

# Oster®



MODELOS

OBAT910  
OBAT911  
OBAT912

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, modelos OBAT910, OBAT911, OBAT912**, 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:

**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.**

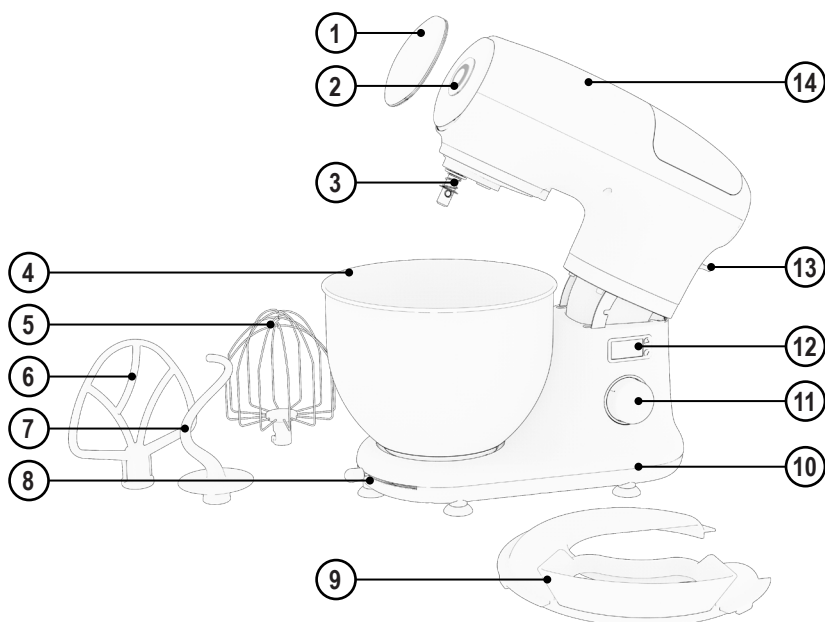
1. Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
2. Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
4. Se o cabo elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
5. Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cabo 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®.
6. O cabo elétrico deverá estar livre, sem nada o tensionando ou esticando.
7. Nunca deixe o cabo elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
8. Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
9. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
10. Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
11. Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
12. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
13. Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos elétricos.
14. 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.

15. Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico.
16. Sempre remover o cabo elétrico da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
17. Remova os batedores e acessórios para realizar a limpeza dos mesmos. Sempre desligue sua batedeira e retire o plugue da tomada para retirar ou realizar a troca dos batedores/acessórios.
18. Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imerja a base, o plugue ou o cabo elétrico na água ou outro líquido. Não toque no cabo elétrico com as mãos molhadas.
19. Coloque seu aparelho somente sobre superfícies planas, firmes, limpas e secas.
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. Caso realmente seja necessário, use uma espátula com o aparelho desligado.
26. Não adicione na tigela ingredientes com temperatura acima de 80°C.
27. Se os batedores ficarem presos, desligue a batedeira antes de retirar os ingredientes que estiverem obstruindo-os.
28. Não remova as tampas de acessórios enquanto o produto estiver em funcionamento. Jamais toque as partes móveis de sua batedeira enquanto a mesma estiver funcionando.

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

**MANTENHA ESTAS INSTRUÇÕES**

# COMPONENTES DO PRODUTO



1. Tampa do bocal de acessórios\*
2. Bocal de acessórios\*
3. Dispositivo para encaixe dos batedores com iluminação em LED
4. Tigela
5. Batedor de claras em neve
6. Batedor de massas leves
7. Batedor de massas médias e pesadas
8. Ajuste de altura da tigela
9. Protetor de respingos com bocal alimentador
10. Parte inferior da batedeira
11. Botão seletor de velocidades
12. Timer
13. Alavanca trava/destrava
14. Parte superior da batedeira

**\* Os acessórios são vendidos separadamente.**

# FUNÇÕES DO PRODUTO

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. Grande potência de 1000W, permite preparar qualquer tipo de massa, seja ela leve ou pesada.

## TIGELA

Tigela em inox e com capacidade para 5 litros, ideal para preparar a sua receita.

## AJUSTE DE ALTURA DA TIGELA

Ajuste a tigela para a altura desejada através da alavanca disponível próxima à base na parte inferior da bateadeira.

## ILUMINAÇÃO EM LED

Iluminação presente no dispositivo de encaixe dos batedores que auxilia no preparo de sua receita.

## INÍCIO LENTO

Sua bateadeira possui início lento para evitar que os ingredientes espirrem para fora da tigela enquanto estão sendo misturados.

## TIMER

Funciona como um temporizador que permite escolher por quanto tempo sua bateadeira ficará em funcionamento.

## PROTETOR ANTIRRESPINGO

Funciona como uma tampa evitando que os ingredientes saiam da tigela durante o preparo.

## BOCAL ALIMENTADOR DE INGREDIENTES

Bocal presente na proteção antirrespingo onde através dele é possível adicionar ingredientes durante o preparo.

## BOTÃO SELETOR 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. Utilize a função Pulsar “P” para misturar massas pesadas com outros ingredientes.

***Nota: Antes de ligar sua batedeira, misture os ingredientes com uma espátula.***

## ALAVANCA TRAVA/DESTRAVA

Puxe a alavanca para cima e levante a parte superior da batedeira. Para abaixar puxe novamente a alavanca para cima e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.

## BATEDORES

A sua batedeira conta com 3 tipos de batedores: 1 para claras em neve, 1 para massas leves e 1 para massas médias e pesadas.

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

## \* ACESSÓRIOS

Consulte os acessórios disponíveis para sua batedeira e surpreenda-se.

***Nota: Utilize somente acessórios originais Oster.***

***\* Os acessórios são vendidos separadamente.***

# UTILIZANDO

## 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. Puxe a alavanca Trava/Destrava para cima e levante a parte superior da batedeira até ouvir o click. Com a batedeira nessa posição é possível retirar ou trocar os batedores, colocar e retirar a tigela. Para fechar puxe novamente a alavanca para cima e abaixe a parte superior da batedeira suavemente até travar.

## 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, pastéis e etc.

Para retirar os batedores empurre e gire no sentido anti-horário. Para colocar posicione o batedor no pino de encaixe empurre e gire no sentido horário até travar.

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

## PROTETOR ANTIRRESPINGO

Encaixe o protetor antirrespingo antes de ligar sua batedeira para evitar que os ingredientes espirrem para fora da tigela. Utilize o bocal alimentador para facilitar a adição de ingredientes moderadamente durante o preparo.

## AJUSTE DE ALTURA DA TIGELA

Mova a alavanca para ajustar a altura da tigela conforme sua preferência.

## ILUMINAÇÃO EM LED

É ativada automaticamente quando a batedeira está em funcionamento. Quando piscando, significa que o produto está pronto para o uso. Ao abrir a batedeira a luz se apaga indicando que o produto não pode funcionar.

## INÍCIO LENTO

Inicie o preparo com o início lento para que os ingredientes sejam suavemente misturados sem que espirrem para fora da tigela. O início lento corresponde a velocidade “1” na sua batedeira.

## TIMER

Funciona de 0 (timer desativado) até 15 minutos, podendo ser alterado de 10 em 10 segundos. Aperte o botão com as setas para cima e para baixo para adicionar ou diminuir o tempo, respectivamente. Aperte e segure para alterar o tempo de maneira rápida.

Quando o timer atingir o tempo selecionado, sua batedeira irá emitir um sinal sonoro, o display irá mostrar a palavra OFF e o produto irá automaticamente desligar.

Caso queira adicionar tempo ao preparo, retorne o interruptor para a posição “0” e pressione os comandos do painel do timer. Não é possível adicionar ou retirar tempo do timer enquanto o produto estiver em funcionamento ou o interruptor estiver em qualquer outra posição diferente da posição “0”.

***Nota: Se o produto for desligado manualmente através do interruptor a função de Timer irá ser desativada.***

Quando a função timer não estiver ativada, o display funciona como um cronômetro, mostrando o tempo de preparo desde o início do funcionamento do produto.



## ACESSÓRIOS

Consulte o manual de seu acessório para saber mais sobre sua utilização.

### UTILIZANDO SUA BATEDEIRA

- [01] Certifique-se que a voltagem da rede elétrica corresponda à voltagem do aparelho.
- [02] Com a batedeira aberta, encaixe a tigela, a proteção antirrespingo e o batedor desejado.
- [03] Coloque os ingredientes na tigela.
- [04] Feche a batedeira.
- [05] Insira o plugue do cabo elétrico na tomada.
- [06] Gire o botão de controle de velocidade suavemente até a velocidade desejada.
- [07] Durante o preparo você pode incluir ingredientes, utilize a abertura da tampa de proteção da tigela e adicione os ingredientes.
- [08] Ao terminar, coloque o seletor de velocidade na posição “0”.
- [09] 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.***

***Atenção! A batedeira não deve ser operada com duas funções ao mesmo tempo. Não use sua batedeira com algum acessório conectado.***

# RECEITAS

## PÃO TRADICIONAL RÁPIDO (RENDE DUAS UNIDADES)

### Ingredientes

4 copos de água morna (900ml)

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de margarina ou óleo

2 colheres (chá) de sal

7 copos de farinha de trigo (1680g)

4 colheres (sopa) de fermento biológico seco

### Preparo

Coloque na bacia da batedeira todos ingredientes, começando com os líquidos, bata bem por 5 minutos. Divida a massa em duas metades, coloque cada metade em uma forma de pão untada, deixe crescer por 20 minutos. Leve ao forno e deixe assar até ficar dourado. Retire o pão da forma ainda morno, caso contrário ele ficará úmido.

## 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. Não utilize a máquina de lavar louças para limpar os batedores.

Limpe os acessórios com água e detergente neutro. . Enxágue em água abundante e enxugue. Se necessário, deixe essas peças de molho. Não utilize a máquina de lavar louças para limpar os acessórios.

Não utilize objetos abrasivos e pontiagudos para limpar os componentes de seu produto.

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.

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.

***OBS.: 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.***



© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Para obter a versão digital deste manual, acesse:

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