



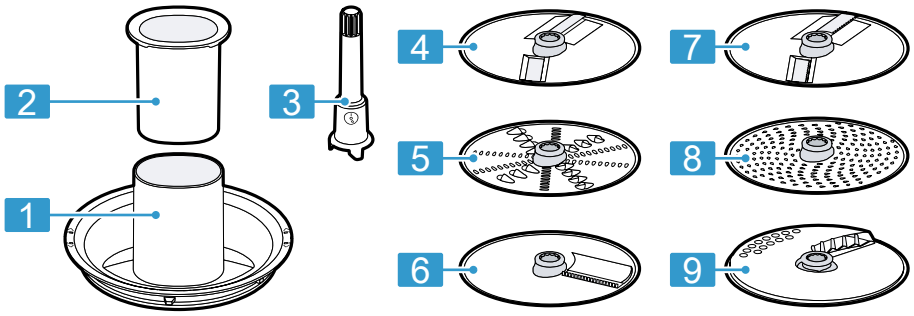
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

Shredding attachment

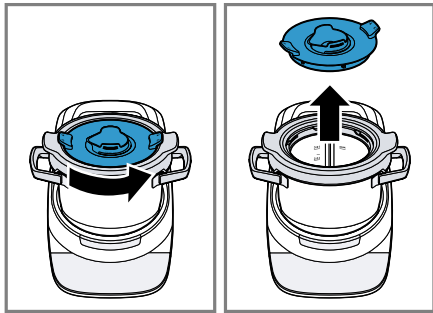
MCCA3SA

[de]	Gebrauchsanleitung	Zerkleinerungsaufsatz	5
[en]	Information for Use	Shredding attachment	6
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire à râper	7

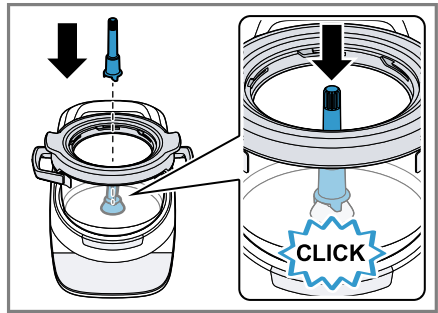




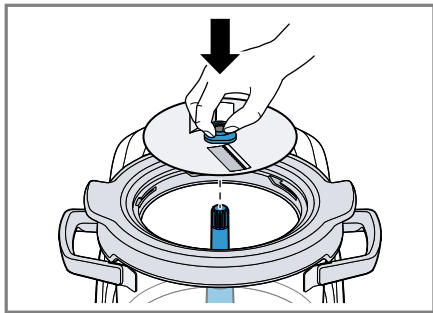
1



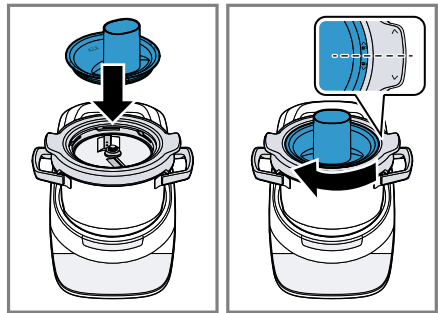
2



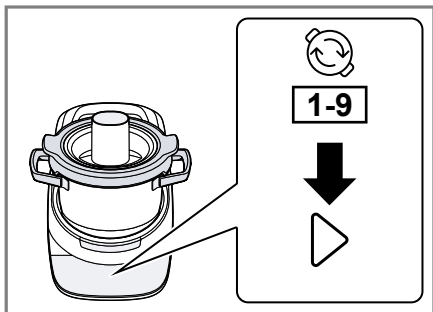
3



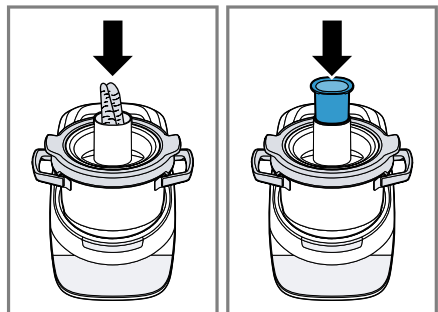
4








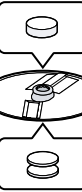

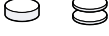

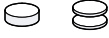

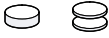

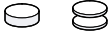


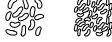



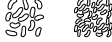
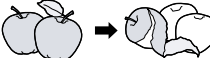
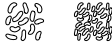





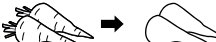











5




















6



7

				
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	9
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	9
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6 - 8
			1000 g	6 - 8
			1000 g	6 - 8
			2000 g	1

9

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:


- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MCC9...
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.










Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder in den Topf stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Einfüllschacht und den Topf auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur mit dem inneren Deckel mit Einfüllschacht verwenden.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nie in Kombination mit Heizfunktionen verwenden.
- ▶ Vor der Verwendung das Grundgerät abkühlen lassen.

Kennenlernen des Zubehörs




Übersicht


→ Abb. 

	Innerer Deckel mit Einfüllschacht
	Stopfer
	Antriebsachse
	Schneidwendescheibe dick/dünn
	Raspelwendescheibe grob/fein
	Asia-Gemüsescheibe
	SuperCut Wendescheibe ¹
	Reibscheibe fein ¹
	Pommes-Frites-Scheibe ¹

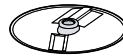
¹ Sonderzubehör


Symbole


Symbol	Beschreibung
	Verriegelung öffnen.
	Verriegelung schließen.
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.


Symbol	Beschreibung
	Gebrauchsanleitung lesen.



Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwendescheibe dick/dünn 	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = dicke Scheiben ■ 3 = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.

Raspelwendescheibe grob/fein 	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite Tipps <ul style="list-style-type: none"> ■ Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite. ■ Raspeln Sie Hartkäse oder Nüsse mit der feinen Seite.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Asia-Gemüsescheibe 	Lebensmittel in feine Streifen schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Tipp: Die Lebensmittel so in Stücke schneiden, dass sie waagrecht in den Einfüllschacht passen. Den Einfüllschacht bis oben füllen und erst dann das Gerät starten. So erhalten Sie lange Gemüsestreifen.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SuperCut Wendescheibe 	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Bezeichnung	Verwendung
	 Tipp: Besonders geeignet für sehr weiche und sehr fasrige Lebensmittel, z. B. überreife Tomaten oder Staudensellerie.
Reibscheibe fein 	Lebensmittel mittelfein raspeln, z. B. rohe Kartoffeln oder Hartkäse, wie Parmesan. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Weichkäse und Schnittkäse.
Pommes-Frites-Scheibe 	Rohe Kartoffeln für Pommes frites schneiden. Tipp: Nutzen Sie das Automatikprogramm zur Herstellung von Pommes frites aus rohen Kartoffeln.

Bedienung

Zerkleinerungsaufsatz verwenden

Hinweis: Wenn der Zerkleinerungsaufsatz das erste Mal verwendet wird, im Touchdisplay "Manuelles Ko-

chen" - "Zerkleinerungsaufsatz" wählen. Damit wird das Zubehör automatisch im Cookit aktiviert.

→ Abb. **2** - **7**

Hinweise

- Um für weitere Lebensmittel die Wendescheiben zu drehen oder andere Scheiben einzusetzen, den Betrieb unterbrechen und den Deckel mit aufgesetztem Zerkleinerer öffnen.
- Nach der Verarbeitung die Teile in umgekehrter Reihenfolge auseinander bauen und reinigen.

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **8**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **9**

Safety

en

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MCC9...
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, shredding and grating food.

▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.

▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.

▶ Do not reach into the filling shaft.

▶ Only use the pusher to push down food.

▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.

Avoiding material damage

▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.

▶ Do not insert objects into the feeding tube or pot, e.g. wooden spoons.

▶ Before use, check the feeding tube and pot for foreign objects.

▶ Do not apply great force with the pusher.

▶ Only use the shredding discs with the lid with feeding tube.

▶ Never use the shredding discs with heating functions.

▶ Before use leave the main unit to cool down.

Familiarising yourself with the accessories

Overview



→ Fig. **1**



1 Lid with feeding tube

2	Pusher
3	Drive shaft
4	Reversible cutting disc, thick/thin
5	Reversible shredding disc, coarse/fine
6	Asia vegetables disc
7	SuperCut reversible disc ¹
8	Fine grating disc ¹
9	French fries disc ¹

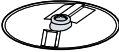
¹ Special accessory


Symbols


Symbol	Description
	Open locking mechanism.
	Close locking mechanism.

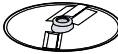


Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Read user manual.

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = thick slices ■ 3 = thin slices <p>Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p>Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>

Reversible shredding disc, coarse/fine 	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side <p>Tips</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Shred soft cheese with the coarse side only. ■ Use the fine side to shred hard cheese or nuts.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Asia vegetables disc 	<p>For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Tip: Cut items of food into pieces so they fit into the feeding tube horizontally. Fill the feeding tube up to the top. Only once you have done this, should you start up the appliance. This will produce long vegetable strips.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Designation	Use
SuperCut reversible disc 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Tip: Particularly suitable for very soft and very fibrous food, e.g. overripe tomatoes or celery.</p>
Fine grating disc 	<p>Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan.</p> <p>Note: Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.</p>
French fries disc 	<p>Slicing raw potatoes for French fries.</p> <p>Tip: Use the automatic programme to make french fries using raw potatoes.</p>

Operation

Using the shredder attachment

Note: If you are using the shredder attachment for the first time, select "Manual cooking" - "Shredder attachment" on the touch display. This automatically activates the accessory in the Cookit.

→ Fig. 2 - 7

Notes

- In order to turn the reversible discs for other items of food, or to use other discs, stop the operation and open the lid with the attached shredder.
- After processing has finished, disassemble all the parts following the same steps in reverse, and then clean them.

Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 8

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 9

⚠ Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MCC9...
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour trancher, râper et émincer des produits alimentaires.
- ▶ Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.
- ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.

fr

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne pas introduire d'objets dans la cheminée de remplissage ni dans le bol, par exemple une cuillère en bois.
- ▶ Avant utilisation, vérifier l'absence de corps étrangers dans la cheminée de remplissage et dans le bol.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- ▶ Utiliser les disques à émincer uniquement avec le couvercle avec cheminée de remplissage.
- ▶ Ne jamais utiliser les disques à émincer en combinaison avec les fonctions de chauffe.
- ▶ Avant l'utilisation, laisser refroidir l'unité principale.

Présentation de l'accessoire





Aperçu

→ Fig. 1

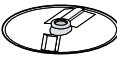
1	Couvercle avec cheminée de remplissage
2	Pilon poussoir
3	Axe d'entraînement
4	Disque réversible à émincer épais / fin
5	Disque réversible à râper grossier / fin
6	Disque pour julienne de légumes
7	Disque réversible SuperCut ¹
8	Disque à râper fin ¹
9	Disque à pommes frites ¹


¹ Accessoires en option


Symboles

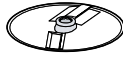
Symbole	Description
	Ouvrir le verrouillage.
	Fermer le verrouillage.
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Lire la notice d'utilisation.


Disques à réduire


Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer à émincer épais / fin 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = tranches épaisses ■ 3 = tranches fines Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Désignation	Utilisation
Disque réversible à râper grossier / fin 	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin Conseils <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier. ■ Utilisez le côté fin pour râper du fromage à pâte dure ou des noix.

Disque pour julienne de légumes 	Émincer les aliments en fines lanières, p. ex. fruits et légumes. Conseil : Couper les aliments de façon à ce qu'ils puissent s'insérer facilement dans la cheminée de remplissage. Remplir la cheminée de remplissage à pleine capacité avant de démarrer l'appareil. Vous obtiendrez alors de longs rubans de légumes.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disque réversible SuperCut 	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Conseil : Convient particulièrement à des aliments très mous et très fibreux (p. ex. tomates très mûres ou céleri).
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disque à râper fin 	Pour râper les aliments mi-fin, p. ex. des pommes de terre crues ou du fromage à pâte dure (p. ex. parmesan). Remarque : Ne convient pas pour traiter le fromage à pâte molle et le fromage en tranches.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Disque à pommes frites 	Pour découper des frites dans les pommes de terre crues. Conseil : Utilisez le programme automatique pour préparer des frites à partir de pommes de terre crues.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Utilisation

Utiliser l'accessoire à découper

Remarque : Si l'accessoire à découper est utilisé pour la première fois, sélectionner "Mode manuel" - "Disque" sur l'écran tactile. L'accessoire sera alors automatiquement activé dans le Cookit.

→ Fig. 2 - 7

Remarques

- Pour retourner ou remplacer le disque réversible, cesser le fonctionnement de l'appareil et ouvrir le couvercle en laissant le hachoir en place.
- Une fois terminé, démonter les pièces en suivant les instructions à rebours, puis les laver.

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **8**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **9**



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001384863 (060619)

de, en, fr