



Art. OM - 2924 - BI



GRATTUGIA ELETTRICA 2024

Martina



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 accessori 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 accessorio il massimo rendimento.

La grattugia elettrica consente di grattugiare perfettamente ed in breve tempo formaggio, pane secco, biscotti, noci, mandorle, ecc.

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'apparecchio. Conservare queste istruzioni a portata di mano; se è il caso, passare il libretto al prossimo proprietario dell'apparecchio.

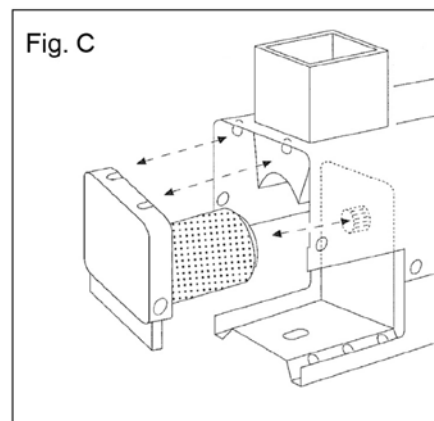
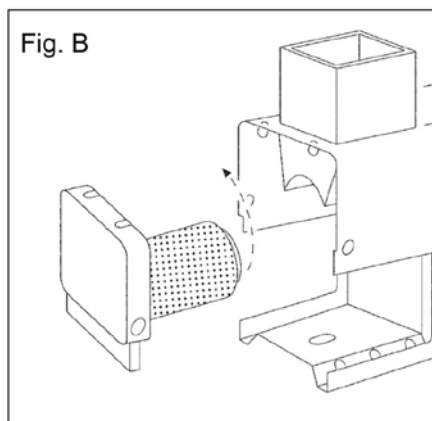
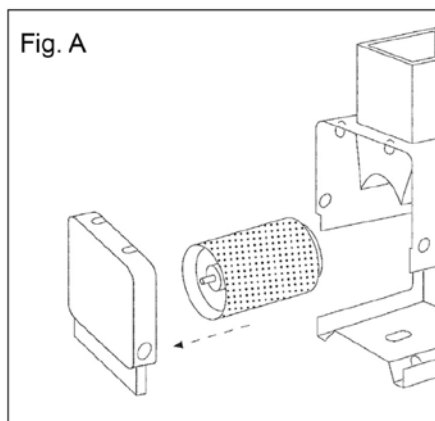
Gli apparecchi elettrici **NEW O.M.R.A.** rispondono alle norme valide della tecnica e rispettano la legge che regola la sicurezza degli apparecchi.

L'apparecchio è conforme alle norme contro i radiodisturbi.

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



AVVERTENZE GENERALI

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'apparecchio per eliminare possibili residui di lavorazione (vedi pulizia e manutenzione).
- 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 formaggio (o altro) troppo elevata all'interno della tramoggia (5) posizionata nella parte superiore del motoriduttore;
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito premittore(7) il prodotto all'interno della tramoggia;
- 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 differenziato smaltimento del materiale d'imballaggio.

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 senza sorveglianza.
- 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;
- Una grattugia è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
- Usare durante il lavoro l'apposito premittore per alimentare il formaggio, pane, ecc., 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, staccare la spina della presa di corrente evitando di tirare il cavo.

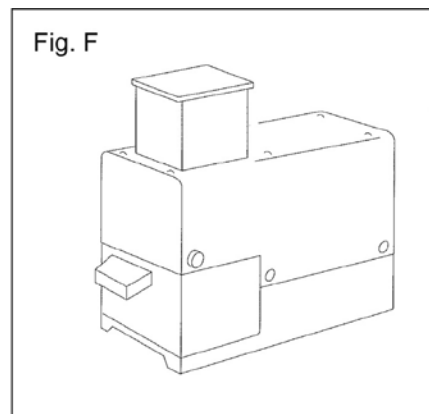
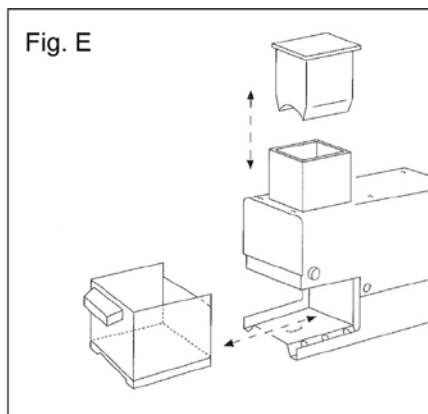
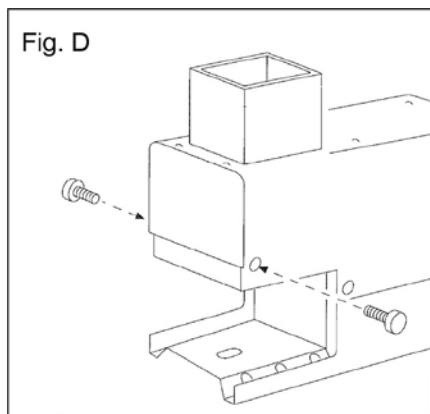
MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Le operazioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa di corrente; la grattugia appare interamente montata nell'imballaggio; per lo smontaggio sul motoriduttore procedere come segue:

- **fig. E:** estrarre il premittore (7) dalla tramoggia(5); estrarre il contenitore(1) dall'apposita sede ricavata nella base del motoriduttore(6);
- **fig. D:** svitare in senso antiorario i due pomolini di serraggio (3) ed estrarli completamente;
- **fig. C:** estrarre la facciata anteriore(2) unitamente al rullo (4) sostenendolo con la mano;
- **fig. A:** separare il coperchio dal rullo.

Per il montaggio procedere come segue:

- **fig. A:** inserire il rullo nell'apposita sede ricavata nella parte interna della facciata anteriore(2);
- **fig. C:** sostenere con la mano contemporaneamente la facciata anteriore ed il rullo; inserire la parte superiore della facciata anteriore negli appositi incastri e la parte terminale del rullo nell'ingranaggio di traino del motoriduttore;
- **fig. D:** avvitare in senso orario i pomolini di serraggio (3); **ogni volta che si utilizza controllare che siano ben serrati;**
- **fig. E:** inserire il premittore nella tramoggia, inserire il contenitore nell'apposita sede ricavata nella base del motoriduttore;



INDICAZIONI GENERALI PER L'USO

- Evitare di grattugiare le croste del formaggio; prima di grattugiare il formaggio togliere accuratamente la crosta;
- Il prodotto da grattugiare con l'apparecchio deve essere precedentemente tagliato in parti tali da consentirne facilmente l'inserimento all'interno della tramoggia(5);
- usare durante il lavoro l'apposito premiatore(7) per alimentare il formaggio(o altro) all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiari in legno, posate, ecc.;
- evitare di introdurre una quantità di formaggio (o altro) troppo elevata all'interno della tramoggia;
- evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito premiatore il prodotto all'interno della tramoggia.
- vuotare spesso il contenitore(1);
- non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, staccare la spina dalla presa di corrente senza tirarla per il cavo.

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;
- Per il rispetto delle norme di sicurezza, questo apparecchio è dotato di interruttore temporaneo; mettere in funzione l'apparecchio esercitando una leggera pressione sull'interruttore (simbolo indicato sull'interruttore: ON oppure I) e mantenere premuto il tasto per il tempo necessario alla lavorazione; non appena verrà meno tale pressione l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO

- Per fermare l'apparecchio, cessare di premere sull'interruttore; automaticamente l'interruttore si posizionerà sulla posizione di stop (simbolo indicato sull'interruttore: OFF oppure O);
- Staccare la spina della presa corrente evitando di tirarla per il cavo;

In caso di temporanea ed improvvisa interruzione della corrente elettrica (temporali, 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 come descritto nella fase "smontaggio dell'apparecchio".

Pulire manualmente il contenitore(1), il coperchio (2) in acqua tiepida con un comune detersivo da stoviglie e solo con una spugna non abrasiva; pulire il premiatore (7)

con un panno umido senza immergerlo in acqua; pulire il rullo(4) con l'aiuto di un pennello o di uno spazzolino senza immergerlo in acqua.

Asciugare per fettamente il tutto.

Non immergere il motoriduttore in acqua; non lavare con acqua le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, ecc.)

Consigliamo per la pulizia delle superfici della tramoggia(5) e delle superfici del motoriduttore un panno leggermente umido.

DISFUNZIONI

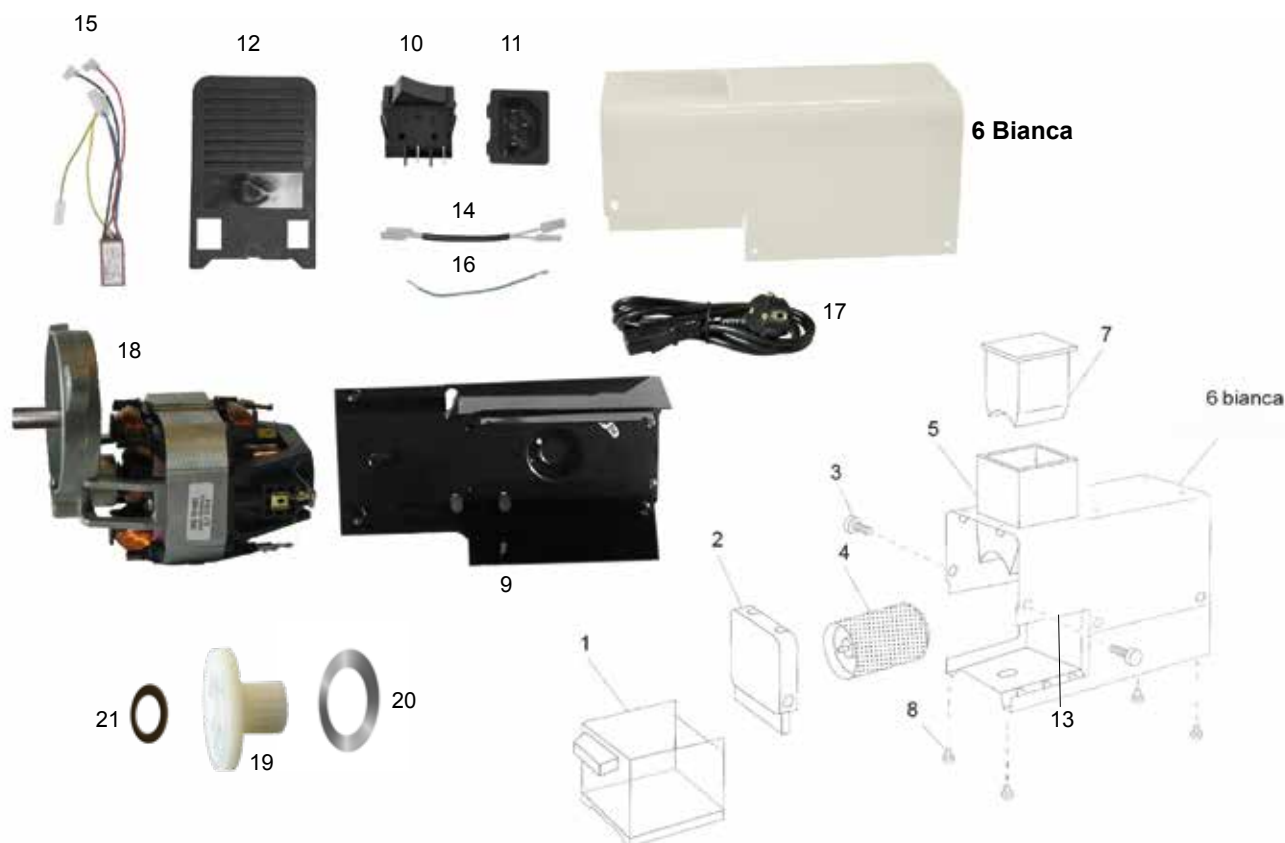
Qualora durante il lavoro si dovesse verificare un blocco del motore, si dovrà tempestivamente spegnere l'apparecchio per evitare il surriscaldamento ed il definitivo danneggiamento del motore stesso.

- Per fermare l'apparecchio smettere di esercitare pressione sull'interruttore; automaticamente si posizionerà sulla posizione di stop (OFF-O).
- staccare la spina della presa di corrente ;procedere quindi allo smontaggio del rullo(4) e togliere l'eventuale causa del blocco eliminando il prodotto in eccesso.

Per procedere ulteriormente nel lavoro rimontare il tutto e riaccendere l'apparecchio. Per ulteriori e diverse disfunzioni consultare il Centro Assistenza più vicino.

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).



DESCRIZIONE COMPONENTI

N.	Descrizione	Codice
1	Cassetto plastica	OM-2900-G5
2	Facciata anteriore	OM-2900-C1
3	Pomolino di serraggio	OM-2900-C6
4	Rullo completo	OM-2900-D
5	Tramoggia/calotta	OM-2900-B
6	Calotta bianca	OM-0300-BI
7	Premitore	OM-2900-A
8	Piedino gomma	OM-2400-B3
9	Base verniciatura nera	OMRA-0246
10	Interruttore ad impulso on-off	OM-2900-H
11	Spina da pannello 2 poli	850M-0023/2
12	Facciata posteriore	OMRA-0306
13	Facciata interna supporto motore	OM-2922-C2
14	Cavo ponte	850M-0025/2
15	Cavo cablato antidisturbo	850M-0025/3
16	Cavo messa a terra	OMRA-0122
17	Cavo elettrico	850M-CE
18	Motore	OM-2924-MM/1
19	Ingranaggio	OM-2924-I
20	Rondella INOX per ingranaggio	OM-2922-I/3
21	Rondella BAKELITE per ingranaggio	OM-2922-I/4

Attenzione!



Smaltimento di apparecchiature da rottamare da parte di privati nell'Unione Europea. Questo simbolo che appare sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti domestici. Gli utenti devono provvedere allo smaltimento delle apparecchiature da rottamare portandole al luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio separati dalle apparecchiature da rottamare in fase di smaltimento favoriscono la conservazione delle risorse naturali e garantiscono che tali apparecchiature vengano rottamate nel rispetto dell'ambiente e della tutela della salute. Per ulteriori informazioni sui punti di raccolta delle apparecchiature da rottamare, contattare il proprio comune di residenza, il servizio di smaltimento dei rifiuti locale o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.



CARATTERISTICHE TECNICHE GRATTUGIA ELETTRICA MOD. OM - 2924

MOTORE	175 W - 230 V - 50 Hz - Monofase a collettore - rumorosità a vuoto: 61.2 db (A)* con antidisturbo cablato
RIDUTTORE	In alluminio pressofuso - innesto di attacco al rullo di nylon ad alta resistenza meccanica ingranaggio di nylon - lubrificazione Grasso
GRUPPO MOTORIDUTTORE	Il gruppo motoriduttore è montato in una struttura in acciaio, protetta con vernici epossidiche a fuoco ad alta resistenza; il gruppo motoriduttore è conforme alla Direttiva sui radiodisturbi
CORPO GRATTUGIA E PREMITORE	In ABS; rullo grattugia in acciaio inox
PESO COMPLESSIVO	3,8 kg

* I valori della tabella sono indicativi; potrebbero essere messi in vendita apparecchi con valori di rumore leggermente superiori o inferiori da quelli indicati. Qualora durante la lavorazione si dovessero superare gli 85 db(A), è necessario adottare misure di protezione acustica e dell'udito



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



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