



Produkt des Jahres
2019

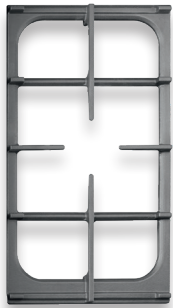
NEXUS Steam



Ausstattung

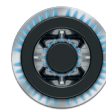
Falcon erweitert sein Sortiment an Range Cooker und unterstreicht seine Marktführerschaft mit der Einführung des NEXUS Steam, dem innovativen Herd mit Multifunktionsofen und einem Dampfgarer mit zwei Kochfunktionen (Dampf 100 °C und 1500W Grill), vorprogrammierten Funktionen für die Zubereitung von Gemüse, Fisch und Fleisch sowie einer Entkalkungsfunktion.

Der Multifunktionsofen bietet drei neue Funktionen. Die Duofunktion (40°C - 260°C), macht das Blindbacken von Gebäck überflüssig. Die Delicate Funktion (40°C - 210°C) ist ideal für Gerichte, die einen sanfteren Kochvorgang benötigen, wie z.B. Crème Caramel, Soufflés und Käsekuchen. Auch als Ersatz für ein Bain Marie ist die Funktion geeignet. Der ECO Modus ist eine zeitbasierte Funktion, bei der die Restwärme des Ofens genutzt wird, um Gerichte langsam zu Ende zu garen. Ideal, um Gerichte aufzuwärmen und für Backwaren ohne Hefe, wie Kekse oder Brownies.



Reinigung

Für eine einfache Reinigung sind die Pfannenhalter und das Geschirr für Ofen, Grill und Dampfgarer einfach herausnehmbar und spülmaschinene geeignet.



Kochfeld

Das 5-flammige Gaskochfeld, inklusive 3.5kW Multiringbrenner und Wokring, sorgt für leistungsstarke Kochvorgänge.

Bedienblende
Die einzigartige, elegante schwarze Glasblende ist mit hochwertigen, ergonomischen Drehreglern ausgestattet.

Touchscreen

Der Touchscreen ist mit elektronischen LEDs ausgestattet und ermöglicht Kochen auf Knopfdruck.



Multizone

Die Multizone kann als zusätzliches Kochfeld oder mit einer Grillplatte verwendet werden.



Temperaturbereich

Der hochpräzise, elektronisch gesteuerte Temperaturbereich kann zwischen 40 und 260 Grad eingestellt werden und eignet sich unter anderem perfekt für langsames Kochen. So lässt sich zum Beispiel Fleisch über einen langen Zeitraum bei gleichbleibender Temperatur garen.



Dampfgarer

Der 35-Liter große Dampfgarer bietet

- vielseitige Kochmöglichkeiten
- hervorragende Nährstoffbindung
- präzise Temperaturregelung
- innovatives Kochgefühl
- müheloses, sicheres Kochen



Multifunktionsofen

Der Multifunktionsofen besitzt 11 innovative Kochfunktionen, inklusive der neuen Duo-Funktion zum Backen von Teigwaren ohne Blindbacken zu müssen, sowie der vorprogrammierten Delicate-Bake-Einstellung für empfindliche Gerichte wie Käsekuchen oder Soufflés.

Teleskopauszüge

Zwei Teleskopauszüge ermöglichen eine einfache Kontrolle des Garguts.

Sockel

Der robuste Sockel ist mit einem eleganten Falcon Schriftzug versehen.

Brotschublade

Die spezielle Brotschublade ist der ideale Ort zum Gehenlassen von frischem Teig.



MIT FALCON MIT VOLLDAMPF VORAUS...

WIE DER DAMPFGARER FUNKTIONIERT

Es gibt zwei Arten von Dampfgarern: den Ofen mit Umluft-Methode, bei dem der Dampf im Inneren des Garraums erzeugt wird, indem Wasser auf eine Kochplatte im Boden des Ofens tropft wird und den Ofen mit Einspritzmethode, bei dem der Dampf außerhalb erzeugt wird und dann in den Garraum injiziert wird.

Die Aufheizzeit des Einspritzdampfs ist nicht nur schneller, es bindet auch mehr Nährstoffe in der Nahrung, erhält die Farbe der Zutaten und ermöglicht das gleichzeitige Backen von herzhaften und süßen Speisen. Die Injektionsmethode versiegelt die Lebensmittel, so dass keine Geschmacksübertragung stattfindet.

EINFACH ZU BEDIENEN

- Der Dampfgarer ist mit automatischen Programmen für Fleisch, Fisch und Gemüse ausgestattet.
- Integriertes Grillelement, mit dem der Garraum auch als voll funktionsfähiger Grill verwendet werden kann.
- Keine Wasserzufuhr nötig; Der Wassertank ist vollständig herausnehmbar, was das Nachfüllen und Spülen erleichtert.
- Der Wassertank enthält genug Wasser für 60 Minuten, wenn Sie die Ofentür nicht öffnen oder für 30 Minuten, wenn Sie die Tür öffnen, um Lebensmittel hinzuzufügen.
- Einfach zu säubern. Durch den erzeugten Dampf wird nichts auf die Edelstahloberfläche des Ofens eingebrannt. Verwenden Sie einfach den mitgelieferten stark saugfähigen Schwamm, um den kondensierten Wasserdampf von der Oberfläche zu entfernen.



WARUM EIN DAMPFGARER MIT INJEKTIONSMETHODE?

- Schnellere Aufheizzeit als bei der Umluft-Methode
- Gesund, es müssen keine Fette oder Öle hinzugefügt werden
- Hält mehr Nährstoffe im Vergleich zum Kochen
- Hält Lebensmittel saftig
- Sous-Vide-Kochen
- Sicherer als Kochen mit offenen Töpfen, die kochendes Wasser enthalten
- Weniger anstrengend als mehrere Pfannen auf dem Kochfeld zu handhaben

NEXUS Steam



Black

Stainless steel

Slate

Ivory

Griffe / Regler / Applikationen: Seidenmattes Chrom

Die Ofenabmessungen dienen nur zur Information. Verwenden Sie diese nicht, um die Größe Ihres Ofengeschirrs zu bestimmen.

SPEZIFIKATIONEN

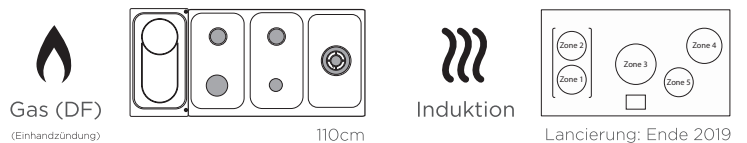
Modell	NEXUS STEAM 110	
Kochfeld	Gas (DF)	Induktion
Produkt Code	NEX110SODF	NEX110SOEI
Breite (mm)	1092	1100
Höhe Oberkante Herdplatte (mm) Min / Max	905 / 930	905 / 930
Tiefe ohne Regler/Tiefe total (mm)	604 / 648	608 / 685
Gewicht (Kg)	143	143
Nennleistung Kochfeld 230V (kW)	3.00	1.85 / 2.50
	1.70	1.85 / 2.50
	1.70	1.85 / 3.20
	1.00	1.85 / 2.50
	3.50	1.15 / 2.00
	-	-
Multizone / Bridge-Zone / Warmhaltezone	Multizone (2 x 1.10kW)	Bridge-Zone
Gesamtleistung Kochfeld (kW)	Gas: 10.90 Elektrisch: 2.20	7.40
Elektrischer Anschluss 1 Phase (A)	30.29	66.00
Elektrischer Anschluss 3 Phasen (A)	3 x 16A	3 x 25A
Max. Leistung (bei kW @ 230V)	6.95	15.30
Nennleistung Grill (kW)	2.30	2.3
Separater Grill	Teleskopauszug	Teleskopauszug
Ofen Temperatur °C max	MF: 260; DG: 100; Grill: 200	MF: 260; DG: 100; Grill: 200
Innenmaße - Multifunktionsofen (BxHxT)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Kapazität - Multifunktionsofen (Liter)	79	79
Energieeinstufung - Multifunktionsofen	A	A
Innenmaße - Dampfgarer (BxHxT)	420 x 215 x 387	420 x 215 x 387
Kapazität - Dampfgarer (Liter)	35	35
Energieeinstufung - Dampfgarer	-	-
Ofenroste (+1 = Tellerwärmer)	MF: 2; DG: 3 (Ofenrost / Perforierter Dampfgareinsatz/ Standard Backblech)	MF: 2; DG: 3 (Ofenrost / Perforierter Dampfgareinsatz/ Standard Backblech)
Material Topfträger	Gusseisen / Trennbar	-
Zeitschaltuhr & Kurzzeitwecker	LED / Weiße Anzeige	LED / Weiße Anzeige
Ofenbeleuchtung	Beide Öfen	Beide Öfen
Ofeninnerseiten: Katalytisch (K) / Emalliert (E)	MF: C - DG: SS	MF: C - DG: SS

ion: Änderungen vorbehalten

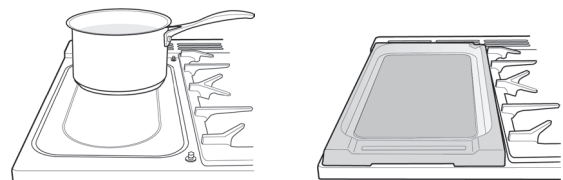
MERKMALE

- Programmierbarer Multifunktionsofen mit 11 Einstellungen, inklusive Duo-, Delicate-, Eco- und Schnellaufheizfunktion
- Programmierbarer Injektionsdampfgarer mit Grillfunktion
- Garguthalterung:
 - Multifunktionsofen: 2x Teleskopauszug
 - Dampfgarer: 1x Ofenrost, 1x Standard Backblech, 1x perforierter Dampfgareinsatz
- Gradgenaue, elektronische Temperaturkontrolle
- Separater, ausziehbarer Zweikreis-Deluxe Grill mit in vier Höhen verstellbarem Garguthalter
- Kochfeldoptionen:
 - Gas-Kochfeld mit 5 Brennern (inkl. eines Multi-Ring-Brenner) mit Wokring und Multi-Zone über 2 Ceranfelder sowie einer Grillplatte
 - Induktions-Kochfeld mit 5 Zonen, von denen zwei zu einer großen Zone zusammengeschlossen werden können. Inklusive einer Grillplatte und drei Niedrigtemperatur-Voreinstellungen (ca. 40°C, 70°C und 90°C)
- Wärmeschublade
- Glas Front

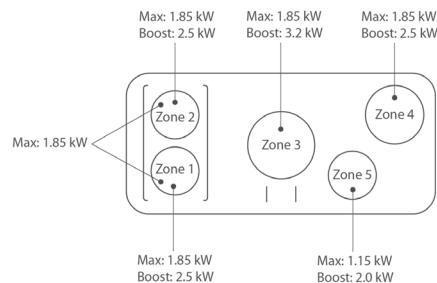
KOCHFELDOPTIONEN



GASKOCHFELD / MULTIZONE



INDUKTIONSKOCHFELD / BRIDGE-ZONE



OPTIONALES ZUBEHÖR		
Garguthalterung	P075882	
Grillplatte, eine Seite geriffelt, eine Seite glatt (beim Gasmodell)	P098259	
Tepanyaki Grillplatte (beim Gasmodell)	P048034	
Seitenverkleiderungserweiterung (Schwarz)	A064555	

Größe (cm)	Farbe	Produkt Code	
		Gas (DF)	Induktion
110	Black	NEX110SODFBL/C-EU	NEX110SOEIBL/C-EU
	Stainless Steel	NEX110SODFSS/C-EU	NEX110SOEISS/C-EU
	Slate	NEX110SODFSL/C-EU	NEX110SOEISL/C-EU
	Ivory	NEX110SODFIW/C-EU	NEX110SOEIIV/C-EU

NEXUS Steam



- Ein **einzigartiger** Range Cooker mit vielseitigem Dampfgarer
- **Ultimative Kontrolle und Präzision** dank elektrischer Steuerung
- Das elektronische Thermostat sorgt für **gradgenaue Steuerung** im Multifunktionsofen und im Dampfgarer
- Eine **fugenlos verarbeitet Glasfront** mit ergonomischen Drehgriffen

NEXUS Steam

Das *ultimate* Kocherlebnis...

Kochen, backen, bräunen, trocknen, grillen, rösten, köcheln, sous-vide garen, dampfgaren und braten Sie – gleichzeitig!



Vertriebs- / Händlerkontakt:

Copyright© AGA Rangemaster Limited 2019
AGA ist ein Handelsunternehmen der AGA Rangemaster Limited
Eingetragen im Firmenregister von England und Wales unter der Nummer 3872754
Hauptsitz: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD, UK

Die Urheberrechte an der in dieser Broschüre bereitgestellten Inhalte, Fotografien und grafischen Gestaltungen liegen ausschließlich bei AGA Rangemaster Ltd. Inhalte, Fotografien und / oder grafische Gestaltungen dürfen weder ganz noch auszugsweise ohne die vorherige schriftliche Einverständniserklärung der Falcon Deutschland öffentlich dargeboten oder neu veröffentlicht werden. Dies gilt ebenso auch für Inhalte, Fotografien und grafische Gestaltung aller Websides der AGA Rangemaster Group.
Alle Urheberrechte bleiben ausdrücklich vorbehalten.

AGA Rangemaster Ltd ist stets bestrebt, die technischen Daten, das Design und die Produktion seiner Produkte kontinuierlich zu verbessern und nimmt daher immer wieder entsprechende Änderungen vor. Wir bemühen uns nach Kräften, unser Informationsmaterial stets auf dem neuesten Stand zu halten; jedoch ist diese Broschüre nicht als verbindlicher Leitfaden hinsichtlich der technischen Daten oder als Verkaufsangebot für ein bestimmtes Produkt zu verstehen.



12/19 D008381