93 mm

69 mm

ThermoMaven

ThermoMaven P4

User Manual

v1.0

User Manual P01

Gebrauchsanleitung P15

Manuel d'Instruction P29

User Manual

Important Safeguards

Please read this entire manual before using your ThermoMaven P4. Failure to follow these instructions could result in property damage or bodily injury.

CAUTION

DO NOT use the Probe when cooking at temperatures above 662°F/350°C for 20 minutes, or above 752°F/400°C for 2 minutes.
DO NOT place the Device Base unit directly on the grill cover or close to any hot surface.
DO NOT use the Probe in a microwave or pressure cooker.
DO NOT use cleaning products containing alcohol, ammonium, benzene, or abrasives, all of which could damage the device.
DO NOT submerge the Probe in water for long periods of time.
DO NOT run the Probe under cold water Immediately after cooking. Let the probe cool down prior to washing.

The Device Base is **NOT** waterproof and should not be submerged in water or placed in the dishwasher. 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.

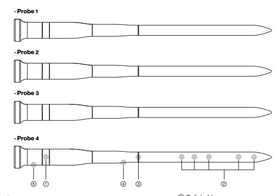
If the Probe falls into a fire or direct heat source, turn off the cooking appliance and close the lid Immediately. Allow the Probe to cool completely before removing.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Diagram



① Ambient Temperature Sensor
(Ambient Max 752°F/400°C)
② Internal Temperature Sensor 1 - 5
(Internal Max 221°F/105 °C)
③ Safety Line
④ Stainless Steel
⑤ High-density Ceramic Handle

① **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.

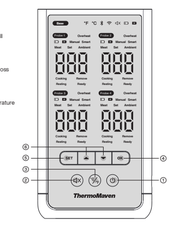
② **Volume adjustment button**
Press the button to modulate the volume across four settings: high, medium, low, and mute.

③ **°C/°F button**
Press the button to select the desired temperature scale.

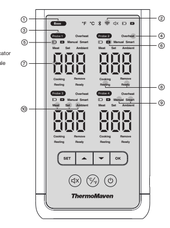
④ **Confirm button**

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

⑥ **Select button**
Press the button to select temperature and cooking mode.



① Base info
② Indicator
Bluetooth indicator
Mute indicator
Wi-Fi indicator
Low battery indicator
Charging indicator
Temperature scale
③ Probe number
④ Overheat warning
⑤ Probe low battery indicator
⑥ Probe charging indicator
⑦ Temperature
⑧ Cooking states [1]
⑨ Cooking mode [2]
⑩ Temperature category [3]



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.

2. 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.

3. 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.

Specifications

Probe

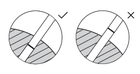
Number of Temperature Sensors	6 (5 Internal and 1 Ambient)
Temperature Range	Internal 32°F - 221°F/ 0°C-105°C; Ambient 32°F-752°F/ 0°F-400°C
Accuracy	Internal ±0.5°F/0.3°C from 32°F - 221°F/0°C-105°C
Dimensions	5.03" (L) × 0.16" dia
Water Resistance	IP68
Bluetooth Output Power	<6dBM
Probe Material	Stainless Steel

Device Base

Display	LED screen
Dimensions	6.5 × 3.54 × 1inches
Battery	3.7v×3 2900 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

Using for the First Time

1. Before using your ThermoMaven P4, ensure the product is fully charged and you have reviewed the important safety information.



2. Download the free ThermoMaven App for iOS or Android.

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

Pair the ThermoMaven App

Open the ThermoMaven App on your smartphone or tablet. Tap on "Device" and select "Add Device". Select ThermoMaven P4 and follow the instructions to pair your device.

Operating Guidelines

Scan the QR code to access the instructional video on product usage.

Troubleshootings

Device Base Prompt	Possible Cause	Solution
"Probe Battery Low"	The Probe's battery power is at a low level.	Plug the Probe into the Device Base to charge it.
"Device Battery Low"	The Device Base's battery power is at a low level.	Use the included Type-C USB cable to charge the Device Base.
"Overheating"	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.

*E0X represents diagnostic trouble codes, including E02, E03, E04, and subsequent codes.

Certifications

Contains FCC ID: 2BC6K-WT1000R
Contains IC: 31431-WT1000R
FCCID: 2BC6K-WTP2000
IC: 31431-WTP2000

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 [WT06] 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, and
(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 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 P4 Wireless Thermometer
Model number: WT06
Supplier Name: Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd

ISED Statement
This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:
(1) This device may not cause interference.
(2) This device must accept any interference, 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 and device holster, are not composed of metal components. Keep the device away from your body to meet the distance requirement.

This symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be processed with household waste. It must be brought to an electric or electronic waste collection point for recycling and disposal. By ensuring the Appropriate disposal of this product you also help in preventing potentially negative consequences for the environment and human health. The recycling of materials helps preserve our natural resources. For further information regarding the recycling of this product, please contact your municipality, local waste disposal center, or the store where the product was purchased.

Support

Please contact our Customer Support Team if you have any questions.
: 1888) 862-1859 (USA)
: support@thermomaven.com
: www.thermomaven.com/contact-us (USA)

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

3-Year Warranty

Activate your 3-year warranty within 30 days after purchase with the QR code below:

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

Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vorsichtig diese Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr ThermoMaven-P4 benutzen. Andernfalls besteht die Gefahr von Sachschäden oder Körperverletzungen.

VORSICHT
Verwenden Sie die Küchenthermometer **NICHT** bei Temperaturen über 350°C für mehr als 20 Minuten oder bei Temperaturen über 400°C für mehr als 2 Minuten.

Stellen Sie das Basisgerät **NICHT** direkt auf den Grilldeckel oder zu nahe an heißer Oberfläche.

Verwenden Sie die Küchenthermometer **NICHT** in Mikrowelle oder im Schnellkochtopf.

Verwenden Sie **KEINE** Reinigungsmittel, die Alkohol, Ammonium, Benzol oder Scheuermittel enthalten, da diese das Gerät beschädigen können.

Tauchen Sie die Küchenthermometer **NICHT** lange in Wasser ein.

Spülen Sie die Küchenthermometer **NICHT** unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser ab. Lassen Sie die Küchenthermometer zuerst abkühlen, bevor Sie sie waschen.

Das Basisgerät ist **NICHT** wasserdicht und sollte nicht in Wasser getaucht oder in die Spülmaschine gelegt werden.

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

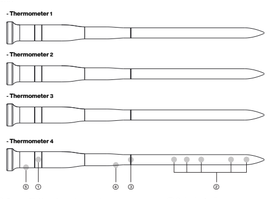
Wenn das Küchenthermometer in ein Feuer oder eine direkte Wärmequelle fällt, schalten Sie das Kochgerät aus und schließen Sie sofort den Deckel. Lassen Sie das Küchenthermometer vollständig abkühlen, bevor Sie es herausnehmen.

Nehmen Sie das Küchenthermometer vorsichtig aus dem gegarten Fleisch heraus, da es heiß sein kann.

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

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Diagramme



① Sensor für Umgebungstemperatur
(Max. Umgebungstemperatur 400°C)
② Sensor 1-5 für Kerntemperatur
(Max. Kerntemperatur 105°C)
③ Sicherheitsrille
④ Körper aus Edelstahl
⑤ Griff aus hochdichter Keramik

① Ein-/Aus-Taste
Drücken Sie die Taste für 2 Sekunden, um das Basisgerät EIN oder AUS zu schalten, und ein kurzer Druck sperrt den Bildschirm.

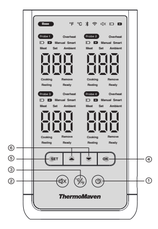
② Lautstärketaste
Drücken Sie die Taste, um die Lautstärke in vier Stufen einzustellen: laut, mittel laut, leise und stumm.

③ "C/°F-Taste
Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen.

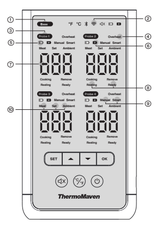
④ Bestätigungstaste

⑤ Set-Taste
Drücken Sie die Taste, um den Einstellungsmodus aufzurufen.

⑥ Up/Down-Taste
Drücken Sie die Taste, um Temperatur und Kochmodus umzustellen.



① Information des Basisgeräts
② Anzeige
Bluetooth-Anzeige
Stummschaltungsanzeige
Wi-Fi-Anzeige
Batterie-schwach-Anzeige
Ladeanzeige
Temperatureinheit
③ Thermometer-Bezeichnung
④ Überhitzungswarnung
⑤ Batterie-schwach-Anzeige für Thermometer
⑥ Ladeanzeige für Thermometer
⑦ Temperatureinheit (°F/°C)
⑧ Kochzustände [1]
⑨ Kochzustand [2]
⑩ Temperaturkategorie [3]



1. Kochmodus

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

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

2. Kochzustand

Entfernen: Dieser Zustand zeigt an, dass das Essen von der Wärmequelle entfernt werden sollte.

Rasten: Das Essen ist in einen Ruhezustand übergegangen, wodurch die Restwärme weiter ansteigen kann.

Bereit: Das Essen ist gekocht und fertig zum Servieren. Klicken Sie auf die "OK"-Taste, um den Kochvorgang zu beenden.

3. Temperaturkategorie

Fleisch: Die gemessene Kerntemperatur des Fleisches.

Set: Die eingestellte Zeittemperatur.

Umgebung: Die Umgebungstemperatur.

Spezifikationen

Küchenthermometer

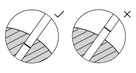
Anzahl der Temperatursensoren	6 (5 für Kerntemperatur und 1 für Umgebungstemperatur)
Messbereich	Kerntemperatur von 0°C-105°C ; Umgebungstemperatur von 0°C-400°C
Messabweichung	Kerntemperatur ±0.3°C im Bereich von 0°C-105°C
Maße	12.76cm (Länge) ×0.51cm(Durchmesser)
Wasserbeständigkeit	IP68
Bluetooth-Reichweite	<6dBM
Material der Sonde	Edelstahl

Basisgerät

Display	LED
Maße	16.51× 8.99× 2.54 cm
Batterie	3.7 Volt 2900 mAh
Verbindung	Bluetooth / Wi-Fi (Nur 2.4 GHz Wi-Fi unterstützt)
Schlafmodus	Nachdem ein Küchenthermometer aus dem Basisgerät ausgenommen wurde, wird der Schlafmodus 5 Minuten in der Schlafmodus.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bevor Sie Ihren ThermoMaven-P4 verwenden, stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig aufgeladen ist und Sie die wichtigen Sicherheitsinformationen gelesen haben.



2. Laden Sie zuerst die kostenlose ThermoMaven-App für iOS oder Android herunter.

3. Führen Sie das Küchenthermometer in das Fleisch ein, bis sich die Sicherheitsrille im Fleisch befindet [der Keramikgriff aber immer außerhalb des Fleisches liegt], damit die inneren Sensoren im Kern des Fleisches liegen.

Koppeln Sie die ThermoMaven-App

Öffnen Sie die ThermoMaven-App auf Ihrem Smartphone oder Tablet. Tippen Sie auf „Gerät" und wählen Sie „Gerät hinzufügen". Wählen Sie ThermoMaven-P4 aus und folgen Sie den Anweisungen, um Ihr Gerät zu koppeln.

Betriebsrichtlinien

Scannen Sie den QR-Code, um das Anleitungsvideo zur Produktnutzung anzusehen.

Fehlersuche

Aufforderung auf dem Basisgerät	Mögliche Ursache	Lösung
"Batterie des Küchenthermometers ist schwach"	Die Batterie des Küchenthermometers ist schwach.	Stecken Sie das Küchenthermometer ins Basisgerät ein, um es aufzuladen.
"Batterie des Basisgeräts ist schwach"	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 wieder 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.

*E0X steht für Diagnose-Fehlercodes, einschließlich E02, E03, E04 und folgender Codes

Zertifizierungen

Contains FCC ID: 2BC6K-WT1000R
Contains IC: 31431-WT1000R
FCCID: 2BC6K-WTP2000
IC: 31431-WTP2000

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 [WT06] 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, und
(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 verursachen. Es gibt jedoch keine Gewähr, dass bei einer bestimmten Montage keine Störstrahlung auftritt. Sofern das Gerät Störstrahlung verursacht, die den Rundfunk- oder Fernsehempfang beeinträchtigt – was sich durch Ein- und Ausschalten des Geräts feststellen lässt – 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:
Seitens des Benutzers ohne ausdrückliche Zustimmung der für die Einhaltung der FCC-Richtlinie verantwortlichen Partei vorgenommene Änderungen können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis für das Gerät führen.

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.

ISED-Erklärung
Das Gerät erfüllt die RSS-Standards der kanadischen Behörde Innovation, Science and Economic Development (ISED) für lizenzfreie Funkgeräte/Empfänger. Für den Betrieb gelten die folgenden zwei Bedingungen:
(1)Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
(2)Das Gerät muss den Empfang von Störungen jeglicher Art zulassen, darunter auch solche, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

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.

Diese Kennzeichnung, die auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebracht ist, weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zum Recycling und zur Entsorgung zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle gebracht werden. Indem Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie auch dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die men- schliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling von Materialien hilft, unsere natürlichen Ressourcen zu erhalten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wen- den Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, das örtliche Abfallentsorgungszen- trum oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Support

Wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, wenn Sie Fragen haben.
: support@thermomaven.com
: www.thermomaven.com/contact-us

Datenschutzerklärung von ThermoMaven

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

Nutzungsbedingungen

Besuchen Sie bitte https://www.thermomaven.com/refund-and-return , um mehrere Details über die Nutzungsbedingungen von ThermoMaven zu erfahren.

3-Jahres-Garantie

Aktivieren Sie Ihre 3-Jahres-Garantie innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf mit dem unten stehenden QR-Code:

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

Manuel d'Instruction

Garanties Importantes

Veuillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser votre produit ThermoMaven P4. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels ou des blessures corporelles.

CAUTION

NE PAS utiliser le thermomètre à viande lors de la cuisson à des températures supérieures à 350°C pendant 20 minutes, ou à des températures supérieures à 400°C pendant 2 minutes.
NE PAS placer la base de l'appareil directement sur le couvercle du gril ou à proximité d'une surface chaude.
NE PAS utiliser le thermomètre à viande dans un four à micro-ondes ou un autocuiseur.
NE PAS utiliser des produits de nettoyage contenant de l'alcool, de l'ammonium, du benzène ou des abrasifs, qui pourraient endommager l'appareil.
NE PAS immerger le thermomètre à viande dans l'eau pendant de longues périodes.
NE PAS passer le thermomètre à viande sous l'eau froide immédiatement après la cuisson. Laisser le thermomètre à viande refroidir avant de le laver.
NE PAS immerger la base de l'appareil dans l'eau ou la mettre dans le lave-vaisselle, car elle n'est pas étanche.

Le thermomètre à viande est **POINTU !** Il convient d'être très prudent lors de la manipulation du thermomètre à viande. Cet appareil **NE doit PAS** être utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes à mobilité réduite.

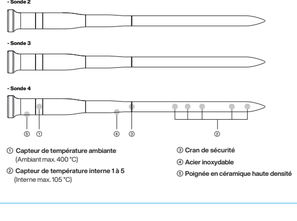
Si le thermomètre à viande tombe dans le feu ou dans une source de chaleur directe, éteindre l'appareil de cuisson et fermer le couvercle immédiatement. Laisser le thermomètre à viande refroidir complètement avant de le retirer.

Retirer délicatement le thermomètre à viande de la viande cuite, en faisant attention car il peut être chaud.

La base de l'appareil ne doit être alimentée qu'à une très basse tension de sécurité correspondant au marquage de l'appareil.

Conserver ces INSTRUCTIONS

Diagramme



① Capteur de température ambiante
(Ambiant max. 400 °C)
② Capteur de température interne 1 à 5
(Interne max. 105 °C)
③ Cran de sécurité
④ Acier inoxydable
⑤ Poignée en céramique haute densité

① Bouton d'alimentation
Appuyez sur le bouton pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre la base de l'appareil, et une pression courte activera le verrouillage de l'écran.

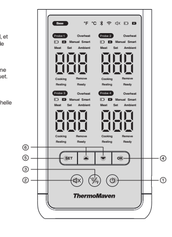
② Bouton de réglage du volume
Appuyez sur le bouton pour moduler le volume sur quatre réglages : fort, moyen, faible et muet.

③ Bouton "C/°F
Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'échelle de température désirée.

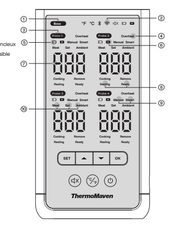
④ Bouton de confirmation

⑤ Bouton de réglage
Appuyez sur le bouton pour entrer en mode de réglage.

⑥ Bouton de sélection
Appuyez sur le bouton pour sélectionner la température et le mode de cuisson.



① Informations sur la base
② Indicateur
Indicateur Bluetooth
Indicateur de mode silencieux
Indicateur Wi-Fi
Indicateur de batterie faible
Indicateur de charge
Unité de température
③ Numéro de sonde
④ Avertissement de surchauffe
⑤ Indicateur de batterie faible de la sonde
⑥ Indicateur de charge de la sonde
⑦ Température
⑧ États de cuisson [1]
⑨ Mode de cuisson [2]
⑩ Catégorie de température [3]



1. Mode de cuisson

Mode Intelligent : Le mode intelligent prédira quand la viande doit être retirée de la source de chaleur, en se basant sur sa température cible et le taux de chauffage. Vous serez alerté lorsque la viande est à la fois retirée de la chaleur et prête à être servie.

Mode Manuel : Recevez des alertes uniquement lorsque la température atteint la température définie.

2. États de cuisson

Retirer : Cet état indique que la nourriture doit être retirée de la source de chaleur.

Repos : La nourriture est entrée dans un état de repos, permettant à la chaleur résiduelle de continuer à monter.

Prêt : La nourriture est cuite et prête à être servie. Cliquez sur le bouton "OK" pour terminer le processus de cuisson.

3. Catégorie de température

Viande : La température interne du thermomètre sert de température mesurée de la viande.

Réglée : La température cible définie.

Ambiante : La température ambiante.

Spécification

Thermomètre-sonde à viande

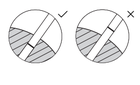
Nombre de Capteurs de température	6 (5 Temp. Internes et 1 Temp. Ambiante)
Plage de Température	Interne:0°C-105°C ; Ambiante:0°C-400°C
Précision	±0.2°C de 40 à 105 °C; ±non ±5
Dimension	2.76cm(longueur) × 0.51cm diamètre
Résistance à l'eau	IP68
Distance Bluetooth	<6dBM
Matériau de la sonde	Acier inoxydable

Base de l'appareil

Écran	LED
Dimension	16.51 × 8.99 × 2.54 cm
Batterie	3.7 Volt 2900 mAh
Connection	Bluetooth/Wi-Fi (Prise en charge du Wi-Fi 2.4 GHz uniquement)
Mode Veille	5 minutes avec Thermomètre-sonde à viande sorti

Utilisation pour la première fois

1. Avant d'utiliser votre ThermoMaven P4, assurez-vous que le produit est complètement chargé et que vous avez examiné les informations de sécurité importantes. haben.



2. Téléchargez l'APP ThermoMaven gratuite pour iOS ou Android.

3. Insérez la sonde complètement dans la viande, en vous assurant que la viande passe la encoche de sécurité mais ne dépasse pas la poignée en céramique de zircone et que les capteurs internes se trouvent au centre de la viande.

Associez l'application ThermoMaven

Ouvrez l'application ThermoMaven sur votre smartphone ou votre tablette. Appuyez sur « Appareil » et sélectionnez « Ajouter un appareil ». Choisissez ThermoMaven P4 et suivez les instructions pour associer votre appareil.

Directives d'utilisation

Scannez le code QR pour accéder à la vidéo d'instructions sur l'utilisation du produit.

Dépannage

Prompt de la base de l'appareil	Cause Possible	Solution
Afficher **"Batterie du thermomètre à viande faible"**	La batterie du thermomètre à viande est faible.	Branchez le thermomètre à viande sur la base de l'appareil pour le charger.
Afficher **"Batterie de l'appareil faible"**	La batterie de la base de l'appareil est faible.	Utilisez le câble USB Type-C fourni pour charger la base de l'appareil.
Afficher **"Surchauffage"**	Le thermomètre à viande est exposé à un environnement de surchauffe.	Retirez le thermomètre à viande de la source de chaleur et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
Afficher **"E01-E0X"**	Il peut s'agir d'une panne de logiciel, de matériel, de capteur ou de communication.	Contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide. Il pourra vous aider à diagnostiquer et à résoudre le problème.

*E0X représente les codes de diagnostic de panne, y compris E02, E03, E04, et les codes suivants.

Certifications

Contains FCC ID: 2BC6K-WT1000R
Contains IC: 31431-WT1000R
FCCID: 2BC6K-WTP2000
IC: 31431-WTP2000

Pour l'Europe
La bande de fréquence est comprise entre 2400 et 2483,5 MHz. Puissance d'émission maximale inférieure à 20 dBm PIRE.

Par la présente, [Shenzhen Auros Technology Innovation Co., Ltd] déclare que l'équipement radio de type [WT06] 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 FCC
Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis 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 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:

—Orientez l'antenne réceptrice différemment ou en la changeant de place.
—Augmentez la distance séparant l'équipement du récepteur.
—Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
—Obtenez de l'aide auprès du revendeur ou d'un technicien radio/TV expérimenté.

Attention
Tout changement ou toute modification n'ayant pas été autorisée par la partie responsable de la conformité peut entraîner l'annulation du droit qui vous a été accordé d'utiliser l'équipement.

Déclaration d'exposition aux Radiations FCC
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 coque 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 ISED
L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivant es :
1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
2. L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Déclaration d'exposition aux Radiations ISED

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 coque de l'appareil, ne soient pas composés d'éléments métalliques. Tenez l'appareil éloigné de votre corps pour respecter la distance requise.

Ce marquage, apposé sur le produit ou son emballage, indique que le produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre de traitement des déchets électriques ou électroniques en vue de son recyclage et de son élimination. En veillant à l'élimination appropriée de ce produit, vous contribuez également à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux contribue à la protection