

# Osojimax OM6

MANUAL  
DE USUARIO

 **OSOJI**



# Presentamos la Nueva Osojimix OM6

## OSOJIMIX OM6 EL NUEVO ROBOT DE COCINA TE CONVIERTE EN LA /EL MEJOR CHEF.

No importa si eres una/un chef consumada(o) o una(o) principiante, las completas funciones de la Osojimix OM6 en conjunto con su facilidad de manejo te permitirá crear las más ricas preparaciones, ya sean de sofisticada coctelería, creativos platos de fondo o la más tentadora repostería. Masas, salsas, sopas, colados, mermeladas, jugos, tragos y más ¡El límite es tu imaginación!

## INTUITIVA Y SIMPLE.

Su gran pantalla touch de 7 pulgadas te permitirá cocinar de forma fácil e intuitiva.

La función de cocina asistida te permitirá guiar tu cocina con solo mirar la pantalla.

Hasta los más pequeños pueden divertirse y aprender cocinando en la Osojimix OM6, en tu compañía.



## REEMPLAZA MÁS DE 12 ELECTRODOMÉSTICOS.

La Osojimix OM6 es un maravilloso robot que mezcla, tritura, cocina al vapor, cocina al vacío, pesa, emulsiona, revuelve, bate, sofríe y, lo mejor, se autolava.

La versatilidad del robot de cocina Osojimix OM6 no tiene límites y las posibilidades son maravillosas cuando se agrega imaginación y creatividad.



## INCLUYE LIBRO Y CHIP CON RECETAS HECHAS POR CONNOTADOS CHEFS CHILENOS.

Deliciosas recetas elaboradas por el equipo de Platos y Copas, éste libro acumula el cariño y la experiencia de distintas personas relacionadas con la cocina, con los eventos y las fotografías culinarias.

Todas las recetas del libro impreso "TODOS SOMOS CHEF" que recibirás vienen además cargadas en el chip de tu robot, lo que te permitirá verlas desplegadas en la pantalla de tu Osojimix OM6.



SOLICITA TU CLASE INICIAL GRATUITA EN  +562 2973 5525

Aprende como funciona tu Osojimix OM6 con la clase inicial que recibirás de regalo, podrás ver en tiempo real, como se preparan distintos platos y hacer todas las preguntas sobre este maravilloso robot.

¡Un antes y un después en tu cocina!





## CONTENIDO

<b>¡Precauciones de Seguridad!</b>	4-6
<hr/>	
Conozca más sobre su robot de cocina	7
Cuchillas para mezclar	8
Vaso Mezclador	9
Tapa del Vaso Mezclador	9
Tapón Medidor	10
Canasta	10
Función Batidora	11
Vaporera	11
Espátula	12
<hr/>	
<b>Instrucciones de operación</b>	13
<hr/>	
Encendido	13
Apagado	14
Leer aviso de seguridad!	14
Ajuste de tiempo, temperatura y velocidad	15
Funciones rápidas, pesaje y retroceso	16
Función de velocidad máxima, página de ajustes y guía temperatura	17
Guía de Temperatura, de Operación e Información básica	18
Ajustes	19
Solución de problemas	21
Limpieza y Mantenimiento	23

# ¡ Precauciones de seguridad !

“El equipo no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados”

“Los niños deben ser supervisados y evitar que jueguen con el aparato”



## Palabras de precaución de seguridad

Presta atención a estas palabras “**Peligro**”, “**Precaución**” “**Cuidado**”, “**Atención**”

### Peligro

Significa que hay peligro, una operación incorrecta, puede provocar un peligro para la vida o lesiones personales graves.

### Cuidado

Significa que hay peligro, una operación incorrecta, puede provocar lesiones personales moderadas o leves.

### Atención

Consejos, no causará lesiones personales.

#### CERRAR LA TAPA CORRECTAMENTE

Asegúrate de cerrar la tapa con los tres puntos de anclaje ya que trabaja con alta temperatura en su interior.

#### NO SUMERGIR EN AGUA

El vaso no debe ser lavado en lavavajilla ni sumergido en agua al lavarse, teniendo cuidado de no mojar su parte inferior.

#### NO INTRODUCIR MANOS

por ningún motivo introducir las manos al interior del vaso mientras Osojimirix esté funcionando ya que posee potentes cuchillas afiladas.

No cumplir con éstas instrucciones invalida la garantía por daños en el robot o sus partes.

# Leer las instrucciones cuidadosamente antes de usar este producto.

---

## Precaución

### **Para evitar descargas eléctricas**

- Este producto está equipado y diseñado para conectarse con una buena fuente de alimentación con protección de puesta a tierra.
- Asegúrate de que la máquina esté desenchufada cuando la vayas a limpiar o desmontar las piezas y cuando no la estés usando.
- Está prohibido sumergir o enjuagar la máquina, si se va a limpiar, solo lo puede hacer con un paño húmedo, no dejar que el agua entre en el interior.
- Dejar de usar la máquina cuando el enchufe del cable esté dañado, esté fallando o el producto esté dañado. Por favor enviar la máquina al servicio autorizado más cercano para mantenimiento.

## Precaución

### **Mientras la máquina este en funcionamiento no abrir por ningún motivo la Tapa del vaso mezclador y el tapón central**

- Solo cuando la velocidad está en 0 (cero) y el vaso mezclador está desbloqueado puede abrir la tapa.

## Precaución

### **Cuando se cocina con alta temperatura debe dejar libre circulación del aire, para evitar una excesiva presión que podría ser peligrosa, dejando el orificio del tapón semi abierto.**

- Si el orificio del vaso mezclador está bloqueado o la comida sale de la taza medidora mientras se usa. Por favor desenchufe la máquina inmediatamente, y no la toque hasta que esté fría.
- No coloque demasiada comida en la vaporera o el vaso mezclador, la comida no debe sobrepasar la línea de marca máxima.
- Cuando use la vaporera, no cocine alimentos que puedan obstruir los poros de la vaporera.
- No cubra la tapa del vaso mezclador con el tapón durante la cocción.

## Precaución

### **Evite derrames de comida a altas temperaturas, porque esto causará quemaduras por vapor o expulsión de comida a altas temperaturas.**

- Tenga cuidado de mover el vaso mezclador para evitar derrames.
- La máquina debe de ser colocada en una superficie limpia y plana para evitar que se caiga.
- Cuando se esté usando, el cable no debe quedar suspendido para evitar que algo se enrolle con él.
- Cuando esté procesando comida caliente, no encienda con la velocidad máxima, de lo contrario podría provocar quemaduras. la comida caliente se debe procesar en velocidad baja y subirla gradualmente.
- El vaso mezclador, la tapa, la vaporera y la taza de medir se calientan mucho cuando se trabaja con comida caliente, evite tocar esas partes.
- Cuando cocine, algunos modos de preparación producen mucho vapor, mantengase alejado del vapor.
- Tenga cuidado con la expulsión de vapor del vaso mezclador, la vaporera, el borde de la vaporera y la parte superior de la misma.

### **Precaución**

#### **Evitar cortes.**

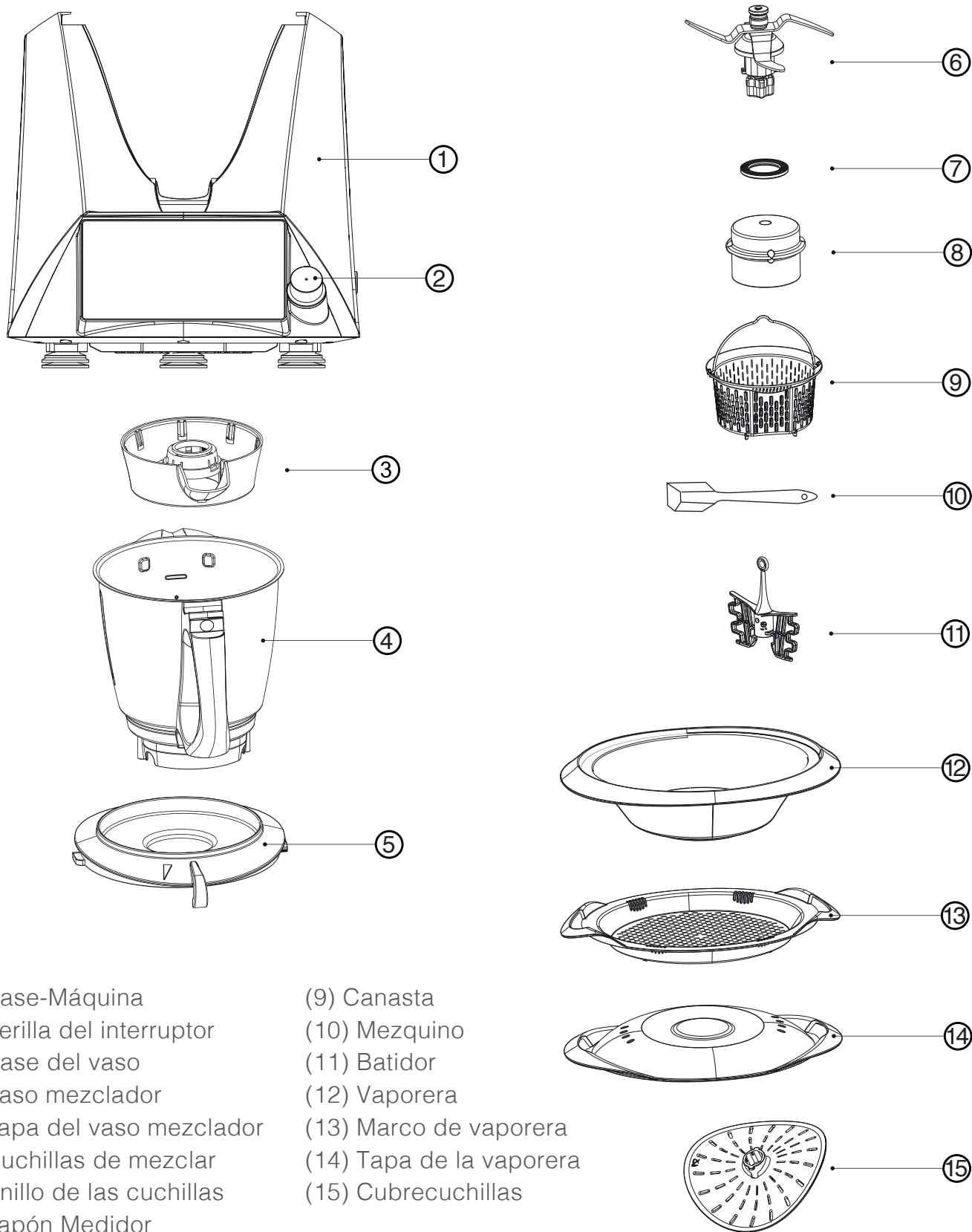
- La cuchilla es muy afilada, tenga cuidado cuando trabaje con ella. Sostenga la cuchilla por la parte de arriba al instalar o quitar la cuchilla.
- Cuando instale o quite la cuchilla de mezclar, evite dejarla caer por accidente.
- Evite colocar las manos u otros objetos dentro del vaso mezclador, para evitar daños personales o dañar la cuchilla de mezclar.
- Asegúrese de desconectar la máquina al instalar o quitar la cuchilla de mezclar.
- Mantenga el cabello y la ropa alejados de la máquina.

### **Precaución**

#### **Evite daños personales o daños a la máquina.**

- Si alguna parte de la máquina está dañada, detenga su uso inmediatamente y póngase en contacto con nuestra compañía.
- No deje esta máquina desatendida cuando la esté usando.
- En la función harina y cortar la comida, debido al desequilibrio de la comida hará que la máquina se mueva, no coloque la máquina en el borde de la mesa para evitar caídas.
- El equipo no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados.
- Los niños deben ser supervisados, y evitar que no jueguen con el aparato.

# Conozca más sobre su robot de cocina



(1) Base-Máquina

(2) Perilla del interruptor

(3) Base del vaso

(4) Vaso mezclador

(5) Tapa del vaso mezclador

(6) Cuchillas de mezclar

(7) Anillo de las cuchillas

(8) Tapón Medidor

(9) Canasta

(10) Mezquino

(11) Batidor

(12) Vaporera

(13) Marco de vaporera

(14) Tapa de la vaporera

(15) Cubrecuchillas

# Cuchillas para mezclar

## ⚠ Precaución

- Asegúrese de quitar el vaso mezclador y apagar la máquina al limpiar las cuchillas.
- Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado. Sujete las cuchillas por la parte de arriba al instalar o quitarlas para evitar caídas accidentales y dañar a la persona o las cuchillas.
- Mantenga cabello y ropa alejados de la máquina al usarla.
- No coloque las manos u otros objetos dentro del vaso mezclador para evitar daños a la persona o a la máquina.

## Atención

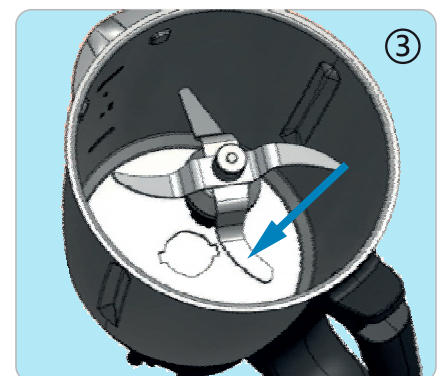
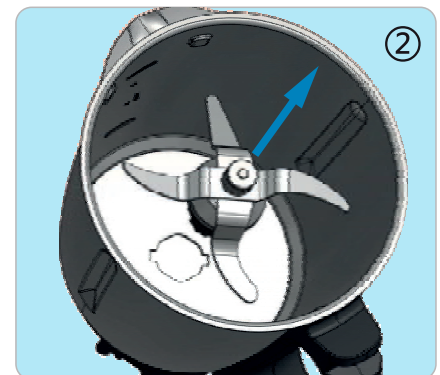
- Al instalar las cuchillas verifique que el anillo de sellado esté correctamente conectado entre las cuchillas y la base del vaso para evitar filtrado de líquidos.
- Si algún líquido se filtra dentro de la máquina, desconecte y límpiela con lo acordado en el mantenimiento en la página 19

## ¿Cómo quitar las cuchillas de mezclar?

- Quite el vaso con la boquilla hacia arriba.
- Con una mano sujete el mango del vaso y con la otra la base del vaso, para luego rotarla a 30° en sentido contrario a las manecillas del reloj para aflojar las cuchillas y quitar la base del vaso como se muestra en la figura 1.
- Luego sujete la parte de arriba de las cuchillas como se muestra en la figura 2.

## ¿Cómo instalar las cuchillas de mezclar?

- Con una mano sujete el mango del tazón con la boquilla hacia arriba, con otra mano sujete las cuchillas por la parte de arriba y vuelva a colocarla en el vaso como se muestra en la figura 3.
- Coloque el vaso y su base como se muestra en la figura 4.
- Gire la base del vaso 30° en dirección de las agujas del reloj para asegurar las cuchillas al tazón como se muestra en la figura 4.





# Vaso Mezclador

## ⚠ Precaución

### Sobrecarga de comida puede causar daños.

- La comida en el vaso no puede sobrepasar la capacidad máxima de 2 litros, como se muestra en figura 1.
- Evite mover el vaso mezclador mientras opera para evitar desbordamientos o derrames.

## Atención

- Asegúrese de que las cuchillas y la base del vaso estén correctamente acopladas para evitar dañar la máquina.
- Al instalar las cuchillas verifique que el anillo de sellado esté correctamente conectado entre las cuchillas y la base del vaso para evitar filtrado de líquidos.
- Si algún líquido se filtra dentro de la máquina, desconecte y límpiela con lo acordado en el mantenimiento en la página 19.
- Para evitar que las partes de la máquina sufran de corrosión no deje que la aguja (figura 2) en la parte de abajo del tazón de mezclar esté en contacto con algún objeto corrosivo durante su limpieza, asegúrese de secar completamente la aguja después de la limpieza, y así prevenir que el agua entre en los sensores de contacto y evitar la corrosión.



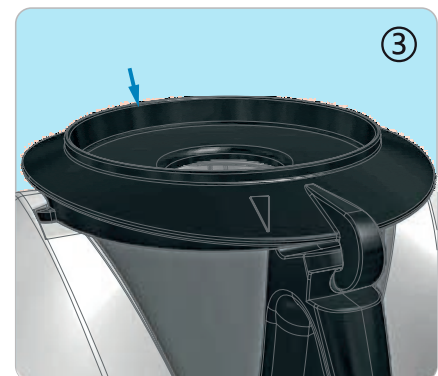
# Tapa del Vaso Mezclador

La función principal de la tapa es cubrir el vaso, asegurarse que la tapa esté bien cerrada mientras se usa, de lo contrario la máquina no funcionará.

- No abra el vaso a la fuerza.
- Coloque la tapa en la parte de arriba del vaso y gire en dirección de las manecillas del reloj hacia la mitad del mango del tazón, como se muestra en la figura 3.

## Atención

- Mantenga el sello de silicona de la tapa limpio, para no afectar el efecto de sellado.
- Revise regularmente si el anillo de sellado tiene algún tipo de daño. Si ese es el caso, deje de usarlo y reemplácelo.
- Incluso si el anillo de sellado no está dañado se recomienda reemplazarlo cada 2 años.



## ! Precaución

Está estrictamente prohibido cubrir la tapa del vaso con trapos u otro tipo de artículos para evitar que el vapor no se descargue.

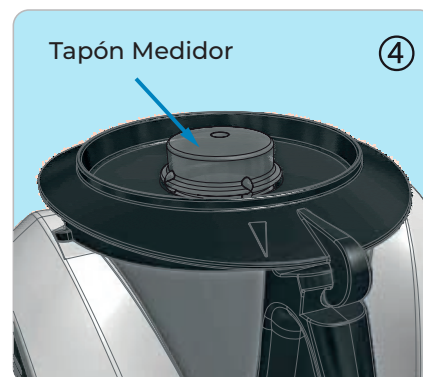
## Tapón Medidor

### La función principal del Tapón Medidor:

- 1.- El tapón medidor se debe usar como cubierta del vaso mezclador para sellar y aislar el calor como se muestra en figura 4.
- 2.- Bloquear que salten partículas de comida o desbordamientos.
- 3.- Medir los ingredientes, Capacidad máxima de 100 ml

### Atención

- Cuando cocine, la boquilla del tapón medidor debe de estar hacia arriba para evitar que se caliente.
- Tenga cuidado con las descargas de vapor cuando quite la taza de medir mientras cocina, para así evitar quemaduras.



## Canasta

### La canasta se usa principalmente para:

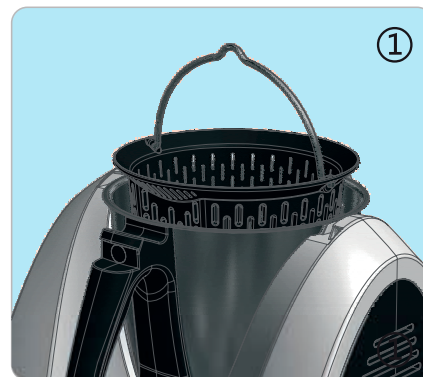
- 1.- Filtrar, usada principalmente para filtrar jugo de frutas, vegetales, etc.
- 2.- Barrera de comida durante la cocción.
- 3.- Cocinar comidas pequeñas, como arroz, legumbres. etc.
- 4.- Drenar el exceso de agua.

### Instalar / Quitar

- Tomar la canasta por el mango y colocarla en el vaso mezclador, luego colocar el mango a un lado como se muestra en la figura 1.
- Tomarla por el mango para quitarla.

### Atención

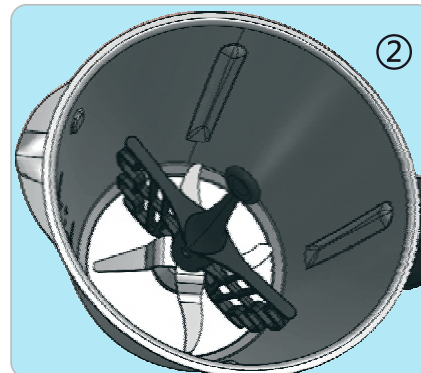
- No coloque mucha comida en la canasta cuando cocine, especialmente ingredientes que puedan bloquear los agujeros de la canasta.



## Función Batidora

**La batidora se usa principalmente para mezclar la comida, como crema y proteínas.**

Colocar el batidor en la parte superior de las cuchillas y conectarlas, como se muestra en la figura 2.



### Atención

- El batidor solo se puede usar cuando está bien conectado con las cuchillas.
- Cuando se usa el batidor la velocidad no puede exceder el nivel 4.
- No puedes agregar ingredientes mientras usas el batidor.
- No use el batidor con ingredientes sólidos o muy pegajosos.
- No lo use con mucha comida a la vez, de lo contrario podrías obtener malos resultados.

## Vaporera

### Métodos y procedimientos

- 1.- Colocar el vaso mezclador y agregar por lo menos 500 ml de agua y cubrirlo.
- 2.- Colocar la vaporera en la tapa del vaso mezclador, conectandola a la ranura de la tapa del tazón como se muestra en la figura 3.
- 3.- Coloca los ingredientes en la vaporera, si vas a usar varios ingredientes puedes usar la rejilla de la vaporera como se muestra en la figura 4.
- 4.- Tapa la vaporera luego de colocar todos los ingredientes como se muestra en la figura 5.



### Precaución

No coloques mucha comida para prevenir bloquear la vaporera, el marco y la tapa.



### Atención

- Asegúrese de quitar la taza de medir antes de colocar la vaporera.
- Asegúrese de colocar bien la tapa del tazón de mezclar, la vaporera, el marco de la vaporera, y la tapa de la vaporera para evitar fugas de vapor.
- La velocidad no puede exceder el nivel 5 cuando comience la función de cocinar y vapor, de lo contrario no podrá iniciar la función de calentar.



## Mezquino

---

### Usada principalmente para:

sacar los alimentos del vaso mezclador o quitar los ingredientes procesados.

### Atención

No usar el mezquino mientras la máquina esté operando para evitar daños.

# Instrucciones de operación

## ⚠ Precaución

- No colocar la máquina cerca de una fuente de calor, especialmente una estufa caliente o aparatos de alta temperatura, de lo contrario es muy probable que la máquina se incendie.
- Antes de usarla asegúrese de colocar la máquina en una superficie plana y limpia para evitar que la máquina se deslice.
- No coloque la máquina en el borde de la mesa o la deje desatendida.
- El vaso mezclador, la tapa, la vaporera, la tapa de la vaporera y el tapón medidor, se calientan a altas temperaturas, no las toque para evitar quemaduras.

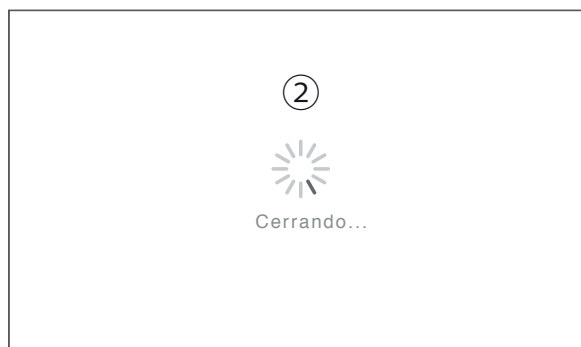
## Encendido

- Antes de usarla, saque el cable de alimentación de corriente del lado derecho de la máquina con un largo apropiado.
- Cuando conecte el cable a la toma de corriente asegúrese que el cable no está apretado.
- Luego de conectar la máquina a la alimentación de corriente, presione 3 a 5 segundos la perilla para encenderla. Inmediatamente aparecerá el logo Osoji y luego el aviso de seguridad, luego de leerlos pulsar “Saltar”.



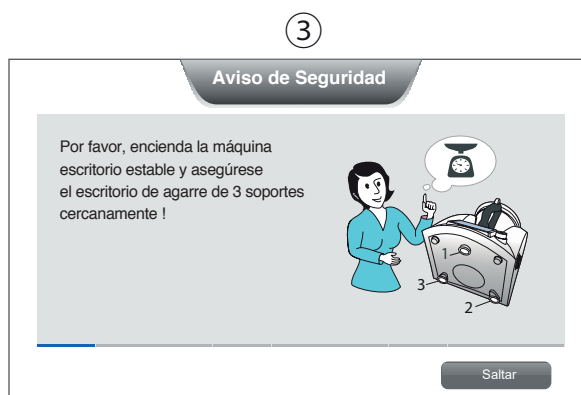
# Apagado

- Deje presionada la perilla (Aproximadamente 3 segundo) hasta que en la pantalla se muestre “cerrando” como se muestra en (Figura 2).

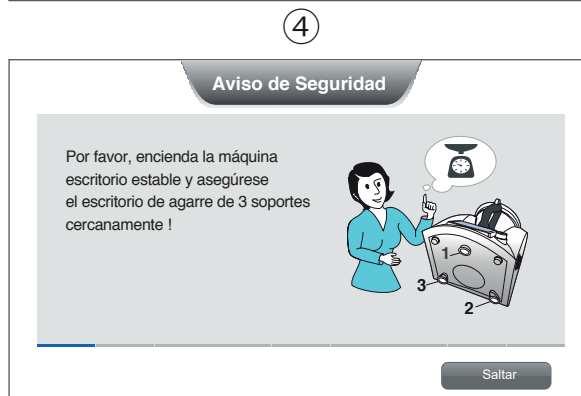


## Leer el aviso de seguridad

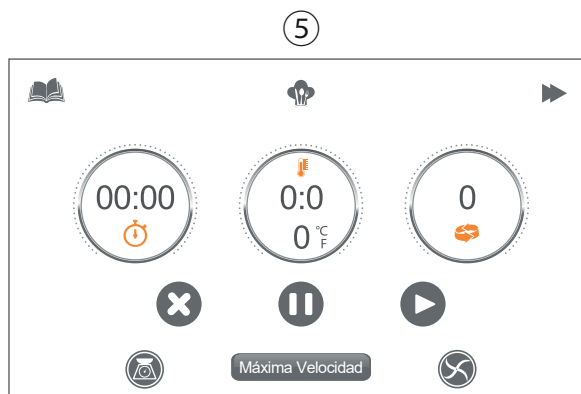
- Deslice hacia la derecha para leer el contenido de el Aviso de seguridad, o haga clic en "Saltar" para ingresar la página principal directamente (Figura 3).



- Puede tocar en "Saltar" para ir directamente a la página principal (Figura 4)



- En la página principal (Figura 5), puede hacer clic en el icono en la pantalla de visualización para seleccionar tiempo, temperatura y velocidad. La pantalla táctil se puede configurar directamente.



# Ajuste de Tiempo

- Hay dos formas:

1.- Toque el icono de tiempo en la página principal y deslice en el sentido de las agujas del reloj para aumentar, deslice en sentido antihorario para disminuir.

2.- Después de seleccionar el icono de hora, gire la perilla en sentido horario para aumentar, gire la perilla en sentido antihorario para disminuir.

Rango 0:00 - 99:00 (Figura 6).



# Ajuste de Temperatura

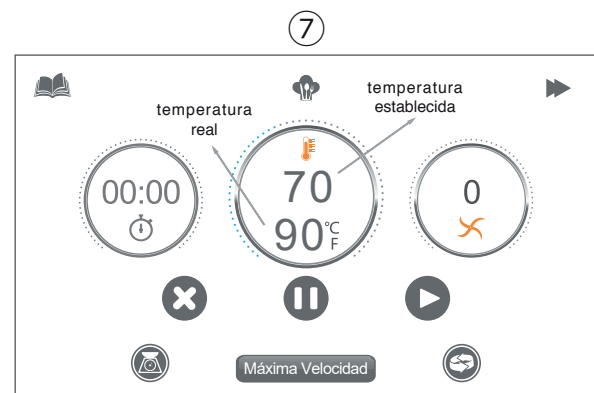
- Hay dos formas:

1.- Toque el icono de temperatura en la página principal y deslice en el sentido de las agujas del reloj para aumentar, deslice en sentido antihorario para disminuir.

2.- Después de seleccionar el icono de hora, gire la perilla en sentido horario para aumentar, gire la perilla en sentido antihorario para disminuir.

Rango:

37-45-50-55-60-65-70-75-80-85-90-95-100-105-110-115-120-Freír- 160 (figura 7)



# Ajuste de Velocidad

- Hay dos formas:

1.- Toque el icono de velocidad en la página principal y deslice en el sentido de las agujas del reloj para aumentar, deslice en sentido antihorario para disminuir.

2.- Después de seleccionar el icono de hora, gire la perilla en sentido horario para aumentar, gire la perilla en sentido antihorario para disminuir.

Rango:

0.5-1.0-1.5-2.0-2.5-3.0-3.5-4.0-4.5-5.0-5.5-6.0-6.5-7.0-7.5-8.0-8.5-9.0-9.5-10

20 Niveles (Figura 8).



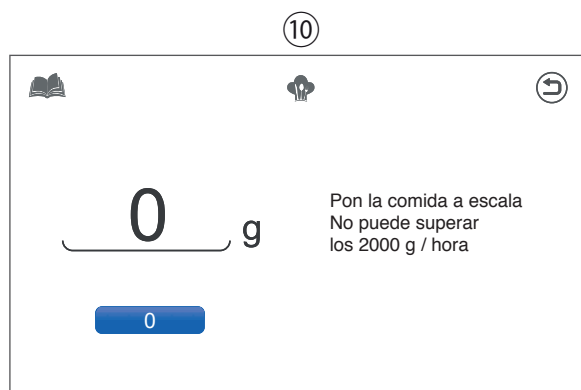
# Funciones Rápidas

Haga clic en el icono de funciones rápidas para entrar en las funciones rápidas. (Figura 9).



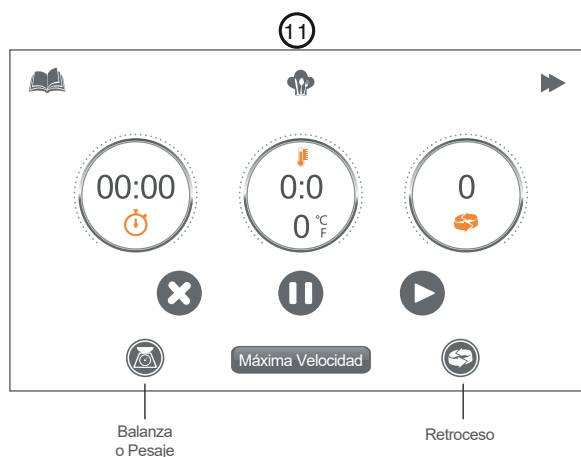
# Función de pesaje

Haga clic en el icono de función de pesaje para entrar a la página de función de pesaje, (Figura 10) resetear a cero antes de pesar, no pesar más de 2.000 grs. a la vez.



# Función de Retroceso

Haga clic en el icono de retroceso y el cabezal de corte irá en sentido contrario. El icono de retroceso y el icono de avance se pueden intercambiar. como se muestra en (Figura 11).





# Función de velocidad máxima

Toque el icono de velocidad máxima para alcanzar la máxima velocidad directamente (Figura 12).

El tiempo predeterminado de velocidad máxima es 3 segundos.

Puedes ajustar ese tiempo, en un rango de 1-15 segundos, presionando para activar la velocidad máxima y sueltando para desactivar. En el modo de máxima velocidad la función de calor no puede ser activada.



# Página de ajustes

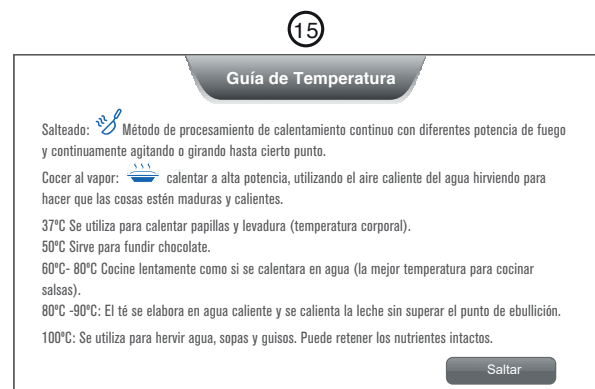
Presiona el icono de la página de ajustes para acceder (Como se muestra en la figura 13 y 14).



# Guía de temperatura

Presiona en la guía de temperatura para ver su contenido (Figura 15).

Presiona “saltar” para volver a la página anterior.



# Guía de temperatura

Presiona el icono de guía de temperatura para acceder, presiona saltar para volver a la página anterior.

16

**Guía Velocidad**

Velocidad: puede lograr el efecto de revolver lentamente con una cuchara de madera, como un guiso.

Velocidad 1-3: Mezclar, batir la nata (Velocidad 3), hacer puré de patatas o picar suave ingredientes (por ejemplo, huevos duros, champiñones, etc.).

Velocidad 4-6: Picar (cebollas, zanahorias), emulsionar (mayonesa, salsa holandesa) o romper hielo.

Velocidad 7-10 y velocidad máxima: moler o moler (azúcar, trigo, granos de café, etc.), mezclar en una textura suave (por ejemplo, sopa, hielo de arena, helado o lodo de nieve) o cortado en ingredientes más duros (por ejemplo, jamón en escabeche, queso).

Modo de inversión: a velocidades bajas (1-3), el uso del modo de inversión puede mantener la comida como están las cosas. A velocidades más altas, puede fortalecer la carne picada (velocidad 4-6) o hacer los trozos de carne cocidos alcanzan el efecto de desgarro manual (velocidad 4-10)

Modo Harina: Puedes hacer cualquier masa que quieras (masa con levadura agregada).

[Saltar](#)

# Guía de Operación

Presiona el icono de guía de operación para acceder (como se muestra en la figura 17,18), donde podrás ver la explicación de cada icono.

17

**Guía de Operación**

[Saltar](#)

18

**Guía de Operación**

[Saltar](#)

# Información Básica

Presiona sobre la guía de servicio para ver la información básica.(Figura 19)

19

**Información básica de la máquina**

Nombre: Osojimmy  
Modelo: OM6  
Especificaciones  
220-240V50-60Hz 1700W

Contacto

[Guía del Usuario, Guía de Servicio](#)

# Ajustes

Presiona ajustes para ingresar a los ajustes de la máquina. (Figura 40).

- Ajustar brillo
- Selección de Idioma
- Conectividad WiFi integrada
- Ajustes de unidad
- Ajuste de sonido
- Hora y fecha
- Modo de sueño
- Actualización de sistema
- Actualización de nuevas recetas vía WiFi

## Ajuste de brillo

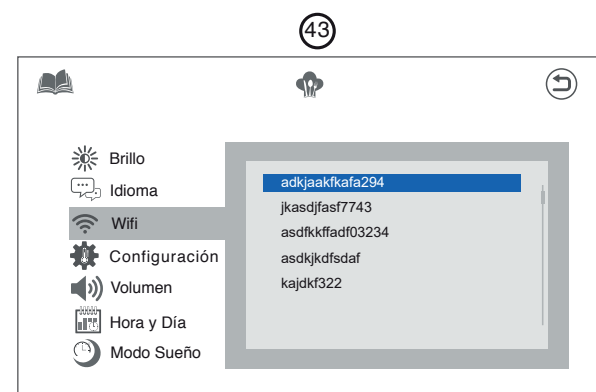
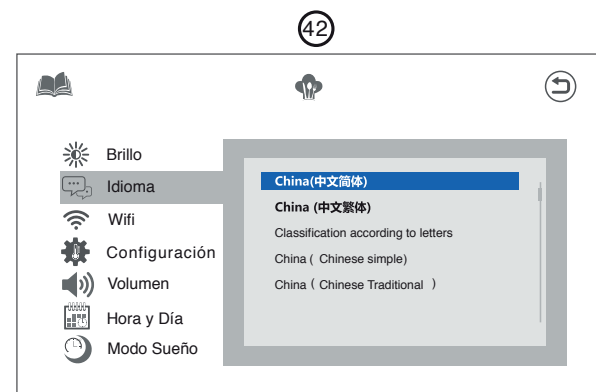
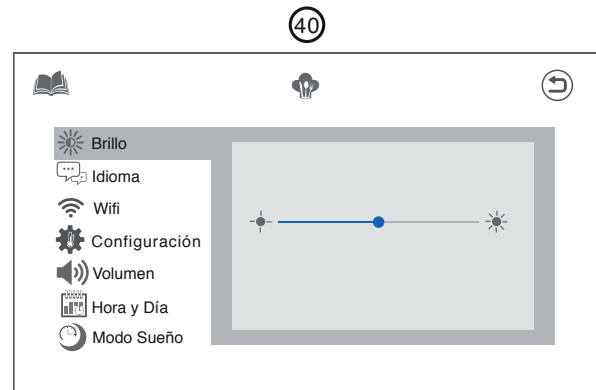
desliza para ajustar el brillo (Figura 41).

## Selección de idioma

Selecciona el idioma de tu preferencia. (Figura 42).

## WiFi:

Puedes descargar el menú del servidor conectado a wifi (Figura 43).



# Ajustes

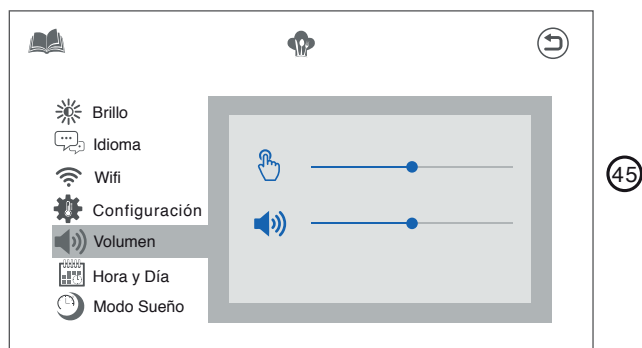
## • Ajuste de Unidad

Puedes escoger la unidad de temperatura (Figura 44).



## • Ajuste de sonido

Puedes ajustar el volumen de apagado y encendido, y el volumen de los botones. (Figura 45).



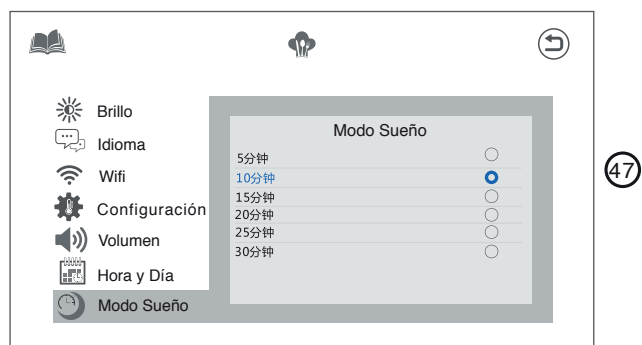
## Hora y fecha

Puedes ajustar la hora y la fecha. AA/MM/DD (Figura 46).



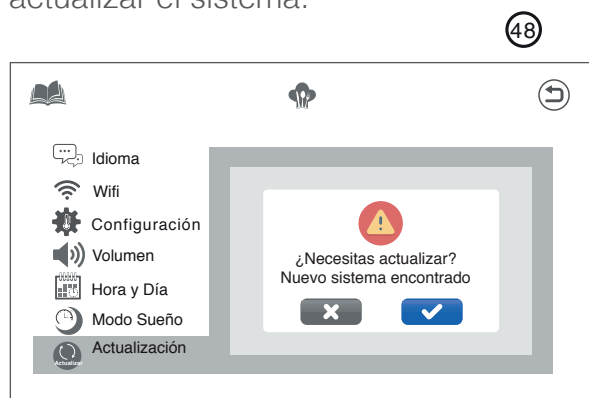
## Modo sueño

Puedes ajustar el modo sueño para que la máquina entre automáticamente cuando no se esté usando en un rango de 5-30 minutos (Figura 47).



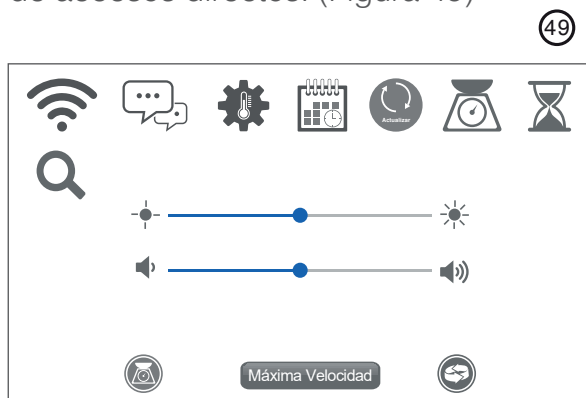
## Actualización de sistema

Cuando haya una nueva actualización de sistema para podrás escoger actualizar el sistema.



## Menú accesos directos

Deslice hacia abajo en la página principal para mostrar los ajustes del menú de accesos directos. (Figura 49)



# Solución de Problemas

## El vaso mezclador no está tapado

Indica que la tapa del vaso no está cerrada apropiadamente, si el mismo aviso aparece después de cerrar la tapa correctamente póngase en contacto con nuestro centro de servicio.

## El vaso mezclador no está siendo detectado

Indica que el vaso mezclador no está colocado correctamente, si el mismo aviso aparece después de colocar el tazón correctamente póngase en contacto con nuestro centro de servicio.

## Sobrecarga de motor E1

- Apague el motor y reduzca los ingredientes en el vaso mezclador, o agregue la cantidad apropiada de líquido de acuerdo a la receta.
- Mantener la ventilación del flujo de aire de la máquina, espere al menos 10 minutos a que se enfríe para luego encender el motor.
- Si el mismo aviso aparece luego de esperar por largo tiempo póngase en contacto con nuestro centro de servicio.

## Sobrecarga de motor E2

- Apague el motor y reduzca los ingredientes en el vaso mezclador, o agregue la cantidad apropiada de líquido de acuerdo a la receta.
- Mantener la ventilación del flujo de aire de la máquina, espere al menos 10 minutos a que se enfríe para luego encender el motor.
- Si el mismo aviso aparece luego de esperar por largo tiempo póngase en contacto con nuestro centro de servicio.

## Sobrecarga de motor E3

- Apague el motor y reduzca los ingredientes en el vaso mezclador, o agregue la cantidad apropiada de líquido de acuerdo a la receta.
- Mantener la ventilación del flujo de aire de la máquina, espere al menos 10 minutos a que se enfríe para luego encender el motor.
- Si el mismo aviso aparece luego de esperar por largo tiempo póngase en contacto con nuestro centro de servicio.



**La tapa de la máquina  
no está cubierta**



**No se puede detectar el vaso**



**E1**

**Detenga el Motor  
Desenchufe la máquina, saque los  
alimentos de la cuchilla y luego reinicie.**



**E2**

**Controlador de Sobrecorriente  
Desenchufe la máquina y reinicie**



**E3**

**Controlador de Sobretensión  
Desenchufe la máquina y reinicie**



# Solución de Problemas

---

## Controlador de bajo voltaje

Reconecte y encienda la máquina, si aparece el mismo aviso póngase en contacto con nuestro centro de servicio.



**Subtensión del controlador**  
**Desenchufe la máquina y reinicie**



## Controlador de bajo voltaje

Reconecte y encienda la máquina, si aparece el mismo aviso póngase en contacto con nuestro centro de servicio.



**Falla de comunicación**  
**Desenchufe la máquina y reinicie**



# Especificaciones Principales

---

Marca	: Osoji
Modelo	: OM6
Tipo	: Robot Cocina
Peso neto	: 12 kg.
Voltage	: AC / 220v - 240 50 / 60hz
Capacidad del vaso	: 2 litros
Capacidad de vaporera	: 3 litros
Origen	: China
Rango de calor	: 37 - 160°
Potencia nominal	: 1200 W
Potencia motor	: 500 W
Potencia de calor	: 1000 W
Potencia máxima	: 1500 W
Torque	: 2 Nm

# Limpieza y Mantenimiento

## ¿Cómo limpiar el vaso mezclador?

- 1.- Quite el tazón de mezclar de la máquina y quite también las cuchillas si es necesario.
- 2.- Friege con un paño de limpieza y un detergente suave, luego enjuague con agua y deje secar.

### ⚠ Precaución

Las cuchillas son muy afiladas, tenga mucho cuidado al quitarlas.

### Atención

- No use objetos afilados como esponjas de metal para limpiar el vaso mezclador, ya que podría afectar el uso del vaso.
- No use limpiadores corrosivos para limpiar el vaso mezclador, para evitar la corrosión, y por favor seque las agujas como se muestra en (Figura 5) prontamente.

## ¿Cómo limpiar las cuchillas de mezclar ?

- Sostenga la parte de arriba de las cuchillas como se muestra en la (Figura 6), use un limpiador suave luego enjuague con agua y deje secar.
- Las cuchillas se pueden limpiar en lavavajillas.

### ⚠ Precaución

Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al lavarlas.

### Atención

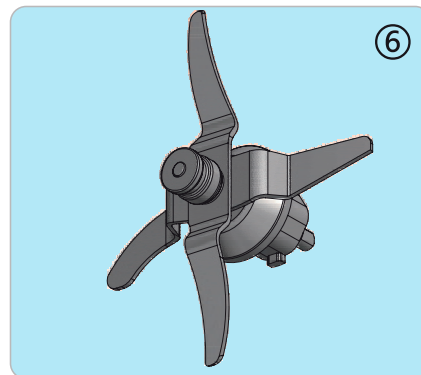
No use limpiadores corrosivos para limpiar las cuchillas, y para no causar óxido. El óxido en las cuchillas no las dañará, puede ser quitado con un limpiador suave o vinagre.

## ¿Cómo limpiar otros accesorios?

- Todos los accesorios están hechos de plástico de alta calidad, pueden ser lavados con un detergente suave y un paño de limpieza.
- Todos los accesorios se pueden limpiar en lavavajillas.

### Atención

- No use objetos afilados como esponjas de metal para limpiar los accesorios, para evitar rayones en la superficie.
- Coloque los accesorios en la parte superior del lavavajillas para evitar que estén apretados.





Beyond Robotics

ロボット  
Más robots, más vida.



Servicio Técnico



+569 4352 0738

[serviciotecnico@osoji.com](mailto:serviciotecnico@osoji.com)

Atención al Cliente



+562 2973 5525

[contacto@osoji.com](mailto:contacto@osoji.com)

Visítanos en:

[www.osoji.com](http://www.osoji.com)