



Art. 855M • 872M



Art. 855M Tritacarne *mod. SPREMY* **ART. 872M Accessorio Tritacarne**



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. Il TRITACARNE elettrico **Spremy** destinato ad un utilizzo casalingo e quindi prodotto sulla base di standard di qualità molto alti, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo.

AVVERTENZE **IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA**

Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente TUTTE le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia di seguito riportate.

Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio. L'uso improprio del **Tritacarne SPREMY** può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità..

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vs. abitazione sia di 230 V (frequenza 50 Hz). Non utilizzare nessun altro tipo di alimentazione.

Prima di inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente:

- ASSICURARSI SEMPRE CHE L'INTERRUTTORE SIA IN POSIZIONE "O" (condizione di riposo).
- Successivamente inserire il connettore del cavo di alimentazione nel connettore di ingresso del cavo di alimentazione .

Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina , assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione.

IN CASO DI EMERGENZA

Mettere l'interruttore in posizione "O" (condizione di riposo) e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Gennaio 2026

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@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

IN CASO DI EMERGENZA

Mettere l'interruttore in posizione "O" (condizione di riposo) e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

AVVERTENZE

Questa macchina non è un giocattolo.

Durante l'uso quindi, l'apparecchio va tenuto sempre sotto controllo e fuori dalla portata dei bambini.

Non introdurre corpi estranei nella parte tritacarne.

Si consiglia per ragioni igieniche di tenere i capelli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva.

Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.

Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare velocemente la macchina in caso di emergenza.

Non utilizzare l'apparecchio se:

- **Non funziona correttamente;**
- **È stato danneggiato o è caduto;**
- **Il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.**

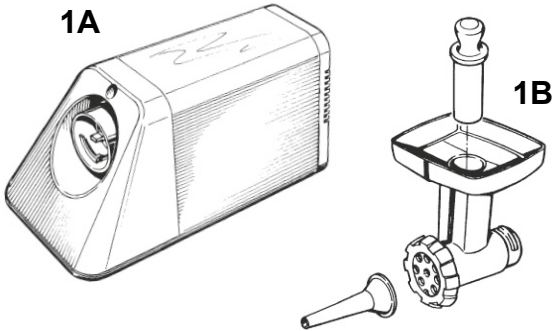
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Tenerli lontano da superfici calde.

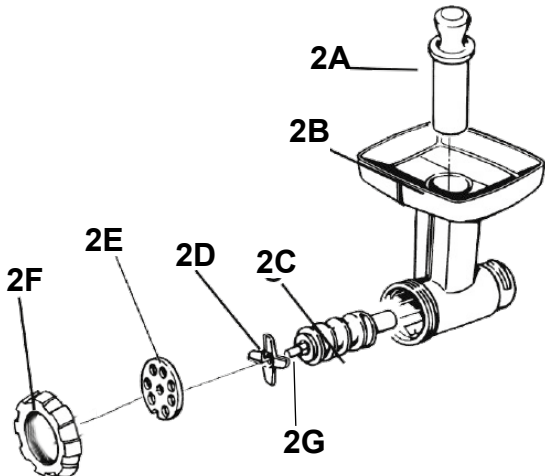
Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati

1) DESCRIZIONE COMPONENTI MACCHINA TRITACARNE

N.	Descrizione	Codice	
1A	Gruppo motore	850M-MR	
1B	Gruppo tritacarne	872M	

2) DESCRIZIONE COMPONENTI GRUPPO TRITACARNE

N.	Descrizione	Codice	
2A	Pestello in legno per tritacarne mod. SPREMY	872M-P	
2B	Corpo tritacarne in alluminio con bussola mod. SPREMY	872M-C	
2C	Coclea in alluminio per tritacarne con perno quadro mod. SPREMY	872M-E	
2D	Coltello tritacarne TC5	OM-2502-C3	
2E	Piastra tritacarne TC5 Ø6	OM-2502-F6	
2F	Ghiera filettata tritacarne TC5 mod. SPREMY	872M-G	
2G	Perno porta coltello TC5	OM-2502-D2	

3) DESCRIZIONE COMPONENTI GRUPPO TRITACARNE

N.	Descrizione	Codice	
3A	Imbuto insaccatore TC5	OM-2502-E4	
3B	Anello Insaccatore TC5	OM-2502-A5	

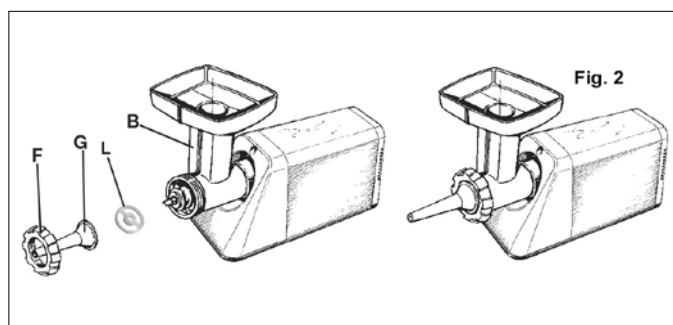
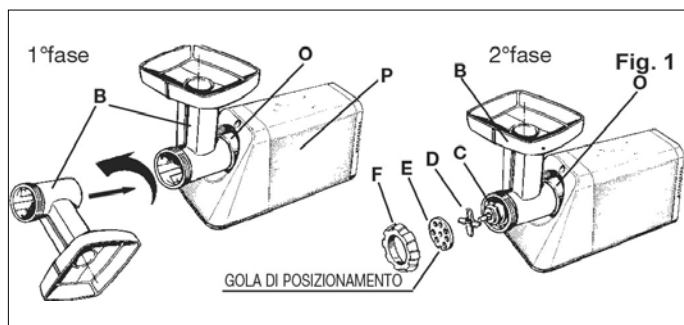
MONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE (fig. 1 e 2)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e Manutenzione"

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di montaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita.

1. Inserire il Corpo tritacarne (B) nell'innesto porta gruppi (O) del Gruppo motore (P), ruotare in senso antiorario il Corpo tritacarne (B) sino a posizionarlo come indicato in fig. 1 – I° Fase
2. Inserire la Coclea (C) nel Corpo tritacarne (B) sino a che la stessa vada ad accoppiarsi al perno motore posto al centro dell'innesto porta gruppi (O) fig. 1 – II° Fase
3. Inserire il Coltello (D) e un Disco forato (E) sul perno della Coclea (C), assicurarsi che la gola di posizionamento presente sul Disco forato (E) vada ad accoppiarsi con il dentino posto sul Corpo tritacarne (B), avvitare la Ghiera filettata (F) sul Corpo tritacarne (B) sino al completo bloccaggio fig. 1 – II° Fase

ATTENZIONE: Se si vuole ottenere degli insaccati (salsicce, etc) prima del montaggio della Ghiera filettata (F) inserire l'insaccatore (G) con l'anello (L) successivamente avvitare la Ghiera filettata (F) sul Corpo tritacarne (B) sino al completo bloccaggio. Fig. 2



SMONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di smontaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita. Per le operazioni di smontaggio procedere in modo inverso a quelle di montaggio, ossia partendo dal capoverso 3 al capoverso 1.

IMPIEGO DELLA MACCHINA TRITACARNE (fig.3)

Posizionare la macchina su un piano idoneo, sistemare un piatto o altro recipiente adatto sotto il Corpo tritacarne (B) inserire la spina nella presa di corrente, introdurre i pezzi di carne nell'Imbuto del Corpo tritacarne (B) spingendoli con il Pestello (A) nella bocca del Corpo tritacarne (B). Premere l'interruttore in posizione "I" per l'avviamento della macchina.

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

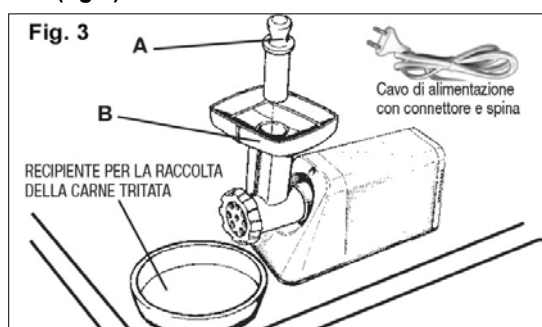
La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

PORRE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE "O" E DISINSERIRE LA SPINA DALLA CORRENTE.

Per rimuovere eventuali residui di polvere pulire accuratamente tutti i componenti della macchina con un panno od un pennello morbido. Si può completare l'operazione di pulizia facendo passare alcuni pomodori (o pezzetti di carne se si usa l'accessorio tritacarne), il materiale impiegato per questa operazione dovrà ovviamente essere eliminato.

NON LAVARE MAI IL GRUPPO MOTORE CON GETTI D'ACQUA OPPURE DETERSIVI.

NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE NESSUNA DELLE PARTI DELLA MACCHINA



PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

PORRE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE "O" E DISINSERIRE LA SPINA DALLA CORRENTE.. Smontare (secondo le istruzioni) l'accessorio adoperato

GRUPPO MOTORE

Pulire con una spugna umida eventuali residui di lavorazione ed asciugare accuratamente.

ACCESSORIO TRITACARNE

Per una corretta pulizia smontare completamente l'accessorio adoperato, asportare lavando con acqua corrente tutti i componenti ed asciugarli accuratamente.

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie.

In caso in cui i rimedi proposti non risolvano le anomalie riscontrate rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di Fiducia

ATTENZIONE!

Nel caso che la macchina si fermi durante la lavorazione ricordarsi SEMPRE che prima d'iniziare qualunque operazione di smontaggio, si deve portare l'interruttore in posizione "O" e staccare la spina dalla presa di corrente. Non rimuovere MAI eventuali residui di lavorazione con corpi contundenti. Non lavare MAI il Gruppo motore con getti d'acqua oppure con detersivi che potrebbero danneggiare la parte elettrica. delle parti della macchina.

Assicurarsi SEMPRE che tutti i componenti siano perfettamente asciutti e puliti prima di riporli al termine di ogni utilizzo.

RICERCA GUASTI

PROBLEMA	CAUSA PROBLEMA	RIMEDIO
Il motore non si avvia o si ferma improvvisamente?	Spina o connettore del cavo alimentazione disinserita/o o non correttamente inserito/a.	Inserire correttamente la spina o il connettore del cavo di alimentazione.
	Interruttore in posizione "0".	Premere l'interruttore in posizione "I".
	Mancanza di corrente in rete	Controllare l'interruttore generale del locale.
La macchina funziona ma il gruppo tritacarne non lavora.	Errato montaggio del gruppo grattugia	Controllare in base alle istruzioni di montaggio

ASSISTENZA

L'apparecchio contiene parti elettriche e meccaniche delicate, pertanto ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.

Si ricorda che la garanzia decade:

- Se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;
- Se vengono utilizzati componenti non originali della Casa;
- Se la macchina viene usata in modo improprio.

SCHEDA TECNICA

GRUPPO MOTORE	
Dimensioni	160 x 310 x 195 mm
Peso netto	3,300 kg
Tensione di alimentazione	230V/50 Hz
Potenza nominale	225 W
ACCESSORIO TRITACARNE	
Dimensioni	125 x 165 x 190 mm
Peso	1,00 kg
Velocità rotazione	134 Rpm



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

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 raccolta 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 preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, 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.





Art. 855M Meat Mincer *mod. SPREMY* ART. 872M Meat Grinder Accessory



We wish to warmly congratulate you on your greatest purchase. Electric MEAT MINCER **Spremy** is for domestic use and is manufactured from standards of very high quality and we guarantee the safety and reliability over time.

CAUTIONS

This hand book is an integral part of this machine. Before doing anything, you have to read carefully all safety rules, instructions and warranty's conditions as follows.

Every use of this machine not included in this instructions manual has to be considered improper or incorrect. An Improper use of this Tomato Squeezer Spremy can cause dangerous situations. Keep these instruction carefully and at hand this instructions in order to look at them quickly when it is needed.

CAUTIONS

Meat Mincer Spremy can be used for boiled or raw tomatoes and other types of not ropy vegetables and for earlier pared fruit without seeds in order to avoid to shut holes of separator filter.

Any doubts or any purpose not included in this manual ask to the seller or to our customer service department before installation.

At any communications specify always the model and the serial number of the machine.

CONNECTION

Before starting this machine, check the energy voltage of your home is 230 V (50 Hz). Do not use any other type of energy voltage.

Before putting the plug of the cable into the socket:

- Be always sure that switch is in position "O" or "OFF"
- Later insert the connector of the electric cable in the connector of the machine.

We disclaim all responsibility for possible damages derived from an improper use of this machine to people or things.

Where necessary get on adapter on plug, please be sure of its compliance with this machine's cable.

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@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

IN AN EMERGENCY

Put the switch in position "O" or "OFF" and unplug.

CAUTIONS

This machine is not a toy.

During use please hold in check and keep it out of reach of children.

Do not put foreign bodies inside of the machine.

Before starting, be sure you can quickly stop the machine, in an emergency.

Do not use this machine if:

- It does not work correctly;
- It has been damaged or it has fallen.
- Cable or plug are damaged.

Do not put any part of this appliance in water.

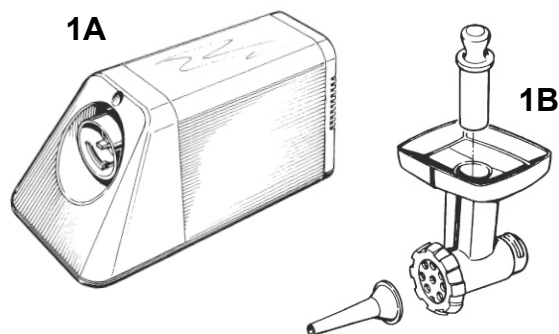
Keep it away from hot surface.

Do not leave the cable dangling from furniture.

Do not use this machine near washbasin or wet surface.

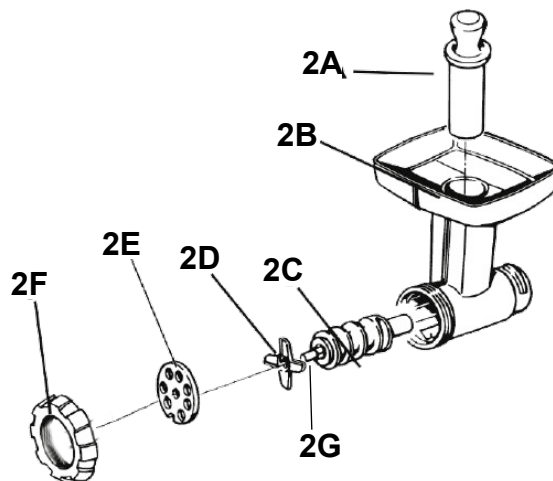
1) SPARE PARTS OF MEAT MINCER

N.	Descrizione	Codice
1A	Engine group	850M-MR
1B	Meat Mincer Accessory	872M



2) SPARE PARTS OF MEAT MINCER ACCESSORY

N.	Descrizione	Codice
2A	Wood pestle	872M-P
2B	Body	872M-C
2C	Aluminium propeller	872M-E
2D	Knife TC5	OM-2502-C3
2E	Plate TC5 Ø6	OM-2502-F6
2F	Screw Ring	872M-G
2G	Squared pin TC5	OM-2502-D2



3) DESCRIZIONE COMPONENTI GRUPPO TRITACARNE

N.	Descrizione	Codice
3A	Stuffing funnel TC5	OM-2502-E4
3B	Stuffing ring TC5	OM-2502-A5



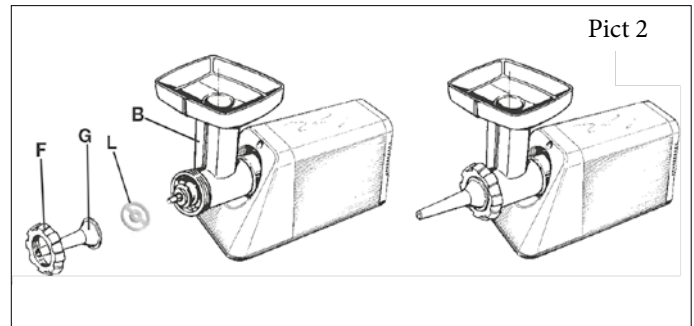
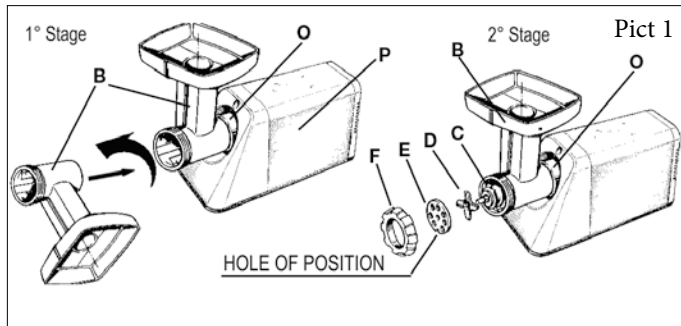
ASSEMBLY OF MEAT MINCER ACCESSORY (picture. 1 e 2)

Before the use: follow the instructions described in paragraph "Cleaning and Maintenance"

CAUTIONS: All the following assembly procedures have to be done with machine off and unplugged.

1. Put Meat mincer group (B) into and insert holder groups (O) of Motor plant (P), turn counter- clockwise meat mincer group (B) until it is placed as in picture 1 I° Stage;
2. Put the propeller into the meat mincer group (B) until it falls to joint at the pivot of motor situated in the center of insert holder groups (O) Picture 1 II° Stage;
3. Put the cutter (D) and Pierced disc (E) on the pivot of propeller (C), be sure that the pin is on the disc joint with the hook on the meat mincer group (B), tighten the screwed ring (F) on the meat mincer group (B) until it is blocked. Picture 1 II° Stage

CAUTIONS: : If you want to prepare sausages etc., before the assembly of the screwed ring (F) put the sausage – fitting-funnel (G), with container ring (L) later tighten the screwed ring (F) on the meat mincer group (B) until it is blocked. (Picture 2)



DISASSEMBLY OF MEAT MINCER ACCESSORY

After each use: follow the instructions described in paragraph "Cleaning and Maintenance"

CAUTION: All the procedures of the disassembly always have to be done with machine off and unplugged. To disassembly it go ahead on reverse, starting from paragraph 3 to paragraph 1

USE OF MEAT MINCER (PICTURE 3)

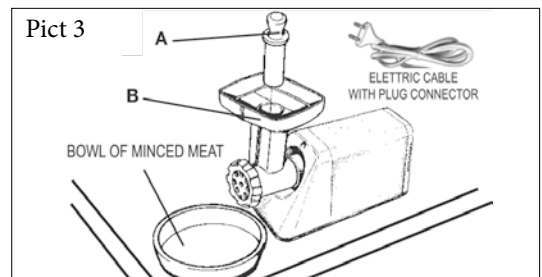
Place the machine on a suitable surface, put a plate or an other bowl under the meat mincer group (B); put the plug into the socket and put small pieces of meat inside the funnel of the meat mincer group (B) pushing with pestle (A). Press switch in position "I" or "ON" to get the machine started.

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE EACH USE

The only maintenance required from this machine is CLEANING. Put the switch in position "O" or "OFF" and unplug.

Use a cloth in order to it clean from dust. You can complete this procedure of cleaning by putting inside some pieces of tomato (or pieces of meat for meat mincer), which will be throw away.

NEVER WASH MOTOR PLANT with water or detergents.
NEVER WASH IN A DISHWASHER any parts of machine.



CLEANING AND MAINTENANCE AFTER EACH USE

Put the switch in position "O" or "OFF" and unplug. Disassemble as per instructions above indicated

MOTOR PLANT

Clean the motor surface with a damp cloth in order to remove possible leftovers and dry carefully

MEAT MINCER ACCESSORY

Disassemble all parts of meat mincer in order to clean and wash them under running water, then dry them carefully.

CAUTIONS

In case of motor failure, during the operation, stop the appliance immediately to prevent it from overheating and to avoid definitive damage to the motor itself. To stop the appliance press the switch "O" or "OFF" gently; unplug from the socket.

For other and different failures please contact the seller or our customer service department.

NEVER WASH MOTOR PLANT with water or detergents.

NEVER WASH IN A DISHWASHER any parts of machine.

Be sure that all parts of the machine have been clean and dried at the end of use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE PROBLEM	REMEDY
Does not the engine start od does it suddenly stop?	The plug or cable is not righth position in power point or in the machine	Insert the plug in the right way
	The switch is on position "0".	Put the switch in postion "I"
	No the electricity	Check the main switch
Meat mincer works but the meat mincer accessory does not work	Check the right assemble of meat mincer	Check all the instruction "assembly"

ASSISTANCE

The appliance contains delicate electrical and mechanical parts, therefore any repairs must be carried out exclusively by specialized personnel.

Please note that the warranty is void:

- If repairs are carried out by unauthorized persons;
- If non-original components of the manufacturer are used;
- If the machine is used improperly.

TECNICAL DETAILS

MOTOR GROUP	
Size	160 x 310 x 195 mm
Net weight	3,300 kg
Supply voltage	230V/50 Hz
Rated power	225 W
Meat Mincer Accesory	
Size	125 x 165 x 190 mm
Weight	1,00 kg
Auger rotation speed	134 Rpm



INFORMATION FOR USERS ON THE DISPOSAL OF ELECTRICAL EQUIPMENT AND OBSOLETE ELECTRONICS (FOR PRIVATE HOUSEHOLDS)

This symbol on the products and/or accompanying literature means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted free of charge. Alternatively, in some countries it may be possible to return the products to the local reseller, when purchasing a new equivalent product. Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. For further details, please contact your local authority or the nearest designated collection point. In case of incorrect disposal of this waste material, penalties may apply, according to national laws.

FOR BUSINESS USERS IN THE EUROPEAN UNION

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

INFORMATION ON DISPOSAL IN COUNTRIES OUTSIDE THE EUROPEAN UNION

This symbol is only valid in the European Union. If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.



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 prodotto si 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:

- 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 di 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.
- 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 il 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.
- 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 nel 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 azione inadeguata.
- 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@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

WARRANTY CERTIFICATE

KEEP THIS SLIP WITH RELEVANT CUSTOMER RECEIPT

How to implement your warranty:

1. Have this slip stamped by the dealer.

Upon delivery of the appliance, 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.

<i>Name</i>		<i>Surname</i>	
<i>Address</i>			
<i>Postcode</i>		<i>Town</i>	
<i>Tel. No</i>		<i>Date of purchase</i>	
<i>Model</i>		<i>Art. Code</i>	

General Warranty terms:

NEW O.M.R.A. guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of 12 months, if the Customer directly purchases the appliance from one of our dealers. In the event that, within 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 been defined.
2. This product is not considered as faulty in materials or workmanship, in the event it must be adjusted, 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, whether currently carried out or not, nor will it cover damages caused by them.
3. This warranty does not cover: a) periodical checks, maintenance, repairing or replacing 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 misuse, 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/safety rules in force in the country where the product is 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 Customer'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@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it



MONTINI GUERINO srl

Via del Lavoro, 8 • 25069 Villa Carcina (Bs) Italy

Tel. +39 030 8901162 • Fax +39 030 8901327

info@montiniguerrino.it • www.montiniguerrino.it



YouTube Montini Guerino S.R.L.



SPREMY • Macchina 225W

art. 850M

Sprempomodoro 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

Grattugia elettrica Mod. Martina

art. OM-2925-BI

Grattugia elettrica bianca



Grattugia 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**

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



IN GHISA VERNICIATA

art. OM-2200-E **N4**

art. OM-2300-ER **N5**

Sprempomodoro 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



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

Sprempomodoro 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

Sprempomodoro 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-L **HP 0,60** • 100 kg/h
 art. OM-2712-22-L **HP 1,2** • 100 kg/h
 art. OM-2715-22-L **HP 1,5** • 100 kg/h

Tritacarne elettrico TC22
 corpo in alluminio lungo
 con Ghiera in alluminio,
 Elica in ghisa nichelata,
 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

