料号：
产品名称：ThermoMaven P1 Wireless Thermometer
产品代号：WT11

文件名称：WT11 EN说明书
文件尺寸：116*37mm
装订方式：风琴折

版本号	变更时间	变更说明	变更人	备注
v1.0	2025-03-12	新建	/	无

37mm

116mm

User Manual

ThermoMaven P1

v1.0

Scan the QR code to download the latest user manual

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

1(855) 862-1659 (USA)
support@thermomaven.com
support.thermomaven.com

Important Safeguards 01
Using for the First Time 03
Diagram 05
Manual Mode 09
Smart Mode 11
Abnormal Status 13
Specifications 15
Troubleshooting 16
Certifications 19
Support 22

01

Important Safeguards

Please read this entire manual before using your ThermoMaven P1. 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), as doing so can damage the probe.

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 exceeds greater than 662°F (350°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 the Probe in 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 before cleaning.

7. The **Probe** is IP68 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.

02

8. The probe is SHARP Care should be exercised when handling the probe. This instrument 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 cleaning.

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 is not intended for use by persons (including children) of 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

03

Using for the First Time

1. Before using your ThermoMaven P1, ensure the product is fully charged and review 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 P1 and follow the instructions to pair your device.

Download APP

04

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.

05

Diagram

① LCD Screen
② Set Button
Press the button to enter the setting mode.
③ Confirm Button
④ Select Button
Use this button to select temperature scale, cooking mode.
⑤ Volume Adjustment Button
Press the button to adjust the volume module: silent, high, low, and mute.
⑥ °C/°F Button
Press the button to select the desired temperature scale.

06

① Power Button
Press and hold for 2 seconds to turn the Device Base ON or OFF, and a short press will enter or exit standby mode
② Type-C Charging Port
③ Reset Button
④ Ambient Temperature Sensor
(Ambient Max 572°F/300°C)
⑤ Internal Temperature Sensor 1~5
(Internal Max 221°F/105°C)
⑥ safety notch
⑦ Stainless Steel
⑧ High-density Ceramic Handle

07

① Indicator
Bluetooth indicator
Wi-Fi indicator
Sound indicator
Mute indicator
② Cooking Mode[1]
③ Food Temperature
④ Target Temperature
⑤ Base Charging Indicator
⑥ Probe Charging Indicator
⑦ Temperature Scale (°F/°C)
⑧ Ambient Temperature
⑨ States[2]

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.

08

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

2. States

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

Resting: The food has entered the resting period, using residual heat to continue to rise.

Ready: The food is cooked and ready to be served.

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 572°F/300°C. Remove the Probe from the heat source and allow it to cool down before using it again.

Updating: The Base is updating firmware, please wait before using it.

09

Manual Mode Cooking operation

1. Set Cooking Parameters
(Example: Target temperature 203°F/95°C, meat temperature at 80°F)

a. Press the **SET** button to enter setting mode, then manual or smart cooking mode will flash.
b. Use ⬆ and ⬇ to select Manual mode, and press the **OK** button to enter the target temperature setting(.target temperature will flash).

10

c. Use ⬆ and ⬇ to set the target temperature you need then press **OK** or **SET** button to save the parameter and exit setting mode.

2. Start Cooking → Cooking Completed

11

Smart Mode Cooking Operation

1. Set Cooking Parameters
(Example: Target temperature 203°F/95°C, meat temperature at 80°F)

a. Press the **SET** button to enter setting mode, then manual or smart cooking mode will flash.
b. Use ⬆ and ⬇ to select Smart mode, and press the **OK** button to enter the target temperature setting(.target temperature will flash).

12

c. Use ⬆ and ⬇ to set the target temperature you need then press **OK** or **SET** button to save the parameter and exit setting mode.

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

a. The initial cooking temperature is 80°F.
b. 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.
c). 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 duration based on the meat temperatures, and the icon will light up.
d. When the temperature reaches 140°F, the cooking process is complete and the Ready icon lights up.

13

Abnormal Status

1. Probe Disconnection Status Indicator Function

"—"represents the disconnection between the probe and the base. Check the Troubleshooting for assistance.

2. Probe & Base Low Battery Alert

Base low battery, please charge the base.

Probe low battery, please insert the probe into the base for charging.

14

3. Probe Malfunction, Error Code EX5 Reported

Probe malfunction. Check the Troubleshooting for assistance

4. Probe Overheat Alert

Probe overheating. Overheat Icon Illuminated. Remove the Probe. Check the Troubleshooting for assistance

5. The probe is not charging correctly

Probe charging icon flash and, Low Battery Alarm. Check the Troubleshooting for assistance

15

Specifications

Probe (Models WTPD2)

Number of Temperature Sensors	5 (5 Internal and 1 Ambient)
Temperature Range	Internal:32°F-221°F (0°C-105°C) Ambient:32°F-572°F (0°C-300°C)
Accuracy	Internal:±0.5°F(0.3°C)
Dimensions	5.03" (L) × 0.91" dia.
Water Resistance	IP68
Probe Material	Stainless Steel + Ceramic

Device Base

Display	LCD screen
Dimensions	6.67 x 1.85 x 1.11 inches
Battery	2.1 cell 2000 mAh
Connection	Bluetooth/Wi-Fi Device only supports 2.4 GHz Wi-Fi
	Device will automatically enter default Sleep Mode after 5 minutes if the Probe is removed

16

Troubleshooting

Solution

The Probe Cannot Connect to the Base	Ensure the Probe is properly inserted into the Base.
	Unplug the Probe from the Base and reconnect it.
	Remove the Probe from the heat source and let it cool for 30 minutes before attempting to reconnect.
The Probe Cannot Accurately Measure Temperature	Ensure the probe is inserted into the meat at the correct depth.
	Check the probe for any damage. If damaged, replace the probe.
	Ensure the probe is not exposed to temperatures exceeding its specifications.
The Probe Has Been Inserted for Too Long	Remove the Probe from the heat source and let it cool before reinsertion.

Possible Cause

Device Does Not Prompt "Probe Disconnected"	The Device Base is battery powered and has no power.
	The Device Base is battery powered but the battery is low.
	The Device Base is battery powered but the battery is dead.
	The Probe has been plugged in or removed multiple times.

Possible Cause

Device Does Not Prompt "Probe Disconnected"	The Probe is not properly inserted into the Base.
	The Probe's charging contacts are dirty.
	The Probe's charging contacts are damaged.
	The Probe has been exposed to an overheated environment.
The Probe Cannot Accurately Measure Temperature	The probe has been inserted too deeply into the meat.
	The probe has been exposed to temperatures exceeding its specifications.
	The probe's safety notch has been bent or damaged.
The Probe Has Been Inserted for Too Long	The probe has been inserted into the meat for too long.

17

Troubleshooting

Solution

Device Does Not Prompt "Probe Disconnected"	Ensure the probe is properly inserted into the Base.
	Clean the charging contacts on the probe and Base.
	Replace the probe.
	Let the probe cool down before reinsertion.
Device Does Not Prompt "Probe Disconnected"	Replace the probe.
	Let the probe cool down before reinsertion.
	Replace the probe.
	Replace the probe.
The Probe Cannot Accurately Measure Temperature	Reinsert the probe into the meat at the correct depth.
	Replace the probe.
	Replace the probe.
The Probe Has Been Inserted for Too Long	Reinsert the probe into the meat for a shorter duration.

18

Certifications

For Device Base
FCC ID: 2BCBK-WT2000R
IC: 24431-WT2000R

For Probe
FCC ID: 2BCBK-WTPD2000
IC: 24431-WTPD2000

For Europe:
Frequency band of operation is 2402 to 2483.5 MHz Maximum transmit power less than 20 dBm EIRP

[Shenzhen Aurora Technology Innovation Co., Ltd] hereby declares that the radio equipment type [WT11] 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/re-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 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.

19

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 holder, 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 P1 Wireless Thermometer
Model number: WT11
Suppliers Name: [Shenzhen Aurora 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,

20

including interference that may cause undesired operation of the device. This equipment complies with IC 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 holder, 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 general waste. It must be brought to an electrical waste collection point for recycling and disposal. By ensuring the Appropriate disposal of this product you also help in preventing potentially adverse 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, your waste disposal service or the store where the product was purchased.

21

Support

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

1(855) 862-1659 (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 processing of your 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

22

37mm

116mm

Gebrauchsanweisung

ThermoMaven P1

v1.0

Scanne Sie den QR-Code, um die neueste Bedienungsanleitung herunterzuladen

Wenden Sie sich gerne an unseren Kundenservice weiten Sie Fragen haben.

1(855) 862-1659 (USA)
support@thermomaven.com
support.thermomaven.com

Wichtige Sicherheitshinweise 01
Beim ersten Gebrauch 03
Diagramm 06
Manuell Modus 10
Kochen beim Intelligent-Modus 12
Ungewöhnlicher Zustand 14
Spezifikationen 16
Fehlerbehebung 17
Zertifizierungen 19
Support 23

01

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig. Wenn Sie Ihr ThermoMaven P1 benutzen, Andernfalls besteht die Gefahr von Sachschäden oder Körperverletzungen.

1. Setzen Sie **NICHT** den Teil des Sondenkopfes unterhalb der Sicherheitskerbe einer Umgebung mit Temperaturen von mehr als 105°C/221°F aus, sonst wird das Thermometer beschädigt.

2. NICHT das Thermometer mit normaler **NICHT** die Temperatur über 300°C/572°F für mehr als 10 Minuten oder bei Temperaturen über 350°C für mehr als 2 Minuten. Ein Alarm ertönt sofort, wenn die Umgebungstemperatur über 350°C/662°F ansteigt.

3. Stellen Sie das Basisgerät **NICHT** direkt auf Grillabdeckel oder zu nahe an heißer Oberfläche.

4. NICHT verwenden Sie das Kochthermometer in Druckkochtopf.

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

6. NICHT die Sonde unter kaltem Wasser **NICHT** unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser. Lassen Sie das Kochenthermometer zuerst abkühlen, bevor Sie es waschen.

02

7. Die **Sondenkopf** ist IP68 wasserdicht und kann von Hand oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Das Basisgerät ist NICHT wasserdicht und sollte nicht in Wasser getaucht oder in die Spülmaschine gelegt werden.

8. Das Kochthermometer ist sehr empfindlich. Bitte vorsichtig beim Umgang mit dem Kochthermometer. Dieses Gerät sollte NICHT von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.

9. Wenn das Thermometer versehentlich in Feuer oder eine direkte Wärmequelle fällt, schalten Sie das Kochgerät aus und schließen Sie sofort den Deckel. Lassen Sie das Thermometer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

10. Nehmen Sie das Kochthermometer vorsichtig aus dem gekochten Fleisch heraus, da es heiß werden kann.

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

12. Personen 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 Gebrauche des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. 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 austauschbar sind.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

03

Beim ersten Gebrauch

1. Bevor Sie Ihr ThermoMaven P1 verwenden, stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig aufgeladen ist und lesen Sie die wichtigen Sicherheitshinweise.

2. Scannen Sie den QR-Code, um das Anleitungsvideo zur Verwendung des Geräts anzusehen.

How To Video und Online-Gebrauchsanleitung

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 P1" und folgen Sie den Anweisungen, um das App mit dem Gerät zu koppeln.

APP herunterladen

04

Reinigung

Vergewissern Sie sich, dass die Ladekontakte sauber sind, bevor Sie das Kochthermometer wieder in das Basisgerät einsetzen.

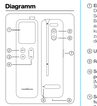
Sicherheitskerbe

Führen Sie das Kochthermometer 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.

05

Diagramm

① LCD-Bildschirm
② SET-Taste
Die Taste drücken, um den Einstellungsmodus aufzurufen.
③ Bestätigungstaste
④ Auswahltaste
Die Taste drücken, um die Temperaturskala auszuwählen.
⑤ Lautstärketaste
Die Taste drücken, um die Lautstärke zwischen hoch, niedrig, stumm umzuschalten.
⑥ °C/°F-Taste
Die Taste drücken, um die gewünschte Temperatureinheit auszuwählen.



06

① Ein-/Aus-Taste
Drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang, um das Basisgerät ein- oder auszuschalten. Drücken Sie die Taste kurz, um den Standby-Modus zu aktivieren oder zu deaktivieren.
② USB-C-Anschluss
③ Reset-Taste
④ Sensor für Umgebungstemperatur
(Max. Umgebungstemperatur 300°C/572°F)
⑤ Sensor 1-5 für Kerntemperatur
(Max. Kerntemperatur 105°C/221°F)
⑥ Sicherheitskerbe
⑦ Körper aus Edelstahl
⑧ Griff aus hochdichter Keramik

07

① Symbole
Bluetooth aktiviert
Wi-Fi aktiviert
Ton aktiviert
Stummschaltung aktiviert
② Kochmodus[1]
③ Temperatur des Gargutes
④ Zieltemperatur
⑤ Batterie-Symbol des Basisgeräts
⑥ Batterie-Symbol des Thermometers
⑦ Temperatureinheit (°F/°C)
⑧ Umgebungstemperatur
⑨ Zustand[2]

1. Kochmodus

Intelligent-Modus: Unter diesem Modus erhält das Thermometer mithilfe der Zieltemperatur und der Hitze, wenn das Fleisch vom Herd genommen werden soll. Sie werden benachrichtigt, nicht nur wenn das Fleisch vom Herd entfernt wird, sondern auch wenn es serviertfertig ist.

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

08

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

2. Zustand

Vom Herd nehmen: Dieser Zustand zeigt an, dass das Gargut vom Herd genommen werden soll.

Ruhen: Sie können das Gargut ruhen lassen, um das Restwärme weiter anbeigen kann.

Bereit: Das Gargut ist serviertfertig.

Überhitzt: Das Kochthermometer hat eine überhitzte Umgebung verwendet: Ein beliebiger Interner Sensor ist höher als 105°C/221°F oder der Umgebungssensor ist höher als 300°C/572°F. Nehmen Sie das Thermometer von der Hitzequelle fern und lassen Sie es vor dem nächsten Gebrauch abkühlen.

Aktualisieren: Die Firmware des Basisgeräts wird gerade aktualisiert. Warten Sie bitte.

09

Kochen beim Manuell-Modus

1. Kochparameter einstellen
(Ziel-Kerntemperatur ist 140°F, die aktuelle Fleischtemperatur ist 80°F)

a. Drücken Sie die **SET**-Taste, um den Setup-Modus aufzurufen, dann blinkt das Symbol des Manuell- oder des Intelligent-Modus.
b. Drücken Sie die Auswahltaste ⬆ und ⬇, um den Manuell-Modus auszuwählen. Drücken Sie dann die **OK**-Taste, und die Zieltemperatur blinkt.

10

c. Drücken Sie die **OK**-Taste, um die Parameter zu speichern und den Setup-Modus zu deaktivieren.

2. Kochen starten → Vom Herd nehmen → Ruhenmodus → Kochen abgeschlossen

Speichern und zurück zur Anfangsschnittstelle

a. Drücken Sie die **SET**-Taste, um den Setup-Modus aufzurufen, dann blinkt das Symbol des Manuell- oder des Intelligent-Modus.
b. Drücken Sie die Auswahltaste ⬆ und ⬇, um den Intelligent-Modus auszuwählen. Drücken Sie dann die **OK**-Taste, und die Zielkerntemperatur blinkt.

11

c. Drücken Sie die **OK**-Taste, um in den Ruhemodus zu gelangen, und das Symbol „Reading" leuchtet auf. Wenn Sie die **OK**-Taste nicht drücken, wird vom Ruhemodus automatisch aktiviert basierend auf der Ungefähr- und Fleischtemperatur. Wenn die Temperatur 140°F erreicht, ist das Kochen abgeschlossen und das Ready-Symbol leuchtet auf.

Ungewöhnlicher Zustand

1. Keine Verbindung mit dem Kochthermometer

"—" zeigt an, dass das Kochthermometer nicht mit dem Basisgerät verbunden ist. Lesen Sie bitte die Fehlerbehebung für Hilfe.

2. Batterie schwach

Die Batterie des Basisgeräts ist schwach, bitte laden Sie das Basisgerät auf.

Die Batterie des Kochthermometers ist schwach, bitte laden Sie das Kochthermometer auf.

12

a. Die anfängliche Kerntemperatur beträgt 80°F.
b. Wenn die Kochtemperatur (die wird vom Basisgerät anhand der aktuellen Umgebungs- und Fleischtemperatur intelligent berechnet) 130°F erreicht, leuchtet das Symbol „Remove" auf und es ertönt ein Alarm, der daran erinnert, das Gargut vom Herd zu entfernen.

13

Drücken Sie den **OK** oder **SET**, um die Parameter zu speichern und den Setup-Modus zu deaktivieren.

2. Kochen starten → Vom Herd nehmen → Ruhenmodus → Kochen abgeschlossen

Speichern und zurück zur Anfangsschnittstelle

a. Drücken Sie die **SET**-Taste, um den Setup-Modus aufzurufen, dann blinkt das Symbol des Manuell- oder des Intelligent-Modus.
b. Drücken Sie die Auswahltaste ⬆ und ⬇, um den Intelligent-Modus auszuwählen. Drücken Sie dann die **OK**-Taste, und die Zielkerntemperatur blinkt.
c. Drücken Sie die Auswahltaste ⬆ und ⬇, um die gewünschte Zielkerntemperatur einzustellen.

14

d. Drücken Sie die **OK**-Taste, um einen Ruhemodus zu gelangen, und das Symbol „Reading" leuchtet auf. Wenn Sie die **OK**-Taste nicht drücken, wird vom Ruhemodus automatisch aktiviert basierend auf der Ungefähr- und Fleischtemperatur. Wenn die Temperatur 140°F erreicht, ist das Kochen abgeschlossen und das Ready-Symbol leuchtet auf.

Ungewöhnlicher Zustand

1. Sondenkopf nicht vollständig im Basisgerät eingesteckt

Das Symbol für das Aufladen des Kochthermometers blinkt langsam und der Alarm ertönt weiterhin. Lesen Sie bitte die Fehlerbehebung für Hilfe.

2. Sondenkopf nicht vollständig im Basisgerät eingesteckt

Das Symbol für das Aufladen des Kochthermometers blinkt schnell und der Alarm ertönt weiterhin. Lesen Sie bitte die Fehlerbehebung für Hilfe.

15

Spezifikationen

Sonde (Modelle WTPD2)

Anzahl der Temperatursensoren	5 (5 Innen- und 1 Umgebungssensor)
Temperaturbereich	Innen: 32°F–221°F (0°C–105°C) Umgebung: 32°F–572°F (0°C–300°C)
Genauigkeit	Innen: ±0.5°F (0.3°C)
Abmessungen	5.03" (L) × 0.91" dia.
Wasserdichtigkeit	IP68
Sondenmaterial	Edelstahl + Keramik

Basisgerät

Display	LCD-Bildschirm
Abmessungen	6.67 x 1.85 x 1.11 Zoll
Batterie	2.1 Zellen 2000 mAh
Verbindung	Bluetooth/Wi-Fi Gerät unterstützt nur 2,4 GHz Wi-Fi
	Gerät wird automatisch in den Standby-Modus versetzt, wenn die Sonde 5 Minuten lang entfernt wird

16

Fehlerbehebung

Lösung

Die Sonde lässt sich nicht mit der Basis verbinden	Stellen Sie sicher, dass die Sonde richtig in die Basis eingesetzt ist.
	Ziehen Sie die Sonde aus der Basis und setzen sie wieder ein.
	Lassen Sie die Sonde vor dem Wiedereinsetzen 30 Minuten lang abkühlen.
Die Sonde kann die Temperatur nicht genau messen	Stellen Sie sicher, dass die Sonde in der richtigen Tiefe in das Fleisch eingesetzt ist.
	Prüfen Sie die Sonde auf Beschädigungen. Falls sie beschädigt ist, ersetzen Sie sie.
	Stellen Sie sicher, dass die Sonde nicht Temperaturen ausgesetzt wird, die ihre Spezifikationen überschreiten.
Die Sonde ist zu lange in Fleisch eingesteckt	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt worden.
	Die Sicherheitskerbe der Sonde ist verbogen oder beschädigt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt worden.

17

Fehlerbehebung

Lösung

Die Sonde lässt sich nicht mit der Basis verbinden	Die Sonde ist nicht richtig in die Basis eingesteckt.
	Die Ladekontakte der Sonde oder der Basis sind verschmutzt.
	Die Ladekontakte der Sonde oder der Basis sind beschädigt.
	Die Sonde wurde einer überhitzten Umgebung ausgesetzt.
Die Sonde kann die Temperatur nicht genau messen	Die Sonde ist zu tief in das Fleisch eingesteckt.
	Die Sicherheitskerbe der Sonde ist verbogen oder beschädigt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.
Die Sonde ist zu lange in Fleisch eingesteckt	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.

Lösung

Die Sonde lässt sich nicht mit der Basis verbinden	Die Sonde ist nicht richtig in die Basis eingesteckt.
	Die Ladekontakte der Sonde oder der Basis sind verschmutzt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.
	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.
Die Sonde kann die Temperatur nicht genau messen	Die Sonde ist zu tief in das Fleisch eingesteckt.
	Die Sicherheitskerbe der Sonde ist verbogen oder beschädigt.
	Die Sicherheitskerbe der Sonde ist verbogen oder beschädigt.
Die Sonde ist zu lange in Fleisch eingesteckt	Die Sonde ist zu lange in das Fleisch eingesteckt.

18

Zertifizierungen

Für Basisgerät
FCC ID: 2BCBK-WT2000R
IC: 24431-WT2000R

Für Sonde
FCC ID: 2BCBK-WTPD2000
IC: 24431-WTPD2000

Für Europa:
Das Betriebsfrequenzband beträgt 2402 bis 2483,5 MHz. Die maximale Sendeleistung beträgt weniger als 20 dBm EIRP.

Hiermit erklärt [Shenzhen Aurora Technology Innovation Co., Ltd], dass der Funkanlagentyp [WT11] der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://www.thermomaven.com/re-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 Gerat hat Prüfungen unterzogen und Übereinstimmung einer unkontrollierten Umgebung. Ausrüstung entspricht IC-Strahlenbelastungsgrenzwerte für unkontrollierte Umgebung. Ausrüstung sollte mit Mindestabstand von 20 cm zwischen Strahler und Ihrem Körper betrieben werden.

ISED-Erklärung zur Strahlenbelastung
Das Gerät entspricht den HF-Anforderungen, wenn es in einem Abstand von 10 mm von Ihrem Körper verwendet wird. Achten Sie darauf, keine Zubeh