

Eris HD10BT

Auriculares profesionales con Cancelación de ruido activa y tecnología inalámbrica Bluetooth®

Manual del usuario



Tabla de contenidos

1 Vista General — 1

- 1.1. Introducción — 1
- 1.2. Qué hay en la caja — 1
- 1.3. Productos PreSonus complementarios — 2

2. Conexiones — 3

- 2.1. Conexiones y controles del auricular derecho — 3
 - 2.1.1. Emparejamiento Bluetooth y alimentación — 3
 - 2.1.2. Cambio de pista y volumen Bluetooth — 3
 - 2.1.3. Controles de llamada telefónica — 4
 - 2.1.4. Conexión con cable — 5
- 2.2. Conexiones y controles del auricular izquierdo — 5
 - 2.2.1. Active Noise Canceling (ANC) — 5
 - 2.2.2. Carga — 5

1 **Vista General**

1.1 **Introducción**



Gracias por comprar los auriculares profesionales Eris™ HD10BT de PreSonus® con cancelación activa de ruido y tecnología inalámbrica Bluetooth. Los auriculares Eris HD10BT de PreSonus® proporcionan un rendimiento de audio con calidad de estudio con la movilidad y libertad de la conectividad Bluetooth. La Cancelación Activa de Ruido (ANC) reduce los sonidos ambientales en hasta 18 dB – así que si está caminando por una calle muy concurrida, o sentado en el asiento central de un avión, puede escuchar su música, podcasts, o series de televisión favoritas en una fidelidad sonora brillante.

PreSonus Audio Electronics está decidido a realizar una mejora constante de sus productos y tenemos en gran estima a nuestros clientes y sus proyectos creativos. Agradecemos el soporte que nos demuestra al comprar sus auriculares Eris HD10BT y ¡estamos completamente seguros de que los disfrutará durante muchos años!

1.2. **Qué hay en la caja**

El paquete de Eris HD10BT contiene lo siguiente:

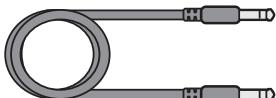
Auriculares profesionales Eris HD10BT de PreSonus



Guía de arranque rápido



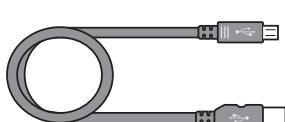
Cable TRS-TRS de 1M 1/8" (3.5mm)



Adaptador TRS de 1/8" (3.5mm) a 1/4" (6.35mm)

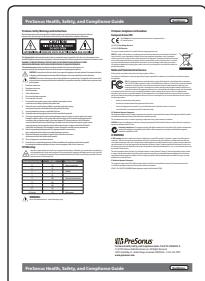


Cable de carga USB de 1M





Estuche de viaje de tapa dura

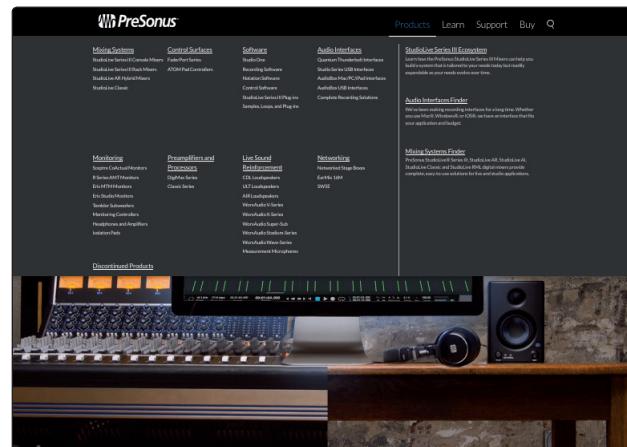


Guía de salud, seguridad y conformidad de PreSonus para auriculares.

1.3. Productos PreSonus complementarios

¡Gracias por elegir Presonus! Como compañía de soluciones, creemos que la mejor forma de cuidar a nuestros clientes (y ese es usted) es asegurarnos de que tenga la mejor experiencia posible desde el comienzo de la cadena de señal hasta el final. Con el fin de conseguir este objetivo, hemos priorizado una integración sin fisuras durante toda la fase de diseño de estos productos desde el primer día. El resultado son sistemas que se comunican entre sí como se había pensado—nada más sacarlos de la caja—sin excesivas complicaciones de configuración.

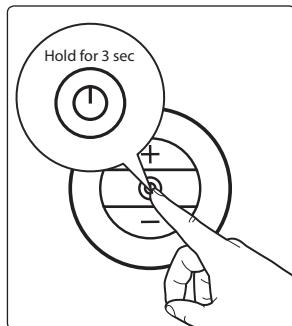
Estamos aquí a su disposición. Descubra más cosas en www.presonus.com.



2. Conexiones

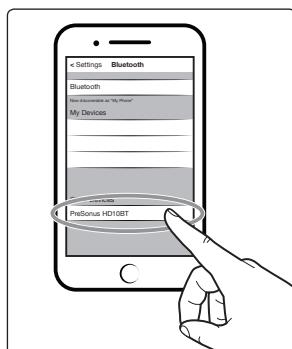
2.1. Conexiones y controles del auricular derecho

2.1.1. Emparejamiento Bluetooth y alimentación

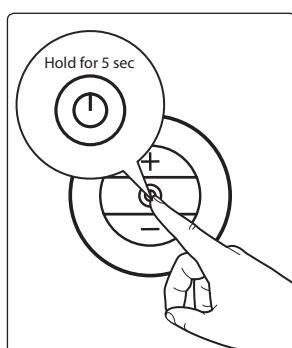


Para encender los auriculares Eris HD10BT, mantenga pulsado el botón central durante 3 segundos, si no hay ningún dispositivo Bluetooth emparejado o si el dispositivo Bluetooth emparejado previamente no está disponible, los auriculares Eris HD10BT entrarán en el modo de emparejamiento.

En el modo de emparejamiento, el LED situado en la parte inferior derecha del auricular parpadeará en azul y rojo.



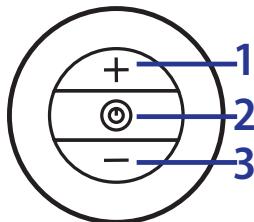
En su dispositivo Bluetooth, seleccione “PreSonus HD10BT” en el menú de emparejamiento.



Para apagar los auriculares Eris HD10BT, mantenga pulsado el botón central durante 5 segundos.

2.1.2. Cambio de pista y volumen Bluetooth

Los siguientes controles están disponibles para usarlos con su dispositivo Bluetooth favorito mientras escucha audio:

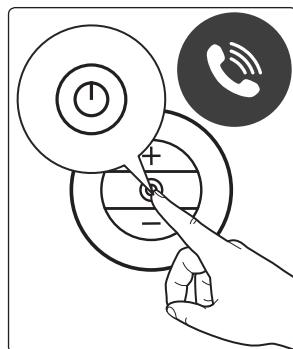


- Subir volumen / Pista anterior.** Pulse una vez para subir el volumen de reproducción Bluetooth. Mantenga la pulsación para ir a la pista anterior.
- Reproducir/Pausa.** Pulse este botón para iniciar y parar la reproducción a distancia en su dispositivo Bluetooth.
- Bajar volumen / siguiente pista** Pulse una vez para bajar el volumen de reproducción Bluetooth. Mantenga la pulsación para ir a la pista siguiente.

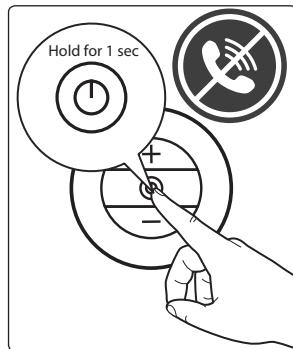
2.1.3. Controles de llamada telefónica

El botón central puede usarse también para contestar o rechazar llamadas de forma remota cuando su teléfono está emparejado vía Bluetooth a sus auriculares Eris HD10BT:

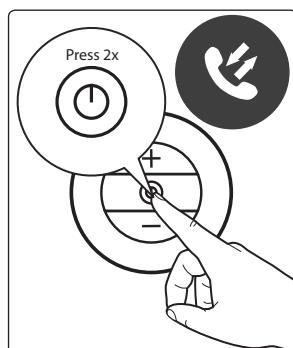
Pulse una vez para contestar una llamada.



Mantenga la pulsación durante 1 segundo para rechazar una llamada.

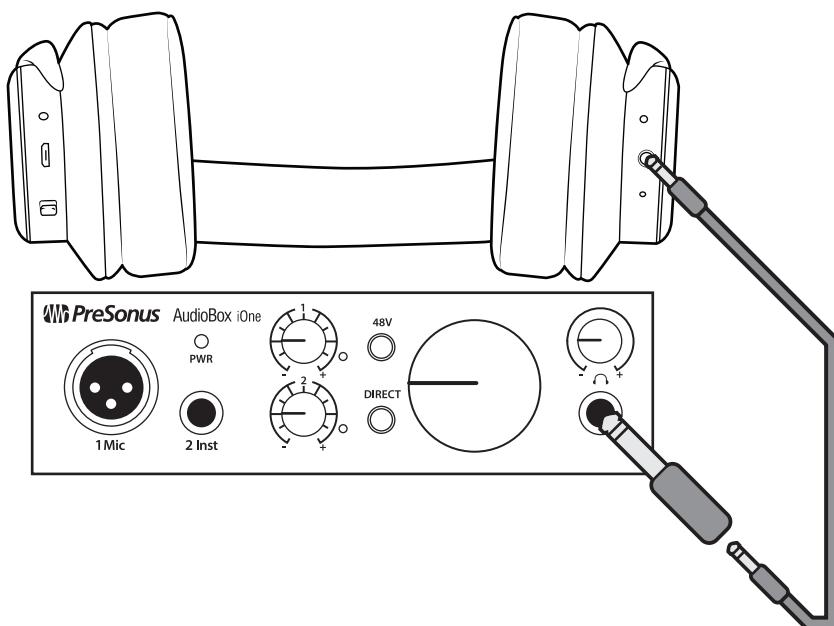


Pulse dos veces para volver a marcar el último número.



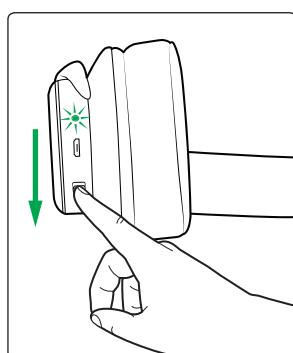
2.1.4. Conexión con cable

Sus auriculares Eris HD10BT pueden usarse con cable cuando la batería esté baja de carga, o si quiere conectarlos a un dispositivo que no ofrezca Bluetooth. El jack TRS de 1/8" está colocado en la parte inferior del auricular derecho. Use el cable incluido o cualquier cable TRS de 1/8" estándar.



2.2. Conexiones y controles del auricular izquierdo

2.2.1. Active Noise Canceling (ANC)

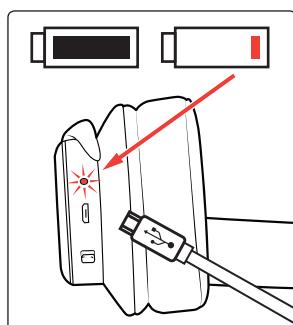


En la parte inferior del auricular izquierdo, encontrará el botón de cancelación de ruido activo o Active Noise Canceling (ANC). Es posible usar la cancelación de ruido activo independientemente de la escucha por Bluetooth. Sin embargo, el ANC requiere que sus auriculares Eris HD10BT estén encendidos.

Nota: El uso del ANC reducirá la carga de la batería de forma más rápida que simplemente usando el Bluetooth inalámbrico.

Cuando el ANC esté activo, el LED adyacente se iluminará en verde.

2.2.2. Carga



Conecte el cable USB incluido al puerto de carga para cargar los auriculares Eris HD10BT utilizando o un cargador de salida USB estándar o un ordenador. El LED ANC se iluminará durante la carga. Cuando la batería esté completamente cargada, el LED se apagará. Una vez cargados, los auriculares Eris HD10BT proporcionan hasta 8 horas de reproducción Bluetooth con el ANC activo y hasta 16 horas sin el ANC.

No utilice Bluetooth mientras carga.

Beneficios adicionales: La receta alto secreto de PreSonus para...

Pollo y Andouille Gumbo

Ingredientes:

- 1 C harina multiuso
- ¾ C de aceite vegetal
- 1 cebolla grande en dados o cubitos
- 1 cebolla pequeña en cuartos
- 6 tallos de apio en trocitos
- 1 pimiento verde grande en trocitos
- 3 dientes de ajo (2 picados, 1 entero)
- 1 lb salchichas Andouille
- 4 cuartos traseros de pollo
- 4 qt de agua
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de sazonador Old Bay
- 1-2 C quigombó (okra) congelado, en trocitos
- ¼ C perejil fresco, picado
- 6-8 huevos (opcional)

Instrucciones:

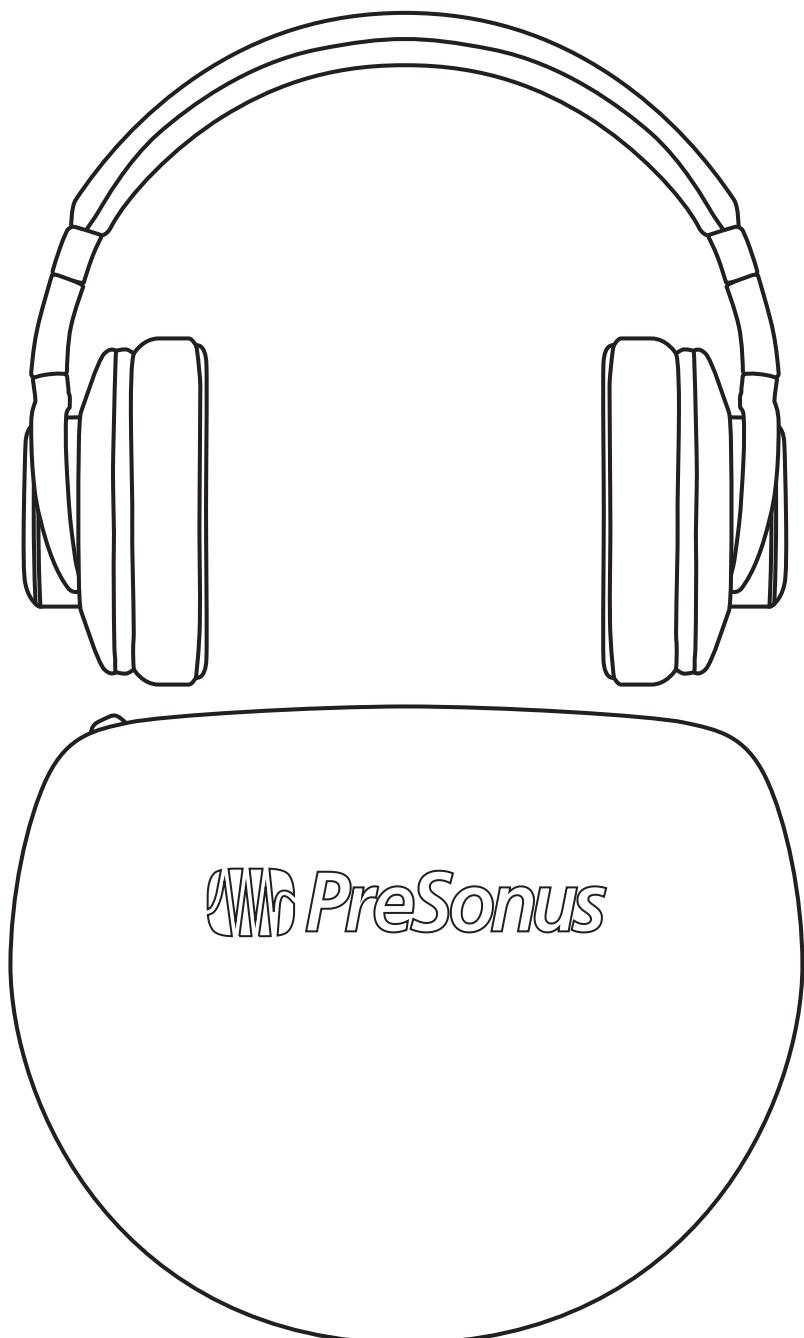
1. En una gran olla, combine los cuartos traseros enteros de pollo, el agua, la cebolla en cuartos, el Old Bay, 2 hojas de laurel y 1 diente de ajo entero. Tape y llévelo todo a un hervor suave. Hierva a fuego lento el caldo hasta que el pollo se separe del hueso. Saque el pollo y guárdelo aparte. Deseche la cebolla, las hojas de laurel y el ajo, reservando el caldo.
2. En una sartén fuerte, caliente 1 cucharada de aceite en fuego medio alto y tueste el andouille hasta que se cocine todo. Aparte la salchicha para más tarde.
3. En la misma sartén, añada y caliente el aceite sobrante. Lentamente añada 1-2 cucharadas de harina cada vez, removiendo continuamente. Continúe cocinando y removiendo la crema hasta que se ponga de un color marrón oscuro (debería de parecerse a un chocolate oscuro derretido). Tenga cuidado en no calentar demasiado el aceite o la harina se quemará y tendrá que comenzar de nuevo.
4. Una vez que la crema haya alcanzado el color correcto, añada los trocitos de cebolla, apio, pimiento verde y ajo picado. Cocine hasta que las verduras estén muy tiernas. No lo tape.
5. Lentamente vaya añadiendo 1 cuarto de consomé de pollo y llévelo a un hervor lento, removiendo constantemente.
6. Lleve la mezcla de la crema a una olla sopera y llévelo a un hervor suave. No lo tape, la crema se asentará en el fondo de la olla y se quemará.
7. Añada lo que quede de consomé de pollo, hojas de laurel y el tomillo. Cocine a fuego lento durante 30 minutos.
8. mientras el gumbo está hirviendo, separe el pollo del hueso, desmenude el pollo y corte en rodajas el andouille.
9. Añada el pollo y el andouille al gumbo y vuelva a hervir a fuego lento. Cocine a fuego lento durante 30-45 minutos.
10. Añada y remueva el quigombó (Okra) congelado y el perejil y súbelo a un buen hervor.
11. **Opcional:** Parta un huevo en una taza de té y échelo rápido al gumbo hirviendo. Repita el proceso con los otros huevos teniendo cuidado en no colocarlos demasiado juntos. Despues de que todos los huevos hayan vuelto a subir a la superficie, reduzca el fuego y hierva a fuego lento.
12. Corrija el sazonado con sal y pimienta (roja, blanca y/o negra) si fuera necesario.
13. Sirva sobre arroz con ensalada de patatas.

Plato para 12

Eris HD10BT

Auriculares profesionales con Cancelación de ruido activa y tecnología inalámbrica Bluetooth®

Manual del usuario



18011 Grand Bay Ct. • Baton Rouge,
Louisiana 70809 USA • 1-225-216-7887
www.presonus.com

Part# 70-52000141-A