Meat Mincer

Instruction manual



EN **Meat Mincer** 2
Instruction manual

NL **Vleesmolen** 8
Gebruikshandleiding

FR **Hachoir à viande** 14
Mode d'emploi

DE **Fleischwolf** 20
Bedienungsanleitung

IT **Tritacarne** 26
Manuale di istruzioni

ES **Picadora de carne** 32
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CH133 / CH134

EN

Safety Instructions



Read carefully and keep for future reference.



Warning: The meat mincer is a dangerous appliance and must only be used by trained personnel in accordance with these instructions.

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - IEE Wiring Regulations
  - Building Regulations
- DO NOT feed meat in to the appliance by hand. ALWAYS use the pusher supplied.
- DO NOT use fingers to clear the exit hole while the appliance is turned on.
- DO NOT allow the motor to work against a blockage for any length of time.
- DO NOT immerse in water.
- Only use original BUFFALO parts and attachments with this appliance.
- Always carry the appliance by the motor housing.
- The appliance is intended for commercial use only and must not be used for private household.
- **Warning:** ALWAYS keep hands, hair and clothing away from the moving parts.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 2 2026/9/23 11:12

- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- BUFFALO recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

This machine is designed for meat grinding in restaurants, canteens and similar catering establishments.

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Meat Mincer
- Hopper tray
- Food pusher
- Feed screw
- Cutting blade
- Cutting plate (coarse - 8mm)
- Cutting plate (medium - 6mm)
- Instruction manual
- Sausage stuffer nozzle

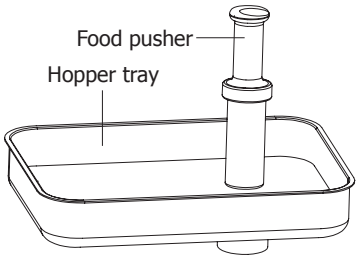
BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

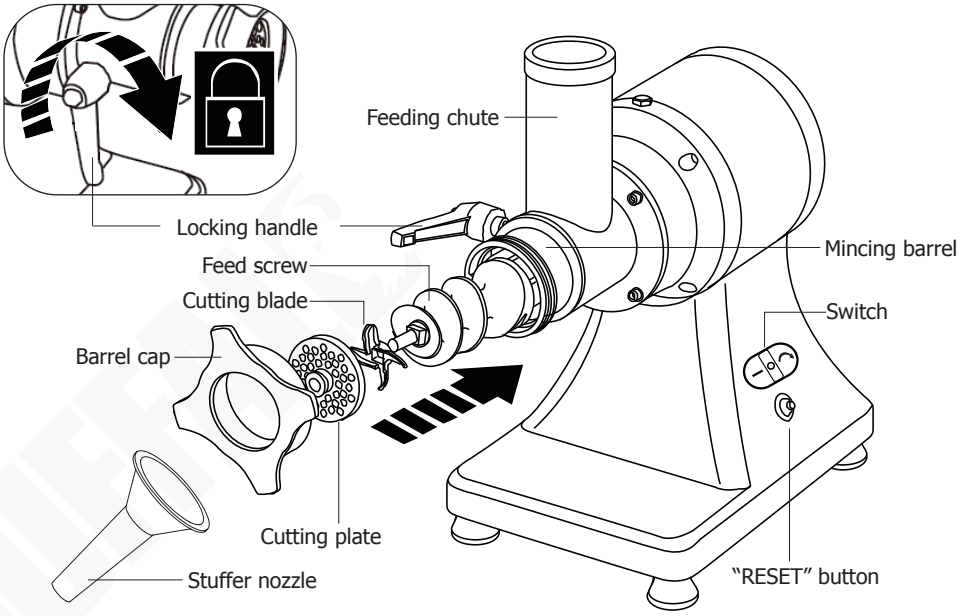
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 3 2026/9/23 11:12

Assembly

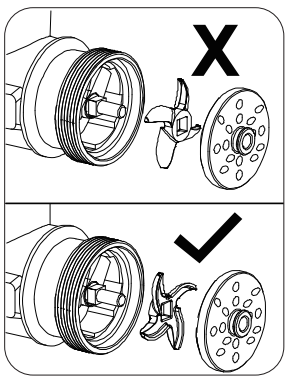
Remove all packaging materials from the appliance.
Position on a worktop and ensure the appliance is secured in position.
Wash all parts before use (see section "Cleaning, Care & Maintenance").



- **Warning: Ensure the appliance is switched off and disconnected from power supply before assembly/ disassembly.**
- **BUFFALO accept no responsibility for any injury caused by incorrect assembly.**
- **Cutting blade is sharp! Handle with care!**



1. Insert the mincing barrel into the motor housing mouth, with the shaft facing upwards.
2. Rotate the handle clockwise to secure the mincing barrel.
3. Insert the feed screw into the mincing barrel.
4. Mount the cutting blade on to the end of the feed screw. **Ensure the sharp edge side faces forwards as shown.**
5. Choose the desired cutting plate and match the groove on the edge to the pin on the mincing barrel. Then slide the cutting plate on to the feed screw.
6. Screw the barrel cap to the end of the mincing barrel until tight.
7. Insert the hopper tray.
8. If making sausages, install the stuffer nozzle onto the mincing barrel. **Note:** Before this, ensure to unscrew the barrel cap first. After the nozzle is mounted, re-attach the barrel cap and screw tight.



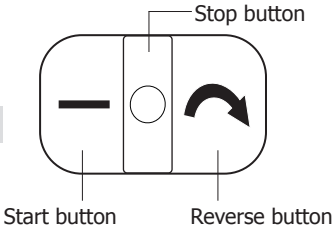
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 4 2026/9/23 11:12

Operation

1. Cut the meat into small enough pieces to fit in to the hole in the hopper tray.
2. Connect the appliance to the power supply.
3. Press the Start button to start mincing.
4. Feed the meat into the shaft using the food pusher.

Warning: Never push meat into the shaft using fingers.

5. After use, press the Stop button to turn off then disconnect from power supply.



Note: If too much meat stuffed/jammed, press the Reverse button to run in the reverse direction to clear the blockage. After 2 seconds, press the Start button to continue.

Overload protection

The appliance is featured with overload protection. In case of overload, the appliance will stop working automatically.

1. Turn Off the appliance and allow to cool for several minutes.
2. Press the "RESET" button.
3. Press the Start button to continue.

Cleaning, Care & Maintenance

Warning: Always switch off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning. No parts are dishwasher safe!

- Do not use any abrasive cleaning agents on the appliance. Use warm soapy water.
- Do not immerse the motor housing in water. Clean the exterior with a damp cloth.
- Always dry thoroughly after cleaning.

For ease of cleaning, disassemble the appliance

- Rotate the locking handle anti-clockwise to loosen the mincing barrel.
- Remove the mincing barrel, plate, blade and feed screw as one unit. Gently tip the barrel to remove the pieces one by one.
- Twist off the hopper tray.
- Remove meat from all components and wash in warm, soapy water.
- Dry thoroughly.
- Lubricate the parts with a little cooking oil before re-locating for best performance.



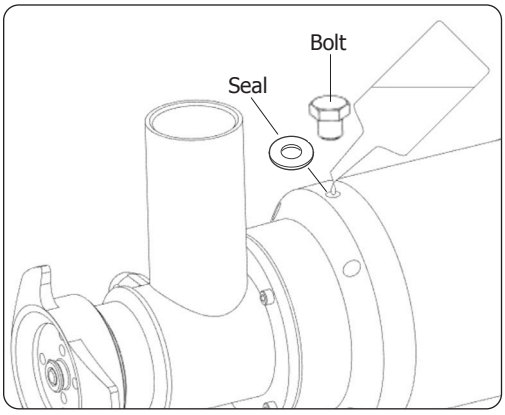
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 5 2026/9/23 11:12

Periodic maintenance - lubricating the appliance

Though pre-oiled before shipment, it is recommended to lubricate this appliance every 6 months or when there are odd noises emitted.

Preparation: Lubricating oil suitable for meat mincers, which can be purchased on your local market.

1. Switch off and disconnect the appliance from the power supply.
2. Remove the bolt behind the feeding chute.
3. Add about 350g lubricating oil inside.
4. Install back the bolt and tighten until it is flush with the seal underneath.



Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Current	Output	Dimensions h x w x d (mm)	Weight
CH133	230V~ 50Hz	550W	2.5A	130kg/hour	520 x 245 x 400	20.2kg
CH134	230V~ 50Hz	735W	3.5A	250kg/hour	520 x 270 x 430	24kg

Troubleshooting

A qualified technician should carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	Unit not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Overload protection is activated	Reset the appliance
Minced meat does not exit the appliance evenly	Barrel cap is on too tight	Loosen the cap
	Cutting plate is blocked	Remove and clean the plate
	Cutting blade is blunt	Replace the cutting blade

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 6 2026/9/23 11:12

Electrical Wiring

The appliance is supplied with a plug as per the below table (the correct current to be selected depending on the appliance).

Region	Plug standard	Current rating(s)
UK	BS 1363	13A
Europe	CEE 7/7	16A

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserves the right to change specifications without notice.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 7 2026/9/23 11:12

NL

Veiligheidsinstructies



Lees zorgvuldig en bewaar voor toekomstig gebruik.



Waarschuwing: De vleesmolen is een gevaarlijk apparaat en mag alleen worden gebruikt door opgeleid personeel in overeenstemming met deze instructies.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - IEE bekabelingsnormen
  - Bouwverordeningen
- Voer GEEN vlees met de hand in het apparaat. Gebruik ALTIJD de meegeleverde stamper.
- Gebruik uw vinger NIET om de uitlaatopening vrij te maken terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Laat de motor NIET draaien gedurende een bepaalde duur tegen het blokkeren.
- NIET onderdompelen in water.
- Gebruik alleen originele onderdelen en hulpstukken van BUFFALO met dit apparaat.
- Draag het apparaat altijd bij de motorbehuizing.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor commercieel gebruik en mag niet worden gebruikt voor gebruik thuis.
- **Waarschuwing:** Houd handen, haar en kleding ALTIJD uit de buurt van de bewegende delen.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 8 2026/9/23 11:12

- Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, moet deze door een BUFFALO-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteittest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.
- BUFFALO raadt aan dit product aan te sluiten op een stroomkring die beveiligd is met een geschikte aardlekschakelaar (RCD).

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van deze machine levert de best mogelijke prestaties voor uw BUFFALO-product.

Dit apparaat is ontworpen voor het malen van vlees in restaurants, kantines en soortgelijke horecagelegenheden.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO vleesmolen
- Trechterbak
- Voedselstamper
- Toevoerschroef
- Snijmes
- Snijschijf (grof – 8 mm)
- Snijschijf (medium – 6 mm)
- Gebruikshandleiding
- Worstvulmondstuk

BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

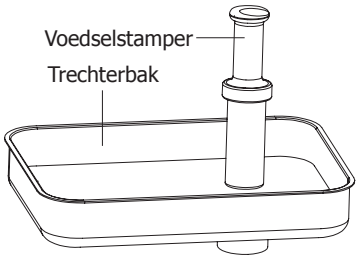
Als u vaststelt dat uw product tijdens het transport schade heeft opgelopen, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

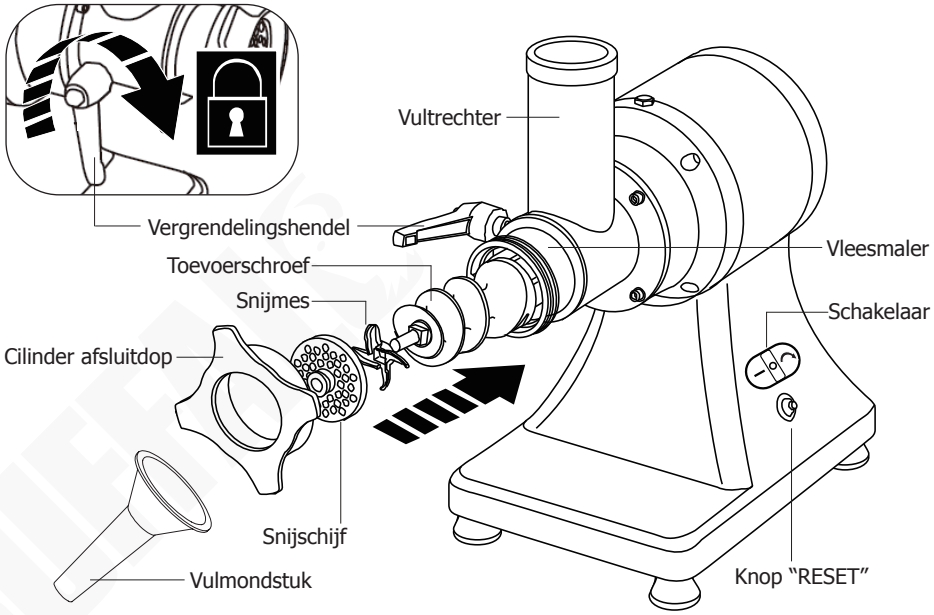
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 9 2026/9/23 11:12

Montage

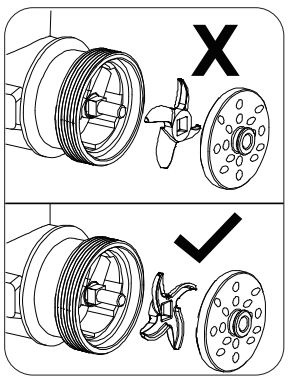
Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
Plaats het apparaat op een werkblad en zorg ervoor dat het goed vastzit.
Was alle onderdelen voor gebruik (zie paragraaf "Reiniging, zorg & onderhoud").

- **Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening alvorens het te monteren/demonteren.**
- **BUFFALO aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsel veroorzaakt door onjuiste montage.**
- **Het snijmes is scherp! Voorzichtig hanteren!**





1. Plaats de vleesmaler in de mond van de motorbehuizing, met de schacht naar boven gericht.
2. Draai de hendel met de klok mee om de vleesmaler vast te zetten.
3. Steek de toevoerschroef in de vleesmaler.
4. Monteer de snijschijf op het uiteinde van de toevoerschroef. **Controleer of de scherpe zijde naar voor is gericht, zoals weergegeven.**
5. Kies de gewenste snijschijf en pas de groef op de rand op de pin op de vleesmaler. Schuif dan de snijschijf op de toevoerschroef.
6. Schroef de afsluitdop van de cilinder op het uiteinde van de vleesmaler totdat deze vastzit.
7. Plaats de trechterbak.
8. Installeer het vulmondstuk op de vleesmaler voor het maken van worsten. **Opmerking:** Zorg ervoor dat u eerst de afsluitdop van de cilinder los schroeft. Nadat het mondstuk is gemonteerd, maakt u de afsluitdop van de cilinder terug vast en haalt u deze stevig aan.



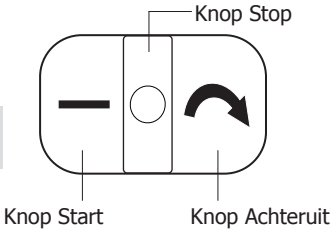
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 10 2026/9/23 11:12

Bediening

1. Snijd het vlees in stukjes die klein genoeg zijn om in de opening van de trechterbak te passen.
2. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
3. Druk op de knop Start om het malen te starten.
4. Voer het vlees in de schacht met behulp van de voedselstamper.

Waarschuwing: Duw het vlees nooit in de schacht met uw vingers.

5. Druk na gebruik op de knop Stop om uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact.



Opmerking: Als er teveel vlees is gepropt/verstopt zit, drukt u op de knop Achteruit om in omgekeerde richting te draaien om de blokkering op te lossen. Druk na 2 seconden op de knop Start om door te gaan.

Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een overbelastingsbescherming. In geval van overbelasting zal het apparaat automatisch stoppen met werken.

1. Schakel het apparaat uit en laat het enkele minuten afkoelen.
2. Druk op de knop "RESET".
3. Druk op de knop Start om door te gaan.

Reiniging, zorg & onderhoud

Waarschuwing: Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt. Geen enkel onderdeel is vaatwasmachinebestendig!

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op het apparaat. Gebruik warm zeepwater.
- Dompel de motorbehuizing niet onder in water. Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Na het reinigen altijd goed afdrogen.

Haal het apparaat uit elkaar voor een gemakkelijke reiniging:



- Draai de vergrendelingshendel tegen de klok in om de vleesmaler los te maken.
- Verwijder de vleesmaler, de plaat, het blad en de toevoerschroef als één eenheid. Kantel de maler voorzichtig om de stukken één voor één te verwijderen.
- Draai de trechterbak eraf.
- Verwijder het vlees van alle onderdelen en was het in warm zeepsop.
- Grondig drogen.
- Smeer de onderdelen in met een beetje bakolie voordat u ze terugplaatst voor de beste prestaties.

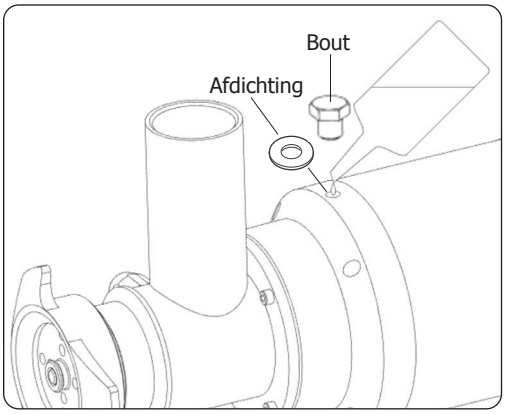
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 11 2026/9/23 11:12

Periodiek onderhoud – het apparaat smeren

Hoewel het apparaat vóór verzending is voorgeolied, wordt aanbevolen om het elke 6 maanden te smeren of wanneer er vreemde geluiden te horen zijn.

Voorbereiding: Smeerolie die geschikt is voor vleesmolens, verkrijgbaar bij uw plaatselijke winkel.

1. Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening.
2. Verwijder de bout achter de invoertrechter.
3. Giet ongeveer 350 g smeerolie in het apparaat.
4. Plaats de bout terug en draai deze vast totdat deze gelijk ligt met de afdichting eronder.



Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces, kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Stroom	Uitvoer	Afmetingen h x b x d (mm)	Gewicht
CH133	230 V~ 50 Hz	550 W	2,5 A	130 kg/uur	520 x 245 x 400	20,2 kg
CH134	230 V~ 50 Hz	735 W	3,5 A	250 kg/uur	520 x 270 x 430	24 kg

Probleemoplossing

Eventuele reparaties moeten door een bevoegde technicus worden uitgevoerd.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Eenheid niet ingeschakeld	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd	Het apparaat resetten
Gemalen vlees verlaat het apparaat niet gelijkmatig	Afsluitdop cilinder is te ver aangehaald	Maak de dop los
	Snijschijf is geblokkeerd	De plaat verwijderen en reinigen
	Het snijmes is stomp	Vervang het snijmes

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 12 2026/9/23 11:12

Elektrische bedrading

Het apparaat is geleverd met een stekker zoals in de onderstaande tabel (de correcte stroom die moet worden geselecteerd, is afhankelijk van het apparaat).

Regio	Standaardstekker	Huidige stroomsterkte(n)
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.



Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van BUFFALO-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Producten van BUFFALO zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.
Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 13 2026/9/23 11:12

FR

Consignes de sécurité



Veuillez lire attentivement ce manuel et veuillez le conserver pour une référence ultérieure.



Avertissement : Le hachoir à viande est un appareil dangereux et doit être utilisé uniquement par un personnel qualifié, conformément à ces instructions.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- N'introduisez PAS la viande dans l'appareil à la main. Utilisez TOUJOURS le poussoir fourni.
- NE vous servez PAS de vos doigts pour dégager l'orifice de sortie lorsque l'appareil est en marche.
- NE laissez PAS le moteur fonctionner avec une obstruction pendant une période prolongée.
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez que des pièces et accessoires BUFFALO d'origine avec cet appareil.
- Portez toujours l'appareil en le tenant par le carter du moteur.
- L'appareil est destiné à un usage commercial uniquement et n'est pas prévu pour un usage domestique.
- **Avertissement :** Gardez TOUJOURS les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des pièces mobiles.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 14 2026/9/23 11:12

- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- BUFFALO recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.
- BUFFALO recommande de brancher ce produit sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (RCD) adapté.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO.

Cet appareil est conçu pour le hachage de la viande dans les restaurants, les cantines et les établissements de restauration similaires.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Hachoir à viande BUFFALO
- Plateau de la trémie
- Poussoir à aliments
- Vis d'alimentation
- Lame de coupe
- Plaque de coupe (grossière - 8 mm)
- Plaque de coupe (moyenne - 6 mm)
- Mode d'emploi
- Buse de remplissage de saucisse

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

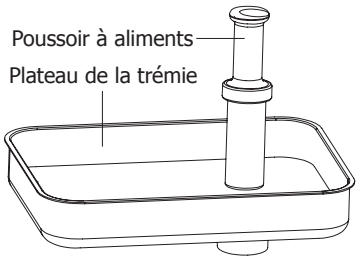
Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

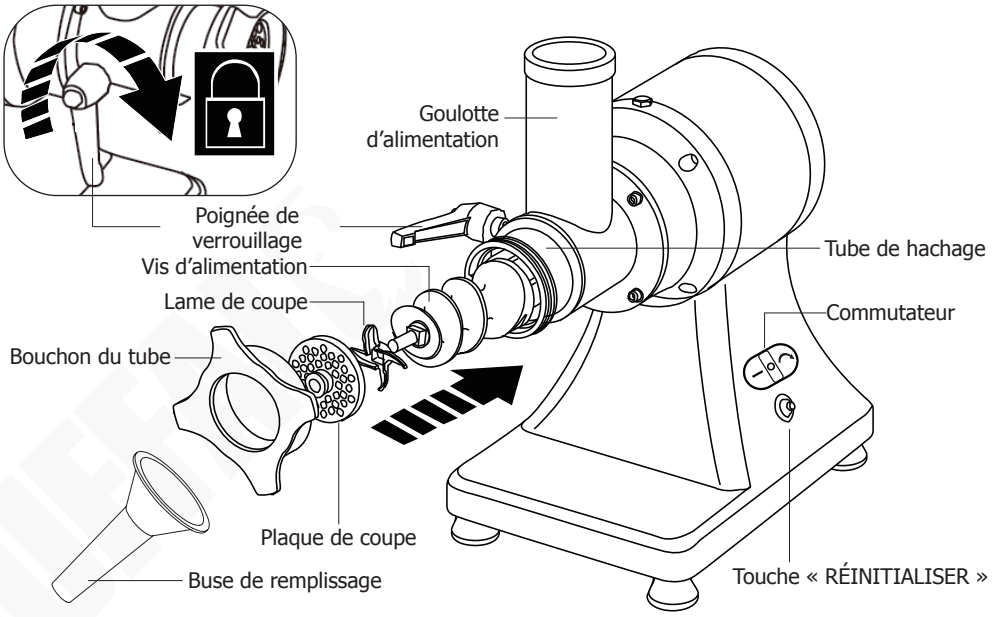
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 15 2026/9/23 11:12

Assemblage

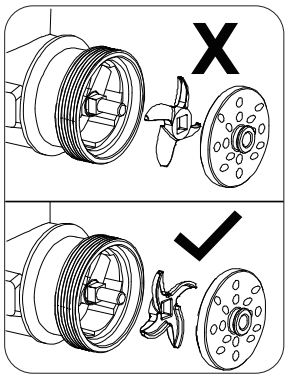
Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
Placez l'appareil sur un plan de travail et assurez-vous qu'il est bien fixé en position.
Lavez toutes les pièces avant de les utiliser (voir la section « Nettoyage, entretien et maintenance »).

- **Avertissement : Assurez-vous que l'appareil est éteint et déconnecté de l'alimentation électrique avant le montage/démontage.**
- **BUFFALO n'accepte aucune responsabilité pour toute blessure causée par un montage incorrect.**
- **La lame de coupe est tranchante ! Manipulez-la avec précaution !**





1. Insérez le tube de hachage dans l'embouchure du boîtier du moteur, la goulotte étant orientée vers le haut.
2. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer le tube de hachage.
3. Insérez la vis d'alimentation dans le tube de hachage.
4. Montez la lame de coupe à l'extrémité de la vis d'alimentation. **Veillez à ce que le côté tranchant soit orienté vers l'avant, comme indiqué.**
5. Choisissez la plaque de coupe souhaitée et faites correspondre la rainure du bord à la goupille du tube de hachage. Faites ensuite glisser la plaque de coupe sur la vis d'alimentation.
6. Vissez le bouchon du tube à l'extrémité du tube de hachage jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
7. Insérez le plateau de la trémie.
8. Si vous faites des saucisses, installez la buse de remplissage sur le tube de hachage. **Remarque :** Avant cela, veillez à dévisser le bouchon du tube de hachage. Une fois la buse montée, remettez le bouchon en place et vissez-le à fond.



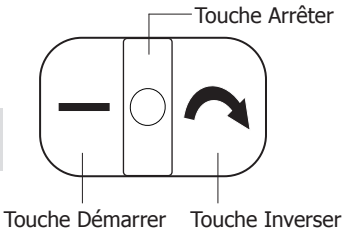
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 16 2026/9/23 11:12

Fonctionnement

1. Coupez la viande en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent entrer dans l'orifice du plateau de la trémie.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
3. Appuyez sur la touche Démarrer pour commencer à hacher.
4. Introduisez la viande dans la goulotte à l'aide du poussoir à aliments.

Avertissement : Ne poussez jamais la viande dans la goulotte avec les doigts.

5. Après utilisation, appuyez sur la touche Arrêter pour éteindre l'appareil puis débranchez-le.



Remarque : Si la quantité de viande bourrée/coincée est trop importante, appuyez sur la touche Inverser pour faire marche arrière afin de dégager le blocage. Après 2 secondes, appuyez sur la touche Démarrer pour continuer.

Protection contre la surcharge

L'appareil est doté d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'arrête automatiquement.

1. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant plusieurs minutes.
2. Appuyez sur la touche « RÉINITIALISER ».
3. Appuyez sur la touche « Démarrer » pour continuer.

Nettoyage, entretien et maintenance

Avertissement : Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer. Aucune pièce ne passe au lave-vaisselle !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur l'appareil. Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
- Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau. Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide.
- Séchez toujours soigneusement après le nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage, démontez l'appareil :

- Tournez la poignée de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer le tube de hachage.
- Retirez le tube de hachage, la plaque, la lame et la vis d'alimentation en un seul bloc. Inclinez délicatement le tube pour retirer les morceaux un par un.
- Retirez le plateau de la trémie en le tournant.
- Retirez la viande de tous les composants et lavez-la à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement.
- Lubrifiez les pièces avec un peu d'huile de cuisine avant de les remettre en place pour une meilleure performance.



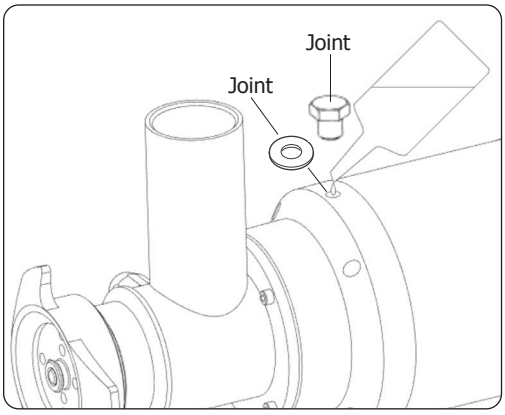
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 17 2026/9/23 11:12

Entretien périodique - lubrification de l'appareil

Bien qu'il soit pré-lubrifié avant expédition, il est recommandé de lubrifier cet appareil tous les 6 mois ou dès l'apparition de bruits inhabituels.

Préparation : de l'huile de lubrification adaptée aux hachoirs à viande, disponible dans votre magasin de proximité.

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
2. Retirez le boulon situé derrière la goulotte d'alimentation.
3. Versez environ 350 g d'huile de lubrification à l'intérieur.
4. Remettez le boulon en place et serrez-le jusqu'à ce qu'il affleure le joint situé en dessous.



Spécifications techniques

Remarque : Raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Sortie	Dimensions h x l x p (mm)	Poids
CH133	230 V~ 50 Hz	550 W	2,5 A	130 kg/heure	520 x 245 x 400	20,2 kg
CH134	230 V~ 50 Hz	735 W	3,5 A	250 kg/heure	520 x 270 x 430	24 kg

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	La protection contre la surcharge est activée	Réinitialisez l'appareil
La viande hachée ne sort pas uniformément de l'appareil	Le bouchon du tube est trop serré	Desserrez le bouchon
	La plaque de coupe est bloquée	Retirez et nettoyez la plaque
	La lame de coupe est émoussée	Remplacez la lame de coupe

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 18 2026/9/23 11:12

Raccordement électrique

Cet appareil est fourni avec une prise conforme au tableau ci-dessous (le courant approprié doit être sélectionné en fonction de l'appareil).

Région	Norme de prise	Intensité(s) nominale(s)
UK	BS 1363	13 A
Europe	CEE 7/7	16 A

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 19 2026/9/23 11:12

DE

Sicherheitshinweise



Bitte sorgfältig durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.



Warnung: Der Fleischwolf ist ein gefährliches Gerät und darf nur von geschultem Personal unter Beachtung dieser Anleitung benutzt werden.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Drücken Sie Fleisch NICHT von Hand in das Gerät. Verwenden Sie IMMER den Schieber.
- Befreien Sie die Austrittsöffnung NICHT mit den Fingern, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Lassen Sie den Motor NICHT längere Zeit laufen, wenn eine Blockade vorliegt.
- Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser.
- Verwenden Sie nur originale BUFFALO-Teile und -Erweiterungen mit diesem Gerät.
- Tragen Sie das Gerät immer am Motorgehäuse.
- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht für den privaten Haushalt verwendet werden.
- **Warnung:** Halten Sie IMMER Hände, Haare und Kleidung von den beweglichen Teilen fern.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 20 2026/9/23 11:12

- Lassen Sie das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.
- BUFFALO empfiehlt, dieses Produkt an einen Stromkreis anzuschließen, der durch einen geeigneten Fehlerstromschutzschalter (RCD) geschützt ist.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen. Dieses Gerät ist für das Zerkleinern von Fleisch in Restaurants, Kantinen und ähnlichen Betrieben bestimmt.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

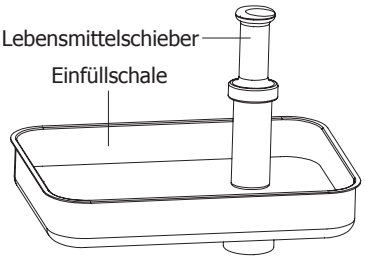
- BUFFALO-Fleischwolf
- Einfüllschale
- Lebensmittelschieber
- Einzugsschnecke
- Schneidemesser
- Schneidplatte (grob - 8 mm)
- Schneidplatte (mittel - 6 mm)
- Bedienungsanleitung
- Würstchen-Fülldüse

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

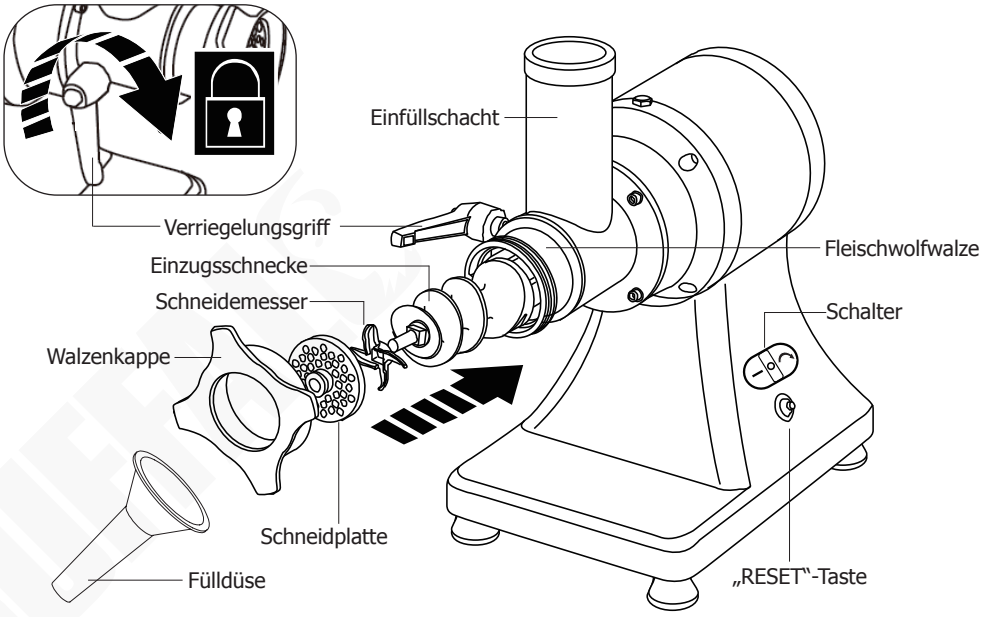
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 21 2026/9/23 11:12

Montage

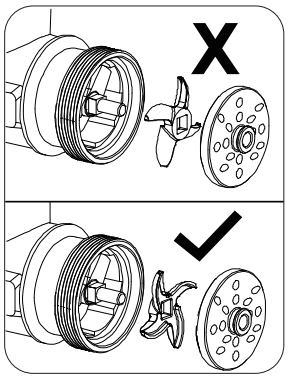
Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät.
Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass es fest sitzt.
Spülen Sie alle Teile vor dem Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung, Pflege und Wartung").



- **Warnung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Montage/Zerlegung ausgeschaltet und von der Stromzufuhr abgetrennt ist.**
- **BUFFALO übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen, die durch unsachgemäße Montage verursacht werden.**
- **Das Schneidemesser ist scharf! Seien Sie entsprechend vorsichtig!**



1. Setzen Sie die Fleischwolfwalze mit der Welle nach oben in die Öffnung des Motorgehäuses ein.
2. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um die Fleischwolfwalze zu verriegeln.
3. Setzen Sie die Einzugsschnecke in die Fleischwolfwalze ein.
4. Montieren Sie das Schneidemesser am Ende der Einzugsschnecke. **Achten Sie darauf, dass die scharfkantige Seite wie abgebildet nach vorne zeigt.**
5. Wählen Sie die gewünschte Schneidplatte aus und richten Sie die Rille an der Kante auf den Stift an der Fleischwolfwalze aus. Schieben Sie dann die Schneidplatte auf die Einzugsschnecke.
6. Schrauben Sie die Walzenkappe auf das Ende der Fleischwolfwalze, bis sie fest sitzt.
7. Setzen Sie die Auffangschale ein.
8. Wenn Sie Würstchen herstellen, setzen Sie die Fülldüse auf die Fleischwolfwalze. **Hinweis:** Achten Sie darauf, zuvor die Walzenkappe abzuschrauben. Bringen Sie nach Montage der Düse die Walzenkappe wieder an und schrauben Sie sie fest.



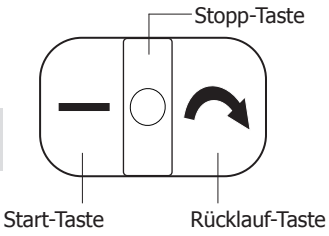
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 22 2026/9/23 11:12

Bedienung

1. Schneiden Sie das Fleisch in so kleine Stücke, dass es in die Öffnung der Einfüllschale passt.
2. Schließen Sie das Gerät an die Stromzufuhr an.
3. Drücken Sie die Start-Taste, um den Fleischwolf zu starten.
4. Führen Sie das Fleisch mit dem Lebensmittelschieber in den Schacht ein.

Warnung: Drücken Sie das Fleisch niemals mit den Fingern in den Schacht.

5. Nach dem Gebrauch drücken Sie die Stopp-Taste, um das Gerät auszuschalten, und trennen Sie es vom Stromnetz.



Hinweis: Wenn sich zu viel Fleisch gestaut hat, drücken Sie die Rücklauf-Taste, um in umgekehrter Richtung zu arbeiten und die Blockade zu lösen. Nach 2 Sekunden drücken Sie erneut die Start-Taste, um fortzufahren.

Überlastschutz

Das Gerät verfügt über einen Überlastungsschutz. Bei einer Überlastung stoppt das Gerät automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es einige Minuten abkühlen.
2. Drücken Sie die „RESET"-Taste.
3. Drücken Sie die Start-Taste, um fortzufahren.

Reinigung, Pflege und Wartung

Warnung: Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Reinigungsarbeiten vornehmen. Keine Teile sind spülmaschinenfest!

- Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Geräts. Verwenden Sie warme Seifenlauge.
- Rauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung immer gründlich ab.

Um das Reinigen zu erleichtern, bauen Sie das Gerät auseinander:

- Drehen Sie den Verriegelungsgriff gegen den Uhrzeigersinn, um den Fleischwolf zu lösen.
- Entfernen Sie Fleischwolfwalze, Platte, Messer und Einzugsschnecke als eine Komponente. Kippen Sie die Walze leicht, um die Teile einzeln zu entfernen.
- Drehen Sie die Einfüllschale ab.
- Entfernen Sie das Fleisch aus allen Teilen und waschen Sie die Teile in warmem Seifenwasser.
- Gründlich trocknen.
- Schmieren Sie die Teile vor dem Wiedereinsetzen mit etwas Speiseöl ein, um eine optimale Leistung zu erzielen.



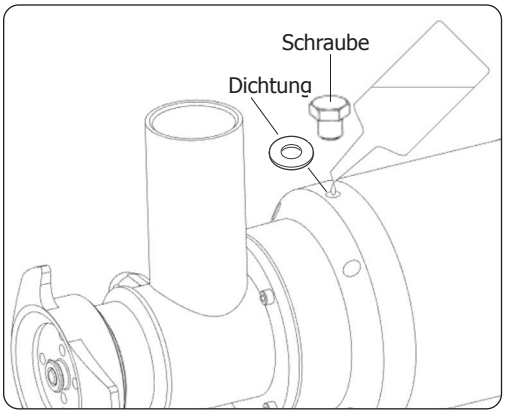
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 23 2026/9/23 11:12

Regelmäßige Wartung – Schmieren des Geräts

Obwohl das Gerät vor dem Versand bereits geölt wurde, wird empfohlen, es alle 6 Monate oder bei ungewöhnlichen Geräuschen zu schmieren.

Vorbereitung: Für Fleischwölfe geeignetes Schmieröl, das Sie in Ihrem örtlichen Fachhandel erwerben können.

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Entfernen Sie die Schraube hinter dem Einfüllschacht.
3. Füllen Sie etwa 350 g Schmieröl ein.
4. Setzen Sie die Schraube wieder ein und ziehen Sie sie fest, bis sie bündig mit der darunterliegenden Dichtung abschließt.



Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne Ankündigung.

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Ausgang	Abmessungen H x B x T (mm)	Gewicht
CH133	230 V~, 50 Hz	550 W	2,5 A	130 kg/h	520 x 245 x 400	20,2 kg
CH134	230 V~, 50 Hz	735 W	3,5 A	250 kg/h	520 x 270 x 430	24 kg

Störungssuche

Bei Bedarf sollte ein qualifizierter Techniker Reparaturarbeiten durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Gerät nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Überlastungsschutz hat sich aktiviert	Gerät zurücksetzen
Hackfleisch kommt nicht gleichmäßig aus dem Gerät	Walzenkappe sitzt zu fest	Kappe lösen
	Schneidplatte ist blockiert	Platte entfernen und reinigen
	Schneidemesser ist stumpf	Schneidemesser ersetzen

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 24 2026/9/23 11:12

Elektroanschlüsse

Dem Gerät liegt ein Stecker gemäß der nachfolgenden Tabelle bei (die richtige Stromstärke muss je nach Gerät ausgewählt werden).

Region	Steckerstandard	Strombelastung(en)
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 25 2026/9/23 11:12

Suggerimenti per la sicurezza



Leggere attentamente e conservare per riferimenti futuri.



Avvertenza: il tritacarne è un apparecchio pericoloso e deve essere utilizzato solo da personale formato e preparato secondo quanto scritto in queste istruzioni.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Normativa IEE sui circuiti elettrici
  - Norme di installazione
- NON introdurre la carne nell'apparecchio manualmente. Utilizzare SEMPRE lo spintore in dotazione.
- NON utilizzare le dita per liberare il foro di uscita mentre l'apparecchio è acceso.
- NON lasciare che il motore lavori per periodi di tempo prolungati in presenza di un'ostruzione.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Utilizzare esclusivamente parti originali BUFFALO e gli accessori forniti insieme all'apparecchio.
- Trasportare sempre l'apparecchio afferrandolo per l'alloggiamento del motore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso commerciale e non deve essere inteso per l'uso in abitazioni private.
- **Avvertenza:** tenere SEMPRE mani, capelli e indumenti lontani dalle parti mobili.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 26 2026/9/23 11:12

- MAI lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini in nessun caso.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- BUFFALO raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, test di polarità, continuità della messa a terra, continuità dell'isolamento e test funzionale.
- BUFFALO raccomanda di collegare questo prodotto a un circuito protetto da un interruttore differenziale (RCD) adeguato.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

Questa macchina è stata progettata per la macinazione della carne in ristoranti, mense ed esercizi per la ristorazione simili.

Contenuto dell'imballaggio

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Tritacarne BUFFALO
- Vassoio della tramoggia
- Spintore per alimenti
- Coclea di alimentazione
- Lama da taglio
- Piastra da taglio (grosso – 8 mm)
- Piastra da taglio (medio – 6 mm)
- Manuale di istruzioni
- Ugello per farcire le salsicce

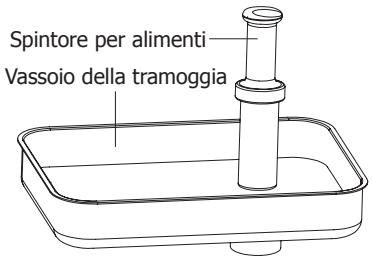
BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

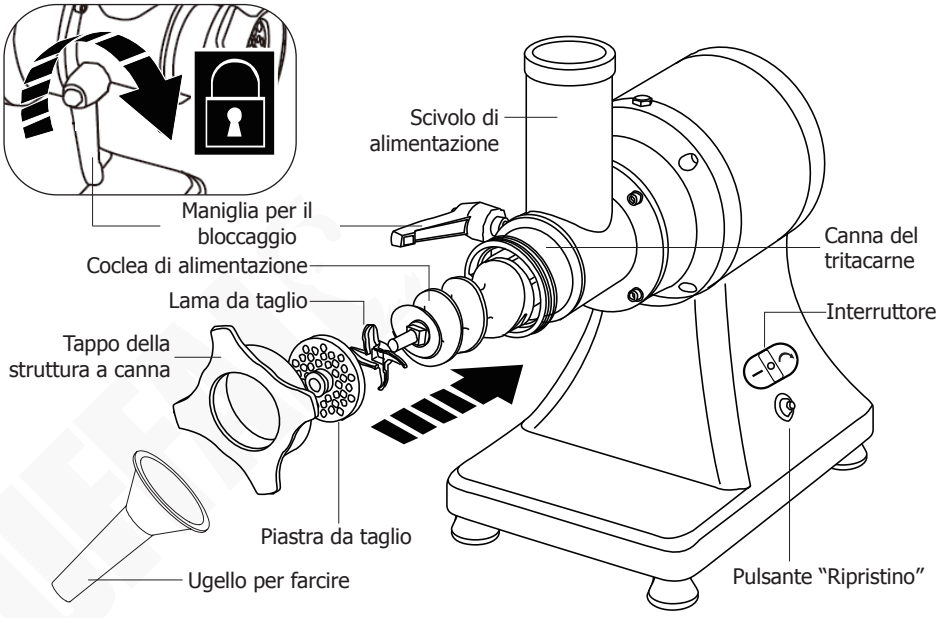
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 27 2026/9/23 11:12

Montaggio

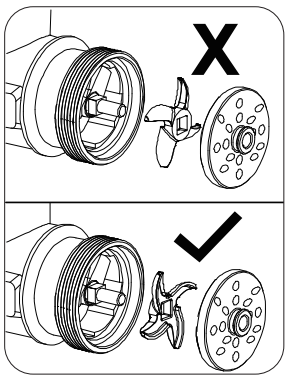
Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro e assicurarsi che sia ben fissato e in posizione.
Lavare tutte le parti prima dell'uso (vedere la sezione "Pulizia, cura e manutenzione").



- **Avvertenza: assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica prima del montaggio/smontaggio.**
- **BUFFALO non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un montaggio errato.**
- **La lama da taglio è affilata! Maneggiarla con cura!**



1. Inserire la canna del tritacarne nella bocca dell'alloggiamento del motore, con l'albero rivolto verso l'alto.
2. Ruotare la maniglia in senso orario per fissare la canna del tritacarne.
3. Inserire la coclea di alimentazione nella canna del tritacarne.
4. Montare la lama da taglio sull'estremità della coclea. **Assicurarsi che il lato affilato sia rivolto in avanti, come mostrato.**
5. Scegliere la piastra da taglio desiderata e abbinare la scanalatura sul bordo al perno della canna del tritacarne. Quindi far scorrere la piastra da taglio sulla coclea di alimentazione.
6. Avvitare il tappo della struttura a canna all'estremità della canna del tritacarne finché non è ben stretto.
7. Inserire il vassoio della tramoggia.
8. Se si preparano delle salsicce, installare l'ugello per farcire sulla canna del tritacarne. **Nota:** prima di effettuare questa operazione, assicurarsi di svitare prima il tappo della struttura a canna. Dopo aver montato l'ugello, riattaccare il tappo della struttura a canna e avvitarlo saldamente.



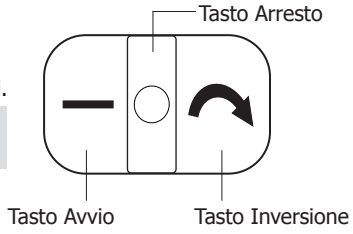
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 28 2026/9/23 11:12

Funzionamento

1. Tagliare la carne in pezzi abbastanza piccoli da poter farli entrare nel foro del vassoio della tramoggia.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Premere il pulsante Avvio per iniziare a tritare.
4. Introdurre la carne nell'albero utilizzando lo spintore per alimenti.

Avvertenza: non spingere mai la carne nell'albero usando le dita.

5. Dopo l'uso, premere il pulsante Arresto per spegnere, quindi scollegare dall'alimentazione elettrica la macchina.



Nota: se viene inserita troppa carne o si inceppa, premere il pulsante Inversione per il funzionamento a direzione inversa ed eliminare il blocco. Dopo 2 secondi, premere il pulsante di Avvio per continuare.

Protezione da sovraccarico

L'apparecchio è dotato di una protezione da sovraccarico. In caso di sovraccarico, l'apparecchio smetterà di funzionare automaticamente.

1. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per alcuni minuti.
2. Premere il pulsante "Ripristino".
3. Premere il pulsante Avvio per continuare.

Pulizia, cura e manutenzione

Avvertenza: Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla fonte di alimentazione. Nessuna parte è lavabile in lavastoviglie!

- Non utilizzare detergenti abrasivi sull'apparecchio. Usare acqua calda e sapone.
- Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua. Pulire l'esterno con un panno umido.
- Asciugare sempre accuratamente dopo aver effettuato la pulizia.

Per facilitare la pulizia, smontare l'apparecchio

- Ruotare la maniglia di bloccaggio in senso antiorario per allentare la canna del tritacarne.
- Rimuovere la canna del tritacarne, la piastra, la lama e la coclea di alimentazione come un'unica unità. Inclinare delicatamente la canna per rimuovere i pezzi uno ad uno.
- Svitare il vassoio della tramoggia.
- Rimuovere la carne da tutte le componenti e lavare in acqua tiepida e sapone.
- Asciugare bene.
- Lubrificare le parti con un po' di olio da cucina prima di riposizionarle, in modo da ottenere ottime prestazioni.



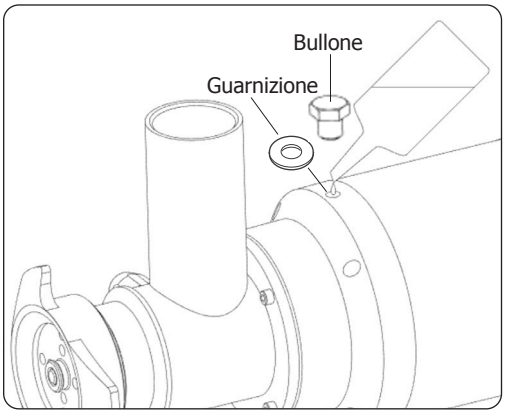
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 29 2026/9/23 11:12

Manutenzione periodica - Lubrificazione dell'apparecchio

Sebbene sia già stato lubrificato prima della spedizione, si raccomanda di lubrificare questo apparecchio ogni 6 mesi o quando si avvertono rumori anomali.

Preparazione: olio lubrificante adatto alle tritacarne, acquistabile presso il proprio negozio di fiducia.

1. Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il bullone situato dietro lo scivolo di alimentazione.
3. Versare all'interno circa 350 g di olio lubrificante.
4. Reinserire il bullone e serrarlo fino a quando non è a filo con la guarnizione sottostante.



Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo processo di miglioramento, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Uscita	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso
CH133	230 V~ 50 Hz	550 W	2,5 A	130 kg/ora	520 x 245 x 400	20,2 kg
CH134	230 V~ 50 Hz	735 W	3,5 A	250 kg/ora	520 x 270 x 430	24 kg

Risoluzione dei problemi

Se necessarie, le operazioni di riparazione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'unità non si accende	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
	La protezione da sovraccarico è stata attivata	Resettare l'apparecchio
La carne macinata non esce dall'apparecchio in modo uniforme	Il tappo della struttura a canna è troppo stretto	Allentare il tappo
	La piastra da taglio è bloccata	Rimuovere e pulire la piastra
	La lama da taglio è smussata	Sostituire la lama da taglio

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 30 2026/9/23 11:12

Cablaggio elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina conforme alla tabella sottostante (la corrente corretta deve essere selezionata in base all'apparecchio).

Regione	Standard spina	Valore nominale della corrente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

Questo dispositivo deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.
Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 31 2026/9/23 11:12

Consejos de Seguridad



Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas.



Advertencia: La picadora de carne es un aparato peligroso y sólo debe ser utilizado por personal capacitado de acuerdo con estas instrucciones.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO introduzca carne en el aparato con las manos. Utilice SIEMPRE el empujador suministrado.
- NO use los dedos para limpiar el orificio de salida con el aparato en funcionamiento.
- En caso de que el aparato se atasque, NO deje que el motor siga funcionando.
- NO lo sumerja en agua.
- Utilice únicamente piezas y accesorios originales de BUFFALO con este aparato.
- Al transportar el aparato, hágalo siempre sujetándolo por la carcasa del motor.
- El aparato está destinado exclusivamente a un uso comercial y no debe utilizarse para uso doméstico.
- **Advertencia:** Mantenga SIEMPRE las manos, el cabello y la ropa alejados de las partes móviles.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 32 2026/9/23 11:12

- NUNCA deje el aparato sin vigilancia cuando esté en uso.
- No está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.
- No debe ser utilizado por niños bajo ninguna circunstancia.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- BUFFALO recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.
- BUFFALO recomienda conectar este producto a un circuito protegido por un dispositivo de corriente residual (RCD) adecuado.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto BUFFALO.

Este aparato está diseñado para picar carne en restaurantes, comedores y establecimientos de hostelería similares.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Picadora de carne BUFFALO
- Bandeja de la tolva
- Empujador de alimentos
- Tornillo de alimentación
- Cuchilla de corte
- Placa de corte (gruesa - 8 mm)
- Placa de corte (media - 6 mm)
- Manual de instrucciones
- Boquilla para rellenar salchichas

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

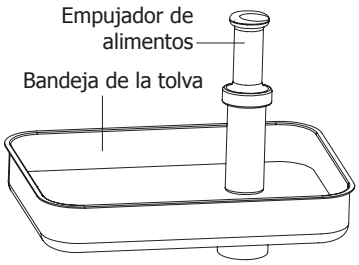
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

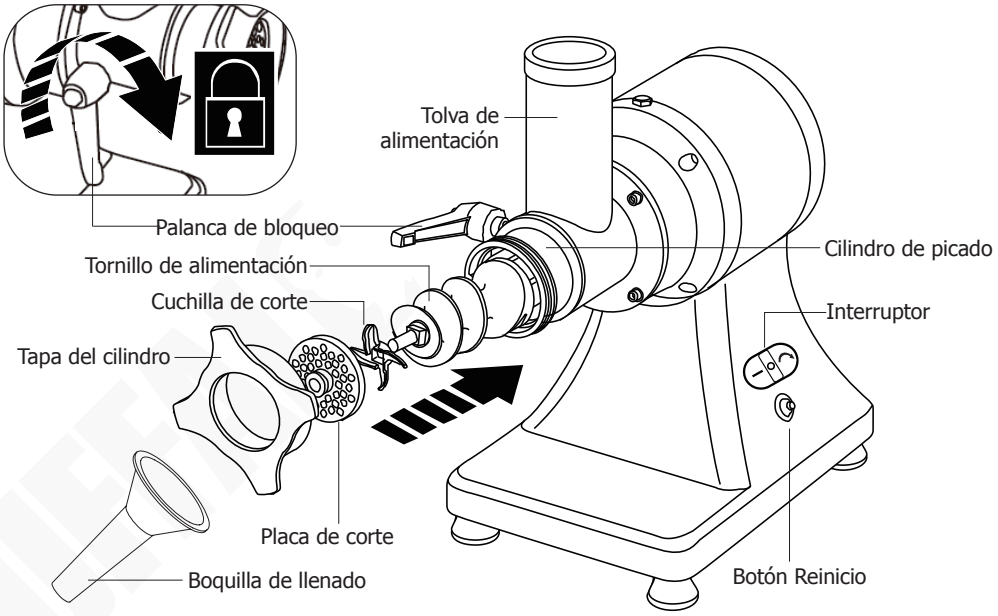
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 33 2026/9/23 11:12

Montaje

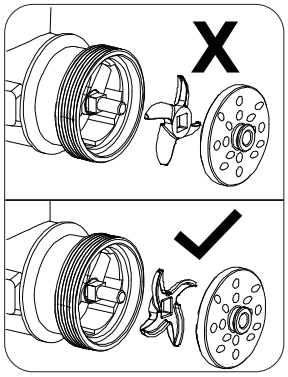
Retire todo el material de embalaje del aparato.
Colóquelo sobre una encimera y asegúrese de que el aparato esté bien sujeto en su posición.
Lave todas las piezas antes de usarlas (consulte la sección "Limpieza, cuidado y mantenimiento").

- **Advertencia: Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la red eléctrica antes de montarlo o desmontarlo.**
- **BUFFALO no acepta ninguna responsabilidad por cualquier lesión causada por un montaje incorrecto.**
- **¡La cuchilla de corte está afilada! ¡Manéjela con cuidado!**





1. Introduzca el cilindro de picado en la boca de la carcasa del motor, con el eje hacia arriba.
2. Gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para fijar el cilindro de picado.
3. Inserte el tornillo de alimentación en el cilindro de picado.
4. Monte la cuchilla de corte en el extremo del tornillo de alimentación. **Asegúrese de que el lado del borde afilado esté orientado hacia delante, tal y como se muestra.**
5. Elija la placa de corte deseada y haga coincidir la ranura del borde con el pasador del cilindro de picado. A continuación, deslice la placa de corte sobre el tornillo de alimentación.
6. Atornille la tapa del cilindro en el extremo del cilindro de picado hasta que esté bien apretada.
7. Inserte la bandeja de la tolva.
8. Si va a hacer salchichas, instale la boquilla de llenado en el cilindro de picado. **Nota:** Antes de hacerlo, asegúrese de desenroscar primero la tapa del cilindro. Una vez montada la boquilla, vuelva a colocar la tapa del cilindro y atorníllela.



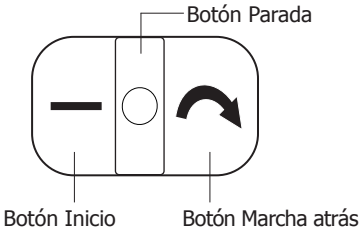
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 34 2026/9/23 11:12

Funcionamiento

1. Corte la carne en trozos lo suficientemente pequeños como para que quepan en el orificio de la bandeja de la tolva.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica.
3. Pulse el botón Inicio para comenzar a picar.
4. Introduzca la carne en el eje utilizando el empujador de alimentos.

Advertencia: No introduzca nunca la carne en el eje con los dedos.

5. Después de su uso, pulse el botón Parada para apagarlo y desconéctelo de la red eléctrica.



Nota: Si se ha introducido demasiada carne o está atascada, pulse el botón Marcha atrás para que el aparato funcione en sentido contrario y así se elimine el atasco. Después de 2 segundos, pulse el botón de inicio para continuar.

Protección contra sobrecarga

El aparato cuenta con protección contra sobrecarga. En caso de sobrecarga, el aparato dejará de funcionar automáticamente.

1. Apague el aparato y deje que se enfríe durante varios minutos.
2. Pulse el botón Reinicio.
3. Pulse el botón Inicio para continuar.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

Advertencia: Apague y desconecte siempre el aparato de la corriente antes de limpiarlo. ¡Las piezas no se pueden lavar en el lavavajillas!

- No utilice productos de limpieza abrasivos en el aparato. Utilice agua tibia y jabón.
- No sumerja la carcasa del motor en agua. Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Seque siempre a fondo después de la limpieza.

Para facilitar la limpieza, desmonte el aparato:



- Gire la palanca de bloqueo a la izquierda para aflojar el cilindro de picado.
- Retire el cilindro de picado, la placa, la cuchilla y el tornillo de alimentación como una unidad. Incline suavemente el cilindro para extraer las piezas una por una.
- Extraiga la bandeja de la tolva.
- Retire la carne de todos los componentes y lávelos con agua tibia y jabón.
- Séquelos completamente.
- Lubrique las piezas con un poco de aceite de cocina antes de volver a colocarlas para obtener un mejor rendimiento.

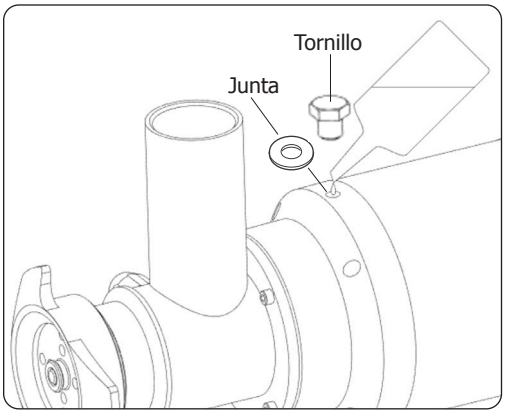
CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 35 2026/9/23 11:12

Mantenimiento periódico: lubricación del aparato

Aunque viene preengrasado de fábrica, se recomienda lubricar este aparato cada 6 meses o cuando se oigan ruidos extraños.

Preparación: Aceite lubricante adecuado para picadoras de carne, que se puede adquirir en su mercado local.

1. Apague y desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Retire el tornillo situado detrás de la tolva de alimentación.
3. Vierta unos 350 g de aceite lubricante en el interior.
4. Vuelva a colocar el tornillo y apriételo hasta que quede a ras con la junta situada debajo.



Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Salida	Dimensiones al. x al. x p. (mm)	Peso
CH133	230 V~ 50 Hz	550 W	2,5 A	130 kg/hora	520 x 245 x 400	20,2 kg
CH134	230 V~ 50 Hz	735 W	3,5 A	250 kg/hora	520 x 270 x 430	24 kg

Resolución de problemas

En caso de precisar reparaciones, estas deben ser realizadas por un técnico cualificado.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	La unidad no está encendida	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	La protección contra sobrecarga se ha activado	Reinicie el aparato
La carne picada no sale del aparato de manera uniforme	La tapa del cilindro está demasiado apretada	Afloje la tapa
	La placa de corte está bloqueada	Extraiga y limpie la placa
	La cuchilla de corte no está afilada	Cambie la cuchilla de corte

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 36 2026/9/23 11:12

Cableado Eléctrico

El aparato se suministra con un enchufe tal y como se indica en la tabla siguiente (la corriente correcta que debe seleccionarse varía en función del aparato).

Región	Enchufe estándar	Capacidad(es) de corriente
UK	BS 1363	13 A
Europa	CEE 7/7	16 A

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.



Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas BUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido aprobados para exhibir el siguiente símbolo:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.
Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

CH133-CH134_ML_A5_v3_20260923.indb 37 2026/9/23 11:12

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità • • Declaración de conformidad • Erklæring om samsvar

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Utstyrstype	**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Modell
Heavy Duty Meat Mincer 12 Heavy Duty Meat Mincer 22	CH133 (&-E) CH134 (&-E)

Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Anvendelse av territoriell lovgivning og rådsdirektiv(er)	**Machinery Directive 2006/42/EC** Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 EN 60204-1:2018 EN ISO 12100:2010 **Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC** Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021 **Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU** Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032) **Regulation (EC) No 1935/2004- Food Contact Materials (FCM)** Regulation (EC) No 1935/2004 on Materials and Articles intended to Come into Contact with Food

Manufacturer Name • Fabrikant naam • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante • Produsentens navn	**Buffalo**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).
Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).
Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus.
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.
Undertegnede erklærer herved at utstyret som er spesifisert ovenfor, er i samsvar med ovennevnte territoriell lovgivning, direktiv(er) og standard(er).

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Dato	**22th Sep 2026**
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma • Signatur	Signed by: Ashley Hooper AB6DB7856FFB441...
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Fullt navn	**Ashley Hooper**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Posisjon	**Group Head of Product Quality & Compliance**
Manufacturer Address • Fabrikant Adres • Adresse du fabricant • Adresse des Herstellers • Indirizzo del fabbricante • Dirección del fabricante • Produsentens adresse	**Fourth Way,** **Avonmouth, Bristol,** **BS11 8TB** **United Kingdom** **Unit 9003,** **Blarney Business Park,** **Blarney, Co. Cork** **Ireland**

BUFFALO



UK	**0117 3075655**	**service@technical-sales.co.uk**
Eire	**021 4946777**	**Sales@nisbets.ie**
NL	**040 2628080**	**service@nisbets.nl**
FR	**01 60342880**	**sav@nisbets.fr**
BE-NL	**0800 29129**	**service@nisbets.be**
BE-FR	**0800 29229**	**service@nisbets.be**
DE	**0800 1860806**	**service@nisbets.de**
ES	**901 100133**	
AU	**1300 225 960**	
NZ	**0800 222 700**	

Please click on the URL below or scan the QR code for more information on the product:

CH133:

https://catering-brands-directory.com/product-passport/CH133/

CH134:

https://catering-brands-directory.com/product-passport/CH134/

http://www.buffalo-appliances.com/

CH133-CH134_ML_A5_v3_2026/09/23