



ACCESSORIO TRITACARNE TC12 IN GHISA



- **OM-2702** ACCESSORIO TRITACARNE TC12
- **OM-2700-2** TRITACARNE ELETTRICO TC12 600 W 2 POLI
- **OM-2712-12** TRITACARNE ELETTRICO TC12 1100 W 2 POLI
- **OM-2715-12** TRITACARNE ELETTRICO TC12 1400 W 2 POLI
- **OM-2700-2-4P** TRITACARNE ELETTRICO TC12 370 W 4 POLI
- **OM-2712-12-4P** TRITACARNE ELETTRICO TC12 900 W 4 POLI
- **OM-2715-12-4P** TRITACARNE ELETTRICO TC12 1130 W 4 POLI



Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto **New 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. Il tritacarne TC12 è idoneo anche per macinare ogni tipo di carne ed ad insaccare.

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 **New 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.
- Le informazioni contenute in questo libretto riguardano il tritacarne **TC12 OMRA - art. OM-2702** e sono applicabili solo ed esclusivamente ai ns. prodotti.

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 tritacarne è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
- Usare durante il lavoro l'apposito pestello premiatore per alimentare la carne (o altro) 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 2026

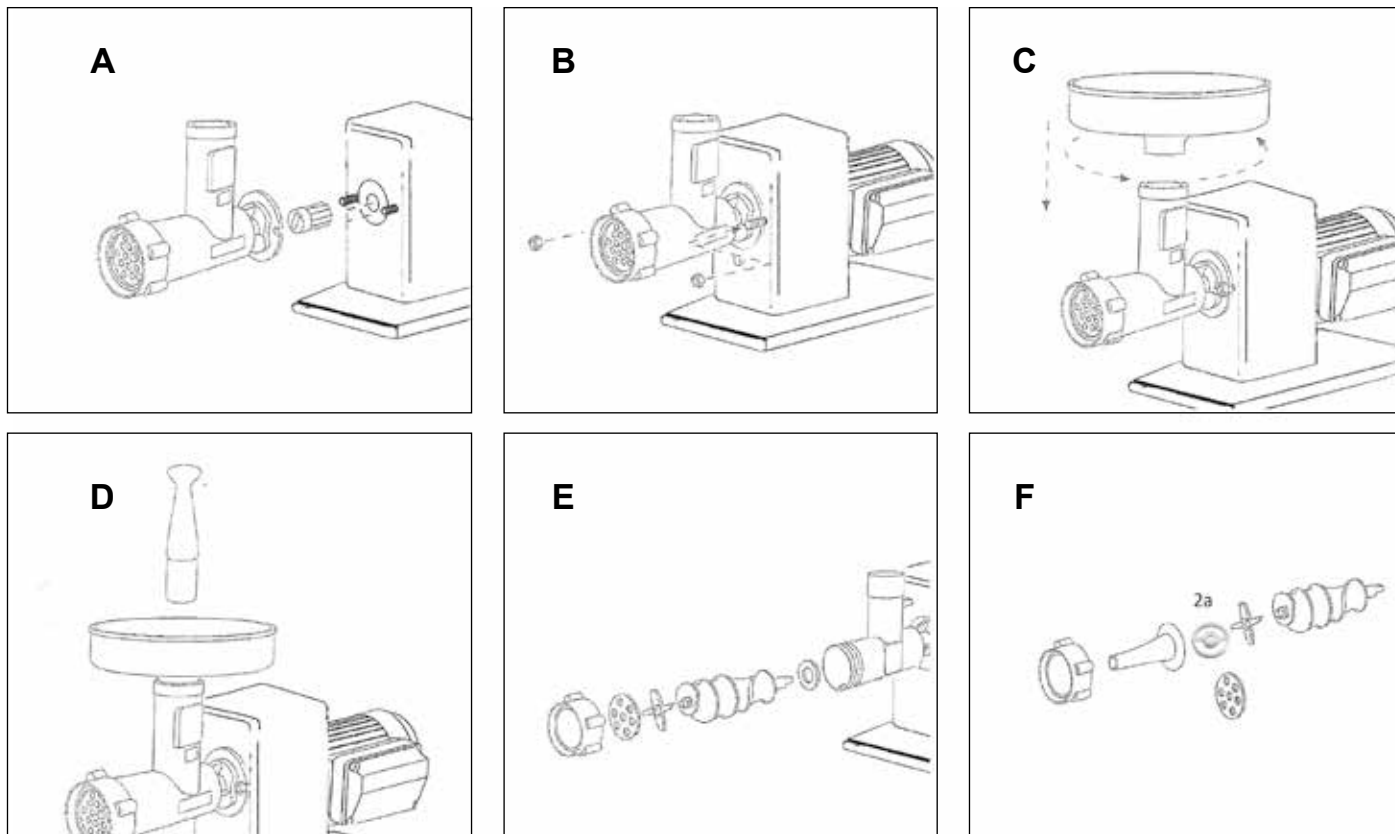
NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

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

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'accessorio tritacarne 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 carne (o altro) troppo elevata all'interno del corpo (7);
- 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 spegnimento e differenziato smaltimento del materiale d'imballaggio.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



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

Fig. A: inserire l'innesto sinterizzato (8) nell'apposita sede e l'intero accessorio tritacarne sul motoriduttore;

Fig. B: con una chiave (del n° 12-13, non prevista nella confezione) serrare gli appositi dadi (12) stringendoli moderatamente;

Fig. C: avvitare l'imbuto (11) sul corpo tritacarne (7);

Fig. D: usare durante il lavoro l'apposito pestello (10) premiatore per alimentare la carne (o altro) all'interno dell'accessorio.

INDICAZIONI GENERALI PER L'USO

- Il prodotto da macinare con l'apparecchio deve essere precedentemente tagliato in parti tali da consentirne facilmente l'inserimento all'interno dell'imbuto (11) e del corpo (7)
 - Posizionare un contenitore (non previsti nella confezione), sotto l'estremità dell'accessorio tritacarne, per poter raccogliere il prodotto macinato;
 - Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore (10) per alimentare la carne all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiari di legno, posate, ecc; fig. E
 - **ATTENZIONE:** se si vuole preservare l'apparecchio nel tempo, evitandogli un lavoro particolarmente gravoso, al momento del lavoro procedere come segue:
 - Quando si parla di carne particolarmente tenace è assolutamente obbligatorio macinarla, la prima volta, con una piastra dai fori molto grandi (esempio piastra fori di diametro 16-14-12); in seguito con piastre dai fori sempre più piccoli (esempio piastra fori diametro 10 – 8 – 6) fino ad ottenere, se lo si desidera, la macinatura più fine (sempio piastra fori diametro 4,5).
- Qualora si desideri procedere all'operazione di insaccatura per ricavare salsicce, salami, cotechini, ecc. si dovrà montare l'imbuto insaccatore procedendo come esposto nella fig. GE, sostituendo l'anello insaccatore (2a) alla piastra (2).
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro, soprattutto in presenza di bambini; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, spegnerlo!

IMPORTANTE:

UTILIZZARE SOLO LA POSIZIONE 1 o I (AVANTI) CON L'ACCESSORIO PASSAPOMODORO.

Infatti, se viene utilizzata accidentalmente la posizione 2 o II (avviando la retromarcia), il filtro potrebbe smontarsi a causa della particolare configurazione dell'accessorio passapomodoro. Utilizzare la retromarcia solo con l'accessorio tritacarne.

MESSA IN ESERCIZIO

- 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 l'apparecchio esercitando una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore posizione I / ON)

IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO:

- Per fermare l'apparecchio, esercitare una leggera pressione sull'interruttore portandolo sulla posizione O /OFF
- Staccare la spina dalla presa di corrente evitando di tirarla per il cavo;
- In caso di temporanea ed improvvisa interruzione della corrente elettrica (temporali, lavori pubblici, ecc.) disinserire l'apparecchio come indicato sopra;

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di pulire l'apparecchio, accertarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente; smontare accuratamente il tutto procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase "montaggio dell'apparecchio"; proseguire poi come segue :

- Fig. F : svitare l'anello filettato (1); estrarre la piastra (2), il coltello (3) ed infine l'elica (5) prestando alla rondella (6); svitare l'imbuto (11) dal corpo (7);
- Smontare il corpo (7) dall'accessorio tritacarne, procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase "montaggio dell'apparecchio";
- Pulire manualmente ogni singolo pezzo in acqua tiepida con un comune detersivo per stoviglie; solamente l'imbuto (11) è lavabile in lavastoviglie.

Dopo aver asciugato perfettamente il tutto , lubrificare con olio di vaselina ad uso alimentare la sede dell'elica sul corpo (5) e le filettature del corpo (7) e dell'anello (1); lubrificare l'intera elica (4-5) la piastra (2) ed il coltello (3); **ATTENZIONE:** non immergere mai il motoriduttore (13) in acqua! Non lavare con acqua le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc); consigliamo per la pulizia delle superfici del motoriduttore un panno leggermente umido. Alla fine di ogni lavoro Vi consigliamo di prestare la massima attenzione allo stato di usura della rondella (6) e della boccia in nylon posizionata nel corpo (7) e quando necessario, sostituirle;

DISFUNZIONI:

Qualora durante il lavoro si dovesse verificare un blocco del motore, si dovrà tempestivamente spegnere l'apparecchio per evitare il surriscaldamento ed il definitivo danneggiamento del motore stesso.

- Per fermare l'apparecchio esercitare una leggera pressione sull'interruttore portandolo sulla posizione di O / OFF
- Staccare la spina dalla corrente: procedere quindi allo smontaggio dell'anello (1), all'estrazione della piastra (2) del coltello (3) e dell'elica (5). Ripulirli dal prodotto in eccesso. Per procedere ulteriormente nel lavoro rimontare il tutto e riaccendere l'apparecchio.
- Per ulteriori e diverse disfunzioni consultare prontamente il Centro Assistenza Autorizzato.

GUASTI

In caso di guasto del motore durante il funzionamento, arrestare immediatamente l'apparecchio. Spegnerlo l'apparecchio per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento definitivo del motore.

Per fermare l'apparecchio, premere l'interruttore portandolo sulla posizione OFF o O (IMPORTANTE: non metterlo sulla posizione 2 o II – RETROMARCIA); a questo punto è possibile inserire la retromarcia.

Premendo l'interruttore (posizione 2 o II – RETROMARCIA), la retromarcia non deve essere utilizzata per più di 2–3 secondi; in nessun caso l'utente deve insistere nell'utilizzare la retromarcia più a lungo del tempo indicato.

Rilasciare quindi l'interruttore; l'interruttore ritornerà automaticamente in posizione di arresto.

Dopo aver atteso che il motore si fermi, premere l'interruttore sulla posizione 1 o I – START – e riprendere il lavoro.

In caso di altri e diversi guasti, fermare nuovamente l'apparecchio e scollegare il cavo dalla presa; quindi smontare l'anello (1), estrarre il disco (2), il coltello (3) e la coclea (5), facendo attenzione alla rondella (6); pulire tutte le parti dai residui di cibo o da ciò che ha causato il guasto del motoriduttore.

Per continuare a lavorare, rimontare l'apparecchio e riavviarlo.

In caso di ulteriori guasti, rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.

RICAMBI

I pezzi di ricambio sono sempre disponibili; richiedili al tuo rivenditore di fiducia o al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino, specificando il nome e il codice dell'articolo in tuo possesso e il numero, codice e nome di riferimento del componente indicato nel disegno (vedi descrizione dettagli).



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.

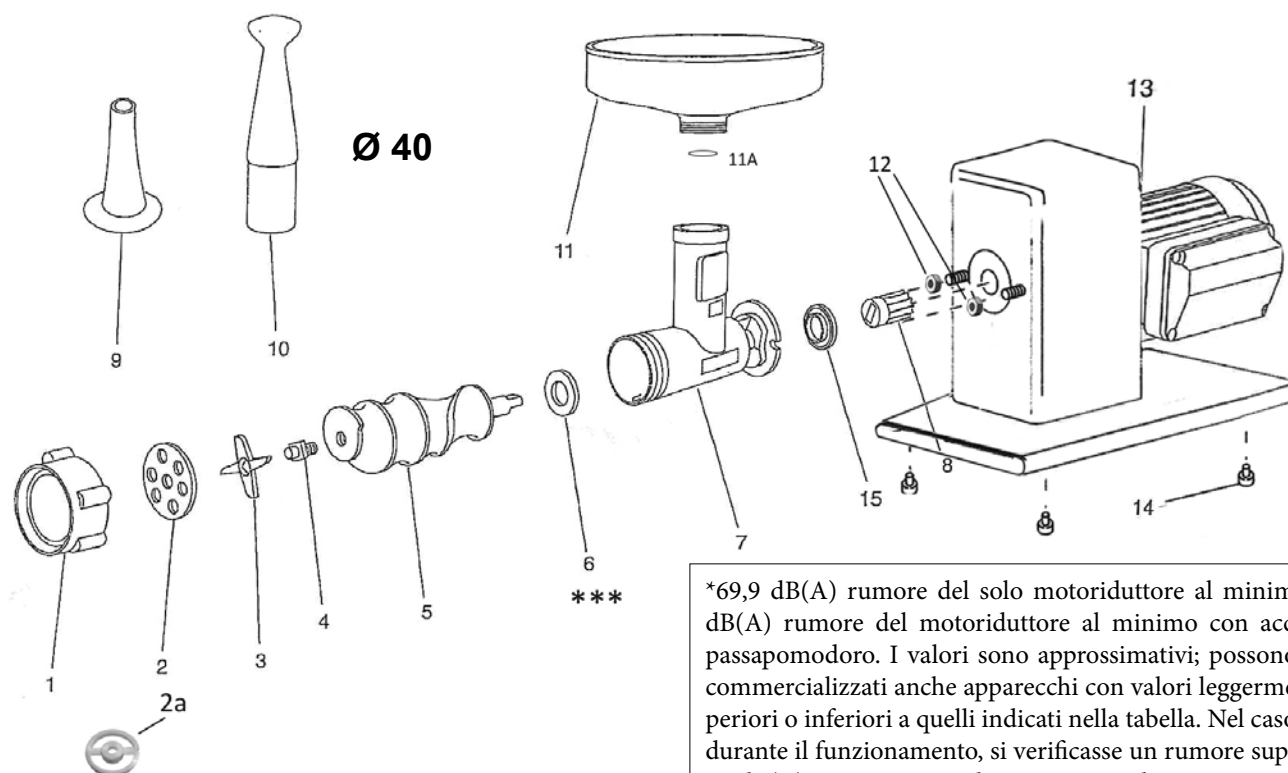
PER GLI UTENTI AZIENDALI NELL'UNIONE EUROPEA

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.

RICAMBI PER OM-2702



*69,9 dB(A) rumore del solo motoriduttore al minimo; 77,3 dB(A) rumore del motoriduttore al minimo con accessorio passapomodoro. I valori sono approssimativi; possono essere commercializzati anche apparecchi con valori leggermente superiori o inferiori a quelli indicati nella tabella. Nel caso in cui, durante il funzionamento, si verificasse un rumore superiore a 85 dB(A), è necessario adottare misure di protezione acustica e uditiva.

DESCRIZIONE COMPONENTI

N.	Descrizione	Codice
1	Anello filettato TC12	OM- 2702-B
2	Piastra acciaio TC12 foro 8	OM-2702-E2
2a	Anello insaccatore TC12	OM-2702-A12
3	Coltello acciaio TC12	OM-2702-E1
4	Perno porta coltello TC12 - Inox	OM-2702-C2
5	Elica in ghisa stagnata TC12	OM-2702-C
6	Rondella inox TC12	OM-2702-C4
7	Corpo tritacarne TC12	OM-2702-A
8	Innesto sinterizzato CH12	OM-2821-D1
9	Imbuto insaccatore	OM-2702-E4
10	Pestello Ø 40	OM-2501-E4
11	Imbuto inox cm 20 TC12	OM-2702-D1
11a	Guarnizione grande	OM-2810-G
12	Dado 8MA	OM-2800-D3
13	Motoriduttore per TC12 con interasse 76 mm	**
14	Piedino in gomma	OM-2800-B3
15	Anello centratore nylon	OM-0194

ACCESSORI OPZIONALI PER TRITACARNE TC 12:

ACCESSORIO MACINA GRANAGLIE OM-6001
ACCESSORIO SPREMIPOMODORO NL5 ART. OM-2701-E

Corpo tritacarne: corpo in ghisa; anello, coclea, vassoio, piastra e coltello in acciaio inox; anello di riempimento e imbuto in plastica.

New Omra

New Omra è un marchio leader nella produzione di macchinari elettrici e manuali, nato dalla passione per l'innovazione e l'eccellenza tecnica. Specializzati nella realizzazione di Spremipomodori, Tritacarne, gratuggie e accessori vari, offriamo soluzioni di alta qualità pensate per semplificare e migliorare i processi produttivi in ambito culinario e alimentare. La nostra missione è fornire prodotti affidabili e performanti, garantendo elevati standard di qualità e sicurezza. Con uno sguardo rivolto al futuro, puntiamo a essere il punto di riferimento nel settore, offrendo macchinari che uniscono funzionalità e design innovativo, sempre attenti alle esigenze del mercato e alla sostenibilità ambientale.



Products and Services

New Omra si distingue per un'ampia gamma di soluzioni. I nostri macchinari sono ideali per l'utilizzo quotidiano nelle nostre case e a seconda dei modelli anche per ristoranti, gastronomie, agriturismo e piccole trattorie.

Spremipomodori: Macchinari studiati per estrarre il succo in maniera rapida ed efficiente

Tritacarne: Strumenti versatili e robusti, perfetti per una lavorazione ottimale della carne, adatti sia per usi semiprofessionali che artigianali.

Gratuggie: Dispositivi manuali ed elettrici progettati per garantire precisione e rapidità nella preparazione di vari alimenti.

Accessori Vari: Componenti e accessori studiati per completare e personalizzare l'esperienza d'uso dei nostri macchinari, assicurando sempre risultati eccellenti

Technology & Innovation

In New Omra l'innovazione è il motore del nostro sviluppo. Investiamo costantemente in ricerca e sviluppo per integrare tecnologie all'avanguardia nei nostri processi produttivi. Questo impegno si traduce in macchinari affidabili, duraturi e caratterizzati da un elevato livello di efficienza energetica, in linea con le nuove tendenze del mercato.



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



MEAT MINCER TC12 ACCESSORY



- **OM-2702** TC12 MEAT GRINDER ACCESSORY
- **OM-2700-2** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 600 W 2 POLES
- **OM-2712-12** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 1100 W 2 POLES
- **OM-2715-12** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 1400 W 2 POLES
- **OM-2700-2-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 370 W 4 POLES
- **OM-2712-12-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 900 W 4 POLES
- **OM-2715-12-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC12 1130 W 4 POLES



Dear Customer, thank you for having chosen an **NEW O.M.R.A.** product. The choice of materials and the component characteristics originate from long trial campaigns which have enabled us to manufacture strong, functional and highly reliable appliances. No doubt our appliance will become a necessary implement for you. We therefore advise you to read these instructions for use so as to obtain the best performances out of your appliance. The meat mincer TC12 is also suitable for mincing other types of meat and it is also suitable for filling..

BEFORE US

Before carefully read the information in this handbook. It gives important instructions for the use, safety and maintenance of the appliance. Keep these instructions at hand; if necessary, pass the handbook to the next owner of this appliance.

- All **NEW O.M.R.A.** electrical appliances are in conformity with the laws regarding technique and comply with the law in force regarding the appliance safety.
- This appliance complies with the regulations about radio interference.
- All **NEW O.M.R.A.** accessories can only be used with Motor Gearboxes of our production.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Connect the appliance only to the alternate current mains supply;
- Do not start the appliance if:
 - the appliance or the supply cable are visibly damaged;
 - the appliance is not completely assembled and complete with all its parts;
 - it may have been damaged after falling or bad bumps etc;
- Do not disconnect the plug from the socket by pulling the supply cable.
- Do not pull the supply cable on sharp edges nor press it;
- Use only suitable extensions which are in perfect condition.
- Do not put the appliance in water!
- All the appliance parts conducting electric current (supply cable, motor, switch, etc.) must never come into contact with water;
- Do not keep the appliance outdoors;
- Possible repair must be made by authorised personnel only;
- Incorrect repair could be the cause of serious dangers to users;
- A meat mincer is an electrical appliance: keep them out of the reach of children!
- During operation, use the special pestle to feed meat (or other) to the appliance. Do not use your hands or other utensils such as wooden spoons, other cutlery, etc.;
- Do not leave the appliance while working; in case it is necessary to move away, even if for a very short while, switch the appliance off!

January 2026

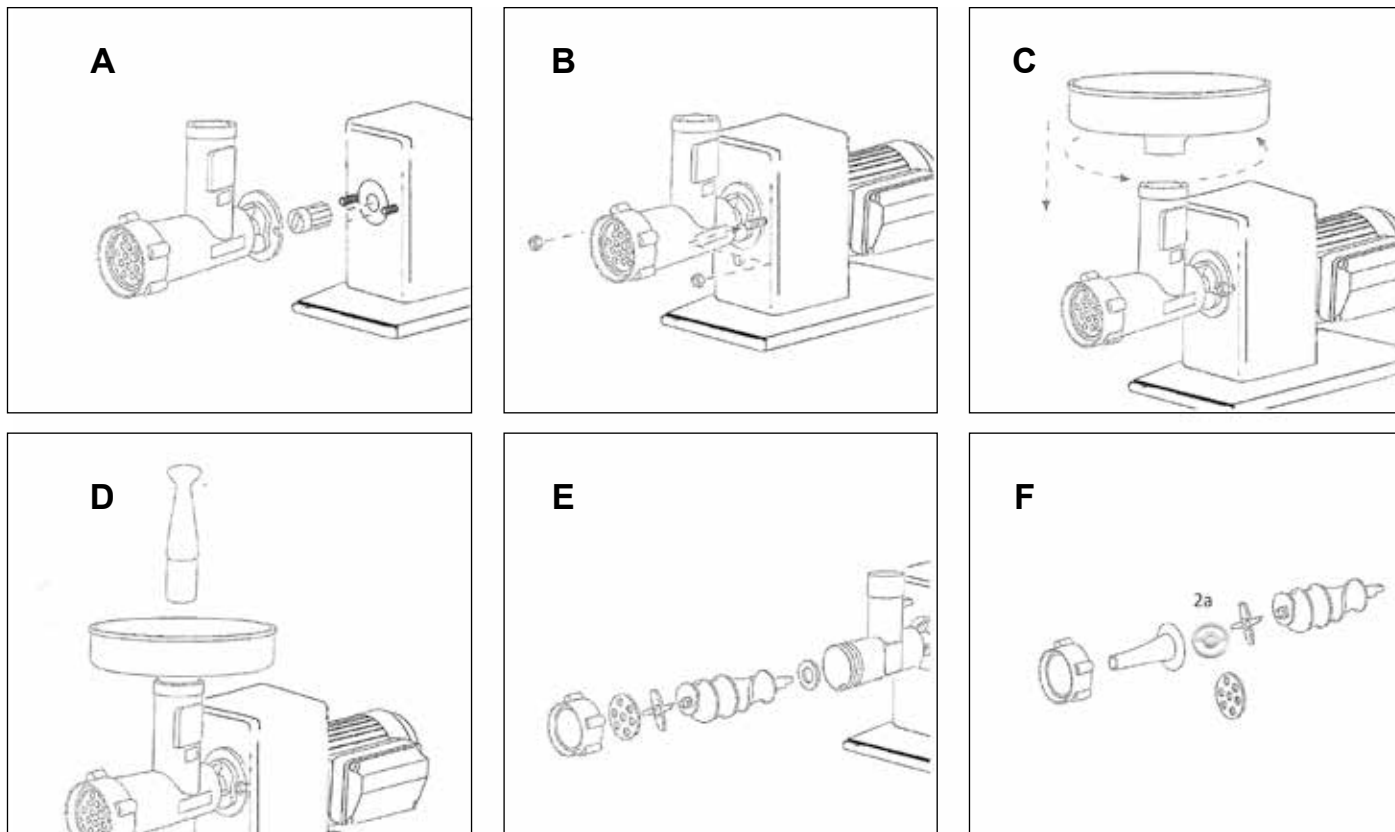
NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

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

GENERAL INSTRUCTIONS

- Before using the appliance for the first time, carefully wash each single piece of the meat mincer accessoires so as to eliminate any residues;
- Never perform any assembling and disassembling operations with the appliance plugged in;
- Do not use the appliance when empty;
- Do not put too much meat (or other) in to the appliance;
- Do not press too much when pushing the food into the appliance with the special pestle;
- During operation the appliance must have the possibility to cooldown. Do not cover it with cloths, cardboard, etc.; always leave the cooling fan free; do not put the motor against walls, boxes, containers or other;
- The manufacturer declines to accept any liability for any damages caused by an incorrect use of the appliance and for use other than that expected;
- See to the separation and correct disposal of the package.

HOW TO ASSEMBLE THE MEAT MINCER ACCESSORY TC08 ART. OM-2702



Do not assemble or disassemble the appliance with its supply cable plugged in; assembling of the meat mincer accessory is extremely simple and fast; inside the packing the accessory seems to be already fully assembled and to assemble the accessory proceed as follows:

Fig. A: Fit the driving connection(8) into its special place and position the whole accessory onto the motor gerabox, paying attention to the reducing ring in particular (15).

Fig. B: By means of a spanner (not provided in the packaging) moderately tighten the special nuts (12) provided in the motor gearbox packaging:

Fig. C: screw the funnel (11) on the body (7)

Fig. D: During operation use the special pestle (10) to feed meat or the like to the accessory

GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

- Cut the meat into pieces so as to be easily pushed into the funnel (11) and into the body (7);
- Place 01 container (not provided in the packaging) – one under the meat mincer accessory end (1) so as to collect minced food;
- During operation, use the special pestle (10) to feed the meat (or other) into the appliance; do not use your hands or other utensils such as wooden spoons, cutlery, etc.;
- Do not put too many meat (or other) into the body (7);
- Do not press too much when pushing the food into the body (7) with the special pestle (09);
- During operation put the meat to mince in to the body(7) continuously and constant.
- Do not use the appliance when empty;
- Avoid to switch on the appliance empty;
- Throw away the food minced during the first seconds of working;
- Do not leave the appliance while working especially if children are present; in case it is necessary to move away, even if for a very short while, switch the appliance off!
- Only for motor Gearbox 600W OM-2700-MR – 1,2 HP OM-2712-MR – 1,5 HP OM-2715-MR:

IMPORTANT:

USE ONLY SWITCH POSITION 1 or I (FORWARD) WITH THE TOMATO SQUEEZER ACCESSORY. As a matter of fact, if switch position 2 or II is accidentally used (starting the reversing gear) the filter may disassemble, due to the special configuration of the tomato squeezer accessory. Use the reversing gear with the meat mincer accessory only.

STARTING UP

After having carefully read the safety instructions, general instructions and general instructions for use carefully, the appliance can be started up:

- Unroll the wire completely and position it so as not to be in the way during use;
- Plug the cable into the socket;
- Start the appliance by pressing on the switch (position ON or I)

HOW TO STOP THE APPLIANCE AFTER USE

- In order to stop the appliance, press the switch carrying it on the O position or OFF.
- Unplug without pulling the wire;
- In case of a temporary and unexpected blackout (storms, public works, etc.) disconnect the appliance as described above.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, make sure that the appliance is not plugged into the socket; carefully disassemble the appliance following the instructions described in the paragraph “appliance assembling” from the last point to the first; then proceed as follows: Fig. E: Unscrew the screwed ring (1) take the disk out (2) cutter (3) and the propeller (5), paying attention to the washer (6); hand wash the each part using warm water a common detergent; only the funnel (11) can be washed in a dishwasher.

After perfectly drying all the parts, lubricate the propeller (5) on the body, the body (7) and ring (1) threats, using vaseline oil for food use; then lubricate the whole propeller (5) disk (2) and the cutter (3).

IMPORTANT: never put the motor gearbox (13) in water! Do not wash the appliance parts conducting electrical current (supply cable, motor, switch, etc.); we recommend cleaning the motor gearbox surface using a damp cloth.

FILLING SAUSAGE

Before starting to fill the sausages, make sure that the appliance is not plugged into the socket; carefully disassemble the appliance as follows:

Fig. E: Unscrew the screwed ring (1) take the disk out (2) cutter (3); then put filling ring (2a) and filling funnel (9) and screw the ring (1). Put in the funnel (11) the minced meat (or other); during operation, use the special pestle to fit meat (or other) to the appliance.

FAILURES

In case of motor failure during working, stop the appliance at once. Switch off the appliance to avoid over heating and the definitive damage of the motor itself. To stop the appliance, press the switch carrying it on the OFF position or O; (IMPORTANT: Do not put it on position 2 or II – REVERSE); now the reversing gear can be put on. Pressed the switch (2 position or II -REVERSE), the reversing gear must not be used for more than 2-3 seconds; for no reason should the user persist in using the reversing gear longer than the indicated time. Then leave the switch ; automatically the switch goes in the stop position. After waiting for the motor to stop, press the switch to the position 1 or I – START - and start working again. In case of other and different failures, stop gain and disconnect the wire from the socket; then disassemble the ring (1) take out the disk(2) and the cutter (3) and the propeller (5), paying attention to the washer (6); clean all the parts from the excess off food or from what has caused the motor gearbox failure. To go on working, reassemble the appliance and start it up again. In case of other and different failures please contact our nearest Authorised Service Centre.

SPARE PARTS

Spare parts are always available; ask the dealer you trust or the nearest Authorised Service Centre for them; specifying name and code of the article in your possession and number, code and reference name of the detail shown in the drawing (see details description).



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.

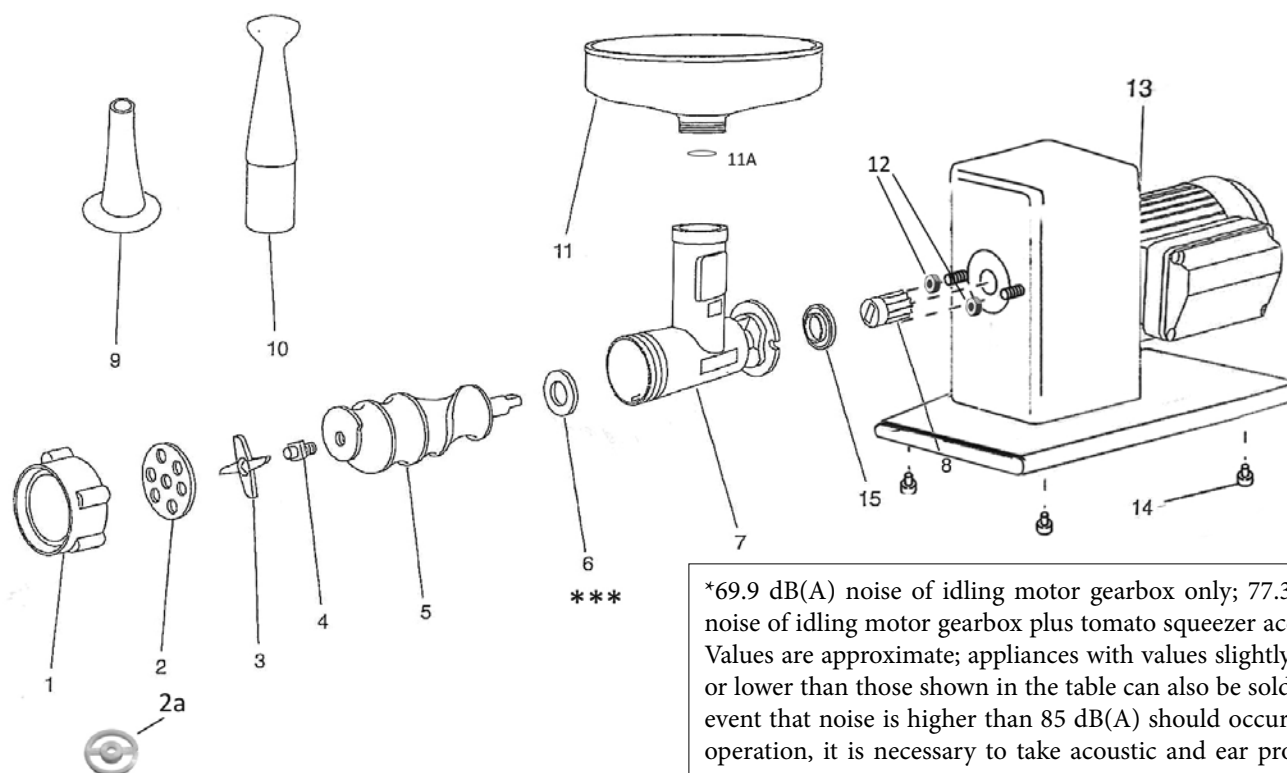
FOR BUSINESS USERS IN THE EUROPEAN UNION

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.

SPARE PART art.OM-2702 meat mincer accessory TC12



*69.9 dB(A) noise of idling motor gearbox only; 77.3 dB(A) noise of idling motor gearbox plus tomato squeezer accessory. Values are approximate; appliances with values slightly higher or lower than those shown in the table can also be sold. In the event that noise is higher than 85 dB(A) should occur during operation, it is necessary to take acoustic and ear protection measures.

1	Cod. OM-2702-B screwed ring TC12
2	Cod. OM-2702-E2 Disk TC12
2a	Filling ring TC12 OM-2702-A12
3	Cod. OM-2702-E1 Cutter TC12
4	Cod. OM-2702-C2 Cutter – supporting pivot TC12
5	Cod. OM-2702-C propeller TC12
6	Cod. OM-2702-C4 stainless steel washer TC12
7	Cod. OM-2702-A body TC12
8	Cod. OM-2821-D1 driving connection CH12
9	Cod. OM-2702-E4 Sausage-filling funnel TC12
10	Cod. OM-2501-E4 pestle diameter 40
11	Cod. OM-2702-D1 stainless steel tray Cm.20 with big screw
11a	Cod. om-2810-G Black Funnel big gasket
12	Cod. OM-2800-B3 nut 8MA
13	Cod. OM-****
14	Cod. OM-2800-B3 Rubber foot
15	Cod. OMRA-0194 Centre nylon ring

OPTIONAL ACCESSOIRES OF OM-2702 MEAT MINCER ACCESSORY TC12

GRINDER ACCESSORY ART. OM-6001 STAINLESS STEEL

TOMATO SQUEEZER ACCESSORY ART. OM-2701-E

Meat mincer Body: cast-iron body, ring, propeller- tray, plate and knife in stainless steel, filling ring and funnel in plastic

New Omra

New Omra is a leading brand in the production of electric and manual machines, born from a passion for innovation and technical excellence. Specializing in the production of tomato strainers, meat grinders, graters, and various accessories, we offer high-quality solutions designed to simplify and improve culinary and food production processes.

Our mission is to provide reliable and high-performing products, ensuring high standards of quality and safety. With an eye on the future, we aim to be a benchmark in the industry, offering machines that combine functionality and innovative design while always considering market demands and environmental sustainability.



Products and Services

New Omra stands out for its wide range of solutions. Our machines are ideal for daily use in homes and, depending on the models, also for restaurants, delicatessens, agritourism businesses, and small trattorias.

Tomato Squeezer: Machines designed to extract juice quickly and efficiently.

Meat Grinder: Versatile and robust tools, perfect for optimal meat processing, suitable for both semi-professional and artisanal use.

Graters: Manual and electric devices designed to ensure precision and speed in the preparation of various foods.

Various Accessories: Components and accessories designed to complete and personalize the experience of using our machines, always ensuring excellent results.

Technology & Innovation

At New Omra, innovation drives our development. We continuously invest in research and development to integrate cutting-edge technologies into our production processes. This commitment results in reliable, long-lasting machines with high energy efficiency, in line with new market trends.



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

Plant, Administration and Assistance Center: 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

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 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 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 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 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 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 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

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



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



NEW O.M.R.A.

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

