



ACCESSORIO TRITACARNE LUNGO CON CORPO E GHIERA IN ALLUMINIO TC 22



- **OM-2705-L** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22
- **OM-2700-5-L** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 600W 2 POLI
- **OM-2712-22-L** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 1100W 2 POLI
- **OM-2715-22-L** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 1400W 2 POLI
- **OM-2700-5-L-4P** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 370W 4 POLI
- **OM-2712-22-L-4P** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 900W 4 POLI
- **OM-2715-22-L-4P** ACCESSORIO TRITACARNE TC-22 1130W 4POLI



TC 22

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto **NEW 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 TC22** 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 **TC22 Art. OM-2705-L** e sono applicabili solo ed esclusivamente ai nostri prodotti

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'accessorio tritacarne per eliminare possibili residui di lavorazione **NON IN LAVASTOVIGLIE**;
- 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 coprire il motore 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.

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 DI SICUREZZA

L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini.

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;
- i 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;

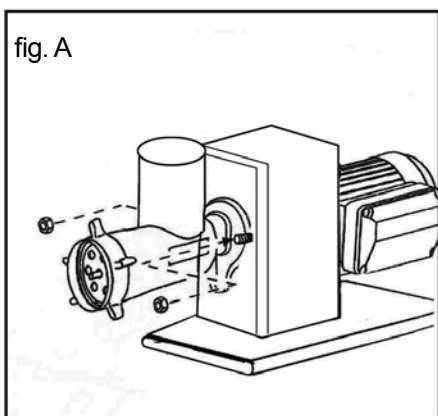
Il tritacarne è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;

Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore per alimentare la carne (o altro) all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiari di legno, posate, ecc

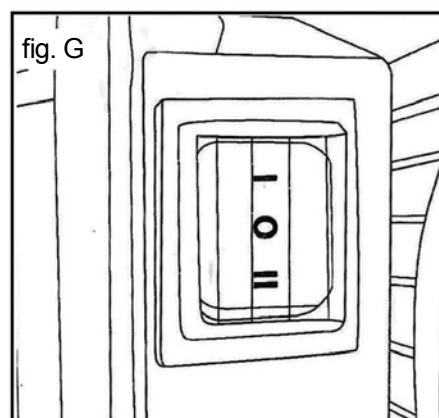
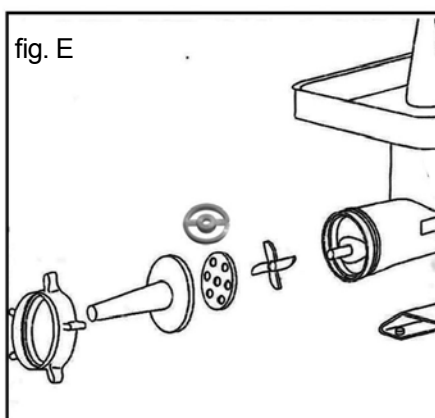
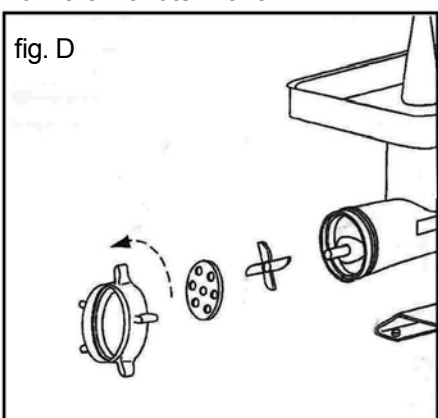
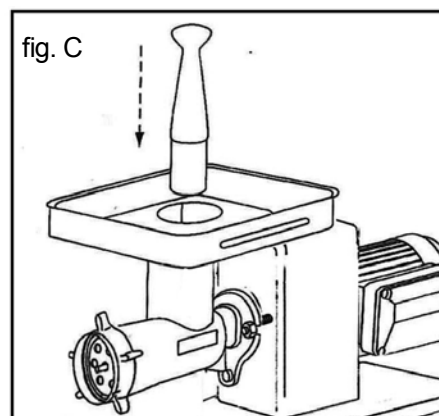
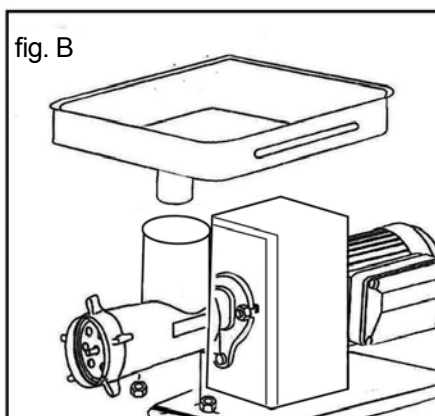
Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario allontanarsi anche per un tempo brevissimo, spegnerlo!

Attendere sempre che il motore sia completamente fermo prima di azionare l'invertitore di marcia, in entrambi i sensi

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



Pulizia e manutenzione



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'intero accessorio tritacarne sul motoriduttore; con una chiave (del n° 12-13, non prevista nella confezione) serrare gli appositi dadi (11) stringendoli moderatamente;

Fig.B : posizionare la tramoggia (10) nell'apposito alloggiamento del corpo tritacarne (7);

Fig.C : usare durante il lavoro l'apposito pestello (9) premitore 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 della tramoggia **(10)** 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 per alimentare la carne all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiari di legno, posate, ecc;
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro, soprattutto in presenza di bambini; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, spegnerlo!
- **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 (esempio piastra fori diametro 4,5).
Qualora si desideri procedere all'operazione di insaccatura per ricavare salsicce, salami, cotechini, ecc. si dovrà montare l'imbutino insaccatore procedendo come esposto nella **fig. E**, sostituendo l'anello insaccatore **(2a)** alla piastra **(2)**.

MESSA IN ESERCIZIO

Dopo aver letto attentamente le avvertenze 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 l'apparecchio premendo sull'interruttore (**posizione I – marcia avanti fig. G**)

IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO:

- Per fermare l'apparecchio, premere l'interruttore portandolo sulla posizione O /OFF (**ATTENZIONE:** non portarlo nella posizione II – inversione di marcia – **vedi fig. G**)
- 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.D** : svitare l'anello filettato **(1)**; estrarre la piastra **(2)**, il coltello **(3)** ed infine l'elica **(5)** prestando attenzione alla rondella **(6)**; estrarre la tramoggia **(10)** 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 la tramoggia **(10)** è lavabile in lavastoviglie. **Tutti gli altri componenti non vanno mai 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 **(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 boccola in nylon posizionata nel corpo **(7)** e quando necessario, sostituirle;

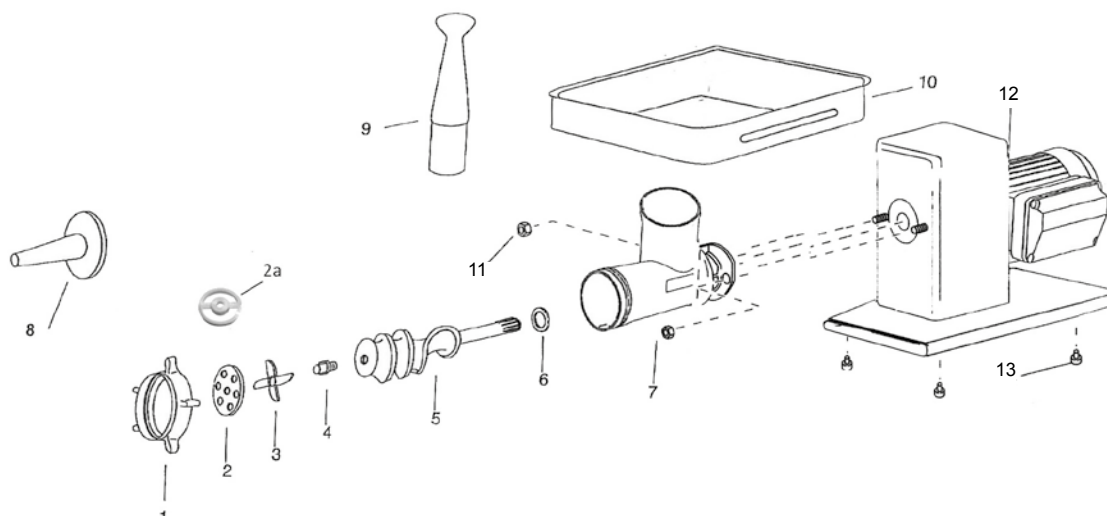
DISFUNZIONI:

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 premere l'interruttore portandolo sulla posizione di O / OFF ; **ATTENZIONE** non portarlo nella posizione II – inversione di marcia – **vedi fig. G**
- A questo punto si può azionare l'inversione di marcia premendo e tenendo premuto l'interruttore (posizione II – inversione di marcia); l'inversione di marcia deve durare non più di due o tre secondi; per nessun motivo si dovrà insistere più del tempo indicato nell'operazione di inversione di marcia; lasciare il pulsante; automaticamente il pulsante si posiziona nella posizione di O /OFF.
- Dopo aver atteso il completo arresto del motore premere l'interruttore per riprendere la lavorazione (posizione I- marcia avanti- **vedi fig. G**). Se anche dopo questa operazione si dovesse verificare di nuovo un blocco del motore, si dovrà spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente; procedere quindi allo smontaggio dell'anello **(1)**, all'estrazione della piastra **(2)**, del coltello **(3)** e dell'elica **(5)** prestando attenzione alla rondella **(6)**; ripulire il tutto dal prodotto in eccesso o da ciò che ha causato il blocco del motoriduttore.
- Per procedere ulteriormente nel lavoro rimontare il tutto e riaccendere l'apparecchio. Per ulteriori e diverse disfunzioni consultare prontamente il Centro Assistenza Autorizzato.

RICAMBI

I ricambi sono sempre disponibili; richiedeteli al Vostro rivenditore di fiducia o presso il Centro Assistenza più vicino, specificando il nome ed il codice dell'articolo in Vostro possesso ed il numero, il codice ed il nome di riferimento del particolare riportato nel disegno (vedi descrizione particolari).



N.	Description	Art.	
1	Anello filettato TC22 ALLUMINIO	OM-2705-B	
2	Piastra acciaio TC22 foro 8	OM-2705-E2	
2a	Anello insaccatore TC22	OM-2705-A22	
3	Coltello acciaio TC22	OM-2705-E1	
4	Perno porta coltello TC22	OM-2705-C2	
5	Elica in ghisa Nichelata TC22 LUNGA mod. 2026	OM-2705-C	
6	Rondella inox TC22	OM-2705-C3	
7	Corpo tritacarne in alluminioTC22 mod. 2026 LUNGO	OM-2705-AL	
8	Imbuto insaccatore	OM-2705-E4	
9	Pestello per TC22 mod. Solemio	840M-P	
10	Tramoggia Inox con cono mod. 2026	OM-2705-D	
11	Dado 8MA	OM-2800-D3	
12	Motoriduttore per TC22	OM-2820-MR OM-2700-MR OM-2712-MR OM-2715-MR	OM-05-MR-4P OM-1200-MR-4P OM-1500-MR-4P
13	Piedino in gomma	OM-2800-B3	



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 desidera 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 desidera smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.



LONG MEAT GRINDER ACCESSORY WITH ALUMINUM BODY AND RING – TC 22



- **OM-2705-L** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22
- **OM-2700-5-L** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 600W 2 POLI
- **OM-2712-22-L** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 1100W 2 POLI
- **OM-2715-22-L** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 1400W 2 POLI
- **OM-2700-5-L-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 370W 4 POLI
- **OM-2712-22-L-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 900W 4 POLI
- **OM-2715-22-L-4P** ELECTRIC MEAT GRINDER TC-22 1130W 4POLI



TC 22

Dear Customer, Thank you for choosing a **NEW O.M.R.A.** product. The choice of materials and the characteristics of the components are the result of long testing campaigns that have made it possible to develop equipment that is extremely reliable, robust, and functional. The appliance you have chosen will soon become indispensable. We therefore recommend that you read these operating instructions carefully in order to obtain maximum performance from your appliance.

The TC22 meat grinder is also suitable for grinding all types of meat and for sausage stuffing.



BEFORE USE

Before use, carefully read the information contained in this booklet. It includes important instructions regarding the use, safety, and maintenance of the accessory. Keep these instructions within easy reach and, if necessary, pass the booklet on to the next owner of the appliance.

- **NEW O.M.R.A.** electrical appliances comply with the applicable technical standards and with the laws governing appliance safety.
- The appliance complies with regulations regarding radio interference.
- The information contained in this booklet refers to the TC22 meat grinder, Art. OM-2705-L, and applies exclusively to our products.

SAFETY WARNINGS

Before using the appliance for the first time, thoroughly wash each individual part of the meat grinder accessory to remove any possible manufacturing residues (DO NOT WASH IN THE DISHWASHER).

- Assembly and disassembly operations must always be carried out with the power plug disconnected from the electrical outlet.
- Do not operate the appliance while empty.
- Avoid introducing an excessive quantity of meat (or other products) into the body (7).
- Do not apply excessive pressure when pushing the product into the body using the appropriate pusher.
- During operation, the appliance must be able to cool down; therefore, do not cover the motor with cloths, cardboard, etc. Always keep the cooling fan unobstructed and do not place the motor against walls, boxes, containers, or other objects.
- No responsibility is accepted for damage caused by improper use or for uses other than those intended.
- Ensure proper shutdown and the separate, correct disposal of the packaging materials.

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

SAFETY WARNING

The appliance must not be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or by persons lacking experience or adequate knowledge, unless they are under supervision or have received instructions regarding the safe use of the appliance and an understanding of the related hazards. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

Connect the appliance only to an alternating current power supply with a voltage corresponding to that indicated on the rating plate.

The appliance must not be put into operation if:

- The appliance or the power supply cable is visibly damaged;
- The appliance is not completely assembled and fitted with all its parts;
- A defect is suspected following a fall, strong impact, etc.

Never unplug the appliance by pulling on the power cable.

Never pull the power cable over sharp edges or crush it.

Use only suitable extension cords in perfect condition.

Do not immerse the appliance in water!

Parts of the appliance that conduct electricity (power cable, motor, switch, etc.) must never come into contact with water.

Do not store the appliance outdoors.

Any repairs must be carried out only by qualified personnel.

Improper repairs may cause serious danger to the user.

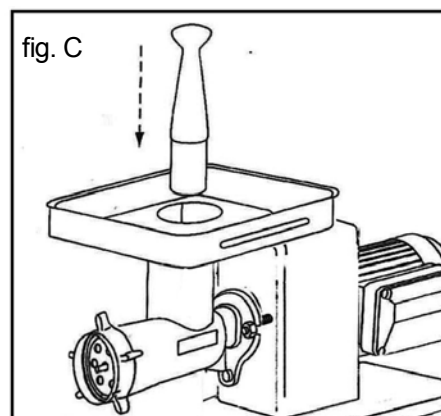
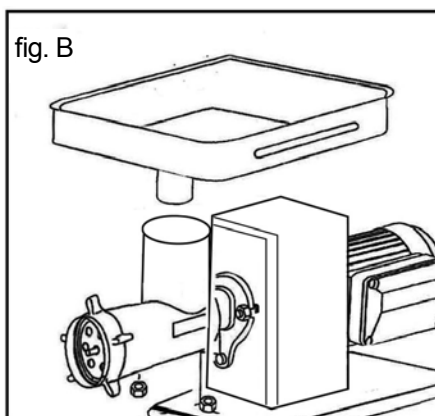
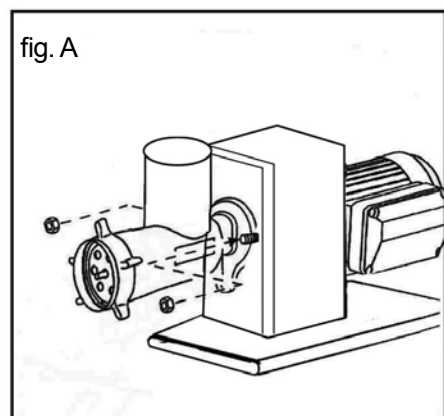
The meat grinder is an electrical appliance and, as such, must be kept out of the reach of children.

During operation, always use the appropriate food pusher to feed meat (or other products) into the appliance; do not use your hands or other tools such as wooden spoons, cutlery, etc.

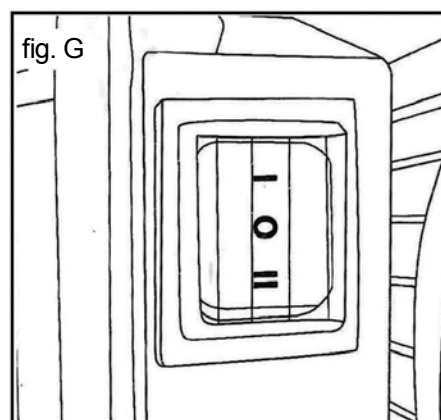
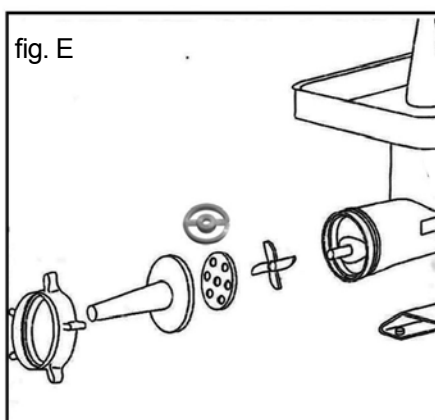
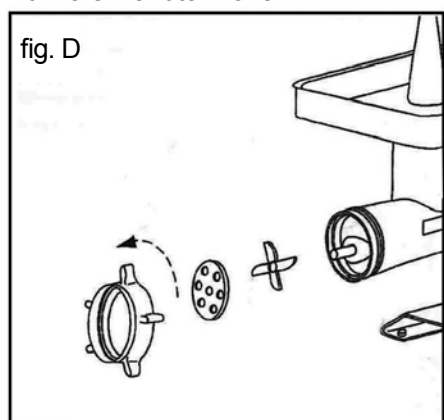
Do not leave the appliance unattended during operation; if it is necessary to step away even for a very short time, switch it off.

Always wait until the motor has come to a complete stop before operating the reverse switch, in either direction.

APPLIANCE ASSEMBLY



Pulizia e manutenzione



Assembly and disassembly operations must always be carried out with the power plug disconnected from the electrical outlet. Assembly of the meat grinder accessory is extremely simple and quick. The accessory is supplied fully assembled in the packaging. To mount it onto the gear motor, proceed as follows:

Fig. A: Insert the complete meat grinder accessory onto the gear motor; using a wrench (size 12–13, not supplied), tighten the appropriate nuts (11), tightening them moderately.

Fig. B: Position the hopper (10) in its specific housing on the meat grinder body (7).

Fig. C: During operation, use the appropriate pusher (9) to feed the meat (or other products) into the accessory.

GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

- The product to be ground must be previously cut into pieces small enough to allow easy insertion into the hopper **(10)** and the body **(7)**.
- Place a container (not supplied) under the outlet of the meat grinder accessory in order to collect the ground product.
- During operation, use the appropriate food pusher to feed the meat into the appliance; do not use your hands or other tools such as wooden spoons, cutlery, etc.
- Do not leave the appliance unattended during operation, especially in the presence of children; if it is necessary to step away even for a few seconds, switch it off.
- **WARNING:** To preserve the appliance over time and avoid particularly heavy operation, proceed as follows during use:
- When dealing with particularly tough meat, it is absolutely necessary to grind it the first time using a plate with very large holes (e.g. plate with hole diameter 16–14–12); then use plates with progressively smaller holes (e.g. hole diameter 10 – 8 – 6) until obtaining, if desired, the finest grind (e.g. hole diameter 4.5).

If you wish to carry out sausage stuffing to make sausages, salami, cotechino, etc., the stuffing funnel must be installed as shown in **Fig. E**, replacing the stuffing ring **(2a)** with the plate **(2)**.

START-UP

After carefully reading the safety warnings, general warnings, and general operating instructions, the appliance can be put into operation:

- Fully unwind the power cable and position it so that it does not cause obstruction during operation.
- Plug the power cable into the electrical outlet.
- Switch on the appliance by pressing the switch **(position I – forward operation, Fig. G)**.

IN THE EVENT OF INTERRUPTION OR AFTER USE

- To stop the appliance, press the switch to position **O / OFF** (**WARNING:** do not move it to position **II** – reverse operation – see **Fig. G**).
- Unplug the power cable from the electrical outlet, avoiding pulling on the cable.
- In the event of a temporary and sudden power failure (storms, public works, etc.), disconnect the appliance as indicated above.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, ensure that the power plug is disconnected from the electrical outlet. Carefully disassemble all parts by following the reverse procedure described in the “Appliance assembly” section, then proceed as follows:

- **Fig. D:** Unscrew the threaded ring **(1)**; remove the plate **(2)**, the knife **(3)**, and finally the auger **(5)**, paying attention to the washer **(6)**; remove the hopper **(10)** from the body **(7)**.
- Disassemble the body **(7)** from the meat grinder accessory, following the reverse procedure described in the “Appliance assembly” section.
- Manually clean each individual part in lukewarm water with a common dishwashing detergent; only the hopper **(10)** is dishwasher-safe. All other components must never be washed in a dishwasher.

After thoroughly drying all parts, lubricate with food-grade petroleum jelly oil the auger seat in the body **(5)** and the threads of the body **(7)** and ring **(1)**; lubricate the entire auger **(5)**, the plate **(2)**, and the knife **(3)**.

WARNING: Never immerse the gear motor **(13)** in water! Do not wash with water the parts of the appliance that conduct electricity (power cable, motor, switch, etc.). For cleaning the surfaces of the gear motor, we recommend using a slightly damp cloth.

At the end of each operation, we recommend paying close attention to the wear condition of the washer **(6)** and the nylon bushing located in the body **(7)** and replacing them when necessary.

MALFUNCTIONS

If a motor blockage occurs during operation, immediately switch off the appliance to avoid overheating and permanent damage to the motor.

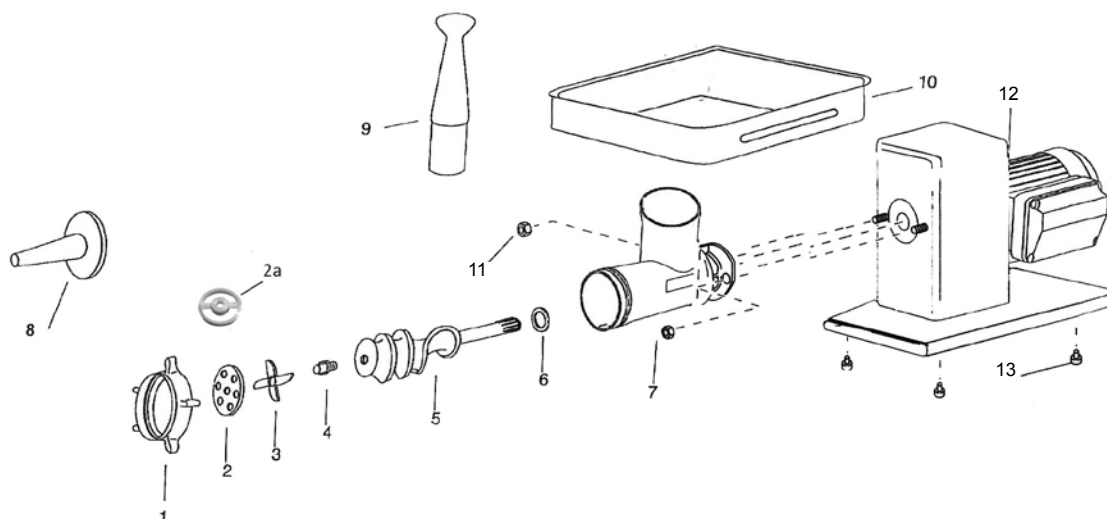
- To stop the appliance, press the switch to position **O / OFF**; **WARNING:** do not move it to position **II** – reverse operation – see **Fig. G**.
- At this point, the reverse operation can be activated by pressing and holding the switch (position **II** – reverse operation). Reverse operation must last no longer than two or three seconds; under no circumstances should this operation be prolonged beyond the indicated time. Release the button; it will automatically return to position **O / OFF**.
- After waiting for the motor to come to a complete stop, press the switch to resume operation (position **I** – forward operation – see **Fig. G**).

If the motor blocks again even after this procedure, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Then disassemble the ring **(1)**, remove the plate **(2)**, the knife **(3)**, and the auger **(5)**, paying attention to the washer **(6)**; clean all parts from excess product or anything that caused the gear motor to jam.

- To continue working, reassemble all parts and switch the appliance back on. For further or different malfunctions, promptly consult an Authorized Service Center.

SPARE PARTS

Spare parts are always available. Please request them from your trusted dealer or from the nearest Service Center, specifying the name and code of the item in your possession, as well as the number, code, and reference name of the part shown in the diagram (see parts description).



N.	Descrizione	Art.	
1	Threaded ring TC22 – aluminum	OM-2705-B	
2	Steel plate TC22 – 8 mm holes	OM-2705-E2	
2a	Stuffing ring TC22	OM-2705-A22	
3	Steel knife TC22	OM-2705-E1	
4	Knife holder pin TC22	OM-2705-C2	
5	Nickel-plated cast iron auger TC22 – LONG, mod. 2026	OM-2705-C	
6	Stainless steel washer TC22	OM-2705-C3	
7	Aluminum meat grinder body TC22 – mod. 2026, LONG	OM-2705-AL	
8	Stuffing funnel	OM-2705-E4	
9	Pusher for TC22 – Solemio model	840M-P	
10	Stainless steel hopper with cone – mod. 2026	OM-2705-D	
11	8MA nut	OM-2800-D3	
12	Gear motor for TC22	OM-2820-MR OM-2700-MR OM-2712-MR OM-2715-MR	OM-05-MR-4P OM-1200-MR-4P OM-1500-MR-4P
13	Rubber foot	OM-2800-B3	



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 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

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 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 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 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 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 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 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

