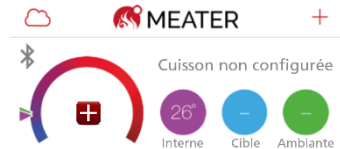


## MEATER + Utilisation

### Connecter MEATER+

Dès que vous me retirez de mon chargeur, je suis prêt à fonctionner. Ouvrez l'appli MEATER App sur votre smartphone ou votre tablette – et comme nous avons déjà été couplés – l'appli et moi seront aussitôt connectés.

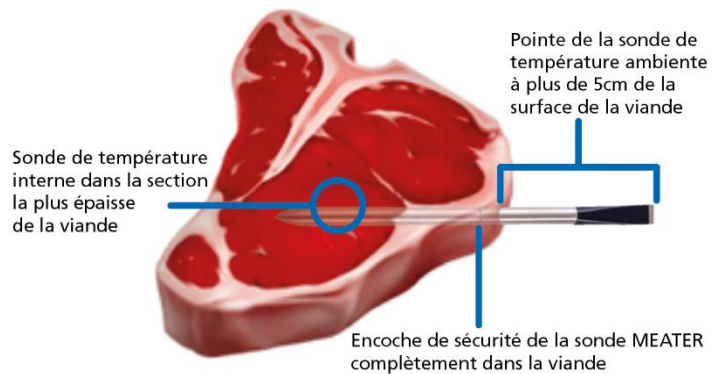
Vous saurez que nous sommes connectés si votre appli l'affiche non pas en gris, mais dans des couleurs vives:



### Insérer MEATER+

Pour que je puisse travailler correctement, insérez ma sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.

Veillez bien à l'enfoncer jusqu'au-delà du cran de sécurité et à laisser ma tête dépasser d'env. 5 cm de la viande.



### Paramétrer l'appli MEATER

Maintenant appuyez sur la plage des températures de l'appli MEATER.

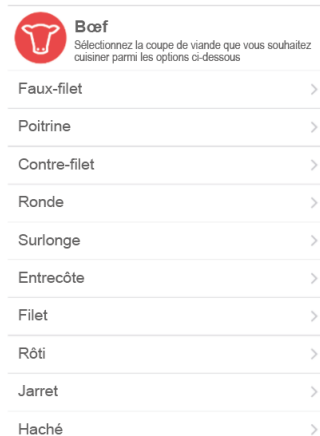
Si vous avez connecté plusieurs MEATER, vous pouvez les programmer individuellement l'un après l'autre.

Après avoir appuyé sur la fenêtre suivante, vous pouvez choisir si je dois vous aider pour la cuisson (avec instruction) ou si vous préférez tout régler vous-même (sans instruction).

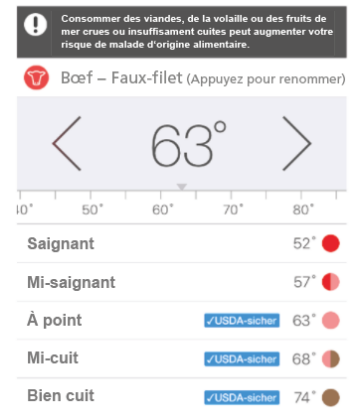
Pour la cuisson avec instruction, vous pouvez maintenant choisir le type de viande et ensuite le morceau. Et définir sur l'écran suivant la température à cœur souhaitée.



Sélectionner le type de viande



Sélectionner le morceau



Déterminer la température à cœur

## Et pour la cuisson, vous l'aimez comment?

Vous n'êtes pas tout à fait sûr de savoir ce que *Mi-saignant* signifie – au restaurant, vous commandez toujours *Medium*. Je vais donc vous aider:



**Saignant**  
Rare  
bleu



**Mi-saignant**  
Medium Rare  
saignant



**A point**  
Medium  
à point



**Mi-Cuit**  
Medium Well  
cuit



**Bien cuit**  
Well done  
bien cuit

## Et c'est parti!

Déposez le morceau de viande dans le four ou sur le gril.

Après avoir entré dans l'appli la température à cœur désirée, lancez le processus de cuisson en appuyant en haut à droite sur *Démarrer*.

## La cuisson parfaite

Sur l'appli, je vous indique la température à cœur actuelle, la température souhaitée et la température ambiante.

Donnez-moi un peu de temps: dès que la température à cœur change, je détecte l'épaisseur et la texture de votre morceau de viande, et calcule le temps de cuisson approximatif.

Sont affichés au centre (appuyer pour changer):

- le temps de cuisson calculé
- le temps de cuisson restant
- le temps de cuisson déjà écoulé

## Signal

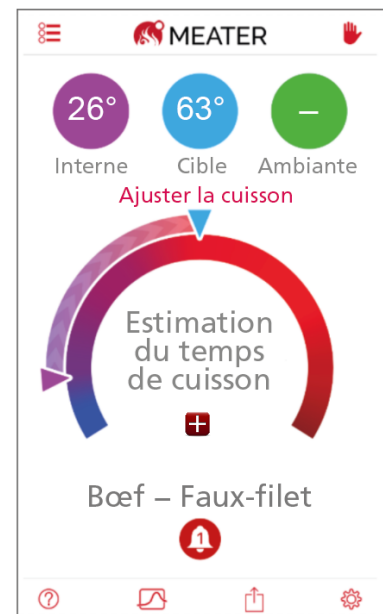
Différents signaux sonores retentissent en fonction de vos souhaits et de vos paramètres.

Par exemple:

- ½ heure avant la fin du temps de cuisson, afin de vous laisser le temps de préparer les accompagnements.
- Si la température ambiante est en dessous d'une certaine valeur et si vous devez relancer le gril.
- Et naturellement lorsque le temps de cuisson est écoulé et la température à cœur est atteinte.

## Terminé!

À présent laissez la viande reposer un peu et se détendre. Au moment de la découper, elle sera plus juteuse et encore plus tendre. Je vous dirai lorsqu'elle est prête à savourer et que vous pourrez retirer la sonde.



Bon appétit!