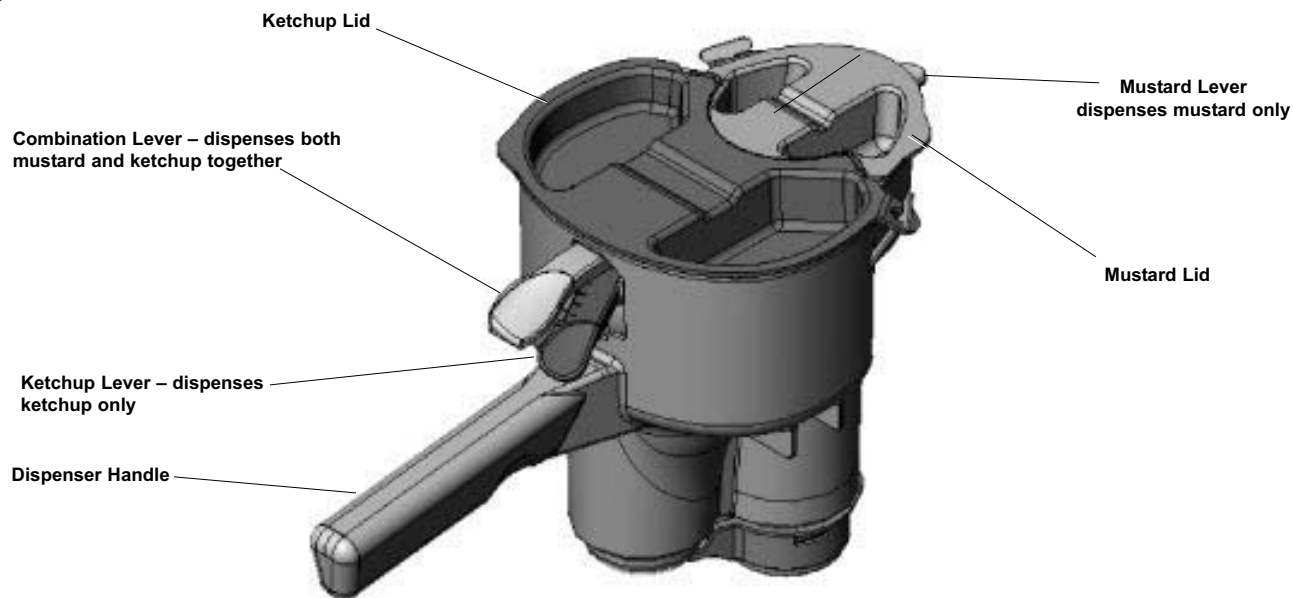


# Operation Manual



Dispenser  
409-MCD

## Product Identification



**NOTE:** Pressing ketchup or combination lever straight down dispenses condiment at a ratio of 10:1 (regular portion).  
Pressing ketchup or combination lever down to the left dispenses condiment at a ratio of 4:1 (quarter portion).

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and/or workmanship for a period of one (1) year from the date of original installation. Any component which proves to be faulty during the warranty period will be replaced without cost to the customer.

### TABLE OF CONTENTS

Product Identification	1
Safety Information	2
Unpacking	2
Important	2
Ordering/Service Information	2
General	2
Initial Setup	2
Operation	3
Calibration	3
End of Day Cleaning	4
Troubleshooting	6
Replacement Parts	6
Addendums	7



**PRINCE CASTLE INC.**   
WORLDWIDE

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188  
Phone: 630-462-8800 • Toll Free: 1-800-PCASTLE  
Fax: 630-462-1460 • www.princecastle.com

## Safety Information

**Hazard Communication Standard (HCS) Procedures in this equipment manual include the use of chemical products. These chemical products will be highlighted with bold face letters followed by the abbreviation (HCS) in the text of the manual.**

See the Hazard Communication Standard (HCS) Manual for the appropriate Material Safety Data Sheet(s) (MSDS).

## Unpacking

Remove the unit from the carton and inspect for signs of damage. If there is damage to the unit:

- notify the carrier within 24 hours of delivery
- save carton and packaging materials for inspection purposes
- contact your local dealer, or if purchased directly, the Prince Castle Sales Department at 800-722-7853 or 1-630-462-8800 to arrange for a replacement unit.

## Important

Prince Castle reserves the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

## Ordering/Service Information

To order replacement parts, look on the back of your Prince Castle Price List for the name and phone number of your local Prince Castle Service Center. You may also call Prince Castle at 1-800-323-2930 for the name of your local service center

## General

The Prince Castle 409 Dual Condiment Dispenser reduces sandwich prep time, allowing operators to dispense both ketchup and mustard simultaneously.

The 409 Dual Condiment Dispenser has flexible dispensing options, which allows the operator to dispense mustard or ketchup only, in either regular or quarter portions.

## Initial Setup

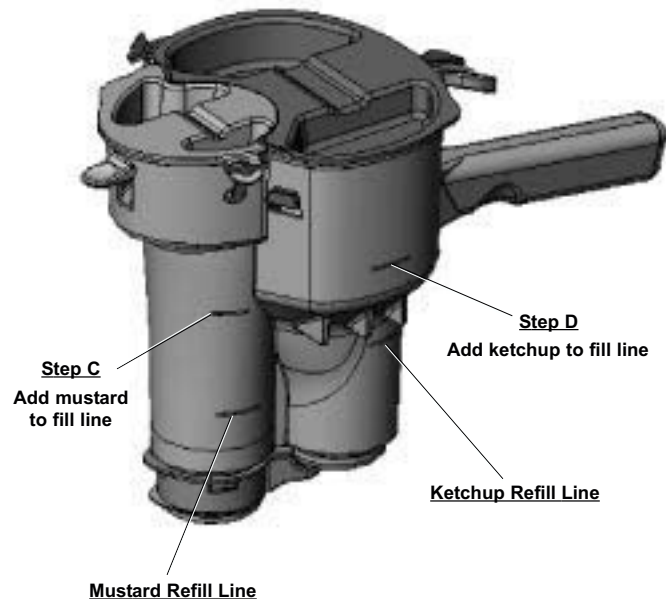
- A. If using dispenser for the first time, disassemble the dispenser and wash all parts.

**NOTE: Refer to END OF DAY CLEANING, page 4, for all disassembly/assembly procedures.**

- B. Thoroughly dry all parts. Assemble ketchup and mustard spring and rod assemblies, then insert them into dispenser. (See Addendum B for further details.)

**IMPORTANT: Ketchup and mustard must be at room temperature. Shake ketchup and mustard containers vigorously before filling dispenser. Make sure lids on containers are tightly sealed before shaking.**

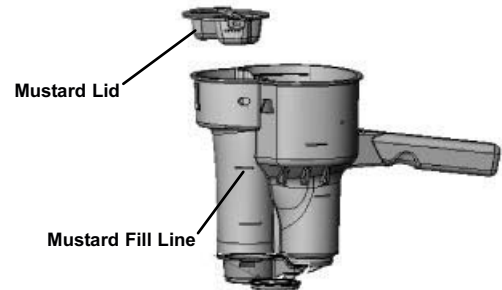
- C. Remove the mustard lid and fill the dispenser to the fill line with mustard. Re-install the mustard lid.
- D. Remove the ketchup lid and fill the dispenser to the fill line with ketchup. Re-install the ketchup lid.
- E. Proceed to Step 3 under *Operation* (next page) for instructions on priming before initial use.



## Operation

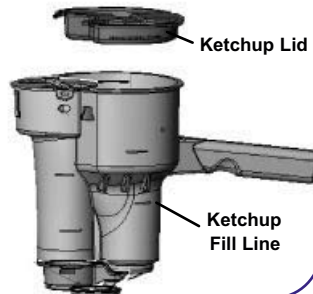
- 1** Remove the mustard lid and fill the dispenser to the fill line with mustard. Re-install the mustard lid.

- A. Press down on mustard lever several times to prime. When five dots appear on surface beneath the dispenser, the mustard side is primed.
- B. Wipe the bottom of the mustard dispenser with a clean, moist hand towel after priming.



- 2** Remove the ketchup lid and fill the dispenser to the fill line with ketchup. Re-install the ketchup lid.

- A. Press down on ketchup lever several times. When 5 dots appear on the surface beneath the dispenser, the ketchup side is primed.
- B. Wipe the bottom of the ketchup dispenser with a clean, moist hand towel after priming.



- 3** Pressing either lever (separately or together) straight down will deliver the proper volume for 10:1 portions.

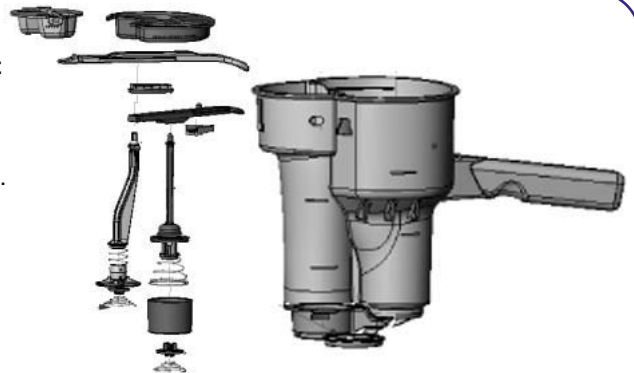
Pressing either lever (separately or together) down and to the left will deliver the proper volume for 4:1 portions.

- 4** **IMPORTANT:** If air remains trapped in the piston/spring chamber area, the dispenser will not dispense the correct amount and condiments will drip after each shot.

To release trapped air from the mustard or ketchup chamber, remove the cap and lever. Gently pull out the rod assemblies. Re-install rod assemblies and repeat step 3.

If necessary, empty some of the mustard and ketchup before reassembling.

**NOTE:** Refer to **END OF DAY CLEANING**, page 4, for all **disassembly/assembly procedures**.



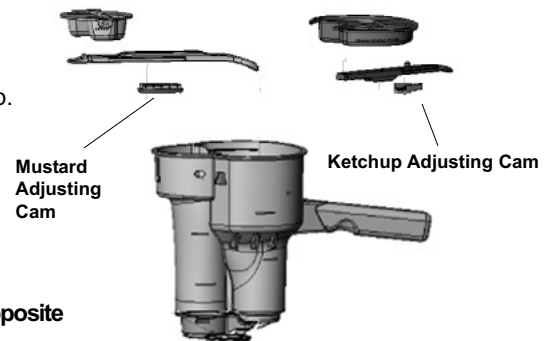
## Calibration

- A. Set Brix cup under dispenser and dispense 45-50 shots of mustard into cup. Allow the lever to return fully after each shot.

45-50 shots should dispense 1 fl.oz. (30 mL) of mustard into the Brix cup.

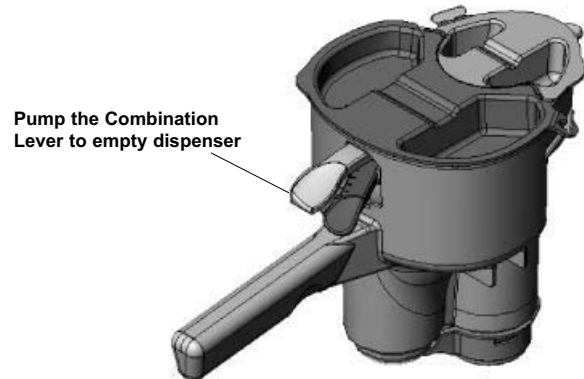
- B. If the amount dispensed is above or below 1 fl.oz. (30 mL), move the adjusting cam until the dispensed amount is to equal 1 fl.oz (30 mL).
- C. Moving the cam to a lower number increases the amount dispensed. Moving the cam to a higher number decreases the amount dispensed.

- D. Repeat all steps for ketchup dispenser calibration (**cam adjustments are opposite for ketchup**). See Addendum A for more calibration information.

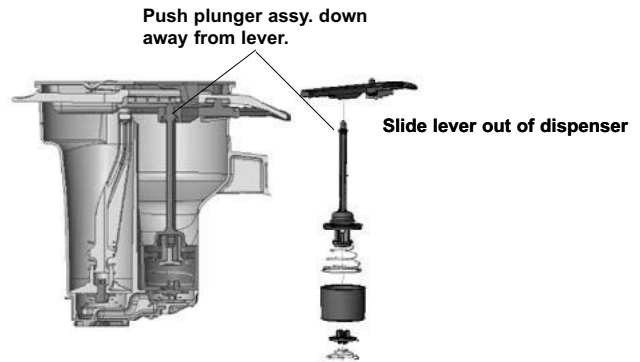


**End of Day Cleaning**

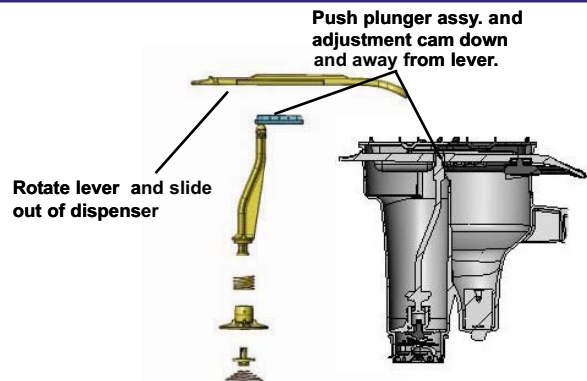
- 1** A. Empty all mustard and ketchup from the dispenser.
- B. Fill dispenser with warm water.
- C. Repeatedly press both mustard and ketchup levers to pump water and flush dispenser.



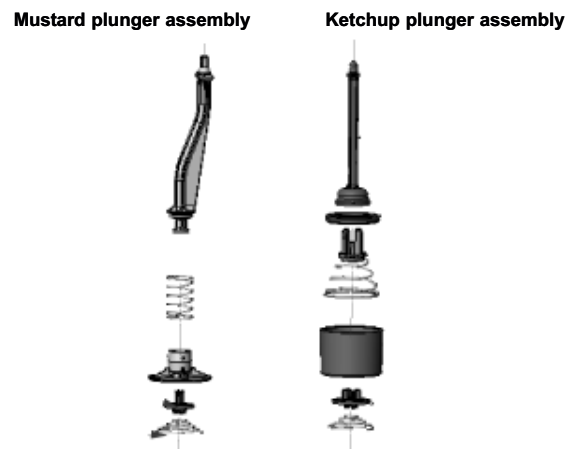
- 2** A. Remove lids.
- B. Reach into the dispenser and hold the ketchup plunger assembly down away from the ketchup lever.
- C. Push end of ketchup lever down in the slot and remove lever by sliding out of the dispenser.
- D. Remove the ketchup plunger assembly from the dispenser.



- 3** A. Reach into the dispenser and hold the mustard plunger assembly (with adjustment cam) down and away from the mustard lever.
- B. Rotate mustard lever in the slot and remove lever by sliding out of the dispenser.
- D. Remove the mustard plunger assembly from the dispenser.



- 4** A. Disassemble each plunger assembly by pulling apart the individual pieces. Parts are a "snap" fit.



- 5** A. Wash the dispenser and all parts in a solution of lukewarm water and McDonald's All-Purpose Concentrate (APC) (HCS).
- B. Rinse all loose parts and the container with running cold water.
- C. Sanitize the dispenser. Use one packet of **McDonald's Sanitizer (HCS)** to 2½ gallons (8.5L) of lukewarm water.
- D. Let air dry.

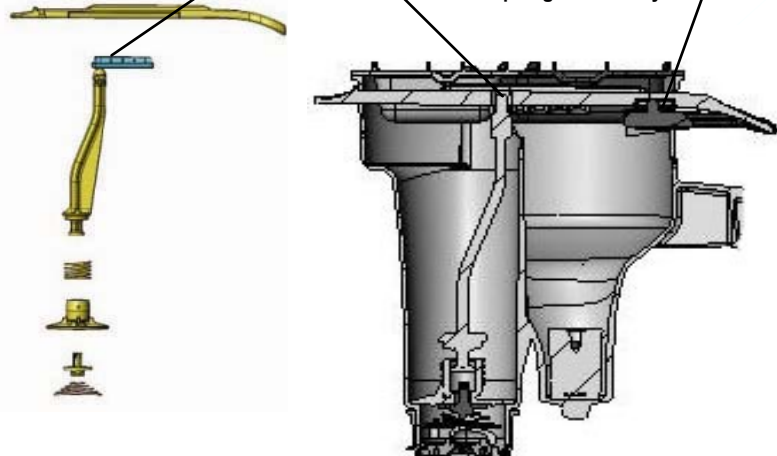
**IMPORTANT: Do not reassemble until ready to use the next day.**

- 6** A. Reassemble plunger assemblies (**See Addendum B for detailed assembly instructions**)
- B. Place each plunger assembly into the proper dispenser cavity.
- C. Insert ketchup lever all the way through dispenser until tip of lever is properly engaged in the mounting hole and engage the plunger assembly into the center hole on the lever.
- E. Press and hold down ketchup lever. Rotate mustard lever and insert it all the way through dispenser mounting holes until tip of lever is positioned into the far mounting hole, then rotate mustard lever to properly engage it into the mounting hole. Release the ketchup lever so pin on top registers in the slot on the bottom of the mustard lever.
- F. Place adjustment cam on top of the mustard rod/plunger assembly, then push down and into the hole on the mustard lever. (**See Addendum B, step number 4**).

**NOTE: See Calibration, page 3, for positioning the adjustment cam.**

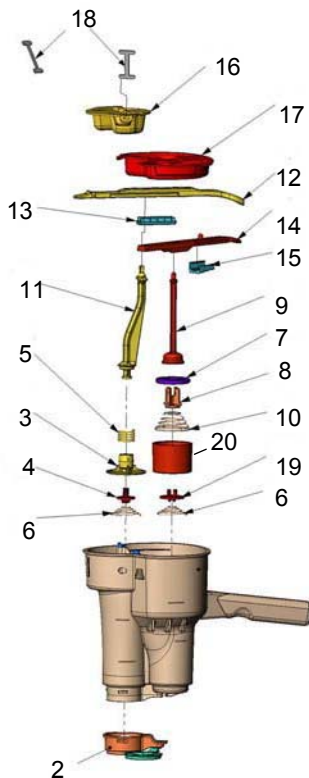
Place adjustment cam on mustard rod, then push down plunger assembly to engage plunger/cam into hole on mustard lever

Slot on underside of mustard plunger assembly engages pin on top of ketchup plunger assembly



## Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Will not dispense.	Plastic parts broken.	Replace broken parts.
	Not assembled properly.	Assemble properly.
	Not primed.	See setup procedure.
	Parts missing.	Check for proper assembly.
Does not dispense full portion.	Out of calibration.	Re-calibrate (see <i>Calibration</i> ).
Pattern irregular.	Diffuser holes plugged in bottom of container.	Disassemble and clean diffuser holes by flushing water through holes.
Does not dispense correct amount and drips from dispenser after each use.	Air pocket in piston spring and cylinder area.	Remove lever and cam, gently pull piston push rod and assemble parts from mustard to release trapped air. Reassemble.
Mustard/ketchup collects on bottom of dispenser.	Bottom of dispenser has made contact with bun.	Wipe off bottom of dispenser with damp cloth.



Ref.	Kit No.	Description
2	J	Manifold
3	A	Cylinder
4	A	Check Valve
5	A	Spring, Piston Return, Mustard
6	A,C	Spring, Conical, Check Valve
7	F	Piston Ring
8	F	Slide, Piston
9	F,H	Rod, Ketchup
10	D	Spring, Conical, Ketchup
11	G	Rod, Mustard
12	G	Lever, Mustard
13	G	Adjustment Cam, Mustard
14	H	Lever, Ketchup
15	H	Adjustment Cam, Ketchup
16	F,I	Lid, Mustard
17	I	Lid, Ketchup
18	I,E	Tether
19	F	Check Valve
20	F	Cylinder, Ketchup

Kit No.	Part No.	Description
A	398-091S	Piston, Valve & Spring Assy.
C	404-7S	Check Valve Spring Kit
D	404-10S	Conical Spring Kit
E	404-13S	Tether (Pkg of 6)
F	409-008S	Piston, Valve & Spring Assy.
G	409-006S	Mustard Rod Lever Kit
H	409-009S	Lever Adjustment Parts Kit
I	409-011S	Mustard/Ketchup Lid Tether Kit
J	409-017S	Manifold & Lid Kit

# Addendum A

## Dual Dispenser Calibration Instructions

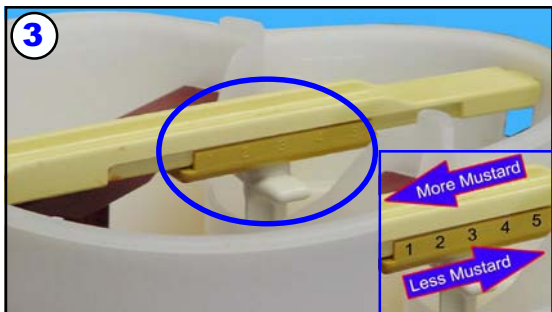
MUSTARD



1 Always calibrate the mustard dispense first. After completely assembling the dispenser, add 12 ounces (355mL) of mustard to fill line. Prime the mustard pump to dispense properly.



2 Depressing both (red and yellow) back levers (near handle) and to the 10:1 position, dispense mustard into the Brix cup. The target spec is 45-50 shots per ounce (30mL).



3 If you do not attain the target spec, move the cam to adjust dispense amount.

To increase the amount dispensed (reduce number of shots per ounce), move cam to a lower number.

To decrease the amount dispensed (increase number of shots per ounce), move cam to a higher number.

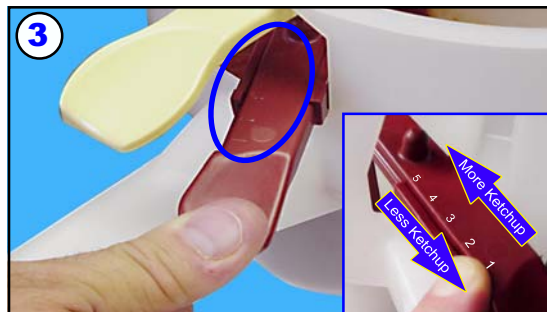
KETCHUP



1 After mustard calibration is complete, begin the ketchup calibration. Add ketchup to the cannister and prime the ketchup pump.



2 Depress only the red rod to the 10:1 position to dispense ketchup into the Brix cup. The target spec is 6 shots per 2 ounces (60mL).



3 If you do not attain the target spec, move the cam to adjust dispense amount.

To increase the amount dispensed (reduce number of shots per ounce), move cam to a higher number.

To decrease the amount dispensed (increase number of shots per ounce), move cam to a lower number.

PRINCE CASTLE INC.

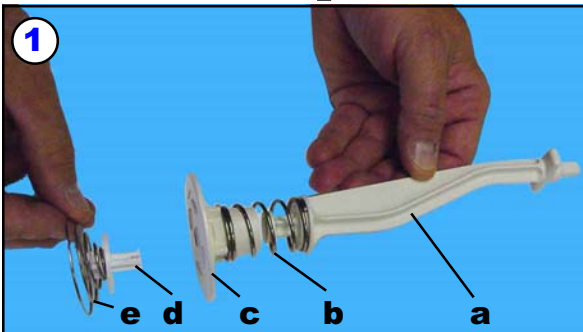
355 E. Kehoe Blvd.

Carol Stream, Illinois 60188 U.S.A.

630-462-8800; Fax: (630) 462-1460

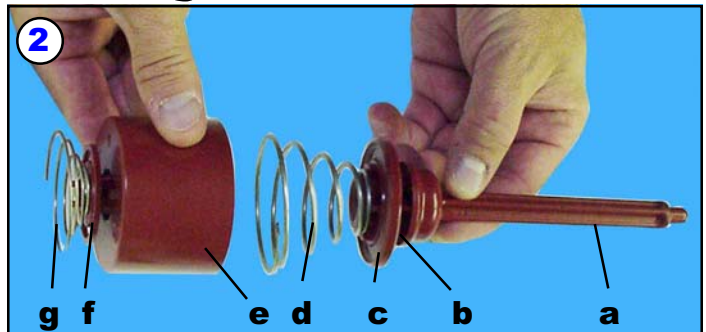


# Dual Dispenser Assembly Instructions



Assemble the mustard rod, ensuring that all springs are completely fastened. Parts include:

- Mustard rod (a)
- Mustard piston return spring (b)
- Cylinder (c)
- Check valve (d)
- Conical check valve spring (e)

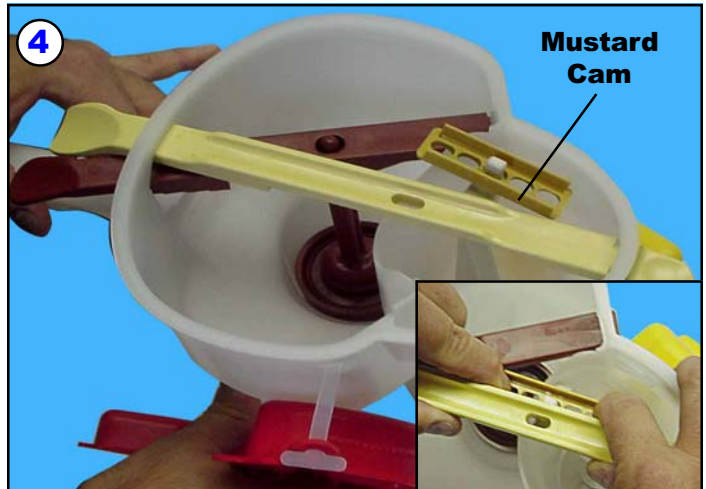


Assemble the ketchup rod, ensuring that all springs are completely fastened. Parts include:

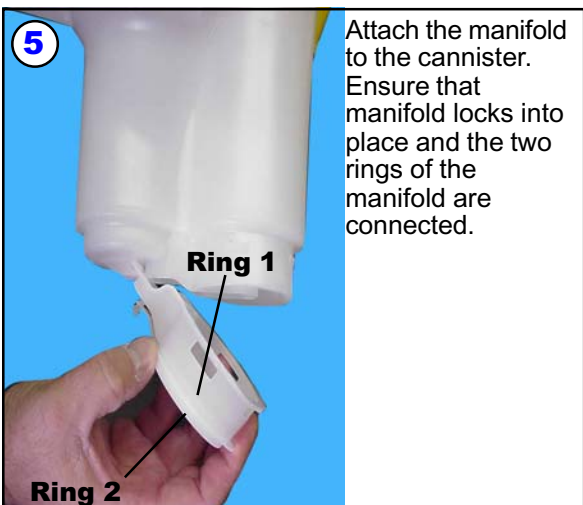
- Ketchup rod (a)
- Piston slide (b)
- Piston ring (c)
- Conical ketchup spring (d)
- Ketchup cylinder (e)
- Check valve (f)
- Conical check valve spring (g)



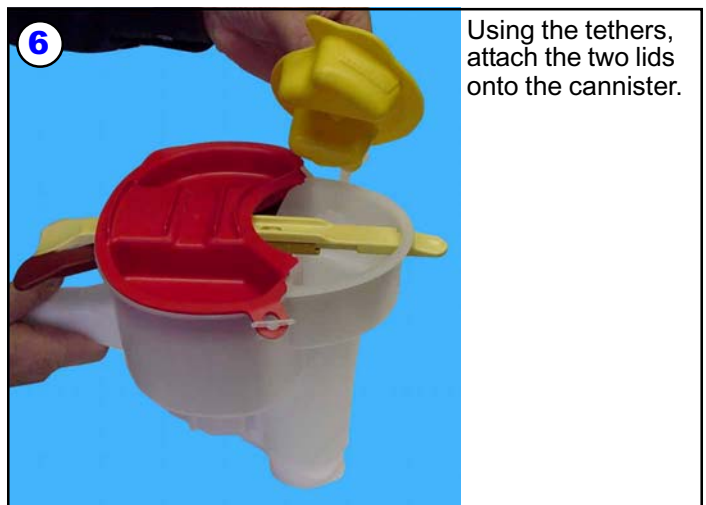
Place both the ketchup and mustard rods into the cannister. The ketchup rod goes to the back of the cannister (handle side) and the mustard rod to the front.



First insert the ketchup lever into the cannister and connect to rod assembly. Attach the mustard cam to the mustard rod and then insert the lever. Now, attach the rod with cam to the lever.



Attach the manifold to the cannister. Ensure that manifold locks into place and the two rings of the manifold are connected.



Using the tethers, attach the two lids onto the cannister.



PRINCE CASTLE INC. WORLDWIDE

355 E. Kehoe Blvd.

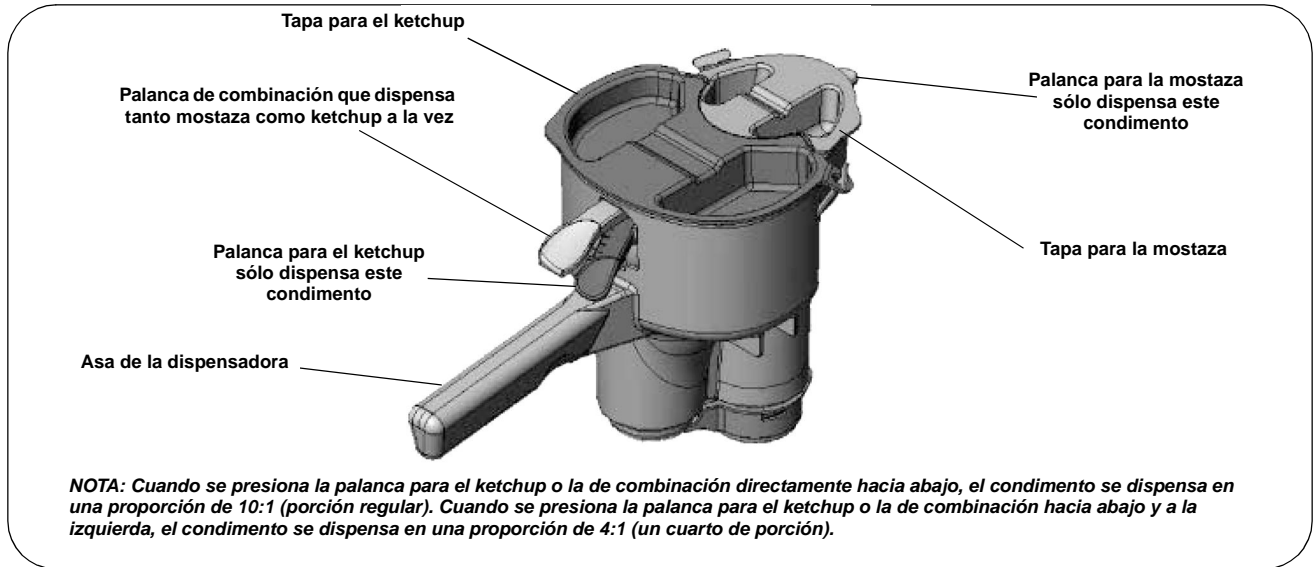
Carol Stream, IL 60138 USA

# Manual de operación



Dispensadora  
409-MCD

## Identificación del producto



### GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales o mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de la instalación original. Cualquier componente que demuestre tener fallas durante el período de garantía se reemplazará sin costo para el cliente.

### ÍNDICE

Identificación del producto . . . . .	1
Información de seguridad . . . . .	2
Desembalaje . . . . .	2
Importante . . . . .	2
Información de pedidos y servicio técnico . . . . .	2
General . . . . .	2
Procedimiento inicial . . . . .	2
Operación . . . . .	3
Calibración . . . . .	3
Limpieza al final del día . . . . .	4
Solución de problemas . . . . .	6
Repuestos . . . . .	6
Apéndices . . . . .	7



**PRINCE CASTLE INC.**   
WORLDWIDE

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188  
Teléfono: 630-462-8800 • Número gratuito: 1-800-PCASTLE  
Fax: 630-462-1460 • www.princecastle.com

## Información de seguridad

**Norma de comunicación de riesgos (HCS):** Los procedimientos de este manual incluyen el uso de productos químicos. Estos productos se resaltarán en **negrita seguidos de la abreviatura (HCS)** en el texto del manual.

Consulte el manual de la Norma de comunicación de riesgos (HCS) para obtener las hojas de datos de seguridad de materiales correspondientes (MSDS, por sus siglas en inglés).

## Desembalaje

Saque la unidad de la caja de cartón y compruebe que no presente signos de daño. Si existen daños al equipo:

- informe a la empresa de transporte dentro de 24 horas de la entrega;
- conserve la caja de cartón y los materiales de embalaje para propósitos de inspección;
- comuníquese con el distribuidor local, o si lo compró en forma directa, con el Departamento de Ventas de Prince Castle al 800-722-7853 ó 1-630-462-8800 para coordinar el reemplazo de la unidad.

## Importante

Prince Castle se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto sin previo aviso. Dichas modificaciones no dan derecho al comprador a cambios, mejoras, adiciones o reemplazos de equipos adquiridos con anterioridad.

## Información de pedidos y servicio técnico

Para pedir repuestos, consulte el reverso de la lista de precios de Prince Castle y obtenga el nombre y el número telefónico del Centro de servicios Prince Castle de su localidad. También puede obtener el nombre del Centro de servicios de su localidad llamando a Prince Castle al 1-800-323-2930.

## General

La dispensadora dual de condimentos 409 de Prince Castle reduce el tiempo de preparación del sándwich, ya que permite que los operarios dispensen ketchup y mostaza a la vez. La dispensadora dual de condimentos 409 posee opciones de dispensación flexibles que permiten que el operario agregue sólo mostaza o ketchup, tanto en porciones regulares como en cuartos de porción.

## Procedimiento inicial

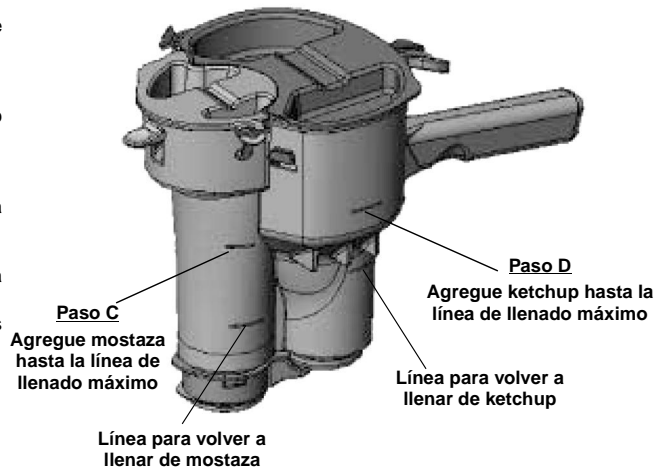
- A. Si va a usar la dispensadora por primera vez, desármela y lave todas sus piezas.

**NOTA:** Consulte LIMPIEZA AL FINAL DEL DÍA, página 4, para averiguar todos los procedimientos de desarmado y armado.

- B. Seque completamente todas las piezas. Arme los conjuntos de resorte y varilla para el ketchup y la mostaza y luego insértelos en la dispensadora. (Consulte el Anexo B para obtener más detalles.)

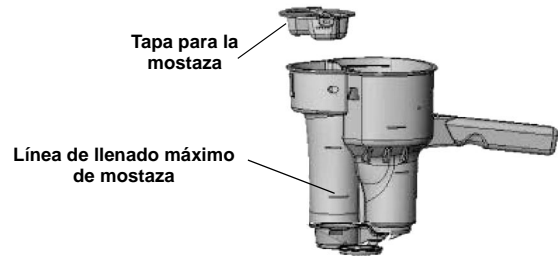
**IMPORTANTE:** El ketchup y la mostaza deben encontrarse a temperatura ambiente. Agite con fuerza los recipientes para ketchup y mostaza antes de llenar la dispensadora. Asegúrese de que las tapas estén bien cerradas antes de agitar.

- C. Saque la tapa para la mostaza y llene la dispensadora con este condimento hasta la línea de llenado máximo. Vuelva a colocar la tapa para la mostaza.
- D. Saque la tapa para el ketchup y llene la dispensadora con este condimento hasta la línea de llenado máximo. Vuelva a colocar la tapa para el ketchup.
- E. Vaya al Paso 3 del título Operación (página siguiente) para obtener las instrucciones de cebadura antes del primer uso.

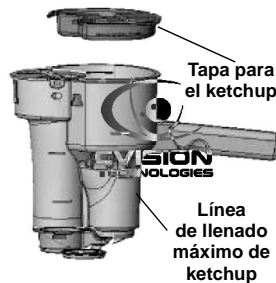


## Operación

- 1** Saque la tapa para la mostaza y llene la dispensadora con este condimento hasta la línea de llenado máximo. Vuelva a colocar la tapa para la mostaza.
- A. Presione varias veces la palanca para la mostaza para cebar. Cuando aparezcan cinco puntos en la superficie bajo la dispensadora, el lado para la mostaza estará cebado.
- B. Después de cebar, limpie la parte inferior de la dispensadora de mostaza con una toalla de manos limpia y húmeda.

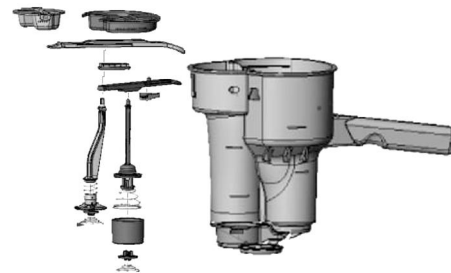


- 2** Saque la tapa para el ketchup y llene la dispensadora con este condimento hasta la línea de llenado máximo. Vuelva a colocar la tapa para el ketchup.
- A. Presione varias veces la palanca para el ketchup. Cuando aparezcan 5 puntos en la superficie bajo la dispensadora, el lado para el ketchup estará cebado.
- B. Después de cebar, limpie la parte inferior de la dispensadora de ketchup con una toalla de manos limpia y húmeda luego.



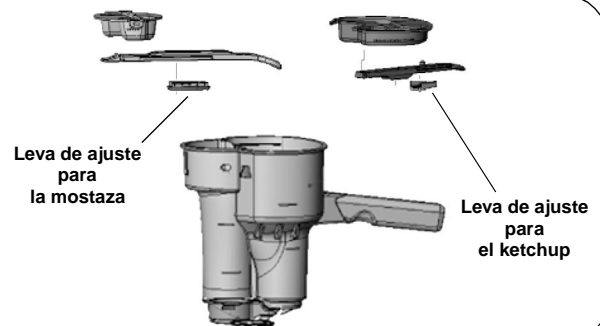
- 3** Cuando presiona las palancas directamente hacia abajo, ya sea juntas o por separado, sale el volumen adecuado para porciones de 10:1.
- Cuando presiona las palancas hacia abajo y a la izquierda, ya sea juntas o por separado, sale el volumen adecuado para porciones de 4:1.

- 4** **IMPORTANTE:** Si permanece aire atrapado en el área de la cámara del émbolo y resorte, no saldrá la cantidad correcta de la dispensadora y los condimentos escurrirán luego de cada descarga.
- Para soltar el aire atrapado en las cámaras de mostaza o ketchup, saque la tapa y la palanca. Saque suavemente los conjuntos de varilla. Vuelva a colocar los conjuntos de varilla y repita el paso 3.
- Si es necesario, vacíe algo de la mostaza y el ketchup antes de volver a armar.
- NOTA:** Consulte LIMPIEZA AL FINAL DEL DÍA, página 4, para averiguar todos los procedimientos de desarmado y armado.



## Calibración

- A. Coloque una cubeta dosificada Brix bajo la dispensadora y dispense 45 a 50 descargas de mostaza en su interior. Deje que la palanca termine de regresar a su posición luego de cada descarga. 45 a 50 descargas deberían dispensar 30 mL (1 oz. fl.) de mostaza en la cubeta dosificada Brix.
- B. Si la cantidad dispensada excede o no alcanza los 30 mL (1 oz. fl.), mueva la leva de ajuste hasta que la cantidad dispensada corresponda a la mencionada.
- C. La cantidad dispensada aumenta moviendo la leva hacia un número más bajo. La cantidad dispensada disminuye moviendo la leva hacia un número más alto.
- D. Para calibrar la dispensadora de ketchup, repita todos los pasos (los ajustes de la leva para el ketchup son los inversos). Consulte el Apéndice A para obtener mayor información sobre la calibración.

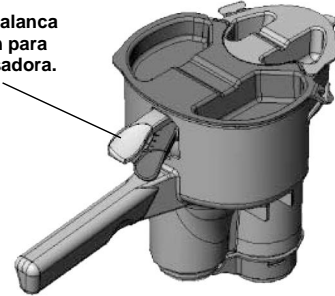


## Limpeza al final del día

1

- A. Vacíe toda la mostaza y el ketchup de la dispensadora.
- B. Llene la dispensadora con agua tibia.
- C. Presione varias veces las palancas para la mostaza y para el ketchup para bombear el agua y enjuagar la dispensadora.

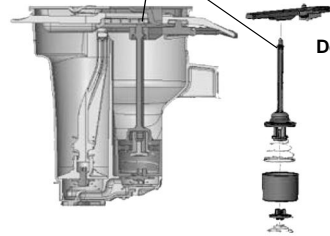
Bombear con la palanca de combinación para vaciar la dispensadora.



2

- A. Saque las tapas.
- B. Meta la mano en la dispensadora y sostenga hacia abajo el conjunto de émbolo para el ketchup, alejándola de la palanca correspondiente.
- C. Empuje hacia abajo el extremo de la palanca para el ketchup en la ranura y sáquela deslizando de la dispensadora.
- D. Saque el conjunto de émbolo para el ketchup de la dispensadora.

Empuje hacia abajo el conjunto del émbolo, alejándolo de la palanca.

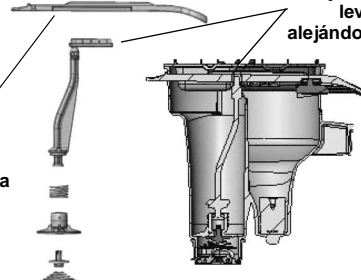


Deslice la palanca hasta sacarla de la dispensadora.

3

- A. Meta la mano en la dispensadora y sostenga hacia abajo el conjunto de émbolo para la mostaza (con leva de ajuste), alejándolo de la palanca correspondiente.
- B. Gire la palanca para la mostaza en la ranura y sáquela deslizando de la dispensadora.
- C. Saque el conjunto de émbolo para la mostaza de la dispensadora.

Gire la palanca y deslícela hasta sacarla de la dispensadora.



Empuje hacia abajo el conjunto de émbolo y la leva de ajuste, alejándolos de la palanca.

4

- A. Desarme ambos conjuntos de émbolo retirando cada una de sus piezas. Las piezas son encajadas a presión.

Conjunto de émbolo para la mostaza



Conjunto de émbolo para el ketchup

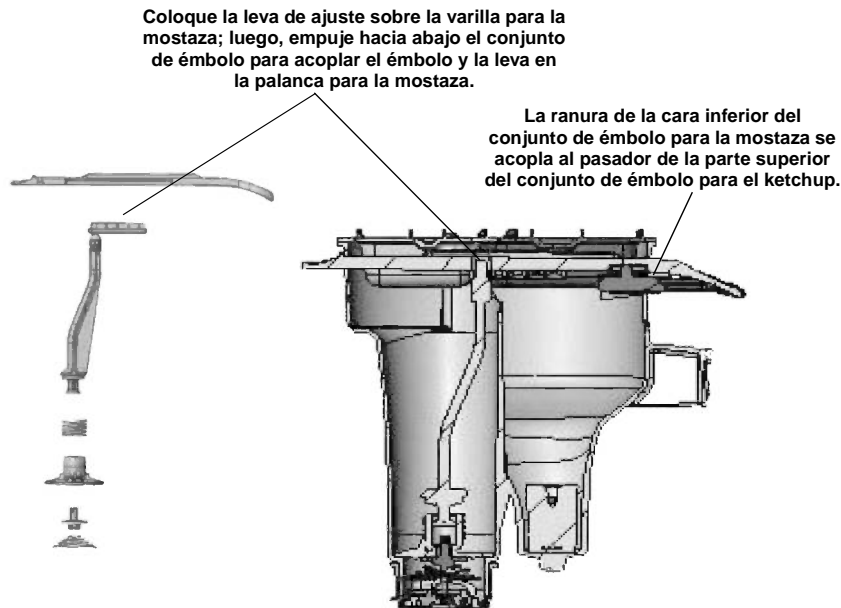


- 5** A. Lave la dispensadora y todas sus piezas en una solución de agua tibia y concentrado multiuso (APC) (HCS) de McDonald's.  
B. Enjuague todas las piezas sueltas y el recipiente con agua corriente fría.  
C. Desinfecte la dispensadora con un paquete de **desinfectante de McDonald's (HCS)** en 8,5 L (2½ galones) de agua tibia.  
D. Deje secar al aire.

**IMPORTANTE: No vuelva a armar hasta que esté listo para usarse al día siguiente.**

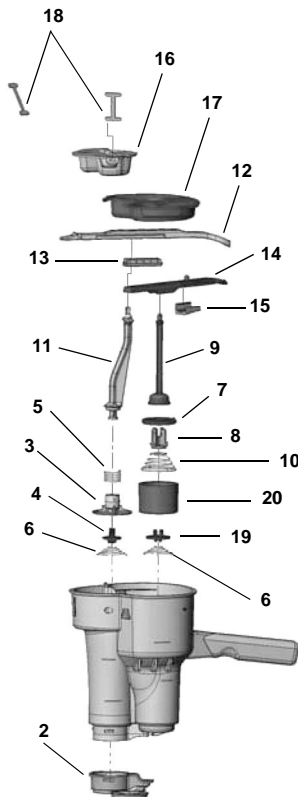
- 6** A. Vuelva a armar los conjuntos de émbolo (**consulte el Anexo B para obtener instrucciones detalladas para el armado**).  
B. Coloque cada conjunto de émbolo en la cavidad correspondiente de la dispensadora.  
C. Inserte completamente la palanca para el ketchup en la dispensadora hasta que su punta se acople correctamente en el orificio de montaje; luego, acople el conjunto de émbolo en el orificio central de la palanca.  
D. Empuje la palanca para el ketchup y sosténgala hacia abajo. Gire la palanca para la mostaza e insértela completamente en los orificios de montaje de la dispensadora hasta que su punta se ubique el orificio más distante; luego, gire la palanca para la mostaza hasta que se acople correctamente en el orificio de montaje. Suelte la palanca para el ketchup de modo que el pasador de la parte superior coincida con la ranura de la parte inferior de la palanca para la mostaza.  
E. Coloque la leva de ajuste en la parte superior del conjunto de varilla y émbolo para la mostaza; luego, empujelo hacia abajo, hacia el interior del orificio de la palanca para la mostaza. (**Consulte el Anexo B, paso 4.**)

**NOTA: Consulte la sección Calibración, página 3, para conocer la ubicación de la leva de ajuste.**



### Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El dispositivo no dispensa.	Puede haber piezas plásticas descompuestas. No se armó el dispositivo de forma correcta. La dispensadora no está cebada. Faltan piezas.	Reemplace todas las piezas descompuestas.  Arme en forma correcta.  Consulte el procedimiento inicial. Compruebe que el armado sea el correcto.
El dispositivo no dispensa la porción completa.	La dispensadora no está calibrada.	Vuelva a realizar la calibración (consulte <i>Calibración</i> ).
El patrón de descarga es irregular.	Los orificios difusores están obstruidos en la parte inferior del recipiente.	Desarme y limpie los orificios difusores enjuagándolos con agua.
El dispositivo no dispensa la cantidad correcta y escurre después de cada uso.	Existen bolsas de aire en el área del émbolo, resorte y cilindro.	Saque la palanca y la leva, y suavemente tire de la varilla de empuje del émbolo y de las piezas del conjunto del recipiente para la mostaza para liberar el aire atrapado. Vuelva a armar.
La mostaza o el ketchup se acumulan en la parte inferior de la dispensadora.	La parte inferior de la dispensadora toca el pan.	Limpie la parte inferior de la dispensadora con un paño mojado.



Ref.	Nº de kit	Descripción
2	J	Distribuidor
3	A	Cilindro
4	A	Válvula de retención
5	A	Resorte de retorno del émbolo para la mostaza
6	A	Resorte cónico de la válvula de retención
7	A, C	Anillo del émbolo
8	F	Pieza deslizante del émbolo
9	F	Varilla para el ketchup
10	F, H	Resorte cónico para el ketchup
11	D	Varilla para la mostaza
12	G	Palanca para la mostaza
13	G	Leva de ajuste para la mostaza
14	G	Palanca para el ketchup
15	H	Leva de ajuste para el ketchup
16	H	Tapa para la mostaza
17	F, I	Tapa para el ketchup
18	I, E	Brida
19	F	Válvula de retención
20	F	Cilindro para el ketchup

Nº de kit	Nº de pieza	Descripción
A	398-091S	Conjunto de émbolo, válvula y resorte
C	404-7S	Kit de resorte de válvula de retención
D	404-10S	Kit de resorte cónico
E	409-13S	Brida (paq. de 6)
F	409-008S	Conjunto de émbolo, válvula y resorte
G	409-006S	Kit de palanca de la varilla para la mostaza
H	409-009S	Kit de piezas para ajuste de la palanca
I	409-011S	Kit de bridas de las tapas para la mostaza y el ketchup
J	409-017S	Kit de distribuidor y tapa

# Apéndice A

## Instrucciones para la calibración de la dispensadora doble

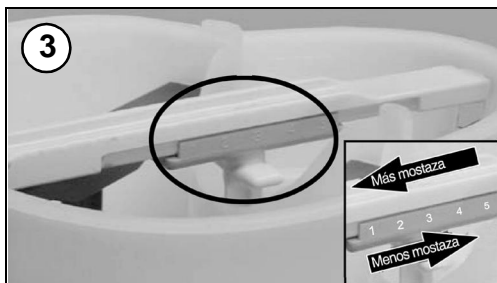
# MOSTAZA



Siempre calibre primero la salida de mostaza. Luego de completar el armado de la dispensadora, agregue 355 mL (12 oz.) de mostaza hasta la línea de llenado máximo. Ceebe la bomba de mostaza para que dispense adecuadamente.



Cuando oprime a la vez las palancas posteriores roja y amarilla (cerca del asa) hasta la posición 10:1, se dispensa mostaza hacia la cubeta dosificada en Brix. **La especificación fijada es de 45 a 50 descargas cada 30 mL (1 oz.).**



Si no alcanza la especificación fijada, mueva la leva para ajustar la cantidad dispensada.

**Para aumentar la cantidad dispensada (reducir la cantidad de descargas por volumen), mueva la leva a un número menor.**

**Para disminuir la cantidad dispensada (aumentar la cantidad de descargas por volumen), mueva la leva a un número mayor.**

# KETCHUP



Luego de completar la calibración del dispositivo para la mostaza, comience la del dispositivo para el ketchup. Agregue ketchup al recipiente y ceebe la bomba para el ketchup.



Oprima sólo la varilla roja hasta la posición 10:1 para dispensar ketchup hacia la cubeta dosificada en Brix. **La especificación fijada es de 6 descargas cada 60 mL (2 oz.).**



Si no alcanza la especificación fijada, mueva la leva para ajustar la cantidad dispensada.

**Para aumentar la cantidad dispensada (reducir la cantidad de descargas por volumen), mueva la leva a un número mayor.**

**Para disminuir la cantidad dispensada (aumentar la cantidad de descargas por volumen), mueva la leva a un número menor.**



PRINCE CASTLE INC. 

WORLDWIDE  
355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 USA

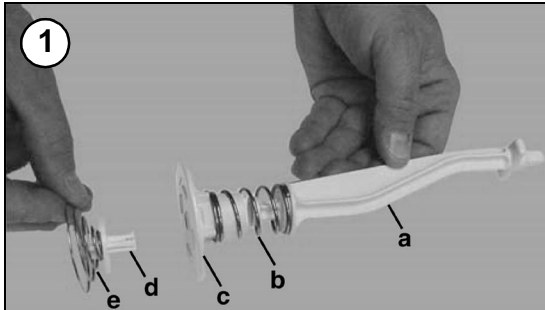
Teléfono: 630-462-8800 • Fax: 630-462-1460

Número gratuito: 1-800-PCASTLE

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

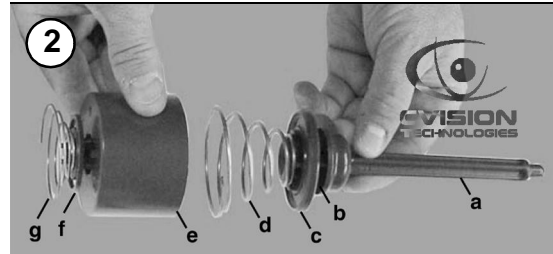
# Apéndice B

## Instrucciones para el armado de la dispensadora doble



Arme la varilla para la mostaza, asegurándose de que todos los resortes queden bien sujetos. Las piezas incluyen:

- Varilla para la mostaza (a)
- Resorte de retorno del émbolo para la mostaza (b)
- Cilindro (c)
- Válvula de retención (d)
- Resorte cónico de la válvula de retención (e)



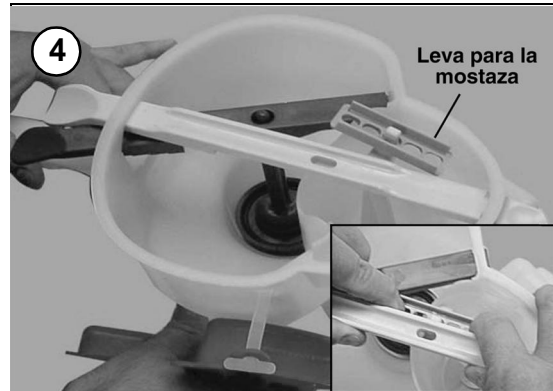
Arme la varilla para el ketchup, asegurándose de que todos los resortes queden bien sujetos. Las piezas incluyen:

- Varilla para el ketchup (a)
- Pieza deslizante del émbolo (b)
- Anillo del émbolo (c)
- Resorte cónico para el ketchup (d)
- Cilindro para el ketchup (e)
- Válvula de retención (f)
- Resorte cónico de la válvula de retención (g)



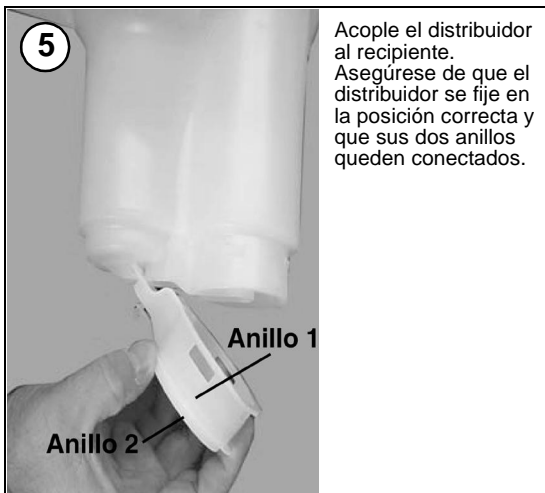
Parte trasera Parte delantera

Coloque las varillas para el ketchup y la mostaza en el recipiente. La varilla para el ketchup va en la parte trasera del recipiente (lado correspondiente al asa), mientras que la varilla para la mostaza va en la parte delantera.

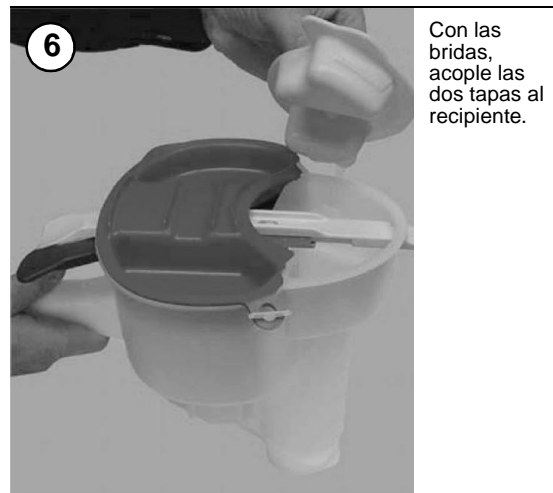


Leva para la mostaza

Primero, inserte la palanca para el ketchup en el recipiente y conecte al conjunto de varilla. Acople la leva para la mostaza en la varilla correspondiente e inserte la palanca. Ahora, acople la varilla junto con la leva a la palanca.



Acople el distribuidor al recipiente. Asegúrese de que el distribuidor se fije en la posición correcta y que sus dos anillos queden conectados.



Con las bridas, acople las dos tapas al recipiente.



PRINCE CASTLE INC. 

WORLDWIDE  
355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL 60188 USA

Teléfono: 630-462-8800 • Fax: 630-462-1460

Número gratuito: 1-800-PCASTLE

www.princecastle.com