

MEATER + Anwendung

MEATER + verbinden

Wenn Sie mich aus meiner Ladestation nehmen, bin ich sofort bereit. Starten Sie die MEATER App auf Ihrem Smartphone oder Tablett und – da wir schon mal gekoppelt waren – werden die App und ich uns sofort verbinden. Sie erkennen mich am speziellen + in der Mitte der Anzeige.

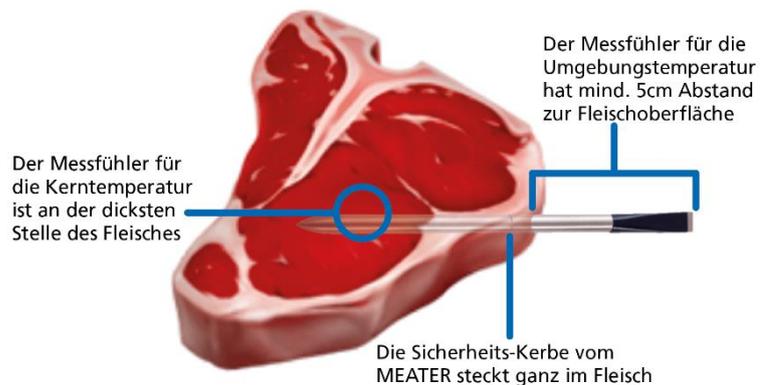
Sie erkennen, dass wir verbunden sind, wenn Ihre App diese Anzeige nicht grau, sondern in kräftigen Farben zeigt:



MEATER ins Gargut stecken

Damit ich korrekt arbeiten kann, stecken Sie mich nun in die dickste Stelle des Fleisches.

Achten Sie darauf, dass ich bis über die Sicherheitskerbe im Fleisch stecke und mein Kopf noch 5cm Abstand zum Fleisch hat.



MEATER App einstellen

Tippen Sie nun auf im MEATER App auf den Bereich mit den Temperaturangaben.

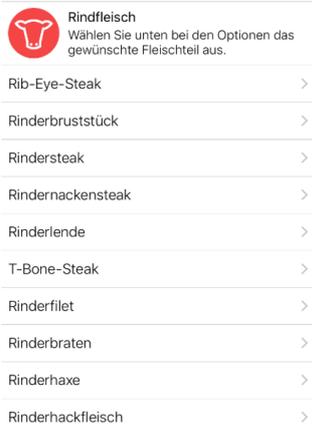
Wenn Sie mehrere MEATER verbunden haben, können Sie so Einen nach dem Anderen individuell programmieren.

Nach dem Antippen des nächsten Fensters, können Sie Auswählen, ob ich Ihnen beim Kochen helfen soll (Mit Anleitung Kochen) oder ob Sie alles selbst einstellen möchten (Selbsterstelltes Kochen).

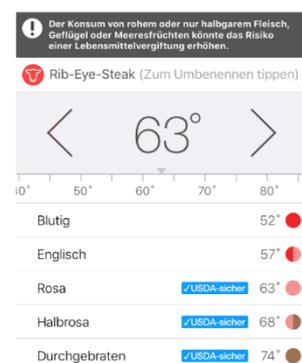
Beim Kochen mit Anleitung können Sie nun die Fleischsorte auswählen, danach das Fleischstück. Definieren Sie auf dem nächsten Screen die Ziel-Kerntemperatur.



Fleischsorte wählen



Fleischstück wählen



Kerntemperatur definieren

Wie hätten Sie es denn gerne?

Sie sind sich nicht ganz sicher was nun *Halbrosa* bedeutet – Sie bestellen im Restaurant immer *Medium*. Ich helfe Ihnen gerne:



Blutig
Rare
bleu



Englisch
Medium Rare
saignant



Rosa
Medium
a point



Halbrosa
Medium Well
cuit



Durchgebraten
Well done
bien cuit

Jetzt geht es los!

Legen Sie nun das Fleischstück in den Ofen oder auf den Grill.

Nachdem Sie die gewünschte Kerntemperatur in der App eingegeben haben, starten Sie den Garprozess in dem Sie oben rechts auf *Beginnen* drücken.

Das perfekte Garen

Auf dem App zeige ich Ihnen nun die aktuelle Kerntemperatur, die Zieltemperatur und die Umgebungstemperatur an.

Geben Sie mir etwas Zeit: sobald sich die Kerntemperatur verändert, erkenne ich die Dicke und Beschaffenheit Ihres Fleischstücks und berechne die ungefähre Garzeit.

In der Mitte wird angezeigt (Wechseln durch Tippen):

- die kalkulierte Garzeit
- die verbleibende Garzeit
- die bereits vergangene Garzeit

Alarm

Je nach Ihrem Wunsch und Ihren Einstellungen ertönen unterschiedliche akustische Alarmer.

Zum Beispiel:

- ½ Stunde vor Ende der Garzeit, damit Sie die Beilagen rechtzeitig fertig stellen.
- Wenn die Umgebungstemperatur einen bestimmten Wert unterschreitet und Sie den Grill nachfeuern müssen.
- Und natürlich, wenn die Garzeit um ist und die Kerntemperatur erreicht ist.

Fertig!

Lassen Sie nun das Fleisch noch etwas ruhen und entspannen – so bleibt es beim Schneiden saftiger und wird noch zarter - ich sage Ihnen wann es genussbereit ist und Sie mich aus dem Fleisch ziehen können.



En Guete!