

SCD90IMX9-1

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709279240
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

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

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
--

Optionen Kochfeld

			
Sperrfunktion	Ja	Reduzierte	3700, 4800, 7400 W
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja	Leistungsaufnahme (W)	

Technische Eigenschaften Kochfeld

			
Anzahl der Kochzonen	5		
Vorne links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm			
Hinten links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm			
Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm			
Hinten rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm			
Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm			
Anzahl der Kochzonen mit Booster	5	Dekor für min. Topfgröße	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	Anzeige der Kochzone	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja		

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

										
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja							
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Anzahl der Türverglasungen	3							
Bruttovolumen Garraum	129 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2							
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Sicherheitsthermostat	Ja							
Anzahl der Garenbenen	5	Kühlsystem	Kühlgebläse							

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Oberhitze	1200 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung Oberhitze/Grill	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

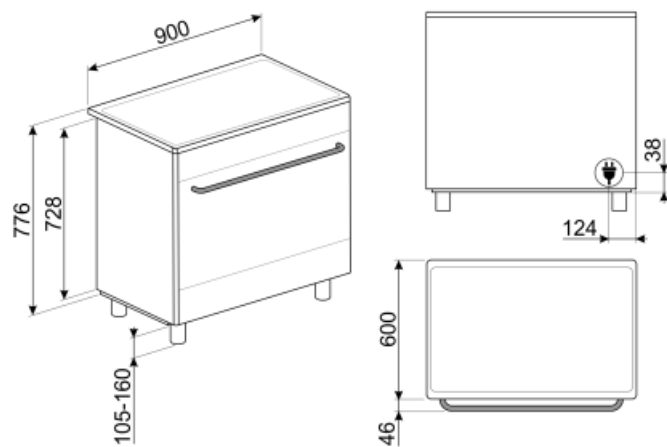
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Absicherung	46 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör

AIRFRY9

AIRFRY: Luftfrittier-Rost AIRFRY9. 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 Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 30x560x380 mm.



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.



PPR9

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



BBQ9



AL90X9

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



KIT600SNL-9

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



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.





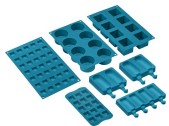
SCRP

Metall-Glasschaber für alle
Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit
Klappgriff, kompatibel für die
Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in
Verbindung von Elektro-Backöfen.
Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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).



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für
Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und
Elektro-Massekochfelder.
Antihafbeschichtete Oberfläche, ideal
für die Zubereitung von Fisch, Eiern
und Gemüse. Abmessungen: 410 x
240 mm.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary (TT)

	Power-Booster: mit dieser Funktion lässt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.		Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
	A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)		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.		Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.		Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarren 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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.		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 einzugeben.
	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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



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



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils