TORCHIO PASTA
art. OM-4740
HP 0,50 • 1400 RPM • 370W
4 POLI

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto O.M.R.A . La scelta dei materiali e le caratteristiche dei componenti derivano da lunghe campagne di prova che hanno permesso di giungere alla realizzazione di apparecchi estremamente affidabili, robusti e funzionali. L'apparecchio scelto diventerà per Lei indispensabile. Le consigliamo, quindi, di leggere attentamente le istruzioni per l'uso al fine di ottenere dal Suo apparecchio il massimo rendimento.

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso leggere attentamente le informazioni contenute in questo libretto. Esse contengono avvertenze importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'accessorio. Conservare queste istruzioni a portata di mano; se è il caso, passare il libretto al prossimo proprietario dell'apparecchio.

- Gli apparecchi elettrici O.M .R.A. rispondono alle norme valide della tecnica e rispettano la legge che regola la sicurezza degli apparecchi.
- L' apparecchio è conforme alle norme contro i radiodisturbi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA
• Connettere l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione pari a quella indicata sulla targhetta;

• L'apparecchio non deve essere messo in funzione se:
  • L'apparecchio o il cavo di alimentazione corrente sono visibilmente danneggiati;
  • L'apparecchio non è completamente montato e dotato di ogni sua parte;
  • si teme un difetto in seguito ad una caduta, forte urto, ecc.

• Mai sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione;
• Mai tirare il cavo di alimentazione su bordi taglienti e neppure schiacciarlo;
• Usare solo prolunghe adatte ed in perfetto stato;
• Non immergere l'apparecchio in acqua!
• Le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc.) non devono mai venire a contatto con l'acqua;
• Non conservare l'apparecchio all'aperto;
• Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato;
• Riparazioni inadeguate potrebbero essere causa di gravi pericoli per l'utente;
• Il TORCHIO PASTA è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
• Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore per alimentare l'impasto all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiai di legno, posate, ecc.
• Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario allontanarsi anche per un tempo brevissimo, spegnerlo!

Gennaio 2025

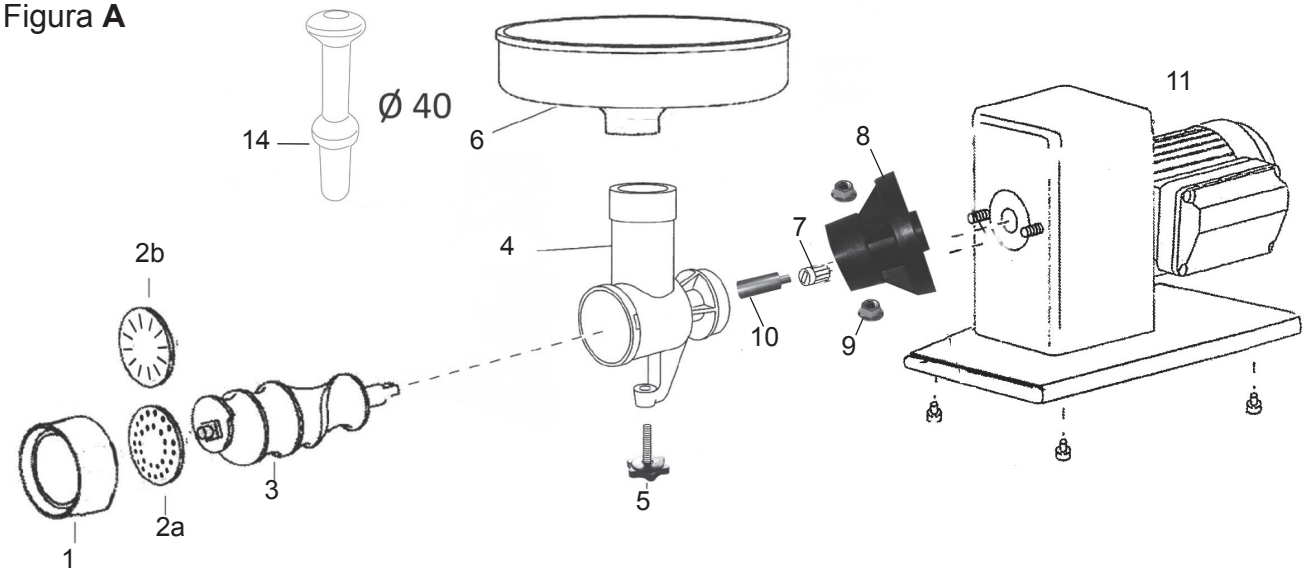
NEW O.M.R.A. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerino.it - www.montiniguerino.it

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'accessorio Torchio Pasta per eliminare possibili residui di lavorazione;
- Le operazioni di montaggio e smontaggio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa della corrente;
- Evitare di azionare l'apparecchio a vuoto;
- Evitare di introdurre una quantità di pasta troppo elevata all'interno del corpo (4);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo;
- Durante il lavoro l'apparecchio deve avere la possibilità di raffreddarsi; evitare quindi di coprirlo con panni, cartoni, ecc.; lasciare sempre libera la ventola di raffreddamento; non appoggiare il motore a pareti, scatole, contenitori o altro.
- Non si assumono responsabilità per danni provocati da un uso errato e per impieghi diversi da quello previsto;
- Provvedere al corretto smaltimento differenziato del materiale d'imballaggio.

Figura **A**



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Le operazioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchio vanno sempre eseguite con a spina del cavo non inserita nella presa di corrente; il montaggio dell'accessorio torchio pasta è estremamente semplice e veloce; l'accessorio appare interamente montato nell'imballaggio; per il montaggio sul motoriduttore procedere come segue: Fig.A:

- avvitare completamente il piede di sostegno (5) sul corpo (4) e inserire l'innesto sinterizzato di trazione (7) nell'apposta sede;: inserire il perno traino (10) nel riduttore e fissare supporto (8) al motoriduttore (11) con i 2 dadi (9) con chiave fissa 12-13 (non in dotazione) posizionare l'intero corpo torchio pasta sul supporto (8) procedendo come esposto in figura (B) in senso orario;
- regolare il piede di sostegno (5) fino a quando quest'ultimo vada ad appoggiarsi sul basamento. Si raccomanda in modo particolare che il piede (5) d'appoggio sia solo accostato con una leggera pressione; non deve essere in nessun caso avvitato troppo;
- posizionare l'imbuto (6) sul corpo inserendolo nell'apposito alloggio;
- alimentare la pasta all'interno dell'accessorio, con strisce 2x2 cm e se necessario utilizzare il pestello premitore (14) per rimuovere eventuale pasta all'interno dell'apparecchio;

INDICAZIONI GENERALI PER L'USO

- Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore (14) per alimentare il torchio pasta all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiai di legno, posate, ecc...
- Evitare di introdurre una quantità di pasta troppo elevata all'interno del corpo (4);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo;
- Durante la lavorazione il prodotto deve essere inserito in modo continuativo e costante all'interno del corpo (4);
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, spegnerlo!

MESSA IN ESERCIZIO

Dopo aver letto attentamente le avvertenza di sicurezza, le avvertenze generali e le indicazioni generali per l'uso, si può passare alla messa in esercizio dell'apparecchio:

- Srotolare completamente il cavo e posizionarlo in modo tale che non causi intralcio durante il lavoro;
- Inserire la spina del cavo nella presa corrente;
- Mettere in funzione dell'apparecchio esercitando una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: ON oppure I)

Figura B

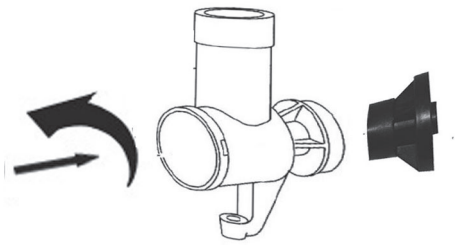
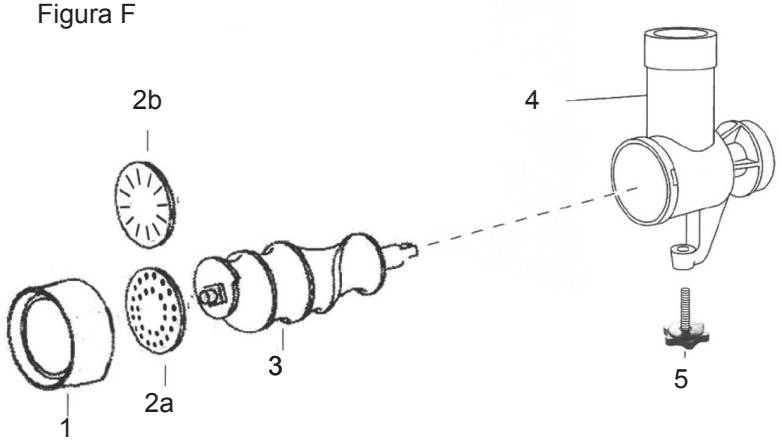


Figura F



IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO:

- Per fermare l'apparecchio; esercitare una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: OFF oppure O);
- Staccare la spina della presa corrente evitando di tirarla per il cavo;

In caso di temporanea ed improvvisa interruzione della corrente elettrica (temporali, lavoro pubblici, ecc…) disinserire l'apparecchio come indicato sopra;

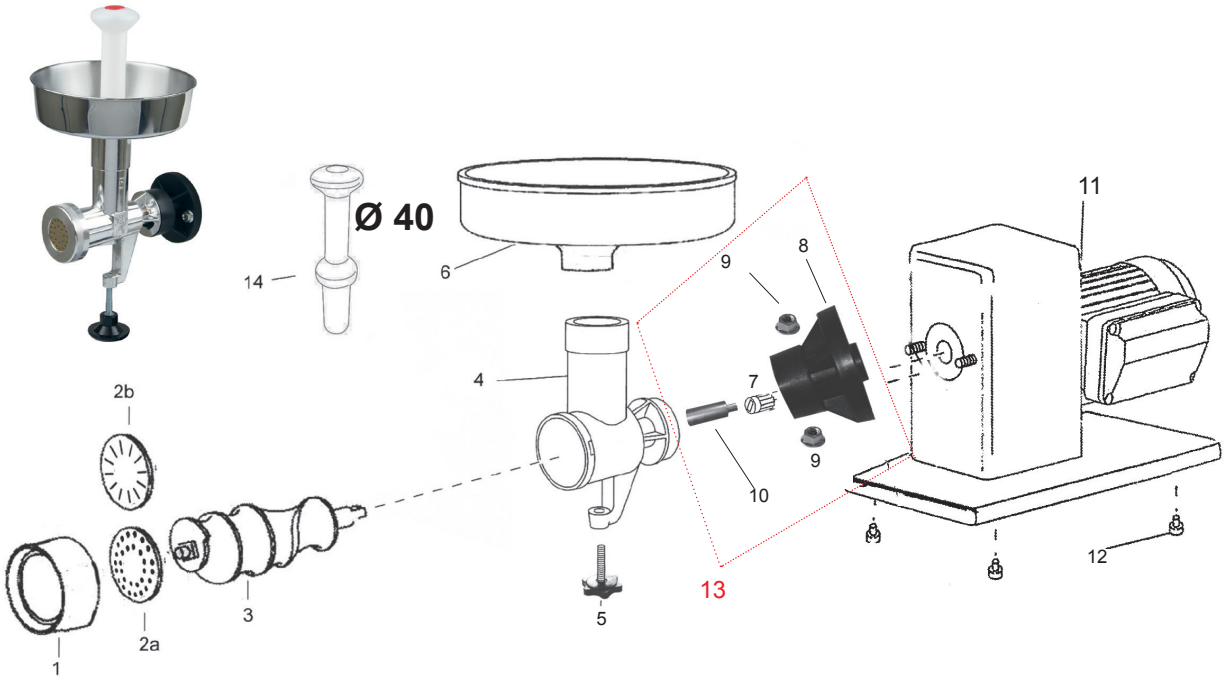
PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di pulire l'apparecchio, accertarsi che la spina sia staccata della presa di corrente, smontare accuratamente il tutto procedendo in maniera inversa a quanto descritta nella fase "montaggio dell'apparecchio"; proseguire poi come segue:
Fig.F: svitare l'anello filettato (1) estrarre la trafila (2) e infine l'elica (3) togliere l'imbuto (6); smontare il corpo (4) allentando il piede (5) e ruotando il corpo (4) in modo antiorario procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase di "montaggio" (Figura B).
Pulire manualmente ogni singolo pezzo in acqua tiepida con un comune detersivo per stoviglie; solamente l'imbuto (6) è lavabile in lavastoviglie.
Dopo aver asciugato perfettamente il tutto, lubrificare con olio di vaselina ad uso alimentare la sede dell'elica sul corpo (4), l'elica stessa (3), la filettatura dell'anello (1) e dell'anello stesso (1) e le trafile (2 a/b); non immergere mai il motoriduttore (11) in acqua. Non lavare con acqua le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc…); consigliamo per la pulizia delle superifici del motoriduttore un panno leggermente umido

TRAFILE OPZIONALI

	Descrizione	Codice
	Spaghetti 3 mm Bigolo	OM-4500-D09
	Passatelli 4,5 mm.	OM-4500-D08
	DI SERIE Spaghetti n°7 2,5 mm.	OM-4500-D03
	DI SERIE Tagliatelle 8 mm	OM-4500-D06
	Maccheroni a 4 fori 13 mm	OM-4500-D10
	Gnocchi	OM-4500-D12

	Descrizione	Codice
	Bucatini 4 mm	OM-4500-D11
	Maccheroni 8,5 mm	OM-4500-D04
	Pappardelle 13 mm	OM-4500-D05
	Tagliolini 4 mm	OM-4500-D07
	Maccheroncini 5 mm a 8	OM-4500-D01
	Sfoglia per raviolo	OM-4500-D13



DESCRIZIONE COMPONENTI

N.	Descrizione	Codice
1	Anello filettato per torchio pasta Miniprofessional	OM-4502-B
2a	Trafila pasta in ottone spaghetti n.7 mm2,5	OM-4500-D03
2b	Trafila pasta in ottone tagliatelle 8 mm.	OM-4500-D06
3	Elica pasta in ottone Miniprofessional	OM-4501-CE
4	Corpo pasta in alluminio Miniprofessional	OM-4502-A
5	Piede di sostegno	OM-2401 -G1
6	Imbuto cm.20 basso con cono	OM-2502-E1
7	Innesto sinterizzato CH12	OM-2821-D1
8	Riduttore per attacco motore mod. New Line	OM-2800-CH12RP
9	Dado 8MA	OM-2800-D3
10	Perno traino alluminio	OM-2800-CH12PA
11	Motoriduttore con interasse76 mm	OM-05-MR
12	Piedino in gomma	OM-2800-B3
13	Kit riduzione completo	OM-2800-CH12
14	Pestello Ø40	OM-2501-E4

INFORMAZIONI PER GLI UTENTI SULLO SMALTIMANTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE OBSOLETE (PER I NUCLEI FAMIGLIARI PRIVATI)

IT

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccoata designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare prezione risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'almbiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettaglli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.
In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

PER GLI UTENTI AZIENDALI NELL'UNIONE EUROPEA
Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI AL DI FUORI DELL'UNIONE EUROPEA
Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea. Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

TAGLIANDO DI GARANZIA

DA CONSERVARE ASSIEME ALLA RELATIVA RICEVUTA FISCALE

Modalità per l'ottenimento della garanzia:

1. **Far timbrare dal rivenditore.**

All'atto della consegna dell'apparecchio sarà Vostra cura far apporre il timbro del nostro rivenditore unitamente al numero e alla data della relativa ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

2. **Conservare questo tagliando.**

Il tagliando, regolarmente compilato, deve essere trattenuto dall'utente assieme alla relativa ricevuta fiscale. Solamente questi due documenti daranno diritto alla garanzia. Dovranno essere entrambi presentati ai tecnici autorizzati in caso di richiesta di intervento.

Nome	*Cognome*
Via/Piazza	
Cap	*Località*
Telefono	*Data di acquisto*
Modello	*Codice articolo*

Norme generali di garanzia:
Con questa garanzia al Cliente, la NEW O.M.R.A. garantisce che questo prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione, quando venga acquistato originariamente dal Cliente presso il rivenditore, per un periodo di 24 mesi. Se durante questo periodo di garanzia il prodottosi dimostra difettoso a causa di materiali o fabbricazione scadenti il ns. centro di assistenza di Villa Carcina – Via Del Lavoro, 08 – riparerà senza alcuna spesa il prodotto stesso.

Condizioni:

1. La garanzia verrà riconosciuta solo se il certificato di garanzia verrà presentato con la fattura/scontino fiscale originale rilasciata al Cliente dal rivenditore e se il certificato di garanzia riporta rispettivamente: A) i dati dell'acquirente perfettamente compilati; B) timbro e firma del rivenditore. La NEW O.M.R.A. si riserva il diritto di rifiutarsi dio riconoscere la garanzia se queste informazioni sono state rimosse o manomesse dopo l'acquisto originario del prodotto da parte del Cliente presso il rivenditore o al momento in cui è stato definito il termine di acquisto.
2. Questo prodotto non verrà considerato difettoso per materiali o fabbricazione se dovrà essere adattato, cambiato o regolato per conformarsi a norme di sicurezza/tecniche nazionali o locali in vigore in un paese da quello per il quale i prodotto era stato originariamente progettato o fabbricato. Questa garanzia non coprirà tali adattamenti, cambiamenti, regolazioni o tentativi di ciò, eseguiti correttamente o no, né qualsiasi danno derivante da essi.
3. Questa garanzia non copre: a)controlli periodici, manutenzione e riparazioni o sostituzioni di parti, dovute alle norme usura; b)costi di trasporto e rischi legati direttamente o indirettamente alla garanzia di questo prodotto; c) danni a questo prodotto derivanti da: c1) incuria ed uso improprio, compreso ma non limitato al mancato uso di questo prodotto per i suoi scopi normali o secondo le istruzioni dell'NEW O.M.R.A. sull'uso adeguato, la manutenzione e l'installazione; in contrasto con le norme di sicurezza in vigore ne paese nel quale viene usato il prodotto; c2) riparazioni eseguite da Centri Assistenza autorizzati; c3) incidenti, cause di forza maggiore o cause non dipendenti dalla volontà della NEW O.M.R.A., compresi ma non limitati a fulmini, acqua, fuoco, disordini pubblici e areazione inadeguata.
4. Questa garanzia non influisce sui diritti del Cliente prescritti dalla legge secondo la legislazione nazionale applicabile in vigore, né tanto meno sui diritti del Cliente nei confronti del rivenditore derivanti dal contratto di vendita-acquisto. In assenza di legislazione nazionale applicabile, questa garanzia sarà la sola ed unica salvaguardia del Cliente e né la NEW O.M.R.A., né i suoi distributori, saranno responsabili per alcun danno accidentale o indiretto per la violazione di qualunque garanzia esplicita o implicita di questo prodotto.

Timbro e firma del rivenditore

Scontrino fiscale

NEW O.M.R.A. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerino.it - www.montiniguerino.it

EN

WARRANTY CERTIFICATE

KEEP THIS SLIP WITH RELEVANT CUSTOMET RECEIPT

How to implement your warranty:

1. **Have this slip stamped by the dealer.**

Upon delivery of the applicance, ask the dealer to affix his stamp as well as number and date of the relevant customer receipt issued at the moment of the purchase

2. **Keep this slip.**

The user is required to keep this slip, duly filled in, with the relevant customer receipt; Only these two documents entitle the user to the warranty and both of them must be produced to the authorised technicians in case their intervention is required.

Name	*Surname*
Adress	
Postcode	*Town*
Tel. No	*Date of purchase*
Model	*Art. Code*

General Warranty terms:
NEW O.M.R.A. garantees this product against defects in materials and workmanship for a period f 12 months, if the Customer directly purchases the appliance from one of our dealers. In the event that, whitin this warranty period, the products should prove to be faulty due to poor quality materials or workmanship, our Authorised Service Centre in Italy – Via Del Lavoro, 08 – Villa Carcina - Brescia will repair this appliance without charging for workmanship or any parts.

Condizioni:

1. The warranty is valid only if the warranty certificate is produced along with the original invoice/receipt issued to the Customer by the dealer and if the warranty certificate states: A) the perfectly filled-in purchaser's particulars; B) the dealer's stamp and signature. NEW O.M.R.A. reserves the right to refuse to recognise the warranty validity if this information has been eliminated or tampered with after the Customer's original purchase of the product from the dealer or at the moment the terms of purchase have benn defined.
2. This product is not considered as faulty in materials or workmanship, in the event it must beadjusted, changed or modified in order to comply with local or national technical/safety rules in force in a country other than the country where it has been originally designed and manufactured. This warranty will not cover such adjustments, changes or modifications or attempts to do that, wherher corrently carried out or not, nor will it cover damages caused by them.
3. This warranty does not cover: a) periodical checks, maintenance, repairing or replacling of parts, due to normal wear; b) transport expenses and transport risks directly or indirectly connected to this product warranty; c) damages to this product caused by: c1) negligence and misure, including – but not limited to – failure in using this product for its normal purposes or according to the instructions from NEW O.M.R.A. about its correct use maintenance and installation, in disagreement with technical/safely rules in force in the country where the product in used, c2) repair carried out in un-authorised Service Centres; c3) accidents due to circumstances beyond our control or not due to NEW O.M.R.A., fault, including but not limited to lightning, water, fire, riots and insufficient ventilation.
4. This warranty has no influence on the Customer's rights stated by the law under the applicable national legislation in force, nor on the Cutomer's rights towards the dealer arising from the contract of sale. In the absence of any applicable national legislation, this warranty will act as the only safeguard for the Customer and neither NEW O.M.R.A. nor its distributors will be held liable for any accidental or indirect damages due to the infringement of any explicit or implicit warranty of this product.

Stamp and signature of the dealer

Receipt of purchase

NEW O.M.R.A. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerino.it - www.montiniguerino.it

MONTINI GUERINO srl
Via del Lavoro, 8 • 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 • Fax +39 030 8901327
info@montiniguerino.it • www.montiniguerino.it
YouTube Montini Guerino S.R.L.

NEW O.M.R.A. MADE IN ITALY

MONTINI GUERINO

NEW O.M.R.A.

SPREMY • Macchina 225W

art. 850M
Spremipomodoro elettrico
Spremy con elica in resina

Produzione oraria 150kg/h

Accessori

art. 872M
Accessorio tritacarne **TC5**
con elica in alluminio, coltello
e piastra Ø 6 in acciaio
Produzione oraria 10kg/h

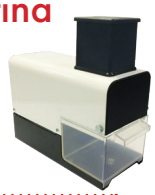
art. 852M
Accessorio grattugia
con 1 rullo in acciaio

art. 852M-4R
Accessorio grattugia
con 4 rulli in acciaio

GRATTUGGIA ELETTRICA

Gratuggia elettrica Mod. Martina

art. OM-2925-BI
Grattugia elettrica bianca



Gratuggia elettrica 380w

art. OM-3000-L (Alluminio)
art. OM-3000-BI (Bianca)
art. OM-3000-RO (Rossa)
art. OM-3000-NE (NERA)
Grattugia elettrica
con rullo in acciaio

SPREMIPOMODORO MANUALE

IN ALLUMINIO
art. OM-2200-AL N4
art: OM-2300-AL N5
Spremipomodoro manuale con elica in resina

IN GHISA VERNICIATA
art. OM-2200-E N4
art: OM-2300-ER N5
Spremipomodoro manuale con elica in resina

TORCHIETTO PASTA MANUALE

art. OM-4003
Torchietto pasta manuale
con elica in ottone
con 3 trafile
in ottone e 8 trafile
in resina

MINIPROFESSIONAL n. 3 • Macchina 250W

art. OM-4500
Torchio pasta elettrico
con elica in ottone
e 2 trafile in ottone
Produzione oraria 5kg/h

Accessori

art. OM-4501
Accessorio torchio pasta
con elica in ottone
e 2 trafile in ottone

SPREMIPOMODORO 400W

art. OM-2800-E • NL3 200 kg/h
art. OM-2810-R • NL4 300 kg/h
art. OM-2820-E • NL5 400 kg/h
Spremipomodoro elettrico
con elica in resina

SPREMIPOMODORO NL 5 con INVERTER

art. OM-2820-5E NL5 • HP 0.60 400 kg/h
art. OM-2712-5 NL5 • HP 1,2 400 kg/h
art. OM-2715-E NL5 • HP 1,5 400 kg/h
Spremipomodoro elettrico
con elica
in resina

TRITACARNE TC8 • 400W

art. OM-2810 - 2N • 400W • 30 kg/h
art. OM-2810 - 8N • 400W • 30 kg/h
Tritacarne elettrico
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio

TRITACARNE TC12 con INVERTER

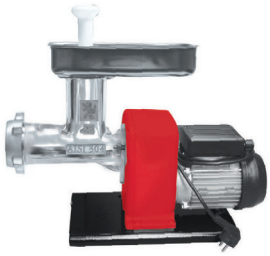
art. OM-2700-2 • HP 0,60 • 40 kg/h
art. OM-2712-12 • HP 1,2 • 40 kg/h
art. OM-2715-12 • HP 1,5 • 40 kg/h

Tritacarne elettrico TC12
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio

TRITACARNE TC22 con INVERTER

art. OM-2700-5-N HP 0,60 • 100 kg/h
art. OM-2712-22-N HP 1,2 • 100 kg/h
art. OM-2715-22-N HP 1,5 • 100 kg/h

Tritacarne elettrico TC22
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio



TORCHIO PASTA
HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. OM-4740 • HP 0,50
Torchio pasta con elica
in ottone e due trafile
in ottone

ECOLINE

art. OM-4855 • 370W
4 poli - 1400 RPM
Tritacarne TC5
con elica in alluminio,
coltello e piastra Ø
6 in acciaio

art. OM-4870 • 370W
4 poli - 1400 RPM
Tritacarne TC8 con elica in
alluminio,coltello e piastra
Ø 8 in acciaio

art. OM-4865 • 370W
4 poli - 1400 RPM
Torchio pasta con elica in
alluminio
e due trafile in ottone

MACINAGRANAGLIE
HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. OM-6040 • HP 0,5
Macinagranaglie
con accessorio

BANCHETTO mod. COUNTRY

- **art. OM-2850-EE NL3 • 400W • 200 kg/h**
- **art. OM-2840-EE NL4 • 400W • 300 kg/h**
- **art. OM-2820-EE NL5 • 400W • 400 kg/h**
- **art. OM-2830-EE NL5 • 600W • 400 kg/h**
- **art. OM-2812-EE NL5 • HP 1,2 • 400 kg/h**
- **art. OM-2815-EE NL5 • HP 1,5 • 400 kg/h**

Banchetto spremipomodoro

NEW O.M.R.A. MADE IN ITALY

MONTINI GUERINO

NEW O.M.R.A.