

# INSTRUCTION MANUAL

## Hamburger Attachments for Stuffers

Item	46955	46966
------	-------	-------



### Warning!

Before you begin using your appliance, **PLEASE READ AND UNDERSTAND THIS DOCUMENT CAREFULLY** before installing, operating, maintaining, or servicing.

There are many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read all safety messages.

Failure to do so can result in appliance failure, property damage, serious injury or death. Appliance failure, injury or property damage due to improper installation is not covered by warranty.

### Stop!

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE!**

For questions or assistance with this product, call TRENTO Toll free: **1-833-487-3686** or visit the support section from our website, **[www.trentoequipment.com](http://www.trentoequipment.com)**

Version: Revised - 08/26/2024



# TABLE OF CONTENTS

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6 - 7
Operation -----	7
Maintenance -----	7 - 9
Instructions en Français -----	9 - 14
Instrucciones en Español -----	15 - 20
Parts Breakdown -----	21 - 23
Notes -----	24 - 26
Warranty Registration -----	27

## GENERAL INFORMATION

---

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcan and Omcan Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

### CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcan shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcan within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcan has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

**Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.**

Omcan would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

---

Omcan Fabrication et distribution Compañie Limité et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan et Omcan Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, saine d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité approprié. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

### VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcan veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bond de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcan dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcan n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiées ou cueilli par un tiers transporteur.

**Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les**

## GENERAL INFORMATION

---

consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

### REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

**Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.**

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

## SAFETY AND WARRANTY

---

It is of utmost importance to read these instructions before using the hamburger patty former and to keep this manual for future reference. The following instructions limit the liability of the manufacturer and its representatives.

DO NOT USE THE HAMBURGER PATTY FORMER WITHOUT HAVING PREVIOUSLY RECEIVED ADEQUATE INSTRUCTIONS IN ITS SAFETY, OPERATION, AND CLEANING FROM AN EXPERT OPERATOR. BEFORE USING THE HAMBURGER PATTY FORMER, MAKE SURE YOU READ AND FULLY UNDERSTAND THIS INSTRUCTION

## SAFETY AND WARRANTY

---

### MANUAL.

Do not alter or modify the original design of the hamburger patty former in any way. Should any reparation be necessary, entrust the device to the distributor who sold it. Always use original Omcan accessories and spare parts; have them installed by a qualified technician. This hamburger patty former has been designed for the elaboration of meat products. Any other use of this device may not be suited to its technical characteristics and as such, the manufacturer is not liable for any possible damage incurred as a result of inadequate use of this device.

### DISPOSAL

Risk of damage to people and environmental hazards. The device is composed of different materials. Observe local regulations on waste disposal. Instruct an authorized waste disposal company to dispose of waste correctly.

### TIPS AND USEFUL INFORMATION

Additional operating instruction manuals may be obtained from your dealer. Your local dealer will gladly answer any questions you may have that are not addressed in this manual.

**RESIDENTIAL USERS: vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.**

### 6 MONTHS PARTS AND LABOR WARRANTY

Within the warranty period, contact Trento Inc. at 1-833-487-3686 to schedule a drop off to either an Trento authorized service depot in the area, or to an Trento Service warehouse to repair the equipment.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures, not improper use.

Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.

### WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

**In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.**

**DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Item Number</b>	<b>46955</b>	<b>46966</b>
<b>Compatible Stuffer Type</b>	F Series	H Series
<b>Standard Plate</b>	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	
<b>Overall Dimensions</b>	7.4" x 11.6" x 14.6" / 188 x 294 x 370mm	
<b>Net Weight</b>	12.1 lbs. / 5.5 kgs.	

### AVAILABLE PLATES

Item Number	Mold Size (Dia. x H)	Approximate Patty Weight
AR104	4.7" x 0.8" / 120 x 20mm	9.5 oz. / 267 g
AR105	3.9" x 0.8" / 100 x 20mm	6.5 oz. / 185 g
AR106	3.5" x 0.8" / 90 x 20mm	5.2 oz. / 150 g
AR107	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	7 oz. / 200 g
AR108	3.9" x 0.6" / 100 x 15mm	4.9 oz. / 139 g
AR109	3.5" x 0.6" / 90 x 15mm	4 oz. / 113 g
AR110	4.7" x 0.4" / 120 x 10mm	4.7 oz. / 133 g
AR111	3.9" x 0.4" / 100 x 10mm	3.3 oz. / 93 g
AR112	(3) 2" x 0.4" / 50 x 10mm	(3) 0.8 oz. / 23 g

## INSTALLATION

### STORAGE, TRANSPORT AND DELIVERY

When handling the hamburger patty former, avoid bumping it or letting it fall, as this could damage the device. The transport company is liable for any damage incurred during transport; be sure to check the shipment upon delivery.

The hamburger patty former is shipped in protective cardboard packaging; remember to recycle. If the hamburger patty former has been delivered along with a filler/stuffer, it will be located within the packaging of the filler/stuffer, the exterior of which will be marked with stickers indicating that accessories are included. The total content of the packaging is as follows:

- 1 hamburger patty former, including stainless steel locking nut (open).
- 1 mold plate.
- Locking nut handle.
- Instruction manual.

After unpacking the hamburger patty former, make sure it is in satisfactory condition. If so, proceed by installing it following the steps outlined below. While unpacking and installing the hamburger patty former, be sure to hold it with both hands.

## INSTALLATION

---

### INSTALLATION

- Remove the nozzle/horn locking nut and install the open, stainless steel locking nut delivered with the hamburger patty former.
- Place the hamburger patty former at the meat dough outlet of the filler/stuffer.
- Make sure the hamburger patty former is in a horizontal position and tighten the locking nut firmly using the locking nut handle.
- Install the desired mold plate and corresponding spacer bushings. Do not tighten the mold plate locking knobs firmly. The mold plate must easily slide between the base and top plate.

## OPERATION

---

Before using the hamburger patty former, clean it carefully following the instructions outlined in the maintenance section of this manual. Install the molding device onto the stuffer's outlet hole as described in the installation section above. Match the meat mix hole with the mold plate opening. Press the knee pad of the filler/stuffer for a few seconds, until the mold is filled. Do not keep the knee pad permanently pressed. When the mold is full, move the mold plate to remove the hamburger. Repeat this operation successively.

To adapt burgers to the preferences of your customers, several molds with different diameters and thicknesses are available.

**IMPORTANT: start using the hamburger patty former having lowered the pressure of the filler/stuffer to the minimum, then slowly raise it until the shape of the patty is satisfying. DO NOT USE THE HAMBURGER PATTY FORMER AT HIGH PRESSURES AS IT MIGHT DAMAGE THE DEVICE AND/OR THE FILLER/STUFFER.**

## MAINTENANCE

---

### CLEANING

#### CAUTION

- To proceed with the manual cleaning using suitable protection (latex gloves, plastic apron, etc.) is required.
- ALWAYS necessary intensive rinsing device after application of detergents or disinfectants to prevent contamination of the mass.

The hamburger patty former should be cleaned daily, both before and after use. It can be completely disassembled for easy cleaning. To disassemble unscrew the 4 mold plate locking knobs. Next, remove the transparent top plate, the mold plate and the base plate. For cleaning, use warm water and a mild detergent product, do not use products which are aggressive or can scratch the device, especially the transparent top

# MAINTENANCE

plate. Do not clean with water hotter than 60°C, since some parts might expand or be deformed at higher temperatures.

We recommend the use of the following cleaning and disinfecting products. ALWAYS follow the instruction provided by the manufacturer of the product.

## NEUTRAL DEGREASER WITH PH 7

Due to its neutral pH, no special precautions are necessary. Rinse thoroughly.

## DEGREASER FOR MANUAL CLEANING

Use appropriate precautions and safety gear. Rinse thoroughly.

## ALKALINE DEGREASER WITH DISINFECTANT INCORPORATED

Contains corrosion inhibitors. Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.

## DISINFECTANT BASED ON QUATERNARY AMMONIUM SALTS

Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.

## GENERAL CLEANING RECOMMENDATIONS

Steps	Products	Tools	Observations
Light cleaning.		Spatula.	If necessary, take apart the smaller parts of the hamburger patty former to eliminate residue.
Deep cleaning.	Mild detergent.	Brush, bucket.	Product application time: ± 15 minutes.
Rinsing.	Hot Water.	Sponge, bucket.	Water temperature: 40-50°C.
Checking.			Visual check. <b>NOTE: give special attention to problematic parts of the hamburger patty former.</b>
Disinfecting.	Disinfectant products.	Sponge, cloth.	After all other cleaning operations.
Rinsing.	Drinking Water.	Sponge, bucket.	
Drying.		Cloth.	

## SPECIFIC CLEANING INSTRUCTIONS

Interval	Area to be cleaned	Product	Tools	Observations
Daily.	Complete device.	Mild detergent, hot water.	Sponge, cloth.	After disassembly, clean all parts thoroughly with a brush.

**NOTE:** in order to clean the hamburger patty former thoroughly it must be taken apart. To do so, always follow



## MAINTENANCE

---

the instructions given in disassembly below.

### STAINLESS STEEL CARE

**Never use aggressive cleaners with stainless steel such as bleach or similar chlorine derivatives products. If you have used it, never leave acting, rinse immediately with plenty of water and dry thoroughly.**

It is uncommon, but possible, that small traces of rust or oxidation points may be observed on the device. This may be due to:

- Welding impurities.
- Food fragments adhering to the surface.
- Pits resulting from use of aggressive cleaners such as bleach or similar chlorine derivatives products.
- Moisture that remains after cleaning with water. ALWAYS wipe dry all components that have been cleaned.

To remove these rust spots simply use a liquid stripper with a cloth.

### DISASSEMBLY

The hamburger patty former can be completely disassembled for easy cleaning. To disassemble unscrew the 4 mold plate locking knobs. Next, remove the transparent top plate, the mold plate and the base plate. To reassemble the hamburger patty former, follow the instructions for disassembly in the reverse order.

### MAINTENANCE

Except for daily cleaning, the hamburger patty former needs no extra maintenance. Any mechanical reparations should be carried out by a certified specialist with adequate qualifications.

## INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

---

### SÉCURITÉ ET GARANTIE

Il est de la plus haute importance de lire ces instructions avant d'utiliser le moule à galettes de hamburger et de conserver ce manuel pour référence future. Les instructions suivantes limitent la responsabilité du fabricant et de ses représentants.

**N'UTILISEZ PAS LE FORMEUR À HAMBURGER SANS AVOIR REÇU AU PRÉALABLE DES INSTRUCTIONS ADÉQUATES SUR SA SÉCURITÉ, SON FONCTIONNEMENT ET LE NETTOYAGE D'UN OPÉRATEUR EXPERT. AVANT D'UTILISER LE FORMEUR À HAMBURGER PATTY, ASSUREZ-VOUS DE LIRE ET DE COMPRENDRE COMPLÈTEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS.**

N'altérez ou ne modifiez en aucun cas le design original du moule à galette de hamburger. Si une réparation

## INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

---

s'avère nécessaire, confiez l'appareil au distributeur qui l'a vendu. Utilisez toujours des accessoires et des pièces de rechange d'origine Omcan ; faites-les installer par un technicien qualifié. Ce formeur de galettes de hamburger a été conçu pour l'élaboration de produits carnés. Toute autre utilisation de cet appareil peut ne pas être adaptée à ses caractéristiques techniques et à ce titre, le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages résultant d'une utilisation inappropriée de cet appareil.

### ÉLIMINATION

Risque de dommages aux personnes et dangers environnementaux. L'appareil est composé de différents matériaux. Respecter les réglementations locales sur l'élimination des déchets. Demandez à une entreprise d'élimination des déchets agréée d'éliminer correctement les déchets.

### CONSEILS ET INFORMATIONS UTILES

Des manuels d'instructions d'utilisation supplémentaires peuvent être obtenus auprès de votre revendeur. Votre revendeur local se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel.

**UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou la main-d'œuvre en cas de défaillance de composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.**

### 6 MOIS DE GARANTIE PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE

Pendant la période de garantie, contactez Trento Inc. au 1-833-487-3686 pour planifier un dépôt soit à un dépôt de service agréé Trento dans la région, soit à un entrepôt de service Trento pour réparer l'équipement.

Un entretien non autorisé annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et de pièces, et non une utilisation inappropriée.

Veillez consulter <https://omcan.com/disclaimer> pour des informations complètes.

### AVERTISSEMENT:

Les composants de l'emballage sont classés comme déchets urbains solides normaux et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

**Dans tous les cas, pour un recyclage adapté, nous vous suggérons d'éliminer les produits séparément (déchets différenciés) selon les normes en vigueur.**

**NE JETER AUCUN MATÉRIEL D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!**

# INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>Numéro d'article</b>	<b>46955</b>	<b>46966</b>
<b>Type de bourreur compatible</b>	Série F	Série H
<b>Plaque standard</b>	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	
<b>Dimensions hors tout</b>	7.4" x 11.6" x 14.6" / 188 x 294 x 370mm	
<b>Poids net</b>	12.1 lbs. / 5.5 kgs.	

## PLAQUES DISPONIBLES

Numéro d'article	Taille du moule (Dia. x H)	Poids approximatif de la galette
AR104	4.7" x 0.8" / 120 x 20mm	9.5 oz. / 267 g
AR105	3.9" x 0.8" / 100 x 20mm	6.5 oz. / 185 g
AR106	3.5" x 0.8" / 90 x 20mm	5.2 oz. / 150 g
AR107	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	7 oz. / 200 g
AR108	3.9" x 0.6" / 100 x 15mm	4.9 oz. / 139 g
AR109	3.5" x 0.6" / 90 x 15mm	4 oz. / 113 g
AR110	4.7" x 0.4" / 120 x 10mm	4.7 oz. / 133 g
AR111	3.9" x 0.4" / 100 x 10mm	3.3 oz. / 93 g
AR112	(3) 2" x 0.4" / 50 x 10mm	(3) 0.8 oz. / 23 g

## INSTALLATION

### STOCKAGE, TRANSPORT ET LIVRAISON

Lors de la manipulation du formeur de galette de hamburger, évitez de le cogner ou de le laisser tomber, car cela pourrait endommager l'appareil. Le transporteur est responsable de tout dommage survenu lors du transport; assurez-vous de vérifier l'envoi à la livraison.

Le moule à galette de hamburger est expédié dans un emballage de protection en carton ; n'oubliez pas de recycler. Si la formeuse de galettes de hamburger a été livrée avec une remplisseuse/bourreuse, elle se trouvera dans l'emballage de la remplisseuse/bourreuse, dont l'extérieur sera marqué d'autocollants indiquant que les accessoires sont inclus. Le contenu total de l'emballage est le suivant:

- 1 forme de galette de hamburger, avec écrou de blocage en acier inoxydable (ouvert).
- 1 plaque de moule.
- Poignée à écrou de blocage.
- Manuel d'instructions.

Après avoir déballé le moule à galette de hamburger, assurez-vous qu'il est dans un état satisfaisant. Si tel est le cas, procédez à son installation en suivant les étapes décrites ci-dessous. Lors du déballage et de

## INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

---

l'installation du moule à galette de hamburger, assurez-vous de le tenir à deux mains.

### INSTALLATION

- Retirez l'écrou de blocage de la buse/corne et installez l'écrou de blocage ouvert en acier inoxydable livré avec le moule à galette de hamburger.
- Placer le formeur de galette de hamburger à la sortie de pâte à viande du remplisseur/poussoir.
- Assurez-vous que le moule à galette de hamburger est en position horizontale et serrez fermement l'écrou de blocage à l'aide de la poignée de l'écrou de blocage.
- Installez la plaque de moule souhaitée et les bagues d'espacement correspondantes. Ne serrez pas fermement les boutons de verrouillage de la plaque de moule. La plaque du moule doit glisser facilement entre la base et la plaque supérieure.

### OPÉRATION

Avant d'utiliser le moule à galette de hamburger, nettoyez-le soigneusement en suivant les instructions décrites dans la section entretien de ce manuel. Installez le dispositif de moulage sur le trou de sortie du poussoir comme décrit dans la section d'installation ci-dessus. Faites correspondre le trou du mélange de viande avec l'ouverture de la plaque du moule. Appuyez sur la genouillère du remplisseur/bourreur pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Ne maintenez pas la genouillère enfoncée en permanence.

Pour adapter les burgers aux préférences de vos clients, plusieurs moules de différents diamètres et épaisseurs sont disponibles.

**IMPORTANT: commencez à utiliser le formeur de galette de hamburger en ayant baissé la pression du remplisseur/bourreur au minimum, puis remontez-la lentement jusqu'à ce que la forme de la galette soit satisfaisante. N'UTILISEZ PAS LE FORMEUR À HAMBURGER À HAUTE PRESSION CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER L'APPAREIL ET/OU LE REMPLISSEUR/FORCE.**

### ENTRETIEN

#### NETTOYAGE

#### PRUDENCE

- Pour procéder au nettoyage manuel, une protection adaptée (gants en latex, tablier en plastique, etc.) est nécessaire.
- Un dispositif de rinçage intensif TOUJOURS nécessaire après application de détergents ou de désinfectants pour éviter la contamination de la masse.

Le moule à galette de hamburger doit être nettoyé quotidiennement, avant et après utilisation. Il peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile. Pour démonter, dévissez les 4 boutons de verrouillage de la plaque de moule. Ensuite, retirez la plaque supérieure transparente, la plaque du moule et la plaque de base. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau tiède et un produit détergent doux, n'utilisez pas de produits agressifs ou susceptibles de rayer l'appareil, notamment la plaque supérieure transparente. Ne nettoyez pas avec de

## INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

l'eau à une température supérieure à 60 °C, car certaines pièces pourraient se dilater ou se déformer à des températures plus élevées.

Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection suivants. Suivez TOUJOURS les instructions fournies par le fabricant du produit.

### DÉGRAISSANT NEUTRE AU PH 7

Du fait de son pH neutre, aucune précaution particulière n'est nécessaire. Rincer abondamment.

### DÉGRAISSANT POUR NETTOYAGE MANUEL

Utilisez les précautions et les équipements de sécurité appropriés. Rincer abondamment.

### DÉGRAISSANT ALCALIN AVEC DÉSINFECTANT INCORPORÉ

Contient des inhibiteurs de corrosion. Prendre les précautions appropriées et porter une protection. Rincer abondamment.

### DÉSINFECTANT À BASE DE SELS D'AMMONIUM QUATERNAIRE

Prendre les précautions appropriées et porter une protection. Rincer abondamment.

## RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE NETTOYAGE

Pas	Des produits	Outils	Observations
Nettoyage léger.		Spatule.	Si nécessaire, démontez les plus petites parties du moule à hamburger pour éliminer les résidus.
Nettoyage en profondeur.	Détergent doux.	Brosse, seau.	Temps d'application du produit : ± 15 minutes.
Rinçage.	Eau chaude.	Éponge, seau.	Température de l'eau: 40-50°C.
Vérification.			Vérification visuelle. <b>REMARQUE: accordez une attention particulière aux parties problématiques du moule à galette de hamburger.</b>
Désinfection.	Produits désinfectants.	Éponge, chiffon.	Après toutes les autres opérations de nettoyage.
Rinçage.	Boire de l'eau.	Éponge, seau.	
Séchage.		Chiffon.	

# INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

---

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE SPÉCIFIQUES

Intervalle	Zone à nettoyer	Produit	Outils	Observations
Tous les jours.	Appareil complet.	Détergent doux, eau chaude.	Éponge, chiffon.	Après démontage, nettoyez soigneusement toutes les pièces avec une brosse.

**REMARQUE : pour nettoyer soigneusement le moule à hamburger, il faut le démonter. Pour cela, suivez toujours les instructions données lors du démontage ci-dessous.**

## ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE

**N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs pour l'acier inoxydable, tels que de l'eau de Javel ou des produits dérivés du chlore similaires. Si vous l'avez utilisé, ne laissez jamais agir, rincez immédiatement abondamment à l'eau et séchez soigneusement.**

Il est rare, mais possible, que de petites traces de rouille ou des points d'oxydation soient observés sur l'appareil. Cela peut être dû à :

- Impuretés de soudage.
- Fragments de nourriture adhérant à la surface.
- Piqûres résultant de l'utilisation de nettoyeurs agressifs tels que l'eau de Javel ou des produits dérivés chlorés similaires.
- Humidité qui reste après un nettoyage à l'eau. **TOUJOURS** essuyer tous les composants qui ont été nettoyés.

Pour éliminer ces taches de rouille, utilisez simplement un décapant liquide avec un chiffon.

## DÉMONTAGE

Le formeur de galette de hamburger peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile. Pour démonter, dévissez les 4 boutons de verrouillage de la plaque de moule. Ensuite, retirez la plaque supérieure transparente, la plaque du moule et la plaque de base. Pour remonter le formeur de galette de hamburger, suivez les instructions de démontage dans l'ordre inverse.

## ENTRETIEN

À l'exception du nettoyage quotidien, le moule à galettes de hamburger ne nécessite aucun entretien supplémentaire. Toute réparation mécanique doit être effectuée par un spécialiste certifié possédant les qualifications adéquates.

# INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

---

## SEGURIDAD Y GARANTÍA

Es de suma importancia leer estas instrucciones antes de usar el formador de hamburguesas y conservar este manual para consultarlo en el futuro. Las siguientes instrucciones limitan la responsabilidad del fabricante y sus representantes.

**NO UTILIZAR EL FORMADOR DE HAMBURGUESAS SIN HABER RECIBIDO PREVIAMENTE INSTRUCCIONES ADECUADAS EN SU SEGURIDAD, FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA POR PARTE DE UN OPERADOR EXPERTO. ANTES DE UTILIZAR EL FORMADOR DE HAMBURGUESAS, ASEGÚRESE DE LEER Y COMPRENDER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

No altere ni modifique el diseño original del formador de hamburguesas de ninguna manera. Si fuera necesaria alguna reparación, confíe el aparato al distribuidor que lo vendió. Utilice siempre accesorios y repuestos originales Omcan; haga que un técnico calificado los instale. Este formador de hamburguesas ha sido diseñado para la elaboración de productos cárnicos. Cualquier otro uso de este dispositivo puede no ser adecuado a sus características técnicas y, por tanto, el fabricante no se hace responsable de los posibles daños derivados de un uso inadecuado de este dispositivo.

## DESECHO

Riesgo de daños a las personas y peligros medioambientales. El dispositivo está compuesto de diferentes materiales. Observe las normas locales sobre eliminación de residuos. Indique a una empresa de eliminación de residuos autorizada que elimine los residuos correctamente.

## CONSEJOS E INFORMACIÓN ÚTIL.

Puede obtener manuales de instrucciones de funcionamiento adicionales de su distribuidor. Su distribuidor local estará encantado de responder cualquier pregunta que pueda tener y que no esté incluida en este manual.

**USUARIOS RESIDENCIALES: el proveedor no asume ninguna responsabilidad por la cobertura de piezas o mano de obra por fallas de componentes u otros daños resultantes de la instalación en aplicaciones residenciales o no comerciales. Se reserva el derecho de negar el envío para uso residencial; Si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.**

## 6 MESES DE GARANTÍA DE PIEZAS Y MANO DE OBRA.

Dentro del período de garantía, comuníquese con Trento Inc. al 1-833-487-3686 para programar una entrega en un depósito de servicio autorizado de Trento en el área o en un almacén de servicio de Trento para reparar el equipo.

El mantenimiento no autorizado anulará la garantía. La garantía cubre fallas eléctricas y de piezas, no el uso inadecuado.

Consulte <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

# INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

## ADVERTENCIA:

Los componentes del embalaje están clasificados como residuos sólidos urbanos normales y, por tanto, pueden eliminarse sin dificultad.

En cualquier caso, para un adecuado reciclaje, sugerimos eliminar los productos por separado (residuos diferenciados) según las normas vigentes.

**¡NO DESECHE NINGÚN MATERIAL DE EMBALAJE AL MEDIO AMBIENTE!**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>Número de artículo</b>	<b>46955</b>	<b>46966</b>
<b>Tipo de embutidora compatible</b>	Serie F	Serie H
<b>Placa estándar</b>	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	
<b>Dimensiones totales</b>	7.4" x 11.6" x 14.6" / 188 x 294 x 370mm	
<b>Peso neto</b>	12.1 lbs. / 5.5 kgs.	

## PLACAS DISPONIBLES

Número de artículo	Tamaño del molde (diámetro x altura)	Peso aproximado de la hamburguesa
AR104	4.7" x 0.8" / 120 x 20mm	9.5 oz. / 267 g
AR105	3.9" x 0.8" / 100 x 20mm	6.5 oz. / 185 g
AR106	3.5" x 0.8" / 90 x 20mm	5.2 oz. / 150 g
AR107	4.7" x 0.6" / 120 x 15mm	7 oz. / 200 g
AR108	3.9" x 0.6" / 100 x 15mm	4.9 oz. / 139 g
AR109	3.5" x 0.6" / 90 x 15mm	4 oz. / 113 g
AR110	4.7" x 0.4" / 120 x 10mm	4.7 oz. / 133 g
AR111	3.9" x 0.4" / 100 x 10mm	3.3 oz. / 93 g
AR112	(3) 2" x 0.4" / 50 x 10mm	(3) 0.8 oz. / 23 g

## INSTALACIÓN

### ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENTREGA

Al manipular el formador de hamburguesas, evite golpearlo o dejarlo caer, ya que esto podría dañar el dispositivo. La empresa de transporte es responsable de los daños ocasionados durante el transporte; asegúrese de verificar el envío en el momento de la entrega.



## INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

---

El formador de hamburguesas se envía en un embalaje protector de cartón; recuerda reciclar. Si el formador de hamburguesas se ha entregado junto con un relleno/relleno, éste estará ubicado dentro del embalaje del relleno/relleno, cuyo exterior estará marcado con pegatinas indicando que se incluyen accesorios. El contenido total del embalaje es el siguiente:

- 1 formador de hamburguesas, incluida la contratuerca de acero inoxidable (abierta).
- 1 placa de molde.
- Mango con tuerca de bloqueo.
- Manual de instrucciones.

Después de desembalar el formador de hamburguesas, asegúrese de que esté en condiciones satisfactorias. Si es así, proceda instalándolo siguiendo los pasos que se describen a continuación. Mientras desempaqueta e instala el formador de hamburguesas, asegúrese de sostenerlo con ambas manos.

### INSTALACIÓN

- Retire la tuerca de bloqueo de la boquilla/cuerno e instale la tuerca de bloqueo abierta de acero inoxidable que se entrega con el formador de hamburguesas.
- Coloque el formador de hamburguesas en la salida de masa de carne del relleno/relleno.
- Asegúrese de que el formador de hamburguesas esté en posición horizontal y apriete la tuerca de bloqueo firmemente usando el mango de la tuerca de bloqueo.
- Instale la placa del molde deseada y los casquillos espaciadores correspondientes. No apriete firmemente las perillas de bloqueo de la placa del molde. La placa del molde debe deslizarse fácilmente entre la base y la placa superior.

### OPERACIÓN

Antes de utilizar el formador de hamburguesas, límpielo cuidadosamente siguiendo las instrucciones descritas en la sección de mantenimiento de este manual. Instale el dispositivo de moldeo en el orificio de salida de la embutidora como se describe en la sección de instalación anterior. Haga coincidir el orificio de la mezcla de carne con la abertura de la placa del molde. Presionar la rodillera de la embutidora durante unos segundos, hasta llenar el molde. No mantenga la rodillera presionada permanentemente. Cuando el molde esté lleno, mueve la placa del molde para sacar la hamburguesa. Repita esta operación sucesivamente.

Para adaptar las hamburguesas a las preferencias de tus clientes, están disponibles varios moldes con diferentes diámetros y espesores.

**IMPORTANTE: comience a utilizar el formador de hamburguesas habiendo bajado la presión del relleno/relleno al mínimo, luego levántelo lentamente hasta que la forma de la hamburguesa sea satisfactoria. NO UTILICE EL FORMADOR DE HAMBURGUESAS A ALTAS PRESIONES YA QUE PODRÍA DAÑAR EL DISPOSITIVO Y/O EL RELLENO/EMBUTIDORA.**

# INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

---

## MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA

### PRECAUCIÓN

- Para proceder a la limpieza manual es necesario utilizar protección adecuada (guantes de látex, delantal plástico, etc.).
- SIEMPRE es necesario un dispositivo de enjuague intensivo después de la aplicación de detergentes o desinfectantes para evitar la contaminación de la masa.

El formador de hamburguesas debe limpiarse diariamente, tanto antes como después de su uso. Se puede desmontar completamente para facilitar su limpieza. Para desmontar, desatornille las 4 perillas de bloqueo de la placa del molde. A continuación, retiramos la placa superior transparente, la placa del molde y la placa base. Para la limpieza utilice agua tibia y un producto detergente suave, no utilice productos agresivos o que puedan rayar el dispositivo, especialmente la placa superior transparente. No limpiar con agua a más de 60°C, ya que algunas piezas podrían expandirse o deformarse a temperaturas más altas.

Recomendamos el uso de los siguientes productos de limpieza y desinfección. Siga SIEMPRE las instrucciones proporcionadas por el fabricante del producto.

### DESENGRASANTE NEUTRO CON PH 7

Debido a su pH neutro no son necesarias precauciones especiales. Enjuague bien.

### DESENGRASANTE PARA LIMPIEZA MANUAL

Utilice las precauciones y el equipo de seguridad adecuados. Enjuague bien.

### DESENGRASANTE ALCALINO CON DESINFECTANTE INCORPORADO

Contiene inhibidores de corrosión. Utilice las precauciones adecuadas y use protección. Enjuague bien.

### DESINFECTANTE A BASE DE SALES DE AMONIO CUATERNARIO

Utilice las precauciones adecuadas y use protección. Enjuague bien.

## INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

### RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA.

Pasos	Productos	Herramientas	Observaciones
Limpieza ligera.		Espátula.	Si es necesario, desmonte las partes más pequeñas del formador de hamburguesas para eliminar residuos.
Limpieza profunda.	Detergente suave.	Cepillo, balde.	Tiempo de aplicación del producto: ± 15 minutos.
Enjuague.	Agua caliente.	Esponja, balde.	Temperatura del agua: 40-50°C.
Comprobación.			Comprobación visual. <b>NOTA: preste especial atención a las partes problemáticas del formador de hamburguesas.</b>
Desinfección.	Productos desinfectantes.	Esponja, paño.	Después de todas las demás operaciones de limpieza.
Enjuague.	Agua potable.	Esponja, balde.	
El secado.		Paño.	

### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA ESPECÍFICAS

Intervalo	Área a limpiar	Producto	Herramientas	Observaciones
A diario.	Dispositivo completo.	Detergente suave, agua caliente.	Esponja, paño.	Después del desmontaje, limpie minuciosamente todas las piezas con un cepillo.

**NOTA:** para limpiar a fondo el formador de hamburguesas es necesario desmontarlo. Para hacerlo, siga siempre las instrucciones que se dan en el desmontaje a continuación.

### CUIDADO DEL ACERO INOXIDABLE

**Nunca utilice limpiadores agresivos con el acero inoxidable como lejía o productos similares derivados del cloro. Si lo has utilizado no dejar nunca actuar, aclarar inmediatamente con abundante agua y secar bien.**

Es poco común, pero posible, que se observen pequeños rastros de óxido o puntos de oxidación en el dispositivo. Esto puede deberse a:

- Impurezas de soldadura.
- Fragmentos de comida adheridos a la superficie.
- Pozos resultantes del uso de limpiadores agresivos como lejías o productos similares derivados del cloro.
- Humedad que queda tras la limpieza con agua. SIEMPRE seque con un paño todos los componentes que se hayan limpiado.

## **INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL**

---

Para eliminar estas manchas de óxido simplemente utilice un decapante líquido con un paño.

### **DESMONTAJE**

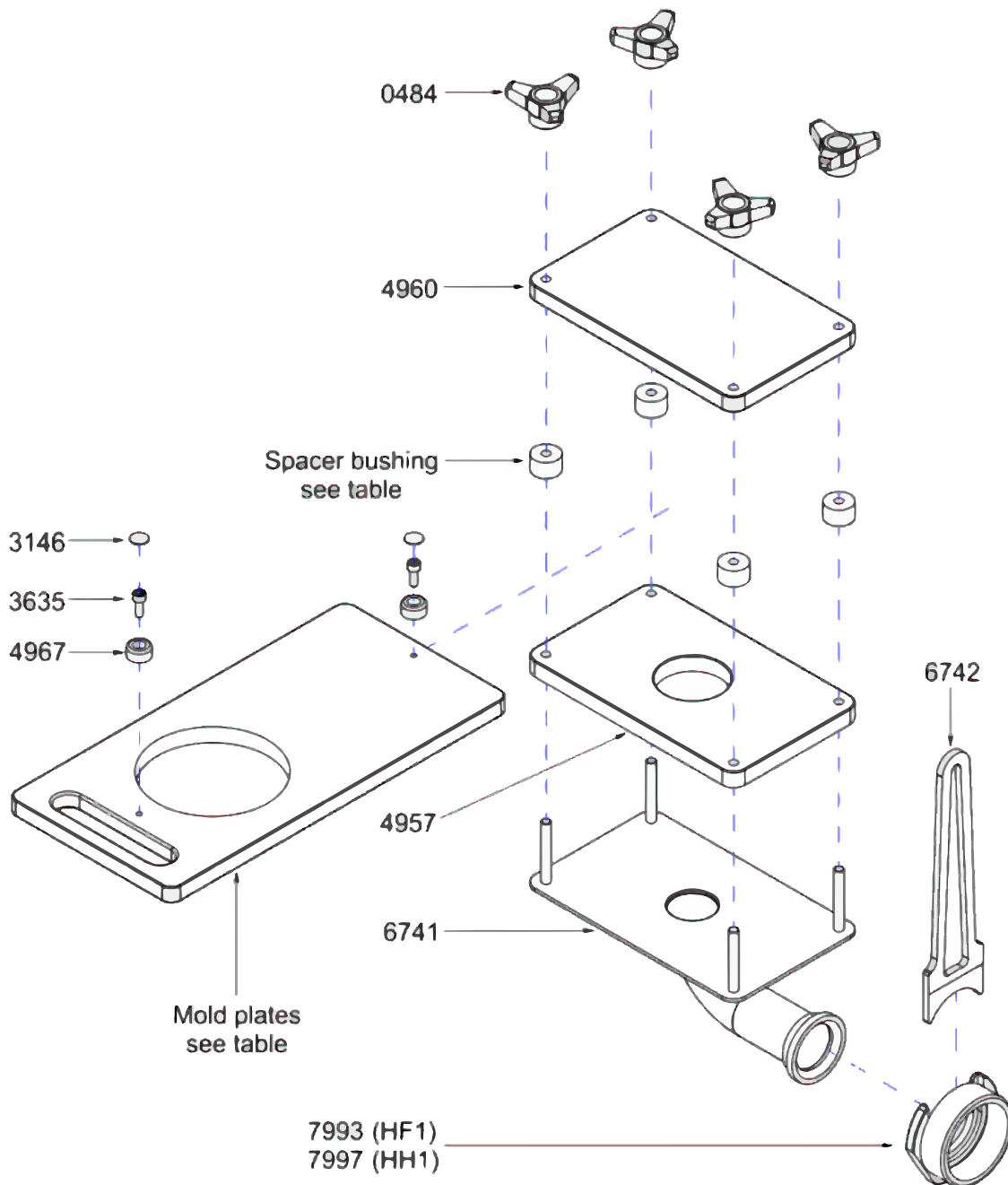
El formador de hamburguesas se puede desmontar completamente para facilitar la limpieza. Para desmontar, desatornille las 4 perillas de bloqueo de la placa del molde. A continuación, retiramos la placa superior transparente, la placa del molde y la placa base. Para volver a montar el formador de hamburguesas, siga las instrucciones para el desmontaje en orden inverso.

### **MANTENIMIENTO**

Excepto por la limpieza diaria, el formador de hamburguesas no necesita mantenimiento adicional. Cualquier reparación mecánica debe ser realizada por un especialista certificado con las calificaciones adecuadas.

# PARTS BREAKDOWN

ITEM
46955
46966



# PARTS BREAKDOWN

**ITEM**

**46955**

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
AR097	Knob-3 Points for 46955	0484	AR107	Mold Plate Approx. 200g Dia.120x15mm (7oz Dia.4.7x0.6") for 46955	4961	AR113	Spacer Bushing 20mm for 20mm Mold Plates for 46955	5259
36392	Cap for 46955	3146	AR108	Mold Plate Approx. 139g Dia.100x15mm (4.9oz Dia.3.9x0.6") for 46955	4962	AR106	Mold Plate Approx. 150g Dia.90x20mm (5.2oz Dia.3.5x0.8") for 46955	5260
AR098	Allen Screw Stainless Steel M6x14 for 46955	3635	AR109	Mold Plate Approx. 113g Dia.90x15mm (4oz Dia.3.5x0.6") for 46955	4963	AR105	Mold Plate Approx. 185g Dia.100x20mm (6.5oz Dia.3.9x0.8") for 46955	5261
AR099	Base Plate White Polyethylene 230x140x15mm for 46955	4957	AR110	Mold Plate Approx. 133g Dia.120x10mm (4.7oz Dia.4.7x0.4") for 46955	4964	AR104	Mold Plate Approx. 267g Dia.120x20mm (9.5oz Dia.4.7x0.8") for 46955	5262
AR114	Spacer Bushing 15mm for 15mm Mold Plates for 46955	4958	AR111	Mold Plate Approx. 93g Dia.100x10mm (3.3Oz Dia.3.9x0.4") for 46955	4965	AR102	Stainless Steel Base with Screws for 46955	6741
AR115	Spacer Bushing 10mm for 10mm Mold Plates for 46955	4959	AR112	Mold Plate Mini 3x Approx. 23g Dia.50x10mm (0.8oz Dia.2x0.4") for 46955	4966	AR103	Handle for Locking Nut for 46955	6742
AR100	Top Plate Transparent Methacrylate 230x140x15mm for 46955	4960	AR101	Mold Plate Stop White Dia.20x15mm for 46955	4967	AC922	Locking Nut for Curved Nozzle and HF1, Open, Stainless Steel for 46955	7993

# PARTS BREAKDOWN

**ITEM**

**46966**

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
AR097	Knob-3 Points for 46966	0484	AR107	Mold Plate Approx. 200g Dia.120x15mm (7oz Dia.4.7x0.6") for 46966	4961	AR113	Spacer Bushing 20mm for 20mm Mold Plates for 46966	5259
36392	Cap for 46966	3146	AR108	Mold Plate Approx. 139g Dia.100x15mm (4.9oz Dia.3.9x0.6") for 46966	4962	AR106	Mold Plate Approx. 150g Dia.90x20mm (5.2oz Dia.3.5x0.8") for 46966	5260
AR098	Allen Screw Stainless Steel M6x14 for 46966	3635	AR109	Mold Plate Approx. 113g Dia.90x15mm (4oz Dia.3.5x0.6") for 46966	4963	AR105	Mold Plate Approx. 185g Dia.100x20mm (6.5oz Dia.3.9x0.8") for 46966	5261
AR099	Base Plate White Polyethylene 230x140x15mm for 46966	4957	AR110	Mold Plate Approx. 133g Dia.120x10mm (4.7oz Dia.4.7x0.4") for 46966	4964	AR104	Mold Plate Approx. 267g Dia.120x20mm (9.5oz Dia.4.7x0.8") for 46966	5262
AR114	Spacer Bushing 15mm for 15mm Mold Plates for 46966	4958	AR111	Mold Plate Approx. 93g Dia.100x10mm (3.3oz Dia.3.9x0.4") for 46966	4965	AR102	Stainless Steel Base with Screw for 46966	6741
AR115	Spacer Bushing 10mm for 10mm Mold Plates for 46966	4959	AR112	Mold Plate Mini 3x Approx. 23g Dia.50x10mm (0.8oz Dia.2x0.4") for 46966	4966	AR103	Handle for Locking Nut for 46966	6742
AR100	Top Plate Transparent Methacrylate 230x140x15mm for 46966	4960	AR101	Mold Plate Stop White Dia.20x15mm for 46966	4967	AL382	Locknut of Hamburger Former HH1 for 46966	7997









# WARRANTY REGISTRATION

Thank you for purchasing an Trento product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Trento. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Trento usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

***<https://omcan.com/warranty-registration/>***

**For mailing in Canada**

**Pour postale au Canada**

**Por correo en Canadá**

**For mailing in the US**

**Pour diffusion aux États-Unis**

**Por correo en los EE.UU.**

**TRENTO**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,  
Mississauga, Ontario  
Canada, L5L 4X5

**TRENTO**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,  
Niagara Falls, New York  
USA, 14305

***or email to: [trentoservice@trentoequipment.com](mailto:trentoservice@trentoequipment.com)***



Purchaser's Information

Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_ Province or State: \_\_\_\_\_ Postal or Zip: \_\_\_\_\_

Country: \_\_\_\_\_

Dealer from which Purchased: \_\_\_\_\_

Dealer City: \_\_\_\_\_ Dealer Province or State: \_\_\_\_\_

Invoice: \_\_\_\_\_

Model Name: \_\_\_\_\_ Model Number: \_\_\_\_\_

Machine Description: \_\_\_\_\_

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

Would you like to extend the warranty?  Yes  No

Company Name: \_\_\_\_\_

Telephone: \_\_\_\_\_

Email Address: \_\_\_\_\_

Type of Company:

Restaurant  Bakery  Deli

Butcher  Supermarket  Caterer

Institution (*specify*): \_\_\_\_\_

Other (*specify*): \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Installation (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

**Thank you for choosing Trento | Merci d'avoir choisi Trento | Gracias por elegir Trento**

# TRENTO

ELEVATING CULINARY EXCELLENCE

TRENTO IS A SIGNATURE LINE OF  
PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT  
FROM OMCAN OFFERING PREMIUM EUROPEAN  
BRANDS TO THE NORTH AMERICAN MARKET.

Thank you for your purchase!



Follow us on social media  
@trentoequipment

