



MixMaster 3in1

Modell: MX2-2415-SW

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise
2. Produktstrukturdiagramm
3. Produktspezifikationen
4. Bedienungsanleitung
5. Vorsichtsmaßnahmen für Reinigung und Wartung
6. Fehlerbehebung
7. Garantiekarte

1: Sicherheitshinweise

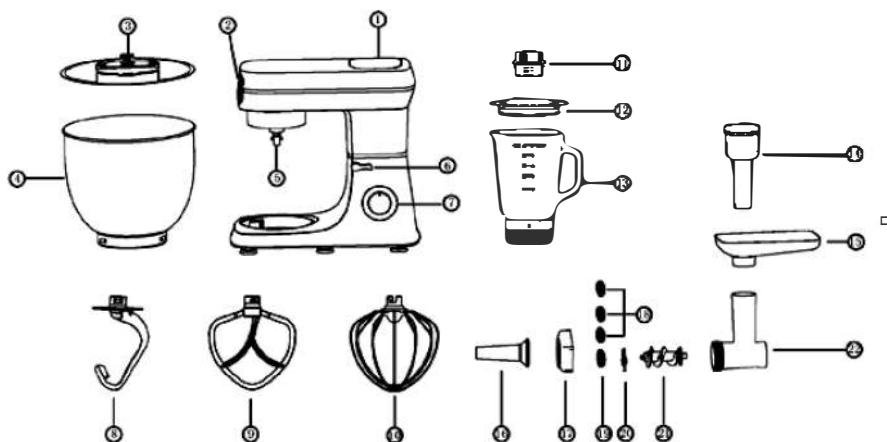
Um die sichere Nutzung zu gewährleisten und Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise. Eine Missachtung kann zu Unfällen führen:

- Lesen Sie die Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile vor der ersten Benutzung.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Anforderungen dieses Produkts übereinstimmt. Falls das Produkt einen Schutzkontaktstecker hat, muss dieser in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden.
- Verwenden Sie das Produkt nur im angegebenen Bereich.
- Das Gerät darf ausschließlich mit der angegebenen Netzspannung betrieben werden.
- Netzkabel und Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Vor dem Reinigen, Zubehörwechsel oder bei Nichtbenutzung unbedingt ausschalten oder den Stecker ziehen
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
- Bei Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr.
- Netzkabel nicht verknoten oder binden. Nicht über Tisch- oder Schrankkanten hängen lassen
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass alle Teile korrekt verriegelt sind.
- Das interne Sicherheitsverriegelungssystem darf nicht beschädigt werden.
- Beim Zerkleinern von Fleisch keinen manuellen Einwurf - verwenden Sie den Stopfer.
- Vor Zubehörwechsel Strom abschalten.
- Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung bei Benutzung oder Zubehörwechsel. Das Produkt darf von körperlich oder geistig eingeschränkten Personen (auch Kindern) nur unter Aufsicht verwendet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Bei Funktionsstörung Gerät auf „0“ stellen und Netzstecker ziehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- In der Nähe von Kindern besondere Vorsicht walten lassen.
- Nicht Regen oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Stecker vor Benutzung trocken halten.
- Netzstecker und Kabel vor Gebrauch prüfen.
- Stecker immer am Gehäuse anpassen - nicht am Kabel ziehen oder mit nassen Händen bedienen.

2: Geräteübersicht

1. Rückabdeckung
2. Frontabdeckung
3. Schüsselabdeckung
4. Schüssel
5. Rührwelle
6. Entriegelungsknopf
7. Bedienknöpfe
8. Knethaken
9. Rührpaddel
10. Schneebesen
11. Messbecher
12. Deckel des Mixbehälters
13. Mixbehälter
14. Fleischstopfer

15. Einfüllschale
16. Füllstutzen
17. Überwurfmutter
18. Schneideinheit
19. Füllteller
20. Kreuzklinge
21. Förderschnecke
22. Fleischwolf-Trommel



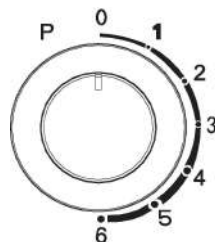
3: Produktspezifikationen

- Nennleistung: 1400W
- Nennspannung: 220-240V
- Kapazität: 10 Liter

4: Bedienung

Geschwindigkeitseinstellungen:

- P = Pulsbetrieb (schnellste Stufe)
- 0 = Aus
- 1 = langsamste Geschwindigkeit
- 1-6 = einstellbare Geschwindigkeitsstufen



Zubehör und empfohlene Nutzung:

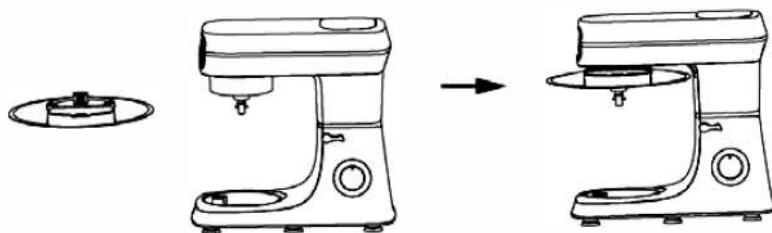
Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Nutzungsdauer	Maximale Füllmenge
Knethaken	1-3	3-5 Minuten	2500g Mehl + 1345g Wasser
CEPÖKINKUSIU	2-4	3 Minuten	660g Mehl + 840g Wasser
Schneebesen	5-6	3 Minuten	Mindestens 3 Eier
Fleischwolf	5-6	< 15 Minuten	Ca 3000g Fleisch
Mixbehälter	5-6	3 Minuten	1450g Obst

Hinweis: Bilder können vom aktuellen Produkt abweichen. Bitte beachten Sie das tatsächliche Produkt.

Teile	Zubehör	Stufen	Nutzungs- dauer	Maximale Füllmenge
Knethaken		1-3	3-5 Minuten	2500g Mehl + 1345g Wasser
Flachrührer		2-4	3 Minuten	660g Mehl + 840g Wasser
Schnee- besen		5-6	3 Minuten	Mindestens 3 Eier
Fleischwolf		5-6	< 15 Minuten	Ca. 3000g Fleisch
Mix- behälter		5-6, P	3 Minuten	1450g

5: Montage und Verwendung

Montage der Schlüsselabdeckung:

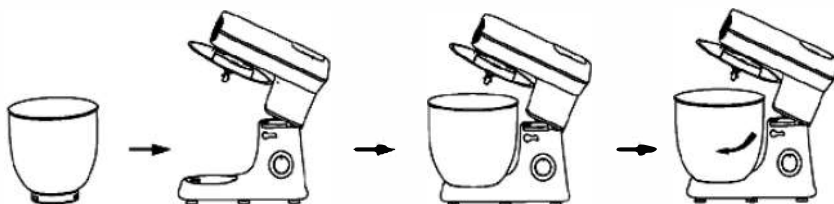


Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen. Abdeckung mit der Einfüllöffnung nach außen über die Antriebswelle setzen, nach oben drücken und drehen, bis sie einrastet.

Demontage:

Nach unten drücken und abnehmen.

Montage der Schüssel:



Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen. Heben Sie den Motorkopf mit einer Hand an und drehen Sie mit der anderen Hand den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn. Schüssel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet.

Demontage der Schüssel:

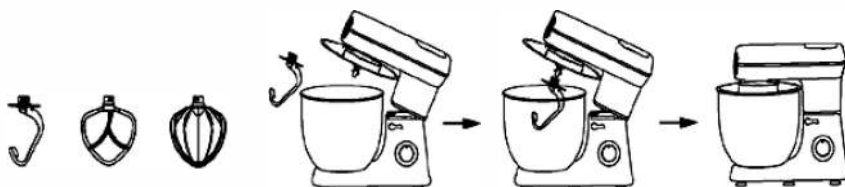
Im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Montage von Knethaken, Flachrührer oder Schneebesen

Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen. Auf die Antriebswelle setzen, Feder nach oben drücken und Zubehör gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. Kopf wieder absenken.

Demontage

Feder nach oben drücken und Zubehör im Uhrzeigersinn drehen.



Montage des Fleischwolf:

Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen. Förderschnecke (21), Kreuzklinge (20), Schneidmesser mit der Schneidkante nach außen einsetzen, Scheibe (18) in die Trommel (22) einsetzen. Überwurfmutter (17) im Uhrzeigersinn festziehen. Frontabdeckung (2) entfernen. Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn befestigen.

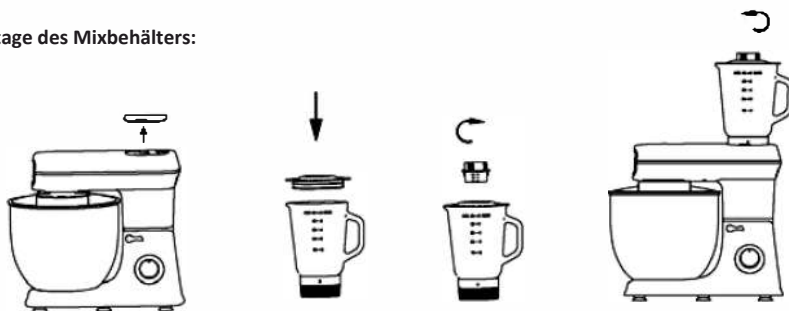


Fleischablage (15) aufsetzen. Lebensmittel mit dem Stopfer einführen.

Demontage:

Entriegelungstaste drücken und den Fleischwolf im Uhrzeigersinn abnehmen.

Montage des Mixbehälters:



Gerät ausschalten oder Netzstecker ziehen. Abdeckung (1) gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Mixbehälter einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Zutaten einfüllen, Deckel aufsetzen, gewünschte Geschwindigkeit wählen.

Demontage:

Gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.

Hinweis: Zubehörabbildungen dienen nur als Referenz. Fleischwolf, Mixbehälter und Teigfunktion dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden - sonst Überlastungsgefahr!

6: Vorsichtsmaßnahmen bei Reinigung und Wartung

- Gerät nicht ins Wasser tauchen. Kein Wasser über das Gerät gießen.
- Nicht mit triefend nassen Tüchern reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder korrosiven Reinigungsmittel wie Essig, Salz oder starke Säuren/Basen.
- Keine scharfen Werkzeuge wie Stahlwolle verwenden.
- Zubehörteile nicht in Salz-/Essigwasser einweichen. Nach Reinigung gut trocknen, besonders Befestigungslöcher.
- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Nach jeder Nutzung reinigen und trocken lagern.
- Bei Fleischwolf Demontage: Vorsicht beim Umgang mit dem Schneidmesser.

7: Häufige Probleme und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät stoppt plötzlich	Überhitzungsschutz aktiv	Auf „0“ stellen, Stecker ziehen, 15–30 Min abkühlen lassen
Gerät startet nicht	Keine Stromversorgung	Netzstecker und Steckdose prüfen
Gerät startet nicht	Motorkopf nicht verriegelt	Motorkopf richtig verriegeln
Gerät startet nicht	verriegelt Überlastung	Zutatenmenge reduzieren
Gerät startet nicht	Netzspannung zu niedrig	Andere Steckdose verwenden
Gerät arbeitet laut	Zu hohe Geschwindigkeit	Geschwindigkeit reduzieren
Gerät arbeitet laut	Zutaten zu hart	Zutaten kleiner schneiden
Gerät bewegt sich	Untergrund uneben	Auf ebene Fläche stellen
Gerät bewegt sich	Anti-Rutsch-Füße beschädigt	Anti-Rutsch-Füße prüfen

Kundendienst

Garantiebedingungen:

1. Innerhalb einer Woche (nicht menschlich verursacht) mit gültigem Beleg - Umtausch möglich.
2. Innerhalb eines Jahres - kostenlose Reparatur bei Material-/Herstellungsfehlern.
3. Nach einem Jahr - nur Ersatzteilkosten, keine Arbeitskosten.

Hinweis: Nur für den privaten Gebrauch - keine gewerbliche Nutzung, sonst erlischt die Garantie.

Hersteller haften nicht für Schäden durch unsachgemäße Nutzung entgegen der Anleitung.

Imported by:
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de





MixMaster 3in1

Model: MX2-2415-SW

User Manual

Please read this user manual carefully before
using the appliance.

Table of Contents

1. Safety Instructions
2. Product Overview
3. Technical Specifications
4. Operating Instructions
5. Cleaning and Maintenance
6. Troubleshooting
7. Warranty

1. Safety Instructions

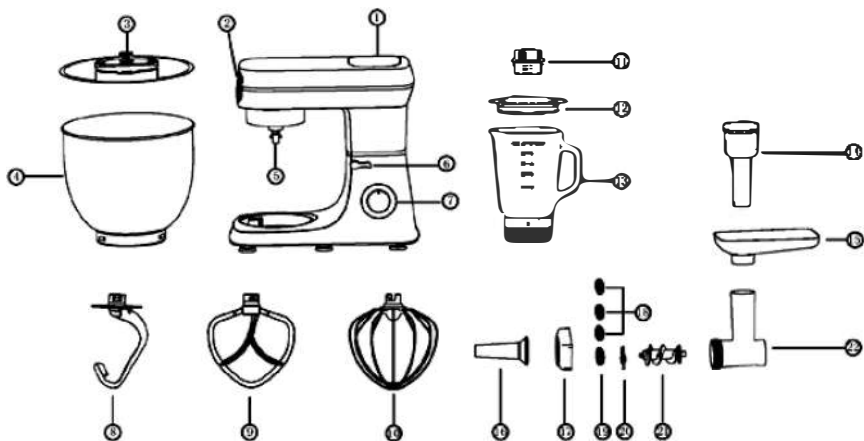
To ensure safe operation and prevent personal injury or property damage, please observe the following safety instructions. Failure to follow these instructions may result in accidents.

- Read this manual carefully before use.
- Clean all accessories before first use.
- Ensure that the mains voltage matches the specifications of this product.
- If the appliance is fitted with an earthed plug, it must be connected to a properly grounded outlet.
- Use the appliance only for its intended purpose.
- Operate the appliance only with the specified power supply.
- Keep the power cord and plug away from water and other liquids. Before cleaning, changing accessories or when not in use, switch off the appliance and unplug it.
- Do not touch moving parts during operation.
- Using accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not twist or tie the power cord. Do not allow it to hang over the edge of a table or countertop.
- Before use, ensure that all parts are securely locked in place.
- Do not damage the internal safety locking mechanism.
- When mincing meat, never feed ingredients by hand. Always use the food pusher.
- Switch off the appliance before changing accessories.
- Always follow this user manual when operating the appliance or changing accessories.
- This appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, under proper supervision.
- Children must not play with the appliance.
- In the event of a malfunction, switch the appliance to "0" and unplug it.
- Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from rain and direct sunlight.
- Keep the plug dry before use.
- Check the power cord and plug for damage before use.
- Always unplug by holding the plug. Never pull the cord or handle the plug with wet hands.

2: Product Overview

- 1.Rear Cover
- 2.Front Cover
- 3.Bowl Cover
- 4.Mixing Bowl
- 5.Drive Shaft
- 6.Release Button
- 7.Control Knob
- 8.Dough Hook
- 9.Flat Beater
- 10.Whisk
- 11.Measuring Cup
- 12.Blender Lid
- 13.Blender Jar
- 14.Food Pusher

- 15.Feeding Tray
- 16.Filling Tube
- 17.Locking Ring
- 18.Cutting Blade
- 19.Grinding Plate
- 20.Cross Blade
- 21.Auger
- 22.Grinder Housing



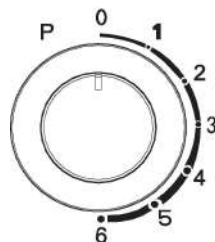
3: Technical Specifications

- Rated Power: 1400 W
- Rated Voltage: 220–240 V~
- Capacity: 10 Litres

4: Operation

Speed Settings

- P = Pulse Function (maximum speed)
- 0 = Off
- 1 = Lowest speed
- 1–6 = Adjustable speed levels



Attachments and Recommended Use

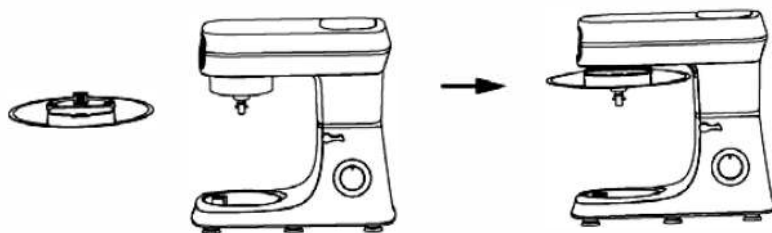
Attachment	Speed	Operating Time	Maximum Capacity
Dough Hook	1-3	3-5 min	2500g flour + 1345g water
СНѢЖИКЪ	2-4	3 min	660g flour + 840g water
Schneebesen	5-6	3 min	Minimum 3 eggs
Fleischwolf	5-6	< 15 min	Approx. 3000g meat
Mixbehälter	5-6	3 min	1450g fruit

Note: Images may differ from the actual product. Please refer to the actual product.

Parts	Attachment	Speed	Operating Time	Maximum Capacity
Dough Hook		1-3	3-5 min	2500 g flour + 1345 g water
Flat Beater		2-4	3 min	660 g flour + 840 g water
Whisk		5-6	3 min	Minimum 3 eggs
Meat Grinder		5-6	< 15 min	Approx. 3000 g meat
Blender Jar		5-6, P	3 min	1450 g fruit

5. Assembly and Operation

Installing the Bowl Cover



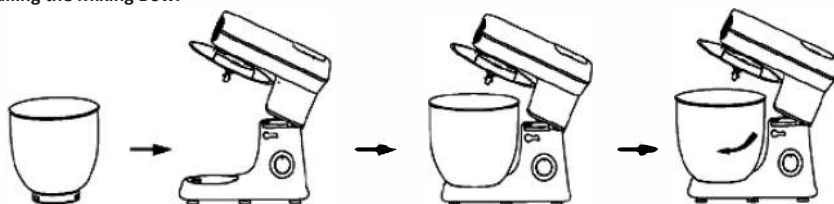
Installing the Bowl Cover

Switch off the appliance and unplug it from the power outlet. Position the bowl cover over the drive shaft with the filling opening facing outward. Press upward and rotate until it locks into place.

Removal

Press downward and remove the cover.

Installing the Mixing Bowl



Switch off the appliance and unplug it from the power outlet. Lift the mixer head with one hand while turning the release knob clockwise with the other. Position the bowl and rotate it counterclockwise until it locks into place.

Removing the Mixing Bowl

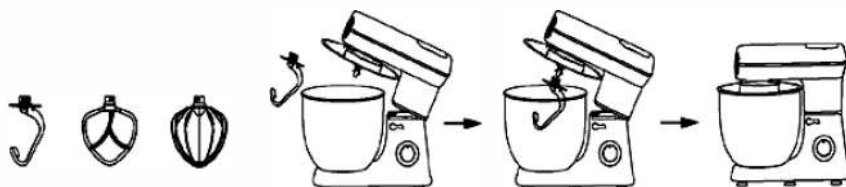
Rotate the bowl clockwise and lift it off.

Montage von Knethaken, Flachrührer oder Schneebesen

Switch off the appliance and unplug it from the power outlet. Fit the attachment onto the drive shaft, push the spring upward, then rotate the attachment counterclockwise until it locks into place. Lower the mixer head.

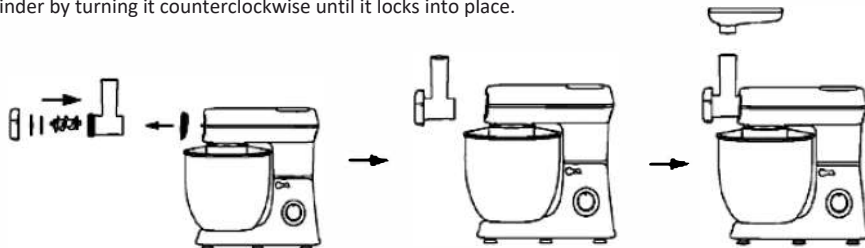
Demontage:

Push the spring upward and rotate the attachment clockwise to remove it.



Meat Grinder Assembly

Switch off the appliance and unplug it from the power outlet. Insert the auger (21) into the grinder housing (22). Fit the cross blade (20) with the cutting edge facing outward, then install the grinding plate (18). Tighten the locking ring (17) clockwise. Remove the front cover (2) and attach the meat grinder by turning it counterclockwise until it locks into place.

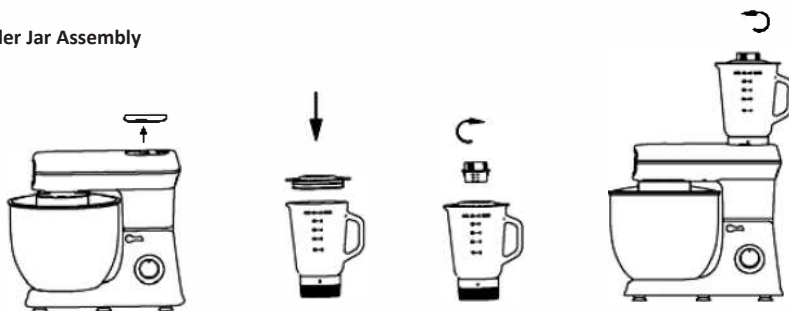


Attach the food tray (15). Feed food into the grinder using the food pusher.

Removal

Press the release button and rotate the meat grinder clockwise to remove it.

Blender Jar Assembly



Switch off the appliance and unplug it from the power outlet. Remove the rear cover (1) by turning it counterclockwise. Install the blender jar and rotate it clockwise until it locks into place. Add the ingredients, fit the lid, and select the desired speed.

Removal

Rotate the blender jar counterclockwise to remove it.

Note: The accessory illustrations are for reference only. The meat grinder, blender jar and dough mixing function must not be used at the same time, as this may cause overload.

6. Cleaning and Maintenance

- Do not immerse the appliance in water.
- Do not pour water directly onto the appliance.
- Do not clean with excessively wet cloths.
Do not use abrasive or corrosive cleaning agents such as vinegar, salt, or strong acids/alkalis.
- Do not use sharp cleaning tools or steel wool.
- Do not soak accessories in salt water or vinegar solution. Dry all parts thoroughly after cleaning, especially the mounting holes.
- Accessories are not dishwasher-safe.
- Clean all accessories after each use and store them only when completely dry.
- Caution: The cutting blade is sharp. Handle it carefully during meat grinder disassembly.

7: Häufige Probleme und Lösungen

Problem	Possible Cause	Solution
Appliance stops suddenly	Overheat protection activated	Set to "0", unplug the appliance and allow it to cool for 15–30 min.
Appliance doesn't start	No power supply	Check the power plug and outlet
Appliance doesn't start	Mixer head not locked	Lock the mixer head correctly
Appliance doesn't start	Overload	Reduce the amount of ingredients
Appliance doesn't start	Supply voltage too low	Use another power outlet
Appliance is noisy	Speed too high	Select a lower speed
Appliance is noisy	Ingredients too hard	Cut the ingredients into smaller pieces
Appliance moves during operation	Uneven surface	Place the appliance on a level surface
Appliance moves during operation	Anti-slip feet damaged	Check the anti-slip feet

Customer Service

Warranty Conditions

1. Exchange within one week with valid proof of purchase for defects not caused by improper use.
2. Free repair within one year for manufacturing or material defects.
3. After one year, only spare parts are covered. Labor costs are excluded.

Note: For household use only. Commercial use voids the warranty.

The manufacturer is not liable for damage resulting from improper use or failure to follow these instructions.

Imported by:
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de

