



One. Dunstabzug und Kochfeld vereint.

Mit One setzt Novy neue Maßstäbe für die intelligente Küchenentlüftung. Denn One eröffnet eine vollkommen neue Gerätegeneration, die in Sachen Design, Ergonomie, Raumnutzung und Effizienz konsequent andere Wege geht.

Die Kombination von Dunstabzug und Kochfeld verbindet hohe Abzugsleistung und ein edles, stilsicheres Design in nur einem Gerät.

One verwandelt Ihre Küche in hochwertigen Lebensraum für ungestörte gesellige Stunden und erstklassige Mahlzeiten.





Die innovativen Eigenschaften von One definieren den Begriff "Dunstabzug" vollkommen neu. Dank der integrierten Technologien von Novy erleben Sie nicht nur erstklassige Leistung, sondern sind immer wieder verblüfft vom genialen Konzept und dem hochwertigen Design. One bietet Ihnen eine Dunstabsaugung, die sich immer direkt zwischen den vier Kochzonen befindet. Und die praktisch unsichtbar im Kochfeld verschwindet, wenn sie nicht gebraucht wird.

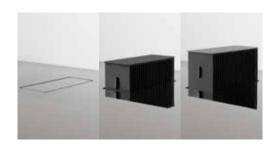
Stille. Macht jede gute Küche noch besser.

Ein angenehmes Gespräch, gute Musik – für viele gehört beides zum Genuss beim Kochen und Essen. Dank der langjährigen Erfahrung bei der Schalldämmung ist es Novy gelungen, alle störenden Geräusche bei One auf ein Minimum zu reduzieren.

Der Spezialmotor, das integrierte Schalldämmsystem und die durchdachte Konstruktion lassen leise Musik auch dann noch gut zur Geltung kommen, wenn der Dunstabzug in Betrieb ist.



Geschlossen, halb geöffnet oder offen: One sieht immer gut aus.



Effizienz.

Motivation für jeden Koch.

Der Dunstabzug der One befindet sich buchstäblich mitten im Geschehen – direkt neben Ihren Kochtöpfen. Dadurch werden alle Dämpfe und Gerüche schnell und kraftvoll abgesaugt. Jedes Detail wird bei Novy sehr genau analysiert, um immer das bestmögliche Ergebnis zu erreichen.

Der Dunstabzug

Höhe

Die Absaugung befindet sich in idealer Höhe, da der Dunstabzug der One gezielt bis zum Rand der Kochtöpfe hochgefahren wird, um optimale Ergebnisse zu erhalten.

Abstand zum Kochgeschirr

Die Position des Dunstabzugs wurde exakt berechnet. Er ist zwischen den beiden Kochzonen eingebaut und befindet sich im wahrsten Sinne des Wortes im Mittelpunkt des Geschehens.

Oberfläche

Wie bei Novy üblich, ist das Design der One konsequent elegant und zeitlos. Die Proportionen werden dabei wesentlich durch die Funktion bestimmt – die effizienteste Beseitigung der Kochdünste.



Motorleistung

Der Motor ist das Herzstück jeder Dunsthaube von Novy. Er wird stets nach strengen Kriterien ausgewählt. Denn es geht nicht nur darum, dass die Abzugshaube genug Luft absaugt. Es kommt auch darauf an, wieviel Saugkraft dafür benötigt wird. Dies gilt vor allem für die One, denn der natürliche Luftstrom aufsteigender Kochdünste wird hier zur Seite umgelenkt. Damit dies effizient, leise und mit möglichst geringem Energieverbrauch geschieht, wurde bei der One das Verhältnis von Volumen und Druck sehr sorgfältig optimiert.

Wirksame Beseitigung von Kochdünsten

Geschwindigkeit

Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von etwa einem Meter in der Sekunde nach oben. Der Dunstabzug der One muss diesen natürlichen Luftstrom zur Seite umlenken. Hierfür ist es notwendig, dass hohe Luftgeschwindigkeiten genau dort erzeugt werden, wo die Kochdünste entstehen:

am Rand des Kochtopfs. Auch der Luftstrom im Inneren der One gewährleistet mit bis zu 9 m/Sek., dass die Kochdünste zügig abgeführt werden.

Luftführung

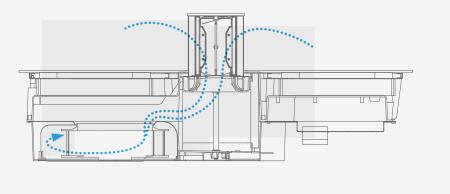
Der Dunstabzug der One erfasst die Kochdünste dort, wo sie entstehen, und führt sie über seitliche Lüftungsgitter ins Geräteinnere ab. Anschließend werden sie entweder durch den Monoblock-Geruchsfilter wieder zurück in die Küche geleitet oder mit das Abluftrohr auswörts geblasen.

Damit wirklich nichts dem Zufall überlassen bleibt, lässt sich die One so einstellen, dass die Kochdünste nur an einer Seite gezielt angesaugt werden – das ist besonders sparsam und erhöht die Effizienz.

Die seitlichen Lüftungsgitter haben nicht nur eine ästhetische Funktion, indem Sie die Fettfilter verdecken. Sie sorgen auch dafür, dass ein Großteil der in den Kochdünsten enthaltenen Feuchtigkeit vor dem Fettfilter kondensiert und in die integrierte Auffangschale fließen kann.



Der Dunstabzug der One erfasst die Kochdünste dort, wo sie entstehen, und führt sie über seitliche Lüftungsgitter ins Geräteinnere ab. Anschliesend werden sie entweder durch den Monoblock-Geruchsfilter wieder zurück in die Küche geleitet oder mit das Abluftrohr auswörts geblasen.





Intuitive Bedienung

Gesteuert wird der Dunstabzug der One mit einer benutzerfreundlichen Touch-Bedienung, die diskret mittig am unteren Rand des Kochfelds untergebracht wurde.

- Ein/Aus-Zustand
- -+ Abzugsgeschwindigkeit erhöhen/verringern
- Nachlauf auf Geschwindigkeitsstufe 1 oder Standby-Modus für kleine Mahlzeiten
- Sättigungsanzeige des Fettfilters (Fettfilter reinigen)
- Sättigungsanzeige des Monoblockfilters (Monoblockfilter reinigen)

Außerordentlich attraktiv. Auch mit Umluft.

Energieeffiziente Wohnungen sind heute oft mit Dunstabzugshauben ausgestattet, die mit Umluft arbeiten. So wird keine erwärmte Raumluft mehr ins Freie abgeleitet – das spart sehr viel Energie.

Bereits vor fünf Jahren präsentierte Novy den Monoblock-Filter. Die Innovation wurde entwickelt, um auch im Umluftbetrieb dafür zu sorgen, dass Kochdünste, Gerüche und Fett effizient und geräuschlos aus der Raumluft entfernt werden. Der Monoblock besteht aus einer komplexen Struktur winzig kleiner, wasserabweisender Aktiv-kohlekugeln. Wenn er gesättigt ist, lässt er sich leicht im Backofen regenerieren. Seine Lebensdauer beträgt durchschnittlich fünf Jahre. Dank der herausragenden Leistungsfähigkeit des Monoblock-Filters werden Kochgerüche schnell und zuverlässig gebunden.

Der Spezialfilter befindet sich in der leicht zugänglichen Umluftbox der One. Diese ist versteckt unter dem Schrank montiert, die herkömmliche Sockelleiste wird durch den Luftauslass ersetzt. Der Dunstabzug ist mit der Sockelbox über einen flachen Kanal an der Rückwand des Unterschranks verbunden. Der besondere Vorteil: Das Schrankinnere kommt zu keinem Zeitpunkt mit Feuchtigkeit in Berührung.





One. Küchenentlüftung.

Ein Raum, wie Sie ihn sich wünschen.

Durch die nahtlose Integration der Dunsthaube in das Kochfeld lässt One alle störenden Elemente unsichtbar verschwinden. Sowohl das Kochfeld als auch die Oberseite der Dunsthaube sind in opakem Schwarzglas ausgeführt. Und im aktivierten Zustand verbirgt die One ihre Fettfilter hinter eleganten schwarzen Lüftungsgittern. Dadurch fügt sie sich sehr harmonisch in ihre Umgebung ein.





One. Kochfeld. Leistung, Intelligenz Flexibilität. Es ist nicht nur die revolutionäre Absaugung der One, mit dem Novy die Spielregeln verändert. Auch das Kochfeld spiegelt das kompromisslose Streben nach Innovation wieder. Hochwertige Technologien ermöglichen beeindruckende Kocherlebnisse – damit Sie einfach und schnell optimale Ergebnisse genießen können

Form und Funktion perfekt vereint.

Sowohl beim Dunstabzug als auch beim Kochfeld wurde viel Wert auf ein edles und stilsicheres Design gelegt. Zurückhaltende Markierungen und die ästhetische Kombination opaker Schwarzgläser erlauben die perfekte Integration des Kochfelds in jede Arbeitsplatte. Erst wenn Sie das Kochfeld anschalten, erwacht der Dunstabzug über die automatische Topferkennung zum Leben.

Erst wenn Sie das Kochfeld anschalten, erwacht der Dunstabzug über die automatische Topferkennung







One arbeitet mit der neuesten Induktionstechnologie. Vier achteckige Kochzonen mit einer Leistung bis 3.700 Watt bieten Ihnen beim Kochen ein außergewöhnliches Maß an Flexibilität. Dank der mittigen Position des Abzugs und der automatischen Brückenfunktion stehen Ihnen wahlweise auch zwei extragroße und leistungsstarke Kochzonen zur Verfügung – beispielsweise, wenn Sie einen Bräter einsetzen.

Viele praktische Funktionen, die diskret mittig am unteren Rand des Kochfelds untergebracht wurde.



= Grillfunktion

Eine rechteckige Grillpfanne wird auf der gesamten Kochfläche erhitzt, sodass eine ideale Wärmeverteilung gewährleistet ist.

Automatische Brückenfunktion

Ein großer Topf oder eine große Pfanne? Ein leichtes Spiel für One. Sobald das System erkennt, dass ein Kochtopf auf zwei Kochzonen steht, werden diese miteinander gekoppelt.

P Power und Super Power

Müssen Sie eine große Wassermenge kochen? Mit Power und Super Power geht das extrem schnell.

■ Drei Warmhalte-Funktionen

Sie haben gekocht und die Gäste sind noch nicht da. Mit der automatischen Warmhaltefunktion können Sie sich für eine von drei konstanten Temperaturen entscheiden – wahlweise 42 °C, 70 °C oder 94 °C.

Stop&Go

Das Telefon klingelt und das Kochen muss warten? Kein Problem, denn die Stop & Go-Funktion lässt sich mit der Fingerspitze aktivieren und unterbricht sofort alle Kochvorgänge. Ein weitere Berührung des Sensors – und alle Kochzonen machen genau dort weiter, wo sie aufgehört haben.

Ankochautomatik

Brauchen Sie kochendes Wasser, das anschließend auf konstanter Temperatur gehalten werden soll? Die Ankochautomatik schaltet automatisch auf das Wärmeniveau zurück, das Sie eingestellt haben.

Timer und Kochwecker

Jede Kochzone ist mit einem separaten Timer ausgestattet. Darüber hinaus steht Ihnen auch ein unabhängiger Kochwecker zur Verfügung.

Sicherheit

Sicherheit in der Küche wird bei Novy großgeschrieben. Deshalb ist One mit besonderen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

- Kindersicherung
- Überkochschutz
- Restwärmeanzeige

One. Installation.

Flexibilität ist wichtig.

Die fachgerechte Montage ist für den einwandfreien Betrieb des Geräts unverzichtbar. Deshalb wurde One so konzipiert, dass sich alles ganz einfach installieren lässt.

Begrenzte Einbauhöhe

Um unter der Arbeitsplatte ausreichend Stauraum zu behalten, wurde die Einbauhöhe von One auf nur 17,9 cm begrenzt.

Umluft oder Abluft

Umluft

Die Filterbox ist in den Sockel integriert. Sie haben einfachen Zugriff auf den Monoblock-Filter, wenn dieser gereinigt werden muss.





Abluft

Der Abluftkanal kann auf mehreren Wegen ins Freie geführt werden: entweder höhengleich mit One, durch den Fußboden oder an der Schrankunterseite.

Integration in die Arbeitsplatte

Soll One flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert werden oder doch aufliegen? Beide Varianten sind möglich. Sobald die erforderliche Aussparung vorhanden ist, wird das Gerät im Handumdrehen durch einen Fachmann installiert.







One. Installation.

Kochen und Leben leicht gemacht.

Maximaler Komfort ist Novy sehr wichtig – sowohl bei der Bedienung als auch bei der Reinigung. Dieses Prinzip gilt auch für One. Denn es geht nicht nur um die Freude beim Kochen. Es geht auch darum, den Küchenbereich sehr einfach sauber zu halten. Für ein tadelloses Wohngefühl.

Einfache Reinigung von Dunsthaube und Kochfeld.

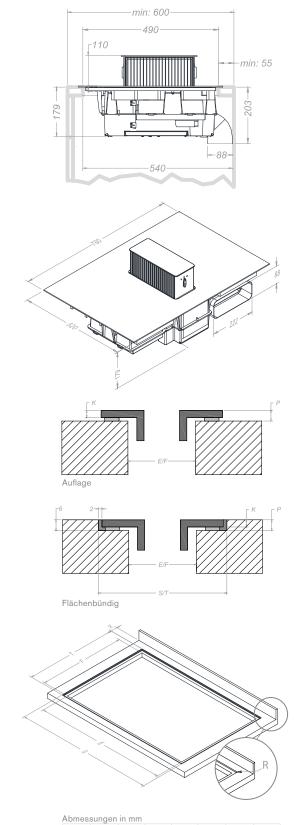
Wenn die Fettfilter gesättigt sind, lässt sich der Dunstabzug bequem abnehmen und zerlegen. Sie können sowohl die Filter als auch die Lüftungsgitter ganz einfach in der Geschirrspülmaschine reinigen. Da die Dunsthaube nach dem Gebrauch vollständig und flächenbündig im Kochfeld der One verschwindet, ist die Reinigung der Glasfläche problemlos möglich.

Überkochen? Kein Problem.

Auch der beste Koch lässt einmal etwas überkochen. Deshalb sammelt One bis zu 400 ml übergelaufene Flüssigkeit. Der Auffangbehälter kann ganz einfach abgenommen und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Und sollte es einmal richtig schiefgehen, kann die Flüssigkeit über einen Sicherheitsschieber an der Unterseite ablaufen.



	1811 - One
Preis in € inkl. MwSt.	3.299,00 EUR
Größe (mm)	5.233,00 EUR
Größe (BxTxH) (mm)	780 x 520 x 179
Ausschnitt Auflage oder flächenbündigen Einbau (BxT) (mm)	750 x 490
Abmessungen Einbaurand mit flächenbündigen Einbau (BxTxH) (mm)	784 x 524 x 6
Abinessungen Einbaufand filit flachenbundigen Einbau (BXIXH) (filiti)	764 X 524 X 0
KOCHFELDER	
Induktoren	
Anzahl Zonen (induktion 220x180mm)	4
Leistung Zonen (minmax. / super power) (W)	111 - 2100/3700
Funktionen	111 2100,0100
Schaltung	Slider bedienung mit weißen LED's
Geschwindigkeitsstufen	9 + Power + Super Power
Timer für jede Zone	•
Unabhängiger Zeitmesser	•
Stop&Go	
Warmhaltefunktion	(42, 70 und 94 °C)
Brückenfunktion	(2x)
Restwärmeanzeige	0
Ankochautomatik	0
Sperrfunktion als Kindersicherung	•
Topferkennung	•
Schutz gegen Überhitzung	•
Sicherheitsabschaltung	•
Gril Funktion (nur in Kombination mit Grill)	•
KÜCHENENTLÜFTUNG	
Energie label	
Energie-Effizienzklasse (EEI)	В
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/Jahr) (AEC)	52,6
Lüfter-Effizienzklasse (FDE)	В
Beleuchtungs-Effizienzklasse (LE)	-
Fettfilter-Effizienzklasse (GFE)	D
Funktionen	Taucharatus
Schaltung	Touch control
Geschwindigkeitsstufen Nachlaufzeit zuschaltbar (minuten)	Stufenlos 10-30
Fettfiltersättigungsanzeige	10-30
Umluftfiltersättigungsanzeige	•
Absaugung zu einer bzw. beiden Seiten	Verstellbar
Kochfeldabsaugung, Elektrisch in höhenverstellbar	• •
3 Fache Auffangbehälter	•
Leistung und Geräusch	
Motorleistung (m³/h) (DIN EN 61591):	
- Minimum	210
- Maximum	640
Druck (Pa) Höchstgeschwindigkeit (DIN EN 61591)	600
Schallleistungspegel (dB(A) re 1 pW)/	
(dB(A) re 20µPa)(EN 60704-2-13):	
- Minimum	40/27
- Maximum	70/57
Technische Daten	
Max. Leistung	7.560 W
Anschlusswerte	230 V oder 400 V + N
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (Ps in W)	<0,5 W
Abluftstutzen (BxT)(mm)	89 x 222
Position Abluftstutzen	hinten / nach unten
Accessoires	
Umluftset	
- Umluftbox mit Monoblock (Edelstahl)(98x818x290mm)	7910.400 430,00 EUR
- Umluftbox mit Monoblock (Edelstahl)(140x820x298mm)	7900.400 470,00 EUR
Grill	1700.091 225,00 EUR



 E
 F
 K
 P
 R
 S
 T

 Auflage
 750
 490
 4
 6

 Flächenbündig
 750
 490
 4
 6
 8
 784
 524

^{*} Diese Preise sind Richtmarktpreise, inkl. MwSt. auf 01.09.2015. Platzierung nicht inbegriffen.



Folgen Sie uns auf: F You De P



