

# Oster®



MODELO

OBAT630 | OBAT631 | OBAT636  
OBAT637 | OBAT638 | OBAT639

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**BATEDEIRA PLANETÁRIA**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

---



# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

1. Leia todas as informações contidas neste manual antes de operar o produto, sempre observando as indicações de segurança e seguindo as instruções para prevenir acidentes e ou ferimentos.

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

2. 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.

3. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.

4. 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.

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

6. Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

7. 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. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Oster®.

8. O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.

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

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

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

12. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.

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.

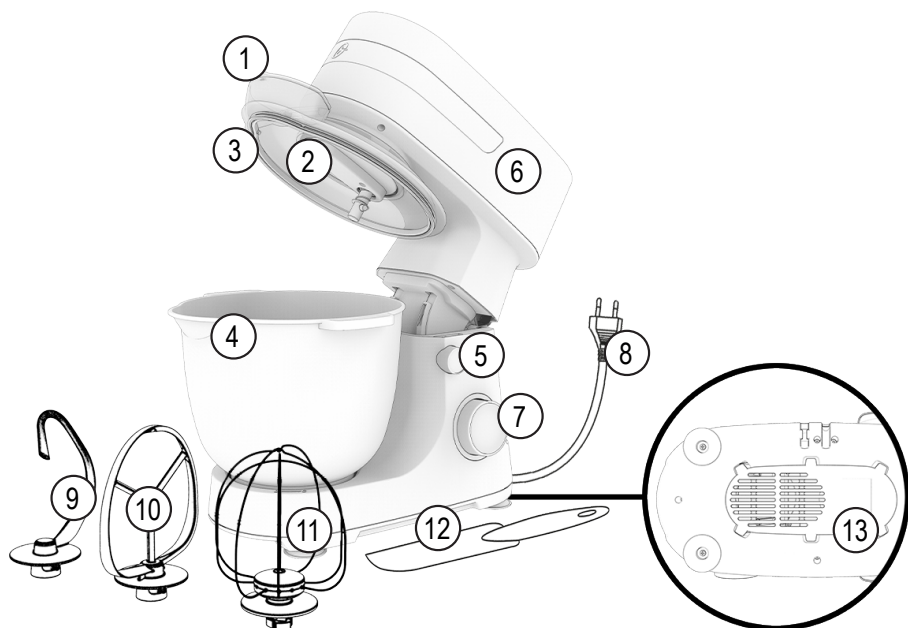
15. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.

16. Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
17. Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
18. Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão.
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. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
21. Nunca coloque a mão dentro da tigela quando batedeira estiver ligada à tomada.
22. Nunca coloque ou retire os batedores com a batedeira ligada.
23. Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que os batedores estejam bem encaixados.
24. Nunca toque nenhuma parte em movimento.
25. Mantenha cabelos, roupas e outros utensílios longe das partes móveis do produto.
26. Nunca introduza qualquer utensílio na tigela, enquanto o produto estiver em funcionamento. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
27. Não 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 obstruindo-os.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO E NÃO COMERCIAL**

**MANTENHA ESTA INSTRUÇÕES**

# COMPONENTES DO PRODUTO



1. Alimentador de ingredientes com tampa
2. Proteção antirrespingos
3. Anel de vedação
4. Tigela\*
5. Botão de articulação
6. Corpo da bateadeira
7. Botão de controle de velocidades
8. Cabo elétrico com plugue
9. Batedor para massas médias e pesadas
10. Batedor para massas leves
11. Batedor para claras em neve
12. Espátula
13. Porta fio

**\* Os modelos OBAT630 / OBAT631 possuem 1 tigela plástica**

**Os modelos OBAT636 / OBAT637 / OBAT638 / OBAT639 possuem 1 tigela de inox**

# FUNÇÕES DO PRODUTO

A Batedeira possui um sistema de movimento planetário, fazendo com que os batedores girem bem próximos as paredes da tigela remexendo e misturando a massa com maior rapidez e eficiência que as batedeiras comuns. Com grande potência de 800W, permite preparar qualquer tipo de massa, seja ela leve ou pesada.

## TIGELA

Com capacidade para 4 litros, ideal para preparar a sua receita.

- Os modelos OBAT630 / OBAT631 possuem 1 tigela plástica
- Os modelos OBAT636 / OBAT637 / OBAT638 / OBAT639 possuem 1 tigela de inox

## PROTEÇÃO ANTIRRESPINGO

Possui aparador, tampa e anel de vedação para evitar que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

## ALIMENTADOR DE INGREDIENTES

Através dele é possível adicionar ingredientes durante o preparo.

## BOTÃO DE CONTROLE DE VELOCIDADES

Regule a batedeira na velocidade ideal para a sua receita, inicie sempre em uma velocidade mais baixa e vá aumentando suavemente até a máxima desejada.

## PARTIDA SUAVE

A sua batedeira possui função partida suave, evitando que a massa se espalhe ou até saia da tigela durante o preparo. É ideal para preparos mais delicados, para acionar, gire o controle de velocidades para a velocidade 1.

## BOTÃO ARTICULAÇÃO

Pressione o botão e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click e 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, para guardar, basta enrolar o fio na cavidade da base.

## BATEDOR ARAMADO (LEVE)

Possui o formato com arames de inox e é ideal para misturas líquidas, leves e principalmente para claras em neve.

## BATEDOR DE RAQUETE

Use o batedor de raquetes para bater massas ou misturas leves.

## BATEDOR DE GANCHO

Utilizado com massas médias e pesadas e de maior consistência, recomenda-se utilizar apenas nas velocidades mais baixas da batedeira.

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

## UTILIZANDO PELA PRIMEIRA VEZ

Ao utilizar a Batedeira pela primeira vez, limpe a parte externa com um pano macio. Lave os batedores e a tigela com esponja macia e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos, como álcool, saponáceo ou solventes, pois podem danificar o produto.

### SISTEMA DE ABERTURA

Permite maior facilidade no manuseio da tigela e batedores. Pressione o botão da articulação e levante a parte superior da batedeira até ouvir o 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 a parte superior da batedeira até ela trava [ver figura 1].



Figura 1

### BATEDORES

A sua batedeira possui 3 tipos de batedores diferentes para claras em neve, massas leves e para massas médias e pesadas.

**Batedor para claras em neve** - Indicado para receitas com consistência mais suave como claras em neve, chantili, mousses, molhos, recheios e etc.

**Batedor para massas leves** - Indicado para bater massas de consistência leves como bolos, tortas, nhoques, purês e outras massas fermentadas.

**Batedor para massas médias e pesadas** - Indicado para receitas com consistência médias e mais pesada, como biscoitos, pães, pizzas e pastéis e etc.

**Atenção: Ao usar o batedor de massas médias e pesadas (do tipo gancho), utilize somente as velocidades 1, 2, 3 ou 4 para evitar danos à batedeira.**

Para retirar os batedores empurre e gire no sentido anti-horário [ver figura 2].

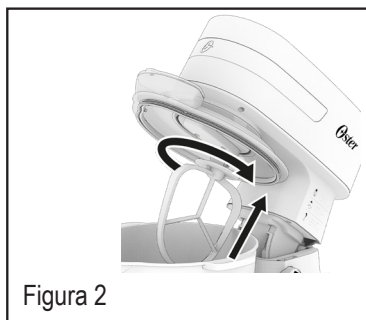
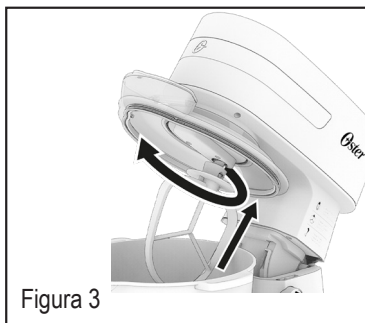


Figura 2

Para colocar posicione o batedor no pino de encaixe empurre e gire no sentido horário até travar [ver figura 3].

Antes de montar a batedeira para usá-la, certifique-se que esteja desconectada da tomada e o seletor de velocidade esteja na posição “0”.



## UTILIZANDO

[01] Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho.

[02] Com a batedeira aberta, encaixe a tigela com o bocal virado para frente;

[03] Encaixe a proteção antirrespingo com o anel de vedação na parte superior da batedeira;

[04] Posicione o batedor ideal para seu preparo;

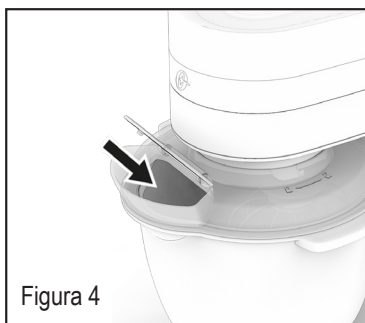
[05] Coloque os ingredientes na tigela e previamente misture-os com a espátula.

[06] Feche a batedeira.

[07] Insira o plugue do cordão elétrico na tomada;

[08] Gire o botão de controle para a velocidade 1 até que os ingredientes estejam misturados. Depois avance suavemente até a velocidade desejada.

[09] Durante o preparo você pode incluir ingredientes abrindo a tampa presente no bocal alimentador, como na figura a seguir. Recomenda-se adicionar os ingredientes com a velocidade mínima ou com o produto desligado. Após adicionar os ingredientes feche a tampa






[10] Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição “0” e retire o plug da tomada.

[11] Abra a batedeira e se necessário, raspe o excesso de alimento dos batedores com a espátula.

Dicas - 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.**



Tipo de batedor indicado para receita	
Batedor	Receita
	Chantilly
	Creme de confeiteiro
	Clara em neve
	Bolo
	Cupcake
	Pão de mel
	Massa de pão
	Pizza

## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

**Atenção!** Sempre que realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada e ou desligue o disjuntor.

**Atenção!** Conserve seu produto em boas condições de uso. Quando não estiver sendo utilizado, desligue-o e desconecte o plugue da tomada.

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 e os batedores com água e detergente neutro. Enxágue em água abundante e enxugue. Se necessário, deixe essas peças de molho.

Os batedores não devem ser lavados na máquina lava-louças.

Também é possível remover o anel de vedação da tampa para realizar a limpeza do mesmo.

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

**Observações:** Nunca mergulhe a batedeira em água ou outro líquido.

**Atenção!** 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.

**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.**

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.

## RECEITA

### RECEITA PARA TESTE

- 380g de farinha de trigo / 250ml de água
- 1400g de farinha de trigo / 1008ml de água

# 1 ANO DE GARANTIA LIMITADA

Por este certificado de garantia, JCS Brasil Eletrodomésticos Ltda, 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 Ltda, 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](http://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](http://www.Oster.com.br), a Oster terá o maior prazer em responder.

Você também pode entrar em contato conosco através dos números 4020 2905 (para capitais e regiões metropolitanas) ou 0800 644 6442 (para demais localidades), em horário comercial.





© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

Importado por: CNPJ 03106170/0002-24  
Para obter o manual em formato digital, consulte o nosso site.

[www.oster.com.br](http://www.oster.com.br)

[REV. 01]