

SCD90MFX9-1

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremquelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709245771
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik



Design	Standard	Bedienknebel	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Ästhetik	Classici	Anzahl der Bedienknebel	7
Logo	Geprägt	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Edelstahl	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Position des Markenlogos	Zierblende	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Gebürstet	Glasart	Stopsol-Silberglas
Spritzleiste	Ja	Türgriff	Concert
Serie	Concert	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Klappfach
Art der Topfträger	Gusseisen	Stellfüße	Silber
Bedienung	Bedienknebel		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

8

Art der Garfunktionen, Garraum 1

<input checked="" type="checkbox"/> Statisch	<input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze + Umluft	<input type="checkbox"/> Heißluft
<input checked="" type="checkbox"/> ECO	<input type="checkbox"/> Kleinflächengrill	<input type="checkbox"/> Großflächengrill
<input checked="" type="checkbox"/> Großflächengrill + Umluft	<input type="checkbox"/> Unterhitze + Umluft	

Reinigungsfunktion, Garraum 1

<input checked="" type="checkbox"/> Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld

<input checked="" type="checkbox"/> UR			
Anzahl der Kochzonen 5			
Vorne links - Gas - Starkbrenner - 2.90 kW			
Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW			
Mitte - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 4.00 kW			
Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW			
Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW			
Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

							
Anzahl der Garraumbelichtungen	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja				
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Türverglasungen	3				
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2				
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsthermostat	Ja				
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse				
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm				
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch				
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W				
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W				
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W				
Garraumbelichtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2900 W				
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W				
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch				
Vollglasinnentür	Ja						

Optionen primärer Garraum 1

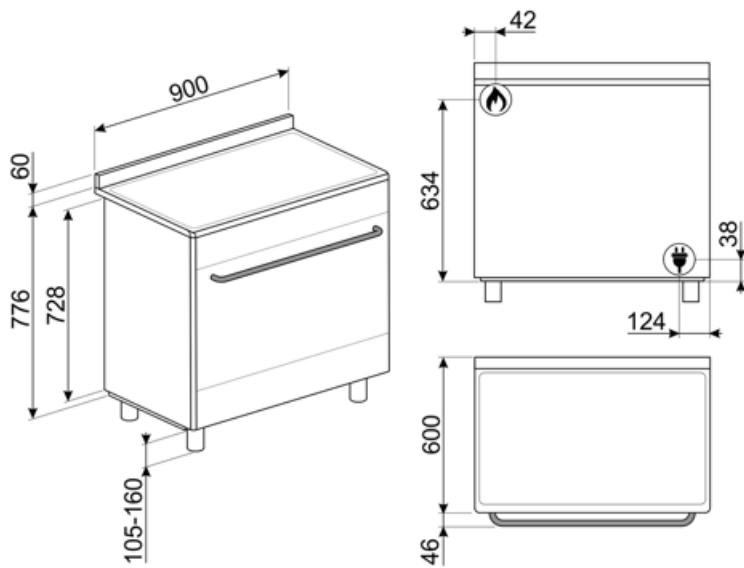
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Mokka-Reduzierrost	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge Netzkabel	110 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	Netzstecker	(F;E) Schuko



Kompatibel Zubehör

AIRFRY9



AIRFRY: Luft-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.

AL90X9



Upstand suitable for 90cm Concert cookers with gas hob and MF oven

BBQ9



Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaltbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF./SFP und Kochz./Standherde

BN940



Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF./SFP und Kochz./Standherde



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

GTT



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT600SNL-9



KIT90X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Concert Standherde (SCD90, SUK91). BxHxT: 896x749x47 mm.



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backofen).

Symbols glossary

	Topfräger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Drehknebelbedienung
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.
	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so		Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.
	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.		ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzuführen.
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.		Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.		Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
	Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

UR

Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.