

# inspired

by **SILVERLINE**



**AMBIENCE LIGHT | PLUS X AWARD & GERMAN BRAND  
AWARD | IOT BY SILVERLINE | PRODUKTBLÄTTER DER  
FLOW-IN FAMILY | DIE FLOW-IN KÜCHE**

**S**ehr geehrte Geschäftspartner, liebe Kollegen und Freunde!  
 Passend zur area30 dürfen wir Ihnen die neue **INSPIRED by SILVERLINE** mit vielen inspirierenden Neuigkeiten überreichen!

SILVERLINE, die Innovationsschmiede für erlebnisorientiertes Kochen – so haben wir in Worte gefasst, was uns als Unternehmen und Marke antreibt. Jetzt bietet sich wieder die Gelegenheit, diesen Anspruch zu untermauern: Unsere 2-in-1-Lösung, FLOW-IN, mit der wir eine ganz neue Produkttypologie eingeführt haben, bekommt Zuwachs, denn wir haben die FLOW-IN um gleich drei neue Varianten erweitert! Für die Kunden bedeutet das: noch mehr Freiheit bei der Gestaltung des Kochbereichs und der Art und Weise, wie sie kochen möchten!

Und schließlich: Die SILVERLINE Produkte werden smart! Als ein sichtbares Ergebnis unserer CULTURE MEETS INNOVATION-Initiative erhält IoT Einzug in die SILVERLINE Produktwelt. Was IoT bedeutet und wie die Umsetzung dieses hochaktuellen Themas bei SILVERLINE aussieht, erfahren Sie in dieser Ausgabe von **INSPIRED by SILVERLINE**.

Übrigens finden Sie integriert in dieses Heft vier perforierte Seiten, die Sie ganz bequem in den aktuellen Produktkatalog 2017/2018 einheften können. Auch die neuen Produkte der FLOW-IN FAMILY sind entsprechend den Katalogkapiteln nummeriert. Wir machen uns eben nicht nur bei der Entwicklung neuer Produkte Gedanken!

So, nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen mit Ihrer neuen **INSPIRED by SILVERLINE**. Und wir bedanken uns ganz besonders herzlich bei all denjenigen, die uns hier auf der area30 besuchen.

Mit besten Grüßen  
 Murat Arslan  
 Geschäftsführer

THE NEXT STEP **3**  
 Technologie weitergedacht

AMBIENCE LIGHT **4**  
 Side Lighted & Light Box

DIE FLOW-IN KÜCHE **5**  
 Offen für Neues

KOCHEN MIT DER  
 FLOW-IN FAMILY **6**

DIE FLOW-IN FAMILY **8**  
 Die drei neuen FLOW-IN

IOT BY SILVERLINE **12**  
 Markus Claessen im Interview

PRODUKTSEITEN **15**  
 FLOW-IN FAMILY

MIKROWELLE **23**  
 Das ist die perfekte Welle

# THE NEXT

Die digitale Transformation hält mit den neuen hoch-innovativen Produkten von SILVERLINE nun auch Einzug in die Küche. Dank neuer Technologien überwindet die Küche der Zukunft tradierte Grenzen und befreit das Kochen von räumlichen Einschränkungen.

Auch wenn es auf den ersten Blick merkwürdig klingen mag: An kaum einem anderen Ort werden der technische Fortschritt und gesellschaftliche Entwicklungen so sehr spürbar und sichtbar wie in der Küche!

Von der Feuerstelle in der Mitte der Behausung über die großen Küchen des Adels und später des gehobenen Bürgertums; von der sogenannten „Frankfurter Küche“ der 1920er-Jahre und den kommunikativen Wohnküchen der 1970er-Jahre bis zur heutigen Hightech-Kochzeile: Die Küche ist immer auch Kulturgeschichte. Diese Geschichte wird jetzt fortgeschrieben!

SILVERLINE hat massiv in Innovation investiert und die Produktentwicklung weit vorangetrieben. Viele neue hoch qualifizierte Mitarbeiter arbeiten in brandneuen Produktionsstätten in allen Entwicklungs- und Produktionsbereichen. Physiker für Strömungstechnik denken über ganz neue Lösungen nach und eine eigene Forschungsabteilung entwickelt neuartige und vor allem umweltschonende Materialien. Denn für SILVERLINE steht das Motto „Think Green“ ganz weit oben!

Heute geht Küche zunehmend in der Wohnung auf, öffnet sich und wird zentraler, lebendiger Punkt des sozialen Miteinanders. Doch die „Living Kitchen“-Idee geht noch weiter! Denn bei SILVERLINE trifft das Konzept Küche auf die allgegenwärtige digitale Transformation.

Dank der Integration von IoT, also dem sogenannten Internet of Things, über einen reinen Service-Port hinaus, öffnet sich die Küche der Welt, wird vielleicht zum Nukleus einer Community und eröffnet so ganz neue Freiheiten.

Der nächste Schritt in der Evolution der Küche wird den Benutzer nicht nur mit allen denkbaren Informationen wie zum Beispiel Rezepten versorgen, sich an seine individuellen Bedürfnisse anpassen oder kulturelle Besonderheiten berücksichtigen, sondern das gemeinsame Kochen mit anderen ermöglichen, ohne dabei gemeinsam an einem Ort zu sein. Die direkte Anbindung an soziale Netzwerke mit Foto und Film direkt von der Kochstelle machts möglich. Ein begrüßenswerter und bislang ungeahnter Grad an Freiheit – insbesondere angesichts der zunehmenden Zahl von Single- und Seniorenhaushalten. Es gibt also viele Gründe, sich auf dieses neue Küchenzeitalter zu freuen!



# STEP



# AMBIENCE LIGHT

LIEFERBAR AB FRÜHJAHR 2019



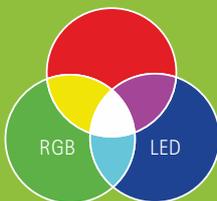
Side Lighted



Screen RGB



Screen Leistung



## Deckenlüfter für mehr Atmosphäre

Zusätzlich gibt es extra für diese Deckenlüfter von SILVERLINE eine neue App, mit der sich die Geräte per WLAN sogar aus anderen Räumen bedienen lassen! So kann man mit dem Smartphone die Lüftungsgeschwindigkeit kontrollieren, die Lichtstimmung oder die Kelvintemperatur einstellen – in vielen verschiedenen Farben!



Auffällig unauffällig – wenn es darum geht, moderne und effektive Abzugstechnik zu nutzen, die dezent im Hintergrund ihre Dienste verrichten soll, sind Deckenlüfter die richtige Wahl.

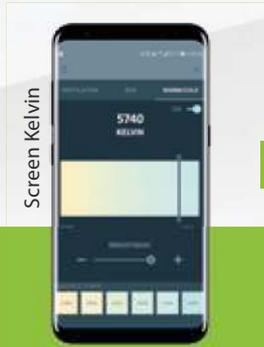
Selbstverständlich bietet SILVERLINE auch für diese Anforderungen perfekte Lösungen: Mit den Umluft-Deckenhauben Side Lighted und Light Box.

Sie saugen nicht nur unangenehme Gerüche zuverlässig ab und liefern dank satten 6.500 Kelvin echte Tageslichtqualität und versetzen die Küche mittels LED-Technik in jede denkbare Lichtstimmung! Dabei sind sie voll dimmbar, dass heißt, die Kelvintemperatur ist skalierbar und per Fernbedienung komfortabel und einfach zu steuern.

LIEFERBAR AB FRÜHJAHR 2019



Light Box



Screen Kelvin

Hinweis: Irrtümer, technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten. Die Produktabbildungen können drucktechnisch bedingt von den natürlichen Farben der Geräte abweichen.

# DIE FLOW-IN KÜCHE



## Offen für Neues!

Wer uns kennt, der weiß, dass SILVERLINE nicht nur ein Unternehmen mit herausragenden Ingenieurs- und Design-Ideen ist, sondern schon heute mit visionärem Gespür gesellschaftliche Trends und Veränderungen von morgen aufnimmt, sie verarbeitet und vorantreibt.

## Kochen ohne optische Hindernisse. Ein freier Blick im Kochbereich eröffnet neue Perspektiven.

Die FLOW-IN Küche ist ein Ergebnis dieses Denkens: Die althergebrachten Grenzen verschwimmen bei der modernen Küchengestaltung, die „Küche“ als abgeschlossener Arbeitsraum verliert an Bedeutung.

Mit diesem Trend einhergehend erwarten Kunden allerdings auch mehr von ihren Haushaltsgeräten! Diese sollen längst nicht mehr einfach nur funktional sein, sondern zugleich form-schön – oder vielleicht sogar ganz unsichtbar werden und nicht den Eindruck einer herkömmlichen Küche vermitteln, um so das wohnliche Ambiente nicht zu stören.

Die FLOW-IN Küche ist unsere Antwort auf diese Anforderungen: FLOW-IN ist eine smarte 2-in-1-Lösung, die Dunstabzug und Kochfeld geschickt und vor allem dezent zusammenführt. Die FLOW-IN ermöglicht durch ihr platzsparendes Konzept maximale Flexibilität bei der Gestaltung eines zeitgemäßen Küchenbereichs. Man könnte es auch Kopffreiheit nennen – also die Möglichkeit, all das zu verwirklichen, worauf es beim Kochen und Essen heute vor allem ankommt: Freude am Genuss, am schönen Ambiente und natürlich am gemeinsamen Erleben!

Die FLOW-IN Küche entspricht einer völlig neuen Produkttypologie von SILVERLINE, die Grenzen neu definiert und ein Mehr an Freiheit eröffnet.





**WIR WOLLEN SIE  
AUF DEN FLOW-IN  
GESCHMACK  
BRINGEN**

# KOCHEN MIT DER FLOW-IN FAMILY

Die FLOW-IN Küche –  
für Individualisten, die ihre  
Freiheit lieben!

Ein Blick in eine x-beliebige Buchhandlung, auf die unzähligen TV-Kochshows oder in die sozialen Netzwerke macht schnell klar: Kochen und Essen ist Thema. Kaum etwas anderes erklärt, wer wir sind und für was wir stehen, so präzise wie das, was wir essen und welchen Wert wir der Zubereitung unserer Mahlzeiten beimessen.

Die Art und Weise, wie wir kochen und was wir essen, ist ein Code, der unsere Identität oft besser erklärt als viele Worte.

Von daher verwundert es auch nicht, dass beim Thema Kochen und Essen – so ein Ergebnis unserer CULTURE MEETS INNOVATION-Initiative – der Wunsch nach individueller Vielfalt und Freiheit immer stärker wird: Der Mitteleuropäer, der sich ausschließlich authentisch indisch oder japanisch ernährt? Ayurvedische Küche aus gesundheitlichen Gründen? Vegetarisch, vegan? Oder das Gegenteil: Steaks und Burger? Regionale Küche mit Produkten der Saison? Internationale Fusion-Küche? Alles ist möglich. Alles geht. Und deshalb möchten unsere Kunden die Freiheit haben, dies alles auch mit unseren Geräten machen zu können.

Die FLOW-IN Küche eröffnet nicht nur aufgrund ihrer Kopffreiheit neue Perspektiven, sondern lässt jedem die Freiheit, die eigene Koch-Persönlichkeit zu entdecken, zu erweitern und auszuleben. Sie steht für individuelle Freiheit bei der Gestaltung des Kochbereichs und für grenzenlose Möglichkeiten bei der Art und Weise des Kochens.

Mehr noch: Die Zeiten, in denen Kochen eine Angelegenheit

war, die sich ausschließlich auf die eigenen vier Wände beschränkte, sind vorbei. Die FLOW-IN Küche wird jede Grenze sprengen und in Zukunft das gemeinsame Kochen in der Online-Community ermöglichen! SILVERLINE wird in Zukunft den Kunden hierbei mit einer eigens geschaffenen, umfangreichen Online-Kochwelt unterstützend zur Seite stehen. The **FLOW-COOKING WORLD**.

# DREI NEUE FLOW-IN

## Eine Idee wird Programm ...

FLOW-IN – was bislang ein Produkt war, wird nun zur Familie! SILVERLINE präsentiert gleich drei neue FLOW-IN Produkte: die FLOW-IN HiLight, die FLOW-IN Advanced und die FLOW-IN Grand.

Allen gemeinsam ist die Idee, überall dort mehr gestalterische Flexibilität zu ermöglichen, wo traditionelle Dunstabzugshauben nicht eingesetzt werden sollen oder eine Montage aus baulichen oder ästhetischen Gründen nicht realisierbar ist. Also nicht nur in herkömmlichen Küchenzeilen, sondern vor allem in Wohnküchen der neuen Generation mit Kochinseln.

## Erfolg verpflichtet! So war es für SILVERLINE nur logisch, die FLOW-IN Idee weiter auszurollen – sogar gleich dreifach!

Unsere Kunden profitieren von diesen erweiterten Möglichkeiten gleich in mehrfacher Hinsicht: bei den Einsatzmöglichkeiten, bei der Gestaltung ihrer individuellen Küche und letztlich natürlich durch die persönliche Freiheit, ihre Vorlieben ohne Einschränkungen ausleben zu können.

Technologisch entsprechen die drei neuen Modelle dem etablierten FLOW-IN Erfolgskonzept der FLOW-IN: ein energieeffizientes Hochleistungskochfeld mit einem integrierten Dunstabzug, der Gerüche da absaugt, wo sie entstehen – direkt am Kochfeld, neben Pfanne, Kochtopf und Co. Die Unterschiede zur ursprünglichen FLOW-IN bestehen in der Größe und der Ausstattung.

Quasi als Einstiegsmodell fungiert die FLOW-IN HiLight. Sie weist das gewohnt intuitive Bedienfeld der FLOW-IN auf, ist aber anders als diese mit einem HiLight-Kochfeld ausgestattet.



Die FLOW-IN Advanced und die FLOW-IN Grand weisen dagegen beide ein Hochleistungsinduktionskochfeld auf und sind darüber hinaus mit einem Bedienungs-Slider ausgestattet. Die FLOW-IN Grand ist mit 880 x 520 mm besonders breit und ermöglicht so noch mehr Kochspaß! Natürlich ist die FLOW-IN Absaugleistung auch diesen höheren Anforderungen jederzeit gewachsen!

Wichtig zu wissen ist dabei, dass alle Zubehörteile der bekannten FLOW-IN Intern, wie zum Beispiel die Verrohrung oder auch die Edelstahlleisten, eins zu eins zu den drei neuen Modellen passen. Das heißt: Der Küchenplaner oder Monteur braucht sich hier nicht umzustellen und kann auf das bewährte und erprobte Zubehör zurückgreifen!

Freuen Sie sich mit uns über die neue FLOW-IN FAMILY!



# FLOW-IN

# HILIGHT

Als Einstiegsoption:  
die FLOW-IN HiLight  
mit HiLight-Glaskeramik-  
Kochfeld



Hinweis: Irrtümer, technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten.  
Die Produktabbildungen können drucktechnisch bedingt von den natürlichen Farben der Geräte abweichen.

# FLOW-IN ADVANCED

Das leistungsstarke  
Induktionskochfeld mit dem neuem  
Slider-Bedienfeld – noch einfacher  
und intuitiver zu bedienen!



Hinweis: Irrtümer, technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten.  
Die Produktabbildungen können drucktechnisch bedingt von den natürlichen Farben der Geräte abweichen.

# FLOW-IN GRAND

Das mit 880 mm extra  
breite Induktionskochfeld –  
für noch mehr Leistung und  
Platz beim Kochen!



Hinweis: Irrtümer, technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten.  
Die Produktabbildungen können drucktechnisch bedingt von den natürlichen Farben der Geräte abweichen.

# IOT

Drei Buchstaben  
für eine ganz neue  
Welt der Küche

Bericht von Markus Claessen

SILVERLINE folgt nicht nur gesellschaftlichen Trends, sondern treibt sie mit voran. Ein Ergebnis unserer CULTURE MEETS INNOVATION-Initiative ist die Einbeziehung von IoT bei unseren künftigen Küchenprodukten! Dabei steht IoT für „Internet of Things“ und meint smarte Haushaltsgeräte, die mit dem Anwender und ihrer Umwelt – also zum Beispiel mit anderen Geräten – über das Internet kommunizieren und interagieren. Mittels Desktop-Browser am Rechner, Handy-App oder über das „Internet of Ears“ – also zum Beispiel Siri, Alexa oder Google Home.

„Beim Thema IoT zahlt sich für SILVERLINE die CULTURE MEETS INNOVATION-Initiative sichtbar aus.“

Die möglichen Anwendungen sind fast unbegrenzt und helfen dabei, unser aller Leben bequemer, flexibler, kostengünstiger und intelligenter zu organisieren.

CULTURE  
MEETS  
INNOVATION

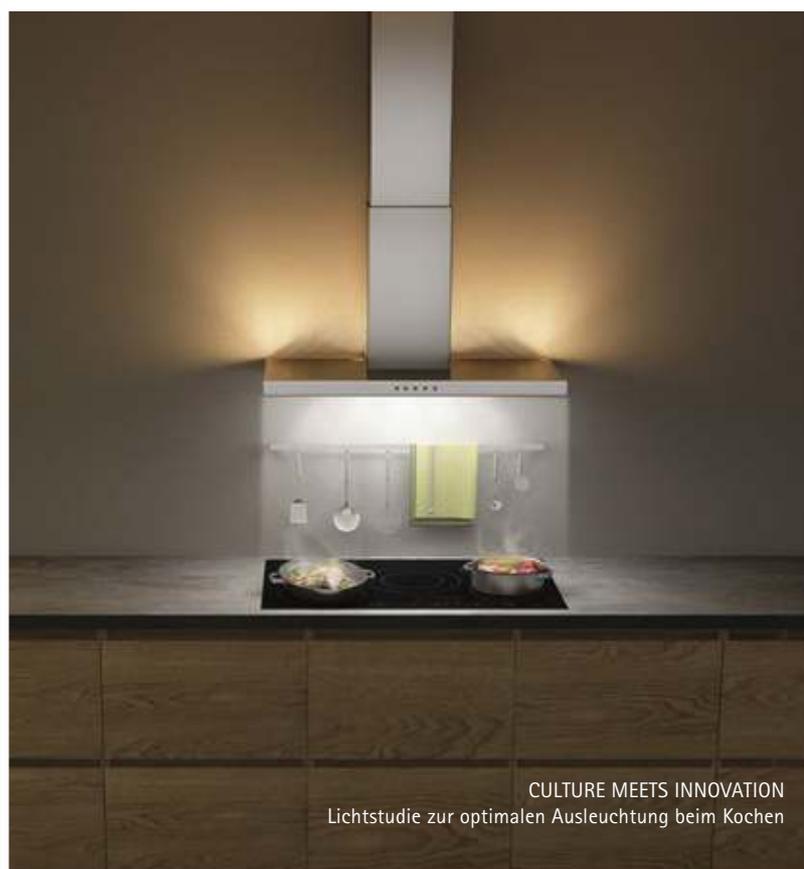
Den Kern aller IoT-Anwendungen stellt das Monitoring des Geräts mittels Sensoren dar. Die gewonnenen Informationen können einerseits dazu dienen, auftretende Probleme über einen Service-Port mittels Fernwartung kostengünstig zu beheben, können aber auch für viele weitere Anwendungen genutzt werden. IoT wird dem Benutzer lästige Routineaufgaben abnehmen oder zumindest erleichtern und ihn räumlich unabhängig bei der Steuerung von Haushaltsgeräten machen.

„IoT ist für SILVERLINE jedoch kein Selbstzweck. Wir haben im Rahmen unserer CULTURE MEETS INNOVATION-Initiative sehr genau zugehört – gerade auch bei kritischen Anmerkungen und Fragen – und die konkreten Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden ermittelt. Deshalb beschränkt sich IoT bei SILVERLINE auf solche Anwendungen, die dem Nutzer einen echten Mehrwert liefern“, so Markus Claessen.

Um eine wichtige Fragestellung gleich zu beantworten: Selbstverständlich ist die Einhaltung sämtlicher Anforderungen der Datenschutz-Grundverordnung sowie aller IT-Sicherheitsaspekte jederzeit gewährleistet.

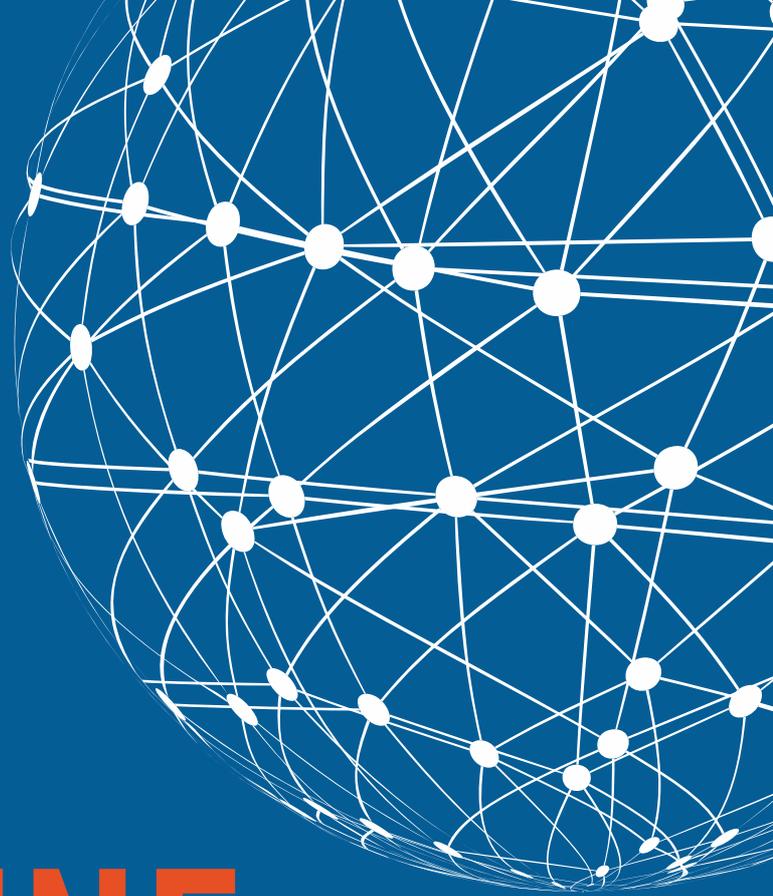


CULTURE MEETS INNOVATION  
Lichtstudie zum Arbeitslicht



CULTURE MEETS INNOVATION  
Lichtstudie zur optimalen Ausleuchtung beim Kochen

Wie funktioniert IoT bei SILVERLINE Produkten? Und was kann man damit machen? Welche Anwendungen wird es geben? SILVERLINE hat die Antworten auf die Fragen, die sich der Branche stellen.



# IOT BY SILVERLINE

Alles ist möglich.

## **Sensoren**

Die zentralen IoT-Elemente sind drei verschiedene hochsensible Sensoren, die das Gerät ständig monitoren und Daten liefern. Ein Sensor überwacht die Geruchsqualität der Außenluft, ein Sensor überwacht den Dampf und ein weiterer Sensor die Temperatur. Die Daten können vom Benutzer jederzeit abgefragt werden, dienen aber auch als Grundlage für die Fernwartung.

## **Automatischer Modus**

Auf Basis der Daten der Sensoren überwacht das Gerät die Umgebung, und zwar selbst dann, wenn die Abzugshaube nicht aktiv ist. Stellen die Sensoren einen Abfall der Qualität der Umluft fest, wird das Abzugssystem automatisch aktiviert und reinigt die Umluft selbstständig so lange, bis die Normwerte wieder erreicht sind.

## **SILVERLINE Cloud**

In der SILVERLINE Cloud werden zukünftig alle gesammelten Daten gespeichert. Diese werden zu Service-Zwecken benutzt, können aber auch jederzeit vom Benutzer abgefragt werden. Mithilfe dieser Daten lässt sich das Gerät komplett von überall auf der Welt fernsteuern. Dabei legt SILVERLINE natürlich höchsten Wert auf Sicherheitsstandards und Datenschutz!

## **Präzisionskamera**

Mit einer integrierten Kamera lassen sich wunderschöne Aufnahmen von der Zubereitung und vom fertigen Essen machen, die der Anwender in soziale Netze hochladen kann. Anders gesagt: Wer nicht mit dem Smartphone befasst ist, um beim Kochen ein Selfie zu machen, hat Kopf und Hände frei.

## **Remote Control Management**

Die Geräte lassen sich komplett via App überwachen und steuern. Man kann also quasi kochen, während man im Wohnzimmer auf dem Sofa sitzt und seine Lieblingsserie schaut. Die Apps werden für iOS und Android in den jeweiligen Stores verfügbar sein.

## **Hallo Alexa**

Die Geräte lassen sich ebenfalls über den verbreiteten sprachgesteuerten, internetbasierten Intelligenz Assistenten (IPA) Alexa steuern.

„Gemeinsam mit den Herstellern von Küchen möchten wir neue Maßstäbe für Küchen setzen. Für den Ort, an dem Familien zusammentreffen, an dem gemeinsam gekocht und kommuniziert wird. An dem Ort, an dem Austausch und Miteinander und auch Kreativität miteinander verbunden sind. Wir möchten eine Plattform schaffen für den interdisziplinären Austausch zwischen der Hausgeräteindustrie, den Küchenherstellern und dem Küchenfachhandel, zwischen kreativen Vordenkern und Künstlern – um in den Dialog zu treten und gemeinsam eine neue Form der Küchenkultur zu schaffen.“



Heraustrennbare Produktseiten  
der FLOW-IN FAMILY für den  
SILVERLINE Katalog 2017|18 –  
im Kapitel K, Kochfeldabzüge &  
Domino-Kochfelder

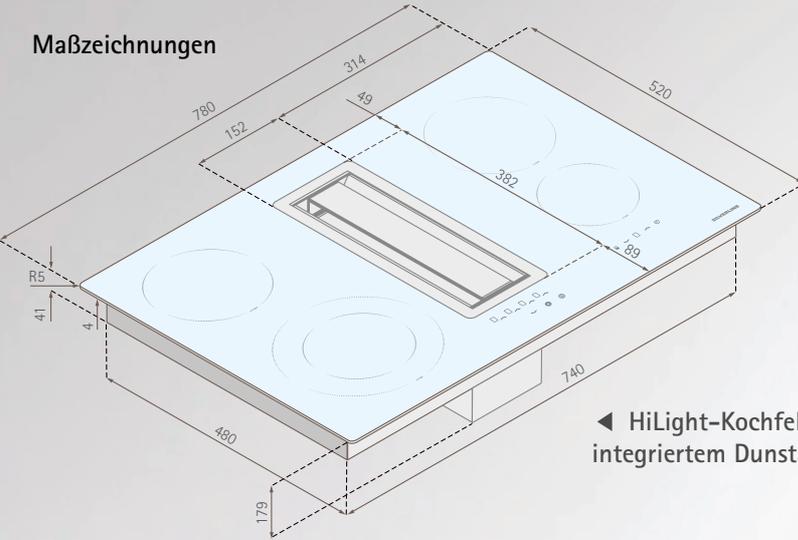


NEUHEITEN FLOW-IN

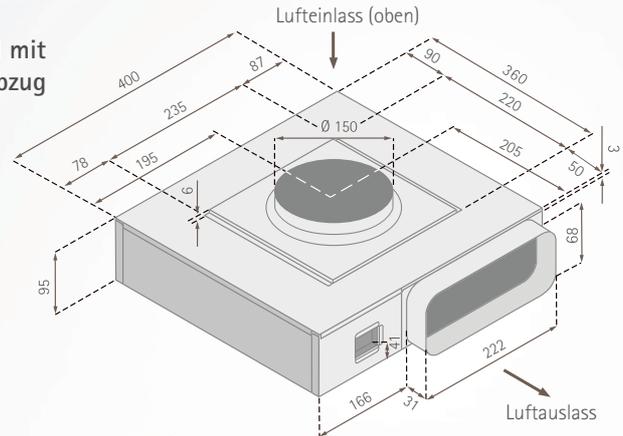
# FLOW-IN HiLight

HiLight-Kochfeld mit Kochfeldabzug

## Maßzeichnungen



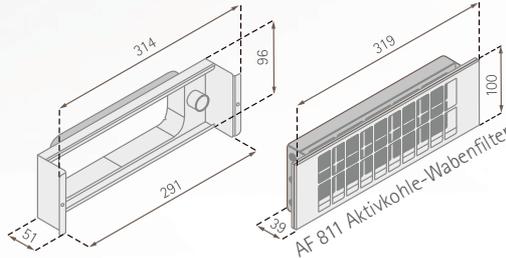
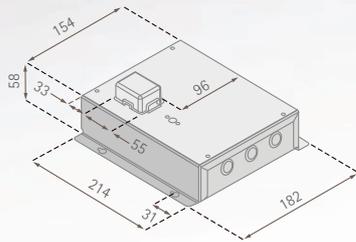
◀ HiLight-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



## Sockelmotor (für FLOW-IN HiLight): ▶

Anschluss vom Kochfeld (mit Flachkanalstutzen) zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich.

## Elektronikbox ▼

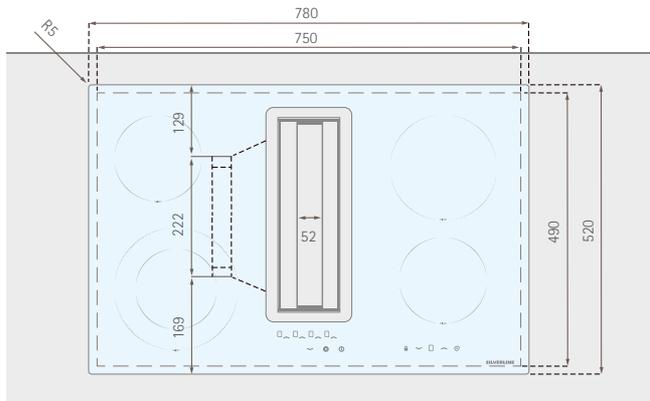


## ◀ Optionales Zubehör

(nur bei Umluftbetrieb): Umluft-Starter-Set für den Einbau in den Sockel (Mindesthöhe 10 cm), Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm

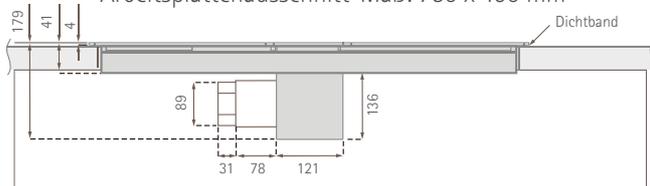
Die FLOW-IN HiLight kann sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert als auch aufliegend montiert werden. Für den flächenbündigen Einbau mind. 2 mm umlaufend für die Silikonfuge einplanen. Arbeitsplattenausschnitte wie auf den folgenden Zeichnungen:

### Kochfeld – Aufsatzmontage

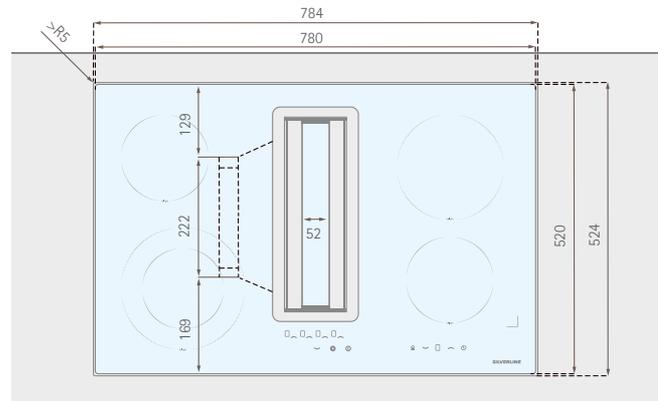


Abluftstutzen kann **rechts oder links** angebracht werden.

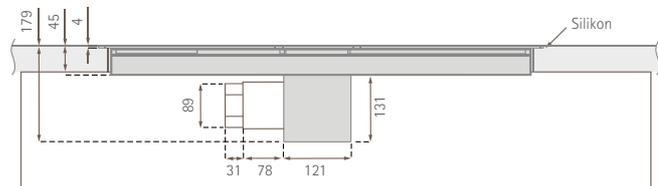
Arbeitsplattenausschnitt-Maß: 750 x 490 mm



### Kochfeld – flächenbündige Montage



Abluftstutzen kann **rechts oder links** angebracht werden.



# FLOW-IN

Die innovative 2-in-1-Lösung

- Einbau in Standardkorpus ab einer Tiefe von 560 mm möglich
- leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege (Randabsaugungsplatte, Edelstahl-Metallfettfilter, Auffangbehälter)
- geringe Einbauhöhe sowie einfache und schnelle Montage
- Überlaufschutz des Auffangbehälters bis zu 0,5 Liter
- 100 % risikolos, keine Feuchtigkeit in den Schränken

# FLOW-IN HiLight

HiLight-Kochfeld mit Kochfeldabzug

LIEFERBAR AB FRÜHJAHR 2019



HiLight-Kochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Abdeckplatte Edelstahl

Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.



Randabsaugungsplatte aus schwarzem Hartglas passend zum Induktionskochfeld



Edelstahl-Seitenleisten als Sonderzubehör erhältlich

## FLOW-IN HiLight | Inkl. Sockelmotor

Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich / Mit integriertem Sockelmotor



80 cm

Art.-Nr. **FLHK 800 ESK** (Edelstahl / Schwarzglas)

### Kochfeldabzug

<b>Lüfterleistung</b>	Max. 700 m <sup>3</sup> /h freiblasend, EBM-Papst Sockelmotor, Min./Max. Normalbetrieb 303/616 m <sup>3</sup> /h*
<b>Regelung</b>	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-Minuten-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige
<b>Abluftanschluss</b>	Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch das Drehen der Abluftbox möglich. Anschluss zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich. Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box inkl. 1 x AF 811) erforderlich.
<b>Geräuschwerte</b>	Min./Max. Normalbetrieb 56/71 dB(A)*
<b>Anschlusswert</b>	Max. 155 W / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 47 kWh/Jahr*
<b>Fettfilter</b>	1 x spülmaschineneigneter Edelstahl-Metallfettfilter (16-lagig)
<b>Betriebsart</b>	Abluft- und Umluftbetrieb möglich
<b>Besonderheiten</b>	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.

### HiLight-Kochfeld

<b>Bedienkomfort</b>	Bedienung über Sensortasten, digitale Anzeige der Leistungsstufen (Farbe Rot), 9 Leistungsstufen je Kochzone, 1 Kochzone mit zusätzlicher <b>Booster-Funktion</b> , Longlife-Touch-Technologie, 4 Zeitschaltuhren für alle Kochzonen gleichzeitig nutzbar, Eieruhr, 4 Aufheizbeschleuniger
<b>Kochzonen-ausstattung</b>	4 HiLight-Kochzonen und <b>1 Booster</b> Vorne links: Ø 210/210 mm / 1.000 W / Booster 2.200 W Hinten links: Ø 145 mm / 1.200 W Vorne rechts: Ø 145 mm / 1.200 W Hinten rechts: Ø 180 mm / 1.800 W
<b>Sicherheits-funktionen</b>	Kindersicherung, Überlauferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärmeerkennung, Betriebsdauerbegrenzung, Schutz gegen Falschanschluss
<b>Anschlusswert/Verbrauch</b>	Gesamtanschlusswert <b>6.400 W</b> , Energieverbrauch ECcw** 1. Vorne links - Ø 210/135 mm: 171,1 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** C 2. Hinten links - Ø 145 mm: 173,8 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** A 3. Vorne rechts - Ø 180 mm: 191,3 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** B 4. Hinten rechts - Ø 145 mm: 173,8 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** A Energieverbrauch des Kochfelds EChob** 180 Wh/kg Anschlusskabel ohne Stecker, Länge 140 cm <b>Anschlussspannung:</b> 220-240 V~50-60 Hz, 1 Phase + N, Absicherung 25 A 400 V~50-60 Hz, 2 Phasen + N, Absicherung 16 A <b>Achtung:</b> Der Dunstabzug verfügt über einen separaten Netzanschluss mit Netzstecker (220-240 V~50 Hz).

### Sonderzubehör

<sup>1</sup> Nur bei Erstaussstattung.

Art.-Nr. <b>U-START 811</b>	Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) <sup>1</sup>
Art.-Nr. <b>AF 811</b>	Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10 x regenerierbar)
Art.-Nr. <b>MP-FLIK</b>	Glassonderlackierung Randabsaugungsplatte
Art.-Nr. <b>4040056</b>	Rohr-Set FLEX
Art.-Nr. <b>4040057</b>	Rohr-Set STARR
Art.-Nr. <b>YM972.1000.52</b>	Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)
Art.-Nr. <b>625131007</b>	Inlayrahmen für FLOW-IN (flächenbündige Montage)
Art.-Nr. <b>YT902.3413.01</b>	Frässhablone für Montage Inlayrahmen
Art.-Nr. <b>625131010</b>	Außenrahmen für FLOW-IN (aufgesetzte Montage)

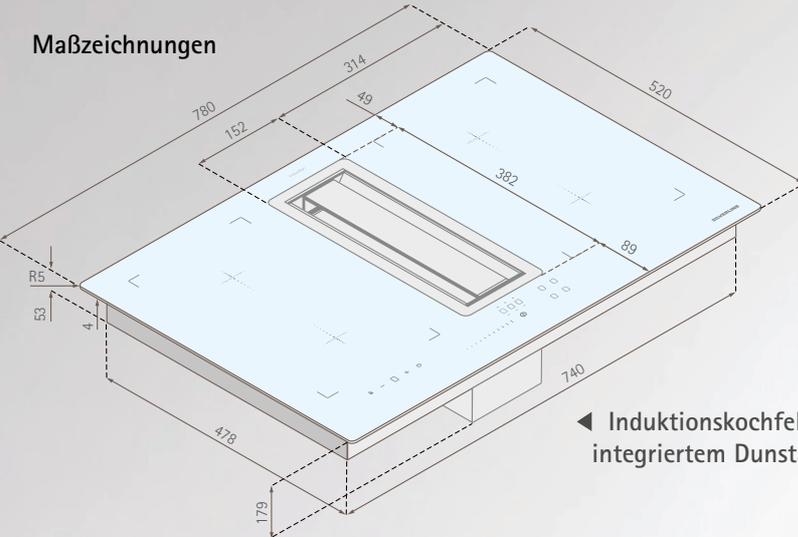
\* gemäß EU-Regulierung 65/2014 - EN61591, EN60704-2-13, EN50554

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet

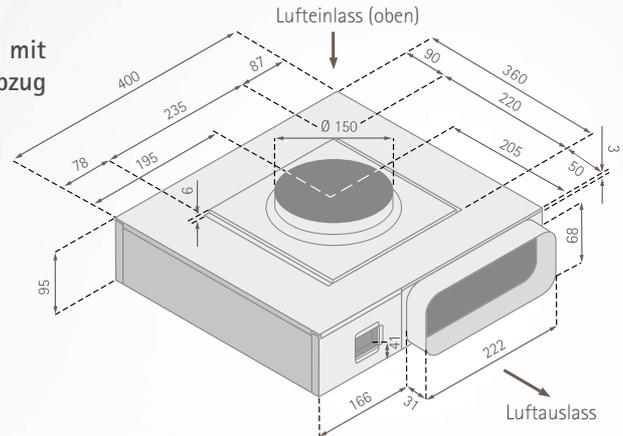
# FLOW-IN Advanced

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug

## Maßzeichnungen



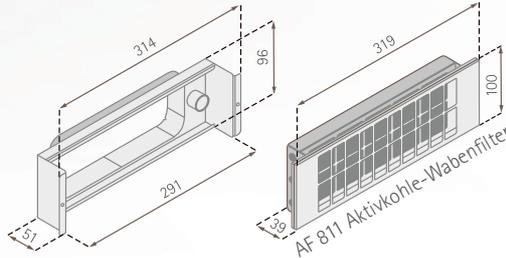
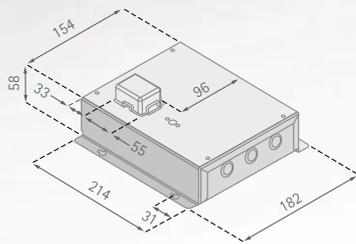
◀ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug



## Sockelmotor (für FLOW-IN Advanced): ▶

Anschluss vom Kochfeld (mit Flachkanalstützen) zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich.

## Elektronikbox ▼

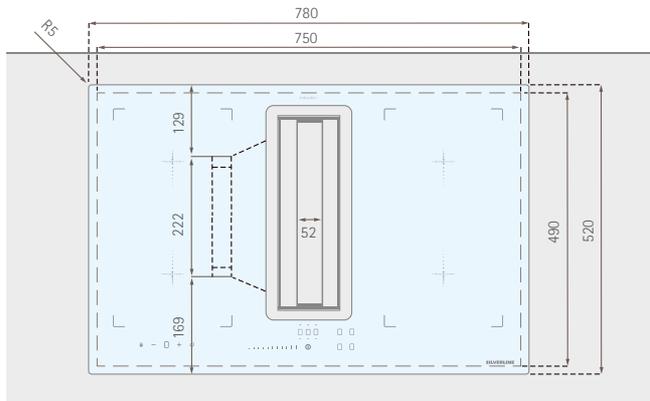


## ◀ Optionales Zubehör

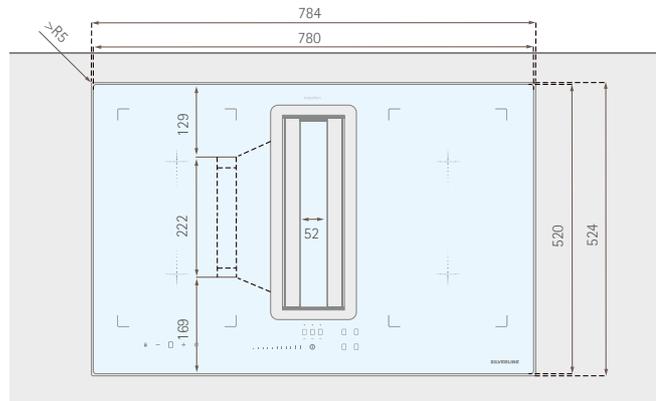
(nur bei Umluftbetrieb): Umluft-Starter-Set für den Einbau in den Sockel (Mindesthöhe 10 cm), Anschluss für Flachkanal, Stützenmaß = 222 x 89 mm

Die FLOW-IN Advanced kann sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert als auch aufliegend montiert werden. Für den flächenbündigen Einbau mind. 2 mm umlaufend für die Silikonfuge einplanen. Arbeitsplattenausschnitte wie auf den folgenden Zeichnungen:

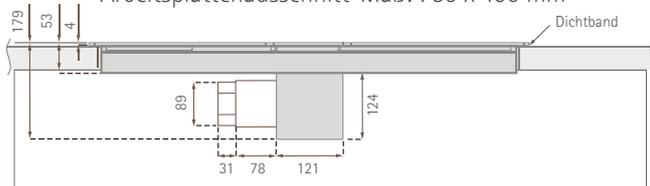
### Kochfeld – Aufsatzmontage



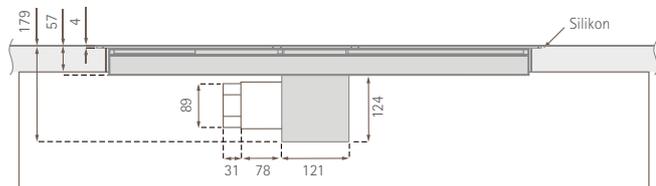
### Kochfeld – flächenbündige Montage



Abluftstützen kann **rechts oder links** angebracht werden.  
Arbeitsplattenausschnitt-Maß: 750 x 490 mm



Abluftstützen kann **rechts oder links** angebracht werden.



# FLOW-IN

Die innovative 2-in-1-Lösung

# FLOW-IN Advanced

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug

LIEFERBAR AB FRÜHJAHR 2019

- Einbau in Standardkorpus ab einer Tiefe von 560 mm möglich
- 4 Induktionskochzonen mit 2 x Brücken-Funktion, 4 x Booster und 2fach-Double-Booster
- leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege (Randabsaugungsplatte, Edelstahl-Metallfettfilter, Auffangbehälter)
- geringe Einbauhöhe sowie einfache und schnelle Montage
- Überlaufschutz des Auffangbehälters bis zu 0,5 Liter
- 100 % risikolos, keine Feuchtigkeit in den Schränken



Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Abdeckplatte Edelstahl

Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.



Randabsaugungsplatte aus schwarzem Hartglas passend zum Induktionskochfeld



Edelstahl-Seitenleisten als Sonderzubehör erhältlich

## FLOW-IN Advanced | Inkl. Sockelmotor

Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich / Mit integriertem Sockelmotor



80 cm

Art.-Nr. **FLAK 810 ESK** (Edelstahl / Schwarzglas)

### Kochfeldabzug

<b>Lüfterleistung</b>	Max. 700 m <sup>3</sup> /h freiblasend, EBM-Papst Sockelmotor, Min./Max. Normalbetrieb 303/616 m <sup>3</sup> /h*
<b>Regelung</b>	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-Minuten-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige
<b>Abluftanschluss</b>	Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch das Drehen der Abluftbox möglich. Anschluss zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich. Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box inkl. 1 x AF 811) erforderlich.
<b>Geräuschwerte</b>	Min./Max. Normalbetrieb 56/71 dB(A)*
<b>Anschlusswert</b>	Max. 155 W / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 47 kWh/Jahr*
<b>Fettfilter</b>	1 x spülmaschineneigneter Edelstahl-Metallfettfilter (16-lagig)
<b>Betriebsart</b>	Abluft- und Umluftbetrieb möglich
<b>Besonderheiten</b>	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.

### Induktionskochfeld

<b>Bedienkomfort</b>	Bedienung über <b>Slider-Sensortasten</b> , digitale Anzeige der Leistungsstufen (Farbe Rot), 9 Leistungsstufen je Kochzone, <b>4 x Booster</b> und <b>2fach-Double-Booster</b> mit <b>2 x Brücken-Funktion</b> für komfortables Zusammenschalten von 2 Kochzonen, Long-life-Touch-Technologie, 4 Zeitschaltuhren für alle Kochzonen gleichzeitig nutzbar, Eieruhr, Aufheizbeschleuniger, Eigeneinstellung-Speicherung, Pause- und Recall-Taste, Warmhaltefunktion
<b>Kochzonen-ausstattung</b>	4 Induktionskochzonen + <b>2 x Brücken-Funktion</b> , <b>4 x Booster</b> und <b>2fach-Double-Booster</b> Vorne links: 210 x 190 mm / 2.100 W / 2.500/3.000 W Hinten links: 210 x 190 mm / 1.600 W / 1.850 W Vorne rechts: 210 x 190 mm / 1.600 W / 1.850 W Hinten rechts: 210 x 190 mm / 2.100 W / 2.500/3.000 W
<b>Sicherheits-funktionen</b>	Verriegelungsfunktion, Überlauferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärmeerkenung, Betriebsdauerbegrenzung, Schutz gegen Falschanschluss
<b>Anschlusswert/Verbrauch</b>	Gesamtanschlusswert <b>7.400 W</b> , Energieverbrauch ECcw** 1. Vorne links – 210 x 190 mm: 161,3 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** B 2. Hinten links – 210 x 190 mm: 161,3 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** B 3. Vorne rechts – 210 x 190 mm: 177,6 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** C 4. Hinten rechts – 210 x 190 mm: 181,9 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** A Energieverbrauch des Kochfelds EChob** 170,5 Wh/kg Anschlusskabel ohne Stecker, Länge 140 cm <b>Anschlussspannung:</b> 220–240 V~50–60 Hz, 1 Phase + N, Absicherung 25 A 400 V~50–60 Hz, 2 Phasen + N, Absicherung 16 A <b>Achtung:</b> Der Dunstabzug verfügt über einen separaten Netzanschluss mit Netzstecker (220–240 V~50 Hz).

### Sonderzubehör

<sup>1</sup> Nur bei Erstaussstattung.

Art.-Nr. <b>U-START 811</b>	Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) <sup>1</sup>
Art.-Nr. <b>AF 811</b>	Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10 x regenerierbar)
Art.-Nr. <b>MP-FLIK</b>	Glassonderlackierung Randabsaugungsplatte
Art.-Nr. <b>4040056</b>	Rohr-Set FLEX
Art.-Nr. <b>4040057</b>	Rohr-Set STARR
Art.-Nr. <b>YM972.1000.52</b>	Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)
Art.-Nr. <b>625131007</b>	Inlayrahmen für FLOW-IN (flächenbündige Montage)
Art.-Nr. <b>YT902.3413.01</b>	Frässhablone für Montage Inlayrahmen
Art.-Nr. <b>625131010</b>	Außenrahmen für FLOW-IN (aufgesetzte Montage)

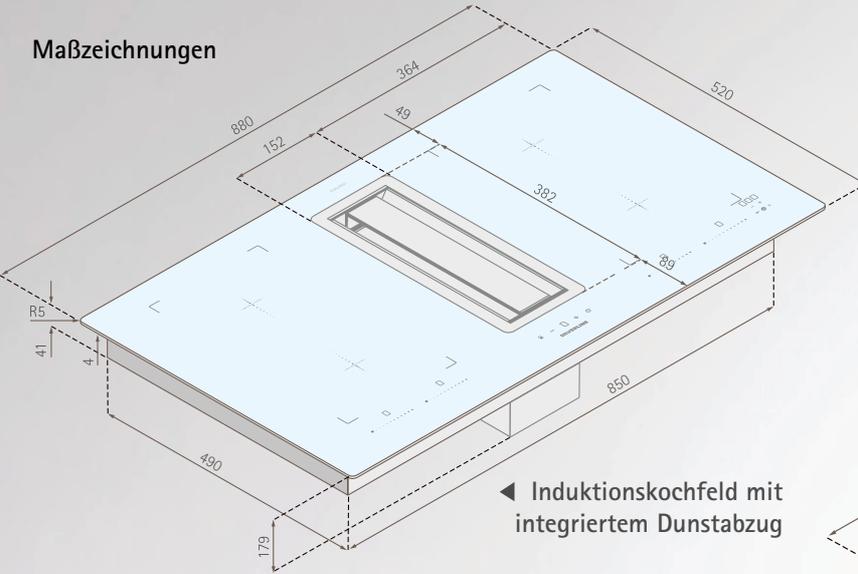
\* gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet

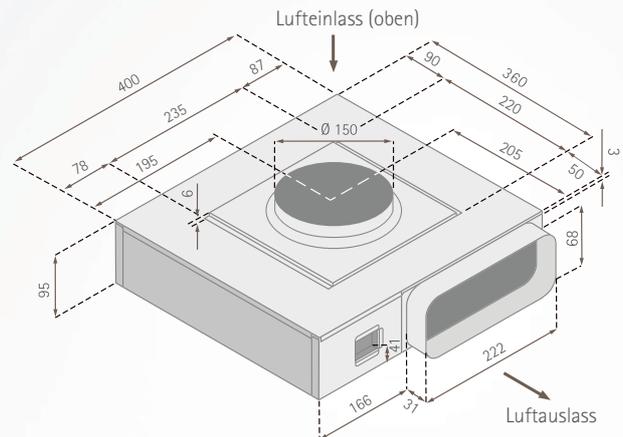
# FLOW-IN Grand

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug

## Maßzeichnungen



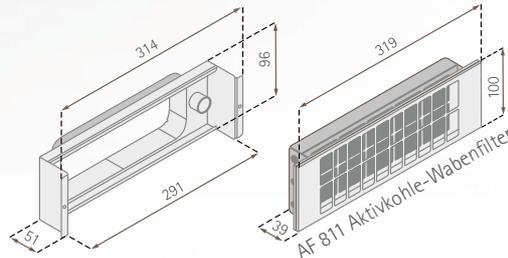
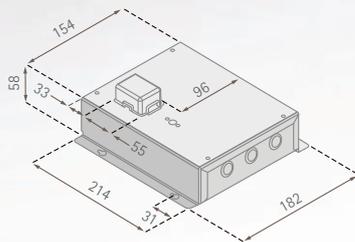
◀ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug



## Sockelmotor (für FLOW-IN Grand): ▶

Anschluss vom Kochfeld (mit Flachkanalstutzen) zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich.

## Elektronikbox ▼

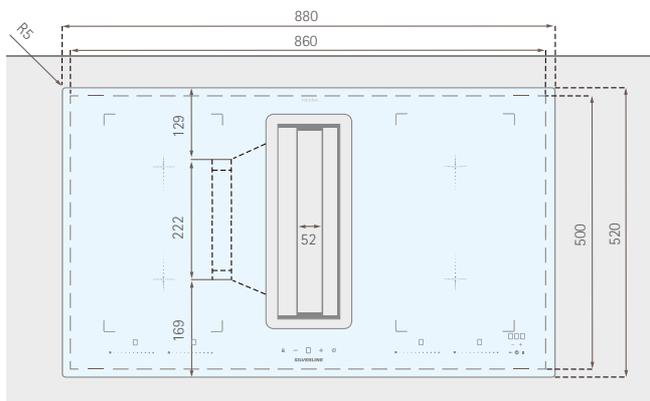


## ◀ Optionales Zubehör

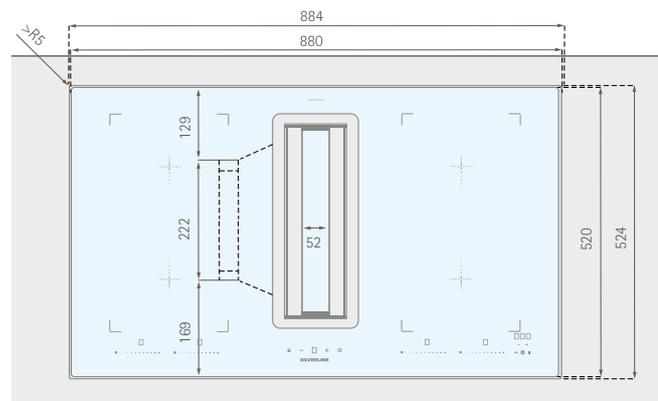
(nur bei Umluftbetrieb): Umluft-Starter-Set für den Einbau in den Sockel (Mindesthöhe 10 cm), Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm

Die FLOW-IN Grand kann sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert als auch aufliegend montiert werden. Für den flächenbündigen Einbau mind. 2 mm umlaufend für die Silikonfuge einplanen. Arbeitsplattenausschnitte wie auf den folgenden Zeichnungen:

### Kochfeld – Aufsatzmontage

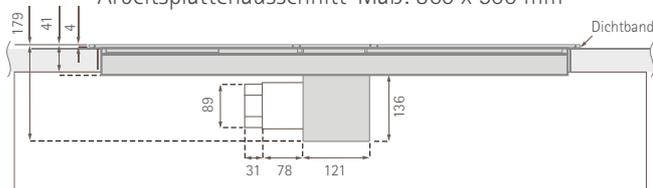


### Kochfeld – flächenbündige Montage

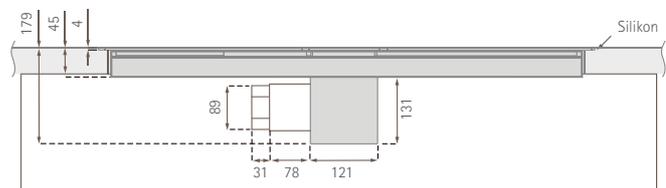


Abluftstutzen kann **rechts oder links** angebracht werden.

Arbeitsplattenausschnitt-Maß: 860 x 500 mm



Abluftstutzen kann **rechts oder links** angebracht werden.



# FLOW-IN

Die innovative 2-in-1-Lösung

- Einbau in Standardkorpus ab einer Tiefe von 560 mm möglich
- 4 Induktionskochzonen mit 2 x Brücken-Funktion (Auto), 4 x Booster und 4fach-Double-Booster
- leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege (Randabsaugungsplatte, Edelstahl-Metallfettfilter, Auffangbehälter)
- geringe Einbauhöhe sowie einfache und schnelle Montage
- Überlaufschutz des Auffangbehälters bis zu 0,5 Liter
- 100 % risikolos, keine Feuchtigkeit in den Schränken

# FLOW-IN Grand

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug

LIEFERBAR AB FRÜHJAHR 2019



extrabreites Kochfeld  
880 mm

Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 90 cm;  
Abdeckplatte Edelstahl

Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl  
und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.



Randabsaugungsplatte aus  
schwarzem Hartglas passend  
zum Induktionskochfeld



Edelstahl-Seitenleisten als  
Sonderzubehör erhältlich

## FLOW-IN Grand | Inkl. Sockelmotor

Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich / Mit integriertem Sockelmotor



90 cm

Art.-Nr. **FLGK 920 ESK** (Edelstahl / Schwarzglas)

### Kochfeldabzug

<b>Lüfterleistung</b>	Max. 700 m <sup>3</sup> /h freiblasend, EBM-Papst Sockelmotor, Min./Max. Normalbetrieb 303/616 m <sup>3</sup> /h*
<b>Regelung</b>	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-Minuten-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige
<b>Abluftanschluss</b>	Anschluss für Flachkanal, Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch das Drehen der Abluftbox möglich. Anschluss zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch das Drehen des Motors in alle Richtungen möglich. Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box inkl. 1 x AF 811) erforderlich.
<b>Geräuschwerte</b>	Min./Max. Normalbetrieb 56/71 dB(A)*
<b>Anschlusswert</b>	Max. 155 W / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 47 kWh/Jahr*
<b>Fettfilter</b>	1 x spülmaschinengeeigneter Edelstahl-Metallfettfilter (16-lagig)
<b>Betriebsart</b>	Abluft- und Umluftbetrieb möglich
<b>Besonderheiten</b>	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten.

### Induktionskochfeld

<b>Bedienkomfort</b>	Bedienung über <b>Slider-Sensortasten</b> , digitale Anzeige der Leistungsstufen (Farbe Rot), 9 Leistungsstufen je Kochzone, <b>4 x Booster</b> und <b>4fach-Double-Booster</b> mit <b>2 x Brücken-Funktion (Auto)</b> für komfortables Zusammenschalten von 2 Kochzonen, Longlife-Touch-Technologie, 4 Zeitschaltuhren für alle Kochzonen gleichzeitig nutzbar, Eieruhr, Aufheizbeschleuniger, Pause- und Recall-Taste, automatisiertes Kochen und Schmelzen, Topferkennung
<b>Kochzonen-ausstattung</b>	4 Induktionskochzonen + <b>2 x Brücken-Funktion (Auto)</b> , <b>4 x Booster</b> und <b>4fach-Double-Booster</b> Vorne links: 210 x 190 mm / 2.100 W <sup>1</sup> / Booster 2.600 <sup>1</sup> / <b>3.700 W<sup>1</sup></b> Hinten links: 210 x 190 mm / 2.100 W <sup>1</sup> / Booster 2.600 <sup>1</sup> / <b>3.700 W<sup>1</sup></b> Vorne rechts: 210 x 190 mm / 2.100 W <sup>1</sup> / Booster 2.600 <sup>1</sup> / <b>3.700 W<sup>1</sup></b> Hinten rechts: 210 x 190 mm / 2.100 W <sup>1</sup> / Booster 2.600 <sup>1</sup> / <b>3.700 W<sup>1</sup></b>
<b>Sicherheits-funktionen</b>	Verriegelungsfunktion, Überlauferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärmeerkenung, Betriebsdauerbegrenzung, Schutz gegen Falschanschluss
<b>Anschlusswert/Verbrauch</b>	Gesamtanschlusswert <b>7.400 W</b> , Energieverbrauch ECcw** Kochzonen – 210 x 190 mm Kochgeschirr Ø 150 mm: 182,8 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** A Kochgeschirr Ø 180 mm: 190,6 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** B Kochgeschirr Ø 210 mm (x 2): 188,1 Wh/kg Standardisierte Kochgeschirrkategorie** C Energieverbrauch des Kochfelds EChob** 187,4 Wh/kg Anschlusskabel ohne Stecker, Länge 140 cm <b>Anschlussspannung:</b> 220–240 V~50–60 Hz, 1 Phase + N, Absicherung 25 A 400 V~50–60 Hz, 2 Phasen + N, Absicherung 16 A <b>Achtung:</b> Der Dunstabzug verfügt über einen separaten Netzanschluss mit Netzstecker (220–240 V~50 Hz).

### Sonderzubehör

<sup>1</sup> Nur bei Erstausrüstung.

Art.-Nr. <b>U-START 811</b>	Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) <sup>1</sup>
Art.-Nr. <b>AF 811</b>	Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10 x regenerierbar)
Art.-Nr. <b>MP-FLIK</b>	Glassonderlackierung Randabsaugungsplatte
Art.-Nr. <b>4040056</b>	Rohr-Set FLEX
Art.-Nr. <b>4040057</b>	Rohr-Set STARR
Art.-Nr. <b>YM972.1000.52</b>	Edelstahl-Seitenleisten (1 Paar)

\* gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554

\*\* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet  
<sup>1</sup> Die angegebene Leistung kann sich je nach Größe/Material der Pfanne ändern.





# DAS IST DIE PERFEKTE WELLE

## Einbaumikrowelle mit Grill

Die Mikrowelle – ganz verschwunden war sie nie, aber zurzeit erlebt sie ein echtes Comeback! Perfekt für Singlehaushalte geeignet, aber auch als Ergänzung zu Backofen und Dampfgarer, besetzt sie heute wieder einen festen Platz in der Küche. Da kommt die neue Mikrowelle MWG 700 S von SILVERLINE gerade richtig! Wie alle SILVERLINE Geräte überzeugt auch sie mit durchdachter Funktionalität, einer kompletten Ausstattung und smartem Design!

Hier einige wichtige Details:

- einbaubar in Hänge- und Hochschränke
- Ausgangsleistung Mikrowelle: 700 W

- 800 W Grill (2 Grill- und 2 Leistungs-Kombinationen)
- Garraum: Größe 20 l
- schwarze Glasfront
- 5 Leistungsstufen
- Gitterrost und Glas-Drehteller
- 9 Kochprogramme
- Abmessungen: B x H x T 592 x 390 x 320 mm
- Gewicht: 11,5 kg
- digitaler Timer (60 min)
- Auftaufunktionen (Defrost)
- Kindersicherung

Hinweis: Irrtümer, technische Änderungen, Druckfehler und Liefermöglichkeiten vorbehalten.  
Die Produktabbildungen können drucktechnisch bedingt von den natürlichen Farben der Geräte abweichen.

# EINFACH AUSGEZEICHNET



SILVERLINE freut sich über die höchste Auszeichnung „Most Innovative Brand Award 2018“ beim Plus X Award 2018 für die Produktgruppe Küchengeräte.



german  
brand  
award  
'18  
winner

Der German Brand Award ist die Auszeichnung für erfolgreiche Markenführung in Deutschland. Das SILVERLINE Team freut sich über die Auszeichnung „German Brand Award Winner 2018“ in der Kategorie „Industry Excellence in Branding – Kitchen & Household Appliances“.

**SILVERLINE®**

Küchengeräte und Handel GmbH | Lilienthalstr. 26 | 41515 Grevenbroich | Germany  
Fon: +49 2181 75668-0 | Fax: +49 2181 75668-11 | [info@silverline24.de](mailto:info@silverline24.de) | [www.silverline24.de](http://www.silverline24.de)

