



FROM THE MAKERS OF THE WORLD'S FIRST RANGE COOKER.

RANGE COOKER | KÜHLSCHRÄNKE | DUNSTABZUGSHAUBEN & NISCHENVERKLEIDUNGEN



Klassisch - 8



Modern - 28



Semi-Professionell - 50



Dunstabzugshauben und
Nischenverkleidungen - 66



Kühl-/Gefrierkombinationen - 72

INHALT

KLASSISCH

10	Classic 90
12	Classic 110
14	Classic Deluxe 90
16	Classic Deluxe 100
18	Classic Deluxe 110
20	Elan 90
22	Elan 110
24	French Collection SE
26	French Collection 110

MODERN

30	Professional+ FX
32	Professional+ FXP
34	Professional+ 90
36	Professional+ 100
38	Professional+ 110
40	Toledo 90
42	Toledo 110
44	Toledo XT

46	Excel 110
48	Elite SE 110

SEMI-PROFESSIONELL

52	Continental
54	900 S
56	900 Deluxe
58	1092 Deluxe
60	CKR 1092
62	Mercury 1000 by Falcon
64	Mercury 1200 by Falcon

DUNSTABZUGSHAUBEN UND NISCHENVERKLEIDUNGEN

68	110/100/90 Dunstabzugshauben
68	Galaxy Dunstabzugshauben
69	110/100/90 Nischenverkleidungen
70	Dunstabzugshauben Semi-Professionell

71	Dunstabzugshauben Mercury
71	Nischenverkleidungen Semi-Professionell

KÜHL-/GEFRIERKOMBINATIONEN

74	SxS Kühl-/Gefrierkombinationen
76	DxD Kühl-/Gefrierkombinationen

TECHNISCHE ANGABEN



Range Cooker seit 1830

Bereits im Jahr 1830 schufen wir den weltweit ersten Range Cooker, der unter dem Namen „Kitchener“ auf den Markt kam. Entwickelt und gebaut wurde der Herd von William Flavel, Sohn der Gründerfamilie unseres Unternehmens. Der Kitchener stand für einen revolutionären Fortschritt in der Kochtechnologie, machte er das Kochen doch von einem Tag auf den anderen schneller, leichter und effizienter. Tatsächlich erregte er zur damaligen Zeit einiges Aufsehen, und bis heute ist er die Inspiration für jeden neuen Range Cooker. Der Kitchener diente sogar als Vorbild für die innovative Gusseisentechnologie, die bei unserem Schwesterunternehmen AGA zum Einsatz kommt.

Damals wie heute sind wir der Marktführer. Unsere Produktion ist noch immer an unserem ursprünglichen Standort in Royal Leamington Spa angesiedelt, von wo aus wir uns zur Nr. 1 bei Range Cookern in Europa entwickelt haben – ein Erfolg, der auf kontinuierlicher Innovations- und Entwicklungstätigkeit gründet, gepaart mit absoluter Zuverlässigkeit. Das gilt selbstverständlich auch für unsere Kühl- und Gefriergeräte.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Blättern in unserer Broschüre. Sie werden sicher schon bald verstehen, warum Falcon heute so beliebt ist wie eh und je.





DAS ERFOLGSREZEPT...

Legendäre Leistung

Ein „gutes Gefühl“ lässt sich schwerlich messen, aber wir nehmen die kontinuierliche Leistungsfähigkeit unserer Produkte extrem ernst. So beschäftigt sich unsere Mitarbeiterin Alison Trinder, eine ausgebildete Ökotrophologin, ausschließlich mit der Frage, wie die Leistungsfähigkeit unserer Geräte optimal ausgeschöpft werden kann. Zum Beispiel führt sie an all unseren Herden „British-Standard-Kochtests“ durch, um perfekte Ergebnisse beim Backen, Braten und Kochen sicherzustellen. Sie testet auch unsere Reinigungsmittel auf ihre Gebrauchssicherheit für unsere Produkte und überprüft akribisch jede Bedienungsanleitung auf ihre Korrektheit und Benutzerfreundlichkeit. Auf all unsere Produkte gewähren wir eine 2-Jahres-Garantie ab Kaufdatum, inklusive Reparaturarbeiten und Ersatzteile sowie Vor-Ort-Service. Wir glauben, dass der Service, Ihr Falcon Produkt sorgenfrei genießen zu können, unbezahlbar ist.





UNSER ENGAGEMENT FÜR QUALITÄT UND UMWELTSCHUTZ

Dank unseres Engagements für Qualität und Umweltschutz sind wir nach zwei ISO-Standards zertifiziert. ISO 9001 garantiert, dass alle Falcon Produkte nach einem international anerkannten Qualitätsmanagementsystem entwickelt und hergestellt werden, während ISO 14001 dafür steht, dass wir mit einem bewährten Umweltmanagementsystem arbeiten. Viele unserer Spülen tragen das britische Sicherheitssiegel „British Standard Kitemark“, ein klares Zeichen für Qualität. Darüber hinaus ist die Mehrzahl unserer Geräte zu **95% recyclebar**. Alle Öfen haben die Energieeffizienzklasse **A**. Besonders stolz sind wir auf unser Kühlgefriergerät im amerikanischen Stil mit AA-Klassifizierung. Und unsere effizienten Transportlösungen – minimale Verpackung bei maximalem Schutz für das Produkt – sind sogar preisgekrönt.



MULTIFUNKTIONSEIGENSCHAFTEN



Heißluftbackofen

Ein Heißluftbackofen hat im Inneren einen Ringheizkörper, der die Luft im Backraum erhitzt. Die heiße Luft wird durch einen integrierten Ventilator gleichmäßig im Backraum verteilt. Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung ermöglicht dieser Ofen das gleichmäßige Garen auf mehreren Ebenen.



Konventioneller Backofen

Bei dieser herkömmlichen Garmethode wird der Ofen mit Ober- und Unterhitze aufgeheizt. Dies löst einen natürlichen Wärmeleitprozess aus, durch den die Hitze im oberen Bereich des Ofens am stärksten ist. Besonders gut geeignet für das Braten und Backen auf einer Ebene.



Umluftbackofen

Hier hat der konventionelle Backofen zusätzlich einen Ventilator. Die Luft im Backraum wird von Unter- und Oberhitze erhitzt und durch einen Umluft-Ventilator im Backraum verteilt. Dies ermöglicht das Garen in Temperaturzonen, wobei sich die heißeste Zone – wie im konventionellen Ofen – im oberen Bereich des Ofens befindet. Perfekt geeignet, um zum Beispiel oben einen Braten und unten eine Apfel-Torte zum Dessert zuzubereiten.



Unterhitze

Unterhitze wird häufig verwendet, um Schmorgerichte langsam zu garen oder zum Beispiel bei Pizza für einen knusprigen Boden und saftigen Belag zu sorgen.



Heißluftgrill

Ermöglicht das Grillen bei geschlossener Tür: für einen gleichmäßigeren Grillvorgang und weniger Geruchsbelästigung in der Küche – besonders vorteilhaft beim Grillen von Fisch.

(Bei Modellen, bei denen der Grill in den Backofen integriert ist).

SPEZIELLE FALCON FUNKTIONEN



Grillplatte

Die Grillplatte aus robustem Aluminium Guss sitzt bei Bedarf perfekt auf dem Gas-Kochfeld. Der flache Teil ist ideal zum Rösten von Speck und Toast, während die gerillte Seite dafür sorgt, dass Fett abfließen kann – die gesunde Alternative für das Braten von Steaks, Burgern und Fisch.



Grillplatte im Teppan-Yaki Stil

Japanisch kochen leicht gemacht – mit der einzigartigen Grillplatte im Teppan-Yaki Stil, die perfekt auf den Gasbrennern sitzt. Die Antihaft-Beschichtung verhindert das Anbacken und ist leicht zu reinigen. Wenn die Grillplatte nicht gebraucht wird, entsteht mit dem im Lieferumfang enthaltenen zusätzlichen Rost in Sekundenschnelle wieder ein 5-Brenner-Kochfeld. (z.B. Professional+ FX)



Drei-Ring Wokbrenner

Enorm leistungsfähig und regelbar: Der Dreifachbrenner des Wokrings ermöglicht das Köcheln auf kleinster Flamme ebenso wie das scharfe Anbraten auf höchster Stufe, und bei vielen Modellen gehört ein praktischer gusseiserner Wokhalter zum Lieferumfang, der den Wok sicher in Position hält.



Ausfahrbarer Grill

Die Teleskopschienen unseres ausfahrbaren Grills sorgen für perfekte Handhabung. Sie erleichtern nicht nur die Überprüfung des Grillguts, sondern verhindern auch ein zu weites Herausziehen des Grills.



Grillhalterung

Die Grillhalterung wird in die linke Backofentür eingehängt und ermöglicht Ihnen Grillen bei geschlossener Backofentür. Kein Hineingreifen in den Backofen erforderlich. Erhältlich in Elite SE, Toledo XT und French Collection SE.



Bräunungselement

Eine großartige Funktion zum Bräunen von Pasta oder Überbacken mit Käse - die Krönung für Ihr Gericht. Das Bräunungselement verwendet nur die Oberhitze und kann auch zum Warmhalten von Gerichten ohne Austrocknen verwendet werden.



Auftauen

Eine unglaublich sichere Funktion zum schnellen Auftauen mit nicht vorgewärmter Luft über das Gebläse, sodass es im Gegensatz zum Auftauen in der Mikrowelle nicht zum versehentlichen Kochvorgang kommen kann. Perfekt für sanftes Auftauen empfindlicher Speisen.



Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizfunktion wird der Ofen 30% schneller vorgeheizt als beim Heißluftbackofen – kein ungeduldiges Warten mehr auf das Ausgehen der Temperaturkontrollleuchte. Unsere Tests haben ergeben, dass es bei Verwendung der Schnellaufheizung nicht nötig ist, den Ofen vorzuheizen, sondern Sie zum Beispiel gekühltes Kochgut auch direkt in den kalten Ofen geben können.



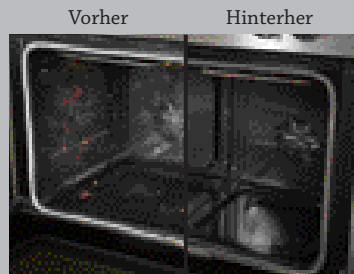
Garguthalterung

Diese innovative Garguthalterung ist an der Innenseite der Ofentür befestigt und in zwei Stufen höhenverstellbar. Der Braten kommt Ihnen so beim Öffnen der Tür entgegen. Kein Verbrennen mehr, wenn Sie in den Ofen greifen, um den Braten herauszuholen.



Multikochzone

Sie können entweder mit den zwei 1,1-kW-Glaskeramik-Kochzonen arbeiten oder eine robuste, antihafbeschichtete Grillplatte aufsetzen – die gesunde Alternative. Erhältlich bei Classic Deluxe und Excel.



Pyrolytische Reinigung

Neu bei Falcon: die pyrolytische Selbstreinigung. Stellen Sie die Funktion des Ofens ein und er reinigt sich selber. Alle Rückstände vom Braten, Grillen und Backen zerfallen bei ca. 450°C zu Asche. Diese lässt sich einfach mit einem feuchten Tuch entfernen. Erhältlich nur im Professional+ FXP.

BETRIEBSARTEN

Elektro-Gas (auf Flüssiggas umrüstbar)

Die beliebteste Variante, der Elektro-Gas-Herd, verbindet die Schnelligkeit eines Gaskochfelds mit der Flexibilität und gleichmäßigen Wärmeverteilung eines Elektroofens. Wenn Sie ein Gaskochfeld haben möchten, Ihr Haus aber keinen Gasanschluss hat, können all unsere Geräte auf Flüssiggas umgerüstet werden. Der mitgelieferte Umrüstsatz wird vor Ort von einem Fachinstallateur montiert.

Induktion

Kochen mit Induktion wird aufgrund der Schnelligkeit und extrem guten Regelbarkeit immer beliebter. Und dank innovativer Funktionen wie Topferkennung, Überhitzungsschutz oder Restwärmeanzeigen ist das Induktionskochfeld auch in Sachen Umweltfreundlichkeit anderen Kochfeldoptionen klar überlegen.

Glaskeramik

Dank ihrer beeindruckend schnellen Aufheizung und extrem guten Regelbarkeit sind Glaskeramik-Kochfelder die perfekte Alternative zum Gaskochfeld. Häufig werden sie wegen ihrer durchgehenden, leicht zu reinigenden Oberfläche sogar bevorzugt.

Achtung: Alle Elektro / Glaskeramik / Gas Herde sind bauseitig mit mindestens 3 x 25A (bei Induktionskochfeld mit 3 x 32A) abzusichern (siehe Maximal-Leistung in der Gerätebeschreibung).

KLASSISCH

Ein Range Cooker im klassischen Stil ist ein zentraler Anziehungspunkt im Herzen jeder Landhausküche. Dabei sind die klassischen Range Cooker von Falcon von jeher besonders begehrt, denn sie tragen mit ihrem charakteristischen Design und dem traditionellen Charme zu einer authentischen, freundlichen Atmosphäre bei.

10	Classic 90
----	------------

12	Classic 110
----	-------------

14	Classic Deluxe 90
----	-------------------

16	Classic Deluxe 100
----	--------------------

18	Classic Deluxe 110
----	--------------------

20	Elan 90
----	---------

22	Elan 110
----	----------

24	French Collection SE
----	----------------------

26	French Collection 110
----	-----------------------





Schwarz (matt)



Tiefrot



Grün



Königsblau



Crème



Weiss



Rein weiss (Nur für Electro-Gas)

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Heißluftbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

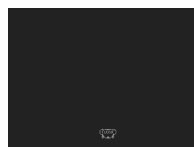


Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Classic 90 Kaminhaube
Schwarz mit Messing oder Chrom
Logo und Reling



Classic 90 Nischenverkleidung
Schwarz mit geprägtem Classic-Logo
aus Messing oder Chrom

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

HEIßLUFTBACKOFEN



Ein Heißluftbackofen hat im Inneren einen Ringheizkörper, der die Luft im Backraum erhitzt. Die heiße Luft wird durch einen integrierten Ventilator gleichmäßig im Backraum verteilt. Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung ermöglicht dieser Ofen das gleichmäßige Garen auf mehreren Ebenen.

CLASSIC 90

Der einzigartige preisgekrönte Classic 90 findet auch in der kleineren Küche Platz

Mit dem Classic 90 brachte Falcon als erster Hersteller einen nur 90 Zentimeter breiten Doppelofenherd mit einem hohen Heißluftbackofen und einem separaten Grill auf den Markt. Der vielseitige Classic 90 bietet außerdem viele der Vorteile des breiteren Classic 110, zum Beispiel Grillplatte, Wokbrenner und praktische Temperaturanzeige.

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Separater Grill
- Elektro-Gas-Modell mit Wokbrenner und Wokhalter
- Elektro-Gas-Modell mit Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche
- Praktische Garguthalterung
- Zusätzlich passende Nischenverkleidung und Dunstabzugshauben erhältlich
- Wahlweise Messing- oder Chromgriffe (Rein weiss nur Chrom)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz (matt)



Tiefrot



Grün



Königsblau



Crème



Weiss



Rein weiss (Nur für Electro-Gas)

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Konventioneller Ofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6
Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern und
elektrischer Warmhalteplatte aus
gehärtetem Glas

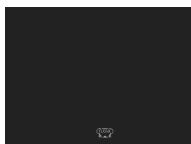


Induktionskochfeld mit 5
Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Classic 110 Kaminhaube
Schwarz mit Messing oder Chrom
Logo und Reling



Classic 110 Nischenverkleidung
Schwarz mit geprägtem Classic-Logo
aus Messing oder Chrom

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden
Sie auf den Seiten 62-67.

DREI-RING-WOKBRENNER



Enorm leistungsfähig und
regelbar: Der Dreifachbrenner
des Wokrings ermöglicht das
Köcheln auf kleinster Flamme
ebenso wie das scharfe
Anbraten auf höchster Stufe,
und bei vielen Modellen
gehört ein praktischer
gusseiserner Wokhalter zum
Lieferumfang, der den Wok
sicher in Position hält.

CLASSIC 110

Stilvoller Klassiker: Elegant geschwungene Sichtfenster und
Türen, traditionelle Griffe – mit dem Classic 110 ist der wahre
Koch in seinem Element

Sie möchten, dass Ihre Gerichte auch bei Abwesenheit
automatisch gegart werden? Dann werden Sie die beiden
programmierbaren Öfen dieses Modells besonders zu schätzen
wissen. Außerdem bietet dieser Herd einen separaten Grill,
Wokbrenner, eine Warmhalteplatte und eine
Aufbewahrungsschublade. Abgerundet wird das Ganze durch die
üblichen Falcon Extras wie Wokhalter, antihaftbeschichtete
Grillplatte und praktische Garguthalterung.

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Separater Grill
- Elektrische Warmhalteplatte aus gehärtetem Glas (Gas-Kochfeld)
- Wokbrenner und Wokhalter beim Elektro-Gas-Modell (Gas-Kochfeld)
- Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche (Gas-Kochfeld)
- Praktische Garguthalterung
- Aufbewahrungsschublade
- Mit Messing - oder Chromgriffen erhältlich
- Wahlweise Messing- oder Chromgriffe (Rein weiss nur Chrom)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz (matt)



Tiefrot



Latte



Flieder



Creme



Braun

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

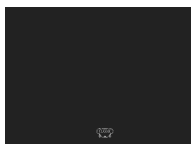


Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Classic 90 Kaminhaube
Schwarz mit Messing oder Chrom
Logo und Reling



Classic 90 Nischenverkleidung
Schwarz mit geprägtem Classic-Logo
aus Messing oder Chrom

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

BRÄUNUNGSELEMENT



Eine großartige Funktion zum Bräunen von Pasta oder Überbacken mit Käse - die Krönung für Ihr Gericht. Das Bräunungselement verwendet nur die Oberhitze und kann auch zum Warmhalten von Gerichten ohne Austrocknen verwendet werden.

CLASSIC DELUXE 90

Der Classic Deluxe 90 – kleiner Platzbedarf, aber viel Persönlichkeit!

Der Classic 90 Deluxe bietet 5 Kochstellen in vier Größen, einschließlich eines Drei-Ring-Wokbrenners. Der separate Grill ist mit einem Auszug (Glide-out) ausgerüstet, der Ihnen das Hantieren mit Grillgut und Geschirr erheblich erleichtert. Wie alle Falcon Herde hat auch dieses Modell zwei Backöfen, wobei der Multifunktionsbackofen links acht verschiedene Betriebsarten bietet, inklusive Schnellaufheizung. Der Classic Deluxe ist in Crème, Schwarz, Tiefrot, Braun, Flieder und Latte, mit Chrom- oder Messinggriffen erhältlich.

- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Schnellaufheizung, Heißluft, Umluft Heißluftgrill, Auftauen, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze
- Linker Ofen programmierbar
- Fünf Kochstellen
- Neue Betriebsart Schnellaufheizung am Multifunktionsbackofen
- Attraktive neue Blende, Regler und robuste Griffe
- Voll programmierbarer Multifunktionsbackofen
- Neues Sockeldesign
- Zusätzlich passende Nischenverkleidung und Dunstabzugshauben erhältlich
- Wahlweise Messing- oder Chromgriffe (Latte, Flieder und Braun nur in Chrom)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz (matt)



Tiefrot



Latte



Flieder



Creme



Braun

Abmessungen in mm

Breite : 1000

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Classic 100 Kaminhaube
Schwarz oder Chrom Logo und
Reling



Falcon 100 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

81-LITER-BACKOFEN



Perfekt für große Aufgaben - die neuen Falcon Range Cooker mit 100 cm Breite präsentieren sich mit einem beeindruckenden 81-Liter Backofen - 50% mehr Platz als in vergleichbaren 100-cm Modellen. In einem Ofen findet sich Platz für Ihren Sonntagsbraten mit allen Beilagen.

CLASSIC DELUXE 100

Klassisches Design in Kombination mit der neuen Breite 100 cm: Jetzt haben Sie bei unserer beliebten Serie Classic Deluxe eine noch größere Auswahl.

Mit der neuen Breite 100 cm wird unsere Classic Deluxe Serie noch flexibler – natürlich mit dem klassischen Chic, der diese Modelle so beliebt macht. Der Classic Deluxe 100 ist in einer phantastischen Palette an Standardfarben erhältlich, z. B. in den hochaktuellen Farbtönen Flieder und Latte. Damit ist er auch für moderne Einrichtungsstile die perfekte Ergänzung. Mit einem Ofen-Gesamtvolumen von 150 Litern bietet dieser mittelgroße Range Cooker jede Menge Platz und lässt sich mit seinen beiden Öfen und dem separaten Grill dennoch flexibel in jede Küche integrieren. Das robuste Gaskochfeld erleichtert das Hantieren mit Töpfen unterschiedlicher Größen, und der große gusseiserne Wokbrenner schafft Platz für zusätzliche Pfannen. Der Classic Deluxe 100 ist erhältlich in der Ausführung mit elektrischen Backöfen und Erdgas-Kochfeld (auf Flüssiggas umrüstbar)*, dies ist standardmäßig mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

- Hoher Ofen mit unglaublich großem Volumen - marktführende 81 Liter*
- Ein zweiter Ofen mit 69 Litern Volumen sorgt für zusätzliche Flexibilität und erleichtert die Zubereitung großer Mahlzeiten für viele Personen
- Separater, ausfahrbarer Grill auf Teleskopschienen
- Fünf Gaskochstellen für unterschiedliche Topfgrößen, darunter ein 3,5-kW-Wokbrenner und eine gusseiserne Grillplatte
- Mattglänzende, leicht zu reinigende Roste
- Sichtfenstertüren, um den Garvorgang ohne Öffnen des Ofens zu verfolgen
- Perfekt aufeinander abgestimmte Griffe und Beschläge – für ein anspruchsvolles, stilvolles Design
- Beide Öfen haben Energieeffizienzklasse A

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz (matt)



Tiefrot



Latte



Flieder



Creme



Braun

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern und einer elektrischen Glaskeramik Kochzone mit zuschaltbarer Bräterzone ("Multikochzone")

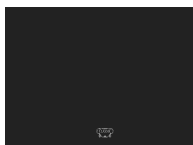


Induktionskochfeld mit 5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Classic 110 Kaminhaube
Schwarz mit Messing oder Chrom Logo und Reling



Classic 110 Nischenverkleidung
Schwarz mit geprägtem Classic-Logo aus Messing oder Chrom

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

SCHNELLAUFHEIZUNG



Mit der Schnellaufheizungs-funktion wird der Ofen 30 % schneller vorgeheizt als beim Heissluftbackofen – kein ungeduldiges Warten mehr auf das Ausgehen der Temperatur-kontrollleuchte. Unsere Tests haben ergeben, dass es bei Verwendung der Schnellaufheizung nicht nötig ist, den Ofen vorzuheizen, sondern Sie zum Beispiel gekühltes Kochgut auch direkt in den kalten Ofen geben können.

CLASSIC DELUXE 110

Der Classic Deluxe – traditionelles Classic Design mit aufregenden neuen Details

Der Classic Deluxe hat sieben Kochstellen, darunter einen Drei-Ring-Wokbrenner und eine Glaskeramik-Multikochzone. Der separate Grill ist nun mit einem Auszug (Glide-out™) ausgerüstet, der Ihnen das Hantieren mit Grillgut und Geschirr erheblich erleichtert. Natürlich hat auch der Classic Deluxe die beiden üblichen geräumigen Backöfen. Der Multifunktionsbackofen auf der linken Seite verfügt über acht verschiedene Betriebsarten inklusive Schnellaufheizung, durch die der Ofen 30 Prozent schneller auf Betriebstemperatur gebracht wird als mit konventioneller Heißluft.

- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Schnellaufheizung, Heißluft, Heißluftgrill, Auftauen, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze.
- Linker Ofen programmierbar
- Sechs Kochstellen bei Gas- oder Cerankochfeld (bei Gas: fünf Gasbrenner, 1 Multikochzone)
- Multikochzone: Elektrische Glaskeramik-Kochzone mit zuschaltbarer Bräterzone (2 x 1,1 KW) und auflegbarer Grillplatte.
- Separater, ausfahrbarer Grill mit Teleskopauszug
- Neue Betriebsart Schnellaufheizung des Multifunktionsbackofens
- Attraktive neue Blende, Regler und robuste Griffe
- Neues Sockeldesign
- Zusätzlich passende Nischenverkleidung und Dunstabzugshauben erhältlich
- Wahlweise Messing- oder Chromgriffe (Latte, Flieder und Braun nur in Chrom)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz Glänzend



Grün



Latte



Flieder



Creme

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 90 Kaminhaube
Schwarz oder
Chrom-Logo



Falcon 90 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

HOHER HEIßLUFTBACKOFEN



Hoch und schlank: Unsere raffiniert geformten Heißluftbacköfen sind so ausgelegt, dass Sie darin gleich vier Hähnchen auf einmal braten können – ganz sicher die sparsamste und funktionellste Platzausnutzung, die es je gab. Verstellbare Roste sorgen für Flexibilität, und dank der schlanken Abmessungen müssen Sie im Hauptofen nicht auf Platz verzichten.

ELAN 90

Unwiderstehlich – die perfekte Kombination klassischer Schönheit und moderner Kompaktheit

Die schlankere Version des Vorzeigeherds Elan 110 ist ideal geeignet, wenn Sie die Eleganz und den Komfort eines echten Range Cookers genießen möchten, aber nur beschränkter Raum zur Verfügung steht. Wie sein größerer Bruder hat auch der Elan 90 die attraktiven Spiralgriffe und geschwungenen Türen, einen Multifunktionsbackofen (links), einen separaten Heißluftbackofen (rechts), sowie fünf Kochstellen und eine Temperaturanzeige in der Tür des hohen Heißluftofens.

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft,
- Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze
- Ausfahrbarer Grill
- Separater Heißluftbackofen
- Fünf Kochstellen, inklusive Wokbrenner und Wokhalter (nur Gas-Kochfeld)
- Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche
- Praktische Garguthalterung
- Zusätzlich passende Nischenverkleidung und Dunstabzugshauben erhältlich

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz Glänzend



Grün



Latte



Flieder



Crème

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6
Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
6 Brennern



Induktionskochfeld mit 5
Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Schwarz oder
Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

AUSFAHRBARER GRILL



Die Teleskopschienen unseres ausfahrbaren Grills sorgen für perfekte Handhabung. Sie erleichtern nicht nur die Überprüfung des Grillguts, sondern verhindern auch ein zu weites Herausziehen des Grills.

ELAN 110

Elan, der Vorzeigeherd unter den Falcon Modellen im klassischen Design: perfekt geeignet für den ambitionierten Koch mit hohen Ansprüchen an die Optik

Die nostalgische Formschönheit des Elan, betont durch die Spiralgriffe, die eleganten Regler und die geschwungenen Türen, verleiht diesem Klassiker seine besondere Note. Ein durchgehendes Gaskochfeld, mit traditionellen gusseisernen Rosten, links und rechts jeweils ein Drei-Ring-Wokbrenner, in der Mitte vier Brenner: Bei diesem Herd können sich Hobby- und Meisterköche frei entfalten.

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze
- Ausfahrbarer Grill
- Separater Grill und Heißluftbackofen
- Zwei Drei-Ring-Wokbrenner und ein Wokhalter
- Elektro-Gas-Modell mit Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche
- Gusseiserne Roste
- Aufbewahrungsschublade

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl



Braun



Chinablau



Kirschrot



Weiss



Schwarz Glänzend



Creme

Abmessungen in mm

Breite : 1092

Tiefe : 595

Höhe (bis zum Kochfeld) : 910-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
6 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

FRENCH COLLECTION



Klare Linien, sorgfältig verarbeitete Griffe in gebürstetem Aluminium, sternförmige Bedienknöpfe und höchste Leistungsfähigkeit: Die French Collection lädt ein in die Welt der französischen Kochkunst.

FRENCH COLLECTION ELISE SE

Eine neue Kollektion von Falcon in elegantem Retro-Look...

Mit seinen sternförmigen Bedienknöpfen und den klaren Linien lädt der French Collection SE zum Dolce Vita „à la française“ ein. Dieses flexible und leistungsfähige Modell bietet zwei Öfen (einen Multifunktions- und einen Umluftbackofen) sowie ein Kochfeld mit sechs Kochstellen, darunter zwei Drei-Ring-Brenner. Der French Collection SE ist in sechs Farben erhältlich, die Applikationen sind aus gebürstetem Nickel.

- Multifunktionsofen links mit den Betriebsarten Auftauen, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze
- Heißluftbackofen rechts
- Einzigartiger Grill für das Grillen bei geschlossener Ofentür
- Edelstahl-Gaskochfeld mit sechs Brennern
- Edle, mattglänzende Roste
- Gusseiserner Wokhalter für die sichere Zubereitung von Pfannengerichten
- Geräumige Aufbewahrungsschublade über die gesamte Breite beider Öfen

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl



Braun



Chinablau



Kirschrot



Weiss



Schwarz Glänzend



Creme

Abmessungen in mm

Breite : 1092

Tiefe : 595

Höhe (bis zum Kochfeld) : 910-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
6 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Schwarz oder
Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

SXS KÜHL-GEFRIERKOMBINATION



Der Falcon SxS ist eine technisch ausgereifte, hochwertige Side-by-Side-Kühl- Gefrierkombination, die farblich perfekt zu unseren Range Cookern passt und in den drei beliebtesten Range-Cooker-Farben erhältlich ist. Das eindrucksvolle Gerät bietet eine Fülle praktischer Funktionen.

FRENCH COLLECTION

ELISE 110

Darf es noch etwas mehr sein? Der French Collection 110 mit drei Backöfen

Wie der French Collection SE verleiht auch das Modell French Collection 110 Ihrer Küche einen herrlichen „French Touch“ und verspricht einzigartige und köstliche kulinarische Erlebnisse. Der Herd verfügt über drei Öfen, einer davon ist mit einem ausfahrbaren Grill ausgestattet. Das Gaskochfeld bietet sechs Kochstellen, darunter zwei Drei-Ring-Brenner. Der French Collection 110 ist in sechs Farben erhältlich, die Applikationen sind aus gebüstem Nickel.

- Multifunktionsofen links mit den Betriebsarten Auftauen, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze
- Heißluftbackofen rechts, mit Heißluftgrillfunktion
- Separater ausfahrbarer Grill
- Edelstahl-Gaskochfeld mit sechs Brennern
- Edle, mattglänzende, leicht zu reinigende Roste
- Gusseiserner Wokhalter für die sichere Zubereitung von Pfannengerichten
- Aufbewahrungsschublade

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.

MODERN

Klare Linien und moderne Materialien schaffen ideale Synergien in der modernen Küche. Unsere modernen Range Cooker verbinden Design und Funktionalität in perfekter Harmonie und garantieren kulinarische Perfektion durch und durch.

30	Professional+ FX
32	Professional+ FXP
34	Professional+ 90
36	Professional+ 100
38	Professional+ 110

40	Toledo 90
42	Toledo 110
44	Toledo XT
46	Excel 110
48	Elite SE 110





Edelstahl



Tiefrot



Elfenbein



Creme



Schwarz Glänzend



Bei geteiltem Ofen können Sie im nicht beheizten Ofenraum zum Beispiel Teller und Schüsseln optimal vorwärmen.



E.S.P. (Energie-Spar-Paneel) Bei eingesetztem E.S.P. reduziert sich der Multifunktionsofen von 108 auf 49 Liter.



Dank der innovativen Technologie können Sie den Ofen des Professional+ FX ganz einfach teilen – und damit ideal kleinere Gerichte zubereiten und zudem noch Geld sparen.



Abmessungen in mm

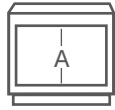
Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 905-930*

* Höhe einstellbar

ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsofen: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern
und 1 Grillplatte im
Teppan-Yaki Stil

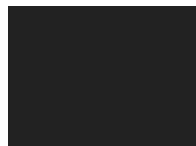


Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 90 Kaminhaube
Schwarz oder
Chrom-Logo



Falcon 90 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

GRILLPLATTE IM TEPPAN-YAKI STIL



Japanisch kochen leicht gemacht – mit der einzigartigen Grillplatte im Teppan-Yaki Stil, die perfekt auf den Gasbrennern sitzt. Die Antihafbeschichtung verhindert das Anbacken und ist leicht zu reinigen. Wenn die Grillplatte nicht gebraucht wird, entsteht mit dem im Lieferumfang enthaltenen zusätzlichen Rost in Sekundenschnelle wieder ein 5-Brenner-Kochfeld.

PROFESSIONAL⁺ FX

Niedriger Energieverbrauch und Flexibilität im Fokus:
Falcon präsentiert den revolutionären Professional⁺ FX.

Herzstück des einzigartigen Professional⁺ FX ist das international patentierte Energiesparpanel, mit dem der Ofen geteilt werden kann, sodass Sie die Wahl zwischen enormen 108 Litern und praktischen 49 Litern Ofenvolumen haben.

Das Design ist an den beliebten Professional⁺ angelehnt. Und natürlich hat dieser moderne Range Cooker auch in Sachen Funktionalität einiges zu bieten.

TEILBARER OFEN

Dank unserer innovativen Technologie können Sie den Ofen des Professional⁺ FX mit dem Energiesparpanel (ESP) ganz einfach teilen – und damit ideal kleinere Gerichte zubereiten und zudem noch Geld sparen. Bei geteiltem Ofen können Sie im nicht beheizten Ofenraum zum Beispiel Teller und Schüsseln mit der Abwärme des anderen Ofens optimal vorwärmen.

- Energieeffizienzklasse A bei eingesetztem ESP
- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze – sowohl beim ungeteilten als auch beim geteilten Ofen
- Großes, dreifach verglastes Sichtfenster zur leichten Überprüfung des Garvorgangs ohne Öffnen der Tür – die Küche wird nicht so warm
- Durchgehendes Kochfeld mit 5 Brennern, jeweils mit Sicherheitsventil ausgestattet
- Große Aufbewahrungsschublade für das ESP und weiteres Herdzubehör
- Roste für volle und halbe Breite im Lieferumfang enthalten
- Duales Grillpfannensystem für sicheres Grillen bei halber und voller Ofenbreite
- Große Grillplatte im Teppan-Yaki-Stil mit Antihafbeschichtung und leicht angeschrägter Grillfläche, sodass das Fett gut ablaufen kann

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*

Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl



Tiefrot



Creme



Schwarz Glänzend



Bei geteiltem Ofen können Sie im nicht beheizten Ofenraum zum Beispiel Teller und Schüsseln optimal vorwärmen.



E.S.P. (Energie-Spar-Paneel) Bei eingesetztem E.S.P. reduziert sich der Multifunktionsofen von 108 auf 49 Liter.



Dank der innovativen Technologie können Sie den Ofen des Professional+ FX ganz einfach teilen – und damit ideal kleinere Gerichte zubereiten und zudem noch Geld sparen.

Abmessungen in mm

Breite : 900

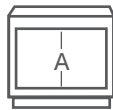
Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsofen: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern
und 1 Grillplatte im
Teppan-Yaki Stil

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon Galaxy 2 - 90cm
Edelstahl



Falcon 90 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

WAS BEDEUTET PYROLYSEREINIGUNG?



Die bei Rangemaster neu eingeführte Pyrolyse-Selbstreinigung steht für eine Revolution in der Ofenreinigung: Sobald Sie die Funktion aktivieren, reinigt der Ofen sich buchstäblich von selbst, indem er auf 450°C aufgeheizt wird. Bei dieser Temperatur verkohlen sämtliche Speisereste zu einer feinen Asche, die man nach Beendigung des Reinigungszyklus nur noch mit einem feuchten Tuch abwischen muss.

PROFESSIONAL⁺ FXP

Genießen Sie die Flexibilität und Funktionalität der Standard-Ausführung unseres Professional+ FX Range Cookers in Kombination mit der absolut mühelosen Pyrolyse-Selbstreinigung.

Ihre Freizeit ist zu kostbar, als dass Sie sie mit dem Schrubbieren Ihres Herdes vergeuden sollten. Die Pyrolyse-Selbstreinigung ist zweifellos eine revolutionäre, viel Arbeit sparende Funktion. Deshalb haben wir sie jetzt auch in unseren sensationellen Professional+ FX Range Cooker integriert. Das heißt für Sie, dass Sie den Ofen nie wieder mühselig von Hand reinigen müssen.

Der fantastische Professional+ FXP bietet alles, was man zur Zubereitung köstlicher Mahlzeiten braucht, und ist in vier stilvollen Farben erhältlich: Schwarz, Edelstahl, Tiefrot und Creme.

TEILBARER OFEN

Dank unserer innovativen Technologie können Sie den Ofen des Professional+ FX mit dem Energiesparpanel (ESP) ganz einfach teilen – und damit ideal kleinere Gerichte zubereiten und zudem noch Geld sparen. Bei geteiltem Ofen können Sie im nicht beheizten Ofenraum zum Beispiel Teller und Schüsseln mit der Abwärme des anderen Ofens optimal vorwärmen.

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*

Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.

- Energieeffizienzklasse A bei eingesetztem ESP
- Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze – sowohl beim ungeteilten als auch beim geteilten Ofen
- Großes, dreifach verglastes Sichtfenster zur leichten Überprüfung des Garvorgangs ohne Öffnen der Tür – die Küche wird nicht so warm
- Durchgehendes Kochfeld mit 5 Brennern, jeweils mit Sicherheitsventil ausgestattet
- Duales Grillpfannensystem für sicheres Grillen bei halber und voller Ofenbreite
- Große Grillplatte im Teppan-Yaki-Stil mit Antihafbeschichtung und leicht angeschrägter Grillfläche, sodass das Fett gut ablaufen kann
- Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion



Edelstahl



Tiefrot



Creme



Schwarz Glänzend

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Heissluftbackofen links: A
Hoher Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit
5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld mit
5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 90 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 90 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

HOHER HEIßLUFTBACKOFEN



Hoch und schlank: Unsere raffiniert geformten Heißluftbacköfen sind so ausgelegt, dass Sie darin gleich vier Hähnchen auf einmal braten können – ganz sicher die sparsamste und funktionellste Platzausnutzung, die es je gab. Verstellbare Roste sorgen für Flexibilität, und dank der schlanken Abmessungen müssen Sie im Hauptofen nicht auf Platz verzichten.

PROFESSIONAL⁺ 90

Schlank und rank, aber deshalb nicht weniger professionell

Die 90-cm-Version des Professional⁺ ist ein Doppelofenherd mit einem großen Hauptofen, einem hohen Heißluftbackofen und einem leistungsstarken Grill. Das Gaskochfeld bietet vier Brenner in drei verschiedenen Größen sowie einen Drei-Ring-Wokbrenner. Unser Glaskeramik-Kochfeld hat eine durchgehende, leicht zu reinigende Oberfläche mit 5 Kochzonen, darunter zwei Zweikreiszonen für, zusätzlich gibt es Restwärmeanzeigen.

- Linker Ofen programmierbar.
- 5 Gas Brenner, darunter ein Drei-Ring-Wokbrenner, mit einer Vielzahl an Leistungsstufen.
- Zwei Heißluftbacköfen und ein separater Grill sorgen auf nur 90 cm Breite für maximale Flexibilität beim Kochen.
- Der Grill wurde auf das neue ausfahrbare System umgerüstet – für mehr Sicherheit beim Grillen.
- Beim Gaskochfeld ist eine Grillplatte für gesundes Kochen im Lieferumfang enthalten.
- Die einzigartige Garguthalterung erleichtert die Handhabung von Braten u. ä.
- Durch das Sichtfenster im Hauptofen können Sie den Garvorgang verfolgen, ohne die Tür öffnen zu müssen.

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl



Tiefrot



Crème



Schwarz Glänzend

Abmessungen in mm

Breite : 1000

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Heissluftbackofen links: A
Hoher Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

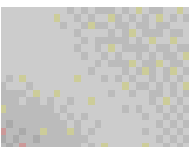


Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 100 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 100 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

81-LITER-BACKOFEN



Perfekt für große Aufgaben - die neuen Falcon Range Cooker mit 100 cm Breite präsentieren sich mit einem beeindruckenden 81-Liter Backofen - 50% mehr Platz als in vergleichbaren 100-cm Modellen. In einem Ofen findet sich Platz für Ihren Sonntagsbraten mit allen Beilagen.

PROFESSIONAL⁺ 100

Mit dem neuen 100 cm breiten Modell unserer Professional⁺ Serie wird es jetzt noch einfacher, unsere Range Cooker in Ihre Küche zu integrieren.

Der Professional⁺ 100 schließt die Lücke zwischen den bisherigen Breiten 90 cm und 110 cm. Er bietet neben dem gewohnt eleganten, modernen Design auch einige andere Extras.

Wie die anderen Range Cooker der Professional⁺ Serie beinhaltet auch der Professional⁺ 100 eine äußerst hochwertigen Ausstattung, die man sonst nur in Profiküchen erwartet. Leidenschaftliche Köche, die gerne und viel kochen, werden sicherlich den neuen besonders großen Ofen mit seinen unglaublichen 81 Litern Volumen besonders interessant finden – über 50 % mehr Platz als bei anderen marktüblichen Range-Cookern gleicher Breite*. Auch das Kochfeld wurde neu gestaltet: Fünf Gaskochstellen sind für verschiedenste Topfgrößen optimal angeordnet, die Wokbrennstelle bietet Ihnen jetzt besonders viel Platz.

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.

- Hoher Ofen mit unglaublich großem Volumen - marktführende 81 Liter*
- Ein zweiter Ofen mit 69 Litern Volumen sorgt für zusätzliche Flexibilität und erleichtert die Zubereitung großer Mahlzeiten für viele Personen
- Separater, ausfahrbarer Grill auf Teleskopschienen
- Fünf Gaskochstellen für unterschiedliche Topfgrößen, darunter ein 3,5-kW-Wokbrenner und eine gusseiserne Grillplatte
- Mattglänzende, leicht zu reinigende Roste
- Sichtfenstertüren, um den Garvorgang ohne Öffnen des Ofens zu verfolgen
- Perfekt aufeinander abgestimmte Griffe und Beschläge – für ein anspruchsvolles, stilvolles Design
- Beide Öfen haben Energieeffizienzklasse A



Edelstahl



Tiefrot



Creme



Schwarz Glänzend

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

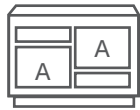
Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Konventioneller Ofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 6 Brennern



Induktionskochfeld mit 5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

GARGUTHALTERUNG



Die einzigartige und patentierte Falcon Garguthalterung wird einfach in die linke Tür eingehängt und ist in zwei unterschiedlichen Höhen verstellbar. Kein Hineingreifen in den Backraum erforderlich! Das Gargut kommt Ihnen beim Öffnen der Tür entgegen.

PROFESSIONAL⁺ 110

Holen Sie sich den Profi ins Haus!

Sie lassen sich gerne bekochen? Der neue Professional⁺ von Falcon bietet Ihnen fachmännische Unterstützung bei der Kreation kulinarischer Meisterwerke. Mit seiner Vielzahl an Funktionen, darunter zwei geräumige Öfen und ein separater Grill mit dem neuen ausfahrbaren Grillsystem, passt die Leistung des Professional⁺ perfekt zur Optik. Erhältlich in vier Farben mit mattglänzenden gusseisernen Rosten.

- Rechter Ofen programmierbar.
- Elegante, moderne Chromgriffe.
- Durch die Sichtfenstertüren haben Sie jederzeit freien Blick auf Ihr Meisterwerk.
- Zwei Öfen – ein Heißluftbackofen und ein konventioneller Backofen – bieten genügend Raum, um die ganze Familie zu versorgen.
- Das durchgehende Kochfeld mit sechs Brennern beim Elektro-Gas-Modell bietet volle Flexibilität beim Kochen.
- Separater Grill mit dem neuen ausfahrbaren Grillsystem.
- Die Modelle mit Glaskeramik-Kochfeld verfügen über Restwärmeanzeigen und eine durchgehende, leicht zu reinigende Oberfläche.
- Beim Gaskochfeld sind Grillplatte und Wokhalter im Lieferumfang enthalten.

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl (Chromgriffe)



Champagner (Griffe seidenmatt)



Schwarz Glänzend
(Griffe seidenmatt)



Metallgrau (Chromgriffe)

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Heissluftbackofen links: A
Hoher Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit
5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld mit
5 Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Galaxy 1 - 90cm
Edelstahl und Glas



Falcon 90 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

GALAXY DUNSTABZUGSHAUBEN



Mit ihrer subtilen Mischung aus Design und Leistungsfähigkeit verleihen die Dunstabzugshauben der Produktreihe Galaxy jeder modernen Küche den ultimativen Touch. Diese Produktreihe bietet drei Modelle in 90 cm Breite, passend zu den Herden Professional+ FX, 90 oder Toledo 90.

TOLEDO 90

Die schlankere Version unseres bekannten Toledo Doppelofenherdes erfreut sich wachsender Beliebtheit

Der Toledo 90 ist zwar kompakter, aber deshalb nicht weniger beeindruckend als sein größerer Bruder. Auch er bietet Falcon's einzigartigen Doppelofen, mit einem hohen Elektro-Heissluftbackofen und separatem Grill.

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Separater Grill
- Gasausführung mit Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche
- Gasausführung mit Drei-Ring-Wokbrenner und Wokhalter
- Zusätzlich passende Nischenverkleidung und Dunstabzugshauben erhältlich

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl (Chromgriffe)



Champagner (Griffe seidenmatt)



Schwarz Glänzend
(Griffe seidenmatt)



Metallgrau (Chromgriffe)



Abmessungen in mm

Breite : 1100

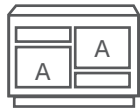
Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar

ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Konventioneller Ofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6
Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern und
elektrischer Warmhalteplatte aus
gehärtetem Glas



Induktionskochfeld mit 5
Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon Dunstabzugshaube
Plus 110
Schwarz mit Messing - oder Chrom
Logo oder Edelstahl mit Chrom Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Schwarz

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden
Sie auf den Seiten 62-67.

INDUKTION



Kochen mit Induktion wird
aufgrund der Schnelligkeit und
extrem guten Regelbarkeit immer
beliebter. Und dank innovativer
Funktionen wie Topferkennung,
Überhitzungsschutz oder
Restwärmeanzeigen ist das
Induktionskochfeld auch in Sachen
Umweltfreundlichkeit anderen
Kochfeldoptionen klar überlegen.

TOLEDO 110

Der formschöne Toledo ist das moderne Gesicht der
Range Cooker – eines der eindrucksvollsten Modelle in
unserem Sortiment

Mit schwarz emailiertem Kochfeld, modernen Griffen und
ergonomischen Reglern ist der Toledo eine gelungene Mischung
aus Moderne und Tradition. Die Modelle mit Gaskochfeld haben
zwei Backöfen, einen Drei-Ring-Brenner für den Wok, einen
Wokhalter und neben einem separaten Grill auch eine Grillplatte
mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche. Unsere dauerhafte
Silberbeschichtung sorgt für eine elegante Edelstahl-Optik, ist
dabei aber wesentlich leichter zu pflegen!

- Rechter und linker Ofen programmierbar
- Separater Grill
- Gasausführung mit vier Brennern plus Warmhalteplatte
- Zusätzlich Drei-Ring-Wokbrenner und Wokhalter (Gas-Kochfeld)
- Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche (Gaskochfeld)
- Praktische Garguthalterung

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl (Chromgriffe)



Champagner (Griffe seidenmatt)



Schwarz Glänzend
(Griffe seidenmatt)



Metallgrau (Chromgriffe)

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik & Induktion: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6
Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern und
elektrischer Warmhalteplatte aus
gehärtetem Glas



Induktionskochfeld mit 5
Kochzonen

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden
Sie auf den Seiten 62-67.

GRILLHALTERUNG



Die Grillhalterung wird in die linke
Backofentür eingehängt und
ermöglicht Ihnen Grillen bei
geschlossener Backofentür. Kein
Hineingreifen in den Backofen
erforderlich.

TOLEDO XT

Schickes, symmetrisches Design: Der Toledo XT bietet umfangreiche
Funktionen sowie eine geräumige Aufbewahrungsschublade

Der XT hat ein Kochfeld mit fünf Brennern einschließlich Drei-
Ring-Wokbrenner und Warmhaltezone. Zusammen mit seinen
beiden Öfen – einem Multifunktionsbackofen, der neben dem
Grillen bei geschlossener Tür eine Vielzahl weiterer Funktionen
bietet, und einem Heißluftbackofen – sorgt der XT für absolute
Flexibilität beim Kochen. Das moderne Design wird durch die
Anordnung der beiden Öfen ideal ergänzt: Sie befinden sich
beide nebeneinander im oberen Teil des Herdes, sodass darunter
eine große Aufbewahrungsschublade über die gesamte
Herdbreite Platz hat.

- Linker Ofen programmierbar
- Zwei Backöfen (Funktionen des Multifunktionsofens: Auftauen,
Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze,
Bräunungselement und Unterhitze)
- Einzigartiger Grill im linken Backofen für das Grillen bei
geschlossener Backofentür
- Die Elektro-Gas-Variante hat vier Gasbrenner in drei Größen
sowie einen Drei-Ring-Wokbrenner und eine Warmhalteplatte aus
gehärtetem Glas
- Die Elektro-Gas-Variante beinhaltet eine gusseiserne Grillplatte
mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche, sowie einen Wokhalter.
- Geräumige Aufbewahrungsschublade über die gesamte Breite
beider Öfen

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz Glänzend



Elfenbein



Edelstahl

Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) Elektro-Gas : 900-925*

Glaskeramik: 905-930*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Glaskeramikkochfeld mit 6 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit 5 Brennern und einer elektrischen Glaskeramik Kochzone mit zuschaltbarer Bräterzone ("Multikochzone")



Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

MULTIKOCHZONE



Die Falcon Multikochzone umfasst eine robuste, antihafbeschichtete Grillplatte für die gesunde, fettarme Zubereitung verschiedenster Gerichte, zum Beispiel Pfannengemüse, gebratener Speck, Bratwürstchen, Pfannkuchen oder Fisch. Und wenn Sie die Grillplatte abnehmen, finden Sie darunter zwei 1,1-kW-Glaskeramik-Zonen. Damit bietet der Freestyle das vielseitigste Kochfeld, das wir bisher entwickelt haben.

EXCEL 110

Design und Funktion in perfekter Harmonie

Als erster der Falcon Doppelofenherde bietet der Excel die Flexibilität eines separaten Grills und eines speziellen Niedertemperatur-Backofens. Die einfache Temperaturregelung per Thermostat erleichtert das Vorwärmen von Tellern, Warmhalten der Speisen oder langsame Garen von Schmorgerichten. Auch die eleganten Regler und die über die gesamte Breite der Öfen laufenden schlanken Chromgriffe sind echte Blickfänge.

- Heißluft Ofen (unten rechts)
- Programmierbarer Multifunktionsbackofen (unten links) mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement, Unterhitze und Schnellaufheizung
- Separater Niedertemperatur-Backofens (oben rechts) für Temperaturen bis 140°C
- Eindrucksvolles modernes Design
- Schnellaufheizfunktion des linken Ofens reduziert Vorheizzeit um 30 Prozent
- Durchgehende, leicht zu reinigende Oberfläche
- Sechs Kochstellen (beim Gas-Kochfeld fünf Gaskochstellen und eine Multikochzone).
- Ausfahrbarer Grill (oben links)
- Multikochzone: Elektrische Glaskeramik Kochzone mit 2 x 1,1 KW, zuschaltbarer Bräterzone und auflegbarer Grillplatte.
- Komplett mit Wokhalter (bei Gaskochfeld)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, Ceran-Kochfeld oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl



Abmessungen in mm

Breite : 1100

Tiefe (bis zur Mitte der Rundung) : 635

Höhe (bis zum Kochfeld) : 900-925*

* Höhe einstellbar

ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit 6 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Falcon 110 Kaminhaube
Edelstahl mit Chrom-Logo



Falcon 110 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

GRILLPLATTE



Die Grillplatte aus robustem Aluminium Guss sitzt bei Bedarf perfekt auf dem Gas-Kochfeld. Der flache Teil ist ideal zum Rösten von Speck und Toast, während die gerillte Seite dafür sorgt, dass Fett abfließen kann – die gesunde Alternative für das Braten von Steaks, Burgern und Fisch.

ELITE SE 110

Charakter, technische Perfektion, Stil und Individualität – der Elite SE

Der Falcon Elite ist häufig als „modernster design-orientierter Range Cooker am Markt“ gepriesen worden. Kombiniert mit einem noch extravaganteren Design wird dieser funktionsreiche Range Cooker zum eindrucksvollen Elite SE, mit Griffen im Retro-Look und einer noch glatteren, schlankeren Optik. Der Elite SE bietet ein Gaskochfeld mit sechs Brennern inklusive Zündautomatik, zwei Elektroöfen (ein Heißluft- und ein Multifunktionsbackofen) sowie unserem einzigartigen, innovativen Handygrill.

- Zwei Öfen (Multifunktionsbackofen mit den Betriebsarten Auftauen, Heißluft, Heißluftgrill, Umluft, Ober- und Unterhitze, Bräunungselement und Unterhitze), sowie Heißluftbackofen
- Einzigartiger Grill im linken Backofen für das Grillen bei geschlossener Backofentür
- Sechs Gasbrenner mit zwei Wokbrennern und Wokhalter
- Zündautomatik
- Gusseiserne Grillplatte mit halb gerillter, halb glatter Oberfläche
- Matte oder glänzend schwarze gusseiserne Roste
- Schublade über die ganze Breite des Ofens für schnellen Zugriff auf Ihr Kochzubehör

Erhältlich als Elektro-Gas-Herd (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.

SEMI-PROFESSIONELL

Als Star in Ihrer Küche bietet ein Range Cooker von Falcon nicht nur Höchstleistung, sondern auch die entsprechende Optik.

52	Continental
54	900 S
56	900 Deluxe
58	1092 Deluxe
60	CKR 1092
62	Mercury 1000 by Falcon
62	Mercury 1200 by Falcon





Schwarz glänzend
Nur Chromgriffe



Chinablau
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Kirschrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Weiss
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Elfenbein
Nur Chromgriffe



Edelstahl
Nur Chromgriffe



Tiefrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom

Abmessungen in mm

Breite : 1092

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) : 912 - 937*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Superextract 1000 Modern
in 110cm
Weiss



Professionell 1092 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

PROFESSIONELLE INDUKTION



Kochen mit Induktion wird aufgrund der Schnelligkeit und extrem guten Regelbarkeit immer beliebter. Das Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Sicherheitsfunktionen und ist anderen Kochfeldern in Sachen (Energie-)Effizienz deutlich überlegen.

CONTINENTAL

Leistungsfähigkeit und Einfachheit ...

Der Continental ist das neue Maß der Dinge in Sachen moderne Küchenausstattung: Er verbindet eine design-orientierte Optik und eine erweiterte Farbauswahl mit der professionellen Fertigungsqualität, der enormen Funktionalität und der beeindruckenden Leistung, für die der Name Falcon von jeher steht.

- Edelstahl-Gaskochfeld
- Robuste Roste
- Zentraler 5-kw Brenner (Gas)
- Induktionskochfeld
- Zentrale 3,2 kw Powerzone (Induktionskochfeld)
- Zweikreis-Grill im linken Backofen
- Heißluftbackofen (rechts)
- Multifunktionsbackofen (links)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz glänzend
Nur Chromgriffe



Chinablau
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Kirschrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Weiss
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Crème
Nur Chromgriffe



Edelstahl
Nur Chromgriffe



Tiefrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom

Abmessungen in mm

Breite : 900

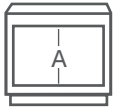
Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) : 912 - 937*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsofen: A

KOCHFELDOPTIONEN

Induktionskochfeld
mit 5 KochzonenGas-Kochfeld mit
5 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN

Superextract 1000 Klassisch
in 90cm
SchwarzProfessionell 900 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

TEILBARER OFEN



Mit eingesetztem E.S.P. bietet der rechte Ofen die gleiche Funktionalität wie der ungeteilte Ofen. Durch die Abwärme des rechten Ofens wird der linke Ofen leicht vorgeheizt – ideal, um zum Beispiel Teller vor dem Servieren warmzuhalten. Sowohl beim ungeteilten als auch beim geteilten Ofen stehen Ihnen die sieben beeindruckenden Funktionen zur Verfügung, z. B. Heißluft und Auftauen.

900 S

Innovation: der Mono-Ofen von Falcon

Bei unserem revolutionären neuen 90 cm breiten Range Cooker kann der Ofen mit dem einzigartigen „Energiespar-Panel“ (E.S.P.) in der Mitte geteilt werden – für Flexibilität pur, die das Beste beider Welten bietet: Ungeteilt ist der 108-Liter-Ofen ideal für große Familienessen, und mit dem Energiesparpanel wird er im Handumdrehen zum kompakten, sparsamen Ofen für kleinere Gerichte.

- Edelstahl-Gaskochfeld
- Robuste Roste
- Zentraler 5-kw Brenner (Gas)
- Induktionskochfeld
- Zentrale 3,2 kw Powerzone (Induktionskochfeld)
- Zweikreis-Grill im Backofen rechts
- Multifunktionsbackofen
- Grillen bei geschlossener Backofentür

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz glänzend
Chromgriffe / Messinggriffe



Chinablau
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Kirschrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Weiss
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Crème
Chromgriffe / Messinggriffe



Edelstahl
Nur Chromgriffe



Tiefrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom

Abmessungen in mm

Breite : 900

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) : 912 - 937*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Superextract 1000 Klassisch
in 90cm
Schwarz



Professionell 900 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

DER WOKHALTER



Der Wokhalter passt perfekt auf die zentrale Kochstelle und gibt Ihrem Wok sicheren Halt. Er ist im Lieferumfang der Elektro-Gas-Modelle enthalten.

900 DELUXE

Die kompakte Version eines großen Range Cookers ...

Der 900 Deluxe folgt der erfolgreichen Einführung des 1092 Deluxe. Er ist der erste 90-cm-Herd von Falcon, der sowohl einen Multifunktions- als auch einen Heißluftbackofen bietet.

- Edelstahl-Gaskochfeld
- Robuste Roste
- Zentraler 5-kw Brenner (Gas)
- Induktionskochfeld
- Separater, ausfahrbarer Zweikreis-Grill (links oben)
- Zentrale 3,2 kw Powerzone (Induktionskochfeld)
- Heißluftbackofen (rechts)
- Multifunktionsbackofen (links)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Schwarz glänzend
Chromgriffe / Messinggriffe



Chinablau
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Kirschrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Weiss
Griffe nur in gebürstetem Chrom



Creme
Chromgriffe / Messinggriffe



Edelstahl
Nur Chromgriffe



Tiefrot
Griffe nur in gebürstetem Chrom

Abmessungen in mm

Breite : 1092

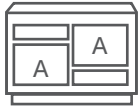
Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) : 912 - 937*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

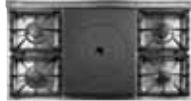
KOCHFELDOPTIONEN



Induktionskochfeld
mit 5 Kochzonen



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



CT

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Superextract 1000 Klassisch
in 110cm
Schwarz



Professionell 1092 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

COOK TOP (CT)



Das Modell 1092 Deluxe CT verfügt über eine gusseiserne Platte mit abnehmbarem Mittelteil, unter dem sich ein professioneller 4-kW-Brenner befindet.

1092 DELUXE

Einzigartiger Stil und höchste Qualität für einen anspruchsvollen Range Cooker

Dank seiner Profiqualität und Langlebigkeit in Verbindung mit dem eleganten Design gehört der 1092 Deluxe zu den beliebtesten Range Cookern in gehobenen Küchen. Der neue Deluxe bietet jetzt neben den bewährten vier Einschubhöhen, robusten Bedienknöpfen und Edelstahlwänden einen überragenden, ausziehbaren Grill, der das Prüfen und Drehen des Grillguts noch sicherer und leichter macht. Darüber hinaus gibt es auch neue Farboptionen.

- Edelstahl-Gaskochfeld
- Robuste Roste
- Zentraler 5-kW Brenner (Gas)
- Induktionskochfeld
- Separater, ausfahrbarer
- Zweikreis Grill (links oben)
- Zentrale 3,2 kW Powerzone (Induktionskochfeld)
- Heißluftbackofen (rechts)
- Multifunktionsbackofen (links)

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*, oder Induktionskochfeld.
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Edelstahl
Nickel



Edelstahl
Nickel



Abmessungen in mm

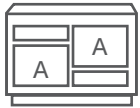
Breite : 1092

Tiefe : 600

Höhe (bis zum Kochfeld) : 912 - 937*

* Höhe einstellbar

ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heißluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Superextract 1000 Modern
in 110cm
Edelstahl



Professionell 1092 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

LEISTUNGSFÄHIG UND PRÄZISE



Alle Range Cooker dieser Reihe verfügen über einen leistungsstarken Drei-Ring-Brenner mit 5000 W – für perfektes Anbraten und feinste Geschmacksnoten.

CKR 1092

Robustheit und Stil für den professionellsten
Falcon Range Cooker

Es heißt, dass man mit einem Range Cooker von Falcon dem „Kochen wie die Profis“ im Privathaushalt so nahe wie irgend möglich kommt. Der CKR 1092 verkörpert Falcons Ursprung im Bereich der feinen, gewerblichen Küche: Mit diesem Herd können Sie nicht nur Kochen wie ein Profi, er bietet auch die Optik eines echten Drei-Sterne Herdes.

- Edelstahl-Gaskochfeld
- Robuste Roste
- Zentraler 5-KW Brenner
- 2 Jahre Garantie
- Separater, ausfahrbarer Zweikreisgrill
- Heißluftbackofen (rechts)
- Multifunktionsbackofen (links)
- Auch ohne Sichtfenster erhältlich

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Ocean



Weiss



Elfenbein



Blueberry



Latte



Flieder



Schwarz Supermatt



Schwarz glänzend



Edelstahl



Abmessungen in mm

Breite : 990

Tiefe : 638

Höhe (bis zum Kochfeld) : 935 - 956*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Heissluftbackofen links: A
Hoher Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Mercury SC1000
Blueberry



Professionell 1000 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

TELESKOP-AUSZUG



Beide Backöfen sind mit extra robusten und langlebigen Edelstahl-Rosten ausgestattet. Zusätzlich gibt es im linken Backofen einen komplett aus Edelstahl gefertigten Teleskop-Auszug.

MERCURY 1000 BY FALCON

Die Essenz von Technik und Design

100 cm Breite - genau die richtige Größe für die schlankere Version unseres neuen Mercury. Trotz Konzentration auf minimalem Raum beinhaltet der Mercury 1000 alle speziellen Details die die Mercury-Linie so besonders machen.

Der Mercury 1000 hat zwei vollwertige Backöfen und einen separaten Grill. Das Kochfeld ist mit fünf Brennern ausgestattet - die mittlere Kochstelle ist ein besonders leistungsstarker 5kW Brenner. Um den Mercury 1000 perfekt in Ihre Küche zu integrieren können Sie zwischen neun Farben wählen.

- Große, äußerst präzise Bedienknebel
- Heißluftbackofen (rechts)
- Multifunktionsbackofen (links)
- Separater Grill mit ausfahrbarem Premium-Grillsystem
- Edelstahlkochfeld mit 5 Brennern, davon ein Drei-Kreis-Brenner mit 5 kW
- Wokhalter aus Gusseisen
- Seitenpaneele aus gebürstetem Edelstahl
- Chromgriffe mit Mercury-Prägung
- Verfügbar in neun Farben

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.



Ocean



Weiss



Elfenbein



Blueberry



Latte



Flieder



Schwarz Supermatt



Schwarz glänzend



Edelstahl



Abmessungen in mm

Breite : 1190

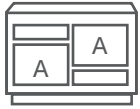
Tiefe : 638

Höhe (bis zum Kochfeld) : 935 - 956*

* Höhe einstellbar



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE



Multifunktionsbackofen links: A
Heissluftbackofen rechts: A

KOCHFELDOPTIONEN



Gas-Kochfeld mit
5 Brennern



Induktionskochfeld
Lieferbar ab Sommer 2011

PASSENDE ERGÄNZUNGEN



Mercury PC1200
Schwarz



Professionell 1200 Nischenverkleidung
Edelstahl

Unser Angebot an Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen finden Sie auf den Seiten 62-67.

UITZONDERLIJK



De bedieningsknoppen van het Mercury model zorgen voor een unieke precisie die aan de efficiëntie van <Hi-Fi> bedieningsknoppen doet denken. Een vleugje van hoge technologie voor een uitzonderlijk fornuis.

MERCURY 1200 BY FALCON

Robustes und leistungstarkes Design für Anhänger der gehobenen Küche

Die Serie unserer semi-professionellen Herde ist um einen wirklichen Großen bereichert worden: Das Modell Mercury ist in der Tat die perfekte Verbindung von Innovation, Design und extremer Leistungsstärke. Seine professionelle Qualität wird nicht nur anspruchsvolle Liebhaber einer schmackhaften und kreativen Küche begeistern, seine zeitgenössische Eleganz besticht selbst kritische Designerblicke.

Der Mercury hat eine Breite von 120 cm.

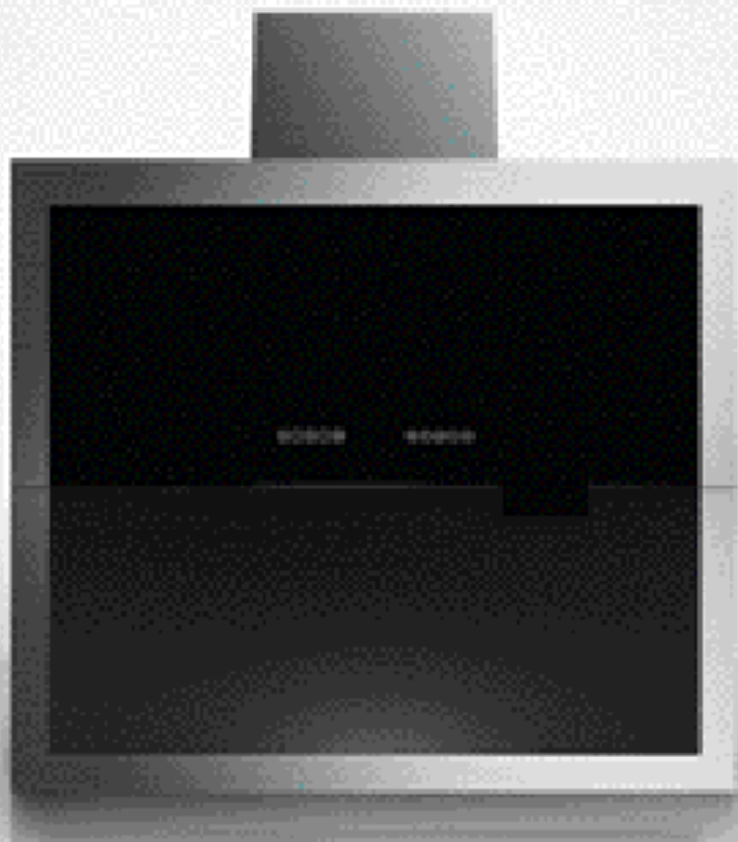
- Große, äußerst präzise Bedienknebel
- Ein Multifunktionsofen und ein Heißluftofen
- Separater Grill mit ausfahrbarem Premium-Grillsystem
- Edelstahlkochfeld mit 5 Brennern, davon ein Drei-Kreis-Brenner mit 5 kW
- Wokhalter aus Gusseisen
- Seitenpaneele aus gebürstetem Edelstahl
- Chromgriffe mit Mercury-Prägung
- Aufbewahrungsschublade mit push-pull-System
- Verfügbar in neun Farben

Erhältlich mit Gas-Kochfeld (umrüstbar auf Flüssiggas)*
Umrüstung der Gasart nur durch einen Fachmann.

DUNSTABZUGSHAUBEN UND NISCHENVERKLEIDUNGEN

Passende Dunstabzugshauben und Nischenverkleidungen sind die perfekte Ergänzung für einen neuen Falcon Herd. Nischenverkleidungen sind in klassischem Schwarz oder modernem Edelstahl-Finish erhältlich. Oder entscheiden Sie sich für eine unserer neuen, aktuellen Ausführungen aus gehärtetem Glas: Granit, Raindrop und Lagoon. Mit einer passenden Dunstabzugshaube werden Sie das Kochen noch mehr genießen, denn sie sorgt für dunstfreies Arbeiten an einem gut ausgeleuchteten Herd. Egal welche Dunstabzugshaube oder Nischenverkleidung Sie wählen: Sie sind nicht nur ungeheuer praktisch, sondern bilden zusammen mit Ihrem Herd einen attraktiven Blickfang in Ihrer Küche.

68	110/100/90 Dunstabzugshauben
68	Galaxy Dunstabzugshauben
69	110/100/90 Nischenverkleidungen
70	Dunstabzugshauben Semi-Professionell
71	Dunstabzugshauben Mercury
71	Nischenverkleidungen Semi-Professionell





90 & 110cm DUNSTABZUGSHAUBEN KLASSISCH & MODERN



Classic Kaminhaube 90 oder 110 cm
 Creme und Tiefrot mit Reling und Logo in Chrom.
 Schwarz mit Reling und Logo in Chrom oder Messing



Classic Kaminhaube 100 cm
 Schwarz mit Reling und Logo in Chrom.



Falcon Kaminhaube 90 oder 110 cm
 Edelstahl, Schwarz, Tiefrot, Creme und Weiss mit Logo in Chrom,
 Schwarz außerdem mit Logo in Messing. Weiss nur in 110 cm.



Falcon Kaminhaube 100 cm
 Edelstahl oder Schwarz mit Logo in Chrom.



Falcon Plus Kaminhaube 90 oder 110 cm
 Leistungsfähige Dunstabzugshaube mit Absaugleistung 1000 m³/h (freiblasend)
 Schwarz mit Messing- oder Chrom Logo oder Edelstahl mit Chrom Logo



Galaxy 4 - 90cm
 Edelstahl und Glas



Galaxy 1 - 90cm
Edelstahl und Glas

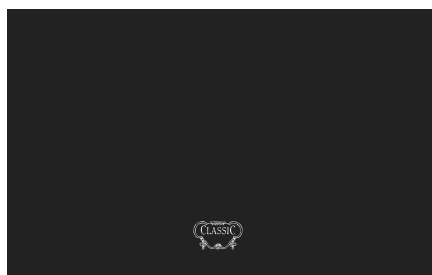


Galaxy 2 - 90cm
Edelstahl

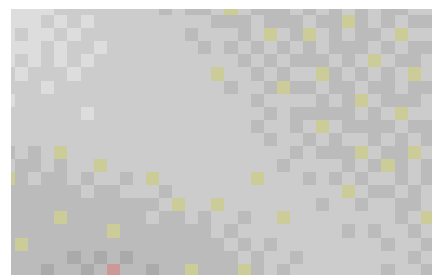
90 & 110cm NISCHENVERKLEIDUNGEN



Falcon 90 / 100 / 110
Nischenverkleidung
Schwarz



Classic 90 / 110 Nischenverkleidung
Schwarz, mit eingepprägtem "Classic" Logo in
Chrom oder Messing



Falcon 90 / 100 / 110
Nischenverkleidung
Edelstahl



Lagoon Nischenverkleidung
Gehärtetes Glas, Dekor Wasserwelle



Raindrop Nischenverkleidung
Gehärtetes Glas, Dekor Regentropfen



Granite Nischenverkleidung
Gehärtetes Glas, Dekor Granit

EINBAU- DUNSTABZUGSHAUBE

Ein guter Dunstabzug ist ein wichtiges Element in einer modernen Küche. Einrichtungstechnisch ist es jedoch manchmal nötig, die Abzugshaube hinter einer Kaminverkleidung zu verstecken oder in eine vorhandene Kaminecke einzubauen.

Hier ist die neue 72 cm breite Einbau-Dunstabzugshaube von Falcon die ideale Lösung. Sie bietet eine perfekte Mischung aus Leistungsfähigkeit und High-Tech-Funktionen, inklusive Fernbedienung und Halogenbeleuchtung. Die Einbau-Abzugshaube arbeitet absolut betriebssicher und zuverlässig, wenn Sie am meisten darauf angewiesen sind.

- Abzugsleistung: 870 m³/Std. freie Luftzufuhr
- Leichte Bedienung über integrierte Bedienknöpfe oder Fernbedienung
- Variable Abzugsgeschwindigkeit mit vier verschiedenen Leistungsstufen
- Turbofunktion
- Zwei integrierte Halogen-Spotlights (je 50 W)
- Leicht zu reinigende, spülmaschinenfeste Edelstahlfilter
- Edelstahleinsatz in moderner Optik





DUNSTABZUGSHAUBEN SEMI-PROFESSIONELL



**Superextract Klassisch (900 oder 1092cm)
- 1000m3**

Eine professionelle Dunstabzugshaube, gezielt für die leistungsstarken Falcon-Herde entwickelt, bildet nicht nur die perfekte optische Ergänzung für Ihre Küche, sondern gewährleistet vor allem die effektive Beseitigung von Küchendämpfen und -gerüchen.



**Superextract Modern (900 oder 1092cm)
- 1000m3**

Mit ihren schlichten, geometrischen Linien, gepaart mit ultimativer Haltbarkeit und Leistung, passt die moderne Dunstabzugshaube perfekt in die Palette der Profi-Produkte von Falcon für die private Küche.



**Falcon Dunstabzugshaube, extraflach
(1098cm)**

Wir ergänzen unser Programm der professionellen Abzugshauben durch ein weiteres, besonders flaches Modell. Diese Haube ist lieferbar in Edelstahl oder Schwarz, jeweils mit Chrom-Applikationen.

DUNSTABZUGSHAUBEN MERCURY



SC1200 / SC1000 - 1000m3

Diese leistungsfähige, moderne Dunstabzugshaube ist farblich passend zu allen 120-cm-Modellen unserer Mercury Range Cooker erhältlich.



PC1200 / PC1000 - 1000m3

Diese Dunstabzugshaube in klassischer Trapezform ist farblich passend zu allen 120-cm-Modellen unserer Mercury Range Cooker erhältlich.

NISCHENVERKLEIDUNG SEMI-PROFESSIONELL UND MERCURY



Professionell Nischenverkleidung

900, 1000, 1100 & 1200

Elegant und praktisch: Die Edelstahl-Nischenverkleidung von Falcon macht den professionellen Look Ihrer Küche perfekt.

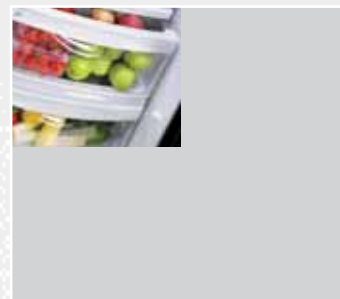
KÜHL-/GEFRIERKOMBIANTIONEN

Mehr als 180 Jahre Erfahrung in Küchentechnik helfen uns bei der Entwicklung der bestmöglichen Produktpalette für Sie.

Unsere Kühl-/Gefrierkombinationen erfüllen alle Ihre praktischen Wünsche und unterstreichen die Individualität Ihrer Küche.

74 SxS Kühl-/Gefrierkombinationen

76 DxD Kühl-/Gefrierkombinationen





Schwarz Glänzend (Chromgriffe)



Edelstahl (Chromgriffe)



Creme (Chromgriffe)



Abmessungen in mm

Breite : 890

Tiefe (incl. Griffe): 765

Tiefe (excl. Griffe): 710

Höhe : 1792



HÖHENVERSTELLBARE ABLAGEN AUS GEHÄRTETEM GLAS



Sowohl der Kühlschrank als auch der Gefrierschrank sind mit höhenverstellbaren, leicht zu reinigenden Ablagen aus gehärtetem Glas ausgestattet – für längere Haltbarkeit und optimale Flexibilität beim Verstauen. Ein Überlaufschutz sorgt dafür, dass Verschüttetes nicht auf andere Ablagen gerät, und reduziert den Reinigungsaufwand auf ein Minimum.

FRISCHE SCHUBLADEN



Zwei transparente Acrylschubladen halten Obst und Gemüse länger frisch: So reduzieren Sie Ihre Abfälle und müssen weniger häufig einkaufen.

WASSER- /EISSPENDER



Der Falcon Wasserspender liefert auf Knopfdruck reines, gefiltertes* und gekühltes Wasser. Sie können außerdem Crushed Eis oder Eiswürfel herstellen – bis zu 10 kg alle 24 Stunden. *Der Filter muss alle zwei Jahre ersetzt werden.

SUPERFREEZE



Die Falcon Superfreeze-Funktion sorgt dafür, dass der Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt, da sie in der kürzestmöglichen Zeit tiefgekühlt werden.

SxS KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

Der Falcon SxS ist eine 'Side by Side' Kühl-/Gefrierkombination im amerikanischen Stil, erhältlich in Edelstahl, Schwarz und Creme.

Der Falcon SxS ist eine technisch ausgereifte, hochwertige Side-by-Side-Kühl-/Gefrierkombination, die farblich perfekt zu unseren Range Cookern passt und in den drei beliebtesten Range-Cooker-Farben erhältlich ist. Das eindrucksvolle Gerät bietet eine Fülle praktischer Funktionen. Dazu zählen:

Temperatursteuerung

Ein elektronischer Alarm warnt Sie, wenn die Türen nicht richtig geschlossen sind. Und über die digitale Temperatursteuerung lassen sich die Temperaturen präzise einstellen. In den geräumigen, selbstabtauenden Zonen und Fächern werden Ihre Lebensmittel unabhängig von der Außentemperatur bei optimalen Bedingungen gelagert.

Kühlzonen

Die Kühlschrankseite bietet acht separate Kühlzonen für optimale Frische.

- Selbstabtauend (Frost-Free-System)
- Elektronisch gesteuerter Eisbereiter
- Ablagen über die gesamte Breite mit integriertem Überlaufschutz
- Verbesserte Energieeffizienzklasse A
- Robuste Türablagen
- Premium-Innenbeleuchtung
- Festwasseranschluß



Schwarz Glänzend (Chromgriffe)



Edelstahl (Chromgriffe)



Crème (Chromgriffe)



Abmessungen in mm

Breite : 908

Tiefe (incl. Griffe): 760

Tiefe (excl. Griffe): 700

Höhe : 1815



GROSSE GEFRIERSCHUBLADEN



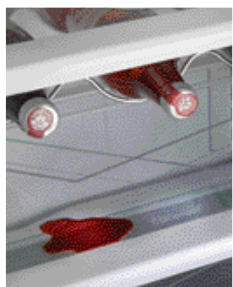
Ausziehbare Schubladen sind sehr viel besser zugänglich als Ablagen – ohne Bücken haben Sie sofort den Überblick über den Inhalt. Durch sein cleveres Design bietet unser viertüriges Modell zwei großzügige Gefrierschubladen mit insgesamt 160 Litern Nutzinhalt und fünf variablen Staufächern, die für viel Flexibilität sorgen. Die Wartung ist dank der automatischen Abtaufunktion kinderleicht.

EXTRATIEFE TÜRABLAGEN



Waagrecht gelagerte Getränkeflaschen und -kartons bergen stets die Gefahr des Auslaufens. Deshalb haben wir die extratiefen Türablagen gezielt auf handelsübliche Getränkebehälter zugeschnitten. Sie sind nach Bedarf für niedrige oder hohe Verpackungen einstellbar und können zur einfachen Reinigung herausgenommen werden.

FLEXIBLE VORRATSHALTUNG



Ein gut gefüllter Kühlschrank ist sparsamer im Betrieb als einer mit zahlreichen Hohlräumen. Deshalb nutzen wir jeden Zentimeter Platz, z. B. mit der stilvollen eingehängten Chrom-Flaschenhalterung, die sich einfach zur Seite schieben lässt, wenn sie nicht gebraucht wird. Und die Ablagen aus gehärtetem Glas sorgen dafür, dass Verschüttetes nicht auf die Ablagen darunter gerät.

WASSERSPENDER



Der DxD schont die Umwelt und Ihren Geldbeutel - auf Tastendruck erhalten Sie gefiltertes und gekühltes Wasser.

DxD KÜHL-/GEFRIERKOMBINATION

Der DxD holt das Maximum an Kühlraum aus Ihrer Kühl-/Gefrierkombination.

Ein Meilenstein des ergonomischen Designs: Die neue viertürige Kühl-/Gefrierkombination mit Doppeltür oben und zwei großen Gefrierschubladen ist ideal für die platzsparende Lagerung von Lebensmitteln und bietet zahlreiche ausgeklügelte Kühl-Innovationen – elegant kombiniert mit einer edlen, modernen Optik. Der viertürige Kühlschrank nimmt es spielend mit den Vorräten großer Familien auf und ist passend zu Ihrem Range Cooker in Edelstahl sowie den Farben Creme oder Schwarzglänzend erhältlich.

Ergonomische Aufbewahrung

Das clevere viertürige Design umfasst zwei Gefrierschubladen – für den optimalen Überblick über den gesamten Inhalt und damit möglichst wenig Warmluft an das Gefriergut gelangt – sowie einen Kühlschrank mit Doppeltür, dessen Ablagen über die gesamte Breite laufen und so für einfachen Zugriff sorgen.

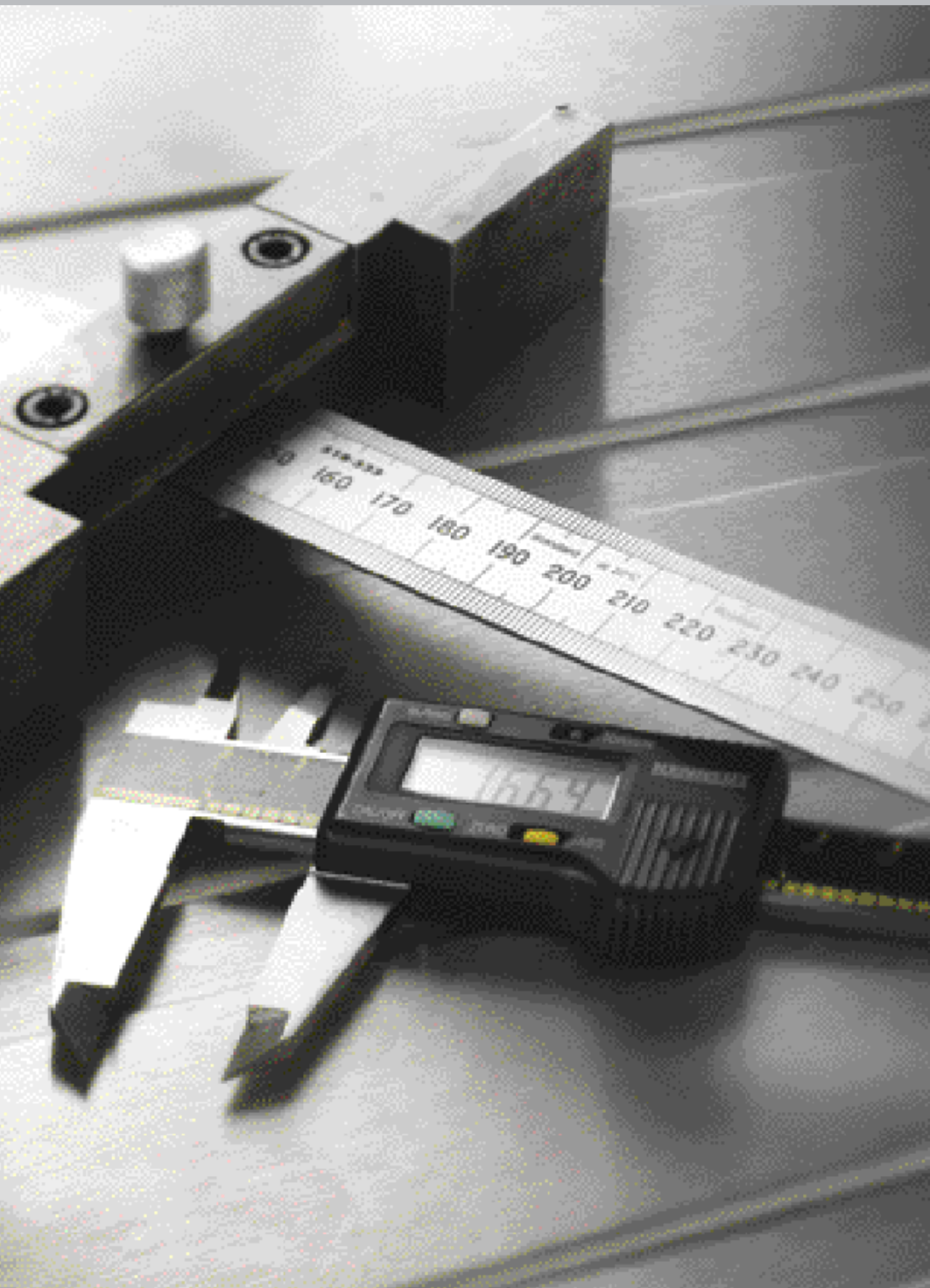
Automatischer Eisbereiter

Ein elektronisch gesteuerter Eisbereiter produziert Eiswürfel in kürzester Zeit; er kann nach Bedarf deaktiviert werden, um zusätzlichen Platz im Gefrierteil zu gewinnen.

Feuchtigkeitsregelung

Die feuchtigkeitsregulierte Frischeschublade verlängert die Haltbarkeit von frischem Obst und Gemüse. So reduzieren Sie Ihren Abfall und müssen weniger häufig einkaufen gehen.

- Beeindruckende 557 Liter Nutzinhalt
- Energieeffizienzklasse A
- Kühl- und Gefrierteil komplett selbstabtauend
- Interne digitale Temperatursteuerung
- Elektronischer Tür-Alarm
- Abmessungen nach europäischen Standards ermöglichen Integration in Einbauküchen
- Vier-Sterne-Gefrierteil (*/**/****)



TECHNISCHE ANGABEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie viele Antworten auf häufig gestellte Fragen zu den Funktionen und Eigenschaften unserer Produkte.

* Höhe einstellbar

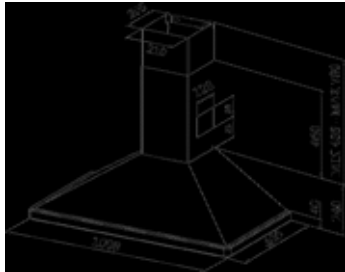
	Classic 90 Elektro-Gas	Classic 90 Glaskeramik	Classic 90 Induktion	Classic 110 Elektro-Gas	Classic 110 Glaskeramik	Classic 110 Induktion	Classic D 90 Elektro-Gas	Classic D 90 Glaskeramik	Classic D 90 Induktion	Classic D 100 Elektro-Gas	Classic D 110 Elektro-Gas	Classic D 110 Glaskeramik
Breite (mm)	900	900	900	1100	1100	1100	900	900	900	1000	1100	1100
Tiefe (mm)	600	600	600	600	600	600	600	600	600	614	600	600
Höhe (mm)	900 – 925*	905 – 930*	905 – 930*	900 – 925*	905 - 930*	905 - 930*	900 – 925*	905 - 930*	905 - 930*	905 – 930*	900 – 925*	905 - 930*
Gewicht	111 kg	105 kg	108 kg	120 kg	112 kg	131 kg	118 kg	107 kg	111 kg	121kg	130 kg	118 kg
Leistung – Kochfeld	1 x 1 kW	2 x 1,1 kW	3 x 2,3 kW	1 x 1 kW	3 x 1,1 kW	3 x 2,3 kW	1 x 1 kW	2 x 1,1 kW	3 x 2,3 kW	1 x 1 kW	1 x 1 kW	3 x 1,1 kW
	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW	2 x 1,4 kW	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW	2 x 1,4 kW	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW	2 x 1,4 kW	2 x 1,7 kW	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW
	1 x 3,0 kW	1 x 1,65 kW	-	1 x 3,0 kW	1 x 1,65 kW	-	1 x 3,0 kW	1 x 1,65 kW	-	1 x 3,0 kW	1 x 3,65 kW	1 x 1,65 kW
	1 x 3,5 kW	1 x 2,02 kW	-	1 x 3,5 kW	1 x 2,02 kW	-	1 x 3,5 kW	1 x 2,02 kW	-	1 x 3,5 kW	1 x 3,0 kW	1 x 2,02 kW
Glaskeramik-Kochfeld (Multikochzone)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 x 1,1 kW	-
Gesamtleistung Kochfeld	10,9 kW	7,43 kW	9,7 kW	10,9 kW	8,53 kW	9,7 kW	11,05 kW	7,43 kW	9,7 kW	10,9 kW	13,25 kW	8,53 kW
Max.Leistung bei 400V	7,4 kW	15 kW	17,07 kW	7,2 kW	15,6 kW	17,4 kW	8,8 kW	15 kW	18,02 kW	8,8 kW	11,1 kW	17,1 kW
Maximalverbrauch Linker Ofen	2,5kW	2,5kW	2,2kW	2,5kW	2,5kW	2,2kW	2,5kW	2,5kW	2,2kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW
Maximalverbrauch Rechter Ofen	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW
Maximalverbrauch Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Netto Volumen (Liter) Linker Ofen	69 Liter	69 Liter	69 Liter	67 Liter	67 Liter	67 litres	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter
Netto Volumen (Liter) Rechter Ofen	66 Liter	66 Liter	66 Liter	69 Liter	69 Liter	69 litres	66 Liter	66 Liter	66 Liter	81 Liter	69 Liter	69 Liter
Netto Volumen (Liter) Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Abmessungen (HxBxT) Linker Ofen	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358	382 x 441 x 349	382 x 441 x 349	382 x 441 x 349	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358
Abmessungen (HxBxT) Rechter Ofen	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	577 x 362 x 386	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358
Abmessungen (HxBxT) Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Backofen links	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Backofen rechts	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Zwei-Kreis-Elektrogrill	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Grillplatte	Aufsatz	-	-	Aufsatz	-	-	Aufsatz	-	-	Aufsatz	Aufsatz	-
Wokhalter	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	Ja	-
Bräunungselement	-	-	-	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Warmhaltezone	-	-	-	Ja	-	-	-	-	-	-	-	-
Gusseiserne Roste	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	Ja	-
Zeitschaltuhr & Kurzzeitwecker	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom
Garguthalterung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Tür (links)	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster
Tür (rechts)	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	Sichtfenster	Sichtfenster	Sichtfenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	Sichtfenster	Sichtfenster
Ofenbeleuchtung	x1	x1	x1	x2	x2	x2	x1	x1	x1	x1	x2	x2
Aufbewahrungsschublade	-	-	-	Ja	Ja	Ja	-	-	-	-	Ja	Ja
Farben	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme
	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt
	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Schwarz matt	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot
	Königsblau	Königsblau	Königsblau	Königsblau	Königsblau	Königsblau	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder
	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Tiefrot	Latte	Latte	Latte	Latte	Latte	Latte
	Weiss	Weiss	Weiss	Weiss	Weiss	Weiss	Braun	Braun	Braun	Braun	Braun	Braun
* Höhe einstellbar	Rein weiss			Rein weiss								

KLASSISCH

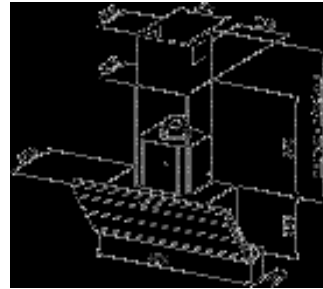
	Classic D 110 Induktion	Elan 90 Elektro-Gas	Elan 90 Glaskeramik	Elan 90 Induktion	Elan 110 Elektro-Gas	Elan 110 Glaskeramik	Elan 110 Induktion	French Collection SE Elektro-Gas	French Collection 110 Elektro-Gas
Breite (mm)	1100	900	900	900	1100	1100	1100	1092	1092
Tiefe (mm)	600	600	600	600	600	600	600	595	595
Höhe (mm)	905 - 930*	900 – 925*	905 - 930*	905 - 930*	900 – 925*	905 - 930*	905 - 930*	910 - 930*	910 - 930*
Gewicht	129 kg	117 kg	107 kg	111 kg	139 kg	123 kg	131 kg	140 kg	134 kg
Leistung – Kochfeld	3 x 2.3 kW	1 x 1 kW	2 x 1,1 kW	3 x 2.3kW	1 x 1 kW	3 x 1,1 kW	3 x 2.3kW	2 x 3.5kW	2 x 3.5kW
	2 x 1.4 kW	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW	2 x 1.4kW	2 x 1,7 kW	1 x 1,56 kW	2 x 1.4kW	1 x 3.0kW	1 x 3.0kW
	-	1 x 3,0 kW	1 x 1,65 kW	-	1 x 3,0 kW	1 x 1,65 kW	-	2 x 1.7kW	2 x 1.7kW
	-	1 x 3,65 kW	1 x 2,02 kW	-	2 x 3,65 kW	1 x 2,02 kW	-	1 x 1.0kW	1 x 1.0kW
Glaskeramik-Kochfeld (Multikochzone)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gesamtleistung Kochfeld	9.7 kW	11,05 kW	7,43 kW	9.7kW	14,7 kW	8,53 kW	9.7kW	14.4kW	14.4kW
Max.Leistung bei 400V	18,2 kW	7,4 kW	15 kW	17,4kW	7,5 kW	15,9 kW	17.4kW	5.1 kW	7,5 kW
Maximalverbrauch Linker Ofen	2,2kW	2,5kW	2,5kW	2,2kW	2,5kW	2,5kW	2,2kW	2,5 kW	2,5 kW
Maximalverbrauch Rechter Ofen	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5kW	2,5 kW	2,5 kW
Maximalverbrauch Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Netto Volumen (Liter) Linker Ofen	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter	69 Liter
Netto Volumen (Liter) Rechter Ofen	69 Liter	66 Liter	66 Liter	66 Liter	67 Liter	67 Liter	67 Liter	69 Liter	69 Liter
Netto Volumen (Liter) Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Abmessungen (HxBxT) Linker Ofen	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358	433 x 441 x 358
Abmessungen (HxBxT) Rechter Ofen	434 x 441 x 358	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	575 x 269 x 386	434 x 441 x 350	434 x 441 x 350	434 x 441 x 350	434 x 441 x 358	434 x 441 x 358
Abmessungen (HxBxT) Langsamgarofen o.r.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Backofen links	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Backofen rechts	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Zwei-Kreis-Elektrogrill	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Elektro-Heißluftgrill	Ja
Grillplatte	-	Aufsatz	-	-	Aufsatz	-	-	-	-
Wokhalter	-	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	Ja
Bräunungselement	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Warmhaltezone	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gusseiserne Roste	-	Ja	-	-	Ja	-	-	Ja	Ja
Zeitschaltuhr & Kurzzeitwecker	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom	Autom
Garguthalterung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Tür (links)	Sichtfenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster
Tür (rechts)	Sichtfenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster	ohne Fenster
Ofenbeleuchtung	x2	x1	x1	x1	x2	x2	x2	x2	x2
Aufbewahrungsschublade	Ja	-	-	-	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Farben	Creme	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Grün	Creme	Creme
	Tiefrot	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme	Creme	Braun	Braun
	Schwarz matt	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend	Schwarz glänzend
	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Flieder	Weiss	Weiss
	Latte	Latte	Latte	Latte	Latte	Latte	Latte	Edelstahl	Edelstahl
	Braun							Kirschrot	Kirschrot
* Höhe einstellbar								Chinablau	Chinablau

[illegible]

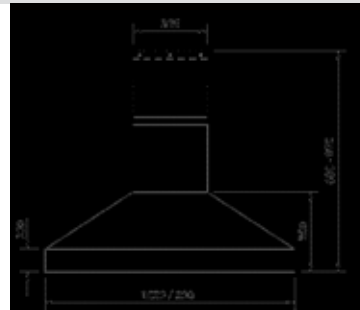
DUNSTABZUGSHAUBEN



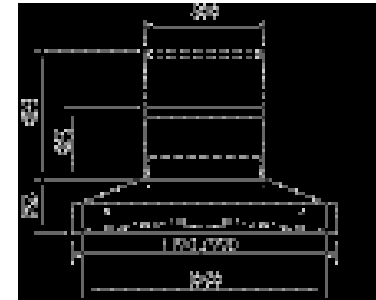
Falcon 110 / Falcon Plus 110 /
Classic 110 Kaminhaube



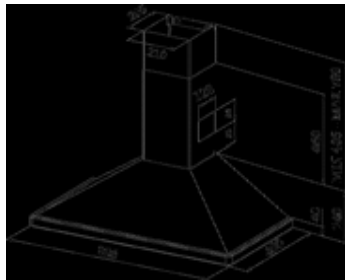
Galaxy 1 / 2 90cm



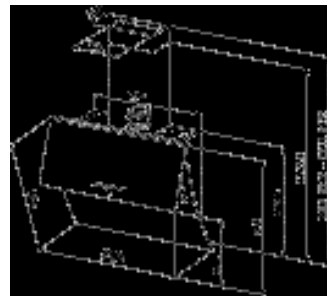
Superextract Klassisch
Teleskopabzug auf 970 mm ausziehbar



Mercury PC



Falcon 100 / Classic 100 Kaminhaube



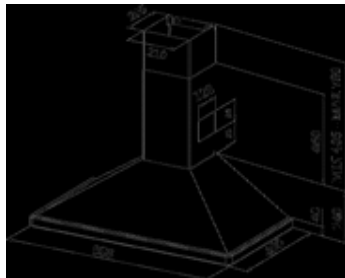
Galaxy 4 90cm



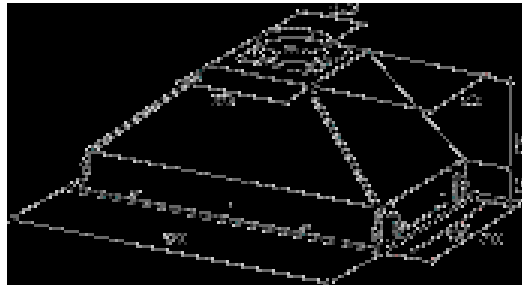
Superextract Modern
Teleskopabzug auf 950 mm ausziehbar



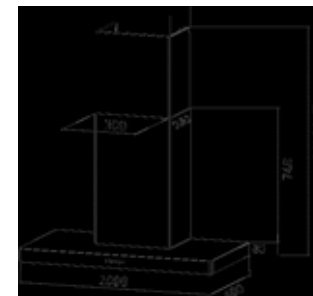
Mercury SC



Falcon 90 / Falcon Plus 90 /
Classic 90 Kaminhaube

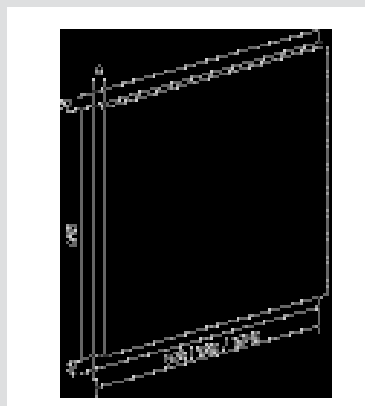


Falcon Einbau-Dunstabzugshaube

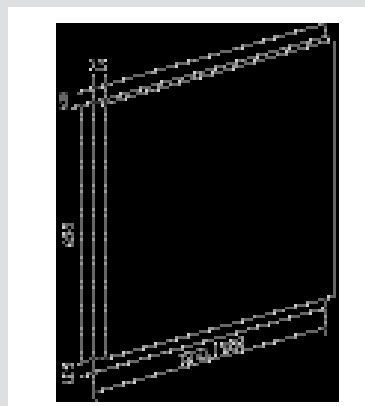


Falcon Dunstabzugshaube, extraflach

NISCHENVERKLEIDUNGEN



Classic & Modern
Nischenverkleidungen



Professionell & Mercury
Nischenverkleidungen

	Falcon / Classic 110cm / 100cm / 90cm			Falcon Plus 110cm / 90cm			GLX190 / GLX290			GLX490			Falcon Einbau-Dunstabzugshaube				
Geschwindigkeit	1	2	3	1	2	3	MIN	MAX	BOOST	MIN	MAX	BOOST	1	2	3	4	Intensive
Luftmenge m ³ /Std.*	260	370	480	350	570	850	140	495	640	190	700	850	270	450	550	650	870
Luftmenge m ³ /Std.**	270	390	530	360	590	1000	150	510	670	200	750	920	260	435	530	620	820
Druck (Pa)	150	200	210	360	450	500	100	470	500	100	420	440	220	320	350	370	420
Leistungsaufnahme (W)	70	100	145	155	215	340	35	180	250	35	220	330	75	140	180	230	330
Geräuschpegel dBA***	51	59	65	52	62	70	28	59	64	35	61	66	46	55	60	64	70

Superextract Klassisch, Modern und Mercury:

Sollte die Teleskoplänge Ihren Anforderungen nicht entsprechen, ist auch eine Maßanfertigung möglich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Falcon-Händler.

Die Hauben Superextract, Extraflach, Mercury und Galaxy, sowie die Einbau-Haube sind nur in Abluftausführung erhältlich.

Alle Falcon Dunstabzugshauben und Nischenverkleidung werden nach anerkannten Standards entwickelt und hergestellt, welche die Anforderungen der BS EN ISO 9001 erfüllen. Falcon Dunstabzugshauben und Nischenverkleidung erfüllen die grundlegenden Anforderungen der relevanten europäischen Richtlinien und tragen das CE-Siegel.

*Gemäß IEC 61591 mit Dunstabzug in Abzugsbetrieb

** Gemäß IEC 61591 frei blasend

*** Methode nach EN60704-2-13

	Superextract Klassisch				Superextract Modern				Falcon Dunstabzugshaube, extraflach				Mercury SC / PC			
Geschwindigkeit	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	BOOST	1	2	3	4
Luftmenge m ³ /Std.*	330	490	750	1000	330	490	750	1000	340	540	690	780	300	500	700	1000
Luftmenge m ³ /Std.**	-	-	-	-	-	-	-	-	360	450	490	500	-	-	-	-
Druck (Pa)	275	410	440	480	275	410	440	480	-	-	-	-	235	382	481	539
Leistungsaufnahme (W)	-	-	-	-	-	-	-	-	155	215	290	340	100	125	160	250
Geräuschpegel dBA***	45	50	56	63	45	50	56	63	54	63	69	71	30	40	45	52

KÜHL-/GEFRIERKOMBINATIONEN

	SxS	DxD
Abmessungen in mm		
Höhe	1792	1815
Breite	890	908
Gewicht	129 kg (162 kg Edelstahl)	146 kg (162 kg Edelstahl)
Tiefe incl. Griffe	765	760
Tiefe exc.l Griffe	710	700
Mindestabstand oberhalb des Kühlschranks	15	15
Mindestabstand zu den Seiten und nach hinten	15	15
Verfügbare Farben	Edelstahl, Schwarz, Crème	Edelstahl, Schwarz, Crème
Bruttoinhalt	550 Liter	607 Liter
Nutzinhalt Kühlschrankseite	341 Liter	397 Liter
Nutzinhalt Gefrierschrankseite	180 Liter	160 Liter
Gefrierseite, Sternekategorie	*/***	*/***
Gefrierkapazität/24 Stunden	10 kg	10kg
Selbstabtauend	Ja	Ja
Abtauwasser-Ablauf	Ja	Ja
Steuerung	Electronisch	Electronisch
Temperaturbereich (Kühlschrank)	3 bis 7°C	1°C to 7°C
Temperaturbereich (Gefrierschrank)	-15 bis -27°C	-13°C to -19°C
Lautstärke	48 Dezibel	48 Dezibel
Temperaturalarm/Türalarm links	akustisch	akustisch
Kühlschrank – Ablagen	4 transparente Glasablagen	4 höhenverstellbare Ablagen, eine davon mit Halterung für 3 Weinflaschen, 1 extrabreite Auszugsschublade
Gemüsefächer	2 transparente Acrylschubladen mit Glasablage	2 transparente Gemüsefächer mit Feuchteregulierung
Kühlschrank – Türausstattung	4 Fächer plus Butter-/ Käsefach	6 halb-transparente Türablagen, 2 davon mit transparentem Klappdeckel
Gefrierteil – Ablagen	3 transparente Glasablagen	5 veränderbare Fächer (2 oben, 3 unten)
Gefrierteil – Schubladen	2 transparente Acrylschubladen	obere Gefrierschranklade als Schockgefrierlade untere große Gefrierschranklade
Eiswürfelbehälter	2	obere Schublade Gefrierschrank
Verstellbare Füße	2 – vorne	2 – vorne
Verstellbare Rollen	2 – hinten	2 – hinten
Energieeffizienzklasse	A/A	A/A
Energieverbrauch in 24 Stunden	1,45 kW/24H	1,57 kW/24H
Wasserzufuhr	Festwasseranschluß, Schlauchlänge 10 m	Festwasseranschluß, Schlauchlänge 10 m

FALCON FARBEN



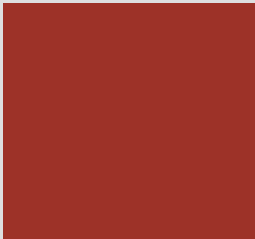
EDELSTAHL



KÖNIGSBLAU



GRÜN



KIRSCHROT



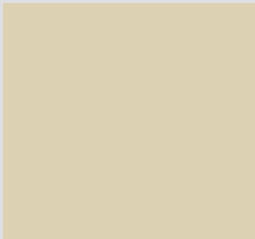
TIEFROT



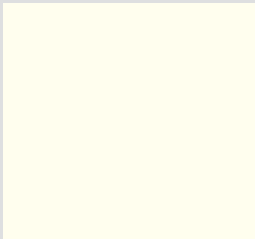
METALLGRAU



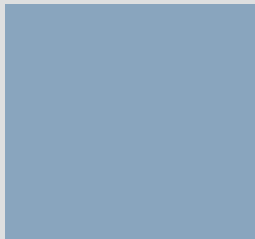
CHAMPAGNER



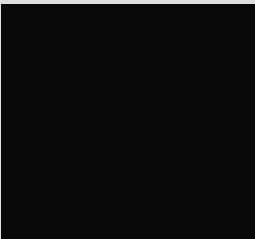
CREME



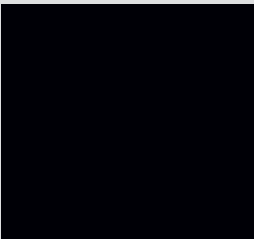
ELFENBEIN



CHINABLAU



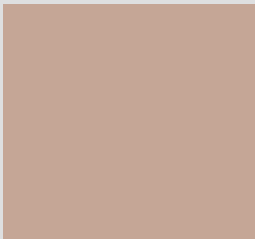
SCHWARZ GLÄNZEND



SCHWARZ MATT



SCHWARZ SUPERMATT



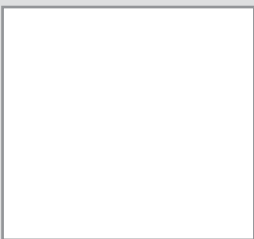
LATTE



BLUEBERRY



BRAUN



WEISS



FLIEDER



OCEAN

