

Oster®



MODELO **OBAT640 | OBAT641**

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA PLANETÁRIA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Obrigado por adquirir a **Batedeira Planetária Oster®**, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O PRODUTO, SEMPRE OBSERVANDO AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E SEGUINDO AS INSTRUÇÕES PARA PREVENIR ACIDENTES E/OU FERIMENTOS.

1. Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.

Importante: Os materiais utilizados na embalagem deste produto podem ser reciclados. Ao descartá-los, separe-os para a coleta de recicladores.

2. Verifique se a tensão (voltagem) de seu produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma da tomada a ser utilizada. Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.

3. Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

4. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.

5. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.

6. Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado a fim de evitar riscos. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster®.

7. O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.

8. Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.

9. Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.

10. Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.

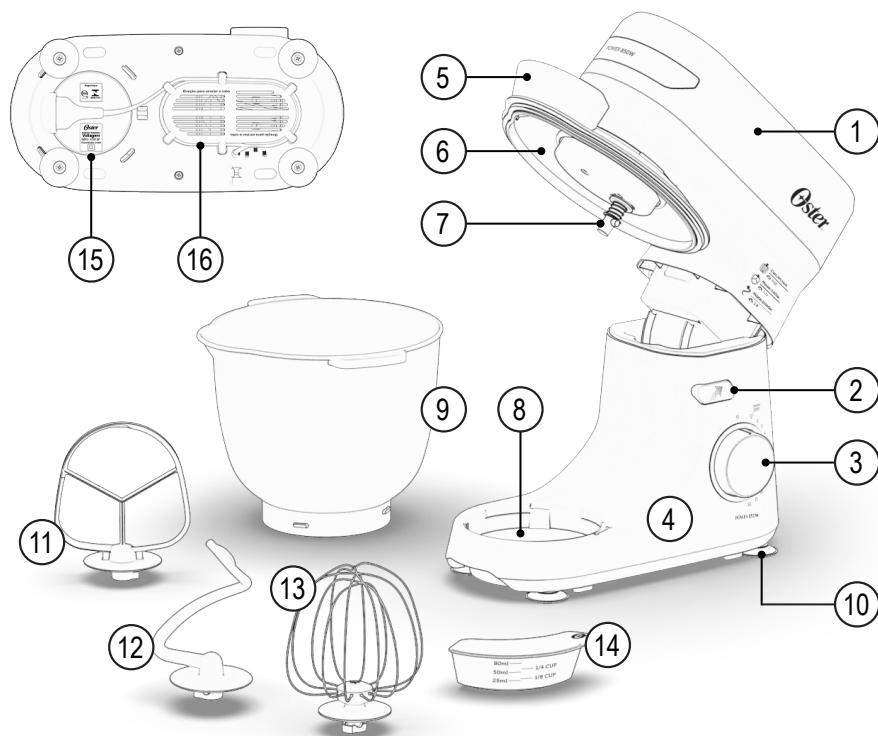
11. Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas desabrigadas.

12. Não deixe o produto funcionando sem supervisão. Quando o aparelho não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
13. Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
14. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
15. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
16. Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto.
17. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
18. Sempre remova o cabo de alimentação da tomada puxando pelo plugue. Nunca segure o plugue com as mãos molhadas, nem toque na parte metálica. Mantenha o produto desconectado da tomada durante a limpeza e manutenção do produto.
19. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
20. Nunca coloque a mão dentro da tigela quando batedeira estiver ligada à tomada.
21. Nunca coloque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
22. Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que os batedores estejam bem encaixados.
23. Nunca toque nenhuma parte em movimento.
24. Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
25. Nunca introduza qualquer utensílio na tigela enquanto o produto estiver em funcionamento. Quando necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
26. A tigela de inox que acompanha o modelo OBAT641 é resistente a altas temperaturas e por isso pode ir direto ao forno.
27. A tigela de plástico que acompanha o modelo OBAT640 é feita de material BPA Free e por isso pode ir ao microondas. Porém, aconselhamos que não se adicione na tigela ingredientes com temperatura acima de 80°C.
28. Se os batedores ficarem presos, desligue a batedeira antes de retirar os ingredientes que estiverem impedindo o funcionamento.
29. A manutenção e limpeza do produto não deve ser feita por crianças.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DO PRODUTO



- | | |
|--|--|
| 1. Topo articulado da batedeira | 9. Tigela* com alças |
| 2. Botão de articulação | 10. Base com pés antiderrapantes |
| 3. Botão seletor de velocidade | 11. Batedor para massas leves e médias |
| 4. Corpo da batedeira | 12. Batedor para massas pesadas |
| 5. Alimentador de ingredientes | 13. Batedor para claras em neve |
| 6. Proteção antirrespingos com anel de vedação | 14. Tampa dosadora |
| 7. Encaixe dos batedores | 15. Cabo elétrico com plugue |
| 8. Encaixe da tigela | 16. Porta fio |

* O modelo OBAT640 acompanha tigela plástica. O modelo OBAT641 acompanha tigela em aço inox.

FUNÇÕES DO PRODUTO

SISTEMA DE ROTAÇÃO PLANETÁRIA

O sistema de movimento planetário faz com que os batedores girem bem próximos das paredes da tigela, remexendo e misturando a massa com maior rapidez e eficiência do que as batedeiras comuns. Com grande potência de 850W, permite preparar qualquer tipo de massa, seja leve ou pesada.

PROTEÇÃO ANTIRRESPINGO PERFECT COVER

A tampa protetora antirrespingo possui anel de vedação para evitar que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

ALIMENTADOR DE INGREDIENTES COM TAMPA DOSADORA

Através do alimentador é possível adicionar ingredientes durante o preparo. A tampa dosadora pode ser usada como um copo medidor de até 80ml ou 1/4 de xícara.

TIGELA COM ALÇAS

Possui alças que auxiliam no manuseio e capacidade de total de 4 litros, ideal para preparar as mais variadas receitas.

- O modelo OBAT640 possui 1 tigela plástica BPA Free, que pode ser colocada direto na geladeira e no microondas.
- O modelo OBAT641 possui 1 tigela de aço inox, que pode ir direto do forno ao freezer e permite preparos em banho-maria.

BOTÃO SELETOR DE VELOCIDADE

Regule a batedeira na velocidade ideal para a sua receita, de 1 a 12. Sempre inicie o preparo com uma velocidade mais baixa e aumente gradativamente até a velocidade desejada.

PARTIDA SUAVE

A sua batedeira possui função partida suave, evitando que os ingredientes se espalhem ou até saiam da tigela durante o início do preparo. É ideal para preparos mais delicados. Para acionar, basta girar o botão seletor de velocidade na posição 1.

BOTÃO DE ARTICULAÇÃO

Pressione o botão e levante topo articulado da batedeira até ouvir um *click*. Para abaixar, pressione novamente o botão e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.

PORTA FIO

A base da sua batedeira possui um prático porta fio. Na hora de guardar, basta enrolar o fio na cavidade da base e encaixar o plugue para prender.

BATEDOR ARAMADO

Batedor aramado em aço inox, ideal para o preparo de claras em neve, misturas líquidas e massas leves e aeradas, como merengues, coberturas e creme de confeiteiro. Utilize o batedor aramado com as velocidades mais altas, de 6 a 12.

BATEDOR RAQUETE

Batedor raquete em alumínio, ideal para o preparo de massas leves e médias, como bolos, cupcakes, cookies, massas amanteigadas e buttercream. Utilize o batedor raquete com qualquer velocidade, de 1 a 12, de acordo com cada receita.

BATEDOR GANCHO

Batedor gancho em alumínio, ideal para o preparo de massas médias e pesadas, de maior consistência, como massas de pão, pizza, roscas, panetones e tortas. Recomenda-se utilizar apenas nas velocidades mais baixas da batedeira, **no máximo até a velocidade 8**.

Nota!: Os batedores não devem ser lavados na máquina lava-louças. Siga as instruções presentes no capítulo Limpeza e Conservação deste manual.

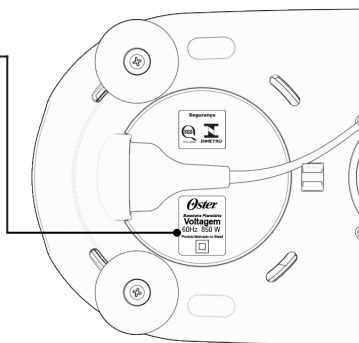
UTILIZANDO O PRODUTO

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Antes de utilizar a sua batedeira pela primeira vez, remova qualquer material promocional e de embalagem do produto.
2. Limpe a parte externa da batedeira com um pano macio. Lave os batedores, a tigela, a proteção antirrespingos e a tampa dosadora com uma esponja macia e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos, como álcool, saponáceo ou solventes, pois podem danificar o produto.
3. Verifique a etiqueta localizada na parte inferior do produto para checar se a tensão (voltagem, 127V ou 220V) informada é compatível com a sua rede elétrica.

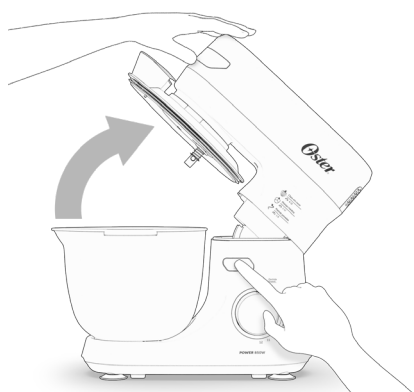
Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, acarretando perda da garantia.

4. Posicione a batedeira sobre uma superfície plana, limpa e seca.
5. Antes de montar a batedeira para usá-la, certifique-se que esteja desconectada da tomada e o seletor de velocidade esteja na posição "0".



SISTEMA DE ABERTURA

Permite maior facilidade no manuseio da batedeira, especialmente para encaixe da tigela e dos batedores. Pressione o botão da articulação e levante a parte superior da batedeira (como na Figura 1) até ouvir um *click*. Com a batedeira nessa posição é possível retirar ou trocar os batedores, retirar ou colocar a tampa antirrespingo, colocar e retirar a tigela. Para fechar, basta pressionar novamente o botão da articulação e abaixar o topo da batedeira (como na Figura 2) até travar.



(Figura 1)



(Figura 2)

BATEDORES

A sua batedeira possui 3 tipos de batedores diferentes. Conheça cada um para saber como usá-los da melhor forma e explorar todo o potencial da sua batedeira:

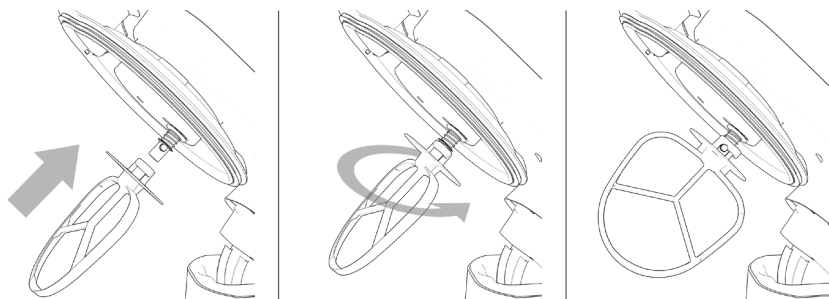
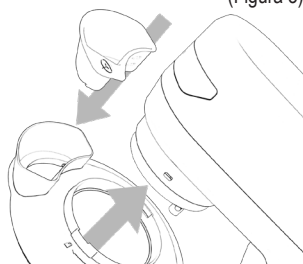
Tipo de batedor ideal para cada receita			
Batedor		Receita	Velocidades
	Aramado	Massas com consistência líquida, leve e aerada. <i>Ex.: Clara em neve, chantilly, creme de confeiteiro, merengue, mousse, coberturas.</i>	6 a 12
	Raquete	Massas com consistência de leve à média. <i>Ex.: Bolo, cupcake, cookie, buttercream, purê, amanteigado, pão de mel.</i>	1 a 12
	Gancho	Massas com consistência de média à pesada. <i>Ex.: Pães, massa de pizza, roscas, panetones, tortas.</i>	1 a 8 ⚠ Não utilize acima da velocidade 8!

Atenção! Ao usar o **BATEDOR GANCHO**, utilize somente até a velocidade 8, para evitar danos e sobrecarga ao motor da batedeira.

UTILIZANDO A BATEDEIRA

(Figura 3)

1. Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do produto.
2. Abra a batedeira utilizando o botão de articulação, encaixe a tampa antirrespingos na parte superior da batedeira e coloque a tampa dosadora sobre o bocal alimentador. (Figura 3)
3. Encaixe a tigela com o bocal virado para fora e adicione os ingredientes.
4. Misture os ingredientes com uma espátula para evitar que a farinha ou outros alimentos fiquem grudados no fundo da tigela durante o preparo da massa.
5. Posicione um dos batedores no encaixe e feche a batedeira.



Para encaixar um batedor, posicione-o no pino de encaixe, empurre para cima e gire até travar. Para remover, empurre para destravar e gire o batedor no sentido contrário.

6. Conecte o plugue em uma tomada tomada segura e adequada.
7. Gire o botão para selecionar a velocidade 1 e aguarde até que os ingredientes estejam misturados. Depois avance suavemente até a velocidade desejada.
8. Durante o preparo você pode adicionar ingredientes através do bocal alimentador, removendo a tampa medidora. Recomenda-se adicionar os ingredientes com a velocidade mínima selecionada, ou ainda com o produto desligado. Após adicionar os ingredientes, recoloque a tampa medidora para fechar o alimentador.
9. Ao terminar o preparo, desligue a batedeira colocando o seletor de velocidade na posição "0" e retirando o plugue da tomada.
10. Abra a batedeira, desencaixe a tigela e utilize as alças para manuseá-la mais facilmente.

DICA: Ingredientes refrigerados (como manteiga e ovos) devem ser misturados em temperatura ambiente. Portanto, retire-os da geladeira com antecedência. É aconselhável quebrar os ovos em um recipiente separado, para evitar que pedaços da casca sejam batidos junto com a massa.

ATENÇÃO! Não coloque nenhum objeto dentro da tigela enquanto os batedores estiverem girando.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Atenção! Conserve seu produto em boas condições de uso. Sempre que realizar qualquer limpeza ou manutenção ou quando o produto não estiver sendo utilizado, desligue o aparelho retirando o plugue da tomada e/ou desligando o disjuntor.

- Antes de iniciar a limpeza, certifique-se que o produto está desconectado da tomada.
- Limpe a parte externa da batedeira com um pano levemente umedecido. Em seguida, seque com um pano seco.
- Lave a tigela, os batedores e a proteção antirrespingos com água, esponja macia e detergente neutro. Enxágue com água abundante e seque bem. Se necessário, deixe as peças de molho.
- Os batedores não devem ser lavados na máquina lava-louças.
- Também é possível remover o anel de vedação da proteção antirrespingos para realizar a limpeza do mesmo.
- Guarde sua batedeira com todas as peças limpas e secas.

DICA: Fica muito mais fácil se você limpar sua batedeira imediatamente após o uso.

ATENÇÃO! Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido. Tome cuidado ao manusear os batedores, pois eles podem causar ferimentos.

MEIO AMBIENTE



Tenha sempre em mente o bem-estar de nosso meio ambiente. Nunca descarte este produto ou sua embalagem em lixo doméstico normal pois o mesmo contém componentes que podem contaminar o meio ambiente. Elimine-o através de um serviço autorizado adequado de sua cidade. Preste sempre atenção quanto as prescrições atuais válidas. Em caso de dúvidas, entre em contato com a entidade de eliminação de resíduos de sua cidade ou estado. Elimine todos os materiais das embalagens de forma ecológica.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

Observação! As atualizações em componentes de hardware e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular.

RECEITA

PÃO TRADICIONAL RÁPIDO

(Rende duas unidades)

Ingredientes:

- 440ml de água morna
- 40g de açúcar refinado
- 40g de margarina ou óleo
- 16g de sal
- 800g de farinha de trigo
- 16g de fermento biológico seco

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira. Encaixe o batedor tipo gancho e feche a batedeira. Inicie o preparo na velocidade 1 "Partida Suave" e vá aumentando aos poucos até a velocidade 8, bata por 4 minutos. Desligue a batedeira, abra e retire a massa da tigela. Divida em duas metades, coloque cada uma em uma forma de pão untada e deixe crescer por 20 minutos. Leve ao forno e deixe assar até ficar dourado. Retire a forma do forno, deixe esfriar um pouco e retire o pão da forma.



ATENÇÃO!

Ligar o produto a uma rede de voltagem incompatível pode gerar danos permanentes e configura uso incorreto, **acarretando perda da garantia**. Sempre verifique se a tensão (voltagem) do produto, que consta na etiqueta de identificação, é a mesma antes de conectar o plugue na tomada a ser utilizada.

Não ligue o aparelho em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto, causar curtos-circuitos e acidentes na rede elétrica.

Não utilize aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em outros componentes. Não tente desmontar ou consertar o aparelho. Todo conserto e toda substituição de peça danificada deve ser feita **somente por meio do serviço autorizado Oster®**.

Assistência Técnica

Localize uma assistência autorizada Oster® através do nosso site:
<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor/servico-tecnico-autorizado>

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Capitais ou regiões metropolitanas: **4020 2805**
Interior: **0800 644 6443**

WhatsApp para Atendimento ao Consumidor:
<https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor>

1 ANO DE GARANTIA LIMITADA

Por este certificado de garantia, JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., uma empresa do grupo Newell Brands, comercializadora da marca Oster® se compromete a prestar assistência técnica aos referidos produtos nos termos da legislação pertinente e nos limites estabelecidos:

1. A JCS Brasil Eletrodomésticos S.A., assegura ao comprador-consumidor deste produto a garantia de 360 dias a partir da emissão da Nota Fiscal de compra.
2. O período de garantia é composto pela soma da Garantia Legal mais a Garantia do Fabricante sendo, para este produto:

- Garantia Legal: primeiros 90 dias (3 meses), atendendo ao código de defesa do consumidor (art. 26, lei 8078 90)
- Garantia do Fabricante: 270 dias (9 meses) adicionais a Garantia Legal.

3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças que, de acordo com o parecer técnico na rede autorizada de assistências técnicas da marca Oster®, apresentar defeito técnico.
4. Para o atendimento gratuito é necessário que o produto esteja com a garantia válida de acordo com este certificado.
5. Para o exercício desta garantia o comprador deverá levar o produto até a Assistência Técnica autorizada mais próxima de sua residência.
6. A rede de assistências técnicas fica disponível para consulta em ambiente digital através do site www.Oster.com.br ou através da Central de Atendimento ao Consumidor.
7. O custo do deslocamento até a rede de assistência técnica autorizada ficará a cargo do comprador-consumidor. Esta garantia não cobre atendimento domiciliar.
8. As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, não terão o prazo de garantia, acima mencionado, estendido.
9. Na ausência de assistência técnica autorizada em um raio de até 30 km de distância do domicílio do comprador-consumidor o suporte ao produto será realizado através da Central de Atendimento ao Consumidor.
10. Na impossibilidade de conserto o produto será encaminhado para a fábrica Oster® através de autorização de postagem gratuita, sem custo ao comprador-consumidor, para ser reparado.
11. O procedimento citado no item 9 será realizado somente se a garantia do produto estiver vigente.
12. Caso o certificado esteja com o prazo da garantia vencido o suporte técnico ao produto pode ser realizado em qualquer rede de atendimento que realize reparos em produtos eletrodomésticos.

13. Caso haja a necessidade de aquisição de peças originais de fábrica a rede de assistências técnicas autorizadas podem ser consultadas ou ainda, o consumidor entrar em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor da Oster®.

14. Tal garantia somente terá validade mediante apresentação da Nota Fiscal de compra emitida em território brasileiro.

15. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:

- **Danos provocados por acidentes tais como: Batida, queda, descarga elétrica e ou desgaste natural ou provocado por limpeza.**
- **Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade.**
- **Uso caracterizado como não doméstico**
- **Sinais de violação do lacre do produto ou violações externas sem uso autorizado.**
- **Sinistro (roubo ou furto)**
- **Por ter sido ligado à rede elétrica com voltagem diferente do produto.**

16. Não estão cobertos pela garantia:

- **Peças e partes de plástico e/ou vidro (ex: jarras, filtros, laminas, batedores), cabos de ligação externos (ex: cabo de força plugado) e qualquer acessório externo.**
- **Trocas por defeito estético já existentes e informados no ato da compra**
- **Serviços de instalação e limpeza.**

Para encontrar a relação das Assistências Técnicas Autorizadas, tirar dúvidas ou solicitar atendimento, você pode entrar no site www.oster.com.br, a Oster® terá o maior prazer em responder.

Você também pode entrar em contato conosco através dos números 4020 2805 (para capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 644 6443 (para demais localidades), em horário comercial.



©2023 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

Fabricado e distribuído por: CNPJ 03106170/0005-77
Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

www.oster.com.br

520141 [REV. 01]