

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES
TERMÓMETRO DE BARBACOA



Índice

Indicaciones sobre el manual de instrucciones.....	1
Seguridad.....	2
Información sobre el aparato.....	3
Datos técnicos.....	5
Transporte y almacenamiento.....	5
Manejo.....	5
Mantenimiento y reparación.....	8
Eliminación de residuos.....	8
Declaración de conformidad.....	8

Indicaciones sobre el manual de instrucciones**Símbolos****¡Peligro debido a la corriente eléctrica!**

Advierte de peligros producto de la corriente eléctrica que pueden provocar lesiones e incluso la muerte.

**¡Peligro!**

Advierte de un peligro que puede causar daños personales.

**¡Cuidado!**

Advierte de un peligro que puede causar daños materiales.

La versión actual del manual de instrucciones se encuentra en:



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Aviso legal

Esta publicación sustituye a todas las versiones anteriores. Ninguna parte de esta publicación puede ser, en forma alguna, reproducida o procesada, copiada o difundida mediante el empleo de sistemas electrónicos sin el consentimiento de Trotec GmbH & Co. KG por escrito. Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas. Todos los derechos reservados. Los nombres de los artículos son utilizados sin garantía de libre uso y siguiendo en lo esencial la grafía del fabricante. Los nombres de todas las mercancías son marcas registradas.

Queda reservado el derecho a introducir modificaciones de diseño, en interés de una mejora constante del producto, así como modificaciones de forma y color.

El material suministrado puede divergir respecto de las ilustraciones del producto. El presente documento se ha elaborado con el mayor cuidado. Trotec GmbH & Co. KG no se hace responsable de ningún posible error u omisión.

La obtención de valores válidos, la extracción de conclusiones y la adopción de las consecuentes medidas son responsabilidad exclusiva del usuario. Trotec GmbH & Co. KG no garantiza la exactitud de los resultados o valores de medición obtenidos. Asimismo, Trotec GmbH & Co. KG no asume ningún tipo de responsabilidad por posibles errores u omisiones derivados de la aplicación de los valores de medición obtenidos.

© Trotec GmbH & Co. KG

Garantía y responsabilidad

El aparato cumple los requisitos esenciales de seguridad y salud establecidos en las disposiciones vigentes de la UE, habiendo sido comprobado su funcionamiento de diferentes formas por el fabricante.

Si aun así se produjeran fallos en el funcionamiento, póngase en contacto con su vendedor o contratante.

El fabricante está exento de responsabilidad por aquellos daños resultantes del incumplimiento de las prescripciones del fabricante o los requisitos legales o de la modificación arbitraria de los aparatos. Las intervenciones en el aparato o el empleo de piezas individuales no autorizadas pueden afectar considerablemente la seguridad eléctrica de este producto y provoca la pérdida de la garantía. Queda excluida cualquier responsabilidad por daños materiales y personales atribuibles a que los aparatos han sido empleados y usados contra lo dispuesto en este manual de instrucciones. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en el diseño y el modelo como parte del desarrollo constante y la mejora de los productos sin previo aviso.

No nos hacemos responsables de daños resultantes de un uso indebido. Del mismo modo, en este caso se pierde el derecho a garantía.

Seguridad

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o usar este aparato y manténgalo siempre a su alcance en el lugar de montaje o cerca del aparato.

- No ponga el aparato en funcionamiento en espacios potencialmente explosivos.
- No ponga el aparato en funcionamiento en atmósferas agresivas.
- No introduzca el aparato en el microondas.
- No meta el aparato debajo del agua. No permita que entren fluidos al interior del aparato.
- El aparato sólo se debe utilizar en ambientes secos y de ningún modo con lluvia o una humedad relativa del aire por encima de las condiciones de funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato no reciba permanentemente y de forma directa la irradiación solar.
- Utilice exclusivamente sondas de medición originales para el funcionamiento del aparato.
- No retire del aparato ninguna indicación de seguridad, pegatina o etiqueta. Asegúrese de que todas las indicaciones de seguridad, pegatinas y etiquetas se mantienen siempre legibles.
- No abra el aparato utilizando una herramienta.
- Respete las condiciones de almacenamiento y servicio (véase el capítulo Datos técnicos).

Uso adecuado

Use el aparato BT40 exclusivamente para medir la temperatura de de alimentos según lo dispuesto en los datos técnicos.

Uso indebido

No utilice el aparato BT40 en zonas potencialmente explosivas ni realice mediciones en líquidos.

No introduzca el aparato en el microondas.

Trotec no se hace responsable de los daños resultantes de un uso indebido. En tal caso se pierde el derecho de garantía.

Queda prohibido realizar cambios estructurales, ampliaciones o reformas en aparato.

Cualificación del personal

Las personas que usen este aparato deben:

- haber leído y comprendido el manual de instrucciones y en especial el capítulo Seguridad.
- ser consciente de los peligros que pueden surgir al manejar alimentos con altas temperaturas, como por ejemplo al cocinar al cocinar a la plancha o a la brasa.

Peligros residuales



¡Peligro!

Al manejar el aparato, manténgase suficientemente alejado de las fuentes de calor.



Utilice guantes de protección adecuados, como p. ej. manoplas para parrilla, cocina u horno.



¡Peligro!

No deje el material de embalaje descuidado. Podría convertirse en un juguete peligroso para los niños.



¡Peligro!

El aparato no es un juguete y no puede caer en manos de los niños.



¡Cuidado!

Mantenga la estación base y el mando receptor alejados de superficies calientes. El calor puede dañar los aparatos.



¡Cuidado!

No utilice la sonda de medición en parrillas cerradas o en hornos a temperaturas superiores a 200 °C. El cable de la sonda de medición podría sufrir daños.



¡Peligro!

Este aparato puede suponer un peligro si es empleado indebidamente por personas no instruidas o con fines diferentes al previsto. ¡Tenga en cuenta la cualificación del personal!



¡Cuidado!

Para evitar daños en el aparato, no lo utilice en condiciones de temperatura o humedad extremas ni en lugares mojados.



¡Cuidado!

No use detergentes, limpiadores abrasivos ni diluyentes fuertes.

Información sobre el aparato

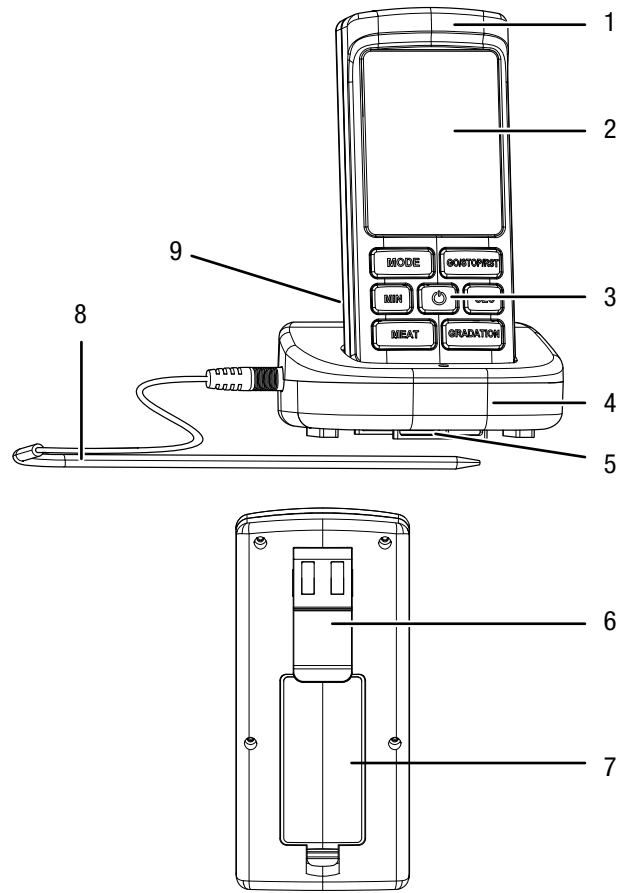
Descripción del aparato

El termómetro de barbacoa por ondas BT40 sirve para controlar la temperatura de barbacoas, planchas y hornos de manera sencilla e inalámbrica.

El aparato dispone de las siguientes funciones:

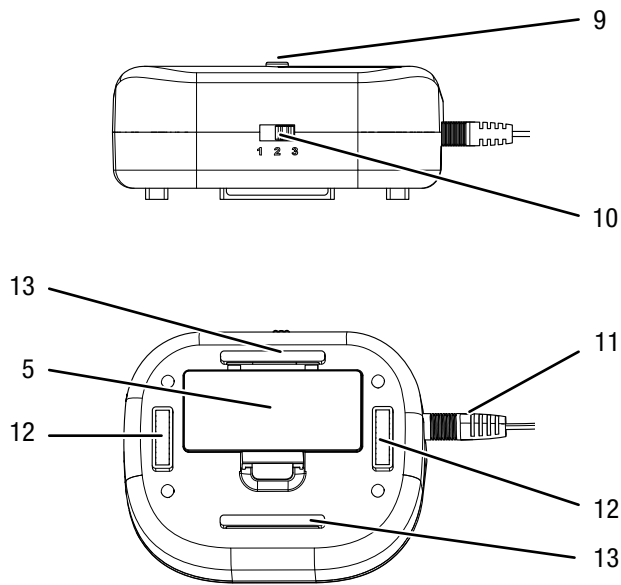
- Asistente integrado para el punto de cocinado de 8 tipos de carne u otros alimentos configurados previamente
- Hasta 5 puntos de cocinado y configuración individual de la temperatura
- Alarma acústica y cambio de color de la pantalla al alcanzarse el punto de cocinado deseado
- Alcance de las ondas de hasta 20 metros
- Sensor de medición y cable de acero inoxidable aptos para temperaturas de hasta 200 °C (en parrillas cerradas u hornos)
- Pantalla LC grande y de fácil lectura
- Reloj de parada y función de temporizador
- Mando receptor con soporte magnético y clip para bolsillo
- Estación base con soporte magnético y cierre adhesivo

Vista general del aparato



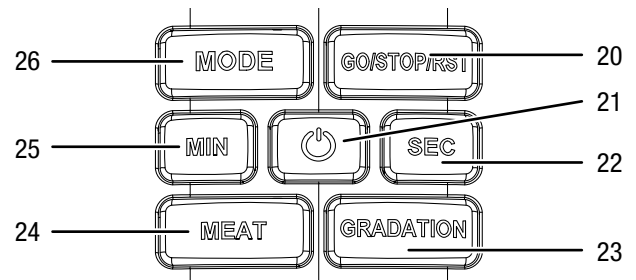
Nº	Denominación
1	Mando receptor
2	Pantalla
3	Cuadro de mando
4	Estación base con soporte magnético
5	Compartimento de las pilas de la estación base
6	Clip para bolsillo con soporte magnético
7	Compartimento de las pilas del mando receptor
8	Sonda de medición
9	Interruptor de la conexión por ondas

Visión trasera de la estación base



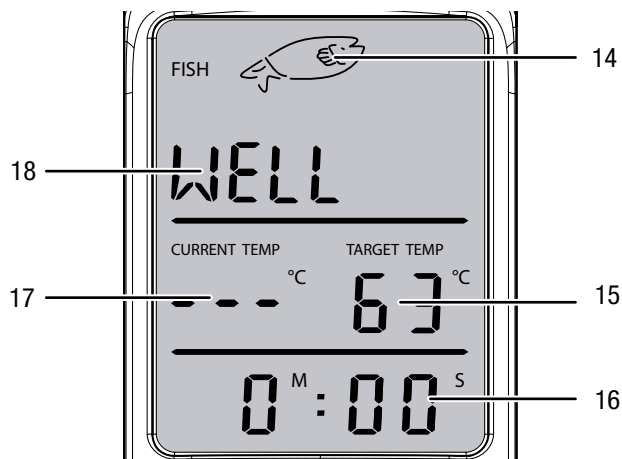
Nº	Denominación
5	Compartimento de las pilas de la estación base
9	Tecla de conexión por ondas
10	Selector del canal de ondas
11	Conexión de la sonda de medición
12	Soporte magnético
13	Guía para el cierre adhesivo

Cuadro de mando



Nº	Denominación
20	Tecla <i>GO/STOP/RST</i>
21	Tecla <i>ON/OFF</i>
22	Tecla <i>SEC</i>
23	Tecla <i>GRADATION</i>
24	Tecla <i>MEAT</i>
25	Tecla <i>MIN</i>
26	Tecla <i>MODE</i>

Pantalla



Nº	Denominación
14	Tipo de alimento
15	Temperatura objetivo en °C o °F
16	Minutos / segundos (reloj de parada o temporizador)
17	Temperatura actual en °C o °F
18	Punto de cocinado configurado

Datos técnicos

Parámetro	Valor
Denominación del aparato	BT40
Peso (incl. pilas)	Estación base: 73 g Mando: 110 g
Dimensiones (alto x ancho x largo)	Estación base: 35 x 86 x 66 (mm) Mando: 112 x 52 x 25 (mm)
Alimentación eléctrica	Estación base: 2 x pila AAA de 1,5 V Mando: 2 x pila AAA de 1,5 V
Gama de medición de la temperatura	0 °C a 250 °C (32 °F a 482 °F)
Precisión de medición de la temperatura	1 °C / 1 °F
Alcance	máx. 20 m
Categoría del receptor	3
Tiempo de respuesta	hasta 30 s ¹⁾
Precisión	± 4%
Condiciones de servicio	0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F) con una h.r. entre 10% y 80%
Condiciones de almacenamiento	-10 °C a +50 °C (14 °F a 122 °F)

¹⁾ Si la variación de la temperatura es mínima, se transfiere una modificación de la temperatura cada 30 segundos. Si, por el contrario, la temperatura cambia rápidamente, el sensor envía la señal cada 2 segundos. Esta transmisión de los valores de medición viene marcada por el parpadeo del LED de la estación base.

Volumen de suministro

- 1 x estación de base
- 1 x mando receptor
- 1 x sonda de medición de acero inoxidable
- 1 x cierre adhesivo
- 4 x pila AAA de 1,5 V
- 1 x manual de instalación rápida

Transporte y almacenamiento

Transporte

Utilice un maletín adecuado a la hora de transportar el aparato para así protegerlo de posibles influencias externas.

Almacenamiento

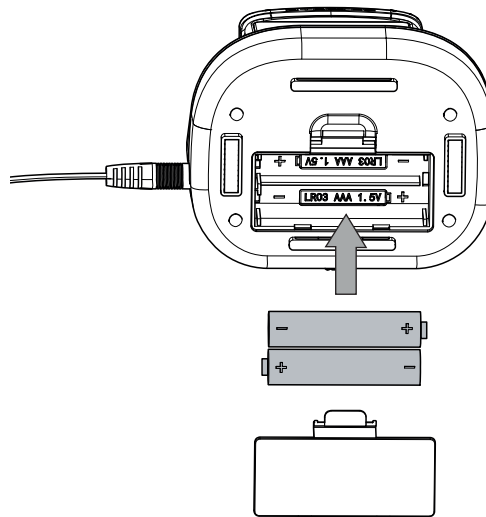
Mientras no esté utilizando el aparato, proceda a almacenarlo cumpliendo las siguientes condiciones:

- en un ambiente seco,
- en un lugar protegido del polvo y la irradiación solar directa,
- protegido del polvo con una funda si fuera necesario.
- Extraiga las pilas del aparato.

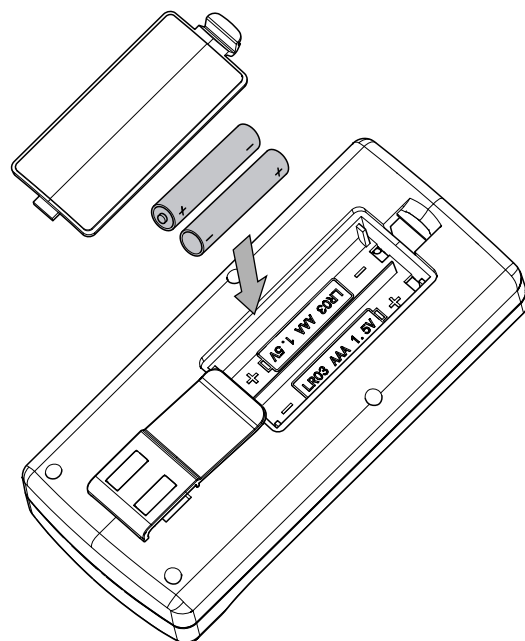
Manejo

Colocación de las pilas

- Estación base



- Mando



Encender el mando

1. Presione la tecla ON / OFF (21) del mando durante unos 3 segundos.
 - ⇒ Se emite una breve señal acústica.
 - ⇒ El mando está encendido.

Establecer la conexión por ondas entre el mando y la estación base

Es posible utilizar a la vez hasta tres aparatos (estación base con mando receptor) dentro del mismo radio de ondas. Para que no se produzcan interferencias entre los aparatos, se puede elegir entre tres canales de onda en la estación base correspondiente.

Para establecer la conexión de ondas entre la estación base y el mando receptor, proceda de la siguiente manera:

1. Conecte la sonda de medición a la estación base.
2. Configure el canal de ondas deseado mediante el interruptor 9.
3. Presione la tecla para la conexión por ondas a la estación base durante unos 3 segundos.
 - ⇒ Se ilumina el LED rojo de la estación base.
 - ⇒ Aparece un valor de medición en el indicador de la temperatura actual (17) del mando receptor.

En caso de que en el indicador de la temperatura actual (17) del mando receptor sigan apareciendo tres rayas, será debido a una de las siguientes causas: la estación base no está conectada, el sensor de temperatura no está conectado a la estación o el canal de ondas no se ha configurado correctamente. Revise la conexión de la sonda de medición a la estación base. Elija otro canal de ondas y repita los pasos 1 a 3.

Medición de la temperatura

Advertencia:

El termómetro muestra temperaturas en un rango de 0 °C a 250 °C (32 °F a 482 °F). Si la temperatura medida está por debajo de 0 °C (32 °F), en el indicador de la temperatura actual (17) *LLL*. Si la temperatura medida está por encima de 250 °C (482 °F), en el indicador de la temperatura actual (17) aparecerá *HHH*. Extraiga inmediatamente la sonda de medición para evitar posibles daños.



¡Peligro!

Al manejar el aparato, manténgase suficientemente alejado de las fuentes de calor.



Utilice guantes de protección adecuados, como p. ej. manoplas para parrilla, cocina u horno.



¡Cuidado!

Mantenga la estación base y el mando receptor alejados de superficies calientes. El calor puede dañar los aparatos.



¡Cuidado!

No utilice la sonda de medición en parrillas cerradas o en hornos a temperaturas superiores a 200 °C. El cable de la sonda de medición podría sufrir daños.

- ✓ El mando y la estación base están encendidos y conectados uno a otro por ondas.
1. Elija el tipo de carne o de alimento pulsando la tecla *MEAT* (24) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de carne o de alimento deseado.
 - ⇒ En la pantalla aparecerá un dibujo y el término inglés para el tipo de carne o de alimento.
 2. Elija el punto de cocinado deseado pulsando la tecla *GRADATION* hasta que aparezca en la pantalla el punto de cocinado deseado.
 - ⇒ En la tabla que se muestra a continuación podrá ver los distintos niveles de punto de cocinado configurables.
 3. Ponga la sonda de medición en contacto con el alimento.









Advertencia:

Elija la parte más gruesa del alimento e introduzca la sonda de medición desde el lateral, para así poder darle la vuelta durante el proceso de medición.

Asegúrese de no tocar grasa, cartílagos o huesos con la punta de la sonda de medición, puesto que en ese caso la medición de temperatura podría resultar falseada.

- ⇒ Al alcanzarse la temperatura objetivo, se emite una señal acústica y la pantalla se ilumina de color rojo.

Tipos de alimentos con las temperaturas objetivo configuradas de fábrica

Alimento	Indicador en la pantalla	Al punto WELL	Tres cuartos M WELL	Medio MEDIUM	Poco hecho M RARE	Muy poco hecho RARE
Vacuno (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Cordero (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Ternera (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Cerdo (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Pescado (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Pavo (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Pollo (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Configurar manualmente la temperatura objetivo

1. Elija el tipo de alimento y el punto de cocinado al cual quiere modificar la temperatura objetivo.
2. Mantenga presionada la tecla *MODE* (26) hasta que parpadee el indicador de temperatura objetivo *TARGET TEMP* (15).
3. Pulse la tecla *MIN* (25) o la tecla *SEC* (22) hasta que quede configurada la temperatura objetivo deseada. Si mantiene presionadas estas teclas se acelera el incremento o descenso de la temperatura objetivo.
4. Pulse nuevamente la tecla *MODE* (26) para confirmar la temperatura objetivo configurada.

Ajuste del temporizador

El aparato cuenta con un temporizador que se puede utilizar de forma independiente respecto del sensor de medición de temperatura. El tiempo máximo al que se puede configurar es de 99:59 (MIN:SEG).

1. Para reducir este tiempo, pulse la tecla *MIN* (25) o la tecla *SEC* (22) hasta que aparezca el tiempo que desee. Si mantiene presionadas estas teclas se acelera el incremento o descenso del tiempo.
2. Pulse la tecla *GO/STOP/RST* (20) para activar el temporizador.
 - ⇒ Una vez transcurrido todo el tiempo programado se emite una señal acústica continua y parpadea el indicador de los minutos / segundos.
3. Pulse la tecla *GO/STOP/RST* (20) para confirmar.
 - ⇒ La señal acústica se detiene y el indicador deja de parpadear.

Configurar el reloj de parada

El aparato cuenta con un reloj de parada que se puede utilizar de forma independiente respecto del sensor de medición de temperatura.

1. Pulse la tecla *GO/STOP/RST* (20).
 - ⇒ El reloj de parada va aumentando de hora.
2. Pulse la tecla *GO/STOP/RST* (20) de nuevo para fijar el reloj de parada en una hora concreta.
3. Mantenga presionada la tecla *GO/STOP/RST* (20) hasta que vuelva a figurar la hora 0M:00S.

Cambiar el indicador entre °C y °F

1. Pulse la tecla *MODE* (26) para cambiar el indicador de temperatura entre °C y °F.

Fijar el aparato con el soporte magnético o el cierre adhesivo



¡Cuidado!

Mantenga la estación base y el mando receptor alejados de superficies calientes. El calor puede dañar los aparatos.

- Puede fijar el mando receptor y/o la estación base a objetos magnéticos (p. ej. la puerta de un frigorífico) mediante el soporte magnético.
- Puede fijar la estación base al asa de un horno o a la piedra de una parrilla mediante el cierre adhesivo incluido en el volumen de suministro.
 - Para ello, introduzca el cierre adhesivo a través de los dos ojitos (13) situados en la parte inferior de la estación base
 - Fije el cierre adhesivo de forma que la estación base no pueda deslizarse.

Desconexión

1. Presione la tecla ON / OFF (21) del mando receptor durante unos 3 segundos.
 - ⇒ Se emite una breve señal acústica.
 - ⇒ El mando receptor queda desactivado.
 - ⇒ Durante unos instantes, la estación base intenta establecer de nuevo la conexión al mando receptor. Puesto que ya no es posible, la estación base se apaga automáticamente.
- Cuando no vaya a usar el aparato durante un tiempo prolongado, extraiga las pilas del mando y de la estación base.

Mantenimiento y reparación

Limpieza



¡Peligro!

Deje enfriar la sonda de medición y el cable antes de proceder a su limpieza.



Limpie el aparato con un paño húmedo, suave y sin pelusas. Asegúrese de que no entre humedad al interior de la carcasa. No utilice espráis, disolventes, detergentes que contengan alcohol o limpiadores abrasivos sino sólo agua clara para humedecer el paño.

El aparato y sus distintos componentes **no** son aptos para su limpieza en un lavavajillas.

Reparación

No realice modificaciones en el aparato ni recambie piezas. Para realizar una reparación o comprobación del equipo deberá dirigirse al fabricante.

Cambiar la pila

Se debe cambiar la pila cuando parpadee el estado de la pila o no se pueda encender el aparato (véase el capítulo Introducción de las pilas).

Eliminación de residuos



Los aparatos electrónicos no pueden ser tirados en la basura doméstica sino que deben ser eliminados debidamente conforme a la Directiva 2002/96/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de enero de 2003 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Se ruega eliminar este aparato una vez concluida su vida útil conforme a las disposiciones legales vigentes.

Declaración de conformidad

en el sentido de la Directiva CE de baja tensión 2006/95/CE y de la Directiva CE 2004/108/CE sobre compatibilidad electromagnética.

Por la presente declaramos que el aparato BT40 ha sido desarrollado, proyectado y fabricado de conformidad con las Directivas CE indicadas.

La marca **CE** se encuentra en la placa de características del aparato.

Fabricante:

Trotec GmbH & Co. KG
Grebbeener Straße 7
D-52525 Heinsberg

Teléfono: +49 2452 962-400

Fax: +49 2452 962-200

E-Mail: info@trotec.com

Heinsberg, a 09.12.2015



Detlef von der Lieck
Gerente

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com