

# SCD90MFX9-1

## Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wärmequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro

Gas

Umluft + Heißluft

Vapor Clean

8017709245771

A



## Ästhetik



Design	Standard
Bedienoberfläche	Edelstahl
Ästhetik	Classici
Logo	Geprägt
Farbe	Edelstahl
Position des Markenlogos	Zierblende
Oberfläche	Gebürstet
Spritzleiste	Ja
Serie	Concert
Farbe der Kochmulde	Edelstahl
Art der Topfträger	Gusseisen
Bedienung	Bedienknebel









Bedienknebel	Classici
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe des Dekors	Schwarz
Display	Digitaluhr 5 Tasten
Gerätetür	Vollglas
Glasart	Stopsol-Silberglass
Türgriff	Concert
Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Staufach im Sockelbereich	Klappfach
Stellfüße	Silber

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

8


## Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 ECO	 Kleinflächengrill	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze + Umluft	










## Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean
--

## Technische Eigenschaften Kochfeld

			
<b>Anzahl der Kochzonen</b> 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			
<b>Typ Gasbrenner</b>	Standard	<b>Thermoelektrische Zündsicherung</b>	Ja
<b>Automatische Einhandzündvorrichtung</b>	Ja	<b>Brennerdeckel</b>	Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

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

## Optionen primärer Garraum 1

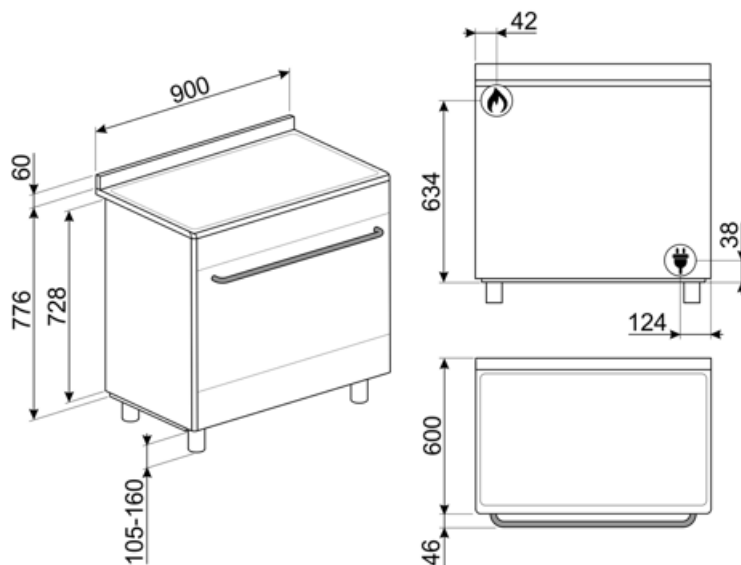
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

## 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: Luftt-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.



### BBQ9

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



### BN940

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



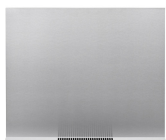
### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### KIT90X9-1

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



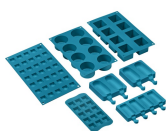
### KITPDQ

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



### SMOLD

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



### AL90X9

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



### BN920

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



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KIT600SNL-9

Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Concert-Standherde mit einem Backofen.



### KITH95

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























### SFLK1

Kindersicherung.



## Symbols glossary

	Topfträger 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 außen.		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarieren 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 Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzulegen.
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. 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.



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.