

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## BAÑO MARÍA ESTÁTICO

BMP-25



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.  
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

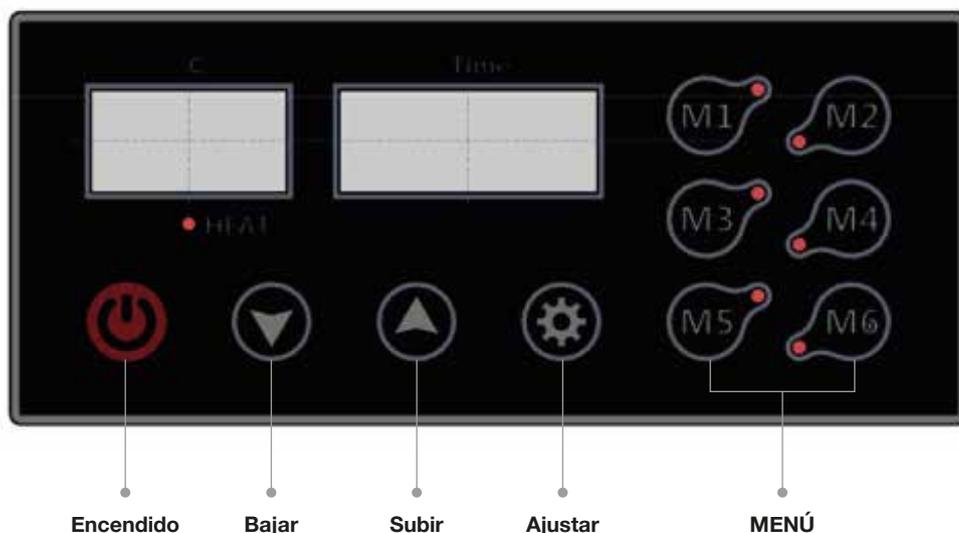
## Seguridad y garantía:

· Antes de utilizar el aparato, compruebe siempre si está dañado. Si éste fuera el caso no utilice el aparato y póngase en contacto con su proveedor de catering para buscar una solución.

· Llene siempre el recipiente con agua antes de conectar el aparato a la red eléctrica. No podrá utilizar el aparato sin una buena cantidad de agua. Indicación: llene la olla entre un 50 y un 65% de agua, dependiendo de la cantidad de comida que desee preparar en la olla. Tenga en cuenta que los alimentos envasados al vacío elevarán el nivel de agua. El uso sin agua podría causar graves daños en el aparato (y sus piezas) y, por tanto, peligro. Para evitar esta situación, debe comprobar el nivel de agua cada 20-30 minutos y si es necesario.

## Instalación y funcionamiento:

### 1. Ajustes



**A. APAGADO:** al encender el aparato, la pantalla de temperatura muestra "OFF", la pantalla de la hora no es brillante, sin salida.

**B. ENCENDIDO:** pulse brevemente la tecla "interruptor", la pantalla de temperatura y hora parpadeará para mostrar el ajuste de la última vez, pulse brevemente la tecla de ajuste para entrar en estado de funcionamiento.

**C. Estado de funcionamiento:** después de encender, pulse brevemente la tecla de configuración, en el estado de trabajo, cuando el tubo de calefacción de trabajo, la luz de calefacción "HEAT" está siempre encendido, cuando se utiliza el ajuste del menú, la luz del menú correspondiente está siempre encendido, cuando se alcanza la temperatura de ajuste, la pantalla de tiempo comenzó la cuenta atrás.

**D. Ajustes:** Pulse y mantenga pulsada la tecla de configuración para entrar en el estado de configuración, en este momento la pantalla de temperatura "00.0" parpadea, la pantalla de tiempo no parpadea; pulse brevemente "▲▼" para ajustar los parámetros de temperatura; cada vez que pulse la tecla "▲o▼", se ajustará + - 0.1 °C; Después de completar el ajuste de temperatura, pulse la tecla de configuración para confirmar.

### 2. Dos modos de control

**A. Modo de menú de funcionamiento:** en el estado de encendido, pulse la tecla de menú M1 a M6, correspondiente a la luz del menú brillando, la temperatura y la hora parpadeando para mostrar la temperatura y la hora preestablecidas, a continuación, la tecla corta "ajuste", confirme esta función de menú en el estado de trabajo, la temperatura y la hora. La pantalla ya no parpadea, la luz del menú correspondiente está siempre encendida, retardo de 2 segundos relé snap-in, y DC12V de salida.

**B. Modo de funcionamiento del menú:** en el estado de encendido, pulse brevemente la tecla "settings", la temperatura, el tiempo de tubo digital parpadea la memoria de visualización de la hora y la temperatura, y luego corta "settings" tecla, confirme el inicio, en el estado de trabajo, la temperatura y la pantalla de tiempo ya no parpadea, no hay luz de menú, retraso de 2 segundos relé de snap, y DC12V de salida.



### NOTA:

No repare ni desmonte nunca el aparato usted mismo. Esto debe hacerlo siempre un técnico profesional si es necesario.



### 3 Visualización de la temperatura y la hora

A. La pantalla de la izquierda muestra la temperatura, para la temperatura actual en tiempo real, con una precisión de 1 decimal, recogidos cada 1 segundo, se puede ajustar hasta 95 °C, el estado de trabajo es a menudo brillante, ajuste intermitente, reservado se puede convertir a Fahrenheit.

B. Cuando la temperatura alcanza el número establecido, el zumbador suena 3 veces (una corta y una larga), este recordatorio de que puede poner comida en la máquina.

### 4 El estado de fin de trabajo

La cuenta atrás finaliza con el zumbador 5 veces largo, y cada 1 minuto suenan 5 veces largo hasta que se pulsa la tecla de apagado, la temperatura muestra la temperatura actual, y la temperatura de ajuste no parpadea (mostrar temperatura de ajuste 2s, mostrar temperatura actual 10s). Después de 1 hora en este estado de mantenimiento, se apaga automáticamente o se pulsa artificialmente la tecla de apagado cuando no se pulsa ninguna tecla.

### 5 El ajuste de la temperatura

Mantenga pulsada la tecla de configuración, entrar en el estado de ajuste, la pantalla de temperatura parpadea, pulse las teclas arriba y abajo puede ajustar el valor de la temperatura, pulse el "dos veces", ajustar el más o - 0,1 °C, pulsación larga puede acelerar el ajuste, cuanto más tiempo se pulsa, más rápido el ajuste de aceleración. Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, automáticamente entrar en el ahorro de confirmación de los ajustes y entrar en el estado de trabajo.

### 6 Ajuste de la hora

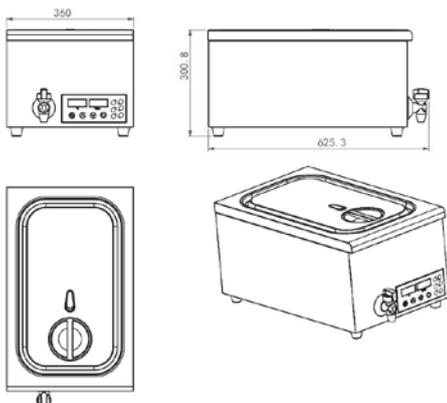
Después de ajustar la temperatura, pulse brevemente la tecla de ajuste, la hora HH de dos dígitos parpadeará en la pantalla, puede ajustar la hora, el rango de ajuste de la hora es de 01 a 99, (puede ser 99-01 ajuste inverso), y después pulse brevemente (2º) la tecla de ajuste, los minutos MM de dos dígitos parpadearán, puede ajustar los minutos, el rango de ajuste de los minutos: 01 a 59, (puede ser 59 a 01 ajuste inverso), ajuste preciso a 1 minuto, pulsación corta "ting" un poco, ajuste "más/ - " 1 minuto / hora, pulsación larga puede acelerar el ajuste, cuanto más larga sea la pulsación, más rápida será la aceleración del ajuste. Una vez finalizada la configuración, pulse la tecla de configuración por 3ª vez para confirmar que los ajustes se han guardado, (o cuando no hay señal de botón "dos veces" y luego parpadea durante 5 segundos, también automáticamente por defecto a la confirmación de ahorro de ajuste de tiempo), en el estado de trabajo.

### 7 Ajustes del menú

Presione brevemente el botón de menú M1 a M6, el botón de menú parpadeará, la temperatura y la hora parpadearán para mostrar los últimos datos guardados, en este momento presione y mantenga presionado el botón de configuración, en el estado de configuración, (presione brevemente para confirmar el menú, comience a trabajar), después de que la configuración se haya completado, presione el botón de configuración para confirmar la preservación de este conjunto de menús.

Valor por defecto del menú, M1: 95C/01:00, M2: 85C/01:30, M3: 75C/03:00, M4: 65°C/ 01:30, M5: 60°C/ 03:30, M6: 50°C/ 06:00

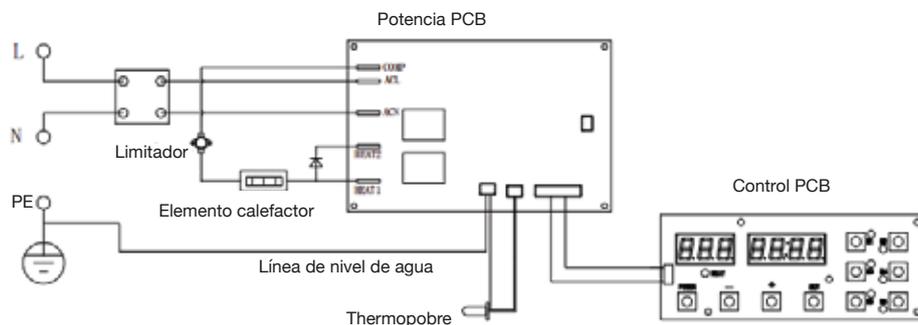
## Características del producto:



Modelo: **BMP-25**  
Tensión: **220~240V/50Hz**  
Potencia (KW): **1.2**  
Dimensión del producto (mm): **626\*360\*300**  
Peso bruto (kg): **14**



## Esquema del circuito:



## Limpeza y mantenimiento:

1. Por favor, utilice un paño húmedo para limpiar, o utilice vinagre neutro para limpiar si es necesario, no enjuague la máquina con agua directamente para evitar el fuego ware y piezas de control eléctrico daños.
2. Si el artículo aparece problemas, no desmontar la máquina, y enviarlo al departamento de servicio autorizado de nuestra empresa o distribuidor para su reparación.
3. Asegúrese de que la alimentación está desconectada cuando todos los mantenimientos están en proceso.
4. No enjuague la máquina con agua directamente para evitar el fuego ware y piezas de control eléctrico daños.
5. Si no se utiliza durante mucho tiempo, debe limpiarse y guardarse en un lugar ventilado y sin fuego.-



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Ellos pueden llevarse este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.



**Para más información:**



www.edenox.es  
edenox@edenox.com  
[+34] 935 651 130

# INSTRUCTION MANUAL

## SOUS VIDE

BMP-25



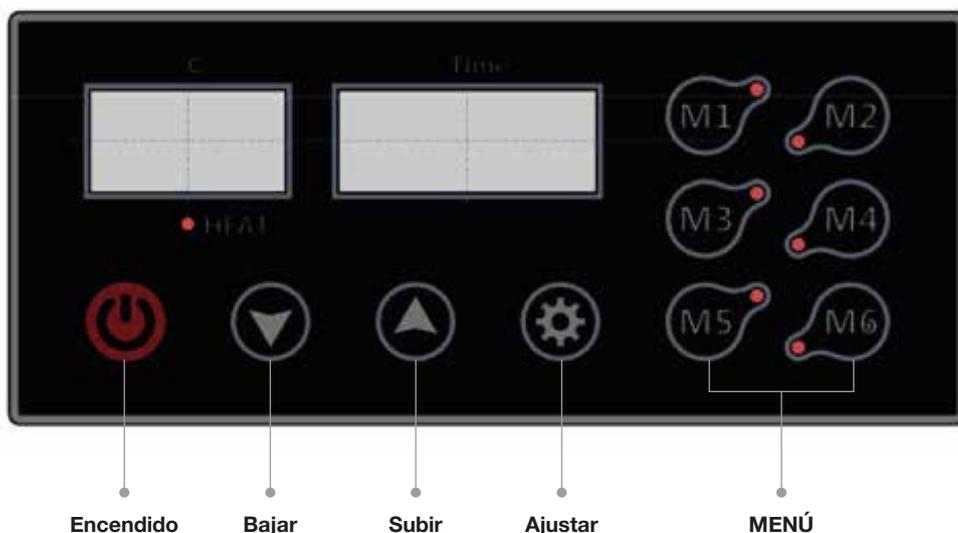
Read this user manual carefully before use.  
Keep this manual handy for future reference.

## Safety & Warranty:

- Before usage you should always check whether the device is damaged. If this is the case, do not operate the device and feel free to contact your catering supplier to work towards a solution.
- Always first fill the pan with water before connecting the device to the mains. You cannot use the device without a pleasant amount of water. Indication: fill the pan 50 to 65% with water, depending on how much food you would like to prepare in the pan. So keep in mind that the vacuum sealed food will raise the water level. Usage without water could cause serious damage to the device (and it's parts) and therefore danger. To prevent this situation, you should check the level of water each 20-30 minutes and if needed.

## Installation & Operation:

### 1. Setting



**A. POWER OFF:** power-on "twisted" short noise into the POWER ON, the temperature screen show "OFF", the time screen is not bright, without output.

**B. POWER ON:** short press "switch" key, "twisted" short sound, temperature, and time screen flash to show the setting of the last time, short press the settings key, into the working state.

**C. Operating status:** after powering on, short press the settings key, into the working state, when heating tube work, heating light "HEAT" is always on; when use the menu setting, the corresponding menu light is always on; when it reaches the setting temperature, the time screen began to count down.

**D. Ajustes:** Press and hold the settings key to enter the settings state, at this time the temperature screen "00.0" flashing, the time screen does not flash; short press "▲▼" to adjust temperature parameters; each press the "▲▼" key, it will adjust + - 0.1 °C; After completing the temperature setting, then press the setting key to confirm.

### 2. Two Control Mode

**A. Menu mode of operation:** in the power-on state, press the menu key M1 to M6, corresponding to the menu light shining, temperature and time flashing to show the pre-stored set temperature and time, then the short "setting" key, confirm this menu function into the working state, temperature, and time. The screen no longer flashes, the corresponding menu light is always on, delay 2 seconds relay snap-in, and DC12V output.

**B. Menu mode of operation:** in the power-on state, short press "settings" key, temperature, time digital tube flashing display memory set time and temperature, and then short "settings" key, confirm the start, into the working state, temperature and time screen no longer flashing, no menu light, delay 2 seconds relay snap, and DC12V output.



### NOTA:

Never repair or dismantle the device by yourself. This should always be done by a professional technician.



### 3 Temperature and time display

**A.** The left screen shows the temperature, for the current real-time temperature, accurate to 1 decimal point, collected every 1 second, can be set up to 95 °C, the working state is often bright, set flashing, reserved can be converted to Fahrenheit.

**B.** When the temperature reaches the set number, the buzzer rings 3 times (one short and one long), this reminder that you can put food into the machine.

### 4 The end-of-work status

The countdown ends with the 5 long buzzer, and every 1 minute 5 long rings until the off key is pressed, the temperature shows the current temperature, and the setting temperature does not blink (show setting temperature 2s, show current temperature 10s). After 1 hour in this state of maintenance, automatically shut down or artificially press the key shutdown when no button is pressed.

### 5 The temperature setting

Press and hold the settings key, enter the setting state, the temperature screen flashes, press the up and down keys can adjust the temperature value, press the "twice", adjust the plus or - 0.1 °C, long press can accelerate the adjustment, the longer you press, the faster the acceleration adjustment. If no keys are pressed within 5 seconds, automatically enter the settings confirmation save and enter the working state.

### 6 Time setting

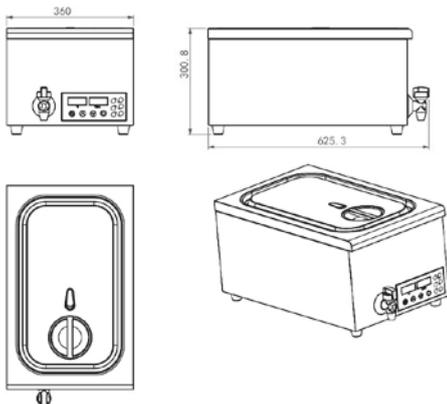
After setting the temperature, then press the setting key short, the hour HH double-digit flashing time screen, can set the hour, the hour setting range 01 to 99, (can be 99-01 reverse adjustment), and then short (2nd) press the setting key, the minute MM double-digit flashing, can set the minute, minute setting range: 01 to 59, (can be 59 to 01 reverse adjustment), set accurate to 1 minute, short press "ting" a bit, adjust "plus/ - " 1 minute / hour, long press can accelerate adjustment, the longer the press, the faster the acceleration of adjustment. After the setup is complete, press the settings key for the 3rd time to confirm the settings save, (or when there is no "twice" button signal and then flash for 5 seconds, also automatically default to the time setting save confirmation), into the working state.

### 7 Menu settings

Short press to set the menu button M1 to M6, corresponding to the menu button flashing, temperature and time flashing to show the last saved data, at this time press and hold the settings button, into the settings state, (short press is to confirm the menu, start work), after the setup is complete, press the settings button to confirm the preservation of this menu set.

Menu factory default value, M1: 95C/01:00, M2: 85C/01:30, M3: 75C/03:00, M4: 65°C/ 01 :30, M5: 60°C/ 03:30, M6: 50°C/ 06:00

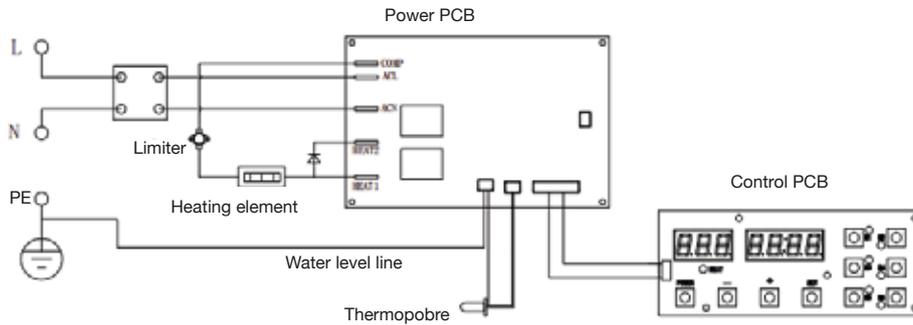
## Product Features:



Model: **BMP-25**  
Voltage: **220~240V/50Hz**  
Power (KW): **1.2**  
Product Dimension (mm): **626\*360\*300**  
Gross Weight (kg): **14**



## Circuit diagram:



## Cleaning and maintenance:

1. Please use a wet cloth to clean, or use neutral vinegar to clean if necessary, do not rinse the machine with water directly to avoid the fire ware and electric control parts damage.
2. If the item appear trouble, do not dismount the machine, and send it to our company's authorized service department or distributor for repair.
3. Make sure the power is turned off when all the maintenances are in process.
4. Do not rinse the machine with water directly to avoid the fire ware and electric control parts damage.
5. If long time no use, it should be cleaned up and keep it in ventilate and non-firet environment.-



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the leaning, Care & Maintenance sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased.

They can take this product for environmental safe recycling.





**For further information:**



www.edenox.es  
edenox@edenox.com  
[+34] 935 651 130