

# SCD90MFX9-1

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle 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











Ästhetik	Classici	Bedienknebel	Classici
Serie	Concert	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Design	Standard	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Edelstahl	Farbe des Dekors	Schwarz
Oberfläche	Gebürstet	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Bedienoberfläche	Edelstahl	Gerätetür	Vollglas
Logo	Geprägt	Glasart	Stopsol-Silberglas
Position des Markenlogos	Zierblende	Türgriff	Concert
Spritzleiste	Ja	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

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










### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean
--

## Technische Eigenschaften Kochfeld

 UR			
<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>Nutzbares 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

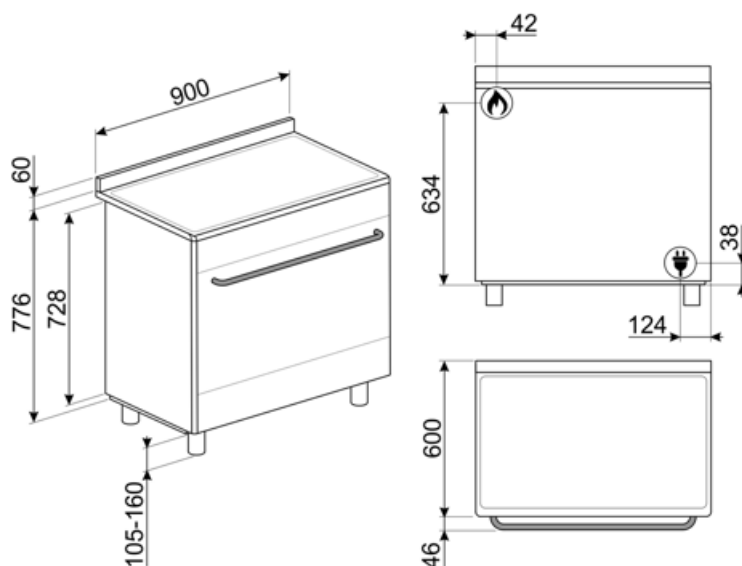
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

## 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

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



## Sonderzubehör

### 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



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### KIT600SNL-9

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



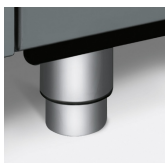
### BG6090-1

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



### KITH95

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



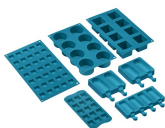
### KITPDQ

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



### 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



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



### BBQ9



### KIT90X9-1

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



### PPX6090-1

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen/Edelstahl für Concert-Standherde mit Gaskochmulde.



























### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



## Symbols glossary (TT)

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>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 äüÙe</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 einzu</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>
 <p>Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>

- 
-  **UR** Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.
  -  **V** Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.
  -  **115 l** Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.
  -  **Drehknebelbedienung**

---

## Benefit (TT)

---

### **Umluft**

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

### **Gaskochfeld**

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

### **Vapor Clean**

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **Doppelte Turbine**

Der Garraum verfügt über zwei Ventilatoren, die mit zwei kreisförmigen Heizelementen ausgestattet sind und das Garen mit rotierender Hitze ermöglichen

### **Tangentiale Kühlung**

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### **Multilevel Halogenlicht**

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### **Tastensteuerung**

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit einer einfachen Taste

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Herausnehmbares Innenglas**

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

### **Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)**

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

### **BBQ (optionales Zubehör)**

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### **Pizzastein (optionales Zubehör)**

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

### **Ablagefach**

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr