten.)

③ **Ein-/Aus-Taste** (Drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang, um das Basisgerät ein- oder auszuschalten. Ein kurzes Drücken sperrt den Bildschirm.)

④ **°C/°F-Taste** (Die Taste drücken, um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen.)

⑤ **SET-Taste** (Die Taste drücken, um den Einstellungsmodus aufzurufen.)

⑥ **Bestätigungstaste**

⑦ **Auswahltasten** (Die Tasten drücken, um Temperatur und Kochmodus auszuwählen.)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

⑧ **USB-C-Anschluss**

⑨ **Reset-Taste**

⑩ **Edelstahl**

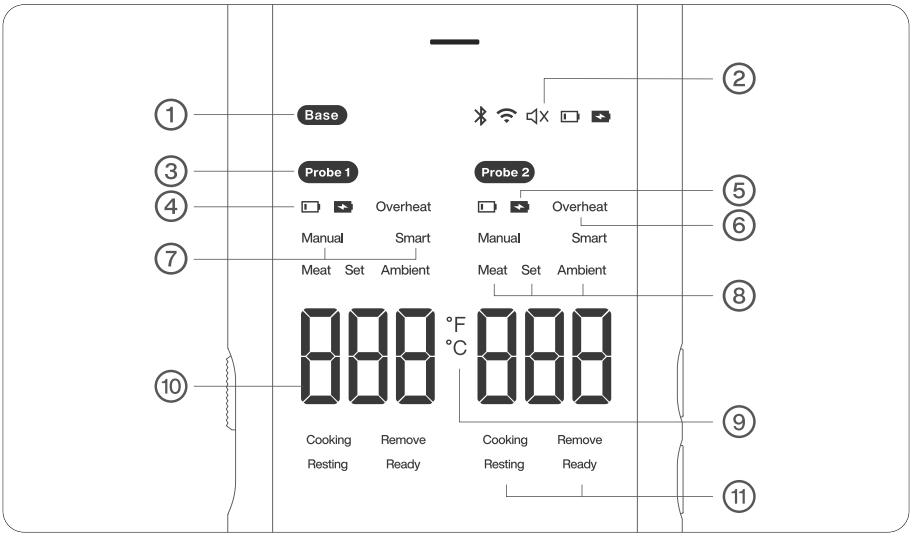
⑪ **Sensor für Umgebungstemperatur** (Max. Umgebungstemperatur 400°C/752°F)

⑫ **Griff aus hochdichter Keramik**

⑬ **Sicherheitskerbe**

⑭ **Sensor 1-5 für Kerntemperatur** (Max. Kerntemperatur 105°C/221°F)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.



① **Basisgerät-Infos**

② **Symbole**

Bluetooth aktiviert

Mit WLAN verbunden

Stummschaltung aktiviert

Batterie schwach

Basisgerät wird aufgeladen (Das grüne Licht zeigt an, dass das Basisgerät vollständig aufgeladen ist.)

③ **Thermometer-Nummer**

④ **Anzeige für niedrigen Batteriestand der Thermometer**

⑤ **Thermometer wird aufgeladen**
Das grüne Licht zeigt an, dass das Thermometer vollständig aufgeladen ist.
Das weiße Licht blinkt, wenn der Ladevorgang nicht korrekt funktioniert.

⑥ **Überhitzt**

⑦ **Kochmodus**[1]

⑧ **Temperaturkategorie**[2]

⑨ **Temperatureinheit (°F/°C)**

⑩ **Temperatur**

⑪ **Kochzustand**[3]

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

1. Kochmodus

Intelligent-Modus : Unter diesem Modus schätzen die Thermometer mithilfe der Zieltemperatur und der Hitze, wann das Fleisch vom Herd genommen werden soll. Sie werden benachrichtigt, nicht nur wenn das Fleisch vom Herd genommen werden soll, sondern auch wenn es servierfertig ist.

Manuell-Modus : Unter diesem Modus erhalten Sie nur dann Benachrichtigung, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Der Intelligent-Modus bietet Automatisierung und Vorhersage, während der Manuell-Modus nur Warnungen auf der Grundlage der vom Benutzer eingestellten Zieltemperatur liefert.

2. Temperaturkategorie

Meat: Die Kerntemperatur der Thermometer zeigt die gemessene Temperatur des Fleisches an.
Set: Die eingestellte Zieltemperatur.
Ambient: Die Umgebungstemperatur.

3. Kochzustand

Remove: Dieser Zustand zeigt an, dassv das Gargut vom Herd genommen werden soll.
Resting: Das Gargut ruht und die Restwärme steigt weiter an.
Ready: Das Gargut ist servierfertig. Klicken Sie auf die Bestätigungstaste „OK“, um den Garvorgang zu beenden.
Overheat: Das Küchenthermometer wird in einer überhitzten Umgebung verwendet: Ein beliebiger interner Sensor ist höher als 105°C/221°F oder der Umgebungssensor ist höher als 400°C/752°F. Halten Sie das Thermometer von der Hitzequelle fern und lassen Sie es vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Manuell-Modus - Kochen

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Manuell-Modus

1. Kochparameter einstellen

(Beispiel: Die Zieltemperatur ist 140°F, die aktuelle Kerntemperatur ist 80°F)



Anfangsschnittstelle



Schnittstelle beim Einstellen



Speichern und zurück zur Anfangsschnittstelle

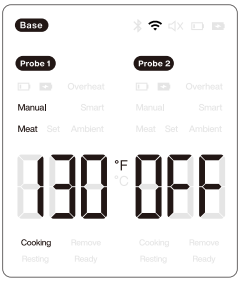
1. Drücken Sie die SET -Taste, um den Einstellungsmodus aufzurufen. Die Standardauswahl ist das Thermometer 1, und die entsprechende Anzeige blinkt.
2. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ das gewünschte Thermometer aus und drücken Sie dann die Bestätigungstaste „ OK “, um zur Auswahl des Kochmodus zu gelangen.
3. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ den Manuell-Modus aus. Wenn das Symbol „Manual“ blinkt, drücken Sie die Bestätigungstaste „ OK “, um zur Einstellung der Zieltemperatur zu gelangen.
4. Stellen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ die gewünschte Zieltemperatur ein und drücken Sie dann die Bestätigungstaste „ OK “, um die Einstellung zu bestätigen. Das Gerät kehrt dann zur Auswahl der Thermometer zurück.
5. Drücken Sie die SET -Taste, um den Einstellungsmodus zu verlassen und die aktuellen Parameter zu speichern. Wenn innerhalb von 15 Sekunden im Einstellungsmodus keine Bedienung erfolgt, werden die Parameter automatisch gespeichert und der Einstellungsmodus verlassen.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

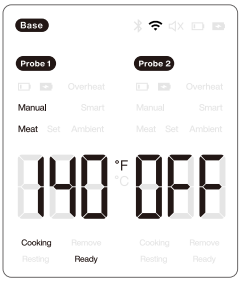
2. Kochen startet → Kochen abgeschlossen



Die anfängliche Kochtemperatur beträgt 80°F



Die Kochtemperatur steigt während des Garvorgangs auf 130°F an



Wenn sie 140°F erreicht, ist das Kochen abgeschlossen (das Symbol „Ready“ leuchtet auf und der Alarm ertönt).

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Intelligent-Modus

1. Kochparameter einstellen

(Beispiel: Die Zieltemperatur ist 140°F, die aktuelle Kerntemperatur ist 80°F)



Anfangsschnittstelle



Schnittstelle beim Einstellen



Speichern und zurück zur Anfangsschnittstelle

1. Drücken Sie die SET -Taste, um den Einstellungsmodus aufzurufen. Die Standardauswahl ist das Thermometer 1, und die entsprechende Anzeige blinkt.
2. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ das gewünschte Thermometer aus und drücken Sie dann die Bestätigungstaste „ OK “, um zur Auswahl des Kochmodus zu gelangen.
3. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ den Intelligent-Modus aus. Wenn das Symbol „Smart“ blinkt, drücken Sie die Bestätigungstaste „ OK “, um zur Einstellung der Zieltemperatur zu gelangen.
4. Stellen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ die gewünschte Zieltemperatur ein und drücken Sie dann die Bestätigungstaste „ OK “, um die Einstellung zu bestätigen. Das Gerät kehrt dann zur Auswahl der Thermometer zurück.
5. Drücken Sie die SET -Taste, um den Einstellungsmodus zu verlassen und die aktuellen Parameter zu speichern. Wenn innerhalb von 15 Sekunden im Einstellungsmodus keine Bedienung erfolgt, werden die Parameter automatisch gespeichert und der Einstellungsmodus verlassen.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

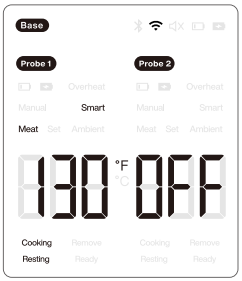
2. Kochen startet → Vom Herd nehmen → Ruhemodus



Die anfängliche Kochtemperatur beträgt 80°F.



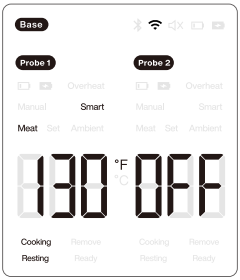
Wenn die Kochtemperatur (die wird vom Basisgerät anhand der aktuellen Umgebungs- und Fleischtemperatur intelligent berechnet) 54,4°C/130°F erreicht, leuchtet das Symbol „Remove“ auf und es ertönt ein Alarm, der daran erinnert, das Gargut vom Herd zu entfernen.



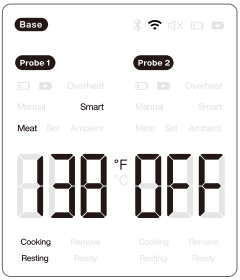
-Drücken Sie die Bestätigungstaste „ OK “, um in den Ruhemodus zu gelangen, und das Symbol „Resting“ leuchtet auf. Wenn die Bestätigungstaste „ OK “ nicht gedrückt wird, wird der Ruhemodus automatisch aktiviert basierend auf der Umgebungs- und Kerntemperatur.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

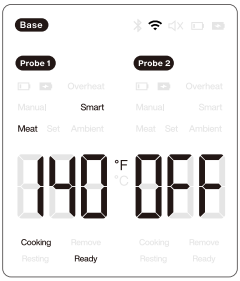
3. Ruhemodus → Kochen abgeschlossen



Beim Ruhemodus



Die Kerntemperatur des Fleisches während des Ruhemodus steigt auf 138 °F.



Wenn die Kerntemperatur 140 °F erreicht, ist das Kochen abgeschlossen und das Symbol „Ready“ leuchtet auf.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Andere Funktionen und Statusbeschreibungen

1. Ein-/Ausschalten



Einschalten: Halten Sie die Ein-/Aus-Taste (links am Basisgerät) 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten.

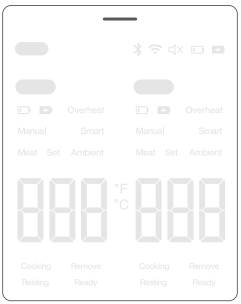


Ausschalten: Halten Sie die Ein-/Aus-Taste (links am Basisgerät) 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

2. Standby über die Ein-/Aus-Taste



Eingeschaltet-Status

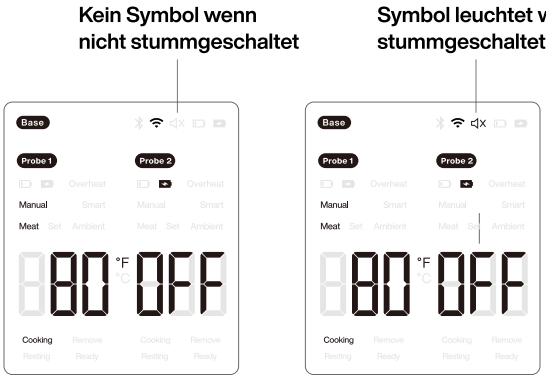


Standby-Status

Im Eingeschaltet-Status versetzt ein kurzer Druck auf die Ein-/Aus-Taste das Gerät in den Standby-Modus, um Energie zu sparen. Das Display wird abgeschaltet, alle anderen Funktionen bleiben jedoch aktiv. Das Gerät wechselt außerdem nach 5 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Standby-Modus deaktiviert.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

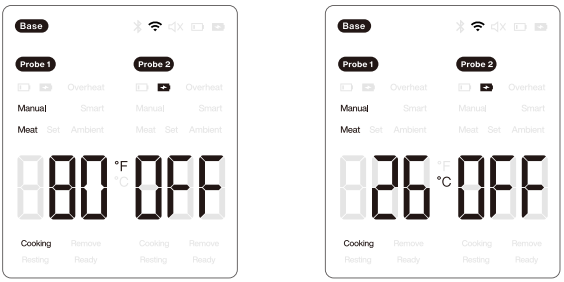
3. Funktion der Lautstärketaste



Nicht stummgeschaltet **Stummgeschaltet**

Drücken Sie die Lautstärketaste (rechts am Basisgerät) kurz, um die Lautstärke einzustellen. Jeder kurze Tastendruck wechselt zwischen folgenden Lautstärkestufen: laut, leise, stumm.

4. Funktion der °C/°F-Taste



Das Symbol „°F“ zeigt an, dass die Temperatureinheit Fahrenheit ist.

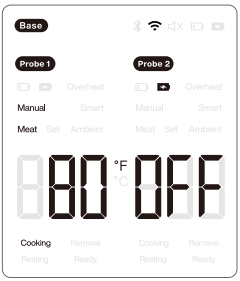
Das Symbol „°C“ zeigt an, dass die Temperatureinhe it Celsius ist.

Drücken Sie die °C/°F-Taste (rechts am Basisgerät) kurz, um die Temperatureinheit zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

5. Anzeige von Kern-, Ziel- und Umgebungstemperatur

Im Startbildschirm können Sie durch Drücken der Auswahltasten ▲ und ▼ die Kern-, Ziel- oder Umgebungstemperatur anzeigen lassen.



Kerntemperatur („Meat“)



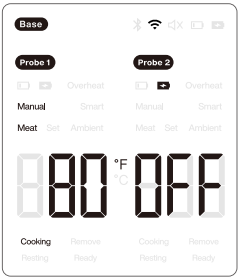
Zieltemperatur („Set“)



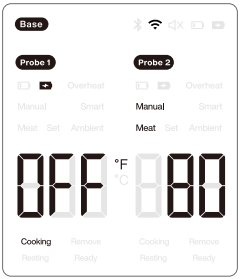
Umgebungstemperatur („Ambient“)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

6. Anzeige bei Einsetzen/Entfernen der Thermomete

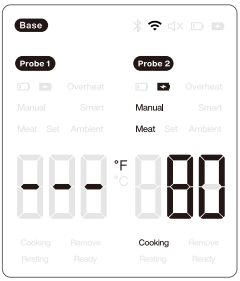


Das linke Thermometer herausgezogen



Das rechte Thermometer herausgezogen

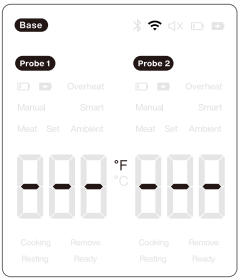
7. Anzeige bei Verbindungsunterbrechung der Thermometer



Thermometer 1 getrennt



Thermometer 2 getrennt



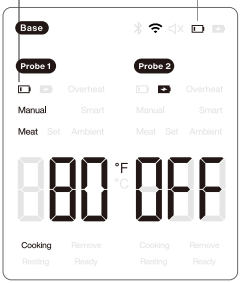
Beide Thermometer getrennt

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

8. Anzeige bei abnormen Zuständen von Thermometern und Basisgerät

Thermometer 1
Batterie schwach

Basisgerät Batterie
schwach

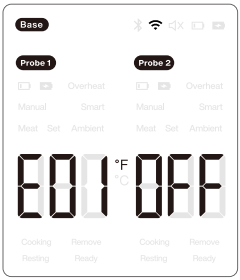


Thermometer & Basisgerät
Batterie schwach

Thermometer 1 überhitzt:
Das Symbol „Overheat“ leuchtet,
Summer ertönt



Thermometer überhitzt



Thermometerfehler,
Fehlercode „EXX“ angezeigt

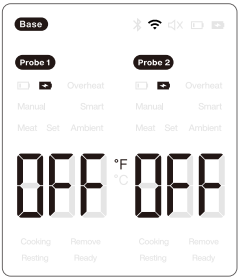
Thermometer 1 defekt:
Fehlercode z.B. „E01“

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

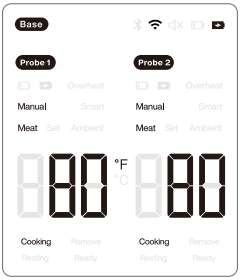
9. Ladeanzeige für Thermometer und Basisgerät



Thermometer und Basisgerät nicht aufgeladen



Thermometer aufgeladen, Basisgerät nicht aufgeladen



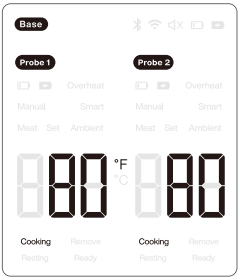
Basisgerät aufgeladen



Thermometer nicht richtig aufgeladen: Das Ladesymbol blinkt, Summer ertönt. Siehe Fehlerbehebung.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

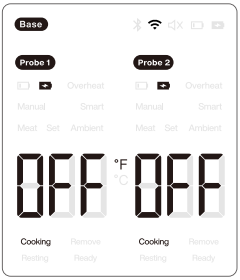
10. Anzeige für Bluetooth- und WLAN-Verbindung des Basisgeräts



Bluetooth & WLAN nicht verbunden



Bluetooth verbunden



WLAN verbunden

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Spezifikationen

Küchenthermometer (Modell: WTP05)

Anzahl der Temperatursensoren	6 (5 für Kerntemperatur und 1 für Umgebungstemperatur)
Messbereich	Kerntemperatur 0°C-105°C Umgebungstemperatur -10°C-400°C
Messabweichung	Kerntemperatur ±0,3°C/±0,5°F
Maße	12,78 cm (Länge) × 0,48 cm (Durchmesser)
Material des Thermometers	Edelstahl + Keramik

Basisgerät

Display	LED-Bildschirm
Maße	16,26 x 8,13 x 2,54 cm
Batterie	3,7 Volt 1950 mAh
Verbindung	Bluetooth/WLAN (Nur WLAN mit 2,4 GHz ist unterstützt)
Schlafmodus	Das Basisgerät wechselt automatisch in Schlafmodus, wenn ein Thermometer 5 Minuten lang aus dem Basisgerät genommen wird.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Fehlerbehebung

Befehle auf dem Basisgerät	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
„Thermometer Batterie schwach“ (Das Batterie-Symbol des Thermometers blinkt)	Die Batterie des Küchenthermometers ist schwach.	tecken Sie das Küchenthermometer ins Basisgerät ein, um es aufzuladen.
„Basisgerät Batterie schwach“ (Das Batterie-Symbol des Basisgeräts blinkt)	Die Batterie des Basisgeräts ist schwach.	Laden Sie das Basisgerät mit dem mitgelieferten USB-C-Kabel auf.
„Überhitzt“	Das Küchenthermometer wird in einer überhitzten Umgebung verwendet.	Entfernen Sie das Küchenthermometer von der Hitzequelle und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es verwenden.
„E01-E0X“	Es handelt sich möglicherweise um Problem bei Software, Hardware, Sensor oder Kommunikation.	Wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Sie können Ihnen helfen, das Problem zu diagnostizieren und zu beheben.

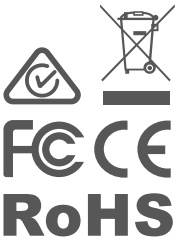
Keine Verbindung zum Küchenthermometer	**„Thermometer wird nicht richtig aufgeladen“ (Das Symbol für das Aufladen des Thermometers blinkt)**
1. Das Küchenthermometer ist zu weit vom Basisgerät entfernt. 2. Die Batterie des Küchenthermometers ist leer. 3. Das Küchenthermometer ist kaputt.	1. Das Küchenthermometer ist ins Basisgerät eingesteckt, aber es wird nicht geladen. 2. Die Ladeerkennung des Küchenthermometers ist blockiert.
1. Bringen Sie das Basisgerät näher an das Thermometer heran. 2. Laden Sie das Thermometer fünf Minuten lang auf. Dann nehmen Sie es aus und erstellen Sie die Verbindung erneut. 3. Wenn keine der oben genannten Methoden funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.	1. Führen Sie das Küchenthermometer vollständig in das Basisgerät ein. 2. Reinigen Sie die Ladekontakte an dem Thermometer und die an dem Basisgerät.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Zertifizierungen

Für Basisgerät
FCC ID: 2BC6K-WT1000R
IC: 31431-WT1000R

Für Küchenthermometer
FCC ID: 2BC6K-WTP5000
IC: 31431-WTP5000



Für Europa:
Das Betriebsfrequenzband beträgt 2400 bis 2483,5 MHz. Die maximale Sendeleistung soll niedriger als 20 dBm EIRP sein.

Hiermit erklärt [Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd], dass der Funkanlagentyp [WT02] der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://www.thermomaven.com/ce-declaration

FCC-Erklärung:
Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen von Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:
1)Dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen.
2)Dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein Digitalgerät der Klasse B gemäß Abschnitt 15 der FCC-Richtlinie. Diese Grenzwerte sind ausgelegt auf einen angemessenen Schutz gegen Störstrahlung durch Geräte im Wohnbereich. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Strahlung und kann solche abstrahlen. Bei nicht ordnungsgemäßer Montage oder Benutzung kann das Gerät Funkstörungen

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

verursachen. Es gibt jedoch keine Gewahr, dass bei einer bestimmten Montage keine Störstrahlung auftritt. Sofern das Gerat Störstrahlung verursacht, die den Rundfunk- oder Fernsehempfang beeinträchtigt – was sich durch Ein- und Ausschalten des Geräts feststellen lasst – wird der Benutzer aufgefordert, mit Hilfe einer der folgenden Maßnahmen zu versuchen, die Störstrahlung zu beseitigen:
-Die Empfängerantenne anders ausrichten oder an einer anderen Stelle montieren.
-Den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger vergrößern.
-Das Gerät an eine Steckdose anschließen, die zu einem anderen Stromkreis als der Empfänger gehört.
-Den Händler oder einen erfahrenen Rundfunk-/ Fernsehtechniker zu Rate ziehen.

VORSICHT: Es wird darauf hingewiesen, dass jegliche bauliche oder sonstige Veränderung des Geräts, die nicht ausdrücklich von der zuständigen Stelle für Konformität genehmigt wurde, zum Erlöschen der Betriebserlaubnis für das Gerät führen kann.

FCC-Erklärung zur Strahlenbelastung:
Das Gerät entspricht den RF-Anforderungen, wenn es in einem Abstand von 10 mm von Ihrem Körper verwendet wird. Achten Sie darauf, keine Zubehörteile wie Etuis und Tragetaschen aus Metall zu verwenden. Halten Sie das Gerät von Ihrem Körper fern, um den geforderten Abstand einzuhalten.

FCC-Konformitätserklärung des Lieferanten
Produktname: ThermoMaven P2 Wireless Thermometer
Modellnummer: WT02
Lieferant: Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd

Einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerat hält die von Industry Canada für Funkstrahlung in einer

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

unkontrollierten Umgebung festgelegten Grenzwerte ein.

ISED-Erklärung zur Strahlenbelastung
Das Gerät entspricht den RF-Anforderungen, wenn es in einem Abstand von 10 mm von Ihrem Körper verwendet wird. Achten Sie darauf, keine Zubehörteile wie Etuis und Tragetaschen aus Metall zu verwenden. Halten Sie das Gerät von Ihrem Körper fern, um den geforderten Abstand einzuhalten.

Support

Wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, wenn Sie Fragen haben.

: 1(888) 862-1859 (USA)

: support@thermomaven.com

: support.thermomaven.com

Datenschutzerklärung von ThermoMaven
Wir schätzen Ihre Privatsphäre und Ihr Recht auf persönliche Daten, und wir sind die verantwortliche Stelle für die Erhebung, Nutzung und Offenlegung von Informationen gemäß unserer Datenschutzerklärung. Für mehr Details besuchen Sie bitte: https://www.thermomaven.com/privacy-statement

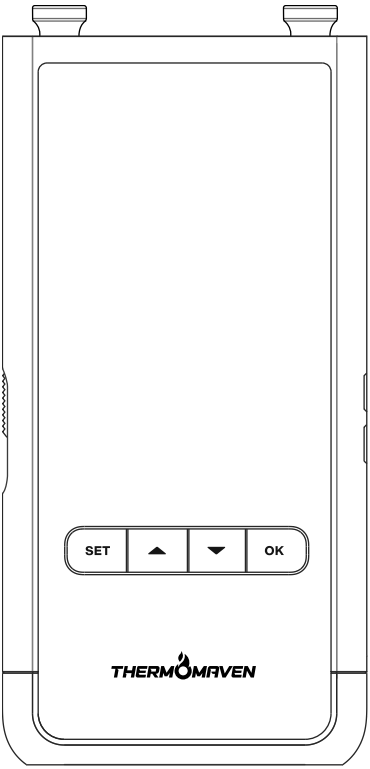
Rückerstattung & Rückgabe
Bei ThermoMaven haben Sie das Recht, die Produkte innerhalb von 30 Kalendertagen problemlos zurückzugeben. Für mehr Details besuchen Sie bitte: https://www.thermomaven.com/refund-and-return

Garantie
Alle Details dazu finden Sie in der Garantiebestimmung von ThermoMaven unter https://www.thermomaven.com/warranty

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

ThermoMaven P2

Manuel de l'utilisateur v1.0



Scannez le code QR pour télécharger le dernier manuel de l'utilisateur

Veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle si vous avez des questions.

: 1(888) 862-1859 (USA)
: support@thermomaven.com
: support.thermomaven.com

CONTENTS

Précautions importantes - 53

Première utilisation - 55

Schéma - 57

Opération de cuisson - 61

Autres opérations de base et descriptions d'état - - - - - - - - 67

Spécifications - 74

Dépannage - 75

Certifications - 76

Support - 78

Précautions importantes

Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser votre ThermoMaven P2. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels ou corporels.

1 **NE PAS** exposer la partie de la sonde située sous l'encoche de sécurité à un environnement dont la température est supérieure à 221°F/105°C, sous peine d'endommager la sonde.
2 **NE PAS** utiliser la sonde lorsque la température ambiante est supérieure à 572°F/300°C pendant plus de 10 minutes. Une alarme se déclenche immédiatement si la température ambiante est supérieure à 752°F/400°C.
3 **NE PAS** placer la base de l'appareil directement sur le couvercle du gril ou à proximité d'une surface chaude.
4 **NE PAS** utiliser la sonde dans un four à micro-ondes ou un autocuiseur.
5 **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage contenant de l'alcool, de l'ammoniaque, du benzène ou des abrasifs, qui pourraient endommager l'appareil.
6 **NE PAS** passer la sonde sous l'eau froide immédiatement après la cuisson. Laissez la sonde refroidir avant de la laver.
7 **La sonde** est étanche IPX8 et peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle. En revanche, **la base de l'appareil** n'est PAS étanche et ne doit pas être immergée dans l'eau ou placée dans le lave-vaisselle.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

8 La sonde est tranchante ! Il convient d'être prudent lors de la manipulation de la sonde. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de certains handicaps.

9 Si la sonde tombe dans un feu ou une source de chaleur directe, éteignez l'appareil de cuisson et fermez immédiatement le couvercle. Laissez la sonde refroidir complètement avant de la retirer.

10 Retirez délicatement la sonde de la viande cuite, en faisant attention car elle peut être chaude.

11 La base de l'appareil ne doit être alimentée que par une très basse tension de sécurité (TBTS) correspondant au marquage de l'appareil.

12 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

13 Cet appareil contient des piles qui ne sont pas remplaçables.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Première utilisation

1. Avant d'utiliser votre ThermoMaven P2, assurez-vous que le produit est complètement chargé et que vous avez pris connaissance des mesures de protection importantes.
2. Scannez le code QR pour accéder à la vidéo d'instruction sur l'utilisation du produit.

Mode d'emploi vidéo et manuel d'utilisation en ligne

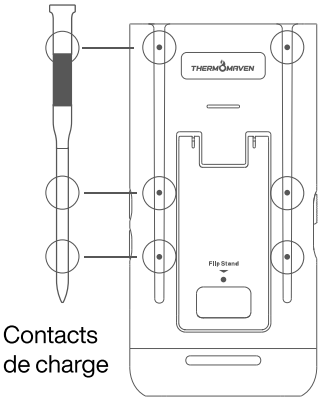
3. Téléchargez l'application ThermoMaven P2 gratuite pour iOS ou Android. Ouvrez l'application ThermoMaven P2 sur votre smartphone ou votre tablette. Tapez sur « Appareils » et sélectionnez « Ajouter un appareil ». Sélectionnez « ThermoMaven P2 » et suivez les instructions pour appairer votre appareil.

Télécharger l'APP

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

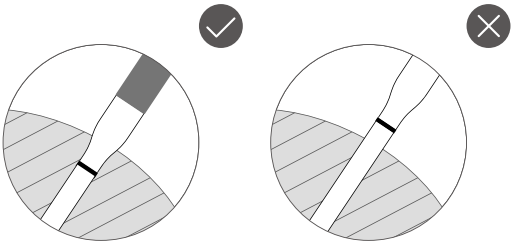
Nettoyage

Assurez-vous que les contacts de charge sont propres avant de replacer la sonde sur sa base.



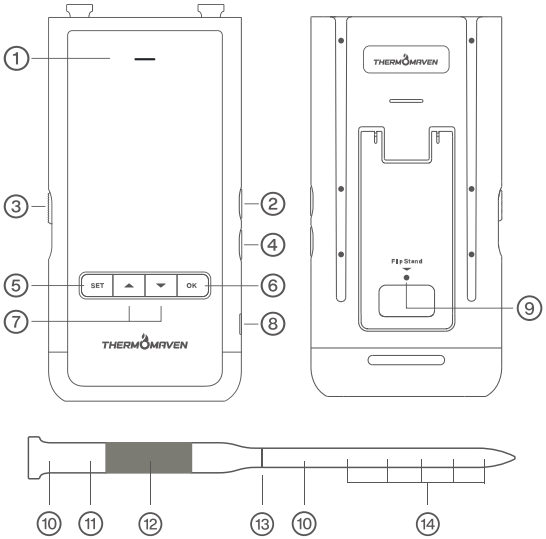
Encoche de sécurité

Insérez complètement la sonde dans la viande, en veillant à ce que la viande passe l'encoche de sécurité mais ne dépasse pas la poignée en céramique et que les capteurs internes soient au centre de la viande.



Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Schéma



① **Indicateur lumineux de mise en veille**

② **Bouton de réglage du volume** (appuyez sur le bouton pour moduler le volume selon trois réglages : élevé, bas et muet)

③ **Bouton d'alimentation** (appuyez sur le bouton pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre la base de l'appareil, et une brève pression activera le verrouillage de l'écran).

④ **Bouton °C/°F** (Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'échelle de température souhaitée.)

⑤ **Bouton Régler** (Appuyez sur le bouton pour entrer dans le mode de réglage.)

⑥ **Touche de confirmation**

⑦ **Touche de sélection** (Appuyez sur la touche pour sélectionner la

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

⑧ température et le mode de cuisson.)

⑨ **Port de charge de type C**

⑩ **Bouton de réinitialisation**

⑪ **Acier inoxydable**

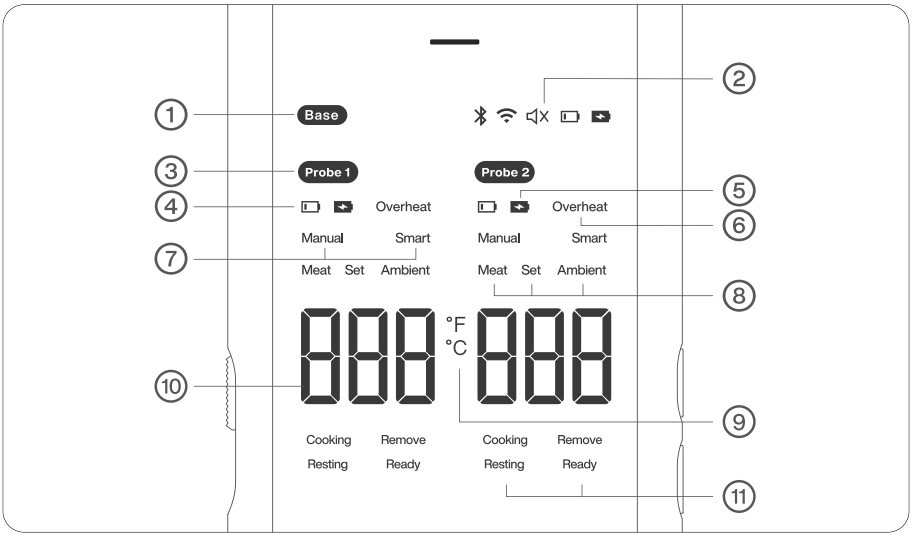
Capteur de température ambiante (max. 752°F/400°C)

⑫ **Poignée en céramique haute densité**

⑬ **Encoche de sécurité**

⑭ **Capteur de température interne 1 - 5** (Max 221°F/105°C)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.



① **informations sur la base**

② **Indicateur**

- Indicateur Bluetooth
- Indicateur Wi-Fi
- Indicateur Mute
- Indicateur de batterie faible
- Indicateur de charge (la lumière verte indique une charge complète).

③ **Numéro de la sonde**

④ **Indicateur de batterie faible de la sonde**

⑤ **Indicateur de charge de la sonde**
La lumière verte indique une charge complète. La lumière blanche clignotante indique que la charge n'est pas correcte.

⑥ **Avertissement de surchauffe**

⑦ **Mode de cuisson[1]**

⑧ **Catégorie de température[2]**

⑨ **Échelle de température (°F/°C)**

⑩ **Température**

⑪ **Mode de cuisson[3]**

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

1. Mode de cuisson

Mode intelligent : Le Smart Mode prédit le moment où la viande doit être retirée de la source de chaleur, en se basant sur sa température cible et la vitesse de réchauffement. Vous serez alerté lorsque la viande sera retirée de la source de chaleur et lorsqu'elle sera prête à être servie.

Mode manuel : Recevoir des alertes uniquement lorsque la température atteint la température définie.

Le mode intelligent offre des fonctions d'automatisation et de prédiction, tandis que le mode manuel n'émet des alertes qu'en fonction de la température cible définie par l'utilisateur.

2. Catégorie de température

Retirer: Cet état indique que l'aliment doit être retiré de la source de chaleur.
Repos : L'aliment est entré dans un état de repos, permettant à la chaleur résiduelle de continuer à monter.

3. États de cuisson

Retirer: Cet état indique que l'aliment doit être retiré de la source de chaleur.
Repos: L'aliment est entré dans un état de repos, permettant à la chaleur résiduelle de continuer à monter.
Prêt: L'aliment est cuit et prêt à être servi. Cliquez sur le bouton "OK" pour terminer le processus de cuisson.
Surchauffe: La sonde a été exposée à un environnement surchauffé : tout capteur interne est supérieur à 221°F/105°C ou le capteur ambiant est supérieur à 752°F/400°C. Retirez la sonde de la source de chaleur et laissez-la refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Mode manuel - Opération de cuisson

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Mode manuel

1. Régler les paramètres de cuisson (Exemple : température cible à 140°F, température actuelle de la viande à 80°F)



Interface initiale



Interface de paramétrage



Retour à l'interface initiale après sauvegarde

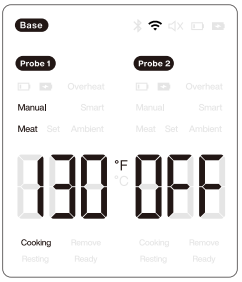
1. Appuyez sur le bouton **REGLER** pour entrer dans le mode de réglage, la sélection par défaut est Sonde 1, et l'affichage correspondant clignote.
2. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour sélectionner la sonde souhaitée, puis appuyez sur la touche **OK** pour accéder à la sélection du mode de cuisson.
3. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour sélectionner le mode Intelligent. Lorsque l'icône Smart clignote, appuyez sur la touc **OK** pour accéder au réglage de la température cible.
4. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour régler la température cible dont vous avez besoin, puis appuyez sur le bouton OK pour confirmer, il reviendra à l'état de sélection de la sonde.
5. Appuyez sur le bouton **VALIDER** pour quitter le mode de réglage et enregistrer les paramètres actuels. Si aucune opération n'est effectuée dans les 15 secondes en mode de réglage, les paramètres seront automatiquement enregistrés et le mode de réglage sera quitté.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

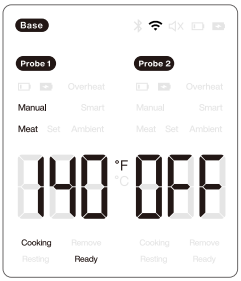
2. Démarrer la cuisson → Cuisson terminée



La température initiale de cuisson est de 80°F



Elle augmente jusqu'à 130°F au cours de la cuisson.



Lorsqu'elle atteint 140°F, la cuisson est terminée (l'icône Prêt s'allume et émet une alarme)

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Mode Smart

1. Régler les paramètres de cuisson (Exemple : température cible à 140°F, température actuelle de la viande à 80°F)



Interface initiale



Interface de paramétrage



Retour à l'interface initiale après enregistrement

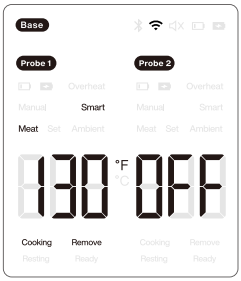
1. Appuyez sur le bouton **REGLER** pour entrer dans le mode de réglage, la sélection par défaut est Sonde 1, et l'affichage correspondant clignote.
2. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour sélectionner la sonde souhaitée, puis appuyez sur la touche **OK** pour accéder à la sélection du mode de cuisson.
3. Utilisez les touches ▲ et ▼ pour sélectionner le mode Smart. Lorsque l'icône Smart clignote, appuyez sur la touche **OK** pour accéder au réglage de la température cible.
4. Utilisez les boutons ▲ et ▼ pour régler la température cible dont vous avez besoin, puis appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer, il reviendra à l'état de sélection de la sonde.
5. Appuyez sur le bouton **VALIDER** pour quitter le mode de réglage et enregistrez les paramètres actuels. Si aucune opération n'est effectuée dans les 15 secondes en mode de réglage, les paramètres seront automatiquement enregistrés et le mode de réglage sera quitté.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

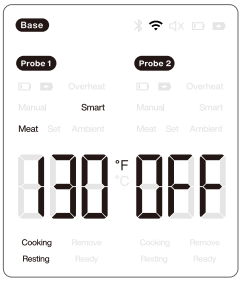
2. Commencer la cuisson → Retirer de la source de chaleur → Mode repos



La température de cuisson initiale est de 80°F.



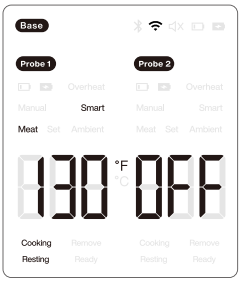
Lorsque la température de cuisson atteint 130°F, calculée intelligemment par la base en fonction de la température ambiante et de la température de la viande, l'icône Retirer s'allume et émet une alarme, rappelant qu'il faut retirer la source de chaleur.



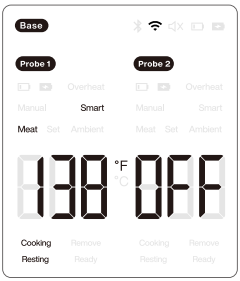
-Appuyez sur le bouton OK pour passer en mode Repos, et l'icône s'allumera. -Si vous n'appuyez pas sur le bouton OK , le système calcule automatiquement le mode Repos en fonction de la température ambiante et de la température de la viande, et l'icône s'allume.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

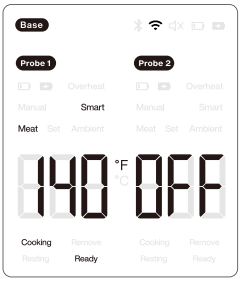
3. Mode Repos → Cuisson terminée



Processus de repos



La température pendant le processus de repos augmente jusqu'à 138°F.

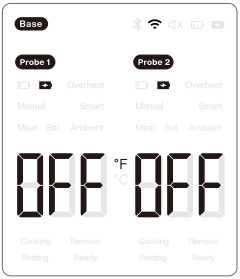


Lorsque la température atteint 140°F, le processus de cuisson est terminé et l'icône Prêt s'allume.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Autres opérations de base et descriptions d'état

1. Marche/Arrêt



Marche: appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (situé sur le côté gauche de l'appareil) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour allumer l'appareil.



Arrêt: Appuyez sur le bouton d'alimentation (situé sur le côté gauche de l'appareil) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour l'éteindre.

2. Mode veille



État de marche



État de veille

Lorsque l'appareil est sous tension, une brève pression sur le bouton d'alimentation active le mode veille pour économiser la batterie. L'écran s'éteint, mais les autres fonctions restent actives. L'appareil passe également en mode veille automatiquement après 5 minutes d'inactivité, et vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton pour quitter le mode veille.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

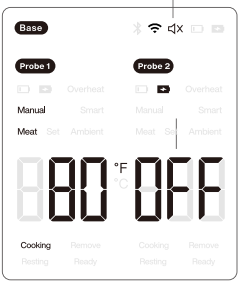
3. Bouton de Volume

Il n'y a pas d'icône lorsque le son n'est pas coupé - état non coupé



Statut démuté

Lorsque le son est coupé, l'icône s'allume - état coupé



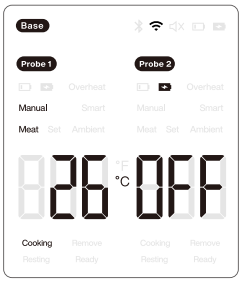
Statut muté

Appuyez brièvement sur le bouton VOL (situé sur le côté droit de l'appareil) pour régler le volume : Chaque pression brève fait défiler les états de volume suivants : Volume élevé, Volume faible et Sourdine.

4. Fonction du bouton °C/°F



Cette icône indique que l'unité de température de la sonde est "°F"



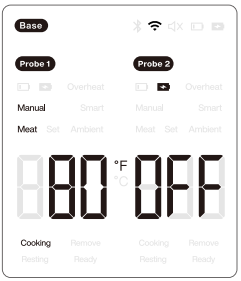
Cette icône indique que l'unité de température de la sonde est ''°C''

Appuyez brièvement sur le bouton °C/°F (situé sur le côté droit de l'appareil) pour faire basculer l'unité d'affichage de la température entre Celsius et Fahrenheit.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

5. Fonction de visualisation des températures de la viande, cible et ambiante

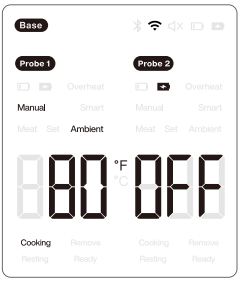
Sur l'interface principale initiale, appuyez sur les boutons ▲ et ▼ pour vérifier la température de la viande, la température réglée et la température ambiante.



Viande



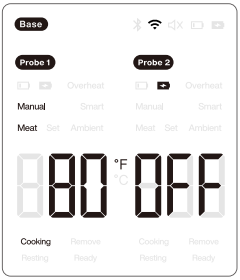
Cible



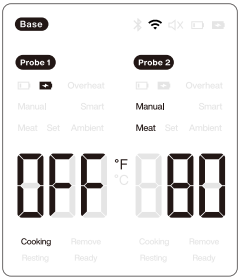
Ambiant

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

6. État d'insertion/de retrait de la sonde

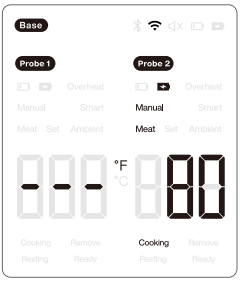


Retirer la sonde gauche



Retirer la sonde droite

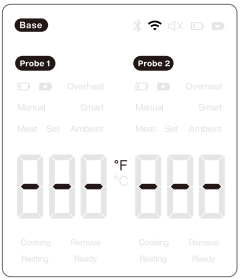
7. État de déconnexion de la sonde



La sonde 1 est déconnectée



La sonde 2 est déconnectée



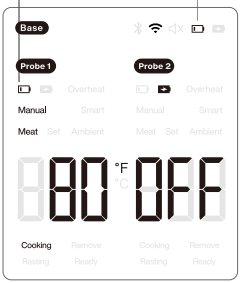
Les deux sondes sont déconnectées

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

8. État anormal de la sonde et de la base

Batterie faible de la sonde 1

Batterie faible de la base

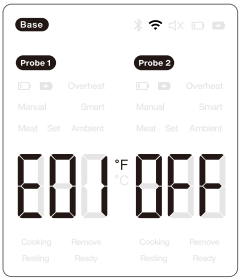


Alerte de batterie faible de la sonde et de la base

Surchauffe de la sonde 1 : Icône de surchauffe allumée, alarme sonore



Alerte de surchauffe de la sonde

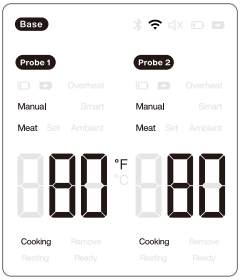


Dysfonctionnement de la sonde, code d'erreur EXX signalé

Dysfonctionnement de la sonde 1 : Par exemple, code d'erreur "E01"

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

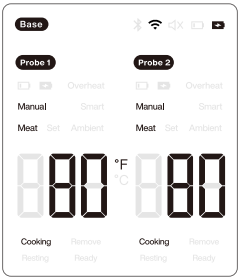
9. Charge de la sonde et de la base



Sonde et base non chargées



Chargement de la sonde et absence de charge de la base



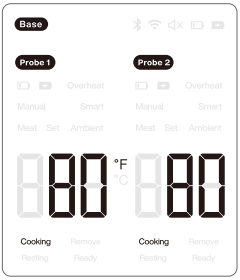
Base en charge



La sonde ne se charge pas correctement. L'icône de charge clignote et le buzzer maintient l'alarme. Vérifiez le dépannage

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

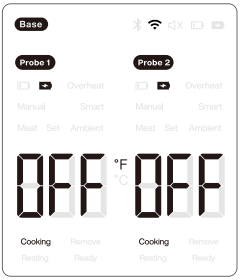
10. Connexion Bluetooth et Wi-Fi



Bluetooth et WiFi ne sont pas connectés



Bluetooth est connecté



Le Wi-Fi est connecté

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Spécifications

Sonde (Modèle: WTP05)

Nombre de capteurs de température	6 (5 internes et 1 ambiante)
Plage de température	Interne 32°F-221°F / 0°C-105°C Ambiante 14°F-752°F /-10°C-400°C
Précision	Interne ±0,5°F/0,3°C)
Étanchéité	IPX8
Matériau de la sonde	Acier inoxydable + céramique

Base de l'appareil

Écran	Écran LED
Dimensions	16.25 x 8.12 x 2.54 cm (6.4 x 3.2 x 1 inches)
Batterie	3,7 Volts 1950 mAh
Connexion	Bluetooth/Wi-Fi (l'appareil ne prend en charge que le Wi-Fi 2,4 GHz)
Mode veille	L'appareil passe automatiquement en mode veille par défaut au bout de 5 minutes si la sonde est retirée.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Dépannage

Prompt de la base de l'appareil	Cause possible	Solution
« Batterie de la sonde faible »	La batterie de la sonde est faible.	ranchez la sonde sur la base de l'appareil pour la recharger.
« Batterie de l'appareil faible »	La batterie de la base de l'appareil est faible.	tilisez le câble USB de type C fourni pour charger la base de l'appareil.
« Surchauffe »	La sonde a été exposée à un environnement surchauffé.	Retirez la sonde de la source de chaleur et laissez-la refroidir avant de la réutiliser.
««“E01-E0X” »	I peut s'agir d'une panne de logiciel, de matériel, de capteur ou de communication.	Contactez notre équipe d'assistance à la clientèle pour obtenir de l'aide. Ils pourront vous aider à diagnostiquer et à résoudre le problème.

Sonde déconnectée	**« La sonde ne se charge pas correctement » L'icône de charge de la sonde clignote**
1. la sonde est trop éloignée de la base. 2. la sonde n'est pas alimentée. 3. La sonde est cassée	1. La sonde est insérée dans la base, mais elle ne se recharge pas. 2. la détection de charge de la sonde est bloquée par un objet étranger.
1. Rapprochez la base de la sonde. 2. Chargez la sonde pendant cinq minutes, puis retirez-la et réessayez. 3. Si aucune des mesures ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente.	1. Insérez complètement la sonde dans la base. 2. Nettoyez les contacts de charge de la sonde et les contacts de charge.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

Certifications

Pour la base
FCC ID: 2BC6K-WT1000R
IC: 31431-WT1000R

Pour le thermomètre à viande
FCC ID: 2BC6K-WTP5000
IC: 31431-WTP5000

Pour l'Europe:
La bande de fréquence de fonctionnement est de 2400 à 2483,5 MHz.
Puissance d'émission maximale inférieure à 20 dBm EIRP.

Par la présente, [Shenzhen Auros Technology Innovation Co, Ltd] déclare que l'équipement radio de type [WT02] est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse Internet suivante : https://www.thermomaven.com/ce-declaration

Déclaration de conformité de la FCC:
Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :
(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences préjudiciables, et.
(2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un mauvais fonctionnement. cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de la classe B, en vertu de la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection suffisante contre les interférences nuisibles dans les installations résidentielles. Cet équipement génère, utilise et peut dégager de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions du fabricant, provoquer des interférences préjudiciables aux communications

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

radio. Il n'existe toutefois aucune garantie qu'un équipement particulier ne souffrira pas d'interférences. Si cet équipement entraîne des interférences préjudiciables à la réception des émissions radio ou de télévision, identifiables en mettant l'appareil hors tension, puis sous tension, il est recommandé que l'utilisateur tente de résoudre ce problème au moyen d'une ou plusieurs des mesures suivantes:
-en augmentant la distance séparant l'équipement du récepteur;
-en connectant l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur;
-en obtenant de l'aide auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.

ATTENTION: L'utilisateur est averti que les changements ou modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Déclaration d'exposition aux radiations de la FCC:
L'appareil est conforme aux spécifications RF lorsqu'il est utilisé à proximité du corps à une distance de 10 mm. Veillez à ce que les accessoires de l'appareil, tels que l'étui et la housse de l'appareil, ne soient pas composés d'éléments métalliques. Tenez l'appareil éloigné de votre corps pour respecter la distance requise.

Déclaration de conformité du fournisseur FCC
Nom du produit: Thermomètre sans fil ThermoMaven P2
Numéro de modèle: WT02
Nom du fournisseur: Shenzhen Auros Technology Innovation Co, Ltd

Y compris les interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable de l'appareil. Cet équipement est conforme aux limites d'exposition

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.

aux radiations fixées par Industrie Canada pour un environnement non contrôlé.

ISED Déclaration d'exposition aux radiations

L'appareil est conforme aux spécifications RF lorsqu'il est utilisé près du corps à une distance de 10 mm. Veillez à ce que les accessoires de l'appareil, tels que l'étui et la housse de l'appareil, ne soient pas composés d'éléments métalliques. Tenez l'appareil éloigné de votre corps pour respecter la distance requise.

Support

Veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle si vous avez des questions.

: 1(888) 862-1859 (USA)

: support@thermomaven.com

: support.thermomaven.com

Déclaration de confidentialité de ThermoMaven

Déclaration de confidentialité de ThermoMaven Nous accordons une grande importance à votre vie privée et à vos droits en matière de données personnelles. Nous sommes l'entité responsable de la collecte, de l'utilisation et de la divulgation des informations dans le cadre de notre déclaration de confidentialité. Pour plus de détails, veuillez consulter le site : https://www.thermomaven.com/privacy-statement

Politique de remboursement et de retour

ThermoMaven dispose d'une politique de retour sans problème de 30 jours calendaires. Pour plus de détails, veuillez consulter le site : https://www.thermomaven.com/refund-and-return

Garantie

Tous les détails sont indiqués dans la politique de garantie de ThermoMaven à l'adresse https://www.thermomaven.com/warranty.

Copyright © 2024 ThermoMaven. All rights reserved.