

Easy to Learn

PREPARING YOUR BATTER MAKER FOR USE

The following procedures can be used to make Poultry & Buttermilk Batter.



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Water Chiller |
| 2 | Power Switch |
| 3 | Re-fill Button |
| 4 | Dispense Button |
| 5 | Mixing Vessel |
| 6 | Valve Arm |
| 7 | On/Off Switch |
| 8 | Tilt Tab |
| 9 | Shelf |

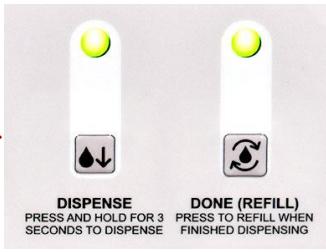
Use your restaurant tablet to scan the QR codes.

Batter-Making Process

Spanish Translation

1 DISPENSE

- Place mixing vessel under water chiller.
 - 2 green lights = Ready to Dispense**
 - Ensure valve arm is in closed position.**
- Press & hold dispense button until water begins to dispense.

DISPENSE
PRESS AND HOLD FOR 3 SECONDS TO DISPENSE

DONE (REFILL)
PRESS TO REFILL WHEN FINISHED DISPENSING

2 MIX

- Cut tops of batter mix bags with scissors.
- Empty two bags of batter mix into mixing vessel.
- Place lid on mixing vessel.
- Press green button & light will flash until batter is done mixing (1 minute).
- Pull out shelf, place Batter Bucket under valve.

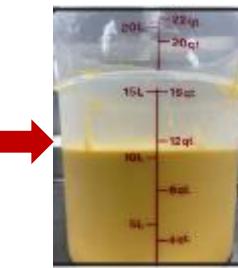




3 TRANSFER

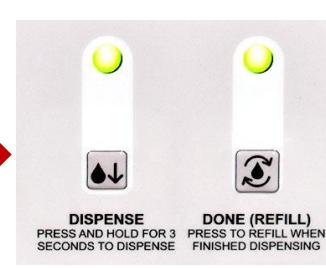
- Pull mixing vessel towards you.
- Open valve arm to pour batter.
 - Remove Valve Cap if on.**
- Empty all batter into bucket.
 - Use spatula to scrape sides.**
 - Batter level must be at 10L.**
- Close valve arm.
 - Replace valve cap to stop dripping.**
- Take out Batter Bucket from under valve.
- Push back Batter Bucket Shelf.



4 STORE

- Chill prepared batter on shelf in the walk-in for 2 hours.
 - Batter must be used within 3 days.
 - After 4 batches have been made, press "Done" button.

DISPENSE
PRESS AND HOLD FOR 3 SECONDS TO DISPENSE

DONE (REFILL)
PRESS TO REFILL WHEN FINISHED DISPENSING

Easy to Learn

PREPARACIÓN DE SU MAQUINA PARA SU USO

Se pueden utilizar los siguientes procedimientos para preparar masa de aves y suero de leche.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Enfriador de Agua |
| 2 | Interruptor de Encendido |
| 3 | Botón de relleno |
| 4 | Botón de dispensación |
| 5 | Recipiente de mezcla |
| 6 | Brazo de la válvula |
| 7 | Interruptor de encendido/apagado |
| 8 | Lengüeta de inclinación |
| 9 | Estante del cubo Estante del cubo |

Utilice la tableta de su restaurante para escanear los códigos QR.

Batter-Making Process

English Translation

1 Dispensar

- Coloque el recipiente de mezcla bajo el enfriador de agua.
 - 2 luces verdes = Listo para dispensar**
 - Asegúrese de que el brazo de la válvula está en posición cerrada.**
- Mantenga presionado el botón de dispensación hasta que comience a dispensarse agua.

2 Mezclar

- Corte la parte superior de las bolsas de mezcla con unas tijeras.
- Vacíe dos bolsas de mezcla en el recipiente de mezcla.
- Coloque la tapa en el recipiente de mezcla.
- Asegúrese de que el recipiente está en posición vertical.
- Pulse el botón verde y la luz parpadeará hasta que la masa haya terminado de mezclarse (1 minuto).
- Saque el estante y coloque el cubo de mezcla para masa debajo de la válvula.

3 Transferir

- Tire del recipiente hacia usted.
- Abra el brazo de la válvula para verter la masa.
 - Retire la tapa de la válvula si está puesta.**
- Vacie toda la masa en el cubo.
 - Utilice una espátula para raspar los lados.**
 - El nivel de la masa debe estar en 10L.**
- Cierre el brazo de la válvula.
 - Vuelva a colocar la tapa de la válvula para detener el goteo.**
- Saque el recipiente para masa de debajo de la válvula.
- Estante del cubo de masa con empuje hacia atrás

4 Almacenar

- Enfríe la masa preparada en el estante de la cámara frigorífica durante 2 horas.
 - La masa debe utilizarse en un plazo de 72 horas.**
 - Cuando haya terminado de preparar toda la masa necesaria, pulse el botón "Listo".