



TRITACARNE TC8 ELETTRICO ECOLINE • 1400 RPM • 4 poli

- OM-4870 • Motore 370W • HP 0,5
- OM-4871 • Motore 900W • HP 1,2
- OM-4872 • Motore 1130W • HP 1,5
- OM-4878 • ACCESSORIO TRITACARNE TC8 Mod. ECOLINE



TC8

Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. Il **Tritacarne TC8** elettrico **ECOLINE** destinato ad un utilizzo casalingo e quindi prodotto sulla base di standard di qualità molto alti, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo.

AVVERTENZE

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA

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

Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.

L'uso improprio del TRITACARNE ECOLINE può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità.

Per qualsiasi dubbio e per qualunque impiego non previsto da questo manuale, interpellare il rivenditore prima dell'installazione o ns. centro assistenza. Per qualsiasi comunicazione indicare sempre il **MODELLO** ed il **NUMERO DI MATRICOLA** della macchina.

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

- ASSICURARSI SEMPRE CHE L'INTERRUTTORE SIA IN POSIZIONE "O" (condizione di riposo).
- Successivamente inserire il connettore del cavo di alimentazione nel connettore ingresso cavo di alimentazione. Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina , assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione, e che quindi siano in buone condizioni.

IN CASO DI EMERGENZA

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

AVVERTENZE

Questa macchina non è un giocattolo.

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

Non introdurre corpi estranei nella parte spremente. Si consiglia per ragioni igieniche di tenere i capelli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva. Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.

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

Non utilizzare l'apparecchio se:

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

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

Tenerli lontano da superfici calde.

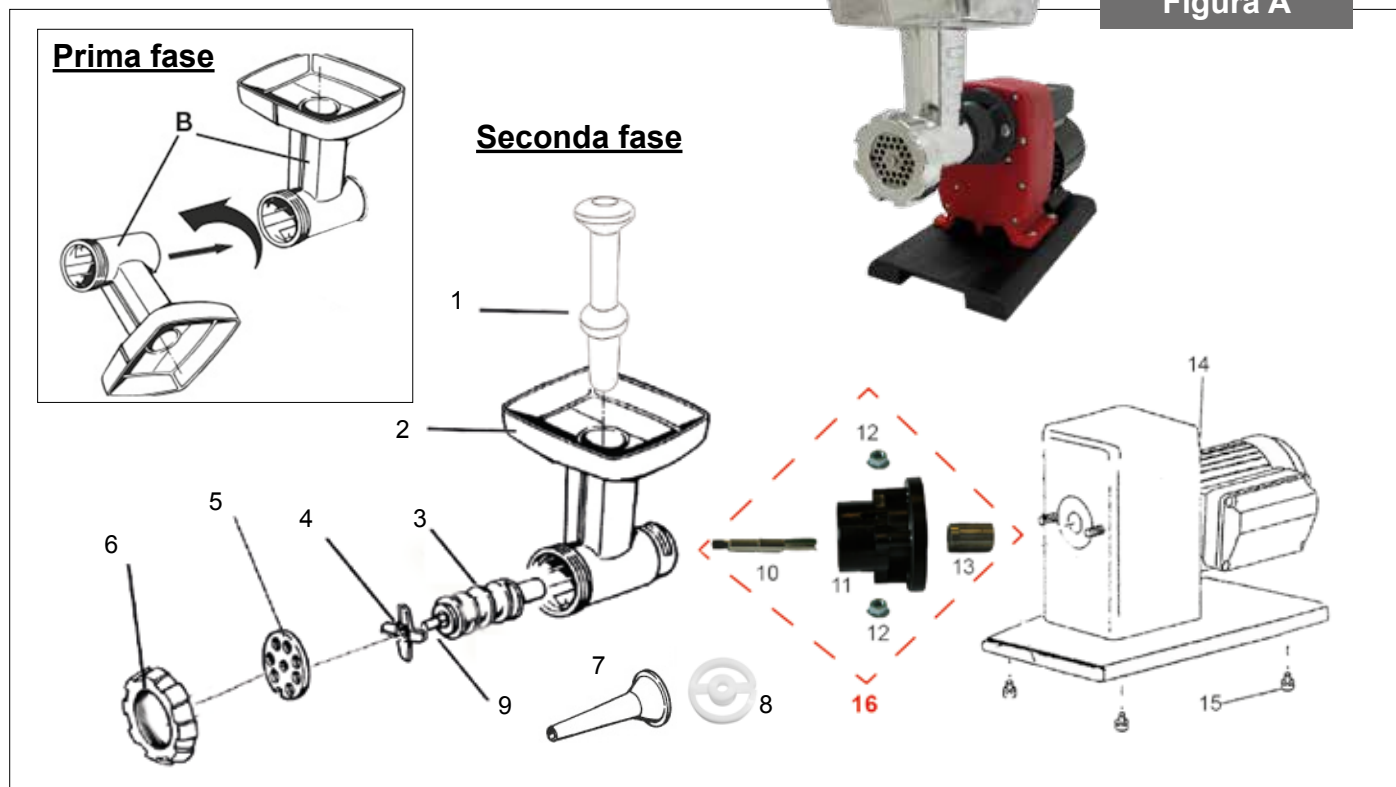
Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.

Le parti elettriche non devono assolutamente entrare in contatto con l'acqua.

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 troppo elevata all'interno del corpo (2);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo;
- Durante il lavoro l'apparecchio deve avere la possibilità di raffreddarsi; evitare quindi di coprirlo con panni, cartoni, ecc.; lasciare sempre libera la ventola di raffreddamento; non appoggiare il motore a pareti, scatole, contenitori o altro.
- Non si assumono responsabilità per danni provocati da un uso errato e per impieghi diversi da quello previsto;
- Provvedere al corretto smaltimento differenziato del materiale d'imballaggio.



MONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “Pulizia e Manutenzione”
Tutte le operazioni di montaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita.

1. Inserire l'innesto sinterizzato (13) nel gruppo motore (14) nell'apposito alloggiamento. Inserire il riduttore nero (11) negli appositi perni e avvitare al gruppo motore (14) con i dati in dotazione (12) ambo i lati. Inserire il perno (10) nel riduttore (11) e nell'alloggiamento (14).
2. Inserire il Corpo tritacarne (2) nell'innesto porta gruppi (16) del Gruppo motore (14), ruotare in senso antiorario il corpo tritacarne (2) sino a posizionarlo come indicato in figura – I° Fase
3. Inserire la Coclea (3) nel Corpo tritacarne (2) sino a che la stessa vada ad accoppiarsi al perno motore posto al centro dell'innesto porta gruppi (16)

II° Fase

4. Inserire il coltello (4) sul perno della Coclea (3) e la piastra (5) avvitare la Ghiera filettata (6) sul Corpo Tritacarne (2) sino al completo avvitarmento.

SMONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE • SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “Pulizia e Manutenzione”

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di smontaggio vanno eseguite sempre con macchina ferma e spina presa di corrente disinserita. Per le operazione di smontaggio procedere in modo inverso a quelle di montaggio, ossia partendo dal capoverso 4 al capoverso 1.

ATTENZIONE: Se si vuole ottenere degli insaccati (salcicce, ecc.) prima del montaggio della ghiera filettata (6) inserire l'anello riduttore (8) e l'inscatole (7) al posto del coltello (4) e piastra (5), successivamente avvitare la ghiera filettata (6) sul corpo tritacarne (2) sino al completo bloccaggio.

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

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

Per rimuovere eventuali residui di polvere pulire accuratamente tutti i componenti della macchina con un panno.

NON LAVARE MAI IL GRUPPO MOTORE (16) CON GETTI D'ACQUA OPPURE DETERSIVI.

NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE NESSUNA DELLE PARTI DELLA MACCHINA

PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

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

Smontare l'accessorio come descritto in “SMONTAGGIO ACCESSORIO TRITACARNE”.

GRUPPO MOTORE

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

ACCESSORIO TRITACARNE

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

NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE



IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie. In caso in cui i rimedi proposti non risolvano le anomalie riscontrate rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di Fiducia

ATTENZIONE!

Nel caso che la macchina si fermi durante la lavorazione ricordarsi **SEMPRE** che prima d'iniziare qualunque operazione di smontaggio, si deve portare l'interruttore in posizione "O" e staccare la spina dalla presa di corrente.

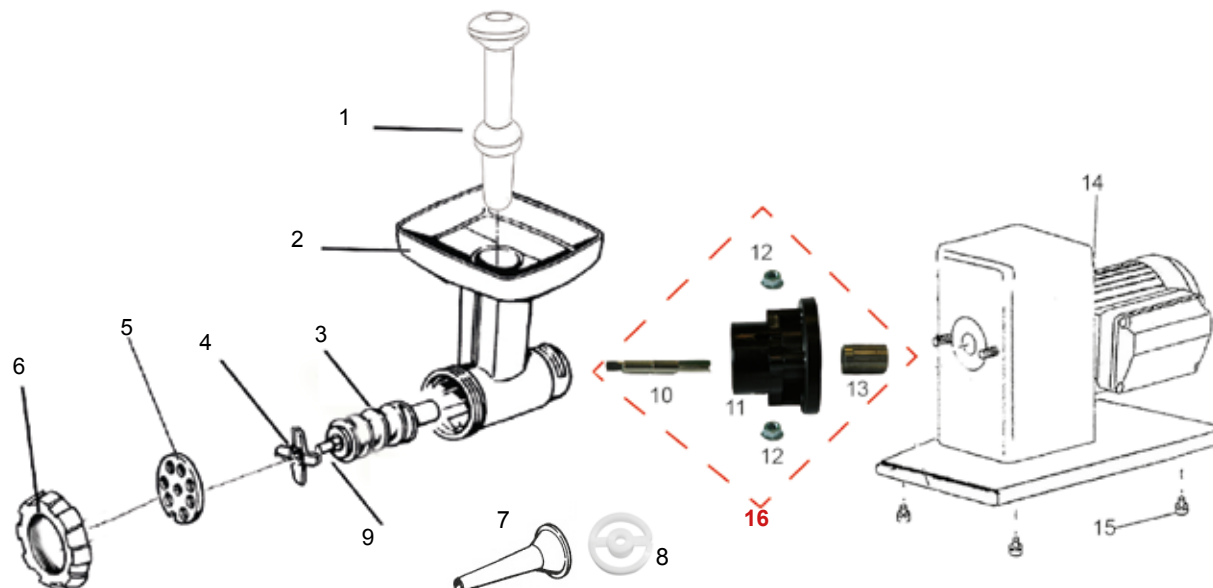
Non rimuovere **MAI** eventuali residui di lavorazione con corpi contundenti.

Non lavare **MAI** il Gruppo motore con getti d'acqua oppure con detersivi che potrebbero danneggiare la parte elettrica.

Non lavare **MAI** in lavastoviglie nessuna delle parti della macchina.

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

DESCRIZIONE COMPONENTI GRUPPO TRITACARNE



N.	Descrizione	Codice
1	Pestello per tritacarne	OM-2501-E4
2	Corpo tritacarne in alluminio con bussola	855M-C
3	Coclea in alluminio per tritacarne con perno quadro	855M-E
4	Coltello tritacarne TC8	OM-2802-E1
5	Piastra tritacarne TC8 Ø8	OM-2802-E2
6	Ghiera filettata tritacarne TC8	855M-G
7	Imbuto insaccatore TC8	OM-2802-E4
8	Anello Insaccatore TC8	OM-2802-A8
9	Perno porta coltello TC8	OM-2802-C2
10	Perno traino acciaio	OM-2800-CH8PA
11	Riduttore per attacco motore - New Line	OM-4800-CH8MP
12	Dadi 8 MA	OM-2800-D3
13	Innesto sintetizzato CH8	OM-2401-G4
14	Motoriduttore	• OM-05-MR-4P-370W-HP0.5 • OM-1200-MR-4P-900W_HP1,2 • OM-1500-MR-4P-1130W-HP1,5
15	Piedino in gomma	OM-2800-B3
16	Kit riduzione completo	OM-4800-CH8



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.

PER GLI UTENTI AZIENDALI NELL'UNIONE EUROPEA. Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni. **INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI AL DI FUORI DELL'UNIONE EUROPEA** Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea. Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.



TAGLIANDO DI GARANZIA

DA CONSERVARE ASSIEME ALLA RELATIVA RICEVUTA FISCALE

Modalità per l'ottenimento della garanzia:

1. Far timbrare dal rivenditore.

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

2. Conservare questo tagliando.

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

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

Norme generali di garanzia:

Con questa garanzia al Cliente, la NEW O.M.R.A. garantisce che questo prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione, quando venga acquistato originariamente dal Cliente presso il rivenditore, per un periodo di 24 mesi. Se durante questo periodo di garanzia il prodotto 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- This warranty has no influence on the Customer's rights stated by the law under the applicable national legislation in force, nor on the Customer's rights towards the dealer arising from the contract of sale. In the absence of any applicable national legislation, this warranty will act as the only safeguard for the Customer and neither NEW O.M.R.A. nor its distributors will be held liable for any accidental or indirect damages due to the infringement of any explicit or implicit warranty of this product.

Stamp and signature of the dealer

Receipt of purchase

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

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



MONTINI GUERINO srl

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

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

info@montiniguerrino.it • www.montiniguerrino.it



YouTube Montini Guerino S.R.L.



SPREMY • Macchina 225W

art. 850M

Sprempomodoro elettrico
Spremy con elica in resina

Produzione oraria 150kg/h



Accessori

art. 872M

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



art. 852M

Accessorio grattugia
con 1 rullo in acciaio



art. 852M-4R

Accessorio grattugia
con 4 rulli in acciaio



GRATTUGGIA ELETTRICA

Grattugia elettrica Mod. Martina

art. OM-2925-BI

Grattugia elettrica bianca



Grattugia elettrica 380w

art. OM-3000-L (Alluminio)

art. OM-3000-BI (Bianca)

art. OM-3000-RO (Rossa)

art. OM-3000-NE (NERA)

Grattugia elettrica
con rullo in acciaio



SPREMIPOMODORO MANUALE

IN ALLUMINIO

art. OM-2200-AL **N4**

art. OM-2300-AL **N5**

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



IN GHISA VERNICIATA

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

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

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



TORCHIETTO PASTA MANUALE

art. OM-4003

Torchietto pasta manuale
con elica in ottone
con 3 trafile
in ottone e 8 trafile
in resina



SPREMIPOMODORO 400W

art. OM-2800-E • **NL3** 200 kg/h

art. OM-2810-R • **NL4** 300 kg/h

art. OM-2820-E • **NL5** 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica in resina



SPREMIPOMODORO NL 5 con INVERTER

art. OM-2820-5E **NL5** • **HP 0.60** 400 kg/h

art. OM-2712-5 **NL5** • **HP 1,2** 400 kg/h

art. OM-2715-E **NL5** • **HP 1,5** 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica
in resina



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,
Elca 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

