



CLASSIC DELUXE

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



110cm



100cm



90cm

- Noir
 - Gris Perle
 - Crème
 - Rouge Airelle
 - Blanc
 - Vert anglais
 - Vert Olive
 - Bleu roi
- Finition: Chrome
Laiton

- 2 fours:
 - Four de gauche - 1 x Multifonction programmable avec fonction Boost et Handyrack (plateau suspendu)
 - Four de droite - Four à chaleur tournante
- Four gril séparé avec plateau coulissant Deluxe et grille 4 positions
- Table de cuisson
 - 90/100cm:
 - 5 brûleurs (dont un multi-couronne), un support wok et une grille plancha anti-adhésive
 - 5 foyers induction ou vitrocéramique
 - 110cm:
 - 5 brûleurs (dont un multi-couronne), un support wok et une multizone incluant 2 zones vitrocéramiques et une plancha
 - 5 foyers induction ou 6 foyers vitrocéramique
- Tiroir de pousse ou de rangement (modèle 110cm)
- Barre à torchon et Mini crédence Classic détachable
- Indicateur de chaleur sur la porte du four chaleur tournante (90/100cm)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Mixte
(Allumage une main)



90cm



100cm



110cm



Vitrocéramique



90cm



110cm



Induction



90cm



100cm



110cm

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement.
Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	CLASSIC DELUXE 90			CLASSIC DELUXE 100		CLASSIC DELUXE 110		
	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
REFERENCES FALCON	CDL90DF	CDL90EC	CDL90EI	CDL100DF	CDL100EI	CDL110DF	CDL110EC	CDL110EI
LARGEUR (MM)	900	900	900	994	994	1092	1100	1100
HAUTEUR (MM) MIN / MAX	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
PROFONDEUR SANS / AVEC POIGNÉES (MM)	608 / 650	608 / 650	608 / 650	608 / 670	608 / 670	608 / 666	608 / 650	608 / 666
POIDS (KG)	116	112	120	120	114	133	118	129
PUISSANCES DU PLAN (KW)	1,00 1,70 1,70 3,00 3,50	110 110 156 165 202	115 / 200 1,85 / 250 1,85 / 300 1,85 / 250 115 / 200	1,00 1,70 1,70 3,00 3,50	115 / 200 1,85 / 250 1,85 / 300 1,85 / 250 115 / 200	1,00 1,70 1,70 3,00 3,50	110 110 110 156 165	115 / 200 1,85 / 250 1,85 / 300 1,85 / 250 115 / 200
MULTIZONE/CHAUFFE-PLATS/ZONE CHAUFFANTE	-	-	-	-	-	MULTIZONE	-	-
PUISSANCE TOTALE DU PLAN (KW)	10,90	7,43	7,40	10,90	7,40	13,10	8,53	7,40
BRANCHEMENT (EN MONOPHASÉ) (A)	45	63	63	40	63	45	63	63
BRANCHEMENT (EN TRIPHASÉ) (A)	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A
PUISSANCE ÉLECTRIQUE MAX (kW @ 230V)	858	1452	16	88	16	11	1713	162
PUISSANCE ÉLECTRIQUE - FOUR GRIL (kW)	230	230	230	230	230	230	230	230
FOUR GRIL SÉPARÉ	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TEMPÉRATURE MAX DES FOURS °C	240°	240°	240°	240°	240°	240°	240°	240°
FOUR CUISSON LENTE °C MAX	-	-	-	-	-	-	-	-
DIMENSIONS - FOUR GAUCHE (LxHxp)	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359
CAPACITÉ - FOUR GAUCHE (LITRES)	73	73	73	73	73	73	73	73
CLASSEMENT ÉNERGÉTIQUE FOUR GAUCHE	A	A	A	A	A	A	A	A
DIMENSIONS - FOUR DROIT(LxHxp)	297 X 577 X 389	297 X 577 X 389	297 X 577 X 389	362 X 577 X 389	362 X 577 X 389	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359
CAPACITÉ - FOUR DROIT (LITRES)	67	67	67	82	82	73	73	73
CLASSEMENT ÉNERGÉTIQUE FOUR DROIT	A	A	A	A	A	A	A	A
GRILLES DE FOUR (+1- CHAUFFE-ASSIETTES)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 2	GAUCHE X 2 / DROIT X 2	GAUCHE X 2 / DROIT X 2
SUPPORT DE CASSEROLE	FONTE	-	-	FONTE	-	FONTE	-	-
TYPE DE MINUTEUR	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H	6 BOUTONS 24 H
ECLAIRAGE FOUR	GAUCHE	GAUCHE	GAUCHE	GAUCHE	GAUCHE	2 FOURS	2 FOURS	2 FOURS
PAROIS DES FOURS (C) CATALYSE (E) EMAIL LISSE	FG; C - FD; E	FG; C - FD; E	FG; C - FD; E	FG; C - FD; E	FG; C - FD; E	2 FOURS; C	2 FOURS; C	2 FOURS; C

Four MULTIFONCTION

Le four multifonction offre jusqu'à huit modes pour une cuisine variée allant du croustillant de la pâte de votre pizza au gratinage de votre plat de pâtes préféré!



CHALEUR BRASSÉE

L'alliance de la convection naturelle et de la chaleur tournante génère différentes zones de cuisson. La zone la plus chaude se situe dans la partie supérieure du four, idéale à la fois pour vos rôtis et pour vos tartes aux pommes.



FOUR GRILL VENTILÉ

Permet une cuisson au grill porte fermée pour une cuisson des plats plus homogène, tout en empêchant les odeurs de se répandre dans la pièce. Très utile, notamment pour la cuisson du poisson.



CONVECTION NATURELLE

Cette méthode de cuisson traditionnelle utilise la chaleur extraite des parties supérieures et inférieures du four, créant un processus de convection naturel qui fixe la chaleur dans la partie supérieure du four. Convient particulièrement pour les pièces à rôtir et à cuire sur un seul niveau.



CHALEUR TOURNANTE

Un four à chaleur tournante prélève l'air à l'intérieur du four, puis le chauffe avant de le renvoyer dans la cavité. Dans un four à chaleur tournante, la chaleur est répartie de façon homogène pour une cuisson sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs.



ÉLÉMENT DE BRUNISSAGE

Parfait pour gratiner les pâtes ou les plats recouverts de fromage et créer un superbe gratin pour vos plats. L'élément de brunissage génère de la chaleur dans la partie supérieure uniquement et peut également être utilisé pour conserver les plats au chaud sans les assécher.



DÉCONGÉLATION

Il s'agit d'une méthode extrêmement fiable pour accélérer le processus de décongélation dans la mesure où elle utilise la ventilation pour faire circuler de l'air non chauffé plutôt que d'utiliser des températures basses susceptibles de cuire les produits comme le ferait un micro-ondes. Idéal pour décongeler en douceur les produits fragiles.



CHALEUR DE SOLE

Utilisant l'élément inférieur uniquement, cette méthode de cuisson est souvent utilisée pour la cuisson lente des ragoûts, mais également pour obtenir des pizzas croustillantes avec une garniture cuite à la perfection.



BOOST

La fonction boost préchauffe le four 30% plus rapidement. Elle est particulièrement adaptée lorsqu'il s'agit de réchauffer rapidement un plat ou de faire cuire un plat cuisiné. (Classic Deluxe, Professional Deluxe, Excel & NEXUS).

Choisir le COMBUSTIBLE...

Tous nos fours sont électriques. Cependant, vous pouvez choisir la table de cuisson qui vous convient le mieux.

Gaz (Modèles mixtes) (CONVERTIBLE BUTANE/PROPANE)

Modèle le plus apprécié, la version combustible mixte allie la réactivité du gaz (table de cuisson) aux fours électriques. Nos pianos de cuisson sont actuellement livrés en gaz de ville et convertible au butane-propane. L'installation doit se faire par un professionnel.

Induction

Grâce à sa rapidité, sa précision et sa finesse de réglage, l'induction est devenue une référence incontournable. De plus, grâce à son système de détection de récipient, son témoin de chaleur résiduelle et sa fonction anti-surchauffe, l'induction est également devenue le mode de cuisson le plus sûr et le plus économique. Nos foyers sont enfin équipés d'une fonction boost pour plus de rapidité.

Vitrocéramique

Alliant des temps de chauffe impressionnants et des commandes réactives, les plaques vitrocéramiques constituent l'alternative parfaite au gaz et sont souvent préférées du fait de leur surface lisse facile à nettoyer.



Pourquoi choisir L'INDUCTION FALCON?

Les pianos de cuisson Falcon sont équipés de la technologie i5™ - astucieuse, intelligente et ultra-efficace.

A RÉGLAGE PUISSANCE AUTOMATIQUE

Mise en route de la température maximum de la zone sélectionnée pour une courte période. Idéal pour faire cuire et le riz et les pâtes.

L1 RÉGLAGE PRÉPARATION

Température pré-réglée à 40°C. Faire fondre le chocolat ou le beurre devient un jeu d'enfant.

L2 MIJOTAGE OPTIMAL

Température pré-réglée sur 90°C pour faire mijoter les légumes par exemple.

1-9 RÉGLAGE DES PUISSANCES DE 1 À 9

9 réglages de puissance pour une réactivité immédiate grâce à un contrôle simplifié avec les boutons de commande Falcon.

P RÉGLAGE BOOSTER

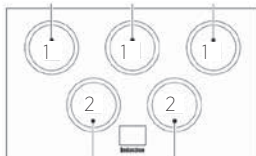
Offre une puissance de chauffe additionnelle, rapide, permettant une grande réactivité.

H INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît lorsque la partie utilisée est encore chaude, soit à plus de 60°C, pouvant ainsi engendrer des brûlures.

TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE

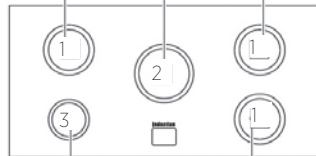
FALCON INDUCTION



Zone 1 = Extérieur 220mm / Intérieur 180mm

Zone 2 = Extérieur 180mm / Intérieur 140mm

SEMI-PROFESSIONNELLE INDUCTION



Zone 1 = Extérieur 180mm / Intérieur 145mm

Zone 2 = Extérieur 210mm / Intérieur 180mm

Zone 3 = Extérieur 145mm / Intérieur 120mm

FALCON VITROCÉRAMIQUE

90CM	ZONE VITROCÉRAMIQUE	ZONE 1 (mm)	ZONE 2 (mm)	ZONE 3 (mm)	ZONE 4 (mm)	ZONE 5 (mm)
Classic		200	165	165	200/125	230/144
Classic Deluxe		200	165	165	200/125	230/144

110CM	ZONE VITROCÉRAMIQUE	ZONE 1 (mm)	ZONE 2 (mm)	ZONE 3 (mm)	ZONE 4 (mm)	ZONE 5 (mm)	ZONE 6 (mm)
Classic Deluxe		230/144	200	165	165	200/125	165
Classic		230/144	200	165	165	200/125	165

COMPRENDRE LES RÉFÉRENCES FALCON

ENERGIE

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS	DESCRIPTION
DF	Dual Fuel	Mixte	Fours électriques et table gaz
EC	Vitrocéramique	Vitrocéramique	Fours électriques et table vitrocéramique
EI	Electric induction	Induction	Fours électriques et table induction

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS	CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS	CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS
BL	BLACK	NOIR	OG	OLIVE GREEN	VERT OLIVE	C	CHROME	CHROME
CR	CREAM	CRÈME	RB	REGAL BLUE	BLEU ROI	B	BRASS	LAITON
CY	CRANBERRY	ROUGE AIRELLE	RG	RACING GREEN	VERT ANGLAIS	N	BRUSHED CHROME	CHROME BROSSÉ
RD	CHERRY RED	ROUGE CERISE	RP	ROYAL PEARL	GRIS PERLE	FX	DROP DOWN DOORS	PORTE ABATTANTE
CA	CHINA BLUE	BLEU DE CHINE	FN	FAWN	FAUVE			
GB	GLOSS BLACK	NOIR BRILLANT	SL	SLATE	ARDOISE			
MB	MAT BLACK	NOIR MAT	SS	STAINLESS STEEL	INOX			
			WH	WHITE	BLANC			

EXEMPLES :

LES PIANOS DE CUISSON :

CLASI110DFCR/C-EU					
Nom du produit	Taille	Energie	Couleur	Finition	Produit Europe
CLAS	110	DF	CR/	C	-EU

LES HOTTES & CRÉDENCES :

LEIHDC110BC/-EU				
Nom du produit	Taille	Couleur	Finition	Produit Europe
LEIDC	110	B	C	-/EU

INSTALLATION & GARANTIE

Vous trouverez également une liste exhaustive sur www.falconworld.com/fr/deja-client-falcon/faq

PLACEMENT DU PIANO

Laisser 5 mm de chaque côté de l'appareil pour le montage (2,5mm pour le Professional FXP). S'il est monté près d'un coin, un dégagement de 130mm est nécessaire pour permettre l'ouverture de la porte du four. Le piano de cuisson doit être sur place avant le montage final du plans de travail pour assurer un ajustement parfait.

Tous les pianos de cuisson doivent être installés par une personne qualifiée et en conformité avec les normes françaises. Les guides d'installation doivent être lus avant le montage.

NOUS RECOMMANDONS LES BRANCHEMENTS SUIVANTS:

- En monophasé et selon l'abonnement électrique : une protection minimale de 32A. Attention, pour les modèles en induction ou vitrocéramique, pas plus de 3 à 4 éléments pourront fonctionner simultanément. Nous conseillons ainsi de vous rapprocher d'EDF pour augmenter votre abonnement (intensité supérieure à 32A) ou de privilégier une installation triphasée.
- En triphasé: vous devez avoir une protection de 25A par phases.

GARANTIE

Les pianos de cuisson Falcon sont livrés avec une garantie pièces de 2 ans.

SERVICE CONSOMMATEUR

Si vous avez des questions concernant nos produits, ou en cas de problème avec votre appareil une fois qu'il a été installé, veuillez contacter votre revendeur Falcon.

NORMES

Les pianos de cuisson Falcon sont conçus et fabriqués selon un système de contrôle commun, qui répond aux exigences BS EN ISO 9001 et BS EN ISO 14001 en faveur des procédures environnementales.

Les pianos de cuisson Falcon respectent également les exigences de l'ensemble des directives européennes et portent le marquage CE.

Pour la Suisse, merci de contacter la société Liotec: falconswiss@liotec.ch