



BOSCH



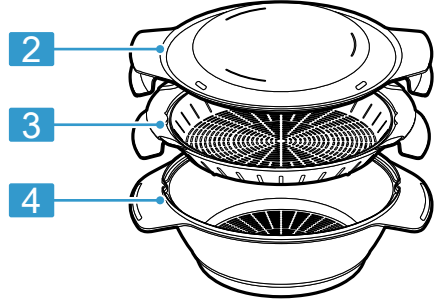
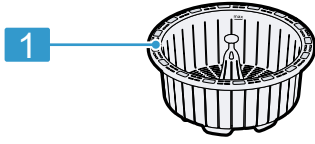
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Steam cooking accessories

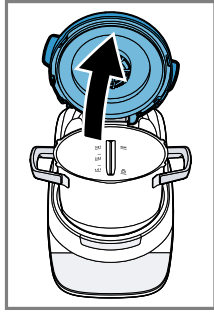
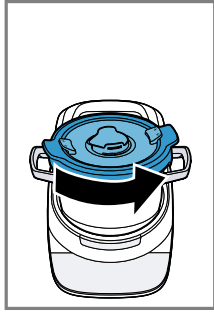
MCCA2ST

[de]	Gebrauchsanleitung	Dampfgarzubehör	4
[en]	Information for Use	Steam cooking accessories	5
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires de cuisson vapeur	7

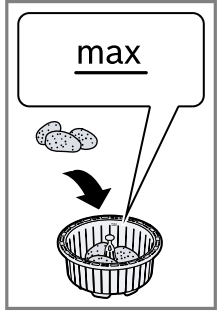
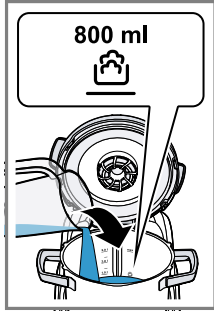




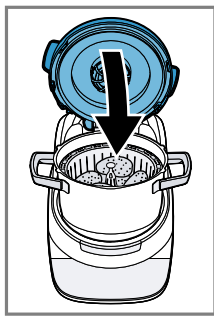
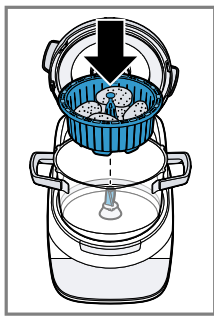
1



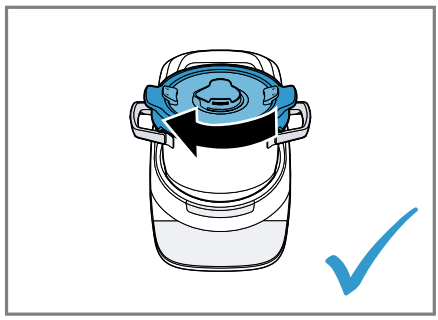
2



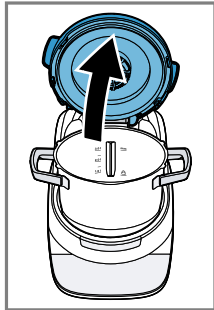
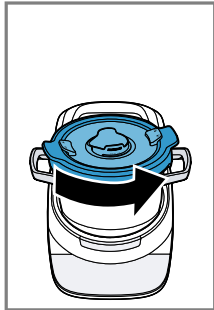
3



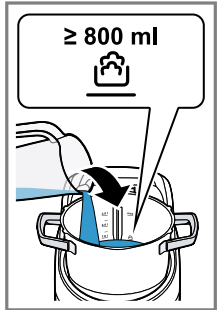
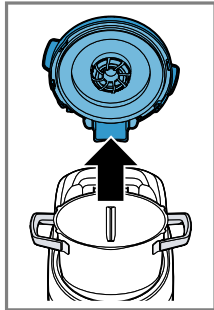
4



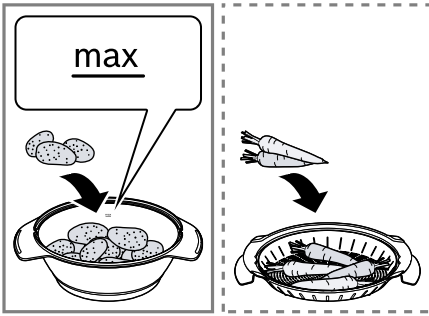
5



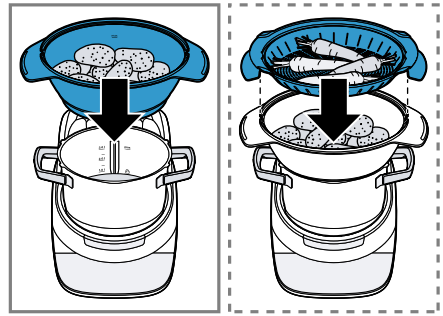
6



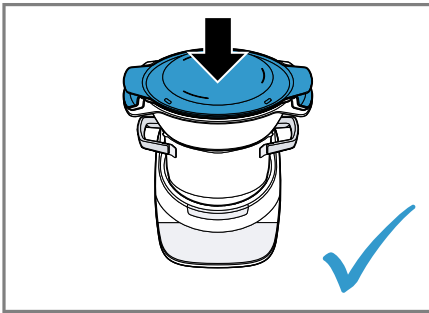
7



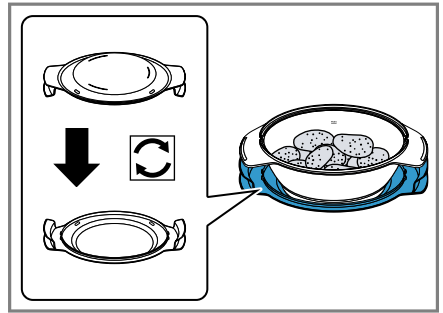
8



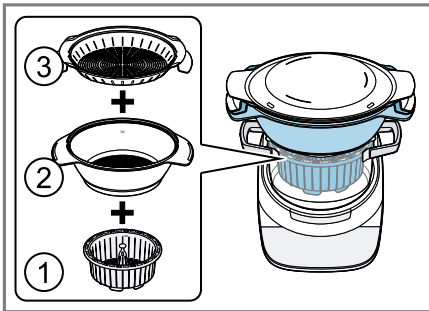
9



10



11



12

	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

13

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 Dampfgaren von Lebensmitteln.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Den Deckel des Geräts und den Deckel des Dampfgaraufsatzes vorsichtig öffnen.
- ▶ Beim Entnehmen des heißen Dampfgareinsatzes oder den heißen Teilen des Dampfgaraufsatzes vorsichtig sein.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie beim Dämpfen Alkohol verwenden.

Kennenlernen des Zubehörs

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Dampfgareinsatz
2	Deckel für Dampfgaraufsatz
3	Zwischenboden
4	Dampfgaraufsatz

Symbole

Symbol	Beschreibung
max	Maximale Füllmenge
	Minimale Füllmenge Dampfgaren

Bedienung

Dampfgareinsatz vorbereiten

→ Abb. **2 - 5**

Hinweise

- Nie ohne den inneren Deckel und den aufgesetzten Messbecher dampfgaren, da sonst zu viel Dampf entweicht.
- Der Dampfgareinsatz kann auch als Sieb oder zum Kochen von Lebensmitteln im Topf verwendet werden, z. B. Nudeln.

Wassermenge

Passen Sie bei Verwendung des Dampfgaraufsatzes die Wassermenge an die Zubereitungszeit an.

Hinweis: Wenn der Dampfgareinsatz verwendet wird, max. 800 ml Wasser einfüllen, da die Lebensmittel sonst im Wasser schwimmen.

Zubereitungszeit - hohe Intensität	Zubereitungszeit - niedrige Intensität	Wassermenge
25 Min.	max. 120 Min.	800 ml
35 Min.	max. 120 Min.	1000 ml
50 Min.	max. 120 Min.	1500 ml
105 Min.	max. 120 Min.	3000 ml

Dampfgaraufsatz vorbereiten

→ Abb. **6 - 10**

Hinweise

- Nie ohne den Deckel für den Dampfgaraufsatz dampfgaren, da sonst zu viel Dampf entweicht.
- Nach der Zubereitung den Deckel für den Dampfgaraufsatz umdrehen und als Untersetzer für den Dampfgaraufsatz verwenden.

→ Abb. **11**

- Um auf 3 Ebenen gleichzeitig dampfzugaren, den Dampfgareinsatz mit dem Dampfgaraufsatz und dem Zwischenboden kombinieren.

→ Abb. **12**

Dampfgaren einstellen

Hinweis: Wenn das Dampfgarzubehör das erste Mal verwendet wird, im Hauptmenü "Automatikprogramme" drücken und "Dampfgaren" wählen. Damit wird das Zubehör automatisch im Cookit aktiviert.

Voraussetzung: Der Dampfgareinsatz oder der Dampfgaraufsatz ist vorbereitet.

1. Im Hauptmenü "Automatikprogramme" drücken und "Dampfgaren" wählen.
2. Das gewünschte Programm "Dampfgaren hohe Intensität" oder "Dampfgaren niedrige Intensität" wählen.
 - ✓ Das Display zeigt die empfohlenen Zubereitungszeiten für verschiedene Lebensmittel.
3. Die gewünschte Zubereitungszeit einstellen und ▷ "Start" drücken, um das Automatikprogramm zu starten.

Reinigungsübersicht

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 13

Anwendungsbeispiele

Mit dem Automatikprogramm "Dampfgaren" garen Sie Lebensmittel im Wasserdampf bei ca. 100 °C schonend und ohne Überdruck. Dadurch verhindern Sie Nährstoffverluste und die Lebensmittel behalten ihre Form, Farbe und ihr typisches Aroma.

Hinweise

- Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Empfehlungen. Da sich Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form, Zustand und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Lebensmittel von den Werten abweichen.
- Die Werte gelten für die Verwendung des Automatikprogramms "Dampfgaren" in Verbindung mit dem Dampfgaraufsatz und, wenn nicht anders angegeben, für frische Lebensmittel.

Lebensmittel	Wassermenge in ml	Dampfgarintensität	Dauer in Min.
Blumenkohl, in Röschen, 600 g	800	hoch	15-20
Brokkoli, in Röschen, 600 g	800	hoch	9-12
tiefgekühlte Erbsen, 1000 g	800	hoch	10-15
Karotten, in Scheiben, 500 g	800	hoch	8-12
ganze Karotten, 500 g	800	hoch	10-15
ganze weiße Spargel, 1000 g	800	hoch	20-25
mittelgroße Pellkartoffeln, 1000 g	1000	hoch	30-40
geviertelte Salzkartoffeln, 1000 g	800	hoch	20-30
Hähnchenbrust, je 150 g, 3 Stück	1000	hoch	30-35
Kabeljaufilet, je 180 g, 2 Stück	800	niedrig	32-37
Lachsfilet, je 125 g, 4 Stück	800	hoch	12-15
Crème brûlée, in Gläsern, 4 Stück	800	niedrig	35-45

Tipps

- Wenn Sie Lebensmittel auf mehreren Ebenen oder gefrorene Lebensmittel dampfgaren, verlängert sich die Zubereitungszeit.
- Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, die Lebensmittel gleichmäßig verteilen und die Dampföffnungen nicht vollständig bedecken.
- Druckempfindliche Lebensmittel auf mehreren Ebenen locker verteilen.
- Lebensmittel mit einer kürzeren Garzeit erst später hinzufügen. Durch das Öffnen während des Garvorgangs entweicht heißer Dampf und die Zubereitungszeit verlängert sich.
- Sie können hitze- und dampfbeständiges Geschirr im Dampfgareinsatz oder Dampfgaraufsatz verwenden, z. B. zur Zubereitung von Soufflés, Eierstich oder Joghurt.

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 steaming food.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Carefully open the appliance lid and the lid of the steaming attachment.
- ▶ Take care when removing the hot steaming insert or the hot part of the steaming attachment.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.

Avoiding material damage

- ▶ Never use alcohol when steaming.


Familiarising yourself with the accessories

Overview

→ Fig. 1

1	Steaming insert
2	Lid for steaming attachment
3	Steaming tray
4	Steamer attachment

Symbols

Symbol	Description
max	Maximum quantity
	Minimum capacity for steaming

Operation

Preparing the steaming insert

→ Fig. 2 - 5

Notes

- Never steam anything without using the inner lid and without the measuring cup in place, as otherwise too much steam will escape.
- The steaming insert can also be used as a sieve or to cook food in the pot, e.g. pasta.

Quantity of water

When using the steaming attachment, adjust the quantity of water to the cooking time.

Note: When using the steaming insert, use no more than 800 ml of water, as otherwise the food will swim around in the water.

Cooking time - high intensity	Cooking time - low intensity	Quantity of water
25 mins	max. 120 mins	800 ml
35 mins	max. 120 mins	1000 ml
50 mins	max. 120 mins	1500 ml
105 mins	max. 120 mins	3000 ml

Overview of cleaning

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

Application examples

With the automatic programme "Steaming" food is gently cooked in steam without overpressure at approx. 100 °C. This prevents loss of nutrients and food retains its shape, colour and typical flavour.

Notes

- The values specified here are recommendations. As foods differ in terms of origin, size, shape, condition and brand, an optimal setting for your food may diverge from these values.
- The values apply when using the automatic programme "Steaming" together with the steaming attachment and, unless otherwise indicated, for fresh food.

Food	Volume of water in ml	Steam cooking intensity	Cooking time in min
Cauliflower, in florets, 600 g	800	high	15-20
Broccoli, in florets, 600 g	800	high	9-12

Preparing the steaming attachment

→ Fig. 6 - 10

Notes

- Never steam anything without using the lid for the steaming attachment, as otherwise too much steam will escape.
- After cooking, turn the lid for the steaming attachment over and use it as a mat for the steaming attachment.

→ Fig. 11

- In order to steam on 3 levels at the same time, combine the steaming insert with the steaming attachment and the steaming tray.

→ Fig. 12

Setting steaming

Note: If you are using the steaming accessories for the first time, press "Automatic programmes" in the main menu and select "Steaming". This automatically activates the accessory in the Cookit.

Requirement: The steaming insert or steaming attachment is now ready to use.

1. Press "Automatic programmes" in the main menu and select "Steaming".
2. Use the "High-intensity steaming" or "Low-intensity steaming" button to select the programme you require.
 - ✓ The display shows the recommended cooking times for different types of food.
3. Set the desired cooking time and press ▷ "Start" to start the automatic programme.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 13

Food	Volume of water in ml	Steam cooking intensity	Cooking time in min
Frozen peas, 1000 g	800	high	10-15
Carrots, sliced, 500 g	800	high	8-12
Whole carrots, 500 g	800	high	10-15
Whole white asparagus, 1000 g	800	high	20-25
Medium-sized potatoes boiled in the skin, 1000 g	1000	high	30-40
Quartered boiled potatoes, 1000 g	800	high	20-30
Chicken breast, 150 g each, 3	1000	high	30-35
Cod fillet, 180 g each, 2	800	low	32-37
Salmon fillet, 125 g each, 4	800	high	12-15
Crème brûlée, in jars, 4	800	low	35-45

Tips

- If you are steaming food across several levels or steaming frozen food, the cooking time must be extended.
- In order to obtain a consistent cooking result, distribute the food evenly and do not completely cover the steam openings.
- Loosely distribute food likely to become squashed on several levels.
- Add food with a shorter cooking time later on. Opening the appliance during the cooking process will cause hot steam to escape, and the food will take longer to cook.
- You can use heat and steam-resistant cookware in the steaming insert or steaming attachment, e.g. for cooking soufflés, savoury egg custard or yogurt.

Sécurité

fr

- 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 cuire des aliments à la vapeur.
- Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- Ouvrir avec précaution le couvercle de l'appareil et celui de l'accessoire panier vapeur.
- La prudence est de mise lors du retrait de l'accessoire panier vapeur chaud ou des éléments chauds du panier vapeur.
- Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

- Ne jamais utiliser d'alcool lors de la cuisson à la vapeur.


Présentation de l'accessoire

Aperçu

→ Fig. 1

1	Panier vapeur
2	Couvercle du panier vapeur
3	Plateau vapeur
4	Accessoire vapeur

Symboles

Symbole	Description
max	Quantité maximale
	Quantité minimale pour la cuisson à la vapeur

Utilisation

Préparer le panier vapeur

→ Fig. 2 - 5

Remarques

- Ne jamais cuire à la vapeur sans le couvercle intérieur et le gobelet doseur, car une quantité excessive de vapeur s'échapperait.
- Le panier vapeur peut aussi servir de filtre pour la cuisson d'aliments dans le bol, p. ex. des nouilles. 7

Préparer l'accessoire panier vapeur

→ Fig. 6 - 10

Remarques

- Ne jamais cuire à la vapeur sans le couvercle de l'accessoire panier vapeur, car une quantité excessive de vapeur s'échapperait.
- Après la préparation, retourner le couvercle de l'accessoire panier vapeur et l'utiliser comme dessous de plat pour l'accessoire panier vapeur.

→ Fig. 11

- Pour cuire simultanément à trois niveaux, combiner le panier vapeur, l'accessoire panier vapeur et le plateau vapeur.

→ Fig. 12

Régler la cuisson à la vapeur

Remarque : Lors de la première utilisation de l'accessoire vapeur, appuyer sur "Mode automatique"

Quantité d'eau

Lors de l'utilisation du panier vapeur, adapter la quantité d'eau au temps de cuisson.

Remarque : Lorsque le panier vapeur est utilisé, ne pas verser plus de 800 ml d'eau, à défaut de quoi les aliments baigneront dans l'eau.

Temps de cuisson – intensité élevée	Temps de cuisson – faible intensité	Quantité d'eau
25 min.	max. 120 min.	800 ml
35 min.	max. 120 min.	1000 ml
50 min.	max. 120 min.	1500 ml
105 min.	max. 120 min.	3000 ml

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. 13

Exemples d'utilisations

Le programme automatique "Cuire à la vapeur" vous permet de cuire des ingrédients à la vapeur, en douceur et sans surpression à environ 100°C. Vous préservez ainsi les nutriments de la nourriture, qui conserve sa forme, sa couleur et son parfum.

Remarques

- Les valeurs indiquées ne sont que des recommandations. Comme les aliments diffèrent sur les plans de l'origine, de la taille, de la forme, de la condition et de la marque, le réglage optimal pour vos aliments peut différer de ces valeurs.
- Les valeurs indiquées s'appliquent à l'utilisation du programme automatique "Cuire à la vapeur" avec le panier vapeur et, sauf indication contraire, à des aliments frais.

Aliments	Quantité d'eau en ml	Intensité de la cuisson à la vapeur	Durée en min.
Chou-fleur, en bouquets, 600 g	800	haut	15-20
Brocoli, en bouquets, 600 g	800	haut	9-12
Pois surgelés, 1000 g	800	haut	10-15
Carottes, en tranches, 500 g	800	haut	8-12
Carottes entières, 500 g	800	haut	10-15
Asperges blanches entières, 1000 g	800	haut	20-25
Pommes de terre non pelées de taille moyenne, 1000 g	1000	haut	30-40
Pommes de terre coupées en quartiers, 1000 g	800	haut	20-30

Aliments	Quantité d'eau en ml	Intensité de la cuisson à la vapeur	Durée en min.
Filet de poulet, 150 g chaque, 3 filets	1000	haut	30-35
Filet de cabillaud, 180 g chaque, 2 filets	800	basse	32-37
Filet de saumon, 125 g chaque, 4 filets	800	haut	12-15
Crème brûlée, dans des verres, 4 pots	800	basse	35-45

Conseils

- Si la cuisson vapeur est faite sur plusieurs niveaux ou avec des aliments surgelés, le temps de cuisson se rallonge.
- Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, répartir les aliments de manière homogène et ne pas obstruer complètement les ouvertures de vapeur.
- Répartir sans tasser les aliments sensibles à la pression sur plusieurs niveaux.
- Ajouter ultérieurement les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court. L'ouverture de l'appareil pendant la cuisson entraîne l'échappement de vapeur chaude et prolonge le temps de cuisson.
- Vous pouvez utiliser de la vaisselle résistante à la chaleur et à la vapeur dans l'accessoire panier vapeur ou le panier vapeur, par exemple pour préparer des soufflés, du riz au lait ou du yaourt.



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



8001384862 (060619)

de, en, fr